



CHENIN

7 Octobre 2019

Chenin : le cépage versatile

« le chenin est long et la pente est parfois raide, et, chenin faisant, j'ai croisé Miss Botrytis et Mlle Bulles. Un jour il fera sec j'espère. »

- Cépage versatile :
 - Un descendant du Savagnin ?
 - Un vieux cépage connu dès 1534
 - Sols :
 - Calcaire
 - Schiste
 - Climat :
 - Débourrement précoce
 - Mûrissement tardif
 - Nature des vins
 - Sucré et acide
 - Pétillant
 - Sec
 - Demi-sec
 - Liqueux

Le Chenin dans le monde

- Un cépage peu répandu
- Principalement en France et en Afrique du Sud

Chenin



Afrique du Sud

- Plus de la moitié des surfaces de blanc
- Importé par les Huguenots venant de Hollande à Franschhoek
- Connu sous le nom de steen
- Cultivé pour son acidité contrebalançant la chaleur du climat
- Malheureusement beaucoup de vins bas de gamme



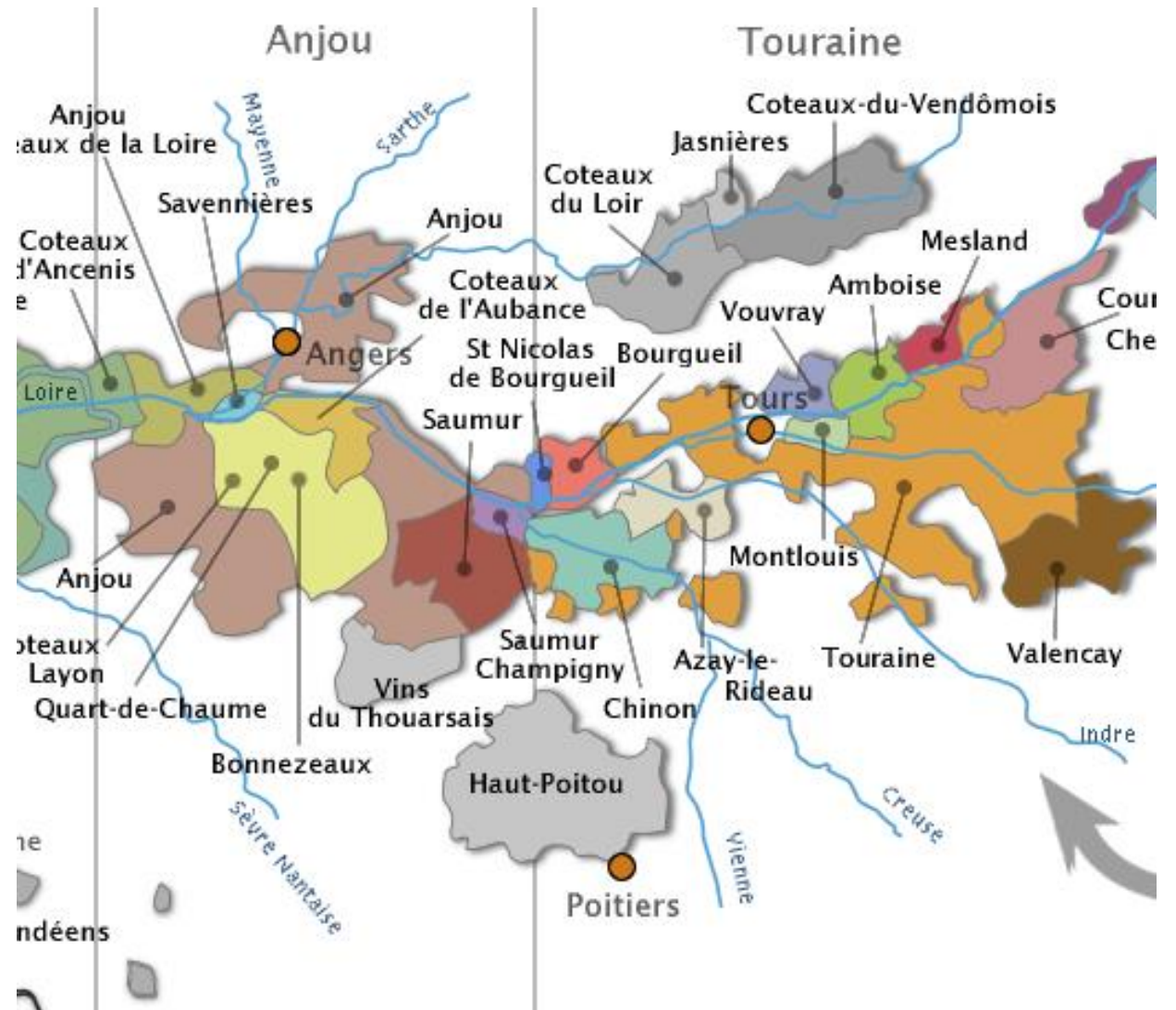
Afrique du Sud : Le Grand Ecart 2012

- Jérémy Mourat : vigneron de Loire
- Stellenbosch
- Climat à la fois chaud et tempéré par les brises marines
- Le chenin est ici cultivé depuis le 17ème siècle
- Sols rouges composés de graves argileuses
- Vendanges manuelles
- Fermentations en foudre de chêne



Le berceau du Chenin : Anjou et Touraine

- Les grandes appellations
 - Vouvray
 - Savennières
 - Côtes du Layon



Le summum des Secs : Savennières

- Versant nord de la Loire au sud d'Angers
- 3 appellations
 - Savennières
 - Savennières Roche-aux-Moines
 - Coulée de Serrant
- Sol de schistes et sables
- Plein sud



Savennières Clos le Grand Beaupréau 2006

- Association de 3 des meilleurs vignerons
- Vendanges par tries à très grande maturité
- Vendange entière pressée directement
- Fermentation et élevage en barriques de chêne de 400 litres
- Elevage sur lies pendant 15 mois



Vouvray

- Au nord-est de Tours
- Versants nord de la Loire et plateau
- Sol calcaire (Tuffeau)
- Grande variation d'un millésime à l'autre
- Tous les types de vins
 - Pétillants
 - Secs
 - Demi-secs
 - Moelleux



Vouvray : Vigneau-Chevreau demi-sec 2012

Clos de Vaux

- Terroir argilo-calcaire
- Vignes de 40 ans
- Vendanges par tri
- L'accompagnement idéal du saumon fumé



Autres régions : Cahors

- Sur les hauteurs de Cahors
- Calcaire kimeridgien affleurant
- Sommet de côteaux 350 m d'altitude
- Pressurage direct grappe entière
- Fermentation en barriques
- Élevage en foudre et barriques durant 12 mois



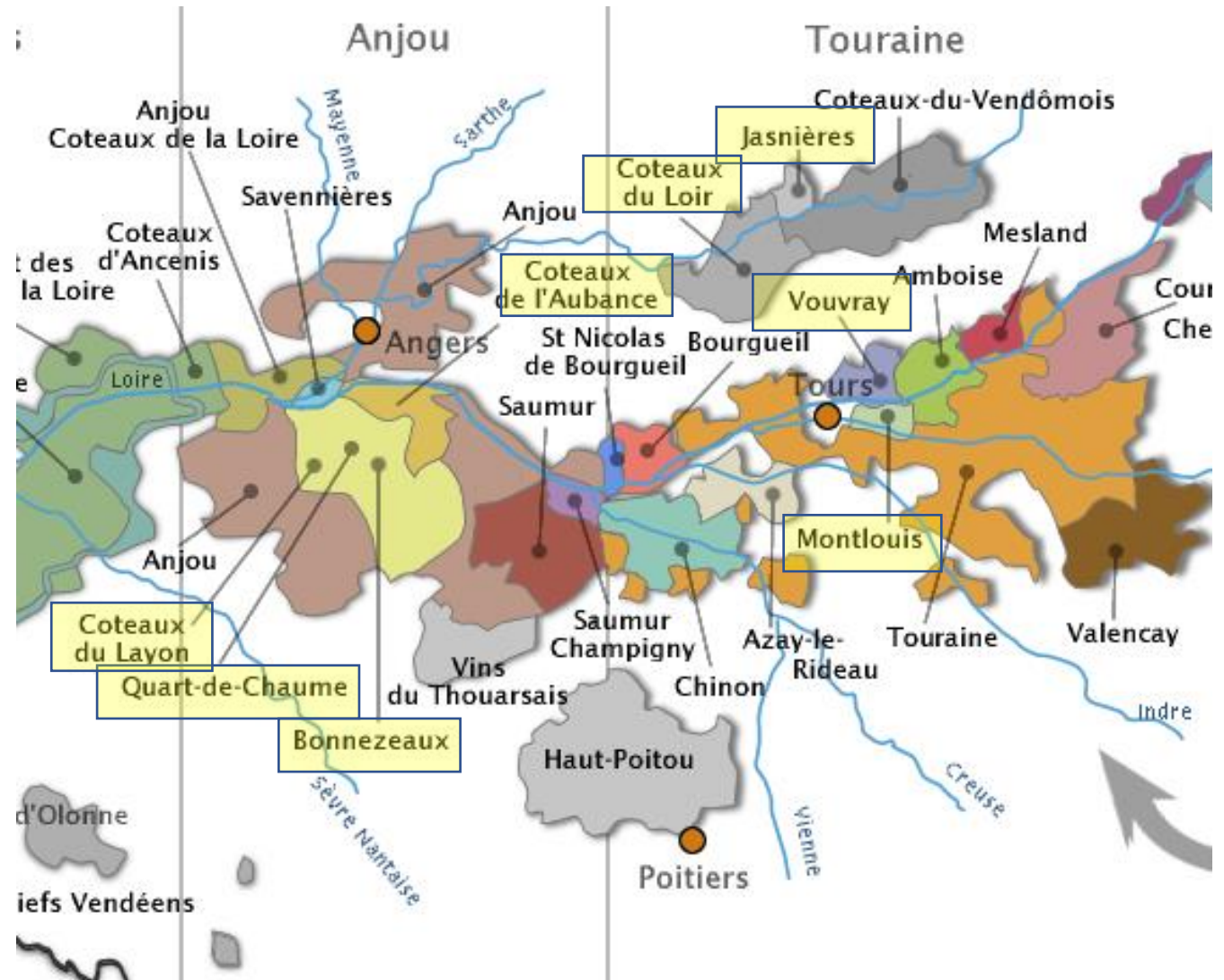
Autre méthode : Vin orange

- Même vignes
- Egrappage
- Macération 1 an sous marc en amphore 800 L
- Non collé non filtré
- SO2 total : 0 à 30 mg/L



Un peu de douceur dans ce monde de brutes

- Les moelleux
- Partout où il y a la rivière
- Niveaux d'acidité variables selon :
 - L'année
 - Le terroir
 - Le producteur

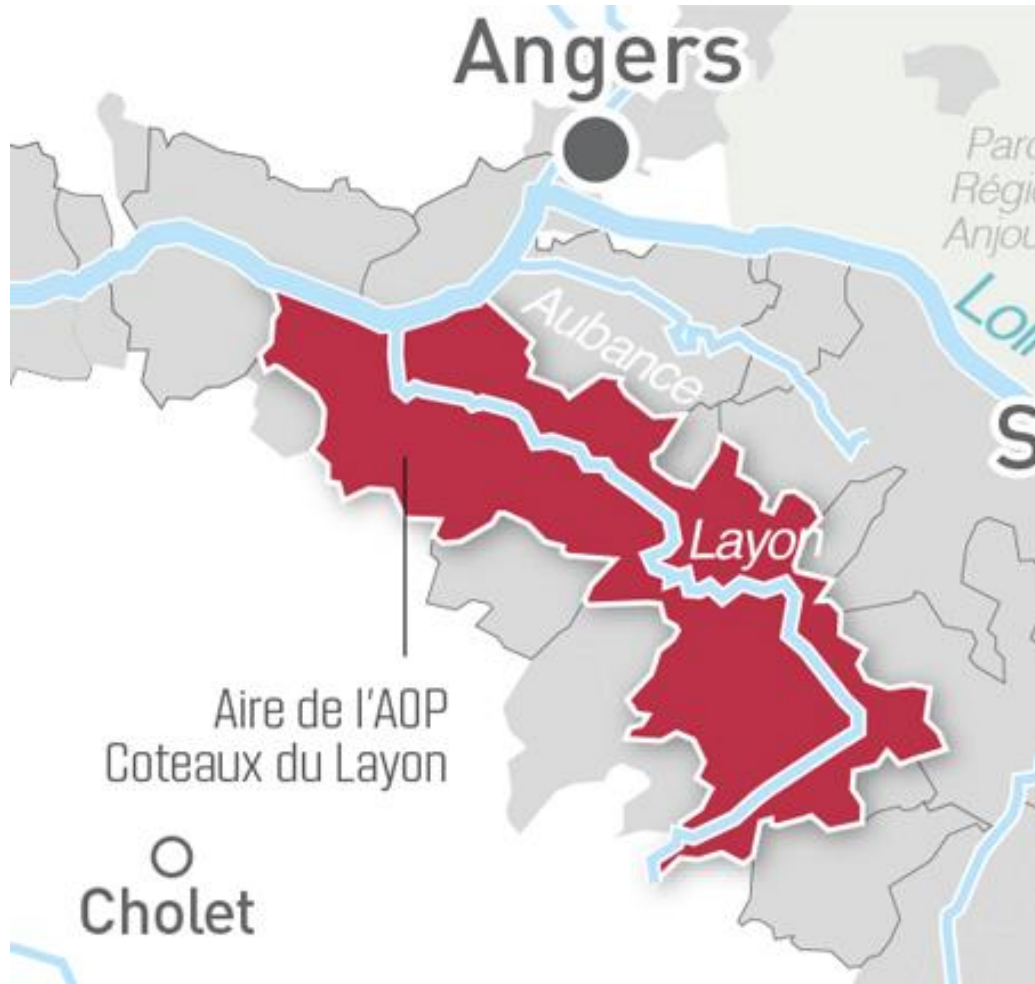


Vouvray : Huet Le Haut Lieu 1989

- La star de l'appellation
- Sur le plateau de tuffeau et argiles brunes
- Equilibre entre sucre et acidité
- Nez et bouche typique du chenin de Vouvray



Coteaux du Layon



Bonnezeaux : Château de Fesles 2000

- Bonnezeaux, avec Quart-de-Chaume sont les crus des Coteaux du Layon
- Terroirs argilo-schisteux avec phtanites
- Botrytis et passerillage
- Vinification lente à 9°C durant 10 mois en foudres de 400 L

