

## Touraine **AU PAYS DE RABELAIS ET BALZAC**

LE VAL DE LOIRE ET LA TOURAINE NE SONT NI LES PLUS CÉLÈBRES, NI LES PLUS GRANDS VIGNOBLES. MAIS CE SONT SANS DOUTE LES PLUS RICHES. A TEL POINT QUE BALZAC, NÉ DANS LA RÉGION, N'HÉSITAIT PAS À MENACER LES IGNORANTS EN TERMES PLUTÔT ABRUPTS : « HONTE À QUI N'ADMIRERAIT PAS MA JOYEUSE, MA BELLE, MA BRAVE TOURAINE DONT LES SEPT VALLÉES RUISSELLENT D'EAU ET DE VIN ».

# La diversité au cœur de la France

Une telle diversité ne doit rien au hasard. Pour tenter une explication, pensons déjà à la Loire, fleuve majestueux qui nourrit les terroirs qu'il traverse et donne aux vins une indéniable fraîcheur. Il y a aussi l'histoire, marquée par la présence de la vigne depuis le IV<sup>e</sup> siècle, apportée tout près de Vouvray par saint Martin, dont ce ne fut pas là la seule preuve de générosité. Les témoignages concernant l'implantation de la vigne sont cependant encore plus anciens et la vigne serait antérieure à la colonisation romaine. Plus tard, les princes et les prélats sont à l'origine de l'implantation et de l'organisation du vignoble. Grégoire de Tours, en 582, parle de l'existence du vignoble en Touraine et à Sancerre.

*Les blancs  
sont en général secs  
et représentent  
un volume de production  
de 120 000 hl*

Il y a l'incroyable climat de la Touraine, traversée par les vallées de la Loire, du Cher, de l'Indre, de la Vienne, de la Choisille, de la Cisse et de la Brenne. Un climat à la douceur légendaire qui se marie avec une diversité de sols très différents, sableux, argileux, argilo-calcaires, sur lesquels sont plantés des cépages eux aussi très différents tels le cabernet franc, le chenin, le gamay ou le malbec. Et n'oublions pas, autre cadeau des dieux de la géologie, le tuffeau, ce calcaire dans lequel sont creusées les splendides caves où vieilliront les crus. Enfin, les hommes ont une grande part dans cette richesse. Leur travail, leurs efforts ont permis de hisser la réputation des appellations au sommet.

Un chemin parcouru en quelques générations seulement car, au lendemain de la première guerre mondiale, la vigne n'était, par exemple à Chinon, qu'une des activités de la polyculture. Sur la carte, les robes forment une remarquable palette. Il y a d'abord les vins blancs. Chinon, Montlouis, Touraine, Touraine Amboise, Touraine Azay-le-Rideau, Touraine Mesland, Vouvray représentent des secs, demi-secs, moelleux, liquoreux : les vins blancs tranquilles de Loire sont d'une grande richesse. Les « secs » se caractérisent tous par la fraîcheur, la souplesse et la finesse de leurs arômes délicats. A l'opposé, les « liquoreux » s'affirment comme d'opulents seigneurs. Issus de raisins surmûris et récoltés par tris successifs, ils révèlent des fragrances aussi complexes que subtiles mettant les palais sous le charme. Vins de plaisir et de convivialité, ils savent se faire apprécier en toutes circonstances, à tous moments et sont dignes des meilleures tables.

### *Tous les mariages et tous les repas*

Les rouges, produits à Bourgueil (Chinon, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Amboise ou Mesland), affichent chacun une personnalité marquée. Des rouges légers, souples, aux fragrances et tannins discrets à consommer jeunes, aux vins charpentés, corsés, tanniques, développant des arômes de fruits rouges et cassis bien mûrs, avec des perceptions d'épices ou de sous-bois « gage d'une aptitude à la garde », il y en a pour tous les goûts et l'accompagnement de tous les mets. N'oublions pas, pour terminer la fête, les rosés de Bourgueil, Chinon, Touraine, Touraine



*Des cépages très différents coexistent en Touraine. Ici, du chenin.*

Amboise, Touraine Azay-le-Rideau, Touraine Mesland, Saint-Nicolas-de-Bourgueil et les créments de Vouvray et Montlouis. Ces dix dernières années, la production moyenne de vins de base pour vins mousseux a été de 193 000 hl, avec un record de 310 000 hl en 1992. Six AOC se partagent les récoltes. Bruts ou parfois demi-secs, blancs ou rosés, ces vins mousseux ont en commun d'être légers, élégants et finement aromatiques. Élaborés en méthode traditionnelle, ce sont avant tout des vins festifs.

Aujourd'hui, le vignoble s'étend sur 4 000 hectares et offre des vins blancs, rosés, rouges et mousseux pour un volume de production d'environ 320 000 hl. Les blancs sont en général secs et représentent un volume de production de 120 000 hl obtenus à partir du cépage sauvignon et 20 000 hl à partir du pineau blanc de la

Loire et de l'Arbois. En rouges, avec une production d'environ 170 000 hl, le vin est plutôt de tendance « ronde » puisque le gamay y domine. Mais selon les expositions et les nombreux microclimats, il s'allie avec le côtes, cabernet franc et cabernet sauvignon, le pineau noir, le pineau meunier, le pinot gris, le pineau d'aunis ou le Grolleau. Les rosés sont secs et leur production est voisine de 20 000 hl.

Et, sur les tables, les vins de Touraine peuvent être omniprésents : effervescents à l'apéritif, un Touraine Azay-le-Rideau avec les cochonailles servies en entrée, un chinon ou un bourgueil avec une viande, un Montlouis sec avec les fromages de chèvre, un Vouvray moelleux avec le dessert... Les vins de Touraine permettent tous les mariages et peuvent accompagner tous les repas, du début à la fin.

## Si la Touraine n'a pas les vignobles les plus célèbres, ils sont



### **AOC TOURAINE AMBOISE**

*C'est un vignoble qui se trouve sur les coteaux bordant les rives gauche et droite de la Loire. Les vins produits peuvent être des blancs, secs à moelleux selon les années, des rosés, en secs, ou des rouges souples et fermes à la fois. Les productions moyennes s'élèvent pour les blancs à 2 500 hl obtenus à partir du cépage pineau blanc de la Loire. En rouge 6 500 hl obtenus à partir des cépages gamay, côt, cabernet franc et cabernet sauvignon. En rosé, 1 500 hl obtenus à partir des mêmes cépages que pour les rouges. Les vins sont fondus dans leur ensemble et ont une bonne aptitude au vieillissement*

### **AOC COTEAUX-DU- LOIR**

*L'aire géographique des coteaux du Loir s'étend sur 16 communes de la Sarthe et 6 d'Indre-et-Loire sur une superficie de 78 ha. Sols : craie du turonien (tuffeau), décomposée en argiles à silice sur les coteaux pentus. Cépages. Blanc : chenin blanc (pineau de la Loire). Rouge : pineau d'auais, cabernet, côt, gamay. Rosé : pineau d'auais, cabernet, côt, gamay, grolleau (maximum 25 %). Légers et aromatiques, ce sont les compagnons idéaux des repas champêtres (charcuteries, andouillettes, rillettes, volailles...) et des grillades. Ils s'épanouissent dans les deux ans.*

### **AOC JASNIÈRES**

*L'aire géographique de Jasnières s'étend exclusivement sur les communes de Lhomme et de Ruillé-sur-Loir pour une superficie totale de 61 ha. Développé par les moines cisterciens au moyen-âge, célébré par Henri IV, le vignoble connaît un renouveau qualitatif doublé d'un profond regain d'intérêt du public depuis les années 1970. Il jouit d'un climat tourangeau tempéré, décliné en nombreux microclimats. Production annuelle : 2 200 hl. Cépages : chenin blanc (pineau de la Loire). Robe cristalline jaune or, arômes floraux et fruités (avec souvent une note minérale) qui évoluent tout en subtilité vers les fruits secs et le miel. Le potentiel de garde dépasse généralement les quinze ans.*

