

Domaine du Roncée

CLOS DES MARRONNIERS

Jean-Martin DUTOUR a repris l'exploitation du Domaine du Roncée en 1993, sur la commune de Panzoult. Hormis le pigeonnier du XVII^{ème} siècle il ne reste plus rien du Château de Roncée, ancien fief détruit à la Révolution ! Nous avons repris, sur nos étiquettes, la plaque de bronze armoriée représentant les armes du Seigneur de Roncée depuis 1779.

Aujourd'hui le Domaine du Roncée s'étend sur 60 hectares. Nous y avons généralisé l'enherbement des vignes, appris l'ébourgeonnage, l'effeuillage, remonté le palissage, tous ces travaux pour capter le maximum de soleil et atteindre la meilleure maturité.

Après s'être associé en 2003 avec Christophe BAUDRY, Jean-Martin a construit, en 2006, un chai conçu autour de deux idées simples : respecter la vendange, respecter notre environnement. En 2012, un toit photovoltaïque de 1200 m² a été installé sur le chai pour produire l'équivalent de l'énergie nécessaire à la climatisation de l'ensemble. Un outil simple et cohérent qui permet de travailler sereinement de se concentrer sur le produit et révéler la richesse subtile des terroirs de CHINON.



Millésime	2015
Superficie	7 ha 23 a 42 ca
Terroir	Graves argilo-siliceux des terrasses anciennes de la Vienne
Cépage	Cabernet Franc appelé aussi « Breton »
Age des vignes	Environ 40 ans
Taille	Guyot simple
Rendements	43 Hl/Ha
Vinification	Grappes triées puis égrappées avant <u>encuvage par gravité</u> . Avant la fermentation, nous privilégions une période de macération à froid de 5 à 6 jours. La cuvaison totale est d'environ 15 jours.
Elevage	50% en cuve inox, 50% en barriques de chêne de 2 à 15 ans pendant 12 mois
Alcool	13%Vol
T° de service	16°C
Conservation	5 à 10 ans
Dégustation	Vin généreux, charnu et aux arômes de fruits noirs, de truffe. Structure ferme, ample et ronde qui se développe lentement.
Mets-vin	Viande rouge, magret de canard.

BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon