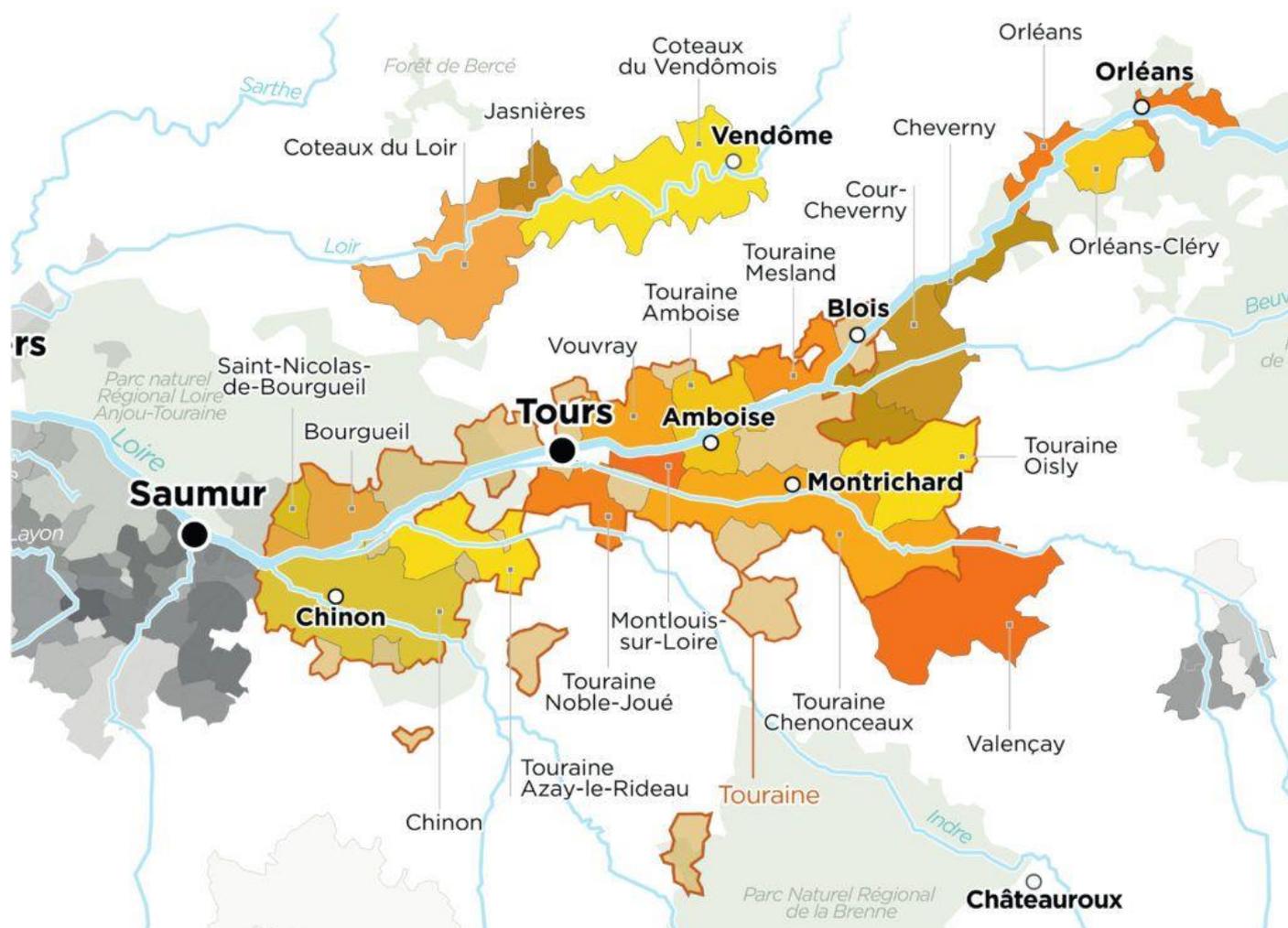


Vouvray, Montlouis, deux expressions du Chenin

LES APPELLATION VOUVRAY ET MONTLOUIS



Une séparation douloureuse.

L'appellation Montlouis est issue d'un **conflit porté devant les tribunaux**. Alors que les vignobles de vouvray et de Montlouis ne faisaient qu'un, Vouvray a souhaité, dans les années 30, écarter les vignes qui poussaient à Saint-Martin-le-Beau, estimant que ce village était trop éloigné de la Loire, pour schématiser.

Montlouis a contesté cette décision : en ces temps de viticulture familiale, les alliances étaient nombreuses entre Montlousiens et Saint-Martinois, constituant une sorte d'axe « sud Loire ». Montlouis a gagné le procès à Tours, puis l'a perdu à Orléans.

« Une guerre de clochers, rien d'autre », résume **François Chidaine**, qui préfère ne pas s'appesantir sur ce conflit ancien et « *dérisoire à l'échelle du monde* ». N'empêche : « *C'est l'histoire. Que les deux appellations se soient séparées, c'était une erreur historique, mais c'est comme ça. Aujourd'hui, Montlouis existe, et on est content d'exister. On ne s'est pas construit sur une revanche, mais grâce à notre remise en cause.* »



Vouvray, Montlouis, deux expressions du Chenin

Car la séparation fut douloureuse, Montlouis a dû repartir de quasiment zéro. « *On a tout perdu : la marque commerciale, et le négoce. Tout le négoce était rive droite (à Vouvray, NDLR)* », raconte François Chidaïne.

Puis il y a eu la guerre 39-45. Durant les années 50, 60, 70, la viticulture montlouisienne a été à la peine, jusqu'aux années 80, où tout a commencé.

Aujourd'hui, le chenin élevé sur les deux rives donne des blancs qui comptent parmi les plus fameux de France. Les deux vignobles ont tellement de points communs : orientés au sud, Vouvray regarde la Loire, Montlouis regarde le Cher. La topographie est similaire, mais les sols sont plus érodés à Montlouis. « *Entre vouvray et montlouis, il y a des différences de structures en bouche, des différences de touches aromatiques* », analyse François Chidaïne, qui note « *un côté plus crayeux à Vouvray, et un côté plus tranchant à Montlouis* », à cause du « *silex* ».

L'Appellation VOUVRAY



L' appellation d'origine contrôlée Vouvray a été créée en **1936**.

Le vignoble est implanté sur la rive droite de la Loire, des environs de Tours jusqu'à Noisay, ce qui représente environ **2 200 ha**.

L'AOC Vouvray produit uniquement des blancs, qui varient dans leur type selon la qualité des années. La production s'élève à **118 000 hl/an**.



Vouvray, Montlouis, deux expressions du Chenin

Lorsque les années sont précoces, la maturité des raisins est avancée, ce qui permet de produire **des secs et des demi-secs**, qui sont les véritables représentants de cette appellation. Les meilleures années, les jus récoltés pendant les vendanges présentent un taux de sucre suffisamment élevé pour produire des **vins moelleux et liquoreux** remarquables et potentiellement de très longue garde.

Lorsque les années sont tardives ou difficiles pour une bonne maturité des raisins, la proportion des **vins effervescents** peut atteindre les deux tiers

Encépagement

Le cahier des charges de l'appellation, dans sa version du **8 juin 2011**, impose l'usage **du chenin en cépage principal** et celui de l'orbois (appelé aussi « menu pineau ») en cépage accessoire. Il semble néanmoins que l'orbois **n'intervient qu'exceptionnellement** aujourd'hui dans la composition des vins de Vouvray.

Méthodes culturales et réglementaires

La vigne est taillée en éventail, taille courte à coursons. Les **vendanges sont manuelles** avec obligatoirement **deux triés successives minimum** afin que les raisins soient en sur-maturité. Les rangées de ceps sont séparées par un interligne de 1,50 mètre.

Rendements

Le rendement est limité à **52 hl/ha** pour les vins tranquilles et à **70 hl/ha** pour les vins mousseux et pétillants.

Sols :

Le vignoble est en haut de côtes sur **plateaux de craie tuffeau**, recouverts d'argiles à silex ou de sables argileux, entrecoupés de vallées confluentes de la Loire.

Les sols argilo-calcaires ou argilo-siliceux bordent la vallée de la Loire et ses vallées affluentes. Plus ils en sont proches, plus ils se réchauffent rapidement et conviennent à la production de vins de grande expression.

L'Appellation MONTLOUIS





Vouvray, Montlouis, deux expressions du Chenin

L'appellation d'origine contrôlée Montlouis a été créée en **1938**

Entre Amboise et Tours, l'appellation fait face à celle de **Vouvray**, sur la rive gauche de la Loire. Elle s'étend entre ce fleuve et le Cher, limitée à l'est par la forêt d'Amboise.

Le vignoble bénéficie d'influences atlantiques et d'une exposition au sud. Il est implanté sur des sols caillouteux qui captent le moindre rayon de soleil.

Seul cépage cultivé, le chenin, aussi appelé pineau de la Loire, fournit des vins tranquilles secs, demi-secs ou moelleux, la part de ces styles variant selon les conditions météorologiques de l'année.

L'appellation produit aussi des mousseux élaborés selon la méthode traditionnelle ainsi que quelques pétillants.

La superficie de production est de **450 hectares** répartis sur 3 communes.

Méthodes culturales

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6 000 pieds par hectare, avec un écartement maximum entre les rangs de **1,60 mètre**. L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut pas être inférieur à 1 mètre.

Le rendement de base est de **52 hl/ha** pour les vins tranquilles et de **65 hl/ha** pour les vins mousseux et pétillants.

Vinification et élevage

Les vins effervescents sont élaborés par méthode traditionnelle (**seconde fermentation en bouteille**). Lorsque la saison le permet, les vins tranquilles moelleux et liquoreux sont réalisés par tris des raisins.

Les vins tranquilles font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

Le Chenin, prince des cépages du Val de Loire

Le chenin blanc est également connu dans le vignoble ligérien sous le nom de pineau de la Loire.

Ce cépage cité au XVI^e siècle dans l'œuvre de Rabelais est certainement l'une des variétés aptes à produire parmi les plus grands vins blancs de la planète, aussi bien en sec, en demi-sec et en moelleux.

S'il est incontournable en **Anjou (environ 9700 ha soit 92 % de l'implantation en France)**, dans le Saumurois et en Touraine, il a fait sa place en France, notamment à **Limoux**, au pays de la blanquette et du crémant.

Ailleurs, on le trouve en principalement en **Afrique du Sud** (18500 ha), **Californie** (3200 ha), **Argentine** (2400ha) et en **Australie et Nouvelle-Zélande**

Ce n'est qu'en 1963 qu'on s'est rendu compte que le cépage africain steen et le chenin n'étaient qu'un seul et même individu

Au total, le chenin couvre une surface d'environ **36000 ha** dans le monde.

Un peu à l'image du pinot noir, ce grand cépage ne **supporte surtout pas la dilution**. C'est hélas le problème que l'on rencontre dans plusieurs pays, même si certains producteurs élaborent des cuvées dignes de mention.

Vigoureux et doté d'une pellicule épaisse qui le protège des gelées printanières et de la pourriture grise auxquelles il est sensible, surtout dans la vallée de la Loire, le chenin produit à partir de rendements raisonnables, souvent plus bas que la moyenne nationale, des jus sucrés, **riches en acidité** et qui possèdent en conséquence un excellent **potentiel de vieillissement**, que le vin soit sec ou sucré comme les moelleux et les liquoreux.



Vouvray, Montlouis, deux expressions du Chenin

Planté le plus souvent sur des **sols crayeux**, dont le célèbre tuffeau, mais aussi sur des schistes, le chenin blanc est l'unique variété qui produit les fameux Savennières, Jasnières, Montlouis, Vouvray, Coteaux-du-Layon, Quarts-de-Chaume, Bonnezeaux et Coteaux-de-l'Aubance, mais participe aux assemblages dans d'autres appellations et dans l'élaboration du crémant de Loire.

Avec ses parfums floraux (**acacia, tilleul**) et fruités (**abricot, coing, citron, poire**) et ses saveurs miellées, aussi bien dans les vins secs que les vins doux, le chenin est un cépage expressif, d'une grande finesse, à l'acidité présente, mais subtile et délicate.



LES ACCORDS METS ET VINS

Le cépage chenin, qui règne sur les vins blancs de Montlouis comme sur ceux de Vouvray et d'Anjou, est un cépage magique puisqu'il peut produire sur une même appellation des blancs secs, des demi-secs, des liquoreux et des effervescents ! Avec, à table, une palette d'accords forcément très variés.

Quels accords sur un sec ?

Le chenin, est un merveilleux cépage à table. Il propose en effet de très nombreux arômes qui ont la qualité de n'être jamais trop exubérants, un excès d'arômes "sautant" au nez compliquant toujours un peu les accords mets/vins.



Vourcay, Montlouis, deux expressions du Chenin

Ses notes de coing, de tilleul, de miel se marient bien avec des plats assez goûteux, des **coquilles Saint-Jacques, des langoustines, des poissons en sauce ou des viandes blanches et volailles à la crème.**

La fraîcheur de son acidité s'accorde parfaitement aussi avec la peau grillée d'un poulet et avec une **cuisine exotique légèrement épicée** (par exemple un tajine ou une paella), surtout pour les cuvées les plus amples et les plus puissantes.

Mais aussi de la **charcuterie** ou simplement des **fromages de chèvre.**

Quels accords sur un demi-sec ?

Les blancs demi-secs, qui sont un peu une spécialité de la Loire, posent parfois des problèmes à de nombreux amateurs qui ne savent pas trop sur quel pied danser.

Trop de sucre pour un poisson au four, pas assez pour une tarte Tatin, alors que faire ?

En fait, à l'usage, on se rend compte que ces blancs, à la matière bien tendue par une **acidité minérale** (ce qui est typiquement le cas du chenin), supportent parfaitement d'être "arrondis" par une pointe de sucre résiduel. Une belle acidité tranchante équilibrera le vin qui paraîtra à peine sucré et le sucre gommara un peu le tranchant de l'acidité... Du coup les demi-secs de Montlouis font très bon ménage avec une **cuisine exotique bien épicée, des tajines sucrés/salés, de nombreux plats de la cuisine thaï, des currys assez relevés** (poulet ou poisson comme la lotte).

Ils fonctionnent également bien avec des **fromages à pâte persillée** ou sur des desserts aux fruits (**tarte aux pommes ou salade de fruits**).

Ils s'apprécient également en **apéritif**.

Quels accords sur un liquoreux ?

Les grands liquoreux présentent en général un équilibre superlatif entre une importante quantité de sucres résiduels soutenus par une acidité qui paraîtrait sans doute cinglante sans cette sucrosité.

Un équilibre parfois tellement magique que ces vins peuvent devenir des vins de méditation à boire pour eux-mêmes en fin de repas ou dans la soirée, comme un vieil armagnac. A table tout dépend de leur niveau de sucre. On privilégiera les **moins intenses** sur certaines préparations comme **une caille aux raisins ou un chapon rôti, un foie gras ou un fromage fort à pâte persillée.**

Les **plus denses** peuvent être associés, par exemple, à **un dessert aux pommes** (tarte Tatin, crumble).

Quels accords sur un effervescent ?

Les effervescents (pétillant naturel ou méthode traditionnelle) sont en général plus des **vins d'apéritif** que des vins taillés pour accompagner une cuisine un peu sophistiquée, même s'il existe quelques exceptions. Leur délicatesse et leur légèreté en font de très jolis vins d'apéritif parce qu'ils ne "matraquent" pas le palais avant de passer à table et qu'ils restent frais en bouche et désaltérants.

Très à l'aise sur de **petits pâtés de campagne, du saumon fumé, de belles charcuteries ou même des huîtres** quand ils sont très secs.



Vouvray, Montlouis, deux expressions du Chenin

La dégustation

La dégustation est centrée sur deux domaines, l'un à Montlouis et l'autre à Vouvray, et sur trois types de vins : le Brut Nature, le Sec et le Moelleux (ou le Demi-Sec pour le Montlouis).

DOMAINE VINCENT CAREME à Vouvray

Vincent Carême est un jeune vigneron qui a fait ses classes en Afrique du Sud.

Il s'est installé à Vouvray depuis **1999** et possède **quinze hectares** de vignes.

Respectueux de la nature et de son terroir, Vincent cherche à proposer des vins francs et d'une très grande pureté.

Vincent et Tania, sa femme, mettent en valeur le chenin, cépage emblématique de la Vallée de la Loire. Sur ce terroir de Vouvray, sur la rive droite de la Loire, en face de Montlouis, le domaine Vincent Carême met en valeur le fruit et la minéralité des vins de cette région.

Des vins **bio** de gastronomie, à l'aise sur tout un repas, de l'apéritif avec la bulle, au foie gras avec le Tendre, en passant par les Vouvray sec pour les poissons et les fromages. Les vins du domaine Vincent Carême ont une très belle capacité de garde.





Vouvray, Montlouis, deux expressions du Chenin

DOMAINE FRANÇOIS CHIDAINE à Montlouis



D'un côté la Loire et de l'autre le coteau de tuffeau, bienvenue à Montlouis-sur-Loire, au cœur de la Touraine. Berceau du Domaine François CHIDAINE qui s'étend aujourd'hui sur **45 hectares**. Le chenin blanc règne en maître sur les **22 hectares de Montlouis** et les 10 hectares de Vouvray. Les vignes qui prospèrent dans plus d'une cinquantaine de parcelles sont conduites en agriculture **biologique** depuis 1992 (certifié par Ecocert) et en **biodynamie** depuis 1999 (certifié par Bodyvin). Elles s'enracinent tantôt sur des sols d'argiles à silex tantôt sur des sols argilo-calcaires qui transmettent aux raisins une palette de nuances.

Les **13 hectares restants** font la part belle aux cépages Sauvignon, Pinot Noir, Grolleau, Cabernet Franc, Côt et Pineau d'Aunis un peu plus à l'Est de la Vallée du Cher sous l'appellation Touraine.

