

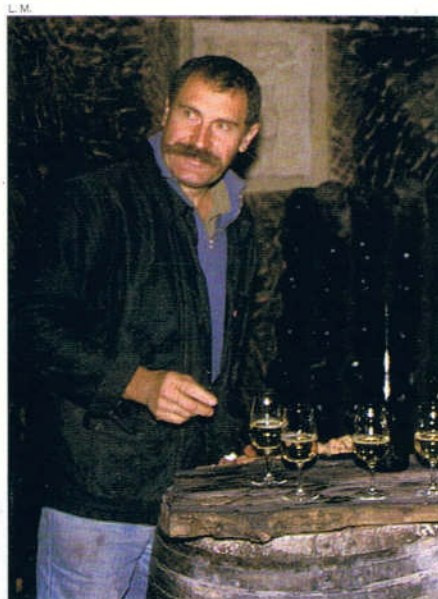
Un Saumur-Champigny au naturel

Nady Foucault laisse le temps au temps

Nous sommes au cœur du Saumur-Champigny. Nady Foucault vient de vendanger les dix hectares de son domaine du Clos-Rougeard.

Comme on le fait ici depuis huit générations, Nady Foucault fait son vin sans produit chimique, avec passion, respect du fruit et l'amour du travail bien fait... « C'est une bonne année, confie le vigneron, qui a retrouvé la fraîcheur de la cave creusée dans le tuffeau. On s'en sort bien malgré un printemps qui n'a pas été très ensoleillé. » Ils sont une centaine, répartis sur quelque 1 200 hectares, à produire le Saumur-Champigny. Alors que la vendange est presque totalement mécanisée, Nady Foucault privilégie le travail manuel. Une fois le raisin rentré, il a fallu égrapper et trier le grain. La presse a fait couler le jus qui commence sa longue période

de fermentation et de macération. Quelques gouttes de levure indigène, naturellement contenue dans le fruit, et la transformation s'opère... Viendront ensuite l'écoulage en barrique et le soutirage. « Il faut laisser le temps au temps. Nous préservons la tradition, tant au niveau de la vinification que de l'élevage. Le vin reste deux ans avant d'être mis en bouteille. Aujourd'hui, on commence à commercialiser le millésime 1997. » La récompense est au bout. Le Clos-Rougeard part sur les plus grandes tables et à l'exportation. Et tous les ans, c'est



Nady Foucault.

la même chose : « Vous savez, on a une toute petite production et nous privilégions la qualité. Nous ne sommes pas médaillés puisque nous ne faisons pas de concours ! Mais chaque année, on manque de vin pour satisfaire les passionnés de la région ! »

Vingt ans d'attente...

Voici l'Anjou-villages-brissac

Il a fallu attendre vingt ans pour que Anjou-villages-brissac, dernière-née des appellations du vignoble angevin, soit enfin reconnue officiellement.

L'événement a eu lieu en avril 1999. Une quarantaine de professionnels de dix communes des environs de Brissac-

Quincé, à quelques kilomètres au sud d'Angers, souhaitent marquer la différence et faire valoir la spécificité d'une vigne nourrie de schiste, d'argile et de soleil. La récompense est au rendez-vous. L'Anjou-villages-brissac accompagne avec raffinement viandes, gibiers et fromages...

Fier vignoble du pays nantais

Vert feuillage tranchant sur le rouge des tuiles et des briques... Le vignoble nantais s'étend des rives de la Loire au nord de la Vendée sur une superficie d'environ 12 600 hectares. L'océan a donné à son vin le sel et l'arôme

qui illuminent ces apéros pris furtivement sur le bord d'un comptoir. À découvrir ses quatre appellations : Muscadet, Gros-plant du pays nantais, Côteaux-d'An-cenis Gamay et Fief vendéen. ■

Tugdual Ruellan

