

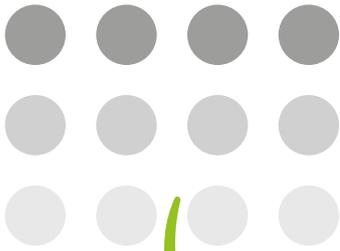
Le chenin, **histoire et actualités**

Journée d'étude **vendredi 28 août 2015**
au Pôle Culturel, Faye d'Anjou



Chenin

*Synthèse des
interventions*



*“Et avec gros raisins de Chenin
estuvèrent les jambes de Frogier,
mignonnement, si bien qu’il fust
tanstot querry”.*

François Rabelais,
Gargantua, livre 1 chapitre XXV, 1534





Programme des interventions

10h00 Mots d'accueil

10h15 Introduction

Christian Asselin, Recteur de l'Union des œnologues de France

10h30 Le chenin : origines, caractéristiques et variations

Jean-Michel Boursiquot, Professeur d'ampélographie, Montpellier SupAgro

11h15 La découverte des cépages en Anjou, XVIII^{ème}-XIX^{ème} siècles

Benoît Musset, Maître de conférences en histoire moderne, Université du Maine

11h45 Echanges avec la salle

12h15 Buffet

13h45 L'approche économique des AOC de chenin du Val de Loire et des autres productions mondiales

Fanny Gillet, Responsable du service économie et études, Interloire

14h05 Le chenin dans le monde

Raphaël Schirmer, Maître de conférences en géographie, Université de Bordeaux-Montaigne

14h35 Témoignage sur le chenin en Afrique du Sud

Vincent Carême, Vigneron

15h00 Aperçu de l'histoire des deux derniers siècles du chenin en Anjou

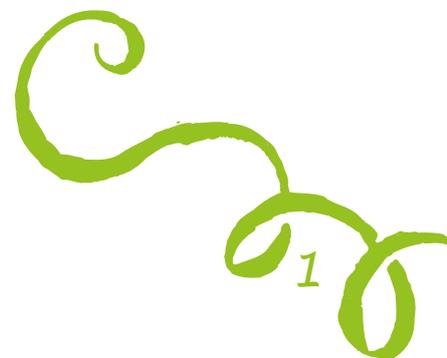
Patrick Baudouin, Président du Syndicat Anjou blanc

15h30 Enjeux et avenir du chenin

Claude Papin, Président de l'IFV Val de Loire-Centre

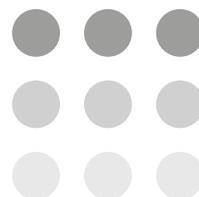
15h45 Mots de clôture

16h00 Dégustation autour du chenin



Édito

Pourquoi consacrer une journée d'étude au chenin ?



Luc Arenou,

Président de l'association du Musée de la vigne et du vin d'Anjou

Le rôle d'un musée de la vigne et du vin est de raconter l'histoire toujours en marche du vignoble auquel il est rattaché et ce, à travers ses hommes et ses outils, ses terroirs et ses cépages. Chaque année, nous déambulons au cœur de ces diverses thématiques avec le besoin toujours exprimé de nous appuyer sur des sources historiques ou scientifiques fiables. C'est dans ce contexte qu'est née l'idée de cette journée d'étude sur le chenin construite en partenariat avec le syndicat des Anjou Blanc.

Le chenin, cépage identitaire de la vallée de la Loire, est l'un des plus anciens de notre région. Il a par le passé apporté à l'Anjou des périodes de grande renommée. L'histoire avançant, le chenin est tombé en désuétude au point de lui chercher des cépages "améliorateurs" (sauvignon, chardonnay, etc). Depuis la fin des années 1980, on assiste à un retour en grâce du chenin d'abord par les liquoreux. Il faudra attendre encore une décennie pour le redécouvrir dans la production de vins blancs secs.

Le chenin est capable de produire de grands vins de race dans les déclinaisons de liquoreux, de sec ou d'effervescent ; dans des terroirs aussi divers que ceux de l'Anjou, du Saumurois et de la Touraine. Ceci est la traduction de la capacité d'expression extraordinaire du chenin reconnue au travers des multiples appellations de Loire dont il est l'essence. C'est en produisant des vins de fort caractère que la viticulture perdurera dans un environnement viticole de plus en plus mondialisé. Le chenin est l'un des maillons de cette identité et nous lui devons cette reconnaissance !

Patrick Baudouin,

Président du Syndicat Anjou blanc

Ma famille directe travaille des vignes de chenin sur les terroirs des Coteaux du Layon, sur la rive droite, depuis le début du XX^{ème} siècle ; et ces vignes nous sont arrivées par succession de cousins, je ne sais pas jusqu'où remonte donc notre lien de vigneron avec ce terroir et ce cépage. Ce que je sais, par contre, c'est que malgré la force de ce lien, ma famille a eu bien du mal à en vivre. Je voudrais au cours de cette journée contribuer à la réflexion sur les différents modèles économiques pratiqués ou tentés successivement par les précédentes générations de vignerons angevins, en particulier dans ce complexe qui est à la fois sans doute l'explication de l'ancienne présence du chenin, et sa difficulté à y perdurer : chenin sur schistes, limite nord, influence océanique... Comment est-on passé d'une situation en 1827 où l'œnologue Cavoleau écrivait : *"Les vins d'Anjou (...) sont le produit du pineau blanc. Dans tout le département, excepté à Saumur, il ne se fait que du vin blanc. Dans l'arrondissement d'Angers, les vins de première qualité sont ceux des coteaux schisteux du Layon"*, aux derniers chiffres de vendanges 2014, où les vins de chenin ne doivent guère représenter plus de 22 % des vins d'appellation angevins ? Chenins secs, doux, bulles... chenin et cépages rouges... rive gauche du Layon, rives droites de la Loire et du Layon... tout a bougé, tout bouge... Y a-t-il un modèle économique possible pour le maintien du chenin en Anjou ?

Comme l'écrivait Roger Dion, *"Il n'y a guère que les ressorts de l'âme humaine qui puissent expliquer les avancées les plus audacieuses de la viticulture"*.





Témoignage

“Notre chenin”

Christian Asselin,

Ancien Directeur URVV – Centre INRA Angers
Ancien Directeur Technique Interloire
Recteur de l'Union des Cœnologues de France

J'ai exercé ma carrière professionnelle dans une région où la diversité, au sens large,

saute aux yeux et est même à fleur de peau.

La Loire et ses affluents, les paysages, l'histoire, les hommes, de l'est à l'ouest, du nord au sud, tout est particulier dans cette belle province française, où la douceur angevine est présente. Cette richesse peut se transformer en handicap car elle est difficile à comprendre et à appréhender pour celui qui ne sait pas regarder. Pourtant, il faut s'y attarder pour analyser et méditer. C'est ainsi que les sensations, les sentiments, les émotions ressenties deviennent sources d'humilité, d'équilibre, d'harmonie, de bien être, de joies et de bonheur.

La douceur angevine existe bien, et vient en complémentarité de la tendresse tourangelle, notre voisine. Le vignoble dans ces deux régions est particulièrement présent, et ce n'est pas un hasard que le chenin s'y soit installé !

Le chenin est l'exemple parfait au travers de ses différents faciès de maturité qui conduisent à des types de vins différents... il est donc à l'image de notre région, entre ardoise et tuffeau. Il est arrivé sur les coteaux par les voies navigables de la façade atlantique et de la Loire. D'abord nommé plant d'Anjou, de Brézé, il s'appelle toujours franc blanc dans les Fiefs Vendéens à Brem-sur-Mer et pineau de la Loire à Vouvray et à Montlouis. Il prit le nom de chenin grâce aux abbayes qui étaient présentes dès les X^{ème} et XI^{ème} siècles. C'est ainsi que, sur les rives de l'Indre, l'abbaye de Cormery s'est intéressée à ce cépage qui a très bien réussi sur leur domaine et en particulier sur un promontoire graveleux appelé Mont Chenin. Voilà, le chenin était né... Il revient en Anjou, et notamment à la Coulée de Serrant, aux Quarts de Chaume et, par extension, sur les Coteaux du Layon, pour élaborer les vins réputés que l'on connaît.

Un peu plus tard, au moment des guerres de religion, les protestants l'exportent en Hollande... mais il ne s'y adaptera pas. Il prit la voie maritime et s'implanta en Afrique du Sud dans la province du Cap où il prit le nom de steen.

Jeune ingénieur chimiste, j'ai été recruté en avril 1969 à la Station de Recherches Cœnologiques de l'INRA, qui se trouvait à Belle-Beille à l'époque. Au décès de Monsieur André Puissant, j'ai été nommé en 1982 directeur de cette Station de Recherches du centre INRA d'Angers, qui a été

transférée à Beaucozoué ; puis, en 1988 directeur de l'Unité de Recherches Vigne et Vin. Et enfin, en 2001, directeur technique Interloire.

Je témoignerai de ce que j'ai pu percevoir de la viticulture angevine au travers du chenin, comme témoin, mais aussi comme acteur, pendant près de 50 ans.

Chenin encensé... jusqu'en 1960

Le phylloxéra, à la fin du XIX^{ème} siècle, détruit une grande partie du vignoble... Malgré tout, la viticulture angevine et saumuroise s'organise ; c'est ainsi que la Station Cœnologique Régionale d'Angers est fondée en 1902, suivie de la Station de Viticulture de Saumur qui avait, à cette époque, une collection de cépages unique au monde. Des ampélographes du monde entier viennent fréquemment parfaire leurs connaissances. D'illustres personnalités ont laissé des travaux, des ouvrages qui font référence encore aujourd'hui. Je nomme Messieurs Moreau et Vinet, les directeurs de la Station d'œnologie, qui ont régi, entre autres, les lois de l'utilisation du SO₂. Il faut également citer Jean Boivin, "Pape de la viticulture", qui a soutenu une thèse à l'École Supérieure d'Agriculture d'Angers le 18 juin 1924, lui octroyant le titre d'ingénieur... Un homme visionnaire à cette époque, qui a réalisé une comparaison sur les conditions de production entre Château Yquem et Château de Fesles à Thouarcé !!! N'oublions pas non plus le docteur Maisonneuve qui a écrit en 1925 et 1926 un ouvrage monumental "L'Anjou, ses vignes et ses vins". Ces illustres personnalités ont maintenu la notoriété des grands vins d'Anjou et de Saumur.

C'est ainsi que les Appellations d'Origine Contrôlée Savennières-Coulée de Serrant, Saumur et Anjou voient le jour en 1936, puis Montlouis, Vouvray et dans les années 1950 les Coteaux du Layon, de l'Aubance, et de la Loire sont reconnues. Et puis, n'oublions pas les millésimes qui ont marqué cette période : 1921, 1947... et autres.

Mais chenin banni... 1960 – 1985

C'est la période où tout est remis en question... au moins sur le plan qualitatif. C'est celle d'une agriculture intensive, d'une viticulture où le rendement abonde, c'est également la période où les coûts de production en agriculture doivent être les plus ajustés possible. C'est une viticulture où la technologie doit apporter des solutions rentables ; il faut nourrir le "baby-boom" !

C'est l'époque d'une polyculture où, en termes de rentabilité, le vin est considéré comme appoint.

A cette époque, les œnologues sont recrutés dans les laboratoires pour faire de la "paillasse" et utiliser burettes et pipettes... C'est l'avènement de la chimie, de la biochimie...

C'est l'époque des œnologues-médecins.

Le vin n'est plus considéré comme milieu vivant, il faut le rendre stable sur les plans physico-chimique et microbiologique, en lui réservant des traitements pour combattre les excès de fer, de cuivre ; c'est, par exemple, l'époque où l'hygiène de la cave est délaissée et les matériels vinaires mal entretenus. C'est aussi la période où on connaît très mal les effets positifs des bactéries malolactiques, le vin "travaille" disait-on lorsque les caves se réchauffaient.

Alors... les coteaux sont délaissés, les friches apparaissent. La vigne est déplacée. Elle est plantée dans des terrains plus mécanisables, sur les plateaux, sur les replats, voire en plaine... C'est la culture intensive, les matériels agro-viticoles sont polyvalents. La conduite de la vigne devient haute et large s'inspirant des concepts venant d'Autriche (Lenz Moser). La vigne est considérée, quant à sa gestion agro-viticole, comme un verger ; elle ne doit durer qu'une vingtaine d'années pour l'arracher ensuite, afin d'assurer la rentabilité économique disait-on...

Alors, les tries pour les moelleux sont abandonnées ; et c'est l'avènement de la machine à vendanger... on la voit même en Coteaux du Layon, partant du principe que ce qui est sur-mûri se détache plus facilement de la grappe que les raisins à moindre maturité !!!

Sous l'effet de la technologie, il s'ensuit une compensation qualitative grâce à Chaptal ; la chaptalisation est présente, sans limite, ce qui engendre une surchaptalisation ! C'est à ce moment-là que la Répression des Fraudes fait une offre financière assez conséquente pour que les laboratoires puissent engager des recherches sur la surchaptalisation... la RMN (Résonance Magnétique Nucléaire) apparaît au début des années 1980. L'utilisation abusive du SO₂ est monnaie courante dans les caves. Et que penser, à cette époque, des discours syndicaux qui préconisent d'arracher le chenin ? Alors la recherche de cépages dits complémentaires est engagée. Les cahiers des charges des AOC Anjou et Saumur préconisent le sauvignon et le pinot chardonnay en cépages complémentaires.

Moi-même, j'ai travaillé dix années à étudier l'aspect technologique de cépages des quatre coins de France implantés sur le domaine viticole INRA de Montreuil-Bellay, pour aboutir... à rien !

Mais durant cette période, il apparaît nécessaire d'engager des cycles de formation pour les jeunes qui s'intéressent à la viticulture. L'implantation du Lycée viticole de Montreuil-Bellay, à la fin des années 1960, permet de sensibiliser les jeunes à une meilleure connaissance de la viticulture et de l'œnologie. Combien de vigneron en Anjou-Saumur, encore actuellement, sont passés par le Lycée viticole Edgar Pisani ??

Et puis le Diplôme national d'œnologue, créé en 1959, assure

des compétences de haut niveau scientifique et technique dans le domaine viticole et œnologique qui font toujours référence en France et à l'étranger ; actuellement il est de niveau Bac + 5.

Chenin enfin retrouvé ! 1985 – 2015

Des vigneron n'ont pas dérogé aux concepts exigeants qui conduisent à des vins de chenin de grande classe. Ils sont vinifiés en fines bulles, en secs, voire en moelleux ; et cela sur des zones d'AOC aux facteurs naturels divers et variés où l'ardoise et le tuffeau se rencontrent fréquemment, selon les régions, d'ouest en est.

Ces quelques vigneron (qui se comptent sur les doigts d'une main...) n'ont pas délaissé les coteaux et récoltent par tries. Par ailleurs, quelques téméraires recolonisent les coteaux, les structurent en terrasses, je pense au coteau de la Magdelaine à Rablay-sur-Layon.

Et le chenin est retrouvé car, à l'époque, une poignée de jeunes vigneron prend des responsabilités professionnelles et s'investit sans compter pour la viticulture en Anjou-Saumur. J'ai aussi assisté à "des coups de gueule" mémorables. A l'occasion de la visite des Ministres de l'Agriculture européens en Anjou lors d'une réception à la Préfecture où sont servis du Champagne et du Médoc... comme si l'Anjou-Saumur n'avait pas l'équivalent en types de vins... Et puis un autre "coup de gueule" d'un jeune président de la Fédération qui, à l'occasion d'une réunion des services techniques à l'ONIVINS, trouvant que la manne financière n'était pas assez conséquente, incite l'ensemble de la salle à quitter la séance... Et puis, celui, mémorable, du défunt Président du CIVAS à l'époque, seul sur l'estrade du Palais des Congrès d'Angers, qui déclenche les Etats Généraux de la Viticulture devant plus d'un millier de vigneron...

La reconquête des Coteaux est lancée. A l'initiative du Groupement de Développement Départemental de la Viticulture, des vigneron font le déplacement en Alsace, dans le Valais en Suisse, pour s'imprégner des vignobles en forte pente. C'est ainsi que le terrain de motocross, à l'entrée de Thouarcé, est aménagé en terrasses avant d'être redestiné à la vigne. Pour réapprendre à récolter par tries, un groupe de vigneron n'hésite pas à faire appel à des spécialistes du Bordelais. C'est aussi à ce moment-là que la chasse à la machine à vendanger est engagée pour ce type de vins. Mais, au final, ces actions permettent de respecter et de faire admettre le cahier des charges "récolte par tries".

Et puis je n'oublie pas la mise en place des études recherche-développement qui fédèrent tous les services scientifiques et techniques viticoles de l'Anjou-Saumur (INRA – ITV – ATAV – GDDV – INAO). Je rappellerai les expérimentations de l'époque à Maligné : "L'effet clone avec régulation de la charge", puis à Rablay-sur-Layon "Effet porte greffe sur sables et graviers", et, bien sûr les études Terroir qui se déplacent du cabernet franc vers le chenin.

Toutes ces études ont pu se faire grâce à la volonté des professionnels dont certains n'ont pas hésité à s'investir et ont largement aidé la technique par des soutiens financiers, mais aussi moraux, qui ont eu pour effet un encouragement sans faille.

