

Touraine

Une nouvelle hiérarchie à l'étude



Denis Hervier | photo D.R.

L'AOC Touraine couvre 4 500 hectares, de la porte de la Sologne jusqu'aux confins de l'Anjou. Les blancs issus de sauvignon sont vifs et pimpants et leur tension de fin de bouche en assure le succès. Le chenin, généralement destiné aux bulles, exprime des senteurs de poire, de brioche et de miel. Les vins rouges proviennent surtout de gamay assemblé avec des cépages plus tanniques comme le côt et le cabernet franc selon les terrains. On peut ainsi se régaler de tanins juteux et croquants d'une grande gourmandise. Mais ces vins que préférait François I^{er} se retrouvent prisonniers des méandres d'une appellation fourretout où les crus ne présentent pas de véritable entité. Si Amboise ou Azay ont accolé leur nom au vocable Touraine, il n'y a pas eu de cahier des charges digne de ce nom. C'est pourquoi une délimitation plus stricte, avec de vraies

contraintes qualitatives, devrait recevoir dans les prochaines semaines l'aval de l'Inao sur des terroirs précis, autour de Oisly et Chenonceau. Les crus seront classés en deux catégories, avec à la base les touraines génériques, puis au sommet de la hiérarchie les oisly et chenonceau-touraine. Sur ce point, l'image que dégage un château prestigieux permet souvent d'asseoir économiquement une AOC. Cheverny puis en frontière Valençay illustrent parfaitement cet état de fait. Depuis l'obtention de l'AOC, les producteurs de la région vendent mieux leurs valençays que les touraines qu'ils produisent sur les parcelles voisines. Dans ce contexte difficile, il ne faut pas chercher les talents sur un terroir précis, car en Touraine les hommes, plus qu'ailleurs en Loire, impriment leur rythme qualitatif : le domaine phare de la Charroise donne le tempo, on boit avant tout du Marionnet plus que du touraine.

Nos cinq talents

Henry et Jean-Sébastien Marionnet

A la fois papes et docteurs ès gamay, Henry et son fils Jean-Sébastien ont une vraie complicité à la vigne comme en cuverie. Les cuvées spéciales poussent au péché de gourmandise, avec un gamay de bouze charnu, un Première Vendange velouté, un vinifera vibrant et un côt très soyeux. En blanc, le Provignage servi à la cour d'Angleterre est royal.
Téléphone 02 54 98 70 73
www.henry-marionnet.com

Albane et Bertrand Minchin

Sur Menetou-Salon et Valençay, Bertrand Minchin produit des cuvées de haut vol. En blanc, la cuvée Hortense offre une belle intensité de fruits jaunes avec une touche florale, la bouche attaque sur l'onctuosité puis continue sur une juste tension, en rouge le Franc du Côt Lié est de facture rabelaisienne, à la fois profond et gourmand, il est raffiné dans sa rusticité. Red de Rouge est un gamay qui regorge de fruits.
Téléphone 02 48 25 02 95

Les Poète

Guillaume Sorbe est né dans une cuve de Quincy, mais son père Jean-Michel l'a élevé au pinot gris de Reully. Elève d'HEC (comprendre *Hautes études chez Chibois*), il garde de son passage à La Bastide Saint-Antoine le sens de la sommellerie et des accords mets-vins. Devenu consultant, Guillaume a déniché deux hectares de vignes qu'il cultive comme un jardin avec toute la famille. Les vins produits ont un grand naturel, notamment la cuvée de côt.
Téléphone 06 61 62 88 52
www.lespoete.com

Domaine Vincent Ricard

Chez les Ricard, on travaille la vigne depuis quatre générations, et Vincent a reçu la grâce dès 14 ans chez Philippe Alliet, devenu son maître spirituel. Néanmoins, c'est sur les blancs que ce jeune talent excelle, avec des cuvées de vieilles vignes de sauvignon en légère surmaturité, avec juste ce qu'il faut de fraîcheur. La propriété est en progression constante.
Téléphone 02 54 71 00 17
www.domaine-ricard.com

Domaine de la Chapinière

Voix de France Bleu à la capitale, baron de la treille sur Châteaueux, Eric Yung mène une double vie : grâce à son épouse Florence, convertie à l'œnologie, il pénètre toutes les arcanes bachiques. Il justifie tous les quartiers de noblesse du côt gamon, véritable orgueil de ce jeune domaine. En 2009, de nouvelles cuvées apparaissent avec un moelleux d'apéritif équilibré et des gamays prometteurs.
Téléphone 02 54 75 43 00
www.lachapiniere.com