

DOMAINE
DES
Huards



CHEVERNY
&
COUR-CHEVERNY
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

JOCELYNE & MICHEL GENDRIER

V I G N E R O N S

Notre domaine est situé sur la commune de Cour-Cheverny, entre Loire et Sologne, à 4 km du château de Cheverny et 15 km de celui de Chambord.

Notre famille est installée depuis 1846 sur le Domaine. En 1950, 4 hectares de vignes y sont cultivées, en grande majorité des blancs de cépage Romorantin.

Le Domaine des Huards s'étend aujourd'hui sur 35 hectares de vignes dont :

- 8 Ha Cour-Cheverny
- 18 Ha Cheverny Rouge
- 8 Ha Cheverny Blanc
- 1 Ha en Crémant de Loire

NOTRE PHILOSOPHIE ET LA BIODYNAMIE

Notre objectif est de vous proposer des vins naturels qui vous apportent un maximum de plaisir. Un fruité épaulé par une belle structure, une persistance en bouche et une minéralité agréable sont caractéristiques de nos vins.

Il nous semble essentiel de recourir à des pratiques propres, dont les résultats, tant économiques, qualitatifs et humains donnent entière satisfaction. La Biodynamie nous permet une approche globale de la plante et de l'environnement en fonction des influences qui viennent de la terre, de l'air et de l'eau.

En priorité, nous développons la vie microbienne du sol afin que les racines puisent tous les éléments utiles. Ensuite, nous favorisons le développement de nombreuses herbes annuelles et vivaces. Cette biodiversité permet la multiplication d'insectes variés, qui à leur tour, seront des prédateurs des insectes classiques du vignoble. Nous sommes également attentifs au rythme des planètes et adaptons certains travaux, notamment le travail du sol afin de profiter des influences favorables. La vigne devient plus résistante et quelques applications de tisanes, de petites doses de bouillies cupriques et soufrées nous permettent d'obtenir des récoltes belles et régulières.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

EN BLANC: Nous procédons à un pressurage doux, suivi d'un débourbage statique. La fermentation se fait entre 18 et 20 °C grâce aux levures indigènes naturellement présentes. Le soutirage est réalisé en fin de fermentation. Les Cheverny Blancs sont ensuite élevés sur lies fines avant d'être mis en bouteilles en avril qui suit la récolte.

Même vinification pour le Cour-Cheverny Domaine des Huards avec un élevage de 6 mois sur lies fines. Concernant la Cuvée François 1er, les 2/3 des raisins subissent un pressurage direct et 1/3 une macération pelliculaire de 15 heures. L'élevage est de 6 mois sur lies fines. La mise en bouteilles s'effectue en avril/mai qui suit la récolte pour les deux vins.

EN ROSÉ: Exclusivement issu de saignées des cuvaisons de raisins rouges, la fermentation se déroule entre 18 et 20°C. Nous effectuons un soutirage en fin de fermentation, puis un élevage sur lies fines. La mise en bouteilles est réalisée en avril/mai qui suit la récolte.

EN ROUGE: La vendange est mise en cuve sans pompage grâce à une remorque élévatrice et un tapis. Seules les levures indigènes qui sont présentes naturellement opèrent. La durée de cuvaison est environ de 7 jours avec 30°C de température maximum. Le pressurage des raisins est doux. Le vin est soutiré une première fois puis aéré après la fermentation malo-lactique. Cette fermentation permet une diminution de l'acidité et un assouplissement du vin. Un deuxième soutirage avec aération a lieu en décembre. Les rouges sont mis en bouteilles en avril/mai qui suit la récolte.

COUR-CHEVERNY BLANC - CÉPAGE ROMORANTIN

Le Romorantin a été introduit par le Roi de France François 1^{er}. En 1519, sur décision royale, 80 000 pieds de vigne ont été transplantés de leur berceau bourguignon aux abords du château de Romorantin. Ce cépage s'adapte si bien au climat et au sol qu'il prend le nom de Romorantin dont l'appellation Cour-Cheverny a l'exclusivité. Rare, il allie la puissance, la vivacité, la finesse à une excellente aptitude au vieillissement.

DOMAINE DES HUARDS: 100% Romorantin. Nez franc, potentiel, équilibré, très frais. Minéral, agrumes et puis une touche de miel. Harmonie en bouche entre la puissance vigoureuse et une douceur tactile (cire d'abeille). Persistance très longue; riche en fraîcheur. Forte espérance de vie (10 à 15 ans). Accompagne les crustacés, les asperges, les charcuteries, les fromages à pâte molle, les viandes blanches ainsi que la cuisine épicée...

FRANÇOIS 1^{ER}: 100% Romorantin. Vieilles vignes (entre 50 et 88 ans). Nez élégant franc et très frais, raffiné. Très ample en bouche, présence de beurre et de noix fraîches. Équilibre exceptionnel entre la finesse et la puissance. Une persistance impressionnante en bouche, racée et minérale. À servir sur des coquilles Saint-Jacques poêlées, poissons et viandes fumés, poularde ou du veau fermier à la crème...

