

ANJOU (blanc) 1ers crus

Une reconnaissance de l'authenticité des terroirs angevins

Une réponse à la question de la place emblématique menacée du chenin en Anjou

Une réponse à la problématique du modèle économique du chenin en Anjou

« En somme, il faut le dire et le répéter avec autant de justice que de raison, les côteaux de Saumur, les côteaux de la rive droite et quelques-uns de la rive gauche de la Loire, ainsi que le bassin du Layon, produisent en quantité des vins tellement supérieurs et tellement remarquables, qu'il est plus qu'étonnant que leur réputation et leur classement au milieu de ceux qu'ils égalent, ou qu'ils surpassent sous certains rapports, n'aient pas été depuis longtemps répandus, établis et propagés sur tous les marchés du monde industriel et commercial »

Compte rendu de l'exposition des produits vinicoles du département de Maine et Loire, 1849-1850.

« les vins d'Anjou croissent dans les schistes. Ce sont des vins blancs. (...)On ne cultive en général dans le département de Maine et Loire que le pineau blanc » Bosc, Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique ou dictionnaire raisonné et universel d'agriculture. 1809

« 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. » Jean Boivin, « Des facteurs qui influent sur la production des vins de pourriture noble à Sauternes et en Anjou » Thèse viticole Ecole supérieure d'agriculture d'Angers 18 juin 1924

Le chenin en Maine et Loire couvrait 9000 hectares en 1950, environ 4500 en 2014, soit x% de la surface plantée. (données inao)

« Les vins issus de chenin en France évoluent vers une premiumisation de l'offre quel que soit le type de vin produit ». Pauline Carvalho, Interloire, Actes de la journée d'étude Chenin 28 août 2015 Faye d'Anjou.

L'OUEST ANGEVIN VITICOLE : TERROIR, COMMERCE, VINS : UNE HISTOIRE DE PLURALITE....

Ce qui est à retenir, à la lecture des documents anciens, c'est qu'au-delà des nuances exprimées dans la description des différents « crus » de l'Anjou, le caractère mixte, pluriel, de l'expression du vin blanc d'Anjou, et dès qu'il peut être nommé, issu du plant d'Anjou, pineau de la Loire, chenin, s'impose partout.

« Les vins d'Anjou passionnent les agronomes et œnologues du XVI^e siècle. Décrits comme majoritairement blancs, ils peuvent être selon les années secs ou, au contraire, liquoreux, à l'image des vins de Gascogne¹. »

La viticulture en Anjou et en Touraine de l'Antiquité au XIXe siècle / Une histoire de vigneronns
(Samuel Leturcq, université de Tours, maître de conférences en Histoire du Moyen Age
Benoît Musset, université du Mans, maître de conférences en Histoire moderne
à paraître en novembre 2017 dans « le val de Loire, terres de chenin, C Asselin)

Dans le « Compte rendu de l'exposition des produits vinicoles du département de Maine et Loire - 1849-1850 » 1851 pages 81 82 on peut lire :

« Sur la rive droite, les vins de la Pointe, d'Epiré, de Savennières, ..de la Roche aux Moines...du fameux Clos de Serrant..tous ces vins dont nous avons eu à déguster les échantillons appartenant à plus d'un demi-siècle de production comparée, nous ont offert des vins fins et généreux, légers, délicats et limpides, doux, secs ou mousseux... »

Et plus loin : pages 87-88, parlant de 79 échantillons (76 de vin blanc, 3 de vin rouge) provenant de 12 communes, de 30 propriétaires, de la « zone viticole de la rive droite et de la rive gauche du Layon »

« les vins de ces divers crus..quant à une production moyenne d'environ 50 années, ..pendant les premières années de leurs mises en bouteilles..pourraient être assimilés à nos vins mousseux et de dessert,....tandis que plus tard, au bout de trois, quatre, cinq années, et quelquefois plus, ..nous les avons vu ressembler à nos meilleurs vins d'entremets, de dessert et même à nos meilleurs vins de liqueur de la France et de l'étranger »

LA PART DU TERROIR

La présence dans cette partie ouest de la Loire angevine de ce petit champignon "le botrytis", capable d'être la pire ou la meilleure des choses avec le Chenin, ne date pas d'hier, ni même du XVIème siècle. Les schistes de la fin du massif armoricain (550 millions d'années), sous influence, à 100 km, de l'océan atlantique, et des brumes des deux vallées qui l'enserrent et la bordent, la vallée de la Loire et du Layon, les coteaux, les expositions, souvent sud-ouest, le relief des Mauges, tout ce qui fait notre mésoclimat, à la fois très sec (moyenne sous 600 mm/an) mais parfois humide, en particulier à l'automne, et très ventilé, sont des données très anciennes qui sont un facteur pédo-géo-climatiques décisif d'acclimatation du Chenin en Anjou.

(possibilité de développer)

LA PART DU COMMERCE

Roger Dion, dans son fameux article paru dans les Annales de Géographie, en 1952, « Querelle des anciens et des modernes sur les facteurs de la qualité du vin », cite Olivier de Serres, qui écrivit dans son « Théâtre d'Agriculture », en 1600 :

« si vous n'êtes en lieu pour vendre votre vin, que feriez-vous d'un grand vignoble »

et défend le point de vue selon lequel la valorisation d'un terroir ne dépend pas seulement de son seul potentiel viticole qualitatif, mais aussi des conditions de la commercialisation des vins qu'il peut produire.

C'est bien sûr aussi le cas de l'Anjou.

