

Dégustation du 25 septembre 2010
WIJNKRING, GENT

BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon

- PRESENTATION DE L'A.O.C. CHINON
- PRESENTATION DE BAUDRY – DUTOIR
- DEGUSTATION

BAUDRY - DUTOIR

Vignerons à Chinon

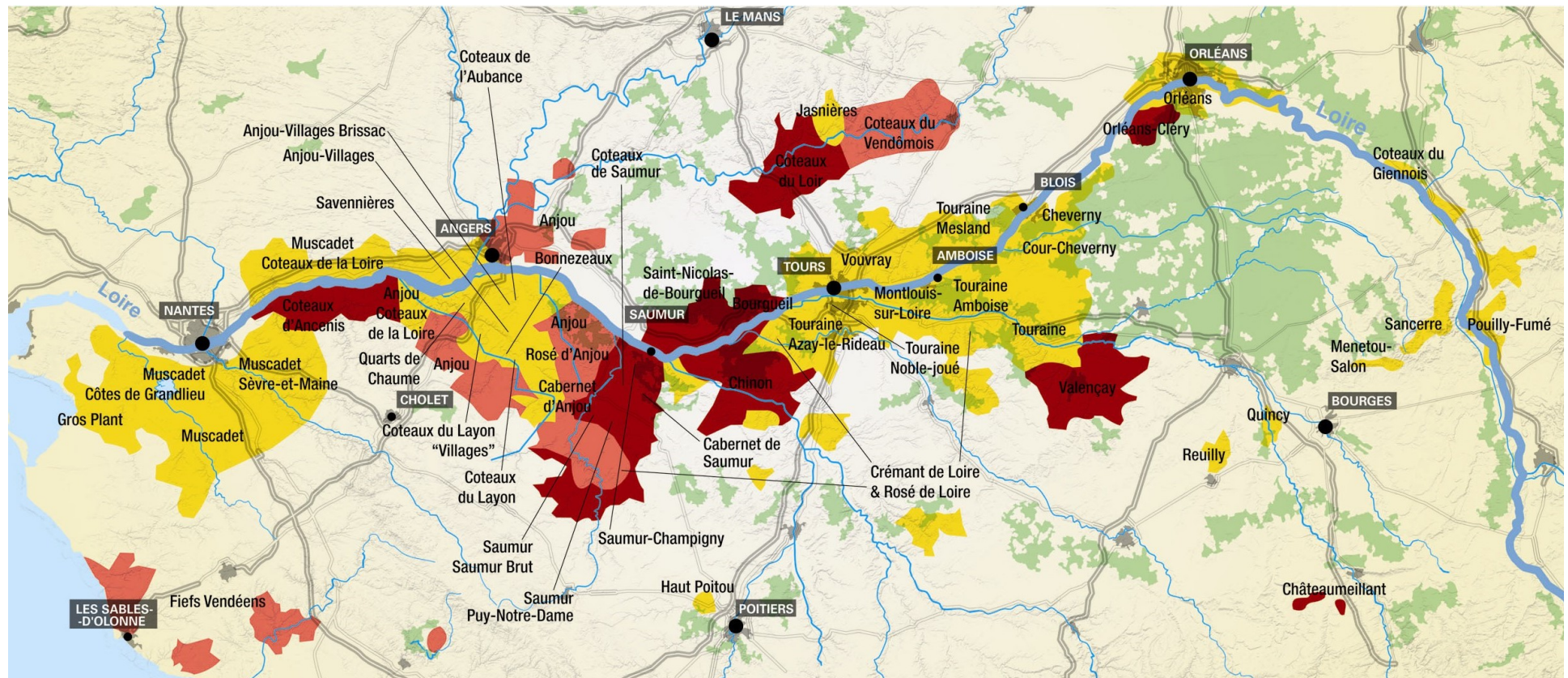
CHINON

Appellation d'Origine Contrôlée



CHINON

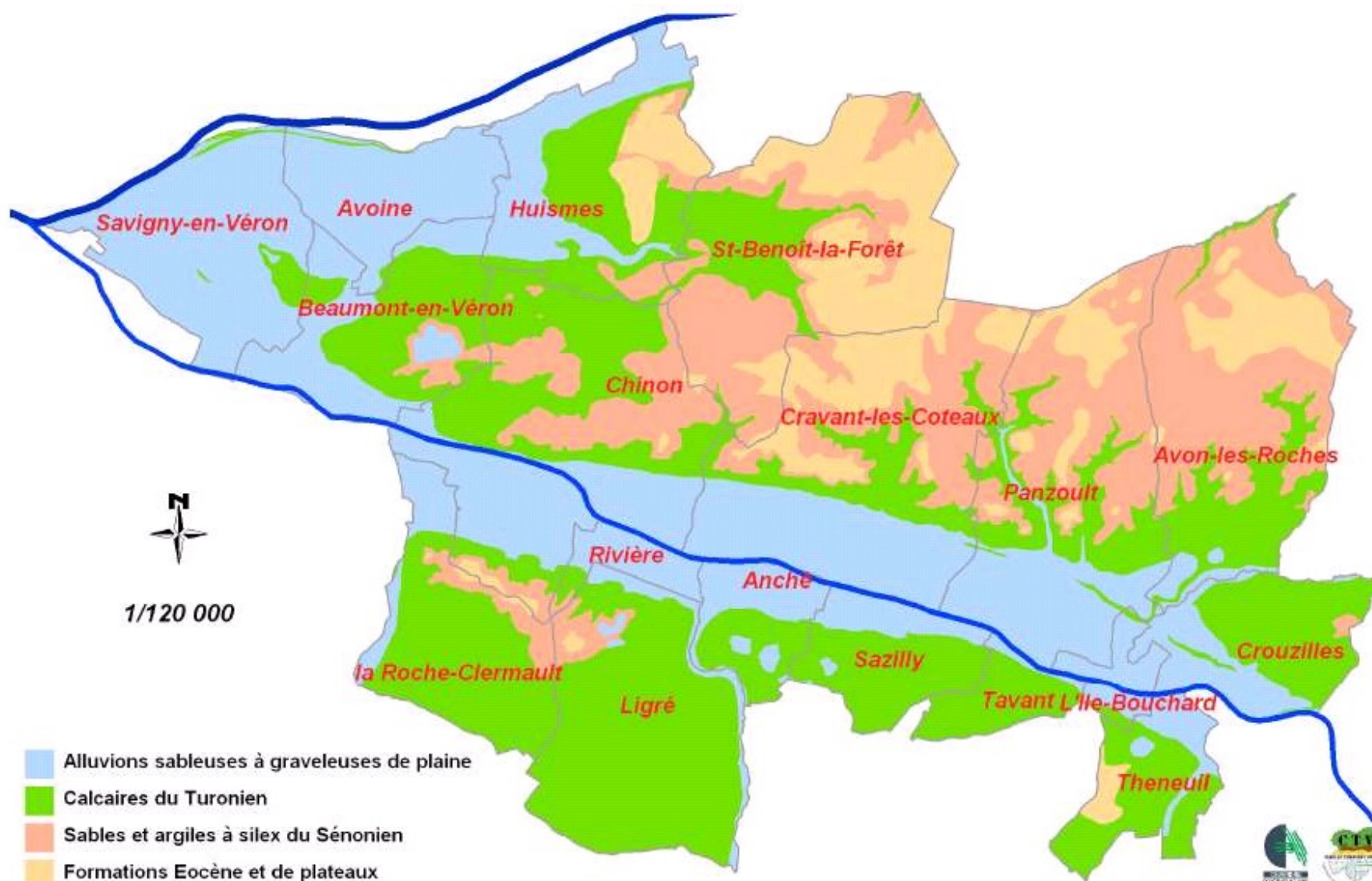
