



DOM. DU RONCÉE Clos des Marronniers 2008 ★

■ 9 ha 48 000 ■■ 8 à 11 €

Le domaine du Roncée constituait au XII^es. un fief relevant de la châtellenie de l'Île Bouchard. Son vignoble couvre 40 ha et est mené par une équipe dynamique dont le Guide se fait souvent l'écho. Ce Clos des Marronniers, élevé quinze mois en fût, offre une belle expression du millésime. Le nez, finement boisé, évoque les fruits rouges (groseille, framboise). D'attaque vive, la bouche dévoile une matière droite et fraîche, soutenue par de beaux tanins que le temps assouplira. Une petite garde de deux à trois ans est recommandée. La cuvée principale **rouge 2008** (5 à 8 €) est citée pour son côté chaleureux et gourmand.

● Dom. du Roncée, La Morandière, 12, Coteau de Sonnay, 37500 Cravant-les-Coteaux, tél. 02.47.93.44.99, fax 02.47.58.64.06, info@baudry-dutour.fr

☑ ☹ ☸ t.l.j. sf dim. lun. 10h-12h 14h-18h 🏠 B

● Dom. Baudry-Dutour

DOM. DE LA PERRIÈRE Vieilles Vignes 2008 ★★

■ 6 ha 40 000 ■■ 8 à 11 €

La Vienne, avec ses dépôts d'alluvions anciennes dantant du Quaternaire, constitue grâce à ses terrasses de graves un terroir sain et idéal pour la vigne. Cette cuvée a profité d'un élevage en fût de douze mois qui lui sied bien. Le nez complexe et frais mêle le menthol, le thym et le grillé à des notes fruitées de fraise mûre. Cette complexité trouve écho dans une bouche ample, douce, soyeuse et de belle longueur. L'équilibre est remarquable, le boisé parfaitement fondu et l'aptitude à la garde assurée pour trois à quatre ans.

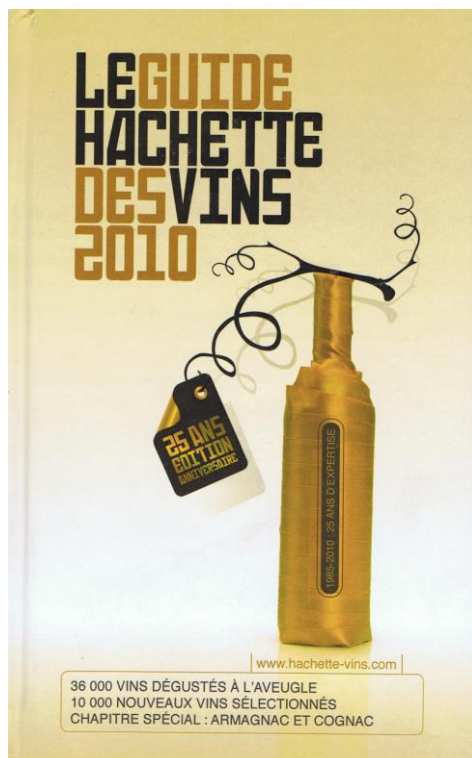
● Dom. du Roncée, La Morandière, 12, Coteau de Sonnay, 37500 Cravant-les-Coteaux, tél. 02.47.93.44.99, fax 02.47.58.64.06, info@baudry-dutour.fr

☑ ☹ ☸ t.l.j. sf dim. lun. 10h-12h 14h-18h 🏠 B

● Dom. Baudry-Dutour

BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon



CH. DE SAINT-LOUAND 2007 **

■ 1 ha 2 400 ■ 11 à 15 €

L'équipe Baudry-Dutour qui exploite aussi le domaine du Roncée, entre autres, met en valeur les vignes attenantes au château de Saint-Louand près de Chinon. Elle élabore un blanc qui a de l'allure dans sa robe or limpide aux reflets verts. Le nez exprime d'élégants effluves de pêche et de fleur d'acacia, soulignés par un léger boisé. Après une attaque sur la rondeur, on découvre une matière ample marquée par les notes d'élevage découvertes au nez et conclue par une finale aux accents torréfiés. Les amateurs de vins boisés vont se régaler ! On leur conseille toutefois de rester patients pendant un an ou deux. La cuvée de rouge 2007 (23 à 30 €), élevée en fût également, décroche une étoile.

