



Liv Vincendeau,
Domäne Vincendeau :
« On est en 3^e année
de conversion bio ».

dix jours avant la récolte. Du coup, concentration, beau degré et vendange saine... » Pour d'autres et afin de vinifier tout de même quelque chose, il fut nécessaire d'acheter des raisins dans d'autres régions. Nicolas Grosbois, à Chinon, a été « dépanné » par un vigneron bio de Gaillac et propose un vin de France dans l'esprit de ses cuvées printanières. Tout comme Anne Rouxelin et Sophie Raimbault, du Domaine Ansoelles, à Bourgueil, jeunes installées (voir notre spécial vins n° 2296) qui sont allées chercher de la vendange dans le Sud-Est. Mais tous, malgré les difficultés de trésorerie à venir, gardent le moral, à l'image de Corentin Forest, installé depuis le 1^{er} janvier à la suite de ses parents au Domaine de Rochambeau : « C'est certain que 2016, c'est formateur... Pour ma génération, le grand challenge, c'est d'être capable de s'adapter aux changements climatiques ; il faut être réactif face à des phénomènes météorologiques très soudains. »

L'année cruelle

Loire 2016. Un millésime formidable s'il n'y avait pas eu le gel en avril, qui a réduit les récoltes, allant parfois jusqu'à les détruire.

Is sont incroyables, ces vignerons de Loire, car, même en année de malheur, ils gardent le sourire et leur bonne humeur. 2016 : un désastre dans beaucoup d'endroits. Non pas que le millésime ne soit pas de qualité, il l'est et cela en ajoute dans le dépit, car les volumes, la plupart du temps, varient entre une demi-récolte et rien du tout. Avec, ici ou là, quelques miraculés. Le gel, survenu fin avril avec des pics à -6 °C ou -7 °C, n'a pas fait de cadeaux. Bourgeons bien tendres et même contre-bourgeons qui, parfois, permettent de faire une petite vendange de sauvegarde, rien n'a été épargné. Ce sont les parties basses des vignobles qui ont surtout été touchées, là où, par exemple, à Chinon ou à Bourgueil, on produit ces délicieuses cuvées dites de « graviers », qu'on embouteille au printemps, riches en fruits, délicates en tanins. Les parties hautes, celles

sur argilo-calcaires, qui accouchent de vins plus de garde, ont moins souffert. Et c'est tant mieux car l'année, qui avait mal commencé, s'est plutôt bien achevée. Printemps très pluvieux, situation périlleuse pour les bios : « Avec les paquets d'eau qu'on a pris au printemps, on en a bavé en biodynamie », résume Jean-Dominique Vacheron, à Sancerre. Le printemps fut suivi d'un été caniculaire, source d'inquiétude pour tout le monde, avant de se conclure sur un mois de septembre et même d'octobre ensoleillés mais avec ce qu'il fallait de pluie pour réactiver la vigne et lui permettre de faire mûrir les raisins. Un temps idéal pour les rouges comme pour les blancs, qui conservaient parfums et acidité. Sauf que... le gel a tapé, aussi bien dans la région du muscadet que dans l'Anjou ou la Touraine, un peu moins dans le Centre Loire. En pouilly-fumé, Laurent Lebrun a fait une récolte « normale ». Plus en amont, du côté de Saint-Pourçain, Jean-Marc Josselin, président de la cave des vignerons, résume parfaitement les événements : « Bonne année, assez tardive, puis un bel été, des raisins de qualité mais on a perdu 20 %, on a eu la gelée d'avril, puis la grêle et, la dernière semaine d'août, la grillure : les raisins ont brûlé sur place avec des pics à 40 °C. Ça s'est bien terminé avec un peu d'eau

Explorateurs. La Loire et ses nombreux vignobles continuent d'attirer les prétendants. Certes, la première des raisons demeure un foncier abordable et des exploitations à reprendre sans se ruiner. Alexis Soulas a grandi à Paris, mais songeait aux grands espaces et au travail manuel. Ecole d'ingénieurs agronomes à Bordeaux, fac d'œnologie puis travail en Corse, où il a rencontré Dominique Sirot, étudiant en histoire qui, à la suite d'un rêve – « J'étais dans un hamac près d'une vigne, j'ai pris ça comme un signe... » –, a passé un BTS viti-cœno à Bordeaux et lui aussi a trouvé un premier boulot dans l'île de Beauté. Changement de climat, voilà les deux amis installés à Saint-Lambert-du-Lattay, près d'Angers : « On a repris le domaine en 2014 (Domaine des Chesnaies), il va changer de nom, il s'appellera Le Fief noir. On a voulu mettre en valeur les schistes de l'Anjou noir, on est en train de restructurer la gamme, on a 20 hectares. Le chenin sur les schistes de l'Anjou noir, c'est ce qu'on aime : profondeur, puissance. Après, il faut aussi proposer des entrées de gamme pour faire tourner l'affaire. Il faut trouver le juste équilibre avec des vins faciles d'accès, sans toutefois tomber dans le standard. » Dans la Loire, ces nouveaux exploitants se sentent en liberté, un peu conservateurs de patrimoine, un peu explorateurs, totalement artisans ■

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

BERT HANNA/REA

Sélection Loire millésime 2016

Anjou

Domaine Vincendeau

02.41.57.21.15.

Domäne avec l'« umlaut » (tréma allemand), car Liv Vincendeau est née en Allemagne, dans la région du Rheingau : « Mes parents n'étaient pas vigneron. J'ai fait des études de chimie en Angleterre et j'ai atterri à Strasbourg. Là, je suis tombée amoureuse du vin français. J'ai rencontré des vignerons d'Anjou et continué mes études à Angers. J'y suis depuis 2000. J'ai fait ma formation en viti-œno en 1999 et j'ai travaillé dans divers domaines, surtout chez Langlois-Château, qui appartient à Bollinger. Mon mari, rencontré à Angers, est ingénieur informatique, mais, lors des vendanges, il vient avec nous. En avril 2014, j'ai repris 7 hectares du Domaine Grosset. On est en troisième année de conversion bio. Ma passion, c'est la bulle, le chenin effervescent, c'est fabuleux. »

15,5 - Le Raguenet.

Fruits blancs, citronné, pêche blanche. Bouche poivrée, épicée, frais, bien sec, élégant et appétissant.

Patrick Baudouin

02.41.74.95.05.

16,5 - Le Cornillard. Fruits blancs, frais, tendu, vif, long, joli vin bien équilibré. Environ 30 €.

Philippe Germain

02.41.68.22.85.

15 - Château de la Roulerie. Riche, tout en fruits, de la fraîcheur, rond, gras, complexe, gourmand, savoureux. 12 €.

17 - Cuvée les Terrasses.

Expressif, confiserie, note amère agréablement, gras, bien vif, riche, poire, fruits blancs, long. 18 €.

15,5 - Coteaux-du-layon.

Très frais au nez, agrumes, fleurs blanches, profil demi-sec, explosion de fruit en bouche, pêche blanche, persistant, frais. 12 €.

16 - Les Méranes. 100% cabernet-franc, beaucoup de fruit, épices douces, poivre gris, tanins veloutés, un peu accrocheurs, charnu, bien séveux, excellent. 15 €.

Domaine de Rochambeau

02.41.57.82.26.

Corentin Forest : « On a eu le gel, le mildiou et la sécheresse... On a perdu 25 % de la récolte, on ne fera donc pas d'anjou-villages, et, en coteaux-de-l'aubance, juste l'entrée de gamme. Je fais un peu tout, y compris la vigne. Des petites touches personnelles, par exemple un vin sans soufre. On ne le vend qu'à la cave, mais je suis prudent, je veux garder du fruit, ça ressemble au reste de la gamme. Simon, j'aime bien les doux, mais ce qui m'intéresse vraiment, ce sont les blancs secs et les rouges. »

17,5 - Anjou blanc. Nez fin, délicat, fruits blancs, note florale, gourmand, rond, délicat, fleur d'oranger, très bon. 5,50 €.

16 - Anjou rouge. Nez de cerise, framboise, tanins denses, encore accrocheurs, charnu, gourmand. 5,50 €.

16,5/17 - Coteaux-de-l'aubance

Plaisir. Frais au nez, note de miel, fruits jaunes, coing frais, suave, pur, complet, persistant. 7,90 €.

Le Fief noir

Alexis Soulas et Dominique Siroit
02.41.44.40.36.

