

# LE LAYON & RICHARD LEROY

« L'homme est intègre jusqu'au délire, un mix de précision extrême et confiance dans le travail accompli. »

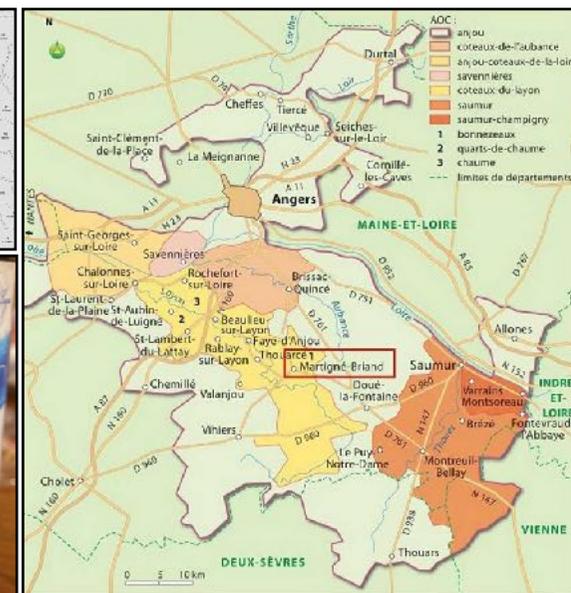
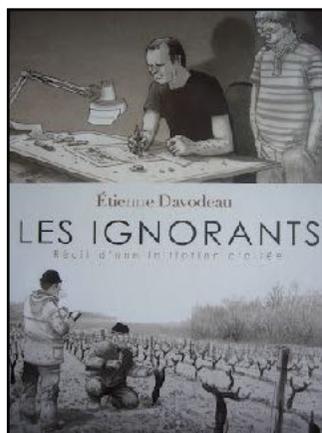
## LA RÉGION

Lieu: Rablay-sur-Layon (AOC Coteaux-du-Layon)  
 Superficie plantée sur l'AOC: 1400ha  
 Climat: océanique  
 Pluviométrie: ~600 mm / an

## LE DOMAINE

Surface domaine: 2.7ha  
 Éthique de production: Biologique (Ecocert 2002) et pratiques biodynamiques

1er millésime: 1996  
 Style: 1996-2001 - vins liquoreux, dès 2005 - vins secs  
 Rendements: 5 à 25 hl/ha  
 Appellation revendiquée: Vin de France (dès 2008)



**Montbenault: 2ha**  
 Exposition: S-O  
 Période de plantation: 1960s - 2002 (~20%)  
 Sols: caillouteux sur schistes, argiles & rhyolite

**Clos des Rouliers / Les Rouliers: 0.7ha**  
 Période de plantation: 1960s - 2002 (~20%)  
 Sols: caillouteux sur grès & détritiques alluviaux

**VINIFICATION & ELEVAGE**

Pressurage vertical à la réception de vendange  
 FA & FML en fût

18 mois d'élevage sous bois et 6 en bouteille avant la commercialisation  
 Aucun ajout de SO2 durant le processus (dès 2012)

**MICHELE CAIMOTTO**

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



Genève, le 5 juin 2025

## LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE RICHARD LEROY & LES HUÎTRES DE « LA CHAMBRE »

### AVANT PROPOS

Pendant ma période en sommellerie j'ai été exposé aux vins de Richard...la première commande fut sur Les Rouliers 2012...60 bouteilles pour le programme au verre...les gens ont adoré et sans riens vous cacher, quelques uns de ces flacons ont donné beaucoup de joie à nos apéros du week-end.

Le deuxième millésime sans ajout de SO2 à une période où les « vins méthode nature » présentaient encore et souvent des déviations que je ne pouvais pas me permettre de proposer dans un établissement « classique » comme l'Hôtel de Ville de Crissier.

Je commence à suivre le domaine mais les flacons se font très rares car en même temps la bande dessinée « Les Ignorants » ouvre les yeux du monde entier sur la philosophie de Richard et sur le renouveau de la scène angevine.

L'an dernier (2024) je rencontre un collectionneur qui me propose ce lot sur la décennie 2013 - 2022.

Enchanté, je cogite longtemps sur la façon de le valoriser et l'étincelle s'allume lors de la rencontre avec Andrei et la dégustation de ses huîtres...et boom...on décide que ce sera le 5 juin 2025 !!

J'accueille à bras ouverts la surprise que le chef Raphaël Vionnet, au parcours étoilé, accepte notre invitation à créer un menu unique pour notre soirée.

Le reste est une histoire de respect, d'écoute, de curiosité, de chaleur humaine...in fine, un éloge à la vie et au vivant.

Bonne lecture !

**MICHELE CAIMOTTO**

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



## **RICHARD LEROY...L'HOMME ET LE DOMAINE**

« J'ai démarré avec 2,7ha et je terminerai ma carrière avec 2.7ha »

Richard Leroy est aujourd'hui l'une des figures les plus singulières et respectées du vignoble angevin, mais rien dans son parcours ne le prédestinait à devenir vigneron. Originaire des Vosges, il ne vient pas du monde du vin. C'est dans les années 1980, grâce à sa future épouse – alors étudiante en œnologie à Mâcon/Davayé – qu'il découvre les vins fins. Pendant qu'il étudie le droit et l'économie à Nancy, ses visites dans les domaines de Bourgogne et une formation chez Nicolas, célèbre chaîne de cavistes parisiens, affinent son goût et sa compréhension du vin. Marqué par la découverte de grands crus, il développe une passion exigeante nourrie de lectures et de rencontres avec des vignerons de renom comme Dominique Lafon ou Pierre Morey.

Après une parenthèse à Cologne (DE) en tant que gérants d'un nouveau point de vente Nicolas, le couple revient à Paris, où, faute de perspectives sérieuses dans le monde du vin de l'époque, ils travaillent en banque afin de profiter de leurs congés pour explorer les vignobles français.

C'est un jour de visite au Salon de l'Agriculture que Richard tombe par hasard sur un vin du Coteaux du Layon qui le bouleverse. Intrigué, il visite la région, en découvre les terroirs magnifiques mais mal exploités, et fait la rencontre de Joël Ménard, vigneron en reconversion vers une viticulture plus respectueuse. En 1996, convaincu par le potentiel du lieu et grâce à l'aide de Joël, Richard acquiert une parcelle à Montbenault et s'installe à Rablay-sur-Layon.

D'abord producteur de moelleux, il change progressivement d'orientation après un millésime 1998 désastreux pour les liquoreux, influencé par l'exemple de Mark Angeli. À partir de 2001, il se consacre pleinement aux chenins secs, précurseur dans une région encore dominée par la tradition des vendanges tardives.

Refusant les compromis de l'appellation, il choisit de sortir de l'AOC et de proposer ses vins en Vin de France, pour garder une totale liberté de style et de qualité. Son travail intransigeant de la vigne, son respect du sol, son rejet des pratiques œnologiques industrielles et son influence sur une nouvelle génération de vignerons artisanaux font de lui une référence incontournable du renouveau ligérien...et de la France entière.

## **LES HÛÎTRES DE SEBASTIEN LA CHAMBRE**

Les huîtres de Sebastien La Chambre, biologiste marin, sont uniques !

Originaire du Jura et voisin du vigneron Jacques Puffeney, il applique la philosophie du vin à l'ostréiculture : penser en termes de saveurs et de texture liés au lieu d'origine, plutôt qu'en terme de taille.

Dans l'Aber Wrac'h, sur le littoral breton, il élève ses huîtres selon des méthodes traditionnelles et innovantes comme la méthode FlipFarm, originaire d'Australie: un système de cages flottantes qui améliore la qualité, la saveur et la résistance des coquilles. Résultat ? Des huîtres à la fois fermes, savoureuses et respectueuses de l'environnement !

**MICHELE CAIMOTTO**

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



## NOTRE DEGUSTATION ET LE MENU PROPOSE PAR RAPHAËL

ACCUEIL - Infusion à froid de sureau...avec un grand merci à Ramona !

### INTRODUCTION - VdF Les Rouliers 2013

Robe or pale.

Nez léger sur le soufre de mine, très fin, petite réduction, trame précise, élégante et longiligne.