### **AOC SAINT- NICOLAS-DE- BOURGUEIL**

*Ce vignoble ancien planté en cabernet franc fait suite à celui de bourgueil. Placé en aval, il profite comme lui du microclimat de la rive droite de la Loire. Il s'étend sur une surface de 790 hectares et produit en moyenne 50 000 hl de vin rouge et 300 hl en rosé. Sur les terrasses anciennes, on trouve des sols de type sableux à graveleux. En montant vers les coteaux, des terrains argilo-calcaires apportent au vin une mâche caractéristique des vins de ces terroirs, est responsable de leur longue espérance de vie. Dans leur jeunesse, les vins sont frais et racés.*

*toutefois très variés et de qualité.*

**TOURAIN**



ATC/F.PIERREL

#### **AOC BOURGUEIL**

*Ce vignoble ancien a évolué autour de l'Abbaye de Bourgueil. Il couvre une superficie d'environ 1 150 hectares avec une production moyenne de 70 000 hl dont 1 500 à 5 000 hl en rosé. Comme le chinon et le saint-nicolas-de-bourgueil, c'est un vin de mono-cépage, le cabernet franc, même si le cabernet sauvignon, peu utilisé, est autorisé dans la limite de 10 %. Les vins sont produits sur la rive droite de la Loire, tout d'abord sur les terrasses graveleuses à sableuses, puis en montant vers le coteau sur des sols argilo-calcaires. L'origine des sols marque ainsi deux grandes natures de vin. L'espérance de vie de ces vins est excellente et peut dépasser 50 ans ; mais jeune et en particulier provenant de sols légers, il est friand et fort plaisant.*

#### **AOC TOURAIN AZAY-LE-RIDEAU**

*Cette appellation borde la vallée de l'Indre où Balzac et Calder aimaient trouver leur inspiration créatrice. Deux vins sont proposés, le rosé avec 850 hl de production, obtenus pour au minimum 60 % à partir d'un cépage local le grolleau, qui marque les vins d'une finesse subtile. Les blancs qui peuvent être secs à moelleux selon le climat de l'année, sont produits à partir du cépage traditionnel le pineau blanc de la Loire. Le volume de production est d'environ 1 000 hl. Ces vins blancs sont fins, délicats et ont une excellente tenue en bouteilles.*

#### **AOC VOUVRAY**

*C'est un vignoble historique qui fut connu de Saint Martin. Il occupe une superficie de 1 800 hectares sur huit communes tout le long de la rive droite de la Loire. Placé sur le coteau, il profite de sols argilo-calcaires plus ou moins siliceux et peu profonds. C'est un vin de mono-cépage, le pineau blanc de la Loire (ou chenin). La production est d'environ 110 000 hl. Les vins ont une durée de vie très longue qui peut dépasser le siècle.*

#### **AOC MONTLOUIS- SUR-LOIRE**

*Placé sur la rive gauche de la Loire et de la rive droite du Cher, en amont de Tours, le vignoble occupe une surface de 250 hectares. Il produit un volume de vin blanc d'environ 9 000 hl à partir d'un seul cépage, le pineau blanc de la Loire (ou Chenin). Les vins peuvent être soit secs, demi-secs, moelleux ou mousseux. Cette diversité d'expression est liée aux conditions climatiques lesquelles en années très chaudes comme 1947, 1949, 1976, 1989, 1990 peuvent élaborer de grands moelleux dont l'espérance de vie peut atteindre le siècle. En année normale, à partir de sélection de vendanges, on rencontrera des vins tendres et mousseux qui évoluent très bien en bouteilles.*



ENTRE LOIRE ET LOIR, LA TOURAINE OFFRE DES VINS À LA PERSONNALITÉ ET À LA FRAÎCHEUR QUE LES PLUS GRANDS ONT SALUÉS. ILS ONT LEUR PLACE TANT À TABLE QU'EN CAVE.

