

TENDANCES VINS



Standing. Petite année en volume, mais un bon millésime en rouge comme en blanc dans le vignoble ligérien. Rencontres.

PAR JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

La Loire est plus que jamais une réserve de chasse à forte diversité pour les amateurs de vins plaisir, digestes et à prix très raisonnables, ce qui ne constitue pas leur moindre qualité quand on aime boire du vin sans calculer le prix de chaque verre que contient une bouteille. Délicieux muscadets à moins de 6 euros, fabuleux bourgueils à 7 euros ne sont pas rares, et on pourrait même juger trop bas ces prix quand on connaît le travail accompli par des vigneron qui ne passent pas moins de temps dans leurs vignes que leurs collègues de Bourgogne (sans évoquer le royaume de Champagne – « faut

bien rester révérencieux », comme disait Vian). En plus, le millésime 2014 leur convient bien, à ces vins de Loire, où, comme ailleurs, on a béni septembre en oubliant la trahison pluvieuse du mois d'août. Tout avait bien commencé et, au printemps, on s'imaginait avec une forte récolte de belle qualité; puis, comme s'en souviennent nombre de vacanciers, les mois d'été n'ont guère été généreux en ensoleillement. Mais, par chance, maladies et pourriture n'ont pas proliféré (justement parce que l'humidité ne se conjugait pas avec la chaleur). Des peaux épaisses ont préservé les rouges tandis que les blancs conservaient acidité et arômes. Au final, une récolte assez faible

mais de belle qualité, quelle que soit la couleur. Tanins moelleux et fruité bien présent en rouge; fraîcheur, tension, équilibre et arômes côté blancs. Les rosés aussi, bien vifs, s'annoncent superbes. Au Salon des vins de Loire d'Angers, où toutes les appellations sont présentes avec ce nouveau millésime prélevé dans les cuves, on fait comme d'habitude de belles rencontres.

Dont de nouveaux arrivés, comme Dominique Sirot, du Domaine des Chesnaies: « J'ai commencé par des études littéraires à Lyon. J'ai fait une prépa lettres, puis je me suis réveillé un beau matin en me disant que je voulais faire du vin, peut-être influencé par un texte de Colette qui m'avait marqué. Les terroirs de l'Anjou sont magnifiques; il y a le cépage chenin, un des meilleurs du monde en blanc, et les prix du foncier restent abordables. On a 20 hectares, un gros morceau. Le challenge est énorme, mais c'est un vignoble en bon état, en conversion bio depuis deux ans. »

BERT HANNA/REA POUR « LE POINT »

Certains ont suivi facilement la trace des parents – c'est le cas de Clothilde Pain. Installée en 2012, Clothilde est «née dedans», avec un père (Philippe) et un oncle (Charles) vigneron. «À terme, en principe, je reprendrai le domaine familial, celui de papa, mais j'ai créé le mien en récupérant des fermages sur la commune de Cravant, 5 hectares. J'ai été élevée au rythme de l'exploitation et j'ai bu ma première goutte de vin à 5 ans.» D'autres un peu moins aisément, comme Véronique Papin, qui a d'abord fait un détour par l'enseignement, accompagné de quelques allers-retours au domaine: «En tant que fille, on ne m'a pas sensibilisée au vin. A Noël 2011, mes parents ont annoncé qu'ils souhaitaient vendre. Ils ont réuni un conseil de famille et ont dit: vous avez six mois pour réfléchir. J'ai fait le saut, et j'ai produit mon premier millésime en 2012...»

Berligou et côtes. On rencontre aussi les réformateurs. Jean-Michel Poiron, qui veut réintroduire un ancien cépage de rouge dans la région du muscadet: «Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, c'est-à-dire jusqu'au moment du phylloxéra, le muscadet tel qu'on le connaît, avec son cépage melon, il y en avait très peu... Nous, on veut faire revenir un vieux cépage, le berligou; on le réimplante, car on en a retrouvé quelques ceps.» Ou Xavier Frissant, nouveau président de l'appellation jusqu'alors somnolente touraine-amboise: «C'était n'importe quoi au niveau cépages et assemblages. En blanc, rien à dire, c'est 100% chenin et on ne change rien. Mais en rouge on arrête avec les assemblages, ce sera 100% côtes dès 2017 (le malbec dans d'autres régions). L'avenir, c'est le côtes...»

