

PARLONS CRUS
Par **OLIVIER BERTRAND**

Cour-cheverny: cuvée racée, anniversaire raté

L'autre jour, un ami soiffard et connaisseur était de passage à la maison. Mais j'avais oublié de mettre un blanc au frais. Alors, rattrapant la boulette, je descends précipitamment à la cave, choisis un peu rapidement, hésite entre un riesling dont je ne sais amateur et un vin qu'il pourrait plutôt découvrir. Et arrête mon choix sur un cour-cheverny. Le domaine des Huards, qui me régale depuis longtemps. Des vins très abordables et délicieux, de vieilles vignes (plus de soixante ans pour cette cuvée) et des vinifications assez techniques, très maîtrisées, précises.

J'attrape un flacon à la hâte et remonte pour le mettre une petite dizaine de minutes au frais, pas plus. Puis je débouche avant que l'ami mentionné ne meure de soif. Je verse et à la robe, dorée, superbe, je comprends tout de suite qu'il se passe quelque chose. Dans ma précipitation, je pensais avoir attrapé une bouteille de 2008. Je regarde, c'est une 2002. La dernière, que je gardais pour les 20 ans de la petite! A en juger par cette acidité qu'elle conserve, qui soutient les vins blancs, les aide à bien vieillir alors qu'ils n'ont pas de charpente tannique, la cuvée Tendresse aurait sans doute très bien tenu jusqu'en 2022. Mais on n'en saura rien. Comme elle est ouverte, buvons-la bourrelés de remords.

Un curieux vin, le cour-cheverny. L'une des rares appellations qui n'utilise en blanc que du romorantin, dans des

pays de Loire où le chenin est roi. On pourrait d'ailleurs s'y tromper, à la vivacité, aux petites notes d'agrumes ou de citron. Dans la jeunesse, il y a aussi de la noisette. Là, c'est plutôt des notes de fleurs jaunes, de miel, d'épices, de coing. Mais tout cela en finesse, sans rien de putassier. Une cuvée droite, de la matière en bouche (le vin est élevé sur ses lies) soutenue par cette belle acidité, puis, sur la fin, de délicats amers qui vous laissent définitivement la bouche fraîche, gémissant qu'elle voudrait une autre gorgée.



La famille Gendrier est installée à Cour-Cheverny depuis quelques générations. Michel et Jocelyne ont donné une nouvelle orientation, passant la trentaine d'hectares en bio à la fin des années 90, puis en biodynamie. J'aime beaucoup aussi leurs cheverny, en blanc (sauvignon et chardonnay) et en rouge (pinot noir, gamay et cabernet), ces derniers un peu sauvages, proches d'une dôle suisse. Pour le cour-cheverny Tendresse, demi-sec, ils récoltent en légère surmaturité, arrêtent les vinifications lorsqu'il reste quelques dizaines de grammes de sucre. Sur d'autres vins cela pourrait être écoeurant, mais le vin est si droit, adossé à sa belle vivacité, que c'est une douceur discrète. J'aurais dû en acheter bien plus. Il faut que j'y retourne bientôt. ◀

Domaine des Huards,
41700 Cour-Cheverny.
Rens.: 0254799790 ou
www.domainedeshuards.com