



Thouarsais arômes et expression

Un blanc sec 1997 au nez très floral, équilibré et long en bouche, un blanc demi-sec au nez fruité, très aromatique, gras et encore plus long en bouche : qu'il soit vinifié en sec ou demi-sec, le chenin ou pinot de la Loire, cépage de l'Anjou et du Saumurois dont sont issus ces deux vins de Michel Gigon, propriétaire-récoltant à Oiron dans les Deux-Sèvres, réserve de belles surprises. «*Sur le sol argilo-siliceux du Thouarsais, Vin délimité de qualité supérieure (VDQS), note Michel Gigon, le chenin donne des vins souples, à boire jeunes, alors que sur le tuffeau de Saumur, il donne des vins plus nerveux.*» L'exploitation a été créée en 1895 par son grand-père et depuis qu'il a pris sa retraite, c'est son fils François qui assure la relève. «*A partir du cabernet franc et du cabernet sauvignon, nous produisons, après macération durant 10 jours, le rouge «breton» – nom local –, corsé et un peu épicé. Il se boit légèrement frais, entre 12 et 14°C. Quant au gamay noir à jus blanc, il donne un vin de style primeur, gouleyant, à boire dans l'année.*» Les vendanges se font à la main, en cagettes pour le gamay, suivies d'un tri pour le demi-sec, suivies de méthodes de vinification traditionnelles. ■

Anjou fruit et plénitude

A Saint-Martin-de-Sanzay, petit village des Deux-Sèvres, le Puy du Mont, son belvédère et les vignes de chenin et chardonnay surplombent toute la région. Plus loin, la terrasse de graviers des Vezelles est encépagée de cabernet franc et de cabernet sauvignon. Les parcelles ont été sélectionnées par Olivier Chartrain, propriétaire et viticulteur du domaine du Belvédère, une vingtaine d'hectares en Appellation d'origine contrôlée (AOC) Anjou. Celui-ci a repris, il y a dix ans, après des études d'œnologie, le vignoble de son grand-père et a investi dans un matériel à la pointe de la technique. «*Toute la récolte est vendangée à la main. Un effort payant, surtout pour les années difficiles.*»

Le pressoir pneumatique, doux et lent, permet d'obtenir des jus plus clairs, avec plus de potentiel. Les blancs et les rosés sont mis en bouteilles au printemps. Pour les rouges, l'élevage est d'au moins un an en cuve, puis en foudre.

Le domaine du Belvédère produit un anjou blanc sec, auquel «*le chardonnay apporte une rondeur et le chenin plus d'élégance et de nervosité*», fruité dans sa jeunesse, qui ne demande généralement qu'à s'épanouir. Dans les meilleures années, l'anjou blanc vinifié en moelleux, soutiendrait sans rougir la comparaison avec un montlouis. L'anjou rouge (cabernet franc et cabernet sauvignon), aux arômes de fruits rouges, est un vin léger et friand, à boire dans les cinq ans. Mais le millésime 1997 se révèle équilibré, avec une finale onctueuse, et le 1995, plus charpenté et plus tannique, mérite encore d'être gardé. ■

Les saveurs du chenin d'Oiron, avec Michel Gigon et son fils, François.

Olivier Chartrain dans ses vignes, le domaine du Belvédère.



Le commerce des vins joua un rôle économique important dans le Poitou du XII^e au XVII^e siècles, car la production, dépendante des évêchés de Saintes et de Poitiers, suppléait parfois à la défaillance des vignobles de la Seine ou de Bourgogne, expédiée via La Rochelle vers les Flandres ou l'Angleterre. Si, au début du siècle dernier, le vignoble de la Vienne couvrait encore 35 000 hectares, l'appellation Haut-Poitou (45 communes dans la Vienne et 2 dans les Deux-Sèvres) ne représente plus que 419 hectares, et l'appellation Thouarsais (16 communes dans les Deux-Sèvres) seulement 21 hectares.