

LE POINT 25 MARS 2010

Les dégustations de Jacques DUPONT

Un grand millésime 2009 dans la Loire, en rouge et en blanc. Été chaud, belle arrière-saison, une rare maturité dans l'ensemble des vignobles.

Angers, les trois premiers jours de février, Salon des vins de Loire. Le premier rendez-vous de l'année avec le nouveau millésime. A peine terminée la fermentation dans les cuves et les barriques, les vins dégustés, encore troubles, parfois pétillants, en rouge, blanc, sec ou moelleux, donnent le la. Un la qui, en 2009, sonne comme le sol de solaire. Rien à voir avec la canicule de 2003, mais un coup de soleil agréable qui dore les blancs et confère aux rouges des accents de cerise bien mûre. **Henry Marionnet, jamais content, a réussi un gamay Premières Vendanges superbe, mais il ajoute : « Il y a un effet millésime très fort qui a modifié ma perception de mon propre vin, je le reconnais moins que d'habitude ».** Toute la Loire en rouge a vendangé entre le 5 et le 12 octobre. Yannick Amirault (de Bourgueil) en est persuadé : « C'était idéal. On a commencé le jour de la nouvelle lune, le lundi matin il pleuvait et à 12h30 le beau temps s'est installé et a duré. Avant, c'était pas top et après, les degrés montaient sérieusement ». Belle réussite également chez Patrice Colin, qui, dans son appellation coteaux-du-vendômois, cherche à réhabiliter (en rouge et rosé) un cépage assez rare : le pineau d'Aunis au goût poivré. « On est en conversion bio depuis deux ans, dit Patrice. On avait déjà basculé une partie du domaine il y a dix ans. Le plus impressionnant, c'est la diversité des plantes, on trouve une centaine de plantes différentes dans nos parcelles, une biodiversité formidable ».

Du côté des blancs, l'année a favorisé le cépage chenin. Belle dégustation à Vouvray, chez Vincent Carême, ou au Domaine Huet, avec Noël Pinguet : « On avait une richesse en sucre importante, on n'était pas certains de pouvoir-faire des blancs secs. Aux vendanges, on a dû faire un premier passage, une première trie pour ne cueillir que les raisins susceptibles de faire du sec. Au second passage, on a fait des moelleux; pas de demi-secs, c'était trop riche ».

Retour au rouge, à Chinon, avec Jean-Max Manceau. Ancien vinificateur du Château de la Grille, il a mis en pratique le petit chez soi bien meilleur qu'un grand chez les autres. Il oeuvre désormais en solo sur son Domaine de Noiré. C'est très bon, mais Jean-Max a la tête ailleurs : « Nous avons acheté deux perchérons et fait construire une carriole en Pologne, ce sont les spécialistes. J'attaque une formation de cocher : pour promener les gens dans le vignoble et les vieilles rues de Chinon...»

Domaine de la Charmoise Henry Marionnet – 41230 SOINGS – Tél : 02 54 98 70 73

17/20 : Provignage, cépage Romorantin, cultivé en plan direct, sans greffage. Noisette, amande grillé, bouche minérale, élégante, puissante mais raffinée.