14,5 - L'Échappée.

Chenin. Expressif, fruits jaunes, mangue, gourmand, rond, frais et équilibré. 10 €.

15,5 - Ouest Coast blanc. Chenin. Fruits blancs, sapide, minéral, agrumes, ananas frais, finale nette, sèche, beaucoup de pureté. 13 €.

15 - Ouest Coast rouge. Grolleau. Floral, violette, poivre, tanins gourmands, bien savoureux, original, souple. 13 €.

Chinon

Nicolas Grosbois

02.47.58.66.87.

14,5 - La Cousine de ma mère.

« Avec le gel du 27 avril, on a tout perdu ; je suis descendu à Gaillac chez un vigneron bio acheter des raisins pour avoir quelque chose à proposer en vin de France : un assemblage de syrah, braucol, duras et merlot. » Un vin gourmand, frais, peu extrait, travaillé pour la gourmandise, relevé en finale. 9,50 €.

15,5 - Gabare. Sur les coteaux, le gel a fait un peu moins de dégâts et permis une minuscule récolte : 50 hectolitres sur 10 hectares. Nez fumé, fruits noirs, bouche assez tannique, serrée, bon prolongement, demande de l'attente. 17 €.

16,5 - Clos du Noyer. Fermé mais belle matière en bouche, tanins enveloppés, long, suave, avec une finale relevée, joli vin. 24 €.

Bernard et Matthieu Baudry
02.47.93.15.79.

15,5 - Le Domaine. « On a perdu 50 % de volume. » Fruits rouges, cerise, très pur, savoureux. Prix non fixé, le 2015 est à 11 €.

17 - Le Clos Guillot. « Sur ces terrains argileux, on a fait une récolte normale. » Epicé, mûre, réglisse, bouche structurée, un vin blanc, tendu, avec des tanins fins et vigoureux. Prix non fixé, le 2014 est à 17,50 €.

Philippe Alliet
02.47.93.17.62.

16 - Chinon. Mise en bouteille prévue en avril. « On a une demi-récolte. » Fruits rouges, cerise, bouche bien fruitée, juteuse, tanins fins, bon gourmand. 11 €.

Domaine de Noiré
02.47.93.44.89.

16 - Soif de tendresse. Pratiquement pas de récolte sur les sols de graviers qui ont gelé, cette cuvée provient des argiles à silex situées un peu plus en hauteur et moins atteints. Gelée de cassis, mûre, cerise brûlée, tanins ronds, belle matière suave, joli fruit. 8,20 €.

17,5 - Caractère. Vieilles vignes sur le plateau calcaire. Nez encore discret, tanins très fins, structure solide et élégante, très long, futur joli vin. Commercialisé à partir de 2021, prix non fixé, le 2012 est à 13,50 €.

Muscadé

Domaine Pierre Luneau-Papin

02.40.06.45.27.

« On est certifiés bio sur près de 30 hectares et avec le millésime 2018, la totalité le sera », dit Pierre Luneau, retraité actif qui a cédé la place à ses enfants.

15 - Le Verger. Schistes et micascistes, nez citronné, épices douces, bouche tendue, fraîche, très bon vin d'approche. 8 €.

16 - Vera Cruz. Une colline sur la commune de Valette, 3 hectares de vieilles vignes. Expressif, mandarine, poire, fruité, bouche gourmande, ronde, savoureuse. 15 €.

17,5 - Les Pierres blanches. Sols de gneiss sur la commune de La Chapelle-Heulin. Vieilles vignes de 70 ans en sélection massale (pas de clones sur le domaine), nez crayeux, calcaire, bouche épicée, poivre noir, minérale, vive, tendue, en longueur, vin de garde. 15 €.

Domaine Landron-Chartier
02.51.12.22.90.

15 - Muscadé coteaux-de-la-loire-sur-lie. Nez agrumes, crayeux, plein, élégant, sapide, bonne longueur, vin gourmand qui sera disponible dès avril. 8 €.

15 - Melon B, vin de France. Poivré, épice, bouche tendue, nerveuse, pleine, bonne longueur, un vin à 12° 11 €.

15,5 - Esprit détente, coteaux-d'ancenis (rouge). Bien fruité, vif, savoureux, finale relevée par des tanins nerveux qui prolongent la finale. 8 €.

