



RECONNAISSANCE LÉGITIME

POUR LES NOUVEAUX 'GRANDS VINS' DE LA VALLÉE DU CHER

Cuvées haut de gamme

Les vins Touraine Chenonceaux sont porteurs d'une véritable identité : ils ne ressemblent à aucun autre vin et ne résultent pas non plus d'une création opportuniste qui correspondrait à un 'besoin du marché'. En effet, le savoir-faire autour de ces grands vins existe bel et bien, depuis des siècles, en vallée du Cher. De tous temps, les vignerons de ce terroir ont réservé des cuvées 'haut de gamme', en rouge comme en blanc, dans le secret de leurs caves. Depuis plus de 20 ans, une équipe de passionnés particulièrement soudée, s'est fixée comme objectif de donner un cadre plus officiel à cette initiative séculaire. Autant dire qu'il s'agit là d'un projet patiemment mûri. Cette dynamique unique, couplée à un investissement de longue haleine des producteurs, a permis d'établir les fondations de la nouvelle appellation.

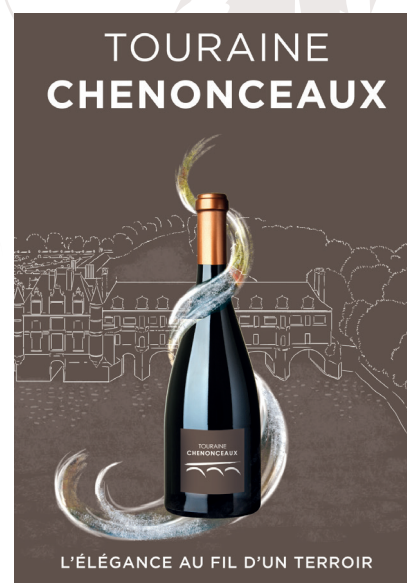
Un niveau d'exigence propre aux crus

Il ne manquait que l'aval des responsables de l'INAO pour consacrer ce travail. En 2011, la décision est rendue publique, avec l'avènement du Touraine Chenonceaux. Les instances compétentes ont officiellement reconnu l'approche de ces viticulteurs sur des terroirs d'exception, par la production de vins avec un niveau d'exigence propre aux crus. Thierry Michaud, vigneron et membre fondateur de l'Appellation Touraine Chenonceaux souligne : « *Quand on sait le peu de nouvelles appellations accordées par les services de l'INAO dans le Val de Loire – une tous les cinq ans -, on ne peut que mesurer la valeur de cette distinction. C'est parce que notre travail est à la hauteur des exigences de cet organisme, que nos vins ont pu recevoir sa reconnaissance.* »

SÉRIEUX ET PERSÉVÉRANCE DES VITICULTEURS

José Dufeu, Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

« *Les vignerons impliqués dans la valorisation de la dénomination géographique Touraine Chenonceaux ont fait preuve d'un sérieux et d'une persévérance remarquables dans le cadre de la reconnaissance de leur travail. Aujourd'hui, le fruit de leurs efforts, en rouge comme en blanc, est un produit 'haut de gamme' caractérisé par un très bel équilibre des saveurs, une complexité et une persistance aromatique uniques. Pour ce qui est de l'avenir, la notoriété de ces vins élégants, typiques d'un terroir, œuvrera très probablement pour une légitimité encore plus marquée. Des produits en route vers l'appellation Chenonceaux ? Affaire à suivre...»*



L'ÉLÉGANCE AU FIL D'UN TERROIR



EMBARQUEZ POUR L'INÉDIT

DÉCLINÉ EN DEUX COULEURS

Identité marquée pour le Touraine Chenonceaux blanc

Parce qu'il s'agit d'un mono-cépage, l'identité du Touraine Chenonceaux Blanc est aussi marquée que reconnaissable. Même si l'on y retrouve certaines caractéristiques du cépage emblématique du Val de Cher, ce 100% sauvignon développe ici une expression qui lui est propre. Patricia Denis, vigneronne, œnologue de formation et responsable de la validation qualitative pour l'appellation explique : « *Avec le Touraine Chenonceaux blanc, nous ne sommes pas sur des expressions classiques du sauvignon. Les arômes variétaux laissent place à des arômes de fleurs blanches, de fruits mûrs à chair blanche (pêches, poires), mais aussi d'abricots, d'agrumes et même de fruits exotiques comme l'ananas et la mangue. Toutes ces notes sucrées explosent au niveau du nez et s'associent à une bouche grasse, ronde et puissante avec une très belle longueur. Une sélection rigoureuse des parcelles, des conditions de production avec un cahier des charges plus strict et un élevage sur lies fines, savamment dosé pour garder du fruit, créent l'identité du Touraine Chenonceaux Blanc* ».

