

mais vivace, à prévoir, notamment, sur des poivrons rouges grillés sauce vinaigrette ou des sardines aux échalottes.

## SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

37140

### DOMAINE NATHALIE ET DAVID DRUSSE

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



♥♥♥♥♥ Au sommet, incontestablement. Un domaine de 21 ha. Ces sympathiques vigneron 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* demande beaucoup de patience, d'attention et de soins, afin d'élaborer des vins gourmands et séduisants : un grand défi tous les ans."

C'est toujours le meilleur **Saint-Nicolas-de-Bourgueil rouge Vieilles Vignes 2015**, issu d'un terroir argilo-calcaire, marqué par les fruits noirs (griotte, pruneau), de bouche pleine, ample et veloutée, de belle matière. Remarquable **2014**, de couleur intense aux reflets noirs, aux puissants arômes de fruits rouges (mûre, fraise des bois...), d'épices, aux tanins bien enrobés mais équilibrés, parfait avec un rôti de porc boulangère ou des coquelets dorés. "Millésime 2014 : tout y est, finesse, fraîcheur, délicatesse. La cuvée Les Graviers est croquante, elle a des tanins soyeux et un nez de myrtille. La cuvée Vieilles Vignes est très 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 tuffeaux, qui promet d'être grand."

Leur autre **Saint-Nicolas-de-Bourgueil rouge Les Graviers 2016**, élaboré sur des terroirs de silex et de sable, est coloré et parfumé (pruneau, violette), alliant rondeur et structure en bouche, soyeux, de bonne charpente.

On excite encore nos papilles avec leur **Saint-Nicolas-de-Bourgueil rouge L'Intuitive 2015**, où dominant la groseille et les épices, est tout en complexité aromatique, aux tanins harmonieux, allie richesse et velouté, de bien jolie garde comme le **Bourgueil rouge Leroy de**

**Restigné 2015**, marqué par son sol de tuffeau, au nez subtil de fruits à noyau, légèrement épicé, tout en bouche. Le **Saint-Nicolas-de-Bourgueil rosé 2016**, avec des senteurs de framboise, de groseille et de mûre, est toujours une référence, idéal sur un poulet poché en gelée ou un bavarois de poivrons à la fondue de tomates.

Accueil gratuit pour les camping-caristes adhérents à France Passion ou autres.