

MAÎTRISER LA TENTATION DU BOTRYTIS

LA PROBLEMATIQUE DES VIGNERONS ANGEVINS

LE RAPPORT DU CHENIN AU TERROIR ANGEVIN

UNE EXPRESSION PLURIELLE

Histoire humaine, ampélographique, territoriale, et commerciale

LE SUCRE, une histoire humaine dans le monde

(Histoire du sucre, histoire du monde, James Walvin)

On ne peut pas comprendre l'histoire des vins de chenin, en particulier dans l'Anjou noir, sans une approche de la question de l'appétence de l'espèce humaine pour le sucre. Appétence innée, génétique. Ce goût pour le sucre a joué un rôle considérable dans l'histoire humaine, particulièrement à partir de la découverte du potentiel de la canne à sucre. La culture de la canne à sucre est la première étape du passage de la saveur sucrée intégrée dans des végétaux ou produit par les abeilles, à une matière « pure », le sucre cristallisé, « raffiné ». Cette culture passée d'un mode « paysan » de la Nouvelle Guinée aux plantations industrielles, de l'Orient au nouveau monde, basées sur l'esclavage (Voltaire, *Candide*, « Le nègre de Surinam » <https://www.bacdefrancais.net/candide-19.php>), a ouvert la voie à une consommation de masse du sucre en tant que produit « pur » industriel. L'étape suivante a été celle de la production et de la consommation massives du sucre raffiné issu de la betterave, pour aboutir à ce que certains appellent « la dictature du sucre », présent dans toute l'alimentation sous sa forme « pure » antinaturelle et à des quantités qui sont maintenant reconnues comme un vrai problème de santé publique.

Le cépage chenin s'est implanté à 90% dans la Loire depuis des siècles pour une aptitude qui lui est particulière : sa symbiose potentielle avec un champignon qui dans certaines conditions permet aux raisins de chenin de se concentrer, de concentrer leurs sucres en transmutant les saveurs du moût transformé, en offrant à l'amateur de vins des nectars exceptionnels.

L'histoire du chenin en Anjou est étroitement liée à ce rapport de l'humanité au sucre, au rapport du chenin au botrytis, et aussi à la question du rapport de l'humanité à la maîtrise de sa puissance technique et de son autre appétence, celle que le pape François, avec d'autres, questionne : le rapport à l'argent, la « cupidité ».

C'est l'enjeu du rapport de l'humanité à son écosystème, en fait.

C'est donc dans ce cadre que nous proposons d'aborder ici l'histoire du chenin en Anjou.

LE CHENIN, EN ANJOU

Bosc. 1809 :

« On ne cultive en général dans le département de Maine-et-Loire que le pineau blanc »

L'ANJOU SES VIGNES ET SES VINS Dr P. Maisonneuve 1925 (*Dr Paul Maisonneuve (1849-1927), directeur de la station viticole de Saumur, professeur à l'École supérieure d'agriculture et de viticulture d'Angers, président de l'Union des viticulteurs de Maine-et-Loire.*)

« 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.(...)

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.

Qualité toujours bonne ; remarquable si le terrain et l'année s'y prêtent ; souvent alors il devient un grand vin, un des premiers de France. »

« Avant la reconstitution de 1876, la vigne semblait donner sans beaucoup de soins, d'elle-même, un vin réputé, mais suivant les années ce vin était sec, pétillant ou doux. On ne cherchait pas à cette époque à faire un type de vin bien déterminé. » Jean Boivin, « Des facteurs qui influent sur la production des vins de pourriture noble à Sauternes et en Anjou » Thèse viticole École supérieure d'agriculture d'Angers 18 juin 1924

1 CÉPAGE, TERROIR, COMMERCE, VINS : UN DESTIN ANGEVIN EN CHENIN ?

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

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

La viticulture en Anjou et en Touraine de l'Antiquité au XIX^e siècle / Une histoire de vigneron

(Samuel Leturcq, université de Tours, maître de conférences en Histoire du Moyen-Âge

Benoît Musset, université du Mans, maître de conférences en Histoire moderne janvier 2019)

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

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

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

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

- La part du Cépage

En 1804, l'inventaire de l'encépagement du Maine-et-Loire, commandé par Napoléon, rapportait :

« N°1 Franc-pineau. Le Pineau blanc, ou Franc pineau, qu'on nomme chenin aux environs de Saumur, est le seul bon cépage cultivé dans ce département, il y fait la masse de nos vignobles. » 1^{er} Congrès international du chenin, Angers 2019. Henri Galinié de Pineau et plant d'Anjou à chenin 1400-1900 mai 2019

<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-02138158/document>

Les surfaces de chenin en Anjou ont chuté, en 60 ans, de 9 027 hectares à 5 412 ha (en 2019), passant de 30 à 25 % de l'encépagement du département.

