

## La nouvelle vague de Montlouis déferlera sur la Capitale

Une appellation qui a le vent en poupe comme l'ont remarqué Bettane-Desseuve saluant la renaissance d'un terroir dans la première édition de leur guide les Grands Vins de France 2008 sorti en septembre 2007.

À la rubrique « LES VIGNERONS DE L'ANNÉE », chapitre « 5 producteurs à découvrir », **ce n'est pas un vigneron qui est mis en lumière comme pour les autres régions, mais 6**. Une distinction qui souligne le dynamisme de la nouvelle vague de l'appellation Montlouis sur Loire.

Morceaux choisis : « *La jeunesse au pouvoir (...) tous ont en commun une vision idéaliste de leur métier, respectant tout autant la vigne et le sol que les clients (...)* ». « *Vin nouvelle vague. Mais ce qui nous a le plus étonné en eux est le coup de jeune qu'ils ont su donner à la communication sur le vin (...) Ils présentent ainsi une image très attractive de leur métier, capable de séduire une clientèle aussi jeune et passionnée qu'eux. (...)* ».

### AU PROGRAMME :

- **Lundi 26 novembre de 10 h à 19 h**, sur le Maxim's amarré Port Suffren, près de la Tour Eiffel, dégustation **réservée aux professionnels** afin de leur faire découvrir leurs dernières créations en blancs sec, moelleux et fines bulles. Pour clore cette journée, **de 18 à 19 h, clin d'œil au festival de Jazz de Touraine** qui se déroule tous les ans au mois de septembre à Montlouis. Un trio animera la dégustation du **pétillant naturel** porté sur les fonts baptismaux par les jeunes vigneron de Montlouis.
- **Mardi 27 novembre, à partir de 17 h : un vigneron, un chef**, au bar à vins Aux Zingots 12 rue Fidélité, Paris 10e.

Huit jeunes vigneron, membres de « l'Association des Jeunes Vigneron de Montlouis », rencontreront huit jeunes chefs de « Génération C. » dans le cadre d'une dégustation mets et vins destinée aux particuliers et aux professionnels, uniquement sur **invitation**.

- **Les vigneron**

Nicolas Martin, Gaec François Chidaine  
Damien Delecheneau, La Grange Tiphaine  
Lise et Bertrand Jousset  
Yan Lechartier  
Valérye Mordelet et Jean Daniel Kloeckle, Les Loges de la Folie  
Damien et Michael Moyer  
Coopérative de Montlouis sur Loire  
Xavier Weisskopf

- **Les chefs** (liste non arrêtée définitivement au moment où nous diffusons ce communiqué) :

David Zudas, Auberge de la Charme à Prenois  
 Eric Guérin, La Mare aux Oiseaux à Nantes  
 Gilles Choukroun, Angle Opéra à Paris  
 Fabrice Biazolo, une Auberge en Gascogne à Astaffort...

- **Mercredi 28 novembre, à partir de 19 h 30**, soirée « Slow Food » au Café Resto La Commune, 3 rue d'Aligre Paris 12e. Ateliers du goût autour des vins de Montlouis sur Loire.
- **Jeudi 29 novembre, de 14 h à 20 h** sur le Maxim's amarré Port Suffren, près de la Tour Eiffel : **dégustation ouverte au grand public** organisée par la cave coopérative des vignerons de Montlouis sur Loire en association avec les domaines Alain Joulin, Patrice Benoit, Les Loges de la Folie, Frédéric Courtemanche, Laurent Chatenay.
- **Durant toute la semaine une quarantaine de cavistes, bars à vins, bistrotts, supermarchés** et écoles de dégustation feront découvrir les vins de Montlouis : dégustations gratuites chez les cavistes en présence des vignerons, déjeuners à thème dans les bars à vins...  
 La plupart des arrondissements de la Capitale et les départements de la banlieue, vivront aux couleurs des vins de Montlouis.  
**Il sera difficile d'y échapper !**

