

# SAUMUR- CHAMPIGNY CŒUR ROUGE DE LA LOIRE

LES DÉGUSTATIONS CONFIRMENT. SAUMUR-CHAMPIGNY EST L'APPELLATION OÙ L'ON TROUVE LES MEILLEURS DOMAINES DU VIGNOBLE LIGÉRIEN. ENTRE HÉRITAGE CULTUREL ET ÉMULATION COLLECTIVE, NOTRE TERROIR DE L'ANNÉE IMPRESSIONNE

PAR DENIS HERVIER

Développé à partir du VI<sup>e</sup> siècle, représenté au XV<sup>e</sup> dans l'enluminure célèbre des Très Riches Heures du duc de Berry, livre d'heures commandé par Jean de Berry et conservé au musée de Condé à Chantilly, le vignoble du Saumurois aurait pu disparaître à de multiples reprises. Surmontant les crises, il réunit aujourd'hui sept appellations. La plus prestigieuse, saumur-champigny, existe depuis 1957. Ce secteur remarquable est délimité au nord par la rive gauche de la Loire, à l'ouest par Le Thouet, l'un de ses affluents, et à l'est par la forêt de Fontevraud. Une zone de 1 500 hectares où l'on trouve les localités de Chacé, Dampierre, Montsoreau, Parmay, Saint-Cyr-en-Bourg, Souzay-Champigny, Turquant, Varrains et Saumur. Partout, un même sol de tuffeau, pierre qui servit à construire les châteaux de la Loire, et des paysages bucoliques.

## CHAMPIGNY, « CHAMPS DE FEU »

D'origine latine, le nom de champigny, campus ignis, signifie « champs de feu ». L'une des forces de l'appellation tient dans sa situation géographique. Elle constitue la limite orientale des terres soumises à l'influence océanique de l'Atlantique. L'été, le tuffeau emmagasine la chaleur durant la journée et la restitue la nuit. Le vignoble est planté sur des coteaux parallèles au fleuve, de manière idéale pour favoriser une bonne maturité des raisins. Les vallées encaissées de la ré-

gion des Mauges, la forêt de Fontevraud et les cours d'eau (Loire et Thouet) protègent des excès d'humidité. La moyenne pluviométrique annuelle y atteint 500 millimètres quand la moyenne nationale se situe plutôt autour des 900. Côté mercure, c'est la zone la plus chaude de la région avec une température moyenne à l'année de 15,7 degrés.

## GLOIRE DES ANNÉES FOLLES

Le saumur-champigny devient un vin prisé par les ambassades européennes durant les Années folles. Le cru le plus célèbre de l'appellation, Clos Rougeard, vend à cette époque ses rouges au même prix que les deuxièmes grands crus classés du Médoc. À la lecture d'un catalogue de l'enseigne Nicolas daté de 1930, on se rend compte du succès des meilleurs vins : Château de Ville-neuve 1921 est proposé à 20 francs et Clos Cristal 1924, à 15 francs. Prix identique pour le même millésime pour un cos-d'estournel ou un brane-cantenac dans le Médoc, tandis que le célèbre Lynch-Bages cote seulement 10 francs. Ce succès est dû en grande partie au travail mené par Antoine Cristal (voir encadré), aussi bien sur le plan culturel que commercial. La Seconde Guerre mondiale stoppe net cette dynamique et engendre, à partir de la Libération, une production moyenne de rosés moelleux et de saumurs blancs. Certes, l'obtention de l'AOC en 1957 permet un renouveau du vignoble. Mais la

majorité des vignerons ont oublié le style raffiné des vins des années 1920. Au milieu des années 1980, répondant à la mode, les grandes villes recherchent des vins rouges ligériens souvent squelettiques pour les servir très frais.

## ROUGEARD EN MODÈLE

Dans ce contexte, le saumur-champigny s'avère plus rentable à produire que les vins voisins. Dans le vignoble, on arrache les blancs, on replante des rouges. Les rendements s'emballent. Certains vont jusqu'à produire plus de 100 hectolitres par hectare. Isolés dans cette médiocrité ambiante, quelques domaines (Filliatreau, Daheullier, Château de Targé, Denis Duveau) commencent à proposer, en plus de leurs vins d'entrée de gamme, des cuvées plus concentrées, issues en général des vieilles vignes. Ce n'est pourtant pas encore une affaire de terroir. Sauf chez les frères Foucault, qui font figure d'extraterrestres. Dès 1969, ils travaillent leur clos Rougeard de la façon la plus naturelle possible, se limitent à un rendement de 40 hectolitres par hectare, élèvent leurs vins dans des barriques en provenance de premiers crus du Bordelais et obtiennent des vins profonds, capables de défier les années. À partir de la fin des années 1980, ce domaine phare situé à Chacé devient un modèle pour la génération montante du Saumurois et ses nouveaux



L'appellation compte quelques clos spectaculaires dans son vignoble. La Loire n'est jamais loin.



KREAZIM

chefs de file : Jean-Pierre Chevallier (Château de Villeneuve), Philippe Vatan (Château du Hureau) ou encore, un peu plus tard, Thierry Germain (Domaine des Roches Neuves) au milieu des années 1990.

### LA PARCELLE AU SECOURS

Avant l'obtention de l'AOC, les vins de Saumur-Champigny suivaient surtout une logique de reconnaissance de la qualité en fonction de leur lieu-dit d'origine, selon un modèle assez bourguignon. Les vigneron abandonnent le principe au cours des années 1970-1980. Après cette période d'errance, ils font machine arrière et remettent progressivement sur le devant de la scène les meilleures parcelles. Exemple le plus célèbre, la mise en avant du lieu-dit Les Poyeux, secteur d'une trentaine d'hectares de plus en plus revendiqué par la génération montante, qui suit là la voie tracée par Charly et Nady Foucault. Il existe pourtant des différences notoires au cœur même de ce lieu-dit selon l'endroit où sont plantées les vignes, sur le secteur très sableux, sur celui plus argileux situé dans les hauteurs et dans les bas, où l'épaisseur sableuse reste très variable. D'où le choix honnête de certains vigneron de proposer des cuvées spécifiques aux secteurs de ce lieu-dit. Par exemple, Fabien Duveau élabore une cuvée



Saumur-Champigny n'est pas épargnée par les gelées de printemps. Les vigneron luttent avec des bougies.

### ANTOINE CRISTAL, BIENFAITEUR DU VIGNOBLE

Il est au vignoble ligérien ce que Dom Pérignon est à la Champagne. Né en 1837 à Turquant, au cœur du Saumurois, Antoine Cristal suit dès 14 ans les traces de son père, marchand ambulant. Intègre, droit, il possède un sens avisé des affaires et séduit grâce à sa finesse d'esprit enveloppée d'une rude bonhomie. À Roubaix, il fait fortune dans le textile. Une de ses fabriques donnera naissance, par extension, à La Redoute. En 1886, changement de vie, retour au pays de son enfance. Il achète le château de Parnay pour réaliser l'un de ses rêves, devenir vigneron. La crise du phylloxéra décime le vignoble. Il est alors l'un des premiers à se procurer des plants américains pour les utiliser en porte-greffes. Ils s'acclimatent rapidement aux terroirs et sauvent le vignoble. Son engagement dans la recherche de qualité est total. Il abhorre la chaptalisation « sortie du cerveau des chimistes » et milite pour l'élaboration d'une viticulture peu interventionniste. Observateur et ingénieux, l'homme édifie dans son vignoble, entre 1898 et 1904, un système de murs en pierre de tuffeau alignés de manière parallèle sur trois kilomètres et percés d'orifices à intervalles réguliers pour y faire passer le pied des ceps. Les sarments, le feuillage et les grappes se développent de l'autre côté du mur, plein sud. Les pieds au frais et le corps au soleil, la vigne ainsi palissée donne aux raisins une richesse supplémentaire, obtenue de manière naturelle. Rapidement, les baies sont en avance d'au moins un mois sur le plan de la maturité. Un premier clos, situé à Parnay, est planté selon cette méthode avec des vignes de raisins blancs. Mais son grand œuvre est à Champigny, où huit hectares sont plantés en rouge. Le succès est à la hauteur de ces investissements importants. En une quinzaine d'années, son vin fait le tour des grands restaurants parisiens, des meilleurs palaces américains et des cours européennes. Les distinctions se multiplient, les acheteurs célèbres se bousculent. Le tsar de Russie, le prince de Galles (futur roi Édouard VII) se font expédier ce précieux nectar. Georges Clémenceau, grand ami de Cristal, le félicite sur place : « Je n'oublierai pas ma visite au château de Parnay. Un pays qui produit ce vin est un grand pays, car il n'y a pas de grand pays sans histoire et sans grande civilisation ». Le « Père Cristal » lègue son clos magique en 1928 aux Hospices de Saumur qui l'exploitent toujours par l'intermédiaire bienvenu de la cave Robert et Marcel. Cette coopérative y affiche ses ambitions et son grand savoir-faire. L'autre joyau, le château de Parnay et son clos d'Entre les murs, est aujourd'hui la propriété de Régis Vincenot qui y développe un projet œnotouristique de premier ordre prévu pour 2024, avec un hôtel, un restaurant, un lieu de dégustation des vins de Loire et d'échanges autour de la philosophie d'Antoine Cristal.

issue du secteur des Hauts Poyeux, concentrée et taillée pour la garde, et une cuvée issue du secteur des Bas Poyeux, plus en rondeur et en buvabilité immédiate. Soulignons aussi que ce vigneron talentueux produit sur un hectare le seul blanc des Poyeux, issu en partie de très vieilles vignes. Ailleurs, Antoine Sanzay assemble deux parcelles situées à des altitudes différentes et bénéficiant d'expositions distinctes, ce qui est aussi le cas de Clos Rougeard. Autre originalité, la couleur verte de certains secteurs sableux, comme cette parcelle des « bas » exploitée par Caroline Meurée et Hervé Malinge (Domaine des Sables Verts). Ce couple attachant y signe un vin élégant au tannin croquant, long et persistant.

### LES JEUNES POUSSES VERDISSENT

Cette génération de vigneron a permis de faire entrer l'appellation dans la modernité et dans son époque. C'est elle qui a aussi largement contribué à préparer le terrain pour les jeunes talents d'aujourd'hui comme Amélie Neau (Domaine de Nerleux), Arnaud Lambert, Antoine Sanzay, Dominique Joseph (Le Petit Saint Vincent), Fabien Duveau, Mathieu Vallée (Château Yvonne), Jean-Noël Millon (La Source du Ruault), Philippe Porché (Domaine de Rocheville), Pierre-Adrien Vadé, etc. Autant de références prometteuses auxquelles il faut ajouter le retour auprès de leurs parents respectifs de Cécile et Caroline Chevallier (Villeneuve) ainsi que de Louis et Jeanne Germain (Roches

Neuves). Sur le plan des pratiques culturelles, l'appellation s'est engagée dès les années 2010 dans un programme de biodiversité couvrant l'ensemble de son territoire, notamment par l'implantation d'un réseau de haies et d'arbustes censés abriter oiseaux et insectes. Aujourd'hui, les meilleurs vigneron de Saumur-Champigny multiplient les sélections parcelles, travaillent dans les vignes de la manière la moins interventionniste possible et se convertissent au bio et à la biodynamie. Cette évolution vertueuse concerne plus de 50 % de la superficie du vignoble, 90 % si l'on ajoute les domaines certifiés Haute valeur environnementale.

### CÉPAGE ROUGE SUR TERRE BLANCHE

Le tuffeau joue un rôle régulateur. Cette roche calcique du Crétacé supérieur absorbe les précipitations hivernales et les restitue au cours des périodes estivales, la vigne obtenant ainsi son quota d'eau régulier pour un développement harmonieux.

Même si les sols peuvent être argileux ou sableux en surface, le tuffeau joue, en profondeur, un rôle d'éponge, distillant à la vigne l'eau et les éléments nécessaires à une maturité régulière. Géologiquement, ces terres blanches de tuffeau appartiennent au Bassin parisien alors que le sol de l'Anjou noir, tout proche, se compose des schistes du Massif armoricain. Pendant des siècles, la côte principale qui borde la Loire était réservée pour la plantation des blancs. Après la Seconde Guerre mondiale, on arracha massivement les blancs au profit du cabernet franc déjà présent depuis le Moyen-Âge dans les secteurs situés autour de l'abbaye de Fontevraud. « En 1982, lorsque je me suis installé, nos vins blancs se vendaient deux fois moins cher que les rouges », précise Jean-Pierre Chevallier, propriétaire du domaine de Villeneuve. Le cabernet s'installa ainsi progressivement dans les secteurs de bord de Loire, complétant ainsi, en ce qui concerne l'appellation, les parcelles au sol calcaire friable des villages de Var-

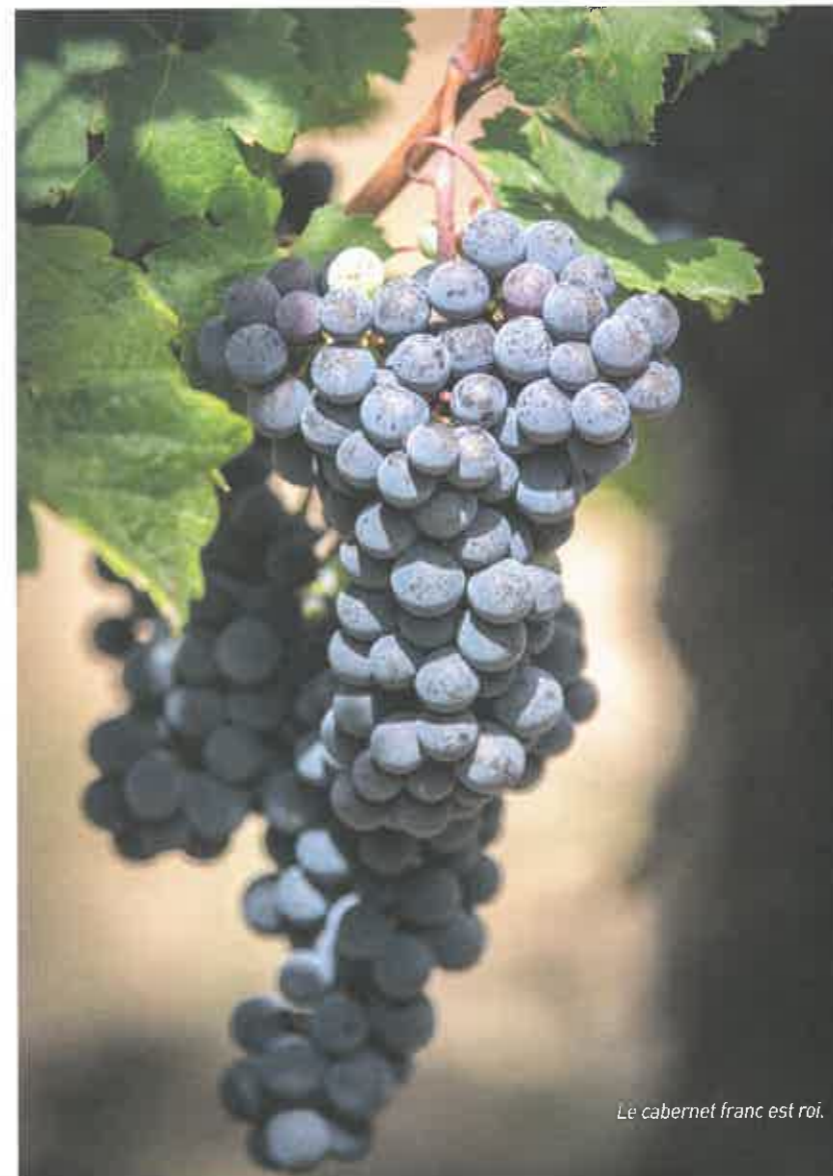
rains et Chacé, historiquement dédiées aux vins rouges. Sur cette ex-côte à blancs, le sol composé de calcaires lacustres froids et denses convient bien au cabernet franc, lui donnant longueur, distinction et structure en bouche une fois vinifié, tout en gardant des notes éclatantes de fruits rouges, de petites baies noires et de violette quand son raisin est mûr. Deux autres cépages sont autorisés dans le décret d'appellation de 1957. Le cabernet-sauvignon, intéressant pour ses notes aromatiques de cassis et de tabac dans les millésimes chauds. Et le pineau d'Aunis, expressif grâce à ses arômes poivrés. Si le cabernet-sauvignon est presque aujourd'hui complètement abandonné dans les encépagements et les assemblages, le pineau d'Aunis est volontiers replanté pour apporter plus de fraîcheur dans le contexte du réchauffement climatique.