Il s'ouvre ensuite sur la pomme golden, citron confit, composantes salines, extrêmement pur et pleine jeunesse.

La bouche est élégante, étirée sur un fil salin sur lequel des nuances acidulées et végétales se tissent donnant plus de volume.

La finale est centrée, sans chichis. Une magnifique mise en bouche pour introduite le style du Domaine.



**MICHELE CAIMOTTO**

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



## MISE EN BOUCHE & SERIE 1

### Quatuor d'huîtres servies à cru, qui démarre par une « huître végétale » (*Martensia maritima*)

#### Huître 1 (6h) - Tarbouriech (étang de Thau - Marseillan / Méditerranée)

Cette huître est élevée selon une méthode innovante simulant une marée deux fois par jour, renforçant ainsi le muscle adducteur. Cette technique de stress contrôlé induit une accumulation importante de glycogène, contribuant à une mâche ferme et à une tenue remarquable au transport. En bouche, elle se distingue par une texture tonique, une salinité vibrante et une mâche vigoureuse, laissant une sensation d'énergie brute.

#### Huître 2 (9h) - Aber Wrach - casier australien

Provenant d'une zone de passage planctonique régulé, cette huître bénéficie d'un affinement subtil par variation de hauteur de casiers. Le profil est richement iodé, charnu et crémeux. En bouche, elle est moelleuse, pleine, avec une persistance suave qui évoque un équilibre entre onctuosité et salinité.

#### Huître 3 (12h) - Aber Wrach - plein mer nourries au plancton & diatomées

Issue d'un élevage en conditions marines profondes, cette huître exprime une composante animale affirmée. Le nez développe des notes iodées intenses, enrichies d'arômes marins et de noisette. La bouche est crémeuse, gourmande, presque sucrée, avec une texture élastique et une finale saline persistante. Une très grande longueur souligne une complexité rare.

#### Huître 4 (3h) - Aber Wrach - casier australien Flip Farm - affinage en Irlande

Ces jeunes huîtres, enrichies en diatomées tropicales grâce au Gulf Stream, offrent une signature gustative marquée par une algue chargée en oméga 3. Le nez crémeux évoque la saumure, les algues fraîches et des fruits exotiques. En bouche, la texture est tendue mais gourmande, précise, avec une sucrosité liée à une forte concentration en glycogène. La finale est d'une longueur exceptionnelle, presque tropicale, entre précision saline et douceur.



**MICHELE CAIMOTTO**

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



### **Vin n.1 - VdF Les Rouliers 2018**

La robe se présente dans une teinte or intense, éclatante, évoquant un millésime baigné de soleil.

Le nez est riche, généreux, dominé par des arômes de pâte de fruits et de pêche blanche très mûre, presque confite. Une sensation de chaleur alcooluse marque le profil, donnant au vin une opulence certaine. L'expression saline est perceptible mais en retrait, étouffée par la densité de la matière. En bouche, la texture est large, enveloppante, avec une tension discrète qui laisse place à une impression de vin ample, solaire, au style affirmé mais moins affûté.

### **Vin n.2 - VdF Les Rouliers 2020**

La robe, d'un or riche et soutenu.

Le nez s'ouvre sur une réduction fine, accompagnée d'une grande densité de fruit. Des arômes de fruits blancs à noyaux, bien mûrs, presque exotiques, sont portés par une sensation de chaleur. En bouche, le vin reste sur la réserve, presque fermé, mais dévoile en finale une belle trame iodée, complexe et longue. L'ensemble possède une grande richesse encore inexprimée. Un grand potentiel pour un vin en devenir.

### **Vin n.3 - VdF Les Rouliers 2022**

La robe est d'un or pâle limpide.

Le nez séduit immédiatement par sa précision aromatique : agrumes frais, goyave, soutenus par une touche florale et balsamique subtile.

Malgré la densité de la matière, le vin reste aérien, dynamique, porté par une fraîcheur vibrante. En bouche, l'attaque est ample, grasse, mais vive, avec une trame marquée par une amertume noble bien intégrée. La mise récente laisse encore transparaître une certaine tension, mais l'équilibre entre maturité du fruit et peps en fait un vin prometteur, énergique et élané.

