

La Vallée de la Loire, une source intarissable de beaux vins de terroir

Par Alexis Goujard, Publié le 19/05/2021 à 15:19



À Chinon, sur les terres de Rabelais, une jeune génération de vigneronnes s'installe, à l'instar de Beatriz Leblanc-Papamija et de son mari Étienne au Clos Kixhaya.

Du Forez jusqu'au Muscadet, ce vignoble confirme sa forte attractivité, tant au niveau des prix que du talent de ses vigneronnes.

Plus que jamais la Vallée de la Loire nous enchante avec les nouveaux visages que nous découvrons chaque année. Fabien Brutout à Vouvray, Laura David à Montlouis, Isabelle Pangault en Touraine, Vanessa Cherruau (château de Plaisance) en Anjou, Caroline Meurée et Hervé Malinge (domaine des Sables Verts) à Saumur-Champigny, Marius Tabordet à Pouilly-Fumé, Pierre-Henri Gadais (domaine de la Combe) en Muscadet... Ces jeunes talents, dotés d'une envie infinie de façonner des vins de terroir, méritent un coup de chapeau pour leurs premiers millésimes. Boire leurs vins relève du pur plaisir, mais aussi d'un acte de soutien à ces nouveaux venus dont la récolte a été une fois de plus ravagée par le gel.

Les plus anciens ne sont pas en reste. Un tas de vigneronnes plus capés nous régaleront toujours autant. Parmi eux : Gilles Bonnefoy (La Madone) en Côtes du Forez, Stéphane Sérol en Côte Roannaise, Daniel Crochet à Sancerre, Yannick Amirault à Bourgueil, Jean-Pierre Vaillant (château de Villeneuve) à Saumur-Champigny ou encore Thierry Michon (domaine Saint-Nicolas). Leurs cuvées présentées ne dépassent pas les 14 euros. Opter pour des magnums sera d'ailleurs notre conseil le plus avisé !

La sécheresse n'aura pas raison de la fraîcheur

Le millésime 2019, aux volumes amoindris par le gel, révèle de fascinants équilibres, notamment pour les cabernets francs aux superbes maturités et d'une fraîcheur garante de leur harmonie dans les années à venir. Les blancs pouvaient plus facilement basculer dans un excès de richesse, mais les plus beaux séduisent par leur intensité et leur concentration sévère. Les 2020 s'affirment à ce stade avec plus de souplesse et moins de profondeur. Ils commenceront à s'ouvrir dès l'année prochaine. Ils sont d'une étonnante fraîcheur dans ce millésime pourtant marqué par une sécheresse historique. Une fois de plus, notre dégustation à l'aveugle confirme une présence croissante de cuvées certifiées bio ou en biodynamie. Ces modes de culture semblent être une évidence naturelle pour tous les jeunes qui s'installent...