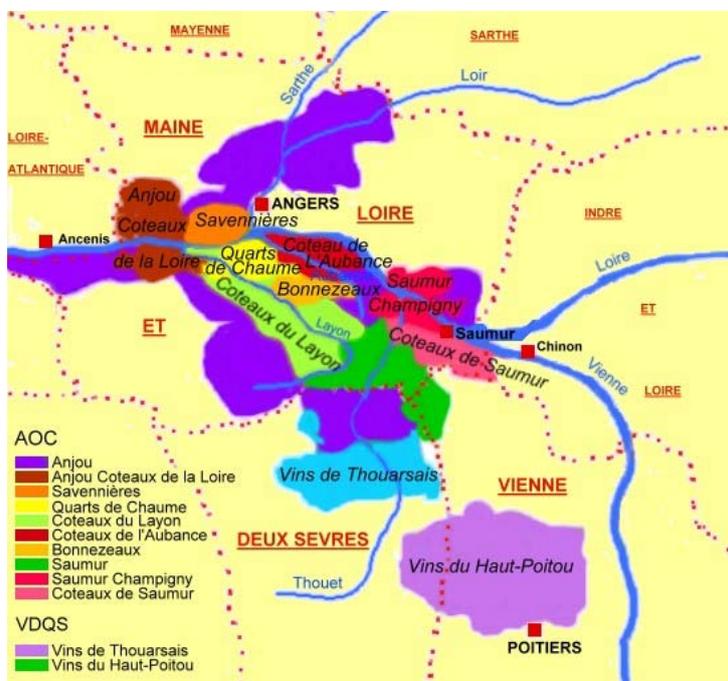


Voyage en Anjou du 10 et 11 avril 2010

Ou « à la découverte d'un vignoble à la pointe du progrès »



Organisation Bertrand Fabre que l'on remercie vivement pour sa connaissance de la région et pour la qualité du programme.

16 participants et une pensée solidaire pour le couple Valognes.

D'aucuns se souviennent du précédent voyage en Anjou de mars 1998. Nous avons découvert un vignoble et une restauration de grande qualité : vins variés (blanc, rouge ou rosé), méthodes de vinification diverses donnant des vins secs ou moelleux et expression du terroir en pleine expansion.

En 2010, l'ambiance est différente et nous avons vu un vignoble en pleine mutation : le programme nous a permis de toucher du doigt différents aspects de ce bouleversement : culture de la vigne avec la biodynamie revisitée chez Xavier Cailleau, festival des arômes chez Mme Laroche (déjà rencontrée il y a 10 ans) et remise en cause complète de la culture et de l'analyse du vin par Claude Papin. Il est clair que le message de Claude Papin fait bouger les lignes de la dégustation et que le CEP ne va pas rester indifférent devant cette nouvelle tendance. A vos papilles et à vos neurones au plan du goût et de la mémoire.

A noter le prix très attractif des moelleux, en relation avec la désaffection des consommateurs pour ces bijoux. Ces vins à forte concentration de sucre résiduel sont des vins de garde qui au-delà de dix ans perdent progressivement leur sucrosité au profit de la minéralité. Ce sont alors de remarquables vins tout terrain.

Château de Bois-Brinçon

Présentation par le propriétaire M. Xavier Cailleau à Blaison-Gohier.

Ce vignoble est probablement le plus ancien de la région puisque créé par Charles le Chauve, par ailleurs promoteur du 1^{er} hôpital de France à Angers et de l'une des positions du kamasoutra (pour plus de précisions sur son histoire se renseigner sur la net !). Ce vignoble a été ravagé lors des massacres de la guerre de Vendée perpétrés par des républicains abrutis (visiter un jour le mémorial de Les Luc sur Boulogne <http://historial.vendee.fr/> qui rend hommage aux victimes d'un réel génocide). Le vignoble a été replanté par la famille Joubert, courant XIXème en même temps que le château était reconstruit sur les ruines de celui qui avait été détruit. Cette famille s'est éteinte à la veille de l'épidémie de phylloxéra (il n'y a pas de relation de cause à effet bien entendu).

Depuis 1892, le vignoble appartient à la famille Cailleau et produisait un vin envoyé directement à la coopérative. Cette organisation ne pousse pas à faire de la qualité puisque les raisins de tous les producteurs sont mélangés. Xavier Cailleau (en main depuis 1991) a décidé de faire de la vente directe et ceci l'a conduit à remettre en cause les processus de culture. En effet, l'expérience d'une vinification par parcelle s'est soldée par la production du même vin, probablement du fait d'une culture basée sur les principes du bénéfice immédiat tant au niveau de l'enrichissement des sols que du traitement contre les maladies. L'accumulation de sarments broyés empêche le renouvellement des sols ; l'addition d'engrais azoté favorise la croissance des maladies qui justifie alors des traitements de plus en plus agressifs. Certes, l'Europe interdit chaque semaine la commercialisation de certaines molécules mais ne peut empêcher la diffusion de nouvelles molécules dont la toxicité sera mise en évidence dans dix ou quinze ans.

Xavier Cailleau s'est alors (2006) tourné vers la biodynamie et son cortège de pratiques

- ✚ Plantation pendant les « jours racines » et répartition des étapes de la culture en fonction de la lunaison
- ✚ Enherbement sauvage dans les allées
- ✚ Labourage entre les pieds grâce à un appareil qui palpe le pied du cep pour le contourner
- ✚ Amendement des sols par de l'eau dynamisée à la bouse de vaches et à la corne, préparée selon une recette des plus précises.
- ✚ Bouillie bordelaise
- ✚ Traitements biologiques en cas d'infestation (confusion sexuelle, petites araignées pour bouffer les araignées rouges).

Moyennant quoi, il note des signes objectifs de changement : les racines et les pieds sont plus droits, la couleur des feuilles a changé comme en témoigne la luminosité du matin.

Cette démarche ne supprime pas les aléas du climat : si 2006 a été une année facile, la pluviosité importante a rendu difficile l'entretien de la vigne en 2007, particulièrement vis-à-vis du mildiou.

Fait nouveau, le clonage des vignes donnerait des ceps peu résistants, s'épuisant rapidement. Le vignoble de Loire est d'ailleurs infesté par l'esca <http://fr.wikipedia.org/wiki/Esca> , M. Cailleau propose de replanter des ceps de différentes races cote à cote afin de favoriser le mélange génétique (ce point de vue ne fait pas le consensus : cf. infra).

Le terroir est chose importante et le vignoble d'Anjou se trouve à la limite entre l'ancien massif armoricain et la mer. Plusieurs types de sols

- ✚ Des grès spongiaires faits de résidus d'éponges fossilisées
- ✚ Des marnes avec des coquillages qui sont par nature très calcaires
- ✚ Du tuffeau turonien, idéal pour le cabernet

L'encépagement du vignoble est varié avec 40% de cabernet franc, 30% de chenin, du gamay, un peu de cabernet sauvignon dont la maturation n'est pas acquise tous les ans et deux cépages locaux : le groslot (ou grolleau) et le pineau d'Aunis. Ces deux derniers cépages sont exclus de 'AOC. Le pineau d'Aunis est un dérivé du chenin par sélection de pépins de raisins qui ont muté vers le raisin rouge. Fait intéressant, M. Claude Papin nous a rapporté que le chenin était lui même un dérivé de raisin rouge. Ces mutations aboutissant à des changements de couleur est un phénomène très à la mode, particulièrement dans nos banlieues ! **Globalement les rendements sont faibles puisqu'ils atteignent en moyenne 36 hecto/hectare.**

Pineau d'Aunis extra brut rosé

Vinification type méthode champenoise sans adjonction de liqueur.

Nez subtil et une bouche sur le fruit et le poivre, évanescents avec un final sur l'acidité. On oubliera.

♥♥ Terre de grès Anjou blanc 2008

Chenin poussant sur le grès spongiaire.

Trois passages car 2008 fut une année difficile. Le raisin n'a pas pris le botrytis et est passerillé. 8 à 10 heures de pressurage à très basse pression. Ne contient que 3 à 4 grammes de sucre résiduel.

Nez classique sur le chenin, bien équilibré. Possède des arômes classiques très présents. Bien mâché en bouche, ce vin se fond et révèle une très belle présence et longueur.

La seigneurie 2008 Anjou rouge

100% cabernet franc sur le tuffeau. Le nez est sur le fruit.

En bouche, la minéralité est présente et ce vin manque de rondeur. Le final est tannique astringent comme il se doit pour un cabernet franc.

Avis personnel, les rouges sur le calcaire sont des vins de caractère qui manquent d'équilibre.

♥ Clos des Cosses 2008 Anjou Village rouge

Terroir sur les coquillages, ce qui lui donnerait des arômes iodés ??? Cabernet franc et cabernet sauvignon vinifiés ensemble.

Classique avec un beau nez sur le fruit noir. Belle ampleur en bouche avec une belle persistance sur des tannins fondus.

Clos Bertin 2005 Anjou rouge

> 85% de cabernet sauvignon. Un an de fût. Atypique de l'AOC et ressemble plutôt à un bordeaux.

Pigment Garance Pineau d'Aunis 2005

L'étiquette précise que ce vin de table s'appelle « pigment garance » et qu'un pigment est une substance colorée créée par un être vivant !

Nez sur la cerise. En bouche de la rondeur et un peu de sucre sur les arômes de griotte. Final minéral. Accompanyerait bien les mets épicés. Pour ceux qui veulent étonner leurs amis avec un produit original.

Inclassable « 77 » millésime 2007

100% grolleau

77 car la vigne a 77ans !

Nez foxé et en bouche ... On oublie

♥ Coteaux du Layon Faye d'Anjou 2007

On se rappelle que Faye d'Anjou est l'un des villages de l'AOC Bonnezeaux. Trois tris aboutissant à un vin avec 140 g de sucre résiduel.

Nez très intéressant. De l'élégance et une belle longueur avec un belle complexité aromatique sur le fruit blanc. L'acidité et la concentration masquent le coté sucré et glycérol.

♥♥ Sélection de grains nobles 2003

Grande concentration. Le vin est très confit sur des arômes d'ananas et de fruits exotiques. Le sucre et le gras sont très présents et on ne retrouve pas l'élégance du vin précédent.

Déjeuner sur le bord de la Loire au restaurant La Terrasse de la pointe de Bouchemaine.

Excellente adresse. Le patron est un vrai amateur de poissons et de vins blancs.

Amuses-bouches avec un Savennières domaine du Closel Clos du papillon 2003. Vin moelleux ce qui surprend pour un savennières. Ce vin est donc très marqué par le millésime. Bel équilibre et beaucoup de plaisir. Retenez cette adresse au cas où vous la voyez sur une carte dans un restaurant.

Brochet au beurre blanc (un vrai beurre blanc comme on l'aime !). Servi avec un Savennières Jo Pithon La croix Picot 2005.

Robe jaune foncée. Belle concentration avec de l'agrumes et de la structure. Belle alliance avec le brochet.

En dessert, un excellent flambeau crème de citron

Domaine Aux Moines

Appellation Savennières qui fait partie du territoire de La Roche Aux Moines (33h), éperon rocheux surplombant la rive droite de la Loire et partagé par 5 ou 6 vigneron dont le Domaine aux Moines.

Nous avons déjà visité ce vignoble il y a dix ans et nous avons été complètement séduits. Ce joli samedi d'avril, nous n'avons pas été déçus et des progrès importants ont été effectués. Nous sommes chez une grande propriétaire (Monique Laroche secondée par sa fille Tessa) dans un grand vignoble. A noter que la plupart des vignobles de Savennières sont tenus par des femmes. Ces vins ont une grande aptitude au vieillissement (jusque 25 ans) mais requièrent t d'être carafés et servis tout juste frais (entre 12 et 15°).

Pour mémoire, 100% de chenin. Une petite parcelle de rouge a gelé en 2009 et les dégâts ont été importants. Ce gel et l'esca ont provoqué également des dégâts dans le vignoble de blanc et il est nécessaire de replanter. Mme Laroche compare cette maladie au phylloxera ; le seul traitement possible (l'arséniate de soude) est interdit à la vente. Ainsi, trois hectares devraient être replantés mais un seul le sera cette année.

Ce vignoble (8h + 3 à venir) est passé en biodynamie en 2006, à l'instar de son célèbre voisin Nicolas Joly. Les rendements ont été réduits (22 hecto/hectare en moyenne, 17 en 2008 !) et ceci favorise bien entendu le développement des arômes. Selon le millésime, le chenin donnera des vins secs, demi-secs ou moelleux. C'est la concentration en sucre résiduel qui donnera cette caractéristique ; l'acidité donnera son élégance et son aptitude au vieillissement. Le millésime 2009 ne donnera que des demi-secs car les fermentations ont eu du mal à démarrer.

Mme Laroche constate que la pratique des tris successifs tend à diminuer du fait du réchauffement climatique.

Cette dégustation verticale de Savennières la roche aux moines a été géante et restera dans les annales du CEP. Attention, les vieux millésimes sont à la vente et ceci représente un avantage incontestable pour ceux qui n'ont pas de cave.

♥♥ 2004

Année de sécheresse mais pluie quinze jours avant la vendange pour sauver la récolte. Néanmoins, les rendements ont été très faibles.

Très typé Savennières. Robe or (étonnant pour un vin si jeune). Nez prononcé et très belle amplitude en bouche. Très floral avec un final sur l'acidité, laissant augurer d'une grande longévité. Le raisin botrytisé contribue à donner cette richesse aromatique ; la concentration du vin masque les notes sucrées et glycérolées.

♥♥ 2006

Les arômes sont complètement différents sur le fruit mur. Le gras est présent en bouche et la persistance est excellente.

♥♥♥♥ 2008

Année difficile avec 5 tris nécessaires pour obtenir une belle maturité après un été froid et médiocre. Les arômes sont encore différents sur les fruits exotiques (mangue). Le final est marqué par le fruit et l'acidité avec une présence et une élégance exceptionnelle. Attention ce vin est fruité mais pas sucré +++

♥♥♥♥ 2003

Encore un vin d'exception. S'il était initialement sur le fruit, ce vin révèle son acidité. 3 grammes de sucre résiduel, ce qui est incroyable quand on goûte ce vin dont les arômes sont sur le coing et la pomme confite. Le final est un festival d'arômes complexes qui transporte l'amateur dans le nirvana de la félicité (représenté sur le dernier tableau de la tapisserie de l'apocalypse).

♥♥♥ 2000

Année difficile car l'arrière saison a été marquée par des orages qui ont justifié la pratique de tris successifs. A la fin, le tri était devenu trop difficile et il n'était plus

possible de reconnaître la maturité des baies par leur couleur. Une partie de la vendange a été laissée sur place.

Nez confit sur l'abricot. En bouche, les notes de fruits ont laissé la place aux arômes tertiaires. En fin de bouche, l'acidité est encore perçue et ce vin aurait donc bénéficié d'un passage en carafe.

♥♥♥♥ 1992 (encore à la vente !)

Nez épicié sur le safran. En bouche grande complexité avec des notes tertiaires très présentes (truffe et champignon). Le final est toujours élégant et montre une grande complexité alliant le gras et la minéralité.

Cuvée des Nonnes 2007 Moelleux.

On est dans une gamme très différente avec un vin à la haute teneur en sucre. Il garde néanmoins de la vivacité.

Château Pierre Bise à Beaulieu sur Layon

Château Pierre-Bise 49750 Beaulieu-sur-Layon

Sur les conseils de Bertrand Fabre, nous avons fait une infidélité à Vincent Ogereau et nous ne l'avons pas regretté. Claude Papin, un vigneron au verbe facile, a une grande intelligence et une nouvelle façon de classer les vins et de les déguster. Nous avons été captivés par son discours qui bouleverse nos idées et nos pratiques. Il a travaillé avec l'INRA depuis plusieurs années et ce nouveau concept est né de la confrontation des points de vue des géologues et des vignerons (lui en particulier). Ceci aboutit au concept de terroir.

Le concept terroir suit une démarche rigoureuse qui se décline en cinq points :

1. Identifier objectivement les caractéristiques du vignoble
2. En faire une cartographie
3. Evaluer si le terroir dans toutes ses composantes est capable de produire un vin en accord avec les souhaits du vigneron.
4. Choisir un vocabulaire que le vigneron utilisera pour décrire au mieux son vin
5. Choisir les conditions de la dégustation qui révélera au mieux les qualités du vin. A cet égard, la méthode analytique proposée par Jean Lenoir et basée sur l'analogie des arômes est souvent difficile à appliquer.

L'INRA a publié ces travaux et Véronique a fait la bibliographie pour nous (pièce jointe). Claude Papin y est cité clairement.

A) Méthodes

Isoler les mêmes cépages des parcelles de terroir comparable et y appliquer les mêmes traitements

Effectuer une dégustation sensorielle sur des grilles de lecture afin de comparer les caractéristiques gustatives et le terroir associé au cépage.

