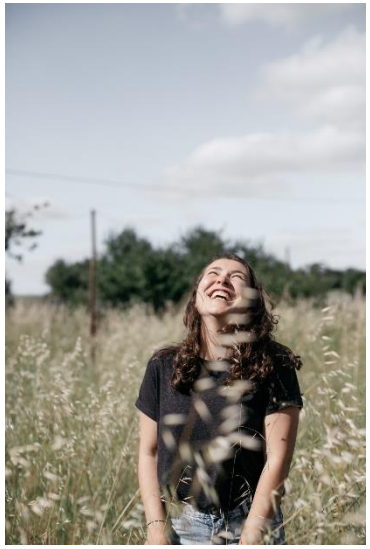
# *Ch.* DE PLAISANCE



REVUE DE PRESSE

bettane + desseauve

# LES GÉNIES DE DEMAIN

## SIMON BLANCHARD

Depuis 2004, Simon Blanchard est l'un des fers de lance de la dream team Derenoncourt. Fort d'un sixième sens vigneron, il a acheté un peu plus d'un hectare à Montagne-Saint-Émilion où il travaille dès 2015 en solo et en bio. Des vins taillés pour la garde et la grande gastronomie. ▮ *D.H.*

## VANESSA CHERRUAU

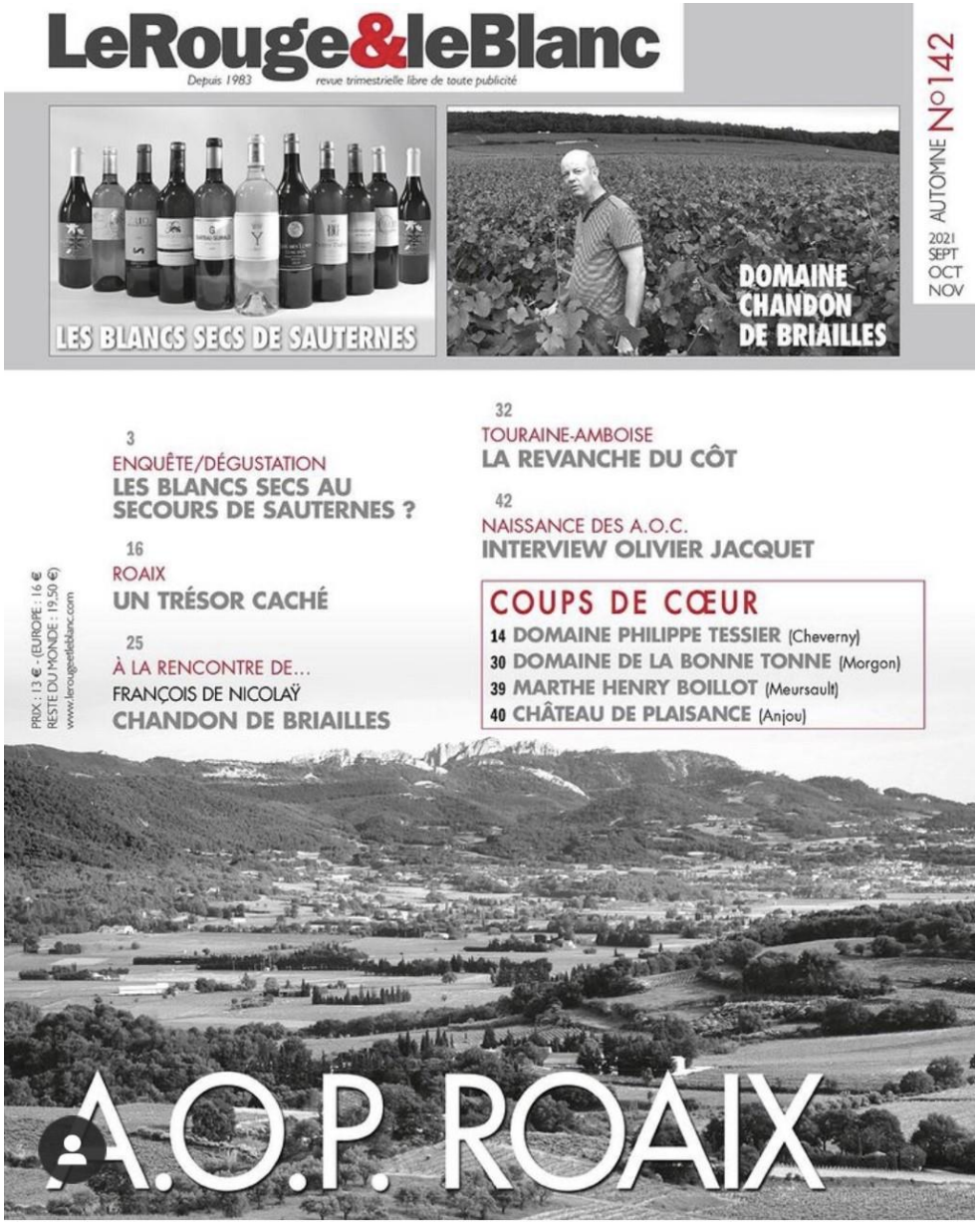
Du haut de ses 32 ans, Vanessa Cherruau s'est associée à un investisseur pour reprendre en main le château de Plaisance. Poursuivant la biodynamie initiée ici dès 2008, cette fan de chenin possède une vraie vision remarquable. Dès le premier millésime, la pureté minérale des vins est déjà impressionnante, notamment sur les cuvées parcellaires Ronceray et La Grande pièce. Le meilleur reste à venir. ▮ *D.H.*

## MATHIEU DEISS

Succéder à son père n'est jamais simple, surtout quand il s'appelle Jean-Michel Deiss. Mathieu ne s'en est pas laissé conter, lui qui en marge du domaine familial a développé une nouvelle gamme dans l'air du temps avec le Vignoble du Rêveur. Là où le talent ne ment pas, c'est lorsqu'on goûte l'évolution du style des vins rouges du domaine Marcel Deiss, plus en finesse de tannin et en délicatesse de toucher que par le passé. Cette patte-là, c'est la sienne. ▮ *G.P.*

Bettane & Desseauve / 2022

LeRouge&leBlanc
Depuis 1983 revue trimestrielle libre de toute publicité




Le Rouge & Le Blanc / Septembre novembre 2021

COUP DE CŒUR

# CHÂTEAU DE PLAISANCE
## Anjou

Vanessa Cherruau

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 tractoriste, 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. »*

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 ceps 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 parcellaires. 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 $SO_2$. Pour étayer 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 déviances 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**

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'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.

