

Reuilly Cuvée Orphée 2017

Domaine Les Poète



Je me méfie, quand je déguste les vins de Loire issus du sauvignon blanc, du caractère herbacé et variétal : genêt, bourgeon de cassis, buis, voir pipi de chat souvent retrouvé, lorsque les raisins manquent de maturité ou proviennent de terroirs inadaptés. Aussi, j'ai été réellement enchanté de découvrir dans les petites appellations peu connues du Berry : Quincy et Reuilly, les sauvignons blancs de Guillaume Sorbe.

Celui-ci, passionné dès son enfance par le vin, pour avoir grandi auprès de ses grand-père et père investis dans un commerce-bar, épicerie et dans les vignes familiales qui alimentaient les chopines des clients, fut tour à tour cuisinier, sommelier, commercial avant de franchir le pas en devenant vigneron. Il s'installa sur sa terre natale du Berry, pour y créer son domaine : les Poète, ce nom n'étant pas lié à la proximité du pays de Nohant, patrie de Georges Sand, mais tout simplement en hommage à son arrière-grand-mère Esther Poète.

Décidé à produire de grands vins, Guillaume Sorbe est un authentique rebelle qui n'a pas hésité, plutôt que de succéder à son père viticulteur, à lui conseiller de vendre son vignoble, pour s'installer quelques kilomètres plus loin à Preuilly, pour construire tout seul le vignoble qu'il souhaitait sur de petites parcelles nécessitant un gros travail de défrichage, mais vierge de tout produit chimique, pour parvenir actuellement à un ensemble de 7 ha, dont 4,5 de sauvignon blanc : 3 à Quincy sur des terres sablonneuses, limoneuses et argileuses, 1,5 à Reuilly sur des terroirs de sable rouge, de graves et d'argilocalcaires.

N'a-t-il pas été banni des AOC, pour avoir refusé les contrôles jugés tatillons et liberticides, et dû commercialiser toute sa production en « Vin de France » ? Quoiqu'il soit résolument bio et même biodynamicien, il préfère préparer lui-

même ses décoctions de plantes : ortie, badiane, consoude, prêle, mais il refuse toute labellisation déclarant : « *On observe, on ressent, on choisit le bon jour, sans se préoccuper des cycles cosmiques. On écoute la réponse du sol. La biodynamie n'est pas un dogme, auquel on obéit aveuglément* ». Il se qualifie « d'éco-logique » et refuse toute certification.

Produire moins, mais mieux

Situées au nord-ouest de Bourges, les appellations Quincy et Reuilly sont développées sur les coteaux de l'Arnon, de la Théols et du Cher. Exposé au sud et reposant sur une faille géologique, le domaine des Poète à Reuilly comprend 9 petites parcelles aux faibles rendements entre 14 et 30 hl/ha, comme l'indique sa devise « produire moins, mais mieux ». Tout est fait, pour préserver le biotype et la biodiversité : forêts, arbres fruitiers, prairies. Les moutons (emblème du domaine) et les chevaux qui produisent un engrais naturel pâturent dans les vignes bordées de ruchers, l'enherbement est spontané, voire même semé.

Le travail des vignes et des sols se fait donc selon le principe des cultures bios et biodynamiques (pas de chimie, cuivre et soufre à faibles doses, purins, composts, préparations maison). Un palissage : ébourgeonnage très tôt, écimage tardif, 1 seul rognage permet de verticaliser la plante, pour l'aérer et l'éclaircir.

Les vendanges manuelles, soit en caisse, soit en benne élévatrice respectant le fruit, sont décidées par le rapport maturité aromatique/maturité analytique. Le tri est réalisé sur la parcelle. Le remplissage du pressoir se fait par inertage, le transfert des moûts sous azote. La fermentation par levurage indigène est effectuée dans de petites cuves ou fûts (400 à 600 hl) le débourbage uniquement à froid. Chaque parcelle est vinifiée et élevée séparément, l'élevage a été allongé à 18 mois, pour apporter de la finesse et des finales nettes et précises au vin. Les assemblages des parcelles ont lieu en fin d'élevage. Le sulfitage est le plus tardif et léger que possible. Lors de la mise : stabilisation des vins par collage, filtration inconstante.

Un vin irrésistible

Parée d'une limpide robe or claire, cette cuvée Orphée 2017, 100 % sauvignon blanc, exhale des parfums élégants, mais réservés de fleur blanche (lys), de fruits citronnés : pomelos, pomme granny de notes anisées : fenouil, gingembre, mais aussi exotiques : kaki, goyave procurant une fraîcheur et une vivacité

appétissantes. Une pointe de noisette amène de la complexité. La jolie bouche ciselée, charmeuse n'occulte pas la puissance, la tension, l'opulence sans lourdeur, le grain soyeux de ce vin salivant. La belle finale poivrée et saline dure et dure encore. Ce vin est irrésistible par sa fabuleuse élégance et s'inscrit dans les blancs les plus ambitieux de la vallée de la Loire.

Cette Orphée 2017 peut être proposée dès l'apéritif avec des rillons, de l'andouille point trop grasse, un pâté berrichon, puis avec des entrées : poissons fumés, crustacés grillés comme les langoustines et les gambas. Mais la complexité, la richesse aromatique et l'opulence de ce vin permettent des accords gastronomiques remarquables avec les poissons nobles, en premier lieu le saumon à l'oseille tout juste cuit à l'unilatéral de Pierre Troisgros. Une barbue dorée à la poêle, un loup en croûte de sel ou grillé au fenouil et ses patates douces, des Saint-Jacques en daube façon Ducasse pour le versant marin, un brochet beurre blanc, une féra à la tholonaise, un omble chevalier cresson sur poutargue de truite, pour l'eau douce l'accueilleront avec délice. Si, en fin de repas, il reste quelques gouttes de ce nectar, elles ne se déplairont pas avec un fromage de chèvre sec, tels un crottin de Chavignol ou un Pouilly Saint-Pierre, accords régionaux de rigueur !

Guillaume est aujourd'hui un homme heureux et apaisé, car il sait que son difficile pari : donner leurs lettres de noblesse aux « petits » vins du Berry est en bonne voie de succès.

Guillaume Sorbe - 18120 Preuilly

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération