

DOSSIER DE PRESSE

ANJOU BLANC

VINS DE LOIRE



SOMMAIRE

ANJOU BLANC LE CHENIN SUR SCHISTES NOIRS	03
HISTOIRE LE CHENIN À TRAVERS LES SIÈCLES	04
RENOUVEAU L'ANJOU BLANC IS BACK	06
LE CHENIN UN CÉPAGE PASSEUR DE TERROIR	07
ACCORDS METS ET VINS À VOUS DE CHOISIR	08
GEO-CLIMATOLOGIE LA DOUCEUR ANGEVINE	10
CÔTÉ ÉCO LES ANJOU BLANCS EN CHIFFRES	11

L'anjou blanc a pour carte de visite **les schistes noirs**. C'est de ces sols sombres, aux confins du Massif armoricain, qu'il tire son identité : des **vins de printemps** frais et directs, gouleyants et fruités, pour l'apéritif et les gourmandises spontanées; et des **vins de garde** bâtis pour durer. Droits, minéraux, structurés, tout en finesse et en longueur, ils sont dignes de la plus haute gastronomie. Nés au cœur de la Loire, le troisième vignoble de France, ils font partie depuis plus de mille ans de ce paysage culturel classé par l'Unesco au Patrimoine mondial de l'humanité.

ANJOU BLANC LE CHENIN SUR SCHISTES NOIRS





HISTOIRE LE CHENIN À TRAVERS LES SIÈCLES

Avec une présence attestée dès l'an 845 à l'abbaye de Saint-Maur, entre Angers et Saumur, le chenin est implanté depuis près de douze siècles dans la région. En 1154, les vins d'Anjou sont déjà si fameux qu'Henri II Plantagenêt, devenu roi d'Angleterre, n'en veut pas d'autre à la Cour.

L'histoire du chenin est intimement mêlée à celle de la Loire. Successivement appelé franc blanc, plant d'Anjou, plant de Brèze ou pineau de Loire, ce cépage n'a jamais quitté les rives du fleuve. À tout seigneur, tout honneur: reconnaissons à Rabelais, dans Gargantua, d'utiliser en premier le vocable de chenin, en référence au Mont éponyme où Thomas Bohier, seigneur de Chenonceaux, l'implanta en 1445.

Au XVI^e et au XVII^e siècle, succès aidant, le vignoble s'étend des bords de la Loire vers ses affluents (Loir, Aubance, Layon...). En 1774, Monsieur, frère de Louis XVI, autorise la canalisation du Layon afin de faciliter le transport des vins d'Anjou vers la Hollande et l'Europe du Nord. En 1827, Jean-Alexandre Cavoleau, curé révolutionnaire, écrivain et agronome reconnu, estime que leur succès, bien qu'éclatant, n'est encore pas à la hauteur de la qualité des vins: « Les bons vins d'Anjou (produits du pineau blanc) ne sont pas estimés ce qu'ils valent. Il est peu de vins blancs en France qui leur soient préférables. » Belle homélie...



HENRI II N'EN VEUT PAS D'AUTRE À LA COUR

ET AVEC GROS RAISINS DE CHENIN ESTUVÈRENT
LES JAMBES DE FROGIER, MIGNONNEMENT,
SI BIEN QU'IL FUST TANSTOT GUERRY.
FRANÇOIS RABELAIS – GARGANTUA, 1534

Hélas dévasté, comme toutes les vignes françaises, par le phylloxéra à la fin du XIX^e siècle, le vignoble d'Anjou est ensuite essentiellement replanté en cépages rouges, dont les vins claires correspondent à une nouvelle demande. Au milieu du XX^e siècle, les rosés-d'anjou, cabernets-d'anjou et anjous rouges prennent le pas sur les anjous blancs secs. Seuls les chenins blancs moelleux ou liquoreux, à la réputation historique, campent sur leur territoire. Aujourd'hui, tout les amateurs connaissent leurs noms : coteaux-du-layon ou de l'aubance, quarts-de-chaume, bonnezeaux...



RENOUVEAU L'ANJOU BLANC IS BACK

Mais qui sait encore que les fabuleux terroirs de ces nectars de légende donnent également naissance à des vins blancs tout aussi **complexes, minéraux, frais et séduisants**... mais secs !? Proches cousins des savennières... Ces schistes profonds, à travers lesquels les vignes enfouissent leurs racines pour puiser l'eau et les minéraux dont elles ont besoin, donnent aux anjous blancs une vivacité, une richesse et un potentiel de garde exceptionnels.

Ces vins secs ne représentent plus que **5 % de l'appellation anjou**? Qu'à cela ne tienne ! Bien décidés à réveiller la belle endormie, les vignerons, qui ont pris conscience ces dernières années de l'extraordinaire potentiel qu'ils détiennent, développent la fraîcheur des vins de printemps et l'ampleur des vins de garde. Au prix d'une grande rigueur et d'efforts acharnés, ils travaillent davantage les sols, réduisent les rendements au profit de la concentration, cherchent les maturités sans lourdeur, affinent les élevages. Qu'on se le dise : l'Anjou blanc is back !



LE CHENIN UN CÉPAGE PASSEUR DE TERROIR



Planté sur un socle précambrien (formé il y a 500 millions d'années) et paléozoïque (l'ère primaire) de schistes ardoisiers aux allures de millefeuille, **le chenin transmet à ses raisins les sols dont il est issu**, qui ne sont pas sans rappeler... le système des « climats ».

Cépage plastique par excellence, **il laisse d'abord s'exprimer le terroir**. Sur ces terres rarement limoneuses qui ne retiennent pas l'eau, il trouve la situation de stress hydrique dont il a besoin pour allonger ses racines à travers la pierre. Grâce aux schistes, son profil aromatique s'affermi avec les années : floral et fruité dans sa prime jeunesse (pommes, poires, agrumes, fruits frais, noisettes), il peut être assemblé à 20 % de sauvignon ou de chardonnay, en version anjou de printemps.

Après élevage, et sans assemblage avec un autre cépage, **il devient vin de terroir et de gastronomie**, gagnant en minéralité, en complexité, développant des arômes secondaires et tertiaires de cire d'abeille, de torréfaction, d'iode et de silice.

ACCORDS METS ET VINS À VOUS DE CHOISIR

AU PRINTEMPS, VIVE L'ANJOU BLANC !

Frais, vifs, cristallins, les **anjous de printemps** n'attendent que les premiers beaux jours pour s'exprimer. À eux, les apéritifs joyeux autour de crevettes juste poêlées, de crudités croquantes et de fromages de chèvre frais.

Rien de tout ça sous la main? **Ces vins de fruits savent aussi faire simple**: olives, fruits secs et bonne charcuterie leur conviennent parfaitement !

Amateurs d'exotisme, ils escortent volontiers sushis et sashimis, en modérant le wasabi.

En mode raffiné, ils soulignent la délicatesse d'un carpaccio de veau aux noisettes et amandes concassées.

Et, pour rester sur le « cru », pourquoi pas, au dessert, un autre carpaccio, de pommes et de poires cette fois, avec une tombée de sésame grillé et une pointe de gelée de coings?





L'ANJOU BLANC, C'EST POUR LONGTEMPS

Avec les **anjous de garde**, la patience est de mise. Entre deux et cinq ans, ils prennent les accents de leur terroir. Dans les grands millésimes, une ou deux décennies en cave les bonifient encore...

Amplés, profonds, minéraux voire salins, ils offrent des **accords maritimes** de luxe avec le homard, les saint-jacques ou le turbot, éventuellement escortés de truffes pour le plus beau des retours à la terre.

Ils se régaleront d'une cocotte de légumes « à la Passard », discrètement assaisonnés de safran et relevés de jambon Jabugo. En clin d'œil au Jura, on peut aussi les marier à une poularde aux morilles et à la crème, façon vin jaune. En poussant plus loin encore, un tagine d'agneau aux olives soulignera de sa délicate amertume la structure et la pureté du vin. Et au dessert, des ravioles de pamplemousse, coulis au citron et à la bergamote constitueront un élégant final tout en gourmandise.



À CHAMPS-SUR-LAYON, **DAVID GUITTON**, LE JEUNE ET TALENTUEUX CHEF DE LA TABLE DE LA BERGERIE, SUGGÈRE, POUR SA PART, UNE POITRINE DE VEAU AU FENOUIL BRAISÉ ET CITRON CONFIT, SAUCE À L'ANJOU EN RÉDUCTION AVEC QUELQUES GOUTTES DE SAUCE SOJA.



QUAND IL PLEUT OU GRÊLE À ANGERS,
LES VIGNES D'ANJOU RESTENT LE PLUS
SOUVENT **PRÉSERVÉES DU DÉLUGE.**

GEO- CLIMATOLOGIE LA DOUCEUR ANGEVINE

GÉOGRAPHIE

Associée historiquement à l'ancienne province de l'Anjou, l'appellation s'étend sur la moitié sud du Maine-et-Loire, ainsi que sur les franges nord des départements des Deux-Sèvres et de la Vienne. Quelques îlots subsistent dans le nord-ouest du Maine-et-Loire, témoignages de l'époque où la vigne était implantée sur l'ensemble du département.

CLIMATOLOGIE

Ici, la douceur angevine chère à Joachim du Bellay n'est pas qu'une légende : l'Anjou blanc bénéficie d'un **climat océanique tempéré**, avec des **écarts de température assez faibles** et des **précipitations inférieures** à 600 millimètres par an en moyenne. La proximité de l'océan Atlantique, le micro-climat plus sec qui règne entre la vallée de la Loire et celle du Layon, le massif des Mauges et des Gardes qui culmine à 210 mètres d'altitude au sud-ouest et l'implantation du vignoble sur les coteaux y sont pour beaucoup.



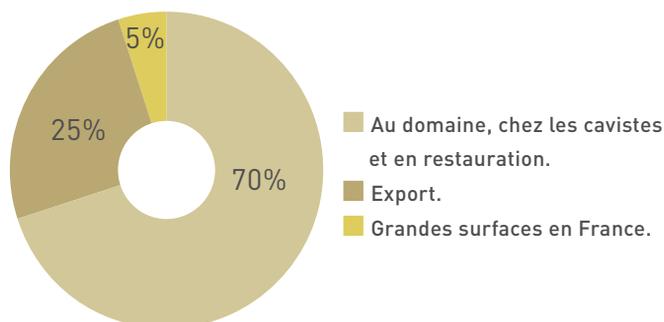
CÔTÉ ÉCO

LES ANJOURS BLANCS EN CHIFFRES

CÔTÉ PRODUCTION

- 328 producteurs en 2011-2012
- 19 400 hl produits en 2012
- 3 départements : Maine-et-Loire, Deux-sèvres, Vienne
- 153 communes
- 2,6 millions de bouteilles
- 647 hectares en 2012
- Densité minimale de plantation : 4000 pieds par hectare
- Charge maximale moyenne à la parcelle : 10 000 kg par hectare
- Rendement moyen : 40 hectolitres par hectare

CÔTÉ DISTRIBUTION



L'anjou blanc, un « petit vin de Loire » ? Certainement pas. Au placard, cette assertion dépassée ! Aujourd'hui, l'anjou de printemps se vend entre **4 et 8 euros**, l'Anjou de garde entre **8 et 25 euros** selon les cuvées. Une gamme de prix étendue qui correspond à toutes les bourses et à toutes les envies, reflétant le travail du vigneron et la volonté des amateurs de savourer le meilleur...



Contacts InterLoire :

Anne-Sophie Lerouge et Sophie Beauclair

Tél. : 02 47 60 55 41 - s.beauclair@vinsdeloire.fr - www.vinsdeloire.fr

Contact Presse Clair de Lune :

Amandine Rostaing - Tél. : 04 72 07 31 90 - amandine.rostaing@clairdelune.fr