



« 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. »
Roger Dion « *Querelle des anciens et des modernes sur les facteurs de la qualité des vins* » 1952

LE CHENIN, DANS L'ANJOU NOIR.

CHENIN : Le Chenin est LE vrai cépage de notre région. Son origine est encore mal connue, mais il est là depuis au moins le 8^{ème} siècle. Rustique, il est aromatiquement peu intéressant quand il est variétal. Son intérêt dans la Loire est d'être en limite nord de maturité. Là, s'il est bien mené, à rendements corrects et bien vendangé, il est une "pompe à terroir", et peut sublimer celui-ci par la pourriture noble. C'est le paradoxe du chenin : ce rustaud demande la plus grande attention pour révéler toute sa finesse. Et il peut couvrir toute la gamme des grands blancs, des secs, des tendres, des pétillants naturels, des moelleux et des liquoreux..

ANJOU NOIR : socle schisteux, sols volcaniques, grès, quartz, sols carbonifères, cendres volcaniques sédimentées, sols minces, limoneux plus qu'argileux... Nous sommes à l'extrémité est du Massif Armoricain. La faille qui a formé le système des Coteaux du Layon vient de Bretagne et ne s'arrête pas au Layon. Elle joue d'ailleurs encore parfois, doucement. Au Nord de la faille, les coteaux se sont formés, ils s'élèvent à 80 mètres maximum. La vallée du Layon forme un L, ou V, selon les endroits, pierreux, orienté sud-est/nord-ouest.

Protégée au sud par un relief culminant à 220m, la vallée du Layon connaît une faible pluviométrie, inférieure à 600mm sur trente ans. Par contre, son ouverture sur l'ouest et sa proximité de l'Océan Atlantique sont déterminantes. De surcroît, les Coteaux, particulièrement dans leur dernier tiers, sont entre deux cours d'eau : Loire et Layon. L'ensemble est donc soumis à une hygrométrie et à une ventilation qui font du botrytis une donnée fondamentale de notre terroir : tous les ans il et là, toujours tentateur, toujours risqué...

ANJOU BLANC SEC ET COTEAUX DU LAYON DOUX

Pour avoir tenté de forcer la nature à partir du début du XX^{ème} siècle, en fabriquant par des moyens "surnaturels" des volumes importants de vins doux ou liquoreux quel que soit le millésime, la région a mis en difficulté les vins de chenin, en faisant de mauvais Layons, et des secs sans intérêt. Le mouvement de retour à des liquoreux naturels va avec le renouveau complet de la qualité des chenins secs sur nos terroirs schisteux. En fonction du millésime, de la parcelle, de l'inspiration du vigneron, toute une palette d'Anjous blancs se redéploie, qui n'a rien à envier aux autres grands blancs secs que les différents vignobles de notre pays, et d'ailleurs, peuvent proposer.