Compte-rendu dégustation Vouvray
Pierre Champion 02 octobre 2026

29 participants
Dîner au Café Millésime 88 rue Picpus, 75012 PARIS.

M. Pierre Champion, accompagné de son épouse, a animé cette soirée dans une ambiance conviviale et très sympathique. Nous l'avions rencontré en 2022 lors d'un voyage et il avait raflé 100% des commandes car M. Champion sait exploiter les qualités immenses de ses terroirs dans le respect de la nature. L'invitation de ce soir est justifiée par la cession de son vignoble et de ses installations, leurs enfants ne souhaitant pas reprendre l'affaire familiale créée il y a quatre générations.

Le repreneur est un œnologue versaillais ; ce vignoble s'appellera désormais « Le domaine des trois jarres ». M. Champion est confiant car ce jeune homme et son épouse sont des vrais passionnés.

Attention, le repreneur ne continuera pas la production de vins demi-sec et moelleux. C'est le moment ou jamais d'en profiter !

Quelques éléments de base à connaître pour mieux apprécier les vins blancs de Loire

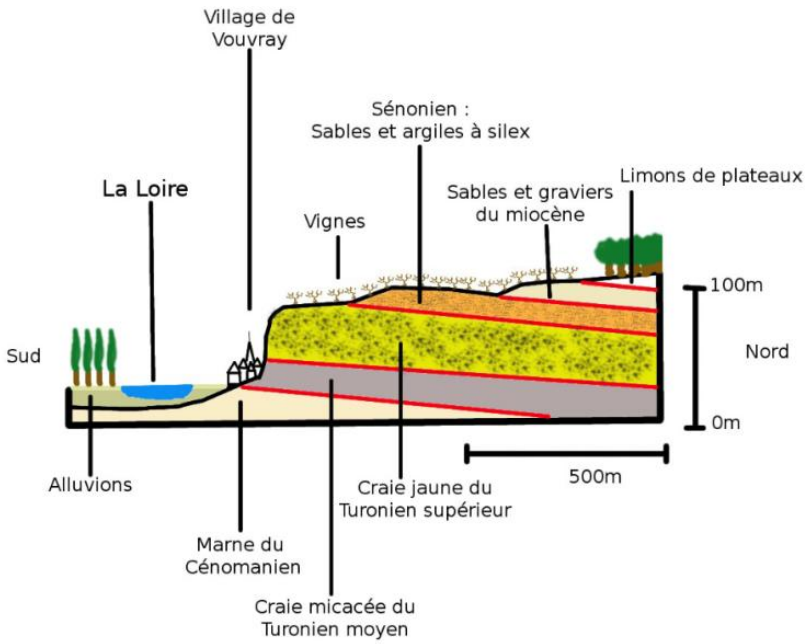
- Un seul cépage blanc est autorisé : le chenin (ou pineau de la Loire). Selon le niveau de concentration de la récolte (la teneur en sucre lors de la vendange), il servira à faire un pétillant (11° avant la prise de mousse), un sec, un demi-sec ou un moelleux. Tous les vins tranquilles titrent 12° environ ; c'est le taux de sucre résiduel qui va déterminer le type de vin entre sec, demi-sec et moelleux. Après la fermentation alcoolique, il reste encore du sucre :
  - < 8 g/l pour le sec,
  - entre 8 et 25 g/l maxi pour le demi-sec,
  - > 30 g/l pour le moelleux, mais habituellement moins de 100 g (contrairement aux vins angevins qui peuvent encore dépasser ce niveau). Ces vins moelleux sont issus de vignes anciennes souvent de plus de 50 ans.
- Le degré d'acidité est un point essentiel pour les vins bien qu'il ne soit quasiment jamais pris en considération par les amateurs (voire les professionnels de la vente et de la dégustation). Travaux pratiques ce soir avec la comparaison les moelleux 2017 qui apparaissent tendus (très bien sur le fromage) et les 2020 qui sont très fruités avec une sensation de sucrosité plus prononcée (très bien sur le dessert).
- La fermentation malo-lactique n'est pas effectuée et ces vins sont loin de l'exubérance, concentré sur le fruit et la minéralité.
- Habituellement, les raisins des moelleux sont vendangés plus tardivement avec une concentration élevée, soit par simple déshydratation des grains (passerillage), soit par développement d'une levure, le botrytis, qui consomme l'eau de la grappe (pourriture

noble). Ce dernier est favorisé par la chaleur et l'humidité mais peut déraper vers la pourriture grise en moins de trois jours.

- La taille des ceps est particulière, en gobelet en éventail, qui permet une meilleure exposition des grappes et un passage des tracteurs enjambeurs.
- Le réchauffement climatique impacte ce vignoble où la pratique de la chaptalisation a disparu.
- Les risques actuels de la viticulture à Vouvray :
    - Le gel en avril qui peut ravager plus de 50% de la vigne. Ce phénomène existe depuis longtemps, mais ses conséquences sont plus importantes parce que la vigne débourre de plus en plus tôt, en mars. Pour limiter les dégâts, il convient de tailler en deux fois pendant l'hiver afin de retarder au maximum le débourrage de la vigne.
    - La grêle ; les systèmes d'alerte ne sont pas au point car ils doivent être actionnés à temps et ne pas reporter le problème dans un autre territoire.
    - Les parasites, et en particulier l'esca, qui ravage les vignes sans qu'il y ait grand-chose à faire sinon écarter et brûler le plus tôt possible la vigne atteinte.

