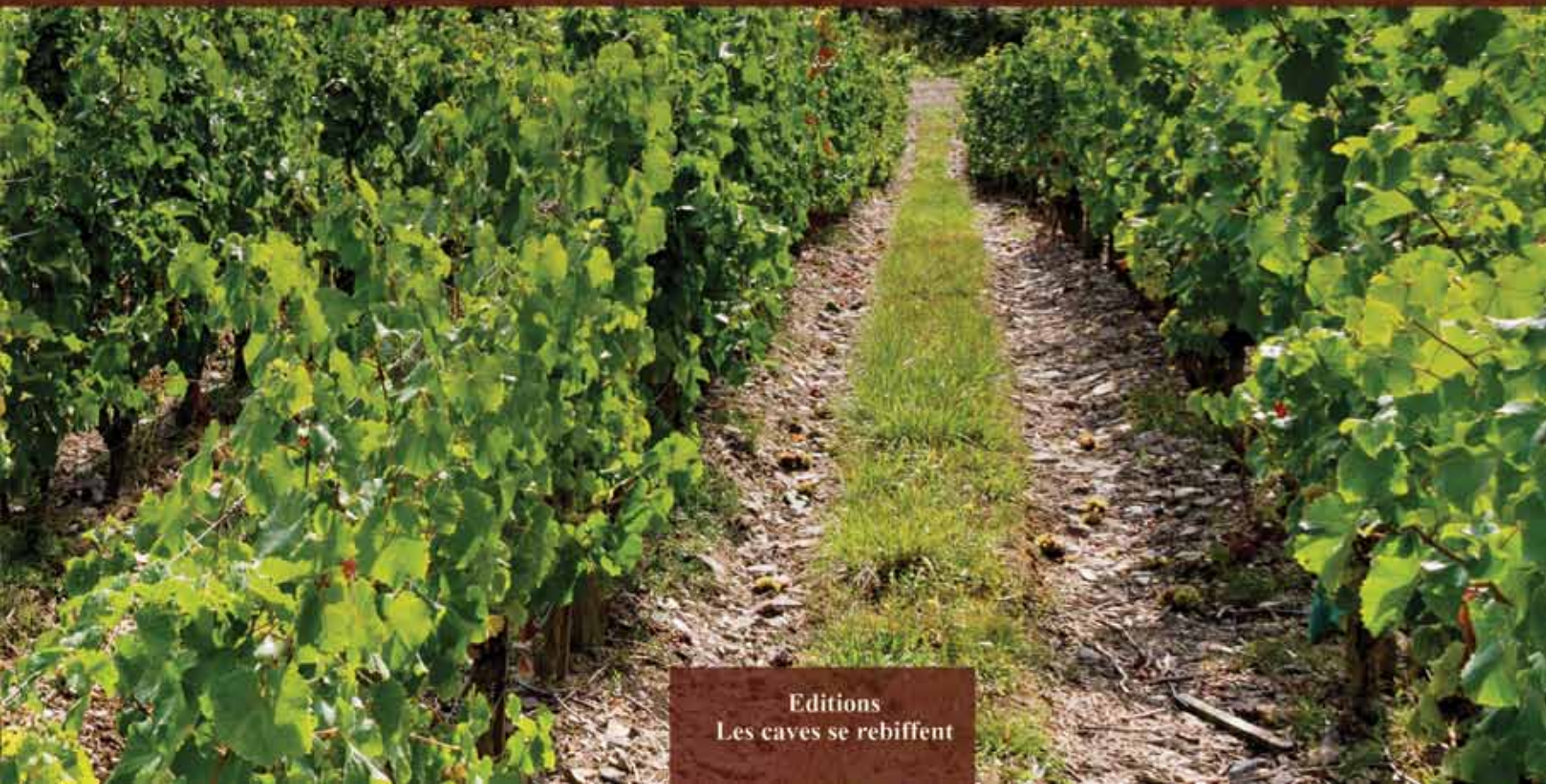


Le Val de Loire Terres de Chenin



DOSSIER DE PRESSE



Editions
Les caves se rebiffent

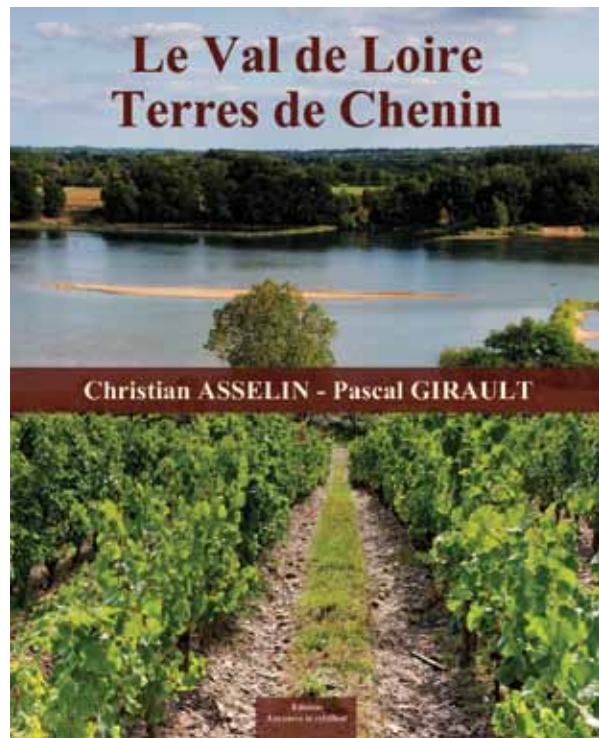
Le Val de Loire Terres de Chenin

Sous la direction de Christian ASSELIN
Photographies de Pascal GIRAULT
Dessins de Jean-Jack MARTIN

Préfaces : Jacques PUISAIS - Jean-Robert PITTE

Avec le concours de
l'Union Nationale des Œnologues de France Région Val de Loire
Ouvrage publié avec l'aide de la Chaire UNESCO
« Culture et Traditions du Vin » de l'Université de Bourgogne

Présentation de l'ouvrage	p 4
Les auteurs	p 5
Fiche technique	p 7
Sommaire	p 8
Préface de Jacques PUISAIS	p 12
Préface de Jean-Robert PITTE	p 14
Introduction	p 17
Conclusion	p 23
La presse en parle... ..	p 29
Bon de commande	p 34



PRÉSENTATION DE L'OUVRAGE

Pour la première fois, un ouvrage est consacré au Chenin, cépage mythique de la Moyenne Vallée de la Loire où Douceur Angevine et Tendresse Tourangelle cohabitent. Ce cépage emblématique est décrit sous ses diverses facettes par des personnalités sollicitées pour leur compétence reconnue tant sur le plan national qu'international.

Ses vins s'expriment remarquablement dans deux zones géologiques bien tranchées : le Massif armoricain et ses roches métamorphiques couvrent l'ouest de l'Anjou, alors que le Saumurois et la Touraine s'assoient sur le Bassin parisien et ses roches sédimentaires. Celles-ci apportent des éléments de réponse quant au comportement du Chenin pour la production des divers types de vins.

Il mérite bien qu'on lui consacre, enfin... un ouvrage !

C'est la diversité, liée aux conditions naturelles de ce «cœur de Loire», qui est exploitée et abordée dans tous ses états... Dans le Val de Loire, vignoble septentrional, le Chenin utilise tous les mécanismes offerts par les écosystèmes, aussi bien dans les vignes que dans les caves.

Ce livre se veut collectif, pluridisciplinaire... Des universitaires, des chercheurs, des oenologues, des professionnels, des vignerons engagés, des académiciens, des sommeliers, des épicuriens sensibles aux vins de Chenin, apportent leur contribution et leurs témoignages.

Bien sûr, cet ouvrage comporte des éléments techniques qui doivent permettre au lecteur de répondre à ses questionnements. Mais l'ensemble : «Historique, Description des AOC, Témoignages et autres...» est facilement accessible à tous.

Ce livre, de 352 pages agrémentées de photos et dessins remarquables, est à mettre entre toutes les mains, professionnels et amateurs qui s'intéressent de près ou de loin à ces vins de Chenin qui attirent par leur expression divine et sublime, et qui ne laissent jamais indifférents.

Direction de la publication

Christian ASSELIN

- Issu d'une famille de Compagnons Charpentiers. Tourangeau du Richelais, Angevin d'adoption
- Etudes secondaires au lycée de Chinon
- Diplômé Etudes Supérieures Chimie Université de Poitiers
- Recruté à l'INRA d'Angers en avril 1969
- Directeur Station de Recherches Œnologiques Centre INRA Angers 1982-1988
- Directeur Unité Recherches Vigne et Vin centre INRA Angers 1988 -1990 puis 1992-2000
- Initiateur du premier Congrès international sur les terroirs viticoles 1996
- Initiateur et organisateur du Colloque International sur les Paysages de Vignes et de Vins en 2003 à l'Abbaye de Fontevraud
- Initiateur des Rendez-Vous Mondiaux du Chenin à l'Abbaye de Fontevraud (2003 - 2004 - 2006)
- Directeur Technique InterLoire 2000 - 2006
- Vice-Président et Président Groupe Experts Zonage Viticole OIV* 1998 - 2006
- A co-initié Définition Internationale du Concept Terroir à l'OIV 2010
- Consultant - expert INAO
- Recteur de l'Union des Œnologues de France 2001

* Organisation Internationale de la Vigne et du Vin



Photographies et mise en pages

Pascal GIRAULT

- Photographe professionnel depuis plus de 20 ans
- Photographe de la collection « Carnets du Patrimoine » Ed. Massin
- Auteur-éditeur de livres sur le patrimoine angevin :
 - Doué-la-Souterraine, une cité oubliée
 - Le Puy-Notre-Dame, de cave en cave
 - Menhirs et dolmens de l'Anjou
 - Les fontaines guérisseuses en Anjou
 - La chaux en Anjou, une industrie oubliée
 - L'Anjou des Lavois
 - Le patrimoine de Doué-la-Fontaine de A à Z
 - Genes un patrimoine au fil de l'eau
- Diaporama multivision :
 - La Loire en héritage, château de Brézé
 - Le Monde souterrain, Cave vivante du champignon, Le Puy-Notre-Dame
- Expositions
 - Paysages de vignes et de vins
 - Le Patrimoine religieux de la région de Dol-de-Bretagne
 - Les troglodytes des Pays de Loire
 - Menhirs et dolmens de l'Anjou
 - Genes un patrimoine au fil de l'eau
 - Trous de mémoire
 - Minuscules, macrophotographie en infrarouge
 - Au-delà du visible : Nature et Patrimoine en infrarouge



© photo Christine VANHECKE

ISBN 978-2-9560094-1-2
Achevé d'imprimer par la BOTELLERIE - 49320 Brissac Loire Aubance - www.labotellerie.fr
Novembre 2017

Fiche technique

- Reliure cousue, dos carré repincé
- Impression quadrichromie
- format à la française 230x285 cm
- 352 pages
- 370 photographies
- xxx illustrations (dessins, graphiques, cartes...)
- prix TTC : 38,00 €
- N° ISBN 978-2-9560094-1-2





Coteau de la Placette, Faye-d’Anjou

SOMMAIRE

Préambule : Vicente SOTES, Professeur de Viticulture Universidad Politécnica de Madridp 2

Préfaces : Jacques PUISAIS, Membre Émérite de l’Académie d’Agriculturep 10
Jean-Robert PITTE, Secrétaire Perpétuel Académie des Sciences Morales et Politiquesp 12

Présentation générale : Christian ASSELINp 15

I - Caractérisation du « Cœur de Loire Anjou - Touraine »p 23

1. La viticulture en Anjou et en Touraine, de l’Antiquité au XIX^e siècle - Une histoire de vigneronp 24
 Samuel LETURCQ - Maître de Conférence en Histoire du Moyen Âge - Université de Tours
 Benoît MUSSET - Maître de Conférence en Histoire Moderne - Université du Mans

2. Le contexte géologique des vignobles à Chenin bp 30
 Jean-Jacques MACAIRE - Professeur honoraire de Géologie - Université François Rabelais Tours

3. Climat à l’échelle des vignobles du Val de Loirep 40
 Hervé QUENOL - Directeur de Recherches CNRS, Laboratoire LETG Rennes CNRS Université Rennes 2

4. Perception et lecture scientifique des paysages de vigne - application en Anjou - Tourainep 44
 Jean DUCHESNE - Professeur Émérite - Agro Campus Ouest Angers...

5. Du Blanc sur la Basse Loire (XVII^e - XVIII^e siècles) - Négoce, Fret et Mode de voiture des vins blancs en Loire Angevinep 62
 Florent GODELAINE - Médiateur du Patrimoine - Doctorant Université Lyon II..

6. Le vignoble du Val de Loire et l’inscription UNESCO : un nouveau regard patrimonialp 76
 Myriam LAIDET Réseau européen des vignobles du patrimoine mondial - Mission Val de Loire Tours

7. Patrimoine Populaire et Culinairep 84
 Jean-Jack MARTIN - Ecrivurier - Tours

II - Connaissance du Cheninp 89

1. L’arrivée du Chenin en Moyenne Vallée de la Loire et sa présence en Anjou- relevés bibliographiquesp 90
 Christian ASSELIN
 Patrick BAUDOUIN - Président du Syndicat des vins AOC Anjou Blanc - Domaine de Princé - Chaufefonds-sur-Layon

2. Les Terres de Chenin : des Terroirs de base représentatifs de l’Anjou, du Saumurois et de la Tourainep 98
 Dominique RIOUX - Vincent COURTIN - Sébastien CESBRON - Cellule Terroirs Viticoles Centre INRA d’Angers - Nantes
 Fabrice REDOIS - Géologue - Maître de Conférence - Université d’Angers

3. Le Chenin b : origine, caractéristiques et variationsp 110
 Jean-Michel BOURSQUOT - Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin - Montpellier SupAgro
 Virginie GRONDAIN - Institut Français de la Vigne et du Vin - Pôle Val de Loire - Centre

4. Les dernières étudesp 116

a. Contribution à l’étude du Terroir Viticole en Anjou - approche utilisant un modèle de terrainp 117
 Fabrice BODIN - Docteur Sciences Agronomiques - Université d’Angers.

b. Qualité des raisins de Chenin b en relation avec les conditions de milieu : cas de surmaturation, botrytisation, passerillage...p 124
 Gérard BARBEAU - Ingénieur de Recherches - INRA Angers - Nantes

c. Evolution du Chenin b en relation avec le climat et les pratiques viticoles au cours des dernières annéesp 132
 Etienne NEETHLING - Doctorant - INRA Angers - Nantes
 Gérard BARBEAU - Ingénieur de Recherches - INRA Angers - Nantes
 Hervé QUENOL - Directeur de Recherches CNRS, Laboratoire LETG Rennes CNRS Université Rennes 2

d. Changement climatique et Terroirs Viticoles : un site en Coteaux du Layonp 140
 Hervé QUENOL - Directeur de Recherches CNRS Université de Rennes
 Etienne NEETHLING - INRA Angers - Nantes
 Gérard BARBEAU - INRA Angers - Nantes
 Cyril BONNEFOY - TerraClima® - Université de Rennes

e. La conservation des cépages en Val de Loire : application au cépage Chenin bp 144
 Virginie GRONDAIN - Etienne GOULET - IFV Pôle Val de Loire Centre

f. Porte-greffes et Chenin bp 150
 François VIAUD - Guillaume CAREIL - Pépiniéristes - Saint-Jean-des-Mauvrets

III - Description des AOC « de Chenin » - leur place au cœur du Val de Loirep 155

 • **AOC Coteaux de la Loire**p 160
 Présentation : Pascal DELAUNAY - Putille - La Pommeraye (49)

 • **AOC Savennières - AOC Roche aux Moines - AOC Coulée de Serrant**p 163
 Présentation : Evelyne de PONTBRIAND - Le Closel - Savennières (49)

 • **AOC Coteaux du Layon - dont AOC Coteaux du Layon dénomination géographique**p 169
 Présentation : Jean-Louis ROBIN - Rochefort-sur-Loire (49)

 • **AOC Quarts de Chaume Grand Cru - et AOC Coteaux du Layon 1^{er} Cru Chaume**p 176
 Présentation : Claude PAPIN - Pierre Bise - Beaulieu-sur-Layon (49)

 • **AOC Coteaux du Layon - AOC Coteaux de l’Aubance Sélection Grains Nobles**p 180
 Présentation : Philippe DELESVAUX - Les Essarts - Saint-Aubin-de-Luigné (49)

 • **AOC Coteaux de l’Aubance**p 183
 Présentation : Christian PAPIN - Haute-Perche - Saint-Mélaine-sur-Aubance (49)
 Didier COUTENCEAU - Saint-Jean-des-Mauvrets (49)
 Christophe DAVIAU - Bablut - Brissac-Quincé (49)

 • **AOC Bonnezeaux**p 186
 Présentation : François GEFFARD - La Petite Croix - Thouarcé (49)
 Philippe GILARDEAU - Les Coqueries - Thouarcé (49)

 • **AOC Anjou Blanc**p 190
 Présentation : Patrick BAUDOUIN - Princé - Chaufefonds-sur-Layon (49)

 • **AOC Anjou dont Anjou Méthode Traditionnelle**p 194
 Présentation : Tony ROUSSEAU - Vigneron - Saint-Lambert-du-Lattay (49)

 • **AOC Saumur**p 196
 Présentation : Régis NEAU - Les Nerleux - Saint-Cyr-en-Bourg (49)

 • **AOC Saumur Blanc**p 198
 Présentation : Isabelle SUIRE - Vigneronne - Berrie (86)

 • **AOC Coteaux de Saumur**p 201
 Présentation : Bruno BERSAN - Annivy - Souzay-Champigny (49)

 • **AOC Saumur dont Saumur Méthode Traditionnelle**p 203
 Présentation : Jean BELLARD - Montfort (49)

 • **AOC Crémant de Loire**p 207
 Présentation : Michel VILLEDEY - Langlois-Château - Saint-Hilaire-St-Florent (49)

 • **AOC Chinon**p 210
 Présentation : Jean-Max MANCEAU - Noiré - Chinon (37)

 • **AOC Touraine**p 213
 Présentation : Christian ASSELIN

 • **AOC Touraine - Azay-le-Rideau**p 215
 Présentation : Pascal PIBALEAU - Azay-le-Rideau (37)

 • **AOC Touraine - Amboise**p 217
 Présentation : Xavier FRISSANT - Vigneron - Mosnes (37)

 • **AOC Touraine - Mesland**p 220
 Présentation : Cédric CHOLLET - Rabelais - Onzain (41)

 • **AOC Montlouis-sur-Loire**p 223
 Présentation : François CHIDAINE - Husseau - Montlouis-sur-Loire (37)

 • **AOC Vouvray**p 226
 Présentation : Philippe BRISEBARRE - Vigneron - Vouvray (37)

 • **AOC Jasnières - Coteaux du Loir - Coteaux du Vendomois**p 230
 Présentation : François FRESNEAU - Cezin - Marçon (72)

 • **AOC Fiefs Vendéens - dénomination géographique Brem-sur-Mer**p 233
 Présentation : Hubert MACQUIGNEAU - Le Plessis - Rosnay (85)

IV - Rayonnement et valorisation du Chenin	p 237
1. Le Chenin b dans le monde	p 238
<i>Raphaël SCHIRMER - Maître de Conférence - Université de Bordeaux Montaigne</i>	
2. Le Chenin b en Afrique du Sud	p 248
<i>Hélène NIEUWOUDT - Department of Viticulture and Œnology - Stellenbosch - République Afrique du Sud</i>	
<i>Ina SMITH - Manager - Chenin b Association</i>	
<i>Jan BOOYSEN - Winetech - République Afrique du Sud</i>	
<i>Fabrice REDOIS - Géologue - Maître de Conférence - Université d'Angers</i>	
3. Le Chenin b, son parcours historique et son implantation actuelle en France	p 256
<i>Christian ASSELIN</i>	
4. LeCheninbenTouraine	p 262
<i>Etienne CARRE - Œnologue - Tours</i>	
5. Le Chenin b et longévité, ses vins de grande garde	p 268
5a - Le Chenin b, ses vins et les millésimes en Anjou Saumur	p 269
<i>Pascal CELLIER - Délégué Territorial INAO Val de Loire Angers</i>	
5b - Le Chenin b et les millésimes en Touraine	p 276
<i>Etienne CARRE - Œnologue - Tours</i>	
5c - Un exemple d’offre de vieux millésimes : les vins Touchais - Doué-la-Fontaine	p 282
<i>Laurent POLLEAU - Directeur des Vignobles Touchais</i>	
6. Œnotourisme en Val de Loire	p 284
<i>Anne-Sophie LEROUGE - Responsable Communication InterLoire - Tours</i>	
7. Les Rendez-Vous du Chenin : pour une analyse de la diversité sensorielle des vins d’expression - proposition d’une communication objective	p 288
<i>Alain GUICHET - Œnologue Val de Loire - Directeur Général des Vignobles de St Tropez</i>	
<i>Xavier MAURY - Œnologue Val de Loire - Château de Peyralade - St Paul-de-Fenouillet</i>	
<i>Pascale DENEULIN - Professeure d’Analyse Sensorielle - Changins (Suisse)</i>	
<i>Jérôme PAGES - Professeur Statistiques - Agro Campus Ouest Rennes</i>	
<i>Christian ASSELIN</i>	
8. Approche économique des AOC de Chenin du Val de Loire	p 296
<i>Fanny GILLET - Responsable Economie - Etudes - InterLoire - Tours.</i>	
V - Réalité et Prospection :	
• L’avenir du Chenin b et de ses vins en Anjou, Saumur, Touraine	p 305
<i>Jean-Pierre GOUVAZE - Responsable filière InterLoire - Tours</i>	
<i>Patrick BAUDOUIN - Domaine de Princé - Chaudefonds-sur-Layon</i>	
• L’Académie du Chenin	p 311
<i>Evelyne de PONTBRIAND - Le Closel - Savennières (49)</i>	
VI - Témoignages	p 313
• Pierre AGUILAS	p 314
<i>Vigneron Chaudefonds-sur-Layon - Ancien Président de la Confédération Nationale des AOC</i>	
• Jean-Pierre BERNHEIM	p 315
<i>Ancien Président Directeur Général Bucher-Vaslin</i>	
• Jean-Marie BIDAULT	p 316
<i>Ancien Délégué Régional ONIVINS - Val de Loire - Ancien Directeur Général ITV France</i>	
• Jean-Pierre BOUJARD	p 317
<i>Auteur, Compositeur, Interprète</i>	
• Lucien BOURDIER	p 318
<i>Ancien Directeur Général ITV France</i>	
• Serge DUBOIS	p 320
<i>Président Union Internationale des Œnologues</i>	
• Mario FREGONI	p 321
<i>Président Honoraire OIV - Ancien Professeur Viticulture Université Catholique Piacenza - Italie</i>	
• Jacques FANET	p 322
<i>Ancien Directeur Général Adjoint INAO France</i>	
• Mario FALCETTI	p 324
<i>Président Directeur Général Quadra Franciacorta - Italie</i>	
• Léonard HUMBRECHT	p 326
<i>Membre titulaire de l’Académie du Vin - Vigneron à Turckheim</i>	
• Philippe LAMY	p 327
<i>Maire Honoraire d’Aubigné-sur-Layon</i>	
• Suzanne METHE	p 328
<i>Social Media Editor Régal - Détours en France</i>	
• Olivier POUSSIER	p 329
<i>Meilleur Sommelier du Monde en 2000</i>	

