

le 4 septembre 1997,

UNE PETITE SAGA DU LAYON

- Patrick Baudouin -

A l'approche des vendanges 1997, sans présager de leurs conditions météorologiques, se pose la question : comment trier les chenins, quels liquoreux pouvons-nous faire et avons nous envie de faire, dans les Coteaux du Layon ?

Deux articles parus ces derniers mois prennent position sur la question. L'un est écrit par M. Bettane dans la revue de J. Perrin, caviste suisse, "VINIFERA". L'autre, dans "CUISINE DU TERROIR" N°15, est signé J.F. Werner. J'en reproduis ici ce qui m'y intéresse particulièrement.

J.F. WERNER ¹:

<< LA COURSE AU DEGRÉ

La renaissance des Coteaux-du-Layon a provoqué un sévère émulation. La mode des "grains nobles" fait à l'évidence partie de ce renouveau. Il n'empêche : la récolte des raisins à un degré potentiel d'au moins 16°5 (puis 17°5) ne constitue pas l'exploit du siècle. Aussi, nombre de producteurs poursuivent-ils une course au degré qui finit par atteindre des proportions faramineuses. On signale ici ou là des 25 ou des 27°, voire un 31° digne du livre Guinness des records au risque de mettre en bouteilles des vins beaucoup trop denses et trop riches pour figurer dans un honnête repas ! Dommage, car l'intérêt d'un coteaux-du-layon et, plus encore, d'un quarts-de-chaume tient à la belle acidité due aux terrains schisteux. La raison commande l'équilibre et le sucre menace la fraîcheur. Les vins d'Anjou s'adaptent mal à des pics vertigineux, fussent-ils en sucre ! >>

M. BETTANE ²:

<< LA NOUVEAUTÉ, Sélection de grains nobles

Certains vigneron de tradition se refusent à suivre le mouvement. (détermination des règles de production et de contrôle des sélections de grains nobles) Ils se réservent en particulier le droit d'une légère chaptalisation en fin de fermentation pour augmenter le degré alcool, dans un objectif d'équilibre général. Leurs arguments ne manquent pas de valeur. J'ai en effet trop goûté de sélections de grains nobles déséquilibrées par un excès de liqueur (parfois 10° + 14!). D'un autre côté un contrôle strict des températures avec du matériel moderne et un levurage adroit (et disons le à nos amis bio absolument nécessaire pour l'élaboration de grands vins liquoreux équilibrés) arrive au même résultat que la chaptalisation. L'autre danger de la course à la sélection de grains nobles dans chaque millésime est la production de cuvées marquées par des goûts iodés et champignonnés de mauvaise pourriture, que la dégustation obligatoire en bouteilles devrait éliminer. Visiblement cela n'a pas été le cas en 1993 et 1994 et de nombreuses super-cuvées encensées par la presse seront à jamais marquées par cette tare.>>

Les vigneron (environ une quarantaine) qui explorent depuis quelques années le potentiel de botrytisation du chenin dans le Layon sont accompagnés de ces arguments critiques, (trop concentré, déséquilibré ...) portés aussi il faut bien le dire par une partie de la profession, depuis le début. Seul le point visé s'est déplacé : au départ étaient ciblés les moûts dépassant 20%, puis atteignant 23 - 24%, maintenant l'hérésie pèse 30%, et entre 20% et 24%, c'est le standard pour décrocher les médailles... ce qui au fond est très encourageant... Il n'empêche, le débat est vraiment intéressant...

CLAP !

Intéressant mais complexe. L'avenir des Coteaux du Layon ne tient pas dans la justesse du dosage de levures sélectionnées. La région a connu de nombreuses crises, tenté de multiples expériences, et ses vigneron ont rencontré des difficultés répétées. Notre image : blancs secs, liquoreux, rosés, rouges ? est floue, et où est vraiment la tradition ?

Je propose donc, pour mieux comprendre les enjeux actuels et l'expérience Grains Nobles, de fouiller davantage ce qui l'a précédé, et qui reste encore assez mal exploré.

¹ Cuisine du Terroir, N°15, J.F. Werner, p 74

² Vinifera N°15, Printemps 1997, Les grands vins d'Anjou, M. Bettane, p 7

Dans une première partie, je rassemblerai des éléments allant jusque vers 1900-1924. A mon avis un tournant se dessine alors, qui va déterminer la nature des vins « Coteaux du Layon » jusqu'à la fin des années 80, ce que j'aborderai dans une deuxième partie.

I. À LA POURSUITE DE LA TRADITION PERDUE

A. CHENIN ET LIQOREUX :

Si la présence du chenin semble attestée en Anjou depuis le IX^e siècle, il est bien difficile de se faire une idée précise sur les vins qui en sont issus au cours des siècles.

De quand datent les "vins doux", l'utilisation du botrytis par les vigneron ?

Y a-t-il une continuité dans la nature des vins de chenin ?

Quelques pistes :

- Au moins depuis la moitié du XII^e siècle, les coteaux de la Loire autour d'Angers, et les faubourgs d'Angers, fournissent un vin blanc réputé (la Quinte...)³

Mais quel vin ? Tout laisse à penser qu'il s'agit d'un sec.

Maisonnette⁴ cite Bourdigné déclarant au XV^e siècle que le vin d'Anjou possède ces cinq qualités : « Si vous voulez un bon vin, que cinq qualités se trouvent réunies en lui ; qu'il soit nerveux, beau, parfumé, frais, léger ».

- M. Lachiver défend l'idée que ce sont les hollandais qui ont poussé certains vignobles français (Bergerac, Sauternes, et la Loire) à retarder les vendanges pour obtenir des raisins plus murs, plus aptes à fournir des vins doux qu'ils vendent bien en Europe du nord. Les premiers témoignages de ces vendanges retardées en France, datent du milieu du XVII^e siècle (1666), à Sauternes et Monbazillac. « A partir du 17^e siècle, la présence ou l'absence des marchands hollandais dans la vallée de la Loire est reconnue comme un signe d'aisance ou de marasme économique. En Anjou les Hollandais s'intéressent particulièrement aux vins tirés des Coteaux-du-Layon... »⁵.

Les Hollandais favorisent le développement du vignoble du Layon au détriment de celui d'Angers et de la Loire, pour des raisons économiques.

- En 1782⁶ :

L'abbé Poncelin dans l'appréciation des différents vins dont on fait usage en Europe, dit (1) : « Les vins d'Anjou sont blancs, doux et fort vineux ; ils se gardent assez longtemps, et sont meilleurs un peu vieux. »

- En 1804 Martineau "Mémoire au Conseil d'Etat"⁷ :

» Ces vins blancs, et particulièrement ceux des côteaux, sont distingués par deux qualités précieuses : 1^o par leur force, qui favorise leur transport et leur conservation ; 2^o par leur liqueur, qui en provoque la recherche, et qui l'a surtout provoquée depuis des siècles dans la Belgique, où jusqu'à la Révolution il n'était consommé que des vins blancs.

- Bosc, 1809⁸ :

Voici maintenant ce qu'a écrit l'illustre Bosc sur les vignobles de l'Anjou (1) :

« 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 rapproche beaucoup de ceux de Côte-Rôtie, de Saint-Peray et autres voisins.....

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

³Anjou Coteaux du Layon, François Midavaine, p 32

⁴ L'Anjou ses vignes et ses vins, Dr P. Maisonnette, Première partie, 1925, p 87

⁵ Vins, vignes et vigneron, M. Lachiver, p 254

⁶ Bulletin de la Société Industrielle d'Angers et du département du Maine et Loire, 1860, N° 4 et 5, p 173

⁷ Bulletin de la Société Industrielle d'Angers et du département du Maine et Loire, 1860, N° 4 et 5, p 177

⁸ Bulletin de la Société Industrielle d'Angers et du département du Maine et Loire, 1860, N° 4 et 5, p 172

- Cavoleau, 1827⁹ :

En ce qui concerne la qualité, voici comment un œnologue justement estimé, Cavoleau, apprécie les vins d'Anjou (3) : « 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 côteaux schisteux du Layon, dont le prix moyen est de 27 francs. Viennent ensuite les vins des côteaux de la Loire, dont plusieurs cependant sont mis au rang des plus recherchés...

» Les vignobles qui produisent les qualités supérieures sont ceux de la coulée de Serrant et de la Rousselière, commune de Savenières....

- En 1842¹⁰ :

Plus récemment, c'est-à-dire en 1842, M. Auguste Petit-Lafitte, délégué par la Société d'agriculture de la Gironde, au congrès de vignerons d'Angers, en rendant compte de son voyage, donnait des renseignements sur les vignobles de la rive droite de la Loire, qu'il avait visités. Voici comment s'exprimait cet observateur si compétent : « La vigne, sur les côteaux qui bordent la rive droite de la Loire, depuis l'embouchure de la Maine, dans la direction de Saint-Georges-sur-Loire, est plantée dans un terrain argileux, très accidenté, résultant de la roche schisteuse sur laquelle il repose immédiatement et dont il renferme de nombreux fragments. Ces vignes sont disposées en rangées plus ou moins distantes; leur culture se fait à la main, et le *gros pineau* ou *chenin* est le cépage qui en fait le fond. Du reste elles sont peu robustes, ce qui est cause qu'en général on ne les multiplie pas par provins, et ce qui n'empêche pas cependant qu'on ne les charge beaucoup et qu'elles ne donnent souvent en grande abondance les vins blancs et très capiteux qu'on en obtient.

» Lorsque ces vignes sont taillées à un ou deux nœuds, elles donnent des vins liquoreux et délicats, recherchés pour la Belgique; à cinq, six ou sept nœuds, leur produit est abondant, mais beaucoup inférieur en qualité.

Notons alors, il n'y a pas de différence de nature entre les vins blancs de la rive droite de la Loire et ceux du Layon.

- Maisonneuve¹¹ :

2° COTEAUX DE LA LOIRE

Ce sont les vins de ces coteaux qui ont les premiers répandu au loin la haute réputation du vin d'Anjou. Ils se placent encore aujourd'hui à la tête des plus célèbres, bénéficiant à juste titre de leur glorieux passé.

⁹ Bulletin de la Société Industrielle d'Angers et du département du Maine et Loire, 1860, N° 4 et 5, p 174

¹⁰ Bulletin de la Société Industrielle d'Angers et du département du Maine et Loire, 1860, N° 4 et 5, p 181

¹¹ L'Anjou ses vignes et ses vins, Dr P. Maisonneuve, Première partie, 1925, p 98

- **Maisonneuve**¹², parlant de la Coulée de Serrant :

Ce vin jouissait d'une grande réputation. Au bout de cinq à six ans de bouteille, il possédait tout son mérite ; à une magnifique couleur ambrée, à un parfum exquis s'ajoutait un goût où l'on retrouvait, avec celui du raisin bien mûr, une chair, une ampleur, qui laissaient au palais un souvenir inoubliable.

Et c'était, en outre, un vin de longue garde. Au bout de quarante-cinq années, il avait encore toute sa valeur. La Coulée de Serrant était le joyau de nos vins blancs, c'était, peut-on dire, le Château-Yquem de l'Anjou.

- **Guillory Aîné**¹³ inventorie en 1860, 1 334 ha de vignes de blanc répartis sur sept communes de Bouchemaine à Saint Germain des Près, produisant en moyenne 5 400 barriques de 2,30 hl, soit ... 9,3 hl/ha... Il décrit ainsi les vinifications :

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 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 sous voûte ou sous plancher, à l'abri des variations atmosphériques, sans contact avec des vins nouveaux, ni matière fermentescible, 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.

Et il cite un compte-rendu d'exposition de 1850¹⁴ :

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, de qualités aussi éminentes que remarquables,

- En 1925 **Maisonneuve**¹⁵ écrit : *<< Il n'est donc pas douteux, en effet, que notre vin blanc actuel, obtenu du Chenin blanc, diffère, dans une certaine mesure, de celui qu'on obtenait, il y a quelques siècles, avec le même cépage. [...] Il fut un temps, encore assez peu éloigné de nous, où on ne faisait en Anjou que des vins blancs pétillants et mousseux. >>*

- Dans sa thèse présentée en 1924 à l'ESA d'Angers, **Jean Boivin**¹⁶ 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, 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. 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. >>*

¹² L'Anjou ses vignes et ses vins, Dr P. Maisonneuve, Première partie, 1925, p 115

¹³ Bulletin de la Société Industrielle d'Angers et du département du Maine et Loire, 1860, N° 4 et 5, p 184

¹⁴ Compte rendu de l'exposition des produits vinicoles de Maine et Loire, 1849-1850. - Dégustation, appréciation des vins, p 81 et 82

¹⁵ L'Anjou ses vignes et ses vins, Dr P. Maisonneuve, Première partie, 1925, p 86

¹⁶ Des facteurs qui influent sur la production des vins de pourriture noble à Sauternes et en Anjou (Layon), Thèse viticole, Ecole supérieure d'Agriculture d'Angers, 18 juin 1924, J. Boivin, p 14

Je pencherais plutôt, à l'examen de ces divers éléments, pour ce point de vue :

Prédominance des vins secs en Loire et Layon jusqu'au XVII^e siècle, développement des vins doux à partir du XVIII^e siècle, mais au gré des aléas historiques (guerre avec la Hollande, guerres de Vendée, météo...) et de leurs conséquences humaines et économiques, fluctuations entre les vins secs, les vins pétillants et les vins doux, jusqu'aux années 1920.

B. LA POURRITURE NOBLE, LES TRIES :

Maisonneuve cite l'écrivain Saumurois Drapeau qui en 1765 écrit : << Est-il étonnant que nos vins perdent de leur crédit ? Pourquoi tant se presser comme on le fait ? Nos pères vendangeaient autrefois tous les derniers de l'Anjou, aujourd'hui ce sont mes voisins qui le font.>>

L'ampélographe Odart en 1842¹⁷ :

» Toutefois ces deux avantages d'abondance et de qualité ne se produisent pas simultanément ; la qualité succède à l'abondance, et encore dans certains sols à fonds argileux et dans des expositions où la maturité requise puisse s'opérer. C'est même une condition essentielle de ne prendre la vendange qu'à une maturité outrepassée, telle que celle qu'elle atteint quelquefois vers la Toussaint, quand la pellicule, attendrie par les pluies, tombe en sphacèle ; mais il faut en outre que la température des derniers mois soit chaude. C'est particulièrement à ce cépage que les bons vins blancs de la Loire, qui s'exportent en Belgique et en Hollande, doivent leur réputation.

L'oenologue Sébille-Auger, dans un texte sur lequel nous reviendrons écrit en 1842 :

La première condition pour faire de bon vin est de n'em-
ployer que des raisins bien mûrs. Nous obtenons rarement
une maturité bien égale, en admettant même une seule va-
riété de cépage. Peu de propriétaires ont leurs vignes réu-
nies dans un seul morceau. La différence de terrain, celle
de l'exposition, l'âge et l'état des ceps sont autant de causes
qui avancent ou retardent la maturité. Si les bords de ven-
dange qui sont bien atteints à la propriété, sans aucune
compensation utile, permettaient de choisir le moment de
vendanger, il faudrait commencer par les morceaux dont
les raisins sont le plus avancés. Mais cela ne suffirait pas :
dans le même morceau, dans le même cep, il y a des rai-
sins mûrs et d'autres qui ne le sont pas. Il y en a qui, pa-
raissant mûrs, sont aigres ou mauvais par quelque autre
cause. On doit donc faire un choix et n'enlever dans une
première tournée que les raisins mûrs et de bonne qualité.
Dans une seconde tournée on prend ce qui est resté, pour
en faire du vin de seconde qualité. Quelques propriétaires
ne font passer qu'une fois dans la vigne. Mais alors la ven-
dangeuse a deux baquets, l'un pour les bons raisins, l'autre
pour les mauvais. Quelquefois on met deux femmes par
cep, l'une prend le bon et l'autre le rebut. Si ce sont des
raisins noirs que l'on vendange, le pourri ne pouvant don-
ner de couleur, il faut le mettre dans le tri. Quant aux rai-
sins blancs le pourri, s'il n'est ni sec ni moisi, se met avec
le bon.

¹⁷ Bulletin de la Société Industrielle d'Angers et du département du Maine et Loire, 1860, N° 4 et 5, p 182-183

Guillory Aîné, en 1860 :

Les vendanges, à de rares exceptions près, se font en octobre, lorsqu'on a reconnu que la maturité du raisin est aussi parfaite que possible, et qu'il s'y trouve au moins un quart de *pourri*.

Maisonneuve¹⁸ :



CHAPITRE XVI

VINIFICATION EN ANJOU

« Sois le premier à labourer la terre. le premier à brûler les sarments enlevés, à remporter les échelas à la maison, mais sois le dernier à vendanger. »

VIRGILE, *Géorgiques*.

I. — LA VENDANGE

Comment doit se faire la vendange. — Il y a deux méthodes. Certains propriétaires considérant avant tout la quantité de la récolte à obtenir et la rapidité de l'opération, font couper d'une seule fois tous les raisins indistinctement, malgré leur inégale maturité.

D'autres, s'attachant surtout à la qualité, procèdent par triage. Défense est faite aux vendangeurs de couper les raisins encore trop verts, lesquels nuiraient à la qualité du vin, mais qui, laissés sur la souche, mûriront plus tard. Ils attendent pour commencer la vendange des raisins blancs qu'une partie des grappes soient envahies par la pourriture noble. Cette première vendange faite, ils attendent pour recommencer, qu'une nouvelle partie de la récolte présente la même surmaturation. En passant ainsi deux, trois, quatre fois dans la vigne, on ne ramasse à chaque tour que des raisins parfaitement mûrs.

C'est à cette seule condition qu'on peut obtenir de *grands vins*; et ainsi des vignes qui ne sont pas classées parmi les grands crus, arrivent à donner des produits qui ne le cèdent guère aux meilleurs.

Cette façon de vendanger est assurément plus longue et plus coûteuse; mais le propriétaire qui la pratique y gagne encore, car il vend son vin bien plus cher et maintient la réputation de son cellier.

¹⁸ Le Vigneron Angevin, Deuxième partie de L'Anjou ses vignes et ses vins, Dr P. Maisonneuve, 1926, p 275-276

J. Boivin¹⁹ :

<< D'autre part, lorsque le temps est propice à la surmaturation, c'est à dire, que l'humidité est assez grande et le soleil assez chaud, certains propriétaires retardent quelque peu leur vendange et attendent qu'il y ait dans chaque grappe quelques grains atteints de pourriture noble. On admet qu'il est bon de vendanger lorsqu'il y a environ 1/3 de bon pourri par grappe. On obtient alors selon l'avis de nombreux viticulteurs, le maximum de qualité allié à une production qui peut être rémunératrice.>>

On peut estimer donc qu'il y a eu une pratique ancienne des tries, qui a vraisemblablement fluctué selon les périodes et les vigneron. Mais avec la nouvelle expérience que nous avons accumulée depuis une dizaine d'années maintenant dans la région, après la grande interruption des années 50-85, il est clair que les tries du temps jadis n'étaient pas très poussées, que les concentrations de moûts botrytisés n'étaient pas énormes.

D'ailleurs J. Boivin compare les vendanges du Layon avec celles de Sauternes qu'il décrit ainsi :

<< Sur les différentes grappes de raisin, on a des grains dont l'état de maturation et de pourriture est plus ou moins avancé. D'où la nécessité de tries permettant de ne recueillir que les grains bien à point et susceptibles de donner des moûts très concentrés.

A la première trie, on ramasse les raisins passerillés et rôtis. On obtient alors des moûts de densité très élevée qui peuvent atteindre 25 et même 30° Beaumé. Ils donneront les vins de tête ou crème de tête. La qualité extraordinaire de ces vins provient de ce qu'ils sont produits à l'aide de grains qui mûrissant très tôt ont subi l'action desséchante d'un soleil brûlant, après que leur épiderme a été détruit par le botrytis Cinérea.

A la seconde trie, on ramasse les grains rôtis.

A la troisième, les grains rôtis et pourris ; ces deux tries donnent des vins qui bien que moins bons que ceux de la première, offre encore une quantité exceptionnelle. Ce sont les vins de centre.

Après ces trois premières tries, on fait encore 2,3,4, autres tries, suivant l'année et dans la dernière, on ramasse tout, même les grains non pourris. Le produit de ces tries forme les vins de Queue, dont la valeur est beaucoup moindre que celle des vins provenant de tries précédentes. >>²⁰

Les moûts ainsi obtenus à Sauternes ne pouvaient donc qu'être beaucoup plus botrytisés, avec les conséquences divergentes que l'on verra.

C. QUELS DEGRES ?

En 1862, E. Laroche membre de la Société Industrielle d'Angers, publie un travail sur les degrés²¹ qu'il a mesuré dans sa propriété et chez d'autres vigneron à l'aide d'un alcoomètre. Il s'agit de vins secs probablement "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.

¹⁹ Des facteurs qui influent sur la production des vins de pourriture noble à Sauternes et en Anjou (Layon), Thèse viticole, Ecole supérieure d'Agriculture d'Angers, 18 juin 1924, J. Boivin, p 140

²⁰ Des facteurs qui influent sur la production des vins de pourriture noble à Sauternes et en Anjou (Layon), Thèse viticole, Ecole supérieure d'Agriculture d'Angers, 18 juin 1924, J. Boivin, p 134-135

²¹ Bulletin de la Société Industrielle d'Angers et du département du Maine et Loire, 1862, N° 4, p 154

En 1842, Sébille-Auger :

Dans les bonnes années le moût pèse 16 à 18 degrés, et le vin qui en provient pèse encore 7 à 8 degrés quand la fermentation tumultueuse est terminée.

On trouve aussi dans Maisonneuve des indications très intéressantes²² :

15 à 20 hectolitres à l'hectare constituent un maximum ; mais on arrive alors à 200, 250 grammes de sucre par litre de moût et, dans des conditions exceptionnelles, jusqu'à 315 grammes comme moyenne de la cuvée (Parnay, 1906).

**COMPOSITION MOYENNE DES MOÛTS 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.*

²² Le Vigneron Angevin, Deuxième partie de L'Anjou ses vignes et ses vins, Dr P. Maisonneuve, 1926, p 279-282-302

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°		
gr.	gr.	gr.	gr.	gr.			
1846	Rochefort	12°0	20.9	4.41	39.89	1.92	
1865	Rochefort	12°0	41.9	4.31	62.80	1.41	
1874	La Possonnière	13°5	30.2	4.81	51.80	1.72	
1893	Beaulieu	13°5	57.9	4.31	»	»	
»	Brézé	11°6	31.1	4.12	44.0	1.40	
»	Andard	12°1	40.3	4.41	»	1.80	
1900	Faye	14°0	29.7	4.70	49.12	2.12	9.0
»	Bonnezeaux	11°5	74.4	4.50	96.72	2.16	13.1
»	Brézé	10°8	91.2	3.88	119.32	2.16	17.2
»	Parnay	10°4	91.2	3.52	128.0	»	
»	Brézé	13°5	13.1	6.17	34.88	1.92	
1904	Savennières	12°8	13.8	5.59	33.32	1.36	
1911	Thouarcé	14°4	2.2	3.23	20.40	2.34	
»	Faye	12°5	37.5	3.33	55.04	2.28	
»	Brézé	11°2	69.4	4.60	101.30	2.36	
»	Dampierre	11°9	28.4	4.11	49.04	2.04	
»	Savennières	12°4	3.3	3.72	21.40	2.00	
1921	Le Champ	14°8	36.0	5.29	52.64	1.92	
»	Faye	15°2	65.0	4.50	86.92	2.16	
»	Beaulieu	13°7	71.1	5.68	87.92	2.08	
»	Savennières	10°7	173.3	5.78	207.80	2.94	
»	S ^t -Barthélemy	13°8	23.6	5.78	44.84	2.16	
»	Huillé	13°9	54.1	4.90	72.72	1.88	
»	Saumur	13°3	20.4	6.37	47.16	2.58	

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°. >>

Je reviendrais sur les efforts des années 80 - 90 pour arriver à obtenir les potentiels "Grains Nobles", mais ces chiffres devraient inciter Mr Werner à un peu plus de prudence, et aussi de modestie...

On peut compléter ces éléments par un article écrit par M. Renou, Directeur du Syndicat Viticole de Thouarcé²⁴ :

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 :

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

²³ Des facteurs qui influent sur la production des vins de pourriture noble à Sauternes et en Anjou (Layon), Thèse viticole, Ecole supérieure d'Agriculture d'Angers, 18 juin 1924, J. Boivin, p 167

²⁴ Grands Crus et Vins de France, Le cru de Bonnezeaux, M. Renou, p 499-500

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

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.

D. QUEL EQUILIBRE SUCRE/ALCOOL ?

A l'époque pas de levures sélectionnées, et des moyens de chauffage réduits...

On a vu que Sébille Auger indique qu'en bonne année le moût pèse 16 à 18%, et que le vin qui en provient contient encore 7 à 8% potentiels : soit un 11 + 7, ou 10 + 8.

Sur le tableau de Maisonneuve, on peut relever que les alcools acquis vont de 10,4% à 15,2%.

Deux remarques :

- en 1921, année exceptionnelle donc, le liquoreux le plus puissant (potentiel total) est à Savennières, et avec 20,8 il n'atteint que 10,7%. Il y a tout lieu de penser qu'il y avait là du botrytis ?

- les deux autres vins, à 10,4% et 10,8%, Parnay et Brezé ne sont pas les plus maigres : ils font respectivement 15,7 et 16,1 de total, ce qui les situe nettement au dessus de la moyenne. Maisonneuve²⁵ classe ainsi les vins d'Anjou blancs :

Leur classification d'après la dégustation. — On peut classer les vins d'Anjou en tenant compte à la fois de leur teneur en alcool et de leur liqueur. On aura ainsi :

Des vins liquoreux, avec 60 ou 90 grammes de sucre restant par litre, et 10°5 à 13°5 d'alcool ;

Des vins demi-liquoreux avec 30 à 50 grammes de sucre et 11° à 14° d'alcool ;

Des vins demi-secs, avec 20 à 30 grammes de sucre et 10 à 14° d'alcool ;

Des vins secs, sans sucre restant, et faisant quelquefois jusqu'à 15° d'alcool.

Pour lui, un vin liquoreux peut acquérir moins d'alcool qu'un vin demi-liquoreux.

J. Boivin²⁶ dans sa thèse : << Grâce à cette méthode de surveillance attentive, la fermentation se calme peu à peu, cesse complètement, et on arrive ainsi à obtenir des vins de 11 à 12% d'alcool avec 2 à 3° de sucre. C'est ainsi que sont obtenus les plus grands vins du Layon, qui n'ont jamais bougé, et sont restés exempts de fermentations secondaires. >>

²⁵ Le Vigneron Angevin, Deuxième partie de L'Anjou ses vignes et ses vins, Dr P. Maisonneuve, 1926, p 303

²⁶ Des facteurs qui influent sur la production des vins de pourriture noble à Sauternes et en Anjou (Layon), Thèse viticole, Ecole supérieure d'Agriculture d'Angers, 18 juin 1924, J. Boivin, p 167

E. LES "MAUVAISES ANNEES" ET "L'AMELIORATION DES VINS"

Dès 1830, l'oenologue angevin Sébille Auger publie un travail sur les moyens d'améliorer les vins d'Anjou dans les mauvaises années. Il situe le problème dans un contexte économique bien précis²⁷ :

» Nos vins de première classe ont reçu le nom de *vins pour la mer*, parce qu'autrefois ils étaient tous achetés par des négociants de la Hollande et de la Belgique, qui les embarquaient à Nantes. Mais actuellement les vins de Bordeaux remplacent souvent les nôtres; ce n'est plus que dans les bonnes années que l'on reçoit des commissions pour les Pays-Bas. Le plus souvent, nos premiers vins sont exportés dans les départements voisins, par exemple dans ceux de la Sarthe et de la Mayenne, où déjà même ils ont quelquefois à lutter contre les vins de Bordeaux. La facilité de l'arrivage de ces vins, par l'entremise des petits ports de la Bretagne, a créé cette concurrence, et nous ne pourrions la soutenir 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 dans les médiocres. Sans vouloir prétendre que l'on peut faire de bon vin dans les plus mauvaises années, je puis au moins assurer qu'il est toujours possible d'améliorer celui que donnent les années froides et pluvieuses. »

En octobre 1842 se tient la "1^{ère} session du Congrès de vigneron et producteurs de cidre" à Angers. Dans le compte-rendu de cette session, édité dans le Bulletin de la Société Industrielle d'Angers n°6, 1843, on trouve une communication de Sébille Auger sur le même thème. Après avoir expliqué qu'il lui paraît difficile d'améliorer le mode de culture, il écrit²⁸ :

C'est donc vers la fabrication du vin que doivent se tourner nos efforts, non pour obtenir de l'économie, ce qui ne paraît pas possible, mais pour améliorer la qualité, dans les mauvaises années; et obtenir par là de meilleurs prix et des débouchés plus grands et plus certains.

Suivent les conseils de vendange, déjà cités plus haut (cf. B. La pourriture noble, les tries). Il passe en revue différentes techniques oenologiques, puis²⁹ :

En effet, pour rendre doux les vins, il n'y a que deux moyens : ajouter du sucre au moût 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 1 fr. 50 c. à 2 fr. Mais les procédés qu'on peut employer ne conduisent que fort imparfaitement au but que l'on veut atteindre.

Rappelons ce que le chimiste Chaptal écrivait dans "l'Art de faire les vins" en 1801 : <<Expériences de 1776... Ces expériences me paraissent prouver avec évidence que le meilleur moyen de remédier au défaut de maturité des raisins est de suivre ce que la nature nous indique, c'est à dire d'introduire dans le moût la quantité de principe sucré nécessaire qu'elle n'a pu lui donner.>>

²⁷ Bulletin de la Société Industrielle d'Angers et du département du Maine et Loire, 1860, N° 4 et 5, p 175

²⁸ Bulletin de la Société Industrielle d'Angers et du département du Maine et Loire, 1843, N° 6, p 506

²⁹ Bulletin de la Société Industrielle d'Angers et du département du Maine et Loire, 1843, N° 6, p 509-510

En 1862 Guillory Aîné publie un article "*Les vins blancs de Maine et Loire, dans les mauvaises années*". Reprenant les travaux de Sébille Auger, il aborde de nouveau la question³⁰

Le sucrage ou l'alcoolisation des moûts modifiant d'une manière sensible les principaux caractères du vin, et la question économique donnant souvent lieu à des mécomptes, je n'ai pas pensé qu'il fut utile de m'en occuper. Les essais tentés autrefois par le général Delaage, le président de Beauregard et autres, ayant laissé des doutes sur l'efficacité de ces agents sur nos vins d'Anjou, il n'y a pas été donné suite, que je sache.

En 1842, Sébille Auger concluait ainsi son étude déjà citée³¹ :

« La production des vins serait pour la France en général et pour notre département en particulier une source de richesse, si leur placement pouvait se faire aux conditions qui ont existé autrefois. C'est une espérance à laquelle il faut renoncer.

« Aujourd'hui, les vignes ne rendent pas à leurs propriétaires un dédommagement suffisant des soins et des dépenses qu'elles leur coûtent. On dit que la production a été trop augmentée. Cela peut être, mais aussi la consommation, par suite de l'aisance généralement répandue, aurait dû suivre une progression aussi forte. Comme il n'a pas été possible d'abaisser davantage le prix des vins, le remède au mal dont on se plaint généralement est d'en diminuer la quantité. Il faudrait donc rendre à la culture des céréales, des fourrages et des bois tous les terrains qui leur sont propres, et ne conserver en vignes que ceux desquels on ne peut obtenir de produits plus profitables que le vin. »

Angers, le 13 octobre 1842.

L. SÉBILLE AUGER.

En ce 19^e siècle, jusqu'au phylloxéra (1893 en Anjou), il semble reconnu que les « vins doux » puissent assurer les meilleurs revenus, et soient les meilleurs étendards des vins d'Anjou. Mais comment les améliorer, et surtout régulariser ce revenu - face à la concurrence bordelaise - et en "années difficiles" ? La réponse n'est pas principalement cherchée dans les vignes, et ne semble pas évidente à trouver par l'oenologie encore balbutiante : La chaptalisation ne plaît pas vraiment.

II. LES ANNEES 1920 - 1930 : UN TOURNANT RESOLUMENT MODERNE

Au début du XX^e siècle, comment se pose la question de la rentabilité du vignoble angevin de chenin, et quelles solutions sont envisagées ?

La thèse de Jean Boivin de 1924 est un document passionnant, car elle se situe à un moment charnière. L'auteur n'est pas n'importe qui en Anjou. Le titre de sa thèse est "*Des facteurs qui influent sur la production des vins de pourriture noble à Sauternes et en Anjou (Layon)*". Toutes les questions, de la vigne à la vente du vin, sont étudiées.

³⁰ Bulletin de la Société Industrielle d'Angers et du département du Maine et Loire, 1862, N° 5, p 174

³¹ Bulletin de la Société Industrielle d'Angers et du département du Maine et Loire, 1843, N° 6, p 515

Il aborde ainsi la question économique³² :

<< Prix des Vins du Layon.

Avant la guerre, les vins du Layon étaient relativement peu connus. Mais, durant cette dernière ils pénétrèrent dans les coins les plus reculés de la France et de l'Etranger et y furent goûtés et appréciés. Ils occupent depuis lors la place qu'ils auraient du toujours occuper, c'est à dire celle des grands vins. Il est juste de dire que les efforts de la station Oenologique, la Société des Viticulteurs, l'activité de certains de nos négociants et de certains propriétaires entrent pour une large part dans la bonne renommée qui plane à l'heure actuelle au-dessus de nos vins du Layon.

Il en est résulté des prix de vente plus rémunérateurs et en rapport avec les frais de production actuels.

On ne peut s'empêcher de plaindre le viticulteur d'avant-guerre obligé de se contenter d'un bénéfice si petit qu'il se changeait parfois en déficit. Le temps n'est pas si loin ou le vin blanc se vendait 70 et 80 francs la barrique. La guerre fit changer les cours qui dépassèrent 100 francs, atteignirent 250 frs en 1916, 400 frs en 1917 et 500 frs en 1918. Le maximum fut atteint en 1919 avec le prix de 700 frs la barrique puis les cours fléchirent légèrement, pour venir en 1922 à 400 frs et en 1923 à 450 frs.>>

Je ne connais pas l'équivalence en francs constants, mais cela multiplie par 6 en 10 ans le prix de vente d'une barrique de Layon, et il s'agit là réellement d'un progrès du revenu des vigneron.

J. Boivin fait une étude comparative : avant la 1^{ère} guerre mondiale le revenu net par hectare est de 47 francs, en 1919/1923 de 1429 francs. Il termine en faisant une évaluation sur la même propriété, du revenu net qui serait tiré en ne produisant que des secs : 1286 F. Il en conclue³³ : <<La production des vins liquoreux donne en Anjou des bénéfices plus élevés que celle des vins secs dans la période actuelle.>>

Séville Auger, encore lui, écrivait à ce sujet en 1842 : << Le commerce recherche toujours les vins doux.>>

Et la question qu'il posait³⁴ :

La fermentation des vins blancs offre plus de difficultés que celle des vins rouges, parce que s'il convient pour les derniers que toute la partie sucrée soit décomposée, il faut au contraire qu'il en reste dans les vins blancs une portion très sensible. Le commerce recherche toujours les vins doux ; il les préfère même à ceux plus légers et sans verdure qui peuvent être tout aussi généreux. 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.

et à laquelle il n'avait pas trouvé de réponse oenologique vraiment satisfaisante, est reposée avec d'autant plus de force dans les années 20 que les vigneron sont en position de gagner plus d'argent avec leurs liquoreux, et que les conditions oenologiques ont changé depuis ce qu'il écrivait³⁵ :

Aussi longtemps que la science ne sera parvenue à soulever le voile dont est encore enveloppée la fermentation, on ne peut espérer pouvoir la perfectionner. La nature du ferment et son mode d'action sont des mystères qu'on n'a pu dévoiler. Tant qu'ils resteront ignorés, la fermentation sera une œuvre de routine. L'observation et une longue pratique pourront y apporter quelques améliorations, mais non la faire arriver à sa perfection.

³² Des facteurs qui influent sur la production des vins de pourriture noble à Sauternes et en Anjou (Layon), Thèse viticole, Ecole supérieure d'Agriculture d'Angers, 18 juin 1924, J. Boivin, p 193

³³ Des facteurs qui influent sur la production des vins de pourriture noble à Sauternes et en Anjou (Layon), Thèse viticole, Ecole supérieure d'Agriculture d'Angers, 18 juin 1924, J. Boivin, p 200

³⁴ Bulletin de la Société Industrielle d'Angers et du département du Maine et Loire, 1843, N° 6, p 509

³⁵ Bulletin de la Société Industrielle d'Angers et du département du Maine et Loire, 1843, N° 6, p 512

J. Boivin écrit, quant à lui, en 1924³⁶ : << Il est plus facile de constater que le bénéfice net réalisé à l'hectare dans la période qui a précédé la guerre, loin d'être satisfaisant, était réduit à Sauternes comme en Anjou, à sa plus simple expression, lorsqu'il ne se changeait pas en déficit. A l'heure actuelle au contraire, les rendements économiques sont meilleurs, et s'ils sont loin d'atteindre en Anjou ceux du Sauternais, ils sont cependant très rémunérateurs. Mais il ne faut se faire aucune illusion. Il est probable en effet, que cette période de prospérité ne durera pas. Il suffit qu'il vienne, en effet, une ou deux mauvaises années, de ces années où la production est nulle, ou à peu près, pour que soient englouties avec la plus effroyable rapidité, les quelques économies que le viticulteur a pu faire durant ces temps derniers. >>

Face à cette menace de nouvelle dégradation, quelles voies s'offraient à la viticulture du Layon ?

Aux chapitres "Débourbage", "Correction des moûts", "Fermentation", "Soins aux vins durant les années de fut", la thèse de J. Boivin nous donne, à mon avis, les clés du tournant des années 20.

Débourbage :

- A Sauternes le débourbage est à déconseiller³⁷ :

<< C'est que les moûts du sauternais, très riches en sucre, ont une difficulté très grande à fermenter. Il faut donc laisser un nombre maxima de levures.>>

- Mais dans le Layon :

<< Pour ce qui est des vins du Layon, il me semble que le débourbage serait à conseiller aussi souvent que le besoin s'en fait sentir. Le tableau ci-contre indique en effet qu'il donne des résultats satisfaisants.

Il aurait comme gros avantage de ralentir une fermentation, qui par suite d'une richesse saccharimétrique moins grande, aboutissant non pas à un vin liquoreux, mais à un vin sec, corsé, alcoolique.>>

Conduite de fermentation :

J. Boivin indique alors les deux possibilités de conduite de fermentation :

- la méthode "traditionnelle" :

<< C'est pourquoi la fermentation laissée à elle-même, aboutit à la production d'un vin alcoolique, mais sec. Le propriétaire prévoyant et désireux de faire des vins doux, dirige et surveille avec le plus grand soin, sa fermentation. Pour ce faire, il utilise généralement l'action de la température. Il refroidit son cellier ou le chauffe naturellement ou artificiellement, suivant que son appareil lui permet de doser en alcool ou son palais lui indique que la fermentation s'emballe ou se ralentit.

C'est surtout par la dégustation que les viticulteurs arrivent à bien suivre leur fermentation, et à produire un vin très agréable.

Grâce à cette méthode de surveillance attentive, la fermentation se calme peu à peu, cesse complètement, et on arrive ainsi à obtenir des vins de 11° à 12° d'alcool avec 2 à 3° de sucre. C'est ainsi que sont obtenus les plus grands vins du Layon, qui n'ont jamais bougé, et sont restés exempts de toute maladie et fermentation secondaire. Il est inutile de dire que pour obtenir de tels résultats, il faut une grande connaissance des moûts du chenin, en plus un esprit d'observation toujours en éveil.>>³⁸

- La méthode "moderne" est une conséquence directe de la chaptalisation des moûts.

Avec la guerre et la montée des cours elle semble se généraliser dans les années 1920...

<< Dans l'Anjou, où le climat est moins clément et rend plus difficile l'obtention régulière de vins liquoreux, on est obligé de parer en certaines années, à la richesse insuffisante du jus des grappes en sucre par certaines pratiques qui demandent de la part du viticulteur, beaucoup de soins et d'attention.

Je citerai ici quelques unes de ces pratiques et je m'étendrai un peu plus longuement sur l'une d'elle.

Ce sont : La concentration sur souche

La concentration par évaporation

L'emploi de moûts mutés

Enfin, la chaptalisation, qui, parmi ces diverses méthodes est la plus employée et la plus pratique.

[...]

³⁶ Des facteurs qui influent sur la production des vins de pourriture noble à Sauternes et en Anjou (Layon), Thèse viticole, Ecole supérieure d'Agriculture d'Angers, 18 juin 1924, J. Boivin, p 201

³⁷ Des facteurs qui influent sur la production des vins de pourriture noble à Sauternes et en Anjou (Layon), Thèse viticole, Ecole supérieure d'Agriculture d'Angers, 18 juin 1924, J. Boivin, p 157

³⁸ Des facteurs qui influent sur la production des vins de pourriture noble à Sauternes et en Anjou (Layon), Thèse viticole, Ecole supérieure d'Agriculture d'Angers, 18 juin 1924, J. Boivin, p 167

Que faut-il penser de la chaptalisation ?

La chaptalisation a été longtemps repoussée par les vieux viticulteurs comme un procédé indigne et peu intéressant. "Le vin nature" telle était le but auquel on devait tendre. Cependant, depuis la guerre, comme je l'ai déjà dit, l'usage de chaptaliser s'est généralisé et aujourd'hui ce procédé de correction des moûts est utilisé un peu partout. Que faut-il donc en penser ?

Il est juste de dire que la chaptalisation en elle-même est logique et doit donner de bons résultats. Si l'inverse a lieu trop souvent, c'est qu'elle n'est pas faite à temps ou qu'elle est mal faite. Il faut reconnaître aussi qu'elle donne au vin un moelleux, très agréable, qui augmente considérablement la valeur et en rend la vente plus facile.

Pour ce qui est de fixer lequel des deux vins de même année l'un chaptalisé l'autre pas, est le meilleur, tout cela dépend des goûts et là-dessus, les opinions diffèrent chez le négociant comme chez le propriétaire.

La chaptalisation est un procédé pratique pour parer à la richesse en saccharine insuffisante de nos moûts, quand les conditions climatiques ont été par trop défavorables, mais il convient de remarquer que son rôle est moins parfait que celui de la nature qui dans les bonnes années revêt nos vins d'Anjou d'un charme tout particulier.>>³⁹

Si le vigneron chaptalise ce sont bien sûr des moûts qui, même s'ils ont été triés (? , car "la concentration sur souche" est moins "pratique") sont déjà moins concentrés en botrytis et, dopés au sucre, ils sont beaucoup plus facilement fermentescibles. On arrive ainsi à la "méthode moderne" de conduite des fermentations.

<< Le complément normal de la chaptalisation, devrait être le mutage complet à l'acide sulfureux du vin, lorsqu'on a obtenu le degré alcool suffisant. Je parlerai de cette opération au chapitre suivant et montrerai la répugnance qu'elle inspire à de nombreux viticulteurs.>>⁴⁰

On apprend donc ici que la tradition du vigneron angevin était le vin le plus nature possible, qu'il jugeait la chaptalisation <<indigne>>, et qu'il a <<une sorte d'horreur pour l'acide sulfureux>>⁴¹

Il est vrai qu'à l'époque les doses officiellement conseillées étaient à faire frémir :

<< La dose d'acide sulfureux permise est de 400 mmgr. par litre, et 110 mmgr. de libre. Il est clair que, avec les quantités d'acide sulfureux employées, lors des premiers soutirages, ces doses sont facilement dépassées. Mais, par l'aération due aux soutirages suivants, la dose redevient normale, et ne peut être répréhensible.>> et que de plus <<la majorité des propriétaires n'est pas instruite sur l'art d'employer l'acide sulfureux". Mais la raison en était, selon J. Boivin << que nos vins du Layon n'en supportent pas une forte dose et que par conséquent, moins on en met, mieux ça vaut>>⁴².

A mon avis, le tournant des années 20 est là.

Dans le travail dirigé par J. Brouard et publié sous le titre "les vigneron en Anjou" on peut aussi lire : << C'est à partir de 1918 que l'on commence à parler de chaptalisation[...] la chaptalisation était freinée aussi parce que les vendanges étaient tardives. On pratiquait beaucoup de dépouurrissage ce qui donnait des raisins plus mûrs et contenant plus de sucre[...] La chaptalisation s'est étendue quand on a commencé à apprécier ses vertus pour lutter contre le froid et le « petit degré ». Elle a pris son essor lorsque le gros commerce a commencé à acheter des vins avec des degrés importants. [...] Ainsi dans les années 37-38, le vigneron connaissait quelquefois des problèmes d'écoulement, non pas en raison de rendements importants, mais parce que les clients supposaient que les récoltes abondantes étaient chaptalisées. Le vigneron était donc conduit à souhaiter de petits rendements pour avoir la confiance de la clientèle. Sinon il avait recours aux cafés pour écouler son surplus. [...] C'est au lendemain de la guerre, puis à la charnière des années 50-60 que la chaptalisation est devenue une opération à part entière de la vinification.>>⁴³

C'est dans ces années qu'une certaine réponse à la vieille question de la rentabilité de nos liquoreux se dessine, puis s'affirme. Et cette réponse n'est pas la bonne...

³⁹ Des facteurs qui influent sur la production des vins de pourriture noble à Sauternes et en Anjou (Layon), Thèse viticole, Ecole supérieure d'Agriculture d'Angers, 18 juin 1924, J. Boivin, p 159-162-163

⁴⁰ Des facteurs qui influent sur la production des vins de pourriture noble à Sauternes et en Anjou (Layon), Thèse viticole, Ecole supérieure d'Agriculture d'Angers, 18 juin 1924, J. Boivin, p 162

⁴¹ Des facteurs qui influent sur la production des vins de pourriture noble à Sauternes et en Anjou (Layon), Thèse viticole, Ecole supérieure d'Agriculture d'Angers, 18 juin 1924, J. Boivin, p 180

⁴² Des facteurs qui influent sur la production des vins de pourriture noble à Sauternes et en Anjou (Layon), Thèse viticole, Ecole supérieure d'Agriculture d'Angers, 18 juin 1924, J. Boivin, p 175 et 180

⁴³ Les vigneron en Anjou, Groupe de recherches ethnologiques de l'Anjou coordination J. Brouard, p 116

La thèse de J. Boivin est aussi la photo d'un instant et d'une région. Car il est évident que le Layon sucré/souffré n'est pas sa perspective. Il en accepte le principe, comme élément de modernité susceptible d'aider les vins de la région, mais dans ses propres conclusions il propose surtout des solutions dans les vignes. Il est persuadé de la supériorité du climat, du terroir, des cépages de Sauternes, qui est encore aujourd'hui largement la référence implicite des liquoreux en France. Le climat du Layon serait trop froid, trop humide, le chenin serait trop tardif, le sol trop froid, manquerait de calcaire... Et il met en cause les pratiques viticoles de notre région, préconisant de : << ... chercher tout ensemble à modifier l'influence déplorable d'un climat assez froid et humide, sur un cépage tardif. Et comment ?

1° Par la conduite de la vigne sur fil de fer en forme déployée (éventail)

2° Par des attachages bien faits, pour faciliter la maturation, par l'aération et l'éclaircissement des grappes.

3° Par des effeuillages intelligemment exécutés dans les parties qui en ont besoin, en vue de favoriser le développement du Botrytis, et d'éviter la pourriture grise et toutes autres maladies.

4° Par l'apport d'amendements calcaires dans les terres très froides et argileuses, afin d'obtenir des sols plus meubles et plus faciles à s'échauffer.

Il conviendrait aussi de tendre résolument cers une taille très courte, des pratiques culturales nombreuses (binages surtout) des fumures organiques copieuses.>>⁴⁴

Ce n'est qu'à la fin qu'il écrit, en complément de la chaptalisation recommandée précédemment : << La nécessité de soins nombreux, d'une parfaite connaissance de l'art d'employer l'acide sulfureux, serait dès lors la condition indispensable pour assurer une présentation et une conservation parfaite de ce type de vin.

Peut-être y arrivera-t-on un jour, et alors les vins d'Anjou pourront traiter d'égal à égal avec les plus remarquables Sauternes.>>⁴⁵

Mais entre les souhaits d'un homme et la réalité de l'évolution d'une région, agit tout ce qui fait la société humaine : Les rapports de force sont là, et la pente est rapide. Le sucre était moins cher et d'un bon rapport ; le soufre était admis au purgatoire, devenait indispensable, on allait l'apprivoiser...

Puis, à partir de 1935, la loi sur les A.O.C., tout en réglementant la chaptalisation, a lié, dans l'intention de lutter contre les mauvais vins, la qualité d'un vin à un degré d'alcool acquis important. Cette tendance a été renforcée pendant la seconde guerre mondiale, quand les vins étaient achetés au degré/hl. Enfin est venue l'utilisation massive des engrais, des pesticides, des herbicides, des clones, la cave est devenue l'endroit principal où le vin se faisait. La mécanisation a chassé la vigne de bon nombre de coteaux.

Tout s'est mis en place dans le courant du XX^e siècle pour une production régulière de vins "liquoreux", à forts rendements, non issus de tries, (sur)chaptalisés systématiquement, forts en alcool, trop souffrés, qui étaient censés assurer la richesse du Layon, et qui l'ont expédié dans les rayons des supermarchés à 29F la bouteille... et dans l'inconscient collectif des amateurs de vin au rayon aspirine.

Il ne s'agit pas de diaboliser la chaptalisation, elle n'est qu'un élément dans une logique d'ensemble. Mais le vieux Père Cristal, de Saumur, radotait-il complètement quand ils s'écriait, précisément en 1900 : << Ce que vous buvez là c'est du vin naturel. Il n'y a que le soleil qui puisse donner au vin cette qualité et cette saveur. Depuis 20 ans je ne cesse de le répéter à tous les grands seigneurs de la viticulture et à tous les vigneron de notre pays d'Anjou.(..) Je lui ai dit (au ministre de l'Agriculture) que c'était une grande faute de tolérer le sucrage des vins. Le bon vin ne doit sa qualité qu'à la lumière du Bon Dieu ! Tolérer le sucrage, c'est amener bientôt la ruine de nos vignobles. Lorsque nos crus n'auront plus leur personnalité, lorsqu'on pourra fabriquer n'importe où un vin sorti du cerveau des chimistes, ce sera peut-être bon pour les Anglais ou les Américains, mais nos pays seront ruinés ! Ils seront concurrencés sur les marchés du monde par les vignobles à gros rendements.(..) Ils sont de mon avis, ces beaux messieurs, ils trouvent mon vin bon, ils sourient, me font des compliments et me donnent raison. Mais au fond, ils se foutent de moi et me traitent de vieux fou quand ils ont franchi ma porte.>>⁴⁶

Où étaient, où sont les fous ?

⁴⁴ Des facteurs qui influent sur la production des vins de pourriture noble à Sauternes et en Anjou (Layon), Thèse viticole, Ecole supérieure d'Agriculture d'Angers, 18 juin 1924, J. Boivin, p 205

⁴⁵ Des facteurs qui influent sur la production des vins de pourriture noble à Sauternes et en Anjou (Layon), Thèse viticole, Ecole supérieure d'Agriculture d'Angers, 18 juin 1924, J. Boivin, p 206

⁴⁶ L'Anjou, N°spécial été 1994, p 30 Extrait du livre <<Cristal, vigneron saumurois (1837-1931)>>

III. LE VIN NATURE : LE RETOUR ?

Depuis plus de dix ans certains vigneron, soutenus dans leur démarche par des responsables d'organismes professionnels, ont voulu rompre avec les mauvais Layon et repris le problème à la base, dans les vignes : taille courte et tries de vendanges. C'est là, dans leurs expériences variées, qu'il faut aller chercher des pistes, des débuts de réponses, et la plus grosse erreur serait, dans ce moment de recherches et de foisonnement, de vouloir établir une réponse standard, une pensée unique, en invoquant de surcroît une prétendue "tradition" qui dans le meilleur des cas est très fluctuante, et dans le pire n'est que l'expression d'intérêts et d'habitudes en place depuis deux ou trois générations et qui font faillite.

Que restait-il de la tradition quand on sait qu'effectivement pour réapprendre à trier les meilleurs vigneron du Layon ont été obligés de faire venir des techniciens de Bordeaux, ou ont potassé des livres photos d'Yquem ?

L'expérience S.G.N.

Les Grains Nobles ne sont pas une "mode", ils sont au coeur de la renaissance des Coteaux du Layon.

C'est en les triant que nous avons appris à distinguer nos raisins, à vinifier des moûts botrytisés; ils ont mis tout le vignoble au pied du mur, ont contraint des situations acquises à se remettre en cause, c'est par eux que la presse spécialisée, les guides et les amateurs ont commencé à réintégrer les Layon dans le monde des grands liquoreux. Fixer en 1993 le degré minimum potentiel à 16,5 était déjà très qualitatif, et pas si évident. En 1994, nous avons relevé la barre à 17,5, ce qui est le niveau le plus élevé pour ce type de vin en France. Et depuis 1993, le volume de S.N.G. agréé ne représente qu'à peine 1% des Layon agréés...

Ecrire que 16,5, ce n'est pas "l'exploit du siècle", c'est trop facile, c'est ignorer complètement l'histoire de la région, les degrés "nature" réels d'avant et encore plus d'après la deuxième guerre mondiale.

Ce qui est vrai, mais inimaginable vu d'il y a seulement dix ans, c'est que les potentiels qui semblaient inaccessibles, ou au moins exceptionnels, sont atteints régulièrement depuis plusieurs années, y compris dans les "années difficiles" 92/93/94, y compris par des vigneron discrets qui font de bons Layon à 19% sans même les déclarer en Grains Nobles, et vous les font goûter en disant : "bon, c'est honnête !" !!

Cela ne veut pas dire que c'est si facile, mais cela reflète la capacité des vigneron du Layon à améliorer rapidement la qualité, et le grand potentiel du terroir et du cépage des Coteaux du Layon.

Si on reprend les éléments d'histoire exposés précédemment et à la lumière des S.G.N. actuels, il me semble que ce qui a été vraiment sous-estimé, c'est précisément notre potentiel à la vigne, et aussi, et même niée, notre spécificité. Quand on lit la thèse de J.Boivin, on ne peut qu'être frappé par "le complexe de Sauternes" qui en est le fil directeur, et qui a été dominant plus ou moins implicitement dans la région jusqu'à peu.

Si on examine la décennie 90, nous n'avons pas à rougir de notre terroir, en particulier pendant "les années difficiles".

Nous sommes plus tardifs que Sauternes, c'est vrai, mais notre microclimat/terroir est là :

- nous sommes beaucoup mieux protégés des pluies océaniques
- nous avons une pluviométrie annuelle < à 600 mm.

- nos sols primaires, leurs pentes et leurs expositions sont très favorables. Les photos satellites à l'infrarouge délimitent le Layon comme une zone nettement plus chaude en Anjou.

C'est à dire que cette zone de l'Anjou est à la fois plus chaude, moins pluvieuse, mais à l'atmosphère plus humide à certains moments et simultanément mieux ventilée (système Loire/Layon/coteaux/relief des Mauges) : des conditions très favorables au botrytis et à son développement noble.

- la pellicule du chenin est moins fragile, plus épaisse, que celle des cépages sauternais. Elle résiste mieux et plus longtemps aux intempéries.

- et enfin, très important, le chenin peut produire des moûts qui tout en étant issus de vendanges mûres et surmûries, ont une très belle acidité.

Le refrain sur les Layon "trop concentrés et déséquilibrés" reflète en partie cette référence "sauternaise" (mal digérée) implicite.

La référence angevine de "l'équilibre" d'un vin liquoreux depuis des dizaines d'années, c'est l'alcool acquis et les sucres résiduels. Cette référence est basée :

- sur les spécificités sauternaises : les cépages de Sauternes produisent des moûts dont l'acidité totale oscille entre 4 et 5, quand nous sommes avec le chenin plutôt entre 5 et 7. Le sémillon produit la liqueur, mais est considéré comme manquant de nervosité. Les vigneron sauternais, en particulier depuis le début du siècle, se sont appuyé sur l'alcool du sauvignon pour donner une colonne vertébrale à l'assemblage. Or nous ne sommes pas du tout dans cette situation, nous avons un monocépage acide.

- sur les fermentations menées dans le Layon depuis le règne du couple infernal sucre/soufre : on a vu que Maisonneuve considérait comme normal qu'un liquoreux à 90 g de sucres résiduels ne fasse que 10,5 d'alcool acquis (ce qui ne fait que 16 de potentiel total...). Mais dès que l'on dope un moût peu botrytisé, les levures galopent. Le haut degré d'alcool devient indispensable et inévitable :

gustativement, car l'alcool est nécessaire pour équilibrer un vin dont la liqueur est trop importante eu égard à sa structure trop pauvre et grossière (maturité faible, faiblesse aromatique, acidité verte, amertume (ah, "l'amertume typique du chenin" ! ...typique du chenin pas mur, bien trop souvent...)

oenologiquement, pour éviter la vieille terreur du vigneron, la "fermentation secondaire" : vers 14%, on a beaucoup moins de risques de refermentation.

D'où l'affirmation lancinante : sans assez (?) d'alcool, un vin vieillit mal. Qui confond le potentiel de vieillissement et la stabilité fermentaire du vin. Or on sait très bien maintenant que l'alcool n'est pas décisif pour le beau vieillissement d'une bouteille...

Maintenant que nous avons expérimenté les fermentations naturelles sur des moûts très botrytisés, nous rejoignons les constatations faites sans états d'âme depuis des siècles en Hongrie, en Autriche, en Allemagne, et par Maisonneuve : les fermentations sont lentes, les vins se stabilisent quasiment d'eux-mêmes, nécessitent beaucoup moins de SO₂.

Je ne milite pas pour l'interdiction des levures sélectionnées dans les vins d'A.O.C., mais il serait tout de même paradoxal qu'on nous oblige à les utiliser, à supposer qu'elles soient efficaces sur de tels moûts... Certains oenologues pensent qu'un moût en fermentation est à peu près incontrôlable, du point de vue de l'implantation des levures : on sait quelle souche on installe au début, mais laquelle domine à l'arrivée ? Certains vous diront aussi que les fermentations lentes sur les liquoreux sont intéressantes, produisent de la complexité, de la richesse et de la diversité, même si elles demandent de la surveillance et comportent des risques...

Bref, une fermentation naturelle lente sur un moût très botrytisé et aboutissant à un vin à faible degré d'alcool et un haut niveau de sucres résiduels peut être autre chose qu'une faute professionnelle ou un manque de savoir faire à la cave.

Certains vigneron ont même l'idée de coller des étiquettes sur ces vins : Tokay Aszu Eszencia de 1972 à 8,5%, Essenz 1995 de Feiler Artinger à 8%+ 313g (Autriche), T.B.A. allemand 1990 Dr Loosen à 7,6% + 260g, et même, oui, Vouvray 1990 Goutte d'Or de chez Ph. Foreau à 7% + 340g... Cela peut donc s'appeler aussi un grand vin liquoreux de garde ???

On peut aussi admettre que des vigneron angevins ne soient pas d'accord avec J.F. Werner, qui semble souhaiter que chacun reste à sa place, que les Layon se cantonnent dans "l'équilibre" des liquoreux "raisonnables" (?) auxquels seraient interdits "*les pics vertigineux*" du monde des grands liquoreux...

La phrase de J.F. Werner est extraordinairement contradictoire, et révélatrice : << *L'intérêt d'un coteaux du Layon (..) tient à la belle acidité due aux terrains schisteux. La raison commande l'équilibre et le sucre menace la fraîcheur* >> Tout en reconnaissant cet atout formidable qui nous donne notre typicité et notre potentiel : "*la belle acidité*", il le dissout sur le champ dans le système de référence erroné "équilibre alcool/sucre"

On peut complètement retourner sa formule : heureusement, le monde des liquoreux n'est pas seulement commandé par la raison -aussi par la passion, non ? - et c'est précisément la fraîcheur (dont l'acidité est une composante majeure) qui sublime les sucres, qui permet les grandes concentrations, les faibles degrés d'alcool, cette harmonie de finesse, de densité de matière et d'enchantement aromatique qui rend bien ridicules les petits calculs de ratio alcool/sucre !

Mais il est vrai que pour beaucoup d'entre nous dans le Layon, les références gustatives sont basées sur des équilibres alcool / sucres qui ne sont pas forcément typiques d'autres grands vins de botrytis, dont nous ne savions pas auparavant atteindre la concentration.

Là aussi, il faut goûter ailleurs et apprendre la diversité.

C'est de tels vins que M Bettane trouve grandioses, et dont il loue "l'anti-technologie" ⁴⁷:

GUTSVERWALTUNG
GEHEIMRAT WEGELER
ERBEN

Rüdesheimer Berg Rottland
Troockenbeereauslese 1971
174° œ, 212 g/l de sucre résiduel,
5,7 g/l d'acidité, 8,7° d'alcool

La robe est largement ambrée, le nez évolué mais somptueux avec des nuances de chocolat, de fruits confits (orange et cédrat), une saveur fabuleusement rôtie, une longueur exquisite. Ce vin impressionnant confirme la race bien connue de ce terroir et montre une personnalité et une sensibilité que bien des cuvées récentes, trop "technologiques" n'atteindront jamais. Nous avons terminé la dégustation en feu d'artifice !

s'ils ne sont pas des Coteaux du Layon.....

C'est de tels vins dont "la presse" parle ainsi justement :

coup de cœur - - -

LE TOKAY PINOT GRIS
QUINTESSANCE DE GRAINS NOBLES
CUVÉE D'OR DU DOMAINE WEINBACH

La conjonction de la réussite générale de la vallée de Kaysersberg, associée à la réussite particulière des dames Faller dans ce millésime, a conduit à ce vin tout à fait exceptionnel, concentré, puissant, masquant son énorme potentiel de plus de 26° derrière une grande finesse grâce à une botrytisation impeccable. La richesse est fabuleuse, la concentration inouïe et la matière extraordinaire tant elle révèle de facettes différentes. Et il ne s'agit nullement d'une de ces cuvées microscopiques dont on parle beaucoup, mais qu'on ne boit jamais, car il s'en est produit plus de 600 litres.

Forcément contingentée, rare, élitiste, probablement inaccessible, cette cuvée devrait rester confidentielle. Mais dans la compétition mondiale de plus en plus vive des grands liquoreux, elle est un témoin en positionnant l'Alsace dans le peloton de tête. Bravo à Laurence Faller qui signe là un chef-d'œuvre.

La Revue du vin de France - Juin 1996

mais comme il s'agit de l'Alsace, la "chasse à la concentration" devient "la concentration inouïe"...

C'est la chasse aux «coureurs de concentration» qui est ridicule.

A la vérité, il n'y a pas de course à la concentration, il y a des vigneronns qui essaient, apprennent, expérimentent, réussissent parfois bien, parfois moins bien.

En 1994, nous étions estomaqués d'avoir trié à 24% potentiels, et n'en déplaise à Mr Bettane, qui apparemment se situe de lui-même très au-delà de la presse, il y a eu de belles cuvées très concentrées qui ont été goûtées correctement par certains de ses confrères, au moins aussi honnêtes et compétents que lui, et ont été beaucoup appréciées des amateurs et des professionnels (restauration, export...). Qui nous ont donné envie de continuer. D'explorer plus loin.