LA RÉCOLTE

Les vendanges sont **manuelles**, en tris successifs, pour une meilleure sélection du raisin. Des caisses sont utilisées pour préserver les grappes entières jusqu'à l'arrivée au chai pour le pressurage. Les qualités et particularités de chaque terroir sont ainsi respectées.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Révéler les expressions du terroir grâce à une vinification commune à tous les vins. Après un pressurage lent en pressoir pneumatique, la fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes dans des demi-muids (fût de 620 L). Elle peut durer jusqu'à six mois. La fermentation malolactique n'est pas recherchée. L'élevage est réalisé sur lies totales dans les demi-muids, il dure en général de 6 à 8 mois. L'hygiène du matériel et des locaux est une priorité afin d'optimiser le bon déroulement des vinifications.



Vouvray, Montlouis, deux expressions du Chenin

BRUT NATURE 2022 VINCENT CAREME

Robe :

Jaune paille, reflets verts. Limpide et brillante.

Nez :

Moyen intense sur des notes d'agrumes, de pêche, de fleur d'acacia. Leger pain grillé.

Bouche

Bouche :

Attaque vive. Les bulles sont assez fines avec une certaine élégance. La minéralité s'exprime notamment par un côté crayeux. On retrouve des notes grillées. La finale est un peu courte sur une acidité un peu marquée.

Synthèse :

Le vin est vif, tendu. Sa quasi absence de sucre lui confère une approche un peu dure que certains ont qualifiée de légèrement agressive. A accompagner.

BRUT NATURE 2021 FRANCOIS CHIDAINÉ

Robe :

Assez intense, jaune or. Brillante

Nez :

Assez intense sur des notes de fleurs blanches et d'abricot. Le nez est complexe bien servi par des touches fumées révélant une certaine évolution.

Bouche :

Attaque ample et vive. De la matière avec toujours cette pointe d'acidité qui peut surprendre. La dominante reste minérale. La bulle est généreuse, la finale longue et grasse.

Synthèse :

L'ensemble est agréable malgré sa dominante minérale. Le fruit étant quelque peu en retrait

VOUVRAY SEC 2023 VINCENT CAREME

Robe

Jaune or pale avec des reflets verts. Limpide et brillant

Nez

Assez discret. Mélange de fleurs blanches (tilleul) et d'agrumes sur un fond de minéralité

Bouche

Attaque vive et fraîche. On retrouve les agrumes mais aussi le coing et les fleurs séchées. L'acidité est toujours marquée. La finale est fraîche, juteuse, un peu saline.

Synthèse

Le vin s'exprime dans la fraîcheur et la simplicité. Son approche est toujours marquée par cette acidité, parfois pas facile d'approche, mais caractéristique du chemin.



Vouvray, Montlouis, deux expressions du Chenin

MONTLOUIS CLOS DU BREUIL 2023 SEC FRANCOIS CHIDAINÉ

Robe

Jaune citron avec des reflets dorés et verdâtre. Limpide et brillante

Nez

Moyen intense. Net et frais. Des agrumes, des notes de litchis mais aussi de fleurs blanches. L'ensemble est finement complexe avec une touche fumée mais également de pain grillé.

Bouche

Attaque sur la fraîcheur qui se développe sur un beau fruit. Le vin est charnu et équilibré. On trouve de l'ananas et un côté légèrement épicé. La finale est longue, tendue, grasse mais toujours fraîche.

Synthèse

Un vin complet et d'une belle complexité

MONTLOUIS LES TUFFEAUX 2020 DEMI SEC FRANCOIS CHIDAINÉ

Robe

Jaune paille, légers reflets verts. Légère évolution

Nez

Intensité moyenne, sur le tilleul et le miel (douceur). Délicat, frais et net.

Bouche

Attaque souple, aromatique. Un peu d'ananas dans un océan de minéralité. L'acidité est bien présente et confère au vin un côté acidulé qui vient se marier avec la douceur apportée par le sucre.

La finale est de longueur moyenne mais agréable

Synthèse

Un vin équilibré entre son fruit, son acidité et son sucre qui lui donnent une certaine complexité

VOUVRAY MOELLEUX 2018 VINCENT CAREME

Robe

Jaune dorée. Brillante

Nez

Assez intense. Des fruits : abricot, coing, poire. Notes de tabac blond, de fleurs séchées, de pain brioché. Complexe et délicat.

Bouche

Attaque pleine et charnue avec une acidité discrète. On retrouve l'ananas et la poire mélangés à des notes d'évolution. La finale est de longue, toujours sur les fruits bien mûrs.

Synthèse

Un vin privilégiant un beau fruit sans aucune lourdeur.