

LA VERSATILITE DU CHENIN : UNE HYPOTHESE DE L'HISTOIRE DE SON IMPLANTATION DANS LA  
VALLEE DE LA LOIRE

QUEL AVENIR POSSIBLE ?

Patrick Baudouin

1<sup>er</sup> congrès international du chenin

Angers 1<sup>er</sup> au 3 juillet 2019

Quand nous avons pensé organiser ce Congrès, je ne l'ai jamais envisagé comme une grand'messe du chenin (pourtant, le vin de messe en Anjou devait être du chenin !) Super chenin va-t-il sauver le monde ? Faut-il planter du chenin sur tous les continents pour sauver la viticulture mondiale, voire sur Mars, comme certains l'envisagent ? Le chenin ne représente plus qu'environ 20% de l'encépagement angevin, faut-il qu'il redevienne majoritaire ? En fait, ce n'est pas l'enjeu. L'histoire des cépages est une histoire de nomadisme, de voyages, de mélanges sexuels hasardeux, d'immigration sans papiers, d'acclimatations réussies, ou non, par l'homme un peu partout tant il aime ses jus fermentés, et même si l'action humaine en a fixé par bouturage quelques 8000 variétés de vitis vinifera, au moins, la nature ne s'arrête pas là, et actuellement l'action humaine elle-même continue de complexifier la diversité de l'encépagement. D'ailleurs, après la période postphylloxérique d'appauvrissement relatif de la diversité d'encépagement, l'intérêt repart de plus belle pour la réhabilitation de cette diversité, qui est sans doute un réservoir de réponses aux défis auxquels ce Congrès propose de réfléchir, puisque son thème est « le chenin dans un environnement en mutation ». Jean Michel Boursiquot par son scoop (merci Jean Michel pour tenir une promesse non faite ! en général, c'est l'inverse !) nous prouve que des mariages qui pourraient sembler mal assortis peuvent engendrer des enfants magnifiques ! C'est aussi pour cela que nous y avons associé André Deyrieux, président de l'association des cépages modestes, Henri Galinié, qui tout en nous apportant des découvertes sur l'histoire du chenin, est aussi le trésorier de cette association, et d'autres non spécialistes du chenin, mais nous apportant l'ouverture, la complexité, la contradiction dont nous avons besoin.

Alors pourquoi un congrès spécifique sur le chenin ? Pas pour le contempler dans un bocal. Nous ne sommes pas des monomaniaques d'un chenin muséifié.

Pour réfléchir ensemble à un avenir de notre viticulture qui s'annonce complexe, dont les perspectives ne sont pas tracées d'avance, nous avons besoin de plonger ce cépage dans la marmite des changements en cours, dans notre propre marmite, avec nos accords et nos différences.

Et un petit tour sur les mystères qui ont accompagné sa vie avec les hommes jusqu'ici peut nous aider à réfléchir à son avenir, et au nôtre.

Sujet d'étonnement : pourquoi le chenin est-il, en France, concentré à 90% entre la Touraine et l'Anjou ? Pourquoi partout où je vais depuis quelques temps, les professionnels, les amateurs, me disent « pour moi c'est le plus grand des cépages ? » (en fait je ne crois pas au concept du « plus grand », dans tous les domaines, mais cela me fait plaisir, et surtout m'interroge-) Pourquoi –depuis des siècles est-il nommé, cité, (si c'est bien lui, sous divers noms, le mot chenin apparaissant avec Rabelais en 1534- comme le grand cépage de l'Anjou et de la Touraine ? (mais les ampélographes, les historiens nous en apprennent de plus en plus à ce sujet- remettent en cause quelques certitudes recopiées, non étayées,

parfois à vocation d'éléments de langages, de création de légendes..Des mystères démystifiés font perdre la poésie de l'inconnu, mais d'autres surgissent immédiatement, renouvelant nos rêves...). Nous avons accroché une toile dans le hall reproduisant quelques uns de ces écrits, et nous avons ajouté deux chevalets vous permettant en première exclusivité ! de découvrir un document magnifique, la trouvaille formidable toute récente de l'équipe Galinié/Leturq..., l'inventaire de l'encépagement en Anjou en 1804, signé Merlet de la Boulaye,

*« Le pineau blanc ou franc pineau, qu'on nomme chenin aux environs de Saumur, est le seul bon cépage cultivé dans ce département, il y fait la masse de nos vignobles. »*

Qui semble renforcer les preuves de l'encépagement ancien et dominant du chenin en Anjou..

Mais en même temps, je lis dans un compte rendu de la Foire exposition des vins à Angers 1850 que *« les cépages producteurs de nos meilleurs vins blancs des bassins et plateaux de la Loire et du Layon, dans le bas Anjou, sont toujours et partout le pineau blanc de Bourgogne et le pineau franc (de Saint Laud d'Angers) ce dernier dont la grappe et le grain sont plus gros donne néanmoins un vin de moindre qualité que le premier »*. Le chardonnay était il le cépage de vins fins d'Anjou, le terme pineau ayant été longtemps le générique des cépages producteurs de vins fins ? Henri Galinié peut-il nous rassurer, car cela serait là une grande remise en cause de notre histoire !

Je me souviens de la réflexion de JM Boursiquot et de ses collègues il y a deux ans, quand après avoir exploré nos parcelles de chenin, il nous a fait part de son étonnement : l'homogénéité de l'encépagement en chenin, dont il avait rarement vu l'équivalent dans d'autres vignobles.

Et puisqu' il est ainsi promu à ce rang d'excellence, pourquoi ses surfaces ont-elles diminué de 50% en 50 ans, tout en restant la fierté des vignerons angevins et tourangeaux ?

Autant de questions que je me pose depuis maintenant des années, et qui font partie des motivations de la tenue de ce congrès, après Fontevraud en 2003, Faye d'Anjou en 2015, et beaucoup de travail de divers acteurs, ampélographes, scientifiques, vignerons, ...

Roger Dion a bien indiqué que la limite d'Ingrandes sur Loire s'expliquait par la frontière, et donc les frais de douane, entre la Bretagne et la France. Droit de douane grevant le prix des vins venant d'Anjou, et donc supportables uniquement par une meilleure valorisation des vins de chenin y passant. Roger Dion, géographe, n'est pas toujours aimé par les vignerons. Il a d'autres analyses pour la compréhension de la viticulture que la valeur intrinsèque, « naturelle », du terroir. Tout en défendant cette valeur, il explique qu'elle ne peut être réalisée que si les vins « fins » qui y sont produits trouvent un marché. Et que cette valeur, quel que soit l'intérêt d'un terroir, ne va pas de soi, elle ne peut s'exprimer que si le vigneron en est digne, par ses pratiques, son travail.

Ce constat basé sur une donnée à priori fiscale n'explique pas le pourquoi de cette valorisation supérieure. Une clé économique, historique, nous a été proposée par l'historien B Musset, à Faye d'Anjou, qui décrit un *« écosystème solide et opérant, fondé sur la mise en valeur d'un cépage par des façons culturelles adaptées, fournissant des types de vins (blancs et liquoreux) appréciés dans la longue durée »*.

Benoit Musset nous a expliqué qu'avant le milieu du 19<sup>ème</sup> siècle, les vins étaient majoritairement blancs, et souvent assez acides. Les régions qui pouvaient proposer un peu de douceur dans les vins pouvaient se positionner sur un marché de niche, valorisant. C'était

le cas pour les vins d'Anjou, qui sont peut-être partie prenante de la reconnaissance pour cette qualité de la douceur de la province...

Et là apparaît une caractéristique cépage, décrite par tous comme rare, mais qui sans doute a trouvé son plein potentiel d'expression dans cette partie de la Loire : sa versatilité qualitative...

C'est ce qui revient le plus souvent dans mes rencontres avec les cavistes, sommeliers, amateurs : peu de cépages peuvent offrir des vins fins dans cette diversité d'expressions, expressions de terroirs, (chenin passeur de terroirs), expressions de millésimes, diversité de types de vins, secs, demi-secs, moëlleux, liquoreux, effervescents...et tous des vins « fins », comme on disait, avant les appellations.

