

## **Maine-et-Loire. Vins : « Le chenin a de l'avenir »**

**Le premier congrès mondial du chenin aura lieu du 1er au 3 juillet à Angers. Évelyne de Pontbriand, sa présidente, croit plus que jamais dans l'avenir de ce cépage roi en Anjou-Saumur et en... Afrique du Sud.**

**Quel est l'esprit de ce [congrès mondial](#) ?**

**[Évelyne de Pontbriand](#)** : « Il s'agit d'une première internationale qui donnera une photographie passionnante et inédite de la production de chenin dans le monde. Le congrès va réunir les deux plus grandes régions de chenin au monde, l'Afrique du Sud et la Loire, mais aussi des régions de production moins connues. L'objectif est de réfléchir tous ensemble à la place et à l'avenir de ce cépage. Réfléchir à quelle image veut-on donner de ce cépage et comment développer cette image ? C'est un bel effort collectif. »

**[+++ Maine-et-Loire. Vins : édition exceptionnelle de la Paulée de l'Anjou le 30 juin](#)**

**Quelle est la genèse de ce congrès ?**

« Elle est triple. Patrick Baudouin (N.D.L.R. : président des anjou blancs et vigneron à Chaudefonds-sur-Layon) avait déjà organisé une journée d'études très intéressante sur le chenin il y a quelques années et on s'était dit qu'il y avait matière à aller plus loin. Deuxièmement, je connais bien l'Afrique du Sud et son vignoble qui est le premier producteur de vins de chenin et puis je pense qu'Angers a besoin d'une identité viticole et que le chenin doit et peut être un atout. »

**Le chenin est-il en danger pour qu'un congrès mondial lui soit dédié ?**

« Le grenache a déjà eu son congrès, pourquoi pas le chenin ! Le chenin est un cépage fragile qui a beaucoup été déplanté. Dans de nombreux pays, il est en voie de disparition. En Californie et en Argentine, mais aussi chez nous où il a été arraché massivement pour planter des cépages en vue de produire des rouges et des rosés. Historiquement, en Anjou, le chenin est le cépage des vins fins et des grands liquoreux dont les modèles économiques sont difficiles. Il y a une nostalgie de ces grands vins qui pourraient faire rayonner Angers et notre territoire à l'international. Contrairement à Bordeaux, ou à Beaune, Angers n'a pas d'identité viticole et le chenin pourrait y contribuer. »

**Une uniformité, pour ne pas dire une uniformisation du chenin dans le monde est-elle envisageable ?**

« Surtout pas ! En Afrique du Sud, le climat est très différent du climat de l'Anjou et les vins de chenin y sont très différents. Le chenin y a d'abord été planté pour être distillé. En Afrique du Sud, le chenin est d'abord un vin de cépage avec beaucoup de marketing industriel, ce qui n'est pas forcément péjoratif et donne de

belles choses. Il y a aussi quelques vigneronns qui sont engagés dans une démarche de chenin de terroir. Ce congrès va permettre de confronter tous ces aspects, et notamment les goûts, les différents modèles économiques et l'œnotourisme qui est très développé en Afrique du Sud, à travers le chenin. »

### **Quel est l'avenir de ce cépage dont on entend de plus en plus parler ?**

« C'est un cépage qui permet de produire de très grands vins blancs. Dans le monde, le chenin n'est pas encore aussi connu que le sauvignon, le chardonnay et même que le riesling mais les prescripteurs sont de plus en plus nombreux, à commencer par notre sommelière et MOF angevine [Pascaline Lepeltier](#), depuis son restaurant new-yorkais. Avec le réchauffement climatique, c'est d'autant plus un cépage qui a de l'avenir qu'il produit des vins avec une belle acidité et de la fraîcheur. Savennières, aussi, a joué son rôle en quittant un peu son côté austère. Et puis, les vins de Bourgogne sont devenus très chers par rapport à nos grands chenins de Loire. »