

Découvert **VAL DE LOIRE**

EN VENDÉE ET DANS LE MAINE-ET-LOIRE, ON RENCONTRE LA VIGNE LE LONG DE LA N160 DES SABLES D'OLONNE À ANGERS. ELLE MONOPOLISE L'ESPACE AUTOUR DU LAYON ET COHABITE AUSSI AVEC LE BOCAGE ET LA CULTURE CÉRÉALIÈRE.

Des vins de Brem aux Savennières, 200 kilomètres

Sur la rive droite de la Loire, le pays des grands vins blancs secs reconnus par l'AOC savennières depuis 1952.

KILOMÈTRE ZÉRO. Brem-sur-Mer sur la côte atlantique. Le nom évoque surtout la plage. Mais c'est aussi là que l'on produit une partie des vins de Vendée... le vignoble français sans doute le plus océanique, autant que celui du pays nantais implanté un peu plus au Nord. Les

Fiefs vendéens sont blancs, rosés ou rouges. Ils ont été reconnus AOVDS (appellation d'origine de vins de qualité supérieure) il y a moins de vingt ans, en 1984. Le vignoble s'étend sur 470 ha exploités par 50 producteurs. 70 % de la production est située dans la zone de Mareuil-



sur-Lay, au sud de La Roche-sur-Yon. 20 % est dans la zone de Brem et le reste autour de Vix et Pissotte.

KILOMÈTRE 40. Ça bouchonne un peu à La Roche-sur-Yon. La Vendée est un des premiers départements touristiques en France et ça se voit. Plaques minéralogiques anglaises et néerlandaises sont les plus courantes sur mon itinéraire. Les Fiefs vendéens s'en portent bien, qui bénéficient fortement de la vente directe. Je prends la direction d'Angers. La toute nouvelle autoroute A87 est ouverte depuis quelques mois, mais j'opte pour la N160, histoire de flâner un peu. Les nuages sont gros, blancs avec une base grise. Sur la gauche, vers l'océan, quelques lanières de ciel bleu. Il fait doux. Hier,

un dauphin est venu jouer avec les baigneurs des Sables d'Olonne indique Ouest France sur le comptoir d'une boulangerie fabriquant la célèbre brioche vendéenne.

KILOMÈTRE 90. Il faudra attendre encore un peu pour revoir les vignes. Après les Herbiers et le Mont des Alouettes, un des points culminants à 230 m, on domine en redescendant un paysage de bocage... semi-verdoyant. Ici comme ailleurs il a fait sec et les vaches raclent les fonds de pâture. Les haies promettent néanmoins une bonne récolte de mûres.

KILOMÈTRE 140. La N160 traverse Cholet, Chemillé et me voici au lieu-dit L'Espérance. Les vignes de l'Anjou sont forcément très



Dégustation **VAL DE LOIRE**

proches. En effet, tout à coup, elles sont là, partout autour. Quelques tours antigel s'élèvent sur la droite. La route est vraiment très droite et le ciel s'est éclairci. On aperçoit au loin l'église de St-Lambert-du-Lattay. La signalétique installée par les vignerons dans leurs vignes cite les vins des AOC coteaux-du-layon et anjou villages, car les aires d'appellation sont en partie communes. Anjou villages est AOC depuis 1986. Sa superficie s'étend sur 270 ha sur 43 communes du Maine-et-Loire et trois communes des Deux-Sèvres. Il s'agit d'une sélection de terrains de l'AOC anjou : les sols les plus sains, précoces et bien exposés.

