



Pierre Dalibard et Antoine Lelias sur leur parcelle des Insolents.

Saumur-champigny, fêtes comme chez vous

Un gros travail dans le vignoble et le sens de l'accueil ont permis aux vignerons du cru de changer l'image de leurs vins. PAR OLIVIER BOMPAS

La Cuvée des 100 est un excellent vin. Mais vous ne la trouverez ni dans notre sélection ni chez les cavistes. Pour la goûter, une seule solution : participer, chaque année début août, aux Grandes Tablées. Dix mille personnes en deux jours partagent un repas en musique, sur près de 2 kilomètres de tables dressées sur la place de l'hôtel de ville de Saumur. Point culminant de la fête : la dégustation du dernier millésime – mais aussi de bouteilles plus anciennes – de la cuvée collective des vignerons de l'appellation. Un vin réalisé à partir de raisins offerts par les producteurs. Le but : entretenir entente et bonne humeur au

sein de l'appellation et ne pas avoir à choisir le vin d'un domaine au détriment d'un autre pour les moments festifs. Le Val de Loire est, avec l'Alsace, en tête des vignobles œnotouristiques et, dans l'appellation saumur-champigny, les occasions de découvrir le vin en prenant du bon temps ne manquent pas : Anjou vélo vintage, Vignes, vins, randos, Les Foulées du saumur-champigny pour les plus endurants, ou encore Festivini, durant tout l'été, un véritable festival autour de l'univers du vin. « Il faut mettre le paquet sur l'œnotourisme », s'enthousiasme Amélie Neau, Du domaine de Nerleux, à Saint-Cyr-en-Bourg, première vigneronne élue

à la présidence du cru. « Nos vins, c'est la convivialité, ils ont l'image du bon rouge facile, idéal aujourd'hui pour les apéros qui se prolongent et tiennent lieu de repas, mais aussi et de plus en plus un statut de vin de garde et de gastronomie ; on a beaucoup travaillé pour ça. » Saumur-champigny revient de loin. En gros, des années 1980, époque des rendements généreux, des maturités pas toujours simples à atteindre et du fameux petit goût de poivron vert dont on apprenait aux élèves sommeliers qu'il était l'arôme typique du cabernet franc, le cépage du cru. Il était surtout l'indice très fiable d'un manque de maturité. À ce sujet, on ne

ROMAIN GAILLARD/REA POUR « LE POINT »

dira jamais assez ce que l'appellation doit au seuil à glace. Durant des années, les brasseries parisiennes écoulèrent de grandes quantités de saumur-champigny frappé, ce qui avait pour effet d'en neutraliser le goût un peu végétal, et assurèrent, sinon la gloire, au moins la trésorerie des domaines.

Maturités. Les années 1990 annoncent de grands changements. Tous les vigneron ne cèdent pas à la mode, venue des États-Unis et un peu de Bordeaux, des vins concentrés au boisé vanillé, mais la plupart prennent conscience de la nécessité de remettre en cause leurs pratiques viticoles. Ils s'intéressent alors au terroir, initient ce que l'on nomme le parcellaire, c'est-à-dire l'identification des parcelles de vigne les plus qualitatives, et travaillent avec précision sur les maturités. La jeune génération, encouragée par les aînés, donne à l'appellation un élan nouveau et met en place, au début des années 2000, un ambitieux projet que l'on dirait aujourd'hui écoresponsable, fondé sur la biodiversité. « On a réussi à créer une vraie dynamique », constate Mathieu Vallée, du Château Yvonne, à Parnay. Installé il y a quinze ans, il faisait alors figure de pionnier en se lançant dans le bio. Aujourd'hui, un tiers de l'appellation est certifié et les conversions vont bon train. « On avait besoin de reprendre en main le vignoble, et puis il fallait progresser dans la compréhension du cabernet franc. » Oubliés, les vins des années 1980 dilués et acides. Avec le réchauffement climatique, les raisins arrivent rapide-

ment à des maturités de sucre élevées, donnent beaucoup d'alcool, mais aussi des tanins qui n'ont pas toujours le temps de mûrir. « Tout ça oblige à un gros travail dans les vignes, mais c'est passionnant ! » En 2020, pour la première fois, Mathieu a tout ramassé en septembre, alors qu'en moyenne, jusqu'ici, les blancs étaient vendangés fin septembre et les rouges, pour l'essentiel en octobre. « On obtient des résultats, on maîtrise bien mieux le caractère végétal, on découvre ces notes poivrées et épicées qui caractérisent maintenant nos vins ; on a évolué aussi sur les élevages, on patine les vins sans le goût toasté et vanillé, on accompagne les raisins, on ne cherche pas à extraire. Aujourd'hui, on fait des vins bons dans leur jeunesse et qui tiennent dans le temps. » Prochaine étape, aller encore plus loin dans l'identification du parcellaire et créer des vins qui expriment les nuances liées au terroir. Thierry Germain, du Domaine des Roches-Neuves, figure emblématique du cru, a toujours rappelé qu'historiquement l'appellation était constituée de clos, comme en Bourgogne. Son vignoble, cultivé en biodynamie, est constitué de près de 40 parcelles. Apparemment, il a fait école. Pour Amélie Neau : « Plus de complexes ! J'ai cinq cuvées de rouge, explique-t-elle, de la cuvée Printemps, un vin fruité facile à boire, à la Louve Alpha, un haut-de-gamme. La preuve qu'on peut faire des saumur-champigny de gastronomie vendus autour de 30 euros. » Une cuvée « éditée » à seulement 1 600 exemplaires. Avec les saumur-champigny, le plaisir commence à 8 euros... ■



Pierre-Adrien Vadé
Domaine Pierre-Adrien Vadé

« Le côté vin de casse-croûte de certaines cuvées, je ne trouve pas ça péjoratif »

« J'ai fait mon premier millésime en 2014, mon père m'avait donné une parcelle de 60 ares. Puis, en 2015, une deuxième parcelle, j'ai travaillé en bio dès le départ et mon père a converti le domaine familial. Aujourd'hui, tout ça ne forme qu'une unité et la gamme s'est élargie avec des cuvées parcellaires. Je prends la relève, avec une trentaine d'hectares et une grande diversité de terroirs, on a 15 cuvées qui représentent toutes les nuances de notre vignoble. J'ai eu l'opportunité de racheter un local à Saumur en 2017, je voulais créer un lieu de dégustation pour les vins du domaine. J'ai ouvert en juillet 2018, c'est devenu mon caveau de dégustation et un bar à vins. Le cabernet franc, au départ, ce n'était pas un cépage qui me passionnait ; je l'ai découvert, j'essaie d'en exprimer la légèreté et le bon côté de son caractère végétal. Je fais les vins que j'aime, je n'ai aucun problème avec l'image de nos vins, le côté vin de casse-croûte de certaines cuvées, je ne trouve pas ça péjoratif. »



LES ACCORDS

Ces rouges s'accordent avec des plats de bistro comme un fromage de tête, une salade de pot-au-feu ou une bouchée à la reine. La note végétale fraîche apportée par le cabernet franc s'associe très bien aux sauces un peu acidulées comme celle d'un lapin à la moutarde ou d'une tranche de foie de veau poêlée et déglacée au vinaigre. Ils conviennent aussi au caractère un peu piquant des fromages à pâte dure servis en fins copeaux.



La cave à vins de Pierre-Adrien Vadé, où l'on peut déguster les bouteilles de son domaine.

ROMAIN GAILLARD/REA POUR « LE POINT » (X3) - ILLUSTRATION : « DUSAULT POUR « LE POINT »

Pierre Dalibard
Les Insolents



Antoine Lelias
Les Insolents



« Ici, on peut faire des vins de gastronomie, il y a une vraie mise en valeur des terroirs »

« On s'est connus chez Thierry Germain, on travaille toujours chez lui. On a commencé avec 3 hectares, puis on a réduit à 1,7 hectare. On y va progressivement. On a converti en bio et on travaille avec les préparations de la biodynamie. On a deux cuvées, Les Insolents, 100% en cuve inox, et Le Champ marin, élevé deux ans en foudre. L'image des vins de la région monte, des vigneron comme Thierry ou Mathieu Vallée ont prouvé qu'ici on peut faire des vins de gastronomie, il y a une vraie mise en valeur des terroirs. Sur Les Insolents on a trois parcelles, argiles, argiles plus légères avec un peu de sable, puis des sables, ça donne trois profils de vins. Cette année, on va les vinifier en parcellaire. »



16 - Les Terres rouges.

Fruité expressif, bigarreau, tanins serrés; note de réglisse, très complet. 13 €.

Domaine Lavigne

Varrains (49)
02.41.52.92.57.

15/15,5 - Les Aïeules. Fruits noirs, cerise, tanins fins, enrobés, juteux, finale fraîche, épicée. 7,50 €.

Les Murailles neuves

Varrains (49)
02.41.52.97.64.

15 - Domaine. Nez frais, floral, fruité généreux, bouche vive, petits tanins salivants, finale relevée. 8 €.

Domaine de Nerleux

Bellevigne-les-Châteaux (49)
02.41.51.61.04.

15,5 - Cuvée des Nerleux. Délicat, fruits rouges, burlat, sureau, tanins fins, fondus, légère astringence agréable, finale salivante. 9 €.

Domaine des Roches-Neuves

Varrains (49)
02.41.52.94.02.

15 - Domaine. Fruits rouges, note mentholée, bouche souple, tanins vifs, touche florale, finale savoureuse. 14 €.

Domaine de Rocheville

Parnay (49)
02.41.38.10.00.

14,5/15 - Le Page. Fruits noirs, cerise, mûre, bouche charnue, finale relevée, salivante. 9,90 €.

Château de Targé

Parnay (49)
02.41.38.11.50.

14 - Clos Saint-Père. Vin léger, frais, gourmand, du fruit, bouche acidulée, à boire légèrement rafraîchi. 10 €.

Château Yvonne

Parnay (49)
02.41.67.41.29.

15 - La Folie. Fruits noirs, burlat, note poivrée, tanins fins, veloutés, juteux. 16 €.

2019

Clotilde Legrand

Varrains (49)
02.41.52.94.11.

14,5 - Les Lizières. Fruité pur, cerise, framboise, tanins fins, finale tendue. 7,35 €.

Domaine de la Paleine

Le Puy-Notre-Dame (49)
02.41.52.21.24.

16 - Saumur-champigny. Fruit noirs bien mûrs, burlat, très charnu, bouche tendue, sapide. 12 €.

Domaine de la Perruche

Montsoreau (49)
02.41.51.73.36.

16/16,5 - Terroir de craie. Fruité pur, bouche pulpeuse, cerise, long, très harmonieux. 9,90 €.

Domaine des Raynières

Varrains (49)
02.41.52.44.87.

16 - Domaine. Fruité net, fruits noirs, cerise, bouche savoureuse, relevée, persistante. 6,50 €.

2018

Cave Robert & Marcel

Bellevigne-les-Châteaux (49)
02.41.53.74.44.

14,5 - Lieu-dit Les Poyeux. Nez délicat, fruité pur, griotte, bouche ronde, souple, tanins fins. 8,75 €.

Domaine Chancelle

Turquant (49)
02.41.38.11.83.

14,5/15 - Saumur-champigny. Nez frais, fruits rouges, note florale, bouche charnue, harmonieuse, feuillage, en longueur, savoureuse. 9 €.

Domaine des Hautes-Vignes

Distre (49)
02.41.50.21.96.

14 - Domaine des Hautes-Vignes. Nez délicat, floral, un peu violette, bouche vive, sapide, tendue, finale tonique. 9,50 €.

Domaine Ratron-Clos des Cordeliers

Souzay-Champigny (49)
02.41.52.95.48.

15 - Cuvée Tradition. Fruits noirs, poivre, bouche vive, juteuse, tanins serrés, astringence agréable. 8,50 €.

La Source du Ruault

Varrains (49)
02.41.52.93.80.

14 - La Source du Ruault.

Fruits rouges, feuillage, note mentholée, bouche fraîche, légère, gourmande. 12 €.

Domaine des Varinelles

Varrains (49)
02.41.52.90.94.

14,5 - Laurientale. Fruits noirs, cerise, bouche charnue, tanins veloutés, du moelleux, harmonieux. 11 €.

Complexes

2020

Domaine Annivy

Souzay-Champigny (49)
02.41.50.73.49.

15,5/16 - Noir absolu. Fruits noirs, bigarreau, de la chair, bon volume, finale longue et poivrée. 8 €.

2019

Château de Chaintres

Dampierre-sur-Loire (49)
02.41.52.90.54.

14,5 - Vieilles Vignes. Cerise, framboise, bouche souple, fraîche, finale relevée. 13 €.

Château du Hureau

Saumur (49)
02.41.67.60.40.

15 - Lisagathe. Fruits rouges, beaucoup de finesse, bouche vive, petits tanins fermes. 25 €.

Les Insolents

Varrains (49)
06.47.65.33.16.

16,5/17 - Le Champ Marin. Nez élégant, fruits noirs, cerise, bouche charnue, finale tannique, à attendre. 20 €.

Domaine de Nerleux

Bellevigne-les-Châteaux (49)
02.41.51.61.04.

17 - Clos des Châtains. Fruits rouges, fraise, poivre, bouche souple, fraîche, équilibrée, persistante sur des tanins raffinés. 11 €.