

LE ROCHER DES VIOLETTES

Xavier Weisskopf

2013



La Revue du Vin de France - Le Vin Ligérien
L'Observateur - l'Express - Elle

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

**50 belles affaires
PINOTS NOIRS
D'ALSACE ET DU JURA**

**CARLOS GHOSN
« Mon vignoble au Liban »**

www.larvf.com

**Notre best of des
Loire rouges**

112 belles bouteilles
à prix très très doux

**LES MEILLEURS
VINS DU CANADA**
Québec, Ontario,
Colombie-Britannique

**Enquête
L'INCROYABLE BUSINESS
DES BARRIQUES NEUVES**

**LES CLIMATS
DE BOURGOGNE**
par Bernard Pivot

Trophées du vin 2013
Hubert de Boissard et Gérard Perse

LES 112 MEILLEURS ROUGES DE LOIRE 2010

29 **DOMAINE YANNICK AMIRAULT**
Bourgueil Les Quartiers
Sur l'écrou de sève, son carabiné voluptueux et très accessible au fort vin de plaisir jérémié, d'une précision inimitable. Le bourgueil La Petite Cave (16/20), qui est subtil et vigoureux, avec un bel équilibre entre acidité et générosité de matière.
Note de la cuvée : 16/20
Nombre de bouteilles : 67 000
Prix : 13 €

30 **DOMAINE DE LA COTELLERIE**
Saint-Nicolas-de-Bourgueil Le Vieil Jeanmier
Bouche envoiante et fraîche, jus de fines acidités et savoureuse. Si la maturité du fruit est poussée, la trame osseuse et nerveuse, et tout est en place dans ce beau vin parfumé, surtout à une belle garde mais déjà délicieuse. L'écrouillé (16/20, 200 €) est un vin à la fois riche et structuré, très équilibré également.
Note de la cuvée : 16/20
Nombre de bouteilles : 15 000
Prix : 16 €

31 **CHÂTEAU DE COULAIN**
Chinon Les Pisseaux
Des arômes noueux très prononcés au nez, une matière mûre, souple et juteuse, portée par des tanins crayeux, et une pointe d'alkaloid en finale. La cuvée Bourgeois (16/20, 10 €) est plus tendre, avec la même franchise de saveurs.
Note de la cuvée : 16/20
Nombre de bouteilles : 10 200
Prix : 17 €

32 **LE ROCHER DES VIOLETTES**
Touraine Coteaux de la Loire
Équilibre, portée par une fine saveur salicicole, un vin de belle saveur, très soigné, qui n'a pas le caractère de relief mais pas de fraîcheur, et s'exprime sur des notes d'épices et de violette. Le touraine Cabernet

36 **Domaine Antoine Sanzay** SAUMUR
ANTOINE SANZAY
Les premiers à un tel niveau
Parmi les talents du Saumurois, il faut désormais compter Antoine Sanzay au nombre des vigneronnés promis à un bel avenir. Proche de Thierry Germain comme des frères Foucault, cet ancien du pays (ancien administrateur du lycée de vigneron de Vairault) démarra en 2002 un repaire, à l'est des parcelles de vignes. Parfait. Il récupéra tout à fait des parcelles dont les raisins avaient été jusqu'alors la propriété de la comtesse de La Roche-Foucault. Son style est porté vers des vins sincères et pleins, aux nuances fermes dans le jus, qui n'ont pas de la même force à cueillir que pour qu'ils gagnent un caractère et un peu de nerf. Sa parole anglo-saxonne (Paysan est âgé d'environ 50 ans et l'on comprendra l'origine de sa passion de l'élégance de Saumur-Champigny, J.-E. S.

33 **DOMAINE DE BELLIVÈRE**
Coteaux du Layon Hommage à Louis Durré
Tendu et salivant, un profil droit et des tanins encore un peu stricts ajoutés à l'élégance sage, sans être trop présents, il est très agréable à boire sans être trop riche.
Note de la cuvée : 16/20
Nombre de bouteilles : 1 340
Prix : 27 €

34 **CHÂTEAU DE VILLENEUVE**
Saumur-Champigny Vallées vignes
Un fruit noir et juteux, très réglissé et énergique, une expression équilibrée et sans faille, au caractère nouveau et obéissant, très expressif. Une très belle réussite.
Note de la cuvée : 16/20
Nombre de bouteilles : 10 000
Prix : 18 €

35 **DOMAINE NICOLAS REAU**
Anjou Pontpéan
Un jus gourmand, flatteur et fin, subtil et on aime ce style digeste et simple, empreint d'une grande vitalité

37 **DOMAINE DE BABLUT**
Anjou-Villages Brissac Petra Alba
Superbe dimension des tannins, matière charnue et spirituelle, tout en épices et fruits noirs, dans un très grand volume, tanins fermes, ensemble profond et vigoureux, ce vin mérite de vieillir pour gagner en harmonie. Un peu plus court et compact, l'écrouillé (15/20, 20 €) est encore mieux.
Note de la cuvée : 16/20
Nombre de bouteilles : 24 000
Prix : 10,90 €

38 **CHÂTEAU YVONNE**
Saumur-Champigny La Folie
Le vin s'est tenu comme au cours des six dernières années, mais il a gagné en finesse, en matière et en volume, tout en intensité et en relief croissant. Très belle réussite, expressive, profonde et savoureuse, d'une

et incantés, qui se révèle à table. Plus qu'un vin, c'est un événement. L'écrouillé (15/20, 20 €) est un vin qui protège de sa dureté. Note de la cuvée : 16/20
Nombre de bouteilles : 12 000
Prix : 13 €

36 **ANTOINE SANZAY**
Saumur-Champigny Les Poyeux
Si le bon est encore un peu marqué au nez, le volume crayeux et persistant, le fruit frais et coarsifié, la finesse de tanins et la finale rigoureuse et lustréeignent le tout. Un vin encore immature mais d'excellente pedigree, qui mérite de vieillir au moins 5 ans. Et attendant, on s'exprime sur la cuvée "terroir" (15/20, 20 €) à la saveur fraîche et au bel équilibre de fruit.
Note de la cuvée : 16/20
Nombre de bouteilles : 5 000
Prix : 24 €

► LIRE L'ENDROIT CI-CONTRE

► Commandes des producteurs page 80

LA REVUE DU VIN DE FRANCE - 2013 - 57

MONTLOUIS-SUR-LOIRE

15,5/20
■ LE ROCHER DES VIOLETTES
 Pétillant Originel
 2009
 11 €

Comment une simple fermentation en bouteille peut-elle donner un chenin d'une si belle allonge et expression de terroir ? Xavier Weisskopf calibre le meilleur de la vigne au chai. Effervescence légère, texture dense, saline, qui évoque les champagnes d'Anselme Selosse. On s'en régale sur des poissons aux agrumes.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE **HORS-SÉRIE**

Exclusif
LES DERNIERS SECRETS DES CAVES DE CHAMPAGNE

www.larvf.com

LA CAVE IDÉALE

Nos 500 plus belles bouteilles
 Reportage : la révolution du vin en Chine

JEAN-FRANÇOIS PIEGE
 Le chef audacieux des vins en Chine

LE COGNAC FACE À SES TERROIRS

SPECIAL MILLESIMÉ

LA REVUE DU VIN DE FRANCE **INTERNET**

Les sites où acheter les meilleurs vins "bio"

La vérité sur le millésime 2012

■ Rhône, Languedoc, Roussillon, misez d'abord sur le Sud !
 ■ 58 coups de cœur dans toute la France
 ■ NOS 1608 MEILLEURS VINS

STÉPHANE LE FOLL
 « On ne peut pas empêcher les Chinois d'acheter nos crus ! »

VINS ALLEMANDS, AUTRICHIENS, PORTUGAIS... Apprenez à lire leurs étiquettes

252 PAGES

La millésime dans la Loire

Les vins rouges

Grandes réussites

- **DOMAINE MICHAUD**
Touraine Chenonceaux
Val de Loire
Théâtre et cognac, fruit savoureux, belle allonge, frasse caténaire, très soufflé et belle force de caractère. 18 €.
- **DOMAINE SAINT-NICOLAS**
Vieux Vendéens Beaumais
Ruffets
Fruité et équilibré, fruit savoureux, bonne maîtrise et de classe. 16 €.
- **CHÂTEAU YVONNE**
Saumur-Champigny
La Folie
Style très précis et soigné, pas de vin, belle qualité de structure et de chair présente. 18 €.
- **DOMAINE DES POTIERS**
Côte de Beaune
Côte de Beaune
Côte de Beaune, fruit savoureux, belle allonge et de classe. 18 €.
- **DOMAINE MATHEU COSTE**
Coteaux du Luberon
Zéro alcool, fruit savoureux, excellent allonge et de classe, beaux vins. 18 €.
- **DOMAINE DE LA CHEVALERIE**
Bourgogne Chablis
Chablis, fruit savoureux, excellent allonge et de classe, beaux vins. 18 €.

Réussites

- **DOMAINE DE LA PALERIE**
Saumur-Puy Notre Dame
Moulin des Quatre
Un fruit savoureux, fruit savoureux, belle allonge et de classe, beaux vins. 18 €.
- **DOMAINE GROSBOIS**
Chalon-Gabarie
Style franc et gourmand, belle longueur et de classe, beaux vins. 18 €.
- **DOMAINE CHARLES JOGUET**
Chinon Les Charmes
Le grand vin de France, fruit savoureux et riche, au fruit très et de classe, beaux vins. 18 €.
- **DOMAINE DE LA GRANGE TIPAINE**
Touraine Amboise
Ciel de Sol
Ciel de Sol, fruit savoureux, excellent allonge et de classe, beaux vins. 18 €.
- **DOMAINE TALLAU ET FOLTZENLOGEL**
Bourgogne
Thème: thème et gourmand, excellent allonge et de classe, beaux vins. 18 €.

NOTRE COUP DE CŒUR

CHRISTINE ET FRANCK LALOUE
Domaine Serge Lohue

Un succès familial!

Frank et Christine sont très et de classe, beaux vins. 18 €.

DOMAINE DANIEL CROCHET
Sancerre
Sancerre, fruit savoureux, excellent allonge et de classe, beaux vins. 18 €.

DOMAINE DU BEL AIR
Bourgogne Côte de Beaune
Bourgogne Côte de Beaune, fruit savoureux et de classe, beaux vins. 18 €.

DOMAINE LE ROCHER DES VIOLETTES
Touraine Coteaux du Luberon
Coteaux du Luberon, fruit savoureux et de classe, beaux vins. 18 €.

DOMAINE ANTOINE SÁNZAY
Saumur-Champigny
Les Poyeux
Château, fruit savoureux, excellent allonge et de classe, beaux vins. 18 €.

DOMAINE AMIRALUIT
Bourgogne Côte de Beaune
Côte de Beaune, fruit savoureux et de classe, beaux vins. 18 €.

DOMAINE AMIRALUIT-GROSBOIS
Sancerre
Sancerre, fruit savoureux, excellent allonge et de classe, beaux vins. 18 €.

► Coteaux du Luberon : page 239 et 235

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Pet'Nat : des bulles très nature pour changer du champagne - 15 d... <http://www.lesvins.com/vins/2011/12/08/88467/pet-nat-des-bulles>

O de L'Obs



Année de l'Obs : 2011. Au fil de la semaine pour changer du champagne.

Pet'Nat : des bulles très nature pour changer du champagne

In Montlouis-sur-Loire. Une paginée de viticulteurs a remis à l'honneur la méthode ancestrale pour faire des vins pétillants sans sucre ni levure ajoutés, sélection de six pet'nats pour un Noël très sages.

Gérard Moutonnet
par
Gérard Moutonnet
VITICULTEUR À MONTLOUIS-SUR-LOIRE

"Argente, l'opale", chantait le gosse "Léopold" à l'aube des années 60. "C'est un pappe trop cher", surexcitait-il les camarades autour de la veille de Noël. "Pas de panique, il existe des bulles alternatives qui, si elles n'ont pas la profondeur d'un champagne vieilli trois ans sur lattes, en ont interoret les points par leur fraîcheur et leur vivacité. Le pet'nat (pour pétillant naturel) fait partie de ces vins joyeux que l'on peut déboucher à la vie sans risques de vider son portefeuille. Produité à l'instar de la fermentation, le vin poursuit sa fermentation naturelle. Robert Plagoles profite en appellation en Gaillac un pétillant naturel (dit "méthode gauloise") devenu un ass qui.

Une fraîcheur inédite
À Montlouis-sur-Loire, de jeunes vigneron ont fondés en 2005 le "Millent Originel" avec un cahier des charges strictes pour créer une bulle naturelle avec les seuls sucres du raisin et des levures, mises à 59 h 30, pour ce levure industrielle du diaplasation (ce qui nécessite des raisins bien mûrs, pas de liqueur de tirage ou d'ajout d'un et un élevage

1 sur 1 14/01/2016 15:47

Pet'Nat : des bulles très nature pour changer du champagne - 15 d... <http://www.lesvins.com/vins/2011/12/08/88467/pet-nat-des-bulles>

minimum de 5 mois sur lattes porté à l'ord, ble par la majorité d'entre eux. À l'arrivée, des vins toniques à la fraîcheur exultante et au nez d'agrumes, de pomme, de fruits à noyau (peche, mirabelle) dont la production n'excède pas les 35.000 bouilles. On les servent éventuellement à l'apéritif ou pour accompagner un saumon fumé, des coques, une friture de concombres, sur une tarte aux abricots ou aux mirabelles, l'accord sera bien meilleur qu'avec un champagne brut.

Montlouis-sur-Loire
Bulle 2011 Lisa et Bertrand Jousset, 12 € (372/0 Montlouis-sur-Loire), Tél. 02-47-59-03-93 www.domaine-jousset.fr
La Grange Tiphaine Nouveau Nez 2012 (15 mois sur lattes), Prix (3,50 € - 37400 Amboise, Tél. 02-47-30-09-80 www.lagrangetiphaine.com
Les Pions 2011 Ludovic Chanson (24 mois sur lattes), Prix (12 € - 37770 Montlouis-sur-Loire, Tél. 06-84-32-22-07 www.complicesdeloire.com
Le Rocher des Violées 2010 (culture bio, 36 mois sur lattes), Prix (15 € - 37150 Dième, Tél. 02-47-23-52-08 www.le-rocherdesviolées.com

Vouvray
L'Ancestrale Vincent Carère, Prix (17 € - 372/0 Vouvray-sur-Brenne, Tél. 02-44-55-71-28
Gallixes Mouze Nature 2012, Prix (12 € - Robert et Bernard Plagoles 81140 Cahuzac-sur-Vère, Tél. 05-63-22-90-00 www.vins.plagoles.com

Dans la même rubrique

Rencontre en quatuor les 2012 en vin
Domaine de l'Éclaircie (11) un blanc qui magnifie une grande nature
Jardons précoces, un millésime 2013 à la viticulture

LE LIQUIDE DU DÉVELOPPEMENT
ORGANISME À L'ÉCART DES MÉTIERS DE LA VITICULTURE
VITICULTURE ET VITICULTURE

2 sur 1 14/01/2016 15:47



ELLE

PALMARES
LES 25 STARS
LES MEUX HABILLÉES DE L'ANNÉE

MODE
OSEZ LA VIE EN ROSE...

TOULOUSE ET SA RÉGION LA MONTAGNE, AVEC OU SANS 501

ELLE BEAUTY AWARDS
LA SÉLECTION DES EXPERTS BEAUTÉ DU MONDE ENTIER

NOS PRODUITS À GAGNER

ZEMMOUR ET LES FEMMES POURQUOI TANT DE HAINE ?

NOËL
LES CONSEILS DÉCO DES CRÉATRICES

M 0636 1067 1 230 €

HERO MAGAZINE 3 DÉCEMBRE 2015

cuisine

LES BULLES DE NOËL

de fruits et de ses notes brisées. Ample et persistant, il donne l'impression de rester sur la langue pour un après-midi de réjouissances.

UN FLACON INTÉRESSANT
TATTINGER BRUT MILLÉSIME 2009
Malgré un hiver très froid, ce millésime adonne au nez une palette fine et équilibrée. Sa robe est pâle et droite cache une belle intensité aromatique. Il évolue sur un nez de notes d'orange, de pêche et de framboise.

UN TOURAINE BLUFFANT
PÉTILLANT ORIGINAL DU ESCOUR DES VIGNETTES 2010
Étiquette dans l'ancien moulin à vent sur le nez en 2007, le Duflot a l'habitude pour donner de petites nouvelles comme celle-ci, élaboré par son neveu Stéphane, l'attaché au nez. Il est plus tendre et moelleux, avec des notes de fruits à noyau, de pêche, de framboise et de mirabelle.

UN CATALAN TONIQUE
CAVA FINE VENTURA TRESOR
Ce cava est fait à partir de trois cépages espagnols blancs locaux : Xarel·lo, Parellada et Macabeu. Il est plus tendre et moelleux, avec des notes de fruits à noyau, de pêche, de framboise et de mirabelle.

UN BOUTEILLE EN OR
BILLET-SALMON VINIAGE 2008
Ce champagne est fait à la robe dorée, est complexe et équilibré. On change pour son nez

UN SAINT-PIERRE DE CARABÈRE
LES BULLES D'ALAIN BRUT 2010
Pas de nez de grand public, ce champagne est un peu plus complexe et plus intéressant. Les notes de pêche, de framboise, de mirabelle, de cerise et de framboise sont très présentes. Il est plus tendre et moelleux, avec des notes de fruits à noyau, de pêche, de framboise et de mirabelle.

UN BIL ALASCIEN
CRÉMANT BRUT 2012 D'ABERT MANNI
Élaboré à partir de trois cépages italiens, il est plus tendre et moelleux, avec des notes de fruits à noyau, de pêche, de framboise et de mirabelle.

UN ITALIEN TURBULENT
PROSECCO DOMAINE SORRELLA BRONCA
Il est fait à partir de trois cépages italiens, il est plus tendre et moelleux, avec des notes de fruits à noyau, de pêche, de framboise et de mirabelle.

IMPÔTS, RETRAITES, SÉCURITÉ... HOLLANDE L'ILLUSIONNISTE

L'EXPRESS

N° 3244 semaine du 4 au 10 septembre 2013

Spécial Foires aux vins

AVEC **bettane** + **desseauve**

200 bonnes affaires

01 55 53 44 11

M 0155 5344 F 930 €

L'EXPRESS LE CARNET D'ADRESSES 05 62 16 74 00

les prix bas ! **mobeco**

convertibles couchage quotidien
Diva, Style House, Leleu, Madline...

canapés & salons
Gorini, Neology, Nicoletti, Resini, Leleu...

matelas et sommiers toutes dimensions
Teca, Tempur, Speda, Simmons, Merino, Sealy, Bultex, Dunlopillo...

7 M 7 : 01 42 08 71 00
90 av. d'Italie - 75013 Paris
148 av. Malakoff - 75016 Paris
247 rue de Belleville - 75019 Paris
www.mobeco.com

Remboursement de la différence à nos clients (voir conditions de vente)
Livraison gratuite dans toute la France
Payement en 3, 4 ou 10 fois sans frais

NC PARTNERS
CONSEIL EN RECRUTEMENT

20 rue Cambon - 75001 Paris - 01 44 50 40 78
www.ncpartners.fr

Finshury
Chaussez-vous en Business Class...

www.finshury-shoes.com

140 / **Conso / Spécial vins**

MONTLOUIS-SUR-LOIRE
Xavier Weisskopf

Lorsque l'on parle de chemin mythique, on plonge souvent dans un passé séculaire qui vous fait allègrement remonter le temps. Il y a cependant des exceptions en taille, le jeune domaine du Rocher des Violettes, à Montlouis-sur-Loire, en est la parfaite illustration. Xavier Weisskopf y accède depuis 2005. Natif de Beauvais (Oise), ce trentenaire épanoui fit ses premières armes à Chablis pour y préparer un BTS protection des cultures. C'est là qu'il se développe cette vocation qui le mène à rejoindre le lycée viticole de Beaune, où il obtient son BTS viticulture (octobre 2009). Il est à pied d'œuvre, à Grignoles, au château de Saint-Côme où, en tant que maître de chai, il acquiert connaissances et expérience : au bout de trois ans, il décide de s'installer dans la commune de Saint-Martin-le-Beau, sur le versant nord de la vallée du Cher, où l'AOC montlouis-sur-loire est en plein renouveau. Il y cultive 8 hectares de chemin et

1 de rouge. Il devient alors l'un des fers de lance de la nouvelle vague, incarnant une vision libérale du métier, respectant autant vigne, sol que clients, avec cette fibre artistique nécessaire à l'élaboration des grands chemins ligériens. Ses terroirs sont plantés de vieilles vignes issues de sélection massales. Ses blancs impressionnent par leur bonhomie et leur arôme sans égales dans un millésime 2011 qui n'avait rien d'évident. La cuvée la Négrette (66%) se révèle puissante et énergique, c'est l'une des réussites majeures du secteur. Sur le Touche-Mitaine (23%), on prend de la hauteur, avec ce grain et cette tension de grand style qui signent les vins du domaine. Le touraine rouge (11%), issu du cépage cbr, est un vin à la fois comme avec un naturel rare, il y a du bonheur à s'en revêtir le palais. **D. H.**
Le Rocher des Violettes, Ambois (Indre-et-Loire), 02-47-23-55-08 / 02-15-95-45-45
www.lerocherdesviolettes.com

Bliss Xavier Weisskopf concocté une cuvée de montlouis puissante et énergique : la Négrette.

N° 3244 / 4 septembre 2013

DANS LA TÊTE D'ASSAD LA STRATÉGIE DU PIRE

Le nouvel Observateur

SPÉCIAL RETRAITE

LES GAGNANTS ET LES PERDANTS DE LA RÉFORME
ÂGE, PROFESSION... COMMENT ÉVALUER VOTRE PENSION
LES PIÈGES DE L'ÉPARGNE RETRAITE

M 02228 - 7348 - F 3,50 €

Spécial vins 135

VOUVRAY ET MONTLOUIS-SUR-LOIRE

LES GRANDS BLANCS LIGÉRIENS

Il faut boire les magnifiques blancs de la région pour leur minéralité et leur fraîcheur. Et pour soutenir les vigneronniers sinistrés par la grêle

par les assurances, il ne leur reste plus qu'à miser sur l'indulgence de leur banquier pour leur accorder quelques lignes de crédits. Le gouvernement a fait un geste avec la mise en place d'un échelonnement pour le paiement des charges. Surtout connu pour leurs pétillants, Vouvray et Montlouis produisent des blancs secs, doux et moelleux issus du chemin d'une étonnante complexité. Jeunes et secs, ils affichent des notes minérales de craie et de silex et des arômes allant des agrumes à la poire et au coing. Avec l'âge, ces arômes évoluent vers des notes de miel d'acacia et de fruits confits et de pommes cuites pour les demi-secs et les moelleux. En les buvant, vous accomplirez une bonne action. Ils sont magnifiques. **G. M.**

Le Rocher des Violettes "La Négrette" 2011
Conversion bio. Prix : 18 €. Tél : 02 47 23 55 08. www.lerocherdesviolettes.com

MONTLOUIS-SUR-LOIRE MOELLEUX
Domaine de la Taille aux Loups Cuvée des Loups 2005
Prix : 30 €. Tél : 02 47 49 12 12. www.ejejejejeje.fr

VOUVRAY SEC
Vignoble Brisebarre 2011
Prix : 60 €. Tél : 02 47 58 88 07
Vignoble Alain Robert et Fils Cuvée Les Charpas 2011
Prix : 50 €. Tél : 02 47 58 88 05
D. Vincent Carême "Le Peu Morier" 2011
Élevé en fût. Prix : 18,80 €. Tél : 02 47 62 27 28. vincentcarême.fr

VOUVRAY DEMI-SEC
D. du Clos Naudin 2007
Prix : 15,50 €. Tél : 02 47 58 72 46
D. Sylvain Gaudron 2008
Prix : 75 €. Tél : 02 47 58 88 07. www.vouvraygaudron.com

D. Vincent Carême Le Clos 2008
Prix : 19,40 €. Tél : 02 47 58 72 46. www.vincentcarême.fr

Vignoble Brisebarre 1997
Prix : 13,90 €. Tél : 02 47 58 88 07

VOUVRAY MOELLEUX
Caves Cathelineau "Souvenirs d'Auteurs" 2011
Prix : 18,80 €. Tél : 02 47 58 88 01. www.vin-vouvraycathelineau.com
D. François Pinon 2008
Prix : 16,50 €. Tél : 02 47 58 88 01

François Chidaine, président des vigneronniers de Montlouis-sur-Loire

Le ciel leur est tombé sur la tête au petit matin du 17 juin. Un orage de grêlons gros comme des balles de golf d'une violence inouïe a bûché par menu leurs vignes aussi efficacement que ne l'aurait fait une débroussailluse géante. Sarmants brisés, feuilles découpées en plume horaison, l'orange a remonté la vallée de la Brenne vers le Nord, dévastant en une dizaine de minutes près de 1 500 ha selon une intensité variant de 20 à 100% selon les domaines. François Chidaine, président des vigneronniers de Montlouis-sur-Loire, remonté dans-dans de Vinsop pour constater les dégâts, n'a eu que ses yeux pour pleurer en découvrant l'étendu du sinistre : 40% de pertes sur son vignoble de Montlouis et 100% au Clos Baudain (acquis en 2006) à Vouvray. Dans cette dernière appellation, Philippe Brisebarre, François Pinon et Philippe Foreau comptent parmi les vigneronniers les plus touchés de notre sélection. Plus ou moins bien convertis

MONTOUIS-SUR-LOIRE SEC
François Chidaine "Les Bournais" 2010
Biodynamie. Prix : 19,70 €. Tél : 02 47 49 12 12. www.francois-chidaine.com

La Grange Tiphaine
"Clef de Sol" 2012
Biodynamie. Prix : 15 €. Tél : 02 47 30 53 80. www.lagrangetiphaine.com

Premier Rendez-vous 2012
Biodynamie. Prix : 13 €. Tél : 02 47 62 27 28. www.domaine-louis.fr