

Depuis quelques années, le vignoble reprend sa place et des domaines s'installent aux portes de la capitale. La création d'une vaste IGP Île-de-France, en 2020, a permis l'affirmation d'une vingtaine de projets avec des vins intéressants.

Île-de-France

LA RENAISSANCE

D'UN VIGNOBLE

Une enquête de **Véronique Raisin**

Si l'on connaît bien le folklore du Clos Montmartre qui, à chaque vendange, attire badauds et touristes, on sait moins que les alentours de Paris abritent des dizaines d'hectares de vignes et que la capitale elle-même compte deux autres vignes municipales et associatives, le Clos Morillon dans le XV^e arrondissement, dans l'enceinte du parc Georges-Brassens, et le dernier né, le Clos des Arènes de Lutèce, éclos en 2021 dans le V^e arrondissement, près du Panthéon.

On l'a oublié, mais jusqu'au XIX^e siècle, le vignoble d'Île-de-France était l'un des plus vastes du pays et couvrait 52 000 hectares. À côté de ces réminiscences d'un passé viticole glorieux, la région Île-de-France s'ancre depuis peu dans une réalité bien différente, renouant avec ces temps pas si lointains où vignes et pavés se côtoyaient allègrement. En 2020, l'Indication géographique protégée (IGP) Île-de-France est officiel-

lement reconnue et les vins produits peuvent alors être commercialisés. Le début d'une nouvelle ère.

CHÈRE LUTÈCE

La vigne a longtemps arpenté les abords de Paris ; elle faisait même naturellement partie du paysage. Pour des raisons économiques, culturelles et historiques. Apportée par les Romains, elle est bien sûr venue jusque-là. En 357, l'empereur Julien séjournait dans sa « *chère Lutèce* » et notait qu'il y pousse « *de bonnes vignes* ». Comme un peu partout, au Moyen Âge, les abbayes furent déterminantes dans la préservation et l'essor

Apportée par les Romains, la vigne a longtemps occupé les abords de Paris



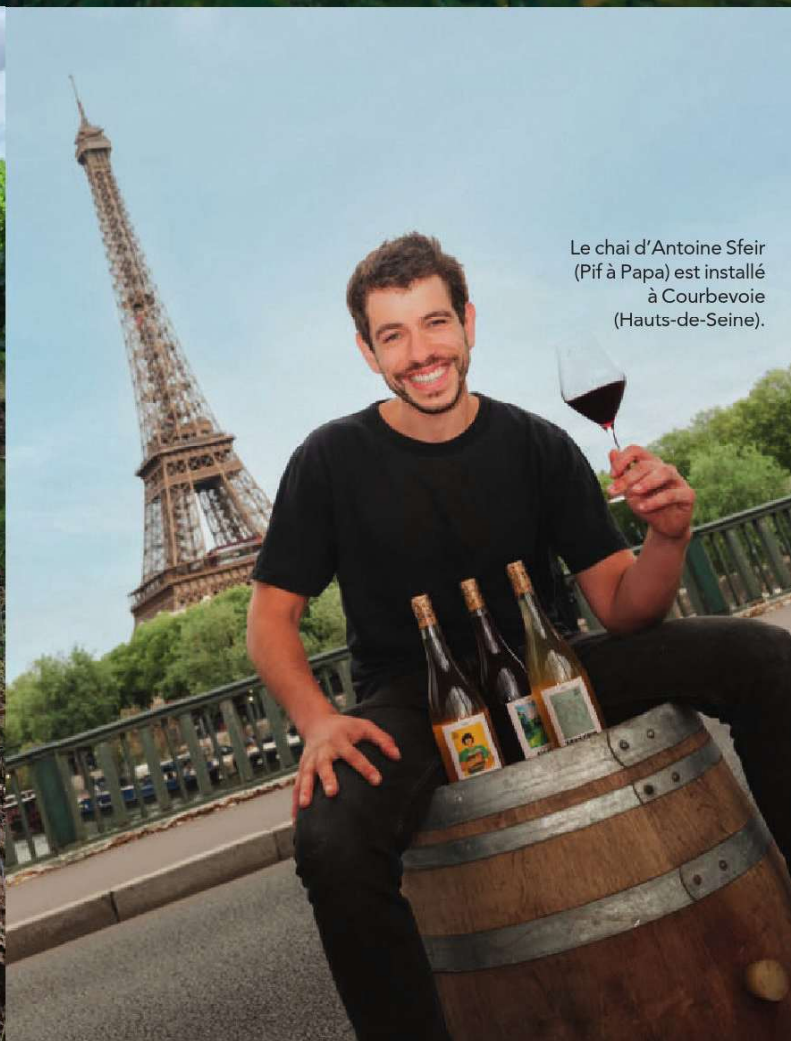
Les Coteaux du Montguichet comptent 7 hectares de vignes à Chelles (Seine-et-Marne).



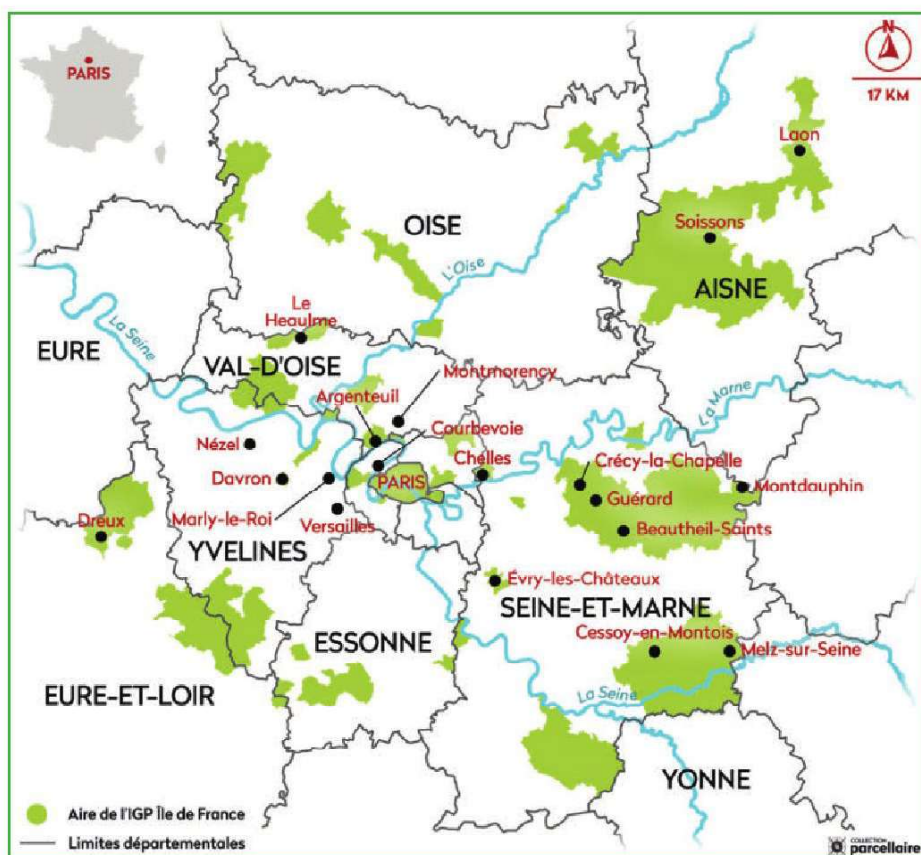
Très chic ! À Suresnes (92), la vigne plantée sur le mont Valérien jouit d'une "vue tour Eiffel".



Nicolas Philippon (à g.), son fils Ulysse et Arnaud de Smedt ont créé le domaine Entre Deux Grains il y a quatre ans à Magny-en-Vexin (Val-d'Oise).



Le chai d'Antoine Sfeir (Pif à Papa) est installé à Courbevoie (Hauts-de-Seine).



Le vignoble d'Île-de-France en chiffres (en 2025)

11 départements :

Aisne (02), Eure-et-Loir (28), Oise (60), Paris (75), Seine-et-Marne (77), Yvelines (78), Essonne (91), Hauts-de-Seine (92), Seine-Saint-Denis (93), Val-de-Marne (94), Val-d'Oise (95)

231 hectares plantés
(avec ou sans appellation)

169 hectares en production

22 producteurs professionnels

de la vigne ; celles de Saint-Germain-des-Prés et de Saint-Denis jouèrent un rôle majeur au XII^e siècle, particulièrement pour la renommée du “vin françois”, un vin blanc réservé à l'élite, aux rois et aux puissants fortunés. Ce vin est alors si prisé qu'il est loué dans le célèbre poème d'Henri d'Andeli en 1240, “La Bataille des vins” ; les crus d'Argenteuil, de Pierrefitte, de Montmorency, de Marly, de Trilbardou, de Soissons, de Clermont-sur-Oise notamment étant alors considérés parmi les meilleurs vins blancs secs, comme une avant-garde de nos Grands crus actuels. Sur la commune de Guérard, en Seine-et-Marne, un texte atteste de la présence de la vigne dès 1232.

