Extrait de la presse en parle
Guides, Presses, Distinctions….

Nous remercions tous les journalistes, influenceurs et dégustateurs pour leurs commentaires et la mise en avant de nos vins et de notre travail.



LE GUIDE HACHETTE DES VINS

Le Rouge & le Blanc

Le Point





LA REVUE DU VIN DE FRANCE
larvf.com

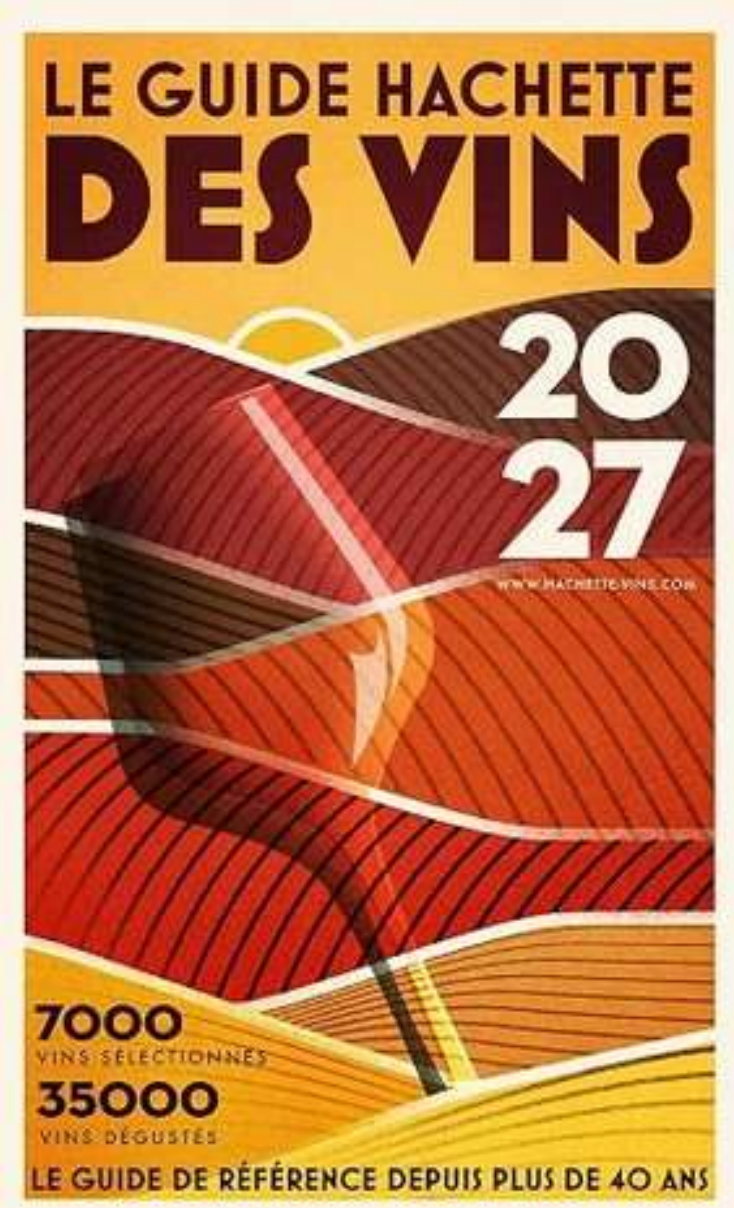


88 POINTS
WINE ENTHUSIAST

Marianne

Isabelle & Xavier Frissant, Vignerons A.O.P. , Touraine – Amboise -

Guide Hachette des Vins 2026



L'Orée des Frênes 2023

AOP Touraine-amboise

1 étoile

Collection Chenin, Brut zéro 2023

AOP Touraine

2 étoiles, coup de ♥

Isabelle & Xavier Frissant, Vignerons A.O.P. , Touraine – Amboise -

Guide des meilleurs vins de France 2027

La revue des vins de France



Les vins : des blancs toujours franc du collier, aussi bien les chenins d'Amboise – particulièrement La Griffe d'Isa, d'une jolie profondeur soulignée par un élevage de bonne facture en 2023, sauvignon blanc, simple et croquant, Fié gris demeure la signature du domaine, livrant des vins de bonne concentration, qui conservent un élan de fraicheur et cette touche d'exotisme si particulière.
Le rosé de Côt ne manque ni de couleur ni de gout ni de gourmandise en 2025.
Les rouges dévoilent l'intensité du Côt avec une force tannique mesurée. La fermenté finale demande une table d'hiver pour les attendre.

Les vins sélectionnés :

- IGP du Val de Loire, Fié des Pierres 2022 et 2023
- IGP du Val de Loire, La griffe d'Isa blanc2023
- IGP du Val de Loire, Les roses du clos 2024
- Touraine sauvignon 2025
- Touraine Collection Chenin 2023, brut zéro
- Touraine Amboise, Côt des Pierres rosé 2025
- Touraine Amboise, Côt des Pierres rouge 2023
- Touraine Amboise, La griffe rouge 2022

Le Point

MARS 2026

Millésime 2025

Les Caillasses 2025 : 17/20

Baies sauvages, feuillage, touche épicés, tanins très fins.
Salivant, persistant



Guide des meilleurs vins de France 2026

La revue des vins de France



Xavier Frissant est depuis longtemps ambassadeur de la Touraine, et plus particulièrement du secteur d'Amboise. A Mosnes, sur des sols argilo-siliceux et silex d'un côté, un socle limono-sableux de l'autre le vigneron cisèle des vins droits comme un « i ». A l'image du sauvignon blanc, tonique, rafraichissant. Il faut aussi déguster le fié gris, une sélection ancienne de sauvignon, plus extravagant et singulier. Et bien sûr le chenin ainsi que le côt, cépage rouge retenu dans le cahier des charges dans la potentiel appellation AMBOISE. Du bel artisanat.
Son fils, Thomas, reprend peu à peu le domaine familial, venez aussi découvrir ses vins !

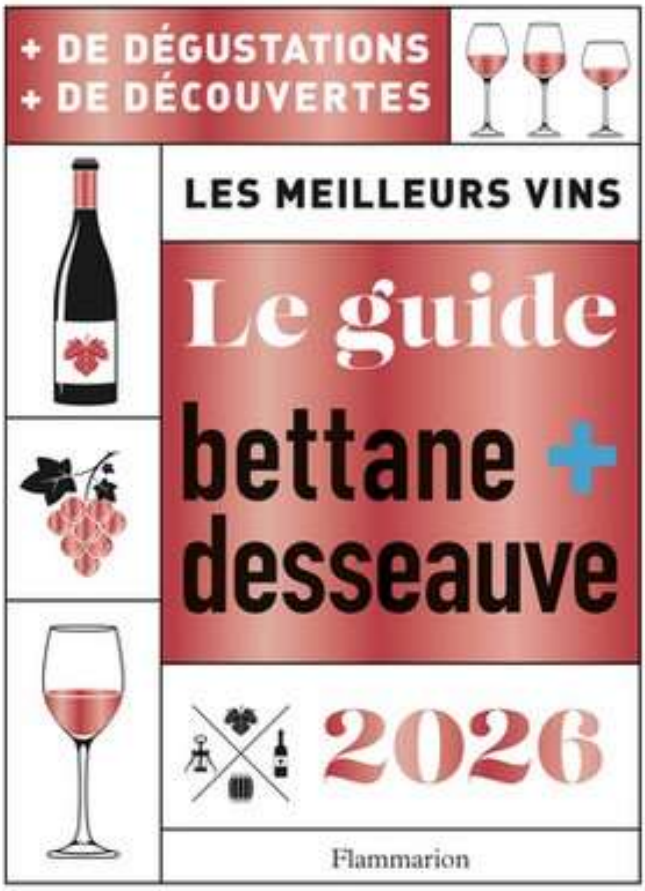
Les vins : Trois blancs bien distincts et précis, a découvrir : le sauvignon blanc, très aromatique tout en restant vif, tonique et digeste. Le fié gris est vraiment très original avec ses notes exotiques, litchi, eau de rose et son jus charnu très droit. Il révélera de bonnes surprises au vieillissement. En Touraine Amboise, le chenin s'affirme vraiment avec une identité pierreuse et beaucoup de pep's. Un blanc d'une belle personnalité. Fort caractère pour les rouges de Côt, sombres comme de l'encre, épicés a souhait et dotés d'une structure tannique, saillante qu'il faudra laisser fondre à table lors d'une tablée d'hiver. L'orée des Frênes se montre un peu plus sec que la griffe d'Isa, plus dense et enveloppé.

