



DOMAINE  
PATRICK  
BAUDOUIIN

## CHENINS SUR SCHISTES : REVIVAL

Un mot en préalable sur ce cépage lui-même : l'intérêt pour lui va grandissant. Son terroir d'élection est la Loire. Mais bien des mystères demeurent sur son origine. Récemment, Jancis Robinson et José Vouillamoz, dans leur livre : « Wine Grapes », avancent qu'un de ses « parents » serait ..le savagnin ! Cépage passionnant encore à découvrir, c'est un « passeur de terroirs », et un « passeur de millésimes » exceptionnel, capable de nous donner tout l'éventail des vins blancs, du plus sec au plus liquoreux, en lien avec les variations de millésimes. C'est ce potentiel particulier que nous n'avons sans doute pas su encore assez comprendre, respecter, valoriser.

Le chenin sur schistes : on y revient...Cépage identitaire de l'Anjou depuis le ...Xème siècle ? il a connu en 60 ans un revers surprenant : l'Anjou est devenu producteur de rosé à 50%, si on y ajoute les rouges de cabernet il ne reste environ que 36 % pour le chenin...dont ....5% pour les blancs secs (y compris Savennières) !

Depuis les années 1980, des vignerons angevins ont cependant entrepris un grand travail qualitatif avec notre cépage « historique ». Cela a commencé par le retour aux tries de vendanges, à partir de 1985. Puis un certain nombre d'entre eux ont décidé d'abandonner la chaptalisation : retour aux liquoreux concentrés naturellement. Cette logique a abouti, surtout au début des années 2000, à la prise de conscience de la nécessité de redécouvrir et de redévelopper les chenins secs, à la suite de Savennières (dans les années 1960), qui dans le Layon étaient véritablement la poubelle de ce que les vignerons n'arrivaient pas à produire en « Layon ». Depuis plus de dix ans maintenant, les anjous de chenins sur schistes retrouvent le chemin du terroir, de la qualité, le chemin des grands vins, à travers de nombreux vignerons qui explorent, chacun à leur façon, mais ensemble, à travers de nombreux échanges, dégustations, la grande diversité d'expression de la mosaïque de terroirs schisteux de l'Anjou noir.

Il est clair que le potentiel de vins « doux » de l'Anjou noir n'est pas à mettre en cause. Au contraire, les deux démarches qualitatives, en « doux » et en sec, sont indissociables, inévitablement complémentaires, et la plasticité du chenin les rend non seulement possibles, mais leur rend ensemble leur dignité de grands vins de terroir.

Car au fond l'équation que l'Anjou noir a à résoudre depuis des siècles n'est pas facile. La tentation du botrytis est là, vins liquoreux magiques, prestigieux, et susceptibles d'être valorisés. Mais danger constant du dérapage en pourriture « ignoble », mauvaises années, imprévisibles. Combinée aux variations de la mode des vins « doux », cette équation a souvent été mal résolue, et source de crises. Cette équation était au centre de la thèse de Jean Boivin, Château de Fesle, en 1924, qui a proposé pour la résoudre la chaptalisation systématique. Ce n'était pas la bonne solution...Il faut donc revenir à la recherche du bon équilibre, de la bonne complémentarité, selon les millésimes, les terroirs, les marchés, entre secs et « doux » de chenin, à une époque où l'exigence d'authenticité se fait pressante dans la société, chez les amoureux du vin...nos clients..

Evidemment, toute cette démarche n'est pas sans susciter des débats, voire...des polémiques..et ce, depuis le début. .. En complément à un long travail que j'avais écrit en 1997, à l'époque essentiellement sur l'histoire des vins doux et liquoreux en Anjou, (« Petite saga du Layon », [http://www.patrick-baudouin.com/IMG/pdf/SAGA\\_DU\\_LAYON.pdf](http://www.patrick-baudouin.com/IMG/pdf/SAGA_DU_LAYON.pdf)) voici un aperçu des enjeux autour des chenins secs, en particulier sur les chenins et les schistes...

D'abord, donc, les fondamentaux :

- La citation de Roger Dion, sur la page d'accueil de mon site et sur mon « catalogue », qui pose la problématique générale du rapport terroir/hommes/vin, et qui met sur le même pied qualitatif schistes et calcaires, l'Anjou et Bordeaux :

**« La viticulture, sous les climats qui la tolèrent, s'accommode, on l'a dit et répété, des terrains les plus divers. La Moselle, le Rhin, l'Anjou, Bordeaux et bien d'autres lieux fameux par leurs vins attestent qu'elle peut donner sur les roches cristallines, les schistes primaires ou les alluvions siliceuses d'aussi nobles produits que sur les calcaires. Aussi le rôle du terrain, dans l'élaboration d'un grand cru, ne va-t-il guère au-delà de celui de la matière dans l'élaboration d'une œuvre d'art. »**

Puis quelques citations d'auteurs anciens, parlant des vins de chenin sur schistes, en Anjou :

- Bosc. 1809 :

« Les vins d'Anjou croissent dans les schistes, et je sais par expérience combien ils sont bons. Ce sont des vins blancs, que leur caractère sucré et pétillant approche beaucoup de ceux de Côte-Rôtie, de St-Perray et autres voisins .....

On ne cultive en général ans le département de Maine et Loire que le pineau blanc »

SAS DOMAINE PATRICK BAUDOUIIN - Princé - 49290 CHAUFONDS - SUR - LAYON - FRANCE  
Tél./Fax : +33 (0)2 41 74 95 03 - E.mail : [domaine@patrick-baudouin.com](mailto:domaine@patrick-baudouin.com)

[www.patrick-baudouin.com](http://www.patrick-baudouin.com)

SIREN ANGERS 420 976 326 - TVA FR 48 42 09 76 326 - ACCISES FR094 012E 01 94 - SAS Capital 513000 €

## **SUR LA CULTURE DE LA VIGNE CAVOLEAU 1827**

« Les vins d'Anjou (...) sont le produit du pineau blanc.

Les bons vins d'Anjou ne sont pas estimés ce qu'ils valent. Il est peu de vins blancs en France qui leur soient préférables. Dans tout le département, excepté à Saumur, il ne se fait que du vin blanc. Dans l'arrondissement d'Angers, les vins de première qualité sont ceux des coteaux schisteux du Layon. »

## **Bouchard (A.), Essai sur l'histoire de la culture de la vigne dans le département de Maine-et-Loire, Angers, 1876.**

« Les vins de Chenin blanc sont caractérisés par un goût fruité, très bouqueté, qui est un de leurs charmes ; ils ont de l'ampleur, de la « mâche », comme disent les vieux vigneron ; ils savent vieillir et garder une longue vitalité ; ils sont corsés, solides..

Le vin de Chenin fait, à lui seul, des vins de longue garde, solides et droits en leur vieillesse..

Dans les terres schisteuses, silico-argileuses ou pierreuses, la végétation prenait moins d'extension, la fructification était moins abondante, mais plus régulière, même sans fumure, et c'était là que, dans les régions du Layon, de la rive droite de la Loire et du groupe de Saint Barthélémy, l'on récoltait les vins les plus distingués et les mieux bouquetés. »

## **L'ANJOU SES VIGNES ET SES VINS Dr P. Maisonneuve 1925**

« le Vin d'Anjou » c'est le vin blanc fait avec le Chenin ou Pineau de la Loire. Un usage séculaire a consacré ce terme, et quand on parle de « vin d'Anjou », on n'entend pas autre chose.

Avant le phylloxéra, si le Chenin s'adaptait à la plupart des terrains, c'est dans les terres schisteuses et silico-argileuses que son vin prend le plus de qualité (Layon). »

« 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. Son goût est délicieusement fruité ; il a beaucoup de bouquet, de la mâche ; il se garde longtemps en bouteilles et y prend de la qualité. »

## **L'ANJOU, VIN BLANC, VIN ROUGE ?**

« Le vin était blanc dans une écrasante majorité des cas (75.1% sur près de 320 mentions.) Nous retrouvons là une caractéristique majeure des vins d'Anjou. Les vins rouges comptaient pour 16.2% seulement. (16<sup>ème</sup> 18<sup>ème</sup> siècles). Benoît Musset CERHIO UMR 6258, Université du Maine. « Archives d'Anjou » N°16 2013 n°spécial l'Anjou à Table.

