

Voyage à Sancerre et Pouilly sur Loire

13 et 14 novembre 2010

14 participants

Organisation irréprochable comme d'habitude d'Annie et Patrick Hannedouche.

Départ en car en ce petit matin venteux à souhait. Direction plein sud en espérant un meilleur climat. Ce sera chose faite dès l'arrivée sur la Loire, ne faisant ainsi que confirmer le dicton classique du changement de temps à la traversée du gué de la Loire.

Le samedi a été consacré à la visite du sancerrois, le dimanche à celui de Pouilly

Les mots clés du Sancerre et du Pouilly fumé

- ✚ Ce sont des vins avec du fruit (agrumes ou fruits blancs) et de l'acidité qui n'ont aucune aptitude au vieillissement au-delà de 6 à 8 ans
- ✚ Pour bien le déguster, il faut le mâcher longuement dans la bouche. Il développe alors tous ses arômes.
- ✚ Le sauvignon prend beaucoup du terroir et il est toujours intéressant de poser la question de la nature du sol. On retrouve les grands principes dont M. Papin nous avait entretenus au printemps dernier.
- ✚ Il existe clairement une typicité du sauvignon et du pouilly en Sancerre et en Pouilly. Les cuvées spéciales sont intéressantes mais nous éloignent souvent du standard avec le risque de se tromper dans les alliances mets-vins.
- ✚ Le standard est un nez souvent effacé, des arômes équilibrés en bouche et un final sur la fraîcheur. Le vieillissement va atténuer cette fraîcheur et va donner des accents de gras. On dit alors que le vin fait son gras.
- ✚

LE SANCERRE

80% de vin blanc exclusivement issu de sauvignon et 20% de vin rouge issu de pinot noir.

Domaine Fouassier

Propriété de 56 hectares, superficie atteinte grâce au regroupement familial intra-générationnel. Emploie 22 personnes.

Nous avons été très bien reçus par un des deux frères propriétaires. Excellente présentation avec un discours précis et clair.

Deux caractéristiques majeures

- ✚ Une vinification par terroir qui laisse s'exprimer toute la personnalité de ces vins et le talent des viticulteurs. Rappelons nous du message fort que M. Papin nous avait transmis lors de notre dernier voyage en Anjou (merci encore à Bertrand Fabre pour l'organisation). Clairement, cette tendance est celle suivie par les grands et elle donne des vins très expressifs même si leur typicité s'éloigne souvent du standard que l'on se donne des vins de la région.
- ✚ Un élevage en biodynamie. Le vignoble était entretenu en culture raisonnée depuis 1995 quand deux des fils de la famille ont convaincu leurs pères de passer en agriculture biologique en 2001. Ils seront, à n'en point douter, certifiés en 2011. Ceci consiste, rappelons-le, à doser précisément la quantité d'additifs comme le soufre ou le cuivre et à contrôler les traitements contre les maladies : confusion sexuelle, pulvérisation d'ortie par exemple.

Ceci n'empêche pas ce vignoble d'être touché par deux maladies très sévères qui détruisent les ceps et les obligent à les remplacer par des ceps jeunes : l'escat et l'eutypiose.

La vinification est classique :

Pas ou peu de levurage artificiel avec un contrôle des températures en cours de fermentation

Elevage sur lie avec quelques remontages et bâtonnages

Pas de fermentation malo-lactique pour les blancs

Pas d'utilisation du bois en dehors du vin rouge (proportion de fûts neufs de 15%) et d'une cuvée spéciale.

2009 a été un excellent millésime mais très peu productif du fait de la grêle (20 à 30 hecto/hectare. 2010 sera excellent malgré une pluie juste pendant les vendanges.

Globalement, tous les vins ont gagné à être gardés longtemps en bouche. Ceci leur permet de développer tous leurs arômes.

Sur le fort 2008

Vignes jeunes de 15 ans sur un sol calcaire

Sur le fruit avec un final très acide. Le fait de mâcher le vin atténue cette acidité.

La Garenne 2008

Vignes de 20 ans sur un sol très calcaire

Nez fermé assez typique. Belle structure en bouche mais un final avec des notes d'amertume.

♥♥ *Grands champs 2008*

Vigne de 30 ans. Très typique d'un excellent Sancerre

Nez sauvignon prononcé. Belle ampleur en bouche avec un final très agréable

♥ *Les Chassaignes 2008*

Issu de 20 parcelles de terroir argilo-calcaire. Vignes de 35 à 40 ans

Nez fermé contrastant avec une très belle rondeur en bouche. La fin de bouche est particulièrement agréable

La garenne 2009

Moins d'acidité perçue car très belle structure. Notes d'amertume en fin de bouche

♥♥♥ *Clos paradis 2009*

Vielles vignes de plus de 40 ans sur un terroir argilo-calcaire

14° avec un rendement particulièrement faible de 20 hecto/hectare.

Nez très présent. Très belle ampleur en bouche avec un final très agréable. L'acidité n'est pas perçue, masquée par la présence aromatique.

♥♥♥ *Les Chailloux 2009*

Vignes de 17 ans sur du silex.

La gamme aromatique est bien différente avec une minéralité très prononcée, typique sur la pierre à fusil. Ce vin est très long avec un grand nombre de caudalies. Ce vin reste néanmoins très équilibré avec une typicité sauvignon indiscutable.

Mélodie de Gustave Fouassier 2007

Terroir : 50% silex et 50% argilo-calcaire avec les meilleures expositions.

Vinification en fûts de chêne renouvelés par tranche de 15%

Mise en bouteilles deux ans après la fermentation.

Le passage en fûts a fait perdre à ce vin sa typicité. Le nez est vanillé. En bouche, ce vin est bien équilibré avec un final agréable.

On a envie de le regouter dans 3 ou 4 ans.

Sancerre rouge 2005 L'étourneau

60% silex pour 40% argilo-calcaire

Nez sur le fruit rouge. La bouche est également marquée par le fruit avec en final une note d'amertume. La structure minérale est bien perçue.

♥♥ *Sancerre rouge 2006 L'étourneau*

Belle structure avec un final tannique astringent

Cuvée empreinte 2006

Vigne de 50 ans avec un tout petit rendement de 15 à 25 hecto/hectare. Cuvaïson très longue.

En bouche, la structure de ce vin est parfaite avec un bel équilibre entre le tannin et la minéralité. Très belle longueur.

Déjeuner au bistro des damnés à Chavignol.

Visite de la fromagerie Dubois Boulay

Accueil sympathique et présentation d'une vidéo que certains d'entre nous ont ratée pour cause de digestion somnolente.

Dégustation de quatre fromages de chèvre délicieux à différents niveaux d'affinage.

En fin de dégustation, le problème de la vie sexuelle de la chèvre d'élevage est enfin abordé. Elle se résume à 20% de coït artificiel avec insémination et 80% de coït

naturel réalisé en partenariat avec monsieur le bouc. Cette technique est intéressante à plus d'un titre : elle contribue à rendre la vie de la chèvre agréable (satisfaction bien visible sur les photos affichées) et à favoriser la lactation par l'augmentation du taux d'ocytocine (cette dernière affirmation n'est qu'une supputation). Cet aspect de la vie caprine a été repris au diner afin de déterminer si cette technique pouvait s'appliquer aux femmes. Les opinions étaient globalement divergentes sans pour autant que le clivage homme femme ait été bien net. Pour avancer dans ce débat, il faudrait que les femmes du CEP puissent être en état de lactation et accepte de participer à cette étude tout en renonçant à la consommation de vin pendant cette période ... Autant dire que nous n'aurons pas la réponse de suite et que nous nous contenterons de l'expérience caprine.

Franck Millet à Bué

23 hectares. Vignoble familial avec 4 employés dont les propriétaires.

Vigne de 35 à 60 ans

Fait relativement peu d'export et a donc moins souffert de la récente crise économique.

Le terroir est un des plus calcaires de la région. Il présente donc les caractéristiques majeures de ce terroir : acidité au départ qui prend du gras au bout de 3 à 4 ans. Le final est en général marqué par l'acidité et le gout crayeux.

Le discours est bien différent de celui de M. Fouassier. Ici, le bio n'apporte rien et il faut faire de la culture raisonnée, cela suffit. Par ailleurs, les principes de la fabrication du vin sont bien appliqués : pas de chaptalisation, préparation soignée de la vigne avec vendanges en vert, vendange mécanique après préparation préalable de la vigne. La structure de ce vin est donnée par la pellicule : plus la peau est épaisse plus elle apporte des éléments aromatiques : ceux-ci se mélangeront aux arômes fruités du jus du raisin.

Cuve inox thermo-régulée avec disparition progressive des cuves émaillées.

Batonnage régulier sans trop exagérer : il faut arrêter le batonnage quand les lies retombent rapidement. Filtration sur Kieselghur en attendant que la technique de l'osmose inverse soit complètement au point.

