



Le chenin, un révélateur de terroir

Frédéric Durand-Bazin

Ce cépage produit des vins qui sont aujourd'hui capables de rivaliser avec les plus grands crus blancs du monde. Son secret : une adaptabilité sans égale.

Connaissez-vous le point commun entre les grands vins secs de Thierry Germain à Saumur, ceux de Patrick Baudouin en Anjou, les moelleux du domaine Huet à Vouvray ou encore les effervescents de François Chidaine ? Le cépage, bien sûr ! Ils sont tous issus du chenin, qui prospère en France essentiellement dans le Maine-et-Loire et l'Indre-et-Loire. « Avec ses 8800 hectares plantés dans notre région, c'est le troisième cépage du Val de Loire, mais uniquement le seizième en France », explique Camille Masson, président d'Interloire, le syndicat qui regroupe 34 appellations et l'IGP Val de Loire. Il ne représente même qu'un peu plus de 1% de l'encépagement national.

La présence du chenin dans la région est attestée depuis longtemps. Son nom est, par exemple, cité par François Rabelais dans *Gargantua*, au XVI^e siècle. « Et, avec gros raisins chenins, estuvèrent les jambes de Forger mignonement, si bien qu'il fut tantost guery », peut-on y lire. « Attention, cela ne signifie pas pour autant

que Rabelais désignait réellement le chenin tel qu'on le connaît aujourd'hui, tempère Patrick Baudouin, vigneron dans l'Anjou et grand spécialiste de ce cépage. Il est attesté que la vigne était présente dans nos régions depuis longtemps, déjà sans doute au VI^e siècle. Mais les vignes qui produisaient les grands vins blancs étaient, à cette époque, désignées sous différents noms, que ce soit chenin, franc pinéon ou pinéon de Loire. Ce n'est qu'en 1870 que l'appellation chenin a été adoptée pour unifier les différents noms existants. » Jean-Michel Boursiquot, le grand expert et ancien professeur d'ampélographie à l'Institut Agro Montpellier, a, pour sa part, réussi à remonter la parenté du chenin. Dans son article intitulé « Le chenin : origines, caractéristiques et variations », le spécialiste explique que le cépage est un descendant du savagnin, le grand cépage jurassien. « Son autre géniteur est désormais connu, s'enthousiasme Patrick Baudouin. Il s'agit de la sauvignonnasse, également dénommée fridolon dans le Froid. »

Si 92% du chenin planté en France se trouve en Loire, c'est en Afrique du Sud



« C'est un cépage magique », affirme Thierry Germain (ici avec son fils Louis), à la tête du domaine des Roches Neuves, à Varrains, près de Saumur. KAZIM KREAZIM.COM

qu'on le retrouve en force, avec un peu plus de 17 000 hectares cultivés. « Ce n'est qu'en 1963 qu'on s'est rendu compte que le cépage africain steen et le chenin n'étaient qu'un seul et même individu », relate Patrick Baudouin. Pour autant, c'est bien en Anjou qu'il a trouvé ses lettres de noblesse. « Il s'est implanté dans la Loire depuis des siècles pour sa capacité de symbiose avec le botrytis, un champignon qui, dans certaines conditions, permet aux raisins de concentrer leurs sucres et d'offrir aux amateurs des nectars exceptionnels », poursuit notre expert. Il suffit de goûter les grands moelleux ou liquoreux des Coteaux du Layon, de Vouvray, de Bommeseaux, de Quart de Chaumes ou des Coteaux de l'Aubance pour s'en convaincre.

Le botrytis, allié du chenin

L'émergence des grands blancs secs est beaucoup plus récente. « Lorsque je me suis installé à Saumur au début des années 1990, peu de vignerons avaient une culture des vins secs, confirme Thierry Germain, du domaine des Roches Neuves. Venu de Bordeaux, j'ai appréhendé ce cépage à travers les moelleux, notamment ceux de Jo Pithon. » Parmi les premiers à donner ses lettres de noblesse aux blancs secs, on trouve justement Patrick Baudouin. Lorsque ce dernier reprend les vignes familiales au début des années 1990, il constate que les liquoreux sont le plus souvent produits grâce à une chaptalisation plus ou moins importante lorsque le botrytis n'arrive pas à se développer correctement du fait des aléas climatiques. « L'économie du Layon reposait en grande partie sur la culture de la betterave », ironise-t-il.