Maturité exceptionnelle des tanins et des arômes pour les rouges

Côté rouge, c'est un assemblage majoritairement de cô, cépage identitaire de la vallée du Cher, mais aussi de cabernet franc, typique du val de Loire, qui incarne la typicité du Touraine Chenonceaux. Pourquoi identitaire ? Parce qu'on trouve, dès le XVI^{ème} siècle, des références au cô, dont le Roi François 1^{er} était friand. Ce cépage a toujours été implanté dans la vallée du Cher, tant ses qualités de précocité qui lui confèrent une maturité aromatique exceptionnelle étaient prisées. Patricia Denis souligne : « *Nos anciens ont toujours fait bon usage du cô en assemblage, car il est particulièrement bien adapté à nos sols et à nos climats. Il arrive ainsi à une maturité à la fois de la couleur, des arômes et des tanins. Grâce au bel équilibre cô/cabernet, associé à un travail spécifique en cave, les Touraine Chenonceaux rouges se distinguent par leur grande personnalité aromatique et par le fondu de leurs tanins. Notes de fruits noirs compotés, de réglisse et de menthol en rétro nasal, servent l'élégance d'un vin tout en fraîcheur. Ici, on est arrivé à concilier maturité des tanins et des arômes, ce qui est une vraie prouesse en Val de Loire ! Pas d'élevage en barrique, mais de la rondeur et de la finesse au niveau de la matière.* »

Élégant rare fruité
sincère **féminin** raffiné
soyeux **ample** puissant
souple **ron** **inédit**

vraie identité fraîcheur

expression naturelle gastronomie

maturité des arômes/tanins

longueur en bouche

au fil d'une rivière puissance

beauté **vallée du Cher**

reconnaissance terroirs

château Histoire sélection

rigueur **sur le fruit**

finesse **sauvignon**

cô **cabernet franc**

aubépine notes fumées

fruits rouges et noirs

structure **Grands vins**



TERROIRS ET CONTRÔLE QUALITÉ

CONDITIONNENT L'AVÈNEMENT D'UN VIN D'EXCEPTION

Des vins servis par des terroirs à l'identité remarquable...

Dominique Boutin, biogéographe, spécialiste des sols et des terroirs illustre : « *Localisations géographiques, climat, sols et sous-sols, pentes et orientations, cépages et structures viticoles...*, parce que la caractérisation des terroirs de la nouvelle AOC Touraine Chenonceaux met en évidence leur grande homogénéité, elle scelle un socle solide pour l'avènement de ses vins. La vallée du Cher, idéalement orientée ouest-est, fait rouler les eaux calmes de sa rivière vers la Loire. Son climat, au fil de l'eau, bénéficie des mêmes effluves océaniques qui ont fait la réputation des vignobles ligériens : tièdes et chargées d'humidité, elles favorisent un mûrissement lent et équilibré, tout au long et à proximité du val. »

Il continue : « *La vallée offre également des caractéristiques géomorphologiques homogènes et régulières riches de plusieurs faciès rocheux qui, mêlés, démultiplient les richesses minérales. Les coteaux des deux rives aux pentes variées recourent les strates sénoniennes et tertiaires dans lesquelles la silice domine largement : une caractéristique majeure de l'appellation. Elle se décline en quatre grandes familles de sols qui s'enrichissent de nombreuses nuances locales pédoclimatiques spécifiques, ouvrant encore les panels des encépagements et les conditions de la production* ».

... mais aussi par un cahier des charges très exigeant

L'élaboration des vins de l'Appellation Touraine-Chenonceaux passe par le suivi d'un cahier des charges technique contraignant et extrêmement précis, preuve du niveau d'exigence que s'imposent les vignerons. La taille est maîtrisée. Quant aux rendements, ils sont limités à 60 hectolitres par hectare pour les blancs et 55 hectolitres par hectare pour les rouges afin de favoriser la concentration. En cave, les blancs doivent être élevés sur lies fines au minimum jusqu'au 30 avril suivant la date de récolte et les rouges jusqu'au 31 août. Enfin, une fois l'élevage achevé, les vins passent sous les papilles d'un jury d'experts, pour la validation qualitative. Un système de validation quasi unique en France, puisque seuls les vignerons des Crus du Muscadet y ont recours. Ici, l'exigence 'qualité' est souveraine, avec un système d'analyse sensorielle en 'carré latin'. Soulignons que chaque année, l'éligibilité d'un vin est remise en question. On n'obtient pas le droit d'apposer la mention 'AOC Touraine Chenonceaux' à vie !

2011

premier millésime
Touraine Chenonceaux

Progression fulgurante

La surface en production
multipliée par 4 en 10 ans

Une pépite

produite sur 160 ha des 5 800
que compte l'A.O.C. Touraine
«classique»

Dynamique de groupe

avec 60 producteurs en 2021
contre 18 en 2011

6000 hl sur 120 ha

produits en
Touraine Chenonceaux blanc

1500 hl sur 40 ha

produits en
Touraine Chenonceaux rouge



LES VINS TOURAINES CHENONCEAUX

GASTRONOMIE EN PRATIQUE...

Côté table...

Les vins AOC Touraine Chenonceaux blancs s'accordent parfaitement avec les poissons à chair fine, comme avec les saveurs délicates des crustacés (langoustines, écrevisses...), qui mettent joliment en valeur la subtilité de leurs arômes, sans les couvrir. Une sauce aux accents thaïs - combava, lait de coco, citronnelle - soulignera leur élégance. L'alliance se montrera aussi très intéressante sur un foie gras frais, poêlé, accompagné de figes rôties.

Plus 'terriens', avec leur puissance maîtrisée et leur 'gras' en bouche, les vins Touraine Chenonceaux rouges se marieront avec bonheur à une cassolette de joues et de pieds de veau, accompagnée de mousserons. Ils feront également merveille en accompagnement d'une pièce de bœuf grillée, cloutée de moelle et de truffe noire.

Parfaite et sincère alchimie entre une terre et un château d'exception, Chenonceau : des vins 'au goût' du lieu

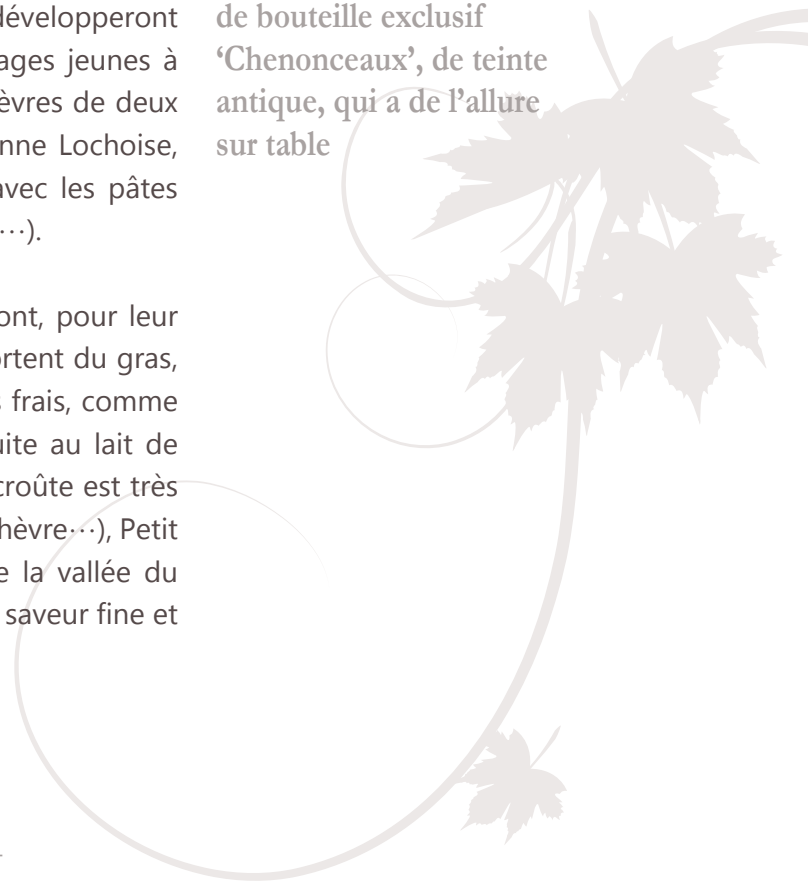
Un excellent compromis prix/plaisir pour ce 'haut de gamme' Touraine

...et côté fromage

Rodolphe Lemeunier, maître fromager de renommée internationale, sacré Meilleur Ouvrier de France, a sélectionné les meilleurs accords pour les nouveaux grands vins de la vallée du Cher. Les Touraine Chenonceaux blancs développeront pleinement leur registre aromatique sur des fromages jeunes à pâte fine, fraîche, fruitée et acidulée comme les chèvres de deux à trois semaines d'affinage (Selles-sur-Cher, couronne Lochoise, bleu de chèvre...), le 'brebis lochois', ou encore avec les pâtes pressées cuites (gruyère suisse d'alpage de 24 mois...).

Les vins AOC Touraine Chenonceaux rouges offriront, pour leur part, un beau mariage avec des fromages qui apportent du gras, de la salinité ou encore des notes de champignons frais, comme l'Époisse ou le Puits d'Astier (pâte pressée non cuite au lait de brebis à saveur de lait frais et de noisette, dont la croûte est très fleurie), les chèvres (Poulligny-Saint-Pierre, bleu de chèvre...), Petit Trô de vache (fromage crémeux à pâte molle de la vallée du Loir), tomme de Brebis brûlée (fromage basque à la saveur fine et fruitée).

Un contenant unique, spécialement créé pour l'Appellation : un modèle de bouteille exclusif 'Chenonceaux', de teinte antique, qui a de l'allure sur table





LES DOMAINES

PRODUCTEURS DE TOURAINE CHENONCEAUX

Domaine des Échardières

Luc POUILLAIN
41110 POUILLÉ
Tél. : 02 54 71 46 66
info@domaine-echardieres.com
www.domaine-echardieres.com

* **Luc POUILLAIN - Président**

Domaine du Chapitre

Maryline et François DESLOGES
41140 ST ROMAIN SUR CHER
Tél. : 02 54 71 71 22
ledomaineduchapitre@wanadoo.fr
www.domaineduchapitre.com

* **François DESLOGES**
Resp. Communication Terroirs

Domaine Michaud

Dorothee et Thierry MICHAUD
41140 NOYERS SUR CHER
Tél. : 02 54 32 47 23
thierry@domainemichaud.com
www.domainemichaud.com

* **Thierry MICHAUD**
Repr. Comité régional INAO

Domaine Baron

Samuel BARON
41140 THESEE
Tél. : 02 54 71 58 67
vignoblebaron@aol.com

* **Samuel BARON**

Domaine des Chézelles

Philippe DEROUET
41140 NOYERS SUR CHER
Tél. : 02.54.75.13.94
domaine-chezelles@orange.fr

* **Aurélie DEROUET - Trésorière**

Vignoble Dinocheau

Laurence et Fabien DINOCHÉAU
41400 MONTHOU SUR CHER
Tel : 06 99 42 72 16
contact@vignoble-dinocheau.fr
www.vignoble-dinocheau.fr

* **Laurence Dinocheau**

Domaine Sauvète

Mathilde SAUVETE
41400 MONTHOU SUR CHER
Tel : 02 54 71 48 68
domaine-sauvete@wanadoo.fr
www.domaine-sauvete.com

* **Mathilde SAUVETE**

Domaine Jacky Marteau

Ludivine MARTEAU
41110 POUILLÉ
Tél. : 02 54 71 50 00
contact@domainejackymarteau.fr
www.domainejackymarteau.fr

* **Ludivine MARTEAU - Vice Présidente**
Resp. Communication

Domaine de la Renaudie

Charlotte et Patricia DENIS
41110 MAREUIL SUR CHER
Tél. : 02 54 75 18 72
domaine.renaudie@wanadoo.fr
www.domainerenaudie.com

* **Patricia DENIS**
Resp. Validation Qualitative

Domaine des Tabourelles

Anne JOSSEAU
Vignoble GERMAIN
41400 BOURRE
Tél. : 02 54 32 07 58
contact.tabourelles@gmail.com
www.lestabourelles-leveret.com

* **Anne JOSSEAU**

Domaine de la Rochette

Famille LECLAIR
41110 POUILLÉ
Tél. : 02 54 71 44 02
info@vin-rochette-leclair.com

