

Chénas « Prix Bacchus » Anita & André Kuhnel



SPECIFICITE DE LA MAISON KUHNEL:

Ils pressent encore les raisins avec un pressoir en bois.

Le bienfait de ce matériel ancestral est incontestable. Les grappes sont lentement écrasées, et le jus s'égoutte en douceur. La rafle n'est pas éclatée, ainsi ils éliminent le côté «âpre» au bénéfice de la rondeur et de la souplesse.

L'utilisation de ce matériel est devenue rare, du fait de la difficulté du travail. Leur domaine est l'un des seuls à travailler encore de cette manière.

Ils n'ont pas fait ce choix pour le folklore, mais parce qu'après différents essais, cette technique ancienne est celle qui leur donne le plus de satisfaction quand ils goûtent les vins.

Le mode de culture est raisonné :

- limitation du nombre de traitements à leur stricte nécessité,
- défense des pratiques culturelles respectueuses de l'environnement,
- protection de la santé du vigneron et des consommateurs,
- importance d'un raisin sain et de qualité garant d'un grand vin,
- pratique de vendanges vertes (en juillet) afin de maîtriser au mieux les rendements,
- cisailages très réguliers afin de limiter le risque de maladie (mildiou, botrytis).

Chaque année, le CHENAS de leur cave est reconnu pour sa qualité.

Amateurs et Professionnels, le classent parmi les plus grandes cuvées du cru, et, au fil du temps il s'est bâti une solide réputation. Le Millésime 2012 marque leur entrée au palmarès du **prestigieux Prix Bacchus**. Il aura fallu gagner la confiance de trois jurys au palais subtil, pour remporter cette récompense tant convoitée par les vignerons. Un travail acharné et appliqué, une remise en question perpétuelle, une rigueur sans faille dans l'élaboration de la cuvée, font, que le rêve de la récompense suprême devient un jour réalité.

Sa couleur pourpre annonce des arômes de fruits noirs très mûrs et des notes intensément poivrées. Sa matière enveloppe le palais. Sa générosité et sa richesse, alliées à une fin de bouche pleine de rondeur, le subliment. Des tanins capiteux assureront à cette cuvée d'anthologie, un potentiel de garde d'au moins 7 ans.

Potentiel de garde : 7 à 10 ans

Température de service : 15°

Accord mets & vin : entrecôte charolaise, fromage de chèvre