

# LA REVUE DU vin DE FRANCE

larvf.com

## LANGUEDOCS D'ALTITUDE PRIORITÉ AUX VINS PLUS FRAIS

100 cuvées produites entre 250 et 500 mètres

### CAVISTES

Le Covid dope  
les ventes  
en ligne

### ENQUÊTE

La France  
redécouvre ses  
cépages interdits

# LOIRE SPÉCIAL CHENIN D'ANJOU

90 blancs secs  
époustouflants  
à partir de 9 €

## DEUX SIÈCLES DE GRANDS VINS D'ESPAGNE

Vega Sicilia, Pingus,  
Recaredo, Palacios  
Remondo...



## JAMBONS & VIN

Pata Negra, San Daniele, Prisuttu cors  
Les mariages réussis

L 13477 - 649 - F: 7,20 € - RD



## Les fantassins de la nouvelle garde de l'Anjou Noir

L'Anjou semble la terre de tous les possibles pour les jeunes qui veulent se lancer. Le prix abordable du foncier (de 15 à 20 000 € l'hectare) permet d'acquérir quelques hectares et une cave modeste. Quelle est la vision esthétique des vigneron installés depuis moins de dix ans ? Deux écoles stylistiques se distinguent. La majorité affirme son attachement à la tendance "nature" : ils revendiquent une utilisation faible, voire nulle, des intrants œnologiques comme les sulfites, et classent leur production en Vin de France. Ces prises de risques peuvent s'avérer intéressantes pour explorer des expressions alternatives du chenin, mais ces vins qui séduisent des palais excentriques manquent nettement de précision. Parmi les réussites, retenons Olivier Lejeune, Julien Delrieu et Bertin-Delatte. De l'autre côté, une poignée de vigneron, tel Cédric Bourrez (Clos Galerne), proposent une approche plus bien plus cadrée des vinifications. Si la maîtrise technique est là, une sensibilité supplémentaire permettra de débrider le style et d'offrir plus de vitalité aux vins. A. G.

**96+/100**

**DOMAINE ANDRÉE**

Anjou Les Faraunières 2016

À pas feutrés, Stéphane Erissé prouve depuis plusieurs millésimes que le chenin sur les argiles houillères peut atteindre un niveau exceptionnel de retenue dentelée et de minéralité éclatante, sans perdre de son caractère. L'élevage au cordeau magnifie la salinité effilée d'une superbe matière première, libre et précise. Ce beau vin complet commence à se dévoiler.  
39 € // Bouteilles/an : 2 000

**92+/100**

**BERTIN-DELATTE**

Vin de France Vingt-Neuf 2018

Une remarquable réussite de maîtrise, fraîcheur et élégance dans un millésime chaleureux. Cette cuvée de vignes plantées en 1929 s'impose en toute discrétion depuis plusieurs millésimes comme une vraie belle expression du chenin sur les schistes pourpres rive droite de Rablay-sur-Layon. Son indéniabile potentiel de garde en fait une référence de la région.  
26 € // Bouteilles/an : 2 000

**92/100**

**DOMINIQUE DUFOUR**

Vin de France Aussigouins 2017

Admirable microcuvée d'un ingénieur retraité devenu vigneron pour

**Domaine Thomas Batardière,**  
à Rablay-sur-Layon

### L'ex-sommelier est tombé amoureux des schistes



Thomas Batardière : des vins sincères et pleins de vitalité.

Thomas Batardière s'est « égaré » en sommellerie avant de trouver sa voie de vigneron au château Yvonne, à Saumur, où le talentueux Mathieu Vallée lui transmet le métier. Après trois ans de collaboration, le jeune Batardière veut prendre son envol. Le tuffeau du Saumurois l'enchanté. Mais les schistes d'Anjou sont bien plus abordables pour se lancer dans l'aventure. En 2012, c'est le grand saut sur quatre hectares à Rablay-sur-Layon, et la conversion à la biodynamie débute. « Je ne cherche pas à donner un style à mes vins, mais plutôt à m'effacer le plus possible dans la vinification au profit de l'expression du terroir », confie ce vigneron volubile, dont les cuvées enchantent par leur sincérité et leur vitalité. A. G.



La Montagne 2018 du château de Bonnezeaux : un blanc plutôt libre, virevoltant.

ses beaux jours. Sa parcelle des Aussigouins jouxte les Noëls de Montbenault à Rablay-sur-Layon. Transparence remarquable du terroir dans ce blanc salin, finement austère avec une vitalité saine de saveurs et de matière.  
25 € // Bouteilles/an : 3 000

**91+/100**

**THOMAS BATARDIÈRE**

Vin de France Les Cocus 2019

Situé entre Montbenault et Les Aussigouins, face à Rablay, Les Cocus voit une veine de phanites siliceuses trouer les schistes gréseux. Dans ce vin de garde, le chenin se fait charmeur, mêlant fleur de frangipanier et melon Galia avant de se retendre sur une réduction saline. Elle confirme le potentiel qualitatif de ce coteau de Faye et ses parcelles.  
26 € // Bouteilles/an : 3 000

**91/100**

**CLOS DES PLANTES**

Vin de France Clos des Plantes 2019

Poiesis est la seule cuvée de blanc produite en 2019. Elle réaffirme la puissance volcanique mais ciselée des rhyolites

## Les Dégustations

# Une révolution en 90 cuvées

de Montbenault. Large avec des notes de zeste d'orange maltaise, de reinette et de sauge, son étoffe prometteuse demande un peu de cave.  
**26 € // Bouteilles/an : 2 000**

### 91/100 CLOS GALERNE

*Anjou Exspecto 2018*  
 Un premier millésime ambitieux pour cette parcelle de spillites et de schistes pourpres. Une puissance rocailleuse se dégage, marquée par des notes de fruits jaunes et de zestes. Une technique bien calibrée qui permet de cerner l'identité de ce terroir.  
**26 € // Bouteilles/an : 1 480**

### 90/100 BÉRÉT ET COMPAGNIE

*Anjou Ze Chenin 2020*  
 Nouvelle cuvée cousue main du négoce artisanal de Bruno Ciofi. Assemblage passionnant de chenins issus de calcaire et schistes à parts égales dans ce blanc goûteux, franc du collier et extrêmement rafraîchissant.  
**13 € // Bouteilles/an : 4 200**

### 90/100 CHATEAU DE BONNEZEAUX

*Vin de France La Montagne 2018*  
 Un peu virevoltant à l'ouverture, ce 2018 (troisième millésime) du secteur de

Bonnezeaux s'ouvre vers une matière mûre, à la puissance encore carrée. Un blanc plutôt libre mais prometteur, à laisser encore un an en bouteille.  
**34 € (cavistes) // Bouteilles/an : 1 200**

### 90/100 LA FERME DE MONT BENAULT

*Vin de France Les Pierres Bleues 2018*  
 Sur les hauteurs de Mont Benault, Stéphane Rocher produit un chenin "lâché". En 2018, la concentration du millésime est intensifiée par les schistes affleurants. S'y ajoute l'envergure des vieilles vignes qui, aujourd'hui, imposent davantage leur densité tannique savoureuse que leur énergie. Une pointe d'acidité exalte des notes d'aubépine et de thé Earl Grey. Un carafage l'élanche.  
**18-20 € // Bouteilles/an : 2 000**

### 90/100 LA FRANCHAIE

*Vin de France Lapin Blanc 2019*  
 Un chenin très franc et immédiat produit sur les terroirs saponariens encore méconnus de La Possonnière, à La Franchaie. La pointe de réduction autolytique s'estompe rapidement pour laisser place à un floral exotique. La matière charnue, sans lour-

## Clos Galerne, à Rochefort-sur-Loire

# Après Puget-sur-Argens, bonjour Beaulieu-sur-Layon !



Les vins de Cédric Bourez sont techniquement irréprochables.

**E**n mai 2018, Cédric Bourez quitte le château de Vaucouleurs en Provence avec sa femme Myrtille et leurs quatre enfants pour s'installer au Clos Galerne. Quelques mois plus tard, c'est le temps des premières vendanges, et de la première rencontre avec le chenin. Avec dix hectares de vignes réparties à Beaulieu-sur-Layon, Chaume et Savennières, l'affaire ne s'annonce pas mince. Pourtant, on est loin du caractère trop libre que l'on rencontre dans les cuvées signées par la plupart des nouveaux venus. Au contraire, les vins sont techniquement irréprochables, et même un peu trop. Pour cette première, il fallait parfaitement contrôler. Dès 2018, on cerne l'ambition de chenins récoltés à juste maturité et menés avec précision, révélant la puissance des terroirs. Reste à débrider les vinifications. **A. G.**

deur, bordée d'amers doux, s'allège en finale.  
**23 € // Bouteilles/an : 1 200**

### 89+/100 PAULINE LAIR

*IGP Val de Loire Céléste 2020*  
 Premier millésime prometteur de ce négoce urbain ! Encore perturbé par une activité fermentaire, le fruit de ce chenin de Saint-Aubin-de-Luigné s'annonce franc. À suivre...  
**20 € // Bouteilles/an : 3 200**

### 89+/100 LA VINOTERIE JEAN-MARIE BROUSSET

*Vin de France Harmonie du Soir 2019*  
 Sur un nez délié de camomille et de noyau, c'est un chenin

de texture délicate, typique des terroirs plus sablo-limoneux aux alentours de Faveraye-Mâchelles, rive gauche du Layon. Une attaque sans fard avec une jolie chair révèle une sensibilité de vinification qui sait ne pas trop en faire.  
**16 € // Bouteilles/an : 1 500**

### 89/100 DOMAINE BENJAMIN AZZARA

*Anjou Clos de la Pépinière 2019*  
 Macération de vingt jours pour ce chenin "orange" mêlant notes florales et oxydatives. Sensation franche de croquer dans le raisin, ponctuée de beaux amers. Parfait pour des anchois salés.  
**25 € // Bouteilles/an : 100**

## Où trouver les chenins d'Anjou ?

**L**es petites surfaces et des récoltes décimées par les gels rendent parfois difficile l'accès à certaines bouteilles. Voici quelques adresses locales où vous procurer les plus beaux chenins d'Anjou. À Angers, **Des halles et des gourmets** offre la sélection la plus pointue, avec un expert de la région aux commandes, Patrick Rigourd. Autre solide sélection, **À boire et à manger**, tenu par Alex Forge, ancien de Jo Pithon. Parmi les tables amoureuses de vins, **Chez Rémi**, **Un Brin Folk** ou encore **La Table de la Bergerie**, à Champ-sur-Layon, sont chacune dans leur genre des institutions locales. En caves à manger, ne manquez pas à Rochefort-sur-Loire, **Canon canon** de Tim Toigo pour découvrir l'Anjou *underground*, ou l'effacace **Une fille et des quilles**, rue Baudrière à Angers. **P. L.**

Les coordonnées des producteurs sur [larvf.com](http://larvf.com)

# Les Dégustations

## Chenins secs d'Anjou Noir

### 89/100 THOMAS BATARDIÈRE

*Vin de France*  
*L'Esprit Libre 2019*  
Un chenin d'une spontanéité et d'une franchise envoi-rante. Un blanc sec mené dans son plus simple appareil, où les saveurs d'agrumes (citron, yuzu...) animent une bouche délicieusement croquante.  
20 € // Bouteilles/an : 4 000

### 89/100 DEBOUT BERTIN

*Vin de France Pacotille 2019*  
Tourbillonnant de saveurs libres mais mûres du chenin. Un blanc encore gazeux, mais aux saveurs généreusement franches. Déroutant pour les palais classiques, il faut le boire dans sa jeunesse.  
25 € // Bouteilles/an : 1 200

### 89/100 JULIEN DELRIEU

*Vin de France*  
*Pont Bourceau 2019*  
Une expression florale et fraîche du chenin. Vraisemblablement pressé en douceur pour offrir une matière souple équilibrée entre un fruit aérien et une allonge fraîche. À déboucher dans les six ans.  
15 € // Bouteilles/an : 6 000

### 89/100 CLOS GALERNE

*Anjou Moulin Brûlé 2018*  
Un chenin un peu contenu qui déroule toutefois une rondeur alléchante en bouche. Loin de la tendance "nature", on sent une volonté d'exprimer un fruit précis. Une évolution à suivre de près.  
32 € // Bouteilles/an : 1 700

### 89/100 MAI ET KENJI HODGSON

*Vin de France Faïa 2018*  
Encore un peu fou, ce chenin façonné par ce couple nippo-canadien virevolte de saveurs libres. La matière, poignante et énergique, est patinée par un élevage qui

### Clos des Plantes, à Faye-d'Anjou

## Il a troqué le joystick pour le sécateur et les massales



Olivier Lejeune s'est initié à la vigne à Felton Road, en Nouvelle-Zélande.

Rien ne prédestinait le Nordiste Olivier Lejeune à replanter des massales à Mont Benault. Après une première vie en Asie dans les jeux vidéo, il change de cap : ce sera la vigne, la Nouvelle-Zélande et la biodynamie à Felton Road. Découragé par un foncier inabordable, il vendange chez Mark Angeli qui le prend sous son aile. La magie des terroirs et de la camaraderie opère. En 2017, il s'installe sur quelques hectares délaissés de chenin, cabernet et grolleau. La solidarité l'aide à surmonter les premiers millésimes, au cours desquels il doit affronter le gel et l'absence de chai. 2020 inaugure enfin une jolie récolte et une cave pour abriter le travail de ce vigneron sensible dont les cuvées impressionnent déjà par leur toucher. P. L.

lui donne des airs jurassiens. À ouvrir dès le printemps et dans les cinq, six ans.  
26 € (cavistes) // Bouteilles/an : 2 500

### 89/100 PIERRE MÉNARD

*Anjou La Varenne de Chanzé 2019*  
La puissance profonde et l'intensité de ce terroir schisteux (avec spilites exposé au sud) se dégagent de cette cuvée menée par un élevage luxueux. Un beau blanc

fédérateur que l'on aimerait toutefois plus vivifiant.  
24 € (cavistes) // Bouteilles/an : 4 000

### 88/100 LES ERRANCES

*Vin de France Quand fond la Neige, Où va le Blanc ? 2019*  
Sous une forte réduction, un chenin de bonne constitution avec beaucoup de rondeur se dessine. Malgré une saveur lactée, la bouche se termine par une fraîcheur d'agrumes

naturelle. Une cuvée à boire dans sa jeunesse.  
17 € // Bouteilles/an : 2 500

### 88/100 CÉDRIC GARREAU/ GARO'VIN

*Vin de France Lunatic 2018*  
Une macération d'une dizaine de jours donne ce blanc assez exubérant, peu cadré, construit par une structure tannique intéressante jusqu'à une finale tout feu tout flamme.  
14 € // Bouteilles/an : 4 000

### 88/100 DOMAINE DES PZ

*Vin de France*  
*Un Bout de Chemin 2017*  
Sous une réduction tenace, ce chenin avance une sensation d'acidité volatile élevée. Une matière un peu carrée en bouche. On sent qu'un terroir pousse derrière jusqu'à une allonge libérée.  
11 € // Bouteilles/an : 1 100

### 88/100 DOMAINE VINCEDEAU

*Anjou Le Raguet 2019*  
Une touche de sucrosité des schistes verts et pourpres de Rochefort-sur-Loire enrobe une fraîcheur pleine d'élan. Dénué de saveurs boisées, le fruit se révélera de manière fringante dans la jeunesse.  
18 € // Bouteilles/an : 2 089

### 87/100 THOMAS ZURBACH

*Vin de France L'Envolée 2018*  
Un blanc tenu par une réduction présente, qui cache un bon fond de vin mûr et frais. Dépouillé, bien fichu, direct et en toute simplicité.  
14 € // Bouteilles/an : 1 000

### 86/100 DOMAINE LES CANONS

*Anjou La Montagne 2019*  
Premier millésime convaincant pour ce chenin du secteur de Bonnezeaux. Pas encore très précis, il est juteux et augure d'une progression future.  
13,60 € // Bouteilles/an : 6 000