### BON JEUNE, BON VIEUX

Les meilleurs terroirs donnent une expression et une structure aux vins qui permettent un bon vieillissement après la mise en bouteille. Ils se situent dans les communes de Varrains, Chacé, proche de la fosse de Chaintres, sans oublier les villages de Dampierre, Souzay et Saumur. Terroirs plus froids, ceux situés à Turquant, Parnay, Montsoreau et Saint-Cyr impliquent souvent des vendanges plus tardives, bien qu'ils soient désormais bien aidés par le changement climatique et particulièrement intéressants dans les années chaudes comme 2018, 2019 ou 2020. Les vins peuvent s'apprécier dans leur jeunesse, savoureux par leurs arômes de framboise, groseille, cerise noire, cassis ou mûre. D'un point de vue aromatique, les crus se distinguent en matière de raffinement et de subtilité selon la présence ou non au nez de notes d'iris ou de violette. On les trouve dans les meilleurs vins rouges de Saumur-Champigny, même jeunes, avant leur évolution vers l'arôme noble de truffe. En bouche, le tannin est souvent arrondi, quand saumur et anjou peuvent être parfois plus rigides.

### ANNÉES VARIÉES, FORTUNES DIVERSES

2021 est une année ligérienne classique, comme celles de la fin du siècle dernier. Le réchauffement climatique bénéficie pour le moment à la bonne maturité du cabernet franc. Parfois un peu trop, comme en 2018. Là, les expressions de terroir sont encore en retrait, gommées par le millésime solaire. Ce qui n'est pas le cas pour le millésime 2020 et surtout le 2019, année exceptionnelle dans ses équilibres. Tout en droiture, le 2017 se goûte aujourd'hui très bien, 2015 séduit par son charme et les millésimes 2016 et 2014 peuvent encore patienter en cave. Heureuse surprise, 2011 permet d'attendre le 2010, toujours d'une étonnante jeunesse. ■



Le cabernet franc est roi.

## La dégustation

S'il existe des différences, le terroir de Saumur-Champigny se révèle l'un des plus homogènes de la Loire. Il existe une constante, le socle calcaire. Il constitue le dénominateur commun à l'appellation. Suivant les endroits, là où le sol est peu profond, le vin produit se montre plus de fraîcheur. C'est le cas des crus de l'ex-côte des blancs en bordure de la Loire. Au contraire, sur les sols plus profonds, le vin se révèle dense et charnu. Ce sont les crus situés plus à l'intérieur des terres. La classification se fait entre vins légers et vins plus complexes. C'est surtout le matériel végétal, son exposition, le travail à la vigne et en cuverie qui font la différence. Néanmoins, les sélections parcelles se multiplient pour la production de vins raffinés et de longue garde. Nous avons classé les vins que nous avons le plus aimé par commune.

### CHACÉ

#### Le Petit Saint Vincent, Le Clos Lyzières 2019

**92** Issue d'une parcelle après les Poyeux exposé sud, sud-est, à cheval sur plusieurs communes, veine de sable et on va vers l'argilo calcaire, ce qui donne un tannin sanguin et profond. **2022>40**  
**16,50 euros**

#### Clos Rougeard, Clos du Bourg 2002

**97** Certainement l'un des plus grands millésimes produits depuis le début de ce siècle, tannin délié et profond, suavité et énergie émouvante par ses accents floraux et terriens en finale. **2022>52**  
NC

### CHACÉ - LES POYEUX

#### Domaine des Roches Neuves, Terres Chaudes 2020

**91** Issu d'une vigne située sur la butte des Poyeux mais non revendiqué sur l'étiquette. Charme et profondeur, fruité expressif. **2022>32**  
**24 euros**

#### Domaine Fabien Duveau, Les Bas-Poyeux 2020

**91** Seul propriétaire à isoler le bas et les hauts des Poyeux, Fabien Duveau offre deux versions différentes de ce parcellaire. Attaque toute en rondeur, tannins gagnés qui prolongent un fruit superbe, finale nuancée et saline. **2025>46**  
**16 euros**

#### Domaine Fabien Duveau, Hauts-Poyeux 2020

**92** Nez fumé avec une touche de fruits rouges, tannins fermes, élevage un rien appuyé mais le fruit reprend le dessus, finale complexe. **2026>50**  
**23 euros**

#### Le Petit Saint-Vincent, Les Poyeux 2019

**92** Intense et plein avec du charme et de la retenue, ce poyeux soyeux est une référence pour l'appellation. **2025>45**  
**21 euros**

#### Robert & Marcel, Les Poyeux 2019

**92** Robe profonde, arômes de cassis et de framboise, bouche veloutée, charnue, élégante avec une belle intensité finale. Une belle affaire à moins de 10 euros. **2022>42**  
**8,50 euros**

#### Domaine des Sables Verts, Les Poyeux 2020

**93** Longueur étirée, subtilité de tannin, finale longue, fraîche, florale et aérienne, beaucoup d'élégance et taillé pour la garde. Coup de cœur. **2022>40**  
NC

#### Domaine Antoine Sanzay, Les Poyeux 2019

**94** Allonge pulpeuse en fraîcheur, profondeur et nuances dignes du cru, plus raffiné que le 2018 où le millésime prend le pas sur le terroir. Vin de garde. **2022>45**  
**34 euros**

### DAMPIERRE

#### Domaine de La Folie Lucé, Encore 2020

**91** Vin issu majoritairement des sables limoneux du secteur. Bouche juteuse et enrobée, belle finale montante et florale. Une découverte. **2022>32**  
NC

#### Château du Hureau, Lisagathe 2019

**95** L'une des cuvées les plus abouties de l'appellation issue de vieilles vignes. Ampleur en attaque, bouche profonde et soyeuse. Finale crayeuse complexe. **2022>45**  
**25 euros**

#### Domaine Pierre-Adrien Vadé, Les Châtaigniers 2019

**90** Bouche à la fois expressif et tonique présentant un fruit bien dégagé. Finale longue et élégante. Belle découverte. **2022>30**  
**24 euros**

#### Domaine des Roches Neuves, L'Echelier 2020

**97** Ce clos historique (1,81 hectares d'argiles blanches sur tuffeau) est planté avec des vignes de plus de 50 ans. Attaque caressante, crayeux subtil, plein de vitalité qui finit sur une envolée minérale. **2022>40**  
**50 euros**

#### Domaine des Roches Neuves, Les Mémoires 2020

**97** Deux hectares de vignes quasi centenaires et le point culminant de l'appellation. Nez de cerise infusée, énergie saine, accents floraux en finale. Irrésistible. **2022>40**  
**44 euros**

### CHARENTRES

#### Domaine Clotilde Legrand, La Chaintrée 2014

**90** Saumur-champigny de grand classicisme, avec un tannin encore serré et une belle droiture de constitution. **2022>32**  
**12 euros**

#### Domaine des Sables Verts, Chaintres 2019

**94** Nez profond, belle intensité en bouche avec un tannin puissant et fin, finale raffinée d'une grande fraîcheur. Excellent. **2022>35**  
NC

#### Domaine des Roches Neuves, La Marginale 2020

**93** Sur ce terroir profond de la fosse de Chaintres, Thierry Germain a enrouté ses premières vignes. Vin équilibré, tannin fondu, ponctuation finale savoureuse. **2022>37**  
**35 euros**

#### Domaine Jeanne Germain et Florent Bouvet, Coulée 2020

**92** 40 % de grappes entières ce qui permettent à cette cuvée sur argile d'exprimer des notes florales, qui donnent du charme à la bouche sérieuse et tannique. **2022>32**  
**17 euros**

### SOUZAY

#### Clos Cristal 2018

**92** Rubis pourpre, nez profond de fruits rouges, notes poivrées et épicées. La bouche est dense avec des tannins bien dessinés. Il donnera toute sa mesure d'ici cinq à dix ans. **2025>45**  
**65 euros**

#### Château de Villeneuve, Le Grand Clos 2018

**96** Texture soyeuse et déliée, allonge profonde qui se déroule progressivement avec un éclat du fruit remarquable et une impression de pureté. **2022>37**  
**26 euros**

#### Clos des Cordeliers, Prestige 2017

**93** Tannin raffiné, long et persistant, finale minérale superbe. Un coup de cœur sur le millésime. **2022>35**  
**14,50 euros**

### SAINT-CYR-EN-BOURG

#### Domaine Antoine Sanzay, Terres Rouges 2020

**92** Les 40 % de vendanges entières lui donnent des tonalités florales et poivrées, belle fraîcheur, cuvée délicieuse. **2022>35**  
NC

#### Domaine de la Guilloterie, Les Loges 2018

**90** Allonge séveuse avec du rebond et des accents de fruits noirs et de poivre de Kampot. **2022>37**  
**10,90 euros**

#### Domaine de Nertheux, La Louve Alpha 2018

**93** Issu du coteau argilo-calcaire de Tire-Vaud. Vinification intégrale dans une barrique de 500 litres, ample et profond, notes de fruits noirs frais, finale rayonnante. Taillé pour la longue garde. **2025>45**  
**33,40 euros**

#### Domaine Arnaud Lambert, Clos Moleton 2019

**96** Ce grand terroir du secteur donne un vin subtil au tannin velouté et frais d'une grande délicatesse. **2022>50**  
**31 euros**

#### Domaine des Sanzay, Beauregard 2018

**91** Terroir sablo-argileux sur calcaire de 40 ares. Long et parfaitement équilibré, grâce à une belle fraîcheur tannique. **2024>44**  
**17 euros**

### VARRAINS

#### La Source du Ruault, Sensei 2017

**92** Complexité et nuance en bouche, tannins subtiles, finale profonde et grande fraîcheur. **2022>32**  
**18 euros**

#### Domaine des Sanzay, Les Dares 2018

**90** Parcelle de 55 ares, sol argilo-calcaire et vignes de 60 ans. Intense même si son tannin se resserre à ce stade. **2025>37**  
**17 euros**

#### Domaine Les Insolents, Champ Marin 2019

**89** Cette parcelle porte les vignes d'une trentaine d'années sur un sol argilo-calcaire, robe profonde allonge enrobée et finale saline. **2022>32**  
**20 euros**

#### Domaine Clotilde Legrand, Les Rogelins 2011

**92** Fruit frais (fraise des bois) présent au nez comme en bouche, tannins souples et bonne longueur. Facture classique. **2022>32**  
**22 euros**

#### Clos Maurice, Fernande 2020

**91** Grande intensité veloutée, notes de fruits noirs, finale magistrale. **2022>37**  
**35 euros**

#### Domaine Lavigne, L'Inattendue 2020

**89** Tannin profond et enveloppant qui se met tout juste en place. **2022>37**  
**16 euros**

### PARNAY

#### Château de Parnay, La Coulée du Méridien 2016

**92** Exceptionnel terroir argilo-calcaire situé face au Château de Parnay. Une partie des parcelles est aménagée en terrasses (exposé sud). Belle matière et grand fruit. **2024>44**  
**75 euros**

#### Domaine des Closiers, Les Coudraies 2020

**92** Soyeuse et raffinée, la bouche offre un tannin profond et calibré représentatif de ce secteur. **2022>35**  
**29 euros**

#### Domaine de Rocheville, Le Roi 2018

**92** Cette sélection parcellaire de vignes de 45 ans donne un vin généreux à la fraîcheur menthée, tannin séducteur par son élégance. **2022>32**  
**17,90 euros**

#### Château Yvonne, Le Beaumeray 2018

**93** Issu d'un parcellaire de sables éoliens sur tuffeau. Vin séveux encore dans ses langes, intensité tannique, il gagnera en nuances dans le temps. **2022>35**  
**41 euros**

#### Domaine de la Paleine, Papageno 2016

**92** Salivant au nez comme en bouche, tannin droit et juteux, avec une finale pleine de distinction. **2022>37**  
**22 euros**

### SAUMUR

#### Domaine Pierre-Adrien Vadé, Léa 2017

**89** Finale bien assise, avec une belle fraîcheur et une allonge épicée. **2022>30**  
**19 euros**

#### Domaine des Roches Neuves, Franc de Pied 2020

**95** Sur la veine de sable du Clos Bonnet à Saumur, Thierry Germain produit cette cuvée où l'éclat floral du cabernet franc s'exprime avec une gourmandise irrésistible. **2022>32**  
**36 euros**

#### Domaine La Seigneurie, Le Clos de la Seigneurie 2019

**90** Profil charnu avec un tannin qui se détend dès le cœur de bouche, belle finale longue et intense. **2022>40**  
**12 euros**

### TURQUANT

#### Robert & Marcel, Clos Pérou 2019

**90** Entouré de hauts murs, ce clos se situe près de Turquant en bordure de plateau. Un 2019 puissant et élégant avec une belle persistance épicée. Bel équilibre. **2022>32**  
**8,50 euros**

#### Château Yvonne 2019

**92** Assemblage de deux parcelles de Parnay et une de Turquant. Dense avec un tannin élégant, bon potentiel de garde. **2022>32**  
**24 euros**

#### Domaine Chancelle, Coup de Foudre 2018

**92** Tannin soyeux, profondeur, finale raffinée et saline qui équilibre parfaitement la richesse du millésime. **2022>32**  
**15 euros**

### LES VIEILLES VIGNES

#### Château de Villeneuve, Vieilles Vignes 2019

**94** Robe grenat profonde, arômes de fruits rouges et de fumé, touche florale précédant une bouche séveuse aux tannins fermes, soyeux et frais. **2022>42**  
**17 euros**

#### Domaine Filtiatreau, Vieilles Vignes 2018

**90** Tannin velouté qui possède de la tension et une fraîcheur bienveillante en finale. **2022>35**  
**16 euros**

#### Langlois-Château, Vieilles Vignes 2018

**91** Cette cuvée a besoin de temps pour donner toute sa mesure et exprimer un tannin à la fois velouté et tendu. **2022>40**  
**20,50 euros**

# ROIS ET REINES DU GRAND FLEUVE

TOUS CES DOMAINES ONT CE PETIT QUELQUE CHOSE DE PLUS. DE L'ENVIE, DU TALENT ET UNE PASSION POUR LA LOIRE

## ANJOU SAUMUR

### Alliance Loire

★★★★

Ce regroupement de caves coopératives parfaitement dirigée propose une gamme large, organisée en segments qualitatifs. Il couvre l'essentiel de la vallée de la Loire grâce aux apports de près de 800 viticulteurs : 4 000 hectares vinifiés en font un acteur majeur de la région. En refonte, l'offre est aujourd'hui de plus en plus recommandable, avec une belle progression pour ceux de la gamme Itinéraires. Une signature ligérienne sincère qui nous plaît beaucoup pour son dynamisme.

- Château du Bellay, Saumur-Champigny 2018 | Sec | 2022-2027 | 16 € 89
- Clos de Péron, Saumur-Champigny 2019 | Sec | 2022-2023 | 8,5 € 90
- Poyeux, Saumur-Champigny 2019 | Sec | 2022-2024 | 8,5 € 92

### Domaine Patrick Baudouin

★★★★

Avec ses filles Anne et Marie, Yves Patrick Baudouin est devenu une référence du chenin en Anjou. En puriste, il choisit la voie de l'excellence. Avec 14 hectares de vignes (dont 10 hectares de chenin, avec un hectare en quarts-de-chaume et 90 ares en savennières), situés sur les plus spectaculaires terroirs de l'Anjou Noir (schistes, grès et roches volcaniques) et cultivés en bio. Une propriété modèle.

- Effusion, Anjou 2020 | Sec | 2022-2042 | NC 94
- Cornillard, Anjou 2018 | Sec | 2022-2022 | NC 95

### Domaine Belargus

★★★★

Ivan Massonnat, homme d'affaires parisien passionné de vin, a racheté le domaine de Jo Pithon. Depuis, le néo-vigneron a acquis dix hectares du domaine Laffourcade en quarts-de-chaume et le fameux clos des Treilles, joyau en coteaux-du-layon. La dernière acquisition vient apporter une nouvelle parcelle exceptionnelle de 45 ares en savennières. 26 hectares de grands terroirs angevins travaillés par une équipe respectueuse des lieux. Le domaine est sur la voie de l'excellence et les vins ne cessent de progresser. Les liquoreux appartiennent à l'élite ligérienne. D'autres projets doivent voir le jour bientôt.

- Gaudreux, Savennières 2019 | Sec | 2022-2027 | 25 € 93
- Rochères, Savennières 2019 | Sec | 2022-2022 | 19 € 92

### Domaine de la Bergerie

★★★★

Avec ses filles Anne et Marie, Yves Guéniard cultive 35 hectares de vignes, en agriculture biologique. Ce travail en famille imprime une marque dynamique aux vins. De plus en plus de finesse et d'éclat, avec des blancs secs tout à fait recommandables.

- Clos Le Grand Bleu, Savennières 2019 | Sec | 2022-2022 | 22 € 90
- Terzilles, Anjou 2019 | Sec | 2022-2022 | 23,5 € 92

### Domaine Thibaud Boudignon

★★★★

Thibaud Boudignon est la star des grands chenins de Loire.

Ce vigneron perfectionniste a hissé son exploitation (créée en 2009) au sommet de l'Anjou. Avec 6 hectares dont trois à Savennières, conduits en agriculture biologique, il réalise des blancs impeccablement ciselés, vendus sur les plus belles tables étoilées. Ses vins sont courtisés pour leur pureté et leur tension cristalline. Finesse, maîtrise, pureté. Un artiste des grands blancs en France.

- La Vigne cendrée, Savennières 2020 | Sec | 2022-2042 | 55 € 96
- Clos de la Nivette, Franc de pied, Savennières 2020 | Sec | 2022-2023 | NC 95

### Domaine Bouvet-Ladubay

★★★★

Depuis son rachat de Bouvet-Ladubay, la famille Monmousseau redevient propriétaire d'une entreprise qu'elle n'a jamais cessé de diriger. Toujours en quête de nouveautés et de qualité, elle continue de produire avec une technique très pointue des effervescents d'excellence. Les bulles sont très stylées, elles associent le fruit à la minéralité du chenin. Elles constituent l'une des priorités sur la Loire notamment sur les cuvées trésor : pour moins de 15 euros, on peut étonner les amis, en cachant l'étiquette. Le domaine produit également de très bons vins tranquilles à moins de 10 euros.

- cuvée Trésor, Saumur-Mousseux 2019 | Bul | 10 € 90
- Saphir Vieilles, Saumur 2019 | Bul | 10 € 89

### Domaine du Closel

★★★★

Sur ses 15 hectares à Savennières, Évelyne de Pontbriand observe et expérimente dans l'optique de produire des grands vins. Après avoir adopté la biodynamie, elle mène aujourd'hui un projet plus global d'agro-foresterie. Ses savennières sont d'un style ample et riche, récoltés toujours mûrs, conjuguant ainsi minéralité, gras et longueur. Vins et accueil au domaine sont remarquables.

- Les Caillardières, Savennières 2019 | Sec | 2022-2040 | NC 91
- Le Clos du Papillon, Savennières 2019 | Sec | 2022-2042 | 48 € 92

### Domaine des Closiers

★★★★

Avec 15 hectares bien situés dans l'appellation saumur-champigny, autour de la commune de Parnay, Elie Moirin, Anatole de la Brosse et Loïc Yven prennent soin de ce domaine de plus en plus demandé. Les vins sont issus de vignes conduites en agriculture biologique et propose des rouges de cabernet franc vinifié avec soin pour conserver un maximum de fruit. De jolis vins énergiques et bien élevés.

- Les Coudrées, Saumur-Champigny 2020 | Sec | 2022-2022 | 29 € 92

### Domaine du Collier

★★★★

Dans le pas de son père Charly, ancienne figure emblématique du Clos Rougeard, Antoine Foucault a créé ce domaine de 6 hectares avec sa compagne Caroline Boi-

reau en 1999. Cultivé en biodynamie, le vignoble fait aussi une belle place au chenin, sur les coteaux de Brézé. Une nouvelle cave et un enthousiasme au service des terroirs participent à l'élan actuel de ce domaine phare du Saumurois. Les rouges ont gagné en complexité, raffinement et charme. Adresse modèle.

### Clos Cristal

★★★★

Ce domaine mythique appartient depuis 1928 aux Hospices de Saumur à la suite du legs d'Antoine Cristal, qui le fit boire à son ami Clemenceau et à la cour d'Angleterre. Aujourd'hui le cru a été repris avec succès par la cave coopérative de Saumur. Elle replante une bonne partie du vignoble et continue à travailler en bio, élevant longuement les vins. Si le millésime 2017 permet de célébrer les 130 ans du domaine, il marque une inflexion du style vers plus de fraîcheur immédiate et un tannin plus élégant.

- Clos Cristal, Saumur-Champigny 2018 | Sec | 2022-2025 | 45 € 92

### Domaine Fabien Duveau

★★★★

Dans ses caves souterraines du XIV<sup>e</sup> siècle, Fabien Duveau incarne la 8<sup>e</sup> génération à la tête du domaine familial de Chacé comptant une quinzaine d'hectares, avec des parcelles qui chantent bien aux oreilles des amateurs : Poyeux, et Bourg jouent le haut de l'affiche avec des vins certifiés bios structurants et élégants dotés d'une belle persistance aromatique. Les 2020 sont une priorité sur l'appellation. C'est l'une des révélations de l'année.

- Hauts Poyeux, Saumur-Champigny 2020 | Sec | 2022-2023 | 23 € 92
- Le Bois du Chêne, Saumur | Sec | 2022-2024 | 21 € 93

avec passion le métier de vigneron. C'était en 2007. Réunissant le domaine Jo Pithon et le château de Chamboureau, ils ont formé FL et se sont adjoints les conseils de Stéphane Derenoncourt, l'un des grands consultants du Bordelais, jusqu'en 2013. La voie biologique a dès le départ été une évidence, et depuis 2014 la biodynamie est expérimentée. 27 hectares en production magnifiquement situés (sur un total de 38 hectares) - dont 4 hectares sur la Roche aux Moines - qu'ils travaillent avec soin, à la bourguignonne, livrent sur Savennières une série de cuvées parcelles. Une valeur sûre.

### Clos de l'Écotard

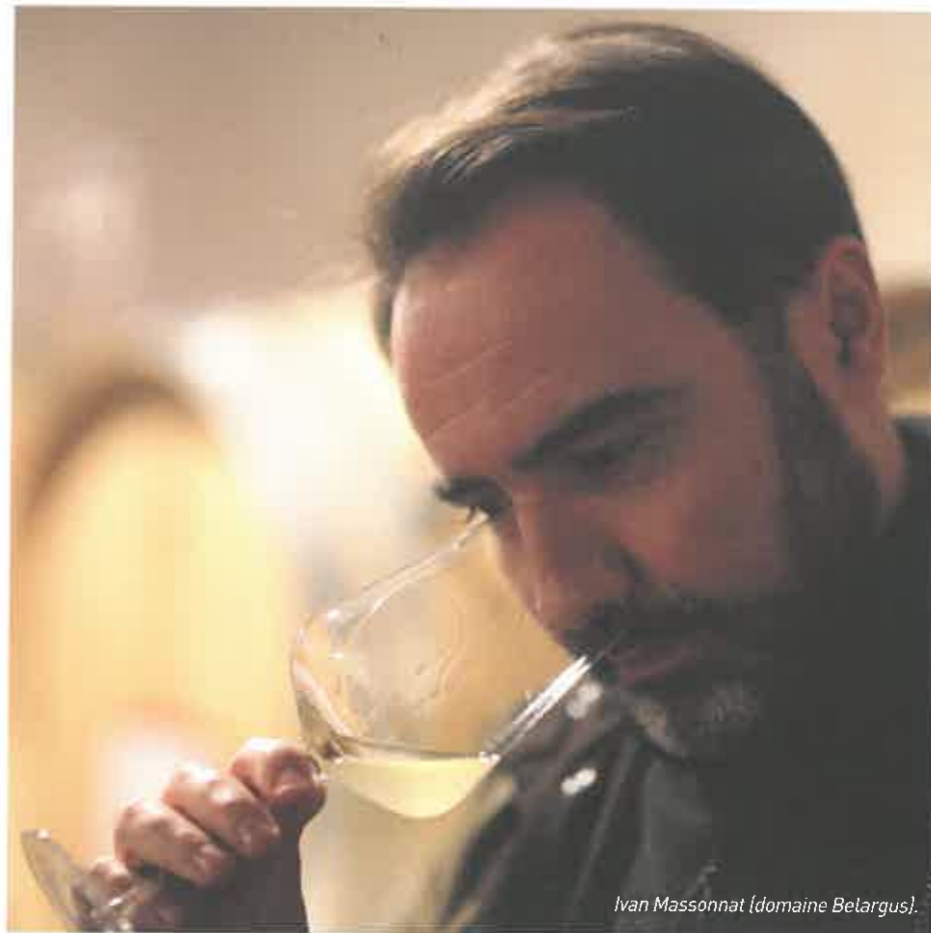
★★★★

Cette adresse confidentielle 100 % chenin est prisee des amateurs comme des professionnels. Michel Chevré a longtemps secondé Thierry Germain (domaine des Roches Neuves), avant de constituer ce domaine de trois hectares situés à Courchamps. Thibaud, son fils, reprend les rênes en continuant sur la lancée : des blancs purs et précis, toujours salins.

### Domaine FL

★★★★

Philip Fournier (docteur en informatique, serial-entrepreneur) et son fils Julien ont embrassé



Ivan Massonnat (domaine Belargus).

- Clos Les Pentes, Saumur 2020 | Sec | 2022-2025 | 50 € 92
- Les Quarts, Saumur 2017 | Bul | 2022-2025 | 24 € 92

### Château de Fesles

★★★★

Située près du village de Bonnezeaux, cette propriété célèbre est depuis 2008 dans le giron du groupe Grands Chais de France qui y effectue un beau travail de remise en forme et de sélection. Les 40 hectares - dont la moitié plantée de chenin, l'autre en cabernet franc - produisent des vins dans les trois couleurs. Les liquoreux sont récoltés en cinq à sept tris successifs, élevés en barriques de 400 litres, avec un tiers de bois d'acacia. En grands progrès ces derniers millésimes.

### Domaine FL

★★★★

Philip Fournier (docteur en informatique, serial-entrepreneur) et son fils Julien ont embrassé

rois. Sa nouvelle cuverie (2017) lui permet de monter en puissance. Il exploite 17 hectares de vignes cultivées en bio, sur des terres argilo-calcaires dans les secteurs de Bizay et de Brézé, sur des sols profonds dans la région de Montreuil-Bellay. Ces grands vins ont gagné en pureté d'expression sur les derniers millésimes et constituent l'élite du Saumurois. De la cuvée domaine aux cuvées parcelles, le travail est méticuleux. Il faut s'en emparer sans hésiter.

- Les Arboises, Saumur 2019 | Sec | 2022-2020 | 34 € 93
- Brézé, Saumur 2019 | Sec | 2022-2045 | 34 € 95
- Clos de Bouchaux, Saumur 2020 | Sec | 2022-2027 | 25 € 92

### Château du Hureau

★★★★

Ce domaine attachant est l'un des meilleurs rapports qualité-prix de tous les grands vins de Loire. Philippe Vatan est toujours en première ligne de ce domaine exemplaire. La vingtaine d'hec-

### Domaine Guiberteau

★★★★

Romain Guiberteau est l'une des grandes signatures du Saumu-

tares est travaillée selon un mode d'agriculture bio. On recherche la fraîcheur et le volume en bouche sur les rouges. On peut acheter en toute confiance

- Four à Chaux, Sautour-Champigny 2020 | Sec | 2020-2021 | 10 € | 93
- Argile, Sautour 2021 | Sec | 2020-2021 | 16 € | 91

### Domaine de Juchepin

Moustaches effilées, voix de ténor, Eddy Oosterlinck-Bracke et son épouse Mileine réalisent des grands liquoreux dans la vallée du Layon et progressent sur les secs. Les derniers millésimes possèdent une bonne vibration, le vignoble est cultivé en biodynamie. Riches et complexes, les

liquoreux font office de référence. Une belle adresse en Layon où s'arrêter pour compléter sa cave.

- Quart de Juchepin, Coteaux du Layon Fyve d'Anjou 2020 | Millésime | 2020-2021 | 29 € | 92
- Le Paradis, Anjou 2019 | Brut | 2019-2021 | 24 € | 90

### Domaine Arnaud Lambert

Arnaud Lambert a rassemblé sous son nom le domaine familial de Saint-Just et celui du château de Brézé qu'il exploite. Ces vignobles sont cultivés selon une démarche proche de la biodynamie. Les vins séduisent par leur tension et blancs comme rouges sont ici raffinés. L'âge respectable des vignes y est pour beaucoup, le

talent également. Une adresse de référence, avec de bons rapports qualité-prix.

- Montée des Roches, Sautour-Champigny 2019 | Sec | 2020-2021 | 20 € | 93
- Coulée de Saint-Cy, Sautour 2018 | Sec | 20 € | 96
- Clos du Mûle, Sautour 2021 | Sec | 2020-2021 | 15 € | 92

### Langlois-Chateau

Détenu depuis 1973 par la maison de Champagne Bollinger, ce domaine sérieux et travailleur signe une série de crémants-de-Loire de grande qualité, à des tarifs oscillant entre 13 et 22 euros. Les deux extra-bruts millésimés, quadrille et réserve, sont parmi les meilleurs de la Loire pour leur assise et leur finale enlevée. Les 95 hectares sont conduits en lutte raisonnée et les vins tranquilles produits sont vinifiés dans une optique de garde. Une référence.

- Vieilles Vignes du Domaine Langlois-Chateau, Sautour 2018 | Sec | 2020-2021 | 20,56 € | 91
- Quadrille, Crémant de Loire 2016 | Extra-brut | 2020-2021 | 24 € | 92

### Domaine aux Moines

Tessa Laroche conduit ce domaine modèle de Savennières (22 hectares) converti à l'agriculture biologique en 2009, sur la route de la biodynamie. Des chenins secs et liquoreux d'une grande pureté. 80 ares de rouges (cabernet franc et cabernet-sauvignon) forment une cuvée confidentielle. Une belle adresse, promesse de beaux vins de garde.

- Savennières - Roche aux Moines 2020 | Sec | 2020-2021 | 30 € | 94
- Savennières - Roche aux Moines 2019 | Sec | 2020-2021 | 30 € | 95

### Domaine de Nertheux

En reprenant les rênes du domaine familial en 2010, Amélie Neau a progressivement imposé ses cuvées qui ont gagné en naturel et en distinction : elle a ajusté les élevages et elle est en train de convertir le domaine en agriculture bio. Cette quadra très dynamique fait l'unanimité à la tête du syndicat de Sautour-Champigny. Elle apporte un souffle nouveau et voit très loin pour son appellation, entraînant dans son sillage toutes les générations, faisant ainsi bouger les lignes de la plus belle des façons, au niveau culturel et culturel.

- Clos des Châtains, Sautour-Champigny 2019 | Sec | 2020-2021 | 12 € | 91
- La Louve Alpha, Sautour-Champigny 2018 | Sec | 2020-2021 | 22 € | 93

### Domaine Ogereau

Emmanuel Ogereau bichonne ses terroirs (anjou, savennières, coteaux-du-layon Saint-Lambert) et livre une partition juste de ses chenins et cabernets, sur ses 23 hectares en agriculture biologique. Cette adresse attachante, représentative du vignoble angevin, est en progression constante depuis quelques millésimes. Définition, finesse, élégance, gourmandise, plaisir immédiat et garde, c'est simple tout est en place et tout est bon.

- Coteaux de Layon Saint-Lambert 2020 | Liquoreux | 2020-2021 | 28 € | 91
- La Martinière, Anjou 2020 | Sec | 2020-2021 | 14 € | 93

### Château de Parnay

Régis Vincenot, le propriétaire du château de Parnay a engagé à la direction Frédrik Filiatreau et côté technique Eric Laurent, l'œnologue talentueux qui est l'un des artisans de la montée qualitative de la cave coopérative de Sautour. En fait cette ancienne propriété du père Cristal (qui sauva le vignoble de Loire du phylloxera), est réputée pour son clos entre-les-murs qui constitue l'un des meilleurs terroirs du secteur, avec une exposition solaire unique sur le secteur. Le blanc entre-les-murs est riche et tendu, les rouges ont gagné en complexité. On est en train de développer ici un projet œnotouristique d'importance pour 2024, avec un hôtel, restaurant et pôle de dégustation ligérien unique et des thématiques autour de la philosophie culturelle du père Cristal.

- Clos d'Entre les Murs, Sautour 2016 | Sec | 2020-2021 | 15 € | 94
- La Coulée du Méridien, Sautour-Champigny 2016 | Sec | 2020-2021 | 15 € | 92

### Château de Plaisance

Du haut de ses 32 ans, Vanessa Cherruau s'est associée à un investisseur pour reprendre en main le château de Plaisance. Poursuivant la biodynamie initiée ici dès 2008, cette fan de chenin possède une vision remarquable. Dès le premier millésime, la pureté minérale des vins est déjà impressionnante, notamment sur les cuvées parceliaires Ronceray et La Grande pièce. Le domaine confirme son renouveau.



Vanessa Cherruau (château de Plaisance).



Caroline Meurée et Hervé Malinge (domaine des Sables verts).

- Les Zerrals, Coteaux de Layon Chevre 2020 | Millésime | 2020-2021 | 44 € | 93
- Ronceray, Anjou 2020 | Sec | 2020-2021 | 20 € | 90

### Domaine des Roches Neuves

Les derniers millésimes de ce domaine de référence sont marqués par une plus grande pureté aromatique, avec un fruit infusé et des textures d'un grand raffinement. En rouge, la cuvée domaine est fraîche avec des tanins souples, les terres-chaudes ont un peu plus de profondeur. La cuvée mémoires est d'un soyeux confondant. Les blancs jouent sur le registre de la tension calcaire : le clos-romans élevé en petit foudre est éminemment cristallin et pur, l'insolite est superbe de maturité et de gourmandise. Les amateurs trouveront leur bonheur avec des cuvées qui figurent sans conteste parmi l'élite de la Loire. Thierry Germain est au sommet.

- Margolis, Sautour-Champigny 2020 | Sec | 2020-2021 | 26 € | 93
- Clos Romans, Sautour 2020 | Sec | 2020-2021 | 57 € | 96
- Les Mémoires, Sautour-Champigny 2020 | Sec | 2020-2021 | 44 € | 97

### Clos Rougeard

Propriété de Martin Bouygues, ce domaine culte de la Loire avait été mis sur le devant de la scène par les frères Foucault. Les trois hectares siliceux et calcaires, mêlés de sables, qui donnent la cuvée poyeux, ont fait la réputation de la maison. L'hectare de clos du Bourg provient de vignes de près de 80 ans sur un sol plus calcaire. Elevage dans 100 % de barriques neuves, c'est un vin puissant en même temps qu'élané et énergique, aux tanins précis et racés. Les autres parcelles d'argilo-calcaires couvrent 4,5 hectares et font l'objet d'un assemblage dans le clos-rougeard, la cuvée générique plus avenante et moins complexe. Les 2016 évoluent par-

faitement et les 2015 signent une année de légende sur le domaine. Il ne faut pas mésestimer les 2017 qui respectent tous les équilibres du millésime.

- Poyeux, Sautour-Champigny 2017 | Sec | 2020-2021 | 16 € | 94
- Clos du Bourg, Sautour-Champigny 2017 | Sec | 2020-2021 | 16 € | 92
- Brété, Sautour 2017 | Sec | 2020-2021 | 16 € | 94

### Domaine des Sables Verts

Caroline Meurée et Hervé Malinge ont su imposer leurs cuvées dans le haut du bouchon de l'appellation Sautour-Champigny en 3 millésimes : en conversion bio, ce domaine de 16 hectares dont un en chenin produit des rouges d'une vitalité et d'un raffinement dignes des meilleurs. Les Poyeux et Chaintres font chanter le cabernet franc.

- Les Poyeux, Sautour-Champigny 2020 | Sec | 2020-2021 | 16 € | 93
- Chaintres, Sautour-Champigny 2019 | Sec | 2020-2021 | 16 € | 96

### Domaine Antoine Sanzay

Antoine Sanzay récupère peu à peu la totalité des vignes familiales (28 hectares) qu'il cultive selon un mode d'agriculture bio. Accessible, la cuvée domaine se boit à la régale. Les terres-rouges développent des accents à la fois floraux et épicés sur une structure concentrée. La cuvée des poyeux est l'une des plus belles de l'appellation. Les vins du domaine brillent à la garde par leur finesse et leur fraîcheur, l'assurance de la meilleure expression de ces terroirs au meilleur prix.

- Les Poyeux, Sautour-Champigny 2019 | Sec | 2020-2021 | 24 € | 94
- Les Essarts, Sautour 2019 | Sec | 2020-2021 | 16 € | 90

### Coulée de Serrant

Éden viticole, la coulée-de-serrant est un lieu où la vie exulte. Nicolas

Joly, pionnier de la biodynamie, a fait de son vin une marque reconnue aux quatre coins du monde. Observation, expérimentation, viticulture modèle, il peut aussi compter sur la vision de sa fille Virginie pour continuer à hisser ce domaine parmi les meilleurs. Quatre hectares en savennières et quatre hectares en roche-aux-moines et un vignoble brouté par les moutons, picoré par les poules et travaillé à main d'homme, en symbiose avec la nature. Incontournable.

- Savennières - Cuvée de Serrant 2020 | Sec | 2025-2045 | 19 € 94
- Les Vieux Clos, Savennières 2020 | Sec | 2025-2030 | 31 € 90

### Château Soucherie

Roger-François Béguinot, industriel à succès dans l'agro-alimentaire (Materna, spécialiste du lait maternel), a réussi son projet vigneron en s'alliant avec les meilleurs spécialistes. Les vins, en appellations anjou et savennières (1,80 hectare au clos des Perrières), coteaux-du-layon et chaume (quatre hectares) trouvent une expression fine et sincère. Le domaine dispose de cinq belles chambres d'hôte et des repas orchestrés par un chef. Une halte de repos bienvenue au cœur de la Loire.



Aurore Günther (vignobles Günther-Chéreau).

- Clos des Perrières, Savennières 2019 | Sec | 2025-2042 | 18 € 95
- Premier Clos, Coteaux du Layon Chaume 2018 | Moelleux | 2025-2042 | 35 € 93

### Château de Villeneuve

Le talentueux Jean-Pierre Chevaller, chef de file du Saumurois, exploite au mieux et en agriculture biologique (certifiée en 2013) la cote calcaire de Souzay. Le clos-de-la-bienboire est un vin de gourmandise. La cuvée vieilles-vignes est dense avec un velouté de texture raffiné. Les blancs sont tous recommandables. Les vins évoluent parfaitement en bouteille, avec des millésimes anciens dignes de ce nom. L'un des domaines les plus excitants de la région de cette dernière décennie.

- Saumur 2021 | Sec | 2025-2032 | 16 € 91
- Les Cerniers, Saumur 2020 | Sec | 2025-2042 | 23 € 94
- Le Grand Clos, Saumur-Champigny 2018 | Sec | 2025-2037 | 26 € 96

## PAYS NANTAIS

### Domaine de Bellevue

Plusieurs dégustations cette année, à l'aveugle, sur table ou en salon témoignent de la superbe progression de Jérôme Bretau-deau, talentueux vigneron en biodynamie, nouvelle référence en matière de grands vins blancs secs en France. Ses cuvées de cépage en rouge affichent également une belle personnalité. Tous ces crus sont des exemples de pureté et leur présence sur les grandes cartes de restaurants étoilés est amplement méritée. Nous lui décernons une troisième étoile.

- Géa, Muscadet 2017 | Sec | 2025-2042 | 28 € 96
- Clos des Perrières, Muscadet 2019 | Sec | 2025-2042 | 24 € 95
- Slaterra, Vin de France 2020 | Sec | 2025-2030 | 56 € 92

### Domaine Brégeon

Dans le Muscadet, Frédéric Lailier continue sa marche en avant, avec un mode de culture bio sur les dix hectares du domaine. Le patrimoine de vignes se révèle qualitativement impressionnant (six hectares sur les gabbros de Gorges

et un hectare dans le secteur granitique de Clisson). La moyenne d'âge du vignoble avoisine les 65 ans. Entre 7 et 14 euros, il faut se précipiter pour se constituer un bon fond de cave.

- Gorges, Vallée, Muscadet 2018 | Sec | 2025-2045 | 18,5 € 92
- Clisson, Muscadet Sèvre-et-Maine 2019 | Sec | 2025-2045 | 17,5 € 91

### Château du Cléray

Comme tous les grands du Muscadet, ce vignoble de 95 hectares propose des cuvées communales complexes. La cuvée vallet est l'une des plus abouties du secteur et la cuvée haute-culture est une vraie réussite pour les amateurs de muscadets de garde. Belle adresse, prix très sages.

- Château du Cléray, Muscadet Sèvre-et-Maine 2021 | Sec | 19 € 90
- Ô Pêcheau Saumois, Haut-Poitou 2021 | Sec | 7 € 91