VIGNERON

## Anjou
## Château de Plaisance
## Zerzilles 2020

Le château de Vanessa Cherruau, celui dont elle s'occupe, depuis son achat par un investisseur en 2019 à son ancien propriétaire Guy Rochais, une figure de la Loire, émerge de l'Anjou noir sur une butte vertueuse où l'esprit ligérien respecté s'imprime dans une cohorte d'étiquettes aussi symboliques de l'évolution du coin que des vinifications au style sensible et pointu d'une jeune vigneronne au devenir certain. Parfum envoûtant d'un palais des *Mille et Une Nuits*... C'est ça le chenin : tout en restant irrémédiablement lié à son sol de schistes gréseux, il nous fait traverser les continents. Le bois est à peine dissimulé dans les replis d'un toucher délicat à l'aromatique subtile qui se déploie sur une énergie vibratoire.

Vigneron / Mars Avril Mai 2022

LA REVUE DU vin DE FRANCE

bault,
turelle,
esse
nc
n
cuit

**91/100**
**CHÂTEAU DE PLAISANCE**
● *Savennières 2019*
Laissez-vous séduire par la floralité aérienne et profonde de ce savennières très équilibré dans ce millésime solaire. Année chaude que l'on ressent dans une finale généreuse. Ce premier millésime de Vanessa Cherruau nous enchante ! **Env. 25 € (cavistes)**

atique
es

**91/100**
**DOMAINE TABORDET**
● *Sancerre Belle Oreille 2018*
Marius Tabordet fait bouger les lignes de son domaine familial réparti de Sancerre à Pouilly-Fumé. Une viticulture plus précise et de multiples expérimentations en cave le mènent à produire ce beau sauvignon, savoureux, au gras séduisant, typique de ce millésime solaire. **16 €**

ore
n

le
ent
que.

urgueils
t Benoît
mirault :

La Revue du vin de France / Novembre 2021

CHAIS D'ŒUVRE

Club • Live • Héritage

## SELECTION MANUEL PEYRONDET

**Meilleur Sommelier de France 2008**
**Meilleur Ouvrier de France 2011**

Un rayon de soleil au cœur de l'Anjou Noir ! Quel super feeling cette visite vendredi dernier au Château de Plaisance, j'ai l'impression qu'il va se passer quelque chose de grand chez cette propriété et que vous allez en entendre parler très prochainement !

Plaisance, c'est avant tout un beau domaine, d'une vingtaine d'hectares implantés essentiellement sur le secteur de " Chaume ", un Premier Cru des terroirs du Layon. Ce domaine mené en BIO depuis 25 ans, fut longtemps sous la houlette de Guy Rochais, qui en 2019, a cédé son domaine à Vanessa Cherruau. Une personne rayonnante, lumineuse, enthousiaste, dont le sourire communicatif et les yeux verts vous happent totalement… C'est le genre de personne qui lors d'un simple échange sur l'histoire du domaine vous fait du bien ! Lors de notre visite avec Arnaud et Justine (membres qui sont venus avec moi) Vanessa nous a conté son arrivée au domaine à l'aube des vendanges 2019, alors qu'elle était enceinte jusqu'au cou et nous a détaillé ce tout premier millésime qu'il a fallu embrasser sans réfléchir… Pourtant, en sondant Vanessa sur ses idées, le style de vins qu'elle voulait faire, j'ai bien senti que ses idées étaient claires, et précises : " j'aime les Chenins mûrs, mais pas trop. Al Dente quoi ; mes vins font en partie la malo, mais pas trop, car j'aime le tonus, la trame salivante des Chenins et je fermente tout en fûts en levures indigène. J'écoute beaucoup Romain Guiberteau, qui me file des conseils régulièrement…" Bref, on est loin du hasard total dans les vins du domaine et ça se sent dès le premier tour de verre. Dans la gamme, après la très appétente et irréprochable cuvée Ronceray, vous passerez par ce Savennières, qui fait un peu cavalier seul. Le sol de ce terroir est comme vous le savez, au service de grands vins de race et de précision. J'aime dire pour simplifier les comparaisons, que la plupart des Savennières allient la puissance des blancs de l'autre rive, avec une classe inégalée ! Dans le verre, ce Savennières compose entre les essences liées au terroir et au Chenin : notes de plantes, d'infusion, pointe racinaires, qu'un élevage assez bourguignon accompagne dans l'expression. Comparé au Ronceray, " y a pas photo comme on dit ", mais l'autre rive ne dit pas son dernier mot avec la fameuse cuvée " La Grande Pièce ", une forme d'essence du plateau de Chaume qui souligne des terroirs de poudingues…

Bref, difficile de choisir entre ces trois cuvées, elles sont toutes différentes, mais toutes enthousiasmantes. En sortant de là, on avait le sentiment d'avoir trouvé un trésor, mais sans savoir ce qui nous a le plus fait palpiter ! Goûtez vite, pour vous faire un avis !

## RONCERAY 2019

Faire de grands secs, sur un terroir à grands moelleux… Voilà le défi que doivent relever les bons acteurs de l'Anjou Noir… Je dis les bons, car hélas trop souvent, la région campe dans ce qui les a porté pendant trop longtemps : le vrac, les litres de secs sans âmes vendus 5€ le litre, et des liquoreux souvent trop saturants… Si certains d'entre eux brillent encore, dans cette spécialité (Domaine Ogereau, Château Pierre-Bise par exemple), je crois que l'avenir de la région passera par ces vins secs, et que peu à peu, l'accumulation de talents vous amènera à creuser dans la région. Aujourd'hui, nous vous invitons à découvrir un papillon qui vient de sortir de son cocon, et faisons le pari que Vanessa Cherruau au Château de Plaisance, va écrire une belle partition dans l'Anjou Noir. Même Thibaud Boudignon, que l'on connaît chez Chais d'œuvre pour être un puriste et un gars sans concession, nous disait vendredi soir : " c'est bien parti pour Vanessa, faudra suivre de près…" Avis à ceux qui veulent avoir une longueur d'avance ! Côté prix, c'est juste angélique… Foncez !

