



Le vignoble de la Loire (ici, Savennières) est sans nul doute l'un des plus dynamiques de France.

Au fil du fleuve

100 cuvées qui racontent l'énergie créatrice de la Vallée de la Loire

De l'Auvergne aux Fiefs Vendéens, ce vignoble éclectique époustoufle par son allant et sa créativité. Démonstration en 100 cuvées emblématiques.

Par Pascaline Lepeltier et Alexis Goujard

Avec ses 51 appellations qui longent le fleuve sur plus de 1 000 kilomètres, ses 22 cépages vinifiés en bulles, rosés, rouges, blancs secs, demi-secs ou vins moelleux, la Vallée de la Loire est le vignoble le plus éclectique de France. L'énergie et la créativité déployées par ses vigneronnes sont aujourd'hui sans équivalent.

Pour saluer ce dynamisme, nous présentons ici 100 cuvées avec un parti pris inédit : nous n'avons pas cherché à dresser un palmarès des meilleurs vins de Loire mais plutôt à rendre compte de l'infinie diversité de styles, de goûts, d'approches offertes par ce vignoble.

Un air vivifiant souffle partout dans la Loire, y compris sur les domaines historiques : la nouvelle génération, souvent inspirée par ses expériences dans d'autres régions du monde, n'a de cesse d'affiner le travail à la vigne et en cave pour élever les vins à un niveau jamais atteint. Les rayonnants bourgeois de la Chevalerie et les chinons de Philippe Alliet, par exemple, n'ont jamais livré une expression aussi pure du fruit !

La Loire est aussi la terre de tous les possibles pour les jeunes vigneronnes. Le prix attractif du foncier facilite leur installation. Mais ce qui les séduit surtout, c'est l'espace de liberté que leur offre ce vignoble. Ici, chacun peut laisser cours à sa créativité et pousser les curseurs, parfois hors de l'appellation. Jugez vous-

même avec les flamboyants vouvrais de Michel Autran ou les minutieux reuillys des Poëtes.

Ce vignoble nous entraîne dans des contrées gustatives diversifiées. Côté blanc, le romorantin de Cour-Cheverny d'Hervé Villemade est étayé par une superbe amertume noble, le racinaire chenin sec du domaine de Bellivière (Jasnières) livre un gras amer que l'on n'oublie pas. Côté rouge, le côté d'Amboise de La Grange Tiphaine se montre extrêmement concentré, floral et saillant. Une fois découverte la saveur singulière de ces vins, il devient difficile de s'en passer !

UN ALLÉCHANT PÉRIPLÉ

L'année 2019 marque aussi l'avènement de vigneronnes ligériennes au sommet des grands vins du monde : Caroline et Antoine Foucault au domaine du Collier à Saumur et Richard Leroy en Anjou livrent des cuvées profondes, vivantes et débridées. La Loire est un long fleuve subtil !

Avec la sommelière Pascaline Lepeltier, Angevine amoureuse des vins ligériennes installée à New York, nous sommes fiers de partager avec vous les multiples facettes de la Vallée de la Loire à travers ces 100 flacons connus et moins connus qui racontent l'histoire de la région, de l'Auvergne aux Fiefs Vendéens. A. G.

Les 100 incontournables du vignoble ligérien en un coup d'œil

19/20	● Clos Rougeard , saumur-champigny Les Poyeux 2014 105 €	● Domaine Vincent Pinard , saucerre Le Chêne Marchand 2017 31,50 €	● Les Capriades , vin de France Pet Sec 2018 20,50 €
	● Domaine du Collier , saumur-champigny Charpentrie 2015 55 € (cavistes)	● Domaine François Pinon , vouvray Les Déronnières 2017 14 €	● Les Poëtes , reuilly Orphée 2016 25 €
18,5/20	● Richard Leroy , vin de France Les Noëls de Montbenault 40 €	● Domaine Vacheron , saucerre Les Romains 2016 30 €	15,5/20
18/20	● Domaine de Bellivière , jasnières Calligramme 42 €	16,5/20	● Clos des Quarterons , saint-nicolas-de-bourgueil Vau Renou 2016 22 €
● Domaine Gérard Boulay , saucerre Comtesse 2018 32 €	● Patrick Baudouin , quarts-de-chaume Grand cru Les Zézilles 2013 45 €	● Clos Saint-Fiacre , orléans L'Excellence 2017 18 €	● Domaine Catherine & Pierre Breton , bourgueil Les Perrières 2012 22 €
● Domaine du Clos Naudin , vouvray moelleux Réserve 2018 49 €	● Château Yvonne , saumur-champigny 2016 23 €	● Domaine Philippe Gilbert , menetou-salon Les Chandelières 2015 30 €	● Domaine Ogerau , anjou Vente de Spilite 2018 25 €
● Domaine Delesvaux , coteaux-du-layon Sélection de grains nobles 2010 35 €	● Benoît Courault , vin de France Gilbourg 2018 19 €	● Domaine de la Paonnerie , coteaux-d'ancenis Simplement Gamay 2016 15 €	● Domaine Antoine Sanzay , saumur Les Salles Martin 2018 26 €
● Domaine aux Moines , savennières Roche-aux-Moines 2017 30 €	● Domaine de la Butte , bourgueil Mi-Pente 2017 26 €	● Domaine de la Taille aux Loups , montlouis-sur-loire Triple Zéro 18 €	● Domaine de la Roche Bleue , saumur Brézé 2015 46 €
● La Ferme de la Sansonnière , vin de France La Lune 2018 28 €	● Domaine Nicolas Grosbois , chinon Clos du Noyer 2017 27 €	● Reynald Héaulé , vin de France L'Insoumis du village 2016 22 €	● Domaine Charles Joguet , chinon Clos de la Dioterie 2016 38 €
17,5/20	● Philippe Alliet , chinon Coteau de Noiré 2017 23 €	● Le Rocher des Violettes , montlouis-sur-loire Négrette 2017 19 €	● Domaine Mélaric , saumur-puy-notre-dame La Petite Cerisaie 2017 19 €
● Michel Autran , vouvray Les Enfers Tranquilles 2016 20 €	● Les Vignes de Babass/Sébastien Dervieux , vin de France Joseph, Anne, Françoise 2017 26,50 €	● Benoît Montel , côtes-d'auvergne Châteaugay Bourrasol 2018 9 €	15/20
● Stéphane Bernaudeau , vin de France Les Nourrissons 2017 100 € (cavistes)	● Famille Mosse , vin de France Les Bonnes Blancches 2018 29 €	● Patrick Bouju , vin de France Festéjar 2018 17,50 € (cavistes)	● Château de Fosse-Sèche , saumur Arcane 2017 20 €
● Clos de la Coulée de Serrant , coulée-de-serrant 2018 65 €	● La Porte Saint-Jean , saumur-champigny 2017 22 €	● Château de Treilles , anjou Pompois 2018 20 €	● Domaine de Belargus , anjou Ronceray 2018 28 €
● Domaine Bernard Baudry , chinon Clos Guillot 2017 19 €	● Les Cailloux du Paradis , vin de France Quartz 2017 21,50 €	● Domaine Patrice Colin , coteaux-du-vendômois Les Vignes d'Émilien Colin 2018 14 €	● Domaine des Huards , cour-cheverny François 1 ^{er} 2016 20 €
● Domaine de la Chevalerie , bourgueil Chevalerie 2015 24 €	● Les Vins de la Madone , IGP Urfé Roussanne de Madone 2018 18,50 €	● Domaine du Mortier , saint-nicolas-de-bourgueil Dionysos 2016 16 €	● Domaine des Sablonnettes , vin de France Fleurs d'Érables 2018 14 €
● Domaine François Chidaine , montlouis-sur-loire Les Bournaies 2017 27,30 €	16/20	● Pascal Jolivet , saucerre Sauvage 2018 44 €	● Vignobles Mourat , IGP Val de Loire Grenouillère 2018 12,90 €
● Domaine Dagueneau , vin de France Silex 2017 110 €	● Alexandre Bain , vin de France Mademoiselle M 2016 33 €	14,5/20	● Domaine de la Combe , muscadet Sèvre-et-Maine 2018 10 €
● Domaine Huet , vouvray Le Mont demi-sec 2018 25 €	● Vincent Carême , vouvray L'Ancestrale 2017 21 €	● Domaines Minchin-La Tour Saint Martin , menetou-salon Pommerais 2017 13,50 €	● Domaine Florian Roblin , coteaux-du-giennois Champ Gibault 2018 12 €
● Domaine des Roches Neuves , saumur-champigny La Marginale 2017 35 €	● Cave Verdier-Logel , côtes-du-forez Volcanique 2016 9,50 €	● Langlois-Château , crémant de Loire Quadrille 21 €	14/20
● Domaine Hervé Villemade , cour-cheverny Les Acacias 2017 21 €	● Didier Chaffardon , vin de France Isidore 2015 20 €	● Ampelidae , IGP Val de Loire Fié Gris 2018 11 €	● Domaine Henry Marionnet , touraine Premières Vendanges 2018 12,50 €
● La Grange Tiphaine , touraine Amboise Côt Vieilles vignes 2016 25 €	● Clau de Nell , anjou Grolleau 2017 30 €	● Domaine Michaud , touraine Chenonceaux Éclat de Silex 2018 8,30 €	
17/20	● Clos de l'Élu , vin de France Espérance Terre de l'Élu 2016 25 €		
● Château de Coulaire , chinon Les Picasses 2016 18 €	● Clos du Tue-Bœuf , cheverny La Gavotte 2018 15 €		
● Domaine Yannick Amirault , saint-nicolas-de-bourgueil Les Malgagnes 2017 22 €	● Patrick Corbineau , vin de France Touraine Croix Foucher 2015 18 €		
● Domaine André , anjou Les Mines 2017 25 €	● Domaine de la Bergerie , anjou Les Zézilles 2017 24 €		
● Domaine du Bel Air , bourgueil Clos Nouveau 2015 44,50 €	● Domaine des Béroles , IGP Val de Loire Tressaille 2018 12,50 €		
● Domaine de Belle Vue , muscadet Gaia 2018 26 €	● Domaine Daniel Crochet , saucerre Cuvée Prestige 2017 21,50 €		
● Domaine François Cotat , saucerre Culs de Beaujeu 37 €	● Domaine Delaporte , saucerre Les Monts Damnés 2018 24 €		
● Domaine Vincent Gaudry , saucerre Constellation du Scorpion 2018 28 €	● Domaine de l'Écu , vin de France Faust 2018 48 €		
● Domaine Luneau-Papin , muscadet Sèvre-et-Maine Excelsior 2014 25 €	● Domaines Landron , muscadet Sèvre-et-Maine Le Fief du Breil 2015 21 €		
● Domaine Alphonse Mellot , saucerre Paradis 2016 N. C.	● Domaine Pellé , menetou-salon Les Blanchais 2017 19,80 €		
● Domaine Jonathan Didier Pabiot , pouilly-fumé Prédilection 2017 34 €	● Domaine de l'R , chinon Les Mains Sales 2017 32 €		
● Domaine de la Pépière , muscadet Sèvre-et-Maine sur lie Les Gras Moutons 2018 10 €	● Domaine Vincent Ricard , touraine Le ? 2017 25 €		
	● Domaine Richou , anjou Gamay Chant de la Pierre 2017 15,30 €		
	● Domaine Saint-Nicolas , fiefs-vendéens Le Haut des Clous 2018 25 €		
	● Domaine Sérol , côte-roannaise Les Millerands 2018 14 €		

● Vin rouge ● Vin blanc ● Vin liquoreux

Les Dégustations
Ces 100 cuvées qui racontent la Loire

De l'Auvergne aux Fiefs Vendéens, 100 flacons qui font briller la Loire

LES VINS DE LA MADONE

● IGP Urfé Roussanne de Madone 2018

16,5/20
(lire l'encadré ci-contre)

CAVE VERDIER-LOGEL

● Côtes du Forez Volcanique 2016

16/20
Sur ces superbes terroirs foréziens encore injustement ignorés, Odile Verdier, Jacky Logiel et leur fille Julie, artisans-vignerons engagés, produisent une admirable cuvée de gamay planté sur basaltes. Ce 2016 se mérite : sa mâche rugueuse dans sa jeunesse se délie après deux ans, et des arômes uniques de sureau et lapsang-souchong se révèlent. Vous ne trouverez ce goût nulle part ailleurs. 9,50 €

BENOÎT MONTEL

● Côtes d'Auvergne Châteaugay Bourrassol 2018

15,5/20
Sur les sols basaltiques du cru Châteaugay, au nord de Clermont-Ferrand, le gamay puise une concentration robuste du fruit, sertie de tanins poignants. Depuis 1999, Benoît Montel n'a de cesse de façonner un rouge à la forte personnalité auvergnate. Un brin rugueux mais tellement identitaire de son lieu, ce 2018 en témoigne à merveille. 9 €

PATRICK BOUJU

● Vin de France Festéjar 2018

15/20
Vigneron majeur, acteur du renouveau de l'Auvergne

Les Vins de la Madone

Une roussanne originale et si rafraîchissante!



Gilles Bonnefoy livre des blancs en IGP Urfé d'un éclat éblouissant.

Peu de roussannes dans le monde offrent une telle fraîcheur éclatante, un bouquet si nuancé (thé Earl Grey, yuzu, poivre blanc, bergamote...) et cet élan vivifiant, presque salin en bouche. Plantée sur les basaltes autour du volcan de la Madone aux portes du parc naturel Livradois-Forez, la roussanne biodynamique de Gilles Bonnefoy impressionne par son identité volcanique élégante. C'est une pièce unique classée en IGP Urfé (18,50 €) car l'appellation Côtes du Forez n'autorise pas la production de blanc. Au-delà d'être l'une des cuvées les plus originales de Loire, cette roussanne pourrait inciter les vignerons à mieux mettre en avant l'identité volcanique du secteur dans leurs blancs. A. G.

"nature". Patrick Bouju entend préserver la variété ampélographique et incarner la diversité de terroirs d'altitude de la région. Cuvée accessible issue principalement de gamay, Festéjar 2018 est un 'pet' nat' pur et juteux aux saveurs de fraises

de bois écrasées, aux 10° désaltérants et au léger grain tannique fumé. Pour ce millésime, Patrick Bouju a dû acheter des raisins afin de compenser les pertes causées par le gel de printemps. 17,50 € (cavistes)

DOMAINE DES POTHIERES

● Côte Roannaise Diogène 2018

16,5/20
Romain Paire réalise un coup de maître avec ce premier millésime macéré six mois en amphores (750 litres) ! Une piste intéressante à explorer pour révéler le caractère infusé et floral du gamay-saint-romain, qui prend ici des airs de pinot bourguignon. 30 €

DOMAINE SÉROL

● Côte Roannaise Les Millerands 2018

16/20
Avec le gamay-saint-romain et le terroir granitique, les rouges de la Côte roannaise révèlent une identité bien spécifique : une concentration forte, une structure ferme et une note fumée. Ces Millerands de Stéphane Sérol en sont l'archétype. Issu de vieilles vignes (jusqu'à 90 ans), plantées à 10 000 pieds/ha à 510 mètres d'altitude, le vin s'éveille sur un caractère sanguin, de pureté de myrtilles. Une austérité à fondre en carafe. 14 €

DOMAINE DES BÉRIOLES

● IGP Val de Loire Tressaille 2018

16/20
Depuis 2011, lorsqu'il a décidé de faire du vin avec les vignes familiales qui alimentaient la cave coopérative, Jean Teissèdre fait bouger les lignes à Saint-Pourçain. Le cépage local tressallier est ici techniquement bien ciselé en exprimant sa fraîcheur iodée naturelle. Un vin en IGP car l'AOP n'accepte le tressallier qu'en assemblage avec le charonnay et le sauvignon. Quel dommage ! 12,50 €

DOMAINE DAGUENEAU

● Vin de France Silex 2017

17,5/20
Devenue une marque incontournable auprès des amateurs de grands sauvignons, le Silex a été pensé par Didier Dagueneau en 1985. Inspiré par les climats de Bourgogne, il isole ses plus beaux lieux-dits de silex pour créer un blanc de garde à Pouilly-Fumé à une époque où l'on ne produit généralement qu'une simple cuvée générique. Encore fermé, ce 2017 est parfaitement stylisé et calibré pour la garde. Raffiné, il évoque la chlorophylle. Le fenouil s'élançera dans les trente prochaines années. 110 € (cavistes)

DOMAINE JONATHAN DIDIER PABIOT

● Pouilly-Fumé Prédilection 2017

17/20
Quel plaisir de déguster un pouilly-fumé avec une telle liberté de ton ! Le sauvignon né sur marnes kimméridgiennes est récolté à pleine maturité et élevé avec un grand respect du fruit pendant dix-huit mois en cuves souterraines. Un bouquet éclatant de chlorophylle, d'agrumes mûrs, de fenouil et d'aneth s'ouvre sur une chair pulpeuse d'une très belle enveloppe. Une voie à suivre à Pouilly-Fumé. 34 €

ALEXANDRE BAIN

● Vin de France Mademoiselle M 2016

16/20
Cuvée emblématique d'Alexandre Bain issue des argiles blanches de Champs Billards, Mademoiselle M 2016 restitue avec éclat la concentration d'une année

Les Dégustations
Des Côtes du Forez à Sancerre

impitoyable (le gel a détruit 80 % de la récolte). Expression sans filet du sauvignon porté par de doux amers acidulés de limette. La réussite est réelle. Une année à rechercher pour goûter un pouilly-fumé libre et précis. 33 €

DOMAINE GÉRARD BOULAY

● Sancerre Comtesse 2018

18/20
Sur les bas du coteau des Monts Damnés, ce vin respire son terroir argilo-calcaire de Chavignol. Encore contenu, il affirmera son relief caillouteux et floral à partir d'une dizaine d'années. Il est l'un des blancs les plus concentrés et racés de Sancerre. Amateurs de grands sancerres traditionnels, soyez patients, cette bouteille rivalisera dans le temps avec des Grands crus de Chablis. 32 €

DOMAINE ALPHONSE MELLOTT

● Sancerre Paradis 2016

17/20
Le Paradis est la dernière création d'Alphonse Mellot, bâtisseur emblématique de Sancerre. Sur les 56 hectares cultivés en biodynamie, une part de pinot noir du lieu-dit calcaire du Paradis est vinifiée en grappes entières. Une approche intéressante pour capter l'éclat floral du pinot dans ce grand millésime de concentration et de fraîcheur. D'un élan épatant jusqu'à sa finale svelte, cette cuvée est habillée par un élevage minutieux et séduisant. N. C.

DOMAINE FRANÇOIS COTAT

● Sancerre Culs de Beaujeu

17/20
Ce Culs de Beaujeu, l'un des

coteaux (sud-est) les plus pentus de Chavignol, ne déroge pas au style traditionnel historique des vins de François Cotat. Il fermente en fûts anciens, soutirés deux fois, et est mis en bouteilles précocement. Ne touchez pas à ce 2017, pour l'instant cadennassé. D'ici une quinzaine d'années, la sève caillouteuse du terroir prendra le dessus. Il affichera alors une magnifique ampleur, loin du caractère variétal du sauvignon. Patience donc. Env. 37 €

DOMAINE VINCENT GAUDRY

● Sancerre Constellation du Scorpion 2018

17/20
(lire l'encadré ci-dessous)

DOMAINE VACHERON

● Sancerre Les Romains 2016

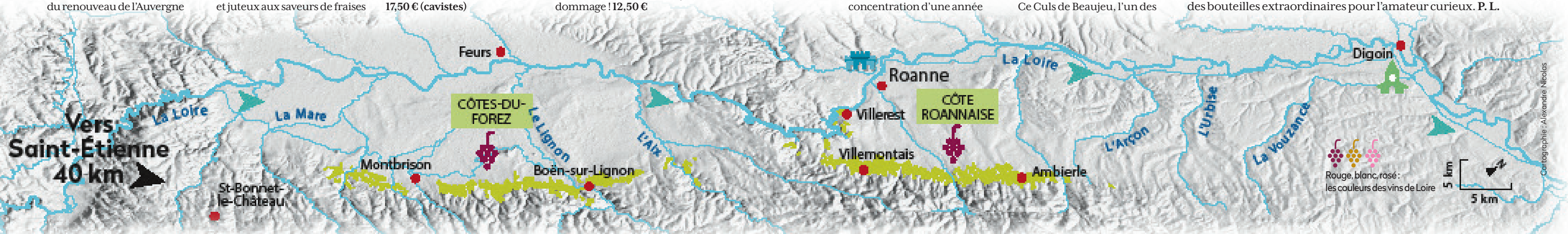
17/20
Sur leurs 49 hectares menés en biodynamie (certification en 2016), Jean-Dominique et Jean-Laurent Vacheron ont débuté les cuvées parcellaires

Domaine Vincent Gaudry Des sancerres uniques, pleins de franchise et de pureté



Vincent Gaudry est animé par une exigence viscérale de précision.

Vigneron d'une sensibilité rare, le très discret Vincent Gaudry produit aujourd'hui des sancerres uniques par leur franchise et leur pureté sur ses terroirs de Sury-en-Vaux. À l'écoute des anciens, il est en quête du goût perdu de sa région. Constellation du Scorpion (28 €) est la cuvée par laquelle on entre dans son univers. Avec le puissant millésime 2018, le sauvignon prend ici une ampleur déliée d'armoise et de sauge, avec une finale fumée désaltérante. Allant encore plus loin, les cuvées À Mi-Chemin et Pour Vous sont des bouteilles extraordinaires pour l'amateur curieux. P. L.



Les Dégustations Ces 100 cuvées qui racontent la Loire

Les Dégustations De Sancerre à Cour-Cheverny

en 1997 avec ces Romains. Un terroir emblématique de silex de Sancerre qui transmet une expression limpide, fumée avec une certaine rectitude du sauvignon. Dans ce grand millésime concentré, la finale s'affirme même avec une sensation tannique. Attendez encore trois à quatre ans avant de l'ouvrir. 30 €

DOMAINE VINCENT PINARD

● Sancerre Le Chêne Marchand 2017

17/20

Bon nombre de vigneron du Sancerrois se partagent le lieu-dit du Chêne Marchand, mais peu parviennent à en extraire un blanc à l'envergure de celui de la famille Pinard. Des vieilles vignes sur caillottes jaillissent un blanc fuselé par une vinification très maîtrisée et un élevage soigné en demi-muids. Un supplément de relief de saveurs se dessine à chaque nouveau millésime. Ce beau blanc est taillé pour une garde de plus de 20 ans. 31,50 €

DOMAINE DANIEL CROCHET

● Sancerre Cuvée Prestige 2017

16/20

Cette cuvée, assemblage de trois parcelles de pinot noir de la commune de Bué, fait partie depuis plusieurs millésimes des rouges les plus ambitieux du Sancerrois. Ce 2017 de haute maturité de fruit affiche une couleur sombre, exhale des arômes de cerise et de poivre moulu, et livre une matière de bonne consistance. Pourtant d'une fermeté froide, typique du pinot noir sancerrois, ce vin poli par un élevage luxueux fédérera tous les palais. 21,50 €

Les Poète

Un coup de chapeau pour ses vins de Reuilly!



À Quincy et Reuilly, Guillaume Sorbe fait naître de grands vins.

Une fois de plus, les vins de Guillaume Sorbe méritent notre coup de chapeau. Par son intensité de saveurs et sa densité en bouche, Orphée 2016 (25 €) surclasse les autres vins de Reuilly. Il faut dire que le vigneron a initié le projet courageux et idéaliste de planter des sauvignons sur des coteaux bien exposés de l'appellation en 2001 et de ne sortir les premières bouteilles qu'en... 2011 ! Un grand soin est porté lors des élevages longs en cuves et fûts de 400 et 600 litres. Ce 2016, à l'approche moderne, est parfaitement cadré en vinification pour faire couler un blanc sec finement exotique, d'une belle chair savoureuse et dynamique. Ce n'est que le début de l'ascension pour ce domaine. A. G.

DOMAINE DELAPORTE

● Sancerre Les Monts Damnés 2018

16/20

Depuis qu'il a repris les 33 hectares de vignes familiales en 2010, Matthieu Delaporte restructure de manière colossale ce domaine de Chavignol : vendanges manuelles, conversion en bio, vinification en fûts... Cette cuvée incarne cette remise en question. Fraîchement mis en bouteille,

ce 2018 s'affirme avec puissance et une sensation de rondeur aimable comme s'il avait fait sa "malo". Un vin ambitieux, à suivre de près. 24 €

PASCAL JOLIVET

● Sancerre Sauvage 2018

15/20

Le rayonnement international des sancerres doit beaucoup à Pascal Jolivet, *businessman* hors pair. Parmi ses blancs modernes, une cuvée plus

originale sort du lot : Sauvage, née sur des marnes kimméridgiennes. Elle se distingue par un bouquet exotique et une bouche suave. Ce sauvignon séduira le plus grand nombre. La conversion en bio a débuté sur les 60 ha du domaine. 44 €

DOMAINE FLORIAN ROBLIN

● Coteaux du Giennois Champ Gibault 2018

14,5/20

Florian Roblin est revenu avec fierté sur les terres familiales de ce coin discret du Loiret, à Beaulieu-sur-Loire. Sur les argiles à silex du Champ Gibault naissent des gamays et pinots noirs fruités et épicés. Sans grande constitution tannique, la personnalité de ce 2018 réside dans une texture croquante mêlant fruits rouges et épices. Une affaire ! 12 €

DOMAINE PELLÉ

● Menetou-Salon Les Blanchais 2017

16/20

Issue des marnes kimméridgiennes et élevé avec soin en fûts et cuves, cette cuvée dévoile une définition subtile du sauvignon ligérien et s'impose comme la plus aboutie de Menetou-Salon. Un doux parfum de chlorophylle, de citruses et de bergamote anime une texture en finesse. Un peu léger dans ce millésime, mais très rafraîchissant. Sur ses 42 hectares de vignes, le trentenaire Paul-Henry Pellé tient le cap avec sang-froid. 19,80 €

DOMAINE PHILIPPE GILBERT

● Menetou-Salon Les Chandelières 2015

15,5/20

En culture biodynamique

depuis 2010, les pinots noirs pulpeux et gourmands ont franchi un cap en concentration et en complexité. Celui-ci est issu de la parcelle des Chandelières sur les terres blanches (marnes kimméridgiennes) de Menetou-Salon. Une touche de grappes entières sculpte ce rouge avec dynamisme jusqu'à une finale généreuse fruitée. 30 €

DOMAINES MINCHIN - LA TOUR SAINT MARTIN

● Menetou-Salon Pommerais 2017

14,5/20

En termes de prix et de style, les menetou-salon du dynamisme Bertrand Minchin se montrent accessibles à tous. Son Pommerais est un bel exemple de pinot noir ligérien. Un peu enveloppé par son élevage et peu tannique, il séduira les palais à la découverte des vins de cette appellation du Cher. 13,50 €

LES POËTE

● Reuilly Orphée 2016

16/20

(lire l'encadré ci-contre)

CLOS SAINT-FIACRE

● Orléans L'Excellence 2017

15,5/20

Il faut se rendre au Mareau-aux-Près, sur des terres sablo-graveleuses, en appellation Orléans, pour faire la connaissance d'un cépage rarement planté en Vallée de la Loire : le chardonnay. Façonné selon une méthode usuelle de fermentation en demi-muids par Bénédicte et Hubert Piel, il dégage un beau volume de bouche, classique, plus en largeur qu'en longueur en 2017. Ses airs chablisais vous surprendront sans doute. 18 €

REYNALD HÉAULÉ

● Vin de France L'Insoumis du Village 2016

15,5/20

Depuis 2002, Reynald Héaulé croit à la notion d'assemblage pour sublimer le terroir orléanais et traverser les âges. Plus de dix cépages (côt, gascon, franc, pinot noir, gris et meunier, aunis, gamay...) se complètent ici magiquement, jouant de leurs textures et de leurs parfums avec une légèreté libre et enivrante. 22 €

DOMAINE VINCENT RICARD

● Touraine Le ? 2017

16/20

Cette cuvée au nom improbable issue de vignes de 70 ans fermente longuement en fûts. D'une ampleur incroyable finement exotique et d'une allonge extrêmement savoureuse, elle n'a rien à envier aux meilleurs sancerres. Elle témoigne du fantastique potentiel des terroirs de la Vallée du Cher pour l'élaboration de grands blancs. 25 €

CLOS DU TUE-BOEUF

● Cheverny La Gavotte 2018

16/20

La Gavotte, pinot noir planté sur un coteau calcaire exposé sud, a imposé la Touraine orientale et les frères Puzelat sur la carte des rouges ligériens engagés. Après plusieurs millésimes de gel, voici le 2018, fringant, à l'allure jurassienne un peu rustique, concentré mais élancé grâce à la grappe entière qui lui apporte une sève digeste. Avec le départ en retraite progressif de Jean-Marie, Zoé et Louise, les filles de Thierry, s'impliquent de plus en plus dans le domaine. 15 €

La vision de la Loire d'Alexis Goujard



« Les rencontres avec les vignerons de Loire sont vivifiantes. Les dernières récoltes décimées par le gel semblent renforcer la solidarité de cette large communauté et n'entament pas l'enthousiasme des jeunes qui s'installent, ni la ténacité des aînés à poursuivre leurs efforts vers une viticulture de plus en plus respectueuse de l'environnement. Chaque année, goûter leurs vins est passionnant. »

DOMAINE HERVÉ VILLEMADÉ

● Cour-Cheverny Les Acacias 2017

17,5/20

Le trop rare romorantin d'Hervé Villemadé prend une dimension superbe dans cette cuvée née sur les argilo-silex de Cour-Cheverny. Domptant son caractère rigide par des maturités maîtrisées et des élevages longs qui soulignent son caractère aromatique délicate d'aromatisation et de cédrat, ce blanc tout en muscles est bâti pour la garde. Pour le montrer, le domaine remettra d'ailleurs en vente des bouteilles de 10 ans d'âge. 21 €

DOMAINE DES HUARDS

● Cour-Cheverny François 1^{er} 2016

15/20

Artisan de la préservation du romorantin, Michel Gendrier offre avec cette cuvée l'une des expressions les plus identitaires de Cour-Cheverny. Évoluant sur des notes de riesling miellé, les amers de peau sont équilibrés par une maturité douce. Le 2016 est aujourd'hui à point pour qui veut déguster les nuances aromatiques de ce cépage que l'on dit à tort peu avenant. 20 €

LES CAILLOUX DU PARADIS

● Vin de France Quartz 2017

16,5/20

Cuvée de sauvignons pour certains francs de pied s'épanouissant sur les argiles à silex de Sologne, Quartz est un vin manifeste signé Claude Courtois à la recherche d'une expression affranchie. Sa trame inclassable est patinée par un élevage long en fûts. Depuis l'arrivée d'Étienne, il a gagné en fraîcheur grâce à des ouillages plus fréquents. Le potentiel de garde est indéniable, comme le prouve ce 2007 magistral ouvert en 2019. 21,50 € (cavistes)

DOMAINE HENRY MARIONNET

● Touraine Premières Vendanges 2018

14/20

Avec cette cuvée, le charismatique Henry Marionnet a créé une marque fédératrice : un gamay de Sologne sans soufre ajouté, gouleyant, au fruit enrobé. Irréprochable, il séduira tous les palais. La conversion en bio a débuté sur les 58 hectares. 12,50 €



Rouge, blanc, rosé : les couleurs des vins de Loire

Les Dégustations Ces 100 cuvées qui racontent la Loire

Les Dégustations De la Touraine à Chinon

DOMAINE MICHAUD

● *Touraine Chenonceaux
Éclat de Silex 2018*

14/20

Élevé un an sur lies, voici un sauvignon moderne parfumé des notes exotiques du cépage, au gras plaisant en bouche. Nous saluons ici la démarche d'un cahier des charges plus strict pour les crus de Touraine. Une excellente affaire ! 8,30 €

LES CAPRIADES

● *Vin de France
Pet Sec 2018*

16/20

Souvent décrié pour sa nébulosité, le pétillant naturel peut se révéler net et précis. Ce Pet Sec 2018 confirme le savoir-faire exigeant de Pascal Potaire et Moses Caddouche. Cet assemblage de chardonnay et menu pineau exhale des notes de verveine et de frangipanier. La bulle est crémeuse et persistante, avec une finale droite et saline. 20,50 € (cavistes)

DOMAINE PATRICE COLIN

● *Coteaux du Vendômois
Les Vignes d'Émilien Colin
2018*

15/20

Coteaux du Vendômois, pineau d'aunis et Patrice Colin sont indissociables. La vedette de cette discrète appellation dispose de vieilles vignes. Avec ses notes rustiques, typiques du cépage (betterave, poivre concassé...), son 2018 est d'une rondeur gourmande. Il vous ravira par son caractère entier. Son fils, Pierre-François, l'a même convaincu de convertir le vignoble en biodynamie. 14 €

DOMAINE DE BELLIVIÈRE

● *Jasnières Calligramme*

18/20

Picard, ancien ingénieur chez

La vision de la Loire de Pascaline Lepeltier



« La Loire est à un moment fantastique de son histoire, une aubaine pour l'amateur curieux. Exploration des racines et des styles dits traditionnels, création d'expressions nouvelles, possibilité financière et esthétique d'oser, réflexion agro-biologique pérenne, la région se cherche encore, mais rayonne déjà indéniablement d'une classe mondiale, à condition que tous, gros faiseurs en tête, suivent le mouvement de la qualité et non de la quantité et de la simplification à bas coût. »

Total au Havre, Éric Nicolas produit aujourd'hui l'un des plus grands blancs du monde dans la Sarthe. Il n'y a que dans la Loire qu'une telle *success story* arrive. Ici, le chenin, pourtant dans sa zone limite de maturité, se concentre en une boule vigoureuse qui ne demande qu'à faire rayonner sa force austère et tannique. Un grand blanc pour amateur de chenins robustes. Une expression identitaire absolue ! 42 €

DOMAINE DE LA ROCHE BLEUE

● *Coteaux du Loir
Belle d'Aunis 2018*

16,5/20

La cuvée Belle d'Aunis macère en grappes entières (70 %), passe en fûts. Elle s'ouvre sur un bouquet floral nuancé, avec des touches de menthe, de poivre rose. Un millésime solaire lui donne une belle nuance aromatique. La douceur en bouche est ponctuée par un grain de tanin batailleur. Elle témoigne parfaitement de la volonté soutenue de Sébastien Cornille de révéler la finesse et la profondeur du pineau d'aunis depuis son installation en 2007 dans la Sarthe. 24 €

LA GRANGE TIPHAINE

● *Touraine Amboise Côt
Vieilles vignes 2016*

17,5/20

De ces vignes plus que centenaires préservées et jardinées, Coralie et Damien Delecheneau révèlent la délicatesse remarquable que le côté (malbec en ligérien) peut atteindre à Amboise. Passionnément attachés à ce cépage, ils affinent leur approche d'année en année. La bouche souligne des tanins satinés dessinés au cordeau. Cuvée à servir comme un grand bourgogne. 25 €

DOMAINE FRANÇOIS CHIDAINE

● *Montlouis-sur-Loire
Les Bournois 2017*

17,5/20

Les Bournois, nom vernaculaire pour une terre argilo-calcaire, est sans nul doute une parcelle d'expression exceptionnelle du chenin, savamment révélée par François

Chidaïne. Exigeant chef de file de Montlouis-sur-Loire, il porte la dynamique remarquable de cette appellation. Si possible dégustez ensemble les versions greffées et franc de pied de ce vin : à la puissance charnue des premiers répond le sève pénétrante et aérienne des seconds, dévoilant encore une autre dimension à cette cuvée phare. 27,30 €

DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS

● *Montlouis-sur-Loire
Triple Zéro*

15,5/20

Impossible d'évoquer la Loire sans prendre l'apéritif avec le Triple Zéro de Jacky Blot ! Ce visionnaire a initié une recette de pétillant naturel cousu main au début des années 90. Bien habillé par des notes de réduction grillée lors de son passage en fûts, de citron confit et de sauge, ce tirage d'une concentration légère vous fera immédiatement succomber ! 18 €