* www.vin-rochette-leclair.com

Vincent LECLAIR

Caves du Père Auguste

Famille GODEAU
37150 CIVRAY DE TOURAINE
Tél. : 02 47 23 93 04
contact@pereauguste.com

* www.pereauguste.com

Adrien GODEAU

Clos Roussely

Vincent ROUSSELY
41400 ANGÉ
Tél. : 02 54 32 86 46
contact@closroussely.fr
www.closroussely.fr

Domaine Laurent Le Bihan

Laurent et Romain LE BIHAN
41400 ANGÉ
Tél. : 06 18 53 03 30
laurent-lebihan@orange.fr

Arnault Ponlevoy

37150 BLÉRÉ
Tél. : 02 47 57 87 65
arnaultponlevoy@hotmail.com

Domaine de Fontenay

Philippe et Nathalie CARLI
37150 BLÉRÉ
Tél. : 02 47 57 12 74
vin@lechateaufontenay.fr
www.lechateaufontenay.fr

Cellier du Beaujardin

37150 BLÉRÉ
Tél. : 02 47 57 91 04
accueil@cellier-beaujardin.com
www.vin-touraine-cellierdubeaujardin.com

Domaine de la Grange

Bruno CURASSIER
37150 BLÉRÉ
Tél. : 02 47 57 68 18
bruno.curassier@bbox.fr
www.lagrange-curassier.fr

Domaine Charbonnier

Michel et Stéphane CHARBONNIER
41110 CHATEAUVIEUX
Tél. : 02 54 75 49 29
www.domainecharbonnier.com

Roc de Châteaueux

Anne et Pierre CHAINIER
41110 CHATEAUVIEUX
Tél. : 02 54 75 46 25
rocdechateaueux@orange.fr

Domaine des Souterrains

Nicolas MAZZESI
41130 CHATILLON SUR CHER
Tél. : 02 54 71 02 94
adm@les-souterrains.com
www.les-souterrains.com

Domaine de l'Aumônier

Sophie et Thierry CHARDON
41110 COUFFY
Tél. : 02 54 75 21 83
domaine.aumonierchardon@wanadoo.fr
www.domaine-aumonier.com

Vignoble des Fougères

Pauline VIEVILLE et Matthieu BAILLY
37150 CIVRAY DE TOURAINE
Tél. : 06 82 43 55 53
contact@vignobledesfougères.fr
www.vignobledesfougères.fr

* **Membre d'une commission Touraine Chenonceaux**



LES DOMAINES

PRODUCTEURS DE TOURAINE CHENONCEAUX

Domaine Jean-François Roy

Antoine et Benjamin ROY
36600 LYE
Tél. : 02 54 41 0039
jeanfrancois.roy@wanadoo.fr
www.jeanfrancoisroy.fr

Domaine Jean-Christophe Mandard

Jean-Christophe MANDARD
41110 MAREUIL SUR CHER
Tél. : 02 54 75 19 73
mandard.je@wanadoo.fr
www.mandardjeanchristophe.fr

Domaine Henry Marionnet

Jean-Sébastien MARIONNET
41110 MAREUIL SUR CHER
Tél. : 02 54 98 70 73
henry@henry-marionnet.com
www.henry-marionnet.com

Château de Quincay

Famille CADART
41130 MEUSNES
Tél. : 02 54 71 00 11
cadart@chateauquincay.com
www.chateauquincay.com

Domaine Preys

Jacky PREYS
41130 MEUSNES
Tél. : 02 54 71 00 34
domainepreys@wanadoo.fr

Domaine Saint Roch

Denis BARDON
41130 MEUSNES
Tél. : 02 54 71 01 10
bardon@vinsbardon.com
www.vinsbardon.com

Vignoble Gibault

Benoit LAGARDE
41130 MEUSNES
Tél. : 06 78 11 81 25
vg@vignoblegibault.com
www.vignoblegibault.com

Domaine Desloges

Cyril DESLOGES
41400 MONTHOU SUR CHER
Tél. : 02 54 71 41 54
domainedesloges@orange.fr

Domaine Bellevue

Patrick VAUVY
41140 NOYERS SUR CHER
Tel : 02 54 71 42 73
pv@domainebellevue.fr
www.domainebellevue.fr

Domaine Pascal Gibault

Danielle et Pascal GIBAULT
41140 NOYERS SUR CHER
Tél. : 02 54 75 36 52
danielle-de-lansee@wanadoo.fr
www.pascalgibault.com

