

Les vins de l'Orléanais entrent, enfin, au club des AOC



HIER, A MAREAU-AUX-PRÉS. Derniers travaux dans les vignes avant les vendanges au Clos Saint-Fiacre. (Photos : Pascal Proust)

■ Juste avant les vendanges qui commenceront le 18 septembre, les derniers vigneron de l'agglomération, souvent des jeunes, ont arrosé hier la nouvelle du classement en AOC, un serpent de mer.

Enfin ! Après vingt ans d'efforts, l'Orléanais a désormais son vin. Du vrai, du bon, de l'AOC (appellation d'origine contrôlée). Au même titre qu'un chinon, un bourgueil ou un sancerre. Il ne manque plus que la signature du ministre de l'Agriculture pour officialiser la décision prise mercredi par l'INAO (Institut national). Deux appellations ont été classées : orléans et orléans-cléry. « Comme tous les dossiers, le nôtre a pris un certain temps », expliquait, hier, le président du syndicat viticole de l'Orléanais, Patrick Harnois. Le fait que nous ayons demandé deux appellations a sans doute allongé les délais. » En effet, l'INAO avait donné un avis favorable dès 2004, mais le vote avait été repoussé, donc une fois pour des questions de quorum. Handicapé par la réputation vinaignière de la ville, le vignoble orléanais a longtemps été considéré comme une « piquette ». À partir de 1987,

autour de Daniel Montigny, viticulteur historique, et d'un noyau dur sur les communes de Mareau-aux-Prés, Cléry-Saint-André, Mézières-les-Cléry et Saint-Hilaire-Saint-Mesmin, les vignerons n'ont eu de cesse d'améliorer leur production.

Le cru 2005 classé aussi

Ce n'est pas d'aujourd'hui que le vignoble fait « partie du patrimoine orléanais » comme dit le sénateur Jean-Pierre Sueur qui avec d'autres élus a longtemps ramé pour cette reconnaissance. Bien avant l'ancien maire d'Orléans, Rabelais l'évoquait ! D'ailleurs les alentours de l'Île-de-France étaient, sous la royauté, couverts de vignes. Le cahier des charges imposé par l'INAO ne laisse aucun doute sur la qualité des orléans et orléans-cléry. Cepage, climat, géologie, les critères sont rigoureux qui imposent aussi un rendement n'excédant pas 50 quintaux à l'hectare. Cerise sur le gâteau, ce classement est rétroactif pour 2005. Certes, il est trop tard pour changer les étiquettes, mais ce cru, jusqu'ici VDQS (vin délimité de qualité supérieure) est donc lui aussi un AOC.

Rouges, blancs et rosé, ces vins produits par une quarantaine de vignerons à la cave coopérative de Mareau-aux-Prés, sont cultivés sur 150 hectares, au sud-

ouest de l'agglomération d'Orléans. Mais la délimitation de l'AOC couvre en fait 2.000 hectares. Mal connu des consommateurs du Loiret, ou classé comme un « p'tit vin » à l'image gris-meunier, l'Orléanais n'a jamais eu vraiment la cote chez les restaurateurs. Hormis quelques inconditionnels comme les frères Erta (ex-Chancellerie). Avec les coteaux du Giennois, le Loiret avait déjà une AOC. Depuis 1998.

Après cette deuxième « étoile », les bouchons ont sauté hier du côté de Mareau. Et les vendanges — à partir du 18 septembre — se feront sourire aux lèvres.

Christian Bidault.

64 et 65^e AOC du Val de Loire

Avant l'entrée des orléans au club, les vins du Val de Loire classés en AOC, étaient 63. Du Pays nantais à Sancerre en passant par Anjou et Touraine, ces vignobles sont divisés en organisations professionnelles. Ainsi, les vins de l'Orléanais avaient il y a quelque temps frappé en vain à la porte des vins du Centre-Loire qui, outre sancerre fédère coteaux du giennois, châteaumeillant, menetou-salon, quincy, reuilly... Le classement arrondira-t-il les angles ?

QUESTIONS SUR

Les perspectives ouvertes par le classement

Jacky Legroux,
vigneron producteur d'AOC orléans

« Il ne faut pas jouer aux apprentis sorciers »



Une fois les vins de l'Orléanais classés AOC, que va-t-il se passer maintenant pour vous viticulteurs ?

Déjà nous avons les vendanges à faire ! Elles s'annoncent bien. Début de semaine cela devait se griser un peu, cela ne va pas nous griser pour autant ! Nous commencerons le 18. La vendange 2006 sera la sœur de 2005, mais avec une production moindre, environ 20 à 30 %.

Vous allez devoir changer vos étiquettes ?

Il faut attendre la signature du ministre et après ce sera le grand jour. Probablement au printemps 2007. Avec effet rétroactif sur l'année

précédente, nous allons faire savoir au consommateur qu'aujourd'hui nous vendons sur les 2005, un produit étiqueté VDQS mais qui est un AOC. Depuis 2003 nous produisons déjà sur les normes et les critères de l'AOC. On y est arrivé parce que nous avons été des enfants sages qui ont respecté ce qu'on nous a imposé.

Fort de ce label allez-vous augmenter vos prix ?

Ce qui m'intéresse, c'est la fidélisation du consommateur. Il pourra y avoir une influence mais, ce sera fonction de l'offre et de la demande, d'un engouement possible. Il ne faut pas jouer aux apprentis sorciers, rester prudent sur les prix.

REPÈRES

■ Zone de production

La zone de l'AOC, orléans et orléans-cléry, 2.000 hectares s'étend sur les communes de Mareau, Cléry, Saint-Hilaire-Saint-Mesmin, mais aussi sur Olivet. Le vignoble de l'Orléanais, c'est 200 hectares pour environ bon an mal an 7.500 hectolitres de vin. 50 hectares ne sont pas en AOC mais en « vin de pays jardin de la France ».

■ Deux appellations

Orléans est une appellation en rouge, blanc et rosé, fait avec des cépages de pinot meunier (le gris meunier) et en pinot noir. Les blancs (auvernat) avec du Chardonnay. Les orléans-cléry sont des vins rouges produits à partir d'un cépage bordelais, le cabernet franc. Ces vins rouges (4 à 5 euros chez le producteur) sont réputés, faciles, friands, désaltérants.