

LE NEZ... Croire en l'Europe !

Au lendemain des élections, boycottées par 60 % des Français, la commission de Bruxelles a renoncé à son projet d'autoriser la fabrication du vin rosé de coupage. On pousse ici un grand ouf de soulagement. La commission avait pourtant annoncé qu'elle ne céderait pas sur ce sujet sensible. La pression des producteurs français, rejoints par les italiens et les espagnols et même par les suisses, qui ne font pas partie de l'Union, a probablement été décisive. On peut donc faire reculer les technocrates. Beau message pour ceux qui ne croient plus en l'Europe. ■

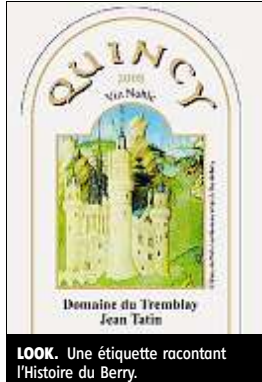
Alain Fourgeot

➔ ILS ÉTAIENT 6.400 BIKERS POUR LA ONZIÈME MÉDOCAINE

BORDELAIS. De châteaux en châteaux. La onzième édition de la Médoquine de VTT a eu lieu le dernier samedi de mai sous un chaud soleil. Ce fut une très belle fête à laquelle une soixantaine de châteaux du Médoc étaient associés. Sous un soleil de plomb, le plus souvent déguisés, les 6.400 bikers et bikeuses étaient répartis sur les dix circuits de trente à quatre-vingts kilomètres à travers les vignes et les cinquante-six châteaux du Médoc qui ouvraient leurs portes et dévoilaient leurs trésors. Le soir, sous le chapiteau de 2.500 m², plus de deux mille convives et plusieurs bandes étaient réunis pour le traditionnel repas, une grande fête qui s'est terminée par un feu d'artifice offert par la commune d'Arcsac. ■

La cave ➔ L'actualité du vin**BRUITS DE CHAIS****Quincy**

Relooking chez Tatin. Le nouveau millésime a été l'occasion d'un relooking des étiquettes de plusieurs cuvées des Domaines Tatin : celles de la Cuvée Ballandors et des Cuvées Domaine et Vieilles Vignes du Tremblay.



LOOK. Une étiquette racontant l'histoire du Berry.

Ces deux dernières ont été modernisées tout en gardant leur aspect historique : les Très Riches Heures du Duc de Berry pour l'une, une fresque de l'église de Brinay pour l'autre. Par ailleurs, les Domaines Tatin proposent dorénavant des demi-bouteilles de rouge de Reuilly et ont créé une nouvelle cuvée des Ballandors 2007, baptisée Les Follets, avec 40 % de vieilles vignes, qui sera distribuée exclusivement par le réseau Vinibegood. ■

AF.

St-Pourçain en AOC**Vignobles**

Le vignoble de Saint-Pourçain-sur-Sioule l'attendait depuis vingt-sept ans. Il l'a décroché fin mai. Le millésime 2009 du saint-pourçain sera AOC. Une première en Auvergne pour un vin.

Pierre Raynaud

« **V**oici un grand moment à déguster ensemble. C'est une légitime reconnaissance de la profession pour notre vignoble ». La joie de Jean-Michel Ferrier était sans modération. Le président du Syndicat des viticulteurs du saint-pourçain a retenu son souffle le jeudi 28 mai, et tous les viticulteurs avec lui, lors de l'examen par l'Inao (*) de l'octroi ou non de l'appellation d'origine contrôlée.

La délivrance est intervenue vers 15 h 30. La commission de l'Inao n'a pas reculé, comme à maintes reprises par le passé, le saint-pourçain : « La première demande du vignoble remonte à 1982. Un dossier AOC ne se monte pas en quelques mois.



VENDANGES. Les prochaines donneront un vin classé en Appellation d'origine contrôlée.

C'est un travail énorme. Il faut d'abord que les viticulteurs soient tous d'accord pour en faire leur priorité ».

L'union sacrée des quatre-vingt dix adhérents de l'Union des vigneronnes et des seize cavistes indépendants a prévalu. Le millésime 2009 sera AOC : « Nous sommes très fiers. Le saint-pourçain devient le premier vin auvergnat à obtenir l'AOC. Cette appellation aura un effet de notoriété positif ».

Les vins de Saint-Pourçain bénéficient depuis 1951 de l'appellation VDQS (vins délimités de qualité supérieure), qui disparaîtra d'ailleurs en 2011 pour ne répertorier les vins qu'en trois catégories : AOC, vins de pays et vins de table : « Notre classement en VDQS est peu lisible par les consommateurs qui ne reconnaissent que les vins de pays et les AOC. Cette nouvelle notoriété ne sera certainement pas neutre en terme de ventes,

en particulier à l'étranger ».

Les exportations représentent aujourd'hui une part marginale de la production. Moins de 5 % des trois millions de bouteilles commercialisées chaque année sortent des frontières : « Les ventes ne vont pas s'envoler mais c'est un coup de pouce très appréciable ».

L'AOC ne sera pas neutre aussi en contraintes techniques, notamment pour la densité des plantations. Le vignoble de six cent cinquante hectares réparti sur dix-neuf communes devra être intégralement restructuré en 2045 : « Dans six ans, 25 % des surfaces plantées devront avoir une densité de quatre mille pieds par hectare, 50 % en 2025, jusqu'à sa totalité en 2045. Aujourd'hui, on avoisine les 3.600 pieds par hectare ».

L'AOC est dans la poche. Mais le vignoble n'échappera pas à une ultime étape : « C'est une formalité. Une commission de professionnels se déplacera en juin pour voir si le cahier des charges est respecté. Je ne suis pas inquiet de ce côté-là. C'est la consécration après vingt-sept années d'efforts. L'AOC est un gage de qualité si on a de la rigueur. On l'aura. Le saint-pourçain entre aujourd'hui dans la cour des grands ». ■

(*) Institut national des appellations d'origine.

ELLES RIMENT AVEC L'ÉTÉ, LES PETITES LAMPÉES (DE ROSÉ) D'ALAIN FOURGEOT**CHAMPAGNE ■... de**

Vignerons. Le groupement les Champagnes de Vignerons accueille pas loin de cinq mille



indépendants et coopératives. Parmi eux, la Maison Froment-Griffon, à Sermiers, dans la Montagne de Reims. Pour ce brut rosé, c'est le chardonnay qui a été privilégié (50 %) associé au meunier et pinot noir à égales proportions, récoltés en 2006. Élevage en cuve avec fermentation malolactique et repos deux ans en cave. Agréables saveurs de fruits rouges, au nez comme en bouche, belle vivacité, fines bulles. Sympa. ■ (13,80 euros. Tél. 03.26.97.61.62).

ARDÈCHE ■ Sur trois

appellations. Entre Cévennes et vallée du Rhône, plus de mille sept cents vigneronnes (soixante-dix caves



particulières et vingt-trois caves coopératives), produisent sur trois appellations très différentes (AOC Côtes du Vivarais, Vin de Pays des Coteaux de l'Ardèche et AOC Côtes-du-Rhône) représentant quelque 9.600 hectares, des sympathiques rosés à des prix allant de moins de quatre euros à neuf euros. Vins de soif, de copains et de mâchons, vinifiés à base de nombreux cépages du sud (cinsault, syrah, grenache mais aussi du gamay). Servir sur des charcuteries ou des fritures d'eau douce. ■ (www.ardèche-wines.com)

SAINT-POURÇAIN ■ Du

gamay. Dans le vignoble de Saint-Pourçain, qui vient enfin d'obtenir l'Appellation d'origine



contrôlée, on fait du rosé à base du gamay, le fameux cépage rouge à jus blanc qui donne aussi le beaunois... La Coopérative de l'Union des vigneronnes, fondée en 1952, fournit le deux tiers de la production de l'appellation. Dans sa gamme, deux rosés de pressurage à courte macération, la Cuvée les Deux Clochers distribuée par Nicolas et la Cuvée du Bourg, en grande surface. Deux vins plaisants, fruités et désaltérants. ■ (4,50 et 3,50 euros. Tél. 04.70.45.42.82).

CORSE ■ Avec le

sciaccarellu. En Corse, les cépages portent des noms qui chantent comme les cigales dans les pinèdes : niellucciu,



vermentinu, sciaccarellu, parfois associés avec de grands cépages méditerranéens comme le grenache, le cinsault ou la syrah. Vinifié seul, le sciaccarellu, cépage exclusivement corse, donne des rosés marqués par le fruit, rouge et exotique, avec quelques notes épicées plus ou moins marquées. À découvrir le Terra Nostra de l'Union des vigneronnes associés du Levant (4,14 euros) et la cuvée 1769 du Domaine Vico (7,40 euros). ■

LA LONDE ■ L'autre

Provence. Les rosés 2008 sont les premiers vins à profiter de la nouvelle appellation Côtes de



Provence La Londe obtenue en mai 2008. Ce petit coin de paradis entre Toulon et Saint-Trop, couvre 1.800 hectares pour 7,5 % de la production des Côtes de Provence. Quelques noms : Domaine Saint-André de Figuière et sa Cuvée Confidentielle (21,85 euros), Château Sainte-Marguerite et sa Cuvée Symphonie (14,50 euros), Domaine de Tamary et sa Cuvée Excellence (10,20 euros) ainsi que la Cave des Vignerons Londaïs et sa Cuvée Amplitude (7,50 euros). ■