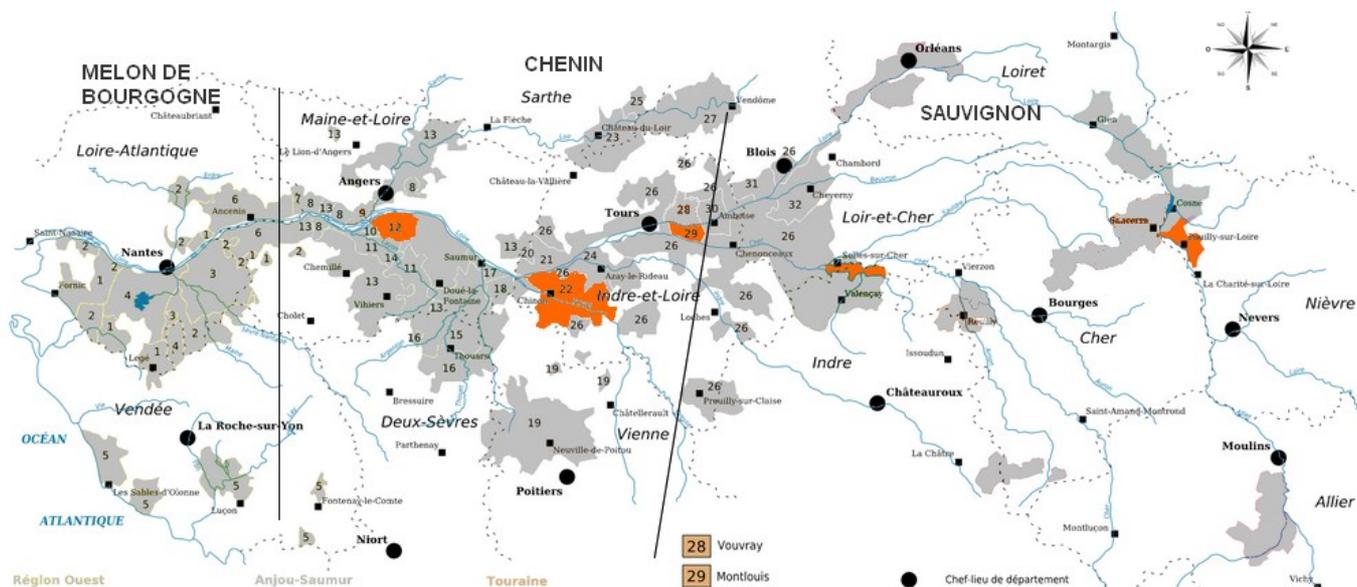


LA LOIRE, DE POUILLY A CHINON...



Si la Vallée de la Loire n'est pas la première région viticole de France par le volume, elle est probablement la plus étendue puisqu'elle démarre aux Coteaux du Forez, passe par la Bourgogne (Pouilly), l'Orléanais et la Touraine, finissant au-delà de Nantes.

Si la vigne a été là-aussi plantée par les romains, elle a pu perdurer grâce à sa situation géographique (la voie fluviale) mais aussi « historique ». Au Moyen-Age, les Plantagenêt originaires d'Anjou servent le vin local à la cour d'Angleterre. A la Renaissance, les résidences royales et princières se multiplient en bord de Loire, entourées de vignobles.

Longtemps favorisés par leur proximité de la capitale, les vins ligériens vont souffrir du développement des chemins de fer qui va permettre le développement des vins du Languedoc-Roussillon.

Ces derniers ont l'avantage de la régularité, plus difficile à obtenir dans cette région relativement septentrionale. Car si la Loire apporte une certaine douceur, elle n'est pas toujours suffisante pour arriver chaque année à une maturité optimale. L'effet millésime est donc plus important ici que dans d'autres régions, avec un contraste plus marqué pour les vins rouges (la peau et les pépins doivent être parfaitement mûrs pour faire de beaux vins).

Les cépages blancs sont presque toujours traités en mono-cépages (seules quelques appellations autorisent l'assemblage, comme Cheverny). On peut considérer que la Loire est coupée en trois parties quasi égales. De Pouilly aux portes de Tours, le **Sauvignon** est roi (22 % de l'encépagement total). Puis, à partir de Vouvray et Montlouis, le **Chenin** (26 %) prend le relais (26%). En arrivant en Loire Atlantique, le **Melon de Bourgogne** (cépage du Muscadet) règne en maître (37 %), complété par la **Folle Blanche** (pour le Gros Plant).

S'il y a un point commun entre ces quatre cépages, c'est une fraîcheur toujours présente. Par contre, ils diffèrent par leur gamme aromatique et leur structure avec des variables en fonction des terroirs et des vinifications.

Les vins rouges ne représentent que 26 % de la production ligérienne. Le **Cabernet-Franc** est le cépage le plus utilisé (51 %), suivi par le **Gamay** (21 %). Le **Côt** (= Malbec), le **Pinot Noir** (sur Sancerre essentiellement), le **Pineau d'Aunis** (coteaux du Vendomois, Jasnières), le **Cabernet-Sauvignon** et le **Grolleau** se partagent les 28 % restants.



Le Sauvignon

On le trouve depuis plusieurs siècles à Pouilly sur Loire et dans les Graves bordelaises. Il y était alors très majoritaire (100% à Yquem en 1850). L'arrivée de l'Oïdium auquel il est très sensible a poussé les viticulteurs bordelais à se tourner vers le Sémillon, plus résistant. Depuis, les progrès de la protection phytosanitaire aidant, sa cote est remontée, d'autant que les pays du Nouveau-Monde s'en sont entiché (particulièrement la Nouvelle-Zélande).

Ce cépage très vigoureux demande à être maîtrisé pour arriver à un résultat qualitatif : terres peu fertiles, porte-greffe « limitant », végétation bien étalée sur le palissage (taille longue). Afin de développer au mieux ses arômes, il doit éviter autant que possible le stress hydrique. Les sous-sols frais lui conviennent donc bien.

Ses grappes tronconiques sont de taille relativement réduites avec des baies jaune doré de petite taille. La peau est sensible au Botrytis, ce qui peut être utile dans les régions de vins issus de pourriture noble.

Arômes : buis, « pipi de chat », silex, bourgeon de cassis, pomelo, citron, menthe, acacia, fruit de la passion, mangue, miel...

Bouche : en général ronde, bien fraîche, avec une acidité présente mais bien intégrée dans l'ensemble. Finale aromatique.



Le Chenin

Si on le trouve maintenant dans le monde entier, le Chenin est originaire d'Anjou. Il avait été emmené dans les bagages des Huguenots fuyant la France après la révocation de l'Edit de Nantes. Ceux-ci l'ont planté à leur arrivée en Afrique du Sud où il s'est développé avec succès (double de surface plantée qu'en France).

Même si les appellations l'utilisant exclusivement sont réputées (comme les Côteaux du Layon ou Vouvray), ce cépage reste méconnu du grand public, probablement parce qu'il est beaucoup plus discret (et moins mis en avant). Il faut dire qu'il demande du soin, des rendements raisonnables et quelques années de vieillissement pour donner le meilleur de lui-même. Dans le cas contraire, il peut ne présenter aucun intérêt, car contrairement au Sauvignon, il ne sera pas sauvé par son aromatique exubérante.

Ses grappes coniques sont de taille moyenne, de même que ses baies jaunes. La pellicule est fine et la pulpe dense. Comme le Sauvignon, il est sensible au botrytis, ce qui est intéressant du côté du Layon ou de Bonnezeaux.

Arômes : pomme, poire, coing, tilleul, chèvrefeuille, écorce d'agrumes – dans les vins secs – mangue, miel, ananas, fruits confits, pâte de coing, figue sèche – dans les liquoreux.

Bouche : elle a comme un air de Riesling, avec souvent une acidité assez tranchante, y compris dans les liquoreux (ce qui permet d'avoir de très beaux équilibres). Elle est par contre souvent plus ronde et ample que son cousin alsacien.



Cabernet Franc

Ce cépage se reconnaît à sa grappe compacte et ses grains bleutés. C'est le fameux cépage *Biturica* qu'évoque Columelle au 1er siècle avant JC. Il serait originaire de l'ancien vignoble de Txakoli (Pays Basque Espagnol).

Il est relativement vigoureux, résiste bien à la maladie, mais il réagit mal au stress hydrique. Aussi apprécie-t-il les sols argilo-calcaires qui préservent une certaine humidité.

Ce cépage demande du temps et du soleil pour mûrir, et il arrive régulièrement que la maturité ne soit pas parfaite. Il prend alors des arômes de lierre et de poivron vert, avec une acidité relativement marquée. Lorsqu'il est bien mûr, son nez évoque plutôt framboise, le cassis, le poivre, le poivron rouge, la menthe, la violette... Il garde une trame acide, mais beaucoup mieux enrobée par des tannins veloutés. Sur des sols calcaires (peu argileux), il donne des vins d'une exceptionnelle finesse.

Régions de production : Loire (où on l'appelle **Breton**), Bordelais (où il peut être appelé Bouchet), Madiran, Bergerac, Duras, Marmandais, Malepère, Cabardès...

POUILLY-FUME



La vigne est installée à Pouilly-sur-Loire depuis l'ère gallo-romaine (Pauliacum = le domaine de Paul). Le vin blanc de cette appellation était apprécié dès le Moyen-Âge, et bu à la table royale. Il faut attendre la révolution française pour que les paysans s'approprient les terres.

Le vignoble profite de sa relative proximité avec Paris, le transport étant facilité par le Canal de Briare (creusé en 1642) reliant la Loire à la Seine. C'est aussi pour cela qu'il est sollicité dans la deuxième moitié du XIX^{ème} siècle à fournir la capitale en Chasselas doré (raisin de table), car les vignobles de Fontainebleau et Thomery n'y suffisent pas. Aujourd'hui, 40 hectares de Chasselas existent toujours, produisant un blanc sec : le Pouilly-sur-Loire.

Comme dans la plupart des régions, l'apparition du mildiou et du phylloxera est un désastre qui demandera plusieurs décennies pour s'en remettre. Malgré tout, Pouilly-Fumé fait partie des premières appellations à bénéficier de l'AOC (dès 1937).

Pourquoi Pouilly-fumé ?

Pour deux raisons :

- le fumé est le nom local du Sauvignon donc la peau est recouverte d'une pruine couleur fumée.
- Les silex recouvrant une partie des sols de l'appellation apportent un goût fumé aux vins (pierre à fusil).

Il existe plusieurs type de sols dans l'appellation :

- des « cailottes » (cailloux calcaires) permettant de ramasser précocément le raisin et de préserver la fraîcheur. Ils produisent des vins accessibles dans leur jeunesse
- des marnes à petites huîtres (du kimmeridgien ou « terres blanches ») à maturité plus lente donnant des vins plus fermes, mais aux arômes plus fins, et destinés à la garde
- des silex apportant une grande régularité de production , donnant des vins nerveux, épicés et minéraux (« pierre à fusil »)

Le décret de l'appellation oblige à planter la vigne à une densité 7500 pieds/ha. Le nombre de grappes par pied est donc assez faible, garantissant une bonne qualité finale.

L'histoire de **Sancerre** est assez proche de celle de Pouilly, si ce n'est que cette appellation produisait quasi exclusivement du vin rouge (Pinot Noir) jusqu'à ce que le phylloxera détruise les vignes. Lors de la replantation, le Sauvignon prit une part beaucoup plus importante. L'AOC Sancerre blanc date de 1937 alors que le rouge et le rosé ne l'auront qu'en 1959.