LE ROCHER DES VIOLETTES

● *Montlouis-sur-Loire
Négrette 2017*

15,5/20

Issu d'argiles à silex, le montlouis des Weisskopf s'est imposé naturellement au fil des années comme l'une des plus belles cuvées de l'appellation. Elle traduit à merveille le caractère jovial et salin du chenin avec la respiration précise d'un élevage en filigrane. Revigorant ! 19 €

DOMAINE DU CLOS NAUDIN

● *Vouvray moelleux
Réserve 2018*

18/20

Plus intense que le moelleux

"classique", la Réserve est produite dès lors que le vin dépasse les 100 g de sucre résiduel. Fermenté traditionnellement en fûts anciens de 300 litres, majoritairement passerillé et mis en bouteilles précocement (avril 2019), voilà le 2018 fidèle à son style baroque alliant de fines notes rustiques du chenin, une touche de poivre blanc et une grande finesse de texture. Ce n'est pas le millésime le plus riche mais il évoluera avec élégance. 49 €

DOMAINE HUET

● *Vouvray
Le Mont Demi-Sec 2018*

17,5/20

(lire l'encadré ci-contre)

MICHEL AUTRAN

● *Vouvray Les Enfers
Tranquilles 2016*

17,5/20

Cuvée au nom prophétique née sur le terroir solaire de Noizay dompté par une attention de tous les instants, Les Enfers Tranquilles offrent une nouvelle expression de Vouvray, dense et étincelante. Dans une appellation submergée par des bulles sans âme, Michel Autran, ex-urgentiste et néo-vigneron de talent, a choisi la voie du blanc sec tranquille. Par sa force contenue et ciselée, son 2016 est un modèle du genre. 20 €

DOMAINE FRANÇOIS PINON

● *Vouvray
Les Déronnières 2017*

17/20

Ce Déronnières 2017 (parcelle d'argiles sur calcaire récoltée bien mûre) transmet par son élevage en foudres le flegme robuste du chenin vouvrillon traditionnel. Un style défendu

Domaine Huet Ses vouvrais rayonnent au sommet du monde



Jean-Bernard Berthomé a su maintenir l'excellence des vins du domaine.

Mythe de la Loire, le domaine Huet, aujourd'hui propriété de la famille américaine Hwang, reste au sommet des grands blancs du monde grâce au travail de Jean-Bernard Berthomé. Ex-bras droit de Noël Pinguet, en charge du domaine depuis 2012, il livre avant son départ en retraite les millésimes 2018 et 2019 qui s'inscrivent dans les annales de la maison. Des trois lieux-dits, Le Mont demi-sec 2018 (25 €) est le plus complet, combinant la grâce aisée de l'originel Haut-Lieu à la puissance liquoreuse du Clos du Bourg. Au vieillissement, Le Mont demi-sec montre son excellence, mêlant de manière rayonnante rhubarbe, mandarine confite et seringas. Avec un tel vin, on découvre le chenin vouvrillon immortel. P. L.

par François Pinon et son fils Julien à Vernou-sur-Brenne. Sa fermeté semble lui donner une belle fraîcheur ligérienne, joliment poivrée. À boire dans les quinze prochaines années. 14 €

VINCENT CARÈME

● *Vouvray
L'Ancestrale 2017*

16/20

Sur les terroirs d'argiles à silex de Vernou-sur-Brenne, Vincent Carème produit

depuis 1999 l'Ancestrale, un pétillant naturel (issu d'une seule fermentation qui débute en cuves et finit en bouteilles) élevé 24 mois. Cette bulle est exemplaire de finesse. Elle incarne la pérennité du style. Elle mêle touches amandées et floralité du chenin. Cette cuvée fédératrice illustre à merveille le renouveau vouvrillon impulsé par la nouvelle génération de vignerons du cru. 21 €

PHILIPPE ALLIET

● *Chinon
Coteau de Noiré 2017*

17,5/20

Sur ce coteau argilo-calcaire mythique de Chinon exposé au sud, ce cabernet franc 2017 à la robe sombre impressionne par son époustouflante matière veloutée, tissée par des tanins de grande distinction. Philippe Alliet et son fils Pierre sont des grands stylistes de Chinon. Depuis 2010, les fûts de 500 l ont remplacé les barriques bordelaises pour sculpter des vins bien plus élégants, moins démonstratifs qu'auparavant, tout en gardant un grand charme du fruit. 23 €

DOMAINE BERNARD BAUDRY

● *Chinon
Clos Guillot 2017*

17,5/20

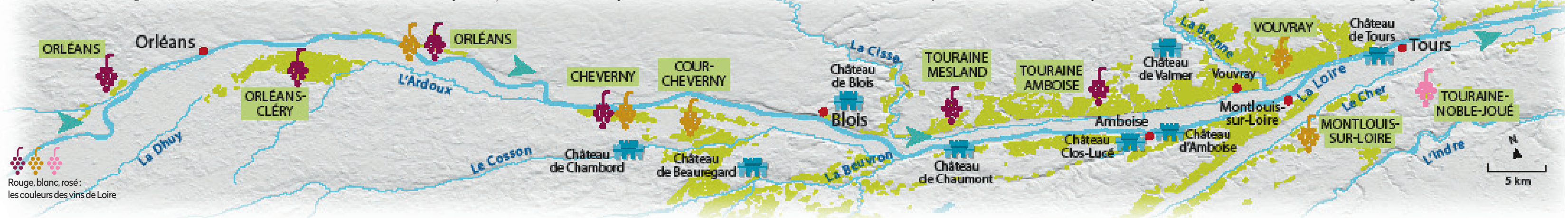
Cette bouteille signée Bernard et Matthieu Baudry incarne le grand classicisme de Chinon. Sur ce coteau de calcaire jaune, ce cabernet franc puise une force délicatement austère et une concentration hors normes. Après cinq ans, il révèle une myriade de saveurs épicées avec des nuances réglissées. Après dix ans, il exprime des notes typiques de rognon qu'acquiert un chinon avec le temps. Un souffle magnifique, proche du terroir. 19 €

CHÂTEAU DE COULAINE

● *Chinon
Les Picasses 2016*

17/20

Large parcelle de 15 hectares parmi plus les fameux de Chinon, Les Picasses offrent avec une transparence remarquable fermeté florale de garde et beaux soyeux typiques de ces terroirs argilo-calcaires



Rouge, blanc, rosé :
les couleurs des vins de Loire

Vin biologique Vin biodynamique

Les Dégustations Ces 100 cuvées qui racontent la Loire

de Beaumont-en-Véron. La belle intuition de vinification d'Étienne de Bonnaventure a été transmise à son fils Jean. Le vin offre le même toucher affranchi et délicat. 18 €

DOMAINE NICOLAS GROBSOIS

● **Chinon**
Clos du Noyer 2017

16,5/20
Sur les millarges (sable et calcaire) de Panzoult, le cabernet franc prend une couleur sombre, violacée et un gras de texture riche en fruit. Un fruit dont le charme est respecté en cuves béton. Nicolas Grosbois façonne un chinon profond, d'une grande suavité. Facile d'approche, il vous permettra de découvrir l'appellation. 27 €

DOMAINE CHARLES JOGUET

● **Chinon**
Clos de la Dioterie 2016

16,5/20
Ce clos mythique au sol de calcaire riche en argiles situé sur la rive gauche de la Vienne a été rendu célèbre par son propriétaire mythique Charles Joguet à la fin des années 50. La famille Genêt relève le défi avec ce chinon haut en couleur issu de vignes de 80 ans. D'une concentration de fruit intense, structuré par un élevage soyeux, il est promis à une longue garde. 38 €

DOMAINE DE L'R

● **Chinon**
Les Mains Sales 2017

16/20
Avec des cabernets francs centenaires, Frédéric Sigonneau élabore des chinons au style classique. Née sur le terroir de graviers profonds des Grèzeaux à Cravant-les-



Chevalerie 2015 du domaine de la Chevalerie : un éclatant cabernet franc de Bourgueil.

Coteaux, cette cuvée aux tonalités aromatiques libres et à la matière infusée s'affirme d'emblée gourmande et florale. Cette microcuvée d'une approche fine en bouche est ponctuée par une légère sécheresse du bois en finale. 32 €

DOMAINE DE LA CHEVALERIE

● **Bourgueil**
Chevalerie 2015

17,5/20
D'un sublime éclat de fruit et d'un grain de tanin crayeux, ce cabernet franc de Bourgueil né mi-pente sur un coteau de tuffeau couvert d'une couche d'argiles situé à Restigné est ciselé de façon magistrale. Le sang de la Loire coule en bouche. Une merveille taillée pour la garde par Stéphanie, Emmanuel et Laurie Caslot. 24 €

DOMAINE DU BEL AIR

● **Bourgueil**
Clos Nouveau 2015

17/20
Ce vin signé Pierre et Rodolphe Gauthier est un incontournable des caves des amoureux du cabernet franc. La fine couche d'argile, le calcaire de la parcelle et l'affinage de deux ans respectueux du fruit transcendent le cépage. La trame crayeuse se révèle au fil des gorgées. D'un grand classicisme. À ouvrir à partir de 2022. 44,50 €

DOMAINE DE LA BUTTE

● **Bourgueil**
Mi-Pente 2017

16,5/20
Figure de Montlouis, Jacky Blot a investi Bourgueil en 2002. Il y a initié un cabernet franc soyeux pour les uns, luxueux pour les autres. D'une grande densité de fruit, Mi-Pente (parcelle exposée plein sud) fait aimer le cabernet franc à tous, tout en respectant l'identité calcaire du terroir. 26 €

DOMAINE CATHERINE & PIERRE BRETON

● **Bourgueil**
Les Perrières 2012

15,5/20
Catherine et Pierre Breton ont fait de ce parcellaire une cuvée emblématique des cabernets francs nés sur les argilo-calcaires bourgueillois. Les élevages nécessaires pour apprivoiser la matière peuvent encore laisser une marque sèche en finale qu'un temps de bouteille épurera. Attendez, vous serez récompensés. 22 €

DOMAINE YANNICK AMIRAULT

● **Saint-Nicolas-de-Bourgueil**
Les Malgagnes 2017

17/20
Sur le coteau argileux des

Malgagnes, le cabernet franc est affiné en fûts et révèle une trame crayeuse civilisée. D'une très belle constitution pour la garde. Yannick et Benoît Amirault sont installés à Bourgueil depuis 1997. Pourtant, père et fils s'attachent à révéler le potentiel immense des terroirs de l'appellation voisine Saint-Nicolas-de-Bourgueil, souvent cantonnée à de simples rouges de soif. 22 €

CLOS DES QUARTERONS

● **Saint-Nicolas-de-Bourgueil**
Vau Renou 2016

15,5/20
Cette cuvée fait partie des plus intrigantes de nos dernières dégustations de saint-nicolas-de-bourgueil. Sa robe légère, son bouquet délicat de fruits rouges et sa bouche déliée tout en finesse évoquent un beau pinot noir. Mais c'est un cabernet franc biodynamique ! Issu de deux parcelles (une calcaire, l'autre d'argiles vertes et silex), vinifiée intégralement en barriques, elle vous surprendra à coup sûr. 22 €

DOMAINE DU MORTIER

● **Saint-Nicolas-de-Bourgueil**
Dionysos 2016

15/20
Cuvée parmi les plus en chair des frères Boisard, Dionysos est en 2016 un vin sérieux et entier contrastant, grâce à un travail exemplaire des vignes, avec l'image des saint-nicolas-de-bourgueil légers de bistrots. Si les arômes sanguins de fruits noirs demandent un carafage pour se préciser, le toucher corsé et gourmand venant d'une longue infusion des baies enthousiasmera le novice du cabernet franc. 16 €

PATRICK CORBINEAU

● **Vin de France Touraine**
Croix Foucher 2007

16/20
Juché sur les hauteurs de Candes-Saint-Martin, Patrick Corbineau est un doux géant attaché à sa terre, longtemps raillé pour ses vignes enherbées. Ici, les vins vivent leur vie, à leur rythme. Gardé dans ses caves de tuffeau, le cabernet franc pinote avec une simplicité essentielle. Croix Foucher 2007 l'incarne avec en plus la délicatesse d'un millésime compliqué que Patrick a su magnifier. 18 €

CLOS ROUGEARD

● **Saumur-Champigny**
Les Poyeux 2014

19/20
Voici le cabernet franc le plus légendaire à travers le monde. Ce 2014 est le dernier millésime signé par son propriétaire emblématique, Charly Foucault. Son parfum floral est d'une immense subtilité terrienne. Son sol argilo-sabloneux et son affinage en fûts de deux ans lui confèrent un raffinement tannique magistral, souligné par l'austérité froide de cette grande année légère. Un mythe aux mains des Bougyues depuis 2017. 105 € (cavistes)

DOMAINE DU COLLIER

● **Saumur-Champigny**
Charpentrie 2015

19/20
(lire l'encadré ci-contre)

DOMAINE DES ROCHES NEUVES

● **Saumur-Champigny**
La Marginale 2017

17,5/20
Ce 2017 livre une extraordinaire sensation calcaire tra-

Les Dégustations De Chinon à Saumur-Champigny

Domaine du Collier Une définition magistrale du cabernet franc



En vingt ans, Caroline et Antoine Foucault se sont hissés au sommet.

En 1999, Caroline et Antoine Foucault coupent le cordon avec le domaine familial d'Antoine, le Clos Rougeard, pour s'installer à leur compte à Chacé. Le travail accompli depuis est titanique : les vins n'ont jamais atteint une telle plénitude. Le saumur-champigny Charpentrie (55 €) se hisse au sommet des rouges de Loire. Sur un terroir magnifique d'argiles et de sables couvrant le tuffeau, des cabernets francs centenaires puisent une profondeur incomparable. Le fruit rayonne. Le reste de la magie opère en caves troglodytiques où les vins sont affinés deux à trois ans en fûts puis un an en bouteilles. Ce 2015 au parfum d'épices dévoile une ampleur veloutée qui porte la trame du tuffeau. A. G.

çante issue du tuffeau. Sa texture veloutée lui confère une sublime ampleur de fruit et une allonge vivifiante en bouche. Une expression hors normes du saumur-champigny. Le biodynamiste et styliste hors pair Thierry Germain a initié une approche très fine, infusée et croquante du cabernet franc. D'une définition singulière, La Marginale évoque même un équilibre aérien de beau pinot noir bourguignon. 35 €

CHÂTEAU YVONNE

● **Saumur-Champigny**
2016

16,5/20
Depuis son installation au château Yvonne en 2007, Mathieu Vallée affine l'expression classique du cabernet franc issu des sables éoliens du secteur tardif de Parnay. Il s'inscrit parmi les ténors de Saumur-Champigny. Dans ce beau millésime, concentré et d'une grande fraîcheur, ce vin séduit

par le relief crayeux qui anime une matière veloutée. 23 €

LA PORTE SAINT-JEAN

● **Saumur-Champigny**
2017

16,5/20
Le grain velouté, juteux et fin est la signature de Sylvain Dittière, qui s'inscrit plus que jamais avec son 2017 parmi les vigneron inspirés du cabernet franc né sur tuffeau argilo-limoneux. Toujours libre mais de plus en plus maîtrisée, cette cuvée explosive aux arômes de baies épicées garde un caractère un peu sauvage que le temps finira de dompter. 22 €

DOMAINE GUIBERTEAU

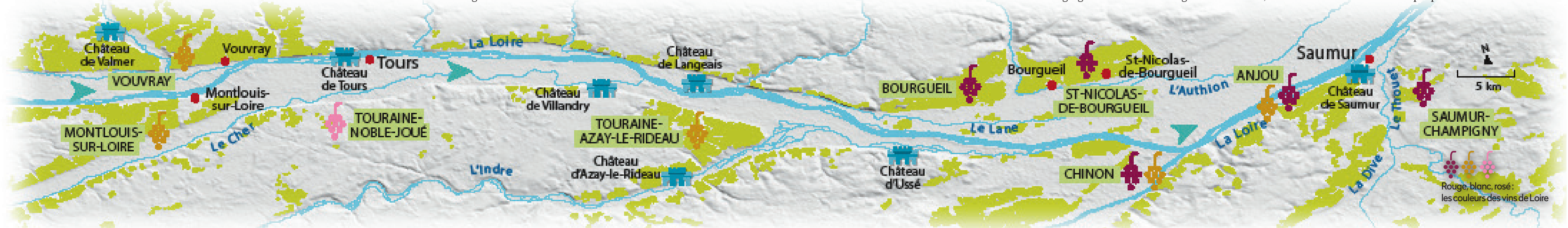
● **Saumur Brézé 2015**

16,5/20
Révélant par un travail de la vigne et un élevage pointu le potentiel de la butte argilo-calcaire de Brézé, Romain Guiberteau affirme les ambitions de ce terroir oublié de grands blancs. Le gras solaire de 2015 nuance la réduction grillée, offrant une suavité de fruit qui sied à la finale ample. Les prochains millésimes devraient suivre cette évolution vers plus de générosité et des boisés plus discrets. 46 €

DOMAINE ANTOINE SANZAY

● **Saumur**
Les Salles Martin 2018

15,5/20
Antoine Sanzay a repris en 2001 les vignes familiales qui alimentaient la cave coopérative. Il a affiné le style de son saumur au fil des ans. Au départ académique, son blanc reste bon élève. Il bénéficie d'un raisin bien mûr sculpté par un éle-



Les Dégustations Ces 100 cuvées qui racontent la Loire

vage soigné. Il est bien pourvu en saveurs typiques du chenin à pleine maturité (poire, poivre blanc, ananas) et doté d'un gras consensuel. La finale est appétente. Aux antipodes des blancs tranchants et bridés ! 26 €

LANGLOIS-CHÂTEAU

● *Crémant de Loire Quadrille*

14,5/20

Cette maison ambassadrice des crémants de Loire et effervescents de Saumur élabore cette cuvée issue de quatre cépages (chenin, chardonnay, cabernet franc et pinot noir) et de quatre terroirs sur socle de tuffeau. Elle n'est pas la bulle la plus racée, mais sa réduction grillée, sa rondeur suave et ses saveurs de fruits jaunes séduiront le plus grand nombre. 21 €