• Jérôme PAGES	p 330
<i>Ancien Directeur du Laboratoire de Mathématiques Appliquées - Agro Campus Ouest Rennes</i>	
• Marc PENAVAYRE	p 332
<i>Vigneron - Fronton - Vacquiens - ancien Chercheur INRA Angers</i>	
• Christian RABIN - Yves GIDOIN	p 333
<i>Dirigeants d’Entreprises en Anjou</i>	
• Alain RAZUNGLES	p 334
<i>Professeur d’Œnologie Agrosud - Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin, Montpellier</i>	
• Jean-Claude RETIF	p 335
<i>Artiste Peintre</i>	
• Ivan ROULLET	p 336
<i>Journaliste</i>	
• Danièle SALLENAVE	p 337
<i>Membre de l’Académie Française</i>	
• Gérard SAMSON	p 338
<i>Vigneron - Fondateur et propriétaire des Arpents du Soleil - Calvados</i>	
• Philippe SCHENCK	p 339
<i>Directeur des Domaines Schenck - Rolle (Suisse)</i>	
• Alex SCHAEFFER	p 340
<i>Ancien Chercheur INRA Colmar - Ancien Président de l’Union des Œnologues de France</i>	
• Jean-Pierre SURGE	p 342
<i>Ancien Restaurateur - Tours</i>	
• Robert TINLOT	p 343
<i>Recteur de l’Union des Œnologues de France - Ancien Directeur Général de l’OIV</i>	

Conclusion : Christian ASSELIN	p 345
---------------------------------------	-------

Remerciements	p 350
----------------------	-------

Les Auteurs	p 352
--------------------	-------



Montlouis-sur-Loire (37)

Première de couverture : Clos de la Croix Picot, Savennières

Quatrième de couverture : Maison de vigne, Montlouis-sur-Loire

Mot de la fin de Peter HAYES, Président Honoraire de l’OIV, Australie

LE CHENIN

L'élaboration d'un vin s'appuie sur une **triade universelle** : l'**Air** mobile qui apporte l'énergie et distribue, par le **Vent**, sécheresse, humidité... et désordre - la **Terre**, fixe, qui alimente, fait grandir et mûrir, et l'Homme qui, selon ces deux ensembles, va choisir par son expérimentation, le ou les cépages qui, régulièrement, lui permettent de récolter un raisin apte à élaborer, non pas du vin, mais du vin porteur des empreintes du milieu où la vigne se développe.

Certains souhaiteraient en quelques instants réaliser cet exploit alors que celui-ci demande des années et des années pour comprendre en la circonstance comment le cépage Pineau blanc de la Loire pour la Touraine ou Chenin pour l'Anjou, a su au cours des siècles s'implanter en ces terroirs où il est l'autochtone, l'enfant né en Loire.



Photo Roger PALLONE

Comment ne pas être heureux d'évoquer ce Pineau de la Loire ?

A Savennières, sur la rive droite, des sols schisteux, sur la rive gauche Quarts de Chaume et ses sols schisteux durs, les sols variés des Coteaux du Layon depuis les caractères graveleux de pierres carrées, de schistes houillers, quartz et phanites, puis les Coteaux de l'Aubance sur schistes glaiseux, les schistes durs du Quarts de Chaume, pour arriver à Saumur, quitter l'ambiance armoricaine pour entrer dans la craie du Turonien.

En continuant cette remontée, la Touraine, souvenir de la mer des Faluns, Chinon, sur la vallée de la Vienne, ses sols de graviers et ses tuffeaux, Azay-le-Rideau sur la vallée de l'Indre aux sols de coteaux et puis, passé Tours sur la rive droite, Vouvray et en face Montlouis entre Loire et Cher aux sols de tuffeau que l'on retrouve à Amboise, sans oublier le Val du Loir et les Jasnières aux cailloutis, silex et gros blocs de calcaire.

Ainsi, dans toutes ces situations, le Pineau blanc de la Loire nous offre un cliché, un paysage précis, fidèle à la terre nourricière : tout s'y retrouve. Mais il va plus loin, traduisant l'environnement, la lumière qui l'entoure. A Azay-le-Rideau le vin épouse l'espace modeste de la vallée de l'Indre alors qu'à Vouvray, le vin nous projette vers l'étendue de la Loire.

Pour avoir fait planter, voire replanter, ce Chenin sur les terrains schisteux des Coteaux de la Vézère qui s'ouvrent sur le bassin de Brive, on constate la précision avec laquelle l'image transmise par le vin entre dans l'ambiance de son origine.

J'avais fait le même constat en Espagne, en Catalogne, en basse Californie, au Mexique. Ainsi la première propriété demandée à un cépage de transmettre les caractères des sols qui le portent est-elle bien réelle ?

Un cépage doit également posséder la propriété d'être le messager de l'Air qui assure son développement et la production d'un raisin mûr. C'est le climat, sa fragmentation, sa fidélité, ses sautes d'humeur qui vont mettre à l'épreuve le cépage, montrant que lorsqu'un vigneron retient un cépage, il a observé ses aptitudes sur, au minimum, un bon demi-siècle. En Anjou, le climat est proche Atlantique, en Touraine, entre ce dernier et un climat proche continental, on est au Jardin de la France avec ses 5 vallées et une rose des vents équilibrée.

Pour avoir suivi pendant plus de 50 ans la maturation de ce cépage où il doit affronter des conditions climatiques extrêmes comme en 1976 (année de l'impôt sécheresse) avec une somme de température pendant l'époque active de la vigne de 3 610°, une pluviométrie de 274 millimètres et une durée d'ensoleillement de 1 790 heures alors que pour l'année suivante 1977, on observait une somme de température de 3 156°, une pluviométrie de 421 millimètres et une durée d'ensoleillement de 1 348 heures, je peux dire qu'à chacune de ces années, la récolte était bien là avec l'homme qui l'attendait.

En effet, si je prends l'aire d'Appellation Vouvray comme exemple, le vigneron a su écouter la vigne qui lui a suggéré, certaines années au climat « qui n'en finit pas », de récolter les raisins ayant atteint leur maturité et d'élaborer un vin tendre, puis de pratiquer un second tri qui permettra au vin de devenir pétillant et puis, toujours patient, de pratiquer un 3^e tri pour profiter de l'association du passerillage et de la pourriture noble. **Ainsi, 10, 20 ans après, provenant d'une même vigne, d'un même terroir, on pourra apprécier les capacités de ce cépage au travers d'un vin pétillant, d'un vin tendre et d'un vin moelleux et même d'un quatrième lorsque la maîtrise du vigneron aura séparé les fins de pressurage pour nous offrir une « coulée d'or ».**

Œnologue, j'ai vécu, suivi la naissance de tels vins, grâce à ces vignerons de Loire cultivés, toujours à la quête de l'impossible authenticité. **Comment ne pas être heureux d'évoquer ce Pineau de la Loire, ses aptitudes face à la diversité des sols ou à celle du climat qui nous offre un vin « juste ».** Mais ce Chenin a une autre aptitude, **c'est celle de son mûrissement en bouteilles où il nous fait vivre cette évolution dans le temps**, œuvre de la matière qui sait passer de la jeunesse pour atteindre une forme de sagesse où se dégagent des arômes de giroflée sauvage, pour un peu plus tard nous alerter sur une note rappelant le Muscat qui, après analyse, nous montre la similitude de ses composants avec ceux du Muscat de Frontignan tout jeune alors que le Chenin aura attendu 50 ans et plus de mûrissement en flacon.

Deux petites anecdotes : en 1974, après une foire aux vins à Vouvray, Monsieur Poniatowski, propriétaire du clos Baudoin, proposait à Monsieur Gaston Huet et à moi-même, de faire un saut à la cave pour y goûter un 1874. Quels instants émouvants qui m'amènèrent à dire, ayant toujours la manie de rapprocher l'humide du sec, « comme il serait heureux de rencontrer du sec » - avec discrétion Monsieur Poniatowski s'éclipsa, nous pensions avec Monsieur Huet que c'était l'effet diurétique du Vouvray qui était au rendez-vous... Pas du tout, Monsieur Poniatowski revint avec un second flacon, des tartines de pain blanc et un foie gras. Alors ce 1874 centenaire fut encore plus éloquent, il était heureux avec sa note muscatée, cette petite lumière.

