

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

larvf.com

INTERNET
20 SITES POUR
REEMPLIR SA CAVE

JURA
Ses rouges
sont bluffants

FONCEZ!

100 bordeaux
d'exception à moins
de 40 euros

**AUVERGNE, FOREZ,
SAINT-POURÇAIN...**

L'autre visage
de la Loire

CEVICHE, HÛÎTRES,
ROUGETS, VOLAILLE,
RIS DE VEAU...

16 accords inattendus
pour les fêtes

CURIOSITÉ

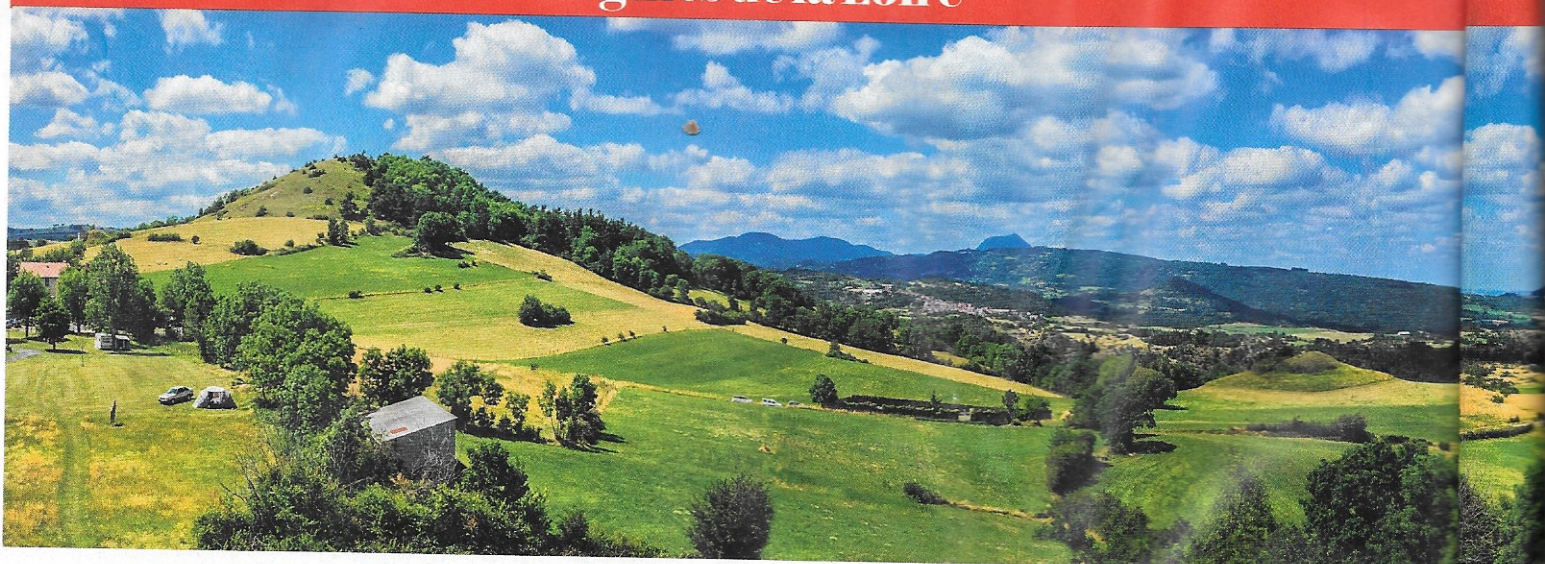
À quoi
ressemblerait
le vignoble
en 1816 ?



**SPÉCIAL
CHAMPAGNE**

**Millésimés et bruts,
maisons et vigneron**

Notre top des bulles



Entre Loire et volcans, éruption de grands vins !

Le vignoble ligérien, c'est aussi les Côtes d'Auvergne, Côte roannaise, Saint-Pourçain et Côtes du Forez qui, portées par des vignerons enthousiastes, ont le vent en poupe. Par Roberto Petronio

Avec ses 1006 kilomètres, la Loire est le plus long fleuve français. Elle a donné naissance à un vaste vignoble dont les appellations les plus réputées s'étendent de Sancerre jusqu'à son embouchure du côté de Nantes.

