



En Centre-Loire

CUVÉE FRANÇOIS 1^{ER}
VIEILLES VIGNES 2002
COUR-CHEVERNY
MICHEL GENDRIER

Du Romorantin ! Comme tout Cour-Cheverny !

Un nez de feuille morte, de thym, de raisins secs, c'est un 2002, il a déjà un rien vieilli ses arômes, mais il garde sa fraîcheur pétante, soubassement acide et vif qui le feront durer presque une éternité. Sa charpente minérale le rend musclé, mais avec grâce : le charme d'une cueillette de champignons des bois, de petit coin couvert d'aiguilles de pin, de jus rafraîchissant de pamplemousse et de citron, de dessert en forme de pâte d'amande et de pain d'épice. Promenade qui se perpétue avec à chaque détour une complexité renouvelée.

«Les plus vieux ceps ont été plantés en 1922, les plus jeunes ont 50 ans. Pressurage direct et 1/3 en macération pelliculaire. FA entre 17° et 20°C, élevage sur lies jusqu'à mars avril, soutiré et mise en septembre et... laissé 4 années en bouteilles avant d'être mis en marché.»

Michel Gendrier