

# ANGERS

## NOUS CONTACTER



**Rédaction d'Angers :**  
4, bd Albert-Blanchoin BP 10728 49007 Angers cedex 01  
Tél : 02 41 255 255 - Fax : 02 41 87 75 03  
redac.angers@courrier-ouest.com

**Siège :**  
4, bd Albert-Blanchoin BP 10728 - 49007 Angers cedex 01  
Tél. : 02 41 68 86 88

**Annonces légales :**  
Tél. : 02 99 26 42 00 - Fax : 0 820 309 009 (0,12€ / mn)  
annonces.legales@medialex.fr

**Petites Annonces :** Tél. : 0 820 000 010 (0,12€ / mn)

**Avis d'obsèques :** Tél. : 0 810 060 180 - Fax : 0 820 820 831

**Publicité :** Précôm, 4, boulevard Albert Blanchoin - BP 50946 - 49009 Angers cedex 01  
Tél : 02 41 25 34 10 - Fax 02 41 44 53 20

**Abonnements et portage :** 02 41 808 880 (non surtaxé)



## MON ŒIL Le festival Premiers Plans s'affiche dans la ville

Un événement chasse l'autre... Alors que Soleils d'Hiver bat son plein, la ville se prépare déjà à accueillir le prestigieux festival de cinéma Premiers Plans. Les affiches ont déjà fleuri dans la cité et notamment de belle taille près de la place Molière. Présidée par la reine Catherine Deneuve, la 30<sup>e</sup> édition du festival aura lieu du 12 au 21 janvier. Au programme notamment la projection de plus d'une centaine de premiers films, des lectures de scénarios et un hommage à Jeanne Moreau. La billetterie est ouverte.

## A RETENIR Enfant poète

Peu d'enfants le savent, mais parmi eux vivent de petits êtres parasités par une perception trop aiguë du monde : ce sont les enfants poètes, terrifiés par la solitude des éléphants, fascinés par les éruptions, colonisés par de nouveaux langages. « L'enfant poète », d'Alonso Gordillo, aujourd'hui, 19 heures, atelier La Marge, 7, rue de Frémur. Contact : asso@atelierlamarge.fr

# Ces belles bouteilles de fêtes

Le Cheninsolite du domaine Cady, à Saint-Aubin-de-Luigné, est l'une des bouteilles retenues pour les fêtes.

François LACROIX  
francois.lacroix@courrier-ouest.com

Il a créé cette cuvée l'année de son installation sur le domaine familial de Saint-Aubin-de-Luigné. En 2004. 500 bouteilles. A l'origine, un simple essai, histoire d'utiliser trois fûts de chêne neufs « en trop ». 500 bouteilles de chenin sec élevées en barrique avec un drôle de nom : l'Insolite. « On l'a fait goûter autour de nous et il y a eu un vrai intérêt pour cet anjou blanc sec haut de gamme », confie Alexandre Cady.

**Un blanc sec, gras, ample et de garde**

Treize ans plus tard, le fils Cady, 35 ans, est le boss du domaine de Saint-Aubin-de-Luigné. L'Insolite est devenu Cheninsolite pour se démarquer d'une cuvée du Saumurois Thierry Germain. Il s'en produit environ 10 000 bouteilles par an et il est mis en valeur ce mois-ci par le Cuisine et vins de France spécial Noël. Seulement douze vins de fête ont été retenus par la revue gastronomique, six rouges et six blancs et le Cheninsolite des Cady côtoie le château Guiraud, un sauternes à 50 €. « C'est un vin qui a beaucoup de gras, beaucoup d'ampleur et qui a une garde de sept ou huit ans. Il a des notes florales. Ce



**Saint-Aubin-de-Luigné, le 22 novembre.** Alexandre Cady peut être fier de son Cheninsolite sélectionné par la revue Cuisine et vins de France spéciale Noël. Photo CO - Josselin CLAIR

n'est pas une cuvée de crustacés, plutôt de poissons en sauce ou de viandes blanches », confie Alexandre Cady. Vendu 12,90 €, Cheninsolite est issu de vignes sur schistes de plus de vingt-cinq ans plantées en coteaux à Saint-Aubin-de-Luigné. Bio, il a été

vendangé à la main quelques jours avant que le botrytis s'empare des raisins. Ample et précise, la cuvée s'inscrit bien dans la tendance actuelle des blancs secs angevins haut de gamme défendue notamment par Patrick

Baudouin. « Cheninsolite est produit sur des très bonnes terres de coteaux du Layon », dit d'ailleurs Alexandre Cady. Réputé pour ses layons et ses sélections de grains nobles, le domaine produit désormais autant de secs que de moelleux.

## Un quarts-de-chaume Aguilas

« C'est le produit phare du domaine, un beau produit d'appel. Le quarts-de-chaume est l'unique grand cru de la région et c'est un vin de prestige. Nous travaillons 1,8 ha de l'appellation pour une production de 2500 à 3000 bouteilles par an. Le quart de chaume est un vin rare, très long en bouche sur des notes de miel et de fruits confits. C'est un très grand liqueux que nous ne produisons pas tous les ans. Il plaît autant aux hommes qu'aux femmes mais aussi aux jeunes qui découvrent les liqueux. Beaucoup sont achetés pour une naissance. Il peut être bu en apéritif, sur le foie gras et en fin de repas mais également sur certains fromages », confie Antoine Aguilas, qui est le seul vigneron angevin présent sur le marché de Noël d'Angers.



Antoine Aguilas et son quarts-de-chaume. Photo CO - Josselin CLAIR

## Un crémant-de-loire Vincendeau



Liv Vincendeau propose un magnum de crémant-de-loire. Photo CO - Josselin CLAIR

« Je mets en avant nos bulles et notre crémant gold en magnum. C'est festif et en Anjou c'est assez rare les bulles en magnum, contrairement à la Champagne. Gold, c'est la cuvée qui a fêté l'inauguration du domaine en 2015. C'est un 100 % chenin élevé quinze mois sur lattes. Il est brut nature, sans dosage. Il a été vendangé à la main, en caissettes. On a sorti 57 magnums 2015, tous numérotés,

dont douze se sont envolés pour les Etats-Unis. Je suis fan des bulles et je trouve que le chenin est sublime en effervescent. Ce sont des bulles de terroir qui se dégustent évidemment très bien en apéritif mais aussi sur les plats de la mer et sur des desserts très chocolatés », confie Liv Vincendeau. Le magnum de crémant-de-loire gold du domaine Vincendeau est vendu 42 €.

# Un anjou-villages-brissac des Rochelles

**Réputé pour ses rouges, le domaine des Rochelles vient de sortir une cuvée d'exception en anjou-villages-brissac.**

Au cœur des coteaux de l'Aubance, le domaine des Rochelles s'est fait un nom avec ses anjou-village-brissac et tout particulièrement avec sa cuvée Croix de mission. Situé à Saint-Jean-des-Mauvrets, le domaine de la famille Lebreton, cinquième génération, s'étend sur cinquante-trois hectares dont trente-cinq en rouge. Médaille dès les années 1970, la croix de mission est un assemblage de cabernet sauvignon (90 %) et de cabernet franc (10 %) qui lui donne une robe grenat intense, un nez de fruits noirs et de cacao et une bouche ample. Typiquement un vin du dimanche et de la belle côte de bœuf.



Jean-Hubert Lebreton et sa comtesse de Saint-Jean. Photo CO - Laurent COMBET

Mais pour un vin de fête, à boire ou à offrir, Jean-Hubert Lebreton lui a préféré le petit dernier de la maison.

Egalement un anjou-village-brissac, qui pourrait devenir anjou-brissac tout court, mais une cuvée encore

plus poussée. Elle porte le joli nom de comtesse de Saint-Jean, clin d'œil à l'histoire familiale et à l'histoire du château de Saint-Jean-des-Mauvrets, propriété de la comtesse Aude de Quatrebarbes.

« Mon arrière-grand-père, qui a été maire du village, avait acquis les vignes du château qui faisait alors du vin », raconte Jean-Hubert Lebreton, 37 ans, à la tête du domaine depuis 2015 même si Jean-Yves, le papa, n'est jamais très loin. Vin de garde de pur cabernet sauvignon, bouteille cirée et numérotée - 580 bouteilles en 2014 - élevage de trente mois en barrique neuve, la Comtesse de Saint-Jean, vendue 30 € dans une petite caisse en bois, est un rouge d'une très grande puissance qu'il faudra savoir attendre.

F. L.

# Un coteaux-de-l'aubance de Rochambeau

**Au domaine de Rochambeau, la cuvée Confit Danse est un vin d'exception.**

C'est la cuvée phare du domaine de la famille Forest. « Des vins qu'on chérit, d'une concentration et d'une complexité extrêmes mais tout en équilibre », dit d'ailleurs Corentin, le fils, 27 ans, associé à son père sur l'exploitation depuis janvier dernier. Des vins de méditation qui se suffisent à eux-mêmes. Le domaine n'en produit pas tous les ans. Toutes les conditions doivent être réunies pour que le coteaux-de-l'aubance Confit Danse se démarque nettement des deux autres cuvées de moelleux du domaine, Plaisir et Harmonie. Et quand il s'en produit en quatre ou cinq tris, ce n'est

jamais plus de trois barriques de 225 litres. Le 2015 sera en vente dans un an. Le 2010 est doré avec des notes de pommes très mûres, d'épices et de fruits confits. En bio depuis 1998, le domaine de Rochambeau, qui s'étend sur 17 hectares, est une valeur sûre aux prix doux. Une valeur sûre mais également de la nouveauté avec l'arrivée de Corentin Forest. « J'ai envie de créer sans tout chambouler », explique le jeune homme sous le regard bienveillant du papa, Maurice. Deux nouvelles cuvées, sans soufre, viennent ainsi de voir le jour : Super MC, un rouge de grolleau, gamay et cabernet franc et Le Gone de Machézal, un blanc sec de chenin vinifié comme un rouge.

F. L.



**Soulaines, le 8 décembre.** Forest, père et fils, et un merveilleux coteaux-de-l'aubance. Photo CO - Laurent COMBET

## OÙ LES TROUVER ?

**Domaine Cady.** Anjou blanc Cheninsolite, 12,90 €. 20 Valette, Saint-Aubin-de-Luigné, 49 190 Val du Layon  
**Domaine Aguilas.** Quart-de-chaume grand cru, 35 €. 49290 Chaudfonds-sur-Layon  
**Domaine Vincendeau.** Crémant de Loire, gold, magnum. 42 €. L'Enclos, les Lombardières

49 190 Rochefort-sur-Loire  
**Domaine de Rochambeau.** Coteaux-de-l'aubance Confit Danse. 20 €. 49 610 Soulaines-sur-Aubance  
**Domaine des Rochelles.** Anjou-villages-brissac. La comtesse de Saint-Jean. 30 €. 49 320 Saint-Jean-des-Mauvrets

## INSOLITE

### Une eau-de-vie angevine et bio

Créée en 2004 à La Ménittré, la brasserie artisanale et bio La Piau tre produit désormais du whisky. Le premier en Anjou et dans les Pays de la Loire. « Etre à la fois une malterie, une brasserie et une distillerie, le tout en bio, je crois bien qu'on est les seuls, peut-être au monde », confie Vincent Lelièvre,

le boss de la Piau tre. La brasserie angevine, qui a écoulé tous ses single malt, commercialise également un single malt tourbé (42 €), un whisky de seigle (38,50 €), un coffret de dégustation (75 €) et une eau-de-vie de bière. Une bonne idée cadeau !