



DOMAINE  
FABRICE GASNIER

Revue de Presse  
Press Review

*Gravantize* Les Graves *Cuvée à l'Ancienne*  
*Vieilles Vignes*  
FABRICE GASNIER



DOMAINE  
FABRICE GASNIER

### Vignoble Fabrice Gasnier

☎ ☎ Lun.-sam. 8 h-12 h et 14 h-18 h  
Chezelet - 37500 Cravant-les-Coteaux  
Tél. 02 47 93 11 60 - Fax 02 47 93 44 83  
e-mail : [fabricegasnier@wanadoo.fr](mailto:fabricegasnier@wanadoo.fr)  
[www.vignoblegasnier.com](http://www.vignoblegasnier.com)

Viticulteur en conversion bio depuis 2005, sur la  
totalité de ses vignes, soit 24 ha. AOC chinon.

# Acheter bio

Le guide Hachette des produits bio



HACHETTE  
Pratique

Michel Bouvier

## la biodynamie dans la viticulture

Préface de Mark Angeli



guide à l'usage des amateurs de vins

Jean-Paul Rocher, éditeur

Fabrice GASNIER, Chézelet, 37500 Cravant-les-Coteaux  
+33 (0)2 47 93 11 60  
[fabricegasnier@wanadoo.fr](mailto:fabricegasnier@wanadoo.fr)  
[www.vignoblegasnier.com](http://www.vignoblegasnier.com)  
En conversion.

# Twelve restaurants we love

reviews by Ernest Jaeger, Pat Mack, Kim Rizk and Pat Tanner

## 10. Restaurant Nicholas

When I first visited Restaurant Nicholas I had just returned from France, where I dined at a restaurant that had earned three Michelin stars. I told myself to disregard that exquisite experience when it came to reviewing restaurants. That thinking held up until I encountered Nicholas and Melissa Harary's restaurant in Middletown/Red Bank, which is every bit as comparable, from its serenely modern décor to its exciting, virtually flawless food, professional service and masterful wine list. Apparently many people share my opinion because Nicholas ranks number one for both food and service in the current Zagat Survey, squeaking by the venerable Ryland Inn.

Nicholas Harary, who serves as head chef, is the youngest graduate ever of the Culinary Institute of America (he entered at 15). He went on to serve as sommelier at Jean Georges, while Melissa did the same at Tabla. Together, they ensure that every aspect of the restaurant runs smooth as silk. With such impressive wine credentials, it is no surprise that Restaurant Nicholas features smart choices across all price points, starting at \$35 for a Chinon rose (*Fabrice Gasnier*), through \$650 for Harlan Estate Proprietary Blends, and into the stratosphere for wines with names like Petrus and Cheval Blanc.

Nicholas features smart choices across all price points, starting at \$35 for a Chinon rose (*Fabrice Gasnier*)

# DOMAINE FABRICE GASNIER

## Évaluation sensorielle

### Les 32 coups de cœur de Chenin

| Domaines                                                                         | Producteurs/Vinificateurs | Appellations     | Cuvées           | Millésime | Ville          |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------|------------------|-----------|----------------|
| <b>Vins effervescents 100% Chenin blanc</b>                                      |                           |                  |                  |           |                |
| DOMAINE DU CLOS DE L'ÉTOILE                                                      | LOIC DUMAS                | Roanne           | REX DE CHISE     | 2002      | VOUVRAY (CT)   |
| DOMAINE LES BÉGUINS D'ÉTOILE                                                     | LOIC DUMAS                | Roanne           | REX DE CHISE     | 2000      | VOUVRAY (CT)   |
| <b>Vins effervescents, assemblage 80% minimum de Chenin blanc</b>                |                           |                  |                  |           |                |
| ACHARD REY POUSSÉ                                                                | Alain Bouchet             | Saint-Étienne    | CHATEAU DE CHISE | 2002      | CHATELAIN (CT) |
| DOMAINE BERNARD                                                                  | Alain Bouchet             | Château de Chise | CHATEAU DE CHISE | 2002      | CHATELAIN (CT) |
| CHATEAU DE CHISE                                                                 | Alain Bouchet             | Château de Chise | CHATEAU DE CHISE | 2002      | CHATELAIN (CT) |
| <b>Vins tranquilles 100% Chenin blanc, &lt; 8g/l de sucre, fins et légers</b>    |                           |                  |                  |           |                |
| CHATEAU DE CHISE                                                                 | Alain Bouchet             | Château de Chise | CHATEAU DE CHISE | 2002      | CHATELAIN (CT) |
| CHATEAU DE CHISE                                                                 | Alain Bouchet             | Château de Chise | CHATEAU DE CHISE | 2002      | CHATELAIN (CT) |
| CHATEAU DE CHISE                                                                 | Alain Bouchet             | Château de Chise | CHATEAU DE CHISE | 2002      | CHATELAIN (CT) |
| <b>Vins tranquilles 100% Chenin blanc, &lt; 8g/l de sucre, corsés et étoffés</b> |                           |                  |                  |           |                |
| DOMAINE DES GUYONS                                                               | Alain Bouchet             | Château de Chise | CHATEAU DE CHISE | 2002      | CHATELAIN (CT) |
| DOMAINE DES GUYONS                                                               | Alain Bouchet             | Château de Chise | CHATEAU DE CHISE | 2002      | CHATELAIN (CT) |
| DOMAINE DES GUYONS                                                               | Alain Bouchet             | Château de Chise | CHATEAU DE CHISE | 2002      | CHATELAIN (CT) |
| <b>Vins tranquilles 80% Chenin blanc, &lt; 8g/l de sucre, corsés et étoffés</b>  |                           |                  |                  |           |                |
| DOMAINE DE ST JEAN                                                               | Alain Bouchet             | Château de Chise | CHATEAU DE CHISE | 2002      | CHATELAIN (CT) |
| DOMAINE DE ST JEAN                                                               | Alain Bouchet             | Château de Chise | CHATEAU DE CHISE | 2002      | CHATELAIN (CT) |
| DOMAINE DE ST JEAN                                                               | Alain Bouchet             | Château de Chise | CHATEAU DE CHISE | 2002      | CHATELAIN (CT) |
| <b>Vins tranquilles 80% Chenin blanc, 8-12g/l de sucre</b>                       |                           |                  |                  |           |                |
| CHATEAU DE CHISE                                                                 | Alain Bouchet             | Château de Chise | CHATEAU DE CHISE | 2002      | CHATELAIN (CT) |
| CHATEAU DE CHISE                                                                 | Alain Bouchet             | Château de Chise | CHATEAU DE CHISE | 2002      | CHATELAIN (CT) |
| CHATEAU DE CHISE                                                                 | Alain Bouchet             | Château de Chise | CHATEAU DE CHISE | 2002      | CHATELAIN (CT) |
| <b>Vins tranquilles 80% Chenin blanc, 12-15g/l de sucre</b>                      |                           |                  |                  |           |                |
| CHATEAU DE CHISE                                                                 | Alain Bouchet             | Château de Chise | CHATEAU DE CHISE | 2002      | CHATELAIN (CT) |
| CHATEAU DE CHISE                                                                 | Alain Bouchet             | Château de Chise | CHATEAU DE CHISE | 2002      | CHATELAIN (CT) |
| CHATEAU DE CHISE                                                                 | Alain Bouchet             | Château de Chise | CHATEAU DE CHISE | 2002      | CHATELAIN (CT) |
| <b>Vins tranquilles 80% Chenin blanc, &gt; 15g/l de sucre</b>                    |                           |                  |                  |           |                |
| CHATEAU DE CHISE                                                                 | Alain Bouchet             | Château de Chise | CHATEAU DE CHISE | 2002      | CHATELAIN (CT) |
| CHATEAU DE CHISE                                                                 | Alain Bouchet             | Château de Chise | CHATEAU DE CHISE | 2002      | CHATELAIN (CT) |
| CHATEAU DE CHISE                                                                 | Alain Bouchet             | Château de Chise | CHATEAU DE CHISE | 2002      | CHATELAIN (CT) |

