

LE FIGAROplus

Vin



Domaine
des Roches Neuves.

La Loire

Un temps d'avance

KAZIM KRAZIN.COM, CAVE COOPÉRATIVE DU VENDÔMOIS

Sommaire

38-39 **LA LOIRE, JAMAIS À COURT D'IDÉES**
Cépage de demain, agriculture de conservation, art contemporain dans les vignes, rosé superstar... La viticulture ligérienne en dix démonstrations innovantes.

40 **LE CHENIN, UN RÉVÉLATEUR DE TERROIR**
Les secrets de ce cépage caractéristique de la Loire qui permet de produire des vins blancs capables de rivaliser avec les plus beaux crus du monde.



41-43 **LES 30 COUPS DE CŒUR DU FIGARO VIN**
La sélection des meilleures cuvées parmi les clos de la Loire, dégustées et notées par notre équipe de journalistes.

Dossier coordonné
par **Stéphane Reynaud** et **Isabelle Spaak**
avec **Béatrice Delamotte**, **Frédéric Durand-Bazin**
et **Jules Dillerin**. Dégustation : **Martin Lemaire**
et **Frédéric Durand-Bazin**.

VINS DE Loire

*Des terroirs,
des paysages,
des savoir-faire.*

Pour plus d'information,
retrouvez-nous sur :



Vins de Loire



@vinsdeloire.official



Paul Pisan-Ferry, Vigneron
Château de Targé



**CAVES
TOURISTIQUES**
VINS DE LOIRE

- Un réseau de plus de 350 caves labellisées (dont 95 caves avec la mention excellence)
- 800 km de routes des vins
- Rencontres avec les vignerons

Échappées
en
Loire

- 31 août et 1^{er} septembre 2024
- 13 lieux d'animation
- Inscription sur echappeesloire.fr

Autres événements... Les Instants Rosés à Angers, Festivini à Saumur, Dégustation sous les étoiles à Chenonceaux, Les Grandes tablées de Saumur Champigny, Festival des Vins de Touraine, Voyage en Muscadet au Château de la Frémoire...

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

© INTERLOIRE 2024 - RMA 937507762 - TOURS - Illustration : Pierre Leloutre - Crédit photo : Joseph Pauer (Vigneron) - GUSTEFREEM COMMUNICATION - IC Nantes B 389 788 993



La Loire, jamais à court d'idées

Cabernet d'Anjou, superstar au féminin

Alors que les ventes de rosés marquent le pas, le succès des vins du Val de Loire a de quoi faire sourire les producteurs : les rosés ligériens occupent la première place des appellations d'origine protégées (AOP) vendues en grande distribution avec 31 % de part de marché en 2023. Avec, en superstar, le cabernet d'Anjou (1), qui demeure l'AOP la plus vendue dans les supermarchés et la troisième après l'indication géographique protégée (IGP) Pays d'Oc et les vins sans indication géographique espagnols d'assemblage. Les rosés d'Anjou viennent ensuite, loin devant les rosés de Loire et les rosés secs. Comment expliquer un tel succès ? Parmi les raisons les plus souvent invoquées, le rôle des femmes, surtout de plus de 50 ans, est largement mis en avant. La couleur intense des vins, loin de la pâleur des rosés provençaux, leur sucrosité résiduelle et leur prix, essentiellement compris entre 3,50 euros et 6,99 euros sur les linéaires, sont autant d'arguments en faveur des rosés de Loire. De retour d'un salon à Nantes, Thierry Spadoni, directeur du Domaine des Troitières, a sa petite idée : « En faisant déguster nos rosés à



des visiteurs qui consomment peu ou pas de vin, on séduit une clientèle plutôt féminine, qui apprécie leur jolie couleur rose fuchsia, le côté très fruité et leur douceur. » D'ailleurs, la propriété produit 65 % de rosés sur les 130 hectares en production à Bellevigne-en-Layon, au sud d'Angers. Et peu importe si les prix au caveau dépassent un peu ceux généralement constatés en grande surface. ■

BÉATRICE DELAMOTTE

Le muscadet, cépage de demain

Parti en 2005 avec moins de 2 hectares de vignes héritées de ses parents, Jérôme Bretaudeau a réussi au fil des ans à constituer un domaine d'une vingtaine d'hectares sur l'appellation Muscadet (4). « Quand j'ai commencé, je n'avais pas de bâtiment technique et peu de matériel », se souvient le vigneron, qui a fait construire un nouveau chai en 2012. « Cela m'a donné un nouvel élan et permis de faire évoluer les vins. » Pendant longtemps, Jérôme Bretaudeau a tout fait sur le domaine, de la vigne à la cave et au commerce. Même s'il continue à gérer la bonne marche de son entreprise, il est désormais accompagné par sept collaborateurs, tous jeunes et passionnés.

Ami de longue date de Mathieu Roland-Billecart, président du champagne Billecart-Salmon, c'est tout naturellement qu'il a accepté que la maison entre au capital du domaine, en tant qu'actionnaire minoritaire. « C'est avant tout un pari sur le muscadet, terre d'avenir, reconnaît Jérôme Bretaudeau. Je n'ai pas de succession et je me suis dit que c'était le bon moment pour faire confiance à une maison bicentenaire. Ce partenariat me permet d'aller plus loin, plus vite, et de faire vivre des projets qui m'auraient demandé un siècle pour les réaliser sans limiter la qualité de mes vins. Nous allons créer un mythe du vin. »

Car, il en est persuadé, le muscadet a un bel avenir grâce à la fraîcheur naturelle du melon de Bourgogne, cépage emblématique de l'appellation. « Avec le changement climatique, on trouve de moins en moins de vins rafraîchissants et désaltérants. Ce cépage est un véritable avantage concurrentiel, d'autant qu'il est un révélateur de nos terroirs exceptionnels, ajoute Jérôme Bretaudeau. Aujourd'hui, la singularité de nos vins sont reconnus à leur juste valeur et les consommateurs, particuliers et professionnels, voient qu'il est possible de faire de grands vins dans l'Ouest. » ■

B. D.



Le succès incontestable des fines bulles

Avec six appellations qui autorisent la production de fines bulles (Crémant de Loire, Saumur, Touraine, Anjou, Vouvray et Montlouis), la Vallée de la Loire fait partie des acteurs majeurs en France pour ce qui est considéré ici comme la quatrième couleur. Tirés par les crémant et les saumurs, les chiffres ont de quoi faire rêver : 40 millions de bouteilles vendues en 2023, avec un prix moyen compris entre 7 et 15 euros. « Nous avons enregistré une croissance de l'ordre de 10 % sur les effervescents de Loire, alors que le marché est globalement en décroissance, se félicite Pierre-Jean Sauvion, président de la commission communication d'Inter-Loire. Et, malgré le contexte, on estime avoir encore une marge de progression de 3 % à 5 % dans les cinq ans à venir. » D'autant que l'export tire les chiffres : 70 % des crémant sont vendus à l'international, essentiellement en Allemagne, gros consommateur de bulles, mais aussi au Royaume-Uni et aux

États-Unis, tandis que les autres appellations sont consommées essentiellement en France, voire localement. « Neuf bouteilles sur 10 de vouvray sont bues dans l'Hexagone, et en majorité à Vouvray. À Saumur et à Tours, on boit du Saumur, à Angers de l'Anjou, etc., ajoute Pierre-Jean Sauvion. Les consommateurs sont ambassadeurs de leur région, de leur terroir. » Surtout, les fines bulles permettent une consommation décomplexée pour toutes les occasions. « Constat valable aussi pour les marchés internationaux, d'autant plus avec une bulle française », reconnaît Laurent Onillon, directeur commercial de Langlois. La maison de Saumur (3), qui produit près de 1 million de bouteilles, ne fait pas partie des plus grands acteurs du marché, mais se positionne sur le haut de gamme. Ce qui lui permet aujourd'hui de concurrencer les champagnes dans la restauration avec une coupe à moins de 10 euros. L'idée ? « Être la bulle française de référence, hors champagne. » ■

B. D.

Blancs de niche à Valençay

« **V**alençay est la seule appellation française qui s'applique aussi bien à nos vins qu'à nos fromages », annonce fièrement Olivier Sinson, président de la petite appellation qui célèbre cette année son vingtième anniversaire, fête le 17 août au château de Valençay (5). Le monument restera ouvert pour l'occasion aux visiteurs jusqu'à minuit. Installé en 1999 sur la propriété familiale, le vigneron connaît intimement l'histoire de l'appellation puisque c'est son père, Hubert, qui est à l'origine de l'AOC. « En vingt ans, le bébé a bien grandi », reconnaît Olivier Sinson. Les 160 hectares se sont multipliés, pour en atteindre aujourd'hui 225, exploités par 18 vigneron. Mais c'est sur-

tout l'encépagement qui a changé : alors que le rouge dominait dans les années 2000, le blanc est en tête, tandis que les rosés restent stables à 10 % de la production. « Les vins blancs de Loire ont la cote et les nôtres, avec leur côté fruité, sec et très minéral, séduisent particulièrement », explique Olivier Sinson.

D'autant que ces vins de niche se vendent entre 6 et 10 euros pour les plus chers. De quoi attirer une large clientèle particulière dans les caveaux et intéresser les cavistes, toujours à la recherche de pépites abordables. Un succès à double tranchant : « Le valençay se porte très bien et les stocks sont loin d'être pleins... », souligne le président de l'appellation. ■

B. D.

À Chinon, l'agriculture de conservation par l'exemple

On connaît l'agriculture biologique, la permaculture, l'agriculture régénérative. Voici maintenant l'agriculture de conservation. C'est ainsi que l'appelle Jean-Martin Dutoir (2), heureux propriétaire de six domaines dans la Loire, dont l'emblématique château de La Grille à Chinon, dont il préside l'appellation. « On sait que les océans et les sols sont des puits de carbone et qu'une agriculture bien menée compenserait 20 % des émissions de gaz à effet de serre, explique-t-il. De plus, on constate que la quantité de CO₂ présente dans le sol témoigne de sa fertilité. » Partant de ce principe, Jean-Martin Dutoir a mis en

place des actions simples pour faciliter l'emprisonnement de carbone dans ses terres, tout en favorisant le cycle de l'azote, indispensable à la bonne santé des vignes comme des autres plantes.

« L'agriculture de conservation est avant tout une histoire d'équilibre », précise le vigneron qui ne laboure plus ses sols, sème deux fois par an des couverts végétaux qui apportent du carbone dans les sols sans priver la vigne d'azote, qui sert d'engrais naturel. Après dix ans de pratique à Panzoult, au domaine du Roncée, Jean-Martin Dutoir constate que la vigne ne souffre d'aucun problème d'eau, que la biodiversité est bien plus importante avec le retour des liè-

vres et que les sols fonctionnent de manière autonome. Conscient de l'importance de l'exemplarité, Jean-Martin Dutoir s'efforce de promouvoir l'agriculture de conservation, que ce soit via des groupes d'expérimentation Dephy en partenariat avec l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae) ou des viticulteurs volontaires réunis au sein de groupes 30 000, collectif comme celui créé à Chinon. « Aujourd'hui, en France seulement 5 % des terres sont menées en agriculture de conservation. À nous d'essayer les bonnes pratiques par la démonstration. » ■

B. D.

Clos Cristal, les pieds au nord, les raisins au sud

C'est près de Saumur qu'Antoine Cristal, un homme ayant fait fortune dans le textile, décida de réaliser son rêve : produire dans sa région natale un grand vin rouge, à l'image de ceux qu'il put goûter lors de ses multiples voyages dans le reste de la France. Un défi dans une région surtout connue pour ses blancs. En 1890, la cinquantaine bien tassée, il achète une parcelle qu'il plante de pieds américains, résistants au phylloxera qui a débuté son œuvre mortifère en Europe. Il érige plus de trois kilomètres de murs avec cette idée incroyable de faire passer sa vigne à travers la pierre. Les pieds au nord, bien au frais, bénéficiant d'une très bonne alimentation hydrique, et les raisins au sud, pour qu'ils profitent du meilleur ensoleillement et soient épargnés par les gelées printanières. Le succès de ses vins dépasse les frontières de l'appellation. On rapporte qu'Édouard VII d'Angleterre se serait exclamé : « Si les alchimistes du grand œuvre avaient connu vos vins, ils n'eussent pas cherché plus loin l'or potable ». Antoine Cristal se

vante de faire apprécier son vin à Georges Clemenceau, son ami.

