



[Concours vins et fromages à Thoré-la-Rochette](#)

La Société Départementale d'Agriculture de Loir-et-Cher (SDA 41), en partenariat avec le Syndicat des producteurs de Coteaux du Vendômois et la mairie de Thoré-la-Rochette, avec le soutien financier du Conseil Départemental de Loir-et-Cher, organisaient le 21 juillet à l'Observatoire des Vins à Thoré-la-Rochette, le concours régional de vins et fromages.

12 producteurs participants, 24 échantillons dégustés, 4 catégories, 10 jurés (hommes et femmes, consommateurs amateurs et professionnels : métiers de bouches, producteurs, sommeliers-oenologues, élus de collectivités et représentants d'organismes agricoles / particuliers...)

Palmarès Concours de Fromages

Fromages

«Rond début d'affinage»

Médaille d'Or au GAEC BOUCHER-OUVRARD, à Villiersfaux. Fromage très frais, avec des notes fruitées

Médaille d'Argent à Cindy MONTARU, EARL le Petit Lancéen, à Lancé. Fromage doté d'une très belle croûte, moelleux et avec des notes de fruits à coques.

Fromages

«Trèfle du Perche» (CCP)

Médaille d'Or au GAEC BOUCHER-OUVRARD. Fromage très frais, avec des notes fruitées

Médaille d'Argent à Yvan et Bruno PELLETIER, la Ferme du Petit Perche à Romilly. Fromage dont la croûte est assez fine. Belle longueur en bouche.



Palmarès Concours de Vins

Le Pineau d'Aunis : ce cépage emblématique du coteau du Vendômois est une pépite sensorielle pour les œnophiles qui retrouveront dans ce raisin des notes typiques de poivre, ainsi que de fruits rouges et noirs.

AOC Coteaux du Vendômois Rouge 2018 - Pur Pineau d'Aunis



La robe des vins à base de pineau d'Aunis est légère, et peu colorée en raison d'une faible teneur en anthocyane. Au nez vous retrouverez des notes épicées, notamment de poivre pour ce millésime. La bouche sera marquée des notes poivrées un peu plus prononcées. Le fruité de ces jeunes vins éveillera vos papilles. Le millésime 2018 a donné la possibilité aux vigneron de façonner des vins dont les tanins sont assez fins dans la globalité, et avec une large palette aromatique.

Médaille d'Or à la Famille JUMERT, Cave de la Berthelotière, à Villiers/Loir, «Veilles vignes d'Aunis». Un vin très équilibré et complexe par rapport à sa jeunesse. L'élevage spécifique lui confère une structure qui lui permettra de se conserver quelques années. Le nez est typique du pineau d'Aunis (notes poivrées), accompagné de très légères notes animales qui lui confèrent toute sa complexité. En bouche ce vin vous surprendra de par ses notes fruitées : cassis, cerise kirshé et même de fraise.

Médaille d'Argent à la Cave Coopérative du Vendômois, à Villiers/Loir, cuvée «Les Hauts des

coutis». Ce vin au nez très expressif vous surprendra après oxygénation. Sa bouche fruitée saura enthousiasmer vos papilles. Les tanins sont présents, mais rien de dérangeant.

Médaille de Bronze au GAEC CREUZET, Cave aux Caux, à Thoré-la-Rochette, cuvée «Rubis». Ce vin équilibré et fruité sera accompagné de quelques notes légèrement poivrées. Idéal en accompagnement d'une charcuterie.

AOC Coteaux du Vendômois Gris Pineau d'Aunis 2019

Ce vin épicé (poivre blanc et parfois de safran), fruité (fruits noirs et rouges), peut également être accompagné de notes florales. Les tanins sont généralement fins et permettent d'accompagner ce vin avec de nombreux accords. Le millésime 2019 a été un millésime intéressant pour les vignerons, et n'a pas engendré de problématiques particulières. Les caractéristiques du cépage sont conservées.

Ce vin léger, et délicat en bouche, vous permettra de savourer de nombreux mets différents en accompagnement, tel que les charcuteries, l'apéritif et sublimer vos plats en saison estivale.

Médaille d'Or Ex-Aequo à Benoît BRAZILIER, Domaine Brazillier, à Thoré-la-Rochette. Vin typique de l'appellation, un nez expressif et bel équilibre général. Médaille d'Or Ex-Ae. à la Cave Coopérative du Vendômois, à Villiers/Loir, cuvée «Montagne blanche». Vin avec une belle fraîcheur en bouche, joli nez poivré. L'ensemble est très équilibré.

Médaille d'Argent Ex-Aequo à Denis NOURY, à Houssay, cuvée «Saveurs d'été». Vin très fruité et légèrement poivré

Médaille d'Argent Ex-Ae. la Cave Coopérative du Vendômois, à Villiers/Loir, cuvée «Cocagne». Vin doté d'une jolie robe et d'une fraîcheur en bouche intéressante