● Ch. de la Grille, La Morandière, 37220 Panzoult, tél. 02.47.58.53.01, fax 02.47.58.64.06, info@baudry-dutour.fr

☑ ☒ t.l.j. sf dim. lun. 10h-12h 14h-18h ☒ ☒

CH. DE LA GRILLE 2007

■ 27 ha 130 000 ■ 11 à 15 €

Les bâtiments des XVI^e et XVII^es. sont imposants. Le vignoble de 27 ha d'un seul tenant sur argilo-calcaire a été acquis en 1951 par Albert Gosset, issu d'une longue lignée de vigneron champenois. Le chai de vieillissement est pourvu de huit cents barriques renouvelées régulièrement. C'est ici qu'a été élevé ce vin au nez frais, qui mêle aux fruits rouges une touche originale de sirop d'orgeat et de vanille. Les tanins répondent présents en bouche, et la finale sur le bois, agréable, revient vers la vanille. A déguster sans attendre.

● Ch. de la Grille, rte de Huismes, 37500 Chinon, tél. 02.47.93.01.95, fax 02.47.93.45.91, commande.chateaudelagrille@orange.fr

☑ ☒ t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-18h

DOM. DE LA PERRIÈRE Vieilles Vignes 2007 *

■ 6 ha 30 000 ■ 8 à 11 €

Dans la même famille depuis six siècles, le vignoble de la Perrière est aujourd'hui conduit par Christophe Baudry, associé depuis 2003 à Jean-Martin Dutour. Planté sur les premières terrasses graveleuses de la Vienne, il donne naissance à des vins bouquetés et finement structurés, régulièrement sélectionnés dans le Guide. Ce millésime, long et harmonieux, largement ouvert sur le fruit, sans excès tannique, se situe bien dans la lignée des vins du domaine. Une belle expression du cépage, à servir sans tarder.

● Ch. de la Grille, La Morandière, 37220 Panzoult, tél. 02.47.58.53.01, fax 02.47.58.64.06, info@baudry-dutour.fr

☑ ☒ t.l.j. sf dim. lun. 10h-12h 14h-18h ☒ ☒

DOM. DU RONCÉE Clos des Marronniers 2007 *

■ 9 ha 48 000 ■ 8 à 11 €

Le vignoble de 55 ha de cette ancienne châtelainie du XV^es. a été pris en main par Christophe Baudry et Jean-Martin Dutour, qui conduisent plusieurs domaines du Chinonais. Cette cuvée vêtue d'une robe rubis flatteuse laisse deviner des senteurs de fraise des bois légèrement vanillées. La bouche se révèle ronde et gourmande, soutenue par des tanins fondus. « Finesse et complexité » pourrait être sa devise. On ouvrira cette bouteille dès maintenant ou dans quelques années. Autre vin signé Baudry-Dutour, la cuvée Marie-Justine rosé 2008 (5 à 8 €) décroche aussi une étoile pour ses arômes de petits fruits rouges et d'abricot.

● Ch. de la Grille, La Morandière, 37220 Panzoult, tél. 02.47.58.53.01, fax 02.47.58.64.06, info@baudry-dutour.fr

☑ ☒ t.l.j. sf dim. lun. 10h-12h 14h-18h ☒ ☒

BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon


LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2009

DES VINS POUR TOUS LES GOÛTS,
À TOUS LES PRIX

36 000 VINS DÉGUSTÉS À L'AVEUGLE
10 000 NOUVEAUX VINS SÉLECTIONNÉS
6 500 PRODUCTEURS



www.hachettevins.com

DOM. DE LA PERRIÈRE Vieilles Vignes 2006 **


■ 7,5 ha 40 000  8 à 11 €

Christophe a succédé en 1990 à son père Jean sur le domaine de La Perrière. En 2003, il s'associe avec un autre vigneron, Jean-Martin Dutour, et ils cultivent ensemble ce beau domaine de 26 ha, situé en plein cœur du terroir de Cravant. La formule est une réussite, leur cuvée Vieilles Vignes frôle le coup de cœur. Tous les ingrédients sont réunis : évocations aromatiques multiples, attaque veloutée, tanins denses et soyeux, rémanence impressionnante... On joue presque dans la perfection. Les gourmands n'attendront pas, les connaisseurs patienteront un an ou deux.

● Baudry-Dutour, La Morandière, 37220 Panzoult,
tél. 02.47.58.53.01, fax 02.47.58.64.06, info@baudry-dutour.fr



☑ ☒ t.l.j. 10h-12h 14h-18h  

DOM. DU RONCÉE Clos des Marronniers 2006 *

■ 7,5 ha 40 000  8 à 11 €

Roncée était au XV^s. une châtelainie relevant de celle de l'Île-Bouchard. Aujourd'hui, le château a disparu. Il ne reste plus que les communs et une très belle « fuye » (colombier) du XVII^s. et surtout les terroirs, dont ce Clos des Marronniers. Cette cuvée gourmande, résultant d'une maturité des raisins remarquable, affiche un boisé puissant qui s'oppose à une matière compotée et ronde. L'équilibre est réussi, mais il faut l'attendre, sauf si l'on est un amateur de boisé.