26^e cépage mondial (0.76%), le cépage chenin est un cépage minoritaire en France, c'est le 16^e cépage, il ne représente que 1,16% de l'encépagement national.

95 % des surfaces encépagées en chenin en France se situent dans la partie de la vallée de la Loire entre la Touraine et l'Anjou. 3^e cépage du Val de Loire, le chenin angevin représente 60% du chenin ligérien, donc 63% du chenin planté en France.

- **Son histoire**

Son parcours pour arriver jusque dans la Loire est encore assez mystérieux. Son histoire génétique commence à être mieux connue. Jean Michel Boursiquot nous en a livré la genèse, au Congrès international du chenin (Angers juillet 2019 <https://www.academieduchenin.org/copie-de-docs-speakers-p1>). Il avait trouvé le premier parent, le savagnin. Il nous a amené le deuxième, la sauvignonasse. On ne sait pas où et quand leurs noces ont été célébrées, mais ce mariage a donné un cépage unique, dont les caractéristiques sont une des clés de sa présence quasi exclusive dans la vallée de la Loire, en particulier en Anjou. Cépage blanc, tardif, très peu dans l'expression variétale, passeur de terroir, vin de structure plus que d'arômes, et d'une versatilité très particulière, capable de garder ce potentiel qualitatif terroir dans toute la gamme d'expression des raisins blancs, du plus sec au plus liquoreux, en passant par les effervescents : quand il trouve son lieu d'expression.

- **La part du Terroir**

Capable d'exprimer dans son expression « vin sec » la minéralité et la tension des sols pauvres et caillouteux, il est aussi un des rares à pouvoir magnifier ce champignon qui est craint de la plupart des autres cépages : le botrytis.

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

- **La part du commerce**

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

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

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

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

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

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

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

B Musset cite un auteur qui en 1583 écrit que les vins d'Anjou *« tiennent le premier rang en bonté »*. Ils sont *« quasi tous blancs, et doux de la plus grand'part »*. B Musset : *« Nous avons là une mention très intéressante, laissant penser que les vins d'Anjou étaient plutôt sucrés . S'il ne faut pas imaginer des vins liquoreux, on peut tout de même noter cet élément distinctif dans un univers viticole français où régnaient les vins légers et acides.(..). Ce ne sont donc sans doute pas les Hollandais qui ont introduit les vins doux dans la région. Les vins d'Anjou des années 1550-1600 l'étaient déjà, sans qu'on puisse en estimer le degré »*. La consommation des vins d'Anjou, des années 1600 aux années 1820 BMusset.

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

B Musset, S Leturcq, ibidem

2- LE DILEMME DU CHENIN ANGEVIN ENTRE CÉPAGE, TERROIR, COMMERCE, ET MAUVAISES ANNÉES

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

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

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

« Nous ne pourrions soutenir la concurrence (des vins de Sauternes) qu'en nous attachant à donner aux nôtres toute la qualité dont ils sont susceptibles, et particulièrement la blancheur, le corps et surtout la douceur que recherchent spécialement nos consommateurs. Dans les bonnes années, nos

vins ont naturellement ces trois qualités, mais ils manquent des deux dernières dans les mauvaises, et même les médiocres »

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

Il y écrit :

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

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

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

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

« 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. Quant à fixer la date ou même l'époque à laquelle on a commencé à faire des vins doux, la chose est nettement impossible. Mais, à partir de ce moment (...) peu à peu, l'idée à germé dans les esprits, d'essayer de produire tous les ans un vin bien liquoreux, idée travaillée et poussée par les négociants, eux-mêmes, entraînés par le goût du consommateur pour les vins liquoreux.>>

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

- **Données œnologiques chiffrées : les degrés naturels**

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

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

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

Ce tableau donne l'alcool acquis et les sucres résiduels de vins analysés entre 1846 et 1921, rives droites et rives gauches, de Saumur à La Possonnière. Ce sont de « grands vins », donc issus de « grandes années ». La périodicité de ces grandes années est d'environ 10 ans. Le potentiel le plus bas est Savennières, en 1911, 12,6. Le potentiel le plus élevé est...Savennières ! en 1921, avec 20,9 ! Si on calcule une moyenne on arrive à 14,7% potentiel sur ces 8 grandes années s'étendant sur une période de 75 ans...moyenne forcément fautive, car elle ne tient pas compte des volumes, or il est probable qu'il y ait plus d'hectolitres autour de 13% que de 19%...

COMPOSITION CHIMIQUE DE QUELQUES GRANDS VINS BLANCS D'ANJOU

Composition chimique de quelques grands vins blancs d'Anjou

ANNÉES	LOCALITÉS	ALCOOL	PAR LITRE DE VIN				
			SUCRE	ACIDITÉ	EXTRAIT SEC	CENDRES	GLYCÉRINE
			EN GLUCOSE	TOTALE EN ACIDE SULFUR.	TOTAL A 100°		
	<i>Total</i>		GF.	GF.	GF.	GF.	
1846	Rochefort 13,2	12°0	20.9	4.41	39.89	1.92	
1865	Rochefort 14,45	12°0	41.9	4.31	62.80	1.41	
1874	La Possonnière 15,2	13°5	30.2	4.81	51.80	1.72	
1893	Beaulieu 15,9	13°5	57.9	4.31	»	»	
»	Brézé 13,42	11°6	31.1	4.12	44.0	1.40	
»	Andard 14,47	12°1	40.3	4.41	»	1.80	
1900	Faye 15,75	14°0	29.7	4.70	49.12	2.12	9.0
»	Bonnezeaux 15,88	11°5	74.4	4.50	96.72	2.16	13.1
»	Brézé 15,16	10°8	91.2	3.88	119.32	2.16	17.2
»	Parnay 15,76	10°4	91.2	3.52	128.0	»	
»	Brézé 14,27	13°5	13.1	6.17	34.88	1.92	
1904	Savennières 13,61	12°8	13.8	5.59	33.32	1.36	
1911	Thouarcé 14,53	14°4	2.2	3.23	20.40	2.34	
»	Faye 14,71	12°5	37.5	3.33	55.04	2.28	
»	Brézé 15,28	11°2	69.4	4.60	101.30	2.36	
»	Dampierre 13,57	11°9	28.4	4.11	49.04	2.04	
»	Savennières 12,6	12°4	3.3	3.72	21.40	2.00	
1921	Le Champ 16,9	14°8	36.0	5.29	52.64	1.92	
»	Faye 14,9	15°2	65.0	4.50	86.92	2.16	
»	Beaulieu 17,28	13°7	71.1	5.68	87.92	2.08	
»	Savennières 20,89	10°7	173.3	5.78	207.80	2.94	
»	S ^t -Barthélemy 15,2	13°8	23.6	5.78	44.84	2.16	
»	Huillé 17	13°9	54.1	4.90	72.72	1.88	
»	Saumur 14,5	13°3	20.4	6.37	47.16	2.58	

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

**COMPOSITION MOYENNE DES MOUTS DE CHENIN BLANC
1902 à 1923**

ANNÉE	DENSITÉ	SUCRE	ALCOOL A PRODUIRE	ACIDITÉ TOTALE
1902	1069	155	9° 1	10,1
1903	1066	147	8° 6	9,7
1904	1087	203	11° 9	7,3
1905	1075	170	10° 0	9,7
1906	1089	209	12° 2	5,4
1907	1065	143	8° 4	8,3
1908	1086	199	11° 7	7,8
1909	1078	178	10° 5	8,7
1910	1061	132	7° 8	11,2
1911	1088	205	12° 1	4,8
1912	1070	156	9° 2	13,0
1913	1076	174	10° 2	10,0
1914	1086	198	11° 6	8,23
1917	1080	183	10° 8	8,76
1918	1082	188	11° 0	8,5
1919	1094	220	12° 9	7,4
1920	1084	194	11° 4	8,4
1921	1113	270	15° 9	6,5
1922	1085	196	11° 5	7,8
1923	1085	196	11° 5	6,4

N. B. — Le sucre est exprimé en grammes de glucose par litre de moût. L'acidité totale est exprimée en grammes d'acide sulfurique par litre de moût.

