

Saumur Champigny

le vin qui fait aimer le vin

« UN JOUR JEAN POIRET M'A FAIT GOÛTER UN CRU DE SAUMUR-CHAMPIGNY DÉLICIEUX, JE ME SUIS DIT ALORS, J'AIME LE VIN! », EXPLIQUE VERRE EN MAIN L'ACTEUR PIERRE ARDITI.

Denis Héritier

C'était il y a trente ans, à une époque où l'on servait plutôt ce rouge ligérien dans un seau à glace, sans se poser trop de questions sur les saveurs de fruits rouges ou de poivron rencontrés. Ce fut l'un des premiers coups de projecteur sur ce vignoble de 1 500 hectares répartis sur 9 communes, s'étendant entre Monsoreau et l'est de Saumur, au confluent de la Thouet et de la rive gauche de la Loire. L'appellation couvre les collines autour de Champigny, et ne produit que des vins rouges.

La référence des frères Foucault

La forte capacité de ces terroirs à emmagasiner la chaleur solaire de la journée pour la restituer la nuit est un atout précieux, ce que comprend tout de suite à la fin du XIX^e Antoine Cristal : cet ami de Clemenceau aménage le Clos des Murs où les ceps traversent des murettes poussant côté nord, tout en mûrissant leurs pampres au midi. Il faut dire qu'ici plus qu'ailleurs, l'évolution récente se nourrit des expériences des dernières décennies.

Au milieu des années 1980, les Filliatreau, Daheullier, Duveau ou Chevalier, offrent des cuvées souples dans un registre frais, et d'autres plus concentrées.

De leur côté, travaillant comme les générations précédentes, les frères Foucault élèvent leurs vins dans des barriques de premiers crus bordelais. Dans leur cave de tuffeau, ils reçoivent déjà le gratin de la gastronomie, ne déviant pas

du savoir-faire familial qui leur permet de produire des vins profonds capables de défier le temps avec le succès qu'on leur connaît aujourd'hui, Ils constituent alors un modèle culturel et culturel pour toute la génération montante du Saumrais ; les amateurs se ruent sur les Poyeux ou le Clos du Bourg qui remplacent sur le marché français bon nombre de grands crus bordelais devenus hors de prix.

La relève

Dans leur sillage, les meilleurs vins de l'appellation bénéficient de la demande plus forte sur les grandes cuvées, provoquant en cela une remise en cause salutaire.

Celle-ci entraîne d'importants changements, dont une baisse des rendements et un élevage plus long, pour obtenir des vins plus concentrés, sans abuser d'une extraction trop poussée. L'arrivée de cette nouvelle vague, soucieuse de travail plus en profondeur de la vigne en même temps qu'un respect de l'environnement, donne au saumur-champigny une plasticité gustative inégalée sur le Val de Loire. Celle-ci prend toute sa dimension, avec de plus en plus de vins au fruité pur, et à la texture raffinée. Ainsi les Céline, Eric Dubois leur cousin Bruno, Antoine Sanzay, Mathieu Vallée, Dominique Joseph ou Frédrik Filliatreau incarnent ce renouveau. Signe de bonne santé, les parties de tanins sont sur cette appellation plus rabelaisiennes qu'ailleurs. À l'image de son président Frédrik Filliatreau, on met la serviette sur la tête pour célébrer à gorge déployée les bienfaits d'un millésime,



Mariages d'amour

Dans la traditionnelle bouilliture d'anguilles au vin de Champigny, la poitrine fumée et les lardons permettent d'envisager un cru concentré et caressant comme le 2005, vieilles vignes du Château de Villeneuve. Moins conventionnelle, l'aubergine farcie de filet de veau escortée d'une tuile de chèvre et de lait de chèvre de Pascal Favre d'Anne, appelle un millésime souple et récent comme La Grande Vignolle 2007 de chez Filliatreau.

Cépages, sols, climatologie, derniers millésimes

Cépages : le cabernet franc domine, le cabernet sauvignon est autorisé à faible pourcentage mais reste peu utilisé,

Sols : l'originalité du saumur-champigny repose sur des sols argilo-calcaires et la présence du tuffeau en sous-sol, Cette roche calcaire du crétacé supérieur absorbe bien l'eau et en restitue une partie durant les périodes estivales.

Climat : la région de Saumur-Champigny bénéficie de l'effet régulateur de la Loire, qui atténue les contrastes thermiques. Le vignoble qui repose sur un socle de craie tuffeau et des sols argilo-sableux produit des vins structurés qui possèdent en même temps une belle finesse.

Derniers millésimes : 2008 (l'été indien permet un sauvetage partiel de la situation. De belles cuvées prévues à condition de ne pas trop extraire) ; 2007 (vins de charme) ; 2006 (vins souvent végétaux aux tanins durs) ; 2005 (le meilleur millésime jamais produit) ; 2004 (peu faciles dans leur jeunesse, les vins bien constitués évoluent bien).