### Les 32 coups de cœur de Cabernet franc

| Domaines                                                        | Producteurs/Vinificateurs | Appellations     | Cuvées           | Millésime | Ville          | Pays   |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------|------------------|-----------|----------------|--------|
| <b>Vins tranquilles 100% Cabernet franc, &lt; 4g/l de sucre</b> |                           |                  |                  |           |                |        |
| DOMAINE DES GUYONS                                              | Alain Bouchet             | Château de Chise | CHATEAU DE CHISE | 2002      | CHATELAIN (CT) | France |
| DOMAINE DES GUYONS                                              | Alain Bouchet             | Château de Chise | CHATEAU DE CHISE | 2002      | CHATELAIN (CT) | France |
| DOMAINE DES GUYONS                                              | Alain Bouchet             | Château de Chise | CHATEAU DE CHISE | 2002      | CHATELAIN (CT) | France |
| <b>Vins tranquilles 70% Cabernet franc, &lt; 4g/l de sucre</b>  |                           |                  |                  |           |                |        |
| DOMAINE DES GUYONS                                              | Alain Bouchet             | Château de Chise | CHATEAU DE CHISE | 2002      | CHATELAIN (CT) | France |
| DOMAINE DES GUYONS                                              | Alain Bouchet             | Château de Chise | CHATEAU DE CHISE | 2002      | CHATELAIN (CT) | France |
| DOMAINE DES GUYONS                                              | Alain Bouchet             | Château de Chise | CHATEAU DE CHISE | 2002      | CHATELAIN (CT) | France |
| <b>Vins tranquilles 50% Cabernet franc, &lt; 4g/l de sucre</b>  |                           |                  |                  |           |                |        |
| DOMAINE DES GUYONS                                              | Alain Bouchet             | Château de Chise | CHATEAU DE CHISE | 2002      | CHATELAIN (CT) | France |
| DOMAINE DES GUYONS                                              | Alain Bouchet             | Château de Chise | CHATEAU DE CHISE | 2002      | CHATELAIN (CT) | France |
| DOMAINE DES GUYONS                                              | Alain Bouchet             | Château de Chise | CHATEAU DE CHISE | 2002      | CHATELAIN (CT) | France |



## Les 32 coups de cœur de Cabernet franc

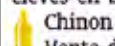
| Domaines         | Producteurs/Vinificateurs | Appellations | Cuvées                  | Millésime |
|------------------|---------------------------|--------------|-------------------------|-----------|
| VIGNOBLE GASNIER | GASNIER FABRICE           | Chinon Rouge | CUVEE "FABRICE GASNIER" | 2004      |

# DOMAINE FABRICE GASNIER

## Vignoble Gasnier Jacky et Fabrice

Jacky et Fabrice Gasnier  
Chézelet - 37500 Cravant-les-Coteaux  
Tél. : 02 47 93 11 60 - Fax : 02 47 93 44 83  
fabricegasnier@wanadoo.fr

Le domaine, propriété familiale, est aux mains de Jacky et Fabrice Gasnier, représentant la quatrième génération de vignerons. Le vignoble, en conversion à l'agriculture biologique depuis 2005, s'étend sur 24 ha, encépagés de cabernet franc (95 %) et de cabernet-sauvignon (5 %). Les vendanges sont mécaniques et manuelles, puis la vinification a lieu en cuves ciment. Les vins sont ensuite élevés en barriques, pendant douze mois.



Chinon

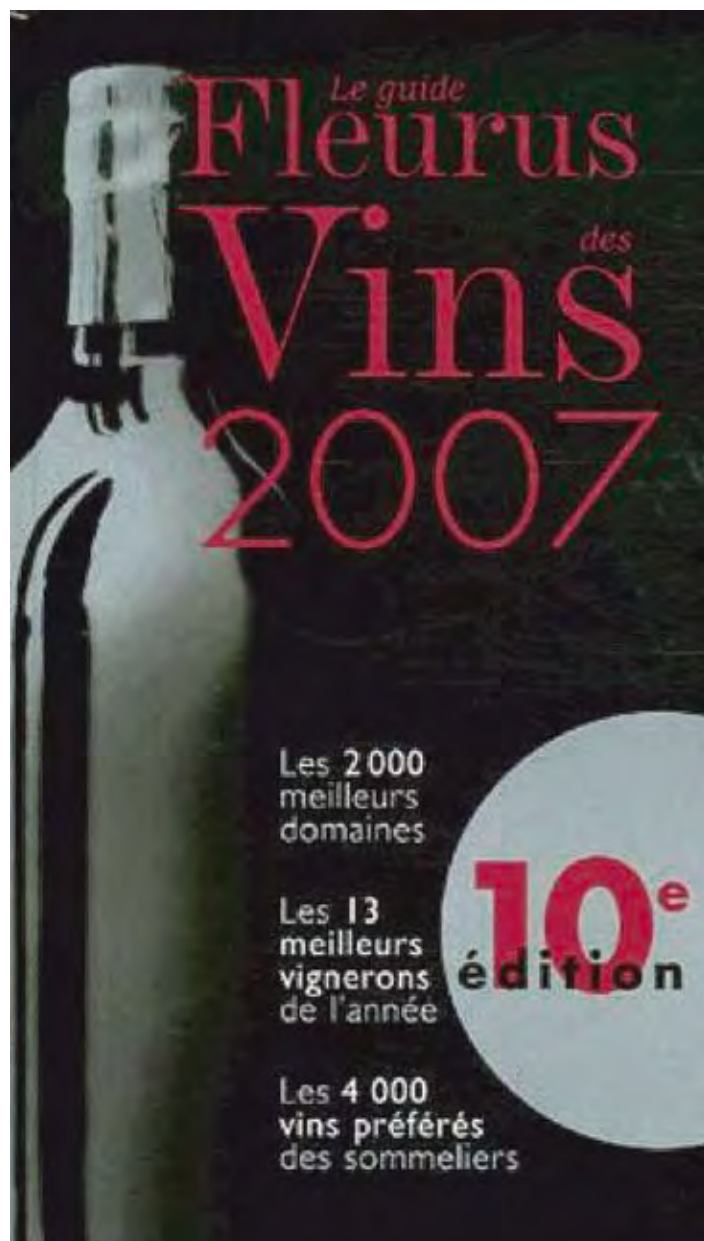
Vente directe à la propriété : **oui**

Dégustation au domaine : **oui** – Gratuite

Visite individuelle ou groupe : **oui** – Gratuite – 50 pers. maxi – Du lundi au samedi – 8 h à 12 h - 14 h à 18 h – **sur RV pour groupes**

À visiter : l'église de Cravant-les-Coteaux, datant du IX<sup>e</sup> siècle.

A10 : sortie Sainte-Maure-de-Touraine. Prendre la direction de Cravant-les-Coteaux. Le domaine est indiqué.



# DOMAINE FABRICE GASNIER

## JACKY ET FABRICE GASNIER

Fabrice Gasnier 2004

■ 1,5 ha 8 000 ■ 8 à 11 €

La cuvée résulte d'un assemblage de cabernet franc et de cabernet-sauvignon (10 %). Elle a connu un passage rapide en fût neuf, puis un élevage de quatorze mois avant d'être mise en bouteilles sans filtration. Ce mode d'élaboration se traduit dans le vin par un côté évolué et une empreinte boisée. La finale longue laisse apparaître un brin de fraîcheur. Ce vin n'échappera pas à une petite garde.

✎ Fabrice Gasnier, Chézelet,

37500 Cravant-les-Coteaux, tél. 02.47.93.11.60,

fax 02.47.93.44.83, e-mail fabricegasnier@wanadoo.fr

☑ ☒ ☒ t.l.j. sf dim. 8h-12h 14h-18h

## LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2007

L'EXPERTISE, LA RÉFÉRENCE

35 000 VINS DÉGUSTÉS À L'AVEUGLE  
10 000 VINS SÉLECTIONNÉS  
6 000 PRODUCTEURS

## LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2008

DES VINS POUR TOUS LES GOÛTS,  
À TOUS LES PRIX

35 000 VINS DÉGUSTÉS À L'AVEUGLE  
10 000 NOUVEAUX VINS SÉLECTIONNÉS  
6 500 PRODUCTEURS

### FABRICE GASNIER Cuvée à l'ancienne 2005 \*\*

■ 2,5 ha 12 000 ■ 5 à 8 €

Un domaine de 23 ha implanté sur les terrasses graveleuses de la Vienne. En cours de certification en agriculture biologique, Fabrice Gasnier pense qu'en se rapprochant au maximum de la nature, la variabilité des millésimes sera plus grande. Cette Cuvée à l'ancienne a enthousiasmé le jury. La pointe boisée et la note de pain grillé sont loin de couvrir les arômes de fruits mûrs et de violette qui percent au travers de la robe intense. Les tanins élégants s'entourent d'une matière riche, laissant libre cours à une finale soyeuse et persistante. Une longue carrière est promise à ce vin. La cuvée Vieilles Vignes 2005 rouge, élevée sous bois, est citée.

✎ Fabrice Gasnier, Chézelet,

37500 Cravant-les-Coteaux, tél. 02.47.93.11.60,

fax 02.47.93.44.83, e-mail fabricegasnier@wanadoo.fr

☑ ☒ ☒ r.-v.

## The Philadelphia Inquirer

### *If Nouveau is old hat, try these*

By Bryan Miller  
FOR THE INQUIRER

**I**t's not that I don't like Beaujolais Nouveau — I do. And every autumn, when the new vintage gushes forth amid a carnival of Gallic promotion, I lug home a couple of cases for Thanksgiving and the holiday season. Fresh, fruity, and with virtually no astringent tannins, Beaujolais Nouveau is a fun sipping wine that blends amiably with just about everything mom can forklift onto the groaning Thanksgiving table (the jury is still out on cranberry relish).

All the same, two weeks ago, as I was clambering over cases of Beaujolais Nouveau that were crowding the aisle in my local wine shop, I had a delectably rebellious thought: Why not pass on the nouveau this year, and instead seek out wines from around the world with similar characteristics?

Beaujolais Nouveau, a French red wine made from the gamay grape, is bottled within several months of the harvest, the result being a beverage that's a first cousin to grape juice. To my knowledge, Beaujolais is the only winemaking region that exports a wine this short-lived (after 6 months it's drafted for sauce duty). My quest for alternatives turned up some delightful surprises — and a good number of watery duds. As for those that made the cut, none are exactly like Beaujolais — some even have hints of tannin, and undergo brief aging. But all are youthful-tasting and ripe, delightful at Thanksgiving either on their own or with food. (Note: Because of supply irregularities, no vintage is specified for several of these recommended wines; always go with the most recent year.)

The first wine that may come to mind is dolcetto, which is made from the grape of the same name in

Italy's Piedmont and Liguria regions. While dolcettos have a reputation for being light and quaffable, in fact the trend there is toward bigger, more tannic wines. So instead, I looked for the soft and inviting barbera grape. Most widely known in the Piedmont, barberas generally have relatively little tannin and high acidity — what you want in a sipping wine. This year I plan to pour a barbera during the cocktail hour at my cousin's house, where the appetizers unfailingly include crudités and crackers with cubes of unidentified cheese.

I can recommend two nice barberas that are available locally, 2006 La Giribaldina Barbera d'Asti, Monte del Mare, and 2006 Paltin di Pasquero-Elia Barbera, Serra Boella.

At the other end of Italy, in Sicily, winemakers in the last decade have lightened up and played down the sweetness, so there are some unexpected finds for adventuresome shoppers. This is here where I came across a classic example in the lush but well-balanced 2006 Planeta La Segreta Rosso vinified from the indigenous rosso grape.

In France, there is no shortage of light and juicy wines. Two that can approximate the gamay grape are cabernet franc and petit verdot, both of which are found in classic Bordeaux blends but also show up alone in the relatively cool Loire Valley. While the Loire is best known for whites like Sancerre and Muscadet (the classic oyster match), its little-heralded reds can be delightfully fresh, if a tad drier than Beaujolais. One of my favorite picnic wines fills the bill, red Sancerre, from the pinot noir grape. It contains even more palate-cleansing acid than the barberas, and can plow through the thickest of gravies like an icebreaker. The 2006 Salmon Sancerre Rouge fits the bill. Farther west of Sancerre, on the south side of the Loire, is Chinon, where cabernet franc is made into sleek, expressive wines with lots of lively acidity — perfect while standing around with relatives you see at most twice a year. Look for the 2005 Chinon Les Graves Gasnier, for \$14.

# DOMAINE FABRICE GASNIER

## Les grandes manœuvres

« La folie techno est passée ! » dit Jean-Max. On se rassure : Chinon n'a jamais été la proie des organisateurs de rave-parties. Simplement, ici comme dans d'autres vignobles, on s'est cru obligé de suivre la mode. Ou d'en imaginer une. Il fallait bien se démarquer de la génération précédente. Puis, il y avait un peu plus d'argent dans les exploitations et donc on pouvait investir. Enfin, les vignerons voyaient des vins issus de terroirs très moyens, mais maquillés comme des voitures d'occasion, conquérir les Amériques. Alors, certains se sont lancés à leur tour dans la course à la technologie œnologique. Extraction maximale, élevage en bois neuf, etc. À la recherche du goût standard international dont les trois fondamentaux seraient vanille, épaisseur, chaleur. C'est de cette folie techno-là, avatar des années 90, que parle Jean-Max Manceau, régent du Château de la Grille et président du syndicat d'appellation. Est-elle vraiment passée ? Tant que les grenouilles voudront ressembler à des bœufs, on trouvera toujours des gens qui tenteront de surpasser leur terroir plutôt que de l'interpréter.