## LA GRANDE PIECE 2019

" La Grande Pièce, c'est un peu l'essence du domaine : les plus belles vignes, sur nos plus beaux spots de la butte de Chaume, 1er Cru du Layon. C'est ce vers quoi on tend " ! Amis passionnés de grands vins de Loire, notez bien le nom de Vanessa Cherruau dans vos carnets, car notre visite vendredi dernier au Château de Plaisance, nous a confortés dans l'idée qu'il allait se passer de belles choses dans cette propriété, des choses très sympa même ! Installée sur les terroirs de Chaume, au cœur des plus beaux spots du Layon, Vanessa a repris le domaine de Guy Rochais qui fut un des précurseurs du Bio dans la région. Dès sa première vendange (2019), elle a su isoler parmi ses 44 parcelles, l'essence du cru pour drafter ce blanc assez renversant né de Chenins fermentés intégralement sous-bois, avec comme modèle, les vins de ses amis et relations dont Romain Guiberteau fait partie. Une aide précieuse, quand on se jette dans la piscine sans savoir si du jour au lendemain, la vision que l'on s'est donné est la bonne… En ce qui me concerne, j'ai flashé ! J'ai flashé en novembre dernier sur les vins, que mon ami Alexandre Jean m'a présenté, mais encore plus vendredi dernier avec ces vins plein de rythme, de style et de panache portés par l'enthousiasme communicatif de Vanessa ! Dans le verre, La Grande Pièce est le prisme d'un grand Chenin sur grès et poudingues : tendu, racé, séveux, porté par un élevage qui rappelle l'école bourguignonne... J'ai adoré la patte, les sensations sapides et salivantes, la concentration accrue dans cette cuvée par rapport aux

autres... J'ai surtout aimé l'idée que de grands secs puissent rendre hommage aux terroirs de Chaume et du Layon plus largement ! Une petite merveille, à goûter absolument si vous voulez découvrir de nouveaux acteurs pétris de talents de l'Anjou Noir !

---

Je vous le disais en octobre dernier : il se passe un truc dans l'Anjou Noir ! Dans la veine des domaines historiques (Jo Pithon, Patrick Baudouin, Pierre-Bise, Mark Angeli) se trame une nouvelle génération d'acteurs comme Emmanuel Ogereau, le Domaine Belargus, et d'autres : Richard Leroy, Bernaudeau… De quoi pousser les curseurs de votre imagination bien plus loin que ce que vous pouvez imaginer, et surtout de quoi varier les plaisirs entre les bons acteurs de cette région en pleine ébullition. Si vous êtes curieux, fondu de Chenin, et que vous voulez prendre la température au Château de Plaisance, goûtez vite à l'un des 3 vins proposés aujourd'hui. Nous prédisons un avenir radieux à l'équipe du domaine, et plus largement, à tous les acteurs qui poussent le degré d'exigence à ce niveau !

## SAVENNIERES 2019

Dans la veine d'Emmanuel Ogereau, dont nous vous présentions quelques vins en novembre dernier, Vanessa Cherruau va écrire une partie de l'histoire de l'Anjou Noir, et c'est franchement exitant de vous en parler aujourd'hui ! Si vous aimez les Chenins de grands styles : secs, racés, épurés, et surtout portés par un élevage un rien bourguignon, alors vous fondrez de plaisir !

## ANJOU RONCERAY CHÂTEAU DE PLAISANCE 2019

Blanc | 75cl | 2021 | 2029

POURQUOI J'AIME | POURQUOI J'ACHETE

Faire de grands secs, sur un terroir à grands moelleux… Voilà le défi que doivent relever les bons acteurs de l'Anjou Noir… Je dis les bons, car hélas trop souvent, la région campe dans ce qui les a porté pendant trop longtemps : le vrac, les litres de secs sans âmes vendus 5€ le litre, et des liquoreux souvent trop saturants… Si certains d'entre eux brillent encore, dans cette spécialité (Domaine Ogereau, Château Pierre-Bise par exemple), je crois que l'avenir de la région passera par ces vins secs, et que peu à peu, l'accumulation de talents vous amènera à creuser dans la région. Aujourd'hui, nous vous invitons à découvrir un papillon qui vient de sortir de son cocon, et faisons le pari que Vanessa Cherruau au Château de Plaisance, va écrire une belle partition dans l'Anjou Noir. Même Thibaud Boudignon, que l'on connaît chez Chais d'œuvre pour être un puriste et un gars sans concession, nous disait vendredi soir : " c'est bien parti pour Vanessa, faudra suivre de près…" Avis à ceux qui veulent avoir une longueur d'avance ! Côté prix, c'est juste angélique… Foncez !

## ANJOU LA GRANDE PIECE CHATEAU DE PLAISANCE 2019

Blanc | 75cl | 2023 | 2037

POURQUOI J'AIME | POURQUOI J'ACHETE

" La Grande Pièce, c'est un peu l'essence du domaine : les plus belles vignes, sur nos plus beaux spots de la butte de Chaume, 1er Cru du Layon. C'est ce vers quoi on tend " ! Amis passionnés de grands vins de Loire, notez bien le nom de Vanessa Cherruau dans vos carnets, car notre visite vendredi dernier au Château de Plaisance, nous a confortés dans l'idée qu'il allait se passer de belles choses dans cette propriété, des choses très sympa même ! Installée sur les terroirs de Chaume, au cœur des plus beaux spots du Layon, Vanessa a repris le domaine de Guy Rochais qui fut un des précurseurs du Bio dans la région. Dès sa première vendange (2019), elle a su isoler parmi ses 44 parcelles, l'essence du cru pour drafter ce blanc assez renversant né de Chenins fermentés intégralement sous-bois, avec comme modèle, les vins de ses amis et relations dont Romain Guiberteau fait partie. Une aide précieuse, quand on se jette dans la piscine sans savoir si du jour au lendemain, la vision que l'on s'est donné est la bonne... En ce qui me concerne, j'ai flashé ! J'ai flashé en novembre dernier sur les vins, que mon ami Alexandre Jean m'a présenté, mais encore plus vendredi dernier avec ces vins plein de rythme, de style et de panache portés par l'enthousiasme communicatif de Vanessa ! Dans le verre, La Grande Pièce est le prisme d'un grand Chenin sur grès et poudingues : tendu, racé, séveux, porté par un élevage qui rappelle l'école bourguignonne... J'ai adoré la patte, les sensations sapides et salivantes, la concentration accrue dans cette cuvée par rapport aux autres... J'ai surtout aimé l'idée que de grands secs puissent rendre hommage aux terroirs de Chaume et du Layon plus largement ! Une petite merveille, à goûter absolument si vous voulez découvrir de nouveaux acteurs pétris de talents de l'Anjou Noir !

## MAGNUM SAVENNIÈRES CHÂTEAU DE PLAISANCE 2019

Blanc | Magnum | 2023 | 2039

POURQUOI J'AIME | POURQUOI J'ACHETE

Dans la veine d'Emmanuel Ogereau, dont nous vous présentions quelques vins en novembre dernier, Vanessa Cherruau va écrire une partie de l'histoire de l'Anjou Noir, et c'est franchement exitant de vous en parler aujourd'hui ! Si vous aimez les Chenins de grands styles : secs, racés, épurés, et surtout portés par un élevage un rien bourguignon, alors vous fondrez de plaisir !

## ANJOU LA GRANDE PIÈCE CHÂTEAU DE PLAISANCE 2019

Blanc | 75cl | 2023 | 2037

POURQUOI J'AIME | POURQUOI J'ACHETE

Je vous le disais en octobre dernier : il se passe un truc dans l'Anjou Noir ! Dans la veine des domaines historiques (Jo Pithon, Patrick Baudouin, Pierre-Bise, Mark Angeli) se trame une nouvelle génération d'acteurs comme Emmanuel Ogereau, le Domaine Belargus, et d'autres : Richard Leroy, Bernaudeau... De quoi pousser les curseurs de votre imagination bien plus loin que ce que vous pouvez imaginer, et surtout de quoi varier les plaisirs entre les bons acteurs de cette région en pleine ébullition. Si vous êtes curieux, fondu de Chenin, et que vous voulez prendre la température au Château de Plaisance, goûtez vite à l'un des 3 vins proposés aujourd'hui. Nous prédisons un avenir radieux à l'équipe du domaine, et plus largement, à tous les acteurs qui poussent le degré d'exigence à ce niveau !

Le Monde

# Vins rouges de Loire : la sélection du « Monde »

Rémi Barroux, Laure Gasparotto et Ophélie Neiman ont sélectionné 64 vins, de 9 à 45 euros, sur quelque 300 bouteilles soumises. L'exercice fut difficile tant le vignoble est riche. Au menu, de la fraîcheur et de la joliesse fruitée, mais aussi du caractère, de la complexité…

Vignes de Bourgueil, région Centre. MAGALI COHEN

Anjou

**Château de Plaisance, « Sur la butte », 2019**

Très jeune, ce vin offre la rondeur de son âge. Mais il se présente aussi ancré et profond grâce à son lieu-dit remarquable qui lui donne des saveurs identitaires. Un produit de son terroir, donc, et un bel anjou, avec notamment des notes épicées très élégantes. En biodynamie depuis 2008. **14,80 €.** chateaudeplaisance.com

GASTRONOMICA

# Dans les vignes avec Vanessa Cherruau, Château Plaisance - Gastronomica

**Dans les vignes avec Vanessa Cherruau, Château Plaisance, Rochefort sur Loire ( 49 ).**

**Des chiffres et des dates. 25**, c'est le nombre d'hectares du domaine, situé sur les communes de Chaumes et de Rochefort sur Loire. **1995**, c'est l'année où Château Plaisance est passé en bio. **2008**, le domaine passe à la vitesse supérieure et se met à la biodynamie. **32**, c'est l'âge de Vanessa Cherruau, qui a repris le domaine en **septembre 2019. 80%** des 25 hectares sont du Chenin. **2030**, c'est enfin la consécration pour les grands blancs secs de Château Plaisance, encensés par la critique , Ronceray fait désormais partie des appellations reconnues. Bon je ne suis pas sur de la dernière date mais on peut faire des pronostics, non?

**Vanessa Cherruau** arrive en Anjou à l'âge de 17 ans. Après le secondaire, elle continue ses études à l'ESA ( Ecole Supérieure d'Agriculture ) d'Angers. Elle travaille chez Bouvet-Ladubay, une grande maison de bulles à Saumur, puis au Château de la Genaiserie, à Saint-Aubin de Luigné et fait ensuite une vinification en Catalogne. Voulant travailler la partie commerciale du vin, c'est en Allemagne que l'occasion lui sera donnée avec la maison de Champagne Lallier. Exportant la marque auprès de la belle gastronomie, Vanessa Cherruau parcourt toute l'Europe, rencontrant de nombreux sommeliers et appréhendant les différentes cuisines du continent. Puis c'esr le temps du retour et l'envie d'avoir un projet à soi.

*« L'objectif était de m'installer en Anjou. Le cépage chenin me fascine, avec les vins que l'on peut faire ici »*, avoue Vanessa Cherruau. *« On m'a fait rencontrer Guy Rochais, lui partait à la retraite, ses enfants ne souhaitaient pas reprendre. Il y avait un investisseur déjà intéressé il y a cinq mais il n'avait trouvé personne sur place. On s'est contacté et grâce à une vision commune on a pu concrétiser le projet*« , explique-t-elle.

**2019 premier millésime**. *« On a signé chez le notaire le 12 septembre, on a commencé à vendanger le 13 septembre au matin, j'ai accouché le 14 octobre »*, se souvient Vanessa. Dans tout le Val de Loire, seuls deux grands crus sont validés par l'INAO, le quart de Chaume Grand Cru et les Coteaux du Layon Premier Cru Chaume, les deux sont sur le domaine. Il produit aussi un peu de cabernet franc et de cabernet sauvignon. Les deux appellations sont dédiées aux moelleux liquoreux. Le challenge de Vanessa Cherruau est aussi de produire des grands blancs secs. *« Depuis les années 60, il y a toujours eu des secs ici »*, annonce-t-elle. L'objectif est de créer, avec d'autres vignerons du même terroir, une nouvelle appellation pour les quarts de Chaume et Chaume 1er cru sous le nom de **Ronceray.**

Sensible à la protection de l'environnement et à l'avenir du patrimoine naturel, la jeune vigneronne va récréer un écosystème sur le domaine, en réimplantant deux kilomètres de haies autour du vignoble et en plantant deux cent arbres fruitiers ( agroforesterie ).