♥ Sancerre blanc 2009

Nez effacé. Acidité très présente en bouche comme en final. Très belle concentration donnant au vin une structure parfaite. Ce vin est très typique de l'AOC. Il devrait enthousiasmer les amateurs de sancerre classique. [A noter son excellent rapport qualité/prix](#)

Ce vin bu très jeune peut ne pas satisfaire des amateurs de vins fruités. Il faut savoir que le vin évoluera vers le gras dans les 6 mois qui viennent pendant 2 à 4 ans ; en même temps, il gagnera en longueur.

L'insolite 2009

Macération pelliculaire puis congélation à -15° avec adjonction de CO2. Le lendemain matin, les morceaux de glace sont retirées et la fermentation débute.

Le vin est bien entendu très structuré mais il est très sec sans aucune note de confit comme on aurait pu s'y attendre. Le nez est fermé et la fin de bouche est précise sur des notes d'acidité sans amertume.

Sancerre rouge 2009

Robe très claire qui devrait foncer avec le temps. Complètement sur le fruit y compris dans le final. Bien agréable.

En fin de dégustation, certaines femmes du groupe intriguées par de magnifiques coloquintes aux couleurs brillantes et aux formes suggestives se sont laissées aller à leurs fantasmes les plus secrets, effectuant de belles compositions où deux fruits de forme ronde s'accrochaient à la base d'un fruit allongé. M. Franck Millet, admiratif, nous a récompensés en nous laissant partir avec nos compositions.

Diner au restaurant de la Tour.

Le chêne marchand 2007 vieilles vignes de Thierry Merlin à Bue.

Nez peu intense. Belle amplitude en bouche avec un final harmonieux.

Servi à l'apéritif. Belle alliance avec un foie gras à la crème de betteraves.

Cuvée silex 2008 de Serge Laloue à Thauvenay

Nez effacé, s'ouvrant sur des notes d'agrumes avec le temps. Très structuré mais austère avec un final marqué par l'acidité. S'est un peu ouvert en fin de dégustation.

Servi avec des coquilles St Jacques sur un canapé de topinambours vanillés. J'ai préféré l'alliance avec le vin précédent, la cuvée silex l'emportant sur la coquille

Servi également sur un filet de bar sur un lit de pousses d'épinard et coriandre dans une nage de citronnelle noix de coco et une pointe de gingembre. L'alliance est réussie et l'acidité du vin s'allie très bien avec la citronnelle et les épices.

Cuvée maréchal de Pierre Prieur à Verdigny

Sancerre rouge. Le nez est fermé et la bouche est ample. Le final est marqué par des tanins acides sur des notes minérales.

Belle alliance avec un pigeonneau cuit bleu et petits légumes croquants

Belle alliance avec les chèvres : finalement, l'idée de servir ces fromages de chèvre avec un blanc peut être remise en question et l'acidité de ce vin soutient bien ces fromages très gouteux.

Cuvée Paul 2001 de François Cotat à Chavignol

Vin rare. La récolte est tardive. Le terroir est calcaire.

Nez très expressif avec des notes miellées. Très belle structure en bouche et une grande longueur.

Servi avec un gâteau aux myrtilles et aux noisettes. Extra pour terminer ce superbe repas.

Nuit à l'hôtel Panoramic.

Situé en surplomb des coteaux du Sancerrois, il nous a offert une superbe vue au petit déjeuner sous un rayon de soleil bienvenu.

POUILLY SUR LOIRE

Visite du centre de documentation de la Tour du Pouilly fumé

Ce centre occupe les locaux d'une ancienne maison de maître devenue étude notariale. Les bâtiments sont tout neufs, bien restaurés. L'animation est soignée, avec de superbes photos réalisées par une entreprise canadienne.

Après un montage vidéo sur trois écrans, nous sommes dirigés vers une salle retraçant la vie de la vigne au cours de l'année. Selon la saison, des odeurs sont projetées sur l'assistance soit sous forme gazeuse soit en suspension dans un brouillard.

La visite se termine par une dégustation de vins selon les terroirs. Parmi ceux-ci, trois vins ont retenu notre attention.

Pouilly fumé domaine Rabillot

100% sur l'argilo-calcaire.

Beau nez très sauvignon.

En bouche : complètement sur les agrumes et la fraîcheur

Un autre dont le nom nous a échappé

100% Marne 2008

Plus de rondeur et arôme floral. Fin de bouche plus acide

Château de Tracy 2008

50% marne et 50% silex.

Plus de rondeur et de structure. Final agréable sur la minéralité (pierre à fusil)

Bel équilibre.

Vignoble Grebet à Tracy sur Loire

Ce vignoble appartient à la même famille depuis 5 générations ; au décours de l'exode, il a été tenu par un boulonnais qui s'était arrêté dans cette localité, lieu du terminus du train et s'y est installé. Un comble : Il n'aimait pas le vin blanc et faisait goûter le vin à sa femme !

Actuellement, le vignoble est tenu par les deux frères (une trentaine d'années), le père et deux employés diplômés.

Nous avons été reçus magnifiquement par les deux frères qui sont de vrais passionnés comme on les aime !

Le vignoble s'étend sur 20 hectares entre Pouilly et Tracy. Le terroir est calcaire sur Pouilly et argileux sur Tracy. Il n'y a ni silex ni marne.

Agriculture raisonnée

Pouilly sur Loire

Chasselas planté en 1936 par le père. Ce cépage donne des vins légers car il s'agit d'un raisin de table et qu'il ne peut pas faire mieux !

Vin fruité avec un final agréable : le vin de soif typique.

♥♥ *Domaine de la Rabichattes 2009*

Un épisode de grêle a réduit les rendements. C'est un bon millésime et le vin fait 13°5. Il contient 5,5 g d'acidité, ce qui lui permettra de tenir dans le temps.

Néanmoins, ces vins sont faits pour être bus jeunes.

Nez intéressant. En bouche, on note des arômes fruits blancs et agrumes. Final élégant et persistant. C'est un vin typique de l'appellation, irréprochable et riche.

Terroir argile élevé en fûts de chêne 2009

A fait deux fermentations, l'une en automne et une autre au printemps. Pendant cette 2^{ème} fermentation, la malo-lactique s'est développée.

Nez moyen mais très belle ampleur en bouche avec un bel équilibre entre le bois et le cépage. Arômes mêlés d'agrumes, de fruits blancs et de chêne.

Ce vin « fera son gras » dans un an. Il est pour l'instant très intéressant mais loin d'être typique de l'AOC

Terroir calcaire sur fûts d'acacia 2009

D'abord on ne dit pas acacia on dit robinier et toc !

Robe jaune soutenue. Nez boisé. Gras en bouche et l'acidité typique des pouilly fumé a disparu. Le final est original et atypique.

Affaire à suivre.

En fin de dégustation, nous avons visité l'arrière cave où sont élevés les 2010. La nouveauté est l'essai de barriques moitié acacia moitié chêne. Il n'y a plus qu'une seule fermentation qui évitera la malo-lactique.

Déjeuner sympathique « chez mémère »

Domaine de Riaux (Jeannot père et fils).

Exploitation familiale depuis le 18^{ème} siècle. 13 hectares de vignoble et 80 hectares de polyculture.

Nous sommes accueillis par M. Jeannot père qui sera rejoint en cours de dégustation par M. Jeannot fils. M. Jeannot père a cédé son vignoble à son fils mais il reste employé à 80 heures par semaine ! Le discours est clair, marqué par le bon sens traditionnel des paysans et la passion. Il diffère néanmoins sensiblement des vigneronns précédemment visités :

- + La biodynamie est nuisible parce qu'elle nécessite des traitements par des métaux lourds comme le cuivre qui ne peuvent être éliminés. L'accumulation du cuivre dans le sol est une marque des vignobles et persiste au-delà de 30 ans après l'arrachage des vignes
- + L'utilisation de bois pour le sauvignon est une hérésie. La cuve inox est le standard de conservation pour l'élevage des vins de Pouilly.
- + La vendange mécanique est une des conditions pour faire du bon vin etc.
- + Le levurage exogène est une technique nécessaire. Les levures endogènes sont hétérogènes et il est nécessaire d'ajouter plus de SO₂ pour les inhiber en fin de fermentation
- + Il faut éviter à tout prix la fermentation malo-lactique

La vinification se fait par parcelle mais il est préférable de tout assembler au décours.

Pouilly sur Loire 2009

Chasselas.

Tout en fruit avec une belle fraîcheur en fin de bouche.

♥♥♥ Pouilly fumé Augustin 2007

Essentiellement calcaire avec un peu de marne.

Très beau vin avec un parfait équilibre. La structure est très présente mais élégante avec de la fraîcheur en fin de bouche. Un remarquable vin tout dans la typicité.

♥♥♥♥ Pouilly fumé 2009 classique

Argile silex 70%, marne 20% et calcaire 10%. Le millésime est excellent car le climat a été très favorable.

Nez très expressif.

En bouche, l'équilibre est parfait et la richesse aromatique est superbe. Le final est élégant et long. Un vrai bijou qui a glané de nombreuses médailles d'or.

Le meilleur vin du week-end.