



Jean-Luc Berthelette

# La Touraine, paradis des vins de soif

LOIN DE LA COURSE À LA PUISSANCE ET DES CUVÉES HYPER BOISÉES ET CONCENTRÉES, ON CULTIVE DANS LA LOIRE LA PREMIÈRE QUALITÉ DU VIN : ÊTRE DIGESTE ET PLAISANT, TOUT SIMPLEMENT.

**A**GARDER OU NON. Ils prennent toutes les formes : gais effervescents, vifs vins blancs, rouges friands et, lorsque l'occasion s'y prête, chatoyants vins moelleux. Les vins de soif ont trouvé leur paradis en Touraine. On les déniche en premier lieu chez les sans-grades, situés dans l'aire d'appellation Touraine et sa déclinaison en villages (Touraine-Amboise, Touraine-Azay-le-Rideau, Touraine-Mesland, Touraine Noble Joué). Pour la plupart, les vignobles courent sur les coteaux et les plateaux situés entre le Cher et la Loire, et sur les abords de la vallée de l'Indre. Le jeune Vincent Ricard est l'un de ces sans-grades, mais pas sans idées. Après avoir travaillé chez Philippe Alliet, un des meilleurs producteurs de Chinon, il se lance en 1998 avec quelques arpents de vignes légués par son grand-père. Aujourd'hui, il dispose de 17 ha de vignes, la plupart louées, avec une belle proportion de vieilles vignes sur les coteaux du Cher. Ces vieilles vignes sont une chance. Il faut dire que les repreneurs sont rares, voire inexistantes, car les vins se vendent mal.

Pour d'évidentes raisons financières, il vend une partie de ses raisins au négoce, ce qui lui permet de faire rentrer de l'argent frais. Les vins vendus en bouteille sont essentiellement des blancs à base de sauvignon. Il ramasse les raisins manuellement, travaille ses vins sur lies comme les meilleurs et les batonne si nécessaire. Les raisins des vignes jeunes (vingt-



La région de Chinon est l'une des cinq appellations de rouges réputées pour les vins de garde.

se présente, une cuvée Armand, joli petit moelleux. Timide succès venant, Vincent Ricard augmente peu à peu la proportion des vins mis en bouteille. Les prix sont angéliques. Mais la Touraine ne produit pas que des petits vins. Terroir béni des dieux et des rois, elle

émules. Dessinateur industriel, Laurent Chatenay reprend l'exploitation de son beau-père en 1996. Il laboure les vignes, passe petit à petit en culture bio et vendange par très successifs tout en conservant le précieux cépage chenin, fondamentalement adapté à ses ter-

faits souvent des siennes. Heureusement, les guides de vins parlent de lui et les amateurs viennent le voir. Mais pour qu'ils continuent de déguster, il faut leur donner du plaisir. Justement, des vins de plaisir, en Touraine, il y en a à revendre.

Bernard BURTSCHY

## Blanc chenin

Les grands vins blancs sont élaborés à Vouvray et à Montlouis, deux appellations situées à une dizaine de kilomètres à l'est de Tours, Vouvray sur la rive droite de la Loire, Montlouis sur la rive gauche. Même climat, même variabilité. Les deux appellations partagent le même cépage, l'extraordinaire chenin, capable de produire toute la gamme des vins blancs. Ils seront moelleux ou liquoreux s'il fait grand beau, demi-secs lorsque l'été est un peu plus mitigé, secs voire effervescents si le temps se dégrade.

Connue par l'abbaye de Marmoutier, fondée en 372 par le populaire saint Martin, rendue célèbre par Balzac qui y situa l'intrigue d'un de ses romans, la ville de Vouvray (et l'appellation qui lui est rattachée) est renommée depuis longtemps. Jusqu'à son autonomie, contrainte et forcée, Montlouis a vécu dans son ombre. Si les vins de Vouvray et de Montlouis peuvent se boire à tous les stades, en particulier jeunes, tous vieillissent

admirablement, même les plus modestes.

R. B.

cinq à trente ans de moyenne tout de même) donnent la cuvée générique du domaine. Le Petit, Léger, finement aromatique, c'est le vin de soif par excellence, à petit prix. Les raisins provenant des vignes de plus de quatre-vingts ans sont vinifiés en fûts de chêne de 400 litres, avec fermentation en fûts comme dans les plus prestigieux domaines. Avec tous ces efforts, la cuvée Les Trois Chênes donne un vin plus dense et plus ample, d'une belle richesse, et avec une matière impressionnante. Cette bouteille du dimanche vieillira bien. De par sa formation chez Philippe Alliet, grand spécialiste de vins rouges, Vincent Ricard produit aussi un rouge friand, le Vilain p'tit rouge. Il est élaboré d'une manière originale, avec 50 % de cabernet franc et 50 % de malbec. Enfin, en l'honneur de son arrière-grand-père qui, le premier, a planté du sauvignon en 1937 dans la région, il élabore, quand l'occasion