## Le Jardin de la France

De nombreux vignobles ponctuent le paysage et les rives du plus grand fleuve de France : la Loire. Nous avons décidé d'arrêter nos pas, ou plutôt notre barque, en Touraine. Cette région viticole englobe également un petit vignoble qui lui, borde un autre courant : le Loir. Nous nous lancerons à la découverte des vins de ce joli « jardin de la France ». Ceux-ci rassemblent plusieurs atouts, ils ne manquent tout d'abord pas de personnalité et de fraîcheur et constituent, de ce fait, d'excellents vins pour la table. Leurs tarifs sont restés très sages au regard d'une qualité exemplaire et sans cesse croissante. Enfin, ils sont chargés d'histoires et furent salués par notre grand homme de

chair, Monsieur Rabelais dont le Chinon, entre autres, réjouissait la table.

La Loire a la chance de pouvoir élaborer toutes sortes de grands vins, des plus remarquables blancs secs ou liquoreux au potentiel de garde indécent, des rouges friands aux vins structurés et gourmands.

Dans la présentation qui suit, les vins sont classés dans l'ordre de la dégustation.



À travers ses clubs, la Fédération culturelle des vins de France organise des dégustations réparties dans toute la France. Tél. : 03 89 61 85 05.

Fax : 03 89 61 85 55. [www.fcvf.com](http://www.fcvf.com).

E-mail : [info@fcvf.com](mailto:info@fcvf.com)

## Coup de Cœur **TOURAIN**

### 8<sup>e</sup> **TOURAIN BLANC, SAUVIGNON 2003, DOMAINE MICHAUD**

Encépagement : 100 % sauvignon. Âge moyen des vignes : 18 ans. Sous-sol : sable à silex sur argile. Vinification : macération pelliculaire sur un tiers. Élevage : fermentation alcoolique à 18-20 °C sur quinze-vingt jours pas de fermentation malolactique, élevage sur lie. Vinificateur : Thierry Michaud.

Robe or pâle à reflets verts. Le nez est marqué par des senteurs d'agrumes, de fleurs blanches et de bonbon anglais. L'ensemble reflète parfaitement les arômes d'un sauvignon bien mûr. L'attaque est ample, grasse et généreuse. La bouche libère des saveurs de fruits exotiques confits légèrement réglissés. Malgré la présence d'un sucre résiduel, l'équilibre est maintenu. Ce sauvignon est à l'image du caniculaire millésime 2003, le vin est riche en sucre, opulent. Il ne manque pas d'acidité et libère une belle persistance en bouche. Atypique, mais très réussi.

À déguster en apéritif, avec des poissons grillés ou des fromages de chèvre bien faits. Servir à 12 °C. Un léger carafage est actuellement bénéfique.

### 6<sup>e</sup> **JASNIÈRES, LES ROSIERS, 2002, DOMAINE DE BELLIVIÈRE**

Encépagement : 100 % chenin. Âge moyen des vignes : 15 ans. Sous-sol : argiles à silex sur tuffeaux, argiles de composition différente, parfois sables. Production moyenne : 5 500 bouteilles. Rendement moyen : 20 hl/ha. Vinification : en barrique sur lies totales durant un an. Élevage : un an avec fermentation comprise. Vinificateur : Éric Nicolas.

Robe or jaune, topaze. Le nez libère de fines senteurs de fleur de tilleul, de miel. À l'aération, des fragrances de poire, de vanille apparaissent. L'ensemble est subtil, très élégant. L'attaque est fine, à la fois soyeuse et onctueuse. La bouche est savoureuse, elle libère des saveurs finement fruitées et acidulées. La finale est

marquée par des notes mentholées, légèrement poivrées et réglissées. Un grand vin, riche, ample et racé qui démontre le réel savoir-faire du vigneron et une belle identité de terroir.

Se marie aux poissons à chair blanche, lotte, empereur. À carafier de préférence une vingtaine de minutes avant de servir à 13 °C.

### 9<sup>e</sup> **TOURAIN, CUVÉE AD VITAM, VIEILLES VIGNES 2001, DOMAINE MICHAUD**

Encépagement : 40 % côt, 60 % cabernet franc. Âge moyen des vignes : 37 ans. Sous-sol : sable sur argile à silex. Situation : coteaux rive droite du Cher. Vinification : cuvaison quinze à dix-huit jours en chapeau immergé. Élevage : en cuve, assemblage au printemps, mise en septembre. Vinificateur : Thierry Michaud.

