Des vignes entre la Loire et les vergers

Riche d'une longue et glorieuse histoire remontant au début du Moyen Age, le vignoble de l'Orléanais, après avoir été l'une des plus grandes régions viticoles de France, a été frappé de plein fouet, à la fin du 19e siècle, par la crise du phylloxéra (insecte dévastateur de la vigne) et par la concurrence des vins du Midi. Après ces heures sombres, une poignée d'hommes et de femmes se sont attachés, à force de travail, à redonner à ce très ancien vignoble, désormais cantonné au sud de la Loire sur un triangle d'excellentes terres à vignes, ses lettres de noblesse.

Classées en Appellation d'Origine Contrôlée depuis 2006, les vignes d'Orléans et Orléans-Cléry produisent des vins recherchés par les amateurs, des vins « coups de cœur », bien équilibrés et gourmands, qui tiennent toutes leurs promesses.

L'Orléans rouge très fruité fait la part belle au pinot meunier complété de pinot noir en un assemblage harmonieux. C'est aussi le pinot meunier qui fait le fruit et la vivacité juvénile de l'Orléans rosé. Quant à l'Orléans blanc, il est issu du chardonnay (auquel peut s'ajouter un peu de pinot gris) qui donne des vins d'une grande finesse et d'une belle complexité aromatique.
L'appellation Orléans-Cléry, uniquement en cabernet franc, offre des vins plus tanniques, à la robe profonde, bouquetés et corsés, qui en vieillissant prennent de la rondeur.

Si les cinq viticulteurs partagent tous les mêmes terroirs, les mêmes cépages, la même volonté d'authenticité, ils élaborent des vins qui offrent pourtant une belle diversité de profils, reflétant les différences de styles et de personnalités. Ils ont aussi, chacun d'eux, leur « jardin secret » et produisent quelques « pépites » qu'il est rarissime de déguster ailleurs. N'hésitez pas à aller les rencontrer : échanger avec eux est toujours un moment complice, riche en poésie, en saveurs et en découvertes.

Anne-Marie Royer-Pantin
Historienne du patrimoine et spécialiste du vin

IMPLANTATION DES CHAIS
LOCATION OF WINE CELLARS

A.O.C. ORLÉANS ◆ A.O.C. ORLÉANS-CLÉRY

1 — Valérie Deneufbourg — *Un vin, une rencontre*

2 — Hubert et Bénédicte Piel — *Clos Saint-Fiacre*

3 — Édouard Montigny — *Vignoble du Chant d'Oiseaux*

4 — Pascal Javoy — *Clos Saint-Avit*

5 — Amandine Bureau et Quentin Javoy — *Chai Amandine et Quentin*

6 — Bertrand Léau — *Domaine de la Bourdonnière*

TERRES DU VAL DE LOIRE

AOC Orléans Orléans Cléry — Tradition et Plaisirs de Loire

Photos : © Agence PairgiCom © A. Rue - ADRT45

Entre Loire & Sologne,
une petite Appellation qui a tout d'une grande

A.O.C. ORLÉANS ◆ A.O.C. ORLÉANS-CLÉRY

UN VIN UNE RENCONTRE
28, rue du Village • 45370 CLÉRY-SAINT-ANDRÉ
06 14 57 37 61 • *Dégustation sur rendez-vous*
Domaine Valérie Deneufbourg

CLOS SAINT-FIACRE
560, rue Saint-Fiacre • 45370 MAREAU-AUX-PRÉS
06 07 55 59 65
Sur rendez-vous / Fermé les dimanches et jours fériés
Clos Saint Fiacre

VIGNOBLE DU CHANT D'OISEAUX
321, rue des Muids • 45370 MAREAU-AUX-PRÉS
06 82 30 38 88
Du lundi au vendredi de 14h à 19h
Le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h
Fermé les dimanches et jours fériés.
Vignoble Du Chant D'oiseaux

CLOS SAINT-AVIT
450, rue du Buisson • 45370 MÉZIÈRES-LEZ-CLÉRY
06 41 29 19 46
Du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h
Fermé les dimanches, lundis et jours fériés.
Clos Saint Avit

CHAI AMANDINE ET QUENTIN
450, rue du Buisson • 45370 MÉZIÈRES-LEZ-CLÉRY
Visite sur rendez-vous
chai.amandine.quentin@gmail.com
Chai Amandine & Quentin

Clos Saint-Avit,

Nadine et Pascal Javoy

« La tradition dans ses plus belles expressions »

Encore un vignoble enraciné dans l'histoire (depuis le 18e siècle), et des savoir-faire hissés au plus haut. C'est en 1987 que Pascal Javoy reprend le domaine familial, aujourd'hui 16 ha en Orléans et Orléans-Cléry ; mais sa passion pour la vigne remonte à l'enfance et ne l'a plus jamais quitté depuis – question d'ADN. Autant dire qu'il possède une rare maîtrise des sols et des cépages des deux appellations sur lesquelles il élabore des cuvées réalisant toujours un bel équilibre entre expression du terroir et nuances du millésime. Épaulé par son épouse Nadine, il a fait du Clos Saint-Avit une référence solide dont les vins, plusieurs fois primés, font le bonheur des amateurs.

Profondément attaché à la terre, Pascal Javoy s'est tout naturellement engagé dans une viticulture raisonnée et durable, reconnue par le label national « Terra Vitis ».

Chai Amandine et Quentin,

Amandine Bureau et Quentin Javoy

« Des vins atypiques et tout nature »

Ce sont les jeunes pousses de l'appellation, installés dans leur chai à Mézières depuis 2018 sous le signe de la créativité et du goût de l'aventure. Quentin, qui a grandi au milieu des ceps du vignoble familial, est allé découvrir en 2011 les vins du Chili, aux côtés d'un pionnier du vin nature. C'est là, devenu responsable du vignoble des Coteaux de Trumao au nord de la Patagonie, qu'il a rencontré Amandine et s'est passionné pour la biodynamie. De retour en Orléanais, le jeune couple poursuit cette expérience pleine de sens d'une viticulture en accord parfait avec la nature. Leur credo, ce sont en effet les vins naturels d'une grande pureté de fruit. Ils élaborent pour cela des cuvées originales, en AOC mais pas que...

Résultats : sous des étiquettes joyeusement colorées, des vins qui leur ressemblent, pour les fêtes de l'amitié et du partage.

PODCAST

Valérie Deneufbourg, présidente du syndicat viticole, vous détaille l'origine de ces vins, de ces appellations et leurs particularités.

Un vin, une Rencontre,

Valérie Deneufbourg

« Des Rencontres inspirées et inspirantes »

Alors qu'elle n'est pas issue d'une famille de vignerons, en 2005 Valérie s'est engagée avec passion dans ce métier exigeant, en y apportant beaucoup de sensibilité et d'humanité. Aujourd'hui, elle travaille ses 13 ha de vignes (entre replantations et vieilles vignes plus que centenaires) sur les deux appellations, et produit des vins tout en fruit et en rondeur avec un talent reconnu par ses pairs. Soucieuse de mener son domaine en harmonie avec la nature et en totale transparence, elle l'a entièrement reconverti en Agriculture biologique.

Partage, entraide, volonté d'authenticité, respect du milieu naturel : elle retranscrit ses valeurs dans ses vins, justement baptisés « Rencontres », dont chaque cuvée, marquée par son style, en rouge, en blanc ou en rosé, est une promesse et une découverte.

Clos Saint-Fiacre,

Bénédicte et Hubert Montigny-Piel

« Orfèvres en la matière »

En 2001 Bénédicte Montigny et son mari Hubert Piel ont repris, avec le domaine du Clos Saint-Fiacre, un héritage chargé d'histoire : la famille y cultive la vigne depuis le 17e siècle ! Ils ont poursuivi avec enthousiasme cette aventure ancestrale, attachés à redonner aux vins d'Orléans et Orléans-Cléry toutes leurs lettres de noblesse, en ne négligeant aucun détail pour entrer dans la cour des grands. La qualité est ici le fruit d'un travail intense et minutieux, tant dans le vignoble de 18 ha, où les vignes enherbées sont conduites en viticulture raisonnée, que dans le chai où sélection parcellaire, vinification, assemblage et élevage sont millimétrés pour obtenir le meilleur du terroir et du millésime.

Leurs cuvées en rouge, en blanc et en rosé se retrouvent sur les tables étoilées de France et d'ailleurs.

Vignoble du Chant d'oiseaux,

Édouard Montigny

« Le bonheur est dans les vignes »

Il suffit d'écouter ce jeune vigneron parler de ses parcelles, réparties sur autant de lieux-dits, côté Loire ou côté Sologne, au milieu des champs et des vergers de cerisiers : il vous fait chaleureusement partager son amour de la terre, son respect de la nature et son goût pour le travail de la vigne qui est pour lui une véritable vocation. C'est qu'il connaît sur le bout des doigts chaque arpent de ce vignoble de 16 ha dont il a repris les rênes aux vendanges 2006. Il a mis cet amour de la terre et tout son savoir-faire de vinificateur au service des crus spécifiques des deux appellations dont il produit de belles bouteilles qui décrochent souvent des étoiles dans les guides et les concours.

Ce vigneron passionné produit aussi, en marge de l'AOC, un rare sauvignon gris et trois effervescents bourrés de charme.

Domaine de la Bourdonnière,

Bertrand Léau

« L'exigence d'un vin naturel »

Installé en 2023 à Mézières-lez-Cléry, Bertrand Léau est un jeune viticulteur de 56 ans. Il commence ici une seconde vie professionnelle, un rêve de longue date nourri par l'image de son grand-père travaillant la vigne et le vin. Fort d'une bonne connaissance des cépages de l'Orléans-Cléry et déterminé à produire des vins les plus naturels possibles, Bertrand Léau propose aujourd'hui des vins produits exclusivement en agriculture biologique. Il tire le meilleur parti de la vigne, avec un raisin vendangé à la main, cueilli à maturité maximale puis élevé longuement en barrique.

Bertrand Léau obtient ainsi des vins fruités dans lesquels on retrouve les arômes issus du terroir Orléans-Cléry.

«The demands of a natural wine»

Bertrand Léau is a young 56-year-old winegrower who settled in Mézières-lez-Cléry in 2023. He is beginning a second professional life here, a long-held dream nurtured by the image of his grandfather working with vines and wine. With his in-depth knowledge of the Orléans-Cléry grape varieties and his determination to produce wines that are as natural as possible, Bertrand Léau now offers wines produced exclusively using organic methods. He makes the most of the vineyard, with grapes harvested by hand, picked at maximum ripeness and then matured for a long time in barrels.

The result is fruity wines that reflect the aromas of the Orléans-Cléry terroir.

DOMAINE DE LA BOURDONNIÈRE
45, rue des petits souliers • 45370 MÉZIÈRES-LEZ-CLÉRY
06 33 84 52 38 • bertrandleau@orange.fr
Dégustation sur rendez-vous / Tasting by appointment
Earl de la Bourdonnière

© Agence PoingCom

Réalisation Nicolas Gaultier - Édition mars 2024