



11^{ème} édition – 19 juin 2023

Compte rendu de la Table Ronde « Les Grands Crus de l'Anjou, passés, présents... et futurs »

Introduction par Alexandre Lazareff

On vient à la Paulée d'Anjou pour déguster, pour rencontrer des vignerons, et aussi, pour essayer de relever la tête du guidon.

Le thème, aujourd'hui sera « les Grands Crus de l'Anjou ». Est-ce que l'Anjou est légitime pour les Grands Crus ? Est-ce une bonne direction ? Est-ce que c'est bon pour le collectif ? Quelle est l'approche pour y arriver ?

Avec nous aujourd'hui, l'invité d'honneur, Jon Bonné, venu de Californie. Il lui a fallu 8 ans pour construire l'encyclopédie des nouveaux vins de France, un ouvrage majeur. Il nous ouvrira sur les grands horizons.

Ronan Laborde, président de l'Union des Grands Crus de Bordeaux et propriétaire de Château Clinet.

Jacky Rigaux, l'enfant du pays, né à Pouilly-sur-Loire, chantre des climats de Bourgogne et grand défenseur des hauts lieux, dont il nous précisera la définition.

Samuel Leturcq, chercheur en histoire des vins, spécialiste du Moyen-Âge maître de conférences à l'Université de Tours qui nous donnera la profondeur historique.

Ivan Massonnat, vigneron en Anjou, fondateur du Domaine Belargus, et président de l'appellation Quarts-de-Chaume Grand Cru.

Jon, est-ce que pour vous il y a des Grands Crus en Anjou ?

Jon Bonné :

Merci de m'avoir invité ! Oui, absolument, il y a déjà des Grands Crus, et c'est déjà décidé par le marché, par les professionnels (sommeliers, journalistes, vignerons...) du monde du vin, même si on ne le voit pas encore dans le cahier des charges de l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité). Quand on regarde la popularité des Crus, à Savennières, Coulée de Serrant, quand on regarde 150 ans avant le phylloxera, après la Révolution, les travaux d'André Jullien, tous les grands observateurs des vignobles ont identifié les crus des vignobles, pas forcément les crus qu'on connaît bien aujourd'hui mais aussi les autres qui ne sont pas assez connus au-delà des frontières. Pour moi, je ne suis pas convaincu qu'il faille le faire officiellement, car le marché l'a déjà décidé, mais si on ne le fait pas, le marché va continuer d'avancer.

Cette vision doit s'apprécier dans la continuité. Ces Grands Crus ne sont pas uniquement ces vins liquoreux qui ont tant d'histoire et nous donnent tant de plaisir, mais également les vins secs qui reviennent en faveur aujourd'hui et les rouges de terroir comme à Saumur.

Merci Jon d'évoquer ces racines historiques.

Jacky Rigaux a inventé un concept des hauts lieux, il va nous expliquer sa vision des hauts lieux des vignobles français en insistant sur les vignobles d'Anjou.

Jacky Rigaux :

Merci beaucoup, c'est pour moi un grand plaisir et un grand honneur d'être avec vous ici. Ligérien de naissance, j'ai migré à Dijon pour mes études, et nous Nivernais, nous ne nous sommes jamais ressentis Bourguignons. Nous avons notre propre Duc, le Duc de Nevers et nous n'avons jamais été annexés à la grande Bourgogne.

Mon vignoble d'origine, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain plus précisément, est bien Ligérien. Alors effectivement, il se trouve que par les hasards de ma carrière universitaire, j'ai eu à diriger deux secteurs en formation continue à l'Université de Bourgogne, celui du médico-social dans lequel j'avais fait ma thèse et un autre, « Vigne, Vin, Terroir ».

Je me suis alors rendu compte que, dans cette côte, qu'on appelle la côte bourguignonne, il y avait cette philosophie incroyable des vins de lieux. Ce sont des vins qui chacun expriment quelque chose d'original, philosophie qui d'ailleurs s'était estompée, dans les années 70-80 avec la croyance aux progrès chimiques dans les vignes, le tout chimique à la cave et donc cette philosophie du lieu qui délivre un message original, tactique, gustatif, olfactif, s'était un peu perdue.

Je me suis retrouvé aux côtés d'Henri Mayer, à contribuer à ce qu'on a appelé après coup, le réveil des terroirs. Ce réveil des terroirs, vous Ligériens, vous y êtes pour beaucoup, puisque Henri me disait : « *Tu vois, mes disciples les plus fidèles, les plus inspirés, ce sont les frères Foucault, Didier Dagueneau et quelques autres, les pionniers de ce retour aux valeurs du lieu, aux valeurs du terroir, aux valeurs de vins qui expriment un goût original* ». Dans un moment fort, autour de la charnière 20ème - 21ème siècle, il y en a parmi vous qui se rappellent la fameuse interpellation de Business Week (« *Wine war, how american and australian wines are stomping the french* ») : « *Terminé pour les vins du terroir, c'est du pipeau, ça n'existe pas, c'est une pure construction française, bourguignonne en particulier pour dire 'nos vins sont supérieurs'* ».

Bref, vous Ligériens vous avez contribué à ce réveil des lieux et moi je ne peux pas m'empêcher de penser, en vous parlant, à ce cher René Renou, qui a compris que l'avenir du vin fin c'était la segmentation. C'est-à-dire que le terroir n'est pas démocrate. Il y a des hauts lieux, il y a des très hauts lieux et il y en a dans tous les vignobles historiques. Dans toute l'Europe, on a créé des vignobles qui expriment un message original.

Jusqu'à la Révolution française, vous étiez comme les Bourguignons, vous vendiez des vins de lieux et maintenant, depuis la fin des années 1990, c'est reparti, on ne boit plus du sancerre, du chinon ou du Savennières, mais on boit du sancerre Les Romains, du chinon Clos du Chêne Vert, du Savennières, Coulée de Serrant ou La Roche aux Moines.

Vous avez retrouvé cette fierté d'avoir des vins qui expriment des goûts originaux et ça, c'est grâce aux intellectuels du 19ème siècle. Vous, Ligériens, vous avez la chance d'avoir Antoine Lavoisier qui avait compris qu'on avait négligé les bons cépages pour planter des vins ordinaires. La Révolution française, ne l'oublions pas, c'est la période où tout le monde doit

pouvoir boire la même chose. Le vin commun a pris le pas sur le vin fin. Il faut attendre Napoléon III pour qu'à nouveau, le vin fin se vende six fois plus cher que le vin ordinaire. Pendant ce temps-là, les négociants avaient compris que tout le monde ne voulait pas boire pareil, que certains ont plus de moyens que d'autres, et donc ils ont fabriqué les vins à coups de procédés œnologiques divers et variés. Ce qui implique que la philosophie des goûts de lieux était bien terminée !

Il faut attendre ces intellectuels, autour de 1850, pour que la viticulture fine revienne sur le devant de la scène. Bordeaux l'a sauvée avec ses fameux vins classés 1855, qui devaient être provisoires, mais c'est un provisoire qui dure !

La Champagne avait échappé à la Révolution, car dès le XVIIIème siècle, des grands bourgeois d'un peu partout, allemands, suédois... ont su créer des marques fortes et sauver sa viticulture fine. Comme en 1935, lors de la création des AOC, ils étaient très puissants, ils ont su obtenir le beurre et l'argent du beurre, c'est-à-dire la marque qui permet d'assembler les millésimes, les cépages, les différents lieux et les Grand Crus, en faisant classer l'ensemble des villages, c'est-à-dire, par exemple, tout le territoire d'Avize, d'Oger, de Cramant, de Verzenay...

Les Bourguignons eux, en particulier grâce à Jules Laval, ont récupéré cette hiérarchie et exigé que leurs appellations se déclinent en Grand Cru, 1er Cru, Village, etc. C'est cette philosophie-là que René Renou voulait appliquer partout. La Champagne a sauvé sa viticulture fine, le Bordelais et la Bourgogne également, tous les trois en instituant une hiérarchie.

Les autres vignobles étaient délimités sans hiérarchie, et donc maintenant, ça y est, la hiérarchie est retrouvée, officieusement bien évidemment, et officiellement en Loire, avec Quart-de-Chaume, qui est depuis 2011 un Grand Cru. Donc vous, ligériens, vous avez de l'avance. Les vignobles de la Vallée du Rhône, par exemple, malgré les efforts de Marcel Guigal, n'ont pas encore de grand cru. Vous avez, vous ligériens, le premier grand cru, maintenant, ça va se dérouler tranquillement, à condition qu'il y ait une volonté, parce que comme j'aime à dire, ce sont les Grands Crus qui tirent les autres. Cela ne veut pas dire que les autres vont dégringoler de notoriété, au contraire, ils vont bénéficier d'un plus. Les hauts lieux tirent vers le haut tous les autres.

J'aime à dire que vous, vignobles de Loire, vous êtes le nouvel eldorado des vins de hauts lieux.

Après la Bourgogne, ce qui prouve quand même qu'en Anjou, on est ouvert, la parole est à Bordeaux. Nous avons le plaisir d'accueillir un Bordelais à Angers, mais pas n'importe lequel, puisque Ronan Laborde a réussi un exploit : il est propriétaire d'un Cru Non Classé, à Pomerol, et président de l'Union des Grands Crus de Bordeaux. Cher Ronan, comment a-t-on classé l'élite de Bordeaux, et est-ce que c'est une bonne idée pour l'Anjou ?

Ronan Laborde :

Un petit mot d'abord sur mon parcours. Je ne suis pas de lignée vigneronne. J'ai grandi dans la région parisienne, c'est par amour du vin qu'avec mon père, nous sommes venus nous installer dans le Bordelais. Le destin nous a fait nous poser à Pomerol, dans ce qui est

aujourd'hui une grande appellation qui n'a toujours pas de classement. Ça fait vingt ans que je suis viticulteur, l'histoire a fait que je devienne il y a quatre ans le président de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, (l'UGCB).

Les vins de Bordeaux, et la Bourgogne d'ailleurs, sont intimement liés à cette notion de Grands Crus et de Grands Crus Classés. Par son emplacement géographique, Bordeaux a toujours eu, depuis l'époque gallo-romaine, une destinée commerciale via la voie maritime. Nous étions loin des autres grandes villes françaises, notamment Lutèce, Lyon et d'autres grandes villes. Au fil de l'histoire, les vins ont toujours été exportés sur les ports en Allemagne, au Pays-Bas, au Danemark, et puis, du temps des Plantagenets, bien-sûr, vers l'Angleterre.

Cette destinée commerciale a amené les vins vers un certain style, une certaine qualité, puisque c'est cette clientèle, d'abord hollandaise qui était la première puissance économique mondiale, puis anglaise, qui demandait des vins foncés avec des tanins, ce que pouvait produire le terroir bordelais. Donc, au fil du temps, la sélection s'est faite par région, le Médoc, les Graves, et puis cette recherche permanente de la qualité a amené de plus en plus près vers les Paroisses, les Villages, et puis les Crus.

A Bordeaux, on considère que le premier Grand Cru date du XVII^{ème} siècle avec l'émergence du Château Haut-Brion. Et par la suite, voyant le succès commercial des prix pratiqués par ce château, d'autres Crus dans le voisinage bordelais, dans le Médoc notamment, ont eu un succès commercial retentissant, et sont venus après, les Lafite, Latour, Margaux... Au début des Premiers Crus, puis avec l'émergence de plus en plus de Crus, une classification qui s'est faite par le temps, avec les décennies, des siècles... et le dénominateur commun, c'est la qualité du terroir.

