

# CHÂTEAU DE SAINT LOUANS

[www.email-gourmand.com](http://www.email-gourmand.com)

Date : 06/04/2014

Auteur : -

## Le vin de la semaine. Baudry-Dutour. Château de Saint Louans Chinon 2008 et 2009



Alliant force et finesse, ce vin élaboré à partir du cépage cabernet franc, vinifié en barriques neuves, pendant près de deux ans, exprime la complexité de son terroir. Un vin de garde (plus de 10 ans), d'une grande finesse, avec une belle longueur, très apprécié des connaisseurs.

**DÉGUSTATION.** Vin généreux, charnu et fruité aux arômes de fruits des bois, de truffe. Structure ample, ronde et charmeuse les premières années, qui se développe lentement. Conservation 10 à 20 ans pour le 2008 et 10 à 15 ans pour le 2009.

**ACCORDS.** Agneau, magret grillé, gibier à plumes.

Prix de vente départ **cave** 30€.



• **Baudry-Dutour**

**La Morandière, 37220 Panzoult**

**Tél. (0)2 47 58 53 01**



Bravo le Château de Saint Louans

Château de Saint Louans, Appellation AOC Chinon, deux Millésimes 2008 et 2009.

Superficie 5 hectares, terroir tuffeau jaune de Touraine, cépage Cabernet Franc aussi appelé "Breton"

Age des vignes, environ 40 ans , taille Guyot simple, rendements 35hl/ha, élevé en barriques neuves.

Malgré des millésimes différents ces deux vins se présentent comme des frères jumeaux.

Un peu fermés dans leurs prime jeunesse ces deux vins évoluent parallèlement et libère des arômes de fruits des bois une touche de poivron et une finale truffée. La bouche d'une belle ampleur est généreuse et structurée elle met en valeur les mêmes arômes sur une belle longueur.

Prix de vente départ cave: 30,00 euros

## Les coups de cœur du sommelier

C'est ici le pays de Rabelais, dont on trouve le portrait sur les étiquettes du Domaine Joguet. Entre la Loire et la Vienne, le vignoble de Chinon s'étage des fonds de vallée sablonneux aux coteaux en tuffeau jaune (calcaire), où le cabernet franc donne des rouges de garde. C'est le cas du **Château de Saint-Louans 2008**, le genre de vin qui fait claquer la langue de plaisir. Christophe Baudry et Jean-Martin Dutour l'ont laissé 22 mois en barriques de façon à exalter les goûts de sous-bois, de tourbe, de musc du cabernet franc. Une parfaite réussite, qui se donne dans une texture charnue et serrée. Et qu'on servira sur un gigot d'agneau ou un magret de canard. 30 € au départ cave (tél. 02 47 58 53 01).



Le **Domaine Charles Joguet**, à Sazilly, propose des cuvées parmi les plus raffinées du chinon. **Les Varennes du Grand Clos 2008** épate par son velouté et une complexité aromatique où l'on relève des notes de coing, de pomme, de fruits rouges à l'alcool. Entre le velours de l'attaque et la nervosité des tannins en finale, une palette des plus intéressantes pour 21 € (tél. 02 47 58 55 53).

La plus abordable (9,30 €) **Cuvée des Templiers 2010** du **Domaine Demois**, à Cravant-les-Côteaux (tél. 02 47 98 49 01), se défend, elle aussi, avec ses saveurs de prune à l'eau-de-vie évoluant vers le bois de réglisse.

Le **Domaine des Grandes Espérances**, à Mesland, relève de l'AOC Touraine qui jouxte celle de Chinon. Le millésime **2011** associe gamay (85 %) et cabernet franc pour un résultat de pur plaisir : bouche vive, sensations de verdure, fruité de groseille. Un vin Terra Vitis – d'où l'usage de produits bio et la pratique de l'enherbement – dans la tradition des rouges de Loire, gourmands et légers. 6 € (tél. 02 54 70 24 72).

# CHÂTEAU DE SAINT LOUANS

MEN'S UP

Date : 19/05/2014

Château de Saint-Louans, un Chinon de gastronomie

Par : Paul Bolascard



Credit Photo - DR

A quelques kilomètres à l'ouest de Tours, on entre dans l'appellation Chinon, connue aussi comme la patrie de François Rabelais. On y trouve deux styles de **vins** rouges. Les uns sont fruités, élégants et faciles à boire ; les autres sont puissants et structurés et demandent une mise en carafe pour être totalement appréciés. On trouve aussi des vins blancs secs et racés, issus du cépage Chenin, qui possèdent un bon potentiel de garde.

Trois types de sols cohabitent dans le vignoble : graviers et sables sur les terrasses alluviales des rives gauches de la Vienne et de la Loire ; argiles à silex et sables au sommet des coteaux ; craie et **tuffeau** sur les coteaux. Précisons que vignoble est balayé par des vents d'Ouest et par des vents d'Est.

Le Château de **Saint-Louans** est situé sur un de ces coteaux dont le sous-sol est à dominante calcaire. Le **domaine** a été repris en 2006 par deux associés, Christophe Baudry et Jean-Martin Dutour, qui possèdent déjà quelques belles propriétés dans la région, notamment le Château de la Grille et le Domaine du Roncée. Les rendements sont faibles et les deux vignerons ne tirent que 7000 flacons en rouge de leur propriété. Mais quels flacons. Les millésimes 2008 et 2009 peuvent se trouver chez de bons cavistes. Ils permettent de découvrir un grand vin de Loire. Sur les deux millésimes, le fruit est présent, la trame aromatique est complexe et reste délicate. On a beaucoup de finesse sur un vin très long en bouche (30 euros). Le 2008 donne une impression de vivacité supérieure au 2009.