- **Les cavistes**

La Vinia, 3 bd Madeleine 75001 Paris  
 Les Caves du Panthéon, 174 rue Saint Jacques 75001 Paris  
 Les Papilles, 30 rue Gay Lussac 75005 Paris  
 Bacchus et Ariane, 4 rue Lobineau 75006 Paris  
 La Quincave, 17 rue Bréa 75006 Paris  
 De la Vigne au Vin, 55 bd de Batignoles 75008 Paris  
 La Cave des Martyrs, 39 rue des Martyrs 75009 Paris  
 La Cave de l'Insolite, 30 rue de la Folie Méricourt 75011 Paris  
 Les Caves de Reuilly, 11 bd de Reuilly 75012 Paris  
 La Cave de Tolbiac, 45 rue de Tolbiac 75013 Paris  
 L'Arbre à vins 98 rue de Tolbiac 75013 Paris  
 Mi Fugue mi Raisin, 38 rue Delambre 75014 Paris  
 La Véraison, 64 rue de la Croix Nivet 75015 Paris  
 Caves F. Laroche, 15 rue du Hameau 75015 Paris  
 Le Nez rouge 14, rue Alexandre Cabanel 75015 Paris  
 Le Vin en Tête, 30 rue des Batignoles 75017 Paris  
 Les caves de Courcelles, 206 bis, rue de Courcelles 75017 Paris  
 L'Arbre à vins, 54 avenue André Maurizet 92100 Boulogne  
 Les Grandes Caves, 76 boulevard Jean Jaurès 92110 Clichy  
 Saveurs et Millésimes, 94 avenue Henrig Ginoux 92120 Montrouge  
 La Cave d'Ivry, 40 rue Marat 94200 Ivry sur Seine  
 Aux Caves d'Enghien, 30 bd d'Ormesson 95880 Enghien Les Bains

- **Les écoles de dégustation**

Grains nobles, 5 rue Laplace 75005 Paris

- **Les bars à vins et bistrots**

Le Coude à Coude, 46 rue St Honoré 75001 Paris

Les Fines Gueules, 43 rue des Petits Champs 75001 Paris

Comptoir de La Gastronomie, 34 rue Montmartre 75001 Paris

Le Juvenile's, 47 rue de Richelieu 75001 Paris

Wine & Bubbles, 3 rue Française 75001 Paris

Les Vieilles Vignes, 149 rue de l'Université 75007 Paris

Bert's Café, Place des Vins de France 75012 Paris

Le Réveil Samaritain, 3 bd St Jacques 75014 Paris

Oh Bigre, 2 rue Lamandé 75017 Paris

- **Les supermarchés**

Monoprix Nation

Inno Montparnasse

Monoprix Dragon

Monoprix Malakoff

Monoprix Opéra

Monoprix Neuilly sur Seine

Monoprix Saint Cloud

Monoprix Saint Germain en Laye

— **Les vigneronns qui participeront à la première édition de « Montlouis sur Loire se met en Seine ».**

Patrice Benoit ; Cave des Producteurs de Montlouis sur Loire ; Laurent Chatenay ; François Chidaine ; Stéphane Cossais ; Clos de Mosny ; Frédéric Courtemanche ; Domaine de l'Ouche Gaillard ; Domaine La Grange Tiphaine ; Domaine Levasseur - Alex Mathur ; Closerie de Chanteloup ; Alain Joulin & Fils ; Lise et Bertrand Jousset ; Les Loges de la Folie ; Domaine Lechartier ; Domaine Mosny ; Damien et Michael Moyer ; Domaine Frantz Saumon ; Domaine La Taille aux Loups ; Xavier Weisskopf.

## **MONTLOUIS SUR LOIRE AOC DEPUIS LE DÉCRET DU 6 DÉCEMBRE 1938**

### **MONTLOUIS SUR LOIRE : Une « jeune » appellation**

**Exception dans le paysage viticole actuel, depuis l'an 2000, près de vingt nouveaux vigneron, en majorité des jeunes, se sont installés.** Cela, grâce à une coopération constante entre le syndicat de l'appellation et la Safer pour mettre en place un répertoire des exploitations à reprendre. Une manière d'insister auprès d'eux pour favoriser l'installation plutôt que de voir les vignes se disperser entre voisins.

### **UN TERROIR : La craie et les perruches**

L'aire d'appellation couvre une superficie de 1 500 ha sur les communes de Montlouis sur Loire, Saint-Martin le Beau et Lussault sur Loire. Pour le moment, près de 400 ha de vignes sont en production.

Le vignoble repose sur un socle de tuffeau très absorbant - craie du Turonien - dans lequel les racines vont puiser leurs micro-éléments. Une couche argilo-calcaire et argilo-siliceuse, plus ou moins importante, recouvre ce socle avec, par ci, par là, des poches pierreuses composées de silex et de craie appelées localement « perruches ». Les vignes sont pour la plupart plantées en pentes douces et exposées vers le sud (vallée du Cher). Elles bénéficient de l'influence océanique ainsi que d'un microclimat favorable à la surmaturation du chenin.

### **UN CÉPAGE : Le chenin**

À Montlouis sur Loire, règne en seigneur le cépage chenin que les vigneron appellent pineau de Loire. Le chenin est le seul à donner, sur ce terroir, des vins blancs d'une réelle exception, des vins identitaires.

### **DES VINS : Une palette d'interprétations**

Le chenin, qui ne supporte pas la médiocrité et qui traduit avec magnificence la noblesse et la pureté du terroir, offre aux vigneron une palette d'interprétations en vins secs, moelleux ou de fines bulles.

Les **vins secs** sont nerveux, parfois très vifs, profonds et élégants à la fois. Ils sont capables de rondeur et de complexité, développant, en fonction de leur garde, des arômes d'amande, de fleurs blanches, d'agrumes, de fruits blancs et de pierre à fusil.

Plus tendres, plus souples, les **demi-secs** séduisent par leurs arômes de fruits mûrs, leur gras et par une structure qui maintient la fraîcheur et optimise la garde en cave, Ils sont aussi délicieux dans les deux années qui suivent leur récolte.

**Moelleux et liquoreux** étonnent par leur robe dorée, leur richesse et leur concentration. Ils sont soutenus par une belle acidité naturelle qui facilite leur dégustation et garantit une garde pouvant aller au-delà de trente ans. En fonction des vins, on trouve une large gamme d'arômes : coing, fruits exotiques, zestes d'agrumes, miel de tilleul, cire d'abeille, truffe blanche, pain d'épices...

Les  **fines bulles de Méthode Traditionnelle**  déclinés en secs ou demi-secs surprennent par la finesse de leurs bulles et leur attaque en bouche, vive et précise. Leur acidité naturelle fait qu'on peut les conserver cinq à dix ans en cave où ils gagnent en complexité. Bus jeunes, ils s'expriment sur des notes fruitées (pomme, pamplemousse) et florales (aubépine). Mais l'appellation se distingue de plus en plus par des  **pétillants faiblement dosés ou extra bruts** , dont l'amateur apprécie la pureté et la justesse du goût.

## **MONTLOUIS SUR LOIRE EN CHIFFRES**

### **Rendements autorisés**

Appellation Montlouis sur Loire, quelle que soit la catégorie : 52 hl/ha.

Appellation Montlouis sur Loire pétillant : 65 hl/ha.

### **La production**

- Montlouis sur Loire tranquille sec, demi-sec et moelleux :  **6 000 hl/an** .
- Montlouis sur Loire pétillant ou Montlouis sur Loire mousseux :  **12 000 hl/an** .

### **La commercialisation**

1 cave coopérative ; 59 caves particulières ; 8 négociants commercialisent les vins des appellations Montlouis sur Loire.

### **Les réseaux de distribution des vins de Montlouis sur Loire**

La part de la grande distribution représente 25 %, l'export 10 %, Les circuits « courts » représentent près de 65 % réparties entre les ventes directes à la propriété, les C.h.r et les cavistes.

### **Les prix de vente moyens**

Montlouis sur Loire Fines bulles entre 5 et 6 euros

Montlouis sur Loire sec entre 6 et 8 euros

Montlouis sur Loire demi sec entre 7 et 10 euros

Montlouis sur Loire moelleux entre 10 et 15 euros

## UNE ZONE BIEN PROTÉGÉE

La ville de Montlouis sur Loire, qui compte plus de onze mille habitants, est fière d'être à la fois ville de culture (un prestigieux festival de jazz), ville ligérienne (une Maison de la Loire s'y est installée il a une vingtaine d'années) et ville viticole (appellation d'origine contrôlée dès 1938). Depuis longtemps, la municipalité travaille en étroite collaboration avec le syndicat du cru auquel elle apporte son soutien, notamment lors de la foire aux vins qui se tient début décembre.

Afin de préserver leur belle campagne et une partie de leur vignoble des méfaits engendrés par l'urbanisation galopante de l'agglomération de Tours, la municipalité de Montlouis-sur-Loire, en accord avec les vignerons, **s'est armée d'une zone agricole protégée (ZAP) qui interdit toute sorte de construction, y compris l'érection d'une simple cabane de jardin.**

**Cette zone, la première du genre en France, va protéger 10 % du territoire communal, soit 322 hectares de vignes** concentrées en priorité sur les premières côtes où se trouvent les parcelles les mieux exposées, donc les plus convoitées par les promoteurs.

La zone agricole protégée est une servitude d'utilité publique instaurée par le Préfet à son initiative ou sur proposition de la commune. La ZAP a notamment pour effet de soumettre à l'avis de la Chambre d'Agriculture tout changement d'affectation ou mode d'occupation du sol qui altère durablement le potentiel agronomique, biologique ou économique d'une zone agricole. En cas d'avis défavorable, le changement ne peut être autorisé que sur décision motivée du Préfet. Plus draconienne qu'un plan local d'urbanisme, cette ZAP permet de concilier les dynamiques urbaines et viticoles, une meilleure entente entre citadins et agriculteurs, tout en assurant l'avenir, sachant que, même en cas de changement de municipalité, il ne sera pas possible de la supprimer.

Prochaine étape municipale, toujours en concertation avec le syndicat du cru : la création d'une zone d'activité viticole afin de répondre au besoin de bon nombre de viticulteurs de l'appellation Montlouis-sur-Loire en bâtiments de vinification et de stockage de matériels et de bouteilles.

**Un exemple que bien des communes vigneronnes devraient méditer...**

## **NOUVEAU : LE PÉTILLANT NATUREL NON DOSÉ**

Les vignerons de l'appellation Montlouis sur Loire finalisent l'élaboration d'un cahier des charges très strict pour l'élaboration d'un effervescent « haut de gamme » dont le nom retenu pour le moment est « Pétillant Originel ».

La particularité du pétillant naturel non dosé repose sur une « philosophie » impliquant le respect de règles qualitatives contrôlées régulièrement à chaque étape de l'élaboration, de la vendange manuelle au bouchage avec un bouchon liège maintenu par un muselet, mais sans plaque.

L'agrément de ce pétillant particulier se fera sur lattes, avant l'opération de dégorgement, pour un vin ayant moins de 5 grammes par litre de sucres résiduels, soit l'équivalent d'un « brut nature » ou « non dosé ».

### **Quelques règles du cahier des charges :**

Les rendements ne devront pas être supérieurs aux rendements autorisés pour les vins tranquilles d'appellation Montlouis sur Loire, soit 52 hl/ha pour les Montlouis « tranquilles » ou 65 hl/ha comme pour les Montlouis pétillants.

- Cépage chenin 100 %.
- Degré minimum sur moût : 11,5 % vol.
- Pressurage de la vendange entière et pressoir pneumatique obligatoire ou mécanique, mais sans les chaînes ni les cercles.
- Pas de levurage, ni de chaptalisation.
- Pas de liqueur de tirage, ni de liqueur d'expédition.
- Le SO<sub>2</sub> est autorisé sur vendange, sur moût et sur vin.
- Temps d'élevage sur lattes de 9 mois minimum.

**Il est prévu de commercialiser le pétillant Originel dès la récolte 2007 autour de 7 € la bouteille.**