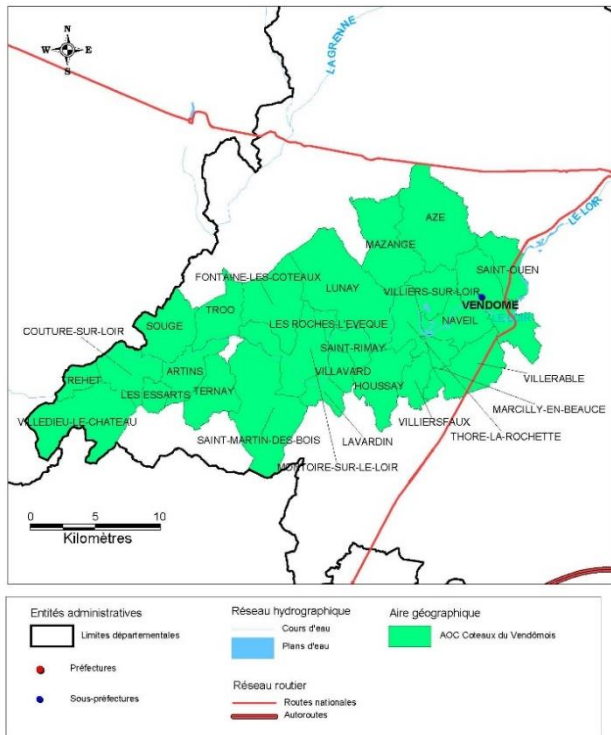


2020 EST UN JOLI MILLÉSIME



AIRE GÉOGRAPHIQUE DE L'AOC COTEAUX DU VENDÔMOIS



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 07/2008

Des sols source de minéralité et de typicité. Le terroir est majoritairement composé de sols argileux (12 à 14 % d'argile) riches en silex (notamment des petits silex roses) avec des affleurements calcaires par endroits. Cette combinaison permet une bonne alimentation en eau et des conditions idéales de drainage.

L'AOP Coteaux du Vendômois s'étend sur 28 communes dans le pays des boucles du Loir, entre Vendôme et Montoire, dans cette région où les coteaux sont truffés d'habitations troglodytiques et de caves taillées dans le tuffeau. Les 350 hectares de vignes sont plantés sur les rives du Loir, sur des coteaux exposés au sud, à une distance d'environ 1,5 km de la rivière Loir.

L'appellation en quelques chiffres

- 350 hectares de vignes
- 125 hectares revendiqués en AOP en 2017
- 10 vignerons en caves particulières et 10 regroupés au sein de la cave coopérative créée en 1929
- en année pleine, 6 000 hectolitres d'AOP Coteaux du Vendômois dont 2 000 hectolitres de vin rouge, 2 500 hectolitres de gris et 900 hectolitres de blanc

Les vignerons de l'appellation sont très satisfaits du millésime 2020, remarquant combien le travail a été différent cette année, en raison de la chaleur qui obligeait à vendanger très tôt le matin et apportait un nouveau challenge en vinification, celui de refroidir les jus. Plus précisément d'un domaine à l'autre :

LES VIGNERONS DU VENDÔMOIS

Cave Coopérative du Vendômois – 60 avenue du Petit Thouars – 41100 Villiers sur Loir – + 33 (0)6 80 72 83 96
 caveduvendomois@wanadoo.fr – www.caveduvendomois.com

La qualité est au rendez-vous : les vendanges de la Cave coopérative se sont déroulées du 4 au 30 septembre, une récolte finalement dans la moyenne d'après Nicolas Parmentier, directeur de la Cave, malgré les petites quantités présagées lors des visites fin août où « tout semblait avoir fondu ». Ce sera un beau millésime, « qui nous a donné chaud », sous 35°C pendant 15 jours ! Le volume satisfaisant des Pineau d'Aunis, Cabernet franc et Chenin permettra de reconstituer le stock nécessaire, malgré la baisse de celui des cépages précoces Chardonnay, Pinot noir et Gamay, qui ont craint la chaleur.

Les raisins sains et mûrs ont beaucoup transpiré mais ont pu bénéficier des dernières pluies, ils n'ont pas atteint des degrés exceptionnels, l'assemblage des cépages rouges promet néanmoins des vins chaleureux. Les Pineau d'Aunis et Cabernet franc, en cuvaïson, s'annoncent riches, des vins blancs dynamiques sont attendus et les Gris garderont leur fraîcheur.

DOMAINE BRAZILIER

GAEC Brazillier – 5 rue de l'Orangerie – 41100 Thoré La Rochette – + 33 (0)2 54 72 77 79 – + 33 (0)6 07 59 35 46
 vinbrazillier@wanadoo.fr – www.coteaux-vendomois.com

Des vins très ronds et riches : Benoît Brazillier attend un joli millésime, dans la lignée de 2018 et 2019, il a constaté de belles maturités malgré la sécheresse et des rendements corrects, après des vendanges un peu différentes, pour la première fois en bonne partie de nuit.

Le viticulteur se réjouit de la résistance de ses vignes à la sécheresse, le domaine entrant dans sa troisième année en conversion bio.

DOMAINE COLIN

Domaine de La Gaudetterie - 5 rue Gaudetterie - 41100 Thoré La Rochette - +33 (0)2 54 72 80 73 - colinpatrice41@orange.fr - www.patrice-colin.fr

Le millésime 2020 est excellent pour Patrice Colin : la belle quantité de récolte avec 50 hl/ha permettra de grossir le stock pour faire face au commerce ralenti avec la crise, et la qualité est superbe, comme espéré et même rare. Il se réjouit que la vigne ait bien rendu tout le travail au sol effectué pendant l'année, qu'elle n'ait ni stressé, ni souffert, se soit bien alimentée en eau jusqu'en profondeur et constitue encore aujourd'hui des réserves pour l'an prochain. Les vendanges ont commencé début septembre pour finir avant la pluie, toute l'équipe a joué le jeu pour ramasser de 6 h à 12-13h. L'enjeu était de refroidir les jus des raisins ramassés à 28°C... D'ailleurs Patrice constate un léger manque de fruit dans la seule cuve vendangée l'après-midi. Sinon « l'équilibre est parfait et resté très net après le bon déroulement des vinifications, qu'on avait bien anticipé et adapté à la chaleur ».

Enfin le nouveau chai utilisé pour la première fois cette année a permis de gagner un temps précieux, les 10 hectares de vignes produits à Vendôme ont été vinifiés là.



PASCAL CREUZET

Domaine de La Cave aux Caux - 4 rue du Bois Velaudin - 41100 Thoré La Rochette - +33 (0)9 64 01 27 55 - +33 (0)6 82 33 87 23
gaec-creuzet@orange.fr

« **Le vin doit se faire le plus naturellement possible** ». Cette année la nature a contribué à de magnifiques équilibres malgré l'absence de pluie au mois d'août, qui d'habitude y contribue beaucoup. La quantité reste dans la moyenne suite à une belle floraison, le nombre important de grains compensant le manque de jus de cette année un peu différente. Pascal Creuzet reconnaît avoir fait de belles expériences, il se félicite que l'acidité soit restée à un niveau correct même avec la concentration des sucres.

STÉPHANE GUELLIER

GAEC Reconnu de La Fontaine - 7 rue Fontaine - 41100 Mazangé - +33 (0)2 54 72 00 57 - +33 (0)6 08 62 13 50 - gaecfontaine@wanadoo.fr

Le millésime est prometteur : même si c'est encore tôt, la couleur est belle sur les rouges et les tanins sont souples, les blancs s'annoncent bien également, seuls les rosés manquent un petit peu de fruit, à cause de la chaleur. Il faut attendre bien sûr que l'élevage soit fini, mais Stéphane Guellier est satisfait à ce jour, les quantités restent correctes même si elles sont un peu en-dessous de ses attentes.

CHARLES ET FLORENT JUMERT

Domaine de La Berthelotière - 4 rue Berthelotière - 41100 Villiers sur Loir - +33 (0)2 54 72 94 09 / 06 70 44 13 92 - francoisjumert@live.fr

Une très belle qualité est au rendez-vous, la vendange était bien là même si les grains étaient petits. Les sucres sont encore bien présents dans les vins rouges, gris et blancs en fermentation début octobre. Florent Jumert trouve son Chardonnay « déjà vraiment sympa, avec son nez de banane, fruits blancs, poire, ananas : il titrait 15,5°C à la vendange, mais il est loin du bout ». Quant aux cuves de rouge, il ne faut pas trop les remuer pour ne pas déranger les levures. Seuls les vins de base pour la Méthode Traditionnelle sont finis parce qu'ils ont réussi à les vendanger de bonne heure, à 10,5°C. Le travail en cave sera certainement plus long que les vendanges !

DOMAINE DE MONTRIEUX, ARIANE LESNÉ

43 rue de Montrieux - 41100 Naveil - +33 (0)6 10 97 08 73

Tout s'est très bien passé, avec la belle surprise d'une récolte même supérieure à celle de 2018, tout en triant et se débarrassant parfois des grappes entières atteintes de pique acétique sur des jeunes vignes. Ariane Lesné constate moins de grillé qu'elle ne craignait et les rendements sont élevés. Elle a vinifié assez doucement, en fonction, les fermentations sont en cours normalement.



DOMINIQUE NORGUET

Domaine du Four à Chaux - Berger - 41100 Thoré La Rochette - +33 (0)2 54 77 12 52
dominique.norguet@orange.fr - www.domaine-four-a-chaux.com

Le millésime est beau dans l'ensemble chez Dominique Norguet, qui regrette également seulement l'absence de pluie pour homogénéiser les maturités. Il ne se prononce pas à ce stade, mais découvre déjà des tanins fins et souples sur les vins rouges qui s'annoncent intéressants, même si les Pineau d'Aunis semblent légèrement différents. Les Sauvignon ont terminé leur fermentation et sont fruités, sans trop d'acidité.

DENIS NOURY LES CAVES BAUDET

Les Caves Baudet - 13, route de St Rimay - 41800 Houssay - 06 70 12 42 62
nourydenis@hotmail.fr

De beaux profils aromatiques confirment la qualité de cette année, même si l'acidité un peu basse pourrait fragiliser un peu les vins. Même si les vinifications sont en cours et qu'il est encore tôt, Denis Noury apprécie les arômes notamment de ses Pineau d'Aunis et attend de voir comment l'élevage se passera.



Le Pineau d'Aunis

SYNDICAT DES COTEAUX DU VENDÔMOIS – Présidente Ariane Lesné
Observatoire des Vins – BP 202 – Route de la Gare – 41100 Thoré la Rochette
+33 (0)2 54 72 75 37 / + 33 (0)6 80 72 83 96 - syndicatsaoc@wanadoo.fr

Relations Presse Paris : **VINCONNEXION** - +33 (0)1 39 12 28 02 - michelepiron@vinconnexion.com - vinconnexion.com