

VOUVRAY EN CHIFFRES*

RÉGION

Superficie: 2300ha (en production) - vs 3200ha en AOC sur 950 lieux-dits

Climatologie : tempéré - influence océanique
 Pluviométrie: 600+ mm / an
 Expositions: variables
 Altitude: 50 - 100m
 Sols: Coteaux pierreux sur substrat de tuffeau entrecoupés de vallées recouvertes de perruche et d'aubuis

ENCÉPAGEMENT

Chenin blanc: ~ 100%

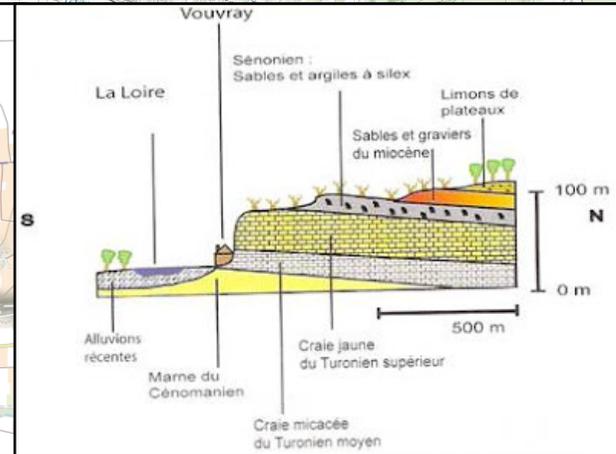
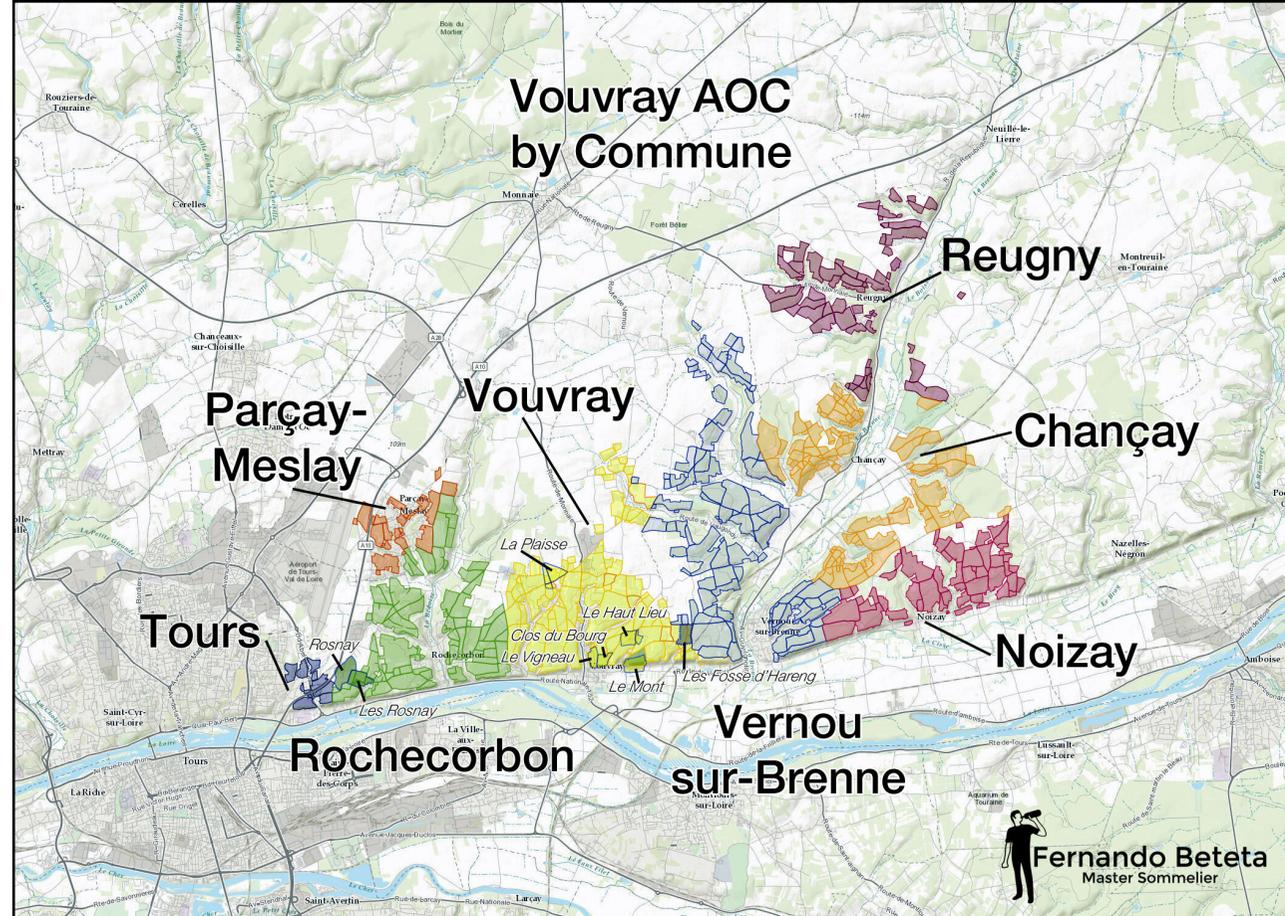
STRUCTURE SOCIO-ÉCONOMIQUE

Vignerons encaveurs: 150
 Négociants: Grands Chais de France, Mugrier, etc.
 Coopératives: 1 (Cave des producteurs de Vouvray ~ 30 producteurs & 400ha)

PRODUCTION PAR CATÉGORIE

Production totale: 16M bts
 Effervescents methode traditionnelle: 60% (65hl/ha)
 Blancs tranquilles: 40% (52hl/ha)

*Sources: Interprofession Val de Loire 2023



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
 +41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



St-Saphorin, le 8 février 2024

DÉGUSTATIONS WINE ROSE

VOUVRAY: UN SIÈCLE D'HISTOIRE (2019 - 1919)

AVANT PROPOS

Théâtre de la viticulture depuis deux millénaires, Vouvray est encore aujourd'hui un vignoble d'excellence qui, malgré la lente et inexorable expansion de la ville de Tours, maintient sa surface stable sur les 2200ha de vignoble.

Lors de notre rencontre il était impératif de débiter avec une splendide méthode traditionnelle, car ces nobles pétillants représentent le fleuron de la production en effervescents (60% de l'output régional).

La dégustation a par contre eu comme centre les vins tranquilles, organisés en séries par noyaux thématiques et selon le degré de concentration en sucre, afin de pouvoir comparer soit des millésimes comparables d'un même domaine / parcelle, soit plusieurs cuvées issues du même millésime, et cela tout au long d'un siècle, 1919 - 2019.

L'ordre suivi n'était donc pas historiquement linéaire, le but étant d'éviter qu'aucune cuvée ne soit écrasée par d'autres.

A cause de cette non-linéarité, j'ai demandé à Benjamin Joliveau de nous aider à souligner les étapes clés du siècle XX sur l'appellation qui, en quelques sorte, s'entrelacent tout le long avec l'histoire du Domaine Huet...de la création de l'AOC en 1936 à l'après seconde guerre mondiale, avec Gaston Huet, maire de la commune, et j'en passe...

Natif de la région et depuis 15 ans chef de culture & de cave du Domaine Huet, Benjamin nous a aussi accompagné à travers la compréhension de la diversité géo-morphologique qui compose le terroir de Vouvray (notamment les différences entre 1ère côte, 2ème côte et plateau).

Dans ce cadre, nous avons ainsi contextualisé la diversité de styles des vins produits (d'effervescent à tranquille, de sec à moelleux) grâce au polymorphisme du Chenin, cépage roi du vignoble.

Après cette richissime et précieuse introduction, nous avons plongé dans le vif du sujet...et je vous assure que dans le verre il y avait du vin :)

Bonne lecture,

Michele

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



LE PROGRAMME DE LA SOIRÉE

LE VERRE D'ACCUEIL

Vouvray pétillant 2014 - Domaine Huet en magnum (7 ans sur lattes avant dégorgement)

Robe or, riche et brillante.

Nez sur le riz soufflé, miel, pomme reinette, poire kaiser, notes de mousse et encense, résine et saumure.

Le profile empyreumatique est prononcé, sur le pain complet toasté.

Attaque ronde, qui suit avec une texture crémeuse au milieu de bouche.

La finale est saline, longue avec, en rétro-olfaction, des nuances d'huile minéral, vanille et hydrocarbure.

SÉRIE 1 - LES VINS SECS

Vin n.1 - Vouvray sec « Le Clos du Bourg » 2019 - Domaine Huet (sucre 6g/l)

Robe citron pâle, brillant.

Nez fermé, cailloux, coing, pêche, poire William, pomme verte, fumé du silex, composé soufré, une légère réduction qui élève la complexité.

Bouche détendue après oxygénation, l'ananas se révèle, corps élancé et texture caressante tenue par des fins amers et une salinité calcaire - crayeuse d'admirable persistance, limité austère - métallique selon certains dégustateurs.