« Si les côteaux de la Loire ne sont favorables qu'à a culture des vins blancs, et si ces vins forment une branche importante de commerce, il faut donc maintenir cette nature de production là où rien autre chose ne peut être cultivé avec avantage : mais pour la maintenir, il faut qu'elle ait un débouché assuré, il ne faut pas lui fermer celui qu'elle a, car l'industrie cesse et la terre devient inculte du moment où le propriétaire et le commerçant n'ont plus l'espoir d'un produit analogue à leurs dépenses et à leurs risques »

Mémoire au Conseil d'Etat dans l'intérêt de tous les propriétaires de vins blancs et eaux-de-vie, des vigneronns de la ville de Saumur..Tours...Angers..M. Martineau, avocat à la Cour de cassation, 1805

Les conditions de terroir de notre région permettent depuis des siècles la production de vins botrytisés, concentrés naturellement, qui ont longtemps été rares et donc avaient un marché de niche, en particulier à l'export.

B Musset cite un auteur qui en 1583 écrit que les vins d'Anjou *« tiennent le premier rang en bonté »*. Ils sont *« quasi tous blancs, et doux de la plus grand'part »*. B Musset : *« Nous avons là une mention très intéressante, laissant penser que les vins d'Anjou étaient plutôt sucrés . S'il ne faut pas imaginer des vins liquoreux, on peut tout de même noter cet élément distinctif dans un univers viticole français où régnaient les vins légers et acides(..). Ce ne sont donc sans doute pas les Hollandais qui ont introduit les vins doux dans la région. Les vins d'Anjou des années 1550-1600 l'étaient déjà, sans qu'on puisse en estimer le degré »*.

La consommation des vins d'Anjou, des années 1600 aux années 1820 BMusset.

« En 1581 toutefois, un capitaine hollandais note que les vins de La Rochelle sont moins chers, mais que ceux de Nantes – autrement dit les vins de la Loire qui y sont vendus – sont les meilleurs². Dès lors, la petite colonie hollandaise s'installe et achète des vins, remontant la Loire vers l'Anjou et la Touraine, à la recherche de vins blancs, si possible doux, ainsi que des eaux-de-vie, produites directement dans le vignoble nantais. Si les sources ne permettent d'évaluer que partiellement les quantités, il est certain malgré tout que les marchands hollandais ont ouvert un nouveau débouché vers l'ouest, et ont très certainement incité certaines zones du vignoble de Touraine à s'orienter vers les vins blancs doux³. »

B Musset, S Leturcq, ibidem

LA MIXITE DES VINS DE L'OUEST ANGEVIN ENTRE TERROIR, COMMERCE, ET MAUVAISES ANNEES

Mais la caractéristique du botrytis dans notre région c'est son irrégularité qualitative, liée en particulier à notre positionnement au « nord » du vignoble, donc à l'irrégularité de ses arrières saisons.

La question de l'impact des « mauvaises années » sur la qualité des vins blancs de chenin, leur potentiel de douceur, et leur commercialisation, est récurrente au 19^{ème} siècle en particulier.

Séville Auger, œnologue angevin de Saumur, écrit en 1830 un article cité en 1860 par M. Guillory ainé dans le n° 4-5 du « bulletin de la société industrielle d'Angers et du Maine et Loire »

« nous ne pourrions soutenir la concurrence (des vins de Sauternes) qu'en nous attachant à donner aux nôtres toute la qualité dont ils sont susceptibles, et particulièrement la blancheur, le corps et surtout la douceur que recherchent spécialement nos consommateurs. Dans les bonnes années, nos vins ont naturellement ces trois qualités, mais ils manquent des deux dernières dans les mauvaises, et même les médiocres »

En octobre 1842 se tient la « 1^{ère} session du Congrès de vignerons et producteurs de cidre », à Angers. Séville Auger y fait une communication, que l'on trouve dans le « Bulletin de la Société industrielle d'Angers » n°6, 1843, pages 506 -515.

Il y écrit :

« le commerce recherche toujours les vins doux ; il les préfère même à ceux plus légers et sans verdeur qui peuvent être tout aussi généreux.

M Guillory ainé, en 1862 dans son article « les vins blancs de Maine et Loire dans les mauvaises années », publié dans le bulletin de la société industrielle du Maine et Loire n°5, abordait longuement la sensibilité de notre cépage blanc à ces « mauvaises années ».

« Si nos vins blancs dans les bonnes années sont excessivement recherchés pour la bouteille, ils sont un peu moins faciles à placer dans les années médiocres, et leur vente devient très difficile dans les mauvaises années ».

Cette problématique vins secs/vins doux/commerce en Anjou fut encore décrite ainsi par Jean Boivin, en 1924 :

<< Quant à fixer la date ou même l'époque à laquelle on a commencé à faire des vins doux, la chose est nettement impossible.

Mais, à partir de ce moment (...) peu à peu, l'idée à germé dans les esprits, 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.>>

Des facteurs qui influent sur la production des vins de pourriture noble à Sauternes et en Anjou (Layon), Thèse viticole, Ecole supérieure d'Agriculture d'Angers, 18 juin 1924, J. Boivin, p 14

DONNEES ŒNOLOGIQUES CHIFFREES : LES DEGRES NATURELS

Dans le volume de « L'Encyclopédie viticole » consacré à l'Anjou, « La culture de la vigne en Anjou », 1929, C. Marchais, ingénieur agronome, le chapitre 6 s'intitule « vendanges et vinification ».

P 84-85, « les vendanges de raisins blancs sont très tardives en ce qui concerne le Chenin blanc, qui occupe la plus grande partie du vignoble, la maturité « en certains cas, le raisin peut donner un moût renfermant jusqu'à 400 grammes de sucre par litre. Ceci est une exception, mais il n'est pas rare, **en bonne année**, de rencontrer des concentrations de 250 à 400 grammes, en coteaux bien exposés ».

Suit la reproduction d'un tableau figurant dans le livre de Maisonneuve, « Le vigneron angevin », 1925 : « **composition chimique de quelques grands vins blancs d'Anjou** ».

Ce tableau donne l'alcool acquis et les sucres résiduels de vins analysés entre 1846 et 1921, rives droites et rives gauches, de Saumur à La Possonnière. Ce sont de « grands vins », donc issus de « grandes années ». La périodicité de ces grandes années est d'environ 10 ans. Le potentiel le plus

bas est Savennières, en 1911, 12,6. Le potentiel le plus élevé est...Savennières ! en 1921, avec 20,9 ! Si on calcule une moyenne –forcément fausse, car elle ne tient pas compte des volumes, or il est probable qu’il y ait plus d’hectolitres autour de 13% que de 19%..) on arrive à 14,7% potentiel sur ces 8 grandes années s’étendant sur une période de 75 ans...

TABLEAU

COMPOSITION CHIMIQUE DE QUELQUES GRANDS VINS BLANCS D’ANJOU

Un autre tableau figure dans le Maisonneuve tome 2, « composition moyenne des mouts de chenin blanc 1902 à 1923 » : en faisant la moyenne des degrés (en partie fausse, comme le précédent calcul ne tenant pas compte des volumes) on trouve 11%, pour une période continue de 22 ans.

TABLEAU

COMPOSITION MOYENNE DES MOULTS DE CHENIN BLANC 1902 à 1923

Et cependant Maisonneuve parle de raisins atteints de pourriture noble. « Celle-ci demande des ceps plantés à flanc de coteau, soumis à la taille courte, portant seulement quelques grappes, lesquelles atteindront une maturité parfaite et même la « surmaturation »

« Assurément,, cette taille courte ne donnera pas une grosse quantité à l'hectare, mais les propriétaires de nos crus de choix cherchent à faire des « grands vins » et non pas de grosses récoltes. 15 à 20 litres à l'hectare constituent un maximum : mais on arrive alors à 200, 250 grammes de sucre par litre de moût, (*entre 11.7 et 14.7%*) et, dans des conditions exceptionnelles, jusqu'à 315 grammes comme moyenne de la cuvée (*18.5%*)(Parnay, 1906) »

En jaune : remplacer par feuille pdf avec docs scannés

Nous avons d'autres documents prouvant clairement l'irrégularité structurelle du potentiel de concentration naturelle du chenin par le botrytis.

En 1862, E. Laroche membre de la Société Industrielle d'Angers, publie un travail sur les degrés¹ qu'il a mesuré dans sa propriété et chez d'autres vigneron à l'aide d'un alcoomètre, sur des raisins de "Pinot blanc" (= chenin).

| | | | |
|------|------------------------------|------|--|
| 1861 | Grand Baunay, Fouassières | 11,4 | |
| 1858 | FAYE | 13,5 | |
| 1858 | Chanzé (Faye) | 13 | |
| 1846 | Savennières Roche aux Moines | 13 | |
| 1859 | Chanzé | 12 | (Ce vin est d'une douceur remarquable) |

Il conclut :

Citons également encore Jean Boivin, page 167 :

On peut compléter ces éléments chiffrés par un article écrit par M. Renou, Directeur du Syndicat viticole de Thouarcé :

²La moyenne de 1903 à 1931 à Bonnezeaux, pour une production de 13,7 hl/ha s'établit donc à 11,9%, avec un maximum de 14,1%.

1921, année exceptionnelle, atteint 18,2% avec un rendement de 5 hl/ha.

Ces chiffres parlent d'eux-mêmes. Ils prouvent que le potentiel d'expression « doux » du chenin en Anjou existe, mais qu'il est irrégulier, que les degrés naturels ne sont pas si élevés, et qu'en particulier les grandes concentrations sont possibles, mais périodiques.

Comme l'écrit le Docteur Maisonneuve tome 2 p284

« Comme c'est moins l'alcool que l'on cherche à obtenir dans nos vins, qui en ont généralement assez, qu'un supplément de douceur, il vaut mieux ne pas ajouter le sirop de sucre au moment où la fermentation est la plus active, car il serait rapidement et entièrement transformé en alcool, mais bien lorsque le travail des levures se ralentit sous l'action de l'alcool qui augmente. »

Au XXème siècle, le commerce l'emporte sur l'expression du terroir, et réduit la mixité des vins au profit des « doux ».

On trouve tous les éléments du débat sur le modèle économique des vins d'Anjou « les mauvaises années » à partir du 19^{ème} siècle, mais c'est au début du XXème siècle que le débat est tranché, et l'orientation privilégiant les « doux » prise.

Dès le milieu du XIX^{ème} siècle, les vigneron angevins cherchent à résoudre le problème des « mauvaises années » en voulant privilégier techniquement l'expression « douce » du chenin, car comme nous l'avons vu, c'est ce que le commerce – le marché- préfère.

Séville Auger, dans cette même communication au Congrès d'Angers, en 1842, écrit :

« c'est donc à donner de la douceur aux vins dans les mauvaises années qu'il faut s'attacher ; et le problème est très.difficile à résoudre.

En effet, pour rendre doux les vins, il n'y a que deux moyens : ajouter du sucre au moût qui n'en contient pas assez, ou soustraire du ferment pour empêcher la décomposition de toute la matière sucrée. Ajouter du sucre n'est possible qu'à ceux qui peuvent vendre leur vin en bouteilles, de près de 1fr.50c à 2fr. Mais les procédés qu'on peut employer ne conduisent que fort imparfaitement au but que l'on veut atteindre »

A la fin du XIX^{ème} siècle, les conditions technico-économiques de « l'amélioration des moûts » change radicalement.

