



- 2012 -

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 est un ardent défenseur. Les vins sont de plus en plus naturels avec une expression de fruit évidente. Les matières sont veloutées sur les rouges, Le Vivier offre du fruit mûr mais frais, Le Pressoir est plus frais et acidulé mais toujours sur le curry et l'anis pour la cuvée François Ier et des notes de tabac blond et de fruits exotiques pour les Cour-Cheverny 2005.



Cheverny blanc Domaine des Huards 2008: 16/20  
Cour-Cheverny Domaine des Huards 2005: 17/20  
Cour-Cheverny François Ier 2004 : 17/20  
Cour-Cheverny JM Tendresse 2005 : 17/10  
Cheverny rouge Domaine des Huards 2007 : 16/20  
Cheverny Le Pressoir 2006 : 17/20  
Cheverny Le Vivier 2005 : 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