Une question se pose : Pourquoi sur 10000 ha de chenin plantés en France, 9000 le sont dans la vallée de la Loire, entre Amboise et Ingrandes sur Loire ?

La localisation vers le nord de la France, autour de la Loire, avec l'océan proche à partir de l'Anjou, définit un type de terroir favorable à cette versatilité, favorable à une fraîcheur, une tension, structurée mais aussi charnue, vin de structure et de matière, de minéralité ( ?) alliant fond et forme, vin plus de bouche que dans une aromatique excessive.

Le commerce ayant trouvé de l'intérêt pour ces vins, il en a fait déjà depuis fort longtemps des vins tournés vers l'export, a donné alors la possibilité aux vigneronns d'aimer le chenin en en vivant. Une des crises du vignoble du chenin a été d'ailleurs une crise commerciale, provoquée par un crise politique (Edit de Nantes), dont un des effets est la présence aujourd'hui parmi nous de nos amis sud africains.

La versatilité du chenin ayant trouvé à s'épanouir entre Touraine et Anjou, ayant trouvé ses marchés de niche, a sans doute assuré un succès de longue durée au chenin.

On trouve cette versatilité exprimée dans de nombreux écrits, mais je n'en citerai qu'un, car il en décrit bien la nature vitivinicole historique, mais aussi les causes d'une relative rupture avec cette versatilité au début du XXème siècle. Cette versatilité a été une source de succès économique du chenin dans un premier temps, son abandon est sans doute un facteur de ses relatives difficultés en particulier dans la seconde moitié du XX ème siècle

Jean Boivin :

« Avant la reconstitution de 1876, la vigne semblait donner sans beaucoup de soins, d'elle-même, un vin réputé, mais suivant les années ce vin était sec, pétillant ou doux. On ne cherchait pas à cette époque, à faire un type de vin bien déterminé. »

Mais les vigneronns de la moitié du 19 ème siècle et du début du XXème confrontés à l'irrégularité des conditions climatiques, en particulier au moment des vendanges, avec des arrières saisons parfois très défavorables à la concentration par la pourriture noble, n'ont pas su à l'époque garder cette versatilité comme un atout.

L'arrivée du sucre industriel à bon marché à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle a tout changé, et à donné à la profession les moyens de systématiser l'expression « avec sucres résiduels » des chenins angevins, de régler la question des « mauvaises années » en abandonnant artificiellement le potentiel versatile du chenin.

« Mais, à partir de ce moment, (...)peu à peu, l'idée a germé, d'essayer de produire tous les ans un vin bien liquoreux, idée travaillée et poussée par les négociants eux-mêmes, entraînés par le goût du consommateur pour les vins liquoreux. »

J. Boivin : « le sucrage des vins (..) est donc logique et scientifique ». « Il paraît être l'unique moyen de remédier à la pénurie de nos moûts en sucre dans les années où les conditions climatiques sont défavorables ». et de conclure ce chapitre : « la chaptalisation a été longtemps repoussée par les vieux viticulteurs comme un procédé indigne et peu intéressant/ « le vin nature » était le but auquel on devait tendre. Cependant, depuis la guerre, (..), l'usage de chaptaliser s'est généralisé et aujourd'hui ce procédé de correction des moûts est utilisé un peu partout. (..). « augmente considérablement la valeur et en rend la vente plus facile. » « mais il convient de remarquer que son rôle est moins parfait que

celui de la nature, qui dans les bonnes années revêt nos vins d'Anjou d'un charme tout particulier ».

La versatilité du chenin a sans doute été un facteur important du succès de son acclimatation dans cette partie de la Loire. Le forçage de cette versatilité, son pervertissement au profit d'une forme dominante de son expression –avec sucres résiduels- au XXème siècle est sans doute, de mon point de vue, une cause de ses difficultés.

