

## Domaine Luneau-Papin

La Grange 44430 Le Landreau  
02.40.06.45.27.

17 - Muscadet-de-sèvre-et-main

La Butte-de-la-Roche, sur sol volcanique dit serpentinite. Nez épicé et minéral, légèrement poivré, bouche saline, pamplemousse, longue, tendue, grande élégance. Sera commercialisé en janvier 2012 seulement; actuellement, c'est le 2009 qui est à la vente, à 10 €.



## Un loire pour la soif

**Régalade.** Dans la vallée de la Loire, le millésime 2010 renoue avec la tendresse et ce fruité sauvage qui assura autrefois son succès.

PAR JACQUES DUPONT

Le risque quand on monte trop haut, c'est de devoir redescendre. Après 2009 l'onctueux, le chaud, le généreux, qui n'était pas sans rappeler le fabuleux 1947 aux plus anciens, les vigneron de la Loire craignaient l'atterrissage. Du côté de Blois, en AOC touraine, Henry Marionnet appréhende toujours que le ciel ne tombe sur la tête de ses gamays : « On était inquiets... Vers le 15 septembre, le temps semblait incertain, on a démarré tôt, on a fait huit jours de vendanges, puis il est venu deux coups de flotte et les rouges rentrés après étaient moins intéressants. Nos gamays simples sont meilleurs

qu'en 2009, ils ont plus d'acidité, plus de fraîcheur. Ce n'est pas le cas de nos rouges d'un peu plus de garde. Difficile de faire mieux qu'en 2009, année exceptionnelle pour nous. »

Dans la partie centrale du fleuve tranquille, on flirte avec le nirvana. Claude Thomas-Labaille, en sancerre, ne cache pas son enthousiasme : « On retrouve la fraîcheur avec 2010. On a 1 point de plus d'acidité, moins d'alcool, on a l'équilibre. C'est plus représentatif de l'appellation sancerre que 2009. On a fait une vendange complète, pas de grêle qui nous avait pénalisés en 2009. L'appellation a produit 62 hectolitres à l'hectare en moyenne, le maximum est à 65. » Même écho chez le voisin de pouilly-

fumé, où Laurent Lebrun se félicite aussi de l'absence de grêle, laquelle avait frappé les deux dernières récoltes du domaine : « On retrouve une vendange normale avec fraîcheur et concentration sur nos argiles à silex. »

Dans l'ensemble, les blancs secs s'annoncent frais, vifs, bien fruités. C'est le cas pour le muscadet, où les vins 2010 marient le minéral et les agrumes suivant la grande diversité de sols et de roches que comporte la région. Il s'agit sans doute d'une des meilleures appellations de vins blancs de France, mais dont la notoriété a terriblement souffert des mauvais produits mis sur le marché en grande surface dans les années 80 et 90. Les muscadets des Jo Landron, Pierre Luneau-Papin, Vincent Caillé et tant d'autres vendus par les cavistes peuvent se comparer en qualité aux chablis, mais peu de consommateurs osent les placer sur la table.

TOUTES LES DÉGUSTATIONS DE JACQUES DUPONT SUR **Le Point.fr**

112 | 24 février 2011 | **Le Point** 2006

HANNA BERTY/REA

**TENDANCES VINS**

Domaine Pierre Luneau-Papin Le Point Magazine