

- 2011 -

Jocelyne et Michel Gendrier valorisent le domaine familial en le conduisant en biodynamie et en produisant des cuvées d'une très grande régularité. Les vinifications sont, elles aussi respectueuses du raisin - pas de levurage, pressurage doux. Le rare cépage Romorantin est particulièrement mis en valeur ici.

Cheverny rouge Domaine des Huards 2009 : 16/20

Belle réussite sur ce millésime riche et envoûtant d'une maturité de fruits cuits. La mâche est présente avec un travail sur les tanins "à la Gendrier", c'est -à- dire d'un soyeux poudré mais finement tramé.



Cheverny Le Pressoir Tradition 2008 : 16.5/20

Une version très fruitée, sur le croquant d'une cerise gouleyante rehaussée d'encens et de sous bois. La bouche est satinée, mais ferme à la fois. Un plaisir long.

Cheverny Le Vivier 2006 : 16/20

Le nez est un rien animal et de cuir, avec une présence de fumé et de pivoine. La bouche est savoureuse et croquant (cerise) avec une longueur réglisse et d'ambre.

Cheverny blanc Domaine des Huards 2009 : 17/20

Nez joliment complexe de mirabelle, d'aubépine de fleurs et d'herbes sèches, mais surtout citronné et d'anis. L'équilibre est parfaitement sec, avec un beau tranchant ciselé d'une minéralité crissante.

Cour-Cheverny - Domaine des Huards 2007 : 19/20

Superbe lecture du rare cépage romorantin avec ce millésime 2007 qui développe des nuances de poire, de pamplemousse frais et de minéral. La bouche est ciselée et affiche une matière solide.

JOCELYNE & MICHEL GENDRIER E.A.R.L - VIGNERONS

Les Huards - 41700 Cour-Cheverny - Tél. 02 54 79 97 90 - Fax 02 54 79 26 82
www.domainedeshuards.com - infos@domainedeshuards.com - R.C.S. Blois D 399.405.869



- 2011 -

Cour-Cheverny J.M. Tendresse 2006 : 16/20

Magnifique vin tendre avec des notes de pomme, de raisin de Corinthe, de mirabelle, de mangue et d'amande. La bouche est minérale avec une voile de sucre d'orge.

Cour-Cheverny François Ier 2005 : 17.5/20

Un sec savoureux est-ce possible ? Oui quand les agrumes dansent avec la suavité de fruits plus juteux (poire et mirabelle). Nous aimons le mentholé et la finale sur une bouche très en tension.

Cour-Cheverny Domaine des Huards 2005 : 15/20

Avec plus de sagesse que le 2007 du même domaine, le 2005 montre les signes d'une vendange de grand maturité et développe un registre plus confit d'agrumes et de citronnelle. La bouche est tendue et racée d'une belle longueur.

JOCELYNE & MICHEL GENDRIER E.A.R.L - VIGNERONS

Les Huards - 41700 Cour-Cheverny - Tél. 02 54 79 97 90 - Fax 02 54 79 26 82
www.domainedeshuards.com - infos@domainedeshuards.com - R.C.S. Blois D 399.405.869



- 2010 -

Jocelyne et Michel GENDRIER valorisent le domaine familial en le conduisant en biodynamie et en produisant des cuvées d'une très grande régularité. Les vinifications sont elles aussi respectueuses du raisin -pas de levurage, pressurage doux...

Le rare cépage Romorantin est particulièrement mis en valeur dans ce domaine qui en est un ardent défenseur. Les vins sont de plus en plus nature avec une expression du fruit évidente. Les blancs sont fumés, sur le curry et l'anis pour la cuvée François 1er et des notes de tabac blond et de fruits exotiques pour les Cour-Cheverny.



Les matières sont veloutées sur les rouges, Le Vivier offre du fruit mûr mais frais, Le Pressoir est plus frais et acidulé mais toujours avec de la structure.

Vins blanc

Cheverny blanc Domaine des Huards 2008 : 16/20

Cour-Cheverny Domaine des Huards blanc : 17/20

Cour-Cheverny François 1er 17/20

Vins rouge

Cheverny rouge Domaine des Huards 2007 : 16/20

Cheverny rouge Le Pressoir Tradition : 17/20

Cheverny rouge Le Vivier : 17/20

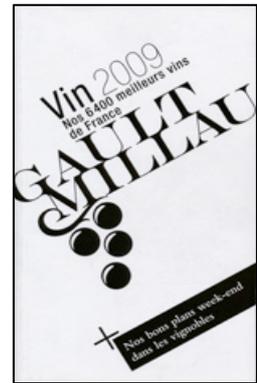
JOCELYNE & MICHEL GENDRIER E.A.R.L - VIGNERONS

Les Huards - 41700 Cour-Cheverny - Tél. 02 54 79 97 90 - Fax 02 54 79 26 82
www.domainedeshuards.com - infos@domainedeshuards.com - R.C.S. Blois D 399.405.869

- 2009 -

Jocelyne et Michel Gendrier valorisent le domaine familial en le conduisant en biodynamie et en produisant des cuvées d'une très grande régularité. Les vinifications sont elles aussi respectueuses du raisin pas de levurage, pressurage doux...

