

Baptême médiatique pour le touraine-oisly

27/10/2012



La photo de famille, une tradition pour un baptême : les viticulteurs s'y sont prêtés avec bonheur ! - (Photo NR, Jérôme Dutac)

Jeudi, le tout premier millésime de la nouvelle AOC a fait son entrée dans le monde, sous les flashes de la presse spécialisée.

On aurait pu regretter que le soleil boude la fête. Mais le brouillard dense qui enveloppait les vignes sur la crête de Oisly – cote 130 ! – jeudi en fin de matinée était, finalement, bien plus en phase avec l'événement. Là, au cœur du vignoble, accueillis sous une tente blanche, une trentaine de journalistes de la presse culinaire et viticole se sont vu confier « *Le secret le mieux gardé du Val de Loire* »... C'est l'identité que s'est choisie le touraine-oisly, dont le millésime 2011, le tout premier de cette nouvelle appellation d'origine contrôlée, était enfin révélé. L'opération de communication, orchestrée par Interloire, associant dégustation et déjeuner signé par le chef étoilé de Montlivault Ludovic Laurenty, était ostensiblement placée sous le signe du prestige, histoire de revendiquer, dès sa présentation au monde, les hautes prétentions de ce touraine-oisly.

« *Notre ambition était de produire un sauvignon haut de gamme, confirme Jean-Marie Michaud, président du syndicat, c'est pour cette raison qu'en plus de tout le travail effectué sur le terroir, nous avons voulu définir en amont l'identité de ce vin : des arômes d'agrumes et de la fraîcheur bien sûr, mais aussi de la rondeur, du volume, de la complexité en bouche. L'élevage sur lies jusqu'à la fin avril correspond à cette volonté.* »

Devant les nez experts et les fins palais des journalistes spécialisés, ce premier millésime de touraine-oisly allait-il confirmer les espoirs de ses géniteurs ? « *Je ne suis pas une grande fan de sauvignon, avoue Laure Goy, chroniqueuse notamment pour Le Parisien, mais les arômes sont bien prononcés, et j'ai trouvé l'ensemble assez fin.* »

« *Ce sont de jolis vins, confirme Valérie de Lescure, alias Lady Jaja, qui signe pour de nombreux magazines dont Régal ou Zeste, avec une vraie typicité, assis sur une bonne fraîcheur.* »

Quant à Miss Vicky, dont le blog sur le vin est parmi les plus influents, elle semble carrément sous le charme : « *C'est tout en finesse, en dentelle, je suis étonnée par un fruit très subtil, il n'y a rien d'agressif. On a le temps de se poser plein de questions quand on le boit...* » On dirait que le secret du touraine-oisly est bien parti pour s'ébruiter, mais chut ! Il n'y en aura pas forcément pour tout le monde.

Repères

- > L'AOC touraine-oisly ne concerne que le blanc, 100 % cépage sauvignon.
- > Elle a été reconnue le 28 septembre 2011, en même temps que l'AOC touraine-chenonceaux, en blanc et en rouge.
- > L'AOC touraine-oisly exige une démarche d'identification parcellaire. Elle impose un rendement maximum de 60 hectolitres à l'hectare, et un élevage sur lies fines.
- > L'étape finale consiste en une dégustation à l'aveugle par les viticulteurs de l'appellation, pour valider le niveau qualitatif des vins.
- > En 2011, 1.000 hectolitres de touraine-oisly ont été produits par huit viticulteurs (Domaine des Corbillières, Domaine de la Cour carrée, Domaine José Marteau, Domaine Lionel Gosseume, Domaine de Marcé, Domaine de Montigny, Domaine du Pré Baron, vignoble Dubreuil), et les caves coopératives de Oisly et de Saint-Romain.

www.vintouraine-oisly.fr

Catherine Simon