Julien Braud
06.74.81.83.59.

Installé en 2013 sur aujourd'hui 780 hectares. « J'ai commencé avec 3 hectares en parallèle des parents. J'ai préféré créer un domaine. Ce n'est pas par opposition, ils n'étaient pas loin de la retraite et je n'ai pas voulu boussuler leur travail. D'ailleurs, ils m'ont beaucoup aidé... »

15,5 - Les Vignes du bourg. Un mélange de différents terroirs : « C'est à cause du millésime, on a une toute petite récolte et on a préféré assembler. » Nez discret, pas encore révélé, touche d'épices. Bouche tendre mais avec une belle fraîcheur, long, gourmand, disponible en avril. 6,50 €.

Saumur et saumur-champigny

Domaine du Vieux-Bourg

02.41.52.91.89.

15,5/16 - Cuvée du Domaine. Cerise, joli fruit, bouche tendre, bien fruitée, fine, bon prolongement sur les fruits rouges. 7 €.

Domaine Filliatreau
02.41.52.90.84.

15 - Château Fouquet. Propriétés de la famille Filliatreau, 11 hectares

en bio certifiée. Frédéric : « On commence la biodynamie sur Fouquet. » Joli fruit, assez complexe, bouche vive, relevée, élégante. 8,60 €.

Domaine de Rocheville

02.41.38.10.00.

16 - Le Prince. Cerise, poivre, juteux, gourmand, noyau, note amère agréable, touche mentholée, tanins fins, un peu accrocheurs, doit se fondre. 9,90 €.

Château de Villeneuville
02.41.51.14.04.

« Floraison étalée, blocage des maturités en août, mais, grâce au travail des sols (bio), les vignes n'ont pas souffert de la chaleur. Le paradoxe, c'est qu'après un printemps pourri il a fallu éviter les surmaturités ! »

15 - Clos de la Biennoire. Nez mûr, note fraîche, mentholée, bouche veloutée, tanins soyeux, tendre, fruité pur, déjà très aimable. 11 €.

Sancerre et menetou-salon

Jean-Dominique Vacheron

02.48.54.09.93.

16 - Cuvée Domaine. Joli fruit, pomme verte, bouche vive, fruits blancs, gourmand, facile, bon vin d'approche. Environ 20 €.

Domaine Pellé
02.48.64.42.48.

Paul-Henry Pellé a trouvé son propre style aux commandes du domaine : « Cette année, tout a été ramassé avec des pH au-dessous de 3, finesse, tension, profondeur. On avait peur que ce ne soit pas mûr et pas envie non plus d'attendre pour avoir des degrés trop élevés... »

16 - Morogues. Assemblage de parcelles sur cette commune, calcaire un peu en altitude. Floral, citronné, bouche vive, élégante, beau prolongement. 12 €.

17 - Les Vignes de Ratier. Parcelle à l'entrée du village, marnes kiméridgiennes, sol peu profond. Agrumes, citronné, vin très complet avec de la tension et de la gourmandise, délicat et persistant. 15,50 €.

18 - Le Carroir. Sols à silex. Nez agrumes et poivre noir, bouche tendue, accrocheuse, tout en longueur, grande élégance, salinité en finale. 15,50 €.

17 - Les Blanchais. Parcelle la plus au nord sur argile et quelques veines de silex. Epicé, zeste, citronné, bouche fraîche, bien vive, un vin long et plein, vin de garde. 19 €.

Matthias et Emile Roblin
02.48.79.48.85.

15 - Origine. Pomme golden, bouche bien fruitée, gourmande, l'acidité en finale prolonge la bouche. 13 €.

16 - Enclos de Mambray. Fruits blancs, zeste, frais, tendu, élégant, équilibré, belle longueur. 15 €.

Cheverny et cour-cheverny

Domaine des Huards

02.54.79.97.90.

Suite assurée après le retour au bercail d'Alexandre, le dynamique fils passé par les start-up. « On est équipés avec un système d'aspersion pour éviter le gel et on a fait une récolte normale sur les trois quarts du vignoble. »

En biodynamie depuis 1998.

