

## Le Chenin, un cépage historique

C'est la littérature de la Renaissance qui la première popularise et célèbre le Chenin. En effet, l'expression "raisins chenins" apparaît en 1534 dans Gargantua, roman de François RABELAIS, écrivain du Val de Loire.

Toutefois, force est de constater que de 1400 à 1800 ce terme est quasi absent de la bibliographie savante. Le cépage Chenin existe bien, mais sous 2 autres dénominations, celles de Pineau et Plant d'Anjou, alors les plus connues et répandues en Val de Loire. Dès 1523, le plant d'Anjou est mentionné dans le vignoble du Château de Chenonceau. Au 18<sup>ème</sup> siècle, le terme Pineau finit toutefois par le supplanter.

Il faut attendre les années 1850-1900 pour que le Chenin remplace le Pineau (de Loire) dans la terminologie des ampélographes, et ce pour éviter toute confusion avec celui de Bourgogne.



## Un cépage a fort potentiel

Le Chenin donne des vins très élégants, avec une belle vivacité, du fait de son acidité naturelle élevée, mais aussi une belle complexité, en raison de sa large palette aromatique (acacia, aubépine, tilleul, coing, poire, mirabelle, agrumes, écorce d'orange, goyave, miel ou encore épices douces). Il répond aujourd'hui parfaitement à la demande croissante de vins sur la fraîcheur, pouvant être apprécié jeunes, mais aussi après plusieurs années de garde. Par ses caractéristiques propres, mais aussi le talent des vignerons qui le subliment, ce cépage contribue progressivement à l'émergence d'une nouvelle génération de grands blancs de Loire.



## Une diversité de vins

Selon les terroirs (calcaires, schistes), mais aussi les millésimes et les conditions de culture, le Chenin permet l'élaboration de vins multiples, effervescents, secs, demi-secs, moelleux ou encore liquoreux. Peu de cépages offrent un champ des possibles aussi large, avec à la clé des marchés et des cibles variés.

Le chenin est propice au développement de la pourriture noble, le botrytis, qui permet la production de vins moelleux et de grand liquoreux. Le botrytis donne aux vins des saveurs de fruits confits ou rôtis enveloppés par des sucres nobles.



## Un cépage original

Le Chenin tire notamment son originalité de sa versatilité, l'un de ses traits de caractère les plus célèbres, mais aussi les plus commentés, voire débattus. Hyper sensible à son terroir d'implantation, aux modes de conduite, à l'effet millésime, mais aussi aux choix du vigneron en matière de date de récolte, mais aussi de vinification, ce cépage semble pouvoir donner autant de vins qu'il y a de cas de figure. En définitive, le leitmotiv du Chenin consiste à ne laisser jamais et à surprendre toujours...

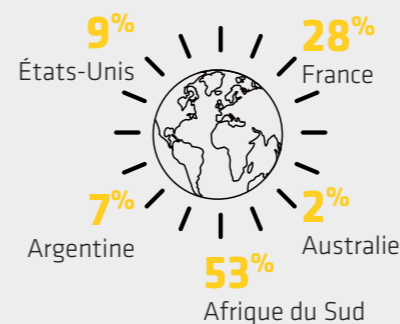


Pour découvrir toutes les cheninifanzone et toutes les informations sur les AOC de chenin, rendez-vous sur [www.fandechenin.com](http://www.fandechenin.com)



Ne pas jeter sur la voie publique. Conception: Cielapao Thouaracé 06 32 70 64 55 - RCS Angers 498 689 884 - Avril 2024.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



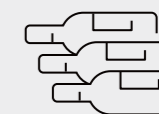
16<sup>ème</sup> cépage le plus planté en France



10 500 hectares en France



# #FANDECHENIN EN DÉTAILS



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



63 % de vins effervescents



26 % de vins secs



11 % de vins moelleux

Sources : InterLoire - Congrès mondial du chenin 2019.



