

festival

Darc 2026 a révélé sa cuvée et ses promesses

Déguster du vin apprend l'humilité. Surtout quand, alors que la table s'était mise d'accord quasiment à l'unanimité sur le tiercé gagnant des meilleurs reuilly rouge, un vigneron de l'appellation valençay - Francis Jourdain pour ne pas le nommer - décide d'ébranler les belles certitudes des convives. Allez, nouvelle dégustation mais dans un ordre différent... Et un palmarès tout autre sort alors des papilles œnologues du dimanche, pourtant convaincus d'avoir reconnu leurs favoris.

Mais c'est avec grand sérieux qu'une trentaine de personnes ont pris part, lundi 8 juin dans la soirée, au choix de la cuvée spéciale du festival Darc 2026, à L'Escale, à Déols. Sur les cinq tables, des valençay rosés, des reuilly rosés - « on dit



À une des tables, la dégustation bat son plein, sous les yeux d'Eric Bellet, directeur du festival Darc. (Photo NR, Pierre Calmeilles)

« gris » ! », s'est exclamé un participant -, des valençay blancs, des reuilly rouges... « 2.000 bouteilles de la cuvée Darc sont vendues » pendant le festival, a expliqué son directeur Eric Bellet. Sans parler des flacons

qui repartent dans les bagages des artistes.

« Ah ! celui-ci se rapproche du précédent, mais en plus léger », constate un des partenaires du festival siégeant parmi les dégustateurs. Pas forcément l'en-

vie de tous ses voisins de table. Peu à peu, le classement se fait. La cuvée Darc 2026 est parrainée par le président de l'Agence d'attractivité de l'Indre, Christian Bodin.

Quant au millésime 2026 du festival dont la programmation a été dévoilée lundi 8 juin au matin, qui se déroulera du 9 au 21 août, il se présente sous les meilleurs auspices. Y compris le stage international de danse : « *On est sur la même dynamique qu'en 2025, avec des inscriptions nombreuses. Malgré ce qui se passe sur le plan géopolitique, cela ne semble pas freiner les inscriptions venant de l'étranger* », se félicite Eric Bellet. La fête Darc s'annonce donc comme sa cuvée, gouléyante.

Pierre Calmeilles

palmarès

Valençay blanc : Château de Quincay 2025 ; Sébastien Vaillant - Les Cosses 2025 ; Olivier Sinson 2025.

Valençay rouge : Sébastien Vaillant - Les Cosses 2025 ; Serge Leclair - Val RGE 2023 ; Scea Garnier - Val RGE 2025.

Valençay rosé : EARL Jourdain 2025 ; SCEA Garnier 2025 ; Olivier Sinson 2025. Reuilly blanc : Domaine Jean-Michel Sorbe 2025 ; Domaine Bigonneau 2025 ; Domaine de Reuilly 2025.

Reuilly rouge : Domaine Charpentier 2024 ; Domaine Cordier 2025 ; Domaine de Reuilly 2024.

Reuilly rosé : Domaine de Reuilly 2023 ; Domaine de Bigonneau 2025 ; Domaine Luc Tabordet 2025.