



## Découverte insolite et gourmande des vignobles d'Aubance et Brissac

La Loire coule à deux pas de chez nous et il nous aura seulement fallu la suivre par le train pour rejoindre le territoire d'Aubance et Brissac. Le paysage qui défile entre Nantes et Angers laisse entrevoir quelques bouts de cette nature sauvage et de cette campagne façonnée par les Hommes.

L'Anjou, ce territoire voisin, nous l'avons déjà sillonné à l'occasion de vacances où notre ambition était de mieux connaître notre région. Les bancs de sable de la Loire, les maisons troglodytes nous avaient déjà séduits.

Aujourd'hui, c'est une journée placée sous le signe du vignoble d'Angers qui nous attend. Un instant gourmand pour découvrir la vigne, de bas (les caves) en haut (en montgolfière !).

### Le vignoble d'Angers : Aubance – Brissac

Les vignobles d'Aubance et Brissac se situent au sud d'Angers. Ils accueillent deux appellations, les coteaux de l'Aubance (pour un blanc moelleux) et l'Anjou villages Brissac (un rouge puissant) que nous allons déguster tout au long de la journée.

Comme boire l'estomac vide serait déraisonnable, le chef Antoine Bouyer est présent pour nous aider à concocter un repas idéal pour s'accorder avec ces breuvages. Repas que nous partagerons plus tard avec une dizaine de vigneron. Notre groupe partage notre gourmandise plus que notre rigueur culinaire. Nous nous affairons aux fourneaux pour réaliser une salade de dorade à la crème d'Aubance, des cuisses de canettes au vin rouge (de l'Anjou villages Brissac bien sûr) avec magret sur poire pochée et une salade de fruits. Dissipés, nous ne manquons cependant pas les conseils que nous prodigue Antoine. Nos papilles sont impatientes et tous les prétextes sont bons pour goûter les préparations que le chef a réalisé au préalable comme ses excellents kumquats au sirop.

Nous sommes délivrés de cette attente à l'arrivée des vigneron. L'heure de la dégustation a sonné ! Pourtant voisins, nous ne connaissions pas le coteaux de l'Aubance et l'Anjou villages Brissac. Méconnaissance que nous mettons un point d'honneur à rectifier. Au delà des saveurs et des effluves parfumées du vin, ce breuvage raconte une histoire, des histoires.

Celle d'une terre et d'un terroir doté d'un microclimat qui permet au raisin de mûrir et de se gorger de sucre. L'entremise du botrytis (un champignon amenant la moisissure noble) et le savoir faire de l'homme donneront un vin blanc moelleux (mais pas trop) que nous avons grandement apprécié.

Celle des hommes, ces viticulteurs, dont l'histoire familiale est ancrée dans la culture viticole depuis plusieurs générations et qui défendent leurs appellations avec force et générosité.

Une quarantaine de viticulteurs du vignoble d'Angers travaillent sur ces appellations, c'est en somme une petite famille. Cet esprit de solidarité, de camaraderie a embelli cet instant de dégustation. Ce supplément d'âme a une saveur indescriptible mais un effet dévastateur, celui de donner le tournis. Les dégustations s'enchaînent, en complet amateur nous buvons aussi les paroles des viticulteurs qui nous content leur vin, sa fabrication, ses

---

spécificités.

Je retiendrais que ce sont des vins qui peuvent se consommer à toute heure de la journée... Avec modération bien sûr !

Il est grand temps de se mettre à table, mon estomac est prêt pour ce festin que, pour une fois, je prends le temps de photographier. Rapidement, car il serait dommage de se priver de ce moment de partage. J'ai d'ailleurs été tellement absorbée par les conversations que je n'ai pas capté cette belle tablée de 18 personnes. C'est plutôt bon signe quand j'oublie mon appareil photo.

Je me délecte de chacune de ces bouchées. Je comprends l'engouement de ma voisine, blogueuse et épicurienne qui s'intéresse particulièrement aux arts de la table, aux plaisirs et rituels gastronomiques. Le vin est présent subtilement dans chacun des plats, il ravive les saveurs.

## **Balad insolite des vignes du Bois Mozé et visite de cave**

Après ce doux moment, place à une balade digestive sous un soleil ardent. L'été irradie les vignes du Bois Mozé que nous allons visiter d'une manière quelque peu insolite. Depuis peu, le domaine a entrepris de proposer des balades en gyropode tout terrain. Une première pour nous. Cet engin m'inspire autant d'attraction que de méfiance. Je n'ai pas une grande confiance en mon sens de l'équilibre (une chute en vélo il y a quelques semaines a laissé quelques traces). Ni une, ni deux l'accompagnateur sent mon anxiété à plein nez et je suis donc désignée d'office pour faire les premiers essais. Disons que je n'ai pas brillé par ma décontraction... Mais je n'ai point chuté, ce qui pour moi fût une belle victoire personnelle.

La bête maîtrisée, nous pouvons partir pour admirer les vignes dont la géométrie couplée à l'exubérance ne cesse de me fasciner. Les grains grenats et ronds donnent envie de croquer dedans et de s'improviser chapardeur. A la place, nous écoutons l'histoire de ce domaine et les étapes de la fabrication du vin. Le domaine du Bois Mozé est impliqué depuis longtemps dans une démarche de culture raisonnée, il fait partie du label Terra Vitis (dont le cahier des charges favorise une viticulture durable respectueuse de l'environnement et des hommes). Cette année, ils obtiendront la certification bio et entendent aller plus loin en déployant des démarches de biodynamie ! D'ailleurs l'ensemble de l'appellation fait des efforts dans le sens d'une agriculture respectueuse de l'environnement, un point primordial à nos yeux.

Leurs vins que nous avons goûté, que ce soit le coteaux de l'Aubance, le rosé ou l'Anjou villages Brissac sont la preuve que la qualité ne pâtit pas d'une démarche environnementale engagée.

Plus à l'aise avec mon gyropode, je peux enfin me détendre et profiter de ce paysage tricolore.

## **Le vignoble d'Angers vue du ciel au dessus de la Loire, en Montgolfière à Brissac**

Cette journée n'en finit pas de nous surprendre et de nous offrir des premières fois. Mais celle qui nous attend est sans doute la plus sensationnelle. Nous nous apprêtons à survoler la Loire et les vignobles d'Angers en montgolfière. Un rêve que nous avons déjà depuis un petit moment et qui va bientôt se réaliser.

Le championnat européen de montgolfière 2017 a lieu à Brissac Quincé. D'ici, 120 ballons vont s'envoler pour la compétition ou pour le plaisir. Des vols de découvertes sont en effet proposés aux curieux et nous en faisons partie. Les minutes de briefing sont un calvaire, nous ne tenons pas en place, nous craignons que la météo nous fasse faux bond (alors que rien ne le laisse présager). Nous ne voulons manquer ce vol sous aucun prétexte. Notre carte d'embarquement nous indique notre pilote, à l'annonce de notre numéro, nous filons le rejoindre. C'est avec un énorme sourire et une sympathie démesurément communicative qu'il nous accueille.

Nous grimons vite dans un véhicule de type safari où la nacelle et la toile sont accrochés à une remorque. Nous serons 8 à vivre cette expérience. C'est une des plus grandes montgolfières.

La préparation de la montgolfière est déjà un spectacle. Nous participons à quelques manœuvres pour mettre en place la toile et la gonfler. Nous écoutons assidûment les consignes de notre moniteur, une concentration religieuse. L'appréhension des personnes sujettes au vertige (dont [Seb fait partie](#)) est palpable. Bonne nouvelle ! le vertige n'est normalement pas ressenti en montgolfière car les pieds ne touchent pas le sol. Et même si Sébastien ne fait pas le malin et ne se penchera pas trop au dessus de la nacelle, la sensation de vertige ne pointerait pas le bout de son nez.

A la place, une drôle de sensation, étrange et irréelle. Au bord de la nacelle, je vois s'éloigner le sol, la mosaïque campagnarde s'intensifie, les personnes et animaux deviennent des personnages minuscules. J'ai du mal à réaliser que nous sommes, comme suspendus, dans les airs.

