

Les Dégustations
En couverture



Aujourd'hui, l'élégance
des chenins ligériens les place
au même niveau que
les grands blancs bourguignons.

T. Legrey

EN COUVERTURE

Grands blancs de Loire 130 chenins irrésistibles

Celui que l'on nomme aussi le pineau de Loire n'est pas un cépage docile. Mais pour qui sait le dompter, il livre des blancs de terroir exceptionnels. De la Touraine à la Vendée, du tuffeau au schiste armoricain, nous avons sélectionné les plus beaux d'entre eux.

Une grande dégustation de Pascaline Lepeltier et Alexis Goujard. Photos de Jean-Yves Bardin

Les Dégustations Vallée de la Loire

Pas moins de 130 cuvées de haut vol sélectionnées dans ce dossier. Qui aurait pu imaginer il y a trente ans une telle dégustation de chenins secs de la Vallée de la Loire ? Attendue, espérée, la révolution des années 1990 a porté ses fruits. Née de la vision de quelques pionniers tels Philippe Foreau à Vouvray, François Chidaine à Montlouis-sur-Loire, Richard Leroy en Anjou ou encore Thierry Germain à Saumur, elle a engendré un mouvement de fond qualitatif. Aujourd'hui, dans ce paysage extrêmement riche, le chenin sec ligérien est devenu l'un des blancs de terroir les plus excitants de France et de Navarre. Le monde a soif de ces vins, plébiscités par vous, chers amateurs, et par les meilleurs restaurants et caves de la planète ; il nous fallait donc nous pencher sur la question pour apprécier le travail accompli en trente ans. Car, si l'on regarde les chiffres, cette *success story* est loin d'être évidente : la réalité dans le vignoble ne montre pas forcément la même dynamique.

Après des années d'arrachage, la superficie plantée s'est enfin stabilisée, faisant peu ou prou jeu égal avec celle du sauvignon blanc : 9 850 hectares. Mais la majorité de la récolte est toujours destinée aux bulles, les vins secs ne représentant que 6 % de la production totale de la Vallée de la Loire.

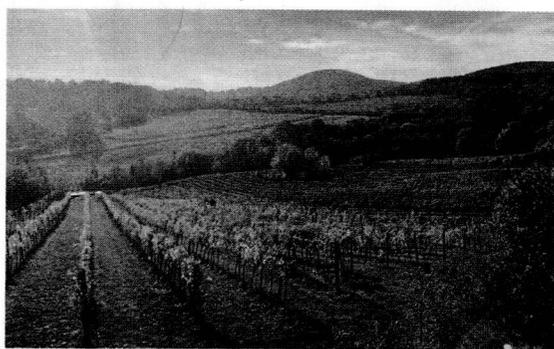
ROBUSTESSE ET VERSATILITÉ

Ligérien de naissance, comme l'indique son nom local, le pineau de la Loire, cultivé depuis le IX^e siècle principalement entre l'Anjou et la Touraine, est apprécié au fil des siècles pour sa robustesse, sa versatilité et la possibilité de produire avec lui des vins aussi bien effervescents que secs, demi-secs et moelleux. Il engendre des vins de garde prisés de l'élite. Le faire mûrir correctement demande beaucoup d'attention, et c'est précisément cela qui a manqué au cours du XX^e siècle, pour des raisons climatiques et aussi de pratiques culturales. À une culture nécessairement modérée avant le phylloxéra a succédé une viticulture plus intensive après la Seconde Guerre mondiale, avec la replantation de clones productifs et l'utilisation excessive d'engrais et traitements chimiques.

La réputation des vins moelleux et liquoreux de la région a décliné en raison de l'abandon des techniques comme le tri des raisins visant la concentration en sucres, et donc la profondeur et la complexité, la production de vins maigres et la chaptalisation, tandis que le chenin sec restait un produit secondaire. Cependant, des vigneronnes comme Gaston Huet à Vouvray et la décision de Savennières de produire des vins secs ont contribué à un renouveau. Dans les années 1990, une prise de conscience en Anjou a poussé certains producteurs à revenir aux pratiques rigoureuses, en privilégiant la qualité des raisins pour des vins secs.