Les sols sont similaires à ceux de Pouilly (cailottes, marnes et silex). La différence se fera plus par rapport à l'exposition des coteaux.

MONTLOUIS

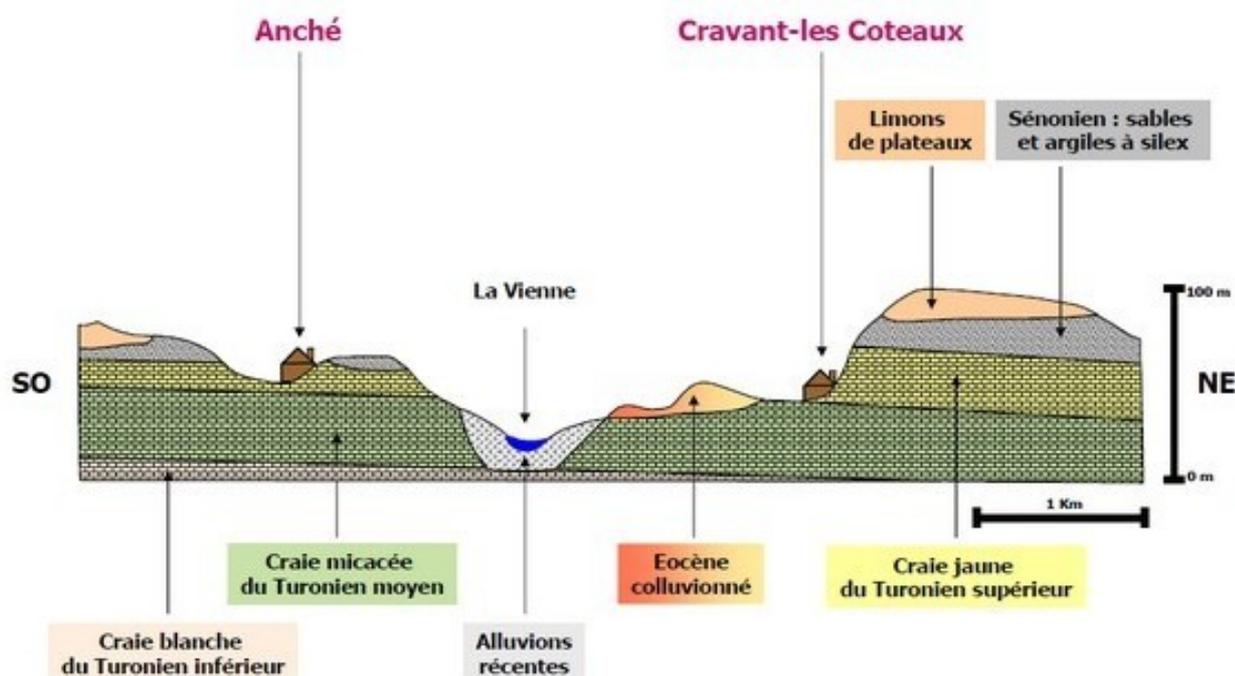
S'il se produit du vin à Montlouis depuis le Moyen- Âge, la mise en avant de cette appellation est très récente, car elle fut longtemps dans l'ombre de sa voisine d'en face : Vouvray. Quelques viticulteurs, comme François Chidaine et Jacky Blot, ont démontré que son terroir n'avait rien à envier à sa « rivale ». Depuis une dizaine d'années, ce sont plus de 20 jeunes vigneron qui se sont lancés dans la création ou la reprise d'un domaine, phénomène rarement rencontrés ailleurs en France. Il faut dire que le prix des vignes est encore ici très abordable.

Le socle de calcaire tendre est dans le prolongement de celui de Vouvray, en pente douce exposée plein sud. La grande capacité d'absorption du tuffeau permet aux vignes de pouvoir puiser dans cette réserve durant les périodes de sécheresse. Le socle est recouvert de sols argilo-siliceux se réchauffant facilement et facilitant le drainage. On y trouve ici et là des « perruches » (argile à silex).

