

# DINER DU 11 DECEMBRE 2004 : MONTLOUIS

## LA TECHNIQUE



Mr Delétang est un homme au parler vrai et direct qui nous a parfaitement expliqué comment, à partir du même jus de raisin (chenin) issu des mêmes vignes on pouvait fabriquer soit un vin sec soit un demi sec soit un moelleux. Question de climat, de récolte et de vinification et surtout de savoir faire. Le terroir de Montlouis est essentiellement argilo-calcaire avec quelques parcelles siliceuses comme les Bâtisses.

Mr Delétang cherche avant tout la qualité et il adapte ses techniques aux caractéristiques gustatives de son vin. Hors ça les analyses, les ingénieurs et les testeurs mâtinés de journalistes ! Son vin a la personnalité de celui qui le fabrique. Cela débute par une taille rigoureuse visant à éviter une surproduction de la vigne que la clonisation des années 70 à 80 favorise. Un désherbage se fait au pied pour, en particulier, que le cep américain ne reprenne le dessus. La récolte est manuelle avec un tri de la grappe, parcelle par parcelle, ce qui permet l'optimisation du rapport sucre / acidité en magnifiant la typicité de chaque parcelle. Au total, les vendanges, effectuées seulement par des professionnels, prennent 6 à 8 semaines. Le pressurage dure jusque 3 à 4 heures, d'autant plus longtemps que les vins sont riches en sucre. Il est effectué par un pressoir pneumatique qui permet de limiter le niveau de pression (200 g au lieu de 6 kg avec les pressoirs à vis). Débourage au décours.

Il n'y a pas de fermentation pelliculaire, l'option retenue étant celle de la fermentation lente. Vinification en cuve inox avec contrôle des températures ; bâtonnage pendant 3 mois pour remettre en suspension les lies. M. Delétang refuse catégoriquement d'utiliser le bois dans la vinification car la minéralité et le bois ne font pas bon ménage. Le chenin ne supporte pas la fermentation malo-lactique. Pour l'empêcher de redémarrer en bouteille, la fermentation est arrêtée par le froid ce qui limite l'addition de SO<sub>2</sub>. La fermentation malo-lactique est d'autant plus fréquente que le vignoble est amendé avec des engrais. Si la fermentation malo-lactique a lieu, le Montlouis ressemble à un bourgogne blanc pour s'écrouler après deux ans.

La fermentation à basse température favorise l'accumulation de CO<sub>2</sub>. Pour éviter que les vins tranquilles ne pétillent en bouteille, le CO<sub>2</sub> est éliminé par insufflation d'azote.

Au bout de 3 mois, la précipitation tartrique est effectuée par adjonction de crème de tartre micronisée qui la facilite. Le vin est alors mis en bouteilles. Ces vins ne sont pratiquement pas filtrés (juste une petite filtration sur un filtre à diatomées).

Les années pluvieuses et mal ensoleillées donnent un vin sec aux arômes floraux et minéraux complexes. Les années sèches et ensoleillées donnent des vins demi-secs et moelleux.

Les qualités de ces vins s'expriment donc très différemment d'une année à l'autre. Dans tous les cas, les rendements sont extrêmement faibles, garantissant un vin dense aux arômes prononcés. Le résultat est remarquable et même les vins secs ont une acidité tout juste perceptible.

### **En résumé**

- 1 cépage : le chenin ou pineau
- un tri rigoureux
- une fermentation lente laissant les arômes se développer
- un contrôle des températures rigoureux pendant la vinification
- élevage en cuve inox, jamais de bois
- jamais de chaptalisation
- bothrytisation rare, les raisins sont dits « passerillés » ; la concentration des arômes est liée à la maturation naturelle des raisins sans pourriture externe

M. Delétang a 3200 hectolitres en stock qui lui servent à présenter régulièrement à la vente de vieux millésimes.

Depuis le 23/09/95, date de notre 1<sup>ère</sup> rencontre avec M. Delétang, il s'est passé quelques événements du côté de Montlouis

- Mlle Delétang a grandi en charme et convivialité (cf compte rendu du voyage du 11 et 12 Novembre 2000).
- M. Delétang a cédé le vignoble du petit Boulay et fait l'acquisition du château de Boulay dont le terroir est argilo-calcaire avec une dominante argileuse. Ce vignoble contient une haute concentration de cuivre et ne pourra pas être utilisé immédiatement. Le cuivre amène des carences qui induisent des blocages lors de la vinification.

Quelques repères pour les millésimes de blanc de Loire dont on sait qu'ils sont bien différents du reste de la France et des rouges de Loire.

- 2004 : Il a fallu jeter l'équivalent de 400 hectolitres de vin tant les grappes étaient altérées par la pluie. Néanmoins, la production a été grande et sera limitée aux vins effervescents qui seront par ailleurs bons.
- 2003 : manque d'acidité. La rondeur et le gras confèrent à ces vins une réelle élégance.
- 2002 et 2001 seront des millésimes de garde.

