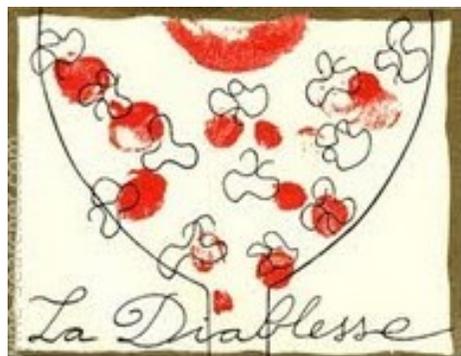


“..this is a domaine which could be challenging the likes of Philippe Alliet and Bernard Baudry on the very top tier of the appellation. .” - thewinedoctor.com



Chateau de Coulaïne (Organic)

www.chinon.com/coulaïne Chinon (Loire Valley)



Chateau de Coulaïne is a family-owned estate rich in viticultural tradition which has been operating continuously since 1300! In the 19th century the estate came to be one of the most notable in Chinon before phylloxera reduced the holdings to just over 1 hectare of Clos de Turpenay. Since 1988, Etienne de Bonnaventure took over the farming of that 1 hectare assuming all viticulture and winemaking responsibilities and has grown the estate to its current 18 hectares, all situated on Chinon's plateaux. Planted mostly to Cabernet Franc (with a little Chenin blanc making both Chinon blanc and Touraine blanc) particular care is taken to re-plant using selection massale as they have done for generations. The vineyards are organically farmed since 1997, being the first in the appellation to be certified organic, all grapes are hand-harvested and vinification follows a non-interventionalist path. Coulaïne's low yields result in deeply concentrated, savoury and succulent expressions of Cabernet Franc with ripe and polished tannins - a harmonious balance between the traditional and modern worlds. We adore Cabernet Franc and it is easy to see that Etienne has made every effort in the vineyard and the cellars to ensure that these are simply some of the purest and most deliciously approachable examples you will ever come across!



2012 Touraine blanc “Les Pieds Roti”

Pieds Roti is the old original name of the vineyard across the road from the Chateau which is a small area not granted Chinon status, just Touraine. The vineyard is south facing and soils are strongly calcareous overlaid with rich clay suitable to growing chenin blanc which has produced a very intense and exotic wine with ample acid backbone to balance the obvious ripeness this site bestows. *“The wine is vinified in 2 to 5 year old barriques and is a serious example of Chenin, even if it doesn't carry the Chinon appellation. Coulaïne delivers two of the finest white wines produced in the appellation.”* Richard Kelley - The definitive guide to the wines of the Loire

2015 Chinon rouge 750 + 375ml

Mostly from younger vines up to about 15 yo, this wine is vinified in cement tanks using indigenous yeast and aged in a combination of large old oak and cement tanks. A real 'vin de soif' giving the extravagant raspberry perfume and thirst quenching freshness that Chinon is so well known for. Very fresh, very moreish.

2011 Chinon rouge “Clos de Turpenay”

“Le Clos de Turpenay is the historic 2.2 hectare slope of clay-limestone and flint that flanks the chateau. The blend includes the original 1.2 hectares inherited by Etienne in 1988 which makes the average age of the vines around 50 years old. The wine is fermented in large wooden vats before being committed to 400 litre oak barrels where the wine undergoes malolactic fermentation and ageing.” Richard Kelley - The definitive guide to the wines of the Loire

2013 Chinon rouge “Francs de Pieds”

Made from a tiny plot of ungrafted vines in front of the chateau planted on their own roots (making the vines susceptible to phylloxera louse). Vinified in cement with indigenous yeast and then aged in 400 litre barrels (none new) the wine is bottled unfined and unfiltered with minimal So2. This has given the purest expression of Cabernet Franc that one is likely to find in the Loire. Beautifully elegant and fresh with vivid raspberry perfume and intense yet fresh dark berry and spice on palate.

