



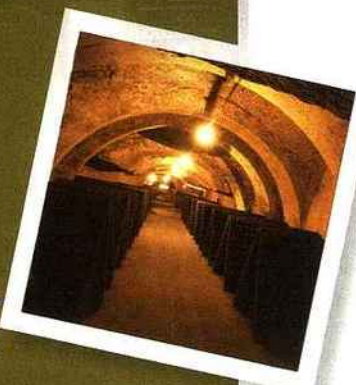
La Loire enbouteilles



AOC Crémant de Loire

Réputation de qualité oblige, on peut affirmer que le Crémant de Loire est en partie responsable du succès actuel des vins mousseux. Utilisant les cépages locaux, leurs producteurs produisent des bouteilles vraiment créatives qui accompagnent avec conviction petits et grands événements, des fêtes de fin d'année aux repas conviviaux entre amis.

Texte Guido Francque, Photos Interloire et Fabian Scheys



Cépages locaux à l'honneur

La région viticole de la Loire est un patchwork de terroirs et l'appellation d'origine contrôlée Crémant de Loire reflète toutes ses facettes. Le climat joue un rôle primordial dans l'appellation, car les dieux de la météo ont leur mot à dire... En fait, la situation est la suivante: plus on se rapproche d'Angers, plus la mer influence les saisons ce qui prête aux Crémants de Loire des caractères de fraîcheur et de frivolité. Au-delà de Tours, à l'intérieur des terres, les vins se font plus amples, à la recherche de partenaires gastronomiques.

Puis, il y a encore la nature du sol qui a son importance. Plus la terre est riche en calcaire et en craie, combinés à du tuf, plus les crémants sont fins et minéraux. Derniers acteurs de cette success story, les cépages et principalement le *chenin blanc*, le *chardonnay*, le *pinot noir* et le *cabernet franc*. Parfois aussi, on y ajoute un peu de *pineau d'Aunis* ou de *cabernet sauvignon*. Ces derniers cépages sont très accessoires et sont autorisés dans une cuvée à 30 % maximum.

Rôle-clé du viticulteur

La situation des vignobles est un autre composant dont il faut tenir compte. Les fruits destinés aux mousseux ne peuvent pas être trop mûrs, car les vins subissent deux fermentations. Les vignobles sont donc souvent orientés vers le nord. Mais même si la nature fait de son mieux et si les vignobles sont bien orientés, il n'y a rien à espérer sans le talent des viticulteurs.

Pour produire un bon Crémant de Loire, quelques règles élémentaires doivent être observées. Tout



A vélo sur la route du Crémant

La randonnée est agréable, de Tours à Angers, sur la rive droite de la Loire. Il s'agit en fait de la D952, baptisée à un moment donné 'route de Tours'. A partir de là, on aperçoit le château de Saumur qui se profile petit à petit à l'horizon. Le Crémant de Loire s'étale d'Angers à Tours, de part et d'autre de la D952 et du fleuve.

Une route qu'il faut parcourir à vélo (info: www.loire-a-velo.fr/index_nl.htm) et si possible en famille. Des aires de pique-nique sont aménagées le long de la Loire et il suffit d'acheter le Crémant de Loire en passant, chez l'un ou l'autre viticulteur. A la Maison du Vin de Saumur, on peut même déguster une belle gamme de crémants et tout cela sans obligation d'achat!

Maison du Vin de Saumur

Quai Lucien Gautier, 49400 Saumur

Tél. +33 (0)2 41 38 45 83, Email: mdesvins-saumur@vinsvaldeloire.fr

Plus d'infos sur la Loire et ses vins:
www.vinsdeloire.eu



VINS DE LOIRE

d'abord le rendement qui, pour un Crémant de Loire, est limité à 74 hl par ha. La récolte doit être entourée de soins attentifs dès la cueillette. Les vendangeurs utilisent des petits casiers non étanches pour y recueillir des grappes systématiquement cueillies à la main. Et pour terminer, la presse est réglée pour n'extraire que 10 hl de moûts de 1500 kg de raisins.

Croissance record

Transformation du jus de raisin en vin, lorsque la première fermentation se termine, on ajoute au vin de nouvelles levures avec un peu de sucre pour favoriser une deuxième fermentation en bouteille, ce qui enclenchera la prise de mousse. Les bouteilles sont entreposées au moins un an dans des grottes de tuf, et pendant ce temps-là, les bulles s'affinent petit à petit. Tous les éléments que nous venons d'énumérer ont une influence sur le résultat final en bouteille.

Même si les Crémants de Loire blancs sont les plus demandés, il existe malgré tout une petite demande en rosés. Pour ceux-ci, la vinification se fait comme un crémant blanc, mais avec des cépages rouges soigneusement pressés pour colorer les jus: Cabernet Franc, Pinot Noir, Grolleau Noir et Grolleau Gris, mais aussi Cabernet Sauvignon et Pineau d'Aunis (jusqu'à 30% de la cuvée).

La région de la Loire est le troisième producteur de vins mousseux (dont les Crémant de Loire) de France, avec 16 % du marché. Elle enregistre la plus belle croissance de France. En Belgique, on a consommé en 2007 environ 870.000 bouteilles de Crémant de Loire, soit environ 7,5 % d'une production annuelle de 11 600 000 bouteilles.

Pur

L'expression la plus pure du Crémant de Loire se retrouve dans les vins 100 % *chenin blanc*. On y goûte l'âme de la vallée de la Loire. Comme le *chenin blanc* est l'un des cépages les plus complexes qui soit, il n'a besoin d'aucun autre cépage pour développer une palette gustative complète. Un partenaire de rêve donc pour les réceptions où l'on sert des amuse-bouche variés. Le *chenin blanc* les aime tous, car les vins qu'il produit sont à la fois élégants et pleins de caractère. Si vous préférez un crémant sec, optez pour une version Brut, même si les 'demi-sec' sont de plus en plus appréciés.

Cette 'Cuvée de la Chevalerie' proposée par la célèbre Cave des Vignerons de Saumur (Alliance Loire) est un parfait exemple de ce type de vin, que l'on sert de préférence à 8 °C (Delhaize, 8,59 €).

Bulles musclées

Lorsque l'on produit des vins de fines bulles avec du *cabernet franc*, les bulles seront incontestablement très expressives. Des vins au mieux de leur forme quand ils bénéficient de la couleur du cépage. Cette version de la célèbre maison Langlois-Château résulte d'une macération de 12 h en presse, jusqu'à ce que le jus soit légèrement rosé. Ce procédé sublime le caractère du Crémant de Loire. Pour l'affiner de manière optimale, le vin repose 18 mois sur une lie très fine pour des bulles élancées. Il en résulte un vin de caractère, parfait pour accompagner une viande rosée ou même du gibier à plume servi dans son jus. Exquis à 10 °C. (Cinoco, 12,10 €).

Opulence polyvalente

Nous venons de le voir, le Crémant de Loire est incroyablement polyvalent et convient idéalement à la gastronomie. Ce Brut 'Grande Réserve' d'[Ackerman](#) une maison qui a vu le jour dans le Champenois, met l'accent sur son opulence. Il se compose de 20 % de *chenin blanc*, complété de 60 % d'un *chardonnay* doux et de 20 % de *cabernet franc* pour relever le tout. Une composition qui lui apporte une palette voluptueuse qui s'adapte à toutes les facettes de réceptions de fête. Au mieux de sa forme à 10 °C, dans des verres tulipes pour que ses arômes de qualité s'épanouissent de façon optimale! On y découvre des notes de coing et de gâteau au miel, de brioche et de petits fruits rouges (Carrefour, 7,25 €).

Hot & funky

Prix d'ami et souplesse exemplaire, il ne faut donc pas forcément prendre certains Crémants de Loire trop au sérieux. De fait, il en existe des versions jeunes et modernes comme ce Brut 'Rosé' de Jacques Cartier. Ses deux grands atouts: il s'agit d'un vin de fines bulles et il est rosé, ce qui est tout à fait branché à l'heure actuelle. Comme les jeunes préfèrent de plus en plus les vins à bulles à d'autres breuvages plus douteux, ce Crémant de Loire est donc tout indiqué pour les dîners d'associations sportives, les réveillons de fin d'année ou les fêtes de fin d'études. Des bassins pleins d'eau glacée pour accueillir les bouteilles, des verres à jeter pour la sécurité (il en existe maintenant des modèles très élégants), quelques mini-pizzas au four et de la musique... Que la fête commence! (Colruyt, 7,69 €).