

# Guides, Presses, Distinctions...

*Nous remercions tous les journalistes, influenceurs et dégustateurs pour leurs commentaires et la mise en avant de nos vins et de notre travail.*

## Table des références

Le point – Mars 2023.....	3
Guide Hachette des Vins - 2023 .....	5
Le Figaro – Juillet 2022.....	6
Vins de Loire : des vigneron au plus près des terroirs .....	6
La Revue du Vin de France – Juillet 2022 .....	7
Guide Bettane Desseauve – 2022 .....	8
Guide Hachette des Vins - 2022 .....	9
LeRouge & leBlanc – Automne 2021.....	10
LeRouge & leBlanc – Automne 2021.....	11
LeRouge & leBlanc – Automne 2021.....	12
LeRouge & leBlanc – Automne 2021.....	13
La Revue du Vin de France - Juillet 2021 .....	14
Wineanorak – Avril 2021.....	15
Le Guide Hachette des Vins – 2021.....	16
The Cambridge Wine Blogger.....	17
Paris-Bistro - Mars 2021 .....	18
Vinconnexion - Mars 2021.....	19
Concours Général Agricole de Paris – 2020.....	20
Guide des Vins Bettane - 2020.....	21
La Revue du Vin de France - Juillet 2020 .....	22
Wine enthusiast - 2020.....	23
France Inter – 30 juin 2019.....	24
Concours Général Agricole de Paris – 2019.....	25
La Nouvelle République – 23 avril 2019 .....	26
Guide Bettane Desseauve – 2018 .....	27
Le Point – 27 mars 2018.....	28
La Revue du Vin de France – Février 2017 .....	29
Concours Général Agricole de Paris – 2016.....	30
Concours mondial du Sauvignon – 2015.....	31
Le Point – mars 2015.....	32
Le Vin Ligérien – 9 mars 2015 .....	33
Le Guide Hachette des Vins – 2013.....	35
Le Vin Ligérien – avril 2013.....	36

La Revue du Vin de France – Février 2013.....	37
Le Vin Ligérien – août/Septembre 2012 .....	38
Concours mondial du Sauvignon – 2012.....	39
La Revue du Vin de France – juin 2011.....	40
Guide Bettane Desseauve – 2011 .....	41
RVF Les meilleurs vins de France 2011.....	42
Concours Général Agricole de Paris – 2009.....	43
Concours Général Agricole de Paris – 2008.....	44

Loire 2022 : Y'a de la joie dans les vignobles.

Offrant un équilibre original, entre caractère solaire et fraîcheur ligérienne, les vins de la région redonnent le sourire aux vignerons et aux amateurs. **Par Jacques DUPONT et Olivier BOMPAS.**

## 16/20



### Massale des Pierres 2022 Touraine Sauvignon

Une sélection massale sur des ceps de Sancerre. Sol d'argile à silex. Frais, fleurs blanches, note citronné, bouche tendue, élégante, finale minérale, longue.

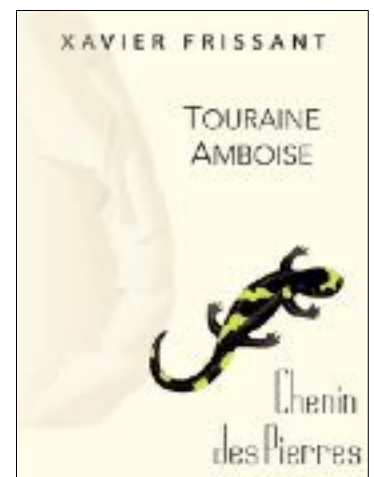


## 16,5/20



### Chenin des Pierres 2022 Touraine Amboise

Sol de silex : « On casse du matériel ! »  
Nez floral, touche de poire. Bouche en finesse, longue, tonique, saveurs de fruits blancs et une touche épicée, minéralité en finale.



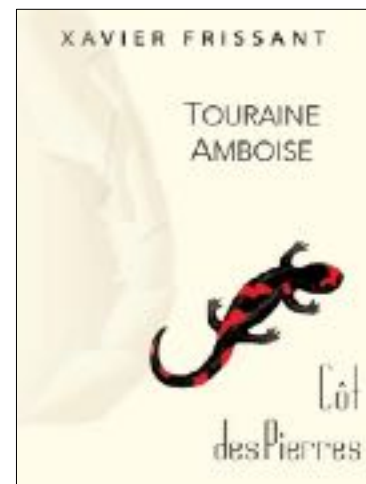
## 17/20



### Côt des Pierres 2022

### Touraine Amboise Rouge

100 % Côt (on dit « Malbec » dans le Sud-Ouest et ailleurs...). Fruits noirs, mûre, bouche ronde, belle matière, tanins enrobés, tonique, finale épicée.



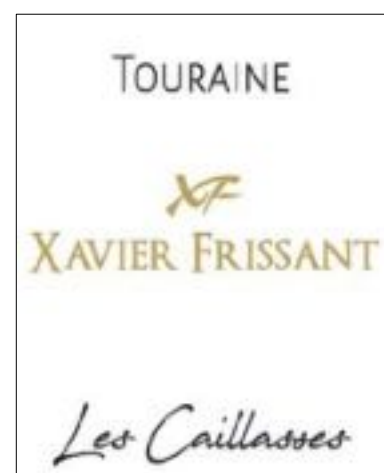
## 15,5/20



### Les Caillasses 2022

### Touraine Rouge

70 % Cabernet franc, 30 % Côt. Joli nez fruité noir, en bouche le Côt apporte des notes épicées et le cabernet franc les fruits rouges, bouche tendre, tanins fins, gourmand.



# Guide Hachette des Vins - 2023

*Installé depuis 1990 à Mosnes, en aval d'Amboise, Xavier Frissant cultive 17ha de vigne en cours de conversion bio. Un vigneron bien connu des lecteurs grâce à ses vins souvent en bonne place dans le Guide.*

## L'Orée des Frênes 2019

Amboise Côt



Après un coup de cœur dans l'édition précédente pour sa cuvée la Griffe d'Isa 2019, Xavier Frissant est à nouveau au sommet de l'appellation. Les 21 mois d'élevage (en fût puis en cuve) ont attendri et assoupli ce côût exemplaire, drapé de violet au nez profond de fruits noirs confits, d'épices de cacao. Caressante, relevée de tanins délicieusement enrobés, la bouche s'étire et s'attarde sur le fruit rouge et la mûre. Riche, complexe, frais, le jury est conquis. Déjà très séduisant mais aussi de bonne garde.

## La Griffe d'Isa 2020

Fié Gris



Cépage un peu oublié, le Fié Gris n'est autre que le sauvignon gris, qui dans les mains de Xavier Frissant s'exprime avec intensité autour des agrumes et des fleurs blanches sur fond miellé et boisé. La bouche affiche un beau volume, du gras et de la générosité mais aussi de la fraîcheur.

*Isabelle & Xavier Frissant,*

LE GUIDE HACHETTE  
DES VINS

20  
23

11000 VINS DÉGUSTÉS  
8000 VINS SÉLECTIONNÉS  
www.hachette-vins.com



VOUS LIVRE SES MEILLEURES  
ADRESSES GOURMANDES

# Le Figaro – Juillet 2022

Par Béatrice Delamotte, article complet [ici](#)

## LE FIGARO

« Sans la liberté de blâmer, il n'est point d'éloge flatteur. » Beaumarchais

### Vins de Loire : des vigneronns au plus près des terroirs

*Au fil de la vallée de la Loire, la plupart des appellations participent à un vaste travail de recensement et de définition des terroirs. La reconnaissance de lieux-dits devrait accompagner une montée en gamme et en prix des vins.*

Dénominations géographiques complémentaires, appellations communales, crus, clos et lieux-dits, cartographie des terroirs... Depuis une dizaine d'années, tout au long des vignobles de la Loire, un vaste travail est entrepris par les vigneronns et les appellations, que ce soit collectivement ou à titre individuel. Chaque vignoble cherche à identifier avec plus de précision les meilleurs terroirs et cela peut aller au sein d'une même parcelle ou d'un clos. Si la plupart de ces terroirs ne sont pas officiellement reconnus, l'Inao regarde d'un œil bienveillant cette évolution, d'autant que le temps de validation des dossiers peut atteindre dix ans, voire plus. Pour les vigneronns, outre le fait d'améliorer la qualité, il s'agit avant tout de monter en gamme en espérant mieux valoriser le travail effectué et la meilleure qualité des vins. Une quête d'excellence qui demande temps et patience. Mais n'est-ce pas l'apanage de la viticulture? Douze vigneronns témoignent des efforts fournis.

[...]

#### **Xavier Frissant** «D'ici cinq ans, nous voulons créer un chai collectif pour attirer des néo-vigneronns»

En 2025, l'appellation Touraine Amboise va changer de nom pour devenir juste Amboise. Une reconnaissance du travail mené depuis des années par les vigneronns de la petite appellation de Touraine où le côté est roi. Ce très ancien cépage rouge, connu sous le nom de malbec à Bordeaux ou d'auxerrois à Cahors, a trouvé ici un terroir de prédilection. «Les vigneronns ont dû apprendre à le vinifier, car il est très tannique et impose d'être vigilant aussi bien au vignoble qu'en cave pour ne pas avoir de tanins durs, comme il y a quinze ans, reconnaît Xavier Frissant. C'est un sacré challenge, mais cela permet d'obtenir des vins aux arômes de fruits noirs si on a la bonne maturité sur des sélections massales». Loin des banales cuvées «François Ier», qui tiennent plus du produit dérivé, Xavier Frissant a fait le choix de s'approprier les terroirs pour personnaliser ses vins. «Chaque vigneron d'Amboise travaille sur ses propres lieux-dits cadastraux. Par exemple, nous avons Chenin des Pierres, L'Orée des Frênes en vieilles vignes de côté, etc., et toute notre gamme est basée sur le principe de la vinification par terroirs, presque à la bourguignonne». Cette reconnaissance des lieux-dits et un coût du foncier encore abordable attirent de nouveaux vigneronns. «En deux ans, l'appellation a vu trois installations, et deux jeunes cherchent à s'installer», se félicite Xavier Frissant. Seul point noir, le manque d'installations de vinification dans des domaines à céder qui étaient coopérateurs. «D'ici cinq ans, nous voulons créer un chai collectif pour attirer des néo-vigneronns».



[...]

*Isabelle & Xavier Frissant, Vigneronns A.O.P., Touraine - Amboise -*

# La Revue du Vin de France – Juillet 2022



## L' Orée des Frênes 2018 Amboise Côt



Ce Côt prend des airs sudistes dans ce millésime solaire. Il se présente plein de concentration, avec une légère rusticité et des notes noires d'épices. Une puissance solaire à dompter en hiver avec une viande rouge en sauce.

**89/100**

## Touraine Sauvignon 2020



Expression d'un Sauvignon mûr, acidulé, joliment citronné et rafraichissant dans la prime jeunesse. Un blanc accessible à tous.

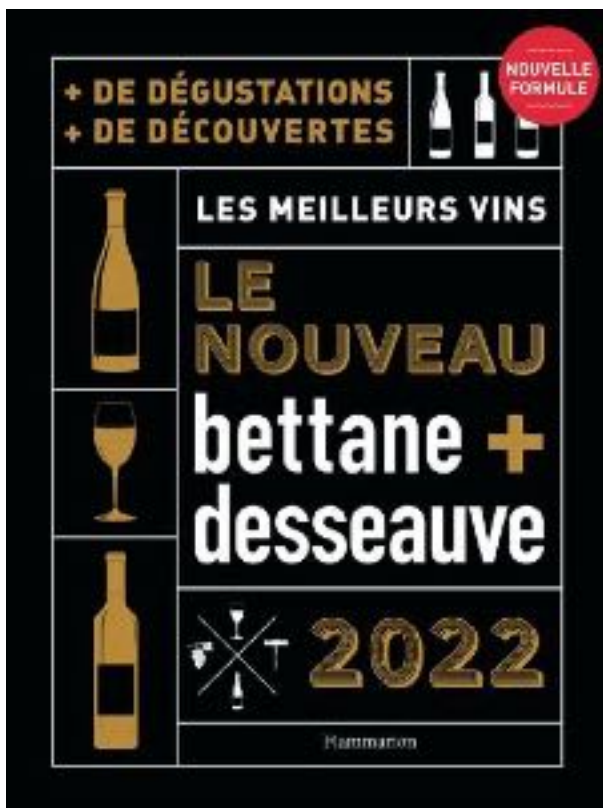
**88/100**

# Guide Bettane Desseauve – 2022

## LA LOIRE

### LA COUR DES GRANDS

Le long du fleuve royal, ces Domaines ont attiré notre attention.  
Il faut les découvrir d'urgence.



La dégustation des 2019 et des millésimes antérieurs prouve que Xavier Frissant est l'un des plus fins vinificateurs de la Loire. Ses pratiques culturelles, en conversion bio, sont à la hauteur des espoirs placés dans les différentes parcelles qui composent son domaine de 18 hectares. Ses terroirs argilo-siliceux et limoneux-sableux se répartissent sur les premières côtes du village de Mosnes, en appellation Touraine et Touraine-Amboise. Dans la large gamme comprise entre 8 et 19 euros, nous aimons beaucoup Les Roses su Clos, un vin issu du Fié Gris, complexe et subtile. Autre cuvée produite avec ce cépage, La Griffé d'Isa pousse un peu plus la maturité, gagnant en intensité et en volume, avec de jolis amers équilibrants en finale. En rouge, cette cuvée exprime le soyeux et la générosité du Côt.



# Guide Hachette des Vins - 2022

## Griffe d'Isa Rouge 2019



Amboise Côt



Un des très bons vigneron de Touraine qui soigne sa réputation avec ce 2019 élevé 12 mois sous bois. Au nez, les notes vanillées laissent respirer le fruit, cerise et mûres en tête. L'élevage pose sa patte sur une bouche séduisante, dotée d'une matière cossue idéalement cadrée par des tanins à la fois fermes et enrobés. Croquant, agréable, encore plus après un peu de garde.



## L'Orée des Frênes 2019

Amboise Côt



Des petits rendements provenant d'une parcelle très caillouteuse à l'origine de ce rouge finement élevé, aux francs arômes de fruits noirs saupoudrés d'épices douces. Ronde, ample, concentrée, à la fois juteuse et structurée par des tanins d'une maturité parfaite la bouche séduit franchement. Très gourmand.

# LeRouge & leBlanc – Automne 2021

Deux pages sur l'appellation Touraine-Amboise et deux pages sur notre domaine

## TOURNAINE-AMBOISE : le côt tient sa revanche

Sorte de vilain petit canard pendant des siècles, maltraité, parfois utilisé localement comme un cépage teinturier et tannique, bon à revigorer les autres vins de Touraine ou d'ailleurs, le côt (alias malbec, cépage unique de l'appellation Touraine-Amboise rouge), commence à se hausser du col grâce à la volonté et à l'énergie d'une petite vingtaine de vigneronns locaux. État des lieux...

TEXTE ET PHOTOS HENRI-NOËL LAGRANDEUR ET YAÏR TABOR

Touraine-Amboise (774 ha sur dix communes, dont un peu moins de 200 ha revendiqués) constitue une dénomination géographique au sein de l'A.O.C. Touraine (plus de 5000 ha). Appellation spécifique depuis son extraction de l'A.O.C. Touraine en 1955, elle propose des vins rouges, blancs et rosés. Nous nous ne sommes intéressés qu'aux seuls vins rouges, issus à 100 % du cépage côt.

