

LES DÉGUSTATIONS de Jacques Dupont et Olivier Bompas



« Ça nous coûte plus que ça ne rapporte, mais ça fait partie de notre histoire », confie Alexis Jeannot, du Domaine de Riaux.

Le chasselas pour mémoire

Loire. Une poignée de vigneronnes de Pouilly cultivent toujours le cépage de leurs aïeux.

Pourquoi ? On ne sait pas trop, mais depuis toujours il y a eu des vignes de chasselas à Pouilly à côté de celles de sauvignon. Le chasselas, c'est un raisin de table avant tout. On le vinifie rarement, en Savoie un peu, et ici, à Pouilly, sur les bords, rive droite, de la Loire. Sans doute convenait-il aux abbés du monastère de la Charité-sur-Loire qui régnait sur l'économie de la région. Sans doute aussi le trafic sur le fleuve permettait à ces paysans, pêcheurs et vigneronnes d'arrondir leurs fins de mois ; un commerce qui s'est développé avec le percement du canal de Briare, donnant accès, via la Seine, à la capitale. L'arrivée du chemin de fer fut une aubaine pour la région : le chasselas fut livré rapidement sur les marchés parisiens. Il va même se révéler très utile quand le phylloxéra va ravager le vignoble (vers 1860). Les vigneronnes qui voient leurs plus belles vignes de coteaux ruinées par l'in-

satiable insecte peuvent survivre grâce au chasselas, qui, planté dans des sols sableux souvent en zone humide (le phylloxéra déteste le sable et les bains de pieds), résiste mieux. Mais ce diable de chemin de fer a depuis quelque temps déjà posé ses rails vers le sud, d'où il rapporte vins rouges charpentés et raisins de muscat... pour la table. Ombre et lumière ou plutôt l'inverse pour le chasselas. Mais c'est aussi l'occasion pour les vigneronnes de se lancer définitivement dans le vin et de valoriser ce qui autrefois faisait la joie des abbés de la Charité : le blanc fumé, c'est-à-dire le sauvignon. En 1929, une décision de justice interdit une pratique ancienne : le mélange de vins issus du chasselas et du sauvignon. Les premiers devront s'appeler pouilly-sur-loire, les seconds seuls auront le droit de porter le nom de pouilly-fumé. Depuis, le blanc fumé a pris le dessus sur le chasselas, qui donne un vin désaltérant, frais, délicat, moins parfumé que le sauvignon. Le vignoble conservait 40 hectares de chasselas en 2003, il n'en reste plus que 27 aujourd'hui, préservés par des irréductibles, des gens de mémoire qui se souviennent de son rôle de sauveur du temps de l'arrière-arrière-grand-père :

✓ NOTRE SÉLECTION

14,5/15 - Nicolas Gaudry

Tracy-sur-Loire (58), 03.86.26.17.92. Floral, pomme verte, frais, bouche vive, perlante, bonne longueur, persistance sur les fruits blancs. 6 €.

14 - Caves de Pouilly-sur-Loire

Pouilly-sur-Loire (58), 03.86.39.10.99. Les Moulins à vent. Floral, note épicée, touche de lavande, bouche gourmande, mûre, parfumée. 6,90 €.

13,5/14 - Cédric Bardin

Pouilly-sur-Loire (58), 03.86.39.11.24. Nez riesling, fruits jaunes et minéralité « pétrolante », bouche large, pêche jaune. 7 €.

15,5 - Jeannot Père et Fils

Saint-Andelain (58), 03.86.39.11.37. Domaine de Riaux. Citron, silex, bouche tendue, perlante, fraîche, calcaire, joli vin friand, appétant. 9 €.

14,5 - Tinel-Blondelet

Pouilly-sur-Loire (58), 03.86.39.13.83. Floral, lis, bouche vive, touche épicée, amertume des agrumes, de la matière, du gras, bonne persistance. 10,50 €.

14,5/15 - Jonathan et Didier Pabiot

Pouilly-sur-Loire (58), 03.86.39.01.32. Chasselas. Nez noyau, épices, bouche vive, droite, bonne fraîcheur, gourmand. 23 €.

13,5 - Serge Dagueneau et Filles

Saint-Andelain (58), 03.86.39.11.18. La Centenaire. Fruits blancs, bouche vive, touche végétale plaisante et désaltérante. 12 €.

14,5 - Masson-Blondelet

Pouilly-sur-Loire (58), 03.86.39.00.34. La Côte des prés. Fruits blancs, pamplemousse, sucrosité du fruit, riche, gras, long. Plus vin de repas que d'apéro. 16 €.

« On maintient nos 40 ares de chasselas, c'est idéologique, dit Alexis Jeannot. Ils proviennent d'échanges ou de partages familiaux, d'où des espaces différents entre les rangs et des complications pour le travail. Ça nous coûte plus que ça ne rapporte, mais ça fait partie de notre histoire. Si j'écoutais mon comptable, je l'arracherais. » Un raisin qui ne supporte pas la surmaturité et qu'il convient de surveiller « comme le lait sur le feu », ajoute Bertrand, le père d'Alexis. Sinon, il s'oxyde vite, devient pâteux et perd sa fraîcheur. Mais, peu alcoolisé, plaisant, il conserve son public. Un régal ! ■