



Complices de Loire

COMPLICES DE LOIRE

DOSSIER DE PRESSE



Complices de Loire

Complices de Loire est l'association de deux vignerons passionnés de vin François-Xavier Barc et Gérald Vallée.

Originaires tous deux de la Vallée de la Loire, François-Xavier s'est formé dans le vignoble de Chinon, et Gérald dans le vignoble de Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

Tombés amoureux de ces terroirs, ils ont décidé ensemble de créer Complices de Loire, afin de produire eux-mêmes leurs vins, avec la volonté de représenter toutes les facettes de cette magnifique région.



2025 Médailles & revues



Complices de Loire

Chinon Les Graviers 2023 a été salué par deux grandes revues internationales : **92 points** dans **Decanter** et **90 points** avec la mention **Best Buy** dans **Wine Enthusiast**.

Les deux magazines soulignent un style pur, précis et accessible, marqué par la fraîcheur et la finesse du cabernet franc.



WINEENTHUSIAST



En juin 2025, la cuvée **Bourgueil sans soufre "Moulin Barbin"** de Complices de Loire a obtenu la note remarquable de **90/100** dans La Revue du Vin de France. Ce vin à la robe rubis brillante séduit par ses arômes de fruits rouges mûrs subtilement relevés de notes épicées. Son équilibre met en avant l'intensité fruitée et le charme du cépage, offrant une grande finesse en bouche.

En février 2025, la cuvée **Touraine Sauvignon 2024 - Domaine à Deux** a été récompensée par la **Médaille d'Argent** au **Concours Général Agricole de Paris**, organisé dans le cadre du Salon de l'Agriculture.

Reconnu comme l'un des concours viticoles les plus prestigieux en France, il distingue chaque année les cuvées qui séduisent aussi bien les professionnels de la dégustation que les amateurs de vin. Cette médaille met en lumière la richesse et le caractère du millésime 2024.



En 2025, deux cuvées de Complices de Loire ont été mises à l'honneur lors de la dégustation **Gilbert & Gaillard. Le Bourgueil sans soufre - Le Moulin Barbin 2024** et le **Touraine Sauvignon - Domaine à Deux 2024** ont chacun obtenu une médaille d'or.

En janvier 2025, le **Saumur Champigny "Les Calcaires" 2023**, cuvée emblématique de la gamme biologique de Complices de Loire, a obtenu la **Médaille d'Argent** au **Concours International des Vins Biologiques** à Montpellier. Cette distinction souligne la qualité du millésime et réaffirme l'engagement de la Maison en faveur d'une viticulture durable et respectueuse de l'environnement.



2025 Influenceurs & Radio



Complices de Loire

Au Québec, le chroniqueur vin **Philippe Lapeyrie** a présenté le **Montlouis-sur-Loire "Les Trois Parcelles" de Complices de Loire** sur les ondes de **la radio 105.7 Rouge**. Il l'a décrit comme un vin idéal pour accompagner des plats conviviaux tels qu'un grilled cheese, une fondue au fromage ou encore des vol-au-vent au poulet. Cette mise en avant a souligné le caractère accessible et gourmand de cette cuvée. [Voir le post](#)

107.5
rouge



Au Québec, l'influenceur vin **Mbulles** a présenté la cuvée **AOP Vouvray Méthode Traditionnelle "AéroBulles,"** un 100 % chenin signé Complices de Loire et proposé en importation privée via l'agence **Noble Sélection**. Élaboré par **François Xavier Barc**, ce vin effervescent se distingue par une palette aromatique d'une grande richesse, allant de la poire et du fenouil à des notes plus gourmandes de tarte amandine et de riz au lait. À la fois délicat et structuré, AéroBulles illustre l'esprit des grands effervescents façonnés par le temps. En attendant sa commercialisation à la SAQ, les amateurs québécois peuvent découvrir sa cuvée sœur, **le Montlouis-sur-Loire**. [Voir le post](#)

En 2025, la Maison **Complices de Loire** a célébré ses 15 ans, tandis que le **Domaine à Deux** à Saint-Aignan sur Cher, en Touraine, a marqué ses 10 années d'existence.

