



## Voyage en Berry : Quincy, Menetou-Salon 14-15 octobre 2023

13 participants malgré une actualité brûlante dominée ce week-end par la coupe du monde de rugby.

Les vignobles de Reuilly, Quincy, Menetou-Salon et Châteaumeillant sont en plein renouveau depuis environ vingt ans. L'AOC Quincy est ancienne (1936) mais elle s'était perdue dans les errances du productivisme des années 60 et suivantes. Les jeunes générations ont modifié les pratiques au profit d'un accroissement de la qualité. Certains restent attachés à leurs pratiques aussi désuètes qu'inadaptées, mais ils sont devenus très minoritaires. Le changement climatique fait le reste et ces vignobles nous offrent désormais la possibilité de déguster de vraies pépites au sein d'une identité affirmée. A titre indicatif, la production a triplé en moins de 20 ans.

Le vignoble de Quincy est 100% blanc, celui de Châteaumeillant 100% rouge et Reuilly possède les trois couleurs. Le terroir de Quincy est très caractéristique puisqu'il associe le sable, le gravier et l'argile. Le coté siliceux est très recherché et nous ne pouvons qu'avoir une pensée émue pour le remarquable Jacques Sallé qui nous avait présenté ce vignoble en 2002, parallèlement aux vertus de la biodynamie.

Ces vignobles sont de taille réduite : Quincy avec 460 hectares pour 30 vigneron et Châteaumeillant 80 hectares pour 30 vigneron également. Contrairement à Sancerre, le marché du Reuilly, du Quincy et du Châteaumeillant est essentiellement national avec seulement 20% à l'export. L'AOC Menetou-Salon n'autorise qu'un cépage en blanc le sauvignon et un cépage en rouge, le pinot noir.

**Commentaire général : une vinification simple en cuve inox laisse les arômes du cépage prédominer, que ce soit pour le sauvignon en blanc ou pour le pinot / gamay en rouge. Le passage en barrique renforce la puissance du vin au dépend de l'intensité des arômes du cépage.**

Le CEP au cœur de l'actualité des vignobles qui bougent ne pouvait rater cette découverte source d'émotions fortes (mais peut-être pas autant que le rugby pour certains !).

### Domaine Valéry Renaudat

Choisi pour représenter le vignoble de Reuilly.

Accueil sympathique et cordial par Mme la secrétaire de direction. Elle a vraiment été aux petits soins pour nous mais n'a pu répondre aux questions techniques des participants toujours aussi avides de connaissances. Nous sommes donc restés sur notre soif !

Vignoble de 3 générations. Le grand père a œuvré pour intégrer le pinot noir dans l'AOC. Qualification HVE3.

*La démarche HVE3 est construite autour de quatre thématiques :*

- 1. La protection de la biodiversité*
- 2. La stratégie phytosanitaire*
- 3. La gestion de la fertilisation*
- 4. La gestion de la ressource en eau*

Encépagement : 80% de sauvignon, 15% de pinot noir et 5% de pinot gris (une particularité locale !).

Nous avons d'abord visité les installations modernes qui ont été construites en deux étapes, témoignage de la croissance régulière de l'exploitation. Sous un hangar aussi impersonnel que fonctionnel, nous avons pu voir de près une machine à vendanger dernier cri, des pressoirs alignés et des cuves thermorégulées superposées reliées par des passerelles métalliques. La capacité de chacune est de 3500 litres et nous paraissions bien petits devant ces colonnes métalliques.

Nous avons pu voir quelques barriques mais cette vinification est minoritaire pour les blancs comme pour les rouges. La vendange s'est terminée en début de semaine et les cuves sont en pleine fermentation. Les parfums (odeurs pour certains) de fermentation sont très présents malgré la bonne ventilation des locaux.

Après la visite des installations en plein milieu de la campagne, nous sommes revenus au caveau de dégustation situé dans le village. La table y avait été dressée et nous avons attaqué directement le repas et la dégustation de façon concomitante. Il n'y a donc pas eu de dégustation préalable au repas et ceci a sûrement joué un rôle important pour l'appréciation des vins.

#### ♥♥ Petit Renaudat Sauvignon 2022

Terroir argilo-calcaire ; Sauvignon 100%. Nez prononcé sur le cépage avec une bouche éclatante et un final sur une acidité maîtrisée. Le vin typique pour débiter un repas joyeux sans se prendre la tête.

#### Reuilly blanc 2022

Sur un terroir argilo-calcaire, 100% sauvignon. Plus de concentration et plus d'acidité en fin de bouche pour un vin sympathique mais manquant de caractère

#### Quincy 2022

Sur un terroir avec une composante siliceuse + gravier, sauvignon blanc 100%. Ce vin est plus structuré avec une nette composante minérale, typique de l'appellation. Bel équilibre et belle alliance avec la charcuterie.

#### Petit Renaudat Pinot gris

Couleur rose cuivré. Nez effacé et en bouche du gras et des agrumes pour un vin bien structuré mais peu aromatique.

#### ♥♥ Reuilly pinot gris 2022

Vigne de 25 ans. Robe pelure d'oignon. Belle concentration pour un vin avec du gras et une minéralité nettement perçue. A commencé à s'ouvrir au moment où nous sommes passés au suivant ! C'est probablement dommage car nous avons sûrement raté quelque chose ...

#### Petit Renaudat pinot noir 2022

Vigne de 7 ans. On attendra qu'elles vieillissent ...

### Reully rouge Les Lignis 2022, pinot noir

Vigne de 25 ans, vinifié en cuve. La dominante est sur le cépage mais la structure minérale est perçue. Ce vin apparaît néanmoins assez terme.

### Reully rouge Le Sentier 2020, pinot noir

Vigne de 45 ans avec un vieillissement en fûts de chêne pendant un an. Belle concentration et bel équilibre sans perception de boisé malgré le vieillissement en barrique. Ce vin est réellement très élégant.

## Domaine Lecomte

Le caveau de dégustation est aussi distant des vignes, mais cette fois ci de façon importante puisqu'il se situe à proximité de la base aérienne de St Avold, éloigné de 40 km environ des vignobles de Quincy et de Châteaumeillant.

Là aussi, les vendanges se sont achevées mardi dernier le 10 octobre, ce qui apparaît vraiment tardif. Le mois de juillet exécration dans la moitié nord de la France y est pour quelque chose.

Nicolas Lecomte a repris en 2006 l'exploitation créée par son père en 1994 qui possède 10 hectares en Quincy et 3 en Châteaumeillant. La vendange est mécanique pour les blancs et manuelle pour les rouges. Les progrès techniques des machines à vendanger et des trieuses font que le résultat est désormais meilleur pour la vendange des raisins blancs. Ce n'est pas le cas pour les rouges où la vendange manuelle donne plus de finesse aux vins

Le rendement moyen de l'exploitation est de 58 hecto/hectares pour le sauvignon, assez stable d'une année à l'autre avec un degré alcoolique maîtrisé en dessous de 13°. Le rendement est plus faible pour les rouges, proche de 45 hecto/hectare. Le contrôle du degré alcoolique pour les blancs se fait en récoltant des raisins à la juste maturité. Ce n'est pas le cas pour les rouges qui doivent être récoltés en pleine maturité.

Le vignoble Lecomte ne s'est pas converti en bio car il n'en a pas les moyens et parce que le climat induit un risque majeur de pertes d'exploitation. Il s'agit donc d'une culture raisonnée qui lutte essentiellement contre le mildiou et l'oïdium, précocement au début de l'attaque. L'excès de cuivre dans le sol représente un risque non encore évalué à long terme (argument largement utilisé par les partisans de la culture raisonnée ou de l'HVE).

### Quincy traditionnel 2022

Sur 5 parcelles dont l'âge des vignes s'échelonnent entre 4 et 25 ans. Terroir argilo-siliceux. Elevage en cuve inox pendant au moins 6 mois.

Nez sur le cépage. Vin blanc sec et fruité avec de la fraîcheur en relation avec le terroir.

### ♥♥♥ Quincy vieilles vignes 2021

Vignes de 50 ans et élevage en cuve inox pendant 12 mois.

Nez avec des notées fumées très typiques. Vin sec, rond, fin et belle longueur.

### ♥♥ Quincy génération I 2018

Même parcelle que le précédent mais vinification différente. Elevage en barrique de plusieurs vins (jusque 6 vins). Un an d'élevage en barrique suivi par une année supplémentaire en cuve inox.

Vin blanc puissant, racé sur des notes confites. Élégant mais la typicité du cépage a disparu.

### Châteaumeillant gris 2022.

Pinot noir 30% et gamay 70%. Terroir argilo-siliceux avec du schiste qui donne à la terre une teinte rouge. Pressurage directe sans macération Le vin ne prend la couleur que pendant ce pressurage. Puis vinification comme un vin blanc.

Vin rosé très vif, fruité et zesté.

### ♥♥♥ Châteaumeillant rouge 2021

Pinot noir 40% et Gamay 60%. Vinifié uniquement en cuve inox. 13° d'alcool. La vinification est douce avec un seul remontage par jour

Vin avec une très forte personnalité liée au terroir. Le nez et l'attaque en bouche sont sur la griotte. En bouche, les notes poivrées sont nettement perçues et les tanins sont soyeux.

Nous avons goûté dans la foulée un millésime 2019 : le vin avait gardé de la puissance mais les notes fruitées s'étaient atténuées. Donc, à boire jeune pour garder sa typicité. **L'alliance avec les fraises est spectaculaire !!!**

### Châteaumeillant « Folie Douce » 2020

100% gamay sur des vieilles vignes de 70 ans. Fermentation alcoolique en barrique de 600 litres et élevage en barrique pendant 11 mois. Remontage biquotidien et pigeage régulier.

