



LE VIGNOBLE

SOMMAIRE

I – AU CŒUR DE VAL DE LOIRE, LE VIGNOBLE ANGEVIN

A – Présentation générale

B – Les terroirs

C – Le climat

D – Les cépages

E – Vinification

II – QUELQUES DATES IMPORTANTES



**AU CŒUR DU VAL DE
LOIRE, LE VIGNOBLE
ANGEVIN**

A – Anjou – Présentation générale

Au fil de l'histoire l'existence des vignobles est reconnue en Anjou dès le 1^{er} siècle après J-C et ceci de façon continue. La vigne y a prospéré comme le témoignent ces quelques lignes tirées d'un poème d'Apollonius (VI^{ème} siècle) : « Il est non loin de Bretagne une ville située sur un rocher, riche des dars de Cérès et Bacchus, qui a tiré d'un nom grec son nom d'Andégave (Angers) ».

Le vignoble angevin s'est développé pendant tout le Moyen-Age, s'installant sous l'égide des monastères sur les rives même de la Loire et autour d'Angers.

Dès le XII^{ème} siècle, Henry II Plantagenêt, Roi d'Angleterre et Comte d'Anjou, descendant du Comte Geoffroy d'Anjou, fit servir ses vins à la cour d'Angleterre. Au préalable, ce dernier avait fait remise aux Bourgeois d'Angers de son droit de banvin (privilege de vente du seigneur au cours d'une période de l'année). Confirmée par Philippe Auguste, qui réunit l'Anjou à la couronne en 1205, cette mesure entraîna un grand développement des plantations. Ce qui fit dire à Guillaume Lebreton, dans sa Philippide « qu'on aurait peine à trouver une ville plus riche, plus belle, ni qui ait la gloire de produire en telle abondance un aussi noble vin ».

Les Moines ont eux aussi joué un rôle privilégié dans le développement du vignoble d'Anjou et de Saumur. En Anjou, comme dans bien d'autres vignobles, chaque Monastère avait son clos de vigne.

Par la suite, le vignoble ne cessa de prospérer sous la bienveillante protection des Comtes d'Anjou, qui surent soustraire leur province aux ruines des Guerres de Cent Ans. Sous le règne du Roi René, le commerce des vins depuis Angers et Saumur atteignit son apogée jamais égalé depuis. Celui-ci écrivait : « De tous les vins de mon cellier, Anjou, Lorraine et Provence, le meilleur est le premier ». Le livre de compte de ce souverain permet d'établir que vers 1460-1470, la production des vins en Anjou et Saumur dépassait 300 000 pièces (soit 900 000 hl). Ainsi, jusqu'à la fin du XV^{ème} siècle, le vignoble de l'Anjou était reconnu comme un des meilleurs et des plus riches, et cette notoriété était essentiellement attachée au territoire suburbain.

L'activité du négoce hollandais qui s'établira aux XV^{ème} et XVII^{ème} siècles en des lieux portuaires inoccupés par le négoce traditionnel français, fera prospérer un nouveau vignoble de qualité (vins pour la mer) au détriment d'une partie du vignoble angevin médiéval de la périphérie d'Angers. Ces vins de la mer, fortement taxés à la douane d'Ingrandes/Loire, lieu de passage obligatoire te limite de l'ancien Duché de Bretagne, étaient par voie de conséquence des vins chers, donc nécessairement de haute qualité pour justifier leur prix. En amont d'Ingrandes ne pouvait donc subsister qu'un vignoble de prestige coplanté avec des cépages dont le Pineau de la Loire ou Chenin Blanc.

A partir de 1672, avec la guerre de Hollande, les échanges entre les deux pays stoppèrent. Ils reprirent sous le règne de Louis XVI avec la canalisation du Layon en 1776 par la Compagnie des Mines de la Houille de St Georges Chatelais, à l'intention des navires de la compagnie Hollandaise des Indes. Cette canalisation a permis aux bateaux des négociants hollandais de faire la collecte des vins de toute la côte du Layon, qui étaient jusqu'alors transportés avec difficultés par charrois jusqu'au port de Juigné sur Loire. Les vins blancs du Layon commercialisés alors, sont estimés à 100 000 pièces, soit environ 25 000 hl.

L'effondrement de la haute estime des vins de Loire auprès de la Cour Royale en France au XVIII^{ème} siècle, provoquera la quasi disparition du vignoble périurbain d'Angers et, au XIX^{ème} siècle, les vins du Layon portaient pratiquement à eux seuls le prestige des vins d'Anjou. Durant un siècle on s'évertua à reconstituer le vignoble. Mais un nouveau fléau menaçait : le phylloxéra. La crise phylloxérique vit l'anéantissement des trois quart du vignoble angevin : on passa de 46 000 ha à 10 000 ha. Il faudra 20 ans pour le reconstituer. Les replantations se développeront un peu dans les années 1950-1960, pour régesser ensuite.

Célèbre autrefois pour ses vins blancs moelleux qu'il produisait quasi exclusivement, l'Anjou s'est lancé ensuite dans l'élaboration de toute une gamme de vins rosés. Une diversification et un rééquilibrage se sont ensuite faits vers des vins secs et la production de vins rouges comme de vins effervescents de qualité.

B – Les terroirs

Le vignoble angevin situé au cœur du Val de Loire, s'étend sur la moitié Sud du département de Maine-et-Loire, au nord des Deux-Sèvres et de la Vienne sur 20 000 ha dont 75% en A.O.C.

Vins A.O.C	850 000 hectolitres
Vins de Table	200 000 hectolitres
Vins de Pays	100 000 hectolitres
Vins V.D.Q.S.	40 000 hectolitres

Pour les vins d'Appellation Contrôlée, la répartition moyenne des années 1980/1990 fait apparaître nettement le développement des A.O.C. rouges du vignoble angevin :

Vins rosés	40%	Rosé d'Anjou, Cabernet d'Anjou, Rosé de Loire, Cabernet de Saumur.
Vins rouges	25%	Anjou Gamay, Anjou, Anjou-Villages, Saumur, Saumur Champigny.
Vins blancs	20%	Anjou, Saumur, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Coteaux de Saumur, Anjou Coteaux de la Loire, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Savennières.
Vins mousseux	15%	Saumur, Anjou, Crémant de Loire.

Cinq grandes zones viticoles :

Zone de l'Aubance

Au sud d'Angers, regroupés autour de la commune de Brissac, de part et d'autres du cours de la rivière Aubance, elle se caractérise par de nombreux petits coteaux d'expositions variés. Constitués de formations schisteuses ou schisto-gréseuses, les sols sont essentiellement des sols plats, peu profonds sur schistes. Ils ont un fort potentiel viticole en raison d'un bon comportement thermique et d'une bonne régulation hydrique. La pluviométrie y est faible, 550 mm à Brissac, avec une répartition annuelle qui met en évidence une arrière saison sèche (l'été de la Saint Martin) propice à la maturité et aux vendanges tardives.

Zone du Layon

Elle se compose, le long de la rivière du Layon, d'une multitude de petits coteaux orientés Sud/Sud-Est pour bon nombre, orientation favorable à la vigne sous notre climat. Le méso-climat de ce secteur, favorable à la production de vendanges surmuries, est mis en évidence en particulier par la tendance méridionale de la flore (réserve florale du Pont-Barré à Beaulieu-sur-Layon et Saint-Lambert-du-Lattay).

La pluviométrie à cet endroit est en moyenne de 460 mm de pluie avec une température moyenne annuelle de 12 degrés. La zone du Haut-Layon est un peu plus pluvieuse avec 550 mm, mais elle possède elle aussi une arrière-saison sèche favorable à la maturité et à la surmaturité des raisins.

Les sols sont aussi généralement schisteux, recouverts de sable ou graviers dans les zones des villages et des crus. Dans la zone du Haut Layon, à nouveau des sols de schistes et de terres sombres peu profondes qui se réchauffent facilement et possèdent donc un fort potentiel viticole.

Zone des Coteaux de la Loire

Doux et humide avec fréquemment de vraies périodes sèches en juillet. Un méso-climat très influencé par le fleuve et la topographie (situations abritées). Une géologie caractérisée par des zones de replats et de plateaux, des sols bruns,

développés sur schistes et grès, mais aussi des sols bruns calcaires ou sur faluns. Dans l'ensemble là aussi, de bonnes dispositions pour la vigne.

Zone du Saumurois

C'est «l'Anjou Blanc ». Du calcaire et du tuffeau, dans un relief de plateaux aux pentes douces. Du calcaire qui affleure dans la zone dite de la cote au sol blanc sablo-argileux vers l'Ouest, mais toujours sur sous-sol de tuffeau.

Autres zones

Quelques zones de moindre importance (en volume) et quelques écarts sont à signaler pour le vignoble d'Anjou et de Saumur. Ce sont les zones du Coteau du Thouet et de l'Argenton au nord des Deux-Sèvres et les écarts du Baugeois, de Villevêque, Soucelles, Pellouailles ou encore de Sainte Gemmes sur Loire.

C – Le climat

L'Anjou présente un climat de type océanique, tempéré avec des écarts minima-maxima assez faibles de part la relative proximité de l'océan et le rôle régulateur que joue la Loire. Qui n'a pas entendu parler de la douceur angevine ? Cette expression vise surtout l'hiver et les longs printemps et automne. Les fortes chaleurs en été sont fréquentes.

L'insolation

D'avril à septembre la moyenne des heures ensoleillées mesurées sur Angers offre une marge d'environ 70 heures par rapport aux 1250 heures jugées nécessaires pour une bonne maturation des raisins.

La pluviométrie

Relativement faible, environ 600 mm, mais nettement inférieure dans la zone viticole. Les orages de grêle sont peu fréquents, et des risques de gelées tardives existent au printemps.

Les vents dominants

Ils sont d'Ouest et donc souvent chargés d'humidité.

Face à ces données, la viticulture de qualité n'est possible que dans des secteurs bien délimités où les facteurs influant sur le climat seront améliorés par rapport aux données moyennes : profondeur et nature des sols, relief, exposition.

D – Les cépages

-Blancs

*Chenin	27 %	Arômes très complexes de coing, tilleul, amandes grillées, cannelle, girofle, noisettes dorées. Maturité de deuxième époque, qualité remarquable.
*Chardonnay	2 %	Arômes de beurre frais, noisettes, amandes et pois grillés.
*Sauvignon	2 %	Arômes de pierre à fusil, bourgeon de cassis et musc. Maturité de première époque, mais cycle de maturité plus long.

-Rouges

*Cabernet franc	33 %	Arômes de poivron, framboise et violette. Bien structuré et bien net, maturité fin de deuxième époque. Qualité remarquable sur sol adéquate.
-----------------	------	--

*Cabernet Sauvignon	6 %	Arômes de poivron, cassis et réglisse. Finesse et profondeur. Maturité plus précoce.
*Gamay	6 %	Arômes de bonbons anglais, banane.
*Groslot	15 %	Arômes de fruits rouges.

Systèmes de taille

Courson (gobelets alignés). Guyot simple.
Guyot double modifié (2X4).

Mode de culture

Désherbage : Chimique : 95 %
Mécanique : 5 %

Tendances : début de l'enherbement.

Mode de cueillette

50 % à la main.
50 % à la machine.

Tendances : manuelle pour tous les liquoreux.

E – Vinifications

Les vendanges débutent en général vers la fin septembre pour se terminer aux alentours de la mi-novembre. Elles commencent par la récolte des Chardonnay et Sauvignon puis du Gamay pour laisser place ensuite au Chenin destiné à l'élaboration des vins mousseux, puis le Cabernet et enfin le Chenin destiné aux vins tranquilles (vins secs et moelleux).

Le vigneron angevin à l'écoute des conseils œnologiques a su s'adapter aux nouvelles technologies et équiper ses chais en fonction de ces évolutions. Les vins à boire jeunes sont en général prêts à être commercialisés au mois de février / mars : rosé et blanc sec, pour les moelleux et les rouges, mis à part des cuvées de « printemps », ils sont prêts vers la fin du printemps ou au cours de l'été, parfois, selon les potentialités, des mises plus tardives sont nécessaires.

Caractérisation

Le but est de faire découvrir aux consommateurs des vins francs, frais et très fruités. La vendange doit être la plus saine possible.

Vinification

A l'arrivée au chai un sulfitage de 2g/hl à 5g/hl, sur les moûts d'égouttage et de pressurage, ou sur la macération de raisins égrappés et foulés est nécessaire.

Le pressurage direct nécessite une macération d'au moins 30 % de la vendange afin d'acquiescer la coloration, la structure qui permettent d'améliorer la stabilité.

La macération en grolleau d'un à quatre jours s'effectue à température proche de 10°C, celle en cabernet est plus réduite, 16 à 48 h suffisent, mais à 18 – 20°C.

Fermentation

C'est celle des moûts de pressurage direct et des moûts de saignée à l'issue de leur macération.

Il faut :

- rechercher dès le départ tout ce qui est susceptible d'améliorer leur clarification (ex: débouillage).
- Poursuivre la fermentation alcoolique, si possible, une constance en température relativement basse autour de 17°C.

La qualité du mutage des rosé demi-secs est déterminante sur leur caractérisation et sur leur stabilité future. L'idéal est de réduire au maximum l'apport d'anhydride sulfureux. Le mutage doit toujours être suivi dans la quinzaine par un second soutirage.

a)- Vins blancs secs

Caractérisation

Ils sont subtilement parfumés et d'une bonne persistance en bouche sans pour autant exacerber des arômes de cépages ou de technique de vinification.

La vendange doit être la plus saine possible, à bonne maturité, les Chardonnay et Sauvignon sont récoltés environ 10 jours avant le Chenin. Ces vendanges sont acheminées rapidement, et dans bon nombre de caves la réception au chai est adaptée à la fréquence des apports.

Vinification

Il est fréquent de récupérer après égouttage le maximum de moûts, et d'assurer la protection vis-à-vis des oxydations par un sulfitage des premiers litres (5 à 7 g/hl).

Pressurage modéré. Le débouillage est recommandé sur Chenin.

Fermentation

Lorsqu'il y a association de cépages avec le Chenin, les précoces serviront de pied de cuve, le Chenin débourbé et éventuellement à basses températures, est incorporé progressivement sur la partie aromatique. Le froid, l'apport progressif de moûts, le ruissellement sur cuve, permettent la maîtrise des températures vers 18°C.

Enfin, la chaptalisation ne doit pas intervenir trop tardivement. Le premier soutirage doit s'effectuer dès la fin de la fermentation, puis succèdent les opérations de clarification et de stabilisation.

b)- Vins rouges

Caractérisation

A l'issue de leur stabilité biologique, ils doivent impérativement ne pas contenir plus de 2 g/l de sucres résiduels, et présenter une coloration constante suffisante quelque soit le millésime. La vendange doit être de maturité optimale, la plus saine possible.

Vinification

L'égrappage doit pratiquement être total afin de pouvoir augmenter, si besoin est, les durées de macération sans pour cela accroître la dureté gustative. La vendange égrappée et foulée doit être mise en cuve rapidement.

Fermentation

Dans nos régions, le défaut de température est plus préjudiciable que les excès. Au cours de la fermentation, elle ne doit pas dépasser 35°C.

L'idéal est d'avoir un local climatisé réservé aux vinifications en rouge, atteindre dès que possible 25°C, 30°C au maximum. Un levurage dès le début de la macération s'impose et il est conseillé de procéder à un brassage d'homogénéisation dès le premier soir.

Pendant la macération, le brassage et le contrôle de la densité et de la température sont effectués au quotidien. L'évaluation sur un échantillon prélevé après une nuit au froid, de la coloration pour décider de l'arrêt ou de la poursuite de la macération. Le but recherché est d'optimiser la caractérisation et la structure du produit.

Si besoin, la chaptalisation est engagée au cours de la macération. Le premier soutirage s'effectue dès les fermentations malolactiques et alcooliques achevées, avec aération lors du transfert de cuves. Le sulfitage intervient soit en fin de transfert, soit le lendemain au cours d'un bon brassage en circuit fermé. Les soutirages se suivent en fonction des clarifications naturelles constatées.

c)- Vins blancs moelleux

Caractérisation

Ces vins doivent être issus de récoltes tardives effectuées par tries successives avec une recherche de surmaturation.

Vinification

A la différence des pressurages en blancs secs, il est conseillé de récupérer l'intégralité de la pressée. Si l'état sanitaire est correct, sulfitage-levurage et débourage ne sont pas recommandés. Il faut rechercher une fermentation la plus étalée possible afin d'obtenir un maximum de caractérisation de volume et de gras.

Fermentation

La maîtrise des températures est à adopter à l'allure constatée des fermentations. Le mutage doit être efficace tout en correspondant à l'utilisation minimale d'anhydride sulfureux, températures les plus basses possible avec un fractionnement des derniers apports.

Dans les 2 - 3 h qui ont suivi le mutage, un fort brassage d'homogénéisation sans aération est préconisé. Un deuxième soutirage est souvent nécessaire dans les jours qui suivent.

Il reste ensuite la possibilité d'un passage en bois pour une évolution plus rapide.

d)-Vins mousseux

Caractérisation

Comme pour les vins blancs secs, les vins de base doivent présenter une bonne caractérisation tant en arômes qu'en persistance en bouche, liés à une certaine discrétion. C'est généralement la résultante d'un assemblage de divers cépages en proportions variables selon les origines.

Sa coloration doit rester franche, un degré alcoolique entre 10 % et 11 %, il doit consommer intégralement ses sucres, et être élaboré avec autant de précautions, sinon plus, qu'un blanc sec. L'utilisation d'anhydride sulfureux doit rester limité.

Vinification

Grâce à une surveillance de la maturité des cépages ainsi que de leur état sanitaire, l'atteinte d'un bon équilibre entre les qualités aromatiques et le niveau d'acidité est à privilégier.

Outre les sélections sur pressées, il est nécessaire d'assurer dès le début de l'égouttage-pressurage une protection vis-à-vis des oxydations irréversibles des composants aromatiques et polyphénoliques en particulier. Un léger sulfitage suivi d'un débouillage accentués si possible par de basses températures et désacidification partielle si besoin sont à conseiller.

Fermentation

C'est la recherche de tous les facteurs susceptibles d'assurer son déroulement complet et sans à coup. Pour se faire, un levurage sur moûts débourbés, un apport de sels d'ammonium et une constante maîtrise des températures vers 18°C. Si besoin, une chaptalisation pas trop tardive permet de comparer le déficit de potentiel.

Il faut tendre vers la recherche de techniques susceptibles d'assurer une finesse et engager de meilleures possibilités de clarification future.

Les étapes à privilégier : outre les effets de débourbage, contrôler les fins de fermentation, ne pas finir à températures trop basses et rechercher les techniques d'amélioration susceptibles d'assurer la clarification ainsi que la stabilisation.

F – La commercialisation

Le volume global des transactions par campagne en vins AOC d'Anjou et de Saumur se situe aux environs de 700 000 hectolitres, dont 25 % sont destinés à l'exportation.

Les vins tranquilles occupent une part de marché « volume » de 82 % et les vins mousseux de 18 %.

Au sein du vaste marché des vins tranquilles, même si les vins rosés occupent toujours le premier rang avec un peu plus de 40 % du volume total, il faut signaler l'intéressante progression des vins rouges au deuxième rang (environ 35 %) et le maintien des vins blancs (environ 22 %).

Les vins rosés sont distribués majoritairement (75 %) par le négoce et les caves coopératives, les vins rouges et les vins blancs par la vente directe (65 %).

L'ensemble des mises en marché est assurée par les 3 grandes familles viticoles :

- Le négoce : pour environ 40 % du volume des vins commercialisés,
- La vente directe : pour environ 42 %,
- Les coopératives et groupements : pour environ 18 %.



<u>Février</u>			
1 ^{er} week-end	FOIRE AUX VINS	VIHIERS	Mairie de la commune 02 41 75 80 60
dernier samedi	FOIRE AUX VINS	CHALONNES	Mairie de la commune 02 41 74 10 81
<u>Mars</u>			
Vers le 15 mars	FOIRE AUX VINS	THOUARS	Mr ROY
2 ^{ème} week-end	FOIRE AUX VINS	DURTAL	Mairie de la commune 02 41 76 30 24
dernier dimanche	FOIRE AUX VINS	LOUDUN	Comité des Commerçants 05 49 98 18 41
<u>Avril</u>			
	FETE DE SAUMUR	SAUMUR	Maison du Vin de Saumur 02 41 51 16 40
Lundi de Pâques	FETE	RABLAY SUR LAYON	Comité des Fêtes
<u>Mai</u>			
Début mai	FOIRE AUX VINS	SAUMUR	Maison du Vin de Saumur 02 41 51 16 40
	FETE DU VIN	BOUILLE LORETZ	Mr LACROIX 05 49 67 05 13
<u>Juin</u>			
1 ^{er} week-end	FETE DESVINS ROSES	TIGNE	Mr DESSEVRE 02 41 59 41 88
<u>Juillet</u>			
1 ^{er} week-end	FETE DU VIN ET DU CHAMPIGNON	LE PUY NOTRE DAME	Mr GOURDON 02 41 52 26 34
dimanche qui précède le 14/07	FETE DE LA VINEE	ST LAMBERT DU LATTAY	Mr CAILLEAU 02 41 78 30 58
dimanche qui suit le 14/07	FETE DES VINS MILLESIMES	ST AUBIN DE LUIGNE	Syndicat d'initiative 02 41 78 33 28

<u>Août</u> 2 ^{ème} week-end	FETE DES VINS DE BONNEZEAUX	BONNEZEAUX	
	FOIRE A L'OMELETTE ET AUX VINS DU VAL DE LOIRE	BEAULIEU SUR LAYON	Mr BERTRAND 02 41 78 47 33
	FOIRE EXPO VENTE AU THEATRE DE VERDURE	CHATEAU DE SAUMUR	
<u>Octobre</u> 1 ^{er} dimanche	VENDANGES DE LA BELLE EPOQUE	MARTIGNE BRIAND	Mr VANDANGEON 02 41 59 42 59
	FETE VENDANGES (VENDANGES DANS L'ENSEMBLE DU VIGNOBLE)	ST LAMBERT DU LATTAY	Mr Pierre CESBRON 02 41 78 42 75
<u>Novembre</u> Dernier week-end	CONCOURS DES VILLAGES+FETE	ANJOU- BRISSAC	Mr REYNARD 02 41 91 22 13
Dernier dimanche	(FETE DES VENDANGES)	BOUILLE LORETZ - 79	Confrérie de la canette 05 49 67 04 44



LES VINS DU VAL DE LOIRE

APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉE D'ANJOU, DE SAUMUR ET DE TOURAINE

InterLoire – Bureau Interprofessionnel des Vins d'Anjou, de Saumur et de Touraine

Hôtel des Vins « La Godeline »
73, rue Plantagenêt – BP 52327
49023 Angers CEDEX 02

☎ : 00 33 (0) 2 41 87 62 57

☎ : 00 33 (0) 2 41 86 71 84

Email : anjousaumur@interloire.com

Internet : <http://www.interloire.com>