Appellation d'Origine Contrôlée



BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon

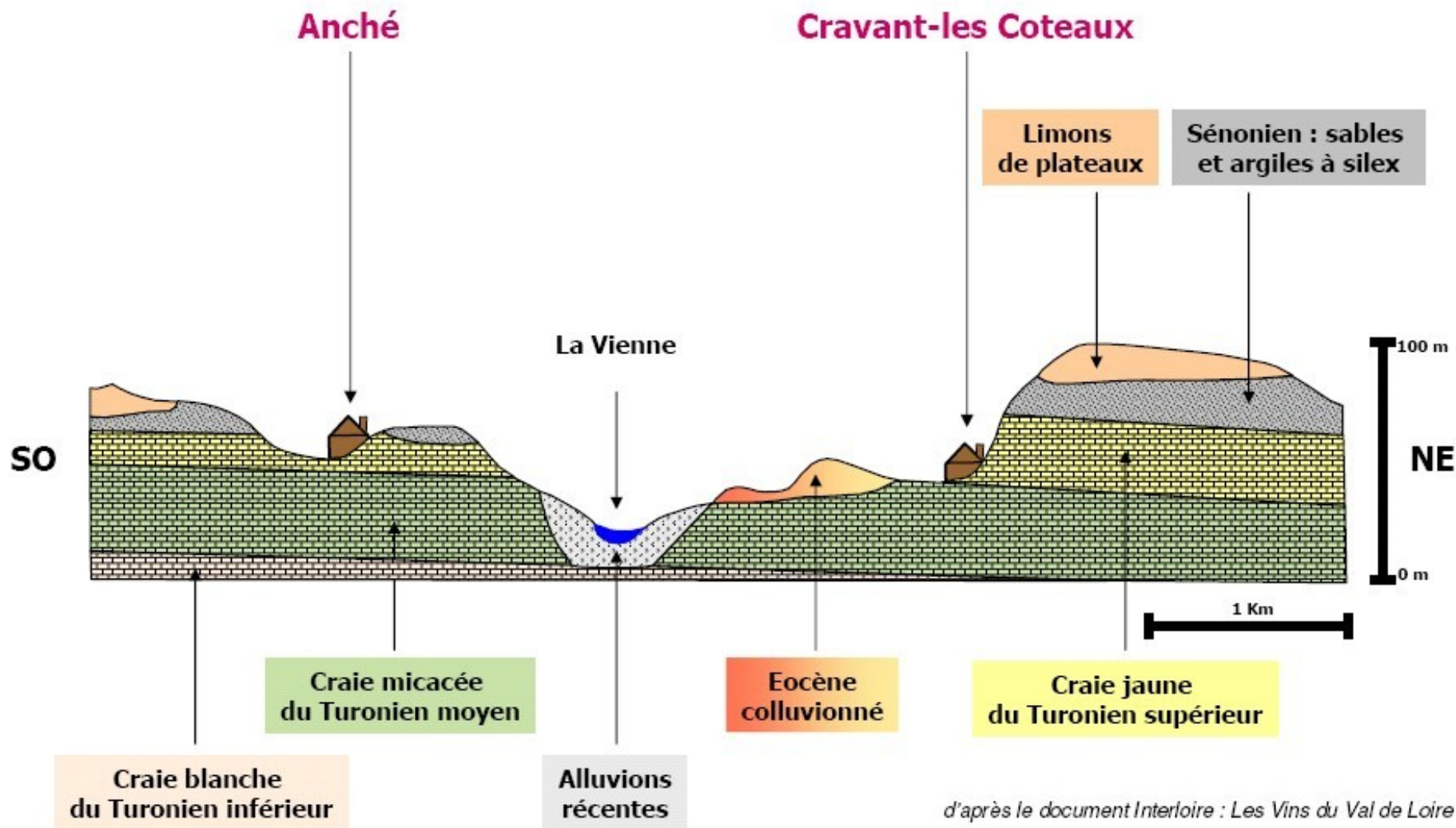
Carte géologique simplifiée de CHINON



BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon

Coupe géologique simplifiée de CHINON



BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon

CHINON

Appellation d'Origine Contrôlée

Cépages

CABERNET FRANC (Breton)
Chenin Blanc (Pineau de Loire)

Lieu

18 communes

Superficie

2 400 hectares

Viticulteurs

plus de 200

Rendement

55 hl/ha

Prod. annuelle

110 000 hl dont 10% de rosé et 1% de blanc



BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon

BAUDRY - DUTOUR

Christophe BAUDRY

Jean-Martin DUTOUR

Domaine de la Perrière (1990)

Domaine du Roncée (1993)