Vin n.2 - Vouvray sec 2007 - Domaine du Clos Naudin, Famille Foreau (terroirs près de Le Mont, matrice argilo-calcaire)

Robe or riche.

À l'ouverture, nez sur la pomme blette, pâte de coing, cacahouète, noisette grillée.

Il évolue rapidement vers l'oxydation, la paille mouillée, livèche, des notes lactiques et d'écurie. Malheureusement fragile à l'oxygénation.

Bouche large, grasse, avec des amertumes collantes, exacerbées par l'oxydation (noix verte).

Finale tout de même précise et centrée.

Vin n.3 - Vouvray sec « Argile » 2003 - Domaine François Chidaine

2003 donne des raisins très mûrs très tôt avec en plus du botrytis. Les nuits chaudes ne favorisent pas les acidités. Au bilan, plus de moelleux que de sec, avec des très hauts potentiels en sucre si on avait entendu la maturité phénolique, arrivée à 16.5 - 17%.

Robe or mat, reflet ambré.

Nez sur la pomme mûre, miel toutes fleurs, safran, litchi, pâte d'amande et zeste d'agrumes.

Bouquet très aromatique, qui donne tout de même une expression terne, presque aplatie par le manque d'élan.

Bouche onctueuse malgré que le vin soit sec, une belle finesse de tissage de la trame amère qui compense la faible acidité.

Finale longue, surprenante et marquée par un déséquilibre de l'alcool - chaleur.

MICHELE CAIMOTTO



SÉRIE 2 - LES VINS DEMI-SECS

Vin n.4 - Vouvray « Le Clos du Bourg Demi-sec » 1996 - Domaine Huet (sucre 19 g/l)

1996 Millésime qui demande de la réactivité pour ramasser avant les pluies.

Robe or, reflet gris.

Nez sur l'agrumes confit (bergamote), coing frais, pêche, miel, précis mais discret.

Se révèlent ensuite des nuances fumées-épiciées, curry, citron confit.

Bouche franche à l'attaque caressante, l'acidité tranche en milieu de bouche avec une légère oxydation et la craie. La sucrosité est effacée, et la finale reste longue et ciselée.

Vin n.5 - Vouvray « Le Clos du Bourg Moelleux » 2002 - Domaine Huet (sucre 40+ g/l)

Robe or clair, brillante.

Nez fin, sapide, chantant et plein de lumière. La petite réduction initiale s'ouvre ensuite sur le safran, mycelium, camphre et cendre froide, litchi, fenouil et nuances anisées.

Attaque ample, grasse, définie par la haute acidité et tenue par une légère réduction et des belles amertumes. Finale longue, sèche et digeste.

Vin n.6 - Vouvray « Bouchet Demi-sec » 2002 - Domaine François Chidaine (sucre 17 g/l)

Robe or, baroque.

Nez sur la pomme golden bien mûre, miel toutes fleurs, mousse, champignon de paris, sous-bois, grande précision et richesse, petit oxydation maîtrisée, noisette d'élevage.

Bouche définie, tendue sans aucun excès, acidité centrée, virevoltante, structure amère définie et portant la matière. Finale saline de longueur moyenne, encore légèrement marquée par l'élevage.

SÉRIE 3 - L'ÉLÉGANCE DES MILLÉSIMES EN « 9 »

Vin n.7 - Vouvray « Le Haut-Lieu Moelleux 1ere Tri » 1989 - Domaine Huet (sucre 120+ g/l) - NC - défaut de liège.

Au delà de la note liéeuse, c'est manifestement un grand vin, tout en finesse, équilibre et harmonie, concentration et longueur...

Par respect à cette splendide cuvée du Domaine, mes notes du 02.2022

Robe ambre brun, brillante.

Nez sur le safran, miel, zeste d'orange confit, caramel/sucre brûlé, tarte-tatin, tabac blond.

Bouche tonique et élancée malgré l'enrobage. Remarquable viscosité et acidité sous-jacente mordante,

Texture caressante et finale longue sur l'umami.

MICHELE CAIMOTTO



Vin n.8 - Vouvray « Le Clos du Bourg Moelleux » 1959 - Domaine Huet (sucre 60+ g/l issu de pur passerillage, pas de pourriture noble)
Ambre claire, brillante, reflet vert.

Nez discret, sur l'épice (coriandre, cardamome), notes balsamiques, aucune sucrosité apparente.

L'oxygénation révèle un profil métallique, de rouille et gras d'usine, laine mouillée, puis pharmaceutique, gentiane (racinaire), un vin protestant, éthéré.

Bouche intégrée, caressante, définie par une structure amère précise au milieu bouche et un tanin fin.

Finale longue et déliée pour un vin qui atteint son apogée.

Vin n.9 - Vouvray « Le Haut-Lieu Moelleux » 1919 - Domaine Huet (sucre 17 g/l)

1919 - Petit millésime, à la concentration moyenne (contrairement à 21,24,29).

Cuvée vinifiée par la Famille Massé, ancienne propriétaire du Haut Lieu avant le rachat par Victor Huet et la fondation du Domaine.

Robe brune-orangée, de remarquable viscosité.

Champignon shiitake, umami, huile minérale, cola, forte sensation de saké, caramel, poivron. Il s'ouvre ensuite sur le fruit confit (mandarine - zeste d'orange), menthol - gentiane, thé vert, amande amère et rancio.

Bouche acidulée en encore marquée par une certaine pétillance, à la graine tannique précise - amertumes définies (écorce d'orange amère), grande longueur, sur l'huile essentiel d'agrumes. Finesse et longueur hors pairs pour une finale sèche qui évoque le jus de viande blanche, umami.

SÉRIE 4 - L'OPULENCE DU MILLÉSIME 1990

1990 année des papillons, porteur du vers de la grappe qui attaque très tardivement. Le botrytis intervient sur le dégâts causés par le papillon, pour une fois un bel accident!

Vin n.10 - Vouvray « Le Mont Moelleux 1ere Tri » 1990 - Domaine Huet (sucre 140+ g/l)

Robe ambre brune, brillante.

Nez éthéré, VA, explosif et bruyant sur la figue sèche, papaye séchée, tamarin, tomate séchée et viande, bois de santal, cannelle, cigare.

Bouche onctueuse, opulente, baroque, tranchée par l'umami et intenses notes balsamiques (encense, camphre).

La finale interminable joue entre la craie et l'umami, évoquant la tomate séchée et un léger rancio.

Vin n.11 - Vouvray « Moelleux cuvée CC » 1990 - Domaine Champalou (sucre 170g /l - parcelle Fondreaux)

Robe ambre orangée, reflet vert

Nez sur l'abricot, pruneau, caramel - vanille, miel de forêt, sous bois, fumé, eucalyptus, camphre.

Bouche ample, riche, la grande concentration sucre est en équilibre parfait avec acidité et structure amère.

La finale saline est interminable, grâce à un élan donné par la VA.

La persistance aromatique évoque la mangue, l'abricot. Vin de remarquable pureté, abouti, complet !

MICHELE CAIMOTTO



Vin n.12 - Vouvray « Moelleux Tri de Grains Nobles » 1990 - Domaine des Aubuisiers, Famille Foquet

Robe ambre clair.

Nez précis, abricot sec (botrytis), pâte de coing, mangue, melon, poire confite, terpènes (Muscat), camphre.

Bouche de grande pureté, légère VA, définition, acidité et amertumes centrées, définie même si dans une certaine retenue.

Finale longue et acidulée, fine amertume. Abricot confit en rétro olfaction.

Vue l'opulence de l'année, ce vin est déroutant par sa droiture, presque un manque de puissance. A-t-il été appauvri par des vendanges trop précoces ? Un pressurage trop rapide qui n'a pas extrait la totalité de la matière ?

HORS SÉRIE 1 - Vouvray 1947 - Sélection des Caves de la Maison Prunier (Av. V. Hugo, Paris)

Robe ambre brun.

Nez assez fluide et peu précis au départ, sur la torréfaction, bois doux, viande saisie au feu, tamarin, notes de salaison.

Il s'ouvre ensuite sur le médicinal - mentholé, rancio, café arabica, scotch, épice asiatique, sous-bois, livèche, cola - quinine, bouillon de bœuf de grande complexité.

Bouche soyeuse, élégante, allégée par le rancio et soutenue par des amertumes de fève de cacao torréfiées.

Finale de remarquable longueur, crayeuse et sèche, sur la figue et fruit à noyaux. Après quelques jours l'aromatique vire sur le foie gras crus - un profil sanguin est perceptible.

LE REPAS QUI A ACCOMPAGNÉ

Poulet sauté à l'ail violet, pain de sucre et choux de Bruxelles.

Pommes Gala & Boskop, Patate douce rôties.

HORS SÉRIE 2 - Vouvray « Le Haut Lieu sec » 2017 - Domaine Huet en Magnum

Robe or paille, au reflet gris.

Nez de pomme Golden et poire bien mûres, chèvrefeuille, fleurs blanches et une légère touche de champignon...il va bientôt commencer à truffer :)

Structurellement équilibrés avec une acidité moyenne+ et une longue finale. Aromatique cohérente en bouche avec des fruits mûrs et juteux.

Magnum issu des caves du Domaine, qui se boit splendidement en ce moment mais avec beaucoup d'énergie sous la pédale.

MICHELE CAIMOTTO



CONCLUSIONS & REMERCIEMENTS

Great Chenin is a pleasure, all the way...

Un premier point à soulever est certainement un éloge au Chenin Blanc et son match avec le terroir de Vouvray, car autant en pétillant qu'en vin tranquille (liquoreux ou pas) il accompagne avec verve et complexité tous les moments du repas et aussi du jour !

Un ami présent à la dégustation, verre de Pétillant 2014 à la main, a sorti la magnifique phrase: « une palette comme ça et je coupe l'eau »... même avec les vins qui ont suivi, cela ne s'est pas démenti !

Chenin et diversification

Toujours à propos du cépage, Benjamin nous explique que le Chenin est profondément enraciné dans la région et depuis toujours presque en monocépage. L'Orbois blanc ou Petit Menu, étant anecdotique, nous avons l'habitude depuis un siècle de parler de Vouvray et de Chenin. Toutefois, avant phylloxera, la pratique de la complantation était commune à tous les vignobles d'Europe et au-delà, comme moyen de diversifier les risques en cas d'aléas climatiques. Vouvray a trouvé sa manière de palier à cela, non pas à travers la diversité de cépages complantés, mais plutôt en adaptant la méthode de travail / récolte au millésime.

Certains millésimes ne donnent que des vins secs, d'autres que des grands liquoreux, parfois un mix...

Avec une telle diversité de styles, comment alimenter le marché ?

Face à une telle « irrégularité », imposée et bien connue depuis toujours, il faut mettre l'accent sur l'importance du stock afin de pouvoir répondre à la demande de différents marchés, celui pour le sec, celui pour le demi-sec, etc.

Il s'avère que les caves « troglodytes » creusées dans le tuffeau servent de lieu de stockage parfait et pas seulement pour les effervescents, mais aussi pour les vins tranquilles. Si la cuvée proposée ne s'épuise pas avant la commercialisation du millésime suivant, ce n'est pas un problème, le même vin sera re-proposé plus tard dans le temps...parfois à distance de 30 ans ou plus !

Cela implique une gestion minutieuse de la part du domaine et aussi une nécessaire éducation du client...même si, face à un grand liquoreux approchant la trentaine, il ne faut pas être un intellectuel du vin pour comprendre que c'est une porte grande ouverte vers le bonheur :)

À cet égard, une constatation doit être faite : en aucun cas les vins goûtés étaient fatigant et, en fin dégustation, personne n'avait un palais alourdi par la sucrosité des vins, car un mélange entre acidité de salinité prévenait toujours la saturation.

C'est sur cette note que je me sens de conclure le chapitre, car il s'agit d'un grand terroir avec son propre genius loci (génie du lieu), capable de créer ces alchimies...entre autre cette « spirale ascendante » que notre ami Jacky Rigaux mentionne en parlant de Vouvray. La dynamique de bouche révèle le message du lieu et au fil du temps ce message transcende en quelque sorte la main du vigneron qui l'a produit. Nous en avons eu la preuve en goûtant le Prunier 1947 !

J'espère que face au dérèglement climatique, qui nous demande une remise en question constante, les vignerons auront la liberté d'interpréter les choix agricoles en fonction de l'adaptation du terroir...et j'espère que le consommateur saura comprendre les choix adoptés ! (C'est-à-dire, si le millésime veut qu'on produise des doux, il faut le faire, pas chercher des secs à tout prix).

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



Un immense merci à tous les participants et à Benjamin d'avoir accueilli l'invitation!
Grâce à sa présence, le partage de 15 ans d'expérience directe et des archives a permis une réelle immersion dans la période traitée.
Les anecdotes, les mémoires du passé, ont favorisé une proximité « tactile » avec les vins et tous ces portraits de femmes et d'hommes qui ont bâti l'histoire moderne de l'appellation.

Ce moment, émotionnellement intense, pousse au respect pour les « vieux vins »...et, quand on voit qu'un flacon à 104 ans d'âge, pétille encore, on contemple la beauté et le miracle de la nature !

Santé !

Michele



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

