



Le sauvignon dans son fief

AUJOURD'HUI STAR MONDIALE, LE CÉPAGE SAUVIGNON, NÉ SUR LES BORDS DE LA LOIRE, FAIT LE BONHEUR DE SANCERRE ET AUTRES POUILLY-FUMÉ. GRÂCE AU FLEUVE, LE VIN EST SOLIDEMENT INSTALLÉ DANS LA RÉGION DEPUIS TRÈS LONGTEMPS, BIEN AVANT LE MOYEN ÂGE. HISTORIQUEMENT, IL EST EXPORTÉ DANS LE MONDE ENTIER, AVEC DES HAUTS ET DES BAS. RÉCIT DE SON AVENTURE.

PAR **BERNARD BURTSCHY**

Le sauvignon est un des cépages les plus plantés du monde. Lorsqu'un nouveau pays se lance dans l'aventure viticole, il commence par planter du sauvignon. La Nouvelle-Zélande en a fait son porte-drapeau, et l'Afrique du Sud se sent pousser des ailes. L'Autriche, et plus particulièrement la Styrie, propose une alternative européenne aux digressions du Nouveau-Monde. Aujourd'hui, le sauvignon couvre plus de 120 000 hectares dans le monde, dont un petit tiers en France. Il est cultivé dans une trentaine de pays et sa surface continue de progresser. En France, ses deux

principales régions historiques sont le Val de Loire (10 000 ha) et la région bordelaise (5 500 ha), mais plus de 9 000 hectares lui sont aussi consacrés dans le Languedoc. Il est plus anecdotique, voire carrément absent dans les autres régions françaises, sauf dans le Sud-Ouest, où il fait le bonheur du Gers et de la région de Bergerac. Le cépage sauvignon est incontestablement né en France. Il est cité en tant que tel à Margaux entre 1710 et 1720. Mais il apparaît déjà sous le nom de « fiers » en 1534 sous la plume de François Rabelais dans *Gargantua* et sous le nom de sauvignon en 1783 à Sancerre. ➤

PIERRE MÉRAT BIVC





Le vignoble de Sancerre couvre 3 000 hectares.

► L'analyse ADN, qui est le juge de paix des cépages et de leurs origines, l'apparente au chenin, le grand cépage de la Loire, et au trousseau que l'on retrouve dans le Jura.

LES CARACTÉRISTIQUES DU SAUVIGNON

Le sauvignon est un cépage vigoureux, de bon rendement et facile à cultiver. Il donne d'excellents résultats très rapidement, et il faut absolument contrôler sa vigueur et le greffer sur des porte-greffes qui calment son exubérance naturelle sous peine d'avoir des vins certes frais, mais manquant de densité. Ses grappes très compactes sont sensibles à la pourriture et aux attaques du mildiou, mais une bonne prophylaxie dans la vigne permet de gérer ces maladies. Le cépage est très populaire dans le monde entier car il engendre des

Le sauvignon est un cépage vigoureux, de bon rendement et aisé à cultiver. Il donne d'excellents résultats très rapidement.

vins reconnaissables, très aromatiques, qui varient selon les origines entre des notes citronnées, de buis, de pomme verte plus ou moins mûre, de groseille ou encore de toute la palette des agrumes. Autre grande force, sa belle acidité en bouche lui confère beaucoup de

fraîcheur. Tous les stades de maturité lui conviennent, que ce soit la sous-maturité avec son côté végétal, herbacé et même « pipi de chat » dont raffole les consommateurs anglo-saxons, ou la surmaturité, qui lui permet de s'immiscer dans les grands liquoreux comme ceux de Château d'Yquem, où il représente tout de même 20 % à 25 % de l'assemblage. Aux États-Unis, et singulièrement dans la Napa Valley, le sauvignon est souvent appelé « blanc fumé », qui est aujourd'hui son synonyme et que l'on retrouve aussi dans le nom de l'appellation Pouilly-Fumé. Le terme de « blanc fumé » a été inventé par le producteur de vin américain Robert Mondavi au début des années 60 pour démarquer sa vinification en vin sec et élevé en fût, alors qu'à l'époque le sauvignon donnait plutôt un vin doux. ►

PIERRE MÉRAT BIVC



PIERRE MÉRAT BIVC ; DR



Coteaux du Sancerrois.



Vendanges à Sancerre.

► Ce cépage est souvent dénommé sauvignon blanc, car il existe par ailleurs du sauvignon gris qui en est une mutation en gris ou rose. Dans la Loire, où il représente un peu moins de 500 hectares, on l'appelle « fié » ou « fié gris ». S'il est interdit à Sancerre, il se plaît à Cheverny, et prend toute son ampleur dans les terroirs argileux. Il est à noter que, moins sensible à la pourriture, le sauvignon gris donne des vins plus amples et moins acides que le sauvignon blanc.

LA VALLÉE DE LA LOIRE

Gigantesque régulateur thermique, la Loire en tant que fleuve est à la fois l'unificateur et l'axe culturel de tout un ensemble de vignobles qui sont pourtant fort inégaux. Sorti du mont Gerbier-de-Jonc et grossi de l'Allier, le fleuve

devient adulte pour séparer sur sa rive droite Pouilly-Fumé et à sa gauche Sancerre, suivi de Quincy et autres Reuilly. Dans ce climat aux étés chauds, aux hivers rigoureux et aux printemps gélifs, il faut un cépage précoce et vigoureux pour résister. Le cépage majoritaire, voire exclusif, des vins blancs dans cette région dite du Centre-Loire est le sauvignon, qui possède les qualités requises pour s'imposer. La Loire continue ensuite son cheminement pour traverser Orléans, Tours, Angers et Nantes, avant de se jeter dans l'océan Atlantique. Le climat devient moins continental, l'insolation augmente, la somme annuelle des températures est plus élevée. Si le sauvignon est encore adapté à la partie ouest de la Touraine sur les bords de la Loire et du Cher, dès que l'ensoleillement

devient plus confortable, en arrivant à Tours, il cède sa place au chenin, un cépage plus tardif et plus plastique.

SANCERRE, CAPITALE DU SAUVIGNON

Le cœur du cépage sauvignon est incontestablement Sancerre, où l'on produit du vin depuis au moins 2000 ans. Grégoire de Tours, dans son *Histoire des Francs*, cite le vignoble de Sancerre dès 582, et la production de vin est abondamment mentionnée dans les actes féodaux au IX^e siècle. À l'époque, l'essentiel du vin produit était probablement rouge, mais la frontière entre les vins blancs et les vins rouges a beaucoup bougé dans le temps, selon les modes et les coutumes. L'arrivée des moines augustins au XI^e siècle a dopé la viticulture locale, et l'abbaye de

Saint-Satur, refondée en 1034, à deux kilomètres au nord du piton de Sancerre, a été un véritable laboratoire avec ses vins « excellents et savoureux », selon des écrits de 1669. En 1566, d'après Jean Chaumeau, auteur de *Histoire de Berry*, les environs de Sancerre étaient « agrémentés de petites collines quasi toutes plantées de vignes, sur lesquelles on cueille tous les ans une grande quantité de fort bons et excellents vins dont on fait grande trafic tant par eau que par terre ». En 1777, le curé historien Poupard précise dans son *Histoire de Sancerre* que les vins sont blancs et rouges. En 1873, Jules Guyot, médecin, agronome et physicien, qui fait le tour du vignoble de France à la demande du gouvernement, constate la belle tenue du vignoble. « Au premier coup d'œil jeté sur les vignes de Saint-Satur et de Sancerre, on reconnaît un vignoble précieux par l'extrême propreté de la terre, par les relevages, les accollages et les rognages faits avec un soin extrême ; on comprend qu'il y a là, de longue main, de bonnes pratiques, bien payées par de bons produits. »

CHRISTOPHE MOUTON BVC

PIERRE MÉRAT BVC

Le cœur du cépage sauvignon se situe incontestablement à Sancerre, où il se produit du vin depuis au moins 2000 ans.