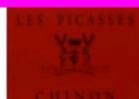
2012 Chinon rouge “La Diabliesse”

Named after a distant relative with a fiery nature named “La Diabliesse” (the she-devil). Made from a tiny .8 ha plot of 80 yo vines in the famed Les Picasses vineyard which is widely regarded as among the best of Chinon. This small parcel has a north facing exposition giving a finer fresher aspect to the terrific old vine intensity with the finished wine at just 11.9% alc/vol. Vinified in cement tank with indigenous yeast and then aged in mostly older 400 litre barrels (20% new) for 11 months before bottling unfined and unfiltered. *“Dark ruby. Expressive aromas of blackberry, truffle and wild spices. A flavor of ripe currant on the attack. Youthfully chunky but tactile, layered and very natural. Finishes with ripe tannins and pleasing length. This cabernet franc is very easy to drink, and without pretention.”* Vinous Media Dec. '14

Château de Coulaïne - Pascale et Etienne de Bonnaventure chateaucoulaïne@orange.fr

Actualisé le
01 01 2015

© P de Bonnaventure



Millésime	2013 (Rouge)	2012	2012	2011	2012	2012 (Blanc)	2012
Appellation	Chinon	Chinon	Chinon	Chinon	Chinon	Chinon Blanc	Touraine Blanc
Terroir	Cette cuvée n'est pas une "sélection parcelle" au sens strict du terme ; c'est un assemblage de parcelles sur coteaux et plateaux autour du domaine. Ce sont l'âge des vignes et la vinification qui "font" la cuvée : du fruité, de la souplesse. Un vin de soif, facile à accorder.	Sélection parcelle de sols 100% "Millarges", mêlés de matière organique, sur tuffeau jaune, situés en haut du coteau de Coulaïne. Ces sables gréseux (sables jaunes en géologie) sont sédimentaires : d'anciens fonds marins du Tertiaire. Les sables apportent du fruité et de la chaleur ; le tuffeau donne la structure et les tannins.	100 % Argilo-calcaire sur tuffeau jaune, sur le terroir mythique des Picasses (commune de Beaumont-en-Véron). Grosse croupe couverte de vignes, orientée Nord-Sud. Les parcelles de cette cuvée sont plein soleil : sur le dessus du coteau, bien ventilé, et sur le flan sud.	Argilo-calcaire et argilo-siliceux, veiné de "millarges" dans le haut du coteau; pente moyenne avec exposition plein Sud-Est. Clos planté en vignes attesté par archive depuis le milieu du XIII ^{ème} siècle. Parcelle "historique" du domaine, replantée en 1960 sélection massale. Le reste du Clos a été planté en 92/95.	Issu d' une parcelle de vignes de 80 ans, située également sur le terroir des Picasses, mais en exposition Nord. Ce terroir donc 100 % pur argilo-calcaire permet l'expression variétale parfaite du Cabernet-franc, avec de belles maturités. Et le maintien d'une fraîcheur typique, malgré l'ampleur procurée par la qualité du terroir.	La parcelle est plantée sur des bas de pente argilo-calcaire, juste en face du château. Exposition sud. La roche mère calcaire n'est pas très loin, mais l'argile bien présente donne une expression aromatique bien typée. Quelques rangs ont été plantés sur le haut du coteau derrière le château. Même cépage et même élaboration que Les Pieds Rôtis, mais expression bien différente.	Plateau de l'Éocène sur la rive gauche de la Vienne, face à Coulaïne. Plongeant vers le bourg de Thizay en coteau pentu, exposé sud. Sols très chauds, gravillons de granit, éponges fossiles, argilo-calcaire marqué par la "craie" du tuffeau blanc. Les Pieds Rôtis est le nom cadastral, comme Picasses et Clos de Turpenay.
Cépage	Cabernet Franc 100%	Cabernet-Franc 100%	Cabernet Franc 100%	Cabernet Franc 100%	Cabernet Franc 100%	Chenin 100%	Chenin 100%
