

Loire : des blancs vifs et tranchants

Les vins blancs 2007 vont magnifier les cuisines bretonne et atlantique ! Les rouges jouent la finesse des tanins, les meilleurs vieilliront longtemps. Les liquoreux sont dans le profil des 2002. **PAR ANTOINE GERBELLE**

Après 2005 et 2006, millésimes chauds et précoces, la Loire retourne en 2007 dans son lit, bien au frais. On s'attendait pourtant à battre des records de précocité après un mois d'avril déconcertant de chaleur. Puis juin, juillet et surtout août sont arrivés, bien humides, bien froids. La veille des vendanges, la catastrophe était annoncée : peu de degrés dans le jus, des grappes disparates endommagées par le mildiou, des acidités trop élevées. Début septembre, le temps se fixe au beau, le vent sèche et concentre les sucres. Un grand "ouf" pour un millésime de fou. Rongeant leurs freins, la horde des machines à vendanger était trop heureuse de profiter de l'embellie. Tenir plutôt que courir : une moitié des raisins de Loire a été vendangée trop tôt. Une majorité de vigne-

rons de la Vallée ont entonné le couplet piafien : « Non, Ligériens, je ne regrette rien... ». En vérité, l'excellente qualité de l'état sanitaire à venir permettait d'attendre une semaine de plus pour les blancs secs. Ce qui a d'ailleurs bénéficié aux meilleurs cabernets francs.

Globalement, les vins sont assez purs, sans déviance, ils illustrent la qualité sanitaire des raisins. Les vins sont aromatiques, frais, tout en restant en surface dans l'expression. Avant élevage, les acidités résiduelles uniformisent petits et grands terroirs qui ne donnent pas réellement leur dimension. Le Muscadet, en limitant la chaptalisation à 1,5°, a poussé ses vigneron à récolter plus mûr. Résultat : le niveau d'ensemble des Sèvre et Maine est remarquable. Les rares liquoreux sont également magnifiquement digestes. ●

LE TABLEAU DE BORD DU MILLÉSIME 2007 EN VALLÉE DE LA LOIRE

Les réussites par couleur

13/20
en rouge

15/20
en blanc

16/20
en liquoreux

L'homogénéité du millésime

12/20
en rouge

13/20
en blanc

14/20
en liquoreux

Le potentiel de garde des vins

14/20
en rouge

15/20
en blanc

17/20
en liquoreux

Le caractère du millésime

Les sauvignons de printemps sont bien secs, mais courts en bouche. Les cabernets francs sont végétaux, sauf quand ils ont été vendangés assez tard (idem pour les chenins). Ils prendront du volume à l'élevage.

Les meilleures appellations

Les muscadets dans les futures zones de crus pour leur juste équilibre. Les liquoreux (surtout angevins) pour la finesse de leurs sucres. Choisir ses cabernets francs chez les vigneron confirmés.

Rouges entre 15 et 13 sur 20 (suite)**Domaine Pierre Borel
Les Maisons Rouges**

Bourgueil Clos de Pavé

Découvert l'an passé, ce jeune vigneron confirme en 2007 avec un vin très fruité, franc de goût, qui doit dompter ses amers à l'élevage. **12 €**

**Domaine Catherine
et Pierre Breton**

Bourgueil

Avis de Vin Fort

Cabernet sur graviers en macération courte. Expressif (cerise), tramé et de belle acidité, sans agressivité. **8 €**

Domaine Sylvain Bruneau

Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Réserve

Cette vigne de 60 ans donne un rouge de chair, à la bouche fraîche, bien remplie, qu'il faut préserver jusqu'à la sortie prévue à l'été 2009. **6 €**

Château de Chaintres

Saumur-Champigny

Un nouveau directeur et, enfin, une sélection remarquable dans un style confit, coulant, charnu, sans lourdeur. Dans l'esprit mûr et kirsché du champigny. **env. 7,50 €**

Clos Cristal

Hospices de Saumur

Saumur-Champigny

Cela fait longtemps que nous n'avions pas dégusté ce célèbre clos dans un format si équilibré et velouté. À confirmer en bouteille. **env. 7,50 €**

Clos Roche Blanche

Touraine Gamay

Il est élégant et frais, net en saveur, de longueur encore moyenne, et vieillira bien, comme à son habitude. **5,60 €**

**Domaine
Patrick Corbineau**

Chinon Beaulieu

Très vif mais fin, soyeux dans son jus qui offre une bonne prise de bois conservant tension et fruit. À suivre. **12 €**

**Domaine
François Crochet**

Sancerre

Réserve de Marcigoué

Vif, ferme, aux tanins structurés, bon potentiel de garde. Sortie été 2009. **17 €**

**Domaine
de la Croix des Loges**

Anjou

Cabernet-sauvignon coloré, solide, aux tanins fermes sans verdeur en bouche. **4,10 €**

Domaine Daheullier

Saumur-Champigny

Champigny tendre, suave. Le domaine n'a pas manqué son millésime. **6 €**

**Domaine
Vincent Delaporte**

Sancerre Maxime

Charnu, il est déjà ouvert, sur des notes fruitées et vanillées, prêt à boire. **11 €**

**Domaine Nathalie
et David Drussé**

Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Les Graviers

Assez simple, mais frais et sans déviance. Un bon fond et un prix très sage. **4,50 €**

Domaine Xavier Frissant

Touraine Amboise

L'Orée des Fresnes

Assemblage de cabernet franc et côt et d'un peu de cabernet-sauvignon, fin, fruité et équilibré. Bonne tenue de la cuvée Renaissance. **env. 7 €**

Château de la Grille

Chinon

Des tanins fins, compacts, une acidité assez haute

typique de l'année qui porte loin les saveurs en bouche. Espérons ne pas voir asséchée par un élevage en bois trop long, systématique, une matière de qualité. Sortie 2011. À suivre... **env. 17 €**

**Domaine
Jean-Sylvain Guillemains**

Reuilly

Un pinot avec de la couleur, de chair, doté d'un supplément de saveur qui le différencie dans son appellation. **6 €**

Domaine de la Lande

Bourgueil Prestige

Le coulant des sols siliceux pour une texture bien travaillée, sans aucune fausse note. **9 €**

**Domaine
René-Noël Legrand**

Saumur-Champigny

Les Terrages

Derrière un nez de réduction logique sur échantillon, on perçoit un beau fruité framboisé posé sur une bouche fine, serrée, droite, persistante. **6,80 €**

**Domaine
Frédéric Mabileau**

Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Éclipse

Un boisé assez torréfié pour une matière qui reste fine et digeste. **N. C.**

**Domaine
Les Maisons Rouges**

Coteaux du Loir

Les Vieilles Vignes d'Aunis Coloré, de bonne densité, mais encore brouillon : à retrouver après élevage. **9,50 €**

Château de Parnay

Saumur-Champigny

Clos du Château

Beaucoup de technique au service de l'extraction de couleur et de matière. Nous

attendons plus de saveur, de terroir dans les prochains millésimes. **7 €**

Le P'tit Domaine

Saumur-Champigny

Créé en 2006 sur moins de 2 hectares, ce "p'tit" nouveau ne cherche pas à impressionner par sa masse ou par sa couleur, mais sonne juste par sa finesse et son équilibre tendre. **8,50 €**

Domaine de Rocheville

Saumur-Champigny

Le Roi

Il n'est pas nu et la macération à froid lui donne de l'éclat. Il possède une bonne tenue, l'esprit ligérien, sans la profondeur des plus grands. La vigne doit parler davantage. **12 €**

**Domaine
des Robinières**

Bourgueil

Vieilles vignes

Un vin de bouche et de maturité : le cachet de bourgueil est au rendez-vous. **5,70 €**

**Domaine
du Rochouard**

Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Les Argiles à Silex

Combine la mâche d'un bourgueil et la finesse de tanins d'un saint-nicolas. Bien fait. **env. 6,50 €**

**Domaine
Vincent Ricard**

Touraine Gamay

Clos du Vaurion

De la saveur, un supplément de longueur en font un des premiers gamays de la région. **6,20 €**

Domaine Charles Pain

Chinon Prestige

Souple, c'est un cabernet de bonne maturité, issu de rendements sages, qui donne une expression mûre et aci-



D. R.

NOTRE DÉCOUVERTE EN COTEAUX DU LOIR

RENAUD GUETTIER

Domaine de la Grapperie

Renaud Guettier, 30 ans, se destinait à la recherche agronomique fondamentale (physiologie des plantes). Deux ans de développement en Afrique et l'horizon bouché de sa discipline l'en dissuadent. Il reprend le domaine en polyculture de sa belle-famille, qu'il réoriente vers la vigne. 4,5 ha et 17 parcelles réparties sur quatre communes et deux départements : « *De très vieilles vignes, en mauvais état, que j'ai récupérées par petits bouts auprès de retraités* ». Formé chez Éric Nicolas (Bellivière), la référence du Loir, ses blancs tiennent la comparaison dans la précision et une excellente persistance, notamment Les Dorrées (16/20, 14 €), chenin de 80 ans. En rouge, dans une année "cata" pour le pineau d'aunis, son Enchanteresse (15/20, 14 €) marque des points par sa chair, ses tanins mûrs, son fruité intense.

Blancs entre 17,5 et 15,5 sur 20 (suite)

Domaine aux Moines

Savennières

Roche aux Moines

Vraies tries à la vigne (14,5°), matière savoureuse, chair et fruit, option pamplemousse. Il reste élégant dans sa finale. Même niveau de confiance pour le doux L'Abbesse aux sucres (80 g/l) aériens. 13 €

Château Pierre-Bise

Quarts de Chaume

et Coteaux du Layon

La grande pureté et la forte acidité du quarts-de-chaume masquent ses sucres et laissent la parole à une déclinaison savoureuse autour des agrumes. Même élégance fraîche et racée, en plus simple, dans le layon Anlaie. Haut niveau d'exigence. N. C.

Domaine

Pierre de la Grange

Muscadet Sèvre et Maine

Vieilles vignes

Fruité alerte, précis, bouche franche, fraîche, à l'équilibre cinglant. Vieillira bien. Même enthousiasme pour la cuvée Les Pierres Blanches. 6 €

Domaine Jo Pithon

Anjou Les Treilles

Un échantillon marginal par sa robe orange bronze et son expression oxydative mais parfaitement équilibrée, du fait de sa haute acidité naturelle au service d'une bouche sèche et profonde. env. 18 €

Château de la Preuille

Muscadet Sèvre et Maine

Tête de Cuvée

Finesse de texture, élégance de toucher de bouche, d'une grande pureté et sans lourdeur ni goût de lies. 7,16 €

Clos Roche Blanche

Touraine Sauvignon N°2

Un volume haut et frais qui conserve toujours de la finesse dans l'intensité. 6,80 €

Domaine Frantz Saumon

Montlouis-sur-Loire

Le Petit Caporal

Encore sous le joug des amers, ce chenin possède une vraie matière qui devra s'affiner. 15 €

Domaine

de la Taille aux loups

Montlouis-sur-Loire

Dix Arpents

Frais, ferme, boisé dans ses

arômes, avec du potentiel. Un bon classique de l'appellation qui ne se fait pas oublier. 10 €

Domaine du Regain

Coteaux du Layon Paradis

Retour en grande forme de ce domaine avec un nouveau propriétaire et Fatima Étienne à la direction. Concentré par passerillage (fruits exotiques), il possède une haute acidité qui le rend très digeste. N. C.

Domaine

Vincent Ricard

Touraine Sauvignon

Les Trois Chênes

Son style charnu et gastronomique, expression d'une maturité attendue, est complémentaire de la cuvée Le Petiot (14,5/20, 6,20 €) pure, cristalline, à la vivacité adaptée aux fruits de mer. 8 €

Domaine

des Roche Neuves

Saumur l'insolite

Originales notes florales (fleurs blanches sucrées) contrebalancées par une bouche tendue et retenue. Il s'épanouira au moins dix ans en cave. 15 €

Château de la Roche

Anjou

Un terroir pur schis un chenin fin, frais, et corps, vif et net d finale.

Domaine des Sablonnets

Coteaux du Layon R

Les Érables

22° potentiel, sucre guette) certes, mais forte acidité qui pousse en bouche et lui donne souffle wagnérien.

Domaine Saint-N

Fiefs Vendéens

Les Haut des Clo

De belle fraîcheur, longueur sur des notes ment torréfiées et d'a confits.

Domaine Philippe

Cheverny

Une remarquable pour un vin de chair, finesse. Mêmes lo pour les rouges, dont tion Point du Jour. ront s'apprécier jeun

Château de Tra

Pouilly-Fumé

Le plus subtil et savou notre dégustation à l de pouilly 2007.

Vins notés e 15 et 13 sur

Domaine

Émilie Ballan

Coteaux du Gienr

Le Grand Chem

Le plus sec, droit et c avec une dimension garde de tous les G. Sortie printemps 200

Domaine Bar

Touraine Sauvign

Les Vieilles Vign

Du fond, combina