

# Sur les Chenins de l'Anjou Sec



Publié le 10 avril 2017 | par [La Rédac'](#)

Christophe Morau, plume aléatoire de LaTéléLibre nous livre aujourd'hui sa vision très subjective du vin de Loire

## Salut les gouleyeux !

En ces temps médiatiques anxiogènes phagocytés par la politique, les attentats et autres manifestations de l'absurdité et de l'atrocité des entreprises humaines, je voudrais vous inciter à faire sauter le bouton de col et à vous libérer la gorge pour une petite parenthèse décontractionniste.

En effet, c'est une invitation au coule et au glouglou que je vous propose puisqu'il sera question dans ces quelques lignes des vins d'Anjou.

## Blablabla

Terre d'échanges commerciaux et d'ouverture sur le monde, disputée à la couronne de France par les Anglais et les Bretons, puis passée avec enthousiasme à la nation républicaine, l'Anjou et son vignoble véhiculent une image accueillante aux accents quelques peu rabelaisiens.

## Le Phoenix de la Loire

Sur un territoire situé entre Nantes et Tours, les vigneronns d'Anjou ont produit traditionnellement de grands liquoreux et de petits vins de soif. Si les vins sucrés sont quelques peu tombés en désuétude malgré leur qualité indéniable, les vins sec d'Anjou ont eux longtemps souffert d'une image un peu triviale de vin de copains, plus à même d'agrémenter la cochonnaille que de ravir les palais distingués. En somme, la région a connu les mêmes problèmes que bien d'autres, à savoir une production peu qualitative, une approche productiviste en agriculture conventionnelle qui a fini par lasser la clientèle et causer beaucoup de torts chez les vigneronns.

Pourtant, l'Anjou a su renouveler ses exigences en terme de qualité et attirer depuis les années 90, de nouveaux vigneronns et consommateurs bobôides tombés amoureux de ses terroirs et de son cépage roi : le chenin.

Ah le chenin ! ... Un cépage quasi-mystique qui a ses réseaux d'accros. Une variété aux arômes subtils et particuliers possédant quelque chose du champignon magique.



3577

0

★ Noter

★★★★★

## Mots-clés

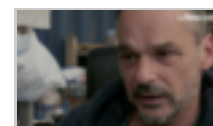
anjou (2)

loire (1)

vigneron (1)

vin (13)

## Du même auteur



Et Toi, Tu Fais Quoi Papa ?



[APPEL] Il Faut Sauver LaTéléLibre !



Abdallah, Réfugié Politique, Rejoint LaTéléLibre

Ceux qui l'ont goûté ne seront plus jamais les mêmes : ils diront désormais du sauvignon que c'est un infect pipi de chat, et du chardonnay – quand bien même il s'exprimerait sur sa région de prédilection, la Bourgogne – : « *Mouais c'est pas mal, mais ça coûte une blinde et ça les vaut pas* ».

Il y a de la mauvaise foi chez le buveur de chenin, mais ce dernier préfère en général parler de lucidité.

Car le chenin un cépage qui gagne à être connu et qui ne cesse d'étonner. D'ailleurs l'éventail de ses capacités plaide en sa faveur : Sur des vins jeunes, des vins de printemps, il vous ravira par sa fraîcheur et sa tonicité, sa tension en bouche presque perlante, et ses arômes discrets de pêche blanche. Sur des vins de garde, il vous nimbera de sa personnalité unique, vous transportera dans des alcôves de suavité dont vous ressortirez cotonneux et épanouis : bouche miellée, arômes de pomme et de coing, et toujours cette présence indéfinissable qui le caractérise si bien : une sorte de lutin malicieux qui voudrait nous faire passer de l'autre côté du miroir par absorption de son nectar. Sans oublier que le chenin permet de produire des moelleux et liquoreux de haute tenue et qu'il rentre à 90% dans la composition des crémants de Loire qui connaissent un essor non négligeable.

Et pourtant, ce cépage ne serait rien sans le terroir qui lui confère toute sa grandeur et sa profondeur : les terres d'Anjou.

Il n'est que de voir ce que donne un chenin cultivé sur des terres qui ne lui sont pas dédiées : un vin variétal, plat et morne, sans intérêt aucun.

## La relève

Les vins d'Anjou ont donc connu ces dernières années un regain d'intérêt certain sous l'impulsion de vigneron plus ou moins néos, convertis aux valeurs du bio, du naturel et de la biodynamie : on pensera aux Richard Leroy, René Mosse, Patrick Baudouin, Mark Angeli, Eddie Oosterlink du clos de Juchepie, où même à Nicolas Joly qui convertit le sublime terroir de la Coulée de Serrant aux pratiques biodynamiques quand il en hérita de ses parents.

Si l'image des vins d'Anjou s'est améliorée, ce n'est ni un hasard, ni un effet de mode.

C'est au prix d'un travail acharné qui passe par la baisse des rendements, le travail minutieux des parcelles de terrain, la réduction de la taille des domaines, et les vendanges à la main partries, que ces vigneron ont hissé leur appellation au niveau des grands vins de France, et parmi les meilleurs vins blancs au monde (si si).

Ils ont ainsi acquis au fil des ans le statut de stars des caves indépendantes et leurs bouteilles sont mises en valeurs sur les tables des restaurants du monde entier.

