

BOURGUEIL

Domaine de la Lande

Marc et François Delaunay, tel père, tel fils

Cette exploitation familiale conduite par un père vigilant et un fils exigeant s'affirme comme la gardienne de l'authenticité tourangelle. Contrairement à certains voisins, l'on ne cherche pas ici à singer du bordeaux mais, tout simplement, à produire du bourgueil. Fidèles à leurs racines, Marc et François Delaunay ne renieront jamais leur terroir au prix de quelques étoiles dans un guide à la mode. Leur éthique : servir la cause de l'appellation d'origine et non s'en servir à des fins mercantiles. Propriétaires de plusieurs parcelles, ils proposent différentes cuvées bien représentatives des nuances géologiques de l'endroit. Préférant toujours la rondeur et la finesse à la puissance et à la concentration, ils obtiennent des vins gracieux, frais et séduisants, plus souples sur les sols siliceux et plus structurés là où dominent le calcaire et l'argile. Des bourgueils sans maquillage, avec une bouche marquée par la personnalité du cépage cabernet franc, ici chez lui plus qu'ailleurs, révélant un fruit gourmand et des tanins élégants avec des arômes évoquant la mûre et la cerise. Parmi le large choix de vins encore disponibles, outre le Domaine 2007, Les Pins 2006 et Les Graviers 2007, très en forme, notre coup de cœur est allé à la



Marc et François Delaunay
Pas question de singer les bordeaux comme d'autres. Ici, il s'agit avant tout de servir la cause de l'appellation.

cuvée Prestige 2006, dont la vigueur et la race confirment que les vins de Loire bien nés peuvent aussi jouer dans la cour des grands. Légers ou corsés, les vins du domaine Delaunay conviennent, selon le cru et le millésime, à un répertoire gastronomique

très complet, du cochon au gibier, en passant par les grillades et les plats mijotés. Un délicieux arsenal donnant la réplique à une andouillette ou un sainte-maure. ■ P.L.

DOMAINE DE LA LANDE
Marc et François Delaunay
La Lande, 37140 Bourgueil
Tél. : 02 47 97 80 73

- Cuvée « Domaine » 2007 : 5,50 €
- Cuvée « Graviers » 2007 : 6 €
- Cuvée « Prestige » 2006 : 10 €