### La perception des terroirs du vignoble des Coteaux du Layon

P. CELLIER

Institut National des Appellations d'Origine 73, rue Plantagenêt -- 49021 ANGERS CEDEX 02

On peut être surpris de l'existence d'un vignoble de vins liquoreux, le vignoble des Coteaux du Layon, dans une zone septentrionale à la limite Nord de la culture de qualité de la vigne et ce d'autant plus que le cépage de ce vignoble, le Chenin ou Pineau de la Loire, est un cépage semi tardif.

La première explication est à rechercher au niveau des facteurs naturels (données climatiques et géopédologiques) permettant la réalisation de ce type de produit. Il est nécessaire de souligner ici l'importance de chaque paramètre du terroir pris dans un sens large (géopédologique et climatique) et que toute variation de l'un d'entre eux, même non perceptible en première analyse à l'homme, peut avoir des incidences déterminantes sur la qualité des vins.

La deuxième explication est dans les techniques culturales mises en place par l'homme qui, dans des conditions climatiques à priori peu favorables, doivent être conçues pour favoriser d'une manière optimum la maturité des vendanges. L'auteur s'attachera à montrer l'incidence du choix de ces techniques culturales sur la connaissance ou non des terroirs de ce vignoble.

## FACTEURS NATURELS PARTICULIEREMENT FAVORABLES DU VIGNOBLE DES COTEAUX DU LAYON

Le Layon est un affluent de la Loire qui prend sa source au sud du département du Maine-et-Loire, à la limite du département des Deux-Sèvres. S'écoulant initialement selon une orientation Nord-Est, il emprunte au niveau des Verchers/Layon tout un réseau de failles d'orientation perpendiculaire, c'est-à-dire Nord-Ouest. A ce niveau, le socle armoricain s'est en effet fracturé avec notamment surélévation d'un compartiment qui va ainsi orienter le cours du Layon jusqu'à son embouchure avec la Loire. Le vignoble du Layon est donc structuré par cet accident géologique qui, sur une cinquantaine de kilomètres, a mis en place toute une zone de coteaux marqués, particulièrement favorables à la maturité du chenin. Cette situation est unique dans le vignoble de l'Anjou et ne se rencontre notamment pas dans les autres vignobles de vins liquoreux des Coteaux de l'Aubance ou des Coteaux de la Loire.

La zone des Coteaux du Layon est une enclave sèche et ensoleillée particulièrement favorable à la production de vendanges surmuries. La pluviométrie annuelle mesurée sur 30 ans est de l'ordre de 550 mm avec notamment une période sèche en arrière saison ou été de la Saint Martin. D'ailleurs, ce contexte naturel permet l'existence d'une flore à tendance méridionale indiquant ainsi sur ces coteaux des caractéristiques de température et de pluviométrie tout à fait particulières.

## QUELLES TECHNIQUES CULTURALES SUR CE VIGNOBLE ? EFFET DE LEUR CHOIX SUR LA CONNAISSANCE OU PAS DES TERROIRS DES COTEAUX DU LAYON.

Le Docteur Guyot, en 1875, notait déjà que les vignes de Pineau de la Loire taillées à baguette, appelées "verges vineuses", donnaient des vins communs vendus à moindre prix et ce quelle que soit l'origine de ces vignes. Il était donc clairement établi et ce, dès la fin du XIXème, que des techniques culturales inadaptées ne

permettaient pas d'exprimer les potentialités du terroir et qu'en matière de taille, seule la vigne taillée à court bois, donnait des vins fins auxquels pouvait être précisée leur origine (nom de la commune, voir du lieu-dit).

De la même façon, la technique de récolte est déterminante sur la qualité des vins liquoreux. C'est la dernière opération qui va conditionner les caractéristiques des vendanges, qui à leur tour conditionnent les caractéristiques des vins.

Ainsi, jusqu'à la fin du XIXème siècle, la récolte qui était faite le plus tardivement en un seul passage lorsqu'une grande partie des raisins était "blettie" (d'après Dr Guyot - Etude des vignobles de France - 1875) a révélé plus particulièrement les terroirs qui favorisaient la concentration des baies.