### Domaine de la Combe

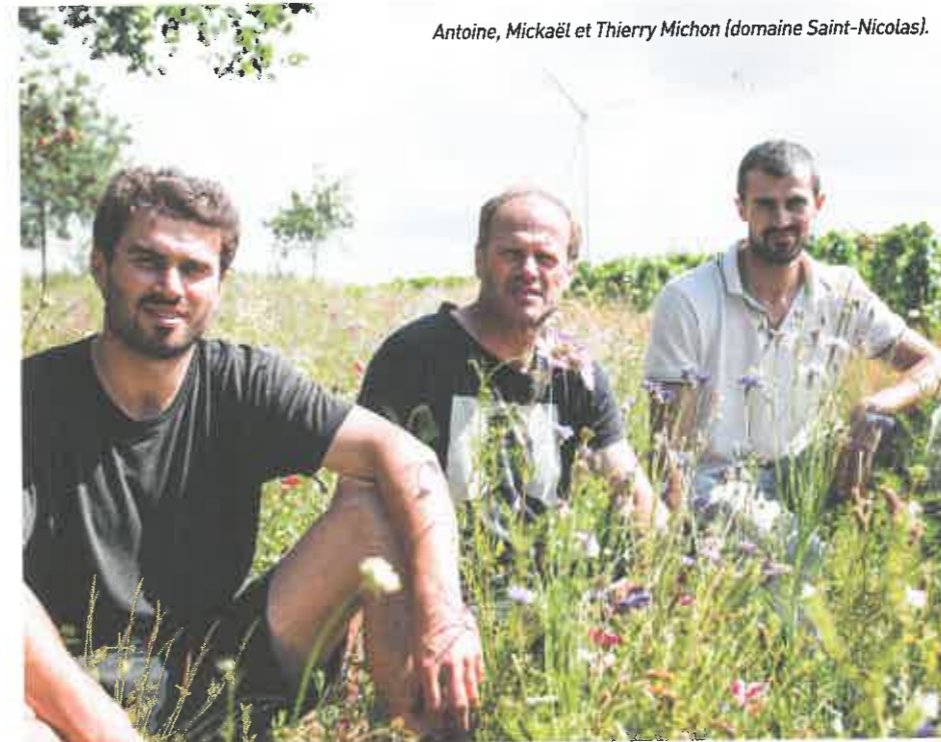
Sur les quelques quinze hectares de son domaine de la Combe, ce jeune vigneron du Pays nantais a déjà pris conscience des défis qui attendent son vignoble qu'il convertit en bio depuis le millésime 2021. Sans rien renier du style familial (domaine Gadais), il a su construire une gamme de muscadets recommandables, entre cuvées de plaisir parfaites pour une consommation d'instant et grands blancs de gastronomie.

- Réserve Personnelle, Muscadet Sèvre-et-Maine 2020 | Sec | 2025-2027 | 12 € 91
- Vigne de l'Astrie, Muscadet 2018 | Sec | 2025-2032 | 16 € 92

### Domaine Gadais Père et Fils

Dans le secteur de Saint-Fiacre, Christophe Gadais, épaulé depuis quelques millésimes par son fils Pierre-Henri (domaine de la Combe), possède un vignoble d'une cinquantaine d'hectares, principalement sur un sous-sol de gneiss. En famille, ils produisent des cuvées expressives et de belle tension. Prix doux entre 5 et 12 euros et grande régularité.

- Péninsule Vieilles Vignes, Muscadet Sèvre-et-Maine 2019 | Sec | 2025-2032 | 9,6 € 92
- Les Perrières Monopole, Muscadet Sèvre-et-Maine 2018 | Sec | 2025-2040 | 14,7 € 92



Antoine, Mickaël et Thierry Michon (domaine Saint-Nicolas).

### Domaines Véronique Günther-Chéreau

Véronique et Aurore Günther-Chéreau, mère et fille, dirigent ce domaine attachant qui œuvre depuis toujours à la reconnaissance des vins du Muscadet. Les prix restent modérés et on peut y faire provision de vieux millésimes. Une adresse authentique où l'accueil et le sourire sont au rendez-vous.

- Château du Coing de Saint-Fiacre, Muscadet Sèvre-et-Maine 2020 | Sec | 2025-2032 | 9,5 € 90
- Château de la Graville, Gorges, Muscadet Sèvre-et-Maine 2018 | Sec | 2025-2042 | 18,5 € 93

### Domaine Jérémie Huchet

Jérémie Huchet, vigneron œnologue, a propulsé son domaine de la Chauvinière (60 hectares), au panthéon des grands muscadets. Il profite d'un terroir unique, situé au cœur du vignoble et composé de granite de Château-Thébaud. Les vignes y sont conduites en lutte raisonnée et les vinifications s'effectuent dans un ancien monastère. Des entrées de gamme aux cuvées parcelles, toute la gamme se révèle sans faille.

- Le Chemin des Prières, Muscadet Sèvre-et-Maine 2020 | Sec | 2025-2032 | 8,8 € 91
- Goulaines, Muscadet Sèvre-et-Maine 2015 | Sec | 2025-2042 | 10,95 € 94

### Domaine La Haute Févrie

Entre Saint-Fiacre et Monnières, à 18 kilomètres au sud-est de Nantes, Claude et Sébastien Branger vendangent à la main leurs 26 hectares convertis à l'agriculture biologique. Les cuvées reflètent l'expression la plus fidèle des terroirs, avec de belles perspectives d'évolution dans le temps. Les vins sont élégants et tendus, avec plus de complexité pour les-gras-moutons, le monnières-saint-fiacre et le château-thébaud. Une valeur sûre.

- Château Thébaud, Muscadet Sèvre-et-Maine 2017 | Sec | 2025-2040 | 14 € 93
- Clos Joubert, Muscadet Sèvre-et-Maine 2020 | Sec | 2025-2042 | 8,8 € 92

### Domaines Landron

Depuis plusieurs décennies, Jo Landron figure parmi les meilleurs producteurs de muscadet. Les domaines (Louvetrie et château de la Carizière) réunissent 46 hectares, cultivés en bio. Ses

cru évoluent parfaitement avec le temps. Avec des prix qui restent très sages, cette adresse est une référence. Plus qu'un chef de file, une inspiration pour tous.

- Les Roux, Muscadet Sèvre-et-Maine 2020 | Sec | 2025-2042 | 14 € 91
- Fief du Greil, Muscadet Sèvre-et-Maine 2017 | Sec | 2025-2045 | 22 € 93

### Famille Lieubeau

La jeune génération talentueuse des Lieubeau se hisse au niveau des grands du Muscadet grâce à leur mode cultural impeccable et vertueux, leurs sélections parcelles et des élevage précis menés par Vincent qui s'occupe des vinifications. Avec Marie et François, toujours aidés par leurs parents, il peut compter sur douze hectares de terroirs cultivés en agriculture bio, sur les secteurs très qualitatifs de Château-Thébaud et Clisson. Gamme complète de haut niveau, à des prix déiant toute concurrence. Le domaine continue sa marche en avant.

- Château Thébaud, Muscadet Sèvre-et-Maine 2018 | Sec | 2025-2042 | 17 € 93
- Goulaine, Muscadet 2018 | Sec | 2025-2044 | 16 € 92
- Clisson, Muscadet Sèvre-et-Maine 2018 | Sec | 2025-2044 | 15 € 93

### Domaine Luneau-Papin

Sur ce domaine de 40 hectares, on fait du vin en famille. Pierre et sa femme Monique, Pierre-Marie et Marie, la nouvelle génération, sont de formidables ambassadeurs du Muscadet qu'ils contribuent à faire rayonner aux quatre coins de la planète. Le domaine réalise des cuvées au style pur et précis, privilégiant la sélection parcelle issue de vieilles vignes. Viticulture et vinification sont irréprochables et permettent de signer des vins raffinés et toujours élégants. Les dégustations de l'année placent toujours ce domaine au sommet de la hiérarchie.

- Excelsior, Goulaine, Muscadet Sèvre-et-Maine 2018 | Sec | 2025-2037 | 11 € 94
- L'Or, Muscadet Sèvre-et-Maine 2020 | Sec | 2025-2040 | 15 € 93
- Gola-Anna, Muscadet Sèvre-et-Maine 2017 | Sec | 2025-2040 | 11 € 95

### Domaine Stéphane Orieux

Cela fait plusieurs décennies que ce domaine familial cultive son vignoble de 18 hectares en bio dans le secteur très qualitatif de Vallet et ses vins du simple muscadet jusqu'au cru communal offrent une belle pureté de constitution. Une des grandes découvertes de l'année.

- La Grande Pêche, Muscadet Sèvre-et-Maine 2020 | Sec | 11 € 90
- Vallet, Muscadet 2018 | Sec | 11 € 92

### Domaine de la Pépière

Ce domaine référence du Muscadet (39 hectares) subliment les sols granitiques des coteaux de la Maine. Rémi Branger associé à Marc Ollivier adopte une vision commune de la viticulture biologique : taille courte, sélection massale pour le renouvellement du vignoble, labour des sols, récolte manuelle, etc. Des grands vins de style, salins, précis, toujours énergiques et raffinés. Rapport qualité-prix exceptionnel et priorité pour l'amateur.

- Château-Thébaud, Muscadet Sèvre-et-Maine 2019 | Sec | 2025-2042 | 15 € 93
- Gorges, Muscadet Sèvre-et-Maine 2019 | Sec | 2025-2042 | 15 € 93

### Domaine Saint-Nicolas

Thierry Michon, bien secondé par ses fils Antoine et Mickaël, est le chef de file du vignoble vendéen, pionnier de la biodynamie dans

**+ DE DÉGUSTATIONS  
+ DE PALMARÈS**



**LES MEILLEURS VINS**



**LE  
NOUVEAU**

**bettane +  
desseauve**



**2023**

Flammarion