

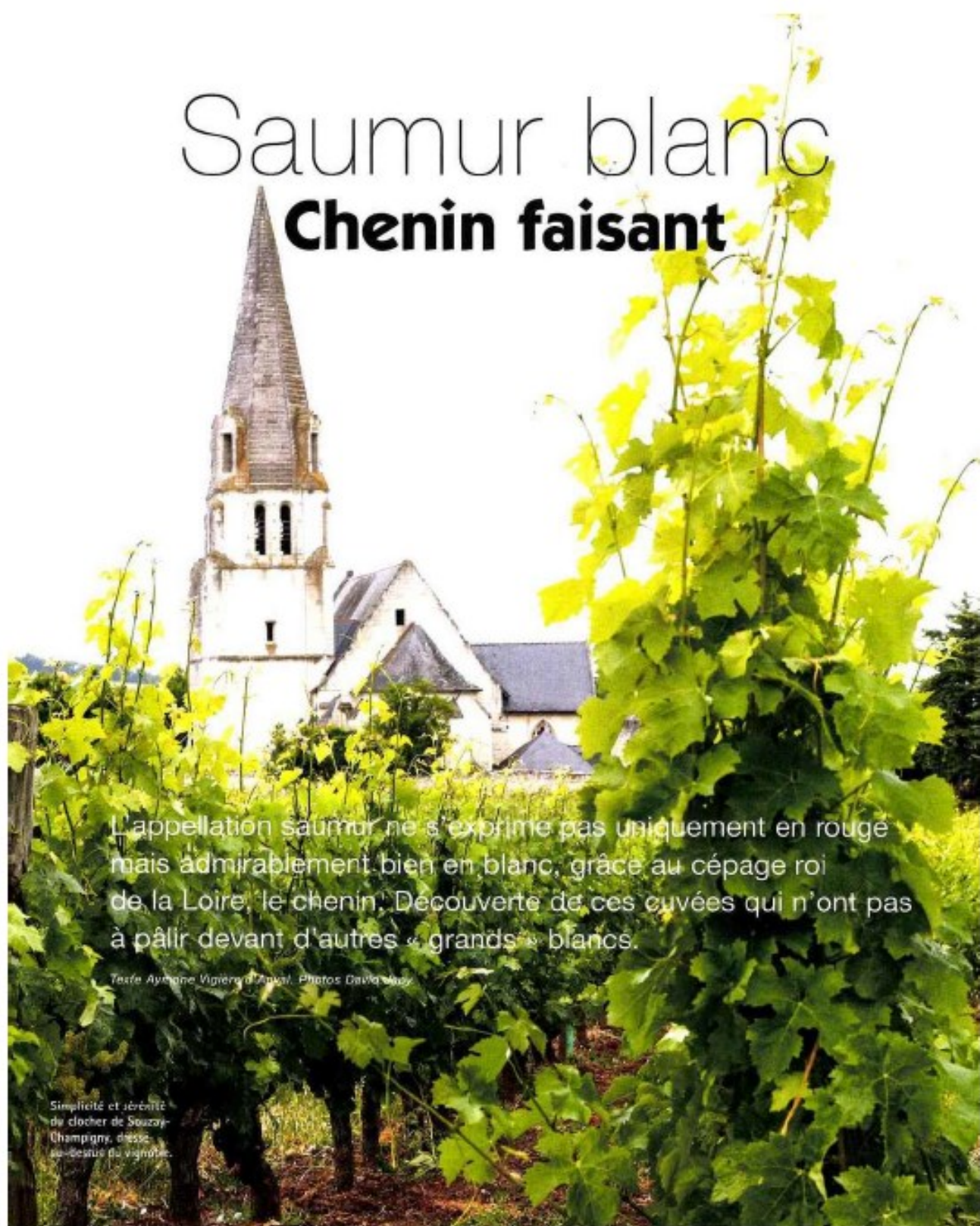
Saumur blanc

Chenin faisant

L'appellation saumur ne s'exprime pas uniquement en rouge mais admirablement bien en blanc, grâce au cépage roi de la Loire, le chenin. Découverte de ces cuvées qui n'ont pas à pâlir devant d'autres « grands » blancs.

Texte Armande Vigier et Anais, Photos David Mas

Simplicité et sérénité
du clocher de Souzy-
Champigny, dressé
au-dessus du vignoble.



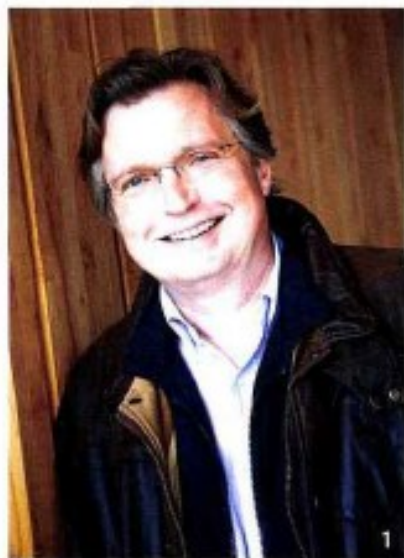
À Saumur, comme partout dans le vignoble français, il y a diverses chapelles, des vigneronns aux visions différentes et des « stars » ! Thierry Germain, du Domaine Les Roches Neuves, appartient à cette élite donnant naissance à des cuvées pétries d'équilibre et d'élégance. Idem pour le fameux Château Yvonne, le Château de Villeneuve ou encore le Domaine de Nerleux.

Un sillon prometteur

Philippe Gourdon du Château Tour Grise joue sans conteste dans la cour des grands depuis de nombreuses années, même si ses vins, au demeurant excellents, ne reçoivent plus l'agrément de l'Inao (Institut national des appellations d'origine), qui atteste de l'origine et de la qualité des produits.

De jeunes vigneronns tracent également leur sillon, dans le respect des vins bien élaborés et nets, comme au Domaine Mélaric (lire portrait ci-contre). D'autres travaillent leurs terres tout en misant sur l'œnotourisme.

C'est le pari de Philippe Porché du Domaine de Rocheville, créé il y a une dizaine d'années au pied de l'église médiévale de Parnay. Depuis son premier millésime en 2005, il souhaitait développer l'accueil des visiteurs : grande salle de dégustation avec vue sur le vignoble, séminaires et réceptions sont au programme. Savoir accueillir comme il se doit les visiteurs, passionnés et amateurs, est devenu aujourd'hui incontournable. Le Saumurois peut être fier du chemin parcouru. ♦



1. Philippe Porché a développé l'œnotourisme sur le Domaine de Rocheville depuis neuf générations. 3. Philippe Gourdon



DOMAINE DE ROCHEVILLE

La Dame 2012

Un nez porté sur les fruits bien mûrs, des notes exotiques et de camphre qui se prolongent par une jolie bouche opulente et équilibrée, à la longue finale. 16,60 € départ cave. À goûter, également, la cuvée Clos de la Thibaudière 2013 (photo ci-dessus) à 19 €, doté d'un joli fruit.

AYMER

Pour

Mélaric, M
Le couple



ont comm
parcelles,
naissance
On aime p
2013 (16
à la belle
Domaine Mé

Dor
in vi