Les anciens du CEP reconnaissent la démarche de vignerons célèbres comme ceux de la famille Deiss en Alsace.

B) Résultats

La corrélation est excellente et ceci n'est pas sans nous étonner. A ce point de la présentation, les sceptiques diront « rien de nouveau ». Avançons dans le raisonnement et prenons la proposition dans l'autre sens : plutôt que de goûter le

vin et d'en déduire le terroir, approfondissons les notions de terroir et déduisons en les caractéristiques fondamentales que doivent présenter les vins issus de ce terroir. Nous aurons ainsi obtenu un référentiel utile pour comparer les vins entre eux, pour assortir les mets et les vins (vieux fantasme cépien) et pour se donner une idée des capacités au vieillissement du vin. La démarche est séduisante mais, pour l'appliquer, il faudra connaître quelques notions fondamentales qui seront dans un avenir proche simplifiées, nous l'espérons.

C) Discussion et application pratique du concept

Deux paramètres conditionnent la typicité du vin :

La vigueur : si la plante ne manque de rien, les arômes seront ceux du fruit avec des polyphénols simples ; on dit alors que le vin est dans le standard variétal, celui du cépage bien entendu.

La précocité : Plus le sol est chaud, plus les éléments minéraux remontent dans la vigne. L'azote circule rapidement pour atteindre les feuilles alors que le calcium attendra juin pour arriver au même point.

Il faut pour chaque cépage, déterminer 8 facteurs qui vont ensemble constituer l'unité de terroir de base UTB. Chaque pied de vigne aura le même comportement pour une UTB donnée.

1. La géologie : la question posée est quelle est la roche mère (calcaire, argile ...) et quel est son niveau d'altération ? Plus la roche est décomposée plus elle retient l'eau ; ce n'est pas forcément ce qu'il faut en régime tempéré pluvieux comme en France.
2. L'épaisseur du sol avant la roche divisée en trois catégories : < 80 cm de terre et l'expression minérale sera majeure, entre 80 et 120 cm et > 120 cm où les rendements seront probablement plutôt favorables au vigneron.
3. La texture du sol en sachant que d'elle dépendra la faculté du sol à retenir l'eau.
4. Le niveau de la réserve d'eau, genre niveau de la nappe phréatique ou quelque chose comme cela
5. L'altitude : plus elle est élevée et moins la température est élevée et plus la maturation des raisins sera tardive voire incomplète. Ce facteur conditionne les choix du porte greffe et du cépage.
6. La pente qui conditionne le drainage et l'impact du rayonnement du soleil sur la maturation du raisin. Plus la pente est raide et plus les rayons du soleil s'appliquent de façon perpendiculaire.
7. L'exposition vers l'est qui favorise la précocité des fruits ; il suffit d'observer les cerisiers de nos contrées pour s'apercevoir que les premières cerises à prendre la couleur rouge sont celles qui sont exposées à l'est. C'est également la raison pour laquelle les rangs de vigne sont plantés dans la direction nord sud.
8. Le vent dont l'influence est apprécié par la notion d'ouverture de l'horizon. Il s'agit de la distance de la parcelle avec l'obstacle qui bloque l'horizon. L'évaporation est limitée dans les zones abritées et ceci joue un rôle crucial.

Une fois ces facteurs déterminés, il convient de les hiérarchiser en leur attribuant un coefficient. Cette étape est préalable à la modélisation du système vigueur - précocité qui conditionne ce que le vigneron souhaite obtenir. Le modèle dépend évidemment de la météo qui ajoute une variable supplémentaire au modèle donné.

Données nouvelles structurantes : on ne peut assembler que les vins issus des parcelles de même UTB. Transgresser ce principe conduit à produire des vins disharmonieux.

Le vigneron n'est pas mis de côté et joue un rôle important dans les choix de la vigne et l'élaboration du vin. L'une des principales décisions qu'il doit prendre est le choix de la date de la vendange. Beaucoup choisissent cette date selon des analyses ciblant la concentration de sucre. M. Papin pousse la maturité plus loin jusqu'au stade de la maturation dite phénolique qui implique la peau et le pépin. Les tests chimiques sont insuffisants et les critères sont subjectifs sur la robe, le goût et l'acidité.

