

SAVEURS À PARTAGER Flacons choisis

## Au fil de la Loire

La vallée de la Loire offre une mine de pépites bachiques. Le long du fleuve et de ses affluents sont en effet amarrés cinquante-et-un vignobles et autant d'AOC colorées qui, servies fraîches, donnent un avant-goût de vacances !

Texte **Claudine Abitbol**.  
 Photo **Guillaume Czerw**.

### Bulles rouges

Un brut rouge très original, pétillant, frais et savoureux ! Ce mousseux, 100 % cabernet franc, est une curiosité qui parle aussi de la diversité des vins ligériens, avec cette fraîcheur liée à cette géographie septentrionale. Bio, il trouve son berceau à Bourgueil, face à la Loire. **Château de Minière, Bulles de Minière, AB, Cabernet franc brut, 13,90 €.**

### Teinte nacrée

Le cabernet-d'anjou, plus sucré que le rosé-d'anjou, est devenu le rosé nacré le plus consommé en France, passant devant le rosé de Provence. Vendangée face au Layon, un affluent de la Loire au sud d'Angers, cette cuvée bio, qui loue l'oiseau protecteur des vignes, possède un caractère fruité. **Tête de Linotte, Cabernet d'Anjou 2021, AB, 5,80 €.**

### Carnation claire

De Nantes à l'océan Atlantique, seulement 450 hectares de folle-blanche (cépage blanc) sont plantés en AOC Gros Plant, depuis 2011. Ce blanc ravissant, voisin du muscadet, jeune et léger, à prix ultra-doux, est idéal pour l'apéro et les fruits de mer. **Domaine Jean-Luc Viaud, Clos du Panloup, Gros Plant du Pays nantais sur lie 2020, 4,70 €.**



*Des bouteilles rafraîchissantes, mais aux allures de grandes cuvées*





### Grain chenin

Le long de l'affluent Loir, au nord de Tours, Vendôme est connu pour son jasnnières, blanc, élaboré avec le chenin (dit pineau de la Loire) en sec, demi-sec ou moelleux. Ici, ce demi-sec, tendre et fruité, aux notes de fleurs et d'agrumes, offre un beau volume en bouche. Idéal pour les assiettes estivales.  
**Domaine Lelais, Le Tradition, Jasnnières 2020, 8,40 €.**

### Effervescence blanche

Les pieds dans l'eau, entre la Loire et ses affluents (Brenne, Cisse), Vouvray produit une bulle en « méthode traditionnelle » (ou champenoise), qui est un classique des vins d'honneur. Servi frais, ce fruité effervescent, fin et l'élégant, 100 % chenin, est un extra-brut (moins de 6 g de sucre par litre) ample et savoureux, idéal pour l'été.  
**Domaine de la Robinière, Cuvée Vincent Raimbault, Vouvray 2017, extra-brut, 7,75 €.**

### Rouge tendre

Au nord de la Loire, cette ACC cultive la discrétion et l'art de vivre, avec un rapport qualité-prix très intéressant. Ses rouges de cabernet franc offrent un fruité jeune, frais et dynamique, de l'entrée au fromage. On admire sa robe qui a l'éclat du silex.  
**Domaine Lorieux & fils, Cuvée Lorieux-Amiroult Chevrette, Saint-Nicolas-de-Bourgueil 2020, HVE, 8,50 €.**



### Couleur Cher

Vignes et château ont toujours fait bon ménage aux abords du Cher, affluent célèbre de la Loire. Ici, le cot, cépage historique, s'assemble au cabernet franc. Ce rouge violino, souple et fruité, avec des notes de cerise et de réglisse, se distingue par sa belle netteté sans artifice.  
**Domaine de la Rochette, Famille Leclair, Touraine-Chenonceaux 2019, 9,20 €.**

### Pigmentation noire

Coïncé entre la Loire et son affluent le Thouet, ce rouge grenat, 100 % cabernet franc, reste printanier, mais on n'hésite pas à le réserver à de grandes occasions. Sa concentration, ses tanins souples et ses arômes de fruits rouges le placent sous le signe des grands vins frais.  
**Domaine de Nerleux, Les Loups Noirs, Saumur-Champigny 2018, 17 €.**

L'état d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.