**Sur la butte 2019, AOC Anjou rouge**. 70% cabernet sauvignon 30% cabernet franc. Elevé 100% en cuve béton. Les seuls rouges de la butte de Chaume! Un vin gourmand, juteux, charnu et frais. A déguster entre 14 et 15° entre amis avec des tapas épicés, une viande grillée. Temps de garde: 5/8 ans. Certifié AB et Demeter. *14,80 euros au domaine ou sur la boutique en ligne.*

**Château Plaisance. Vanessa Cherruau. Chaume. 49190 Rochefort sur Loire. Tel. 02 41 78 33 01. www.chateaudeplaisance.com**

**Ronceray 2019, AOC Anjou blanc.** 100% chenin sec issu de la butte de Chaume, élevé un tiers en barrique. C'est un vin ample et incisif, d'une grande minéralité. A déguster entre 8 et 10° seul, sur un ceviche, un tartare de bar ou une volaille marinée. Temps de garde: 8/10 ans. **Ronceray,** c'est le nom donné aux chenins secs faits sur l'aire d'appellation Chaume Premier Cru et Quarts de Chaume Grand Cru. Ces deux AOC en pouvant être que des liquoreux. Pourquoi ce nom? Le nom de **Ronceray** se réfère à l'abbaye du même nom à Angers, propriétaire du tènement de Chaume dès le XIe siècle. Les seigneurs de la Haute Guerche, locataire du tènement de Chaume, payaient les nonnes avec les meilleurs quarts de la récolte, d'où le nom de Quarts de Chaume. C'est ainsi un clin d'oeil à l'histoire millénaire de ce vignoble. Certifié AB et Demeter. *18 euros au domaine ou sur la boutique.*

**Quarts de Chaume grand cru 2016**. La seule appellation classée grand cru de tout le Val de Loire. 100% chenin élevé 12 mois en barrique. A déguster entre 8 et 10° au goûter avec une tarte fine à l'abricot, le dimanche au brunch ou un soir à refaire le monde. Temps de garde: éternel. Certifié AB et Demeter. *48 euros au domaine ou sur la boutique en ligne.*

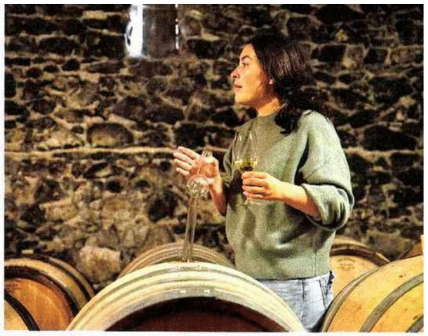
LA CROIX

le consommateur mette davantage la main à la pâte. *« Avec le Covid-19, on ne pouvait plus laisser les gens faire leurs paniers eux-mêmes, alors on a expérimenté : des clients sont venus nous aider bénévolement, pour la vente. Il faut que ça perdure. »*

## Tarier, fauvette et troglodyte

À quelques kilomètres de là, sur la Butte de Chaume, le domaine viticole de Vanessa Cherruau est lui aussi en bio et en biodynamie. La comparaison avec Le Clos Frémur s'arrête là. Le domaine Plaisance, que la viticultrice de 33 ans a repris il y a un an, produit les uniques grand cru et premier cru de l'Anjou, sur 25 ha. *« La taille, c'est déjà une réponse aux aléas. Depuis que j'ai repris, j'ai eu le mouvement des gilets jaunes* (perte de 50 % du chiffre d'affaires sur les salons parisiens), *50 % de gel en 2019 et maintenant le Covid-19. Il faut quand même être bien accroché. »* En mars, Vanessa a lancé en catastrophe un site marchand, mis en ligne le premier jour du confinement. *« On a eu plus de 250 commandes, ça fait chaud au cœur. »* Et les prochains coups durs, elle préfère les anticiper. L'impact du réchauffement climatique, par exemple. Elle vient de lancer un plan d'agroforesterie en lien avec la Ligue pour la protection des oiseaux (LPO) : des ornithologues viennent régulièrement, pendant un an, réaliser des enregistrements sur le domaine. Des haies seront ensuite plantées en fonction de leur diagnostic. *« L'idée est de recréer un écosystème. La biodiversité sera, demain, la meilleure des réponses à l'évolution climatique. »*

C'est aussi la conviction de Marie-Lou Deniaud, 26 ans, ornithologue qui travaille avec Philippe Douillard (Impact et environnement) et que l'on retrouve, un matin tôt, au milieu d'un chemin creux non loin de l'abbaye de Melleray, à 50 kilomètres au nord-ouest d'Angers. Elle note sur une feuille le nom des oiseaux qu'elle entend ou aperçoit, s'ils nichent ou sont seulement de passage… Un rouge-gorge. *« Notre rapport à la nature va-t-il changer ? »* Des choucas. *« Vous faites sans doute référence à tous ces animaux que l'on a observés en ville pendant le confinement… »* Un troglodyte mignon. *« Je pense que oui, ça augure un rapport nouveau à la nature. »* Un tarier pâtre. *« Là, il nous dit de partir… Personne n'est insensible lorsqu'il voit un animal traverser sa rue, son jardin. »* Une grive musicienne. *« Elle est difficile à entendre, car elle imite le son des autres oiseaux… Les gens vont peut-être s'acheter une paire de jumelles, les observer, s'intéresser à leur habitat, leur alimentation. »* Une alouette lulu. Une fauvette grisette. Un geai des chênes. *« Ça peut avoir l'air de rien, mais la nature, il faut la connaître pour avoir envie de la préserver. »*



Sur son domaine de Plaisance, Vanessa Cherruau *(en haut)* veut recréer un véritable écosystème capable de résister aux futurs aléas climatiques. Marie-Lou Deniaud *(en bas)*, ornithologue, espère que le confinement va inaugurer un nouveau rapport à la nature chez de nombreuses personnes.