En 1928, il lègue les 10 hectares de son Clos Cristal (6) aux Hospices de Saumur, qui le firent exploiter avec des fortunes diverses. Jusqu'à cette année 2016 où le lieu, dont les murs avaient été classés entre-temps aux monuments historiques, est confié à la cave Robert & Marcel, la cave coopérative de Saumur fondée par les architectes de l'appellation Saumur-Champigny. La coopérative investit près de trois millions d'euros pour remettre en état le vignoble comme la cave, conduire la vigne en bio, introduire des principes biodynamiques, et faire patienter le vin le temps nécessaire : 18 mois en cave et un an en bouteille. En quelques millésimes, le vin est ainsi revenu sur le devant de la scène pour affirmer son caractère unique. Produit en toute petite quantité (moins de 4 700 flacons), le 2017 esquisse le chemin avec ses notes élégantes de tabac, de fruits rouges et de groseille, tandis que le 2019 se montre éclatant, juteux et particulièrement équilibré. À découvrir de toute urgence. ■

FREDERIC DURAND-BAZIN



Le domaine Paon Perché mise sur l'insertion

À quelques kilomètres du Futuroscope et de Poitiers, le domaine Paon Perché conjugue projet viticole et œnotouristique, écologie et insertion sociale. À la tête des 70 hectares de la propriété, dont 20 hectares de vignes certifiées en bio, deux jeunes vignerons, German Mulet et Valentin Ramel (8), le premier, issu d'une famille de vignerons en Argentine, a travaillé à Bordeaux et en Belgique et s'occupe plus de la partie viticulture. Son acolyte a bourlingué aux quatre coins du monde pour découvrir de nombreux modèles économiques et commerciaux. C'est pourtant dans le Poitou qu'ils se sont retrouvés autour de ce projet qui associe production viticole et insertion professionnelle dans ce vaste domaine piloté par l'association Vignes d'avenir.

Reconnu chantier d'insertion pour le vignoble et entreprise d'insertion pour l'hébergement et l'événementiel, le domaine Paon Perché permet à des personnes éloignées de l'emploi de trouver un travail avec une formation qualifiante. « Nous avons toujours eu envie de transmettre et de former des personnes qui n'ont pas eu le privilège de faire des études ou d'avoir un emploi stable, explique Valentin Ramel, qui reconnaît que ce n'est pas tous les jours facile. L'objectif est qu'elles restent le moins longtemps possible au domaine et soient réinsérées dans un parcours classique. Mais, en même temps, on fait tout pour qu'elles ne nous quittent pas trop vite, le temps qu'elles soient formées. »

Pour accompagner le duo, un encadrant technique d'insertion et une conseillère professionnelle permettent aux deux jeunes hommes de se concentrer sur les vignes et la production de vin. Avec déjà deux cuvées en blanc, en vin de France. Assemblage de sauvignons blanc et gris, la jeune gamme se compose de deux cuvées : Verticale et Sauvage. En attendant les vins rouges qui seront mis en bouteille cet hiver. ■ B. D.



Amélie Neau, l'aventurière de Saumur

Après dix ans dans la banque, Amélie Neau (10) a retrouvé ses racines et le domaine familial de Nerleux (« loup noirs », en vieux français) sur l'AOC Saumur-Champigny. La représentante de la neuvième génération à la tête de la propriété de 28 hectares est la première femme de la lignée à reprendre les vignes. C'est aussi la première femme à avoir présidé le Syndicat des producteurs de Saumur-Champigny. Elue en mars 2020, elle a occupé cette fonction jusqu'à la fin 2023 et en demeure la vice-présidente. « C'est loin d'être la parité, en Loire. J'étais la seule en 2013 quand je suis revenue... », reconnaît Amélie Neau.

Pas de quoi lui faire peur. Dès son arrivée, elle se plonge à bras-le-corps dans cette aventure et la conversion du vignoble en agriculture biologique, avec une certification en 2022. Curieuse, amatrice d'expérimentations, la vigneronne développe ses cuvées pour proposer aujourd'hui une vaste gamme, essentiellement en saumur-champigny, mais qui comprend aussi des crémant-de-loire, un « pet'nat », des saumurs et des coteaux-de-saumur.

Infatigable, elle continue à suivre de



près l'évolution de l'appellation. « La Loire attire avec un prix du foncier encore abordable et des climats moins secs que dans le Sud, reconnaît cette passionnée. Et puis, avec son côté convivial et sympathique, la Loire ouvre davantage ses portes qu'ailleurs. » Même si quelques investisseurs ont acquis des terres, comme Martin Bouygues avec le Clos Rougeard, le dynamisme de saumur-champigny se ressent : il y a peu de domaines où les générations ne se

suivent pas et le nombre d'hectares en exploitation reste stable. Son vœu pour l'appellation : « garder ce dynamisme, avoir toujours autant d'envie et de repreneurs. Nous avons la chance, par rapport à d'autres régions, de produire des vins frais grâce au calcaire, fruités et légers, mais complexes. Et j'insiste sur la convivialité, l'un de nos points forts. Nous sommes plus collègues que concurrents, de quoi assurer la pérennité des domaines. » ■ B. D.

« Coup de folie » à la Maison Ackerman

En 1811, un millésime exceptionnel. En créant sa maison de négoce à Saumur cette année-là, le jeune négociant Jean-Baptiste Ackerman né à Bruxelles vingt et un ans plus tôt, n'imaginait certainement pas débiter une dynastie familiale. En 2024, ses descendants sont propriétaires d'un vignoble de plus de 2000 hectares dans le Val de Loire et ne cessent d'innover avec l'audace de leur aïeul. En effet, dès 1831, Jean-Baptiste Ackerman s'intéresse à la capacité des vins de Saumur à devenir effervescents. Dès 1838, il présente ses pre-

miers échantillons à l'Exposition industrielle et commerciale d'Angers. Le succès est là. La maison s'impose comme la pionnière des fines bulles de Loire avec ses vins pétillants, lumineux et gourmands à la fois. Autre atout du domaine, ses caves troglodytes.

Ces lieux magnifiques (inscrits sur la liste du Patrimoine mondial de l'humanité de l'Unesco) servent autant à l'élaboration des vins Ackerman qu'à la promotion de la maison, qui décide de lancer en 2009 une démarche de soutien à la création contemporaine (7) en par-

tenariat avec l'Abbaye royale de Fontevraud. Depuis dix ans, la fondation Résidence Ackerman-Fontevraud permet chaque année à un artiste d'investir les lieux. Pour sa 10^e édition, le jury a retenu le projet des designers nantais Barreau et Charbonnet, qui s'inspire de l'ancien kiosque de musique du domaine pour imaginer un pavillon contemplatif dans le parc. Avec sa charpente en bois et sa toiture en flacons, leur Coup de folie s'inscrit dans la démarche tout aussi intrépide des Ackerman en matière d'œnotourisme. ■ JULES DILLERIN



