



Anjou

Butte de Chaume

Ch. DE PLAISANCE



CHATEAU DE PLAISANCE

*Comme suspendu en haut
de la butte, Plaisance émerge.*

« Au cœur de l'Anjou noir sur les terroirs de Chaume, quarts de Chaume et Savennières, en agriculture Biologique depuis 1995 et biodynamique depuis 2008, Plaisance est une rareté.

Repris à la famille Rochais en septembre 2019 par Vanessa Cherruau, Plaisance est une histoire de cœur : un lieu, une rencontre où le potentiel de ce terroir millénaire devient comme une évidence.

Le Chenin s'y exprime sur Schiste, Spilite, Grès et Poudingue. Chenin mouvant, versatile et fascinant (les quelques cabernets aussi).

La nature comme principal moyen de protection, la synergie d'une équipe, et l'incertitude permanente comme outil pour atteindre le meilleur à nos yeux : des vins qui procurent l'émotion, faits avec sincérité et l'amour du vivant.»

Rochefort sur Loire





Domaine

*25 ha en agriculture biologique depuis 1995
biodynamique depuis 2008
labelisation LPO depuis 2019*

- . 20 ha de chenin*
- . 2.5 ha de cabernet sauvignon*
- . 2.5 ha de cabernet franc*

Terroir

*Schiste, schiste-gréseux, spilite,
grès et poudingue.*

A la vigne

*Objectif: Recréer un éco-système global autour
du domaine par un programme de reforestation
et de réintroduction de la biodiversité.
Travail du sol dans le respect du vivant.
L'enherbement dans l'inter-rang couché au
rolofaca a été privilégié pour favoriser la vie
dans nos sols. Taille Guyllot-poussard.
Ebourgonnage et vendanges manuelles
(en caissette)*

Vinification

*Les vinifications s'opèrent naturellement sans
aucune intervention brutale et sans aucun
intrant (à l'exception de micro-doses de soufre)*

Production

60 000 bouteilles



Anjou - Vallée de la Loire

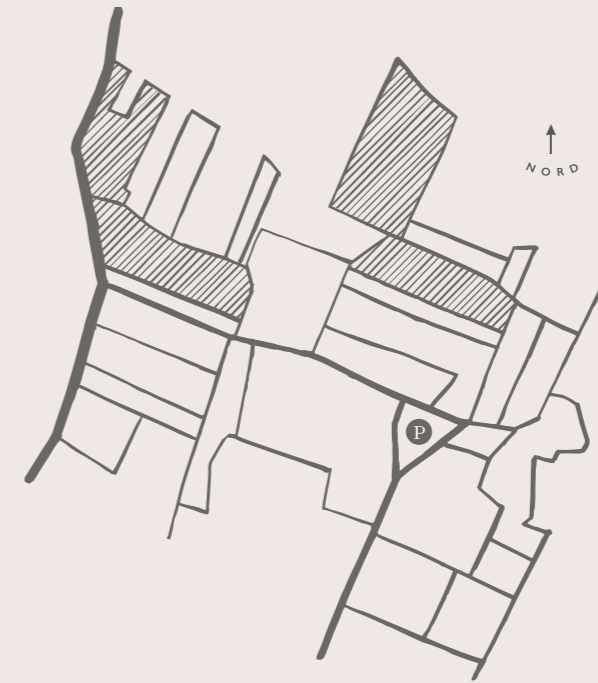
SUR LA BUTTE

*30% Cabernet franc et 70% cabernet sauvignon
Les seuls rouges de la butte de Chaume*

MILLESIME 2019

Vendange manuelle
en caissette.
100% égrappé.
Levures indigènes
Macération courte:
environ 3 semaines.
11 mois d'élevage en cuve
béton.

Un vin gorgé de fruit,
suave et pulpeux.



*Sur la Butte
3 Ha*

Sols de schistes, phtanite
et spilite. Âge des vignes:
moyenne de 35 ans

Anjou - Vallée de la Loire

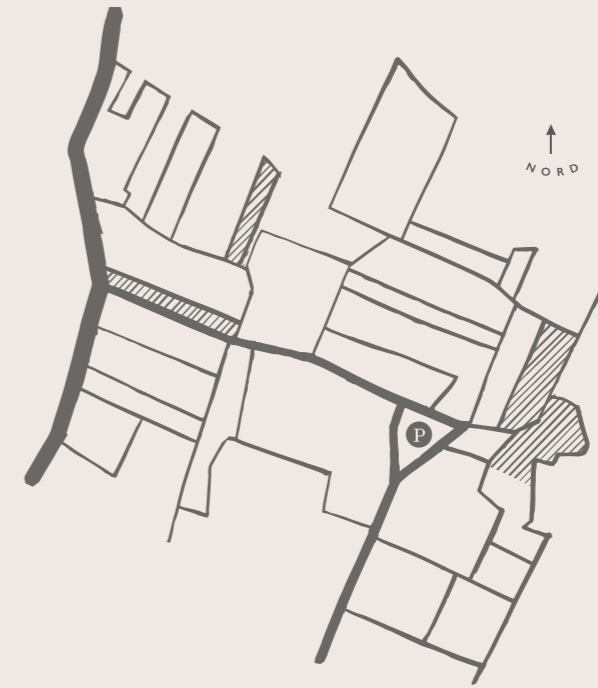
L'ANJOU BLANC

100% chenin sec sur schiste

MILLESIME 2019

Vendange manuelle en
caissette.
Pressurage lent à froid.
Levure indigène.
Fermentation malolactique
partielle.
11 mois d'élevage en cuve
inox.

Reflète du millésime 2019.
Un vin concentré, vif et
tout en équilibre.



*L'Anjou Blanc
5 Ha*

Sols de schistes.
Âge des vignes:
moins de 20 ans

Anjou - Vallée de la Loire

RONCERAY

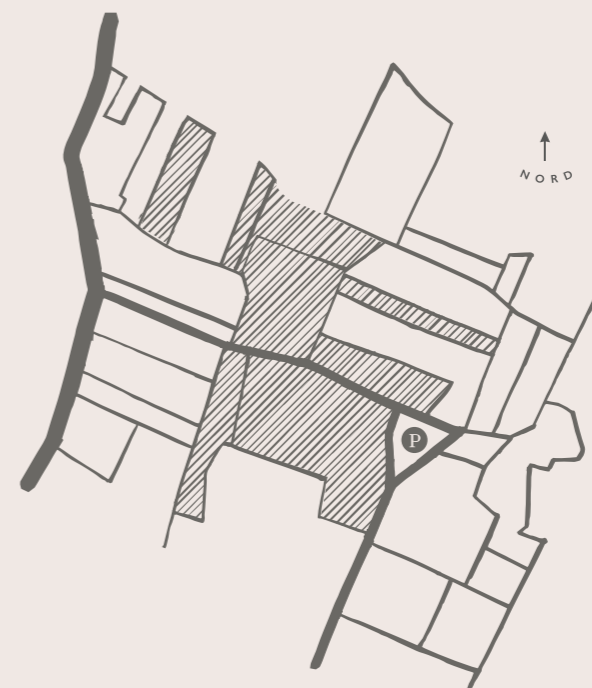
*100% chenin partiellement élevé
en barriques pendant 12 mois*

MILLESIME 2019

Vendange manuelle en
caissette.
Pressurage lent à froid.
Levures indigènes, 30% en-
tonnée en barriques bourgui-
gnonnes. Elevage de 12 mois.
Fermentation malolactique
partielle.

*Sous l'impulsion de plusieurs
vignerons de l'appellation,
Ronceray est le nom donné aux
blancs secs créés sur l'appel-
lation Chaume Premier cru et
Quarts de Chaume grand cru,
en hommage aux abbesses de
l'abbaye du Ronceray, pro-
priétaires des vignes au 11ème
siècle.*

Un vin charnu
aux finales salines.



*Ronceray
3,75 Ha*

Sols de schistes,
spilite, grès.
Âge des vignes:
moyenne de 35 ans

Anjou - Vallée de la Loire

SAVENNIERES

100% chenin sec sur schiste

MILLESIME 2019

Vendange manuelle en cassette. Pressurage lent à froid. Levure indigène. 100% vinifié en barriques pendant 12 mois. Fermentation malolactique partielle.

Un vin puissant et tranchant.



Savennières
3 Ha

Schistes à Feuillet
Âge des vignes:
moyenne de 35 ans

Anjou - Vallée de la Loire

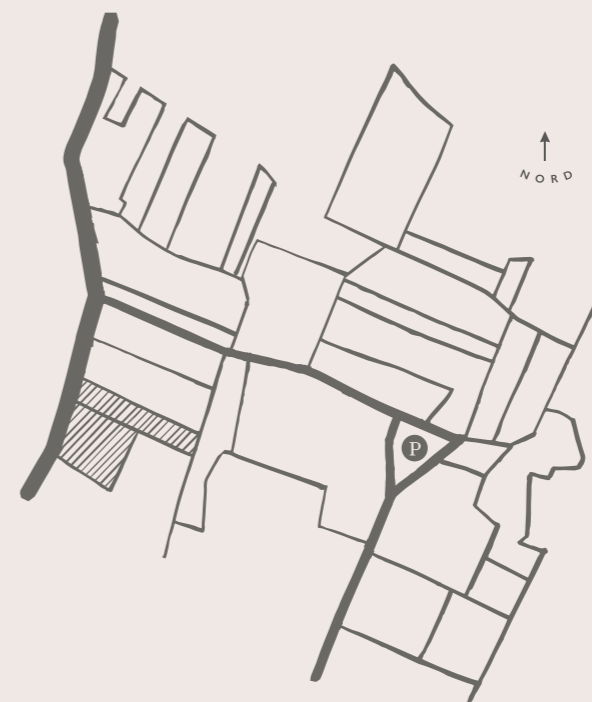
LA GRANDE PIÈCE

100% chenin vinifié en barriques pendant 12 mois

MILLESIME 2019

Vendange manuelle en cassette. Pressurage lent à froid. Levure indigène. 100% vinifié en barriques pendant 12 mois. Fermentation malolactique partielle.

D'une grande complexité. La grande pièce est une cuvée lumineuse, onctueuse et minérale.



*La Grande Pièce
0,8 Ha*

Sols: grès et poudingues.
Âge des vignes:
plus de 50 ans

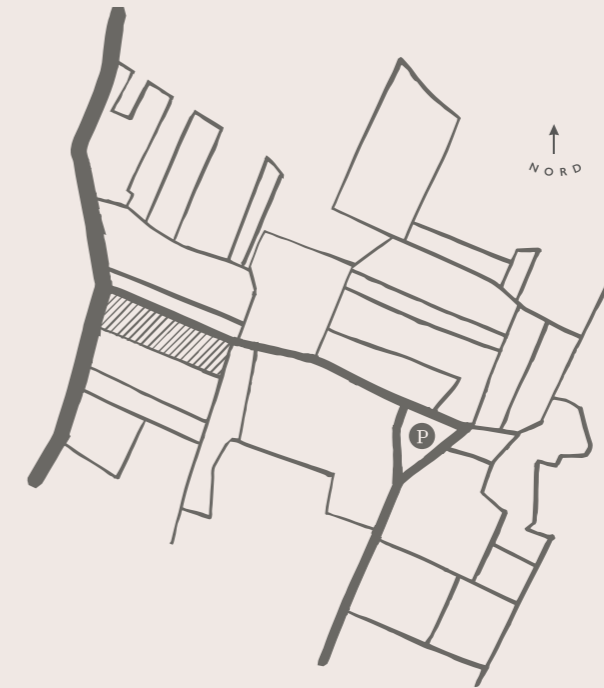
Anjou - Vallée de la Loire

PREMIER CRU CHAUME

100 % chenin blanc.

Vendanges manuelles après
multiples tries de raisins
botrytisés et fermentation
en levures indigènes.
Elevage d'un an minimum
en barriques.

Sucres résiduels: 98g/L



Sols: grès et poudingues.
Âge des vignes:
plus de 50 ans

Anjou - Vallée de la Loire

QUARTS DE CHAUME GRAND CRU

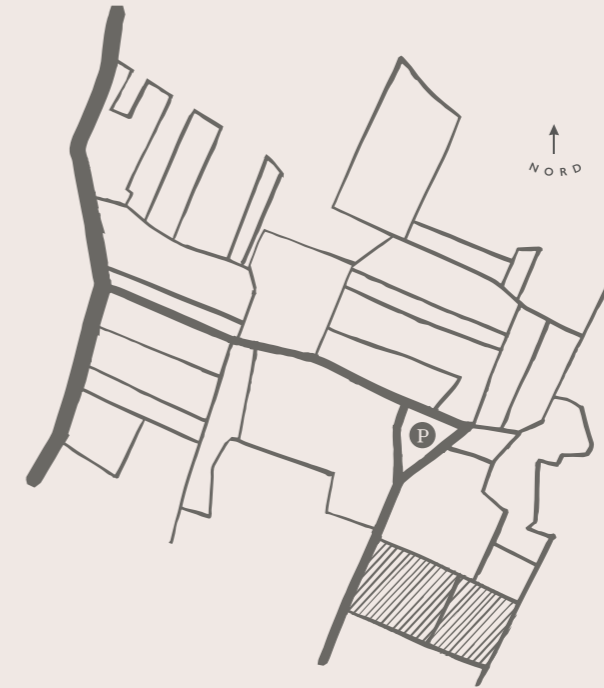
100 % chenin blanc.

Produit uniquement

les meilleures années

Vendanges manuelles de raisins
passerillés et botrytisés.
Levures indigènes.
Elevage d'un an minimum
en barriques.

Sucres résiduels: 120g/L



Anjou - Vallée de la Loire

CONFIDENCE

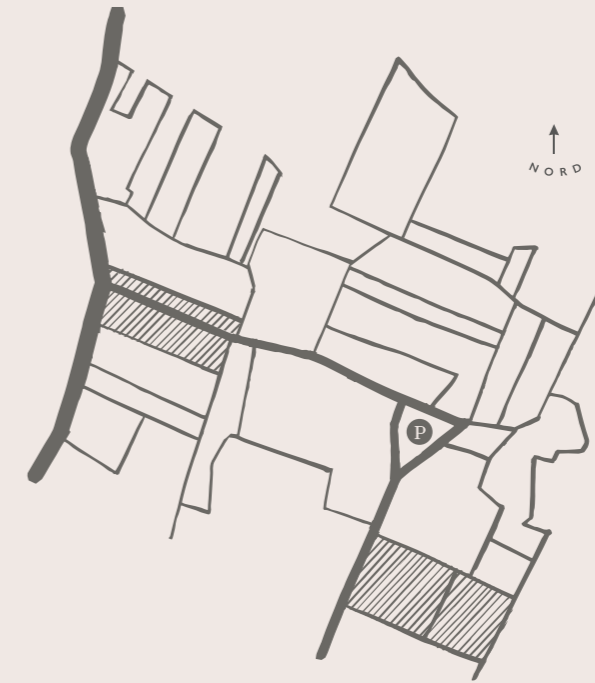
100 % Chenin Blanc

Produit uniquement les années d'exception

MILLESIME 2015

Vendanges manuelles de raisins
passerillés et botrytisés.
Levures indigènes.
Elevage d'un an minimum
en barriques.

Sucres résiduels: 180g/L



Sols: grès et poudingues.

Âge des vignes:
plus de 50 ans



Ch. DE PLAISANCE

Contact

Vanessa Cherruau

Vigneronne / Co-proprétaire

vanessa@chateaudeplaisance.com

+33 (0)6 69 31 25 81

Plaisance

49 190 Rochefort sur Loire

+ 33 (0)2 41 78 33 01

chateaudeplaisance.com

