

Quincy et Reuilly, débrouille et collectif

Episode 2. Sauvignons délicats, mais aussi (pour Reuilly) rouges de pinot noir et rosés de pinot gris originaux. Histoire d'une renaissance.
Par Jacques Dupont



Publié le 19/01/2021 à 17h01 - Modifié le 20/01/2021 à 09h02

 Le noble château d'Issoudun... chef-lieu d'une terre où Bacchus répand à flots un

Vous lisez actuellement : Quincy et Reuilly, débrouille et collectif

Breton, à la gloire de Philippe Auguste). Un passé viticole assez glorieux, qu'il faut apprécier sans perdre de vue l'aspect diplomatique du compliment – les Capétiens n'hésitaient pas à passer un peu d'onguent flatteur à ceux de leurs vassaux dont ils avaient besoin. Qu'importe, les vins du Berry autrefois possédaient une bonne réputation. Mais Bacchus dans les années 1970 se serait perdu au milieu des cultures céréalières. Les deux appellations contrôlées, reconnues pourtant dès la création des AOC (1936 pour Quincy, 1937 pour Reuilly), n'intéressaient plus grand monde. « S'il n'y avait pas eu ce classement, on serait mort », commentait il y a quelques années Claude Lafond, qui fut en quelque sorte l'animateur du renouveau de Reuilly. Son dynamisme, son acharnement et sa disponibilité ont finalement eu raison des discours défaitistes : « Celui qui voulait relancer la vigne passait pour un crétin. Les anciens nous rabâchaient : “Ça vaut rin, c'est pas coume à Sancerre”... »

Peu avant son décès en 2015, il nous disait son bonheur de voir des jeunes reprendre le flambeau : « Les enfants reprennent, j'en suis heureux autant que surpris, moi qui ai prêché longtemps dans le désert... » Et les « enfants » ne manquent pas de projet. Par exemple celui de relancer les cépages anciens comme le genouillet. Pratiquement disparu, le genouillet était autrefois considéré comme le raisin qui faisait les « grands vins rouges » de la région. Mais sans doute mûrissait-il mal ou seulement les années chaudes. Peu à peu, il avait disparu des vignes et des écrits. Sans doute que l'épisode du phylloxera l'a achevé... À partir de quelques pieds survivants, des vignerons militants ont replanté des vignes expérimentales avec l'objectif de le réintégrer dans l'appellation. Nous avons dégusté un échantillon vinifié par Maroussia Wilk-Tatin : rien à voir avec le tendre pinot, c'est un vin plus structuré aux arômes de tabac et de baies noires qui ferait davantage penser à certains malbecs. Puis à Reuilly, où les trois couleurs sont admises, aux côtés des pinots noirs légers et des sauvignons floraux, on trouve de remarquables rosés issus du pinot gris qui n'ont pas grand-chose à voir avec les rosés « techniques » qui inonde le marché.

PUBLICITÉ



Vous lisez actuellement : Quincy et Reuilly, débrouille et collectif

La renaissance grâce aux actions collectives

Du côté de Quincy, consacré uniquement au sauvignon, la renaissance provient principalement d'actions collectives. Au domaine du Coudray, raconte Julien Jansen, le vin a fait son apparition en 1995. À l'époque, la céréale connaît le début d'une longue crise, et chacun pense à diversifier ses activités : « Il y a eu l'opportunité de racheter un domaine en faillite. Le foncier a été repris par plusieurs céréaliers. N'étant pas vignerons, ils ont eu l'idée de monter une coopérative de prestation de services. Un outil où on élabore son propre vin. » Aujourd'hui, la cave représente 140 hectares avec 16 domaines adhérents. « Elle est équipée pour tout faire et chacun a ses cuvées. Sur place, on a quatre personnes, dont un œnologue. On discute de tout au niveau technique. Tout le monde vendange en même temps, mais on a cinq pressoirs. En trois semaines, on rentre les 140 ha et chacun commercialise son vin. La cave peut commercialiser une partie si des adhérents le souhaitent. »