### Originalité plutôt que puissance

Mais, à Chinon, place forte symbolique depuis Jeanne de la résistance à l'envahisseur, on a en grande partie tourné la page : « Il y a un retour dans les vignes. Ce qui est vraiment nouveau chez nous, c'est la recherche de la maîtrise des rendements. Cela passe par la préparation des ceps, la taille, le suivi au printemps et l'été, l'enherbement pour concurrencer la vigueur de la vigne. Aujourd'hui, ce qui compte, c'est la notion d'originalité des vins plus que la puissance. » Pour se développer autant que pour chercher à élargir la palette de l'offre, quelques vignerons se transforment en négociants. Ils passent contrat avec des viticulteurs moins intéressés par la vinification, la vente en bouteille ou ayant d'autres activités que la vigne. Chacun s'engage autour d'un petit cahier des charges. L'un achète les raisins, l'autre suit une démarche de qualité dans la vigne pour offrir à l'acheteur une vendange saine et mûre. C'est une façon de pallier les restrictions des droits de plantation imposées par la Communauté européenne.

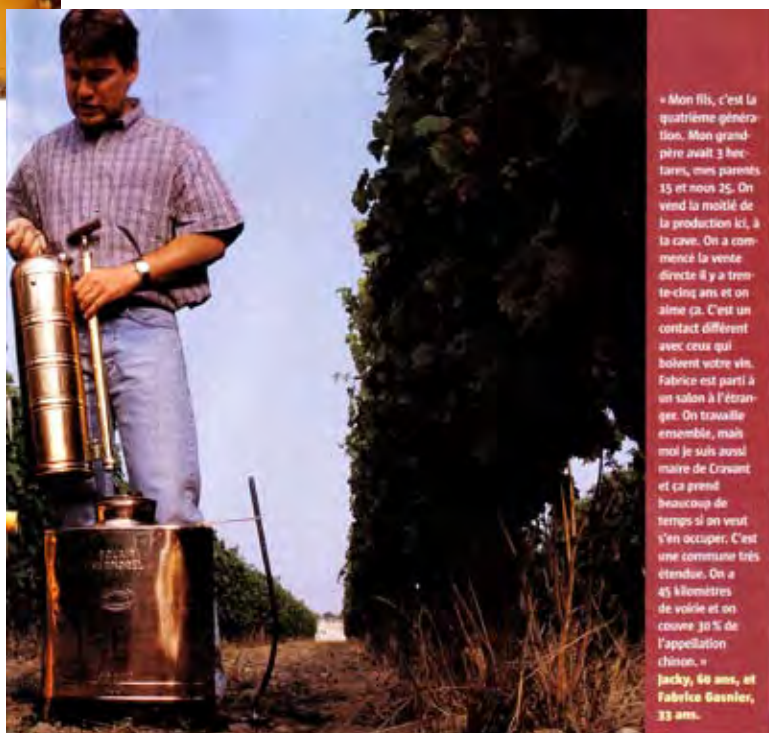
Mais la grande affaire dans le vignoble chinonais, c'est de mettre un peu d'ordre dans l'offre faite aux consommateurs. Traditionnellement, on distingue ici, comme à Bourgueil, de l'autre



côté de la Loire, deux grands types de sols : en bas, les graviers ; sur les coteaux, l'argilo-calcaire (avec en socle le fameux tuffeau, ce calcaire tendre, utilisé notamment dans la construction des châteaux de la Loire). Cela donne des vins bien différents.

### Ménage parcellaire

Sur les coteaux, ce sont des chinons tanniques, austères, parfois rustiques dans leur jeunesse, qui s'ouvrent avec le temps et nécessitent un élevage assez long, d'au moins une année. Tandis que les vins de gravier se distinguent par leur fruité, un côté friand, une finesse de structure. Généralement, on les met en bouteilles plus tôt. Ici, on parle de vins de Pâques. « Jusqu'à présent, commente Jean-Max Manceau, rien ne distingue l'un de l'autre sur l'étiquette. » Bien sûr, beaucoup de producteurs s'essaient à guider le consommateur, en donnant des noms à leurs cuvées. Avec un peu d'imagination, on peut comprendre



« Mon fils, c'est la quatrième génération. Mon grand-père avait 3 hectares, mes parents 15 et nous 25. On vend la moitié de la production ici, à la cave. On a commencé la vente directe il y a trente-cinq ans et on aime ça. C'est un contact différent avec ceux qui boivent votre vin. Fabrice est parti à un salon à l'étranger. On travaille ensemble, mais moi je suis aussi maire de Cravant et ça prend beaucoup de temps si on veut s'en occuper. C'est une commune très étendue. On a 45 kilomètres de vigne et on couvre 30 % de l'appellation chinon. » Jacky, 46 ans, et Fabrice Gasnier, 33 ans.

que « Prestige » ou « Coteaux » s'opposent à « Gravier » ou « Printemps ». Mais rien de légal ni d'organisé dans ce bricolage de nomenclature. « Mon projet, c'est de partir des sols, les identifier précisément. On a lancé une étude pédologique, terroir par terroir, sur toutes les parcelles. Notre objectif, c'est de parvenir à mieux informer le consommateur avec des dénominations claires, par exemple "graves" et "de garde" ou "tuffeau". » La seconde idée qui sous-tend ce ménage parcellaire, c'est de mieux connaître l'outil de travail. « Mieux adapter les plantations et la conduite des vignes. » Enfin, et ce n'est pas négligeable, cette clarification donnerait à l'appellation chinon une très bonne occasion de faire parler d'elle : « On a un déficit de notoriété. » Comme la plupart des vins de Loire. Pourtant, les concepts dans l'air du temps – facilité d'accès, fruité, fraîcheur, capacité à accompagner tout un repas de l'apéritif au fromage – recouvrent parfaitement les rouges de chinon. « On a tout. Faut juste qu'on se relance ! »



| GÉOLOGIE                                          | TOPOGRAPHIE      | ŒNOLOGIE    |
|---------------------------------------------------|------------------|-------------|
| Alluvions : sables, sables argileux, galets       | Altitude : 117 m | Chinon      |
| Molasse : sables                                  |                  | Autres vins |
| Éolien : calcaire lacustre, conglomérats siliceux |                  |             |
| Crétacé : sables argileux, coques                 |                  |             |
| Tertiaire : calcaires, marbres                    |                  |             |

MATT KRAMER ON WINE

## Separating Cost & Quality

**T**he problem with wine today is money. But it's not, as you might be thinking, the nose-bleed prices fetched by a variety of famous Bordeaux, Burgundy, and California cabernets. Those wines aren't the problem at all.

Rather, the money problem afflicting wine today is that so many wines are astoundingly good, yet the price is disproportionately low for the quality. This begs credulity. How good can a wine be if it's so cheap?

Winemakers are aware of this quandary, to their dismay and frustration. For example, back in the late 1990s, California wine-

When the price  
of a bottle of  
wine went up,  
so did sales.

maker Josh Jensen of Calera Wine Company became distressed that his pinot noirs did not seem to be taken as seriously as they once were.

Mr. Jensen had not raised his prices for most of his wines in years. He suspected a correlation between price and perception, and that people (including critics) didn't think highly enough of his wines because they weren't priced highly enough.

To confirm his suspicion, Mr. Jensen conducted an extensive blind tasting of his pinot noirs and chardonnays against the best of California and France—spending \$25,000 in the process—and concluded that his quality wasn't at fault. It was his pricing. So he subsequently nearly doubled his prices. What happened? Sales in-

creased 10% the next year.

Price matters because few know about wine. But everybody is an expert about money. A \$50 bottle is likely better than a \$10 bottle. That's usually true. But it's also true—never more so than today—that many wines are vastly better than their (low) price suggests.

**Chinon "Cuvée Vieilles Vignes" 2005, Domaine Jacky et Fabrice Gasnier**—Usually the price appears at the end of these recommendations. But not this week. Cost? \$16. By today's wine standards, that's *bubkes*. How good can it be? Try stunning.

The story here is one of unfashionableness. The Loire Valley isn't Burgundy, and Chinon's native grape, cabernet franc, isn't pinot noir. Right there, prices get depressed due to the old supply and demand equation.

Many tasters—including professional critics who should know better—don't like Loire Valley cabernet franc. They find it green and weedy. Sometimes it is, thanks to excessive yields and overly cool growing seasons. That's not a problem with this beauty. The 2005 vintage in the Loire was about as perfect as it gets, with lavish but not oppressive warmth.

Fabrice Gasnier is a fourth-generation winegrower in his early 30s, whose family traditionally sold its wine to local shippers up until the mid-1990s. With 56 acres of vines in Chinon, nearly all of which are cabernet franc, the Gasnier family made a slow transition to estate bottling. That's why this estate is still so little known.

This 2005 Chinon, designated "Cuvée Vieilles Vignes," comes from 45-year-old vines, is 100% cabernet franc, does not have an apparent oakiness, and is simply superb. It's a deeply colored, rich, intense red wine with superb acidity and lovely scents of lico-

rice, plums, and spice. It's swell drinking today, but will do nothing but improve for upward of a decade if stored in a cool space. \$16 at Moore Brothers Wine Company, (33 E. 20th St. at Broadway, 212-375-1575).

**Campofiorin 2004, Masi**—We'll start with cost again: How does \$11.99 sound? How good can a wine be for that kind of money? The short answer is amazingly good. This Italian red is also distinctive and memorable, which is rare for inexpensive wines—and some expensive ones, too.

The story is that in the 1964 vintage, a producer of Valpolicella, Masi, revived an ancient technique of fortifying the flavors of a regular, already fully fermented Valpolicella wine by fermenting it yet again in barrels on the skins and sediment (also known as the *lees*) of the powerful Recioto della Valpolicella, made from highly concentrated semidried grapes of the exact same varieties (*corvina Veronese*, *rondinella*, and *molinara*, among others) used for regular Valpolicella.

The resulting wine emerges much darker and with a more powerful, even more pungent, flavor than a conventional Valpolicella. Masi called this practice *ripasso*, meaning "passed through again." It was a sensation, creating a wholly new modern Valpolicella, which Masi brand-named Campofiorin. It has since been much copied by other producers in the zone.

Campofiorin 2004 is a powerfully flavorful yet elegant dry red wine meant for braised meats, game, strong cheeses, or just some roasted chestnuts. Its deep blackish hue would suggest a formidably tannic wine, but in fact it's smooth and supple down the gullet and suffused with dried cherry, licorice, and plum tastes. \$12.99 at Gotham Wines and Liquors (2517 Broadway at 94th Street, 212-932-0990), among other stores.

# DOMAINE FABRICE GASNIER

## CHINON

**Découverte et coup de coeur pour la cuvée Fabrice Gasnier 2003 !** Fabrice Gasnier vient de franchir un grand pas en avant avec ses 2003. Sa propriété manque du calcaire que l'on retrouve chez Alliet ou Baudry et il s'applique d'autant plus pour compenser cette défaveur. Et je le comprends, tant les sols siliceux peuvent durcir l'expression du cabernet franc si on ne s'applique pas.

En 2003, la climatologie exceptionnelle a donné un grand coup de pouce naturel à la maturité (rappelant par exemple le même phénomène qu'à Saint-Estèphe). Toutes les cuvées franchissent un pas qualitatif, gagnant en chair et longueur. **Tarifs s'échelonnant de 4,80 euros TTC/ bouteille à 7,70 euros TTC/bouteille.**

## CUVÉE DES GRAVES

Vin issu du cépage cabernet franc planté sur des terrasses graveleuses. Le style général est plutôt léger, aromatique et friand. C'est un vin à ne pas garder et à boire dans l'année.

**2003 14,5**

Goûté avant la mise, en cours d'élevage et après la mise en bouteille, ce vin m'a toujours plu pour sa netteté aromatique, son nez fruité mûr accompagné d'une agréable note florale. En bouche, je suis surpris par le caractère soyeux de la texture. Les tanins sont peu marqués. La finale persiste sur de beaux arômes de fruits et de fleurs. C'est délicieux. **Recommandé.** Une affaire à 4,80 euros TTC/ bouteille. N'oubliez pas de le consommer dès septembre 2005 et jusqu'en 2007-2008.

**Le 2002 est noté 13,25 et le 2001 à 13,5.**

## CUVÉE VIEILLES VIGNES

Il s'agit d'un assemblage de cabernet franc et de cabernet sauvignon. Les sols sont argilo-siliceux. A la différence de la Cuvée des Graves, ce vin est élevé en tonneau de bois pendant 6 mois, les Graves n'ayant connu que la cuve. Un aspect un peu neutre dans l'expression de cette cuvée, que je retrouve d'ailleurs sur plusieurs millésimes, me laisse sur ma faim.

**2003 14,5**

Goûté deux fois, avant et après la mise. J'apprécie sa belle couleur sombre, son nez de fruits mûrs et frais. La bouche possède plus de personnalité que les autres millésimes, plus de matière sans verdeur, avec des tanins enrobés. Mais je trouvais ce vin plus éclatant et plus hédoniste pendant son élevage.

**2002 13,75**

Une fois de plus, au-delà d'un nez agréablement fruité, la bouche manque de trame, même si le fruit persiste derrière. D'une façon générale, je mentionne très souvent qu'il me manque quelque chose dans cette cuvée pourtant intitulée Vieilles Vignes. Il faut attendre le millésime 2003 pour retrouver un peu plus de corps, de trame et de maturité dans le goût du tanin.

**2001 13,75**

Là encore, je mentionne le caractère léger et manquant de profondeur de ce vin.

**2000 13,75**

C'est un vin aromatique mais plutôt léger et un peu vert en finale, même s'il y a des arômes.

## GASNIER CUVÉE PRESTIGE

Cuvée issue d'un assemblage de cabernet franc et cabernet sauvignon. Sol argilo-siliceux.

