

COMPTE-RENDU DU VOYAGE EN ANJOU

Organisé par vos confrères Benoît France et Philippe Bourguignon

Avec l'aimable collaboration de Jacques Puisais

Les 12 & 13 mai 2006

Dès le jeudi 11, jour de notre arrivée au château de Noirieux, à Briollay, les traditions de notre Académie furent respectées :

Monsieur Christian Asselin, Recteur de l'Union des œnologues de France, Directeur Technique Inter-Loire, Ingénieur Recherche Terroirs à l'INRA d'Angers, nous fit une intéressante présentation de ce vignoble angevin qui a la particularité d'être situé à cheval, à l'Ouest sur les socles schisteux du massif armoricain et à l'Est sur ceux argilo-calcaire du bassin parisien.

Pour cette raison, notre voyage s'est organisé autour de ces deux entités avec, pour la première journée, la visite du vignoble saumurois. Situé sur le secteur Est plus ou moins argilo-calcaire, ce vignoble est en fait le prolongement naturel de la Touraine et de ses vins rouges. Le lendemain, notre visite a porté sur les vignobles du Layon qui, sur des sols schisteux, produisent essentiellement des vins blancs à partir du cépage chenin.

Monsieur Asselin nous accompagna durant ces deux journées pour nous apporter toutes les précisions nécessaires à la bonne compréhension des vignobles visités.

Après cet exposé un apéritif nous fut servi sur la terrasse du château surplombant le Loir.

Saumur « Extra brut zéro »

Bouvet-Ladubay.

Lors du dîner qui nous fut servi dans la véranda, nous eûmes l'occasion d'apprécier les vins (et liqueur) suivants :

Savennières « Cuvée des Genêts » 2001

Domaine Laureau

Anjou-Villages Brissac « L'Encère » 2003

Domaine de Montgilet

Saumur-Champigny 2003

Château de Chaintres

Cointreau

ASSEMBLEE GENERALE

Le lendemain, vendredi 12 mai, l'hôtel ayant mis à notre disposition une grande salle de réunion, nous nous sommes retrouvés à 8h 30 pour notre Assemblée Générale. (Voir compte-rendu en annexe)

JOURNEE DU VENDREDI 12 MAI

Cette première journée fut, à l'exception du domaine de Montgilet qui nous rapprochait du restaurant, consacrée au secteur du Saumurois.

Château de Villeneuve à Souzay-Champigny

Après une heure de route, nous fûmes reçus par Monsieur et Madame Chevallier qui nous présentèrent leur vignoble. Dans ce secteur de vins essentiellement rouges, le château de Villeneuve doit paradoxalement sa réputation à ses vins blancs, le cépage chenin s'exprimant pleinement sur ces sols plus calcaires qu'argileux. Toutefois, ce cépage ne représente plus aujourd'hui qu'une faible proportion des plantations du domaine, au détriment du cabernet pour lequel la demande est forte.

Sur la terrasse du château, sous un soleil hésitant, nous pûmes goûter :

Saumur blanc 2005

Saumur blanc 2004

Saumur blanc « les Cormiers » 2000

Saumur-Champigny « LeGrand Clos » 2003

Saumur-Champigny « Le Grand Clos » 2002

Domaine Legrand à Varrains

Ce domaine de grande réputation, produit des vins rouges d'appellation « Saumur-Champigny ». Devant notre emploi du temps chargé, Monsieur et Madame Legrand nous convièrent à une très intéressante dégustation des vins de leur propriété que Monsieur Legrand commenta avec brio :

Saumur-Champigny 2005 sur cuve
Saumur-Champigny « Chaintré » 2003
Saumur-Champigny « Terrages » 1997
Saumur-Champigny 1989
Saumur-Champigny 1947

Maison Bouvet-Ladubay à Saint-Hilaire-Saint-Florent

Cette historique maison de vins effervescents, nous reçus, verre en main pour une visite d'une petite partie de leur caves troglodytes, magnifiquement décorée de sculptures taillées directement dans la roche. Celle-ci fut suivie de la visite de la bibliothèque des étiquettes de la maison, dont certaines remontent à sa fondation. (1851)

Au cours du déjeuner qui suivit, nous eûmes l'occasion d'apprécier les vins suivants :

Saumur « Trésor »
Saumur blanc « La Nompaille » 2002
Saumur-Champigny « Les Nonpareils » 2003
Anjou rouge « Les Nonpareils » 2000
Saumur rouge effervescent « Trésor »

Avant notre départ, il nous fut remis à chacun une bouteille de Saumur « Trésor »

Domaine des Frères Foucault à Chacé

Nous devons la visite de ce domaine emblématique de l'appellation Saumur-Champigny à notre confrère Philippe Bourguignon qui grâce à ses relations, (merci à Monsieur Philippe Noyé, célèbre représentant parisien des vins ligériens), pu infléchir la volonté de Monsieur Nady Foucault qui jugeait sa cave trop petite pour recevoir notre groupe. Il nous fut proposé une dégustation exceptionnelle et nous fûmes nombreux à penser que s'il était difficile d'entrer dans la cave des frères Foucault, il était encore plus difficile d'en sortir...

Saumur-Champigny « Poyeux » 2005 sur 2 fûts
Saumur-Champigny « Le Bourg » 2005 sur 2 fûts
Saumur-Champigny « Le Bourg » 2004 sur fût
Saumur-Champigny « Le Bourg » 2003 en cuve d'assemblage
Saumur-Champigny « Le Bourg » 2002
Saumur-Champigny « Poyeux » 1986 (magnum)
Saumur blanc « Brézé » 2002
Coteaux-de-Saumur 1997 (Blanc moelleux)
Coteaux-de-Saumur 1989 (Blanc moelleux)

Domaine de Montgilet à Juigné-sur-Loire

En raison du beau soleil, Monsieur Victor Lebreton décida de nous convier à une dégustation de ses vins dans ses vignes où il avait installé sur des fûts apportés à cet effet, verres et bouteilles, il nous proposa ainsi :

Cabernet d'Anjou 1989
Coteaux-de-l'Aubance 2005 (botrytisé)
Coteaux-de-l'Aubance « Cuvée Trois schistes » 2004 (botrytisé)
Coteaux-de-l'Aubance « Cuvée Trois schistes » 2003 (passerillé)
Coteaux-de-l'Aubance « Clos des Huttières » 1999
Coteaux-de-l'Aubance « Clos des Huttières » 1995
Coteaux-de-l'Aubance « Clos Prieur » 1995
Coteaux-de-l'Aubance « Les Tertreaux » 1997
Coteaux-de-l'Aubance « Les Huttières » 1997

Dîner au restaurant « Les Tonnelles » à Béhuard

Nous fîmes aux Tonnelles un dîner exceptionnel de qualité, Monsieur et Madame Bossé, nous ont montré leur talent respectif, tant en cuisine qu'en salle. Les vins suggérés par Monsieur Bossé et validés au cours d'une répétition se sont montrés à la hauteur de la cuisine :

Cabernet rosé 2005 (Apéritif)	Domaine de Montgilet
Saumur 2004	Château de Villeneuve
Anjou blanc « Effusion »	Domaine Patrick Baudoin
Saumur-Champigny « Les Rogelins » 1997	Domaine Legrand
Saumur-Champigny « Le Bourg » 2001	Domaine des Frères Foucault
Coteaux-de-l'Aubance 1996	Domaine de Montgilet (Magnum)
Coteaux-de-l'Aubance 1993	Domaine de Montgilet
Coteaux-du-Layon « Cuvée Maria Juby » 2003	Domaine Patrick Baudoin

Notre confrère et membre d'Honneur Jacques Puisais fit en fin de repas un commentaire élogieux de ce moment vécu. Il faudra un jour se décider à l'enregistrer et à écrire ces propos qui sont toujours justes et plein de talent.

S'étaient joints à nous, Monsieur et Madame Chevallier (Château de Villeneuve), ainsi que Monsieur Victor Lebreton (Domaine de Montgilet)

JOURNEE DU SAMEDI 13 MAI

Coulée de Serrant à Savennières

Se rendre à la Coulée de Serrant est toujours un grand moment tant le site est exceptionnel et tant son propriétaire est passionnant. Nous fûmes reçus par Monsieur Nicolas Joly et par sa fille qui nous menèrent au bout d'une allée de cyprès pour admirer cette célèbre Coulée. Monsieur Nicolas Joly qui a converti son prestigieux vignoble à la biodynamie dès 1984, nous délivra quelques explications sur cette méthode qui « par les lois du vivant permet de restituer dans le vin la personnalité du terroir et de redonner un sens à la notion d'appellation d'origine contrôlée ». Ces hélas trop rapides explications furent suivies d'une dégustation, accompagnée d'un buffet, dans la salle à manger du château :

Savennières Coulée-de-Serrant 2004
Savennières Coulée-de-Serrant 2002
Savennières Coulée-de-Serrant 1994

Domaine du Closel à Savennières

Madame Evelyne de Jessey-Ponbriand et Madame de Jessey, sa mère, avaient organisé à notre intention une dégustation qui restera d'anthologie et à laquelle étaient conviés quelques-uns des viticulteurs les plus représentatifs du vignoble angevin.

Nous eûmes ainsi l'occasion de rencontrer les viticulteurs suivants qui commentèrent chacun leurs vins :

Monsieur Richard Leroy (Domaine Leroy)

Pour l'occasion, maître de cérémonie.

Étaient présents :

Monsieur Mark Angeli	(La Ferme de la Sansonnière)
Monsieur Florent Baumard	(Domaine de Baumard)
Monsieur Christophe Daviau	(Domaine du Bablut)
Monsieur Philippe Gourdon	(Domaine de la Tour Grise)
Monsieur Olivier Lecomte	(Château de Passavant)
Madame Nathalie Leduc	(Domaine Leduc-Frouin)
Monsieur Eddy Oosterlinck	(Domaine de Juchepie)
Monsieur Jo Pithon	(Domaine Jo Pithon)

Etaient dignement représentés par leurs vins, mais n'ont pu se joindre à nous :

Monsieur Patrick Baudoin	(Domaine Patrick Baudoin)
Monsieur Xavier Cailleau	(Domaine Le Bois Brinçon)
Monsieur Thierry Germain	(Domaine des Roches Neuves)

Dans un grand salon aux murs habillés de superbes tapisseries, de grandes tables rondes avaient été dressées et il nous fut proposé l'impressionnante dégustation suivante :

Vins blancs secs

Anjou blanc « Effusion » 2004	Domaine Patrick Baudoin
Anjou blanc « Les Treilles » 2004	Domaine Jo Pithon
Anjou blanc « Sec de Juchepie » 2004	Domaine Oosterlinck
Savennières « Clos du Papillon » 2004	Domaine du Closel – Château des Vaults
Anjou blanc « Les Noëlés de Montbenault » 2004	Domaine Richard Leroy
Anjou blanc « Vieilles Vignes » 2004	Domaine Mark Angeli

Vins effervescents

Crémant de Loire non dosé	Château de Passavant
Crémant de Loire rosé	Domaine de Baumard

Vins rosés

Vin rosé « Rosé zéro pointé » 2005	Domaine Philippe Gourdon
Vin rosé « Rosé d'un jour » 2005	Domaine Olivier Lecomte

Vins rouges

Saumur rouge 2003	Domaine Philippe Gourdon
Saumur-Champigny « Le Marginal » 2003	Domaine des Roches-Neuves
Saumur-Champigny « L'Insolite » 2004 (magnum)	Domaine des Roches-Neuves
Anjou-Villages Brissac 2003	Domaine Christophe Daviau
Anjou rouge « La Seigneurie » 2004	Domaine Xavier Cailleau
Anjou rouge « Le Clos Bertin » 2003	Domaine Xavier Cailleau
Anjou Villages 2003	Domaine Leduc-Frouin

Vins blancs moelleux

Coteaux-de-Saumur « Tour Grise » 2004	Domaine Philippe Gourdon
Coteaux-de-l'Aubance 1999	Domaine Christophe Daviau
Coteaux-du-Layon « Les Bruaudières » 2003	Domaine Patrick Baudoin
Coteaux-du-Layon Fay-d'Anjou « La Passion » 2002	Domaine Oosterlinck
Coteaux-du-Layon « Cuvée Nectar » 2002	Domaine Leduc-Frouin
Coteaux-du-Layon « Les Noëlés de Montbenault » 2003	Domaine Richard Leroy
Savennières « Cuvée Isa » 1989	Domaine du Closel – Château des Vaults
Quarts-de-Chaume 2003	Domaine Baumard
Quarts-de-Chaume 2002	Domaine Jo Pithon
Coteaux-du-Layon 1971	Domaine Leduc-Frouin

Il nous faut remercier Madame de Jessey-Pontbriand pour le travail que lui a demandé l'organisation de cette dégustation et sa grande réussite, mais aussi pour avoir accepté que ses très beaux vins, - nous avons pu juger de leur qualité au domaine comme lors du dîner du soir au château de Noirieux - soient proposés dans le cadre d'une dégustation générale des vins de la région, et non présentés en exclusivité pour notre visite.

Château de Fesles à Bonnezeaux

Monsieur Bernard Germain, Madame Lisa Heidmanns et Monsieur Jacques Chardat nous attendaient pour déjeuner dans le chais de ce beau château, fleuron de l'appellation Bonnezeaux. Au cours du déjeuner, il nous fut proposé :

Rosé d'Anjou 2005 (apéritif)	Château de Fesles
Anjou blanc 2004	Château de Fesles
Anjou blanc « La Chapelle » 2002	Château de Fesles
Saumur-Champigny « Le Marginal » 2003	Domaine des Roches-Neuves (Magnum)
Coteaux-du-Layon Chaume 2003	Château de la Roulerie

En guise de dessert, une dégustation dans les chais puis sur table, nous convia pour :

Bonnezeaux 2005 (sur 2 fûts)	Château de Fesles
Bonnezeaux 2003	Château de Fesles
Bonnezeaux 1998	Château de Fesles
Bonnezeaux 1997	Château de Fesles
Bonnezeaux 1996	Château de Fesles
Bonnezeaux 1942	Château de Fesles

Domaine René Renou à Thouarcé

En l'absence de Monsieur René Renou père, retenu par ses obligations de Président de l'INAO, son dynamique fils également dénommé René nous présenta ses installations et nous convia autour d'une grande table à la dégustation des très beaux vins suivants :

Bonnezeaux « Cuvée Anne » 1997
Bonnezeaux « Cuvée Anne » 1995

D'autres bouteilles avaient été prévues mais la dégustation du être écourtée en raison de notre emploi du temps. Toutefois ces deux très belles bouteilles nous ont donné une haute image de la production du domaine.

Château de Noirieux

Madame Côme qui dirige cet établissement avec son mari, celui-ci étant en outre le chef de cuisine, avait organisé pour notre Président une interview avec la presse locale, le Courrier de l'Ouest et Ouest-France. Vous trouverez ci-joint celle parue le lundi 15 mai dans le Courrier de l'Ouest accompagnée d'une photo qui réunie les confrères qui ne s'étaient pas attardés dans leurs appartements.

Dîner au restaurant du « Château de Noirieux » à Briollay

Ce dîner fut honoré par la présence de Madame Evelyne de Jessey-Pontbriand, de Madame Lisa Heidmanns, de Monsieur Bernard Germain et de Monsieur Christian Asselin

Les vins suivants nous furent servis :

Saumur « Trésor rosé »	Bouvet-Ladubay
Savennières « Clos du Papillon » 2002	Domaine du Closel – Château des Vaults
Savennières Coulée de Serrant 2002	
Saumur blanc « L'Insolite » 2004	Domaine des Roches-Neuves
Anjou blanc « Franc de pied » 2002	Domaine Mark Angéli
Saumur-Champigny « Le Bourg » 2002	Domaine des Frères Foucault
Rosé d'Anjou « Cépage Grolleau » 2005	Domaine Leduc-Frouin
Cabernet d'Anjou (rosé) 2005	Domaine Leduc-Frouin
Quarts-de-Chaume 2003	Domaine Baumard
Bonnezeaux 2003 Château de Fesles	
Triple sec de Combiér	

Notre confrère et membre d'Honneur Jacques Puisais commenta ce dîner avec le talent qu'on lui connaît.

Ainsi s'acheva notre voyage...

Il nous reste, à Philippe Bourguignon comme à moi, à vous remercier d'être venus nombreux visiter ce beau vignoble angevin, à remercier tous ceux qui se sont impliqués pour la réussite de ce séjour, vigneron et restaurateurs, et enfin le ciel qui a su se montrer clément durant ces deux jours.

A l'année prochaine, dans les vignes...