



Suivez le guide!
Plus de 800 adresses pour
(re)découvrir la région autrement

Retrouvez nos guides régions en librairie et sur notre shop



VINS & SPIRITUEUX

LES VIGNES

FRANCILIENNES,

LA RENAISSANCE

D'UN GRAND VIGNOBLE

Un grand vignoble ? Nous n'en sommes pas là, mais ce fut le cas au XVIII^e siècle, avec pas moins de 52 000 hectares de vignes. Aujourd'hui, après une période de déclin et une presque totale disparition, renaissent des vignes protégées par une IGP depuis 2020. D'abord associatives comme à Montmartre, Suresnes ou Argenteuil, elles se professionnalisent avec une production de plus en plus qualitative. L'Île-de-France, une région pour le vignoble de demain ? Il est permis de rêver.



*Voici une sélection des meilleures
cuvées dégustées par nos experts.
Retrouvez l'intégralité des notes
et commentaires ainsi que
les présentations des domaines
sur notre site :*

[gaultmillau.fr](https://www.gaultmillau.fr)

Délimitation d'un territoire

L'IGP Île-de-France regroupe les huit départements que sont le Val-d'Oise, la Seine-et-Marne, l'Essonne, les Yvelines, la Seine-Saint-Denis, les Hauts-de-Seine, le Val-de-Marne et Paris intra-muros, auxquels il faut ajouter l'Oise, une partie de l'Aisne et de l'Eure-et-Loir. Au cœur de Paris, le vignoble le plus perché n'est pas à Montmartre – où les vignes, existant depuis le Moyen Âge, ont été « resuscitées » en 1933 –, mais en plein Marais, planté sur la toiture d'un immeuble depuis 2017. Près de 20 vignes seraient répertoriées dans Paris, et 200 autour.

Des cépages multiples

La géologie de l'IGP est relativement homogène, reposant sur le bassin sédimentaire parisien, principalement calcaire, terroir considéré comme propice à la vigne. Le cahier des charges de l'IGP permet, lui, un choix de cépages très varié. Les vignerons ont la possibilité de travailler un peu plus d'une trentaine de cépages blancs et autant de rouges. On y retrouve des classiques (chardonnay, pinot noir, sauvignon blanc, chenin...) et d'autres moins, comme les cépages issus de croisement ou hybrides (rayon d'or blanc, oberlin noir, plantet noir). Ces derniers sont souvent considérés comme plus résistants face aux maladies.

Au cœur de l'histoire

André Deyrieux, expert, consultant en œnotourisme et en patrimoine culturel de la vigne et du vin, résume l'histoire de ce vignoble en pleine expansion dans son ouvrage *Promenades dans le Paris de la vigne et du vin*. Les vins d'Île-de-France, essentiellement produits par les moines, ont une réputation bien établie dès le Moyen Âge, qui connaît son « âge d'or »

VIGNOBLES À CHAI OUVERT

Les vignerons franciliens ont à cœur de partager leur passion.

- Le chai urbain du Pif à Papa, à Courbevoie, propose des ateliers initiations et assemblages de sa propre cuvée.
- Haltes champêtres en famille au Domaine Bois Brillant, à Guérard, avec parcours pédagogique de permaculture, construction de murs en pierres sèches, visite des vignes en bio suivie d'une dégustation.
- Festivités, conférences, rencontres et visites sur rendez-vous aux Coteaux de Montguichet, à Chelles.
- À Versailles, le domaine La Bouche du Roi propose visites, accords mets et vins, mais aussi travaux dans les vignes, initiation à la création de sa propre cuvée.
- La Fête des vendanges de Montmartre prévoit 5 jours de festivités, visite du vignoble, concert et défilé de confréries du vin...

auprès de la noblesse. En témoignent les villages autour de Paris couverts de vignes, comme Montmartre, Charonne, Meudon ou Sèvres, où elles s'étendent sur les trois quarts des terres. Le phylloxera, à la fin du XIX^e siècle, met fin à cette expansion.

Le renouveau

Depuis 2016, le droit européen autorise la plantation de vignes professionnelles. Le renouveau est en marche de la plaine de Versailles jusqu'à l'est de Paris. Malgré la présence d'un terrain très urbanisé, les vignes, désormais particulièrement fêtées le jour des vendanges, se faufilent et trouvent toujours plus d'espace. P.G.

IGP ÎLE-DE-FRANCE ROUGES



LES COTEAUX DE MONTGUICHET

Le Faucon

2022

89/100

Un vin fin et délicat, mais néanmoins présent sans exagération, dans un style de dentelle, avec des tanins ultra-sages. Une cuvée qui glisse, avec pourtant une grande longueur. Savoureuse, elle révèle des notes de pivoine, de cerise, d'épices, de poivre et de framboise.

16 €



PIF À PAPA

Le Férout

2023

89/100

Un vin très nature, simple, sur le fruité désaltérant, telle une grenadine, une petite douceur salivante et désaltérante. Une cuvée de (très grand) plaisir, dans un style jus de fruits sans aucun artifice, digeste en diable. Très bien fait, il ravira les amoureux des vins nature. Il caresse les papilles avec bonheur. Un vin fripon.

27 €



LA BOUCHE DU ROI

Abondance

2023

88/100

Un beau vin de fruit avec ses arômes de cerise, de groseille croquante sur fond de violette et de lilas. La bouche est épicée, un rien toastée, sur la réglisse et le Zan. Une cuvée à la belle allonge avec des tanins plissés pour de beaux accords de table.

32 €

IGP ÎLE-DE-FRANCE BLANCS



DK VINIF
Le Chardonnay
Insouçonné

2022

89/100

Vinifié par le Domaine Bois Brillant, ce vin très « nature », se révèle déconcertant et vraiment surprenant. Mais au final, cette cuvée est à la fois bonne, gourmande, savoureuse et salivante sur les agrumes, le kumquat, la citronnelle, la poire confite et la verveine.

19,95 €

LES COTEAUX DE
MONTGUICHET
Le Haut de la Butte

2022

88/100

Une sélection massale de chardonnay expressif, mais dans la subtilité, qui dégage beaucoup d'énergie, de peps et de vivacité. Ça frétille en bouche, c'est acidulé comme un bonbon anglais, avec des agrumes qui explosent au palais. Anis et fenouil sont également au rendez-vous.

22 €

DOMAINE
BOIS BRILLANT
Perpetuum
Elemosinam

2022

87/100

Après un premier nez sur la réserve, le vin s'ouvre et se livre sur des notes de fleurs et d'agrumes. C'est acidulé à souhait, vivifiant comme une brise marine. Idéal pour une nuit sous les étoiles à refaire le monde.

34 €