

Loir-et-Cher cépages d'ici

# Romorantin, le royal bourguignon

Importé près de Romorantin – très exactement au « clos de Beaune », à Pruniers-en-Sologne – où François 1<sup>er</sup> pensait faire construire son château, c'est finalement sur les terres autour de Chambord que ce cépage blanc venu de Bourgogne prend racine. Et s'y acclimate si bien qu'il devient, sous le nom de romorantin, l'un des plus répandus.

Le cépage de François 1<sup>er</sup> a toutes les qualités : rustique, peu sensible aux maladies, il est facile à cultiver. Parce qu'il pousse surtout dans des sols sableux, il échappe au terrible phylloxéra. *« Et quand les vignobles ont été replantés avec des hybrides, le romorantin n'a pas été arraché, parce qu'il était lui aussi productif et qu'il présentait une acidité naturelle assez élevée, intéressante pour les coupages qui se pratiquaient à l'époque »* détaille Philippe Tessier, vigneron bio à Cheverny. Dans les années 60 cependant, la concurrence de cépages tels que le pinot noir, le gamay et le chardonnay menace le romorantin sur ses terres. Mais c'est surtout le sauvignon qui manque d'avoir sa peau ! *« Considéré comme plus aromatique, plus intéressant, il provoque beaucoup d'arrachages de romorantin, notamment à Fougères et Sambin. Dans les années 70, la situation devient critique, on arrive à 60 hectares plantés, guère plus. »* Heureusement, une poignée de vignerons se mobilise : Bernard Cazin, Marcel Gendrier, Christian Tessier sont de ceux-là, qui travaillent à la renaissance du romorantin, en adoptant une démarche de qualité. La consécration vient en 1993 avec l'AOC cour-cheverny, exclusivement dédiée à ce cépage, *« qui avait démontré son caractère bien à part, commente Philippe. C'est un vin qui mérite un élevage long pour s'affiner. Mais il a une vraie texture en bouche, de la puissance, et un potentiel de garde important »*. Ainsi la cuvée « La Porte dorée » 2009, issue de vignes de 40 à 80 ans, vinifiée en fûts sur lies pendant un an, puis assemblée encore un an en cuve avant la mise en bouteille, a-t-elle *« 7 à 8 ans devant elle sans problème, voire plus »*. Vin de gastronomie, le cour-cheverny séduit les amateurs avertis. Fruit d'un cépage royal, produit en Sologne et nulle part ailleurs au monde... Catherine Simon