Tout a changé vers la fin du XIX^{ème} siècle : l'extraction industrielle de sucre de betterave à haut rendement, dont les débuts furent salués par Napoléon en 1811, parvient à la fin du XIX^{ème} siècle à produire du sucre à bas prix (Le sucre de betterave et l'essor de son industrie : Des premiers travaux jusqu'à la fin de la guerre de 1914-1918In: Revue d'histoire de la pharmacie, 87^e année, N. 322, 1999. pp. 235-246.)

LE DEBAT SUR L'AMELIORATION DES MOULTS EN ANJOU FIN 19^{ème} début XX^{ème} siècle s'engage

La « revue de viticulture tome XXIII n°580 du 16 mars 1905, p 295-298, donne tous les protagonistes et tous les arguments du débat qui s'engage alors : « on n'est d'accord en Anjou sur le rôle du sucre, ni au point de vue technique, ni au point de vue économique.(..)M. Bacon, professeur d'agriculture à Saumur : *« seuls les vins des plaines peuvent avoir à gagner à la chaptalisation. Sauf en terrain défavorable, les vins blancs de chenin sont toujours assez riches en alcool dans la proportion de 8 à 10% en moyenne. L'usage libre du sucre...serait encourager à l'allongement de la taille, aux vendanges prématurées ...(porterait) un terrible coup à la viticulture locale »*. Mais...M. Moreau, directeur de la station œnologique de Maine et Loire, fait ressortir l'utilité du sucrage : *« Est-il préférable de livrer à nos concitoyens, sous prétexte qu'elle est naturelle, une boisson plus acide qu'alcoolique ? »* Autre polémique, très éclairante : un certain Monsieur Convert publia un article « magistral », dans lequel on pouvait lire : *« le sucrage est une nécessité à laquelle on ne pourrait se soustraire qu'en sacrifiant en partie ses récoltes. (..) Presque partout, le sucre s'impose même en bonnes années »*. A quoi un vigneron, M. Colaiseau, répond que la rive gauche et la rive droite n'ont pas du tout les mêmes rendements. *« Donc à la rive gauche, il faut du sucre. La rive droite au contraire (..) souffre du sucre, et elle voit avec peine les prix du vin s'avilir par le fait du sucrage, qui ne peut lui profiter avec le faible rendement. (..) j'ai pensé qu'il était nécessaire de dire très haut que l'Anjou pouvait encore faire du vin sans sucre. »*

L'Assemblée des Viticulteurs de France, tenue le 19 février 1905 à la mairie d'Angers, vota l'autorisation de la chaptalisation.

Le Docteur Maisonneuve, directeur de la Station viticole de Saumur, Président de l'Union des viticulteurs de Maine et Loire, dans son second tome « Le Vigneron angevin », 1928, consacre un paragraphe à la chaptalisation dans les vins. P283. Il explique que cette technique, quoique souvent « secrète », est connue depuis longtemps. Mais auparavant, le prix du sucre, trop élevé, amenait « une augmentation de prix inacceptable ». « Il fallait 15 kilos pour obtenir un effet utile, ce qui aurait fait, le sucre coûtant 2 francs le kilo, une dépense de 30 à 33 francs par barrique, soit une augmentation de prix inacceptable ». Ce qui confirme ce qu'en disait Séville Auger, cité précédemment : « ajouter du sucre n'est possible qu'à ceux qui peuvent vendre leur vin en bouteilles, de près de 1fr.50c à 2fr. »

LE CHOIX DE LA VITICULTURE ANGEVINE AU DEBUT DU XX^{ème} siècle : privilégier l'expression « douce » du chenin par l'amélioration technique des moûts..

Jean Boivin écrit que les conditions de concentration par la pourriture noble sont très différentes entre Sauternes et le Layon. « Alors que le Sauternes est obtenu à peu près régulièrement chaque année, avec l'aide de la pourriture noble, il n'en est pas de même pour l'Anjou, car le climat trop froid de cette région, le peu de précocité du chenin blanc ne permettent pas toujours l'établissement du botrytis cinérea ». « dans le Layon, on n'obtient pas des moûts de densité aussi forte que dans le Sauternais. Il est en effet rare d'obtenir en Anjou des moûts de 20° et même 15°Baumé. ° **Le plus souvent, ils ne font que 13 à 14**». « Climat trop humide quelquefois, (..) qui aboutit à de terribles désastres (pourriture grise). » Et dans ce même document, Jean Boivin fait un comparatif entre deux économies viticoles du Layon : production de sec, production de liquoreux. Ses conclusions : la production de vins liquoreux donne en Anjou des bénéfices plus élevés. « Il semblerait donc qu'on doit tendre en Anjou de plus en plus vers l'obtention de vins moelleux. » Mais ces conclusions reflètent les tourments de ce tournant de la viticulture angevine. D'une part J. Boivin insiste sur le fait qu'il ne faut pas essayer de copier Sauternes. « Ce serait aller vers un échec certain » Il revient sur « les mauvaises années » : « il ne faut se faire aucune illusion. (....). Il suffit qu'il vienne, en effet, une ou deux mauvaises années, où la production est nulle, ou à peu près, pour que soient englouties avec la plus effroyable rapidité les quelques économies que viticulteur a pu faire». Il donne cet objectif : « tendre vers la production **régulière** d'un bon vin liquoreux. »

L'outil de la production « régulière » de « doux »

Le chapitre « la chaptalisation » donne la solution à ce dilemme climato-économique.