Age des Vignes	12 à 15 ans ; total de 8,36 ha	1,70 hectares. Vignes âgées de 15 à 20 ans	Sur 2,40 ha au total, moyenne d'âge des vignes = 35 ans	51 ans (1,20 ha) ; 0,90 ares = vingtaine d'années	80 ans ; 0,80 hectare	20 ans = 0,52 ha + 0,16 Ha = 6 ans	9 ans ; 1,50 ha
Récolte	Manuelle	Manuelle	Manuelle	Manuelle	Manuelle	Manuelle	Manuelle
MEB	env. 25 000 billes + Magnum + 1/2	8 000 billes	4 900 billes + Magnum	7 000 billes + Magnum	3 200 + Magnum	2 800 bouteilles	3 900 billes
Vinification	Macération à froid en cuves béton. Levures indigènes, pas de désacidification. Le 2013 a été chaptalisé d'1/2 degré : manipulation exceptionnelle, qui n'avait pas été effectuée depuis 1996. Ceci en raison de la maturation difficile du raisin sur ce millésime, phénomène général. Vin non collé, filtration sur terre, léger sulfitage à la vendange puis avant la mise en bouteilles.	Traditionnelle : avec levures indigènes, pas de chaptalisation ; vinification en cuves de chêne (marque "Grenier") de 60 hectolitres. Cela permet au vin de respirer, aux tanins de s'arrondir, sans donner d'arômes boisés, tout en préservant le fruité du raisin récolté. Vin non collé, filtration légère sur terre, sulfitage : comme sur Château de Coulaïne et tous les vins du domaine.	Traditionnelle avec levures indigènes, pas de chaptalisation ; macération en cuve béton. Fermentation malolactique en fûts neufs. Vin ni collé, ni filtré et très légèrement sulfité si besoin.	Traditionnelle : avec levures indigènes, pas de chaptalisation ; macérations assez longues en cuves béton et cuves bois anciennes, puis entonnage. Fermentation malolactique en barriques. Vin ni collé, ni filtré, très légèrement sulfité en cours d'élevage.	Traditionnelle : levures indigènes, pas de chaptalisation ; fermentation malolactique lente en barriques après fermentation alcoolique en cuves béton. Vin ni collé, ni filtré, très légèrement sulfité en cours d'élevage si besoin.	Vendanges, pressurage, débordage des grosses lies, Entonnage en barriques, levures indigènes, pas de chaptalisation. La fermentation malolactique est laissée "libre" . Remis en masse en cuves pendant quelques mois jusqu'à la mise en bouteille. Vin non collé. Filtration sur terre, sulfitage si besoin en cours d'élevage et à la mise.	Vendange pressée, puis débordage des grosses lies, entonnage en fûts. Levures indigènes, pas de chaptalisation. Fermentation malolactique laissée libre. Vin non collé, filtration sur terre et léger sulfitage en cours d'élevage si besoin, et à la mise.
Elevage	Cette cuvée qui d'habitude reste en cuves béton jusqu'à la mise a séjourné quelques mois dans des fûts "âgés" (donc aucun caractère boisé) afin d'aérer et assouplir l'acidité du millésime	Reste en cuves (pour la micro-oxygénation) jusqu'à la mise. Vin non collé, filtration sur terre et léger sulfitage à la mise.	11 mois en fûts de chêne ; 1/3 neufs, 1/3 âgés de 1 vin et 1/3 de 2 vins. Puis en masse en cuves, jusqu'à la mise en bouteilles.	11 mois en fûts de chêne âgés de 4 - 5 vins et 10 % de fûts neufs. Puis en masse jusqu'à la mise en bouteilles.	11 mois en fûts de chêne (de 400 litres) de 3 - 4 vins et 20% de fût neuf. Puis en masse jusqu'à la mise en bouteilles	En barriques de 3 à 10 ans jusqu'à la mise en bouteille. Environ 5% fût neuf. Malo faite à 100%	En fûts de 400 litres âgés de 2 / 8 vins, jusqu'à la mise en bouteille. Environ 5% de fût neuf. Malo faite à 100%