**MICHELE CAIMOTTO**

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



## ENTREE & SERIE 2

### Soupe glacée de fenouil, tempura d'huître

### Tartare de veau et huîtres, sorbet moutarde Savora

#### Vin n.4 - VdF Les Noëls de Montbenault 2013

Le vin s'ouvre sur une robe or pâle aux reflets cristallins.

Le nez, intensément marqué par une réduction soufrée, révèle une minéralité brute évoquant la pierre chauffée, le schiste, presque le pétrole. En retrait, on perçoit une salinité fine et une précision d'arômes presque tranchante.

En bouche, la structure est nerveuse, délicate, ciselée sur des amertumes subtiles et persistantes.

La finale, portée par une note de sel de mine, laisse une impression fragile, tendue, presque aérienne.

#### Vin n.5 - VdF Les Noëls de Montbenault 2015

Robe or intense aux reflets chaleureux.

Le nez est opulent, ouvert, empreint de notes pâtisseries, de praline au chocolat blanc, de cédrat confit et de pâte d'amande.

Le vin montre une évolution solaire, patinée, mais légèrement floue. En bouche, une touche oxydative s'invite, conférant richesse et largeur, mais aussi une certaine fatigue (uniquement cette bouteille ?).

La texture, marquée par les amers, le bois et le caramel, manque de nerf, mais conserve une belle présence tactile.

#### Vin n.6 - VdF Les Noëls de Montbenault 2016

Robe dorée soutenue.

Le nez offre une belle densité aromatique sur le soufre de mine, la tourbe - fumée, révélant une tension saline immédiatement perceptible.

À l'ouverture, il s'exprime avec franchise : la matière est riche, équilibrée, saline et légèrement oxydative. En bouche, le boisé est fin, la trame droite, sapide, structurée autour d'une longueur remarquable. Un vin ample et digeste, dont la densité ne nuit jamais à l'élégance.



**MICHELE CAIMOTTO**

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



## ENTREE & SERIE 3

Salade tiède de pieds de cochon, poireaux nouveaux et huîtres, mousse d'huîtres

Feuilleté de blanquette de ris de veau et huîtres

### Vin n.7 - VdF Les Noëls de Montbenault 2017

La robe affiche une teinte dorée intense.

Le nez, expressif - tropical sur l'autolyse, dévoile des arômes complexes de massepain, de gingembre et de citron confit, relevés par une fraîcheur mentholée et des notes de pâtisserie. En bouche, l'attaque est ample, saline, précise, avec un équilibre parfait entre richesse et tension. Les fruits tropicaux sont fondus dans une matière gourmande, avec des amertumes fines et un élevage encore présent mais bien géré.

### Vin n.8 - VdF Les Noëls de Montbenault 2018

Robe dorée profonde.

Le nez, plus fermé que sur les Rouliers 2018, conserve une certaine retenue liée à la réduction, qui apporte de la fraîcheur et de la tension. La richesse du fruit est domptée, enrobée dans une patine de confiserie. En bouche, il se déploie avec une texture crémeuse, une sapidité délicate, et une finesse de grain impressionnante. La finale est longue, saline, et portée par un fruité précis malgré la maturité.

### Vin n.9 - VdF Les Noëls de Montbenault 2019

Robe or pâle, lumineuse.

Le nez est délicat, presque aérien, sur des zestes de limette, des feuilles de citronnelle et un léger souffle réducteur bien intégré.

La bouche dévoile une richesse tropicale en finesse, avec des notes de pêche blanche et de vanille. Le boisé se montre encore présent, apportant structure mais prenant parfois le dessus. L'ensemble reste moelleux, rond, et d'une suavité bien équilibrée.



**MICHELE CAIMOTTO**

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



## PLAT PRINCIPAL & SERIE 4

### Paupiette de veau et huîtres façon thaï, laquée de son jus

#### Vin n.10 - VdF Les Noëls de Montbenault 2020

Robe dorée aux reflets gris.

Le nez impose une puissance immédiate, marquée par des arômes pâtisseries, de pâte d'amande, de pomme reinette, avec une réduction bien intégrée. À l'aération, la complexité se révèle davantage. La bouche est élégante, large, avec une note de champignon, une richesse fondue, et une finale crémeuse où le caramel et le boisé s'entrelacent dans une harmonie chaude et digeste.

#### Vin n.11 - VdF Les Noëls de Montbenault 2021

Teinte or riche.

Le nez, concentré et expressif, exhale des arômes très mûrs, de pomme blette, de banane, et de fruits tropicaux. Presque des marqueurs évolués. En bouche, la matière est grasse, marquée par l'alcool et une acidité volatile qui vient apporter une tension bienvenue. Des tannins blancs structurent la finale, qui joue sur une dualité entre chaleur et fraîcheur. Le boisé et les arômes caramélisés signent un vin intense, baroque.

#### Vin n.12 - VdF Les Noëls de Montbenault 2022

Robe or pâle, lumineuse et fraîche.

Le nez est pur, tendu, évoquant le sel de mine, avec un soufre élégant et parfaitement intégré. Des notes d'autolyse, de galette rustique et d'agrumes frais soulignent la complexité.

En bouche, le vin exprime une grande fraîcheur, une énergie droite et une densité fruitée équilibrée par un élevage maîtrisé.

L'acidité est centrée, la finale sapide et dynamique, dans une expression à la fois puissante et verticale.



**MICHELE CAIMOTTO**

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



## DESSERT

### Huîtres caramélisées déglacées au jus de fruits de la passion, julienne de mangue, mousse chocolat blanc au combawa

**HORS SERIE - Côtes du Jura Passerillé à l'Ancienne « Spirale » 2009 - St. Tissot**

Robe ambre brun au reflet orangé.

Nez aux mille facettes entre la figue séchée, la datte, l'écorce d'orange confite, le muscovado, shiitake et litière de forêt.

La bouche est onctueuse, estimée à presque 200g/l de sucre résiduel. L'acidité arrive à soutenir la richesse en sucre. L'aromatique explose en se réchauffant sur la langue et la rétro-olfaction est kaléidoscopique...

Les origines jurassiennes de Sébastien La Chambre, de Raphaël Vionnet et l'amour pour la région d'Andrei obligeaient à terminer par un grand du Jura :)



## CONCLUSIONS

La phrase citée sous le titre « L'homme est intègre jusqu'au délire, un mix de précision extrême et confiance dans le travail accompli » est le commentaire « conclusif » suite à ma dernière visite chez Richard en juillet 2019.

Nous n'avons plus eu d'échanges depuis jusqu'à la veille de la dégustation, le 3 juin, où il trouve le temps de me rappeler.

Je l'embarque dans notre trip et lui me dit: « Votre programme donne l'eau à la bouche...il faut y aller, jouer et se laisser surprendre par comment l'iode des huîtres se mariera avec les vins ».

Tous mes plans se simplifient d'un seul coup.

La dégustation sera faite par cru et de manière linéaire, du plus vieux au plus jeune millésime.

**MICHELE CAIMOTTO**

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



## Quelques appréciation sur les vins...

### Le message de lieu

J'imaginai présenter la soirée en parlant des différences géologiques entre Anjou blanc & Anjou noir, mais Richard a souligné que la grande différence historique relevait plus d'une question de pratiques & traditions que d'une pure différence de sols.

A l'Est les conversions Malo-lactiques étaient souvent évitées, tandis que dans l'Anjou noir elles étaient complétées.

J'ai donc demandé aux participants de partager leur avis sur les traits distinctifs des deux parcelles en sachant que tant à la vigne qu'à la cave elles recevaient exactement le même traitement.

Ce qui devait émerger était donc le message de lieu, nuancé uniquement par la différence de taille des parcelles et donc du volume de la masse.

Les Rouliers (R), servies en premier, offraient des bouquets plus lumineux et une texture plus fine et détendue tandis que les Noëls de Montbenault (NB), gardaient un cœur plus dense. Au nez, un mélange des gras/huileux des schistes et la « dureté » volcanique qui influençait à la bouche la longueur des vins...et cela autant dans les millésimes frais que chauds.

### L'effet millésime

Les années froides qui ont donné des récoltes normales (25 hl/ha), étaient les plus déliées, élégantes et sapides.

Le 2013 était apprécié par tout le monde, malgré son apparente fragilité si comparé aux voisins aux épaules plus larges.

Quand, comme en 2021, les vins étaient extrêmement concentrés à cause des récoltes minuscules (gel), les maturités étaient tout de même très poussées. La vigne avait concentré toutes ses énergies dans moins que la moitié de raisin.

Dans les années chaudes, des teneurs en alcool plus élevées, une densité de fruit plus importante, mais aussi une capacité « diminuée » de digérer les élevages et un message moins défini, plus bruyant. Est cela uniquement une question de pH vs cinétique fermentaire et la prise de bois ?

Puis arrivent les 2019 et 2022...solaires, denses, centrés et concentrés, qui annulent toutes les convictions qu'on pouvait avoir formulé autour des autres...

### L'esthétique de la maison

Tous les participants étaient éblouis par la densité des vins (extrait sec et non pas en alcool) qui, selon tout le monde, constituait la colonne vertébrale.

Le jeu red-ox entre autolyse et oxydation qui ne s'exprimait pas par de la pomme blette ou autres marqueurs associés, mais plutôt par une « minéralisation » des acides, possible par la concentration dont on a parlé avant. Les équilibres changent sur les années chaudes aux acidités moins élevées.

Richard m'exprimait ses soucis en lien avec le dérèglement climatique, non pas sur le plan de l'alcool mais plutôt sur le plan de pH, donc de maladies du vin de nature bactérienne.

Par rapport à l'échantillon dégusté, quand même 10 ans, nous sommes portés à dire que les vins sont droits et cohérents, sans déviance aucune!

**MICHELE CAIMOTTO**

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



### **Quand boire les vins et comment les préparer**

Pour les raisons évoquées auparavant les vins sont stables et intègres.

Leur relation avec l'O2 étant si bien établie il n'y a aucune crainte à les consommer sur plusieurs jours, surtout sur les années fraîches.

Les années plus concentrées sont peut-être celles qui donnent leur mieux dès l'ouverture, y compris dans la jeunesse.

Certains convives affirmaient, avec un sourire jouissif, qu'il n'était pas « nécessaire » de les attendre pour se faire (vraiment) plaisir !

### **Maintenant les huitres**

Nous avons tous goûté ou mangé des huitres auparavant...sinon on n'aurait pas participé à une telle soirée :)

Toutefois, en regardant les yeux des participants, je pense qu'on était en train de goûter des huitres vraiment spéciales !

Chaque pièce avait un caractère unique, défini par leur lieu de production et leur alimentation. Du salin au saumâtre, de la noisette au fruits tropicaux en fonction de la concentration en glycogène...

C'était simplement révélateur !

Là je vous parle uniquement des huîtres à cru...une fois apprêtées par le geste savant et calibré de Raphaël, chaque bouchée était un voyage avec légèreté et élégance.

### **...et les accords mets et vins**

Le menu était pensé en fonction des vins, que notre Chef connaît très bien, et le rapport de forces était parfait, car il permettait à chaque composante de se révéler.

Nous avons suivi le conseil de Richard...le prendre comme un jeu et, comme des grands, nous avons joué :)

Un immense merci à tous les participants pour leur confiance et le partage autour d'une soirée spéciale...qui s'est construite au fil des semaines et des mois...in fine, personne ne savait vraiment à quoi s'attendre :)

Un merci tout particulier...

À Raphaël Vionnet pour sa présence, sa cuisine aérienne et créative, digeste et colorée, qui valorise le produit avec une touche hors cliché !

À Andrei, pour avoir ouvert les portes de sa maison et avoir partagé son savoir encyclopédique sur les huîtres...et sur les vins !

L'aventure dans laquelle il s'est embarqué avec Sébastien est vibrante...entre une bouchée glissante et une autres saline et charnue...elle a su nous faire vibrer tout autant.

À Richard, pour sa générosité, pour son temps et pour sa dévotion qui se traduit dans les vins qu'on a pu goûter...ou pour être plus précis, boire lors de cette rencontre.

Organiser cette soirée avec Andrei et Raphaël était un voyage, ma femme pourrait témoigner des montagnes russes que cela a représenté... au vu du résultat, on cherche déjà une autre date pour poursuivre l'aventure !

A votre 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**

