



DOMAINE
PATRICK
BAUDOIN

François Rabelais GARGANTUA 1534 LIVRE I chap. XXV

« Et avec gros raisins de Chenin estuvèrent les jambes de Frogier, mignonement, si bien quil fust tanstot guerry. »

Oenologie française, ou Statistique de tous les vignobles et de toutes les boissons vineuses et spiritueuses de la France, suivie de considérations générales sur la culture de la vigne, par M. Cavoleau 1827

Les vins d'Anjou (...) sont le produit du pineau blanc.

Les bons vins d'Anjou ne sont pas estimés ce qu'ils valent. Il est peu de vins blancs en France qui leur soient préférables. Dans tout le département, excepté à Saumur, il ne se fait que du vin blanc. Dans l'arrondissement d'Angers, les vins de première qualité sont ceux des coteaux schisteux du Layon.

- Bosc. 1809 :

« Les vins d'Anjou croissent dans les schistes, et je sais par expérience combien ils sont bons. Ce sont des vins blancs, que leur caractère sucré et pétillant approche beaucoup de ceux de Côte-Rôtie, de St-Perray et autres voisins
On ne cultive en général dans le département de Maine et Loire que le pineau blanc

Bouchard (A.), Essai sur l'histoire de la culture de la vigne dans le département de Maine-et-Loire,
Angers, 1876.

Les vins de Chenin blanc sont caractérisés par un goût fruité, très bouqueté, qui est un de leurs charmes ; ils ont de l'ampleur, de la « mâche », comme disent les vieux vigneron ; ils savent vieillir et garder une longue vitalité ; ils sont corsés, solides..
Le vin de Chenin fait, à lui seul, des vins de longue garde, solides et droits en leur vieillesse..

Dans les terres schisteuses, silico-argileuses ou pierreuses, la végétation prenait moins d'extension, la fructification était moins abondante, mais plus régulière, même sans fumure, et c'était là que, dans les régions du Layon, de la rive droite de la Loire et du groupe de Saint Barthélémy, l'on récoltait les vins les plus distingués et les mieux bouquetés.

L'ANJOU SES VIGNES ET SES VINS Dr P. Maisonneuve 1925

« le Vin d'Anjou » c'est le vin blanc fait avec le Chenin ou Pineau de la Loire. Un usage séculaire a consacré ce terme, et quand on parle de « vin d'Anjou », on n'entend pas autre chose.

Avant le phylloxéra, si le Chenin s'adaptait à la plupart des terrains, c'est dans les terres schisteuses et silico-argileuses que son vin prend le plus de qualité (Layon).

Le sol, le climat de l'Anjou lui conviennent très spécialement. Transporté dans des régions plus chaudes, il ne donne pas de produits d'une aussi parfaite qualité.

Qualité toujours bonne ; remarquable si le terrain et l'année s'y prêtent ; souvent alors il devient un grand vin, un des premiers de France. Son goût est délicieusement fruité ; il a beaucoup de bouquet, de la mâche ; il se garde longtemps en bouteilles et y prend de la qualité.

PIERRE MARIE DOUTRELANT

LES BONS VINS ET LES AUTRES

1976

Mais où sont les anjous d'antan ? Hier on s'exclamait :

« Quel grand vin blanc et qui vieillit si bien ! »