Dégustation	Robe rouge clair ; nez encore fermé ; bouche marquée par l'acidité caractéristique du millésime, encore présente. L'ampleur et l'équilibre croquant habituels de ce vin sont amoindris par l'effet millésime. Cela reste néanmoins un vin de soif, à ouvrir un peu avant le service. A boire dès sa jeunesse et dans les 3 ans.	Robe rouge assez sombre, nez de fruits rouges bien mûrs. Bouche équilibrée, souple, avec une belle fraîcheur . Tannins présents, qui commencent à s'arrondir. Vin épicié et chaleureux qui peut se boire dès aujourd'hui, mais sera encore plus ouvert à partir du Printemps 2014. A boire jusqu'en 2020.	L'exposition plein sud des parcelles donne un dénominateur commun à tous les millésimes : concentration, chaleur. Robe rouge rubis ; nez de fruits rouges encore discret, on ne retrouve pas l'ampleur et la maturité du 2011, mais la matière et le fruité sont présents, les tanins eux aussi vont se mettre en place doucement avec la maturité. Début de maturité : Printemps -Été 2015. Garde jusqu'à 15 ans.	Robe rouge soutenu, arômes de fruits rouges marqués, tanins qui commencent à bien se fondre, très fins et mûrs, bouche pleine. Vin très structuré, bien équilibré et de belle longueur. Un vin à attendre : début de maturité Automne 2014. Un très beau potentiel de garde (une quinzaine d'années à compter de 2013, voire plus).	Robe rouge rubis sombre, la fine amplitude aromatique du nez est encore en devenir, bouche structurée ; le boisé encore légèrement présent va disparaître. Fruits rouges et tanins pas encore fondus. Solaire et minéralité. Attendre l'Automne - Hiver 2015 avant de commencer à boire. Peut se goûter plus tôt, à condition de carafe. Garde : 10 - 15 ans , voire plus.	Robe or pâle, nez fruité. Le caractère boisé et vanillé est léger. Bouche : attaque franche, bien nette, fraîcheur grâce à l'acidité équilibrée du millésime, du fruité ; mais avec de la rondeur, du gras, apportés par l'argile du sol. A boire jusqu'en 2020, voire plus.	Robe or pâle, légèreté et finesse. De la rondeur et du gras, beaucoup de fraîcheur aussi. Bel équilibre entre le fruité et l'arête acide. A boire jusqu'en 2020.
Accords Mets /Vins	Viande blanche, viande rouge grillée, charcuterie "autour du cochon", légumes du jardin, pâtes, quiches, chèvres frais ou cendrés. Servir entre 14 et 16 ° C.	Filet mignon de porc aux mangues, gingembre et poivre de Setchuan, cèpes à la bordelaise, terrine de faisán, pigeonneau farci. Servir à 16 ° C.	Viandes rouges grillées, daube ; cuisine du terroir ou plus complexe : canard rôti, rosbœuf aux légumes, gigot d'agneau. Servir à 16 -18 ° C.	Pintade aux pêches, pâtes à l'italienne bien goûteuses comme des tagliatelle aux dés de sanglier (ou de bœuf) à la sauce tomate ; le gibier convient bien : la minéralité du vin faisant équilibre avec la force des viandes. Les accords sucré-salé conviennent bien aussi. Servir à	Traditionnels ou inattendus : cuisine du terroir, gibiers pour leur chaleur et leur onctuosité. Raffinements gastronomiques : tian de queue de bœuf, geline aux truffes, jambon de sanglier à la lie de vin. Servir à 18°C.	Un vin qui appelle une cuisine raffinée. Poissons de rivière : brochet, sandre, ombre... L'accord le plus fin étant avec les viandes blanches : chapon, pintade, veau (filet mignon avec panais, pleurotes etc) Fromages à pâtes cuites, persillées, ou chèvre secs. Servir à	S'apprécie : seul, à l'apéritif ou tout autre moment. Avec des viandes blanches, de la cuisine asiatique. Aussi un simple poulet, rôti de porc. Certains fromages pas trop forts, ou à pâte cuite. Servir à 10 - 12°C
Alcool	11,60%	12,39%	12,83%	13,30 %	11,90%	12,69%	12,80%
Acidité	4,32 g / l	3,43 g/L	3,73 g/L	3,30 g/L	3,90 g/l	3,14 g/l	3,13 g/L
SO 2 Total	18 mg/l	19 mg/L	29 mg/L	34 mg/L	34 mg/l	≤ 15 mg/l	17 mg/l
Sucre Résiduel	< 0,5 g/l	< 0,5 g/L	< 0,5 g/L	< 0,5 g/L	< 0,3 g/l	0,8 g/l	1,2 g/l
pH	3,25	3,65	3,49	3,60	3,47	3,43	3,51