

## Domaine Philippe ALLIET, Chinon "L'HUISSERIE" 2017

75cl   Rouge   Loire   AOC Chinon



## La note by Christian Walter

### 93-95/100

Les discrets Claude et Philippe Alliet se sont fait remarquer en créant un style nouveau à Chinon, dans les années 1990. Leurs cuvées Vieilles Vignes (graviers), L'Huisserie (haut de coteau et plateau d'argiles à silex) et surtout Coteau de Noiré (pente abrupte d'argilo-calcaire exposée au sud), ont séduit les amoureux du cabernet franc avec leur couleur sombre et leur incroyable densité. Mais aucune recette n'est établie chez ce fin dégustateur et vinificateur hors-pair, épaulé par son fils, Pierre, depuis 2005, qui l'aide à façonner des vins toujours plus profonds et élégants. À partir de 2010, les barriques bordelaises disparaissent au profit de fûts de 500 litres et la part de bois neuf diminue largement.

On tient là l'une des références du Chinonais avec ses 17 hectares et une famille, les Alliet, dévoués à la cause des grands vins de cabernet franc. Claude, Philippe et leur fils Pierre constituent l'un des trios majeurs de la Loire. Les 2014 et 2015 ont une superbe tenue. La cuvée Vieilles-Vignes, sur sables graveleux, est très intense, tout en fruit et en gourmandise sur sa jeunesse. La dernière cuvée créée, l'Huisserie, est issue d'une parcelle de très jeunes vignes plantées en coteau, sur un terroir argilo-siliceux. Le Coteau-de-Noiré, sur terroir argilo-calcaire exposé plein sud, est devenu l'une des références de l'appellation. (Bettane & Desseuve, production de haute qualité, noté 3\*/5)

Le domaine Alliet est noté 2\*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable) et 3\*/5 au guide Bettane & Desseuve (production de haute qualité pouvant servir de référence). walter-wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

## Alliet (Chinon)

Philippe Alliet est aussi réputé pour son talent de fin dégustateur que pour celui de vinificateur. Animé par un désir d'excellence, il chouchoute sa matière première : ses cabernets-francs et ses chenins. Après avoir commencé par réduire drastiquement ses traitements, il a définitivement banni désherbants et engrais. Aujourd'hui, ses terres sont saines et labourées. Ses vignes sont taillées sévèrement et vendangées à la main. Un travail sérieux nécessaire à la culture de ces cépages qui offrent de faibles rendements d'une qualité irréprochable. Force est d'admettre que les plants bénéficient de conditions idéales : elles évoluent sur des sols d'argile, de calcaire et de silice sur des coteaux exposés plein sud.

Le Cabernet Franc n'aimant pas l'approximation et les hauts rendements, les vignes sont tenues avec une grande rigueur, une sévérité impressionnante à la taille puis au tri pendant les vendanges contribuant ainsi à la juste maturité du raisin. A la vigne, la conduite est rigoureuse et passionnée. Les cabernets francs et chenins sont plantés sur des coteaux argilo-calcaire exposés plein sud. Les maturations arrivent à leurs termes pour des jus mûrs et gourmands en blanc comme en rouge. La biodynamie fait foi avec une prohibition complète des produits phytosanitaires remplacés par des préparas naturels à base de décoction de plantes ou de minéraux. Appliqués à doses homéopathiques sur la vigne ou les sols, le vigneron ouvre la plante vers le cosmos et tend vers un équilibre du biotope. L'expression du terroir est favorisée donnant des vins plus vivants et plus juteux.

Arrivé en 2005, son fils Pierre l'aide à réaliser des vins toujours plus profonds et élégants grâce à des vinifications douces et des élevages maîtrisés. Sachez que jusqu'en 2010, ceux-ci étaient effectués en barriques bordelaises. Aujourd'hui, les contenants plus larges sont privilégiés, et les barriques de 225 litres ont été remplacées par des fûts de 500 litres. Un choix judicieux qui évite de trop marquer le vin de notes boisées. Dans cette optique, la part de bois neuf a aussi été revue à la baisse.

