

SAUVIGNON BLANC: AROMATIQUE, VIVACITÉ ET MINÉRALITÉ...

PAR MICHEL THERRIEN, MD
THERRIEN.MICHEL@VIDEOTRON.CA
OMNIPRATICIEN / URGENTOLOGUE, CSSS DU NORD DE LANAUDIÈRE
COFONDATEUR DE LAPAULEE-ENLIGNE.COM; WINEBOY SUR FOUDEVIN.CA

SANCERRE: BERCEAU DU SAUVIGNON BLANC

Comment ne pas tomber amoureux de ce piton majestueux dominant la vallée de la Loire? Du haut de ces 350 mètres, cette cité aux allures médiévales nous donne l'impression d'être dans un labyrinthe tant ses rues et ruelles sont étroites et bordées de maisons hautes. C'est là que naît un des grands vins blancs français: le Sancerre. Cette appellation, située sur la rive gauche de la Loire, fait partie de Vallée de La Loire en termes de région viticole française, mais aussi de la région administrative du Centre et du département du Cher... Pourquoi faire simple lorsque l'on peut faire compliqué! Vraiment une région à visiter, et ce, à moins de 2 heures de Paris. Plusieurs collines et coteaux, dont les sommets peuvent aller jusqu'à 400 mètres, se trouvent tout autour du piton sancerrois, dont son hameau principal, Chavignol (et ses célèbres crottins).

L'APPELLATION SANCERRE EN CHIFFRES

Appellation dont on trouve des écrits datant du 6^e siècle. Vignoble essentiellement planté en rouge jusqu'à sa destruction par le tristement célèbre puceron phylloxera au 19^e siècle. Appellation d'origine contrôlée «sancerre-sauvignon» en 1936, puis appellation d'origine contrôlée «sancerre» en 1959 pour les 3 couleurs: blanc, rouge et rosé.

Environ 2800 hectares en production sur les 3600 classés... un peu comme Chablis, St-Émilion et Châteauneuf du Pape. Environ 400 vigneron et une cave coopérative. Quatorze communes dont Bué, Sancerre, Sury-en-Vaux, Ménétréol, Saint-Satur, et trois hameaux dont Chavignol et Amigny. Deux cépages: le sauvignon en blanc et le pinot noir pour rosé/rouge.

Un climat tempéré et continental. Soixante pour cent pour la consommation nationale française et le reste destiné à l'exportation. Production de 80 % de blanc, 17 % de rouge et 3 % de rosé.

LES CÉPAGES

Pinot noir pour les rosés et les rouges

On ne peut dissocier ce cépage de sa mère: la Bourgogne! Nous le retrouvons aussi en Champagne, dans le Jura et en Alsace pour ce qui est du territoire français. Bien entendu, son expansion se poursuit à l'étranger avec plusieurs bonnes expressions en Nouvelle-Zélande, en Autriche, dans le nord de l'Italie et aux États-Unis (Oregon et Californie).

Il s'exprime dans le sancerrois avec des cerises comme les griottes ou d'autres variations autour des cerises (marasquin, Kirsch, etc.), des petits fruits rouges, des fleurs et des notes épicées comme la

réglisse. Ce cépage donne une complexité aromatique incroyable et une caresse en bouche après quelques années en cave.

Sauvignon blanc

Aromatique, vivacité et minéralité... Tout est dit! Un cépage séduisant pour l'amateur, car facile à identifier à l'aveugle. Son berceau est la Loire: sancerre, pouilly-fumé, menetou-salon, reuilly, quincy. Il est utilisé en assemblage avec le sémillon et la muscadelle dans le bordelais (spécialement en Pessac-Léognan).

Le vin sancerrois sert de modèle ailleurs autour du globe: un peu en Italie (Frioul, Vénétie, Haut-Adige), aux États-Unis (souvent sous le nom de Fumé Blanc), en Australie (souvent sous le nom blanc fumé), au Chili, en Argentine et particulièrement en Nouvelle-Zélande (excellent dans la région de Marlborough).

Une robe or pâle l'habille avec parfois des reflets verdoyants ou grisâtres. Les agrumes (citron, pamplemousse, orange, lime, mandarine), les fruits exotiques (ananas, fruit de la passion, mangue, carambole, litchi, papaye), quelques fleurs et plantes (aubépine, genêt, chèvrefeuille, acacia, citronnelle), des notes herbacées et des notes minérales (fumée, craie, pierre à fusil) composent la complexité du bouquet. Le fameux «pipi de chat» et les notes d'asperges sont en fait des caractéristiques variétales de vendanges non suffisamment mûres. En bouche: un vin droit, une fraîcheur acidulée, non gras ou opulent. Un vin désaltérant par son équilibre acide et minéral. ▶



LE MONDE DU VIN

PRODUCTEURS

Il y a un trio de producteurs au hameau de Chavignol qui a donné la noblesse à l'appellation Sancerre et dont les vins reposent dans ma cave: François Cotat, Edmond Vatan et Gérard Boulay. Malheureusement, leurs vins sont peu disponibles au Québec. Vous pouvez y avoir accès par importation privée : www.lemaitredechai.qc.ca pour les vins de François Cotat (les 2007 sont épuisés); www.rezin.com pour les vins de Gérard Boulay (les 2007 sont épuisés, mais les 2008 sont à surveiller). Edmond Vatan n'est plus représenté au Québec.

Bien sûr, d'autres excellents producteurs tirent maintenant l'appellation vers de hauts sommets d'excellence. Voici, selon moi, les deux meilleurs producteurs offerts à la SAQ, qui sont d'une grande générosité et bien disponibles à vous recevoir: le Domaine Vacheron à Sancerre et le Domaine Alphonse Mellot, également à Sancerre. Du plaisir aussi avec les vins d'Henri Bourgeois, Lucien Crochet (Chêne Marchand) et Pascal Jolivet. Il ne faut pas laisser pour compte un excellent producteur d'une appellation voisine : Henry Pellé sur menetou-salon.

ACCORDS VINS-METS

Un vin idéal en apéro! Excellent pour accompagner des amuses-bouche comme

des canapés de saumon fumé, des rillettes de canard ou d'oie, des asperges en sauce blanche et de petites quiches. Une entrée d'huîtres fera jaillir la minéralité du vin tout comme des moules et quelques tartares de poisson. Et parlant de poissons, des plats comme une truite aux herbes, un saumon au beurre blanc ou des sushis (attention aux sauces incendiaires!) feront un beau mariage avec les blancs du sancerrois. Du veau, un bon poulet fermier ou du lapin avec des sauces relevées aux agrumes et un peu de crème sauront vous faire plaisir. Quelques cerises ou un peu de réglisse dans la sauce et l'accord avec un rouge vous séduira. Certaines épices comme le fenouil, l'estragon, le cerfeuil, le safran et le curry peuvent rehausser les alliances vins-mets. Finalement, un plateau de chèvre en fin de repas vous comblera. Des fromages français comme Sainte-Maure, Pouligny-Saint-Pierre, Valençay, Selles-sur-Cher, Crottin de Chavignol vous feront chanter. Du côté des fromages québécois, la Tomme des Joyeux Fromagers, le Sabot de Blanchette et le Chèvre noir, entre autres, vont autant vous charmer. Cet accord vin-fromage rehaussera le gras du vin et ses notes florales.

Servir le vin blanc à 10 degrés!

VOUS ALLEZ VISITER?

Dormir

www.montsdamnes.com Cher, mais la grande classe!

www.panoramihotel.com Une vue incroyable, avec piscine et wifi.

Restaurants

- Auberge de la Pomme d'or, place de la Mairie, 18300 Sancerre, 02-48-54-13-30. Au centre de Sancerre, menu simple mais goûteux et frais avec belle carte des vins (menus à 18, 26 et 45 €).

- La Côte des Monts Damnés, 18300 Chavignol, 02-48-54-01-72. Cuisine soignée de la famille Bourgeois au centre du hameau avec des menus à 27, 30 et 36 €. Une carte des vins plutôt mince avec une grande sélection de vins d'Henri Bourgeois. Il faut surtout aller prendre le dîner (midi) au bistrot.

- www.la-tour-sancerre.fr/accueil/ Une carte exceptionnelle et une très bonne cuisine. Au sommet de Sancerre, donnant sur la grande place des marchands et des boutiques.

MILLÉSIMES

2005 et 2006: assez riches et devraient avoir un bon potentiel de garde... 5-8 ans et plus pour les sélections parcelles.

2007 et 2008: vins plus droits et incisifs, dans un style plus classique. ▶



SUGGESTIONS D'ACHATS

Domaine Vacheron Belle Dame Sancerre Rouge, 2006

Code SAQ: 10523868
59,00 \$

Une belle robe rubis d'intensité moyenne et éclatante. Un bouquet bien typé pinot noir avec ses fruits rouges des champs, de belles notes florales et un peu d'épices douces. La bouche nous révèle un petit volume en attaque, une belle fraîcheur autour d'une bonne masse tannique en finale qui demandera une garde de 3,4 ans avant de donner un peu plus de mâche. L'ensemble est droit, fin et mérite un plat. Pour les amateurs de bourguignons, un style se rapprochant de Beaune et Volnay. Un vin à servir vers 16-18 degrés afin de ne pas trop appuyer les tannins.

Domaine Vacheron Les Romains, Sancerre, 2006

Code SAQ: 11056632
55,50 \$

Une robe jaune paille. Un bouquet doté d'une belle complexité et qui évolue bien sur plus de deux heures. Tour à tour, des fruits tropicaux comme la mangue, des agrumes également, un peu de fumée et

des notes de pierre à fusil me séduisent. La bouche est bien vive et contient bien la densité naturelle de ce vin. Une longue finale, bien minérale, avec une acidité plus tranchante en fin de bouche, devrait faire un merveilleux accord avec une nage de fruits de mer.

Domaine Vacheron, Sancerre, 2007 **Code SAQ: 10523892**

33,75 \$

Une robe jaune avec reflets gris. Un peu de notes herbacées au départ, puis du citron et du pamplemousse jaune nous donnent un bouquet qui pêche un peu par discrétion. La bouche se veut droite, souple, mais avec fraîcheur et une belle longueur. Un vin de dentelle qui devrait bien se marier avec un plateau de fromages de chèvre.

Domaine la Moussière, Sancerre, 2008 **Code SAQ: 00033480**

29,70 \$

Un bouquet d'épices à poisson dont le fenouil, des pommes vertes et des notes iodées et fumées. Un vin doté d'un beau gras, sur un bon volume pour le vin d'entrée de gamme chez Alphonse Mellot. La finale se veut longue avec un retour acide

bien plaisant et une certaine amertume noble (minéralité plus lourde) qui prolonge le plaisir!

Le MD de Bourgeois, Sancerre, 2007 **Code SAQ: 00967778**

36,00 \$

Une robe à la couleur eau de roche! Un bouquet peu intense, mais avec du citron et quelques fruits exotiques, dont les ananas. La bouche est tendue, bien vive avec une jolie longueur saline. Après une petite heure, le vin gagne en gras avec quelques fruits jaunes, et la rétro-olfaction sur des notes citronnées est bien agréable. MD signifie Monts Damnés et non ce que vous pensiez! Une belle surprise dans ce millésime.

Domaine Henry Pellé Morigues Menetou-Salon, 2008

Code SAQ: 00852434
22,45 \$

Une robe très pâle qui fait penser à de l'or blanc. Un bouquet de bonne intensité avec fruits de la passion et litchi. Le vin est droit en bouche, plutôt vif, peu de gras et la finale saline nettoie bien la bouche. Vin peu complexe, de soif, parfait pour l'apéro ou pour accompagner des canapés de saumon. ☒

