



Les multiples facettes du chenin blanc en vedette

Justine Gravé ⌚ 18 septembre 2019

Oenologie (/vigne/oenologie)

Le cépage était le héros du premier Chenin blanc international congress (CBIC) réunissant plus de 300 "fans de chenin" à Angers, du 1er au 3 juillet dernier. Analysée sous le double regard de spécialistes français et sud-africains, sa versatilité était au cœur des échanges.





Entre conférences et visites techniques, les fan de chenin ont eu 3 jours pour découvrir les multiples facettes du désormais célèbre cépage ligérien.

© Fédération Anjou-Saumur

Du vin sec au liquoreux, en passant par les fines bulles, le chenin blanc offre une palette d'arômes immense. Un atout indéniable pour le cépage ligérien, issu du croisement entre le savagnin et la sauvignonasse⁽¹⁾, comme l'a révélé Jean-Michel Boursiquot, professeur en ampélographie à Montpellier Sup'Agro à l'occasion du CBIC (<https://www.cbic2019.com/>). D'après Interloire, cet engouement pour le chenin se vérifie par un bond de 10 % en huit ans des surfaces plantées en Val de Loire, qui représentent aujourd'hui 9 700 ha. C'est encore loin derrière l'Afrique du sud, premier bassin de production au monde avec plus de 17 000 ha de chenin en production.

266 attributs sensoriels pour définir « les goûts du chenin »

Hélène Nieuwoudt, chercheuse à l'Institut de biotechnologie du vin de Stellenbosch, dans la province du Cap-Occidental en Afrique du sud, a mené une étude sensorielle sur quelque 70 vins de chenin d'Afrique du sud. Résultats : 266 attributs sensoriels uniques ont été identifiés par un panel d'experts. Un record. En parallèle, Niel Groenewald, œnologue au sein de la multinationale Distell, a analysé les caractéristiques du classement annuel des "10 meilleurs vins de chenin"⁽²⁾, recensés au cours des cinq dernières années. Il s'est entretenu avec les producteurs ayant remporté au moins trois prix au cours de cette période, en vue d'établir un lien entre ces *winner*s et la vinification. « *Les vins récompensés étaient majoritairement issus de vieilles vignes plantées en altitude* », a-t-il constaté. Pour la plupart, les raisins ont été récoltés de nuit, et ont macéré pendant 24 heures avant le pressurage. Les vins jugés « *d'un niveau de complexité supérieure* » par les dégustateurs du concours ont effectué une macération carbonique. « *Les vins primés ont tous été élevés sur lies en barriques pendant deux à seize mois, et n'ont pas réalisé la malo pour conserver de la fraîcheur et de l'acidité* », a indiqué Niel Groenewald. « *En général, les vins ont été grossièrement filtrés et la stabilisation tartrique a été réalisée avec de la gomme de cellulose plutôt que par le froid* », a-t-il observé.

Trois styles de vins, trois recommandations

L'Union des œnologues (<https://www.reussir.fr/vigne/lunion-des-oenologues-met-en-avant-ses-concours>) de la Vallée de la Loire a ensuite apporté quelques indications sur les itinéraires techniques de trois grandes catégories de vins élaborés à partir de chenin. Pour les fines bulles, Paul de Surmont, directeur général du laboratoire Litov, a préconisé la réalisation de la fermentation alcoolique sur bourbes fines, en barrique jusqu'à 11,5 % vol suivi d'un mutage par filtration tangentielle à 0,6 micron ou centrifugation, avant prise de mousse en bouteille. « *Pour garder des sucres résiduels, utilisez des billes d'alginate qui emprisonnent les levures* », a-t-il déclaré. Selon l'œnologue, de longs élevages sur lies (jusqu'à six ans) permettent au chenin d'évoluer sur des arômes de viennoiserie. Concernant les moelleux, Paul de Surmont a indiqué que leur élaboration était aujourd'hui davantage due au passerillage qu'à la pourriture noble, en

lien avec le changement climatique, et a suggéré de ne pas aller au-delà de 18 % vol pour maintenir un bon équilibre. Quant à l'élaboration de vins secs frais et toniques, l'œnologue recommande de supprimer le sulfitage en vinification, « *pour éviter la formation d'éthanal et potentialiser l'évolution vers des vins de garde.* »

(1) Jean-Michel Boursiquot a précisé que la sauvignonasse était « une piste sérieuse à confirmer par les analyses génétiques ».

(2) Concours organisé par l'Association sud africaine de chenin blanc.

en bref

La « fan clubisation » du chenin est en marche

La **fédération viticole d'Anjou-Saumur** a lancé sa nouvelle stratégie qui a pour but de rendre visible et d'interconnecter la communauté des amateurs de chenin. Cette technique marketing appelée « fan clubisation », se matérialise par une reconnaissance entre membres de la communauté sur les réseaux sociaux grâce au hashtag #fandechenin. Un site internet dédié (www.fandechenin.com) a été créé, et les espaces où l'on peut déguster du chenin (caveaux, bars restaurants...) y sont référencés comme des « chenin fan zones ». C'est ainsi que seront identifiés les espaces libres de dégustation lors des éditions 2020 du salon des vins de Loire et de Wine Paris.

VINIFICATION (/VIGNE/VINIFICATION)	CENTRE-VAL DE LOIRE (/VIGNE/CENTRE-VAL-DE-LOIRE)
LEVURES (/VIGNE/LEVURES)	
FERMENTATION MALO-LACTIQUE (/VIGNE/FERMENTATION-MALO-LACTIQUE)	
FERMENTATION ALCOOLIQUE (/VIGNE/FERMENTATION-ALCOOLIQUE)	