JM TENDRESSE: 100% Romorantin. Demi Sec. Lumineux, avec des reflets dorés très pâles. Nez fin, frais, délicat et une vigueur aromatique potentielle. Harmonie en bouche entre la fraîcheur et la douceur suave. Rétro complexe : minérale fruitée (mirabelle, agrumes, mangue) florale et épicée. Persistant. Divin seul, ce vin issu de conditions climatiques exceptionnelles s'accordera avec complicité à l'apéritif, sur un foie gras, un dessert...

CHEVERNY BLANC

DOMAINE DES HUARDS: Sauvignon 85% - Chardonnay 15%. Nez frais, précis et subtil, marqué par les agrumes. Ample, direct en bouche. Disponible en fin de bouche. Parfait avec des fruits de mer, poissons en sauce, poissons grillés...

LA HAUTE PINGLERIE: Sauvignon 85% - Chardonnay 15%. Fermentation et élevage en fûts. Nez franc, fin et équilibré. En bouche, volume suave, avec des arômes d'amandes et de noisettes fraîches. L'élégance et la race signent avec évidence un terroir d'exception. Persistance soyeuse. A déguster avec une sole meunière, poisson de rivière braisé, cuisses de grenouilles poêlées aux herbes et fromages de chèvre bien secs...

CHEVERNY ROSÉ

DOMAINE DES HUARDS: Pinot-Noir 50% - Gamay 40% - Cabernet-Franc 10%. Lumineux. Nez frais d'agrumes. Rafrichissant en bouche. A servir sur diverses salades, grillades...

CHEVERNY ROUGE

DOMAINE DES HUARDS: Gamay 55% - Pinot-Noir 30% - Cabernet-Franc 15%. Lumineux. Frais et fruité au nez. Joyeux en bouche. Arômes de groseille, cerise, agrumes. Accompagne des grillades, viandes de bœuf, viandes blanches et éventuellement sur des poissons...

LE PRESOIR: Pinot-Noir 80% - Gamay 20%. Beau nez fin, avec des touches de cuir. Frais, harmonieux en bouche, rétro-olfaction gourmande, pleine, marquée par des notes de fruits rouges. Franc et direct. A servir sur du veau, des magrets de canard, volailles rôties, grillées et sautées...

LE VIVIER: Pinot-Noir 50% - Gamay 40% - Cabernet-Franc 10%. Nez ouvert. En bouche, la puissance aromatique sur des tanins fondus expliquent son ampleur après un abord facile. Pourrait être goûté sur un carré d'agneau, viandes de bœuf, magrets de canard ou des gibiers... Vin issu d'un vignoble d'environ 3 ha, propriété de Grégoire Deniau, fils de Jean-François Deniau, ancien académicien, écrivain et ministre.

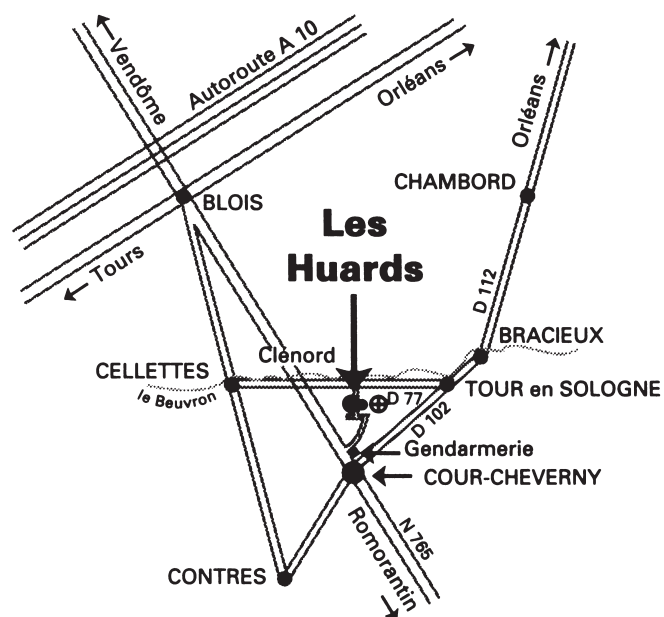
CRÉMANT DE LOIRE: Chardonnay dominant - Pinot-Noir. Excellent équilibre entre la fraîcheur et l'élégance. La mousse crémeuse en bouche le rend gourmand, même si vous le consommez en dehors des repas. A déguster en apéritif ou tout au long d'un repas...

DOMAINE DES *Huards*



Régulièrement cité dans les magazines et les meilleurs ouvrages spécialisés :

- La Revue du Vin de France
- Guide Hachette
- Guide Bettane & Desseauve
- Guide GaultMillau
- Etc.



DOMAINE DES HUARDS
41700 COUR-CHEVERNY - FRANCE
TÉL 02 54 79 97 90 - FAX 02 54 79 26 82

www.domainedeshuards.com
infos@domainedeshuards.com