Concurrencés par les vins de Champagne et ceux de Loire et de Bourgogne, ces vins déclinent au début du XIV^e siècle. Le coup de grâce est porté par un édit royal d'Henri III en 1577, dit “des 20 lieues”. Cet édit interdit alors – la situation perdurera jusqu'en 1776 – aux cabaretiers parisiens de s'approvisionner dans un rayon de 80 km autour de Paris pour préserver les terres de culture et privilégier les bourgeois, nouveaux propriétaires des vignobles qualitatifs autour de Paris. Le “vin

françois” va ainsi perdre de son aura ; quant au vin produit au-delà des 20 lieues (80 km) de Paris, il se dépréciera en qualité et réputation. Il faudra attendre le XIX^e siècle,

Argenteuil, Marly, au XIII^e siècle, étaient les Grands crus de l'époque

📍 TRÈS ATTENDUE

Bientôt une Maison des vins d'Île-de-France

Prévu pour 2030 à Guérard, ce lieu culturel et événementiel sera géré par la Fondation du vin d'Île-de-France et accueillera un bar à vins, une boutique et une conciergerie (chargée de la gestion des gîtes). Soutenu par la région, le département et l'agglomération, ce projet doté d'un budget de cinq millions d'euros affiche un objectif de 20 000 visiteurs la première année, le double les années suivantes. Lieu de référence dédié au patrimoine viticole régional, vitrine culturelle et pédagogique, cette maison associe de multiples enjeux, touristique, économique et commercial. Elle vise dans un premier temps à faire connaître l'histoire viticole francilienne, à valoriser son vignoble et faire découvrir les vins qui y sont actuellement produits.

l'essor du monde ouvrier et le renouveau des guinguettes pour que le vignoble s'étende à nouveau. En 1852, il compte 52 000 hectares. L'industrialisation, le phylloxéra et l'arrivée du chemin de fer, ainsi que la concurrence des vins du Sud,

sonnent peu à peu le glas de la production en Île-de-France. Avec seulement 1 000 hectares en 1920, les années 1930-1950 verront la région perdre ses derniers pieds et son droit administratif à commercialiser le vin produit sur les quelques parcelles restantes (à l'exception de la commune de Suresnes).

SOUS 14 DEGRÉS LA NUIT

À la fin du XX^e siècle, la vigne d'Île-de-France prend un nouvel élan grâce à des initiatives associatives éparses et à la passion d'une poignée d'irréductibles amateurs. En 1999, le projet est officiellement lancé, rassemblant les producteurs pionniers franciliens sous la houlette de Patrice Bersac. Le Syndicat des vignerons d'Île-de-France (Syvif^(*)) voit le jour en 2015 et Patrice Bersac en devient le premier président. Reste à acquérir le précieux sésame ; la dénomination IGP Île-de-France, reconnue en France en mai 2020 et homologuée l'année suivante par l'Union européenne, garantit la reconnaissance et la protection mondiales. Le millésime 2020 est le premier à pouvoir revendiquer l'IGP Île-de-France.

Les quelque 230 hectares du vignoble d'Île-de-France, dont la majeure partie classée en IGP, s'étendent sur onze départements dont les huit de l'Île-de-France administrative, allant ainsi de Dreux au sud-ouest à Laon au nord-est (voir carte ci-contre). Cette zone recèle de nombreux atouts, à commencer par son climat frais, avec des températures qui s'élèvent lentement pendant la matinée mais redescendent la nuit sous 14° C, surtout en période de maturation des raisins. Les sols sont essentiellement composés de sables et de limons, d'argilo-calcaires également, avec par endroits des veines de schistes, et surtout de beaux coteaux.

À ce jour, deux types de production coexistent : des domaines "classiques", profitables, qui commercialisent leurs vins dans le cadre d'une activité principale ou d'une pluri-activité ; des projets associatifs à visée patrimoniale et culturelle,



Près de Coulommiers, le domaine du Chasne, première vendange en 2023, produit un blanc de chardonnay et un rosé de pinot noir.

DE SAINT-GERMAIN À VILLEPINTE

Les associations qui replantent vaillamment

• Vignes de Saint-Fargeau (77)

Les vignes, réhabilitées grâce au travail des bénévoles de la Confrérie Saint-Vincent (fondée en 1841), revivent après des années de sommeil. Au XIX^e siècle, le village comptait 80 vignerons ! La Confrérie Saint-Vincent s'appuie sur la vigne communale pour faire naître et connaître le patrimoine local. Le chardonnay, 780 pieds plantés en 2006 sur un terroir sablo-argileux, donne naissance à un blanc, le Citanguet.

• Vigne du Sausset (93)

En 2004, 2 500 pieds de chardonnay et de pinot noir ont été plantés dans le Parc départemental du Sausset, deuxième plus vaste espace vert du département, à cheval sur les communes d'Aulnay-sous-Bois et Villepinte. Non commercialisés, les deux vins (blanc et rouge) témoignent du passé viticole du département et suscitent la curiosité à chaque vendange. Une vigne à visée culturelle et pédagogique, également visitée par les étudiants et les écoliers du secteur.

• Vigne d'Épinay-sur-Seine (93)

La mairie d'Épinay-sur-Seine a réintroduit en 2003 500 pieds de pinot gris au sein du parc Gouraud. Cette vigne située sur les bords de Seine et exposée plein sud renoue avec le passé maraîcher et viticole de la Seine-Saint-Denis. Elle donne lieu à des activités pédagogiques avec les établissements scolaires et le grand public, lors des fêtes organisées au moment des vendanges. Le département compte de nombreux projets associatifs et testimoniaux de ce type.