Le terrible insecte phylloxéra arrive à Sancerre en 1886, au moment où la région est en plein essor avec 2 600 hectares de vignes. Grâce aux multiples arrosages pour faire fuir l'insecte, la vigne résiste, mais le vignoble finit par être décimé à partir

de 1894. Les meilleures pentes, comme celle de La Poussie à Bué, sont abandonnées, le vignoble est largement délaissé. Paradoxalement, c'est en pleine guerre de 14-18 que l'on commence à faire du pur sauvignon, et, dès 1926, il est primé à Paris. Les dégustations organisées dans tous les villages montrent qu'il rivalise avec celui, très réputé, de Pouilly-sur-Loire, et qu'il est au-dessus de ceux de Quincy et de Menetou-Salon, qui se vendent mieux à Bourges. En 1936, Sancerre obtient l'appellation contrôlée pour son vin blanc (mais pas pour son rouge, qui ne la recevra qu'en 1959). La Seconde Guerre mondiale, qui aurait pu être fatale, fera la fortune de Sancerre. Le prix du sauvignon a beaucoup augmenté. L'arrivée d'un matériel suisse capable de défricher les pentes de plus de ►



Pouilly-fumé du Roc de l'Abbaye.

➤ 60 degrés permet de travailler un hectare par jour, soit vingt fois plus qu'autrefois, augmentant ainsi la productivité. Laissés en friche depuis longtemps, les Monts Damnés, comme d'autres grands terroirs, reprennent vie. Les autres cépages blancs comme le chasselas, le chardonnay ou le pinot blanc sont abandonnés.

LES TERROIRS DE SANCERRE

La Bourgogne explique volontiers que la première mention du mot « climat » apparaît en 1572 dans les archives du Petit-Pontigny, près de Chablis. À Sancerre, cette notion apparaît explicitement dès 1482, soit près d'un siècle plus tôt. Rappelons qu'un climat est une parcelle de vigne particulière

La diversité géologique s'exprime au travers de trois grands types de terroir, et donc de trois expressions différentes du cépage sauvignon.

définie par son sol et sa qualité de vin. Alors pourquoi Sancerre plutôt qu'une autre commune du Centre-Loire ? L'originalité de son vignoble est due à un bouleversement géologique majeur il y a 340 millions d'années avec la collision de deux grands blocs, Armorica et Gondwana, qui ont conduit à la création de la faille de Sancerre. Cette collision a mis en contact des étages géologiques très différents — une bonne quinzaine. Ce bouleversement est une énigme géologique, l'anomalie magnétique du Bassin parisien. Le génie humain est d'avoir exploité cette anomalie pour faire apparaître les différentes facettes du cépage sauvignon. Cette diversité géologique s'exprime à travers trois grands types de terroir, et donc trois expressions différentes du cépage sauvignon. À l'ouest de l'appellation, les marnes du Kimméridgien (les mêmes qu'à Chablis), qui représentent 40 % du vignoble avec 70 % d'argile et 30 % de calcaire. Appelées localement les « terres blanches », elles donnent des vins étoffés, corsés et complexes qui mettent un peu de temps pour exprimer toutes leurs nuances. Dans la partie médiane, avec des villages comme Chavignon ou Bué, les « caillottes » qui constituent 45 % du vignoble sont formées de sols avec de gros éclats calcaires, blancs et compacts formant de véritables lits de pierres plates. Les vins deviennent plus vifs sur les parties les plus calcaires, plus tendres lorsque les sols (appelés « griottes ») sont moins riches en pierre. Enfin, dans la partie la plus à l'est, au-delà de la faille de Sancerre, qui représente 15 % du vignoble, les sols appelés « chailloux » sont riches en silex, l'argile est à nouveau présente, les vins reprennent de la puissance, ils sont solides avec un bouquet marqué.

DR

Le vignoble de Sancerre, qui se porte très bien, dépasse aujourd'hui les 3 000 hectares sur quatorze communes du département du Cher et produit 80 % de vins blancs à partir de sauvignon blanc et 20 % de vins rouges avec du pinot noir. Près d'un tiers des producteurs sont certifiés en bio ou en biodynamie. Les ventes s'effectuent pour un tiers en France et deux tiers à l'exportation (50 % vers les États-Unis, 12 % vers la Grande-Bretagne, 6 % vers le Canada).

