

- 2012 -

Cheverny blanc Domaines des Huards 2010 : 14/20
Nez de fleurs blanches avec une touche de fumé, la bouche est à la fois tendre et saline.

Cheverny Le Pressoir 2009 : 14,5/20
Nez floral de cerise, tanins élancés avec une fin fraîche.

Cour-Cheverny Domaine des Huards 2006 : 14,5/20
Sec tendre, avec une entrée de bouche sur les fruits jaunes et une tension derrière, et une fin de bouche fumé.

Cour-Cheverny JM Tendresse 2006 : 14,5/20
Nez de brioche et de fruits exotiques, l'entrée de bouche est tendre et les sucres sont bien équilibrés par ce qu'il faut d'acidité derrière.



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 -

Le Domaine des Huards est situé entre Loire et Sologne, à deux pas des châteaux de Cheverny et de Chambord, le Domaine des Huards exploite 34 hectares de vignes conduites en culture biodynamique, sur un terroir à dominante argilo-calcaire. La cuvée de Cheverny, en rouge, est axée sur le gamay, complétée de pinot noir et de cabernet franc. Encore plus aboutie, la cuvée le Pressoir est essentiellement vouée au pinot noir. Le domaine est l'un des meilleurs représentants des appellations Cheverny et Cour-Cheverny. Les 2007 nous ont conquis par leur pureté de fruit et leur justesse d'expression.



Domaine des Huards - Cheverny Rouge 2007 : 14/20

Nez de fruits rouges, bouche fraîche et coulante avec du fond, belle réussite.

Domaine des Huards Cheverny Blanc 2007 : 13,5/20

Ce vin évolue tranquillement, il est frais et bien en fruits, il convient à un feuilleté d'asperges.

Cheverny Le Pressoir 2007 : 14,5/20

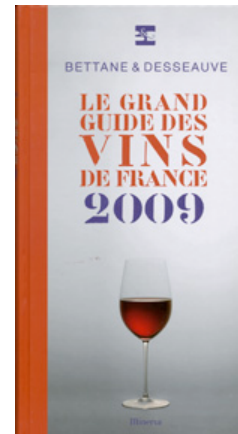
Nez de cerises et d'épices, tanins longs et bien construits, ce vin apprécie le filet de veau.

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 -

Situé entre Loire et Sologne, à deux pas des châteaux de Cheverny et de Chambord, le Domaine des Huards exploite 34 hectares de vignes conduites en culture biodynamique, sur un terroir à dominante argilo-calcaire. La cuvée de Cheverny rouge, est axée sur le gamay, complétée par du pinot noir et de cabernet franc. Encore plus aboutie, la cuvée du Pressoir essentiellement vouée au pinot noir. Le domaine est l'un des meilleurs représentants des appellations Cheverny et Cour-Cheverny.



Cheverny blanc Domaine des Huards 2006 : 13/20

Ce Cheverny est puissant, avec des arômes de tilleul et de fleurs. L'attaque est marquée par le gras, et la fin de bouche est tendue. Il sera à l'aise sur des asperges sauce hollandaise.

Cheverny rouge Domaine des Huards 2006 : 13,5/20

Ce rouge est plaisant et agréable, avec des arômes fruités de groseille et de framboise. La fin de bouche est fraîche et pimpante.

Cheverny Le Pressoir 2006 : 14/20

Le Pressoir est réalisé à partir de pinot noir et de gamay, et il se présente en bouche avec des accents de griotte et quelques touches d'épices.

Cour-Cheverny Domaine des Huards 2002 : 12/20

Le nez de truffe, avec quelques touches minérales, précède une bouche à l'attaque onctueuse, puis la minéralité s'installe, elle va chercher des asperges vertes aux truffes. CE type de vin, produit avec le cépage Romorantin, peut paraître ingrat dans sa jeunesse, et pourtant, il évolue parfaitement.

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

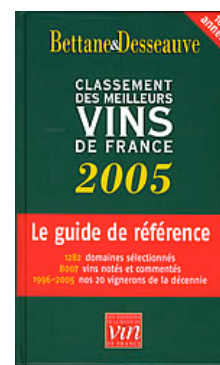


- 2005 -

DOMAINE DES HUARDS
A.O.C COUR-CHEVERNY ET A.O.C CHEVERNY

Vins blanc : Romorantin

Vins rouge: Gamay - Pinot noir - Cabernet franc



Michel Cendrier et son épouse Jocelyne sont les fers de lance d'une viticulture artisanale de qualité en Sologne. Un travail de perfectionniste est aujourd'hui mené dans le vignoble, et cela se ressent dans des vins francs, droits, aux notes de miel et d'herbes fraîches.

Les vins : la qualité des blancs est toujours excellente, dans un style mûr. Il ne faut pas hésiter à les aérer. Les rouges sont de très bonne facture, ils ont des tanins fins, et ils n'ont ni la rusticité, ni la verdeur de beaucoup de leurs confrères.

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