



- 2013 -

Michel Gendrier et son épouse Jocelyne sont les fers de lance d'une viticulture artisanale de qualité en Sologne, notamment autour du cépage blanc Romorantin en AOC Cour-Cheverny. Un travail sérieux est mené dans le vignoble ; cela se ressent dans des vins francs, droit, qui évoluent bien dans les bons millésimes, sur des notes de fruits rouges, de cire d'abeille et d'herbes fraîches.

Les vins : on trouvera toujours plusieurs millésimes de blancs en vente, résultat d'une politique d'élevage plus long en cave, choisi par Michel Gendrier pour la clientèle qui découvre les blancs de cépage Romorantin dans leur plénitude. Parfumé, tout en finesse, le rouge Cheverny Domaine des Huards 2010 est à boire dès maintenant. De belle allonge, Le Pressoir apparaît plus riche et complexe, équilibré et conçu pour la table. En blanc, le domaine signe en 2011 un très bon Cheverny, acidulé et franc. En Cour-Cheverny Domaine des Huards 2008 affiche une excellente précision mais la véritable complexité apportée par l'âge arrive avec la cuvée François Ier vin vigoureux et salin, d'une grande richesse de saveurs.



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



- 2012 -

Michel Gendrier et son épouse Jocelyne sont les fers de lance d'une viticulture artisanale de qualité en Sologne, notamment autour du cépage blanc Romorantin en AOC Cour-Cheverny. Un travail sérieux est mené dans le vignoble ; cela se ressent dans des vins francs, droit, qui évoluent bien dans les bons millésimes, sur des notes de fruits rouges, de cire d'abeille et d'herbes fraîches.

Les vins : on trouvera toujours plusieurs millésimes de blancs en vente, résultat d'une politique d'élevage plus long en cave, choisi par Michel Gendrier pour la clientèle qui découvre les blancs de cépage Romorantin dans leur plénitude. Comme les notes de noix, de miel, de décoction de tilleul qui explosent au nez de la cuvée François 1^{er} 2006. Le fruité plus primeur mais tout aussi précis s'exprime dans le Cheverny, bien frais en 2010. Même esprit dans un très fruité rouge 2010 (gamay dominant) et plus de complexité dans le complet Le Pressoir 2009, avec une rétro bien marquée sur les fruits rouges et des tanins fondus.



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 -

Michel Gendrier et son épouse sont les fers de lance d'une viticulture artisanale de qualité en Sologne (désormais en bio), notamment autour du cépage blanc Romorantin en AOC Cour-Cheverny. Un travail sérieux est mené dans le vignoble ; cela se ressent dans des vins francs, droits, qui évoluent bien dans les bons millésimes (sur cinq ou sept ans), sur des notes de fruits rouges, de cire d'abeille et d'herbes fraîches. Les vins: une politique d'élevage plus long en cave permet aux Gendrier de commercialiser désormais des Romorantins dans leur plénitude, comme les 2006. Ils démontrent ainsi leur savoir-faire dans un petit millésime, notamment avec le délicieux demi-sec J.M. Tendresse, entre rhubarbe et angélique confit. Le sec François 1er 2005 confirme sa complexité et sa vigueur toujours remarquables. Les rouges sont plus simples en 2006.



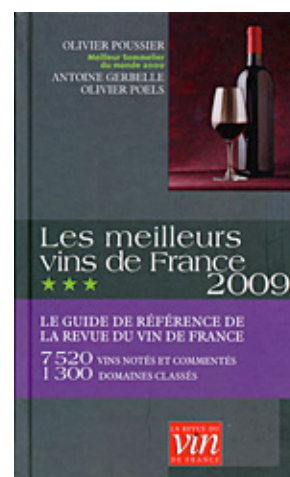
JOCELYNE & MICHEL GENDRIER E.A.R.L - VIGNERONS

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 -

Michel Gendrier et son épouse Jocelyne sont les fers de lance d'une viticulture artisanale de qualité en Sologne, notamment autour du cépage blanc Romorantin en AOC Cour-Cheverny. Un travail sérieux est mené dans le vignoble, et cela se ressent dans des vins francs, droits, qui évoluent bien dans les bons millésimes sur cinq ou sept ans, sur des notes de fruits rouges, de cire et d'herbes fraîches. Les vins : On aime la droiture incisive et digeste du simples Cheverny 2007, à l'opposé de l'opulence (certes fraîche sur des notes de melon d'eau sucré) de la Haute Pinglerie 2005, à boire. En Cour-Cheverny, les 2004 (millésime délicat) sortent, en cuvée du domaine avec ses saveurs végétales douces de groseille à maquereau, de beurre doux, d'angélique.



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