



Hurluberlu



25,75\$

Approvisionnement continu



SÉBASTIEN DAVID



Les meilleurs flacons pour chasser l'ennui

Sébastien David fait du vin à partir de ses 15 hectares à Saint-Nicolas-de-Bourgueil, au nord de Chinon, une tradition que sa famille poursuit sur ce terroir depuis 1634.

Ici, un seul cépage, soit le cabernet franc. Mais détrompez-vous, Sébastien est bien un curieux de nature : chercheur, il cumule les tests de vinification et tente de moderniser l'appellation.

Fouillage aux pieds, cuves ovoïdes, amphores italiennes, roulement de barriques pour bercer le vin... Tout sauf une créature de l'ennui, il va même jusqu'à changer la forme des bouteilles. Bref, les idées fusent et bouillonnent, les vins coulent et inspirent : y'a plus qu'à suivre le guide!

Provenance : France / Loire

Type : Rouge



Millésime : 2025

Cépage : cabernet franc

Vinification : macération carbonique en cuve, pendant 25 jours à basse température; fermentation via levures indigènes.

Élevage : en cuve inox

Dégustation : nez typé de framboise, graphite et feuille morte, bouche fruitée et croquante, tannins délicats.



Quoi que suggère son nom, la cuvée Hurluberlu de Sébastien David n'a rien de brouillon ni de farfelu...

C'est plutôt un cabernet franc pimpant de jeunesse et de pureté. Bio, en plus.

- Nadia Fournier, Avril 2024