

TGV

magazine



VINS DE LOIRE

Vitibreak

PARCOURS DIVINS EN VAL DE LOIRE

Cinq escapades
dans les vignobles

Rendez-vous
gourmands



Découvrez les trésors du vignoble de Loire, 300 propriétaires passionnés vous accueillent !



Toutes les informations
sur www.vinsdeloire.fr
rubrique caves touristiques



“ Visitez
nos caves et gagnez des cadeaux !* ”

1^{ers} prix : 4 week-ends pour 2
et de nombreux autres cadeaux*

*Voir modalités sur le site www.vinsdeloire.fr rubrique caves touristiques



Rédaction: 146, rue du Faubourg-Poissonnière, 75010 Paris.
Tel.: + 33 (0)153 21 21 00.
Fax: + 33 (0)153 21 22 24.

Supplément à TGV 123

Rédactrice en chef

Anne-Marie Jelonek.

Directeur artistique : Pascal Duval.

Maquettiste : Béatrice Fraval.

SR : Philippe Legrain.

Rédactrice-réviseuse :

Liliane Donval.

Iconographie : Catherine Mattéi.

Ont participé à ce numéro :

Catherine Levesque,

Claude Pallone.

Diffusion : Patrick Pujol.

Fabrication : e-graphics.

Chef de fabrication :

Olivier Blachère.

Comité de rédaction

Anne-Sophie Lerouge,

Yasmine Chaillou,

Catherine Levesque.

TGV magazine est une publication

©Textuel SAS au capital

de 75 000 euros.

Dépôt légal : avril 2010.

ISSN : 1287-6232.

Directeur de la publication :

Gilles About.

Fondateur : Bernard Chevy.

Photo de Une :

En Anjou, depuis le belvédère
des Folies Siffait (lire page 7).

Photo Philippe Caharel.

IL ÉTAIT UNE FOIS UN VAL DIVIN

Douceur de vivre, luminosité, jardins et châteaux prestigieux... On pourrait multiplier à l'envi les poncifs sur le Val de Loire. Non content d'être le plus grand site inscrit en France au Patrimoine mondial de l'Unesco, ce val divin est aussi la troisième région touristique et viticole – en appellations – et possède la plus longue Route du vignoble (huit cents kilomètres). TGV magazine s'est associé à InterLoire, l'Interprofession des vins de Loire, pour vous faire découvrir ce patrimoine œnotouristique exceptionnel. Notre collaboratrice, Catherine Levesque, a puisé dans le guide *Invitation dans le vignoble de Loire** afin d'arpenter les vignobles où, depuis trois ans, une charte qualité garantit un accueil privilégié aux visiteurs gourmands, charte réalisée par InterLoire en partenariat avec les institutions du tourisme et les régions. Elle y a ajouté ses bonnes adresses et ses panoramas fétiches sur le fleuve. Une sélection de rendez-vous festifs donne des raisons de revenir et de constater que le vin reste une formidable porte d'entrée pour s'imprégner de l'art de vivre et des paysages ligériens.

ANNE-MARIE JELONEK

* Guide et carte téléchargeables sur vinsde Loire.fr, ces documents gratuits sont diffusés dans les offices de tourisme locaux et dans 300 domaines viticoles. Labellisés « Caves touristiques », ils se distinguent par leur facilité d'accès et proposent une dégustation commentée, pédagogique et gratuite, avec vente à l'unité.

**L'abus d'alcool est
dangereux pour la santé.
A consommer avec
modération.**

Ce magazine est imprimé
sur du papier recyclé.





^ Le fleuve

Colonne vertébrale du vignoble, le fleuve libre s'est adjoint les services de petits et grands affluents pour offrir aux grappes de nouveaux coteaux : l'Indre, le Cher, la Vienne, la Brenne, le Layon, l'Aubance, la Cisse, la Sèvre... Autant de veines qui irriguent le vignoble ligérien pour faire jaillir l'unité dans la diversité. Celle des sols, des expositions et des climats. Une Loire, des terroirs. La Loire, c'est aussi un paysage culturel vivant classé au Patrimoine mondial. Façonnés par l'homme depuis plus d'un millénaire, la vigne et le vin en sont l'expression privilégiée, tout comme la pierre et les jardins qui font la renommée des châteaux.



^ Les couleurs

Il est des matins où la Loire a, pour ainsi dire, la couleur du chenin. Pas étonnant que ce cépage popularisé par Rabelais soit surnommé pineau de Loire. Jaune pâle ou or, il donne les blancs secs, moelleux et les bulles emblématiques de la région. Rouges, blancs, rosés, gris ou effervescents, les vins de Loire ont la singularité d'être issus, pour la plupart, d'un cépage unique. En Pays nantais : melon de Bourgogne ; en Anjou, Saumurois et Touraine : chenin, cabernet franc et gamay ; en Touraine et dans le Centre : sauvignon et pinot noir, mais aussi grolleau, pinot meunier, pineau d'Aunis, côt, romorantin... L'épicurien en perd son latin. Pensez donc : soixante-neuf appellations !



^ L'équilibre

Point d'équilibre entre le Nord et le Sud, le Val de Loire est connu pour sa douceur de vivre, chère à Balzac. Ce vignoble septentrional profite d'un ensoleillement tempéré, d'une pluviométrie mesurée et d'un vent atlantique parfait pour faire mûrir le raisin sans qu'il grimpe trop en degrés. Les hommes accompagnent la vigne qui épouse avec harmonie la diversité des terroirs ligériens : les ceps s'accrochent au granit, aux schistes, aux calcaires, aux argiles, aux sables ou aux graviers, dont ils tirent leur substance. Cette typicité donne des vins aériens, désaltérants et respectueux du fruit, capables pour certains - rouges ou blancs -, de vieillir avec une rare élégance.



^ La fraîcheur

Océanique dans le pays nantais, patrie du muscadet, le climat devient peu à peu continental au fur et à mesure que l'on remonte le fleuve jusqu'en Touraine. Le vignoble ligérien n'est-il pas le plus étalé de France ? Cette spécificité, doublée d'une luminosité unique chère à Julien Gracq, confère aux vins de Loire une grande fraîcheur. On croque dans un fruit mûr qui, pourtant, reste vif. Près de l'océan, les blancs sont d'une grande vivacité. En Anjou, ils se gorgent de soleil et déploient leur douceur. Dans le tuffeau du Saumurois, ils s'élèvent en fines bulles, et aux abords de Tours, ils s'accomplissent avec tendresse. Quant aux rouges et aux rosés, ils réveillent le palais !



Dolce vita à Tivoli la nantie

Clisson hésite entre briques et granit, tuiles et ardoise. Au cœur du vignoble nantais, cette petite ville à l'italienne cultive sa différence et son indolence.

Sommes-nous en Vendée ? En Toscane ? Clisson est une ville déroutante. On la surnomma même Tivoli-sur-Sèvre vers 1820, quand deux architectes entreprirent de la reconstruire à l'italienne.

Aujourd'hui, on remarque d'abord les pins parasols courbés par le vent. Surtout celui dont le tronc traverse la rue, au pied de la collégiale déguisée en basilique romaine. Bordée de maisons médiévales, la rue Tire-Jarrets mène des halles à la rivière. La Sèvre nantaise, vigoureuse, s'engouffre sous le pont médiéval en granit. Derrière le cyprès s'étend le parc de la Garenne-Lemot, sur l'autre rive. Il faut franchir un autre pont pour y accéder. En 1805, François-Frédéric Lemot, sculpteur attiré de Napoléon I^{er}, réaménage le site en un jardin romantique ponctué d'ornements qui évoquent les arts ou l'Antiquité. Ici, un rocher gravé d'un poème cher à Rousseau ; là, une statue de sénateur romain. Les références foisonnent, la végétation aussi. Lieu d'expositions, la villa Lemot domine ce parc de treize hectares. Plus que quelques pas et c'est la Vendée.

La singularité architecturale de Clisson attira tant de curieux que l'on dut y construire un viaduc en 1841. De là, le panorama sur la cascade de toits orangés est imprenable. En-dessous coule la Moine, un affluent de la Sèvre qui, comme la Maine, donne son identité à l'AOC muscadet-sèvre-et-maine. Aux côtés des AOC côtes-de-grandlieu et coteaux-de-la-loire, c'est la plus vaste appellation du vignoble, dont l'existence est attestée dès le XI^e siècle. Au musée du Vignoble nantais, on apprend que celle du muscadet remonte au XVII^e siècle. Longtemps, les rivières servirent au transport des barriques. Aujourd'hui, elles font la joie des kayakistes, des pêcheurs et des randonneurs. On dit qu'un vin reflète son terroir. Le muscadet est connu pour son côté perlant, la Sèvre pour ses bouillonnements.

CATHERINE LEVESQUE

Office de tourisme de Clisson. Tél. 02 40 54 75 15.
Net : valleedecisson.fr et ohhaloireatlantique.com
Le Pallet. Musée du Vignoble nantais. Tél. : 02 40 80 90 13.
Net : vignoble-nantais.eu

FLÂNER

ET AU MILIEU COULE LA LOIRE

Pour peu qu'une éclaircie déchire les nuages, la lumière sera féérique et le paysage mirifique. Sur la rive nord de la Loire, qui coule juste en bas, les sœurs Athimon parlent fort bien de leur métier de vigneron. La famille le pratique depuis... 1635 ! Les trente-cinq hectares de coteau sont cultivés en bio et 80 % des ventes se font sur place : muscadet coteaux-de-la-loire (la plus petite appellation du vignoble du muscadet), coteaux-d'ancenis (gamay, cabernet, chenin, malvoisie)... Une multitude de chemins de randonnée sillonnent le vignoble. On peut même longer la Loire sur le chemin de halage et contempler les Folies Siffait, une œuvre architecturale du XIX^e siècle, en cours de restauration.

Le Cellier. Domaine des Génaudières (Cave touristique).
Tél. : 02 40 25 40 27.



SALIVER

VUE SUR LES CEPS

La Gaillotièrre à les pieds dans les vignes. Cette vaste auberge est tenue par une enfant du pays, Christèle Debailly, revenue sur les terres familiales après avoir fait ses classes chez Rollingier avec son époux. Des gîtes (3 épis) ont été aménagés dans l'ancien pressoir, l'auberge dans ce qui fut jadis la cave. Simples et abordables (13 euros à midi), les menus sont mitonnés avec des produits frais de saison et de proximité. On s'attardera volontiers sur la carte des vins, exclusivement consacrée aux productions ligériennes.

Château-Thébaud. Auberge de La Gaillotièrre. Tél. : 02 28 21 31 16.
Net : auberge-la-gaillotièrre.fr.

GOÛTER

CRUS DU CRU

On ne pouvait imaginer meilleur emplacement à Nantes pour cette Maison des vins de Loire flambant neuve. L'Interprofession des vins de Loire y a sélectionné soixante-quinze vins pour une quarantaine d'appellations. A la différence d'une cave, ici, on privilégie la pédagogie. On peut déguster toutes les cuvées sans obligation d'achat. L'occasion de découvrir les fameux crus communaux, des muscadets complexes élevés sur lie dix-huit mois au moins, voire plusieurs années.

Nantes. Maison des vins de Loire.
15, place du Commerce.
Tél. : 02 40 89 75 98.
Possibilité de séminaires.

BON PLAN

Vue sur la Sèvre

L'Agence de développement et de réservation touristique de Loire-Atlantique propose un séjour de 2 jours/1 nuit à Clisson, à La Villa Saint-Antoine (hôtel * Best Western), avec terrasse sur la Sèvre, piscine, spa... 89 euros par personne. A partir du 1^{er} juin.**

Réservation :
ohlaloireatlantique.com

SE POSER

UN PALAIS AU PALLET

Le parquet craque et la chouette hulule dans cette belle propriété viticole, à deux pas de Clisson, au Pallet. Voisine du musée du Vignoble nantais, cette belle adresse propose trois chambres d'hôte cosy, avec vue sur le vignoble. Anne, sémillante et chaleureuse propriétaire des lieux, y fait d'ailleurs élever son propre muscadet. Pour les familles ou les groupes, possibilité de louer la maison du vigneron attenante au château. L'endroit ne fait pas table d'hôte, mais les petits déjeuners sont délectables. On peut aussi profiter des salons et, l'été, de la piscine.

Le Pallet. Château de la Sébinière.
Tél. : 02 40 80 49 25.
À partir de 90 euros la nuit.
Net : chateausebiniere.com.



Douceur et vigueur angevines

Quand on parle d'Anjou, on pense avant tout à ses vins doux : cabernet d'Anjou, coteaux-du-layon... Entre schiste et tuffeau, une trentaine d'appellations se disputent pourtant le vignoble le plus étendu de la région.

« **D**es trois vins de mon cellier, Anjou, Lorraine et Provence, le meilleur est mon premier », disait, chauvin, le roi René. La notoriété des vins d'Anjou doit beaucoup à ses moelleux, à base de chenin, le fameux pineau de Loire. Ils ne représentent pourtant que 10 % de la production, contre plus d'un tiers pour le cabernet-d'anjou et le rosé-de-loire. Coteaux-du-layon, coteaux-de-l'au-bance : ici, le vin emprunte volontiers son nom à l'eau. Autant de rivières à ceps.

A Aubigné-sur-Layon, par exemple, un tiers des terres cultivées est planté de vignes. Jusqu'en 1994, ce coquet village de quatre cents âmes était connu sous le nom d'Aubigné-Briand. Depuis plus de deux siècles, les viticulteurs revendiquaient une autre dénomination. En vain. Jusqu'à ce que le maire s'allie les bonnes grâces du préfet. « *Comme le Layon ne passait pas dans le village, nous avons demandé à un artiste italien, Claudio Parmigiani, d'imaginer une fontaine où coulerait le nectar* », raconte, goguenard, Jean-Paul Cochard, conseiller municipal et vigneron.

Chaque année, le dernier dimanche d'août, l'œuvre fait entendre son murmure lors d'une fête conviviale et musicale. Cerise sur le Cointreau (fabriqué non loin de là, à Saint-Barthélemy-d'Anjou), cinq cent trente pieds de chenin ont été plantés par des mécènes pour habiller les murs du ravissant patelin...

Ce dynamisme contagieux dépasse les frontières du village. Le Pays du Layon a mis en place un vaste réseau œnotouristique, « Bienvenue dans les vignes », qui propose quatre-vingt seize randonnées pédestres, treize circuits VTT, une boucle cyclo de quatre-vingt cinq kilomètres, ainsi que des sentiers d'interprétation du patrimoine viticole. Une centaine de prestataires soutient cette démarche novatrice, qui pourrait bien décrocher la nouvelle labellisation « Vignobles et Découvertes » lancée par les ministères du Tourisme et de l'Agriculture.

C. L.

Net : aubignesurlayon.com, layon.org, anjou-tourisme.com
Maison du vin d'Angers, 5 bis, place Kennedy, et Maison
des vins de Saumur, quai Lucien-Gautier. Net : vinsdeloire.fr

HERBORISER

LE VÉGÉTAL APPRIVOISÉ

Première région horticole de France, l'Anjou inaugure, le 10 avril, le premier parc européen consacré au végétal, Terra Botanica. Quelque 110 000 m² de jardins, d'espaces aquatiques, de serres et de bâtiments, le tout jalonné de quarante attractions et animations. Objectif de ce parc à thème « ludactique » : se familiariser avec le végétal sous toutes ses facettes, y compris la vigne (pas moins de quatre cent vingt pieds ont été plantés), grâce à quatre univers : le Convoité, le Généreux, le Mystérieux et l'Apprivoisé. Au cœur de ce parc merveilleux, le restaurant du chef étoilé Pascal Favre d'Anne servira une restauration rapide de qualité.

Entre Angers et Avrillé. Terra Botanica. Net : terraborotanica.fr

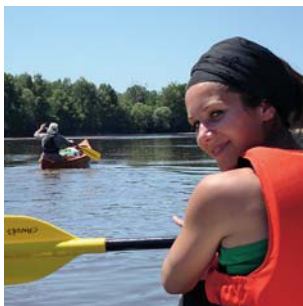


SE RÉGALER

CUISINE D'ANGE... VIN

Savoyard, comme Marc Veyrat - avec qui il a travaillé deux ans -, marié à une sommelière angevine, Pascal Favre d'Anne a pris ses quartiers en 2006 dans une belle maison bourgeoise du XIX^e siècle, face au château d'Angers. Depuis, il cumule les distinctions. Les deux dernières : un macaron Michelin et trois points sur quatre au *Champéard*. Une ardoise locale en guise d'assiette de présentation, un linge de table en lin fripé et une cuisine créative où le végétal dicte sa loi. « C'est le légume qui commande, le produit noble obéit », confie ce jeune chef de 35 ans, qui sublime les meilleurs produits du département.

Angers. Le Favre d'Anne.
Tél. : 02 41 36 12 12.
Net : lefavredanne.fr



SE DÉPENSER

LE GOÛT DE L'EFFORT

Forte du succès de sa première édition, la *Translayon* se déroule sur deux week-ends. Les festivités commencent le 5 juin, avec l'inauguration officielle à Saint-Aubin-de-Luigné, et s'achèvent par le trail *Translayon* de quatre-vingt cinq kilomètres, le 13 juin, à Chalonnes-sur-Loire. Entre ces deux temps forts, une quarantaine d'activités nature (randonnée, canoë, montgolfière...) sont proposées dans la vallée du Layon, ainsi qu'une soirée près de la Loire (Gennes, Chalonnes-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné) ou à fleur de Layon (Cléré-sur-Layon, Rablay-sur-Layon, Faye-d'Anjou). Ou comment marier plaisirs gustatifs et loisirs actifs !

Net : translayon.fr

BON PLAN

Wine & dine !

Au château de la Mulonnière (Cave touristique), on peut découvrir le travail du vigneron et la vinification, ou s'immerger dans la langue de Shakespeare...

Logés sur place, les hôtes sont accueillis par Alan Baxter et son épouse.

Beaulieu-sur-Layon.

A partir de 190 euros la nuit.
Tél. : 02 41 78 47 52.



SE DÉLECTER

TABLE D'ORIENTATION

Le lieu est audacieux, perché sur le coteau. Une allée d'ifs conduit tout droit à La Table du square, dans le vignoble angevin. Est-ce l'effet des oliviers ? Ou la douceur des moelleux qu'on cultive en ces lieux ? On s'imagine l'été, en terrasse. Les vastes baies vitrées de ce restaurant contemporain nous transportent au cœur du paysage. Les yeux, quand ils dévient du contenu généreux de l'assiette, se posent sur un amphithéâtre de vignes. Du chenin, évidemment. Puis ils se perdent dans les vallons du Layon.

Chaufonds-sur-Layon. La Table du square (Domaine Saint-Pierre).
Formule à partir de 20 euros.
Tél. : 02 41 78 04 21 (Cave touristique).
Net : domaine-saint-pierre.com



MA PREMIÈRE DÉGUSTATION

“Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin, mais goûte des secrets”, écrivait Salvador Dalí. Cette citation en bandoulière, mes récepteurs sensoriels et moi sommes partis prendre un cours d'œnologie...

Ni trousse, ni compas, ni taille-crayon sur le bureau. Un verre, un crachoir et un tire-bouchon. Je suis ici pour déchiffrer une langue latine, celle des œnologues et des sommeliers, toujours prompts à

dégainer un adjectif auquel vous n'auriez jamais pensé pour décrire un nectar ou un rouge léger. Serai-je aussi capable, un jour, d'épater la galerie? De me saisir d'un verre de vin par le pied, de le scruter

Une carte éphémère

La carte des vins est volontairement éphémère chez Akrame Benallal, le jeune chef audacieux qui a généreusement prêté sa salle pour notre dégustation. A découvrir, chaque mois une quinzaine de vins « expressifs et changeants ».

Tours (37). L'Atelier d'Akrame.

Tél. : 02 47 34 02 55.

Net : latelierdakrame.fr

“CE QUI M’INQUIÈTE, SURTOUT,

C’EST LE GLOUGLOU. UN PROFESSIONNEL,

LUI, APPELLE CELA LA RÉTRO-OLFACTION”

d’un air inspiré, avant de le faire tourner (sans le renverser) pour en exhaler les arômes ? Ce qui m’inquiète, surtout, c’est ce truc bizarre que je surnomme le glouglou. Un professionnel, lui, appelle cela la rétro-olfaction. En buvant la première gorgée, on fait passer un mince filet d’air dans la bouche. Quand on s’y prend bien, ça fait toujours son petit effet sur l’assemblée. Genre, tiens, celle-là, elle s’y connaît...

Cette coutume étrange mérite une explication. Si l’on perçoit l’odeur du vin par le nez (jusqu’ici, tout est normal), nous en captons les arômes par voie rétronasale, en le goûtant. Les molécules odorantes passent par l’arrière-gorge et atteignent alors de nouveau les muqueuses olfactives.

L’examen visuel : fastoche, même pour les daltoniens

Bref, avant d’atteindre cette étape délicate, commençons par l’examen visuel. Fastoche, même pour les daltoniens. Cela étant, pas d’emballement ! On ne se contentera pas de dire : il est rouge, rosé ou blanc. Un blanc, finalement, ne l’est jamais : il va du jaune vert au jaune ambré. Un rosé ? Du gris à l’orangé. Un rouge peut être grenat, noir, pourpre, violacé...

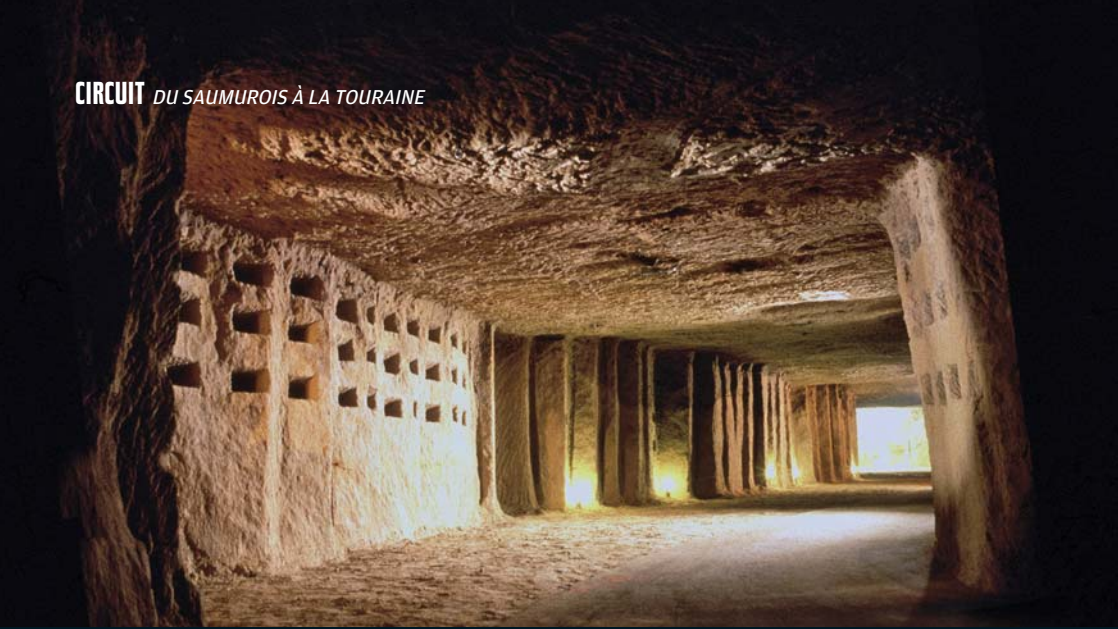
Maintenant, penchez votre verre vers l’avant et voyez si sa robe est brillante. Penchez-le vers vous et observez sa limpidité : est-il trouble ou cristallin ? Fait-il la jambe ? On appelle aussi ces coulures des larmes. Tout simplement liées à la présence plus ou moins forte

d’alcool... mais cette information n’est pas cruciale. Désolée de vous décevoir !

Étape suivante, la phase olfactive, pour déterminer le bouquet. Là, il suffit de mettre le nez dedans. En réalité, les choses se compliquent sérieusement quand il faut dire ce que ça sent. Un vin fermé ne sent rien. Cela arrive. D’où l’intérêt de le faire tourner dans le verre. Pour l’oxygéner. Il développe ainsi des arômes plus marqués. Essayez : ça marche ! L’œnologue classe les arômes par familles : floral, fruité, animal, végétal... Pas obligé de dire tout de suite que vous avez affaire à un arôme empyreumatique ! « Torréfié » ou « pain grillé », ce sera déjà un bon début.

Arrive la phase gustative. (Enfin !) Objectif : déterminer l’équilibre du vin entre les quatre saveurs de base que sont le salé, le sucré, l’acide et l’amer. Autrement dit, la quête du Graal du vigneron. Pour la première impression en bouche, on parle de l’attaque. Tout est dans la nuance. Trop acide, le vin est vert. Ça « grabote » sur les côtés de la langue. Acide comme il faut, il est frais, vif ou nerveux. Trop tannique, le vin est astringent, âpre. Bien sûr, toutes ces sensations sont très personnelles. Dans ce cas, moi, j’ai les dents qui s’allongent. Dans le Sud-Ouest, où l’on supporte culturellement des tannins plus marqués, on me renverrait boire du Cacolac. Tout ça pour dire que lors d’une dégustation, l’environnement est aussi important que le contenu de la bouteille. Qu’importe la leçon, pourvu qu’on ait tous les sens en éveil !

C. L.



Ça pétille de Saumur à Vouvray

Du Saumurois à la Touraine, les coteaux de la Loire sont truffés d'anciennes carrières de tuffeau. Suivez le guide dans les caves labyrinthiques...

Sur les bancs de l'École du vin, pas question de coincer la bulle. L'auditoire est attentif : « *On peut faire du blanc avec du raisin rouge, mais pas l'inverse* », explique Michel Launay, de chez Langlois-Chateau. Un ange passe et emporte sa part. « *Plus on laisse macérer les peaux dans la cuve, plus le vin sera coloré et corsé* », poursuit Michel Launay, tour à tour maître d'école et maître de chais, avant d'entraîner ses ouailles dans les entrailles du coteau. A cours magistral, illustration phénoménale.

Une flopée d'escaliers plus tard, nous voilà sur le coteau de Saint-Florent, avec vue panoramique sur la Loire, le château de Saumur et le vignoble. A la différence des autres maisons de bulles saumuroises – Ackerman, Bouvet-Ladubay, Veuve Amiot... –, toutes regroupées dans la même rue, Langlois-Chateau exploite ses propres vignes. Les ceps sur le coteau, les caves dans les anciennes carrières de tuffeau et la Loire pour le transport en bateau. C'est le triptyque ligérien habituel. Une myriade de bouteilles vieillit dans les caves troglodytiques,

fascinant dédale de galeries tempérées. Pas moins de trois millions, ici, en l'occurrence.

L'intérêt des vins pétillants, pour le chaland, c'est qu'ils exigent de nombreuses étapes, passionnantes à découvrir sur le terrain : la prise de mousse, inventée par le moine dom Pérignon (la fameuse méthode traditionnelle), le remuage, le dégorgement...

En matière d'effervescents, le Val de Loire occupe la deuxième position après la Champagne, avec une grande diversité d'appellations : anjou fines bulles, saumur brut, crémant-de-loire, touraine, vouvray et montlouis-sur-loire. Entre ces deux dernières, situées juste en amont de Tours, les guerres picrocholines sont d'usage. Le tourangeau s'avère « plutôt montlouis » ou « plutôt vouvray », selon la culture familiale. Chacun sa rive, il faut choisir son camp!

C. L.

Saint-Hilaire-Saint-Florent (49). Les Couliesses du vin en 4 actes. Langlois-Chateau, 2 euros/adulte, dégustation incluse (Cave touristique). Tél. : 02 41 40 21 40. Net : langlois-chateau.fr

S'INITIER

L'ENVIE DE CHÂTEAU

D'Azay-le-Rideau, on connaît, surtout, le château, joyau Renaissance lové dans les bras de l'Indre. Le château de l'Aulée, lui, fut construit en 1856, comme ses chais. Plantés en chenin par une maison de champagne en 1973, les trente-sept hectares du domaine ont été repris, en 2004, par Marielle Henrion, une œnologue champenoise, et son mari, Arnaud. Leur production est désormais répartie entre vins tranquilles d'AOC touraine-azay-le-rideau, touraine « méthode traditionnelle » et crémant-de-loire. Une très belle salle de dégustation a été aménagée dans l'ancien pressoir. Un coup d'œil sur la cuverie, puis l'on découvre les différentes étapes d'élaboration, du chai d'origine aux pressoirs pneumatiques et aux cuves thermorégulées high-tech.

Azay-le-Rideau (37). Château de l'Aulée (chambres d'hôte avec vue sur les vignes et Cave touristique). Tél. : 02 47 45 44 24. Net : laulee.com.



COMPRENDRE

DE L'EAU DANS SON VIN

Le Véron est un paysage à part dans le Chinonais. A la confluence de la Loire et de la Vienne, cette terre de bocage inondable et de buttes calcaires (les puys) produit surtout des chinons rouges, à base de cabernet franc. On pourra déguster les vins de vingt-six vignerons indépendants à la Maison des vins et du tourisme de Beaumont-en-Véron, et s'offrir le meilleur au prix producteur. Une boucle de treize kilomètres à travers vignes et céréales permet de s'imprégner du patrimoine local. Un détour par l'Ecomusée du Véron, au cœur du bocage, complètera le tout.

Beaumont-en-Véron (37). Maison des vins et du tourisme. Tél. : 02 47 58 86 17. Savigny-en-Véron (37). Ecomusée du Véron. Tél. : 02 47 58 09 05.

PÉDALER

VÉLO EN SOUS-SOL

Parmi les itinéraires de « La Loire à vélo », rares sont ceux qui sillonnent le vignoble. Amateurs de la petite reine, ne passez surtout pas votre chemin à Souzay, pittoresque village troglodytique en bordure de la Loire, à sept kilomètres en amont de Saumur. La commune a restauré un incroyable réseau de rues souterraines que l'on traverse à pied ou à vélo. La rue du Commerce, la plus spectaculaire, fut creusée au X^e siècle après l'exploitation des « perreyeux », les carriers. En chemin, on remarquera notamment une « botte », petit édifice de pierre situé en hauteur, où l'on déversait le raisin qui atterrissait dans les caves du dessous.

Net : loire-a-velo.fr

BON PLAN

Dites Troglo

1 000 m² de cave, trois chambres d'hôte semi-troglos, adossées au coteau, vue sur la Loire et sur le GR3. Vos hôtes ? France et Xavier Amat. Lui est caviste et vous entraîne l'après-midi chez ses vignerons favoris (80 euros pour deux).

Table d'hôte bio.

De 60 à 80 euros la nuit pour deux.

Saumur (49). Ami chenin. Tél. : 02 41 38 13 17. Net : amichenin.com

DÉGUSTER

PLAISIRS À DEMEURE

Saumur a sa Maison des vins. Mode de sélection : les meilleurs vins ambassadeurs de l'Interprofession des vins de Loire (InterLoire) y sont mis en avant, soit cinquante références communes à toutes les maisons des vins, plus un renfort de vingt à quarante références locales, quelques articles de verrerie, des tire-bouchons et autres accessoires de dégustation. Aucune obligation d'achat (prix producteur). On est là, avant tout, pour apprivoiser les vins du cru, déchiffrer les AOC. Les groupes peuvent aussi s'offrir une séance d'initiation à l'œnologie.

Saumur (49). Maisons des vins de Loire, quai Lucien-Gautier. Tél. : 02 41 38 45 83. Début mai, ouverture à Tours d'une Maison des vins de Loire.



Six châteaux et sept vins plus loin

D'Amboise à Blois, une dizaine de châteaux célèbres s'offrent aux férus de patrimoine, tandis que les amateurs de vins découvrent de délicieuses appellations...

ATours, on arpente les rues médiévales et le quartier Plumereau, la cathédrale Saint-Gatien et la basilique Saint-Martin, puis on file vers l'est pour s'étourdir de châteaux royaux en série. A Amboise, la demeure magnifiée par François I^{er} dévoile depuis peu les souterrains et les tours de sa forteresse médiévale, sans oublier de passer par la dernière adresse de Léonard de Vinci, au manoir du Clos Lucé. On s'enfonce dans la forêt d'Amboise, direction Chenonceaux. Attention, le « x » s'efface quand on parle du château. Une coquetterie digne de ce splendide édifice Renaissance, dont les arches enjambent le Cher avec élégance. Nous voilà au cœur de l'appellation touraine, qui se décline en blanc, en rouge, en rosé et en fines bulles.

En remontant la rivière, on remonte aussi le temps. A Montrichard, étape incontournable de la vallée du Cher, point de château, mais un solide donjon du XII^e siècle. Cap sur la Loire à nouveau, à travers l'interfluve. Faut-il encore présenter le château de Chaumont, bien connu pour son épatant *Festival interna-*

tional des jardins qui refléurit à partir du 29 avril sur le thème inspiré de « Jardins corps et âme ».

Avides de monumentalité, les insatiables pousseront jusqu'à Chambord. Les familles nombreuses préféreront peut-être Cheverny, qui inspira à Hergé le château de Moulinsart et qui propose toute l'année une exposition permanente sur Tintin.

Dans les dépendances du château, la Maison des vins innove en matière de dégustation avec des machines dignes du professeur Tournesol ! La quasi-totalité des deux AOC (cheverny et cour-cheverny), soit trente-trois producteurs, propose quatre-vingt dix-neuf références dans des colonnes réfrigérées, sous gaz neutre. Muni d'un kit de dégustation, on place le verre, doté d'une puce électronique, sous le « bec verseur » du vin choisi. Le kit permet ainsi sept dégustations de 3 cl... modération oblige ! Vous aurez ainsi vu six châteaux et goûté sept vins, sans pour autant voir le château de Blois en double !

C. L.

Net : tourism-touraine.com, cœur-val-de-loire.com

DÉCOUVRIR

SPÉLÉO DANS LE TUFFEAU

Quelle que soit la météo, on n'a jamais bien froid dans une cave de tuffeau : 12 °C, 95 % d'hygrométrie. Les conditions idéales pour faire vieillir le vin. Chez Paul Buisse, négociant depuis quatre générations, on commercialise un million de bouteilles par an. Dans ces caves labyrinthiques, on croise des cuves en inox, des foudres en chêne, ou d'anciennes cuves en béton creusées dans le rocher. Dans la salle voûtée de l'ancien pressoir à vis, une belle cheminée du XVIII^e siècle. Mais le meilleur reste à venir : on s'enfonce dans le coteau où sommeillent de vieux millésimes couverts de pénicilline, et l'on découvre l'art de l'extraction des blocs de tuffeau...

Montrichard. Caves Paul Buisse (Cave touristique). Tél. : 02 54 32 00 01.
Net : paul-buisse.com



PÉDALER

CHÂTEAUX À VÉLO

Entre Loire et Sologne, quatre cents kilomètres de circuits ont été balisés et reliés à l'itinéraire « La Loire à vélo ». Parmi eux, deux boucles sillonnent le vignoble des appellations cheverny et touraine, sur des chemins ou des petites routes peu empruntées : « A travers les vignobles » (16 ou 24 km) et « Entre vignobles et châteaux » (16,5 ou 33 km). Cerise sur le château, avant de chevaucher son vélo, on peut télécharger les commentaires sur son lecteur MP3 pour déchiffrer le patrimoine : châteaux de Fougères, de Troussay ou de Beauregard. Ne vous fiez pas au relief : c'est plein de faux plats... De nombreux hôtels partenaires louent des bicyclettes, donc, pas d'excuses...

Net : chateauxavelo.com



S'AMUSER

LE MYSTÈRE DE LA GRAPPE D'OR

Le titre dégage un petit goût d'aventure. Muni d'une jolie brochure, on déambule dans les vignes du domaine de Montcy, au cœur de la Sologne viticole. Une heure ou deux de balade. Au fil du parcours, on résout les énigmes (mots croisés, devinettes) tout en découvrant la vigne au fil des saisons, les différents cépages des appellations cheverny et cour-cheverny (sauvignon, chardonnay, romorantin, pinot noir...) et la vinification. Cette épopée bucolique s'achève par une dégustation dans le chai.

Cheverny. Domaine de Montcy.
Tél. : 02 54 44 20 00. 3 euros la brochure. Dégustation gratuite (Cave touristique).
Net : domaine-de-montcy.com

BON PLAN

Chauffeur de vignes

Découvrir le vignoble de Touraine avec chauffeur... C'est ce que propose River Loire, avec des week-ends sur mesure. Par exemple, autour d'Amboise, une journée accompagnée, avec visite de caves privées et déjeuner à Chenonceau. Environ 295 euros/pers., avec deux nuits et un dîner au Pavillon des Lys (**). Tél. : 02 47 50 64 42. Net : riverloire.com**



SE RÉGALER

L'EAU À LA BOUCHE

La devanture ne paie pas de mine. Le carrelage est d'origine. Cette ancienne épicerie de quartier, reconvertie en bonne table, a conservé son âme. Particulièrement doué pour accommoder les poissons de Loire (sandre, brochet, omble chevalier...), Christophe Cosme (un macaron Michelin) y prépare une cuisine subtile et goûteuse. Grâce à la baisse de la TVA, les petits budgets s'offriront la formule à 20 euros (sauf samedi soir et jours fériés) avec mise en bouche, plat et dessert : le lieu, cuit à la perfection, est servi avec une polenta aux champignons. Quant au dessert, un pêché mignon !

Blois. Au Rendez-vous des pêcheurs.
27, rue du Foix. Tél. : 02 54 74 67 48.

PIERRE ARDITI,
COMÉDIEN ÉPICURIEN

“ MON PREMIER BON VIN ? UN SAUMUR- CHAMPIGNY ”

Longtemps, j'ai détesté boire du vin. Mes parents m'ont formidablement bien élevé, mais buvaient de la piquette et je ne comprenais pas quel plaisir on pouvait y trouver. Dans les années 1960, en plus, les jeunes gens de mon âge buvaient plutôt du whisky Coca, des trucs qui faisaient américain, c'était plus chic. J'ai dégusté mon premier bon vin chez mon copain Jean Poiret et sa femme, Caroline Cellier. Je m'en souviens très bien. C'était un saumur-champigny. J'avais 39 ans.

Mon initiation a été tardive... Puis j'ai commencé à fréquenter Legrand, formidable caviste de Paris où j'ai découvert d'autres vins du Val de Loire. J'adore toujours le château-yvonne – en plus il porte le prénom de ma mère – qui n'est pas seulement un vin de soif, mais bien un vin de repas. Et, aussi, le formidable clos rougeard, un très grand vin, une texture extraordinaire.



“J'AI DÉGUSTÉ MON PREMIER BON VIN CHEZ MON COPAIN

JEAN POIRET ET SA FEMME, CAROLINE CELLIER.”

L'Anjou ? Je l'ai souvent arpenté. Je venais jouer au festival de théâtre d'Angers qu'organisait Jean-Claude Brialy. J'aimais dîner à Tours chez Jean Bardet. Une région apaisée, si près de Paris et, heureusement, épargnée par les mouvements « parisiens » qui m'ennuient. Et puis, il y a ce fleuve qui, pour moi, est comme la mer. Je sais que je donne l'impression d'être toujours en mouvement, mais je suis tout à fait capable de m'asseoir face à la Loire, de rêver pendant des heures. Très vite, ici, on peut se sentir au bout du monde...

PROPOS RECUEILLIS PAR ANNE-MARIE JELONEK

En avril et mai, Pierre Arditi sera en tournée à Lyon, La Rochelle, Marseille et Grenoble, avec *Les fausses confidences*, de Marivaux. Mise en scène de Didier Bezace, avec Anouk Grinberg. Net : theatredelacommune.com

DAVID BIRAUD, CHEF SOMMELIER DU CRILLON

“ J’AIME CES VIGNOBLES CHALEUREUX ET HUMAINS ”

Je suis vendéen et les premiers vins que j’ai bus venaient naturellement du Val de Loire. J’aime ces vins pour leur authenticité, leur diversité et leur rapport qualité prix fantastique. La Loire cultive, en outre, un côté très chaleureux, très humain. La multitude d’appellations et de goûts reste la grande force des vignobles de Loire. On peut proposer des vins ligériens avec tous les plats, dès lors qu’on choisit la bonne appellation : un blanc plus ou moins minéral, un rouge plus ou moins tannique.

Je conseillerais à un débutant de s’éduquer le palais avec un pétillant (vouvray, montlouis ou crémant) ou un moelleux (coteaux-du-layon, montlouis ou vouvray), puis d’aller vers des blancs secs (muscadet, saumur blanc, pouilly-fumé, sancerre). On poursuivra avec des rouges : d’abord du gamay, du saint-nicolas-de-bourgueil, du saumur rouge, puis des rouges de garde (chinon, bourgueil).

On a tendance à oublier que certains vins de Loire ont un potentiel de vieillissement indéniable. Je conserve le souvenir ému d’un vouvray moelleux de 1947. Au Crillon, nous avons quelques muscadets de 2002. Un jour, j’en ai bu un de 1966 : on aurait dit un vieux bourgogne.

Outre les châteaux, la Loire, c’est aussi une diversité visuelle très intéressante : le fabuleux coteau de Savennières, en Anjou, les abords d’Ancenis, le Layon, les rives du fleuve, vers Blois ou Orléans, ou les caves de tuffeau de Vouvray et de Montlouis.

PROPOS RECUEILLIS PAR CATHERINE LEVESQUE

David Biraud représentera la France au concours du meilleur sommelier du monde, qui se déroulera au Chili, du 10 au 16 avril.



“ ON PEUT PROPOSER DES VINS

LIGÉRIENS AVEC TOUS LES PLATS.”



Le pays de Ronsard par le menu

Ni vraiment Touraine ni vraiment Vendômois, la vallée du Loir nichée dans le sud sarthois demeure une entité singulière qui abrite un coquet patrimoine.

Au manoir de la Possonnière (du XV^e siècle), maison natale du poète Pierre de Ronsard, c'est encore le Loir-et-Cher. Mais, à Poncé-sur-le-Loir, juste à côté, voilà déjà la Sarthe. Dans cette « petite cité de caractère », l'habitat troglodytique est bien présent. Le tuffeau aussi, fatalement, puisqu'il vient du coteau. Niché dans un jardin à la française, à l'abri de la « falaise », son château Renaissance est renommé pour son remarquable escalier, dont les voûtes à caissons sont sculptées avec finesse.

En longeant le Loir vers l'ouest, on arrive à Ruillé, qui partage avec la commune de Lhomme l'AOC jasnnières, à base de chenin. On pourrait dire que ce grand blanc méconnu figure parmi les appellations les plus bourguignonnes du Val de Loire et, allez, parmi les plus grands blancs du pays. C'est aussi l'appellation qui se déguste le plus à l'œil. Entendez par là qu'elle se cultive sur une seule pente, sur huit kilomètres, les meilleurs crus se trouvant à mi-pente. Très renommé au début du XX^e siècle, ce blanc minéral

et fruité fut l'un des premiers à décrocher une appellation d'origine contrôlée en 1937. « *Le jasnnières historique était très homogène* », raconte Benoît Jardin, viticulteur depuis 1994 au domaine Les Maisons Rouges, à Ruillé-sur-Loir. Plusieurs crus restent identifiables du point de vue du terroir, que l'on embrasse depuis un beau panorama : le clos des Jasnnières, le clos des Molières, la Gidonière, le clos Saint-Jacques... « *En 1893, ce dernier a été primé comme le meilleur blanc sec de France, poursuit le vigneron bio. Il se boit encore...* »

Vin de garde, le jasnnières peut aussi être élaboré en moelleux dans ses grands millésimes. Après la Seconde Guerre mondiale, un seul vigneron historique a pérennisé la production, dont l'origine remonte à l'an mille. Le pineau d'Aunis, cépage typique de la vallée du Loir, ne serait-il l'ancêtre du chenin ?

C. L.

Couture-sur-Loir (41). Manoir de la Possonnière,
Tél. : 02 54 72 40 05. Net : pays-de-ronsard.fr
Domaine Les Maisons Rouges. Tél. : 02 43 79 50 09.
Net : maisonsrouges.com

BOIRE UN VERRE DANS SON JUS

On peut indifféremment siroter un verre ou boire un jus dans ce petit bar à vin au charme désuet sur la place principale de La Chartre-sur-le-Loir. Banquettes en Skaï, tables en bois et céramique, et profusion de sirops Monin. A l'entrée, une belle sélection de vins du coin à emporter voisine avec des produits du terroir. Au mur, une affiche du vignoble sarthois sous... Louis XIV. Des jasniers (sec, demi-sec ou moelleux), des coteaux-du-loir (rosé, rouge, blanc) et des pétillants sont proposés au verre ou en demi-bouteille. Le tout servi sur table avec des toasts de rillettes, pardi !

La Chartre-sur-le-Loir (72). Le Jasnières. 8, place de la République.
Tél. : 02 43 44 40 44.



SE RÉGALER MITONNÉES FRANCO-NIPPONES

« Vous n'allez pas dévoiler cette adresse dans la presse », s'inquiète un habitué des lieux. Natif de Chahaignes, voilà huit ans que Rémy Roquet, surnommé Miton depuis l'enfance, propose ses mitonnées à l'ardoise de son bistrot, face à l'église. Aux fourneaux, son épouse, Naoko, d'origine japonaise, excelle dans les plats traditionnels (andouillette, confit de canard, filet mignon...) et ajoute sa touche nippone aux menus du week-end (poissons mi-cuits, notamment). On arrosera cette cuisine généreuse d'un verre de jasniers ou de coteaux-du-loir, évidemment.

Chahaignes (72). Chez Miton. 15, place de l'Eglise. Menus à 11, 13,50 ou 26 euros. Tél. : 02 43 44 62 62.

VISITER LE JASNIÈRES SANS MANIÈRES

Raynald Lelais est intarissable sur l'histoire du vignoble sarthois où il est né. Avec sa femme, Francine, il vient de restaurer sa cave troglo en tuffeau. Contrairement au labyrinthe qui court sur le coteau, qu'il fait visiter une fois l'an, à Pâques (ou sur réservation), celle-ci est ouverte toute l'année, comme le chai où sont entreposées les cuves de vinification. On peut aussi jeter un coup d'œil sur la salle d'étiquetage, d'où sortent quelque 100 000 bouteilles par an, essentiellement des jasniers, à déguster sans manières.

Ruillé-sur-le-Loir (72). Domaine des Gaulteries (Cave touristique).
Tél. : 02 43 79 09 59.
Net : domainelelais.com

BON PLAN Une nuit au moulin

A La Chartre-sur-le-Loir, Marie-Danièle a transformé un moulin du XVIII^e siècle en chambres d'hôte 4 épis. Tarif du séjour : 69 euros par personne (base chambre double), avec nuit au moulin, repas gastronomique, visite guidée du chai, dégustation de vins et prêt du guide La vallée du Loir à pied.

Le Grand Moulin.
Tél. : 02 43 44 65 78.
Net : vallee-du-loir.com

DÉCOUVRIR BERCÉ PAR LES ARBRES

A Carnuta, on flânera au gré de ses envies. Ce nouvel espace muséographique, qui ouvre en juin, tire son nom de la forêt des Carnutes, nom donné par les Romains au massif dont est issue la majestueuse forêt de Bercé, à deux pas du vignoble. A l'entrée, on surprend une discussion entre trois arbres d'âges différents. L'immersion progressive sous les frondaisons de Bercé se fait par des sons et des projections d'ombres... Les espaces interactifs invitent à une découverte ludique et sensorielle du monde forestier.

Jupilles (72). Carnuta, Maison de l'homme et de la forêt. Net : carnuta.fr



Incontournable Vitiloire

LES 29 ET 30 MAI

Les vins de Loire comptent soixante-neuf AOC... C'est donc à une héroïque découverte qu'invite *Vitiloire*, les 29 et 30 mai, sous les platanes du boulevard Heurteloup, sur la place de la Gare, dans les jardins de la préfecture de Tours puis, le soir venu, à la Guinguette en bord de Loire (*notre photo*). Plus d'une centaine de vigneron du Val de Loire prennent leurs quartiers sous des guérites de toile. Se munir du plan de ce salon à ciel ouvert est indispensable pour se repérer dans cette géographie viticole. Ensuite, tout est une question d'affinité avec les terroirs, d'exploration et d'échanges. La dégustation (avec modération, comme il se doit) est libre, après s'être muni d'un verre (5 euros). Garder sa lucidité et ses papilles en alerte font partie du savoir-vivre en ces lieux. La stratégie commande de débiter par les blancs secs (sauvignon, par exemple), avant de monter vers de plus capiteux breuvages.

CLAUDE PALLONE

Net : toursfetelesvins.fr, vinsdeloire.fr

Un florilège de manifestations

Le 24 avril : *Salon des vins de Chinon* (37), plus de soixante vigneron ; verre de dégustation : 4 euros. **Les 8 et 9 mai** : *Salon des vins de la vallée du Loir* (jasnnières et coteaux-du-loir), au Mans (72). **Du 22 au 24 mai** : *Troglovinum*, dans les caves de la Bonne-Dame, à Vouvray (37). **Les 22 et 23 mai** : *Festival de Rablay-sur-Layon* (49). Au programme : théâtre, musique, chansons et dégustations. **Du 13 au 15 août** : *Foire aux vins d'Amboise* (37), dans les caves du château.

JUSQU'AU 24 MAI

TABLES ÉTONNANTES

Les gourmands sont invités à participer au Prix Charles Monselet en votant pour leurs « coups de cœur » parmi quatre-vingt sept établissements qui, dans la région nantaise, valorisent le terroir, l'inventivité et les vins.

Net : nantes-tourisme.com, cuisineetvinsdenantes.com

LES 10 ET 11 AVRIL

IVRESSE LIVRESQUE À SAUMUR

Depuis quinze ans, les *Journées nationales du livre et du vin de Saumur* fusionnent ces deux éléments fondamentaux du patrimoine français. Cette année, l'événement célèbre Chopin et « L'ivresse amoureuse » : les 10 et 11 avril sont réunis dans une même communion écrivains de renom, VIP élevant le bien vivre à la française au rang des beaux arts, vigneron, œnologues ou sommeliers. Dans les somptueuses caves de la maison Bouvet-Ladubay, créatrice de cette manifestation, des jurés lettrés et gourmands dédicent leurs œuvres et décernent des prix littéraires.

Net : livreetvin.com

Le bonheur est dans les vignes

LES 4 ET 5 SEPTEMBRE

Rendez-vous dans les vignes, les 4 et 5 septembre, entre Nantes et Blois. *Vignes, vins et randos* mobilise de généreux vigneronns qui attendent les randonneurs pour les guider sur leur terroir, partager leur histoire, la géographie, la géologie de leur vignoble. Cette année, les marcheurs auront droit à un concert dans les vignes en plus des pauses gourmandes autour d'un verre. Il est recommandé de se munir de chaussures confortables, d'un sac à dos avec pique-nique à partager, et d'une grande envie de découvrir des paysages inscrits au patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco. Une douzaine de balades parcourent autant d'appellations. Pour prendre le départ, il suffit de s'inscrire sur le site ou par téléphone ci-dessous.

C. P.

Renseignements et inscriptions au 08 11 11 95 40 et sur Internet : vinsdeloire.fr.



DU 15 JUILLET AU 15 AOÛT

LES RAISINS DE LA GAÏÉTÉ

En fin d'après-midi, la promesse de fraîcheur ravive les envies. Les vigneronns de l'appellation Touraine (en Indre-et-Loire et Loir-et-Cher) profitent de ce moment privilégié pour inviter le touriste de passage à découvrir vignes, chais, caves, le tout façon causeries conviviales. Une vingtaine de soirées (certaines en anglais), gratuites, à partir de 17 h 30, sont proposées par le syndicat des AOC Touraine.

Renseignements : office de tourisme du Val de Cher (41). Tél. : 02 54 71 77 23. E-mail : resa.otvdvc@orange.fr



LES 12 ET 13 JUIN

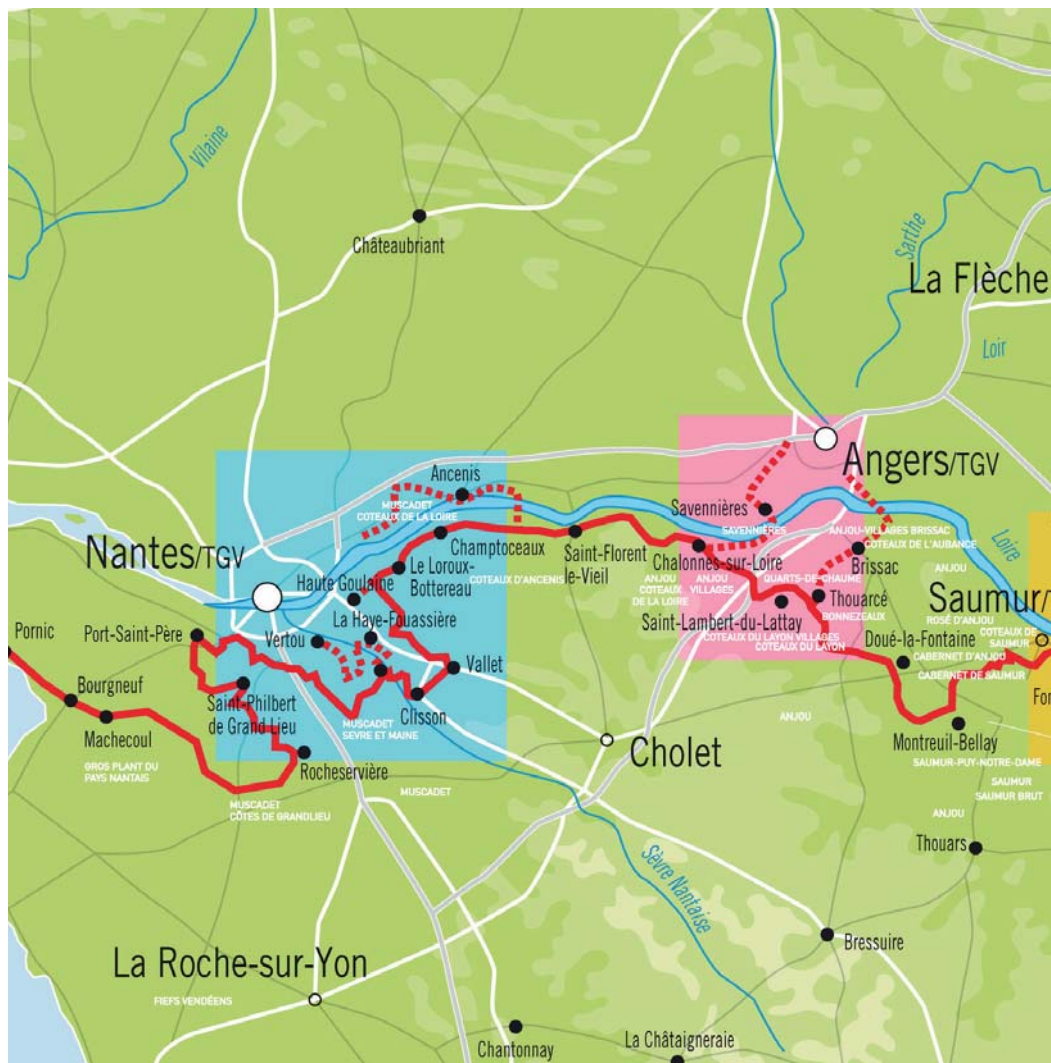
UN PATRIMOINE TROGLO

Anjou, Touraine et Poitou regroupent la plus forte concentration de cavités en Europe. Ce qui valait bien une manifestation. Plus de deux cents troglodytes dévoilent leurs entrailles au public, les 12 et 13 juin, dans six départements. Nombre de vigneronns y font mûrir leur vin à l'abri des trépidations de la surface et des fluctuations de température. Parfois, les bouteilles sont enfouies sous les racines mêmes des vignes, dans de réjouissants alignements. A découvrir, entre autres, les maisons Veuve Amiot et Ackerman, à Saint-Hilaire-Saint-Florent (49) ou la cave des producteurs de vins de Montlouis (37).

Net : rendezvoustroglos.fr

SUR LA ROUTE DU VIGNOBLE DE LOIRE : 69 APPELLATIONS, 800 KM DE ROUTE BALISÉE, 6 GARES TGV

CIRCUITS : ■ DANS LE VIGNOBLE NANTAIS / ■ EN ANJOU / ■ DU SAUMUROIS À LA TOURAINE /
■ D'AMBOISE À BLOIS / ■ DANS LA VALLÉE DU LOIR

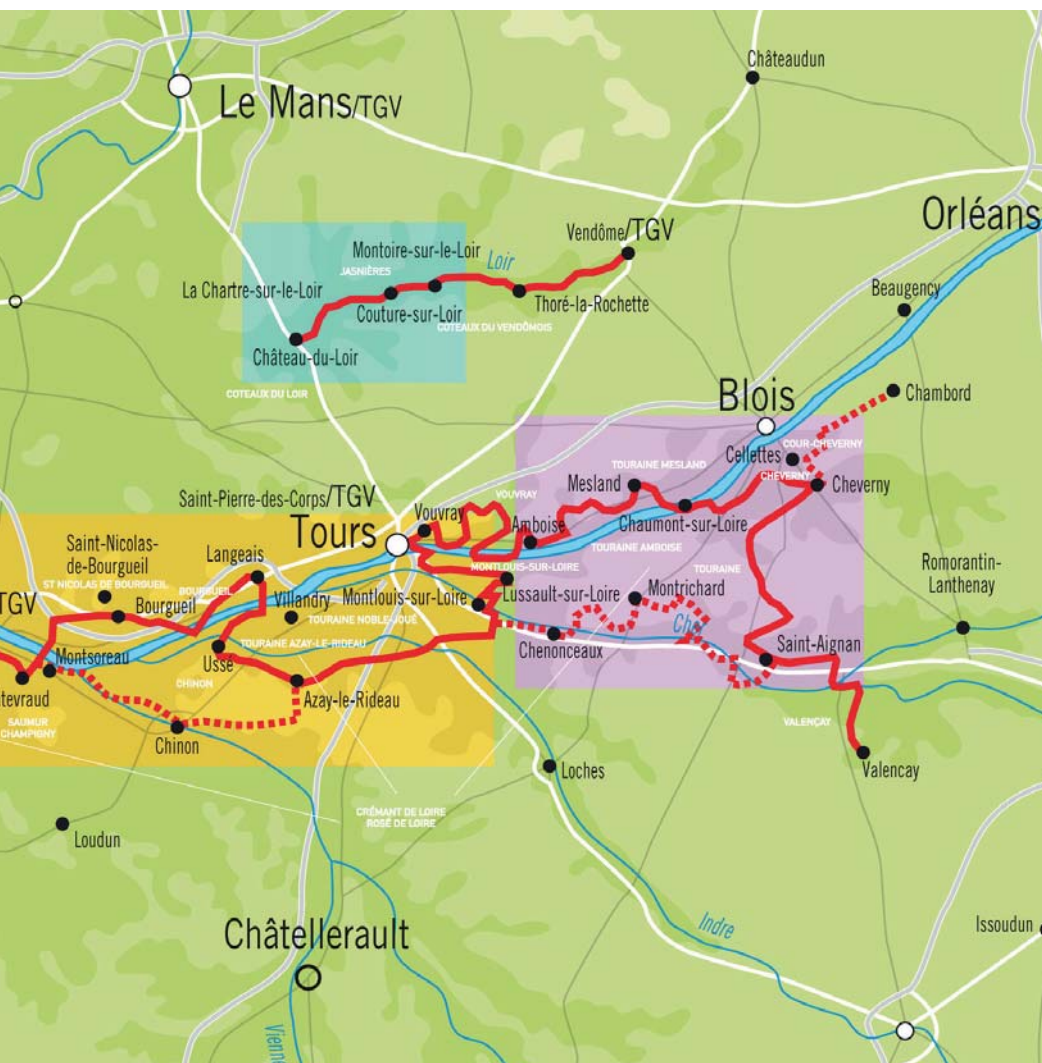


Net : vinsde Loire.fr

Y ALLER AVEC TGV : NANTES-PARIS : 2 H 05 (15 AR/JOUR) - PARIS-ANGERS : 1 H 34 (13 AR/JOUR) - SAUMUR-NANTES :

*Meilleurs temps de parcours

- Route des vignobles
- - - - Route d'accès



0 H 58 (1 AR/JOUR) - PARIS-SAINT-PIERRE-DES-CORPS : 1 H (23 AR/JOUR) - PARIS-VENDÔME : 0 H 43 (6 AR/JOUR)

GRANDS VINS DE LOIRE

Les vins qui ont un fleuve pour terroir.



vinsde Loire.fr

VINS DE LOIRE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION