

# Tous en rythme !

**IL Y EN A DES VINS DIFFÉRENTS  
DANS CETTE VALLÉE DE LA LOIRE !  
SECS OU MOELLEUX, GRANDS OU  
PETITS, LE FLEUVE TRANQUILLE  
LES UNIT EN SON LIT.**

Texte et dégustation : Alex Dujardin - Photos : Jean-Luc Barde

On peut toujours rêver, se frotter les yeux, dire que c'est pour de faux... Mais qui parcourt le fleuve royal de temps à autre a vraiment l'impression que le Val de Loire ne connaît pas les mêmes affres que ceux affichés par d'autres régions viticoles. Est-ce la pudeur paysanne ou les prix encore raisonnables, pour ne pas dire aimables? A moins que ce ne soit cette étonnante diversité qui finit par charmer l'amateur, le faisant passer de rosés secs ou sucrés en blancs minéraux ou fruités, sans oublier les rouges faciles mais bigrement agréables ou plus sophistiqués et élevés en barriques. Toujours est-il que même sur le plan de l'organisation et de la communication, il semble que la division de la Vallée de la Loire en trois – le Pays nantais à l'ouest, le Berry à l'est et l'aire de Touraine-Saumur-Anjou au centre –, soit en voie de se régler. Bref, dans le silence du tuffeau, l'unité se fait jour et elle se cimente tous les ans depuis dix-sept ans en début d'année. En effet, le Salon des vins d'Angers fait des envieux tant il montre le visage fraternel d'une région et la familiarité qu'engendrent ses vins.

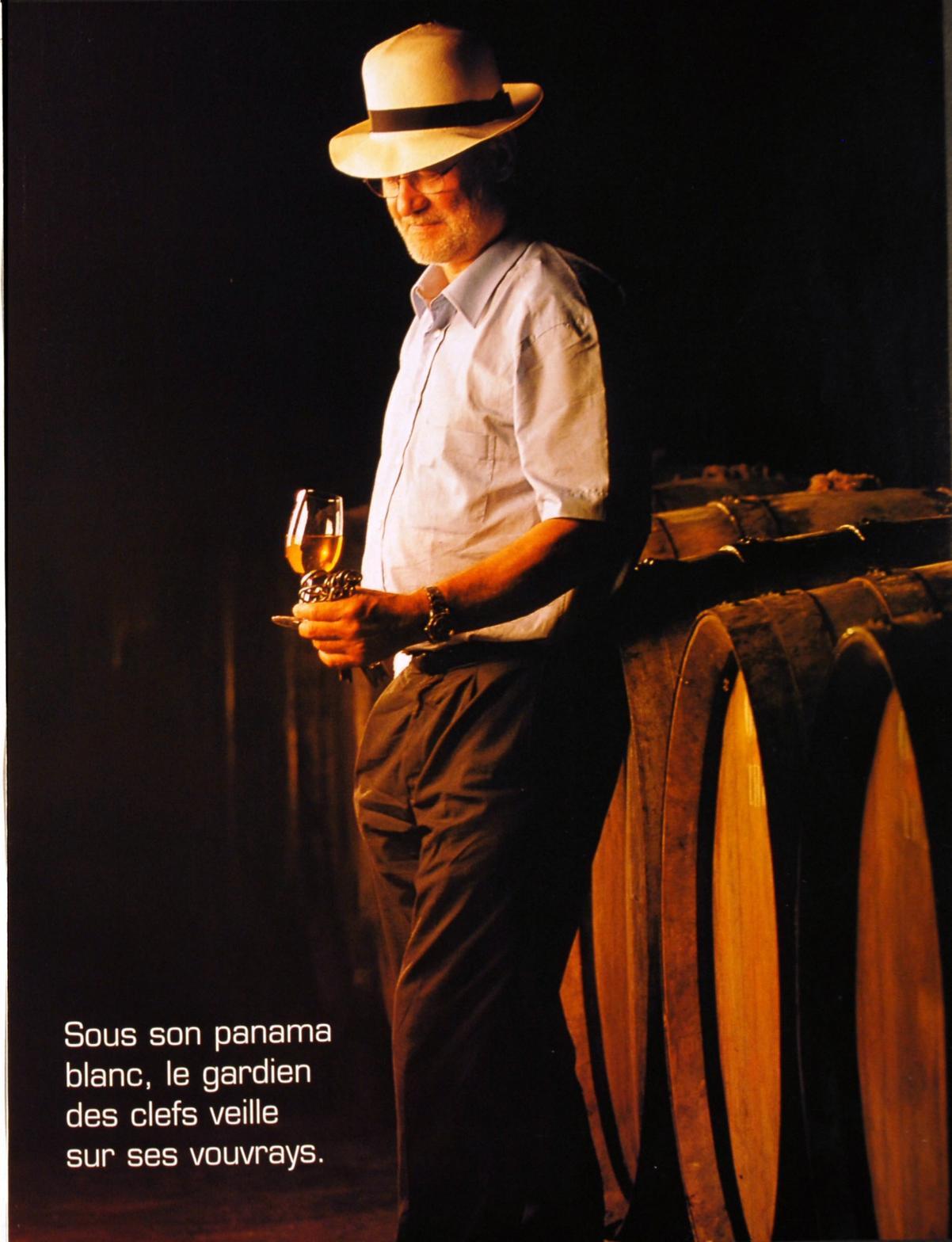
Sur le plan des cépages, c'est aussi une formidable valse. Quand le chenin progresse, le sauvignon reprend du poil de la bête l'année d'après. Quand le gamay fait le beau, c'est au tour du cabernet-franc de charmer. Ce sera d'ailleurs le cas avec les 2002 de Bourgueil ou de Chinon que tout amateur devra saisir ou réserver dès que possible, ne serait-ce que pour goûter, chez les meilleurs, la finesse des tanins et la noblesse de la matière. En attendant, il reste de remarquables 2001 à découvrir et d'honorables (parfois surprenants) 2000 encore sur le marché. Côté liquoreux, on dénicherà çà et là de divins 96 et surtout de superbes 97 dans les caves de Vouvrays et d'ailleurs. Vive la Loire!

## TÊTE DE Cuvée

### NOËL PINGUET

Ici, le temps accomplit son œuvre. Gaston Huet, maire de Vouvrays et fondateur du domaine en 1928, peut reposer en paix. Nul doute que sous la conduite de son gendre, Noël Pinguet, son esprit flotte dans les murs, se frayant un passage à travers la mousse qui recouvre les flacons d'anthologie que sont les 59 et les 47. Aucun de ses petits-enfants ne souhaitant reprendre les rênes de la maison Huet, celle-ci s'est offert un partenaire passionné de botrytis en la personne d'Anthony Hwang, Philippin vivant à New York. Majoritaire, Hwang a acheté une partie des vignes. Mais Pinguet garde les clefs de la cave, avec comme objectif principal de développer la qualité. Pas question d'abandonner la biodynamie. Pas question non plus de trop grandir. Il voit l'avenir en rose ou plutôt, en blanc. «On va se concentrer sur le vignoble. Je veux continuer à traiter moi-même, à tout voir, à garder la maîtrise des vinifications.» Plus que jamais, Huet restera Huet. Mais on n'exclut pas une hausse des prix progressive si la qualité est au rendez-vous et il n'est pas interdit de penser que les secs vont gagner en grandeur. Nous avons aimé le vouvrays demi-sec Clos du Bourg 2001 (11 €), un vrai enfant du pays à la pureté minérale, mais aussi le Haut Lieu maintes fois cité dans nos colonnes en version sec (8,50 €) ou en version douce (14,50 €).

Domaine Huet, 37210 Vouvrays. Tél. 02 47 52 78 87.



Sous son panama blanc, le gardien des clefs veille sur ses vouvrays.