

ÉVÉ
NE
MENT

80^e ANNIVERSAIRE DE L'APPELLATION VOUVRAY

Dégustation de vieux millésimes

Dans notre dernier numéro (R&B n°121) nous avons abordé les demi-secs et liquoreux de Vouvray. Depuis, nous avons été conviés à une dégustation exceptionnelle portant sur des vins des huit dernières décennies, un vin par décennie, généralement de type demi-sec ou moelleux, voire liquoreux. Compte-rendu.

Vignoble Brisebarre 2012

Le seul vin sec, avec cependant 7 g de sucres résiduels (SR) par litre.

Un vin encore très jeune, presque corseté, donc se livrant peu, mais doté d'une assez belle matière.

Domaine Vincent Carême 2008

Le Clos

3 ha de vignes d'environ 50 ans (à l'époque) exposées sud, sur sol argilo-calcaire. 13,5° d'alcool, 25 g/l de SR, vinification et élevage de 18 mois en barriques de 400 l dont 20 % de neuves.

Comme dans beaucoup de vins blancs ligériens de ce millésime, des arômes de truffe blanche, ici plutôt délicats, avec des notes d'amande dans un équilibre assez pur. Une bouche alliant tension et douceur avec une sucrosité intégrée. Finale sur des amers élégants, avec du potentiel.

Domaine d'Orfeuilles 1997

Les Coudraies

Sol argilo-calcaire et silex, exposition sud-est, 30 g/l de SR.

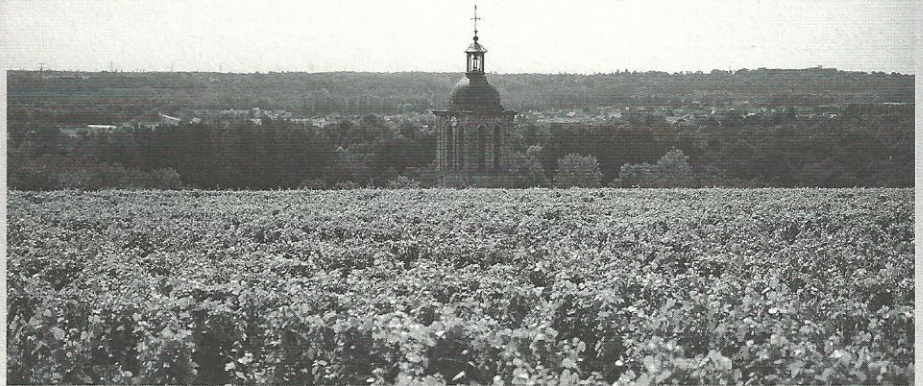
La première bouteille s'est montrée anormalement oxydative au nez, et légèrement sèche en bouche, à cause d'un bouchon imparfait. La deuxième, construite sur la réduction, a nécessité une petite aération pour s'exprimer et évoluer favorablement sur des notes de thé, de tilleul, de feuilles mortes, dans un équilibre à la sucrosité apaisée.

Domaine du Clos Naudin 1989

1^{re} trie

Sol d'argile et de silex, vin botrytisé à 70% environ, 180 g/l de SR.

Ici aussi deux bouteilles assez différentes, l'une plus pure que l'autre, les bouchons n'étant généralement changés qu'à 40 ans dans ce domaine. L'acidité importante (6,5 g/l) équilibre la sucrosité, et la salinité domine l'ensemble : notes de biscuit sablé et de caramel au lait, intégrées dans le confit du vin. La finale et la rétro-olfaction sur la datte rappellent la force du botrytis.



Domaine de la Fontainerie 1976

Coteaux argilo-calcaires sur la vallée Coquette, moins de 100 g/l de SR, de faibles volumes pour cette année de canicule.

Une des plus belles bouteilles de cette dégustation. Un nez sur les épices et la cire, une bouche tendue avec des notes de peaux d'agrumes, dans un équilibre de demi-sec avec une sucrosité peu perceptible, l'ensemble étant couronné par une finale très fraîche.

Domaine Vigneau-Chevreau 1964

Sols argilo-siliceux avec des argiles rougeâtres sur Chançay.

Ce vin récolté du 12 au 19 octobre ne s'est pas bien goûté : touches d'iode, relative sécheresse, comme si fossilisé par le temps ou par la vinification de l'époque.

Domaine François Pinon 1959

Sols argilo-calcaires avec silex dans la vallée de la Cousse, assez éloignée de la Loire. Vendanges de Claude Pinon, père de François, qui a indiqué que l'année fut sèche et chaude. Pas de tries, pas d'élimination des verjus, ce qui a provoqué une sorte de macération pelliculaire. Vinification et élevage en fûts de 600 l de châtaigner neufs, avec une mise en bouteille sans filtration. François Pinon a fait récemment procéder à l'analyse d'une bouteille : 12,38° d'alcool, 47 g/l de SR, pH 2,89 et soufre total de 92 mg/l.

Le nez a mis du temps à s'ouvrir sur des notes végétales (foin, paille) et, gustativement, l'acidité a "mangé" les sucres pour procurer beaucoup de tension et de sapidité, conférant à ce vin une jeunesse quasi éternelle.

Maison Brédif 1947

Pas de tries à la vendange, vinification en demi-muids de 600 l, mise en bouteille après Pâques pour ce vin d'un millésime mythique dont l'évolution est très lente pour peu que les bouteilles aient été bien conservées et convenablement bouchées. Un millésime très chaud, caniculaire, avec des oranges, mais sans trop de stress hydrique.

Un vin équilibré, frais, avec une sucrosité (60 g/l de SR) en retrait, des touches de coing, d'écorce d'agrumes. Le vin est long, plutôt facile malgré une légère sécheresse en finale, mais on est assez loin de la puissance et de la richesse de certains 1947 au caractère plus affirmé !

Domaine Allias 1938

Selon Daniel Allias - père de Dominique qui gère actuellement le domaine - ce vin, issu d'une année moyenne, a été réalisé par son père et son grand père sur les 2 ha du "Clos du Petit Mont" dans la vallée Coquette.

Une vendange entre le 19 octobre et le 5 novembre a permis de rentrer des raisins assez mûrs pour produire un vin tendu, complexe, de type demi-sec, avec un nez de dragée, et, en bouche, des notes de peaux d'agrumes, une amertume assez marquée et des touches de figues. Cependant l'ensemble évolue vers des arômes rappelant la pourriture grise, indiquant les limites du millésime...

Merci encore aux responsables de l'appellation et aux vigneron concernés d'avoir permis cette mémorable dégustation qui témoigne du potentiel de vieillissement des vins de Vouvray !

Yair Tabor