Domaine Philippe ALLIET, Chinon COTEAU DU NOIRÉ 2023

75 cl Rouge Loire AOC Chinon



La note by Christian Walter

95-96/100

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.

Plus que jamais l'une des références de la Loire, le domaine des Alliet – Claude, Philippe et leur fils Pierre – est dévoué à la cause des grands vins de cabernet franc. La nouvelle génération s'est affranchie des élevages marqués et les vins gagnent en raffinement dans leur jeunesse tout en gardant beaucoup de tenue dans le temps. Le coteau-de-noiré, sur un terroir argilo-calcaire exposé plein sud, brille par son potentiel de garde et par son intensité tout en nuances. (Bettane & Desseauve, producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français, noté 4*/5)

Le domaine est noté 2*/3 à la RVF (grand domaine doté de terroirs fabuleux, incontournable) et 4*/5 au guide Bettane & Desseauve (producteur de très haute qualité la gloire du vignoble français). Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Alliet (Chinon, Loire)

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

D'un équilibre admirable, le coteau du Noiré est d'une carrure tannique saillante avec une sensation calcaire structurant une allonge profonde et savoureuse. Paré pour une longue garde. Une référence. (RVF, millésime 2019, noté 96/100)

Un coteau de Noiré de haute concentration : le millésime solaire est absolument dompté par une vinification et un élevage millimétrés. La sève des argilo-calcaire prend le relais pour donner au vin une allonge gainée et stimulante. (RVF, millésime 2017, noté 96/100)

Le domaine inaugure une nouvelle table de tri. Ce qui peut expliquer un toucher de tannin à la fois encore plus satiné, soyeux et velouté. Sa texture fine épouse parfaitement le palais. Sur ce millésime, on a su préserver la fraîcheur et une finale florale délicate. (Bettane & Desseauve, millésime 2020, 98/100)

La presse spécialisée en parle

Plus que jamais l'une des références de la Loire, le domaine des Alliet – Claude, Philippe et leur fils Pierre – est dévoué à la cause des grands vins de cabernet franc. La nouvelle génération s'est affranchie des élevages marqués et les vins gagnent en raffinement dans leur jeunesse tout en gardant beaucoup de tenue dans le temps. Le coteau-de-noiré, sur un terroir argilo-calcaire exposé plein sud, brille par son potentiel de garde et par son intensité tout en nuances. (Bettane & Desseauve, production de haute qualité, noté 4*/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, vignes de 70 à 90 ans, 18 mois en cuve béton), 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, stylisés avec tact. À partir de 2010, les barriques bordelaises disparaissent au profit de fûts de 500 litres et la part

de bois neuf diminue largement.
Les vins : quel éclat de fruit du chinon 2022, une irrésistible expression d'un cabernet franc bien mûr, sanguin, à la trame pulpeuse fascinante. En 2021, Vieilles Vignes affirme une expression aussi nette et précise mais avec une rectitude froide du millésime. N'hésitez pas à le détendre en carafe ou à l'oublier en cave encore deux ans. Le fusain et le graphite tout en nuances et retenue se dégagent de l'Huisserie, haut en concentration de matière et de tanins. Encore robuste, il se livrera paisiblement dans les prochaines années avec un potentiel de garde de plus de 20 ans. Le Coteau de Noiré se montre naturellement gorgé de soleil en 2020. Admirablement soigné, ce cabernet franc exprime la maturité du millésime avec une magnifique densité de matière. Sa masse tannique aura besoin d'au moins cinq ans pour se canaliser. Une longue garde lui est promise. (RVF, très grand domaine doté de terroir fabuleux, noté 2*/3)

Caractéristiques

- **note Bettane :** 98/100
- **note RVF :** 96/100
- **Cépage :** 100% cabernet franc
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Elevage :** 6 mois en cuve béton, ensuite 12 mois en fûts de 500 litres (avec 1/3 de fûts neufs), et encore 6 mois en cuve béton
- **Millésime :** 2023
- **Consommation :** à boire entre 2026 et 2037
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse
- **Coup de coeur :** Oui