

# Le Monde

DOSSIER

**"QUAND LES CLIENTS ARRIVENT, ils nous disent souvent qu'ils veulent des blancs secs ou des bulles, mais surtout pas de vins moelleux. Après la dégustation, c'est avec eux qu'ils repartent",** raconte Vincent Foreau. Même s'ils ne représentent qu'à peine 20 % de sa production, celui-ci affirme son affection pour ces vins. *« Je les aime gustativement et j'adore les faire, il faut trouver le bon équilibre entre acidité et sucre, mais aussi entre alcool et sucre »,* explique ce jeune viticulteur de 37 ans qui, avec sa compagne, Amélie, et son père, Philippe, s'occupe du domaine Foreau, 12 hectares de vignes à Vouvray, qui sera certifié bio en 2024. Ennemi de la chaptalisation comme de l'acidification, le vigneron veut que ses vins soient *« fins, élégants, longs en bouche »* et, surtout, *« équilibrés et digestes »*. Une définition que pourraient faire leur tous les producteurs de vins doux.

Toujours dans l'appellation vouvray, son voisin Frédéric Cathelineau, à Chançay, raconte la même histoire. Celle d'un a priori contre ces vins liquoreux qui, au final, convertissent celles et ceux qui les goûtent. Dans son caveau de dégustation, creusé dans le tuffeau, la pierre régionale qui sert à construire les châteaux de la Loire et à conserver aussi, telle la craie en Champagne, les vins dans de parfaites conditions, la séduction opère vite. *« Les visiteurs qui viennent découvrir notre petit musée de la vigne et de la tonnellerie [dans les galeries souterraines] nous disent préférer les blancs secs. Mais, quand ils goûtent nos moelleux, ils sont attirés, d'autant que le chenin est un cépage qui permet de belles acidités »,* raconte ce vigneron de 38 ans, dixième génération sur le domaine.

Pour le directeur de la cave Robert et Marcel, une coopérative de trois cents adhérents créée en 1957 à Bellevigne-les-Châteaux, *« il faut dépoussiérer, les goûts ont changé au niveau des consommateurs »*. *« La sucrosité qui caractérise ces vins est difficile à placer »,* avance Nicolas Emereau, 49 ans, œnologue de formation. Les moelleux ne représentent que 1,5 hectare sur les 2 000 hectares de la cave.

Une production confidentielle mais prestigieuse, témoin d'une histoire remontant au moins à François Rabelais qui, dans son *Gargantua*, en 1534, évoquait un *« gentil vin blanc »*, comme du *« taffetas »*. Doux donc. Ancrés dans cette tradition régionale, 95 % de ces vins liquoreux sont vendus en France, en particulier dans la période des foires aux vins de l'automne, et, bien sûr, pour les fêtes de fin d'année, quand les liquoreux s'imposent sur les tables. Ce qui est bien dommage et réducteur. *« Quand j'entends que les coteaux-du-layon vont bien avec le foie gras, là, je m'ennuie ferme »,* s'impatiente ainsi Sylvie Plessis, 55 ans, à la tête avec sa fille, Manon, des 15 hectares de vignes du Moulin de Chauvigné, sur Savennières et Rochefort-sur-Loire. Selon elle, ces moelleux concilient l'intensité aromatique des fruits confits à une certaine vivacité *« sont disponibles pour de beaux accords »*. En témoigne un repas d'anthologie *« autour de dix grands liquoreux »* organisé par l'association Sapros – créée en janvier 2001 par treize vigneron –, en

marge du salon Vinexpo 2003. Parmi eux, on en trouvait trois du Val de Loire accompagnés de plats illustrant bien la large palette des accords possibles : pour un coteaux-du-layon du domaine Jo Pithon (2001), une gelée de saint-jacques à la cardamome ; pour le quarts-de-chaume du Château de Suronde (1999), un flan salé aux morilles et au citron confit ; et, pour le coteaux-du-layon grains nobles (1999) de Patrick Baudouin, un tajine d'agneau au gingembre.