Je n'oublie pas non plus l'inauguration de la Godeline d'Angers "l'hôtel des Vins" en avril 1987. La veille, dans la salle des Pas Perdus du Palais de Justice, un somptueux repas réunit 500 convives qui peuvent découvrir en apéritif, un "Moulin Touchais 1872"... inoubliable... Et que dire du lendemain, où toutes les appellations de l'Anjou et de Saumur déambulent dans les rues d'Angers à cheval ou charrettes... mémorable ! Les instances territoriales ne sont pas en reste, le "Livres blanc de la viticulture", à l'initiative de la Chambre d'Agriculture, préconise certaines directions à prendre, tant sur le plan technique qu'économique. Et puis, pour marquer la fin du siècle et le début d'un autre, la Préfecture d'Angers, avec à sa tête le Préfet Boucault, et avec l'aide de l'ONIVINS, la "Charte de la Viticulture en Anjou-Saumur 2000" est signée par les divers partenaires de la filière (production, négoce, coopérative...).

Mais Dame Nature a bien aidé... En effet, 1989 et 1990 sont deux millésimes d'anthologie pour la région et marquent encore les esprits. Le chenin est mis à l'honneur, de somptueux vins sont élaborés, en Anjou et en Saumurois, que ce soit en vins secs ou en moelleux. L'AOC Coteaux de Saumur a pu être ainsi revisitée et la mention "Sélection grains nobles" apparaît officiellement en 2002.

Sur le plan scientifique, nombre de thèses ont été financées par la Région Pays-de-Loire aidée par la profession.

Le premier colloque "Terroirs viticoles" voit le jour en 1996, et il perdure... En 2014, il s'est tenu à Tokay, et en 2016 il est prévu aux USA dans l'état de l'Orégon. Ce colloque s'est accompagné d'un autre, "Paysages de Vignes et de Vins" en 2003, à l'Abbaye de Fontevraud. La Charte dite de Fontevraud voit le jour et elle est signée au Palais des Congrès d'Angers par les Ministères de tutelle. C'est actuellement l'IFV d'Epernay qui en assure la gestion. Suivent les "Rendez-vous du chenin" qui se sont tenus jusqu'en 2006.

Ces événements ont permis une description sensorielle innovante des divers types de vins produits, du Val de Loire à l'Afrique du Sud (repris en Suisse d'ailleurs).

Et encore, que dire de la cartographie effectuée par la Cellule transfert des terroirs viticoles pour tout le vignoble angevin et saumurois ?... Elle s'est étendue aux Fiefs Vendéens, à Montlouis, à Azay-le-Rideau, à Quincy, à Reuilly, à Jasnières, dans les Coteaux du Loir, Chinon, dans le Muscadet Côtes-de-Grandlieu. Cette cartographie a été effectuée à grande échelle et, jusqu'à présent, n'a jamais été engagée aussi finement dans d'autres vignobles. Chaque commune dispose ainsi d'un atlas où sont répertoriées les diverses "Unités Terroir". Ces atlas sont accompagnés d'itinéraires techniques permettant d'adapter le cépage, le porte-greffe, le clone, l'entretien du sol, la fertilisation, la conduite de la vigne jusqu'aux types de vins à

élaborer. Un modèle de terrain est préconisé, "Roche mère, altération, altérite" qui permet d'apporter des éléments explicatifs engendrant la vigueur, la fertilité, la précocité, le stress... La profession a ainsi à sa disposition un guide référentiel, ainsi qu'une application web ("e-terroir", disponible sous www.techniloire.com), qu'aucune région au monde ne possède.

Ce "chenin retrouvé" a eu aussi son heure de gloire au concours mondial des vins à Bruxelles, un "Bonnezeaux 1996" obtient le titre de meilleur moelleux du monde !

La viticulture angevine et saumuroise devient plus professionnelle, les vins sont de plus en plus irréprochables ; il faut relever bien sûr que les moyens techniques mis à la disposition de la profession deviennent de plus en plus performants. Les meilleurs coteaux ont été reconquis, les caves se sont structurées, se sont équipées en cuverie, en matériels (pressoir à membrane, filtration tangentielle, gestion du froid, du chaud...). Les œnologues deviennent des conseillers précieux auprès des vignerons qui sont de plus en plus diplômés, donc au fait des connaissances actualisées.

Et encore plein de choses que j'ai en mémoire et que je pourrais retracer...

Cette région a consenti de très gros efforts ces trente dernières années, c'est certainement la région viticole de France (avec le Languedoc) qui a le plus progressé. Elle doit et devrait en tirer profit à terme.

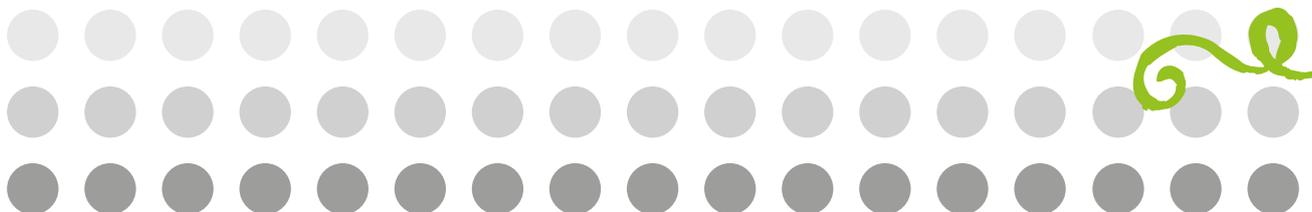
Et maintenant

Alors, j'imagine divers scénarii qui seraient profitables, à mon avis, à la viticulture angevine et saumuroise. Pourquoi ne revendiquerions-nous pas le zéro chaptalisation ? (car le changement climatique est bien là...) Et puis, ne pourrait-on pas faire apparaître des zones de cru, en Layon, en Aubance, en Coteaux de la Loire, et pourquoi pas en Anjou et Saumur secs ? L'Alsace l'a bien revendiqué... et pourtant elle n'a pas à sa disposition l'outil que l'Anjou et le Saumurois possèdent... les Atlas Terroirs, seule région au monde qui possède ce référentiel sur le plan éco-géo-pédologique, à grande échelle (1/10 000).

Je formule également un vœu pour que le Musée de la vigne et du vin à St-Lambert-du-Lattay devienne plus fonctionnel, qu'il soit la vitrine de ce qu'a été notre vignoble, de ce qu'il est, de ce qu'il deviendra... en utilisant les nouvelles technologies de communication qui apparaissent. Je compte sur les collectivités pour transformer ce qui est "dans les cartons" actuellement et depuis un bon moment déjà ! Car l'enjeu économique de la filière viticole en vaut la chandelle, et, pour notre département, elle est aussi importante, voire plus, que le "végétal", en considérant son antériorité.

Peut-on rêver ?

Le Chenin mérite bien qu'on s'y intéresse, il nous donne tellement !!!



Le chenin

origines, caractéristiques et variations

Nom, étymologie, synonymie et homonymie

Le nom de chenin a bien sûr été cité, et semble-t-il pour la première fois, en 1534, par François Rabelais dans son œuvre : *La vie très horrible du grand Gargantua* père de Pantagruel, jadis composée par M. Alcofribas, abstracteur de quinte essence, livre plein de pantagruélisme, où l'on trouve cette phrase (Livre I, Chapitre XXV) : "Et, avec gros raisins chenins, estuverent les jambes de Forgier mignonement, si bien qu'il fut tantost guery"¹. Ce nom viendrait du clos de Montchenin^{2,3} près de Cormery, où ce cépage aurait été introduit, cultivé et remarqué.

De nombreux synonymes existent pour cette variété en relation avec les différentes régions et les pays où il a été propagé^{4,5,6,7}. Parmi ceux-ci, on peut signaler les noms de : Anjou, plant d'Anjou, pineau de la Loire, gros pineau en Val de Loire, bon blanc, franche

en Charente-Maritime, rouchalin en Gironde, rougelin dans le Lot, capbreton blanc, cruchinet, tite de crabe dans les Landes, pineau blanc dans l'Aveyron, et à l'étranger, agudelo, agudillo en Galice, steen en Afrique du Sud.

Le principal homonyme pouvant prêter à confusion correspond en fait à un synonyme malencontreux du pineau d'Aunis, cépage tout à fait différent, sans lien génétique particulier avec le chenin et qui est parfois dénommé à tort chenin noir⁸ alors qu'il ne s'agit en aucun cas de la forme noire du chenin.

Historique, origine et descendance

Certains auteurs feraient remonter l'antériorité de ce cépage au XI^{ème}⁹, X^{ème}¹⁰ et même au VI^{ème} siècle¹¹. Cependant, même si la présence de la vigne semble bien attestée dès ces époques-là dans la région du Layon et en Anjou, rien ne permet d'affirmer avec certitude qu'il s'agissait alors déjà du chenin.

Les résultats des analyses moléculaires et génétiques ne permettent malheureusement pas de dater son apparition mais montrent maintenant clairement que le chenin est un descendant (un semis) du savagnin¹². Cela permet d'avoir un éclairage nouveau sur les hypothèses émises quant à son origine et sa

découverte^{13,14}. A cet égard, il est fait état qu'au début du XVI^{ème} siècle des efforts sont entrepris pour améliorer la qualité des vins par Thomas Bohier au château de Chenonceau, suivi peu de temps après par son beau-frère Denis Briçonnet, Abbé de Cormery, au manoir du Montchenin sur les pentes de l'Echandon, en essayant d'acclimater des cépages réputés venant de toute la France et notamment d'Anjou, d'Orléans, de Beaune et d'Arbois. Ce type de démarche s'est semblé-t-il développé sous le règne de François 1^{er} et il est probable qu'on ait eu recours à cette époque-là, non seulement à des boutures mais aussi à des semis de pépins. C'est donc sans doute ainsi que ce cépage a fait son apparition, provenant vraisemblablement d'un pépin récolté près d'Arbois, et qu'il a ensuite été rapidement repéré par sa bonne adaptation et son aptitude à donner des vins de grande qualité.

Par ailleurs, en tant que descendant du savagnin qui a été un géniteur très important¹⁵, le chenin possède de nombreux demi-frères, comme par exemple le sauvignon ou encore le verdelho de Madère dont les proximités avaient d'ailleurs été remarquées il y a déjà longtemps grâce à la perspicacité des vignerons.

De même, au cours du temps, et notamment par des croisements spontanés avec le gouais, le chenin a lui aussi donné naissance à quelques autres variétés, en particulier le colombard¹². En Afrique du Sud il a également été utilisé dans des programmes de création variétale par le Pr. Orffer qui l'a hybridé avec l'ugni blanc pour donner le chenel et le weldra, et avec le crouchen pour obtenir le therona¹⁶.

Importance, diffusion, superficies en France et dans le monde

En France, le chenin a vu ses surfaces se réduire de façon importante entre 1960 et 1980 (moins 7 000 ha), en relation avec la crise des vins moelleux et liquoreux. Depuis, elles sont à peu près stables¹⁷ (9 728 ha en 2013, 16^{ème} rang des variétés). Il fait partie de l'encépagement de 35 AOP, du Val de Loire bien sûr, mais aussi de Dordogne, de la Vallée de la Garonne, des Landes, de l'Aveyron et du Languedoc¹⁸. Selon les appellations, il peut être utilisé seul en mono-cépage, soit comme cépage principal, soit encore comme simple cépage accessoire ou complémentaire. Ces AOP concernent des vins tranquilles, secs, moelleux ou liquoreux mais aussi des vins effervescents.

Jean-Michel Boursiquot,

Montpellier SupAgro
Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du vin
UMR AGAP, Equipe Diversité, adaptation et
amélioration de la vigne
UMT Géno-Vigne®
et

Virginie Grondain

Institut Français de la Vigne et du Vin
Pôle Val de Loire – Centre



Au niveau international, les surfaces en chenin sont également en régression ces dernières années dans la plupart des pays où il est cultivé. En Europe, le chenin est inscrit aux catalogues des pays suivants : Belgique, Bulgarie, Chypre, Espagne, Italie, Malte, Portugal et République Tchèque mais il est cependant peu cultivé dans ces pays et c'est l'Afrique du Sud qui reste de loin, le leader mondial¹⁹ avec 17 890 ha en 2013²⁰. Au total, on peut estimer à 37 000 ha les surfaces plantées actuellement en chenin dans le monde contre environ 65 000 ha en 1990.

Description ampélographique et couleur des baies

L'identification du chenin fait appel²¹ :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une très forte densité de poils couchés,
- aux jeunes feuilles à plages bronzées,
- aux feuilles adultes à trois ou cinq lobes, avec un sinus pétiolaire ouvert à peu ouvert ou à lobes légèrement chevauchants, des dents moyennes à côtés convexes, une forte pigmentation anthocyanique des nervures, un limbe bullé, de couleur vert foncé, et face inférieure, une densité moyenne des poils couchés,
- aux fleurs qui sont hermaphrodites,
- aux baies qui sont de forme elliptique avec présence de pépins.

Le chenin est un cépage à baies "blanches" et d'ailleurs, il assez souvent dénommé "chenin blanc" à l'étranger. Cependant il existe également une mutation à baies roses qui a été sélectionnée en Afrique du Sud ; son intérêt mériterait d'être précisé.

Phénologie et exigences climatiques

Epoque de débourrement : 1 jour avant le chasselas.

Epoque de floraison : 1 jour après le chasselas

Epoque de véraison : 2 semaines et demie à 3 semaines après le chasselas.

Epoque de maturité : 3 semaines à 3 semaines et demie après le chasselas^{21,22}.

Le chenin se caractérise ainsi par un débourrement précoce qui le rend sensible aux gelées de printemps, et un cycle relativement long avec un indice héliothermique variétal (date de

débourrement - date de récolte) de 1895. Il est ainsi à noter qu'après une gelée de printemps, les bourgeons secondaires qui peuvent redémarrer sont alors peu fertiles.

Au niveau de la végétation et de la physiologie, le chenin montre de très bonnes capacités d'adaptation à des conditions climatiques chaudes, tropicales ou équatoriales ce qui laisse entrevoir un possible développement de ce cépage dans ces types de régions. En revanche sa grande sensibilité à la pourriture doit être prise en considération et au niveau des raisins, il se montre également assez sensible au grillage ou à l'échaudage. L'effeuillage doit donc être pratiqué avec précaution et le choix des modes de conduites raisonnés en conséquence.

Aptitudes culturales et agronomiques

Le chenin est un cépage de vigueur moyenne à forte. Ses rameaux ont un port demi-érigé à érigé avec un diamètre moyen et des entrenoeuds assez courts.

Un épamprage est bien souvent utile ou nécessaire au printemps ou au début de l'été, pour équilibrer la végétation, favoriser l'aération, améliorer le microclimat des baies et faciliter la taille hivernale de l'année suivante.

Le chenin est un cépage fertile, qui peut être taillé court (et conduit en gobelet par exemple) ou avec un long bois (Guyot simple par exemple) et dont le potentiel de production dépend énormément des conditions de culture et de la fertilité agronomique des sols où il est implanté. En conditions vigoureuses le chenin peut produire des grappillons en quantité relativement importante et il peut aussi être sujet au dessèchement de la rafle. Au niveau des porte-greffes, les plus utilisés sont par ordre décroissant le riparia gloire de Montpellier, le SO4, le gravesac, le 101-14 MGT et le fercal²³. Des problèmes d'affinité ont parfois été signalés avec le 3309 C et ce porte-greffe n'est pratiquement plus utilisé aujourd'hui avec le chenin.

Sensibilités aux maladies et aux ravageurs

Le chenin est particulièrement sensible à la pourriture grise, à la pourriture acide, à l'oïdium et aux maladies du bois (eutypiose, esca, ...). Il est également sensible à l'excoriose, aux broussins et aux vers de la grappe. En revanche il est moins touché par le mildiou, le black rot et l'anthracnose.

Caractéristiques des raisins et des vins

Les grappes de chenin sont moyennes à grosses, coniques, parfois ailées (avec un ou deux ailerons) et elles peuvent être très compactes. Les baies sont petites à moyennes.

Le chenin peut donner selon les types de sols (calcaires vs. schistes par exemple), leur fertilité agronomique et les conditions de culture, soit des vins effervescents, soit des vins secs, soit des vins liquoreux.

Le potentiel d'acidité du chenin est important ce qui en fait une de ses caractéristiques principales. Les produits obtenus sont élégants, généralement assez vifs, nerveux, avec la présence possible d'arômes floraux (acacia, aubépine, tilleul, ...), fruités (coing, mirabelle, agrumes, goyave, ...), et de miel.

Variation clonale et travaux de sélection

Il existe chez ce cépage un polymorphisme clonal²⁴ assez remarquable et portant sur la villosité ("chenin à poils laineux"), la découpeure des feuilles adultes, la pigmentation anthocyanique des nervures et des rameaux, la vigueur, la fertilité, la précocité, la forme, la compacité et la taille des grappes et la forme des baies pouvant être parfois très allongée, ovoïde, pointue ("tite de crabe").

Pour rassembler et préserver cette diversité, un conservatoire a été installé en 3 tranches successives à Montreuil-Bellay en complément des 54 accessions conservées aujourd'hui par l'IFV au Domaine de l'Espiguette sur les 296 introduites depuis 1963, et des 24 accessions présentes dans la collection du Domaine de Vassal (INRA)²⁵.

La première tranche du conservatoire a été implantée en 1983-1984 par M. Remoué et son équipe (INRA) suite à des prospections réalisées dans le département de Maine-et-Loire (secteurs de Puy-Notre-Dame, Saint-Aubin-de-Luigné, Concourson-sur-Layon, la Pommeraye et Martigné-Briand). La deuxième tranche a été plantée en 1990 suite à des prospections dans le vignoble d'Indre-et-Loire et plus particulièrement dans les secteurs de Vouvray, Montlouis, Vernou-sur-Brenne

et Savigny-en-Véron. Enfin la troisième tranche est venue se rajouter en 1998 suite à des prospections réalisées par l'ATAV Val de Loire (intégrée depuis au sein de l'IFV Pôle Val de Loire - Centre) dans de très vieilles vignes de la moyenne vallée de la Loire. Le conservatoire compte aujourd'hui quelques 300 accessions différentes. Entre 1999 et 2002, un premier suivi a permis la pré-sélection de 12 accessions qui ont été mises en collections d'étude sur 3 parcelles bien différenciées (unités de terroirs, méso-climats, pratiques culturales, porte-greffes). Les critères visés étaient la précocité de cycle, la qualité de la baie et des rendements faibles à moyens. A l'issue de 6 années d'expérimentation, 4 nouveaux clones ont été agréés par le CTPS en décembre 2014, qui viennent compléter la gamme des 8 clones sélectionnés précédemment : les 220 (le plus ancien - 1973 - et le plus diffusé, polyvalent, équilibré, de bonne qualité), 278, 416, 417, 624 (clones plus productifs), 880, 982 (adaptés à la production de vins secs) et 1018 (très précoce, peu productif, bonne aptitude à la sur-maturation). Il s'agit des clones :

- 1206, adapté à la production de vins liquoreux avec une bonne richesse en sucre, moins productif et apprécié en dégustation ;
- 1207 : précoce, adapté à la production de vins liquoreux, avec une bonne richesse en sucre, moins productif et donnant les meilleurs résultats en dégustation des vins liquoreux ;
- 1208 : précoce, adapté à la production de vins secs avec une bonne richesse en sucre, moins productif et donnant les meilleurs résultats en dégustation des vins secs ;
- 1209 : tardif, adapté à la production de vins blancs secs avec une richesse en sucre plus faible, une acidité élevée et apprécié en dégustation lors des années précoces.

Ce conservatoire représente aujourd'hui un réservoir extrêmement intéressant et important pour l'avenir. C'est un outil unique pour progresser dans la connaissance de ce remarquable cépage de terroir et de savoir-faire vigneron qu'est le chenin. Il faut absolument continuer à le compléter, l'entretenir, l'étudier et le valoriser.

¹ MOLAND L., *François Rabelais : tout ce qui existe de ses œuvres, Gargantua - Pantagruel*, Garnier Frères Libraires Editeurs, Paris, 1884, 766 p.

² ROUSSEAU R., WAGRET P., LE THEULE J., "Deux monographies du vignoble français." In : *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 9^{ème} année, 2, 1954, p. 165-188.

³ RÉZEAU P., *Dictionnaire des noms de cépages de France*, CNRS Editions, 2014, 420 p.

⁴ GALET P., *Dictionnaire encyclopédique des cépages*, Hachette, 2000, 936 p.

⁵ http://bioweb.ensam.inra.fr/collections_vigne/

⁶ ROBINSON J., HARDING J., VOULLAMÖZ J., *Wine grapes*, Allen Lane, Penguin Books, 2012, p. 236-239.

⁷ ARTOZOUILL P., et al., "Synonymie ampélographique de l'Ouest viticole français", *Annales de l'INRA*, Paris, 1960, 73 p.

⁸ BISSON J., "Les Messiles, groupe ampélographique de la vallée de la Loire", *Connaissance de la Vigne et du Vin*, 3, 1989, p. 175-191.

⁹ LE MENÉ M., "Le vignoble angevin à la fin du Moyen Âge : étude de rentabilité." In : *Actes des congrès de la Société des historiens médiévistes de l'enseignement supérieur public*, 2^{ème} congrès, Le vin au moyen âge : production et producteurs, Grenoble, 1971, p. 81-99.

¹⁰ ROUSSEAU R., Wagret P., le Theule J., "Deux monographies du vignoble français." In : *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 9^{ème} année, 2, 1954, p. 165-188.

¹¹ ROUSSELLE-TOUCHARD M., "Viticulture et agriculture de six communes de la Vallée du Layon." In : *Noroiis*, 44, 1964, p. 460-463.

¹² LACOMBE T. et al., *Large-scale parentage analysis in an extended set of grapevine cultivars* (Vitis vinifera L.). *Theoretical and Applied Genetics*, 126, 2013, p. 401-414.

¹³ BOUCHARD A., "Chenin blanc". In : *Ampélographie*, Viala P. et Vermorel V., Tome II, 1901, p.83-94.

¹⁴ Abbé CHEVALIER C., *Archives royales de Chenonceau, pièces historiques relatives à la Chastellenie de Chenonceau*, J. Techener Libraire, Paris, 1864, 395 p.

¹⁵ BOURSQUOT J.M., "Le Savagnin blanc." In : *Le Château-Chalon, un vin, son terroir et ses hommes*, Ed. Mèta Jura, 2014, 272 p.

¹⁶ GOUSSARD P.G., *Grape cultivars for wine production in South Africa*, Cheviot Publishing, 2008, 155 p.

¹⁷ <http://plantgrape.plantnet-project.org/>

¹⁸ <http://www.vignes-vins.fr/index.html>

¹⁹ LOUBSER F.H., *Chenin blanc table wines in South Africa Cape*, Wine Master Diploma, 2008, 86 p.

²⁰ http://www.sawis.co.za/info/download/Engels_2014.pdf

²¹ <http://plantgrape.plantnet-project.org/>

²² http://bioweb.ensam.inra.fr/collections_vigne/

²³ FranceAgriMer, *Données et bilan vin - Les chiffres de la pépinière viticole 2013*, FranceAgriMer publication, 2014, 98 p.

²⁴ GUILLOT R., "Cépages du Val de Loire", *Progrès Agricole et Viticole*, 90,5, 1973, p. 100-109.

²⁵ http://bioweb.ensam.inra.fr/collections_vigne/

Plant d'Anjou, pineau blanc, chenin ?

La diversité des cépages avant l'ère phylloxérique, des années 1500 aux années 1860

Benoît Musset,

Maître de conférences en histoire moderne,
Université du Maine, CERHIO – UMR 6258

L'histoire des cépages reste méconnue. Les historiens ont avant tout cherché à identifier les premières

mentions de "leurs" cépages régionaux¹. C'est pourquoi les explications générales du choix de tel ou tel cépage ont oscillé entre deux pôles. D'abord une vision teintée de darwinisme : la nature est bien faite, les meilleurs cépages ont trouvé leurs meilleurs terroirs naturellement. Ensuite une vision possibiliste, revendiquée surtout par Jean-Robert Pitte, dans le sillage de Roger Dion : les contraintes naturelles n'expliquent pas tout (voire pas grand-chose...), et la géographie des cépages, très souple, relève surtout de choix humains en fonction du contexte².

L'inclination de l'historien penche naturellement vers le second pôle, mais elle doit accepter les avertissements des spécialistes des sciences de la nature. En effet, tous les cépages ne conviennent pas à tous les sols et sous-sols. Il faut aussi tenir compte de l'exposition, du climat, de l'ensoleillement, des variations de température dans le courant de l'année, de la répartition des précipitations. Mais à l'inverse, on ne peut ignorer une multiplicité de facteurs humains.

Je voudrais proposer ici des pistes de réflexion autour du chenin. Il présente en effet toutes les caractéristiques de cette histoire à construire. Il est d'abord ancien, régulièrement cité depuis le XVI^{ème} siècle. Il possède ensuite plusieurs noms : plant d'Anjou, pineau blanc, chenin. Il a enfin une emprise géographique assez importante. Ajoutons encore une controverse sur ses origines : réputé originaire de la vallée de la Loire, il est néanmoins revendiqué par le Sud-Ouest³. Nous

allons essayer ici de présenter les grandes caractéristiques de l'encépagement des années 1500-1860.

La difficile identification des cépages anciens

Avant le XVI^{ème} siècle, les mentions de cépages sont rares. Les quelques traités d'agronomie du Moyen Age ne citent presque pas de cépages, à l'inverse de ceux de l'Antiquité. De leur côté, les historiens ont trouvé des mentions de cépages dans des contrats de vente, des baux, des descriptions, des mémoires. Mais il est probable que l'on en ait recensé la majorité.

A partir du XVI^{ème} siècle, les ouvrages agronomiques fournissent des listes de cépages de plus en plus longues. Certes, la vendange du XVI^{ème} siècle est assez modeste : 22 cépages chez Estienne et Liébault dans l'édition de 1583⁴ ; 37 chez Olivier de Serres en 1600⁵. La liste connaît une forte inflation à partir de la fin du XVII^{ème} siècle : 60 cépages dans *L'abrégé des bons fruits*, de Merlet en 1690⁶ ; 62 cépages chez Plaigne en 1785⁷, qui plagie largement Merlet. La période 1800-1860 marque une rupture importante. Si Dussieux ne recense que 39 cépages en 1801⁸ et Salmon 37 en 1826⁹, Bosc parvient en 1823 à plus de 500 cépages, même s'il y a parmi eux de nombreux doublons¹⁰. Dès lors, les auteurs cherchent à classer et expliquer la répartition des cépages.

Souvent absent des listes avant le XIX^{ème} siècle, le "plant d'Anjou" apparaît néanmoins dans d'autres documents. Outre dans *Gargantua* (livre 1, chapitre XXV) sous le nom de "chenin", le "plant d'Anjou" est encore cité dans les comptes de Diane de Poitiers à partir de 1547¹¹. En 1765, Drapeau décrit aussi le "chenin" comme étant le plant dominant de l'Anjou,

¹ Avant le XVIII^{ème} siècle, les sources sont rares et les historiens ont par conséquent consacré peu de place à cette question. On trouve beaucoup d'informations dans l'ouvrage de Robert Chapuis sur le vignoble du Doubs et de Haute-Saône, grâce en particulier à de nombreux règlements interdisant certains cépages, du XVI^{ème} au XVIII^{ème} siècle ; CHAPUIS Robert, *Vignobles du Doubs et de Haute-Saône. De la naissance à la renaissance*, Besançon, Ed. du Belvédère, 2013, p. 41-50, p. 146-157. Voir encore BRUMONT Francis, *Madiran et Saint-Mont. Histoire et devenir des vignobles*, Biarritz, Atlantica, 1999, p. 76-79.

² PITTE Jean-Robert, *Bordeaux Bourgogne. Les passions rivales*, Paris, Hachette, 2005, p. 146-155.

³ LAVIGNAC Guy, *Cépages du Sud-Ouest. 2000 ans d'histoire*, Ed. du Rouergue / INRA Editions, 2001, p. 158.

⁴ ESTIENNE Charles, LIEBAUT Jean, *L'agriculture, et maison rustique*, Lyon, Du Puy,

1583, p. 326-327.

⁵ SERRES DE Olivier, *Le Théâtre d'agriculture et Mesnage des champs*, Paris, Mètayer, 1600, p. 152.

⁶ MERLET Jean, *L'abrégé des bons fruits*, Paris, 1690, de Sercy, p. 141-152.

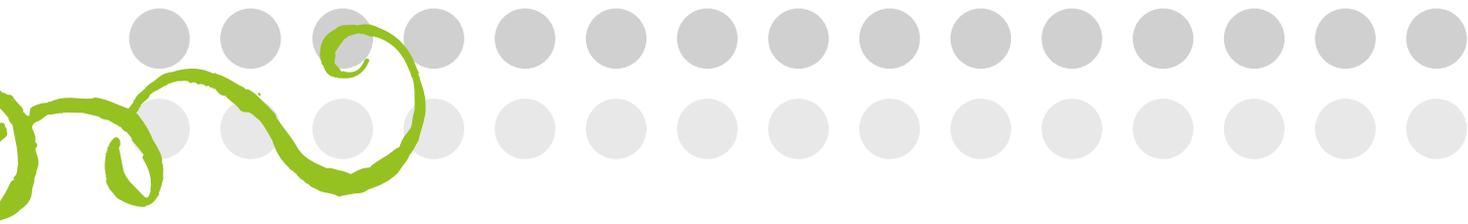
⁷ PLAIGNE DE le chevalier, *L'art de faire, d'améliorer et de conserver les vins, ou le Parfait vigneron*, Liège, Desoer, 1785, p. 234-246.

⁸ *Cours complet d'agriculture théorique et pratique*, Paris, Delalain, volume 10, 1801, p. 173-185.

⁹ SALMON, *Art de cultiver la vigne et de faire de bon vin*, Paris, Huzard, 1826, p. 1-20.

¹⁰ *Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique*, Paris, Deterville, tome 16, 1823, p. 223-436.

¹¹ *Comptes des recettes et despences faites en la chastellenie de Chenonceau, par Diane de Poitiers*, publié par l'abbé C. Chevalier, Paris, Téchener, 1864, p. 9.



ne laissant qu'une faible place aux plants rouges, alors que le mémoire publié par Cavoleau en 1827 cite le "pineau blanc" comme étant le cépage ordinaire de la région¹². Les appellations sont donc très fluctuantes.

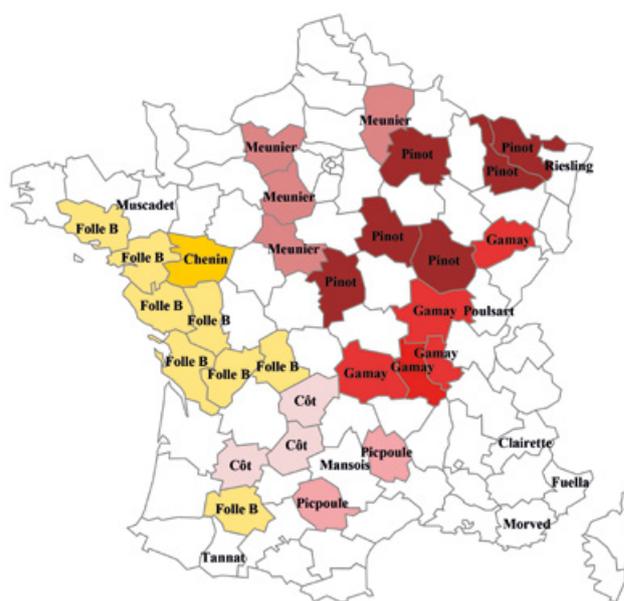
Dès lors, les auteurs cherchent à classer et identifier les principales espèces, dans le sillage des grands classements botaniques du siècle précédent. La nécessité de ce classement est défendue initialement par l'abbé Rozier dès les années 1780, autour d'un projet de pépinière à Béziers¹³. Mais c'est surtout le comte Odart qui entreprend ce travail de recensement, lui aussi à partir d'une pépinière, située à Esvres au sud de Tours. Il en tire la fameuse *Ampélographie universelle* en 1843. Il y établit d'abord un très grand nombre de synonymies, retenant environ 150 cépages vraiment originaux. Il propose ensuite de grandes familles, les fameux cépages-souches regroupés par "tributs", en fonction des ressemblances.

Une impossible géographie rétrospective ?

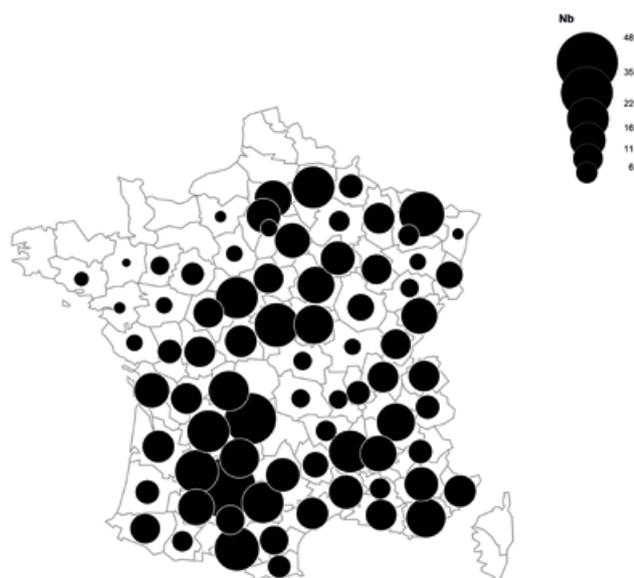
L'encépagement ancien est très diversifié à l'échelle départementale. La grande enquête de Guyot dans les années 1860 fournit le premier véritable tableau national, et permet de calculer une moyenne de cépages par département de 12,75, les écarts allant de un pour l'Ille et Vilaine (muscadet) à quarante-huit pour le Tarn-et-Garonne¹⁴. Cependant, d'autres sources suggèrent une diversité encore plus grande. Les travaux de Guillory sur l'Anjou permettent de recenser une quinzaine de cépages, quand Guyot n'en recensait que quatre¹⁵. De même, à Châtillon-sur-Marne dans la vallée de la Marne, une topographie cantonale de 1830 recense une douzaine

de cépages, alors que Guyot n'en indique que six trente ans plus tard. A lui seul, le vignoble de Binson (environ 200 ha) en comptait huit différents¹⁶.

L'enquête de Guyot nous donne l'occasion d'apercevoir les cépages dominants par région, même si l'on est contraint de se contenter des impressions de l'auteur, et non de proportions. On parvient à identifier les cépages dans une trentaine de départements : la folle blanche est de loin le cépage emblématique de l'Ouest atlantique ; le pinot noir et le meunier sont présents en Ile-de-France ; le gamay domine dans la France médiane ; le côst rouge est bien implanté dans le Sud-Ouest ; des cépages méditerranéens dominent localement en Provence.