● Baudry-Dutour, La Morandière, 37220 Panzoult,
tél. 02.47.58.53.01, fax 02.47.58.64.06, info@baudry-dutour.fr

☑ ☒ t.l.j. 10h-12h 14h-18h  



CHRISTOPHE BAUDRY ET JEAN-MARTIN DUTOUR

Cuvée Marie-Justine 2007

■ 15 ha 50 000 5 à 8 €

Deux vignerons ont mis en commun leur savoir et leur équipement pour gérer cet important domaine d'une des communes de l'ouest de l'appellation. Ils présentent un rosé de belle facture, issu en même proportion de pressurage et de saignée. Rose pâle, légèrement bleuté, ce chinon donne au nez une impression de fraîcheur, et évoque des herbes aromatiques. L'attaque est délicate, sans vivacité excessive, et bien fraîche. À servir sur une grillade.

● Baudry-Dutour, La Morandière, 37220 Panzoult,
tél. 02.47.58.53.01, fax 02.47.58.64.06, info@baudry-dutour.fr

☑ ☒ t.l.j. 10h-12h 14h-18h  

BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2008

DES VINS POUR TOUS LES GOÛTS,
À TOUS LES PRIX

35 000 VINS DÉGUSTÉS À L'AVEUGLE
10 000 NOUVEAUX VINS SÉLECTIONNÉS
6 500 PRODUCTEURS

DOM. DU RONCÉE Clos des Marronniers 2005 **

■ 6 ha 35 000 ■■ 8 à 11 €

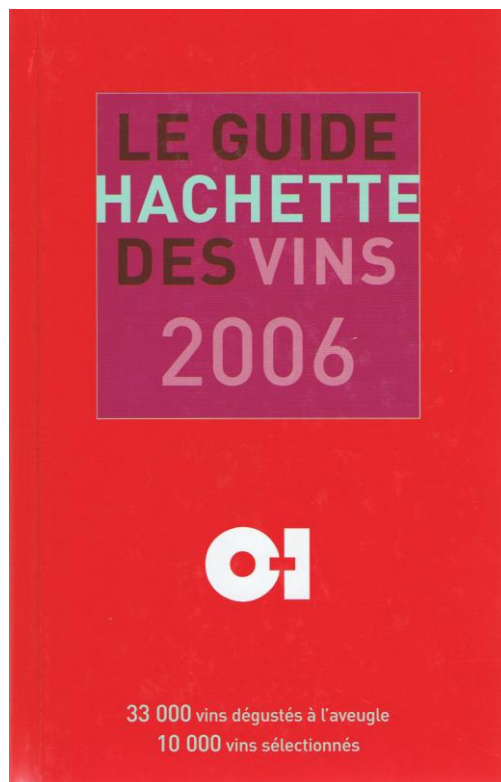
Christophe Baudry et Jean-Martin Dutour ont repris cet important domaine, qui relevait au XII^es. de la châtellenie de l'Île-Bouchard. Il couvre près de 35 ha répartis en plusieurs clos, dont le fruit est vinifié séparément. Le Clos des Marronniers, remarquable par sa densité, a une vocation de garde affirmée. La trame tannique bien faite soutient une matière ample qui donne de la rondeur à l'attaque et de la puissance jusqu'en finale, avec un petit retour d'austérité qui confirme qu'un vieillissement sera favorable. Le coup de cœur n'est pas passé loin. La cuvée **Coteau de Chenanceaux 2005 rouge (11 à 15 €)**, de garde également, brille d'une étoile et le **rosé 2006 (3 à 5 €)** est cité.

📍 Baudry-Dutour, Dom. du Roncée, La Morandière, 37220 Panzoult, tél. 02.47.58.53.01, fax 02.47.58.64.06, e-mail info@baudry-dutour.fr


📅 🏠 t.l.j. sf dim. lun. 10h-12h 14h-18h 🏠 B

BAUDRY - DUTOUR




Vignerons à Chinon



DOM. DU RONCEE Clos des Marronniers 2003 *

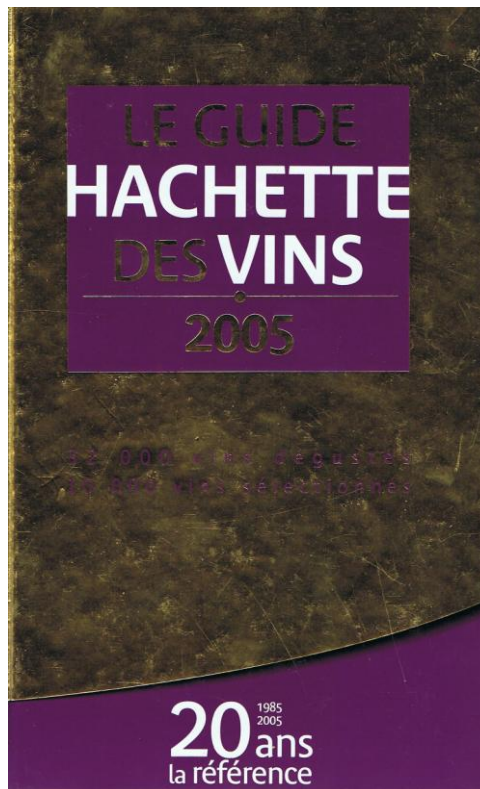
■ 5 ha 18 000  8 à 11 €

Deux jeunes vigneron, Christophe Baudry et Jean-Martin Dutour, qui échangent leurs connaissances depuis plusieurs années déjà, décident aujourd'hui de mettre en commun leurs moyens techniques et financiers dans un projet ambitieux. Leur domaine de 80 ha s'étend sur la rive droite de la Vienne, la plus ensoleillée, de Chinon à Panzoult. Les sols y sont variés, des sables et graves aux coteaux argilo-calcaires qui dominent le vignoble. Ce Clos des Marronniers se pare d'une robe rouge dense, presque noire, et développe un bouquet de fruits rouges et d'épices, auxquels se mêle de la réglisse. La bouche se montre un peu ferme car les tanins sont encore sévères, mais n'ayez pas d'inquiétude : c'est la marque d'un vin d'avenir. Le Coteau des Chenanceaux 2003 rouge (11 à 15 €) et le Domaine de La Perrière Vieilles Vignes 2003 rouge (5 à 8 €) sont cités. Ils feront leur chemin dans le temps.

📍 Baudry-Dutour, La Morandière, 37220 Panzoult,
tél. 02.47.58.53.01, fax 02.47.58.64.06,
e-mail info@baudry-dutour.com    r.-v.

BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon



CH. DE LA GRILLE 2003 **

■ 27 ha 16 000 🍷 8 à 11 €

La bâtisse des XV^e et XVII^es. est impressionnante et les 27 ha de vignes qui l'entourent, très bien tenus, ne sont pas moins. Ce rosé, issu de saignée après une courte macération préfermentaire et sans fermentation malolactique, rappelle le citron. La bouche légèrement perlante à l'attaque s'assouplit pour montrer de la fraîcheur teintée dans la finale d'agrumes et d'épices. Un beau vin pour des grillades de viande ou de poisson. A noter aussi, le **Château de La Grille rouge 2002** (11 à 15 €), élevé en fût, jugé très réussi.

DOM. DE LA PERRIERE Vieilles Vignes 2002 **

■ 10 ha 50 000 🍷 8 à 11 €

Ici ce ne sont pas des pierres ordinaires, mais des graviers de la Vienne, alluvions anciennes qui se sont déposées au quaternaire. Profondes, saines et chaudes, elles constituent le sol idéal pour la vigne. Le nez de ce 2002 est timide, mais s'ouvrira bientôt. La bouche allie paradoxalement la plénitude et la richesse d'un vin de garde avec la fraîcheur et l'élégance d'un vin de printemps. Les fruits abondent à tout moment. On est tenté d'en profiter tout de suite, mais il faut faire l'effort de l'attendre. La cuvée principale **Domaine de La Perrière 2002 rouge** (5 à 8 €) obtient une étoile.

📍 Dom. de la Perrière,
Cravant-les-Coteaux, 37500 Chinon,
tél. 02.47.93.15.99, fax 02.47.98.34.57 📠 🏠 🍷 🍷 r.-v.
📞 Ch. Baudry

BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

SÉLECTION

2003

CH. DE LA GRILLE 2000**

28 ha 170 000



Ce domaine de 28 ha de vignes, présidé par un château du XVI^es., rénové au XIX^es., a été acquis en 1951 par la famille champenoise Gosset. Il commercialise ses vins dans des bouteilles originales, sur le modèle des flacons champenois du XVIII^es. C'est un chinon rare qu'il propose ici, élevé quinze mois en barrique et qui ne sera commercialisé qu'en 2004. La robe d'un rouge grenat à reflets violacés libère des arômes évocateurs de fruits rouges et de fruits noirs bien mûrs. Richesse et ampleur caractérisent la bouche dont les tanins solides savent s'effacer. L'ensemble, harmonieux, vieillira remarquablement. Le Château de la Grille rosé 2001 (5 à 8 €) est cité pour ses qualités de fraîcheur et de légèreté.

✉ Laurent et Sylvie Gosset, Ch. de La Grille, BP 205, rte de Huismes, 37502 Chinon Cedex, tél. 02.47.93.01.95, fax 02.47.93.45.91 ☑ Y r.-v.

BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon