

Vins DE Loire

HIVER 2011 - N°2 - 4,90€ vinsdeloire@journauxdelouest.fr

MAGAZINE

LE VIGNOBLE
SAUMUROIS
DE JULIE,
LA VOIX
D'EUROPE



Vos belles bulles de fêtes

NOTRE SÉLECTION DE
80 VINS DE LOIRE
POUR LES RÉVEILLONS

À GAGNER

UN SÉJOUR
EN VAL DE LOIRE
ET UNE CAVE DE
60 BOUTEILLES

LE MATCH

VINS DE LOIRE
CONTRE
CHAMPAGNE

20364-2211-04,90 €



ouest
france

Le Courrier
de l'ouest

Le Maine
libre

Presse Océan

« Jean-Michel Monnier »

EN VAL DE LOIRE, ON FAIT DES VINS PLUS HUMAINS »

L'œnologue angevin Jean-Michel Monnier propose dans les pages suivantes un carnet de dégustation, mettant en lumière une centaine de vins de Loire. Pour en arriver là, il en a testé environ quatre cents. Et il recommencera l'exercice pour chaque nouveau numéro de « Vins de Loire Magazine ». Rencontre avec un œnologue entièrement centré sur le vignoble ligérien.

Textes Claude SAULAIS – Photo Coralie PILARD

Quels sont les mots qui vous viennent immédiatement quand vous évoquez le vignoble du Val de Loire ?

« Authenticité, diversité, plaisir à des prix raisonnables. Les vins que l'on fait ici mettent en valeur le terroir par un savoir faire. Et croyez-moi, on ne retrouve pas cela partout. Prenez le bordelais par exemple. On y fait des vins beaucoup plus tape-à-l'œil. Là-bas, ce sont des grosses machines financières et industrielles qui sont à l'ouvrage. Ici, nous sommes sur un vignoble de niche. Le même cépage sur des terroirs différents va exprimer des vins totalement différents. Les vignerons de la vallée de la Loire sont des artisans qui possèdent chacun leur manière de faire. Sur cette terre, il y a autant de vins que de vignerons. Ce qui permet aux consommateurs d'obtenir une palette particulièrement riche. Ils pourront se faire plaisir avec un rosé de Loire ou un cabernet d'Anjou qui sont des vins simples et directs, mais ils pourront aussi trouver des nectars comme le savennières, le chinon ou le saumur-champigny qui sont vraiment l'expression d'un terroir. Au total, cela donne des vins plus humains, qui ne sont pas faits seulement pour répondre aux exigences de Robert Parker. C'est une différence fondamentale ».

Quelle place occupe le vignoble du Val de Loire parmi les vignobles français ?

« Le Val de Loire est le troisième vignoble d'appellations d'origine contrôlée en volume. En surface, c'est le quatrième derrière le bordelais, la vallée du Rhône et le Languedoc-Roussillon. Mais ce sont les vins de Loire que l'on sert le plus souvent dans les restaurants en France. Grâce justement à cette grande diversité, et à un excellent rapport qualité/prix ».

Quels sont les atouts et les handicaps des vins de Loire ?

« La palette tout d'abord. En Val de Loire nous proposons quasiment tous les types de vins. Il ne nous manque qu'un vin doux naturel, type banyuls pour que cette palette soit vraiment complète. Autre atout, la diversité de l'offre. Comme en Bourgogne, les clients vont obligatoirement trouver en Val de Loire le vin qui leur plaît. En raison bien sûr de la multiplicité des appellations. Le climat est un autre atout. Il offre presque tous les ans de jolis millésimes. La proximité de Paris aussi plaide en

notre faveur. Elle facilite naturellement les ventes.

Le principal handicap est certainement le manque de visibilité à l'export. La diversité qui est par ailleurs un atout peut aussi devenir un handicap. Il n'y a pas d'appellation régionale en Val de Loire. Il n'y a pas d'appellation « Loire » en dehors du Rosé de Loire et du Crémant de Loire, vins qui sont produits sur deux départements seulement, le Maine-et-Loire et l'Indre-et-Loire ».

Seriez-vous favorable à la création d'une appellation « Loire » ?

« Oui j'y suis favorable. Cela permettrait sans doute de décrocher de gros marchés à l'export. Il faut quand même constater que les grands châteaux bordelais tirent tous les autres. Il faut s'en inspirer. Mais c'est très compliqué. L'appellation « Loire » devrait couvrir l'ensemble du vignoble. Il faudrait partir de Nantes pour aboutir à Saumur. L'idéal serait d'avoir une organisation pyramidale : une appellation régionale, sur laquelle vient s'empiler une appellation communale puis les premiers crus et les grands crus. Comme cela se fait en Bourgogne. L'identité « Loire » pourrait aussi se faire autour d'un rosé. Tous les vignobles ligériens possèdent des cépages gamay, groleau, pinot noir ou cabernet franc. Cela aurait au moins l'avantage de répondre efficacement au marché. On ne peut pas ignorer cette réalité quand on sait que 29 % des rosés consommés dans le monde sont français, et que ce marché est toujours en expansion ».

Que pensez-vous du négoce en Val de Loire ?

« C'est très simple : quand le négoce est fort, le vignoble est fort. C'est un discours que je tiens aujourd'hui mais que je ne tenais pas il y a dix ans. Il nous faut un négoce fort qui joue le jeu des vins de Loire. Actuellement il n'est pas suffisamment fort. Si un négociant gagne de l'argent avec une appellation « Loire » qui se vend bien, tout le monde gagnera de l'argent ».

Comment voyez-vous l'avenir du vignoble du Val de Loire ?

« Il faut que les viticulteurs soient encore plus fiers de leurs produits. Il serait souhaitable qu'ils investissent dans la présentation de leurs vins et dans l'œnotourisme. Il faudra aussi qu'en même temps que le négoce tire les vins de Loire vers le haut, les viticulteurs développent la vente directe. Techniquement, la Loire fait partie des



régions viticoles françaises qui ont fait le plus de progrès. Une impulsion qualitative a été donnée il y a une trentaine d'années. Une très grande marche a été montée dans les années quatre-vingt-dix. Il reste à faire de gros efforts en matière commerciale et œnologique. Cela passe très certainement par des regroupements de producteurs, par zone ou appellation, mais surtout par une réelle volonté politique et stratégique de la profession et de ses représentants ».

BIO
EXPRESS



1989 : obtient son diplôme national d'œnologie à l'université de Montpellier.

1991 : œnologue conseil auprès de 15 vignerons ligériens, un vendangeoir et une coopérative.

1996 : maître de conférences associé à l'université d'Angers (Etudes supérieures de tourisme d'Angers et d'hôtellerie).

2009 : devient expert près de la Cour d'Appel d'Angers.

Publications (éditions Siloë) : Anjou-saumur, portraits œnologiques (1994), « Les vins, mets et alcools des Pays de la Loire (1995), « L'art de la dégustation » (1996), « La dégustation, un art de vivre en Loire » (2003).

En vente sur le site : <http://boutique.ouestfrance.fr/balades-en-vins-de-loire,fr,4,HS11-VinsDeLoire2.cfm>