



Des vins rouges des Coteaux du Vendômois

Les vins rouges de l'appellation sont un assemblage des trois cépages principaux : Pineau d'Aunis, Cabernet franc et Pinot noir – avec parfois une touche de Gamay.



L'AOP Coteaux du Vendômois s'étend sur 28 communes dans le pays des boucles du Loir, entre Vendôme et Montoire, dans cette région où les coteaux sont truffés d'habitations troglodytiques et de caves taillées dans le tuffeau. Les 350 hectares de vignes sont plantés sur les rives du Loir, sur des coteaux exposés au sud, à une distance d'environ 1,5 km de la rivière Loir.

L'appellation en quelques chiffres

- 350 hectares de vignes
- 125 hectares revendiqués en AOP en 2017
- 10 vigneron en caves particulières et 10 regroupés au sein de la cave coopérative créée en 1929
- en année pleine, 6 000 hectolitres d'AOP Coteaux du Vendômois dont 2 000 hectolitres de vin rouge, 2 500 hectolitres de gris et 900 hectolitres de blanc

SYNDICAT DES COTEAUX DU VENDOMOIS – Présidente Ariane Lesné - [Cliquez ici](#) pour le dossier de présentation
Observatoire des Vins – BP 202 – Route de la Gare – 41100 Thoré la Rochette
+33 (0)2 54 72 75 37 / + 33 (0)6 80 72 83 96 - syndicatsaoc@wanadoo.fr

Relations Presse Paris : **VINCONNEXION INT.** - +33 (0)1 39 12 28 02 – vinconnexion@vinconnexion.com – vinconnexion.com

➔ **Domaine Brazillier – C'est la fin de la 3^{ème} année de conversion en BIO du Domaine**

GAEC Brazillier – 5 rue de l'Orangerie – 41100 Thoré La Rochette

+ 33 (0)2 54 72 77 79 - + 33 (0)6 07 59 35 46 - vinbrazillier@wanadoo.fr - www.coteaux-vendomois.com

Tradition 2020 – Coteaux du Vendômois

Cépages : Pineau d'Aunis, Cabernet franc, Pinot noir.

Dégustation : robe rubis assez dense. Nez intense, fruits rouges fraise-groseille et noirs mûre-myrtille, poivre gris-cardamome, tabac blond. Bouche à la structure équilibrée entre la fraîcheur, le fruit et les épices, une touche fève de cacao en finale.

Ses plats : carpaccio de bœuf, tarte à la tomate et aux herbes, bœuf carottes, saumon grillé, brie.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR.

Prix TTC départ cave : 6,00 euros.

Rochambeau 2020 – Coteaux du Vendômois

Cépages : Pineau d'Aunis, Cabernet franc, Pinot Noir.

Dégustation : robe rubis lumineuse. Nez finement épicé sur le poivre, une touche clou de girofle, fruits noirs myrtille-mûre-cassis et réglisse. Bouche équilibrée entre puissance et tanins déjà fondus, gourmandise et fraîcheur, minérale, finale sur la prune.

Ses plats : boudin noir, magret de canard, faisan rôti, rôti de porc aux pruneaux, cantal.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR.

Prix TTC départ cave : 7,50 euros.

Margot 2020 – Coteaux du Vendômois

Dégustation : robe rubis. Nez floral pivoine, fruité griotte. Bouche fruitée et épicé-réglissée, gourmande, puissante, minérale et des tanins souples, longue.

Cépage : Pineau d'Aunis.

Ses plats : cuisine épicée et grillades.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR.

Prix TTC départ cave : 7,50 euros.

➔ **Les Caves aux Caux, Pascal Creuzet**

Les Caves aux Caux - 4 rue du Bois Velaudin - 41100 Thoré La Rochette

+33 (0)6 82 33 87 23 - contact@lescavesauxcaux.fr

Tradition 2020 – Coteaux du Vendômois

Cépages : Pineau d'Aunis, Cabernet franc, Pinot noir.

Dégustation : robe grenat clair, brillante. Nez mûr et intense, fraise-framboise, vanille-cacao-réglisse, poivre noir. Bouche vive, gourmande et harmonieuse entre fraîcheur et matière, minérale en finale, longue persistance.

Ses plats : terrine de lapin, carré d'agneau aux herbes, tajine de poulet, pintade aux champignons, chèvre sec.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR.

Prix TTC départ cave : 4,90 euros.

Rubis Cuvée Trotte Putain 2019 – Coteaux du Vendômois

Cépage : Pineau d'Aunis

Dégustation : robe lumineuse, rubis avec une nuance grenat. Nez de fruits noirs cassis-myrtille, pruneau, vanille, sous-bois, herbes aromatiques thym-laurier, épicé clou de girofle et poivre noir. Bouche ample et fraîche, des tanins fondus, épicée jusque dans la jolie longueur.

Ses plats : salade gésiers-lardons, carpaccio de bœuf, parmentier de canard, moussaka, brie.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR.

Prix TTC départ cave : 9,50 euros.

➔ **Domaine du Four à Chaux, Dominique Norguet**

Domaine du Four à Chaux - Berger - 41100 Thoré La Rochette

+33 (0)2 54 77 12 52 - dominique.norguet@orange.fr - www.domaine-four-a-chaux.com

Cuvée Benjamin 2020 – Coteaux du Vendômois

Cépage : Pineau d'Aunis

Dégustation : robe rubis. Nez fruité framboise-cerise, épicé poivre noir. Bouche mûre et souple, harmonieuse entre matière, fruits rouges et poivre jusque dans la longueur.

Ses plats : gibier, plats épicés, viande blanche, bavette à l'échalotte, petit salé.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR.

Prix TTC départ cave : 5,20 euros.

→ Domaine Colin

Domaine de La Gaudetterie - 5 rue Gaudetterie - 41100 Thoré La Rochette - +33 (0)2 54 72 80 73
colinpatrice41@orange.fr - www.patrice-colin.fr



Pierre François 2020 – Coteaux du Vendômois – BIO

Cépages : Pineau d'Aunis 65 %, Pinot Noir 30 %, Cabernet Franc 5 %

Dégustation : robe cerise. Nez mûr et complexe, fruits noirs, cuir, cigare, épicé poivre gris-clou de girofle. Bouche gourmande, ample et fondue, des tanins veloutés jusque dans une jolie longueur.

Ses plats : jambon de pays, terrine de campagne, bœuf bourguignon, moussaka, gouda.

Circuit de distribution : vente directe et [en ligne](#), cavistes, CHR.

Prix TTC départ cave : 9,00 euros.

Les Vignes d'Emilien Colin 2020 – Coteaux du Vendômois- BIO

Cépage : Pineau d'Aunis, vignes plantées en 1898 et 1920

Dégustation : robe rubis profond à nuance pourpre. Nez intense, frais, mûr, floral pivoine, fruité fraise-groseille, finement épicé poivre gris-muscade. Bouche équilibrée entre fraîcheur, matière et longueur.

Ses plats : tourte aux champignons, saucisson de pays, bœuf carottes, faisan rôti.

Circuit de distribution : vente directe et [en ligne](#), cavistes, CHR.

Prix TTC départ cave : 14,00 euros.

Les Vieilles Vignes 2019 – Coteaux du Vendômois- BIO

Cépages : Pineau d'Aunis, Cabernet Franc, Pinot Noir

Dégustation : nez cerise, poivre noir, fève de cacao. Bouche souple et harmonieuse, tanins présents mais fondus jusque dans la longue persistance.

Ses plats : jambon grillé, rôti de porc aux pruneaux.

Circuit de distribution : vente directe et [en ligne](#), cavistes, CHR.

Prix TTC départ cave : 10,50 euros.

Intuition 2019 – Coteaux du Vendômois- BIO

Cépage : Pineau d'Aunis.

Dégustation : nez cerise, poivre noir, fève de cacao. Bouche souple et harmonieuse, tanins présents mais fondus jusque dans la longue persistance.

Ses plats : jambon grillé, rôti de porc aux pruneaux.

Circuit de distribution : vente directe et [en ligne](#), cavistes, CHR.

Prix TTC départ cave : 19,00 euros.

→ Charles et Florent Jumert

Domaine de La Berthelotière - 4 rue Berthelotière - 41100 Villiers sur Loir
+33 (0)2 54 72 94 09 / 06 70 44 13 92 - francoisejumert@live.fr

Tradition 2018 – Coteaux du Vendômois

Cépages : Pineau d'Aunis, Cabernet franc, Pinot noir.

Dégustation : robe rubis assez dense. Nez intense, fruits rouges fraise-groseille et noirs mûre-myrtille, poivre gris-cardamome, tabac blond. Bouche à la structure équilibrée entre la fraîcheur, le fruit et les épices, une touche fève de cacao en finale.

Ses plats : carpaccio de bœuf, tarte à la tomate et aux herbes, bœuf carottes, saumon grillé, brie.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR.

Prix TTC départ cave : 5,50 euros.

