
Domaine Chatenay (Montlouis) et Domaine Ricard (Touraine)

Domaine Vincent Ricard avec Vincent Ricard

Touraine

Domaine Laurent Chatenay avec Laurent Chatenay

Vouvray

Grains Nobles, le jeudi 12 janvier 2006

Introduction

André Bessou a pris officiellement sa retraite avec sa femme en Loire, mais c'est avec beaucoup de plaisir que nous l'accueillons à nouveau au caveau pour présenter cette soirée. Il est donc venu tout naturellement nous faire partager ses découvertes dans le vignoble avec deux jeunes viticulteurs talentueux.

Domaine Vincent Ricard (Touraine)

Installé à Thésée, sur les coteaux du Cher, Vincent Ricard a débuté en 1998. Il détient aujourd'hui 16 à 17 hectares de vignes sur des sols argilo-calcaires. Son cépage favori est le sauvignon blanc, qu'il travaille aussi bien en sec qu'en pétillant et même en liquoreux. Il a la chance d'avoir de nombreuses vieilles vignes. La densité de plantation est de 6600 pieds par hectare, soit 1 mètre en chaque pied et 1,5 mètre entre les rangs. L'enherbement est naturel.

Toute la production n'est pas vendangée à la main, et pour cause, il vend encore une partie au négoce (pour des raisons financières).

Il travaille ses vins sur lies, et avoue moins bâtonné qu'à ses débuts.

Précisons également qu'il est issu de l'école Philippe Alliet.

Vinsans Ricard 2004 (effervescent)

Ce vin a été fermenté en barriques, puis mis en bouteille avec 20 g/l de sucre restant. Il a alors fini sa fermentation avant d'être dégorgé en août 2005. Il reste aujourd'hui 3,5 g.

Il faut noter la très jolie étiquette, et dire que Vincent avait présenté des idées (avant la soirée) de dessins pour les autres cuvées : très original et plein de couleurs.

Le nez est charmant, sur le buis et la pomme verte. Cette fraîcheur se retrouve en bouche, avec une note de buis et de léger cramé en finale. Superbe.

Le Petiot 2004

C'est la cuvée générique du domaine en sauvignon blanc. Les vignes sont jeunes pour Vincent, mais elles ont tout de même une moyenne de 25 à 30 ans. Il ne recherche pas la surmaturité mais plutôt l'équilibre. Les rendements sont de 50 hl/ha. La fermentation se fait à basse température (16-17°) en cuve inox et cuve béton. Les arômes sont ainsi moins végétaux. La mise en bouteille se fait fin janvier, début février.

Couleur claire, reflets verts. Le nez est ouvert, notes de buis et de branches de tomate. La bouche est légère, belle longueur avec une touche de minéralité.

Touraine ? 2004

C'est bien le nom de la cuvée : ? Car ce n'est pas du sauvignon, mais du chardonnay. Classé en appellation Touraine contrôlée, le vin a un potentiel de 13,8. Il n'a pas tout à fait terminé sa fermentation, et n'a pas fait de malo.

Le nez porte sur les fleurs blanches et les épices douces. La bouche présente une légère amertume.

Les Trois Chênes 2004

C'est la grande cuvée de sauvignon, avec des vignes de plus de 80 ans d'âge. Le rendement a été de 30 à 35 hl/ha. La fermentation s'est faite en fûts de 400 litres, types bourguignon et bordelaise (sans différence).

Le nez est fin et d'une grande élégance. Très belle maturité qui se retrouve en bouche. Le vin est très gras, beaucoup de matière, et une puissance marquée du fait de l'alcool. Très beau vin avec un rapport qualité/prix imbattable.

Les Trois Chênes 2001

C'est un millésime difficile car pluvieux. Le ramassage des raisins s'est fait entre les averses (et même parfois pendant).

Le nez présente une évolution avancée, une légère oxydation. La bouche est plus sèche et plus marquée par l'acidité.

Les Trois Chênes 2000

On revient sur un beau millésime. Et cela se ressent de suite au nez, bien net, floral (fleur blanche). La bouche est en harmonie avec le nez et la longueur est agréable.

Les Trois Chênes 1999

Vincent Ricard a eu la chance cette année de récolter ses raisins juste avant les pluies.

Le nez est caractérisé par des notes de buis et de fumé. La bouche dévoile une belle minéralité.

Il aurait sans doute été plus judicieux de présenter cette verticale dans le sens inverse. Car le 2004 montre réellement à quel point le domaine a progressé.

Le Vilain P’tit Rouge 2004

Vincent Ricard nous rappelle qu’il a été formé par Philippe Alliet, un des maîtres de la région en vins rouges. Pour son premier millésime (1998), il s’est vu refusé l’agrément car le vin est trop atypique : 50% cabernet franc et 50% cot (malbec à Cahors). La macération se fait en cuve béton ouverte. C’est uniquement le jus de goutte qui est retenu. La malo a lieu en barriques et le vin est ensuite soutiré.

La robe est rouge-violet. Le nez est charmeur, très malbec, sur des notes de cerises griottes et de mine de crayon. Le vin est équilibré, la finale est de longueur moyenne.

Cuvée Armand 2004

Armand est le nom de son arrière grand père, qui a été le premier à avoir planté le sauvignon en 1937 dans la région. Vincent Ricard travaille ici le sauvignon comme le chenin par tries successives. Le premier millésime est 1999. Le vin a un potentiel de 17°. Le sucre résiduel est de 40 grammes.

La robe est claire avec des reflets dorés. Le nez est très plaisant, la bouche est fine et présente une très belle longueur.

L’effrontée 2004

Le vin est issu d’une parcelle spécifiquement dédiée à ce vin. Les raisins ont été à 30% passerrillé. Le potentiel est de 24° et le rendement atteint à peine 9 hl/ha.

Le vin a une couleur orangée, le nez est sur l’abricot. La bouche est bien ronde, sur le fruit confit. Très légère amertume.

Domaine Laurent Chatenay (Montlouis)

Son aventure démarre en 1996. Il habite Amboise et travaille avec sa femme. Il n’y a aucun salarié. Tout comme Vincent Ricard, il tend vers le bio, et ne cesse de se remettre en cause pour progresser. Son cépage est le chenin. Les vendanges sont manuelles à tries successives et il affectionne tout particulièrement les vins demi-sec typiques de

Montlouis. C'est la combinaison de l'acidité du cépage et de la maturité du raisin qui l'intéresse.

Il travaille les vins sur lies, sans batonnage. Les fermentations ont lieu en barriques.

Comme nous le verrons au cours de la dégustation, il n'y a pas mention sur l'étiquette du type de vin : sec, demi-sec, moelleux…

Les Maisonnettes élevage 12 mois

Ce vin sec est à mettre en parallèle avec le suivant.

Le nez me dérange, car il présente des notes de champignon, de crème et d'oxydation. Je pense à un problème de bouchon.

Les Maisonnettes non filtré élevage 18 mois

Le nez est cette fois bien net. C'est très typique du chenin. Il faut aller vers lui, il est discret et ne dévoilera qu'au vieillissement. La bouche est droite, le vin est bien sec et se termine sur une touche salée.

La Vallée 2004

C'est un demi-sec. Le nez est fin et me rappelle les fleurs et le buis (tend vers un sauvignon). La finale est plaisante et l'acidité est sur le citron.

La Vallée 2002

Demi-sec également, le nez du vin s'ouvre et dévoile toutes les capacités du cépage : notes de coing, de pomme. La bouche présente une belle longueur et se termine sur une touche de salinité.

La Côte Rôtie 2003

C'est le nom de la parcelle, plantée de jeunes vignes. Le rendement est de 25 hl/ha. La quasi totalité de la production est réservée à un professionnel (un restaurateur qui lui avait fait créer cette cuvée).

La couleur est jaune or. La poire domine au nez. L'acidité en bouche est superbe, mais le millésime a marqué la finale (chaleur). C'est un demi-sec.

La Vallée 2003

Le millésime 2003 a fait de cette cuvée un moelleux. La couleur est toutefois claire. Le nez est très fin. Le vin présente une belle matière et se finit sur le coing. L'équilibre est toujours préservé par une superbe acidité.

La Vallée aux prêtres 2003

Cuvée également en moelleux, la couleur est bien dorée. La très belle maturité du raisin se reconnaît au nez. Le coing domine. La structure en bouche est excellente, la finale ne finit de montée en puissance.

Liquoreux 2001 Le Clos Michet

Le millésime a été difficile pour faire du liquoreux. La production a été très limitée. Le Clos Michet est une parcelle définie. La vendange s'est faite grains par grains. Le vin titre 10,5° et a 145 g de résiduel.

Le nez est sur les agrumes et la noix. L'acidité en entrée de bouche est déjà bien présente, le vin se développe ensuite. Le sucre apparaît en finale mais il est bien contrebalancé par l'acidité.

Liquoreux 2003 Le Clos Michet

C'est uniquement du passerillage. Le taux d'alcool est de 11,5° et le sucre résiduel est de 245 g. Le nez est sublime et l'équilibre en bouche est fabuleux. Un vin superbe !

Liquoreux 2003 Le Cuvée 30

La fermentation a duré un an et demi. Le vin a 15,5° et 250 g de résiduel. Il n'a bien sûr pas nécessité de filtrage.

Le nez est superbe. Il se situe entre un vin de paille, un vin muté. C'est proche d'un trockenbeerenauslese allemand. La concentration en bouche est tout simplement énorme ! L'acidité préserve le vin de la lourdeur.

Résumé de la soirée : David Rayer