POUILLY-FUMÉ

Il suffit de traverser le pont sur la Loire pour aller de Sancerre à Pouilly-Fumé et inversement. Administrativement, le département change, du Cher à la Nièvre, la région aussi, de la Loire à la Bourgogne, mais du point de vue viticole, le pouilly-fumé est un vin de Loire. La Loire a séparé un coteau en partie identique à celui de Sancerre, et, tout comme celui de Sancerre, le promontoire de Pouilly est suffisamment important pour avoir imposé au fleuve d'infléchir sa course dans un coude majestueux. Mais le terroir n'a pas connu le grand chambardement de ses couches géologiques comme à Sancerre. Le vignoble de Pouilly est né à l'époque gallo-romaine, et son expansion est largement due aux congrégations monastiques. À la fin du XI^e siècle, pour financer leurs croisades, les seigneurs locaux vendent le vignoble de Pouilly aux bénédictins de La Charité, une abbaye fondée en 1052, pour la somme de « 3 100 sous et un marc d'argent ». Dans le long poème composé en 1224 par le conteur Henri d'Andeli et intitulé *La Bataille des vins*, le vin de Nevers est très flatteusement cité. Durant cette époque, l'expédition des vins s'effectue en bateau sur la Loire, alors navigable à cet endroit

grâce à un débit d'eau plus important. L'ouverture en 1642 du canal de Briare crée une nouvelle voie vers Paris, et donc de nouveaux marchés. Le vignoble couvre alors plus de 2 000 hectares. À la Révolution, les nobles et le clergé sont évincés au profit des paysans, qui deviennent propriétaires des biens nationaux. Au milieu du XIX^e siècle, la production change de nature au profit des raisins de table expédiés chaque jour vers les Halles de Paris par le chemin de fer, arrivé à Pouilly en 1861. Malheureusement, l'apparition du mildiou en 1888 ruine en très peu de temps ce fructueux commerce. La reconstruction s'opère lentement, mais, concurrencé par le sud de la France, le chasselas ne retrouvera plus jamais sa place aux Halles de Paris. Tout juste une petite place en tant que vin, puisqu'un jugement de

1923 consacrera l'usage de Pouilly-sur-Loire pour les vins à base de chasselas et de Pouilly-Fumé pour ceux issus du sauvignon. L'appellation contrôlée qui sera décernée en 1937 entérinera ces deux dénominations *a priori* sau-grenues, qui sont expliquées par les soubresauts de l'Histoire. Aujourd'hui, les aires des appellations Pouilly-Fumé et Pouilly-sur-Loire sont les mêmes et couvrent un peu plus de 1 400 hectares avec 98 % de sauvignon et 2 % de chasselas. Les quatre principaux terroirs sont les marnes kimméridgiennes, le silex et le calcaire comme à Sancerre, mais aussi les sables qui sont spécifiques au secteur et qui engendrent des vins plus aériens. Les vins sont exportés pour une petite moitié (46 %) vers la Grande-Bretagne (un quart des exportations), la Belgique, les États-Unis. ➤

Première dégustation avec Patrice Merceron et Alberto Tonetto.





Joost et Miguela de Willebois.

► Pendant longtemps, les vins de Pouilly-Fumé se distinguaient par d'originales notes fumées qui se développaient au bout de quelques années, surtout sur les terroirs de silex. Le nom de pouilly-fumé ou de blanc fumé de Pouilly vient de là. Plus que des notes fumées, plus rares aujourd'hui sans que l'on sache pourquoi, il est possible de trouver des notes de pierre à fusil, plus communes.