## **- Dans sa thèse présentée en 1924 à l'ESA d'Angers, Jean Boivin écrit :**

<< Quant à fixer la date ou même l'époque à laquelle on a commencé à faire des vins doux, la chose est nettement impossible.

Avant la reconstitution de 1876, le vigneron semblait donner sans beaucoup de soins, d'elle-même, un vin réputé, mais suivant les années ce vin était sec, pétillant ou doux. On ne cherchait pas à cette époque à faire un type de vin bien déterminé. Mais à partir de ce moment (...) peu à peu, l'idée a germé 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. »

Et pour « finir », cette phrase très connue d'Olivier de Serre, considéré comme le père de l'agronomie française, en 1600 :

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

## **CHENINS SUR SCHISTES, CHENINS SUR CALCAIRE ...**

Point par point :

### **LES VIGNOBLES ET LES SCHISTES**

- La notoriété des vins français est avant tout basée sur trois vignobles : Bordeaux, Bourgogne, Champagne. Point de traces de schistes. En France, seuls certains vins du Rhône sur schistes approchent cette reconnaissance, mais leur géologie est complexe et diversifiée, et n'est pas systématiquement identifiée aux schistes. Les vignobles sur schistes accédant à une grande notoriété sont hors de nos frontières : Porto, la Moselle, le Priorat.. Mais nous sommes si convaincus de notre supériorité hexagonale que cela ne suffit pas à hisser, dans l'imaginaire français, les schistes au rang de grands terroirs.
- Pourtant, nous avons, outre les chenins de l'Anjou noir, le Muscadet, des vins du Languedoc (Faugères, etc..) et du Roussillon (Collioure, Banyuls, etc..) ...la Savoie, ...
- Il y a donc un vrai travail de réhabilitation de ces magnifiques terroirs à faire. Car nous partons avec un handicap de reconnaissance... ! Qui est avant tout d'origine historique, commerciale, de communication, et ne reflète absolument pas une hiérarchisation qualitative réelle de potentiels de terroirs viticoles.
- Ce travail est entrepris, à divers niveaux, à la fois par des vigneron localement (Paulée de l'Anjou noir, initiatives en Languedoc Roussillon..) mais aussi par la création d'une association « Terroirs de schistes » <http://terroirsdeschistes.eklablog.fr/> et pièce jointe (supagro Montpellier).
- Donc pour ce qui est de l'exploration des terroirs de schistes, longtemps sous-estimés et sous-travaillés... nous en sommes aussi à une étape importante, nouvelle, sans doute un nouveau départ : work in progress, travaillons et soyons patients, ouverts, curieux, prudents, quant à ses résultats...

## CHENINS SECS DOUX LIQUOREUX ? EN ANJOU NOIR EN ANJOU BLANC EN TOURAINE....

Y a-t-il un potentiel « sucres résiduels » plus important dans l'Anjou noir qu'à Saumur, ou qu'en Touraine ? Si oui, pourquoi ? Les schistes ? Le schiste n'est pas la seule caractéristique « terroir » de l'Anjou noir. Et d'autres vignobles ont un fort potentiel « sucres résiduels », sans être sur schistes. Le plus évident étant Sauternes. Le botrytis ne pousse pas particulièrement sur les schistes. Mais pour exister, se développer, et en particulier pouvoir se développer en pourriture « noble », c'est-à-dire valorisante, un certain nombre de conditions sont nécessaires : humidité mais aussi alternance de soleil et de vent, sols drainants, cépages...

