vigneron indépendant

10 Vignerons Indépendants du Centre Val de Loire

s'invitent chez vous le mardi 5 avril

Montlouis-sur-Loire

Damien et Mickaël MOYER vous proposent de déguster :

Montlouis-sur-Loire sec 2009 : *Idéal avec des fruits de mer et des viandes blanches. Vin de garde qui peut aussi être bu très jeune.*
Montlouis-sur-Loire Demi-Sec Cuvée "Origine" 2009 : *Allie la douceur et la fraîcheur du Chenin, accompagne plusieurs plats.*
Montlouis-sur-Loire Méthode traditionnelle Extra Brut : *Surprenant par sa fraicheur et la finesse de ses bulles, il peut être servi en apéritif et tout au long du repas.*

Domaine Moyer—2 r. de la Croix des Granges—37270 MONTLOUIS/LOIRE

Jasnières et Coteaux du Loir

Joël GIGOU vous propose de déguster :

Jasnières blanc 2008—Paradis : *droit et minéral.*
Jasnières blanc 2009—Saint Jacques : *vieilles vignes ; finesse et élégance.*
Coteaux du Loir blanc 2008 : *fruité et facile à boire.*
Coteaux du Loir rouge 2008 : *Pineau d'Aunis, épicé et poivré. Très original.*
La Bulle Sarthoise : *Vin rouge pétillant à découvrir.*

Vins Gigou—4 rue des Caves La Fontaine—72 340 LA CHARTRE / LE LOIR

Touraine

Jacques BARRIER vous propose de déguster :

Touraine Sauvignon 2010 : *joli équilibre entre rondeur et vivacité. A déguster avec hors d'œuvre, asperges, poissons et crustacés, mais aussi les fromages, plus particulièrement de chèvre.*
Vin de Pays Chardonnay 2010 : *finesse, élégance et arômes intenses aux notes florales. Sur les viandes blanches en sauces. Peut se garder 2 à 3 ans.*
Touraine Rosé 2010—Ciel de Loire : *Bouche intéressante où une nuance épicée se mêle aux fruits. A déguster avec charcuteries et grillades.*
Touraine rouge 2009—Éminence : *A déguster dans les 3 ans. Il accompagnera les gibiers, viandes en sauce et fromages.*

Domaine de la Renne—1 chemin de la Forêt—41 140 St ROMAIN/CHER

Bourgueil et Saint Nicolas de Bourgueil

Vincent GREGOIRE vous propose de déguster :

Bourgueil 2009 et 2010—Les Geslets : *fruité et finesse. Mettra en valeur les buffets, charcuteries, viandes blanches et rouges, gibiers et fromages.*
Bourgueil 2008—L'Expression : *une cuvée atypique au nez de cerise noire, vanille et épices. Accompagnera toutes les viandes rouges, gibiers et fromages.*
St Nicolas de Bourgueil 2009 et 2010—La Contrie : *vin souple aux arômes de fruits rouges. Accompagnera à merveille les poissons grillés, la charcuterie, les viandes blanches et les fromages.*

Domaine des Geslets—12 Domaine des Geslets—37140 BOURGUEIL

Saint Nicolas de Bourgueil

Thierry AMIRAULT vous propose de déguster :

St Nicolas de Bourgueil 2009—Les Quarterons : *vin somptueux et fruité pour accompagner tout un repas.*
St Nicolas de Bourgueil 2009—Les Vieilles Vignes : *Puissance et rondeur pour accompagner les viandes rôties ou en sauce, les plats épicés et fromages. Très bonne garde.*
St Nicolas de Bourgueil 2010—Les Quarterons : *Élégance et fruité pour accompagner tout un repas.*

Thierry Amirault—Clos des Quarterons—37140 ST NICOLAS DE BOURGUEIL

Cheverny & Cour-Cheverny

Philippe LOQUINEAU vous propose de déguster :

Cheverny blanc 2010 : *Apéritif, toasts, poissons, crustacés, légumes, fromage de chèvre.*
Cheverny rouge 2009 : *attaque fruitée, tanins vifs et soyeux. Sur buffet, poissons, grillades, brochettes.*
Cheverny rosé 2009 : *bouche tonique, ronde, vive et friande. Accompagne buffets, poissons, viandes blanches, grillades.*
Cour-Cheverny blanc—Salamandre 2007 : *arômes d'amande, coing, miel. Vin chaleureux à servir sur poissons en sauces, gibiers, légumes (asperges de Loire, fenouil, endives).*
Cour-Cheverny blanc—Lis 2007 : *A l'apéritif, sur fruits de mer, poissons fumés, terrines, salades, asperges, sushi...*

Domaine de la Plante d'Or—La Démalerie—41700 CHEVERNY

Plus de vins à découvrir en page 2 !

