

MERCREDI 24 MARS 2010

CONTACT | NEWSLETTER | RSS

MA VIE S'inscrire

# Guide Saint-Christophe 2010

ACTUALITÉ

RELIGION

BIEN VIVRE

CULTURE

DOCUMENTATION

BOUTIQUE

HERVET HELENE - Publié le 14 juin 2001 - La Vie n°2911

Vignoble

## Montlouis au pays d'Amboise

À l'orée de la vaste forêt d'Amboise, autour de maisons et de châteaux aux façades blanchies par la pierre de tuffeau, des vignes se sont fait une place sur nos tables. Retour aux origines d'une appellation très contrôlée.

Cépage

Saint Martin aurait ramené de Panneri (Hongrie actuelle) un cépage qui acquit une telle réputation sur les rives de la Loire, en amont de Tours, qu'il en devint le principal plant. Ce cépage sera appelé chenin blanc et, aujourd'hui, plus communément pineau de Loire. Les Closiers le cultivent dans les fiefs seigneuriaux, comme La Bourdaisière à Montlouis, fréquentée par Henri IV.

Le chenin blanc devient l'apanage des vigneron, qui créent en 1891 le Syndicat agricole et viticole de Montlouis. Les meilleurs vins récoltés portaient la mention tête montlouis. Ils étaient vendus sous l'appellation vouvray. En 1938 naît l'appellation d'origine contrôlée (AOC) montlouis. Elle concerne 350 ha de vignes qui donnent des effervescents et des vins blancs secs, demi-secs, moelleux, aux goûts de poire, de pomme, d'acacia, de coing... Ignorer l'existence de vignes à Montlouis-sur-Loire serait faire preuve de distraction. Depuis 1988, une grappe de raisin blanc géante se dresse à l'entrée du bourg, en bord de Loire. Elle célèbre les cinquante ans de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) montlouis dont le vignoble est circonscrit entre Montlouis, Lussault-sur-Loire et Saint-Martin-le-Beau. Entre Loire et Cher. À la sortie, une gigantesque bouteille de vin témoigne à son tour de la présence d'une activité viticole.

Au fil de la départementale qui double le cours de la Loire s'égrènent des maisons en pierre de tuffeau, des habitations troglodytiques et des caves de vigneron. Sur le plateau s'étendent les vignes de chenin blanc. Entre les deux, à flanc de coteau, s'étagent le cœur du village et son église, dont la chapelle seigneuriale date du xve siècle. La façade de l'édifice religieux présente une particularité: depuis la Révolution, elle porte, gravée dans la pierre, l'inscription République française, complétée par la devise républicaine. Face à l'affichage d'une idéologie – à l'époque – contraire à sa pensée, le clergé décide alors d'abandonner son bien à la municipalité. Celle-ci en assure l'entretien depuis deux siècles, et devient l'une des rares communes propriétaires d'un édifice culturel aussi ancien.

Au moment où les compagnons bâtisseurs érigeaient la maison de Dieu, Macé Dardeau, premier d'une lignée de vigneron, creusait sa cave dans la colline de Montlouis pour y entreposer son vin. Jean-Christophe Dardeau porte aujourd'hui le flambeau de la quinzième génération de vigneron. Il s'en est pourtant fallu de peu que le jeune homme, professeur de trompette, et sa femme, Nathalie, professeur de cor d'harmonie, s'en tiennent à leur passion et profession commune. En 1993, le couple reprend pourtant les rennes de l'entreprise familiale. Et se passionne pour les vignes et pour le vin qui se vinifie dans les 163 fûts de chêne noircis par le temps.

Tambour battant, et bagout à revendre, Nathalie énumère les réserves du père Anatole (l'arrière-grand-père), les tailles-de-nouy, les renardières, les grillonnères, la milletière. Présidente de l'Association des femmes de vigneron, elle montre les vignes de ses enfants, Adrien, Clémence et Manon; s'arrête devant celles centenaires des haies Berthereau, "des vieilles dames fragiles qui ne donnent plus qu'une grappe par cep", mais quelles grappes, pour quel moelleux! Nathalie raconte le savoir-faire, les secrets et les superstitions qui se transmettent de père en fils.

Pour l'heure, la viticultrice s'amuse de voir les 23 ha de vignes envahies de bleuets, coquelicots, marguerites, folle avoine et autres herbes que Jean-Christophe n'a pas encore chassées de ses rangées. "Il refuse de mettre du désherbant, précise Nathalie. Avec la pluie, il n'a pas eu le temps de passer le tracteur." à l'automne, quand la musicienne emmènera vendanger les petits de l'école primaire et de la halte-garderie, les allées seront nickel. Ainsi, comme elle l'a souvent vu faire, elle découvrira certainement quelques tout-petits assis devant les ceps, dégustant leur récolte. Avant de goûter au jus de raisin que la jeune mère leur aura pressé. Le moelleux sera pour plus tard.

René-Pierre, Nathalie et Jean-Christophe Dardeau, 37270 Montlouis-sur-Loire. Tél. 02 47 50 82 60. e-mail : dardeau@club-internet.fr et www.epicuria.fr/domaine-la-milletière

Filets de sandre au montlouis

Préparation : 20 minutes.

Cuisson : 45 minutes.

Ingrédients pour 4 personnes 4 filets de sandre, 50 cl de montlouis sec, 1 échalote ciselée, 25 cl de fumet de poisson,

1 botte d'asperges, 200 g de morilles fraîches, 100 g de crème fleurette, 50 g de beurre.

Éplucher les asperges, les laver et les faire cuire dans un grand volume d'eau salée et légèrement citronnée pendant 5 min. Les refroidir dans l'eau glacée. Réserver au frais. Laver les morilles en les passant sous l'eau rapidement, les égoutter, et les réserver.

Faire réduire le fumet de poisson avec l'échalote et la moitié du vin blanc aux trois quarts du volume, puis ajouter la crème et le beurre en les fouettant. Mettre les 4 filets de sandre dans une plaque allant au four. Assaisonner et

Édition du  
**25 mars 2010**  
N° 3369

**Voir le sommaire**  
et les articles en  
accès libre

**Accès à tous les  
articles**  
Inscrits uniquement

S'abonner




S'ABONNER À LA NEWSLETTER

Chaque semaine, recevez les nouvelles de  
La Vie dans votre boîte e-mail !

Mon e-mail

OK

VOYAGE

**ISRAËL-PALESTINE  
LES CHANTIERS DE LA  
PAIX**

Du 30 septembre au 11  
octobre 2010, en  
compagnie de Christian  
Delorme et de Louis  
Stroebel



Aujourd'hui encore, à l'heure  
où la peur prend le dessus partout dans le pays et où les  
Palestiniens n'ont qu'un mur pour tout horizon, ceux qui  
travaillent à l'avènement de la paix ne sont pas moins  
nombreux. Venez rencontrer sur leur terre ces croyants  
au Dieu unique qui font avancer la paix.

VOYAGE

CHINE

**LE NOUVEL EMPIRE**

Du 2 au 21 septembre  
2010, des entretiens à  
Shanghai à l'occasion de  
l'Exposition universelle au  
cours de 4 itinéraires au  
choix.



En organisant l'Exposition  
universelle de Shanghai deux ans après les jeux  
Olympiques de Pékin, le nouvel empire se retrouve au  
centre du monde. Que vous souhaitiez approfondir votre  
connaissance de la Chine ou bien vous initier à ce pays,  
notre invitation au voyage vous séduira.

VOYAGE

**OUZBÉKISTAN  
AU CARREFOUR DES  
ROUTES DE LA SOIE**

Du 25 mai au 4 ou 8 juin  
2010, en compagnie de  
Frédéric Garouste, guide  
conférencier spécialiste du  
monde arabo-musulman.



Ces cités des mille et une  
nuits, endormies au cœur d'oasis verdoyantes,  
témoignent de vingt siècles de conquête des empires  
perse, grec, chinois, mongol, puis russe. Venez  
découvrir le génie et les trésors de leur multiples  
cultures au cœur des routes de la Soie.

HORS-SÉRIE

**L'ATLAS DES  
CIVILISATIONS**

Riche de 200 cartes, cet



mettre le reste de montlouis dans la plaque. Recouvrir de papier d'aluminium et cuire au four préchauffé, pendant 10 min, à 200° C. Faire cuire les morilles dans la sauce, ajouter les pointes d'asperge à la fin, et servir.

Zoom

Touraine

Se renseigner

Comité départemental du tourisme de Touraine, 9, rue Buffon, 37000 Tours. Tél. : 02 47 31 47 48. Sur Internet : [www.tourism-touraine.com](http://www.tourism-touraine.com) e-mail : [tourism.touraine@wanadoo.fr](mailto:tourism.touraine@wanadoo.fr)

Se loger

En chambres d'hôtes chez Mme et M. Helligo, le clos des Augers, 37270 Azay-sur-Cher. Tél. : 02 47 50 49 49. Prix : 44,41€ (290 F) pour 2 personnes, petit déjeuner compris. Table d'hôtes sur réservation, 18,29 € (120 F), apéritif et vin compris.

Se restaurer

L'auberge de la treille, 2 rue d'Amboise, 37270 Saint-Martin-le-Beau. Tél.: 02 47 50 67 17.

Visiter

Le château de la Bourdaisière – berceau de Gabrielle d'Estree, favorite d'Henri IV – et son conservatoire de la Tomate à Montlouis (tél : 02 47 45 16 31) ; l'aquarium de Touraine, le plus grand d'Europe d'eau douce, à Lussault-sur-Loire (tél. : 02 47 23 44 44), le prieuré de Saint-Jean-du-Grais du XIIe siècle à Azay-sur-Cher, le château d'Amboise, le château du Clos-Lucé pour les fabuleuses inventions de Léonard de Vinci, et la pagode de Chanteloup, unique vestige du château construit par le duc de Choiseul.

Rapporter

Des poires tapées, des macarons de l'abbaye de Cormery et du montlouis.

Lire

Montlouis et son canton, de Sylvain Livernet (Alan Sutton Eds 16,77€, 110 F), Le grand livre des vins de Loire, de G. Jacquemont (éd. du Chêne, 57,93 €, 380 F).

atlas décrypte les héritages historiques qui ont façonné les réalités humaines et géopolitiques contemporaines. Un ouvrage de référence pour appréhender sous l'angle des civilisations les grands enjeux du XXIe siècle.



Commander

**LE MONDE DES RELIGIONS**  
Edition n° 40 mars-avril 2010



- Faut-il canoniser Pie XII ?  
édito de Frédéric Lenoir

- Nietzsche, l'anté-christ ?  
Entretien vidéo avec Luc Ferry

- Albert Camus, une foi d'incroyant ? Entretien vidéo avec Raphaël Enthoven

- Vincent Peillon, vers une République spirituelle ?

**PRIER**

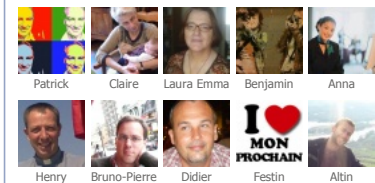
Edition n° 319 mars 2010

Entre doute et émerveillement, la foi de Sylvie Germain est traversée par la question du mal et celle du silence de Dieu. L'écrivain propose un chemin d'écoute intérieure, en résonance avec le temps du carême. Un entretien à lire dans le journal *Prier* de mars 2010.



**la vie** **Lavie.fr** sur Facebook  
Devenir fan

Lavie.fr a 383 fans



**À LA UNE**

**CONCOURS DES JEUNES BLOGUEURS**



Vous avez moins de 25 ans, créez votre blog sur [lavie.fr](http://lavie.fr) !

**ECOLOGIE**



La taxe carbone abandonnée!

**SANTÉ**



"La réforme d'Obama pourrait utilement inspirer la France"

**PÉDOPHILIE**



Le pape répond aux catholiques d'Irlande

**SOCIAL**



Pour en finir avec le mal-logement

Vos mots-clés



Qui sommes-nous ? | Contact | Partenaires | Aide

**ACTUALITÉ**

France  
Monde  
Economie & social  
Société  
Ecologie  
Portraits

**RELIGION**

Catholicisme  
Vatican  
Protestantisme  
Judaïsme  
Islam  
Bouddhisme  
Spiritualité

**BIEN VIVRE**

Santé  
Famille  
Solidarité  
Tourisme  
Consommation

**CULTURE**

Livres  
Cinéma  
Musique  
Expositions  
Spectacles  
Télévision

**DOCUMENTATION**

Dossiers  
Tous les numéros  
Archives  
Diaporamas  
Sons  
Vidéos

**INTERACTIF**

Vos réactions  
Vos débats  
Vos blogs  
Blogs de la rédaction  
Les Amis de La Vie  
Fils RSS  
La Vie sur Facebook  
La Vie sur Twitter

**BOUTIQUE**

Abonnements  
Hors-série  
Livres  
DVD  
CD  
Où acheter La Vie

Mentions légales | CGU | © Malesherbes Publications