

REVUE DU

W I N N

DE FRANCE

SOMMELIERS DU MONDE

ISTRAC : *Pas cher
e grand médoc!*

AVANNA : *Une enfance
ous le signe du dieu rouge*

MILLÉSIME 76 :
A boire ou à conserver?

A ROUTE DES VINS :
Le sancerre

RENTRÉE :
LES NOUVEAUX
BISTROTS
A VIN



En route !

SANCERRE

LA COURSE DU FAN A TRAVERS LES SAUVIGNONS

Quel casse-tête que la très officielle Route des Vins de Sancerre ! Lassés d'atterrir dans les champs de maïs et les cours de ferme, nous avons préféré mitonner nous-mêmes un itinéraire buissonnier...

« Ah ! que voulez-vous, il faut nous mériter. Ici, c'est l'aventure ». Bien au frais dans leur cave, le verre généreux et la gouaille facile, les Sancerrois rigolent. Ils rigolent, lorsque vous vous plaignez de leur route des vins, sans queue ni tête, claire comme un rouge non débourbé. Car, vous vous êtes cassé les dents, usé le tempérament, sur cet itinéraire excentré, excentrique, improbable, mal indiqué. Vous avez accordé foi, naïf, aux panneaux fichés, à la double enseigne de « La Route du sancerre et du crottin de Chavignol », dans cette région de polyculture où l'on passe sans transition des vignes aux céréales. Et vous vous êtes retrouvé le plus souvent dans une courde ferme ou un champ de maïs, quand le tropisme du sauvignon et du pinot noir vous menait par le bout du nez. Vous peinez, ils s'esclafent : « Notre route, elle ne s'use que si l'on s'en sert... » Si, ils ont osé...

Sancerre, blottie sur son piton rocheux, vous attend à deux cent kilomètres de Paris par la N7, à trois tours de roue de Cosne-sur-Loire. En deux jours, le temps d'un week-end, vous pourrez aisément suivre notre route des vins, celle que nous avons choisie pour vous, et visiter les vingt-deux caveaux de notre itinéraire. Ce micro-vignoble de trente kilomètres de long sur quinze de large tient dans le creux de la main. Posez donc vos valises à Sancerre, épiscentre de votre activité. Le village dispose d'hôtels simples mais corrects, dont le « Panoramic », moderne, bien équipé. Demandez une chambre donnant sur la vallée et vous embrasserez d'un seul coup d'œil les vignes ondulantes. Si vous désirez plus luxueux, gagnez Nogent-sur-Vernisson, à une quarantaine de kilomètres sur la N7 en direction de Paris, et descendez à l'Hostellerie du Château des Bézards ». Où manger ? A Sancerre intra-muros, vous serez bien inspirés d'esquiver la cuisine emphatique - à notre avis chic mais chiquée - de la

« Tasse d'Argent ». Préférez lui celle du « Restaurant de la Tour », ou en manque d'un robuste mâchon, l'Auberge Alphonse Melot » (voir page 48). Sur la route, vous pourrez déjeuner à « La Treille », à Chavignol, ou bien casser une croûte roborative grâce aux omelettes et aux crottins d'Albert Thomas. Pas de grands restaurants dans la proche région. Essayez pourtant l'Auberge des Templiers », à Nogent-sur-Vernisson. Mais pour trouver une table somptueuse, il vous faudra parcourir environ quatre-vingt kilomètres avant de glisser vos pieds sous celle de Jean Bardet, à Chateauroux.

Notre itinéraire commence à Saint-Satur, à la fin de la N. 455, là où vous rencontrez le premier panneau de la route des vins. Tournez ensuite à droite, en empruntant la D54. Arrivé à Sainte-Gemme, faites demi-tour en direction de Mene-tou Ratel, par la D86. Une fois arrivé, retournez sur vos pas, en repassant à Sury-en-Vaux. Empruntez la D57 pendant environ deux kilomètres, puis, prenez à droite, la D134. Vous traversez successivement Chaudoux, Verdigny, Chavignol. Dans la capitale du crottin, trouvez le V7 en direction de Bué. De Bué, gagnez Veaugues par la N455 et, deux kilomètres après, la D359, à main gauche. A Veaugues, c'est la D59 qui vous emmènera à Montigny. Revenez sur vos pas par la même route, jusqu'à Vinon. Arrivé là, empruntez la D202 jusqu'à Thauvenay, puis la N720 en direction de Ménétréol. A Ménétréol faites confiance à la 723 pour vous mener à Sancerre, terme de notre route des vins.

Et les vins ? Ils valent de 22 à 30 F voire 35 F pour certaines cuvées. Les vigneronsvendent parfois en vrac. Bonne route...
Enquête Alain Leygnier



FONTENAY SAINT-SATUR

Depuis la D 57, vous repérez le domaine Laporte sans hésitation. Un grand bâtiment moderne de bois, de parpaing, d'aluminium, recouvert de shingle. Prenez place à l'une des tables où, d'ordinaire, les pas sants jugent les épousailles du sancerre et du crottin de Chavi gnol. Ou bien, accoudé au comptoir, admirez l'ancienne glacière de boucher désormais consacrée au rafraîchissement des bouteilles. Votre hôte en tire des flacons de blanc 84 domaine

« Le Rochoy » (28,00 F), ou domaine « La Cresle » (26,00 F), qui vous raviront.

- CE QUI NOUS A PLU -

L'ambiance chaleureuse.

Domaine Laporte, cave de la Gresle, Fontenay-saint-Satur
18300 Sancerre - Tél. : (48) 54.04.07.



« Sonnez en bas des marches », conseille un panneau manuscrit fiché dans le mur de pierre. Vous vous exécutez. Un temps de latence, et surgit la propriétaire de ce « Clos du Roc ». Dans la cave humide, parmi les fûts gris, les drapeaux tricolores - bonjour le patriotisme ! - les portraits de moines rubiconds et les Poulbot hilares, cette dame accueillante versera dans votre verre son sancerre blanc 84, (24,00 F), et son rouge 83 (24,00 F). Sans rechigner.

- CE QUI NOUS A PLU -

Le folklore vineux de bon aloi.

Clos du Roc, E. Maudry, Saint-satur 18300 Sancerre Tél. : (48) 54.02.26.

SAINTE-GEMME-EN SANCERROIS

Serge Montagu rate le dernier barreau de son échelle et achève sur un pied sa descente du tracteur. « Goûter ? C'est bien facile ! » Direction ; la petite cave de plain-pied dans laquelle son épouse, d'une main soignée, revêt d'une capsule

le goulot des bouteilles empilées dans la pénombre. Montagu joue du tire-bouchon. Ploc ! A vous ses petites merveilles. Son rosé 84 (22,00 F) nerveux comme une pouliche. Son blanc 84 (22,00 F) équilibré comme un exploit d'huissier. Si besoin est, demandez lui de démêler pour vous l'écheveau de la route des vins. C'est un homme de bon conseil.

- CE QUI NOUS A PLU - L'affabilité de Serge Montagu et son blanc absolument délicieux.

Serge Montagu
18240 Sainte-Gemme-en-sancerrois
Tél.: (48) 54.18.67

SURY EN VAUX

Un chien minuscule. Nu comme un ver. Frissonnant. « C'est un «chinese dog», vous savez », informe l'hôtesse en prenant l'animal dans ses bras. Nous des cendons tous les trois la rampe de béton qui mène à la cave. Là, nous en voyons de toutes les couleurs ; blanc (25,00 F), rouge (25,00 F), et rosé (24,00 F). Pendant que, dans la rue, un chauffeur de poids lourd charge jusqu'à la gueule son véhicule des vins de la maison.

- CE QUI NOUS A PLU -

Hôtesse avenante et chai nickel.

Maurice Raimbault-Pineau, Clos des Godons, route de Sancerre
18300 Sury-en-Vaux- Tél.: (48) 54.18.13

« Chalandonette » ou demeure de vigneron sancerrois ? Juchée en haut de la route, cette mai sonnette banale trouverait son lieu naturel, c'est sûr, dans la région parisienne. Frappez.

« Est-ce pour acheter ? ». Vous répondez que non, qu'il s'agit seulement de goûter. La maîtresse de maison vous convie cependant à entrer. Le rouge et le rosé (22 F l'un et l'autre) vous sont servis sur la table de la salle à manger. Salutations à la dame. Et derechef, sur la route.

- CE QUI NOUS A PLU -

La maîtresse de maison est gentille.
André Raimbault et fils, chambre
18300 Sury-en-Vaux-
Tél. : (48) 54.30.42 1 54.24.33.

MENETOU-RATEL

Ici, les chiens aboient mais l'en vie du sancerre ne passe pas. Pied à terre précautionneux, en songeant à la douloureuse mission des facteurs et des employés de l'EDF. Une jeune fille brune vous servira de cicérone. Dans la pièce où s'ouvre la porte noire d'un four à pain, vous ferez, en deux temps et trois vins, le tour de la production de Joël Bedu. A noter ; un curieux blanc à devant les chiens, le coup du mépris est de rigueur... l'arôme de pomme. En repassant devant les chiens, le coup du mépris est de rigueur...

- CE QUI NOUS A PLU - La modicité des prix, à 20 F les trois couleurs, aucune raison de se priver !

joël Bedu, Menetou-Ratel
18300 Sancerre-
Tél.: (48) 54.15.45.

LESEGR01S

Madame Thomas sort de chez elle. Elle traverse la route et vous précède trois mètres plus bas, dans une cave construite il y a tout juste quatre années. Empilage de caisses en carton. Palettes emplies de bouteilles qui attendent leur étiquette. Madame Thomas tend la main, attrape au vol des flacons de blanc 83 (26 F) et 84 (25 F). Si vous aimez le sancerre bien typé, vous choisirez plutôt le 84.

- CE QUI NOUS A PLU -

Le blanc 84, un sancerre bien typé : Michel Thomas, Les Egrots, Sury-en-Vaux
18300 Sancerre -
Tél.: (48) 54.19.57