



## Compte rendu soirée Charentaise

**M. Vilneau le 9 février 2024**

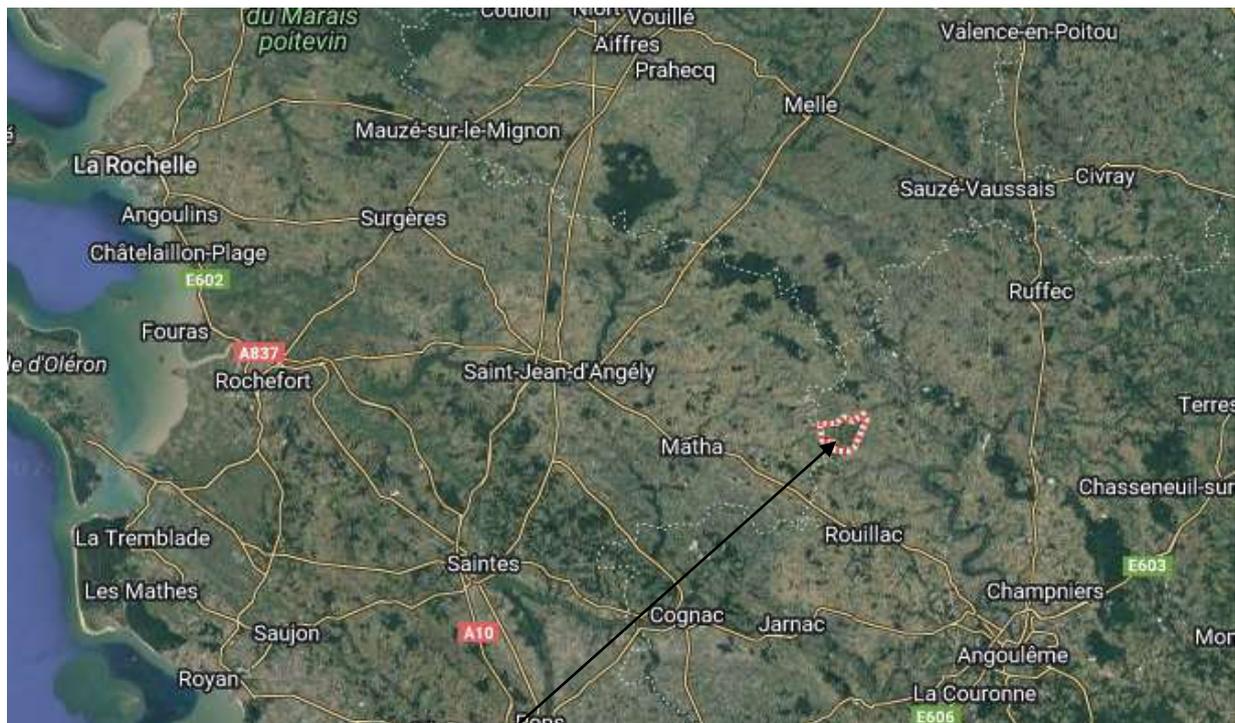
25 participants au restaurant « Chez Françoise »

Arnaud et Isabelle Roffignon nous ont communiqué cette adresse qui n'est pas citée dans les ouvrages dits de référence. Une simple dégustation à domicile nous a prouvé que certaines adresses de qualité pouvaient encore échapper à la sagacité des médias et autres canaux d'information.



M. et Mme Vilneau sont tous deux authentiques et nous ont immergés dans leur environnement : rigueur dans la culture de la vigne, respect de la nature et grand sens de la convivialité. Le vin fait partie de la fête et la fête est consacrée au vin : la spirale du bon vivant ! De plus, ils ont projeté 4 vidéos portant sur la taille, l'écimage et les différents événements festifs.

M. Vilneau, né dans cette région a débuté en bas de l'échelle pour devenir propriétaire d'une exploitation de 46 hectares dont 36 plantés en vigne. En 1989, il a commencé par l'achat de 4 hectares d'une vigne en mauvais état dont personne ne voulait. La grande majorité de la production sert à produire des raisins qui serviront à la fabrication du Cognac par distillation. Le cognac n'était pas le sujet de cette soirée, il a juste été évoqué l'effondrement des cours d'environ 30% qui sera à l'origine de faillite des entreprises les plus fragiles. Seuls 4 à 5 hectares des vignes de M. Vilneau sont utilisés pour faire du vin. Les cépages sont différents puisque le cognac est fait à partir d'ugni blanc et de colombarid principalement.



Le village de Verdille

La production des vins charentais est protégée par une IGP (Indication géographique protégée).

Au-delà de cette production, la famille Vilneau organise de nombreuses festivités dont des animations musicales avec banquet et des journées portes ouvertes. Un groupement de producteurs offre la possibilité de se fournir directement en vins, fromages, primeurs, viande, etc. Cette association a un site internet facilement accessible à défaut de pouvoir y faire ses emplettes au quotidien pour nous autres parisiens <https://www.agritonus.com/producteurs>. La vue des vidéos montre des manifestations joyeuses et conviviales. Très tentant !

Le terroir est fait d'une terre argilo-calcaire blanche qui protège bien les vignes des épisodes de sécheresse. L'âge des vignes est en moyenne de 50 ans avec un entretien rigoureux. Ces vignes sont plantées en terrain plat et on conçoit bien que la mécanisation leur est profitable.



L'enherbement se fait avec une plante de fourrage : la féverole. Cette plante permet de limiter les dégâts liés au gel, sert de désherbant naturel et apporte des produits azotés qui évitent d'ajouter des engrais.

L'entretien de la vigne au cours de l'année est mécanisé : relevage des vignes au printemps, écimage des vignes régulier (environ cinq par an) et vendanges à la machine. L'écimage est essentiel pour limiter la croissance des maladies et favorise la maturation des raisins. Dans ce vignoble rectiligne, ces machines ultramodernes font merveille et la vidéo nous a impressionnés.

Les rendements sont élevés de l'ordre de 60 à 90 hectolitres par hectare et même au-delà de 100 H/h cette année. De fait, il est recommandé d'utiliser un vin de faible degré alcoolique pour distiller du cognac. Lorsque la production est très élevée, il est d'usage d'en préserver quelques hectolitres pour des millésimes à problème. Les cuves sont thermo-régulées et la fermentation est lente comme il se doit désormais.

### ♥♥♥ Sauvignon blanc 2022

Ce cépage se plaît sur ce terroir argilo-calcaire et ces vignes de 25 ans sont à pleine maturité.

Nez floral assez typique du cépage. Bel équilibre en bouche avec un final tendu sur l'agrume. Un peu moins frais, on identifie des notes de gras bien sympathique.

### ♥♥♥ Chardonnay moelleux 2021

100% chardonnay. Vendangé fin septembre début octobre dès que les grains de raisins sont bien botrytisés. 40 g de sucre résiduel. Le nez est confit avec des notes de pruneaux. Belle alliance avec le foie gras qui a été servi avec un chutney de poires et raisins.

### ♥♥ Rouge merlot 2022

100% merlot produit à partir de plusieurs parcelles de vigne de 25 ans d'âge. Macération de 2 à 3 semaines suivie par un passage en barrique

Nez fruits rouges bien mûrs. La bouche est également dominée par le fruit avec un final tannique qui s'estompe avec le temps.

Belle alliance avec la côte de veau aux champignons et rizotto.

### Rosé cabernet sauvignon 2022

100% cabernet sauvignon de 20 ans d'âge.

Nez sur la framboise et final acide

### ♥♥♥ Merlot vendanges tardives

Ce vin n'est réalisé que pour les grands millésimes (2003 et 2006). Les vendanges sont effectuées fin octobre début novembre. 70 g de sucre résiduel

Très bon vin qui a bien accompagné le dessert. Ce vin est très fruité et perlant au début (CO<sub>2</sub>). Les notes d'acidité estompent la perception de sucre et on peut penser que d'ici quelques mois, ce vin gagnera en rondeur. Quoiqu'il en soit, nous recommandons l'achat de ce vin qui devrait accompagner merveilleusement vos desserts chocolatés. Nous en avons fait l'expérience avec le Brin de folie de Gaillac !