Coteaux du Vendômois, le pineau d'Aunis en majesté

C'est entre les villes de Vendôme et de Montoire, dans le Loir-et-Cher, que se situe l'une des plus petites appellations de la Loire. Les coteaux du Vendômois (9) s'étendent sur à peine 105 hectares de vignes en appellation d'origine. Ici, on y fait du rouge, du blanc, mais, en guise de rosé, on préfère le gris, un vin à macération très courte. Ce qui caractérise cette petite appellation, c'est le pineau d'Aunis, son cépage emblématique, présent dans le Vendômois depuis 1920. Pour le rouge, il doit représenter au moins 40 % de l'encépagement et peut être complété par le cabernet franc, le pinot noir et le gamay (les vins peuvent toutefois être produits à 100 % en pineau d'Aunis). C'est, en revanche, le seul cépage autorisé pour le vin gris. Le blanc, sans surprise, est élaboré à partir de chenin complété par du chardonnay. Ce n'est qu'en 2001 que les vignerons obtinrent l'appellation d'origine contrôlée, mais le vignoble s'y est implanté depuis longtemps. On en trouve des traces dans un document du X^e siècle, tandis que Ron-sard et Rabalais en vantaient les mérites. Créée en 1929, la cave coopérative vinicole à elle seule 75 % des volumes de l'appellation. Mais ne vous y trompez pas. Cette petite structure est animée essentiellement par trois producteurs-apporteurs qui détiennent à eux seuls 80 % des surfaces dont peut disposer la cave. Le reste est entre les mains d'une petite poignée de vignerons, tout le monde œuvrant dans le même sens pour mieux faire connaître l'appellation. ■ F. D. B.

Le chenin, un révélateur de terroir

Frédéric Durand-Bazin

Ce cépage produit des vins qui sont aujourd'hui capables de rivaliser avec les plus grands crus blancs du monde. Son secret : une adaptabilité sans égale.

Connaissiez-vous le point commun entre les grands vins secs de Thierry Germain à Saumur, ceux de Patrick Baudouin en Anjou, les moelleux du domaine Huet à Vouvray ou encore les effervescents de François Chidaine ? Le cépage, bien sûr ! Ils sont tous issus du chenin, qui prospère en France essentiellement dans le Maine-et-Loire et l'Indre-et-Loire. « Avec ses 8800 hectares plantés dans notre région, c'est le troisième cépage du Val de Loire, mais uniquement le seizième en France », explique Camille Masson, président d'Interloire, le syndicat qui regroupe 34 appellations et l'IGP Val de Loire. Il ne représente même qu'un peu plus de 1 % de l'encépagement national.

La présence du chenin dans la région est attestée depuis longtemps. Son nom est, par exemple, cité par François Rabelais dans *Gargantua*, au XVI^e siècle. « Et, avec gros raisins chenins, estuèrent les jambes de Forgier mignonement, si bien qu'il fut tantost guery », peut-on y lire. « Attention, cela ne signifie pas pour autant

que Rabelais désignait réellement le chenin tel qu'on le connaît aujourd'hui, tempère Patrick Baudouin, vigneron dans l'Anjou et grand spécialiste de ce cépage. Il est attesté que la vigne était présente dans nos régions depuis longtemps, déjà sans doute au VI^e siècle. Mais les vignes qui produisaient les grands vins blancs étaient, à cette époque, désignées sous différents noms, que ce soit chenin, franc pineau ou pineau de Loire. Ce n'est qu'en 1870 que l'appellation chenin a été adoptée pour unifier les différents noms existants. » Jean-Michel Boursiquot, le grand expert et ancien professeur d'ampélographie à l'Institut Agro Montpellier, a, pour sa part, réussi à remonter la parenté du chenin. Dans son article intitulé « Le chenin : origines, caractéristiques et variations », le spécialiste explique que le cépage est un descendant du savagnin, le grand cépage jurassien. « Son autre géniteur est désormais connu, s'enthousiasme Patrick Baudouin. Il s'agit de la sauvignonne, également dénommée friulano dans le Frioul. »

Si 92 % du chenin planté en France se trouve en Loire, c'est en Afrique du Sud



« C'est un cépage magique », affirme Thierry Germain (ici avec son fils Louis), à la tête du domaine des Roches Neuves, à Varrains, près de Saumur. KAZIM KREAZIM.COM

qu'on le retrouve en force, avec un peu plus de 17 000 hectares cultivés. « Ce n'est qu'en 1963 qu'on s'est rendu compte que le cépage africain steen et le chenin n'étaient qu'un seul et même individu », relate Patrick Baudouin. Pour autant, c'est bien en Anjou qu'il a trouvé ses lettres de noblesse. « Il s'est implanté dans la Loire depuis des siècles pour sa capacité de symbiose avec le botrytis, un champignon qui, dans certaines conditions, permet aux raisins de concentrer leurs sucres et d'offrir aux amateurs des nectars exceptionnels », poursuit notre expert. Il suffit de goûter les grands moelleux ou liquoreux des Coteaux du Layon, de Vouvray, de Bonnezeaux, de Quart de Chaumes ou des Coteaux de l'Aubance pour s'en convaincre.

Le botrytis, allié du chenin

L'émergence des grands blancs secs est beaucoup plus récente. « Lorsque je me suis installé à Saumur au début des années 1990, peu de vigneronns avaient une culture des vins secs, confirme Thierry Germain, du domaine des Roches Neuves. Venant de Bordeaux, j'ai appréhendé ce cépage à travers les moelleux, notamment ceux de Jo Pithon. » Parmi les premiers à donner ses lettres de noblesse aux blancs secs, on trouve justement Patrick Baudouin. Lorsque ce dernier reprend les vignes familiales au début des années 1990, il constate que les liquoreux sont le plus souvent produits grâce à une chaptalisation plus ou moins importante lorsque le botrytis n'arrive pas à se développer correctement du fait des aléas climatiques. « L'économie du Layon reposait en grande partie sur la culture de la betterave », ironise-t-il.

Il décide alors de se passer totalement de cette pratique, quitte à produire certaines années des vins totalement secs lorsque le botrytis ne fait pas son œuvre. « Cette voie était à cette époque également empruntée par quelques vigneronns précurseurs comme Claude Papin au château Pierre Bise, Vincent Ogereau, Jo Pithon ou encore Olivier Lecomte », précise Patrick Baudouin. Le chenin peut enfin s'exprimer autrement que dans des vins moelleux. « Le chenin est un cépage particulier, protéiforme, qui s'exprime dans une très grande variété de vins, qu'ils soient secs, demi-sec, moelleux, liquoreux, tranquilles ou effervescents », confirme Camille Masson.