Vin rouge velouté, fin, charnu et élégant. On ne retrouve pas la typicité du cépage.

### Séjour à l'hôtel de Bourbon à Bourges

Il est construit à partir des ruines d'un ancien château. La salle de restaurant est particulièrement réussie avec cette alliance de l'ancien et du moderne. Le reste est du même acabit : à recommander absolument !



## Diner au restaurant gastronomique « Le Beauvoir » à Bourges

Restaurant très classe avec une cuisine et un service de précision. Un sans-faute.

Nous avons goûté sur les ris de veau et la viande rouge un magnum de Menetou-Salon d'Isabelle et Pierre Clément. Très belle présence au nez et en bouche avec du fruit et une rondeur superbe. Le final minéral lui donne de l'élégance. Les jambes sur le verre sont particulièrement marquées.

Un Châteaumeillant pour le dessert (Revesens) excellent mais pas aussi aromatique que celui de M. Lecomte.

## Domaine de Loye Menetou-Salon

En cette fraîche matinée d'octobre, nous avons été accueillis par les fondateurs du vignoble (Monsieur et Madame Moindrot) et par leur fils Valentin de retour d'une présentation en Bretagne. La famille est très investie par leur vignoble et leurs vins sur le plan de l'engagement professionnel et affectif. On perçoit la passion qui anime l'ensemble de la famille.

L'histoire est récente puisque le vignoble a été fondé par la génération du père. Auparavant, la polyculture, effectuée au profit du châtelain habitant sur les hauteurs fournissait l'ensemble des revenus de l'exploitation. En moins de deux générations, la propriété est passée d'un carré de vigne à 15 hectares. On conçoit le niveau d'investissement majeur et la nécessité d'assurer une production régulière. C'est la raison pour laquelle, ils ne veulent pas passer au bio. Une perte de récolte pouvant atteindre plus de 70% ne peut être absorbée par cette propriété naissante. Ce n'est pas le cas pour les propriétés anciennes qui n'ont pas à rembourser ces investissements majeurs.

La propriété se situe sur la commune de Morogues, la plus vallonnée de l'appellation. Elle est située près de celle de Sancerre sur des terroirs particuliers ; Argilo-calcaire avec des ammonites telles que celles que vous pouvez voir sur la photo.



Certaines parcelles reposent sur un terroir avec des veines de sable fin. Tout ceci remonte au secondaire quand le bassin parisien était envahi par la mer et que Menetou était une plage tropicale

avec plein de dinosaures de tout poil. Ce terroir explique pourquoi les vins de cette propriété sont assez secs. Ceci contraste avec d'autres propriétaires qui font des vins plus enrobés comme celui que nous avons goûté pendant le dîner du samedi.

Vendanges mécaniques parfaitement justifiées en blanc ; le manque de personnel contraint de toute façon d'utiliser cette technique pour les rouges. La vinification se fait uniquement en cuves inox thermo-régulées. Toutes les parcelles sont assemblées au final et il n'y a qu'un seul vin proposé par couleur. Plus tard, il sera éventuellement question de commercialiser certaines parcelles mais ceci représente un lourd investissement.

Globalement les vins titrent 13° alcoolique.

### ♥♥♥ Menetou-Salon blanc 2022

Nez sur le fruit du cépage. Belle acidité en bouche sur des notes d'agrumes en fin de bouche. C'est bien ouvert au bout de 15 minutes et cette attente lui a donné une belle ampleur. Donc ne pas le servir trop frais +++ Belle alliance avec le crottin de Chavignol

### Menetou Salon rosé 2022

Rosé de presse suivie par une vinification en blanc

Comme tous les rosés issus de pinot, l'acidité prédomine. On note cependant des notes framboisées au nez et en bouche.

### ♥♥♥ Menetou-Salon rouge 2022

Très sur le fruit rouge avec une belle rondeur pour un vin globalement tendu. Le final est sur la fraîcheur et la minéralité avec beaucoup de finesse. S'est ouvert en fin de dégustation. Il gagnera à une année de vieillissement et restera épanoui pendant 5 à 6 ans.

En fin de dégustation, le CEP a offert une bouteille de Champagne Cuvée Les Clés de Stéphane Coquillet à Valentin Moindrot. Plein dans le mille puisqu'il s'agissait du champagne de son mariage. Super cadeau personnalisé !!!

### Déjeuner au restaurant C'heu l'Zib

Le propriétaire s'appelait Albert surnommé Zib ! Il a fondé le restaurant en 1937.

Repas campagnard servi avec une grande gentillesse et beaucoup d'efficacité. Nous avons bu un blanc de chez Tellier bien enrobé avec une belle longueur et moins sur la typicité

Nous avons terminé par un Menetou-Salon rouge du domaine Pellé 2021. Très sur la typicité avec le cépage et le terroir. Belle alliance avec le remarquable fromage de chèvre. Comme quoi, on peut boire du rouge avec le chèvre et se sentir épanoui !