Quand Thomas Jefferson va à Haut-Brion, qui est le pionnier, il demande « *Qu'est-ce qui explique la qualité de votre vin ?* » Et le régisseur de l'époque cite un ensemble de facteurs « *des terres pauvres, des vieilles vignes, peu de fumures etc ...* ». Donc c'est comme ça qu'on arrive à déterminer les critères qui font d'un lieu un Grand Cru !

Pour rationaliser cela et classer ces propriétés en Premier, Deuxième, Troisième Cru... il fallait bien hiérarchiser. Il y a encore une spécificité dans notre région dont je n'ai pas encore parlé, c'est le système commercial. A Bordeaux, les producteurs sont laissés à la production pour faire le meilleur vin possible. Les négociants, historiquement basés sur les quais des Chartrons, sont chargés de vendre et garantir les paiements. Enfin, pour organiser cela, à une époque où on ne voyageait pas facilement, les courtiers, en tant qu'officiers ministériels, avaient la charge de veiller à la qualité des vins, faisaient le lien entre la qualité et le prix et mettaient tout le monde d'accord.

Donc le premier classement officiel, car il y a eu des classements avant le premier classement officiel de 1855, a été fait par des courtiers en moins de 15 jours, entre la demande initiale de la chambre de commerce et la livraison des courtiers, ça s'est fait extrêmement rapidement car cette profession avait des décennies d'antériorité. La hiérarchie se faisait sur la qualité constante des vins et donc du lieu.

En 1855, ce classement sauve la viticulture fine et génère l'attention des commentateurs, permet une lecture beaucoup plus lisible pour le public, et donne à Bordeaux une force de frappe incroyable, malgré le Phylloxéra.

Quelques décennies plus tard, d'autres classements sont venus s'ajouter à celui de 1855, au milieu du 20^{ème} siècle, notamment un classement des Graves, de Saint-Emilion, les Crus Bourgeois aussi... Une frénésie de classements tout en considérant que ces classements ne sont qu'une photographie et sont susceptibles d'évoluer. Aujourd'hui, le classement de 1855, est toujours valable. Vous pouvez le mentionner sur votre plaquette ou sur votre contre-

étiquette, mais néanmoins, aujourd'hui vous avez des seconds rangs classés 1855 qui se vendent moins chers que les 5^{ème}. Aujourd'hui un Château Lynch-Bages qui a été classé en 1855, se vend plus cher que certains seconds etc, il y a d'autres cas comme cela.

On est sur une appréciation de temps long. Dans le facteur terroir il y a aussi l'homme, qui permet suivant les changements de gérants, de vigneron, de propriétaires, d'apporter des changements hiérarchiques, des dynamiques différentes. Moi, j'ai plutôt la vision, depuis Pomerol. On n'a pas de classement et on regarde nos chers voisins de Saint-Emilion qui établissent quasiment un classement par décennie, ce qui est extrêmement stimulant et amène à faire des vins de mieux en mieux.

Enfin, l'UGCB est un club privé qui aujourd'hui rassemble 132 membres, 14 appellations, dont l'objectif est de veiller à la promotion de la notion de Grand Cru, cru de la haute et constante qualité, pour l'authenticité des terroirs, avec des Grands Crus de la Rive Gauche, de la Rive Droite, Grands Crus Classés et Non Classés.

Revenons maintenant à l'Anjou, et demandons à Samuel Leturcq quand ces Grands Crus sont apparus.

Samuel Leturcq :

On va commencer par se pencher sur le mot Cru. Il vient de « Crescere » en latin, croître. Qu'est-ce qui croît, c'est la vigne, donc c'est un enracinement dans un territoire. Terroir, territoire, ce qu'il faut comprendre, c'est que c'est au Moyen-Age qu'on voit l'émergence de cette notion de Cru, mais initialement, cette notion de Cru, c'est le « Creu de », et bien souvent, ce n'est pas un lieu, c'est un personnage, comme dans l'expression, c'est « vin du creu de l'évêque d'Angers ».

