L'Association des Sommeliers Jura/Franche-Comté en Val de Loire

Octobre 2017

Le voyage en Val de Loire commencé en 2015 par la région Centre et Touraine s'est poursuivi cette année sur les régions plus à l'Ouest : **Pays Nantais, Anjou et Saumur** avec une dernière escale à **Cour-Cheverny** sur la route du retour. Autour du Président Philippe Munos, 9 Adhérents de l'Association sont partis en Bus dès le Dimanche pour rejoindre Ancenis et être à pied d'œuvre dès le Lundi matin.

Le **Domaine de l'Ecu à Le Landreau**, à 30 kms au Sud d'Ancenis, a été choisi pour l'approche des **Muscadets de Sèvre et Maine** et nous a fait découvrir de multiples cuvées hors Appellations. Fred Niger est un vigneron au fort tempérament, chantre de la Biodynamie, adepte de l'élevage en amphores et imprégné de pratiques ésotériques, de cosmogonie… Le Muscadet de Sèvre et Maine **« Granite »** ou **« Orthogneiss »** est une superbe expression de la minéralité des terroirs. En Rouge, les cépages Cabernet-Franc, Gamay ou Pinot Noir sont déclinés sur des cuvées classées en Vin de Francs, élevées en amphore, aux noms évocateurs : **Mephisto, Sanctus**… Les arômes fruités et la matière riche et puissante de la Cuvée **Ange** signent un très intéressant Pinot Noir atypique.

Le **Domaine des Genaudières à Le Cellier** nous ramène en bord de Loire, près d'Ancenis. Le Domaine de la famille Athimon, sur un magnifique site de coteaux descendant sur le fleuve, produit de beaux **Muscadets de Loire**, en particulier la Cuvée **« Champtoceaux »** 2014, vive et nerveuse, muscadet de caractère. En Rouge, le Gamay en Appellation **Coteaux d'Ancenis** fait un vin gouleyant très agréable. La **Malvoisie**, nom donné au Pinot gris seulement en Val de Loire, et le **Pineau de Loire**, autre nom du Chenin, produisent des liquoreux d'une fraîcheur et légèreté extraordinaire. Les effervescents **« Belle Folie »** ou **« Murmure »** nous laissent toujours sur une grande fraîcheur. **Coteaux d'Ancenis** : une Appellation petite en surface mais grande en qualité !

Une halte au **Domaine Pierre Guindon à Saint Géréon**, aux portes d'Ancenis, nous donne l'occasion de goûter **Gros Plan du Pays Nantais**, **Muscadet de Loire** et une **Malvoisie 1999** aux riches saveurs de fruits confits qui n'écrasent pas la fraîcheur et la subtilité de son terroir de schistes. Le Domaine des Genaudières nous avait recommandé cette halte pour son **Eau de Vie de Marc 1984**, produit rare dans la région, avec laquelle nous avons donc naturellement terminé cette dégustation.

Le lendemain Mardi, nous faisons route vers le cœur de **l'Anjou**, sur les **Coteaux du Layon**, et notre première étape.
Le **Château de la Viaudière à Champ-sur-Layon**, dans la famille Gélineau depuis le XVIème siècle, est dirigé aujourd'hui par le gendre **Pierre-Antoine Giovannoni**, Président du Syndicat des Vignerons Indépendants des Pays de Loire. Ce domaine de 32 ha, en voie de certification en Biodynamie, produit de beaux **Chenins en Appellation Anjou**, mais aussi un très intéressant **Sauvignon en IGP Val de Loire**, à la bouche riche et gourmande. **L'Anjou Rouge** décliné sur les cépages Cabernet-Franc et Cabernet-Sauvignon, accompagnera le buffet de produits angevins préparé par nos hôtes, que nous clôturons avec les **Coteaux du layon**, en particulier la **cuvée Paradisio 2010** somptueuse de richesse aromatique, de profondeur et de fraîcheur. N'oublions pas non plus les beaux **Crémant de Loire**, en Blanc sur cépage Chardonnay d'une belle finesse et en Rosé sur cépage Grolleau d'un beau fruité léger.

