

Château de Pimpéan

49320 Grézillé
Tél : 02 41 68 95 96 – Fax : 02 41 45 51 93
mail : maryset@pimpean.com

AOC Anjou

Jean-Pierre COFFE



Qui n'a pas rêvé de posséder un château comme celui de Pimpéan ? Si vous vous promenez dans les environs d'Angers, n'hésitez pas, visitez ce monument classé, vous ne serez pas déçus, sa restauration a été menée de main de maître. Pimpéan, c'est aussi le fief de Maryse Tugendhat, une belle femme, très attachante, agent de chanteurs lyriques et organisatrice de festivals pendant de nombreuses années..... jusqu'à ce qu'elle et son époux aient, en 1993, le coup de foudre pour cette magnifique bâtisse et ses 14 hectares. Seule aux commandes du domaine depuis 2000, elle est assistée depuis peu par Guillaume, un chef de culture qui a su faire évoluer l'ensemble de la production vers des principes – déjà mis en œuvre par les grands anciens d'avant-guerre ! – qu'adoptent fréquemment aujourd'hui les meilleurs vigneron ligériens : pas de désherbage des sols, préférence accordée au travail en labours, taille courte en hiver, ébourgeonnage drastique au printemps, traitements à minima, vendange à parfaite maturité, en prenant éventuellement quelques risques. Dès 2001, la mise en œuvre de ces pratiques a donné les meilleurs résultats dans les vignes du Château de Pimpéan, qui ne produisent que du Cabernet Franc en AOC Anjou.

Il faut goûter l'**Anjou rouge Cuvée « du Festival » 2002** (6,50 euros), un Cabernet Franc élevé en cuves, encore sur son fruit, mais déjà carré, bien typé et parfaitement équilibré.

Les amateurs de vins élevés en fûts seront à la fête puisque Maryse Tugendhat a signé en **2001**, en **AOC Anjou**, une **Cuvée « La Passion »** (10 euros), digne des plus grands éloges, profonde, complexe sur des notes de fruits rouges.

Ce domaine en pleine restructuration mérite d'être suivi de très près.