

VALLÉE DE LA LOIRE > COTEAUX D'ANCENIS



COTEAUX D'ANCENIS
vent d'ouest sur

Vignes des coteaux d'Ancenis depuis
le Domaine des Génaudières au Cellier.



« La dicte baronnie est une de celle qui tient la première place en Bretagne, située entre deux grandes villes, Angers et Nantes, sur la très ample rivière Loire... Il s'y fait un très grand trafic de marchandise, particulièrement de vin. »

Extrait d'une lettre adressée par le Père Benoit, Supérieur des Cordeliers d'Ancenis, au roi d'Espagne Philippe II en 1591 (Archives nationales)

Difficile de se faire un nom lorsque l'on est une appellation confidentielle (150 ha seulement...) située entre deux imposants vignobles (l'Anjou et le Muscadet). Bien que les Coteaux d'Ancenis aient intégré la grande famille des A.O.C. en 2011, leur réputation ne dépasse que peu souvent les frontières de la Loire-Atlantique et du Maine-et-Loire.

Le moment était venu pour *LeRouge&leBlanc* d'explorer leurs terroirs afin de mieux cerner les forces, voire les faiblesses de cette appellation..

Lorsque l'on emprunte aujourd'hui la rue des Tonneliers à Ancenis, il est difficile d'imaginer l'effervescence qui, jadis, l'animait. Les tonneliers ne sont plus, mais de nombreuses maisons bourgeoises demeurent et témoignent d'un âge d'or de la cité ligérienne. Une prospérité liée à son port et à son principal commerce, celui du vin.

Ancienne marche de la Bretagne, la ville a, en effet, longtemps bénéficié d'une position stratégique sur la Loire favorisant les échanges. On sait que, dès le XV^e siècle, des droits sont prélevés à Ancenis sur les futailles vendues et, qu'entre le 1^{er} novembre 1463 et le 24 septembre 1464, ce sont 287 "pipes" (contenant d'environ 480 litres en Anjou) et 11 "bucés" (la moitié d'une pipe) de vins rouges et blancs qui y ont ainsi été détaillées.

Un siècle plus tard, en 1573, la Bretagne est désormais rattachée au royaume de France, et le roi Charles IX accorde au baron d'Ancenis l'ouverture de quatre offices de courtiers-gourmets dans sa ville, les seuls experts alors habilités à goûter et certifier la qualité des vins ainsi qu'à en régir leur commerce. Treize années plus tard, ce ne sont pas moins de six nouveaux offices que le roi Henri III accordera à ce même baron, portant ainsi leur nombre à dix et attestant de la grande réputation des vins des bords de Loire.

Sous Louis XVI, Ancenis est toujours une plaque tournante du commerce des vins, puisque l'on y compte une vingtaine de bateaux, disposant chacun de cent-cinquante barriques. Le négoce des vins fait ainsi la fortune de la ville qui compte alors vingt-huit vigneron et trente-trois tonneliers.

La prospérité du port d'Ancenis s'achève au milieu du XIX^e siècle avec l'arrivée du chemin de fer et le déplacement progressif du centre de gravité économique de la ville du fleuve vers la gare. Dans le même temps, en 1860, on dénombre plus de 3000 ha de vignes sur les communes qui composent alors son arrondissement. Et, comme partout ailleurs, la région n'échappe pas au phylloxera qui décime son vignoble à partir de 1887.

Le syndicat viticole de la région d'Ancenis

Vingt ans plus tard, en 1907, un propriétaire viticulteur de Couffé, Maurice de la Rochemacé, réunit à la mairie d'Ancenis cinquante-sept vigneron de la rive droite de la Loire pour fonder le syndicat viticole de l'arrondissement, l'un des premiers en France, qui avait pour vocation d'assurer la promotion des vins de la région, d'apporter des conseils de vinification aux vignerons, et d'associer les négociants à l'intérêt général du vignoble.

la Loire

PAR HENRI-NOËL LAGRANDEUR,
FRANÇOIS MOREL ET FABRICE TESSIER,
PHOTOS FABRICE TESSIER

La première revendication de ce syndicat ne se traduit pas par la reconnaissance des Coteaux d'Ancenis, mais par celle du Muscadet-Coteaux-de-la-Loire dès 1936. Proximité oblige, et aujourd'hui encore, la majorité des vignerons de la région produisent également du muscadet. Un travail de pionnier, à l'heure où le dossier de reconnaissance du cru communal voisin de Muscadet "Champtoceaux" a été récemment ouvert auprès de l'INAO.

Le second acte de ce travail collectif arrive avec la reconnaissance des Coteaux d'Ancenis en Vin Délimité de Qualité Supérieure en 1954. Cette appellation ne compte alors que des vignerons situés sur la rive droite de la Loire, avec quatre cépages reconnus, le gamay noir à jus blanc, le cabernet franc, le chenin et le pinot gris qu'on dénomme ici malvoisie. Si la période V.D.Q.S. ne devait être qu'une étape transitoire avant l'obtention de l'A.O.C., la transition s'avère finalement longue.

De l'ère Joseph Toublanc au passage à l'A.O.C.

Longue fut également la présidence de Joseph Toublanc au désormais syndicat viticole de la région d'Ancenis, plus de cinquante ans, depuis l'obtention du label V.D.Q.S. en 1954 jusqu'en 2007. Elle ne souffre pas pour autant de la moindre contestation. Sous les innombrables mandats de son président, l'aire d'appellation des Coteaux d'Ancenis s'agrandit. En 1974, elle gagne la rive gauche de la Loire : une révolution à l'échelle locale. Pour Jacques Carroget, du Domaine de la Paonnerie à Anetz, cet élargissement se traduit par une dépréciation de la valeur du prix du vin vendu. « *Avant le passage sur la rive gauche de la Loire, on vendait nos vins un franc de plus le litre !* » Si ce point de vue n'est pas forcément partagé localement, l'augmentation de la surface de l'appellation dans le Maine-et-Loire n'apporte pas plus de visibilité à ses vins. Dans une région où les A.O.C.