Pour souligner ces anniversaires, deux cuvées emblématiques ont été mises à l'honneur : une bulle de la Maison Complices de Loire et un blanc du Domaine à Deux, symboles du savoir-faire et de la diversité de leurs vignobles. À cette occasion, un concours a été organisé en collaboration avec les influenceurs **Mr et Mme Apéro**, très suivis sur Instagram. [Voir le post](#)



2025

Salons & Evénements



Complices de Loire

En janvier 2025, l'équipe de Complices de Loire a participé au salon **Millésime BIO** à Montpellier, rendez-vous annuel reconnu comme la place de marché mondiale de référence pour les professionnels de la filière viticole biologique. Créé en 1993, Millésime BIO réunit chaque année plusieurs centaines d'exposants venus du monde entier et constitue un lieu privilégié d'échanges commerciaux, de rencontres et de découvertes.



En février 2025, les membres de Complices de Loire ont répondu présents au salon **Wine Paris**, véritable rendez-vous incontournable pour les acteurs de l'univers viticole, qui réunit chaque année producteurs, distributeurs et prescripteurs du monde entier.

Complices de Loire a accueilli les visiteurs pour présenter ses cuvées et échanger autour des projets et nouveautés de la Maison.

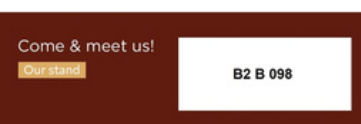
En mars 2025, les collaborateurs de Complices de Loire ont assisté au salon **Prowein** à Düsseldorf, l'un des rendez-vous majeurs de la filière viticole, qui rassemble chaque année des milliers de producteurs et de spécialistes de la distribution du vin.

Complices de Loire a accueilli les visiteurs pour leur faire découvrir la diversité de ses appellations du Val de Loire.



En mai 2025, notre équipe était présente pour le salon **Vinexpo Asia** à Singapour, un événement majeur du secteur vitivinicole en Asie qui réunit chaque année les acteurs clés du marché autour de rencontres professionnelles et de dégustations.

Sur place, François-Xavier Barc et Yulia Markina ont partagé leur passion et leur expertise, tout en organisant des rendez-vous personnalisés afin de mieux répondre aux projets et attentes des partenaires.



2025

Salons & Evénements



Complices de Loire

En juillet 2025, Complices de Loire était présent à une soirée exclusive consacrée au Chenin, organisée par **#FANDECHENIN**, sur le toit du Dôme à Saumur. Les équipes des restaurants Masama et Maison Zue ont imaginé cinq créations gastronomiques, spécialement conçues pour accompagner différentes expressions du Chenin.

L'événement a rassemblé vignerons, restaurateurs, sommeliers et amateurs éclairés dans un cadre unique, favorisant les échanges et la découverte du patrimoine viticole ligérien.



En septembre 2025, Complices de Loire a participé à la 21^e édition de **Wine Village**, le festival du vin consacré à la passion, à la découverte et au goût. L'événement s'est tenu dans un cadre prestigieux et inédit : la Bourse de Commerce d'Anvers, lieu emblématique de la ville.

Pendant deux jours, plus de 60 vignerons venus du monde entier ont présenté plus de 400 vins, des classiques raffinés aux nouveautés originales.

En octobre 2025, Complices de Loire a pris part à **Rindchen's Weinmesse**, l'un des rendez-vous œnologiques les plus conviviaux d'Allemagne, organisé dans le cadre unique du Millerntor-Stadion à St. Pauli, Hambourg. Plus de 100 vignerons nationaux et internationaux y ont présenté près de 500 vins, champagnes et spiritueux soigneusement sélectionnés.



En 2025, comme l'année précédente, Complices de Loire a assisté à **La Grande Dégustation de Montréal**, l'un des événements majeurs de la scène viticole en Amérique du Nord. Cette rencontre rassemble producteurs, importateurs, professionnels et amateurs passionnés autour d'une vaste sélection de vins du monde entier. Les visiteurs ont pu découvrir et déguster les cuvées ligériennes de Complices de Loire, confirmant l'intérêt croissant pour les vins du Val de Loire au Québec.



2024 Médailles & revues



Complices de Loire



En 2024, notre **Touraine Sauvignon du Domaine à Deux** a franchi une nouvelle étape en obtenant la certification Vegan.

Cette distinction garantit une vinification respectueuse du vivant, réalisée uniquement avec des produits d'origine végétale et une filtration tangentielle, sans aucun produit d'origine animale.

En avril 2024, la cuvée confidentielle **Touraine Rouge Cot "Subtil Équilibre"** de Complices de Loire a été sélectionnée parmi les **Vins Ambassadeurs 2024** de l'appellation Touraine. Choisie par un jury de plus de soixante vignerons et professionnels parmi 137 cuvées en compétition, elle fait partie des 28 vins retenus et a été présentée au cours d'événements majeurs de l'année, dont des rencontres avec la presse spécialisée, le festival Terre de Son et le salon Wine Paris 2025.



En 2024, la cuvée **Touraine Sauvignon "Expression"** 2022 de Complices de Loire a été une nouvelle fois mise à l'honneur. Déjà distinguée en 2023 en tant que **Vin Ambassadeur de l'AOP Touraine**, elle a confirmé son excellence en obtenant la médaille de Bronze au **Challenge Millésime BIO**.

Organisé dans le cadre du salon Millésime BIO à Montpellier, ce concours officiel est considéré comme la référence mondiale en matière de vins et bières issus de l'agriculture biologique.



2024 Influenceurs & Presse



Complices de Loire

En avril 2024, le **Club des Dégustateurs de Grands Vins de Montréal**, l'un des plus importants clubs d'amateurs de vin au Canada, a consacré un article aux Complices de Loire sur son blog. L'article met en lumière le travail de François-Xavier Barc et Gérald Vallée, tout en soulignant la qualité d'une quinzaine de cuvées ligériennes proposées.

Lire l'article complet : **Bon à connaître (et à boire!) les Complices de Loire**



En mars 2024, le magazine **60 Millions de Consommateurs** a publié un article mettant en lumière deux régions viticoles voisines : la Loire et le Beaujolais. Quelques cuvées sign es Complices de Loire y ont également été présentées. Nos vins rouges, fruit s, frais et faciles à boire, y sont particulièrement bien positionnés en termes de rapport qualité-prix.

60
millions
de consommateurs

Dans un article intitulé "Ode au Chenin Blanc ! Du Val de Loire et d'Afrique du Sud", le blog **Vinformateur** présente la cuvée **Montlouis-sur-Loire - Les Trois Parcelles** des Complices de Loire, issue à 100 % de Chenin Blanc. Le journaliste souligne la finesse de cette expression ligérienne, évoquant des notes fruitées, florales et une belle amplitude aromatique (pêche, abricot, nuances d'anis). Il mentionne également les éventuels accords suggérés avec des poissons grillés, des plats italiens ou des mets délicats. Lire l'article complet : **Ode au Chenin Blanc! De Val de Loire et d'Afrique du Sud.**

vinformateur

2024

Salons & Evénements



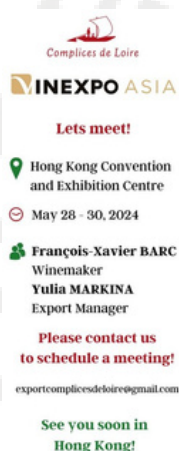
Complices de Loire

En juillet 2024, Complices de Loire a répondu présente pour la première fois à la Soirée gastronomique **#FANDECHENIN** à Saumur. Entièrement dédiée au Chenin Blanc, cette soirée proposait une dégustation de food pairings 100 % Chenin.



En mai 2024, après six années d'absence, **Vinexpo Asia** a fait son retour à **Hong Kong**.

Pendant trois jours, ce rendez-vous majeur du marché asiatique a rassemblé les principaux acteurs du secteur et offert de nombreuses opportunités de rencontres professionnelles. La présence de Complices de Loire a suscité un vif intérêt, confirmant l'attrait croissant des vins ligériens auprès des importateurs et prescripteurs de la région.



En 2024, Complices de Loire a marqué sa présence à deux rendez-vous européens incontournables du calendrier international du vin.

En février, l'équipe a pris part à **Wine Paris**, grand événement annuel au cœur de la capitale française, les 12, 13 et 14 février.

Un mois plus tard, en mars, Complices de Loire était présent à **ProWein**, le carrefour mondial qui réunit producteurs et distributeurs à Düsseldorf. Les nouveaux millésimes ont de nouveau été mis en avant, confirmant l'attrait et la diversité des appellations ligériennes.



En janvier 2024, l'équipe de Complices de Loire était pour la première fois à **Millésime BIO**. Véritable place de marché mondiale, Millésime BIO rassemble chaque année les professionnels du secteur et constitue un rendez-vous incontournable pour les échanges commerciaux, les rencontres et la mise en valeur des cuvées biologiques. Cette première participation a marqué une étape importante dans le développement et l'engagement de Complices de Loire en faveur de la viticulture bio.

2023



Complices de Loire

Plusieurs cuvées de Complices de Loire ont été évaluées par **Wine Enthusiast** :

- Saumur Champigny "Les Calcaires" : 91 points
- Bourgueil "La Grande Pièce" : 90 points
- Pouilly-Fumé "Terre de Caillottes" : 89 points
- Montlouis-sur-Loire NV "L'Évanescence" : 90 points
- 2020 "Les Collines Rouges" Pinot Noir Vin de France : 88 points



WINEENTHUSIAST

Les avis complets sont disponibles [ici](#).



En automne, Complices de Loire est apparu dans le magazine britannique **GLUG**, dans son édition spéciale consacrée à la Loire.

GLUG, publié au Royaume-Uni, est un magazine indépendant de référence, dédié au vin, à la culture et à l'art de vivre. Réputé pour son ton moderne et accessible, il met en avant des vignerons, des cuvées et des histoires singulières qui reflètent l'authenticité des terroirs.

En juillet, lors du festival Terre du Son, François-Xavier Barc a fait découvrir notre **Touraine Sauvignon Expression**, choisi comme **Vin Ambassadeur de l'AOP Touraine**.

Un moment fort de l'été, marqué par le partage, la convivialité et la mise en avant du patrimoine viticole ligérien.



En avril, notre **Touraine Sauvignon Expression** a été sélectionnée parmi les **Vins Ambassadeurs de l'AOP Touraine**.

La sélection a eu lieu début avril lors d'une dégustation rassemblant un jury mixte de plus de 40 vignerons et professionnels du secteur. Pas moins de 130 cuvées étaient en lice pour cette édition 2023. [Lire article complet.](#)

2023



Complices de Loire

Deux cuvées de Complices de Loire ont obtenu de beaux résultats au **Concours Mundus Vini - Spring Tasting**, l'un des concours de vins les plus réputés d'Allemagne et particulièrement suivi par les consommateurs européens.

La cuvée **Touraine Sauvignon Expression bio** a reçu la note de 85 points, tandis que le **Saumur - Champigny Les Calcaires bio** a obtenu 86 points.

MUNDUS vini
THE GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD



En février, notre **Bourgueil BIO** a obtenu la **Médaille d'Argent** au **Concours des Ligiers**, une compétition qui distingue chaque année les meilleures cuvées issues du Val de Loire.

Organisé dans le cadre du **Salon des Vins de Loire à Angers**, ce concours réunit un jury composé de professionnels du secteur qui dégustent à l'aveugle plusieurs centaines de vins.

En 2023, le **Montlouis-sur-Loire "Clair de Lune"** de Complices de Loire a été sélectionné dans le **Guide Hachette des Vins**.

Publié depuis 1985, le Guide Hachette est l'un des ouvrages de référence en France pour les amateurs et les professionnels du vin. Chaque année, ses dégustateurs experts évaluent une multitude d'échantillons à l'aveugle, afin de proposer une sélection rigoureuse de cuvées représentatives de leur appellation et de leur millésime.



LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

En été, Complices de Loire est apparu dans la **Revue du Vin de France (RVF)**, un magazine œnologique réputé. Dans une parution consacrée à « la région la plus dynamique de France », plusieurs cuvées ont été mises en avant et notées :

- Chinon La Petite Timonerie : 86/100
- Saumur Champigny Les Calcaires : 88/100
- Touraine Sauvignon Pointe d'Agrumes : 87/100

2022



Complices de Loire

En décembre, Complices de Loire a reçu d'excellentes notes attribuées par le magazine américain **Wine Enthusiast**, l'une des publications internationales les plus influentes et respectées dans le monde du vin.

À cette occasion, plusieurs de nos cuvées ont été distinguées :

- Bourgueil 2019 Les Castines Cabernet Franc : 91 points
- Vouvray 2020 Pointe de Silex Chenin Blanc : 90 points
- Chinon 2021 La Petite Timonerie Cabernet Franc : 89 points
- Touraine Rouge Domaine à Deux 2016 : 88 points
- Touraine 2021 Pointe d'Agrumes Sauvignon Blanc : 87 points
- Domaine à Deux Touraine Sauvignon Blanc 2021 : 86 points



WINEENTHUSIAST

Tastin' FRANCE

L'année 2022 a marqué un tournant à **l'export** pour Complices de Loire, avec une forte présence sur les salons B2B internationaux. L'équipe a eu le plaisir de participer à plusieurs événements **Tastin'France**, un rendez-vous entièrement dédié aux rencontres professionnelles et à la découverte des vins français à l'étranger.

Au cours de cette tournée, les cuvées ligériennes ont été présentées en Suède, **Finlande, Australie, Nouvelle-Zélande, Taïwan, Corée du Sud, Japon, Pologne, Norvège et Danemark**, renforçant ainsi la visibilité de la Maison et ses échanges avec les importateurs du monde entier.

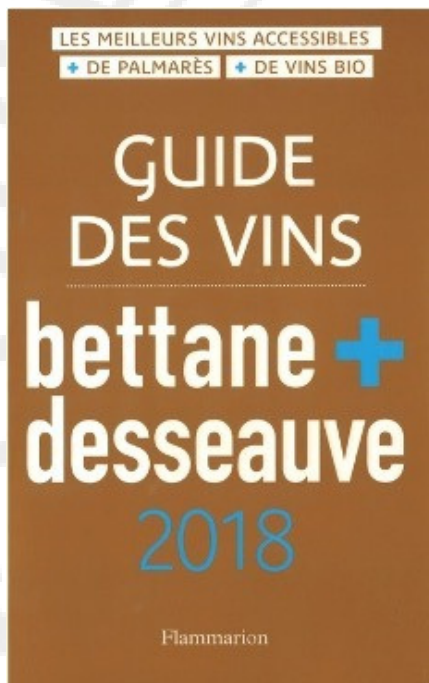
Pour son numéro exceptionnel d'été, **la Revue du Vin de France** a consacré un dossier spécial aux « **1400 Grands Vins de France à moins de 20 euros** ».

Parmi cette vaste sélection, plusieurs cuvées de Complices de Loire ont été retenues et mises en valeur avec de très bonnes notes, confirmant leur excellent rapport qualité-prix et leur place parmi les vins accessibles et reconnus du Val de Loire.

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

En mai 2016, l'hebdomadaire **Le Point** a consacré un article à Complices de Loire intitulé « Divins Complices », dans le cadre des dégustations de Jacques Dupont et Olivier Bompas.

L'article met en lumière le parcours de François-Xavier Barc, créateur du concept de Complices de Loire. En collaboration avec Gérald Vallée du Domaine de la Cotellerie, il a su développer un réseau de partenaires fidèles et exigeants, donnant naissance à une gamme de cuvées reconnues pour leur précision et leur authenticité.



Le guide **Bettane + Desseauve** a attribué à Complices de Loire des belles notes saluant la qualité et la constance de ses vins.

Les auteurs décrivent François-Xavier Barc et Gérald Vallée comme des artisans qui "réécrivent les lettres de noblesse du négoce ligérien", en proposant des vins francs, purs et fidèles à leur terroir.

Parmi les cuvées dégustées :

- Chinon La Petite Timonerie 2015 - 15/20
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil Les Canonni res 2015 - 15,5/20
- Touraine La Cuarde 2014
- Touraine Pointe d'Agrumes 2015 - 14,5/20
- Vouvray Pointe de Silex 2015 - 15/20

Dans son hors-série de septembre-octobre 2017, **le magazine Cuisine et Vins de France** a mis en avant la cuvée **Touraine Sauvignon - Pointe d'Agrumes** signée François-Xavier Barc.

Le vin y est décrit comme « vif et d'une grande fraîcheur, avec de belles notes florales caractéristiques du sauvignon ». Le nez, intense et expressif, révèle des arômes d'agrumes et de fleurs blanches, tandis que la bouche séduit par son équilibre entre un fruit éclatant de pamplemousse, une pointe citronnée et la fraîcheur typique des vins ligériens.



Les années précédentes...



Complices de Loire

Dans son numéro du 16 janvier 2017, **le magazine Le Vin Ligérien** a consacré un bel article à Complices de Loire, intitulé « **Larrons en Loire** » et signé Antoine Pétry.

L'article retrace la naissance du projet fondé par François-Xavier Barc et Gérard Vallée, "une aventure humaine et ambitieuse qui a donné naissance à un véritable micro-négoce ligérien. Ensemble, ils ont su créer une structure novatrice, travaillant avec une vingtaine de vignerons partenaires pour élaborer une quinzaine de cuvées représentatives des grandes appellations du Val de Loire, de l'Anjou au Pouilly-Fumé, en passant par Bourgueil, Chinon, Montlouis et Touraine."

Le magazine souligne la "vision moderne et collaborative" de Complices de Loire, qui conjugue respect du terroir, travail d'équipe et approche contemporaine du métier de vigneron. Il met également en avant la création du Domaine À Deux, situé à Saint-Aignan-sur-Cher, né du désir de produire des vins "de A à Z" tout en incarnant la philosophie du partage et de la passion.



Dans son édition 2018, **le Guide Hachette des Vins** a distingué le **Montlouis-sur-Loire "Clair de Lune"** 2015 de Complices de Loire par deux étoiles.

La cuvée Clair de Lune 2015, fermentée et élevée en barriques, a séduit le jury par sa robe jaune pâle et brillante, son nez complexe aux arômes de fleurs blanches, pomme, buis, citron et agrumes, ainsi que par sa bouche vive, droite et élégante, s'achevant sur une longue finale citronnée.

Dans son numéro de février 2018 consacré aux « **Plus Beaux Cabernets Francs de Loire** », la *Revue du Vin de France* a bien noté le **Bourgueil "Terrasses de Lune" 2014** de Complices de Loire.

Le magazine décrit cette cuvée comme « dynamique, bien polie et ponctuée d'une fine acidité volatile, sans perdre l'esprit tendu et sanguin du millésime », recommandant sa dégustation dès à présent.



Dans l'ouvrage "**Vignerons et Crus de Touraine**" publié par Berger M Éditions, Complices de Loire est mis en avant avec sa cuvée emblématique **Touraine Sauvignon - Pointe d'Agrumes**.

L'auteur salue son aromatique gourmande et sa fraîcheur ligérienne, précisant avec humour que « les pomelos n'entrent pas dans sa composition ». Représentant près de la moitié de la production, cette cuvée au succès international s'exporte du Japon à New York, tout en gardant sa place privilégiée sur les tables françaises.

Le magazine britannique **Decanter**, référence internationale du monde du vin, a présenté la cuvée **Montlouis-sur-Loire "Clair de Lune" 2014** de Complices de Loire.

Issu à 100 % de Chenin Blanc, ce vin sec à la robe lumineuse est décrit comme équilibré et expressif, révélant la pureté et la finesse caractéristiques du terroir de Montlouis-sur-Loire. Avec une structure délicate et une belle tension, il incarne l'élégance du style ligérien défendu par Complices de Loire.



Les années précédentes...



Complices de Loire

Le chef **Franck Baranger** et le sommelier **Thomas Jemin** ont imaginé un accord d'une grande finesse autour d'un quasi de veau cru, petits pois, sauce César et caillé de brebis. Ce plat signature allie la fraîcheur du veau mariné au citron à la rondeur du caillé, dans un équilibre subtil entre texture et vivacité.

Pour sublimer cette création, Thomas Jemin a choisi le **Montlouis-sur-Loire "Clair de Lune"** 2013 de Complices de Loire. Ce vin blanc vif et tendu, aux notes d'anis et d'amande grillée, apporte une belle énergie à l'ensemble, soulignant les agrumes du plat et harmonisant sa dimension crémeuse. Un accord juste et raffiné, tout en fraîcheur. **G&M n 67 juillet - août 2014**

Vins & mets par Franck Baranger et Thomas Jemin

Montlouis-sur-Loire

Quasi de veau cru, petits pois, sauce César et caillé



INGRÉDIENTS
POUR 4 PERSONNES

100 g de caillé de brebis
Piment d'Espelette
Sel
300 g de petits pois
40 g d'huile d'olive
1 jaune d'œuf
1 jaune d'œuf dur
25 g de parmesan
La ju de 1/2 de citron
1/2 l. v. de vin de Loire
5 filets d'anchoïde
1 gousse d'ail
300 g de quasi de veau
2 citrons
2 échalotes ciselées
1 botte de ciboulette ciselée
Fleurs de bourrache

158 | G&M

Caillé de brebis : le veau, assaisonner le caillé de brebis avec du sel et du piment d'Espelette, puis le placer au congélateur.
Mousseline de petits pois : le jour même, commencer par cuire les petits pois à l'anglaise. Égoutter, refroidir et mixer en émulsionnant avec du sel et de l'huile d'olive.
Sauce César : mixer le jaune d'œuf frais, le jaune d'œuf dur, le parmesan, le jus de citron, le vinaigre de Xérès, les anchoïes et l'ail. Monter le mélange à l'huile d'olive.
Tartare de veau : rôtir le quasi de veau en petits dés puis assaisonner avec le jus des deux citrons, du sel, les échalotes et la ciboulette ciselées, puis de l'huile d'olive.
Dressage : dresser le veau puis la mousseline de petits pois, ajouter quelques touches de sauce César, le caillé garni à la fleur de bourrache et enfin quelques fleurs de bourrache.



ACCORD PARFAIT DE THOMAS JEMIN

Complices de Loire, Montlouis-sur-Loire, Clair de Lune, 2013, blanc.
Un vin si tendu et si frais avec beaucoup d'anis qui rendra tendre ce quasi de veau cru au citron. En bouche, on retrouve des notes anisées et d'amandes grillées qui s'allient parfaitement avec notre sauce César et le caillé de brebis.

ouest france



Le magazine **G&M Hors-série Vins & Mets**, sous la plume du chef Thomas Boullault et du sommelier Renaud Laurent, a mis en avant la cuvée Touraine **"La Cuarde"** 2010 de Complices de Loire dans un accord raffiné autour d'un plat de cannellonis de tourteaux bretons et radis daïkon, accompagnés d'une gelée de pomelos roses et de caviar osciètre.

Renaud Laurent souligne l'harmonie entre ce sauvignon frais et croquant, marqué par de belles notes d'agrumes et une nervosité élégante, et la texture délicate du tourteau.

Gault & Millau



Complices de Loire

CONTACTS :

FRANÇOIS-XAVIER BARC

fxbarce@complicesdeloire.com / +33 6 84 35 22 07

CONTACT PRESSE - YULIA MARKINA

export@complicesdeloire.com / +33 6 40 39 52 31

CONTACT PRESSE - JULIE JAUNET

assistant@complicesdeloire.com / +33 2 47 95 78 03

77 rue de Chézelle

37140 Saint-Nicolas de Bourgueil

