

- 2014 -

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. Le Cheverny Domaine des Huards 2011 est un rouge léger et friand, tout en finesse acidulé. Le Vivier 2009, nous dégustons sa dimension charnue et énergique. Le Pressoir 2011 offre une dimension plus florale et déliée, d'une très belle précision de saveurs. En blanc, la cuvée Cheverny Domaine des Huards 2012 dévoile un vin frais et sincère. Très désaltérant. Le Cour-Cheverny Domaine des Huards 2009 s'avère mûr et ferme, mais la grand complexité arrive avec la cuvée François Ier 2007, dotée d'une fraîcheur mentholée et d'une mâche revigorante.

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