

Balade au fil des vins de Loire

REPORTAGE | Notre reporter a enfourché sa bicyclette pour une virée de 180 kilomètres d'Amboise à Saumur, en passant par Vouvray, Chinon et Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

Au programme : beaux domaines, tables savoureuses et expériences originales

INDRE-ET-LOIRE, MAINE-ET-LOIRE -
envoyée spéciale

La Loire offre cette magie : parcourir 180 kilomètres à vélo en quatre jours, entre Amboise et Saumur, admirer la vue sur le fleuve et, de temps à autre, bifurquer de quelques kilomètres, en grimpant un peu, afin de visiter des domaines viticoles de qualité. Dans les appellations montlouis, vouvray, saumur-champigny, chinon, saint-nicolas-de-bourgueil et saumur. Ce périple, nous l'avons fait, et avons rédigé notre journal de bord. En route !

Jeudi 1^{er} juin, 9 heures : d'Amboise à Montlouis-sur-Loire

Se réveiller avec la vue sur le château d'Amboise, peinte par Léonard de Vinci en 1517. « *C'était notre premier client* », plaisante Franck Perronin, propriétaire avec sa femme, Laurence, du gîte Les Terrasses royales, qui porte bien son nom tant le panorama sur la ville en contrebas donne le sentiment de dominer le monde. Pour accompagner le repas de la veille, ils ont sorti les bouteilles de leur mariage, qui a eu lieu un mois plus tôt : un vouvray « fines bulles » de chez Boutet Saulnier – « *Nous avons cherché longtemps avant de choisir celui-ci, artisanal et en conversion bio* », précise le jeune marié – et un chinon rouge, cuvée « Les Blancs Manteaux » du

réputé domaine de la Noblaie. Le ton est donné, ici on boit local.

Je vais au plus simple pour mon voyage vers Saumur : un tronçon de « La Loire à vélo », la véloroute la plus fréquentée d'Europe (1,8 million de cyclistes en 2022), qui relie Nevers à Saint-Nazaire. Pour la non-sportive que je suis, l'entreprise Rouelib dégote un biclou à assistance électrique, garanti sans transpiration. Il me propulsera fièrement le long des 180 kilomètres de mon parcours, sur bitume, chemins de terre et parfois de graviers, sans jamais faiblir.

Le long du fleuve, je prends le temps d'écouter les oiseaux, de regarder deux pêcheurs se débattre avec le moteur de leur barque, en panne. Et surtout de saluer les rares cyclistes qui croisent mon chemin. J'avale moins de 10 kilomètres et me voici à Montlouis-sur-Loire, au domaine de Lise et Bertrand Jousset. Depuis 2017, le couple a transformé une pièce en bar à vins. Mais cette année, c'est relâche. « *Depuis le Covid, on a du mal à trouver un cuisinier, soupire le vigneron. On ne veut pas se contenter de servir une tranche de pâté pour accompagner le vin, on voudrait quelqu'un qui puisse proposer des tapas maison.* »

Le domaine de 7 hectares voit principalement défiler des connaisseurs. La veille, c'étaient des Anglais, attirés par le souvenir ému d'une bouteille goûtée dans un restaurant londonien. Puis des Danois, eux aussi séduits dans leur pays par la cuvée phare des Jousset, « Premier Rendez-Vous ». « *Certains repartent avec trois cais-*

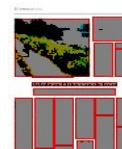
ses dans le coffre de leur voiture, d'autres avec trois bouteilles sur le porte-bagage du vélo, précise Bertrand Jousset. *Ils n'hésitent plus à se faire livrer le reste.* » Le domaine n'a pas besoin de communiquer. Il peut compter sur deux atouts : la qualité des vins et l'aimant à touristes que sont les châteaux de la Loire. « *C'est un alignement des planètes. Le tourisme patrimonial se superpose à la renommée grandissante des chemins de montlouis* », se réjouit le vigneron, attablé pour le déjeuner au Berlot, surnommé « la cantine des vigneron » du fait de sa carte des vins pointue et de sa cuisine soignée, prisées des producteurs de Montlouis.

Jeudi 1^{er} juin, 14 heures : de Montlouis-sur-Loire à Vouvray

Juste à côté du restaurant, face à l'eau, je tombe sur La Cave insolite, tenue par Manuela Chidaine, épouse de François, grand vigneron du coin. Locaux et touristes s'y succèdent pour dénicher une pépite. Ouverte en 2000, cette cave à vins servait initialement de caveau de dégustation pour les bouteilles du couple. Désormais, on y trouve leurs cuvées mais aussi celles de leurs amis, de la Loire (pour les trois quarts) et d'ailleurs – uniquement des vigneron de renom dont certains crus sont difficiles à trouver dans le commerce.

L'adresse est connue des amateurs : Manuela Chidaine se souvient avoir accueilli il y a quelques jours des Américains, des





Suisses, des Mexicains, des Brésiliens. La vigneronne me confie aussi qu'une des routes de «La Loire à vélo» passe entre ses parcelles du Clos du Breuil et du Clos Hubert, qui voient filer les cyclistes depuis dix ans. Elle apprécie les discussions improvisées avec ceux qui s'engagent au bord des vignes, mais elle regrette de devoir régulièrement ramasser les emballages, papiers et bouteilles d'eau jetés par les indéclicats.

La Cave insolite a de quoi réjouir quelques œnophiles avertis. L'œnotourisme, lui, a besoin d'attirer beaucoup plus de monde. La Cave de Vouvray, coopérative de vingt-quatre viticulteurs, l'a bien compris. Je traverse la Loire et grimpe un peu – les vignes se plaisent mieux sur les coteaux – pour atteindre le bâtiment taillé dans une carrière de tuffeau. Inscrite au programme de tour-opérateurs américains et canadiens, la coopérative accueille chaque année 30 000 clients. Plusieurs activités sont proposées, de la dégustation à l'aveugle à la visite guidée «Au cœur de Vouvray», axée sur la géologie. Pour ses 70 ans, la cave a inauguré au printemps un escape game dans les profondeurs du tuffeau. «*Les joueurs participent à une enquête rattachée au vin, à l'histoire, au patrimoine de Vouvray*», raconte Emmanuelle Foulon, responsable de l'œnotourisme pour la Cave de Vouvray.

Les week-ends du printemps ont explosé les compteurs – plus 25 % de visites par rapport à l'an dernier. «*L'escape game attire des personnes qui ne seraient jamais venues pour le vin, des Tourangeaux qui ne pensent pas au tourisme local. C'est une façon de les relier à leur terroir.*» Les visiteurs repartent souvent avec des bouteilles, d'une valeur moyenne de 50 euros. «*La cave étant référencée sur des circuits à vélo, il n'est pas rare que des cyclistes passent goûter les vins et reviennent char-*

ger leur voiture à la fin du séjour», confie Emmanuelle Foulon.

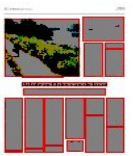
Pour terminer ma journée, je file vers Les Gueules noires, restaurant au jardin-terrasse ravissant, à l'image des plats : le lieu jaune ikejime mûré dix jours sauce ponzu, avec purée d'artichaut et asperges, s'acoquine avec un vovray sec de François et Julien Pinon. A 2 kilomètres, le Clos Baudoin loue deux coquettes chambres troglodytes. Julie Martin y propose des petits déjeuners «spécial cycliste». Son conjoint, Nicolas Martin, travaille aux côtés de Vincent Carême, vigneron emblématique de Vouvray. Et exploite pour son compte 50 ares du domaine, dont il tire une cuvée confidentielle, «Extrait de Sicot», à la minéralité fulgurante.

