

## Domaine de La CHAISE

Christophe et Quentin Davault  
37, rue de la Liberté  
41400 Saint-Georges-sur-Cher  
Tél. 02 54 71 53 08  
e-mail :  
domainedelachaise@orange.fr  
www.domaine-de-la-chaise-41.com



♥♥♥♥♥ À la tête des Premiers Grands Vins Classés, en blanc comme en rouge. Ici, on est vigneron de père en fils depuis six générations. En 1899, Alexis Davault achetait une partie du vignoble du Prieuré de la Chaise dont l'origine remonte au Xe siècle. Son fils Eugène agrandit à son tour le vignoble et sera suivi par Maurice qui, en 1948, acquiert un autre lot de vignes du Prieuré de la Chaise. De 1986 à 2004, le vignoble du Domaine de la Chaise est géré par Jean-Pierre et son fils Christophe. En 2004, c'est au tour de Christophe de poursuivre la tradition. Jean-Pierre étant à la retraite. Et il est rejoint par Quentin qui représente aujourd'hui la 7e génération. Depuis 1980, 45 ha de vignes ont été achetés ou replantés, ce qui porte la superficie du domaine à 59 ha de vignes situées sur des coteaux dont les sols reposent sur tuffeau du Turonien moyen ou sur argiles à silex. De nombreux investissements ont été réalisés à la cave depuis une quinzaine d'années, dans le souci de l'amélioration constante de la qualité (thermorégulation, cuverie, pressoirs pneumatiques).

Un grand coup de cœur **Touraine Chenonceaux rouge 2019**, Côt et Cabernet, au nez d'humus et d'épices, associant richesse et finesse en bouche, un vin coloré et charnu que l'on ouvre sur un Coulommiers ou des pigeonneaux aux champignons.

Le **Touraine Chenonceaux blanc 2019**, cépage Sauvignon, est vraiment remarquable, le meilleur de la région, de robe jaune clair, où l'on retrouve des notes de fleurs blanches et de noisettes, de bouche souple et vive à la fois, il est tout en nuances, c'est un vin frais, franc, gourmand, parfait aussi bien à l'apéritif que sur une omelette aux asperges, par exemple. Le **Touraine Gamay 2020**, lui aussi très typé, est bien marqué par ce cépage classique qui se plaît fort bien ici, finement bouqueté, à la robe rubis, au nez de fruits rouges mûrs (cassis, fraise des bois), avec des tanins ronds.

Excellent **Touraine Tradition 2020**, Côt et Cabernet franc, qui a un nez complexe où la rose s'associe à la framboise, une bouche intense et raffinée à la fois, il est à ouvrir sur des rillettes ou des mets épicés. Quant au **Touraine blanc 2020**, Sauvignon, il est tout en nuances, avec des arômes d'agrumes et de fleurs blanches, franc et vif comme ce joli **Touraine rosé 2020**, issu d'un assemblage de Gamay, Cabernet franc, Pineau d'Aunis et Grolleau, vinifié par pressurage, il est friand, sur la gourmandise.

## Domaine CHARBONNIER

Michel et Stéphane Charbonnier  
4, chemin de la Cossaie  
41110 Châteaueux  
Tél. 02 54 75 49 29  
et 06 14 70 95 44  
e-mail : dms.charbonnier@wanadoo.com  
www.domainecharbonnier.com



♥♥♥♥♥ Au sommet. Troisième génération de vigneron, pour ce Domaine de 22 ha de vignes conduites en culture raisonnée, qui se répartissent avec un encépagement de 60% en rouge et 40% en blanc. Michel s'occupe principalement du vignoble et Stéphane s'occupe plus de la vinification et de la commercialisation. Leurs vins collectionnent les récompenses.

Superbe **Touraine rouge Malbec 2019**, d'un beau rubis profond, un vin qui développe un nez puissant dominé par la prune et la cerise noire, de bouche savoureuse. Très typé, le **Touraine blanc Sauvignon Vieilles Vignes 2019**, tout en ampleur aromatique, est de bouche harmonieuse, avec des nuances de genêt et de fruits frais. Le **Touraine Chenonceau blanc 2018**, très représentatif de la belle expression du Sauvignon dans ces terroirs, un vin typé qui allie élégance et structure, finesse et persistance.

Le **Touraine Prestige 2018**, aux connotations complexes de fraise et de sous-bois, a des tanins mûrs, de bouche veloutée. Goûtez le **Val de Loire Pinot Noir 2020**, de bouche classique, corsé, aux tanins présents et fondus à la fois, un vin où dominent les fruits mûrs et le poivre.

Joli **Val de Loire Cabernet 2018**, de robe soutenue et brillante, d'une jolie concentration d'arômes. Le **Vin de France blanc l'Exceptionnelle 2016**, au nez délicat dominé par les agrumes frais. Et pour finir la **Méthode Traditionnelle Touraine Fines Bulles blanc**, de mousse crémeuse, qui développe des arômes de rose et de genêt, et le **Fines Bulles rosé**, savoureux, tout en fruité et finesse, aux arômes de framboise, à ouvrir sur une tarte aux fraises.