## Des vigneron néo-classiques

Pourtant, à y regarder d'un peu plus près, ces vigneron modernes, auréolés d'une réputation bobobio, s'il travaillent de manière non conventionnelle, sont porteurs d'un discours exaltant les valeurs de modestie et de respect du terroir, et leurs vins ont pour la plupart une facture classique, assez éloignée des productions fantaisistes qu'on trouve parfois sur le marché du vin nature.

Il est vrai que le blanc est souvent moins sujet à expérimentation que le rouge, car même les consommateurs avertis de vin naturel, ont de fortes réserves à déguster un jus qui tire vers le cidre.

Il n'en reste pas moins que l'Anjou impose un certain effacement devant le terroir, et invite à réaliser des vinifications sobres tournées davantage vers l'excellence que vers l'excentricité.

En définitive, boire un vin d'Anjou c'est boire un vin de terroir, pas un vin de winemaker.

## Anjou vas-tu ?

C'est à coup sûr une période passionnante pour l'Anjou qui voit de nouveaux vigneron s'installer tous les ans et une clientèle toujours plus exigeante plébisciter ses vins.

Gageons que les blancs secs d'Anjou jouiront bientôt d'une réputation comparable à celle des bourgognes.

## Côté dégustation

Voici une liste non exhaustive de vins d'Anjou, à consommer avec modération, bien entendu !

**Domaine des Bleuces, Anjou blanc sec** : 11,5 euros à la Cave de Mademoiselle V, Meudon  
Une excellente bouteille pour s'initier à l'Anjou blanc et au chenin. Rapport qualité prix imbattable pour ce vin ample et riche qui a tout d'un grand.

Robe jaune clair, arômes d'agrumes, de coing et d'amandes, bouche ronde d'une belle vivacité

Service : 10° – 12°C

Accords mets-vins : Il accompagnera vos poissons grillés ou en papillote, les asperges.

**Domaine de Juchepie, « Le Clos », Anjou blanc sec** : 25 euros, Paris terroir

Robe vieil or pour cet Anjou blanc sec. Une bouche large et structurée, toujours précise. Belle finale soutenue par l'acidité.

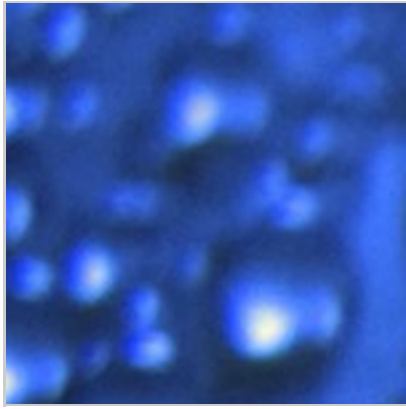
Accords mets-vin : vin de gastronomie. Crustacés, poissons nobles.

**Christophe Morau**

## Des Liens

- Leroy Richard nous ouvre [les portes de son royaume](#)
- Une [approche québécoise](#) des blancs secs d'Anjou, la rutilante Aurélia Filion nous présente Jo Python
- Pinard, tradition et stars médiatiques, [bienvenue dans la confrérie des fins gousiers](#)
- Et pour finir, aucune présentation de l'Anjou ne pourrait être complet sans un petit détour par la coulée de Serrant et la rencontre avec son inénarrable propriétaire, Nicolas Joly.

[Révisons nos connaissances en biodynamie](#)



- [IL Y A CINQ ANS...LE 26 FEVRIER 2002](#)



- [FPC : Les Gardes à Vue](#)



- [ROYAL, AUBRY, HAMON, DERNIÈRE LIGNE DROITE](#)



- [\[LIVRE\] Ne Vous Représentez Pas !](#)



- [Reporter Citoyen 2: C'est Reparti à L'Île Saint Denis!](#)

 Partager cet article



## À la une

[APPEL] Il Faut Sauver LaTéléLibre !

Avec Lamia dans les Bois de Grande-Synthe

Les Hors-la-Loi Témoignent

Appel à Financement pour Notre Projet sur l'Accueil des Migrants

L'Art de Débattre

## Le meilleur

SEMAINE DE LA PRESSE ET DES MÉDIAS À L'ÉCOLE : LE MONTEUR

MUNICIPALES VUES PAR LA DROITE ET LA GAUCHE

PUTES PRIDE 2008

SAUVER KOKOPELLI ? MAMÈRE A UNE IDÉE...

C'EST CLERC !

## Journal

La Leçon de Danse, un joyeux moment de tendre grâce

C'est Pas du Jeux Olympiques !

Abdallah, Réfugié Politique, Rejoint LaTéléLibre

Décider Ensemble : Oui mais Comment ?

Citoyenne, Citoyen, que la Politique Soit avec Toi !

## À propos

Qui sommes-nous ?

L'association

Ils nous soutiennent

Charte éditoriale

Mentions légales

Nous contacter

[Culture](#)[Économie](#)[Médias](#)[Monde](#)[Politique](#)[Société](#)[Sport](#)

Le site LaTéléLibre.fr est propulsé par Wordpress • Conception : eGeny | Design : Stigmates Design.



— Tous les contenus, sauf exception signalée, sont sous licence Creative Commons.

LaTeleLibre.fr