Vigneron de père en fils

Ingénieur agronome-œnologue

Homme du terroir,
garant de la tradition

Organise les travaux de la
vigne et de la cave

**En 2003 ils fondent BAUDRY-DUTOUR pour
créer une synergie entre leurs compétences.**

BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon

BAUDRY – DUTOUR

4 propriétés à Chinon

Domaine de la Perrière

Cravant-les-Coteaux

Alluvions récentes de la Vienne, graviers, graves

25 hectares

Domaine du Roncée

Panzoult

Alluvions récentes de la Vienne, graves, argilo-siliceux

55 hectares

Château de La Grille

Chinon

Argilo-calcaire

28 hectares

CHÂTEAU DE SAINT LOUANS

Chinon

Argilo-calcaire, tuffeau jaune

6 hectares

BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon

BAUDRY – DUTOUR

Philosophie

- **Lutte raisonnée et développement durable**
- **Maturité du cabernet franc:**
 - palissages plus hauts
 - effeuillage régulier pour mieux capter la lumière et ventiler l'humidité sur les grappes,
- **Encuvage par gravité:**
 - méthode ancestrale qui respecte la vendange, l'intégrité des baies et préserve le fruit et la fraîcheur.



BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon

Dégustation

CHINON

Appellation d'Origine Contrôlée

BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon

CHÂTEAU DE LA GRILLE ROSE 2009



Age des vignes	40 ans en moyenne
Taille	Guyot simple
Rendement	45 Hl/Ha
Vinification	Issu de macération pelliculaire (macération des peaux avec le jus entre 12 et 24 heures) ce qui explique sa couleur assez soutenue. Fermentation alcoolique en petit volume entre 15-18°C d'environ 2 mois pour préserver les arômes. Pas de fermentation malolactique.
Elevage	100% en cuve inox, sur lies avec batonnage
Alcool	13,5%
Sucres résiduels	< 2 g/L
T° service	10/12°C
Conservation	A boire maintenant
Dégustation	Vin subtil, idéal dès les beaux jours. Bouche équilibrée et généreuse aux arômes de fruits rouges fraîchement cueillis.
Mets/Vins	A servir en terrasse avec une entrée ou un poisson.

DOMAINE DE LA PERRIERE ROUGE 2009



Millésime	2009
Superficie	15 hectares
Terroir	Graviers anciens du bord de la Vienne
Cépage	Cabernet Franc appelé aussi « Breton »
Age des vignes	Environ 20 ans
Taille	Guyot simple
Rendements	50 Hl/Ha
Vinification	Vendange totalement égrappée. Maîtrise des températures pour des fermentations douces, respectueuses des arômes de fruits frais.
Elevage	100% en cuve inox
Alcool	12,5%
Conservation	2 à 3 ans
Dégustation	Robe brillante, grenat aux reflets pourpres, nez fruité très net de cerise, framboise et groseille, bouche souple et très soyeuse. Rondeur et fruit doté d'une jolie typicité.
Mets-vin	Viandes blanches, volailles et fromages de chèvre.

DOMAINE DU RONCEE ROUGE 2008



Millésime	2008
Superficie	35 hectares
Terroir	Graviers provenant d'alluvions anciennes de la Vienne
Cépage	Cabernet Franc appelé aussi « Breton »
Age des vignes	Environ 20 ans
Taille	Guyot simple
Rendements	48 Hl/Ha
Vinification	Tri de la vendange, respect de l'intégrité des raisins par un encuvage gravitaire, macération à froid et cuvaison courte, pour protéger le fruit et sa richesse.
Elevage	100% en cuve inox
Alcool	12,5%
Conservation	2 à 3 ans
Dégustation	Robe rouge grenat, nez gourmand de fruits noirs frais et d'épices, tendre et gouleyant.
Mets-vin	Volailles, viandes blanches, fromages de chèvre ou cuisine exotique.

DOMAINE DE LA PERRIERE
VIEILLES VIGNES
ROUGE 2008



Millésime	2008
Superficie	10 hectares
Terroir	Graves anciennes du bord de la Vienne.
Cépage	Cabernet Franc appelé aussi « Breton »
Age des vignes	Environ 45 ans
Taille	Guyot simple
Rendements	35 Hl/Ha
Vinification	Sélection des parcelles de vieilles vignes. Vendange manuelle respectueuse de l'intégrité des fruits. Grappes triées puis égrappées avant encuvage.
Elevage	100 % en barriques de chêne de 2 à 15 ans ; 12 mois
Alcool	12,5%
Conservation	5 à 10 ans
Dégustation	Robe brillante, grenat reflets pourpres, nez fruité (cerise, framboise et groseille), bouche souple et soyeuse.
Mets-vin	Plats en sauce, gibiers et fromages affinés.