La Chapinière

Christophe BAUDRY et Jean-Martin DUTOUR
41140 NOYERS SUR CHER
Tel : 06 50 01 75 14
justine@baudry-dutour.fr
www.baudry-dutour.fr

Les Caves de la Loire

41700 OISLY
Tél. : 02 54 79 75 20
oisly@uapl.fr
www.cavesdelaloire.com

Domaine François Cartier

Vincent CARTIER
41110 POUILLÉ
Tél. : 02 54 71 51 54
cartier-francois@wanadoo.fr

Domaine des Pierrines

Fabrice DELAUNAY
41110 POUILLÉ
Tél. : 02 54 71 46 93
fabricedelaunay@hotmail.com
www.domainedespierrines.fr

Domaine Joel Delaunay

Thierry DELAUNAY
41110 POUILLÉ
Tel : 02 54 71 45 69
contact@joeldelaunay.com
www.joeldelaunay.com

Manoir de la Vignière

Christine LEMONNIER BONNEAU
et Frédéric BONNEAU
41110 POUILLÉ
Tel : 02 54 71 44 25
manoidelavigniere@sfr.fr
www.manoirdelavigniere.fr

Domaine de la Chaise

Christophe DAVAULT
41400 ST GEORGES SUR CHER
Tél. : 02 54 71 53 08
domainedelachaise@orange.fr
www.domaine-de-la-chaise-41.com

Domaine de la Rabelais

Carine SIMONEAU et Sébastien PARIS
41400 ST GEORGES SUR CHER
Tél. : 02 54 71 36 14
contact@antoinesimoneau.com
www.antoinesimoneau.com

Domaine Desroches - Mançois

Aurélien MANÇOIS
41400 ST GEORGES SUR CHER
Tél. : 06 85 02 23 04
mancoisaurelie@yahoo.fr

Domaine de l'Azuré

Thierry PILLAULT
41400 ST GEORGES SUR CHER
Tél. : 02 54 32 34 12
thierry.pillault@orange.fr
www.vins-thierrypillault.fr

Famille Bougrier

41400 SAINT GEORGES SUR CHER
Tél. : 0 2 54 71 31 02
www.famille-bougrier.fr



LES DOMAINES

PRODUCTEURS DE TOURAINE CHENONCEAUX

Les Pierres d'Aurèle

Pierre André FROT
41400 ST GEORGES SUR CHER
Tél. : 02 54 75 94 73
pierre@lespierresdaurele.com
lespierresdaurele.com

Domaine du Vieil Orme

Laurent BENOIST
41400 ST JULIEN DE CHEDON
Tél. : 02 54 32 73 74
d.v.o@wanadoo.fr
www.domaineduvieilorme.fr

Domaine de la Renne

Patrice DUPAS
41140 ST ROMAIN SUR CHER
Tél. : 02 54 71 72 79
domaine.de.la.renne@wanadoo.fr
www.domainedelarenne.fr

Les Vignerons des Coteaux Romains

41140 ST ROMAIN SUR CHER
Tél. : 02 54 71 70 74
lmdt@cave-vcr.fr
www.cave-vcr.fr

Domaine du Bien Vivre

Sylvie et Alain CLAUDEL
41140 ST ROMAIN SUR CHER
Tél. : 02 54 71 73 74
domainedubienvivre@free.fr
www.domainedubienvivre.fr

Domaine Guy Allion

Cédric ALLION
41140 THÉSÉE
Tél. : 02 54 71 48 01
contact@guyallion.fr
www.guyallion.com

Domaine Ricard

Vincent RICARD
41140 THÉSÉE
Tél. : 02 54 71 00 17
domaine.ricard@wanadoo.fr
www.domainericard.com

Domaine Tardieux Gal

Simon TARDIEUX et Jérôme GAL
41140 THÉSÉE
Tél. : 09 72 99 74 48
domainect41@gmail.com
www.tardieux-gal.fr

Domaine Villemaine

Famille VILLEMINE
41140 THÉSÉE
Tél. : 02 54 71 52 69
jean-marc.villemaine@wanadoo.fr
www.domaine-villemaine.com



Céline Rast

Animatrice Syndicat Touraine
Tél. : 02 54 75 44 37
contact@vintourainechenonceaux.fr
www.vintourainechenonceaux.fr
www.vinsdeloire.fr

