

Hiéarchisation dans le Val de Loire : les crus de chenin.

Les président(e)s des appellations Coulée de Serrant, Savennières Roche aux moines, Savennières, Quarts de chaume, Coteaux du Layon Chaume, partageant la même conception de la nature de leurs appellations et des modalités de leur hiérarchisation, ont décidé de s'unir pour affirmer leur position commune

POSITION COMMUNE DES CRUS D'ANJOU MAI 2023

1) Les CAHIERS DES CHARGES des appellations angevines de chenin qui suivent ont été élaborés entre 1950 et 1954 : 1950 coteaux du layon et aubance, 1951 bonnezeaux, 1952 savennières, 1954 quarts de chaume (Coulée de Serrant et Savennières Roche aux Moines étant inclus à l'époque dans l'AOC Savennières ; Chaume étant inclus dans l'appellation Coteaux du Layon).

Tous ces cahiers des charges sont construits sur le même principe : un degré potentiel à la récolte minimum, un degré d'alcool acquis minimum (lié à l'occupation allemande, à la différence de Vouvray Montlouis, problème réglé récemment pour les grands liquoreux), pas de sucres résiduels obligatoires.

2) Le système des Appellations d'Origine Contrôlée a apporté une GARANTIE DE PROTECTION à ces vins fins pour les valoriser. L'appellation d'origine n'efface pas l'expression spécifique du terroir, au contraire elle garantit que ses vins soient uniques et non reproductibles.

3) Nos vins sont issus d'une région de GRANDS TERROIRS : l'ANJOU NOIR, célèbre pour ses coteaux et ses coulées. Ces grands terroirs méritent donc tout naturellement de porter le nom de CRU comme ils l'ont fait de par le passé (CRUS D'ANJOU) : leur APTITUDE AU VIEILLISSEMENT, quel que soit le style, est certainement le paramètre le plus incontestable de la qualité de ces terroirs.

4) De très nombreux exemples mentionnent CES VINS DANS LA LITTÉRATURE en soulignant les diversités de style.

EXEMPLE 1 : Dans le « Compte rendu de l'exposition des produits vinicoles du département de Maine-et-Loire - 1849-1850 » 1851 pages 81 82 on peut lire :

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

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

EXEMPLE 2 : Jean Boivin écrit « Des facteurs qui influent sur la production des vins de pourriture noble à Sauternes et en Anjou » dans sa Thèse viticole École supérieure d'agriculture d'Angers, le 18 juin 1924 :
« 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. »

La possibilité de réaliser différents styles de vins avec un même cépage est un élément de diversité, faisant partie de l'identité culturelle de l'Anjou. Restreindre certaines appellations à la production d'un seul style de vin (avec ou sans sucres résiduels) conduirait à l'appauvrissement culturel de la région, voire à la disparition de certaines appellations prestigieuses de moelleux notamment.

5) Ces vins sont issus d'un grand cépage : le CHENIN.

C'est cette capacité à exprimer de façon versatile nos terroirs ligériens qui a amené le chenin à élire domicile pour 95% de ses surfaces plantées en France dans notre partie de la vallée de la Loire. L'expression du terroir avec LE CHENIN varie d'un millésime à l'autre, de vallée en coulée, offrant des styles qui vont du sec au doux en passant par le demi-sec.

Ces appellations de chenin (autrefois Crus d'Anjou) ont toutes un historique de production très ancien. Ce

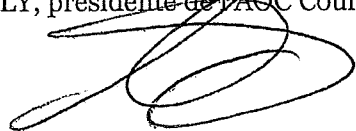
cépage a, en effet, la spécificité d'exprimer aussi bien les variations climatiques que celles de ses terroirs et de pouvoir produire sur les mêmes terroirs aussi bien des vins doux, demi-secs que secs. Cette VERSATILITE DU CHENIN est une spécificité qui lui est inhérente et qui a forgé la grande histoire viticole de tout l'Anjou (et que l'on retrouve aussi à Vouvray, Montlouis et Amboise). Cette singularité, ce « couple fusionnel » terroir/cépage, dans lequel les deux éléments sont à égalité, fait notre différence dans un monde du vin si concurrentiel et majoritairement basé sur les cépages seuls. Cette différence a fait notre force depuis des siècles, entre autres face aux aléas du climat et aux variations des marchés.

Dans le contexte de bouleversement climatique que nous connaissons, le chenin contribue donc à la résilience de nos vignobles, permettant selon les millésimes de produire des vins blancs secs, demi-secs, moelleux, ou liquoreux quand les conditions sont réunies. Il est rappelé que les conditions de production des vins à sucres résiduels sont irrégulières, variables, et ne permettent pas d'obtenir des volumes constants de ces vins exceptionnels. Mais malgré l'irrégularité de leur production, qui est aussi un gage d'excellence, ces vins expriment de façon tout aussi authentique leurs terroirs. Ils ont donc pleinement leur place dans les cahiers des charges, y compris dans les crus.

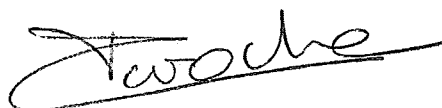
Préserver dans les cahiers des charges la possibilité d'élaborer ces différents styles de vins est un gage d'identité de nos terroirs, mais également de sécurité, de stabilité, et de pérennité de nos vignobles et de nos Appellations.

Nous revendiquons, pour le socle de nos appellations, comme pour leur hiérarchisation en crus, la reconnaissance, le maintien, de leur spécificité : l'expression versatile du chenin dans ses terroirs ligériens, des secs aux liquoreux, en tenant compte de cette versatilité dans les caractéristiques œnologiques, en particulier degrés minimum acquis et acidité volatile.

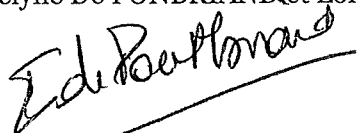
Virginie JOLY, présidente de l'AOC Coulée de Serrant



Tessa LAROCHE, présidente de l'AOC Savennières Roche aux Moines



Evelyne De PONBRIAND et Loïc MAHE, co-président(e)s de l'AOC Savennières



Ivan MASSONNAT, Président de l'AOC Quart de Chaume



Vanessa CHERRUAU, Présidente de l'AOC Coteaux du Layon Chaume 1er cru

