

AMBOISE & CÔT

DOSSIER DE PRESSE 2019

<i>Les mots du président des vins d'Amboise</i>	2
<i>Le programme d'Amboise & Côt</i>	4
<i>Les vigneronns d'Amboise</i>	6
<i>Les terroirs d'Amboise et de Cahors</i>	23
<i>L'histoire du Côt d'Amboise et du Malbec de Cahors</i>	30



Bienvenue dans notre magnifique ville d'Amboise, ville ligérienne où il fait si bon vivre, et inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco.

Notre ville compte 18.000 habitants et pas moins de 3 monuments historiques majeurs du Val de Loire :

- Le Château royal d'Amboise, première demeure de François 1er, à la cour duquel le cadurcien Clément Marot fut le poète officiel, dès 1515.
- Château Gaillard, où Dom Pacello créa les premiers jardins renaissance à la française en 1496.
- Le Clos Lucé, dernière demeure de Léonard de Vinci .

Vous avez également le loisir d'y découvrir, les sculptures de Max Ernst, Alexander Calder, Michel Audiard et bientôt Jean-Michel Othoniel.



Et la viticulture amboisienne, dans tout cela, me direz-vous ? Hé bien elle est en pleine mutation, elle fait sa RENAISSANCE.

Le vignoble d'Amboise, c'est quoi comparé à celui de Cahors ?

Alors que Cahors compte 3.800 ha de vigne exploités par 300 vigneron sur 45 communes, Amboise est une micro appellation de 774 ha potentiels exploités par 30 vigneron sur les 10 communes suivantes : Amboise, Chargé, Saint-Règle, Mosnes, Rilly, Chaumont-sur-Loire, Limeray, Pocé-sur-Cisse, Nazelles-Négron et Cangé.

Et au plan national ?

C'est l'unique appellation 100% Côt en France, depuis le dernier comité national de l'INAO du 19 juin dernier.

Mais, au plan régional, nous nous sentions donc un peu isolés. D'où l'idée un peu folle d'organiser Amboise & Côt et d'inviter les boss du french malbec, c'est-à-dire VOUS, vigneron de cahors.



L'enjeu principal d'Amboise & Côt est de mieux connaître notre passé, par la géologie, l'histoire sociale et d'autres disciplines, bref, mieux nous armer pour anticiper un avenir que nous souhaitons plus profitable pour nous-mêmes, mais aussi pour nos enfants, à qui nous voulons transmettre un terroir et des savoir-faire durables.

C'est pourquoi des experts se sont déplacés aujourd'hui, à Amboise, pour nous aider à y voir plus clair.

Il y a d'abord les historiens, messieurs Henri Galiné, Samuel Leturcq et Léonard Laborie. Et il y aura ensuite une experte des terroirs, Françoise Vannier, qui a fait la route depuis sa Bourgogne, mais aussi le meilleur sommelier d'Europe et 3ème du monde, Raimonds Tomsons, et une master of wine responsable de la catégorie Europe pour un monopole canadien, Barbara Philip.

Comprenez-nous bien. Les vigneron du Syndicat des Vins d'Amboise se sont donnés un objectif : élaborer des vins à la hauteur de la richesse culturelle de notre ville.

Car avec nos 2 cépages identitaires que sont le Chenin et le Côt, avec notre pépinière de jeunes vigneron talentueux comme locomotive, nous avons enfin les moyens de nos ambitions, à savoir monter en gamme collectivement pour pérenniser nos exploitations et offrir à Amboise une notoriété basée aussi sur son vin.

C'est pour cela que depuis 3 ans, grâce à François Péquin, vigneron sur Amboise, et son ami Maurin Bérenger, Président de l'ODG Cahors, nous avons créé du lien entre nos deux appellations.

Il y a eu plusieurs allers retours pour se rencontrer et travailler sur l'événement.

L'année dernière, c'était au tour de Christian Guyon, maire d'Amboise, de se rendre à Cahors. Il est alors pris en main directement par Jérémy Arnaud de Terroir Manager et a pu rencontrer Pascal Verhaeghe, Président de l'Union Interprofessionnelle des Vins de Cahors et Jean-Marc Vaysouze-Faure, le maire de Cahors.

La boucle est bouclée.

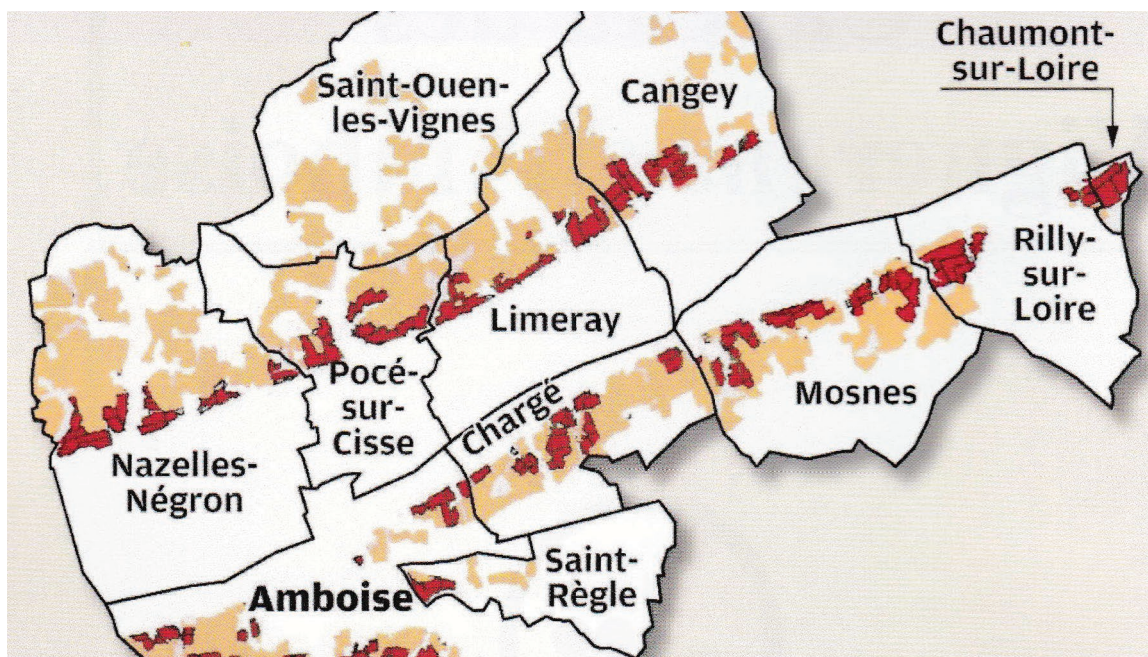
Encore merci aux vigneron de Cahors qui ont cru en ce projet un peu fou, et grâce auxquels nous allons passer 3 jours exceptionnels.

XAVIER FRISSANT

Président du Syndicat des Vins d'Amboise

Le 27 juin 2019, à Amboise

Vignoble de Touraine Amboise



Données clefs actuelles :

- Date de création : 15 juillet 1955
- Aire délimitée : 774 Ha
- Superficie revendiquée : 180 Ha en moyenne
- Volume déclaré : 8 500 Hl en moyenne
- Rendement autorisé (/Ha) : 55 Hl en rouge et 52 Hl en blanc
- Cépages autorisés : Gamay, Cabernet et Côt en rouge et rosé et Chenin en blanc
- Caves particulières : 20
- Cave coopérative : 1

Projet de Dénomination Géographique Complémentaire Amboise :

- Aire délimitée : 130 Ha
- Volume prévisionnel : 5 500 Hl
- Stratégie à 10 ans : 150 Ha d'Amboise rouge (100% Côt) et rosé, 100 Ha de blanc (100% Chenin)
- Commercialisation : vente hors négoce uniquement

Le Programme d'Amboise & Côt

Jeudi 27 juin 2019

Journée découverte ouverte à tous les professionnels du vin

9h00 - Théâtre municipal

Colloque sur « la renaissance du Côt » en présence d'experts internationaux, sans inscription



13h00 - Tunnel du château

Buffet-dégustation de Côt parrainé par ALLIANZ

en présence de 30 vignerons des AOC Touraine Amboise et Cahors, sur inscription



16h00 - Office de tourisme

Découverte du vignoble d'Amboise.

Départ en bus en compagnie de Françoise Vannier, experte des terroirs,
sur inscription (places limitées).



19h30, Château d'Amboise

Dîner d'exception, sur invitation

Vendredi 28 juin 2019

Journée en immersion dédiée aux vignerons de Cahors

9h00 - Office de tourisme

Etude des terroirs d'Amboise

Départ en bus en compagnie de Françoise Vannier, experte des terroirs



12h00 - Restaurant Le Volupia

Déjeuner parrainé par le Crédit Agricole



19h30 - La Closerie de Chanteloup

Dîner convivial

Samedi 29 juin 2019

Journée grand public

11h00 à 18h00 - Place du château

Dégustation - vente de Côt, en présence des vignerons de Cahors et d'Amboise



12h00, Place du château

Grande tablée (sans réservation)

Le Programme du colloque

Jeudi 27 juin 2019
THÉÂTRE MUNICIPAL D'AMBOISE

8h30 - Café d'accueil

9h00 - Mots d'accueil

9h15 à 10h15 : « D'une renaissance à une autre »
par Léonard LABORIE, chercheur au CNRS, Samuel LETURCQ,
professeur d'histoire médiévale à l'Université François Rabelais de Tours,
et Henri GALINIE, archéologue, expert des cépages historiques
du Val de Loire



10h15 à 11h30: « Une renaissance stylistique et commerciale »
par Raimonds TOMSONS, meilleur sommelier d'Europe et d'Afrique
et 3^{ème} du monde, Françoise VANNIER, experte des terroirs (cabinet Adama)
et Barbara PHILIP, Master of Wine et Category Manager « Vins d'Europe »
pour les liquor stores de la Colombie Britannique (Canada)

11h30 à 12h00 - « 2019, année de la renaissance du Côt d'Amboise ? »
par Xavier FRISSANT, président du Syndicat des Vignerons d'Amboise.



12h à 12h30 - « Reconnaissance du Côt : quels enjeux pour Cahors et Amboise ? »
interventions de clôture de Jean-Marc VAYSSOUZE-FAURE, maire de Cahors,
et de Christian GUYON, maire d'Amboise

Animation des débats par Jérémy ARNAUD, terroir manager

Informations : contact@amboiseandcot.com

Entrée gratuite, sans réservation

Côt-organisateurs :

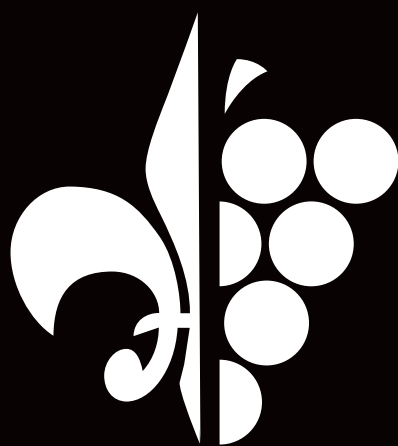


Vignerons de Cahors présents

Domaine La Bérangeraie • Domaine de Capelanel • Château du Cèdre • Domaine de Chantelle
Château Combel-La-Serre • Mas des Etoiles • Métairie Grande du Théron • Château Haut-Montplaisir
Vignobles Janicot • Vignobles Pelvillain • Château Ponzac • Domaine du Prince
Domaine les Roques de Cana • Clos Triguedina

www.vindecahors.fr

Les vignerons d'Amboise





DOMAINE DES BESSONS

Brigitte et François : la qualité cep by cep

DOMAINE DES BESSONS
François & Brigitte Péquin
113 rue de Blois
37530, Limeray

02 47 30 09 10
francois.pequin@wanadoo.fr
www.domainedesbessons.com

«Ma famille vit ici depuis les années 1500» raconte François, aussi timide que passionné par l'histoire et la beauté de son territoire - terroir. «Bâti le long d'une falaise, Limeray était à la limite de l'Empire romain. Au-delà il y avait les Gaulois.». «Nous, poursuit-il, on était une grande famille de bateliers. A la fin du 19ème siècle, et avant que le train n'arrive, c'était de la folie sur la Loire ! Et puis il y a eu le dernier bateau à vapeur en 1904-1905, époque où mon arrière-grand père est devenu vigneron à 100% ... «

En 1980, François rejoint son père sur l'exploitation familiale. «Des petits-pois étaient plantés entre les rangs de vignes pour être récoltés avant le labour» se souvient-il. «Trop petite», il décide rapidement de créer son propre domaine avec Brigitte, de famille vigneronne également. «Nous avons repris les vignes d'un viticulteur sans successeur» précise-t-il. Ils le nommeront «des Bessons», qui signifient «des Jumeaux», comme leurs enfants nés en 1987. C'est donc son frère, Vincent, qui reprendra plus tard les vignes paternelles.

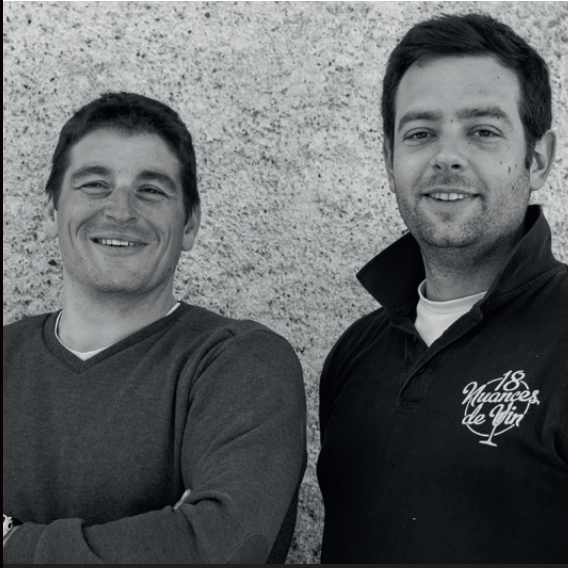
Bien que de taille humaine (10 hectares seulement), le Domaine des Bessons dispose des deux terroirs emblématiques du vignoble d'Amboise, avec d'une part les argilo-silex, 1ers coteaux positionnés plein sud et qualifiés de «Petit Nice» du fait leur micro-climat, et d'autre part les sablo-siliceux, situés sur les parties avancées du plateau, et donc non gélives.

«La partition étant au sol», comme disait l'œnologue Jacques Puisais, c'est donc en musicien (qu'il est aussi) que François a choisi d'orchestrer ses nombreuses parcelles de Chenin et de Côt.

Le Chenin. « Il a toujours été important ici », rappelle-t-il. « Mais moi j'ai un patchwork de Chenins, que je connais par cœur, cep par cep ! » ajoute-t-il aussitôt. « Mes clones sont différents et l'âge de mes vignes atteint parfois la soixantaine, comme moi ... ». Sourire. Au Clos de Beauce, les sols sont riches (Belcia signifiant fertilité), le climat est frais et les vignes sont plus jeunes, il a donc décidé d'y élaborer ses Crémants. ; quant Aux Beauvoirs, qui veulent dire belle vue et qui sont plantés de vieilles vignes, il les destine à ses blancs secs et demi-secs, « lesquels expriment davantage mon âme et celle du terroir » précise-t-il. Quant au moelleux, « je n'en fais que lorsque c'est possible ».

Le Côt. « Mon arrière-grand père en avait déjà ! » raconte-t-il avec fierté. « Mais le vin élaboré par mon père avec ce cépage était dur ... Le pressurage était trop intense. A cette époque, on extrayait la rafle qui donnait de l'astringence, une grosse mâche, et au final on faisait le choix d'assembler le Côt avec le Gamay et le Cabernet ». Aujourd'hui, François propose deux cuvées 100% Côt tout en finesse : une sur le « fruit » et sans élevage sous-bois, au Clos de Beauce, avec des vignes d'une quinzaine d'années, et une autre plus ambitieuse, grâce à des vignes âgées de 30 à 40 ans en moyenne et un élevage en fût de 400 litres. « Mon père et mon arrière-père utilisaient des 600 litres ! » conclue-t-il sous forme de clin d'œil à l'épopée familiale débutée il y a plus d'un siècle sur les coteaux de la Loire.





DOMAINE BONNIGAL-BODET

Jean-Baptiste et Stéphane : un duo d'enfer !

DOMAINE BONNIGAL BODET
Stéphane Bodet & Jean-Baptiste Bonnigal
17 rue d'Enfer
37530 Limeray

02 47 30 11 02,
bonnigalprevote@wanadoo.fr,
www.bonnigal-bodet.fr

«En 1927, mon arrière-grand-père crée un domaine de 4 Ha», raconte Jean-Baptiste, fier de ses racines familiales, au 19 rue d'Enfer à Limeray. «Mon grand père et ma grand-mère, qui étaient tous les deux des enfants de vigneronns, ont repris le vignoble et l'ont monté à 20 ha en le structurant différemment. C'est ainsi qu'ils décidèrent de passer du cheval au tracteur ou encore de mettre eux-mêmes leurs vins en bouteille». Son grand père a même été l'un des fondateurs de l'AOC Touraine - Amboise. Quant à son père, il dirigea ensuite le domaine avec son oncle, et ce pendant 30 ans ».

«Dans la famille, on a toujours été des gros bosseurs» précise-t-il. «C'est pourquoi on n'a jamais eu peur de planter, jusqu'à atteindre 80 Ha en 2015 !». Pour son grand-père, le vignoble était un peu comme son jardin. Quant à son père et à son oncle, «ils n'étaient peut-être pas les plus grands vinificateurs mais ils étaient très forts pour planter les bons cépages aux bons endroits. Nos premières plantations de Côt datent de 1976». «Grâce à eux, reconnaît-il, le domaine dispose aujourd'hui de très jolis îlots de vignes : Le Clos de Beauce, Le Clocher, Le Buisson et Les Beauvoirs. Une chance quand on sait que le Chenin est une éponge à terroirs !».

Pour reprendre le domaine familial, Jean-Baptiste s'est finalement associé à Stéphane qu'il connaît depuis 2006. «On a fait nos études ensemble, au lycée viticole de Montagne Saint Emilion». Puis, en 2012, Stéphane est devenu salarié du domaine avec toutefois l'ambition de créer son propre domaine. Quant à Jean-Baptiste, il a rejoint son père et son oncle en 2013 dans l'idée d'assurer seul la succession. Mais voilà l'arrêt brutal d'activité de son oncle va modifier les plans prévus ... « En 2015, on a commencé à acheter les parts de mon oncle» détaille Jean-Baptiste. «On a créé notre propre marque, avec à la clef une montée en gamme. On a tombé la surface à 55 Ha, en arrêtant les fermages et en supprimant les terroirs gélifs. Enfin, on a fait le choix de passer en bio fin 2018».

« A l'école, se livre Jean-Baptiste, j'en avais marre de la chimie du vin, de la trousse à pharmacie. La première fois que j'ai goûté à des vins de qualité véritablement élaborés en harmonie avec la nature, je me souviens avoir ressenti une vibration, une énergie particulière. Une lecture m'a également convaincu sur la marche à suivre : il s'agit de La Clef des Champs, l'ouvrage de Claude et Lydia BOURGUIGNON. Enfin, au lycée, un professeur nous a particulièrement ouvert les yeux : il s'agit de Jean-Paul BRISSET, le meilleur prof de viticulture du monde ! ».

«En définitive, résume Stéphane, on savait ce qu'on voulait faire», et d'ajouter avec force et sérénité que «rien n'est impossible si on y travaille vraiment».





DOMAINE DU BREUIL

Brice : en mode projet

DOMAINE DU BREUIL
Brice Denay
610 Quai des Violettes
37400 Amboise

06 09 44 38 19
brice.denay@orange.fr
www.domaine-dubreuil.fr

«En 2018, mon père, Thierry DENAY, est parti à la retraite. J'ai alors décidé de reprendre le domaine familial, d'être la 5ème génération de vigneronns. Aujourd'hui, je dispose de 12 Ha seulement mais j'ai des projets plein la tête...»

«Actuellement, je réfléchis à ma stratégie haut de gamme (2 000 bouteilles max.). En effet, on a des Côts de 1966 ! Cette sélection est peu connue. Même ma famille l'avait un peu oubliée. Sa particularité : faible coulure mais aussi faible rendement. Pour élaborer cette cuvée, j'envisage un travail de la vigne au cheval, un éraflage manuel et un élevage d'un an en barriques... dans nos barriques, car on va utiliser nos propres chênes...».

«Par ailleurs, je vais prochainement disposer d'une belle parcelle au nom très évocateur : le Clos de l'Hermitage ! Paradoxe : il appartient à un Château aujourd'hui occupé par un centre de désintoxication, dont les patients devront pouvoir participer aux travaux de la vigne, et ce dans un but thérapeutique. Original, non ?...»

«Pour l'heure, et presque par hasard, je vends beaucoup de rosés à base de Gamay - Grolleau aux hipsters californiens fréquentant les beach clubs à la mode ! Mais pour moi ce n'est qu'une parenthèse (utile), car je suis désormais engagé dans l'élaboration de grands rouges à base de Côt planté sur d'excellents terroirs...».

«Bref, j'aime avoir des projets, soucis compris ! »



PHILIPPE CATROUX

Philippe : un Côt-fondateur

PHILIPPE CATROUX
2 & 4 rue des Caves de Moncé
37530 Limeray

02 47 30 13 10
philippe.catroux@caves-catroux.com
www.caves-catroux.com

«Dans notre appellation, je fais partie du petit groupe de vignerons qui a du Côt : 3 Ha au total. En effet, mon grand-oncle, Maurice CATROUX, était pépiniériste dans le village de Chargé. Il avait une sélection massale qui souffrait peu du millerandage. Or, le Côt a souffert et continue à souffrir de son irrégularité en production. Aussi, dans les années 95, on a créé un clone qui ensuite a été transféré à Cahors. C'est à cette époque que la plantation de Côt a été relancée dans notre vignoble. En effet, le Cabernet n'est pas ici dans sa région de prédilection. Quant au Gamay, nous l'utilisons seulement pour nos entrées de gamme. Bref, le Côt a été et continue à être notre seule solution pour valoriser nos rouges. Bien sûr, ce n'est pas un cépage facile (problème de réduction notamment) mais il permet d'avoir de la belle matière, sachant que pour ma part j'évite d'avoir des concentrations élevées».

«J'ai également près de 3 Ha de Chenin. C'est un très bon cépage, qui devient meilleur encore avec le réchauffement climatique. Toutefois, selon les années, il vaut mieux en faire de la bulle. Historiquement, la gamme de Touraine Amboise se compose de Chenins secs, demi-secs, moelleux et à bulles. Ma stratégie consiste à commercialiser des secs d'au moins 2 ans et des demi-secs ayant autour de 3-4 ans (acidité moindre). Ma clientèle raffole de mes secs plutôt tendres et de mes demi-secs. Il faut dire que mes clients sont des habitués ! Ce sont des locaux, mais aussi des Français, du Nord et de la Picardie notamment, mais aussi beaucoup d'Allemands».

«La consommation de vin a beaucoup évolué ces dernières décennies. Dans les années 80, on vendait la moitié en rouge, un quart en rosé et un quart en blanc. Aujourd'hui, c'est la moitié en rosé, un quart en rouge et un quart en blanc. Le rosé de Côt est intéressant, en demi-sec notamment. On l'assemble aujourd'hui avec du Gamay et du Cabernet mais demain il devra être 100% Côt en raison du nouveau décret de l'AOC Touraine Amboise».

«Ces prochaines années, j'aimerais que nom d'Amboise ait davantage une connotation viticole, qu'il ne se limite pas au Château, à François 1er et à Léonard de Vinci ! C'est l'affaire désormais des jeunes vignerons, mais je suis prêt à créer deux cuvées haut de gamme pour y contribuer moi-même : l'une avec du Chenin et l'autre avec du Côt».





LA CLOSERIE DECHANTELOUP

Willy, Vincent et Frédéric :
Les vignerons - brasseurs

LA CLOSERIE DE CHANTELOUP
Vincent Guichard & Willy Debenne
460 route de Saint Martin le Beau
37400 Amboise

09 65 03 38 31
losdechanteloup@orange.fr
www.closeriedechanteloup.com

«Nous sommes vignerons et brasseurs (bio) à la fois», raconte Vincent. «Moi, je m'occupe de la vigne et du vin, Willy de la bière et de l'administratif et Frédéric de la partie commerciale. On a fait ce choix après les aléas climatiques qui ont frappé le vignoble d'Amboise (demi-récoltes à répétition). Mais, aujourd'hui, c'est le houblon qui pourrait nous manquer car nos clients viennent nous acheter du vin et repartent aussi avec de la Birouette (nom qu'on a donné à nos bières) !»

«Nos 23 Ha vignes sont en AOC Montlouis et Touraine Amboise. On a des argiles à silex, ce qui donne un côté assez charnu, de la minéralité. On a aussi des argilo-calcaires. En tout, nous disposons de 10 Ha de Chenin et de 3 Ha de Côt, dont quelques vieux ceps transmis par mon père. Le Côt m'intéresse beaucoup. En 1995 j'ai donc suivi un stage viti-oeno à Cahors qui m'a permis de compléter mes connaissances à son sujet. Là-bas, on le nomme surtout Malbec (nom bordelais) et parfois Auxerrois (nom cadurcien)».

«Nos 5 Ha d'orge sont quant à eux cultivés par notre propre ferme brassicole. Nous avons ainsi un approvisionnement «maison». L'avantage avec la bière, c'est qu'elle peut être produite rapidement et régulièrement. Par contre, pour faire du vin, il faut attendre un an et le retour sur investissement est donc beaucoup plus compliqué...»

«Finalement, la bière attire pas mal de jeunes adultes au domaine et c'est un plus pour nos vins ... Peut-être qu'à l'avenir les vignerons n'élaboreront plus seulement du vin mais plusieurs produits, comme il y a 100 ans en fait ! «





DOMAINE DUTERTRE

Gilles : Le Côt en héritage

DOMAINE DUTERTRE

Gilles Dutertre

20-21 rue d'Enfer

37530 Limeray

02 47 30 10 69

domainedutertre@9business.fr

www.domainedutertre.fr

«Ma famille est originaire de Pocé-sur-Cisse, là où il y a le Château de Mik JAGGER ! Mes grands-parents ont commencé la bouteille dans les années 50. Ils avaient alors 7 Ha. Pour les commercialiser, ils se sont lancés dans les foires et salons. Quand mon père s'est installé, le domaine faisait une douzaine d'hectares. Il le fera passer à 37 Ha. En 1996, je le reprends à mon tour mais avec l'ambition de le moderniser (nouvelle cuverie) et d'exprimer davantage le potentiel de ses terroirs».

«Notre clientèle est très fidèle. Nous l'avons construite de génération en génération. On continue à faire 25 salons par an pour retrouver nos clients mais aussi en recruter de nouveaux. Aujourd'hui, 55% de notre production sont directement commercialisés en France aux particuliers, contre 15% à l'export (Belgique, Vietnam, Allemagne, Hollande, Grande Bretagne). Le négoce nous achète le reste (pour du crémant notamment)».

«Les vins que j'élabore sont ceux que j'aime boire. Je ne cherche pas à plaire aux consommateurs ! Et puis mon père m'a laissé faire les vins que je souhaitais quand je suis arrivé. Mes vins sont plutôt accessibles, sur le fruit, plaisants. Je vinifie en conséquence. A la vigne, j'ai diminué les rendements. Formé à Amboise mais aussi à Beaune et dans le Médoc, j'avoue avoir une préférence pour les Bordeaux, dont le rapport qualité prix reste d'ailleurs raisonnable, à la différence des Bourgognes».

«Mon père a toujours cru au Côt, lequel représente depuis longtemps 20 à 30% de notre encépagement. D'ailleurs, à peine installé, il en planta. La parcelle en question se nomme Le Saule. Aujourd'hui, j'élabore deux cuvées à partir de ce cépage : la François 1er (fruitée, goulayante) et Les Buttelières (plus charnue, car à 100% Côt).

«Enfin, le bio : j'y suis plutôt favorable, mais cela demande plus de personnels. Pour l'heure, et depuis 40 ans, nous sommes en culture raisonnée (engrais organiques et usage des systémiques qu'en cas de besoin)».



THOMAS FRISSANT

Thomas : la Beaune philosophie

THOMAS FRISSANT
thomas@xavierfrissant.com

«Après le lycée viticole d'Amboise, j'ai poursuivi mes études à Beaune. J'y ai fait 4 vendanges. Ensuite, je suis parti en Australie, dans les Côtes du Rhône, en Provence méridionale puis en Nouvelle-Zélande. Au bout du compte, c'est en Bourgogne que j'ai eu le déclic et c'est à la philosophie bourguignonne que j'adhère aujourd'hui».

«Ces derniers mois, j'ai choisi de devenir vigneron et d'avoir mon domaine, mais j'ai un temps pensé monter un bar à vin, car j'aime surtout le vin pour les moments et les ambiances qu'il procure. J'aime la convivialité. D'ailleurs, mon plus grand souvenir en rouge est un Prieuré Roch 2001 du Clos de Bèze ouvert entre copains à 2h du matin !».

«Actuellement, j'ai 14 Ha. Toutes mes parcelles se trouvent sur la commune de Mosnes. Certaines m'ont été transmises par mon père, d'autres ont été achetées dans le cadre de mon installation. Au final, je vais construire ma gamme sur la base de 3 lieux-dits : La Touche, avec des pieds de Côt d'environ 30 ans plantés dans de l'argilo-silex; Les Rosiers, où je vais planter du Chenin et du Côt à la place des Gamay, Chardonnay et Groslot actuels; Le Chapeau Comte, où il y a du Chenin âgé de 60 ans issu de sélections massales».

«Mon challenge va donc consister à exprimer chaque terroir, comme en Bourgogne. C'est pour cela que j'ai choisi de me lancer dans la permaculture. Bien sûr, n'ayant pas de recul du fait de ma jeunesse, j'échange beaucoup avec mon père et profite de son expérience. Je sais qu'il va me falloir être patient pour y arriver, un peu comme en photo, une de mes passions en dehors du vin. De façon générale, je considère que travailler la vigne et faire du vin c'est savoir s'adapter à la nature mais aussi à la clientèle. Or, il y a actuellement un changement climatique ET de consommation».

«Et puis, comme les autres vigneronns de ma génération, je n'envisage pas mon métier autrement que comme une passion, un plaisir. C'est pourquoi, à la différence des générations précédentes, j'espère arriver à trouver un équilibre entre vie professionnelle et vie personnelle. Par exemple, j'adore la randonnée, partir sac au dos, savoir quand tu pars et pas où tu vas dormir...»





XAVIER FRISSANT

Isabelle et Xavier : l'art de la vitiviniculture

XAVIER FRISSANT
Xavier & Isabelle Frissant,
1 Chemin Neuf
37530 Mosnes

02 47 57 23 18
xf@xavierfrissant.com
www.xavierfrissant.com

«Mes parents étaient vignerons. Mais, précise Xavier, mon père ne m'a pas encouragé à reprendre l'exploitation. Il voulait que je devienne cantonnier ! Il était un expert des chevaux et s'impliquait beaucoup dans la vie associative et politique de Mosnes, notre village. Moi, gamin, je m'étais dit que je ne m'impliquerais pas dans le collectif ! Finalement, je suis devenu vigneron en 1990 et président de mon appellation en 2012 ... ».

«Avant de m'installer, j'ai fait mes études de vitiviniculture à Carcassonne», raconte-t-il. «Spécialisée dans la production de masse, cette région était alors en crise. Ca m'a beaucoup marqué. J'ai donc développé mon exploitation en privilégiant la qualité plutôt que la quantité. Aux quelques vignes dont j'avais héritées, j'ai progressivement ajouté quelques très beaux terroirs, mis en vente à l'époque par des coopérateurs sans succession. Et puis, j'ai investi dans de petites cuves pour vinifier et exprimer mes parcelles, car comme le disait le célèbre œnologue Jacques PUISAIS : «Le vin doit avoir la gueule de l'endroit».

«Mon frère était révolutionnaire et mon père réactionnaire», sourit-il. «Moi, j'ai toujours été un anti-gamay. En 1990, je faisais déjà des cuvées Côt - Cabernet et cela a marché tout de suite : 2 coups de cœur au Guide Hachette les 3 premières années et plusieurs médailles d'or au Concours Général Agricole. Cela m'a permis d'être repéré par le journaliste Jacques DUPONT. Par contre, il y a 10 ans, j'ai dû diminuer ma production en Cabernet. J'avais pourtant misé dessus dès le départ, mais le marché a viré. En 1994, j'ai planté du Fié Gris, lequel est devenu tendance à partir des années 2000. Aujourd'hui, en Touraine - Amboise, j'ai 8 Ha de Côt et 3 Ha de Chenin, les deux cépages historiques, emblématiques mais aussi stratégiques d'Amboise, avec le lancement en 2019 de notre nouvelle stratégie de communication collective, dénommée «Amboise, Chenin & Côt».

«Mes parents vendaient tout en vrac aux particuliers !», se souvient-il. «Ils remplissaient des fûts à la pompe à main. Moi, j'ai voulu monter en gamme. D'ailleurs en 1992, on me disait : mais pourquoi tu vends plus cher qu'un Chinon ! A cette époque, Marionnet vendait déjà ses vins de Touraine au prix qu'il souhaitait, mais il faisait partie des exceptions».

«Isabelle, mon épouse, voulait quant à elle être styliste, mais c'est dans l'exploitation que depuis 1992 elle apporte sa griffe ... Quant à l'un de mes deux fils, Thomas, il vient de créer son propre domaine, après avoir fait ses armes en Bourgogne, Côtes-du-Rhône, Provence méridionale, Nouvelle-Zélande et Australie. Il ne lui a pas encore trouvé de nom mais c'est sûr, c'est un FRISSANT ! Il veut faire mieux que son père et à sa manière ... ».





DOMAINE DE LA GABILLIERE

Didier : L'esprit d'équipe

DOMAINE DE LA GABILLIERE
Didier Sorgniard
46 avenue Émile Gounin
37400 Amboise

02 47 23 35 51
didier.sorgniard@educagri.fr
www.lagabilliere.fr

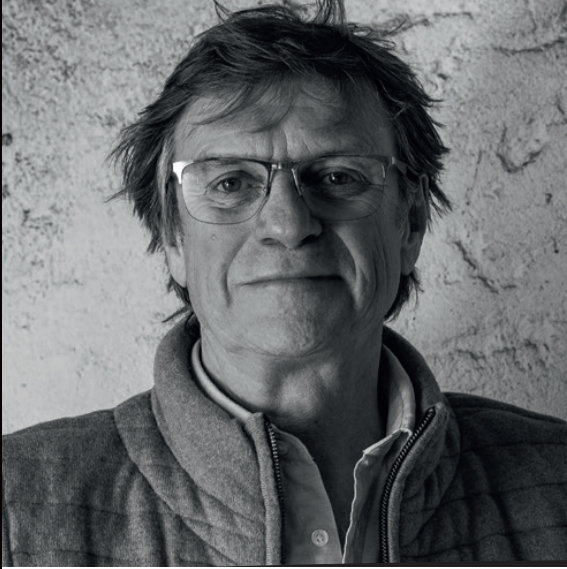
«Le Domaine de la Gabillière fait partie intégrante des cursus proposés par le Lycée viticole d'Amboise», explique Didier, son directeur. «Avec ses 20 Ha, il a pour vocation d'enseigner les métiers de la vigne et du vin aux (gestion, mercatique relation commerciale etc). Sa raison d'être est donc d'abord pédagogique. Toutefois, ses employés sont de droit privé et la vente de ses vins doit contribuer à son équilibre financier».

«La recherche et l'innovation sont également au centre des activités du domaine. C'est ainsi que nous collaborons avec l'Institut Français de la Vigne et du Vin et la Chambre d'agriculture départementale. Nous leur mettons à disposition le lieu et parfois nos professeurs. Depuis quelques années, les expériences menées concernent notamment les maladies du bois».

«Plus que jamais, nos enseignements sensibilisent les étudiants à l'agroécologie. Pour cela, les modèles du bio et du conventionnel leur sont exposés, expliqués, sachant que le domaine est lui même certifié Terra Vitis. Pour moi, le bio est devenu un argument commercial incontournable mais il n'est pas suffisant pour assurer à lui-seul un processus d'économie durable, lequel doit nécessairement intégrer l'interprétation des terroirs, le choix du végétal, la formation des équipes etc».

«Plus que jamais également, nos étudiants sont sensibilisés aux enjeux marketing. Ces 3 dernières années, nos étudiants ont même directement contribué au relooking du domaine (caveau et gamme). C'est ainsi que deux cuvées à base de Côt ont vu le jour (et je n'en suis pas peu fier !) : Le Tacôt (pour les ambiances convivialo-festives) et L'Authenticôt (dont l'ouverture est conseillée après 3 ans de garde minimum)».

«Pour conclure, je dirais que dans le vignoble d'Amboise, le Domaine de la Gabillière n'est pas un domaine comme les autres. Il est celui qui a formé les vigneronns de l'appellation (30 à 50%) et qui aujourd'hui encore continue à les fédérer, à les réunir».



DOMAINE DE LA GRANDE FOUCAUDIÈRE

Lionel : Le vigneron photographe

DOMAINE DE LA GRANDE FOUCAUDIÈRE
Lionel Truet
La Grande Foucaudière
37530 Saint-Ouen-les-Vignes

06 68 86 76 66
lioneltruet@orange.fr
www.lagrandefoucaudiere.com

«Suis fils d'enseignant, mais les études c'était pas mon truc ! J'ai été moniteur de ski (c'est comme ça que j'ai rencontré la femme de ma vie). Finalement, j'ai postulé à la SNCF où je suis devenu ingénieur. J'y suis resté environ 15 ans, mais c'était pas mon truc non plus (métro-boulot-dodo). Alors, en 1989, j'ai décidé de changer de vie avec mon épouse, dont la famille possède une magnifique propriété près d'Amboise. J'ai pris un congé de formation, j'ai passé un bac pro viti-oenologie au lycée viticole d'Amboise et nous avons quitté Paris pour créer un domaine tout près de chez ses parents (le lieu est magnifique)».

«Mes ex-collaborateurs de la SNCF pensaient que j'allais devenir un nabab et les vignerons du coin n'en revenaient pas que j'ai préféré devenir vigneron plutôt que de garder mon poste dans la fonction publique ! On a beaucoup emprunté et surtout on a gelé en 1994. Ce fut terrible ! On a aussi grêlé en 2003. Problème : les banques n'ont pas suivi, si bien que j'ai dû aller bosser comme maître de chai chez un autre vigneron. Mais bon, petit à petit, on a réussi à se faire une belle clientèle et à développer nos ventes. Aujourd'hui tout va bien mais je vais devoir arrêter car j'ai plus de 60 ans !».

«La photo, c'est ma passion de gamin. Elle m'a aidé en tant que vigneron. En effet, quand tu shootes, ça doit être au bon moment et au bon endroit. C'est pareil dans le vin. Et puis quand tu décuves, il faut avoir l'œil !»

«J'ai adoré devenir vigneron, créer quelque chose. Grâce à la vigne, j'ai pu travailler la terre, et grâce au vin, ma vie sociale a été extrêmement riche. Sur le plan matériel, c'est une autre histoire... De toute façon, je n'ai pas fait tout ça pour transmettre à mes enfants, que d'ailleurs je n'ai pas encouragés à reprendre ... A eux de faire leur vie !».





DOMAINE MESLIAND

Sandra et Stéphane : un Côt de cœur

DOMAINE MESLIAND
Stéphane et Sandra Mesliand
6 rue de Blois
37530 Limeray

02 47 30 11 15
domaine.mesliand@orange.fr
www.domaine-mesliand.com

«Nous sommes vignerons à Limeray depuis 4 générations. En fait, avant les années 60, nous étions polyculteurs. C'est la crise du petit pois qui décida mon père de se concentrer sur la vigne. Moi, j'ai repris l'exploitation en 1997. A vrai dire, je ne savais pas trop quoi faire de ma vie. J'aimais les sciences. J'avais une Licence en chimie. J'aurais pu être professeur (si j'avais réussi mon CAPES !). Finalement, mon destin était ailleurs ... Mon père a pris sa retraite en 1995 et j'ai intégré l'exploitation «.

«Je suis devenu vigneron sur le tas ! Autrement dit, j'ai dû tout apprendre. Une chose est sûre, j'étais enclin à faire du bio et ce ne sont pas mes parents qui m'y ont poussé mais des rencontres, celle avec Sandra notamment... J'ai fait sa connaissance en 2010 et on ne s'est plus quitté. Elle m'a rendu plus bio encore ! Dès 2011, on a décidé ensemble de passer à un autre mode de viticulture : non chimique et manuelle. Tout seul, j'aurais sans doute pas franchi le cap».

«Nous avons 6,5 Ha de Côt (qui donnent les cuvées Culs de Bœuf et Marie Lise) et 2,5 Ha de Chenin, dont 1,5 Ha en ceps centenaires (qu'on a décidé de garder et qu'on intègre dans la cuvée Mon Côté). De façon générale, on a un super matériel végétal. En rouge, il nous donne un fruité magnifique mais aussi ce côté épicé et poivré qui fait la différence. Mon trésor, ce sont des sélections massales que je dois au travail de ma famille, durant de longues années... D'ailleurs, mon arrière-grand-père était un spécialiste du greffage !».

«A l'avenir, on va privilégier certains terroirs : moins d'argilo-limoneux et plus d'argilo-siliceux. Mais aussi certains cépages : moins de Gamay».





CHÂTEAU DE MONTDOMAINE

Frédéric : Au nom du père

CHÂTEAU DE MONTDOMAINE
Frédéric Plou
44 rue Louis Viset
37530 Nazelles Negron

06 20 56 25 51
contact@montdomaine.fr

« Ma famille vient de Chargé, un petit village tout près d'Amboise », commence à dire Frédéric, dont le ton de voix nous entraîne immédiatement dans le récit de sa vie. « Tout petit, poursuit-il, j'ai travaillé avec mon père. J'aimais pas trop l'école, alors je parlais avec lui. Il m'a tout appris. D'ailleurs, après le Bac Pro, j'ai rejoint l'exploitation familiale, dirigée à l'époque par mon père et mon oncle ».

Mais voilà, « mon père est décédé d'une crise cardiaque quand j'avais 25 ans ... dans la parcelle dénommée Le Paradis ! J'ai repris force progressivement. J'ai racheté les parts de ma sœur. Mais je n'ai pas retrouvé la façon de travailler que j'aimais du temps de mon père. J'étais mal. J'avais plus de plaisir. Au bout de 3 ans, je suis donc parti, j'ai vendu mes parts, et j'ai cherché un autre domaine. Ma place n'était plus là, je suis croyant ... »

Toutefois, « j'ai gardé la part de vignes qui me revenait. Avec 50%, j'ai créé la Closerie de Chanteloup avec Willy DEBENNE et Vincent GUICHARD. En agriculture biologique, ce domaine n'a pas d'ambition volumique. Et avec les 50% restants, j'ai acheté en 2016 un vieux domaine avec ma femme, d'origine anglaise. C'était un vieux domaine qui ne faisait plus fait de vin depuis 1947. Y'avait que 4 Ha, mais avec les parcelles héritées de ma famille je l'ai monté à 13 Ha. L'endroit est très beau. C'est Montdomaine ... ».

Louisa, son épouse, abonde. « Chaque matin, il est heureux d'aller travailler. Il m'a appris l'amour du travail. Mais moi aussi je connaissais la vie à la campagne, car mon père était fermier. Je sais donc ce que c'est de travailler en fonction des saisons, de ne pas partir en vacances. Auparavant, je travaillais dans l'art, les ventes aux enchères. J'ai donc aussi apporté ma touche dans l'étiquetage des vins du domaine. Lier l'art et le vin, cela m'intéresse, me passionne. J'ai commencé par mettre du BO BREGUET, un artiste de Saumur, sur l'une de nos étiquettes ».

Frédéric à nouveau. « Je crois au destin. Il faut suivre ses sens, ses sentiments. Moi, je n'insiste pas quand ça marche pas. Jamais je n'ai pensé les choses pour faire de l'argent. Je suis un éternel insatisfait. J'ai besoin de me mettre en danger. Et puis, j'aime bien décider ! A la vigne, j'essaie d'avoir de très beaux raisins. Quand les vendanges arrivent, c'est un peu comme un accouchement ! Je ramasse les raisins puis je n'interviens pas trop pour permettre l'expression du millésime. Je ne filtre pas. J'attends le printemps. Je n'ai pas de thermorégulation. A l'école, on nous apprenait l'élevage du vin. Moi, je laisse l'élevage se faire ... ».

Et Frédéric de conclure pour lui même : « La viticulture, ce n'est pas un métier, c'est ma vie. Faire du vin, ce n'est pas difficile, c'est un plaisir. Quant à mon père, j'ai poursuivi son projet ». Quelques secondes s'égrainent : « Quant à mon restaurant, « Chez Bruno », place du Château d'Amboise, il porte son nom ».





DOMAINE DES PIERRETTES

Gilles : Le Petit Prince

DOMAINE DES PIERRETTES
Gilles Tamagnan
9 Le Meunet
41150 Rilly Sur Loire

06 69 63 61 05
contact@domainedespierrettes.fr
www.domainedespierrettes.fr

« Je suis chimiste, spécialiste des maladies neurologiques, et donc j'aime faire des expérimentations », raconte Gilles TAMAGNAN, nouveau et récent propriétaire du Domaine des Pierrettes, à Rilly sur Loire près d'Amboise. « Dans mon entreprise aux Etats-Unis, je mettais 15 à 20% en recherche et développement. Comme vigneron, je vais essayer de faire la même chose car cela permettra au domaine de toujours progresser et surtout de se différencier. D'ores et déjà, j'ai choisi d'élaborer un Sauvignon sans souffre : 5 000 bouteilles pour commencer ».

« J'ai repris les Pierrettes car le vin est ma passion depuis 30 ans mais aussi pour développer un modèle de viticulture auquel je crois... On va donc passer en bio, la conversation a démarré et s'achèvera en 2020. On va diminuer les rendements, en les passant de 60 à 40 Hl par hectare, soit un employé et un tracteur pour 10 Ha. Et on va vendanger manuellement ».

« Aux Pierrettes, les terroirs se trouvent sur les 1ers coteaux et le plateau : Maison Rouge, La Pièce du Maréchal, Branle Noir, Les Belle-Mères, Fournié ... et bien sûr Maurepin, un des meilleurs pour le Chenin. De façon générale, c'est plutôt chaud, aride même, avec beaucoup de petits cailloux. Ici, on est sur une autoroute d'air chaud, avec un flux Nord Cher - Sud Loire, d'où la présence possible du Côt. D'après les anciens, on aurait un degré de plus qu'ailleurs. A 40-50 cm de profondeur, c'est dur mais on a un porte-greffe qui permet l'enracinement, le travail du sol, l'enherbement, et qui tolère l'humidité l'hiver et la sécheresse l'été ».

« Avant mon arrivée récente, le domaine commercialisait 80% de ses volumes au local et à des particuliers. Désormais, mon objectif est de gagner des clients partout France et si possible à l'étranger. En effet, quand les gens goûtent nos vins, ils en achètent généralement. Avec mon équipe, on a donc commencé à prospecter la Belgique, les Etats-Unis, la Chine et Taïwan. Et puis on fait Prowein à Düsseldorf ».

« Finalement, j'ai repris les Pierrettes pour en prendre soin et les transmettre aux générations futures, comme l'aurait envisagé Saint-Exupéry ... ».



PLOU ET FILS

Guillaume et Mathieu : Auprès des clients

PLOU & FILS
Mathieu & Guillaume Plou
26 rue du Général de Gaulle
37530 Chargé

02 47 23 17 02
contact@plouetfils.com
www.plouetfils.com

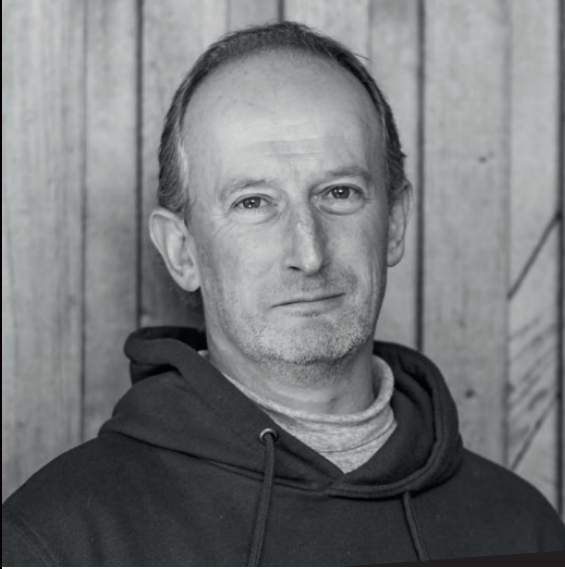
«D'après un acte de mariage trouvé par mon grand-père, notre famille serait présente dans le vignoble depuis au moins 1508. A cette époque, on avait 1 Ha, contre 50 en 1997 et plus de 100 aujourd'hui...».

«Notre grand-père a été un pionnier, un visionnaire. Son crédo : la vente directe aux particuliers. C'est ainsi qu'il a bâti le premier caveau troglodyte mais aussi passé sa vie dans les foires et salons partout France. En 1984, il faisait même partie des tous premiers inscrits aux salons des vigneronns en cave particulière. Aujourd'hui, nos clients s'expriment sur les réseaux sociaux et nous avons la satisfaction de pouvoir y lire : «Belle famille, bon vin, belle cave, super visite, prix raisonnables, véritable esprit de partage, à ne pas manquer, je recommande».

«Toutefois, la clientèle évolue et nous devons évoluer avec elle. C'est pourquoi nous commençons à travailler davantage les circuits professionnels, comme les cavistes mais aussi l'export. Par ailleurs, la création d'une appellation Amboise reposant sur le Chenin et le Côt, nos deux cépages les plus identitaires, est un bon projet. Le Chenin est tendance, c'est un fait (en bulle mais aussi en sec désormais). Quant au Côt, il est mondialement apprécié et nous différencie des Chinon et Bourgueil qui eux sont à base de Cabernet. Enfin, les vins de garde n'ont plus autant de succès qu'avant et donc nous devons proposer des vins certes racés, à forte identité, mais buvables rapidement».

«Bref, notre avantage concurrentiel repose et continuera à reposer sur notre connaissance des clients mais aussi notre capacité à nous différencier de nos concurrents. Notre première cuvée 100% Côt remonte ainsi à 1989. Mieux, nous élaborons aujourd'hui 3 cuvées de Côt sur 2 terroirs différents».





DOMAINE DE LA TONNELLERIE

Vincent : Tout simplement

DOMAINE DE LA TONNELLERIE
Vincent Péquin
71 rue de Blois
37530 Limeray

02 47 30 13 52
vincent.pequin@orange.fr

«Dans la famille PEQUIN, on est 3 frères et 2 sœurs. 3 sont nés pendant les vendanges ! François, qui a 10 ans de plus que moi, a créé le Domaine des Bessons (à Limeray) et moi j'ai pris la suite de mon père en 1994 (à Limeray aussi !), devenant la 5^{ème} génération de vignerons, avec 4 Ha».

«Mon père vendait son vin en vrac au négoce et en cubi. Il n'avait presque pas de Côt. A son époque, le Gamay était privilégié car le marché en voulait et il fallait faire du jus... Toutefois, mon père était perfectionniste et il m'a transmis le goût du travail bien fait, précis. Il était également très discret, et c'est pourquoi il n'a pas développé une clientèle de foire et salon, à la différence d'autres vignerons de l'appellation».

«Ces 15 dernières années, j'ai planté du Chenin et du Côt ... mais du Côt en massale, pour avoir des rendements modérés et des maturités plus précoces. Je vendange ces deux cépages à la main. Au final, j'élabore 2 cuvées à base de Côt : Le Clos Frou et L'Auguste (prénom de mon arrière grand-père). Très bien notée par les journalistes, et même coup de coeur au Guide Hachette, L'Auguste est devenu ma cuvée phare. Avant, c'était l'habituelle et pas très ambitieuse cuvée François 1^{er} qui se vendait le plus ... Bref, les temps ont changé, et en mieux ! En Chenin, ma cuvée phare se nomme « Manguitte» (surnom de ma grand-mère)».

« Je ne suis pas encore en bio, mais depuis 2 ans je travaille différemment sur 2 parcelles : Le Clos Frou et Les Bordebures».

«Finalement ma philosophie est très simple : élaborer des vins harmonieux, sans excès ni artifice, reposant sur une connaissance fine des terroirs, des vendanges à pleine maturité et des macérations courtes».





LA GRANGE TIPHAINE

Damien et Coralie :
la raison au service de l'émotion

LA GRANGE THIPHAINE
Damien & Coralie Delecheneau
Lieu-dit La Grange Tiphaine
37400 Amboise

02 47 30 53 80
lagrangetiphaine@wanadoo.fr
www.lagrangetiphaine.com

«Je crois à ce métier comme à une religion !», confesse Damien, dont le regard ne trompe pas. «J'étais un scientifique et voulais devenir pilote de ligne. Et puis à 18 ans, j'ai décidé de reprendre l'exploitation familiale», qui aujourd'hui approche les 15 hectares, également répartis en AOC Montlouis-sur-Loire et Touraine - Amboise.

Son déclic : la découverte de la biodynamie. «Elle m'a ouvert les yeux, le coeur», partage-t-il. «Tout est question d'équilibre», ajoute-t-il immédiatement. «Les vignes rachitiques, y'en a marre ! Les vins au goût de souris et tout ça, moi je dis stop ! Il faut chercher à comprendre, être précis, se retrousser les manches. Donc oui au sans soufre mais pas pour faire de la daube ou élaborer des vins qui deviendront imbuables au bout de quelques mois». «Moi, je suis perfectionniste et j'aime les vins finis», conclue-t-il sur son approche du vin et de son métier.

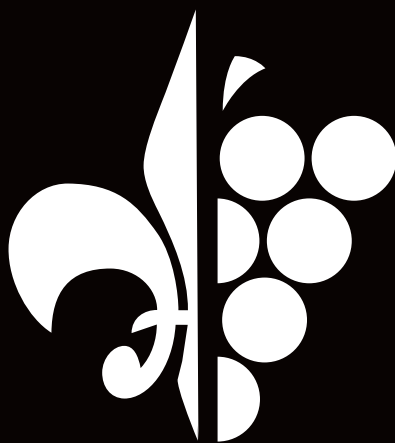
Sa force : une lucide ingéniosité. «Mon grand-père aimait créer. Moi aussi. Je ne suis pas en pilotage automatique», raconte Damien. Pour cela, il cherche à comprendre le «Cosmos» (ou l'ordre des choses, au sens grec du terme) tout en privilégiant son «feeling», car il aime «ressentir les choses, avoir des vibrations, être dans l'émotion». «Tu vois, ici il y a un courant d'air fabuleux», précise-t-il.

Son ambition : ferme et à long terme. «On n'a pas à rougir de nos terroirs. Ils peuvent donner des vins dynamiques, sur la fraîcheur, avec de l'éclat» affirme-t-il. «A nous de le comprendre pour ne pas faner cela». Et puis «Il faut savoir prendre le temps quand les vins méritent d'être élevés pour trouver l'harmonie, être sublimés».

«Tout cela a forcément un coût», avoue-t-il. «J'ai beaucoup investi et donc suis endetté. Mais il faut grandir, passer le cap : avoir des plants de qualité, passer en bio, payer des salariés à la vigne, avoir un chai adapté, pour in fine monter en gamme et donc en prix, tout en conservant des cuvées accessibles pour les amateurs qui n'ont pas les moyens». Bref, «Mon père vendait ses vins en grande distribution et j'ai décidé d'arrêter cela en 2 ans». Silence et dernier regard remplis de joie et d'espérance.



Les terroirs d'Amboise et de Cahors





Les Terroirs d'Amboise

Interview de Françoise VANNIER,
experte des terroirs, Cabinet ADAMA

1. Les vignobles de Cahors et Amboise partagent le même cépage, le Côt, mais en quoi se distinguent-ils ?

Tout d'abord, ce sont deux vignobles éloignés géographiquement. C'est un fait. Par contre, en effet, Amboise et Cahors partagent le même cépage pour l'élaboration de leurs vins rouges. C'est un autre fait. Est-ce que, parce qu'ils ont le même cépage, les terroirs se ressemblent ? La réponse est ici bien évidemment non. Finalement, ce sont leurs spécificités de climat, de sols et de sous-sols, qui vont se retrouver dans leurs vins à base de Côt (ou de Malbec). Leurs paysages à chacun résumant assez bien leurs différences potentielles.



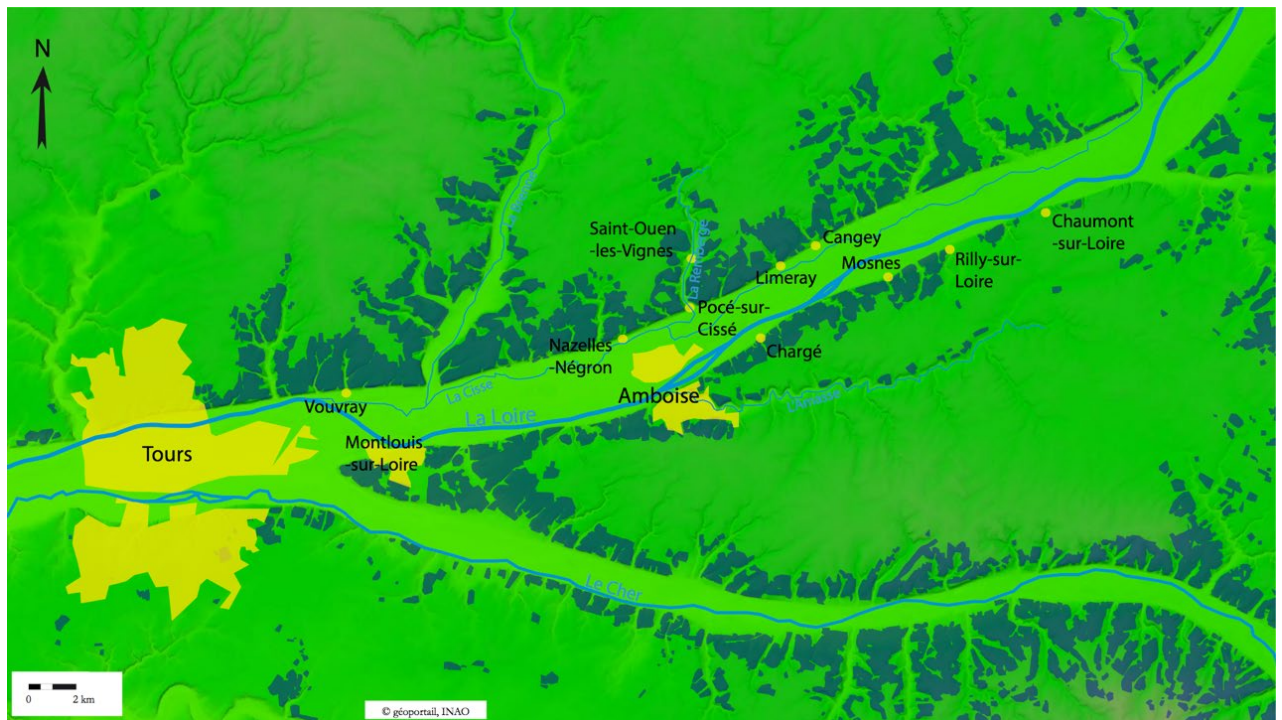
Il convient de noter que Cahors est une AOP couvrant 45 communes, sur 60 km de long et 40 de large (4 500 ha plantés sur 21 700 d'aire délimitée !). S'agissant de la future Dénomination Géographique Complémentaire Amboise, elle ne regroupe que 10 communes au sein de l'AOP Touraine Amboise mais de façon très éclatée (100 à 150 ha sur 775 en AOP socle, et ce, le long de la Loire).

2. La Loire à Amboise et Le Lot à Cahors sont-ils deux cours d'eau comparables ? La question paraît simple mais les implications le sont-elles tout autant ?

Une chose est sûre, ils donnent des paysages très différents ...

Concernant tout d'abord Amboise et La Loire

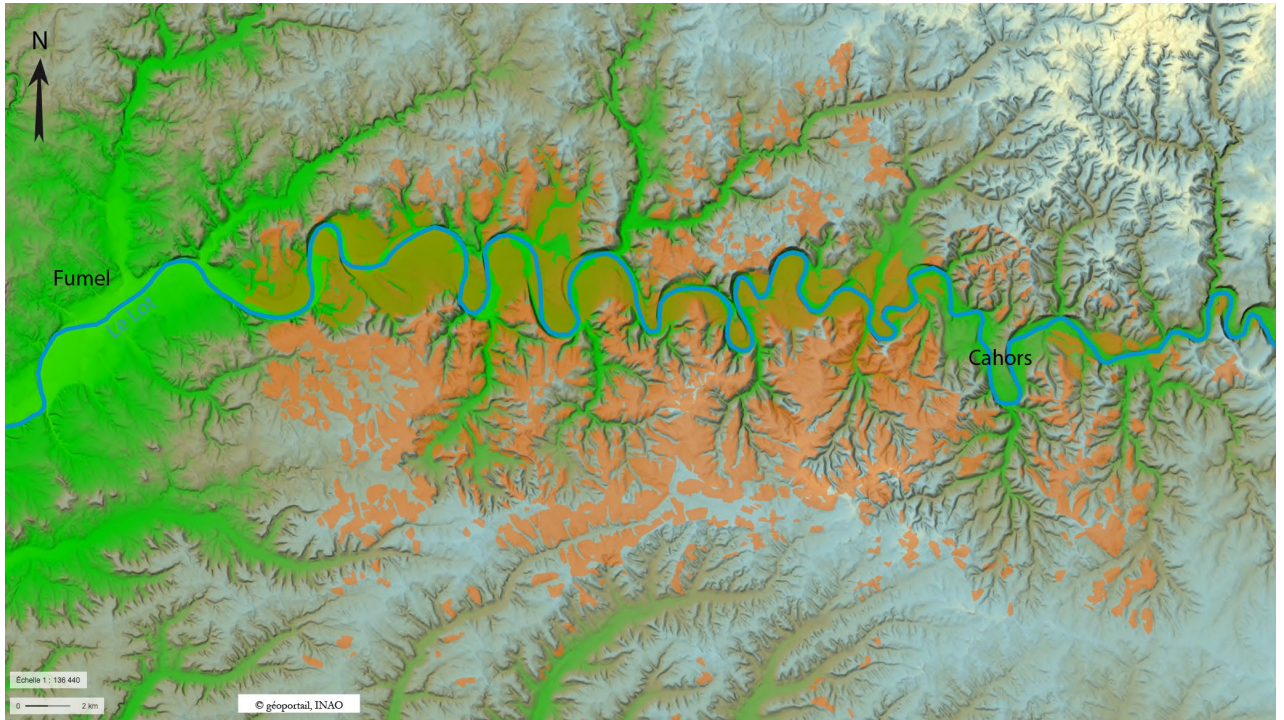
Juste en amont de la confluence avec le Cher, la Loire forme à l'Est de Tours une large vallée de 2 à 3 kilomètres de large, assez rectiligne. Le vignoble se développe sur les deux rives, mais plus largement sur la rive droite, au Nord du fleuve. Il n'y a pas de vignes dans la plaine alluviale, mais elle occupe les coteaux et les rebords de plateaux de part et d'autre de la vallée de la Loire, ainsi que les versants des vallons et vallées de ses affluents. Une réelle dissymétrie est visible entre les deux rives, le versant étant très abrupt en rive gauche et plus doux en rive droite. L'altitude du vignoble s'étage de 60 mètres dans la vallée à 100 mètres (90 à 110) sur les plateaux. Les expositions sont très diverses, mais majoritairement vers le Sud, et les pentes sont extrêmement variées, depuis des pentes quasiment nulles à très faibles sur les plateaux jusqu'à des pentes très fortes en bordure des vallées.



S'agissant de Cahors et du Lot.

Le Lot a donné naissance à une étroite vallée, de deux cents à mille cinq cents mètres de large, extraordinairement sinueuse, aux méandres encaissés, avec des versants dissymétriques, qui traverse sur cinquante kilomètres d'Est en Ouest le causse du Quercy, des plateaux calcaires adossés au flanc occidental du Massif Central, entre Saint-Cirq-Lapopie à l'Est de Cahors et Fumel à l'Ouest, en limite de la région Occitanie, aux portes de la Nouvelle Aquitaine. L'altitude du vignoble varie de 80 mètres sur les rives du Lot à 338 mètres pour les parcelles les plus hautes sur le causse. Les pentes offrent une large palette de quasi-nulles à très fortes. Les expositions sont également très diversifiées.





3. Le contexte géologique est-il semblable dans les deux vignobles ?

Ces deux régions se sont formées dans des conditions comparables, mais chacune avec ses spécificités...

Les deux appellations sont situées dans des bassins sédimentaires, c'est-à-dire des zones sans activité tectonique majeure, où des sédiments se sont accumulés en couches successives pendant une très longue période de temps : le Bassin Parisien pour Amboise et le Bassin Aquitain pour Cahors. Entre 200 et 50 millions d'années, ces deux zones ont été recouvertes par des mers tropicales, et des sédiments riches en calcaire se sont accumulés. La mer va se retirer progressivement, et l'émersion qui s'ensuit va permettre l'altération des sédiments sous un climat tropical, avec des dépôts caractéristiques (sidérolithique, altérites localement riches en oxydes de fer et/ou en argiles). De légers mouvements tectoniques vont engendrer des basculements qui vont provoquer des discordances, des dépôts aux limites non parallèles. Dans les derniers millions d'années, les cours d'eau vont s'enfoncer peu à peu dans le paysage, à cause du soulèvement des bassins lié à la tectonique et des fluctuations climatiques au cours du quaternaire. Ces deux phénomènes vont entraîner l'incision des plateaux, et permettre à des alluvions de se déposer. Au fur et à mesure de l'enfoncement des cours d'eau, des terrasses alluviales vont s'individualiser, avec des sédiments de nature différente du sous-sol calcaire car ces alluvions sont constituées de matériaux captés en amont et transportés par les rivières. Ce sont ainsi des galets de quartz et de silex résiduels des dépôts de craie du crétacé qui vont constituer une partie non négligeable des pierres visibles dans ces alluvions.



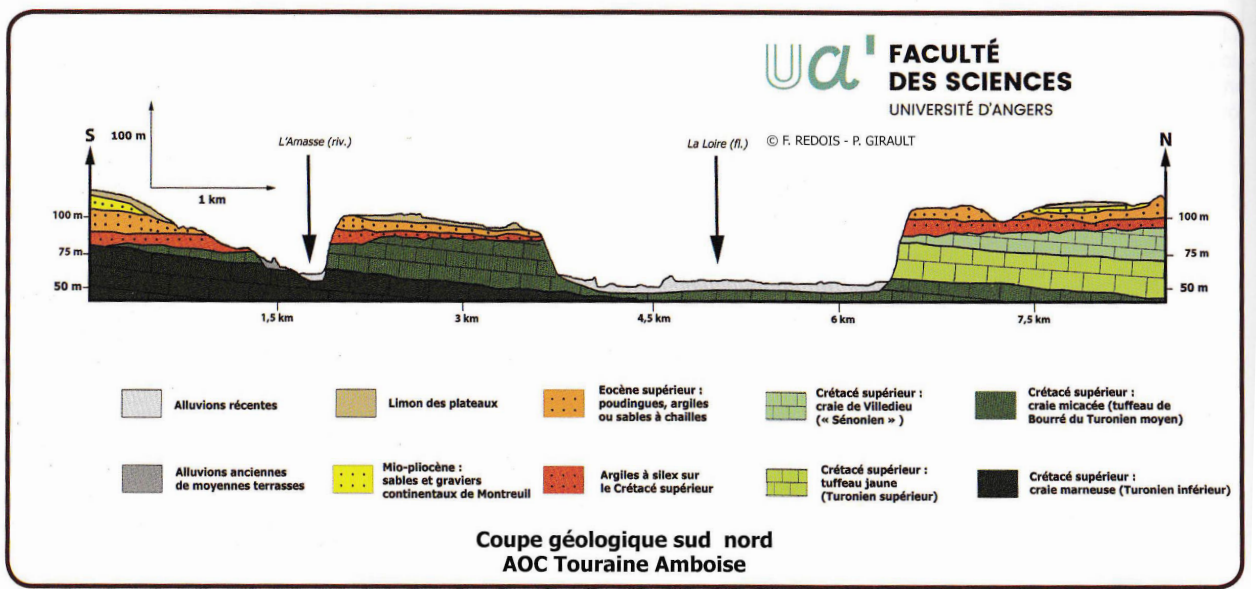


4. : Les sous-sols sont-ils similaires dans leur nature et leur distribution ?

Concernant Amboise.

Sur les versants de la vallée de la Loire, le vignoble repose sur des dépôts calcaires, tuffeau et craie. Les plateaux sont recouverts de dépôts continentaux plus ou moins anciens. Des argiles à silex, résultat de l'altération des couches de craie, recouvrent les dépôts marins du Crétacé. Ces formations affleurent sous le vignoble dans la partie haute des versants. Les plateaux sont constitués de poudingues (galets emballés dans une matrice), d'argiles ou de sables à chailles (nodules de silice proches des silex), souvent recouverts soit par des sables et des graviers continentaux, parfois des alluvions anciennes, mais surtout des limons décarbonatés qui se sont accumulés sur les plateaux au cours des périodes de climat froid du quaternaire. Ces derniers, considérés comme peu qualitatifs pour la culture de la vigne sont en dehors de la zone de production d'Amboise.

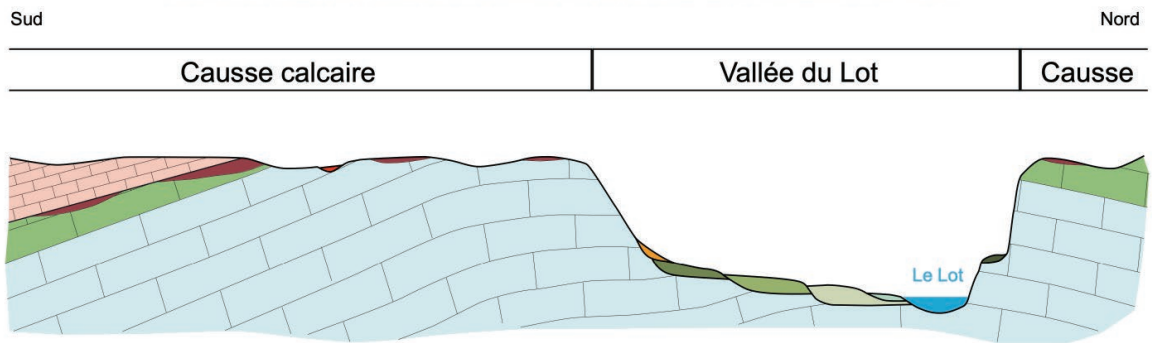




Concernant Cahors.

La diversité des sols reflète la diversité du sous-sol, avec une forte influence des alluvions en bordure du Lot, sur les terrasses. Les sols riches en galets de quartz et en silex issus de leur altération ont donné naissance en à une large partie des sols viticoles de l'appellation. Sur les versants se développent localement des sols riches en graviers associés aux éboulis quaternaires. Sur le causse, deux grands types de sols coexistent. Les sols issus de l'altération calcaires souvent riches en pierres et peu épais, et les sols qui se forment sur les dépôts sidérolithiques, sans carbonates, soit très riches en argiles rouges, soit avec des pierres composées d'oxydes de fer, issues du démantèlement des sols tropicaux d'âge éocène.

COUPE GÉOLOGIQUE SCHÉMATIQUE DE LA VALLÉE DU LOT



ÉBOULIS

■ Éboulis calcaires (cônes ou « grèzes »)

ALLUVIONS DU LOT

- Plaine d'inondation actuelle du Lot
- Terrasse d'âge Würm (22 000 ans) (« première terrasse »)
- Terrasse d'âge Riss (200 000 ans) (« deuxième terrasse »)
- Terrasse d'âge Würm (500 000 ans) (« troisième terrasse »)
- Terrasse d'âge Quaternaire ancien (>1 Ma)

DÉPÔTS D'ÂGE TERTIAIRE

- Marnes et calcaires d'âge Oligocène (34-23Ma)
- Dépôts continentaux sidérolithiques (oxydes de fer)
d'âge Éocène (50-34 Ma)

DÉPÔTS D'ÂGE TERTIAIRE

- Calcaires d'âge Crétacé (135-65 Ma)
- Calcaires d'âge Kimméridgien (Jurassique supérieur)
(155-151 Ma)

Modifié d'après les travaux de la ferme départementale d'Anglars Juillac (46)





6. Le climat joue-t-il un rôle similaire dans les deux vignobles ?

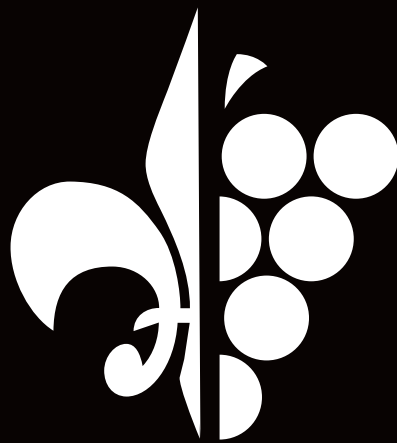
Concernant Amboise.

Situé à 240 kilomètres de l'Océan Atlantique, le vignoble est soumis à un climat « tempéré océanique ». Le cumul de précipitations est de 659 mm/an, et la température moyenne annuelle de 11,5°C. L'influence océanique décroît au fur et à mesure qu'on s'éloigne vers l'est de la zone en AOP, avec une influence continentale plus marquée, et une augmentation des températures. Le relief influence localement le climat, notamment la vallée de la Loire, avec un peu moins de précipitations et des températures légèrement plus élevées que sur les plateaux plus humides et plus frais .

Concernant Cahors.

Situé à 220 kilomètres de l'Océan Atlantique et à peine à plus de 150 kilomètres au nord du piémont Pyrénéen, le vignoble de Cahors est soumis à un climat dit tempéré chaud. Le cumul de précipitations est de 788mm/an, et la température moyenne annuelle 12,9°C. L'influence océanique décroît vers l'Est, alors que la proximité du Massif Central y joue un rôle plus marqué. Le lot influence localement le climat, avec l'humidité et les brouillards, mais également les vents.

L'Histoire du Côt d'Amboise et du Malbec de Cahors





L'Histoire du Côt d'Amboise

**Interview d'Henri GALINIE,
archéologue,
expert des cépages historiques du Val de
Loire.**

1. Quand le Côt est-il attesté en Touraine ?

Le cépage apparaît sous le nom Co en 1785. Il était cultivé près de Tours. Toutefois, il était certainement présent depuis longtemps déjà.

2. Quand ce cépage apparaît-il en France ?

Les premières mentions datent du 16^e siècle sous 3 noms :

- Auxerrois à Cahors ;
- Plant/vigne de Cahors à Fontainebleau, lorsque François 1^{er} l'a introduit dans les vignes situées à proximité du château, dans les paroisses de Champaigne-en-Brie et de Samoreau ;
- Samoireau en Ile-de-France et en Bourgogne, lorsque le cépage y est introduit depuis les vignes de Samoreau.

3. Le cépage n'est pas connu en Touraine à l'époque ?

Le Côt n'a pas laissé de traces dans les textes avant la fin du 18^e siècle mais sa présence en Touraine est fort probable dès le 16^e.

4. D'où vient le nom de Côt ?

C'est un choix des ampélographes au 19^e siècle. On doit ce nom à ODART qui le choisit et le popularisa. Le nom provient soit d'une contraction du mot Cahors soit du nom « Cote Rouge » très courant dans le Sud-Ouest au 18^e siècle.

5. Quels sont ses parents et son lieu de naissance ?

Les cépages sont des plantes sexuées et donc chacun a deux parents :

Le Côt a pour parents la Madeleine Noire des Charentes et Le Prunelard Noir. C'est un cépage originaire du Sud-Ouest.

6. D'où vient le nom de Malbec ?

Monsieur Malbec était un pépiniériste ou un vigneron qui obtint une sélection, une intra-variété, qui eût un grand succès. Le nom s'est propagé du Bordelais vers le « Nouveau Monde » au 19^e siècle.



L'Histoire du Côt d'Amboise

Interview de Léonard LABORIE, historien chercheur au CNRS, co-auteur d'une étude sur l'histoire du vignoble de Cahors et du malbec.

7. On a compris avec Henri Galinié que le cépage apparaissait sous trois noms différents dans les textes du 16e siècle, et qu'il était certainement originaire du Sud-Ouest compte tenu de ses parents. Peut-on aller jusqu'à dire qu'il est originaire de Cahors ?

Les naissances de cépage dans les temps anciens sont très difficiles à documenter. Pour ces périodes, il n'y a évidemment pas de registres comme ceux de l'Eglise ou de l'état civil où l'on pourrait trouver un acte de naissance... On peut même imaginer que le cépage soit né à plusieurs endroits, c'est-à-dire que Madeleine des Charentes et Prunelard de Gaillac se soient croisés ou aient été croisés à différents endroits, plus ou moins en même temps. Le fait que cela ait eu lieu autour de Cahors est toutefois plausible, compte tenu de l'importance de cette place dans l'économie médiévale entre Méditerranée et Atlantique. Mais le plus intéressant est peut-être moins la naissance à Cahors que la sélection par Cahors.

8. Que voulez-vous dire par «sélection» ?

La sélection, c'est le fait que les vigneronns de Cahors et des environs aient progressivement choisi ce cépage pour en faire «le fond de leur vigne». Les textes qui présentent l'encépagement du vignoble de Cahors aux 17^e et 18^e siècles mentionnent toujours l'auxerrois/cot/malbec, comme identitaire. Il n'est certes jamais seul, mais c'est la marque variétale. Au 19^e, c'est le cépage dominant. Quand au cours du 20^e on veut relancer l'appellation Cahors, on place la proportion de ce cépage à 50 puis 70% minimum. Le cahier des charges aujourd'hui demande 70%. Mais le vignoble est proche en réalité des 85%. Ce choix dans la durée du cépage, et les variations autour de ce choix (pour ou contre le monocépage?) me paraît poser une question plus intéressante que celle des origines.

9. Alors justement, pourquoi ce choix du Malbec par les vigneronns de Cahors ?

On peut avancer deux explications, complémentaires :

- une explication biologique : l'adaptation du cépage au terroir (conditions pédologiques et climatiques, marquées par la présence du calcaire et de fortes amplitudes thermiques) ; mais rappelons qu'un cépage «adapté» au terroir qui ne se vend pas ne perdure pas ;

- une explication commerciale : le vin (ou plutôt les vins) produit à partir de ce cépage, fort en couleur et en tanins, répond à une demande du marché, et du marché bordelais en particulier, qui au 19^e le réclame pour améliorer, par coupage, certains de ses vins trop légers. Quand Bordeaux décide dans les années 1900 de former une appellation d'origine limitée au département de la Gironde, cette pratique du coupage devient une fraude. Un débouché majeur se ferme pour les vigneronns de Cahors. Certains crient au crime de lèse-propiété: les vignes, disent-ils, ont été choisies et plantées en fonction du marché bordelais. Elles ne seront donc plus adaptées à la nouvelle organisation du marché. Mais beaucoup de vigneronns sont fiers de leurs produits et clament qu'ils pourront vivre sans Bordeaux, sous leur propre marque «Cahors», qui a sa propre histoire.



10. Le cépage a voyagé très tôt, puisqu'on le retrouve en Ile-de-France et en Bourgogne au 16^e et assurément au 18^e en Touraine. Quand le passage en Bordelais s'est-il opéré?

La question est importante puisque c'est à cette occasion qu'il va prendre son nom de Malbec (avec un «k» initialement).

C'est en effet à Bordeaux qu'il prend le nom de Malbec à la fin du 18^e, dans les années 1770-1780. Mais on le repère sous d'autres noms un peu avant. A Saint-Emilion, un riche propriétaire originaire du Lot s'installe à Pressac. Les sources témoignent de ce qu'il met en culture un nouveau cépage, le «noir de Pressac», dont on se rendra compte qu'il n'est autre que le Malbec, qui n'est autre que l'auxerrois.

11. Et c'est de Bordeaux qu'il gagne le nouveau monde ?

Oui, de Bordeaux, c'est très probable dans la mesure où beaucoup de bateaux partaient de là pour l'Amérique latine, chargés d'émigrants du Sud-Ouest notamment. Parmi ces derniers, nombre de Lotois, qui créent des bodegas et des cuvées chantant leurs origines. On trouve ainsi en Argentine une cuvée «Gambetta y prosperidad» (sachant que Gambetta est natif de Cahors). Le cépage est dénommé Malbec à son arrivée, c'est-à-dire avec son nom bordelais, ce qui accrédite Bordeaux comme point de départ car, s'il était parti d'ailleurs, ce qui aurait pu être le cas compte tenu de sa grande diffusion en France au 19^e (c'est l'un des cépages le plus répandu à cette époque), il aurait sans doute eu un autre nom à l'arrivée ...

12. N'est-il allé qu'en Argentine ?

Non, avant même d'arriver en Argentine, ou au moins en même temps, il est allé en Australie, où on le trouve mentionné dans les catalogues de pépiniéristes dès les années 1840. On le trouve aussi en Afrique du Sud et en Californie (je ne saurai dire pour l'instant quand et comment le transfert s'est opéré).

13. On parle parfois d'un tango entre Cahors et l'Argentine autour du Malbec : qu'entend-on par là ?

Si tango il y a, il a d'abord été dansé entre la France (et pas seulement Cahors) et l'Argentine. Au 19^e, l'Argentine prend son indépendance de la métropole espagnole. Y compris sur le plan viticole : les élites valorisent les cépages français, ce qui bénéficie au Malbec. Ce n'est pas avant les années 1980 que l'Argentine se tourne vers l'exportation de ses vins, et les années 1990 qu'elle initie des cuvées 100% Malbec, à un moment où le cépage en France s'est replié sur le terroir cadurcien. Certains producteurs à Cahors envisagent eux aussi de faire leur vin à partir de ce cépage exclusivement (sans toutefois l'appeler Malbec). Alors que la réussite argentine va être totale dans les années 2000, Cahors sombre après 30 ans de croissance débridée, dans une grave crise politique et économique.

Pour Cahors depuis 2007, le rebond est passé par la valorisation du cépage sous son nom argentin (d'ascendance bordelaise), et par le tissage de relations politiques, économiques, humaines avec l'Argentine et la région de Mendoza en particulier. D'où l'idée d'un tango.

J'ajoute pour votre information et pour compliquer le tout que le dictionnaire Larousse en 6 volumes publié en 1931 explique à l'entrée « Malbec ou Malbeck » qu'il s'agit d'un «Vin très sucré, fabriqué dans tout le sud-ouest de la France et en Touraine». Intrigant!

Larousse du XX^esiècle, 6 vol. 1931 : « Malbec ou Malbeck », vol. 4, p. 622 : «Vin très sucré, fabriqué dans tout le sud-ouest de la France et en Touraine».



L'Histoire du Côt d'Amboise

**Interview de Samuel LETURCQ,
Maître de conférence en histoire médiévale
à l'Université de Tours.**

14. Depuis quand cultive-t-on la vigne en Touraine ?

C'est une histoire qui a maintenant environ 2000 ans. Si le vin est consommé en Touraine par les Gaulois (vin importé des régions méditerranéennes), ce n'est assurément qu'à partir de la romanisation de la région (à partir du 1er siècle de notre ère) qu'émerge la viticulture. On ne connaît rien de ce premier vignoble, mais on est certain que dès lors, la culture de la vigne fut permanente en Touraine, jusqu'à nos jours... avec des hauts et des bas. Des cépages qui sont cultivés dans l'Antiquité et le Moyen Age, on ne sait à peu près rien. Mais on devrait dans l'avenir disposer d'informations à ce sujet, avec le développement de l'archéologie.

15. Où se trouve traditionnellement le terroir viticole tourangeau ?

Avant la crise du phylloxéra (qui touche la Touraine à partir de 1882 et transforme profondément l'organisation de la viticulture), on peut dire qu'il n'y a pas une paroisse de Touraine qui ne possède un vignoble. En fait, le vignoble se développe en fonction de la demande, de la consommation... Or on boit du vin partout. Chaque village, chaque hameau, est donc entouré de vignes. Mais il existe assurément des zones où se concentrent le vignoble : autour des centres urbains (investissements spéculatifs des habitants de la ville sur les terres qui environnent les villes), dans les vallées (la Loire, le Cher, l'Indre, la Vienne). Il existe aussi des périodes où des marchés s'ouvrent et encouragent le développement de la viticulture au détriment d'autres types d'occupation de sol (élevage, céréaliculture) : d'une part la demande de vins blancs sucrés par les Hollandais à partir du XVIIe siècle (Vouvillon), d'autre part du vin rouge très coloré pour le marché parisien à partir du XVIIe siècle. Ce qu'il faut comprendre, c'est que si la vigne est une plante pérenne, un vignoble n'a pas forcément une pérennité très longue, car il est soumis aux règles des marchés proches et lointains ; c'est la raison pour laquelle des vignobles se développent ou périssent selon les époques. En fonction de la demande, les paysans plantent ou arrachent, sans se soucier forcément de la question de la qualité des sols. En fonction du vin demandé, ils pourront en revanche préférer certains cépages... le Côt en fait partie.

16. Pourquoi le Côt ?

Parce que justement ce cépage a une qualité essentielle qui est recherchée par des consommateurs : sa couleur soutenue.



17. Quand s'est opéré ce choix, et pourquoi privilégier cette qualité plutôt que d'autres ?

C'est durant la période moderne, assurément à partir du XVII^e siècle, que le vignoble tourangeau émerge sur la scène de la viticulture commerciale nationale, sous la pression du marché parisien. Avant le XVII^e-XVIII^e siècle, les vins de Touraine sont globalement méconnus, jamais cités, alors qu'on mentionne toujours les vins d'Anjou et d'Orléans. La demande parisienne dans un contexte de crise des vignobles franciliens et orléanais et d'amélioration des moyens de transport entraîne un développement du vignoble tourangeau. Mais les cabaretiers parisiens veulent débiter un vin rentable, peu coûteux à l'achat et qui permet de donner aux consommateurs populaires un vin plaisant. Les vins rouges de Touraine servent de composant essentiel dans des opérations de coupe, et la tenue de la couleur est une qualité essentielle. Dans le courant des XVII^e-XIX^e siècles, le vignoble va se développer particulièrement dans la vallée du Cher, sur la rive gauche de la Loire jusque Montlouis, sur la rive droite jusque Langeais... toute cette zone de production (hormis les vins blancs du Vouvrillon) est dénommée approximativement «Vins du Cher» par les Parisiens. Le cépage Côt devient un cépage dominant, parce que c'est lui qui fournit la qualité recherchée pour l'exportation.

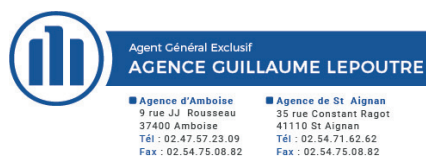
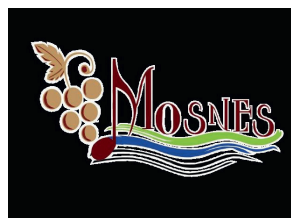
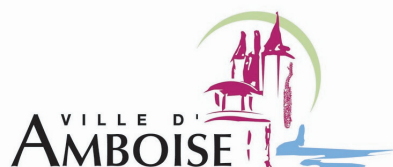
19. Seulement le Côt ?

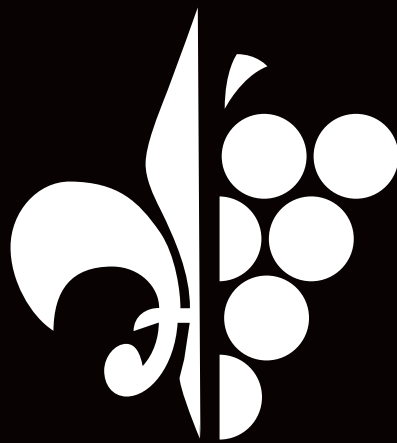
Non, on n'est pas sur des vignobles de mono-cépage. En fait, il est courant que les vignobles soient plantés avec plusieurs cépages. Au début du XIX^e siècle, lorsqu'on dispose de la première enquête systématique pour le département d'Indre-et-Loire concernant la viticulture, les maires déclarent une multitude de cépages différents, qui sont parfois aujourd'hui peu connus alors qu'ils étaient très importants (par exemple l'orbois). D'autres cépages colorants, teinturiers, peuvent être plantés ; il n'y a pas que le Côt. Mais réellement, dans le courant des XVIII^e-XIX^e siècle, le choix des viticulteurs se porte principalement, mais non exclusivement sur le Côt. Dans ces sociétés pré-industrielles, on n'aime pas, de manière générale, la monoculture. Pour reprendre une expression populaire, on n'aime pas mettre tous ses œufs dans le même panier. C'est la raison pour laquelle co-existent plusieurs cépages qui présentent des résistances différentes, et renforcent l'assurance de disposer d'une récolte.

19. Et après la crise du phylloxéra, on continue à utiliser le Côt ?

Oui, le Côt subsiste. Mais les conditions économiques et sociales évoluent fortement suite à la crise du phylloxéra, et cela a des conséquences importantes sur l'encépagement. Le phylloxéra ne fait pas disparaître la viticulture en Touraine ; elle transforme en revanche radicalement la filière, qui doit se restructurer en profondeur. Dans le contexte de crise de l'offre (chute phénoménale des quantités produites, destruction de terroirs entiers), d'autres vins occupent la place sur le marché parisien : ce sont les vins algériens et languedociens en particulier qui occupent le terrain. Les vigneron tourangeaux replantent, font des essais divers, notamment avec les hybrides... Désormais, le Côt n'est plus qu'un cépage parmi d'autres. Si on prend Amboise, le cadastre viticole des 1956/1958 montre que les cépages les plus importants sont désormais le grolleau et le gamay sous deux variétés, fréau et bouze ; le Côt arrive seulement après, avec une présence forte des cépages hybrides. C'est une période de crise profonde ; on arrache en masse... le vignoble de Touraine, et singulièrement celui d'Amboise, se cherche : le Côt est une possibilité parmi d'autres. C'est finalement l'orientation qualitative récente de la viticulture qui fait ressortir ce cépage patrimonial, et lui redonne une actualité.

Un grand merci à tous nos partenaires





Syndicat des Vignerons d'Amboise

Vinopole
509 avenue de Chanteloup
37400 Amboise

02 47 30 05 22

contact@amboiseandcot.com

 [amboisecheninandcot](https://www.facebook.com/amboisecheninandcot)