



## Compte-rendu Voyage à Chinon 10 et 11 octobre 2020

13 participants avec le retour de Monique (ex-pilier du CEP) et de Jean-Jacques (créateur de la fonction essentielle qu'est le responsable de la plateforme logistique !).

Le vignoble de Chinon est majoritairement dominé par le cabernet franc (1400 hectares) qui donne des vins très structurés lorsque les vignes sont sur des coteaux. La part du blanc est très minoritaire (70 hectares) mais s'étend progressivement parce que la demande est forte et que certains terroirs ont les caractéristiques pour produire des grands blancs, en chenin bien sûr. L'AOC Chinon blanc est exclusivement réservé aux vins secs.

Il s'agit du vignoble le plus septentrional pour l'encépagement en raisin noir (cabernet franc). Ce cépage est exigeant car il demande beaucoup de soleil pour arriver en pleine maturité. Le réchauffement climatique lui est donc favorable. Ainsi, il n'y a plus de chaptalisation depuis 2000. La présence de deux cours d'eau (la Loire et la Vienne) et d'une importante forêt au nord lui procure un climat favorable en termes d'humidité et de température.

Néanmoins, le réchauffement climatique n'a pas que du bon ; il induit un dérèglement funeste avec plus de gel au printemps et plus de précipitations violentes. Il est désormais habituel de voir la vigne démarrer en mars, exposant ainsi les jeunes bourgeons à l'attaque du gel. Plus grave, si l'afflux de sève est important du fait de températures particulièrement élevées auparavant, le gel provoquera un éclatement des sarments voire du pied. Une fois la vigne dégradée, il n'y a plus qu'à replanter un nouveau pied. Ces accidents sont plus fréquents pour les vignes poussant sur un terroir sablonneux, favorisant la pousse précoce. Vu qu'il n'y a qu'un cépage en rouge et un cépage en blanc, c'est le terroir et l'âge des vignes qui feront la différence. Le cabernet franc étant naturellement tannique, les conditions d'élevage ne sont pas aussi importantes que dans d'autres régions.

### **Pierre et Bertrand COULY à Chinon**

La propriété date du XV<sup>ème</sup> siècle et appartient à cette famille depuis : Bel exemple de longévité. Il ne faut pas confondre P&B Couly (exploitation familiale) avec le vignoble Couly Dutheil dont la stratégie est à l'opposé de celle de Pierre et Bertrand.

La cave a été construite il y a 10 ans sur un plan moderne et un toit végétalisé par de la vigne qui sert à faire un jus de fruit tout simple.



Les méthodes de vinification sont très classiques avec une cuvaison et un élevage dans des cuves en inox thermo-régulée et un remontage régulier. Il n'est pas question d'ajouter du boisé à ces vins naturellement tanniques. C'est donc le terroir et l'optimisation des qualités du raisin qui vont faire la différence. Le choix de la date des vendanges est déterminant et doit se faire dans un minimum de temps, raison pour laquelle il est nécessaire d'utiliser la machine à vendanger. Le tri des raisins est désormais mécanique, grâce à la machine à vendanger et à la table de tri vibrante qui ne laisse passer que les bons raisins.

Les vendanges se faisant désormais sous la chaleur, il est nécessaire de refroidir les raisins pour éviter qu'ils s'oxydent. L'aspersion de neige carbonique fait baisser la température et crée un film qui empêche l'oxydation. L'adjonction de sulfite n'est donc plus nécessaire. La fermentation se fait par les levures indigènes et la macération dure 3 à 5 semaines avec remontage régulier.

L'élevage dure entre 6 et 24 mois. La vinification est parcellaire et fait ressortir au mieux les caractéristiques du terroir. Il n'y a pas d'assemblage entre parcelles et jamais d'utilisation de futs ou de foudres. La prolongation de l'élevage permet de décanter le vin et il n'est plus utile de le filtrer. Il garde ainsi tout son potentiel aromatique. Tous les vins rouges (sauf le classique) peuvent se garder entre 10 et 15 ans voire plus.

A noter que les sauces au vin rouge de Chinon restent rouges à la cuisson, contrairement aux autres qui ont tendance à brunir.

### ♥♥♥ Chinon rosé AOP 2019

Rosé de saignée (5 à 10% de la production de rouge). Elevage sur lie pendant 6 à 8 semaines. Nez sur le fruit avec des notes de bonbons anglais qui disparaissent avec le temps. Après lui avoir laissé le temps de s'ouvrir, on découvre un rosé riche avec de l'ampleur et des notes discrètes de gras. Ce rosé sera servi au mieux sur du saumon fumé ou de la cuisine asiatique.

### ♥♥ Chinon « Les Blancs Closeaux » 2019

Chenin blanc 100%. Nez anisé. Belle structure en bouche avec des notes florales. Belle longueur sur la fraîcheur qui atteste de la minéralité qui s'exprimera mieux dans quelques mois.

### ♥♥ Chinon rouge AOP « Cuvée Classique » 2018

Terroir de graves. Le vin est donc sur le fruit rouge, très agréable à boire.

### ♥♥♥ Chinon rouge AOP « St Louans » 2016

Le terroir est majoritairement du tuffeau jaune ; Il est très poreux et va donner des petits grains, augmentant ainsi la quantité de tannins. Il s'agit d'un vin complexe, très bien

équilibré avec un final tannique. Les tannins ne sont pas agressifs et accompagnent bien la longueur du vin.

#### ♥♥♥♥ Chinon rouge AOP « La Haute Olive » 2016

Le terroir est du tuffeau blanc donc très calcaire. Ce vin est très différent du précédent. Très belle attaque avec un vin très aromatique (fruit rouge, épice) et un final où les tanins sont déjà soyeux.

#### ♥♥♥♥ Chinon rouge AOP « Le V de P&B COULY » 2015

Le terroir est argilo-calcaire et ces vins ont plus besoin de vieillissement. Le nez est évolué. La bouche est ample et équilibrée. Le final est très tannique sans astringence. Un vin au plus bel avenir.

#### Le V 2014

Nez plus évolué. En bouche, très belle structure pour ce vin aux arômes intenses. Les tanins ont commencé à se fondre et le final est plus agréable avec un nombre de caudalies qui mériteraient d'être compté.

**Déjeuner au Chapeau Rouge**, 49 place du Général De Gaulle, 37500 CHINON, tél : 02 47 98 08 08. Très bon repas très traditionnel avec un filet d'esturgeon mémorable, bien accompagné par un chinon blanc de chez Noiré.

## Domaine Pierre SOURDAIS à Cravant les coteaux

Il s'agit d'une propriété familiale depuis 1972 qui a été séparée entre les deux frères au décès du père. Depuis M. Pierre Sourdaïs dirige ce vignoble avec l'aide de sa femme, de sa fille et de son gendre. 60% de la production est vendue aux particuliers.

La propriété s'étend sur 30 hectares avec des terroirs variés : argilo-silex au sommet, argilo-calcaire sur la pente et graves dans la vallée. La plantation des chenins s'accroît surtout sur des terroirs argilo-calcaires.

Ce vignoble a le label bio. A la question du risque d'accumulation de métaux lourds dans le sol (surtout le cuivre), la réponse est que la réduction des doses depuis des années (divisée par 4) permet de faire réduire les concentrations de cuivre dans le sol.

Les vendanges sont manuelles et durent entre 10 et 13 jours. La vinification se fait en foudres en chêne de 50 hectolitres.

M. Sourdaïs ne nous en a pas dit plus sur ces méthodes de vinification et nous a entraînés dans la visite de son sous-sol. Aider de son ouvrier (James), il a creusé à coup de marteau piqueur une galerie de 280 mètres de long sur une largeur de 2 mètres et une hauteur d'environ 2,5 mètres. Elle se situe à 13 mètres de profondeur sous une partie de ses vignes. Il a mis 30 ans à creuser cette galerie qu'il juge terminée (ouf !).

A quoi sert cet ouvrage ?

- A entreposer de vieux millésimes. A l'image de ce qu'est un chemin de croix, des stations ont été creusées pour contenir des bouteilles de très vieux millésimes (jusqu'à 1955, date de la naissance de M. Sourdaïs).

- A retracer la vie de M. Sourdais et on y voit des sculptures associées à des poèmes relatant le contexte des étapes de la vie de ce vigneron : l'enfance dissipée, les différentes luttes et émois ...
- A parsemer cet ouvrage de symboles ésotériques : les différentes galeries retracent les initiales P & S ; elles ont des noms (eau, air, terre, feu et lune) ; leur longueur fait 280 mètres, la distance qui sépare la maison de l'église, le volume de gravats est égal au volume de cette église (au coefficient de foisonnement près).

