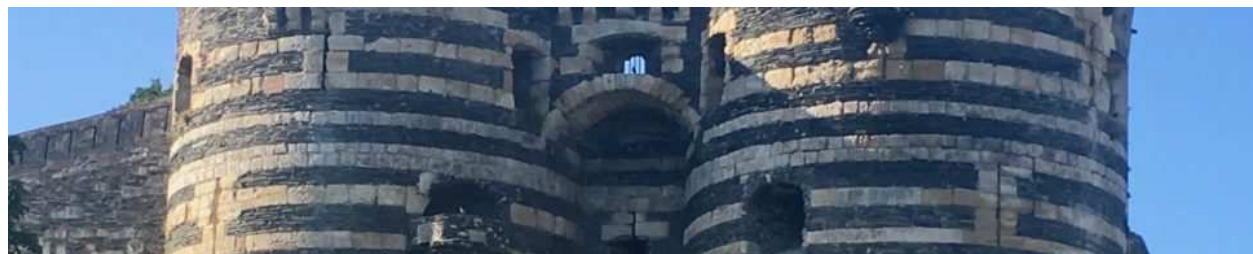


Anjou blanc - Anjou noir, accord parfait sur le chenin - Singular's

Paulée de l'Anjou, Congrès du Chenin blanc, Malbec & Côt, les terroirs et les cépages de la vallée de la Loire sont à l'honneur en ce début d'été 2019. Entre la canicule extérieure et la fraîcheur des caves ou des châteaux, ces événements qui se sont déroulés du 27 juin au 3 juillet en bords de Loire, sont l'occasion de s'intéresser aux terroirs et aux climats. Et de savourer les meilleurs vins de chenin blanc.

Pour comprendre ce qu'est le terroir angevin, il suffit de faire le contraire de ce qu'on aurait envie de faire. Au lieu de se précipiter dans les vignes pour en observer les sols, royaume des pédologues et en deviner les sous-sols, inaccessibles lieux d'exploration des géologues, mieux vaut l'aborder par sa capitale, la ville d'Angers et plus précisément par sa vaste forteresse médiévale.



Tours du château d'Angers. Photo © Isabelle Bachelard

Chenin sur schiste et calcaire

Construit entre le XIIIe et le XVIe siècle, le château des ducs d'Anjou présente son imposante silhouette en bord de Maine, en plein centre de la ville. D'abord impressionné par le gigantisme de cette bâtisse et de ses dix-sept tours, vous reprendrez vos esprits en remarquant le contraste des deux couleurs de pierre qui le composent. Ces rayures noires qui alternent avec la base blanche sont-elles une nécessité de construction, une recherche décorative ou le fruit du hasard ? Qu'importe à l'amateur de vin qui sait à quel point sol et sous-sol sont déterminants pour le vin qui en est issu. Ces rayures constituent une illustration du terroir angevin, point de rencontre du Bassin Parisien et du Massif Armoricaïn. Anjou blanc et Anjou noir se retrouvent ici. Le calcaire blanc de l'est, celui du Baugeois et du Saumurois, qui jouxte sa cousine la Touraine, est constitué de sols calcaires, principalement des sables, des grès, du tuffeau et des faluns coquillers. L'Anjou noir de l'ouest évoque déjà la Bretagne avec des sols sombres plus anciens, essentiellement des schistes, du gneiss et du granite. Entre les deux se trouvent une singularité géologique, la « faille du Layon ».



Deux styles de Quarts de Chaume en fonction du millésime, soit de passerillage soit de pourriture noble. Photo © Isabelle Bachelard

Quelles différences pour le goût de vins ?