Et aussi : les vignes d'Argenteuil (93), de Neuilly-Plaisance (93), de Saint-Germain-en Laye (92).

dont l'objectif est d'une part de maintenir une certaine ruralité au milieu d'agglomérations de plus en plus bétonnées, d'autre part de faire œuvre de transmission et de témoignage vis-à-vis d'une activité oubliée mais qui a fait partie intégrante de l'histoire de la région.

La Revue du vin de France s'est particulièrement intéressée aux vignerons professionnels, dégustant leurs vins – encore limités en quantités à ce jour – et découvrant leurs méthodes et leurs inspirations. Sur les vingt-deux domaines officiellement déclarés en IGP, nous avons retenu les plus emblématiques, disposant de volumes significatifs ou d'une commercialisation établie.

(*) Il regroupe vingt-deux vignerons professionnels et a permis la reconnaissance, en 2020, de l'IGP Île-de-France et de cinq DGC (Dénominations géographiques complémentaires) : Coteaux de Suresnes-Mont-Valérien, Coteaux de Blunay, Coteaux de Provins, Guérard, Paris.

Les domaines les plus en vue d'Île-de-France



La Bouche du Roi. Le très stylé Adrien Pélissié a planté ses premières vignes en 2017, à trois lieues et demie du château de Versailles.

① Le plus ambitieux **La Bouche du Roi (78)**

Adrien Pélissié - 15 hectares en production (bio)

Adrien Pélissié n'est pas là pour le folklore. Depuis la plantation des premières vignes en 2017, sur la commune de Davron, à 14 km à vol d'oiseau du château de Versailles, ce natif de Bordeaux voit les choses en grand. « On a choisi cet endroit car il y avait de la vigne au XVIII^e siècle. C'était l'heure de gloire du vignoble francilien, du temps où Paris comptait quelque 4 000 tavernes ! » En bordure d'un haut lieu touristique, le domaine colle à son époque, conciliant le maraîchage, les circuits courts et la culture biologique.

Les 27 hectares de vignoble d'un seul tenant – tous n'entrent pas encore en production – se situent sur des calcaires affleurants du Lutécien, une ère géologique datant de 40 millions d'années. Lorsqu'on arrive sur ce plateau, on se trouve dans l'alignement de l'allée royale de Villepreux, dans le prolongement du Grand Canal. Une zone préservée et classée, interdite à la construction.

« C'était une zone où les céréales ne poussaient pas, car la terre n'est pas assez grasse. On a ainsi pu l'acheter car elle n'intéressait pas les agriculteurs. Le ru de Gally, qui prend sa source dans ce même canal et coule en contrebas, a d'ailleurs creusé le coteau et laissé affleurer ces calcaires », précise Jérôme François, le directeur du domaine et actionnaire, arrivé dans l'aventure en 2022 après une formation en agronomie à Dijon. Cet ancien cadre qui

a fait une bonne partie de sa carrière chez Nestlé entame une seconde vie dans les champs, fort d'une solide expérience en gestion et communication.

Adrien Pélissié a d'ailleurs bien en tête l'importance de faire bon mais aussi de le faire savoir, s'entourant d'une équipe rodée. Dans les chais, le Chilien Rodrigo Laytte est un transfuge de Moët Hennessy, rompu aux plus hautes exigences après avoir veillé au sort d'Ao Yun (Chine), Numanthia (Espagne) et Cape Mentelle (Australie). Maxime Sarrazin l'épaulé depuis 2023 et le binôme peut expérimenter en toute liberté. Notamment sur les élevages, où les œufs en céramique sont testés, mais également les différents contenants sous bois avec l'arrivée prochaine de foudres Stockinger.

L'ambition est grande, les tarifs des vins en accord, allant de 30 à 150 euros. Certainement pas à la portée de tous les visiteurs du château mais de quelques amateurs en quête de nouvelles sensations. Car depuis 2022, le premier millésime produit, les cuvées se distinguent sans rougir de leurs origines. Les blancs sont issus de chenin, chardonnay, sauvignon, et les rouges à base de merlot, cabernet franc et pinot noir ; des cépages connus qui permettent une lecture immédiatement accessible de ce néo-terroir. En marge de ces cuvées aux étiquettes en résonance avec le décor royal, une petite activité de négoce en lien avec des vignerons partenaires de l'Essonne permet de réaliser des vins d'ouverture de gamme. Au total, une production de 55 000 bouteilles dont un tiers est exporté à l'étranger.