LA CROIX

mercredi 6 janvier 2021 – Quotidien n° 41902 – 2,10 €

France
Enfants victimes d'inceste, l'engrenage du silence P. 8-9

Monde
Le Niger bascule dans l'instabilité P. 10

Parents & enfants
Et si on partait vivre loin des grandes villes?
Cahier central

Comment 2020 a changé ma vie

Cinq personnes rencontrées l'année dernière au fil de nos reportages témoignent des bouleversements survenus au cours de cette période si particulière
P. 2-3

éditorial
Guillaume Goubert

Un réel progrès

Emmanuel Macron était mardi à Tours, pour promouvoir la réforme des pensions alimentaires.

Le bien ne fait pas du bruit. L'adage peut s'appliquer à la réforme garantissant le paiement des pensions alimentaires qui vient d'entrer en vigueur. On en a peu entendu parler, et ce n'est pas le déplacement d'Emmanuel Macron mardi, à Tours, pour en faire la promotion qui y changera grand-chose. La vie publique est ainsi faite. Les seules réformes dont on entend amplement parler sont celles qui suscitent des oppositions, des critiques, des polémiques. Ainsi, en 2019, celle des retraites. Ou, un an plus tôt, la hausse de l'écotaxe sur les carburants, laquelle avait été le facteur déclenchant de la crise des gilets jaunes.

C'est d'ailleurs le grand débat national, convoqué en réponse à cette crise, qui avait fait émerger la nécessité d'agir pour remédier aux défauts de paiement des pensions alimentaires. Les témoignages de femmes – nombreuses, on s'en souvient, sur les ronds-points – avaient fait émerger cette préoccupation, majeure pour les mères élevant seules leurs enfants. On estime en effet que 30 à 40 % des pensions ne sont pas convenablement versées. Désormais, les caisses d'allocations familiales pourront en garantir le paiement.

Le dispositif est certainement perfectible, en particulier lorsque la question concerne des couples qui vivaient en union libre, ce qui induit souvent des arrangements informels au moment de la séparation. Toujours comprendre le sens

## «Après l'inquiétude et la frustration, on peut être fiers»

Karoll Petit/Hans Lucas

**Vanessa Cherruau**
*33 ans, viticultrice qui a repris en 2019 le domaine Plaisance, à Rochefort-sur-Loire, producteur des uniques grand cru et premier cru de l'Anjou, sur 25 ha*

« 2020 a été l'année du lancement de mon premier millésime, c'est toujours quelque chose d'émouvant. Il y avait bien sûr l'inquiétude et la frustration de le faire une année sans Salon des vins. Sans les gens qu'on y croise, les sommeliers… J'ai tout de même eu la chance d'avoir des super retours des cavistes, de quelques restaurateurs et de la presse.

*«Nous avons lancé une boutique en ligne sans savoir si ça allait marcher. Elle représente quasiment 30 % du chiffre d'affaires de 2020!»*

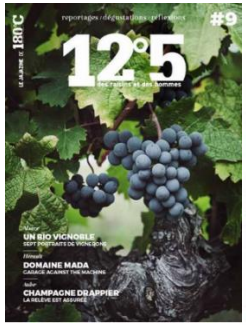
On peut être fiers du vin qu'on a sorti, même si on voit bien sûr toutes les améliorations possibles. L'an prochain, on restera sur la même logique : vinifier par parcelle, à partir de raisins sains, sans artifice. En 2020, nous avons aussi lancé un plan d'agroforesterie, qui avance bien. Nous prévoyons de planter haies et arbres fruitiers à partir du printemps prochain. L'objectif, c'est de retrouver des équilibres naturels.

Économiquement, la situation reste compliquée. Notre modèle, jusque-là, c'était 90 % de vente aux particuliers, notamment sur les salons, lors de foires aux vins des vignerons indépendants… Au premier jour du premier confinement, nous avons lancé une boutique en ligne sans savoir si ça allait marcher. Elle représente quasiment 30 % du chiffre d'affaires de 2020 ! Je le vois comme une vraie ouverture d'esprit : on a toujours un peu dédaigné le numérique dans le vin.

Même si cette année a été difficile, j'en tire aussi du positif. Ma fille est née en septembre 2019, à la fin des vendanges. En temps normal, j'aurais passé tous mes week-ends à des salons. Je n'aurais pas vu Colette dans ses premiers mois, je n'aurais pas pu être aussi présente à la maison et sur le domaine. »

**Recueilli par Mikael Corre**

La Croix / Janvier 2021




Même sentiment au Domaine Belargus, devant une barrique récoltée à 550 grammes de sucre par litre ! « Elle est tombée à 350, à la façon d'un tokay Eszencia, s'extasie Ivan Massonnat. Jo Pithon appelait ça l'Ambroisie. »

## La nouvelle vision des derniers arrivants

Le financier n'est pas l'unique nouveau venu au milieu des vieilles familles locales comme les Ogereau, Guégniard, Papin ou Renou, installée depuis 1742 au Domaine du Petit Métris. Le Château de Suronde a été acheté en 2016 par la Belge Kathleen Van den Berghe, déjà propriétaire du Château de Minière, à Bourgueil. Elle a entrepris une restructuration des vignes et du chai pour 1,5 million d'euros, sous la houlette du consultant Stéphane Derenoncourt, avec la ferme ambition d'en faire une exploitation biodynamique autonome. Son directeur, Philippe Rapacz a introduit des moutons dans les vignes l'hiver – comme à Belargus ou chez Patrick Baudouin, lequel fait aussi labourer son domaine bio au cheval – et cherchait, aux dernières nouvelles, à acheter un couple de vaches pour le compost et la corne de bouse. Kathleen Van den Berghe souhaite également cultiver toutes les herbes nécessaires à la préparation des décoctions et tisanes.