Enfin, il y a les tranquilles, ceux qui sans bruit ni fureur continuent de nous régaler de vins savoureux, avec une régularité météorologique, comme Marc et François Delaunay à Bourgueil et leur Cuvée Domaine 2014 à... 6 euros. Qui dit mieux? Peut-être Hervé et Nicolas Choblet, qui produisent un muscadet-côtes-de-grandlieu 2005 (dix ans d'élevage tout de même), les plus vieux ceps du domaine (70 ans). Un vin long, délicieux, complexe, proposé à seulement 10 euros. Pourtant, ils avaient l'air sains d'esprit, les frangins Choblet... ■

TOUTES LES DÉGUSTATIONS
DE JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS
SUR lepoint.fr

Sélection Loire millésime 2014

Anjou

Domaine des Chesnales

Dominique Siroit
02.41.44.40.36-06.60.45.58.12

16 - Les Bonnes Blanches (blanc). Nez épice, salin, amande, bouche tendre, poivrée, longue, se révèle lentement. 11 €.

15 - Rouge. Un «entrée de gamme» très réussi au nez de fruits noirs et de cerise, rond, tendre, bien fruité, des notes fumées, âtre en finale, rouge à tendance charcuterie. 7,50 €.

Domaine de la Gonorderie
François et Sheila Plumet
02.41.91.22.80

15,5 - Anjou rouge. Fruits noirs, poivre, croquants, bons amers, noyau, dense, charnu, séveux, gourmand, finale avec beaucoup de fraicheur. 4,20 €.

Et aussi:

15 - Sauvignon (IGP du Val de Loire). Fruité bien mûr, fruits jaunes, plein, bon équilibre, du gras, note légère de fumée, tendu, excellent, finale sur la mandarine. 3,90 €.

Domaine La Guillaumerie

Frédéric Hanse 06.51.03.10.54

«J'ai repris ce domaine en 2013.

Avant, j'ai surtout dirigé des coops: Saint-Verny dans les côtes d'Auvergne et Alliance Loire. J'avais envie de me pencher davantage sur la vigne.»

16 - Blanc. Nez minéral, silex, citronné, bouche tendue, du gras pour enrober, long et fin. 5,50 €.

16 - Rouge. Cabernet franc. Bien fruité, prune noire, cerise, bouche vive, joli fruit, tanins serrés et fins. 5,60 €.

Domaine de la Haute-Perche

Véronique Papin
02.41.57.75.65

14,5/15 - Le Chêne rond (blanc). Nez délicat, frais, fruits blancs, fleurs blanches, végétal frais, fin, tendu, savoureux. 5,20 €.

Bourgueil

Domaine de la Lande

Marc et François Delaunay
02.47.97.80.73

16,5/17 - Prestige. Nez épice et baies noires, bouche tannique mais sans dureté, mûre, long. Mis en vente en fin d'année. Prévoir entre 12 et 15 €.

15,5 - Domaine. Bouche ronde, onctueuse, tanins souples, un peu de tension en finale pour réveiller les papilles. Mise en vente fin août. Autour de 6 €.

Domaine Lamé-Delisle-Boucard

Patricia Boucard 02.47.96.98.54

15,5 - Les Chesnales. Cerise, bigarreau, fruité éclatant, tanins souples, charnu, velouté. 7,50 €.

Châteaumeillant

Domaine Goyer

Samuel Goyer
06.63.78.01.80-06.09.99.51.65

15 - Rosé. Robe claire, vin issu d'un pressurage direct. Nez framboise, rose rouge, bouche vive, fruits rouges en finale. 7,60 €.

14,5/15 - Rouge. Gamay et pinot. Nez cerise, fraise, touche mentholée, bouche vive, tanins fins, note poivrée et réglissée. 7,60 €.

Cheverny

Domaine Philippe Tessier

02.54.44.23.82

16 - Domaine (blanc). Sauvignon, chardonnay, menu pineau (appellé aussi arbois). Floral, banane, poire, bouche bien fruitée, douce et élégante. 8,20 €.

16 - Point du jour. Deux tiers pinot, un tiers gamay. Nez fruits rouges, floral, note épice. Bouche fumée, poivrée, long, original, savoureux. 11,70 €.

