

SPÉCIAL VINS VAL DE LOIRE

Anjou, c'est parti pour les crus

Avec des blancs secs toniques, le vignoble veut montrer toutes les déclinaisons dont le cépage chenin est capable sur des grands terroirs. **PAR JACQUES DUPONT**



Ancien pressoir au Domaine de la Tuffière, qui tient son nom des sols de tuffeau de la région du Baugeois.

Déjà le docteur avait prévenu, ça ne va pas être facile: « *Classer judicieusement les vins d'Anjou, en distinguer les nuances subtiles, placer chaque région, chaque cru à la place qui lui revient 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 soulever des critiques, peut-être vives, et de provoquer quelques mécontentements.* » Pourtant, pas loin de 9/10^e de siècle après cette mise en garde, c'est ce à quoi se sont attelés les vignerons d'Anjou. Le docteur Paul Maisonneuve, professeur à l'École supérieure d'agriculture et de viticulture

d'Angers, avait dit tout le bien qu'il pensait des blancs de la région dans un livre paru en 1925, *L'Anjou, ses vignes et ses vins*. Il pensait que la mise en valeur de certains terroirs, de crus, méritait qu'on s'y intéresse, mais que la chose ne serait pas aisée.

Le chenin, cépage « transformiste » qui se prête remarquablement à l'élaboration de grands liquoreux et de vins secs fantastiques.

Déjà, au niveau des sols, s'y retrouver nécessite une solide formation en conduite de minipelle, qui remplace avantageusement la pioche. « *Les roches qui affleurent dans cette région sont elles-mêmes très variées: schistes à produits de décomposition, les uns très argileux, les autres plus graveleux, grès, sables, argiles à meulrières, limons, marnes et calcaires, granite* », écrivait en 1945 Georges Aubert, membre de l'Académie des sciences. Et il était loin d'avoir fait le tour de la question. Puis, si les vins d'Anjou ont, depuis très loin dans l'histoire viticole, joui d'une excellente réputation, ils n'ont pas suivi le chemin d'autres vignobles, comme la

Bourgogne, qui consiste à chercher la qualité dans le plus petit dénominateur commun. En Côte-d'Or, un chemin de 2 mètres de largeur ou un muret est devenu, au fil du temps, une frontière entre deux crus aux saveurs différentes. Cette sélection s'est gravée dans le marbre des appellations contrôlées. Rien de tel ici, où tout ou presque est à construire. Bien sûr que l'on connaît, oralement ou même par certains écrits des anciens, les bonnes pentes, les lieux-dits remarquables, les parcelles de tout temps vénérées. Mais le succès des blancs doux et liquoreux aux siècles précédents, partout en France – au XVIII^e siècle, le vignoble de Saint-Émilion, par exemple, était encore essentiellement consacré à ce type de vins –, a sans doute contribué à gommer les particularités. La faute au chenin, ce cépage quelque peu « transformiste » qui se prête remarquablement à l'élaboration de grands liquoreux. Au point qu'on en aurait presque oublié qu'il peut aussi offrir des vins secs fantastiques.

La période de l'après-Seconde Guerre mondiale et les Trente Glorieuses n'ont certes pas favorisé, du moins en Anjou, la redécouverte des secs de qualité. Le besoin de sucre après des années de privation, les facilités apportées par l'usage de plus en plus important des produits phytosanitaires ont accouché d'une viticulture à deux vitesses. D'un côté, grâce à quelques personnalités, des vins liquoreux

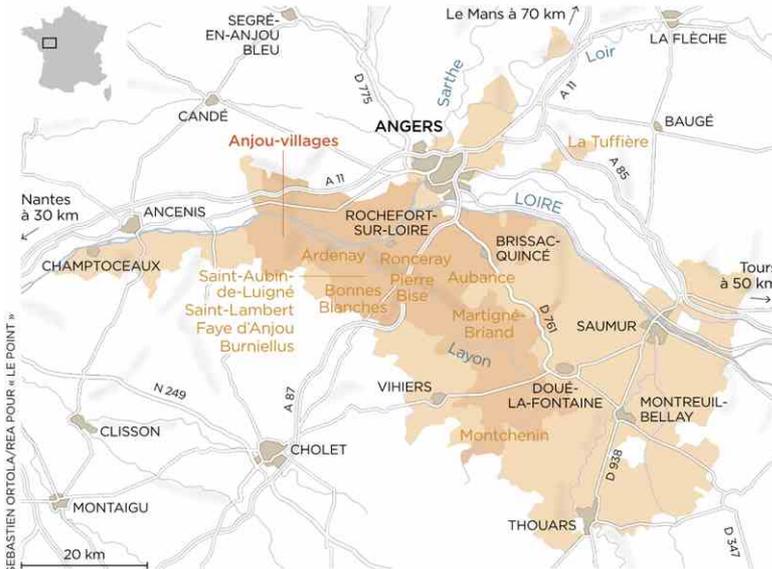
ou doux de belle classe, de l'autre, une production « de masse » de vins sucrés qui devaient leur douceur bien plus à la bêtise qu'aux rayons du soleil. Les coteaux-du-layon vendus « en cubi » pour quelques francs le litre n'avaient pas grand-chose à voir avec les coteaux-du-layon obtenus à partir de raisins ■■■■

Rémi et Typhaine Pivert
Château Perray-Jouannet



« Tout de suite, on a repéré les beaux terroirs, on est sur une veine de quartz. »

« Typhaine et moi étions à Bordeaux. Je travaillais dans le négoce. Mon père est venu me voir en me disant : "Si tu ne reprends pas, je donne les vignes à mon frère." J'ai vu mon père galérer et ce n'est pas lui qui m'a donné envie. En allant à Bordeaux, j'ai découvert ce monde des grands crus, la gastro. Puis j'ai vu des vignerons ici, des jeunes, des gens intelligents qui voulaient faire de bons vins et ce qui m'a décidé, aussi, c'est que Typhaine était partante. Tout de suite, on a repéré les beaux terroirs, on est sur une veine de quartz, un banc assez unique, et on fait nos blancs là-dessus. Dans la foulée, on a commencé la conversion bio. Un an après s'être installés, on a changé de nom : Perray-Jouannet pour les vins de France et Château pour les AOC.. On bosse dix heures par jour, six jours sur sept, avec deux enfants. »



ANJOU
VIN BLANC

Surface
574 hectares.

Situation
Sur les rives de la Loire, de part et d'autre d'Angers, de Saumur à Ancenis.

Sols
Pour l'essentiel, des schistes variés, du quartz par endroits, des roches volcaniques et un petit noyau argilo-calcaire en direction de Saumur.

Cépage
Chenin.

Millésimes
2021 Année très difficile avec gel, grêle, mildiou. Récolte faible en volume, mais les blancs s'en sortent mieux que les rouges.
2020 Très bon millésime, précoce, des vins assez savoureux, riches, qui demandent de l'attente.
2019 Gel de printemps, qui a fortement compromis les récoltes par endroits, une assez bonne qualité chez ceux qui y ont échappé.
2018 Très bon millésime : qualité et quantité.



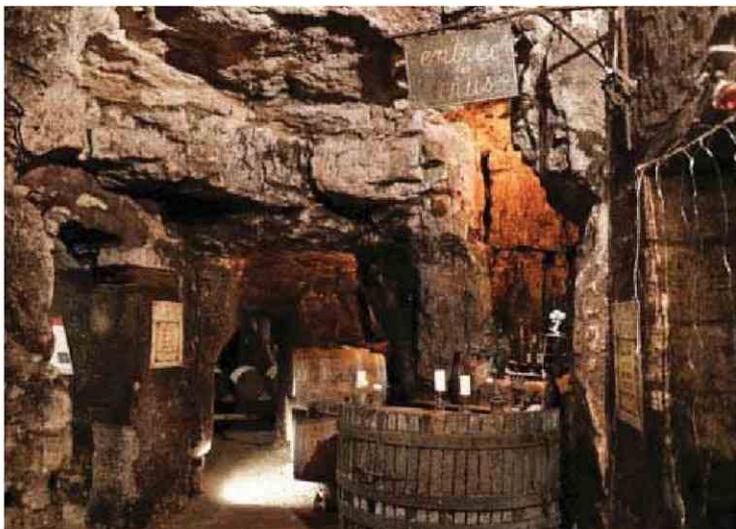
Clarisse Benesteau
Domaine de la Tuffière

« Dans le Baugeois, il y a de très jolis terroirs sur de l'argilo-calcaire et beaucoup de châteaux. »

« C'est vrai, on est dans le Baugeois, un peu à l'écart, mais ici, autrefois, c'était très viticole. Il y a de très jolis terroirs sur de l'argilo-calcaire et beaucoup de châteaux, ils appartenaient à des familles nobles. Ils avaient tous de grands domaines. Au château de la Tuffière, c'étaient des armateurs et ils se débrouillaient pour faire circuler leurs vins; ce sont eux qui ont fait perdurer la viticulture. Mon grand-père, à la fin de la Seconde Guerre mondiale, s'est occupé des vins du château. Il louait les vignes pour fournir du vin à l'auberge de la grand-mère. Mon père a repris en 1972. En 1989, tout a été partagé au château entre les héritiers. Mon père était dans les premiers pour acheter; faut dire que personne n'en voulait. Fabrice a travaillé onze ans à l'Institut de la vigne et du vin à Angers, ça m'a beaucoup servi. J'ai fait mon diplôme d'œnologue à Dijon et je me suis installée en 2002. »

■■■ atteints de « pourriture noble ». Conséquences évidentes, chute des ventes suivie de la procession habituelle : arrachages, virage vers le rouge, etc.

Malgré un serrage de boulons, dans les décennies 1990 et 2000, les consommateurs n'étaient plus au rendez-vous, ou en nombre nettement réduit. Ils s'agissait donc de reconstruire, en partant des fondations. C'est ce que fait l'Anjou, en voulant se doter d'une véritable charte d'identité. Les crus en figurent l'instrument. Définir des zones particulières, pouvoir montrer aux amateurs qu'un chemin peut être sec et grand et qu'il ne présente pas les mêmes saveurs lorsqu'il provient d'un sol de spilite (roche volcanique) que d'un sol de schistes noirs ou, comme à la Tuffière, d'argilo-calcaire. Mais, pour compliquer davantage l'af-



Les caves troglodytes du Domaine de la Tuffière, à Jarzé Villages.

faire, il faut se souvenir que cet anjou sec est récolté dans le même périmètre, avec les mêmes vignes, que les coteaux-du-layon, ou appellations plus petites mais réputées de vins doux ou liquoreux : chaume, quart-de-chaume et bonnezeaux. D'où forte prise de tête pour l'Institut national des appellations d'origine pour combiner les décrets – le règlement intérieur, en somme – de ces futurs « nouveaux » crus et les appellations déjà existantes. Qui a droit à quoi ? Par exemple, si on fait de l'anjou sec sur l'aire d'appellation bonnezeaux, on ne peut pas l'appeler bonnezeaux puisque cette AOC est réservée aux liquoreux. Donc, il faut délimiter, nommer ou renommer, et que tout le monde soit d'accord. Dans certains cas, ça roule tout seul : crus montchenin, bonnes-blanches, ardenay, la tuffière... des noms de lieux-dits pour l'essentiel. Pour le secteur de Bonnezeaux, les vignerons ont ressorti provisoirement le nom latin « Burnizellus », qui nous semble moins évident, à moins qu'il ne soit proposé avec une séance gratuite chez l'or-

Tous ceux qui participent à l'aventure ont signé pour un cahier des charges particulièrement sévère : récolte manuelle, maturité parfaite...

thophoniste. En revanche, tous ceux qui participent à l'aventure ont signé pour un cahier des charges particulièrement sévère : récolte manuelle, réduction des rendements, maturité parfaite, interdiction de la chaptalisation et du recours aux copeaux pour boiser les vins, élevage long, etc. Même le docteur Maisonneuve n'avait pas imaginé un tel sérieux ■



LES ACCORDS

Fruités et frais, ils constituent d'excellents vins d'apéritif et de début de repas. Ils s'accordent avec les entrées froides à base de fruits de mer, les œufs de truite ou de saumon, et donnent un mariage tonique en s'opposant au gras des poissons fumés et de certaines charcuteries comme les rillettes. Les plus ronds et complexes sont parfaits sur les poissons d'eau douce et les crustacés et accompagnent feuilletés de moules, quenelles de brochet à la crème, sandre au beurre blanc ou saumon à l'oseille. Ils sont parfaits avec les fromages de chèvre affinés.



SÉLECTION

63 vins dégustés à l'aveugle.

Blancs

SECTEUR MONTCHENIN

Domaine de la Clartière

Nueil-sur-Layon (49)
06.37.10.73.40

15 - Terres de Paillé. 2020.

Floral, séveux, touche de vanille, bouche vive, bien épicée, un peu poivrée, enveloppante et nerveuse. 7,90 €.

Domaine Clo

Vaudelnay (49)
06.28.62.57.91

15 - Chenin noir. 2020.

Nez miel, pêche blanche, bouche gourmande, parfumée, équilibrée, légèrement perlante, on retrouve des saveurs de pêche en bouche, bonne longueur. 14,30 €.

Domaine du Petit-Clocher

Cléré-sur-Layon (49)
02.41.59.54.51

15,5 - Les Audacieuses. 2020.

Floral, vanille, touche toastée discrète, bouche épicée, tendue, vive, finale poivrée. 20 €.

Château de Passavant

Passavant-sur-Layon (49)
02.41.59.53.96

15,5 - Les Plantes. 2019.

Joli nez séveux, pêche blanche, floral, bouche vive, élégante, droite, juteuse, relevée en finale. 17 €.

Domaine Bodineau

Les Verchers-sur-Layon (49)
02.41.59.22.86

14,5 - Héritage. 2018.

Nez floral, épicé, gentiane, bouche vive, amertume des agrumes, nerveux, poivré en finale. 13,90 €.

SECTEUR

BONNES BLANCHES

Le Fief Noir

Saint-Lambert-du-Lattay (49)
06.60.45.58.12

15 - Bonnes Blanches. 2021. Floral, bouche tendre, légère, élégante, des amers agréables qui prolongent les saveurs. 28 €.

Domaine Ogereau

Val-du-Layon (49)
02.41.78.30.53

15 - Bonnes Blanches sec. 2020.

Nez discret, assez fermé, bouche riche, nerveuse, tendue, épicée, amertume des agrumes en finale, un vin prometteur. 24 €.

SECTEUR LA TUFFIÈRE

Domaine de la Tuffière

Jarzé Villages (49)
02.41.45.11.47

(Voir portrait de Clarisse Benesteau)

16 - Ledit Vin Chenin. 2020.

Nez séveux, abricot frais, séduisant, bouche bien poivrée, tendue, épicée, un peu perlante, bonne longueur, bien équilibrée, long. 12 €.

SECTEUR RONCERAY

Sur la zone des chaumes et des quarts-de-chaume.

Château de Suronde

Rochefort-sur-Loire (49)
02.47.96.94.30

15,5 - Esquisse de Suronde. 2020.

Floral, pêche blanche, bouche vive, tendue, acidité marquée, fraîcheur et équilibre, tension. 12 €.

Domaine de la Bergerie

Bellefleur-en-Layon (49)
02.41.78.85.43

15 - Zerzilles. 2019.

Des arômes de feuillage, chez le fleuriste, bouche douce, sucrosité discrète, plein, dense, belle acidité, long. 23,50 €.

Patrick Baudouin

Chaufonds-sur-Layon (49)
02.41.74.95.03

15,5 - Les Zerzilles. 2019.

Nez minéral, silex mouillé, note fumée, bouche vive, tendue, poivrée, basilic, long, fin, bien persistant. 45 €.

Château de Suronde

Rochefort-sur-Loire (49)
02.47.96.94.30

15 - Œuvre de Suronde. 2018. Nez menthe, floral, bouche vive, tendue, fraîche, original, bon équilibre. 23 €.

SECTEUR ARDENAY

Patrick Baudouin

Chaufefonds-sur-Layon (49)
02.41.74.95.03

16 - Le Cornillard. 2018. Coing frais, confiture de rhubarbe, citron confit, bouche vive, pimentée, vive, épicée, long, amertume des agrumes. 35 €.

SECTEUR PIERRE-BISE

(Le nom de ce secteur devrait changer, sans doute pour La Cour de Pierres)

Château Soucherie (49) en 2022

Beaulieu-sur-Layon (49)
06.27.20.50.88

14,5/15 - Blanc Ivoire. 2020. Nez feuillage, floral, bouche élégante, vive, bien équilibrée, droite, gourmand, bonne longueur. 14 €.

Domaine Ogereau (49)

Val-du-Layon (49)
02.41.78.30.53

15,5 - Vent de Spilite. 2020. Nez séveux, bouche poivrée, belle acidité qui donne de la fraîcheur, belle tension, long, fin. 24 €.

Château Pierre-Bise

Beaulieu-sur-Layon (49)
02.41.78.31.44

14 - Le Haut de la Garde. 2020. Nez ouvert, bonbon au miel, pin, bouche vive, droite, savoureuse, beaucoup de séduction, amertume en finale. 14 €.

Le Clos Galerne

Rochefort-sur-Loire (49)
06.58.50.81.48

16 - Moulin Brûlé. 2018. Nez épicé, bouche vive, tendue, poivrée, long, fin, l'acidité lui confère beaucoup d'élégance. 32 €.

SAINT-AUBIN DE LUIGNÉ

Domaines des Deux-Vallées

Val-du-Layon (49)
02.41.78.33.24

15,5 - En Terrasse. 2021. Floral, pêche blanche, joli nez fruité, bouche vive, tendue, bonne acidité qui prolonge la bouche. 5,40 €.

Château de la Roulerie

Val-du-Layon (49)
06.19.46.46.70

14 - Les Terrasses. 2020. Nez fruits blancs, bouche gourmande, joli fruit, savoureux, petite sucrosité qui flatte le palais. À boire jeune. 25 €.

SECTEUR SAINT-LAMBERT

Domaine Sauveroy

Saint-Lambert-du-Lattay (49)
06.71.67.60.49

14 - Rivière sauvage. 2020. Nez miel, floral, abricot, bouche gourmande, des saveurs fruitées, finale noyau de pêche. 14,90 €.

14 - Clos des Sables. 2020. Fruits blancs, pêche jaune, bouche ronde, gourmande, bonne matière, vin facile, plaisant, à boire jeune. 13,75 €.

FAYE-D'ANJOU

(secteur Saint-Martin)

Domaine de Juchepie

Bellevigne-en-Layon (49)
02.41.54.33.47

15 - Les Monts. 2020. Pêche jaune, bouche vive, gourmande, saveurs bien marquées de fruits à noyau, bonne amertume en finale. 20 €.

15 - Le Paradis. 2019. Nez pêche jaune, abricot, rappelle des arômes de liqueux, gourmand, séduisant, finale sur les amers du pamplemousse. 34 €.

SECTEUR BURNIZELLUS

(Recouvre la zone de Bonnezeaux)

Domaine de la Petite-Croix

Thouarcé - Bellevigne-en-Layon (49)
02.41.54.06.99/06.37.69.93.59

15 - 2020. Nez floral, pêche blanche, senteurs d'été, bouche équilibrée, droite, savoureuse, bonne longueur. 13,40 €

Château de Fesles

Thouarcé - Bellevigne-en-Layon (49)
06.35.82.20.04

14 - La Chapelle. 2018. Floral, pâtisserie, bouche gourmande, vive, bonne tension, vif, amertume citronnée en finale. 12 €.

Domaine des Troitières

Bellevigne-en-Layon (49)
02.41.54.14.10

15,5 - 2018. Nez vanille, floral, bouche légère, tendre, fraîche, vive, équilibrée, bonne longueur. 10 €.

14 - 2017. Doré soutenu, nez fruits blancs mûrs, bouche droite, gourmande, ronde, assez savoureux. 10 €.

SECTEUR MARTIGNÉ-BRIAND

Sagesse des sols

Martigné-Briand (49)
06.41.67.73.24

15 - Rond de danse. 2021. Pêche de vigne, citronné, bouche vive, fraîche, tendue, belle acidité qui relance en finale. 10 €.

Famille Bonnin

Terranjou (49)
02.41.59.43.58

16 - Les Trois Failles. 2020. Fruits blancs, nez citronné, bouche vive, tendue, un vrai sec, droit, élégant, persistant (*pas de vente au caveau*).

Sagesse des sols

Martigné-Briand (49)
06.41.67.73.24

16,5 - Toucher Terre. 2020. Agrumes, floral, bouche vive, sucrosité qui met en relief les saveurs d'abricot frais, long, fin, belle tension. 14 €.

Château Perray-Jouannet (49)

Chavagnes - Terranjou (49)
06.59.41.31.66

(Voir portrait de Rémi et Typhaine Pivert)

16,5 - 2019. Nez discret, bouche perlante, fraîche, bonne tension, droit, frais, bonne longueur, persistance des agrumes. 17 €.

SECTEUR DE PRINCÉ

Château Princé (49)

Parnay (49)
02.41.38.10.85

14 - Les Ardoisières. 2019. Nez discret, bouche vive, tendue, note pimentée, droit, bonne longueur, finale un peu séchante. 15 €.

SECTEUR DE BEAUMONT

Domaine des Gaudrières (49)

Val-du-Layon (49)
02.41.78.33.24

14 - Chant du chêne. 2021. Nez discret, bouche vive, pointe de sucrosité, assez gourmand, droit. 7,15 €.

SECTEUR ROCHEFORT

Domaine Cady (49)

Val-du-Layon (49)
02.41.78.33.69

15 - Clos du Moulin de Sainte-Catherine. 2021. Nez discret, agrumes, bouche vive, bonne tension, droit, relevé en finale. 16,20 €.

SECTEUR NOTRE-DAME D'ALENÇON

Domaine Benoît Rocher (49)

Notre-Dame d'Alençon - Terranjou (49)
02.41.54.30.32/06.87.22.58.13

15,5 - Les Vauzelles. 2020. Nez floral, pêche blanche, bouche vive, droite, fraîche, saveurs agrumes, long, nerveux, pimenté. 12 €.



Le Château Perray-Jouannet, à Chavagnes.