La situation de Montlouis entre deux cours d'eau (la Loire au Nord, le Cher au Sud) favorise les brouillards automnaux et donc le développement de la pourriture noble.

Selon les millésimes et le moment où le vigneron va vendanger le chenin, il pourra être produit de nombreux types de vins : pétillant naturel, méthode traditionnelle, sec, sec tendre, moelleux ou liquoreux (sélection de grains nobles).

CHINON



d'après le document Inter Loire : Les Vins du Val de Loire

L'appellation de **Chinon** est vaste (2300 hectares) et compte 200 vigneron. Elle se situe à la confluence de la Loire et de la Vienne, et bénéficie d'un micro-climat : faible pluviométrie (500-600 mm par an), hivers cléments (rarement en dessous de 10°) et étés plutôt chauds.

Les vins rouges, déjà glorifiés par Rabelais au XVIème siècle, sont issus au minimum de 90 % de **Cabernet-Franc** (ajout possible de Cabernet-Sauvignon). Ils seront plus ou moins structurés selon la situation géographique des vignes : sur les rives de la Vienne et de la Loire, constituées de sable, de graviers et de galets, on obtiendra des vins plutôt légers, buvables dès les premières années. Sur les coteaux, l'on trouve des tuffeaux jaunes ou des argiles, apportant au vin plus de puissance, garantissant une garde plus longue.

Il existe des Chinon blanc à base de Chenin, aussi intéressants que rares, mais aussi des Chinon rosés, fruités et gourmands.

LES PRODUCTEURS ET LES VINS



Nicolas Grosbois

Cela fait près de deux siècles que la famille Grosbois possède un vignoble sur les hauteurs de Chinon. Mais le p'tit dernier avait la bougeotte, avec l'envie d'aller voir ce qui se passe ailleurs. Après un BTS viticulture-oenologie, **Nicolas Grosbois** part dans le Minervois pour découvrir d'autres cépages et d'autres méthodes de vinification. Puis au Chili, en Orégon (à Shea Vineyard, le meilleur producteur de la région), en Australie, en Nouvelle-Zélande. Il y apprend une conception du vin décomplexée, simple et très pointue en même temps. Il se dit qu'il pourrait faire des vins dans le même esprit sur le domaine familial. En

2005, ses parents lui confient le domaine. Il a alors 29 ans. Il sait que pour faire du bon vin, il faut des beaux raisins. Progressivement, il convertit sa vigne au bio, réduit les rendements, travaille les sols, vendange à la main. En 2009, il franchit le pas de la biodynamie.

Au chai, il fait des cuvaisons relativement courtes, privilégie la cuve et les levures indigènes afin de produire des vins prêts à boire dès leur mise en bouteille.



L'explication de la différence entre **La Cuisine de ma mère** et **la Gabare** n'est pas à chercher du côté de la vinification, mais de l'origine des vignes. Le premier vin est issu de jeunes vignes (12 ans) plantées sur un sol argilo-siliceux profond (1m50) en bas de coteau. **La Gabare** provient de vignes plus âgées (35 ans) plantées en milieu de coteau où le tuffeau est le plus proche de la surface (30 -50 cm).

Ensuite, dans les deux cas, il y a une pré-macération à froid de 2-3 jours, une fermentation alcoolique de 12 jours, une macération post-fermentaire de 3 jours avant le pressurage. Puis un élevage en cuve (8 mois pour la Cuisine, 12 mois pour la Gabare).



Masson-Blondelet

Michelle (née Blondelet) et **Jean-Michel Masson** représentent la 6ème génération de vignerons sur ce domaine, la famille Blondelet travaille dans les vignes de la région depuis le milieu du XVIème siècle. Depuis quelques années, la génération suivante (1a 14ème!) prend tranquillement le relais : **Pierre-François** à la vigne et au chai, **Mélanie** à l'accueil et à la gestion commerciale.