Les vins sélectionnés :

- IGP du Val de Loire, Les Roses du clos 2023
- Touraine blanc, Massale des Pierres 2023
- Touraine Amboise Rouge, L'orée des Frênes 2022
- Touraine Amboise Rouge, La Griffe d'Isa 2022
- Touraine Amboise Blanc, Chenin des Pierres 2023 coup de ❤

Guide Bettane Desseauve 2026

Noté 3 étoiles



- L'orée des Frênes 2022
- La griffe d'Isa Blanc 2023
- Côt des Pierres rosé 2023

Guide Hachette des Vins 2026



- Les Roses du clos 2023, 2 étoile
- L'orée des Frênes 2022, 1 étoile

La Revue du Vin de France

Juillet/août 2025



Chenin des Pierres 2023

Touraine Amboise Blanc

Digne ambassadeur du chenin d'Amboise, ce blanc affirme un profil élancé et épuré, avec cette salinité qui étire la finale

90/100



Isabelle & Xavier Frissant, Vignerons A.O.P. , Touraine – Amboise -

La Revue du Vin de France

AVRIL 2025



Vignoble d'Amboise, l'AOC c'est pour bientôt



La cité royale est l'épicentre de la future AOC Amboise.

Le voyage n'est pas encore tout à fait achevé, mais tous les voyants semblent être au vert pour accueillir dans un futur proche une nouvelle appellation ligérienne : Amboise. Dénomination géographique complémentaire de l'AOC Touraine depuis 1955, Amboise compte 774 hectares répartis également sur les deux rives de la Loire, avec pour épicentre la cité royale. Intensifié depuis une vingtaine d'années, porté aujourd'hui par des vignerons ambitieux (Bonnigal-Bodet, Xavier Frissant, La Grange Tiphaine), un travail de délimitation géo-pédologique et vini-viticole a été entrepris pour acter la spécificité du côt et du chenin sur ces plateaux d'argile à silex. En résulte, en blanc, des vins au caractère unique, combinant chair juteuse et éclat énergique limpide, très remarqués dans notre dégustation. **P. Lepeltier**



Chenin des Pierres 2022

91/100

Belle fraicheur préservée dans ce millésime solaire. Tandis que ses voisins s'orientent sur des notes très mûres de fruits jaunes, lui demeure floral avec une bouche élancée. Aux prémices d'une belle évolution.

Les 5 du Vin

Budd-Franjus-Lalau-Deyrieux-Vanhellemont

Sauvignon ou Fié Gris ?

par Les5duvindans Ampélo, bio, Cépage, Coup de coeur, Loire
Le 22/11/2024

Il y a quelque temps, Xavier Frissant m'a filé deux bouteilles, l'une de Sauvignon, l'autre de Fié Gris, me disant sobrement: *« à comparer »*. Ce que j'ai fait, bien évidemment, en compagnie de mes acolytes Hervé et Daniel.
Nous en sommes restés cois un bon moment…

Avant de vous dire pourquoi

Quand j'ai entendu parler pour la première fois de Fié Gris, il y a pas mal d'années de cela, j'ai pensé que c'était un cépage inconnu et retrouvé. J'avais à la fois raison et tort: le Fié Gris était naguère très planté des bords de Loire jusqu'au Poitou, mais il avait disparu presque totalement lors de l'invasion du pou américain, le phylloxéra. Quant à en faire un inconnu, il s'est vite avéré qu'il s'agissait de Sauvignon, mais qui avait viré au rose – et non au gris, mais c'est toute l'invraisemblance des noms de cépage; d'ailleurs, du côté germanique, les cépages roses ou gris sont dits « Rot », donc rouges! Il n'y a pas consensus.

Et pourquoi ?

Oui, pourquoi ne pas l'avoir replanté après la crise phylloxérique ? C'est que ce bon cépage, dont parlait déjà François Rabelais dans le Quart Livre, n'a pas éveillé à l'époque les intérêts des vignerons; à cause de son rendement faible, de sa sensibilité aux maladies et de sa précocité, qui le menace de gel. Entretemps, les choses ont changé et ce sont ses qualités qui font aujourd'hui vibrer les producteurs. Guère inquiet vis-à-vis du botrytis, il est parfait pour les vins moelleux parce que grâce à sa précocité, il accumule plus de sucre tout en gardant de l'acidité. C'est un atout pour les vins secs auxquels il apporte une agréable texture onctueuse.

Reconnu en Loire

Le Fié Gris est autorisé à concurrence de 30% en AOC Valençay, de 20% en AOC Touraine et de 10% en AOC Quincy; mais plein pot en IGP Val de Loire et IGP Côteaux du Cher et de l'Arnon. On le trouve ailleurs en France et à l'étranger, entre autres au Chili, en Uruguay, en Nouvelle Zélande, aux Etats-Unis et en Suisse…

Il est temps maintenant…

De verser les deux cuvées, et notamment celle de ce Fié Gris qui, à force d'en parler, nous donne envie de le déguster illico. Quant aux paramètres qui peuvent différencier les deux cuvées, à part le cépage, le reste est presque identique.



Fié Gris des Pierres 2022 IGP Val de Loire **(bio)**

La robe jaune hume le zeste de cédrat confit, l'abricot sec et la fleur de thym, un nez bien extraverti et plein de promesses. Tenue ! Avec la bouche qui se montre d'emblée onctueuse avec pour l'embellir des arômes de gelées poire et de pomme reinette à l'accent de rose. Puis vient l'épice, du poivre en pagaille qui égaille le citron confit à la rondeur gourmande. Cette dernière installe une onctuosité des plus agréables. On termine par la belle longueur acidulée épicée qui porte au bout de son poivre les saveurs fruitées.
Le Fié Gris offre ici une expression intense forte et extravertie (son nom viendrait d'ailleurs du mot fier, dont la première acception était « sauvage »); on y trouve des arômes de vin moelleux, mais le vin est bien sec, moins de 1 g/L de sucre.



Massale des Pierres 2022 AOP Touraine **(bio)**

La robe jaune pâle respire la subtilité des bourgeons de cassis, de la poire croquante et de l'amande douce. La belle fraîcheur en bouche avec son petit côté Sauvignon plus classique évoque la feuille de cassis teintée d'un rien d'agrumes. Un vin bien fait avec du croquant et du poivre, le bourgeon de cassis et la poire qui font bien le palais avec leur fraîcheur et leur rondeur tactile.
Le Sauvignon apparaît plus classique, mais dans une belle facture. Un peu comme on s'y attend, on n'est pas déçu.

Caractéristiques techniques

Les deux cépages ont 12 ans, plantés dans la même parcelle, au sol de perruche (cailloutis calcaires), taille en gobelet, travail du sol pareil, densité 6.000 pies/ha, porte-greffe riparia gloire. La vinification : vendange mécanique, pressurage pneumatique, cuve inox, fermentation alcoolique de 30 jours.
Ce qui diffère : le rendement 35 hl/ha pour le Fié Gris contre 50 hl/ha pour le Sauvignon blanc. L'élevage : en cuve pour le Sauvignon Blanc, en fût de 300 L pendant 4 mois pour le Fié Gris. Mise à la même date. Degré alcoolique : 13° pour le Sauvignon et 14° pour le Fié.
Sympa des les dégustations comparatives comme celles-là, on na guère l'occasion d'en faire avec des paramètres aussi proches.

Le domaine Isabelle et Xavier Frissant exploitent 15 ha situés au sud de la Loire, sur les premières côtes de la Commune de Mosnes. Le vignoble s'est converti au mode biologique en 2018.
http://xavierfrissant.com





Guide Bettane Desseauve 2025

3 étoiles



Xavier Frissant est l'un des plus fin vinificateur de la Loire.
Ses pratiques culturales en bio, sont à la hauteur des espoirs placés dans les différentes parcelles de son domaine.
Ses terroirs argilo-siliceux et limoneux sableux se répartissent sur les premières côtes du village de Mosnes, en appellation Touraine et Touraine Amboise.

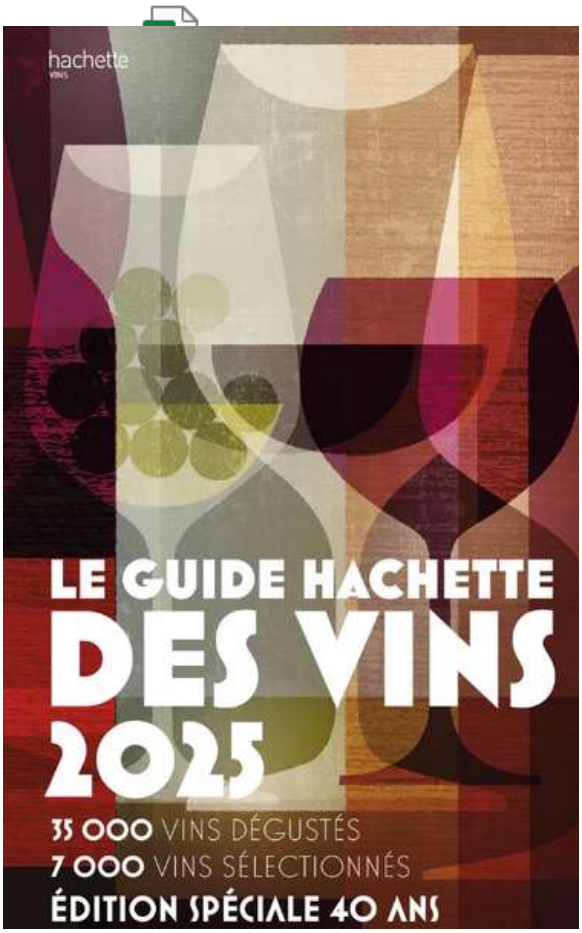
Nous aimons :

- **Les Roses du clos , issu du fié gris complexe et subtile.**
- **L'orée des frênes 2020**
- **La Griffe d'Isa blanc 2022**
- **Chenin des Pierres 2022**



Isabelle & Xavier Frissant, Vignerons A.O.P. , Touraine – Amboise -

Guide Hachette des Vins 2025



Chenin des Pierres 2022

Noté : 2 étoiles

Très pur, très plein, élevé en cuve, un chenin qui fait mouche.

Le jury a apprécié le nez détendu, qui sent bon les fleurs blanches et les fruits exotique et cette bouche à la fois bien ronde et très tonique, animée d'une légère sucrosité qui renforce encore la gourmandise de l'ensemble.

Un sans-faute.

Massale des Pierres 2023

Noté : 2 étoile

Xavier Frissant entretien sa belle réputation avec ce sauvignon issu d'une sélection massale et des sols de perruche de l'appellation.

Une robe limpide, nez éclatant et stimulant sur le citron vert et le végétal frais, une bouche longue, étiré, qui charme par sa texture très caressante et onctueuse.

De table assurément.

Fié gris des Pierres

Noté : 1 étoile

Le fié gris, autre nom du sauvignon gris, cépage à baies roses abandonne au début XXème, après qu'il eut été décimé par le phyllorera à l'honneur dans cette cuvée d'une belle expression florale et fruité, mâtinée d'une touche de noix de coco léguée par le bois.

En bouche l'équilibre est de mise entre une acidité maîtrisée, une rondeur suave et un boisé fondu.

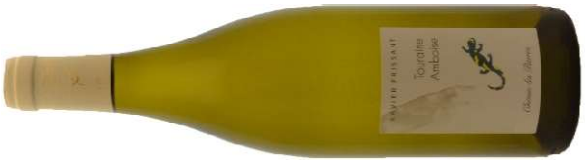
Un blanc pour la table et pour la cave.

GAULT ET MILLAU

AVRIL/ MAI 2024



Chenin des pierres 2022



Dès l'ouverture, c'est explosif sur des parfums de poire juteuse, de miel et de mandarine.
En Bouche texture est salivante sans être trop légère. Les notes de fleurs blanches et de tartes aux ^pommes continuent de flatter avec une finale tout en délicatesse.
On a envie d'y revenir.

Côt des Pierres 2022



La robe est claire pour du Côt.
La confiture de fruits noirs et le poivre explosent au nez dans ce vin expressif.
En bouche, c'est plaisant et rafraichissant pour un rouge.
Avec tout de même des tannins qui apportent une jolie mache.
C'est gourmand.

LeRouge & leBlanc, Printemps 2024

LES DOMAINES que nous avons visités

Nous avons rencontré les vignerons dont les cuvées se sont les mieux goûtées lors de nos dégustations collectives à l'aveugle. L'ordre des domaines ne correspond à aucune signification hiérarchique.

Domaine Xavier Frissant


Xavier Frissant

Travaillant sur 15 ha en "bio" situés sur les premières côtes de Mosnes, face à la Loire, Xavier Frissant souhaite se séparer de quelques parcelles, compte tenu de ses cinquante-sept ans. Deux terroirs se distinguent dans son domaine : l'un argilo-siliceux riche en cailloux (Les Pierres et Les Frênes) et l'autre, limoneux-sableux (Les Hauts Noyers et Le Clos du Clocher).

Dans Les Pierres, une parcelle de 1,5 ha bien ventilée où des chenins, de quinze ans environ, occupent la partie est. Ils côtoient de vieux chenins âgés de cinquante à soixante-dix ans qui constituent pour leur part la parcelle Les Frênes (1,75 ha), très pierreuse. La cuvée *Chenin de Pierre* est constituée de l'assemblage de ces deux parcelles.

À signaler également un chenin local à queue rouge assez productif qui atteint néanmoins une belle maturité permettant, comme en 2015, une cuvée *Collection Chenin* avec 140 g de sucres résiduels.

Ce vigneron très impliqué considère que les vins blancs de l'appellation ont un caractère assez similaire à ceux de l'AOC Montlouis.

DÉGUSTATION

Xavier Frissant

Chenin de pierre

13/20

Sol de perruche (argile à silex), vignes de douze ans plantées à 12 000 pieds/ha, certifié "bio", vendange mécanique, égrappage, élevage en inox, SO_2 total 75 mg/l.

À l'aération, un nez évoquant la poire, le citron et l'aubépine avec une note légèrement iodée. Bouche salivante présentant du gras, de la tension, de la vivacité et une bonne amertume. Vin solide, taillé pour la garde mais un peu serré actuellement.

Cartographie, sous-sol, sol et climat des terroirs de Touraine-Amboise

La Loire forme à l'est de Tours une vallée de deux à trois kilomètres de large, assez rectiligne. Le vignoble de l'AOC se déploie sur les deux rives, mais surtout sur la rive droite, au nord du fleuve. On ne rencontre pas de vignes dans la plaine alluviale, mais elles occupent les coteaux et les rebords de plateaux des deux côtés de la Loire, ainsi que les versants des vallons et vallées de ses affluents.
Une réelle dissymétrie existe entre les deux rives, avec un versant très abrupt en rive gauche et un plus doux en rive droite. L'altitude du vignoble varie de 60 m à environ 100 m sur les plateaux. Les expositions sont très diverses, mais majoritairement orientées vers le sud, et les pentes très variées, quasiment nulles à très faibles sur les plateaux mais très fortes en bordure des vallées.

LE CONTEXTE GÉOLOGIQUE

L'appellation Touraine-Amboise est située dans un bassin où des sédiments se sont accumulés en couches successives pendant une très longue période. Entre -200 et -50 millions d'années, cette zone a été recouverte par des mers tropicales, et des dépôts riches en calcaire se sont accumulés. Le retrait progressif de la mer et l'émersion qui s'ensuivit ont permis l'altération des sédiments. Dans les derniers millions d'années, les cours d'eau se sont enfoncés peu à peu dans le sol. Ces deux phénomènes entraînent l'incision des plateaux et permettent à des alluvions de se déposer. Au fur et à mesure du creusement des cours d'eau, des terrasses alluviales ont émergé, formées par des sédiments de nature différente du sous-sol calcaire : galets de quartz, en provenance du massif Central et silex, initialement contenus dans des dépôts de craie, constituent une partie importante des pierres visibles dans ces alluvions.

LE SOUS-SOL ET LE SOL

Sur les versants de la vallée de la Loire, le vignoble repose sur des dépôts calcaires, tuffeau et craie. Les plateaux sont couverts de sédiments plus ou moins anciens. Des argiles à silex recouvrent les dépôts marins. Ces formations affleurent sous le vignoble dans la partie haute des versants. Les plateaux sont constitués de poudingues (galets emballés dans une matrice), d'argiles ou de sables à chailles (nodules de silice proches des silex), souvent recouverts par des sables et des graviers, ou des alluvions anciennes. Des limons peu propices à la culture de la vigne, donc hors zone de production viticole de l'appellation Touraine-Amboise, peuvent également recouvrir les plateaux.
Les dépôts calcaires de craie et de tuffeau évoluent en sols. Les formations superficielles, riches en pierres (silex, chailles, cailloutis) ou en sables grossiers présents surtout sur les rebords des plateaux, donnent les sols les plus favorables à la culture de la vigne : les perruches.

LE CLIMAT

Situé à 240 km de l'océan Atlantique, le vignoble est soumis à un climat "tempéré océanique". Le cumul de précipitations est de 659 mm/an, et la température moyenne annuelle de 11,5 °C. L'influence océanique décroît en s'éloignant vers l'est, atténuée par une incidence continentale plus marquée, accompagnée par une augmentation des températures estivales. Le relief joue localement un rôle sur le climat : on constate un peu moins de précipitations et des températures légèrement plus élevées dans la vallée de la Loire que sur les plateaux plus humides et plus frais.

Extrapolé d'une étude réalisée par Françoise Vannier, géologue, du cabinet ADAMA.

Isabelle & Xavier Frissant, Vignerons A.O.P. , Touraine – Amboise -

Le point Mars 2023, Magazine et Web

Loire 2022 : Y'a de la joie dans les vignobles.

Offrant un équilibre original, entre caractère solaire et fraicheur ligérienne, les vins de la région redonnent le sourire aux vignerons et aux amateurs. **Par Jacques DUPONT et Olivier BOMPAS.**

16/20

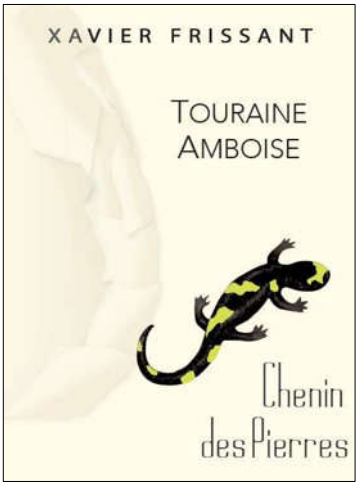
Massale des Pierres 2022
Touraine Sauvignon



Une sélection massale sur des ceps de Sancerre. Sol d'argile à silex. Frais, fleurs blanches, note citronné, bouche tendue, élégante, finale minérale, longue.

