



16/20

■ CHÂTEAU DE LA BONNELLIÈRE
Chinon La Chapelle

On aime la finesse de son fruit, le côté gracile de ses tanins, doux et confits et qui restent pourtant frais. Un grand chinon digeste.

Bouteilles disponibles : 8 000

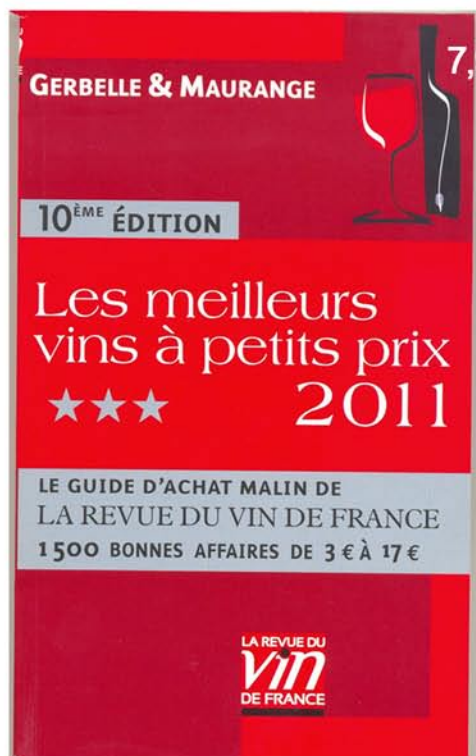
15,5/20

■ CHÂTEAU DE LA BONNELLIÈRE
Chinon

Une vendange entière maîtrisée qui libère un jus fin, long, frais, dynamique et mature. Un bon et régulier domaine "bio".

Bouteilles disponibles : 35 000

Les meilleures vins à petits prix 2011 - 10^{ème} Edition



7,90 €

15/20

Marc Plouzeau - Château de la Bonnelière

Chinon 2009

Vin rouge. Production : 28000 Bouteilles/an.

● Bio certifié AB.

De la trame, de la fraîcheur, il est doté d'une bonne résistance finale. A boire sans urgence car il se refermera en bouteille.

Marc Plouzeau ● 02 47 93 16 34 ● Launay, 37500 La Roche Clermault ● www.plouzeau.com

CHINON

Entre Loire et Vienne, sur les pas du géant Gargantua, les terres basses d'alluvions constituent un terroir « facile » de sable et de gravier, favorable aux jeunes vignes qui s'expriment dans des chinons flatteurs, avec beaucoup de fruits et peu de tanins. Les classiques coteaux argilo-calcaires arrivent un cran au-dessus. Sur des pentes tantôt douces, tantôt abruptes, ils offrent des vins au caractère plus marqué, plus sérieux. Enfin, sur le plateau supérieur calcaire, naissent des rouges beaucoup plus tanniques et de longue garde. Cette richesse de terroirs fait de Chinon, le rouge de cabernet franc le plus complexe de Touraine. Petite production de blancs surcôtés. Une sélection établie à moins de 8 €.

6,50 €

15/20

Domaine La Bonnelière

Touraine Les Devants de la Bonnelière 2009

Vin blanc. Production : 25000 Bouteilles/an.

● Bio certifié AB.

Une vraie densité de cru, du grain, de la fraîcheur, plus que de l'acidité, assortie d'un relief minéral personnel. De demi-garde.

Marc Plouzeau ● 02 47 93 16 34 ● Launay, 37500 La Roche Clermault ● www.plouzeau.com

TOURAINÉ

Les vignes de l'appellation Touraine s'étendent essentiellement dans la vallée de la Loire, de l'Indre et du Cher. La plupart des rouges sont issus du cépage gamay, comme dans le Beaujolais et parfois d'un mariage heureux entre gamay, cabernet franc et/ou côt. Les blancs sont majoritairement à base de sauvignon, plus rarement de chenin. Certains terroirs ont obtenu l'appellation Villages : Touraine-Mesland, entre Blois et Amboise, essentiellement rouge, de bonne garde ; Touraine-Amboise, beaucoup de rouges également, au caractère plus facile, fruité et primeur ; Touraine-Azay-Le-Rideau, quelques bons blancs secs, voire demi-secs, de chenin, et un rosé friand et désaltérant de grolleau. On fait toujours, chez les bons producteurs, de superbes affaires. 2009 est une année très riche pour le sauvignon qui est parfois lourd. Par contre les cabernet, les côts et les gamays pour les rouges, sont dans les cuvées de milieu et de haute