



UN PEU DE TENDRESSE
OLIVIER BERTRAND
16 janvier 2009



C'est un cru d'un étonnant équilibre, funambule entre douceur et acidité. Un vin blanc de la Touraine, la cuvée JM Tendresse du Domaine des Huards, en appellation Cour-Cheverny.

Un demi-sec, donc un vin qui contient un peu de sucre résiduel, mais dont la vivacité laisse une bouche extrêmement fraîche. Un peu de puissance, mais pas de lourdeur. C'est dangereux : on a toujours envie d'en reprendre. L'acidité arrive en fin de bouche, sur des notes d'ananas et de citron vert. Puis de miel quand le vin évolue. Régal à l'apéritif (on a souvent testé), la cuvée JM Tendresse est aussi un joli terrain d'expérimentation sur des plats asiatiques épicés.

La famille Gendrier exploite depuis 150 ans le domaine (32 hectares), dont une partie (8 hectares) est consacrée au Cour-Cheverny. Sur un terroir d'argiles et de calcaire, les vignes ont une soixantaine d'années. Michel et Jocelyne Gendrier y cultivent le cépage Romorantin, intéressant et peu connu. Ils travaillent en biodynamie (respect des cycles de la Terre et de la Lune, protection de la microbiologie des sous-sols en évitant désherbants et produits de synthèse). Les racines plongent assez bas pour chercher dans le sol une belle minéralité, que l'on retrouve dans le vin, surtout dans les plus beaux millésimes, comme 2002.

Le raisin est récolté en légère surmaturité. En 2008, ce fut les 21 et 22 octobre. «La récolte était partiellement passerillée [séchée, ndlr] et botrytisée [touchée par un champignon noble], raconte Michel Gendrier. Après un pressurage doux, la fermentation s'est déroulée dans une cuve inox à 18°. En fin de fermentation, nous avons réalisé un soutirage [transfert dans une autre cuve] et nous avons refroidi la cuvée à 5°, pour stopper les levures et obtenir un vin contenant environ 35 gr de sucres résiduels.» Le vin est ensuite élevé sur ses lies, ce qui lui donne un peu de gras. La vente n'intervient que lorsqu'il est prêt à boire, soit maintenant pour le 2005.

JOCELYNE & MICHEL GENDRIER E.A.R.L - VIGNERONS

Les Huards - 41700 Cour-Cheverny - Tél. 02 54 79 97 90 - Fax 02 54 79 26 82
www.domainedeshuards.com - infos@domainedeshuards.com - R.C.S. Blois D 399.405.869