



LIJIANE-LAURE ABRAHAM

**Immobilier**  
**Ces locataires qui font appel à des chasseurs d'appartements** ➔ P.V

**Votre fait du jour Pollution dans le métro et le RER : 44 stations passées au crible** ➔ P. VI et VII

**91**

Matin 9°  
 Midi 12°  
 Soir 7°

Lundi 22 janvier 2024 · Essonne

# Le Grand Parisien

**TERROIR** | En 2020, des agriculteurs ont choisi de se diversifier en plantant des vignes. Leur production est désormais disponible à la vente. Un caviste et d'un sommelier se sont prêtés au jeu de la dégustation.

## Les nouveaux vins de l'Essonne, « on a envie d'y revenir »

**Florian Garcia**

« **FRAIS** », « **AROMATIQUE** » et avec des notes « de pêche et d'abricot ». Dès le premier nez, cette étape qui consiste à humer les arômes d'un vin avant qu'il soit aéré d'un mouvement alerte du poignet, le chardonnay Bal du Roi de la famille Vallée, cultivé sur une parcelle des Granges-le-Roi, surprend Xavier Daniel, caviste à Limours depuis 1999 et Régis Bonhoure, le sommelier qui travaille à ses côtés. À notre demande, les deux spécialistes ont goûté les premières productions de deux vins élaborés avec des raisins cultivés en Essonne. En plus de ce chardonnay, un pinot noir, toujours de la famille Vallée, a été retenu pour la dégustation.

L'histoire de ces vins remonte à l'année 2018, lorsque six agriculteurs de l'Essonne et des Yvelines, soucieux de diversifier leurs productions, se rencontrent lors d'une formation viticole. Deux ans plus tard, après une batterie d'études pour associer le bon cépage au bon terroir, chaque agriculteur plante plusieurs hectares de vignes. « Nous ne nous occupons que de la production du raisin, rappelle Dominique Vallée, l'un des six porteurs du projet. Ensuite, c'est Paris Maison de Vins qui se charge de la vinification. »

**Le chardonnay « a du peps en bouche »**

Derrière Paris Maison de Vins se cache le seul vignoble professionnel d'Île-de-France, le domaine de la Bouche du roi, situé à Davron dans les Yvelines. Depuis 2015, cette maison s'est donné pour objectif de redonner ses lettres de noblesse au vin d'Île-de-France. Et ça



Limours. Le caviste Xavier Daniel (à g.) et le sommelier caviste Régis Bonhoure ont dégusté la première cuvée de ces vins produits avec des raisins de l'Essonne, comme le chardonnay Bal du Roi.

« L'attaque est fraîche avec une belle vivacité, je suis agréablement surpris »  
 Xavier Daniel, caviste à Limours

marche ! Leur production a tapé dans l'œil des chefs Thierry Marx et Alain Ducasse « La fraîcheur des nuits et l'ensoleillement nous rapprochent du climat de la Champagne ou de la Bourgogne, note le fondateur de Paris Maison de Vins, Adrien Péliissié. Les régions qui souffrent du réchauffement climatique ont des degrés d'alcool qui explosent. Les limites de production remontent donc vers le Nord. C'est ce qui nous permet de faire des vins digestes, aromatiques et avec une belle couleur. »

« Le chardonnay a du peps en bouche, fait remarquer Xavier Daniel. Il y a même une touche légèrement perlante. Ces très fines bulles de gaz carbonique viennent de la fermentation. » Le sommelier approuve : « Ce n'est pas un défaut. » « L'attaque est fraîche avec une belle

vivacité, je suis agréablement surpris, résume Xavier Daniel. Je m'attendais à un vin avec plus de lourdeur. Mais là, la fin de bouche est fraîche et sur le fruit. On a envie d'y revenir pour un autre verre. Est-ce le terroir qui lui donne cette typicité ? Il faut attendre d'autres millésimes pour savoir. »

**« Révéler le goût d'un lieu »**

Pour Adrien Péliissié, cette caractéristique liée à chaque parcelle est déjà bien réelle. « Ce que nous voulons, c'est révéler le goût d'un lieu, confirme-t-il. Aux Granges-le-Roi, le sol est argilo-calcaire alors qu'il est plus dense et moins profond à Saint-Escobille. » Après le chardonnay, nos deux « testeurs » s'attaquent au pinot noir. Emballés par « un nez aux arômes de cerise », les deux hommes sont moins

convaincus après la première gorgée. « Les tanins sont encore jeunes, juge Régis Bonhoure. Mais ce n'est pas péjoratif pour un vin de 2022. Il faudrait le regoûter à dans un ou deux ans. »

Ces 20 000 premières bouteilles, commercialisées 22 € dans plusieurs caves parisiennes, sont aussi en vente chez les quatre familles (Vallée aux Granges-le-Roi, Minier à Saint-Escobille, Ameline à Prunay et Janottin à Sonchamp, dans les Yvelines) qui ont produit un millésime 2022 et au domaine de la Bouche du Roi. « 22 €, ça fait déjà un peu de sous », notent les cavistes mais produire du vin en Île-de-France est plus onéreux qu'ailleurs, notamment à cause de la main-d'œuvre qualifiée qu'il faut vaire venir de Gironde.

**PORTES OUVERTES** Faculté des Métiers ESSONNE

**SAMEDI 27 JANVIER de 9h à 17h**

BONDOUFLE | ÉVRY-COURCOURONNES | MASSY

**ALTERNANCE**  
 +90 FORMATIONS  
 CAP à BAC+5

**RECONVERSION / CPF**

facmetiers91.fr