UNE AVENTURE RÉCENTE

Qu'apprend-on ici ? L'histoire du chenin sec en tant que vin de mire pour les vigneronnes est une aventure récente, en réalité. Cela n'est donc guère étonnant que le monde ne



Sur le terroir de Savennières, le chenin déploie sa puissance.

découvre qu'aujourd'hui la qualité indéniable de ces blancs, qui les met au même niveau que les grands blancs secs de Bourgogne, d'Alsace ou du Rhône dont l'histoire est bien plus ancienne.

L'histoire des grands blancs secs de Loire est en train de s'écrire, celle de la compréhension de la complexité des chenins secs de terroir. D'où les mille et une facettes dont nous avons fait l'expérience au cours de cette dégustation. Tout s'est accéléré depuis quelques années, grâce

à l'émulation de producteurs bien décidés à révéler la grandeur de ce cépage. Cette minorité, et ce n'est pas un hasard, est celle aussi qui a entamé la révolution agroécologique, qu'elle soit biologique, biodynamique ou régénératrice. On pense bien sûr à Éric Morgat à Savennières, Éric Nicolas à Jasnières, Damien Delecheneau à Montlouis, Vincent Carême à Vouvray ou plus récemment à Thibaud Chevré, Étienne Bodet et Léo Charruau à Saumur. Parfois locaux, souvent venus d'autres horizons ou formés sous d'autres cieux, ces acteurs ont aussi apporté la curiosité nécessaire pour s'enrichir de pratiques établies ailleurs, notamment en Bourgogne et en Champagne.

CULTIVER SON IDENTITÉ SINGULIÈRE

Que nous enseigne notre dégustation ? Que le chenin est un cépage périlleux à dompter ! Son acidité, sa force, son amertume nécessitent d'être appréhendés avec tact. Le chenin demande une vraie volonté qualitative : des rendements contrôlés, des maturités maîtrisées, une attention à la vigne comme au chai de tous les instants surtout dans des millésimes où la pluie, la sécheresse et les pressions malades sont intenses. Sans ces précautions, le chenin n'est qu'un blanc maigre, austère, sans identité.

Voilà le défi des vigneronnes : cultiver l'identité singulière du chenin sur son lieu de naissance. L'élégante retenue de Montlouis, le charme immédiat de Vouvray, la fine austérité de Jasnières, la droiture lumineuse de Saumur, le gras solaire d'Anjou, la puissance amère de Savennières... Des propos bien sûr bien plus nuancés à cerner en fonction des terroirs, des vigneronnes et des millésimes (lire l'encadré p. 99).

Après avoir compris que la qualité des vins tenait à un énorme travail viticole rendu encore plus complexe par les extrêmes climatiques de la dernière décennie, les meilleurs vigneronnes de chaque secteur affinent maintenant leur travail en cave (maturités phénoliques, précision du pressurage, microbiologie des fermentations, rôle des lies pendant l'élevage...) dans le but de produire des vins beaucoup plus nuancés et de qualité selon le profil du millésime. L'amateur ne peut que se réjouir : alors que certains grands blancs secs sont désormais hors de prix, les chenins secs ligériens sont une mine d'or accessible et ô combien satisfaisante. Profitons-en !

Conditions de dégustation

Les 632 échantillons de chenins secs ont été dégustés par Pascaline Lepeltier et Alexis Goujard à La Revue du vin de France et lors des visites de domaines en janvier 2025.

Grands chenins de Loire

Nos 130 plus belles cuvées en un coup d'œil

De 8 à 14,90 euros

● **Julie et Toby Bainbridge**, Vin de France Cuvée Les Jongleurs 2023, 87/100, 8,65 €

● **Domaine Vadé**, saumur Fer Aigu 2023, 88/100, 10 €

● **Damien Pinon**, vouvray Tuffo 2023, 88/100, 11,50 €

● **Le Pas Saint Martin**, saumur La Pierre Frite 2023, 89/100, 12 € le 2024

● **Domaine des Roseraies**, anjou La Route de la Corniche 2023, 88/100, 12,80 €

● **Domaine des Brumes**, anjou 2023, 88/100, 13 €

● **Domaine d'Orfeuille**, vouvray Sec 2022, 88/100, 13,40 €

● **Domaine Les Pierres Écrites**, montlouis-sur-loire Petit Boulay 2023, 90/100, 13,80 €

