

COUR-CHEVERNY 2018

« Le Petit Chambord »

Domaine François Cazin



Situation : Sur la rive gauche de la Loire au sud de Blois, le vignoble de Cour-Cheverny est le berceau du cépage Romorantin. L'origine de cette entité viticole est due à François 1er, qui en 1519 fit venir de Bourgogne 80 000 marcottes (pieds de vignes). Il en planta autour de sa résidence de chasse à Romorantin.

L'exclusif « Romorantin » fournit incontestablement l'expression la plus typée de ce vignoble de la Sologne. François Cazin

respecte l'intégrité de la matière première et ne livre cette cuvée qu'après deux ans de vieillissement.

Encépagement : 100 % Romorantin.

Terroir : Argilo-siliceux sur fonds calcaires. Parcelles à faible pente lui conférant des notes très minérales de craie.

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : 2023-2025.

Observations : Le nez droit et pur, empreint d'une belle complexité aromatique évolue avec fraîcheur sur des senteurs évoquant le citron et le pamplemousse rose. Après aération, des notes d'amandes s'ouvrent sur un registre minéral et iodées. L'attaque de bouche est franche et développe des saveurs acidulées d'agrumes et de citron confit. L'ensemble s'évade vers une finale fraîche et saline, accentuée par une minéralité très ciselée, d'une grande pureté, source d'émotions. Parfois mordant dans sa jeunesse, ce vin adoucit ses contours avec le temps, prend du volume et concentre un délicieux bouquet, aux notes de miel d'acacia...



Quelques accords : Filet de Sardine mariné, Tartare de Thon, Anguille fumée...