

Le village de Sancerre,
berceau de deux AOC :
le vin bien sûr mais
aussi le fameux
crottin de Chavignol.



D.R.

LOIRE

Sancerre : l'autre fief des grands pinots noirs

Aujourd'hui célèbre pour ses blancs issus de sauvignon, la fameuse appellation du Cher voit ses pinots noirs se hisser au niveau de certains bourgognes. À des prix beaucoup plus bas !

Un reportage et une dégustation de **Jean-Emmanuel Simond**

Elle date, l'histoire des vins de Sancerre : déjà mentionnés en 582 par l'évêque-historien, Grégoire de Tours, les crus de cette montagne qui domine la Loire sont déjà appréciés au Moyen Âge. Majoritairement planté de cépages rouges avant la crise du phylloxéra, Sancerre devient à la fin du XIX^e siècle un vignoble "rationalisé" : en ce sens, l'insecte ravageur est une chance pour l'appellation, lui permettant de construire une identité forte assise sur un monocépage de qualité dans chaque couleur, sauvignon en blanc et pinot noir en rouge.

Jusqu'au milieu du XX^e siècle, le sancerre reste essentiellement un vin de comptoir. Son débouché principal est Paris, dont il alimente les bistros. L'image du grand vignoble de blancs qui domine aujourd'hui est récente : jusqu'aux années 50, plus des deux tiers des volumes sont rouges. Et la plupart des vignerons polyculteurs. Ils récoltent des céréales ou produisent du fromage (le fameux crottin de Chavignol, réalisé à base de lait de chèvre).

L'essor des produits phytosanitaires dès les années 60, couplé à une meilleure sélection des porte-greffes et à la mécanisation des travaux de la vigne, contribue à améliorer la qualité

des blancs, qui bénéficient aussi de l'apport de l'œnologie moderne (thermorégulation, pressurage pneumatique). Sancerre se met alors à surfer sur la popularité mondiale du cépage sauvignon. Les surfaces plantées ont été multipliées par deux au cours des quarante dernières années.

Le pinot noir s'y adapte parfaitement

Originaire du Centre-Loire, le sauvignon est un cépage sensible au climat océanique, relativement sec et chaud en été, qui retranscrit bien les variations de sols et sous-sols sur lesquels la vigne est plantée. Il tire aussi profit

de la répartition régulière des précipitations saisonnières. En cela, il rejoint le pinot noir, qui trouve à Sancerre l'un de ses plus brillants ancrages en dehors de la Bourgogne. Petit bémol, le vignoble, bien que peu sensible au gel, peut subir des orages de grêle en été. Au vu de l'orientation (fortes pentes fréquentes) et de l'altitude des parcelles, le vigneron rencontre des différences de maturité très fortes (jusqu'à trois semaines au sein de l'appellation). À cela s'ajoute la diversité des types de sols, qui se traduit par autant de nuances dans les vins, répartis entre les terres blanches (situées sur les collines les plus à l'ouest du Sancerrois, de composition argilo-calcaire), les caillottes, très pierreuses et calcaires, et les terres argilo-siliceuses, sur les collines à l'est du vignoble, où se trouvent les fameux silex.

De beaux vins à des prix abordables

Le tournant des années 90 et 2000 a favorisé le retour au travail des sols, désormais entretenus et mieux entretenus. Toute une génération accélère les conversions en bio. De nombreux jeunes vignerons, âgés de 25 à 35 ans, profitent d'une saine émulation. Rares sont les appellations françaises qui témoignent d'un tel niveau d'ouverture d'esprit et d'échanges entre producteurs. La qualité croissante des vins rouges, en particulier, bénéficie de ces avancées positives.

L'amateur soucieux d'appréhender Sancerre se préoccupera de géographie. Les vignerons locaux s'attachent en effet à valoriser les terroirs et la diversité des sols. Faute de classification ou de hiérarchie des crus, de plus en plus de cuvées mentionnent le nom des parcelles dont elles proviennent. Cette démarche accroît la notoriété et la légitimité des vins et des terroirs, contribuant à mieux valoriser la production. Certains marchés étrangers ne s'y sont pas trompés : ainsi le monopole d'État norvégien passe désormais ses appels d'offres en Monts Damnés ou Chêne Marchand, et plus en simple sancerre...

Très présents à l'export (près de deux bouteilles sur trois partent à l'étranger), en particulier aux États-Unis, les vins de Sancerre représentent une garantie de qualité à prix abordable (en particulier pour les pinots noirs dont le prix flambe en Bourgogne). Il n'existe en France que très peu d'appellations capables d'offrir dans les deux couleurs autant de vins de grande qualité, capables de bien vieillir, autour de 20 euros.



15 COMMUNES ET 22 MILLIONS DE BOUTEILLES

Décret d'appellation : AOC depuis 1936 pour les blancs, 1959 pour les rouges et les rosés.

Aire de production : 2 950 hectares de vignes en 2014 répartis sur 15 communes.

Cépages : 81 % de blancs, 11 % de rouges, 7 % de rosés en 2014.

Producteurs : 340 vignerons, 25 négociants, une coopérative. Les vignerons commercialisent plus de 50 % des volumes (22 millions de bouteilles produites en 2014).

Des blancs exceptionnels en 2014

Épargné par les terribles gels du printemps 2016 et, à l'heure où nous terminons cet article, par les orages dévastateurs, Sancerre fait figure de miraculé avec un millésime 2016 qui s'annonce tardif mais prometteur. 2015 est une année solaire, à l'excellent état sanitaire, qui a donné des blancs concentrés et riches, manquant parfois de fraîcheur, mais dont les meilleurs vieilliront longtemps. Les plus beaux rouges sont remarquables, avec un fruit riche, mûr et gourmand, et un grand potentiel de garde. 2014 est une année exceptionnelle pour les blancs, éclatants et nuancés, dotés d'une grande fraîcheur salivante. On trouvera aussi d'excellents rouges, vifs et énergiques. Avec des maturités compliquées, le froid millésime 2013 évolue assez vite en blanc. Beaucoup de rouges sont frais mais manquent de profondeur. 2012

a donné des vins fermes, équilibrés, qui évolueront bien. On oubliera vite 2011, qu'il faut boire, surtout en blanc. 2010 reste pour sa part une grande année d'harmonie dans les deux couleurs. J.-E. S.

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Les vins ont été dégustés par Jean-Emmanuel Simond entre février et juillet 2016, dans les locaux de La RVF et lors de visites chez les producteurs. Nous avons retenu et noté les vins disponibles à la vente à l'automne 2016, en nous limitant volontairement à un vin rouge et un vin blanc par domaine. Cette dégustation non exhaustive (certains vignerons n'ont pas pu nous recevoir) cherche donc à établir un panorama actuel des blancs et rouges de Sancerre, à travers une typologie des meilleurs producteurs.

En un coup d'œil, 67 magnifiques sauvignons et pinots noirs de Sancerre à découvrir absolument

LES VINS BLANCS

18,5/20

Domaine Vincent Pinard,
Chêne Marchand 2014 p. 107
Domaine Vacheron,
L'Enclos des Remparts 2014 p. 107

18/20

Domaine François Cotat,
Grande Côte 2015 p. 108
Domaine Didier Dagueneau,
Les Monts Damnés 2012 p. 115
Domaine Alphonse Mellot,
Génération XIX 2014 p. 107
Domaine Edmond Vatan,
Clos de la Néore 2014 p. 115

17,5/20

Domaine Gérard Boulay,
Comtesse 2014 p. 108
Domaine Pascal Cotat,
Les Monts Damnés 2015 p. 107

17/20

Domaine François Crochet,
Chêne Marchand 2015 p. 109
Domaine Vincent Delaporte,
Monts Damnés 2015 p. 109
Domaine Paul Prieur & fils,
Monts Damnés 2014 p. 109
Domaine Matthias & Émile Roblin,
Ammonites 2013 p. 113

16,5/20

Domaine Bernard Fleuriet & fils,
Côte de Marloup 2014 p. 110
Domaine du Pré Semelé,
Zeste 2014 p. 113
Domaine Serge Laloue,
Culs de Beaujeu 2015 p. 113
Domaine Claude Riffault,
Les Denisottes 2015 p. 113

16/20

Dom. du Carrou, La Jouline 2014 p. 110
Domaine Paul Cherrier & fils,
Philippa 2014 p. 113
Domaine Daniel Crochet,
Chêne Marchand 2014 p. 113
Domaine Pierre Prieur & fils,
Monts Damnés 2014 p. 111

Domaine Thomas-Labaille,
La Fleur de Galifard 2015 p. 111
Henri Bourgeois, Jadis 2014 p. 112

15,5/20

Domaine Bailly-Reverdy,
Monts Damnés 2014 p. 111
Domaine Lucien Crochet,
Cuvée Prestige 2013 p. 111
Domaine Fouassier,
Le Clos de Bannon 2014 p. 111
Domaine Vincent Gaudry,
Constellation du Scorpion 2014 p. 111
Domaine Laporte,
Le Grand Rochoy 2014 p. 111
Domaine La Clef du Récit, 2015 p. 114
Domaine Pierre Martin,
Culs de Beaujeu 2015 p. 114
Domaine Georges Millérioux,
Cuvée Réserve 2014 p. 114
Domaine Pascal et Nicolas Reverdy,
Les Anges Lots 2014 p. 114
Domaine des Terres Blanches,
Bellechaume 2014 p. 114
Pascal Jolivet, Sauvage 2015 p. 112
Joseph Mellot, L'Original 2014 p. 112

15/20

Domaine Masson-Blondelet,
Thauvenay 2015 p. 115
Domaine de la Perrière,
Silex 2014 p. 111

LES VINS ROUGES

18/20

Domaine Alphonse Mellot,
En Grands Champs 2014 p. 107
Domaine Vincent Pinard,
Vendanges Entières 2014 p. 107

17/20

Domaine Vincent Delaporte,
Culs de Beaujeu 2014 p. 109
Domaine du Pré Semelé,
Camille 2014 p. 113

16,5/20

Dom. Gérard Boulay, Oriane 2014 p. 108
Dom. du Carrou, La Jouline 2014 p. 110
Domaine François Crochet,
Réserve de Marcigoué 2014 p. 109

Domaine Paul Prieur & fils,
Les Pichons 2014 p. 109
Domaine Matthias & Émile Roblin,
Côte de la Vallée 2014 p. 113
Domaine Vacheron,
Belle Dame 2013 p. 107

16/20

Domaine Paul Cherrier & fils,
Philippa 2014 p. 113
Domaine François Cotat,
Vin de Table 2014 p. 108
Domaine Bernard Fleuriet & fils,
Anthocyane 2014 p. 110
Domaine Vincent Gaudry,
Vercingétorix 2014 p. 111
Domaine Georges Millérioux,
Cuvée Réserve 2014 p. 114
Domaine des Terres Blanches,
La Louisonne 2014 p. 114
Henri Bourgeois,
La Bourgeoise 2013 p. 112

15,5/20

Domaine Daniel Crochet,
Prestige 2014 p. 113
Domaine Pierre Prieur & fils,
Maréchal Prieur 2012 p. 111
Domaine Thomas-Labaille,
L'Authentique 2015 p. 111
Domaine Serge Laloue,
Les Rôties 2014 p. 113
Domaine Pascal et Nicolas Reverdy,
Terre de Maimbray 2014 p. 114
Domaine Claude Riffault,
La Noue 2014 p. 113
Domaine Lucien Crochet,
La Croix du Roy 2012 p. 111
Pascal Jolivet, Sauvage 2015 p. 112

15/20

Domaine Fouassier, X 2012 p. 111
Domaine de la Perrière,
Sacrilège 2013 p. 111
Dom. Laporte, Les Royaux 2011 p. 111
Domaine Pierre Martin, 2014 p. 114
Joseph Mellot,
Domaine des Émois 2015 p. 112

14,5/20

Domaine Bailly-Reverdy, 2014 p. 111

4 LES DOMAINES À SUIVRE

La jeune génération qui veut bouleverser les hiérarchies établies

Ils ont entre 30 et 40 ans, ils ont souvent pris la suite de leurs parents et amènent un nouveau souffle dans le centre de la vallée de la Loire. Ce sont les valeurs sûres de demain.

Ils sont presque tous trentenaires, et entendent renouveler le paysage sancerrois en insufflant un dynamisme salutaire. Leur production est de grande qualité. Souvent, ces passionnés ont naturellement pris la suite de leurs parents, mais de par leur caractère, certains ont vocation à rejoindre d'ici quelques années le groupe des vignerons d'élite.

DOMAINE MATTHIAS ET ÉMILE ROBLIN

Ses 19 hectares sont répartis en 40 parcelles sur les terres blanches tout autour du village de Maimbray. La qualité actuelle des vins du domaine le rapproche de l'élite de Sancerre, particulièrement en blanc.

17/20

Ammonites 2013

Vin expressif, nuancé, tendu et pur, au fruit tonique et scintillant.

18 € // 2018-2030

Bouteilles/an : 15 000

16,5/20

Côte de la Vallée 2014

Vin ample et velouté, à la matière moelleuse, au fruit profond, vigoureux et vibrant.

20 € // 2018-2030

Bouteilles/an : 2 400

DOMAINE DU PRÉ SEMELÉ

Les frères Julien et Clément Raimbault exploitent 21 hectares sur Maimbray et Sury-en-Vaux, repris à leurs parents. Travail très propre à la vigne, création en 2010 des cuvées Zeste et Camille : voici un des fers de lance de la nouvelle et talentueuse jeune génération sancerroise.

16,5/20

Zeste 2014

Élevé en demi-muids, voici un vin franc et fuselé, nerveux, dont le volume précis et salivant est souligné par un boisé en filigrane.

17 € // 2018-2030

Bouteilles/an : 4 000

17/20

Camille 2014

Notes florales, de pivoine ; bouche ample et juteuse, nuancée, élancée et ferme. Un vin profond, juste et sain, au beau potentiel de garde.

18 € // 2017-2035

Bouteilles/an : 4 000

DOMAINE CLAUDE RIFFAULT

Cette propriété de 14 hectares effectue un travail très sérieux dans les vignes, qui devrait aboutir cette année à la certification en bio. Stéphane Riffault récolte manuellement, vinifie et élève séparément cinq terroirs différents en blanc.

16,5/20

Les Denisottes 2015

Croquant, salivant, salin, ce vin énergique né sur calcaire kimméridgien offre volume et intensité de matière.

20 € // 2017-2030

Bouteilles/an : 7 500

15,5/20

La Noue 2014

Doté d'un bon volume, d'un fruit précis, d'un jus sain, il est bien équilibré.

15 € // 2017-2028

Bouteilles/an : 7 000

DOMAINE SERGE LALOUE

Frère et sœur, Franck et Christine Laloue travaillent 21 hectares entre Thauvenay et Chavignol. Les vins sont très bons, surtout les blancs Silex, Les Poitevines (élevé en œufs béton) et la rare cuvée 1166.

16,5/20

Culs de Beaujeu 2015

Caractère nuancé et vif dans ce vin profond et sain, qui a conservé de la fraîcheur et de la tension.

17 € // 2018-2030

Bouteilles/an : 3 500

15,5/20

Les Rôties 2014

Élevé en fûts, ce rouge issu des terres blanches offre un jus ample et un grain de tanins précis et mûr.

17 € // 2017-2025

Bouteilles/an : 3 000

DOMAINE PAUL CHERRIER & FILS

Les choix qualitatifs récents de Stéphane Cherrier payent : plus de désherbants, usage de levures indigènes sur les cuvées parcellaires, table de tri, vendanges manuelles... Ce vigneron modeste affirme désormais son style.

16/20

Philippa 2014

Il provient des caillottes ; fermenté et élevé en fûts de 500 litres, un vin pur et raffiné, tout en douceur de texture.

15 € // 2017-2028

Bouteilles/an : 1 800

16/20

Philippa 2014

De jeunes vignes sur calcaires engendrent ce rouge à la matière délicate, au fruit juteux qui évoque le noyau de cerise et aux tanins fins.

15 € // 2017-2030

Bouteilles/an : 2 500

DOMAINE DANIEL CROCHET

Vigneron loué par ses pairs, Daniel Crochet est à la tête de 10 hectares, principalement à Bué. Vinifiés avec grand soin, les vins sont précis, mais nous pensons qu'un supplément de maturité dans les sauvignons permettrait aux blancs de gagner le soupçon de chair et de relief qui leur manque pour égaler les meilleurs.