Le domaine possède 21 ha de vignes répartis sur les différents terroirs de l'appellation, ce qui permet de multiplier les cuvées parcellaires. Les sols sont amendés avec du compost organique, les vignes désherbées exclusivement mécaniquement et traitées avec des produits ayant le moins d'impact possible sur l'environnement.

Au chai, un pressoir pneumatique est utilisé pour obtenir un moût bien clair. Celui-ci s'écoule par gravité au premier sous-sol, y subit un débouillage au froid avant de s'écouler par gravité au 2ème sous-sol où il est vinifié en cuves inox.



La cuvée **Villa Paulus** provient d'une parcelle de 4,5 ha de marnes kimméridgiennes (vignes de 20 à 45 ans), exposée Sud-Sud-Est. Sa vinification et son élevage en cuve inox permettent d'apprécier plus précisément l'impact du terroir sur le cépage Sauvignon.



Domaine Michaud

Les **Michaud** sont installés à Noyers sur Cher depuis 3 générations. Cette petite bourgade à proximité de Saint-Aignan et de Selles sur Cher compte 13 vigneron sur 240 hectares. Il existe deux types de sols :

–les sableux qui donne des vins assez légers destinés à être bus rapidement

–les graveleux (silex) sur marnes qui donnent des vins plus structurés.

La cuvée **Eclat de silex** est issue de vignes âgées de 45 ans plantées sur sol le plus riche en silex de la commune, avec une exposition Sud-Sud-Est regardant le Cher. Elle est là aussi vinifiée et élevée en cuve environ 12 mois (pas de fermentation malo-lactique) sans apport de levure exogène.



Laurent Chatenay

Au départ dessinateur industriel, **Laurent Chatenay** reprend le domaine familial en 1996 après avoir passé un BTA Viticulture-Oenologie. Il rachète des vignes tout en revendant d'autres pour aboutir à un vignoble de 6 hectares conduit en agriculture biologique (100 % chenin), situé entre Montlouis et Saint-Martin le Beau. Les vendanges sont manuelles, par tris successifs, avec des rendements volontairement bas (35 hl/ha).

Après pressurage (pneumatique) et un débourbage, le jus passe entièrement en barriques d'occasion (2 à 6 vins). Le but n'est pas de boiser le vin mais de favoriser les échanges avec l'air. Après la fermentation, les vins poursuivent sur leur lie leur élevage en barrique, avec le moins de soutirage possible.

Le domaine ne pratique pas la chaptalisation. Selon les millésimes, il fera (ou non) des vins moelleux, voire liquoreux.

La cuvée **les Maisonnettes** est issue de vieilles vignes du domaine. C'est un vin (quasi) sec d'une bonne richesse (13°) alliant harmonieusement le gras et l'acidité, avec une finale minérale (7 g / litre de sucres résiduels).



Domaine de Montgilet

Ce n'est pas moins de 3 **Victor Lebreton** qui se succèdent de père en fils depuis le début du XXème siècle au domaine de Montgilet. Aujourd'hui, Victor (III) Lebreton dirige celui-ci avec son frère Vincent. Le vignoble est situé à Juigné, à 10 kms d'Angers, commune célèbre pour son schiste bleu ardoisier, exploité depuis le XIIème siècle. La vigne est certainement la plante qui s'adapte le mieux à ce type de sol, pauvre et acide.

Afin de compléter leur palette de terroirs, les Lebreton ont acquis des parcelles de schistes gris et de schiste pourpre situées dans des communes environnantes.

L'**Anjou blanc** provient d'une parcelle mêlant argile et schistes bleus de Juigné. La vigne est taillée court (2 fois trois yeux) et vendangée en vert en juillet, ne laissant que 6 grappes par pied. Les vendanges se font en deux passages, afin de laisser le botrytis se développer. Cela explique pourquoi ce vin (quasi) sec a un nez de vin liquoreux. Après le pressurage, le vin est débourbé puis vinifié et élevé en barrique environ 12 mois (12 g de sucres résiduels).