En amont, entre Saint-Étienne et Moulins, il existe un autre vignoble ligérien, certes plus modeste, mais tout aussi passionnant, que l'on associe souvent au vignoble des Côtes d'Auvergne, proche de Clermont-Ferrand. Les vins des Côtes du Forez, de la Côte roannaise, de Saint-Pourçain et des Côtes d'Auvergne sont ainsi regroupés sous le nom générique des vignobles d'Auvergne dans le *Grand atlas des vignobles de France* (éditions Solar) du regretté Benoît France.

DES VINS À FORTE PERSONNALITÉ

Ce vignoble ligérien a de plus en plus le vent en poupe grâce à des vignerons enthousiastes, passionnés, qui s'investissent pleinement pour donner à leurs vins le rayonnement qu'ils méritent. Quelques noms ? Carine et Stéphane Sérol au domaine éponyme en Côte roannaise, Julie Logel et son cousin Maxime Gillier à la Cave Verdier-Logel dans le Forez, Yvan Bernard et Audrey Baldassin aux Chemins de l'Arkose en Côtes d'Auvergne ou encore Éric et Valérie Nesson aidés de Florent Barichard aux Terres d'Ocre à Saint-Pourçain. Tous produisent des vins dotés de belles et fortes personnalités.

Depuis 2019, une majorité des vignerons de ces appellations a souhaité se regrouper au sein d'une association baptisée "Loire Volcanique". Pourquoi ce nom alors que le basalte n'est pas toujours présent dans ces différents terroirs et que

ces quatre appellations ne touchent pas toutes la Loire ? Pour mieux être identifiés par le grand public. Tout le monde sait situer les volcans d'Auvergne sur une carte de France, c'est moins sûr pour le Forez ou Saint-Pourçain.

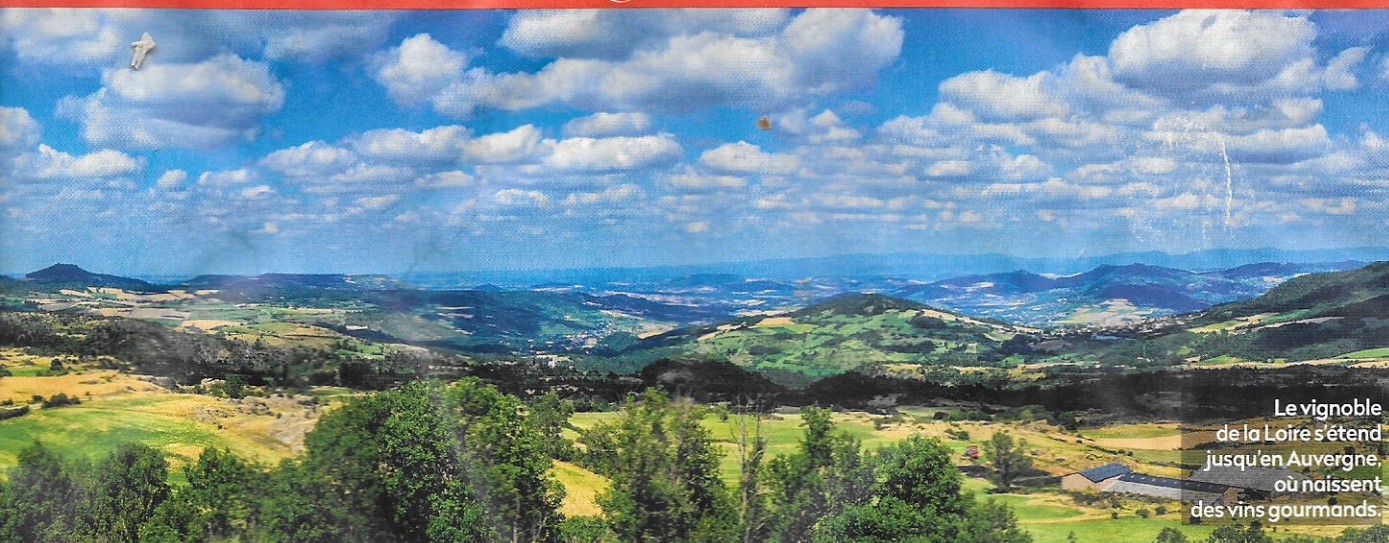
LE GAMAY POUR POINT COMMUN

Ces appellations ont toutefois un point commun, le gamay, dont elles tirent des vins d'un magnifique rapport prix/plaisir, des rouges qui restent frais malgré le réchauffement climatique. Une aubaine pour les amateurs en quête de vins encore accessibles et à degrés mesurés.

Et puis, à côté de ces quatre AOC (la plus ancienne, la Côte roannaise, est née en 1994 et la plus récente, les Côtes d'Auvergne en 2010), il y a une vraie dynamique autour des IGP et des vins de France. Ces dénominations permettent l'utilisation de cépages divers et variés comme dans la cuvée Coquelicots 2019, un vin d'IGP Urfé 100 % syrah d'une belle élégance olfactive signé Stéphane Réal, dans le Forez. Ou le pinot noir du domaine Miolanne en IGP Puy-de-Dôme, un rouge tout en délicatesse de texture. Ces vins ont aujourd'hui pris un tel essor que les vignerons, pour valoriser leur travail, les vendent souvent à un prix légèrement supérieur à celui des vins d'AOC. Leur qualité le justifie pleinement. Bonnes dégustations !

Conditions de la dégustation

Les vins ont été dégustés étiquettes découvertes par Roberto Petronio à *La Revue du vin de France* en juillet 2022. Cette dégustation a été complétée par des visites dans le vignoble fin septembre.



Le vignoble de la Loire s'étend jusqu'en Auvergne, où naissent des vins gourmands.

Shutterstock

Côte roannaise

Au nord du département de la Loire, la Côte roannaise (215 ha) est posée sur les premiers contreforts du Massif central. Ici, les sols volcaniques formés il y a 400 millions d'années sont très différents de ceux de l'Auvergne. L'érosion a mis à nu divers granites : le rose dans le secteur de Saint-Jean-le-Puy, le vert dans le sud à Saint-Jean-Saint-Maurice-sur-Loire et le bleu à Renaison. La Côte roannaise, c'est aussi le gamay saint-romain avec sa peau épaisse, sa minéralité aux accents de granite et sa fraîcheur liée à l'altitude, entre 400 et 600 mètres.

92/100 DOMAINE DE LA BÉNISSON-DIEU ● 2020

Ce rouge sans intrants ni sulfites offre un parfum complexe de fruit très légèrement confit avec des senteurs de gelée de mûre. Une belle palette aromatique qui fait écho à un fruit onctueux et gracieux, mûr et profond. Un vin de chair doté de tanins fins parfaitement mûrs. Son petit caractère méridional lui va à merveille. Un rouge décalé dans la série mais d'une belle sensualité, avec une finale entre chocolat et menthe. Superbe ! 16 €

Domaine de la Bénisson-Dieu, à Ambierle Le vin et la foi



R. Petronio

Régis et Aude-Reine Anouil ont quitté Paris pour les terres roannaises.

Respectivement rédacteur en chef d'une revue catholique et chancelière du diocèse de Nanterre, Régis et Aude-Reine Anouil auraient pu continuer à vivre confortablement leur foi chrétienne à Paris. Mais ils avaient l'étrange impression de vivre hors sol et aspiraient à plus de sobriété. Après un tour du monde des vignobles appartenant à des abbayes, ils se sont installés en 2019 à Ambierle où le vin n'a été qu'un prétexte pour se rapprocher de personnes installées à La Bénisson-Dieu (d'où le nom du domaine) qui, comme eux, étaient en quête de sobriété. Dans un esprit "nature" et bio, leur atypique mais profonde et généreuse côte-roannaise est plus terrestre que céleste. **R. P.**

91-92/100 DOMAINE DES POTHIERES

● Diogène 2020

Gamay saint-romain sur terroir granitique. Son joli parfum naît d'un fruit bien mûr, voire très légèrement confit, mais équilibré. À l'inverse, la bouche s'impose par un fruit frais et plein. On retrouve ce grain de tanin tout en finesse qui signe avec élégance les vins de ce domaine. Son fruit est très pur, digeste et persistant. 33 €

91-92/100 DOMAINE SÉROL

● Chez Coste 2020

Ce gamay sur granite est un cœur de parcelle vinifié en amphores. Il développe un fruit à la fois mûr et frais. Il se montre dense et charnel, mais avec une bouche très bien équilibrée par des tanins gras. Il possède du fond, de l'élégance et l'épaisseur d'un millésime gorgé de soleil. 28 €

91/100 DOMAINE DES POTHIERES

● Clos du Puy 2020

Gamay saint-romain sur terroir granitique. Petite réduction à l'ouverture. Le fruit est pur, avec un grain de tanin mûr d'une grande finesse. Il offre une intense persistance sur un fruit harmonieux avec un très beau toucher de bouche. 18 €