

CHÂTEAU DE SAINT LOUANS

Les vignes du Château de Saint Louans, réparties entre le Clos du Pin et le Clos des Aubuis, sont situées sur le terroir originel des vins de Chinon, sur l'une des buttes dessinant la rive droite de la Vienne, autour de la ville de CHINON. Avec très peu d'argile et une faible épaisseur, le sol à texture sableuse est réduit à sa plus simple expression. En revanche le sous-sol calcaire du Turonien supérieur ou « tuffeau jaune de Touraine » est une réserve inépuisable. Ce terroir se réchauffe vite à la sortie de l'hiver et porte des récoltes modérées en volume qui arrivent régulièrement à parfaite maturité début octobre.

Une partie du Clos des Aubuis, en terrasses plein sud, fut plantée de Chenin au début du XX^{ième} siècle. A partir de ces quelques cepes et après des tris méticuleux, nous produisons quelques bouteilles d'un grand vin blanc de garde.



Millésime	2018
Terroir	Tuffeau jaune de Touraine
Cépage	Chenin Blanc appelé aussi « Pineau de la Loire »
Age des vignes	Jusqu'à 80 ans
Taille	Cordon Double
Rendements	40 Hl / ha
Production	8 500 bouteilles
Vinification	Vendange à la main le 22 septembre 2018. Les raisins ont été pressés et les jus directement entonnés, pour un tiers en barriques neuves, un tiers en barrique d'un vin, le dernier tiers en barriques de 2 vins.
Elevage	Elevés sur leurs lies fines, bâtonnés régulièrement, les vins sont restés en barriques durant 12 mois jusqu'à leur mise en bouteille le 12 novembre 2019.
T° de service	15 °C
Conservation	5 à 10 ans. Aujourd'hui l'élevage est encore présent à la dégustation, une ou deux années de cave permettront aux notes subtiles et complexes du chenin de se développer.
Dégustation	De l'or avec les reflets verts de la jeunesse. Nez d'agrumes, d'ananas. La bouche complexe laisse apparaître des notes de fruits exotiques et d'épices. L'équilibre entre rondeur et fraîcheur est « Ligérien ».
Mets-vin	Sur de beaux poissons grillés mais c'est sûrement sur les fromages que la magie opèrera.

BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon