

Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 8 septembre 2016 n° 2296

L 13780 - 2296 S - F: 4,50 €

125
PAGES

Spécial vins

**161 grandes bouteilles
à moins de 10 euros**

509 vins sélectionnés

13 appellations au top

FOIRES AUX VINS

**LE GUIDE COMPLET
PAR TRANCHES DE PRIX**

Frantz Saumon
Viticulteur à Montlouis-sur-Loire,
(Indre-et-Loire).

SPÉCIAL GOLF : LE GRAND RENDEZ-VOUS D'ÉVIAN

ARABIE SAOUDITE: 4,50 € - ALBANIE: 4,50 € - ALGERIE: 4,50 € - ANTOULES-FRANCAISES: 4,20 € - AUSTRICHES: 5,50 € - AUTRIQUE: 5,50 € - BELGIQUE: 4,50 € - CANADA: 7,20 \$ CAN - ESPAGNE: 4,50 € - ESPAGNE: 4,20 € - GUYANE FRANCAISE: 4,20 € - ISRAËL: 27 ILS - ITALIE: 4,50 € - LUXEMBOURG: 4,50 € - MAROC: 38 DH - MAYOTTE: 4,50 € - NOUVELLE-CALÉDONIE: 750 XPF - NOUVELLE-FRANCAISE: 4,50 € - PAYS-BAS: 4,50 € - POLYNÉSIE FRANCAISE: 750 XPF - PORTUGAL CONT: 4,50 € - REUNION: 4,20 € - SUISSE: 6,20 CHF - TUNISIE: 5,50 TND

MICHEL LABELLE POUR « LE POINT »

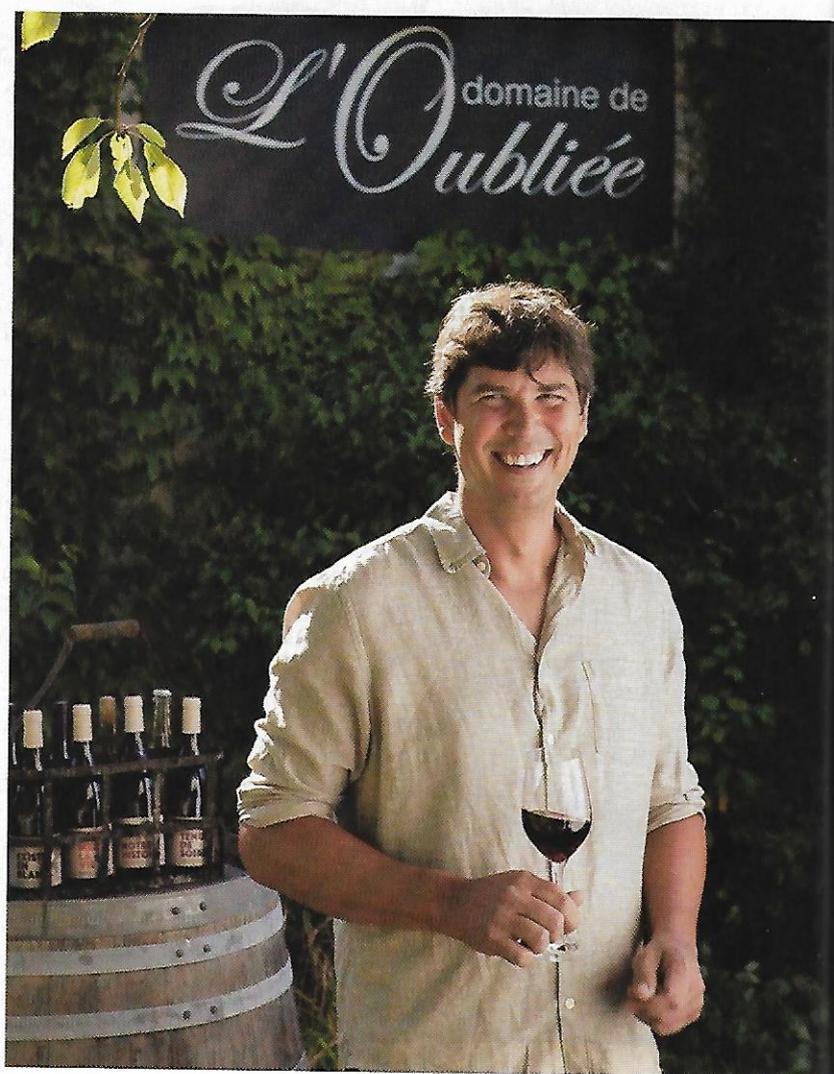
■■■ de cuves, nous a proposé du matériel et, gratuitement, une place dans son chai...» Aujourd'hui, les fondations sont coulées d'un bâtiment attendant à une vieille ferme et les cuves neuves devraient abriter la petite vendange 2016. A Bourgueil comme dans beaucoup d'autres appellations de Loire, le gel de printemps a fait des ravages et les récoltes s'annoncent bien faibles en volume.

Le vigneron s'amuse. Mais il n'y a pas que la solidarité qui se trouve favorisée par la promiscuité viticole. L'échange aussi. Depuis toujours, on connaît le style. Vin fruité mais avec cette capacité à épater le curieux que recèle le cépage cabernet franc sous ces climats septentrionaux. On aime le bourgueil pour ses nuances de cerise, de fruits rouges, parfois un peu épicé. Mais quand on connaît mieux son vigneron, qu'on commence à devenir amis, il n'est pas rare qu'il aille dénicher au fond de la cave, parfois dans ces anciennes carrières creusées dans le tuffeau et dans lesquelles on peut se perdre, un plus vieux flacon recouvert de poussière ou de moisissure noire qui protège le bouchon. Et là, le vigneron s'amuse ! Quelle année à votre avis ? Répondez au hasard, car de toute façon vous vous tromperez. Récemment, un 1928, d'une belle couleur rubis, frais comme un gardon de barrage, aurait très bien pu se faire passer pour un vin des années 80 et son suivant de 1911, pour un qui aurait été vendangé sous Giscard. Voilà pour la surprise. Suit la gamme immuable depuis que la vigne est vin. En vallée, sur la première terrasse qui domine le fleuve, des graviers et des sables : c'est là qu'on récolte les vins les plus frais, les moins tanniques, idéaux à boire dans leur jeunesse, même dès la première année, vin de copains, de plaisir immédiat. Plus haut, en pied de coteau, sur les éboulis calcaires et argileux, des vins plus fermes, plus denses, qui demandent quelque temps d'attente pour révéler leur finesse épicée. Souvent, on les mêle en dégustation avec ceux du



Bourgueil, les accords

Jeunes, fruités et épicés, ils s'accordent avec la cuisine de bistrot comme une salade de pot-au-feu ou de museau, une terrine de campagne ou un fromage de tête. Marqués par le caractère frais et végétal du cabernet franc, ils conviennent bien aux sauces acidulées du poulet au vinaigre, à une épaisse tranche de foie de veau grillée ou à des rognons sautés sauce moutarde. Avec l'âge, ils soulignent la finesse de la chair du lapin en civet, du fondant des tripes et des fromages à pâte dure.



plateau, les « tuffeau », les pieds dans le calcaire. Des vins raffinés et tout autant de garde.

Alors, bien sûr, cette catégorisation a bougé, suivant parfois la mode, celle des années 90 et 2000, fortement influencée par le goût américain, nouvel eldorado pour les exportations. Quelques-uns se sont lancés dans le prêt-à-porter international avec vin noir, boisé vanille à tous les étages et sucrosité barbe à papa. Mais ça n'a pas duré. La Loire invite au raisonnable. Puis le goût des Américains, ça ne veut pas dire grand-chose. Ils sont nombreux et divers, les Américains. Certains en sont restés au style patapouf, tandis que d'autres, au travers de cavistes et d'importateurs subtils, sont bien davantage attirés par les vins fins et complexes. Et les nouvelles générations de vignerons, voyageurs

et cultivés, ont aussi leur propre désir formé aux expériences. Le vin qu'ils souhaitent pour leur client, c'est celui qu'ils ont envie de boire et de partager avec leurs copains de rencontre. Du pur, sans maquillage ni tatouage. Confirmation chez Rodolphe Cognard : « A partir de 2010, on s'est rendu compte qu'on faisait trop d'extraction. On trouvait que c'était banal. La chance, c'était d'avoir des copains dans d'autres appellations et, quand on comparait, cela me donnait envie de personnaliser mes vins, de valoriser la finesse des cabernets francs. Le but de notre métier, c'est aussi d'être fier. » Pour y parvenir, Rodolphe a une méthode infaillible, le jugement de son associée, Estelle, sa sœur, redoutable dégustatrice : « Si elle sourit et dit que c'est bon, ça va. Si elle fait la grimace, on refait l'assemblage... » ■

MICHEL LABELLE

Xavier Courant

Domaine de l'Oubliée

« Pour les étiquettes, j'ai repris des titres de films de Bertrand Blier »

« Je suis originaire d'Angers, mon père était cordier : filets de pêche, cordes... Moi, je m'étais beaucoup intéressé au vin quand j'étais jeune, j'ai fait pas mal de vendanges, j'ai fait mes débuts professionnels dans l'hôtellerie et la restauration et j'ai glissé vers le vin. J'étais responsable des achats de vins du groupe Marriott. Puis j'ai ouvert une cave à Fontainebleau, que j'ai tenue pendant sept ans. Je l'ai cédée pour essayer de m'installer dans les vignes, en cherchant en Anjou, du côté des fiefs vendéens et par ici. J'ai trouvé 6 hectares en 2009, un peu loin des collègues, mais au niveau des vignes c'est très bien, on a une belle biodiversité. C'est le contact avec les vignerons qui m'a donné envie d'aller plus loin. J'avais envie aussi de retrouver le climat de ma région et il y a un bon groupe à Bourgueil. L'entraide est importante, surtout pour moi qui ne suis pas du milieu agricole. J'arrivais juste avec mon bagage de caviste et ma philosophie du vin. C'est important quand on s'installe et qu'on a tout à apprendre de ce métier. Je voulais tout de suite faire du bio, je ne me voyais pas faire autre chose. Il y a presque un quart de l'appellation qui est en bio aujourd'hui. Pour les étiquettes, j'ai repris des titres de films de Bertrand Blier : "Merci la vie", "Notre histoire", "Tenue de soirée"... Ce qui m'a donné la possibilité de le rencontrer au Festival de Deauville en 2012, et il m'a envoyé un mot, reçu au premier jour des vendanges. »

Sélection sur 73 vins goûtés à l'aveugle
(* jusqu'à 10 €)

Graviers 2014

***15 - Estelle et Rodolphe Cognard**
Lieu-dit Chevette 37140 Saint-Nicolas-de-Bourgueil 02.47.97.76.88.
Les Tuffes. Fruits noirs, bon végétal, droit, long, frais, élégant, bien équilibré. 7,60 €.
***15 - Domaine des Ouches**
Thomas et Denis Gambier 3, rue des Ouches 37140 Ingrandes-de-Touraine 02.47.96.98.77.
Igoranda. Nez fruits rouges, bouche équilibrée, fraîche, tanins vifs, bonne matière. 8 €.
***14,5/15 - Bertrand Galbrun**
8, rue du Pontarin 37140 Benais 02.47.97.92.97 - 06.59.86.19.74.
Chatrais. Joli fruit, note réglissée, boisée, bouche fraîche, élégante, réglissée, belle matière. 10 €.

***14,5/15 - Nau Frères**
52, rue de Touraine 37140 Ingrandes-de-Touraine 02.47.96.98.57-07.68.80.08.58.
Les Varennes. Sous-bois, fruits noirs, bouche tendre, souple, du fruit, peu de tanins, gourmand. 6 €.
14 - Catherine et Pierre Breton
8, route du Peu-Muleau 37140 Restigné 02.47.97.30.41.
Les Galichets. Fruits noirs, note écorce, serrée, un peu marquée bois, pin, conifère en finale, mentholé. 12 €.
14 - Domaine de la Chevalerie
Famille Caslot 14, route du Peu-Muleau 37140 Restigné 02.47.97.46.32.
Galichets. Fruits rouges, net, frais, bouche gourmande, équilibrée, fraîche, petits tanins croquants, légèrement perlant. 11,50 €.
***14 - Domaine des Mailloches**
Samuel Demont 40, rue de Lossay 37140 Restigné 06.63.82.51.69.
Léonie. Nez terreux, réducteur, s'ouvre sur la réglisse, bouche souple, douce, un peu épicée,

bonne matière, assez doux. 6,80 €.

2015

***16 - Domaine Yannick Amirault**
1, route du Moulin-Bleu 37140 Bourgueil 02.47.97.78.07.
La Coudraye. Fruits noirs, cerise, bouche élégante, fine, joli fruit, très raffiné, long, délicat. 10 €.
***16 - Domaine de l'Oubliée**
Xavier Courant (voir portrait) 26, rue Dorothee-de-Dino 37130 Saint-Patrice 06.42.62.52.18.
Merci la vie. Fruits noirs, réglisse, bouche souple, élégante, bien fondue, tendue en finale, pur. 10 €.
***15 - Domaine de la Lande**
François Delaunay 20, route du Vignoble 37140 Bourgueil 02.47.97.80.73.
Graviers. Fruits noirs, réglisse, bouche tendue, fraîche, joli fruit, gourmand, relevé en finale. 8 €.
***15 - Taluau & Foltzenlogel**
11, Chevette 37140 Saint-Nicolas-de-Bourgueil 02.47.97.78.79.

Passion. Fruits noirs, cerise noire, bouche tendue, fraîche, élégante, vif, droit, tendu. 6,20 €.

***14,5/15 - Vignoble des Robinières**
Bertrand et Vincent Marchesseau 16, rue de l'Humelaye 37140 Bourgueil 02.47.97.47.72.
Funambule. Nez réglisse, fruits noirs, bouche ronde, plaisant, droit, gourmand, tendu, frais, bien fruité. 10 €.
14,5 - Famille Amirault-Grosbois
Allée des Quarterons 37140 Saint-Nicolas-de-Bourgueil 02.47.97.75.25.
La Croix d'Avault. Nez un peu fermé, bouche encore peu développée aromatiquement mais bonne matière, long. 12 €.
***14,5 - Domaine du Carroi**
Bruno Breton 45, rue Basse 37140 Restigné 02.47.97.31.35.
Prestige. Fruits rouges, bouche vive, fraîche, élégante, tendue en finale, vin serré, long, salivant. 6,90 €.
***14,5 - Complices de Loire**
François-Xavier Barc 4, rue de la Cotellerie 37140 Saint-Nicolas-de-Bourgueil 06.84.35.22.07.
Les Castines. Nez fruits blancs, pêche de vigne, poire, bouche ronde, gourmande, densité moyenne mais joli fruit. 7,50 €.
***14,5 - Domaine Serge Dubois**
49, rue de Lossay 37140 Restigné 02.47.97.31.60.
Tradition. Fruits noirs, réglisse, bouche fraîche, tendue, élégante, petits tanins fins, réglissés, serré. 6 €.
***14,5 - Domaine des Geslets**
Vincent Grégoire 37140 Bourgueil 02.47.97.97.06-06.82.16.18.11.
Les Geslets. Nez poire, bouche souple, légère, fruitée, accrocheuse, tendue, droite. 7,10 €.
***14,5 - Domaine Lamé**
Delisle Boucard 21, rue de la Galotière 37140 Ingrandes-de-Touraine 02.47.96.98.54.
Vieilles Vignes. Nez fruits noirs, boisé, bouche puissante, dense, tanins présents, bonne matière, long. A attendre pour que le boisé se fonde. Vin de garde. 8 €.
***14 - Maison Audebert & Fils**
20, avenue Jean-Causeret 37140 Bourgueil 02.47.97.70.06.
Fruits rouges, poire, bouche vive, tendue, fraîche, élégante, bien vive, tanins présents, relevés en finale. 6 €.
***14 - Domaine Les Pins**
Pitault-Landry & Fils 8, route du Vignoble 37140 Bourgueil 02.47.97.47.91.
Les Rochettes. Réduit, boisé, bouche dense, réduction marquée, serré en finale, belle matière. 8 €.
***13,5 - Domaine Lorieux & Fils**
26, route du Vignoble 37140 Bourgueil 02.47.97.85.86.

Chevette. Fruits noirs, bouche épicée, poire, bonne longueur, un peu brut de fonderie. 6 €.

Tuffeau 2014

16 - Domaine Ansoelles
Anne Rouxelin et Sophie Raimbault (voir portrait) 1, rue du Vaumoreau 37140 Benais 06.03.49.95.63-06.24.25.38.06.
Conversation. Nez sanguin, chocolat, cacao, grillé, bouche souple, élégante, fraîche, juteuse, bonne longueur, frais, fruité et tonique. 14 €.
16 - Domaine de la Chevalerie
Famille Caslot 14, route du Peu-Muleau 37140 Restigné 02.47.97.46.32.
Bretèche. Fruits noirs, tabac, épices, bouche souple, tanins doux, gourmand, long, équilibré. 14,50 €.
16 - Bertrand Galbrun
8, rue du Pontarin 37140 Benais 02.47.97.92.97-06.59.86.19.74.
Tempérance. Fruits noirs, épices, bouche ronde, banane, frais, très gourmand, joli fruit, droit, frais, long, boisé qui se fond. 18 €.
***15,5/16 - Maison Audebert & Fils**
20, avenue Jean-Causeret 37140 Bourgueil 02.47.97.70.06.
Domaine du Grand-Clos. Nez mentholé, pin, résine, bouche dense, fraîche, élégante très fraîche, tendue, long. 10 €.
15,5/16 - Catherine et Pierre Breton
8, route du Peu-Muleau 37140 Restigné 02.47.97.30.41.
Nuits. Fruits rouges, floral, cerise, joli nez bien fruité, bouche souple, gourmande, tendue, serrée en finale. Vin d'avenir, long et fin. 16 €.
15,5/16 - Domaine de la Lande
François Delaunay 20, route du Vignoble 37140 Bourgueil 02.47.97.80.73.
Prestige. Nez fruits noirs, bouche tendue, vive, élégante, fine, pure, vin droit. 12 €.
15/15,5 - Domaine Les Pins
Pitault-Landry & Fils 8, route du Vignoble 37140 Bourgueil 02.47.97.47.91.
Vieilles Vignes. Fruits noirs, cacao, sous-bois, bouche tendue, vive, fraîche, cerise en finale. 10,50 €.
15 - Domaine Yannick Amirault
1, route du Moulin-Bleu 37140 Bourgueil 02.47.97.78.07.
La Petite Cave. Fruits noirs, bouche vive, fraîche, tendue, une pointe de bois mais pas envahissante, bon fruit. 20 €.
15 - Estelle et Rodolphe Cognard
Lieu-dit Chevette 37140 Saint-Nicolas-de-Bourgueil 02.47.97.76.88.
Les Caudalies. Nez pas très ouvert, un peu poudre de riz,

boisé, bouche souple, ronde, fraîche, élégante, petits tanins fins, long, délicat. 15 €.

15 - Domaine Lamé
Delisle Boucard 21, rue de la Galotière 37140 Ingrandes-de-Touraine 02.47.96.98.54.
Les Brunetières. Fruits noirs, sanguin, touche de pin, bouche ample, dense, épicée, long, fin, droit, bien fruité. 15 €.
15 - Domaine de l'Oubliée
Xavier Courant 26, rue Dorothee-de-Dino 37130 Saint-Patrice 06.42.62.52.18.
Tenue de soirée. Nez rôti, viande, sanguin, grillé, bouche dense, riche, bonne longueur, équilibré, un peu poivre, épicé, pin. Vin de garde. 18 €.
15 - Domaine du Petit-Bondieu
Thomas Pichet 30, route de Tours 37140 Restigné 02.47.97.33.18.
Les Couplets. Nez fruits rouges, cerise, bouche tendue pure, juteuse, équilibrée, long, fin, droit, réglissée. 10,50 €.
***14,5 - Nau Frères**
52, rue de Touraine 37140 Ingrandes-de-Touraine 02.47.96.98.57-07.68.80.08.58.
Les Vieilles Vignes. Grillé, fumé, sous-bois, truffe, bouche dense, pleine, tanins fondus, belle matière, équilibrée, tonique, long, riche sans dureté. 9 €.
14 - Domaine du Bel-Air
Pierre et Rodolphe Gauthier 7, rue de La Motte 37140 Besnais 02.47.97.41.06.
Les Vingt Lieux-dits. Nez fruits noirs, bouche fermée, tendue, serrée, frais, long, droit, fermé aujourd'hui mais de garde. 10,90 €.
14 - Domaine des Geslets
Vincent Grégoire 37140 Bourgueil 02.47.97.97.06-06.82.16.18.11.
L'intégrale. Nez sanguin, fruits rouges, souple, léger, tendu, serré, un peu accrocheur en finale. 16 €.
***14 - Domaine des Vallettes**
Antoine et François Jamet Les Vallettes 37140 Saint-Nicolas-de-Bourgueil 02.47.97.44.44.
Un coup de Breton. Fruits noirs, bouche tendre, élégante, fraîche, du fruit, note fumée, vin d'avenir. 9,90 €.

2015

***15 - Domaine des Vallettes**
Antoine et François Jamet Les Vallettes 37140 Saint-Nicolas-de-Bourgueil 02.47.97.44.44.
Vieilles Vignes. Fruits noirs, cerise, bouche franche, vive, tendue, bel équilibre, du fruit et de la densité. 8,50 €.
***14 - Taluau & Foltzenlogel**
11, Chevette 37140 Saint-Nicolas-de-Bourgueil 02.47.97.78.79.
Domaine. Nez boisé, bouche ronde, fraîche, élégante, tanins fins, joli fruit, droit. 6,20 €.