

LES GRANDS VINS BLANCS DE LOIRE

Mon topo va sans doute vous paraître peu objectif et tout à fait intéressé : en effet son objet est de vous persuader que la Loire, mais tout particulièrement l'Anjou, est une région productrice de grands vins blancs. Et effectivement, je suis un vigneron qui produit des vins d'Anjou. Mais je n'y suis pour rien dans l'intitulé de l'intervention, en fait, je suis un mercenaire en mission commandée, je ne fais qu'exécuter une commande passée par quelqu'un de tout à fait neutre et désintéressé en la matière, Philippe Descamps. Je suis donc tout à fait crédible.

J'ai été d'autant moins maître de ce choix que j'estime que c'est quasi mission impossible. Si j'ai bien compris, mon auditoire, vous, est composé de deux cibles de marché bien différentes :

Les orateurs, venus de toute la France, et qui ne jurent que par les grandes étiquettes de Bordeaux, à l'exception, je crois, de quelques français de l'extérieur, du côté de Strasbourg.

Le public, originaire des Pays de la Loire, qui est souvent assez chauvin, certes fier de sa région viticole, et court après son petit vigneron qui va bien avec son petit vin du coin, **pas cher**.

J'ai donc assez peu de chances d'être entendu, merci Philippe.

Je vais commencer par vous lire un extrait d'un livre de 1928, vous verrez que le mal est ancien :

DOCTEUR MAISONNEUVE (l'oubli de l'Anjou comme grande région viticole par le président du Sénat en 1928)

C'est en fait une litanie, depuis le 18^{ème} siècle, chantée par d'éminents vignerons, souvent notables, de la région : « mon Dieu nous sommes grands mais qu'avons-nous faits pour ne pas être reconnus comme tels. ». Certains, comme Maisonneuve, disant plutôt « que n'avons-nous pas fait ? ».

DEFINITION D'UN GRAND VIN

On peut dire : c'est celui qui est cher, c'est celui que je mets sur table quand mon directeur vient à la maison, celui que je commande au sommelier quand cela peut aider à bien conclure la soirée...

Il y a de cela, mais ce n'est pas suffisant. Au départ, du côté des Romains, un grand vin, c'est un vin dont on peut dire avec fierté l'origine géographique précise, qui vieillit bien, forcément pas très abondant. Eventuellement, on le trouve bon. Du temps des Romains, c'était le vin de Falerne. Alors, s'il est reconnu comme tel, il peut jouer le rôle social que j'ai décrit plus haut.

Je vais maintenant vous citer deux grands hommes : un géographe français, Roger Dion, peu connu, aujourd'hui décédé, auteur d'ouvrages à mes yeux fondateurs sur l'histoire de la vigne et du vin.

Il écrivait en 1952

*« La viticulture, sous les climats qui la tolèrent, s'accommode, on l'a dit et répété, des terrains les plus divers. La Moselle, le Rhin, l'Anjou, Bordeaux et bien d'autres lieux fameux par leurs vins attestent qu'elle peut donner sur les roches cristallines, les schistes primaires ou les alluvions siliceuses d'aussi nobles produits que sur les calcaires. **Aussi le rôle du terrain, dans l'élaboration d'un grand cru, ne va-t-il guère au-delà de celui de la matière dans l'élaboration d'une œuvre d'art.** »*

Quelques remarques :

D'abord, pour ce spécialiste, l'Anjou, du point de vue potentiel de cru, vaut bien Bordeaux et l'Alsace. (j'ai déjà marqué un point auprès d'une partie du public)

Puis : par qui est travaillée la matière, le terrain, les vignes, pour l'élaboration du vin ? Là, on entre dans une vraie question : il n'y a pas de vrai terroir, de vrai cru, en soi, le vin est une création humaine, pas de terroir sans hommes pour les mettre en valeur.

Deuxième grand homme : Olivier de Serres, agronome fondateur, qui écrivait en 1600 :

"Si vous n'êtes en lieu pour vendre votre vin, que feriez-vous d'un grand vignoble ?"

Pour essayer de faire court : un grand vin coûte cher à produire : sols pauvres, petits rendements, travail exigeant et important. Il faut du temps pour établir une notoriété. Sans débouchés commerciaux, pas d'économie pour le produire durablement. C'est l'histoire des grands flux commerciaux qui a permis de révéler, ou non, les grands terroirs.

GRANDS ET PETITS VINS D'ANJOU

En Anjou, l'âge d'or a été les Plantagenêts, mais c'est loin et cela n'a pas très bien fini. Ensuite les Hollandais ont assuré une belle notoriété aux vins doux de l'Anjou, mais ça c'est aussi assez mal terminé, les guerres de religion, la révocation de l'Edit de Nantes, les ont chassés et ont cassé le marché. Les rois de France se sont installés en Touraine, puis à Versailles. Et à ces époques où le commerce des vins d'Anjou marchait bien, les meilleurs partaient à l'export, les petits allaient sur Paris. D'où cette image sur Paris des vins d'Anjou.

Les vigneron angevins ont perdu petit à petit leurs débouchés valorisants : il faut bien vivre, alors on a fait essentiellement de petits vins de consommation courante. Le résultat final, c'est donc cette image de l'Anjou, terre de « petits vins ».

