

ACADÉMIE DU VIN DE FRANCE



FONDÉE EN 1933

Paris, le 15 juillet 2013

Voyage

de l'ACADÉMIE DU VIN DE FRANCE.

Dans le vignoble Tourangeau

Les jeudi 23 et vendredi 24 mai 2013

Organisé par nos confrères

Jacques PUISAIS, Pierre COULY, Noël PINGUET et Henry MARIONNET

Compte rendu établi par le Trésorier Philippe BOURGUIGNON

en l'absence du Secrétaire

JEUDI 23 MAI

Départ à 8h 30 du Château d'Artigny en car pour la visite du vignoble de Bourgueil et Saint-Nicolas de Bourgueil avec une présentation de la région par M. Jacques Puisais, qu'il définit comme « Vignobles des Jardins de la France »

Accueil « casse-croûte » à la Maison des Vignerons de Saint-Nicolas de Bourgueil et mot des Présidents des appellations Saint-Nicolas-de-Bourgueil, M. Stéphane Renou, et Bourgueil, M. Philippe PITAULT

Rillettes, rillons, Sainte-Maure composent ce casse-croûte accompagné de rosé et de rouge des appellations.

La météo nous permet d'aller dans les vignes. Tout d'abord sur un terroir de « sable et calcaire » où une fosse pédologique a été creusée à notre attention. Là, autour de cette fosse, un exposé très intéressant est fait par M. Vincent Courtin (pédologue). Jacques Puisais, aidé par les vignerons, organise alors une première dégustation qu'il intitule « Terre en main, verre en main ». C'est à dire que nous avons dégusté la main gauche pleine de terre provenant du sous-sol, un verre de vin dans la main droite produit sur ce terroir.

Dans un deuxième temps, notre groupe s'est rendu sur un autre site, au lieu-dit « Beauvais » considéré comme le plateau calcaire de l'appellation.

Autour d'une nouvelle fosse, nous avons reproduit la même dégustation qui nous a permis de comprendre le style différent de ce vin produit sur le plateau calcaire.

D'un vin facile, fluide, coulant produit sur le sable, nous sommes passés à un vin dense, charnu, tannique sur ce plateau calcaire. La démonstration était probante et bien pédagogique.

Nous comprenons ce qu'est le style d'un vin et Jacques termine son exposé en disant que dans un verre de vin, l'on ne boit pas seulement du vin mais aussi une part de terre et une part d'air

Le déjeuner fut servi dans la grande salle de l'abbaye de Saint-Nicolas de Bourgueil.

Durant ce repas, nous eûmes le plaisir de goûter :

Saint-Nicolas de Bourgueil « Evénement »	2009	Dom. des Vallettes	A et F Jamet
Saint-Nicolas de Bourgueil	2005	Dom. Olivier	
Saint-Nicolas de Bourgueil « Vieilles Vignes »	2003	Stéphane Renou	
Saint-Nicolas de Bourgueil « Vieilles Vignes »	2000	Joël Talluau	
Bourgueil	1997	Dom. de la Gaucherie	Régis Moreau
Bourgueil « Cuvée Prestige »	1989	Dom. de la Noiraie	
Bourgueil « Cuvée Prestige »	1976	Lamé-Delisle Boucard	
Bourgueil « Coteau des Ouches »	1975	Paul Gambier	

Le déjeuner terminé, nous nous sommes dirigés vers Candes-Saint-Martin. A l'embarcadère, nous sommes montés à bord de deux barges pour une promenade sur la Vienne en crue. Après deux bonnes heures de navigation, dans un cadre très bucolique, nous avons atteint Chinon, sous une très belle lumière. Durant ce voyage, Monsieur François Billard, Président de l'appellation nous fit un exposé sur le vignoble de Chinon.

Domaine Pierre et Bertrand Couly

Visite du site et des nouvelles caves de Pierre et Bertrand Couly où une dégustation était organisée dans la cave au milieu des cuves inox. Là, Bertrand Couly dirigea la dégustation où nous eûmes :

Chinon rosé 2012
Chinon blanc 2012
Chinon 2011 (sable sur argile)
Chinon 2011 (coteau argilo-calcaire) le « V »
Chinon 2011 Saint-Louans « Le Parc » (argilo-siliceux sur un sous-sol de millarge-calcaire)
Chinon 2011 La Haute Olive (plein sud, calcaire dégradé)
Chinon 2010 La Haute Olive
Chinon 2009 La Haute Olive
Chinon 2006 Saint-Louans
Chinon 1989 Saint-Louans
Chinon 1964 Saint-Louans
Chinon 1959 Saint-Louans
Chinon 1955 Saint-Louans (en magnum)

Cette dégustation avait pour but, d'une part de comprendre les différents terroirs de Chinon vinifiés en cuve inox et sans bois et d'autre part la possibilité et le potentiel de vieillissement des vins de Chinon.

Dîner dans les « Caves Peintes » à Chinon

La confrérie des Bons Entonneurs Rabelaisiens de Chinon nous attendait en grand nombre et en tenue à l'entrée de ces belles Caves Peintes.

A travers les différentes galeries creusées dans le tuffeau, la Confrérie nous accompagna jusqu'à la cave où se tenait le dîner.

Une scène accueille les Entonneurs Rabelaisiens, qui sous la conduite de Pierre Couly, tiennent un chapitre et procèdent à l'intronisation de certains de nos confrères.

Sont intronisés : Jean-Robert Pitte, René Rougier, Aubert de Villaine, Patrick Maroteaux, Alain Dutournier, Michel Bettane, et Régine Sumeire

Après les remerciements de notre Président, le dîner, en compagnie de certains vigneron du chinonais pu commencer. Chaque table accueillait un vigneron différent et buvait les vins du vigneron présent.

Ainsi des vins de la décennie 2010, 2000, 1970 – 1990 et 1940 – 1950 furent servis et offerts par les domaines :

François Billard	Dom. de la Noblaie
Bertrand Couly	La Haute Olive
Pierre Couly	Clos du Parc Saint-Louans
Rodolphe Raffault	
Jean-Max Manceau	Dom. du Noiré
Jean Raffault	
Philippe Richard	

Charles Joguet, vigneron émérite de Chinon était présent ce soir là, et nous eûmes un grand plaisir à le revoir.

VENDREDI 24 MAI

A nouveau 8h 30 pour un départ en car du Château d'Artigny vers Soings en Sologne

Domaine de la Charmoise Henry Marionnet

Quelques kilomètres avant le domaine de la Charmoise, le bus nous arrêta dans les vignes. Là, notre confrère Henry nous attendait pour nous montrer et parler de sa vigne de Romorantin.

Sous un rayon de soleil (non prévu) et une température très fraîche pour la saison, Henry nous présenta sa vigne pré-phyllloxérique. Il nous raconta comment il en fit l'acquisition et les recherches qu'il entreprit pour en connaître l'âge, (environ 165 ans). Puis il nous montra une vigne voisine qu'il planta il y a quelques années, franche de pieds et avec des bois prélevés sur cette vigne pré-phyllloxériques (la Pucelle de Romorantin).

Arrivé au Domaine de la Charmoise, un café – brioche nous attendait pour nous réchauffer.

Henry nous présenta son domaine son histoire et les particularités de son vignoble, vignes non greffées, vin sans soufre, vigne pré-phyllloxérique.

Une dégustation commentée par M. Jean Lenoir nous permit de goûter :

- Chenin vinifera 2011
- Sauvignon 2009
- Sauvignon vinifera 2009 en comparaison avec le précédent
- Gamay 2011
- Gamay vinifera 2011 en comparaison avec le précédent
- Côt vinifera 2012

Puis nous dûmes changer de lieu (pour permettre de dresser la table, là où nous dégustions, le mauvais temps n'ayant pas permis de servir le repas à l'extérieur) et continuer notre dégustation

Par :

La Pucelle de Romorantin 2012 (5 ans d'âge) était comparée à
Provignage 2011 (Vigne de plus de 165 ans)

Le tout accompagné de rillons tièdes de chez Hardouin

Un déjeuner dans la tradition de la famille Marionnet nous attendait

- Asperges de Sologne à la crème
- Coq au Côt
- Fromages de chèvre
- Soupe de fraises au Gamay de Bouze

Le repas fut accompagné de

- Sauvignon de Touraine 2012
- Première Vendange 2011
- Première Vendange 1996
- Gamay de Touraine 1976
- Cépages oubliés Gamay de Bouze 2012

Cette visite au Domaine Henry Marionnet fut chaleureuse et très conviviale. Nous le devons bien sur à Henry mais aussi à son épouse Marie-Jo qui veillait à la bonne organisation de cette visite et du déjeuner. De même son fils Jean-Sébastien et son épouse Élodie ne ménagèrent pas leurs efforts.

Un peu en retard, nous partîmes pour notre visite à Vouvray avec les commentaires de M. Pierre Aucante sur la région traversée du vignoble de Sologne où « Tout ce qui est plus haut qu'un arbre est une montagne »

Dégustation à Vouvray dans les Caves de la Belle-Dame, organisée par notre confrère Noël Pinguet

Dégustation assise dans ces magnifiques caves de tuffeau, présentée et commentée par quelques uns des meilleurs vignerons de Montlouis et de Vouvray

François Pinon, Manuela Chidaine, Coralie Delécheneau, Vincent Carème, Philippe Foreau, Sébastien Brunet nous présentèrent respectivement leur domaine et les vins qu'ils servaient.

Montlouis 2011 « Méthode traditionnelle »	Chidaine
Montlouis pétillant « nouveau nez » 2011	Delécheneau
Vouvray pétillant naturel 2009 « l'Ancestrale »	Vincent Carème
Vouvray méthode traditionnelle 2002	Ph. Foreau
Vouvray sec « Renaissance » 2012	Sébastien Brunet
Montlouis sec « Clef de Sol » 2011	Delécheneau
Vouvray sec 2010 Clos Naudin	Ph. Foreau
Vouvray sec 2010 Bournais	Chidaine
Vouvray sec « argile » 2011	F. Pinon
Montlouis demi-sec 2010 « Clos Habert »	Chidaine
Vouvray demi-sec 2010 « Les Pentes de la Folie »	Brunet
Vouvray demi-sec 2008 « Le Clos »	V. Carème
Vouvray demi-sec 2005 « Clos Naudin »	F. Foreau
Montlouis moelleux 2010 « l'Equilibriste »	Delécheneau
Vouvray moelleux 1996	Pinon
Vouvray moelleux 2009 « Clos Naudin »	Ph. Foreau
Vouvray moelleux « Haut-Lieu » 1947	Huet (Offert par Marie-Françoise Huet)

Brillante et sérieuse dégustation où le dynamisme et la compétence des vignerons présents nous enchantèrent

Le dîner de clôture se tenait au Château d'Artigny

L'apéritif (Vouvray méthode traditionnelle de chez Huet et brioche) est servi au 1^{er} étage du château, dans une grande salle ornée de fresques représentant les fêtes du bâtisseur de l'édifice, le célèbre parfumeur François Coty.

Le dîner organisé par nos confrères est en 6 actes. Il nous permet d'apprécier les vins suivants :

Noble-Joué 2012	Domaine Rousseau
Vouvray 1959	Noël Pinguet
Chinon 1964	Pierre et Bertrand Couly

Comme à l'habitude, ce repas fut commenté par Jacques Puisais

A l'année prochaine chers confrères