Nouveau test à connaître : celui de la localisation de l'acidité

- ✚ sur le devant de la langue : l'acidité va de bas en haut ou
- ✚ en arrière et elle est alors horizontale.

Faites le test et vous verrez, c'est assez frappant.

Le vignoble de Claude Papin

Passons aux travaux pratiques et analysons le vignoble de Claude Papin situé près de St Lambert, à proximité de la Loire sur un terroir volcanique. : 60 ha, dont 40 de chenin (sur Savennières, Chaumes ...). Il a été sinistré par les républicains lors des guerres de Vendée. Exploitation familiale employant 7 personnes à temps plein. Un rééquilibrage chenin sec, rouge, liquoreux est en cours, ces derniers étant les vins les plus difficiles à vendre.

Cet emplacement verdoyant a été le siège d'éruption volcanique violente. Selon l'emplacement par rapport aux coulées de lave ou au cratère, les sols contiennent des roches différentes : rhyolite, silice et spilite se présentant sous la forme de lentilles. Chaque sol donne des caractéristiques différentes au vin en termes d'acidité et d'arômes.

Le vignoble est ancien puisque construit par les nonnes au XIXème siècle. Si le nom des terroirs a été attribué à cette époque, le lien de chaque emplacement avec la typicité a été fait tardivement vers les années 50. La notion de tris successifs remonte au moyen âge où les seigneurs se servaient en premier.

Enherbement naturel.

Comme ailleurs, les ceps sont atteints par l'esca <http://fr.wikipedia.org/wiki/Esca> et le renouvellement du vignoble se fait de façon accélérée. Seule, la sélection de clones résistants semble représenter une solution viable à long terme. La culture est dite raisonnée et Claude Papin porte un jugement sévère sur les intégristes de la biodynamie ; on apprend ainsi que la bouillie bordelaise n'est pas « bio » et que son accumulation déséquilibre les sols. Claude Papin annonce son profond désaccord sur les labours (sols trop aérés, premières racines arrachées....). Il soutient n'avoir jamais vu un raisin de labour atteindre la pleine maturité phénolique. Je passe d'autres détails qui concernent plus les viticulteurs que les dégustateurs.

♥♥ Anjou blanc Le Haut de la Garde 2008

Ce vignoble est situé près de la Roche aux Moines mais ce n'est pas un Savennières. (schistes, grès et rhyolite)

Nez ouvert et flatteur. Fruit blanc en bouche avec un final marqué par l'amertume. Ce final surprenant est pourtant typique de l'association schiste et chenin.

♥ **Savennières Roche aux Moines 2008**

Le nez est moins prononcé mais l'amplitude en bouche est plus importante. En final, belle acidité avec moins d'amertume que le précédent.

Belle alliance sur l'Omble Chevalier poêlé à l'unilatéral aux essences de Fenouil et coulis de Langoustines.

Une notion importante que nous rappelle M. Papin : En général : ne pas consommer un chenin entre 4 et 8 ans car il aura toutes les chances d'être fermé

♥♥♥ **Anjou villages rouge Cabernet Schistes 2008**

Ce vin est difficile à élever car les rendements sont très bas (25 hecto/hectare)

Bel équilibre entre la rondeur et la minéralité. Grande personnalité et très agréable. A ne pas rater car vous n'avez pas un tel vin dans votre cave.

♥♥♥ **Anjou villages rouge Cabernet Spilite 2008**

Rappelez-vous le discours sur le volcan : nous y sommes. Belle rondeur et un final marqué par des tanins soyeux. Un vrai bijou ! Ce vin est d'emblée agréable à boire alors que le précédent bénéficiera d'un peu de vieillissement. Belle alliance bien entendu sur le Duo de Côtes de Bœuf et Magret fumé au Tanin d'Anjou Rouge
Son Façon de Pomme de terre, petits légumes de Saison.

En fin de dégustation, j'ai testé le mélange schiste et spilite et on obtient comme énoncé plus haut un résultat disharmonieux.

♥ **Savennières Clos Le Grand Beaupréau 2008**

Nécessite cinq passages car les niveaux de maturité sont très variables. Servi sur le Curé nantais (fromage) sur pain d'Épices et feuilles maraîchères.

Très belle structure et beaucoup d'arômes qui se lient parfaitement bien avec le pain d'épices. Ce fut un régal !