donne aussi de grands vins de garde. Les appellations de rouges sont Bourgueil, Chinon et saint Nicolas-de-Bourgueil, celles en vins blancs, Vouvray et Montlouis. De cette bande des cinq, Montlouis est la moins connue. Partageant avec Vouvray le même grand cépage, le chenin, elle n'est séparée de sa prestigieuse voisine que par la Loire. Pendant longtemps, les vins de Montlouis se vendaient d'ailleurs sous le nom de Vouvray, jusqu'à ce qu'une législation de 1919 tente de les séparer. Mais il a fallu un arrêt de la Cour de cassation de 1937 pour prononcer le divorce définitif. Peu connue, l'appellation Montlouis sombre alors dans l'oubli. Jusqu'à l'arrivée, en 1988, du dynamique Jacky Blot (domaine de la Taille aux Loups) qui reprend trois propriétés sans successeurs, pour que l'appellation sorte de l'ombre. Son énergie et ses succès suscitent quelques rares

rois. Comme le veut la tradition à Montlouis et à Vouvray, Laurent Chatenay produit toute la gamme de vins blancs, depuis l'effervescent jusqu'au moelleux, en passant par les secs et demi-secs.

Le style qu'il affectionne particulièrement est le vin demi-sec, qui contient plus de 15 grammes de sucre résiduel. Entre la fraîcheur de l'acidité du chenin et la douceur du sucre, il s'établit souvent un équilibre magique, l'un envoyant la nervosité, l'autre la suavité, dans un infini ballet où aucun ne domine l'autre, d'envoûtants arômes enveloppant la chorégraphie toujours renouvelée.

Dix ans après ses débuts, Laurent Chatenay est à peu près tiré d'affaire, sans toutefois rouler sur l'or. Il continue de travailler dur, chaque récolte apportant son lot de surprises, bonnes ou mauvaises. Pousser la maturité des raisins impose de prendre des risques et le climat

## Rouge breton

Le grand cépage des vins rouges est le cabernet-franc, appelé localement le breton. Un cépage qui, « point ne croist en Bretagne, mais en bon pays de Véron », comme le rappelle Rabelais. Situé entre Loire et Vienne, ce pays de Véron recouvre l'appellation Chinon, ses dix-huit villages et ses 2 000 hectares de vignes. Quant au cépage breton, qui vient très probablement du bordelais, il donne des vins légers et fruités sur les terrasses graveleuses, et des vins profonds et de garde sur les coteaux argilo-calcaires. Malheureusement, rien ne distingue les deux types de vins sur l'étiquette. Il faut donc se renseigner.

Autres appellations de vins rouges élaborées avec le même cépage, Bourgueil et Saint-Nicolas-de-Bourgueil sont deux appellations sœurs. Situé pour l'essentiel sur des terroirs sablo-argileux, Saint-Nicolas-de-Bourgueil donne des vins friands, des vins de soif par excellence. La distinction entre vins de soif et vins de garde, qui existe à Chinon, existe tout autant à Bourgueil. Mais là encore, aucune autre distinction sur l'étiquette que le prix. Une indication toutefois fragile. Quelques producteurs peu scrupuleux en profitent sans vergogne pour surprendre leurs bouteilles.

R. B.

## NOS BOUTEILLES PRÉFÉRÉES



### Vincent Ricard

Touraine Le Petit 2005, 3,80 €. Premier 2005 mis en bouteille. Le Petit est un joli sauvignon aromatique, d'une belle longueur, avec une touche de minéralité qui le rend très sapide.

### Laurent Chatenay

Montlouis demi-sec La Vallée 2004, 10 €. Un joli nez floral, une bouche bien équilibrée où le sucre résiduel n'est qu'une caresse.

et une finale délicatement citronnée en font l'archétype du demi-sec équilibré.

### Domaine de la Taille au Loup

Montlouis sec Remus 2004, 10 €. Ce coureur de fond se présente avec une grande densité et une droiture dignes d'éloges. Pas encore prêt à boire, il mérite deux années de cave au moins.

### Domaine du Raiffaut

Chinon rouge Les Allets 2001, 10 €.

Fine et distinguée, les Allets est une belle cuvée de Chinon, sans aucune lourdeur, qui séduit par son élégance et son prix très doux.

### Domaine des Ouches

Bourgueil Grande Réserve 2003, 11 €. Cette cuvée est réservée aux amateurs de vins de garde, capables d'attendre au moins cinq ans ce vin profond et dense qui évoluera vers de belles notes truffées.