



À TRAVERS VIGNES

PAULÉE DES VIGNERONS BIO-ANGEVINS 2014

3^e édition

Cette année, au tour de Savennières et du Domaine du Closel – en la personne d'Evelyne de Pontbriand – d'accueillir l'assemblée de plus en plus nombreuse des amoureux des vins issus de sols schisteux de l'Anjou noir. Cette manifestation s'inscrit dans un cadre plus large visant à mieux faire connaître les vins blancs de Loire, sur schistes évidemment, mais également sur argilo-calcaire. L'implication de Patrick Baudouin, participant de ces paulées et organisateur de la deuxième édition (cf. *R&B* n° 111), témoigne de cette volonté...

Se côtoyaient joyeusement des amateurs, des blogueurs, des vigneronnes, des cavistes, des restaurateurs locaux... et même des géologues, Fabrice Redois¹ bien sûr, ainsi que Françoise Vannier officiant en Bourgogne.

Le rituel de la journée est inchangé : promenade plaisamment commentée par Fabrice Redois dans le village de Savennières et dans les vignes avoisinantes, dégustation d'une cinquantaine d'échantillons de 27 producteurs locaux et déjeuner

convivial, sous la tente pour cause de météo très capricieuse.

En arpentant les vignes avec notre géologue régional, nous avons pu prendre la mesure de la diversité, de la complexité géologique de l'unité de Saint-Georges-sur-Loire avec une succession de schistes, schistes gréseux, rhyolithes, spilites, sables éoliens... A l'issue de cette ballade « géologico-pédagogique », la dégustation sur table : parmi les nombreux flacons disponibles nous avons sélectionné les quelques vins suivants, parfois difficilement accessibles compte tenu de l'affluence de cette manifestation dont le succès se confirme d'année en année.

• Anjou blanc *Ephata* 2012 du Clos de l'Elu (Charlotte et Thomas Carsin, Grégoire du Bouexic, à Saint-Aubin-de-Luigné) : sol argilo-caillouteux avec schistes affleurants, exposé sud, une belle combinaison de puissance saline – amers présents et notes d'agrumes –, de délicatesse et de longueur pour cette rare – et chère – cuvée élevée en jarres de terre cuite puis en cuve. Et Anjou rouge *L'Aiglerie* 2012, cabernet franc sur sols de grave de quartz sis sur schistes avec un style affirmé – macération carbonique –, franc malgré une pointe de volatile, avec des tanins présents, mais élégants.

• Le Domaine du Closel, quant à lui, a proposé deux cuvées assez différentes : Savennières *La Jalousie*

FABRICE TESSIER

LeRouge&leBlanc N° 115

1. géologue, maître de conférences à l'université d'Angers