MENETOU-SALON

Le vignoble de Menetou-Salon prolonge Sancerre vers le sud-ouest pour se rapprocher de Bourges. Mais, après les coteaux aux fortes pentes du Sancerrois, les collines sont plus douces et le vignoble ne s'est réveillé qu'après les années 70. Certes, avec la proximité de Bourges, les archevêques et les ducs de Berry, et même le plus célèbre, Jacques Cœur, y avaient autrefois leurs vignes. Mais Menetou-Salon ne comptait plus qu'une vingtaine d'hectares en 1959, lorsque l'appellation contrôlée lui a été attribuée. Hors le secteur de Morogues, situé sur le calcaire du Kimméridgien, les vignes sont essentiellement plantées sur le calcaire du Portlandien. Longtemps, le sauvignon a régné

Pendant longtemps, le sauvignon régnait en maître, mais le pinot noir représente aujourd'hui un tiers de l'appellation.

en maître, mais le pinot noir représente aujourd'hui un tiers de l'appellation. Le sauvignon gris y est interdit depuis 2009. Le vignoble couvre dorénavant 650 hectares avec une centaine de producteurs. Les surfaces de blanc représentent 70 % de l'appellation, les rouges les 30 % restant. Pour 84 %, les vins sont consommés en France.

QUINCY

Sur la rive gauche du Cher, Quincy est une petite appellation de 350 hectares avec une cinquantaine de producteurs répartis sur

deux villages, mais bénéficiant d'une notoriété ancienne. Quincy fut citée en 1120 dans la bulle du pape Calixte II, et le docteur Guyot parle avec éloge de son sauvignon en 1864. Cette notoriété lui a permis d'être une des premières à obtenir l'appellation contrôlée en 1936 et la première de tout le Val de Loire avec Sancerre. L'originalité de Quincy est d'être située sur une terrasse ancienne du Cher avec des terroirs légers très sablonneux. Ses sols légers se réchauffent rapidement et donnent une expression singulière au sauvignon avec une petite astringence à sa naissance ; avec un an ou deux d'âge, il gagne en ampleur et en complexité avec des arômes de tilleul et d'aubépine. Contrairement à son aspect un peu frêle dans sa jeunesse, il se garde une bonne dizaine d'années et gagne en soyeux.

REUILLY

Voisine de Quincy, l'appellation de Reuilly est à cheval sur les rives douces de l'Arnon, un cours d'eau de 150 kilomètres qui se jette dans le Cher, donc un sous-affluent de la Loire. Cette situation permettait autrefois à ses vins de descendre le Cher puis la Loire pour prendre la destination de l'Angleterre. L'appellation Reuilly est entrée très tôt dans l'Histoire avec le bon roi Dagobert, qui a offert son vignoble de Reuilly à l'abbaye de Saint-Denis, dont il fut le fondateur et le premier roi à y être enterré en 639. Grâce à leur situation, les vins de Reuilly ont été exportés de tout temps vers la Flandre et l'Angleterre, ce qui a conduit en 1365 le duc de Berry, fils du roi de France, à éditer une charte relative à la vente des vins de Reuilly, aux dates de vendange et aux droits à percevoir des taxes sur la vente. Dans sa *Description générale du païs et duché du Berry et diocèse de Bourges*, Nicolas de Nicolaÿ, géographe d'Henri II puis de Catherine de Médicis, cite le vin

de Reuilly comme « le meilleur du pays du Berry ». En 1884, le phylloxéra ravage les 400 hectares de vignes, mais le vignoble est reconstitué en 1905. Fort logiquement, Reuilly obtient l'appellation contrôlée en 1937 pour les vins blancs contenant au moins 70 % de cépage sauvignon ; elle sera complétée en 1961 pour les vins rouges et les rosés. L'une des originalités de Reuilly est la présence du cépage pinot gris (21 % des surfaces), qui donne des vins rosés très originaux, aux côtés des classiques sauvignon pour les blancs (52 %) et pinot noir (27 %) pour les rouges. Pendant longtemps, les céréales étaient omniprésentes à Reuilly, avant que le vin, poussé par le succès de Sancerre, ne redevienne à la mode. L'appellation est passée de 20 hectares à près de 300 hectares aujourd'hui et une bonne cinquantaine de producteurs, dont beaucoup continuent de pratiquer la polyculture avec des centaines d'hectares de céréales.

