



DOMAINE  
PATRICK  
BAUDOIN

Chaufonds sur Layon  
Le 23 janvier 2022

## COTE SUD : LES BANDITS DE GRANDS CHENINS

L'Anjou noir sort de l'ombre

Il se passe quelque chose en Anjou. Sur la côte Sud de l'Anjou, côté Layon. Nous redécouvrons des terroirs oubliés, qui, sans accident climatique ! ont connu pendant un siècle une terrible glaciation : celle du sucre de betterave. Nous sommes en train de tourner une page, mais dans le même livre magnifique des grands terroirs de l'Anjou noir, en particulier ceux de la côte sud, celle du Layon.

*« 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*

C'est un mouvement engagé dès le milieu des années 80, par la recherche de la vérité du fruit, des raisins de chenin, des terroirs. Retour des tries de vendanges pour obtenir de vrais liquoreux, abandon progressif de la chaptalisation, redécouverte du grand potentiel des chenins secs, mise en valeur des vins de lieux, du parcellaire, avec une dynamique de création de crus, en lien avec la recherche d'un nouveau rapport aux écosystèmes, au terroir de l'Anjou noir : depuis presque 40 années déjà !

### NOTRE COLLECTION DE LIEUX-DITS

Le Domaine Patrick Baudouin est bien sûr très actif dans cette aventure. Nous passons maintenant à une autre étape : l'affirmation de nos vins de lieux « côte Sud ». Nous avons inauguré nos anjous blancs avec Effusion, depuis 2001, qui parle de nos coteaux aux roches de cendres volcaniques. Le Cornillard, depuis 2002, vignes d'une cinquantaine d'années, des schistes surplombant le Layon. Les Gats, plantées en 1947, rive sud avec vue sur le Layon, exposition nord, première cuvée de sec en 2007, puis millésimes réguliers depuis 2002 (sauf accident climatique..). Et nous vous présentons maintenant, dans cette collection « **Côte Sud** » du Domaine, en anjous blancs secs, le Clos des Bruandières 2019, et Ronceray les Zersiles. Deux terroirs que vous connaissez déjà, en version liquoreux.

### SECS ET LIQUOREUX

Et là aussi, nous renouons avec la vérité du chenin en Anjou noir. Ces appellations, coteaux du layon, quarts de chaume, etc., savennières compris, à leur création dans les années 50, n'enfermaient pas leurs vigneron et leurs vins dans une prison sucrée. Selon les millésimes, les parcelles, les vigneron, les vins de chenin de ces appellations pouvaient exprimer toute leur diversité, terroirs, secs demi-secs moëlleux...L'autorisation de la chaptalisation et sa pratique systématique ont fait tomber nos vins dans le surnaturel, nous avons à la fois abîmé nos magnifiques liquoreux, à la fois oublié nos grands chenins secs.

Nous tournons cette page. Mais nous ne pouvons pas encore donner le nom de quarts de chaume à la cuvée de sec les Zersiles, qui en est pourtant issue, comme le nom de la parcelle l'indique. Le Clos des Bruandières, considéré comme un grand cru au début du XXème siècle, est sec en 2019.

Contrairement à ce qu'on a pu lire parfois, le Domaine n'abandonne pas les liquoreux pour les secs. Comme nous l'avons expliqué à « [ON VA DEGUSTER](#) » sur France Inter, ces deux expressions du chenin sont indissociables, la condition pour vous proposer des grands liquoreux, c'est aussi de faire des grands secs.

D'ailleurs, autre avancée dont nous sommes fiers, après 25 ans de travail, nous avons enfin obtenu la reconnaissance dans nos appellations de liquoreux des vins obtenus à partir de moûts très concentrés par le botrytis, -ce qui est le cas depuis longtemps pour les autres liquoreux européens. C'est ainsi que notre cuvée « MARIA JUBY » 2018, avec 9% d'alcool acquis et 270 g de sucres résiduels, entre enfin dans l'appellation quarts de chaume.

## **NOS PRIX :**

L'histoire de nos coteaux, depuis presque un siècle, c'est aussi l'histoire de leur abandon au profit de sols plus faciles à travailler et plus fertiles d'une partie de la rive gauche du Layon. LES VINS DE COTEAUX SONT DIFFICILES A PRODUIRE : sols minces, peu fertiles, caillouteux, pentus, en dévers. Ils sont aussi ces dernières années plus sensibles aux aléas climatiques, au gel en particulier. Plus de travail, et MOINS DE RENDEMENTS, le rendement étant le facteur clé du coût de production. Mais LES VINS DE COTEAUX SONT D'AUTENTIQUES VINS DE LIEUX, d'expression minérale, de terroirs.

Quatre années de gel sur six nous amputent de 40% de nos millésimes. Les prix de nos fournitures montent en flèche. Et pourtant nous poursuivons notre politique d'investissements dans la vigne, plantations de racinés et greffe en place, défrichage du coteau de Princé, planté à la barre à mines, travail au cheval, écopaturage.

La moyenne de l'emploi dans l'Anjou viticole : 1 emploi pour 7 ha. Au Domaine : 1 pour 2ha. Et depuis 2008, une équipe ESAT travaille au Domaine tous les jours, à la vigne, au chai, aux expéditions, pendant les vendanges, les mises en bouteille. Nous mettons l'inclusion en actes.

## **NOUS FAISONS EVOLUER NOS TARIFS**

### LES GRANDS CHENINS SECS

- L'Anjou Effusion : son prix était stable depuis le millésime 2017.
- LES GATS/ CORNILLARD/LE CLOS DES BRUANDIERES/SAVENNIERES s'alignent au même tarif. Seule exception, Ronceray Les Zersiles, qui vient du seul grand cru du Val de Loire, mais sans pouvoir le revendiquer s'il est sec.. Vignes de 60 ans, très faibles rendements, une très belle bouteille.
- LES LIQOREUX Cela fait trois ans que nous n'en avons pas vendangé, suite aux conditions climatiques. Ce sont des vins de très petits volumes, rares, précieux, de longue garde, dont les sucres « de paradis » ont été totalement pénalisés par les « sucres d'enfer » de la chaptalisation. Nous réajustons leurs prix, il est aberrant que de tels bijoux soient ainsi méprisés.
- NOS ROUGES : les rouges de cabernet en Anjou ont longtemps souffert également d'une réputation difficile : tanins acerbes, acidité redoutable : sur nos sols de l'Anjou noir, le cabernet ne supporte pas la médiocrité, les forts rendements, le manque de maturité. Nos rouges sont des vins de maturité, d'élevage, de garde. Dans les circonstances actuelles, nous faisons aussi, modérément, évoluer leurs prix.

Les vins de terroir, des coteaux, de l'Anjou, leur image, ont beaucoup souffert de l'évolution globale des appellations vers les vins de grands volumes. Nos vins de lieux de l'Anjou noir sont des vins rares, ils ne représentent même pas 5% de la production. Nous avons l'ambition de les faire reconnaître au niveau des grands vins d'expression de lieux, et nous déployons tous nos efforts dans ce sens depuis des années. Nous sommes convaincus d'avoir franchi une nouvelle étape ces derniers temps. Nous attendons aussi de tous ceux qui nous accompagnent, de tous ceux qui sont nos ambassadeurs, nos prescripteurs, qu'ils portent également cette nouvelle ère des grands vins de terroir en Anjou noir, ce qui n'est que la seule façon de nous permettre de poursuivre ce chemin.

En savoir plus :

[On va déguster FInter 14 novembre 2021 sur les liquoreux, avec le Domaine](#)

[https://www.patrick-baudouin.com/IMG/pdf/MAITRISER\\_LA\\_TENTATION\\_DU\\_BOTRYTIS\\_PB\\_2.pdf](https://www.patrick-baudouin.com/IMG/pdf/MAITRISER_LA_TENTATION_DU_BOTRYTIS_PB_2.pdf)