



Sauvignon

Le roi du Berry

En Centre-Loire, le sauvignon est le cépage roi. Il donne des vins qui assurent tant au comptoir que sur les plus grandes tables.

TEXTE PIERRE GUIGUI DÉGUSTATION PIERRE GUIGUI ET CHRISTOPHE CASAZZA

La cuvée de rêve



SÉBASTIEN RIFFAULT, SANCERRE, LES QUARTERONS 2011

D'une très rare maturité à Sancerre cette cuvée est à l'extrême du fruit goûteux. Dense, riche, ce vin donne une sensation nourrissante, énergisante, explorant le miel du fruit, sa saveur intense. Le travail du sol apporte minéralité et salinité pour l'équilibre. 18/20

Qu'il fait bon vivre sous le doux climat de Centre-Loire, douce région ondulante aux paysages vallonnés, modelée par la Loire et le Cher. Les courbes de son relief sont autant d'occasions d'exprimer des microclimats singuliers pour une palette multisaveurs du cépage sauvignon. Six vignobles, six interprétations, six symphonies mettant en musique ce blanc simple, ami des comptoirs mais qui ne rechigne pas à côtoyer de belle façon les tables festives, de prestige, et qui, au cours de l'Histoire, avait souvent sa place sur les tables royales.

On peut croiser ce cépage dans le Sud-Ouest, mais ici il est bien le roi des ceps et d'ailleurs il couvre jusqu'à 75 % de la région de sa délicieuse présence. Selon sa terre nourricière il s'exprimera différemment et prendra des accents singuliers. Pour la garde bien souvent, sur les sols argilo-calcaires, il sera corsé et riche. Plus jovial, plaisant et fruité, on le trouve sur les caillottes qui le rendent délicieux dans sa jeunesse. Magistral, racé, droit, voire « texturé », c'est la marque du silex qui s'imprime dans ses

saveurs. Plus souple, croquant et fruité, il plonge ses racines dans un sol de sable ou de graves.

UNE JOUISSIVE PALETTE D'ARÔMES

On le reconnaît entre tous avec ses notes de pipi de chat et de genêt, dans son expression dite variétale, surtout quand il est ramassé à maturité « mesurée ». Aujourd'hui les jeunes vigneron cherchent des expressions plus complexes, tout en essayant de garder de la fraîcheur. Il n'est pas rare de trouver des notes miellées, de fruits exotiques jusqu'à de rares notes d'oxydation ménagées sur des fruits confits comme chez Sébastien Riffault.

SANCERRE

Jusqu'à la crise du phylloxéra, le sancerre, issu du pinot noir, sera de couleur rouge. Il sera reconnu, estimé, adulé, même dans les écrits royaux. Ce n'est que lors des replantations, après le terrible fléau, que le sauvignon deviendra le maître des lieux. Son aire de jeu ? 2894 hectares sur trois types de sols : l'argilo-



© philippe Devanne - Fotolia.com

calcaire dit « terres blanches », les caillottes (très pierreuses et calcaires) et l'argilo-siliceux. On y trouve 350 vigneron, 25 négociants-producteurs et une cave coopérative.

POUILLY FUMÉ OU BLANC FUMÉ DE POUILLY

Sur ces terres nivernaises, entre Berry et Bourgogne, sur la rive droite de la Loire, bien avant que le sauvignon blanc (appelé localement blanc fumé) ne prenne ses aises, le chasselas était à la fête. Il approvisionnait en raisin de table les halles de Paris. Aujourd'hui le sauvignon s'y amuse sur quatre types de sols : calcaire, marnes à petites huîtres, caillottes et argiles à silex. Il fait la joie de 130 vigneron, 10 négociants-producteurs, et d'une cave coopérative, sur 1257 hectares.

MENETOU-SALON

Près de Bourges, sur 473 hectares, se dressent les coteaux de Menetou-Salon, constitués, comme à Chablis, de sédiments calcaires datant du jurassique supérieur (kimméridgien). On y cultive aussi ce sauvignon blanc, matière première des flacons de vin blanc que produisent 70 vigneron et 6 vigneron-négociants.

QUINCY

Situé au nord-est de Bourges, sur les bords du Cher, le vignoble de Quincy, 254 hectares,

Décodage

DOMAINE VACHERON À SANCERRE

« Le sauvignon est un révélateur de terroir, il en reflète l'authenticité. Ce cépage a besoin d'une certaine écoute, d'une connaissance des différents terroirs, des parcelles. Il faut éveiller les précurseurs d'arômes et les sublimer par notre travail. Un sancerre c'est comme une vague en bouche, il vibre, il est minéral et onctueux, il doit désaltérer, rafraîchir, être persistant et digeste », dit de lui Jean-Laurent Vacheron.

