



## CHÂTEAU DE PLAISANCE Anjou

En Anjou, le Château de Plaisance, à Rochefort-sur-Loire, vient de prendre un nouveau départ : en septembre 2019, la famille Rochais, présente sur la butte de Chaume à partir de 1960, a passé la main à une jeune vigneronne, Vanessa Cherruau.

### La nouvelle ère du Château de Plaisance

Arrivée dans la région l'année de ses dix-sept ans, la trentenaire d'aujourd'hui se destinait plus au journalisme qu'à la viticulture. C'est à l'occasion d'un voyage aux États-Unis qu'elle se découvre véritablement un goût pour le monde du vin, même si elle avoue que ses connaissances étaient encore très limitées. Elle entreprend alors une formation et obtient une licence, puis un master en viticulture/oenologie. À l'occasion de cette formation, à l'école supérieure d'agriculture d'Angers (ESA), la curiosité cède la place à la passion : « Tout me passionnait : le savoir-faire, la culture, la dégustation. Je voulais vraiment savoir comment on faisait le vin. » Différentes expériences suivirent : dans le monde des effervescents à Saumur chez Bouvet Ladubay, à Ay en Champagne chez Lallier, sans oublier le Château de la Genaiserie à quelques encablures d'un certain Château de Plaisance...

Au fil des années et des expériences, un projet d'installation se dessine : une dizaine d'hectares de vignes "bio" sur de beaux terroirs en Anjou. Mais le château de Plaisance lui est alors proposé : 25 ha sur Chaume, Quarts-de-Chaume et Savennières, certifiés en "bio" depuis 1995 et en biodynamie depuis 2008. Un projet a priori trop onéreux pour elle seule. Pourtant, dès sa première visite, Vanessa Cherruau y voit un terrain d'expérimentation exceptionnel. Dans le même



temps, elle a bien conscience que la structure du domaine a besoin d'indispensables investissements pour se remettre à flot : « Si l'on veut bien travailler, le monde viticole coûte cher ! ». Un associé est donc indispensable.

Elle le trouve après de nombreuses péripéties. Il s'appelle Emmanuel - nous ne connaîtrons pas son nom -. De cet associé nous saurons seulement qu'il s'agit d'un entrepreneur français, passionné de projets éthiques. Si elle est aujourd'hui la gérante exploitante du domaine, à terme elle doit progressivement racheter des parts de la société : « C'est un nouveau modèle, mais Plaisance doit avoir une âme, une identité et également une vision. » Le 13 septembre 2019, au petit matin, les vendanges commençaient sous la direction d'une nouvelle cheffe d'orchestre.

Très rapidement, l'équipe fut renouvelée par des trentenaires, à l'exception de Jean-Pierre, le tracteuriste, déjà présent avec la famille Rochais. Un appui précieux pour Vanessa : « Il connaît mieux les vignes et les terroirs que personne ! », confie la nouvelle propriétaire. Six permanents, un apprenti et trois saisonniers, composent ainsi le "nouveau" Plaisance qui se veut avant tout un groupe où « on travaille tous ensemble ».

Depuis le passage de relais, beaucoup de changements fondamentaux ont été opérés sur le domaine. La jeune vigneronne aime la cohérence : « Je pense avoir une déontologie environnementale assez poussée. » Dans les faits, cela s'est immédiatement traduit par une réflexion sur le travail des sols. Les labours ont été stoppés afin de laisser place à des sols enherbés. Selon Vanessa, l'herbe couchée permet de prévenir les effets du réchauffement climatique en préservant l'humidité. Seul le cavaillon est travaillé. L'enherbement lui permet également d'avoir des sols beaucoup plus vivants. Pour elle, la priorité doit se traduire par des équilibres retrouvés. Une harmonie que la biodiversité pourrait renforcer : « Les déséquilibres vont apporter soit des maladies soit des invasions d'insectes. Le plus flagrant ici, c'est le ver de la grappe. Plus vite nous retrouverons ces équilibres globaux, plus nous en obtiendrons également un dans la plante ! » Pour mener à bien ces expérimentations, Vanessa s'est entourée des services de la ligue locale de protection des oiseaux (LPO) ainsi que de l'organisme "Mission Bocage" : « Je m'entoure de supers compétences pour mener à bien le projet dans un respect déontologique total. »

Vanessa Cherruau



DÉGUSTATION

Anjou  
Blanc  
Ronceray 2019

Parcelles exposées plein sud, situées sur la butte de Chaume, composées d'une dominante de schistes, avec également des grès et des spilites (une roche volcanique basique apparentée au basalte). Vignes âgées de quarante ans en moyenne. Vinifié et élevé pour un tiers en barrique et deux tiers en cuve en inox. Élevage de douze mois.

Nez profond, marqué par des notes de zestes d'agrumes, de cédrat, de fruits blancs, de fleur d'acacia, de cèdre, et par une pointe iodée. La bouche est dense, droite, dynamique

et fraîche. Une légère amertume émerge en finale. Une pointe de gaz bienvenue accompagne ce vin. « La finale fait "claquer la langue" », remarque un dégustateur.

Anjou Blanc

La Grande Pièce 2019

Parcelle de grès et poudingue de 0,8 ha, située sur la butte de Chaume. Vignes âgées de cinquante ans en moyenne. Vinifié et élevé en barrique pendant douze mois.