KILOMÈTRE 147. Après St-Lambert-du-Lattay et son musée de la vigne et du vin, le paysage de la vallée du Layon devient plus accidenté. Les vignes ont colonisé les collines. Coteaux-du-layon est AOC depuis 1950. Environ 1 200 ha s'étendent sur 27 communes bordant l'affluent de la Loire. Six communes revendiquent l'appellation coteaux-du-layon villages (350 ha) dont St-Lambert-du-Lattay¹. Après avoir traversé le Layon, je prends à droite vers Beaulieu-sur-Layon, Rablay-sur-Layon et jusqu'à Thouarcé. Les virages s'enchaînent dans les petites routes ascendantes ou descendantes, à travers les vignes en coteaux. À cette heure du déjeuner, le temps semble s'être arrêté dans les bourgs aux jardins débordant de fleurs. On voit même quelques bananiers, touche d'exotisme.

Au kilomètre 172, nous atteignons Brissac et son fier château entouré d'un parc garni de cèdres immenses.

KILOMÈTRE 160. Après Thouarcé, je remonte vers Brissac-Quincé. Passé le lieu-dit Bonnezeaux, on retrouve la plaine qui rappelle que nous sommes en zone de polyculture. La vigne partage l'espace avec le maïs, le tournesol en fleurs et les vaches. Au kilomètre 172, nous

atteignons Brissac et son fier château entouré d'un parc garni de cèdres immenses. Les terrasses ont pris leurs quartiers d'été. La commune peut s'enorgueillir de donner son nom à une AOC de vins rouges de garde : anjou villages brissac depuis 1996 qui s'étend sur dix communes et 85 ha. Je pourrais rejoindre la Loire vers l'Est, aller jusqu'à Gennez puis longer le fleuve par l'étroite levée de la rive gauche jusqu'à Saumur. Là-bas, on trouve notamment sur huit communes le rouge saumur champigny issu de 1 400 ha en plateaux de craie tuffeau, alors que les anjous villages et coteaux du Layon reposent sur schistes.

KILOMÈTRE 196. Mais j'ai choisi de rejoindre la Loire par la corniche angevine. À Mûrs-Erigné, juste en dessous d'Angers, je file vers Rochefort-sur-Loire. Là, une petite route à droite traverse le Louet, affluent de la Loire, où des enfants se baignent. Et voici enfin la Loire, sauvage, avec ses bancs de sable dorés, ses pêcheurs à la ligne : je traverse son premier bras par un pont étroit en forme de cage métallique, fait une pause sur l'île de Béhuard, puis traverse son second bras. Les voitures ralentissent infailliblement, freinées par l'envie de prolonger la vision majestueuse du fleuve. De l'autre côté, le village de Savennières est la dernière étape. Nous sommes sur la rive droite de la Loire, au pays des grands vins blancs secs reconnus par une AOC depuis 1952. Environ 124 ha sur trois communes à quelques kilomètres au sud d'Angers... **KILOMÈTRE 200.**

NATHALIE TIERS

(1) : Les cinq autres communes sont Beaulieu-sur-Layon, Rablay-sur-Layon, Faye d'Anjou, Rochefort-sur-Loire et St-Aubin-de-Luigné.

NATHALIE TIERS





Dégustation | VAL DE LOIRE

Le Val de Loire, une terre royale

Classement du « goût de l'œnophile »

Nous sommes dans le Jardin de la France, jadis nos rois y élurent résidence de chasse, de plaisir. Ils y convièrent les plus grands artistes et génies du moment pour ajouter à la douceur des lieux, l'élégance et le raffinement de la renaissance italienne.

Les vins du Val de Loire sont le reflet de cet art de vivre, ils conjuguent l'élégance du fruit et l'identité de leurs terroirs.

1^{er} COTEAUX DU LAYON SAINT-LAMBERT LES BONNES BLANCHES 2000 DOMAINE JO PITHON

Encépagement : 100 % chenin. Âge moyen des vignes : 15-20 ans. Sous-sol : schistes et argiles. Rendement moyen : 12 hl/ha. Élevage : fermentation et élevage 18 mois en barriques neuves.