### Un peu d'histoire

Depuis deux mille ans, la vigne occupe une place importante en Touraine, mais on doit l'introduction du côt à François 1<sup>er</sup>. Dans la région de Tours, la première trace écrite sous le nom de "co" date de 1785, mais on le trouve aussi - au début du XIX<sup>e</sup> - sous le nom de "cos" dans certains registres de communes tourangelles.

Ce voyageur sans papiers - mais pas sans feuilles - est également connu sous le nom de malbec. Le RCB a consacré un dossier spécial aux "cépages voyageurs" et notamment au malbec dans le numéro 133 (pages 46 à 53). Le malbec (ou côt) est un cépage de la famille des cotoïdes. Ce cépage, originaire du Quercy, est le résultat d'un croisement entre la magdeleine noire des Charentes et le prunelard noir. Au XIX<sup>e</sup> siècle, il débarque en Argentine - grâce à l'agronome français Michel Aimé Pouget - où il devient en un siècle le cépage le plus répandu avec 40 000 ha, (soit 80 % de la superficie mondiale du malbec), à comparer au 4 000 hectares en A.O.P. Cahors et au 200 en A.O.P. Touraine-Amboise). On le trouve également

en Afrique du Sud, en Australie, en Californie, au Chili et en Italie.

Bien que le cépage ait été présent depuis le XVI<sup>e</sup> siècle en Touraine, le nom de côt n'aurait été choisi par l'ampélographe tourangeau, le Comte Odart, qu'au XIX<sup>e</sup> siècle.

Ce cépage a longtemps été mal aimé (un peu comme le grolleau), sans doute parce qu'il a été

### L'A.O.C. Touraine-Amboise en chiffres

► **Date de création de l'appellation :** 1955 ;

► **Superficie délimitée :** 774 ha ;

► **Production (données 2019) :** rouges 60 %, blancs 40 %, (le rosé est marginal) ;

► **Cépages :** vins rouges : côt. Blancs : chenin. Rosés : Côt > 70 %, gamay ;

► **Densité minimale de plantation :** 6000 pieds par hectare ;

► **Taille** du 1<sup>er</sup> novembre au 1<sup>er</sup> mai de chaque année, en taille Guyot simple, \* avec un ou deux bras portant un seul long bois, ou en taille courte (gobelet conduite en éventail, ou cordon de Royat) ;

► **Pourcentage de pieds** de vignes morts ou manquants fixé à 20 % ;

► **Titres alcoométriques minimum :** vins rouges : 11 %, vins blancs secs : 11 %, vins blancs demi-secs, moelleux et doux : 13 %, vins rosés : 11 % ;

► **Rendements :** vins rouges et rosés : 55 hl/ha, vins blancs : 52 hl/ha ; rendement butoir 60 hl/ha ;

► **Fermentation malolactique** achevée pour les vins rouges, teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 g/l ;

► **Pratiques œnologiques, traitements physiques & divers pour les vins rouges :** techniques soustractives d'enrichissement autorisées. Limite du titre alcoométrique volumique total après enrichissement : 12,5%. Utilisation de copeaux de bois interdite ;

► **Éveage :** au moins jusqu'au 30 avril de l'année suivant celle de la récolte.

maltraité : planté sur de mauvais terroirs et voué à de gros rendements, on l'appréciait surtout pour sa couleur, son fruit, ses tannins et non pour sa finesse obtenue quand il est issu de vieilles vignes, aux rendements modérés et sur de bons terroirs. En Touraine, on le trouve souvent associé au gamay et au cabernet franc. Dans l'appellation Amboise, les nombreuses sélections massales proviennent de Hugues Garnon à Châteauvieux (Loir-et-Cher) ou, plus souvent, de Maurice Catroux, grand-oncle de Philippe Catroux (le vigneron) et pépiniériste à Chargé dans l'Indre-et-Loire. Ce dernier a créé quatre sélections massales différentes qui souffrent peu du millerandage.

### Aujourd'hui

En 2012, un nouvel ambassadeur du côté se distingue à Amboise : Xavier Frissant, nouveau président du syndicat et prêt à défendre bec et ongles ce cépage. Il explique : « Nous sommes entourés par le cabernet franc à Bourgueil, Chinon et Saumur. Or, Amboise ne s'avère pas être le terroir de prédilection du cabernet. Le gamay, qui peut donner de belles bouteilles, entre également dans les vins d'entrée de gamme. Il nous reste le côté à défendre, à savoir dompter, le vinifier et l'élever. »

Bon nombre de jeunes - et de moins jeunes - vignerons ayant partagé dès 2012 l'enthousiasme de leur président et décidé de mettre ce cépage en avant, l'Inao a suivi... Les vins rouges de Touraine-Amboise sont désormais obligatoirement issus à 100 % du côté pour les rouges et à 100 % du chenin pour les blancs depuis le millésime 2019, même si

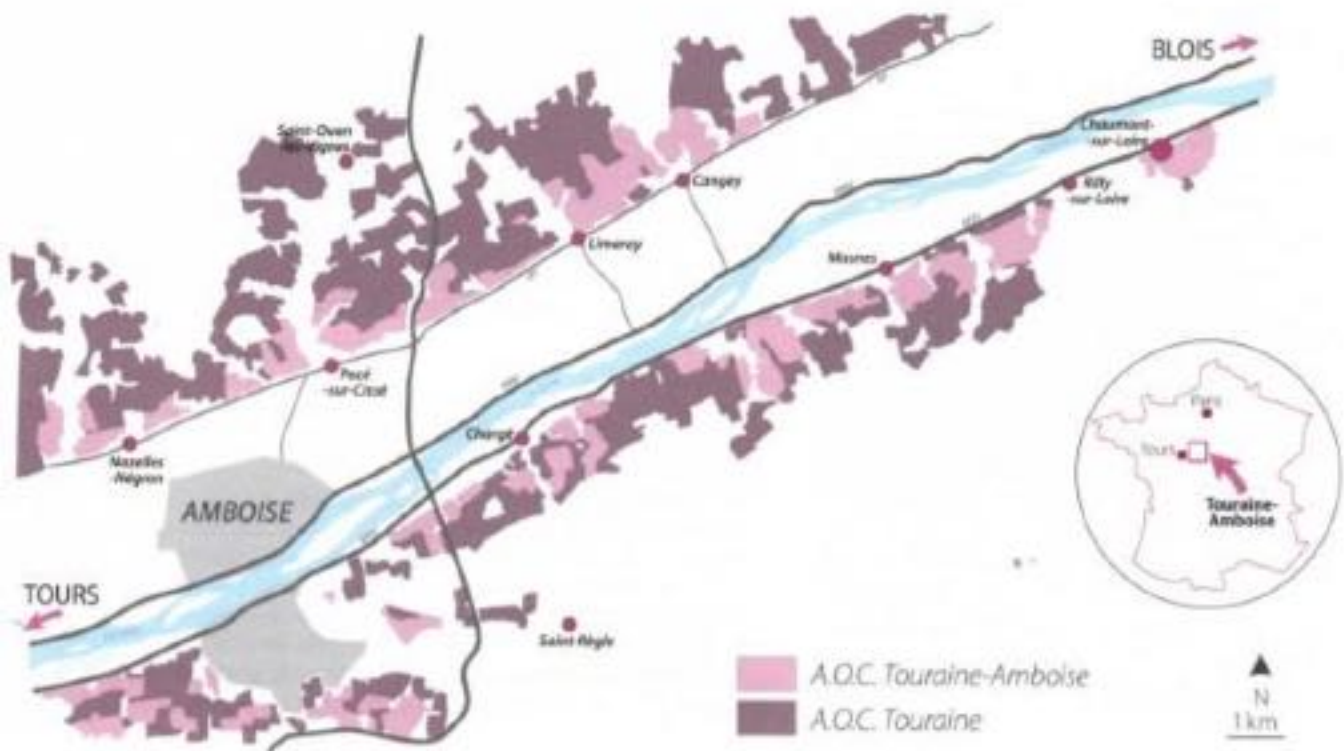
la majorité des producteurs avaient anticipé cette modification d'encépagement. Mathieu Plou, du domaine Plou et Fils, vient récemment de prendre la suite de Xavier Frissant en tant que président du syndicat. Il s'assigne notamment comme objectifs d'atteindre sur une période de dix ans 150 ha de côté et 100 ha de chenin sur le territoire de l'appellation Touraine-Amboise et d'élaborer des vins « à hauteur de la richesse culturelle de la ville ».