DOMAINE DU RONCÉE
CLOS DES MARRONNIERS
ROUGE 2007



Millésime	2007
Superficie	8 hectares
Terroir	Graves argilo-siliceuses
Cépage	Cabernet Franc appelé aussi « Breton »
Age des vignes	Environ 40 ans
Taille	Guyot simple
Rendements	35 Hl/Ha
Vinification	Vendange manuelle. Grappes triées, égrappées avant encuvage par gravité. Macération à froid de 5 à 6 jours avant la fermentation, Cuvaision totale 12 jours.
Elevage	50% cuve inox, 50% barriques de 2 à 15 ans; 12 mois
Alcool	13%
Conservation	5 à 10 ans
Dégustation	Vin généreux, charnu et fruité aux arômes de fruits des bois, de truffe. Structure ample, ronde et charmeuse.
Mets-vin	Viande rouge, magret de canard

CHÂTEAU DE LA GRILLE ROUGE 2003



Millésime	2003
Superficie	25 hectares
Terroir	Argilo-calcaire
Cépage	Cabernet franc
Age des vignes	40 ans en moyenne
Taille	Guyot simple
Rendements	43HI/Ha
Vinification	Vendange à la main, égrappage puis encuvage par gravité naturelle dans cuves inox thermo-régulées, équipées d'un pigeage mécanique pour une meilleure homogénéisation, extraction de la couleur, des arômes et des tannins, contrôle des T° durant fermentations.
Elevage	15 mois en barriques de 2 à 10 ans.
Conservation	A boire maintenant
Dégustation	Arômes exubérants de liqueur de fruits rouges à dominance framboisés associé aux fruits noirs compotés (pruneaux). Bouche veloutée vous exprime toute sa puissance. Vin de velours.
Mets-vin	Viandes blanches en sauce, gibiers à plume, viandes rouges

CHÂTEAU DE LA GRILLE ROUGE 2005



Millésime	2005
Superficie	25 hectares
Terroir	Argilo-calcaire
Cépage	Cabernet Franc aussi appelé « Breton »
Age des vignes	40 ans en moyenne
Taille	Guyot simple
Rendements	45 Hl/Ha
Vinification	Vendange à la main, égrappage puis encuvage par gravité naturelle dans cuves inox thermo-régulées, équipées d'un pigeage mécanique pour une meilleure homogénéisation, extraction de la couleur, des arômes et des tannins, contrôle des T° durant fermentations.
Elevage	18 mois en barrique
Conservation	10 ans ou maintenant après des heures de carafage
Dégustation	Robe grenat profond. Nez complexe confit de beaux fruits noirs, notes poivrées, épicées, réglissées. Attaque franche et intense aux tanins sérieux et généreux. bouche charnue et compacte. Vin puissant et racé aux notes de fruits noires (cerises, de mûres et de myrtilles).
Mets-vin	solides viandes rouges, rognons et gibier

CHÂTEAU DE SAINT LOUANS ROUGE 2007



Millésime	2007
Superficie	5 hectares
Terroir	Tuffeau jaune de Touraine; Clos du Pin et des Aubuis
Cépage	Cabernet Franc
Age des vignes	environ 40 ans
Taille	Guyot simple
Rendements	35 Hl/Ha
Production	6015 bouteilles
Vinification	Vendanges à la main le 3 octobre 2007. Après encuvage par gravité pour respecter l'intégrité parfaite des raisins, la macération a duré 16 jours.
Elevage	100% en barriques neuves pendant 16 mois
Alcool	13,5%
Conservation	5 à 10 ans
Dégustation	Attaque légèrement vanillée. Vin élégant, généreux, et fruité aux arômes de fruits des bois. Structure ample, ronde et charmeuse qui demande à se développer.

Merci & à bientôt à CHINON



à notre cave à Cravant-les-Coteaux



à notre caveau du Château de La Grille

BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon





Palissage haut



Réception de la vendange