Seules les flammes interrompent le silence. Au passage, elles nous réchauffent le corps, c'est comme l'enfer au paradis. Je scrute l'horizon en priant pour passer au dessus de la Loire et avoir la chance de contempler les bancs de sable. Mon souhait se réalise, j'ai rarement vu un spectacle aussi fascinant. De notre place, nous sommes au dessus des nuages d'oiseaux, les rôles sont inversés.

A l'approche de la cime des arbres, frôlant l'Authion, nous savons que la fin de ce rêve est proche. Je garde en mémoire la silhouette noire des cormorans narguant le soleil rouge sang se reflétant dans l'eau. Dernière image avant l'atterrissage devant les yeux pétillants des enfants du voisinage. A cet instant, je pense à Hélios, resté avec ses grands parents, qui aurait été subjugué de voir ses parents s'envoler.

Un jour c'est sûr nous lui feront vivre ce rêve éveillé, ici ou ailleurs, mais ensemble.

[su\_divider top= »no » size= »2? margin= »50?]

## **Guide pratique – visiter les vignobles et caves d'Angers**

### **Se rendre aux vignobles des côtes de l'Aubance et Anjou villages Brissac.**

Ces vignobles se situent à 15-20 min au sud d'Angers (à seulement 2h de Paris en train). Ils sont répartis sur un territoire relativement restreint, sur les communes de les communes de Brissac-Quincé, Dénée, Juigné-sur-Loire, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Saturnin-sur-Loire, Soullaines-sur-Aubance et Vauchrétyen.

### **Découvrir les différents vignobles et caves autour d'Angers**

Pour découvrir les particularités du coteaux de l'Aubance, ses producteurs et les possibilités d'oenotourisme, allez jeter un coup d'oeil sur [le site des vins de val de Loire](#). Chaque domaine possède une fiche descriptive pour vous aider à connaître les différentes prestations proposées.

Idem pour les vignobles qui proposent de l'[Anjou villages Brissac](#). La plupart des vigneronnes proposent les deux appellations ainsi que du rosé d'Anjou, de l'Anjou blanc sec et même des bulles avec le crémant de Loire !

Les deux domaines que nous avons arpenté sont le [domaine des deux moulins](#) qui nous a accueilli pour notre repas gargantuesque et qui propose [des gîtes](#) dans de magnifiques moulins retapés ainsi que le [domaine de Bois Mozé](#) qui propose des balades en gyropode et d'autres activités d'oenotourisme.

### **Faire du gyropode tout terrain dans le val de Loire**

Si vous souhaitez tester le gyropode tout terrain, vous pouvez vous adresser à [Gyroway Val de Loire](#).

Au delà de la randonnée dans les vignes, ils proposent des balades dans la nature ou en ville et des découvertes de caves troglodytes, entre Orléans et Angers.

Les tarifs varient entre 39 et 49 € pour une balade d'une heure et demie et entre 49 et 59 € pour 2h (en fonction de la thématique) par personne.

### **Voler en Montgolfière au dessus de la Loire Anjou – Nantes Montgolfières**

Nous avons volé à l'occasion du championnat de montgolfière avec [Anjou-Nantes Montgolfières](#) qui proposent des vols toute l'année au départ de Gennes, Saumur, Brissac-Quincé et Angers pour l'Anjou et Nantes, Oudon, Ancenis et La Varenne pour la Loire Atlantique.

Le tarif pour un vol découverte est entre 200 et 230 € par personne. Le vol à l'aube coûte quant à lui 380€ par personne.

### **Déguster les bons petits plats du Moulin du Savetier – Chef Antoine Bouyer**

Le chef Antoine Bouyer qui nous a proposé ce cours de cuisine est aussi traiteur et propose différentes prestations pour profiter de ses talents culinaires. Toutes les informations sur son site « [Le moulin du Savetier](#) ».

*Ce séjour s'est déroulé dans le cadre d'un voyage de presse organisé par la fédération viticole Anjou Saumur. Une bien belle expérience qui sort un peu de nos voyages habituels et c'était avec grand plaisir !*

**date créée**

02/09/2017