

En Anjou, les cours d'eau n'ont pas fini de monter

Conséquence des pluies de ces dernières semaines, les rivières débordent provoquant des inondations. Et ça va continuer ces prochains jours.

PAGE 3

Le classique dans les quartiers



ANGERS. Une centaine de jeunes des quartiers défavorisés ont intégré un orchestre dans le cadre d'un projet mené avec le Conservatoire. Le classique ne connaît pas de frontières. PAGE 4

FRANCE-MONDE

Emmanuel Macron renonce à sa retraite de Président

TÉLÉVISION

La pièce de théâtre « Un Dîner d'adieu » diffusée ce soir sur W9

FRANCE-MONDE

Vers la fin de la politique de lutte contre les sectes ?

DERNIÈRE PAGE

David Molière conçoit les vitrines de Noël du Printemps à Paris



Chez votre marchand de journaux

Vos jeux préférés par milliers !

Mots fléchés, croisés, mélangés, codés, quiz, tests, sudoku... Une sélection de jeux, pour vous détendre au coin du feu.

+ 8 pages spéciales de culture générale

MAGAZINE

Le Courrier
de l'ouest

PAGES SPORT



Football. L'année 2019 du SCO revisitée par Stéphane Moulin

Football

La Ligue 1 a déjà livré ses premiers enseignements

Basket

Les secrets de l'invincibilité depuis un an des espoirs de Cholet

Justice

Le frotteur des Mauges envoyé vendredi en prison

PAGE 3

Cinéma

Clovis Cornillac s'est confié à Angers

Le comédien joue le rôle d'un vétérinaire dans le film « Les Vétos », présenté en avant-première. Il raconte comment il s'est préparé pour ce tournage.

PAGE 6



Andard

Lenny, un bébé très pressé, est né au domicile de ses parents

PAGE 8

Viticulture

Des fines bulles d'exception en Maine-et-Loire



Vigneronne à Rochefort, Liv Vincendeau élève ses crémants à Saumur dans les caves Langlois-Château.

PAGE 2

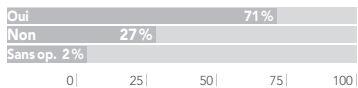
MAINE-ET-LOIRE

LA QUESTION DU JOUR

Approuvez-vous la décision d'Emmanuel Macron de renoncer à sa retraite ?

RÉPONSE À LA QUESTION D'HIER

Avez-vous acheté tous vos cadeaux de Noël ?



Total des votes : 134

VOTEZ SUR NOTRE SITE
www.courrierdelouest.fr



À Tillières, le huitième parc éolien des Mauges

À Tillières, les quatre éoliennes du parc de La Grande-Touche viennent d'être mises en service par la société énergie TEAM. D'une puissance totale de 9,2 MW, leur production prévisionnelle, selon ses promoteurs, correspondra à la consommation de près de 4 200 foyers (chauffage compris). Avec la mise en service définitive en début d'année prochaine de ce huitième centre de production électrique, les Mauges voient leur potentiel éolien s'étoffer un peu plus, conformément aux objectifs que s'est donnés sa communauté d'agglomération.

LES COTES DE LA LOIRE

DÉCEMBRE	22	23	24
ORLÉANS	+0.76	+0.78	+0.88
SAUMUR	+2.67	+2.85	+3.06
LES PONTS-DE-CÉ	+3.35	+3.41	+3.74
MONTJEAN-SUR-LOIRE	+3.69	+3.83	+4.74
ANCENIS	+3.34	+3.51	+3.61

LES PRÉVISIONS

d'Orléans à Ancenis: 0825 150 285 (0,15€ la minute)

LES COTES DE LA MAINE

Hier, au pont de la Basse-Chaine	+4.27
----------------------------------	-------

La crème des créchants de Loire

Vigneronne à Rochefort-sur-Loire et passionnée de champagnes, Liv Vincendeau veut hisser très haut ses créchants de Loire qu'elle élève dans les caves de la maison Langlois-Château.

C'était et c'est toujours un pari osé. « Une exception », dit avec admiration François-Régis de Fougereux, le boss de la maison Langlois-Château, à Saint-Hilaire, Saint-Florent, où Liv Vincendeau fait élever ses bouteilles. Même si les bulles de Loire, et le créchant en particulier, ont le vent en poupe depuis quelques mois. Créée en 1975, l'appellation qualitative de fines bulles de Loire (récolte manuelle, rendements limités, élevage long) a doublé ses ventes ces dix dernières années, passant de 9 millions à 17 millions de bouteilles vendues en 2017. « Champagne reste un mot magique mais il y a clairement une place à prendre pour les créchants », estime le directeur général de Langlois-Château dont la cuvée Quadrille (quatre cépages et quatre ans d'élevage minimum) est vendue autour de 20 euros. Là encore, c'est une exception qui dit toutefois qu'un créchant top vaut largement de nombreux champagnes et autres bulles nationales ou italiennes. Et Langlois-Château, qui appartient à la fameuse maison champenoise Bollinger depuis 1973, le prouve encore un peu plus à chaque millésime. « Il reste du travail pour encore mieux valoriser et expliquer nos produits », estime toutefois le nouveau président de l'Union des Maisons des vins effervescents de Loire.

« La bulle, ce n'est pas un truc de filles »

Quand elle s'est installée à Rochefort-sur-Loire, au cœur de l'hiver 2014, Liv Vincendeau s'est donc immédiatement concentrée sur le créchant de Loire premium, comme on dit nos jours. Haut de gamme en langage classique. Ses bulles de fête sont aujourd'hui 75 % de sa production quand le créchant n'est souvent qu'un complément. Sa cuvée Zeit Los (Hors du



Saint-Hilaire, Saint-Florent, le 12 décembre. Liv Vincendeau fait élever ses créchants dans la cave troglodyte de la maison Langlois-Château. PHOTO: CO-JOÛSSEAU/CLAIR

temps), du chenin avec un zeste de cabernet sauvignon, est proposée à la vente autour de 25 euros. Le packaging est soigné jusqu'au muselière personnalisée. « Vouloir faire du créchant haut de gamme, c'est d'abord vouloir faire du créchant. La bulle, ce n'est pas un truc de filles et c'est sérieux, contrairement à ce que j'entends souvent », dit la vigneronne originaire de Wiesbaden, en Allema-

gne. « Ce n'est pas parce qu'il y a des bulles qu'il n'y a pas de terroir », ajoute François-Régis de Fougereux. C'est peut-être ce qui différencie les grands créchants du tout-venant : ils sont d'abord du vin. Après une première année d'expérimentation, Liv Vincendeau confie désormais ses trésors à la maison de bulles saumuroise où elle travailla un an en parallèle de sa formation à

l'Esca. Dans l'un des nombreux recoins d'une cave labyrinthique et troglodyte de quatre kilomètres, cinq cent cinquante bouteilles de son créchant 2018 attendent sagement leur heure. A température constante de douze degrés. Eté comme hiver. Les bouteilles reposent sur lattes, les liers libérant leurs arômes. Elles vont y rester trois ans. C'est Langlois-Château qui procédera au remuage,

au dégorgeage et à l'embouteillage. Comme le vigneron-négociant de Saumur le fait pour ses 750 000 bouteilles de créchant annuelles. « Au début, j'ai voulu tout faire. Mais il n'y a pas de honte, au contraire, à ce que cette maison légendaire et son savoir-faire prennent le relais », explique la viticultrice de Rochefort-sur-Loire.

François LACROIX

ÉTUDE

Des logements moins surpeuplés dans la région



La part des ménages ligérien en situation de surpeuplement a chuté entre 1968 et 2016.

PHOTO: ARCHIVES CO

Les logements sont de moins en moins surpeuplés dans la région, selon une étude rendue publique par l'Insee Pays de la Loire jeudi 19 décembre. La part des ménages ligériens de deux personnes ou plus en situation de surpeuplement a chuté de 37 % à 3 %, entre 1968 et 2016, selon ces travaux menés par l'Insee.

Le nombre de personnes au sein des ménages ligériens diminue : les familles nombreuses et celles où cohabitent plusieurs générations sont moins fréquentes que 50 ans auparavant. Par ailleurs, la part des petits logements recule, surtout en dehors des pôles urbains.

Reste qu'un tiers des ménages en situation de surpeuplement sont des familles monoparentales et que le surpeuplement diminue davantage dans le parc locatif privé que dans le parc HLM.

MUSIQUE

Le classique à la portée des enfants des quartiers



Les enfants réunis au théâtre Chanzu à Angers.

Par la pratique d'un instrument, une centaine d'enfants de quartiers défavorisés d'Angers découvrent actuellement la musique classique. Le dispositif, baptisé Démos, est gratuit pour les familles. Il permet aux enfants de rejoindre un orchestre, en partenariat avec le Conservatoire à rayonnement régional de la ville.

À SAVOIR

Qu'est-ce qu'un créchant ?

Un créchant est un vin de bulles obtenu par méthode traditionnelle dans une aire d'appellation particulière. Il existe ainsi des créchants de Loire, de Bourgogne, de Bordeaux, d'Alsace et du Jura. La production de chacun doit respecter un cahier des charges propre à sa région. Pour le créchant de Loire, la récolte du raisin doit être manuelle et en cagettes, et le pressurage doit être doux et l'élevage de neuf mois minimum. Le cépage chenin est la base du créchant de Loire.

Quatre bouteilles de bulles festives et originales

Caviste à l'enseigne Des Halles et des Gourmets, à Angers, Aurélie Julliot-Ducouret présente une alternative originale aux traditionnelles bulles de champagne ou de créchant.

Cuvée Utopie
Domaine Mélaric (Doué-en-Anjou). 7,50 euros

« C'est aussi sympa de penser aux gens qui ne boivent pas d'alcool. Cette cuvée produite en Maine-et-Loire par Aymeric Hillaire et Mélanie Cunin est un jus de raisin pétillant, sans alcool. C'est une vraie bouteille avec un vrai bouchon, style champagne. C'est sans alcool mais c'est gourmand, fruité et de qualité. On peut le servir à l'apéritif ou dessert et même sur un foie gras. Et on fait une bonne action pour l'association Lilo. »

Cuvée Riesling brut 32
Domaine Frank John (Allemagne).



Angers, le 16 décembre. Aurélie Julliot-Ducouret et ses quatre cuvées originales et de grande qualité.

PHOTO: CO

24,10 euros
« Cette cuvée est un vin de bulles de la région Palatinat, en Allemagne. Le domaine Frank John est en biodynamie (Label Demeter) et ce riesling brut est produit comme les grands champagnes avec un élevage de 32 mois sur lattes. On ressent à la fois la typicité tendue du cépage

riesling mais aussi un côté très brioiché. Ce 2014 pourra accompagner tout un repas, y compris le foie gras, sauf les viandes. »

Cuvée Rose
Domaine du Jone Blanc (Dordogne). 12,60 euros
« C'est du sans soufre d'un beau

domaine de Dordogne, en bio. C'est un pétillant naturel rosé de cabernet sauvignon et de sémillon pour 30 %. Ça ne fait que 11 degrés d'alcool et on est vraiment sur la petite bulle sympa et facile à boire à l'apéritif ou au dessert. C'est fruité avec un peu de sucre résiduel. Et c'est plus ou moins sucré et plus ou moins bulleux selon les cuvées. »

Cuvée Mont Blanc
Domaine Dominique Belluard (Savoie). 31 euros

« Cette cuvée peut accompagner tout un repas, sauf le bœuf et l'agneau. Les bulles sont d'une très grande finesse et ce vin rivalise par la puissance et les arômes avec un grand champagne. On est sur un vin de Savoie, une méthode traditionnelle millésimée et brut, sans aucun dosage. Cette bulle est issue du cépage gringet, un cépage savoyard qui a quasiment disparu. »

F.L.