

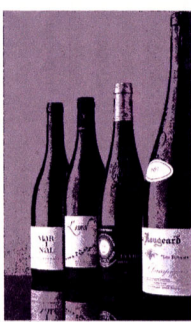
Grands rouges de la vallée de la Loire

Le cabernet franc, dit breton, s'impose comme le cépage rouge majeur du Val de Loire. Au-delà des terroirs, il est le fil conducteur de cette confrontation au sommet entre les plus grands chinons, bourgueils, saint-nicolas-de-bourgueil, saumur-champigny, anjou-villages et Brissac. **Par Antoine Gerbelle**

La juste nature des rouges de Loire est de jouer le registre de la fraîcheur, du fruité et de la digestibilité. S'affirmant avec plus de justesse que dans le Bordelais - où il n'est qu'un cépage complémentaire -, le cabernet franc, ou breton, a trouvé ici son équilibre sur une large palette de sols, des schistes décomposés aux calcaires primaires. Mais attention, le breton pousse ici dans des conditions climatiques délicates. Sans rendements faibles et soins attentifs, il livre des vins marqués par des arômes végétaux (poivron vert) et dotés d'une bouche astringente. Cultivé avec sagesse, ce cépage tardif développe de fins arômes de framboise, cassis, violette, et conserve un pH bas, des tanins antioxydants, consistants (qui se civilisent à l'élevage), indispensables à la garde (de 10 à plus de 50 ans). Passées les nuances de terroirs, il nous a semblé nécessaire de réfléchir à une hiérarchie d'ensemble afin d'améliorer la perception de la qualité, encore floue, dans cette région et de confronter dans de grands millésimes les vins jeunes (2003, 2002) et la tenue dans le temps de vins réputés (1996, 1989).

Deux grandes tribus

Chez les meilleurs, deux tribus cohabitent : les modernistes, qui récoltent désormais plus mûr et font appel à la technologie (macérations préfermentaires à froid, micro-oxygénation) et au bois neuf pour



Jamais les cabernets de Loire ne sont aussi beaux que lorsque leur nature septentrionale est exaltée.

amadouer la dureté de tanins adolescents, et les traditionalistes, qui comptent sur l'équilibre de la vigne, les macérations longues avec peu d'intervention et l'élevage prolongé en cave fraîche.

Bourgueil, l'outsider

Au final, Saumur-Champigny (15 domaines retenus) est capable du meilleur dans la définition la plus noble du terroir, mais aussi de caricature dans l'extraction, le sur-boisage et la fluidité. Chinon (25 domaines) prouve une fois encore la cohérence de ses meilleurs terroirs. Toutefois, c'est ici que nous avons éliminé le plus de producteurs de petits rouges sans intérêt. Longtemps en queue de peloton, Bourgueil (19 domaines) signe un retour remarqué avec des vins plus civilisés, de grande garde. Saint-Nicolas-de-Bourgueil (7 domaines) montre les limites de son terroir. La tenue de ses vins dans le temps est altérée par la cupidité d'une majorité de producteurs. Les anjous, villages et brissac (14 domaines), ont un bon résultat, mais laissent sur sa faim. Les Angevins ne misent pas assez sur les rouges.

Partout, les vigneronnes les plus exigeantes ont compris qu'ils devaient miser sur la nature septentrionale de leurs vins. Des vins qui ont de la vivacité et qui respirent au rythme de millésimes variés (vigoureux 2002, opulent 2003). On ratera les derniers 2002, grande année à attendre en cave (2 ans). On patientera avec les 2003, tendres et suaves. ■

LES CONDITIONS DE DÉGUSTATION ET LES CRITÈRES DE SÉLECTION

■ Nous avons procédé à un appel à échantillons dans les millésimes 2003, 2002, 1996 et 1989 afin de juger la tenue des vins et l'évolution du travail et des styles. Les domaines installés après 1990 et 1996 pouvaient présenter un étou deux autres millésimes de leur choix. 67 échantillons (145 domaines) ont été dégustés, étiquettes découvertes, en décembre 2005 à La RVF par Antoine Gerbelle. Les résultats ont été croisés avec nos dégustations annuelles conduites depuis dix ans.



Vins rouges de la vallée de la Loire Les 80 maîtres du cabernet franc

ANJOU-VILLAGES ET BRISSAC

11	Domaine des Rochelles (CE)	p. 57
13	Domaine Ogereau (CS)	p. 58
27	Château Pierre Bise (CS)	p. 60
33	Château de Brissac (CS)	p. 62
41	Domaine Patrick Baudouin (CS)	p. 63
43	Domaine de Bablut (CS)	p. 63
45	Château de la Varière (CQ)	p. 64
47	Château de Passavant (CQ)	p. 65
49	Domaine du Bois Moizé (CQ)	p. 65
51	Domaine Vaillant (CQ)	p. 66
53	Domaine de la Bergerie (CQ)	p. 67
55	Domaine du Roy René (CM)	p. 67
57	Domaine Gérard Leroux (CM)	p. 68
59	Domaine de Montgilet (CM)	p. 68

BOURGUEIL

1	Domaine de la Chevalerie (CE)	p. 55
3	Domaine Pierre Jacques Druet (CE)	p. 56
5	Domaine Yannick Amirault (CE)	p. 57
7	Domaine des Ouches (CE)	p. 57
9	Domaine Pierre et Catherine Breton (CS)	p. 58
11	Domaine du Bel Air (CS)	p. 59
13	Domaine Guion (CS)	p. 60
15	Domaine de la Butte (CS)	p. 60
17	Domaine de la Charleleuresie (CS)	p. 61
19	Domaine des Raguenières (CS)	p. 62
21	Domaine de la Lande (CS)	p. 62
23	Clos de l'Abbaye (CS)	p. 63
25	Domaine des Chesnaies (CS)	p. 64

37	Domaine du Petit Bondieuf (CS)	p. 64
39	Domaine Les Pins (CQ)	p. 65
41	Domaine de la Noiraie (CQ)	p. 66
43	Domaine Caslot-Bourdin (CQ)	p. 66
45	Domaine Nau Frères (CM)	p. 67
47	Maison Audebert et fils (CM)	p. 68

SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

1	Domaine Lydie et Max Cognard (CE)	p. 57
3	Domaine Joël Taluau et Foltzenlogel (CS)	p. 61
5	Domaine de la Cotellerie (CS)	p. 62
7	Domaine du Mortier (CS)	p. 62
9	Vignoble de la Jamoterie (CQ)	p. 66
11	Domaine Pascal Lorieux (CQ)	p. 67
13	Domaine Frédéric Mabileau (CQ)	p. 65

CHINON

1	Domaine Philippe Alliet (CE)	p. 54
3	Domaine Bernard Baudry (CE)	p. 54
5	Domaine Charles Joguet (CE)	p. 56
7	Domaine Johann Spelty (CS)	p. 58
9	Château de Coulaïne (CS)	p. 58
11	Domaine Dozon (CS)	p. 59
13	Maison Couly-Duteil (CS)	p. 59
15	Domaine Béatrice et Pascal Lambert (CS)	p. 60
17	Domaine de la Roche Honneur (CS)	p. 61
19	Domaine Pierre Pichard (CS)	p. 61
21	Domaine Wilfrid Rousse (CS)	p. 62
23	Domaine du Raiffault (CS)	p. 63
25	Château de la Grille (CS)	p. 63

49	Domaine Olga Raffaut (CS)	p. 64
51	Domaine de la Noblaie (CS)	p. 64
53	Domaine du Roncée (CQ)	p. 64
55	Domaine Pierre Sourdaïs (CQ)	p. 64
57	Domaine Charles Pain (CQ)	p. 66
59	Château de Saint-Louand (CQ)	p. 66
61	Domaine de la Perrière (CQ)	p. 66
63	Domaine Alain Lorieux (CQ)	p. 66
65	Domaine Sourdais Le Logis de la Bourchadière (CQ)	p. 66
67	Domaine de Beauséjour (CM)	p. 67
69	Château de Vaugaudry (CM)	p. 68
71	Domaine des Béguineries (CQ)	p. 68

SAUMUR-CHAMPIGNY

1	Clos Rougeard (GCE)	p. 54
3	Domaine des Roches Neuves (CE)	p. 55
5	Château de Villeneuve (CE)	p. 55
7	Domaine René-Noël Legrand (CE)	p. 56
9	Château du Hureau (CS)	p. 58
11	Château Yvonne (CS)	p. 59
13	Château de Chaintres (CS)	p. 61
15	Domaine La Bonnelière (CS)	p. 62
17	Domaine Antoine Sanzay (CQ)	p. 65
19	Domaine de Nerleux (CQ)	p. 65
21	Château de Targé (CQ)	p. 65
23	Domaine des Champs Fleuris (CM)	p. 67
25	Domaine Filiatreau (CM)	p. 67
27	Domaine des Varinelles (CM)	p. 68
29	Domaine du Val Brun (CM)	p. 68

GCE :	Grand cru exceptionnel
CE :	Cru exceptionnel
CS :	Cru supérieur
CQ :	Cru de qualité
CM :	Cru méritant

Les coordonnées des producteurs figurent en page 82

25 DOMAINE BÉATRICE ET PASCAL LAMBERT

Chinon

Installés depuis 1987 au domaine des Chesnaies, Béatrice et Pascal Lambert travaillent avec sérieux 13 ha de vignes à Cravant-les-Coteaux pour élaborer des vins sans concession, imprégnés de leur terroir. Les vignes sur les terres d'alluvions de graviers siliceux composent les cuvées de Tradition Graves et Les Silices. Les vignes de moins de 20 ans sur terres d'argiles à silex et argilo-calcaires composent la cuvée Danaé (élevage de 12 mois en fûts de 500 litres dont 20 % sont neufs), et les ceps de 50 à 70 ans sur des terrasses de graviers et sols argilo-siliceux composent la cuvée Marie (macération de 30 à 40 jours avec un élevage de 12 mois en barriques dont un tiers est neuf). Jeune,

la cuvée Marie se présente rigide, tous tanins dehors, avec un boisé qui surligne le style trapu, masculin des argilo-calcaires. Il faut impérativement l'attendre, comme le confirme le 1996, pour saisir sa belle fraîcheur, sa longueur, son goût complexe d'humus et de violette et, toujours, une haute acidité. En revanche, le savoureux Danaé s'ouvre dès sa mise en bouteille, avec du jus, de la finesse et de la subtilité, même dans les années chaudes. Un domaine en pleine forme qui entre dans la sphère restreinte des références de Cravant.

Cuvée Marie 2003 ★★★★★ 14 €

Cuvée Marie 2002 ★★★★★ 14 €

Cuvée Marie 1996 ★★★★★(★)

Épuisé

Cuvée Danaé 2003 ★★★★★ 10 €

Cuvée Danaé 2002 ★★★★★

9,75 €

Vieilles vignes 1989 ★★★(★)

Épuisé