

Septembre 2024 : LE CHENIN, CEPAGE ROI DE L'ANJOU

Coteaux du Layon, Savennières, Quart de Chaume, Montlouis, Jasnières, Vouvray ... toutes ces appellations font partie des plus réputées de France et elles ont toutes un **point commun** : leur cépage. **Le Chenin Blanc**.

Ce cépage blanc réussit à apporter à chacun de ses vins **le goût de son terroir**. C'est un cépage **exigeant**, complexe mais aussi versatile et **adaptable**, capable de produire toutes variétés de vins : secs, moelleux, fines bulles.

S'il a trouvé aujourd'hui ses lettres de noblesse en **Anjou**, il se déploie également en Val de Loire mais aussi partout dans le monde !

Partons alors ensemble à la découverte des **secrets du Chenin**.



HISTOIRE DU CHENIN

Avant toute chose, faisons un bond en arrière aux origines du Chenin.

On peut aujourd'hui affirmer avec quasi-certitude que le Chenin est **originaire d'Anjou**, même si la date est contestée par les historiens.

En 845, il apparaît sous son ancien nom de « Plant d'Anjou » dans un diplôme de Charles le Chauve pour les moines de l'abbaye de Saint Maur.

Dès 1523, le Plant d'Anjou est mentionné dans le vignoble du Château de Chenonceau.



Le nom Chenin tel qu'on le connaît est cité pour la première fois en **1534** par **François Rabelais** dans son œuvre **Gargantua** « *Et, avec gros raisins chenins, estuverent les jambes de Forgier mignonnement, si bien qu'il fut tantost guery* ».

L'**origine du mot** « Chenin » est d'ailleurs elle aussi disputée.

Cela pourrait venir du **Montchenin** (monastère en Touraine), où ce cépage aurait été particulièrement remarqué.

Mais cela pourrait être aussi, étymologiquement parlant « **relatif au chien** » car les chiens devaient apprécier ces raisins.

Ou alors du mot « **chenu** » signifiant moisi, car les vins étaient obtenus grâce à la moisissure des raisins.

Mais alors qu'en Val de Loire, nous utilisons principalement le mot « Chenin », il faut savoir qu'on ne lui compte pas moins de **60 synonymes** partout dans le monde.

Parmi les plus répandus : Plant d'Anjou, Pineau de la Loire, Gros Pineau en Val de Loire, Bon Blanc, Franche en Charente-Maritime, Rouchalin en Gironde, Rougelin dans le Lot, Capbreton blanc, Cruchinet, Tite de crabe dans les Landes, Pineau blanc dans l'Aveyron, et à l'étranger, Agudelo, Agudillo en Galice. Et enfin, Steen en Afrique du Sud.

C'est d'ailleurs après la révocation de l'Edit de Nantes en 1685 que les Huguenots, protestants français, trouvent refuge **en Afrique du Sud** et y amènent dans leurs bagages le Chenin.

Dans ce pays, ce raisin fait également des merveilles.

LES CHIFFRES DU CHENIN

Le chenin est le **seizième** cépage en termes d'hectares plantés en France pour 10 551 hectares plantés.

92% du Chenin français se trouve en Val de Loire.

En Val de Loire justement, il est le **troisième** cépage avec ses **8 800** hectares plantés.

Mais c'est l'**Afrique du Sud** qui rafle la première place avec 17 242 hectares de Chenin, soit **52%** de la production mondiale de ce cépage.

En France, le Chenin permet de produire **26 appellations et IGP** différentes.



SPECIFICITES

Le Chenin est un cépage à **baies blanches**, de forme elliptique.

Il se caractérise par un débourrement **précoce**, ce qui le rend sensible aux gelées de printemps.

C'est un cépage très **adaptable** aux conditions climatiques chaudes, tropicales ou équatoriales.

Il est **sensible** à la pourriture, au grillage et à l'échaudage.

C'est donc un raisin à travailler avec **précaution**, plutôt en mode de culture raisonné.

C'est aussi un cépage **fertile**, dont le rendement dépendra beaucoup des conditions de culture et des sols sur lequel il est planté.



LES VINS & AROMES DU CHENIN

En Val de Loire, le chenin se retrouve dans **23 appellations** :

Anjou-blanc, bonnezeaux, coteaux-du-vendômois, quarts-de-chaume-grand-cru, coteaux-du-layon, coteaux-du-layon-premier-cru-chaume, savennières, savennières-roche-aux-moines,

coulée de serrant, coteaux-de-l'aubance, anjou-coteaux-de-la-loire, coteaux-de-saumur, crémant-de-loire, saumur-blanc, saumur-brut, touraine, touraine-amboise, touraine-mesland, chinon, jasnières, coteaux-du-loir, vouvray, IGP Val de Loire blanc.

Et permet donc des produire des vins **secs, demi-secs, moelleux et effervescents**.



En France, on le retrouve également dans le Sud-Ouest et le Languedoc, dans le Limoux.

Les vins du Chenin déploient une **palette aromatique extraordinaire**.

Les **millésimes** lui confèrent également des nouvelles **saveurs**. Jeune, les vins auront des notes d'agrumes, poires, coing, de camomille et de jasmin.

En vieillissant, on relève des arômes fermentés et épicés comme la levure, la noisette, l'encens ou la réglisse.

Mais chaque vin a sa spécificité, ses arômes, sa couleur.

Le Chenin est un révélateur de terroir.

De plus en plus de vigneron tombent **sous le charme** de ce cépage adaptable, tant sur les terroirs qu'en cave.

Le Chenin permet aujourd'hui de produire des vins très **haute gamme** qui rivalisent avec les plus **grands vins du monde**.

Et avec l'intérêt grandissant pour les vins blancs et les vins ligériens, il se trouve aujourd'hui de plus en plus dans le cœur des consommateurs.

Alors peu importe l'appellation que vous goûterez, peu importe le type de vins, le Chenin révélera toujours le goût de son terroir et du travail de son vigneron.



Chez Ampelio, notre vocation est de trouver la bonne **adéquation** entre un domaine viticole et son repreneur. Nous plaçons **l'humain** au cœur de notre métier.

Lors des reprises, notre préoccupation principale est que cette association soit **pérenne, durable et saine** : que chaque personne s'épanouisse et y trouve son intérêt. L'avenir économique du domaine viticole doit également être pris en compte dans le projet.

Nous encourageons évidemment ces reprises et mettons toute notre **expertise** au service des projets de chacun.

[En savoir plus sur notre expertise et notre accompagnement](#)

Vous avez une question concernant **la vente ou l'achat d'un domaine viticole** ?

Notre équipe se fera un plaisir d'échanger avec vous sur votre projet et répondre à toutes vos interrogations.

Ampelio, c'est 10 ans d'expérience dans l'accompagnement et le conseil en transactions viticoles sur la Vallée de la Loire.

☎ Par téléphone au 02 41 09 17 51

✉ Par mail : contact@ampelio.fr

Sources : [FanDeChenin](#)

[Interloire](#)

[Les Grappes](#)

[Le Figaro](#)

[Préo](#)