Lorsque Thierry Germain s'installe à Varrains, près de Saumur, au domaine des Roches Neuves, il tombe en adoration devant le chenin et prend le parti radical de ne vinifier que des blancs secs. « C'est un cépage magique, quel que soit le terroir sur lequel il est cultivé, détaille-t-il. Il est capable de s'adapter et offre des expressions différentes suivant qu'il se situe sur un sol calcaire ou de schiste. Sur le premier, il va s'exprimer sur la délicatesse, avec des notes salivantes et croquantes, tandis qu'il se montre puissant sur les schistes. » Une

analyse que partage Patrick Baudouin. « Les schistes produisent des vins avec plus de largeur, alors que, sur un sol argilo-calcaire, les vins proposent des notes plus citronnées que le coing, plus tendues. »

Les vigneronns louent aussi sa grande adaptabilité en cave. « Vous pouvez décider de récolter à grande maturité, comme le fait Antoine Foucault, au domaine du Collier (Antoine est le fils du regretté Charly Foucault, du Clos Rougeard, NDLR), ou de manière beaucoup plus précoce, précise Thierry Germain, vous produirez toujours de très grands blancs secs. Mais notre grand défi est avant tout de maîtriser, voire limiter son rendement, qui peut être élevé. » Le chenin est également un cépage fragile qui, comme on l'a vu plus haut, est très sensible au botrytis.

Une indéniable montée en gamme

Le pépiniériste Lilian Berillon est, lui aussi, un fan du chenin. « C'est un cépage remarquable, pas assez médiatisé, alors qu'il possède un potentiel important, explique-t-il. Il se délocalise aisément non seulement dans le sud de la France, mais également en Bretagne. Il arrive à s'exprimer facilement, y compris dans des terroirs moins qualitatifs. » Il a d'ailleurs créé avec Thierry Germain un conservatoire pour lequel les deux compères sont allés sélectionner chez de grands vigneronns ligériens, comme le domaine Huet, de vieux ceps pour développer et améliorer sa diversité génétique. « Depuis une dizaine d'années, le chenin est capable de rivaliser avec les grands blancs d'Alsace ou de Bourgogne. Les vigneronns ligériens sont en train d'écrire l'histoire de ce cépage », s'enthousiasme Thierry Germain. Ce dernier aime d'ailleurs pousser le chenin dans ses retranchements. Il produit ainsi un vin orange (la cuvée Terre) et expérimente même un vin oxydatisé non ouillé, à la façon des vins jaunes du Jura. « Le chenin montre ici sa filiation directe avec le savagnin, mais le voile (cette pellicule qui recouvre le vin jaune lorsqu'il est en fût) se fait ici plus difficilement. Le vin n'est pas encore prêt, il patiente dans les fûts depuis 2018 », explique le vigneron de Varrains, qui est en train de progressivement passer la main à son fils Louis. « Le chenin est indéniablement en train de monter en gamme, confirme Camille Masson. Il suscite un intérêt grandissant de la part des grands amateurs. » Sous l'impulsion de Patrick Baudouin, notamment, le premier congrès du chenin s'est d'ailleurs tenu à Angers en 2019, une seconde édition ayant eu lieu en 2022 à Stellenbosch, en Afrique du Sud. « Pour moi, il n'y a aucun doute, le chenin est le plus grand cépage du monde », conclut Thierry Germain. ■



Patrick Baudouin, vigneron en Anjou et spécialiste du chenin.

ACKERMAN
DEPUIS 1811

Du savoir-vivre
au savoir-faire

Saumur, bords de Loire

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Clos Cristal, près de Saumur.

CHRISTOPHE GAGNEUX

Clos de la Loire : les 30 coups de cœur de l'équipe de dégustation du Figaro Vin

Martin Lemaire

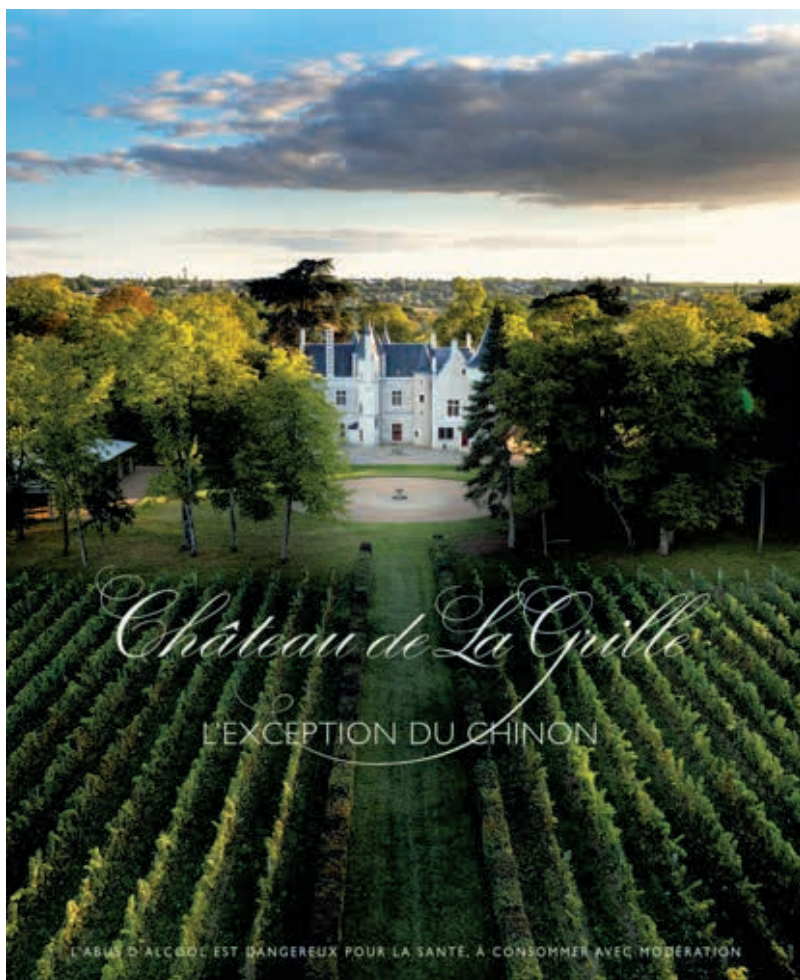
Tantôt vifs, tantôt opulents...
Notre sélection éclectique
des plus jolis domaines de la région.