Ce ne sont pas les hommes de l'Anjou, depuis des siècles, qui ont inventé le botrytis. C'est une donnée naturelle sans doute très ancienne, sans doute très liée à l'influence océanique très sensible en Anjou noir. Et la zone Coteaux du Layon/Savennières combine influence océanique, cépage, géologie et reliefs favorables à la pourriture noble. Bien plus que l'Anjou blanc et la Touraine, plus continentaux. Mais cela ne suffit pas. Il faut aussi toujours réfléchir à l'histoire et au commerce. Avant la révolution industrielle, y compris dans l'agriculture, le sucre était une denrée précieuse, permettant de passer l'hiver, rare, chère, culturellement positive. Le potentiel « vin doux » de la zone des Coteaux du Layon, et de Savennières, semble reconnu depuis longtemps. Et il avait aussi trouvé (Olivier de Serre) son marché : un marché de vins chers, à l'export (le commerce hollandais, « vins pour la mer »). La possibilité d'avoir un marché rémunérateur et relativement sûr à sûrement eu pour conséquence le choix d'une production de chenin privilégiant la « douceur », à partir de conditions naturelles plus favorables. Privilégiant, mais pas exclusive, comme les anciens écrits en témoignent. Et avec des niveaux de « douceur » très variables.

Si on passe divers épisodes pourtant importants (la défaite des Plantagenêts, qui assuraient les débouchés commerciaux aux vins d'Anjou, la révocation de l'Edit de Nantes casse les marchés du Layon, avec le départ des Hollandais ; les guerres de Vendée,...), le grand tournant est le début du XXème siècle. La nouvelle disponibilité de sucre de betterave industriel, donc à prix bas, systématise la « douceur » des vins du Layon, sans risque (thèse ESA de J. Boivin, 1925). Mais avec un effet de ciseaux dévastateur : l'alimentation devient plus sûre, le sucre devient moins rare, les liquoreux, « dopés », perdent petit à petit leur prestige, donc leurs prix baissent, les « petits layon » deviennent des vins de bistrot, et le marché des grands liquoreux diminue, devient erratique, progressivement : le sucre est devenu « vulgaire », et même issu exclusivement de raisin n'est plus à la mode chez ceux qui auraient les moyens d'acheter les liquoreux « naturels ».

Une première réaction à cette dégringolade a pour siège Savennières. Savennières était une appellation de vins doux. Dans les années 60, les années pluvieuses, difficiles, se succèdent. Plusieurs vigneron, las de tricher avec la chaptalisation, sentant l'évolution des marchés, veulent développer des secs qualitatifs. Le syndicat obtient la modification du cahier des charges de l'appellation : Savennières fera du sec, avec la possibilité tout de même de produire des « doux ». Savennières, chenin sur schistes sous influence océanique, surplombant la Loire, se positionne donc depuis plus de 40 ans maintenant comme un chenin sec.

La deuxième réaction est dans le Layon, au milieu des années 80. Plusieurs vigneron souhaitent améliorer la qualité des liquoreux. Par un détour inattendu, (approche par la cryoextraction) ils retrouvent la technique –la philosophie ?- des tries de vendanges, qui avait été largement abandonnée. Ce retour aux tries engendre une spirale qualitative : certains vigneron décident alors de ne plus chaptaliser, de ne travailler qu'en concentration naturelle, botrytisée. Ce sont les années 90.

La rupture avec la chaptalisation des « doux », même si elle n'est pas générale, déclenche une troisième réaction : le retour, après Savennières, dans le Layon, à une production de chenins secs qualitatifs.

Car l'abandon de l' « aide » de la chaptalisation bouleverse complètement l'économie des domaines qui adoptent cette voie : explosion des coûts de production (baisse drastique des rendements, tries), irrégularité des millésimes, s'ajoutant à cette désaffection relative des marchés décrite. Le retour aux pratiques –et à l'éthique ?- des années antébetterave, décrites par J. Boivin en 1924, s'impose. Depuis une dizaine d'années des vigneron du Layon travaillent à la production de chenins secs sur schistes, avec une recherche de vins de terroirs de qualité. Cette démarche est en extension, en débat, se développe, cette réflexion s'étend, y compris à la caractérisation elle-même des appellations définies (depuis une cinquantaine d'années...mais avant ?) comme étant « liquoreuses » (Quart de Chaume, Bonnezeaux, Layon...).