● **Le Rocher des Violettes**, montlouis-sur-loire Le Grand Clos 2022, 91/100, 13,80 €

● **Domaine Noctua**, anjou 2023, 87/100, 14 €

● **Domaine des Sables Verts**, saumur 2023, 87/100, 14 €

● **Isabelle et Xavier Frissant**, touraine-amboise Chenin des Pierres 2022, 91/100, 14 €

● **Jean-Christophe Garnier**, Vin de France Chenin 2023, 90/100, 14 €

● **Jérémy Mourat**, IGP Val de Loire Pontreau 2023, 89/100, 14,10 €

● **Domaine de la Croix Mélier**, montlouis-sur-loire Haut des Pions 2023, 88/100, 14,40 €

● **Domaine Cady**, anjou Cheninolité 2023, 88/100, 14,50 €

● **Domaine Colin**, coteaux-du-vendômois Vieilles vignes 2023, 89/100, 14,50 €

● **Manoir de la Tête Rouge**, saumur Tête d'Ange 2023, 88/100, 14,50 €

● **Domaine de Noiré**, chinon Noiré Blanc 2022, 88/100, 14,90 €

De 15 à 19,50 euros

● **Domaine Frédéric Mabileau**, anjou Chenin des Rouillères 2023, 88/100, 15 €

● **La Sirène Rouge**, chinon La Sirène Blanche 2022, 89/100, 15 €

● **Château La Roche en Loire**, touraine Azay-le-Rideau Terre de Chenin 2023, 90/100, 16 €

● **Mathieu Cosme**, vouvray Les Enfers 2022, 90/100, 16 €

● **Domaine Florent Cosme**, vouvray Champs Rougets 2023, 90/100, 16 €

● **Domaine Drost**, anjou La Corniche 2023, 91/100, 16 €

● **Franck Breton**, montlouis-sur-loire Les Caillasses 2023, 87/100, 16,80 €

● **Clos Thierrière**, vouvray Les Pleurs 2023, 87/100, 17 €

● **Domaine Dozon**, chinon Saut au Loup 2023, 87/100, 17 €

● **Domaine de Bablut**, anjou Petit Princé 2019, 89/100, 17 €

● **Les Maisons Rouges**, coteaux-du-loir Dans Les Perrons 2023, 90/100, 17 €

● **Château Soucherie**, savennières Clos des Perrières 2023, 91/100, 19 €

● **Château de Suronde**, anjou La Réaliste 2022, 88/100, 19 €

● **Julien Delrieux & Thibaut Ducleux**, Vin de France Le Jeu 2022, 91/100, 19 €

● **Goustine**, vouvray Cresse Calcaire 2023, 90/100, 19 €

● **Jardins de Fleury**, IGP Val de Loire Séquoia 2023, 91/100, 19 €

● **Terra Vita Vinum**, anjou Terre de 3 2023, 91/100, 19 €

● **Château Perray-Jouannet**, anjou 2022, 90/100, 19,50 €

De 20 à 24 euros

● **Château de Bois-Brinçon**, anjou Le Clos des Cosses 2022, 90/100, 20 €

● **Domaine Les Clos Maurice**, saumur Licorne 2023, 90/100, 20 €

● **Maison Gazeau-Baldi**, jasniers 2022, 86/100, 20 €

● **Manoir de la Bellonnaire**, chinon Clos de Neuilly 2023, 86/100, 20 €

● **Mélaric**, saumur Billes de Roche 2022, 91/100, 20 €

● **Domaine des Grouas**, anjou Les Onglés 2022, 90/100, 21 €

● **Domaine des Hauts Baigneux**, touraine Azay-le-Rideau Blanc Chenin 2023, 89/100, 21 €

● **Benjamin Serer**, vouvray Les Grandes Dames Vieilles vignes 2023, 87/100, 21 €

● **L'Orée du Sabia**, IGP Val de Loire Le Clos 2022, 90/100, 21,90 €

● **Domaine de Gaubourg**, anjou Grand Pierre 2023, 89/100, 22 €

● **Domaine de Juchepie**, anjou Les Monts 2022, 92/100, 22 €

● **Domaine François et Julien Pinon**, vouvray Les Déronnières 2023, 90/100, 22,50 €

● **Clos des Bretèches**, Vin de France Les Peliocles 2023, 93/100, 22,80 €

● **Philippe Alliet**, chinon 2023, 91/100, 23 €

● **Arnaud Lambert**, saumur Coulée de Saint-Cyr 2022, 93/100, 23 €

● **Domaine Ogereau**, savennières La Saponaire 2023, 91/100, 23 €

● **Théo Blet**, saumur La Peyanne 2023, 91/100, 24 €

● **Domaine Grosbois**, touraine Azay-le-Rideau Roncières 2023, 90/100, 24 €

De 25 à 29 euros

● **Claire et Florent Bejon**, Vin de France Les Gruches, 92/100, 25 €

● **Château de Villeneuve**, saumur Les Cormiers 2022, 92/100, 25 €

● **Domaine Vincent Carême**, vouvray Le Peu Morier 2023, 92/100, 25 €

● **Domaine Thomas Frissant**, touraine-amboise Les Perrières 2022, 89/100, 25 €

● **Domaine Moly**, saumur Le Bruit 2022, 92/100, 25 €

● **Domaine de l'R**, chinon Les Houttes 2023, 88/100, 25 €

● **Ferme du Mont Benault**, Vin de France Les Pierres Bleues 2022, 91/100, 25 €

● **Marie Thibault**, Vin de France Premier Nez 2021, 91/100, 25 €

● **Terre de l'Élu**, Vin de France Bastingage 2022, 89/100, 25 €

● **Domaine de Bellivière**, jasniers Les Rosiers 2022, 91/100, 26 €

● **Domaine des Bernard**, chinon La Côte 2022, 87/100, 26 €

● **Domaine Sébastien Brunet**, vouvray Les Pentès de la Folie 2022, 91/100, 26 €

● **Domaine des Frères**, chinon Les Chaîneaux 2021, 90/100, 26 €

● **Domaine Patrick Baudouin**, anjou Effusion 2022, 91/100, 26,50 €

● **Domaine du Clos Naudin**, vouvray Sec 2022, 93/100, 26,50 €

● **Château de Plaisance**, anjou Ronceray 2023, 92/100, 27 €

● **Loïc Mahé**, savennières Sables & Schistes 2022, 91/100, 27 €

● **Château Yvonne**, saumur 2023, 90/100, 28 €

● **Le Clos Galerne**, anjou Les Rouannières 2023, 90/100, 28 €

● **Le Fief Noir**, anjou Bonnes Blanches 2023, 87/100, 28 €

● **Domaine Bonnigal-Bodet**, touraine-amboise Buisson 2022, 92/100, 28 €

● **Domaine de la Bergerie**, anjou Zerzilles 2021, 92/100, 28 €

● **Domaine 7**, anjou La Guimardière 2021, 92/100, 28 €

● **Domaine Charles Joguet**, chinon Les Charmes 2021, 89/100, 28,50 €

● **Domaine Ogereau**, anjou Vent de Spilite 2023, 90/100, 29 €

De 30 à 39 euros

● **Château de la Roulerie**, anjou Les Terrasses 2023, 91/100, 30 €

● **Benoît Courault**, Vin de France Gilbourg 2023, 94/100, 30 €

● **Domaine La Grange Tiphaine**, touraine-amboise Les Ormeaux 2023, 93/100, 30 €

● **Terres d'Imaginaire**, Vin de France Coteau Roux 2023, 88/100, 30 €

● **Léo Charruau**, saumur Clos du Moulin 2022, 94/100, 32 €

● **Clos de la Frelonnerie**, montlouis-sur-loire Monopole 2022, 93/100, 32 €

● **Domaine Bonnigal-Bodet**, touraine-amboise Huis Clos 2023, 93/100, 32 €

● **Domaine de l'Enchantoir**, saumur Terres Blanches 2023, 89/100, 32 €

● **Domaine de la Marinière**, chinon La Galippe 2023, 88/100, 32 €

● **La Porte Saint Jean**, Vin de France Les Pouches 2022, 90-93/100, 32 €

● **Les Maisons Rouges**, jasniers Sur le Nez 2022, 92/100, 32 €

● **Domaine Huet**, vouvray Le Mont 2023, 93/100, 32,50 €

● **Domaine François Chidaïne**, Vin de France Baudoin 2023, 97/100, 34 €

● **Domaine La Grange Tiphaine**, montlouis-sur-loire Les Épinays 2021, 95/100, 34 €

