

- 2011 -

Ici, on pratique la biodynamie. Au chai, entre autres, fermentation avec levures indigènes, exclusion des produits oenologiques, minimum de SO₂ ... Jocelyne et Michel Gendrier signent un Cour-Cheverny de très belle facture. Derrière la robe aux beaux reflets dorés, on découvre un nez fruité de pêche et d'abricot. Élégant et construit sur la vivacité, le palais allie fraîcheur des agrumes (citron, pamplemousse), persistance et élégance. Accompagne parfaitement des asperges sauce mousseline ou pour une cuisine épicée. Le Cheverny Le Vivier 2008 obtient également une étoile pour son bouquet de fruits rouges confiturés et pour sa bouche ronde et poivrée. Bien équilibré, à dominante florale, le Cheverny blanc Domaine des Huards 2009 est cité.



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 -

Cour-Cheverny Domaine des Huards 2007

Ce domaine, créé en 1846 est conduit en biodynamie depuis quelques années par Jocelyne et Michel GENDRIER. Ils signent ce joli vin à la robe jaune doré. Sous un nez complexe frais et floral se dévoile une bouche agréable et soyeuse qui présente un peu de gras. À déguster dès aujourd'hui ou à laisser vieillir un peu. La cuvée de Cheverny blanc 2008 obtient également une étoile pour sa richesse et sa profondeur, liées aux soins apportés lors de l'élevage sur lies.



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 Le Pressoir 2006

Jocelyne et Michel Gendrier, héritiers d'une lignée de vignerons remontant à 1846, conduisent leur domaine de 34,5ha en biodynamie. Ils ont élaboré une très belle cuvée rouge intense, signe d'une parfaite maturité du raisin, mais aussi d'une vinification soignée. Au nez, se mêlent harmonieusement fruits noirs et épices. L'attaque est ronde, la bouche pleine et fruitée, les tanins se montrent soyeux.



Cour-Cheverny Domaine des Huards 2006

Des vignes de trente ans, cultivées en biodynamie, une vinification sans levurage et un élevage de douze mois sur lies ont donné cette cuvée jaune pâle aux reflets verts. La bouche s'affirme avec intensité, affichant un bel équilibre entre acidité et douceur, sur un fond aromatique d'agrumes, d'épices et de menthol. Un Cour-Cheverny de caractère.

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 -

Cheverny Le Pressoir 2004

Connaissez-vous le métier de vos arrière-grands-parents? Non? Pourtant, il ne vous faudrait remonter que cent cinquante ans en arrière. Michel Gendrier le sait, lui qui a hérité du domaine que son ancêtre vigneron avait créé en 1846. La généalogie de ce 2004 est tout aussi clairement établie : pinot noir à 80% et gamay pour le reste. Le vin pinote, en effet. Voyez sa robe rubis brillant, puis sentez ses arômes de fruits rouges expressifs. En bouche, les tanins font des exercices de souplesse pour se plier à la rondeur harmonieuse de l'ensemble. N'oubliez-pas le Domaine des Huards 2004 Cheverny blanc, cité : il vous offre la fraîcheur de sa jeunesse.



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 -

Cheverny rouge Domaine des Huards 2003

Domaine géré en biodynamie. Gamay (55 %), pinot noir et cabernet se partagent les rôles de cette pièce qui ne déçoit pas. Le rideau se lève sur un rubis net et vif. Les arômes ont un jeu subtil sur le fruit mûr, le pruneau. Le fruit tient longtemps la scène. Après une belle attaque, la bouche se montre souple et fine et développe une bonne longueur.



Cour-Cheverny Domaine des Huards 2002

Romorantin, il va sans dire, produit sur 5,75 ha en biodynamie, un vin blanc jaune d'or et limpide. Son nez s'ouvre à l'aération sur quelque chose de puissant, jouant sur le coing et la fleur blanche. Une petite pointe d'acidité accompagne un cheminement assez rond, agréable, rehaussé par une jolie fraîcheur en finale.

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



- 2004 -

Cheverny Le Pressoir 2002

L'association des cépages pinot noir (80%) et gamay, cultivés en biodynamie, se révèle réussie dans ce vin typique. S'il est encore réservé dans son expression aromatique, il n'en est pas moins équilibré et souple. A boire dès aujourd'hui.



Cheverny Jean-François Deniau et Fils 2002 (actuellement Le Vivier)

Pinot noir (50%), gamay (40%) et cabernet franc composent cette cuvée encore jeune, mais qui devrait bien évoluer. L'équilibre est réussi, et la finale persistante.

Cour-Cheverny Domaine des Huards 2001

Le Domaine est cultivé en biodynamie par ce couple de vigneron installés en 1990. Il a donné naissance à un vin brillant de reflets or, encore fermé au nez, mais d'un bon équilibre.

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