Cette visite introspective est sensée nous faire entrer dans l'univers de cet homme. Pas sûr qu'il y ait réussi car notre attente était plutôt de pénétrer dans l'univers œnologique de ce viticulteur. Pas sûr que cet univers fantasmagique soit accessible à des gens de passage qui ont du mal à vibrer au rythme des évocations de notre narrateur.

### **Les Cornuelles Blanc de Cabernet Franc 2019**

Blanc issu de cabernet franc (blanc de noir) et passé dans un fut pendant moins de 6 mois. Au-delà de la perception du boisé, ce vin est surprenant et ne manque pas de caractère. Je suggère aux amateurs d'en acheter et de se faire une idée à distance de cette dégustation.

### **Rosé 2019**

Vin structuré avec peu d'acidité en bouche et de la rondeur. Il manque le côté fruité qui rend ce vin un peu austère

### **Les Rosiers 2018**

Jeunes vignes sur sables et graviers. Le nez et la bouche sont marqués par le fruit rouge.

### **Tradition 2018**

Assemblage de raisins issus des plaines, des coteaux et du plateau. Il est assez typique de l'appellation et présente un final tannique.

### **Stanislas 2017**

Vins issus de vieilles vignes sur les coteaux et le plateau. Vin sur le tanin avec un final astringent. On sent bien que derrière cette austérité, il y a de la structure mais nous n'avons pu que l'imaginer car nous n'avons pas eu le temps de laisser s'ouvrir ce vin.

### **Stanislas 2016**

Très beau millésime. Vin plus expressif mais reste encore fermé.

### **Les Boulaies 2015**

Commence à s'ouvrir et on perçoit mieux la concentration du vin. Néanmoins les tannins ne sont pas encore fondus. Attendre encore pour laisser s'exprimer ce vin qui, à n'en point douter sera puissant et charpenté.

### **DINER : restaurant gastronomique Les années 30,**

Excellent diner servi avec beaucoup de convivialité. On a apprécié le Coteau du Layon avec le foie gras à la purée de dattes et le chinon rouge de La Noblet sur le filet de bœuf. On a terminé sur un des blancs du domaine de la Béguinerie : toujours parfait.

## Domaine des Béguineries, à Chinon

Présentation par Jean-Christophe Pelletier le propriétaire. Il a débuté dans ce vignoble en 1995 pour l'acheter en 1997. Les 12 hectares de la propriété sont classés en bio depuis 2009. Sa stratégie vise à réduire la superficie de sa propriété et d'en augmenter la qualité par l'acquisition des meilleurs terroirs. La migration de la culture en bio est indispensable pour éviter que les vigneronns soient intoxiqués par ces produits dangereux. M. Pelletier confirme que l'utilisation du cuivre est en régression par un meilleur contrôle des doses administrées ; de 7,5 kg par passage à 1 Kg désormais.

Autour des vignes, des chênes truffiers ont été plantés ; ils protègent la vigne du vent et du gel mais leur productivité en truffe est minable. Leurs jours sont comptés s'ils n'y mettent pas un peu plus d'énergie à produire. Les exigences de productivité touchent même ces arbres.

Les vignes sont enherbées et l'entretien est guidé par le climat et l'éventuelle compétition entre les herbes et la vigne, particulièrement en période de sécheresse.

Les vendanges sont effectuées manuellement, suivi par un tri sévère. Les blancs sont récoltés par trois tris successifs.

La cave est creusée dans le tuffeau et les moisissures sont abondantes : blanches, grises et surtout noires (c'est une ancienne cave de maturation des fromages type camembert).



La fermentation se fait en cuve inox puis les blancs sont conservés dans des futs de plusieurs vins. Ces barriques sont conservées le temps qu'elles remplissent leur fonction correctement.

Les cinq derniers millésimes sont excellents : 2020 et 2017 sont flatteurs avec moins de longévité, 2016, 2018 et 2019 sont de remarquables millésimes de garde.



La dégustation s'est faite autour d'un buffet campagnard où tout était bon et typique : la charcuterie tourangelle bien sûr mais aussi le fromage de chèvre et la tarte vigneronne aux pommes.

## Les vins blancs AOP Chinon

### ♥♥♥ Cuvée du vent fleuri 2018

Vinification et élevage 5 mois en fûts.

Le vin est vif et fruité avec un nez très expressif. La bouche est ample et agréable avec un final citronné.

### ♥♥♥ Cuvée du vent fleuri 2019

Ce vin a encore plus de fruit et d'arômes. Du gras en milieu de bouche et un final sur la minéralité avec les mêmes notes citronnées.

### ♥♥♥♥ Clos des Aubuis 2019

Le terroir est exceptionnel, le vin aussi ! Les vignes sont plantées sur un coteau calcaire dominant la Vienne, orienté plein sud. Voir la photo : les vignes, quelques petites maisons et la Vienne au loin !

Grande complexité aromatique avec un vin gras, plein de rondeur. Le final est toujours citronné sans acidité (style citron très mûr). Ceci en fait un vin tendre et très expressif.



### Clos des Aubuis 2018

Le même mais en plus solaire. Le taux de sucre résiduel est de 9 g/l et les arômes s'orientent plus sur le fruit blanc.

## Les vins rouges AOP Chinon

### ♥♥ Eveil des sens 2018

Les vignes de 25 à 35 ans sont situées sur des coteaux sablonneux. Ce vin est élevé en cuve pendant 6 mois ; il ne voit pas les barriques.

Très sur le fruit rouge mais avec une belle tenue sur des tanins souples et agréables. Bel accord avec la charcuterie avec une note festive !

### ♥♥♥ Réserve de Satis 2017

Vignes situées dans un clos sur un coteau argilo-calcaire dominant la vallée de la Vienne. Passage en futs de chêne pendant un an.

Le nez est sur le fruit rouge avec des notes fraises des bois. Les tanins sont enrobés et le final très agréable

### ♥♥♥♥ Réserve d'Elise 2016

Vignes de 60 à 80 ans sur des coteaux argilo-limoneux-calcaires. Elevage en fûts de chêne pendant un an.

Le nez est exceptionnel La bouche est puissante et structurée avec des tanins fondus. Grande rémanence sur ces tanins.

### ♥♥♥ Réserve Elise 2014

Vin beaucoup plus rond avec moins de tanin et de minéralité. Apparaît un peu décevant après le bijou précédant !

### ♥♥♥♥ Clos Braie 2016

Les vignes sont à flanc de coteaux et bénéficient d'un ensoleillement exceptionnel. Ce vin est complet et très équilibré ; la dégustation procède par petites touches très précises le fruit, les tanins, la minéralité, la rondeur. Le résultat est spectaculaire : le nez est sur le fruit mûr, la bouche est intense avec une très belle complexité et un final sur la minéralité. On sent en fin de dégustation les tanins sur les gencives.

### ♥♥♥♥ Clos Braie 2017

Ce vin a moins de rondeur que le 2016 mais il est aussi droit et intense. Le final associe des tanins et de la minéralité qui lui confère une grande longueur.

### ♥♥♥ Délice d'étincelles Rosé brut AOC Touraine

Vin pétillant fruité élaboré en méthode traditionnelle. La bouche est sur le fruit rouge et bien frais, il a parfaitement accompagné la tarte vigneronne, spécialité locale.

### Chenin moelleux 2009

Alors que l'AOC Chinon blanc n'autorise pas les vins demi-sec ou moelleux, JC Pelletier a produit ce type de vin pendant des années sans l'AOC. Il a arrêté en 2014 à cause du gel qui a réduit la production ; il nous a avoué qu'il allait refaire ce type de produit et nous en sommes ravis.

85 g de sucre résiduel pour ce vin issu de raisins botrytisés (la proximité de la Vienne y est pour quelque chose) ; bel équilibre entre le sucre et l'acidité. Grande richesse aromatique.

### **Visite guidée de Tours : RDV avec Marc LAFFON,**

Il s'agit d'un collègue, PUPH, chef de service d'anesthésie réanimation à Tours.

Pendant plus de deux heures nous avons arpenté le vieux Tours à la découverte de ces ouvrages religieux, de ces vieilles maisons bien restaurées et des bords de Loire. La météo nous a épargné et nous avons appris beaucoup. Merci Marc.