Pour terminer, M. Papin nous a offert deux gâteries superbes pour le dessert : Plantagenêt aux Griottes et sa crème anglaise au Cointreau pour le quel je n'ai pas pris de notes, étant trop absorbé par la dégustation de ces deux merveilles.

♥♥♥ **Coteaux du layon Beaulieu Rouannières 2007**

Il s'agit d'un coteau du Layon dont le rendement est de l'ordre de 8 hecto/hectare. Il s'agit d'un vin passerillé.

En bouche, festival d'arômes marqués pas les fruits exotiques. Très belle longueur avec de l'élégance en relation avec l'acidité qui se fond parfaitement avec le fruit.

♥♥♥ **Coteaux du Layon Chaume 2007**

Sur du carbonifère.

Plus classique que le précédent.

Les arômes sont sur l'abricot confit avec un final plus moelleux que le précédent ; Grande longueur et pas d'écoëurement malgré un niveau en sucre résiduel important. Un vrai bijou pour ceux qui apprécient les vins moelleux.

Dimanche 11 avril 2010

Départ en car par un trajet direct ou presque vers une nouvelle AOC : la région de Saumur. Jolie promenade en car le long de la Loire sous un pâle soleil et des lumières douces. Le choix s'est posé entre écouter l'histoire des levées (digues) de la Loire, narrée avec passion par Bertrand ou se laisser aller à voir défiler les paysages romantiques sans penser à grand-chose. Nous n'avons pas fait d'interrogation écrite à la sortie du car et nous ne connaissons jamais la statistique.

Domaines des Matines à Brossay

Au sud de Saumur, à 7km de Montreuil Bellay.

Nous sommes accueillis dans une ambiance très familiale par les deux fils, la mère et le beau-père. D'emblée, on ressent l'empreinte de la tradition familiale par les nombreuses citations évoquant l'aïeul surnommé « le patriarche » dont le portrait figure en bonne place dans le caveau.

Tradition familiale ne veut pas dire refus du progrès et le discours des deux fils nous a bien convaincu de l'évolution technique de ce vignoble. Pas de dogmatisme mais du pragmatisme et un bon sens terrien.

Deux types de terroirs constituent le domaine

- ✚ Du jurassique issu du calcaire lacustre
- ✚ De l'argilo-calcaire du turonien (tuffeau) sur le terroir de Puy Notre Dame.
- ✚ A noter quelques vignes sur Bonnezeau : vins très concentrés avec beaucoup de sucre résiduel parce que les rendements sont particulièrement faibles (10 hecto/hectare).

Les cépages sont classiques : chenin pour les blancs avec un peu de Chardonnay pour les vins effervescents, cabernet franc et 20% de groslot pour les rosés et les effervescents (vous aurez noté le changement de l'orthographe aussi inexplicable que consternant). Le chenin est un cépage magique quand il est récolté à maturité et ceci dépend beaucoup de la météo, de l'exposition etc. Tout est bon dans le chenin : les années de maturité médiocre sont propices aux bons crémants de Loire et les années de forte maturité donnent des grands blancs avec du fruit, de la minéralité plus ou moins associée au sucre résiduel. Avec le même producteur, vous obtenez un échantillonnage de vins pour l'apéritif, les entrées (poissons ou autres), le fromage et même les desserts. On vous a dit magique le chenin !

La culture est raisonnée avec enherbement spontané presque total. Ils utilisent un peu d'engrais foliaire pour favoriser la photosynthèse dans les feuilles.

Saumur blanc clos Riel 2008

La vigne pousse dans un vrai clos sur des marnes crayeuses profondes (45 hecto/hectare). Vin tendu et très droit. Nez flatteur sur l'agrumes. En bouche, belle

ampleur et une belle acidité de fin de bouche (14°8 d'alcool et 6 g d'acidité). A noter les très faibles rendements liés au gel printanier.

Saumur blanc clos Riel 2007

Nez fermé. En bouche plus de rondeur et un final agréable (a fait partiellement sa malo-lactique). Gagne à être réchauffé et ouvert. S'exprimera mieux dans quelques années.

♥♥♥ Saumur vieilles vignes 2009

Les vignes ont 40 à 45 ans sur un terroir jurassique. Cabernet franc 90% et cabernet sauvignon 10%. Comme énoncé précédemment, le cabernet sauvignon est à la limite nord de son implantation et il n'arrive pas à maturité tous les ans. Les petites années, il est incorporé dans les rosés où il s'exprime alors très bien.