Si la présence de l'élevage est manifeste olfactivement, elle n'en est pas moins élégante. Elle se traduit par des notes finement toastées, vanillées, accompagnées d'une aromatique de zestes de citron. La

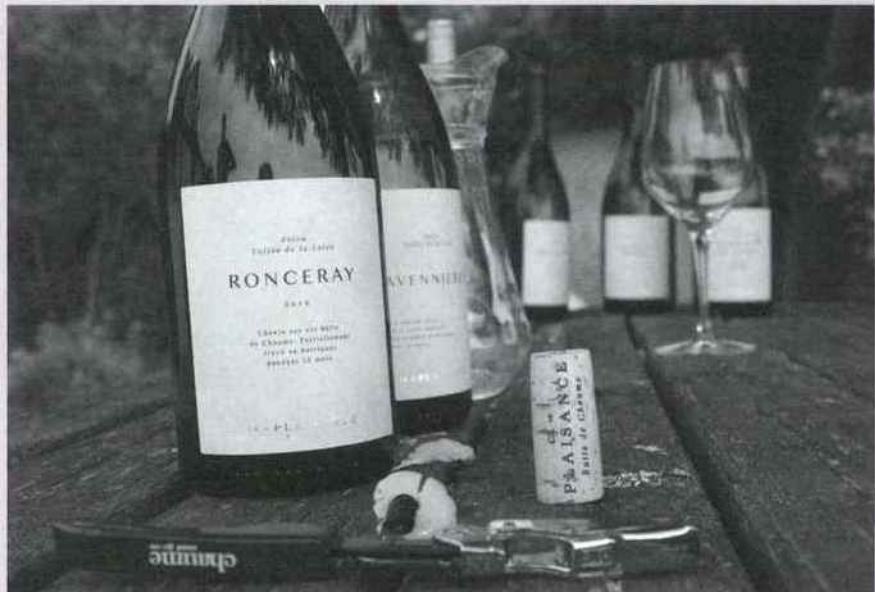
bouche est puissante, cristalline, longue, minérale. « L'expression d'un terroir fort », note un dégustateur.

Savennières

2019

Parcelle de schistes à feuillets de 3 ha. Vignes âgées de trente-cinq ans en moyenne. Vinifié et élevé en barrique pendant douze mois.

Nez riche, complexe et ouvert de fruits blancs, de nougat, de miel, avec des notes camphrées et pierreuses. Bouche équilibrée et tendue, à la matière fine. Belle rétro-olfaction sur la noisette et le cédrat, associée à un boisé harmonieux. « Sans doute un vin de garde », soulignent plusieurs membres du comité de dégustation.



Si Vanessa a conscience d'être privilégiée en ayant repris un domaine certifié en agriculture biologique depuis vingt-six ans, elle regrette que les haies aient été arrachées pour gagner quelques rangs de vignes. Elle avoue que « si l'on regarde des photos aériennes de l'après-guerre, on s'aperçoit qu'il y avait des haies partout et beaucoup plus d'arbres également. Nous sommes donc amenés à reconstruire ce qui existait auparavant ».

Une autre tâche semble essentielle aux yeux de Vanessa : la restructuration du domaine. Selon elle, trop de parcelles ont un nombre important de céps manquants et certains porte-greffes sont trop productifs. Quatre hectares de nouvelles vignes en sélection massale ont ainsi été plantés depuis 2019. Un nouvel hectare devrait être replanté chaque année, même si elle concède que « la plantation demande beaucoup de travail ».

Les vendanges sont manuelles et effectuées en caissettes. La récolte passe par une chambre froide afin de presser à froid au cours de cycles très lents. Avant d'être assemblées, toutes les vinifications sont effectuées en parcelaires. Les fermentations s'opèrent avec des levures indigènes et sans intrants œnologiques. À ses yeux, entre son travail et celui de son prédécesseur,

deux styles s'opposent : « Guy Rochais allait volontiers chercher les maturités ; n'oublions pas que c'était un passionné de liquoreux ! Dans sa génération, ils allaient plus facilement rechercher l'extraction, le botrytis. Aujourd'hui c'est tout l'inverse ! » Dans le prolongement de ces pratiques, Vanessa ne vise pas des rendements particulièrement limités afin de mieux préserver la fraîcheur de ses vins. S'ils se situent aujourd'hui aux alentours de 35 hl/ha, elle souhaiterait arriver, lorsque le domaine sera pleinement restructuré, à 40 hl/ha. Les doses de soufre n'excèdent pas 50 mg/l. Elle estime ne pas avoir suffisamment d'expérience pour proposer des cuvées sans un apport de SO<sub>2</sub>. Pour étyer son propos, elle ne manque pas de citer un célèbre vigneron voisin, Mark Angeli, qui rappelle qu'il a « longtemps été le meilleur vinaigrier de la Loire ». Pour autant, elle

aimerait suivre progressivement cette direction, en toute sécurité toutefois : « Nous avons zéro tolérance sur les déviations et défauts ! »

Vanessa Cherruau s'inscrit également dans la démarche initiée, entre autres, par Patrick Baudouin, autour d'une reconnaissance en cru des anjous blancs secs : « On risque de mettre quinze ans à la faire passer, mais il faut que l'on arrive à faire comprendre à l'Inao que le chenin, cépage magique, possède une pluridisciplinarité incroyable ! On peut en faire tout aussi bien des grands liquoreux que des grands secs sur les terroirs de Chaume ou de Quarts-de-Chaume ! »

La nouvelle ère ouverte au Château de Plaisance pourrait bien lui permettre d'y arriver.

Fabrice Tessier