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

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

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

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

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

Il conclut :
 cette richesse alcoolique pourra, suivant les années, les cépages et la diversité des terrains, varier entre 4 et 14° pour cent d'alcool; que ce dernier chiffre pourra être atteint, peut-être même dépassé, dans nos années exceptionnellement bonnes; qu'au contraire, dans nos années les plus mauvaises, nos plus mauvais vins pourront ne donner que 4 pour cent d'alcool; que conséquemment la moyenne de cette richesse alcoolique variera entre les chiffres 8 et 12.

Année	Production à l'ha	Moyennes					
		Degré alcool probable		Acidité		Alcool prob.	Acidité
		Maximum	Minimum	Maximum	Minimum		
1921	5 H ^o	18°2	14°7	6 gr. 17	4 gr. 90	16°5	5,34
Moyenne de 1903 à 1931.	13 H ^o 78	14°1	9°6	9 gr. 69	6 gr. 36	11°9	8,02

Citons également encore Jean Boivin, page 167 :

J. Boivin ²³:
 << 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° Beaumé. Le plus souvent, ils ne font que 13 à 14°. >>

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

Dans de tels terrains, une taille courte et des fumures modérées amènent de faibles rendements, mais augmentent sérieusement la richesse alcool en puissance des moûts et par suite le degré. Voici d'ailleurs, la teneur de quelques-uns d'entre eux :

Année	Alcool en puissance.	Degré
1900.	—	16°
1904.	—	13° 6
1906.	—	16° 3
1911.	—	13° 1
1914.	—	15° 1
1919.	—	15°
1921.	—	17° 9
1931.	—	13° 6

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

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

Ces chiffres demandent réflexion. Ils prouvent que le potentiel d'expression « doux » du chenin en Anjou existe, mais qu'il est irrégulier, que les degrés naturels ne sont pas si élevés

pendant toute cette période, jusque dans les années 1960-1970, et qu'en particulier les grandes concentrations sont possibles, mais périodiques. L'autre élément à prendre en compte est qu'alors, la notion de « doux » était corrélée à ce que décrit Benoît Musset sur la réalité des vins blancs en France pendant longtemps : peu mûrs, souvent acides, il suffisait de peu de sucres résiduels, en tous cas moins que dans les liquoreux de la fin du XXe siècle, pour obtenir cet avantage sur la marché de la « douceur ». D'autant que les conditions de vinification étaient différentes (températures et œnologie), et que même si les vigneron utilisaient le froid de l'hiver pour arrêter les fermentations et garder des sucres résiduels (soit pour des pétillants, soit pour des « doux »), il est vraisemblable qu'il était plus facile sur un mout un peu riche et botrytisé d'obtenir un arrêt de fermentation avec sucres résiduels. C'est ce que semble indiquer le tableau « Composition chimique de quelques grands vins blancs d'Anjou », si on regarde Dampierre, Brézé 1911, Bonnezeaux 1900, etc...

- **Au XXe siècle, le commerce l'emporte sur l'expression du terroir, et réduit la mixité des vins angevins de chenin au profit des « doux ».**

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

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

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

« C'est donc à donner de la douceur aux vins dans les mauvaises années qu'il faut s'attacher ; et le problème est très difficile à résoudre. En effet, pour rendre doux les vins, il n'y a que deux moyens : ajouter du sucre au mout qui n'en contient pas assez, ou soustraire du ferment pour empêcher la décomposition de toute la matière sucrée. Ajouter du sucre n'est possible qu'à ceux qui peuvent vendre leur vin en bouteilles, de près de 1fr.50c à 2fr. Mais les procédés qu'on peut employer ne conduisent que fort imparfaitement au but que l'on veut atteindre »

- **À la fin du XIX^e siècle, les conditions technico-économiques de « l'amélioration des mûts » changent radicalement.**

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

- **Le débat sur l'amélioration des mûts en Anjou fin 19^e début XXe s'engage**

La « revue de viticulture tome XXIII n°580 du 16 mars 1905, p 295-298, donne tous les protagonistes et tous les arguments du débat qui s'engage alors : « on n'est d'accord en Anjou sur le rôle du sucre, ni au point de vue technique, ni au point de vue économique.(..)M. Bacon, professeur d'agriculture à Saumur : *« seuls les vins des plaines peuvent avoir à gagner à la chaptalisation. Sauf en terrain défavorable, les vins blancs de chenin sont toujours assez riches en alcool dans la proportion de 8 à 10% en moyenne. L'usage libre du sucre...serait encouragé 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 ». À quoi un vigneron, M. Colaisseau, répond que la rive gauche et la rive droite n'ont pas du tout les mêmes rendements. « Donc à la rive gauche, il faut du sucre. La rive droite au contraire souffre du sucre, et elle voit avec peine les prix du vin s'avilir par le fait du sucrage, qui ne peut lui profiter avec le faible rendement. (...) J'ai pensé qu'il était nécessaire de dire très haut que l'Anjou pouvait encore faire du vin sans sucre. »

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

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

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

Jean Boivin écrit que les conditions de concentration par la pourriture noble sont très différentes entre Sauternes et le Layon. « Alors que le Sauternes est obtenu à peu près régulièrement chaque année, avec l'aide de la pourriture noble, il n'en est pas de même pour l'Anjou, car le climat trop froid de cette région, le peu de précocité du chenin blanc ne permettent pas toujours l'établissement du botrytis cinérea ». « dans le Layon, on n'obtient pas des moûts de densité aussi forte que dans le Sauternais. Il est en effet rare d'obtenir en Anjou des moûts de 20° et même 15° Baumé. ° **Le plus souvent, ils ne font que 13 à 14** ». « Climat trop humide quelquefois, (...) qui aboutit à de terribles désastres (pourriture grise). »

Et dans ce même document, Jean Boivin fait un comparatif entre deux économies viticoles du Layon : production de sec, production de liquoreux. Ses conclusions : la production de vins liquoreux donne en Anjou des bénéfices plus élevés. « Il semblerait donc qu'on doit tendre en Anjou de plus en plus vers l'obtention de vins moelleux. » Mais ces conclusions reflètent les tourments de ce tournant de la viticulture angevine. D'une part J. Boivin insiste sur le fait qu'il ne faut pas essayer de copier Sauternes. « Ce serait aller vers un échec certain » Il revient sur « les mauvaises années » : « il ne faut se faire aucune illusion. (...). Il suffit qu'il vienne, en effet, une ou deux mauvaises années, où la production est nulle, ou à peu près, pour que soient englouties avec la plus effroyable rapidité les quelques économies que viticulteur a pu faire ». Il donne cet objectif : « tendre vers la production **régulière** d'un bon vin liquoreux. »

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

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

J. Boivin : « le sucrage des vins (...) est donc logique et scientifique ». « Il paraît être l'unique moyen de remédier à la pénurie de nos moûts en sucre dans les années où les conditions climatériques sont défavorables ». et de conclure ce chapitre : « la chaptalisation a été longtemps repoussée par les vieux viticulteurs comme un procédé indigne et peu intéressant/ « le vin nature » était le but auquel

on devait tendre. Cependant, depuis la guerre, (..), l'usage de chaptaliser s'est généralisé et aujourd'hui ce procédé de correction des moûts est utilisé un peu partout. (..). « augmente considérablement la valeur et en rend la vente plus facile. »

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

L'orientation prise dès le début du XX^e siècle a privilégié l'expression « douce » des chenins angevins, par une solution technique permettant une production régulière de ces vins, pour garder une niche

commerciale. Ce choix a écarté durablement les vigneron de la valorisation qualitative des secs de chenin sur leurs terroirs.

Il répondait cependant parfaitement à la demande fondamentale du plaisir que procure à l'espèce humaine la consommation de sucre, dans les conditions du passage du sucre rare au sucre abondant à l'ère de l'industrialisation de l'alimentation.

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

4- LE RENOUVEAU À PARTIR DES ANNÉES 1980

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

- La rive droite de la Loire

Nous l'avons vu : ce vignoble est aussi identifié mixte. Le compte rendu de 1851, rapportant la dégustation de vins sur 50 ans, provenant de dix-neuf communes de la rive droite, Savennières etc...les décrit donc « doux secs ou mousseux ». On retrouve aussi cette caractéristique dans « 'annuaire des marques et appellations d'origine des vins eaux de vie et spiritueux de France, 1943-44 », Maurice Ponsot éditeur, page 383, dans le chapitre « Coteaux de la Loire », qui désignait à l'époque 11 communes de Bouchemaine à Ingrandes (président de la section viticole locale M. du Closel, Savennières) :

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

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

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

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

- Dans la zone Layon : les années « Grains nobles »

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

Mais c'est dans les années 1980 que ce modèle économique, fonctionnant à peu près, a commencé à être questionné, à la marge. Plusieurs vigneron, souhaitant améliorer la qualité de leurs vins de chenin, se mirent en tête d'obtenir des liquoreux plus « naturellement », en faisant moins appel, voire en supprimant, la chaptalisation. De Concourson-sur-Layon à Chaudefonds-sur-Layon, en passant par Beaulieu-sur-Layon... Dans le Layon, cette recherche d'authenticité s'est d'abord appliquée aux liquoreux, moelleux. Retour aux tries de vendanges, cahier des charges, contrôles,

dégustations... Après de nombreux épisodes, en travaillant avec l'Inao d'Angers, aidés par les très beaux millésimes 1989, 1990, puis par la trilogie 1995/96/97, la mention « sélection de grains nobles » fut intégrée aux décrets de l'appellation Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, en 2001. On peut dire qu'on retrouve cette exigence de niveau de concentration naturelle par le botrytis à Quarts de Chaume, qui a obtenu par décret sur cette base de devenir le premier « grand cru » des vins de Val de Loire.

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

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

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

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

o **5 RENOUVEAU MAIS AU MEME MOMENT LES APPELLATIONS PASSENT DE LA VERSATILITE DU CHENIN A SA GLACIATION SUCREE**

L'Histoire n'est pas rectiligne, son déroulement suivant un « progrès » ininterrompu est malheureusement un fantasme sans doute issu des espoirs mis sur la Raison par le Siècle des Lumières, et souvent même l'Histoire s'embrouille.

Les cahiers de charges reconnus par l'INAO des appellations savennières en 1952, coteaux du layon en 1950, quarts de chaume en 1954, coteaux de l'aubance en 1950, bonnezeaux en 1951, basés sur le chenin exclusivement, reconnaissent tous dans leur décret la possibilité du chenin dans ces terroirs de produire des vins secs ou avec sucres résiduels.

"... devront provenir de moûts contenant au minimum et avant tout enrichissement 204 g (12%) de sucre naturel par litre et présenter après fermentation un degré alcoolique minimum de 12 degrés d'alcool total (acquis et en puissance), dont 11 degrés d'alcool acquis."

Cette formulation laisse toute possibilité de faire des vins avec sucres résiduels, ou non. Il n'y a pas de différenciation réglementaire ou autre entre vins secs ou vins à sucres résiduels. Le 11 est simplement un minimum d'alcool acquis, une donnée dont nous avons récemment appris qu'elle datait des conditions historiques de la création de l'appellation coteaux du layon (occupation allemande, à la différence de Vouvray).

Un document de communication signé du « syndicat de propagande du cru de Bonnezeaux », datant de la fin de décembre 1951, écrit pour faire connaître la reconnaissance par l'Inao de l'appellation par le décret du 6 novembre 1951, est aussi tout à fait explicite **pj**:

« Mais ce n'est pas particulièrement leur richesse en alcool, si remarquable soit-elle, qui vaut à nos vins leur grande renommée...Il n'est pas besoin de souligner que, selon les années, le rendement, les soins apportés à leur vinification, nos vins présentent des types sensiblement différents . **Ce serait une erreur de croire que le « Bonnezeaux » est toujours semblable à lui-même, qu'il correspond à un type bien défini, à une sorte d'étalon fixé une fois pour toutes suivant suivant des normes savamment établies à immuables .**

Le Bonnezeaux ...est enfant de la nature et comme tel, inégal et divers. Tantôt sec et nerveux, ...tantôt liquoreux, opulent, ..., mais le plus souvent, il se présente en demi-sec et moëlleux.. »

Nous étions bien là, dans les décrets d'appellation, dans la reconnaissance « officielle », « légale », de la versatilité d'expression du chenin en Loire, sa caractéristique fondamentale. « LE BONNEZEAUX...(NE CORRESPOND PAS) A UN TYPE BIEN DEFINI ». Nous sommes dans une conception d'appellation d'expression de terroir, et non d'un TYPE de produit.

Dans les années 90, en même temps qu'un mouvement profond de recherche de l'authenticité et de la qualité était porté par les vignerons, paradoxalement une sorte de glaciation pâtissière a transformé la nature de ces appellations, qui sont passées d'appellation de terroir à appellations de type de produit, enfermant les chenins de nos vignobles angevins d'appellations sous-régionales dans une seule expression, celles des vins à sucres résiduels.

Une appellation a refusé cette altération de son lien au terroir, Savennières. Les responsables de l'appellation, dont Mme Michele de Jessey et M. Baumard, ont défendu ce lien, en argumentant sur la réalité historique de la diversité d'expression des chenins, et revendiquant de vouloir la garder, comme les appellations de chenin tourangelles, Vouvray et Montlouis. Ils ont obtenu gain de cause, et c'est aujourd'hui gravé dans le décret de Savennières de 1996. Seule obligation : indiquer par une précision réglementaire par l'étiquetage lorsque les sucres résiduels dépassent 8g/l.

Mais au sud de la Loire, malgré quelques oppositions, les cahiers des charges de 1996 ont transformé les appellations sous-régionales de chenin en appellations de type de produit, ne reconnaissant pas le caractère qualitatif irrégulier du botrytis bien connu des anciens d'avant la légalisation de la chaptalisation. En fait, les décrets d'appellation de 1996 ont entériné la nécessité de chaptalisation systématique des chenins de terroir pour l'obtention du caractère liquoreux des chenins du sud de la Loire. Cette évolution a brisé la nature fondamentale du lien du chenin à ces terroirs, en enfermant leurs vins par une technique d'enrichissement artificielle dans un type de produit correspondant davantage à la production de vins de volume que de « vins fins », ceux-ci étant la définition originelle des vins d'appellation.

6- L'ACTUALITÉ CLIMATIQUE

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

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

Dans Vitisphère du 29 septembre 2017, on apprend :

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

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

- Une grande irrégularité dans l'alternance périodes sèches périodes humides, dont dépend l'implantation du botrytis et son expression qualitative pendant l'arrière-saison.
- Une précocité des vendanges, qui ne favorise pas forcément l'implantation du botrytis, réputé créer des conditions tardives pour des liquoreux obtenus par concentration naturelle.
- Et une tendance, liée à la précédente, à connaître une faible pluviométrie, des ambiances atmosphériques plus sèches, facteurs qui ne sont pas favorables à l'implantation et à l'évolution qualitative de la botrytisation du chenin.

POUR UN MODELE DES VINS DE CHENIN EN ANJOU

Ces éléments sont à prendre en compte : le développement qualitatif, et commercial, de l'expression en sec des chenins angevins est indispensable à l'économie viticole angevine, mais doit pour autant respecter l'identité profonde- la diversité d'expression- de la relation du chenin au terroir angevin.

LA MIXITÉ, LA PLURALITÉ D'EXPRESSIONS DU CEPAGE CHENIN DANS LES TERROIRS D'ANJOU SONT SA CARACTÉRISTIQUE FONDAMENTALE. LES SPÉCIFICITÉS DU CHENIN EXPLIQUENT, PAR CETTE RELATION PARTICULIÈRE, MAIS IRRÉGULIÈRE AU POTENTIEL BOTRYTIS, LA FUSION ET L'IMPLANTATION HISTORIQUE PRIVILÉGIÉS DU CHENIN EN ANJOU, COMME SES ALEAS DU XX^{ème} SIECLE.

LA MIXITE D'EXPRESSION NATURELLE DU CHENIN, DES VINS SECS AUX LIQUOREUX, PORTE AUSSI LA REHABILITATION DES SUCRES NATURELS AUSSI NOBLES QUE CEUX QUE LES VINS DE CHENIN PEUVENT OFFRIR AVEC LA POURRITURE NOBLE DU BOTRYTIS. ANDRE OSTERTAG, GRAND VIGNERONS ALSACIEN, A ECRIT UN TRES BEAU TEXTE IL YA UNE VINGTAINE D'ANNEES « SUCRES D'ENFER, SUCRES DE PARADIS », QUI EST LA MAGNIFICATION LITTERAIRE ET POETIQUE DE CET ENJEU SUCRES NATURELS SUCRES INDUSTRIELS.

LE CHENIN EN ANJOU PEUT OFFRIR NATURELLEMENT TOUTE UNE PALETTE PARADISIAQUE D'EXPRESSION DES TERROIRS, DES GRANDS BLANCS SECS AUX SUCRES DE PARADIS .

LE RETOUR A LA RECONNAISSANCE DE CETTE MIXITE D'EXPRESSION EST LA CONDITION DE L'EVOLUTION DE NOS APPELLATIONS DE CHENIN EN ANJOU VERS UN MODELE ETHIQUE, CULTUREL, ECONOMIQUE, REpondant AUX DEMANDES SOCIETALES ET CLIMATIQUES