

# Domaine du Roncée

Jean-Martin DUTOUR a repris l'exploitation du Domaine du Roncée en 1993, sur la commune de Panzoult. Hormis le pigeonnier du XVII<sup>ème</sup> 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. Un outil simple et cohérent qui permet de travailler sereinement et de nous concentrer à révéler la richesse subtile de nos terroirs.



<b>Millésime</b>	2008
<b>Superficie</b>	45 hectares
<b>Terroir</b>	Graviers provenant d'alluvions anciennes de la Vienne
<b>Cépage</b>	Cabernet Franc appelé aussi « Breton »
<b>Age des vignes</b>	Environ 20 ans
<b>Taille</b>	Guyot simple
<b>Rendements</b>	48 Hl/Ha
<b>Vinification</b>	Tri de la vendange, respect de l'intégrité des raisins par un encuvage gravitaire, macération à froid et cuvaison courte, tout est mis en œuvre pour protéger le fruit des raisins sans se priver de sa richesse.
<b>Elevage</b>	100% en cuve inox
<b>Alcool</b>	12,5%
<b>T° de service</b>	14/16°C
<b>Conservation</b>	2 à 3 ans
<b>Dégustation</b>	Robe rouge grenat, nez gourmand de fruits noirs frais et d'épices, tendre et gouleyant.
<b>Mets-vin</b>	Volailles, viandes blanches, fromages de chèvre ou cuisine exotique.

**BAUDRY - DUTOUR**

Vignerons à Chinon