16,5/20

Chenin des Pierres 2022
Touraine Amboise

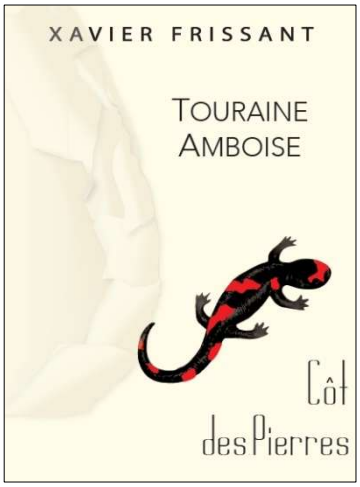


Sol de silex : « On casse du matériel ! »
Nez floral, touche de poire. Bouche en finesse, longue, tonique, saveurs de fruits blancs et une touche épicée,
minéralité en finale.

Le point Mars 2023, Magazine et Web

17/20

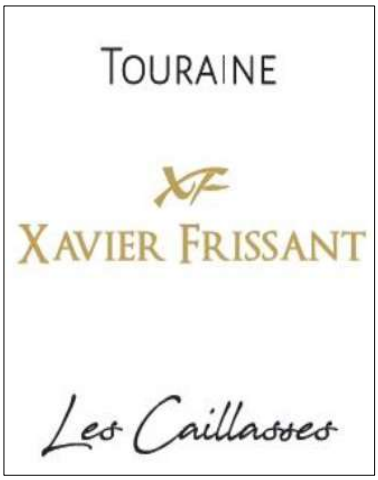
Côt des Pierres 2022
Touraine Amboise Rouge



100 % Côt (on dit « Malbec » dans le Sud-Ouest et ailleurs...). Fruits noirs, mûre, bouche ronde, belle matière, tanins enrobés, tonique, finale épicée.

15,5/20

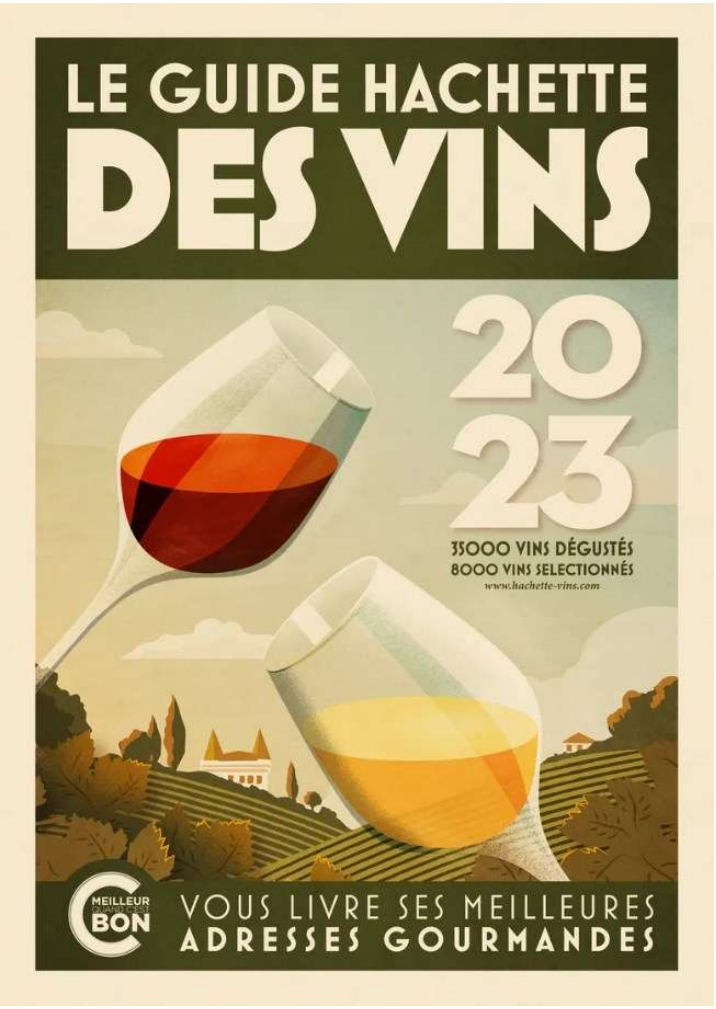
Les Caillasses 2022
Touraine Rouge



70 % Cabernet franc, 30 % Côt. Joli nez fruité noir, en bouche le Côt apporte des notes épicées et le cabernet franc les fruits rouges, bouche tendre, tanins fins, gourmand.

Guide Hachette des Vins 2023

Installé depuis 1990 à Mosnes, en aval d'Amboise, Xavier Frissant cultive 17ha de vigne en cours de conversion bio. Un vigneron bien connu des lecteurs grâce à ses vins souvent en bonne place dans le Guide.



L'Orée des Frênes 2019
Amboise Côt ★★

COUP DE CŒUR LE GUIDE HACHETTE DES VINS



Après un coup de cœur dans l'édition précédente pour sa cuvée la Griffe d'Isa 2019, Xavier Frissant est à nouveau au sommet de l'appellation. Les 21 mois d'élevage (en fût puis en cuve) ont attendri et assoupli ce côt exemplaire, drapé de violet au nez profond de fruits noirs confits, d'épices de cacao. Caressante, relevée de tanins délicieusement enrobés, la bouche s'étire et s'attarde sur le fruit rouge et la mûre. Riche, complexe, frais, le jury est conquis. Déjà très séduisant mais aussi de bonne garde.

La Griffe d'Isa 2020
Fié Gris ★



Cépage un peu oublié, le Fié Gris n'est autre que le sauvignon gris, qui dans les mains de Xavier Frissant s'exprime avec intensité autour des agrumes et des fleurs blanches sur fond miellé et boisé. La bouche affiche un beau volume, du gras et de la générosité mais aussi de la fraicheur.

Le Figaro

Juillet 2022

Par Béatrice Delamotte, article complet ici

LE FIGARO

« Sans la liberté de blâmer, il n'est point d'éloge flatteur. » Beaumarchais

Vins de Loire : des vignerons au plus près des terroirs

Au fil de la vallée de la Loire, la plupart des appellations participent à un vaste travail de recensement et de définition des terroirs. La reconnaissance de lieux-dits devrait accompagner une montée en gamme et en prix des vins.

Dénominations géographiques complémentaires, appellations communales, crus, clos et lieux-dits, cartographie des terroirs… Depuis une dizaine d'années, tout au long des vignobles de la Loire, un vaste travail est entrepris par les vignerons et les appellations, que ce soit collectivement ou à titre individuel. Chaque vignoble cherche à identifier avec plus de précision les meilleurs terroirs et cela peut aller au sein d'une même parcelle ou d'un clos. Si la plupart de ces terroirs ne sont pas officiellement reconnus, l'Inao regarde d'un œil bienveillant cette évolution, d'autant que le temps de validation des dossiers peut atteindre dix ans, voire plus. Pour les vignerons, outre le fait d'améliorer la qualité, il s'agit avant tout de monter en gamme en espérant mieux valoriser le travail effectué et la meilleure qualité des vins. Une quête d'excellence qui demande temps et patience. Mais n'est-ce pas l'apanage de la viticulture? Douze vignerons témoignent des efforts fournis.

[…]

Xavier Frissant «D'ici cinq ans, nous voulons créer un chai collectif pour attirer des néo-vignerons»



En 2025, l'appellation Touraine Amboise va changer de nom pour devenir juste Amboise. Une reconnaissance du travail mené depuis des années par les vignerons de la petite appellation de Touraine où le côt est roi. Ce très ancien cépage rouge, connu sous le nom de malbec à Bordeaux ou d'auxerrois à Cahors, a trouvé ici un terroir de prédilection. *«Les vignerons ont dû apprendre à le vinifier, car il est très tannique et impose d'être vigilant aussi bien au vignoble qu'en cave pour ne pas avoir de tanins durs, comme il y a quinze ans, reconnaît Xavier Frissant. C'est un sacré challenge, mais cela permet d'obtenir des vins aux arômes de fruits noirs si on a la bonne maturité sur des sélections massales».* Loin des banales cuvées «François Ier», qui tiennent plus du produit dérivé, Xavier Frissant a fait le choix de s'approprier les terroirs pour personnaliser ses vins. *«Chaque vigneron d'Amboise travaille sur ses propres lieux-dits cadastraux. Par exemple, nous avons Chenin des Pierres, L'Orée des Frênes en vieilles vignes de côt, etc., et toute notre gamme est basée sur le principe de la vinification par terroirs, presque à la bourguignonne».* Cette reconnaissance des lieux-dits et un coût du foncier encore abordable attirent de nouveaux vignerons. *«En deux ans, l'appellation a vu trois installations, et deux jeunes cherchent à s'installer»,* se félicite Xavier Frissant. Seul point noir, le manque d'installations de vinification dans des domaines à céder qui étaient coopérateurs. *«D'ici cinq ans, nous voulons créer un chai collectif pour attirer des néo-vignerons».*

[…]

La Revue du Vin de France
Juillet 2022



L' Orée des Frênes 2018
Amboise Côt



Ce Côt prend des airs sudistes dans ce millésime solaire. Il se présente plein de concentration, avec une légère rusticité et des notes noires d'épices. Une puissance solaire à dompter en hiver avec une viande rouge en sauce.

89/100

Touraine Sauvignon 2020



Expression d'un Sauvignon mûr, acidulé, joliment citronné et rafraichissant dans la prime jeunesse. Un blanc accessible à tous.

88/100

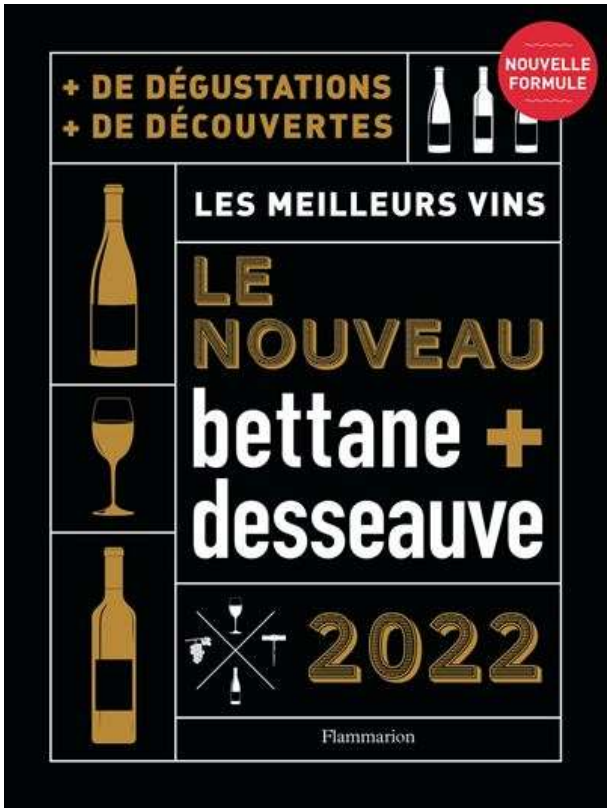
Guide Bettane Desseauve 2022

LA LOIRE

LA COUR DES GRANDS

Le long du fleuve royal, ces Domaines ont attiré notre attention.
Il faut les découvrir d'urgence.

★★★





La dégustation des 2019 et des millésimes antérieurs prouve que Xavier Frissant est l'un des plus fins vinificateurs de la Loire. Ses pratiques culturelles, en conversion bio, sont à la hauteur des espoirs placés dans les différentes parcelles qui composent son domaine de 18 hectares. Ses terroirs argilo-siliceux et limoneux-sableux se répartissent sur les premières côtes du village de Mosnes, en appellation Touraine et Touraine-Amboise. Dans la large gamme comprise entre 8 et 19 euros, nous aimons beaucoup Les Roses su Clos, un vin issu du Fié Gris, complexe et subtile. Autre cuvée produite avec ce cépage, La Griffe d'Isa pousse un peu plus la maturité, gagnant en intensité et en volume, avec de jolis amers équilibrants en finale. En rouge, cette cuvée exprime le soyeux et la générosité du Côt.

Isabelle & Xavier Frissant, Vignerons A.O.P. , Touraine – Amboise -

Guide Hachette des Vins - 2022

Griffe d'Isa Rouge 2019
Amboise Côt ★★

COUP DE CŒUR
LE GUIDE HACHETTE DES VINS



Un des très bons vignerons de Touraine qui soigne sa réputation avec ce 2019 élevé 12 mois sous bois. Au nez, les notes vanillées laissent respirer le fruit, cerise et mûres en tête. L'élevage pose sa patte sur une bouche séduisante, dotée d'une matière cossue idéalement cadrée par des tanins à la fois fermes et enrobés. Croquant, agréable, encore plus après un peu de garde.



L' Orée des Frênes 2019
Amboise Côt ★ ★

Des petits rendements provenant d'une parcelle très caillouteuse à l'origine de ce rouge finement élevé, aux francs arômes de fruits noirs saupoudrés d'épices douces. Ronde, ample, concentrée, à la fois juteuse et structurée par des tanins d'une maturité parfaite la bouche séduit franchement. Très gourmand.

Deux pages sur l'appellation Touraine-Amboise et deux pages sur notre domaine

TOURAINE-AMBOISE : *le côt tient sa revanche*

Sorte de vilain petit canard pendant des siècles, maltraité, parfois utilisé localement comme un cépage teinturier et tannique, bon à revigorer les autres vins de Touraine ou d'ailleurs, le côt (alias malbec, cépage unique de l'appellation Touraine-Amboise rouge), commence à se hausser du col grâce à la volonté et à l'énergie d'une petite vingtaine de vignerons locaux. État des lieux...

TEXTE ET PHOTOS HENRI-NOËL LAGRANDEUR ET YAÏR TABOR

Touraine-Amboise (774 ha sur dix communes, dont un peu moins de 200 ha revendiqués) constitue une dénomination géographique au sein de l'A.O.C. Touraine (plus de 5000 ha). Appellation spécifique depuis son extraction de l'A.O.C. Touraine en 1955, elle propose des vins rouges, blancs et rosés. Nous nous ne sommes intéressés qu'aux seuls vins rouges, issus à 100 % du cépage côt.

Un peu d'histoire

Depuis deux mille ans, la vigne occupe une place importante en Touraine, mais on doit l'introduction du côt à François 1er. Dans la région de Tours, la première trace écrite sous le nom de "co" date de 1785, mais on le trouve aussi - au début du XIXe - sous le nom de "cos" dans certains registres de communes tourangelles.

Ce voyageur sans papiers - mais pas sans feuilles - est également connu sous le nom de malbec. Le *R&B* a consacré un dossier spécial aux *"cépages voyageurs"* et notamment au malbec dans le numéro 133 (pages 46 à 53). Le malbec (ou côt) est un cépage de la famille des cotoïdes. Ce cépage, originaire du Quercy, est le résultat d'un croisement entre la magdeleine noire des Charentes et le prunelard noir. Au XIXe siècle, il débarque en Argentine - grâce à l'agronome français Michel Aimé Pouget - où il devient en un siècle le cépage le plus répandu avec 40 000 ha, (soit 80 % de la superficie mondiale du malbec), à comparer au 4 000 hectares en A.O.P. Cahors et au 200 en A.O.P Touraine-Amboise). On le trouve également en Afrique du Sud, en Australie, en Californie, au Chili et en Italie.

Bien que le cépage ait été présent depuis le XVIe siècle en Touraine, le nom de côt n'aurait été choisi par l'ampélographe tourangeau, le Comte Odart, qu'au XIXe siècle.

Ce cépage a longtemps été mal aimé (un peu comme le grolleau), sans doute parce qu'il a été

L'A.O.C. Touraine-Amboise en chiffres

- **Date de création de l'appellation :** 1955 ;
- **Superficie délimitée :** 774 ha ;
- **Production (données 2019) :** rouges 60 %, blancs 40 %, (le rosé est marginal) ;
- **Cépages :** vins rouges : côt . Blancs : chenin. Rosés : Côt > 70 %, gamay ;
- **Densité minimale de plantation :** 6000 pieds par hectare ;
- **Taille** du 1er novembre au 1er mai de chaque année, en taille Guyot simple, avec un ou deux bras portant un seul long bois, ou en taille courte (gobelet conduite en éventail, ou cordon de Royat) ;
- **Pourcentage de pieds** de vignes morts ou manquants fixé à 20 % ;
- **Titres alcoométriques minimum :** vins rouges : 11 %, vins blancs secs : 11 %, vins blancs demi-secs, moelleux et doux : 13 %, vins rosés : 11 % ;
- **Rendements :** vins rouges et rosés : 55 hl/ha, vins blancs : 52 hl/ha ; rendement butoir 60 hl/ha ;
- **Fermentation malolactique** achevée pour les vins rouges, teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 g/l ;
- **Pratiques œnologiques, traitements physiques & divers pour les vins rouges :** techniques soustractives d'enrichissement autorisées. Limite du titre alcoométrique volumique total après enrichissement : 12,5%. Utilisation de copeaux de bois interdite ;
- **Élevage :** au moins jusqu'au 30 avril de l'année suivant celle de la récolte.

maltraité : planté sur de mauvais terroirs et voué à de gros rendements, on l'appréciait surtout pour sa couleur, son fruit, ses tannins et non pour sa finesse obtenue quand il est issu de vieilles vignes, aux rendements modérés et sur de bons terroirs. En Touraine, on le trouve souvent associé au gamay et au cabernet franc. Dans l'appellation Amboise, les nombreuses sélections massales proviennent de Hugues Garnon à Châteauvieux (Loir-et-Cher) ou, plus souvent, de Maurice Catroux, grand-oncle de Philippe Catroux (le vigneron) et pépiniériste à Chargé dans l'Indre-et-Loire. Ce dernier a créé quatre sélections massales différentes qui souffrent peu du millerandage.

