

EARL François Plouzeau
Domaine de la Garrelière – Razines
37120 Richelieu
Tél. : 02 47 95 62 84
Fax : 02 47 95 67 17
e.mail : francois.plouzeau@wanadoo.fr

Domaine de la Garrelière

Historique :

Le Domaine de la Garrelière fût jadis la propriété du Duc de Richelieu, de la princesse de Monaco. Au début du XX^e siècle, la propriété viticole s'étendait sur 60 hectares de vignes. En 1973, Mr Pierre Plouzeau (père) rachète le domaine. A cette date, la propriété a été entièrement restructurée et plantée en cépages nobles (Sauvignon, Chenin, Cabernet Franc, Gamay). Depuis 1985, François Plouzeau, propriétaire, exploite, vinifie et élève les vins du domaine.

Situation :

Le Domaine de la Garrelière est situé sur la commune de Razines, à 8 km au Sud de Richelieu, aux portes de la Vienne. Situé sur une jolie colline (130m), le vignoble de la Garrelière s'étend aujourd'hui sur 20 hectares de vignes en un seul tenant, classé en A.O.C Touraine, produisant des vins blancs (cépages Sauvignon et Chenin) et des vins rouges (cépages Cabernet Franc et gamay). Le vignoble bénéficie d'un riche terroir de par sa diversité de sols (sables éoliens, silex sur une assise argilo-calcaire) et de par son orientation sud-sud-ouest.

Depuis 1993, Le Domaine de la Garrelière est conduit en biodynamie, aucun produit chimique de synthèse (engrais, desherbant, pesticide ou insecticide). La Biodynamie est avant tout un soin de la terre, il s'agit d'assurer son équilibre qui est transmise à la plante. On apporte par des préparations bien spécifiques (presle, ortie, achillée...) des éléments naturels qui stimulent l'activité du sol, renforcent la plante et la mettent en harmonie entre le ciel et la terre, comme le raisin entre sa racine et son feuillage. L'expression profonde du terroir est respectée...

Curiosités- Patrimoine aux alentours

Faye-La Vineuse : la collégiale St-Georges date des XVI^e et XVII^e, église fortifiée, avec un chemin de ronde et tours de guet. La crypte est du XI^e. Dans le bourg se trouve de belles maisons de la même époque qui permettent d'évoquer le riche passé historique de cette cité.

Luzé : Abbaye de Bois-Aubry érigée au XII^e, on y trouve des ruines importantes.

Richelieu : la ville (cité du Cardinal de Richelieu) construite suivant les plans de l'architecte Jacques Lemercier de 1631 à 1642, est aujourd'hui un modèle d'urbanisme du XVII^e siècle. Les halles (datent de 1638 avec une belle charpente en bois) et son parc, domaine de 480 hectares est entouré de 7km de murs. Du magnifique château édifié par le Cardinal de Richelieu subsistent seulement le Dôme, les caves, l'Orangerie, les douves, les canaux et l'hémicycle d'entrée avec les pavillons.

Le train à vapeur : ballade touristique dans une superbe locomotive de Richelieu à Chinon .

Jaulnay : château du Chillou (appelé Chillo) en 1088, ancien siège de fief, qui resta aux mains des Ducs de Richelieu jusqu'en 1798.

Champigny-sur-Veude : La Chapelle Saint-Louis, édifice à la fois gothique et Renaissance où l'on peut découvrir de magnifiques vitraux.

Marigny-Marmande : Capitale de la truffe du Richelais

Quelques châteaux privés peuvent être visités :

- Château de Chargé du XIV^e XVII^e à Razines
- Château de la Grillère du XVII^e à Faye la Vineuse
- Château du Rivau du XIII^e X^e XVI^e à Lémeré

FICHE TECHNIQUE

«**Domaine de la Garrelière**»

Vin AOC Touraine

Chenin blanc Millésime 2000

Vin issu de raisins de l'agriculture Bio-dynamique
Contrôlé par Ecocert

- Terroir :** Sable éolien sur argiles à silex.
- Superficie :** Cépage chenin de 2ha 70, âge moyen de 10 ans
- Vendange :** Vendange manuelle en caisse.
Acquisition d'un degré naturel de 12°5. Rendement de 20hl/ha.
- Vinification :** Pressurage pneumatique (4 heures) et contrôle des températures.
Ensemencement par un pied de cuve du domaine. Fermentation 50% en cuve et 50% en barrique.
- Elevage :** Bâtonnage sur lies fines en barrique pour 50%.
Collage à la bentonite.
Filtration sur terre.
Mise en bouteille en mai 2001.

