

Domaine Château Soucherie à Beaulieu-sur-Layon (49)

DES VINS PATRIMONIAUX

Avec la vallée de la Loire¹ pour écrin, le domaine Château Soucherie s'intègre parfaitement dans le patrimoine culturel et historique de cette région mondialement connue, tant par son architecture que par ses vins.

¹ encore appelée « vallée des Rois », elle est jalonnée de châteaux et inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco.

Le vin fait en effet partie de l'histoire ligérienne car les coteaux qui bordent le fleuve sont propices à la culture de la vigne, à la fois pour leur exposition et la qualité des sols. Richesse et diversité qui se retrouvent dans les différentes appellations du Val de Loire. Les ducs d'Anjou et de Brissac y étaient puissants et leurs duchés étendus. Jusqu'en 1952, le Château Soucherie appartenait toujours à la famille de Brissac. C'était alors une ferme viticole. Le château actuel a été aménagé à la fin du XIX^e siècle par une sœur du duc, la princesse d'Arenberg qui s'en servait comme résidence de villégiature et y recevait de nombreux amis au nombre desquels Joseph Kessel. Entre les deux guerres, la propriété a été revendue à une famille de vignerons qui ont investi le château et travaillaient eux-mêmes les vignes. Ils ont permis aux vins du Château Soucherie d'être reconnus dans toute la région pour leur qualité et celle de leur terroir. Depuis 2007, la famille Beguinot a pris en main le destin de cette propriété, rebaptisée domaine Château Soucherie pour plus de simplicité.

■ UN LIEU DE RAYONNEMENT

Cette humilité se retrouve dans les objectifs que se sont fixés Roger-François et Pascale Beguinot. Ils souhaitent avant tout que leur domaine soit un lieu en parfaite harmonie avec la nature, un lieu de rencontre et de partage. Leur projet est de mettre en lumière cet endroit et ce terroir uniques pour lui donner le rayonnement qu'il mérite en tant que référence du Val de Loire. Et leur philosophie consiste essentiellement à porter une attention particulière sur le travail des sols, leur redonner de la vie et essayer de faire en sorte que la vigne et son écosystème vivent sans « assistance », par conséquent



Photos © Domaine Soucherie

REPÈRES

Exploitation : 25 ha
Cépages : 5 (chenin, chardonnay, cabernet-franc, grolleau, gamay)
Appellations : 8 (savennières, crémant de Loire, anjou blanc, rosé de Loire, cabernet-d'anjou, anjou rouge, coteaux-du-layon)
Production : 80 000
Cuvées : 10
Âge moyen du vignoble : 40 ans
Vendanges : manuelles, à haute maturité des raisins
Nombre d'employés : 7
Export : 50 %, en particulier vers les USA, l'Europe du Nord, la Russie et la Corée du Sud
Maisons étoilées : entre 10 et 20 (estimation délicate étant donné le contexte)

avec raisonnement de la viticulture, respect du patrimoine et des raisins.

■ LE DOMAINE, LE VIGNOBLE ET LA CAVE

Le vignoble du domaine Château Soucherie couvre environ 28 ha, répartis sur trois sites :
 • 22 ha clos de murs autour du château, sur un coteau schisteux orienté sud et abrité des vents du nord. Parmi l'encépagement, le chenin est majoritaire et s'exprime uni-

quement et sans assemblage au travers des anjou blancs et des coteaux-du-layon.

Pour les anjou rouges et anjou-villages, le cabernet franc est cultivé sur les coteaux du domaine. Le grolleau apporte fruité et rondeur aux rosés et, en assemblage avec du gamay, qui apporte croquant et fraîcheur pour la cuvée rouge Carmen.

• 4 ha en appellation coteaux-du-layon 1^{er} cru Chaume, vin liquoreux si typique du Val de Loire.

• Le Clos des Perrières et ses 1 ha 80 dans le village de Savennières, une parcelle surnommée le jardin, sise en coteau où la roche de schiste affleure, donnant une belle minéralité au vin.

