

JUIN 2011

Revue du Vin de France N°552



Comme chaque année, la RVF propose une sélection des vins du dernier millésime, ici 2010. Pierre de Tuf 2010 fait parti des réussites de ce millésime.

JANVIER 2011

Revue du Vin de France N°546



La Revue du Vin de France propose, à la veille du Salon des Vins de Loire, une sélection des meilleures cuvées de rouges de Loire du millésime 2009. Pierre de Tuf 2009 fait parti de cette sélection avec la note de 15,5/20.

FÉVRIER 2010

Revue du Vin de France N°538



La RVF propose un palmarès des 100 meilleurs rouges de Loire (millésimes dégustés : 2005 et 2008). «Pierre de Tuf» 2008 est sélectionné dans la catégorie des «30 plus grands vins rouges de Touraine». «Les Chiens-Chiens» 2008 dans celle des «30 belles cuvées à oublier en cave dix ans».

Pierre de Tuf 2008 15,5/20

Un beau 2008 avec du volume, sans notes végétales, qui restitue avec précision dans sa matière cette finesse fraîche et dense de la tuf. Un grand vin terrien de la rive gauche de la Vienne confirmé dans les derniers millésimes. Cette cuvée monte en puissance.

Les Chiens-Chiens 2008 15/20

Cette nouvelle sélection sur argile donne un chinon terrien, solide, tramé, tannique, qui s'ouvrira sur six ans. Destiné à l'exportation, on peut la déguster au domaine.

AOÛT 2007



Revue du Vin de France

Dans le numéro de juillet de la Revue du Vin de France consacré aux vins d'été, les rosés du vignoble français sont passés au banc d'essai.

Le rosé 2006 du Domaine de la Noblaie fait partie des 14 rosés sélectionnés dans le Val de Loire avec la note de 15/20.

Goutte de Rosé 2006 15/20

Frais, fruité avec une jolie robe limpide, voici un rosé de plaisir immédiat, séducteur en diable !

JUIN 2007



Revue du Vin de France HS

Dans le numéro de juillet de la Revue du Vin de France consacré aux vins d'été, les rosés du vignoble français sont passés au banc d'essai.

Le rosé 2006 du Domaine de la Noblaie fait partie des 14 rosés sélectionnés dans le Val de Loire avec la note de 15/20.

Pierre de Tuf 2006 entre 15,5 et 17/20

Jérôme Billard réveille depuis 2004 le domaine familial. Ses chinons sont charnus, intenses en fruits, élégants en tanins, se préservant de la caricature de l'extraction. Très bon niveau de cave.

FÉVRIER 2006



Revue du Vin de France

- Pierre de Tuf 2003 ***(*)
- Les Blancs Manteaux 2003 ***
- 1996 ****
- 1989 ***(*)

Le second souffle des Manzagol

Sur la commune de Ligré, la famille Manzagol-Billard fait référence depuis 50 ans. Pierre Manzagol, son fils Jérôme, oenologue, et son gendre François Billard ont suivi avec précision les 18 ha en plateau et coteaux. Le 1989, élevé en fût neuf, est un charmeur à son apogée. Dans les millésimes récents, la matière est plus ferme que chez Dozon, du même secteur, surtout quand le cabernet est élevé en cuve comme en 1996. Deux nouvelles cuvées étoffent la gamme en vins de terroir : **Pierre de Tuf 2003**, une solide sélection de hauts de coteaux argilocalcaires. Et **Les Blancs Manteaux**, vieilles vignes sur sables argileux, plus en fruit et en finesse.

SEPTEMBRE 2009



Le Point - Spécial vins

Sur 100 Chinons dégustés, une cinquantaine sélectionnés dont 3 du domaine de la Noblaie :

[La Noblaie Rouge 2008 17/20](#)

Note d'oxydation, bouche fraîche, vive, bien fruitée. Vin élégant, frais, fin au fruité très pur. Croquant, friand et délicieux.

[Les Blancs Manteaux 2008 14,5-15/20](#)

Agrumes, pamplemousse, bouche vive, bien parfumée, petits fruits rouges, abricot, des arômes de vins blanc, souple, frais.

[Pierre de Tuf 2007 14,5/20](#)

Nez violette, bouche bien parfumée, un peu poivron. Vin frais, fin, tendu, agréable, classique, très terroir.

JUIN 2008



Le Point, édition nationale du jeudi 12 juin 2008

Dans le guide 2008 des vins rosés, Jacques Dupont attribue la note de 15,5 sur 20 à notre Goutte de Rosé 2007.

[Goutte de Rosé 2007 15,5/20](#)

«Rose, fruits rouges, bouche garnie, bien fruité, agréable, assez long. Un terroir historique de l'A.O.C. Chinon, le Vau Breton, exploité par l'accueillante famille Manzagol-Billard. Jérôme, 27 ans, est aux commandes. Des Chinons très purs comme [les Blancs Manteaux 2005](#).»