Pour ce dernier, justement, les liquoreux racontent l'histoire d'une partie de la viticulture ligérienne. Avec ses 72 ans toniques, à la tête du domaine qui porte son nom, 14 hectares du côté de Chaufefonds-sur-Layon, Patrick Baudouin est un peu le *« Grand Timonier »* de la longue marche du chenin vers la reconnaissance. Et son acolyte sur le domaine, Paul Barbazanges, a priori plutôt tendance *« gamay d'Arvergne »*, sa région d'origine, s'est vite convaincu des charmes de ce cépage, *« emblème historique »* des grands vins de Loire, comme aime à le dire Patrick Baudouin. Le viticulteur, certifié bio depuis 2005, assure que *« le chenin peut tout faire, des secs racés aux liquoreux tendus, des demi-secs, des grands vins de*

*gastronomie et de garde infinies »,* ce qu'il appelle *« l'originalité de la versatilité du chenin »*. Dans cette région, le chenin se décline en effet sur tous les modes : en bulles, avec de très beaux crémants de Loire notamment, en vins blancs secs et, bien sûr, en moelleux... *« En Anjou-Saumur, toutes les appellations s'entrecroisent, se chevauchent. Les producteurs travaillent sur plusieurs appellations, et aucun viticulteur ne produit que des moelleux »,* assure Fanny Gautier, d'InterLoire, la responsable des études socio-économiques du syndicat interprofessionnel du Val de Loire.

Moelleux, doux, liquoreux ? Selon les régions, les termes varient. Ainsi, à Bordeaux, onze appellations proposent des vins doux, dont six des liquoreux, parmi lesquels les célèbres sauternes, loupjac ou encore sainte-croix-du-mont. En Anjou et dans la Loire, on préfère le terme de moelleux. Trois cents producteurs produisent ces nectars, avec huit appellations qui proposent des moelleux et six uniquement vouées à ces vins. Les cahiers des charges sont précis et définissent les teneurs en sucre pour chaque appellation. Des 34 grammes de sucre par litre minimum pour les coteaux-du-layon aux 85 grammes par litre pour

## Moelleux de Loire : oser et doser la douceur.

À ENTENDRE LES VIGNERONS QUI PERPÉTUENT CETTE PRODUCTION AUSSI CONFIDENTIELLE QUE SÉCULAIRE, RARES SONT LES NÉOPHYTES QUI NE SE LAISSENT PAS SÉDUIRE APRÈS Y AVOIR GOÛTÉ. C'EST TOUT L'ART DE CES TROIS CENTS VITICULTEURS D'ANJOU ET DE LOIRE QUI SAVENT MAÎTRISER UNE SUCROSITÉ TANT DÉCRIÉE.

Texte Rémi BARROUX – Illustration Lisa CARPAGNANO

les quarts-de-chaume grand cru, le sucre est bien là. Tout l'art est alors de le maîtriser, de veiller à ce qu'il ne devienne pas pâteux, gâchant la dégustation et éliminant tout arôme. « On essaie de ne pas avoir de finish trop sucré en bouche, de laisser s'exprimer l'acidité du citron qui efface cette sucrosité », détaille Pierre-Jean Sauvion, œnologue pour les propriétés de Joseph Helfrich, dont le château de Fesles, à Bellevigne-en-Layon.

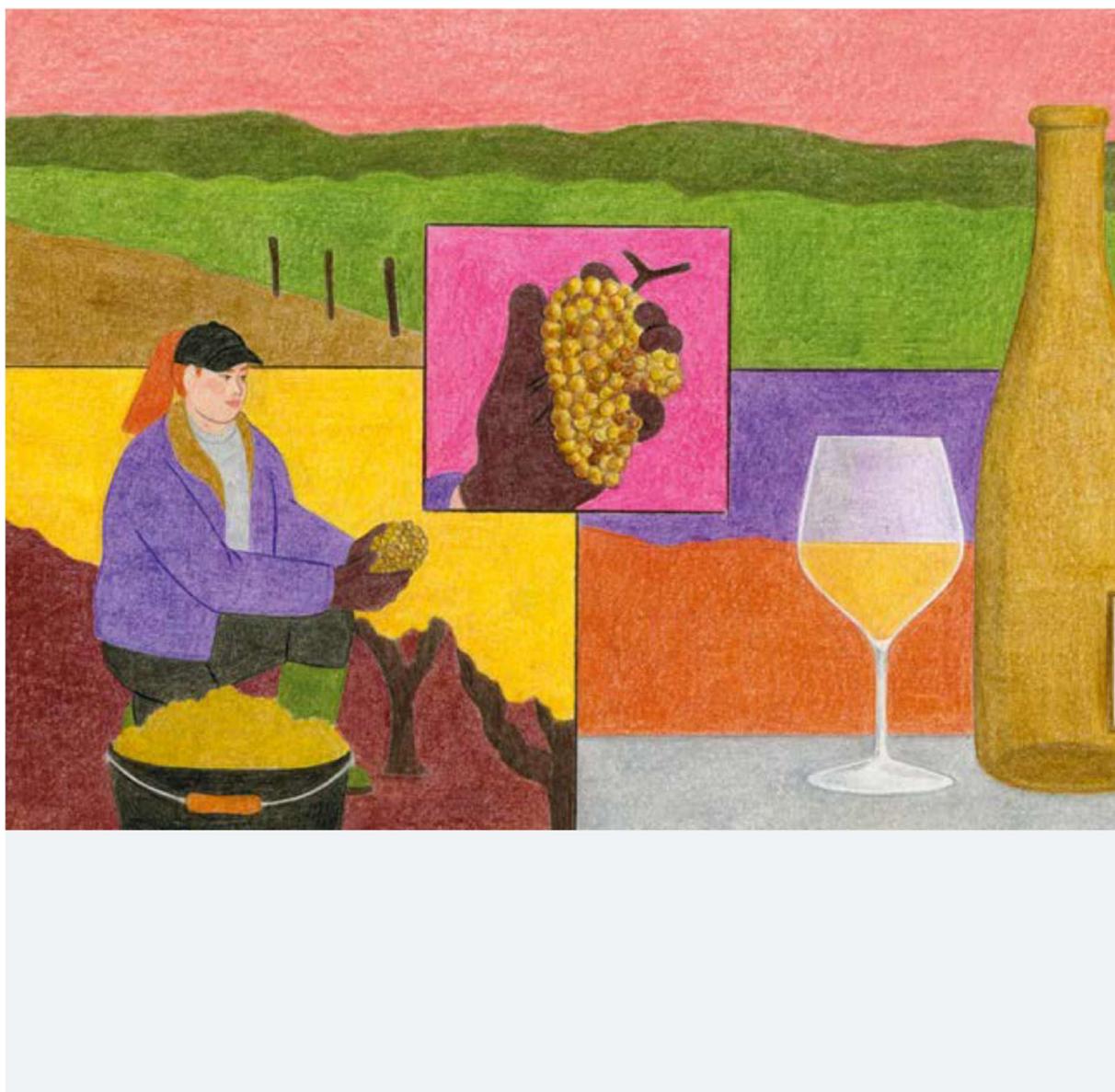
Mais, malgré les efforts des vigneron, le liquoreux n'a pas toujours bonne presse. « Il y a dix ou quinze ans, 80 % de nos clients venaient pour les moelleux, aujourd'hui la moitié d'entre eux n'en veulent surtout pas. Ils nous disent : "On ne sait pas quand les déboucher." Et ils sont de plus en plus réticents quand il s'agit de sucre », raconte Stéphane Branchereau, cinquième génération au Domaine des Forges. Pourtant Stéphane et Séverine Branchereau sont plutôt fiers de leur production de vins liquoreux, qui représente encore un quart du volume de ce domaine d'une cinquantaine d'hectares. Leur quarts-de-chaume millésime 2018 a reçu la « grande médaille d'or » et a été élu « révélation internationale » lors du Concours mondial de Bruxelles 2022. « Aujourd'hui, je n'ai plus de

complexe par rapport aux sauternes, qui représentaient les seuls grands liquoreux quand je faisais mes études viticulture-œnologie à Blanquefort [Gironde] », confie le viticulteur.

« On ne peut pas se permettre de faire des moelleux bas de gamme, il faut de la qualité, d'autant que ces vins sont compliqués à vendre », témoigne aussi Alexandre Cady. À 40 ans, le viticulteur est la quatrième génération, avec 26 hectares en production et en bio depuis 2011. Dans son domaine, marqué par un incendie en avril 2021, le feu ayant ravagé tous ses bâtiments et détruit l'intégralité de son stock, dont les cuvées remontaient à 1989, le viticulteur a réagi, ouvrant un gîte et des chambres d'hôte. Aujourd'hui, il produit de l'anjou dans les trois couleurs, des coteaux-du-layon, des premiers crus quart-de-chaume et grands crus chaumes, sans oublier des bulles en crémant et même deux pét'nat' (pétillants naturels). Sur les quelque cent vingt mille bouteilles produites chaque année, réparties en seize cuvées, les cinq liquoreux représentent environ trente-cinq mille bouteilles. « Cela fait un tiers environ de ma production, mais à une époque, jusqu'au début des années 2000, ces vins constituaient

