

# Estivités

**UN ÉTÉ GASTRONOMIQUE** ■ Le vignoble local représente un patrimoine fruité et sauvage, à redécouvrir

## Redonner le goût au terroir orléanais

Une poignée de viticulteurs, dont Édouard Montigny, travaille ardemment pour réhabiliter les vins orléanais et donner aux jeunes AOC Orléans et Orléans-Cléry, une nouvelle image.

Laetitia Roussel

Le premier est souple, fruité et léger. Le second est puissant, charpenté et sauvage. Deux vins, une couleur - le rouge - pour deux appellations d'origines contrôlées distinctes : l'AOC Orléans (qui comprend également du vin blanc et du rosé) et l'AOC Orléans-Cléry (uniquement rouge). « Deux AOC pour un seul terroir, c'est assez rare ! » souligne Édouard Montigny qui gère le vignoble du Chant d'Oiseaux à Mareau-aux-Prés.

« Deux AOC pour un terroir, c'est rare ! »

« Mais c'est peut-être



**DÉGUSTATION.** Édouard Montigny propose aux amateurs de venir découvrir les vins orléanais. L.R.

label, validé en 2006 », continue le vigneron. Une distinction qui contribue, petit à petit, à améliorer la réputation d'un vignoble qui fut pourtant l'un des plus grands de France au Moyen Âge. « Au XIX<sup>e</sup> siècle, un puceron (Phylloxéra) ravagea tous les vigno-

plantés. « La qualité du vin a énormément progressé mais pas les mentalités de certains qui le considèrent, encore, comme mauvais ».

### Visite et dégustation

Pour tordre le cou aux priori, le viticulteur participe à des salons spéciali-

opinion, en venant découvrir les arômes et l'originalité de ses vins. Directement au Chant d'Oiseaux. « Si les gens sont intéressés, ils peuvent aussi faire une visite complète du chai, du vignoble... ».

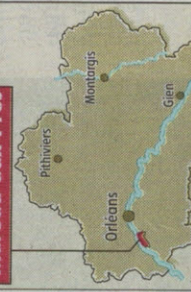
Un fort investissement - commun aux cinq unités de productions autorisées à produire les appellations orléanaises - pour redonner à ces vins, atypiques, une meilleure place dans la cave des amateurs. ■

### Le vignoble du Chant

d'Oiseaux. 321, route des Muids à Mareau-aux-Prés. Contact au 02.38.45.60.31 ou au 06.82.30.38.88. Site internet :

[www.vignobleuchantdoiseaux.com](http://www.vignobleuchantdoiseaux.com). Ouverture du chai au public, tous les après-midi en semaine de 14 à 19 heures et le samedi, toute la journée, de 8 h 30 à 19 heures. Visite complète du vignoble sur rendez-vous.

### Mareau-aux-Prés



### VITICULTEURS

D'autres viticulteurs proposent aussi les AOC Orléans et Orléans - Cléry.

**Le Clos St-Fiacre et le musée de la vigne et du vin.** 560, rue Saint-Fiacre à Mareau-aux-prés. Contact : 02.38.45.61.55 ou [www.clossaintfiacre.fr](http://www.clossaintfiacre.fr)

**Les Vignerons de la Grange n'Maison.** Cave coopérative au 550, route des Muids à Mareau-aux-Prés. Contact : 02.38.45.61.08 ou [www.vignerons-orléans.com](http://www.vignerons-orléans.com)

**Le Clos Saint-Avit.** 450, rue du Buisson à Mézières-lez-Cléry. Contact : 02.38.45.66.95 ou [www.ja-voy.com](http://www.ja-voy.com).

**Un vin une rencontre.** 28, rue du village à Cléry-Saint-André. Contact : 02.38.45.97.53.

### ET AUSSI...

**Les coteaux du Giennois.** Au sud-est du département, quelques viticulteurs exploitent des vignobles des Coteaux du