

LE DEVOIR

Libre de penser

Le cabernet joue franc jeu avec les Amis du vin du Devoir

16 mai 2014 | Jean Aubry | Vin



Photo : Jean Aubry
Mathieu Lapiere à Morgon : il « guide » ses vins comme le voulait son père.

(5) à boire d'ici cinq ans
(5+) se conserve plus de cinq ans
(10+) se conserve dix ans ou plus
© devrait séjourner en carafe
★ appréciation en cinq étoiles

Le trio des auteurs Robinson-Harding-Vouillamoz, dont il sera question ici

même dans la prochaine chronique, nous apprend que le cabernet franc aurait, selon des analyses poussées de son ADN, une parenté avec deux anciens cultivars des Pays Basques que sont le Morenoa et le Hondarribi Beltza, tout en supportant la thèse que ce même cabernet serait aussi lié à l'espagnol Pais Vasco retrouvé lui aussi en pays basques.

Une précision que ne manqueront pas de relever au passage, lors de cocktails mondains particulièrement sirupeux, entre l'olive verte fourrée au piment d'Espelette et la microsaucisse lardée à la couenne, ces pointilleux doucement timbrés du bocal.

La France est le terroir de prédilection du cabernet franc avec plus de 36 000 hectares (ha) plantés dans le bordelais (plus de 12 000 ha) — un synonyme ancien lui donne le nom de Vidure — et en Val de Loire (près de 6000 ha) où il porte aussi le nom de Breton. Ici plus qu'ailleurs, ce cépage expressif, souvent détaillé mais moins profond en couleur comme en tanins que le cabernet sauvignon, se suffit à lui-même avec des expressions, lorsqu'il est bien mûr, qui vont de la framboise à la cerise en passant par des nuances florales fines.

Les terroirs argilocalcaires, de graves et de sables filtrants selon les appellations, assurent une pointe de fermeté qui se confirme souvent avec plus d'autorité encore pour des rouges de belle garde (souvent au-delà d'une décennie).

J'adore ce cépage. Il jouait franc jeu dernièrement avec les Amis du vin du Devoir, en appellation Anjou, Chinon, St-Nicolas-de-Bourgueil, Bourgueil et, bien sûr, Saumur-Champigny. Un pirate a aussi joué le jeu à l'aveugle (avec ses 35 % de cabernet franc), histoire de voir la tête qu'il a lors de l'assemblage (ici avec le merlot). Les voici présentés à l'aveugle, dans l'ordre de dégustation.

St-Nicolas-de-Bourgueil 2011, Laurent Mabileau, France (17,55 \$ – 873000) : c'est exactement le type de rouge estival et de bistrot qui récompense la tartine rillettes. Fruité très net, friand, léger mais aussi de belle tenue, homogène et doucement aromatique en finale. (5) ★★1/2. Moyenne du groupe : ★★1/2

Anjou 2012, Château de Fesles « La Chapelle » Vieilles Vignes, France (18,80 \$ – 606343) : plus léger en tout point que les deux précédents millésimes, cet anjou de caractère offre tout juste la maturité voulue sur un ensemble délié, particulièrement vivace. Jolie finale franche, bien nette. Servir

frais sur le chèvre tout aussi frais. (5)★★1/2. Moyenne du groupe : ★★1/2

Château Saint-Antoine 2011, Bordeaux Supérieur, France (17,80 \$ – 10915263) : il a fallu très exactement 4 minutes 27 secondes pour lever le lièvre. Les 65 % de merlot enrobent ici avec conviction un cabernet franc réjoui de lui assurer un bel élan de vitalité. Fruité homogène et corps moyen pour un bordeaux de belle facture, sans être nécessairement complexe. (5)★★1/2. Moyenne du groupe : ★★1/2

Chinon 2010, Cuvée de la Cure, Charles Joguet, France (23,65 \$ – 710681) : la plus juvénile et primeur des trois cuvées disponibles de cette maison, qui dispose d'un remarquable matériel végétal en plus de livrer un cabernet très pur, de haute tenue. On croque le fruit avec bonheur, sur une base saline, raffermie au final sur des tanins de première fraîcheur. Classique. (5)★★★. Moyenne du groupe : ★★★

Saumur-Champigny 2011, Château Yvonne « La Folie », France (24,95 \$ – 11665534) : la vérité, toute la vérité, rien que la vérité se retrouve dans le verre, avec ce grain de folie presque délinquant, consistant mais de grande buvabilité aussi. Bien étoffé, avec ce charnu typique des rouges de l'appellation. (5 +)★★★ ©. Moyenne du groupe : ★★★1/2

Saumur-Champigny 2011, Domaine Langlois-Château Vieilles Vignes, France (28,10 \$ – 11665438) : j'ai toujours l'impression d'être en présence d'un petit géant aux pieds d'argile avec cette cuvée vieilles vignes à la trame serrée, puissante, compacte, au fruité riche et touffu.

Plutôt fermé pour le moment avec, sur la finale, une touche d'amertume qui suggère une maturité incomplète. À revoir dans deux ou trois ans.(5 +)★★★ ©. Moyenne du groupe : ★★1/2

Bourgueil « Les Perrières » 2010, Catherine Pierre Breton, France (38 \$ – 11665180) : radieux ! La lumière « minérale » nous parvient ici de l'intérieur, à la façon d'un geyser fluide et épuré, subtil sur le plan de l'expression, d'une étonnante finesse de texture. Élégance, harmonie, longueur. Une perle ! Caille, pigeon, pintade ? (10 +)★★★★ ©. Moyenne du groupe : ★★★★

Bourgueil « Mi-Pente » 2011, Domaine de la Butte, Jacky Blot, France (34 \$ – 10903684) : lent à se dévoiler mais troublant de vérité derrière ! Un bourgueil de haute tenue, racé, corsé, intimement connecté à son terroir. Avec ce fruité profond, très pur d'expression. À table ! Le carafer deux bonnes heures. (10 +)★★★★ ©. Moyenne du groupe : ★★★★

D'autres rouges de Loire, en quantités limitées cependant, à se mettre sous la dent : **Chinon Les Grézeaux 2010, Baudry** (27,30 \$ – 10257555 – (5 +)★★★1/2) ; **Touraine Mesland 2009, Clos Château Gaillard** (20,05 \$ – 10325984 – (5)★★★), **Chinon 2011 Expression, Lorieux** (20,45 \$ – 873257 – (5)★★★) ; **Anjou 2012, Château de Montguéret** (17,55 \$ – 871996 – (5)★★1/2) et **Chevigny 2010, Domaine Maison Père Fils** (17,85 \$ – 11463801 – (5)★★1/2)

◆◆◆

J'avais rencontré Marcel le père, mais pas encore Mathieu, par ailleurs très sympathique, et encore moins sa soeur Camille qui embarquait récemment dans l'affaire familiale à la suite du décès prématuré du paternel en 2010. Les Lapierre ne produisent certes pas de cabernet franc, mais un sacré gamay fait avec les trois C, pour coeur, conviction et courage.

Ambition ou courage de parvenir à livrer 40 % de la production en vins naturels sans soufre ? Disons que Mathieu « guide » les vins comme le voulait son père avec, ce que j'ai pu sentir en le rencontrant la semaine dernière, beaucoup de méticulosité et de précision.

Pas de ces gamays colorés « pigés » à la bourguignonne, mais plutôt ici l'expression heureuse, élégante, presque féminine d'un fruité qui se cherche et se trouve, en toute délicatesse.

Les Morgon de Lapierre ont leurs adeptes. Qu'il y ait ou non une dose minimale de soufre, les aficionados du vin nature font des pieds, des mains et des beaux yeux pour en avoir. Le millésime 2012 (30,75 \$ - 11305344) en Morgon ainsi que le Raisins Gaulois 2012 (20,05 \$ - 11459976) devraient réapparaître en tablettes au cours de l'été.

Dans les deux cas, haute sensibilité fruitée pour un vin souple et épuré qui taquine d'abord avant de dévoiler, derrière de savoureux tanins, l'expression unique du terroir de 16 hectares légué par le paternel aux enfants.

Camille et Mathieu savent qu'ils ne peuvent pas le décevoir. Pour ne pas dire se décevoir eux-mêmes !

◆◆◆

Jean Aubry est l'auteur *du Guide Aubry 2014. Les 100 meilleurs vins à moins de 25 \$.*