

ZOOM SUR NOS TERROIRS

n° 205

DÉCEMBRE
2008

Chinon, du punch et de la verve à revendre.

De Chinon, capitale incontestée de la Rabelaisie, et de tout ce secteur Tourangeau, émane une atmosphère particulière où plane encore l'esprit truculent et si savoureux de François Rabelais. Un esprit entretenu d'ailleurs avec force par la célèbre Confrérie des Bons Entonneurs Rabelaisiens, pour qui bien boire et bien manger relève de l'art de vivre le plus sacré.

[Lire la suite...](#)

Nous avons réalisé pour vous, sur place, une sélection des meilleurs vins rouges du cru. Présentation et dégustation.

Morceaux choisis

La dégustation portait sur 13 vins rouges issus du millésime 2006 (une année de «vigneron» au final bien dotée en fruit et de textures douces). Vingt-six vins représentaient l'année 2005 que l'on peut considérer comme exceptionnelle, avec des cuvées structurées, riches, complètes et équilibrées. Leur potentiel de garde est excellent. Coup de chapeau aux vigneron et à leur président Jean-Max Manceau, leurs efforts sont payants.



Mon coup de cœur

Château de la Bonnelière

Le Château situé près de La Roche-Clermeau, est entouré de 10 hectares de vignes en plateau et coteaux argilo-calcaires. Le vignoble est converti à l'agriculture biologique. Marc Plouzeau nous offre là un vin au caractère équilibré entre fruit intense et matière présente. Sa robe est restée vive et son bouquet un peu fumé, proche du terroir, évolue vers la réglisse et la framboise. Longue, nantie d'un beau fruit sain et d'une matière pulpeuse (sensation de sucrosité dans les tannins), la bouche s'avère très démonstrative. Coup de cœur enthousiaste.

6,80 € (prix indicatif TTC départ cave)
Tél. : 02 47 93 16 34.