Mais l'AOC, me direz-vous, c'est bien le signe officiel du terroir dans le vin ? Oui, à sa naissance, en 1935, quand quelques vigneron alliés à un sénateur réussirent à créer l'INAO et un système d'appellations qui reposait sur une délimitation exigeante des terroirs, et une exigence contrôlée du travail des vigneron. Le système était prévu pour fiabiliser la qualité d'environ 15 % des vins aux yeux des consommateurs. Aujourd'hui, c'est 50%...les zones ont été élargies, et la plupart des procédés agricoles ou oenologiques de l'agriculture intensive, productiviste, ont été intégrés dans les cahiers des charges des aoc : engrais chimiques, désherbants, matériel végétal, chaptalisation des vins, etc..

Donc l'étiquette aoc, cru, etc...n'est plus fiable. Cessez d'acheter des étiquettes, ça fait cher le papier.

C'est quoi un grand vin, y en a-t-il en Anjou, comment les trouver ?

Un grand vin, c'est un beau terroir (pour aller vite : pas des terres à choux), mais aussi des vigneron qui ne dopent ni leurs vignes, ni leurs vins. Le système AOC tel qu'il a dérivé depuis les années 60 nous a habitués à croire à l'étiquette, à la seule délimitation d'origine, à oublier d'être exigeants sur les méthodes du vigneron. Je pense que certaines régions en ont bien profité....l'homme est faible...

Les grands vins, ça existe en Anjou : la réputation de petits vins qui colle à l'Anjou est justifiée, mais cela ne veut pas dire qu'il n'y a pas de très beaux terroirs, ni de vigneron à leur hauteur. Cela veut dire qu'ils n'ont pas été assez mis en valeur.

Surnagent quelques crus connus : Quart de Chaume, Chaume, Bonnezeaux, pour les liquoreux. Savennières pour les secs.

Leur notoriété est justifiée, mais là aussi, l'étiquette est insuffisante...

Et il y a d'autres terroirs en Anjou qui peuvent donner de grands vins, sans avoir ces étiquettes...

L'Anjou est un vignoble nord, gage de fraîcheur, de finesse, d'élégance. L'Anjou est une terre de schistes, de grès, de roches volcaniques. Les beaux terroirs viticoles ont des sols minces, pauvres, il y a des coteaux.

Le cépage roi depuis le 5^{ème} siècle, en blanc, c'est le chenin. Avec lui et nos terroirs, on peut faire des vins minéraux, puissants mais aussi fins. Secs, demi-secs, liquoreux...Et qui vieillissent. J'ai bu des liquoreux magnifiques de plus d'un siècle.

Le travail du vigneron, s'il veut faire un vin de terroir, se rapproche beaucoup, aujourd'hui, de l'agriculture biologique : la vigne ne doit pas se nourrir d'engrais chimiques, ses racines doivent plonger profondément au contact de la roche. A la cave, la chaptalisation (rajout de sucre de betterave, ou pour les puristes de la chose, de canne) me semble à bannir, ce que j'ai fait pour tous mes vins depuis 1994. Le soufre est à utiliser, mais à bon escient, avec modération...Il y a bien d'autres exigences, mais ce serait une autre conférence...

La bonne nouvelle, c'est que depuis un peu plus d'une vingtaine d'années, quelques vigneron angevins ont repris le chemin de l'exigence. Ça bouge beaucoup en Anjou. Un dernier exemple : les vigneron de Quart de Chaume viennent d'exclure la chaptalisation, cette plaie des liquoreux français, de l'appellation. Pour l'instant, en France, seuls les Grains Nobles et VT alsaciens, les SGN de Jurançon, Saussignac, les SGN d'Anjou et l'Aubance,...l'ont fait. A quels absents pensez-vous ???

Donc, on récapitule : les terroirs angevins ont un potentiel égal à Bordeaux, l'Alsace, la Moselle, (je rajoute la Bourgogne, allez, soyons généreux, même si Dion l'avait oubliée dans sa liste...). Il y a des vigneron en Anjou qui ont renoué avec des pratiques d'expression du terroir dans leurs vins.

Alors...

Comment les trouver ? Là, il y a des pistes...on peut vous donner des tuyaux...soyez attentifs, si cela vous intéresse...vous finirez par trouver...et goûtez, goûtez, soyez à l'écoute de votre plaisir, de vos goûts..et posez les bonnes questions.

Ah oui, bien sûr...le p'tit vin d'Anjou pas cher...eh bien je suis pour, ça existe, et on peut se régaler avec, comme vin de copain, sur le fruit, vin d'un casse croûte, d'une nuit ... Mais pour lui aussi il faut de l'amélioration...plus de fruit, moins de soufre...c'est possible aussi, et on en trouve de plus en plus.

Simplement, il ne faut pas se tromper, et c'est là que l'effet étiquette continue à jouer : un p'tit vin de n'importe où, normal que cela ne soit pas cher. Mais un grand vin, s'il est d'Anjou, est-ce un scandale qu'il soit plus cher que son petit frère ? Le grand, c'est cher à faire. Les grands vins blancs d'Anjou existent, ils ont certes un prix, mais bonne nouvelle, ils sont encore aujourd'hui beaucoup moins chers que la plupart de leurs équivalents en France. Alors, au lieu de râler, de vouloir le beurre et l'argent du beurre, profitez-en, quand il en est encore temps..

Patrick Baudouin 5 mars 2010