

Les coteaux de Savennières offrent de nombreuses expositions sous lesquelles le chenin exprime le caractère des terroirs.

# SAVENNIÈRES ENTRE LES MURS

MENÉE PAR DES FORTES PERSONNALITÉS,  
L'APPELLATION A SUIVI TRÈS TÔT UNE ROUTE  
SINGULIÈRE ET LES PRINCIPES D'UNE VITICULTURE BIO.  
AVEC L'ARRIVÉE D'UNE GÉNÉRATION AUSSI ENGAGÉE,  
ELLE EST À SON PLUS HAUT NIVEAU

PAR **DENIS HERVIER**

ENCHEVÊTREMENT DE BOCAGES, haies, vieux ceps, jeunes vignes, parcs et châteaux, la Loire paisible, le paysage dessine l'âme de la France. La puissance et la beauté des lieux saisit. Elle captive. Comme ici, à quinze kilomètres d'Angers, où le vignoble de Savennières couvre les coteaux exposés sud-ouest, perpendiculaires au fleuve, répartis de part et d'autre du village que l'on aperçoit lorsque l'on grimpe au lieu-dit La Petite Rivière. Le romantisme de l'endroit pousse à la méditation. Elle a d'ailleurs été pratiquée ici par les ordres religieux installés à la Roche-aux-Moines dès le XII<sup>e</sup> siècle. Ils y développent la culture de la vigne avec la bénédiction des rois Plantagenêt. Aujourd'hui, l'appellation s'étend sur les communes de Bouchemaine, La Possonnière et Savennières, soit environ 170 hectares. Un emplacement idéal, modérément ensoleillé, à l'abri de vents trop violents et d'orages de grêle. Le chenin, cépage unique d'une appellation qui ne produit que des blancs, puise sa force et trouve une identité particulière dans des sols peu profonds de schistes sensibles à l'érosion et dans ceux

de grès, roche très dure, traversée par des veines volcaniques. Par endroits, des sables éoliens, dont l'accumulation varie entre 20 et 150 centimètres, sont venus combler les aspérités du plateau en recouvrant la roche mère. Ils donnent des vins légers et fruités. Sur la roche mère, ils gagnent considérablement en complexité et en longueur.

## PASSÉ, PRÉSENT, FUTUR

En 1952, lors de la création de l'appellation, le vignoble ne comptait plus qu'une soixantaine d'hectares. Le vin se vendait mal. Le renouveau économique arrive au début des années 2000, époque où les grandes familles bourgeoises de la région sont rejointes par des vignerons souvent agronomes venus d'ailleurs ou sortant de l'école supérieure d'agriculture. C'est toujours le cas aujourd'hui, avec la nouvelle génération incarnée, par exemple, par Vanessa Cherruau (château de Plaisance), les sœurs Anne et Marie Guégniard (domaine de la Bergerie), Emmanuel Ogereau, ou encore Ivan Massonnat, investisseur passionné qui a repris de belle façon l'ancien domaine Jo

Pithon, rebaptisé Belargus. Ce sang neuf fait bouger les lignes. Avec des vendanges plus précoces dans la saison que par le passé, le style des vins évolue vers plus de tension. Les élevages plus longs qu'autrefois permettent aux vins de gagner en complexité. En règle générale, la fermentation malolactique est recherchée, sauf chez quelques-uns qui préfèrent l'éviter comme au domaine FL. « Pour une plus grande lisibilité des terroirs », précise Julien Fournier, son directeur.

## LE ROYAUME DU CHENIN

Les coteaux où l'on trouve les terroirs les plus réputés sont ceux situés sur les sols de schistes, comme ceux des fameuses Coulée de Serrant et Roche aux Moines. Les hauts de coteaux et les plateaux s'appuient sur des socles de grès, appelés aussi schistes gréseux. Certains secteurs sont très caillouteux. Moins réputés, ils donnent des vins tout en texture avec, certes, des amers moins profonds, mais toujours habillés d'un grain raffiné. En surface, cailloux et sables offrent un bon drainage, permettant une





juste maturité des baies. Comme le chenin ne mûrit jamais de façon homogène, il est nécessaire de procéder à deux ou trois tries, voire plus, au cours de la vendange. Le cahier des charges en exige au moins deux. Il spécifie également que les vendanges doivent être manuelles. Dénominations devenues des appellations à part, le vignoble de la Coulée de Serrant (sept hectares) et celui de la Roche aux Moines (une trentaine d'hectares) sont encore fortement associés à l'histoire des vins de Savennières.

### DES PRATIQUES EXEMPLAIRES

Nicolas Joly, initiateur de la biodynamie dès les années 1970, a progressivement fait école dans la Loire comme dans le reste de la France viticole en matière de développement durable. Aujourd'hui, à Savennières, 70 à 75 % de la surface du vignoble est cultivée selon les principes de l'agriculture biologique. Une grande attention est portée à la vie des sols, au respect de la biodiversité, maintenue notamment grâce au paysage bocager organisé au XIX<sup>e</sup> siècle autour des parcs des nombreux châteaux du secteur.

Cet écosystème abrite de nombreuses espèces de chauves-souris, qui permettent par exemple de se passer des insecticides. Après la grave crise du phylloxéra, la structure du vignoble s'est désorganisée. Les haies se sont installées dans les coulées. Cette agroforesterie naturelle est aujourd'hui au centre de toutes les attentions, avec un travail sur le développement de nouvelles haies, en prenant garde de ne pas bloquer dans le vignoble les masses d'air froid du printemps. On taille depuis quelques années de manière à échapper autant que possible aux gels printaniers tardifs et on réfléchit aussi aux porte-greffes à utiliser pour résister à la sécheresse estivale.

### LE GRAND VIN BLANC

Les terroirs de l'appellation favorisent l'obtention d'une haute maturité avec souvent des vins marqués par une puissance importante. Le savennières exprime dès sa jeunesse la minéralité qui le caractérise et ces notes aromatiques fumées qui le distinguent, complétées par des arômes de tilleul, d'acacia, de poire d'Anjou et de

poivre blanc. Sa texture est veloutée en attaque avant de retrouver chez les meilleurs une grande énergie en bouche. C'est aussi par sa longueur et son intensité qu'il est capable de se mesurer aux plus grands vins blancs de Bourgogne. Au bout de dix ans, il évolue vers des senteurs de coing, de miel, de cire d'abeille, de fruits secs confits. Ces grands vins de garde accompagnent merveilleusement poissons, crustacés, viandes blanches et fromages de chèvre, sans oublier tous les plats épicés de la cuisine asiatique. Dans une très grande majorité, les vins produits ici sont secs. Lors de très grands millésimes, comme 2009, 2010, 2015, 2016, 2018 ou 2020, certains vigneron produisent quelques bouteilles d'un vin liquoreux unique en son genre, issu d'une botrytisation des baies. Encouragé dès le XVI<sup>e</sup> siècle par les Hollandais qui remontaient la Loire, ce goût pour les vins doux s'est imposé jusqu'à la fin du siècle dernier. Depuis près de quinze ans, les vins secs ont pris l'ascendant, même si le cahier des charges autorise la production de vin demi-sec, moelleux ou liquoreux.