

HAUT-BONNEAU

Surface : 13 ha

Propriétaire : Famille Marchand

Contact : Sarah et Bruno Marchand

33570 Montagne

05.57.74.69.23

www.chateau-haut-bonneau.com

Sarah et Bruno Marchand ont repris l'exploitation derrière le père de Bruno en 1999, agrandissant, depuis, le vignoble de 2 hectares. Des prix bas, surtout si on retient son vin en primeur, et une qualité suivie. Avec les plus vieux ceps de cabernet franc, les Marchand proposent la cuvée Éloïna-David, qui elle non plus ne vous ruinera pas.

Millésime 2002

– Dégustation d'avril 2003

14 – Nez élégant, encore fermé. La bouche se distingue par son équilibre, sapide, charnue, fruit et bois bien intégrés.

Millésime 2005

– Dégustation d'avril 2006

14 – Fruits rouges relevés par des notes de chêne, rond, frais, tendre en attaque, tanins plus vigoureux en finale, bon ensemble bien fruité.

Millésime 2007

– Dégustation d'avril 2008

13,5/14 – Fruits rouges, bouche simple, un peu vive, tanins serrés, bonne matière, pas trop extrait, un peu d'amertume en finale.

14,5/15 – **Éloïna-David**. 100 % cabernet franc. Réductif, bouche assez garnie, tanins mûrs ; tannique, dense, serrée, droite. Un vin assez sévère, qui devrait faire une belle bouteille après élevage.

Millésime 2008

– Dégustation d'avril 2009

13 – Boisé, fruits confits, joli nez, bouche ronde, pas très longue, astringence en finale.