VOUVRAY
Chenin faisant...

Direction les bords de Loire, majestueux fleuve sauvage, là où un seul et même cépage excelle aussi bien en sec, demi-sec, moelleux qu'en pétillant.

Texte Aymone Vigière d'Anval. Photos Valéry Guedes.

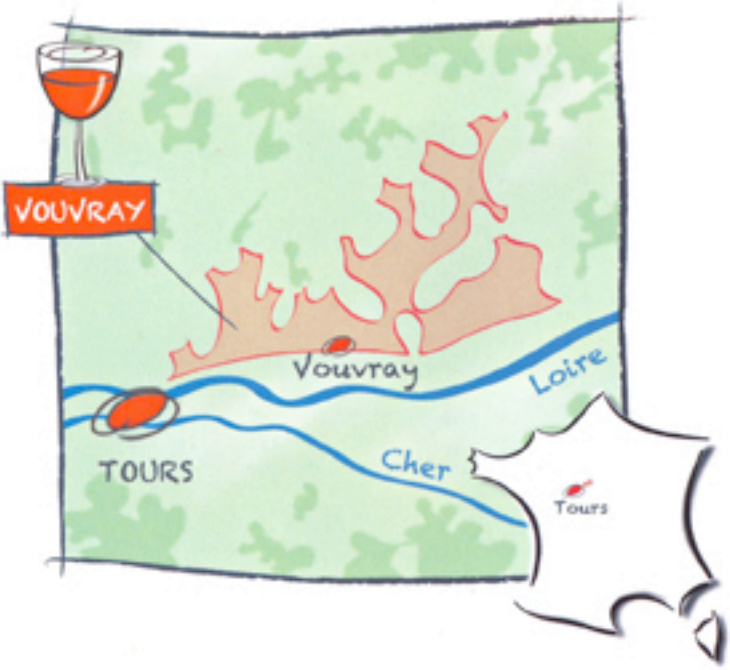
1. L'appellation, reconnue dans le monde entier, tant pour ses pétillants que ses secs, demi-secs et moelleux. 2. Il faut faire le détour pour déguster le Pétillant de François Pinon. 3. Le chenin est un cépage aux mille facettes que l'on travaille différemment selon les millésimes. 4. Séance dégustation au domaine Vigneau Chevreau.

Appellation connue et reconnue aussi bien dans l'Hexagone qu'à l'étranger, le vouvray se porte plutôt bien. Sa belle Maison des Vins a d'ailleurs été inaugurée en décembre dernier, destinée à devenir « le » lieu où l'on peut s'informer sur tout ce qui concerne le vouvray, une sorte d'office de tourisme du vin! À Vouvray, nous sommes en effet en plein pays touristique, sur les bords de Loire, juste à côté de Tours, et sur la route des majestueux châteaux. La tradition viticole est plus qu'ancienne ici, puisque les moines de l'abbaye de Marmoutier, dont on attribue l'implantation à Saint-Martin, évêque de Tours, y produisaient déjà du vin. Depuis, le succès et la reconnaissance de Vouvray sont largement acquises, grâce notamment à ses vins pétillants, représentants environ 65 % des volumes, mais qui ne doivent cependant pas occulter le potentiel et la qualité des secs et demi-secs.

Pétillants ou tranquilles ?

L'appellation regroupe environ 180 vignerons, sans oublier les maisons de négoce et une importante cave coopérative (environ 480 hectares sur les 2 000 hectares de l'aire totale d'appellation). Une vaste zone donc pour la Loire qui a la particularité, entre autres, de débuter aux portes de l'agglomération tourangelle pour s'étendre sur sept communes.

Malgré des différences de terroir, de méthode de culture et de vinification, le point commun et la richesse inestimable de Vouvray demeure son cépage unique, le chenin. Ce cépage véritablement roi en Loire peut donner, selon les millésimes et les choix du vigneron, d'excellents secs, demi-secs, bulles et bien sûr, moelleux et liquoreux. Les pétillants et les « vins tranquilles » ont toujours eu leur place ici, mais, marché oblige, la place des bulles a nettement augmenté et celles-ci tiennent désormais le haut du pavé, puisque la demande allait dans ce sens. Du moins pour le marché français pour lequel vouvray est synonyme de bulles, alors qu'à l'étranger, certains raffolent plus des demi-secs, moelleux et liquoreux. Vouvray n'en demeure pas moins « le » pays du demi-sec, pour son identité aromatique et sa finesse, son côté sucré, certes, mais surtout tramé de fraîcheur, minéralité et élégance. Parmi toute cette variété, il est parfois difficile pour le consommateur de s'y retrouver. Surtout lorsque certains apposent ▪▪▪



1. François Chidaine, une grande figure de l'appellation. **2.** La tradition viticole en Touraine ne date pas d'hier. **3.** Après les États-Unis et la finance, Peter Hahn s'est totalement investi, et avec brio, dans ses vignes. **4.** Des caves naturelles pour des vins au fort potentiel de garde.

sur les bouteilles la mention « sec tendre ». Début d'oxymore non ? Peut-être bien…

L'effet millésime

Du côté des pétillants, il en existe de délicieux. Ceux-ci possèdent l'immense atout de présenter d'excellents rapports qualité-prix, si l'on a envie de déguster des bulles à 15 €, voire bien en-dessous. On prend alors beaucoup moins de risque qu'en optant pour un champagne dans le même budget et l'on voyage

davantage en arômes. Néanmoins, réduire l'appellation vouvray aux mousseux et pétillants serait fallacieux, puisqu'avec ce mono-cépage, tout est possible… si l'on prête attention aux millésimes ! En effet, produire des vins liquoreux, par exemple, ne se fait pas systématiquement. Il faut que la fameuse pourriture noble, ce minuscule champignon appelé *Cinerea botrytis*, se développe sur les baies de raisin, pour que ces dernières se flétrissent et soient hyper-concentrées en sucres… Cela, seul le climat et le savoir-faire du vigneron le décident ! Au niveau de la vinification, le sucre joue un rôle important, et fait toute la différence entre un demi-sec et un moelleux par exemple, avec des arômes distincts et une maîtrise de la quantité de « résiduels », autrement dit les sucres qui restent à la fin de la vinification. C'est donc le choix et l'affirmation d'une démarche des domaines, le respect des millésimes qui se suivent mais ne se ressemblent pas qui devraient, à notre sens, œuvrer dans le type de vouvray à produire. Que le vigneron mette en place une gamme diversifiée de vins allant des bulles au moelleux, en passant par le demi-sec, c'est bien, mais sans pour autant ne répondre qu'à une demande de « produits » identiques tous les ans, en oubliant le caractère du millésime.

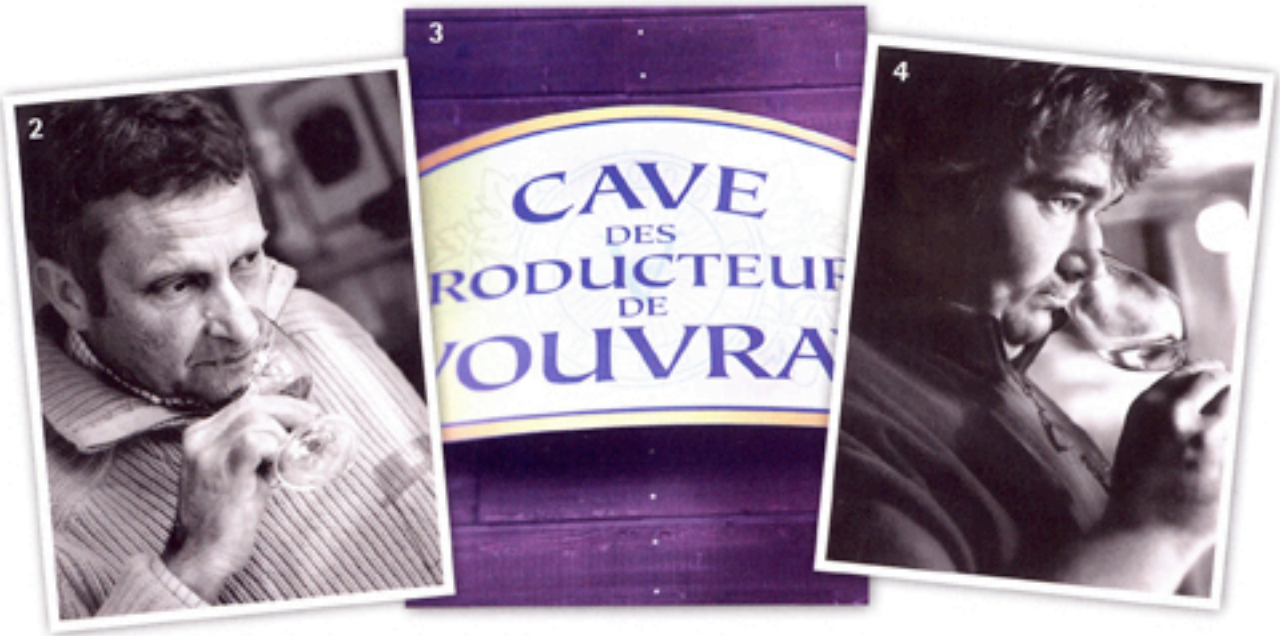
Le plaisir avant tout

Avec le vouvray et ses vins tellement différents, on ne peut que trouver son bonheur et s'en donner à cœur joie sur le chemin de l'apprentissage de la dégustation et de l'analyse des sensations. En termes de qualité, les « incontournables » du vouvray ne le sont pas

devenus pour rien… Citons ainsi Noël Pinguet du domaine Huet, François Chidaine du domaine éponyme, ou encore bien sûr Philippe Foreau du Clos Naudin ou encore Jacky Blot, Didier et Catherine Champalou, François Pinon… Chez tous ces vignerons, on est dans du bon, du beau, du vrai. Idem avec la nouvelle génération « d'installés », comme Vincent Carême, du domaine de la Haute Borne (voir encadré), ou des petits jeunes comme Sébastien Brunet, qui a repris le domaine familial, passé en bio et qui se pose des questions avec talent, ou encore Peter Hahn, un Américain dans la finance et le conseil, épris de vin, qui a suivi des cours de dégustation à Paris, puis arrivé par hasard en Touraine, a acheté maison et 4 hectares de vignes, s'est formé et… qu'il faut suivre absolument! Ou encore comme la discrète Catherine Dhoye-Deruet qui nous régale, depuis longtemps, de ses cuvées nettes et fraîches.

Des vins pour tous les instants…

Imaginez une cuvée pétillante pour l'apéritif, plus ou moins vineuse, puis un autre vin tranquille ou demi-sec, sur une entrée de saint-jacques ou un poisson, ou encore un troisième vin, plutôt demi-sec aussi, ou même moelleux sur un tajine de poulet aux citrons confits… Tout cela juste sur la même appellation! Arômes de fruits frais, coing, agrumes, mangue, groseille, notes minérales, tendues, côté iodé: la liste est longue et la palette est large. Les belles cuvées, même en moelleux, cachent bien leur jeu, en ayant des sucres résiduels très élevés mais en gardant une incroyable fraîcheur et vivacité, sans aucune lourdeur ni côté sirupeux en bouche, grâce au terroir et au talent du vigneron. Autre atout des vins de l'appellation: leur long potentiel de garde grâce auquel le temps amène de nouveaux registres d'arômes, inépuisable voyage… N'est-ce pas cela la magie du vin? ✧



1. Une spécificité de la région, les caves troglodytes naturelles. **2.** Secs, demi-secs, pétillant ou moelleux… Philippe Foreau réussit tout ce qu'il touche. **3.** La cave de producteurs a aussi ses petits trésors ! **4.** Sébastien Brunet, du domaine éponyme.

1. Catherine Dhoye-Deruet, une autre figure de l'appellation. **2.** Magnifique escalier pour descendre au cœur du domaine Huet. **3.** Impossible de faire un choix parmi les productions du domaine Champalou.

VINCENT CARÊME

Le juste équilibre

Une excellente gamme de vins, un adorable caveau de dégustation pour accueillir le public et un gars qui additionne un réel talent et une vraie gentillesse... voilà ce que l'on pourrait dire lorsque l'on rencontre Vincent Carême ! Pour en dire davantage, ce vigneron, qui travaille avec son épouse, s'est installé à Vernou en 2004, après la Vallée Chartier, son premier millésime datant de 1999. Une fois un BTA/BTS en poche, le voilà parti ailleurs, ses pas le menant de l'Afrique du Sud à l'Anjou, l'Alsace, la Champagne ou le muscadet. Exploitant à ses débuts cinq hectares, Vincent Carême en travaille aujourd'hui quinze, tout le vignoble en bio certifié et prodigue toujours son enseignement au lycée viticole d'Amboise. On apprécie ici la netteté des cuvées, le côté frais et vif qui en dessinent les contours et la maîtrise des maturités. On peut citer entre autres son Brut millésimé 2008, à 8,90€ environ, au joli nez de poire, tout friand et frais, sans aucune lourdeur puisque sans dosage, accessible et bon. Et puis aussi sa cuvée Le Peu Morier, en 2007 à 12 €, issue de sélection parcellaire, élégantissime, tendue, à la fin de bouche crémeuse, ou encore son moelleux, Première Trie en 2009, à 35 €, présentant une belle concentration, un côté frais et vif et un beau voyage aromatique. Bref, on aime ce domaine et ses vins, tous purs, faisant la part belle au fruit et équilibrés !

Vincent Carême. Domaine de la Haute Borne *(voir coordonnées p. 128).*

CARNET DE ROUTE

Où manger ?

Toque et Vins

Sur l'autre rive de la Loire, à quelques minutes de Vouvray, ce restaurant vous accueille avec goût, professionnalisme et gentillesse. Produits frais, qualité irréprochable, cuisine créative maîtrisée mais sans flonflons, c'est parfait ! Menus : 20 € (midi), 33 €, 45 €, 62 €. Fermé le soir le lundi, mercredi et dimanche.

L'Embarcadère

Pour faire une pause simple et gourmande, avec d'excellentes viandes et de non moins bonnes frites, parfait pour s'arrêter déjeuner en famille, sur les bords de Loire ! Menus : de 15 à 30 €. Fermé le dimanche. Ouvert tous les jours d'avril à septembre.

Où dormir ?

Chambres d'Hôtes Domaine des Bidaudières

Magnifique propriété viticole, restaurée, avec goût et chaleur. On ne peut qu'aimer son magnifique environnement, sa piscine, sa vue ouverte depuis les chambres... Bref, rien à dire ! Double à partir de 130 €, petit déjeuner inclus.

Hostellerie du Château des Hautes Roches

Dominant la Loire, ce site exceptionnel de Rochecorbon se trouve à la fois aux portes de Tours et du vignoble. Escale chic, table fine, chambres élégantes, tout est parfait dans ce Relais & Chateaux, à la vue imprenable ! Chambre à partir de 175 €, sans le petit déjeuner.

(Voir coordonnées p. 128)

DÉGUSTATION

DOMAINE HUET
Vouvray sec
Cuvée Le Haut Lieu 2008

Un nez droit, anisé, mûr, qui se prolonge par une généreuse bouche dotée d'une belle acidité... encore toute jeune, cette cuvée possède un fort potentiel et révèle son terroir avec beaucoup d'élégance (14,50 € env.). On aime aussi le vouvray demi-sec, cuvée Le Mont, en 2009 à 16,50 € environ, droit et tendu... sans oublier ici non plus les excellents moelleux !

DOMAINE LA FONTAINERIE
Vouvray moelleux,
Cuvée Coteau Les Brûlés 2009

Richesse et opulence pour ce moelleux qui illustre bien l'équilibre des vouvrays qui gardent de la fraîcheur et de la vivacité en bouche, malgré le sucre. On aime particulièrement la fin de bouche droite, nette et prometteuse.

CHÂTEAU GAUDRELLE
Vouvray brut
Millésime 2008

Très bon rapport qualité-prix pour cette cuvée pétillante, au nez vif et net, qui se poursuit par une bouche équilibrée, dotée d'une agréable acidité, aux arômes d'agrumes, pamplemousse rose et à la longue finale. 8 € env.

DOMAINE FRANÇOIS CHIDAINE
Vouvray sec
Cuvée Clos Baudoin 2009

Un joli fruit bien mûr, une netteté et une droiture typiques de la maison, ce vouvray a la particularité d'être très salin et sur la fraîcheur. Sa jeune opulence laisse présager un superbe potentiel (14,90 € env.). À goûter également, le superbe vouvray demi-sec, cuvée Le Bouchet, en 2008, à 14,40 €, très pur et aux arômes ciselés.

CLOS DE LA MESLERIE
Vouvray 2009

Peter Hahn réussit dans son unique cuvée pour l'instant, le jeu d'équilibriste entre le côté fumé de l'argile et minéral du silex, puisque son vin est issu de ces terroirs. Opulence et droiture. À suivre ! Entre 20 et 25 €.

DOMAINE FRANÇOIS PINON
Vouvray demi-sec
Cuvée Silex Noir 2009

On aime le nez fumé de cette cuvée, la précision tranchante du silex qui n'exclut pas une bouche aromatique et mûre. Une belle expression du chenin à la fois tendue et ample. 8,40 € env. On goûte aussi absolument le vouvray Pétillant Méthode Traditionnelle Brut Non Dosé à 8 €, vineux, mûr et vif qu'on imagine sur un fondant aux poires !

CLOS NAUDIN
Vouvray demi-sec 2008

Vraiment difficile de ne retenir qu'une cuvée ou deux chez Philippe Foreau ! On aime le côté très vif et croquant du fruit dans cette cuvée aux arômes de citronnelle, citron, coriandre et avec des notes exotiques. La bouche présente un bel équilibre, un côté salin et beaucoup de vivacité et de netteté (13,70 € env). À goûter aussi le vouvray méthode traditionnelle brut réserve en 2002 à 15,20 €, à la fois vineux et frais, très précis également... et puis les moelleux de la maison !

DOMAINE SÉBASTIEN BRUNET
Vouvray moelleux Première Trie, cuvée Folie 2008

Des jolis arômes de fruits rouges, groseille notamment, pour cette cuvée équilibrée, vive et nette. 16 €. On aime bien aussi son vouvray Pétillant Naturel, cuvée Le Naturel, à 11 €, friand et net, tout en gourmandise.

DOMAINE CHAMPALOU
Cuvée Le Portail 2009

On aime tout dans le domaine Champalou ! Il faut goûter cette cuvée aux arômes de praslin noisettes au nez, qui devient gourmande tout de suite en bouche, avec un bel équilibre entre l'opulence de la maturité et la netteté de la minéralité. 8,90€ env. On retient aussi leur vouvray pétillant naturel à 8,65 € environ, vineux, pur, salivant. Et l'élégantissime vouvray, cuvée La Moelleuse, en 2008 à 13 €, riche, sur le fruit, sans aucune sensation de lourdeur malgré le sucre !

Et aussi...

DOMAINE VIGNEAU-CHEVREAU
Vouvray demi-sec
Cuvée Clos de Vaux 2008

Fraîcheur, joli fruit, aussi bien au nez qu'en bouche, on apprécie le rapport qualité-prix de cette cuvée classique de vouvray, dotée d'une bonne acidité. 7,20 € env.

CAVE DES PRODUCTEURS DE VOUVRAY
Méthode traditionnelle brut, cuvée La Plaisse

Vivacité, fraîcheur et bonne acidité pour ce vouvray qui pétille et apporte aux papilles un bon équilibre entre croquant du fruit et maturité. Belle qualité pour ce type de gros volumes. 8,20 € env.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

CARNET D'ADRESSES PAGE 128