

# Rocheville : tout plaquer pour devenir vigneron

**DÉFI.** Repartir à zéro, la quarantaine venue, pour devenir vigneron. Un pari risqué, nourri de doutes et de volonté. Ainsi est né le Domaine de Rocheville (Saumur-Champigny).

Etre vigneron de père en fils, c'est d'un commun (ceci dit avec respect). Mais devenir vignerons en lâchant une belle situation professionnelle, pour répondre à l'appel de la passion, avec les prise de risque et tension dans l'ombre, voilà qui mérite attention. Ainsi Agnès et Philippe Porché, dans l'industrie pharmaceutique et la grande distribution, ont tout plaqué en 2004 pour s'installer à Artannes-sur-Thouet, dans le sud de Saumur.

## PREMIÈRE GALÈRE : TROUVER UN VIGNOBLE

Mari et femme achètent des vignes à un coopérateur (ça semble simple, mais il aura fallu galérer pour trouver un vignoble, un petit parcours du combattant...) et se lancent dans le métier de vigneron. « Avec humilité et respect... et toujours dans le doute », précise Philippe qui, la quarantaine venue, accomplissait le grand saut pour répondre à cette question : « Que vais-je faire de ma vie ? »



La Dame, le Prince, le Roi, le Fou ou le Troubadour... Oyez oyez braves gens, festoyons avec les vins de Rocheville, nés de terroirs argilo-calcaire.

En gros, continuer son très prenant et rentable métier ou tenter l'aventure qui lui taraudait l'esprit depuis longtemps, « mon père ayant été le premier à me donner ce goût du vin et cet amour du Val de Loire ». 2004 donc, naissance du Domaine de Rocheville (16 ha) et première vinification des vignes de Parnay dans un chai loué, une situation pas simple à gérer (pour le couple comme pour le raisin !) et, à force de volonté et courage (car un vigneron ne compte pas ses heures non plus), la vendange 2013 devrait être vinifiée dans le chai « maison », tout neuf, alors opérationnel. Une belle aventure encore à ses prémices tant la terre demande patience, un challenge soutenu pour l'aspect technique par Jérôme Callet, opérationnel dans les vignes et le chai, « partenaire-professeur » d'Agnès et Philippe.

## GOULEYANTS DE PLAISIR

Et les vins ? Gourmands, frais, fruités et gouleyants. Version blanche, on savoure les chenins bien mûrs de **La Jouvencelle** (sec 2011) à l'attaque saline, livrant un nez minéral et floral, vif en milieu de bouche et persistant ; ou **La Dame** (sec 2010), issue d'autres parcelles et d'un élevage différent (foudre ou barrique au domaine) affichant un nez plus confit, un bouquet opulent et une remarquable bouche vive, épicée en finale. Version rouge, le cabernet-franc s'affirme fidèle au « style » Saumur-Champigny, avec **Le Prince** 2009 sur le duo fruit-fraîcheur, fondu et très digeste ; Le Roi 2008 sur des arômes de cerise et des notes de réglisse (le 2007 est à boire, un pur régal !) ou, étonnant, ce **Fou du Roi** 2008, élevé trente mois en barriques, atypique, que l'on pourrait aisément à l'aveugle prendre pour une cuvée haut de gamme du Sud-Ouest, des Producteurs Plaimont par exemple... Et côté vin de soif, celui que l'on boit sans se poser de question et qui aime se nourrir d'improvisation, il faut goûter ce cabernet de Saumur rosé, bien nommé **Troubadour**, issu d'une macération de quelques heures et parfait pour arroser grillades ou salades.

THIERRY PERARDELLE

Les vins cités sont vendus entre 6,50 et 24,50 euros (départ propriété). [www.domainederocheville.fr](http://www.domainederocheville.fr)



Philippe Porché (à droite) et Jérôme Callet dans le chai, deux complices pour un challenge.

## Renaissance du genouillet (Berry) : les « fous » du Domaine de Villalin

Jean-Jacques et Maryline Smith s'assument farfelus, fiers du renouveau d'un cépage oublié : le genouillet. Pas facile mais si passionnant.

Ils sont fous au Domaine de Villalin (Quincy) ! Ces vignerons que l'on peut voir travailler la terre avec leur âne, se sont lancé un autre défi, « pour montrer que les cépages anciens ont encore de l'intérêt ». « Farfelu » comme l'assument Jean-Jacques et son épouse Maryline, le couple travaille à la renaissance (et future reconnaissance espérons-le) du « genouillet », ce cépage du Berry qui comptait jusqu'à 3000 ha, disparu avec le phylloxéra.

### 12 PIEDS POUR COMMENCER

Par miracle (mais il faut aussi le chercher !), le regretté Paul Dufour, qui aura relancé la lentille du Berry et la truffe locale, a retrouvé dans les années 70-80 douze pieds de genouillet. Quelques décennies plus tard, 150 plants issus de clones voyaient le jour, en 2005, sur le vignoble de Villalin. Etude, recherche, analyse génétique, autorisations administratives... un long chemin pour obtenir en 2011 l'autorisation de planter. Le demi-hectare livrera 120 litres,



Les vignerons du Domaine de Villalin proposent, outre le genouillet retrouvé, des Quincy blancs (AOC) et des vins rouges et rosés des coteaux du Cher et de l'Arnon (IGP).

« car il faut surtout maîtriser la production de ce cépage pour mettre en valeur ses atouts », explique Jean-Jacques. Six à sept grappes par pied, pas plus, et au final un vin de table expressif, aux accents de cerise, cassis, à la bouche tendue et tannique. Du caractère sans agressivité.

### MARIÉ AUX PRODUITS BERRICHONS

L'objectif des sympathiques vignerons qui s'assument « décalés » et des acteurs de la renaissance du genouillet (dont on compare les caractéristiques au cépage gamay) reste d'accroître l'émulation autour de ce cépage, de travailler sur les accords mets-vins... avec des produits du terroir berrichon, évidemment. Et de pouvoir un jour vendre ce nectar retrouvé, puisque les pieds, chaque année, font des petits.

T.P.

[www.domaine-de-villalin.com](http://www.domaine-de-villalin.com)



## Prenez garde aux muscadets du Domaine Pierre Luneau-Papin

Travail parcellaire, cuve par cuve, pas de malolactique, identification et expression optimale des terroirs : le Domaine Pierre Luneau-Papin (muscadet Sèvre et Maine) poursuit cette



Les notions de terroir et de vieux millésimes coulent dans les veines familiales au Domaine Pierre Luneau-Papin. Photo Owen Franken

ligne de conduite. Objectif résumé par Pierre-Marie, le fils : « Montrer qu'il n'y a pas un mais des muscadets et combien certains terroirs permettent une belle garde ». Sur ce millésime 2011 difficile à Nantes, ces vignerons sont plutôt ravis de leurs vins « au potentiel de vieillissement confirmé ». Le **Pierre de la Grange** (6 mois d'élevage sur lies) offre un nez gourmand, friand, une bouche tendue et sur cette fraîcheur typique. Le **Clos Les Pierres Blanches** (élevage 9 mois sur lies) se pose sur le registre de la gourmandise et de la finesse en bouche, avec de délicates notes épicées en finale. Le **L d'Or** (2,5 ha sur un sol de granit), très expressif, libère de jolis arômes de fruits blancs et une certaine salinité.

### IL « MEURSAULTE »

Cette salinité et ces amers que l'on retrouve notamment dans les cuvées de garde : L d'Or donc et **Excelsior**, qui montre que « le melon de Bourgogne reste un cépage de garde qui « meursaulte » en vieillissant ». L d'Or 2005 reste délicat, expressif et gourmand sur des notes d'abricot et même de pain grillé ; le 99 se tient encore bien et garantit une remarquable finale portée par cette belle fraîcheur « maison ». Gras, richesse et tension caractérisent aussi l'Excelsior 2002 (terroir de Goulaine) sur des notes évoluées, limite « pétrolées » très intéressantes (et bluffantes à l'aveugle). Et en revenant sur le 2007, toujours très frais, on peut assurément quitter les huîtres et bulots pour des poissons grillés ou fromages fins.

T.P.

Les vins cités sont vendus entre 5,50 et 17 euros, prix départ domaine. Les cuvées de garde, dès 2005, sont disponibles à la vente. [www.domaineluneaupapin.com](http://www.domaineluneaupapin.com)