

Loire 2015 : satisfecit



Albin Roux a repris le domaine familial.

Fort honorable. Blancs très bons, rouges fruités et aimables, ce millésime s'en sort bien.

PAR JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

A lors, ce nouveau millésime ? Voilà la Loire devenue normande. Non pas par la magie d'un nouveau découpage administratif, mais par l'ambiguïté des réponses, une hésitation entre le oui et le non, une tendance au peut-être que la vox populi attribue aux habitants de cette belle région. Ainsi l'Angevin Antoine Aguilas : « 2015, c'est très bon. Certains disent année du siècle, mais on sort de trois millésimes assez moyens, alors on est contents... Cela dit, c'est vraiment dans la bonne moyenne. Je ne veux pas décevoir... Disons que c'est très bon ! » Le père d'Antoine, très impliqué dans les instances viticoles, lui a sans doute appris la prudence. Mais ce qu'il dit traduit l'ambiance générale. Après des millésimes compliqués, 2011, 2012, 2013, on ne peut que se réjouir des deux petits derniers, 2014 et 2015, même si l'accouchement fut difficile. Été 2015 : il fait chaud et sec, trop même. Certes, la vigne a besoin d'un petit stress

hydrique, une absence d'eau qui stoppe la croissance du végétal et lui permet de s'occuper du fruit lui-même. Mais point trop n'en faut. En 2015, on a frôlé le désastre : le raisin sec, déjà vieillard sans avoir connu le bel âge, un peu comme en 2003, l'année caniculaire. « Il a fait très chaud, mais sur une longue durée. En 2003, on a eu un gros coup de chaleur qui a tout brûlé ; en 2015, c'était beaucoup mieux réparti. C'est un millésime un peu solaire, les vins sont ronds, amples, mais ce n'est pas 2003 », dit Vincent Siret-Courtaud, vigneron à Quincy. Les premières pluies, survenues au chevauchement d'août et septembre, furent les bienvenues. Les premières, oui ! Les suivantes, on s'en serait bien passé. « On a eu un mois de septembre en deçà de ce qu'on espérait. Du coup, c'est moins concentré que 2014, plus intéressant sur des cuvées d'entrée de gamme à boire jeunes, tandis que les 2014 sont davantage de garde », commente Eric Santier (Domaine Dozon, repris en 2013), qui opérait à Chinon sa troisième vendange. « La pluie

était venue trop près des vendanges et avait gonflé les raisins, on a préféré perdre en volume et attendre le 1^{er} octobre pour commencer à vendanger. Les vents d'est ont concentré les raisins. On est vraiment contents du résultat », ajoute Rodolphe Gauthier, de Bourgueil. Des rouges bien fruités et plus aimables que les 2014 (qu'il convient d'oublier deux ou trois ans en cave) mais qui s'affirment au fil des mois et seront d'assez bonne garde. Et des blancs, superbes pour les anjous et les touraines, et déjà délicieux pour les muscadets – « C'était un gros boulot, il faut trier quand on ne veut rien ajouter dans les vins ! On est entre 11 et 11,8 degrés, ce qui nous convient parfaitement », dit Jo Landron. Du côté de Sancerre, on se montre prudent mais satisfait : « On avait peur du manque de fraîcheur après cet été chaud. On a joué sur les pressurages. Les jus les moins acides, on ne les a pas gardés », racontent Julien et Clément Raimbault. « On a peu de recul sur ce type de millésime chaud. Si ça dure, il va falloir s'adapter, on ne peut plus prendre de risque en frôlant la surmaturité, il faut préserver la fraîcheur ; cette adaptation sera peut-être le challenge de notre génération », conclut Mickaël Picard.

Succession. La Loire continue d'attirer les jeunes. Soit ils reprennent derrière les parents, après des expériences parfois lointaines, comme Albin Roux, qui s'est installé à 30 ans en début d'année, après trois ans passés en Asie à défendre des marques de cognac et d'armagnac. Soit ils créent un domaine de toutes pièces, comme Marielle Michot à Saint-Andelain : « J'ai commencé en 2014 sur 1,10 hectare de pouilly-fumé, j'ai repris une vigne familiale plus une parcelle à planter, aujourd'hui j'ai 3 hectares. » Soit ils rachètent, comme Eric Santier, pour qui « les temps sont encore difficiles, surtout après trois millésimes de faibles récoltes et la nécessité de raviver le fichier clientèle. » Cela n'empêche pas Eric de transmettre son métier. Il forme un jeune apprenti picard, Paul Dumez, venu au vin par goût, celui que lui ont transmis son père et son grand-père. Peut-être un futur vigneron de la Loire... ■

TOUTES LES DÉGUSTATIONS DE JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS SUR lepoint.fr