Le rare cépage romorantin est particulièrement mis en valeur dans ce domaine qui en est un ardent défenseur. En ce qui concerne les vins, faut-il vraiment changer nos commentaires de l'année dernière? "Les Cheverny rouges sont de plus en plus beaux, tendus sur un fruité croquant, gouleyants, épicés et machus à la fois, tout comme le Pressoir par exemple. Les Cheverny blancs vous raviront avec leur minéralité marquée et le mordant d'une bouche fraîche." Peut-être l'effet millésime change-t-il la forme mais aucunement le fond. Oui, les vins sont ici faits pour apporter du plaisir. Les rouges 2006 ont toujours ce croquant avec des jus gouleyants, en toute simplicité.



Les blancs

Cheverny blanc Domaine des Huards 2006 : 16/20

Cour-Cheverny blanc Domaine des Huards 2004 : 16/20

Cour-Cheverny Cuvée François 1er : 17/20

Cour-Cheverny J.M.Tendresse 2005 : 17/20

Le romorantin très mûr en version demi-sec J.M.tendresse révèle un délice avec des notes de riz, de pin, de verveine et de sucre d'orge avec une belle fraîcheur et une amertume type zeste d'agrumes. Un équilibre qui se joue du sucre et de la fraîcheur.

Les rouges

Cheverny rouge Domaine des Huards 2006 : 16/20

Cheverny Jean-François Deniau et Fils (actuellement Le Vivier) 2005 : 17/20

Cheverny rouge Le Pressoir 2006 : 17/20

Cheverny rouge Le Pressoir Tradition 2006 : 16/20

JOCELYNE & MICHEL GENDRIER E.A.R.L - VIGNERONS

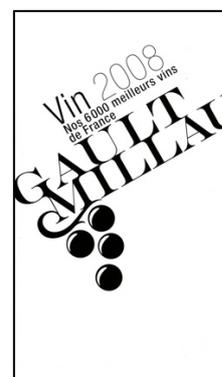
Les Huards - 41700 Cour-Cheverny - Tél. 02 54 79 97 90 - Fax 02 54 79 26 82
www.domainedeshuards.com - infos@domainedeshuards.com - R.C.S. Blois D 399.405.869



- 2008 -

Jocelyne et Michel Gendrier valorisent le domaine familial en le conduisant en biodynamie et en produisant des cuvées d'une très grande régularité. Les vinifications sont elles aussi respectueuses du raisin pas de levurage, pressurage doux...

Le rare cépage Romorantin est particulièrement mis en valeur dans ce domaine qui en est un ardent défenseur. Vendus à juste titre avec un peu de décalage, les Cour-Cheverny sont toujours superbes, que ce soit en cuvée Domaine des Huards ou dans la somptueuse cuvée François 1^{er}, issue d'une vigne de plus de 60 ans. Ne soyez pas surpris par les Cour-Cheverny blancs, réalisés avec le difficile cépage Romorantin qui donne le meilleur de lui-même après quelques années. Les Cheverny rouges sont de plus en plus beaux, tendus sur un fruité croquant, gouleyants, épicés et machus à la fois, tout comme le Pressoir par exemple. Les Cheverny blancs vous raviront avec leur minéralité marquée et le mordant d'une bouche fraîche.



Les blancs

Cheverny blanc Domaine des Huards 2005 : 15/20

Cheverny La Haute Pinglerie 2005 : 16/20

Cour-Cheverny Cuvée François 1^{er} 202: 14/20

Cour-Cheverny Domaine des Huards 2004 : 15/20

Les rouges

Cheverny rouge Domaine des Huards 2005 : 17,5/20

Cheverny Jean-François Deniau et Fils (actuellement Le Vivier) 2004 : 14/20

Cheverny rouge Le Pressoir 2005 : 17/20

Cheverny rouge Le Pressoir Tradition 2005 : 17,5/20

JOCELYNE & MICHEL GENDRIER E.A.R.L - VIGNERONS

Les Huards - 41700 Cour-Cheverny - Tél. 02 54 79 97 90 - Fax 02 54 79 26 82
www.domainedeshuards.com - infos@domainedeshuards.com - R.C.S. Blois D 399.405.869

- 2006 -

La famille Gendrier est installée depuis 1846, et Jocelyne et Michel Gendrier valorisent maintenant le domaine familial en le conduisant en biodynamie et en produisant des cuvées d'une très grande régularité. La construction d'un grand bâtiment climatisé à permis d'avoir un peu plus d'aise pour la vinification qui a toujours été très scrupuleuse.

Le rare cépage romorantin est particulièrement mis en valeur dans ce domaine qui en est un ardent défenseur. Vendus à juste titre avec un peu de décalage, les Cour-Cheverny sont toujours superbes, que ce soit en cuvée Domaine des Huards 2000 ou dans la somptueuse cuvée François 1er, issue d'une vigne de plus de 60 ans. Le Cour-Cheverny 2002 est un vin très dense, encore un peu fermé, tout comme François 1er 2001, austère et droit. Il faut encore patienter un peu. Qu'ils soient blancs ou rouges, les Cheverny sont tout aussi remarquables avec un blanc 2004 minéral et droit, et un rouge 2003 tout en légèreté.



Cour-Cheverny Cuvée François 1er (blanc): 2001: 88 ; 2000: 89
 Cour-Cheverny Domaine des Huards (blanc): 2002: 88 ; 2000: 89
 Cheverny Domaine des Huards (blanc): 2004: 87 ; 2003: 88 ; 2002: 88
 Cheverny Domaine des Huards (rouge): 2003: 86 ; 2002: 87
 Cheverny Jean-François Deniau (rouge): 2003: 86
 Cheverny le Pressoir (rouge): 2003: 86 ; 2002: 87

JOCELYNE & MICHEL GENDRIER E.A.R.L - VIGNERONS

Les Huards - 41700 Cour-Cheverny - Tél. 02 54 79 97 90 - Fax 02 54 79 26 82
 www.domainedeshuards.com - infos@domainedeshuards.com - R.C.S. Blois D 399.405.869



- 2005 -

La famille Gendrier est installée depuis 1846, et Jocelyne et Michel Gendrier valorisent maintenant le domaine familial en le conduisant en biodynamie et en produisant des cuvées d'une très grande régularité. La construction d'un grand bâtiment climatisé a permis d'avoir un peu plus d'aise pour la vinification qui a toujours été très scrupuleuse. Le rare cépage romorantin est particulièrement mis en valeur dans ce domaine qui en est un ardent défenseur. Vendus à juste titre avec un peu de décalage, les Cour-Cheverny sont toujours superbes, que ce soit en cuvée Domaine des Huards 2000 ou dans la somptueuse cuvée François Ier, issue d'une vigne de plus de 60 ans, en 2000. Qu'ils soient blancs ou rouges, les Cherverny sont tout aussi remarquables. Une valeur sûre.



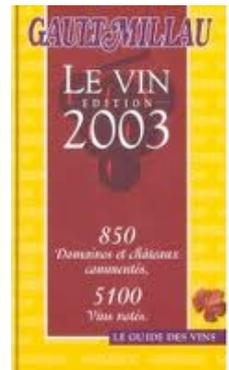
JOCELYNE & MICHEL GENDRIER E.A.R.L - VIGNERONS

Les Huards - 41700 Cour-Cheverny - Tél. 02 54 79 97 90 - Fax 02 54 79 26 82
www.domainedeshuards.com - infos@domainedeshuards.com - R.C.S. Blois D 399.405.869



- 2003 -

La famille Gendrier est installée depuis 1846 et Jocelyne et Michel Gendrier valorisent maintenant le domaine familial en le conduisant en biodynamie et en produisant des cuvées d'une très grande régularité. Vendues à juste titre avec un peu de décalages, les Cour-Cheverny sont toujours superbes, que ce soit en cuvée Cour-Cheverny Domaine des Huards ou dans la somptueuse cuvée François I^{er} issue d'une vigne de plus de 60 ans. Qu'ils soient blancs ou rouges, les Cheverny sont tout aussi remarquables. C'est une valeur sûre.



Vins blanc

Cour-Cheverny Domaine des Huards 1999 : 89
Cour-Cheverny François 1^{er} 1999 : 89
Cheverny blanc Domaine des Huards 2001 : 88
Cheverny La Haute Pinglerie 1999 : 88

Vins rouge

Cheverny Le Vivier 1999 : 87
Cheverny Le Pressoir 2000 : 87

JOCELYNE & MICHEL GENDRIER E.A.R.L - VIGNERONS

Les Huards - 41700 Cour-Cheverny - Tél. 02 54 79 97 90 - Fax 02 54 79 26 82
www.domainedeshuards.com - infos@domainedeshuards.com - R.C.S. Blois D 399.405.869