

Fiche Technique

Domaine de la Noblaie



Chinon Blanc



Le Domaine de la Noblaie, anciennement dédié à la polyculture, est acquis en 1952 par la famille Manzagol, originaire de Corrèze. Trois générations de vigneron ont agrandi le vignoble, passant de 5 hectares en 1953 à 24 hectares en 2012. Depuis 2003, marquant la 50^e vendange, l'objectif reste de produire des vins authentiques, représentatifs du terroir de Chinon. Aujourd'hui, Jérôme Billard et Élodie Peyrussie cultivent la vigne dans le respect des équilibres naturels sur ce domaine familial situé au « Vau Breton », la Vallée du Cabernet Franc en Rabelaisien.



Le blanc du domaine de la Noblaie est assez rare puisque les Chinon Blanc ne représentent que 10% de l'appellation. Le terroir est le tuffeau. Les vignes sont âgées de plus de 20 ans. Pressurage direct des grappes entières après vendanges manuelles. La fermentation alcoolique est totale afin d'obtenir un Chinon blanc sec. L'élevage est de 6-8 mois en cuves inox.



100 % Chenin

Robe : Jaune clair aux très légers reflets verts.



Nez : Ce chinon possède une belle aromatique d'agrumes et de fruits exotiques.

Dégustation : En bouche, les fruits à chair blanche dominant mais la salinité en fin de bouche est bien présente.



Idéal sur des langoustines, une viande blanche et un chèvre.

Potentiel de garde : environ 8 ans.

Fiche Technique

Domaine de la Noblaie



Chinon Blanc La Part des Anges



Le Domaine de la Noblaie, anciennement dédié à la polyculture, est acquis en 1952 par la famille Manzagol, originaire de Corrèze. Trois générations de vigneron ont agrandi le vignoble, passant de 5 hectares en 1953 à 24 hectares en 2012. Depuis 2003, marquant la 50^e vendange, l'objectif reste de produire des vins authentiques, représentatifs du terroir de Chinon. Aujourd'hui, Jérôme Billard et Élodie Peyrussie cultivent la vigne dans le respect des équilibres naturels sur ce domaine familial situé au « Vau Breton », la Vallée du Cabernet Franc en Rabelaisien.



Initiée en 2003, cette cuvée est une ode à la lenteur, à la patience (d'ange...). Vignes de 60 ans. Terroir : Coteaux de calcaire «tuffeau». Vinifications : Pressurage direct des grappes entières après vendanges manuelles. Seul le cœur du pressoir est entonné et descendu directement dans nos caves de tuffeau. Les fermentations sans soufre suivent le gré des saisons. Élevage : 15 mois en foudre et fûts de chêne de 500 litres, puis 6 mois en masse en cuve inox.



100 % Chenin

Robe : Jaune doré brillant.



Nez : Le nez puissant révèle des notes de fleurs d'acacia et de fruits à chair blanche.

Dégustation : On retrouve cette puissance et cette ampleur en bouche avec des notes de miel, de châtaigne et de coing. La finale offre minéralité et fraîcheur.



Un vin complet, complexe à découvrir sur une viande blanche à la crème et aux morilles.

Potentiel de garde : environ 10 ans.



Fiche Technique

Domaine de la Noblaie



Chinon Rouge



Le Domaine de la Noblaie, anciennement dédié à la polyculture, est acquis en 1952 par la famille Manzagol, originaire de Corrèze. Trois générations de vignerons ont agrandi le vignoble, passant de 5 hectares en 1953 à 24 hectares en 2012. Depuis 2003, marquant la 50^e vendange, l'objectif reste de produire des vins authentiques, représentatifs du terroir de Chinon. Aujourd'hui, Jérôme Billard et Élodie Peyrussie cultivent la vigne dans le respect des équilibres naturels sur ce domaine familial situé au « Vau Breton », la Vallée du Cabernet Franc en Rabelaisien.



Issu de l'assemblage harmonieux des terroirs argilo-calcaires, ce chinon est issu de vignes de 30 ans. Terroir : Regroupe l'ensemble de nos terroirs : argiles du sénonien dites «Cornuelles» et calcaires du turonien dit «Tuffeau». Vinifications : Vendangé à la main. Encuvage par gravité. L'âge de sagesse n'étant pas encore arrivé sur ces parcelles, nous cherchons à préserver le fruit du raisin. Élevage : 5 mois minimum en cuve inox sur lies fines protectrices.



100 % Cabernet Franc

Robe : Rouge violacé.



Nez : Le nez s'ouvre sur des notes de violette et de fruits rouges (cassis) typiques du Cabernet.

Dégustation : La bouche présente une belle structure tout en restant vive et fraîche.



Dans sa jeunesse sur un plateau de charcuterie.

Potentiel de garde : environ 10 ans.

Fiche Technique

Domaine de la Noblaie



Chinon Rouge Pierre de Tuf



Le Domaine de la Noblaie, anciennement dédié à la polyculture, est acquis en 1952 par la famille Manzagol, originaire de Corrèze. Trois générations de vignerons ont agrandi le vignoble, passant de 5 hectares en 1953 à 24 hectares en 2012. Depuis 2003, marquant la 50^e vendange, l'objectif reste de produire des vins authentiques, représentatifs du terroir de Chinon. Aujourd'hui, Jérôme Billard et Élodie Peyrussie cultivent la vigne dans le respect des équilibres naturels sur ce domaine familial situé au « Vau Breton », la Vallée du Cabernet Franc en Rabelaisien.



C'est la cuvée emblématique de la Noblaie !

Vinification depuis 2003 dans une cuve pluriséculaire creusée à même la roche ! Vignes de 70 ans. Terroir : 2 parcelles historiques de la Noblaie : l'une sur argiles à silex dites «Cornuelles» du Sénonien, l'autre sur argilo-calcaire. Vinifications : macération longue dans une cuve taillée à même le tuffeau au XV^{ème} siècle. La technique du pigeage, effectué à la main à l'aide d'un pilon en bois, permet de libérer davantage d'arômes et met en valeur la complexité du vin. Élevage : Entonné directement après la fermentation alcoolique. 20 mois d'élevage en fûts et amphores de 500 litres sur lies. Quelques mois en cuve permettent d'affiner sa préparation à la mise en bouteille.



100 % Cabernet Franc

Robe : Rouge pourpre profond.



Nez : Ce Chinon d'exception présente des senteurs de fruits noirs et notes grillées.

Dégustation : La bouche est souple et charnue aux arômes fruités et épicés qui enrobent des tanins puissants et bien mûrs.



Sur des plats Nobles à base de viandes, de truffes ou de morilles.

Potentiel de garde : environ 10 ans.