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. »

Dans ce volume de « L'Encyclopédie viticole » consacré à l'Anjou, « La culture de la vigne en Anjou », 1929, déjà cité, C. Marchais, ingénieur agronome, dans ce chapitre 6 intitulé « vendanges et vinification ». pages 90 91, paragraphe « Amélioration des moûts »

« La question est d'importance dans notre région ; le vin doit être suffisamment alcoolique et renfermer encore plus ou moins de douceur, s'il veut ne point faillir à sa réputation. Or, si quelques vignobles favorisés peuvent obtenir huit fois sur dix des vins suffisamment alcooliques et doux sans aucun adjuvant, nous récoltons souvent des moûts qui ne peuvent réaliser ces conditions sans que l'on ait recours à la chaptalisation. Le sucrage des moûts est devenu, depuis déjà longtemps, une pratique courante en Anjou comme dans la plupart des régions à grands vins »

Il est clair que la production « régulière » de vins doux a correspondu, au XX^{ème}, à la recherche du maintien d'une niche commerciale spécifique, basée sur un potentiel de vins doux réel, mais irrégulier et problématique économiquement ; et que cette régularité nécessaire dans le modèle économique « vin doux » n'a pu être obtenue que par l'utilisation systématique d'une technique qui a modifié les rapports naturels de mixité d'expression du chenin dans ses terroirs angevins, et qui a donc altéré le rapport de ce cépage à ses terroirs.

Altération que présageaient aussi bien M. Sébille Auger en 1842 , comme nous l'avons vu, que les vigneron de 1925 :

« mais il convient de remarquer que son rôle (le sucre) est moins parfait que celui de la nature, qui dans les bonnes années revêt nos vins d'Anjou d'un charme tout particulier ».Jean Boivin 1924

Cette limite qualitative, qui en fait porte en elle toute la question du rapport entre secs, liquoreux, et effervescents également, des chenins en Anjou, était déjà perçue en 1860.

M Guillory ainé, toujours lui, dans son article « Les vins blancs d'Anjou et de Maine et Loire », écrit :

« Le goût de fruit, la douceur et la mousse de ces vins, qualités aujourd'hui si recherchées, ne sont dus qu'à leur mise prématurée en bouteilles en février ou mars. »

Lorsqu'au contraire on tient à avoir des vins secs et légers, on suit l'ancienne méthode, qui consistait à ne pas tirer en bouteilles les vins d'Anjou avant le mois de septembre de l'année qui suit celle de la production. Lorsqu'on possède de bonnes caves ou celliers...on conserve très bien nos vins blancs pendant deux années en barriques. Dans ce cas, ils affectent avec la délicatesse et le parfum qu'ils ont gagnés en tonneau, la maturité si appréciée des gourmets, qualités qui ne font que se perfectionner en vieillissant dans les bouteilles. »

Dilemme que le docteur Maisonneuve, dans son tome 2, soulevait également :

« Si le moût était trop pauvre en sucre, la dose qu'il faudrait ajouter dépasserait la quantité légalement permise (dix kilos par trois hectolitres de vendange). Si l'on voulait obtenir quand même un vin doux ; et alors on n'aurait qu'un vin mal équilibré au point de vue alcool et sucre. Dès lors, il est préférable de se contenter de faire un vin sec »

L'orientation prise dès le début du XXème siècle a privilégié l'expression « douce » des chenins angevins, par une solution technique permettant une production régulière de ces vins, pour garder une niche commerciale. Ce choix a écarté durablement les vigneron de la valorisation qualitative des secs de chenin sur leurs terroirs.

La recherche d'une mixité authentique du chenin en Anjou : faire le bilan de la voie prise il y a un siècle par nos prédécesseurs, trouver un autre modèle économique.

le renouveau à partir des années 1980.

Cette recherche a emprunté deux voies différentes, rive droite de la Loire, et région Layon, pour confluer aujourd'hui.

La rive droite de la Loire

Nous l'avons vu : ce vignoble est aussi identifié mixte. Le compte rendu de 1851, rapportant la dégustation de vins sur 50 ans, provenant de dix neuf communes de la rive droite, Savennières etc...les décrit donc « doux secs ou mousseux ». On retrouve aussi cette caractéristique dans « 'annuaire des marques et appellations d'origine des vins eaux de vie et spiritueux de France, 1943-44 », Maurice Ponsot éditeur, page 383, dans le chapitre

« Coteaux de la Loire », qui désignait à l'époque 11 communes de Bouchemaine à Ingrandes (président de la section viticole locale M. du Closel, Savennières) :

« Selon les années, on obtient un vin doux ou vins secs. Question de température, de pluie et de soleil ».

Mais si on regarde les chiffres précédents, ils indiquent également l'irrégularité des concentrations par le botrytis des coteaux de la Loire côté rive droite, dans la zone centrée autour de Savennières. Cela va donc, dans les grandes années, de 12,6% à 20,8..

Dès les années 70, pionniers dans une démarche de recherche qualitative, plus authentique, les vigneron de Savennières, las de tricher avec les millésimes pour obtenir des vins « doux » trop « fabriqués », optèrent pour l'élaboration plus régulière de chenins secs de terroirs. Tout en gardant dans leur cahier des charges la mixité, la possibilité d'appeler Savennières des vins à sucres résiduels.

C'est ainsi que s'est établie depuis leur notoriété de chefs de file des chenins secs angevins de terroir

Paradoxalement c'est dans ces mêmes années que les cahiers des charges des appellations Coteaux du Layon, Quarts de Chaume..revinrent sur les fondements des décrets d'origine, –(pour les Coteaux du Layon, 22/2/1950, pour Quarts de Chaume 17 /8/1954) qui étaient basé sur la mixité potentielle d'expression du chenin., en rendant obligatoire un niveau élevé de sucres résiduels et le caractère moelleux liquoreux pour obtenir ces appellations.

Dans la zone Layon : les années « Grains nobles »

Il faut rendre justice à la Fédération viticole de l'Anjou, qui à partir des années 70, mena un combat courageux, pas toujours facile, contre ce qu'on appelle la « surchaptalisation », qui atteignit certaines fois des sommets...mémorables..