Vignes situées en Loire-Atlantique sur la rive droite de la Loire. En face, le Maine-et-Loire.

sont particulièrement nombreuses, cette modification de l'aire géographique créa certainement plus de confusion que de renommée aux Coteaux d'Ancenis. Dans le même temps, Joseph Toublanc prend également du galon au niveau national auprès de la fédération des V.D.Q.S. Il en sera d'ailleurs président, entre 1982 et 2004. Difficile, pour des raisons que chacun comprendra, d'imaginer alors une quelconque évolution des Coteaux d'Ancenis vers l'A.O.C... L'ère Joseph Toublanc devait au préalable s'achever.

En 2007, c'est Pierre Guindon qui

prend les rênes du syndicat, et sa première année de mandat signe la fin du label V.D.Q.S. Sa présidence coïncide donc avant toute chose avec les travaux préparatoires à la mise en place du cahier des charges de la future A.O.C., actée finalement en décembre 2011. La présidence de Pierre Guindon s'achève en 2013 avec l'élection de Pierre-Yves Hugué du Domaine des Génaudières. Les Coteaux d'Ancenis entrent désormais dans une nouvelle ère.

Une ère qui a vu sa mue s'opérer des années auparavant, avec le succès local

L'AOC Coteaux d'Ancenis

► Surface :

153 ha en 2017

► Altitude :

entre 20 et 80 m

► La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur

le territoire des vingt-deux communes suivantes : en Loire-Atlantique, Ancenis, Anetz, Barbechat, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Ligné, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Montrelais, Oudon, Saint-Géréon, Saint-Herblon, Thouaré-sur-Loire et Varades ; dans le Maine-et-Loire, Bouzillé,

Champtoceaux, La Chapelle-Saint-Florent, Drain, Landemont, Liré et La Varenne.

► **Cépages** : pinot gris pour les blancs et gamay noir pour les rouges et les rosés.

► **Densité de plantation** : 6 000 pieds/ha.

► **Taille** : soit en taille courte (cordon de Royat, gobelet, éventail) soit en taille Guyot simple. Les vignes sont taillées avec un maximum de douze yeux francs par pied.

► **Rendement** : 50 hl/ha (rendement butoir 55 hl/ha) pour les blancs, 60 hl/ha (rendement butoir 66 hl/ha) pour les rouges et les rosés.

► Le vignoble est implanté

sur les formations métamorphiques anciennes du massif Armoricaïn, composées principalement de schistes, micaschistes et gneiss. Ces roches dures ont donné naissance à des sols siliceux et souvent caillouteux, très peu profonds sur les pentes soumises autrefois à l'érosion de la Loire.

► Production 2017 :

6 618 hl répartis en blancs (44 %), rouges (33 %) et rosés (23 %) par 35 déclarants.

d'un vin, "le" malvoisie – l'utilisation du masculin est la règle. Si l'emploi de ce terme demeure un mystère, son usage remonte à plus d'un siècle. Pierre Guindon, du domaine éponyme, nous a montré fièrement un certificat du Concours général agricole de Paris de 1910 où le malvoisie 1909 de son aïeul Stanislas, créateur du Domaine Guindon, remporta une médaille d'argent.

Une spécificité locale : "le" malvoisie

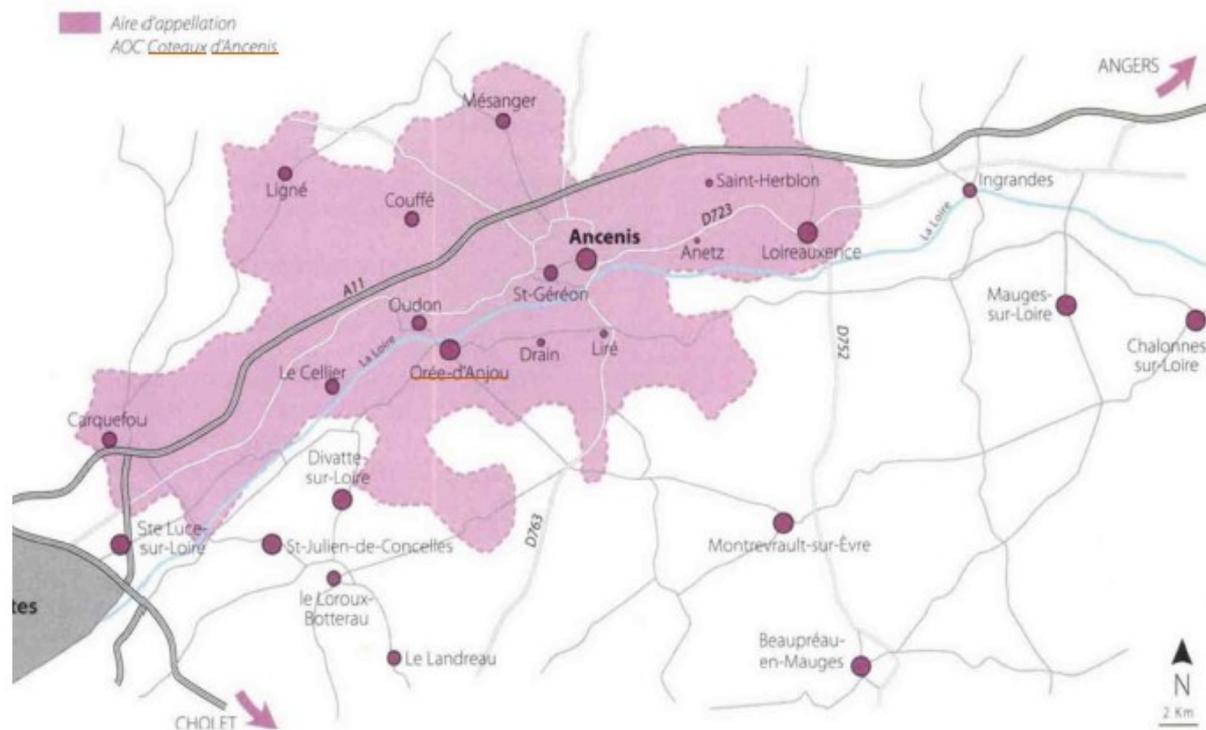
Celui que l'on nomme ainsi sur les Coteaux d'Ancenis n'est autre qu'un vin issu du pinot gris, cépage blanc à l'origine alsacienne, dont les traces remonteraient au moins au XIX^e siècle sur les bords de la Loire. Dès l'accession en V.D.Q.S., en 1954, les blancs de malvoisie sont assimilés à des vins riches en sucre résiduel, une tradition qui se perpétue avec le cahier des charges de l'A.O.C. fixant la présence du sucre entre 20 et 40 g. S'il jouit d'un véritable succès aujourd'hui, le malvoisie a bien failli disparaître au mitan des années 1980, puisqu'ils n'étaient plus que

quelques vigneronns à encore le cultiver, sur tout juste 6 ha. Deux producteurs ont particulièrement contribué à sa renaissance : le Domaine des Génaudières, au Cellier, pour ce qui est de sa commercialisation locale, et le Domaine Guindon, à Saint-Géréon, à un niveau plus national. Année après année, il est ainsi devenu un véritable étendard pour le vignoble ancien (ses détracteurs le qualifiant plus volontiers de « poule aux œufs d'or »...). Sa surface représente aujourd'hui plus de 66 ha, elle n'était que de 27 ha il y a moins de dix ans.

On pourrait légitimement se réjouir d'une telle réussite commerciale malheureusement les malvoisies que nous avons pu goûter sont loin d'avoir rencontré le même succès auprès de notre comité de dégustation, puisqu'un seul vin a retenu notre attention : la cuvée *Révélation* du Domaine Landron-Chartier. Pour les autres, le constat est souvent identique : des vins doux aux équilibres incertains, une notion de terroir difficile à percevoir et, enfin, des doses de soufre significatives. Dans le débat sur la problématique du

soufre avec des vigneronns locaux, certains estiment que le regard sur cette question correspondrait « à une certaine sensibilité ». Une sensibilité qui porte un public aujourd'hui de plus en plus nombreux et plutôt jeune, à rejeter le soufre, parfois radicalement. Des techniques telles que la filtration tangentielle ou la centrifugation permettent aujourd'hui de limiter son utilisation (*Le Rouge & le Blanc* était arrivé aux mêmes conclusions en explorant l'appellation voisine Anjou-Coteaux-de-la-Loire en 2016, cf. n° 120). Les producteurs de malvoisie auraient certainement tout intérêt à favoriser ces pratiques.

Pour autant, par rapport à ses caractéristiques, le pinot gris peut trouver certainement toute sa place sur les terroirs des Coteaux d'Ancenis, mais, à nos yeux, probablement avec des vins secs. La cuvée *S de Humeau* (en Vin de France) du Domaine Le Raisin à Plume et la récente cuvée *Aubin* (en I.G.P.) du Domaine Landron-Chartier, toutes deux en macération et vinifiées en vin sec, nous ont semblé nettement plus prometteuses en termes d'équilibre, de pro-



fondeur et d'expression de terroir. Pierre Guindon nous confiera d'ailleurs qu'historiquement, sur son domaine comme sur d'autres des Coteaux d'Ancenis, les pinots gris étaient vinifiés en pétillants, moelleux et secs... Même si ce type de vinification ne pourrait évidemment pas intégrer le cadre actuel de l'A.O.C., elle offre certainement des perspectives plus prometteuses à ce cépage.

La fin du chenin

Des perspectives, le chenin en avait certainement, lui aussi, sur les coteaux d'Ancenis. Malheureusement, et bien qu'il soit également un cépage historique, il n'est désormais plus autorisé à bénéficier de l'A.O.C., officiellement depuis 2017. Il est vrai que les surfaces plantées en pineau de la Loire – l'autre nom du chenin – devenaient anecdotiques, moins de 3,7 ha, avec seulement deux domaines qui le revendiquaient encore. Trop peu, lorsqu'il s'est agi de le défendre auprès des instances officielles. D'autant plus que, dans le même temps, le terme "malvoisie" avait besoin d'une reconnaissance officielle dans le cadre du passage à l'A.O.C. Le chenin a donc été sacrifié, le malvoisie officiellement adoubé. Regrettable, au vu des deux cuvées de chenin de Coteaux d'Ancenis Champs Jumeaux 2015 – au jus

délicat sur son terroir de poudingues – et Pineau l'Ancêtre 2015 – plus puissant avec ses vignes de 1905 sur microgranites – que nous avons pu déguster au Domaine de la Paonnerie, cuvées révélatrices d'expressions de terroir très différentes. Il sera, certes, toujours possible de les déguster... en I.G.P. Val de Loire.

Le temps du gamay

Si l'on peut regretter la disparition du chenin et présenter des réserves sur les actuelles expressions du pinot gris, il est un cépage des Coteaux d'Ancenis qui a en revanche véritablement enthousiasmé notre comité de dégustation : le gamay. À travers les rouges – et certains rosés – de l'appellation, ce cépage nous a semblé exprimer un vrai caractère de terroir. À tel point qu'au fur et à mesure des dégustations, il n'était pas rare d'entendre certains des dégustateurs évoquer « un style *Ancenis* ». Un style qui se caractérise, avant toute chose, par une couleur marquée imprimant d'emblée un caractère fort, qui le distingue nettement des autres types de gamay, notamment celui du Beaujolais. Son caractère se retrouve avec les expressions olfactives singulières de ses vins, sur le poivre, les fruits noirs, les épices, ainsi que des notes iodées. Les gamays affirment ici un style structuré, marqué par des



bouches denses, charnues, souvent ponctuées par des expressions végétales nobles et une réelle appétence. Une personnalité qui leur permet de pouvoir affronter les années sans difficulté. La dégustation des cuvées du Domaine de La Paonnerie, à nouveau, *Simplement Gamay* 2010 (goûté à Paris) et 2001 (goûté sur place), nous ont confirmé, s'il en était besoin, que le gamay était bien un remarquable cépage de garde. À condition, cela va sans dire, de viser des rendements maîtrisés.

Où se restaurer ?

À table, le bonheur total se répartit pour moitié dans l'assiette et pour moitié dans le verre. À Ancenis, vous ne vous ferez plaisir que dans l'assiette. Deux restaurants visités proposaient d'excellents plats, mais, malheureusement, les cartes de vins n'étaient pas à la hauteur.

Reviennent souvent les noms de domaines qui n'ont absolument pas retenu l'attention de notre comité de dégustation. Dommage, lorsque l'on sait que les terroirs d'Ancenis comptent de nombreux jeunes vigneron.

Pour l'assiette

► **Les Terrasses de Bel-Air.** Cuisine classique et efficace à base de produits frais et locaux. En août dernier, nous avons pu extraire

miraculeusement un coteaux-du-layon-chaume de chez Cady qu'il était toutefois difficile d'accorder aux plats de notre repas. Geneviève et Jean-Paul Gasnier, Bel Air, RD 723, 44150-Saint-Herblon-Ancenis. Tél. : 02.40.83.02.87.

► La Table du Pêcheur.

Ce restaurant travaille avec un pêcheur de Loire et propose les poissons du fleuve en suivant les saisons, ainsi que des huîtres. Nous avons pu déguster de l'aloise et extirper, une première fois un saumur blanc du château de Villeneuve et une autre, un vin blanc de chez Tessa Laroche (*Savennières*), seules bouteilles dignes de ce nom sur la carte. 11 Bd Léon Séché, 44150-Ancenis. Tél. : 02.40.33.11.36.

Pour l'assiette et la carte des vins

► La Villa Saint Germain.

Marie (la cuisinière) et Sébastien (en salle) Le Calvez proposent une cuisine de saison élaborée à partir de beaux produits locaux (gigot de sept heures, asperges et pommes grenaille) et la carte des vins regorge d'excellentes références (au hasard, pour la Loire, La Paonnerie, Landron-Chartier, Pithon-Paillé, Mosse, Morgat, Bobinet, etc. mais aussi Abbatucci, Aréna et bien d'autres ailleurs). Les patrons sont des passionnés : c'est chez eux qu'il faut aller en priorité ! 170 rue Alphonse Fouschard, 44521-Oudon. Tél. : 02.51.14.10.04. H-N.L.

Les terroirs des Coteaux d'Ancenis

Si le gamay a certainement trouvé un terroir de prédilection dans cette partie de la Loire, difficile d'y voir ici une quelconque unité géologique. Celle-ci est "bouleversée" sur les deux rives de la Loire, où se mêlent schistes, micaschistes, inclusions granitiques, gneiss, orthogneiss, poudingue ou encore sable. Quant à la climatologie, bien que l'appellation soit située à une centaine de kilomètres de l'Atlantique, l'influence océanique y est notable. Pour preuve, les différences entre basses et hautes eaux liées à la marée peuvent atteindre un mètre sur la Loire, au pied du pont d'Ancenis. Pour autant, la pluviométrie n'y excède pas 650 mm par

La Loire, une présence incontournable dans les paysages des vignes d'Ancenis.



an. Le vent, en revanche, est ici fréquent et peut même être violent. Jacques Février nous a raconté qu'en période de taille il lui arrivait parfois de changer de parcelle tant les rafales étaient difficilement supportables. Tous ces éléments sont certainement autant de facteurs déterminants pour favoriser les maturités des gamays et leur imprimer un style propre.

Ces gamays se déclinent également en rosé, avec le même caractère affirmé que les rouges. Loin d'être anecdotiques, ils représentent 23 % de l'actuelle production. Des rosés culturellement très ancrés puisque, comme le mentionne Jacques Carroget, « *ici, on buvait du muscadet jusqu'à 10 h du matin, après on passait au rosé !* » Cette anecdote souligne aussi le

fait que les rouges des Coteaux d'Ancenis ne sont pas particulièrement mis en avant à ce jour, même localement. Au cours de nos échanges avec certains vigneron, certains ont d'ailleurs été surpris lorsque nous leur avons demandé de vieux millésimes. D'autres n'imaginaient tout simplement pas que les gamays puissent se garder. Pierre Guindon nous a d'ailleurs confié : « *Nous sommes dans un vignoble de tradition blanche, avec des palais de culture blanche.* »

L'avenir

Dépasser cette culture du blanc, peut-être est-ce là que se joue finalement l'avenir des Coteaux d'Ancenis ? Si l'effet "malvoisie" est réel et constitue un marqueur pour l'appellation, il risque aussi de cantonner son l'image à celle de sympathiques vins moelleux, alors que ses terroirs peuvent certainement prétendre à un destin plus ambitieux. L'essentiel des vignes de pinot gris est jeune, ce qui pourrait donner l'opportunité d'explorer d'autres horizons autour de ce cépage, quand les parcelles auront pris de l'âge. Un horizon qui, à l'image de ce que font déjà certains vigneron avec leur gamay, peut s'élargir avec une valorisation des vins autrement plus significative. Pour l'heure, il n'en reste pas moins que le terroir, dans ses différentes composantes, apporte la preuve de son réel caractère, et que la preuve la plus évidente est donnée par le gamay.

