

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. Un outil simple et cohérent qui permet de travailler sereinement et de nous concentrer à révéler la richesse subtile de nos terroirs.



Millésime	2013
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	38 Hl/Ha
Vinification	Vendange manuelle respectueuse de l'intégrité des fruits. 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 12 jours.
Elevage	50% en cuve inox, 50% en barriques de chêne de 2 à 15 ans pendant 12 mois
Alcool	13°
T° de service	15°C
Conservation	5 à 10 ans
Dégustation	Vin généreux, charnu et aux arômes de fruits des bois, de truffe. Structure ferme, ample et ronde qui se développe lentement.
Mets-vin	Viande rouge, magret de canard

BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon