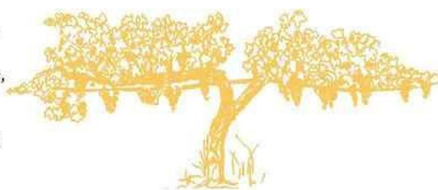




des fines bulles depuis 1811, Langlois-Château avec sa balade en calèche dans les vignes, Veuve Amiot entre théâtralisation et dégustation à l'aveugle, Louis de Grenelle au cœur de la ville. Outre le brut effervescent, le vignoble saumurois compte 6 autres appellations protégées dans les trois couleurs avec même un moelleux méconnu. Il couvre plus de 4 000 hectares de coteaux, majoritairement constitués de tuffeau, pour 350 producteurs. Voilà qui laisse d'innombrables possibilités de dégustations dans des petites exploitations et de circuits, notamment à deux-roues. Chaque année, de juin à



septembre, pour renforcer encore son attractivité, tout le secteur se mobilise lors de Festivini. Ce festival de la culture du vin regroupe des centaines de concerts, d'activités sportives ou culturelles, de rencontres gourmandes.

PARCOURS AU GRÉ DES APPELLATIONS

Bourgueil, Chinon, Touraine Azay-le-Rideau, Montlouis, Vouvray... Les beaux villages et leurs appellations renommées se succèdent le long de la Loire tourangelle. Le chenin continue à régner en maître sur les blancs, le cabernet franc sur les rouges. Tout comme se poursuivent les coteaux de tuffeau et les innombrables caves creusées dans la roche. La cave coopérative de Vouvray se partage entre vins tranquilles et vins effervescents produits ici dès le XVII^e siècle. Une trentaine de producteurs y apporte au moins la moitié de la vendange. D'où les 6 millions de bouteilles qui sommeillent dans les 3 km de galeries. À Montrichard, près de Chenonceau, les Caves Monmousseau produisent crémant, vouvray et touraine pétillants depuis 1886. Des tapisseries lumineuses projetées en musique dans les galeries, en racontent l'origine ainsi que l'édification des châteaux environnants. Un bel aperçu à compléter à Troglodégusto, à 3 km. Stéphane et Julie ont récupéré une champignonnière délaissée en 1993. L'ancien sommelier explique la géologie, les légendes du terroir, la vinification. Puis vient le temps de la dégustation. Quoi de plus naturel au pays de Rabelais?

À Saumur: Gratien & Meyer
Tél.: 02 41 83 13 32, gratienmeyer.com
Bouvet-Ladubay. Tél.: 02 41 83 83 83, bouvet-ladubay.fr

À Vouvray: Cave des producteurs de vouvray. Tél.: 02 47 52 75 03, cavedevouvray.com

À Montrichard: Caves Monmousseau.
Tél.: 02 54 32 35 15, monmousseau.com
Troglodégusto. Tél.: 02 18 09 11 42, troglodegusto.fr

Festivini. Festival de la culture du vin. De juin à sept. festivini.com

Une parcelle et un cru hors du commun

Le Clos d'entre les Murs, classé aux monuments historiques, fait figure d'incontournable saumurois. Il appartient au château de Parnay, un prestigieux domaine. Sur cette parcelle fermée de 5600 m², on exploite à fond les qualités du tuffeau avec un mode de culture sans équivalent. Il a été mis au point par un entrepreneur de génie, Antoine Cristal, à la fin du XIX^e siècle.

Les rangs de vignes sont parcourus de 11 murs en pierre, hauts de 2 m. Les pieds sont plantés côté nord, pour profiter du frais et de l'humidité. Un trou permet au cep de traverser le mur et de s'épanouir côté sud. « Le pied au frais et le ventre au soleil », la vigne résiste mieux aux maladies et ses grappes mûrissent impeccablement. La récolte, limitée à 2500 bouteilles, passe au minimum 24 mois en barriques dans des caves... évidemment troglodytiques. Il en résulte un exceptionnel et coûteux vin blanc sec, robe jaune d'or et arômes de fruits mûrs (69 € pour le millésime 2016 actuellement en vente).

Château de Parnay. Tél.: 09 67 86 77 59, chateaudeparnay.fr



GETTY IMAGES/STOCKPHOTO, JEAN-SEBASTIEN EYRARD/VAL DE LOIRE, JEAN-LUC PETIT/VOUVRAY