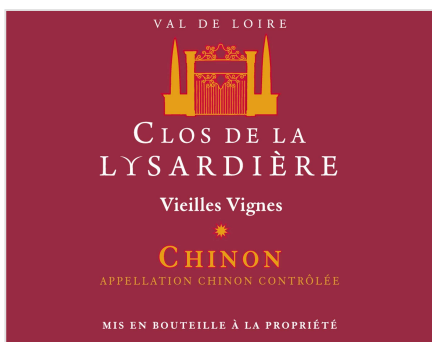




## Chinon Clos de la Lysardière Vieilles Vignes

AOP Chinon, Vallée de la Loire et Centre, France

Reprenons la route et traversons maintenant la Loire. Quelques kilomètres un peu plus au sud se situe Chinon et sa forteresse royale. En surplomb de la ville se trouve un magnifique clos de cinq hectares serti de murs de tuffeau blanc. Les vieilles vignes y poussent sur un sol de sable et de calcaire friable favorisant un réchauffement rapide des sols et une très grande maturité du raisin. Le Clos de la Lysardière est un vin intense, puissant et fruité.



### PRÉSENTATION

Le mot de l'œnologue - Romain Parisis :

J'affectionne tout particulièrement ce clos dominant le château et la vallée de la Vienne et qui profite d'un ensoleillement exceptionnel. Il bénéficie d'un microclimat dû à la proximité de la confluence (Loire et Vienne) et de l'exposition en pente sud.

Pour élaborer cette cuvée, j'ai sélectionné les ceps de plus de 40 ans poussant sur une veine calcaire bénéficiant d'une grande précocité et d'une bonne puissance alcoolique.

### SITUATION

Magnifique clos de cinq hectares surplombant la ville de Chinon et serti de murs de tuffeau blanc.

### TERROIR

Son terroir de "millarges" (sol sableux sur un calcaire friable) permet un réchauffement très rapide du sol et favorise une très grande maturité du raisin. Les vieilles vignes sont sélectionnées sur le plateau en haut du coteau, qui surplombant la Vienne, sur une belle exposition sud. Le fruité intense et les tanins suaves sont assez puissants pour tenir tête à une tourte ou à des petits gibiers bien préparés. Une pépite gourmande au pays de Rabelais.

### VINIFICATION

Vendange soignée des raisins récoltés sur de très belles maturités. Vinification traditionnelle avec extraction modérée des tanins. Remontages en début de fermentation.

### ÉLEVAGE

Élevage pendant huit mois à l'aide de l'oxygène pour ouvrir doucement le vin et arrondir les tanins avant mise en bouteille.

### CÉPAGE

Cabernet franc 100%

Contient des sulfites.

### SERVICE

Servi à température ambiante (14-16°C).

### ASPECT VISUEL

Robe sombre aux reflets violines

### AU NEZ

Nez puissant, aux notes de fruits noirs juteux (cassis, cerise, mûre), de fruits cuits (prune), de tabac et d'épices (poivre noir)



## EN BOUCHE

Attaque ample et chaleureuse, soutenue par une jolie structure, un grain de tanin enrobé et une finale persistante sur les fruits mûrs

## ACCORDS GOURMANDS

A servir en accompagnement de poissons en sauce (sandre ou lamproie), grillades (côtes de bœuf, onglets, carré d'agneaux), petits gibiers (lièvre à la royale).

## PRESSE & RÉCOMPENSES



Millésime 2018

Or

"La robe brillante couleur rouge grenat foncé aux reflets violets s'ouvre sur un nez distingué et fin qui associe les odeurs des fruits rouges et noirs (framboise, fraise, myrtille) à des notes de caramel et d'épices. La bouche à l'attaque souple offre une matière charnue, du corps, du "gras", du volume, de la vinosité, un bel équilibre, ainsi que des arômes fruités et toastés qui enrobent des tanins puissants puis persistent dans une finale étoffée, voluptueuse et longue. Superbe Chinon."

**Concours des vins du Val de Loire Or**

Millésime 2017

Argent

**Decanter World Wine Awards Argent 2020**

**bettane +  
desseuve**

91/100

"édition 2024

millésime 2018"

**Guide Bettane et Desseuve des vins de France**

