

# 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<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. Le Domaine du Roncée est aujourd'hui certifié « Haute Valeur Environnementale ».

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 m<sup>2</sup> 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.



<b>Millésime</b>	2020
<b>Superficie</b>	7 ha 23 a 42 ca
<b>Terroir</b>	Graves argilo-siliceux des terrasses anciennes de la Vienne
<b>Cépage</b>	Cabernet Franc appelé aussi « Breton »
<b>Age des vignes</b>	Environ 40 ans
<b>Certification</b>	Le vignoble du DOMAINE DU RONCEE est certifié «HVE» (Haute Valeur Environnementale).
<b>Vinification</b>	Grappes triées puis égrappées avant encuvage par gravité. Avant la fermentation, nous privilégions une période de macération à froid de 5 à 6 jours. La cuvaison totale est d'environ 15 jours.
<b>Elevage</b>	50% en cuve inox, 50% en barriques de chêne de 2 à 15 ans pendant 12 mois
<b>Alcool</b>	13.5 % Vol
<b>T° de service</b>	16°C
<b>Conservation</b>	5 à 10 ans
<b>Dégustation</b>	Robe grenat limpide. Nez de baies rouges, groseilles et griotte, adoucies par les notes vanillées. Bouche gourmande, alliant juteux de la cerise et des framboises, une touche de réglisse, des tanins souples et une finale persistante sur le cacao.
<b>Mets-vin</b>	Viande rouge, magret de canard.

**BAUDRY & DUTOUR**

VIN • CULTURE • VAL DE LOIRE