Robe grenat, pourpre profond. Le premier nez est fumé. À l'aération il libère des senteurs de fruits noirs macérés (la mûre). L'ensemble est complexe, mêlé de fragrances très variées comme la réglisse, la mine de crayon, le cuir. L'évolution aromatique est très agréable. L'attaque est à la fois souple, de bonne fluidité et concentrée. La bouche libère un fruit tonique, frais, croquant et long. De jolis tanins apparaissent sans dureté sur une finale fruitée et réglissée. Un vin plein de charme et de caractère dont le rapport qualité/prix ne peut qu'enchanter le consommateur friand de rouge de Touraine.

Accompagne des rognons de veau entier et une daube de bœuf. Servir à 17-18 °C. Laisser le vin s'aérer quelques minutes dans le verre.

### 7<sup>e</sup> **CHINON 2002, LES GRANGES, DOMAINE BAUDRY**

Encépagement : 100 % cabernet franc. Âge moyen des vignes : 20 ans. Sous-sol : graviers et sables mélangés sur sous-sol argilo-siliceux. Situation : sur la commune de Cravant-les-Coteaux.

Vinification : fermentation de quinze jours environ. Élevage : sept mois en cuves. Vinificateur : Bernard Baudry.

Robe rubis, grenat violacé. Le nez libère des senteurs de prunes et cerises noires bien mûres. L'ensemble recèle beaucoup de douceur légèrement vanillée. À l'aération apparaissent des senteurs de violette et de réglisse. L'attaque est souple, juteuse et fruitée. La bouche présente une belle fraîcheur et vivacité de fruit. De jolis tanins fins structurent une fin de bouche légèrement teintée de poivre noir. Un chinon de pure gourmandise, élégant et croquant à souhait.

Se marie à une terrine de lapin ou marcassin, du rosbif ou du boudin aux pommes. À carafier légèrement si vous le souhaitez avant de servir à 17 °C.

### 5<sup>e</sup> **CHINON 1999, CHÂTEAU DE LA GRILLE**

Encépagement : 100 % cabernet franc. Âge moyen des vignes : 20 à 50 ans, 30 ans en moyenne. Sous-sol : argilo-calcaire (tuffeau). Vinification : cuves thermorégulées à pigeage intégré. Macération de quatre à cinq semaines. Élevage : quinze mois en barriques de chêne. 25 % fûts neufs. Vinificateur : J.-M. Manceau (président du Syndicat des vins de Chinon). Propriétaire : Sylvie et Laurent Gosset (famille des champagnes Gosset).

Robe grenat, pourpre, bel éclat. Le premier nez libère des senteurs de fruits macérés. La prune et la cerise noire se teintent ensuite de notes épicées (la cannelle) et végétales (eucalyptus). À l'aération, des notes plus sauvages apparaissent (humus, cuir). L'attaque est fruitée, intense. La bouche est marquée par un fruit croquant, frais et tonique. Les tanins sont soyeux et la finale légèrement mentholée. Un grand chinon réalisé dans la plus pure tradition. Le vin de monsieur Rabelais.

Accompagne les rognons de veau poêlés, lapin sauce moutarde. À carafier 30 minutes avant de servir à 17-18 °C.

## Coup de Cœur **TOURAIN**

### **3<sup>e</sup> SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL 2002, LES MALGAGNES, DOMAINE YANNICK AMIRAUT**

Encépagement : 100 % cabernet franc. Âge moyen des vignes : 40 ans. Sous-sol : calcaire. Production moyenne : 7 000 bouteilles. Vinification : en cuve ouverte avec pigeage aux pieds, aucun levurage, ni filtration, ni collage. Élevage : en demi-muids pendant un an. Vinificateur : Yannick Amirault.

Robe grenat, pourpre, jus de cerises noires. Le nez libère de fines senteurs de cerises noires en sirop. L'ensemble recèle une extrême douceur mêlée de fragrances vanillées. À l'aération apparaissent des notes de violette, de pivoine. L'attaque est à la fois franche et onctueuse. La bouche est ample, marquée par un fruité persistant. Une belle structure est apportée par des tanins fins, serrés et tapissants. La finale est légèrement poivrée. Un saint-nicolas-de-bourgueil à la fois élégant et puissant. Remarquable !

Se marie à un coq au vin. À carafier 30 minutes avant de servir à 17 °C.

### **2<sup>e</sup> BOURGUEIL 2002, LA PETITE CAVE, DOMAINE YANNICK AMIRAUT**

Encépagement : 100 % cabernet franc. Âge moyen des vignes : 45 ans. Sous-sol : argilo-silicieux. Production moyenne : 6 300 bouteilles. Vinification : en cuve ouverte avec pigeage du chapeau, aucun levurage, ni filtration, ni collage. Élevage : en demi-muids pendant un an. Vinificateur : Yannick Amirault.

Robe jus de cerises noires à reflets violacés. Le nez est marqué par des senteurs de cassis, de mûres, de cerises noires. À l'aération celles-ci se mêlent de notes de réglisse. L'ensemble est dense, profond et intense. L'attaque est puissante, riche et concentrée. La bouche gagne rapidement en ampleur tout en conservant des saveurs de menthol qui lui confèrent une belle fraîcheur et élégance. Les tanins sont fins, droits et extrêmement serrés. La finale est longue, pure et racée. Un grand

vin de garde, dont la structure et l'élégance sont magiques.

Accompagne un pigeon d'Anjou aux trompettes. À carafier une heure et demie avant de servir à 17-18 °C.

### **4<sup>e</sup> COTEAUX-DU-LOIR ROUGE 2002, HOMMAGE À LOUIS DERRÉ, DOMAINE DE BELLIVIÈRE**

Encépagement : 100 % pineau d'Aunis. Âge moyen des vignes : 100 ans et plus. Sous-sol : argiles sur tuffeaux (roche mère). Production moyenne : variable entre 12 et 18 hl/ha. Vinification : cuve ouverte, égrappage total, pigeage, macé-

ration trois semaines. Élevage : en barrique un an. Vinificateur : Éric Nicolas.

Robe prune, grenat. Le nez libère de douces senteurs de fruits rouges bien mûrs (la cerise, la fraise des bois). Celles-ci se mêlent ensuite de notes d'humus, de Havane. À l'aération, apparaissent des fragrances de pétales de rose, de violette, de pivoine. L'attaque est franche, tonique et fruitée. En bouche, le vin est pur, droit, d'ampleur longiligne. Celui-ci gagne en puissance et s'intensifie par la présence de tanins serrés et fins qui structurent la fin de bouche. Ce grand vin est encore tendu en bouche, on subodore cependant une race et une personnalité étonnantes. Le temps domptera peu à peu cet étalon. À présenter avec des perdreaux et faisans en cocote. À carafier de préférence une bonne heure avant de servir à 18 °C.

### **1<sup>er</sup> VOUVRAY MOELLEUX 1990, PREMIÈRE TRIE, LE CLOS DU BOURG, DOMAINE HUET**

Encépagement : 100 % chenin. Âge moyen des vignes : 40 ans. Sous-sol : sol peu épais de profondeur moyenne d'un mètre qui se trouve en contact avec le rocher calcaire et non actif. Production moyenne : 17 530 bouteilles. Vinification : fermentation alcool (deux mois), filtration sur terre. Vinificateur : Noël Pin-guet.

Robe jaune dorée, larmes abondantes. Le nez est marqué par des arômes de raisins secs, de dattes, d'abricot rôti. À l'aération, des notes plus complexes de grillé, voire de chocolat apparaissent. La bouche est extrêmement dense, riche et de grande ampleur, dotée d'une opulence peu commune. Une remarquable fraîcheur tend le vin, le rend aérien malgré sa concentration. La finale en queue de paon s'évase et libère des notes confites et épicées. Un grand vouvray, éclatant et harmonieux, qui fera date !

Accompagne le foie gras, le fromage persillé, à présenter en apéritif ou en dessert. À carafier une bonne heure avant de servir à 13 °C.

