

Gabare

2020



La cuvée Gabare

Nicolas et Sylvain Grosbois ont grandi au bord de la rivière et ont tenu à rendre hommage, avec cette cuvée, aux gens de l'eau, mariners, pêcheurs et aux bateaux à fond plat appelés Gabare, qui ont marqué l'imaginaire de leur enfance. Ce sont ces mariners qui ont monté les murs des vignobles et habitations de la région quand la rivière ne leur offrait pas de travail en les signant de leurs graffitis encore visibles aujourd'hui, ils marquaient leur passage.

C'est la cuvée signature du Domaine Grosbois, qui provient de douze parcelles jamais remembrées depuis le 15^{ème} siècle : les vignes sont situées sur les hauteurs du domaine, sur des éboulis de millarge argilo-sablonneux, ce tuffeau jaune caractéristique de Chinon ainsi que de deux îlots dans la vallée composés de graviers sur calcaire.

Le millésime 2020

Si il y a eu un millésime généreux et doux, 2020 est de ceux là.

Un printemps sans problème de gel avec une douceur ligérienne rare.

Un été doux et calme qui a permis à la vigne de fleurir avec une rare homogénéité, précurseur d'une belle récolte. Une magnifique saison débouchant sur un mois de septembre / octobre tempéré et ensoleillé. Quel bonheur de faire des vendanges en short sous le soleil sans la pression des pluies et du botrytis.

Bref, un millésime à revivre les amis.

Viti-Vini

- Bio et Biodynamie, « Pour nous, c'est une évidence ».
- Enherbement naturel et agro-écologie.
- 100% cabernet-franc, « On croit au cépage unique, comme aux fondements de l'appellation en 1937 ».
- Densité de plantation : « Initialement 4500 pieds à l'hectare, et progressivement, au gré des replantations, 6 000 pieds ».
- Rendements : 47 Hectos à l'hectare.
- Vendanges manuelles, égrappage total, passage sur la table de tri.
- Levures indigènes, 22 jours de macération.
- Vinification sans soufre, léger apport à la mise, dans le respect de la charte des Vins Méthode Nature.
- Élevage 11 mois en cuve béton, « une enveloppe minérale, un véritable cocon pour préserver la pureté et la fraîcheur du cabernet franc ».

Dégustation

- **Nez** : Une explosion généreuse de fraises des bois et de mûres, la chair du cépage s'exprime pleinement.
- **Bouche** : Un vin ample avec un retour à la pulpe du raisin et la fraîcheur du fruit vivant. Douceur et complexité des fruits mûrs qui dure et qui dure et qui dure....
- Une heure de carafe donne toute l'ampleur de cette cuvée très légèrement réduite à l'ouverture.

L'avis des frères Grosbois

- **NICOLAS** : « Pour moi, la dégustation de ce vin m'évoque une poire, si on peut donner une forme au goût... » : une entrée de bouche fine qui va s'élargissant et prend progressivement du volume. ».
- **SYLVAIN** : « Nous avons voulu donner à ce vin de l'âme, de la verticalité, de l'humanité, et je pense que c'est réussi. Ce vin peut paraître complexe, il est surtout disponible pour tous ».