Chinon

Pierre et Bertrand Couly

02.47.93.64.19-02.47.93.43.97

15,5 - Saint-Louans-le-Parc. Sols sables d'érosion sur sous-sol calcaire très poreux – «la concentration se fait par le sol», dit Bertrand Couly. Nez cerise, épices, mûre, bouche belle matière, tanins de qualité, veloutés, finesse et concentration. 9,75 €.

Domaine de la Commanderie

Philippe et Clothilde Pain
02.47.93.39.32

15 - Ma petite robe rouge. Des sols en bord de Vienne, argiles, graves et banches qui donnent des vins tendres à boire dès le printemps. Fruits rouges, prune, bouche tendre, tanins éveillés. 6,50 €.

Domaine de Noiré

Jean-Max Manceau
02.47.93.44.89-06.76.81.91.29

16,5 - Élégance. Récolté sur graves. Nez cassis, mûre, gelée de sureau, bouche onctueuse, plein, tanins veloutés, belle tension en finale, long. Sera disponible en 2016 (actuellement, le 2011 à 9 €).

15,5 - Soif de tendresse. Récolté sur argilles à silex. Fruits rouges, séveux, fougère, cerise, bouche aux petits tanins éveillés et savoureux, bonne longueur. Joli vin de printemps. 7,40 €.

Fiefs-vendéens

Domaine Saint-Nicolas

Thierry Michon
02.51.20.88.16-02.51.33.13.04

De gros orages sur la région ont entraîné une forte perte de récolte, notamment sur les pinots.

16 - Reflets. Pinot noir. Nez rose rouge, cerise, bouche fraîche, tanins veloutés, élégant et savoureux. En vente en mai: 11,50 €.

15,5 - Les Clous. 60% chenin, 30% chardonnay, 10% grolleau gris. Fruits blancs, seringa, aubépine, bouche nette, savoureuse, très pamplemousse, belle persistance. 11,50 €.

Muscadet-de-sèvre-et-main

Domaine de la Chauvinière

Jérémy Huchet
02.40.06.51.90-06.80.05.05.12

17 - La Brèteche. Sols de gneiss sur Montois-Saint-Fiacre. Poivre, agrumes, salin, marin, bouche

épice, délicieux déjà aujourd'hui, long. 5,60 €.

Domaine de la Pépière

Marc Ollivier, Rémi Branger
et Gwenaëlle Croix
06.87.39.91.02-06.34.09.39.62

16 - Clos des Briords. Vieilles vignes sur du granite de Château-Thébaud. Nez très zeste de citron, bouche pure, minérale, nerveuse; un vin coupant, très net. 8,50 €.

15,5 - Domaine. Sol de granite. Floral, citronné, bouche vive, droite, tendue, presque tannique en finale, très ouvert. 7 €.

Domaine Poiron-Dabin

Laurent et Jean-Michel Poiron
02.40.06.56.42

16 - Clos de la Haie. Nez pas encore ouvert, large, épice, vin très construit qui demande de l'attente. 5,50 €.

15 - Vieilles Vignes. Sur schistes granitiques. Fruits blancs, pêche blanche, citronné, bouche droite, vive, tendue, épice, qui donne envie de récidiver. 5,50 €.

Muscadet (autres)

Pierre Guindon

02.40.83.18.96-06.84.76.60.41

«S'il avait fait beau dès le 15 août, on tenait le millésime historique!»

16,5 - Prestige (muscadet-coteaux-de-la-loire). Agrumes, poivre blanc, craie, bouche en tension, des notes épicées assez caractéristique de cette partie du muscadet de garde. 5,70 €.

15,5 - Tradition (muscadet-coteaux-de-la-loire). Pamplemousse, floral, citronné, bouche riche, dense, expressive. Vin déjà agréable et gourmand. 5,55 €.

Domaine du Haut-Bourg
Hervé et Nicolas Choblet
02.40.65.47.69

15 - Pavillon (muscadet-côtes-de-grandlieu). Pamplemousse, floral, bouche minérale, caillou, des notes épicées de poivre blanc, bonne longueur. 5,80 €.