② Le pionnier **Domaine Bois Brillant (77)** **Daniel Kizsel - 4,6 hectares** **en production (bio)**

Daniel Kizsel a eu le nez creux. Dès 2003, il plante ses premières vignes, sans autorisation à l'époque. Du pinot noir, du pinot gris et du chardonnay qui composent aujourd'hui ses cuvées de "Vieilles vignes", 500 bouteilles de chaque couleur (34 euros) qu'il destine aux restaurants étoilés de la région. Passionné de vin, ce chef d'entreprise à la tête d'une société d'aménagement paysager désirait absolument produire son nectar. Sur sa commune de Guérard – devenue entre-temps une IGC (Indication géographique communale) –, les marnes supra-gypseuses sont de même nature que celles d'Avize, en Champagne. « Notre histoire viticole est ancienne ; le premier texte dont on a gardé la trace date de 1232. Il était légitime de renouer avec le vignoble. » Cinq autres domaines sont d'ailleurs en cours de constitution sur la commune, qui a vocation à devenir l'épicentre des vins franciliens



La Voie Royale, le haut de gamme de La Bouche du Roi.

avec, en 2030, l'établissement de la première Maison des Vins (lire l'encadré p. 54). Guérard souhaite en effet revendiquer le titre de premier village viticole d'Île-de-France, et espère un jour qu'une route des vins le traversera. En attendant, Daniel Kizsel peut déjà compter sur la relève : son fils Tristan, 32 ans, a décidé de prendre la suite et de développer le domaine. En 2026, ils auront réuni les cinq hectares nécessaires à son installation. Daniel ne restera pas bien loin pour autant, assurant ses fonctions syndicales, délégué du Syvif pour la Seine-et-Marne et très investi dans la reconnaissance du vignoble au niveau national, patrimonial et touristique. « Nous privilégions la biodiversité, nous avons aussi des moutons dans nos vignes, des ruches et nous les travaillons au cheval, avec une prestataire. La vigne, le pâturage et le maraîchage doivent subsister, on ne peut pas tout bétonner. »

Avec sa petite notoriété naissante, le domaine Bois Brillant attise plus que de la curiosité. Les deux cuvées de jeunes vignes, plantées en 2020, offrent 3 000 bouteilles d'un blanc et d'un rouge baptisés Le Moque Tonneau (18 et 20 euros). On se doute que les Kizsel ne s'arrêteront pas en si bon chemin et que d'autres vins viendront. En attendant, Daniel Kizsel continue à aider les nouveaux convertis et à les guider. Le domaine du Moncet (20 ares de floréal) mais surtout le domaine des Fortes Terres préfigurent déjà la nouvelle génération. Ce dernier place la barre haut, avec sept hectares plantés et un potentiel de 25 hectares. Une foisonnante émulation qui devrait remplacer la capitale et ses alentours au centre du paysage viticole !

③ Le vigneron passeur Les Coteaux du Montguichet (77) Pierric Petit - 7 hectares en production (bio)

« Je me sens vigneron. » Cet artisan reconverti n'affiche aucun complexe et revendique une totale liberté dans sa réussite. Son vignoble péri-urbain, à 10 km seulement de la capitale, est sorti de terre en 2019. « On est actuellement locataires de nos terres, mais on a tout investi sur dix hectares, aussi bien les plants que le matériel. » Passionné de vin, menuisier pendant vingt-cinq ans à Romainville en Seine-Saint-Denis, Pierric Petit a souhaité changer de direction. C'est lors d'une formation en œnologie en Bourgogne, en 2008, qu'il a pris conscience de l'existence du vignoble francilien et de sa renaissance. « Je me suis alors aperçu que le vin était au centre du sujet, que c'était un facteur de lien social. Je me suis dit qu'il fallait le valoriser et j'ai commencé à y réfléchir. J'ai passé un diplôme de technicien en œnologie à Dijon, de viticulture à Beaune et je me suis lancé. » Préoccupé par la transmission, intéressé par la pédagogie, le vigneron s'efforce de passer un message. « On n'a peut-être pas les plus grands terroirs mais on peut informer, créer du lien et développer l'aspect culturel du vin. J'y vois là une nouvelle modernité de la viticulture. » Fort de cette fibre de passeur, le vigneron a dû affronter le réel, construire un chai, s'équiper et recruter, souvent des gens étrangers au secteur viticole, qu'il faut former. « C'est la découverte et la curiosité qui sont les moteurs ici, mais tout s'apprend », dit-il, optimiste.



Ce blanc est issu de « vieilles » vignes plantées en 2003.



Les Coteaux du Montguichet. Pierric Petit, menuisier formé au vin en Bourgogne, et son épouse Maura se sont installés en 2019.

Installé sur une aire de jonction, à cheval entre la Seine-et-Marne, le département le plus agricole, et la Seine-Saint-Denis, le plus urbain, le domaine reste extrêmement proche de Paris tout en étant au cœur de l'histoire viticole de l'Île-de-France. Les sept hectares, plantés sur des sols de marnes gypso-calcaires, avec des coteaux comptant 15 à 18 % de déclivité, se répartissent entre pinot noir (deux hectares), chardonnay (deux hectares) et pinot gris (un hectare), les trois cépages historiques de la région, mais aussi du savagnin (un hectare) et de la syrah depuis cette année (0,8 ha). « On travaille en viti-foresterie, ajoute-t-il, en bio certifié ; on a planté 350 arbustes dans les vignes, des arbres fruitiers, des haies, de façon à créer des micro-parcelles. »

« On est installé sur deux buttes, majoritairement exposées au sud mais pas uniquement, avec un terroir assez précoce ; on est d'ailleurs les premiers à vendanger », poursuit-il. Formé chez des vignerons reconnus, notamment en Bourgogne, chez Jean-Louis Trapet, Pierric Petit semble aguerri aux techniques de vinification. Ses vins ne sont pas assemblés, parcellaires et monocépages, certains élevés en barriques de 228 ou 500 litres, sans bois neuf. Sept cuvées voient le jour depuis 2022, vendues entre 16 et 22 euros, essentiellement lors de portes ouvertes, auprès de particuliers mais aussi des cavistes indépendants et restaurateurs. 95 % des vins sont vendus localement.

④ Le plus urbain Pif à Papa (92)

Fady et Antoine Sfeir - 2 hectares au Clos Férout (95) et 7 hectares à Crécy-la-Chapelle (77)

Fady et Antoine Sfeir forment une paire originale et pleine d'idées. Père et fils ont investi les marges du quartier de La Défense, en bordure de Seine, pour y installer un chai urbain dans lequel ils vinifient et proposent des ateliers de dégustation ou d'assemblage autour de leurs cuvées, mais aussi des soirées plus festives. Ouvert en juin 2020, ce projet



Domaine du Chasne

Domaine du Chasne. Agathe, œnologue et caviste, et Arnaud Maury ont fait leur première récolte en 2023.

hybride reste aujourd'hui le dernier rescapé de la capitale. « *Nous voulions faire vivre le lieu où l'on produit le vin* », explique Antoine, diplômé d'un master à l'Organisation internationale de la vigne et du vin avec un mémoire sur l'histoire des vins franciliens, et actuellement en thèse pour la validation du diplôme de Master of Wine. Son père Fady a quant à lui repris le chemin des études à Dijon pour se former à la vinification après un parcours chez l'éditeur de logiciels SAP.

Leur petite production suit une cadence originale, depuis le premier millésime 2020 : une nouvelle cuvée chaque mois, issue jusqu'en 2023 de raisins d'Île-de-France mais aussi d'Anjou et d'Alsace. Les deux vignobles dont elles sont issues sont situés en Seine-et-Marne d'une part, avec sept hectares d'un seul tenant en bio, dans le Vexin d'autre part, au lieu-dit Le Clos Férout, deux hectares de vignes sur une zone de biodiversité protégée, au point culminant de la région (217 mètres). Désormais, ces Vins de France auront une origine francilienne à 100 %. Soit 15 à 20 000 bouteilles annuelles réparties entre deux chardonnays, un sauvignon élevé deux ans, un savagnin et un pinot noir (comptez une vingtaine d'euros).

⑤ Le plus "retour aux sources"

Domaine du Chasne (77)

Agathe et Arnaud Maury - 2 hectares (bio non certifié)

Ce projet est d'abord celui d'Agathe Maury, œnologue formée en Champagne puis caviste pendant quinze ans en Seine-et-Marne. « *Je rêvais de vinifier, c'était dans la logique de ma formation initiale. Mon mari est céréalier et on a une ferme, je suis donc restée dans cette région. Quand l'opportunité de planter de la vigne s'est présentée, j'ai demandé des droits de plantation. On avait un bâtiment, je me suis lancée* », raconte-t-elle.

La première année de récolte, 2023, donne naissance à une cuvée de blanc à base de chardonnay, car les pinots noirs sont touchés par le mildiou et distillés en brandy. 2024 ne verra pas

non plus de rouge, mais trois cuvées seront produites, l'une de chenin, une autre de chardonnay et un rosé de pinot noir. Le chardonnay 2023 (14 euros, 2 300 bouteilles produites) a été élevé en cuves inox et bâtonné sur lies.

⑥ Le plus familial

Domaine Delorozoy (77)

**Delphine et Sébastien Delorozoy
3,5 hectares en production (bio)**

Depuis 2021, les Delorozoy sont à la tête de 3,5 hectares de vignes à l'extrémité est de la Seine-et-Marne, à la jonction avec l'Aisne et la Marne. Cette terre agricole est d'ailleurs la vocation de leur activité principale puisqu'ils exploitent en parallèle 200 hectares de céréales. « *On souhaitait développer un projet commun, précise Delphine, ingénieure en agro-alimentaire. Cela nous motivait de produire du vin, d'aller de la vigne à la bouteille.* » Leur premier millésime, 2023, voit la naissance de trois vins, vendus 18,50 euros. Un rouge de pinot noir, un chardonnay et un pinot gris sec, issus de sols argilo-calcaires ponctués de silex par endroits, avec des coteaux pentus.



2023, premier millésime du domaine Delorozoy.