COTEAUX DU GIENNOIS

Si aujourd'hui les coteaux du Giennois (qui autrefois pouvaient aussi s'appeler côtes de Gien) sont relativement discrets, ils étaient

“Les coteaux du Giennois sont constitués par une série de collines, alignées d'est en ouest.”

florissants il y a un siècle encore et dépassaient 2 000 hectares. Avec 233 hectares, les vignes occupent désormais à peine un dixième de la surface d'autrefois, mais le vignoble est en croissance. Le vignoble est planté depuis l'époque romaine, et les nombreuses abbayes, en particulier l'abbaye cistercienne des Roches à Myennes, ont beaucoup contribué à son expansion. Comme à Reuilly, la Loire, le canal de Briare puis le canal latéral de la Loire ont permis d'acheminer les vins vers la capitale. Juste avant le phylloxéra en 1890, l'arrondissement de Gien comptait 2 300 hectares de vignes, 1 500 pour le canton de Cosne, ce qui est considérable et difficilement imaginable aujourd'hui.

Comme le notait l'ampélographe Louis Levadoux en 1973 : « Il n'y a pas ici un seul facteur naturel à prendre en considération, mais une pluralité de facteurs favorables qui s'additionnent et qui sont inscrits notamment dans la tectonique et le modelé topographique local. » [...] « Les coteaux du Giennois sont donc constitués par une série de collines, alignées d'est en ouest et dont les flancs sud, sud-est et sud-ouest ainsi que la falaise ouest peuvent porter et ont toujours porté des vignes produisant des vins de qualité. » Avec l'appellation contrôlée obtenue en 1998, les coteaux du Giennois produisent du vin blanc à 67 % avec du sauvignon, mais aussi du vin rouge avec un assemblage original de gamay et de pinot noir pour des vins faciles d'accès.

LE FLEUVE, FACTEUR HISTORIQUE DE SUCCÈS PUIS DE DISGRÂCE

Il est fascinant de constater que toutes ces appellations comme Quincy, Reuilly ou encore Menetou-Salon qui renaissent aujourd'hui ont toutes eu un passé prestigieux puis ont été largement oubliées depuis plus d'un siècle. La cause ? ►



J. DE WILLEBOIS ; N. GEVREY ; C. DESCHANEL



► Grandeur puis décadence du fleuve de la Loire, entre autres. Contrairement à la Seine et au Rhône, la Loire n'est pas une voie navigable au sens strict du terme. Ses changements rapides de débit et de niveau d'eau ne facilitent pas la tâche. Et pourtant, dès le début du Moyen Âge, on y transportait les céréales, le sel et bien sûr le vin. De nombreux ports ont été aménagés tout au long de son parcours pour leur embarquement et débarquement. Pour y parvenir, les bateliers utilisaient des bateaux à fond plat, les gabares, qui permettaient de transporter de lourdes charges avec un faible tirant d'eau. Un moyen de transport utilisé depuis l'Antiquité, avec des amphores d'abord puis des tonneaux. Appelée « fleuve du vin », la Loire a joué un rôle capital, d'autant que le Val de Loire, pendant un millénaire, était réputé pour produire parmi les meilleurs vins de France. À partir du XVII^e siècle, l'ouverture du canal de Briare en 1642, puis cinquante ans plus tard celui d'Orléans, ouvre la voie de Paris avec un mode de transport peu coûteux.



Mais ces canaux latéraux n'ont pas pour autant rendu le fleuve navigable. Le coup de grâce est porté au XIX^e siècle avec l'arrivée du chemin de fer, qui rend obsolète le transport par gabare. Et toutes ces appellations longtemps au sommet tombent peu à peu dans l'oubli. Trois facteurs expliquent ce relatif abandon. À la Révolution, tous les vignobles, jusque-là propriété des congrégations religieuses et de la noblesse, changent de mains. Mais surtout, moins d'un siècle plus tard, arrive le phylloxéra, et les expéditions qui s'effectuaient largement par la Loire et ses affluents passent désormais par la route et le rail. Alors que la vigne disparaît un peu partout, seuls Sancerre et, dans une moindre mesure, Pouilly-Fumé comprennent le changement de donne et transforment ces handicaps en atouts pour conquérir le marché mondial.

LE RENOUVEAU

Si le transport de marchandise se fait dorénavant par la route et le rail, la non-navigabilité de la Loire redevient paradoxalement un atout. Considéré comme l'un des derniers grands fleuves sauvages d'Europe, la région met en avant sa biodiversité et son patrimoine, ses attractions historiques et culturelles, ce qui est parfait pour le tourisme. Sancerre, qui exporte plus des deux tiers de ses vins, est une véritable locomotive grâce à un vin axé sur la fraîcheur et la finesse qui est exactement le style de vin que le monde entier recherche. À la fin de la Seconde Guerre mondiale, la surface du vignoble de Sancerre était de 175 hectares. Dans les années 70, elle est passée à 660 hectares. Aujourd'hui, elle dépasse 3 000 hectares. Pendant ce temps, l'appellation Sancerre a beaucoup investi dans la sélection des plants et des porte-greffes en partant de parcelles

plantées entre 1920 et 1960, donc avant les sélections clonales. Les plants virosés et peu qualitatifs ont été éliminés, les greffons ont été multipliés sur des parcelles menées en bio, l'ensemble est suivi de près. Cette stratégie très qualitative a permis d'éviter l'appauvrissement de la diversité génétique et de disposer de plants de tout premier ordre. Le succès n'est pas là par hasard. Toutes les autres appellations dans son sillage en profitent directement et retrouvent peu à peu le prestige qu'elles avaient dans le passé. Avec le cépage sauvignon dont elle est le porte-drapeau et une véritable stratégie de qualité, la région du Sancerrois est un modèle pour la viticulture française. ☺



Le village de Sancerre sur son piton rocheux.

LES DOMAINES DU CENTRE-LOIRE

Domaine	Appellation	Contact
Florian Roblin	Coteaux du Giennois	domaine.roblin.florian@orange.fr
Domaine Minchin	Menetou-Salon	www.domaines-minchin.com
Domaine Pelé	Menetou-Salon	www.domainepelle.com
Didier Dagueneau	Pouilly-Fumé	louis.benjamin.dagueneau@gmail.com
Domaine Tinel-Blondelet	Pouilly-Fumé	www.tinel-blondelet.com
Marielle et Claude Michot	Pouilly-Fumé	www.domaine-michot.com
Domaine Lecomte	Quincy	www.domaine-lecomte.com
Domaine Philippe Portier	Quincy	www.philippe-portier.fr
Domaine Charpentier	Reuilly	www.domaine-charpentier.fr
Domaine Vacheron	Sancerre	vacheron.sa@wanadoo.fr
Gérard Boulay	Sancerre	boulayg-vigneron@xwanadoo.fr
Paul Prieur et Fils	Sancerre	www.paulprieur.com
Vincent Delaporte et Fils	Sancerre	www.domaine-vincent-delaporte.com
J. de Willebois	Sancerre et Pouilly-Fumé	rose.bonvin@villebois.eu
Fournier père et fils	Sancerre, Menetou-Salon	claud@fournier-pere-fils.fr

LE CROTTIN DE CHAVIGNOL

Bien que disposant d'une forte notoriété historique, Chavignol est depuis 1794 un hameau de Sancerre logé au fond d'un défilé bordé de coteaux magnifiques difficiles à travailler. Depuis toujours, les chèvres, qui se moquent des pentes, occupent ces coteaux et fournissent un complément de revenus, apprécié lors des périodes difficiles comme la crise du phylloxéra. Mais elles produisent aussi un fromage réputé depuis le XVI^e siècle. Les seules chèvres autorisées pour la fabrication des fromages sont les chèvres alpes.

Les petits pavés ronds sont appelés crottins, car ils étaient moulés dans des « crots », petites lampes à huile en berrichon. Créé formellement en 1829 dans le Sancerrois, le crottin de Chavignol a décroché sa propre appellation en 1976, et sa notoriété est désormais bien installée. Il s'accorde à merveille avec les vins blancs de Sancerre et se déguste toute l'année, même si la meilleure période de dégustation du chavignol court d'avril à septembre.

DR

A. TONETTO