Le goût des vins, des deux côtés de la faille n'est pas diamétralement opposé, car il dépend aussi de la vinification, de l'orientation des vignes, du microclimat et aussi de la perception du dégustateur. Le plus souvent, les vins de l'Anjou blanc (Saumur) sont les plus faciles

à appréhender, par leur ampleur, leur fraîcheur, leurs parfums de fleurs blanches et leur finale parfaitement sèche. L'Anjou noir produit des vins aux styles plus variés, qui ont souvent besoin de plusieurs années pour séduire aromatiquement, tandis qu'en bouche, ils impressionnent instantanément par leur rondeur et leur densité. Ils se déclinent du sec comme Anjou ou Savennières au moelleux comme Coteaux-du-Layon ou Quart-de-Chaume.



Nicolas Joly, vigneron propriétaire de la Coulée de Serrant (Anjou noir), vignoble et appellation contrôlée de 7 hectares, hôte de la 8e Paulée d'Anjou. Photo © Pierre d'Ornano

Anjou noir et Anjou blanc réunis

Le monde du vin s'est réuni en bord de Loire lorsque la canicule frappait la France aux premiers jours de l'été pour la désormais traditionnelle Paulée d'Anjou. Ivan Massonnat, le néo-vigneron du domaine Belargus en Anjou a fait venir professionnels locaux et nationaux en tant que président de cette fête vigneronne qui se déroulait au fameux domaine de la Coulée de Serrant. Pour cette 8^e édition, l'Anjou noir et l'Anjou blanc se retrouvaient enfin unis par le cépage chenin qu'ils ont en commun. Les jours suivants, ce cépage était l'objet d'un congrès international à Angers qui a rassemblé plus de 300 participants et montré que ce raisin, qui n'est que 26^e parmi tous ceux qui produisent du vin dans le monde, est tout de même planté dans de nombreuses régions. Avec 10 551 ha en 2018, la France représente environ un tiers des surfaces mondiales de chenin. Elle est devancée par l'Afrique du Sud qui recense 17 242 ha répartis sur 10 zones, la plus grande étant Olifants River 2 821 ha. Riche d'environ un tiers de la production mondiale, le Val de Loire est la première région viticole de chenin dans le monde. Les Etats-Unis et l'Argentine se disputent les quelques autres milliers d'hectares, loin devant l'Australie, la Nouvelle Zélande et quelques autres.



Les étiquettes à suivre en Afrique du Sud. Photo © Isabelle Bachelard

Chenins du monde

Nous avons ainsi découvert un beau vin sec et parfumé, le Spring Unwooded 2018 du domaine Granmonte en Thaïlande, dont la jeune oenologue, fille des propriétaires formée en France, avait fait le déplacement pour approfondir ses connaissances. On a savouré de nouveaux vins d'Afrique du Sud, bien sûr, le 1er producteur de chenin, qui complètent notre dernière sélection ([voir -> Singular's - février 2019 : Salon des vins de Loire : chenin blanc de France et d'ailleurs](#)) les domaines Ken Forrester et Kleine-Zalze, tous deux de Stellenbosch.