Petit rappel géologique pour mieux comprendre.

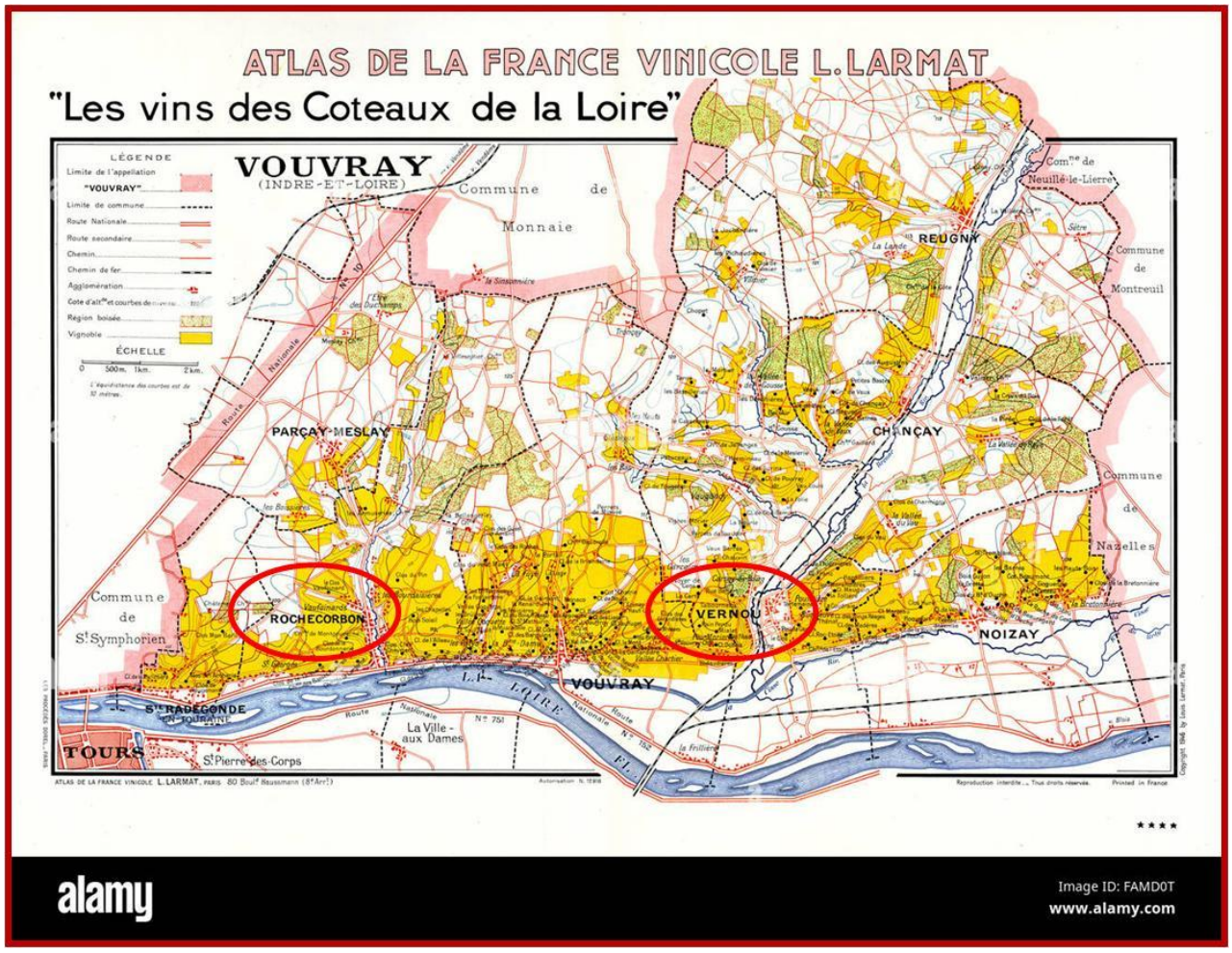
Du temps où le bassin parisien était envahi par les eaux et où l'atmosphère était assez tropicale, des sédiments se sont accumulés au fond de la mer. La faune, la flore et la pluviométrie ayant été différentes selon les périodes, les couches n'ont pas la même composition. Certaines sont purement calcaires (c'est la craie du turonien qui s'appelle « tuffeau »), d'autres sont argilo-calcaires et d'autres, enfin, argilo-siliceuses. Ceci est bien expliqué sur le schéma ci-dessous. La présence d'argile retient l'eau et rend les vignes résistantes à la sécheresse. Le vignoble recouvre des coteaux de craie blanche du Turonien. Les coteaux sont entrecoupés de vallées (ruisseaux affluents de la Loire), et recouverts d'argile à silex qui donne le caractère minéral du vin et de roches argilo-calcaires qui font la puissance des liquoreux.
Les coteaux de Vouvray, situés sur la rive nord de la Loire sont exposés plein sud.
Lors de la poussée des Pyrénées, le soulèvement a atteint la vallée de la Loire en bousculant le relief et en morcelant les couches qui sont parfois superficielles, parfois profondes.



