

# Revue de Presse 2014



SELECTION SALON DES VINS DE LOIRE – LE POINT

N° 2163 – Février 2014

**Domaine DOZON - « C du Plaisir » Chinon rouge 2013 - 15,5/20** : Jeunes vignes allant de 10 à 15 ans sur argile à silex. Fruits noirs, bien aromatique, bouche tendre, légère, fraîche, petits tanins vifs en finale. A boire au printemps.

**Domaine DOZON - Chinon Rosé 2013 – 14,5-15/20** : Nez épices, goudron, cerise, bouche assez ronde, avec de la fraîcheur, gourmand, bien équilibré.

SPECIAL VINS D'ETE – LE POINT. N°2179 – Juin 2014



« Je suis originaire de Chinon mais, avant de devenir vigneron, j'ai d'abord pratiqué d'autres activités. En Bourgogne, dans le commercial, puis en Provence, à l'interprofession des vins de la région, et enfin pour le compte de la Sopexa, à Dubaï, durant huit ans. L'idée d'un retour aux sources n'était jamais très loin... le cap de la quarantaine franchi, j'ai pris la décision de rentrer en France et de suivre une formation pour devenir vigneron. J'ai eu l'opportunité de faire un stage chez Bernard Baudry, vigneron de référence de l'appellation chinon, et, à partir de là, tout s'est enchaîné. J'ai constitué un GFA avec trois amis, et on a racheté les 14 hectares du domaine de Laure Dozon, qui avait, elle aussi, envie de réaliser d'autres projets personnels. Les sols d'argile à silex et de calcaire de Ligré donnent des vins plutôt costauds, tout le challenge réside dans l'élaboration de vins plus souples, la fraîcheur naturelle des vins de la région est un atout, et puis c'est une belle aventure ! »

**Domaine DOZON - Chinon Rosé 2013.** Epices, goudron, cerise, bouche assez ronde avec de la fraîcheur, gourmand, bien équilibré.

.....



**Domaine DOZON – Chinon Rouge « C du Plaisir » 2013 :**

**15,5/20** Un grand plaisir pour ce vin gouleyant à souhait, au fruité intense et élégant, à la mâche friande. Il emporte la bouche avec des fruits mûrs, des épices douces, des notes de fleurs également. Cette bouteille vous emmène en vacances !

.....



CENTRE PRESSE – LE QUOTIDIEN DE LA  
VIENNE. Août 2014

**Chinon Rouge, Le Clos du Saut au Loup 2013 :** Arrivé à la tête du Domaine Dozon à l'automne 2013, Eric SANTIÉ présente sa première cuvée de Chinon rouge : le Clos du Saut au Loup 2013, fruit de ses vendanges et de sa propre vinification. Ce Chinon rouge est 100% cabernet franc, issu de vignes quadragénaires, cultivées au lieu-dit « Le Saut au Loup ». Dans sa robe rose rubis, il offre un nez de sous-bois et de fruits rouges, et révèle une bouche fraîche et fruitée, fine et peu tannique.

.....



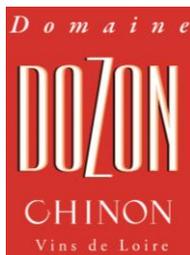
LA REVUE DES VINS DE FRANCE. DOSSIER « VIGNERONS  
INDEPENDANTS ». Novembre 2014.

**Chinon Clos du Saut au Loup 2013 -  
14/20 :** Vinifié en cuves pour extraire le fruit

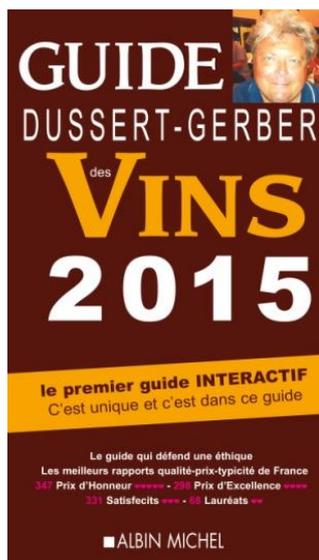
du cabernet franc avec finesse, ce premier millésime d'Eric SANTIÉ est réussi.

**LES 10 VALEURS MONTANTES À SUIVRE**

- 1 Mas del Pèrri, cahors Les Acacias 2011 – 16/20 – 25 €
- 2 Dom. de la Réserve d'O, coteaux-du-languedoc Terrasses du Larzac 2012 – 15,5/20 – 14 €
- 3 Château Mangot, saint-émilion Grand Cru, 2011 – 15,5/20 – 19 €
- 4 Clos Signadore, patrimoine A Mandria 2013 – 15/20 – 20 €
- 5 Domaine Pierre-Henri Ginglinger, alsace Grand cru Pfersigberg gewurztraminer 2010 – 14,5/20 – 15,70 €
- 6 Domaine Pierre et Bertrand Couly, chinon La Haute Olive 2012, 14,5/20 – 12,70 €
- 7 Château Henri Bonnaud, palette Quintessence 2013 – 14,5/20 – 27 €
- 8 **Domaine Dozon, chinon Clos du Saut au Loup 2013 – 14/20 – 6,90 €**
- 9 Domaine La Toupie, maury Sur un fil rouge 2013 – 14/20 – 13 €
- 10 Domaine des Gravennes, côtes-du-rhône Cuvée Marie-Louise 2011 – 14,5/20 – 10,50 €



# Guides des vins 2014



## GUIDE DUSSERT-GERBER DES VINS 2015

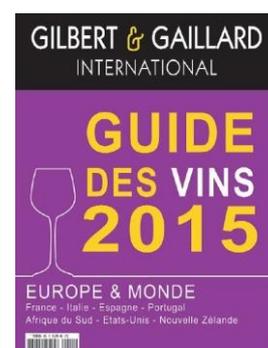
♥♥♥♥♥ Parfait sous une tonnelle, le **Chinon rouge C du Plaisir 2013**, friand, parfumé et rond, un vin classique, marqué par son fruit, tout en délicatesse. Le **Chinon Clos du Saut au Loup 2012**, sélection des plus vieilles vignes de 60 à 70 ans, macération longue et 18 mois d'élevage en cuves, avec des notes de griotte et de fumé, très parfumé, charpenté, de bouche souple et charnue à la fois. Beau **Chinon cuvée Laure et le Loup 2010**, issu d'une sélection des plus vieilles vignes (plus de 50 ans), élevage 16 mois en cuves, bien typé, aux arômes de framboise mûre et de cannelle, riche et séduisant, aux tanins fondus, à la fois intense et souple. Remarquable, le **Chinon rouge l'Exception 2007** est de bouche pleine et riche, de robe grenat, riche et persistant en bouche, ample, fruité (griotte, mûre...), complexe comme on les aime, intense, de belle expression.

On peut aussi déboucher sans crainte le **Chinon rosé 2013**, un très joli vin associant richesse et souplesse, de bouche fruitée, d'un très bel équilibre, et ce **Touraine brut Méthode Traditionnelle rosé**, de mousse soutenue, classique avec ce nez de framboise mûre, très savoureux.

## GUIDE GILBERT & GAILLARD 2015

**Laure et le Loup 2010 (Vin rouge Chinon) – 89/100** : Robe d'un beau grenat. Nez typé, très engageant, mariage des notes végétales (champignon, terre, poivron) et des parfums de fruits des bois (mûres, myrtilles). Un chinon racé, très pur, à la fois souple et « terroité ». Un appel aux viandes braisées.

**L'Exception 2008 (Vin rouge Chinon) – 88/100** : Robe grenat intense. Nez fin, ambiance sous-bois et de fruits confiturés enrobés de notes vanillés. Bouche souple, tendre, fondue. Le boisé met en valeur le fruit. Un chinon dentelé, parfait compagnon des viandes blanches rôties.





## MILLESIMES : COLLECTOR – 35<sup>EME</sup> ANNIVERSAIRE – LES VINS QUI NOUS SONT CHERS

Le vignoble de 24 ha se situe sur coteaux argilo-siliceux et argilo-calcaires exposés au sud et protégés au nord et à l'est par un massif boisé. Les vieilles vignes sont en non-culture, le paillage est pratiqué depuis 1975, alors que les autres vignes sont en enherbement naturel. Cueillette manuelle, effeuillage, tri, vinification soignée et élevage en fûts de chêne.

« Il y a trois ans, raconte Eric SANTIER, le cap de la quarantaine franchi, j'ai choisi de quitter Sopexa et de rentrer en France, pour reprendre mes études. J'ai alors suivi une formation en viticulture et œnologie à Bordeaux. Ma première expérience de vinification s'est faite au Château Ferrande dans les Graves, puis j'ai voulu revenir dans ma région natale, en ayant l'opportunité de travailler pour le Domaine Bernard Baudry à Cravant les Coteaux. Pendant plus d'un an, je me suis familiarisé avec les différentes tâches à la vigne et au chai. L'étape suivante fut alors d trouver une belle

opportunité pour s'installer, et c'est ainsi que j'ai eu la chance de pouvoir reprendre le Domaine Dozon et son magnifique vignoble du Saut au Loup à Ligré. Une nouvelle aventure commence donc ! »

On se fait toujours plaisir avec **le Chinon rouge l'Exception 2008**, la seule cuvée élevée en barriques de chêne de 8 à 9 ans, afin d'affiner la structure et apporter la rondeur, un vin avec ces notes caractéristiques et persistantes de cerise, de fumé et d'épices, aux tanins puissants mais très fins, complets et gras. **Le Chinon Clos du Saut au Loup 2011**, sélection des plus vieilles vignes de 60 à 70 ans, macération longue et 18 mois d'élevage en cuves, est corsé et rond, avec des nuances de cerise noire, de structure à la fois riche et ronde. Excellent **Chinon cuvée Laure et le Loup 2010**, issu d'une sélection des plus vieilles vignes de la propriété (plus de 50 ans), élevage 16 mois en cuves, le tout donnant ce vin qui a des senteurs de fruits rouges et de sous-bois, puissant, riche en couleur comme en charpente, qui se déguste avec une palette de porc aux lentilles.

.....