Nous sommes au moment où le mouvement initié par quelques vigneron angevins à partir des années 1985 réhabilite cette versatilité, redécouvre cette caractéristique fondamentale des chenins ligériens. C'est ce retour à la vérité du terroir et du cépage qui permet de propulser les chenins secs au premier rang des grands vins blancs, et de les valoriser, tout en gardant quand le millésime le permet, le grand potentiel de liquoreux avec la fraîcheur qui les caractérise.

Or c'est à ce moment que l'environnement de nos conditions de viticulture et de vinification changent, et rapidement.

Si nous analysons correctement les conditions qui ont pu, et peuvent refaire le succès de notre viticulture de chenin, il faut le dire clairement : ces conditions changent.

Ce qui fait la fraîcheur de nos vins de chenin va-t-il pouvoir se maintenir avec l'élévation des températures ?

Le potentiel liquoreux demande brumes, humidité non violente, vent, au moment des vendanges. On voit actuellement beaucoup d'irrégularité sur ces points.

Il ne suffit pas de dire que nous avons confiance dans notre cépage, du fait de ses capacités d'adaptation, de sa versatilité réhabilitée.

Quelle est la capacité d'adaptation du chenin aux gels successifs, 3 en 4 ans, que nous connaissons en Anjou ?

Quelle est sa capacité d'adaptation aux sécheresses, dans sols « noirs » superficiels, filtrants, en particulier ?

Comment répondre à sa sensibilité aux phénomènes de dépérissement, aux « maladies du bois » ? qui grèvent très lourdement son économie ?

Ne devons nous pas nous poser des questions sur les porte greffes, la greffe, les sélections ?

Nous tenons un colloque sur le chenin, cultivar de *Vitis vinifera*. Mais des travaux sont entrepris pour l'hybrider avec des vignes américaines, pour tenter de créer des « variétés résistantes » à l'oïdium et au mildiou. L'objectif est de limiter au maximum les pollutions aux métaux lourds engendrés par les traitements, y compris en agriculture biologique. Exigence environnementale justifiée, mais qui n'exclue cependant pas le débat sur les enjeux de l'avenir du chenin. Modifier le génome de ce cépage qui lui confère ces caractéristiques de versatilité qualitative, de minéralité, issues de ..siècles ? de travail de générations de vigneron, alors qu'on ne règlera éventuellement, dans 20 ans ? que la question de ces deux maladies..On vient de voir que ce ne sont pas les seuls enjeux de notre viticulture de chenin, loin de là, sans compter que la pollution au cuivre et au soufre représente moins de 20% de la pollution chimique viticole..Il faudrait au moins que tout l'effort et les investissements de recherche ne portent pas exclusivement ou majoritairement sur cette direction. Il y a bien d'autres pistes à travailler, dont d'ailleurs la recherche de la diversité intravariétale du chenin, le conservatoire en cours de développement à Montreuil Bellay, la remise en cause de la monoculture, les systèmes de conduite de la vigne, l'agroforesterie...et pourquoi pas, soyons iconoclastes ! la recherche de cépages compagnons, y compris en appellation ?

Ainsi que je l'ai dit en ouverture de mon intervention, nous ne sommes pas fétichistes du chenin, mais c'est notre patrimoine et nous aimons ce qu'il peut nous donner, sur nos terroirs. Ce serait rageant de le perdre, au moment où nous sommes en possibilité de le retrouver, sur la base de la réhabilitation de sa versatilité naturelle !

Mais si nous restons dans la vision agronomique actuelle, c'est ce qui risque de se passer..

Le modèle économique de notre viticulture est mis à mal par le changement climatique, par la mise en cause du modèle économique, culturel, du vin en France.

Il n'y aura pas de solution miracle, ni technique, ni économique, ni culturelle. Nous sommes dans des processus multifactoriels.

Reproduire un modèle ancien plus ou moins fantasmé serait voué à l'échec. Alors, pour garder le chenin, ses vins, ses vigneron, ses amateurs, il va falloir être inventif, mobile, actifs, et ouverts aux débats, à la contradiction, aux expérimentations.

-