



BETTANE & DESSEAUVE

# LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2010



Minerva

## CHÂTEAU DE LA BONNELIÈRE



Route Marçay, rue des Basses Vignes  
Lieu-dit Launay, B.P. 60232  
37500 La-Roche-Clermault  
Tél. 02 47 93 16 34 - Fax. 02 47 98 48 23  
info@plouzeau.com  
www.plouzeau.com

Depuis 1999, Marc Plouzeau a entamé une conversion en direction de l'agriculture biologique, qui se traduit à partir de 2003 par un changement radical dans la qualité des vins : plus précis dans le dessin des tanins, les crus ont gagné en texture et en profondeur. Rive-gauche, issue des sables et graviers, présente une bouche souple et coulante. La cuvée-du-château est produite sur des sols argilo-calcaires à partir de coteaux sur La Roche-Clermault, qui donnent des vins généreux. Plus concentrée, la-chapelle provient de 2 hectares d'argiles à silex. Le Clos de Maulevrier est une petite merveille, c'est une vigne qui existait avant le phylloxéra et qui donne un vin suave d'un charme fou. Les 2007 sont bien réussis.

### CHINON 2007

Rouge | 2009 à 2012 | 7,40 € **15/20**  
Pulpeux et fruité, le grain de tannin se montre aimable. Il est à boire sur son fruit immédiat, ou à garder un peu.

### CHINON 2005

Rouge | 2009 à 2017 | épuisé **15,5/20**  
Nez profond de mûre avec des notes menthées, que l'on retrouve dans une bouche aux tanins pulpeux. Ce vin évolue magnifiquement.

### CHINON LA CHAPELLE 2007

Rouge | 2012 à 2019 | 10,90 € **15/20**  
Marquée encore par son élevage, cette cuvée a du potentiel et une belle matière.

### TOURAINES CLOS DE MAULEVRIER 2005

Rouge | 2009 à 2010 | épuisé **17/20**  
Dans un petit clos, à Lerné, se trouve une vigne qui existait avant le phylloxéra, et qui donne un vin suave aux accents de fruits noirs d'un charme fou. C'est à coup sûr l'une des cuvées du millésime, écrivions-nous l'an passé : aujourd'hui, ce vin a gagné en complexité avec des touches de violette irrésistibles.

### TOURAINES CLOS DE MAULEVRIER 2004

Rouge | 2009 à 2014 | épuisé **15/20**  
Ce clos, épargné par le phylloxéra, possède des vignes franches de pied, la structure épouse l'architecture du millésime, c'est carré et suave en même temps, avec des tanins frais.

Visite : Du mardi au samedi de 11 h à 13 h et de 15 h à 19 h d'avril à fin septembre tous les samedi hors saison les consulter.