

**AUTO**

domaine Pellé

Automobiles classiques n° 251 - juin 2015  
gastronomie - Les vins du Grand Meaulnes  
pages 98-99

**ES**

classiques



ESSAI **FORD MUSTANG GT**

**ÉBLOUISSANTE !**



**DOSSIER**  
Horlogerie  
et automobile

**LE RETOUR DE MAYBACH**  
Histoire - Gamme 2015  
Essai de la Maybach S 500

NUMÉRO 251 - JUIN 2015

FRANCE: 4,90 € - BELGIUM: 5,90 € - UK: 6,90 € - USA: 8,90 € - CANADA: 9,90 € - SUISSE: 10,90 €  
PRIX: 4,90 € - BELGIUM: 5,90 € - UK: 6,90 € - USA: 8,90 € - CANADA: 9,90 € - SUISSE: 10,90 €

L 14829 - 251 - F: 7,30 € - RD





Berry

# Les vins du Grand Meaulnes

Longtemps aux mains des fées, la terre berrichonne vit aujourd'hui sous la coupe de Bacchus. C'est que ses vins connaissent un succès galopant. En blanc, rouge ou rosé, ils témoignent d'un caractère vif et nerveux, en parfait accord avec les beaux jours.



Les fromages de chèvre sont les parfaits compagnons des vins du Berry.

**D**u crottin de Chavignol au Grand Meaulnes et de la cathédrale de Bourges aux sonneurs de vielle, le Berry brouille les symboles comme le joueur secoue les dés. De Gien, au nord, à Saint-Amand-Montrond, au sud, cette terre à moutons, à genêts et à châteaux compte parmi les plus vieux terroirs agricoles de France. Plus que jamais, ses vins contribuent à son renom. Six d'entre eux sont des AOC : chateameillant, quincy, reuilly, menetou-salon, sancerre et valençay.

## La voie royale

L'écrivain latin Pline le Jeune évoquait déjà le vignoble berrichon. Longue de 2 000 ans, son histoire est en montagnes russes. Jusqu'à la dernière guerre, les vins pro-

duits dans le Cher et l'Indre ne bénéficiaient que d'une réputation locale. La plupart du temps, on les réservait à la consommation courante, aux zines et aux pique-niques. Ils tiennent à présent le haut de l'affiche. Durs à l'ouvrage, les vignerons locaux sont pour beaucoup dans cet engouement. Mais il faut aussi rendre hommage à une nouvelle génération de restaurateurs et de journalistes qui, à la fin des années 1960, embouchèrent pour eux les trompettes de la renommée. Ainsi leur ouvrirent-ils le chemin de Paris. Le chef de file de tous ces crus parfumés et joyeux, c'est le sancerre. Il s'inscrit aujourd'hui parmi les vins blancs les plus appréciés à travers le monde, même si la cote des rouges, qui dégagent souvent un très joli nez de cerise, est en constante

progression. Aux mains de 350 vignerons, son vignoble privilégie le cépage sauvignon. Il s'étend sur 2 800 hectares et quatorze communes du département du Cher. La plupart de ses meilleures vignes sont regroupées sur les coteaux les plus escarpés du mont de Sancerre qui, rompant avec la

plaine, naît de la Loire comme Vénus de la Méditerranée. Année après année, la popularité de ce vin d'une fraîcheur piquante a rejailli sur les cinq autres appellations régionales. Ainsi a-t-on pu apprécier, partout ou presque, la structure harmonieuse du valençay, les



Le vignoble de Reuilly (210 ha) était déjà connu au VII<sup>e</sup> siècle.





Du haut de Sancerre, le regard porte jusqu'aux rives de la Loire et aux monts bleuissants du Morvan.

arômes de groseille à maquereau du Quincy, les fragrances florales du Reuilly, sans oublier les pâles et fruités rosés issus des 90 ha de vignes de Châteaumeillant. Les vins de Menetou-Salon méritent une mention particulière. Entre Bourges et Sancerre, leurs vignes s'épanouissent sur

465 ha de collines, les pieds dans des sédiments calcaires datant du Jurassique supérieur. Au cours de ces dernières décennies, ils ont connu une ascension fulgurante, jusqu'à triompher dans les plus grands restaurants de France et de Navarre. Il est vrai qu'ils ne manquent pas de

références. Dès le XV<sup>e</sup> siècle, ils jouaient les vedettes sur la table de Jacques Cœur, grand argentier de Charles VII, le « petit roi de Bourges », et homme le plus riche du royaume.

JEAN-MARIE BOËLLE

[www.berryprovince.com](http://www.berryprovince.com)

## DOMAINE PELLÉ LES FRUITS DE L'EXPÉRIENCE

Par excellence, les blancs, rouges et rosés du Berry sont des « vins de terroir ». À l'est de la vallée de la Loire, le domaine Pellé traduit bien la puissante osmose qui existe ici entre la vigne, la terre et l'homme. Quatre générations de vignerons ont façonné ces sols argilo-calcaires, à deux pas du village de Morogues, entre les appellations sancerre et menetou-salon. « Sur chacune de nos

parcelles, nous observons, travaillons, caressons la nature pour en tirer le meilleur », commente Paul-Henry Pellé, aujourd'hui en charge de ces 41 ha de vigne. Il les cultive sans désherbant ni pesticide, et il en récolte les fruits à la main, à maturité optimale. Il a signé son premier millésime en 2007. Quelques années plus tard, il ne compte plus ses aficionados, dont Claude Guiffard, directeur de

la brasserie Lipp, indissociable de la légende de Paris.

À l'origine, le domaine Pellé réservait ses vins à un cercle d'amis. De nos jours, il produit 350 000 bouteilles par an.

**Sancerre La Croix du Garde, blanc 13 €, rouge 13,50 €.**

**Menetou-Salon cuvée Morogues, blanc 11 €, rouge 12 €.**

**Domaine Pellé :**  
tél. 02 48 64 42 48  
[www.henry-pelle.com](http://www.henry-pelle.com)



M. Pellé veille à ce que chaque parcelle de son domaine exprime ses caractéristiques propres.

## GASTRONOMIE LE CERCLE VERTUEUX

Coq en barbouille et galette de pomme de terre, soupe à la citrouille et carpe farcie, œufs en meurette et pigeonneau au lard...

Ancienne province du royaume de France, le Berry conserve une personnalité forte et authentique, à deux heures de route seulement de la capitale. Elle s'exprime notamment à travers une gastronomie fidèle aux produits et recettes du pays. Chez Jacques Cœur, les adresses gourmandes ne manquent pas. Ainsi, Le Cercle, tout proche de la cathédrale de Bourges (menu « Initiation » à 50 €, une étoile au guide Michelin), Christophe Lot et Pascal Chaupitre, ses animateurs, y pratiquent une cuisine qui conjugue innovation et tradition. Dans la même ville, ils viennent d'ouvrir une brasserie chic dans l'ancienne abbaye de Saint-Ambroix : Les Petits Plats du Bourbon. Elle est déjà très courue. Intatigables, nos deux complices donnent également des cours de cuisine, le 1<sup>er</sup> mercredi de chaque mois. À table, le Berry se porte décidément de mieux en mieux !

[www.restaurant-lecercle.fr](http://www.restaurant-lecercle.fr)