



Page consacrée au domaine Le Fay D'Homme dans la revue Le Rouge Le Blanc de Décembre 2016

Le Rouge & le Blanc

Depuis 1983 revue trimestrielle libre de toute publicité



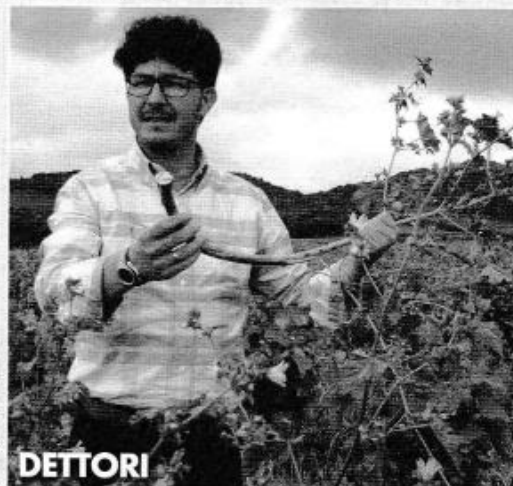
ALIGOTÉ



BRUNELLO



ENHERBEMENT



DETTORI

3
BOURGOGNE ALIGOTÉ
LA REVANCHE DE L'ALIGOTÉ ?

16
ITALIE/TOSCANE (2^E PARTIE)
TOSCANE SUD
ET BRUNELLO DI MONTALCINO

26
LIVRES
28
SARDAIGNE

COUPS DE CŒUR

33
DOMAINE LE FAY D'HOMME
(Muscadet)

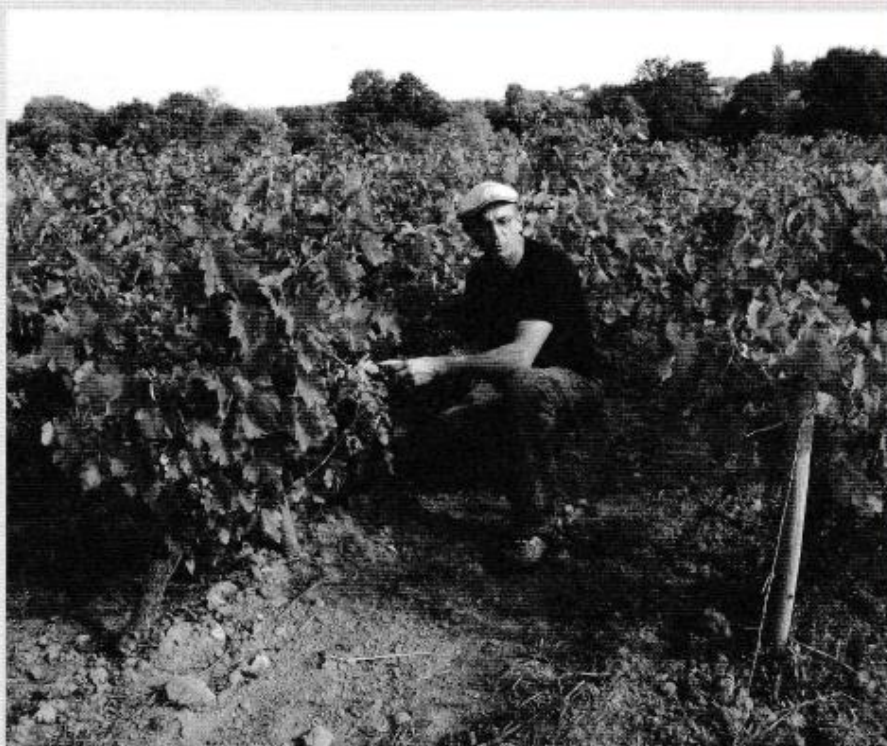
34
DOMAINE MARCEL JOUBERT
(Brouilly/Morgon)

34
CLOS ROUSSELY
(Touraine)

36

COUP
DE
CŒUR

MUSCADET
Domaine
Le Fay
d'Homme



Vincent Caillé est un vigneron que nous apprécions tout particulièrement pour ses muscadets de terroir, au style très affirmé. Nous avons encore eu l'occasion de nous régaler récemment de deux nouvelles cuvées de son domaine.

