

SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

37140

DOMAINE NATHALIE ET DAVID DRUSSÉ

1, impasse de la Villatte
Tél. 02 47 97 98 24 et
06 88 88 77 75
e-mail : drusse@wanadoo.fr
www.drusse-vindeloire.com



♥♥♥♥♥ Un domaine de 21 ha. Ces jeunes viticulteurs ont été récompensés en 2005 par le prix Départemental de la Dynamique Agricole.

“Nous n'utilisons plus de désherbant chimique dans nos vignes, précisent-ils, qui sont enherbées entre les rangs et travaillées en surface au pieds. L'expression des terroirs est conservée au maximum, fruitée pour les graviers et charme pour les argilo-calcaires. Dans nos régions, le *Cabernet franc* est un cépage qui demande beaucoup de patience, d'attention et de soins, afin d'élaborer des vins gourmands et séduisants : un grand défi tous les ans.”

“Le millésime 2013 se distingue par ses notes fruitées et fraîches, nous explique Nathalie Drussé, avec des tanins élégants, c'est un vrai vin du Val de Loire : gourmand et convivial. La cuvée Les Graviers représente parfaitement les qualités du 2013 avec, en plus, une persistance aromatique de petits fruits à noyau, un vin à partager avec des copains. La cuvée Les Vieilles Vignes est dans la continuité : tanins délicats mais présents, nez complexe de fruits rouges et de sous-bois. La cuvée Leroy de Restigné, fermement tannique et richement fruitée, agrémente l'agneau ou le gibier.

Millésime 2014 : tout y est, finesse, fraîcheur, délicatesse. La cuvée rosé, de teinte saumonée, de bouche généreuse, est idéale à l'apéritif ou avec des plats rappelant l'été. La cuvée Les Graviers est croquante, elle a des tanins soyeux et un nez de myrtille. La cuvée Vieilles Vignes est représentative de son terroir argilo-calcaire : intensité tannique et accents de fruits noirs. La cuvée L'Intuitive dégage puissance des arômes et longueur en bouche. Un vin complet, issu des tuffeux, qui promet d'être grand.

A vendre en 2015 : en Saint-Nicolas-de-Bourgueil, le rosé 2014, les cuvées Les Vieilles Vignes et Les Graviers 2013, puis 2014, et L'Intuitive 2014; en Bourgueil, la cuvée Leroy de Restigné 2012 puis 2013.”

Voici un remarquable **Saint-Nicolas-de-Bourgueil rouge Vieilles Vignes 2014**, terroir argilo-calcaire, d'une jolie robe grenat, aux tanins

riches et souples à la fois, aux senteurs persistantes où dominent des notes de myrtille et de cannelle, d'excellente évolution, à un prix particulièrement attractif (6,90€). Leur autre **Saint-Nicolas-de-Bourgueil rouge Les Graviers 2014**, élaboré sur des terroirs de silex et de sable, est plus souple, de bouche harmonieuse, aux arômes complexes où dominent les petits fruits cuits (5,85€).

Belle réussite encore avec ce **Saint-Nicolas-de-Bourgueil rouge L'Intuitive 2014**, de couleur intense aux reflets noirs, aux puissants arômes de fruits rouges (mûre, fraise des bois...), d'épices, aux tanins bien enrobés mais très équilibrés, de bien jolie garde (11,50€). Le **Saint-Nicolas-de-Bourgueil rosé 2014**, avec des senteurs de framboise, de groseille et de mûre, classique et corsé, riche, aux tanins savoureux, typique de ce beau millésime (5,70€).

Excellent **Bourgueil rouge Leroy de Restigné 2014**, marqué par son sol de tuffeau, classique, riche en couleur, sent bon les fruits mûrs à noyau et les sous-bois, un vin très bien équilibré aux tanins amples (6,50€). Accueil gratuit pour les camping-caristes adhérents à France Passion et autres.