Et rebelote quelques années plus tard, comme le raconte Jean Tatin : « En 2000, on a racheté une ferme céréalière qu'on a partagée entre vingt-quatre vignerons. Chacun a eu sa part pour planter des vignes. C'est ce qui fait qu'il y a une vraie dynamique collective sur Quincy. » C'est même en passe de devenir un marqueur de l'appellation. Élodie Vilpellet (domaine de l'Épine) était œnologue au Domaine des Brosses de Nicolas Girard à Sancerre quand elle a eu l'opportunité de récupérer les vignes de ses parents sur Quincy. Ce fut l'élément déclencheur : « Le projet s'est fait avec Nicolas Girard. J'ai recherché des terrains pour planter de la vigne, et dans le même temps Magalie Le Roh (Domaine Le Roh) cherchait des associés. On a été quatre à s'associer. On a fait une Cuma (coopérative d'utilisation de matériel) pour la cave, et pour les vignes je me débrouille avec le matériel de mes parents. »



SFR FIBRE

16 €/mois*

PENDANT 1 AN,
PUIS 38€/MOIS
ENGAGEMENT 12 MOIS

JE M'ABONNE

*Voir conditions sur sfr.fr

« Là, on est plus du côté des hommes »

Entre les deux appellations, les sols sont assez différents. « Reuilly, c'est l'effondrement du kimméridgien par le Cher », explique Jean Tatin. Le même kimméridgien qui passe à Chablis, Sancerre ou Menetou. Les sols sont par définition argilo-calcaire, peu profonds

Vous lisez actuellement : Quincy et Reuilly, débrouille et collectif

des sables argileux. » En revanche, si on jette un coup d'œil à la carte, on peut s'interroger sur la partie de vignoble autour de la commune de Preuilly. Celle-ci, placée du côté Quincy, fut cependant classée en appellation Reuilly. Version officielle, c'est parce qu'il y avait une production ancienne de vins rouges – on peut faire du rouge sur Reuilly, mais pas sur Quincy. Raison officieuse, le maire de Preuilly s'entendait bien avec celui de Reuilly, mais alors pas du tout avec celui de Quincy. La preuve, s'il en fallait encore une, que le terroir ce n'est pas seulement des sols et une exposition, mais aussi ce qu'en font les hommes. Comme le dit joliment Jean Tatin : « Là, on est plus du côté des hommes. »



Portrait – Domaine du Coudray Julien Jansen

« Je suis un ancien stagiaire venu sur ce domaine que dirigeait Philippe Nivet dans les années 2000. Le courant était bien passé et quand ils ont cherché des associés, ils ont pensé à moi. C'était un moment où je réfléchissais à mon avenir. Je connaissais Philippe Nivet, mais pas Vincent, son fils, mais ça a bien marché. On a 400 hectares de céréales. Philippe a fait une conversion bio en 1992. Il fait partie des pionniers qui se sont lancés en bio sur de grandes surfaces. Trente ans après, on n'y est toujours et ça fonctionne. On est producteur de semences pour toute la France auprès des agriculteurs ou des distributeurs »

Vous lisez actuellement : Quincy et Reuilly, débrouille et collectif

Dégustation :

Reully

Rouges 2019

13,5/14 – Domaine Matthieu et Renaud Mabillot

Sainte-Lizaigne (36)

02 54 04 02 09.

Cuvée Domaine. Baies noires, note fumée, bouche accrocheuse, tanins vifs. 9 €.

Un domaine de 350 hectares de céréales et de la vigne. Mais Renaud, qui avait peur de s'ennuyer, s'est lancé dans l'aventure du whisky. Premières bouteilles à la vente en octobre 2021. Les eaux-de-vie proviennent de la distillation sur place des orges du domaine maltées en Lorraine. Elles sont ensuite élevées dans des fûts de différentes tailles et provenances. « On a 70 fûts pleins. »

14 – Domaine Matthieu et Renaud Mabillot

Sainte-Lizaigne (36)

02 54 04 02 09.

MontCocu. Floral, cerise, bouche vive, fraîche, petits tanins vifs, serrés, joli fruit. 12 €.

14,5/15 – Domaine de Reully (Bio)

Reully (36)

09 61 41 86 43.

Les Fossiles. Nez qui s'ouvre à l'aération, floral, cerise, bouche tendue, fraîche, épicée en finale, bonne longueur. 13 €.

15 – Domaines Tatin

Brinay (18)

02 48 75 20 09.

Les Demoiselles Tatin/La Commanderie. Floral, fruits rouges, note tourbée, bouche vive, bien fruitée, tanins enrobés, équilibré, tramé, bonne persistance. 10 €.

13 – Domaines Tatin

Brinay (18)

02 48 75 20 09.

Rouges 2018

13 – Domaine de La Pagerie

Reuilly (36)

06 45 28 69 76.

Les Belles Terres. Cassis, fruits noirs, bouche épicée, serrée, dense, demande de l'attente. 11 €.

Rosés 2019

14,5 – Domaine du Coudray (Bio)

Civray (18)

02 48 55 62 80.

Misti Gris. Nez floral, groseille, bouche vive, bonne longueur, joli fruit, frais, équilibré. On a immergé des baies entières dans la cuve pour donner un peu plus de tanins. 13 €.

14 – Domaine du Coudray (Bio)

Civray (18)

02 48 55 62 80.

Domaine du Coudray. Floral, citronné, bouche vive, agrumes, frais, équilibré, bien fruitée. 11 €.

14,5 – Éric Louis

Thauvenay (18)

02 48 79 91 46.

Reuilly 19. Nez épicé, fruits confits, assez mûr, fruité, long, gras, 100 % pinot gris, enveloppant. Plus vin de gastronomie. 9,50 €.

14 – Domaine de La Pagerie

Reuilly (36)

06 45 28 69 76.

Domaine de La Pagerie. Floral, citronné, agrumes, bouche vive, fraîche, très agrumes. 8 €.

13,5 – Domaine Les Berrycuriens

Reuilly (36)

06 71 90 66 43.

13 – Domaine Matthieu et Renaud Mabillot*Sainte-Lizaigne (36)**02 54 04 02 09.*

Cuvée Domaine. Floral, bouche vive, parfumée, une touche sucrée, qui pousse le fruit. 9 €.

13,5/14 – Domaines Tatin*Brinay (18)**02 48 75 20 09.*

Les Demoiselles Tatin/Les Lignis. Nez agrumes, citronné, pomelo, bouche fruitée, note de banane, gourmand. 10 €.

Blancs 2019**15,5 – Domaine Bigonneau***Brinay (18)**02 48 52 80 22.*

Domaine Bigonneau. Fruits blancs, bouche élégante, fraîche, délicate, serrée en finale, presque minéral. 8,25 €.

14 – Domaine Jean-Michel Sorbe*Brinay (18)**02 48 51 30 17.*

Jean-Michel Sorbe. Fruits blancs, litchi, bouche vive, tendue, fraîche, droit, équilibré, gourmand. 10,90 €.

15 – Domaine de La Pagerie*Reuilly (36)**06 45 28 69 76.*

Les Belles Terres. Nez frais, citronné, menthe, bouche vive, tendue, élégante, belle fraîcheur acide, de la tension, long. 10 €.

15 – Domaine Matthieu et Renaud Mabillot*Sainte-Lizaigne (36)**02 54 04 02 09.*

La Ferté ou Mont Cocu 2018. Matthieu Mabillot : « C'est un vrai lieu-dit, mais le nom ne plaît pas à tout le monde, donc on a créé la Ferté. » Séveux, frais, bouche pêche blanche vif, bonne fraîcheur, long, belle acidité.

Cuvée Domaine. Floral, sucrosité, mirabelle, sauvignon mûr, bouche vive,

16 – Domaines Tatin*Brinay (18)*

02 48 75 20 09.

Les Demoiselles Tatin/Les Lignis. Pêche blanche, agrumes, bouche vive, perlante, droite, longue, vin élégant, finale minérale saline. 10 €.

13,5 – Domaine des Victoires*Brinay (18)*

02 48 51 04 47.

Philippe Portier. Floral, buis, pomme verte, bouche vive, parfumée, le cépage est bien présent en bouche, gourmand. 9 €.

Blancs 2018**14,5 – Domaine Charpentier***Reully (36)*

06 71 90 66 43.

Mano. Nez floral, melon, bouche vive, gourmande, finale cristalline, droite. 14 €.

15 – Domaine Matthieu et Renaud Mabillot*Sainte-Lizaigne (36)*

02 54 04 02 09.

La Ferté ou Mont Cocu 2018. Mont cocu, c'est un vrai lieu-dit mais ça ne plaît pas à tout le monde donc on a fait une seconde étiquette avec La Ferté. Séveux, frais, bouche pêche blanche vif, bonne fraîcheur, long, belle acidité. NC

LA RÉDACTION VOUS CONSEILLE

- [Quincy et Reully, les AOC fausses jumelles](#)
- [Vins de la vallée du Rhône : les véritables stars de l'été](#)
- [Loire : les vins de l'été dans les trois couleurs](#)
- [Sud-Ouest : des vins d'été en veux-tu en voilà !](#)

[LIFESTYLE](#)[ACTUALITÉ DU VIGNOBLE](#)[VINS](#)

[Reportages, analyses, enquêtes, débats.](#) Accédez à l'intégralité des contenus du Point >>

Vous lisez actuellement : Quincy et Reully, débrouille et collectif

**Newsletter Vin**

Toute l'actualité du vin et les conseils dégustation de nos experts à savourer chaque jeudi.

Adresse email

ok

Contenus sponsorisés

Taboola Feed

SFR FIBRE

Contenu sponsorisé |

SFR

Le nouveau jeu de construction qui rend tout le monde accro. Pas d'installation

Contenu sponsorisé |

Forge Of Empires

Les Français se dépêchent d'utiliser ce nouveau droit à la formation

Contenu sponsorisé |

L'École Française

Centre-val De Loire : EDF prend en charge le coût de vos panneaux solaires nouvelle génération !

Contenu sponsorisé |

Electricité gratuite

Beaucoup ont échoué avant. Voulez-vous terminer l'essai?

Contenu sponsorisé |

Hero Wars

Intestins: Un truc simple pour les vider entièrement

Contenu sponsorisé |

Nutravia

Les propriétaires avec des crédits se régaler

Contenu sponsorisé |

Réduire mes mensualités

Carla Bruni : le surnom que lui a donné Kate Moss en dit long

Contenu sponsorisé |

Elle

Marchés : quelles perspectives pour 2021 ?

Jean Le Cam, les confessions d'un héros français

Le Point

Diary Sow : l'étudiante sénégalaise disparue en France a été retrouvée

Le Point

Incapte : Gérard Louvin et son mari visés par une plainte

Vous lisez actuellement : Quincy et Reuilly, débrouille et collectif

Agression de Yuriy : l'adolescent était connu des services de police

Le Point

L'affaire Duhamel a « tué » Marie-France Pisier pour Julien Kouchner

Le Point

Soyez le premier à réagir



Cette année, faites les bons choix.
Le Point vous aide à prendre les
bonnes décisions
avec ses palmarès exclusifs.

5€/MOIS
LES 12 PREMIERS MOIS

Je m'abonne
-50%
sans engagement

Le Point