60 % de la production du domaine », raconte le viticulteur. Fanny Gautier, d'InterLoire, relativise la baisse. « C'est un marché de niche, puisque les vins moelleux et liquoreux ne représentent que 2 à 3 % de la production annuelle, avec 48 000 hectolitres [chiffre 2022], quand la production globale du Val de Loire [de Nantes à Blois] approche les 2 millions d'hectolitres. Et la proportion est la même qu'il y a une dizaine d'années. »

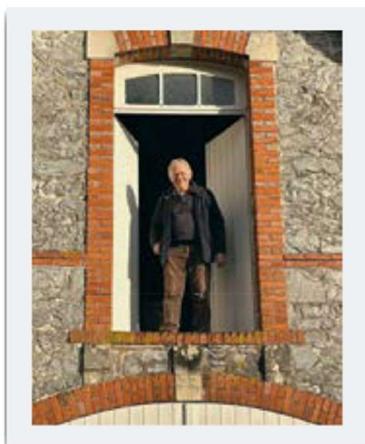
Le moelleux, en Val de Loire, appartient définitivement à la tradition. On n'en boit plus à chaque repas ou apéritif, mais il n'est jamais loin. « J'ai cette mémoire chevillée au corps. Celle de la cuvée 1947, dont mon père avait gardé des centaines de bouteilles et qu'il sortait à chaque événement familial, naissance, mariage, comme pour le mien, en 2007, où on était pourtant deux cent cinquante convives. Et, en 2009 et en 2013, pour les naissances de mes garçons, alors que les années n'étaient pas terribles, je me suis forcée à faire des moelleux », raconte Amélie Neau, 46 ans, à la tête du beau domaine de Nerleux, une trentaine d'hectares en bio, au-dessus du labyrinthe de galeries de tuffeau, à Bellevigne-les-Châteaux. <sup>(M)</sup>



**LA DÉCISION A ÉTÉ DIFFICILE À PRENDRE, MAIS**, pour Patrick Baudouin, elle était la plus raisonnable. Sur le millésime 2023, il ne produira pas de liquoreux. Un crève-cœur pour celui qui, dans les années clémentes, peut donner naissance à des bijoux sucrés en coteaux-du-layon ou quarts-de-chaume grand cru. Juin et juillet avaient fait pointer l'espoir d'un « *millésime du siècle* », mais le mauvais temps, le risque de pourriture, le manque de maturité nécessaire à de grands liquoreux en auront décidé autrement. « *Déjà pour les blancs secs, cela fait six semaines qu'on trie, à dix-huit personnes, les raisins à ramasser ! D'habitude, c'est le temps qu'on passe pour des liquoreux... au moins, les jus sont parfaits* », constate le vigneron. Avec 50 % de récolte en moins, plusieurs fûts du chai à barriques resteront vides. Pas de quoi effrayer, pour autant, l'homme de 72 ans. Patrick Baudouin fait ses choix en toute liberté, guidé par ses rencontres, ses nombreuses lectures, mais certainement pas par le poids des habitudes ni les diktats de la mode. Son parcours est pour le moins atypique. D'abord, il est devenu vigneron sur le tard, à 40 ans. Celui dont une cuvée figure dans *100 Bouteilles extraordinaires de la plus belle cave du monde*, de Michel-Jack Chasseuil (Glénat, 2010) – le seul vin de Loire de l'ouvrage – a eu plusieurs vies : licence en histoire et géographie, militant CGT à l'usine Kodak de Vincennes, puis libraire, durant cinq ans, au bas de la rue de Belleville, dans le 20<sup>e</sup> arrondissement de Paris. En 1990, il reprend le domaine familial, une poignée d'hectares de vignes louées depuis des décennies. Il est situé à Ardenay, là où coule le Layon, en plein Anjou noir, terre de schistes prometteuse. Mais il y a tout à faire. « *On ne peut même pas parler de courage, c'était totalement*