Robe jaune d'or à reflets ambrés. Le nez est fruité et complexe, il est marqué par des senteurs de pâte de coing, de pommes séchées, de miel. À l'aération, celui-ci gagne en complexité et libère des fragrances de champignons, de terre humide. Il évoluera ensuite vers des notes plus végétales de bourgeons de sapins. Superbe ! L'attaque est dense, fine, onctueuse. Une superbe trame acidulée enrobe la sucrosité très agréable et élégante du vin. La bouche est d'une pureté et d'une distinction étonnante, elle est fraîche et apaisante. Un vrai bonheur, enfin un coteaux-du-layon étincelant, droit, pur, avec une réelle identité.

S'harmonise avec un foie d'oie poêlé. À carafier si vous le souhaitez avant de servir à 13 °C.

2^e ANJOU-VILLAGES BRISSAC LA GRANDE CHEVALERIE 1999 CHÂTEAU LA VARIÈRE

Encépagement : 100 % cabernet sauvignon. Âge moyen des vignes : 28 ans.

Sous-sol : argiles et graves sur schistes du vieux massif armoricain. Rendement moyen : maximum 30 hl/ha. Vinification : macération de 32 jours (pour le millésime 1999) à température contrôlée (en gardevin) à chapeau immergé. Élevage : fin de malo en barriques neuves de haute futaie française chauffées moyennes et moyennes plus. Microbullages à l'air pur en hiver. 16 mois d'élevage au total. Mise en bouteille sans collage ni filtration.

Robe très concentrée, couleur d'encre. Le nez est torréfié et libère des senteurs de pain grillé, de fumé. À l'aération, il gagne en subtilité et l'on perçoit des notes de tabac, de chocolat noir, de menthol. L'attaque est franche, fine, pure et racée. Le fruit est précis et les tanins extrêmement

serrés et ciselés. La finale est dominée par des saveurs de chocolat noir. Le vin recèle beaucoup de classe, son encépagement 100 % cabernet sauvignon lui confère beaucoup de race et d'élégance.

Se marie avec un gigot d'agneau braisé piqué à l'ail doux. À carafier impérativement 2 à 3 heures avant de servir à 18-19 °C.

3^e SAVENNIÈRES TRIE SPÉCIALE 2000

DOMAINE DES BAUMARD

Encépagement : 100 % chenin. Âge moyen des vignes : 35 ans. Sous-sol : schistes violets d'origine volcanique. Rendement moyen : 25 hl/ha. Vinification : pressurage pneumatique fractionné.





Dégustation SUD VAL DE LOIRE

FONCTIONNEMENT DES DÉGUSTATIONS

La Fédération culturelle des vins de France regroupe des clubs de dégustation sur toute la France auxquels elle propose un programme annuel. Les sélections sont thématiques et se déroulent ainsi :

- **CHOIX DES VINS DE DÉGUSTATIONS**

Pour la construction d'un thème, la Fédération culturelle des vins de France soumet à un comité de sélection (environ 15 personnes) un choix de vins (25 à 35 bouteilles) issus de l'appellation, région ou sujet concerné. Ce comité est composé de professionnels du vin (cavistes, sommeliers, œnologues), grands amateurs (responsables de clubs, organisateurs et animateurs de dégustations...). Ce groupe est différent pour chaque sélection. L'objectif de cette dégustation est de sélectionner huit à neuf vins qui permettront d'élaborer un thème, instructif et original.

- **DÉGUSTATIONS EN CLUBS**

Un organisateur propre à chaque club anime la dégustation. Celle-ci se déroule à l'aveugle, chaque adhérent ayant reçu son sous-main de dégustation, la règle du jeu, ainsi que toute la documentation (fiches techniques, revue de presse...) éditée par la Fédération culturelle des vins de France. L'objectif n'est pas de mettre les vins en compétition, nous souhaitons par ce biais connaître et faire connaître le goût d'un groupe (de 300 à 500 personnes) de consommateurs éclairés. Notre rubrique « Coups de cœur » sera donc systématiquement accompagnée du classement du « goût de l'œnophile » ; celui-ci ne représente pas un classement



qualitatif, mais traduit plutôt en toute objectivité et impartialité, la relation du plaisir, de la qualité et du prix, en dégustation.

