LE CLOS DES QUARTERONS

REVUE DE PRESSE 2021

Tous les articles au fil des mois

46 Avenue Saint-Vincent
37140 Saint-Nicolas-de-Bourgueil

+33 (0)247 977 525

contact@domaineamirault.com

Le Domaine vous accueille du Lundi au Samedi de 10h à 12H30 et de 14H30 à 18H.

https://www.domaineamirault.com/

Agnès AMIRAULT Xavier
VIGNERONS

Le Monde

LE MONDE des vins
3 avril 2021

NOTRE SÉLECTION DE ROUGES DE LOIRE

À partir de quelques 300 bouteilles dégustées, Rémi Barroux, Laure Gasparotto et Ophélie Neiman ont retenu 64 vins, qui vont de 9 euros à 45 euros, Un exercice difficile, tant le vignoble est riche. Au menu, fraîcheur, caractère et complexité...

Domaine Amirault, Le Clos des Quarterons, «Le Vau Renou», 2017

La grande cuvée parcellaire de Xavier Amirault nous enchante dès la première gorgée. Avec un nez de confiture de cerise, fort engageant, il déroule plusieurs étages de goûts plus subtils, avec du volume et de l'élégance, qui roule longtemps en bouche. La qualité est indéniable.

Certifié biodynamie. 23,65 €.

Le Monde

DOSSIER LE MONDE, VIN NATURE
Juin 2021

DOSSIER

La belle envolée des vins NATURE.

Dossier coordonné par Ophélie NEIMAN, réalisé par Rémi BARROUX, Stéphane DAVET et Laure GASPAROTTO – Illustrations Marylou FAURE

101

DOSSIER

LONGTEMPS CHASSE comme un malpropre, le naturel est revenu au galop. La caricature, qui cantonnait le vin nature à une mode pour bobos vantant les mérites de quilles « glouglou » fleurant le poney ou la souris, s'efface aujourd'hui devant une réalité bien plus enthousiasmante. Ces ovnis (objets vinicoles non identifiés) se révèlent un phénomène de fond porté par un nombre exponentiel de vignerons fuyant les diktats de l'agro-industrie et relayé par une communauté internationale de consommateurs, cavistes, journalistes, sommeliers autant convaincus par la démarche éthique que par les réussites gustatives. Ces bouteilles offrent désormais une diversité capable de plaire aux rebelles fuyant les jajas de papa autant qu'aux amateurs de grands vins, purs, droits, exprimant leur terroir.

« A mes débuts, il y a onze ans, 5 % de mes clients avaient peut-être entendu parler des vins naturels », estime Agnès Baracco d'Au Bon Vingt, cave spécialisée du 20e arrondissement de Paris. *« Aujourd'hui, seul 1 % d'entre eux n'y connaît rien. » « Il y a dix-huit ans, on s'appuyait sur une cinquantaine de vignerons, aujourd'hui nous avons plus de 500 références »*, abonde Olivier Cochard, incontournable caviste bio et nature de Rennes, qui a ouvert sa boutique, Histoires de vins, en 2003. *« Plus d'un millier de caves spécialisées ou favorables aux vins naturels maillent désormais le territoire »*, se félicite Antonin Iommi-Amunategui, auteur, entre autres, du *Manifeste pour le vin naturel* (Editions de l'Epure, 2015) et rédacteur en chef du *Glou Guide* (Cambourakis), sélectionnant 150 vins naturels à *« 15 euros maxi »*.

« Le boom date du milieu des années 2010 », analyse Tegwen Naveos, patron de la cave en ligne Pur jus, lancée en 2013, consultée mensuellement par près de 300 000 lecteurs. *« Tout un public a eu le temps de se faire son éducation et la maîtrise des vignerons a beaucoup progressé. Le marché des vins nature augmente désormais de 20 à 30 % par an. »* Alors que celui des bouteilles bio augmente annuellement de 14 %, quand celui du vin en général baisse de 4 %. *« Je pourrais vendre trois fois plus que ce que je produis aujourd'hui »*, constate, comme d'autres de ses confrères, le vigneron aveyronnais Nicolas Carmarans, dont 70 % des 30 000 bouteilles annuelles partent à l'export.

La création, en mars 2020, d'un label « vin méthode nature », lancé à l'initiative du Syndicat de défense des vins naturels, a mis un peu de clarté dans le flou artistique entourant jusque-là cette mouvance. Sur le cahier des charges, approuvé par les fraudes et l'INAO, le vin méthode nature doit être certifié bio, issu de vendanges manuelles, sans ajout ni modification œnologique lors de la vinification, à l'exception d'un maximum de 30 mg/l de soufre (un vin blanc sec conventionnel peut en contenir jusqu'à 210 mg/l). Ce label permettra ainsi de mieux visualiser la réalité d'un milieu qui concernerait aujourd'hui près de 1 500 viticulteurs en France. Un chiffre certes encore modeste, mais une tendance à l'impact grandissant.

L'essor de ce mouvement est bien sûr en phase avec un désir croissant de vivre dans le respect de la planète, en mangeant et en buvant plus sainement. L'engagement écologique a été à l'origine de nombre de vocations, comme celle d'Eric Pfifferling, 59 ans, vigneron vedette de Tavel et ancien apiculteur, qui se souvient d'avoir été *« extrêmement marqué par la crise de la vache folle, décisive dans notre façon de comprendre et de combattre une agriculture inféodée à un système de production »*. Ces convictions sont, dès l'origine, alliées de pair avec une quête gustative. Pas un hasard si tous les pionniers de vins qu'on n'appelait pas encore nature – Marcel Lapierre, Thierry Puzelat, Guy Breton, Georges Descombes, Antoine Arena… – ont accompagné la révolution gourmande de la bistronomie. En même temps qu'ils s'éloignaient des produits de luxe et du service guindé, des chefs précurseurs, comme Yves Camdeborde (La Régalade), Raquel Carena (Le Baratin) ou les frères Delacourcelle (Le Pré Verre), ont fui la sommellerie d'étiquettes pour se rapprocher de vignerons qui leur ressemblaient.

Tous les goûts sont dans le vin NATURE.

AUTREFOIS RÉSERVÉ À QUELQUES ORIGINAUX, LE MOUVEMENT COMPTE DÉSORMAIS PRÈS DE 1 500 VIGNERONS PORTÉS PAR UNE MÊME DÉMARCHE ÉTHIQUE. UNE LAME DE FOND, CADRÉE PAR UN LABEL DEPUIS MARS 2020, ET DE BELLES RÉUSSITES GUSTATIVES.

Texte Stéphane DAVET
Illustration Marylou FAURE

Éveillant la curiosité d'un nouveau public, cette démarche a encore été amplifiée, dans les années 2000, par une seconde vague bistronomique, menée par des chefs tels Iñaki Aizpitarte (Le Chateaubriand) ou Grégory Marchand (Frenchie), dont la cuisine ultra-créative et les ambiances relax s'alliaient à des vins revendiqués à présent comme naturels. *« De la même façon que Bertrand [Grébaud] cherche à s'assurer de l'origine des légumes, des poissons ou des viandes qu'il cuisine, il était logique de défendre des gens qui travaillent leurs vignes, leurs sols et leurs vins dans le respect de la nature »*, insistait ainsi Théo Pourriat, complice en salle et en cave du chef de Septime, restaurant étoilé du 11e arrondissement de Paris.

Bistrots, restos et cavistes n'ont depuis cessé d'être les meilleurs ambassadeurs d'une effervescence qui a pu être à la viticulture conventionnelle ce que le mouvement punk a été au rock standardisé. Une apologie de l'instantanéité, du « small is beautiful », de la prédominance de l'émotion et de l'énergie sur la technique. Avec ce qu'il fallait de provocation, d'envie de *tabula rasa*. Peu importait, dans un premier temps, les approximations, les dissonances, tant le vent de fraîcheur décoinçait les carcans et brisait l'ennui.

Jusqu'à ce que ces appels d'air deviennent eux-mêmes des poses, des tics, des dogmes et de nouveaux standards. Qu'il s'agisse des calembours en guise de noms de cuvée, des déviances vantées comme des qualités, du « zéro soufre obligatoire » dicté par certains ou de la paradoxale uniformisation des vinifications.

« Comme beaucoup, à la fin des années 2000, je me suis un peu perdu dans le recours systématique à la macération carbonique », reconnaît Eric Pfifferling. *« Elle favorise des notes fruitées, mais gomme les notions de cépage et de terroir. Je m'en suis rendu compte quand, lors d'une dégustation, on m'a demandé si je venais du beaujolais »*, ajoute celui qui se passionne désormais pour

102

Tous les goûts sont dans le vin NATURE.

Autrefois réservé à quelques originaux, le mouvement compte désormais près de 1500 vignerons portés par une même démarche éthique, une lame de fond, cadrée par un label depuis mars 2020, et de belles réussites gustatives.

Texte Stéphane DAVET - Illustration Marylou FAURE

DOSSIER

Fine FLEUR.

QU'ELLES AFFICHENT OU NON LE TRÈS RÉCENT LABEL VIN MÉTHODE NATURE, VALIDÉ EN 2020 PAR LES AUTORITÉS, TOUTES LES CUVÉES DE CETTE SÉLECTION SONT CERTIFIÉES BIO ET NE CONTIENNENT PAS OU TRÈS PEU (MOINS DE 30 MG/L) DE SULFITES AJOUTÉS. ET TOUTES ONT SÉDUIT "M".

Texte Laure GASPAROTTO et Ophélie NEIMAN – Illustrations Marylou FAURE

LABEL VIN MÉTHODE NATURE

PÉTILLANT NATUREL

Vino Od Franciúza, Bublinky, pétillant naturel de Slovaquie, 2020
Un temps sommelier (à Chateauneuf-du-Pape, notamment) puis vigneron (dans la Loire), David Papillon a choisi de s'installer en Slovaquie centrale avec sa compagne, Darina Gécova, pour créer, en 2018, son domaine, littéralement « Le vin du Français ». Nous avons adoré cette cuvée de pétillant naturel, à base de pinot gris. Dernière la bulle légèrement colorée apparaît un charmant arôme de poire croquante, très appétissant. Puis la bouche, pleine de fraîcheur, avec très peu de sucre résiduel, légère en alcool (11,5°) nous régale. Une prouesse, car il évite l'écueil du trop sucré que rencontrent souvent les « pet'nat' ».
16,90 €. VINOODFRANCUZA.SK/FR

VINS BLANCS

Domaine Ricardelle de Lautrec, chardonnay nature, Pays d'Oc, 2020
Intimidé par les vins nature ? Pas certains d'apprécier cette mouvance ? Commencez donc par ce chardonnay à la robe dorée très limpide, au nez très franc, très précis, de poire et de fleurs. En bouche, il est vif, rebondissant et s'achève avec toujours autant de netteté. Il plaira à tous les coups et à tout le monde.
14 €. RICARDELLEDELAUTREC.PLUG-WINE.COM

Lanye-Barrac, Le Cochon lunatique, 2020
Produite à Saint-Chinian, cette cuvée est un vin de France, du fait de ses cépages quasi inconnus : terret blanc et terret gris. Dans le verre, ce vin à la robe d'un doré intense interpelle, mais moins que ses arômes étourdissants d'abricot et de fleur de vigne, avec un soupçon de jamais-vu version odeur. Onctueux, gras et gourmand en bouche, on succombe à ce jus un peu fou.
17 €. LANYE-BARRAC.FR

Château Coupe-Roses, Argès, minervois, 2020
On a hésité avec la cuvée nature en rouge, Kast, impeccable, mais finalement cette version blanche à base de roussanne et de grenache blanc, l'emporte. Car son nez évoquant les fruits jaunes et l'acacia est boosté par une bouche ample, puissante même, qui fera merveille avec une volaille.
18 €. CHATEAU-COUPE-ROSES.COM

Puerta del Viento, Godello, Bierzo, Espagne, 2020
Au nord-ouest de la Castille-et-Léon, ce domaine spécialisé dans les vins blancs nous offre un vin simple dans le bon sens, car très facile à apprécier. Vin méthode nature, ce qui nous permet de le découvrir.
Et quelle belle découverte ! Opulent, costaud même, ce vin du cépage godello fermenté en amphore et fût d'chêne roule plusieurs fois sur la langue, revient vous titiller sans lassitude. Une vraie personnalité qu'on n'oublie pas.
19 €. PUERTADELVIENTOWINES.COM

106

DOSSIER

Domaine Grosbois, La Cuisine de ma mère, chinon, 2020
Le vin nature cédé à servir à un réfractaire, tant il est délicieux. Rien ne vient désétablizer le plaisir. Une couleur dense aux reflets framboise, un nez très franc de cassis, une bouche très jutoyeuse, souple sans être faite, avec une bonne assise. Ce cabernet franc sait vivre : le gourmand se sens le bourbur, le fruité sens l'indigence et s'en prix réjouissant.
17 €. DOMAINEGROSBOIS.FR

Château de Piote, Vin des potes, bordeaux supérieur, 2019
Un bordeaux nature ? Tout à fait, et c'est bien le vin le moins médiatique du cuvée et pense en grès présente un peu de réduction à l'ouverture, mais rapidement surgissent des arômes de mûre gourmanda. Entre les dents, on sent une matière crayeuse, des tannins denses et fins, de la minéralité. Et, en s'aérant, il gagne en ampleur. Le petit canard qui orne l'étiquette pourrait bien se transformer en cygne.
12 €. CHATEAUDESPIOTE.COM

Château Saint-Estève d'Uchaux, nature, massif d'Uchaux, 2019
Voilà un côtes-du-rhône droit dans ses bottes, avec un nez immédiatement aimant, où les fruits se mêlent d'épices. En bouche, il est plutôt vif, avec un côté solaire bien maîtrisé. Un vin simple dans le bon sens, car très facile à apprécier.
12 €. SAINT-ESTEVE.COM

Domaine du Crêt de Bine, Cuvée de François, beaujolais, 2019
Dans le verre, le vin est clair mais un peu trouble. Aucune importance, son parfum de fraise et de poivre, très franc, est si agréable qu'on n'hésite pas à le boire cul sec. Et, en bouche, il est souple, très « gouleyant », mais avec assez de complexité aromatique pour ne pas être fade. Dernière cette évidente tonabilité, on découvre enfin de la profondeur et de l'élégance après un temps d'aération. Plus raffiné qu'il n'y paraît au départ.
12 €. VIN-BIO-CRET-DE-BINE.FR

Les Grandes Vignes, 100 % grolet, 2020
Il s'offre tout entier, parfaitement accessible malgré sa personnalité singulière. Car le cépage grolleau, dont il est issu, peu répandu, est surtout concentré dans la Loire (le domaine se trouve à Ancenis). Plein de fruits, il a des arômes de cerise mais aussi d'agrumes, soulignés par son acidité. Surtout, il est délicieusement juteux et gourmand. Attention, la bouteille risque de se vider très rapidement.
12 €. DOMAINELESGRANDESVIGNES.COM

Château Pré La Lande, Cuvée des Fontonelles, sainte-foy-côtes-de-bordeaux, 2020
Impossible de deviner, a l'aveugle, que ce vin en biodynamie est sans intrant, sans filtration et sans soufre ajouté. Tout est en place, harmonieux : le jus sombre, aux reflets framboise, exhale des arômes de fruits rouges, du chocolat et de réglisse. Très gourmand, il a une vraie assise gustative, des tanins, de la mâche, de la longueur. Parfait à tous points de vue.
15,90 €. PRELALANDE.COM

Château Tour Calon, montagne-saint-émilion, 2019
Et si Bordeaux avait un grand avenir dans le vin nature ? Ce domaine de 11 hectares, à côté de Saint-Émilion, montre en tout cas la voie. Un bel arome de cerise, de fraise, de mûre, assez vif, il est souple, facile à boire. On croque pour son aspect juteux en finale, un fruit d'orange sanguine qui remonte au nez : assez smoothant !
16 €. LATOUROCALON

Domaine Amirault, La Ferme des fontaines, saint-nicolas-de-bourgueil, 2019
Des Amirault, on connaît bien le Clos des Quarterons, souvent retenu dans nos dégustations, mais moins ce petit coin de la Ferme des fontaines, à cheval entre Touraine et Anjou. Le plaisir de la découverte n'en est que plus réjouissant, c'est si bon. Derrière l'amusante étiquette se cache un vin plein de sève, aux parfums de framboise et de menthe, presque velouté en bouche, qui témoigne d'un travail extrêmement soigné.
17,85 €. DOMAINEAMIRAULT.COM

Maison Advinam, L'Allumée, non millésimé
Cette maison créée par Anne Buisetti est toute jeune : elle ne possède pas encore de site Internet. Vraiment qu'on en sache plus, car la dégustation de cette cuvée nous a beaucoup enthousiasmées. A base de malbec et de semillon, les raisins ont été foulés aux pieds et vinifiés en amphore et barrique. Dans le verre, le vin offre un nez pâlement floral. Ça se confirme à la bouche, où il se montre plein de l'élégance. La bouche est plus ronde, presque gourmande, avec toujours beaucoup de charme.
18 €. TEL. : 06-70-93-77-04.