A Vouvray, les grands millésimes sont 2003, 2005, 2009 et 2018 (et aussi, plus anciens, 1990 et 1998). De fait, et on le constatera pendant la dégustation, chaque millésime a son caractère qui plaira à certains et qui en rebutera d'autres. De mon simple avis, une chose est certaine, il n'y a plus de mauvais millésimes depuis les années 1980. Les grands millésimes se vendent plus chers que les autres et ne correspondent pas forcément au goût de chacun. Laisser parler votre cœur et vos papilles !

Le vignoble Champion

Son vignoble se compose de deux terroirs ; l'un proche de Vernou, où la nature du sol est argilo-silex et l'autre près de Vouvray, à RocheCorbon, où le sol est argilo-calcaire. Ce point est essentiel pour mieux comprendre les différences entre les vins de sa production. Le terroir est argilo-siliceux et marque ces vins dont la minéralité est nettement perçue. Il n'y pas de perception d'agrume mais une tension des vins qui leur procure une belle fraicheur.



Le vignoble Champion s'étend sur 14 hectares, apparaissant comme une grande propriété. Il n'a qu'un ETP + Madame à mi-temps et le propriétaire à plein-temps. Avec cette capacité en ressource humaine, le passage en bio est impossible mais les principes de la culture raisonnée sont appliqués avec rigueur.
Les méthodes sont traditionnelles :

- Vendange mécanique pour 80% et manuelle pour les vins tranquilles demi-sec et moelleux. En 2026, la vendange a débuté le 31 août, alors qu'en 1980 elle était effectuée la première quinzaine d'octobre.

- La presse est un moment critique qui va séparer le jus de goutte du cœur de presse et la fin de presse qui n'est pas utilisée.
- Les vins pétillants sont élevés en cuve avant la mise en bouteille. Le reste est élevé en barriques de 225 litres de plusieurs vins (dont le château Yquem !). Ces barriques régulent automatiquement la température vers 14°C et assure un accroissement de 1° alcoolique par mois. Il s'agit donc de fermentation lente.
- Il est important d'essayer de limiter le degré alcoolique vers 12°5, mais ceci n'est pas toujours possible pour certains millésimes. Cette pratique est nécessaire pour les vins moelleux.

70% de la production est envoyée à la coopérative qui applique des critères exigeants ; 30% est vendu en direct aux particuliers.

AOC Vouvray « Fines bulles » méthode traditionnelle Brut

Il a été conçu en 2023 et a vieilli sur latte pendant 2,5 mois. Il est très faiblement dosé à 0,8 ml.
Bien équilibré avec une bulle très fine et un très beau fruité, y compris en fin de bouche.
A bien accompagné les gougères.

AOC Vouvray Sec Montgouverne 2024

Ce terroir se situe sur le territoire de la Rochecorbon, plutôt réputé pour ses demi-sec et ses moelleux. De fait, comme il n'y a plus de « cuvée terroir » à la vente, il a semblé que ce choix était un bon compromis en comparaison avec un Vouvray sec de Vernou.
Rendement 40 hl/ha. Il a été élevé en barriques de plusieurs vins avec batonnage mensuel. Ce vin titre 12° alcoolique, avec 6 g de sucre résiduel. L'acidité est à 4,5 ce qui est plutôt bas.
Nez expressif sur le fruit blanc. Belle rondeur en bouche, témoin de l'équilibre entre l'acidité et le sucre résiduel. Petite note d'amertume en fin de bouche assez typique.
Remplacera la cuvée terroir.

AOC Vouvray Demi-sec tranquille 2019

Rendement de 50 hl/ha. Elevage pour moitié en cuve et pour moitié en foudres.
13°5 et 23 g de sucre résiduel. Acidité de 4,5.
Ceci est un grand vin de Vouvray alliant une très belle expression et du cépage et du terroir. Grande puissance liée à son degré alcoolique et son intensité aromatique. Cette minéralité donne de la tension à ce vin riche en arôme fruité. Le potentiel de garde est excellent à n'en pas douter.
Belle expression d'une participante : ce vin a une sensualité envoûtante !

AOC Vouvray Moelleux 2017

Terroir calcaire à Montgouverne. 12° alcoolique, 74 g de sucre résiduel et 5 g d'acidité.
Belle intensité avec de fruit et du gras. Le final est tendu avec une très belle longueur. Belle alliance avec le chèvre.

AOC Vouvray Moelleux 2020

Même terroir mais caractéristiques très différentes : 13° alcoolique, 60 g de sucre et une acidité à 3,3 g ce qui est plutôt bas.
Vin bien différent. Le degré alcoolique plutôt élevé compense le niveau d'acidité plutôt bas. Surtout, il apparaît étonnement jeune, avec des arômes fruités encore très présents. Le degré d'acidité y est sûrement pour quelque chose.
A très bien accompagné le dessert.