Ce qui est intéressant, c'est que le lien avec le territoire se fait à cette époque-là aussi par la plante et la personne qui possède la terre et qui fait finalement croître la vigne et le vin qui est tiré de cette vigne qui est dans le territoire. Donc c'est comme ça que se fait dans un premier temps cette notion de Cru.

Vous comprenez bien qu'au Moyen-Age, on n'est pas encore dans notre idée de Cru, loin des classements puisqu'on rétablit vraiment cette notion de classement tardivement, au cours du règne de Louis XIV, seconde moitié du XVII^{ème} siècle et courant du XVIII^{ème} siècle. On commence alors à se poser la question de l'origine des mets et de l'idée de la reconnaissance de l'origine à travers ce que l'on déguste.

Pour revenir à l'Anjou, au Moyen-Age, on a beaucoup de demandes de lieux. Alors, lorsqu'on parle au XIV^{ème} ou XV^{ème} siècle de vin du Cru d'Anjou, on sait qu'Anjou est un Cru, et le fait même qu'Anjou soit mentionné, est déjà une qualification. L'Anjou est un lieu et une origine qui est consommée et qui apparaît comme un critère dans le choix qu'on peut faire.

Après la question est de savoir si des noms plus précis apparaissent au Moyen-Âge, du XIII^{ème} au XVI^{ème} Siècle, car la date de la découverte de l'Amérique en 1492, n'avait aucune importance dans le monde du vin. Et donc la fin du Moyen-Age dans le vin est plutôt à situer au règne de Louis XIV.

On a des noms de lieux qui émergent. On parle de Savennières, de Saumur, mais si vous voulez la notion de qualité substantielle, je dirais qu'elle n'existe pas encore en revanche. C'est à partir de cette période du XVII^{ème} siècle que l'on va voir émerger en force des gens qui vont faire la distinction, qui se fera dans un premier temps par « qui fait le vin ». C'est quelque

chose qui a particulièrement bien été étudié en Champagne où cette distinction ne se fait pas par le terroir, mais par les gens qui possèdent les terres. Il y a une espèce de snobisme qui s'installe à Paris où on veut le vin « d'un tel ou un tel » et il se trouve que ces gens possèdent des terres qui possèdent des terroirs, et donc c'est comme ça que va émerger cette distinction et faire monter les prix.

Les prix vont commencer à s'envoler à partir du XVIII^{ème} siècle.

Donc pour revenir à cette notion de Cru, par rapport à l'Anjou, on parle de lieu, on aime les vins par exemple de la Quinte dans la banlieue d'Angers, on a des terres, après on a des vignes, et c'est ici que du XIII^{ème} siècle au XV^{ème} siècle, on mentionne régulièrement la Quinte comme un endroit où on fait des grands vins. On ne parle pas encore de Grands Crus, il n'y a pas de Grand, ou de petit Cru, de Premier Cru, de Cru Village... on parle de Cru. Et votre Cru n'est pas forcément lié à une qualité plus importante qu'une autre. En revanche, on parle de noms de lieu : on a la Quinte. On parle des bons vins de tel ou tel endroit.

Ce qu'il faut savoir, c'est que dans cette période, le bon vin, c'est celui qu'on produit, par exemple le Comte d'Anjou. Quand il part en Provence, il demande qu'on lui fasse amener du vin d'Anjou, du meilleur, c'est le vin qui lui plaît, mais c'est aussi le vin de représentation. Il en est fier et donc ce sera le vin qui sera sur sa table. Quand il le présente, il ne dit pas que c'est un vin qui vient de tel ou tel terroir.