Que conclure après avoir dégusté la quasi-totalité de la production des vins rouges de cette A.O.C. ? Comme dans beaucoup d'appellations, les domaines en "bio", biodynamie - ou en conversion - dominent le débat, même si ces pratiques respectueuses ne garantissent pas systématiquement une qualité gustative (nous avons également dégusté certains vins "bios" qui ne nous ont pas éblouis).

Les cuvées issues de vieilles, voire de très vieilles vignes de côté - assez fréquentes dans la région - se remarquent grâce à leurs densité et profondeur de fruit.

Les maturités alcooliques (sucres) et phénoliques (tanins) ne coïncident pas toujours pour le côté qui semble parfois difficile à vinifier, car il est susceptible de présenter de la rusticité s'il est récolté trop tôt ou quand il est trop extrait par rapport au potentiel de la matière.

L'appellation, dans sa forme actuelle, est très jeune, mais beaucoup de producteurs ont perçu la direction à prendre, avec une marge de progression importante... ■



## Xavier Frissant

Descendant d'une longue génération de vignerons, Xavier Frissant demeure une figure incontournable et intarissable quand on s'intéresse au côté et à Amboise. Et dire que son père voulait en faire un cantonnier ! Il devient vigneron en 1990 et président de l'appellation en 2012, poste qu'il a abandonné récemment pour se consacrer totalement à son domaine de 13 ha dont deux de côté en appellation Touraine-Amboise. Deux types de terroirs dominent : argilo-siliceux aux lieux-dits Les Fresnes, Les Pierres et La Touche ; limoneux-sableux sur Les Hauts Noyers et Le Clos du Verger.

En conversion "bio" depuis 2018 mais, dit-il, « on avait déjà abandonné beaucoup de produits et on travaillait dans le bon sens ! », Xavier griffe ses sols, butte ses ceps et enherbe le rang. Il avoue que le côté est difficile à produire et à vinifier mais ses parcelles sont ouvertes sur la Loire, ventilées, protégées par des bois et bien ensoleillées. Dans son domaine, ce cépage provient à 70 % de sélections massales locales et à 30 % de clones. Selon lui, le côté local dit "à queue rouge" produit de petites baies contrairement au côté "auxerrois" et au malbec.

La cuvée *La Griffé d'Isa*, qui a retenu notre attention, se situe sur la parcelle Les Pierres, 1,1 ha de côtes cinquantenaires, un des meilleurs



terroirs de l'appellation, très siliceux, qui domine la Loire. Xavier taille à baguette et gobelet ses ceps issus de sélection massales. Les raisins, récoltés manuellement, macèrent pendant trois semaines avec quelques pigeages.

Parmi les nombreux vins du domaine dont les étiquettes sont joyeusement dessinées par son épouse Isabelle, ancienne styliste, le dégustateur découvrir les cuvées du rare fié gris, une mutation du sauvignon qui vieillit bien. Xavier produit des vins solides, issus de vendanges mûres, parfois un peu marqués par leur élevage, mais qui, au vieillissement, ne manquent pas d'intérêt.

## Cartographie, sous-sol, sol et climat des terroirs d'Amboise

(extrapolé d'une étude réalisée par Françoise Venier, géologue, du cabinet ADAMA)

La Loire forme à l'est de Tours une vallée de deux à trois kilomètres de large, assez rectiligne. Le vignoble se déploie sur les deux rives, mais surtout sur la rive droite, au nord du fleuve. On ne rencontre pas de vignes dans la plaine alluviale, mais elles occupent les coteaux et les rebords de plateaux des deux côtés de la Loire, ainsi que les versants des vallons et vallées de ses affluents. Une réelle dissymétrie existe entre les deux rives, avec un versant très abrupt en rive gauche et un plus doux en rive droite. L'altitude du vignoble varie de 60 m à environ 100 m sur les plateaux. Les expositions sont très diverses, mais majoritairement orientées vers le sud, et les pentes très variées, quasiment nulles à

très faibles sur les plateaux mais très fortes en bordure des vallées.

### Le contexte géologique

L'appellation Touraine-Amboise est située dans un bassin où des sédiments se sont accumulés en couches successives pendant une très longue période. Entre -200 et -50 millions d'années, cette zone a été recouverte par des mers tropicales, et des dépôts riches en calcaire se sont accumulés. Le retrait progressif de la mer et l'émergence qui s'ensuit a permis l'altération des sédiments. Dans les derniers millions d'années, les cours d'eau s'enfoncent peu à peu dans le paysage. Ces deux phénomènes entraînent l'incision des plateaux et permettent à des alluvions

de se déposer. Au fur et à mesure de l'enfoncement des cours d'eau, des terrasses alluviales se distinguent, avec des sédiments de nature différente du sous-sol calcaire : des galets de quartz, en provenance du Massif Central et des silex, initialement contenus dans des dépôts de craie, constituent une partie non négligeable des pierres visibles dans ces alluvions.

### Le sous-sol et le sol

Sur les versants de la vallée de la Loire, le vignoble repose sur des dépôts calcaires, tuffeau et craie. Les plateaux sont couverts de sédiments plus ou moins anciens. Des argiles à silex recouvrent les dépôts marins. Ces formations affleurent

sous le vignoble dans la partie haute des versants. Les plateaux sont constitués de poudingues (galets emballés dans une matrice) d'argiles ou de sables à chailles (nodules de silice proches des silex), souvent recouverts par des sables et des graviers, ou des alluvions anciennes. Des limons peu propices à la culture de la vigne, donc hors zone de production viticole d'Amboise, peuvent également recouvrir les plateaux. Les dépôts calcaires de craie et de tuffeau évoluent en sols. Les formations superficielles, riches en pierres (silex, chailles, cailloutis) ou en sables grossiers présents surtout sur les rebords des plateaux, donnent les sols les plus

favorables à la culture de la vigne : les peruches.

### Le climat

Situé à 240 km de l'océan Atlantique, le vignoble est soumis à un climat "tempéré océanique". Le cumul de précipitations est de 659 mm/an, et la température moyenne annuelle de 11,5 °C. L'influence océanique décroît en s'éloignant vers l'est, avec une incidence continentale plus marquée, et une augmentation des températures. Le relief joue localement un rôle sur le climat, avec un peu moins de précipitations et des températures légèrement plus élevées dans la vallée de la Loire que sur les plateaux plus humides et plus frais.

## LeRouge & leBlanc – Automne 2021

Xavier Frissant et son fils Thomas figurent parmi les rares vigneronns du village de Mosnes près d'Amboise. Xavier est connu pour ses Touraine Amboise blancs et rouges, mais il produit aussi un fié gris, variété de sauvignon rose, en appellation Touraine.