Vanessa Cherruau, 32 ans, qui a repris le Domaine Guy Rochais il y a un an, rêve, elle, d'agroforesterie. « En bio depuis 1995, et biodynamie depuis 2008, les sols sont très vivants, mais je veux aller plus loin avec la Ligue pour la protection des oiseaux. Je veux replanter des arbres, des haies, créer des nichoirs, creuser des mares. » L'appellation est petite, mais « exemplaire en matière de biodiversité », juge Ivan Massonnat, engagé avec ses collègues dans un programme de couloirs à chauves-souris pour lutter contre le ver de la grappe. Presque tous les domaines sont en bio, biodynamie ou conversion. Que ce soit par la Vierge du Ronceray, qui veille sur eux, ou par un retour en grâce auprès des consommateurs, leurs efforts doivent être récompensés. Ils le méritent

Le tènement de quarts-de-chaume était la propriété des moniales de l'abbaye d'Angers, fondée en 1028 et dite du Ronceray en référence à une statue de vierge au pied enlacé par les ronces, dans la crypte.

## Sélection

À savourer sur des langoustines grillées, un toast de foie gras, du fromage persillé, une tarte à la rhubarbe, un dessert à la pâte d'amande ou frangipane, une tarte tatin, une crème à la cardamome… ou rien, en vin de méditation.

***Château Pierre Bise***
***Quarts-de-chaume grand cru 2007 :*** *un prix très doux pour un grand liquoreux d'âge respectable et un domaine emblématique.* 30 € (50 cl)

***Domaine des Baumard***
***Quarts-de-chaume grand cru 2015 :*** *notes d'agrumes et de fruits du verger, sur la jeunesse et la vivacité, dues à un élevage en cuve et non en bois.* 47 € (75 cl)

***Domaine de La Bergerie***
***Quarts-de-chaume grand cru 2011 :*** *vibrations voluptueuses de pâtes de fruit, d'abricots secs, d'ananas rôtis.* 50 € (50 cl)

***Domaine Patrick Baudouin***
***Quarts-de-chaume grand cru 2009, cuvée Maria Juby :*** *issue de botrytis de première trie très pur, très confit avec beaucoup de fraîcheur. Difficile à trouver. Sans doute un 2018 à sortir bientôt. En consolation, le quarts-de-chaume 2011.* 60 € (75 cl)

***Domaine du Petit Métris***
***Quarts-de-chaume grand cru 2011 :*** *beaucoup de grâce pour une référence solide de l'appellation, orange confite où perce la magie d'un parfum de violette et de muguet.* 36,50 € (75 cl)

***Domaine Pithon-Paillé – Belargus***
***Quarts-de-chaume grand cru 2013 :*** *élevage plus serré en barriques de 228 litres. Vin massif, complexe, aux arômes de coing et de figue.* 78 € (75 cl)

***Château de Plaisance***
***Quarts-de-chaume grand cru 2015 :*** *un tout petit flacon pour un nectar de haute concentration, élevage 36 mois.* 65 € (37,5 cl)

***Domaine Ogereau***
***Quarts-de-chaume grand cru 2015, cuvée La Martinière :*** *belle pureté d'agrumes confits, vifs et un zeste d'orange amère, dans une bouteille transparente qui dévoile une couleur ambrée.* 46 € (50 cl)

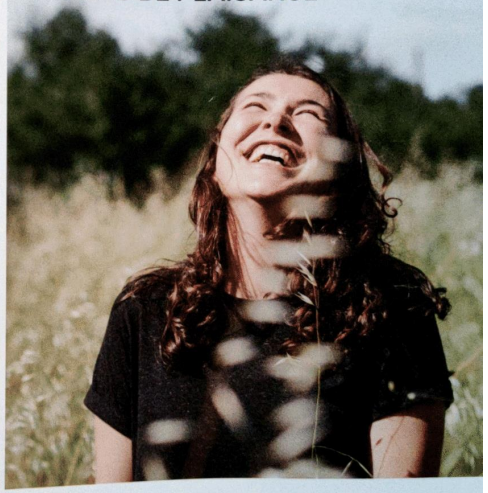
***Et aussi :***
*Domaine Belargus, anjou blanc 2018, cuvée Ronceray* (assemblage, 28 €) *et sélections parcellaires Les Rouères* (50 €), *profil sphérique sur le terroir de poudingues, et Les Quarts* (50 €), *profil vertical affûté sur les terroirs de schiste.*

H WINE & SPIRIT

Q&A

# Vanessa Cherruau

## CO-OWNER AND WINEMAKER, CHÂTEAU DE PLAISANCE



Vanessa Cherruau picked an interesting time to take over 22ha of vineyards in Anjou's prestigious Rochefort-sur-Loire region – home to the only Premier and Grand Cru in the Loire – in 2019, just before the pandemic and with a baby on the way. She speaks to **Jo Gilbert** about past and future, sweet and dry, and why being biodynamic isn't 'crazy' at all

**2019 must have been a hectic year. How did you go about breaking it all down – deciding how to advance the area's historical pedigree and tradition while moving forwards?**
Quarts de Chaume Grand Cru and Premier Cru Chaume is sweet wine kingdom. It's truly a magical terroir for sweet wine. The double fog from the Loire and Layon tributaries, coupled with sunny mornings is perfect for botrytis, though not every year.

We're just starting to discover dry Chenin in the AOC – that's something I really have to do. At the moment, I have to declassify to Anjou AOC for dry wines. But there is so much potential. The lines need to be redrawn.

**What have you changed in the vineyard?**
It has been a bit of an environmental project. We've been biodynamic since 2008 and organic since 1995. But the biodiversity isn't great. We've got 1,000 fewer bats here compared to Savennières, where I also have 2ha. It's because there are no trees. A study recently showed bats need trees every 30m in order to nest, and we need bats to kill a specific worm (so much better than pesticides). So, we've taken off 1ha of vines to replant the trees. That's what being biodynamic means to me: observation and attention.

**So, no planting or pruning in accordance with the moon?**
Oh we absolutely do that. It's not crazy. There's a lot of rationale to it. The moon has a lot of impact on water, as we can see in tides, and wine is full of water. We try to prune when the moon is low, so the sap doesn't escape. These methods were used here in the 18th century, before knowledge of modern science. Back then, it was just common sense passed between generations.

**What has been the response since you started?**
My first vintage, everything closed down. But since then, dry Anjou has really taken off. I know people might think it's crazy [to work outside the grand and premier crus designations]. But there aren't a lot of third or fourth-generation family winemakers here. There are a lot of young winemakers and a lot of different types of terroir – schist, volcanic rock (spilite), and also pudding sandstones. Chenin fits our generation. It's full of intensity, minerality and approachability. But it's not a simple grape. In blind tastings, all sorts of other things come up. It has amazing versatility.

