

L'histoire du Domaine



CHATEAU DU PETIT THOUARS

Un vin qui est aussi une histoire d'eau !

D'eau de mer s'entend, puisque les grands hommes de la famille Aubert du Petit Thouars -dont le premier acheta château et vignoble sur les conseils de Richelieu en 1636- sont des marins d'une rude trempe.

Aristide participa aux campagnes de La Guerre d'Indépendance des Etats Unis, parcourut la mer à la recherche de La Pérouse et mourut héroïquement à Aboukir lors de la campagne de Bonaparte en Egypte ; son frère Aubert, botaniste, voyagea jusqu'à l'île Maurice, où il créa le célèbre jardin de Pamplemousse, et retourna à Paris

fonder la pépinière royale ; Abel, leur neveu, établit la souveraineté française à Tahiti. Leur autre neveu, Bergasse du Petit Thouars, batailla sur toutes les mers, allant jusqu'au Japon où il se rendit célèbre en réclamant la grâce des condamnés à mort japonais.



Fidèles à leurs ancêtres -esprits libres, aventuriers, scientifiques de talent et grand serveurs de l'Etat, les dernières générations de la famille du Petit Thouars se montrent tout aussi entreprenantes à l'aube du troisième millénaire. Ouvertes sur le monde, elles développent le vignoble et entretiennent avec passion le patrimoine familiale, en particulier l'élégant château de tuffeau d'architecture typiquement tourangelle avec sa tour octogonale.

Pour rendre hommage à leurs glorieux ancêtres et perpétuer leur mémoire, Yves et Marguerite du Petit Thouars, les actuels propriétaires, vont ouvrir un musée. Manuscrits, livres relatant voyages et travaux scientifiques de ces prestigieux aïeux, ainsi qu'objets maritimes et maquettes des bateaux sur lesquels ils ont navigué, y seront exposés. C'est leur fils, Sébastien du Petit Thouars (photo) qui est en charge de la communication autour du domaine. Passionné et passionnant, il sait vous raconter son histoire et celle de ses vins. Une dégustation avec lui c'est comme autant de voyages dans son beau pays.



Caractéristiques du domaine

Le vignoble :

Entre Bourgueil, Chinon et Saumur, au confluent de la Vienne et de la Loire, à la limite extrême Ouest de l'appellation Touraine, le plateau argilo-calcaire sur assise de tuffe offre un terroir idéal au cépage cabernet franc qui donne son identité au vin du Petit Thouars. Replanté à partir de 1975, le vignoble d'une surface de 15 hectares situé sur le coteau de Saint-Germain-Sur-Vienne a des vignes âgées de 4 à 30 ans.

Vinification et élevage :

Les vins sont élaborés sous l'oeil vigilant du maître de chais, Michel Pinard, dont la longue expérience, forgée notamment chez Charles Joguet, garantit la meilleure expression du cépage cabernet franc.

Elevée en cuve ou en fût selon le millésime, La cuvée SÉLECTION propose des vins sur le fruit, très aromatiques, qui offrent une belle fraîcheur en bouche et apportent une touche de légèreté et de finesse à vos repas ensoleillés.

Les vins de la cuvée RÉSERVE font l'objet d'un élevage plus long (12 à 18 mois) en fût afin de respecter et de mettre et valoir le charme unique du terroir et du cépage Cabernet Franc. Le résultat est un équilibre entre puissance et longueur, qui n'exclue ni la rondeur ni le fruit.

Les crémants bruts, blanc et rosé, sont élaborés à partir des raisins du cabernet franc entièrement récoltés à la main. Après vinification selon la méthode traditionnelle, ils restent ensuite deux ans en cave sur lattes.

A l'apéritif ou en fin de repas, ils se dégustent sans arrière pensée, si ce n'est celle de la modération !



Sélection 2009

Un beau vin d'été, gourmand et puissant, qui réunit toutes les qualités du millésime 2009. Idéal avec charcuteries, viandes ou poissons grillés, steak de saumon, carré d'agneau, fromages de chèvre.

Le vin - Dégustation

Œil : beau grenat brillant.

Nez : arômes de mûre et de cerise noire.

Bouche : Attaque charnue dotée d'une grande fraîcheur, belle structure, vin équilibré, gourmand, confituré; les tannins sont présents mais pas trop fermes et ils s'arrondiront davantage avec les années. Belle finale, longue et ronde.



Carte d'identité

Millésime : 2009

Appellation : Touraine

Cépage : Cabernet Franc

Temps de garde optimum : 2014

Température de service : 16-18 °

Les accords gourmands

charcuteries viandes et poissons grillés steak de saumon Carré d'agneau.

Réserve 2008

Un vin d'une grande élégance, à déguster aujourd'hui mais aussi à mettre en cave tant son potentiel de garde saute au palais. Il a été primé aux Decanter World Wine Awards 2010, ainsi qu'à l'International Wine Challenge 2010

Le vin - Dégustation

Œil : Rubis foncé.

Nez : Nez de petits fruits rouges friands: framboise, cerise rouge, groseille.

Bouche : Belle fraîcheur, doublée d'un bel équilibre, bien structuré, avec une légère et délicate note boisée. Les tannins sont bien présents, mais ne sont pas trop fermes et ils vont s'arrondir encore plus avec le vieillissement. Finale longue et très plaisante



Carte d'identité

Millésime : 2008

Appellation : Touraine

Cépage : Cabernet Franc

Temps de garde optimum : 2013

Température de service : 16-18 °

Les accords gourmands

Volailles rôties Filet mignon de veau ou de porc Carré d'agneau fromages de chèvre desserts aux fruits rouges



Réserve 2005

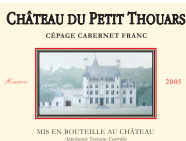
Ce vin de terroir, de charme et de plaisir, qui ne dissimule pas ses origines, se déguste avec un poulet grillé, un mignon de veau ou de porc, ou un carré de porc. Son équilibre lui permet une conservation d'au moins cinq ans

Le vin - Dégustation

Œil : Robe cerise noire, reflets pourpres.

Nez : Nez franc, typé, mariant fruits rouges mûrs et liqueur de framboise.

Bouche : Bouche solide, rond à l'attaque, bonne correspondance avec le nez, finale aux tannins très soyeux.



Carte d'identité

Millésime : 2005

Appellation : Touraine

Cépage : Cabernet Franc

Temps de garde optimum : A boire cette année ou dans les 2 ans

Température de service : 16-18 °

Les accords gourmands

Viandes blanches: poulet, mignon de veau, carré de porc.