A ce moment-là, on peut mettre de l'eau dans le vin si on le trouve trop fort, on peut y mettre des produits aromatiques, de la glace... le savoir œnologique ne fonctionne pas comme le savoir œnologique actuel, donc les référents culturels, pour avancer la notion de cru actuel, n'existent pas encore. Ce moment charnière arrivera au XVII^{ème} et au début du XVIII^{ème} siècle. Un moment important avec cette première vision synoptique de la viticulture française dans laquelle l'Anjou est bien présent avec des catégories de vins, du meilleur, du commun, et dans le meilleur des lieux qui ressortent.

Et maintenant, Ivan, peux-tu nous dire ce qu'il y a de nouveau en Anjou sur le front des Grands Crus ?

Ivan Massonnat :

Il se trouve qu'aujourd'hui, nous sommes à Angers donc dans l'Anjou Noir. Dans cette partie de l'Anjou, comme vous le savez, nous avons l'unique Grand Cru de la Loire, Quarts-de-Chaume. Dans l'actualité, il faut savoir que deux autres dossiers sont en cours d'instruction auprès de l'INAO, qui ont été déposés il y a plusieurs années, pour l'appellation Roche-Aux-Moines et pour l'appellation Coulée-de-Serrant, pour qu'elles accèdent elles aussi au statut de Grands Crus.

On a la chance ici d'avoir une échelle d'appellation qui est beaucoup plus fine que dans d'autres endroits de la Loire, qui parfois peut impressionner par son étendue. Je vous le rappelle c'est 1000km de fleuve, 50 appellations, 55 000 hectares de vignes, et certaines des appellations les plus connues qui s'étendent sur des milliers d'hectares.

Les trois appellations que je viens de citer sont d'un autre ordre de grandeur : Quarts-de-Chaume, la plus grande, fait 40 hectares, Roches-aux-Moines c'est 25 hectares, Coulée-de-Serrant, c'est une appellation monopole de 6 hectares. Donc c'était assez naturel de commencer ce travail d'identification dans cette région.

Cette notion de hiérarchisation et de définition des terroirs n'est jamais acquise. Parmi les 17 producteurs Quarts-de-Chaume, on est un nombre grandissant, 7 ou 8, à faire des secs aujourd'hui, mais on n'a pas le droit, sur ce petit caillou qui a été identifié il y a plus de mille

ans, d'appeler ces secs « Quarts-De-Chaume ». En référence bourguignonne, c'est un peu comme si la personne qui exploite la parcelle de la Romanée, le plus petit Grand Cru de Bourgogne, devait le déclarer en Bourgogne générique pour des raisons de cahier des charges !

Donc on est face à ce genre d'évolutions permanentes. Ce sont des nobles batailles à mener pour faire valoir ces hauts lieux du vin en respectant la versatilité du chenin. Aujourd'hui le maître mot de l'INAO c'est la segmentation à l'échelle nationale. Ils ont bien identifié que la Loire par son étendue avait un besoin impérieux de structurer son offre. Plus précisément en Anjou, au-delà des Grands Crus, il y a beaucoup de choses qui se passent. Un des projets les plus anciens, impliquant beaucoup de vignerons dans le niveau d'appellation d'Anjou Blanc, consiste à faire émerger des crus « Ronceray », regroupant les secs de Chaume et Quarts-de-Chaume.

Un autre point important à mentionner, c'est que cinq micro-appellations d'Anjou, se sont réunies pour écrire un petit manifeste : Coulée-de-Serrant, Roche-aux-Moines, Savennières, Chaume et Quarts-de-Chaume. Ce texte commun rappelle quelques faits historiques, notamment le caractère ancestral des vins d'Anjou, et précise certaines valeurs communes et une vision fondamentale sur la versatilité du Chenin, sa capacité de produire sur le même terroir des vins secs et liquoreux.

A écouter les autres intervenants, je me demande si le collectif, sous toutes ses formes, ne serait pas la bonne manière au XXI^{ème} siècle de faire émerger des « hauts lieux », ces terroirs d'excellence ? Et bien sûr, on peut tout de suite penser à la Paulée d'Anjou. Finalement c'est quoi la Paulée d'Anjou ? C'est une centaine de vignerons et vigneronnes qui partagent la même philosophie et qui sont des interprètes des hauts lieux de l'Anjou... du Clos Nouveau à Bourgueil en passant par Brézé ou Les Poyeux dans le Saumurois ou bien les terroirs de l'Anjou Noir dont nous parlions plus tôt... Que les vins soient revendiqués en AOC ou en Vins de France en passant....

En guise de conclusions :

Ivan nous permet là de nous recentrer par rapport aux questions posées au début.

Un consensus se dégage sur l'existence de Hauts Lieux et de Grands Crus potentiels dans la Loire et dans l'Anjou d'aujourd'hui. Il y a également une envie, une passion, un drive. Maintenant, pour y arriver, il y a trois pistes qui ont été évoquées et qui sont toutes les trois passionnantes. La première : l'identification des origines des terroirs. C'est la mission de l'INAO. La deuxième piste : le marché, qui a permis de construire à Bordeaux le classement de 1855 et enfin, la troisième : le collectif. L'Union des Grands Crus de Bordeaux est un club, qui a la possibilité de coopter ceux qui sont Grands Crus ou pas sans être limitée par des classements administratifs, juridiques... La Paulée de l'Anjou, ou tout autre regroupement légitime pourrait faire de même.

Interventions du public :

Patrick Baudouin :

Ce que je fais en Anjou depuis des années c'est essayer de continuer ce qu'on avait essayé de faire avec René Renou avant son décès, la hiérarchisation, la segmentation des appellations, ce qu'il appelait les appellations d'excellence, malgré les blocages au niveau national.

Donc ce qui me frappe, c'est la Rive Droite de la Loire : il y a Savennières, Roche-aux-Moines, la Coulée... toutes ces appellations ont gardé dans leur cahier des charges ce qui était écrit dans les cahiers des charges des années 1950, et qui consacrait ce qu'on appelait la versatilité du Chenin, qui est caractéristique essentielle et qui explique pourquoi le Chenin est à 95% en Anjou.

La versatilité du chenin, c'est sa capacité à exprimer nos terroirs en vins secs, moelleux, liquoreux, sans oublier les bulles. Alors je présente mes excuses auprès de l'Anjou Blanc, toute la partie Est de l'Anjou, parce que je connais moins bien les conditions actuelles du travail de hiérarchisation, et puis il n'y a pas que le Chenin, il y a aussi le Cabernet.

Car la hiérarchisation concerne tout l'Anjou, mais je ne parle que pour le Chenin et la partie que je connais. Ce qui me frappe c'est que dans les années 1950 les cahiers des charges ont été construits sur la versatilité y compris Coteaux du Layon, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, etc..et la bascule, la remise en cause de la versatilité dans les cahiers des charges, a été dans les années 1995/96, mais uniquement dans cette partie Sud de la Loire. La partie Nord Loire Anjou et la partie Touraine sont restées sur cette base-là Or le travail de hiérarchisation, de création de crus, que nous faisons sur l'Anjou remet en cause ça. Il ébranle tous les édifices qui ont été reconstruits dans les années 1995/96 et qui se sont spécialisées « vin doux » les appellations Bonnezeaux, Coteaux du Layon, Bonnezeaux, etc.

Donc on a obtenu une spécialisation de la partie Sud, et qu'est-ce qu'on en fait maintenant ? Parce que cette spécialisation elle a été entérinée, on se retrouve dans des situations dramatiques. Ivan ne l'a pas dit, mais on déclarait normalement 40 hectares en Quarts-de-Chaume, maintenant on en déclare que 14. Ce sont des appellations qui sont menacées, si on ne fait rien, si on ne se rend pas compte qu'il y a une spécificité pour défendre la hiérarchisation de nos appellations de Chenin dans le Val-de-Loire. Et le problème est que l'INAO nous a écrit qu'il fallait que les crus ne soient pas versatiles, que si nous en créons de nouveaux, ils devront obligatoirement être secs. Et ça, ça concerne tout le monde. Taper sur l'INAO, effectivement, on peut, j'ai plein de critiques à faire à l'INAO, je pense que la gouvernance des vins fins n'est pas complètement assurée par l'INAO, mais c'est aux vignerons de prendre position, notre sort est dans nos mains, donc il faut en parler.

Philippe Boucard

La notion de grand cru qui nous inspire, est assurément celle de la Bourgogne, qui a classé les lieu-dits, en fonction de la qualité intrinsèque du terroir, sol, orientation, air, quels que soient les exploitants de ces vignes, plutôt que celle du Bordelais, qui les a différenciés par Domaine ou Château, sans tenir compte des parcelles de vigne de chaque Château. L'un est un classement des crus, agronomique, l'autre est un classement des crus commercial.

Par l'expérience de mes nombreuses années à la tête de l'AOC Bourgueil, envisager la création d'un classement de cru, dans chaque AOC, en passant par l'INAO est un espoir mort-né. La lourdeur, nécessaire, de cette institution, me porte à croire que ce n'est pas par cette voie que la naissance des crus sera possible.

Par contre, la législation, nous oblige déjà, lorsque l'on veut, à titre personnel, revendiquer sur son étiquette, un lieu-dit, de l'inscrire sur la déclaration de récolte, de mentionner la surface et la quantité produite, qui de fait, doit physiquement dans le chai et la cave, être isolée et identifiée. Cette obligation, encadre déjà très bien, les éventuelles fraudes, qui permettrait par exemple, à un vigneron ou négociant, de produire de ce lieu-dit, plus que la surface dont il dispose. Comme par exemple produire, 20 000 bouteilles de Poyeux avec un demi-hectare.

Ensuite, sur la base de cette réglementation, il faut d'abord la détermination de grands vigneronns d'élaborer de grands vins sur ces grands lieux dits, d'être régulier dans le temps, d'être si possible plusieurs dans le même objectif, sur ce même lieu-dit, et ensuite, laisser, le marché, c'est à dire les prescripteurs des vins, journalistes, sommeliers, cavistes etc., découvrir ces vins, et en faire l'éloge, s'ils le méritent.

C'est en ce point, que l'on rejoint, la création des grands crus Bordelais, qui a été l'œuvre des courtiers de la place de Bordeaux, qui les ont classés suivant la notoriété économique et commerciale de la fin du 19^{ème} siècle.

Donc, il faudra, pour créer ces crus, de la détermination, du temps et du talent. Tout cela est à la portée des vins de l'Anjou.

Charlotte Carsin

Je me reconnais bien dans ce que vient de dire Ivan lorsqu'il évoque les vigneronns qui quittent les appellations parce que nous avons fait le choix, devant la complexité et les incohérences de l'administration de classer tous nos vins en vin de France, avec pour moi ce crève-cœur de ne pas pouvoir revendiquer les lieux alors que ce sont des terroirs magnifiques. J'aimerais savoir comment on peut travailler dans le collectif, pour pouvoir s'inspirer de nos lieux, pouvoir dire d'où on vient, surtout quand on a la chance de pouvoir s'émerveiller tous les jours devant la beauté des paysages dans lesquels nous travaillons. Je connais mal toute cette administration, car je n'ai jamais travaillé au sein d'un syndicat, préférant œuvrer au sein de collectifs qui nos inspiraient davantage (comme la Paulée d'Anjou d'ailleurs). Il me semble qu'avant de créer des crus, il y a au préalable un gros travail à faire, pour valoriser nos appellations de base, qui sont l'Anjou Rouge et l'Anjou Blanc.

Ivan Massonnat :

Je pense qu'il faut qu'on fasse un petit groupe de travail là-dessus au sein de la Paulée pour parler de cette valorisation de nos terroirs.