⑦ Le plus agricole

Les Coteaux du Montois (77)

Aurélien Delorme

1 hectare en production

À 15 km de Provins, Aurélien Delorme s'épanouit en famille sur sa ferme céréalière. « *En 2020, j'ai planté un hectare de chardonnay, de pinot noir et de viognier, sur des sols de limons et d'argiles.* » Ce double actif travaille avec son frère et produit de la betterave sucrière. Rompu aux techniques agricoles, il s'est entouré des



Les Coteaux du Montois

Les Coteaux du Montois. Au nord du Val de Seine, la famille Delorme a planté des vignes dès 2020 sur les terres de sa ferme céréalière.



Domaine Magalyval. À Melz-sur-Seine, au sud-est de Provins, Jean-Michel Bourgoïn produit environ 2000 bouteilles par an.

conseils de proches, anciens vignerons ou œnologues, pour produire deux cuvées, un rouge de pinot noir (14,40 euros), élevé en fûts de chêne sans bois neuf, et un blanc de chardonnay et viognier (14,40 euros) élevé en cuves inox. Les vins sont vendus localement dans les cafés, hôtels et restaurants autour de Provins.

⑧ Le plus nostalgique **Domaine Magalyval (77)** Jean-Michel Bourgoïn - 1,2 hectare

Paysagiste, Jean-Michel Bourgoïn a saisi l'occasion de renouer avec la vigne de son enfance, lorsqu'il allait dans les vignes de sa grand-mère, situées à 50 mètres au-dessus de ses parcelles. « Dans les années 1920, il y avait une soixantaine d'hectares ici. Et sur mes parcelles, il y avait de la vigne jusqu'en 1992. » En 2017, il a replanté 1,2 hectare de chardonnay, viognier, meunier, gamay et pinot noir sur ce versant nord de la Vallée de la Seine, sableux et calcaire. Les récoltes sont hiératiques, selon la météo. Après une première récolte en 2020, 2022 et 2023 ont bien donné, mais il n'y aura pas de 2024, faute de traitements suffisants dans ces vignes menées en bio. Production : environ 2 000 bouteilles vendues localement à 14 et 15 euros.

⑨ Le plus confidentiel **Les Coteaux de la Mauldre (78)** Philippe Ollivon - 3 500 pieds (bio)

Entre professionnel et associatif, les Coteaux de la Mauldre est un projet hybride présidé par Philippe Ollivon. C'est une création née en 2020, lorsque les droits de plantation ont été autorisés pour l'IGP. 2 500 pieds de chardonnay et 1 000 de pinot ont ainsi été plantés entre 2020 et 2023, offrant une cuvée unique, un blanc à la teinte légèrement rosée. Elle est issue de sols argilo-calcaires en coteaux, exposés sud-ouest et

plein sud. « On a procédé à une étude de sols en 2018 avec Claude Bourguignon ; c'est lui qui nous a conseillé les cépages les plus adaptés, mais aussi les écarts entre rangs et le matériel à privilégier. »

« L'objectif était d'abord de valoriser, en lien avec la mairie de Nézel, le foncier privé de la commune. Car une partie de ces parcelles de vignoble, aujourd'hui travaillées dans un esprit bio, était destinée à la construction, éclaire Philippe Ollivon. Indirectement, on empêche de nouvelles constructions et on préserve ainsi le paysage. » Le but est d'arriver à un hectare pour produire, à terme, 5 000 bouteilles. Pour le moment, les vins – le premier millésime est 2023 – sont offerts dans le cadre d'un financement participatif (les personnes qui ont soutenu le projet initialement reçoivent une quote-part en bouteilles à la hauteur de leur don). Le millésime 2024, toujours constitué de 95 % de chardonnay et de pinot noir, sera reconnu en IGP et commercialisé.

⑩ Le petit dernier **Château d'Évry (77)** Pierre-Gilles et Marie-Hélène Gromand d'Évry - 5 hectares

Pierre-Gilles et Marie-Hélène Gromand d'Évry, propriétaires du spectaculaire château Lamarque dans le Médoc, exploitent aussi 220 hectares de céréales à Évry-les-Châteaux, au cœur de la Brie. Dès l'autorisation de plantation effective, ils ont replanté 9 000 pieds de vignes en 2021, jusqu'à constituer un petit vignoble de cinq hectares. Situé sur un coteau argilo-calcaire, il a produit son premier millésime en 2025. Un blanc qui prétendra à l'IGP Île-de-France, à base de chardonnay et de voltis, un cépage hybride, élevé en barriques sans bois neuf. « On piétinait d'impatience depuis des années, concède Pierre-Gilles. Si les résultats sont bons, on a de quoi s'agrandir, mais on avance avec prudence, on veut déjà faire du mieux possible. »



Les Coteaux de la Mauldre. Entre Mantes-la-Jolie et Les Mureaux, l'équipe de Philippe Ollivon (à g.) vise les 5 000 bouteilles annuelles.