C'est pourquoi on ne peut pas à mon avis réduire à une éventuelle « différence de structure acide » les évolutions des choix d'expression du chenin de la Touraine à l'Anjou noir. Il y a une conjonction variable de facteurs naturels, historiques, commerciaux, humains.

## LA QUESTION DES BULLES

J Boivin inclut les « bulles » (les « pétillants ») dans sa liste des différentes expressions du chenin dans l'Anjou préchaptalisation. On peut aussi en trouver la preuve dans bien d'autres écrits, par exemple, Guillory Aîné en 1860 :

*« Le goût de fruit, la douceur et la mousse de ces vins, qualités aujourd'hui si recherchées, ne sont dus qu'à leur mise prématurée en bouteilles en février ou en 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. »*

La méthode employée en Anjou était celle qu'on retrouve dans bien d'autres régions de France alors. Aujourd'hui on l'appelle « ancestrale », ou plus familièrement : « pèt'nat ». On bouchait l'hiver, avant que tous les sucres ne soient finis. Il n'y a pas de liqueur de dosage, ce n'est pas la « méthode champenoise ». Les bulles de chenin se sont bien développées dans l'Anjou blanc, le Saumurois, puis sur la rive gauche du Layon. A l'heure actuelle, elle se redéveloppe aussi un peu sur la rive droite, des coteaux. C'est sans doute un autre effet de l'évolution à la baisse des « doux ». Faire des bulles permet plus de rendements, ne permet pas –normalement- de flirter avec la surmaturité, donc si le marché est là –et il se développe- sécurise l'économie viticole. C'est sans doute une alternative intéressante -plus naturelle- à la chaptalisation, qui est de plus en plus

SAS DOMAINE PATRICK BAUDOIN - Princé - 49290 CHAUFONDS - SUR - LAYON - FRANCE  
Tél./Fax : +33 (0)241749503 - E.mail : [domaine@patrick-baudouin-layon.com](mailto:domaine@patrick-baudouin-layon.com)

[www.patrick-baudouin-layon.com](http://www.patrick-baudouin-layon.com)

SIREN ANGERS 420 976 326 - TVA FR48420976326.0017 - ACCISES FR094012E0194 - SAS Capital 513000 €

réglementairement, et éthiquement, restreinte. Mais pour être rentable elle demande des rendements non négligeables, non atteignables qualitativement sur les coteaux « historiques ». Pour lesquels l'alternative qualitative passera nécessairement par la maîtrise de grands chenins secs tranquilles.

STYLES MALO BOIS ??? CHENINS SECS « A L'ANCIENNE » ? TENDUS, MOUS, etc....

Avant de lancer une guerre des styles, et autres anathèmes arrogants, il faut admettre que là aussi, les différences de terroir : calcaire/schistes, s'interpénètrent avec des différences d'histoire.

Pour ce qui est de l'Anjou noir :

Pour le bois, on ne peut pas dire que cela soit une nouveauté en soi, toutes les communes viticoles de l'Anjou noir ont eu des tonneliers, ont des rues des Tonneliers, le fût était l'outil normal de vinification, et de commerce. Le docteur Guillory, à Savennières, écrit ainsi en 1860 :

« Lorsqu'on possède de bonnes caves ou celliers (...) on conserve très bien nos vins blancs pendant deux années en barriques. »

Le retour aux chenins secs de ces dernières années ne s'est pas fait pour autant sur le mode « à l'ancienne ». Pour plusieurs raisons :