● **Domaine Mosse**, Vin de France Les Bonnes Blanches 2022, 92/100, 34 €

● **L'Austral**, saumur Treillaujeard 2022, 93/100, 34 €

● **La Grange aux Belles**, Vin de France La Roche de Mûrs 2022, 92/100, 34 €

● **Famille Michon**, Vin de France Les Roches Blanches 2021, 90/100, 38 €

● **Pierre Ménard**, anjou Quarts de Gastines 2022, 94/100, 38 €

De 40 à 59 euros

● **Michel Autran**, Vin de France Ciel Rouge 2020, 92/100, 40 €

● **Grange Saint-Sauveur**, anjou Vignes Centenaires 2020, 92/100, 40 €

● **Haute Perche**, anjou Les Huttières 2022, 90/100, 40 €

● **Nicolas Reau**, anjou Victoire 2023, 93/100, 40 €

● **Thomas Batardière**, Vin de France Les Cocus 2023, 92/100, 42 €

● **Domaine de Bellivière**, coteaux-du-loir Vieilles Vignes Éparses 2022, 93/100, 42 €

● **Château Yvonne**, saumur Le Gory 2022, 96/100, 44 €

● **Domaine aux Moines**, savennières-Roche-aux-Moines 2022, 95/100, 45 €

● **Domaine de la Renière**, saumur Clos de la Cerisaie 2023, 92/100, 45 €

● **Julien Vedel**, vouvray Le Compte Marc 2019, 94/100, 45 €

● **Clau de Nell**, anjou 2022, 94/100, 45,50 €

● **Domaine du Closel**, savennières Clos du Papillon 2022, 90/100, 47 €

● **Domaine Antoine Sanzay**, saumur Les Essarts 2021, 94/100, 48 €

● **La Coulée de Serrant**, Coulée de Serrant 2022, 91-92/100, 48 €

● **Domaine Vincendeau**, anjou Le Carré du Puits 2019, 89/100, 54 €

● **Clos des Plantés**, Vin de France Poësis 2022, 92/100, 55 € (cavistes)

● **Clos de l'Écotard**, saumur Les Pentès 2022, 94/100, 56 €

● **Étienne Bodet - Clos Durandière**, saumur Graipepeaux 2022, 92/100, 59 € (cavistes)

De 60 à plus de 200 euros

● **Domaine des Roches Neuves**, saumur Clos Romans 2022, 95/100, 60 €

● **Domaine Andrée**, anjou Les Farauniers 2019, 98/100, 65 € (cavistes)

● **Domaine Belargus**, anjou Rouères 2021, 91/100, 68 €

● **Terra Vita Vinum**, savennières Bigottière 2021, 92/100, 75 €

● **Domaine François Chidaïne**, montlouis-sur-loire Les Bourmais Franc de Pied 2023, 96/100, 90 €

● **Thibaud Boudignon**, savennières Clos de La Hutte 2022, 94/100, 95 € (cavistes)

● **Domaine Laureau**, savennières Champ Bourcier 2021, 91/100, 99 €

● **La Ferme de la Sansonnière**, Vin de France La Lune Noire 2019, 96/100, 100 €

● **Domaine du Collier**, saumur La Charpentrie 2019, 97/100, 150 € (cavistes)

● **Stéphane Bernaudeau**, savennières Clos de La Hutte 2022, 97/100, autour de 150 € (cavistes)

● **Richard Leroy**, Vin de France Les Noëls de Montbenault 2021, 97/100, autour de 150 € (cavistes)

● **Clos Rougeard**, saumur Brézé 2017, 93/100, 200 € (cavistes)

Les Dégustations

Les grands chenins secs

90/100 LE CLOS GALERNE

Les Rouannières 2023
Toujours une note aromatique déroutante dans ce vin. De bonne constitution, d'une concentration moyenne, la bouche se montre plus en place et se profile jusqu'en finale avec justesse. **28 €**