L'anecdote plus récente en 2012 faisait suite à une recommandation de mon ami Charles Joguet qui m'avait dit de bien noter la date du 1^{er} décembre pour se rendre dans le vignoble de Jasnières. Nous nous retrouvâmes à la nuit tombée dans une cave appartenant à une même famille depuis 5 siècles, et qui cultive un clos « la Gidonnière ». Comme il est d'usage, la dégustation commença par les vins de 2010 encore en fût, le propriétaire laissant la fermentation se poursuivre sur un an et demi. Puis nous commençâmes à remonter le temps pour suivre l'évolution des vins de pur Chenin. **Un 2003 nous proposa toute sa jeunesse avec cette forme trinitaire : douceur, vivacité et fermeté que l'on mâche.** Car c'est cela une propriété du cépage « on mâche le vin ». Puis 1976, ensuite 1947 encore très jeune, 1921 où la robe ambrée est associée à l'arôme muscaté ; puis 1903, tout est fondu, généreux, l'arôme muscat est plus précis ; 1893 : la leçon commence, tout se calme, l'écriture est régulière, l'esprit du bouquet du terroir commence à s'exprimer, le vin ronronne. 1834 : la fraîcheur est inattendue avec des notes fauves et muscatées, on est hors du temps ; et, pour terminer, un vin antérieur à 1800, bouchon d'origine au petit diamètre comme le goulot des bouteilles de l'époque, **1781 ou 83, la robe est ambrée, tout est pureté, l'odeur et l'arôme muscaté sont bien là : ma description parle de finesse, puissance, mâche au grain soyeux, gentille, fermeté, tout est vivant, gai, sans aucune « ride », aucune « fatigue » dans ce vin.**

Dans ces instants, on entre dans le mystère de la maturation des vins en bouteilles, cette sculpture du temps sur la matière qui conduit à l'immatériel, à l'esprit du vin. **Après, nous avons soupé autour d'un 1949 et d'un 1934. Le cépage Chenin a continué de s'affirmer car, s'il sait nous offrir le style de la terre, la silhouette du climat, il sait aussi nous révéler l'évolution du temps qui fait grandir.**

J'ai rencontré de nombreux vins, des plus grands, âgés, jeunes... mais ce cépage Chenin a été pour moi le plus grand pédagogue, il m'a donné envie d'associer au vin goûté, ses origines « terrestres », son environnement géographique, l'air qui a fait mûrir le raisin et ce temps qu'on lui a donné pour aller, comme tout ce qui vit, de la jeunesse à la sagesse.

Tout ceci se perpétue grâce à ces « hommes vignerons », une race de cultivateurs pas comme les autres en cette terre de Loire avec leur compagnon de route - le Chenin. Ils continuent, non pas à produire du vin, mais à « cueillir le vin » tel que le pratiquaient entre les VI^e et XII^e siècles les moines de l'Abbaye St Rémi de Reims.

Enfin, il ne faut pas oublier la finalité du vin - l'usage que l'on en fait pour, à table, lui donner l'occasion d'apporter une réplique heureuse aux mets qu'il rencontre. Cela est facile car ce cépage possède une propriété organoleptique précise, qu'il soit sec ou moelleux, c'est sa mâche attachée à une stimulation trijumale. Chaque appellation possède ses monuments glorifiant le Pineau blanc de Loire qui apporte de nombreuses répliques : par exemple : les fritures, l'aloise au beurre d'échalotes grises, la matelote d'anguille, le brochet farci, rôti ou en quenelles, les ris et rognons de veau, la géline, le cardon au gratin, les champignons à la crème, les fonds d'artichaut farcis, la blanquette... la soupe dorée et les fromages de chèvre. Ce ne sont là que quelques exemples auxquels il faut ajouter rillons en Touraine, rillauds en Anjou (tièdes de préférence), rillettes, andouillettes, en Limousin la Mique et puis un cas particulier : Alain Senderens, ayant remarqué un Vouvray aux caractères qui lui rappelaient la verveine, vint chez le vigneron préparer un poulet à la verveine... de même le poulet aux écrevisses de Charles Barrier ne se déplaçait pas avec un Vouvray moelleux sage, et un canard à l'orange aime se marier avec les moustilles de Saumur ou de Touraine.

Ainsi les vins de Chenin sont sources de création pour le cuisinier. Jean Bardet nous l'a maintes fois démontré, permettant de pérenniser la Gastronomie à la Française.

Jacques PUISAIS,
Membre Émérite de l'Académie d'Agriculture

TENDRE VOYOU

On se perd en conjectures sur les origines du Chenin, à la fois sur celles de son nom et sur son berceau. Pour les uns, le mot viendrait de chenu, du latin canutus, blanc. Pour d’autres il aurait pris le nom d’un clos de vignes du château de Montchenin, à Saint-Branchs, au sud de Tours. Qu’importe, on le trouve mentionné sous ce nom pour la première fois en 1534 dans Gargantua où Rabelais évoque de « groz raisins Chenins » que bergers et bergères dégustent joyeusement avec des fouaces. Il est probable que le « Plant d’Anjou » mentionné à Chenonceaux en 1496 ne fait qu’un avec lui, mais même s’il prospère aujourd’hui dans cette partie occidentale du Val de Loire, il n’en est nullement originaire. Comme le démontrent les études génétiques récentes, il est venu de l’est. Le père du Chenin est désormais démasqué, c’est le Savagnin qui descend lui-même du Pinot, tout comme le Sauvignon blanc. Par mariage du Pinot avec le Gouais, un très ancien cépage quasiment disparu, sont nés d’autres beaux enfants qui sont présents en Val de Loire et ailleurs en France : le Chardonnay, le Gamay, le Melon justement dit de Bourgogne, le Romorantin et d’autres encore. La question est de savoir si l’arrivée de plusieurs de ces cépages au cours de la Renaissance et de l’époque moderne est à mettre en relation avec le *Petit Âge glaciaire*. L’idée n’est pas acceptée par tous les auteurs, mais elle mérite de continuer à être creusée.



Les pages qui suivent constituent la première somme sur le délicat Chenin qui donne naissance à quelques-uns des plus originaux des vins de France et ce dans toutes les versions, en sec, en effervescent dit Crémant, en moelleux et en liquoreux lorsque le Botrytis c. s’en mêle grâce aux « langueurs océanes » du Val de Loire et de ses vallées affluentes comme celles du Loir ou du Layon. Comment les caractériser alors qu’ils revêtent tant d’expressions différentes ?

Il me semble que c’est Tendre Vyou qui convient le mieux, le titre du film que Jean Becker réalisa en 1966 qui désigne le héros incarné par Jean-Paul Belmondo exprimant si bien l’esprit français dans sa version à la fois élégante, charmeuse et rabelaisienne. Les vins nés du Chenin sont pleins de verve grâce à une acidité soutenue et des rondeurs caressantes. **Leur séduction tient à leur équilibre, voire à leur fusion entre les genres** : ils sont à la fois virils et polissons, mais aussi alanguis, soyeux et lascifs. Entre Vouvray ou Montlouis et Ancenis, ils sont chez eux, disant la fougue printanière et l’abandon estival du noble Loire gaulois, **la douceur satinée du tuffeau et le tranchant émoussé des schistes du Layon.** Toutes les saisons ligériennes s’y retrouvent dans leur complexité olfactive et gustative : les fleurs blanches et les glycines du printemps, l’acacia et les tilleuls de juin, le miel des beaux étés, les coings de l’automne et les poires tapées de l’hiver. Avec les rillettes et les rillons, avec les gélines tourangelles, avec la beuchelle, ragoût si raffiné de rognons et de ris de veau à la crème, avec les fromages de chèvre affinés, ils deviennent chefs d’orchestre inspirés.

« A la fois virils et polissons, mais aussi alanguis, soyeux et lascifs, les vins de Chenin sont séduisants ».

Les Huguenots ont expatrié le Chenin jusqu’en Afrique du Sud où il couvre aujourd’hui 20 000 ha, soit une surface deux fois supérieure à celle qu’il occupe en France ; les vignerons des antipodes l’ont acclimaté au Chili, en Californie, en Nouvelle-Zélande.

Mais sans chauvinisme aucun, nul ne niera que c’est en Touraine et en Anjou qu’il s’exprime avec le plus de suavité et de complexité. Ce sont précisément ces qualités dont les Français ont besoin pour retrouver une joie de vivre communicative. C’est ainsi qu’on les aime au-delà de leurs frontières et c’est ainsi que leur art de vivre rayonnera et durera, aussi longtemps que les grands liquoreux de Chenin à qui un siècle de bouteille ne fait pas peur !

Jean-Robert PITTE

Secrétaire perpétuel de l’Académie des Sciences morales et politiques,
Membre de l’Académie du Vin de France



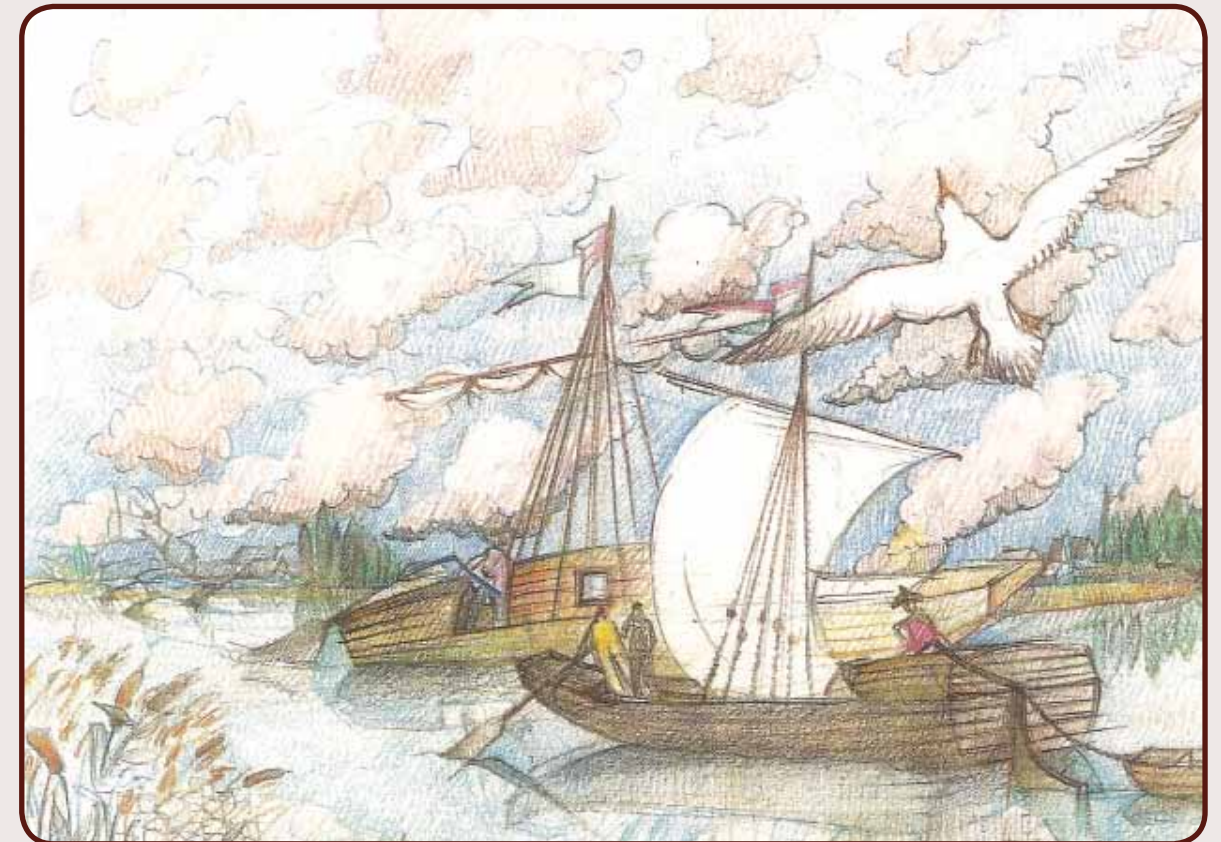
Château de Bois Brinçon
BLAISON-GOHIER



Loire tourangelle

Ce bout de fleuve, un choix de la « Loire moyenne »
Et c'est chacun la sienne me propose « Christian »
J'ai de la chance en plus elle ressemble à la mienne
Et me forcera pas à faire un faux semblant.

