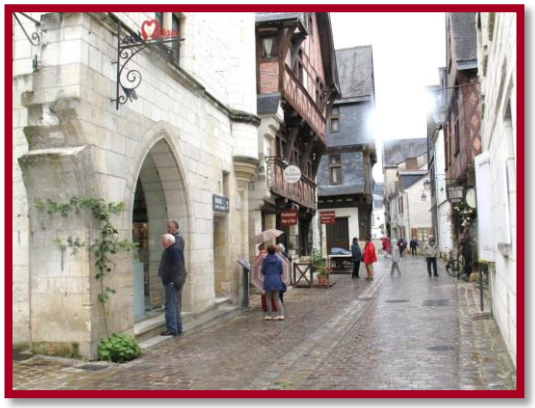


Sortie annuelle

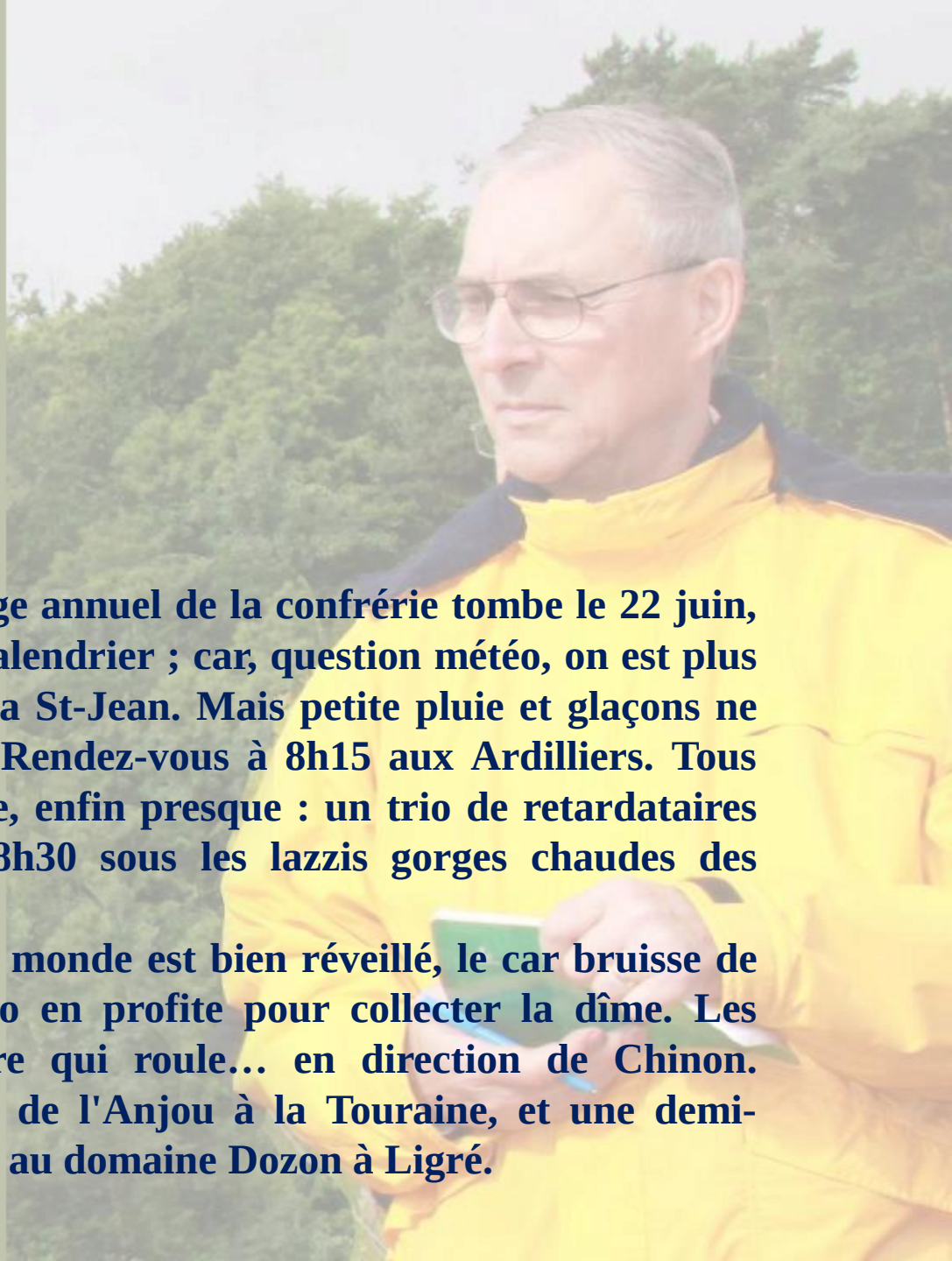
des

Echansons ligériens

22 juin 2013

(I)

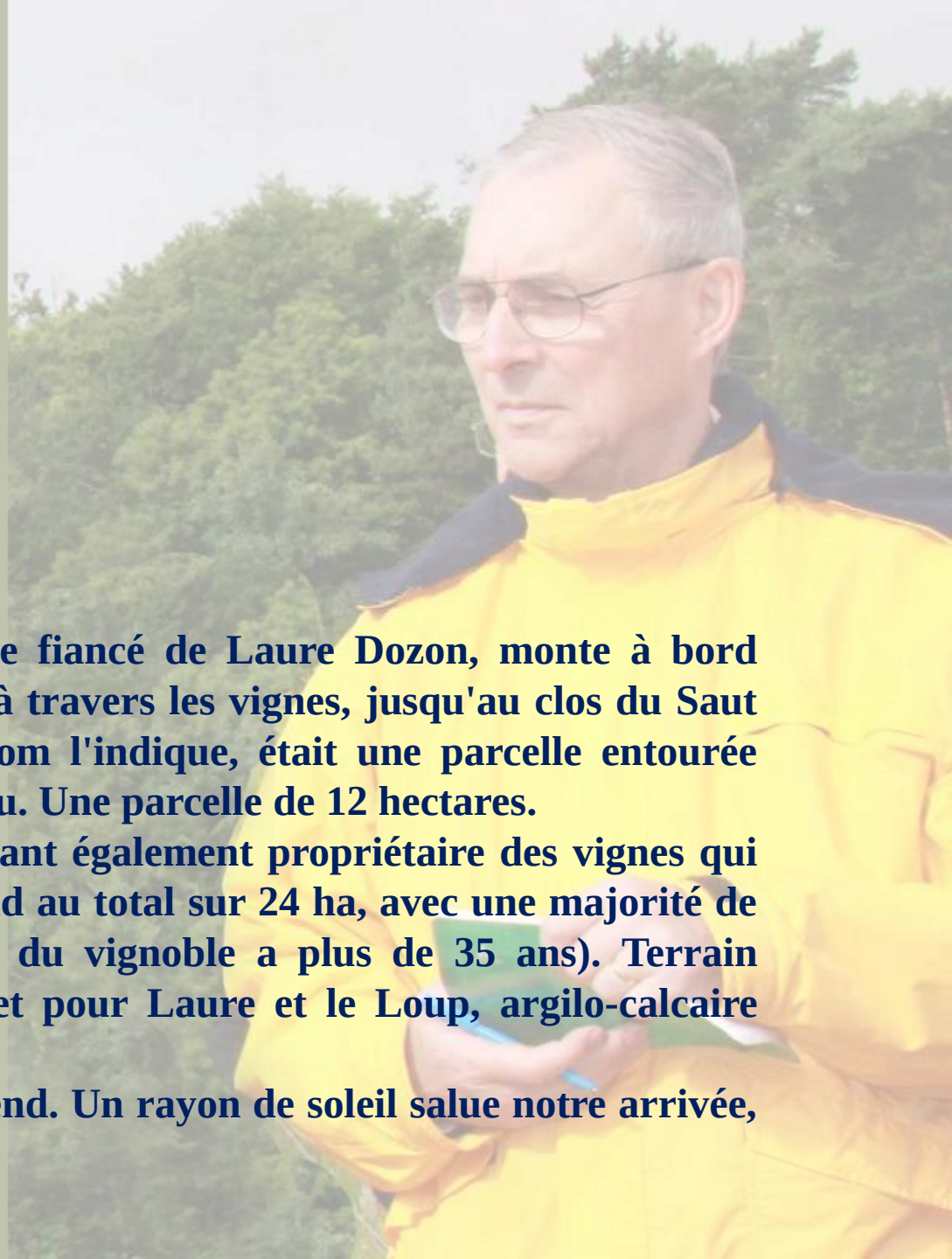
1ère partie



Cette année le voyage annuel de la confrérie tombe le 22 juin, jour de l'été. Enfin, pour le calendrier ; car, question météo, on est plus près de la Toussaint que de la St-Jean. Mais petite pluie et glaçons ne découragent pas l'échanson. Rendez-vous à 8h15 aux Ardilliers. Tous les participants sont à l'heure, enfin presque : un trio de retardataires se fait désirer. Il arrive à 8h30 sous les lazzis gorges chaudes des confrères impatients.

C'est parti ! Tout le monde est bien réveillé, le car bruisse de conversations animées. Renzo en profite pour collecter la dîme. Les chèques affluent. Une affaire qui roule… en direction de Chinon. Insensiblement nous passons de l'Anjou à la Touraine, et une demi-heure plus tard nous arrivons au domaine Dozon à Ligré.

8h15 : rendez-vous sur la place des Ardilliers !



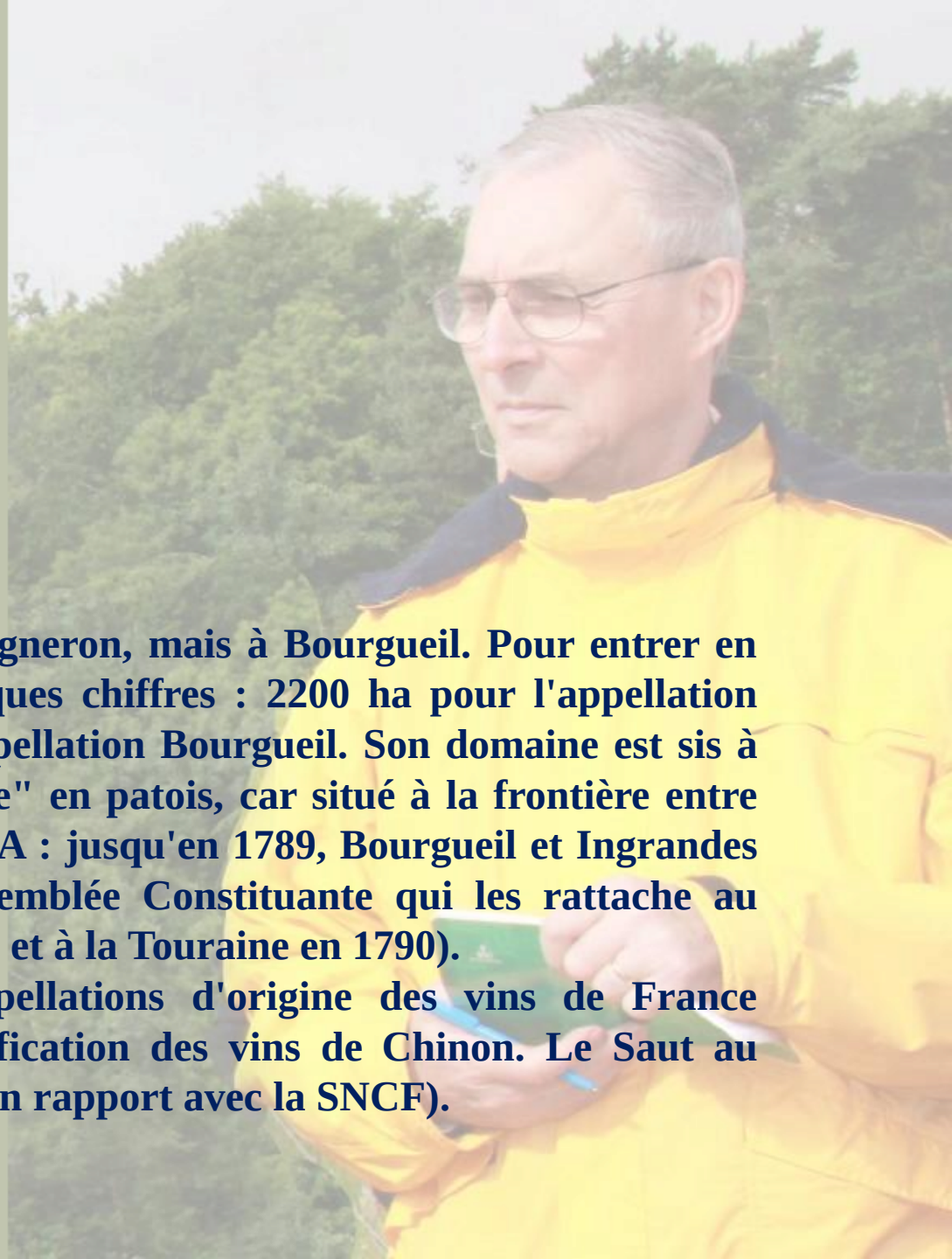
Thomas Gambier, le fiancé de Laure Dozon, monte à bord pour guider notre chauffeur à travers les vignes, jusqu'au clos du Saut au Loup, qui, comme son nom l'indique, était une parcelle entourée d'un mur, aujourd'hui disparu. Une parcelle de 12 hectares.

La famille Dozon étant également propriétaire des vignes qui l'entourent, le domaine s'étend au total sur 24 ha, avec une majorité de vieilles vignes (plus de 70% du vignoble a plus de 35 ans). Terrain argilo-siliceux pour le Clos et pour Laure et le Loup, argilo-calcaire pour le Bois Joubert (4 ha).

Tout le monde descend. Un rayon de soleil salue notre arrivée, puis s'éclipse à pas de Loup.

Saut au Loup

(photo Jean-Pierre)



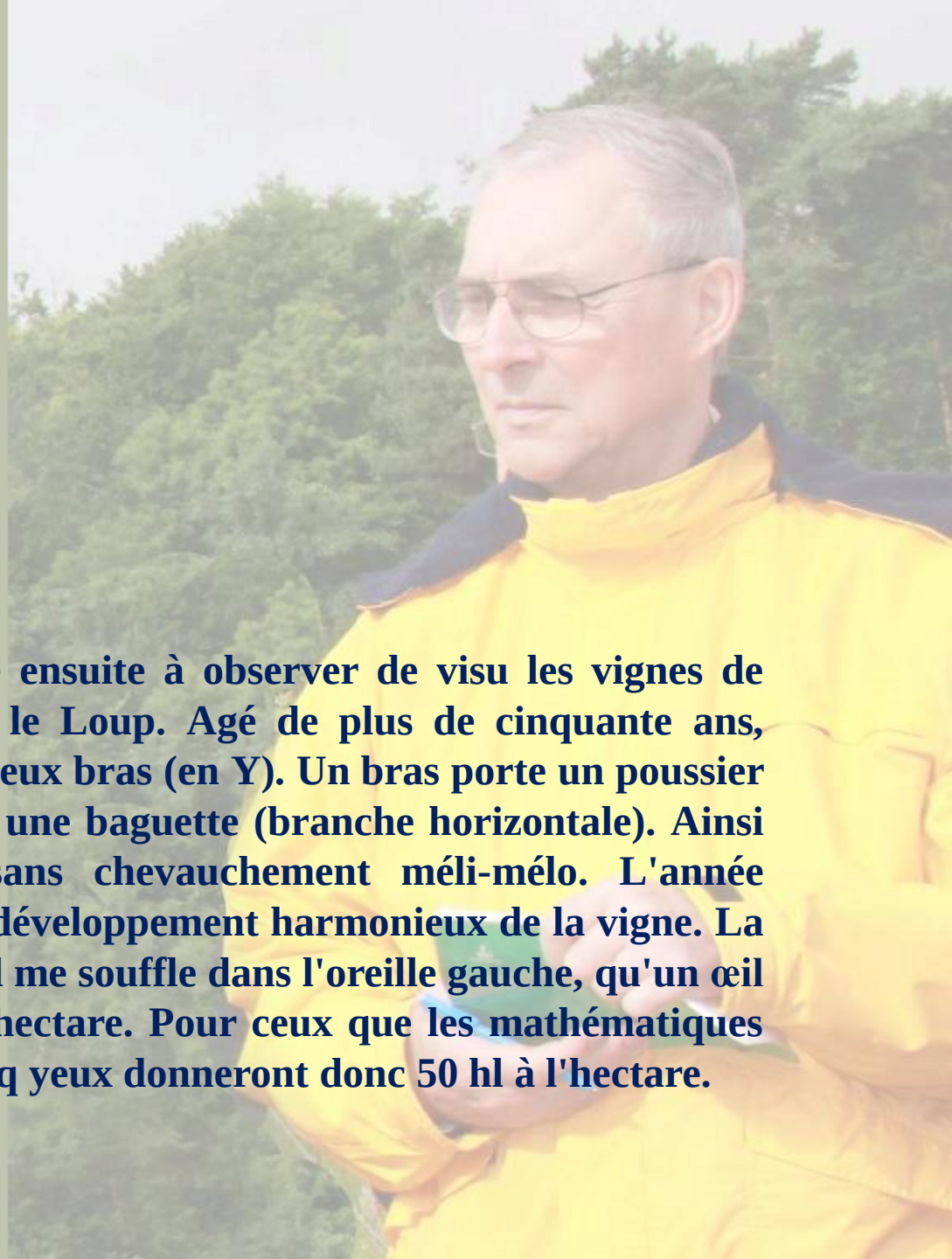
Thomas est aussi vigneron, mais à Bourgueil. Pour entrer en matière, il nous donne quelques chiffres : 2200 ha pour l'appellation Chinon et 1200 ha pour l'appellation Bourgueil. Son domaine est sis à Ingrandes, qui signifie "porte" en patois, car situé à la frontière entre l'Anjou et la Touraine. (NDLA : jusqu'en 1789, Bourgueil et Ingrandes sont en Anjou ! C'est l'Assemblée Constituante qui les rattache au département d'Indre-et-Loire et à la Touraine en 1790).

L'annuaire des appellations d'origine des vins de France (1943-44) donnait une classification des vins de Chinon. Le Saut au Loup était en 1ère classe (aucun rapport avec la SNCF).

(photo Jean-Pierre)

(photo Jean-Pierre)

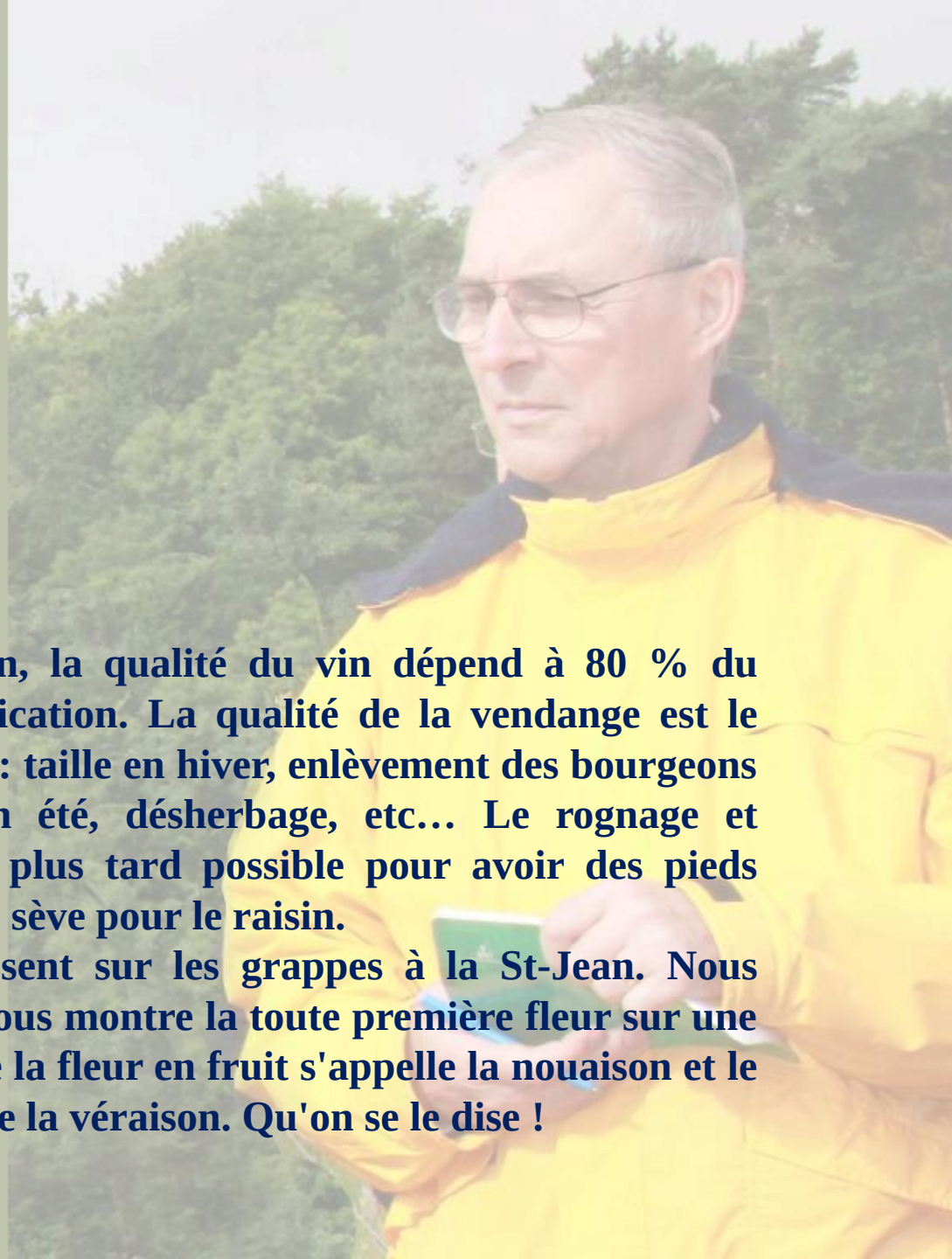
(photo Jean-Pierre)



Thomas nous invite ensuite à observer de visu les vignes de cabernet franc du Laure et le Loup. Agé de plus de cinquante ans, chaque pied est cultivé avec deux bras (en Y). Un bras porte un poussier (branche verticale) et l'autre une baguette (branche horizontale). Ainsi tout l'espace est occupé, sans chevauchement méli-mélo. L'année suivante, on alterne pour un développement harmonieux de la vigne. La taille est à cinq yeux. Bernard me souffle dans l'oreille gauche, qu'un œil donne en moyenne 10 hl à l'hectare. Pour ceux que les mathématiques rebutent depuis l'enfance, cinq yeux donneront donc 50 hl à l'hectare.

Pied cultivé en « Y »

(photo Jean-Pierre)



Pour notre vigneron, la qualité du vin dépend à 80 % du raisin et à 20 % de la vinification. La qualité de la vendange est le résultat du travail de l'année : taille en hiver, enlèvement des bourgeons au printemps, effeuillage en été, désherbage, etc… Le rognage et l'épointage sont effectués le plus tard possible pour avoir des pieds moins touffus, et donc plus de sève pour le raisin.

Les fleurs apparaissent sur les grappes à la St-Jean. Nous sommes le 22 juin, Thomas nous montre la toute première fleur sur une grappe. La transformation de la fleur en fruit s'appelle la nouaison et le mûrissement du fruit s'appelle la véraison. Qu'on se le dise !

(photo Jean-Pierre)

A la mi-juillet, il faut enlever les feuilles de l'entre-cœur pour dégager les grappes.

Pour clore ce cours magistral, Thomas nous montre la différence entre une feuille de cabernet franc et une feuille de chenin. Intéressant. A propos de chenin, notre mentor nous précise que la taille du chenin étant plus courte que celle du cabernet franc, les pieds ont besoin de plus de bras pour donner le même rendement. Dans le cas présent, il y en a trois.

Ventre-saint-gui, quelle belle matinée chatouille-méninges !

Après la séance des questions-réponses, animée par Renzo, nous quittons la gueule du Loup, direction le chai.

Feuille de cabernet franc et feuille de chenin

Après la séance des questions-réponses, animée par Renzo, nous quittons la gueule du Loup, direction le chai.

Nous sommes accueillis par Laure Dozon qui nous présente son domaine, situé au sud de Chinon, sur la rive gauche de la Vienne, ainsi que l'histoire de sa famille.

Après un DESS en agro-alimentaire et une courte expérience en industrie, elle a décidé de vivre la vie de vigneronne. En 1999, elle est donc venue travailler sur le domaine familial avec son père Jean-Marie.

A l'origine, la famille Dozon vivait de polyculture et d'élevage. C'est son grand-père Paul qui a souhaité développer la viticulture. Avec son père Maurice ils ont acquis le Clos du Saut au Loup. Ils ont alors planté le fameux cabernet franc, dit "breton".

Son père lui a succédé dans les années 70 et il a continué à développer le vignoble et le domaine.

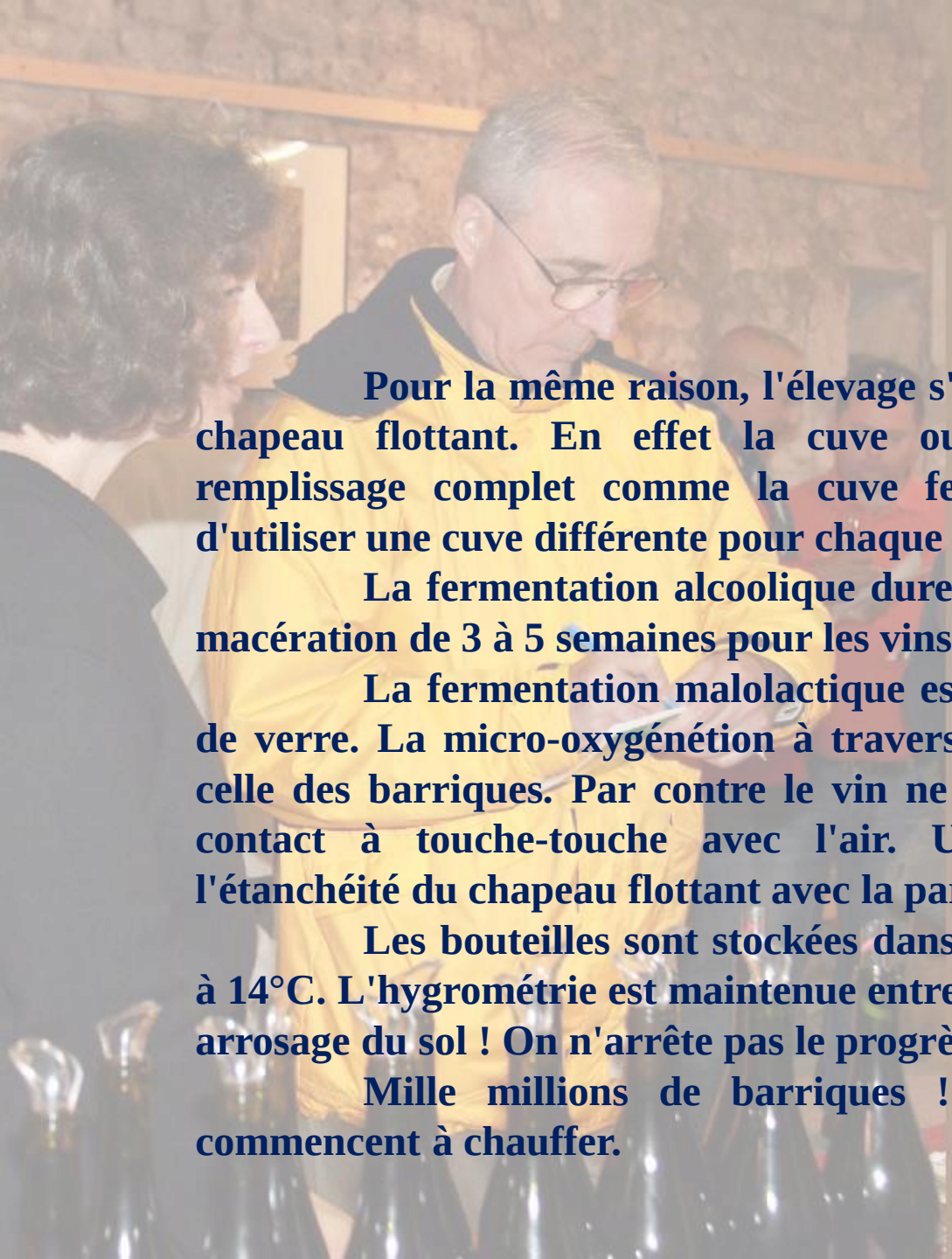
Domaine DOZON
Le CHAI
Domaine
DOZON
Vins de Chinon
Tél : 02 47 93 17 67
www.domaine-dozon.fr
Ouvert du lundi au vendredi :
de 9h à 12h et de 14h à 18h
et le samedi :
de 10h à 13h et de 15h à 18h

DOZON
Vins de Chinon

La répartition des cépages est simple. Le cabernet franc pour les Chinon Rouge et Rosé et le chenin sur 54 ares pour le Chinon Blanc.

Chaque parcelle est vinifiée séparément. Depuis 2004, le domaine possède sa propre machine à vendanger, ce qui lui donne une grande souplesse pour choisir les dates de vendange des différentes parcelles.

T1
2010
80
60
40
20
T2



Pour la même raison, l'élevage s'effectue en cuve ouverte avec chapeau flottant. En effet la cuve ouverte ne nécessite pas un remplissage complet comme la cuve fermée. Ainsi, il est possible d'utiliser une cuve différente pour chaque parcelle.

La fermentation alcoolique dure environ deux semaines, et la macération de 3 à 5 semaines pour les vins de garde.

La fermentation malolactique est effectuée en cuves de fibres de verre. La micro-oxygénétion à travers les parois est comparable à celle des barriques. Par contre le vin ne doit absolument pas être en contact à touche-touche avec l'air. Une chambre à air assure l'étanchéité du chapeau flottant avec la paroi de la cuve.

Les bouteilles sont stockées dans un grand bâtiment climatisé à 14°C. L'hygrométrie est maintenue entre 60 et 70 % d'humidité par… arrosage du sol ! On n'arrête pas le progrès !

Mille millions de barriques ! Les petites cellules grises commencent à chauffer.

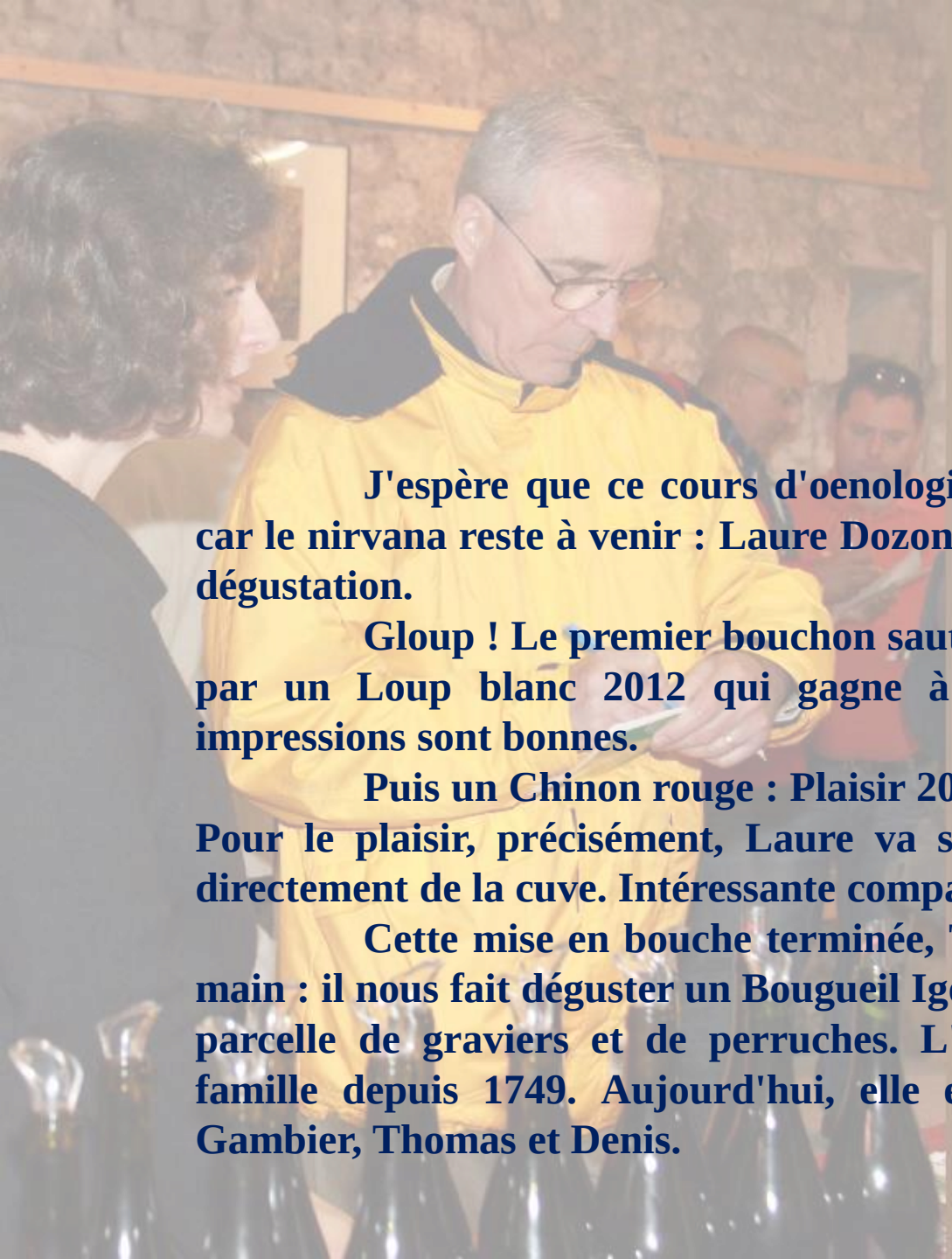
Cuves en fibre de verre

Chapeau flottant de la cuve

MBG

2010

Salle de stockage maintenue à une température de 14° C et à 70% d'humidité !



J'espère que ce cours d'oenologie ne vous a pas épuisé gaga, car le nirvana reste à venir : Laure Dozon nous conduit dans le local de dégustation.

Gloup ! Le premier bouchon saute. Un Chinon rosé 2012, suivi par un Loup blanc 2012 qui gagne à être connu. Les premières impressions sont bonnes.

Puis un Chinon rouge : Plaisir 2011, sélection de jeunes vignes. Pour le plaisir, précisément, Laure va soutirer une cruche de 2012, directement de la cuve. Intéressante comparaison.

Cette mise en bouche terminée, Thomas, le fiancé, reprend la main : il nous fait déguster un Bougueil Igoranda 2011, provenant d'une parcelle de graviers et de perruches. L'exploitation appartient à sa famille depuis 1749. Aujourd'hui, elle est dirigée par les deux fils Gambier, Thomas et Denis.

Laure DOZON nous invite à déguster ses Chinon ainsi que les Bourgueil de Thomas GAMBIER

CHINON
DOZON
CHINON
DOZON
CHINON
DOZON
CHINON
DOZON
CHINON
DOZON
DOZON

ANNUAIRE DES MARQUES ET APPELLATIONS D'ORIGINE DES VINS EAUX-DE-VIE ET SPIRITUEUX DE FRANCE

1943-44

VINS DE TOURAINE

CLASSIFICATION DES CRUS DE L'APPELLATION "CHINON"

Elle n'a pas été faite avec la même rigueur qui a présidé aux classifications en des [illegible] célèbres.

Le terrain a une grande influence sur la qualité des vins et les amateurs distinguent [illegible] Bretons provenant des vignes des « Graviers » de ceux récoltés sur le tuffeau argilo-calcaire. Et, entre ces types de vins, variant encore suivant l'exposition, il y a toute une gamme intermédiaire, les uns plus durs, plus nerveux, plus longs à se faire, plus fins, les autres plus souples, plus tendres, plus bouquetés, ayant plus de bouche, etc.

Parmi les principaux crus les plus réputés, citons cette classification :

Rive gauche de la Vienne

1re classe : LIGRE — **Principaux crus :** Sauté aux Loups. La Noblaie. Les Roches Saint-Paul. Le Vau Breton.

Rive droite de la Vienne

1re classe : CHINON — **Principaux crus :** La Vauzelle. Rochette Saint-Jean. Les Closeaux. La Rochelle. Saint-Louans.

Rive droite de la Vienne

BEAUMONT-EN-VERON — **Principaux crus :** La Roche Honneur. Château de Danzay. Les Peuilles.

2e classe : RIVE GAUCHE — Les Pieuses. Les Grésilles. Le Martinet.

RIVIERE ..... — Les Croulards. Les Fouilles.

Rive droite de la Vienne

2e classe : CRAVANT-LES-COTEAUX — **Principaux crus :** Les Quatre Ferrures. Coteaux de Sonnay. Bel Air. La Semellerie. La Grésille. Les Battreaux. Les Coutures.

HUISMES ..... — Bauregard.

LA ROCHE CLERMAULT ..... — Les Rosettes. Les Buttes à Néron.

SAVIGNY-EN-VERON ..... — Les Lignes. Les Galluches. Le Puy Rigault.

PANZOULT ..... — Roncé. Le Pressoir.

AVOINE ..... — Le Clos Quéron. Les Lignes.

CHINON
CHINON

Retour au Chinon : Clos du Saut au Loup 2011, vignes de 40 ans cultivées sur coteaux argilo-siliceux pour ceux qui ont déjà oublié le début de ce récit, puis Le Bois Joubert 2010, vignes de 40 ans cultivées sur coteaux argilo-calcaire, idem, et enfin Laure et le Loup 2010, vignes de plus 60 ans cultivées sur coteaux argilo-siliceux, ibidem. Cette dégustation enchante les échansons.

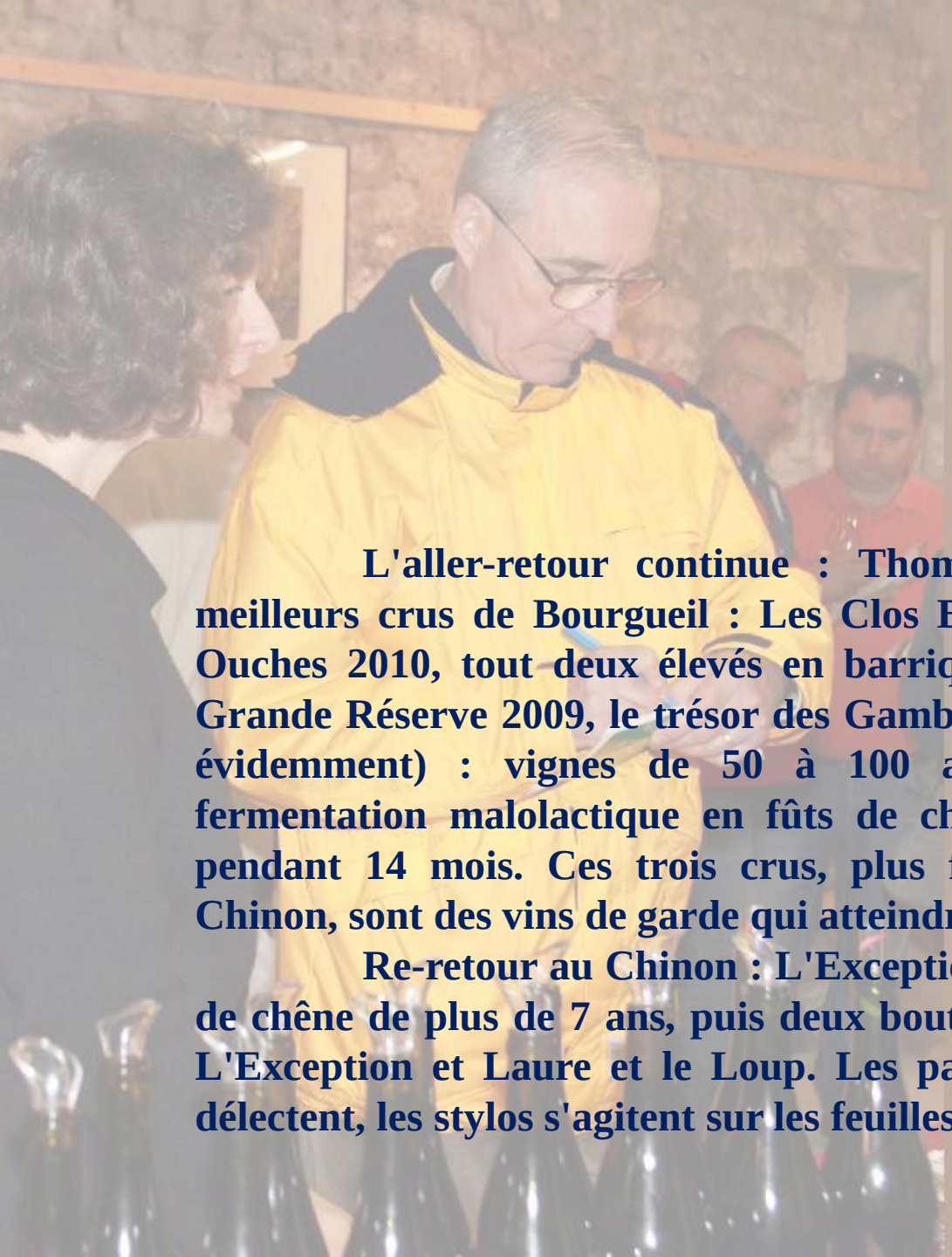
ROUND THE WORLD
RACE
HENRI LLOYD

DIZON

DUZON
CHINON
DUZON
CHINON
DUZON
CHINON
DUZON
CHINON
DUZON
CHINON
BOURGUEIL
BOURGUEIL

DOSON

DOMAINE DES DUCHES
DIZON
CHINON



L'aller-retour continue : Thomas nous fait découvrir ses meilleurs crus de Bourgueil : Les Clos Boireaux 2010, le Coteau des Ouches 2010, tout deux élevés en barriques pendant un an, puis, la Grande Réserve 2009, le trésor des Gambier (pas les îles, les vignerons évidemment) : vignes de 50 à 100 ans, cuvaison de 29 jours, fermentation malolactique en fûts de chêne, vin élevé en barriques pendant 14 mois. Ces trois crus, plus fermés et tanniques que les Chinon, sont des vins de garde qui atteindront leur apogée vers 2020.

Re-retour au Chinon : L'Exception 2007, élevé 14 mois en fûts de chêne de plus de 7 ans, puis deux bouteilles 2005, l'année du siècle, L'Exception et Laure et le Loup. Les papilles frétillent, les palais se délectent, les stylos s'agitent sur les feuilles de commande.

AROUND THE WORLD
RACE
LLOYD

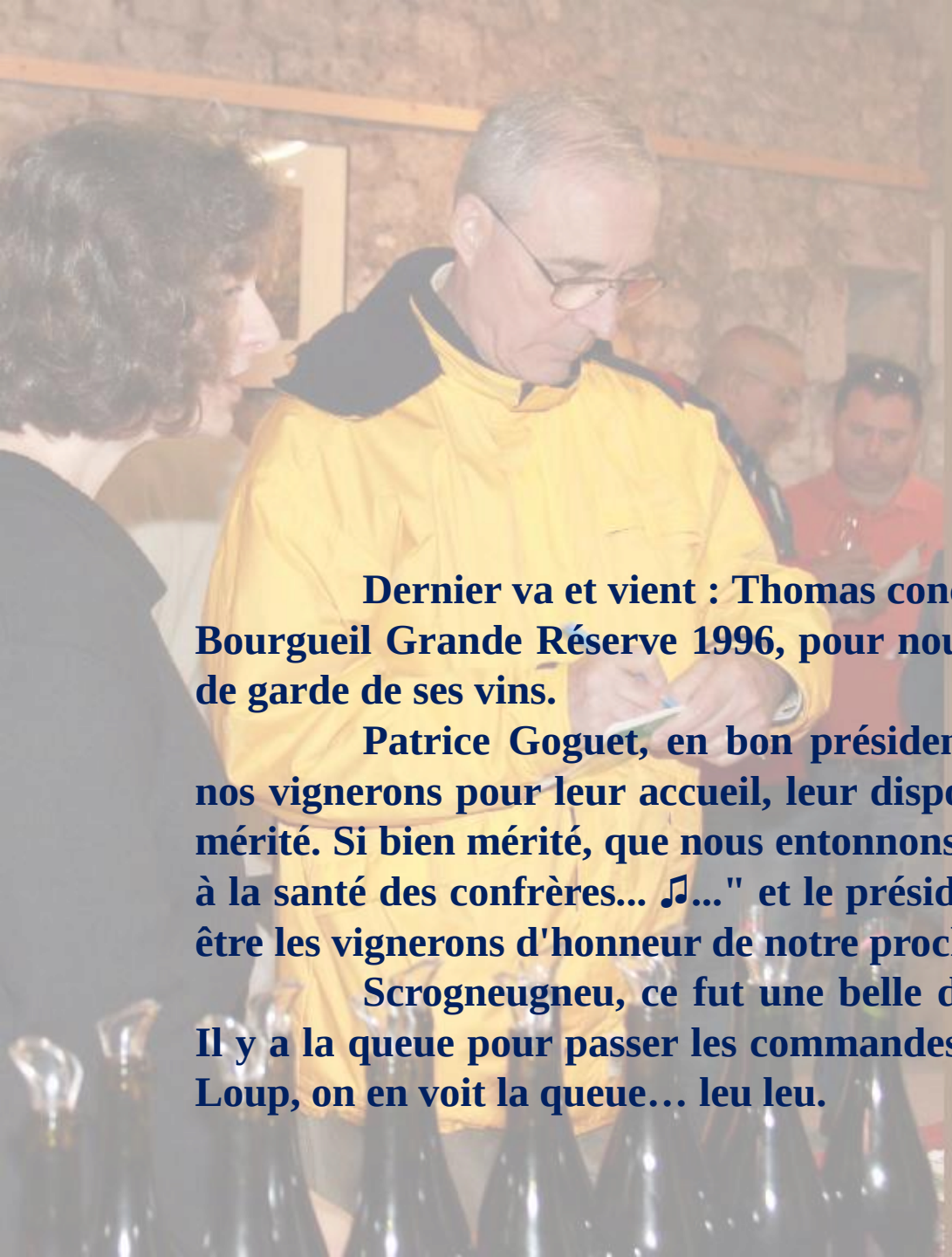
ROUND THE WORLD
RACE
HENRI LLOYD

DOZON
CHINON
DOZON
CHINON
DOZON
CHINON
de Pénelé

VAL DE LOIRE

Chinon

Ce cru semble inspirer Catherine !



Dernier va et vient : Thomas conclue cette dégustation avec un Bourgueil Grande Réserve 1996, pour nous démontrer tout le potentiel de garde de ses vins.

Patrice Goguet, en bon président, remercie chaleureusement nos vignerons pour leur accueil, leur disponibilité et leur passion. C'est mérité. Si bien mérité, que nous entonnons à pleins poumons "A la, à la, à la santé des confrères... ♫..." et le président invite Laure et Thomas à être les vignerons d'honneur de notre prochaine Saint-Gui.

Scrogneugneu, ce fut une belle dégustation chatouille-palais ! Il y a la queue pour passer les commandes. Normal, quand on parle du Loup, on en voit la queue… leu leu.

Pour remercier nos hôtes,
le Président nous entraîne dans une « A la » !

Laure a-t-elle une poussière dans l'œil ou serait-ce l'émotion ?

Buvons !

Trinquons !

J’ai comme l’impression qu’on nous écoute !

Fin de la 1ère partie

IMPORTANT

Ce diaporama est strictement privé.

Il est à usage non commercial.

Il est interdit d'en extraire des éléments sans l'autorisation de l'auteur.

Contact : irene.bureau@wanadoo.fr