89/100 DOMAINE DE BABLUT

Petit Princé 2019
Évolution d'un chenin mûr, solaire, bien fourni en arômes de fruits jaunes mûrs type abricot. Une richesse aromatique rappelant un chenin liquoreux, tout comme la bouche grasse et opulente. À boire dès cette année avec un foie gras en automne. **17 €**

89/100 DOMAINE DE GAUBOURG

Grand Pierre 2023
Belle découverte de ce domaine avec ce blanc parfaitement sec. Dans un registre plutôt floral, frais, il s'élanche avec une fraîcheur saillante, une bouche pimpante, directe. **22 €**

89/100 DOMAINE VINCEDEAU

Le Carré du Puits 2019
Une robe joliment dorée, un chenin haut en couleur et en arôme de fruits rôtis, évoquant un blanc liquoreux. Pourtant bien sec, avec un gras rassurant. Une personnalité à part. À découvrir. **54 €**

88/100 CHÂTEAU DE SURONDE

La Réaliste 2022
Joli chenin angevin fringant, frais, floral. Il est mené avec minutie et parfaitement calibré pour plaire à tous les palais à l'apéritif. **19 €**

88/100 DOMAINE DES BRUMES

2023
Ce tout jeune domaine ne cherche pas à impressionner. Au contraire, son blanc

se montre plutôt tonique, sobre, avec une belle sincérité d'expression. Un départ intéressant, à prix abordable. **13 €**

88/100 DOMAINE CADY

Cheninsolite 2023
Archétype du chenin bien façonné, joliment citronné, d'un tonus rafraîchissant pour accompagner des langoustines. **14,50 €**

88/100 DOMAINE

FRÉDÉRIC MABILEAU
Chenin des Rouillères 2023
Peu importe la robe légèrement trouble, ce chenin se livre avec franchise, tonus et fluidité. Une finale fraîche et sapide. 11,5° d'alcool seulement. **15 €**

88/100 DOMAINE

DES ROSERAIES
La Route de la Corniche 2023
Belle découverte d'une interprétation florale du chenin, peu concentré en 2023 mais il a trouvé une matière fine, déliée. Un équilibre élancé, extrêmement rafraîchissant.

Qu'il est bon de tomber sur des vins sincères ! **12,80 €**

87/100 DOMAINE NOCTUA

2023
Une jeune aventure pour ce chenin marchant sur le fil de l'oxydation. Une recherche de sincérité. Plaisant aujourd'hui, il évoluera rapidement. **14 €**

87/100 LE FIEF NOIR

Bonnes Blanches 2023
Issu du beau terroir d'argiles et quartz sur schistes des Bonnes Blanches, ce 2023 se révèle en finesse, sans corpulence. Une concentration modérée cette année-là. Un équilibre digeste dont il faudra profiter dans la jeunesse. **28 €**

IGP Val de Loire

Toute la Vallée de la Loire peut prétendre à cette dénomination. Quelques vins d'auteurs à signaler notamment en Vendée, où l'appellation Fiefs vendéens oblige les assemblages de cépages. C'est dommage car le chenin y exprime un grain tonique particulier.

Derniers millésimes : les montagnes russes

Les derniers millésimes ont ciselé des chenins secs aux allures bien différentes. Les réussites, d'abord ! 2019 est un très beau millésime, dévoilant des matières brillantes de concentration et de fraîcheur. Dans un registre bien moins dense, 2021 est certainement le plus "ligérien", au sens frais, élancé, plus svelte que les beaux millésimes qui ont dessiné l'histoire de la Loire. Plus solaire, 2022 se révèle avec une grande tendresse, un fruité bien mûr, rendant le chenin séduisant pour le plus grand nombre ; la question du potentiel d'évolution se pose pour ce millésime chaud et sec d'un nouveau genre. Nous sommes plus dubitatifs sur 2020, moins gracieux, avec des blancs présentant un contraste étonnant entre une bouche large d'épaules et une amertume insistante en fin de bouche. 2023, le dernier millésime disponible, se montre plus fragile, mince, manquant de complexité et d'étoffe ; n'attendez pas trop avant d'ouvrir les bouteilles ! **A. Goujard**

OLLINGER CO

Le Beau
en trois
es gamays



L'A
RO

conversion bio Vin biologique Vin en cours de conversion à la biodynamie Vin biodynamique