Aujourd'hui

En 2012, un nouvel ambassadeur du côt se distingue à Amboise : Xavier Frissant, nouveau président du syndicat et prêt à défendre bec et ongles ce cépage. Il explique : « *Nous sommes entourés par le cabernet franc à Bourgueil, Chinon et Saumur. Or, Amboise ne s'avère pas être le terroir de prédilection du cabernet. Le gamay, qui peut donner de belles bouteilles, entre également dans les vins d'entrée de gamme. Il nous reste le côt à défendre, à savoir dompter, le vinifier et l'élever.* »

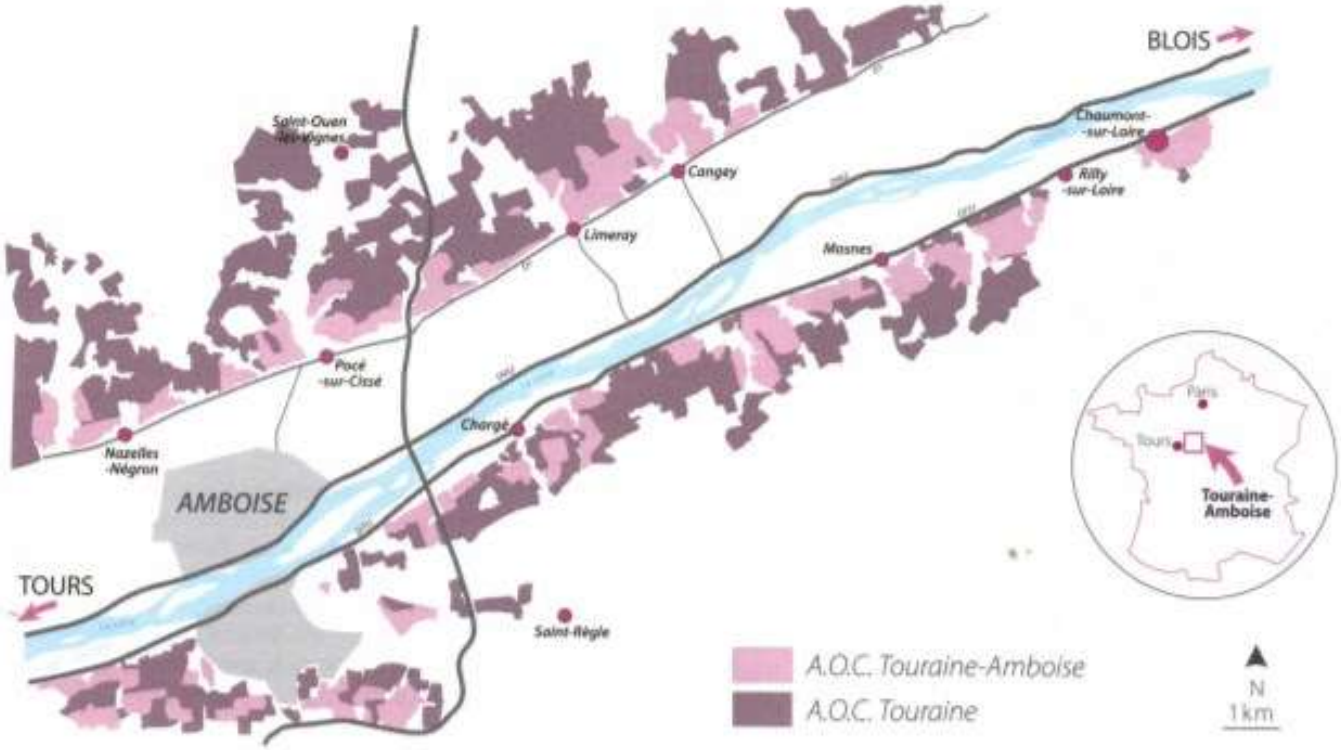
Bon nombre de jeunes - et de moins jeunes - vignerons ayant partagé dès 2012 l'enthousiasme de leur président et décidé de mettre ce cépage en avant, l'Inao a suivi... Les vins rouges de Touraine-Amboise sont désormais obligatoirement issus à 100 % du côt pour les rouges et à 100 % du chenin pour les blancs depuis le millésime 2019, même si la majorité des producteurs avaient anticipé cette modification d'encépagement. Mathieu Plou, du domaine Plou et Fils, vient récemment de prendre la suite de Xavier Frissant en tant que président du syndicat. Il s'assigne notamment comme objectifs d'atteindre sur une période de dix ans 150 ha de côt et 100 ha de chenin sur le territoire de l'appellation Touraine-Amboise et d'élaborer des vins *« à hauteur de la richesse culturelle de la ville »*.

Que conclure après avoir dégusté la quasi-totalité de la production des vins rouges de cette A.O.C. ? Comme dans beaucoup d'appellations, les domaines en "bio", biodynamie - ou en conversion - dominent le débat, même si ces pratiques respectueuses ne garantissent pas systématiquement une qualité gustative (nous avons également dégusté certains vins "bios" qui ne nous ont pas éblouis).

Les cuvées issues de vieilles, voire de très vieilles vignes de côt - assez fréquentes dans la région - se remarquent grâce à leurs densité et profondeur de fruit.

Les maturités alcooliques (sucres) et phénoliques (tanins) ne coïncident pas toujours pour le côt qui semble parfois difficile à vinifier, car il est susceptible de présenter de la rusticité s'il est récolté trop tôt ou quand il est trop extrait par rapport au potentiel de la matière.

L'appellation, dans sa forme actuelle, est très jeune, mais beaucoup de producteurs ont perçu la direction à prendre, avec une marge de progression importante... ■



Xavier Frissant


Xavier Frissant

Descendant d'une longue génération de vignerons, Xavier Frissant demeure une figure incontournable et intarissable quand on s'intéresse au côt et à Amboise. Et dire que son père voulait en faire un cantonnier ! Il devient vigneron en 1990 et président de l'appellation en 2012, poste qu'il a abandonné récemment pour se consacrer totalement à son domaine de 13 ha dont deux de côt en appellation Touraine-Amboise. Deux types de terroirs dominent : argilo-siliceux aux lieux-dits Les Fresnes, Les Pierres et La Touche ; limoneux-sableux sur Les Hauts Noyers et Le Clos du Verger.

En conversion "bio" depuis 2018 mais, dit-il, *« on avait déjà abandonné beaucoup de produits et on travaillait dans le bon sens ! »*, Xavier griffe ses sols, butte ses ceps et enherbe le rang. Il avoue que le côt est difficile à produire et à vinifier mais ses parcelles sont ouvertes sur la Loire, ventilées, protégées par des bois et bien ensoleillées. Dans son domaine, ce cépage provient à 70 % de sélections massales locales et à 30 % de clones. Selon lui, le côt local dit "à queue rouge" produit de petites baies contrairement au côt "auxerrois" et au malbec.

La cuvée *La Griffe d'Isa*, qui a retenu notre attention, se situe sur la parcelle Les Pierres, 1,1 ha de côts cinquantenaires, un des meilleurs terroirs de l'appellation, très siliceux, qui domine la Loire. Xavier taille à baguette et gobelet ses ceps issus de sélection massales. Les raisins, récoltés manuellement, macèrent pendant trois semaines avec quelques pigeages.

Parmi les nombreux vins du domaine dont les étiquettes sont joliment dessinées par son épouse Isabelle, ancienne styliste, le dégustateur découvrira les cuvées du rare fié gris, une mutation du sauvignon qui vieillit bien. Xavier produit des vins solides, issus de vendanges mûres, parfois un peu marqués par leur élevage, mais qui, au vieillissement, ne manquent pas d'intérêt.

Cartographie, sous-sol, sol et climat des terroirs d'Amboise

(extrapolé d'une étude réalisée par Françoise Vannier, géologue, du cabinet ADAMA)

La Loire forme à l'est de Tours une vallée de deux à trois kilomètres de large, assez rectiligne. Le vignoble se déploie sur les deux rives, mais surtout sur la rive droite, au nord du fleuve. On ne rencontre pas de vignes dans la plaine alluviale, mais elles occupent les coteaux et les rebords de plateaux des deux côtés de la Loire, ainsi que les versants des vallons et vallées de ses affluents. Une réelle dissymétrie existe entre les deux rives, avec un versant très abrupt en rive gauche et un plus doux en rive droite. L'altitude du vignoble varie de 60 m à environ 100 m sur les plateaux. Les expositions sont très diverses, mais majoritairement orientées vers le sud, et les pentes très variées, quasiment nulles à très faibles sur les plateaux mais très fortes en bordure des vallées.

Le contexte géologique

L'appellation Touraine-Amboise est située dans un bassin où des sédiments se sont accumulés en couches successives pendant une très longue période. Entre -200 et -50 millions d'années, cette zone a été recouverte par des mers tropicales, et des dépôts riches en calcaire se sont accumulés. Le retrait progressif de la mer et l'émersion qui s'ensuit a permis l'altération des sédiments. Dans les derniers millions d'années, les cours d'eau s'enfoncent peu à peu dans le paysage. Ces deux phénomènes entraînent l'incision des plateaux et permettent à des alluvions de se déposer. Au fur et à mesure de l'enfoncement des cours d'eau, des terrasses alluviales se distinguent, avec des sédiments de nature différente du sous-sol calcaire : des galets de quartz, en provenance du Massif Central et des silex, initialement contenus dans des dépôts de craie, constituent une partie non négligeable des pierres visibles dans ces alluvions.

Le sous-sol et le sol

Sur les versants de la vallée de la Loire, le vignoble repose sur des dépôts calcaires, tuffeau et craie. Les plateaux sont couverts de sédiments plus ou moins anciens. Des argiles à silex recouvrent les dépôts marins. Ces formations affleurent sous le vignoble dans la partie haute des versants. Les plateaux sont constitués de poudingues (galets emballés dans une matrice), d'argiles ou de sables à chailles (nodules de silice proches des silex), souvent recouverts par des sables et des graviers, ou des alluvions anciennes. Des limons peu propices à la culture de la vigne, donc hors zone de production viticole d'Amboise, peuvent également recouvrir les plateaux.
Les dépôts calcaires de craie et de tuffeau évoluent en sols. Les formations superficielles, riches en pierres (silex, chailles, cailloutis) ou en sables grossiers présents surtout sur les rebords des plateaux, donnent les sols les plus favorables à la culture de la vigne : les perruches.

Le climat

Situé à 240 km de l'océan Atlantique, le vignoble est soumis à un climat "tempéré océanique". Le cumul de précipitations est de 659 mm/an, et la température moyenne annuelle de 11,5 °C. L'influence océanique décroît en s'éloignant vers l'est, avec une incidence continentale plus marquée, et une augmentation des températures. Le relief joue localement un rôle sur le climat, avec un peu moins de précipitations et des températures légèrement plus élevées dans la vallée de la Loire que sur les plateaux plus humides et plus frais.

LeRouge & leBlanc – Automne 2021

Xavier Frissant et son fils Thomas figurent parmi les rares vignerons du village de Mosnes près d'Amboise. Xavier est connu pour ses Touraine Amboise blancs et rouges, mais il produit aussi un fié gris, variété de sauvignon rose, en appellation Touraine.
Dans le Clos du Verger, parcelle argilo-limoneuse riche en sables, orientée sud-ouest, poussent ses vignes de fié gris d'un âge moyen de vingt ans. Xavier explique : *« Quand j'ai commencé à les planter, il restait environ 50 ha de fié gris dans le Val de Loire. Actuellement, il y en aurait environ 600 ha en France. »*
Xavier vendange manuellement cette parcelle en deux fois. Le premier passage donne la cuvée *Les Roses du Clos*, le seconde, la cuvée *La Griffe d'Isa*, en hommage à son épouse Isabelle, autrefois styliste, qui dessine les étiquettes. *« Je ne produis cette cuvée que les bonnes années, mais, ô miracle ! depuis 2014, je la sors tous les ans*, se réjouit-il. *Ce terroir ne souffre pas de la sécheresse. Au départ, il existait peu de clones de fié gris. J'ai pris ce que j'ai trouvé et utilisé le porte-greffe qui me semble le meilleur. »*
En conversion bio depuis 2018, Xavier travaille ses sols, taille en gobelet en supprimant un œil sur deux, enlève les entrecœurs et effeuille avant véraison pour aérer les grappes. Les rendements oscillent entre 30 et 35 hl/ha. Ce cépage craint moins les gelées de printemps que le sauvignon blanc. Huit jours avant les vendanges, il peut subir un dessèchement de la rafle préjudiciable aux grains. Peu sensible à la pourriture grise, il peut prendre la pourriture noble. On l'utilise d'ailleurs dans le Bordelais pour certains vins liquoreux. *« En 2008, j'ai effectué un troisième passage et obtenu un vin moelleux qui a monté en degrés et perdu en acidité. Il possédait un nez incroyable de liqueur de litchi »*, affirme le vigneron.
Le fié gris mérite le bois. Ce 2017 a été vinifié et élevé en fûts de 300 l au brûlage léger, âgés de trois ans provenant de chez Gauthier à Ménetou-Salon. *« Je soufre très peu, mais juste après la fermentation alcoolique pour éviter que la malo-lactique ne s'enclenche »*, précise Xavier Frissant. Il ajoute que ce vin supporte très bien l'oxydation. Élevage d'octobre à juin.
Ce fié gris se plairait en compagnie d'une volaille à la crème, d'un cul de veau braisé aux champignons et de certains colombos.

Le fié gris
Appelé sauvignon gris ou rose, le fié gris hésite sur ses origines : Bordelais ou endémique du Poitou ? Mutation naturelle du sauvignon blanc, il est dénommé "surin" dans le Poitou. Très répandu dans le Val de Loire, il a failli disparaître après le phylloxéra, chassé par le sauvignon blanc. On n'en comptait plus que 10 ha en 1958 ! Actuellement environ 600 ha se répartissent dans le Val de Loire, le Poitou, le sud-ouest et, en Bourgogne, à Saint-Bris-le-Vineux (où il est parfois orthographié fyé gris). Sa bonne acidité permet d'élaborer des vins blancs secs et vifs. Ses arômes végétaux (buis), floraux (herbacés) et fruités (agrumes) attirent les amateurs. Atteint de pourriture noble, il produit des liquoreux ; ainsi il est un cépage de référence dans le Sauternais.

Pour la petite histoire, Jacky Preys, vigneron à Meusnes dans le Loir-et-Cher, fut le premier à le replanter dans la Loire il y a environ 40 ans. Le négociant Paul Buisse en possédait 4 ha, et à Saint-Bris-le-Vineux, dans l'Yonne, les domaines Goisot (Saint-Bris *Corps de Garde*) et Bersan (Saint-Bris *Fyé Gris*) en proposent.

La Griffe d'Isa 2017



Nez fin et complexe : clémentine, orange sanguine, truffe, frangipane et pâte d'amandes.
Bouche puissante, monolithique avec un côté sudiste (thym, laurier) et une rétro-olfaction sur le jus de viande. Le vin, salin et tendu, présente un bel équilibre malgré son opulence. Certains dégustateurs saluent sa minéralité, son boisé intégré et son amertume élégante. *« Un sacré jus délicieux et puissant »* écrit l'un d'eux. Même la petite pointe de soufre finale ne gêne pas, tant le vin domine.

Henri-Noël Lagrandeur

La Revue du Vin de France - Juillet 2021



Collection Chenin 2016
Amboise Chenin



Le toasté grillé généreusement appuyé rappelle une époque où le boisé imposant dans les blancs attirait les foules. On reconnaît toutefois une matière intensément veloutée. Une puissante saveur de fruits jaunes portée par de beaux amers. Un blanc automnal à ouvrir avec un quasi de veaux aux morilles.

89/100

Griffe d'Isa Rouge 2018
Amboise Côt



On sent une recherche de puissance et de concentration veloutée du côt à travers une juste maturité des raisins. Illustration par une matière d'une intensité remarquable. Très belle profondeur florale et soigneusement élevée.

91/100

Wineanorak

Avril 2021

L' Orée des Frênes 2017
Amboise Côt



13% alcohol. This is 100% Côt. Gravel and graphite edge to the floral cherry and blackberry nose. The palate is fresh and quite structured, with a stony, chalky undercurrent to the supple black cherry fruit. It's very fresh and expressive, and quite elegant, with well integrated green notes. Masses of drinkability.

91/100

The Cambridge Wine Bloggerb

A Cambridge blog. About wine - mostly. By Tom. **Saturday, 20 February 2021**

Xavier Frissant Touraine 2020

The vineyard is based in five different locations with two distinct terroirs:
- clay-siliceous soils, rich in flint; these are found on the plots of Les Frênes,
Les Pierres and La Touche.
- loamy-sandy soils in Hauts-Noyers and Clos du Verger.
The wines labelled as AOC Touraine are 100% Sauvignon blanc and express the minerality of the terroir.
The plot for this wine is located on the southernmost edge of the vineyard in "les Pentes"; it is a stony cliffside with clay silica sand.
The wine is slowly vinified at low temperature which preserves to preserve aromatics; complexity comes from maturation on fine lees in stainless steel.



Xavier Frissant Touraine 2020
minty, fresh and mineral with exotic fruits; zippy grapefruit and lime marmelade, green apples, stone fruit, and freshly cut grass with a leesy-creaminess and pronounced saline minerality. Adept, well-made, complex and flawless.
Good.
Fresh enough for an aperitif, match with goat's cheese or sea bass with asparagus risotto. Also, cold meats, moules marinière with cream, garlic and parsley, oysters, grilled fish.

A flawless Loire Sauvignon from Xavier Frissant

There's an old joke about people saying how they don't like Chardonnay but they love Chablis. Today's equivalent would be not liking SB, but loving Loire whites. Yes this is a zippy SB; it's also a Loire. And it's lovely: minty aromatics and grapefruit citrus zest. Flawless.
There are two white wine grapes that it's OK for wine geeks not to like; one is the highly aromatic, oily Gewürztraminer. Sauvignon blanc is fast becoming the other.
There are of course Sauvignons and Sauvignons; for every pungent, in-yer-face kiwi-style SB, there's a nuanced and complex Sancerre or white Bordeaux.
A good modern, cool-climate Sauvignon will have expressive aromatics but also a textured complexity and minerality.

Xavier Frissant Touraine 2020
Xavier Frissant operates a 18 hectare vineyard, located south of the Loire, on the best slopes of the Municipality of Mosnes, just outside the beautiful town of Amboise.

Wine enthusiast – 2020

Chenin des Pierres 2018
Amboise Chenin



88 POINTS

WINE ENTHUSIAST

Légèrement boisé dans des fûts plus vieux, ce vin a un caractère affirmé. Avec des agrumes remplis d'épices et d'acidité acidulée, le vin est légèrement structuré et frais.

Buvez maintenant.
La désignation : Les pierres
Variété : Chenin Blanc
Appellation : Touraine Amboise, Vallée de la Loire, France

Roger Voss @vossroger
Éditeur européen, commente les vins du Portugal et de la France. Roger Voss couvre Bordeaux, la Bourgogne, la Champagne, la Loire et le sud-ouest de la France ainsi que le Portugal. Sa passion est d'associer la gastronomie au vin, apportant les plaisirs de la table aux amateurs de vin. Il a écrit six livres sur le vin et la gastronomie et était auparavant correspondant national sur le vin pour le London Daily Telegraph

88/100

France Inter – 30 juin 2019



Une sélection de vin de Loire Côt et Chenin sont les deux cépages mis en avant par la petite appellation d'Indre et Loire. "Touraine Amboise". C'est d'ailleurs l'unique appellation 100% Côt en France, depuis le comité national de l'INAO du 19 juin dernier. Aire délimitée : 774 hectares et seulement 180 revendiqués aujourd'hui. Cette petite appellation vendue sans le négoce, beaucoup en direct, chez les vignerons offre des rouges très coloré, de moins en moins rustique et avec toujours une excellente acidité. Les blancs se distingue à partir du cépage chenin dans ce grand Est viticole tourangeau très sauvignon

Le Vin Ligérien – 9 mars 2015

La jolie modestie des cépages oubliés



On les appelle les cépages « *oubliés* » ou encore les cépages « *modestes* ». Pourtant, aujourd'hui, quelques rares vignerons audacieux et passionnés remettent à l'honneur leur richesse aromatique surprenante et nous transportent dans un voyage dans le passé. Ils nous font découvrir d'anciens cépages du Val de Loire, tels que le fié gris ou le gamay de Bouze.

C'est dans *Le Quart Livre* (1552), alors que Pantagruel et ses compagnons se dirigent vers l'oracle de la Dive Bouteille que François Rabelais évoque le fié gris, ce très ancien cépage considéré comme l'ancêtre du sauvignon, plus joliment nommé le « *sauvignon rose* » grâce à ses baies rose pâle et gris cendré. Autrefois, ce cépage était bien implanté dans le vignoble du Val de Loire et du Haut – Poitou mais sa culture s'est raréfiée à la fin du XIXème siècle à la suite de la crise phylloxérique pour finalement disparaître dans les années 1950 au profit du sauvignon blanc. Son origine géographique est assez controversée car, pour certains, le fié gris serait originaire du Bordelais où il fut le cépage principal du Sauternais et celui d'Yquem mais, pour d'autres, il serait endémique du Poitou. Aujourd'hui, sa surface cultivée en France reste très confidentielle puisqu'elle n'occupe pas plus de 660 hectares. Il est vrai aussi que le Fié gris ne supporte pas de gros rendements et demande une taille serrée, une maturité aboutie pour révéler sa meilleure expression mais il présente une très bonne tenue à la pourriture noble. De nos jours, l'appellation Touraine ne le reconnaît pas comme un cépage qualitatif. En revanche, la Bourgogne l'accepte à 100% dans l'appellation Sauvignon de Saint- Bris. Un vrai paradoxe quand on sait que les pieds qui y sont plantés viennent du Val de Loire » « … » « le Domaine Xavier Frissant à Mosnes qui nous permettent de découvrir des vins offrant une superbe robe aux nuances d'or blanc, aux reflets métalliques, un bouquet fleuri de roses et d'aubépines, un zeste d'agrumes et une pointe iodée en finale. D'une fraîcheur élégante et délicate, ces vins accompagnent aussi bien un plateau d'oursins que des toasts au tarama, un boudin blanc truffé ou une blanquette de veau aux champignons.

Marianne
N°833 du 6 au 12 Avril 2013

SAVOIR VIVRE *à la cave*

DOMAINE XAVIER FRISSANT

LA LÉGENDE DU FIÉ GRIS

Dans les mains de ce vigneron paysan, ce cépage oublié révèle des charmes inattendus sur les bords de la Loire. Par Périco Légasse



dr - périco légasse

Vu le déluge de vins normaux que les grandes surfaces et certains sommeliers contents d'eux font pleuvoir sur la Terre, on se demande parfois si la vigne a encore vocation à réjouir le cœur de l'homme. La norme, toujours édictée par les Sorbonne de service, afin qu'une caste d'experts autoproclamés puisse continuer à donner le *la* du bien et du mal en termes de dégustation, finit toujours dans la banalité. C'est fou ce que le vin normal peu avoir d'ennuyeux à la longue. Aussi, tout comme il en est des légumes oubliés, il est parfois nécessaire de revenir à des cépages délaissés pour retrouver le goût des choses.

C'est ainsi que Xavier Frissant, vigneron à Mosnes, sur les bords de la Loire, entre Chaumont-sur-Loire et Amboise, s'est pris d'amour pour le fié gris. Le fié gris ? Cette charmante dénomination est celle dont on use sur les bords de la Loire pour désigner le sauvignon rose à jus blanc. Non pas le sauvignon avec lequel on produit, entre autres blancs de France, le sancerre, le quincy, le pouilly-fumé, les graves ou les entre-deux-mers, mais le rose, avec ses mystères et ses secrets.

Abandonné au début du XX[e] siècle, après qu'il eut été décimé par le phylloxéra, ce cépage, auquel François Rabelais fait allusion dans le *Quart Livre*, reste l'apanage d'une poignée de vignerons conscients de ses défauts et de ses vertus. C'est en effet sur des rendements très faibles, avec une taille serrée et une maturité accomplie, que le fié gris révèle le meilleur de lui-même. Classé en appellation « Touraine », le fié gris de Xavier Frissant est planté sur des sols argilolimoneux riches en sables, orientés au sud-est et travaillés mécaniquement. L'idéal pour asseoir le fruit et la fraîcheur du vin tout en lui assurant de l'élégance.

C'est ici, sur cette parcelle dite Clos-du-Verger, que le sauvignon rose atteint des sommets, car nous pouvons affirmer sans hésitation n'en avoir jamais goûté de meilleur. Un vin unique, doté d'un nez floral persistant, avec une bouche vivace et onctueuse évoluant sur des notes d'agrumes confits, d'acacia et de muguet, pour finir sur des arômes de poire cuite. Issue d'un deuxième passage en vendange manuelle, « La Griffe d'Isa » est une cuvée élevée sur ses lies en foudres de chêne montrant un peu plus de gras et de structure. Le fié gris de Frissant aime la bonne chère et donne des répliques d'une gourmandise absolue aux huîtres chaudes, à une salade de saint-jacques, à une poêlée de gambas ou à un poulet au citron. Ce touraine blanc se déguste en toute saison et sans autre raison que de partager la magie de ces instants imprévus où le vin donne du panache à la vie. ■

ABANDONNÉ pour cause de phylloxéra, le cépage fié gris, ou sauvignon rose, fait le bonheur du Domaine Xavier Frissant.



Xavier et Isabelle Frissant, 37530 Mosnes. Tél. : 02 47 57 23 18. Touraine fié gris 2012 : Cuvée "La Griffe d'Isa" 2011: xavierfrissant.com

TOURAINE AMBOISE

LE ROUGE QUI FAIT CHANTER LA SOIF

Xavier Frissant a plus d'un tour dans sa vigne et produit également des rouges délicieux. Nous avons eu un coup de cœur pour son touraine amboise, une appellation presque confidentielle, issu d'une parcelle argilosiliceuse à silex de 4 ha dominant la Loire dont il tire une cuvée associant le côt (appelé malbec dans le Bordelais) au cabernet franc (le cépage du bourgueil et du chinon). Elevé en barriques anciennes et mis en bouteilles sans filtration, avec son nez de cassis et sa mâche généreuse étayée par des tanins soyeux parfumés de fruits noirs compotés, ce vin à l'éthique paysanne montre sa noblesse sur une terrine de campagne, un lapin aux pruneaux ou un canard aux cerises. Pour peu qu'on le laisse mûrir, il peut tenir la dragée haute aux crus du Rhône lorsqu'il s'agit de taquiner un civet de garenne. ■

Touraine amboise rouge "La Griffe d'Isa" 2011 :

Isabelle & Xavier Frissant, Vignerons A.O.P. , Touraine – Amboise -