

« Les vins de Touraine » est souvent un terme générique employé pour parler de tous les vignobles qui se situent dans la région de Tours et dans un rayon assez large ; ainsi on peut y inclure les vins de Chinon, Bourgueil, Montlouis, Vouvray, Cheverny , etc....

Mais il existe aussi autour de Tours un vignoble en appellation Touraine proprement dit (du même nom que la région) : c'est l'AOC Touraine et ses subdivisions, Touraine-Mesland, Touraine Azay-le-Rideau, Touraine Amboise et Touraine Noble-Joué.

L'appellation date du décret du 24 décembre 1939. Elle s'étend sur environ 4000 ha sur les départements de l'Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher, pour 70 communes.

Le domaine de la Garrelière se situe donc en AOC Touraine mais en limite avec le vignoble du Haut-Poitou. Situation très excentrée et très isolée (c'est le seul domaine viticole dans cette région), au sud de l'aire d'appellation, à Razine, à 8 km de Richelieu.

La propriété s'étend sur 20 hectares (dont 18 cultivés), sur une colline exposée au sud qui domine la petite vallée de la Veude. Sa situation la classe donc vraiment à part.

Historique

Les conseillers du Cardinal de Richelieu dont Jean-Armand Duplessis (1585-1642) avaient repéré ces lieux déjà plantés de vignes et décidèrent d'agrandir le vignoble pour désaltérer les habitants de la nouvelle ville de Richelieu érigée non loin de là.

Au début des années 1850-1900, le domaine comportait 60 ha de vignes et de nombreux chais furent construits.

La famille Plouzeau a acquis ce domaine en 1973 et François Plouzeau y travaille depuis 1985.

Terroir

Sur une assise argilo-calcaire, des argiles à silex et des sables éoliens viennent composer le sol. Mais la particularité du domaine est cette mosaïque de veines de terre, cette diversité d'argiles et de cailloux. Il peut y avoir plusieurs types de sol sur une même parcelle (veines argilo-calcaires, argileuses, siliceuses et sableuses avec silex).

Il s'agit de terres froides; les vendanges y sont donc assez tardives.

L'étymologie du mot « garrelière » viendrait de *garre-galle-gal* : cailloux en ancien français et *lière* : le lieu.

Pratiques culturelles

Le domaine est travaillé en biodynamie depuis 1993. (certification Biodyvin et Ecocert).

Les vignes sont âgées en moyenne de dix à quarante ans.

Les sols sont travaillés mécaniquement (labourage, griffage) .

Enherbement naturel ou par semis.

Les vendanges sont toujours manuelles.

Les cépages

En blanc : sauvignon, chenin, pineau de Loire et chardonnay.

En rouge : cabernet franc et gamay.

FICHE TECHNIQUE

«Domaine de la Garrelière »
Vin AOC Touraine
Vin issu de raisins de l'agriculture Bio-dynamique
Certification Biodyvin Contrôlé et Certifié par Ecocert

Fiche Produit

Cuvée « Cendillon » - Millésime 2015

« Le Blanc de La Mariée » Millésime 2015

Terroir :	Sable éolien sur argiles à silex	Terrain :
Superficie :	Cépage Sauvignon à 100%, vendangé sur 3 hectares Âge moyen de la vigne 20 ans	Cépage :
Vendanges	Manuelles - Début des vendanges mi-septembre 2015 Rendement de 35h/ha.	Vendange :
Vinification :	Pressurage pneumatique en douceur (4 heures) Fermentation alcoolique durant 2 semaines. Pas de chaptalisation, Levures indigènes Sulfites ajoutés à la mise en bouteille seulement	Vinification :
Elevage :	Sur lies fines. Pas de bâtonnage, en cuve béton Collage à la bentonite Filtration avant la mise en bouteille – mars 2016	Assemblage :
Degré :	13°5 sulfite 30 mgr/L	Analyse :

Prix : 8,50 euros

DOMAINE DE LA GARRELIERE

VIN DU VAL DE LOIRE AOC TOURAINE

VIN BIOLOGIQUE – En BIODYNAMIE depuis 1993

Fiche Produit

Cuvée « Cendrillon » - Millésime 2015

Terroir :	Sable éolien sur argiles à silex sur coteaux
Cépage :	100% Sauvignon Parcelle de vignes de 40 ans en moyenne
Vendange :	vendanges à la main – septembre 2015 Rendement de 30 hl/ha environ - Bon état sanitaire
Vinification :	Pressurage pneumatique en douceur (4heures), débourbage 12 heures Fermentation lente en cuve pendant 2 mois. Pas de chaptalisation Levures indigènes 1/3 du volume de la cuvée a effectué une fermentation en fût de 500 litres. Malolactique faite à 100% Pas de collage filtration sur terre avant la mise en bouteille Assemblage des vins 1 mois avant la mise. Mise en bouteille faite en Mai 2016
Analyse :	Degré 13° Sucre 2gr- So ² T 50 mg/L

L'approche de ce vin est de ressortir une expression tout à fait unique d'un vin blanc de Loire où le sauvignon se fond dans une complexité d'arômes et de finesse de caractère, et de la minéralité du lieu.

L'analogie à la princesse de Cendrillon s'éclaire tout à coup et la pantoufle de verre devient le réceptacle.

Une nouvelle expression est née dans notre cercle d'amis « Soirée Cendrillon » - tout le monde rentre avant minuit !!!! »

F.PLOUZEAU

Prix: 10,00 euros

FICHE TECHNIQUE

«Domaine de la Garrelière »

Vin issu de raisins de l'agriculture Biodynamique
Contrôlé et Certifié par Ecocert - Biodyvin

Cuvée « Marquis de C » millésime 2014

Vin de France

- Terroir :** argiles siliceux et silex sur calcaire en roche mère.
- Cépage :** 100% chardonnay
- Vendange :** Vendange manuelle début octobre.
Rendement de 15hl/ha.
- Vinification :** Pressurage pneumatique –débouillage et fermentation alcoolique en fût 500 litres pendant + 1 an
Fermentation malo-lactique à 100% -
Les fûts proviennent de chêne de Touraine
¼ en neuf – ¼ 1 vin – ¼ 2 vins et +
- Elevage :** fermentation lente dans les fûts de 500 litres
Pas de batonnage – le vin reste sur les lies de la vendange
Filtration pauvre en germe 0.65 micron
Mise en bouteille en mars 2016

Prix : 15,00 euros

FICHE TECHNIQUE

FICHE TECHNIQUE

«Domaine de la Garrelière »

Vin AOC Touraine

Vin issu de raisins de l'agriculture Biodynamique

Contrôlé par Ecocert – Certification Biodyvin

« Le Rouge des Cornus » Millésime 2015

- Terroir :** Argilo-calcaire et argilo-siliceux
- Superficie :** cépage Cabernet Franc sur 3 hectares
- Vendange :** vendange manuelle mi-octobre 2015
Les raisins sont triés ensuite sur table et égrappés
Rendement de 30h/ha
- Vinification :** 14 jours de cuvaison
Levures indigènes
Pas de chaptalisation
Elevage en cuve béton pendant 6 à 8 mois,
Vin non filtré
Mise en bouteille en fin mai 2016
SO2 total 30 mg/L

Prix : 8,80 euros

VINS DU VAL DE LOIRE

DOMAINE DE LA GARRELIERE – RICHELIEU

Pascale & François PLOUZEAU

Cuvée « Cinabre » Millésime 2015

AOC Touraine Rouge

Terroir :	Sable éolien et argiles à silex sur coteaux.
Superficie :	Cépage Cabernet Franc sur une parcelle de 2ha, Âge moyen de la parcelle 26 ans.
Vendange :	vendange manuelle début octobre, égrappée Rendement de 25 hl/ha
Vinification :	Levures indigènes – Fermentation en cuve béton Cuvaïson sur 3 semaines avec extraction par pigeage. Ensuite la Fermentation malo-lactique s'est faite en barrique sur 4 mois ;
Elevage	Elevage en barrique de 2-3 vins pendant + de 12 mois. Vin non filtré Mise en bouteille en fin 2016

Ce Cabernet Franc 100% bio de la Loire, appelé également « breton » est d'un rouge pourpre soutenu, les tanins sont souples et soyeux en bouche. Le plaisir viendra à table avec un bon plat d'automne hiver.

Le Cinabre est un minéral dans lequel autrefois on extrayait la couleur rouge vermillon (ex. les fresques de Pompéi).

C'est dans des argiles rouges que l'on tire ce sulfure de mercure.

Dans la diversité des sols du Domaine de la Garrelière, nous trouvons des argiles qui pourraient y faire penser.

Une signification orientale de ce mot « Cinabre » serait « le sang du dragon ». Le dragon se référant souvent aux forces de la terre.

« La cuvée « Cinabre » du domaine de la Garrelière de cépage Cabernet Franc représente en quelque sorte l'expression du sang de la terre du domaine » François Plouzeau.

Prix : 12,00 euros

La cuvée du bistrot :

Madame Plouzeau, qui nous a reçus, n'a pas pu nous fournir de fiche technique concernant ce vin.

Il s'agit d'un vin de soif, fruité, élaboré à partir d'un tiers de cabernet franc et de deux tiers de gamay.

Prix : 7, 50 euros.

Cuvée « Cinsbre » Millésime 2015
AOC Touraine Rouge

Mise en bouteille en fin 2015
Vin non filtré
Elevage en barrique de 2-3 vins pendant + de 12 mois
Ensuite la fermentation malo-lactique s'est faite en barrique sur 4 mois
Cuvaison sur 3 semaines avec extraction par pigeage
Liquors indigènes - Fermentation en cuve béton
Rendement de 25 hl/ha
vendange manuelle début octobre, égrappée
Âge moyen de la parcelle 28 ans
Superficie : Cepage Cabernet Franc sur une parcelle de 2ha
Sable éolien et argiles à silex au cotéaux
Terroir :

Le Cabernet Franc 100% bio de la Loire, appelé également « Breton » est d'un rouge pur et soutenu. Les tanins sont souples et soyeux en bouche. Le plaisir viendra à table avec un bon plat d'automne hivert.

Le Cinsbre est un minéral dans lequel s'ajoute la couleur rouge vermillon (ex. les fresques de Fontenay).

C'est dans des argiles rouges que l'on tire ce sultane de mercur.

Dans la diversité des sols du Domaine de la Garrelrière, nous trouvons des argiles qui pourraient y faire penser.

Une signification orientale de ce mot « Cinsbre » avait « le sang du dragon ». Le dragon se réveille souvent aux forces de la terre.

« La cuvée « Cinsbre » du domaine de la Garrelrière de cépage Cabernet Franc représente en quelque sorte l'expression du sang de la terre du domaine « François Plouzeau ».

Prix : 12,00 euros