MAI 2008



LE POINT en région Nord Spécial Touquet

Dans ce numéro du 01.05.2008, le carnet gourmand de Gilles Pudlowski donne la parole à Mathieu Duret qui tient la Cave Touquettoise :

« Mathieu Duret défend les vins de son coeur, mais aussi les bières régionales, comme la Touquettoise blanche, ambrée, blonde ou aux baies de genévrier, dans cette cave moderne, claire et centrale. [Chinon domaine de la Noblaie](#), côtes du Roussillon-villages Depeyre ou côtes-du-rhône du château de Terre Forte lui arrachent des larmes d'émotion. »

La Cave touquettoise, 72, rue de Metz. 03.21.05.63.40.

AVRIL 2006



Le Point HS

Jacques Dupont a sélectionné pour vous, dans le Hors-Série d'avril-mai 2006 du Point, le meilleur des vins sur une trentaine d'appellations en France. Parmi eux, les rouges 2003 et le rosé 2005 du Domaine de la Noblaie.

Depuis le millésime 2003, Jérôme Billard a succédé à son père, professeur d'oenologie au lycée viticole de Montreuil-Bellay. Mais Jérôme est lui aussi bardé de diplômes et a suivi des stages en Napa Valley et à Pomerol sous le contrôle du célèbre Jean-Claude Berrouet, vinificateur de Pétrus. On apprécie son [rosé 2005](#), framboise et confiserie, droit et net. Le [millésime 2003 en rouge](#), est en vente dans sa version domaine : réglisse, chocolat, bouche assez riche et puissante. Ou la cuvée [Pierre de Tuf](#), épicée, grillée, refermée, très intense, mais à attendre encore deux ans.

AVRIL 2010



Cuisine et Vins de France N°133

Cuisine et Vins de France propose ce mois-ci un aperçu de Chinon à travers ses vigneron. Parmi les Chinon conseillés, on retrouve notre «Goutte de Rosé» 2009, «La Noblaie» Blanc 2009 et «Pierre de Tuf» 2006.

FÉVRIER 2008



Cuisine et Vins de France HS

Dans le hors série de septembre-octobre de Cuisine et Vins de France, une sélection des 500 meilleures bouteilles de l'année est proposée aux lecteurs. Avec la note de 17/20, notre «Pierre de Tuf» 2004 fait partie des quelques vins rouges du Val de Loire cités .

Pierre de Tuf 2004 17/20

Après un passage à Pétrus, puis en Californie et en Nouvelle-Zélande, le jeune oenologue Jérôme Billard reprend ce domaine prometteur. La cuvée Pierre de Tuf est le témoin essentiel de ce renouveau : bouche dense, serrée, très joli fruit net et pur, touches florales (violette), longueur... **Les Blancs Manteaux** (vigne de plus de 30 ans où la roche calcaire affleure), cuvée un peu moins chère, mérite aussi toute notre attention.

SEPTEMBRE 2008

Thuriès Gastronomie Magazine N°202

Très beau magazine de gastronomie. À sélectionné «Pierre de Tuf» 2005 dans son dossier «zoom sur nos terroirs» de Chinon.

Pierre de Tuf 2005

Très ancienne propriété du secteur de Ligré (rive gauche de la Vienne), le domaine de la Noblaie est implanté en coteaux sur le tuffeau. Jérôme Billard vinifie 18 hectares de vieilles vignes et en extrait des vins réputés. Comme celui-ci, dont la particularité est d'être vinifié en cuve taillée au XV^e dans le tuffeau. Bien soutenu et coloré, il développe un bouquet harmonieux et droit qui mêle étroitement fruit mûr et épices légères. La bouche offre de la densité, des tannins serrés balancés par une sensation de sucrosité et une fraîcheur qui donne du relief. Une belle cuvée de garde.

La Nouvelle République

Voici un bel article consacré aux rosés de Chinon et au rosé 2006 du Domaine de la Noblaie en particulier paru dans la Nouvelle République.

Chinon voit la vie en rosé

Le Syndicat des vins de Chinon, avec Guillaume Lapaque, journaliste et blogueur tourangeau, a lancé l'opération «Chinon voit l'été en rosé». Histoire de promouvoir ces frais cabernets, peins d'élégance. Nous avons particulièrement aimé la cuvée de la Noblaie 2006 du domaine Manzagol-Billard, à Ligré. Et la Revue du Vin de France, dans son numéro de juillet consacré aux vins de l'été, ne s'y est pas trompée dans son banc d'essai des rosés du vignoble français : quatorze rosés du val de Loire y sont sélectionnés et le rosé 2006 du Domaine de la Noblaie obtient la note très honorable de 15 sur 20 pour un vin vendu 5,50 € au départ de cave ! Une vraie valeur sûre !

L'Écho (quotidien Limousin)

Merci à Pierre Carbonnier pour son article sur le Domaine de la Noblaie et ses vins dans le quotidien L'Écho.