Carnet rose chez Vincent Caillé

Deux nouvelles d'un domaine que nous apprécions (R&B n° 111) : le Fay d'Homme dans la région nantaise. La mauvaise d'abord : 2016 a été catastrophique pour Vincent Caillé. Le gel, ensuite la pluie suivie d'attaques de mildiou l'ont frappé sévèrement. C'est sa plus petite récolte depuis qu'il vinifie. « La moitié de mon ancienne plus petite récolte ! », précise-t-il. La bonne, c'est qu'il vient d'être certifié Demeter à partir du millésime 2016 pour 21 ha du domaine, les 5 ha restants sont en conversion. Ses deux nouveau-nés dont nous allons vous parler sont en pleine forme et nous ont procuré bien du plaisir.

**Muscadet Sèvre
et Maine Gorges 2012**

Les Piliers, cette parcelle de Monnières située à 300 m du village de Gorges, interpelait Vincent Caillé. Les vignes de 55 ans (pour la plus jeune) sur un terroir de gabbro (ancienne roche magmatique cristallisée) méritaient un traitement particulier. Pourquoi l'inclure en appellation Monnières-Saint-Fiacre ? Après des essais de cuvée en 2001 et 2011, puis une demande auprès des experts qui procèdent à un carottage, la première étiquette Gorges voit le jour en 2012. Vendanges manuelles, levures indigènes, fermentation longue de cinq à six semaines puis élevage de deux ans sur lies fines en cuves souterraines en béton, donnent naissance à ce vin étonnant. « L'élevage pourrait paraître court pour un Gorges », confie Vincent.

Le nez intense révèle un joli raisin mûr : touches successives d'ananas, de framboise, de carambole, de zeste d'orange, de coing, de prune et de calisson d'Aix. La bouche impressionne par son ampleur, son beau toucher délicat et salin. La fraîcheur d'eau de roche, la qualité de l'amertume et la pointe iodée participent à l'élégance du vin. La rétro-olfaction apporte des notes florales. Ce vin est un bonheur partagé par notre comité et un dégustateur s'emballa même : « Bien meilleur que beaucoup de chassagne-montrachet ! »

**Muscadet Sèvre
et Maine Terre de Gneiss 2014**

Les vignes de melon de Bourgogne ont été plantées en 1954 sur le Fief Seigneur, une des plus belles parcelles du domaine, située près du bourg de Monnières. La vendange (en petites caissettes) résulte de deux tris de très belle qualité, les suivants entrant

dans la composition d'autres cuvées. « J'avais envie d'essayer la vinification dans un œuf en béton », glisse le vigneron. Il trouve des partenaires financières pour cette expérience en les personnes de Christelle Guibert et de sa sœur Corinne. Les fermentations s'effectuent avec les levures naturelles du terroir et une faible dose de sulfites (58 mg/l) a été ajoutée. Le vigneron explique : « Ce qui me plaît dans la vinification en œuf, c'est la surface de contact avec les lies fines. Un bâtonnage continu des lies s'effectue naturellement. Je n'ai laissé le vin que quatre mois dans l'œuf avant sa mise en bouteilles. Il fallait garder la fraîcheur et la tension, car le gras prend très vite le dessus. » Vincent a filtré très légèrement le vin pour retirer les fines lies et l'éclaircir avant sa mise en bouteille. En 2014, il n'a été produit que 1899 bouteilles et 172 magnums. Mais 2015 va bientôt être prêt, avant le futur et rare 2016.

Au départ, le nez, un peu réduit, mérite un passage en carafe pour développer des arômes complexes de dragée, d'abricot, d'herbes, de citron doux et de beurre frais. La bouche apporte la preuve d'un bel équilibre entre l'acidité, le fruit et la maturité du raisin. Ce vin possède un style affirmé, abouti, élégant et racé. On peut lui trouver une certaine austérité qui disparaît rapidement pour laisser s'exprimer l'élégance, la juste maturité, la minéralité et la tension. L'amateur tentera l'accord sur des coques ou des ormeaux.

Ces deux nouvelles cuvées confirment une nouvelle fois le talent de Vincent Caillé.

Henri-Noël Lagrandeur

