

Quelle évolution pour Vouvray ?

À l'issue de ce retour en terres vovrillonnes, près de quatre ans après l'article sur les fines bulles et les vins secs, force est de constater que peu de choses ont changé.

Toujours autant de parcelles aux sols non travaillés et en chimie pour une appellation de la Loire si connue (et si prestigieuse) : le travail des sols et l'agriculture biologique, certifiée ou non, progresse très peu.

Les vigneron conventionnels sont parfois d'excellents vinificateurs, souvent arrivés au maximum de la qualité possible de leurs vins. Pour passer "à la vitesse supérieure", il faudrait que leurs pratiques culturales évoluent. En marchant sur les sols de parcelles mitoyennes, l'une non travaillée aux sols durs et ternes, l'autre travaillée aux sols vivants et spongieux, l'extrapolation sur la qualité des vins produits devient limpide !

Le prix des vins, parfois très bas chez certains domaines conventionnels, alimente un cercle vicieux : on ne passe pas en culture bio car cela coûte plus cher. Cela demande une nouvelle organisation, plus de main d'œuvre et de matériel, et l'on n'est pas certain que la clientèle suive l'augmentation de prix consécutive. Mais on se prive alors de ressources financières permettant une évolution qualitative du domaine. Pourquoi ne pas tenter l'expérience sur une partie du domaine - pour les vins tranquilles par exemple -, sans revendiquer immédiatement la certification ? Les stars de l'appellation ou quelques "jeunes" arrivent cependant à bien valoriser leurs produits, mais sur de petits volumes, certes !

Il n'en reste pas moins que Vouvray semble avoir moins bien évolué que Montlouis ces dernières années : moins de dynamisme, moins de nouvelles installations et quelques interrogations quant à l'avenir, les conditions météo des derniers millésimes - à l'exception de 2015 - et le gel du mois d'avril 2016 n'y étant pas étrangers. ■

DÉGUSTATION

Pour les vins demi-secs, elle a concerné le millésime 2014, alors que, pour les vins moelleux et liquoreux, les millésimes 2014 et surtout 2011 ont été dégustés, la climatologie des millésimes 2012 et 2013 - et 2014 dans une moindre mesure - n'ayant pas été favorable à la production de vins équilibrés, dotés de sucres résiduels conséquents. Après un appel à échantillons par le syndicat, suivi d'une présélection sur place par nos soins, augmentée de quelques vins absents de la présélection et récupérés ou "grappillés" ultérieurement, la dégustation a eu lieu, à l'aveugle et collectivement, à Paris au début de l'année 2016. Globalement, les vins ont été goûtés par millésime, dans l'ordre approximatif des sucres croissants, avec, généralement, une rupture entre les millésimes 2014 et 2011. Les commentaires traduisent la synthèse de nos impressions.

Les demi-secs

Domaine François Pinon AB (agriculture biologique)

Silex Noir 2014

14/20

Argile à silex noir sur sous-sol calcaire, 12,1° alcool (A), 15 g/l de sucres résiduels (SR), 6 g/l d'acidité (AT).

Un vin franc, vif, presque tendu, avec une sucrosité peu perceptible dans un registre floral/fruity (coing, rhubarbe), rafraîchissant et digeste, même si certains ont cru percevoir une pointe de soufre non encore digéré.

François Chidaine (AB et biodynamie)

Le Bouchet 2014 (Vin de France)

15,5/20

Argiles profondes et craie blanche sur sous-sol de

calcaire blanc, 12g/l de SR. Un vin assez fermé de prime abord qui évolue vers l'harmonie et la puissance. Belle amertume saline se "lâchant" à l'aération, en renforçant le corps du vin, et une acidité présente sans agressivité qui fait dire à un dégustateur : « La pierre titille le palais. » Belle réussite, comme d'habitude allions-nous écrire !

Domaine Vincent Carême (AB)

Tendre 2014

14,5/20

Argile à silex noir sur sous-sol calcaire, 13,5° A, 18 g/l de SR, 5,2 g/l AT.

Beaucoup de réduction à l'ouverture, avec des notes minérales cependant. En bouche, de la tension saline, de la fraîcheur, de la finesse et une aromatique sur le Schweppes, le quinquina et l'amande, avec une rétro sur le pamplemousse. Va très vraisemblablement se détendre dans les mois à venir. À noter que Vincent Carême, à l'image de certains vigneron alsaciens, indique la sucrosité perceptible du vin sur la contre-étiquette.

Domaine Allias (AB)

Demi-sec 2014

13/20

Sols argilo-calcaires, 18 g/l de SR.

Un vin légèrement réduit, un peu crispé, sans doute (trop) bien protégé, construit sur l'acidité, présentant quelques notes poussiéreuses (boisé imparfait ?), mais qui a besoin d'un peu d'aération pour que des arômes d'amande, de mirabelle apparaissent. Un style classique appelant la garde.

Sébastien Brunet

La Folie 2014

14/20

Argiles à silex en surface et argilo-calcaire en sous-sol, 12,5° A, 18 g/l SR, 5,2 g/l AT.

Ce vin n'est pas encore prêt, car l'élevage, de qualité, est encore trop perceptible, mais la matière est jolie, pleine et

sapide, avec des touches de dragée, d'amande, voire de miel, dans un style assez pur et maîtrisé. Gros potentiel.

François Chidaine (AB et biodynamie)

Clos Habert 2014 (Montlouis-sur-Loire, vin "pirate")

15/20

Sol argiles et silex sur calcaire blanc en sous-sol.

Comme souvent dans nos dégustations anonymes nous aimons introduire un vin "pirate" d'une appellation limitrophe pour interpellier nos dégustateurs. Ici, une jolie bouteille au caractère affirmé, voire puissant pour certains, alors que d'autres ont perçu de la délicatesse et du raffinement. Des raisins mûrs, des touches d'abricot sec, de coing, des fragrances de tilleul, le tout dans une expression saline.

Domaine Huet (AB et biodynamie)

Le Mont demi-sec 2014

14/20

Sol caillouteux d'argile verte et de pierres de silex sur dalle calcaire, 13° A, 20 g/l SR, 5,4 AT.

Discrétion et complexité caractérisent ce vin qui a impérativement besoin d'être aéré (ou de vieillir). Alors apparaissent des notes de maturité, des touches d'agrumes, de pommes cuites mais sans lourdeur - peut-être dues à une forme d'oxydo-réduction -, dans un registre terrien et élégant avec une finale mentholée. À attendre...

Domaine des Lauriers (Laurent Kraft)

Demi-sec 2014

13,5/20

Sol argilo-calcaire avec prédominance de calcaire, 12,44° A, 24,5 g/l SR, 5,73 AT.

Un vin techniquement au point, équilibré, avec des touches d'agrumes et de calisson associées à une pointe de gaz rafraîchissante. La finale est tendue malgré une touche