

Site Internet // The Huffington Post.fr

Date de Publication // 1<sup>er</sup> juillet 2015

Rubrique // À la Une

Circulation // 2 526 008 Visiteurs Uniques par Mois



**Fabrizio Bucella** ♥ Devenez fan

Docteur en science et professeur ordinaire à l'Université Libre de Bruxelles, sommelier, spécialiste du vin et de la bière



## Trois occasions de boire du Vouvray sous la canicule

Publication: 01/07/2015 08h02 CEST | Mis à jour: il y a 27 minutes

Connexion

3

2

0

0

Share

Partager

Tweeter

Partager

Commenter

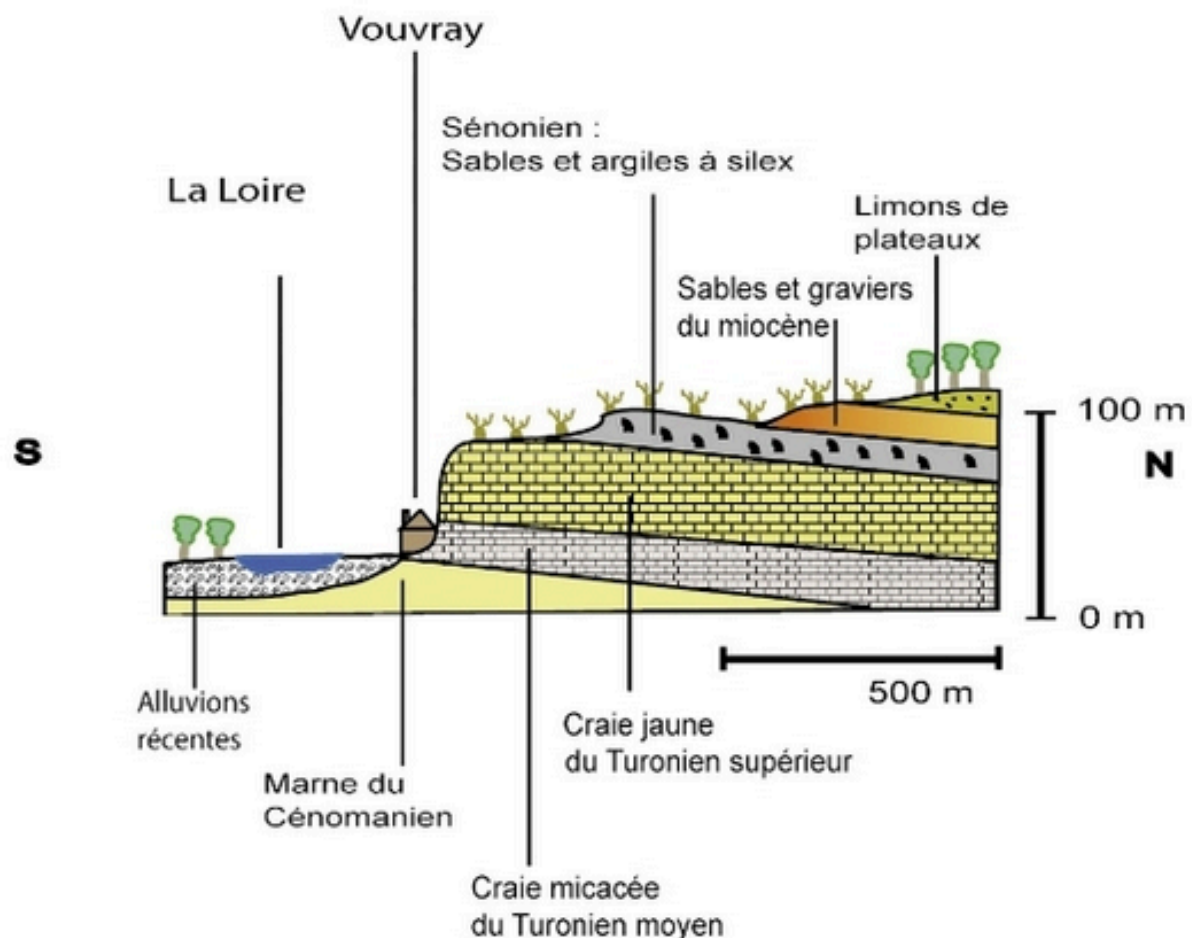


VINS - Située à dix kilomètres à l'est de Tours, sur la rive droite de la Loire, Vouvray est aujourd'hui plus célèbre pour ses vins que pour ses maisons troglodytes ou le château Moncontour qui surplombe le coteau. Ceux-ci se déclinent dans toutes les typologies de vins blancs. Le cépage chenin est l'unique autorisé, cépage qui donne une complexité aromatique impressionnante servie par piquante acidité. Il produit des résultats que l'on peut qualifier d'exceptionnels (au sens étymologique du terme) dans les appellations savennières et les anciens crus de la roche-au-moine et de la coulée-de-serrant.

## Une appellation, un cépage, une couleur mais quatre typologies

Les vins de l'appellation vouvray, issus du cépage chenin blanc, peuvent être vinifiés en vin pétillant ou bien en tranquille sec, tendre ou moelleux selon la quantité de sucres résiduels. Le chenin se caractérise par sa couleur or et la brillance de sa robe.

- Superficie. 3 000 hectares (ha)
- 8 communes. Chançay, Noizay, Parçay-Meslay, Reugny, Rochecorbon, Sainte-Radegonde, Vernou sur Brenne, Vouvray
- 150 vignerons récoltants
- Production annuelle. Environ 117 000 hl (75 000 hl en fines bulles ; 42 000 hl en vins tranquilles)
- Rendement de base. 52 hl/ha en vins tranquilles ; 65 hl/ha en fines bulles
- Cépage. 100 % chenin blanc (ou pineau de Loire)



Source: InterLoire: [vins du Val de Loire et les vins de Vouvray](#)

Les [vins de Vouvray](#) ont trouvé en Jacky Biot et son [domaine de la Taille au loup](#) un illustre ambassadeur et un excellent représentant. Voici quelques autres fort belles propositions de vin de Vouvray à déguster sous le soleil. Ils permettent également d'accompagner la recette proposée cette semaine ([banderilla de ceviche et avocat](#)).

### **1. L'occasion festive: les bulles**

Les fines bulles sont à la fête. Les vins effervescents de Vouvray sont parmi ceux qui ne faillissent jamais: amples et complexes sans être pâteux. On sent le gras qui pointe sans fatiguer le bout de la langue. Les bulles de Vouvray sont idéales pour un apéritif entre copains, un poisson en sauce ou un dernier verre pour terminer la soirée. À noter l'existence de quelques bulles zéro dosage qui magnifient l'expression aromatique du chenin, on pense notamment au triple zéro du déjà cité Jacky Biot.

#### *Suggestions*

1. Vouvray méthode traditionnelle de Brunon et Jean-Michel Pieaux (le président de l'appellation) ([domaine du Margalleau](#))
2. [Château Gaudrelle](#), brut millésimé
3. [Michel et Damien Pinon](#). Brut de brut (non dosé).

### **2. L'occasion tendre: les demi-sec**

Les vouvray demi-sec (en dessous de 18 grammes de sucre par litre) ou moelleux (entre 12 et 45) sont là pour notre bonheur. Avec un dosage subtil de sucre, ils permettent d'accompagner tant les plateaux de fromages, que les apéritifs alternatifs et bien entendu les entremets et desserts. Les vouvray moelleux permettent d'accompagner des plats plus structurés. Ils se bonifient avec l'épreuve du temps.

#### *Suggestions*

1. [Domaine de la Châtaigneraie](#). Vouvray de Gautier (demi-sec)
2. [Domaine Vincent Carême, bio](#) (Le Clos, moelleux, j'adore ce vin)
3. [Château Gaudrelle](#) (sec tendre)

### **Lire aussi:**

- [Le chenin et les vins de Savennières](#)
- [Le sancerre et le Triple zéro de Jacky Biot](#)

### **3. L'occasion offensive: le sec**

Point d'artifices, c'est le chenin dans sa splendeur éclatante qui est proposé. En grand blanc, il dévoile au nez des notes florales et mielleuses et laisse en bouche une belle fraîcheur sertie d'une tension minérale. En fonction des cuvées proposées, il accompagnera des plats plus simples, des plateaux de fruits de mer jusqu'aux viandes blanches et aux poissons gras.

Depuis quelques années, la mention "sec" sur l'étiquette est devenue obligatoire pour les vins contenant moins de 8 g/l de sucre résiduel alors que dans les autres appellations la limite autorisée est, en général, de 4 grammes de sucre par litre. En effet, le chenin, avec sa colonne vertébrale acide, permet de bien soutenir un dosage un peu plus important de sucre.

### *Suggestions*

1. [Domaine du Clos Naudin](#) (Philippe Foreau, le meilleur !)
2. [Domaine Huet](#) (Le Mont, topissime)
3. [Sylvain Gaudron](#) (sec ou cuvée Père Lucien)

Retrouvez Fabrizio Bucella dans la *Revue du Vin de France* et dans l'école de dégustation de vin *Inter Wine & Dine (IWD)*:

- [Le guide des 10 meilleurs bars à vin à Bruxelles](#)
- [Le guide des bières trappistes](#)
- [Le guide des vins de Belgique](#)