

# Millésime 2008 dans le Val de Loire

## Jean-Michel Monnier :

### «une récolte petite, mais de qualité»



Jean Michel Monnier, œnologue conseil, maître de conférence ESTHUA et expert près des tribunaux (à gauche) et Franck Gourdon, vigneron au Domaine de Pied Flond en dégustation d'assemblage des barriques de la cuvée Confessions 2007...

#### Quelles ont été les conditions climatiques ?

« Tout a commencé par une gelée printanière le dimanche 6 avril où les températures de -4 degrés ont fait parfois de gros dégâts. 30 à 60% de pertes sur le vignoble de Nantes-Vendée et de 10 à 30% pour ceux d'Anjou-Saumur et de Touraine. Avec de plus petites sorties, les prix sont fortement à la hausse pour certaines AOC, comme celles de Nantes, provoquant une grande tension sur les marchés ainsi qu'un état fébrile dans le vignoble en ce printemps.

Début septembre à la veille des vendanges, les différents secteurs enregistraient des retards de maturité avec les degrés potentiels moyens et de très fortes acidités... Mais l'arrière-saison fut magnifique avec un parfait été indien : belles chaleurs, très peu de pluies jusqu'au 20 octobre et un ciel très lumineux. Les raisins se sont alors gorgés de soleil et ont parfait leur maturité sereinement.

#### Quelles conséquences sur les vins ?

Les vins blancs secs présentent des robes jaune-serin avec des reflets verts d'intensité moyenne, des nez très frais sur des notes d'agrumes (pamplemousses), de fruits blancs et jaunes (pêches, abricots). Parfois aussi avec des touches végétales surtout sur le melon et le sauvignon blanc. Les bouches sont souples, très rectilignes avec des acidités sauvegardées assez tranchantes.

#### Et sur les rouges ?

Pour les rouges issus du cabernet franc et du sauvignon, les robes sont puissantes, généreuses en couleur. Les impressions olfactives allient la lente maturité des raisins avec la fraîcheur et la finesse aromatique. Les bouches sont rondes, veloutées, gourmandes, les tanins soyeux. Un très joli millésime de garde comparé par certains au 1997. Belle occasion de constituer la cave d'un enfant né en 2008 !

Les rosés secs (rosé de Loire) ou tendres (rosé d'Anjou et cabernet d'Anjou) sont d'une grande pureté aromatique avec les effluves de fruits rouges et de bonbons acidulés des fermentations alcooliques parfaitement maîtrisées.

#### C'est plus contrasté pour les moelleux ?

Les vigneronns en ont moins produit. Les plus prudents, ceux qui ont récolté leurs raisins concentrés par la pourriture noble et le passerillage avant les pluies de fin octobre, ont des vins blancs moelleux plus tendres que certaines années avec des notes de fruits exotiques d'une grande pureté et une petite acidité qui tend le vin. Les autres, qui ont joué la surmaturité dans une attente patiente, ont malheureusement subi les affres de la météo capricieuse avec un mois de novembre très pluvieux. Du coup leurs vins ne sont pas beaucoup plus concentrés mais ils ont moins d'acidité et des arômes plus épi-

cés (cannelle, muscade, clou de girofle) et parfois des notes de sous-bois.

#### Des raisons d'inquiétude ?

Oui, la baisse des rendements sur certaines appellations et le risque de perdre des marchés. C'est à craindre pour le Muscadet.

#### Des signes d'espoir ?

Oui ; d'abord l'augmentation de la qualité est reconnue sur tous nos vins. La crise touche le champagne, mais nos viticulteurs qui ont beaucoup misé dans les vins de fines bulles de qualité devraient profiter de leur excellent rapport qualité/prix.

L'œnotourisme est une autre raison d'espérer. On peut en mesurer le développement avec les efforts d'Interloire, dans les demandes des vigneronns eux-mêmes et à l'université (ESTHUA) également où cette discipline prend toute sa dimension. On y forme des jeunes destinés à cette activité à la demande des professionnels ».



#### ODILE BÉCHU, AU JURY DES BONNEZEUX (AU CONCOURS DES LYS), ANCIENNE RESPONSABLE DE LA MAISON DES VINS D'ANGERS

Les Bonnezeux 2008 font preuve de légèreté, et de finesse. Ils sont moins concentrés qu'en 2007, et cela m'a bien plu. Ils ne manquent pas d'une certaine fraîcheur. J'ai envie de dire que ce sont des vins féminins, car ils mêlent finesse et élégance. Ces 2008 ne sont pas des vins pâteux, ils se boivent très facilement. Ils devraient être bons en conservation, car on a quand même de la vivacité.



#### ROBERT MACAULT, AU JURY DES ROSÉS D'ANJOU (AU CONCOURS DES LYS), VITICULTEUR RETRAITÉ À JUIGNÉ-SUR-LOIRE

Les rosés d'Anjou 2008 composaient un lot très homogène, de très bonne qualité. J'ai noté beaucoup de fraîcheur, avec une belle robe. Ce sont des vins très agréables, avec beaucoup de fruit. Pour le retraité que je suis, je constate une hausse de la qualité des rosés depuis quelques années. Les viticulteurs ont fait de vrais efforts. Ce sont des vins à boire jeunes, et à ne pas garder plus de cinq ans.