**So, kind of like Riesling?**
Riesling... yes! I think Chenin and Riesling are going through the same fight. If they're too green, they can be too bitter; too ripe, and that's no good. But they are also capable of fantastic varietal purity. Chenin and Riesling are the new Chardonnay and Sauvignon Blanc.

**What's your philosophy for life: family, winemaking or otherwise?**
Wow! Do you have two days? In short, I'm just trying to do my best everywhere. Our motto is 'Chaume must go on'. I'm where I always wanted to be. Also, being a mum and winemaker forced me to slow down, to accept that we can't control everything. I believe in love and respect above everything – respect for others, respect the living, respect for our planet. That probably sounds very hippy, but doing things with heart makes everything more beautiful. I wouldn't exchange my place with anybody.



Hapers Wine & Spirit / Décembre 2021

**WINE NOT (49)**

**MIGUEL LOPEZ**
est responsable de l'une de deux boutiques Wine Not, à Angers (49).

**VOTRE DERNIÈRE ÉMOTION DANS LE VERRE ?**
« " Pourpre " 2018 Domaine de L'Austral. Un cabernet franc du Puy Notre Dame, uniquement les jus de goutte, élevés 16 mois en barrique. Dégusté au printemps, l'élevage était encore assez présent, alors qu'une récente dégustation à l'automne a révélé (après aération) un jus très soyeux et minéral avec un élevage fondu et juste en soutien à la structure. »

**LE ROUGE DE 2019, SELON VOUS ?**
« Compliqué ! Beaucoup ne sont pas encore commercialisés ; aussi je dirais " Clos de Pavée " de Pierre Borel à Bourgueil. Le vin est en place, ouvert et détendu (dégusté mi-novembre) ; j'adore ce type de cuvée où le fruit s'exprime dans une gourmandise fraîche et élégante. On y retrouve également son terroir, tout est équilibre pour cette cuvée, un vin à faire aimer le vin ! »

**LE BLANC DE 2019, SELON VOUS ?**
« Pas plus facile de répondre que pour le rouge, donc avec l'idée de donner un petit coup de pouce à une personne que nous apprécions beaucoup à la cave : je dirai le Savennières de Vanessa Cherruau qui vient de reprendre le Château de Plaisance. Profondeur, finesse, fraîcheur et minéralité : le vin est complet ; encore tout jeune. »

**UN VIN DE GARDE, EN LOIRE ?**
« " Les Coteaux Kanté " de Bruno Rochard à Rablay-sur-Layon. Bruno est sans doute le roi du Grolleau ! Ce sont ici de très veilles vignes, extrait en douceur et élevé sous bois c'est un jus structuré qui a besoin de temps pour se livrer, il accompagnera à merveille de belles viandes de caractère notamment sur les repas de fêtes. »

**LA DERNIÈRE RENCONTRE MARQUANTE AVEC UN VIGNERON ?**
« Michel Autran à Vouvray : une personne d'une rare humilité et sincérité, caractère que l'on retrouve dans ses vins. J'ai également beaucoup appris de mes rencontres avec Didier Chaffardon, Mark Angeli et Richard Leroy ; et de façon générale avec tous les vignerons… »

**CHENIN : SEC OU MOELLEUX ?**
« Sec ! avec un intérêt croissant pour les cuvées issues de parcelles historiquement dédiées aux moelleux. »

**CABERNET FRANC : PLUTÔT SAUMUR, BOURGUEIL OU CHINON ?**
« Saumur Puy-Notre-Dame : la retranscription du sol y est très franche. »

**COUP DE CŒUR ABSOLU, ÉTERNEL ?**
« Le vin ! Issu de chenin bien entendu… même si Statera de Jérôme Bretaudeau revient régulièrement dans mes souvenirs… »

**UN COUP DE GUEULE RÉCENT ?**
« Pff… tellement ! Disons simplement que si un maximum de monde pense à mettre du lien, du partage et de la culture dans son mode de vie, nous aurons fait un grand pas. »

**UN VIGNOBLE DE LOIRE OÙ SE PROMENER ?**
« Le Layon, très typique pour ses paysages, l'architecture des villages ; c'est vraiment mon image type du vignoble d'Anjou, simple et authentique. »

**EN DEHORS DES VINS DE LOIRE, CEUX QUE VOUS PRÉFÉREZ ?**
« Plus qu'une région précise, c'est une philosophie de travail qui me plait : respect du vivant, pas ou peu d'intrant. »

**LA QUESTION DE CLIENT QUE VOUS N'AIMEZ PAS ?**
« C'est en fait l'absence de question qui est difficile… À la cave nous attachons une grande importance à retransmettre l'engagement des vignerons, et les clients curieux nous facilitent la tâche et ainsi nous aident à continuer d'avancer. »

**UNE TENDANCE AUTOUR DU VIN QUE VOUS NE COMPRENEZ PAS, OU QUI VOUS AGACE ?**
« La « starification » de certaines cuvées ou domaines. Le vin y perd sa noblesse du partage pour devenir un marqueur social. »

**LES VINS DE LOIRE, POUR VOUS, C'EST…**
« La fraîcheur ! »

**WINE NOT ANGERS-PATTON**
**9 ET 11, AVENUE PATTON**
**Tél. : 02 41 48 15 09**

**WINE NOT AVRILLÉ**
**30 AVENUE PIERRE MENDÈS-FRANCE**
**Tél. : 02 41 37 90 60**

**+ Site : winenot.fr**



Le Vin ligérien / Décembre 2021

Support the Guardian
Available for everyone, funded by readers
Contribute → Subscribe →



Fiona Beckett on drinks Wine

# Is this the red wine you didn't know you were missing?

Fresh and herby cabernet franc often plays understudy to cab sav and is often used in blends, so rarely steals the show. But will one of today's picks inspire your summer drinking?

**Château de Plaisance Sur La Butte 2019** £19.50 Lea & Sandeman(or £17.50 a bottle if you buy a case of 12), 13%. Blended with its fellow cab, cabernet sauvignon, this vivid, biodynamic red is just that bit more blackcurranty than straight cab franc, but still has that delicious, herby edge. Lovely with lamb chops.

The Guardian / Avril 2021