

LE VAGABOND DES VIGNOBLES

Lorsque l'Ange vint...

Les Ostensions limousines venues s'étaler à grands renforts de défilés chicards nous auraient-elles plongés dans une religiosité maladive qui expliquerait le titre de notre chronique hebdomadaire ? - Point du tout. De fait, il n'est pas interdit de penser - et d'en rigoler un brin ! - qu'il y a comme un petit air de superstition païenne dans ces parades que la Sainte Eglise Catholique a eu l'habileté d'organiser. Propos mécréants ? - Nenni ! C'est un serpe-teau printanier (pas très fûté, on en convient !) qui nous a soufflé ce calembour du niveau de l'Almanach Vermot, pour introduire une découverte de l'Anjou viticole. Et, une fois de plus, on saura gré aux organisateurs du Salon des Vins de Loire de donner aux acharnés de la chine vineuse que nous sommes, l'opportunité d'adorables rencontres.

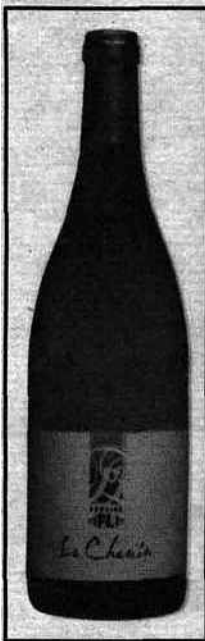
«F.L.» Magique mot de passe...

Elles sont nombreuses, en Anjou, les portes gourmandes qui s'ouvrent sur les multiples chemins du «chenin». Mais plus rares celles qui conduisent à des accents sublimes. « F.L. », c'est un peu le sésame qui permet d'explorer un domaine de très haut niveau, situé à une quinzaine de kilomètres au sud d'Angers, union de deux propriétés où l'agriculture biologique constitue la règle d'or. Vins de Savennières, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon en sont les fleurons. Quant à l'appellation Anjou, déclinée en rouge, blanc et rosé, elle offre de très élégants flacons à des tarifs raisonnables. Notre choix de cette semaine s'est porté sur un spécimen que les gourmets, sans nul doute, apprécieront : l'Anjou 2007, baptisé, tout bêtement diront certains, Le Chenin Domaine **FL**.

Après quelques péripéties, Philip Fournier, fondateur du groupe de téléphonie Afone, s'est rendu maître de ce vignoble, regrou-pant l'ancien domaine de Jo Pithon et le châ-

teau de Chamboureau sous le nom F.L. (initiales des noms de ses parents : Fournier Longchamps), l'idée étant de créer une marque très «classe», porteuse de valeurs pour lesquelles, ici, on affirme un attachement indéfectible. Le Chenin, vin «de base» a le bon goût de s'affirmer comme «un sommet». La pureté de la célèbre «douceur angevine» drapée dans le manteau de l'élégance.

Anjou 2007. Le Chenin Domaine F.L. Sur 10 hectares de terrains légèrement pentus reposant sur une roche mère dure, avec des réserves en eau faibles, très propices à une viticulture de qualité, le chenin, à faibles rendements (25 hl/ha), a été vendangé en deux tris, puis élevé 10 mois avec soin dans des cuves tronconiques. De brillants reflets nacrés parsèment sa brillante parure jaune pâle. L'olfaction, joyeusement démonstrative, évoque les fleurs sauvages, les fruits exotiques (mangue), le coing compoté et, discret clin d'œil au terroir, le sillex broyé. Dès l'attaque en bouche, la fraîcheur se fait envahissante. La matière est charmue, ronde, équilibrée entre gras et vivacité. En finale, on surfe sur les agrumes mariés à la pêche blanche. Friand, expressif, élégant, ce superbe chenin, servi à 8/10° augure des rencontres euphorisantes. Le choix est large : filets de perche, truite aux amandes, dos de



sandre, brochet au beurre blanc. A vos cannes et épuisettes ! La pêche est ouverte...

Bonne dégustation!

PIERRE CARBONNIER

Domaine F.L.
11, place François-Mitterrand
49100 Angers.
Tél. : 02.72.73.59.16
Fax : 02.72.73.59.86
info@domaineFL.com
tarif : 12 euros départ cave.