- **LE GOÛT DE L'ŒNOPHILE**

Lors des dégustations, chaque adhérent participe au classement du « goût de l'œnophile ». Les vins sont notés selon le barème suivant (note sur 20 points)

- < 10 : vin à problèmes, dans le doute ne pas le noter,
- 10 à 12 : honorable, équilibré, agréable,
- 13 à 14 : bon vin, vin de plaisir, bien construit,
- 15 à 16 : très bon vin, remarquable, prometteur,
- 17 à 18 : vin excellent, pour de grandes occasions, de garde,
- 19 à 20 : vin exceptionnel, inoubliable, prestigieux.



À travers son Club, 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

E-mail : info@fcvf.com

Élevage en cuves inox sur lies fines pendant 8 mois. Robe or pâle à reflets verts. Le nez est finement fruité, il est marqué par des senteurs de coing frais, de poires confites. À l'aération apparaissent des fragrances de miel et de raisins de Corinthe. L'attaque est fine, dense, suave et d'une élégance rare. Toutes les saveurs se combinent et s'associent à une remarquable trame acidulée, fraîche et racée.

Un vin au sommet de l'appellation, sans doute également un des plus grands vins blancs secs de France.

Se marie avec de l'andouille de Guémené, de l'anguille fumée ou du chapon de Bresse. À carafier 30 mn avant de servir à 12 °C.

4^e ANJOU-VILLAGES LES COCAINELLES 2000 DOMAINES LES GRANDES VIGNES

Encépagement : 100 % cabernet franc. Âge moyen des vignes : 25 ans. Sous-sol : falaises calcaires sur schistes gris-noir. Rendement moyen : 35 hl/ha. Vinification : égrappage, foulage, macération de 45 jours. Fermentation malolactique et mise en fûts pendant 9 mois (15 % neuves). Élevage en cuves 10 mois, mise en bouteille en juin 2002 sans filtration.

Robe pourpre, jus de cerises noires. Le nez est complexe et profond. Il libère des senteurs animales, de cuir légèrement boisées. À l'aération, celles-ci se font fruitées voire florales, la prune, la mûre, la groseille à maquereau se teinte de fragrances de violette. L'attaque est pure, pleine de chair et de fruit. D'emblée l'ensemble est surmonté de tanins serrés et tapissants. Le fruit est continu jusqu'en finale où les saveurs sont réglissées et mentholées.

Un anjou village 100 % cabernet franc de haut vol, taillé pour la garde et les grands amateurs.

Accompagne bien un pigeon d'Anjou rôti. À carafier 1 h 30 avant de servir à 18-19 °C.

**5^e ANJOU BLANC
LES BERGÈRES 2000
DOMAINE JO PITHON**

Encépagement : 100 % chenin. Âge moyen des vignes : 15-20 ans. Sous-sol : schistes. Rendement moyen : 40 hl/ha. Vinification : léger débouillage. Élevage en barriques dont 50 % neuves, fermentation sur levures naturelles.

Robe jaune or. Le nez est très complexe et libère des senteurs d'arnica, de menthol, de bouillon blanc. À l'aération, ses fragrances se font miellées. L'attaque est soyeuse, dense. La bouche gagne rapidement en volume et se pare de saveurs acidulées, l'écorce d'orange et le miel tapissent le palais avec une belle vivacité et une grande fraîcheur.

Un vin d'une harmonie délicieuse, c'est grand et très bon.

À boire en accompagnement d'un saumon de Loire au beurre blanc ou de chèvres secs. À carafier si vous le souhaitez une trentaine de minutes avant de servir à 12 °C.

**5^e bis SAUMUR-CHAMPIGNY
CUVÉE DES FEVETTES 2000
CHÂTEAU DU HUREAU**

Encépagement : 100 % cabernet franc. Âge moyen des vignes : 50 ans. Sous-sol : argile et sable sur tuffeau. Rendement moyen : 33 hl/ha. Vinification : macération de 28 jours avec pigeage. Élevage en cuves.

Robe jus de cerise à reflets violacés. Le nez est profond et complexe, il libère des senteurs de purée de mûres, d'airelles mêlées de fragrances de cannelle, clou de girofle et vanille. Envoûtant. L'attaque est concentrée, suave et pleine de chair. Des tanins bien construits apparaissent en milieu de bouche. Ils sont accompagnés en finale de saveurs poivrées et réglissées.

Un vrai régal, le vin est à la fois harmonieux et solidement construit.

S'accorde avec une terrine de joues de bœuf en gelée. À carafier 45 mn avant de servir à 18-19 °C.



PHOTOS: THOMAS ITTY - FOF

**6^e SAUMUR-CHAMPIGNY
LA CHAINTRÉE 2000
DOMAINE RENÉ NOËL
LEGRAND**

Encépagement : 100 % cabernet franc. Âge moyen des vignes : 35 ans. Sous-sol : calcaire : roche calcaire, le tuffeau (ère secondaire, crétacé, turonien moyen). Rendement moyen : 55 hl/ha. Vinification : fermentation, macération 3 semaines en grains. Élevage 1 an en fûts de chêne de 2 à 5 ans.

Belle robe rubis grenat. Le nez recèle beaucoup de finesse et de douceur de fruit. Les notes animales et fumées, de cuir et de sous-bois laissent place à une belle pureté de fruits bien mûrs comme la prune, la framboise... L'attaque est fine, soyeuse et le fruit se pare de délicates notes poivrées. Des tanins serrés et précis apparaissent en milieu de bouche ; ils apportent une belle structure.

Un saumur-champigny élégant, stylé et de belle personnalité.

À déguster avec des rognons de veau entier servis rosés. À carafier si vous le souhaitez 30 mn avant de servir à 18 °C.

**7^e MAREUIL ROUGE
COLLECTION 2002
VIEILLES VIGNES FIEFS
VENDÉENS DOMAINE
J. MOURAT PÈRE ET FILS**

Encépagement : 70 % cabernet franc (fin de permand), 30 % négrette (ragoutant). Âge moyen des vignes : 40 ans. Sous-sol : rhyolite. Rendement moyen : 45 hl/ha. Vinification : fermentation à froid et cuvaison traditionnelle de 15 jours. Élevage en cuves.

Robe grenat pourpre à reflets violacés. Le nez est marqué par les fruits rouges et le poivron bien mûr. À l'aération, celui-ci se couvre de senteurs subtiles de chocolat et de cannelle. L'attaque est fruitée, de bonne ampleur. Le milieu de bouche fait apparaître une bonne chair, accompagnée de tanins solides mais mûrs et serrés. La finale est de bonne structure.

Un vin étonnant de part son encépagement et son style très authentique. Un très beau rapport qualité/prix.

S'harmonise avec des viandes braisées et une cuisine de terroir. Supporte très bien un carafage de 30 mn à 1 heure, à servir à 18-19 °C.

**8^e MAREUIL ROSÉ
2002 FIEFS VENDÉENS
CHÂTEAU MARIE-DU-FOU**

Encépagement : 50 % pinot noir, 30 % gamay noir, 20 % cabernet sauvignon. Âge moyen des vignes : 22 ans. Sous-sol : micaschistes. Rendement moyen : 52 hl/ha. Vinification : débouillage à froid et fermentation à basse température. Élevage en cuves.

Robe rose fraise, lumineux. Le nez est fruité, élégant. Il libère des senteurs de pétale de rose mêlées de notes de fraises écrasées, de grenade et de bonbons anglais. L'attaque est douce, franche et de bonne harmonie. Le milieu de bouche libère des saveurs fruitées très agréables et bien soutenues par la vivacité du vin. Un rosé de belle facture, élégant, vif et fruité à souhaits.

S'accorde avec une cuisine estivale, même un peu relevée. Servir à 11 °C.