Il décide alors de se passer totalement de cette pratique, quitte à produire certaines années des vins totalement secs lorsque le botrytis ne fait pas son œuvre. « Cette voie était à cette époque également empruntée par quelques vignerons précursseurs comme Claude Papiin au château Pierre Bise, Vincent Ogereau, Jo Pithon ou encore Olivier Lecomte », précise Patrick Baudouin. Le chenin peut enfin s'exprimer autrement que dans des vins moelleux. « Le chenin est un cépage particulier, profarome, qui s'exprime dans une très grande variété de vins, qu'ils soient secs, demi-sec, moelleux, liquoreux, tranquilles ou effervescents », confirme Camille Masson.

Lorsque Thierry Germain s'installe à Varrains, près de Saumur, au domaine des Roches Neuves, il tombe en adoration devant le chenin et prend le parti radical de ne vinifier que des blancs secs. « C'est un cépage magique, quel que soit le terroir sur lequel il est cultivé, détaille-t-il. Il est capable de s'adapter et offre des expressions différentes suivant qu'il se situe sur un sol calcaire ou de schiste. Sur le premier, il va s'exprimer sur la délicatesse, avec des notes salivantes et croquantes, tandis qu'il se montre puissant sur les schistes. » Une

analyse que partage Patrick Baudouin. « Les schistes produisent des vins avec plus de longueur, alors que, sur un sol argilo-calcaire, les vins proposent des notes plus citronnées que le coing, plus tendues. »

Les vignerons louent aussi sa grande adaptabilité en cave. « Vous pouvez décider de récolter à grande maturité, comme le fait Antoine Foucault, au domaine du Collier (Antoine est le fils du regretté Charly Foucault, du Clos Rogueard, NDLR), ou de manière beaucoup plus précoce, précise Thierry Germain, vous produirez toujours de très grands blancs secs. Mais notre grand défi est avant tout de maîtriser, voire limiter son rendement, qui peut être élevé. » Le chenin est également un cépage fragile qui, comme on l'a vu plus haut, est très sensible au botrytis.

Une indéniable montée en gamme

Le pépiniériste Lillian Beillon est, lui aussi, un fan du chenin. « C'est un cépage remarquable, pas assez médiatisé, alors qu'il possède un potentiel important », explique-t-il. Il se délocalise aisément non seulement dans le sud de la France, mais également en Bretagne. Il arrive à s'exprimer facilement, y compris dans des terroirs moins qualitatifs. » Il a d'ailleurs créé avec Thierry Germain un conservatoire pour lequel les deux compères sont allés sélectionner chez de grands vignerons ligériens, comme le domaine Huet, de vieux céps pour développer et améliorer sa diversité génétique. « Depuis une dizaine d'années, le chenin est capable de rivaliser avec les grands blancs d'Alsace ou de Bourgogne. Les vignerons ligériens sont en train d'écrire l'histoire de ce cépage », s'enthousiasme Thierry Germain. Ce dernier aime d'ailleurs pousser le chenin dans ses retranschements. Il produit ainsi un vin orange (la cuvée Terre) et expérimente même un vin oxydatif non ouillé, à la façon des vins jaunes du Jura. « Le chenin montre ici sa filiation directe avec le savagnin, mais le voile (cette pellicule qui recouvre le vin jaune lorsqu'il est en fût) se fait ici plus difficilement. Le vin n'est pas encore prêt, il patiente dans les fûts depuis 2018 », explique le vigneron de Varrains, qui est en train de progressivement passer la main à son fils Louis. « Le chenin est indéniablement en train de monter en gamme, confirme Camille Masson. Il suscite un intérêt grandissant de la part des grands amateurs. » Sous l'impulsion de Patrick Baudouin, notamment, le premier congrès du chenin s'est d'ailleurs tenu à Angers en 2019, une seconde édition ayant eu lieu en 2022 à Stellenbosch, en Afrique du Sud. « Pour moi, il n'y a aucun doute, le chenin est le plus grand cépage du monde », conclut Thierry Germain. ■



Patrick Baudouin, vigneron en Anjou et spécialiste du chenin. PATRICK BAUDOUIN