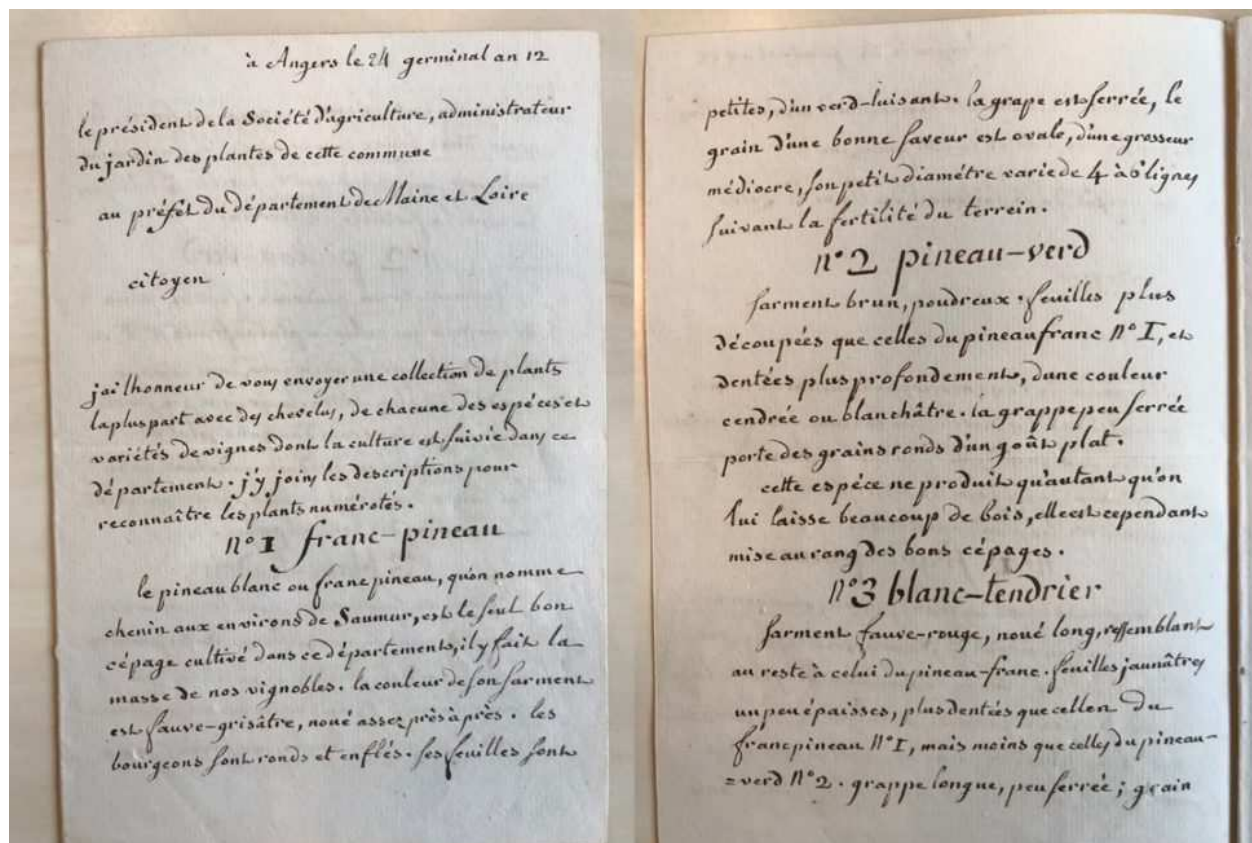
Plus proche de nous, la cuvée Salix du domaine Louis Bovard en appellation Lavaux en Suisse nous a frappé par son élégance et sa profondeur : un blanc sec et nuancé, issu d'une vendange en trois passages sur une parcelle en terrasse au-dessus du lac Léman, plantée à très forte densité (12 000 pieds à l'hectare).



Baies de raisin chenin durant la nouaison (fin juin). Vigne du domaine de la Coulée de Serrant (Savennières – 49). Photo © Pierre d'Ornano

Une filiation précisée

Les recherches que le congrès avait suscitées ont porté leurs fruits. L'origine du cépage chenin se précise et Jean-Michel Boursiquot, de Montpellier SupAgro pense pouvoir bientôt confirmer que le 2e parent du cépage chenin à côté du savagnin serait la sauvignonnasse. Le nom n'est pas engageant mais ce type de découverte s'avérera bientôt très utile pour perpétuer le cépage dans le contexte climatique actuel. On a aussi exhumé un document de 1804 qui spécifie les différents noms du chenin, pineau blanc ou franc pineau aux environs de Saumur. Parallèlement, les vignerons de Touraine-Amboise ont obtenu de l'INAO, Institut National de l'origine et de la qualité, que leurs vins blancs soient désormais de purs chenins blancs.



Les différents noms du chenin blanc redécouverts grâce à des documents datés du 24 germinal en XII, soit le 14 avril 1804.