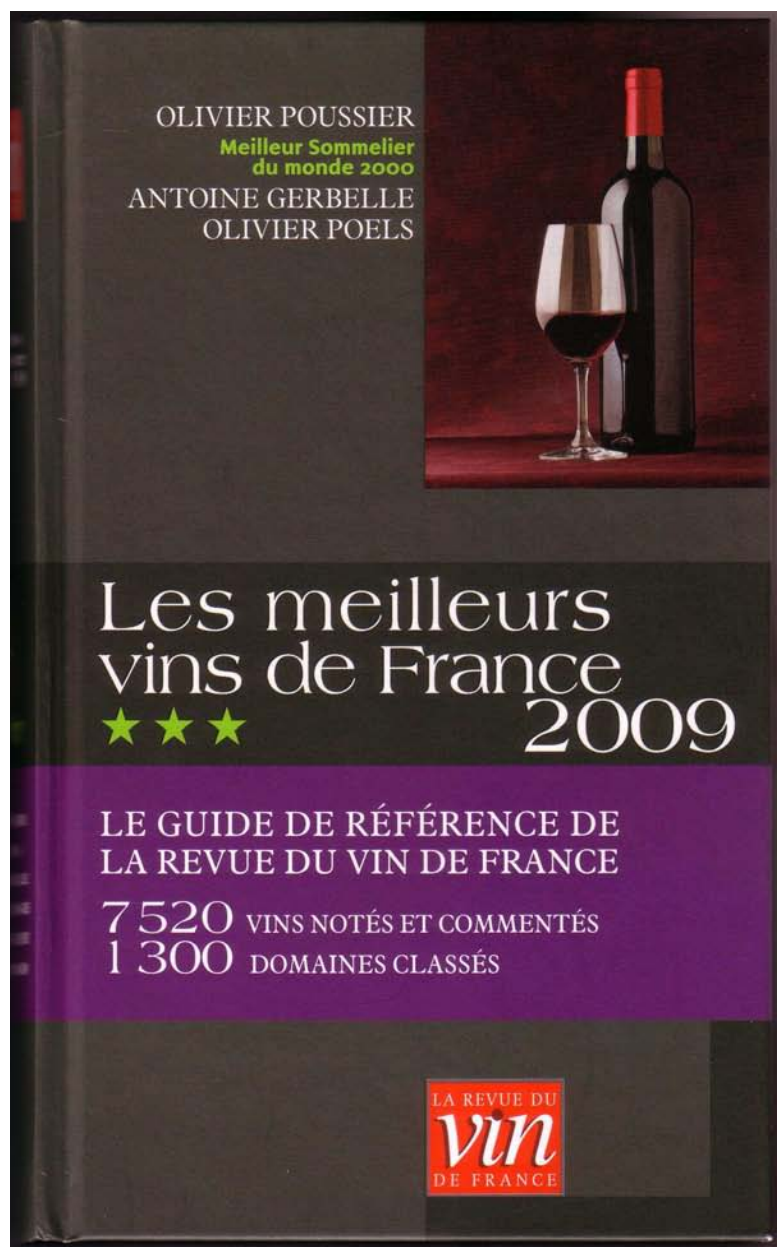




Revue de Presse 2009

DOMAINE
FABRICE GASNIER



NOUVEAU DOMAINE

■ **Domaine
Fabrice Gasnier**

CHINON

Il se situe sur la commune de Cravant-les-Coteaux depuis quatre générations. Aujourd'hui, la famille Gasnier exploite 23 hectares entièrement cultivés. Nous retrouvons dans ces chinons les notes florales et les textures délicates qui ont fait la gloire légendaire des chinons rabelaisiens.

Les vins : fins, nets, soyeux, tous les chinons (90 % cabernet franc, 10 % cabernet-sauvignon) de la gamme offrent une expression sincère, en chair et en dentelle, notamment les cuvées Vieilles Vignes et A l'Ancienne.

- Chinon Signature Fabrice Gasnier 2007 11,50 € 15,5
- Chinon Signature Fabrice Gasnier 2006 11,50 € 15,5
- Chinon A l'Ancienne 2006 9,20 € 15
- Chinon Vieilles Vignes 2006 8,20 € 15
- Chinon Les Graves 2007 6,50 € 13,5
- Chinon Vieilles Vignes 2007 8,20 € 13,5

Rouge : 23,2 hectares.
Cabernet franc 100 %.
Production moyenne : 120 000 bt/an.
Domaine en biodynamie certifiée

Domaine Fabrice Gasnier, Chezelet, 37500
Cravant-les-Coteaux.
Tél. : 02 47 93 11 60 Fax : 02 47 93 44 83
E-mail : fabricegasnier@wanadoo.fr
Site : vignolegasnier.com
Vente : au domaine
Visites : au domaine
Du lundi au samedi de 8 h à 12 h et de 14 h à
18 h.
Propriétaire : Jacky et Fabrice Gasnier.
Directeur : Fabrice Gasnier.



Fabrice Gasnier

Domaine Fabrice Gasnier

« On sarcle, on bine, on se donne du mal. On est en bio Eco-cert et depuis deux ans en biodynamie. Je ne suis pas dans la mystique, je suis un agriculteur : je crois ce que je vois. On a commencé en 2006 et, dès la première année, on a vu des changements, dans l'aouêtement – c'est la période où le bois passe de vert à ligneux –, on a gagné une semaine. Tou-

tes les racines plongent dans le calcaire. La plupart ont été plantées entre 1975 et 1985, on avait des racines remontantes, et là elles sont plongeantes. Nos parents ont eu les effets bénéfiques de la chimie et nous, les effets négatifs. Ce que nous faisons coûte plus cher – un salarié en plus, et on a 20 à 30 % de récolte en moins –, mais ça lisse les effets extérieurs : excès ou très petites récoltes. Il faut travailler en préventif, donc être disponible sept jours sur sept. »

15 - Domaine

Fabrice Gasnier

(voir portrait) *Chezelet*

37500 Cravant-les-Coteaux

02.47.93.11.60.

A l'ancienne. Epices, fruits noirs, bouche dense, fruitée, élégante, tanins fins, bien fondus, construit et vif, dynamique. 9,20 €.



15 - Domaine Fabrice Gasnier

(voir portrait) *Chezelet*

37500 Cravant-les-Coteaux

02.47.93.11.60.

A l'ancienne. Fruits noirs, un peu vanillé, boisé fin, petit tanins délicats, assez frais, élégant, finale cassis. 9,20 €. Et aussi, dégusté à la propriété, Les Graves 2008 : fruits noirs, bouche franche et fine, tendue, tanins vifs, un très bon chinon, classique et minéral. Noté ***16**. 6,50 €.

DOMAINE
FABRICE GASNIER

*S*électionné

pour son rapport

"Plaisir-Prix"

Vins & Terroirs
Authentiques

Guide d'achat • Aankoopgids

2009

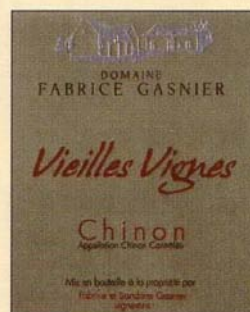
*G*eselecteerd

VOOR

"Prijs-kwaliteitverhouding"

10

Domaine Fabrice Gasnier



Vue: Rubis cerise éclatant.
Nez: De grande maturité, ce bouquet complexe et intense mêle avec réussite les notes de kirsch, eau-de-vie de prune aux arômes d'épices douces et tabac blond.

Bouche: Ce vin de haute tenue fait honneur à son appellation. Profond, puissant et extrêmement équilibré, il livre une bouche dense et riche, presque opulente, dominée par une expression fruitée très intense (griotte). L'ensemble, franc et structuré, de belle évolution, est ponctué par une très longue finale sur le noyau de cerise.

(2009 - 2013)

★★★ 17,5/20



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

www.domainefabricegasnier.com