⁴⁷ Revue du Vin de France, Grands Rieslings Allemands, Mars 1996, M. Bettane, p 70

Et où est donc le problème, si quelques vigneronns sortent de leurs pressoirs, en si faible quantité (quelques barriques...) qu'ils n'en ont pas assez pour leurs clients, des moûts qui, tous comptes faits, sont encore bien loin (530g de sucre/litre) des fabuleuses Eszencia qui ont fait la renommée (délectable...) (800g/litre..) du "roi des vins, du vin des rois", le Tokaj ?!

Depuis quand un vin "trop dense, trop riche" est-il répréhensible ?

Depuis quand la définition d'un vin est : ne se boit qu'en mangeant ("*honnêtement*")

Devinette : qui a écrit :

<< Et puis, d'ailleurs, je vais vous dire le plus fin fond de mon idée, pour ce qui est de la façon idéale d'apprécier un excellent Aubance, ou Layon. C'est : tout seull... peut-être accompagné, à la rigueur, de quelques bouchée délicate. Mais ce vin-là ne mérite pas un détour distrait, il vaut le voyage exprès. Le soir, après le dîner, si vous avez la sagesse de vous priver de dessert, ouvrez votre bouteille à peine rafraîchie et donnez-vous la peine d'en rencontrer l'intérieur à l'intérieur de vous.>> ..?

Remplacez Aubance et Layon par Barsac et Sauternes... et lisez donc le livre de B. Ginestet, "Barsac Sauternes"...

Et nous n'inventons rien. D'après G. Garrier, historien du vin, à la Renaissance certains seigneurs se faisaient servir des vins doux, très tard le soir, dans leurs lits à baldaquins, on les appelait des "*vins de sommeil*", et je ne suis pas certain qu'ils aient toujours été très "*honnêtement*" bus...!

Le débat est ouvert, et précisément il doit le rester. Je ne reproche surtout pas à des journalistes d'apprécier un vin, un vigneron, et de ne pas en apprécier d'autres. Mais les vigneronns ont aussi le droit d'avoir un point de vue sur le respect de la déontologie de la belle profession de journaliste.

Je trouve donc surprenant, et regrettable, qu'un journaliste n'écoute qu'un point de vue dans un tel débat, et estime superflu de rencontrer des vigneronns qu'il met en cause, de goûter leurs vins, d'autant plus gênant qu'il prend partie (cf. J.F. Werner). Et dérisoire que Michel Bettane s'érige en gourou de la vinification et se croie autorisé à nous dispenser des cours, à coups de petites recettes de pâtissier (combien de grammes de levures ?), alors que les enjeux et les questions sont tout autres.

Plus sérieusement : COMMENT CONTINUER ?

Apparemment, cela n'a pas toujours été simple, dans les Coteaux du Layon, de faire des liquoreux et d'en vivre. C'est un très vieux problème.

Pour moi, les solutions des années 1920-1980 ont fait faillite.

Personne ne peut dire que l'expérience des S.G.N. aboutira forcément au succès, mais :

- Il y a déjà des résultats indéniables, sur les plans de la qualité, du bonheur des clients et des vigneronns, des niveaux de prix, des succès commerciaux: on fait de beaux vins, on est content de les boire, on les vend bien, et les Coteaux du Layon reviennent jouer dans la cour des grands liquoreux.

- Il y a un effet certain d'émulation et d'entraînement de ces 1% de Coteaux du Layon sur l'élévation qualitative moyenne et la commercialisation de l'ensemble des Layon.

Dans quelle voie poursuivre?

Il faut encourager, accompagner, aider cette tentative de dépasser des dizaines d'années de difficultés et aussi, il faut le dire, d'errances diverses, et non se précipiter pour interdire, corseter, brider, définir LE standard, et tuer la liberté d'imagination, de création. Quelle tradition établie, consolidée, transmise, ayant fait ses preuves depuis des siècles -comme elle existe effectivement dans d'autres pays producteurs de liquoreux nobles- peut-on nous opposer ? Il faut réglementer l'exigence qualitative, mais desserrer les contraintes réglementaires désuètes, datées, inadaptées, qui sont un frein à cette tentative de renaissance de la région.

À LA VIGNE

Si on reprend les enjeux des années 1830-1920, c'est quand même bien à la vigne qu'il faut d'abord trouver les solutions, si nous prenons confiance dans notre terroir. Nous avons un travail exceptionnel de l'INRA d'Angers à ce sujet, qui devrait être beaucoup mieux exploité dans ce sens, sur le terrain, par les vignerons.

Les solutions à la vigne proposées par J Boivin étaient justes, on peut les développer.

Mais je pense qu'un point était sous-estimé, conséquence directe du "complexe de Sauternes" : la possibilité que nous offre notre terroir de trier "aussi bien qu'à Sauternes". Or les résultats de plus de 10 années de "nouvelles tries" sont là.

Le problème était aussi alors sans doute de mettre un prix de vente correspondant à l'investissement : perte de rendements + main d'oeuvre.

Si aujourd'hui nous parvenons à faire des vins d'exception, reconnus comme tels et vendus au niveau des autres grands liquoreux "de rêve", (et c'est déjà un peu le cas...), c'est toute l'image de nos liquoreux qui change. Il y aurait sûrement mieux à faire que les ignorer, les dénigrer, et faire peser des menaces réglementaires sur leurs producteurs !

Il faut arriver en fait à un niveau de prix correspondant à la qualité et permettant aussi de financer une ou deux "mauvaises années". Car pour moi la question est là : le problème des "mauvaises années" s'est toujours posé, en viticulture, et particulièrement pour les liquoreux. Les solutions purement oenologiques envisagées dès 1830 et appliquées à partir du début du XX^e siècle ont abouti à la catastrophe. Si on ne sort pas un liquoreux correct des vignes, on ne peut absolument pas le faire à la cave. Quand nos grand-pères disaient, l'oeil filou, "Mon Dieu donnez-nous la quantité, la qualité on s'en charge !" , eh bien, même si c'étaient de bons bonhommes, ils avaient tout faux.

Car l'Homme ne peut pas non plus complètement remplacer le Bon Dieu dans la qualité !

La grande leçon de deux siècles de croyances en une science des hommes omnipotente, c'est que la science ne permettra jamais à l'homme de tout comprendre, de tout faire, de tout maîtriser.

L'homme appartient à la nature, la nature est plus puissante que l'homme, le sucre ne remplace pas le soleil.

Mais ce qui est précisément encourageant, c'est ce qui s'est passé en 92/93/94 : si nous n'avions pas taillé court, mieux préparé les vignes et réappris à trier depuis 1985, qu'auraient été les Layon de ces années difficiles ?

Pourtant, on peut sûrement dire, comme J Boivin en 1924 : ne nous faisons pas d'illusions, il y aura sans doute des années où même en faisant tout ce travail à la vigne, la météo sera plus forte que nous. Il faut donc admettre qu'il ne sera pas possible de faire des liquoreux, même des moelleux, tous les ans. Attendre de l'oenologie qu'elle fasse de "bonnes années" tous les ans, se définir comme une région productrice d'un standard annuel, régulier, de liquoreux, c'est se condamner au médiocre, au mauvais, et à la vraie fraude. Il faut donc fonder toute la gamme : secs, pétillants, demi-secs, moelleux, liquoreux, sur la qualité, le "vin nature" ; un Layon vendangé au bon moment et qui fait 12° + 2° "nature", frais, vif, léger, comme il s'en faisait avant les années Chaptal, est bien meilleur que le même moût maquillé en moelleux avec le +2,5 réglementaire "maximum".

Le père Cristal, et pas Chaptal ; ce serait peut-être là, la belle tradition angevine.

Une bonne partie des facteurs qui ont dessiné notre vignoble a été déterminée par les critères de l'agro-alimentaire des années 60, largement remis en question aujourd'hui, qui visaient à obtenir une production de masse de qualité standard, aux coûts de revient "écrasés" : clones, mécanisation à outrance, chimie idem, abandon des parcelles bien exposées mais difficiles ... Il y a peut-être plus de points à examiner à ce sujet qu'on ne le pense...

À LA CAVE

Il ne s'agit pas d'expédier les oenologues en enfer, avec le SO₂. Mais là aussi, il serait dommage de persévérer dans la voie de l'agro-alimentaire des années 60, qui partait du postulat « goût standard ». Or, le vieux proverbe « tous les goûts sont dans la nature » est en train de retrouver une nouvelle jeunesse, la science à l'appui.

Nous avons besoin de l'oenologie moderne pour faire les meilleurs vins possibles avec le minimum de SO₂, le minimum de produits, pour respecter au mieux les fruits que nous vendangeons. Pour mieux comprendre les fermentations naturelles, respecter les millésimes, la diversité ; et non plus pour faire des vins standards avec une souche de levure sélectionnée. Pour stabiliser nos vins sans les dépouiller...

Le champ de travail d'une oenologie débarrassée de la prétention à la Création est vaste : les vigneronns doivent attendre de l'oenologie qu'elle accompagne leurs raisins, leur travail, leurs rêves, et non s'imaginer qu'elle peut "faire" le bon vin.

LE PÈRE UBU, ROI DU LAYON ?

Il devient urgent de modifier la réglementation sur le degré d'alcool minimum acquis pour nos liquoreux. La législation actuelle : 11% pour un Layon « générique », 12% pour un Layon supposé supérieur, « Village », est un vrai gag.

C'est la reconnaissance écrite noir sur blanc, officielle, que dans nos conditions (cépage unique...), nous faisons nos liquoreux avec « autre chose » que du botrytis, et que plus nos vins sont liquoreux moins ils le doivent au botrytis !

Car le B, A, BA de l'oenologie, c'est que plus un moût naturel est botrytisé, moins il fermente.

En Autriche (première mention d'un vin botrytisé : 1609), le degré minimum pour un vin de botrytis est de 5%.

En Hongrie, l'eszencia (première mention 1650), dont Louis XIV raffolait, n'a que quelques degrés d'alcool pour une liqueur extraordinaire (et c'est bon !).

En Allemagne, qui a aussi une très vieille tradition, les T.B.A. sont à 5,5%.

La situation est simple :

- Il faut nous interdire de faire des tries à plus de 22% - 23% potentiels,
- ou imposer les levures sélectionnée, le chauffage...
- et l'assemblage avec des moûts moins botrytisés
- et décréter que tous ces vins liquoreux étrangers ne sont pas du vin !

C'est à dire, imposer d'emblée un standard moyen, basé sur quelles traditions ? Quelle expérience ? Quelle vérité oenologique, gustative, commerciale ?

Mais il y aurait peut-être une solution plus raisonnable : adapter la législation à la vérité du vin?

C'est vraiment Ubu, roi du Layon : Alors que le Layon est en quête de reconnaissance qualitative, que l'exigence du marché va vers des produits plus naturels, moins alcoolisés, et qu'on parle toujours quand même de l'alcool au volant... voilà que des vins de la région, pur raisin, concentrés, fermentés naturellement, stabilisés de même avec peu de SO₂, se vendant très bien sur le marché mondial des amateurs et des professionnels de liquoreux, sont menacés de fraude pour « défaut d'alcool » !