Dans le Clos du Verger, parcelle argilo-limoneuse riche en sables, orientée sud-ouest, poussent ses vignes de fié gris d'un âge moyen de vingt ans. Xavier explique : « *Quand j'ai commencé à les planter, il restait environ 50 ha de fié gris dans le Val de Loire. Actuellement, il y en aurait environ 600 ha en France.* »

Xavier vendange manuellement cette parcelle en deux fois. Le premier passage donne la cuvée *Les Roses du Clos*, le seconde, la cuvée *La Griffé d'Isa*, en hommage à son épouse Isabelle, autrefois styliste, qui dessine les étiquettes. « *Je ne produis cette cuvée que les bonnes années, mais, ô miracle ! depuis 2014, je la sors tous les ans, se réjouit-il. Ce terroir ne souffre pas de la sécheresse. Au départ, il existait peu de clones de fié gris. J'ai pris ce que j'ai trouvé et utilisé le porte-greffe qui me semble le meilleur.* »

En conversion bio depuis 2018, Xavier travaille ses sols, taille en gobelet en supprimant un œil sur deux, enlève les entrecoeurs et effeuille avant véraison pour aérer les grappes. Les rendements oscillent entre 30 et 35 hl/ha. Ce cépage craint moins les gelées de printemps que le sauvignon blanc. Huit jours avant les vendanges, il peut subir un dessèchement de la rafle préjudiciable aux grains. Peu sensible à la pourriture grise, il peut prendre la pourriture noble. On l'utilise d'ailleurs dans le Bordelais pour certains vins liquoreux. « *En 2008, j'ai effectué un troisième passage et obtenu un vin moelleux qui a monté en degrés et perdu en acidité. Il possédait un nez incroyable de liqueur de litchi* », affirme le vigneron.

Le fié gris mérite le bois. Ce 2017 a été vinifié et élevé en fûts de 300 l au brûlage léger, âgés de trois ans provenant de chez Gauthier à Ménétou-Salon. « *Je souffre très peu, mais juste après la fermentation alcoolique pour éviter que la malolactique ne s'enclenche* », précise Xavier Frissant. Il ajoute que ce vin supporte très bien l'oxydation. Élevage d'octobre à juin.

Ce fié gris se plairait en compagnie d'une volaille à la crème, d'un cul de veau braisé aux champignons et de certains colombos.

### Le fié gris

Appelé sauvignon gris ou rose, le fié gris hésite sur ses origines : Bordelais ou endémique du Poitou ? Mutation naturelle du sauvignon blanc, il est dénommé "surin" dans le Poitou. Très répandu dans le Val de Loire, il a failli disparaître après le phylloxéra, chassé par le sauvignon blanc. On n'en comptait plus que 10 ha en 1958 ! Actuellement environ 600 ha se répartissent dans le Val de Loire, le Poitou, le sud-ouest et, en Bourgogne, à Saint-Bris-le-Vineux (où il est parfois orthographié fyé gris). Sa bonne acidité permet d'élaborer des vins blancs secs et vifs. Ses arômes végétaux (buis), floraux (herbacés) et fruités (agrumes) attirent les amateurs. Atteint de pourriture noble, il produit des liquoreux ; ainsi il est un cépage de référence dans le Sauternais.

Pour la petite histoire, Jacky Preys, vigneron à Meusnes dans le Loir-et-Cher, fut le premier à le replanter dans la Loire il y a environ 40 ans. Le négociant Paul Buisse en possédait 4 ha, et à Saint-Bris-le-Vineux, dans l'Yonne, les domaines Goisot (Saint-Bris *Corps de Garde*) et Bersan (Saint-Bris *Fyé Gris*) en proposent.

## La Griffé d'Isa 2017



Nez fin et complexe : clémentine, orange sanguine, truffe, frangipane et pâte d'amandes.

Bouche puissante, monolithique avec un côté sudiste (thym, laurier) et une rétro-olfaction sur le jus de viande. Le vin, salin et tendu, présente un bel équilibre malgré son opulence. Certains dégustateurs saluent sa minéralité, son boisé intégré et son amertume élégante. « *Un sacré jus délicieux et puissant* » écrit l'un d'eux. Même la petite pointe de soufre finale ne gêne pas, tant le vin domine.

[Henri-Noël Lagrandeur](#)

*Isabelle & Xavier Frissant, Vignerons A.O.P., Touraine - Amboise -*

# La Revue du Vin de France - Juillet 2021

## Collection Chenin 2016 Amboise Chenin



Le toasté grillé généreusement appuyé rappelle une époque où le boisé imposant dans les blancs attirait les foules. On reconnaît toutefois une matière intensément veloutée. Une puissante saveur de fruits jaunes portée par de beaux amers. Un blanc automnal à ouvrir avec un quasi de veaux aux morilles.

89/100

## Griffe d'Isa Rouge 2018 Amboise Côt



On sent une recherche de puissance et de concentration veloutée du côt à travers une juste maturité des raisins. Illustration par une matière d'une intensité remarquable. Très belle profondeur florale et soigneusement élevée.

91/100



# Wineanorak – Avril 2021

## **L' Orée des Frênes 2017** **Amboise Côt**

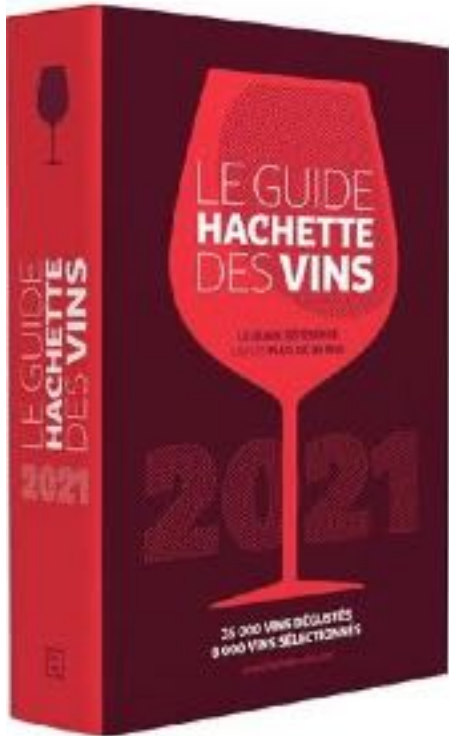


13% alcohol. This is 100% Côt. Gravel and graphite edge to the floral cherry and blackberry nose. The palate is fresh and quite structured, with a stony, chalky undercurrent to the supple black cherry fruit. It's very fresh and expressive, and quite elegant, with well integrated green notes. Masses of drinkability.

**91/100**

# Le Guide Hachette des Vins – 2021

## Tendance 2019 Touraine Amboise Rosé



De la cerise, de la groseille et de la fraise des bois, en veux-tu en voilà. L'attaque tendre et fruitée laisse place à une expression plus à une expression plus puissante et généreuse, avec en finale une pointe épicée. Les grillades seront les bienvenues aux côtes de cette bouteille.





# The Cambridge Wine Bloggerb

A Cambridge blog. About wine - mostly. By Tom. **Saturday, 20 February 2021**

## [Xavier Frissant Touraine 2020](#)

The vineyard is based in five different locations with two distinct terroirs:

- clay-siliceous soils, rich in flint; these are found on the plots of Les Frênes,

Les Pierres and La Touche.

- loamy-sandy soils in Hauts-Noyers and Clos du Verger.

The wines labelled as AOC Touraine are 100% Sauvignon blanc and express the minerality of the terroir.

The plot for this wine is located on the southernmost edge of the vineyard in "les Pentes"; it is a stony cliffside with clay silica sand.

The wine is slowly vinified at low temperature which preserves to preserve aromatics; complexity comes from maturation on fine lees in stainless steel.

### **Xavier Frissant Touraine 2020**

minty, fresh and mineral with exotic fruits; zippy grapefruit and lime marmelade, green apples, stone fruit, and freshly cut grass with a leesy-creaminess and pronounced saline minerality. Adept, well-made, complex and flawless.

Good.