Mais c'est dans les années 1980 que ce modèle économique, fonctionnant à peu près, a commencé à être questionné, à la marge. A la marge, car un quarteron de vigneron rebelles du Layon se mis en tête d'obtenir des liquoreux plus concentrés, en faisant moins appel, voire en supprimant, la chaptalisation. De Concourson sur Layon à Chaudefonds sur Layon, en passant par Beaulieu sur Layon... Dans le Layon, la recherche d'authenticité s'est d'abord appliquée aux liquoreux, moelleux. Retour aux tries de vendanges, cahier des charges, contrôles, dégustations.. Après de nombreux épisodes, en travaillant avec l'Inao d'Angers, aidés par les très beaux millésimes 1989, 1990, puis par la trilogie 1995/96/97, la mention « selection de grains nobles » fut intégrée aux décrets de l'appellation Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, en 2001. On peut dire qu'on retrouve cette exigence de niveau de concentration naturelle par le botrytis à Quarts de Chaume, qui a obtenu par décret sur cette base de devenir le premier « grand cru » des vins de Val de Loire.

Mais la question de la régularité d'obtention de ce niveau, donc des mauvaises années, s'est de ce fait reposée, et l'élévation de ce niveau d'exigence n'a pas pour autant réglé d'un coup de baguette magique la question de la rentabilité et de la commercialisation de ces vins liquoreux de chenin. Ces vigneron se sont retrouvés dans la même problématique que leurs ancêtres d'avant le XXème siècle, la problématique du modèle économique du chenin dans les conditions des terroirs angevins.

Chenins blancs secs angevins : côté Layon : « Loire Renaissance »

Dans le Layon c'est donc pour beaucoup ce retour aux conditions « naturelles » d'obtention des vins doux qui a amené des vigneron à chercher à réhabiliter le potentiel « grand blanc sec » du chenin. D'abord démarche isolée, elle devint collective sous la marque « Loire Renaissance », qui à partir de 2000, regroupa des vigneron du Layon, en partie les mêmes que ceux qui avaient lancé les Grains nobles. Un cahier des charges imposant une sélection parcellaire, vendanges manuelles, grande maturité, un rendement réduit, fermentation

élevage sous bois, mise un an après la récolte, un prix minimum, et un canal de commercialisation commun, permet de commencer à explorer le potentiel chenin sec de terroir. La marque capota, mais les vigneronnes qui l'avaient lancée ont poursuivi la démarche, qui a fait des émules depuis, et est reprise dans ses fondamentaux par l'appellation Anjou blancs.

Ces démarches vigneronnes purent s'appuyer sur un travail tout aussi pionnier engagé par l'Unité de Recherche sur la Vigne et le Vin de l'INRA d'Angers, travail, à partir du terrain, de caractérisation minutieuse des terroirs de 29 communes viticoles, aboutissant au concept de l'Unité Terroir de Base, liant sol, sous-sol, hydrogéologie, climat, matériel végétal, choix du vigneron, recherche de l'expression du terroir dans les vins... Sans oublier les formidables rendez-vous du chenin à Fontevraud, en 2003 et 2004.

L'ACTUALITE CLIMATIQUE

Le « résumé des décisions prises » par le Comité permanent de l'INAO du 4 février 2016 indique :

« Le comité national a souligné la nécessité pour les ODG d'anticiper dès à présent (..) les problématiques de l'adaptation au changement climatique..et plus largement les attentes de la société, avant que les opérateurs du marché ne dictent leurs exigences ...Ce diagnostic doit prendre en considération tous les aspects de la production... il convient d'être vigilant afin qu'une focalisation sur (certains) aspect ne « gomme » pas les éléments qui font l'identité des SIQO (qualité supérieure, lien à l'origine).

Dans Vitisphère du 29 septembre 2017, on apprend :

Dans quelques semaines se réunira un groupe de responsables professionnels à propos d'une question sur laquelle il est rare de les voir débattre : le changement climatique. Sous l'égide de l'INAO et de FranceAgriMer, certains responsables professionnels siégeant au Conseil spécialisé de FranceAgriMer, ceux de la CNAOC et de la CN IGP vont ainsi plancher sur cet enjeu d'avenir. L'idée est de mobiliser la filière et surtout d'anticiper les conséquences du changement climatique. Car, si les effets se font déjà sentir, la problématique peut apparaître lointaine, étant prévue pour s'opérer vers le milieu de notre siècle. Pourtant, le changement climatique est une question à traiter maintenant. « Les vignes que nous plantons aujourd'hui seront en pleine production en 2050. Autant qu'elles soient adaptées à l'évolution du climat. Par exemple, on peut se poser la question de la hauteur du palissage qui est peut-être à revoir à la baisse » indique Bernard Angelras, président de l'IFV.

La problématique de l'évolution de la mixité d'expression du chenin en Anjou, vers une plus grande authenticité, à la recherche d'un modèle économique permettant la valorisation de ces vins, et donc le maintien du chenin, cépage emblématique, est aussi soumise à l'évolution climatique. En effet, nous observons trois phénomènes climatiques :

- Une grande irrégularité dans l'alternance périodes sèches périodes humides, dont dépend l'implantation du botrytis et son expression qualitative pendant l'arrière saison.

- Une précocité des vendanges, qui ne favorise pas forcément l'implantation du botrytis, réputé créer des conditions tardives pour des liquoreux obtenus par concentration naturelle.
- Et une tendance, liée à la précédente, à connaître une faible pluviométrie, des ambiances atmosphériques plus sèches, facteurs qui ne sont pas favorables à l'implantation et à l'évolution qualitative de la botrytisation du chenin.

Ces éléments sont à prendre en compte : le développement qualitatif, et commercial, de l'expression en sec des chenins angevins est indispensable à l'économie viticole angevine.