Jean-Jack Martin



INTRODUCTION Christian ASSELIN

« Découverte, au cœur du Val de Loire, des vins de Chenin
entre Douceur Angevine et Tendresse Tourangelle ».

La Vallée de la Loire

« **La Loire est une reine et les rois l'ont aimée** »... *Mille visages de la France 1999*. Tout semble dit en quelques mots. Tout est dit de la grandeur, de la noblesse et de la majesté du fleuve et de ses paysages, en toile de fond se laissent déjà deviner de brillantes pages d'histoire.

Quoi de mieux que ces propos qui qualifient l’ambiance de la Vallée de la Loire et de ses affluents. Douceur et lumière en tracent les profils. Douceur, tendresse et lumière, personne, ici n’y échappe. Leur présence, suave et sensuelle, s’impose dès que l’on évoque les contrées du grand fleuve qui irrigue le cœur de la France ; jamais leur emprise ne se relâche tout au long de son cours. De ces rives de Loire, de ces collines et de ces coteaux que les hommes ont parfois creusés, ils ont fait le Jardin de la France. Falaises percées de grottes, pentes striées de vignes, forêts profondes et landes de bruyère, étangs, marais secrets ou bocages et labours : la nature tient une grande place dans ce portrait. Tout est lié, rien ne peut être dissocié de l’œuvre de la nature et de celle des hommes. Cela donne l’inimitable harmonie ligérienne, l’harmonie subtile qui suit les paysages aux traces de l’histoire.

« **LA CIVILISATION DU TUFFEAU** existe en Vallée de la Loire. Lorsque le soleil est de la partie, le moindre village prend des allures d’île grecque, la réverbération est violente, éblouissante, les bleus sont intenses, les lignes dessinées comme à la pointe affûtée d’un crayon. Par mauvais temps, la pierre compense dans une certaine mesure la luminosité en berne, sa blancheur diffuse une clarté d’une intensité rassurante, elle apaise la langueur des gens en leur faisant connaître combien leur maison est, elle, toujours prête à accueillir dans son halo protecteur.

Lorsque la grisaille estompe les teintes, on s’aperçoit alors combien le tuffeau résiste seul à apporter quelque clarté, engendrant des paysages bicolores noirs et blancs d’une surprenante beauté. Les murs des maisons protègent ici non seulement du vent, de la pluie, des brigands et des ennemis, mais aussi de l’invasion du gris.

Et puis, bien entendu, la pierre a puissamment contribué à la civilisation du Val de Loire, au rayonnement de ses abbayes, à l’épanouissement de la Renaissance, et de ses très nombreux châteaux des XV^e et XVI^e siècles ». *Entre deux mers, voyage au bout de soi. Stock Axel Kahn 2015.*

Abbaye Royale de Fontevraud à la croisée de l’Anjou et de la Touraine.



LE PAYS DE L’ARDOISE. Les schistes ardoisiers de la région d’Angers sont utilisés depuis l’époque carolingienne. Leur utilisation la plus connue, la couverture : l’ardoise est largement employée à la Renaissance pour réaliser les magnifiques toits des églises et châteaux du Val de Loire ainsi que ceux de très nombreuses demeures.

Angers est le premier pourvoyeur du royaume. L’ardoise bleue distingue aujourd’hui encore les toitures des maisons du Val de Loire et constitue de ce fait l’une des entités fortes de la vallée, de l’Anjou à la Touraine et jusqu’en Orléanais.

Des coteaux vient la pierre blanche, pierre de tuffeau, c’est le matériau qui a permis de construire les châteaux, les manoirs saumurois et tourangeaux ; des sous-sols angevins vient l’ardoise qui monopolise tous les toits. Et pour unifier le tout, la vigne se coule sur les pentes, de l’aval à l’amont. Voilà, le décor est planté, mais c’est la vigne qui valorise les coteaux de la Loire et de ses affluents, ainsi que de ses « coulées ».

L’ANJOU, province angevine, devenue département du Maine-et-Loire, est une mosaïque de pays, avec une extraordinaire disparité de ses territoires, qui n’affecte en rien sa profonde unité. A l’ouest, l’Anjou est solidement ancré sur les derniers contreforts du Massif armoricain, c’est l’Anjou noir, qu’il est facile d’opposer à Saumur, ville toute blanche du haut de son château jusqu’à ses grands ponts, c’est l’Anjou Blanc. En Saumurois, le vignoble longe le Thouet, les craies du Turonien, résistantes à l’érosion, ont mis en place un paysage de « cuestas », avec des reliefs de côtes abruptes et avec une ossature de nombreuses collines isolées.

Si les contours des Pays du Val de Loire paraissent un peu flous, on sait avec certitude quel en est le cœur : c’est la TOURAINE, cette « incomparable Touraine » à laquelle les auteurs trouvaient « des raisons de souveraineté, des causes de commandement » ; puisqu’à tant d’époques si différentes, elle a donné le branle à une certaine vie de la France. Charles VII s’y établit par nécessité, mais ses successeurs y restent par goût et sertiissent le pays de royales demeures, de parcs et jardins dont l’élégance enchante. A la situation si favorable, s’ajoutent l’agrément du climat, un patrimoine populaire et une production locale de qualité, et, malgré les temps difficiles, tout cela est encore assez vrai pour attirer et retenir le visiteur au « Jardin de la France ».

LA TOURAINE, géologiquement, appartient au Bassin parisien. C’est un vaste bassin sédimentaire. Ces sédiments, marins ou continentaux, se sont tassés au fil des millions d’années, transformés en couches de roches sédimentaires plus ou moins cohérentes. La plus vaste en superficie est celle de la dernière période de l’ère secondaire, le crétacé supérieur. Le territoire de la Touraine se trouve entièrement sur cette auréole crétacée. Cette immense nappe de craie est recouverte de sables tertiaires d’origine granitique, parfois mélangés d’argiles à silex. Cette couche se laisse pénétrer facilement par les racines de la vigne qui plongent jusqu’au calcaire. La Touraine, si douce et accueillante, chantée par les poètes, illustrée par le séjour des rois, vantée par les touristes, est célèbre, autant par ses sites que pour la richesse et la variété de ses châteaux historiques. La Touraine a été recherchée de tous temps pour son calme reposant, pour la sérénité de son atmosphère, pour son charme captivant.

L’Anjou et la Touraine sont les régions les plus viticoles du Val de Loire. Ces deux départements, Maine-et-Loire et Indre-et-Loire, produisent près de 60 % du volume de la Vallée de la Loire, de la source à son embouchure.

Le Chenin, s’il n’est pas le cépage le plus abondant, reste le cépage essentiel en Anjou, Saumur et celui dont sont issus les plus grands vins de Touraine.

La douceur angevine existe bien et vient en complémentarité de la tendresse tourangelles, sa 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 Val de Loire viticole

Le Val de Loire est la troisième région viticole de France. De sa source à l’embouchure, le fleuve Loire parcourt des territoires viticoles remarquables. Il faut aussi considérer que, d’est en ouest, des régions ont particulièrement privilégié des cépages blancs… C’est le premier vignoble de France qui produit des vins blancs… Sauvignon blanc, Chenin b, Melon b y sont particulièrement adaptés. C’est ainsi qu’un nombre important d’AOC est revendiqué depuis la création de l’Appellation d’Origine Contrôlée. C’est donc la diversité, liée aux conditions naturelles, qui prédomine. Dans ce vignoble septentrional, le vin utilise tous les mécanismes offerts par les écosystèmes dans les vignes et dans les caves.

C’est dire la place que jouent la vigne et le vin en Val de Loire. Et même si aujourd’hui encore elle ne jouit pas de la notoriété qu’elle mérite, sauf pour certaines cuvées, ce sera chose faite à court terme.

Ces quelques propos sont enrichis par le fait que, depuis le milieu du XX^e siècle, la consommation de vin a fortement diminué, le vin est alors apparu comme un produit de plaisir et de culture. Le dégustateur montre un intérêt accru pour une découverte, une connaissance du vin et de son paysage dans lequel il trouve sa plénitude liée à son origine. Dans une viticulture qui se mondialise, les vins qui sont originaires d’un lieu précis sont privilégiés par de nombreux vignobles en France et à l’étranger.

L’Anjou et la Touraine, provinces que la Loire traverse, constituent le cœur du vignoble ligérien. Ces territoires sont inscrits à l’UNESCO, par ailleurs « Jardin de la France », où la douceur angevine et la tendresse tourangelles se rencontrent. C’est le pays des châteaux, des rois, des abbayes, c’est le pays d’écrivains, de poètes de grand renom, de paysages contrastés enveloppés d’une lumière pure, douce et tellement intime… C’est dans ce contexte que le Chenin b a vu le jour… Dans l’encépagement, il est majoritaire et produit une gamme de vins incomparables… des fines bulles aux vins de grande opulence, les vins moelleux par exemple, aux vins secs de grande race…

Le contexte est planté, il suffit de mieux comprendre les diverses facettes de ce noble cépage, et cet ouvrage s’attache à les développer.

Ce livre se veut collectif… Des universitaires, des chercheurs, des épicuriens, des professionnels, des vignerons engagés, des académiciens, des œnologues, des sommeliers, apportent leur témoignage dans des domaines de compétence qui permettent une meilleure compréhension du caractère si particulier du Chenin. C’est un ouvrage « **pluridisciplinaire** », et il est abordé comme une étude scientifique nécessaire pour mieux comprendre les relations et les interactions engendrées, sans oublier son histoire viticole qui a un vécu de longue date. Il est fait appel à des disciplines scientifiques et spécifiques, géologie, agronomie… qui vont donner les ingrédients de compréhension dans la chaine du Terroir afin d’établir le lien.

Relevons certaines remarques qui précisent ces points.

Il a souvent été constaté dans les divers colloques internationaux que si le terroir n’était composé que de géologie, pédologie…, ce ne serait alors qu’un tas de cailloux. Il faut, d’une part, que le vigneron installe la vigne pour exprimer les composantes du sous-sol, du sol, et, d’autre part, que l’homme apporte ses compétences pour une gestion agroviticole adaptée afin d’optimiser la qualité des vendanges. Le but à atteindre est de donner aux consommateurs une lecture du terroir précise et typique, au travers des vins. C’est à partir de ces concepts qu’une définition de la notion de « Terroir » a été acceptée par tout l’ensemble de la communauté internationale que compose l’Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV – 2010).

« Le Terroir vitivinicole est un concept qui se réfère à un espace sur lequel se développe un savoir collectif des interventions entre un milieu physique et biologique identifiable et les pratiques vitivinicoles appliquées qui confèrent des caractéristiques distinctives aux pratiques originaires de cet espace. Le mot « terroir » inclut des caractéristiques spécifiques du sol, de la topographie, du climat, du paysage et de la biodiversité… ».

