



Saumur blanc

Chenin faisant

L'appellation saumur ne s'exprime pas uniquement en rouge mais admirablement bien en blanc, grâce au cépage roi de la Loire, le chenin. Découverte de ces cuvées qui n'ont pas à pâlir devant d'autres « grands » blancs.

Texte Aymone Vigière d'Anval. Photos David Japy.

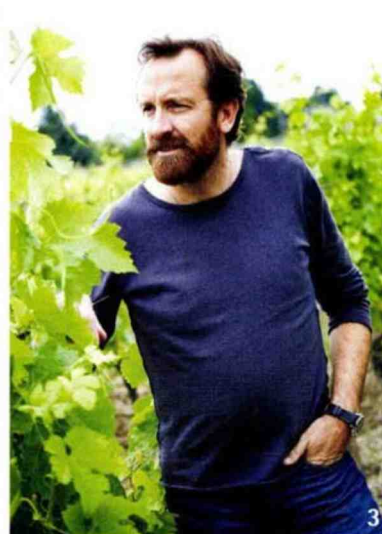
Simplicité et sérénité
 du clocher de Souzay-
 Champigny, dressé
 au-dessus du vignoble.



1



2



3

1. Jean-Pierre Chevallier, du Château de Villeneuve, veille sur ses 25 hectares de cabernet franc et de chenin. 2. En pays loudunais, Isabelle Suire dans ses caves troglodytiques de vinification. 3. Thierry Germain, du Domaine Les Roches Neuves, travaille ses vignes en biodynamie depuis 2000.

Ville d'art et d'histoire, Saumur reste indissociable de sa prestigieuse école d'équitation, Cadre noir, de son château forteresse, de la liqueur d'orange de la distillerie Combier et de ses célèbres vins ! Dans le pays de Rabelais, du bien manger et du bien boire, les Ligériens célèbrent le vin comme un véritable art de vivre. De nombreux jeunes vignerons ou néovignerons s'installent toujours en Loire, souhaitant donner naissance à des cuvées portées sur l'équilibre et élaborées dans le respect du raisin, sans artifice outrancier de camouflage.

Une belle progression

Le saumur brut, qui représente par son effervescence une large majorité des volumes avec mille quatre cents hectares, est suivi par le saumur-champigny, qui précède le saumur rouge. Le blanc n'est pas en reste grâce à ses quatre cents hectares et peut s'enorgueillir d'une qualité à présent au rendez-vous. Les saumurs blancs, issus au moins à 80 % de chenin dans l'assemblage et éventuellement de chardonnay et de sauvignon, sont considérés comme des vins blancs secs. Il est néanmoins possible de trouver quelques cuvées légèrement plus rondes, puisque six grammes de sucre résiduel sont autorisés. Ces blancs de Saumur se reconnaissent à leur bouche aux jolis et délicats amers et à leur finale de fraîcheur et de minéralité. L'ensemble de la profession a œuvré pour une qualité désormais incontestable. ■■■

Le porche du Domaine Suire.





■ ■ ■ À Saumur, comme partout dans le vignoble français, il y a diverses chapelles, des vigneron·nes aux visions différentes et des « stars » ! Thierry Germain, du Domaine Les Roches Neuves, appartient à cette élite donnant naissance à des cuvées pétées d'équilibre et d'élégance. Idem pour le fameux Château Yvonne, le Château de Villeneuve ou encore le Domaine de Nerleux.

Un sillon prometteur

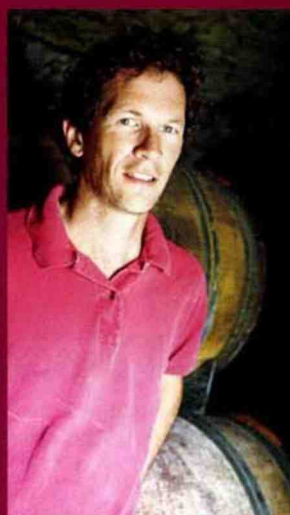
Philippe Gourdon du Château Tour Grise joue sans conteste dans la cour des grands depuis de nombreuses années, même si ses vins, au demeurant excellents, ne reçoivent plus l'agrément de l'Inao (Institut national des appellations d'origine), qui atteste de l'origine et de la qualité des produits.

De jeunes vigneron·nes tracent également leur sillon, dans le respect des vins bien élaborés et nets, comme au Domaine Mélaric (lire portrait ci-contre). D'autres travaillent leurs terres tout en misant sur l'œnotourisme. C'est le pari de Philippe Porché du Domaine de Rocheville, créé il y a une dizaine d'années au pied de l'église médiévale de Parnay. Depuis son premier millésime en 2005, il souhaitait développer l'accueil des visiteurs : grande salle de dégustation avec vue sur le vignoble, séminaires et réceptions sont au programme. Savoir accueillir comme il se doit les visiteurs, passionnés et amateurs, est devenu aujourd'hui incontournable. Le Saumurois peut être fier du chemin parcouru. ❖

AYMERIC HILAIRE

Pour l'amour de la vigne

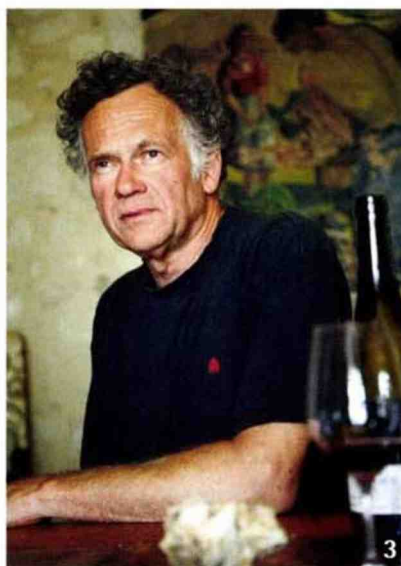
Mélaric, Mélaric... Comme Mélanie et Aymeric ? Gagné ! Le couple a entrelacé ses prénoms pour nommer ses



vignes et réaliser un beau parcours. Leurs 4 hectares et demi en bio, puis en biodynamie depuis 2011, ont fait leurs preuves. Aymeric, revenu au pays ingénieur en agronomie, en œnologie, et spécialiste en vinification est inspiré par ses mentors, Bernard Baudry et Philippe Gourdon. Son épouse, Mélanie Cunin, œnologue, a travaillé dans de nombreux vignobles français et étrangers. Les deux vigneron

ont commencé en achetant du raisin et en louant des parcelles, avant de pouvoir en acquérir en 2008 et donner naissance à des cuvées nettes et empreintes d'équilibre. On aime particulièrement le saumur blanc Les Fontenelles 2013 (16 € au départ de la cave), à la bouche ciselée, à la belle tension et aux élégants amers.

Domaine Mélaric, voir coordonnées page 127.



1. Philippe Porché a développé l'œnotourisme sur le Domaine de Rocheville. 2. Amélie Neau, du Domaine de Nerleux : les terres de Saint-Cyr-en-Bourg sont dans sa famille depuis neuf générations. 3. Philippe Gourdon, du Château Tour Grise, cultive son vignoble en biodynamie depuis plus de dix ans.