Le domaine viticole est géré par Vianney de Tastes qui précise : « Avec pour principe la maîtrise et le respect des équilibres naturels dans les sols et la plante, nous apportons un soin particulier à chaque étape des cycles de production. C'est en respectant le fruit et sa typicité qu'on obtient des vins

UN ACCORD METS/VIN À LA LOUPE

Un tartare de bœuf aux huîtres de Gregory Balland, restaurant Cazaudehore* à Saint-Germain-en-Laye.

Anjou « Blanc Ivoire » 2018 du domaine Château Soucherie

Les vins du Château Soucherie sont présents à la carte du restaurant Cazaudehore*, dont la cave comporte plus de 600 références. Et lorsque j'ai demandé à son sommelier Patrick Louette s'il avait un accord fétiche entre un vin du domaine et un plat du chef Gregory Balland, sa réponse a été instantanée : un anjou blanc « Blanc Ivoire » 2018 avec un « Tartare de bœuf aux huîtres ». Pourquoi un accord aussi insolite ? « Parce que ça fonctionne instantanément. On peut analyser pour trouver des raisons mais c'est comme ça. C'est bon et c'est tout ! Cette alliance terre-mer, c'est une évidence. » En insistant, il a fini par confier que lorsqu'il avait dégusté ce plat pour la première fois, il l'avait trouvé surprenant mais génial et que cette tentative d'association s'était imposée à lui. « La texture de la viande crue élégamment parfumée et assaisonnée de multiples saveurs, puis rafraîchie par les huîtres m'a donné immédiatement l'idée de ce vin aux senteurs de fleurs blanches, droit comme un i et vif comme un coup de fouet, avec une belle minéralité pour rejoindre les huîtres. Voilà vous y êtes ! Les saveurs se superposent, c'est un plat à la fois tellurique et iodé, il y a de la mâche et de la fluidité, c'est harmonieux. » Pris par la confection de la nouvelle carte pour la réouverture du restaurant, Gregory Balland a quant à lui seulement transmis les subtilités de sa recette : le filet de bœuf (Charolais) est haché au couteau puis mélangé avec une mayonnaise agrémentée de cornichons et de câpres hachés, d'échalote et de persil ciselés puis assaisonnés avec sel, poivre, sauce Worcestershire et tabasco. Une fois ouvertes, les huîtres sont hachées finement et mises au frais. Au moment opportun, l'assiette est dressée dans un cadre avec un lit de mesclun assaisonné de vinaigrette sur lequel il dépose le tartare puis les huîtres. Pour la déco, quelques fleurs et quelques grains de caviar osciètre jeune qui viennent encore rehausser la minéralité du plat sans masquer l'accord bœuf-huîtres. À servir bien sûr sans attendre.



exprimant toute l'authenticité de leur terroir. 2019 marque le début de la conversion en agriculture biologique. L'ensemble des travaux des vignes est réalisé manuellement, de l'effeuillage à l'ébourgeonnage et du palissage aux vendanges. Pour les vins liquoreux, les vendanges sont effectuées par triées successives, uniquement 100 % botrytis. Les vins blancs sont vinifiés et élevés en fûts de chêne (Allier, forêt de Tronçais, Nièvre, etc.), le type de chauffe et le savoir-faire du tonnelier sont soigneusement sélectionnés en fonction du type de vins et de la nature des cols. »

■ PROFITER DE LA DOUCEUR ANGEVINE

Surplombant la vallée du Layon, en 2016, le domaine a ouvert La Maison des Vignes qui totalise 9 chambres d'hôtes. Plusieurs prestations sont proposées telles que visites, dégustations, nuits au cœur des vignes, événements autour des vins et de la gastronomie, tout ce qu'il faut pour profiter de cette douceur angevine que Joachim du Bellay louait déjà au XVI^e siècle.

■ Blandine Vié



FAVORISONS LES PRODUITS D'ÉPICERIE BIO !



Retrouvez notre sélection de produits sur    groupe-cerclevert.fr