Orléans

Clos Saint-Fiacre

Bénédicte et Hubert Montigny-
Piel 02.38.45.61.55-06.15.16.01.23

AOC orléans en rouge (pinot noir et pinot meunier), blanc (chardonnay majoritaire et pinot gris) et rosé (pinot noir, gris et meunier) et AOC orléans-cléry (créée en 2006), réservée au vin rouge issu du cabernet franc.

15 - Orléans blanc. Chardonnay. Fruits blancs, pêche, poire, bouche fraîche, droite, bien fruité, de l'éclat. 8 €.

14,5 - Orléans-cléry. Fruits rouges, cerise, bouche droite, assez tannique, serrée en finale, joli fruit, prometteur. 7 €.

Pouilly-fumé

Domaine Marchand & Fils

Clément Marchand 03.86.24.93.55

15,5/16 - Pouilly-fumé en cuve. Fruits jaunes, frais, très floral, agrumes, onctueux, tranchant, net, fruité éclatant, très beau vin. 9,20 €.

Quincy

Domaine Lecomte

02.48.69.2714

16 - Vieilles Vignes. Fruits blancs, très frais, riche, profond, bons amers, très savoureux, encore anguleux, poivre blanc. 10,20 €.

Saumur

Domaine des Clos Maurice

Mickaël Hardouin 02.41.38.80.02

16 - La Licorne (blanc). Fleurs blanches, agrumes, un peu exotique, rond en bouche, ananas frais, mangue, note minérale, gourmand. 10 €.

16 - Voltige des Clos (saumur-champigny). Fruité pur et éclatant, note de poivre, nez très frais, petits tanins un peu accrocheurs, très savoureux. 8 €.

Domaine de Rocheville
02.41.38.10.00

16/16,5 - Le Clos de la Thibaudière (blanc). Très fin, complexe, fruits blancs, un peu agrumes, tendu, finale bien sèche, salin, séveux, ciselé, minéral. 20,50 €.

Savennières

Château d'Épiré

Luc et Cécile Bizard
02.41.77.15.01-06.83.57.88.32

16,5 - Domaine. Nez agrumes, noisette, fleurs blanches, bouche vive, tendue, belle fraicheur, long, finale amande et abricot. Disponible en juin: 13 €.

Touraine

Domaine des Echardières

Luc Poullain
02.54.71.46.66-06.80.64.27.77

Luc Poullain est le nouveau président de l'appellation touraine-chenonceaux: «On est passés d'une quinzaine de vignons à 38, c'est la plus belle réussite de la Loire.»

15 - Touraine blanc (futur touraine-chenonceaux si le vin est validé en AOC un mois avant la mise en bouteille). Pur sauvignon. Nez bien fruité, pomme verte, floral, bouche ronde, large, long, généreux. 5,50 €.

Xavier Frissant
02.47.57.23.18

15 - Les Pierres (touraine-amboise). Chenin. Nez fleurs blanches, seringa, citron, bouche vive, tendue, puissante, les 14,5° au compteur sont compensés par une belle acidité qui confère de la fraîcheur. Sera disponible en juin, entre 6,50 et 8 €.

Et aussi:

16 - Massale des Pierres. Sauvignon. Minéral, poivre, bouche tendue, relevée. Un vin long, très fin, qui n'est pas sans rappeler certains sancreus sur silex. Disponible en juin, 8 €.

Le Sot de l'ange
Quentin Bourse 06.88.91.20.45

En touraine-azay-le-rideau:

16 - Rosé La Couture. (100% grolleau). Nez bonbon, légèrement mentholé, bouche tendue, vin élégant, épice, un peu sauvage, très dynamique, finale salade de fruits rouges. 12 €.

15,5/16 - Azium rouge. 70% côtes, 30% cabernet franc, élevé en amphore. Nez très ouvert, gelée de fruits rouges, bouche tannique mais arrondie, belle matière généreuse, dense et soyeux. 25 €.

Sélection Loire millésime 2014

Muscadet-de-sèvre-et-main

Domaine de la Chauvinière

Jérémy Huchet

02.40.06.51.90-06.80.05.05.12

17 - La Brèteche. Sols de gneiss sur Montois-Saint-Fiacre. Poivre, agrumes, salin, marin, bouche épice, délicieux déjà aujourd'hui, long. 5,60 €.