16,5 - Cuvée Pure. Blanc. 85 % chardonnay, 15 % sauvignon. Pomme golden, bouche bien fraîche, savoureuse, relevée en finale. 12 €.

16,5 - Cuvée Romo. Cour-cheverny, cette petite AOC de blanc ne comporte que du cépage romorantin. Fruits blancs, citronné, bouche très tendue, vive, vin intense, de garde. Cette cuvée ne sera commercialisée que dans trois ans. 12 €.

16 - Cuvée Envol. 50/50 pinot noir et gamay. Fruits rouges, nez assez éclatant, bouche gourmande, bien fruité, petits tanins serrés qui prolongent la finale. Commercialisé à partir de 2018. 11 €.

Domaine de Veilloux
02.54.20.22.74.

16,5 - Blanc domaine. 85 % sauvignon, 15 % menu pinot noir sur argiles fortes. Nez pêche blanche, épices douces, bouche tendre, parfumée sans excès, un sauvignon classe, structuré et rehaussé de la vivacité du menu pinot noir. 8,60 €.

Pouilly-fumé

Laurent Lebrun

03.86.39.02.93.

16,5 - Pouilly-fumé. Rare rencontre avec un vigneron qui a fait une récolte « normale ». Assemblage entre un vin provenant de sols à silex (tension) et un de calcaire (fruit). Agrumes, bouche étirée, longue avec une acidité qui prolonge le fruit. Bien équilibré. 12 €.

Domaine Marchand & Fils
03.86.24.93.55.

« On fait 20 hectolitres à l'hectare en moyenne, les coteaux ont été plus épargnés par le gel. »

16 - La Mine. Fruité, cerise, bouche ronde, souple, tanins fins, beaucoup de gourmandise. Environ 12 €.

Domaine des Chesnaies
02.47.96.98.54.

15 - Cuvée des Chesnaies. Fruits rouges, cerise, expressif, tendre, frais, terrien et fruité. Joli vin d'été. 7,70 €.

Rodolphe et Pierre Gauthier
02.47.97.41.06.

16,5 - Jour de soif. Dans cette cuvée à l'origine en provenance de sols légers pour vin tendre, le gel a contraint les Gauthier à utiliser des vins aussi de coteaux, ce qui lui confère une densité supplémentaire. Nez bien fruité, très cerise, bouche ronde, enveloppante, tanins veloutés, belle longueur. 10,70 €.

Coteaux-du-vendômois

Patrice Colin

02.54.72.80.73.

En bio depuis 2008.

16/16,5 - Gris Bodin. Gris de pinot noir d'Aunis (cépage rare qui, bien maîtrisé en rendement, donne des vins originaux, fruités et épicés, souvent poivrés). Vignes de 90 ans. Nez bien fruité, poire, safran, bouche enveloppante, bien persistante. 7,60 €.

16 - Pierre à feu. Chenin. Nez salé, pomme, fruits d'autonome, bouche vive, droite, un vin sec et minéral, légèrement salin. 7,90 €.

17 - Blanc Vieilles Vignes. Chenin. Citronné, zeste, craie, long, tendu, vif, épicé, très droit, salinité, très persistant. 9,20 €.

Savennières

Château d'Epiré

02.41.77.15.01.

17 - Château d'Epiré. Agrumes, fleurs blanches, fougère, bouche épicée, tendue, très étirée, finale noisette fraîche. Le millésime lui convient bien. 15 €.

14,5 - Clos de la Ceresale. Cabernet franc. Fruits noirs, mûre, rond en attaque, plus tendu ensuite, fruité bien présent, bon vin de copains. 7,50 €.

Saint-pourçain

Cave de l'Union des vignerons

04.70.45.42.82.

15 - Cuvée printanière. Chardonnay 80 % plus tressallier. Frais, agrumes, pomelo, sapide, long, salin, gourmand, harmonieux. 7,60 €.

15,5 - Domaine de la Croix-d'Or. Chardonnay 70 %, tressallier 20 %, sauvignon 10 %. Un domaine vinifié par la cave. Nez fin, complexe, fruits blancs, exotique, délicat, un peu poivre en finale. 8,40 €.

16 - La Ficelle. Gamay 75 % plus pinot noir. Nez explosif de fruits noirs, épices, poivre, tendre, gourmand, charnu. 4,95 €.