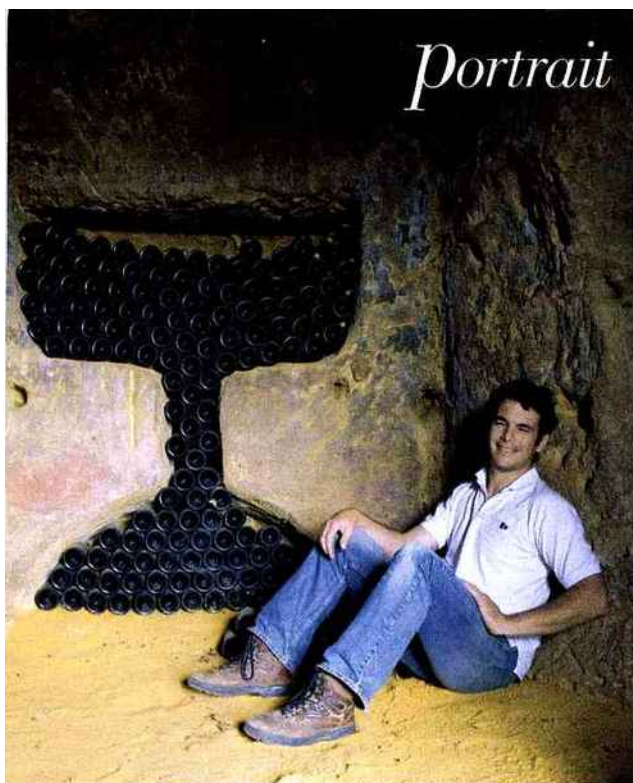




VALLÉE DE LA LOIRE dégustation



Nicolas Grosbois

Domaine Grosbois

Cela commence par une virée en gabare au fil de l'eau, rive droite de la Vienne, non loin des 9 ha de vignes que cultive le jeune Nicolas Grosbois. Celui-ci est à la barre du vignoble depuis le millésime 2006, après une tournée en Australie et en Nouvelle-Zélande. Gabare (10 €) est justement le nom d'un premier chinon rouge, simple, agréable, frais et élégant, prêt à boire. Deux autres cuvées de grande dimension en 2009, dont un Clos du Noyer (18 €) vif, tendu, dense, très long en bouche, forcent le respect et font de lui un des grands espoirs du pays de Rabelais. Avec une finale relevée par de beaux tanins, ce rouge peut commencer à se boire d'ici 2015 et jusqu'en 2020.

37220 Panzoult. Tél. 06 87 74 49 03.



Touraine 2009 - 8,50 €

Entre Touraine et Poitou, ce domaine depuis longtemps en biodynamie est devenu un classique. Ses vins sont précis, faciles d'approche, fruités, à l'image du vin de table Milliard d'Etoiles 2009 (12,50 €) — ici, il s'agit de bulles — bigrement sympathique. Mais c'est surtout l'élégance et la pureté de Cendrillon, blanc aussi joliment illustré que les autres, qui retiennent l'attention. Conseil d'ami : réservez la version 2010 dont l'état est surprenant de beauté.

Domaine La Garrelière,
37210 Razines.

Tél. 02 47 95 62 84.

Coteaux du Vendômois 2010 - 9 €

Les vins d'Emile Héradia respirent toujours la forme et la bonne humeur, à l'image de ce rosé (ou gris) de pur pineau d'Aunis, tout simplement jubilatoire dans son expression. On retient également un Pétill'Gris (13 €), vin de table de même cépage, mais avec des bulles, qui régale le palais et un Verre des Poètes rouge (13 €), toujours pineau d'Aunis, soyeux et marqué par de belles notes fruitées.

Domaine de Montrieux,
41100 Naveil.

Tél. 06 84 23 35 40.



Touraine 2009 - 7,75 €

Sur 38 ha qu'il vendange encore à la main, Jean-François Mérieu possède au moins 4,5 ha de côtes, dont 2,5 ha de vieilles vignes de 50 ans. De quoi vinifier une cuvée Cent Visages capable de déclencher l'admiration de tous les amateurs de rouges du Loir-et-Cher. Joli nez floral, superbe expression en bouche, les tanins sont accrocheurs, mais bien intégrés. Un millésime à ouvrir d'ici 2 à 3 ans sur un sanglier ou un coq au vin.

Vignobles des Bois-Vaudons,
41400 St-Julien-de-Chédon.
Tél. 02 54 32 14 23.



Cour-Cheverny 2007 - 8,10 €

Partagé entre jeunes et vieilles vignes, doté d'une grande persistance en bouche, ce pur romorantin qui n'a pourtant fréquenté que la cuve inox est une petite merveille de structure et de profondeur, offrant une très belle évolution en bouche. Il accompagne aussi bien les crustacés que les charcuteries. Le domaine propose également un sympathique et fruité cheverny rouge 2009 (7,20 €) prêt à boire — frais — partagé entre gamay, pinot et cabernet franc.

Domaine des Huards,
41700 Cour-Cheverny.
Tél. 02 54 79 97 90.



Vin de pays de Vendée 2010 - 10,90 €

Jérémie Mourat imprime à son négoce comme à ses domaines une réconfortante modernité. Ce qui ne l'empêche pas d'honorer des pièces rares du vignoble, à l'instar de cette antique négrette qui, sur près de 2 ha au lieu-dit Grenouillère, a été vendangée à la main. Résultat, un rouge à la matière vibrante qui joue autant sur la fraîcheur que sur la densité, et peut être gardé 4 ans. Autre beauté, le mareuil (pur chenin) bio du Clos St André (10,90 €).

Jérémie Mourat, 85320 Mareuil-sur-Lay-Dissais. Tél. 02 51 97 20 10.



Chinon 2009 - 7,90 €

Désormais certifié bio, le domaine de Marc Plouzeau, dont le rosé (5,90 €) a toujours été excellent, progresse notablement dans ses rouges, à l'image de ce Château qui offre une remarquable prise en bouche, beaucoup de vivacité, de fermeté et de densité. Il se boira dans les deux années qui viennent. Le millésime 2010 est du même acabit. A retenir également, la cuvée Chapelle 2009 (11,50 €), pour une garde de cinq ans au moins.

Château de La Bonnelière,
37500 La Roche-Clermault.
Tél. 02 47 93 16 34.



Montlouis-sur-Loire 8,50 €

Un brut de brut Cuvée Louane, vif, citronné, saisissant et croquant, que l'on verrait bien sur des crevettes en bouquet accompagnées d'une mayonnaise légère. Aujourd'hui âgé de 40 ans, Franck Breton, qui a démarré en 2007 sur le domaine de ses beaux-parents, vinifie aussi, en sec, un sympathique 2009 Les Caillasses (7,50 €) tout en rondeur et longueur, fait pour un poulet fermier rôti aux saïssifs.

Franck Breton,
37270 St-Martin-le-Beau.
Tél. 02 47 50 23 24.



Vouvray - 11 €

En conversion bio, Sébastien Brunet, déjà repéré par les initiés pour ses vins tranquilles élaborés sans chaptalisation et sans levures chimiques, nous fait goûter des bulles d'une précision et d'une netteté peu communes. En outre, la finale de cette cuvée justement baptisée Le Naturel nous conduit dans un univers joyeux qui évoque la fête. La moitié des vins ont été fermentés en fûts, avec une production de 10 000 bouteilles... on aurait tort de s'en priver.

Sébastien Brunet,
37210 Chançay.
Tél. 02 47 52 90 72.