Servi en sortie de cuve, non filtré. Nez caramel. Il a beaucoup de matières et une belle expression fruitée complexe sur les fruits noirs. Les tannins sont très présents et astringents. Ce sera à coup sûr un excellent vin dans 6 ou 7 ans.

♥♥♥ Saumur cuvée Falaiserie 2003

La moitié de ce vin a passé 18 mois en fûts neufs (tonnelier à Rochefort sur Loire près d'Angers). Cabernet franc et cabernet sauvignon. C'est un grand vin de Saumur, typique de l'AOC.

Initialement nez et final animal en relation avec une matière dense. Après aération, les notes animales disparaissent. Le nez est alors sur le fruit et la bouche est ample et complexe. Final tannique laissant augurer un bel avenir.

♥♥ Saumur rosé pétillant

Même après le vin précédent, le résultat est excellent et c'est à coup sûr le meilleur effervescent du week-end. Composé de 80% de cabernet franc et de 20% de groslot, les raisins rouges sont pressés directement. Il est plus œil de perdrix que rosé. En bouche bel équilibre sur le fruit rouge.

♥ Le V.O (Verdelo)

C'est un cépage portugais qui a atteint sa notoriété à Madère ; il a été importé en région de Saumur par le patriarche, ces vignes pouvant donc être considérées comme vieilles. Il est interdit de le cultiver maintenant sur ce terroir et il ne pourra pas être replanté. La culture est difficile dans ce vignoble septentrional et l'obtention de bons résultats n'est pas effective pour chaque millésime.

Bel équilibre aromatique avec une dominante muscat. Il est moelleux avec moins de sucrosité que les muscats du Roussillon et même des côtes du Rhône.

♥ Coteaux de Saumur liquoreux 2005 premier tri.

Chenin sur un terroir jurassique turonien à Puy Notre Dame. Les grandes années, le taux de sucre résiduel atteint 160 g/L comme les grands Bonnezeaux ou Chaume. Le nez est sur la pomme confite. En bouche les arômes de confit s'allient à ceux du muscat. Le tout est plein d'élégance et ni le sucre résiduel ni le gras ne prédominent.

♥♥ Bonnezeaux 2005

Cette vigne se situe très à distance du cœur du vignoble saumurois. Elle a été achetée par le patriarche sur les conseils d'un inspecteur des vins. Il a fallu trois visites pour trouver ce terrain avant de le cultiver, les sens de l'orientation des deux

compères ayant été altérés par quelques travaux pratiques. Finalement, ce n'est pas une affaire du fait de la distance et des méventes générales des vins liquoreux. Le terroir est schisteux et pentu.

Très typique de l'appellation avec un bel équilibre et une dominante sur l'amande. Belle longueur et final élégant. Vin déjà bon et dont l'avenir est garanti.

Bon rapport qualité prix quand on connaît les rendements faibles de cette appellation.

Déjeuner au restaurant La Grange à Dîme Montreuil Bellay

Le cadre est moyenâgeux et le personnel est habillé en costume d'époque. L'accueil est chaleureux et on sent dès l'arrivée que le repas va être sympathique. Ce fut le cas. La cuisine est faite à partir de produits du terroir, simple et soignée.

Le menu a comporté des champignons farcis et cuits au four, des tartine de beurre de barate et de rillettes ad libitum, confit de canard et mogettes (haricots blancs de Vendée aux effets digestifs comparables aux races méridionales), Sainte Maure de Touraine et fraises locales accompagnées d'une vraie Chantilly que les gourmands ont fini avec le café.

Le tout arrosé de vin au tonneau : Coteau du Layon pour commencer et Saumur rouge pour continuer.

Visite d'Angers



Nous avons été accompagnés par une guide passionnante. La visite avait trois objectifs :

Découvrir l'histoire des Plantagenets à l'occasion de la visite du château

Entrer dans la culture mystique, morale et politique de la fin du moyen-âge en admirant les tableaux de la célèbre tapisserie de l'Apocalypse

Admirer la superbe restauration de l'abbatiale Toussaint qui abrite le musée du sculpteur David dit David d'Angers (frère du célèbre peintre napoléonien).

Superbe programme qui nous incite à introduire un peu de culture artistique et historique dans nos week-ends bachiques.