Force est de constater que le Chenin b et ses vins répondent à cette définition… On peut dire alors que :

« Le Chenin est un marqueur du terroir, et un révélateur du savoir-faire du vigneron ligérien ».

Il mérite bien un ouvrage, alors il reste à le rencontrer… le découvrir… et l’apprécier…

Chenin ou Pineau de la Loire

"Le Chenin ou Pineau de la Loire : c'est le grand cépage de la Loire angevine et tourangelles. Il est d'ici. Les caractères de ses vins sont tellement nuancés que l'on oublie le cépage devant l'empreinte du terroir. Mais il va encore plus loin... se pliant aux aléas climatiques pour nous donner des vins blancs secs à tendres dans les années à climat assombri et tardif, et des moelleux dans des millésimes lumineux et chauds. Et plus encore, il aime à faire des centenaires..." J. Puisais - 1999 - " *Douceur et Tendresse de Loire*" - Editions *l'Araignée*.
Alors, regardons, découvrons avec insistance, imprégnons-nous de cette diversité et de cette richesse que l'histoire nous a laissées et que nos anciens nous ont transmises pour que nos héritiers en profitent ; et puis vivons de ce que nous offre aujourd'hui dame nature entre Douceur Angevine et Tendresse Tourangelles.



Intéressons-nous plus précisément à ces vins de Chenin, ou Pineau de la Loire. Dans ce livre « Le Val de Loire, Terres de Chenin », est abordée la connaissance approfondie du Chenin et de ses vins issus des divers terroirs du cœur du Val de Loire entre Ardoise et Tuffeau. De larges témoignages sont apportés par des vignerons qui ont œuvré, avec conviction et passion, afin de valoriser les diverses appellations où le Chenin produit des grands vins blancs. Ce cépage emblématique est incontournable en Val de Loire. Il est mis en avant au travers de ses appellations, par les divers types de vins qu'il produit (fines bulles, vins secs, tendres, moelleux). Cette diversité que la nature a léguée n'est pas banale et est une vraie richesse pour l'ensemble de la communauté ligérienne, elle mérite d'être mieux connue pour être valorisée.

Vignes de Vernou-sur-Brenne (37).

Ce livre est à mettre entre les mains du grand public (qui s'intéresse au Chenin et à ses vins), des vignerons, des œnologues, des techniciens de la vigne et du vin, des sommeliers, des œnophiles.

Cet ouvrage bénéficie du concours de l'Union des Œnologues de France, Région Val de Loire, et celui de la Chaire UNESCO de l'Université de Dijon ; je leur adresse mes remerciements les plus chaleureux.



La Croix Picot, Savennières (49).



Vignes du château de Bellerive, Quarts de Chaume.



Jardins du château d'Aubigné sur Layon.
En médaillon : Les «Enracinés d'Aubigné»
Cécile Mainfray et Pierre-Éric Dessevre

Quand le ciel bleu et pur d'un septembre venteux
Redonne aux vignerons des joies de bienheureux.
La ventaison papa, porte chance aux raisins
Elle sèche bien les grappes et conditionne les vins.

Jean-Jack Martin



Conclusion Christian ASSELIN

Cet ouvrage collectif a montré le besoin de compétences scientifiques et techniques spécifiques mais avant tout complémentaires pour appréhender, expliquer les mille et une facettes du Chenin.

Il a emprunté un parcours maritime et fluvial pour venir s'installer sur les coteaux de la Loire, de l'Anjou à la Touraine. **L'histoire du Chenin retracée ici est particulièrement précise et décrite avec des références bibliographiques très affirmées.** Ses vins ont été mis en valeur par les moines des abbayes. La Loire est, à cette époque, la voie navigable préférentielle pour faciliter les échanges et le commerce. Les rois de France ne s'y sont pas trompés ; leurs lieux de villégiature sur les bords de la Loire, proches de Paris, ont fait reconnaître les vins de Chenin sur les tables royales de l'Angleterre et du Benelux.

Puis, l'avènement du chemin de fer, la crise phylloxérique, ont mis sa notoriété en sommeil... **Les sciences Agronomiques, Physiques, Économiques et Humaines sont venues à son secours**, aucun cépage ne pouvait se passer d'une connaissance approfondie du terroir où il s'exprime d'abord qualitativement. La géologie, la pédologie, la climatologie, la caractérisation paysagère, la biologie, l'œnologie, ont permis d'apporter des éléments de réponse fiables et objectifs, en considérant principalement la demande du vigneron qui sait qu'il lui faudra du temps pour que ses vins de Chenin expriment leur quintessence.

Parfois considéré comme maudit, parfois bienfaiteur, le Chenin mérite bien des égards... Il faut donc que le marquage génétique s'amplifie pour une meilleure connaissance de sa filiation.

L'Anjou et la Touraine qui forment le coeur du vignoble ligérien ont des accents particuliers à faire valoir... La Loire et ses rives, sa route des vins, ses randonnées, une nature préservée, ses demeures et manoirs seigneuriaux méritent le détour... d'ailleurs l'inscription UNESCO pérennise ces valeurs. **Il reste à acquérir la notoriété, l'Académie du Chenin y contribuera.**

L'implication des vignerons des multiples appellations où le Chenin s'exprime, a mis en lumière son aptitude toute particulière à initier des vins très imprégnés de la diversité de leur environnement physique et humain. Rappelons-nous, pour mémoire, le Chenin sur les schistes, Savennières, Coulée de Serrant, Roche aux Moines, Quarts de Chaume, Layon, Aubance, et sur le Turonien du Saumurois à Amboise en passant par Saumur et sa côte des blancs, Vouvray, Montlouis...

Ce sont des vins identitaires, véritables moyens de résistance culturelle et sensorielle au milieu des productions massives et standardisées, et qui deviennent un enjeu considérable pour l'identité des différentes zones de production viticole. En effet la mondialisation est là, favorisant le libre échange c'est vrai, mais également une certaine uniformisation des itinéraires de production et de l'idée même du goût des produits (les produits achetés se ressemblent et le bon produit, notamment via des stratégies internationales de communication, est celui qui est apprécié par le plus grand nombre et qui, le plus souvent, présente peu de caractère différenciant). Les consommateurs sont alors de plus en plus guidés par des effets marketing, voire des effets de mode, et autres éléments de ce type.

La viticulture et les vins n'y échappent pas. Mais, parallèlement, une autre viticulture existe et se développe : celle des vins de caractère, celle des vins qui ne sont pas élaborés et vinifiés selon des process standards, celle des vins qui déclinent des particularités et spécificités en lien avec leur origine, **celle des vins qui sont l'expression d'un paysage, d'un terroir, d'un climat particulier et qui sont donc uniques, parfois imparfaits mais tellement humains !**

Les enjeux sont considérables, ils mettent en avant l'originalité, l'authenticité, les identités des vins. Et les régions viticoles qui affichent des savoir-faire et des différences, expriment et révèlent en fait des histoires humaines construites sur des territoires, des valeurs sociétales, des aventures et des constructions humaines porteuses de civilisation. N'oublions pas que l'histoire du vin est intimement liée à notre passé judéo-chrétien.

Voilà sans doute pourquoi l'appréciation d'une différence dans un vin, le plaisir d'une particularité, l'émotion qui nous gagne lors de certaines dégustations, sont en lien avec la richesse et la complexité de l'histoire ayant permis l'élaboration d'un vin sur un territoire bien défini.

Ces aspects qui procurent nombre de richesses, de savoirs, de savoir-faire, sont sources d'épanouissement pour le consommateur. Alors, pourquoi s'en priver ?

Oui, en Loire et en Anjou-Saumur-Touraine, les vins sont uniques... Tous ces aspects apportent au vin une originalité nulle part égalée... Il suffit de considérer le nombre d'Appellations d'Origine Contrôlée en Loire pour s'apercevoir de l'effet des facteurs naturels sur la mise en valeur de ces produits.

C'est le résultat d'une volonté forte des hommes, des vignerons, qui veulent vivre sur leur territoire de façon à le faire reconnaître. Alors, tant qu'il y aura des hommes... et je prendrai l'exemple d'une commune tourangelle : « Faye-La-Vineuse », qui avait une renommée viticole affirmée... mais ce passé viticole n'a, malheureusement, laissé aucune trace... et les terres sont devenues céréalières, remembrement oblige... si le savoir-faire a disparu, force est de constater qu'il n'y a plus d'espoir de revoir la vigne sur ce territoire... à moins que des jeunes aient l'envie de s'y lancer ! mais, que de travail !!!

Les vins de Loire, et particulièrement ceux issus du Chenin, ne sont pas des vins de « masse », ils sont considérés comme des vins de « niche », où la diversité apparaît clairement. **Le dégustateur, le consommateur, doivent en être imprégnés pour entamer cette découverte, source de richesse culturelle.** En Loire, on ne boit pas pour boire, on déguste, on découvre, on apprécie, car, au travers du vin, c'est le reflet d'un paysage, d'un site architectural exceptionnel, qui se dévoile.

Les vignerons ligériens l'ont bien compris et vont même au-delà de ces engagements.. Comment expliquer autrement cette multiplicité des vins... résultat de l'adaptation de cépages particulièrement appropriés.

La Loire viticole est, en effet, bien pourvue en types de vins et cépages particuliers... qui côtoient le noble Chenin.

Que dire du Melon et de la Folle Blanche en Pays Nantais, ne rencontrons-nous pas le Pinot gris (communément appelé Malvoisie) et le Gamay en Pays d'Anenis ? Et n'oublions pas :

- en Anjou, et à Azay-le-Rideau, le Grolleau Noir dit de Cinq-Mars-la-Pile
- en Touraine, près de Chenonceaux, le Côt (ou Malbec)
- les trois Pinots : Pinot Meunier, Pinot gris et Pinot noir, de l'AOC Noble Joué...
- en Orléanais, le vin en Pinot Meunier et Pinot Noir
- en région Centre le Sauvignon blanc et le Pinot noir donnent des vins remarquables de finesse et d'élégance....

Et poursuivons la Loire en amont :

- à Pouilly où le Chasselas apporte une originalité plaisante.
- le Romorantin à Cour-Cheverny

- quelques parcelles de Sauvignon rose (Fié Gris) à Amboise sur certains coteaux du Cher...
- le Pineau d'Aunis, remarquable par son caractère aromatique sur les coteaux du Loir...
- le Cabernet Franc et le Cabernet sauvignon de Bourgueil, de St Nicolas de Bourgueil, de Chinon, de Saumur-Champigny, de Saumur Le Puy Notre Dame, d'Anjou Villages et d'Anjou Villages Brissac,
- le Grolleau Gris en Pays de Retz
- la Négrette dans les Fiefs Vendéens à Brem-sur-Mer, Mareuil, Vix, Pissotte, Chantonnay...

La Loire ne peut échapper à la « segmentation » et elle fait un joli pied de nez à la mondialisation.

Les vignerons ligériens sont dans le vrai, car ils ne veulent pas être les témoins ou les auteurs d'une viticulture de masse. Ils veulent léguer à leurs enfants et petits-enfants un territoire en parfait état, tel qu'ils l'ont emprunté à leurs parents.... Et je partage totalement ces concepts. **Ils doivent laisser à leurs successeurs des territoires construits, indémodables, authentiques sur lesquels ils veulent vivre et bien vivre, respectueux de l'environnement.** Puisque c'est l'homme, avec son opiniâtreté, sa ténacité, sa volonté, son intelligence, qui construit et qui propose... la société doit prendre part au dialogue et mettre en place les moyens nécessaires pour répondre efficacement et utilement au développement socio-économique viticole. Les Sciences Economiques, Humaines sont indispensables pour cette construction. Le vigneron ne doit pas subir, il doit agir pour le bien de la communauté et de la société qui l'entourent.

Les vins de Loire ont les « ingrédients » nécessaires pour y répondre ; je citerai quelques actions entreprises par les techniciens, les œnologues, les chercheurs, qui ont réagi très tôt à ces concepts. **D'abord, une partie de ce vignoble ligérien Anjou Touraine, mise sous le label UNESCO, a été reconnue comme Patrimoine Mondial.** C'est une distinction très rare... Beaucoup de vignobles ont demandé cette reconnaissance et... soit ils ont obtenu le prestigieux label après un long examen, soit ils l'attendent encore... C'est dire l'engouement porté par les professionnels pour sensibiliser au monde du vin... La Loire a cette chance qu'elle utilise, mais la viticulture n'en tire pas assez profit... dommage !

Souvenons-nous de la mise en place et en œuvre du réseau européen des vignobles du Patrimoine Mondial de l'UNESCO, sous le vocable VITOUR, qui avait pour but de créer des références de développement durable, associant l'optimisation de la production viticole, la gestion raisonnée des paysages et le renouvellement de l'offre œnotouristique. Ce programme a pu être mis en place au cours d'un colloque international de Fontevraud « Paysages de Vignes et de Vins » en juillet 2003. **Une Charte Internationale a été présentée à cette occasion**, ayant pour but, entre autre, de préserver des aires viticoles et leurs patrimoines, mais aussi de les valoriser. Cette Charte a été signée conjointement à Angers en 2003 par les Ministères en charge de l'Agriculture, de l'Environnement, de l'Ecologie et des Paysages, l'INAO¹, la CVVL², InterLoire, l'OIV³, la Mission Val de Loire, et avec le soutien de l'UNESCO⁴ et ICOMOS⁵... Cette Charte, dite de Fontevraud, est reprise au niveau international, c'est dire l'intérêt qu'elle présente !



Forteresse royale de Chinon.

Rappelons-nous également des Rendez-Vous Mondiaux du Chenin à Fontevraud (2003 - 2006), organisés par l’Union des CEnologues de France, région Val de Loire, et InterLoire. En 2003, **cet évènement s’est terminé en apothéose par un Vouvray 1873**, offert par le Prince Poniatowsky à l’ensemble des participants. Je me dois de rappeler les commentaires rapportés ce jour-là au sujet de ce vin :

« Dans une bouche sublime, très bien évoluée, douceur et fraîcheur sont remarquablement fondues... Chaque saveur prend le relais de la précédente. Le palais est étonamment frais. Le vin est indestructible. Il donne la sensation de couler dans tout le corps et de le faire vibrer... la longueur semble éternelle... dans un magnifique équilibre désaltérant ».

Puis, une invitée présente ce jour-là, poursuit : « **Si, d’Afrique du Sud, j’étais venue en France à l’Abbaye de Fontevraud pour goûter un seul vin, cela aurait déjà valu le déplacement** ».

Elle poursuit : « Les vins de Chenin restent longtemps vivants et détiennent les records de longévité des vins de la planète. Merci de m’avoir donné l’opportunité de découvrir un exemple fascinant du Chenin très âgé ».

De plus, rappelons pour mémoire, **la cartographie des Terroirs Viticoles** issue des travaux de l’INRA⁶ d’Angers qui met à la disposition de la viticulture une connaissance approfondie des potentialités agro-viticoles des Terroirs à grande échelle... **que bien des régions viticoles envient**, mais elle est mise en veilleuse... Encore une fois, dommage !!!

Finalement, le consommateur et le scientifique se rejoignent pour décrire la typicité d’un vin : le sentiment ressenti en dégustant un produit est un sentiment d’unicité et d’originalité lié à un lieu et à une histoire, un sentiment de participer à une histoire ou construction collective sur une partie de territoire nulle part identique ailleurs et est, en fait, un sentiment fraternel de partage d’un territoire avec la génération ancienne et à venir.

Alors, continuons à enrichir en espérant que les vins de Loire, et les vins de Chenin en Anjou-Saumur-Touraine, atteignent la reconnaissance et la notoriété qu’ils méritent... Ils en valent le détour... N’oublions pas que « Tous les Chenins mènent à Rome », mais surtout en Anjou-Touraine, et puis, comme dit la chanson « Un petit Chenin... qui sent la noisette »... c’est bien vrai parfois ! et, quant à moi, Chenin faisant, je veux bien être « Le bandit de grand Chenin » ! (expression déjà revendiquée par quelqu’un d’autre, paraît-il...). Et j’attribue le titre de « Cheninpan » à Pascal GIRAULT.

Je terminerai en empruntant quelques phrases au **distingué Prince des Gastronomes, Curnonsky**, qui permettent d’établir une similitude avec les vins :

« La cuisine de ces deux régions, Anjou et Touraine, est comme imprégnée de cette douceur de vivre, de cette joie paisible et cette fine légèreté qu’on trouve aux bords de la Loire. C’est une cuisine de cordons bleus plutôt que de chefs, une cuisine qui se fait avec du temps, de la patience et un peu de génie, une cuisine où rien ne remplace le beurre et où les choses ont le goût de ce qu’elles sont ».

¹**INAO** : Institut National des Appellations d’Origine et de la Qualité
²**CVVL** : Confédération Viticole des Vins de Loire
³**OIV** : Organisation Internationale de la Vigne et du Vin
⁴**UNESCO** : United Nations, Educational, Scientific and Cultural Organisation
⁵**ICOMOS** : International Council on Monuments and Sites
⁶**INRA** : Institut National de la Recherche Agronomique



Coteau de Ligré,
rive gauche de la Vienne.



Maison de vigne
près de Montlouis-sur-Loire.

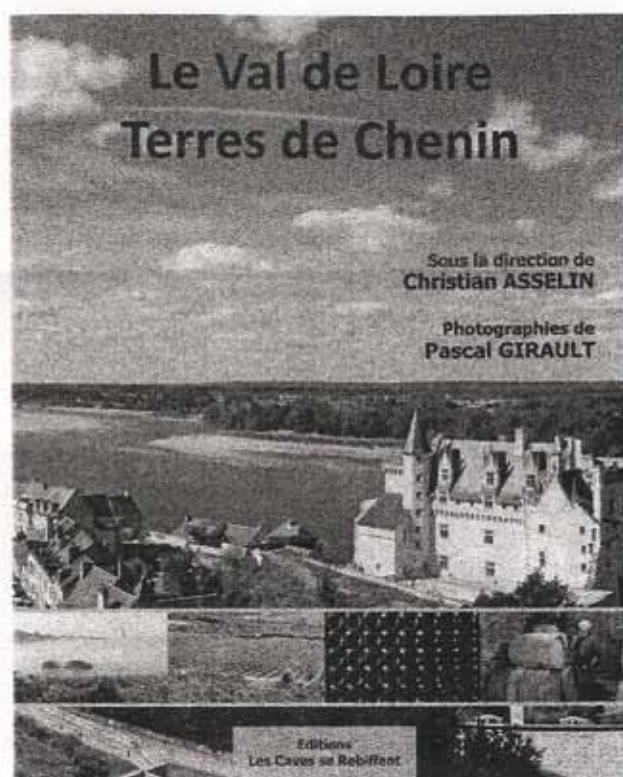


La presse
en parle...

Géologie et œnologie

Les « Stratotypes » se suivent ... après le Givétien dont il est question dans ce bulletin, nous aurons, dans quelque temps, l'occasion de lire le « Turonien ». Quelques informations sur ce prochain ouvrage seront données dans le bulletin de septembre. Parmi les auteurs, Christian Asselin a rédigé le chapitre sur les vins et publie aujourd'hui, avec Pascal Girault, un livre de plus de 300 pages agrémentées de photos et de dessins, livre consacré au Chenin, cépage emblématique de la moyenne vallée de la Loire où « douceur angevine et tendresse tourangelles cohabitent ».

Géologie et œnologie faisant souvent bon ménage, nos lecteurs peuvent être intéressés par ce Chenin (à consommer avec modération bien sûr ... mais qui peut l'être sans modération sous sa forme écrite). Le livre « Le Val de Loire. Terres de Chenin » est actuellement vendu en souscription (jusqu'à la mi-septembre), le flyer de présentation est téléchargeable sur : <http://agbp.fr/files/download/890>



[œno sélection]

LITTÉRATURE SCIENTIFIQUE CHRISTIAN ASSELIN SIGNE LE PREMIER LIVRE SUR LE CHENIN

L'œnologue Christian Asselin, ancien directeur de l'INRA d'Angers, signe le premier ouvrage consacré au Chenin, cépage mythique de la moyenne vallée de la Loire. Avec le concours de l'Union des Œnologues de France, région Val de Loire, et de la Chaire UNESCO de Dijon, il sortira fin novembre sous le titre « *Le Val de Loire, terres de chenin. Anjou - Saumur - Touraine* », avec l'objectif de transmettre tout le savoir réuni sur ce cépage et surtout le savoir-faire.

Pour lui, ce livre collectif et pluridisciplinaire va décrire ce cépage sous toutes ses facettes, à travers vingt-cinq appellations. Il permettra d'expliquer comment ce grand cépage de Loire utilise tous les mécanismes offerts par les écosystèmes, dans les vignes comme dans les caves, pour s'exprimer. Le recteur de l'Union des Œnologues de France entend ainsi remettre ce cépage à la place qu'il mérite : « *Le chenin est l'un des plus grands cépages du monde, même s'il n'est pas suffisamment connu et reconnu. C'est un marqueur de terroir, révélateur du savoir-faire du vigneron* ».

Ce cépage emblématique est décrit sous ses diverses facettes par des personnalités sollicitées pour leur compétence reconnue, tant sur le plan national qu'international. Ce livre, de plus de 300 pages agrémentées de photos et dessins remarquables, séduira professionnels et amateurs qui s'intéressent de près ou de loin à ces vins de Chenin qui attirent par leur expression et ne laissent jamais indifférents. Les œnologues intéressés par cet ouvrage peuvent le commander en prévente.

Pour toutes commandes :
■ stephanie.duperie@uoef.vin



ADIVALOR ¾ DES DÉCHETS RECYCLÉS EN 2020

En 2016, 300 000 agriculteurs trieurs ont préparé et apporté leurs plastiques et emballages usagés auprès des 7 000 points de collecte mis à disposition par 1 300 opérateurs de collectes conventionnés A.D.I.VALOR. Au total, 74 000 tonnes d'emballages et plastiques usagés ont été collectés en 15 flux distincts. Le taux de collecte moyen s'établit à 64 % (+3 % par rapport à 2015). Il atteint 84 % pour les programmes de collecte les plus anciens : emballages vides de produits phytopharmaceutiques, emballages d'engrais. L'éco-organisme a géré, en 2016, 32 000 demandes d'enlèvement et organisé le transport de 910 000 mètres cubes de déchets. Le tri réalisé par les agriculteurs et la gestion séparée des flux ont permis de recycler 91 % des emballages et plastiques collectés. Concernant les déchets dangereux, 11 100 tonnes de produits phytopharmaceutiques non utilisables ont été éliminées en 15 ans. L'année 2016 a été marquée par le lancement de la collecte des équipements de protection individuelle chimique usagés. La démarche volontaire a été consacrée par la signature d'un nouvel accord-cadre avec le ministère en charge de l'Environnement pour la période 2016-2020. A.D.I.VALOR et ses partenaires visent, en 2020, un taux de collecte moyen de 78 % et 74 % de taux de recyclage qui correspond à la quantité de déchets issus des produits de l'agro-fourriture recyclés / quantité de déchets issus des produits de l'agro-fourriture mis sur le marché par les partenaires et contributeurs au financement des activités d'A.D.I.VALOR.

■ www.adivalor.fr

Une bible pour le cépage roi de la Loire

Christian Asselin, spécialiste des terroirs et de la recherche œnologique va sortir un livre consacré au chenin, cépage typique de la Loire.

Le livre sera en sept parties et abordera tous les aspects de la question : paysages, climat, patrimoine populaire, connaissance de ce cépage aux témoignages d'œnologues en passant par les AOC, tourisme viticole, etc. « Le Val de Loire, terre de chenin », dont la sortie est prévue à l'automne, est un ouvrage qui devrait marquer l'histoire de la viticulture mais aussi les passionnés d'œnologie. C'est la première fois qu'un ouvrage sera consacré à ce cépage mythique de la moyenne vallée de la Loire, entre douceur angevine et tendresse tourangelles.

Une référence accessible à tous

C'est Christian Asselin qui s'est lancé dans cette aventure. Cet universitaire, chimiste de formation, hante, depuis des décennies, les vignobles et les milieux viticoles ligériens. Il fut directeur de recherche œnologique à l'Inra d'Angers (Maine-et-Loire), directeur technique d'InterLoire de 2001 à 2006 et consultant expert de l'Inao (Institut national des appellations d'origine). S'il avait cette idée de faire un ouvrage de référence sur le chenin depuis une quinzaine



Christian Asselin, une référence dans la connaissance du chenin.

d'années, ce n'est que depuis cinq ans qu'il s'est lancé. « Pour travailler le chenin, il faut une vie entière », a dit Jacques Puisais, une référence dans le domaine, mais aussi une caution morale avec Jean-Robert Pitte (ils signent la pré-

face) pour que Christian Asselin se lance dans l'aventure. Il est vrai que c'est un cépage qui porte à la fois un tempérament, un caractère, une distinction et une élégance qu'on retrouve dans des appellations comme le quart de chaume, les

coteaux du Layon, le savennières, le touraine amboise, le touraine mesland. Christian Asselin est aujourd'hui l'un de ceux qui connaît le mieux ce cépage et ses différents terroirs. Mais la Loire, si elle est majeure, n'est

pas la seule région concernée. Au total, 27 appellations ont du chenin. Il y en a 9.700 ha plantés en France, dont 9.000 en Anjou et Touraine. Mais il y en a aussi 18.000 ha en Afrique du Sud. Ce sont 37.000 ha qui parsèment le monde. Christian Asselin a voulu « faire un ouvrage qui soit porté par les œnologues ». Il est donc soutenu par l'Union des œnologues de France mais aussi par l'Unesco, Val de Loire oblige. A l'heure de la retraite, c'est aussi le souci de la transmission d'un savoir acquis au fil d'une vie professionnelle consacrée à l'évolution de ce monde viticole qui a motivé l'auteur.

Ivan Rouillet

pratique

» Ce livre, de plus de 300 pages, sera agrémenté de nombreux dessins de Jean-Jack Martin, un artiste ligérien, et de photos de Pascal Girault. » Il est en souscription au prix de 33 € au lieu de 38 €. Renseignements : tél. 02.41.91.71.44, christianfrancoise.asselin@laposte.net

Un livre sur le chenin

Ancien directeur de l'INRA d'Angers, œnologue réputé, Christian Asselin est à l'origine du premier ouvrage consacré au cépage chenin. « Le Val de Loire, terres de chenin » sortira le 25 novembre : « C'est un cépage qui ne produit pas de vins de masse. C'est l'un des plus grands cépages du monde même s'il n'est pas suffisamment connu et reconnu. C'est un cépage anti mondialisation, anti standardisation. C'est surtout un marqueur de terroir, un révélateur du savoir-faire du vigneron ».

Contact et souscription : christianfrancoise.asselin@laposte.net



ANGERS

« Un cépage anti-mondialisation »

Ancien directeur de l'INRA d'Angers, œnologue réputé, Christian Asselin est à l'origine du premier ouvrage consacré au cépage chenin. « Le Val de Loire, terres de chenin » sortira le 25 novembre.



Blaison-Gohier, le 3 juillet. Christian Asselin est l'un des grands connaisseurs du vin en Anjou-Saumur et bien au-delà.

Entretien François LACROIX
francois.lacroix@courrier-ouest.com

Comment est née l'idée de cet ouvrage dédié au chenin ?
Christian Asselin : « Je crois qu'il a toujours été dans ma tête. Ce n'est ni un ouvrage de com', ni de marketing, mais bien un ouvrage de transmission du savoir et du savoir-faire. Ce n'est pas pour rien que je suis issu d'une famille de compagnons-artisans. Avec d'autres, à l'INRA, à l'unité de recherche vignes et vins, j'ai travaillé durant plus de 40 ans sur les notions de terroir et de

typicité des vins de Loire. Je pense et on a pensé avec moi, des vigneron notamment, qu'il aurait été dommage que toutes ces recherches se perdent. »
Il s'agit donc d'une œuvre pédagogique ?
« Disons qu'il ne s'agit pas d'un ouvrage pour le grand public ou pour le lecteur lambda, mais bien d'un ouvrage qui va intéresser aussi bien l'amateur de vins, l'œnophile, qu'un technicien d'une Chambre d'agriculture par exemple. C'est un livre collectif et pluridisciplinaire qui décrit le chenin sous toutes ses facettes, sur vingt-cinq appellations et qui explique comment ce grand cépage de Loire utilise tous les mécanismes offerts par nos écosystèmes dans les vignes comme dans les caves. »
Le chenin est-il uniquement présent en Val de Loire ?
« Il est très présent en Afrique du Sud (30 000 ha environ) où il a été importé par les Hollandais. En France, on le retrouve essentiellement en Anjou-Touraine sur environ 10 000 hectares. Il en existe quelques traces à Cap-Breton, dans les Landes, en Aveyron, du côté de Limoux où il

est parfois utilisé dans la blanquette et en Corrèze où l'on vient de reconnaître l'AOC coteaux de la Vézère. »
En quoi le chenin est-il si intéressant ?
« C'est un cépage qui ne produit pas de vins de masse, plutôt des vins de niches. C'est l'un des plus grands cépages du monde, même s'il n'est pas suffisamment connu et reconnu. C'est un cépage anti mondialisation, anti standardisation. C'est surtout un marqueur de terroir, un révélateur du savoir-faire du vigneron. Le consommateur, qui n'est pas idiot, veut un vin qui a la gueule de l'endroit et les tripes du vigneron comme on dit. En bien ! le chenin permet ça. Justement. »
Peut-il rivaliser avec les grands blancs des autres régions ?
« Le chenin est le cépage des vins de très grandes races, qui seront toujours un peu confidentiels. La Loire et ses affluents doivent marquer ces vins-là. Ils ont été reconnus sur les plus grandes tables et ils sont parmi les plus grands vins en terme de longévité. En 1987, lors de l'inauguration de l'Hôtel de la Godeline, à Angers, on avait ouvert des coteaux

du Layon de 1872 qui étaient magnifiques. Il y a eu des excès dans la chaptalisation, dans la plantation mais aujourd'hui on est revenu sur le chemin de la qualité. »

Contact et souscription : christianfrancoise.asselin@laposte.net

A SAVOIR

Le chenin produit des secs et des moelleux

C'est l'une de ses particularités. Le chenin donne des vins blancs, en particulier en Anjou, qui peuvent être secs (savennières, anjou, saumur...) ou moelleux voire liquoreux sur certains millésimes ou selon les tris des vigneron (bonnezeaux, coteaux du Layon, coteaux de l'Aubance, quarts de chaume). Il est aussi utilisé pour la production de vins effervescents (Crémant de Loire). Ils représentent moins de 30 % des vins de l'Anjou. Saumur dont 5 % de secs, 6 % de moelleux et liquoreux, 19 % de bulles. Le cépage chenin pèse 1 % de l'encépagement français.

BON DE COMMANDE

(Parution mi-novembre 2017)

Nom Prénom :

Adresse :

.....

.....

.....

.....

Courriel

Tél:

Je commande	Prix unitaire	Nombre exemplaires	Sous total
Le Val de Loire, terres de Chenin	38 €		
Frais de port forfaitaire	8,50€	Date : Signature :	
Total de la commande			

A compléter et renvoyer accompagné d'un chèque à l'adresse suivante :

Christian ASSELIN

Raindron, 21 route de Blaison

49320 Blaison-Saint-Sulpice

Courriel : christianfrancoise.asselin@laposte.net tél : 02 41 91 71 44

« Le Val de Loire, Terres de Chenin » est un ouvrage particulièrement fascinant et détaillé sur les charmes de la vallée de la Loire et de ses produits viticoles. L'enthousiasme des rédacteurs pour cette région et ses vins garantit que l'histoire, la culture, et la géologie soient bien décrites. Cela forme un excellent socle pour les autres chapitres qui abordent l'interaction entre l'homme, la vigne et l'environnement régional dans la production de ses vins de Loire.

Les aspects économiques et sociaux du Chenin dans la région, son adaptabilité, sa migration et son influence dans le monde sont abordés et enrichissent le texte.

Les auteurs ont rassemblé dans cet ouvrage toutes leurs connaissances et expériences.

« Le Val de Loire, Terres de Chenin » est assurément un ouvrage incontournable dans les bibliothèques pour les étudiants en œnologie et viticulture et les amateurs de vins à travers le monde.

Peter Hayes - Australie
Président Honoraire de l'OIV
(Organisation Internationale de la Vigne et du Vin)



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture



Chaire UNESCO
Culture et Traditions du Vin