Vendredi 2 juin, 9 heures : de Vouvray à Chinon

Direction Chinon, en passant par Tours, soit un peu plus de 60 kilomètres à pédales. Je longe d'abord la Loire sur sa rive droite, entre guinguettes et falaises de tuffeau. Mes yeux valsent de l'eau à la pierre, sous les pépiements. A Tours, je traverse puis rejoins le Cher. Il n'y a plus de vignobles. Je croise en revanche des champs de céréales couverts de coquelicots. Cette fleur, sensible aux pesticides, avait quasiment disparu et son retour est un signal fort quant à la biodiversité de la région. Une quinzaine de kilomètres plus loin, à la confluence du Cher et de la Loire, le paysage redevient sauvage, les échassiers succèdent aux familles de cygnes. Je regrette de ne pas avoir une paire de jumelles et davantage de temps...

En revanche, en France, on prend toujours le temps pour déjeuner. J'ai réservé à La Cabane à matelot, à Bréhémont. Les quelques tables et la paire de transats tutoient la Loire, d'où le pêcheur Romain Gadais, associé avec le





chef Ambroise Voreux, tire de quoi alimenter la carte. Le lieu mélange slow food et gastronomie dans l'assiette, et puis local et branché dans le verre. D'ailleurs, le sommelier Raphaël Le Coz, passé par les palaces parisiens, est revenu sur sa terre natale pour mettre en avant le talent des vignerons de Loire. Il escorte en liquide doré la farce de brême toastée, l'aspe cru mariné, le mulot cuit sur peau ou le silure marbré au nori.

Pour rejoindre Chinon, je dois traverser la rafraîchissante forêt domaniale, gentiment vallonnée. Je ne croise personne. Ah, si, un renardeau ! Puis je fais, en silence, la course avec une fauvette à tête noire avant d'atteindre le domaine Grosbois. Sur place, l'équipe s'affaire autour des finitions d'un bâ-

DOMAINES VITICOLES VISITÉS

DOMAINE LISE ET BERTRAND JOUSSET

36, rue des Bouvineries,
Montlouis-sur-Loire (37).
Tél. : 02-47-50-70-33

CAVE DE VOUVRAY
38, rue de la Vallée-Coquette,
Vouvray (37). Tél. : 02-47-52-75-03

DOMAINE GROSBOIS
Le Pressoir, Panzoult (37).
Tél. : 02-47-58-66-87

**DOMAINE PIERRE
ET BERTRAND COULY**
Rond-point des Closeaux,
route de Tours, Chinon (37).
Tél. : 02-47-93-64-19

GÉRARD MARULA
4 Pissot, Thizay (37).
Tél. : 06-89-97-08-98

DOMAINE DE ROCHEVILLE
Chemin des Hauts-de-Valbrun,
Parnay (49).
Tél. : 02-41-38-10-00

**CLOS DES QUATERONS-
DOMAINE AMIRAULT**
46, avenue Saint-Vincent,
Saint-Nicolas-de-Bourgueil (37).
Tél. : 02-47-97-75-25

MAISON BOUVET-LADUBAY
11, rue Jean-Ackerman,
Saumur (49). Tél. : 02-41-83-83-83

MANGER, BOIRE ET DORMIR

GÎTE LES TERRASSES ROYALES
21, rue Destouches, Amboise (37).
Tél. : 06-88-44-01-45

RESTAURANT LE BERLOT
2, place François-Mitterrand,
Montlouis-sur-Loire (37).
Tél. : 02-47-56-30-21

CAVISTE LA CAVE INSOLITE
30, quai Albert-Baillet,
Montlouis-sur-Loire (37).
Tél. : 02-47-45-19-14

RESTAURANT LES GUEULES NOIRES
66, rue de la Vallée-Coquette,
Vouvray (37). Tél. : 02-47-52-62-18

CHAMBRES D'HÔTE CLOS BAUDOIN
2, rue de la Vallée-de-Nouy,
Vouvray (37). Tél. : 06-22-75-72-09

RESTAURANT LA CABANE À MATELOT
19, avenue du 11-Novembre,
Bréhémont (37). Tél. : 09-51-30-22-68

RESTAURANT VERVERT
7, place du Mail, Montsoreau (49).
Tél. : 02-41-52-34-89

La région a deux atouts : ses vins et ses châteaux, vrais aimants à touristes

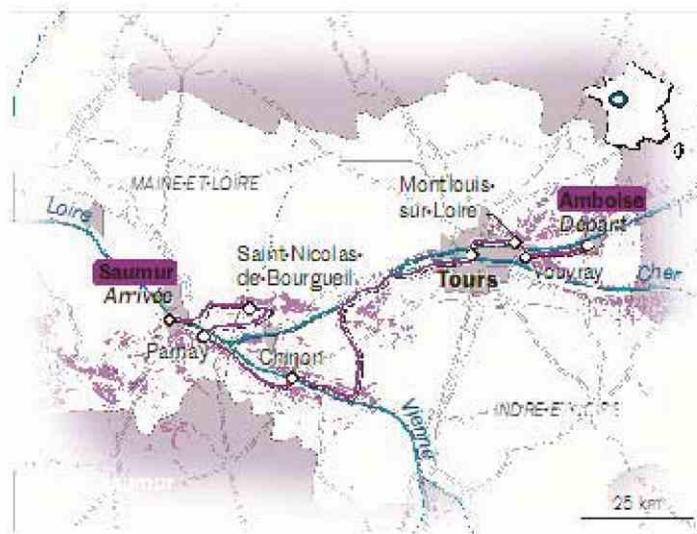
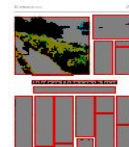




Entre Vouvray et Tours, le 3 juin.

ESTELLE LESUR-BOURGEOIS/HANS LUCAS POUR « LE MONDE »





timement qui deviendra, cet été, une salle de dégustation et d'accueil pour des soirées. L'œnotourisme est en pleine explosion. Nicolas Grosbois propose déjà des séjours immersifs de trois jours avec deux gîtes en bordure du domaine, et il en construit deux autres pour 2024. «*Le projet a une dimension aussi sociale que culturelle, raconte le vigneron. Nous nous devons de faire vivre l'endroit, de garantir son avenir en le rendant attirant.*»

Nicolas me montre comment, en deux ans, il a transformé le domaine en ferme viticole, avec une activité de maraîchage, une autre d'élevage de vaches et de cochons. Les habitants du coin viennent acheter des cagettes de viande, de fruits et de légumes. Ses rataouilles, soupes, pâtés et rillettes sont confectionnés avec le même soin que les excellents chinons estampillés Grosbois. L'an prochain, trois braseros seront installés à côté de la salle de dégustation pour permettre de faire griller la viande sur place et de l'avaler avec un verre de vin. Le circuit court poussé au maximum. «*Les gens viendront pour le*

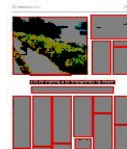
vin et resteront pour le côté holistique de la ferme», espère celui dont le talent est salué par tous les guides. C'est mérité!

Samedi 3 juin, 8h30: Chinon

Le domaine Pierre et Bertrand Couly, à l'entrée de la ville, ouvre le bal. Personne ne peut rater le chai cylindrique ultramoderne, rouge métallisé, qui se dresse au rond-point. Il est sorti de terre en 2009, comme un signal du développement de l'œnotourisme dans la région. «*On a essayé les plâtres, se remémore Bertrand Couly, 62 ans. L'idée de créer un chai contemporain à l'entrée de la ville a été jugée scandaleuse, mais l'emplacement est idéal pour les touristes. Et on fait payer les visites, ce qui était révolutionnaire. Mais on a voulu créer une prestation soignée, avec un personnel disponible tous les jours. Jusqu'à 20 heures s'il le faut.*»

Aujourd'hui, le domaine cumule les récompenses «*Cave d'excellence*» et les référencement dans les classements d'œnotourisme. Au point de réaliser 60% des ventes de vin sur le domaine. Bertrand Couly a ouvert une voie dans laquelle tous les vigneron de la région s'engouffrent. «*Recevoir du public fait beaucoup évoluer, constate-t-il. On apprend à conseiller, on découvre ce que les gens aiment et ça aide à concevoir son travail différemment.*» En 2017, son fils, Vincent Couly, le rejoint et crée le premier escape game viticole. Succès fulgurant. Le domaine de 20 hectares continue à innover. Cet été, des parcours en autonomie dans les vignes, des dégustations vins et fromages (neuf accords) et vins et chocolats (sept accords conçus avec un chocolatier de Tours). Je vois surgir à 10 heures douze jeunes gaillards, réunis pour un enterrement de vie de garçon. Ils ont pris l'option visite dans les vignes, découverte du chai et dégustation. Moi, je file!





Samedi 3 juin, 14 heures : de Thisay à Montsoreau

Autre ambiance. D'œnotourisme, il n'est guère question chez Gérard Marula. Il travaille seul et ne se voit pas transformer son hectare de vignes en attraction Disneyland. Pourtant, on vient de loin pour le rencontrer. Car sa production est rare et très prisée des amoureux de belles bouteilles confidentielles. Il reçoit sur rendez-vous uniquement, « pour être sûr d'être disponible », précise-t-il d'une voix douce. On se contente donc du minimum : une table en bois, un verre, des bouteilles. Gérard Marula est généreux de son temps et explique ses vins, laisse le dégustateur appréhender son travail d'orfèvre. « *Le cabernet franc est un cépage de patience* », déclare l'amoureux de Jean Giono, auquel il rend hommage avec sa cuvée « Que votre joie demeure ». Que ce soit pour la délicatesse de la cuvée « Baconnelle », semblable à « *un nuage dans le ventre* », pour reprendre les mots de sa fille, ou la merveilleuse complexité de la cuvée « Les Gruches », je me sens privilégiée alors que le temps s'étire.

Je prolonge ma journée sur la terrasse du domaine de Rocheville, sur les hauteurs de Parnay, vaste ponton qui domine la verdure, tandis que le bâtiment qui la prolonge est semi-enterré. Un geste architectural remarquable pour un domaine de 17 hectares en appellation saumur-champigny, certifié bio, qui accueille des expositions et propose des visites, du chai contemporain aux caves troglodytes. L'endroit est beau, le vin soigné, les visiteurs nombreux. « *Certains jours, on ne parle qu'anglais* », s'étonne Marine Brouard, rompue à l'accueil des visiteurs du monde entier.

Et pour dîner ? On choisit le Ververt, à Montsoreau. Et on repart avec le souvenir ému d'une tarte aux champignons, sésame-soja et crémeux champignons à tout petit prix, accompagnée d'un

savoureux chenin d'Arnaud Lambert. La carte, élaborée par Hélène Guibrinet, est prolixe, orientée nature et furieusement appétissante. Il faudra revenir.

Dimanche 4 juin, 10h30 : Saint-Nicolas-de-Bourgueil

De l'autre côté de la Loire, en plein centre de Saint-Nicolas-de-Bourgueil, un « *Portes ouvertes* » incite à pénétrer dans le Clos des Quarterons, chez Agnès et Xavier Amiraault. Je me réjouis de trouver un garage à vélos abrité, tant le soleil brûle la selle. Le domaine joue les équilibristes entre le parcours œnotouristique bien huilé et l'espace de nature préservé. Un charmant jardin de plantes aromatiques borde l'entrée. La riche collection botanique regroupe 150 espèces, bases de tisanes pour entretenir les vignes, d'essences à renifler, à goûter ou juste à admirer. Audrey Wambre, responsable de l'œnotourisme, proteste : « *Vous devez partir dans deux heures ?*

Mais il en faut le double pour découvrir le domaine ! » Qu'à cela ne tienne, je le fais en courant, tout en téléchargeant leur nouvelle appli, qui répertorie les essences du jardin et propose un parcours-jeu détaillant le terroir des 58 parcelles, la biodynamie utilisée dans les vignes et les principaux arômes de la douzaine de cuvées.

Le Clos des Quarterons a remporté, l'an dernier, le Prix pédagogie et valorisation de l'environnement décerné par le magazine *Terre de vins*. « *On fait du militantisme doux, de la pédagogie sur la nature* », explique Audrey Wambre. Elle commence ses visites sur les coteaux, me fait tâter la terre, avant que nous nous enfoncions dans les grottes où vieillissent les vins. Une belle façon de montrer le lien entre les parcelles visitées et le contenu des barriques.

Ici, tout est possible, à la carte : dîner à la bougie, visite personna-

lisée et bientôt séjour immersif à la ferme des Fontaines, où pour l'instant les oies et les ânes sont les seuls hôtes. Nous revenons au caveau pour goûter ce que l'on a vu pousser. L'ensemble des bacs de plantes et du mobilier de jardin a été réalisé à partir de vieilles palettes. « *Pas besoin d'avoir de gros moyens pour accueillir, il faut d'abord l'envie de transmettre* », confie Audrey Wambre.

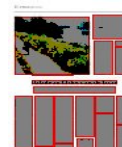
Dimanche 4 juin, 15 heures : Saumur

Autant finir avec les gros moyens ! J'arrive chez Bouvet Ladubay, mon étape finale à Saumur. D'un côté, leur impressionnant Centre d'art contemporain, en accès libre, de l'autre, la boutique et les caves, à visiter sur réservation. A faire avec une lampe frontale, pour silloner 8 kilomètres de galeries pas toujours éclairées. Avec 27 000 visiteurs par an, je ne m'étonne pas de trouver le caveau d'accueil rempli de groupes parlant trois ou quatre langues. Je m'incrute dans une famille de Québécois. Saumur est leur première étape en France, « *pour les châteaux*, explique la mère, *mais notre agence nous a dit qu'une visite de cave faisait partie des incontournables* ».

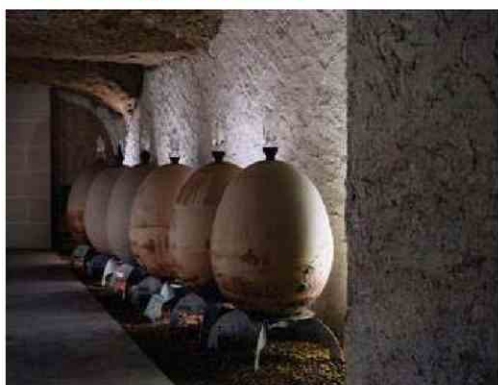
La maison est spécialisée depuis sa création, en 1851, dans les vins effervescents. Avec mes Québécois, je rencontre Emilie Vacante, qui mène les visites et les dégustations personnalisées. Elle nous explique la double fermentation des vins, égrène les anecdotes. Elle fait goûter cinq saumurs effervescents et crémeux à la famille, leur conseille un restaurant. Tandis qu'elle se dirige vers le groupe suivant, les parents la rattrapent : ils aimeraient savoir où trouver du Bouvet Ladubay au Québec ! Promis, elle va leur envoyer des adresses. C'est cela, aussi, l'œnotourisme : vendre du vin à 5 000 kilomètres de ses bases ! ■

OPHÉLIE NEIMAN





Une table en bois, un verre, des bouteilles : je me sens privilégiée alors que le temps s'étire



De g. à dr., la cave du Domaine de Rocheville, à Parnay. A Panzoult, Nicolas Grosbois parle de sa terre. Il conserve ses bouteilles anciennes dans une grotte naturelle.

ESTELLE LESUR-BOURGEOIS/HANS LUCAS POUR « LE MONDE »