A quelques kilomètres, le **Château Pierre Bise à Beaulieu-sur-Layon**, sera notre deuxième étape en Anjou. **Claude Papin et son fils René** nous offrent une remarquable leçon de géologie sur les terroirs du Layon et de Savennières. Chacune des nombreuses cuvées dégustées est analysée en rapport avec son sol : Les Chenin en **Appellation Anjou** sur des sols de Rhyolite ou de Spilite, roches volcaniques ; les **Savennières « Le Grand Beaupréau » ou « La Roche aux moines »** sur des sols de schistes gréseux. De même pour les Rouges, avec **l'Anjou Villages « Spilite Les Rouannières »** avec son

touché de bouche tout en verticalité. **Le Coteaux du Layon « Beaulieu Anclaie 2014** », Chenin sur Schistes, est une symphonie d'arômes de verveine et de miel avec un équilibre parfait sucre/acidité. Nous terminons sur le **Chaumes 1er Cru et le Quarts de Chaumes Grand Cru 2015** à la robe vieil or où nez et bouche sont en harmonie sur l'abricot sec et le raisin de Smyrne. Un grand moment de partage d'érudition, de passion et de plaisir pur !

La fin de journée nous conduit dans le vignoble de Saumur. Nous serons à pied d'œuvre le lendemain Mercredi pour notre première visite chez un des vignerons emblématiques de **l'Appellation Saumur et Saumur-Champigny**.
Au **Domaine des Roches Neuves à Varrains**, **Thierry Germain** nous accueille et nous parle de son expérience. Plus qu'un grand vigneron, nous rencontrons un homme vrai. La Biodynamie est pour lui plus qu'un principe de travail, c'est un principe de vie qu'il résume en 3 préceptes fondamentaux : **Respect de l'Humain, Respect de l'Animal, Respect du Végétal**. Nous écouterons durant 3 heures Thierry Germain nous parler de ses labours, du minimum de stress dans le travail des ceps, de la recherche constante du fruit et du croquant dans ses vinifications... Nous en retrouvons les résultats dès sa première cuvée d'entrée de gamme, **Cabernet-Franc Domaine 2016** : pur fruit rouge, gourmand, gouleyant. Les **Saumur-Champigny** qui suivront, **Terres Chaudes, La Marginale, le Clos de l'Echelier**… en millésime 2016, confirmeront ces sensations, avec encore plus de concentration sur les grandes cuvées et toujours une pointe amère bienvenue en finale car, nous dit Thierry Germain « l'amertume est porteur de goût ». Les **Chenin Blanc en Appellation Saumur**, en particulier **l'Echelier 2016**, restent dans la même philosophie : précision, finesse, rondeur et fraîcheur, un vin de dentelle ! Encore un moment rare en compagnie d'un grand personnage du vin.

Une pause-déjeuner au **Restaurant troglodyte « Le Saut aux Loups » à Montsoreau**, nous donne l'occasion de goûter à l'une des spécialités de champignons farcis, les « galipettes » et de visiter rapidement la champignonnière au cœur de la falaise de tuffeau… Rapidement, car notre prochain rendez-vous vigneron ne saurait attendre.

Le Château de Targé à Parnay nous a été conseillé par **Christian Péchoutre**, Président de l'ASVDL que nous avons la surprise et le plaisir de trouver à notre arrivée dans la cour du Château, accompagnant **Edouard Pisani-Ferry**, le maître des lieux. Les 24 ha de vignes sont sur « la Côte » en bordure de Loire, sur la falaise de tuffeau. Dans le chai installé en sommet de falaise, Edouard Pisani est heureux de nous faire goûter le deuxième millésime élaboré par son fils qui prend la succession. Ce **Cabernet-Franc 2017** prélevé sur cuve signe une belle maturité sur des arômes de fruits rouges : une belle promesse ! La dégustation se poursuit au Caveau. Un effervescent **Rosé Brut de Cabernet Franc en AOP Saumur**, se présente vif et joyeux. Après le Chenin, les cuvées de **Cabernet-Franc en AOP Saumur-Champigny** se succèdent, parmi lesquelles nous retenons la cuvée **Quintessence 2014** avec un touché de bouche velouté : un vin déjà chaleureux qui se bonifiera encore en intégrant son bois. Merci à Edouard Pisani, personnage attachant et passionné.

La soirée dans la vieille ville de Saumur est consacrée à un séjour prolongé au **« Bistrot de la Place »,** réputé pour son cadre convivial, sa cuisine simple et goûteuse et sa cave bien achalandée… Nous confirmons !
Le Jeudi, dernier jour de notre voyage, sera consacré en matinée à la visite de notre troisième vigneron dans le Saumurois, puis sur la route du retour, une escale en Touraine à Cour-Cheverny.

Le **Château de Villeneuve à Souzay-Champigny** qui appartient à la famille Chevallier, compte 23 ha de vignes en Cabernet-Franc et 5 ha en Chenin Blanc, travaillés en BIO depuis 2013. Les derniers investissements ont concerné la construction d'un chai d'une belle modernité adossé à la falaise en bord de route, et l'acquisition, à l'arrière du chai, du réseau d'anciennes grottes creusées dans le Tuffeau sous le Château. Contraste étonnant ! Le Chenin en Appellation Saumur **« Les Cormiers 2016 »** est l'archétype du Chenin : vivacité des agrumes, minéralité et salinité. Parmi les Cabernet-Franc en AOP Saumur-Champigny, l'entrée de gamme **« Château de Villeneuve 2015 »** est très représentative du cépage avec son fruité, sa rondeur et ses légères notes herbacées. **« Les Vieilles**

Vignes 2015 » et **« Le Grand Clos » 2015 »** offrent plus de matière et de concentration et demanderont quelques années pour s'harmoniser. Au cours de notre promenade dans les grottes où reposent fûts et barriques, nous goûterons, tirés du fût, Le **« Clos 2016 »** sur un nez de fruit rouge et de violette, très prometteur. Puis Jean-Pierre Chevallier ouvrira un flacon du **« Clos de la Bien Boire 2016 »** gouleyant et d'une fraîcheur extraordinaire – bouteille hélas épuisée à la vente !

Deux heures de route nous conduisent chez notre dernier vigneron :

Le **Domaine des Huards à Cour-Cheverny** appartient à la famille **Gendrier** depuis 6 générations. Ce sera l'occasion de goûter, entre autres, au cépage local **Romorantin**. Jocelyne Gendrier nous emmène dans les vignes à la découverte de vieux ceps plantés en 1922. La totalité des vignes de Romorantin dans la région représente 60 ha, dont 9 ha propriété du Domaine des Huards. Nous découvrons également les imposants équipements de brumisation pour la protection contre les gelées.
La cuvée **« Romo 2015 »** en **AOP Cour-Cheverny**, 100% Romorantin, offre une aromatique puissante, avec une belle acidité. En Blanc, les autres cépages, Sauvignon, Chardonnay, composent des cuvées sympathiques en **AOP Cheverny**. Les **Cheverny Rouges**, sur les cépages Pinot Noir et Gamay assemblés, produisent des vins assez gourmands et épicés, en particulier sur les cuvées **« Le Vivier 2014 » et « Ouvrage 2013 ».** Le **Crémant de Loire Initia**, Chardonnay et Pinot Noir, est d'une rare délicatesse.

A la fin de notre voyage en Val de Loire, nous avons une pensée pour presque tous les vignerons qui ont vu leur récolte 2017 amputée de 30 à 50 % par les gelées printanières, mais qui tous sont décidés à surmonter cette épreuve et à poursuivre leur magnifique travail.