

Revue de Presse 2014



SELECTION SALON DES VINS DE LOIRE – LE POINT

N° 2163 – Février 2014

Domaine DOZON - « C du Plaisir » Chinon rouge 2013 - 15,5/20 : Jeunes vignes allant de 10 à 15 ans sur argile à silex. Fruits noirs, bien aromatique, bouche tendre, légère, fraîche, petits tanins vifs en finale. A boire au printemps.

Domaine DOZON - Chinon Rosé 2013 – 14,5-15/20 : Nez épices, goudron, cerise, bouche assez ronde, avec de la fraîcheur, gourmand, bien équilibré.

SPECIAL VINS D'ETE – LE POINT. N°2179 – Juin 2014



« Je suis originaire de Chinon mais, avant de devenir vigneron, j'ai d'abord pratiqué d'autres activités. En Bourgogne, dans le commercial, puis en Provence, à l'interprofession des vins de la région, et enfin pour le compte de la Sopexa, à Dubaï, durant huit ans. L'idée d'un retour aux sources n'était jamais très loin... le cap de la quarantaine franchi, j'ai pris la décision de rentrer en France et de suivre une formation pour devenir vigneron. J'ai eu l'opportunité de faire un stage chez Bernard Baudry, vigneron de référence de l'appellation chinon, et, à partir de là, tout s'est enchaîné. J'ai constitué un GFA avec trois amis, et on a racheté les 14 hectares du domaine de Laure Dozon, qui avait, elle aussi, envie de réaliser d'autres projets personnels. Les sols d'argile à silex et de calcaire de Ligré donnent des vins plutôt costauds, tout le challenge réside dans l'élaboration de vins plus souples, la fraîcheur naturelle des vins de la région est un atout, et puis c'est une belle aventure ! »

Domaine DOZON - Chinon Rosé 2013. Epices, goudron, cerise, bouche assez ronde avec de la fraîcheur, gourmand, bien équilibré.

.....



Domaine DOZON – Chinon Rouge « C du Plaisir » 2013 :

15,5/20 Un grand plaisir pour ce vin gouleyant à souhait, au fruité intense et élégant, à la mâche friande. Il emporte la bouche avec des fruits mûrs, des épices douces, des notes de fleurs également. Cette bouteille vous emmène en vacances !

.....



CENTRE PRESSE – LE QUOTIDIEN DE LA
VIENNE. Août 2014

Chinon Rouge, Le Clos du Saut au Loup 2013 : Arrivé à la tête du Domaine Dozon à l'automne 2013, Eric SANTIÉ présente sa première cuvée de Chinon rouge : le Clos du Saut au Loup 2013, fruit de ses vendanges et de sa propre vinification. Ce Chinon rouge est 100% cabernet franc, issu de vignes quadragénaires, cultivées au lieu-dit « Le Saut au Loup ». Dans sa robe rose rubis, il offre un nez de sous-bois et de fruits rouges, et révèle une bouche fraîche et fruitée, fine et peu tannique.

.....



LA REVUE DES VINS DE FRANCE. DOSSIER « VIGNERONS
INDEPENDANTS ». Novembre 2014.

**Chinon Clos du Saut au Loup 2013 -
14/20 :** Vinifié en cuves pour extraire le fruit

du cabernet franc avec finesse, ce premier millésime d'Eric SANTIÉ est réussi.

LES 10 VALEURS MONTANTES À SUIVRE

- 1 Mas del Pèrri, cahors Les Acacias 2011 – 16/20 – 25 €
- 2 Dom. de la Réserve d'O, coteaux-du-languedoc Terrasses du Larzac 2012 – 15,5/20 – 14 €
- 3 Château Mangot, saint-émilion Grand Cru, 2011 – 15,5/20 – 19 €
- 4 Clos Signadore, patrimoine A Mandria 2013 – 15/20 – 20 €
- 5 Domaine Pierre-Henri Ginglinger, alsace Grand cru Pfersigberg gewurztraminer 2010 – 14,5/20 – 15,70 €
- 6 Domaine Pierre et Bertrand Couly, chinon La Haute Olive 2012, 14,5/20 – 12,70 €
- 7 Château Henri Bonnaud, palette Quintessence 2013 – 14,5/20 – 27 €
- 8 **Domaine Dozon, chinon Clos du Saut au Loup 2013 – 14/20 – 6,90 €**
- 9 Domaine La Toupie, maury Sur un fil rouge 2013 – 14/20 – 13 €
- 10 Domaine des Gravennes, côtes-du-rhône Cuvée Marie-Louise 2011 – 14,5/20 – 10,50 €