- le vignoble des Coteaux du Layon communaux correspond en effet au secteur des Coteaux les plus marqués et à la zone la plus sèche : deux facteurs favorisant le "dessèchement des baies" ;
- dans cet ensemble, deux lieux-dits présentent des caractéristiques naturelles exceptionnelles : les vignobles des A.O.C. "Quarts de Chaume" et "Bonnezeaux" :
- le vignoble de l'A.O.C. "Quarts de Chaume" est situé sur un bas de coteau exposé au midi sur lequel les alternances de période humide et sèche sont particulièrement favorables au développement de la pourriture noble permettant une concentration des baies ;
- le vignoble de Bonnezeaux est situé sur un ensemble de 3 coteaux d'exposition Sud-Ouest dont les pentes, les plus fortes des vignobles des Coteaux du Layon (de 15 à 20 %), entraînent un dessèchement des baies. Le coteau central est dénommé justement "la Montagne".

Cette connaissance du vignoble du Layon est à l'origine de la reconnaissance des appellations communales et de "crus" au sein du vignoble des Coteaux du Layon :

Cette hiérarchie était établie dès la fin du XVIIIème siècle et a été reprise en 1925 par le Dr Maisonneuve dans la présentation des vins d'Anjou qui a servi de référence historique lors de la définition des appellations de vins liquoreux d'Anjou. Il est intéressant de remarquer que dans cet ouvrage les autres vins de la zone des Coteaux du Layon, voir les vins des autres vignobles de liquoreux, les Coteaux de l'Aubance et les Anjou Coteaux de la Loire, étaient présentés avec une réputation moindre et étaient décrits comme des vins le plus souvent demi-secs.

Cette connaissance des terroirs des vignobles des vins liquoreux correspond-elle aux potentialités réelles du milieu ou est-elle imparfaite, incomplète, la récolte tardive en un seul passage étant inadapté aux terroirs sur lesquels les baies ne se concentrent pas facilement ?

L'introduction au début de ce siècle des vendanges par tries successives (plusieurs passages dans la même vigne en sélectionnant chaque fois la maturité des vendanges), codifiée dans les décrets des vins liquoreux établis à partir des années 1950, qui, après une longue période d'oubli reviennent en force depuis une dizaine d'année, semble apporter une nouvelle connaissance de ces vignobles avec l'identification de zones apportant également une forte personnalité aux vins produits.

Une identité correspondant aux hauts de coteau, présentant une maturation originale de ses vendanges par l'action conjuguée en des périodes différentes de la pourriture noble et du passerillage, donnant des vins avec des caractères particuliers, a pu être ainsi révélé. D'ailleurs, les viticulteurs de certaines de ces zones commencent à se regrouper et à définir collectivement des techniques culturales propres aux conditions de leur terroir. Et de la même façon, les viticulteurs des Coteaux de l'Aubance et des Anjou Coteaux de la Loire, qui avaient l'impression que leurs terroirs ne pourraient pas réaliser de grands liquoreux, produisent aujourd'hui des vins de forte personnalité, certes avec moins de gras que ceux de la zone des Coteaux du Layon, mais avec une légèreté et une délicatesse tout à fait intéressante. Cette prise de conscience sur ces deux vignobles a cependant été difficile ; il a fallu en effet une remise en question de la façon de travailler, l'objectif étant bien de réaliser des vins liquoreux et non des demi-secs, qui les grandes années pouvaient être liquoreux ; ce qui demande une conduite des vignes adaptée avec, notamment, une maîtrise de la vigueur, la recherche d'un rendement faible avec éclaircissage quant cela est nécessaire et bien entendu la récolte par tries successives.