AOC et IGP de Loire  
Produit sur l'ensemble du bassin viticole  
dans 11 départements

# FANDECHENIN

Sans super Saint-Martin  
point de Chenin



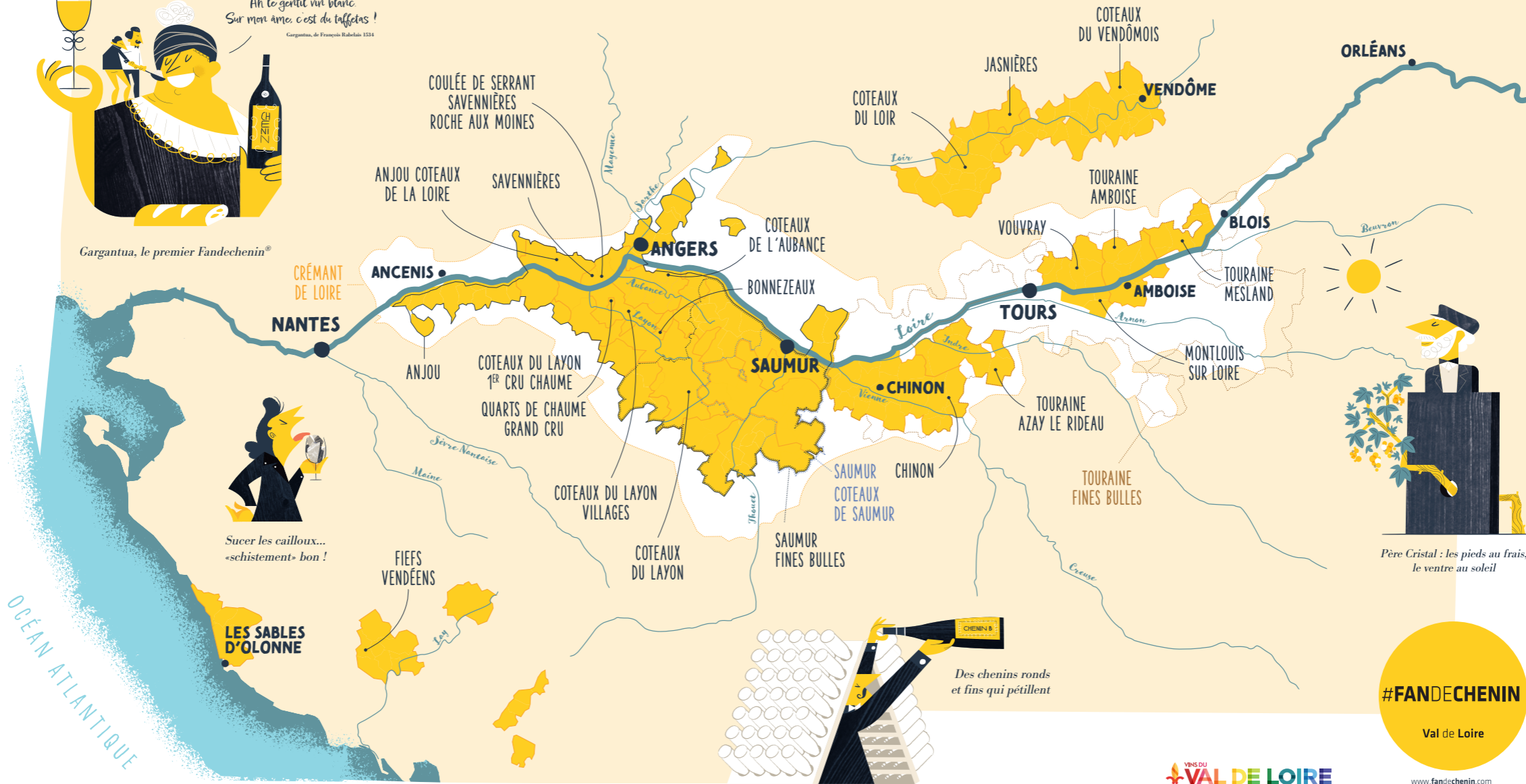
## AOC ET IGP DE CHENIN DE LOIRE



Ah le gentil vin blanc  
Sur mon âme, c'est du taffetas !

Gargantua, de François Rabelais 1534

Gargantua, le premier Fandechenin®



Sucer les cailloux...  
«schistement» bon !



Père Cristal : les pieds au frais,  
le ventre au soleil



Des chenins ronds  
et fins qui pétillent



#FANDECHENIN

Val de Loire



www.fandechenin.com

### Notes



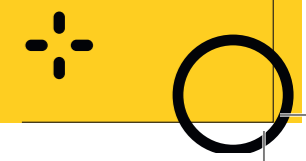
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



Carte AOC et IGP Chenin de Loire © #FANDECHENIN / Fédération Viticole Anjou Saumur - 2023 - Conception : Arnaud Chauvel