La sélection Gault Millau de 7 € à 50 €

Les nouveaux talents

Château de Parnay,
Clos du Château 2007. 7 €
Grenat profond aux reflets violets, ce vin laisse parler le fruit, de la groseille à la cerise. Ses tanins sont longs et frais. **15/20.**

La Seigneurie, Le Clos
de la Seigneurie 2006. 7,50 €.
Bonne maturité, tanins longs et bien dessinés. À attendre encore deux ou trois ans. **14,5/20.**

Bruno Dubois, Domaine 2008.
8 à 12 €
Tanins soyeux, nuances de fruits noirs très purs, bien construit. Harmonieux et stylé. **16/20.**

Domaine du Petit Saint-
Vincent, Pello 2008. 8 à 12 €
Robe profonde, nez fermé. Les tanins sont serrés mais le fruit derrière est très beau. Vin issu d'un des meilleurs terroirs de l'appellation. À attendre au moins trois ans. **15/20.**

Clos Cristal 2008. 9 €
Couleur pourpre, nez profond sur les fruits rouges, relevés de notes poivrées et épicées, La bouche est structurée avec des tanins serrés, À boire d'ici cinq ans. Les 2006 et 2007 sont également très bien réussis. **16/20.**

Domaine La Bonnelière,
Cuvée L'Excellence 2006. 9 €
Issu de très vieilles vignes, ce vin a du fond, des tanins longs et bien proportionnés avec une maturité déclinant les fruits rouges bien présents et juste ce qu'il faut de souplesse et de fraîcheur. **14/20.**

Tables de vins :

Jacky Dallais - 11 rue du Savoureux - 37350 Le Petit-Pressigny - 02 47 94 93 52
Aussi connu pour sa cuisine rutilante que pour son extraordinaire collection de millésimes et de vigneron, sur son vignoble de prédilection.

Une île - 9 rue Max-Richard - 49000 Angers - 02 41 19 14 48
La cuisine du fleuve et de la mer de Gérard Bossé, les choix passionnés de Catherine sur les « vins de vigneron ».

Château Yvonne, La Folie
2007. 10 €
Robe sombre et intense, délicats parfums de fruits rouges relevés de notes poivrées. En bouche, bonne matière et tanins frais. **15,5/20.**

Domaine Antoine Sanzay,
Poyeux 2008. 14 €
Tanins encore serrés, bouche tendue, on sent la magnifique structure. Le fruité est d'une grande pureté avec une touche florale en finale. Un vin racé à garder entre trois et cinq ans, avant qu'il ne s'arrondisse et commence à dévoiler sa noble origine. **17/20.**

Les Classiques

Domaine de Nerleux, Clos des
Châtains 2008. 7,40 €.
Nez profond avec des nuances de cerise noire, bouche charnue, fraîche et tanins longs gardant une belle souplesse. **14,5/20.**

Domaine Filliatreau,
La Grande Vignolle 2007. 7,70€
Bouche souple, tanins longs et élégants déclinant la framboise. **15/20.**

Dom. René-Noël Legrand,
Rogelins 2006. 13 €
Robe soutenue, un fruité frais de framboise et des touches de violette qui se développent au nez et imprègnent une bouche longue et bien construite. À ouvrir à partir de 2015. **15,5/20.**

Château de Villeneuve,
Les Cormiers 2006. 14 €
Robe grenat profond, arômes de fruits rouges et de fumé précédant une bouche droite aux tanins fermes et frais. **16/20.**

Château du Hureau, Lisagathe
2006. 17 €
Cuvée profonde, onctueuse en attaque, tanins longs de fruits bien mûrs et notes épicées. On aime la plasticité. **15,5/20.**



*Céline Dubois,
la nouvelle vague*

COUP de Cœur Vigneron. En se mariant, Céline Dubois a épousé la passion du vin de son fiancé Eric, directeur du Clos Cristal. Formée à l'étude des bovins, elle change vite d'élevage et sa reconversion est pleine et entière : « J'ai le dédicé en goûtant le Clos 1995, premier bébé de mon mari. La bouche riche soutenue par des tanins soyeux laisse au fruit toute sa place ». Portée par ce cru historique du Saumurois, Céline suit une formation viti-ceno et elle commence à travailler sur la propriété en 2002. Sous son côté rieur se cache un besoin de rigueur prononcé à la vigne comme en cuverie. Cela se traduit par des 2006, 2007 et 2008 qui figurent parmi les meilleurs de l'appellation. Les 3 kilomètres de murs du Clos impriment la mémoire des millésimes : « Ici les vignes profitent mieux du soleil en poussant au travers de murs percés qui réchauffent pieds de vigne et raisin ». Désormais, à chaque millésime, Céline se sent attendue, et savoure ce bonheur qu'elle partage avec Eric.

Domaine de Saint-Just,
Le Clos Moleton 2007. 20 €.
Des tanins bien dessinés, un velouté séducteur et une bonne fraîcheur aromatique. **16/20.**

Domaine des Roches Neuves,
Marginale 2006. 22 €
Marqué par les fruits noirs et les épices. Tanins tendus et bien enrobés. La bouche est bien structurée avec une finale ample. Un vin de garde de l'appellation. À carafier au moins deux heures avant le service. **17/20.**

Le mythe : Clos Rougeard

Clos du Bourg 2004. 50 €
Des fruits rouges et épices bien portés par un corps pur. Raffinement merveilleux. **19/20.**