

Un cépage exigeant

Le cycle végétatif du chenin est relativement long. L'éclosion des bourgeons est précoce, l'exposant ainsi aux gelées printanières, tandis que la maturité peut se montrer tardive, ce qui le rend dépendant des conditions climatiques de l'arrière-saison. Il est par ailleurs rarement à son aise sous les climats trop froids – il devient trop acide ou trop chaud – il s'y montre quelconque. Lui, ce qu'il aime, ce sont les climats tempérés.



Un cépage minéral

Le chenin donne vie à des vins complexes, qui seront d'excellents vins de garde pour les secs, les moelleux et les liquoreux. L'expression est souvent minérale, avec une structure marquée par une belle acidité qui apporte élégance, vivacité et nervosité. Ce sont aussi de vins bouquetés, dotés d'arômes de grande finesse qui s'expriment souvent avec le temps : acacia, aubépine, tilleul, coing, mirabelle, poire, agrumes, goyave, fruits exotiques, miel ou cire d'abeille.



Le chenin amant du botrytis

Le chenin est un cépage propice au développement de la pourriture noble, le botrytis, qui donne aux vins des saveurs de fruits confits ou rôtis, des ambres profonds, enveloppés par des sucres nobles portés avec bonheur par l'acidité propre au chenin.



Un cépage pionnier

On connaît mal son origine, mais sa première évocation, sous le nom de "plant d'Anjou", se trouve dans un diplôme de Charles le Chauve de 845 le donnant à l'abbaye de Saint-Maur de Glanfeuil (à l'ouest de Gennes, face à la Ménitrie dans le département de Maine-et-Loire). Depuis peu, on sait aussi qu'il est le fruit des amours du savagnin et de la Sauvignonasse, aussi appelé "friulano". Le chenin est un cépage qu'on retrouve aujourd'hui dans de nombreux pays du Nouveau Monde, dont les États-Unis, l'Argentine, l'Australie et surtout l'Afrique du Sud, pays qui assure aujourd'hui à lui seul 52 % de la production mondiale de vins de chenin. L'histoire est déjà ancienne puisque le chenin y fut introduit par des Huguenots, protestants français en exil après la révocation de l'édit de Nantes en 1685 et parmi lesquels on comptait des viticulteurs, à la demande des colons hollandais. Aujourd'hui, le cépage steen, le nom austral du chenin, représente environ 20 % de l'encépagement de l'Afrique du Sud.



Diversité

Le cépage chenin est LE cépage emblématique de la Loire, 90% de la surface plantée en France est située en Anjou-Saumur et en Touraine. Sa grande versatilité lui permet de produire des fines bulles, des blancs secs et des vins moelleux et liquoreux.

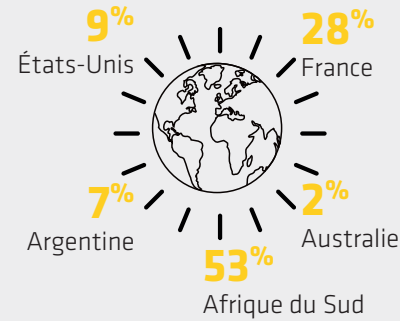


Pour découvrir toutes les chenin zones et toutes les informations sur les AOC de chenin, rendez-vous sur www.fandechenin.com



* Jean-Michel Boursiquot - congrès du Chenin 2019

Ne pas jeter sur la voie publique. Conception : Cédric Thouré 06 32 70 64 55 - RCS Angers 498 689 884 - Juin 2022.

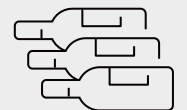


16^{ème} cépage
le plus planté en France

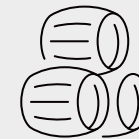


10 500
hectares
en France

#FANDECHENIN EN CHIFFRES



soit
69 millions
de bouteilles en Val de Loire



522 000
hectolitres
de vin d'appellation/an
produits en Val de Loire



Répartition de la production des chenins du Val de Loire



26 %
de vins secs



11 %
de vins
moelleux



63 %
de vins
effervescents