LE VERDICT DE LA DÉGUSTATION

Entre des projets en amorce et d'autres plus affirmés, la production est inégale. Nous ne commentons ici que les vins que nous avons vraiment appréciés, l'Île-de-France restant un vignoble en plein essor.

LA BOUCHE DU ROI

Armé de méthodes affûtées et des technologies modernes, ce domaine ne cache pas ses ambitions. Rivaliser avec ses homologues de Loire ou d'ailleurs semble à sa portée. Œufs béton, foudres, barriques et cuves inox sont au chevet des 55 000 bouteilles produites chaque année. Deux gammes se distinguent : La Voie Royale, le haut du panier, vendue entre 110 et 150 euros, et des vins de cépages ou d'assemblage, proposés entre 30 et 40 euros.

On retiendra notamment **Le Grand Lever Chenin 2023**, à l'enrobage scintillant et à la vibration élégante sur de fins amers ; un vin frais, élancé, très pur et énergétique, qui fait honneur au cépage. En rouge, **l'Abondance Pinot noir 2023** offre un jus frais, sur la cerise juteuse, de bel éclat, à la fois rond et enveloppant, de très belle dimension, soutenu par 20 % d'élevage en barriques. Concernant les cuvées La Voie Royale, on y perçoit toute la dimension esthétique et affirmée du projet. **Le Chardonnay 2023**, dont c'est le premier millésime, élevé en œufs, affiche une grande matière, large et étoffée. Son *alter ego* en chenin reprend ce registre enrobé et affirmé sous un très beau jus. **Le Pinot noir 2023** est particulièrement intéressant et réussi,

de grande maîtrise, à la fois riche, dense et délicat, aux notes légèrement fumées. **Le Merlot 2023** ne cache pas une maturité poussée, tenue par de petits tanins très structurants et un élevage mêlant œufs et barriques.

DOMAINE BOIS BRILLANT

L'application et le sérieux convoqués ici forcent le respect. Les trois cuvées dégustées, sur le millésime 2023, lient originalité et assurance. Le chardonnay **Le Moque Tonneau** (18 euros) se distingue par sa fine acidité, son jus riche et velouté, porté par un élevage aux notes grillées très plaisant et une finale citronnée. Sur le même cépage, issu de vignes plantées en 2003, avec une pointe de pinot gris, **Perpetuum Eleemosinam Guérard** (34 euros) offre une trame riche et soutenue par un beau boisé (des fûts du domaine Chantal Lescure, sans bois neuf) qui s'étire avec constance. Enfin, **Le Moque Tonneau Ripasso rouge** (20 euros), à base de pinot noir, illustre une méthode originale : le jus est passé sur le marc du 2024 et livre un vin délicat et floral, aux senteurs de pot-pourri et de pivoine ; un vin infusé et léger, à la fois maîtrisé et très élégant.

LES COTEAUX DU MONTGUICHET

Des quatre blancs 2023 dégustés, le savagnin **Marnes Blanches** (22 euros), fermenté et élevé huit mois en barriques, est le plus intéressant. Le nez légèrement fumé, la bouche vibrante et cristalline livrent un ensemble assez pointu, étiré par de beaux amers, sans rudesse ; une version nordiste du cépage, qui s'accompagne d'une belle dimension vibratoire dans la texture. Le chardonnay de sélection massale **Le Haut de la Butte** (22 euros), élevé quatorze mois en 500 litres, méritera un large verre pour aérer son boisé vanillé. Les notes de fruits exotiques, le fruit mûr rejoignent une trame ample et persistante. Son *alter ego* **Le Vallon** (16 euros), élevé en cuves inox, de facture plus classique, structuré par de fins amers est réussi. Enfin, **Retour aux Sources** (22 euros), élevé en barriques, est un pinot gris exotique, marqué par la touche vanillée de l'élevage, doté d'une belle tension.

DOMAINE DU CHASNE

Élevé en cuves inox, le **Chardonnay 2023** (14 euros) affiche une structure fine et équilibrée, sur des notes épi-



T. Legay

Les cuvées de chardonnay du domaine Bois Brillant et des Coteaux de Monguichet sont deux blancs de belle facture.

cées et de cire d'abeille. On l'appréciera pour sa trame vibrante, tendue et élégante.

PIF À PAPA

Avec un fort parti pris "nature", sous label Vin de France, les cuvées dégustées sont inégales. **Le Vin Orange de belle-Maman 2023** (23 euros), gewurztraminer alsacien, fait mouche et détaille une belle texture avec du grip et de la fraîcheur. **Le Sauvignon du Frérot 2023** (19 euros), élevé un an et huit mois sur lies, livre un profil très expressif, sur la groseille et le fruit de la passion, avec une exubérance précise et réjouissante. ●



La Bouche du Roi

La Bouche du Roi. Au nord de la forêt de Rambouillet, Adrien Pélissier et son équipe revendiquent un travail haute couture.