

**BOUTEILLE  
DE LA SEMAINE****Savennières  
Chamboreau 2007**

Situé à quelques encablures d'Angers, s'étendant sur trois coteaux rocheux en forte pente se déversant sur la Loire, le terroir de Savennières peut magnifier le chenin et dompter le caractère acide et sauvage de ce cépage pour qui sait être patient. Et c'est sans nul doute ce qui a séduit Philip Fournier lorsque l'idée folle d'acheter un vignoble est devenu chez cet entreprenant homme d'affaires une véritable obsession. Après avoir fait fortune dans l'informatique et internet, l'actuel président d'Afone aurait pu s'acheter un grand cru bordelais dans le Médoc ou à Saint-Emilion.



Mais fasciné par les vins de sa région d'adoption, c'est en Anjou qu'il décide naturellement d'investir. Il s'allie tout d'abord avec l'ineffable Jo Python en 2005, puis rachète le château de Chamboreau en 2006 avant de regrouper ces deux propriétés sous un étendard commun, celui du domaine FL (Fournier

Longchamps, des noms de ses parents). Adeptes du bio, Philip Fournier s'est attaché les conseils de Stéphane Derenoncourt, le consultant vedette de Saint-Emilion. Et autant dire que l'alchimie fonctionne. Le premier millésime de la nouvelle équipe témoigne d'une grande réussite. Tel est le cas de ce Savennières Chamboreau 2007. Issu de vignes de vingt ans aux rendements maîtrisés (30 hectolitres par hectare), ce vin blanc sec est une véritable bombe aromatique. C'est un festival de fruits jaunes, d'agrumes et de fleurs. Un compagnon idéal pour un dos de bar ou un cabillaud au beurre blanc.

FREDERIC DURAND-BAZIN

**Prix départ cave : 25,70 €.**

Domaine **FL**: 11, place François-Mitterrand, 49100 Angers (02.72.73.59.16).