Vieilles Vignes Aunis 2020 – Coteaux du Vendômois

Cépage : Pineau d'Aunis

Dégustation : robe rubis assez dense. Nez intense, fruits rouges fraise-groseille et noirs mûre-myrtille, poivre gris-cardamome, tabac blond. Bouche à la structure équilibrée entre la fraîcheur, le fruit et les épices, une touche fève de cacao en finale.

Ses plats : carpaccio de bœuf, tarte à la tomate et aux herbes, bœuf carottes, saumon grillé, brie.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes

Prix TTC départ cave : 6,50 euros.

➔ **Domaine de Montrieux, Ariane Lesné**

43 rue de Montrieux - 41100 Naveil - +33 (0)6 10 97 08 73



Picrochole 2020 – Coteaux du Vendômois- BIO

Cépage : Pineau d'Aunis

Dégustation : robe rubis clair à nuance griotte. Nez gourmand, fin, minéral et mûr, fruits rouges fraise et framboise des bois-cerise, finement épicé muscade-cannelle-réglisse-poivre noir, une touche de clou de girofle. Bouche harmonieuse, fraîche et élégante, des tanins veloutés, jolie persistance.

Ses plats : terrine de lapin, légumes grillés à l'italienne, carré d'agneau aux herbes, poulet tandoori, parmesan.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR.

Prix TTC départ cave : 16,00 euros.

➔ **Les Vignerons du Vendômois**

Cave Coopérative du Vendômois - 60 avenue du Petit Thouars - 41100 Villiers sur Loir - + 33 (0)6 80 72 83 96
caveduvendomois@wanadoo.fr - www.caveduvendomois.com

Montagne Blanche 2018 – Coteaux du Vendômois

Cépages : Pineau d'Aunis 52 %, Pinot Noir 28 %, Cabernet 20 %

Dégustation : robe rubis à nuance grenat. Nez mûr, fruits rouges cerise-fraise, poivre noir-réglisse-cardamome, fève de cacao. Bouche fondue, fruits rouges mûrs, de fins tanins, une touche de cigare, jolie longueur.

Ses plats : charcuterie de pays, terrine de lapin, daube aux olives, côte de bœuf grillée aux champignons, sauté de veau aux olives noires, chèvre sec.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR.

Prix TTC départ cave : 6,00 euros.

(disponible également en bibs : prix TTC départ cave : 9,50 euros le 3 litres ; 14,50 euros le 5 litres, 25,50 euros le 10 litres).

César de Vendôme 2018 – Coteaux du Vendômois – la version GMS de Montagne Blanche

Cépage : Pineau d'Aunis 52 %, Pinot Noir 28 %, Cabernet 20 %

Circuit de distribution : GMS (Intermarché, Auchan ; en local Cora, Monoprix, Leclerc)

Prix TTC indicatif : entre 5,00 et 6,00 euros (75 cl), 12 - 14 euros le bib 3L



Grillé d'Aunis 2018 - 2019 – Coteaux du Vendômois

Cépage : Pineau d'Aunis

Dégustation : robe rouge intense, limpide et brillante Nez frais, fruité fraise-cassis, finement épicé poivre noir réglisse cachou- chocolat, une note grillée. Bouche ronde, chaleureuse, équilibrée et fraîche, une pointe de groseille, épicée gingembre et poivre noir en finale.

Ses plats : charcuterie, ribs de porc, lapin aux olives, gigot d'agneau de sept heures, chèvre affiné.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes

Prix TTC départ cave : 10,40 euros.

Prestige 2018 – Coteaux du Vendômois

Cépage : 51 % Pineau d'Aunis, 23 % Pinot noir, 26 % Cabernet franc

Dégustation : robe rouge rubis intense et brillante. Nez complexe, floral pivoine, fruits noirs mûrs griotte et myrtille- pruneau, épices douces. Bouche gourmande, ample, puissante et longue avec des tanins fins et soyeux, fruitée mûre-fraise, épices douces cannelle-poivre noir jusqu'en finale.

Ses plats : magret de canard au miel et quatre épices, pigeon au poivre, volailles en croûte de sel ou aux groseilles, Saint Maure.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes

Prix TTC départ cave : 7,00 euros.

Le Haut des Coutis 2018 sans sulfite ajouté

Cépage : Pineau d'Aunis

Dégustation : robe rubis clair. Nez fruits noirs cassis-myrtille, réglisse zan, poivre noir. Bouche ronde, fraîche et fruitée fruits rouges et fruits à noyaux, épicée, une note fumée, tanins présents mais soyeux, longue persistance.

Ses plats : charcuteries, ribs de porc, agneau grillé ou rôti.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, restos locaux

Prix TTC départ cave : 9,00 euros.