



SPÉCIAL VINS LOIRE

Menetou-salon: un mal pour un bien

Dans la continuité de sancerre, cette appellation tournée vers la clientèle française connaît un succès qui ne se dément pas. **PAR JACQUES DUPONT**



SEBASTIEN ORTOLA/REA POUR «LE POINT» (X2)

Antoine Van Remoortere, fils d'agriculteurs venus du Nord s'installer sur des terres classées en menetou-salon, une appellation prisée des amateurs de blancs secs.



Une pomme le matin éloigne le médecin (à condition de bien viser, ajoutait Churchill), mais une grappe de raisin attire les voisins. Cela résume grossièrement l'histoire récente de cette appellation. Pour ceux que les cartes fatiguent, situons l'affaire. On est dans le prolongement du vignoble de Sancerre, la fin du kimméridgien, cette langue de calcaire qui part de la Champagne auboise, fait ensuite la gloire de Chablis et pousse sa corne jusqu'ici, entre les sables de Sologne au nord et les terres lourdes au sud – généreuses pour les céréales – de la champagne berrichonne. « C'est un carrefour d'agriculture et de terroirs, résume Francis Audiot, vigneron au Domaine de Coquin et président depuis trois ans de l'AOC, *donc tout le monde faisait un peu de tout...* » Surtout des pommes ! « En 1992, il y avait 2 000 hectares de pommiers et moins de 300 hectares de vignes ; aujourd'hui, on est à 612 de vignes et 600 de pommes », poursuit Francis Audiot. À la fin des années 1990, la grêle qui s'est acharnée sur la région pendant quatre ou cinq ans a eu raison de l'arboriculture. Mais ce n'est pas la seule raison. La fermeture d'une coopérative en 1991, une année de grand gel de printemps, a accéléré le mouvement. Chacun, qui « *faisait un peu de tout* », y portait ses raisins. Cet arrêt brutal a obligé les gens à se lancer dans l'aventure de la vinification et de la vente, soit en vrac au négoce, soit en bouteille pour la clientèle particulière : « *Un mal pour un bien...* » Le menetou-salon, valorisé par quelques domaines phares, connaît dès lors un vrai succès auprès des amateurs de blancs secs. C'est du sauvignon minéral, aromatique juste ce qu'il faut, comme celui du voisin sancerre, mais proposé



Le vignoble s'étend sur un relief vallonné et des sols calcaires.



Antoine Van Remoortere
Domaine Remoortere

« J'ai retiré tous les désherbants, j'ai créé mon vin »

« Mes parents étaient agriculteurs dans le Nord, ils sont venus faire des céréales et des cochons. Il y avait de la terre en AOC, mon père a planté en 1992, incité par la famille Pellé et avec l'aide de notre voisin du Château de Maupas. C'est lui, le propriétaire de la ferme, mon père était métayer. Il a acheté une cuve et viré les cochons. Moi, j'ai un parcours classique : BTS, stage chez Frédéric Mabileau, chez Julien Zernott au Pas de l'Escalette, et en Afrique du Sud. En 2010, mon père s'est fracturé trois côtes et m'a dit : "Ce serait bien que tu rentres." Il a pris sa retraite en 2012. On a 100 hectares de céréales et 13 de vignes. J'ai retiré tous les désherbants, j'ai créé mon vin. C'est toujours une histoire avec la famille Pellé. Avec Mathilde, on est nés le même jour, on a été élevés ensemble. Une fin de soirée, elle m'a dit : "Tas un nom à la con, on va l'utiliser pour ton étiquette." Quand mon père l'a vue, il m'a dit : "Tu ne vendras pas une bouteille." J'en ai vendu 7 000 la première année et j'en suis maintenant à 25 000... »



■■■ alors à un prix plus attractif. « En 1980, le vignoble, c'est 100 hectares, en 1990, 200, et il a presque triplé en l'espace de vingt ans », confirme le vigneron Philippe Gilbert. Si bien que les producteurs de Sancerre, où il est bien difficile de s'agrandir, s'y sont intéressés et investis : « Un tiers de la production du vignoble est vendu par les vignerons de Sancerre », précise Francis Audirot.

Lieux-dits. Menetou attire aussi des jeunes et des nouveaux comme Joseph et Marie de Maistre, qui ont repris en 2020 le Prieuré de Saint-Céols. Mis à part le prénom, Joseph n'a pas grand-chose à voir avec son illustre ancêtre, « l'auteur le plus maudit » selon Philippe Sollers, qui ne renie pas son côté « provocateur » antirévolutionnaire. « Les descendants, on est très nombreux, dit le Joseph contemporain, vigneron de fraîche date. Je travaillais chez LVMH du côté Berluti, mais je trouvais que le luxe n'était pas fait pour moi.

MENETOU-SALOU VIN BLANC

Couleur
Blanc (on y produit aussi du rouge).

Surface
612 hectares.

Situation
Entre Sologne et Champagne berrichonne, à l'ouest de Sancerre.

Sols
Argilo-calcaires.

Cépage
Sauvignon.

Millésimes
2020 : année précoce. Début des vendanges fin août. Récolte faible, mais de qualité avec un fruité affirmé.
2019 : récolte réduite à cause des canicules. Des blancs riches en sucre. L'acidité marquée équilibre le vin.
2018 : récolte généreuse, douce, arômes, fraîcheur.



J'ai fait un BTS viti-vino à distance. Il avait ce projet en tête quand il a rencontré Marie. Elle œuvrait dans l'eau minérale chez Danone et a épousé l'homme et l'idée: «*Je suis originaire de Roanne, ça ne me dérangeait pas du tout de revenir en campagne.*» Joseph a tout plaqué pour aller apprendre sur le terrain – la taille chez Vincent Grall, à Sancerre –, et, grâce à la famille Bourgeois, toujours de Sancerre, il s'est embarqué pour l'Afrique du Sud avant de revenir dans le Var faire du rosé chez Régine Sumeire. «*C'est quand on bosse chez ces gens-là qu'on découvre l'importance de l'hygiène à la cave.*» Après avoir cherché en vain un domaine dans les côtes-du-rhône, il apprend par un oncle de Vierzon qu'il y a un vignoble à vendre à Menetou: «*C'était Pierre Jacolin le propriétaire. On a eu une super-relation et la transmission s'est passée tranquillement. Les gens ont été contents de notre arrivée.*» Francis Audirot cherchait un coprésident «*jeune avec un regard neuf*» et voilà Joseph élu par ses pairs: «*Je ne sais pas comment j'aurais pu être mieux accueilli.*»

Menetou possède une clientèle très franco-française avec seulement 12 % de ventes à l'export. «*Il y a une demande environnementale très forte avec cette clientèle. Du coup, on est sur un cahier des charges qu'on aimerait faire voter cette année, avec notamment l'interdiction du désherbage*



LES ACCORDS

Excellents vins d'apéritif et de début de repas, ils s'accordent également avec les entrées froides à base de fruits de mer ou les œufs de saumon, et donnent un mariage tonique en s'opposant au gras des poissons fumés et de certaines charcuteries comme les rillettes. Les plus ronds et complexes sont à servir sur les poissons d'eau douce simplement grillés ou pochés et accompagnés d'un beurre citronné, ainsi que sur les crustacés.

chimique», ajoute Francis Audirot. Mais aussi obtenir que les cuvées affichent des dénominations précises, que l'on passe de «*Réserve*» ou de «*Julien*» – parce que le dernier rejeton de la famille porte ce prénom – à des indications de provenance, les fameux lieux-dits, ce qu'en Bourgogne on appelle des climats. «*On ne cherche pas à avoir des premiers crus.*» Non, leur fierté est ailleurs: à Menetou-Salon, 60 % des domaines sont en bio ou en phase de conversion. Qui dit mieux? ■



Philippe Gilbert
Domaine Philippe
Gilbert

«J'ai vendu la machine à vendanger»

«*On m'avait donné le prénom du gars qui a construit ce domaine. Mon grand-père était un des créateurs de l'appellation, et c'est lui qui a choisi mon prénom: celui de son grand-père, fondateur du domaine. Ce déterminisme sur mon nom m'a donné l'envie de partir dès que j'ai eu mon bac et, pendant dix ans, j'ai fait autre chose: des études. J'ai failli devenir un éternel étudiant. J'ai réfléchi. J'ai pensé que j'avais une histoire et qu'elle serait toujours inachevée si je ne revenais pas. Du tripatouillage psychanalytique. Quand je suis arrivé, en 1998, il n'y avait déjà plus de menetou-salon 1997. C'était une époque où on vendait tout, celle des camions où on empilait des palettes. Parce que des collègues comme Clément et Pellé ont construit la notoriété de cette appellation. Depuis, j'ai vendu la machine à vendanger, j'ai appris à travailler les levures indigènes, à faire confiance au vin et je prends de plus en plus de plaisir à faire mon métier.*»

Philippe Gilbert
a converti
ses 30 hectares
de vignes en bio.



SEBASTIEN ORTOLA/REA POUR «LE POINT» (X2) - ILLUSTRATION: «DUSAULT POUR «LE POINT»



SÉLECTION

47 vins dégustés à l'aveugle

MENETOU-SALON

2020

Domaine de Beaurepaire

Soulangis (18)
02.48.64.41.09.

15 - Floral, pomme, bouche perlante, vive, gourmande, citronnée, petite touche de noisette fraîche en finale. 7,50 €.

Henri Bourgeois

Sancerre (18)
02.48.78.53.20.

14 - Le Prieuré des Aublats. Citron, pomme verte, bouche vive, saveurs bien marquées du sauvignon, vin d'apéritif, pointe de perlant qui accentue la fraîcheur. 11,50 €.

Domaine de Coquin

Menetou-Salon (18)
02.48.64.80.46.

16 - Cuvée Domaine. Joli nez floral, fruits blancs, pêche blanche, bouche vive, élégante, finale relevée, joli vin d'apéritif, crayeux en finale, minéral. Entre 8 et 10 €.

Domaines Fourmier Père & Fils

Verdigny (18)
02.48.79.35.24.

15 - Côtes de Morogues. Floral, agrumes, bouche vive, tendue, très citronné, pamplemousse, tonique. 14,55 €.

Domaine du Grand Brussy

Aubinges (18)
02.48.79.33.21.

16 - La Charnivole. Nez discret, floral, pêche blanche, bouche savoureuse, gourmand et complexe, pimenté en finale. 12,10 €.

Domaine Régis Jouan

Sury-en-Vaux (18)
02.48.79.34.68.

14 - Nez discret, agrumes, bouche ronde, souple, gourmandise accentuée par la sucrosité du fruit. 12 €.

Jean-Paul Picard

Buë (18)
02.48.54.16.13.

15 - Le Pré-Long. Nez agrumes, menthe, bouche vive, élégante, tendue, jolie amertume du pamplemousse en finale. 11,50 €.

Prieuré de Saint-Céols

Saint-Céols (18)
06.80.71.67.99.

14 - Floral, pêche blanche, bouche vive, fraîche, séveuse, assez long, amertume du pamplemousse. 12,90 €.

Lucien Raimbault

Sury-en-Vaux (18)
02.48.79.33.04.

14 - Les Chamblins. Nez floral, bouche ronde, souple, puissant, riche, long, vin de repas. 9 €.

Domaine Remoortere

Morogues (18)
06.82.97.19.48.

(Voir portrait d'Antoine Van Remoortere.)

16,5 - Floral, fruits blancs, bouche équilibrée, fraîche, vive, élégante, pointe de salinité en finale qui donne envie. 13 €.

2019

Domaine Chavet

Menetou-Salon (18)
02.48.64.80.87.

Cette ancienne maison a été reprise par Antoine de La Farge, dont les parents ont fondé

le Domaine de l'Ermitage.

Il a créé parallèlement un négoce. « On refait tout. J'ai créé ma boîte avec 2 000 euros et j'ai la chance d'avoir un bon banquier. Dans les domaines où j'achète les raisins, je fais toute la prestation en bio, mais ce n'est pas certifié. »

15 - Clos des Jentannes. Floral, menthe, bouche vive, tendue, fraîche, épicée, bon équilibre, droit, poivrée en finale. 16,50 €.

La Clef du Récit

Vinon (18)
06.07.66.93.29.

15 - Nez agrumes, cédrat, bigarade, bouche vive, tendue, pistache, bonne longueur, relevée en finale. 12 €.

Domaine Clément

Menetou-Salon (18)
02.48.66.68.70.

16 - Classique. Nez floral, citronné, bouche vive, tendue, fraîche, un peu saline en finale. Entre 15 et 16 €.

Domaine Olivier Foucher

Aubinges (18)
02.58.64.26.23.

15 - Pomme, floral, bouche vive, tendue, fraîche, nerveuse, vin droit, épicé, pimenté en finale. 8 €.

Domaine Fraiseau-Leclerc

Menetou-Salon (18)
02.48.64.88.27.

14,5 - Cuvée du Charbonnier. Fruits du verger, pomme, poire, bouche gourmande, sucrosité du fruit. 10 €.

Jean-Claude Leclerc

Menetou-Salon (18)
02.48.64.87.72.

14 - Des arômes de grillé, bouche vive, tendue, épicée, poivrée, amertume des agrumes en finale. 7,20 €.

Domaines Minchin-La Tour Saint-Martin

Crosses (18)
02.48.25.02.95.

14,5 - Morogues. Floral, bouche dense, épicée, douce, assez juteuse, pamplemousse en finale. 12,90 €.

Domaine Pellé

Morogues (18)
02.48.64.42.48.

16,5 - Morogues. Floral, pomme verte, bouche vive, mentholée, dense, belle finale relevée, élevage réussi, long, fin, équilibré. 13,30 €.

Domaine Prieuré de Saint-Céols

Saint-Céols (18)
06.80.71.67.99.

14 - Valentine. Violette, pomme, bouche vive, nerveuse, tendue, zeste en finale. 19 €.

2018

Domaine de Champarlan

Humblyigny (18)
02.46.59.00.56.

14,5 - Marcy Bin. Mentholé, lavande, bouche large, encore marquée par son élevage, mais du minéral, une pointe saline en finale. 13,50 €.

Domaines Minchin-La Tour Saint-Martin

Crosses (18)
02.48.25.02.95.

14 - Honorine. Nez discret, bouche épicée, pas encore à son maximum, finale épicée. 19,90 €.

Domaine Teiller

Menetou-Salon (18)
02.48.64.80.71.

16 - La Montaloise. Réduit, grillé, bouche vive, gourmande, vif, poivré, tendu, minéral en finale. 18 €.

2017

Domaine Philippe Gilbert

Menetou-Salon (18)
02.48.66.65.90.

(Voir portrait de Philippe Gilbert.)

17 - Les Chandelières. Marnes calcaires. Vif, matière, dense, élégant, des notes de pêche, aussi de noyau de pêche. 28 €.



Les vins de Philippe Gilbert tirent leur spécificité des sols.