Commentaires de dégustation

- Œil :** Or Blanc
- Nez :** Élégant, minéral et floral, s'ouvre sur fruits confits.
- Bouche :** Frais en bouche, s'arrondit gras, beaucoup de typicité. Belle longueur.
Elégante expression du cépage chenin. Beau potentiel de garde (5 ans)
- Température :** Servir frais, 10 à 12 °.

FICHE TECHNIQUE

«Domaine de la Garrelière »

Vin AOC Touraine

Sauvignon « Cuvée Cendrillon » - Millésime 2000

Vin issu de raisins de l'agriculture Bio-dynamique

Contrôlé par Ecocert

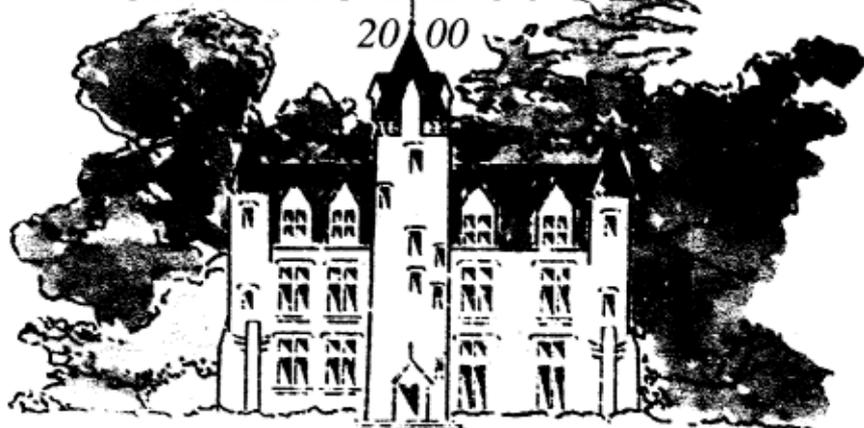
- Terroir :** Sable éolien sur argiles à silex sur coteaux
Superficie : Cépage Sauvignon, 2 hectares, âge des vignes 25 ans
- Vendange :** Vendange manuelle en caisse, optimisation de la date, acquisition d'un degré naturel 13.2°. Rendement de 30 hl/ha
- Vinification :** Pressurage pneumatique en douceur (4heures), contrôle des températures. 20 % du volume effectué en macération pelliculaire. Ensemencement par un pied de cuve du domaine. Fermentation durant 3 semaines. Bâtonnage sur lies fines. Collage à la bentonite, filtration sur terre. Mise en bouteille en mai 2001.

Commentaires de dégustation

- Œil :** Jaune pâle à reflet vert, fluide et brillant ;
Nez : Aromatique, riche et fin ;
Bouche : Avec des caractères de fruits blancs (poire Williams, pommes vertes) de fruits exotiques, des notes minérales, assez généreux en alcool, vif en acidité et d'un moelleux ferme à fondu
Une persistance gustative moyenne sur le fruit et l'acidité due à sa jeunesse. Beau potentiel de garde en Sauvignon (3 – 4 ans).
- Température :** Servir frais, 10 à 12 °

PRODUIT DE FRANCE
CHATEAU DE COULAINÉ

20 00



CHINON

APPELLATION CHINON CONTRÔLÉE

Mis en Bouteille au Château par

EARL Château de Coulainé, Pascale et Etienne de Bonnaventure, Vignerons-Propriétaires
37420 Beaumont-en-Véron - France

750 ML

12% vol.



Cépage : Cabernet franc

Age des Vignes : 10 ans

Terroir : argilo-siliceux et argilo-calcaire

Vendanges : manuelles

Culture biologique : travail du sol, désherbage mécanique et manuel ; pas d'utilisation de produits de synthèse dans les traitements phytosanitaires.

Issu de jeunes vignes épanouies sur les coteaux et les plateaux des contreforts du Véron, ce vin est à consommer dans sa jeunesse, pour sa fraîcheur et sa vivacité.

Il est le fruit de l'harmonie entre la plante, son terroir et la main de l'homme qui les guide.

Un léger dépôt n'altère en rien sa qualité.

