

Situé au cœur de l'appellation Chinon, le Domaine Brocourt exploite vingt deux hectares de vignes répartis sur cinq communes : Chinon, Ligré, Rivière, La Roche Clermault et Beaumont en Veron.

Cette dispersion du vignoble nous permet d'obtenir des cuvées représentatives de tous les terroirs présents sur l'aire d'appellation Chinon.

Les plaines aux graviers mêlés de sable des communes de Chinon et Rivière donnent des vins légers et fruités très agréables dès qu'ils ont fait leurs Pâques.

Les plateaux argilo siliceux des communes de Beaumont en Veron et La Roche Clermault donnent des vins puissants mais également très fins et plaisants.

Enfin les Coteaux argilo-calcaire de Ligré donnent les grands vins de garde, tanniques et charpentés qui peuvent vieillir facilement pendant quinze années et plus suivant les millésimes et la cave où ils s'affinent.

Nos vins sont issus d'un seul cépage : le Cabernet franc. Il est un des rares à posséder la double et exceptionnelle qualité de pouvoir se déguster jeune mais également de vieillir sans rides pendant de nombreuses années.

Notre vinification s'effectue dans un chai récent où la cuverie inox thermorégulée, alliée à nos soins attentifs et à une surveillance constante, nous permet d'obtenir des vins dignes de l'appellation Chinon.

Enfin, nous laissons vieillir en fûts et foudres de chêne les cuvées issues des plateaux et coteaux argilo-calcaires et pourvues d'une ossature importante. Le vieillissement se fait dans des caves de tuffeau qui sont particulièrement bien adaptées à ce genre d'opération.

Dégustation sur rendez-vous.

Deux points de vente :

*

3 chemin des caves
(cave et chai)

37500 RIVIERE

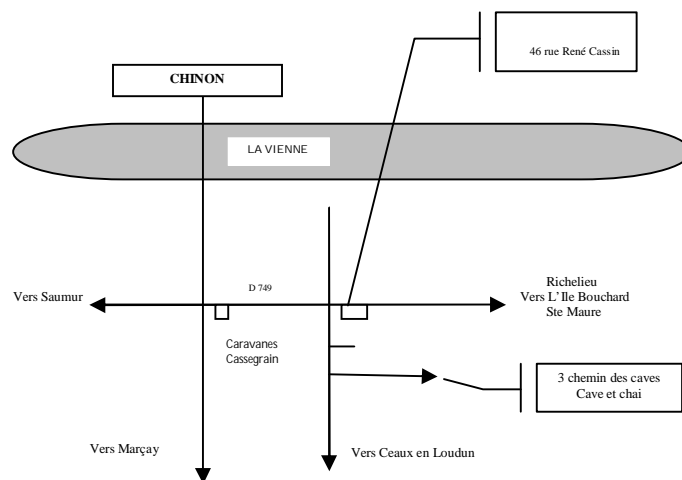
Tél. : 02 47 93 34 49

Portable : 06 23 12 58 46

*

46 rue René Cassin
37500 RIVIERE

Tél. : 02 47 93 14 82



DOMAINE BROCOURT Vins de Chinon

Earl Brocourt
Propriétaire Viticulteur

3 chemin des Caves
37500 RIVIERE

Téléphone : 02 47 93 34 49

Télécopie : 02 47 93 97 40

Email : philippe.brocourt@gmail.com



Philippe Brocourt

NOS RECOMPENSES:

Le Chinon Rosé

Millésime 2008 :
Lys d'argent à Tours

Les graviers

Millésime 2005 :
Médaille de bronze à Chinon
Lys d'Argent à Tours

Les Coteaux

Millésime 2006 :
Médaille d'or à Chinon
Lys d'Argent à Tours
Médaille d'or au concours des VIF 2008



Millésime 2005 :
Médaille d'Argent à Chinon
Lys d'Argent à Tours
Coup de cœur au Mondial du Cabernet franc à Fontevraud en 2006
Liger d'Argent à Angers
Médaille d'or au concours des VIF 2007



Millésime 2004:
Lys de Bronze à Tours
Liger d'Argent à Angers

Les Vieilles Vignes

Millésime 2006:
Liger de bronze à Angers 2009

Le Clos de la Hégronnière

Millésime 2005 :
Médaille d'or au concours des VIF 2008



Millésime 2003:
Liger d'Argent à Angers
Coup de cœur au Mondial du Cabernet franc à Fontevraud en 2006

Le Clos des Gailhards

Millésime 2006 :
Liger d'Or à Angers 2008
Médaille d'or au concours des VIF 2008

Millésime 2005 :
Liger d'Or à Angers 2007
Médaille d'or au concours des VIF 2007



NOS DIFFERENTES CUVEES :

Les Graviers :

Cuvée issue des plaines aux graviers mêlés de sable.
Finesse, souplesse et rondeur des vins de sols graveleux.
Belle robe rubis.

Le nez développe de fins et délicats arômes de fruits rouges.

En bouche, vin bien équilibré et souple ; agréable aujourd'hui, il vous étonnera et se bonifiera encore pendant 4 ou 5 ans.

Terroirs des Coteaux :

Assemblage de vignes argilo-calcaire et argilo siliceux.

Robe grenat profond et sombre, nez intense avec des notes grillées et poivrées.

En bouche, vin opulent aux tanins soyeux, nuances animales et fruits très mûrs ; la finale est longue et persistante.

Vieilles Vignes :

Cuvée produite sur un terroir exclusivement argilo-calcaire de vignes âgées de 45 ans ou plus.

Vieilles vignes en fûts de chêne dans nos caves de tuffeau.

Robe rubis foncé, nez intense, complexe avec des notes de sous bois, de cuir, et de fruits rouges très mûrs.

En bouche, vin charnu et puissant ; une légère astringence en finale annonce un beau potentiel de garde.

Le Clos de la Hégronnière :

Superbe clos de 6 hectares situé sur les plus beaux terroirs argilo-calcaire des hauteurs de Ligré.

L'élevage en barrique où le boisé s'est assagi, lui donnera la texture et la complexité des grands vins de garde.

Belle robe rubis, profonde et intense, avec des notes de fruits rouges et noirs bien mûrs.

En bouche, vin puissant et gras masqué les premières années par des tanins rustiques dus au terroir. Une très belle longueur qui ne demandera qu'à s'affiner et s'harmoniser au fil des années si toutefois nous faisons preuve de patience.

Le Clos des Gailhards :

Petit clos situé au cœur de l'appellation sur la commune de Ligré au lieu-dit le Vau Breton sur un terroir d'argile profond et une roche mère calcaire.

L'élevage en barrique assagi permet à la structure de s'affiner sans la présence du bois. Vin très charnu et puissant obtenu par une vendange en vert et des tris successifs sévères. Rendement très modeste.

La bouche, à l'attaque immédiatement puissante et souple, se développe avec générosité sur des tanins bien affirmés.

Le vin trouve son équilibre entre une forte structure et le velouté chaleureux d'arômes épicés. La finale est longue, dense et persistante.