Chinon

David CHAUVEAU vous propose de déguster :

Chinon rouge 2008—Domaine de Beauséjour : *bon équilibre, rond, du gras, bien typé, arômes de fruits rouges avec une pointe de violette, tanins enrobés.*
Chinon rouge 2009—Domaine de Beauséjour : *Rubis sombre, nez frais, fruits rouges, pointe cassis, bon équilibre, franc de la finesse, bonne allonge sur tanins mûrs veloutés.*
Chinon rouge 2007—L'Angelot : *vieilli en fût de chêne. Nez expansif, tanins bien intégrés aux parfums de griotte et cassis .*
Chinon rosé 2010—Domaine de Beauséjour : *Nez floral, agrume, pêche acidulée.*

Domaine de Beauséjour—37220 PANZOULT

Quincy

Maryline et Jean-Jacques SMITH vous proposent de déguster :

Quincy 2010—Anastasie : *vif, frais. A déguster sur des poissons en sauce, fruits de mer, viandes blanches en sauce...*
Quincy 2010—Tradition : *vif, frais, bonne tenue en bouche. En apéritif, avec poissons et fruits de mer, fromages de chèvre.*
Quincy 2010—Les Grandes Vignes de Villalin : *vif, frais, très minéral. Sur coquillages et crustacés, desserts à base de miel, noix, noisettes, amandes. Tarte Tatin, Crumble.*

Domaine de Villalin—Le Grand Villalin—18120 QUINCY

Vouvray

Jean de SAINT-VENANT vous propose de déguster :

Vouvray Méthode Traditionnelle Brut : *complexe et persistant. Une rondeur agréable équilibre la parfaite vivacité de ces fines bulles. Apéritif, fêtes, buffets, desserts, glaces et sorbets.*
Vouvray Méthode Traditionnelle Rosé : *bouche fraîche et vive, arômes d'agrumes, épices et coing. Apéritif, occasions festives, buffets, desserts, glaces et sorbets.*
Vouvray sec 2007 : *tendre, équilibré, aux qualités d'ampleur et de fraîcheur. Coquillages, crustacés, poissons, tartes aux fruits.*
Vouvray demi-sec 2006 : *beaux mariages avec homard, langouste, écrevisses, bar, ris de veau sautés, cuisine sucrée-salée (canard à l'orange, lapin aux pruneaux…)*
Vouvray moelleux 2002 : *attaque très fruitée sur des notes de fruits secs, pruneaux, raisins. Belle vivacité tout du long et final minéral. Apéritif, foie gras, fromages bleus, desserts.*
Vouvray rosé 2009 : *fraîcheur et vivacité. Apéritif, charcuterie, viandes blanches, grillades estivales.*

Château de Valmer—37210 CHANCAY

Pouilly-Fumé & Coteaux du Giennois

Jean-Pierre BAILLY vous propose de déguster :

Pouilly-Fumé blanc 2010 : *vin fruité offrant un bel équilibre et une belle fraîcheur.*
Pouilly-Fumé blanc 2008—Vieilles Vignes : *belle structure. Vin minéral et miellé en fin de bouche.*
Coteaux du Giennois rouge 2008 : *vin de plaisir et de soif.*
Coteaux du Giennois rosé 2010 : *vin d'été avec ses arômes de petits fruits rouges.*

Domaine Jean-Pierre Bailly—Les Girarmes—58150 TRACY SUR LOIRE

Qu'est ce qu'un Vigneron Indépendant ?

Ce Vigneron :

- Respecte son terroir,
- Travaille sa vigne,
- Récolte son raisin,
- Vinifie et élève son vin,
- Met en bouteille sa production dans sa cave,
- Commercialise ses produits,
- Se perfectionne dans le respect de la tradition,
- Accueille, conseille la dégustation et prend plaisir à présenter le fruit de son travail et de sa culture.

Contact :

Elise Girard
Vignerons Indépendants du Centre Val de Loire
11-15 rue Louis-Joseph Philippe—41 000 Blois
Tél./fax : 02 54 55 74 93
frvi-cvl@vigneron-independant.com

vigneron independant

Des vins
et des personnalités
authentiques