*inconscient* », dit-il aujourd'hui en riant. Il se met en relation avec l'Institut national de l'origine et de la qualité d'Angers (qui décide des appellations d'origines contrôlées), s'investit à fond dans cet univers truffé de règles ; c'est le début de « *relations complexes mais passionnantes* », comme il les qualifie avec circonspection. Avec sa tête à la Bourvil, empreinte d'une tendresse souriante et d'un regard bleu lumineux, il se montre volontiers bonhomme, mais c'est aussi une sacrée tête de mule. « *Emmerdeur, empêcheur de tourner en rond* », osent certaines mauvaises langues ; « *acharné de la qualité* », rétorquent les professionnels séduits par ses vins. N'empêche qu'il ne fait rien comme les autres. Alors que tout le monde autour de lui pratique la chaptalisation (ajout de sucre dans les cuves) pour pouvoir produire des liquoreux chaque année, il abandonne cette pratique à partir de 1994. Cette année-là, son liquoreux arrête de fermenter avec un degré d'alcool de 9 %, bien au-dessous des standards du coteaux-du-layon. On lui dit qu'il ne sait pas faire du vin. Un agent est pourtant emballé par ce qu'il goûte et le place sur les grandes tables, chez Troisgros et Pierre Gagnaire. Et puis arrive la trilogie 95-96-97 : ses vins sont notés 99/100 trois années de suite par Robert Parker, il devient une vedette internationale, gagne la reconnaissance de ses pairs. Il rachète un chai de rêve, construit en 1910, assorti de 14 hectares de coteaux superbes où il faisait du vélo gamin. Il part alors dans de multiples croisades. Pourquoi faudrait-il avoir un degré d'alcool élevé pour bénéficier de l'appellation ? Pourquoi, quand l'année n'est pas propice aux liquoreux, ne pourrait-il pas produire du blanc sec en appellation quarts-de-chaume ou coteaux-du-layon ? Pourquoi devrait-il les rétrograder en appellation anjou sans pouvoir mentionner le

prestigieux terroir d'origine ? Certes, il est aujourd'hui le fer de lance des grands anjous blancs secs, mais il ne s'agit pas que de lui. Président du Syndicat de l'Anjou blanc de 2013 à 2022, il refuse de voir les AOC réduites à enfermer les vins dans des types de vinification. Il déterre d'anciens écrits, crée des associations, organise des colloques sur le chenin, rédige pléthore de textes. Il perd souvent, gagne parfois. « *J'ai mis vingt-cinq ans à obtenir qu'un liquoreux de chenin puisse avoir une appellation à partir de 8,5 degrés d'alcool. En 2022, ma cuvée Maria Juby est enfin passée de la mention vin de France à l'AOC quarts-de-chaume* », se satisfait-il. Tout en compilant des travaux de recherche, il réunit des vigneron engagés, comme lui, vers un maximum de qualité. Car il ne veut pas faire cavalier seul. « *Mon passé de syndicaliste et de militant maoïste, c'est l'école du collectif !* » Il reconnaît volontiers que le chemin serait plus facile s'il cédait aux sirènes des tendances. Mais pas question. En bio depuis 2002, il récuse la possibilité de revendiquer ses vins en nature, « *parce que ça reste l'homme qui fait le vin* », ou, pire, de se convertir à la biodynamie, pourtant très prisée de la nouvelle génération de cavistes et de sommeliers : « *C'est un courant qui verse dans l'occultisme en faisant appel à des forces surnaturelles, des lutins et autres théories farfelues. Il y a beaucoup mieux à faire de son énergie.* » Associé depuis 2008 avec le groupe Union Harmonie Mutualité, il en partage les valeurs. Sur leur proposition, il collabore depuis lors avec un établissement ou service d'aide par le travail pour employer sur le domaine cinq personnes en situation de handicap. « *Nous appliquons notre philosophie au rapport à l'emploi et à l'économie du domaine* », constate-t-il sobrement. Entre les idées et les hommes, il refuse de choisir. Les deux marchent ensemble. M



## Patrick BAUDOUIN, son petit bonhomme de chenin.

APRÈS UN PARCOURS RICHE ET ATYPIQUE, CE VIGNERON AU FORT TEMPÉRAMENT A REPRIS EN 1990 LE DOMAINE FAMILIAL EN ANJOU. AURÉOLÉ AUJOURD'HUI DE LA RECONNAISSANCE DE SES PAIRS, IL Y MÈNE DE MULTIPLES CROISADES VISANT À ACCROÎTRE SANS CESSER LA QUALITÉ DE SES VINS.

Texte Ophélie NEIMAN