DOMAINE MÉLARIC

● *Saumur-Puy-Notre-Dame La Petite Cersaie 2017*

16,5/20

Ils étaient jeunes vigneron à leur installation en 2008. Mélanie Cunin et Aymeric Hillaire sont désormais les conseillers et confidentes des jeunes qui s'installent dans le secteur du Puy-Notre-Dame. Et pour cause, leur Petite Cersaie, issue des argiles limoneuses, dompte avec énergie un cabernet goûteux et droit. D'une très belle maturité de fruit, il est fidèle à son terroir et procure la charmante sensation de croquer dans le raisin frais et crayeux. 19 €

CHÂTEAU DE FOSSE-SÈCHE

● *Saumur Arcane 2017*

15/20

Issue d'un vignoble de silex réputé depuis le Moyen Âge, Arcane 2017 est faite pour les amateurs de blancs mûrs

à la précision minimaliste. Domaine pilote dans le développement agro-forestier viticole durable, Fosse-Sèche est porté par la volonté écologique des frères Pire. Travaillant uniquement en cuves, ils produisent ce chenin dessiné au cordeau par une expression fraîche et élancée du fruit. 20 €

AMPELIDAE

● *IGP Val de Loire Fié Gris 2018*

14/20

Le fié gris (sauvignon rose) renaît de ses cendres dans le Haut-Poitou notamment grâce à Frédéric Brochet, un œnologue entrepreneur majeur pour les vins de la région. Moins exubérant que le sauvignon blanc, il offre ici une cuvée moderne rafraîchissante, évoquant des notes de fruits exotiques et de citron vert. Une sorte de Tarquet de la Vallée de la Loire. 11 €

CLAU DE NELL

● *Anjou Grolleau 2017*

16/20

S'il n'est pas dompté, le grolleau produit de hauts rendements et donne naissance à de simples rouges et rosés de soif. La regrettable Anne-Claude Leflaive a cru aux vignes de 60 à 90 ans du Clau de Nell pour en exprimer la plus belle concentration sauvage (sanguin, épicé, forestier...). Haut en couleur, il offre d'intenses saveurs épicées et de violette. Carafé, il sera sublimé. 30 €

DOMAINE ANDRÉE

● *Anjou Les Mines 2016*

17/20

Entre l'Anjou noir et l'Anjou blanc, sur des terroirs uniques de graphite, Stéphane Erissé produit deux cuvées de



La Lune 2018 de La Ferme de la Sansonnière : l'un des plus subtils chenins d'Anjou.

LA FERME DE LA SANSONNIÈRE

● *Vin de France La Lune 2018*

18/20

Figure du renouveau de l'Anjou dans les années 90, Mark Angeli est solidement épaulé par son fils Martial et son associé Bruno Ciofi. Il aide aussi de nombreux jeunes à s'installer comme vigneron biodynamiques en Anjou (lire p. 47). Ce chenin sec est cultivé en biodynamie depuis plus de 25 ans sur une faille de schistes argileux et carbonifères. Cette Lune 2018 rayonne d'une délicatesse caressante avec un immense respect du fruit. L'élégante amertume porte une finale d'une harmonie ensorcelante. 28 €

BENOÎT COURAULT

● *Vin de France Gilbourg 2018*

16,5/20

Issue de vieilles vignes à Faye-d'Anjou, la cuvée Gilbourg 2018 est un chenin libre et dense, au grand devenir, porté par des notes d'agrumes amers à la légère acidité volatile. Revenu dans le vignoble angevin en 2004 après un passage en Bourgogne et au domaine de l'Anglore, Benoît Courault s'impose aujourd'hui sur ces puissants terroirs de schistes comme un maître de la délicatesse. 19 €

RICHARD LEROY

● *Vin de France Les Noël de Montbenault*

18,5/20

Ce néo-vigneron a déniché en 1996 deux hectares sur le fantastique terroir des Noël de Montbenault, à Rablay-sur-Layon. Depuis, il mène un travail d'orfèvre sur cette parcelle

cabernet franc d'une élégance rare devenues rapidement des références. Élevée deux ans après une délicate infusion, la cuvée Les Mines 2016 est une interprétation florale et sanguine à la trame soyeuse. Une belle bouteille de garde. 25 €

STÉPHANE BERNAUDEAU

● *Vin de France Les Nourrissons 2017*

17,5/20

Jardinant l'une des plus vieilles parcelles de chenin de l'Anjou, Stéphane Bernaudeau, qui s'est formé auprès de Mark Angeli, livre avec Les Nourrissons une cuvée d'une extrême densité, sans aucune lourdeur. Plus aromatique, le 2017 offre l'onctuosité avenante d'une chair juteuse, sans perdre son grain de thé blanc et sa mâche saline extrêmement précise. Dix ans de garde ne lui feront pas peur. 100 € (cavistes)

Les Dégustations Du Saumurois à l'Anjou

Domaine de la Bergerie Elles ont misé sur les blancs secs, pari gagné !



Marie (à g.) et Anne Guégniard assurent le renouveau de la propriété.

Depuis leur retour au domaine familial de Bellevigne-en-Layon, les sœurs Guégniard conduisent doucement mais sûrement cette propriété historique d'Anjou. Elles ont converti en bio (certifié en 2016) les 36 hectares de vignes morcelés en Anjou, Savennières, Coteaux du Layon, Chaume et Quarts de Chaume et s'orientent de plus en plus vers la production de blancs secs. Elles signent d'ailleurs en 2017 un premier millésime en sec sur Les Zerzilles, lieu-dit historique de Chaume réputé pour ses blancs moelleux. Pari très réussi ! Ce chenin récolté à juste maturité restitué avec précision l'énergie saline du terroir, sans esbroufe. Un blanc sec droit dans ses bottes ! (24 €). A. G.

rence irrationnelle, comme ce 2015 où le sucre, les extraits secs, les amers et le gaz carbonique résiduel se répondent intensément. Un vin d'ouverture de goût, au style très fort, très "nature". 20 €

DOMAINE RICHOU

● *Anjou Gamay Chant de la Pierre 2017*

16/20

Cette cuvée révèle le formidable potentiel de l'expression

fruitée du gamay rarement planté sur les schistes angevins. Une sensation pulpeuse étoffée, ponctuée de douces notes épicées et d'une fraîcheur digeste. Un rouge technique bien cadré par une vinification précise. 15,30 €

DOMAINE DELESVAUX

● *Coteaux du Layon Sélection de grains nobles 2010*

18/20

En Loire, la production de

vins liquoreux est réduite à peau de chagrin. Chez les Delesvaux, c'est tout l'inverse ! Les liquoreux dominent la production. Catherine et Philippe ont un sixième sens pour capter l'inimitable parfum du botrytis (pêche rôtie, camphre...). Ils poussent ici les maturités jusqu'à de merveilleuses sélections de grains nobles, d'une énergie vivifiante et élégante, ponctuée d'une touche végétale. Un grand vin de méditation qu'il faudra attendre cinq à six ans. 35 €

CLOS DE L'ÉLU

● *Vin de France Espérance Terre de l'Élu 2016*

16/20

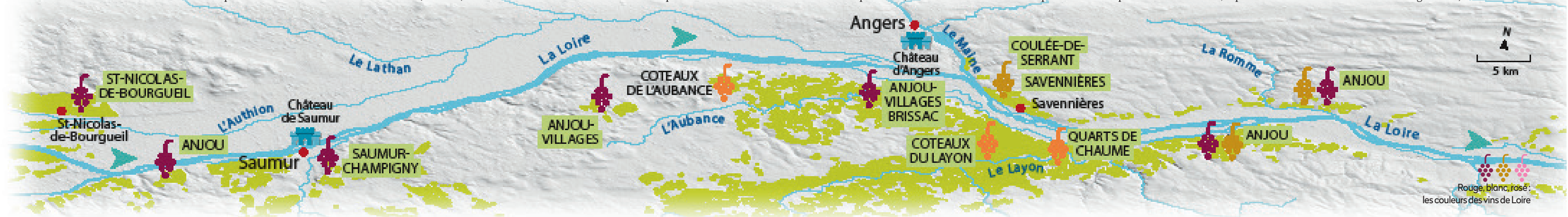
Massivement arraché en Anjou dans les années 70, le pineau d'aunis prouve pourtant sa légitimité lorsqu'il est planté sur les grès et poudingues. Vinifié en grappes entières et élevé un an en fûts, ce cépage s'exprime avec plus de rondeur que ses homologues de Touraine. Il livre un inimitable parfum floral et poivré et une matière aux tanins sanguins. Bravo à Charlotte et Thomas Carsin. 25 €

LES VIGNES DE BABASS / SÉBASTIEN DERVIEUX

● *Vin de France Joseph, Anne, Françoise 2017*

15,5/20

Militante incomprise de la lutte contre la viticulture chimique industrielle, la famille Haquet confia ses dernières vignes qu'elle s'appropriait à arracher à Sébastien Dervieux, pionnier du mouvement "nature" angevin au domaine des Griottes. Cuvée hommage, ce chenin livre un goût d'un autre temps, disparu. Un vin de méditation original. 26,50 €



Les Dégustations Ces 100 cuvées qui racontent la Loire

DOMAINE OGEREAU

● Anjou
Vent de Spilite 2018

15,5/20
Cet anjou techniquement irréprochable illustre le style précis et droit de ce domaine. La nouvelle génération incarnée par Emmanuel s'oriente d'ailleurs de plus en plus vers des blancs secs, au détriment des cabernets d'Anjou et des moelleux en perte de vitesse. Ce 2018 présage un avenir tout en finesse calibrée. Nous sommes convaincus que la sensibilité du vigneron contribuera à apporter un supplément de relief à ses vins dans les prochains millésimes. 25 €

FAMILLE MOSSE

● Vin de France
Les Bonnes Blanches 2018

16,5/20
Parcelle mythique de la rive gauche du Layon, Les Bonnes Blanches dans les mains des Mosse livre un étalon des chénevis secs, puissant et appétent, sur des notes de peaux et de zestes. Désormais en charge du domaine de Saint-Lambert-du-Lattay, Joseph et Sylvestre continuent le travail de René et Agnès, en offrant une très belle variété de vins de soif comme de garde. 29 €

DOMAINE DE BELARGUS

● Anjou Ronceray 2018

15/20
Investisseur fou de vins, le dynamique Ivan Massonnat a cru à l'Anjou pour produire de grands vins en rachetant le domaine de Jo Pithon, à Val-du-Layon, en 2017. Voici le premier vin en bouteille issu du lieu-dit Ronceray, dans le secteur de Chaume. Ce 2018 est civilisé par un élevage luxueux qui lui apporte une réelle pro-

Domaine aux Moines

Tout l'éclat du savennières Roche-aux-Moines



Les vins de Tessa Laroche affichent une progression remarquable.

En 2017, le savennières Roche-aux-Moines (30 €) de Tessa Laroche confirme avec brio l'aptitude des terroirs schisteux de cet éperon rocheux du nord de la Loire à produire de très grands blancs de chenin. Millésime de gel à la récolte infime (30%), entièrement vinifié sous bois, ce 2017 brille par son éclat frais et la concentration tannique apportée par les baies. Conversion en agriculture biologique, minutie des presses : à la suite de sa mère, Tessa affine depuis une décennie chaque détail pour obtenir le meilleur de ce cépage sur ces sols exigeants mais au potentiel immense. Nous soutenons d'ailleurs la démarche des vignerons de l'appellation qui demandent une reconnaissance en Grand cru. P. L.

fondeur. Attendons qu'il se soit remis du choc de la mise en bouteilles. Un domaine en pleine restructuration, à suivre de près. 28 €

PATRICK BAUDOIN

● Quarts-de-Chaume
Grand cru Les Zerzilles 2013

16,5/20
Provenant du haut des Quarts-de-Chaume, seul Grand cru officiel de la Loire, cette cuvée

s'inscrit dans la trop rare lignée des grands liquoreux non chaptalisés. Ces sucres résiduels naturels gardent une fraîcheur sapide et tonique de fruits tropicaux. Cet engagement prend ici tout son sens. 45 €

CLOS DES TREILLES

● Anjou Pompois 2018

15/20
Tout au sud de l'Anjou, à Sainte-

Radegonde dans les Deux-Sèvres, le cabernet franc ne pousse pas sur schistes, mais sur des calcaires datant du Jurassique (environ 180 millions d'années). Ce Pompois y puise une finesse tannique particulière avec une expression très naturelle d'un raisin riche, de haute maturité, infusé en cave. Le bouquet de ce 2018 semble fragile et sauvage, mais sa bouche vivante donne l'impression salivante de croquer dans le raisin. 20 €

DOMAINE AUX MOINES

● Savennières
Roche-aux-Moines 2017

18/20
(lire l'encadré ci-contre)

CLOS DE LA COULÉE DE SERRANT

● Coulée de Serrant 2018

17,5/20
Ce millésime vibrant du terroir extraordinaire de la Coulée de Serrant revient à une fraîcheur de bouche définie et nuancée, mêlant feuille de figue et zeste de cédrat. Dégusté sur 48 heures, le vin ne perd rien de son éclat. Virginie Joly, épaulée par son frère Vincent, poursuit avec une énergie renouvelée le travail biodynamique de leur père : la revendication en Grand cru fait plus que jamais sens. 65 €

DOMAINE DE LA PAONNERIE

● Coteaux d'Ancenis
Simplement Gamay 2016

15,5/20
Sur les microgranites d'Anetz, entre influence atlantique et douceur angevine, le gamay offre ici une expression unique, sur un croquant salin. Jacques Carroget, artisan de la résurrection des Coteaux

d'Ancenis, en livre une interprétation directe et appétente, avec une densité fraîche qui n'est pas sans rappeler une mondeuse de Savoie. Un léger carafage l'exaltera. 15 €

DOMAINE DE BELLE VUE

● Muscadet Gaïa 2018

17/20
Né en œufs béton, Gaïa est un exemple de muscadet au fruit lumineux, d'une tonalité aromatique vivante tout en étant extrêmement précis. D'une amertume noble presque tannique de la peau du raisin, loin des melons de Bourgogne austères, il est étincelant ! A Gétigné, Jérôme Bretaudeau insufflé une interprétation nouvelle de ce cépage. 26 €

DOMAINE LUNEAU-PAPIN

● Muscadet Sèvre et Maine
Excelsior 2014

17/20
Cette cuvée incarne le grand classicisme des crus du Muscadet taillés pour la garde. Depuis 2001 (époustouffant aujourd'hui), Excelsior met en lumière les schistes de Goulaine. Ce 2014 d'une ampleur admirable, d'une profondeur canalisée par son élevage sur lies où jaillissent des saveurs douces comme un plat mijoté, surprendra les amateurs de grands chablis ! 25 €

DOMAINE DE L'ÉCU

● Vin de France
Faust 2018

16/20
Succédant au légendaire Guy Bossard en 2013, Fred Niger poursuit l'histoire des classiques du domaine tout en redoublant de créativité avec une myriade de cuvées comme ce Faust, chardonnay élaboré sans soufre ajouté en

Les Dégustations De l'Anjou aux Fiefs Vendéens

Domaine de la Pépière

Leurs Gras Moutons sont devenus mythiques



Gwenaëlle Croix et Rémi Granger sont désormais seuls aux commandes.

Cette année, Marc Ollivier remet officiellement les clés du domaine qu'il a créé en 1985 à ses deux jeunes associés, Gwenaëlle Croix et Rémi Granger. Symbole de l'ambition et de la détermination de vignerons croyant contre vents et marées au potentiel du muscadet de crus, la Pépière a grandi au fil des ans pour offrir aujourd'hui sur 42 hectares en biodynamie une gamme de très haute classe. Grâce à eux trois, une parcelle Les Gras Moutons est devenue mythique. Sur ces terroirs argilo-gneissieux exposés au sud et ventés de Saint-Fiacre, la concentration naturelle explose en 2018 (10 €), sans perdre la tension océanique du melon de Bourgogne. Le temps lui rendra hommage. P. L.

amphores. Un blanc teinté aux nuances tropicales qui ravira les buveurs en quête d'excentricité aboutie. 48 €

DOMAINES LANDRON

● Muscadet Sèvre-et-Maine
Le Fief du Breil 2015

16/20
Figure tutélaire du Pays Nantais, Jo Landron offre depuis des décennies une des gammes les plus exemplaires du Muscadet, reposant sur les terroirs et les

âges des vignes, au vrai potentiel de vieillissement. Ce Fief du Breil 2015 issu des orthogneiss ne déroge pas à la règle. Cuvée aux aromatiques complexes pour dégustateurs avertis, elle se gardera dix ans ou plus. 21 €

DOMAINE DE LA PÉPIÈRE

● Muscadet
Sèvre-et-Maine sur lie
Les Gras Moutons 2018

17/20
(lire l'encadré ci-dessous)

DOMAINE DE LA COMBE

● Muscadet
Sèvre-et-Maine 2018

14,5/20
Depuis que Pierre-Henri Gadais (le fils de Christophe) a repris des vignes familiales dans une combe aux sols d'orthogneiss et de schistes à Saint-Fiacre-sur-Maine, il met tout en œuvre pour faire rayonner les beaux blancs du Muscadet. Cette cuvée est dans la dynamique des muscadets fringants, au fruité jovial. En conversion bio depuis 2018. La relève est déterminée ! 10 €

DOMAINE SAINT-NICOLAS

● Fiefs vendéens
Le Haut des Clous 2018

16/20
Qui aurait cru que l'un des plus beaux chenins de Loire se trouvait en Vendée ? Il a fallu compter sur la *vista* de la famille Michon dès 1960 pour révéler le chenin sur les argiles à quartz et les schistes de Brem-sur-Mer. L'élan salin et la concentration d'un raisin récolté à pleine maturité font jaillir un souffle océanique en bouche. Attendez encore un an avant d'ouvrir ce 2018. 25 €

VIGNOBLES MOURAT

● IGP Val de Loire
Grenouillère 2018

15/20
Sur ces 30 hectares à Mareuil-sur-Lay, dans la partie centrale des Fiefs Vendéens où rhyolites, schistes et alluvions composent les sols, Jérémie Mourat tient à sauvegarder des négrettes octogénaires dans un rouge au caractère vivement épicé, un brin anguleux, poli par un élevage séducteur. Après Fronton dans le Sud-Ouest, voici l'un des rares vignobles à cultiver ce cépage. 12,90 €

