

CENTRE FRANCE

La Loire, la Sioule et le Couzilloux

ENTRE PARIS ET L'AUVERGNE, LES BELLES VIGNES ET LES BONS VINS JALONNENT LES CHEMINS SANS EN FAIRE TOUTE UNE HISTOIRE. VOICI QUELQUES BLANCS BUISSONNIERS QUI VOUS RÉJOUIRONT LES PAPILLES DEPUIS LEVAL DE LOIRE JUSQU'À LA VALLÉE DES SAINTS, À BOUDES.

PAR SERGE ARGENSON ET ERIC VINCENT. PHOTOS DR



Alphonse Mellot ou le bel équilibre

Alphonse Mellot produit au Domaine de la Moussière un sancerre blanc très représentatif de l'appellation. Ce vin offre une belle robe or avec des reflets verts. Au nez, on perçoit des arômes de pêche et de poire typiques du cépage sauvignon parfaitement adapté à un terroir composé de calcaires kimméridgiens (marnes de Saint-Doulchard et calcaire de Buzançais). La bouche associe une

fraîcheur bienvenue et une pointe d'acidité dans un équilibre réussi et qui se prolonge agréablement, évitant le caractère parfois fugace du cépage sauvignon. Le Domaine de la Moussière est un accompagnant de qualité pour un saint-pierre retour des Indes ou une fourme de Montrbrison.

17 euros, *Domaine de la Moussière*, 18300 Sancerre. Tél : 02 48 54 07 41.



Les sancerres fruités de Lucien Crochet

Le domaine Lucien Crochet produit sur une superficie de vingt-neuf hectares des sancerres blancs dont la renommée a franchi les frontières. Deux de ces vins, issus d'un terroir de caillottes (calcaire), méritent tout particulièrement intérêt : le Chêne Marchand 2008 (16 euros) se présente sous une robe jaune pâle laissant paraître quelques reflets verts et offre au nez des notes de citron et de poire. Les arômes des fruits sont très présents en bouche. Ce vin accompagnera parfaitement un brochet ou un sandre au beurre blanc et bien entendu un assortiment de fromages de chèvre, dont le crottin de Chavignol voisin. La cuvée prestige 2006 (28 euros) issue de vignes plantées en bas de coteau, âgées de 50 à 55 ans, offre une robe or limpide et un nez puissant où l'on retrouve l'abricot sec, la pomme comte d'Auvergne et le litchi. Les arômes persistent longtemps en bouche et sont propices à l'accompagnement d'un homard à l'américaine ou d'un saint-pierre sauce Dugléré.

Place de l'Eglise 18300 Bue. Tél : 02 48 54 08 10



Un bonnezeaux charmeur

Le domaine Château La Varière, propriété de la SCA Jacques...
au, élabore un bonnezeaux dont la qualité lui a valu une
le d'or au Concours Agricole de Paris 2010. Les vignes,
sont exclusivement en cépage chenin, sont protégées des
du ouest et du nord, et sont à l'automne imprégnées
de l'humidité permettant le développement
de la pourriture noble (botrytis). D'une robe mordorée, ce
bonnezeaux exhale un arôme très marqué d'abricot sec,
de mangouste et de litchi. Il se révèle particulièrement puissant
et possède une remarquable longueur en bouche
qui permet de rivaliser aisément avec les meilleurs
vins de France. Il accompagne avec bonheur un foie gras
ou une tarte voire une galette au chocolat.
Château La Varière J. Beaujeau, route de Mozé,
49320 Brissac-Quincé.
Tél : 02 41 91 22 64. Carrefour,
17,50 euros la bouteille de 50 cl.



Savennières Roche aux Moines par FL

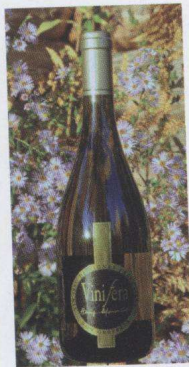
Le domaine FL, aux mains de Philip Fournier et de son fils,
est issu du rachat de deux propriétés ligériennes où le che-
nin est roi et où la culture bio est désormais une religion.
L'ambition est au programme et ce Roche aux Moines 2007
s'avère plutôt convaincant. Nez complexe d'agrumes, de
miel et d'acacia, il exhale une joyeuse minéralité, une
franche puissance et au final une belle élégance tout en
longueur avec une touche boisée. Offrez-lui d'accom-
pagner un carpaccio de coquilles Saint-Jacques ou un
tartare de bar, l'alliance sera d'une subtile harmo-
nie. Seul le logo maison est un brin minimaliste...
36 euros, cavistes ou www.domainefl.com



UNE MAISON À VISITER

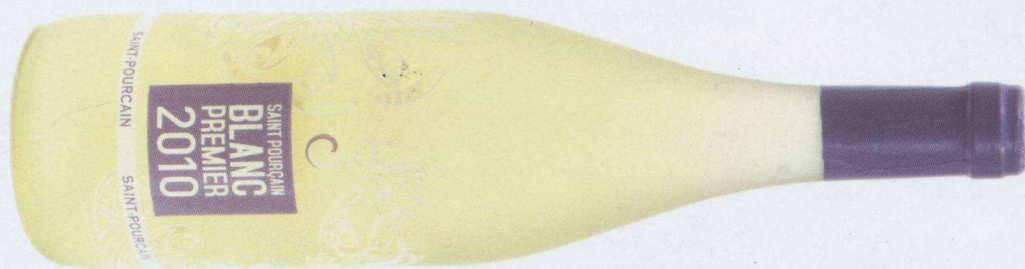
La Maison des Sancerre est installée au cœur
du vieux village, dans un magnifique bâti-
ment édifié aux XV^e et XVI^e siècles. L'édifice,
récemment aménagé, présente sur plus
de 350 m², à l'aide de dispositifs techno-
logiques performants, les caractéristiques
d'un terroir produisant des vins particu-
lièrement recherchés. Un plan relief éclairé
permet de cerner les trois types de sols de
l'appellation : les terres blanches (argiles-
calcaires), les caillottes et griottes (calcaires)
et les terres argilo-siliceuses, chacun d'eux
donnant au vin un bouquet spécifique.
Outre de nombreux équipements audio et
vidéo présentant l'histoire du vignoble et
les modalités d'élaboration du vin, on peut
se promener dans les jardins des Sancerre
où plus de 800 plantes reflètent près de 80
arômes différents rencontrés dans les vins
blancs, rouges et rosés de l'appellation. La
visite se clôture par la dégustation d'un verre de
sancerre anonyme, mais de haute tenue, qui
change tous les mois.

Visites : 3, rue du Méridien à Sancerre.
ouvert de début avril à la mi-novembre.
Tél : 02 48 54 11 35.



Sauvignon Vinifera, la magie Marionnet

La grande originalité de ce vin est qu'il est issu d'une
vigne de un hectare plantée en franc de pied, c'est-
à-dire non greffée, comme avant l'apparition du phyl-
loxera en 1872, une de ces acrobaties dont Henry
Marionnet a le secret pour produire des vins atypiques
d'une confondante pureté. Cueillette main, tri sévère,
égrappage soigneux, pressurage pneumatique, fermen-
tation naturelle sans apport de levure, ce sauvignon, soi-
gné comme un bébé, s'avère d'une personnalité riche,
complexe et qui ne ressemble à aucune autre. Vous
serez séduits par son nez épanoui de fleurs d'églantine
et d'acacia, sa finesse en bouche et ses arômes géné-
reux de pêche, de poire, de citron et de pamplemousse. Une élégance racée,
qui magnifiera vos viandes blanches et vos fromages de chèvre...
12,90 euros. Tél : 33 (0) 254 987 073 ou www.henry-marionnet.com



Saint-pourçain blanc : façonné par l'histoire

A 100 km au sud de Sancerre, non loin de Moulins
et de Vichy, le petit village de Saint-Pourçain, bordé
par l'Allier et par la Sioule, et qui peut se vanter
de posséder un des plus vieux vignobles de
France, poursuit, depuis une trentaine d'années,
une quête de qualité intensive qui porte ses fruits.
L'Union des Vignerons de Saint-Pourçain, qui gère
près de 70% de la production, propose des vins
vifs et un brin canailles, comme ce Blanc Premier
2010, 70% chardonnay 30% tressalié (cépage
local proche du viognier) aux notes rafraîchissantes
de poire, d'agrumes et de fleurs blanches...
6,30 euros, cavistes ou 04 70 45 99 34.



Le chardonnay auvergnat de Sauvât

Il est toujours sur les hauteurs du village médiéval de Boudes, près de la petite rivière
bourgeoise du Couzilloux et de l'étrange vallée des Saints, sur la route du Puy,
où l'on produit les meilleurs vins du Massif central. Et plus précisément chez Annie
Sauvat et Michel Blot, dont le pinot noir et le chardonnay tiennent tête à bien des
appellations plus cotées que ces volcaniques côtes-d'auvergne. Le chardonnay Bois
de Sauvât, né sur des coteaux argilo-calcaires bien exposés, vendangé à la main,
élevé en barriques, a tous les atouts de la séduction. Entre caramel et crème brûlée,
son nez généreux et sa longueur en bouche lui confèrent une personnalité affir-
mée, faite de charme et d'élégance tranquille. Un vin d'Auvergne qui sent le Sud...
6,90 euros. Tél : 04 73 96 41 42 ou sauvat@terre-net.fr