



Un saumur blanc de 2011 en classe Premium

La cuvée « La Dame » 2011, un saumur blanc du domaine de Rocheville à Parnay, a décroché la médaille Premium.

Une distinction qui a été remise lundi soir à son propriétaire-vigneron Philippe Porché par les membres du club de gastronomes, Les Vingt de Saumur. Pour la 4^e année, le club Les Vingt de Saumur décernait cette médaille Premium. Ce club de gastronome est connu depuis la Libération pour sa médaille Bourge mais depuis quatre ans elle a décidé de valoriser aussi le travail de maturation à plus long terme. « On se décide à l'avance sur une couleur, blanc sec ou rouge, et un millésime qualitatif. Si certaines années ne sont pas réputées, on ne les retiendra jamais pour la Premium », explique Christophe Merlet, membre de ce club et inventeur de ce titre strictement local mais hautement honorifique.

« De la garde »

Cette année, ils ont donc jeté leur dévolu sur le blanc sec 2001 cuvée La Dame du domaine de Rocheville à Parnay. L'an dernier, c'est un



Parnay, domaine de Rocheville, lundi 19 décembre 2016. Philippe Porché (à gauche) a reçu le diplôme des mains de Christophe Merlet et de Patrice Rétif.

rouge de 2011 du Château de Parnay qui avait reçu cet honneur. Dix-huit échantillons avaient été reçus

cette année pour alimenter la dégustation à l'aveugle des membres du club au siège du Syndicat des vins de

Saumur... que préside Philippe Porché. Forcément exclu du jury puisque celui-ci associait cette année les présidents des différentes appellations. Le hasard a voulu que ce soit un vin de chez lui qui sorte « nettement en tête » selon les avis des dégustateurs. « À part un échantillon, tout était très, très bon », commentent-ils de façon consensuelle.

« Ce titre rejoint de nombreuses médailles mais c'est le seul qui ne coûte que deux bouteilles pour s'y inscrire », a souligné Patrice Rétif, le président des Vingt de Saumur en remerciant « le travail d'une belle équipe ». « C'est effectivement un travail d'équipe et d'humilité », a poursuivi Philippe Porché. « Cette médaille est une excellente initiative car elle permet de montrer qu'ici il y a des vins qui ont de la garde, qu'ils peuvent vieillir ». Cette cuvée La Dame est issue d'une parcelle, plantée d'une vigne de 10 ans d'âge, située en bordure des bois de Parnay sur laquelle le tuffeau affleure. Après pressage, le vin est élevé en foudre et barrique de bois pendant quatorze mois.

Nicolas THELLIER