

Le saumur rosé célèbre sa première médaille d'or

La dernière née des 74 appellations ligériennes fête sa première apparition au Salon des vins de Loire, à Angers. A Varrains, les frères Bonneau peaufinent des cuvées d'excellence.

Sur leur stand au Salon des vins de Loire, Cédric et Anthony Bonneau, 41 et 38 ans, affichent le sourire de deux frères complices, savourant la joie d'avoir décroché, au concours des Ligiers, une médaille d'or qui vaut son pesant d'histoire. « C'est la première médaille d'or pour la première participation à un concours de la nouvelle appellation Saumur rosé », jubilent ces deux spécialistes du saumur-champigny qui exploitent les 38 hectares du domaine la Bonnelière, à Varrains.

L'appellation Saumur rosé succède à l'appellation Cabernet de Saumur, qui tire sa révérence à cause d'une notoriété insuffisante liée à un patronyme « un peu barbare », plaisante Bernard Cambier, vigneron au Puy-Notre-Dame. « Les consommateurs confondaient le cabernet de saumur avec le cabernet d'anjou », explique Philippe Porché, le président du syndicat des vins de Saumur.

Deux rosés totalement différents

Deux vins appartenant, certes, à la famille des rosés de la Loire, mais radicalement différents. Le premier est un rosé sec, à production confidentielle (entre 4 000 et 5 000 hectolitres). « On fait manger tout le sucre par les levures », décrit Bernard Cambier.

Le second est un rosé moelleux, à forte concentration en sucres résiduels, une des locomotives du vignoble ligérien, portée par une production massive de 300 000 hectolitres ! Bref, la petite goutte du cabernet de saumur se noyait dans l'immense cuve du cabernet d'anjou. « Il fallait clarifier, poursuit Philippe Porché, se rendre plus lisible auprès des consommateurs. »

C'est chose faite. L'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), gardien du temple des appellations, a radié l'ancienne appellation, née en 1964. En septembre, le minis-



Au Salon des vins de Loire, à Angers, Cédric et Anthony Bonneau, du domaine la Bonnelière, à Varrains, en compagnie d'Alexis Esnault, stagiaire bac pro au lycée viticole Edgard-Pisani, trinquent à la santé du Saumur rosé, la dernière née des appellations ligériennes.

tère de l'Agriculture a signé le décret de reconnaissance de la nouvelle appellation saumur rosé. Après avoir restreint l'aire d'appellation (27 communes du Maine-et-Loire, deux communes des Deux-Sèvres et neuf communes de la Vienne), et modifié le cahier des charges pour accentuer la typicité du saumur rosé.

Ouverture commerciale

Bernard Cambier et les frères Bonneau attendent de la nouvelle appel-

lation « un plus, une ouverture commerciale ». A chaque domaine, sa recette. Bernard Cambier, 65 ans, ancien ingénieur agronome, propriétaire du château de Beauregard, privilégie des assemblages de cabernet franc et de cabernet sauvignon pour « un vin sec, droit dans ses bottes ».

A Varrains, les frères Bonneau jouent la carte du cépage unique (100 % cabernet franc) et assemblent deux types de vinification (pressurage direct sans macération et sai-

gnées dans du jus en fermentation). Leur cuvée « tradition » aux teintes saumonées, au bouquet d'agrumes et de groseille, à la fois frais, fruité et rond en bouche, a séduit les papilles des jurés du concours des Ligiers.

Xavier BONNARDEL.

Salon des vins de Loire, à Angers, jusqu'au mardi 7 février, au parc des expositions, à Angers.