Vin issu de raisins cultivés en Agriculture Biologique.
Contrôlé par ECOCERT - 32600 L'Isle Jourdain - France

CHATEAU DE COULAINÉ « VIN DE PAQUES » Millésime 2000

Situation :

Les parcelles qui donnent naissance à cet assemblage sont situées aux abords immédiats de la propriété, sur les derniers contreforts des coteaux de la rive droite de la Vienne, à l'entrée du Terroir du Véron.

Terroir :

La vigne s'épanouit sur des coteaux argilo-calcaires et des plateaux argilo-siliceux. Ces derniers sont ponctués de poches de sable d'origine éolienne. La roche-mère est calcaire, présente à une profondeur relativement faible.

Encépagement :

100% Cabernet-franc, appelé localement « Breton ». L'âge des vignes est variable, étalé de 6 à 18 ans.

Caractéristiques du millésime :

Malgré un ensoleillement irrégulier la récolte a été très prometteuse. Un effeuillage manuel et une vendange "en vert" au mois de juillet avaient permis l'obtention d'une maturité et d'une teneur en sucre naturel très satisfaisants, avec par contre de faibles rendements.

La macération à froid a duré 5 jours, avec une fermentation alcoolique à 25°C. Le décuvaage a eu lieu à la fin de la fermentation alcoolique, suivi d'une malo rapide.

Pas de levurage (uniquement les levures indigènes). Pas de sulfitage pendant la vinification.

Il en résulte un « vin de Pâques » typique : première mise en bouteille de l'année (Mai-Juin), il ne séjourne pas en barrique.

Dégustation :

La robe est carmin, sombre. Le nez est fruité, de raisins mûrs. La bouche est marquée par les petits fruits rouge, la mûre et la cerise.

Les tanins plaisants et souples, l'acidité soutenue, en font un vin gouleyant et chaleureux, à boire dans les cinq ans.

Accords mets-vin :

Agréable tout au long du repas, il est un bon compagnon des viandes blanches et des charcuteries, des grillades et salades d'été ainsi que de tous les légumes. Il s'accorde traditionnellement avec les fromages de chèvre, en particulier le Sainte Maure de Touraine. Servi frais il se marie bien au poisson.

Température de service : 14 - 16 °. N'hésitez pas à l'ouvrir à l'avance afin de profiter au mieux de ses arômes vifs et fruités.

CHATEAU DE COULAIN « CLOS DE TURPENAY » Millésime 1999

Situation :

Ce clos très ancien est situé à flanc de coteau, tourné au midi. Très ancien lieu d'implantation de la vigne, son nom apparaît dans une charte de 1245, lors du don fait par le seigneur de Beaumont-en-Véron à l'Abbaye de Turpenay, sise non loin d'ici, qui servit de modèle à Rabelais pour son abbaye de Thélème.

Terroir :

Le sol, strictement argilo-calcaire, est un terrain de prédilection pour la vigne qui se plaît, au fil du temps, à y enfoncer ses racines, aidée en cela par une exposition parfaite.

Encépagement :

100% Cabernet-franc. Les vignes sont âgées de 40 ans. Le clos fut à l'époque replanté en porte-greffes issus de sélection massale et non de « clonage »

Caractéristiques du millésime :

Un tri serré et des rendements faibles ont permis l'obtention d'une belle vendange, riche en matières colorantes et en sucre naturel. Une macération à 20° durant près d'un mois a donné naissance à un vin fruité, coloré et charpenté.

Le vin a été élevé en fûts de chêne pendant dix-huit mois, dans la fraîcheur des caves de tuffeau du château, avec une fermentation malolactique sous bois.

Vin ni collé, ni filtré, ni sulfité. A garder donc dans de très bonnes conditions et à bien aérer.

Capacité de garde d'une dizaine d'années avec un plein épanouissement dans 2 à 5 ans. Mais on peut tout à fait l'apprécier rapidement, dès 2001-2002.

Dégustation :

La robe est rouge grenat, sombre, brillante. Le nez est élégant, avec des senteurs de fruits sur un fond floral de violette ; des notes de laurier, résineux, réglisse...

L'attaque est franche, la structure bien équilibrée, avec des tanins présents et une très belle longueur en bouche.

Accords mets-vin :

Il se marie idéalement aux plats en sauce et aux venaisons : daubes, pintade aux pêches, gibier mariné.

Une salade accompagnée de magret confit, de foie gras, d'une marmelade d'oignons et de raisins rendra ses saveurs épicées encore plus intenses. Les accords sucré-salés lui conviennent très bien. Plus prosaïquement il se plaira en la compagnie d'un plat de pâtes à l'italienne ... et d'un gâteau au chocolat !

Température de service : 17 °. Déboucher à l'avance, voire décanter en carafe.

Quelques informations supplémentaires ...

Récompenses :

Foire de Mâcon :

Château de Coulain 1994 : Médaille de Bronze en 1995

Clos de Turpenay 1992 : Médaille d'Argent en 1993

Clos de Turpenay 1993 : Médaille d'Or en 1994

Clos de Turpenay 1995 : Médaille d'Argent en 1996

Clos de Turpenay 1996 : Médaille d'Or en 1997

Salon des Vins d'Angers (Concours des Ligiers) :

La Diabliesse 1996 : Liger d'Or en 1998

Château de Coulain 1997 : Liger d'Or en 1999

Clos de Turpenay 1997 : Liger d'Argent en 1999

La Diabliesse 1998 : Liger d'Or en 2000

Concours National des Vins issus de Raisins de l'Agriculture Biologique

Château de Coulain 1999 : Médaille de Bronze en 2000

La Diabliesse 1999 : Médaille d'Argent en 2001

Articles de presse :

- « Le Quotidien de Paris » 03/01/1991 :

« ... un vin de qualité, charnu, qui a de l'ampleur ... »

- « Vins Magazine N°9 » :

« ...le 1992 a une jolie robe rouge franc avec des reflets rubis . Le nez très friand, aux arômes de fruits rouges évoque la pâte de fruits . La bouche est ronde et équilibrée, à la matière fine . Encore fermé, c'est vin à boire dans les 5 ans ... »

- La Nouvelle République du Centre-Ouest : 7/07/1994 : L'année Rabelais : une ballade en Rabelaisie

- Idem : 18/01/1995

- « Cuisine et Vins de France » N°40 Mai 1997 :

« Château de Coulain 1996 ... chaleureux et complexe ,le 96 nous offre une symphonie de fraise, de framboise et d'épices . Plein et concentré, le palais est charpenté . »

- « La Revue des Vins de France » N°422 Juin 1998 : «Château de Coulain 1997 ...une belle matière, très unie, un fruité très expressif, du gras et des tanins veloutés... »

- « La Revue des Vins de France »N° 426 Novembre 1998 (supplément) : « La Diabliesse 1996 ... du tempérament ... robe d'un rouge foncé éclatant de jeunesse... notes d'épices, de petit fruit, de réglisse, de la rose ... élégance et finesse ; belle extraction, de la sève, du fruit... de quoi se laisser ensorceler... »

- "La Revue des Vins de France" N°432 Juin 1999 : "Le Clos de Turpenay 1997...structuré, généreux, doté d'une grande finesse...couleur bien soutenue,...matière unie"

- "Gault et Millau" N° 335 Spécial Vins 1999 : "Vin de Pâques 1998 ...nez profond, de la substance, bonne mâche..."

- "La Revue du Vin de France" N° 442 Juin 2000 : La Diabliesse 1999

- "Cuisine et Vins de France" Hors-série N° 7 Septembre-Octobre 2000 : La Diabliesse 1998

- "Le Revenu" N° 597 S : Décembre 2000

Autres parutions :

« Le Grand Bernard des Vins de France : Chinon » 1996

Guide Hachette 2000 : Château de Coulain 1997

Guide Hachette 2001 : Clos de Turpenay 1998 = "Coup de Coeur"

La Diabliesse 1998 et Château de Coulain 1998= 1 étoile

Guide Hachette 2002 : Clos de Turpenay 1999

« Guide Dusser-Gerber » 1998 et 2000 Le Guide du Routard : éditions 1995 à 2001

Guide CARITE "Les Bonnes Choses"(Vins Biologiques et Biodynamiques de France): 2000-2001

« L'Hôtellerie » : N° Spécial « Les Vins Rouges des Pays de Loire » Mai 2001

Guide des Sommeliers 2002 : La Diabliesse 1999 . Le Guide des Vins Bio (Editions du Rouergue) : 2001

HISTORIQUE

De l'origine ...

Le site de Coulaïne fut de tous temps occupé . Sa butte escarpée, couverte depuis longtemps par de beaux arbres, offrait un refuge idéal : des vestiges d'occupation néolithique, gallo-romaine, médiévale, en attestent. Tout laisse à penser qu'une motte féodale y fut originellement construite . Des temps moins troublés laissèrent la place à un château sis cette fois à flanc de coteau : très probablement celui qui entra dans la famille, par mariage, en l'an 1300 . De Jehan de Garguesalle I à nos jours, le fil ne s'est jamais interrompu, parfois transmis par les femmes. Jehan de Garguesalle III, grand écuyer de France, gouverneur des ville et château de Chinon en 1461, modifia le château, lui donnant l'aspect actuel . Il s'agit d'une construction typique de l'époque du gothique flamboyant . La structure médiévale est encore très présente, mais l'influence italienne se fait jour : on privilégie les ouvertures à l'aspect défensif . Les rajouts du XIXème siècle ont su préserver cette grâce.

C'est très certainement la vision qu'en avait Antoine Rabelais - père de l'écrivain - lorsqu'il y venait, étant en effet avocat (notaire) . Rabelais, qui mit en scène lieux, personnages et « histoires », connus de lui et de son père, en parle dans les « Guerres picocholines » . Frère Jean des Entommeurs se plaint des farces faites par les pages de Coulaïne : « Mon ami (dit le moine), laisse-le-moi (mon froc), car par Dieu, je n'en bois que mieux : il me fait le corps tout joyeux . Si je le laisse, messieurs les pages en feront des jarretières, comme il me fut fait une fois à Coulaïne » (Rabelais, Gargantua XXXIX) .

Jusque vers 1850 Coulaïne conserva une structure caractéristique des manoirs tourangeaux : devant le château, une cour fermée, encadrée des communs agricoles, avec accès par un porche en tuffeau .

Le goût des parcs à l'anglaise - la nature sauvage, mais disciplinée - parsemés de « folies », entraîna alors les modifications les plus importantes : la moitié des communs fut supprimée, ainsi que le porche d'entrée et sa glacière attenante . S'ouvrait ainsi une superbe perspective, dans l'alignement de la porte d'entrée de l'ancien « donjon », ceci jusqu'à la Vienne toute proche, au-delà du bocage, dans une volonté déterminée de mettre l'accent sur l'aspect plaisir et villégiature et non plus strictement agricole . Le parc fut aussi aménagé : un petit « chalet », encore visible, dominant la vigne située le long du château ; un « pavillon chinois », désormais disparu, un « sunbox » .

Sous l'impulsion de Viollet-le-Duc, on redécouvre alors l'âge d'or médiéval. Coulaïne n'échappe pas à la règle : les ouvertures sont toutes reprises avec rajouts sculptés issus du répertoire gothique (crochets, «feuilles de choux», pinacles...) . Une belle orangerie est rajoutée à l'extrémité sud des communs encore existants : du plus pur style « néo-gothique » avec ses immenses ogives vitrées, elle abrite désormais la salle de dégustation , non loin des caves de tuffeau (carrières de pierres de construction à l'origine) .

De la tradition agricole ...

Dès l'origine Coulaïne fut une exploitation agricole et viticole. Reflet de l'agriculture locale traditionnelle elle a traversé le temps et ses vicissitudes . Polyculture, élevage, un peu de maraîchage, selon un schéma qui a persisté dans la région jusqu'à une époque très récente .

Deux activités y ont cependant été extrêmement florissantes pendant plusieurs siècles : la culture de la vigne et l'élevage du vers à soie .

Cette industrie de luxe, imposée par Louis XI qui décida de créer une Manufacture à Tours en 1470, connut une période faste, suivie d'un déclin important . Le début du XVIII ème siècle vit son renouveau . La sériculture se déroulait dans les magnaneries, appelées en Touraine les « verreries » . La première verrerie se trouvait dans le commun principal supprimé au XIXème, qui abritait également le pressoir et une cave . La seconde magnanerie, datée des environs de 1850, existe toujours mais n'est plus en activité depuis probablement la fin du siècle dernier (« maladie du vers à soie ») .

Coulaïne produisait du fil de soie et surtout de la « graine » - œuf - dont le commerce était intensif .

Les armes des Bonnaventure : une grappe de raisin ...! Celles qui figurent sur les bouteilles : « de sinople au cygne d'argent voguant sur une mer de même », le cygne des Quirit de Coulaïne .

De la vigne ...