Après ces élevages de 11 à 20 mois, il est temps de déguster ces fameuses cuvées, produites en faibles quantités. Mais leur rareté en fait leur beauté, n'est-ce pas ? Forte de la diversité de ces terroirs, la famille Alliet peut proposer une gamme variée et racée, aussi bien séduisante dans sa jeunesse qu'époustouflante après quelques années de garde. Leur structure tannique affirmée et leur délicatesse permet des mariages gastronomiques avec des mets de caractère. Nous vous conseillons vivement de les accompagner d'une viande rouge, de gratins de légumes ou de recettes automnales...

## Le vin

Il entre tranquillement dans une phase de fermeture mais le potentiel de garde de cette cuvée est énorme. Très concentré, il puise dans les sols argilo-silex un équilibre velouté, intense, une allonge extrêmement salivante. (RVF, millésime 2017, noté 95/100)

## La presse spécialisée en parle

On tient là l'une des références du Chinonais avec ses 17 hectares et une famille, les Alliet, dévoués à la cause des grands vins de cabernet franc. Claude, Philippe et leur fils Pierre constituent l'un des trios majeurs de la Loire. Les 2014 et 2015 ont une superbe tenue. La cuvée Vieilles-Vignes, sur sables graveleux, est très intense, tout en fruit et en gourmandise sur sa jeunesse. La dernière cuvée créée, l'Huisserie, est issue d'une parcelle de très jeunes vignes plantées en coteau, sur un terroir argilo-siliceux. Le Coteau-de-Noiré, sur terroir argilo-calcaire exposé plein sud, est devenu l'une des références de l'appellation. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité, noté 3\*/5)

Les discrets Claude et Philippe Alliet se sont fait remarquer en créant un style nouveau à Chinon, dans les années 1990. Leurs cuvées Vieilles Vignes (graviers), L'Huisserie (haut de coteau et plateau d'argiles à silex) et surtout Coteau de Noiré (pente abrupte d'argilo-calcaire exposée au sud), ont séduit les amoureux du cabernet franc avec leur couleur sombre et leur incroyable densité. Mais aucune recette n'est établie chez ce fin dégustateur et vinificateur hors-pair, épaulé par son fils, Pierre, depuis 2005, qui l'aide à façonner des vins toujours plus profonds et élégants. À partir de 2010, les barriques bordelaises disparaissent au profit de fûts de 500 litres et la part de bois neuf diminue largement. Les 2016 atteignent un très haut niveau de concentration et de raffinement ; ils comptent parmi les plus grands vins de la région.

Les vins : le 2018 est l'un des meilleurs chinons du millésime. La fraîcheur et le croquant du fruit ont été préservés et la finale brille par sa très belle tenue. La densité et le raffinement de matière des 2017 sont impressionnants. L'Huisserie et le Coteau de Noiré se ferment, mais leur velouté de bouche millimétré évoluera en donnant à goûter une grande sensation saline, venue des sols argilo-calcaires, et un fruité très charmeur. Des références incontournables de l'appellation. (RVF, très grand domaine doté de terroir fabuleux, noté 2\*/3)

Les vins : sans excès, le chinon 2020 se montre fringant et droit, abordable dès l'année prochaine. Trois 2019 à l'expression éclatante sont à découvrir : Vieilles Vignes parvient à civiliser l'austérité naturelle du cabernet de Chinon sans en renier l'identité fraîche avec une réelle finesse de texture. Il évoluera avec panache ces quinze prochaines années. Plus contenu et compact à ce stade, L'Huisserie, passé deux ans en élevage (un an en fût suivi d'un an en cuve béton), à la concentration finement stylisée pourra s'épanouir dans les prochaines décennies. D'un équilibre admirable. Le Coteau du Noire est d'une carrure plus tannique avec une sensation calcaire structurant une allonge profonde et savoureuse. Une référence parée pour une longue garde. (RVF, très grand domaine doté de terroir fabuleux, noté 2\*/3)

## Caractéristiques

- **note RVF** : 95/100
- **Cépage** : 100% cabernet franc
- **Appellation principale** : AOC Chinon
- **Vignoble** : Vignes plantées en 2001, surface de 3 hectares
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Elevage** : 6 mois en cuve béton, ensuite 12 mois en fûts de 500 litres, et encore 6 mois en cuve béton
- **Millésime** : 2017
- **Période de consommation** : à boire entre 2020 et 2028
- **Alcool** : 13,0% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse