

Mmmm... ton vin!

LETTRE AUX AMIS DU MONDE ENTIER BUVEURS DE BONS VINS DE BORDEAUX ET D'AILLEURS

NOS VOYAGES - DÉGUSTATIONS N° 11 COTEAUX DU LAYON - SAVENNIÈRES

SAMEDI 13 SEPTEMBRE 2003

DOMAINE JO PITHON, LA COULÉE DE SERRANT, DOMAINE DELESVAUX

• **Domaine Jo Python**

Descente de la RN 160 jusqu' au pont "barré" sur la petite rivière Layon, canalisée au XVIIIème sur 40 km pour transporter le charbon, et le vin depuis Thouarcé, baptisée canal de "Monsieur", le duc d'Anjou, frère de Louis XVI (futur Louis XVIII), promoteur du chantier. Petite rivière mais "frontière des géants", ligne de partage entre l'armée catholique, vendéenne et royale, les Blancs, et celle de la république naissante, les Bleus. Septembre 1793, les Blancs gagnent. Mais à Noël, ils sont écrasés : paysans massacrés, châteaux détruits, églises pillées, écluses hors d'usage. Et vignobles saccagés. Il faudra attendre un siècle pour les voir enfin replantés. Alors, depuis l'époque des colonnes infernales, l'Angevin est resté prudent. Et quand il parle de vin, il a l'habitude de se retenir, balance entre une chose et son contraire, et surtout ne tranche pas. Hésiter est la bonne attitude, comme la Loire le fait entre les bancs de sable et les îles.

Aujourd'hui, même lui, Jo Python, pourtant l'un des chefs de file du renouveau du vin d'Anjou, pourrait se montrer plus affirmatif. Il sort ses bouteilles tout en répondant gentiment à nos questions, qui fusent de toute part. C'est le voyage qui a dû nous rendre impatients de rencontrer ce colosse aux rouflaquettes, petit-fils de vigneron ("*le grand'père produisait un peu de tout, mais rien de très bien*"), président de la charte bio "Loire Renaissance", artiste en quête du chenin d'or. Il a rendu le vin du Layon plus charnu, plus concentré et en a tout simplement transformé le goût. Après son expérience réussie dans le moelleux (la RVF le sacre "meilleur vigneron de l'année" en 1994) il s'est lancé dans le sec. Gros bosseur, il a demandé à deux ouvriers de le rejoindre ainsi qu'à sa femme Isabelle (un CAP de coiffure, ça peut aider pour la taille).

• **Dégustation.** D'abord les secs :

- "Les Pépinières" 2002, sorti du fût, encore trouble, goût d'agrumes, un peu boisé;
- "Les Bergères", plus acide, minéral et gras à la fois, comme parcouru par un gaz léger;
- un Savennières 2002 jeunes vignes (3 ans) récolté en haut de coteau sur du caillou carbonifère, "*un bébé*" déjà bien tannique.
- "Les Pépinières" 2001, passant des agrumes aux fleurs;
- "Les Bergères" 2001, fort et concentré, exprimant son terroir de schiste.

Ses vins sont puissants (13°), mûrs, mais restant élégants et frais : des vins de repas.

Pendant qu'on discute en présentant nos vins dorés aux rayons du soleil, devant le vieux pressoir vertical sauvé de la casse, des connaisseurs Belges nous rejoignent, des vrais connaisseurs.

Ensuite les Coteaux du Layon 2001 :

- CdL "Les 4 villages", ample, moelleux sans pâteux, rond mais vif d'acidité;
- CdL "Les bonnes blanches" assemblant plusieurs tries d'une même parcelle réputée de St-Lambert : robe foncée, épaisse, aux arômes complexes sous le goût de confiture. "*On pourrait chaptaliser, mais pas besoin : les "4 villages" sont sortis à 17°, "Les bonnes blanches" à 20°*".

Jo Python nous emmène maintenant le long du Layon voir le coteau pentu (30 à 60%) qu'il replante depuis 3 ans, une "petite côte rôtie" en friche depuis 50 ans, 5 ha dont la moitié plein sud, patiemment

Mmmm... ton vin!

LETTRÉ AUX AMIS DU MONDE ENTIER BUVEURS DE BONS VINS DE BORDEAUX ET D'AILLEURS

rachetés à 17 propriétaires différents. On se quitte à son caveau, devant le Pont Barré, après avoir acheté quelques bonnes bouteilles.

Domaine Jo Python, 3 chemin du moulin, 49750 Saint-Lambert-du-Lattay (tél. 02 4178 4091)

Superficie : 12 ha (et bientôt + les 3 ha de coteaux sur Beaulieu) Encépagement : chenin exclusivement

Prix : Anjou blanc sec "Les Pépinières" 2002 (13°) : 10 €; 2001 : 10 €; "Les Bergères" 2002 (13°) : 12 €; 2001 : 12 €. CdL "Les 4 villages" 2001 : 15 €. CdL St-Lambert "bonnes blanches" 2001 (22°) : 25 €.

Vente en primeurs entre le 1er mars et le 31 mai.

• Vignoble de la Coulée de Serrant

Nicolas Joly sort paisiblement de sa seigneuriale gentilhommière XVIIIème, nous accueille avec égards et nous emmène dans l'allée de cyprès, le "cimetière des Anglais", jusqu'à la fameuse coulée descendant plein sud jusqu'à la Loire, - qui paresse à une centaine de mètres en contre-bas, et "*embrumée trois matins sur quatre en automne*". Phénomène géologique unique (schiste) qui procure à cette fente le droit à une AOC à elle seule (7 ha). Nous marchons. L'homme nous entretient sans fléchir : "*sous nos pieds dorment les soldats défaits par Philippe Auguste venu reconquérir les territoires annexés par les Anglais*". A quelques mètres de là s'élevait le château fort dont restent quelques ruines, des traces de douves et d'hypothétiques souterrains, - qui vont être fouillés soigneusement, depuis qu'une vieille dame a fait des révélations sur l'emplacement des entrées secrètes -. Non loin vers l'est, dans le creux, le monastère des Cisterciens qui ont créé au XIIème ce vignoble acheté dans les années 1960 par M. Joly père, chirurgien angevin, "à condition d'avoir aussi la maison". Il a eu les deux. Madame Joly a pris le domaine en main. Et Nicolas a abandonné la *Morgan Guaranty* pour l'y rejoindre et habiter le monastère, au-dessus du cellier...

Il commence à nous "initier" aux échanges entre le monde végétal et les forces cosmiques, aux élans de l'axe terre-soleil. Contrairement au blé ou à l'if, mus par une force "apollinienne" et montant droit vers le soleil, la vigne est "dionysienne", tirée par la gravité, ses racines s'enfonçant à 5-6 m, quelquefois beaucoup plus. Elle a beau tenter chaque printemps une nouvelle ascension, s'accrochant comme une liane, qu'elle est, à tout ce qu'elle rencontre, la vigne est rabattue au sol par les forces de pesanteur. Les élans de vie ne sont pas que verticaux : "*regardez ce cèdre là-bas, ses branches ont l'air en suspension : son élan créateur est horizontal*". Il parle sans fin, la voix haute, et son corps mime les vibrations telluriques : ses bras s'agitent, deviennent branches, racines, spirales d'énergie céleste. Tout le week-end, à tour de rôle nous singerons ses remuements inspirés.

La biodynamie existe, N. J. l'a rencontrée, au hasard d'un livre de Rudolf Steiner déniché sur les quais, en 1979. Il découvre alors l'anthroposophie, théorie globale de l'homme dans l'univers, science du spirituel qui peut s'appliquer à de nombreux domaines comme l'éducation ou la médecine et les pratiques thérapeutiques. En réalité une religion profane, une cosmologie qui trouve sa source dans la perception des énergies et des interférences de rythmes et d'ondes peuplant le monde vivant. Une véritable initiation par la compréhension de la matière et l'observation de chacun des états, - au nombre de quatre : minéral/racine, aqueux/feuille, lumière/fleur, chaleur/fruit. Chaque geste du vigneron, "assistant de la nature", doit écouter sa vigne et respecter la nature environnante : il devient un chef d'orchestre qui donne l'accent et la mesure aux états de la matière, mais "*sans provoquer de fausses notes*".

Et pourtant, et pourtant... Rudolf Steiner, qui a laissé 350 ouvrages et traités, pense que "le vin coupe l'homme de toute influence spirituelle", qu'il le fait descendre "au point le plus bas" et le fait disparaître sous un "Moi de matière". Habile dialecticien, N. J. réplique que "*le vin est une question que Steiner n'a pas traitée à fond. Comprenons les symboles : après la transformation de l'eau en vin aux noces de Cana, mutation miraculeuse vers l'ici-bas, le vin devra être de nouveau transformé en eau pour ouvrir l'homme à l'esprit*".

Mmmm... ton vin!

LETTRE AUX AMIS DU MONDE ENTIER BUVEURS DE BONS VINS DE BORDEAUX ET D'AILLEURS

universe!. N. J. met la biodynamie en pratique en 1980 (1), l'un des tout premiers en France. Il faut attendre le début des années 90 pour entendre parler de vin bio dans la presse. Victor Michon, initié à Steiner pendant sa captivité en Allemagne, a créé avec son épouse une école biodynamique en 1983 dans le Beaujolais. Vont suivre en Bourgogne Lalou Bize-Leroy (Auxey-Duresses, en rouge), Anne-Claude Leflaive (Puligny-Montrachet, en blanc) et Aubert de Villaine (*La Romanée-Conti*). N. J. lui, se limite d'abord à de petites parcelles de cabernet. Et à partir de 1984, il passe le vignoble en totalité : "*j'ai vu renaître la nature. Les sols respiraient. Coccinelles, insectes et perdrix cendrées retrouvaient le chemin des vignes. La propriété avait échappé à un très grand danger, un mal sournois dissimulé sous le voile des faux progrès*" dit-il dans son livre (*).

Il a enduré bien des railleries : soi-disant qu'il se levait en pleine nuit pour brûler des peaux de lapin en invoquant la lune; ou bien qu'il répandait des produits chimiques en lousdé; ou encore qu'il ne faisait que bousiller le patrimoine de sa famille, alors que leur vin était déjà mythique depuis que Curnonsky (2) l'a qualifié d'"un des cinq (pourquoi cinq?) plus grands vins blancs". N. J. répond, laconique mais sans acrimonie : "*ma philosophie est cohérente, partagée, et respectueuse de l'homme et de la nature*". Ses secrets de fabrication sont loin d'être secrets : garder les lies, qui contiennent des éléments naturels favorisant la fermentation. Pas de recours au froid pour enlever le tartre ou baisser l'acidité : "*le froid est une force de mort*". Pas de levure industrielle mais des levures naturelles ajoutant de la typicité. Pas de collage à l'albumine ou au poisson : le vin se clarifie naturellement. Pas de contrôle de t° à la fermentation, qui est "*une sorte de fièvre*" : chercher à la contrôler n'est pas avisé. Et enfin, très peu de fûts neufs : "*le goût du bois, même flatteur, est étranger au vin, qui doit se suffire à lui-même*". Les barriques sont des grands contenants dont la sphère forme un oeuf qui donne vie au vin. "*La qualité a encore grimpé à partir de 1994, en potentiel de garde notamment. Et aussi en vérité.*" La vérité du vin ? : "*sa capacité à manifester les subtilités du terroir*", pas seulement le sol, mais si possible le biotope tout entier.

Il fait très beau, une brise douce. On a bien écouté NJ sur son Aventin. Et si on allait goûter le vin dont il a été peu question encore ? Mais ça se complique, comme si cette partie-là de la visite était facultative : le sous-sol n'est pas franchement dédié à la mise en valeur du miracle en bouteille. Et Monsieur Nicolas est moins à l'aise en maître de chai, encore moins en cabaretier. On a l'impression de rester dans l'antichambre, on se cogne, on se bouscule, sans bien voir ni savoir ce qu'on "boit" (nulle invite en effet au re-crachat).

• **Dégustation.** Savennières et Coulée en 2001.

Les bouteilles sont ouvertes depuis 2 ou 3 jours : "*l'oxydation améliore et amplifie le vin, puisqu'il est élaboré à partir de grappes saines*". On se rend bien compte qu'une féerie minérale (silex) et florale (foin, amande) vient envoûter nos palais, mêlant le densité et le velouté d'un liquoreux, et la simplicité et la longueur d'un sec. Un très grand sec, au-delà même du sec, comme Krug est au-delà du Champagne ou Haut-Brion au-delà du... vin. Il ne boit pas Monsieur Nicolas ? L'absence de rituel à la dégustation nous déconcerte un peu. On s'attendait à une finale, un *climax*. Non, pas de cérémonial, mais une assomption gustative, dans le silence. Pourquoi pas ? On va quand même en acheter. Ah, il n'y a plus de 97, mais le 94 est encore à 46 E avant augmentation. Alors on va descendre nous en chercher à la cave, qu'on ne verra pas malheureusement.

Coulée de Serrant, Château de la Roche aux Moines, 49170 Savennières (tél. 02 4172 2232)

Superficie : 14,5 ha (dont 7 en AOC CdS, et 7,5 en Savennières Roche aux Moines et Savennières).

NB. Il pourrait planter de la vigne dans les champs qui entourent la CdS, mais Nicolas Joly n'a aucun projet d'agrandissement ou de remembrement : "*il faut continuer à préserver la biodiversité*" explique-t-il.

Encépagement : chenin pour les blancs (et cabernet pour l'Anjou rouge "Roche aux Moines")

Prix : Savennières 2001 : 15 €. CdS 2001 : 38 €. CdS 1999 : 40 €. CdS 1996 et 94 : 53 €. + Transport

A ouvrir 24 h avant.

(*) "Le Vin du ciel à la terre, la viticulture en biodynamie" Nicolas Joly, Ed. Sang de la terre, 18 E

Mmmm... ton vin!

LETTRE AUX AMIS DU MONDE ENTIER BUVEURS DE BONS VINS DE BORDEAUX ET D'AILLEURS

(1) Traitements favorisant la profondeur des racines et la photosynthèse, source de goût, de couleur et de parfum : des "préparats" (achillée, millefeuille, camomille, ortie, écorce de chêne), macérats et tisanes (contre le stress hydrique), dilutions dans de l'eau dynamisée (cad remuée vigoureusement en spirale pendant une heure dans un sens puis dans l'autre) de bouses ayant séjourné dans des cornes bovines enfoncées en terre à l'équinoxe d'automne et déterrées à celle de printemps, algues, décoctions de feuilles cueillies à l'aube (lorsque la terre exhale son souffle);

- la fréquence des visites à la vigne est accrue (8 par an);
- baisse des rendements à 20 hl/ha, quelquefois moins;
- aucun pesticide, désherbant, fongicide, défoliant ni aucun autre produit chimique à l'exception du soufre, administré au moment de la fleur contre l'oïdium et l'oxydation (12 kg/ha/an), - "*le soufre est un produit naturel contenu dans la croûte terrestre, une forme de lumière*" -; et de la bouillie bordelaise, - chaux et sulfate de cuivre (en attendant un produit de substitution, car "*le cuivre empêche la prolifération vitale dans le sol*") contre le mildiou (10 kg/ha/an, soit quand même encore 2,5 kg/ha) -;
- compost de fumiers de vache (de celles qu'on voit dans le pré du bas, - certains disent qu'elles ne servent qu'à ça -), et de cheval; leur nourriture exclut tout antibiotique;
- respect des principes homéopathiques (dilutions successives);
- pas de machines à labourer, mais un cheval (idem à la *Romanée Conti*, au Château *Magdelaine* à St-Emilion, ou encore au *Domaine Kreydenweiss* à Andlau et aux vignobles *Chapoutier* en Côtes-du-Rhône);
- vendanges manuelles par tris (2 à 4 passages);
- calendrier des saisons fondé sur l'influence du soleil et des astres, et sur le passage de la lune dans les douze maisons du Zodiaque, cadencant l'administration des traitements à la vigne.

(2) Conseillé par Alphone Allais et latiniste à ses heures, le chroniqueur gastronomique angevin Maurice Saillant s'est donné un pseudo à consonance slave, à la mode dans les années 20, Cur Non Sky (Pourquoi Pas Ski ?).

• **Domaine Philippe Delesvaux**

C'est au début des années 80 que Philippe Delesvaux s'est planté ici sur la hauteur de Saint-Aubin-de-Luigné, au belvédère de la "Haie Longue", d'où l'on voit la prairie ample de la Loire jusqu'à l'autre rive, Savennières et la coulée de Serrant. Il a lu un livre sur Yquem et le phénomène du *botrytis* l'intéresse. Il se met au liquoreux en 1985 : tries, faibles rendements, et difficultés de tous ordres, notamment à boucler les fins de mois. Il installe ses équipements dans un simple hangar agricole, qu'il occupe encore à ce jour. Sa femme est directrice d'école et fait bouillir la marmite. Sa formule préférée en forme de truisme, mais pas si évident selon lui : "*on peut aussi faire du vin avec du raisin*". Il fait des prouesses : des vins extraits, sirupeux, corsés, généreux, aux notes de fruits tropicaux et de caramel, avec des taux de sucre élevés, des "monstres" qui allient la puissance et la légèreté. Il est un des premiers à créer ici les SGN, sélections de grains nobles. Et il ne mâche pas ses mots, souvent dans le sens contraire du poil : la RVF l'ignore parce qu'il a "révélé" ce que tout le monde savait, que le directeur de la publication, Michel Bettane, avait été salarié par le Château de Fesles (3). Ou bien que les cossards qui chaptalisent (trop) feraient mieux de sortir des liquoreux résultant d'un travail honnête sur leurs vignes. Philippe Delesvaux demeure peu connu en France, car il exporte à 80%. Son sourire malicieux indique qu'il va faire sortir de ses tonneaux des jus d'exception. Il a préparé une spéciale de 10 vins.

• **Dégustation**

- Anjou villages 2001 puis 2000, très intéressants, au top de l'Anjou rouge.
- Anjou blanc sec "feuille d'or" 2000, que Ph. D. fait varier du sec, 1/2 sec, au doux ou moelleux selon les millésimes.
- Coteaux du Layon générique 2002, en 1/2 sec; et CdL St-Aubin 2002, déjà très réussi.
- "Clos de la Guiberderie" 2000 (50 cl) tout de finesse, de souplesse et de matière noble.
- "Clos du pavillon" récolté sur du carbonifère orienté nord-ouest, - beurré, iodé ("*l'océan pas loin*").

Mmmm... ton vin!

LETTRE AUX AMIS DU MONDE ENTIER BUVEURS DE BONS VINS DE BORDEAUX ET D'AILLEURS

- SGN 1999, puis 2001 et enfin le fameux 1997 : on entre là dans le fabuleux, entre Les 1000 et 1 nuits, *Mood Indigo* et les flèches de Gaudi. Les perspectives commencent à s'assouplir : j'oublie mes notes, ça parle fort, on s'en va dans tous les sens, le soleil s'éteint, on s'embrasserait.

GAEC Delesvaux, Les Essarts, La Haie Longue, 49190 St-Aubin de Luigné (Tél. 02 4178 1871)

Superficie : 14,5 ha. Encépagement : 10 ha en chenin, 2 ha CS, 2 ha CF.

Age moyen des vignes : 50 ans. Production : CdL 70 hl; Anjou rouge 100 hl

Prix : Anjou rouge 2001 à 5,03 €, et 2000 à 5,79 €; Anjou blanc 2000 à 9,45 €; CdL 2002 1/2 sec à 5,49 €; CdL St-Aubin 2002 à 7,62 €; Clos Guiberderie 2000 (50 cl) à 9,10 €; CdL St-Aubin clos Pavillon 1998 (50 cl) à 9,76 €; SGN 1999 et 2001 (50 cl) à 22,87 €; SGN 1997 (50 cl) à 32 €.

• Dîner au restaurant "Les Tonnelles" sur l'île de Béhuard (Tél. 02 4172 2150)

- En apéritif, un Anjou blanc (brun plutôt) "Blanderies" 1998 Vieilles Vignes de Mark Angeli.

Genre Xeres, massif, aromatique, gras avec de l'acidité. Angeli est un des francs-tireurs du coin, ex-chimiste, ex-maçon, tombé amoureux du Sauternes. En 1989, il s'est posé à Thouarcé, à la Sansonnière (6,5 ha), un vignoble d'une douzaine de parcelles pentues plantées en chenin, sauvignon et grolleau, exposées admirablement, avec un sous-sol très complexe. Encore un qui va continuer à nous surprendre avec des secs puissants, "parfumés, droits, au goût d'avant le phylloxera", innovants somme toute.

- Avec les coquillages, un Anjou "Noël de Montbenault" 2001 de Richard Leroy à Rablay.

- Sur les magrets, un Saumur-Champigny clos Rougeard 1995 de chez Foucault à Chacé, - des pionniers de la viticulture bio -, parfait de tenue acide sur la viande et sur la crème brûlée.

Les propriétaires des Tonnelles, Catherine et Gérard Bossé ont trouvé l'équilibre de notre excellent repas : ils font partie de cette génération de restaurateurs-professeurs de (bon) goût, élaborant des "alliances mets/vins". Ils élèvent d'ailleurs un clos "Saint-Germain-des-Prés" en appellation Layon (et leur parcelle s'appelle "les buttes" !) en collaboration avec Patrick Baudouin, que nous allons voir dimanche matin : leurs vendanges ont commencé lundi 15/09/03.

On fait le grand tour par Rochefort pour aller rejoindre à La Possonnière notre gîte "La Rousselière", une demeure patricienne genre orphelinat tenue de main de maîtresse par Jacqueline de Béru et son mari (tous les deux très sympââh).

(3) Vignobles Germain et Associés Loire, l'un des plus grands domaines d'Anjou, comprenant propriété et/ou distribution de *Fesles, La Guimonière, La Roulerie* et *Clos de l'Elu* en Anjou blanc et rouge et AOC CdL, CdL Chaume et Bonnezeaux, et *Varenes* et *Chamboureau* en AOC Savennières et Savennières Roche aux Moines

Mmmm... ton vin!

LETTRE AUX AMIS DU MONDE ENTIER BUVEURS DE BONS VINS DE BORDEAUX ET D'AILLEURS

DIMANCHE 13 SEPTEMBRE 2003

DOMAINE PATRICK BAUDOIN, CHÂTEAU MONTBENAUT

• **Domaine Patrick Baudouin**

Voir le pays de Layon dans la belle lumière du matin, observer ses méandres depuis le panorama de la pierre Saint-Maurille surplombant Challonnes, où a lieu sa jonction avec la grande Loire. L'hiver, ce n'est plus qu'un grand lac d'où seule émerge la cime des peupliers en rangs serrés, inondant toutes les îles. L'été, le vent s'engouffre depuis le fleuve dans le défilé étroit du Layon et dessèche les grains (le "passerillage"). L'automne, le brouillard matinal provoque le *botrytis* qui les pourrit "noblement". L'eau, l'air et le feu de Monsieur Nicolas. Le Layon a des versants changeants et des sols différents entrelacés d'un côté à l'autre, sur la rive gauche des pentes peu marquées sur de l'argile de schiste recouvert de graves, entre Chaudefonds, St-Aubin et St-Lambert; et sur la rive droite, entre Chalennes, Beaulieu, Rablay, Faye et Bonnezeaux, de la roche volcanique, "poudingues" et grès, et des schistes de houille à l'aspect noirâtre qui emmagasinent la chaleur au pied des ceps agrippés aux coteaux.

Ancien libraire parisien, historien de formation, fils d'institut et petit-fils d'un vigneron angevin dont il a repris les parcelles, qu'il a baptisées "Maria Juby" du nom de son arrière grand-mère, Patrick Baudouin revient ici en 1988. De 2 ha il s'agrandit à 10 et rejoint les fendus du Layon, qui ont pour morale le naturel, la qualité, le sens de l'expérimentation, la volonté d'innovation. Il co-fonde l'association *Sapros* (à la fois "blet/pourri", "mellow", "nectar-noble"), un club des vins de Botrytis qui, outre le *happy few* du val de Loire, - Layon, 1/4 de Chaume, Jasnières, Montlouis -, réunit des adeptes d'Alsace, Condrieu, Gaillac, Macon, et bien sûr de Sauternes : le président d'honneur est Alexandre de Lur-Saluces (Yquem, Fargues) (4). Les conjurés de la pourriture noble se refusent à recourir aux procédés artificiels de concentration et d'enrichissement : *"80% des liquoreux en France sont chaptalisés, nous rappelle P. Baudouin, alors qu'en Allemagne c'est interdit aux vins de qualité. Comme si la législation française se fondait sur la betterave et non sur le botrytis."*

Nous sommes maintenant rendus sur la crête où tournaient jadis des moulins à vent. Nous descendons entre une parcelle de cabernet franc et une de chenin jusqu'à une autre, en friche, que Patrick Baudouin aimerait bien planter, mais les fonds manquent. C'est un sol pentu de sédiments de cendres volcaniques - rhyolites et cinérites carrées - : *"il y avait un volcan à Savennières"*. Il veut dire... Nicolas Joly ? *"Oh, certains se moquent un peu de lui mais il faut lui reconnaître ses qualités : il a été l'un des premiers à mettre la bio en pratique il y a 20 ans : arrêt de la pollution chimique pour mettre un terme à l'épuisement du sol - "la terre a été droguée" disait-il - ; aération de la terre; profondeur des racines pour aller chercher les saveurs du sol. Et aussi à le faire savoir. A mon avis, les réponses ésotériques sont aujourd'hui moins en phase : il faut penser plutôt en termes de développement durable, préserver notre biotope, redéfinir notre rapport au progrès, avec des indices nouveaux, autres que ceux de la croissance. On commence à entendre parler de décroissance soutenable"*.

• **Dégustation.** Patrick Esquerré a apporté des rillettes de Touraine bien dégraissées, qui vont aider tous ces bons liquides à mieux résonner dans nos palais :

- un rouge gamay 2001, 16 mois de barrique, sans filtration ni sucre. Beau jus, très parfumé, tannique, balayant les souvenirs mélangés qu'on peut avoir du gamay d'ici ou de là;
- un cabernet franc 2000, auquel l'INAO a refusé l'appellation "Anjou" pour raison de "nez phéniqué et tanins desséchants", ce qui pose à P. Baudouin la question de ce que l'INAO appelle la "typicité". Sorti en "vin de table", il a obtenu 19/20 au *Guide des Sommeliers*.
- un Anjou Villages 2001 (40% CS, 60% CF), non chaptalisé, resté sur lies pendant un an. Beau vin, sans doute ce qu'on peut faire de mieux hors de Brissac. Puis, au cellier, les blancs - un coup de bernache, le

Mmmm... ton vin!

LETTRE AUX AMIS DU MONDE ENTIER BUVEURS DE BONS VINS DE BORDEAUX ET D'AILLEURS

vin bourru vendangé début septembre sur une vigne de Rochefort, qui titre un bon 12,5°, destiné à du sec;

- le 2002 soutiré de la barrique, trouble, déjà bien sec, noble;

- l'Anjou sec 2001, "Effusion", maturité moyenne, désencombré de toute lourdeur ou notation superflue.

Il est épuisé à la vente mais on peut le trouver chez Allain Audry, "Les Ultravins", au 16 de la rue Lacuée, près de la Bastille (Tél. 01 4346 8581);

- le Layon 2000, tellement concentré et plein qu'on dirait une SGN, en 50 cl, à 13°5 : ***_{1/2};

- une SGN 2001 en 50 cl, que je trouve "aérienne" et P. Baudouin me rappelle qu'"*cela fait quand même 14,5°*", et auquel je mets **** sans hésiter;

- la SGN 2001 "Maria Juby", 13°, en 50 cl, ... *far out*.

Et enfin, une surprise sortie d'une fine bouteille en forme d'éprouvette :

- de l'essence de chenin de 1997, une 1ère trie (sur dérogation), des petits grains secs dont la récolte (à peine une barrique de 200 l) a demandé quatre jours pleins (à 8 personnes). C'est un jus marron foncé, épais, un peu acide, proche d'une sauce, dont l'alcool est presque absent. Une vraie curiosité.

Domaine Patrick Baudouin, Princé, Chaudfondes-sur-Layon www.patrick-baudouin-layon.com

Tél. 02 4178 6604. E-mail : contact@patrick-baudouin-layon.com

Superficie : 10 ha, dont 7 en chenin, 1,5 en CS, 1,5 en CF, 15 ares en gamay

Age moyen des vignes : 50 ans. Rendement : 4-5 grappes / pied en moelleux, et 8-10 en sec.

Production : CdL 35 hl; Anjou rouge 75 hl.

Prix Rouges : Anjou gamay 2001 : 9 €; "Rebus" CF 2000 : 8 €; Anjou Villages 2001 (CS 40%) - CF(60%) : 10 €.

Blancs : Anjou "Effusion" 2001 : 11,60 € (épuisé à la vente mais disponible chez Allain Audry, "Les Ultravins", 16 rue Lacuée près de la Bastille (Tél. 01 4346 8581)

- Anjou clos St-Germain-des-prés 2001 : 20 €

- CdL 2000 (50 cl) : 28 €

- SGN 2001 14,5° (50 cl) : 33 €; SGN 2001 13,5° cuvée Maria Juby (50 cl) : 41 €

• Château Montbenault

"Pourquoi faire des SGN ? N'est-il pas bon comme ça notre Layon ? Non mais, ça nous fait rire !" s'exclaffe Marie-Paule Leduc au téléphone en nous passant ses nouveaux tarifs et une invitation au bistro "Les négociants" dans le 18ème pour le 25/11. "Du body building en Layon ? Ah, qu'ils se le gardent leur Scwhartzenegger. Nous, on veut rien changer".

On l'a compris, nous sommes ici dans une maison de tradition, où le Layon a "goût de Layon", style ancien, léger, sentant bien son chenin, avec de l'acidité, du fruit, un peu d'anis, un peu de violette, du moelleux frais et léger. Il varie beaucoup d'un millésime à l'autre : splendide en 1996, décevant en 1994, charmeur en 1992, et en 1990 aux arômes de pommes qui n'ont pas duré. Chaque année il raconte une histoire nouvelle qui provoque le sourire des invités et leur plaisir. L'histoire varie d'ailleurs d'une bouteille à l'autre (provoquant un "ah ! c'est encore autre chose" paternel lorsque qu'on débouche la 2ème) et au cours de sa durée de vie en cave, décennale en moyenne (mais les 1989 ne sont toujours pas ouverts, on attend). Nous te connaissons bien Montbenault pour te pratiquer depuis 30 ans : tu es de toutes nos fêtes à La Barrière, grandes et petites.

• Dégustation

- Cabernet franc 2000, dénommé "Anjou" tout simplement, une réussite d'équilibre bucolique, entre la terre, le cassis et la mâche. Franc ? Certainement.

- Cabernet sauvignon 1996 "Anjou Villages", foncé, entre l'ambre et le bordeaux, rond presque sans acidité, tanins maîtrisés, juvénile pour ses 7 ans. Ce CS se place très honorablement dans le trio de tête des rouges bus ce week-end, pour son rapport P/Q.

Mmmm... ton vin!

LETTRE AUX AMIS DU MONDE ENTIER BUVEURS DE BONS VINS DE BORDEAUX ET D'AILLEURS

- CdL-Faye "clos de la Herse" 2000, nez élégant et mutin, délicieux de légèreté;
- le même en 1996, très beau millésime, plein d'arômes équilibrés;
- puis en 1989, mûr et massif; peut attendre encore 10 ans;
- et une "tête de cuvée", concentrée, proche d'une SGN.

Château Montbenault, Marie-Paule et Yves Leduc, 49380 Faye d'Anjou (tél. 02 4178 1314)

Superficie : 18 ha en 3 parcelles, dont 2 ha "clos de la Herse", le "clos Poirier Bourgeau", et 1 ha Vieilles Vignes. Sol argilo-siliceux. Situé sur l'adret des CdL.

Encépagement : chenin (10 ha), CF (4 ha), CS (2 ha), gamay (1 ha), grolleau (1 ha), chardonnay

Age moyen des vignes : 50 ans. Vignoble planté en 1870. VV de 1904

Production : CdL : 300 hl; Anjou blanc : 50 hl; Anjou rosé : 120hl; Anjou rouge : 190 hl

Prix : Anjou rouge "vin de pays" gamay à 2,90 €; CF 2000 à 4,05 €; Anjou Villages CS 1996 à 5,15 €;

CdL -Faye La Herse en 2002 à 10,80 €; en 1996 à 13,50 €; en 1989 à 17 €.

(4) Les membres de *Sapros* : Pdt d'honneur A. de Lur Saluces, V-Pdts Château Guiraud, X. Planty (Sauternes) et Domaine Patrick Baudouin (Layon). Domaines A. Ostertag et J-M Deiss (Alsace); P. Gaillard (Condrieu); Delesvaux et J. et I. Pithon (Layon); Causses Marines - P. Lescarret (Gaillac); Bellivière - E. et Ch. Nicolas (Jasnières); Bongran - J. Thevenet, et F. Chidaine (Montlouis); Château Suronde - F. Poirel (1/4 de Chaume); Cru Barréjats - M. Daret, Ph. Anduraud (Barsac- Sauternes).

Mmmm... ton vin!

LETTRE AUX AMIS DU MONDE ENTIER BUVEURS DE BONS VINS DE BORDEAUX ET D'AILLEURS

• Conclusion

• D'abord, le combat de la viticulture bio apparaît incertain. Si on travaille beaucoup mieux la vigne, est-ce assez ? Les seuils de qualité et pratiques maxima d'aujourd'hui seront devenus les minima de demain.

• Postulat admis : la qualité est essentielle au goût. On s'accorde volontiers sur les résultats à atteindre mais pas forcément sur les moyens pour y parvenir, dans un esprit d'émulation nouveau ici. On remet en cause la chaptalisation ("*si on l'appellait franchement "sucrage", on pourrait s'en débarrasser plus vite*" nous dit Philippe Delesvaux). Mais le poids des habitudes est lourd.

• Il semble aussi que nous assistions à la 2ème révolution du Layon, - c'est beaucoup en 10 ans dans un pays qui n'a jamais beaucoup aimé les sens du terme. Après celle du liquoreux concentré, initialement menée par l'oenologue Didier Coutenceau et aboutie dans les années 90, c'est maintenant la révolution des secs puissants, ceux des Angeli, Pithon et autres Baudouin. Vont-ils nous refaire le coup de la "queue de paon" (l'impression que le vin se dévoile progressivement derrière les onglets d'un éventail qui s'écarte, jusqu'à la révélation d'arômes de fruits du marché, de fleurs des haies, de cire et de miel) ? Ou bien faire exploser l'attaque, comme au Chili, où la fête du fruit commence dès l'entrée en bouche (mais s'en va aussi vite) ?

• Enfin, le rôle croissant des femmes-vignerons, celles citées par Nicolas Joly, et celui des épouses Isabelle (Pithon), Christine (Delesvaux) et Mireille (Daret, la compagne de Patrick Baudouin, qui dirige Castéjats à Barsac).

• Question finale, lesquels de ces artistes se posent la question "qui boit du Layon aujourd'hui ?"

Encore un week-end de dégustation réussi, le onzième, organisé cette fois par Lincoln Siliakus aidé par Pierre Wagniart, avec autant de patience que de précision.

• Participants

Marie-Claire et Joël Damond, Patrick Esquerré, Geneviève Le Caer, Ewelina et Bruno Revault, Lincoln Siliakus, Marie et Robert Tixier-Guichard, Anne et Pierre Wagniart, Bully et Daniel Berger.