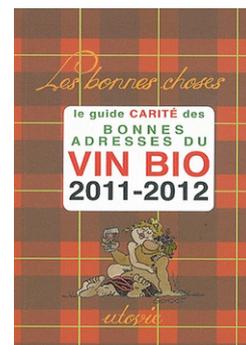




- 2011-2012 -

Cour-Cheverny Domaine des Huards

Jaune clair, reflets paille. Nez de sous-bois, paille, truffe, cire d'abeille, s'ouvre minéral et agrume pamplemousse, riche. En bouche, attaque souple et puissant, évolue sur la minéralité fruitée aux notes miellées, intense persistance. Superbe expression du cépage Romorantin, trop délaissé, cette matière concentrée a un avenir certain et mérite d'être revenu dans deux à quatre années. Garde intéressante et conseillée. Aujourd'hui ouverture préalable deux à quatre heures, servir à peine frais.



Cour Cheverny François Ier, 2005

Jaune doré déjà, lumineux. Au nez, fraîcheur miellée élégante, cire d'abeille, s'épanouit. En bouche, souplesse et ampleur sur une curieuse note beurrée un rien trompeuse pour ce pur Romorantin, longue persistance à la superbe finale minérale. Élégante jusque dans sa puissance : une réussite artistique. A savourer d'abord pour lui-même, vin de garde conseillée.

Cheverny rouge, Domaine des Huards 2009

Rubis scintillant. Nez fruité gamay, sympathique et fruits rouges, notes épicées. En bouche fraîcheur fruitée sur des tanins fondus, belle persistance " gouleyante" pointe légèrement acidulé. Vin joyeux, vin plaisir, de repas de jardin, parfaitement prêt à boire.

Cheverny Le Vivier 2006

Pourpre scintillant, reflets violet. Nez épices et sous-bois, élégant à laisser s'exprimer. En bouche, franc sur ses arômes avec souplesse et élégance, de belle longueur. Beau vin où l'alliance de cépages plutôt bourguignons (pinot noir et gamay) s'exprime amplifiée par le terroir silice. Garde raisonnable. Ouverture préalable deux heures.

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



- 2004-2005 -

Cour-Cheverny Domaine des Huards 2000

Jaune clair, brillant. Nez très élégant aux pointes artichaut. Qu'on retrouve en bouche, avec de la vivacité, pierre à fusil, de bonne longueur. Vin sur la vivacité minérale et la silice du sol, qui agace agréablement les dents. Expression très intéressante, typée d'une appellation où la bio entre en force, avec le cépage Romorantin ainsi réhabilité.



Cour-Cheverny Cuvée François 1^{er} 2000

Jaune clair brillant, or blanc. Nez très minéral, sec, vif. Bouche sur la vivacité de l'appellation, notes d'agrumes, bonne longueur. De la densité sur la vivacité pour ce blanc typé, de caractère, issu de vieux Romorantin.

Cheverny rouge Domaine des Huards 2002

Rubis soutenu, lumineux. Nez fruité gamay discret, un peu banane. Rond et gouleyant en bouche fruitée de bonne longueur. Plaisant et gouleyant gamay.

Cheverny Le Pressoir 2002

Pourpre lumineux. Nez épices, poivre, notes fruitées. Bouche sur le fruit, agréable, de la souplesse musclée par des tanins encore présents, de bonne longueur. Vin prêt à boire pour cette expression intéressante du pinot noir.

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