

# Thuriès

.... magazine

#322  
SEPT  
2020

*Nuage de pêche, crème légère, infusion verveine  
de Camille Lacombe et Agathe Richou*



CARNET DE RECETTES  
P. Bertron & A. Pinaud

L'ALBUM DU CHEF  
OLIVIER  
BELLIN

À LA TABLE DE  
ADRIEN  
DESCOULS

L'ALBUM DU PÂTISSIER  
FRANÇOIS  
PERRET

# BALADE DANS les vignes

## LA VALLÉE DE LA LOIRE

**P**oursuivons nos pérégrinations dans la Loire, et remontons le fleuve pour nous attarder dans les vignobles du centre. L'aire géographique concernée est vaste puisqu'elle s'étend de l'Indre au sud-ouest, au Loiret au nord-est en passant bien sûr par le Cher et la Nièvre. Le pinot noir, le gamay et le sauvignon sont les princes de ce royaume viticole en majorité berrichon, sans oublier le pinot gris qui donne naissance aux vins gris de châteaumeillant et reuilly.

S'agissant du terroir, l'argile et les sables se trouvent dans les trois appellations les plus au sud ainsi que dans le Giennois, tandis que les appellations menetou, sancerre et pouilly sont marquées par la présence de calcaire ou de marnes qui sont l'apanage des plus grands terroirs. Nous allons revenir en détail sur cette notion de terroir pour chaque appellation.



### QUELQUES CHIFFRES

#### AOC châteaumeillant

Surface : 83 ha • Nombre de producteurs : 23  
Cépages : gamay et pinot noir  
Vins rouges et rosés.

#### AOC reuilly

Surface : 218 ha • Nombre de producteurs : 43  
Cépages : sauvignon, pinot gris, pinot noir  
Vins blancs, rouges et rosés.

#### AOC quincy

Surface : 317 ha • Nombre de producteurs : 37  
Cépage : sauvignon  
Vins blancs.

#### AOC menetou-salon

Surface : 602 ha • Nombre de producteurs : 86  
Cépages : sauvignon, pinot noir  
Vins blancs, rouges et rosés.

#### AOC sancerre

Surface : 3 000 ha • Nombre de producteurs : 330  
Cépages : sauvignon, pinot noir  
Vins blancs, rouges et rosés.

#### AOC pouilly-fumé et pouilly-sur-loire

Surface : 1 342 ha • Nombre de producteurs : 165  
Cépages : sauvignon, chasselas  
Vins blancs.

#### AOC coteaux-du-giennois

Surface : 195 ha • Nombre de producteurs : 37  
Cépages : sauvignon, pinot noir et gamay  
Vins blancs, rouges et rosés.



## CHÂTEAUMEILLANT

À cheval entre l'Indre et le Cher, au sud de Bourges, cette toute petite appellation produit des vins rouges et rosés issus de sols argilo-sableux. Ce type de sol donne des vins gouleyants et frais. Loin d'être une tare, ces qualités sont de plus en plus recherchées. En effet, à la digestibilité des vins s'ajoute leur polyvalence dans les accords. Malheureusement, le manque de reconnaissance de l'appellation et la modicité des prix des bouteilles brident la montée en gamme de l'AOC.

## REUILLY

Produit dans les 3 couleurs, le reuilly doit notamment sa notoriété à son vin gris issu du cépage pinot gris. Le vignoble est, à l'instar de châteaumeillant, situé à cheval entre l'Indre et le Cher.

Ce sont ici les blancs et les rouges qui doivent retenir notre attention. Lorsqu'ils sont issus de sols sablo-graveleux (sols légers et drainants), ils produisent des vins souples et friands. Issus de marnes calcaires, ils gagnent en complexité et en structure. Les meilleurs vieillissent harmonieusement.

## QUINCY

Nous voici à quelques encablures à l'est de Reuilly, sur les bords du Cher. Ici, seul le sauvignon a le droit de cité, s'épanouissant sur des sols essentiellement sableux. La prégnance du terroir sur le vin est moins intense que dans d'autres appellations mais il ne faut pas pour autant négliger ce très ancien vignoble. Pourvoyeur de sauvignons fins et joyeux, il réserve de jolies surprises à l'amateur curieux.

## MENETOU-SALON

Direction l'Est, légèrement au Nord pour découvrir ce vignoble très injustement sous-estimé.

Une des caractéristiques de menetou est son unité géologique. Entièrement implantée sur des marnes du Kimméridgien (cousines de celles de chablis), l'appellation produit des rouges, des rosés et des blancs. La grande qualité de ce terroir n'est plus à démontrer. Les marnes impriment au vin blanc une sève et une structure particulières qui leur permettent de vieillir plus de 10 ans pour les meilleurs d'entre eux. Des cuvées parcelaires permettent de mettre en avant la grande diversité des terroirs (exposition et présence plus ou moins importantes de l'argile). L'ombre portée de Sancerre sur ce petit vignoble ne doit pas faire oublier sa qualité.

## SANCERRE

Poursuivons notre chemin vers le Nord-Est pour arriver à Sancerre. Cette vaste appellation est aujourd'hui la plus réputée de cette partie du vignoble ligérien. Le renouveau qualitatif y est évidemment pour beaucoup.

Les vins blancs, rosés et rouges de Sancerre sont issus de trois terroirs différents :

**Les terres blanches**, argileuses, constituées de marnes kimméridgiennes qui donnent en général des vins riches et puissants, avec un rien d'austérité dans la jeunesse. Ils ont une bonne aptitude à la garde et incarnent l'expression minérale sancerroise. Concernant les rouges, ce terroir, quoique majoritaire dans cette couleur, n'est peut-être pas le plus adapté.

**Les caillottes**, terre riche en calcaires oxfordiens (étage géologique postérieur au Kimméridgien) sur lesquels naissent des vins plus vifs avec un fruité affirmé. Assez ouverts dans leur jeunesse, ils n'en sont pas moins aptes à la garde également. Le pinot aime le cal-

caire, ce n'est pas une nouveauté. Les Sancerrois seraient bien inspirés de privilégier les caillottes pour leurs pinots, ils gagneraient en finesse. À notre humble avis, l'avenir du pinot noir à Sancerre se trouve sur les calcaires.

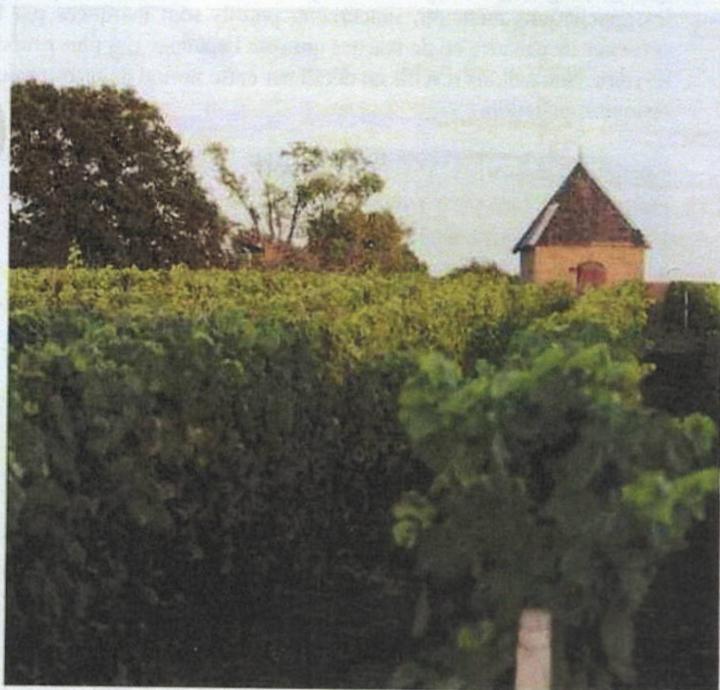
**Les terres argilo-siliceuses**, constituées d'argile mêlée de silex. Ici les blancs sont singuliers, à la minéralité tranchante comme l'arête d'un silex. Une musique à part dans le concert sancerrois. Les rouges y sont anecdotiques et rarement à leur aise.

## POUILLY-FUMÉ

Il faut traverser la Loire et changer de région administrative (on est en Bourgogne !) pour rejoindre le vignoble de Pouilly. À l'exception de la butte de Saint-Andelin et des coteaux de Tracy qui sont dominés par les silex, l'appellation est marneuse avec des calcaires sur ses flancs est et ouest. Le cas de pouilly est particulier car cette appellation qui fut une gloire de la Loire à l'époque du brillant Didier Dagueneau, qui en fut le héraut, est devenue une belle endormie qu'aucun prince charmant n'a encore vraiment réussi à réveiller. La belle ne manque pourtant pas d'atouts. De très beaux terroirs et quelques vigneron dynamiques qui sortent des cuvées de haut niveau. Cela ne lui suffit pas pour l'instant à retrouver son rang.

## COTEAUX-DU-GIENNOIS

À cheval sur deux départements, la Nièvre et le Loiret, les sols de l'appellation sont calcaires sur les bords de Loire et sableux dans le reste de l'appellation. On aurait tort de négliger cette petite appellation tant ses coteaux réservent de bonnes surprises. Les vins blancs sont vifs et rafraîchissants et les meilleures cuvées offrent du fond et de la complexité pour des prix angéliques. Les rouges incarnent parfaitement la légendaire digestibilité ligérienne grâce au judicieux assemblage du pinot noir et du gamay. Au pinot la finesse et le parfum, au gamay les notes épicées et la fraîcheur. Lorsqu'il est réussi, cet assemblage donne naissance à des vins réjouissants et enjôleurs.



TEXTE : JÉRÔME GAGNEZ - CHRONIQUEUR VIN DANS L'ÉMISSION ON VA DÉGUSTER SUR FRANCE INTER - FONDATEUR DE VERS LE VIN (ÉVÉNEMENTIEL ET CONSEIL AUTOUR DU VIN)

## CHÂTEAUMEILLANT

### Domaine du Chaillot

Pierre Picot

Place de la Tournoise - 18130 Dun-sur-Auron

Tél. : 02 48 59 57 69

Pierre Picot produit sur son petit domaine (7,5 ha) des rouges d'une puissance et d'une profondeur qu'on ne rencontre que très rarement dans cette contrée. L'ensemble des vins est hautement recommandable, en particulier la cuvée Parenthèse 2018.

## REUILLY

### Domaine Matthieu et Renaud Mabillot

3, chemin de l'Orme - Villiers les Roses - 36260 Sainte-Lizaigne

Tél. : 02 54 04 02 09

À l'origine, comme une grande majorité de leurs confrères dans cette appellation, les Mabillot sont agriculteurs. Mais l'appel du vin est irrésistible et les coteaux argilo-calcaires leur font de l'œil. Le domaine viticole est créé au début des années 90. Ce sont aujourd'hui Matthieu et Renaud qui sont aux commandes. Parmi les vins proposés, on retiendra la cuvée Mont Cocu blanc 2018, ample et sapide et la cuvée La Ferté rouge 2018 charnue et fine.

## QUINCY

### Guillaume Sorbe - Les Poëte

9, route de Boisgisson - 18120 Preuilly

Tél. : 06 61 62 88 52

Guillaume Sorbe est issu d'une famille de vigneron bien connus à Reuilly mais c'est seul qu'il se lance dans l'aventure vigneronne après une courte carrière de sommelier. Présent sur les terroirs de Quincy et de Reuilly, il cultive un peu plus de 6 hectares. L'ensemble des vins surclasse totalement la production locale par sa précision, son étoffe, sa finesse et sa complexité. La cuvée Argos 2016 en Quincy est un ovi comparé aux autres vins de l'appellation.

## MENETOU-SALON

### Domaine Pellé

Anne et Paul-Henry Pellé - 18220 Morogues

Tel. : 02 48 64 42 48

C'est l'un des domaines phares de l'appellation, si ce n'est le domaine phare. Anne Pellé et son fils Paul-Henry conduisent l'exploitation avec beaucoup de talent. Les vins sont tous d'un haut niveau et reflètent avec fidélité les très beaux terroirs de Menetou. Essentiellement présent sur le finage de Morogues, le domaine est certifié en agriculture biologique. Choisir entre toutes les cuvées est difficile mais si nous devons en garder une, c'est la cuvée les Blanchais 2018 pour sa puissance sans lourdeur dans ce millésime généreux. Un beau vin.

## Domaine Jean Teiller

Monique et Jean-Jacques Teiller

Patricia et Olivier Luneau

13, route de la Gare - 18510 Menetou-Salon

Tél. : 02 48 64 80 71

Ce domaine familial de Menetou est aujourd'hui dirigé par Patricia et Olivier Luneau, qui représentent la 4<sup>e</sup> génération. Discrets, travailleurs et très doués, les Luneau ne font pas de bruit mais avancent très vite. Les vins du domaine, en bio, ne cessent de s'approcher du sommet. Peut-être l'ont-ils déjà atteint. Coup de cœur pour la cuvée Mademoiselle T 2018, un blanc précis, fin et frais dans un millésime très solaire. Un domaine à suivre de très près.

## SANCERRE

### Domaine François Crochet

François et Carine Crochet - 18300 Buc

Tél. : 02 48 54 21 77

Ce domaine reconnu de 11 ha, conduit en agriculture biologique, produit parmi les plus enthousiasmantes cuvées parcelles du Sancerrois. Les blancs, fins et tendus, expriment avec une très grande précision leurs terroirs respectifs. Les rouges figurent parmi l'élite.

Nous vous recommandons particulièrement la cuvée Chêne Marchand 2018. Un grand Sancerre sur calcaire.

## POUILLY-FUMÉ

### Domaine du Bouchot

Antoine Gouffier

25, route de l'Abbaye - 58150 St-Andelain

Tél. : 03 86 39 13 95 / 07 83 68 17 20

Ce domaine familial, en viticulture biologique, a été repris par Antoine Gouffier en 2018 après une solide expérience dans le commerce du vin à l'étranger. Le jeune vigneron s'installe avec l'ambition de produire des vins avec une forte identité de terroir, aidé en cela par la qualité des vignes qu'il a rachetées. Goûtez la cuvée Petram 2019 lorsqu'elle sera en bouteille, vous renouerez avec le plaisir de déguster un pouilly-fumé qui a la gueule de l'endroit qui l'a vu naître.

## COTEAUX-DU-GIENNOIS

### Domaine Florian Roblin

11, rue Saint-Martin - Maimbray - 45630 Beaulieu-sur-Loire

Tél. : 06 61 35 96 69

Ce petit domaine de 3 ha en conversion bio produit une série de cuvées enthousiasmantes, exactement ce que l'on appelle – au sens noble du terme – des très bons canons. Pour preuve ce Champ Gibault 2018, assemblage de pinot et de gamay, un modèle du genre. Finement poivré, frais, souple, persistant. Un vrai bon canon avec du fond.