## LES VINS DEGUSTES



### **Bâtisses 2002 sec**

2002 est un millésime possédant un haut niveau d'acidité (5,3 g pour ce vin).

Le nez est effacé car il a commencé à se refermer. Plus tard, il évoluera sur des notes acacia.

En bouche ; ce vin est fruit (poire et citron)

Il sera à maturité dans 2 à 4 ans.

### **Domaine demi sec 2002**

Servi sur des coquilles saint Jacques à la noix.

Fermentation pendant 63 jours.

Parfait équilibre avec 20 g de sucre résiduel et 6,2 g d'acidité. Ceci devrait lui permettre de vieillir plus de 20 ans.

Robe pale. Le nez est beurré effacé (vin fermé actuellement).

En bouche, on note des arômes fruité (coing) et une belle persistance.

### **Bâtisses Moelleux 2003**

Servi sur un excellent poulet aux écrevisses (sauce crémée et pâtes).

Le terroir des bâtisses ne donne que rarement des moelleux (89, 90 et 2003).

Le rendement est très faible, de l'ordre de 20 hecto/hectare.

Vin concentré et équilibré : 56 g de sucre résiduel, 4,5 g d'acidité et 13° d'alcool.

Robe pale mais nez prononcé.

En bouche, les arômes de coing et de poires très mûres dominent. Ce vin perle, en relation avec un dégazage insuffisant mais ce n'est pas gênant.

Il s'agit manifestement d'un vin de garde. Donc rendez vous dans ... 15 ans !

### **Moelleux grande réserve 95**

Servi sur un plateau de fromage.

11 g de sucre résiduel et un rendement de 5 hecto/hectare.

Nez sur la figue. Pétrole au nez et en bouche et cette caractéristique ne s'atténue pas avec le temps.

Ce vin est très ample et long. Belle alliance avec la fourme d'Ambert (idée à retenir).

### **Moelleux Bâtisses 1989**

Servi sur une tarte aux pommes (feuilletage).

Ce vin a été carafé depuis 4 heures. **Il faut carafé des demi secs et les moelleux entre 4 et 6 heures avant de les boire en les maintenant à la température de la cave.** Ceci permet de les assouplir et de diminuer les arômes terpéniques (présents dans le 1995).

70 g de sucre résiduel et 5 g d'acidité fixe (possède un peu d'acidité volatile en relation avec un court séjour en barriques ; exception n'est pas coutume).

En bouche, les arômes de coing sont prédominants. Les notes d'écorce d'orange sont nettement perçues ; nous avons noté des arômes comparables dans certains vins d'Alsace très concentré qui sont en relation avec une évolution de la minéralité. Ces notes d'orange se renforcent en fin de bouche

Nous avons déjà goûté ce vin lors de la première visite de M. Delétang et voici les commentaires que nous avons faits :

### ***Bâtisses 89 (sur une tarte aux pommes avec une pointe de cannelle)***

*Passerillé, rendement très faible: 5 h/ha*

*13°8, 110 gr de sucre résiduel pour 5 gr d'acidité non perceptible bien entendu.*

*Ce vin d'une rare puissance se révélera avec le temps car il s'agit d'un vin de grande garde. Il s'agit d'un vin très dense, très concentré qui donnera sa pleine puissance avec quelques années de plus.*

### ***Demi sec 1959***

*Un cadeau de Mr Delétang, prélevé sur sa réserve personnelle, auquel nous avons été très sensible.*

*Dans un premier temps, nous sommes surpris par le nez « hydrocarbure ». Après une dizaine de minutes, il devient plutôt champignon. Ceci n'est pas sans nous rappeler la première dégustation du club où nous avons retrouvé un nez similaire chez des très vieux Saumur. Ce vin est relativement sec avec un goût prononcé de terroir qui nous rappelle ce que nous avons goûté avec le 1994 (silex). On retrouve également des arômes de noyau de prune. **La persistance de ce vin est moyenne. Pour sûr, les 1990 et les 1989 seront plus longs quand nous les gouterons dans 30 ans !!!***

### **Montlouis effervescent**

Ceux qui ont pu rester jusqu'après la fin, ont pu goûter le Montlouis effervescent. La vinification de ce vin est arrêtée par le froid quand la concentration d'alcool atteint 11°. Dès lors, le sucre résiduel fermente en donnant des bulles fines. Parallèlement, plus les températures de fermentation sont basses et plus la mousse est fine. Les bonnes années, nul n'est besoin de rajouter du sucre de canne qui donne des grosses bulles. Les années médiocres, M. Delétang le mélange avec du vin tranquille d'un autre millésime pour obtenir un vin équilibré ; ses vins effervescents ne sont ainsi jamais millésimés.

La mousse est fine et le nez est fruité sur le coing. La bouche est agréable et le final vineux, frais sans acidité avec une réelle longueur.

**Un conseil du président : mieux vaut un bon Loire effervescent qu'un mauvais Champagne !**