Château de Bois-Brinçon, Garance, 2019
Ce domaine est l'un des plus anciens d'Anjou : il a fêté ses 800 ans en 2018. Avec cette cuvée, il montre aussi un visage très contemporain. Cent pour cent pineau d'Aunis, ce vin a la robe pâle et des arômes de cerise au poivre et une bouche pleine d'allant, à la fois vive et gourmande.
20 €. CHATEAU-BOIS-BRINCON.COM

Mas Foulaquin, Les Calades, pic-saint-loup, 2019
Ce vin est le preuve qu'un grand vin nature peut exister, mais qu'il faut en être démiurge. Au contraire ! La complexité aromatique est magnifique, aussi bien celle des herbes aromatiques que celle des épices ou de fleurs. Un vin intense, profond, long et de garde, d'une grande pureté. Finale saline, soyeuse et droite.
25 €. MASFOULAQUIN.COM

VINS NATURE HORS LABEL

CHAMPAGNES

Domaine Isabelle et Franck Pascal, brut nature
En biodynamie depuis une quinzaine d'années, ce domaine prouve qu'on peut faire des vins nature en Champagne à des prix raisonnables. Sa cuvée brut nature contient moins de 30 mg/l de soufre. Elle est d'une grande pureté aussi bien au palais qu'au toucher et à la dégustation. Assemblage de trois cépages, elle présente un nez d'abord bien boisé, noble, tendre et salin.
39 €. DESCHAMPAGNESPOURLAVIE.COM

Champagne Fleury, Sonate, brut sans soufre
Inspirateur de nombreux grands champagnes d'aujourd'hui, ce domaine en biodynamie depuis 1993 élabore des vins d'une telle évidence qu'ils séduisent souvent même les amateurs les plus réfractaires aux champagnes. C'est que, avec une cuvée comme Sonate, on touche à l'essence même de l'élégance et d'élégance. Voilà des bulles qui savent être profondes et légères. Et, ça existe !
65 €. CHAMPAGNE-FLEURY.FR

VINS BLANCS

Domaine Marcel Deiss, complantation, alsace, 2019
Dans le vignoble d'Alsace, ce domaine élabore des vins somptueux totalement respectueux des paysages et des hommes qui les habitent. Les vins traduisent cet état d'esprit dans des textures pures et d'une présence étonnante.
Tout est là : le fruit, le sel, l'amer, dans une harmonie extraordinaire. Moins de 30 mg/l de soufre, c'est gérant, et donc absolument digeste.
18 €. MARCELDEISS.COM

Domaine Chandon de Briailles, Les Lavières, savigny-lès-beaune premier cru, 2019
En biodynamie depuis 2008, ce domaine produit des vins nature dans des appellations où l'effet du courage pour imposer cette méthode. C'est chose faite et le résultat est délicieusement Cette cuvée contient moins de 10 mg/l de soufre. Elle est issue de chardonnay d'un terroir mécanno, mais complexe. De la délicatesse !
34 €. CHANDONBRIAILLES.COM

VINS ROUGES

Clos Puy Arnaud, Bistrot, 2019
Qui a goûté un vin de ce domaine bordelais, en biodynamie depuis 2010, ne sera plus jamais le même ! Les paris sont ouverts. Ça a responsabilité de la journaliste est engagée et assumée ! Cette cuvée d'une grande pureté absolue est certes d'une grande facilité, d'une trop grande accessibilité pour certains, mais l'idée du vin est là. C'est juste bon et sain, c'est-à-dire sincère.
8,90 €. CLOSPUYARNAUD.COM

Domaine Marcel Richaud, Terre de galets, côtes-du-rhône, 2019
Avec moins de 20 mg/l de soufre dans la plupart de ses vins, le domaine est un modèle de prouesse dans la vinification et l'élevage. Cette cuvée est toujours un régal, d'une régularité incroyable. Ce 2019 n'échappe pas à cette règle, avec une structure supplémentaire grâce au millésime, mais tout en fraîcheur.
14 €. TEL. : 04-90-30-83-98.

Mas de Libian, Khayyám, côtes-du-rhône, 2019
Un des plus anciens domaines en biodynamie, ce mas produit des vins d'une grande pureté. Issu d'un assemblage qui se retrouve dans la précision aromatique, son côtes-du-rhône « tout simple » est majestueux de saveurs épicées et minérales. Un rapport qualité/prix généreux. Finale gracieuse, longue et onctueuse.
14,50 €. MASDELIBIAN.COM

Domaine Pierre Frick, Rot Murlé, pinot noir, alsace, 2019
En biodynamie depuis 1981, Pierre Frick est un pionnier. Il a fait partie des tout premiers sur beaucoup de sujets actuels. Le vin nature, le vignoron artiste, le vin sans soufre. Il a pu une merveille à goûter absolument (15 mg/l de soufre). Une évidence absolue pour tous palais. A faire déguster à l'enviglé par les sceptiques du nature ! Ici, la précision est absolue, le délicatesse, un indispensable. Grandiose.
19 €. TEL. : 03-89-49-03-96.