Carte 2. Les cépages dominants, d'après Guyot



Carte 1. Moyenne des cépages par département, d'après Guyot

Mais la domination n'est pas un monopole. Partout, la diversité des cépages est très grande. Le chenin n'a pas, par exemple, le monopole de l'Anjou, y compris parmi les vignes blanches. De même, le pinot noir partage les côtes de Beaune et de Nuits avec le gamay, ce que confirment les chiffres fournis par Lavalle en 1855 : 240 ha pour les pinots, contre 350 pour les gamays à Nuits, 330 ha de pinots et 400 ha de gamay à Pommard¹⁷.

On peut identifier des cépages à forte fréquence : le gamay (29 départements), le chasselas (23), le pinot noir (21) et le meunier (19), le côst (19), la clairette (18, mais le nom est très générique), la folle blanche (17). Le chenin est un cépage plutôt fréquent, avec 7 départements. A l'inverse, 288 cépages ne sont mentionnés que dans un seul département.

¹² CAVOLEAU Jean-Alexandre, *Céologie française*, Paris, Huzard, 1827, p. 192.

¹³ MARTIN Jean-Claude, *Les Hommes de Science, la Vigne et le Vin de l'Antiquité au 19^{ème} siècle*, Bordeaux, Féret, 2009, p. 120-129.

¹⁴ GUYOT Jules, *Étude des vignobles de France*, Paris, Imprimerie Impériale, 3 volumes, 1863-1868.

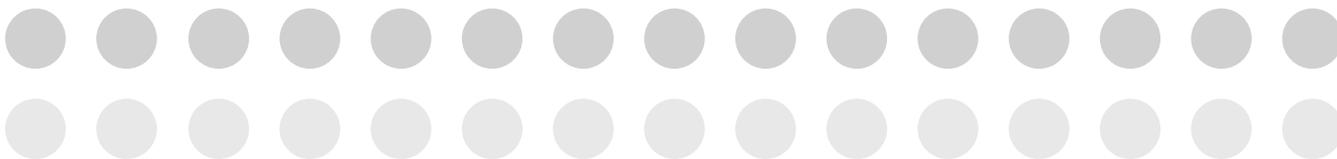
¹⁵ GUILLORY Pierre-Constant, *Les vignes rouges et les vins rouges en Maine et*

Loire, Angers, 1864, 150 p., et *Les vins blancs d'Anjou et de Maine et Loire*, Angers, 1874, 142 p.

¹⁶ Topographie statistique et historique du canton de Châtillon-sur-Marne », *Annuaire ou Almanach du département de la Marne*, 1821, p. 68.

¹⁷ LAVALLE Jean, *Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte-d'Or*, Dijon, Picard, 1855, p. 119 et 141.

¹⁸ *Nouveau cours complet...*, op. cit., p. 243.



Carte 3. Aire d'extension du chenin, d'après Guyot

L'encépagement pluriel se retrouve enfin à l'échelle des parcelles. Certes, tous les auteurs anciens, de Serres à Bosc, s'accordent sur la nécessité de séparer les cépages dans les vignes. Mais les avantages du pluralisme sont régulièrement soulignés, "afin que l'une manquant l'autre en dédommage" comme l'écrit Bosc¹⁸. L'Anjou n'échappe pas au "complantage", si l'on suit le tableau de Guillory en 1851, comme dans les environs d'Angers où "au travers de ces divers cépages blancs et rouges se trouvent plus ou moins accidentellement épars pour les cépages blancs le gouais, le mêlier, le fié blanc, le fié jaune, le doux blanc ou blanc doux, la folle blanche."¹⁹ Cette pratique du complantage avait une grande influence dans la manière de faire le vin, de fait issu de plusieurs cépages. Aussi les auteurs anciens ne vantaient que très rarement les vins mono-cépages, leur préférant les vins issus de mélanges, que nous appelons aujourd'hui assemblages lorsqu'ils sont réalisés dans des proportions contrôlées et définies. Néanmoins, cette pratique est de plus en plus contestée par les œnologues du XIX^{ème} siècle qui promeuvent plus volontiers des vins issus d'assemblages très réduits. Guyot, radical en ce domaine, est l'un des premiers à défendre les vins mono-cépages.

Les dynamiques de l'encépagement

Jusque vers 1830, les auteurs considèrent que l'encépagement est presque clos : la nature est bien faite et les cépages sont à leur place là où ils sont. Aussi mettent-ils en valeur l'expérience comme fondement de la géographie des cépages, et se méfient-ils des transplantations, à l'image de Charles Estienne pour lequel "les complants apportés par deçà des pays étrangers,

comme de Beaune, Rochelle, Bordeaux ne peuvent tant bien venir ne profiter en notre terroir que ceux qui y croissent."²⁰

Il faut dire qu'aucun de ces auteurs ne privilégie le cépage comme critère de qualité premier du vin. L'unanimité est très forte autour des autres critères de qualité. Si Olivier de Serres écrit avec force que "l'air, la terre et le complant sont le fondement du vignoble", il souligne un peu plus loin que le cépage est plus secondaire par rapport aux deux autres facteurs²¹. Au XVIII^{ème} siècle, Bidet déclassa de la même manière le cépage, privilégiant le "grain de terre" qui rend un même cépage bon ou pas²².

Pourtant, l'encépagement est loin d'être totalement immobile. Pour les périodes plus anciennes, les sources insistent sur les grands propriétaires, comme François I^{er} qui aurait implanté les cépages méditerranéens en Ile-de-France, ou son secrétaire Thomas Bouhier qui aurait transporté le chenin en Touraine dans les années 1520²³. D'autres auteurs racontent aussi l'arrivée du "breton" en Anjou au XVII^{ème} siècle, dans les bagages de Richelieu²⁴. De rares documents, principalement des règlements, laissent aussi entrevoir la progression populaire des "mauvais plants", tels qu'ils sont nommés dans la fameuse ordonnance de Philippe le Hardi en 1395²⁵.

Quoi qu'il en soit, la mobilité des cépages connaît une accélération nette dans les années 1780-1850, sur fond de différenciation de plus en plus forte des vins, des vins de boisson aux grands vins. D'un côté, les "mauvais plants" progressent, provoquant "la détérioration des vins jadis célèbres" pour Bosc²⁶, et les prophéties les plus alarmistes, comme celle rapportée par Dussieux, "le gamet tuera la Bourgogne"²⁶. Une fois encore, le précieux tableau de Guyot donne un aperçu des dynamiques en cours : progression du gamay et secondairement du gouais, y compris dans la vallée de la Loire, de la grenache et du picpoule dans le Sud, du grolleau dans le Centre, du gros mêlier, et triomphe de la folle-blanche dans l'Ouest.

D'un autre côté, les grands propriétaires opèrent des transplantations. A la différence de leurs prédécesseurs, adeptes de la stabilité, les ampélographes des années 1830-1860 considèrent que la mobilité des cépages est une condition de l'amélioration des vins. Comme l'écrit Odart, "l'essai, sur un petit coin de terre, de quelques plants d'un vignoble lointain, de quelque renom, laissera toujours l'empreinte du passage d'un homme de progrès"²⁸. Guyot, rêvant d'un ré-encépagement raisonné du vignoble français, considère que "tous les efforts, dans la viticulture et dans la vinification, doivent tendre à la simplification dans la composition des vignes comme dans la confection des vins. Là est le progrès"²⁹.

¹⁹ GUILLORY Pierre-Constant, *Compte rendu de l'exposition des produits viticoles du département de Maine et Loire, 1849-1850*, Angers, Cosnier et Lachèse, 1851, p. 24.

²⁰ ESTIENNE Charles, LIEBAUT Jean, *op. cit.*, p. 202.

²¹ SERRES DE Olivier, *op. cit.*, p. 147.

²² BIDET Nicolas, *op. cit.*, tome 1, p. 102.

²³ GUILLORY Pierre-Constant, *Les vignes rouges...*, *op. cit.*, p. 36-37. C'est à

notre connaissance la première version de cette anecdote.

²⁴ *Ibid.*, p. 35. C'est là encore la première trace de cette histoire.

²⁵ LAVALLE Jean, *op. cit.*, p. 37-40.

²⁶ *Nouveau cours complet...*, *op. cit.*, p. 243.

²⁷ *Cours complet d'agriculture...*, p. 161.

²⁸ ODART Alexandre-Pierre, *Ampélographie universelle*, Paris, Bixio, 1845, p. 8.

²⁹ GUYOT Jules, *op. cit.*, tome 1, p. 528.



L'Anjou est un foyer important de ces essais volontaristes³⁰ Planchenault rapporte en 1866 les essais de Théobald de Serrant dans les années 1780, qui aurait introduit le verdelho de Madère dans la fameuse Coulée³¹. Mais c'est pour conclure que cette tentative a fait long feu³². Plus complètes sont les données présentées par Guillory en 1851. Très bon connaisseur de l'ensemble du vignoble angevin, il décrit les multiples essais en cours, soit dans sa propre exploitation de la Roche-aux-Moines, où il a installé une pépinière en 1841, soit chez les grands propriétaires de la région. Il essaie surtout des cépages noirs, comme le pinot, le cabernet, le pineau gris, mais aussi le liverdun et le gamay de Mâlain, variété du petit gamay dont il recommande la culture. Il essaie également en blanc le chardonnay. Ses voisins se lancent surtout dans le pinot noir (à Saint-Sylvain, Bouchemaine, Savennières), le petit gamay et, plus marginalement, le meunier. Toutefois, les vins présentés lors de l'exposition de 1850 sont en écrasante majorité issus du chenin.

En effet, le chenin n'est nullement menacé au cœur de l'Anjou. C'est surtout sur les marges du vignoble que des réajustements sont proposés par Guyot, avec le petit gamay autour d'Angers, et le pinot noir et le chardonnay autour de Saumur et Baugé. Il rend un hommage appuyé au cépage angevin, constatant que "pour moi, le pineau blanc de la Loire peut réunir quantité et qualité", grâce à un système de taille adapté reposant sur "l'expérience séculaire de Maine-et-Loire", et des techniques de vendanges soignées et éprouvées par l'expérience, "de temps immémorial sur les meilleures bases"³³. Dans le fond,

le cépage a trouvé son terrain, son mode de culture et un type de vin original et apprécié.

Conclusion

L'histoire des cépages est un chantier qui s'ouvre. Elle rappelle que l'histoire des vignobles est nécessairement globale, interrogeant en permanence l'interaction entre les sociétés et leur environnement. Les cépages n'ont jamais été immobiles, même dans les temps anciens – d'avant le phylloxéra et les grandes maladies cryptogamiques – où l'on ne valorisait pourtant pas les transferts. Des années 1500 aux années 1860, de nombreux paramètres ont évolué : la définition de la qualité et la consommation du vin, les techniques de vinification, le recul de la contrainte céréalière qui permet l'extension des vignes, et le climat en voie de réchauffement. Des cépages ont migré, d'autres ont reculé et sans doute – déjà – disparu. La stabilité du chenin prend alors une autre dimension. Loin d'être un signe d'immobilisme ou d'archaïsme viticole, elle traduit l'existence d'un écosystème solide et opérant, fondé sur la mise en valeur d'un cépage par des façons culturales adaptées, fournissant des types de vins (blancs et liquoreux) appréciés dans la longue durée sur les marchés atlantique puis intérieur. Inversement, les lentes remises en cause de l'encépagement de l'Anjou en raisins noirs au XIX^{ème} siècle, dans un vignoble tiraillé entre l'essor de la consommation locale et les aspirations œnologiques des grands propriétaires, traduisent bien la difficulté à trouver un modèle viticole.

³⁰ Raphaël Schirmer a noté les tentatives d'implantation de nouveaux cépages en pays nantais dans la seconde moitié du XIX^{ème} siècle. SCHIRMER Raphaël, *Muscadet. Histoire et Géographie du vignoble nantais*, Bordeaux, PUB, 2010, p. 114-116.

³¹ PLANCHENAU Nicolas, "Notice historique et pratique sur la culture de la vigne, spécialement en Anjou", *Mémoires de la société académique de Maine-et-Loire*, 1866, volume 19, p. 55.

³² En 1876, Bouchard constate qu'il n'y a absolument plus aucune trace. BOUCHARD Alfred, *Essai sur l'histoire de la culture de la vigne dans le département de Maine et Loire*, Angers, 1876, p. 49.

³³ GUYOT Jules, *op. cit.*, tome 3, p. 72.

Sources imprimées

BIDET Nicolas, *Traité sur la culture des vignes*, Paris, Savoye, 1759, 2 volumes.
BOUCHARD Alfred, *Essai sur l'histoire de la culture de la vigne dans le département de Maine et Loire*, Angers, 1876, 79 p.
CAVOLEAU Jean-Alexandre, *Cœnologie française*, Paris, Huzard, 1827, 436 p.
Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique, Paris, Deterville, tome 16, 1823, 542 p.
Comptes des recettes et des dépenses faites en la chastellenie de Chenonceau, par Diane de Poitiers, publié par l'abbé C. Chevalier, Paris, Téchener, 1864, 312 p.
Cours complet d'agriculture théorique et pratique, Paris, Delalain, volume 10, 1800, 500 p.
ESTIENNE Charles, LIEBAUT Jean, *L'agriculture, et maison rustique*, Lyon, Du Puy, 1583, 294 f.
GUILLORY Pierre-Constant, *Les vins blancs d'Anjou et de Maine et Loire*, Angers, 1874, 142 p.
–, *Les vignes rouges et les vins rouges en Maine et Loire*, Angers, 1864, 150 p.
–, *Compte rendu de l'exposition des produits viticoles du département de Maine et Loire*, 1849-1850, Angers, Cosnier et Lachèse, 1851, 177 p.
GUYOT Jules, *Etude des vignobles de France*, Paris, Imprimerie Impériale, 3 volumes, 1863-1868.

LAVALLE Jean, *Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte-d'Or*, Dijon, Picard, 1855, 244 p.

MERLET Jean, *L'abrégé des bons fruits*, Paris, 1690, de Sercy, 171 p.

ODART Alexandre-Pierre, *Ampélographie universelle*, Paris, Bixio, 1845, 436 p.

PLAIGNE DE le chevalier, *l'art de faire, d'améliorer et de conserver les vins, ou le Parfait vigneron*, Liège, Desoer, 1785, 258 p.

PLANCHENAU Nicolas, "Notice historique et pratique sur la culture de la vigne, spécialement en Anjou", *Mémoires de la société académique de Maine-et-Loire*, 1866, volume 19, p. 41-98.

SALMON, *Art de cultiver la vigne et de faire de bon vin*, Paris, Huzard, 1826, 270 p.

SERRES DE Olivier, *Le Théâtre d'agriculture et Mesnage des champs*, Paris, Métayer, 1600, 1 004 p.

"Topographie statistique et historique du canton de Châtillon-sur-Marne", *Annuaire ou Almanach du département de la Marne*, 1821, p. 37-168.

Bibliographie

BRUMONT Francis, *Madiran et Saint-Mont. Histoire et devenir des vignobles*, Biarritz, Atlantica, 1999, 359 p.
CHAPUIS Robert, *Vignobles du Doubs et de Haute-Saône. De la naissance à la renaissance*, Besançon, Ed. du Belvédère, 2013, 252 p.
MARTIN Jean-Claude, *Les Hommes de Science, la Vigne et le Vin de l'Antiquité au XIX^{ème} siècle*, Bordeaux, Féret, 2009, 368 p.
PITTE Jean-Robert, *Bordeaux Bourgogne. Les passions rivales*, Paris, Hachette, 2005, 252 p.
REZEAU Pierre, *Dictionnaire des noms de cépages de France*, Paris, CNRS, [1998] 2014, 420 p.
SCHIRMER Raphaël, *Muscadet. Histoire et Géographie du vignoble nantais*, Bordeaux, PUB, 2010, 533 p.

Approche économique des AOP de chenin

du Val de Loire et des autres productions mondiales

La production mondiale de chenin¹

Le chenin est un cépage international. En 2010 le chenin s'étend sur plus de 35 000 ha et dans 22 pays. 95 % de la surface plantée en chenin se trouve dans 4 pays :

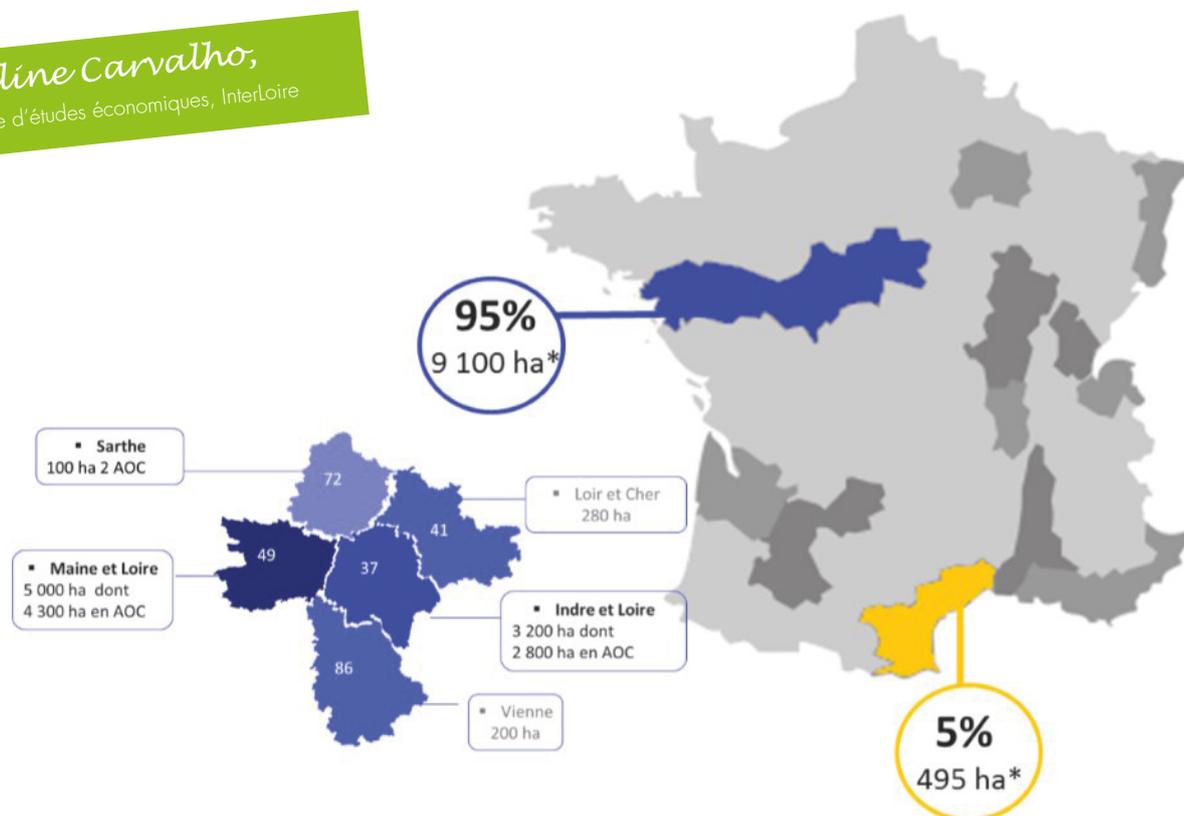
- L'Afrique du Sud (18 500 ha)
- La France (9 800 ha)
- Les Etats-Unis (3 200 ha)
- L'Argentine (2 400 ha)

La surface plantée en chenin est moins importante en 2010 qu'en 2000. En effet, en 2000, l'Afrique du Sud et les Etats-Unis comptaient chacun 5 000 ha de plus de chenin portant alors la surface mondiale de chenin à 45 000 ha.

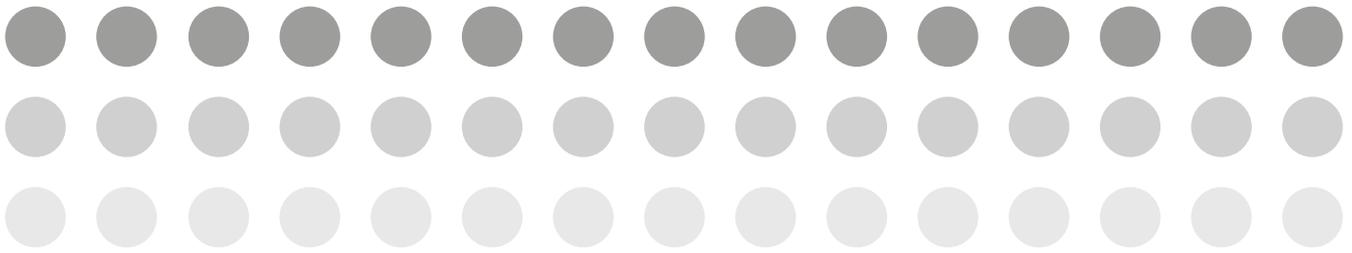
La production française et ligérienne de chenin²

Le chenin, en France, est principalement cultivé le long de la Loire (95 % de la surface). En 2014, en Val de Loire, le chenin est le 3^{ème} cépage le plus planté (derrière le cabernet franc et le melon de Bourgogne) avec 14,1 % de la surface viticole du bassin (13,1 % en 2006). Il s'étend sur 9 100 ha et 5 départements, le Maine-et-Loire, l'Indre-et-Loire, le Loir-et-Cher, la Vienne et la Sarthe. Le Maine-et-Loire et l'Indre-et-Loire concentrent 90 % des cultures de chenin.

Pauline Carvalho,
Chargée d'études économiques, InterLoire



Illus. 1 Surface de chenin plantée en France



Historique des volumes récoltés des AOP du Val de Loire issues de chenin



Illus. 2 : Evolution des volumes récoltés des AOP issues de chenin en Val de Loire sur les 10 dernières années.

En 2013, on trouve également du chenin en Languedoc-Roussillon sur une superficie de 495 ha.

Ce cépage est le 16^{ème} de France et représente 1 % de la surface viticole française. Les surfaces plantées sont constantes depuis 2006.

La commercialisation des AOP ligériennes de chenin³

Sur les 10 dernières campagnes entre 415 000 hl et 465 000 hl de vins issus de chenin sont sortis des chais du Val de Loire. Chaque année, de ces chais, sortent 27 AOP de vins blancs secs et demi-secs, de vins blancs moelleux et de vins blancs effervescents.

Ces vins sont distribués en France (en grande distribution, chez les cavistes, en restauration, à la propriété, ...) et à l'export.

Les vins blancs effervescents

Le chenin est particulièrement utilisé dans l'élaboration des vins effervescents du Val de Loire. 6 appellations de fines bulles sont produites à partir de chenin (à 100 % ou majoritairement) :

- Anjou fines bulles
- Crémant-de-Loire
- Montlouis-sur-Loire fines bulles

- Saumur brut
- Touraine fines bulles
- Vouvray fines bulles

En 10 ans, les sorties de chais des vins de fines bulles sont passées de 260 000 hl à 300 000 hl par an.

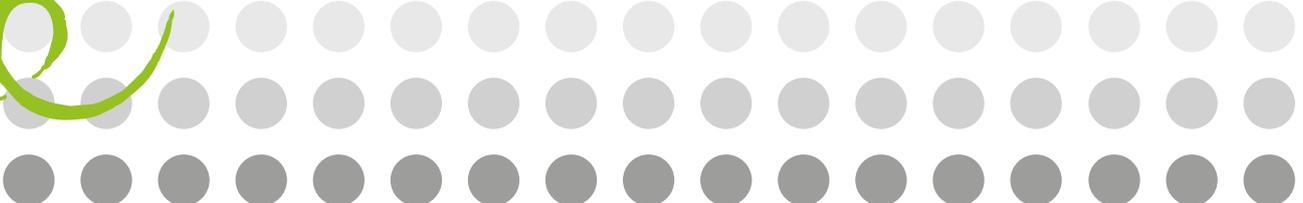
En 2014, 14,7 millions de bouteilles ont été vendues en grande distribution. Le Saumur brut et le Vouvray, respectivement 5,5 millions et 4,3 millions de cols représentent 75 % des volumes vendus sur ce segment. En 2014, 1,2 million de bouteilles de Touraine fines bulles se sont vendues à un prix moyen de 5,25 € le col. Le prix moyen constaté des AOP fines bulles du Val de Loire est compris entre 4,94 € et 5,68 € la bouteille. Les volumes de Crémant-de-Loire sont passés de 1,6 million de cols (en 2007) à 2,9 millions de cols (en 2014). Depuis 2007 le prix des fines bulles de Loire a augmenté en moyenne de 20 %. A noter qu'au début de l'année 2015 tous les vins effervescents du Val de Loire affichent un prix supérieur à 5,00 €

En 2014, 8,6 millions de bouteilles d'AOC fines bulles ont été exportées dont 7,2 millions de bouteilles de Crémant-de-Loire. Ces vins s'exportent principalement vers l'Allemagne, le Royaume-Uni et les Etats-Unis. L'Allemagne, avec 2/3 des volumes, est le plus grand importateur de fines bulles de Loire.

Les vins blancs secs et demi-secs

En Val de Loire, 13 appellations de vins blancs secs ou demi-secs sont issues de chenin :

- Anjou blanc
- Chinon
- Coteaux-du-Loir
- Jasnières
- Montlouis-sur-Loire
- Saumur
- Savennières
- Savennières-Coulée-de-Serrant
- Savennière-Roche-aux-moines
- Touraine-Amboise
- Touraine-Mesland
- Touraine-Azay-le-rideau
- Vouvray





Depuis la campagne 2005-2006, la production de ces vins a diminué de près d'un tiers en Val de Loire, passant de 125 000 hL à 85 000 hL (campagne 2013-2014). On remarque un transfert des volumes des vins blancs secs et demi-secs vers les fines bulles.

Sur la dernière campagne, les ventes en grande distribution représentaient 12 % des sorties de chais. En 2014, ces volumes sont principalement dus aux ventes de Saumur (680 000 cols), de Vouvray tranquille (185 000 cols), d'Anjou (184 000 cols) et de Savennières (92 000 cols). Ces 4 appellations couvrent plus de 90 % des volumes de vins blancs secs et demi-secs vendus en grande distribution.

Les exportations de vins blancs secs et demi-secs représentent 3,7 millions de cols pour l'année 2014 soit près d'un tiers de la production. En 2014, ces exportations sont principalement à destination des Etats-Unis (45 % des volumes) du Royaume-Uni (20 % des volumes) et de la Belgique (9 % des volumes). En 3 ans les volumes exportés ont diminué de 10 %. Vouvray est l'appellation la plus exportée avec 2,6 millions de cols en 2014. Plus de la moitié de sa production est destinée aux marchés internationaux.

Les vins blancs moelleux

La majorité des vins blancs moelleux issus de chenin en Val de Loire sont produits dans le vignoble de l'Anjou-Saumur. Le Val de Loire compte 8 appellations :

- Anjou-Coteaux-de-la-Loire
- Bonnezeaux
- Coteaux-de-l'Aubance
- Coteaux-de-Saumur
- Coteaux-du-Layon
- Coteaux-du-Layon-Villages
- Coteaux-du-Layon-1^{er}-cru-Chaume
- Quarts-de-Chaume

La production est généralement comprise entre 50 000 et

60 000 hL par campagne. Les volumes évoluent peu du fait de la surface disponible sur ces territoires d'appellation.

Les Coteaux-du-Layon (générique, villages et 1^{er}-cru-Chaume) représentent 88 % des volumes de vin blanc moelleux en 2014. En 2014, en grande distribution, le marché des vins blancs moelleux du Val de Loire est également dominé par les Coteaux-du-Layon qui totalisent 1,2 million de bouteilles vendues soit près de 90 % des ventes sur ce segment. La gamme des vins blancs moelleux français s'étend entre 7,92 € (Monbazillac) et 29,35 € (Quarts-de-Chaume). Le Coteaux-du-Layon générique affiche, lui, un prix moyen de 8,94 €. Les volumes vendus en grande distribution évoluent peu et les prix moyens augmentent chaque année.

L'exportation des vins blancs moelleux n'est pas très importante, 1 400 hL en 2014 soit l'équivalent de 180 000 bouteilles vendues en moyenne à 5,68 € HT (prix départ cave). Les principaux pays importateurs sont la Belgique, les Etats-Unis et la Suisse.

Chiffres clés

Le chenin apparait comme le cépage roi du Val de Loire. Il est en effet le 3^{ème} cépage le plus planté dans le vignoble et permet de produire tous les styles de vins des fines bulles jusqu'aux moelleux en passant par les vins blancs secs et demi-secs.

Ces dernières années on observe le développement des fines bulles et particulièrement du Crémant-de-Loire tant en France qu'à l'export. Ce développement se fait au détriment des vins blancs secs et demi-secs dont les ventes ont diminué de 30 % depuis la campagne 2005-2006.

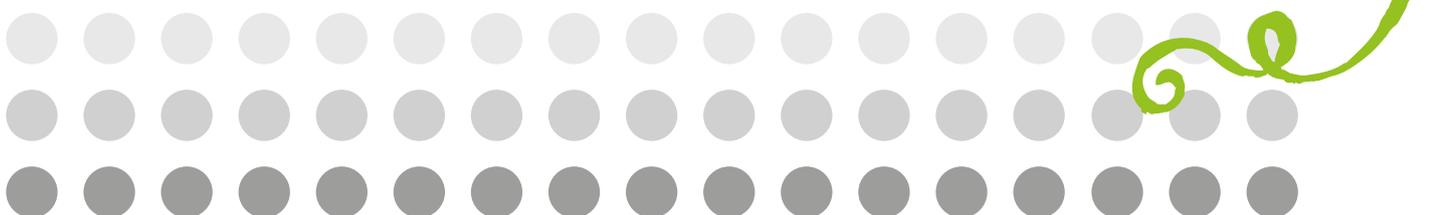
Les vins blancs moelleux caractéristiques du Val de Loire forment une gamme complète pouvant concurrencer les vins blancs moelleux des autres vignobles.

Les vins issus du chenin en France évoluent vers une premiumisation de l'offre quel que soit le type de vin produit.

¹ Sources : Wine Economics Research Centre ; The University of Adelaide

² Sources : FranceAgrimer, InterLoire

³ Sources : InterLoire, Douanes, IRI-worldWine Extraction InterLoire



Le Chenin dans le monde

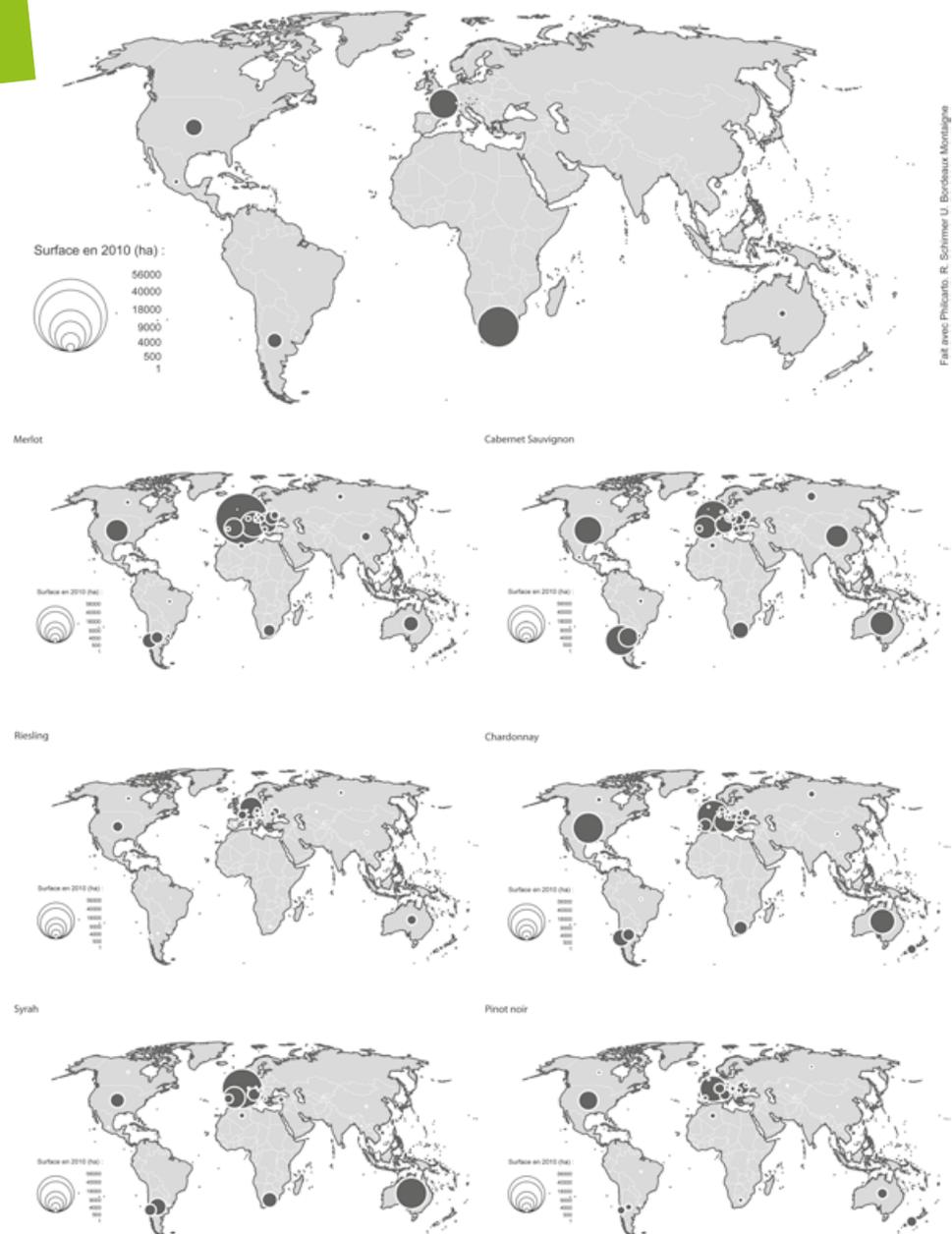
Raphaël Schirmer,

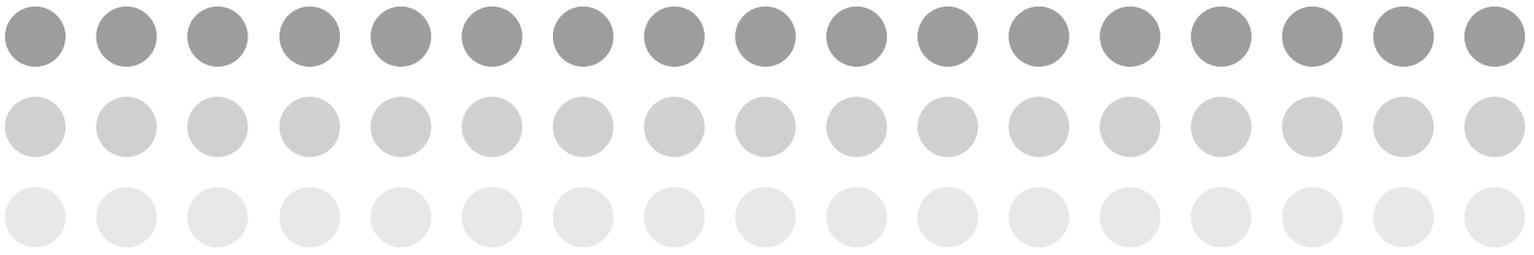
Maître de conférences,
Université Bordeaux Montaigne,
Laboratoire ADESS CNRS UMR 5185

À l'échelle mondiale, le chenin est en perte de vitesse : situé à la vingt-sixième place mondiale en 2000 (tous cépages confondus), il n'est plus que trentième en 2010 avec 35 000 hectares. Seizième cépage blanc en 2000, il rétrograde d'une place en 2010. Une situation qui est étonnante si on le compare à d'autres cépages de qualité importants, rouges ou blancs.

Présent dans un nombre relativement restreint de pays (une dizaine de pays seulement ont plus de dix hectares, contre presque quarante pour le cabernet-sauvignon), il fait preuve d'une géographie surprenante. Très peu présent en Europe en dehors de la France, quasiment absent de l'Europe centrale et orientale, c'est aux pays dits du Nouveau Monde qu'il doit sa présence mondiale (figure 1). Il fait à cet égard partie des rares cépages avec le malbec à être davantage présents en dehors de son pays d'origine, puisque l'Afrique du Sud domine les plantations mondiales.

Figure n° 1 : Le chenin et d'autres cépages mondialisés, une comparaison





C'est un point essentiel sur lequel il faudra s'arrêter : l'Afrique du Sud ne semble guère jouer un rôle similaire à ceux que tiennent l'Argentine pour le malbec, le Chili pour le carménère, voire même l'Australie pour la syrah dans leur propagation mondiale. Ce qui renvoie à l'une des questions majeures posée par la mondialisation de la vigne et du vin, l'Afrique du Sud n'est pas parvenue à avoir le dynamisme et "l'agressivité" (J. Berthomeau, 2001, p. 5) des autres pays du Nouveau Monde.

Ce qui explique sans doute que le chenin ne soit jamais un cépage dominant, à l'exception une fois encore de l'Afrique du Sud, dans le panel de cépages que produit un pays. Il reste

même très minoritaire dans la gamme des cépages blancs que possèdent les différents pays, jusqu'à exister seulement à l'état de traces dans certains d'entre eux (figure 2).

Dès lors, pourquoi ce cépage plutôt connu, permettant la production de vins mondialement renommés (Alfred Hitchcock mentionne du quarts-de-chaume dans le film *Les Enchaînés* en 1946) ne connaît-il pas un succès plus important ? Différentes sources internationales seront convoquées pour essayer de cerner la question. À cet égard, l'accent sera particulièrement mis sur les États-Unis d'Amérique, quatrième producteur mondial (et troisième pour le chenin) et surtout premier pays consommateur au monde, à l'origine de multiples tendances.

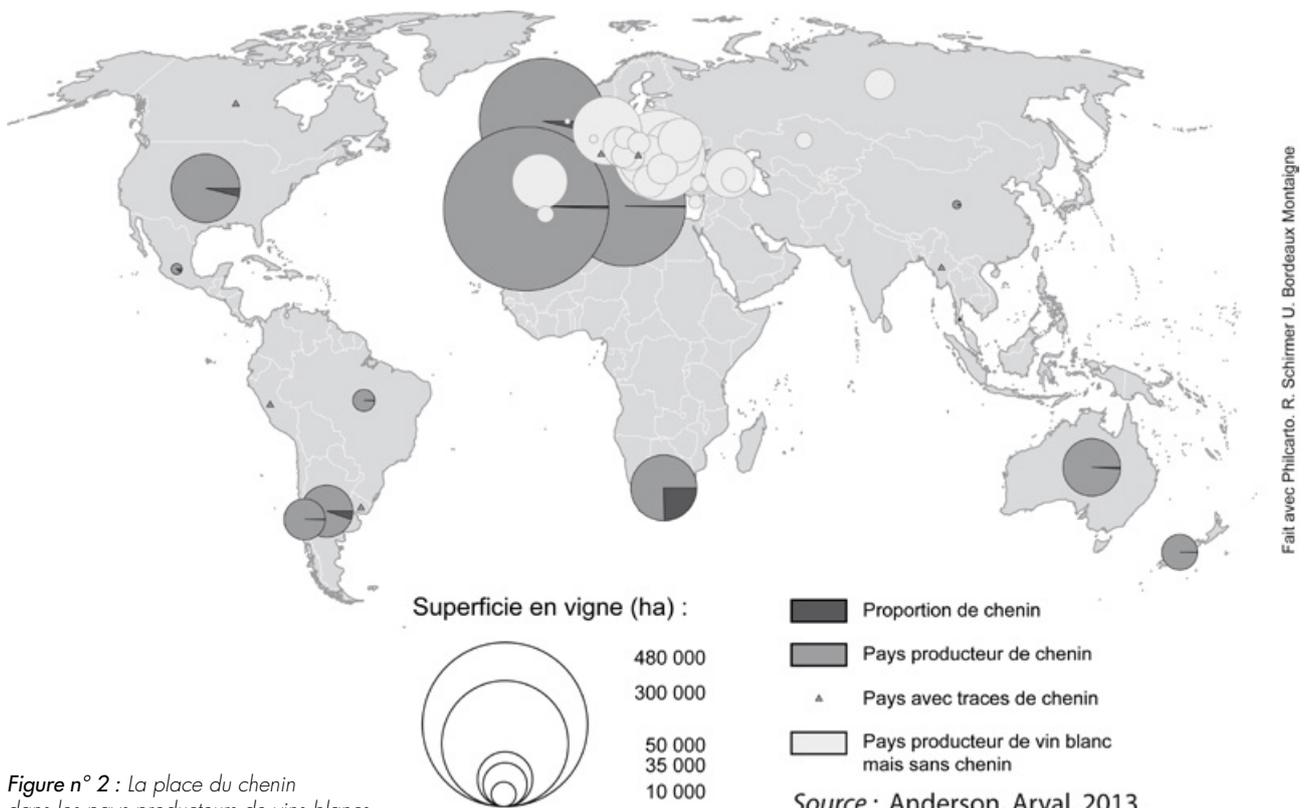


Figure n° 2 : La place du chenin dans les pays producteurs de vins blancs

Chenin (s)

en Anjou

Patrick Baudouin,
Président du syndicat Anjou blanc

Depuis plus d'une vingtaine d'années, je lis et réfléchis sur le chenin, essayant de lier pratique professionnelle et compréhension historique. Mais

vigneron avant tout, mon travail sur le chenin est d'abord d'en faire du vin ! Cette communication ne prétend donc pas à l'exhaustivité. Je souhaite que ce travail ouvre des pistes, donne envie à des vigneron, des chercheurs de le poursuivre par des travaux plus complets sur l'histoire - et l'avenir - du cépage chenin, en particulier en Anjou.

En Anjou : chenin, pineau, plant d'Anjou, blanc, doux

Comme nous l'avons vu, Rabelais parle "chenin" dès 1534. "Plant d'Anjou", "pineau de la Loire"... Benoît Musset nous explique les incertitudes d'une identification ancienne de ce cépage... Mais dans son article *La consommation des vins d'Anjou, des années 1600 aux années 1820*, il nous fournit deux indications : au XVIII^{ème} siècle, les vins d'Anjou étaient blancs à une écrasante majorité, et "doux", et ce dès 1550-1600. Et en 1765, Drapeau cite le chenin comme plant dominant en Anjou. Dans le *Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique* en 1809, Bosc indique : "Les vins d'Anjou croissent dans les schistes. Ce sont des vins blancs, que leur caractère sucré et pétillant approche beaucoup de ceux de Côte-Rôtie, de St-Perray et autres voisins. On ne cultive en général dans le département de Maine-et-Loire que le pineau blanc". On peut penser que cette domination apparente du pineau blanc, qui semble bien être du chenin, ne s'est pas établie en un clin d'œil : la vigne est dans les temps longs. L'ancienneté de ces deux caractéristiques : blanc, et "doux", liée aux termes plant d'Anjou, pineau de la Loire, et chenin me semble une piste sérieuse.

D'autant plus que lorsque Thomas Bohier, seigneur de Chenonceaux, plante de multiples cépages au début du XVI^{ème} siècle, "neufs arpents de vignes, (...) qu'il fit venir à grands frais

d'Orléans, d'Arbois (?) de Beaune et d'Anjou" (Guillory)... Seul le plant d'Anjou avait survécu un siècle après. Or son beau-frère, l'abbé de Cormery, au même moment, se lance dans la même expérimentation, depuis son petit manoir de... Montchenin.

Piste chenin que nous pouvons suivre plus précisément à partir de la seconde moitié du XIX^{ème} siècle avec Bouchard en 1876 dans son *Essai sur l'histoire de la culture de la vigne dans le département de Maine-et-Loire* : "Les vins de Chenin blanc sont caractérisés par un goût fruité, très bouqueté, qui est un de leurs charmes... Le vin de chenin fait, à lui seul, des vins de longue garde, solides et droits en leur vieillesse... Dans les terres schisteuses, silico-argileuses ou pierreuses, ... c'était là que, dans les régions du Layon, de la rive droite de la Loire et du groupe de Saint-Barthélémy, l'on récoltait les vins les plus distingués et les mieux bouquetés".

1925, Dr Maisonneuve, *l'Anjou ses vignes et ses vins* : "le vin d'Anjou" c'est le vin blanc fait avec le chenin ou pineau de la Loire. Un usage séculaire a consacré ce terme, et quand on parle de "vin d'Anjou", on n'entend pas autre chose. "Avant le phylloxéra, si le chenin s'adaptait à la plupart des terrains, c'est dans les terres schisteuses et silico-argileuses que son vin prend le plus de qualité". "Le sol, le climat de l'Anjou lui conviennent très spécialement. Transporté dans des régions plus chaudes, il ne donne pas de produits d'une aussi parfaite qualité."

Constat 1976 2014

Et puis nous arrivons en 1976, et un journaliste impertinent, Pierre Marie Doutrelant, se permit d'écrire dans son livre *Les bons vins et les autres*, un chapitre sur l'Anjou, intitulé : "Mais où sont les Anjous d'antan ! : Aujourd'hui on dit avec une grimace : l'Anjou, ce rosé sucré, qui donne mal à la tête ! Hier on s'exclamait : Quel grand vin blanc et qui vieillit si bien !".

Les statistiques de dernières vendanges d'Anjou-Saumur, 2014, donnent effectivement : au moins 70 % de vins issus de cabernet, les rosés représentant 50 % de la production totale angevine, et 73 % de cabernet. Les vins issus de chenin représentent sans doute moins de 30 %, dont 5 % de secs, 6 % de moelleux liquoreux, 19 % de bulles. L'incertitude tenant au fait que les bulles ne sont pas à 100 % chenin, loin s'en faut... Et si nous regardons les surfaces, le chenin en Maine-et-Loire couvrait 9 000 ha, 5 000 en 2011, environ 4 500 en 2014. Le cabernet franc est passé pendant la même période de 880 à 8 700 ha, de 3 à 43 %.

Alors que tous ces auteurs citent les vins de chenin comme des vins de qualité, identitaires de l'Anjou, comment comprendre ces chiffres, cette évolution ?

D'abord, en complexifiant notre lecture de ces textes, de ces éléments.

Le rouge et le blanc, en Anjou

Comme le fait remarquer Benoît Musset dans l'article déjà cité, il y a les vins du grand commerce et le vin des campagnes. Les vins "communs", bus dans la région, "constituent l'écrasante majorité de la production, ont généralement laissé très peu de traces". Bosc indique certes que dans le Maine-et-Loire, "la vigne blanche est toujours dans les proportions de cinq à six avec la rouge ordinaire connue dans le pays". Dans son livre *Les vignes rouges et les vins rouges en Maine-et-Loire*, Guillory aîné nous livre une recherche historique passionnante, qui à plusieurs reprises indique la présence de raisins noirs : "plants de Bordeaux" en 1060, raisin noir lors de la venue de François 1^{er} à Angers en 1518 ; mais quand il décrit les vins il s'agit plutôt de vin blanc et de vin "clair". Il fait remarquer dans son introduction que "les documents que nous avons compulsés ne donnent que rarement la désignation de la couleur du raisin et du vin, et faute de pouvoir les distinguer, on est réduit à les appliquer indistinctement à la vigne...", tout en précisant que "cette culture [vigne rouge] est en quelque

sorte nouvelle pour beaucoup d'entre nous".

Il y a eu donc sans doute une majorité de vins blancs, mais pas une exclusivité, avec le même rapport relatif du chenin au sein des cépages blancs. Et avec une expression "clair" des vignes rouges. Mais par contre les vins du "grand commerce" semblent bien avoir été très tôt, avant les négociants hollandais, les vins blancs "doux", avec une forte présomption sur le chenin comme principal cépage ?

Le tournant de 1850 : "le rouge est mis" comme aurait dit Audiard...

Avant ce tournant, la viticulture angevine a connu des crises sévères qui l'ont déjà modifiée.

Crises

Le grand commerce des "bons vins" au XVII^{ème} siècle est le fait en grande partie des Hollandais. Joël Le Theule, qui fut ensuite ministre, rédigea en 1951 un travail très fouillé sur le vignoble du Layon : "Aussi au temps de Colbert, est-il vendu en moyenne chaque année 10 000 pièces de vins blancs à 40 livres, prix fort estimable pour l'époque, provenant des coteaux du Layon et de la rive droite de la Loire." C'est pourquoi la révocation de l'Edit de Nantes par Louis XIV en 1685 porte un coup à l'économie du chenin en Anjou. Celle-ci repart mais arrive le XVIII^{ème} siècle. Conséquence des guerres, diminution du commerce avec les étrangers, crises de surproduction, puis terrible gel fin 1788 - début 1789 : "les vignes de la vallée de la Loire sont entièrement arrachées. Celle du Layon résistent mieux". (Le Theule).

Puis arrive 1793. "Les vignobles sont dévastés et il faudra attendre plusieurs dizaines d'années pour que leur superficie atteigne celle de 1789". "Surtout qu'une des conséquences de la guerre de Vendée se fait durement sentir le manque de main d'œuvre" (Le Theule). Puis "les guerres de l'Empire ferment complètement les débouchés du Nord de l'Europe". (Le Theule) Et c'est au cours de cette première reconstitution du vignoble que se dessine un tournant important, en particulier dans le Layon.

C'est un manifeste pour les vignes rouges que Guillory aîné écrit en 1861. Depuis quinze ans il expérimente sur trois hectares, à la Roche aux Moines, une foultitude de cépages rouges. Dans ce livre, il décrit l'envoi par Richelieu à son intendant en Touraine, l'abbé Breton, entre 1631 et 1635, de milliers de plants de la vigne la plus estimée dans le Bordelais. Cette origine est contestée, la présence du "breton" en Touraine semble antérieure, attestée déjà par Rabelais. Mais ce livre de Guillory est bien le symptôme d'un bouleversement en cours de l'encépagement dans cette partie de la Loire. Non sans réticences. Lui-même indique d'entrée de jeu que "les vins blancs d'Anjou ont été depuis les temps les plus anciens l'une des gloires de notre pays". Le rapporteur de la Société impériale de France qui introduit l'ouvrage écrit "mais, répétons-le ici, qu'on se garde bien de rien changer à la culture des coteaux qui donnent les vins distingués du Maine-et-Loire". Mais il indique aussi que "le goût du vin rouge paraît s'étendre de plus en plus". Guillory donne comme raison impérieuse de planter des vignes rouges : "les besoins toujours croissants, la consommation du vin rouge tendant à se généraliser". Et une raison de santé ; il cite un vigneron de Bordeaux : "les vins blancs portent sur les nerfs", "l'usage de plus en plus répandu du vin rouge (...) est bien le résultat d'un régime commandé par la médecine et les préceptes de l'hygiène". Ce que confirme Jules Guyot : "l'action des vins blancs, stimulants diffusibles du système nerveux, est de courte durée, au contraire (...) les vins rouges sont des stimulants toniques et persistants des nerfs, des muscles, des fonctions digestives, etc...".

Mais écrit Guillory, "la production de vins rouges n'était entrée que pour un cinquième environ dans les récoltes de l'Anjou" ; et "la vigne rouge était cultivée en Anjou (...) surtout dans le Saumurois". Il dépensa une fortune en essais de multiples cépages rouges, mais lui-même finit par conclure : "nos efforts doivent se diriger principalement vers la propagation des cépages qui donnent des vins de qualité supérieure, tels que les Breton et les Carmenet Sauvignon (...) si bien naturalisés chez nous, et dont les produits remarquables ont beaucoup d'analogie avec les vins de Bordeaux".

Les vignes rouges prennent donc leur essor à cette époque : "Ces nouvelles plantations se sont naturellement opérées dans les communes où déjà la culture de la vigne blanche existait, et même dans nos vignobles les plus renommés, tels que Martigné, Rablay, Faveraye, la Roche aux Moines [chez Guillory lui-même.], Beaulieu, Saint-Barthélemy, Rochefort (...)". Le Theule remarque que "dès 1850 apparaît pour les vins blancs une concurrence terrible avec l'introduction dans la vallée du Layon de cépages rouges." Cependant, si on examine

l'implantation de ces vignes rouges, on remarque que c'est surtout sur la rive gauche du Layon. Et plantés pour répondre à une demande de vin rouge, ils produisent...des rosés : "ces cépages (breton et sauvignon) s'installent particulièrement dans la région de Tigné, Aubigné, ou ils donnent rapidement des rosés excellents".

Une autre cause, très profonde, de l'avancée des rouges, sur laquelle nous allons revenir, et qui avait donné lieu à un autre article de Guillory en 1862 dans le *Bulletin de la société industrielle du Maine-et-Loire*, "les vins blancs de Maine-et-Loire dans les mauvaises années", c'est précisément la sensibilité des cépages blancs 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". Il faut aussi connaître la réalité des rendements de l'époque. Au XVIII^{ème} siècle, rive droite du Layon : environ 5 hl/ha. Rive gauche : autour de 18 hl. Dans la première moitié du XIX^{ème} siècle, les rendements passent en année moyenne à 15 hl/ha pour les blancs, 20 pour les rouges. Sauf qu'il y a les mauvaises années, très nombreuses. En 1853 ; 3hl/ha à Beaulieu, 2 à Faye ...(Le Theule).

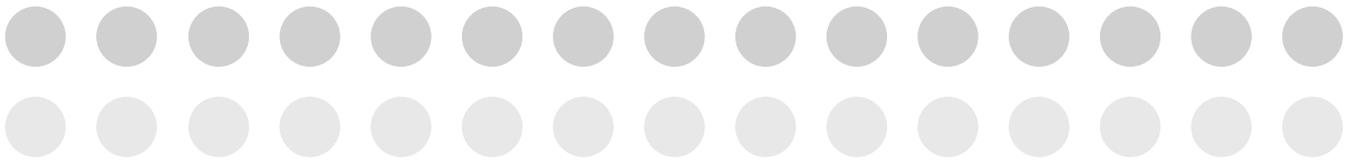
Cependant, malgré de nombreuses difficultés, la viticulture angevine replantait, cherchait des solutions. Cet élan fut brisé par des conditions climatiques terribles, conjuguées à trois maladies qui s'enchaînèrent, dont une, la dernière détruisit le vignoble.

Trois (ou quatre) fléaux de fin de siècle

En 1855, l'oidium fait son apparition sur la rive gauche du Layon, et cause en 1863 des dégâts sérieux. Juillet 1878, l'oidium, "c'est la catastrophe" (Le Theule). En 1879, les gelées (-21) : de 40 à 60 % des souches sont détruites. Les vendanges ne font que 10 % des années précédentes. Puis en 1886, le mildiou, nouvelle maladie elle aussi importée d'Amérique, détruit une grande partie de la vendange. Entre temps, le phylloxéra, en juin 1883, est signalé d'abord à Martigné-Briand. Il va se propager progressivement, jusqu'à atteindre tout le vignoble angevin en 1890, année qui "marque l'effondrement général du vignoble" du Layon.

La reconstitution post-phyloxérique : les choix

Rive droite de la Loire, il y avait avant le phylloxéra, selon Guillory, publié en 1860, "les vins blancs d'Anjou et de Maine-et-Loire-les vignobles de la rive droite de la Loire". 1 334 ha, s'étendant de Bouchemaine à Ingrandes. "Principalement plantées en chenin", et produisant deux sortes de



vins blancs, avec un rendement moyen de 9,3 hl/ha. Des vins au "goût de fruit, douceur et mousse", "mise en bouteille prématurée en février ou mars" ; et "vins secs et légers, (...) ne pas tirer en bouteilles avant le mois de septembre". En 1925, le Docteur Maisonneuve, dans son ouvrage de référence, *l'Anjou ses vignes ses vins* donne le chiffre de 1 032 ha plantés rive droite de la Loire, pour un rendement de 11 hl/ha en 1921, millésime mythique, où Savennières produisit un très beau liquoreux, 10,7 % et 173 g/l de sucres résiduels (Maisonneuve). Mais aujourd'hui seule reste, regroupant l'essentiel de ces vignes, l'appellation Savennières, sur 136 ha...

Le Layon : C'est là que le bouleversement amorcé avant le phylloxéra reprit avec force, et remodela complètement le vignoble, la place et les vins de chenin. Pour les mêmes raisons décrites précédemment : pour répondre au lancinant problème des mauvaises années, des rendements, essor des vignes rouges, ouverture d'un marché - non de rouge en réalité mais de rosés - grâce aux vignes de cabernet, dans les conditions d'un vignoble nord et sur schistes.

Mais d'où vient la douceur angevine ?

Là, nous devons aborder une donnée fondamentale de la Loire viticole angevine, une clé essentielle pour la compréhension de sa longue histoire avec le chenin : il s'agit de son terroir, sols et climats. Nous avons constaté précédemment que l'Anjou a depuis très longtemps la réputation de produire des vins "doux". Benoît 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". Effectivement, j'ai toujours pensé, sans vouloir offenser les Hollandais, qu'ils n'avaient pas inventé le botrytis, et que la présence dans cette partie de la Loire angevine de ce petit champignon, capable d'être la pire ou la meilleure des choses avec le chenin, ne devait pas dater d'hier, ni même du XVI^{ème} siècle. La présence à 100 km de l'océan atlantique, la vallée de la Loire, les schistes de la fin du massif armoricain (550 millions d'années), la faille du

Layon, les expositions, souvent sud-ouest, le relief des Mauges, tout ce qui fait notre microclimat, à la fois très sec (moyenne sous 600 mm/an) mais parfois humide, en particulier à l'automne, sont des données géo-climatiques très anciennes... Qui peuvent aussi être un facteur décisif d'acclimatation du chenin, autant pour ces raisons géo-climatiques que pour cause de débouchés commerciaux.

Mais c'est aussi son talon d'Achille. Certes les anciens savaient depuis longtemps trier les raisins, attendre qu'ils pourrissent pour "dépourrir", c'est-à-dire vendanger ce qui commençait à être confit par le botrytis, pour obtenir cette "douceur"... Mais on retrouve la question des mauvaises années, bien plus dangereuses pour qui recherche la botrytisation, la source de cette "douceur". Tant que le marché était là, qu'une partie du vignoble tenait sur la polyculture, le risque pouvait être gérable. Mais il s'amplifie avec l'évolution de la structure du vignoble, pendant la reconstitution : augmentation de la surface des domaines, investissements (plantation, mais aussi débuts de mécanisation), spécialisation viticole, tous facteurs pouvant fragiliser encore plus l'entreprise en cas d'année défavorable. Facteur commercial aggravant, abordé par Benoît Musset, "une sorte de second âge des vins liquoreux se développait, dans lequel les vins de Sauternes servaient de nouvelle référence dans une véritable course à la douceur".

En pleine reconstitution, face à ces enjeux économiques complexes, la viticulture angevine va faire deux choix, complémentaires en fin de compte, mais qui vont aboutir progressivement à la marginalisation des grands chenins angevins de coteaux et de terroir dans le monde du "grand commerce du vin", tout en donnant aux vins d'Anjou une base économique relativement stable jusqu'à aujourd'hui.

La bataille de la chaptalisation : le blanc est mis ! Quand la poudre blanche devient bon marché...

Le Dr Maisonneuve, dans *Le Vigneron angevin* en 1928, consacre un paragraphe à la chaptalisation dans les vins. Il explique que cette technique, quoique souvent "secrète", est connue depuis longtemps. Mais le prix élevé du sucre amenait "une augmentation de prix inacceptable". Tout a changé à la fin du XIX^{ème} siècle : l'extraction industrielle du sucre de betterave parvient à la fin du XIX^{ème} siècle à produire du sucre à bas prix¹.

¹ "Le sucre de betterave et l'essor de son industrie : des premiers travaux jusqu'à la fin de la guerre de 1914-1918" In *Revue d'histoire de la pharmacie*, 87^e année, n° 322, 1999. pp. 235-246.



Résistance

Cette possibilité nouvelle déchaîne des batailles dans le vignoble angevin. La *Revue de viticulture*, tome XXIII, n°580 du 16 mars 1905, en donne tous les protagonistes et tous les arguments. "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 d'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. Elle mit un clou de plus au cercueil de l'Association des antisucres, qui avait été créée en 1896 par des vigneron du Layon, à Rablay. Car le sucrage rencontrait de fortes résistances chez des vigneron et des consommateurs. "Les viticulteurs n'auraient jamais été, le dimanche matin, faire leur belote dans un café où le vin était sucré." (Anjou, Ed Bonneton. 1985). Janine Brouard, dans *Les vigneron en Anjou*, en 1989 précise que "les courtiers poussaient à la chaptalisation pour la vente, (mais) le commun des mortels, lui, restait méfiant, notamment vis-à-vis des vigneron qui avaient des rendements importants. Ainsi dans les années 1937-38, le vigneron connaissait quelquefois des problèmes d'écoulement, (...) parce que les clients supposaient que les récoltes abondantes étaient chaptalisées. Le vigneron [pouvait alors avoir] recours aux cafés pour écouler son surplus."

Les lois du marché

Nous avons aussi un témoignage incontestable sur les enjeux du sucrage, dans la thèse que présenta en 1924 à l'Ecole

Supérieure d'Agriculture d'Angers Jean Boivin, grand vigneron de Thouarcé, un des fondateurs de l'appellation Bonnezeaux. Dans sa thèse, intitulée *Des facteurs qui influent sur la production des vins de pourriture noble à Sauternes et en Anjou (Layon)*, tous les enjeux du chenin sont très clairement abordés, et c'est d'une brûlante actualité. (cf *Une petite saga du Layon*, Patrick Baudouin, 1997).

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". Dans ses conclusions, pas un mot sur la chaptalisation. Il énumère la nécessité d'un travail qualitatif, dans les vignes et à la cave. Mais avec cet objectif : "tendre vers la production régulière d'un bon vin liquoreux." C'est la quadrature du cercle, avec les conditions qu'il a exposées au préalable...Comment briser ce cercle ? Il l'expose dans les chapitres précédents.

Il écrit : "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, 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."

Aidées par la science

Le chapitre sur 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."* *"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."*

Blanc dans le rouge = rosé

Les deux choix complémentaires de la viticulture angevine au début du XX^{ème} siècle sont d'accentuer et de régulariser le potentiel "doux" du chenin, et de développer le cépage rouge, du cabernet franc principalement, mais pour produire des rosés, doux essentiellement. Ces choix reposent sur la possibilité économique, technique, puis réglementaire, de la chaptalisation. Ils amènent bien sûr à modifier l'équilibre rive gauche rive droite du Layon, au profit de la rive gauche. Je cite de nouveau Jean-Marie Doutrelant : *"sur l'impulsion du négoce, rapidement, de blanc l'Anjou devint rosé. Depuis 1950 les surfaces plantées en vignes de cette couleur ont plus que doublé en Maine-et-Loire, tandis que celles de vins blancs régressaient de moitié. Nécessité économique faisait loi, dira-t-on. Cependant pourquoi avoir choisi la production de rosés moelleux alors que la mode volait déjà au secours des vins secs ?".* Et il poursuit avec la réponse d'un acteur majeur, Monsieur Rémy, négociant près de Saumur. *"Raisons œnologiques. Le terroir donne des vins un peu trop acides dont il faut atténuer la verdeur par un peu de douceur".* Doutrelant, malicieux, ajoute : *"Un peu comme on met du sucre pour agrémenteur un jus de citron".*

Blancs sans faux semblant...liqueureux : les années "Grains nobles"

Il faut rendre justice à la Fédération viticole de l'Anjou, qui à partir des années 1970, 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. A

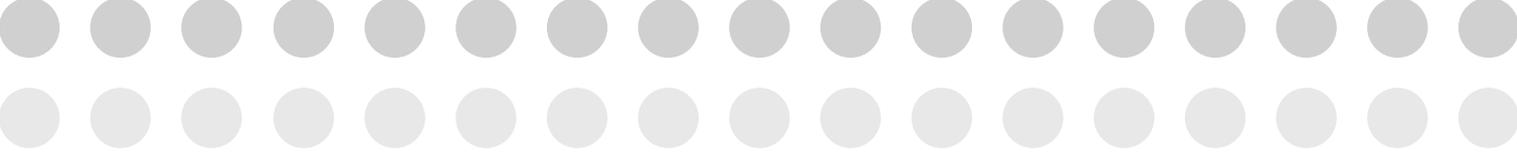
la marge, un quarteron de vigneron rebelles du Layon se sont mis en tête d'obtenir des liqueux plus concentrés, en faisant moins appel, voire en supprimant, la chaptalisation. De Concourson-sur-Layon à St-Aubin-de-Luigné en passant par Beaulieu-sur-Layon, dans le Layon, la recherche d'authenticité s'est d'abord appliquée aux liqueux, 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 "sélection de grains nobles" fut intégrée aux décrets des appellations Coteaux du Layon et Coteaux de l'Aubance en 2001. Mention officielle très peu utilisée aujourd'hui, mais pratiquée, et 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, se pose toujours, 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 liqueux de chenin. Nous y reviendrons.

Blancs secs : les pionniers de Savennières et "Loire Renaissance"

Dès les années 1970, pionniers dans une démarche de recherche qualitative, les vigneron de Savennières, las de tricher avec les millésimes pour obtenir des vins "doux" de piètre qualité, optèrent pour l'élaboration de chenins secs de terroir. Ce qui a établi depuis leur notoriété de chefs de file des chenins secs angevins de terroir.

Dans le Layon quelques autres pionniers se lancèrent, un peu plus tard, dans un travail de la même exigence pour élaborer de beaux chenins secs. 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, rendement réduit, fermentation, élevage sous bois, mise un an après la récolte, un prix minimum et un canal de commercialisation commun, permit de commencer à explorer le potentiel chenin sec de terroir. La marque capota, mais les vigneron qui l'avaient lancée ont poursuivi la démarche, qui a fait des émules depuis et est reprise dans ses fondamentaux par l'appellation Anjou blanc.



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.

2014 : Le chenin angevin au tournant

Le chenin pèse donc 1 % de l'encépagement français. En Anjou-Saumur, son terroir encore principal en France, après une forte chute entre 1950 et 2011, ses surfaces semblent s'être à peu près stabilisées, sous réserve de l'analyse de la répartition chenin/autres cépages dans les fines bulles. Car effectivement, il y a transfert des volumes de blancs secs, et à sucres résiduels, vers les fines bulles. Mais à nouveau les conditions globales de la viticulture angevine changent profondément, et le chenin va faire face à de nouveaux enjeux vitaux.

L'Europe impose une limitation importante (pas d'enrichissement d'un moût à partir de 15 % potentiel) de la chaptalisation des vins tranquilles à partir des vendanges 2015, et ce malgré de nombreuses tentatives de plusieurs appellations françaises de vins à sucres résiduels de remettre en question cette décision. Le recours à d'autres techniques, soustractives, ne changera pas fondamentalement cette nouvelle donne, qui remet en cause en partie un modèle économique établi depuis pratiquement un siècle.

Le marché des liquoreux est difficile. Entre évolution sociologique du rapport global au sucre dans l'alimentation, éloignement des consommateurs de vins jugés "trop sucrés", recherche d'authenticité d'une partie croissante de ces consommateurs... les causes sont complexes, mais le fait est là : le marché n'est plus ce qu'il était ! Le marché mondial est pourtant en progression sensible sur les blancs : non seulement sur les bulles, mais aussi sur les blancs secs.

Le marché des bulles est certes en progression, mais en Anjou il tient sur de faibles marges, et est très concurrentiel. La demande du marché pour les rosés est aussi en progression importante. Mais elle aussi très concurrentielle.

Dans la partie Anjou, ouest de l'Anjou-Saumur, le marché des rouges de cabernet est assez faible, et ne donne pas des signes de progression significatifs.

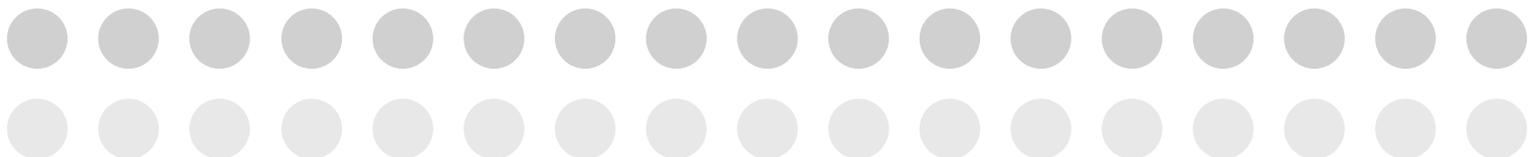
Il y a une autre donnée importante du marché : une partie non négligeable des consommateurs est à la recherche de vins plus authentiques, traçables, "sains". La dimension "santé", qui a toujours été présente sur le marché du vin, revient en force.

Au niveau des conditions de production, tout bouge aussi : changement climatique, droits de plantation, maladies du bois, pression environnementale de la société civile et de l'Etat.

L'Anjou, en particulier l'ouest du Maine-et-Loire, repose sur une économie viticole pour l'instant assez stable, sur des marchés de volumes, en augmentation mais très concurrentiels. Le chenin y a trouvé une place principalement sur le segment des bulles. Mais la rive droite du Layon peine à trouver sa voie, entre liquoreux en mutation et secs en mal de reconnaissance sur un segment haut de gamme, qui sont, pour tout dire, à peine rentables, sinon pire. Les chenins secs de Savennières, pourtant positionnés plus tôt sur ce segment, manquent également de visibilité ; alors que leurs coûts de production ont explosé, conséquence d'un effort qualitatif certain. Les cœurs historiques, identitaires, du chenin angevin, sont en peine...

Le défi à venir pour la viticulture angevine est sans doute là. Une mutation est en cours, un modèle économique à faire évoluer, sinon à réinventer. Sans point de vue d'ensemble, pas de solution viable à long terme. Que les chenins de terroirs soient minoritaires n'est pas un problème, l'ont-ils jamais été ? Mais s'ils disparaissent, c'est l'économie et l'identité, des vins d'Anjou qui sera menacée.

Une des voies explorées actuellement, à la suite de Quarts de Chaume et de la tentative "Loire Renaissance", est la création de crus en Anjou blanc. Une autre est l'évolution des Coteaux du Layon également dans cette voie, et vers une plus grande authenticité. Rappelons d'ailleurs que le premier décret de 1950 de l'appellation Coteaux du Layon n'imposait aucune obligation de niveaux de sucres résiduels, c'était avant tout une délimitation géographique, du chenin, un niveau de maturité et des tries. C'est bien sûr un grand sujet de débat, un chantier ouvert, mais la voie de la renaissance des chenins en Anjou, répondant à la demande d'authenticité du marché, devrait passer par la valorisation de sa versatilité sur chacun de ses terroirs, qui doit être vue non comme un handicap,



mais comme un atout : sa nature exceptionnelle lui permet de faire d'aussi grands secs que de grands liquoreux, en passant par les bulles, à condition de ne plus vouloir forcer ni les terroirs, ni les millésimes (nous avons encore eu récemment des "mauvaises années" pour les liquoreux). N'est-ce pas ce que demandent de plus en plus les consommateurs ?

Je me permettrais de conclure en citant une dernière fois Benoît Musset : "Jules Guyot constatait que c'est un fait bien établi qu'il ne suffit pas de produire un vin exquis pour acquérir et mériter

un nom commercial : il faut en produire beaucoup de bon, de façon à constituer une base de marché". "S'interrogeant sur ce qu'il considérerait comme un potentiel sous exploité, (...) il pointait ce facteur plus social que "naturel" et technique : la rencontre d'un vin et de ses consommateurs, faisant naître ou pas ce que l'on appellerait aujourd'hui un imaginaire. Dès la fin du XVIII^{ème}, le vignoble d'Anjou, confronté au déclassement et à la concurrence, était manifestement entré dans la quête d'une nouvelle identité".

Bibliographie

BAUDOIN Patrick *Une petite saga du Layon*, 1997
BOIVIN Jean, *Des facteurs qui influent sur la production des vins de pourriture noble à Sauternes et en Anjou (Layon)*, Thèse viticole présentée à l'Ecole supérieure d'Agriculture d'Angers, 18 juin 1924.
BOSC, *Nouveau cours complet d'agriculture théorique et pratique ou dictionnaire raisonné et universel d'agriculture*, 1809.
BOUCHARD A., *Essai sur l'histoire de la culture de la vigne dans le département de Maine-et-Loire*, Angers, 1876.
BROUARD Janine, *Les vigneron angevins*, ed l'Harmattan, 1989.
Collectif, *Anjou*, éditions Bonneton, 1985.
DOUTRELANT Pierre-Marie, *Les bons vins et les autres*, Seuil, 1976.
GUILLORY Ainé "Les vins blancs d'Anjou et de Maine-et-Loire, les vignobles de la rive droite de la Loire", in *Bulletin de la société industrielle d'Angers et du département de Maine et Loire*, juillet 1860.

GUILLORY Ainé "Les vins blancs de Maine et Loire, dans les mauvaises années" in *Bulletin de la société industrielle d'Angers et du département de Maine et Loire*, 1862.
GUILLORY Pierre Constant *Les vignes rouges et les vins rouges en Maine-et-Loire*, Angers, 1864.
LE THEULE Joël, *Le vignoble du Layon : étude de géographie humaine et économique*. Diplôme d'Etudes supérieures de Géographie présenté devant la Faculté des Lettres de Caen, 4 volumes, 1951.
MAISONNEUVE P., *L'Anjou, ses vignes, ses vins*, 1925.
MAISONNEUVE P., *Le Vigneron Angevin*, 1928.
MUSSET Benoît "La consommation des vins d'Anjou, des années 1600 aux années 1820", *Archives d'Anjou*, n° spécial « L'Anjou à table ! », n°16, 2013
Revue de viticulture, tome XXIII, n°580, 16 mars 1905, p 295-298.
"Le sucre de betterave et l'essor de son industrie : Des premiers travaux jusqu'à la fin de la guerre de 1914-1918" In *Revue d'histoire de la pharmacie*, 87^{ème} année, n° 322, 1999. pp. 235-246.

Enjeux et avenir du chenin

Claude Papin,
Président IFV Val de Loire-Centre

Avant d'aborder la problématique du chenin, il peut apparaître utile d'essayer de comprendre l'attrait porté à ce cépage depuis peu de temps dans le bref historique des cépages blancs à la mode. A partir de cette évolution du goût de l'amateur de vins peuvent se dessiner les contours d'un Anjou blanc sec durable et à la notoriété justifiée, base demain d'un repositionnement du chenin dans la vallée de la Loire.

Hormis les vins de Bourgogne ayant toujours su maintenir leur réputation, les premiers blancs secs "à la mode" à la sortie de la guerre sont produits en Alsace avec un caractère très aromatique ancré cépage. Très rapidement émerge Sancerre avec souvent une dominante terpénique propre au sauvignon blanc, qui rappelle en moins intense l'Alsace, et un début d'approche de la minéralité. Fort logiquement pointe ensuite Chablis avec le chardonnay, naturellement moins terpénique et possédant une acidité qui peut être confondue dans nombre de cas avec une notion de minéralité. Pour les amateurs de la Loire s'entrouvre déjà la porte du chenin. Un premier galop d'essai sera tenté, réussi et malheureusement non poursuivi avec le mondial du chenin aux journées de Fontevraud. Puis dix ans après, le focus revient sur le chenin.

Quels sont donc les attraits du chenin qui le différencie des autres cépages blancs ? Le chenin est avant tout un cépage peu terpénique qui appartient au groupe des cépages du deuxième cycle, c'est-à-dire à maturation tardive, ce qui justifie sur le plan climatique son implantation au cœur du vignoble ligérien. Il est en effet fréquent d'y observer un différentiel de trois semaines de maturation entre un sauvignon blanc et un chenin. Ce sont donc trois semaines supplémentaires dans un climat encore chaud avec des sols à leur optimum de chaleur en profondeur, facteur déterminant dans la migration des éléments minéraux les plus lourds du sol vers les feuilles. En elles, ils seront, grâce à la photosynthèse, transformés et transférés vers les raisins pour leur donner une complexité

croissante. Voilà pourquoi, le chenin, particulièrement adapté au climat du cœur du vignoble ligérien, s'avère plus que tout autre cépage apte à révéler une grande originalité, lien organoleptique au terroir.

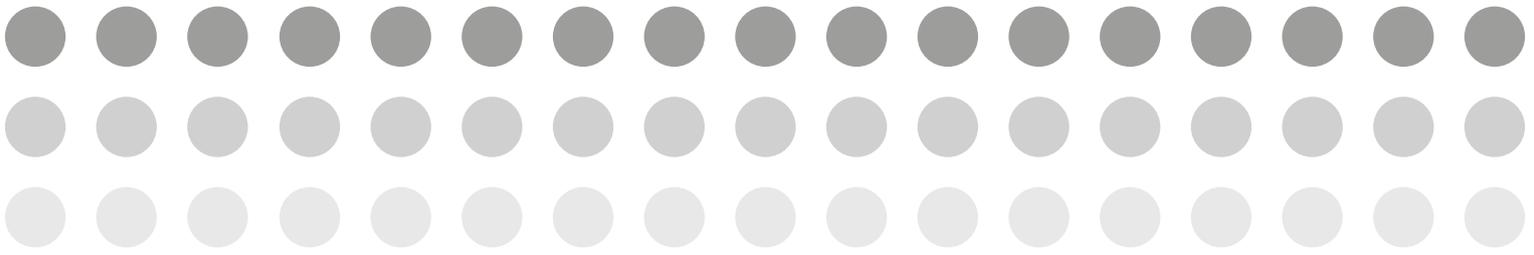
Seulement le chenin n'est pas un cépage facile à maîtriser. Même si le réchauffement climatique facilite la fin de maturation de baies, celui-ci reste un cépage productif, à floraison plus hétérogène que sur d'autres cépages, à grappes de tailles très variables et à l'aptitude au botrytis souvent très précoce.

Cépage productif : il peut difficilement s'exprimer ailleurs qu'en milieu roche, avec une faible pluviométrie et une ouverture de paysage suffisante. Malgré cela, il exige le plus souvent des vendanges en vert pour se mettre à l'abri d'une arrière-saison compliquée et assurer une maturité suffisante aux raisins. Nous ne l'avons que trop expérimenté dans les périodes 1960-1990.

Cépage à floraison hétérogène : non seulement, nous observons des écarts de maturité importants entre grappes mais également sur une même grappe. Les tries s'imposent donc à la vendange.

Coté grappe, la qualité des raisins est inversement proportionnelle à leur taille. Corollairement à la dimension des feuilles, celle-ci se révèle le meilleur reflet de la maîtrise de la vigueur de la vigne par le vigneron. Elle sera d'autant plus aisée qu'en amont le vigneron aura su faire un choix judicieux d'un porte-greffe et d'une sélection adaptés au potentiel de la parcelle ; et chaque année, par la qualité de la taille il affinera la gestion de la maîtrise de cette vigueur.

L'aptitude à la botrytisation précoce et rapide : c'est à la fois le risque d'un départ en pourriture noble avant la parfaite maturité phénolique d'un véritable chenin sec ou d'une pourriture grise trop rapide entravant une qualité sanitaire normale du raisin. L'équilibre entre les deux situations correspond à une parfaite maîtrise de la vigueur et de la charge.



Au regard de toutes ces contraintes, il est permis d'affirmer que là où se cultive le chenin, le professionnalisme du vigneron doit être rigoureux et précis.

Ces handicaps ne se limitent pas à la vigne. Un climat quelquefois stressant l'été peut en effet être à l'origine d'une fermeture du vin une fois mis en bouteille, fermeture marquée aussi bien par l'oxydation que la réduction selon la météo de l'année et le stade de maturité à la cueillette. Il nous manque cruellement aujourd'hui des travaux de recherche suffisamment pointus pour comprendre et corriger naturellement cette fermeture. Le vigneron ne peut y remédier aujourd'hui que d'une manière empirique et partielle. Dans tous les cas de figure, il faut impérativement coupler ce besoin de correction de la fermeture du vin à un élevage adapté au potentiel de la vendange indispensable à l'expression de la personnalité de chaque terroir.

Un dernier risque et non des moindres serait, justement pour répondre à l'intérêt naissant porté au chenin, de récolter des raisins à peine mûrs et de produire un vin possédant une belle acidité mais dont la personnalité potentielle en serait absente. Ce serait la meilleure occasion de manquer la transformation de l'essai offert aux producteurs de chenin.

Afin d'éviter ce piège, il faut reprendre les atlas terroir et, par la maîtrise des facteurs du milieu, s'affirmer capable de récolter une vendange ayant acquis un minimum d'expression minérale.

Dès que l'on aborde la notion de minéralité il devient nécessaire d'intégrer celle de la typicité du vin : le vigneron doit savoir obtenir la typicité qu'il recherche et le consommateur acquérir une capacité à la reconnaître. Là s'ouvre naturellement un nouveau chantier de recherche indispensable à une émergence réfléchie de notre chenin. Le résultat de ces études profiterait à terme également à tous les vins.

Cerise sur la gâteau, le peaufinage final de cette recherche de la minéralité sur le chenin passe par une quête naturelle d'une parfaite harmonie sensorielle et d'une optimisation de

la personnalité du produit. Celle-ci n'est réalisable que par l'affirmation d'un lien objectif entre un volume de raisins assemblés et un territoire délimité. En se réclamant de ce niveau de précision, nous rejoignons la Bourgogne, qui, par sa délimitation de crus, a su quels que soient les aléas maintenir sa notoriété. Voilà pourquoi nous demandons à la nouvelle structure de recherche ligérienne composée de l'ESA et de personnel de l'INRA de mettre en place un modèle de délimitation de crus en Loire, de telle sorte que l'absence d'historicité et de notoriété actuelles du chenin sec puisse être comblée par ces travaux afin d'aider les vignerons avec l'appui de l'INAO, à réaliser ces futurs 1^{ers} crus.

En lançant cette opération "1^{ers} crus de chenin", nous espérons ouvrir les portes d'une notoriété durable déjà historiquement fondée puisque le chenin a plus d'un millénaire d'existence en Loire.

L'objectif d'une notoriété durable exige d'abord le réalisme. La météo étant dans la Loire un facteur plus déterminant qu'ailleurs, il faudra définir dans un cadre INAO-ODG un lien entre les crus et les trois produits issus du chenin : bulles, secs et liquoreux.

En termes de conclusion, notre chenin, cépage sensible à la vigueur et aux versatilités de la météo, reste un outil difficile à dompter. Mais une fois maîtrisé, l'effet lenteur de la maturation conjugué à la sensibilité au milieu lui confère une capacité extrême, partagée par très peu d'autres cépages, à exprimer l'originalité d'une situation. De même qu'un "pur-sang" a besoin d'un dressage bien encadré et approprié, le chenin de Loire attend aujourd'hui un cadrage réglementaire mieux adapté et une assistance technique pour devenir demain hautement compétitif.

C'est donc un vaste chantier qui démarre. Il permettra demain aux vignerons ligériens d'être encore plus professionnels, mais aussi d'offrir aux consommateurs une lecture réelle des paysages de la Loire, base d'une communication collective enfin hiérarchisée bénéfique à tous les vins de la Loire et à tous les vignerons.





Liste des abréviations

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

AOP : Appellatio d'Origine Protégée

ARFV : Association Régionale Filières Vins

ATAV : Association Technique pour l'Amélioration de la Viticulture, aujourd'hui intégrée à l'IFV

CIVAS : Conseil Interprofessionnel des Vins d'Anjou, actuel InterLoire

CTPS : Comité Technique Permanent de la Sélection

GDDV : Groupement de Développement Départemental de la Viticulture

IFV : Institut Français de la Vigne et du Vin

INAO : Institut National des Appellations d'Origine

InterLoire : Interprofession des Vins du Val de Loire

INRA : Institut National de la Recherche Agronomique

ITV : Institut Technique de la Vigne et du Vin

ONIVINS : Office National Interprofessionnel des vins

URVV : Unité de Recherche Vigne et Vin

Remerciements

A toutes les personnes et structures qui ont participé à l'organisation de cette journée :

- L'équipe du Musée de la vigne et du vin d'Anjou : Luc Arenou et le Bureau de l'association, Karine Chevalier et Anne-Laure Pasquereau
- Patrick Baudouin, Président du Syndicat des vins blanc d'appellation Anjou
- Etienne Goulet, Directeur technique d'Interloire et de l'IFV
- L'équipe d'Interloire et tout particulièrement Charlotte Mandroux, chargée du transfert d'informations techniques
- Olivier Jacquet, ingénieur de recherche à la chaire Unesco Culture et traditions du Vin
- Laure Devisme, chargée de mission pour cette journée grâce au soutien de la Fédération Viticole de Maine-et-Loire

Informations légales

Document édité par l'Association des Amis de la vigne
et du vin d'Anjou

Aout 2015

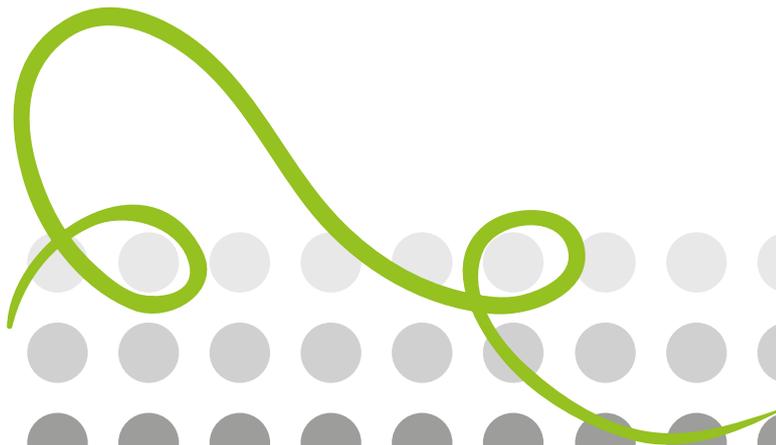
Directeur de publication : Luc Arenou

Conception graphique : Cdelapao

Impression : 08/2015

ISSN 1638-4202

Photo de couverture : crédit Philippe Caharel





Le Chenin

D'où vient ce cépage emblématique du Val de Loire ?

Quelles sont ses caractéristiques ?

Quelle est son implantation géographique et son poids économique ?

Cette journée d'étude est l'occasion de faire le point sur la connaissance du chenin, dans une perspective à la fois historique, contemporaine et d'avenir.

Journée organisée et financée par