**2003 15**

Goûté deux fois, une fois avant et l'autre après la mise. Bien coloré avec des reflets noirs. Le nez sent bon le fruit bien mûr, la fumée puis la vio-

Jean-Marc Quarin

## Carnets de dégustations

**Vquem  
versus  
Nairac**

**Loire  
rouges  
2002 et 2003**

**Bordeaux  
1993 dix ans après  
Retour sur les 90**

Jmq éditeur

lette. La bouche est marquée par la densité dès l'attaque. Le vin monte puis caresse. Après le milieu de bouche, il prend du goût et s'achève puissant, aromatique, sur un grain de tanin remarquablement enrobé pour l'AOC et sans rusticité. Attendre 2007. **Recommandé. Prix : 6 euros TTC/bouteille.**

**2001 13,75 - 14**

Je note 2001 et 2000 à 13,75 - 14, avec des commentaires assez proches, mentionnant un nez fruité mais simple, une bouche agréable aux tanins sans rigidité, au goût sans verdeur. C'est bon mais peu personnalisé.

**2000 13,75 - 14**

Vin agréable et caressant, sans rigidité tanique et sans verdeur, mais manquant aussi de personnalité. A boire.

## CUVÉE FABRICE GASNIER

Voici la cuvée emblématique de la propriété, issue d'un assemblage de cabernet franc et cabernet sauvignon. Sol argilo-siliceux. Sa particularité est d'avoir fait la fermentation malolactique en fûts, dont 50 % de neufs. Elevage de 14 mois.

**2003 Coup de coeur 15 - 15,25**

La voici la belle maturité du fruit ! Couleur très sombre et reflets noirs. Nez très fruité mais aussi un peu boisé, qui gagne à l'aération. Il prendra peu à peu dans le verre une note de cardamome que l'on retrouve dans le café turc. En bouche, il est le vin le plus charnu, à la texture la plus élégante et nullement marquée par le bois. Le tanin mûr fond avec beaucoup de pulpe. Grande finale puissante avec la présence de notes de café, cardamome, fumée et fruits. Paradoxalement, on peut déjà le goûter ou attendre 2007 et avant 2015. Je l'ai dégusté pendant 7 jours, la bouteille en vidange. Après 4 jours, ce vin prend une saveur superbe de cerise légèrement macérée à l'eau-de-vie et son corps maintient une dynamique surprenante en bouche. J'espère que les participants au salon des vins de Loire pourront suivre son évolution au contact de l'air d'un jour à l'autre. **A encaver. Prix : 7,70 euros TTC/bouteille.**

**2002 14,25 - 14,5**

Avec ses 95 % de cabernet franc et 5 % de cabernet sauvignon, ce nez m'évoque quand même le merlot ! Peut-être à cause de la note animale. Il est fin. La bouche présente un très bon goût de fruits, de la chair, des notes de vanille et une bonne densité. Mais comme dans beaucoup de vins rouges de Loire, je ne crois pas que le tanin y soit complètement mûr.

**2001 14,25**

L'intensité de la couleur et celle du nez annoncent de suite la volonté d'élaborer un beau vin. Malheureusement, le millésime a dû être difficile et la présence de poivron vert au nez me gêne. En bouche, un goût de fruits, de fleurs saisit le palais. Le moelleux de la structure est bien là, mais le goût de poivron continue à me gêner. Style élancé de type cabernet franc à la limite de la maturité. Je crains que la garde ne l'amaigrisse. A boire.

June 15, 2007

## Here's To His Health

By ALEXANDRA STAFFORD  
THE BULLETIN

Produced in the Loire valley from Cabernet Franc grapes, the Bourgueil is aromatic and bright, perfect for roasts and steak frites.

**PHILADELPHIA** — For Father's Day, pick up a few bottles of summery red wine and raise a glass, or two, to celebrate: Men who drink an average of four to seven glasses of red wine per week are only 52 percent as likely to be diagnosed with prostate cancer as those who do not, according to a study reported in the June 2007 issue of *Harvard Men's Health Watch*.

The researchers from Seattle also found that red wine has more benefits than white, and for every additional glass of red wine consumed per week, the relative risk declined by 6 percent. Doctors speculate that the flavonoids (antioxidants found in many fruits and vegetables) in red wine may promote prostate health by counterbalancing androgens, the male hormones that stimulate the prostate.

Frank Splane of Moore Brothers Wine Company in Pennsauken, N.J. has recommended six red wines — three French and three Italian — each soft and mellow, but weighty enough to stand up to steak, perfect to enjoy with a Father's Day barbecue dinner.

**Chinon Vieilles Vignes Vignoble Gasnier 2005 \$16**

Produced in the Loire valley from Cabernet Franc grapes, the Vieilles Vignes is cherry colored, tasting fruity with hints of pepper and licorice.

**Bourgueil Cuvée du Domaine Joel Taluau 2005 \$16**

### DOMAINE DU CHEZELET

Au Domaine du Chezelet, tout se tient: les vignes à 20 mètres, les chais à côté, les caves en dessous. Vous serez accueilli par Fabrice, un pédagogue hors pair qui a roulé sa bosse à Bordeaux, en Champagne et en Bourgogne avant de reprendre la propriété familiale. Toute la visite a pour objectif de vous montrer qu'ici, le vin se fait dans les vignes. Si vous êtes «circuit court», vous aurez droit à des photos de graves caillouteux et de sables argilo-silicieux pour expliquer la différence entre les deux sols de l'appellation. Vous pourrez également toucher les cailloux prélevés dans les vignes. C'est le moment d'évoquer la «lutte bio», de poser des questions bien senties sur l'homéopathie et les tisanes dans les vignes. Puis Fabrice vous expliquera la macération et la fermentation dans les chais, où vous pourrez constater le remplacement progressif des fûts recyclés de Margaux par des barriques neuves. L'essentiel, bien sûr, est la dégustation en cave, «dans son jus», qui permet d'apprécier la maturité du raisin, le caractère de ces vins et leur souplesse sans l'agressivité parfois constatée à Chinon.

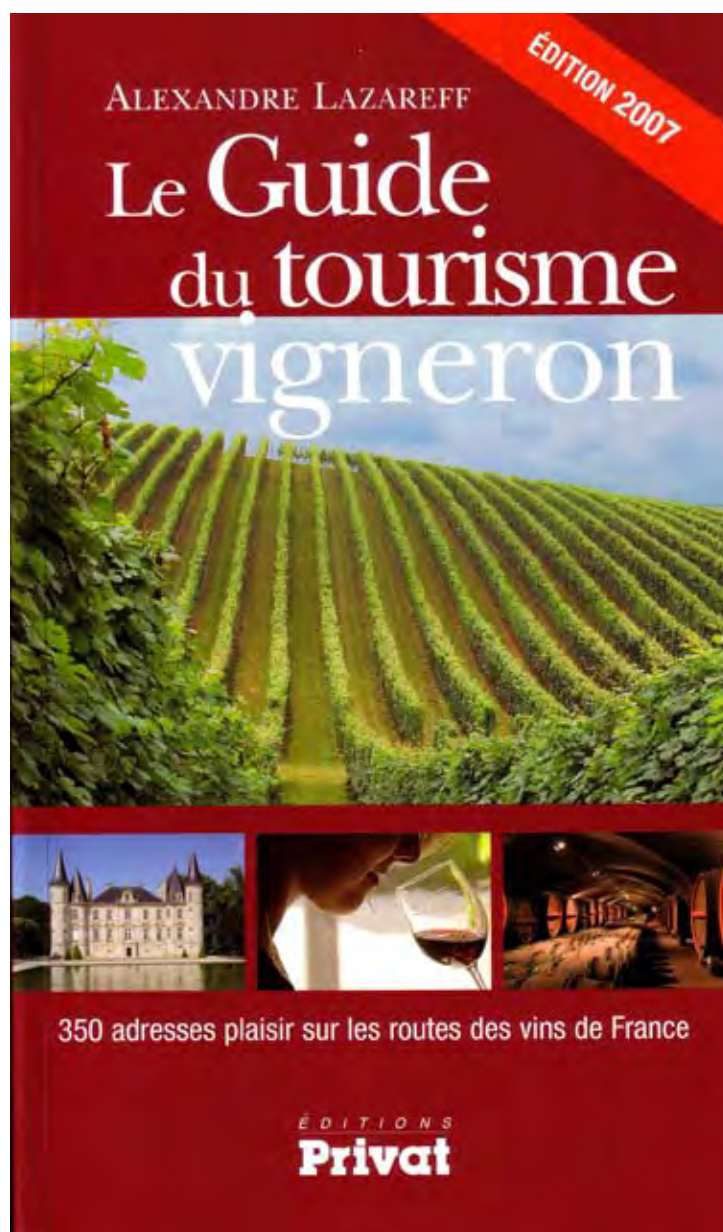
*Où?* Jacky et Fabrice Gasnier, 37500 Cravant-les-Coteaux — Tél.: 02 47 93 11 60 — info@vignoblegasnier.com — www.vignoblegasnier.com

*COMMENT?* Après l'église, à gauche ; juste après, à droite. Longez le terrain de football à gauche.

*QUAND?* Sur rendez-vous, du lundi au samedi, de 8h à 12h et de 14h à 18h. Pas le dimanche.

*COMBIEN?* Visite et dégustation gratuites.

*QUELLE BOUTEILLE?* La cuvée Les Graves 2003 (5 €) et la Vieilles Vignes 2004 (5,90 €).



ワイナート5月号 品種でワインを知る!  
Magazine for Wine Lovers

# Winart

新装刊

Number 38  
May 2007

特集 ワインがわかる  
Special Feature: Essential Guide to Grapes and Wines

## ブドウ品種の基本

|        |                              |     |           |
|--------|------------------------------|-----|-----------|
| Part 1 | Characteristics of Grapes    | 第1章 | ブドウを知る    |
| Part 2 | Regions and Their Wines      | 第2章 | 産地を知る     |
| Part 3 | Viticulture and Vinification | 第3章 | 栽培・醸造を知る  |
| Part 4 | Culinary Properties          | 第4章 | 料理との相性を知る |

Plant Name  
ビノゾワール  
Cabernet Sauvignon  
カベルネ・ソーヴィニヨン  
メルロ  
Merlot  
シラー  
Cabernet Franc  
カベルネ・フラン  
シャルドネ  
Chardonnay  
リースリング  
Riesling  
ソーヴィニヨン・ブラン  
Sauvignon Blanc  
ゲヴュルツトラミネール  
Gewürztraminer  
ピノグリ  
Pinot Noir

Wine Guide  
ワインガイド  
基本品種の産地・産地はか  
タイスティング会社

225

シノン・キュヴェ・ファブリス  
2005  
ファブリス・ガニエ  
Château de Fabrice 2005  
Fabrice Gasnier

90

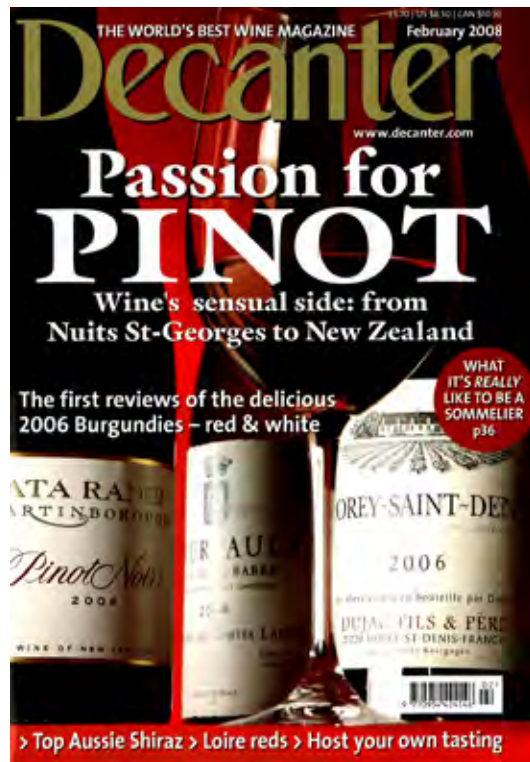
コメント/いい意味でしんとりと柔らかいカベルネ・フランの美しさを保ちつつ、強力でいて粗さのないタンニンと凝縮したミネラル感が舌の上に堅牢な印象を与える、優れたワイン。プラム、スパイス、花の香り。飲み頃2018 データ/樹齢70年のブドウからの特別なキュヴェ。新樽50%、1年樽50%で、14カ月熟成。(田中)

シノン・キュヴェ・ヴィエイユ・ヴィーニュ  
2005  
ファブリス・ガニエ  
Château de Vieilles Vignes 2005  
Fabrice Gasnier

85

コメント/それほどグリップがなく、シンプルで、スケール感もほどほどだが、舌の上の密着感がよく、しっとり広がる姿形がきれいで、余韻も素直に伸びる。エレガントなチェリーとラズベリーの香り。飲み頃2011 データ/エコセールとデメテールの認証を取るべく、現在オーガニック転換中の生産者。このワインは樹齢45年。(田中)

**119 wines tasted, 3 Decanter Awards** Despite its reputation as a great vintage that produced some stunning wines, poor use of oak and old-fashioned winemaking left our panel underwhelmed



| Wine name | Price | Tasting note |
|-----------|-------|--------------|
|-----------|-------|--------------|

|                                               |               |                                                                                                                                          |                                                                                     |                          |           |
|-----------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------|
| <b>Fabrice Gasnier, Cuvée Fabrice, Chinon</b> | <b>N/A UK</b> | 'Quite fresh cherry fruit. Lovely ripe fruit. Spicy cherry liquorice fruit. Lovely texture, a delicious glass of wine. 5–10 years.' (RG) |  | <b>+33 2 47 93 11 60</b> | <b>16</b> |
|-----------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------|

## Loire Reds 2005

**C**abernet Franc's adopted home is at the western end of Touraine. Along with the nearby appellation of Saumur-Champigny, Chalon, Bourgueil and St-Nicolas-de-Bourgueil are the largest producers of quality Cabernet franc in the world. Although 100% of Cabernet Sauvignon is permitted, it is less used as it rarely ripens properly. It is only 20km from the historic town of Chinon to the village of St-Nicolas-de-Bourgueil, and viticulturally the three appellations are broadly similar, although the wines from Chinon tend to be softer and more "feminine". All three have a similar range of soils - from gravel and loess to flinty limestone and clay. From the lightest soils come wines of pale, delicate color and light, feminine character.

The appellation of Chinon continues in the Vienne



2005 Very good vintage, with healthy fruit. The best should last 20-30 years  
2004 Big vintage of variable quality. The bird should age well  
2003 Heat/rain year. Big, rich wines  
2002 Difficult late-summer. Not heavyweights but wonderfully balanced  
2001 Difficult vintage. Average quality  
2000 Heavy rain at harvest. Average quality and not for long keeping  
1999 Some rain during vintage but good wines are still drinking well  
1998 Wet during vintage. One big win

**THE FACTS:**  
**Chiron:** 2,100ha planted, mainly Cab  
 franc, 93% red, 4% rose, 2% Chiron (Baco  
 Bourguois) 1,400ha, 98% red, 2% rose  
**St-Nicolas de Bourgueil:** 1,000ha,  
 99% red, 1% rose

where its confluence with the Loup majority of the vines are planted in Vigner's vineyard, which covers 40% of Cravant's Coteaux, a village just east of Chironx town. The lightest wines from sandy soils in the area, and especially on Vigner. More structures come from the flat vineyards on the slopes along the river. The vines are planted in a traditional layout with 1.5metre spacing, especially near St. Jean and Cravant. The vines of Bourguignon and Nicolas-de-Bourgogne stretch along south-facing slopes from St. Nicolas to La Neflon. Closer to the vines are on sandy soils but the vines are planted either on the gravel or on the sand. The vines are planted on the slope in a wooded, giving protection from north winds.

Although there are two separate appellations, it is not clear where Bourguignon and St. Nicolas-de-Bourgogne St. Nicolas has a higher proportion of vines but also has vines on the limestone. Differences between vines in the two appellations are largely due to differences in soil.

There are other vineyards in the area, but not as well known as these.

Despite an amazing vintage which produced some excellent wines, poor winemaking skills let down too many 2005s, said tasters. **OLIVER STYLES** reports

Just like Biedouw, 2005 is meant to be a great vintage for the Loire – were there any qualms about the conditions of the vintage prior to the tasting?

None whatsoever, said the panel. It was a very good year for the Loire, and the wines were expected to perform accordingly. Severity (blaming MW) spoke for all present when she said she had “high expectations” of the tasting. (Kirk Dummerie found the fruit in “tip top ripeness” and “almost no trace of asquid wines”). The biggest challenge, he said, was not missing it up in the winery. “And that was, even a lot of wineries were left down

"Tasting (wine, you're looking for fruit," said Rosemary George MW. "These wines were very accessible early on," her views were very much those of the panel, who were expecting the paucity of fruit, red-fruit character and delicacy (Susan Hulme MW) of Cabernet Franc. Additionally, with a good vintage such as 2005, the wines should have performed well, providing, said Blanning, "aroma, freshness and light weight," along with "refreshing bright fruit," and "no high alcohol."

**So what were the overall impressions?**  
Overall, I was quite disappointed with the standard," said Nicki Röm, who only tasted the St-Hilaire de Bourguein and Bourguein, raine, who had been as experienced as the other tasters, vain hoping to give high marks to these wines and was "surprised by the fact that I didn't feel able to." All agreed that, despite the good vintage, the wines tasted were, in the main, disappointing.

**Before we get onto the reasons for this, which regions performed best?**  
The panel went in favour of Chemo, which performed well and with more consistency than either of the Rougnouls. Partly due to the fact that Chemo is an appellation with a reputation here, they seem to be a little bit savvier about what the UK market wants, and there were fewer wine-making faults," said Sarah Ahmed.

119 WINES TASTED  
 ★★★★★ Decanter Award  
 Outstanding (96.5-100pts)  
 ★★★★★ Highly recommended  
 Very good to excellent (96.5-98.49pts)  
 ★★★ Recommended  
 Good (94.5-96.49pts)  
 ★★ Fair (92.5-94.49pts)  
 ★ Poor (90.5-92.49pts)

George felt Chisari to be the most accessible of the three. Bourguet was more structured than Chisari and St-Nicolas more structured than Bourguet. However, she added: "Bourguet and St-Nicolas have been pulling their wine in oak barrels to 'toughen' the effect."

As George said, it was the oak. "Time and time again I found myself writing 'where the fruit?'" said Blavigne. George found that the fruit had been reached out from the wings by a "completely unthought-out" use of oak. Here all agreed with Dummerse, who said there was "a real problem with oak or oak abuse. As soon as you got a bit of oak into the mine you lost that lovely gentle, juicy fruit."

Blavigne said that oak use was

**BEST VALUE**

**DOMAINE DU  
ROCHOUARD, CUVEE  
DE LA PIERRE DU  
LANE, ST-NICOLAS-  
DE-BOURGUEIL**

★★★★★

**£8-9**

Genial, pure, harmonious  
rose. Attractive balance  
between fresh, juicy fruit,  
ripe yet restrained tannins  
and structured oak, long  
and harmonious. Up to  
3 years. *Gold*

generally not very good' and Room added that the oak was either 'too light or much too heavy'. Hume chimed in, agreeing about the 'heavy-handed use of oak' and adding that broader issues were in play. 'Is men's about confidence and the fact that they [the winners] should be more confident in what they do.'

**Is the oak only part of a wider issue of winemaking?**  
In short, yes. Producers in the Loire are undergoing a crisis of conscience at the moment, with many producers trying to produce a more universal, over-extracted and oaked style of wine. A lot of the problems come from the old winemaking style they adopt in the Loire plus the fact that although the jacking regime may be correct, they're actually gone a bit wrong in the winery in terms of the way they've treated the grapes, said Broom, who felt the panel had stumbled on these wines in a transitory phase. 'We've hit the Loire during its identity crisis and experimentation period,' he said.

That's a shame, with such a good vintage. Surely there are some positives here? Plenty. The panel found good wines in every appellation. Ahmed found some "beautiful and well-made wines from St. Nicolas," with a "good performance" from Chiron. The panel agreed that there had been improvement in its levels of ripeness, which was very encouraging. "Green, stinky green bean notes rarely feature in my (tasting) notes," said Ahmed.

**Where do we go from here?**  
Room slammed up the enviable position of the Calenberg Franc producers in the Loire. 'They've got a niche,' said Room. 'Overall winemaking standards need to be better so the Loire can be confident about what it's selling.' Durangeau highlighted the region's position: 'With the exception of Sauvignon Blanc and Arbanne Chateau Blanc in South Africa, the Loire hasn't really got any competition around the world,' he said. 'No one else does pure Cabernet Franc, whereas Bordeaux and Burgundy competition has won their game.'

DOMAINE  
FABRICE GASNIER

**Vins notés entre  
20 et 18 sur 20**



## **Domaine Fabrice Gasnier** **Chinon Signature**

Alliance de la matière, du volume et d'un fruité frais éclatant qui devrait être la signature de tout bon chinon. Un nouvel acteur essentiel en Loire.

**11,50 €**



DOMAINE  
FABRICE GASNIER

Fabrice & Sandrine Gasnier

Chezelet  
37500 Cravant les Coteaux

tél. 00.33.(0) 2.47.93.11.60  
Fax. 00.33.(0) 2.47.93.44.83

[info@vignoblegasnier.com](mailto:info@vignoblegasnier.com)

[www.vignoblegasnier.com](http://www.vignoblegasnier.com)