

Communiqué de presse - Château du Clos Lucé La Cuvée Leonardo da Vinci 1516-2016



500^{ème} ANNIVERSAIRE
2016-2019



Afin de célébrer le 500^{ème} anniversaire des années Léonard de Vinci à Amboise, le Château du Clos Lucé, où le Maître vit et travaille de 1516 à 1519, célèbre les professionnels qui portent « l'art de vivre » en Val de Loire.

Au Cœur de l'art de vivre, le vin, et les vins de Loire, rayonnent. Le Château du Clos Lucé, 3^{ème} site touristique de la région avec plus de 360 000 visiteurs par an, a la volonté de partager avec les amboisiens les festivités 500^{ème} anniversaire des années Léonard de Vinci. Le maître italien croyait que « **le bonheur naît aux hommes là où l'on trouve de bons vins** ». 500 ans après son arrivée à Amboise, une cuvée exclusive marque le début des projets collaboratifs entre le Clos Lucé et les acteurs viticoles amboisiens pour ce cinq-centenaire.

LA CUVÉE - 100% cÔt

Leonardo da Vinci 1516-2016, rend hommage au cépage phare des rouges ligériens : le cÔt. C'est une cuvée issue d'une parcelle de 20 à 30 ans sur un terroir Sablo-siliceux à Limeray. Les grappes entières sont déposées dans un grand foudre de chêne pour effectuer une macération carbonique (remplissage de l'espace entre les grappes et le haut du foudre de gaz carbonique) pour la fermentation alcoolique. A la fin de cette macération, les raisins sont pressés et le vin est mis dans des cuves en inox pour faire un élevage de 6 mois.

Notes de dégustation : Caractère croquant et précoce, très sain, expression avenante dont on pourra vite se régaler.

LE DOMAINE - Bonnigal-Bodet Vignerons

Le vignoble Bonnigal-Bodet est un Domaine familial depuis 5 générations sur les appellations Touraine Amboise, Touraine et Crémant de Loire. Jean Baptiste Bonnigal et Stéphane Bodet se sont connus sur les bancs de l'école à Bordeaux et ont pris chacun des chemins différents pour perfectionner leurs approches du métier. En 2013, ils ont décidé de s'installer ensemble sur le Domaine afin de mettre en pratique leurs années d'expérience et de savoir-faire.

Tous deux ont fait le choix de « **valoriser ce que la nature offre en laissant les terroirs s'exprimer** ». Les vignes sont donc enherbées, les sols sont travaillés mécaniquement et un maximum de travaux manuels sont réalisés. Il en découle l'objectif d'avoir les raisins les plus sains possible car si nous respectons la matière première, il n'y a pas besoin d'ajouter des produits dans les jus ou de modifier les vins.

Bonnigal-Bodet Vignerons
17 Rue d'Enfer, 37530 Limeray - 02 47 30 11 02

LANCEMENT

Le lancement de cette cuvée anniversaire a lieu le 22 septembre 2017, à l'issue du premier concert du Festival Européen de Musique Renaissance, qui rend hommage aux plaisirs du vin, nectar magique glorifié par les hommes de toutes les époques et de toutes les cultures.

ENSEMBLE IL FESTINO "IN TAVERNA OU LE TRIOMPHE DE BACCHUS" - VENDREDI 22 SEPTEMBRE, 20H30

Un comédien déclamant les textes, une chanteuse interprétant des airs à boire, un luthiste et un violiste invitent le public, sous une forme intime et raffinée, aux plaisirs et à la débauche.

Julien Cigana - récitant
Ronald Martin Alonso - viole de gambe

Dagmar Saskova - chant
Manuel de Grange - luth, guitare, direction

SLAWOMIR ZUBRZYCKI "LA VIOLA ORGANISTA" - EN 1^{ère} PARTIE

La Viola Organista est imaginée par Léonard de Vinci comme un orgue dont le timbre serait celui d'un instrument à cordes. Sławomir Zubrzycki en propose aujourd'hui son interprétation.

Château du Clos Lucé
François Saint Bris, Président
Catherine Simon Marion,
Déléguée générale

Communication, Irina Metz
communication@vinci-closluce.com
02 47 57 55 78 / 06 47 47 31 87
www.vinci-closluce.com

Informations pratiques :

Tarif : 15 euros Gratuit pour les moins de 7 ans
Informations : 02 47 57 55 78
Réservations : www.vinci-closluce.com