A l'origine probablement destiné, comme partout, à la consommation personnelle, le vignoble fut plus important au XVIIIème siècle, ainsi qu'en atteste un « Journal des vendanges » conservé dans la famille. Les vignes étaient presque toutes regroupées autour du château. Elles donnaient du vin rouge et du vin blanc. Le nom des cépages n'était alors pas indiqué. On sait que le Cabernet-franc, chanté par Rabelais, était considéré comme le cépage « noble » et que ses sols de prédilection se situaient dans toute cette zone de Beaumont-en-Véron. Le cépage « Chenin » (Pineau de Loire), à l'origine de nombreux blancs du Val de Loire, était présent dans la région. Coulaïne en produisait aussi, bien qu'en quantité moindre. La production hors consommation était vendue en barriques, localement et jusqu'à Tours. Le travail de la vigne était effectué d'une manière en fait guère différente des pratiques actuelles, le calendrier en étant immuable. Après les vendanges, le raisin était « pilé » puis laissé à fermenter sous le « chapeau » de marc. L'élevage avait lieu en « foudres » ou -déjà !- en barriques « provenant de Bordeaux »... Le phylloxéra réduira le domaine viticole à une peau de chagrin.

En 1988, après des études de viticulture et d'oenologie, Etienne de Bonnaventure s'installe indépendamment de son père, avec un peu de céréales et 1,20 de vignes - alors superficie totale du domaine -, dont le « Clos de Turpenay » (argilo-calcaire à 100%). Sa passion pour la vigne et la terre le pousse à tenter de faire revivre ce vignoble ancestral. Il entreprend un programme de replantation sur les parcelles jadis en production.

C'est ainsi que le clos le long du château a retrouvé sa culture initiale, de même qu'une parcelle située juste en face : le « Clos de Coulaïne » replanté en partie en cépage Chenin en 1995. D'autres parcelles aux noms évocateurs sont plantées sur le plateau argilo-siliceux situé en arrière du parc : la « Garenne de Coulaïne », les « Hauts de Brancs », "Beausoleil"....

La superficie en production est actuellement de 11 hectares, sur 12 h. plantés. Le vignoble s'étant sur des coteaux et plateaux de sables jaunes (dégradation des grès) mêlés d'argile, sur une roche-mère calcaire.

En travaillant ses vignes, en respectant la vie du sol, en permettant au terroir de trouver sa meilleure expression, Etienne de Bonnaventure recherche une production de qualité, sans pousser à un rendement à l'hectare élevé (25 à 45 Hecto / hectare, selon les parcelles).

Beaucoup de « façons culturales » : désherbage à la décauillonneuse, par griffage à la charrue vigneronne ; égourmandage manuel, etc. Apport en matière organique (engrais) sous forme de fumier de bovin décomposé. Les vendanges sont effectuées manuellement, permettant un tri efficace.

Le matériel d'origine a été remplacé et le chai équipé de cuves béton (souplesse) et de cuves Grenier thermorégulées (cuves de vinification en bois) qui permettent une très bonne maîtrise de la vinification, avec une meilleure préservation du fruit et des arômes.

Les vieilles vignes séjournent ensuite 6 à 18 mois (selon la cuvée et l'aptitude du millésime) dans des barriques de chêne, âgées de 2 ans et changées par tiers tous les deux-trois ans, à l'ombre des grandes caves de tuffeau...

La commercialisation des vins est directe : auprès de cavistes et restaurants (Val de Loire, Paris, Bretagne, Nord, Lyonnais ...) ; aux particuliers : par expéditions et à la propriété. L'accent a été mis sur cet accueil, très vivant, qui permet un contact passionnant avec l'acheteur : dégustations, visite des caves ... Accueil de groupes : français, anglais, américains, allemands.

De l'export : Japon, Etats-Unis, Royaume-Uni, Pays-Bas, Canada.

Son cheminement personnel a incité Etienne de Bonnaventure à une conversion du vignoble en culture biologique, effective depuis 1997 ; en accord avec son amour de la terre, ses goûts profonds et son désir d'affermir les liens entre la plante et son terroir. La terre s'exprime à travers sa symbiose avec les ceps... Le vin est le reflet de ce respect et de cette liberté : chaque millésime exprime sa typicité, sa personnalité. Tout comme la vigne, le vin est vivant !

Il s'agit tout simplement pour le vigneron d'un plaisir esthétique et d'un art de vivre en humain ...