- le travail en fûts (fermentations et élevage) a repris, mais pas avec les mêmes bois (avant, beaucoup de fûts de châtaigniers...). Il semble que le chêne aille bien au chenin, mais bien sûr, il faut réapprendre, et plusieurs écoles existent.. bois neuf, chauffes, fûts de plusieurs vins, durée d'élevage...
- une évolution climatique depuis les années 90, favorisant de plus grandes maturités
- la recherche par les nouvelles générations de vignerons de raisins moins végétaux, plus mûrs.
- une utilisation différente du soufre en vinification. Tout le monde sait que nos anciens n'étaient pas avares de soufre, et certaines verticales ne laissent aucun doute là-dessus. On constate une approche de vinification qui sans forcément exclure toute utilisation du soufre, la répartit différemment dans le temps : plutôt à certains moments de l'élevage et de la mise en bouteille, qu'au pressoir, au débouillage, en fermentation. Cette approche a des conséquences sur la vinification, en particulier sur des fermentations sans levurage, lentes, on peut dire là « à l'ancienne » ; la malolactique se fait naturellement beaucoup plus fréquemment. Cette approche est actuellement fréquente en Anjou noir. Mais qui peut affirmer qu'en 1860, les blancs secs de chenin élevés deux ans en barriques ne faisaient pas de malo ??
- les anciens, avant la chaptalisation, dans la recherche de sucres, même quand ils ne cherchaient pas de grandes concentrations, attendaient que les raisins de chenin commencent à être atteints de botrytis, pour pallier parfois à des manques de maturité, « adoucir » le vin. Aujourd'hui, la recherche de vins de chenins secs, droits et tendus, exclut la plupart du temps le botrytis. La gestion de la pression botrytis est aussi le challenge de l'Anjou noir.

#### LE PARCELLAIRE

Ce n'est pas non plus d'aujourd'hui que les vignerons angevins explorent leur parcellaire.

Cavoleau 1827 « *Les vignobles qui produisent des qualités supérieures sont ceux de la coulée de Serrant et de la Rousselière, commune de Savennières ; le clos des Buandières, commune de Saint Aubin de Luygné ; les Quartz-de-Chaulne, commune de Rochefort. .* ».

Mais le renouveau des chenins secs donne une nouvelle ampleur à cette démarche. Sur de petits parcellaires, il est parfois difficile, quand on fait des tries de vendanges, d'isoler les raisins de la parcelle pour en faire une cuvée spécifique. Le travail en sec permet la valorisation de petites parcelles. Avec un corolaire : d'accord l'Anjou noir est globalement sur les schistes, mais il y a en réalité, sur la base de ce socle armoricain, un vrai patchwork minéral : schistes verts, pourpres, du précambrien, du paléozoïque, spilites, roches d'origines volcaniques, rhyolites, grès, quartz... Il est bien trop tôt pour prétendre identifier sérieusement les styles de « minéralité », en y ajoutant en plus la diversité des expositions : sommet de coteaux, milieux de pentes, expositions nord, sud, et variantes suivant les méandres du Layon, rive droite, rive gauche... un vrai terrain de jeu, work in progress, donc...

La tendance actuelle en Anjou noir est donc, pour ce qui est de la recherche d'élaboration de grands blancs secs de chenin : exploration du parcellaire, raisins mûrs mais non ou peu botrytisés, pas de chaptalisation, fermentation « naturelles » avec peu de soufre, en fûts, possibilité de malo, élevage sous bois, sulfitage mesuré à la mise. Mais il n'y a différentes approches, et même au sein de celle-ci, d'innombrables variations humaines. C'est aussi ce que l'on peut constater dans le travail actuel entrepris par l'appellation Anjou blanc, qui cherche à faire émerger un segment « terroir », « chenin de garde », par l'élaboration d'un cahier des charges plus exigeant et une délimitation de « crus ». Aucun vigneron n'est « historique » pour l'instant ! et n'a encore moins imposé un style, c'est plutôt un bouillonnement de pratiques, d'idées, de recherches, et d'échanges, qu'il faut accompagner et respecter.

#### LES VINS ET LE « GOUT DE TERROIR » : SCHISTES ET CALCAIRES

Work in progress, encore, conséquence logique de tout ce qui précède.

chenins sur calcaire, chenins sur schistes, les dégustations :

Pendant des années, on a pu entendre que jamais les chenins sur schistes ne donneraient de vins aussi « minéraux » que ceux sur calcaire. La minéralité étant déjà une notion très peu définie. Mais n'y a-t-il pas dans cette affirmation le poids de l'appréciation bien française schistes/calcaire ? N'a-t-on pas confondu des caractéristiques de vins botrytisés avec l'expression des schistes dans le chenin ? N'y a-t-il qu'une sorte d'expression « minérale » ?

Pour ce qui est de la « malo » : jusqu'à présent, mes analyses pré et post malo n'ont jamais trahi une augmentation de pH de mes chenins secs – qui tourne autour de 3,1. Quel dogme peut prétendre que la « malo », indispensable et incontournable sur les bourgognes blancs, serait une hérésie pour les chenins ?

SAS DOMAINE PATRICK BAUDOUIN - Princé - 49290 CHADEFONDS - SUR - LAYON - FRANCE  
Tél./Fax : +33 (0)241749503 - E.mail : [domaine@patrick-baudouin-layon.com](mailto:domaine@patrick-baudouin-layon.com)

[www.patrick-baudouin-layon.com](http://www.patrick-baudouin-layon.com)

SIREN ANGERS 420 976 326 - TVA FR48420976326.0017 - ACCISES FR094012E0194 - SAS Capital 513000 €

Les multiples dégustations que nous menons depuis 15 ans maintenant de chenins secs –calcaire et schistes- nous incitent à de plus en plus de prudence et de modestie. Plusieurs d'entre nous, et de « bons » dégustateurs, se sont fait piéger, avec des confusions dans les deux sens.

En même temps, le sentiment de plusieurs vigneron de l'Anjou noir va dans un certain sens :

- Le chenin sec sur schistes a souvent moins d'expression florale, fruitée, aromatique, en particulier dans sa jeunesse, que le chenin sur calcaire
- Il a plus d'amers
- Si on parle structure, il est souvent plus puissant, plus « large ».
- Il met du temps à s'ouvrir, à déployer une complexité qu'à défaut d'un autre terme nous qualifions volontiers de « minérale ».
- Il a donc une certaine tendance à ...l'austérité, à la retenue..
- Il demande de l'élevage, du temps
- Travaillé ainsi, en chenin de terroir, de garde, c'est beaucoup plus un vin de gastronomie que de bar à vins, d'apéritif. Et c'est ainsi que ses circuits de commercialisation se construisent.
- Pour ce qui est de son potentiel de garde, il est vrai que nous manquons un peu de recul par rapport à ces « nouvelles » vinifications...mais « jusqu'à présent tout va bien ».

Il y a de nombreux et vigoureux débats sur les mécanismes d'expression du terroir dans les vins, et sur les effets respectifs – et croisés- du terroir et du travail humain. Mais on doit avoir l'humilité de reconnaître que plus de 2000 ans d'histoire du vin nous ont appris que le facteur terroir existait. Donc il y a bien des différences entre chenins sur schistes et chenins sur calcaire. De là à trancher, hiérarchiser, porter des jugements ou des condamnations définitifs...ce serait faire preuve au minimum d'impatience, mais peut-être aussi de vanité. Ce sont les vigneron qui travaillent, avancent, se battent, explorent, prennent les risques, et personne n'a le droit de vouloir imposer une « pensée unique », tout jugement péremptoire sur ce travail et sa diversité serait un grand signe de mépris pour les vigneron de chenin qui se battent avec exigence, dans des conditions difficiles, depuis des années, par amour de leur et de leur cépage. Cela n'exclut pas le dialogue et l'échange avec tous les acteurs du monde du vin : les oenologues, les professionnels des réseaux commerciaux, les sommeliers, la presse, et les consommateurs finaux, bien au contraire, les vigneron ne travaillent pas en vase clos, ils font du vin pour qu'il soit aimé, et bu. Mais dans le respect mutuel.

La question du goût du schistes doit aussi intégrer la problématique de la dégustation, du goût.

Avec comme paramètres nombreux, complexes, variables dont les interactions sont difficiles à mesurer :

- Nos connaissances sur le lien entre le terroir et le goût : comment le goût du terroir vient-il au vin ? voir à ce sujet, entre autres, les réflexions de Georges Truc (pj)
- on parle minéralité, mais personne ne sait trop ce que cela recouvre, sauf par la négative : ce n'est pas variétal, ce n'est pas fruité, ce n'est pas fleuri...mais encore ? il y en a encore peu, on incluait dans la « perception minérale »...celle du soufre dans le vin...voir sur la minéralité <http://www.thomas-cabrol.tv/interview-de-vitisphere-il-ny-a-pas-de-mineralite-en-soi/>
- Qu'est ce que le goût ? Il n'y a pas de goût de « référence » absolu. Le goût dont on parle ne concerne que celui des humains. Il est autant dans le produit que dans le goûteur. La perception d'un goût par chacun est le produit quasi indémêlable entre : un patrimoine génétique des capteurs propre à chacun, qui se combine avec l'histoire hédonique et culturelle propre également à chacun. Il faut en quelque sorte faire la synthèse entre la biogénétique du goût de P Mac Leod et le travail de sociologie de Geneviève Teil : chacun a « son » goût, mais nous sommes des êtres sociaux. Cela devrait nous amener à beaucoup plus de modestie dans nos jugements en dégustation....Donc, prudence pour les chenins de schistes, prudence, écoute, travail, accompagnement, débats positifs...

Pour conclure, nous sommes persuadés que les chenins secs, sur calcaire comme sur schistes, peuvent donner de grands vins secs, de terroir, de garde, de gastronomie. Comme nous sommes persuadés que ce même chenin peut aussi nous offrir de splendides liquoreux botrytisés, particulièrement dans l'Ouest de l'Anjou. Ce qui est passionnant avec le chenin, c'est qu'il est un vrai « passeur de terroir », et qu'il est capable d'exprimer une très grande diversité de terroirs, de vigneron, de situations, de millésimes. Si nous voulons retrouver le chemin des grands chenins, c'est sur cette plasticité incroyable qu'il faut miser, c'est avec cette clé assez unique que nous pouvons retrouver la qualité et la notoriété.

***Car le véritable enjeu est sans doute là. Depuis des années la viticulture angevine pleure sur son prestige perdu, sur ses splendeurs passées, cultive sa nostalgie des temps anciens, recopie pieusement les écrits en attestant. Mais cela ne suffira pas. L'enjeu est bien de replacer les vins de chenins angevins là où ils peuvent avoir toute leur place, de vrais grands vins de terroir. Il faut seulement avoir le courage de s'en donner les moyens.***

***Dans cette situation, pour ce qui est de nos crus, de nos vins revendiquant leurs terroirs, miser sur de petits arrangements avec les méthodes « surnaturelles », de la chaptalisation à l'osmose, en passant par la « cryosélection », pour sortir de situations parfois difficiles, nous condamnerait à tourner en rond, à continuer à dévaloriser nos terroirs, nos vins. En Anjou noir, tout particulièrement, retrouvons la voie de l'authenticité, en jouant sur la possible complémentarité naturelle des secs et des liquoreux, en faisant un vrai bilan de notre histoire du chenin, de nos difficultés et de nos échecs, en choisissant volontairement la voie de l'adaptation qualitative aux différences de terroir, aux variations de millésimes, voire de marché. AU LIEU DE TRAVAILLER A L'ENVERS, C'EST-A-DIRE VOULOIR FORCER LE CHENIN A NE PRODUIRE QU'UN TYPE DE VIN QUELLES QUE SOIENT LES CONDITIONS, VALORISONS AU CONTRAIRE SA FORMIDABLE PLASTICITE ET SA NATURE DE PASSEUR DE TERROIR ET DE MILLESIME. Il faut sortir pas le haut, et nous avons tout pour y parvenir. Continuons donc d'avancer ensemble...***

Patrick Baudouin 12 mai 2014