Les vins de la vallée de la Loire n'en finissent plus de nous enchanter et cela fait bien longtemps que les amateurs ont identifié le potentiel d'une région viticole qui progresse à vue d'œil. Son immense diversité, en blanc comme en rouge, impose naturellement des choix qui ont amené le « Figaro Vin » à se concentrer sur des cuvées issues de clos, soit des vins qui expriment la quintessence d'un lieu unique, à travers un terroir toujours singulier.

Cette merveilleuse promenade le long du plus grand fleuve de France nous emmène sur les coteaux de schistes et de grès de Savennières, les terroirs d'argile de Montlouis ou encore le tuffeau de Chinon. On en profite également pour redécouvrir Jasnières, une appellation sous les radars qui mérite toute l'attention

des vinophiles, mais aussi pour confirmer que l'Anjou reste un vivier inestimable de vignerons talentueux. Une sélection volontairement éclectique, bâtie pour mettre en lumière des vins ayant déjà acquis une belle notoriété, tout autant que d'authentiques pépites plus méconnues, qu'il s'agisse de cuvées en agriculture conventionnelle, en bio ou biodynamie... et même en nature.

La pluralité des profils aromatiques est à saluer, car toutes les régions viticoles du monde ne peuvent se targuer de produire des vins tantôt vifs, frais et tendus, tantôt opulents, amples et généreux. Et que dire du rapport qualité-prix ? Si certaines têtes d'affiche ne se cachent plus et présentent des tarifs que l'on pourrait qualifier de bourguignons, la Loire offre encore de véritables affaires au regard du niveau actuel des vins. C'est le moment d'en profiter. ■



Château de La Grille
L'EXCEPTION DU CHINON

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Maison Langlois, le haut de gamme des fines bulles, à Saumur.



Martin Lemaire
et Frédéric
Durand-Bazin

Blancs

Domaine des Roches Neuves Thierry Germain Clos Romans 2021

Saumur

Au nez, on est invité à méditer, devant une telle complexité, avant de rêver de ces fruits jaunes, ce pain d'épices teinté de cire d'abeille qui se dégagent. La bouche est une autre aventure, tout en tension et en énergie qui vous saisit, avec des agrumes frais et un bal amer de zeste de citron en finale. Majestueux.

PRIX : 57 €

NOTE DU FIGARO : 95,5/100

Domaine Belargus Ruchères 2019

Savennières

De la pêche blanche, un peu de fruits exotiques, du fumé et du poivré pour un nez très expressif et précis. La bouche est tendue et complexe. C'est rond, minéral, l'amertume est belle : un vin très umami, en plus d'un toucher de bouche d'exception. Finale sur le safran et les épices douces, qui vous emmène sur un beau coucher de soleil d'été.

PRIX : 126 €

NOTE DU FIGARO : 95/100

Domaine Thibaut Boudignon Clos de la Hutte 2021

Savennières

Une belle énergie et un charme fou au nez, dans lequel on décele de l'infusion de thym et du floral. Beaucoup de complexité, c'est parfois impénétrable. En bouche, on vibre et on se délecte de cette fraîcheur, de ces zestes de citron vert et de cette trame saline incomparable. On retrouve les agrumes dans une finale magnifique qui nous invite à la méditation.

PRIX : 85 €

NOTE DU FIGARO : 94,5/100

Domaine de la Bergerie Clos Le Grand Beaupréau 2019

Savennières

Un nez comme une balade en sous-bois au printemps : on sent les plantes aromatiques, les fougères... Mais aussi de

l'écorce d'orange confite et de la confiture d'abricot à la vanille. La bouche est tendue comme un piquet. C'est vif, long et transparent. On retrouve les caractéristiques du nez, avec une finale magnifique et pleine d'énergie, avec du salin, du fumé et des amers.

PRIX : 22 €

NOTE DU FIGARO : 93,5/100

Château Soucherie Clos des Perrières 2022

Savennières

Nez presque séveux, enrobant, qui garde de sa part de mystère malgré de légères notes d'abricot et d'agrumes. Bouche sur la minéralité, franche, avec un prolongement agrumé, comme des petits pickles de citron. Une longue finale sur le salin.

PRIX : 35 €

NOTE DU FIGARO : 93,5/100

Domaine de la Taille aux Loups Clos de Mosny 2022

Montlouis sur Loire

Un nez magnifique, dans lequel le fumé se substitue au citronné, au poivré, au toasté et à l'iode. La bouche enchaîne sur de superbes amers, avec des arômes de coing, de poire juste mûre. Un vin charismatique.

PRIX : 35 €

NOTE DU FIGARO : 93,5/100

Domaine Thibaut Boudignon Franc de Pied 2021

Savennières

Un bouquet infiniment complexe au nez : de la fleur de lys, de la violette... Du fruit, jaune notamment, mais aussi exotique. Du vrai velours. Une bouche sur la minéralité, sur la tension et la vivacité. On se régale des écorces de citron confit, de cette acidité presque mordante et de cette finale très longue empreinte de salinité.

PRIX : 238 €

NOTE DU FIGARO : 93,5/100

Domaine de la Roche Bleue Clos des Molières 2021-2022

Jasnières

Un beau nez boisé mais équilibré, comme l'a souhaité le vigneron en assemblant les millésimes 2021 et 2022 dans une démarche originale, mais autorisée par l'appellation. Ce nez laisse apparaître du fruit (mandarine fraîche et confite) et une pointe d'exotisme. Superbe. En bouche, c'est juteux, vibrant et sen-

suel, avec des arômes d'abricot et d'amande. Le tout accompagné d'un très beau touché de bouche pour un vin racé.

PRIX : 31 €

NOTE DU FIGARO : 93/100

Clos de l'Écotard Les Pentes 2021

Saumur

Nez complexe et aromatique, entre le miel, la touche mentholée et l'exotisme. La bouche se distingue par beaucoup de complexité également. C'est plein, ample, avec un très beau toucher de bouche. Des arômes délicats de pêche et de fleurs blanches précèdent une finale salivante délicate.

PRIX : 54 €

NOTE DU FIGARO : 93/100

Domaine de Haute Perche Clos des Constants 2021

Anjou

Nez miellé, toasté et assez charmeur. La fraîcheur est là, avec le pamplemousse rose et une pointe de pierre à fusil. Un bouquet très désirable. Attaque en bouche sur l'intensité citronnée, comme l'impression de se désaltérer d'une bonne citronnade. Puis des arômes floraux et une finale salivante et une pointe de salinité.

PRIX : 19 €

NOTE DU FIGARO : 93/100

Domaine Bonnigal Bodet Clos de Beauce 2022

Touraine Amboise

De l'exubérance au nez, mais avec de la complexité : fleur d'acacia, orange confite et pointe d'exotisme. Bouche plus tendue accompagnée par une douce sensation agrumée pour un ensemble plein de peps et une belle structure et une salinité qui dure en finale.

PRIX : 21,50 €

NOTE DU FIGARO : 92/100

Langlois Clos Saint-Florent 2020

Saumur

Il est charmeur, ce nez, avec ses notes de pierre à fusil, de fumée douce, mais aussi d'agrumes et même une pointe miellée. En bouche, c'est ample, racé, nous sommes sur le zeste de citron, la tension, avec une longueur très appréciable. Complexe et tonique.

PRIX : 137,70 €

NOTE DU FIGARO : 92/100

Domaine Vincent Carême Clos de la Roche 2022

Vouvray

De beaux fruits blancs, mais aussi de la floralité au nez. La bouche est joliment évanescence, elle est dotée d'une belle harmonie et d'une grande digestibilité. La finale est longue et belle, sur la poire williams et l'amande.

PRIX : 27,50 €

NOTE DU FIGARO : 92/100

Domaine des Baumard Clos du Papillon 2019

Savennières

Beaucoup de minéralité au nez, un côté abricoté et floral. Une expression tout en douceur du terroir. En bouche, on attaque sur les fruits secs (amandes et noix), puis on se délecte d'arômes de champignons comme les shiitakés. La finale est longue et tendue.

PRIX : 33 €

NOTE DU FIGARO : 92/100

Clos de l'Écotard 2021

Saumur

Au nez, un kaléidoscope d'effluves en chanteurs : de la pomme verte, du citron confit, de la poire Conférence et quelques fleurs en bouquet. En bouche, c'est frais, tendu et salivant, avec une belle énergie qui évolue sur une trame fumée très élégante.

PRIX : 29,50 €

NOTE DU FIGARO : 92/100

Domaine Nicolas Reau Clos des Treilles 2020

Anjou

Un exercice d'équilibriste réussi au nez, entre le floral (aubépine), les agrumes (zeste de citron vert) et la richesse miellée. La bouche est gracieuse, délicate et en même temps nerveuse et prime-sautière. Tout cela a de l'allant et du chien, avant une finale saline remarquable.

PRIX : 20 €

NOTE DU FIGARO : 92/100

Domaine des Hauts Baigneux Clos des Brancs 2022

Touraine Azay-le-Rideau

Un nez assez riche et varié, du vétiver au chèvrefeuille en passant par l'agrumé doucement confit. La bouche est réjouissante, avec cette vivacité et cette rapidité. Les fruits jaunes se confondent avec quelques arômes de fruits exoti-

ques, dans un équilibre remarquable.

PRIX : 28 €

NOTE DU FIGARO : 92/100

Les Terres Blanches Clos Bel Air 2022

Anjou

Citron, fruits du verger, pollen, poivre blanc : un nez résolument équilibré et très agréable. La bouche est tout en douceur et en délicatesse, même si elle ne manque pas de tension et de vivacité. La pointe d'exotisme rend le tout très savoureux.

PRIX : 30,90 €

NOTE DU FIGARO : 91/100

Domaine Luneau-Papin Clos de l'Allée 2022

Muscadet Sèvre et Maine

Nez plein de dualité, entre l'iode d'une algue marine et des notes plus fruitées de pêches jaunes et de mirabelles. La noisette fraîche est également présente. En bouche, on note une belle allonge et une jutosité pleine de vie. Amande amère en finale.

PRIX : 21 €

NOTE DU FIGARO : 91/100

Domaine Melaric Clos de la Cerisaie 2020

Saumur

Nez sur l'exotisme, avec de l'ananas, du cynorhodons floral et du miel d'acacia. Une petite pointe de réduction qui donne du charme à l'ensemble. Bouche crémeuse, un peu évoluée, assez généreuse sur les fruits blancs, voire exotiques. Belle finale sur l'amande pour un vin résolument rapide.

PRIX : 28 €

NOTE DU FIGARO : 91/100

Domaine Vigneau-Chevreau Clos de Rougemont de l'Abbaye de Marmoutier 2023

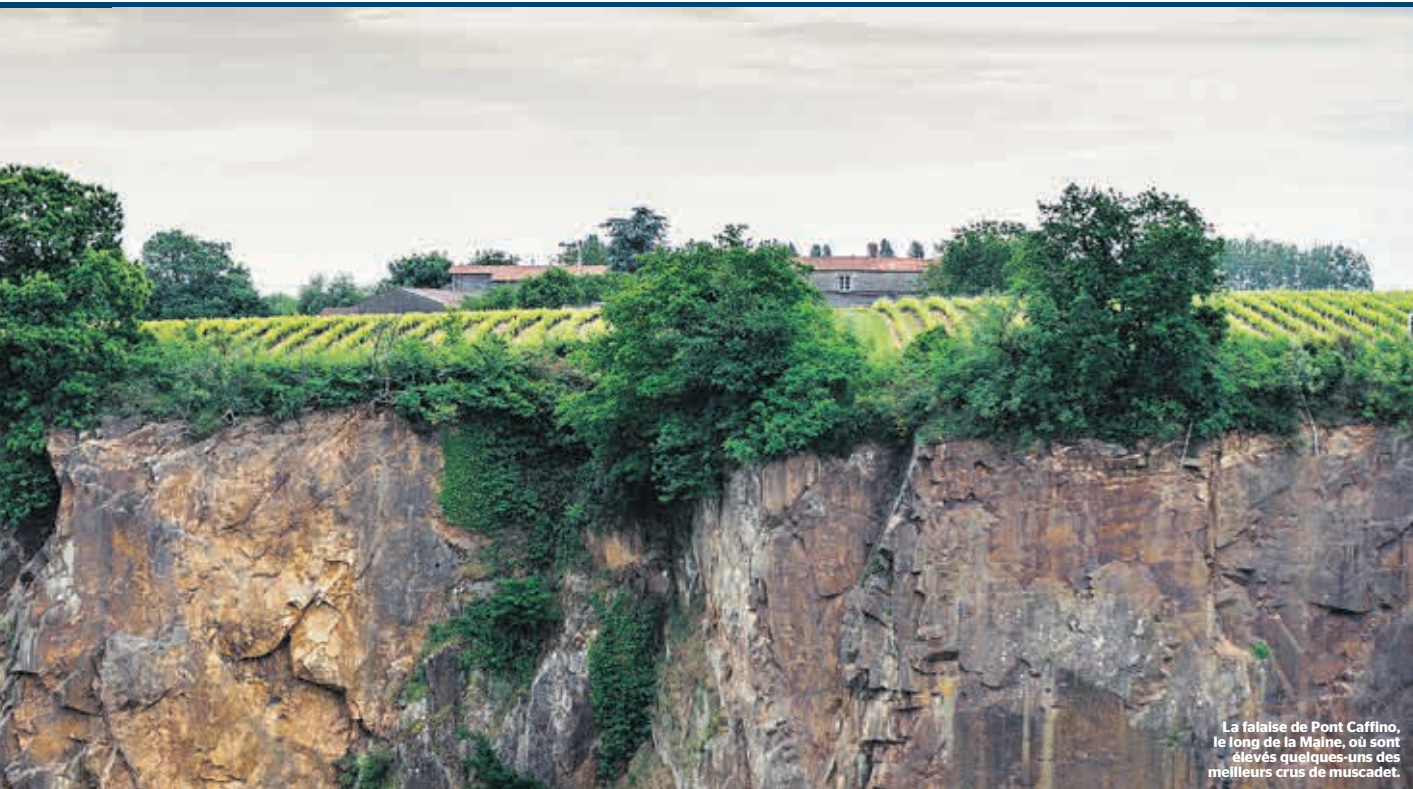
Vouvray

Nez tout en délicatesse, sans tapage, exprimant des notes de coing et de poivre blanc. C'est plus généreux en bouche, on apprécie les agrumes confits et la poire. Encore un peu plus de rondeur en finale pour un ensemble confortable et gastronomique.

PRIX : 16,90 €

NOTE DU FIGARO : 91/100





La falaise de Pont Caffino, le long de la Maine, où sont élevés quelques-uns des meilleurs crus de muscadet.

EMELINE BOLEAU / CONSTANT FORTME RECHERAT

Rouges

Domaine des Roches Neuves Thierry Germain Clos de l'Echelier 2021

Saumur-Champigny

Un nez qui libère de beaux effluves de rose, de pivoine, puis de fruits frais en salade et de fraises écrasées au sucre. Une bouche énergique, qui ne manque pas de fraîcheur végétale et d'élégance grâce à un toucher de bouche soyeux. Les notes épicées et les tanins raffinés, avant la finale très longue sur le cassis, rendent l'ensemble assez majestueux.

PRIX : 37 €

NOTE DU FIGARO : 94,5/100

Domaine Emmanuel Haget Clos Messémé 2021

Saumur Puy-Notre-Dame

On se régale de ce nez complexe aux notes fumées, de petites baies et de fruits rouges mûrs. Il y a aussi du floral avec la pivoine et une pointe de réglisse. En bouche, le vin se distingue par une belle mâche, c'est suave, les tanins sont fondus, pour un ensemble délicieux. Finale épicée d'une jolie longueur.

PRIX : 18,90 €

NOTE DU FIGARO : 93/100

Langlois Clos Saint-Florent 2020

Saumur

Au nez, on distingue les fruits rouges légèrement confits avec une feuille de laurier, mais aussi de la mûre. Ce très beau nez flirte aussi avec des notes plus profondes de cacao. En attaque, la bouche est riche, séveuse, on se délecte de ces fruits rouges frais avant une finale où les tanins et leur amertume s'expriment et libèrent de la fraîcheur.

PRIX : 137,70 €

NOTE DU FIGARO : 93/100

Domaine Grosbois Clos du Noyer 2020 Chinon

Des fruits rouges mûrs au nez, de la compote de fraise et une trame doucement réglissée pour un nez véritablement élégant. La bouche laisse entrevoir des fruits rouges compotés, c'est racé et toujours dans l'élégance. Les tanins sont superbement soutenus et intégrés.

PRIX : 32,50 €

NOTE DU FIGARO : 93/100

Alliance Loire Clos Cristal 2019

Saumur

Un nez délicat de petits fruits acidulé comme la groseille. On a ensuite les plantes aromatiques, voire la mine de crayon. Une bouche riche et structurée, assez intense et solaire, franchement éclatante.

PRIX : 72 €

NOTE DU FIGARO : 92,5/100

Christian Venier Clos des Carteries 2022

Cheverny

Les petits fruits rouges au nez sont délicieux, accompagnés de quelques notes fermentaires qui apportent complexité, profondeur et personnalité tranchée. Une bouche ample et complexe, mais fraîche, et surtout une belle finale sur le noyau de cerise qui donne un goût de reviens-y immédiat.

PRIX : 18,50 €

NOTE DU FIGARO : 92/100

Domaine Couly-Dutheil Clos de l'Écho 2018

Chinon

Un nez réglissé, sur la prune noire et la mûre, teintées d'épices assez intenses. Bouche dense, pulpeuse, qui évolue vers des arômes de sous-bois. Les tanins, structurés, sont tout en volume pour un vin ambitieux.

PRIX : 24,95 €

NOTE DU FIGARO : 91,5/100

Domaine Wilfrid Rousse Clos de la Roche 2019

Chinon

Un joli kaléidoscope au nez, tantôt sur le poivron rouge, sur les petits fruits rouges, puis du menthol et finalement de la boîte à cigares. La fluidité et la tension dominant en bouche, qui garde des aspérités et du caractère. C'est friand et gourmand (fruits noirs confits) avec plus de fraîcheur en finale.

PRIX : 22 €

NOTE DU FIGARO : 91/100

Domaine Breton Clos Sénéchal 2020 Bourgueil

Le nez exprime des notes de fruits rouges confits dans de la vanille et du poivre. Une pointe végétale également. La bouche, quant à elle, est lumineuse, avec la sensation de déguster une salade de fruits rouges laqués. Les tanins sont peu marqués.

PRIX : 24,50 €

NOTE DU FIGARO : 91/100



Restaurant Le Duc
Paris

Laurent-Perrier

Cuvée Rosé, choisie par les meilleurs.



Cuvée Rosé est issue de la lente macération des meilleurs Pinots Noirs de la Champagne puis d'un vieillissement au minimum de 5 ans dans nos caves.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



VINS DE Loire

Depuis 2000 ans notre savoir-faire s'imprègne du caractère singulier de la Loire. Son contact nous inspire. Nous produisons une palette de vins immensément riche. Rouge, rosé, blanc ou fines bulles, toutes les nuances se retrouvent au cœur des Vins de Loire.

**Entre
les vignes, écrire
notre histoire.**

www.vinsdeloire.fr



VIGNOBLES NANTAIS | VIGNOBLES D'ANJOU-SAUMUR | VIGNOBLES DE TOURAINE, VALLÉE DU LOIR ET HAUT-POITOU

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.