LA MIXITE, LA PLURALITE D'EXPRESSIONS DU CEPAGE CHENIN DANS LES TERROIRS D'ANJOU SONT SA CARACTERISTIQUE FONDAMENTALE. LES SPECIFICITES DU CHENIN EXPLIQUENT LA FUSION ET L'IMPLANTATION HISTORIQUES PRIVILEGIEES DU CHENIN EN ANJOU, DANS CES TERROIRS QUI ONT UNE RELATION PARTICULIERE MAIS IRRÉGULIERE AU POTENTIEL BOTRYTIS.

LES CRUS EN ANJOU

L'enjeu des crus en Anjou :

DES CRUS EN ANJOU ?

« Classer judicieusement les vins d'Anjou, en distinguer les nuances subtiles, placer chaque région, chaque cru à la place qui lui convient sur l'échiquier de notre riche province, voilà une question délicate et un peu inquiétante à traiter. Quelque précaution que l'on prenne, on est à peu près certain par avance de provoquer des critiques, peut-être vives et de soulever quelques mécontentements. En cette matière, moins qu'en toute autre, l'unanimité des appréciations ne saurait se faire »

Docteur Maisonneuve, tome 1, p91-93

UNE HISTOIRE ANCIENNE

« Pendant longtemps, jusque vers 1840, on se contenta de classer très simplement les vins d'Anjou (...) en deux principales sortes (..) les vins pour la mer, donnés par des vignes taillées à court bois(...), les vins pour Paris, ou de seconde qualité, donnés par des vignes taillées à long bois. »

Docteur Maisonneuve, ibid.

Dans ce même livre, M. Maisonneuve entreprend cependant une « classification » qu'il juge satisfaisante des vins d'Anjou.

Sans entrer dans le détail, sans les nommer dans les communes, il parle de crus, et de premiers crus, tout au long de sa description des vignobles angevins, commune par commune, pour conclure :
« dans les grandes années les vins du Layon des premiers crus peuvent supporter la comparaison avec les plus grands vins de France »

En fait, classement officiel ou non, il y a bien depuis longtemps une hiérarchisation des vins, aussi nommés « de première classe » et « de seconde classe », une histoire et des traces de lieux-dits, de parcelles, qui ont été remarquées à un moment ou à un autre pour leurs capacités à produire de grands vins. Le terme de « cru » est employé depuis longtemps, on le trouve sous la plume de M. Bosc, inspecteur général des pépinières royales et de celles du gouvernement, en 1809 : «

« Tous les terrains sont connus en Maine et Loire, excepté le granitique : tous reçoivent la vigne. Les meilleurs crus sont les coteaux de Saumur..les cantons de Faye, Rablay et environs ; et enfin les cantons de Savennières et d'Epiré... » On le retrouve encore plus tôt, en 1749, dans un « Traité sur la nature et la culture de la vigne, sur le vin.. » Bidet/Duhamel de Monceau, cité par Guillory ainé dans son article « les vins blancs d'Anjou et de Maine et Loire, les vignobles de la rive droite de la Loire » 1860 : « Parmi les premiers crus des vins blancs d'Anjou, se distingue celui de la Coulée de Serrant... »

Remarquons que dans ces documents de référence, il n'est pas fait de distinction entre les différentes expressions du chenin sur ces différents terroirs, parcelles, lieux-dits...dans un contexte de mixité, de pluralité, documentées et reconnues.

Nous joignons donc en annexe des documents historiques faisant référence à des lieux dits, domaines, parcelles, revendiqués comme « premiers crus », « grands crus », etc..

Cependant, nous ne pouvons nous en tenir à ces références historiques pour définir les crus d'aujourd'hui, même si nous y retrouvons des notoriétés encore actuelles. D'une part, car l'évolution post phylloxérique, la difficulté de la rentabilisation de la production viticole à certains moments, le mitage voire la disparition par l'urbanisation de surfaces viticoles importantes, y compris qualitatives, a rayé de la cartographie des surfaces viticoles importantes. D'autre part, car comme l'a écrit Roger Dion, dans son article publié dans les *Annales de Géographie*, 1952, intitulé « Querelle des anciens et des modernes sur les facteurs de la qualité des vins » .

*« La viticulture, sous les climats qui la tolèrent, s'accommode, on l'a dit et répété, des terrains les plus divers. La Moselle, le Rhin, l'Anjou, Bordeaux et bien d'autres lieux fameux par leurs vins attestent qu'elle peut donner sur les roches cristallines, les schistes primaires ou les alluvions siliceuses d'aussi nobles produits que sur les calcaires. **Aussi le rôle du terrain, dans l'élaboration d'un grand cru, ne va-t-il guère au-delà de celui de la matière dans l'élaboration d'une œuvre d'art.** »*

Par ces lignes, si souvent commentées, Roger Dion ne voulait certes pas dire que le terroir n'existe pas, comme certains ont cru en tirer des conclusions superficielles, aboutissant à sa négation. Mais il argumentait que sans l'action persévérante et qualitative des hommes, aucun terroir ne peut être mis en valeur. Il précisait d'ailleurs que certains terroirs très favorables à une viticulture de qualité ne seraient sans doute jamais reconnus comme tels, faute des conditions, commerciales en particulier, nécessaires.

Il en va de même pour nos crus angevins. Nous avons certes des références historiques, mais nous avons aussi nos acquis, nos données actuels pour les reconnaître.