Fresh enough for an aperitif, match with goat's cheese or sea bass with asparagus risotto. Also, cold meats, moules marinière with cream, garlic and parsley, oysters, grilled fish.



*A flawless Loire Sauvignon from [Xavier Frissant](#)*

There's an old joke about people saying how they don't like Chardonnay but they love Chablis. Today's equivalent would be not liking SB, but loving Loire whites. Yes this is a zippy SB; it's also a Loire. And it's lovely: minty aromatics and grapefruit citrus zest. Flawless.

There are two white wine grapes that it's OK for wine geeks not to like; one is the highly aromatic, oily Gewürztraminer. Sauvignon blanc is fast becoming the other.

There are of course Sauvignons and Sauvignons; for every pungent, in-yer-face kiwi-style SB, there's a nuanced and complex Sancerre or white Bordeaux.

A good modern, cool-climate Sauvignon will have expressive aromatics but also a textured complexity and minerality.

### **Xavier Frissant Touraine 2020**

Xavier Frissant operates a 18 hectare vineyard, located south of the Loire, on the best slopes of the Municipality of Mosnes, just outside the beautiful town of Amboise.

*Isabelle & Xavier Frissant, Vignerons A.O.P., Touraine - Amboise -*

# Paris-Bistro - Mars 2021



By Paris redaction on 23 mars2021 [Vins de Loire](#)

[Les vins](#)»[Infos des vignobles](#)»[Vins de Loire](#)»

## L'Orée des Frênes 2018 Amboise Côt



**Sacré côt. C'est ainsi qu'on appelle le malbec sur les rives de la Loire autour de Tours. Sa palette d'expression, à commencer par la couleur de sa robe et sa fluidité, le distingue de son homologue de cahors.**

Le Touraine Amboise de Xavier Frissant, viticulteur à Mosnes depuis huit générations et en conversion au bio depuis 2018, est sur ce point une bonne illustration. Pour la bouche, cette « Orée du bois » aura bien du mal à dissimuler de même son origine ligérienne. Il provient de vignes d'une parcelle de 4 ha dominant la Loire et entourée de bois. Les sols sont caillouteux faits de silex et argilo siliceux. Fruit rouge – cerise, framboise- friand et plaisant, mâtiné de notes épicées. La finesse des tanins vous met le cerveau à l'affût comme devait l'être celui de Léonard de Vinci quand il séjournait ... à Amboise. En attendant, cette Orée de bois accompagnera idéalement les fromages de chèvres locaux. A commencer par un Sainte-Maure de Touraine.

# Vinconnexion - Mars 2021

## L'Orée des Frênes 2018 Amboise Côt



**Le cépage Côt pour les rouges de L'AOP Touraine Amboise produit des vins de garde, d'une finesse structurale et d'une couleur soutenue appréciée par les consommateurs**

Cépage : Côt – Sélection massale, vieilles vignes.

Terroir : parcelle de 4 ha bénéficiant d'un climat lié à sa position dominant la Loire et entourée de bois sur 3 points cardinaux. Sol silex, argilo siliceux, très caillouteux.

Vinification et élevage : récolte manuelle, pigeage. Fermentation alcoolique de 21 jours en foudre tronconique. Elevage de 12 mois en « tonne » de 600 litres. Mise en bouteille sans filtration courant juillet 2020.

Dégustation : robe rubis pourpre. Nez frais, fruité framboise-cerise, épices douces réglisse cachou-poivre noir-muscade, une touche cigare. Bouche ronde et ample, harmonieuse entre le fruit et des tanins présents mais fondus, poivrée, fève de cacao jusque dans la longue persistance.

Les harmonies mets-vin : terrine de sanglier, thon rouge, poisson cuisiné au vin, côte de bœuf, brie, salade de fruits rouges.



# Concours Général Agricole de Paris – 2020



## Chenin des Pierres 2018 Amboise Chenin



# Guide des Vins Bettane - 2020



# La Revue du Vin de France - Juillet 2020



## L' Orée des Frênes 2017 Amboise Côt



Amboise est un grand terroir pour le Côt. Haut en couleur, structuré par des tannins saillants et des saveurs de violette, celui-ci offre un beau potentiel de garde.

**15.5/20**

# Wine enthusiast - 2020

## Chenin des Pierres 2018 Amboise Chenin



Légèrement boisé dans des fûts plus vieux, ce vin a un caractère affirmé. Avec des agrumes remplis d'épices et d'acidité acidulée, le vin est légèrement structuré et frais.

Buvez maintenant.

La désignation : Les pierres

Variété : Chenin Blanc

Appellation : Touraine Amboise, Vallée de la Loire, France



*Roger Voss @vossroger*

*Éditeur européen, commente les vins du Portugal et de la France. Roger Voss couvre Bordeaux, la Bourgogne, la Champagne, la Loire et le sud-ouest de la France ainsi que le Portugal. Sa passion est d'associer la gastronomie au vin, apportant les plaisirs de la table aux amateurs de vin. Il a écrit six livres sur le vin et la gastronomie et était auparavant correspondant national sur le vin pour le London Daily Telegraph*

**88/100**

# France Inter – 30 juin 2019



Une sélection de vin de Loire Côt et Chenin sont les deux cépages mis en avant par la petite appellation d'Indre et Loire. "Touraine Amboise". C'est d'ailleurs l'unique appellation 100% Côt en France, depuis le comité national de l'INAO du 19 juin dernier. Aire délimitée : 774 hectares et seulement 180 revendiqués aujourd'hui. Cette petite appellation vendue sans le négoce, beaucoup en direct, chez les vignerons offre des rouges très coloré, de moins en moins rustique et avec toujours une excellente acidité. Les blancs se distingue à partir du cépage chenin dans ce grand Est viticole tourangeau très sauvignon



# Concours Général Agricole de Paris – 2019



## L'orée des Frênes 2017



# La Nouvelle République – 23 avril 2019



Jim Budd et Henri Chapon  
faisaient partie du jury.

© (Photo Corinne Collain)

L'appellation touraine a  
organisé la sélection des  
cuvées qui assureront sa  
promotion aux États-Unis  
en 2019. Une quinzaine de  
jurés (œnologues, vignerons,  
journalistes, sommeliers,  
professionnels de la filière)

étaient réunis début avril, au château de Nitrav, afin de déguster à l'aveugle 35 cuvées AOC touraine issues à 100 % du sauvignon blanc, cépage emblématique de l'appellation. Jim Budd, journaliste anglais et grand spécialiste des vins de Loire, ainsi qu'Henri Chapon, meilleur sommelier de Grande-Bretagne, faisaient partie du jury d'experts.

Après avoir dégusté 35 vins, les jurés ont finalement retenu 11 cuvées pour représenter l'appellation lors des différentes opérations de communication collectives qui se dérouleront aux USA en 2019, et qui débiteront par un déjeuner de presse à New York le 8 mai. Le palmarès des onze cuvées ambassadrices a été dévoilé au terme de la dégustation, en présence de l'ensemble du jury.

- Parmi les 11 cuvées sélectionnées, notre cuvée de Touraine sauvignon blanc 2018.

# Guide Bettane Desseauve – 2018



*"Xavier Frissant confirme ses dons de vigneron et de vinificateur à travers des cuvées qui nous ont encore mis en lévitation."*

## L'orée des Frênes 2014 Amboise Côt



16/20

## Griffe d'Isa Rouge 2014 Amboise Côt



16,5/20

## Chenin des Pierres 2015 Amboise Chenin



15,5/20

## Collection Chenin Liquoreux 2015 Amboise Chenin



16,5/20

## Les Roses du Clos 2014



15,5/20

## La Griffe d'Isa moelleux, La Folie des Roses 2008

16/20

# Le Point – 27 mars 2018

Par Jacques Dupont et Olivier Bompas

## Le Point

*"2017 : encore gelé !*

*Un bon millésime, des vins très fruités qu'on pourra boire jeunes.*

*Mais le gel a encore réduit la récolte. "*

### Chenin des Pierres 2016 Amboise Chenin



Epicé, agrumes, bouche tendue, agrumes, encore très jeune mais prometteur.

**15,5/20**

### Touraine Sauvignon 2017



Fruits blancs, bouche riche, large et longue, très gourmand.

**15/20**

# La Revue du Vin de France – Février 2017

## Collection Chenin 2014 Amboise Chenin



Un sec tendre assez abouti, caressant et sensuel. Bouche suave, énergique, parsemée d'amers nobles. Complet et équilibré.

16/20

## Collection Chenin Liqueureux 2015 Amboise Chenin



Relief, sucres abondants, équilibre tonique et vigoureux, grande richesse de sève, fraîcheur et volume. Très beau vin à laisser vieillir un peu.

16,5/20



# Concours Général Agricole de Paris – 2016



## Chenin des Pierres 2014 Amboise Chenin



# Concours mondial du Sauvignon – 2015



## **Massale des Pierres 2014 Touraine Sauvignon**



Le Point – mars 2015

# Le Point

Xavier Frissant est vigneron et président du cru Touraine-Amboise, jusqu'alors somnolent : "Nous sommes en train de nous restructurer. C'était n'importe quoi au niveau des cépages et des profils des vins ! En blanc, il n'y a rien à redire, c'est 100 % chenin et ça ne changera pas... Mais en rouge, on arrête avec les assemblages, ce sera exclusivement du cô t à partir de 2017", annonce-t-il, précisant que les gamays et cabernets serviront à élaborer du touraine simple. Le cô t, qui donne des vins plus riches, représente déjà 100 hectares sur à peine 180 hectares que compte l'appellation. "Sur nos sols d'argile à silex, il mûrit bien, on le ramasse dix jours plus tôt que les cabernets", explique Xavier Frissant, fier d'annoncer la rénovation du conservatoire du cô t, au lycée d'Amboise, avec une collection élargie de différents pieds de diverses provenances.

## Massale des Pierres 2014 Touraine Sauvignon



Sauvignon. Minéral, poivre, bouche tendue, relevée. Un vin long, très fin, qui n'est pas sans rappeler certains sancerras sur silex. Disponible en juin.

**16/20**

## Chenin des Pierres 2014 Amboise Chenin



Chenin. Nez fleurs blanches, seringa, citron, bouche vive, tendue, puissante, les 14,5° au compteur sont compensés par une belle acidité qui confère de la fraîcheur.

**15/20**



# Le Vin Ligérien – 9 mars 2015

## La jolie modestie des cépages oubliés



On les appelle les cépages « *oubliés* » ou encore les cépages « *modestes* ». Pourtant, aujourd'hui, quelques rares vignerons audacieux et passionnés remettent à l'honneur leur richesse aromatique surprenante et nous transportent dans un voyage dans le passé. Ils nous font découvrir d'anciens cépages du Val de Loire, tels que le fié gris ou le gamay de Bouze.

C'est dans *Le Quart Livre* (1552), alors que Pantagruel et ses compagnons se dirigent vers l'oracle de la Dive Bouteille que François Rabelais évoque le fié gris, ce très ancien cépage considéré comme l'ancêtre du sauvignon, plus joliment nommé le « *sauvignon rose* » grâce à ses baies rose pâle et gris cendré. Autrefois, ce cépage était bien implanté dans le vignoble du Val de Loire et du Haut – Poitou mais sa culture s'est raréfiée à la fin du XIXème siècle à la suite de la crise phylloxérique pour finalement disparaître dans les années 1950 au profit du sauvignon blanc. Son origine géographique est assez controversée car, pour certains, le fié gris serait originaire du Bordelais où il fut le cépage principal du Sauternais et celui d'Yquem mais, pour d'autres, il serait endémique du Poitou. Aujourd'hui, sa surface cultivée en France reste très confidentielle puisqu'elle n'occupe pas plus de 660 hectares. Il est vrai aussi que le Fié gris ne supporte pas de gros rendements et demande une taille serrée, une maturité aboutie pour révéler sa meilleure expression mais il présente une très bonne tenue à la pourriture noble. De nos jours, l'appellation Touraine ne le reconnaît pas comme un cépage qualitatif. En revanche, la Bourgogne l'accepte à 100% dans l'appellation Sauvignon de Saint- Bris. Un vrai paradoxe quand on sait que les pieds qui y sont plantés viennent du Val de Loire » « ... » « le Domaine Xavier Frissant à Mosnes qui nous permettent de découvrir des vins offrant une superbe robe aux nuances d'or blanc, aux reflets métalliques, un bouquet fleuri de roses et d'aubépines, un zeste d'agrumes et une pointe iodée en finale. D'une fraîcheur élégante et délicate, ces vins accompagnent aussi bien un plateau d'oursins que des toasts au tarama, un boudin blanc truffé ou une blanquette de veau aux champignons.

SAVOIR VIVRE à la cave

# DOMAINE XAVIER FRISSANT LA LÉGENDE DU FIÉ GRIS

Dans les mains de ce vigneron paysan, ce cépage oublié révèle des charmes inattendus sur les bords de la Loire. **Par Périco Légasse**

**V**u le déluge de vins normaux que les grandes surfaces et certains sommeliers contents d'eux font pleuvoir sur la Terre, on se demande parfois si la vigne a encore vocation à réjouir le cœur de l'homme. La norme, toujours édictée par les Sorbonne de service, afin qu'une caste d'experts autoproclamés puisse continuer à donner le la du bien et du mal en termes de dégustation, finit toujours dans la banalité. C'est fou ce que le vin normal peu avoir d'ennuyeux à la longue. Aussi, tout comme il en est des légumes oubliés, il est parfois nécessaire de revenir à des cépages délaissés pour retrouver le goût des choses.

C'est ainsi que Xavier Frissant, vigneron à Mosnes, sur les bords de la Loire, entre Chaumont-sur-Loire et Amboise, s'est pris d'amour pour le fié gris. Le fié gris ? Cette charmante dénomination est celle dont on use sur les bords de la Loire pour désigner le sauvignon rose à jus blanc. Non pas le sauvignon avec lequel on produit, entre autres blancs de France, le saucette, le Quincy, le Pouilly-Fumé, les Graves ou les Entre-Deux-Mers, mais le rose, avec ses mystères et ses secrets.

Abandonné au début du XX<sup>e</sup> siècle, après qu'il eut été décimé par le phylloxéra, ce cépage, auquel François Rabelais fait allusion dans le *Quart Livre*, reste l'apanage d'une poignée de vignerons conscients de ses défauts et de ses vertus. C'est en effet sur des rendements très faibles, avec une taille serrée et une maturité accomplie, que le fié gris révèle le meilleur de lui-même. Classé en appellation « Touraine », le

**ABANDONNÉ** pour cause de phylloxéra, le cépage fié gris, ou sauvignon rose, fait le bonheur du Domaine Xavier Frissant.



**Xavier et Isabelle Frissant,**  
37530 Mosnes.  
Tél. : 02 47 57 23 18.  
Touraine fié gris  
2012 :  
Cuvée "La Griffe  
d'Isa" 2011 :  
xavierfrissant.com



fié gris de Xavier Frissant est planté sur des sols argilo-limoneux riches en sables, orientés au sud-est et travaillés mécaniquement. L'idéal pour asseoir le fruit et la fraîcheur du vin tout en lui assurant de l'élégance.

C'est ici, sur cette parcelle dite Clos-du-Verger, que le sauvignon rose atteint des sommets, car nous pouvons affirmer sans hésitation n'en avoir jamais goûté de meilleur. Un vin unique, doté d'un nez floral persistant, avec une bouche vivace et onctueuse évoluant sur des notes d'agrumes confits, d'acacia et de muguet, pour

finir sur des arômes de poire cuite. Issue d'un deuxième passage en vendange manuelle, « La Griffe d'Isa » est une cuvée élevée sur ses lies en foudres de chêne montrant un peu plus de gras et de structure. Le fié gris de Frissant aime la bonne chère et donne des répliques d'une gourmandise absolue aux huîtres chaudes, à une salade de saint-jacques, à une poêlée de gambas ou à un poulet au citron. Ce touraine blanc se déguste en toute saison et sans autre raison que de partager la magie de ces instants imprévus où le vin donne du panache à la vie. ■

## TOURAINES AMBOISE

### LE ROUGE QUI FAIT CHANTER LA SOIF

**X**avier Frissant a plus d'un tour dans sa vigne et produit également des rouges délicieux. Nous avons eu un coup de cœur pour son touraine amboise, une appellation presque confidentielle, issu d'une parcelle argilo-siliceuse à silex de 4 ha dominant la Loire dont

il tire une cuvée associant le côté (appelé malbec dans le Bordelais) au cabernet franc (le cépage du bourgueil et du chinon). Elevé en barriques anciennes et mis en bouteilles sans filtration, avec son nez de cassis et sa mâche généreuse étayée par des tanins soyeux parfumés de fruits noirs compotés, ce vin à l'éthique

paysanne montre sa noblesse sur une terrine de campagne, un lapin aux pruneaux ou un canard aux cerises. Pour peu qu'on le laisse mûrir, il peut tenir la dragée haute aux crus du Rhône lorsqu'il s'agit de taquiner un civet de garenne. ■

Touraine amboise rouge  
"La Griffe d'Isa" 2011 :

# Le Guide Hachette des Vins – 2013



## Chenin des Pierres 2010 Amboise Chenin



# Le Vin Ligérien – avril 2013



Extrait de l'article « Exploitant un domaine de vingt-sept hectares, logé au sud de la Loire, Xavier Frissant et son épouse défendent l'exigence de vins capables de résister aux années, pour dépasser ce cap des crus qu'on déguste dans les premières années. Certains millésimes peuvent dépasser les dix ans et gagner en saveurs. Comme de véritables vins de garde, souligne le représentant du mouvement ligérien. L'action du domaine se concentre, en particulier, autour d'un vieux cépage oublié : le fié gris, sauvignon à chair rose, un lointain membre de la famille du sauvignon blanc »

# La Revue du Vin de France – Février 2013



## Côt des Pierres 2010 Amboise Côt



Cuvée de Côt sincère, à la matière dense, aux tanins précis et mûrs, empreint d'une acidité salivante. Un vin juste et expressif, avec de la persistance et une note de graphite.

**Très Réussi !**

**15.5/20**

# Le Vin Ligérien – août/Septembre 2012



## Amboise Rouge

Ses deux cuvées rouges, terroir et renaissance, expriment bien les notes de terroirs des bords de Loire sur des argiles à silex. Des vins à base des cépages de Touraine : cabernet franc côt et gamay en assemblage. Le résultat est expressif, avec du fruit et de la finesse, sans lourdeur ni agressivité. Une parfaite illustration de ce que l'on peut appeler des vins de plaisir. Ses blancs présentent du caractère et des arômes bien établis.

# Concours mondial du Sauvignon – 2012



## Touraine Sauvignon 2011



*Isabelle & Xavier Frissant, Vignerons A.O.P., Touraine - Amboise -*

# La Revue du Vin de France – juin 2011



## La Renaissance Touraine Amboise

Assemblage cabernet et côtel en sève et robustesse, tanins un peu rugueux. Vin tendu, serré, prometteur.

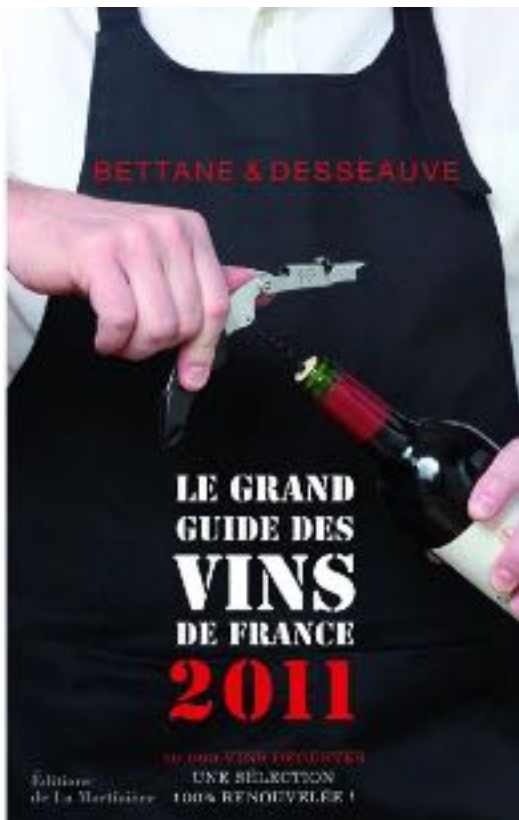
## Les Roses du Clos 2009



Vin croquant, très vif et juteux, un caractère original pour ce cépage rare.



# Guide Bettane Desseauve – 2011



Xavier Frissant est l'une des figures de proue de Touraine Amboise, La cuvée de fié gris, La griffe d'Isa, est l'une des plus originales de la région. En rouge, les assemblages sont parfaitement maîtrisés, les raisins ramassés ont la maturité voulue, avec toujours une fraîcheur de bon aloi. La cuvée de moelleux, la folie des roses nous a charmés.

**Un domaine à suivre**

## La Griffe d'Isa 2009



Ensemble très aromatique, dans l'esprit du cépage Fié gris. La matière est précise et très fraîche

**15.5/20**

## La Renaissance 2008 Touraine Amboise

On retrouve dans cette très agréable cuvée de Touraine toute la sérénité ligérienne. Les tanins sont gourmands et très agréables.

**14.5/20**

## La Griffe d'Isa moelleux La Folie des Roses 2008

Un nez magnifique dans cette cuvée de moelleux, suivi par une bouche gourmande. La liqueur ne s'impose pas et se fait raffinée dans une équilibre situé entre Demi-Sec et un moelleux

**15/20**

# RVF Les meilleurs vins de France 2011



C'est dans notre jargon de dégustateur, ce que nous appelons des vins « métronome ». Chaque année, pour nos dégustations primeur du millésime, ces vins sortent dans les cinq à dix meilleurs vins de Touraine. Mais le domaine est désormais passé de quelques cuvées régulières à un ensemble de production de qualité. Autour du village de Mosnes, ces terroirs de Touraine très caillouteux, sont issus d'argiles riches en silice. Les sauvignons et leur cousin le fié gris mûrissent bien, et les cabernet et côt, bien traités en rendements sages, ont du fruit et de la finesse dans les tanins. Les vins : ils sont sérieux, dès les petites cuvées de sauvignons, bien typés, francs de gout et jamais variétaux dans les arômes. La minéralité monte dans le fié gris « Les roses du clos », une des meilleures cuvées qui nous a été données de goûter dans ce cépage avec, bien sûr, son alter ego « la Griffes d'Isa », riche et enrobé. C'est en rouge que le domaine a le plus progressé : goûtez les tendus, robustes et frais « renaissance » cot et cabernet, et surtout « la Griffes d'Isa 2008 » et vous penserez comme nous aux fines terres du chinonais. Une belle franchise doit se boire sans urgence.

# Concours Général Agricole de Paris – 2009



## Tendance 2009 Touraine Amboise Rosé



# Concours Général Agricole de Paris – 2008



## **La Renaissance 2008** **Touraine Amboise**