Ce qui explique l'importance de la récolte par tries successives est l'hétérogénéité, dans la plupart des situations, de la maturation du cépage chenin ; en effet, seule une fraction des baies, après des conditions favorables, présente un caractère surmuri. Cette technique permet donc de ramasser des vendanges à un seuil de concentration suffisant pour la réalisation de vins liquoreux. Elle tend également à amplifier les résultats obtenus sur les terroirs favorisant naturellement la concentration. Ainsi, sur la récolte 1994 particulièrement défavorable à la production de vins liquoreux et sur les parcelles pilotes gérées par l'ensemble des organismes viticoles, les

vendanges ramassées à un seul passage avaient un degré moyen de 14,35° sur la parcelle de Bonnezeaux, de 13,5° sur St Lambert du Lattay alors que le degré moyen était par tris respectivement de 21° et de 18,3°.

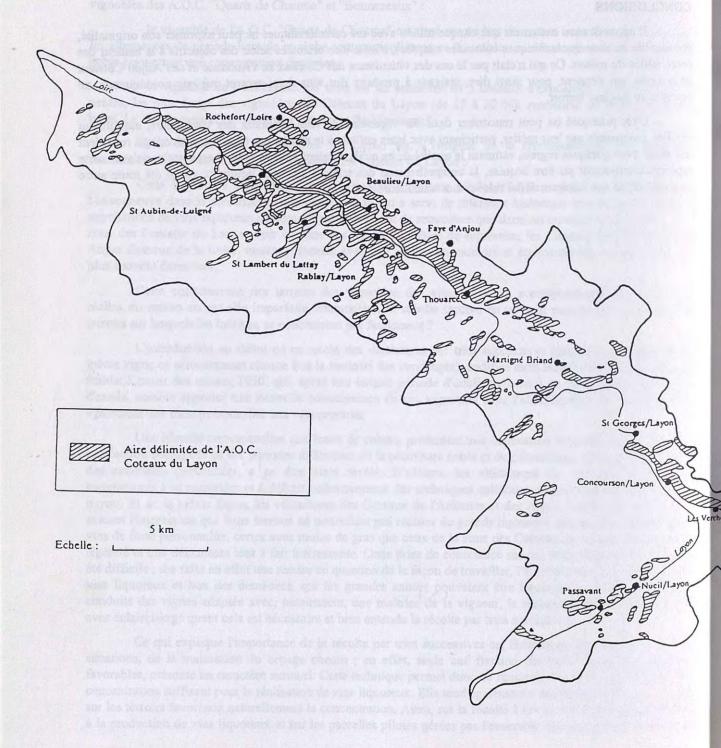
Par ailleurs, l'I.N.R.A. d'Angers avec la collaboration de l'I.P.V. Montpellier, a démontré ce que les usages nous ont enseignés : à savoir que chaque trie sur une parcelle a des caractéristiques aromatiques particulières et que l'assemblage de ces tries apporte une dimension nouvelle aux vins produits : celle de la finesse, de la complexité, de l'harmonie. Ce point là n'a été pour l'instant que partiellement pris en compte , la puissance en bouche liée à la concentration des vendanges prenant certainement trop de place lors de la dégustation ; ce qui semble se traduire pour l'instant par une recherche privilégiée des vendanges de fort degré. Il n'est pas impossible de penser que cette caractéristique de finesse devienne un objectif collectif des viticulteurs, apportant à terme une connaissance nouvelle des terroirs des Coteaux du Layon et des autres vignobles des vins liquoreux.

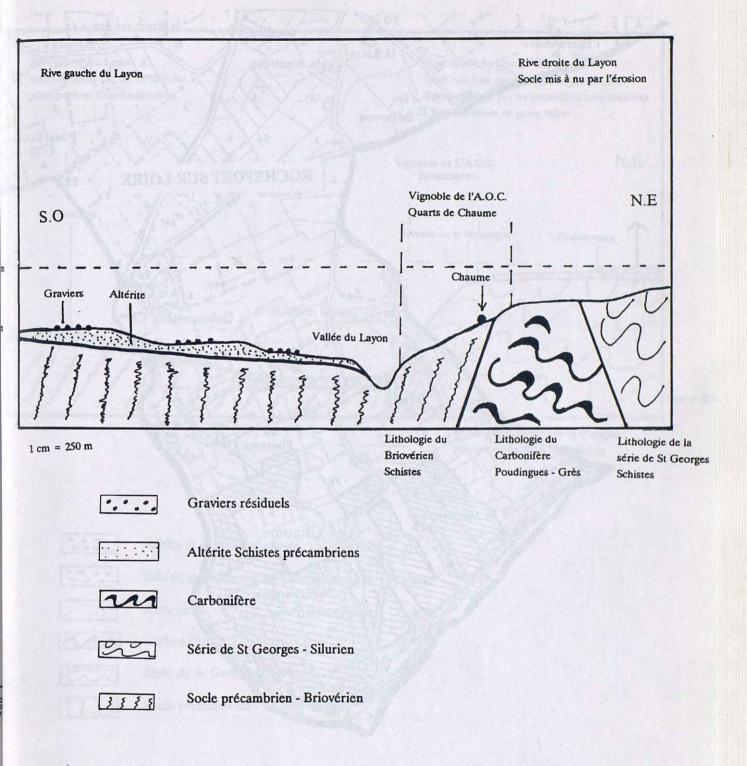
#### CONCLUSIONS

Il apparaît ainsi nettement que chaque milieu avec ses caractéristiques ne peut exprimer son originalité, son identité qu'avec des techniques culturales adaptées, c'est-à-dire orientées selon des objectifs à la hauteur des potentialités du milieu. Ce qui n'était pas le cas des viticulteurs des Coteaux de l'Aubance et des Anjou Coteaux de la Loire qui s'étaient, pour ainsi dire, résignés à produire des vins demi-secs et qui, par conséquence, ne percevaient pas leur terroir.

C'est pourquoi on peut rencontrer dans ces vignobles de vins liquoreux des viticulteurs, aujourd'hui retraités, passionnés par leur métier, participant avec leurs enfants à la récolte par tries successives, qui regardent leur passé avec quelques regrets, estimant la qualité de ce qu'ils auraient pu ramasser. Il est certain, qu'avec cette expérience qui aurait pu être acquise, la compréhension des terroirs des vins liquoreux aurait été toute autre aujourd'hui ; ce qui laisse un défi à relever aux viticulteurs de l'Anjou.

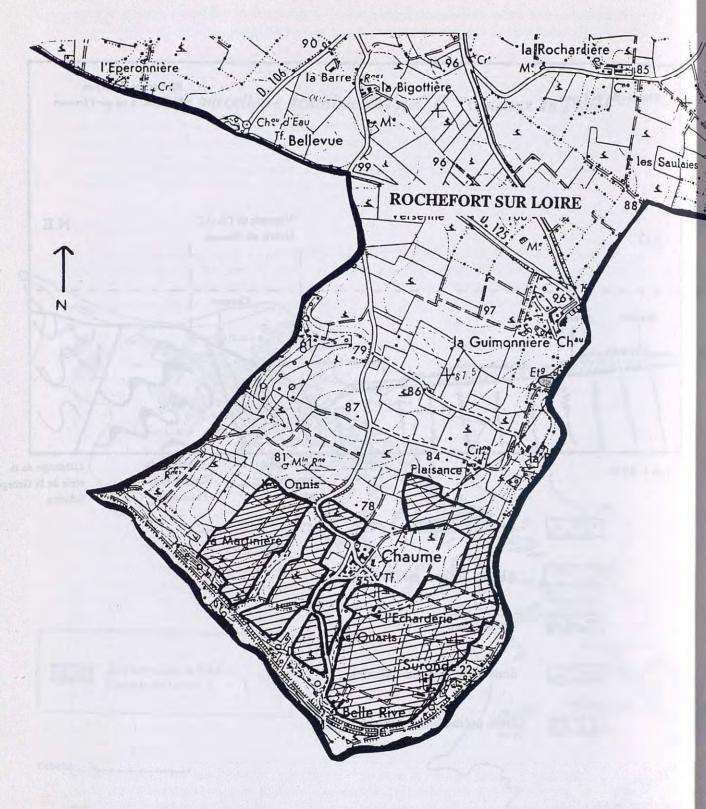
### Aire parcellaire délimitée de l'A.O.C. "Coteaux du Layon"





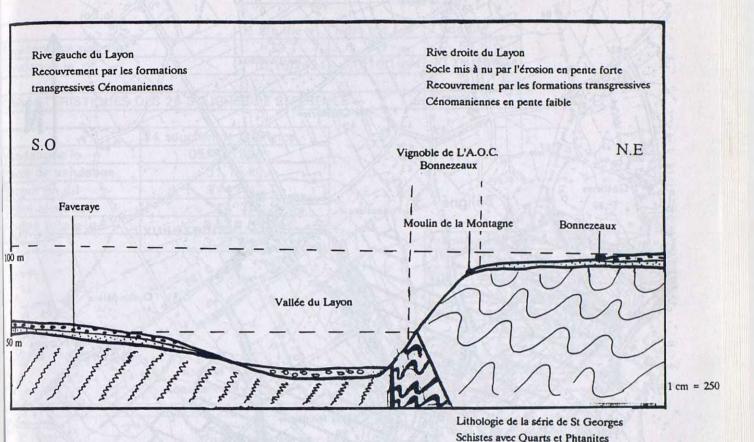
COUPE S.O / N.E - GEOLOGIE ET PEDOLOGIE SIMPLIFIEE DE L'A.O.C. QUARTS DE CHAUME

### A.O.C. QUARTS DE CHAUME AIRE DELIMITEE



A.O.C. Quarts de Chaume

Echelle au 1/12.500 ème



Sables et graviers alluviaux

Sables, graviers, argiles Cénomaniennes

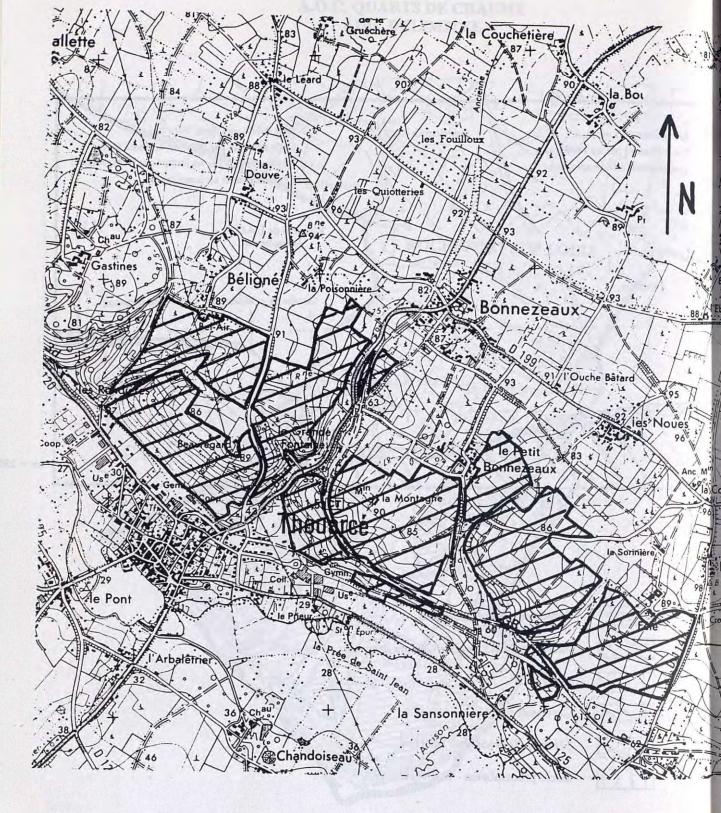
Altérite

Carbonifère

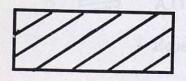
Série de St Georges - Silurien

Socle précambrien - Briovérien

COUPE S.O / N.E - GEOLOGIE ET PEDOLOGIE SIMPLIFIEE DE L'A.O.C. BONNEZEAUX



Echelle: 1/1



A.O.C. "BONNEZEAUX

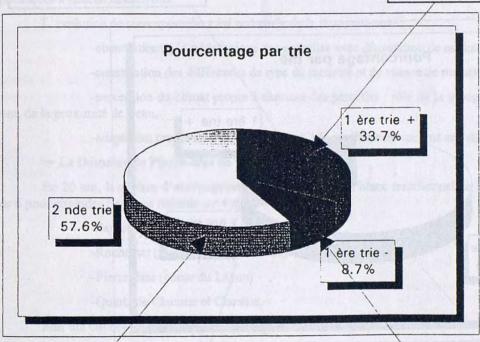
## 1 BON

	1 ère trie +	1 ère trie -	2 nde trie
ourcentage par trie	33.7	8.7	57.6
/endangé le	10/10/1994	10/10/1994	17/10/1994

### ARACTERISTIQUES DES 24 SOUCHES DE REFERENCE :

	24 souches de référence
/endangée le 05/10/1994	
oids de vendange	31.15 kg
Sucres en g/l	244
Degré alcoolique	14°35
Acidité totale g/l	5.55
H	3.27

Première trie positive	No i
10/10/1994	300
Pds de vendange 54.8 kg	9
sucres: 361.75 g/l	
degré probable 21°3	
Acidité totale 6.3 g/l	
Acide tartrique : 1.85 g	/1
Acide malique : 6.23 g/	1
pH: 3.25	



Seconde trie	(Fried
17/10/1994	
Pds de vendange : 93.6 kg	
Sucres: 356.5 g/l	
Degré probable : 21°	
Acidité totale : 6.35 g/l	
Acide tartrique : 2.93 g/l	
Acide malique : 5.48 g/l	bloa
pH: 3.21	1 1
	WIND WILL

1	
Prei	mière trie négative
	10/10/1994
Pds	de vendange 14.1 kg
	Sucres: 356.5 g/l
	Degré probable21°
	Acidité totle 6.7 g/l
A	cide tartrique : 2.05 g/l
A	cide malique : 6.51 g/l
	pH: 3.36
_	

# PARCELLE DE ST LAMBERT - ANNEE 1994 RESULTAT DES VENDANGES SELON LES TECHNIQUES DE RECOLTE

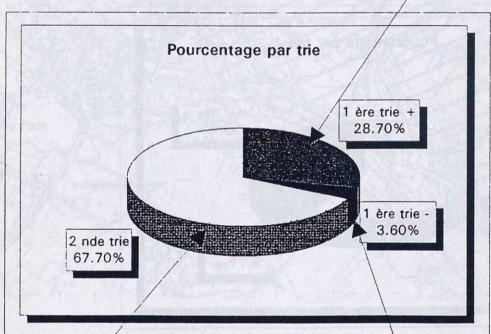
## 1 SAU 1994

	1 ère trie +	1 ère trie -	2 nde trie
Pourcentage par trie	28.70%	3.60%	67.70%
Vendangé le	10/10/1994	10/10/1994	17/10/1994

### CARACTERISTIQUES DES 24 SOUCHES DE REFERENCE :

	24 souches de référence
Vendangée le	05/10/1994
Poids de vendange	35.3 kg
Sucres en g/l	226.7
Degré alcoolique	13°3
Acidité totale g/l	5.75
рН	3.32

Première trie positive	
10/10/1994	
Pds de vendange 65.8 kg	
sucres: 323.2 g/l	Ô
degré probable 19°	
Acidité totale 5.75 g/l	
Acide tartrique : 2.14 g/l	
Acide malique : 5.56 g/l	
pH: 3.35	



Seconde trie	it are mic
17/10/1994	GI
Pds de vendange : 155 kg	TRV BILLS
Sucres: 285.5 g/l	2070115
Degré probable : 16°8	10101
Acidité totale : 5.85 g/l	PERMITAN.
Acide tartrique : 2.35 g/l	67 = 075/A
Acide malique : 5.72 g/l	M Marie
pH: 3.25	le .

and the same of th	
Première trie négative	
10/10/1994	
Pds de vendange 8.2 kg	gro
Sucres: 298.1 g/l	
Degré probable 17°55	
Acidité totle 5.5 g/l	1
Acide tartrique : 2.12 g/	1
Acide malique : 5.73 g/l	
pH: 3.48	0