

VALLÉE DE LA LOIRE **CLOS ROUGEARD**

1985 CONTRE 1987 : DEUX VISAGES DU PLUS GRAND ROUGE DE LOIRE

Au royaume du "franc", les vins signés Foucault ne prennent pas une ride.

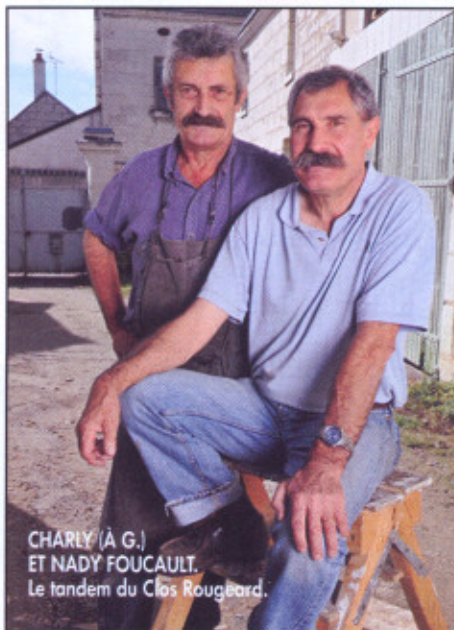


CLOS ROUGEARD.
Scène de vendange.

En parcourant la campagne de Saumur, on comprend, face à ces infinies nuances de vert, pourquoi cette région fut baptisée "le jardin de la France".

Vert, telle cette touche végétale que porte en lui le cabernet franc, même mûr. Un goût pas toujours bien compris, qui est pourtant le gage de longévité des vins de Saumur-Champigny.

Le 1987, totalement oublié, a retenu notre attention pour sa grande finesse. Quant au 1985, sa notoriété le désignait d'office pour cette confrontation. Il a gardé cette fraîcheur végétale, signe indélébile du cabernet franc. Elle donne au vin une allure et une tenue impressionnantes dans le temps. Pour preuve ce Poyeux 1934 dégusté à l'aveugle. Ce gaillard alerte, d'une finesse inouïe, paraissait quarante ans de moins.



CHARLY (À G.)
ET NADY FOUCAULT.
Le tandem du Clos Rougeard.

LES VIGNERONS À LA TÊTE DU DOMAINE AUJOURD'HUI

CHARLY ET NADY FOUCAULT

62 ans et 59 ans

Si vous tenez à rencontrer les frères Foucault ensemble, passez à Chacé (49) durant les vendanges. Car le reste de l'année, Jean-Louis (Charly) œuvre à la vigne et à la cave et son frère Bernard (Nady) se consacre au commerce. Ils pratiquent depuis toujours une viticulture biologique en cherchant des maturités optimales pour élaborer des vins à boire jeunes ou à 50 ans.



L'ANNÉE MYTHIQUE 1985

L'un des signes distinctifs de ce grand millésime, qui ne s'effacera pas avec le temps, c'est la touche végétale qui évoque le poivron. Un signe de sous-maturité pour les œnologues modernes. Faux rétorquent les connaisseurs, cette colonne vertébrale végétale correspond au profil de l'année. La bouche compacte de ce Poyeux 1985 offre des tanins serrés. Un vin adolescent à laisser grandir encore une à plusieurs décennies.

L'ANNÉE OUBLIÉE 1987

Ce Poyeux 1987 a réclamé un long élevage de 24 mois. Le vin a été mis sur le marché après un an de bouteille. Ce "grand frère" du 2007 est aujourd'hui à son apogée. D'une grande finesse, il offre des tanins totalement fondus. Ce délicieux vin est à déguster dès maintenant, en attendant le 1985, son aîné.

POUR REJOUER CE MATCH AVEC DES MILLÉSIMÉS RÉCENTS :

CLOS ROUGEARD LES POYEUX
2005 ET 2007

2005 prend le pas sur le terroir, le temps lui rendra grâce.
2007 incarne déjà la finesse des grands vins. Une aubaine pour ce terroir long à se dévoiler.