Si on ne veut pas être complètement ridicules dans les mois à venir, auprès des consommateurs et des professionnels, il est urgent d'engager une vraie discussion, technique d'abord, sur la question dans les instances professionnelles.

EN CONCLUSION :

Ce texte est une proposition de réflexion, de discussion.

Je suis persuadé que beaucoup de documents sont inexploités, et aussi que nombreux sont les vigneronns d'active ou à la retraite, qui savent beaucoup de choses, mais les ont mises de côté dans un grenier de leur mémoire, submergés par le torrent de la modernité, du tout chimique et de la « rentabilité » qui les faisaient passer pour des imbéciles dès qu'ils parlaient d'expérience ou émettaient une objection.

Il ne s'agit pas de mythifier le passé, il n'est pas si glorieux, il y a eu aussi beaucoup de difficultés, de manque de perspective, d'immobilisme. Mais il y a aussi une expérience sous-estimée, des souvenirs de vins de coteaux, de travail du sol, de bouteilles T.P.M.G. de 1933 à 8% d'alcool acquis et pas mal de résiduel, et une conscience bien réelle, même si on n'aime pas en parler, d'avoir fait des vins un peu trop « surnaturels ».

Il y aurait beaucoup de gens à mieux écouter.

Et je ne crois pas qu'il y ait la place pour un gourou et une pensée géniale unique dans notre petit vignoble. La plupart des vigneronns qui se démènent dans leurs vignes pour trouver la pierre philosophale du chenin sont de vraies têtes de mules, à l'indépendance ombrageuse.

Chacun y va de son expérience, de sa conviction. Mais il y a aussi une vraie richesse de rencontres, d'échanges... et de dégustations.

Il ne faudrait surtout pas tuer ce bouillonnement porteur d'avenir. Il faut au contraire, s'appuyer sur lui et sa diversité pour accompagner une évolution qualitative des vins de notre région.



CENTRE DE RECHERCHES DE COLMAR
STATION DE RECHERCHES VIGNE ET VIN
Laboratoire d'Oenologie

8, Rue Kléber - B. P. 607
68021 COLMAR CEDEX

Téléphone ~~89.23.31.58~~
Téléc 880 657 F
Télécopieur 89.23.31.58

Mme et Mr. PITHON
Vignerons
3, Chemin du Moulin
49750 St. Lambert du Lattay

N/Réf.: AS/RS n°244
V/Réf.:

Objet:

Colmar, le 20 février 1996

Madame, Monsieur,

J'ai eu communication de votre courrier au sujet des difficultés de fermentation alcoolique auxquelles vous êtes confrontés.

Il est évident que lorsque les concentrations en sucres sont élevées, de l'ordre de celles que vous évoquez, la fermentation alcoolique devient rapidement laborieuse et les degrés alcooliques acquis ne dépassent en général pas 9 à 10° d'alcool au moment de l'arrêt de la fermentation. Ceci est dû au fait que les levures sont à la fois inhibées par l'alcool formé mais surtout par la haute teneur en sucre résiduel.

J'ai récemment rencontré Mr. C. ASSELIN de l'INRA-URVV d'Angers et je lui ai parlé de votre problème. Nous pensons que celui-ci ne peut être résolu que par une modification des dispositions réglementaires régissant votre appellation. A notre avis, il est nécessaire de s'assurer de la qualité originelle du moût de raisin en imposant un degré alcoolique en puissance minimum en dessous duquel l'appellation ne pourra pas être revendiquée. Par contre, il faut éviter d'imposer un degré alcoolique minimum acquis après fermentation alcoolique. Le maintien d'une telle mesure pourrait, dans certains cas, aller à l'encontre de la qualité finale du produit.

Veuillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes sentiments distingués.

A. SCHAEFFER



LE PRÉSIDENT

Monsieur Patrick BAUDOIN
Domaine de la Cour d'Ardenay
49290 CHAUDEFONDS-SUR-LAYON

GP/ASC/1709

Paris, le 17 septembre 1997

Monsieur,

Merci de m'avoir communiqué votre « Saga du Layon ». Votre retour sur le passé, vos analyses, vos réflexions sur le « surnaturel » sont passionnants, instructifs et stimulants.

On voit bien à vous lire qu'il ne faut pas confondre histoire et tradition. L'histoire est un élément essentiel de la typicité des produits, mais la tradition - mal comprise - peut n'être qu'une histoire figée, morte, saisie arbitrairement à un moment donné d'une évolution. Vous en donnez la preuve avec beaucoup de talent et j'espère que la réglementation rejoindra votre analyse de bon sens.

Très amicalement

Guy PAILLOTIN

Institut National de la Recherche Agronomique

Etablissement public à caractère scientifique et technologique placé sous la tutelle conjointe des ministres chargés de la recherche et de l'agriculture
147 rue de l'Université - 75338 Paris Cedex 07 - Tél. : (1) 42 75 90 00 - Télécopie : (1) 47 05 99 66

Par M. GUILLON aîné, président de la Société,

Messieurs,

Dès 1830, notre savant œnologue Sébille-Auger, avait publié dans le Bulletin de la Société un remarquable travail sur les vins de notre département et sur les moyens de les améliorer dans les mauvaises années. Cette étude fut la première à laquelle se livra ce regretté collègue sur cette branche intéressante de notre économie rurale. Il lui consacra depuis sa grande expérience, son esprit d'observation et ses connaissances chimiques, qui firent de lui l'un des plus consciencieux écrivains œnologues de notre époque.

Sébille-Auger signalait tout d'abord dans son mémoire les causes d'infériorité de la qualité de ces vins, qui toutes provenaient d'une température anormale; puis il indiquait les moyens susceptibles de les améliorer, en tâchant de rétablir la proportion des principes utiles, et en enlevant ceux qui ne pouvaient être que nuisibles.

En première ligne, il recommandait de trier les raisins dans la vigne, de ne point fouler au pressoir, et d'écumier le moût pour le débarrasser de l'excès de ferment qui domine dans les mauvaises récoltes.

Comme complément, il proposait d'augmenter la proportion de sucre ou d'alcool qui, dans ce cas, fait aussi défaut; de même que le tannin qu'il faudrait pouvoir y introduire en petite quantité, et enfin de le priver des

acides qui y dominent.

« Il n'y a, disait-il, pour les additions que nous conseillons, d'autres obstacles que ceux apportés par les moûts d'économie. Quant à l'absorption des acides, quoiqu'elle paraisse facile, elle présente cependant des difficultés telles qu'on doit se borner à enlever une très petite partie, et que même, le plus souvent, il vaut mieux laisser

LES VINS BLANCS D'ANJOU ET DE MAINE ET LOIRE. — LES
VIGNOBLES DE LA RIVE DROITE DE LA LOIRE,

par M GUILLORY, aîné, président de la Société.

Les vins blancs des premiers crus d'Anjou, dont la qualité supérieure a été, de tout temps, appréciée à sa juste valeur, même à l'étranger, sont complètement inconnus aujourd'hui, sur la *place de Paris*. En effet, on ne voit figurer sur la cote officielle des cours à Bercy et à l'entrepôt, sous le nom de *vins d'Anjou*, que les petits vins blancs achetés par le commerce de la capitale, dans nos crus inférieurs, et qui sont exclusivement destinés aux coupages avec les vins foncés du Midi.

Ainsi, tandis que nos bons vins blancs sont devenus très-rares et se vendent à des prix excessifs, on trouve encore sur cette cote (12 septembre 1860), « vins d'Anjou (230 litres) 75 fr. à 80 fr. la pièce. »

Frappé de cette anomalie si préjudiciable à nos vignobles, nous recherchions depuis longtemps les moyens d'éclairer le commerce et les consommateurs sur la valeur réelle de nos vins blancs de première classe que nos expositions avaient déjà commencé à signaler à l'attention publique. Dans ce but, nous réunissons les documents les plus propres à faire apprécier leur mérite, lorsque le traité de commerce avec l'Angleterre, en faisant naître l'espérance de voir reprendre à nos exportations de vins une partie des débouchés qu'elles avaient eus autrefois à l'étranger, nous a déterminé à ne pas attendre plus longtemps pour l'accomplissement de cette tâche, dont l'opportunité devenait une nécessité.

C'est donc sous l'empire de cette conviction que nous nous hâtons de produire, dès aujourd'hui, un travail que peut-être plus tard il y aurait lieu de rendre plus complet.

L'étude historique des vins blancs d'Anjou, depuis les temps les plus reculés jusqu'à nos jours, et l'histoire des vignobles de la rive droite de la Loire, en formeront les parties principales.

THESE VITICOLE

Présentée

à L'ECOLE SUPERIEURE D'AGRICULTURE D'ANGERS

Le 18 Juin 1924

Jean BOIVIN .

TABLE DES MATIÈRES

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
I. N. R. A.
Station d'Angers
BIBLIOTHÈQUE

DES FACTEURS QUI INFLUENT SUR LA PRODUCTION DES VINS DE FOURNITURE NOBLE à SAUTERNES et en ANJOU (Layon).

	Page
Introduction.....	1
Histoire des deux Régions.....	5

PREMIÈRE PARTIE : Facteurs Naturels

Chapitre Ier Etude Géographique	16
Chapitre II Etude Géologique	24
Chapitre III Etude Météorologique	34

DEUXIÈME PARTIE

SECTION PREMIÈRE

Viticulture

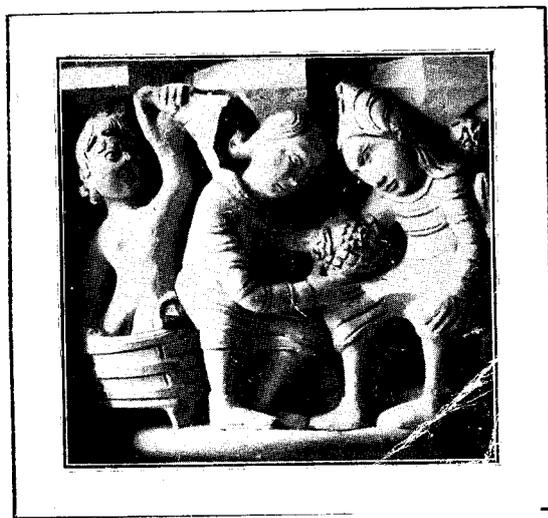
Chap. Ier Cépages et encépagement	49
" II De la plantation.....	61
" III Les Porte-Greffes.....	70
" IV La Taille.....	77

Dr P. MAISONNEUVE

L'ANJOU

SES VIGNES ET SES VINS

PREMIÈRE PARTIE



ANGERS
IMPRIMERIE DU COMMERCE

3, RUE SAINT-MAURILLE 3

—
1925