Domaine de Lauzières, mourvèdre, Alpilles, 2019
En biodynamie depuis 2015, ce domaine est une découverte qui fait du bien. Ce vin nature apparaît comme une belle évidence qu'il peut dévorer un vin quotidien. Moins de 10 mg/l de soufre, il est gérant, et donc la preuve que le vin est à la fois plaisir et aliment. Son toucher est soyeux, sa longueur profonde. Entre les deux, le jus est délicieux, aromatique et plein d'épices.
19 €. DOMAINEDELLAUZIERES.COM

Château Falfas, côtes-de-bourg, 2018
La discrétion est un maître mot aussi bien pour le vignoronne que pour les vins. Elle n'en cache pas moins une maîtrise absolue d'une vinification précise et déterminée. En biodynamie depuis 2010, ce domaine est incontournable pour tout amateur de vins nature. Ce 2018 (moins de 24 mg/l de soufre) est une merveille de complexité aromatique.
20 €. CHATEAUFALFAS.COM

109

Domaine Amirault, La Ferme des fontaines, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, 2019

Des Amirault, on connaît bien le Clos des Quarterons, souvent retenu dans nos dégustations, mais moins ce petit coin de la Ferme des fontaines, à cheval entre Touraine et Anjou. Le plaisir de la découverte n'en est que plus réjouissant, c'est si bon. Derrière l'amusante étiquette se cache un vin plein de sève, aux parfums de framboise et de menthe, presque velouté en bouche, qui témoigne d'un travail extrêmement soigné.

17,85 €

LOIRE VALLEY WINES
BUYERS' SELECTION

Résultats du concours & notes de dégustation attribuées par les membres du jury:

RÉSULTATS PREMIER CONCOURS 2021 des vins de Loire aux États-Unis: Loire Buyer's Selection
JUIN 2021

1. Domaine Xavier et Agnès Amirault **Le Vau Renou**, 2017, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Red

Note reçue: **95/100**
Notes de dégustation: A wonderful mix of flowers ans sappy fruit in the bouquet with lilacs, violets , and macerated plums, with fresh-hewn oak and a touch of graphite. Dry, but juicy, with ripe black cherry and red plum, spiced gently with vanilla bean and pink peppercorns.

2. Domaine Xavier et Agnès Amirault, NV, **CRÉMANT DE LOIRE**, Sparkling

Note reçue: **94/100**
Notes de dégustation: A very heady, intoxicating nose full of mead, fresh cherry bark, and quince lead a fresh and crisp sparkling wine full of apple and pear fruit. The mousse is creamy and fine with a lingering finish of honeyed almonds.

3. Domaine Xavier et Agnès Amirault, **Les Quarterons Brut**, NV, CRÉMANT DE LOIRE, Sparkling

Note reçue: **93/100**
Notes de dégustation: Big bubbles carry lush, honeyed flavors of ripe fruit - quince, yellow apple, and bartlett pear - through to a long, chalky finish that has a lemon and lime zest acidity to balance out the richness of the rich fruit profile.

4. Domaine Xavier et Agnès Amirault, **Le Fondis**, 2017, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Red

Note reçue: **93/100**
Notes de dégustation: Show classical aromas of pipe tobacco, green peppercorn, worn leather, fresh raspberry, red plum, and a slight but pleasant medicinal note. The palate is refined and shows elegant tannins with ripe flavors wild berry fruit and savory herbs.

5. Domaine Xavier et Agnès Amirault, **Le Clos des Quarterons Vieilles Vignes**, 2018, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Red

Note reçue: **92/100**
Notes de dégustation: Pouring a deep violet in the glass with ruby edges, the aromas are expressive with notes of dried cranberry, sorrel, and tomato vine. In the mouth, flavors of roses and lemongrass are uplifted by tart berries. The finish is dry and clean.

6. Domaine Xavier et Agnès Amirault, **Les Quarterons**, 2018, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Red

Note reçue: **91/100**
Notes de dégustation: Light smoke and cured meat notes add a savory undertone to the black fruit aromas of this inky wine. In the mouth the fruit is ripe, bursting with black and red raspberries followed by green bell pepper. The texture is soft through the finish.

Terre de Vins

N°72 de Terre de Vins
1er JUILLET 2021
Par Jean-Michel Brouard

SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

Reconnue comme appellation dès 1937, Saint-Nicolas-de-Bourgueil offre un terrain de jeu magnifique au cabernet franc. Les 128 lieux-dits et hameaux sont autant de composantes d'une mosaïque qui révèle trois grands terroirs : des graviers limoneux, des sables et graviers ainsi que du tuffeau

Adresses en page Carnet

PAR JEAN-MICHEL BROUARD
Journaliste

DOMAINE DE LA COTELLERAIE AB
LES PERRUCHES 2019 (13 €)

Ces Perruches sont situées sur une couche épaisse de graviers argilo-siliceux sous laquelle l'on trouve de la crasse de fer. Les vignes présentent un bel âge, pas moins de 25 ans. Épanouies, elles donnent un vin à la robe soutenue et, dès le premier nez, une vraie puissance aromatique marquée par une explosion fruitée. Fruits rouges et noirs s'associent pour apporter beaucoup de complexité, à laquelle s'ajoutent de fines notes épicées naissantes à l'aération. Puis le vin virevolte en bouche, porté par des tanins velouté qui impriment une vraie délicatesse. La fluidité est évidente, le milieu de bouche n'en est pas moins doté d'un corps plein. Belle matière et toucher de bouche suave qui emporte l'adhésion jusqu'à la finale longue. Du bel ouvrage.

FRÉDÉRIC MABILEAU
LES POULLÈRES 2018 (12 €)

Un maître-mot ici : franchise. Ce vin livre une partition qui fait honneur au terroir de sables graveleux dont il provient. N'allez pas attendre une densité folle, des muscles saillants et de l'épaisseur. Son charme est ailleurs. Sa robe est éclatante, le premier nez profond, assez sauvage mais agréablement fruité. L'impression est celle d'un beau panier d'été qui mêlerait quelques mûres et des framboises charnues. La bouche étire ensuite un registre empreint de délicatesse, la matière fine ne s'impose pas. Mais quelle sensation aérienne ! L'acidité bien intégrée porte un vin aux tanins discrets. Un cabernet franc très charmeur qui donne envie d'y revenir encore et encore. D'un accès facile, il jouera aisément les caméléons à table.

DOMAINE AMIRAULT – CAVE DU VAU-RENOU
LE VAU RENOU 2017 (22,90 €) AB DEMETER

Dès le nez, le vin paraît sérieux dans le meilleur sens du terme. La précision de son aromatique fruitée est très nette, mâtinée d'épices douces accentuant son potentiel charmeur. Issu d'une parcelle de tuffeau et d'une parcelle d'argiles vertes à silex, le vin en tire le meilleur des deux mondes. Et, tout de suite, son équilibre souverain interpelle. Dès l'attaque, le vin est bien présent, chaque élément est parfaitement à sa place. La structure tannique est juste, très suave, le fruit est d'une précision redoutable. On ressent une force sereine en le buvant, comme si le vin avait conscience de sa belle constitution. Son élevage long (24 à 30 mois en partie en amphores) n'y est pas étranger. On l'imagine sur de beaux plats travaillés où son allonge fera merveille.

CAVE BRUNEAU DUPUY - SYLVAIN BRUNEAU AB
CUVÉE RÉSERVE 2018 (12 €)

Voilà une cuvée qui affiche beaucoup de largeur. On n'est pas surpris que les vignes de 60 ans s'épanouissent sur des coteaux argilo-calcaires exposés plein sud. De prime abord, des fruits rouges éclatants séduisent immédiatement ! Mais sa vraie nature se révèle en bouche. De la matière, il y en a. Et ça ne fait pas semblant ! La mâche tannique est assumée, avec une expressivité peut-être un peu vive en finale. Mais justement, c'est ce qui donne au vin un côté rock qui passe par une fin de bouche très charnue dotée d'une pointe astringente. Il faudra lui trouver un mets à la hauteur en termes de densité, mais son grand caractère fera alors merveille. Une cuvée fière de ce qu'elle est.

120 Terre de Vins

Reconnue comme appellation dès **1937**, Saint-Nicolas-de-Bourgueil offre un terrain de jeu magnifique au cabernet franc. Les 128 lieux-dits et hameaux sont autant de composantes d'une **mosaïque** qui révèle **trois grands terroirs**: des graviers limoneux, des sables et graviers ainsi que du tuffeau.

DOMAINE AMIRAULT - CAVE DU VAU RENOU

LE VAU RENOU 2017 (22,90€) AB DEMETER

Dès le nez, le vin paraît sérieux dans le meilleur sens du terme. La précision de son **aromatique fruitée** est très nette, matinée d'épices douces accentuant son potentiel charmeur. Issu d'une parcelle de tuffeau et d'une parcelle d'argiles vertes à silex, le vin en tire le meilleur des deux mondes. Et, tout de suite, son **équilibre souverain** interpelle. Dès l'attaque, le vin est bien présent, chaque élément est parfaitement à sa place. La structure tannique est juste, très suave, le fruit est une précision redoutable. On ressent une force sereine en le buvant, comme si le vin avait conscience de sa belle constitution. Son élevage long (24 à 30 mois en partie en amphores) n'y est pas étranger. On l'imagine sur de beaux plats travaillés où son allonge fera merveille.

Revue Falstaff
Août 2021

94. Bio 2017 Les Gravilices, AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Le Clos des Quarterons

94. Bio 2019 La Ferme des Fontaines, AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Le Clos des Quarterons

93. Bio 2018 'Les Quarterons', AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Le Clos des Quarterons

93. Bio 2017 "Vieilles Vignes", AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Le Clos des Quarterons

Le Parisien

Le Parisien (Week-End),
n°23911
16 juillet 2021
Par Éric Delon

Sur la route des vins de la Loire

De Chinon à Vouvray, deux charmants villages distants de 60 kilomètres, les routes de la Touraine permettent de découvrir, au détour de paysages d'une beauté spectaculaire, des crus exceptionnels, qui témoignent de la diversité des cépages et des terroirs.

38 | VIRÉE INSPIRÉE

SUR LA ROUTE DES VINS DE LA LOIRE

De Chinon à Vouvray, deux charmants villages distants de 60 kilomètres, les routes de la Touraine permettent de découvrir, au détour de paysages d'une beauté spectaculaire, des crus exceptionnels, qui témoignent de la diversité des cépages et des terroirs.

PAR ÉRIC DELON

VOUVRAY
TOURS
LE MANS à 100 km
La Loire
CHINON
La Vienne
SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

9 h Une vue royale
A Chinon, depuis l'imposante statue de Rabelais, natif de la région, qui trône quai Jeanne-d'Arc face à la Vienne, on aperçoit la forteresse royale, posée sur un éperon escarpé qui abrita des épisodes fameux de l'Histoire franco-anglaise. Du XIIe au XVe siècle, rois de France et d'Angleterre contribuèrent à en faire une place forte du vin en l'imposant à la cour. Construit contre la roche jusqu'aux rives du fleuve, le centre-ville aligne une belle collection d'hôtels particuliers, d'églises et de bâtisses médiévales en tuffeau, cette pierre calcaire typique du Val de Loire.

11 h Une perle souterraine
On pénètre dans les caves Plouzeau, creusées dès le XIe siècle sous la forteresse. Acquis par sa famille en 1976, ce vignoble de plus de 30 hectares a été converti en bio par Marc Plouzeau lorsqu'il l'a repris, en 1999. Durant la dégustation, on craque pour un blanc pétillant, baptisé Perle sauvage. Visite libre de la cave et dégustation gratuite.

Caves Plouzeau, 94, rue Haute-Saint-Maurice, Chinon. Plouzeau.com

12 h 30 Une balade en calèche
Direction le domaine de Noiré, où Odile et Jean-Max Manceau produisent, sur 17 hectares, un vin subtil, en biodynamie, cette méthode d'agriculture qui prend notamment en compte l'influence des rythmes lunaires et planétaires. Tito et Tiberd, leurs deux solides percherons, se tiennent prêts pour une balade en calèche dans les vignes. Tout en menant ses chevaux d'une main alerte, Jean-Max est intarissable sur l'histoire de Chinon et les spécificités de ses sols. Après la promenade, on se retrouve en bord de Vienne pour un délicieux pique-nique. Comptez 90 euros par personne pour la journée.

Domaine de Noiré, 110, rue de l'Olive, Chinon. Domainedenoire.com

15 h Une visite au milieu des plantes
A l'entrée du village de Saint-Nicolas-de-Bourgueil, haut lieu de la viticulture ligérienne, réputé pour ses rouges racés, se trouve le domaine du Clos des Quarterons, berceau de la famille Amirault depuis six générations. Ici aussi, on a pris le parti de la biodynamie. Dans le jardin, à

| 39

Étape incontournable du circuit des châteaux de la Loire, la forteresse royale de Chinon se dresse sur un éperon rocheux tout près des vignes (ci-g.). Pour voir de plus près celles du domaine Alain-Robert, il est possible de déguster des crus avec l'hôte, Myriam Fouasse-Robert, tout en admirant le coucher de soleil (ci-dessus).

côté d'une élégante amphore, se succèdent des carrés de plantes médicinales (valériane, ortie, pissenlit...) qui sont infusées, dynamisées et appliquées dans les vignes comme traitement naturel (10 euros la visite du Jardin des arômes, suivie d'une dégustation).

Domaine Amirault, 46, avenue Saint-Vincent, Saint-Nicolas-de-Bourgueil. Domainemamirault.com

17 h A vélo jusqu'à Vouvray
On loue un VTT à Tours pour suivre la piste cyclable qui longe la Loire. A Rochecorbon, on grimpe parmi les splendides vignes de Vouvray. Là, Vincent Delaby, le guide, s'arrête pour détailler les soins qu'elles requièrent (taille, ébourgeonnage, binage...). On pénètre ensuite dans l'étonnante cave troglodyte du XVe siècle du domaine Bourillon-Dorléans. Ses galeries ont été sculptées par des artistes tourangeaux. On y déguste un vouvray sec, complexe et minéral, baptisé Oppidum, puis La Bourdonnerie, un demi-sec ample et voluptueux, avant de succomber au Moelleux rigolo, le tout sous la houlette du propriétaire des lieux, Frédéric Bourillon. Comptez 49 euros par personne pour une demi-journée à vélo avec un guide.

Vinoloire.fr

19 h 30 Un festin au crépuscule
On clôt l'après-midi à Chançay, au domaine Alain-Robert, au milieu de paysages merveilleux inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco. Myriam Fouasse-Robert nous donne rendez-vous entre deux rangées de vignes, où elle a installé une jolie table. On se régale des spécialités locales (rillons, fromage Sainte-Maure-de-Touraine, nougats de Tours) et des vins du domaine en regardant le soleil se coucher (comptez 40 euros par personne pour la soirée). A la nuit tombée, on s'offre un repos bien mérité dans l'une des deux chambres, spacieuses et calmes, du domaine du Clos de l'Épinay, situé non loin (chambre double à partir de 75 euros), à Vouvray. Outre les dégustations, les propriétaires proposent des randonnées pédestres. Une idée d'activité pour le lendemain.

Domaine du Clos de l'Épinay, Vouvray. Rdvdansleslignes.com

LE SAVIEZ-VOUS ?
« Ce bon vin breton, qui poinct ne croist en Bretagne, mais en ce bon pays de Véron », précisait Rabelais dans *Gargantua* – véron étant une partie de l'appellation chinon. L'auteur parlait du cabernet franc, le cépage emblématique de la région. Originaire du Pays basque espagnol, son implantation en Val de Loire remonterait au XIe siècle.

15h Une visite au milieu des plantes

À l'entrée du village de Saint-Nicolas-de-Bourgueil, haut lieu de la viticulture ligérienne, réputé pour des rouges racés, se trouve le domaine du Clos des Quarterons, berceau de la famille Amirault depuis six générations. Ici aussi, on a pris le parti de la **biodynamie**.

Dans le jardin, à côté d'une élégante amphore, se succèdent des **carrés de plantes médicinales** (valériane, ortie, pissenlit...) qui sont infusées, dynamisées et appliquées dans les vignes comme **traitement naturel** (10 euros la visite du Jardin des arômes, suivie d'un dégustation).

L'ÉPICENTRE
L'ACTU ÉCO. & SOCIÉTALE DU VAL DE LOIRE

L'épicentre
Journal économique et sociétal du Val de Loire
Août 2021

Six générations se sont ainsi succédées sur ce domaine de 35 hectares de vignes et de champs, au coeur de **Saint Nicolas de Bourgueil**. "Autrefois, en plus de la vigne, on cultivait ici la réglisse, les asperges, le tabac, les pommes et les poires, explique Audrey, en charge de la comm. du domaine, et même les champignons dans les **caves troglodytes**".

Le domaine Amirault fera son retour à la **polyculture**, cette fois dans une **dynamique bio**. "Il s'agit de comprendre et d'anticiper, poursuit Audrey. Aller dans le sens de la biodynamie, en **élevant la vigne dans son environnement**, avec les insectes, l'eau et la flore qui l'entourent, jusqu'à prendre en compte la position des planètes".

20 LE DOSSIER

MUTATION AGRICOLE

Faire autrement, c'est possible

Didier Bouillon exploite 300 ha céréales en Eure et Loire en Gaec. Cette année, il entame une culture de lavande et travaille à un projet de distillerie environnementale.

« Je fais beaucoup d'essais, avec un mode de production différent de tous les autres, sans chaux ni potasse depuis douze ans », Didier travaille avec des bactéries, ce qui lui permet de moins arroser, et d'être économe en intrants. Pour cela, il a même créé une plateforme d'essai il y a huit ans. « Gamin, je voyais les truites de ma rivière disparaître, alors j'ai mis dix mètres en herbe au bord de la rivière ». Étonnamment, certains agriculteurs voisins ont peur de sa façon de faire, craignant qu'elle génère de nouvelles normes. « Mais de toute façon, dit-il, ces normes arrivent sans moi. »

Le choix du Clos des Quarterons

Cheveux frisés grisonnants, bermuda T-shirt, Xavier Amirault donne le ton bobo-cool mais ménage bien son effet. Ses deux ânes, Cab et Franc (pour Cabernet Franc), le lui rendent bien, bichonnés qu'ils sont sur la propriété familiale. Mais ne vous y trompez pas, le Domaine Amirault n'a rien d'une exploitation de néo-ruraux en mal d'expérience paysanne. Xavier a repris les rênes de l'exploitation à la suite de son frère Thierry, qui en avait fait de même après le paternel ! Six générations se sont ainsi succédé sur ce domaine de 35 hectares de vignes et de champs, au cœur de St Nicolas de Bourgueil. « Autrefois, en plus de la vigne, on cultivait ici la réglisse, les asperges, le tabac, les pommes et les poires, explique Audrey, en charge de la comm. du domaine, et même les champignons dans les caves troglodytes ». Mais dans les années 70, la polyculture ne trouvant plus son équilibre, la vigne s'est imposée, avec un certain succès d'ailleurs.

Retour à la polyculture dans une dynamique bio

En 2011, de retour des États-Unis, Xavier prend les commandes, mais avec sa vision des choses. Le Domaine Amirault fera son retour à la polyculture, cette fois dans une dynamique bio. « Il s'agit de comprendre et d'anticiper, poursuit Audrey. Aller dans le sens de la biodynamique, en élevant la vigne dans son environnement, avec les insectes, l'eau et la flore qui l'entourent, jusqu'à prendre en compte la position des planètes ».

Et pour ne rien laisser à l'abandon, la ferme des Fontaines est en cours de réhabilitation. Ce patrimoine familial en pierre de Tuffeau trône depuis 150 ans au cœur du domaine. C'est autour d'elle que s'organise la polyculture sur 17 ha, ainsi que l'accueil des oies et des poules, des ânes, des chèvres et de moutons. Dans la cave souterraine du Vaurenou, bouteilles, barriques, tonnes et amphores se côtoient. C'est le domaine de Marion, maître de chai.

On ne badine pas avec la culture responsable

Du Clos des Quarterons sortent chaque année 200 000 bouteilles, dont 20% sont exportées vers les États-Unis, le Canada, la Suède ou Taïwan. Un tour de force que l'on doit à la rigueur implacable du patron. Le short n'interdit rien, il est même pratique pour aller dans les vignes avant de rejoindre le bureau. Xavier dirige son entreprise agricole d'une quinzaine de salariés. Le tout en bio, avec la foule de labels et de certifications qui l'accompagnent, et qu'il faut justifier à la DGCCRF, aux douanes, ou à Ecocert.

Qu'importe, semble dire l'équipe qui porte cet engagement, l'agriculture vit ainsi et répond à la demande. « On le voit avec les gens qui viennent au chai, qui s'interrogent et en redemandent. Fastidieux, oui, mais tellement en adéquation avec nos convictions ».

Xavier Amirault exploite le Clos des Quarterons à Saint-Nicolas de Bourgueil.

On ne badine par avec la culture responsable.

Du Clos des Quarterons sortent chaque année 200 000 bouteilles, dont 20% sont exportées vers les USA, le Canada, la Suède ou Taïwan.... Xavier dirige sont entreprise agricole d'une quinzaine de salariés. Le tout en bio, avec la foule de labels et de certifications qui l'accompagnent, et qu'il faut justifier à la DGCCRF, aux douanes, ou à Ecocert.

Qu'importe, semble dire l'équipe qui porte cet engagement, l'agriculture vit ainsi et répond à la demande. "On le voit avec les gens qui viennent au chai, qui s'interrogent et en redemandent. Fastidieux, oui, mais tellement en adéquation avec nos convictions".

Septembre 2021

Le Clos des Quarterons
Vieilles Vignes - 2018

15 à 20€

Installé en Touraine occidentale sur une terrasse ancienne de la Loire, ce domaine, dans la même famille depuis six générations, est bien connu des lecteurs du Guide pour ses Saint-Nicolas-de-Bourgueil. Agnès et Xavier Amirault - qui a pris la suite de son frère Thierry en 2011 - exploitent aujourd'hui 37 ha de vignes en agriculture biologique et biodynamique.

Vieillie 15 mois en demi-muids, cette cuvée offre une **olfaction fruitée** discrètement soutenue par un **boisé élégant.** Franc à l'attaque, doté de tanins fondus et d'un bon volume, le palais fait écho au nez avec ses arômes fruités et torréfiés. Une petite sévérité marque encore la finale et appelle la garde.

2023 -2027

HIVER 2021
Par Manuel Desbois

CRÉMANTS - Le grand huit de la fine bulle

"Il vaut mieux parfois avoir un crémant fait sur une petite surface et bien travaillé qu'un champagne de grande marque".

Vin effervescent de fête par excellence, le crémant est souvent comparé au champagne. Proche dans sa fabrication, il est assez différent dans son origine et la variété de cépages qui peuvent le constituer, grâce aux huit régions où il est élaboré.

Crémant de Loire, Agnès et Xavier Amirault

60% Chenin, 30% Chardonnay et 10% cabernet franc.
Couleur jaune aux reflets orangés, bulles assez fines, voire discrètes.
Au nez, la pêche et le miel dominent. En bouche, le crémant affirme des notes de fruits mûrs et de fruits confits. Je l'imagine accordé avec un dessert comme des pêches rôties, sorbet au lait d'amande et émulsion miel. Cela permettrait de finir en douceur de repas, en dégraissant le miel et la pêche du plat.

> 15€