

CHÂTEAU DE SAINT LOUANS

Les vignes du Château de Saint Louans, réparties entre le Clos du Pin et le Clos des Aubuis, sont situées sur le terroir originel des vins de Chinon, sur l'une des buttes dessinant la rive droite de la Vienne, autour de la ville de CHINON. Avec très peu d'argile et une faible épaisseur, le sol à texture sableuse est réduit à sa plus simple expression. En revanche le sous-sol calcaire du Turonien supérieur ou « tuffeau jaune de Touraine » est une réserve inépuisable. Ce terroir se réchauffe vite à la sortie de l'hiver et porte des récoltes modérées en volume qui arrivent régulièrement à parfaite maturité début octobre.

Une partie du Clos des Aubuis, en terrasses plein sud, fut plantée de Chenin au début du XX^{ème} siècle. A partir de ces quelques ceps et après des tris méticuleux, nous produisons quelques bouteilles d'un grand vin blanc de garde.



Millésime	2014
Superficie	85 ares du Clos des Aubuis
Terroir	Tuffeau jaune de Touraine
Cépage	Chenin Blanc appelé aussi « Pineau de la Loire »
Age des vignes	80 ans
Taille	Cordon Double
Rendements	45 HI / ha
Production	5 000 bouteilles
Vinification	Vendange à la main le 15 octobre 2014. Dorés et gorgés de soleil, les raisins ont été pressés et les jus directement entonnés, pour moitié en barriques neuve et l'autre moitié en barrique de un vin.
Elevage	Elevés sur leurs lies fines, bâtonnés régulièrement, les vins sont restés en barriques durant 12 mois jusqu'à leur mise en bouteille.
Alcool	13 %
T° de service	15 °C
Conservation	5 à 10 ans. Aujourd'hui l'élevage est encore présent à la dégustation, une ou deux années de cave permettront aux notes subtiles du chenin de se développer.
Dégustation	Belle couleur pâle aux reflets verts de jeunesse. Nez d'agrumes et de fruits à chair blanche. Bouche très ample, légèrement vanillée et épicée, avec des notes de mangue et d'agrumes. Equilibre subtil entre rondeur et fraîcheur ligérienne.
Mets-vin	Sur de beaux poissons grillés ou en sauce

BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon