



Il se montre compliqué, ce millésime 2010. Avec un climat sec et froid jusqu'en septembre, l'année fut très arrosée à la veille des vendanges. Alors que tout le monde attendait la baisse des acidités et l'arrivée des bonnes maturités phénoliques, les vignes les plus précoces (terroirs de sables et graviers) ont été touchées par une pourriture galopante. Surtout les cépages blancs et le gamay, qui ont demandé de gros tris. Les melons du Muscadet étaient eux plus sains, mais oscillant entre la verdeur et de molles notes de sucre. Quant aux chenins, peu sont vraiment secs. Ils étaient rarement mûrs à moins de 16-17°. Leur style évoque un mélange de 2002 et de 2006.

Pour les rouges, la majorité des vignerons ont attendu, pour voir l'acidité baisser. Conséquence, les degrés sont montés trop haut, parfois au niveau des 2009 (mais les acidités cette année-là étaient bien plus élevées). Nous pensons trouver dans ces 2010 une masse de vins végétaux. Il y en a. Mais les rouges solides ont dominé la dégustation, avec une densité de tanins froids d'une grande finesse de constitution. Il y a dans les cabernets francs 2010 un potentiel de grands vins classiques, qui s'améliorera sur dix ans au moins. Ce millésime demandait du sang froid, de l'instinct (ne pas récolter trop tard), une perception des déviations du botrytis au-delà du tri à l'œil et... de grands terroirs. Préférez les vignerons réputés depuis plus de dix ans. Par leur choix de culture "bio" et biodynamique, la maturité de leurs raisins s'avère plus précoce et homogène, gommant ainsi les excès d'acidité et d'alcool de ces 2010. ■ A. G.

VINS ROUGES (690 vins dégustés)

La moyenne des gamays de Touraine est basse avec des vins froids, lavés et souvent trop extraits. En cabernet franc, les concentrations alcooliques ont grimpé. Il en découle des notes chaudes en finale, qui évoquent plus 2006 que 2009. Ces 2010 finissent sur des notes plus épicées que poivronnées. En Anjou et Saumur, les vignerons qui n'ont pas extrait mais infusé leurs cabernets, proposent des vins frais et ronds. Dans le Centre enfin, les pinots peu colorés sont souvent sévères, car récoltés trop tôt et issus de trop forts rendements. A. G.

Grandes réussites

■ **DOMAINE HENRY PELLÉ**
Menetou-Salon Morogues
Du fruit, du croquant et de la franchise : ce domaine en grande forme survole l'appellation. 12 €

VINS BLANCS (812 vins dégustés)

Des acidités bien plus élevées qu'en 2009 ont

donné des blancs très aromatiques aux notes exotiques, en particulier en Muscadet. Les sauvignons évoquent le jus de pamplemousse. Dans le Centre, ce cépage a souvent été vendangé trop tôt pour compenser les pertes de 2009. En Touraine, la pluie a imposé un grand tri. En Anjou et Saumur, pris de court par le botrytis et la montée des sucres, les vins sont très alcoolisés. A. G.

Grandes réussites

■ **DOMAINE PELLÉ**
Menetou-Salon
Les Blanchais
Paul-Henri Pellé signe un très beau millésime où les sauvignons gagnent en matière et en tension. 15 €