À travers la différenciation des sols qui composent l'aire d'appellation et l'adéquation des cépages qui se proposent aux vigneron – en A.O.C. ou pas : gamay, pinot gris, melon, mais aussi chenin,

L'association "Pinards et Jus d'Ancenis"

« *On est en train de créer une nouvelle image sur les terroirs d'Ancenis et on va le faire en racontant une histoire.* » Mathieu L'Hôtelier résume ainsi l'esprit qui anime ce collectif de vigneron. Ils sont neuf et sévissent depuis 2014 en partageant un certain regard sur le vin, « *certaines sont des purs et durs du vin naturel, d'autres expérimentent et choisissent la transition douce* », précise leur site. Depuis quatre ans, ils font ainsi la promotion des vins d'Ancenis « *avec une expression différente* », nous précise l'un d'entre eux. Cela se traduit chaque année par une descente de la Loire sur une toue cabanée - bateau traditionnel local - en direction de la grande métropole voisine, car toujours pour ce même Mathieu, « *on est proche de Nantes, on y va en bateau !* » L'occasion pour eux de s'y arrimer, l'espace d'un week-end, et de partager leurs vins avec les habitants de la cité des ducs de Bretagne. Dans cette même ville, l'association a également organisé un salon dédié aux vins naturels : "La Boire", en décembre 2017. Salon ayant réuni plus de cinq-cents visiteurs et qui verra une nouvelle édition se tenir en décembre 2018. Au-delà des événements organisés, "Pinards et Jus d'Ancenis" se veut également un moyen d'entraide et d'échange entre les différents membres du groupe. Ce groupe pourrait bien s'élargir et n'a certainement pas fini de raconter l'histoire de ses terroirs « *en y mettant quelques manières, exactement de la même façon dont on fait notre vin !* », conclut Mathieu.

cabernet, grolleau (cf. RCBN°114)... –, il y a de nombreuses pistes à explorer et à expérimenter. Des pistes qu'ont commencé à ouvrir Jacques Carroget et les vigneron de la nouvelle génération qui sont venus à sa suite. Et, au regard de ce nouvel élan, mais aussi du faible prix du foncier dans le contexte national, des pistes qui devraient attirer de jeunes vigneron à la recherche de vignes, d'émulation collective et d'aventure. Voilà sans doute l'avenir des Coteaux d'Ancenis. En 1924 était organisée la première Foire aux vins d'Ancenis, et le journal local titrait alors : « *Pas un habitant de la région ne doit s'abstenir, il y va de l'avenir de notre pays.* » Il est déjà à l'œuvre aujourd'hui. ■

Coup de gueule La Maison des vins d'Ancenis

Pour qui chercherait des vins locaux, la Maison des vins d'Ancenis n'est certainement pas le meilleur endroit pour trouver un panel représentatif de l'appellation. Si, historiquement, le lieu servit de siège au syndicat viticole de la région d'Ancenis, il n'en est rien aujourd'hui. L'établissement utilise le terme "Maison des vins d'Ancenis" pour servir ses intérêts commerciaux, mais en aucun cas ceux de l'appellation. Si quatre domaines trouvent grâce aux yeux du responsable, ne pas compter trouver les nouveaux visages mis en avant dans cet article, puisque la viticulture biologique est associée ici à « *des vignes en friches sur le bord de la route* »... Dommage pour les nombreux touristes de passage, dommage pour les locaux qui ont une image extrêmement limitée des vins de leur région, dommage enfin pour la ville qui ne peut s'appuyer sur un ambassadeur objectif des vins des Coteaux d'Ancenis. À quand une vraie Maison des vins d'Ancenis ?

ET.

LES DOMAINES que nous avons visités

Vignerons de la rive droite de la Loire

Domaine La Paonnerie

On écouterait pendant des heures Jacques Carroget, tant il est passionnant et tant il a de choses à raconter. Défenseur depuis toujours de son appellation, il ne se contente pas de bichonner son domaine avec son épouse Agnès, mais il passe aussi du temps à aider de jeunes vignerons du coin. Il représente la cinquième génération sur le domaine, « *par la grand-mère !* », insiste-t-il.

Il s'est installé en 1978 à Anetz, sur la rive droite de la Loire. Une précision qui revêt une importance significative à ses yeux, car l'essentiel de ses vignes est implanté sur le synclinal d'Ancenis, une entité géologique qui part de Nort-sur-Èdre jusqu'à Chaudefonds-sur-Layon avec des alluvions marines à tendance calcaire et des alluvions lagunaires à tendance acide. Ses vignes de Saint-Herblon sont plantées sur des microgranites, celles d'Anetz sur des sables, ainsi qu'une toute petite partie de poudingue. On trouve aussi deux parcelles avec des altérites où la vigne plonge facilement.

Pour ce qui concerne les Coteaux d'Ancenis, il regrette que des cépages historiques tels que le verdello de Madère, le côté ou encore le grolleau, ne soient pas autorisés par l'A.O.C. « *En 1960, la suppression des cépages hybrides a commencé. On en a profité pour arracher aussi le portugais bleu et le verdello de Madère qui pouvaient donner des vins intéressants.* »

Il regrette également l'absence de volonté collective pour porter l'appellation : « *On manque d'unité, car il y a pléthore d'appellations dans la région* », dit-il. À côté des coteaux-d'ancenis, son domaine propose également des cuvées de Muscadet, d'Anjou Village, d'Anjou-Coteaux de la Loire, et, en Vin de France, des cuvées de grolleau gris. Pour autant, il reconnaît volontiers un travail collectif sur le très en vogue Malvoisie, mais il n'en existe pas au Domaine de la Paonnerie. Ce n'est sans doute pas un hasard...

Du côté des gamays, en revanche, l'étincelle est autre : « *il y a ici un terroir de prédilection, tant en termes de sol, de climat que de tradition* ». Et notre vigneron de nous citer la phrase d'un client belge sur un de ses premiers salons, en 1999 : « *Pour moi, il y a trois grandes régions pour le gamay : le Beaujolais, l'Auvergne et Ancenis !* » À La Paonnerie, les vendanges s'effectuent à la main, car « *les gamays n'aiment pas la machine qui ajoute trop de notes végétales.* » Des gamays plantés en sélection massale pour préserver des rendements maîtrisés : « *Avec l'arrivée des sélections clonales, dans les années 80, les rendements devenaient pléthoriques !* » Pour lui, Ancenis présente l'avantage de pouvoir proposer des gamays de petite garde, jusqu'à cinq ans, et d'autres, sur les beaux terroirs, qui peuvent aller jusqu'à vingt-cinq ans.

Amoureux de ses terroirs il décide de passer en culture biologique en 1997 « *par souci pour sa santé et pour lutter contre les lobbyings alimentaires* ». Il estime d'ailleurs qu'aujourd'hui « *la normalité a changé de camp !* » Des propos engagés pour celui qui fut, jusqu'à l'année passée, président de "Loire Vin Bio", à l'origine, entre autres, du salon "La Levée de la Loire" organisé en parallèle du salon des Vins de Loire d'Angers.

Jacques et
Agnès Carroget.



Sur son domaine, depuis 2009, place à la biodynamie afin « d'ouvrir de nouvelles voies plus expérimentales ». Dans un même souci de cohérence, pas de sélections clonales, les sols sont enherbés l'hiver, parfois avec de l'avoine (qui apporte de l'azote) que les moutons paissent en temps voulu. Il pratique aussi le buttage et le décaivonnage, les labours restant peu profonds. En cave, les fermentations se déroulent avec des levures indigènes. Depuis 2000, le vin ne voit que très rarement le soufre et si on l'utilise parcimonieusement, il est d'origine volcanique. Les vins bénéficient d'un élevage sur lies fines que Jacques considère comme « la vie du vin ».

Jacques Carroget travaille actuellement sur 20 ha, avec une tendance à diminuer la surface, mais en maintenant "l'entité immobilière" pour que l'activité viticole perdure. Surtout qu'une de ses filles, Marie, a décidé de s'installer...

Même s'il ne nous le dira pas, les amateurs de vins peuvent aujourd'hui trouver des vins des Coteaux d'Ancenis du domaine dans les plus belles caves de l'hexagone. « *La Paonnerie, ils ont lutté, et là ils commencent à avoir de la reconnaissance* », nous confie l'un des membres de l'association "Pinard et Jus d'Ancenis", dont ils sont aussi membres. Une reconnaissance bien méritée !

Sur place, nous avons pu déguster diverses cuvées :

▀ Le chenin coteaux d'Ancenis *Champs Jumeaux* 2015. 2,5 ha sur poudingues. Vin frais et désaltérant sur des notes de zestes. L'appellation chenin coteaux d'Ancenis n'existe plus depuis le millésime 2017.

▀ Le chenin coteaux d'Ancenis *Pineau l'An-cêtre* 2015, vignes de 1905, une parcelle, le Champ de Ponceau, 0,5 ha, sur microgranite. Des notes d'anis, une bouche pleine, volumineuse, miellée, tannique et fine. Rendements : 10 à 15 hl/ha !

▀ Un gamay 2009, confit, fumé et frais prouve la possibilité de garde. « *Il faudrait que l'on ait 10 % de vin comme celui-là, ce qui prouverait que nos gamays peuvent vieillir* », dit Jacques Carroget qui pense qu'il faut plutôt pratiquer des mises en bouteilles précoces (au printemps) et élever le vin en bouteilles avant de le vendre.

Domaine Rémi Sédès

Originaire d'une terre de vin – le Jura, le pays du vin jaune qui lui est si cher – mais musicien de cœur sur son piano à bretelles, Rémi Sédès aborde à partir de 2004 d'autres gammes, celles de la vigne et du vin. Il se forme dans différents domaines du Bordelais, notamment au Château Le Puy en Côtes de Francs, et passe son BTS vitico. Puis en 2010 il rejoint la Loire et travaille deux ans en Pays Nantais chez Vincent Caillé (cf. *R&B* N° 111), vigneron bio à Monnières dans le *Muscadet*. Ce sont enfin les *Coteaux d'Ancenis*, où Jacques Carroget (La Paonnerie) lui propose un lot de 2,5 ha de gamay à Saint-Herblon, de belles vignes plantées en 1998 et 1999 et travaillées jusqu'en 2013 par cette figure majeure de l'appellation : un

beau coup de pouce du destin. Dès lors, son projet prend forme, avec deux principes de base : la culture bio et le travail au cheval. Un lot de 1,5 ha de melon de Bourgogne, à côté d'Oudon, vient bientôt compléter le domaine. Enfin, en 2018, il acquiert 2 ha de vignes proches de la parcelle des gamays : melon, sauvignon, chardonnay et gamay teinturier.

Sur ces 6 ha, l'objectif de Rémi Sédès est clairement affiché : faire du vin "naturel", qui, pour lui, n'est pas une mode mais « une quête ». Et ce faisant, tracer son propre chemin, avec ses convictions. Sa cuvée *Trait Gamay* – emblématique du caractère particulier du gamay d'Ancenis dans la diversité des interprétations proposées par les différents vignerons – est à cet égard significative. Les



Rémi Sédès

raisins sont issus de la partie de la parcelle où le socle granitique affleure – les vignes de la partie au sol plus profond étant destinées à la cuvée *Noé* et au rosé ; ils sont récoltés bien mûrs et, loin de la macération carbonique souvent pratiquée, ils sont égrappés et foulés,

avec une recherche d'extraction (remontages) pour obtenir un jus dense et complexe justifiant une certaine garde. Une démarche qui illustre la partition très personnelle que joue Rémi Sédès au sein du petit "orchestre" des *Coteaux d'Ancenis*.

Domaine Landron-Chartier

Les pieds dans la magnifique parcelle du Clos Saint-Aubin à Oudon, plongeant sur la Loire et exposée plein sud, nous écoutons le parcours de Benoît Landron, jeune vigneron passionné, et de son père Bernard, frère du très connu Jo

Landron, vigneron dans le *Muscadet*. Bernard s'occupait de 15 ha de vignes à la Haie-Fouassière et vendait 80 % au négoce jusqu'en 2000. Il trouva ensuite des parcelles intéressantes au château de Ponceau à Ligné, et voulut passer à la vente directe.

En 2008, leur fils Benoît arrive au domaine, son BTS vitico en poche, après diverses expériences aux domaines Quenioux, Daviau et chez les frères Renou (pour la taille) dans la Loire, mais aussi en Corse, dans une coopérative.

« Je n'ai jamais voulu désberber depuis que je suis tout petit », nous confie-t-il. Il passe la moitié du domaine en culture biologique et court sur les routes pour vendre les bouteilles. L'EARL Landron-Chartier est créée et Benoît reprend les parcelles du château de Clermont qui appartenait à l'acteur Louis de Funès, au Cellier (rive droite de la Loire). Le domaine s'étend sur 25 ha. En 2010, conversion totale du domaine en culture biologique qui sera certifiée en 2013. « J'ai redécouvert la vinification

Benoît Landron.



à l'aide des levures indigènes et l'élevage sans soufre avec des doses infimes à la mise en bouteille pour éviter l'oxydation », nous confie Benoît (30 mg/l de SO₂ total pour le gamay).

Les Landron viennent de reprendre les chais et certaines parcelles de Pierre Guindon, une grande figure du vignoble local. Les imposants bâtiments sur deux niveaux datent de 1945 et sont très pratiques pour vinifier une multitude de petites cuves (de 35 à 45 hl) qui permettent un travail parcellaire. Un travail complet du sol est effectué pendant une moitié de l'année (buttage, déchaussage), les rendements restent modérés et les vendanges sont désormais manuelles. Les gamays sont vinifiés et élevés différemment suivant les cuvées et on pratique des filtrations légères sur terre avant la mise en bouteille. Bernard Landron définit ainsi les coteaux d'Ancenis : « *Comme les gens du pays, accueillants mais avec un caractère bien trempé !* »

Les quatre cuvées de gamay en Coteaux d'Ancenis que nous avons dégustées au domaine :

◆ *Gamay Toujours* 2017, vignes de 50 ans sur schistes à Saint-Géréon. Huit jours de macération, élevage en cuve. Vin charnu, poivré, un peu astringent mais sapide.

◆ *Révélation* 2015 : vignes de 20 à 40 ans, micaschistes sur Ligné et Couffé, vendange entière, 70 jours de macération, 18 mois d'élevage sur lies en cuve. Un vin sec tendu, sérieux avec une grande buvabilité.

◆ *Les Clefs* 2015, parcelle d'orthogneiss sur Oudon, vendange entière, 70 jours de macération et élevage en barriques anciennes. Benoît tentera dans l'avenir l'élevage en barriques neuves de 500 l. Vin charnu et profond, l'élevage se fond bien avec la matière.

◆ *Éthérie* 2015, parcelle proche des Clefs, vignes de 25 ans sur orthogneiss, fermentation de 15 jours en barriques ouvertes avec pigeage à la main. Élevage en barriques. Un grand vin ambitieux, possédant de la fraîcheur, de la longueur et du charme.

On a bien senti que Benoît Landron a le cerveau qui bouillonne et qu'il est prêt à toutes les expériences pour travailler le plus naturellement possible, magnifier ses terroirs et pousser son appellation en avant. On peut le rencontrer, à Ligné, dans les anciennes ailes du château de Ponceau datant de 1585 ou à Saint-Géréon dans l'ancien chai du Domaine Guindon.

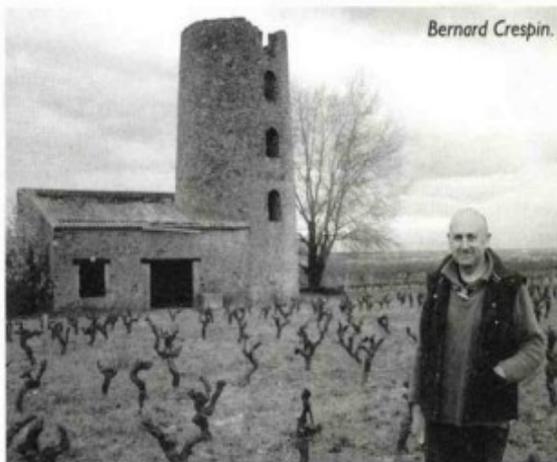
Vignerons de la rive gauche de la Loire

Domaine de la Pléiade

« Plus mon petit *Liré* que le mont *Palatin* », écrivait Joachim du Bellay au XV^e siècle et c'est dans ce charmant village du Maine-et-Loire, rive gauche du fleuve, que Brigitte et Bernard Crespin, en 1986, ont acheté ce grand bâtiment aux murs épais qui gardent bien la fraîcheur. Les 11 ha de vignes sont travaillés, et le terroir, d'un seul tenant, donne d'excellents gamays : sols de limons sur 4 à 5 cm de profondeur sur un sous-sol de schistes friables, et parfois des micaschistes. Les gamays d'âges divers (jusqu'à soixante ans) se plaisent sur ces coteaux ventilés qui sèchent facilement et qui peuvent donner un stress hydrique. Les rendements varient de 30 à 50 hl/ha.

Bernard Crespin raconte : « *Mon grand-père était vigneron, mais mon père s'occupait d'élevage. Je préférais la vigne. D'abord courtier, je suis devenu vigneron en 1980 et j'ai été le premier à replanter du malvoisie même si on a une bonne terre à rouge. Je regrette qu'actuellement les petites exploitations disparaissent pour devenir de grandes entreprises. Les petites tiennent grâce aux parents et aux enfants !* »

Les vignes sont taillées en Guyot-Poussard pour que la sève circule mieux. Quinze vendangeurs trient les grappes sur place, « *on reste dans une logique artisanale* ». Une partie de la vendange est vinifiée en macération car-



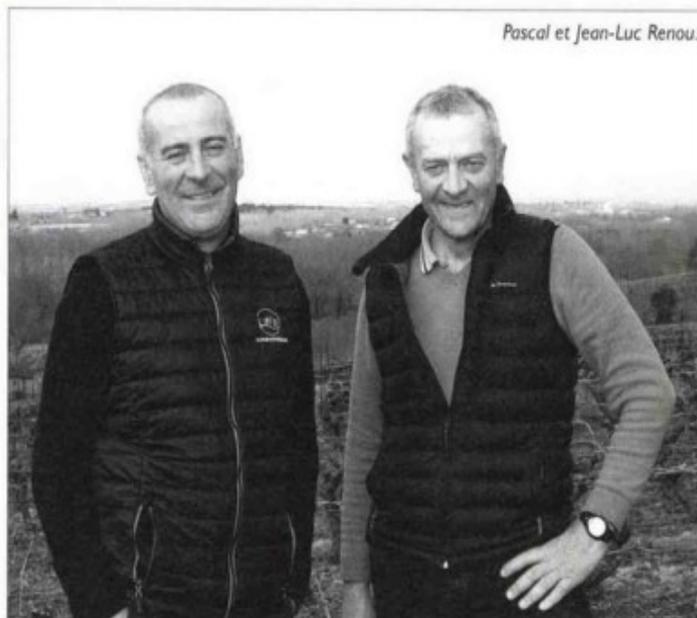
Bernard Crespin.

bonique. L'autre partie est éraflée,ensemencée avec le moût des cuves qui fermentent en premier et on laisse macérer cinq jours en pratiquant des remontages. Les derniers jus de marc ne sont pas ajoutés. On assemble le vin traditionnel (charpenté et de garde) avec celui en macération carbonique (à boire plus vite).

Le gamay Coteaux d'Ancenis 2016 se présente bien : expression de raisins mûrs (notes de cerise noire et de pruneau) avec une bouche charnue, profonde et fraîche. Le 2017, qui titrait plus de 13° à la vendanges possède un nez floral (pivoine) et une bouche poivrée, un peu moins dense que le 2016 avec, toujours, de la fraîcheur. À noter : le domaine de la Pléiade pratique des prix extrêmement doux.

Vignerons de la rive gauche de la Loire

Domaine du Haut Fresne



Pascal et Jean-Luc Renou.

Les frères et fils Renou, qui prennent la suite du fondateur (Michel Renou) ont fort à faire en dirigeant un domaine de 77 ha répartis sur les deux rives de la Loire (Drain, Liré, Bouzillé, sur la rive gauche, et près du château de l'Écochère, à Saint-Géréon, sur la rive droite). Les parcelles se répartissent sur les trois principaux terroirs (schistes verts, gneiss, métagabbro) et un quatrième, atypique, argilo-calcaire, qui se divisent en multiples micro-terroirs. Les gamays ont entre 45 et 50 ans. Les vignes sont enherbées entre les rangs « *pour éviter l'érosion et faciliter le passage des tracteurs* », nous expliquent les deux frères. Les rangs, en revanche, sont dés-herbés chimiquement.

Jean-Luc, arrivé en 1985, s'occupe plutôt de la vigne et Pascal, arrivé en 1991, de la vinification. On vendange mécaniquement 75 % des parcelles avec des ren-

dements oscillant entre 50 et 60 hl/ha. Pascal levure systématiquement la vendange, pratique un peu la thermovinification. « *10 à 15 %, pas plus, car c'est une technique à prendre avec des pincettes* » nous confie-t-il. Le reste étant vinifié pour moitié en macération carbonique et en vinification traditionnelle. Le négoce achète 15 à 20 % de la production.

Le gamay Coteaux d'Ancenis est bien sorti dans nos dégustations à l'aveugle. Nous avons déjà été confrontés à cette problématique avec des vigneronnes d'autres appellations. Les vignes ne sont pas travaillées naturellement mais le vinificateur – un peu cuisinier, il faut le souligner – arrive à un résultat satisfaisant. Les frères Renou gèrent un grand domaine et proposent dix-sept vins différents ce qui ne facilite pas un changement de cap vers une autre culture et une vinification moins interventionniste.