

Cépage roi de la Loire, également répandu en Afrique du Sud, le « ch'nin », comme le prononcent les Ligériens, possède cette extraordinaire particularité de donner naissance aussi bien à des vins blancs secs que des demi-secs, des moelleux, des liquoreux et même des effervescents, communément appelés fines bulles. Complexe et exigeant, il n'en demeure pas moins sacrément attachant.

Suivez le chenin

TEXTE AYMONE VIGIÈRE D'ANVAL

En France, c'est dans le Val de Loire que se concentre environ 95 % du chenin, réparti entre les vignobles d'Anjou-Saumur et de Touraine. Il trône en majesté dans plusieurs dizaines d'appellations – anjou, savennières, quarts-de-chaume, saumur, chinon, touraine, vouvray ou montlouis... et la liste est loin d'être exhaustive. Et quand il n'est pas roi, il joue son rôle de cépage secondaire, accessoire ou d'appoint. À l'échelle du vignoble français, le chenin à la longue histoire ne représente cependant qu'une petite part de l'encépagement, avec moins de 4 %. Et sur les 35 000 hectares plantés dans le monde, 53 % le sont en Afrique du Sud, essentiellement dans la région du Cap, et 28 % environ en France. Fort de son incroyable diversité, le chenin y déploie ses nombreux atouts, offrant à des centaines de domaines la possibilité de produire majoritairement des effervescents (63 %), des vins secs (26 %) et des moelleux ou liquoreux (11 %).

Un héritage ligérien de plusieurs siècles

L'une des premières mentions connues nous vient de Rabelais, en 1534, dans les aventures de son illustre *Gargantua*, où il apparaissait écrit « raisins chenins ». Probable descendant du cépage savagnin et peut-être de la sauvignonasse – ou friulano, comme on l'appelle en Italie –, le chenin demeure entouré de mystères quant à sa

véritable origine. Il est en effet difficile d'affirmer avec certitude sa réelle identité ampélographique, par manque de traces génétiques, entre autres. À Montreuil-Bellay, dans le Maine-et-Loire, un conservatoire unique au monde, géré par l'Institut français de la vigne et du vin, s'emploie d'ailleurs à regrouper et conserver pas moins de 500 chenins différents. Plus qu'une mémoire, c'est un véritable creuset de recherches et d'innovations en perspective.

La douceur angevine

Le long de la Loire, de ses affluents et de ses sous-affluents, bien qu'il ne figure plus dans le top 3 des cépages les plus plantés – courcé et dépassé par le cabernet franc, le melon de Bourgogne et le sauvignon –, le chenin demeure sans conteste pour les amoureux des vins le cépage roi, le fier père de magnifiques cuvées, dans tout le champ des possibles de leurs expressions. Des schistes à l'ouest jusqu'aux calcaires à l'est, du Maine-et-Loire à l'Indre-et-Loire, des coteaux à pres au travail aux vallées, les terroirs et le travail des hommes amènent ainsi des structures et des textures différentes dans les cuvées. D'un côté, les effervescents qui représentent toujours la majorité de la production, notamment dans le Saumurois, où ces fines bulles ont joué un rôle



primordial dans la préservation des chenins, alors que leur image était en berne. De l'autre, les secs et les liquoreux, qui incarnent toute la quintessence du cépage et son extrême adaptabilité. Ce dernier, bien qu'aimant les climats tempérés et l'iconique « douceur angevine », ne se fait pas porter pâle lorsqu'il subit à certains endroits l'influence océanique et l'humidité de la région. C'est justement dans ces conditions, couplées à du soleil, que le chenin devient le meilleur ami du botrytis, cette pourriture noble, à qui il permet volontiers de se développer, apportant une concentration, tel un nectar naturel, d'où va naître – c'est un exemple parmi les autres – un bonnezeaux. Un véritable pan de l'identité, en Anjou notamment. En ce qui concerne le sucre d'ailleurs, la situation a bien évolué. Après des décennies de chaptalisation (l'ajout de sucre) excessive, d'absence de tries et de doses de soufre massives, la qualité est revenue au rendez-vous et les pratiques sont, pour la plupart, respectueuses. Il demeure quand même bien difficile, pour certaines appellations de liquoreux, de donner naissance tous les ans à des cuvées, en raison de leurs petits rendements.

Une mobilisation croissante

Depuis les premières recherches menées pendant des décennies par certains vigneron

historiques et emblématiques, les réflexions, groupes de travail, congrès et échanges autour du cépage se sont multipliés. Devant une offre de vins à l'offensive et des consommateurs se tournant de plus en plus vers les blancs, il est indispensable de faire connaître davantage le chenin sur notre territoire, mais également à l'étranger. Le collectif #fandechenin, par ses nombreuses actions de communication et d'implantation de « chenin fan zones », organise du 6 au 9 juillet 2025, à Angers, le Chenin Blanc International Celebration, événement dédié à la richesse du cépage. Il sera possible de participer à des masterclasses, d'assister à des conférences et d'avoir l'opportunité de déguster des cuvées issues de chenins du monde. À propos de dégustation justement, la grande adaptabilité du cépage évoquée précédemment, couplée à un impressionnant potentiel de garde, assure effectivement un potentiel de nouveaux consommateurs, pour chaque instant et chaque typologie. Commencer un repas avec un saumur fines bulles, sorti des caves de tuffeau, continuer avec un montlouis des rives de la Loire, avant un savennières et une fin en beauté sur un quarts-de-chaume accompagnant un fromage à pâte persillée. Il n'y a que le chenin pour proposer de si beaux voyages ! Alors, « un ch'nin sinon rien ! » 

Homme de Loire et du Layon, des coteaux et des vallées, Patrick Baudouin veille sur les 12,5 hectares du domaine familial depuis 1990. Au pied du cirque des coteaux de Princé, sur la Corniche angevine classée, le vigneron aime à dire qu'il « donne vie » à ses vins de terroir. Ardent défenseur du chenin, s'engageant à lui redonner la place qu'il mérite, il en est « fan » mais pas « fanatique » !



Patrick Baudouin *Le bel ouvrage angevin*

TEXTE AYMONE VIGIÈRE D'ANVAL

En refondant le domaine créé par ses arrière-grands-parents, Patrick Baudouin a compris ce que signifiait un long chemin parsemé d'embûches et de travail, mais parcouru avec passion et envie. Il en fallait pour défricher les coteaux, replanter, acquérir des parcelles... Encore récemment, Patrick a replanté un coteau abandonné sur la butte derrière le domaine, aux pentes et dévers, ardu à travailler et aux petits rendements. Depuis 2005, toutes ses parcelles sont en agriculture biologique certifiée. Prônant une vie du sol active, le domaine pratique la traction animale, le défrichage des vignes par des moutons et la valorisation de l'agroforesterie. De la même façon, les vinifications sont élaborées le plus naturellement possible, sans dogmatisme aucun, mais avec du bon sens paysan, de l'observation et un respect de la matière... et de l'humain qui va s'en délecter. Quant à la chaptalisation (l'ajout de sucre dans les cuves afin d'augmenter le degré alcoolique d'un vin), elle est bannie depuis 1994.

Singularité des terroirs

Entouré de son équipe, le vigneron parle de sa façon de travailler comme d'une relation avec le cépage identitaire angevin. « Sur nos terroirs de l'Anjou noir, nous avons confiance dans le chenin

pour obtenir des vins d'une grande fraîcheur – qui n'est pas "verteur" –, et d'une minéralité structurées par la chair apportée par cette maturité sur nos sols. Nous vendangeons des raisins mûrs et le chenin peut donner de très grands vins. » En respectant l'identité et la singularité de ces magnifiques terroirs de l'Anjou noir, sur des schistes, des grès, des roches volcaniques, les raisins donnent le jour à des anjous secs, des coteaux-du-layon, des quarts-de-chaume et des savennières. « *Passeur de terroirs et de millésimes* », ce fabuleux chenin peut s'aborder selon le vigneron par le mot et le prisme de sa versatilité. « *Nous sommes d'ailleurs tous d'accord sur ce point, les syndicats d'appellation comme les acteurs de la profession.* » Depuis plus de vingt-cinq ans, Patrick Baudouin est l'un des plus fervents défenseurs de ce cépage et ses terroirs. Il a notamment cofondé l'Académie du chenin (avec la regrettée Évelyne de Pontbriand), participé à l'organisation du premier Congrès international du chenin (en juillet 2019) et à la création du collectif #Fandechenin...

Une forte implication depuis les débuts pour mettre à nouveau en valeur la « rareté de nos vins, leur capacité à fusionner avec le botrytis ». Il est vrai que les mauvaises décennies passées ont traîné



« Le chenin ne résiste pas si mal que ça aux changements climatiques. Son adaptabilité, sa tension et sa fraîcheur me semblent de véritables atouts. »

avec elles une image plutôt négative de vins supra-chaptalisés et aux fortes doses de soufre, comme cela se faisait communément à l'époque. L'image des vins en a pâti. Heureusement, cela a bien évolué. La profession recourt de moins en moins à cet ajout de sucres et la finesse des blancs de Loire séduit de plus en plus.

Avenir radieux

Lorsqu'on interroge Patrick Baudouin sur sa vision de l'avenir, notamment en termes d'adaptation des cépages, devenue quasi « obligatoire » comme dans tout le vignoble, il répond : « Si l'on regarde ce qui se passe, notamment en Afrique du Sud, je trouve que le chenin ne résiste finalement pas si mal que ça aux

changements climatiques. On réfléchit, on essaie des choses, mais son adaptabilité, sa tension et sa fraîcheur me semblent de véritables atouts. » Au regard de l'évolution de la consommation – telle la tendance à se tourner vers plus de viandes blanches et de poissons –, le vigneron considère également que le vin blanc est en bonne place, évoquant les accords très réussis du chenin dans ses diverses expressions avec la cuisine non pas forcément végétarienne, mais plutôt végétale. Une étude portant sur la consommation des vins blancs en France, menée par Interloire et Wine Intelligence, le confirme : « *chaque nouvelle génération consomme davantage de vins blancs que les précédentes au même âge* ». Bien que l'Anjou n'ait que 20 % de son encépagement en chenin, parions néanmoins que ce merveilleux « ch'nin » a encore de beaux jours devant lui. Souhaitons-le ardemment pour tous les hédonistes et amoureux de la Loire et de ses grands vins. **G&M**

Domaine Patrick Baudouin
Princé, 49290 Chaudfondos-sur-Layon
Tél. 02 41 74 95 03 // © patrick.baudouin.49