DOMAINE DAGUENEAU À POUILLY-FUMÉ

« C'est l'un des plus beaux cépages. Il est comme le riesling : soit il est aromatique, tout simplement, soit il peut être très complexe et exprimer la minéralité du sol s'il est bien travaillé. Sur les sables il est relativement intéressant, par contre il fait de très grands vins sur le calcaire et l'argile mais que dans un climat tempéré. Il faut rentrer la plus belle vendange possible puis intervenir le moins possible. Nous l'élevons avec un quart de fût neuf, d'un vin, de deux et de trois vins », indique Louis-Benjamin Dagueneau.

s'étend sur des plateaux recouverts de sable et de graviers. Le climat y est l'un des plus secs et des plus chauds du Centre-Loire. Sous celui-ci on trouve 25 vigneron, un négociant-producteur et une cave coopérative.

REUILLY

Reuilly représente 204 hectares, 22 vigneron et un négociant-producteur implantés au cœur du Berry, au sud de Bourges. Les vignes sont plantées sur des coteaux de marne calcaire à pente moyenne et sur des terrasses de graves et de sables.

COTEAUX GIENNOIS

Avec ses 195 hectares, c'est la plus petite des appellations mais aussi la plus jeune (elle est née en 1998). Elle regroupe 40 vigneron et une cave coopérative et se situe entre Gien et Cosne-sur-Loire, sur un terroir calcaire et siliceux avec des dépôts de silex.

9 favoris

SANCERRE, DIDIER DAGUENEAU, Les Monts Damnés 2011

Prix NC. Très dynamique et plein de vie. La sensation en bouche est tonique, s'étirant sur un fruit qui devient juteux, délicieux. **18/20**

SANCERRE, DOMAINE VACHERON, Les Romains 2011

30 €. Épices et chaleur avec un milieu de bouche interminable. Finale sur une brassée de fleurs voluptueuses. **18/20**

SANCERRE, ALPHONSE MELLOT, Les Romains 2011

Prix NC. Vin puissant, imposant, profond, réglissé, sur un lit de fruits tendres. Trame fine, style vineux et mâche gourmande. **17/20**

POUILLY-FUMÉ, Château de Tracy Haute Densité 2011

44 €. Nez d'une richesse incroyable. Bouche subtile, matière, longueur et élégance. Longue finale avec une touche poivrée. **16/20**

POUILLY-FUMÉ, DAVID ET HERVÉ MILLET, Domaine de la Loge 2011

6,70 €. Arômes floraux et fruités. Un vin frais, bien équilibré. Attaque vive, sans excès, registre acidulé. Finale fraîche. **14/20**

MENETOU-SALON, Olivier Foucher 2011

6 €. Notes orientales de miel, d'ambre, de jasmin sur un lit d'abricot. Belle tendresse, riche, sans lourdeur. **14,5/20**

QUINCY, Vincent Siret-Courtaud 2011

7,50 €. Friand, très bien élevé, pur, minéral, avec un côté fruits mûrs. Bouche complexe, belle densité, de la longueur. Finale réjouissante. **15,5/20**

COTEAUX DU GIENNOIS, VDT, MATHIEU COSTE, Biau 2011

Prix NC. Mirabelle, groseille à maquereau, menthe, anis. Grande pureté. Mathieu aime l'hédonisme et son vin le traduit à merveille. **16/20**

SANCERRE, DOMAINE FOUASSIER, Clos Paradis 2011

13 €. Style délicat pour ce très beau nez floral et de citrus. La bouche est ciselée, précise et cristalline. Est-ce la culture bio qui apporte cette tension ? Probablement, tout comme cette précision du fruit croquant sans artifice. **14/20**

**DOMAINE LECOMTE,
VV**

9,75 €. Nez frais d'agrumes et de miel. Attaque nette avec de l'élégance, de la finesse, de la souplesse. Sa belle acidité équilibrante l'associera avec bonheur à un poisson ou un fromage de chèvre de Loire, il en va de soi. **14/20**

**GUILLAUME SORBE,
LE QUINCY DES POÈTES**

8,50 €. Moutt finesse et élégance. Le nez dévoile des arômes expressifs d'une belle pureté. En bouche, de l'élégance, de la fraîcheur et un bel équilibre. Une pointe florale pour ce joli quincy au sauvignon long et maîtrisé. **14/20**

**DOMAINE TROTREAU,
TRADITION**

8,70 €. Joli nez frais d'agrumes, de fruits blancs et jaunes et une touche de fleurs blanches et de tisane. Justement équilibré, il apparaît bien élevé en bouche, avec une acidité sans excès qui lui donne de la pureté. Plutôt friand et vif. **14/20**

REUILLY 2011

DOMAINE BIGONNEAU

6,85 €. Notes de bourgeons de cassis, d'agrumes, d'épices, et jolie touche florale qui lui donne une grande complexité. L'attaque en bouche est harmonieuse et la persistance fruitée et droite nous donne une belle idée de son appellation. **15,5/20**



© Oyula Gyulali - Fotolia

**DOMAINE PONROY,
LES FERRIÈRES**

5,80 €. Fragrances de fruits et d'épices, avec une pointe de menthe poivrée. Souple à l'attaque, la bouche dotée d'une belle richesse aromatique propose également du grain, du volume, ainsi qu'une belle longueur réjouissante. **15/20**

**ALAIN ET MATTHIEU
MABILLOT, MONTCOCU**

9 €. Les arômes s'enchaînent avec complexité: floraux d'abord, puis fruits blancs et touche poivrée. La bouche propose une attaque tendre, puis de la finesse dans la vivacité, du fruit frais, pour finir sur une finale longue et droite. **15/20**

DOMAINE BEURDIN

6,20 €. Belle révélation que ce reuilly bien maîtrisé ou l'agrumes et la fraîcheur l'emportent. La bouche déroule alors un vin plaisant où le fruit est bien présent et réjouit par son attaque franche et élégante avec une belle acidité jamais forcée. **15/20**

**CLAUDE LAFOND,
LE CLOS DES MESSIEURS**

8,90 €. On aime son nez qui présente des arômes d'agrumes, de miel et de fruits secs. Sa bouche souple, bien équilibrée, et son acidité bien maîtrisée nous entraînent dans une finale délicieusement acidulée et gourmande. **14,5/20**

**DOMAINE DE REUILLY,
LES FOSSILES**

10,50 €. Tout un terroir en bouteille! Typiques notes d'agrumes et fruits blancs. On retrouve ces sensations en bouche, mâtinées de tension, de vivacité, mais aussi d'élégance et de longueur. Un peu de patience et ce sera l'apogée. **14,5/20**

**DOMAINE CORDAILLAT,
LES SABLES**

9,50 €. Nez intense de fruits mûrs et frais, d'agrumes, de pomme, de pêche blanche. Des notes florales viennent compléter cet ensemble. En bouche, de l'élégance, du croquant, et une douce amertume avant une finale délicieusement acidulée. **14/20**



© ramoncn1978 - Fotolia

JEAN-MICHEL SORBE

6,90 €. Une belle friandise tendue, droite, riche et gourmande, qui propose des arômes de pomme, de pêche de vigne et d'abricot. En bouche ce vin nous offre finesse, tension, élégance, le tout dans une très belle longueur. **14/20**

COTEAUX DU GIENNOIS
BLANC 2011

DOMAINE COUET

5,50 €. Le nez propose de la complexité sur des arômes d'agrumes, de goyave, de fruits de la Passion. La bouche est vive, avec du volume, de la grâce, de l'équilibre, de la finesse et une belle persistance aromatique sur des notes de pamplemousse. **15,5/20**

POUPAT ET FILS, RIVOTTE

6,20 €. Vin harmonieux et frais. Agréables parfums de fruits blancs, d'agrumes et notes florales de rose. Bouche élégante avec une belle persistance fruitée et une belle acidité qui raviront quelques fruits de mer ou un poisson en sauce. **15/20**

DOMAINE DES BEAUROIS

5,60 €. Joli fruité, fraîcheur et nez expressif dominé par les arômes d'agrumes et de fleurs malgré un millésime délicat. La bouche propose une belle acidité, de la fraîcheur et un bel équilibre. Finale aromatique et persistante. **14,5/20**

**VIGNOBLE BERTHIER,
DOMAINE DE MONTBENOIT**

5,50 €. Rafraîchissant et joyeux sur des arômes de fruits blancs et jaunes, des agrumes et de jolies notes florales qui lui donnent de l'élégance. Du fruit en bouche et une belle sensation de fraîcheur. **14,5/20**

**DOMAINE DE L'ÉPINEAU,
PRÉMICES**

6,50 €. Ces Prémices s'ouvrent sur un nez aux arômes floraux et herbacés soutenus de notes de fruits frais, agrumes en têtes. La bouche est plaisante, bien équilibrée entre acidité et souplesse, avec une belle persistance. **14,5/20**



© Sea Waver - Fotolia

**DOMAINE
DE VILLARGEAU**

7 €. Cuvée expressive aux arômes d'agrumes, de citronnelle, d'aubépine et de fruits blancs. En bouche de l'ampleur, du fruit et de la souplesse bien équilibrés par une acidité sans excès. Belle finale réjouissante. **14,5/20**