On peut en faire l'inventaire autour de plusieurs points :

- Le travail autour des vins de chenin liquoreux depuis les années 1985 : nous avons l'inventaire des vigneron engagés d'abord dans la démarche « Grains nobles », qui a laissé une cartographie des terroirs qualitatifs pour les chenins botrytisés naturellement, à l'initiative des vigneron engagés dans cette démarche. Ce potentiel qualitatif s'applique certes aux liquoreux, mais il n'est pas étranger à l'identification de crus, aussi bien d'ailleurs de par le travail humain que par le potentiel terroir. Il en est un élément.
- Le travail engagé, parallèlement, complémentaiement, par les vigneron, souvent les mêmes, pour l'élaboration de blancs secs de terroir : la démarche « Loire Renaissance » a laissé aussi un inventaire humain et cartographique
- Le travail remarquable de la cellule terroir de l'INRA d'Angers, qui a donné à toute la profession des atlas de l'anjou, commune par commune, atlas non pas seulement pédo-géologiques, mais de terroirs dans toute l'acception du terme, c'est-à-dire intégrant tous les facteurs permettant de caractériser les qualités d'un terroir : exposition, hydromorphie, topographie, etc...Ce travail a abouti à l'identification de ce que l'inra a appelé Unité Terroir de Base, UTB.
- Le travail poursuivi depuis des années par les vigneron, avec en particulier la section anjou blanc de la Fédération viticole Anjou Saumur.
- On doit distinguer plusieurs volets dans ce travail :
 - 1) Une enquête « anjou blanc » menée par l'odg en 2013
 - 2) l'élaboration le vote d'un cahier des charges « anjou blanc de garde » en juin 2013, et le lancement de la démarche pour faire aboutir cette hiérarchisation. (LE Divellec, etc...)
 - 3) depuis 2013, les vigneron voulant obtenir cette hiérarchisation déclarent les parcelles sur lesquelles ils s'engagent à respecter ce cahier des charges.
 - 4) depuis cette date, de nombreuses dégustations à Angers, à Paris, ont été organisées pour soumettre ces vins à l'examen des professionnels du vin : cavistes, sommeliers, journalistes...
 - 5) de nombreux articles de presse ont reconnu l'intérêt et la validité de cette démarche
 - 6) de nombreuses cuvées existant correspondant à ce cahier des charges, sont reconnues par le marché avec un certain niveau de prix, bien supérieur aux prix moyens de l'appellation.
 - 7) Un premier bilan a été effectué en 2016, recensant les domaines et les terroirs engagés, soulignant l'intérêt et le potentiel de la démarche. (dossier)
 - 8) Plusieurs réunions se sont tenues avec l'INAO, la profession, dont la dernière a ouvert la possibilité de la création de premiers crus dans l'appellation « anjou – blanc » en adoptant les évolutions de la doctrine de l'INAO sur cette question.
- Nous avons donc aujourd'hui la cartographie des terroirs engagés par les vigneron, dans cette démarche collective, depuis 2013, croisée avec la cartographie terroir de l'inra.

LES POINTS A TRAVAILLER :

LE SOCLE : la discussion doit porter sur : les sucres ? les cépages ? (inventaire des 13 cépages de blanc répertoriés avant le phylloxéra) Nous avons déjà fait une enquête chez les vigneronns à ce sujet. Il faut cerner les enjeux.

- Problème de mixité : crus mixtes dans crus dont les noms ne sont pas une aoc liquoreux ? par exemple, Rouannières, Les Bruandières, (à la différence de Chaume, Qdc, Bonnezeaux) si les vigneronns en aoc Layon veulent créer des crus ? Mon point de vue est que nous devons respecter les fondements de la démarche d'appellation, qui sont basés sur les caractéristiques des terroirs et des cépages qui les mettent en valeur. Comme nous l'expliquons précédemment, la caractéristique fondamentale du couple historique chenin/terroir angevin est la pluralité d'expression. Toute autre démarche correspondrait à une logique de marque de produit, et non d'appellation.
- Dans cette logique de reconnaissance de nos caractéristiques fondamentales, il faudrait en fait garder la possibilité que s'est donnée Savennières, en règle d'étiquetage, d'attribuer la qualité de crus à des vins demi-secs (jusqu'à Layon), avec obligation réglementaire d'étiquetage. La notion de sucres résiduels dans les chenins angevins, à partir du moment où ils sont obtenus naturellement, n'est pas un élément de mauvaise qualité, c'est la reconnaissance de l'authenticité historique du couple chenin/anjou. Il ne faut pas que des pratiques passées, qui sont remises en cause par une remise à niveau qualitative des vigneronns angevins avec le chenin, soient assimilées à cette remise à niveau et aboutissent à la négation de l'essence de la relation entre notre terroir et le chenin.
- LE CAHIER DES CHARGES «DE GARDE » 1)Vignes larges. 2)Eléments environnementaux inao ifv qui semblent indispensables maintenant à intégrer dans des cahiers des charges revendiquant l'excellence, étant donné les récentes décisions inao sur l'environnement.
- Place de la dégustation dans l'identification des crus. le goût : Ne pas faire de la recherche d'une soi-disant « typicité organoleptique » par crus la validation de la reconnaissance de ces crus. Cette « typicité organoleptique » n'existe pas. Maisonneuve, Capus, Gagey, Asselin, Inao/inra, la diversité des terroirs, la neurobiologie, la sociologie, le marché.

Docs :

Eléments sur les crus en Anjou dans la littérature, les livres, les lieux-dits, les publicités, les tarifs, les rues...

La preuve par le marché : Restauration, cavistes, export, prix

La preuve par la presse

LE MARCHE INTERNATIONAL DU CHENIN SEC, LES PAYS EMERGENTS (AFSUD) ET LA FRANCE

Le mouvement de hiérarchisation, de segmentation, de premiumisation, est aujourd'hui quasi général dans le vignoble français.

ⁱ Bulletin de la Société Industrielle d'Angers et du département du Maine et Loire, 1862, N° 4, p 154