



Revue de Presse 2011

# DOMAINE FABRICE GASNIER



## ■ Domaine Fabrice Gasnier

CHINON

Le domaine se situe sur la commune de Cravant-les-Coteaux depuis quatre générations. Fabrice Gasnier exploite 23 hectares entièrement cultivés sur des terres légères. Nous retrouvons dans ces cuvées les notes florales et textures délicates qui ont fait la gloire légendaire des chinons rabelaisiens.

Les vins : on sent la légèreté de la terre dans la cuvée A l'Ancienne, jamais très longue mais tout en finesse en 2008. Le Signature impose son goût naturel et non son extraction. A boire sans urgence.

■ Chinon A l'Ancienne 2008	9,20 €	14,5
■ Chinon Les Graves 2009	6,50 €	13
■ Chinon Signature 2009	11,50 €	15
■ Chinon Signature 2008	11,50 €	15
■ Chinon Vieilles Vignes 2008	8,20 €	14

Rouge : 23,2 hectares.

Cabernet franc 100 %

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](mailto:fabricegasnier@wanadoo.fr)

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

Vente : au domaine

Du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h.

Propriétaire : Jacky et Fabrice Gasnier

Directeur : Fabrice Gasnier

DOMAINE  
FABRICE GASNIER

Cabernet franc, cabernet-sauvignon, pinot noir, pineau d'Aunis, ct et gamay  
NOS 175 MEILLEURS ROUGES DE LOIRE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

**LA REVUE DU**  
**Vin**  
**DE FRANCE**

www.larvf.com

**LATOUR, LAFITE, MARGAUX**  
Que valent leurs seconds vins ?

**CHASSAGNE-MONTRACHET**  
Deux lectures du chardonnay

La cave de  
**Pierre Bergé**

**ROUGES DE LOIRE**  
Le pur plaisir  
de 4 à 52 euros

**L'ASIE S'EMBALLE POUR LE VIN**

- Reportage   Hong-Kong
- La RVF s'installe à Pékin

**TEST**  
Conserver une  
bouteille entam e



**LES HOMMES DE L'ANNÉE 2011**  
11 PERSONNALITÉS PRIM ES PAR LA RVF

M 08279 - 548 - F. 5,90   - RD



Kontr h te  
Jean-Michel Willemot,  
Homme de l'année 2011

**15/20**

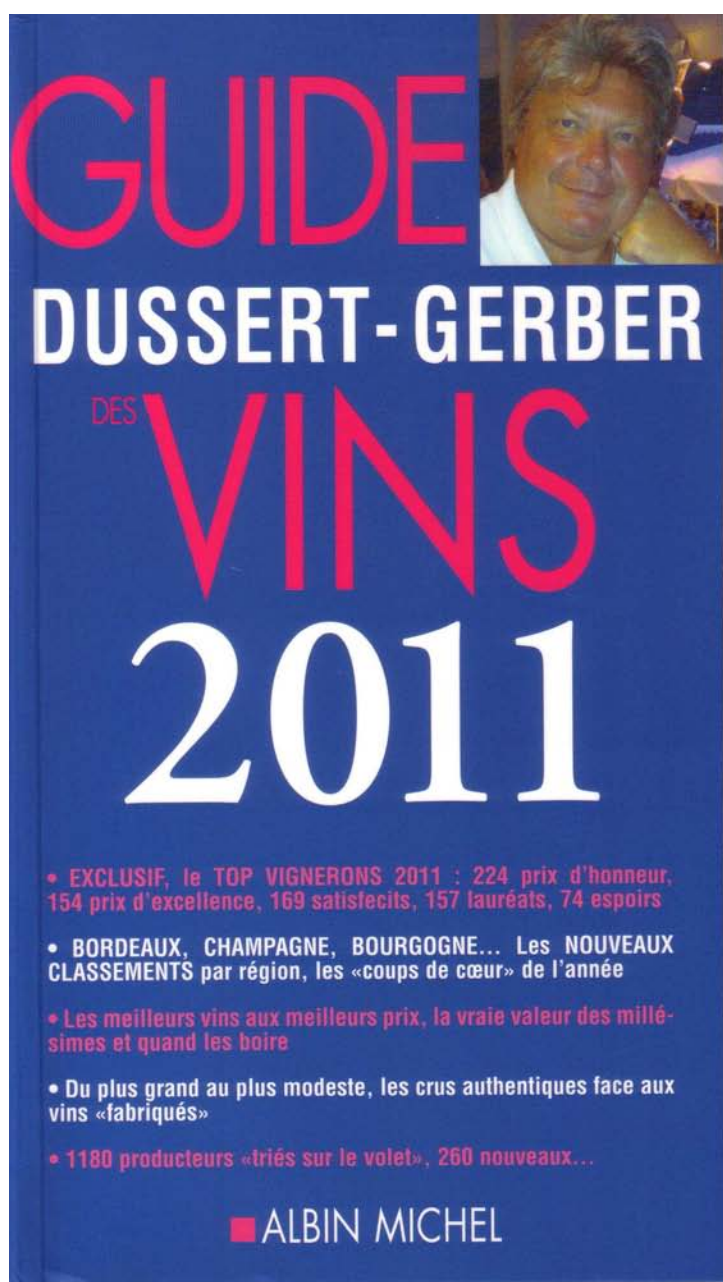
**DOMAINE  
FABRICE GASNIER**  
Signature

Franc, carré, bien fait, encore dans l'élevage, il mettra plus de temps à s'ouvrir que la Cuvée à l'Ancienne (15/20, 9,20 à) déjà suave et gourmande, qui termine sur une fraîcheur délicate. Une production régulière qui gagne en finesse.

Bouteilles disponibles : **7 000**

Prix départ cave : **11,50 à**

DOMAINE  
FABRICE GASNIER



#### DOMAINE FABRICE GASNIER

Chezelet  
Tél. 02 47 93 11 60  
Fax. 02 47 93 44 83  
e-mail : [fabrcegasnie@wanadoo.fr](mailto:fabrcegasnie@wanadoo.fr)  
[www.vignoblegasnier.com](http://www.vignoblegasnier.com)

Une place enviable dans mon Classement 2011. Un vignoble familial depuis 4 générations. Le domaine exploite 23 ha de vignes en *Cabernet franc* et 1 ha en *Cabernet-Sauvignon*. Depuis 2000, le vignoble est conduit en culture biologique et en biodynamie. Ici, on s'attache à la meilleure interprétation du terroir, sur des principes rigoureux sans jamais renier les progrès techniques qui pourraient apporter une amélioration qualitative. "Un vin naturel est un vin qui change de goût tous les ans !", dit-on.

Le **Chinon Les Graves rouge 2008**, élevé sur lies en cuves, sans levurage, m'a bien plu, développe une bouche des nuances de framboise et d'épices, des tanins bien enrobés, un vin bien typé. Plus dense, le **Chinon Vieilles Vignes 2008**, macération en moyenne de 22 jours, élevage sur lies fines en tonneaux de 4 à 5 vins, est bien corsé, intense au nez comme en bouche

avec des nuances de cerise noire, de structure à la fois riche et ronde. Il y a aussi le **Chinon Signature de Fabrice Gasnier 2007**, issu de très vieilles vignes de *Cabernet franc* (65 à 70 ans), macération en moyenne de 28 jours, puis fermentation et élevage en fûts de chêne 14 mois, mis en bouteilles sans filtration, ni levurage, un vin riche en couleur comme en arômes.



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](http://www.domainefabricegasnier.com)