



Sancerre : emblème des grands vins de France



Sancerre, entre vignes et coquelicots
© Thomas Bravo-Maza

Oui, planté au cœur de notre pays, ce cru berrichon dominant la Loire a quelque chose de royal. Et si tout n'y est pas exceptionnel du fait de son succès, ce qu'il y a d'excellent nous bouleverse. Des vins qu'il fait bon boire.

Au cœur du Berry, dans le Cher, le vignoble de Sancerre est l'un des fleurons des vins de France, une étape obligée pour tout amoureux du bien boire dans les trois couleurs. Peu de vins - c'est sa seconde particularité – mettent autant de paysages en bouteilles comme ceux de Sancerre. Quelle incroyable richesse de terroirs à découvrir ! Pas moins de 15 époques géologiques se succèdent dans l'appellation dans un triangle de 15 kilomètres de côté. L'histoire du vin en sancerrois débute il y a plus de 1 500 ans, attestée dans les écrits de Grégoire de Tours dès 582. En 2020, trois mille hectares y sont travaillés par 300 vignerons, sur plus de 7 000 parcelles différentes. Relisons l'abbé Poupard dans son Histoire de la ville de Sancerre, parue en 1777 : « *il seroit difficile de choisir entre les vins de ces différentes côtes ; cinquante pas de plus ou de moins suffisent d'une vigne à une autre pour y mettre de la différence* ».

Depuis le X^{IV}e siècle

Remettons les pendules à l'heure : le commerce des vins de Sancerre était déjà florissant au X^{IV}e siècle... soit deux siècles avant l'essor des vins de Bourgogne. Une nomenclature assez détaillée des meilleurs terroirs avait été mise en place préalablement. Notamment à Chavignol où se trouvent deux coteaux abrupts, véritables chefs-d'œuvre de la nature sculptés par l'homme pour y conduire la vigne. Au fond du vallon en cul-de-sac, dans le Cul de Beaujeu, cité dès 1328, la pente atteint jusqu'à 70 %, impossible de s'y tenir debout sans s'encorder. Mais le travail paie : les sancerres blanc (pur sauvignon blanc) et rouge (pur pinot noir) y atteignent des sommets de finesse, tout comme dans la vigne voisine des Monts-Damnés.

C'est à s'y demander pourquoi diable ces deux terroirs n'ont jamais été classés premiers crus ou grands crus, rangs qu'ils méritent de toute évidence, comme, du reste, les lieux-dits « Le chêne Marchand », « Petit Chemarin » ou « Grand Chemarin », situés autour du petit village voisin de Bué. À plus large échelle, c'est indiscutablement tout le vignoble du sancerrois qui serait digne d'entrer au Patrimoine mondial de l'Unesco. En Bourgogne, l'impeccable dossier de candidature des « climats » au Patrimoine mondial avait été épluché par les commissions d'experts pendant près de 10 ans. À Sancerre, gageons que la procédure de classement, préparée en 2015 (l'année-même où les bourguignons gagnaient leurs galons) sera couronnée de succès sans attendre encore 10 millésimes.

" Le sancerre est à l'homme ce que l'homme est à celle qui s'en sert." Pierre Dac
Caressons des yeux ces fascinants paysages de coteaux tourmentés. Impossible de ne pas y voir des vagues qui se cabrent en s'apprêtant à déferler. Dans cette mer de vignes, c'est le cépage sauvignon blanc qui se taille la part du lion (2/3 des vins produits). Il n'en a pas toujours été ainsi car c'est du sang de pinot noir qui coula longtemps de ces coteaux, sous l'impulsion au XIIe siècle des moines bénédictins, des Comtes de Sancerre et des moines Augustins de l'abbaye de Saint-Satur. Sancerre produisait alors un vin rouge réputé qui s'expédiait par la Loire. Cette tradition du Sancerre rouge n'a, fort heureusement, pas été abandonnée.

Mieux, elle donne naissance à des cuvées irrésistibles qu'il faut venir « grappeter » (c'est-à-dire grappiller, en berrichon) qui n'ont jamais été aussi pimpantes. Les meilleures, chez Vincent Pinard, Lucien Crochet ou Alphonse Mellot, ne cherchent pas à singer les vins de Bourgogne les plus spectaculaires, les plus tanniques, les mieux élevés. Leur vertu est de dépeindre la trogne burinée par les âges de ces lieux uniques en portant le message essentiel de la joie partagée. Bref, ce sont des vins indispensables. Le génial humoriste Pierre Dac, qui en était fou écrivit en 1953 : « Le sancerre est à l'homme ce que l'homme est à celle qui s'en sert ». À vous de juger.

Bouteilles indispensables

> **Sancerre blanc cuvée Chavignol 2019.**

Domaine Delaporte à Chavignol, Tél. 02 48 78 03 32. 15 €.

Bien ciselé, il se démarque par son beau nez hespéridé (d'agrumes, albedo de citron, mandarine, pomelo). Par l'un des vignerons qui montent à Sancerre, Matthieu Delaporte.

> **Sancerre rouge cuvée La demoiselle 2017**

Domaine Alphonse Mellot, La Moussière à Sancerre, tél. 02 48 54 07 41. 22 €.

Un beau pinot noir de noble origine sur des sols d'argiles à silex qui lui ont communiqué une personnalité assez singulière. Très beau toucher de bouche où les notes de pierre concassée sont perceptibles.

> **Sancerre cuvée Le Château 2017**

Domaine Vincent Pinard, 42 rue Saint-Vincent à Bué, tél. 02 48 54 33 89. 38 €.

Attention, chef d'oeuvre. D'une énergie incroyable, ce blanc provient d'une petite parcelle du lieu-dit Le Chêne Marchand, digne d'un grand cru. Les amateurs de jus de roche salivants seront aux anges.

> **Sancerre cuvée Les Calcaires 2016**

Domaine Lucien Crochet, Place de l'église à Bué, Tél.+33 02 48 54 08 10. 16,80€.

Une bouteille évidente, tellement qu'on en oublie rapidement les messages de modération. Très sec, joyeux, qualité de la persistance sur la fraîcheur, l'antithèse d'un vin bodybuildé. Une affaire à ce prix, bravo Gilles Crochet ! Autre conseil : jetez-vous sur la cuvée Prestige en rouge en 2015 (34,50 €) et, de grâce, oubliez-le en cave avant de le faire goûter à l'aveugle à des amoureux de Chambolle-Musigny...

> **Sancerre Blanc 2018**



Domaine Gérard Boulay, route D183 (entre Chavignol et Sancerre) à Chavignol, Tél. 02 48 54 36 37. 18 €.

Franchise du fruité, suavité, personnalité, bref, un blanc indispensable, une valeur archi sûre.

Balade « Hauts lieux de l'appellation Sancerre »

Randonnée à pied de 8,3 km, 2 heures 30 min.

Avant de partir, il est utile de se procurer la carte IGN Top 25 carte n° 2423E

Départ du village de Bué, (4 km au sud-est de Sancerre). Sur la D85, au 46 rue Saint-Vincent, arrêt recommandé au Domaine Pinard (Vincent, Cosette et leurs enfants Clément et Florent). Il est judicieux de partir découvrir le Chêne Marchand dans la foulée (ils en possèdent 1,8 hectare travaillé comme un jardin) muni d'une bouteille du domaine que l'on débouchera in situ (cuvée le Chêne Marchand ou Le Château). Pour rejoindre ce lieu-dit, empruntez la route qui file à Champtin et de prenez le premier chemin qui part à gauche. Au bout de 300 mètres seulement après la bifurcation, vous êtes au cœur du Chêne Marchand, à mi-pente.

475 mètres plus loin, prenez à droite. A votre gauche, le splendide coteau assez pentu de Chassené. Vers le nord, rejoignez la cote IGN 287. Vous êtes alors à un carrefour où l'on peut lire un panneau « route des vignobles ». Laissez à votre gauche les directions de Champtin et Crezancy en Sancerre et filez tout droit devant vous. Après un passage en forêt, autour de vous, un panorama en grande partie viticole déploie ses rondeurs, impossible d'y être insensible. A votre droite, le coteau pentu en amphithéâtre n'est autre que le Clos de la Poussie. Plus loin, par temps, clair, on aperçoit les superbes contreforts du Morvan. Empruntez cette route goudronnée (qui devient sentier pierreux) sur 460 mètres jusqu'à la seconde cote IGN 287. Descendez ensuite la vigne par sa gauche et prenez la route qui part à gauche vers Marloup (panneau). Elle passe par le hameau de Venoize et file vers le nord en direction d'Amigny puis Chavignol.

Parvenu au point d'intersections des D85 et D7 (cote IGN 355), empruntez la D85 sur 130 mètres puis le sentier qui part sur la droite (dessiné en pointillés sur la carte IGN et longeant le circuit de grande randonnée GR31 balisé en rouge et blanc). En 570 mètres, il aboutit à la D923. Continuez tout droit jusqu'à Chavignol. A votre gauche, admirez le fabuleux coteau du Cul de Beaujeu et ses pentes à 50 degrés. A Chavignol, rien ne vous interdit de partir sur la gauche sur la D183 pour partir à l'assaut de la mythique côte des Monts Damnés, puis de vous rasséréner au cœur du bourg par une halte gourmande au formidable bistrot de campagne Le Ptit goûter ou au restaurant La côte des Monts Damnés (qui propose des paniers pique-niques) ou de pousser, en direction de Sancerre, sur 1 km jusqu'au chai du vigneron Gerard Boulay.