

Appellation d'origine expliquée



Quarts-de-chaume: pas la moitié d'un grand cru !

Il revient à un simple hameau de Rochefort-sur-Loire, Chaume, d'être le porte-drapeau de toute la vallée ligérienne. Son sublime liquoreux, le plus célèbre de tous les coteaux-du-layon, en est l'unique grand cru.

Texte Léa DELPONT Illustrations Bénédicte GOVAERT

J'AI LE SENTIMENT d'avoir mis la main sur un morceau d'histoire de France », confie Ivan Massonnat, propriétaire depuis 2018 de 10 hectares de quarts-de-chaume. C'est un quart de l'appellation, unique grand cru du Val de Loire. Dans l'Anjou noir, terre d'élection des blancs doux, seul le coteau de Chaume parmi tous ceux du Layon a touché le graal. À moins que la grâce divine elle-même n'ait élu ce sublime liquoreux il y a bien longtemps, au Moyen Âge. Propriétaires depuis 1028 d'un bien sur la commune de Rochefort-sur-Loire, au lieu-dit Chaume, les moniales de l'abbaye du Ronceray d'Angers avaient confié aux seigneurs de La Guerche leur excellent terroir, éperon plein

sud dans un méandre du Layon, sur la rive droite. Le loyer s'élevait aux « meilleurs quarts de la récolte ». D'où le nom de la parcelle, Les Quarts, berceau de l'appellation dans le creux du coude de la rivière, sur 5 petits hectares. IAOOC déclarée en 1954 en englobe 43. En 2011, elle a été distinguée de la mention complémentaire grand cru – en même temps que les 80 hectares de l'appellation voisine de Chaume ont été érigés en premier cru.

Concentration de sucres, d'arômes et d'acidité

Vin précieux, à siroter du bout des lèvres, le quarts-de-chaume se présente souvent en flacons de 50 centilitres, « pour terminer une bouteille à quatre et parce qu'en magnum le prix



« Des quarts, il y en a dans tous les vignobles de France car la coutume était répandue. Mais c'est le seul qui a atteint une telle notoriété. »

— Ivan Massonnat —

« serait prohibitif ! », plaisante Claude Papin, du Château Pierre Bise, président de l'appellation de 2006 à 2020. Sa robe dor diffuse des arômes vifs d'agrumes, subtils de poire, confits de coing ou aphrodisiaques de gingembre... Il est toujours plus beau après quinze ans de garde. Ivan Massonnat a racheté le Domaine Laffourcade, là même où les seigneurs de La Guerche avaient leur chai au lieu-dit l'Écharderie. « Des quarts, il y en a dans tous les vignobles de France car la coutume était répandue. Mais c'est le seul qui a atteint une telle notoriété », souligne le financier parisien, qui a aussi racheté le Domaine Pithon-Paillé, à La Roche-aux-Moines, ainsi que des vignes à Savennières. Il construit un ambitieux domaine en conversion biodynamique, Belargus, du nom d'un petit papillon bleu. Patrick Baudouin est du cru, même s'il a vécu une première vie de libraire, à Paris. Il s'est installé en 1990 à Chaudesfontaines-sur-Layon et a dû attendre 2008 pour faire l'acquisition d'une parcelle en quarts-de-chaume. Le 2018 est encore en élevage, tant la vinification de ce nectar

pareseux, confit dans ses sucres naturels, s'étire dans le temps. « En 10 millésimes, je plafonne à 5 hectolitres par hectare en moyenne », calcule-t-il. Les belles années (2009, 2011, 2015, 2018) atteignent au mieux 10 hectolitres dans une appellation qui sélectionne les grains nobles. Le gel a fait des ravages en 2016. Et la pourriture miraculeuse n'apparaît pas tous les ans sur les baies de chenin : il n'y a pas eu de quarts-de-chaume en 2012 ni en 2019. Comme tous les grands liquoreux, il naît d'un terroir précoce, bien exposé, sur des sols minces et drainants. La proximité du Layon provoque la formation de brouillards matinaux à l'automne, qui dissimulent les vignes dans une écharpe cotonneuse. Mais pendant l'été indien, les rayons du soleil conjugués à la brise développent sur les raisins mûrs à point un champignon noble, le *Botrytis cinerea*. À la différence du passerillage, phénomène de déshydratation sur pied, la botrytisation concentre non seulement les sucres, mais aussi les acides et les arômes. La vendange se déroule en plusieurs fois en prélevant les grappes barbes, colonisées par le duvet blanc du botrytis. Les premières « tries » sont les meilleures. L'ennemi, la pluie, peut ruiner le travail de toute une année en dégradant la pourriture noble en vulgaire pourriture grise, parfaitement ignoble. Les automnes humides ne permettent pas de produire ce vin rare, fils du soleil et du vent. Mais le coteau de Chaume bénéficie d'un effet de foehn particulièrement favorable. Le jeune vigneron Emmanuel Ogereau précise : « Des tries précoces pour garder une vivacité aromatique, une franche acidité avec de grands amers. Si le botrytis traîne, le vin prend des notes miellées et compostées. Je préfère les arômes d'agrumes confits et frais. » Installé sur la rive gauche, Emmanuel n'a traversé

le Layon que depuis 2015, sur la parcelle La Martinière, et mesure la magnificence de ce terroir spécifique, sur un confetti de schistes briovériens de plus de cinq cents millions d'années, dernière manifestation géologique du vieux massif armoricain sur son flanc oriental. « Le botrytis s'y développe très tôt et très vite, avec une concentration de fou et une expression très minérale qui digère les sucres remarquablement. »

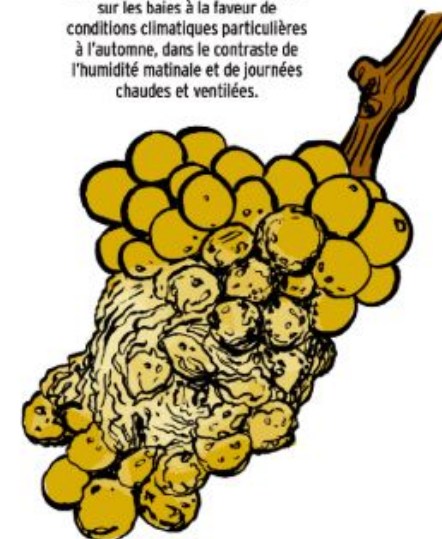
Les lourdes erreurs du passé

Quarts-de-chaume, c'est, en réalité, un terroir coupé en deux. Sur le bas, ces schistes bretons irréductibles, dits métagrauwacke, et sur la partie supérieure des poudingues, agglomérats sédimentaires de l'époque carbonifère (300 millions d'années seulement). « Notre mention grand cru, en 2011, est arrivée trop tard, regrette Claude Papin. On a pris de plein fouet la perte de la mode des liquoreux. » Comme les sauternes, les quarts-de-chaume sont englués dans la mauvaise image du sucre, avec quantité de stigmates collés à la bouteille : calories, diabète, alcool – faux, ils dépassent rarement 11 degrés –, sans compter qu'on ne sait ni quand ni avec quoi les boire. « Le sucre est devenu vulgaire, il a changé de statut social », ajoute Patrick Baudouin. C'est pourquoi les vigneron de l'appellation, associés à ceux de Chaume, réclament la création d'un anjou sec premier cru pour valoriser leur récolte autrement les années sans botrytis. Ils lui ont déjà trouvé un nom, Ronceray, du nom de l'abbaye qui possédait ce terroir il y a mille ans. « Nos prédécesseurs ont commis une erreur historique dans les années 1980 en réduisant le cahier des charges à la production de moelleux, alors que ce n'était pas le cas dans le décret de

1954, estiment en chœur Patrick Baudouin et Ivan Massonnat. Ils ont protégé un produit, le liquoreux, au lieu de protéger un terroir, comme Savennières, Montlouis ou Vouvray ont su le faire. » Quarts-de-chaume était le cadeau béni de trois ou quatre millésimes par décennie. « On s'est mis à chaptaliser, ajouter du sucre, pour en produire tous les ans, en perdant de vue les notions de terroir et de rareté. » La pratique est aujourd'hui bannie. Mais le mal est fait et ↗

Botrytis cinerea

Miracle des vins liquoreux, ce champignon noble se développe sur les baies à la faveur de conditions climatiques particulières à l'automne, dans le contraste de l'humidité matinale et de journées chaudes et ventilées.



« Nos prédécesseurs ont commis une erreur historique dans les années 1980 en réduisant le cahier des charges à la production de moelleux (...) Quarts-de-chaume était le cadeau béni de trois ou quatre millésimes par décennie. « On s'est mis à chaptaliser, ajouter du sucre, pour en produire tous les ans, en perdant de vue les notions de terroir et de rareté. »

— Patrick BAUDOIN et Ivan MASSONNAT —

↔ le produit passé de mode, bien que désormais 100 % sucre noble et naturel.

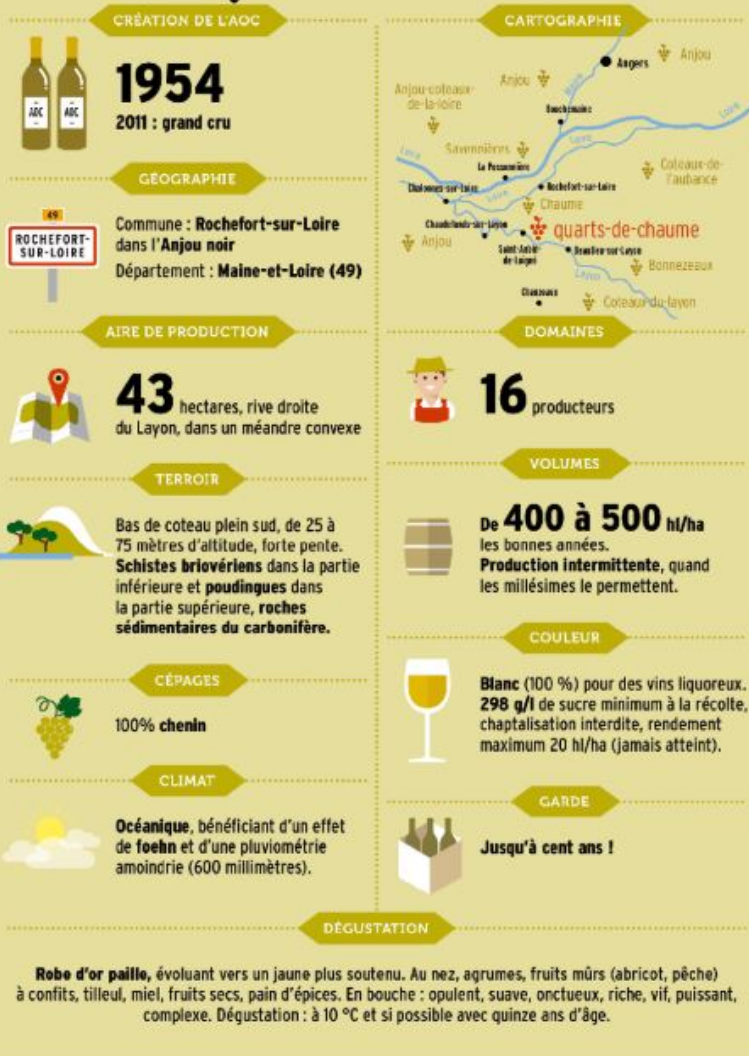
Il faut réenchanter l'appellation « en réservant l'élaboration de liquoreux aux grandes années et faire connaître le potentiel des quarts en sec », prône Anne Guégnard, du Domaine bio de La Bergerie. Des vins puissants, démonstratifs, exubérants, loin du cliché du vin de Loire tendu et frais. Ivan Massonnat a déjà initié une cuvée d'anjou blanc baptisée Ronceray, sommet d'équilibre entre vivacité et rondeur. Son prédécesseur Jo Pithon produisait déjà son fameux L'Écart. Le Parisien, nouveau président de la Paulée d'Anjou, est un fervent partisan de ce premier cru Ronceray, « quitte à ne pas attendre l'Inao et à lancer une marque collective ». C'est d'ailleurs ce qu'avaient fait les pionniers de quarts-de-chaume en 1905, avant les appellations d'origine. Les trois propriétaires de la parcelle historique s'étaient entendus sur une étiquette commune au nom de Quarts-de-Chaume. Le succès fut tel qu'une quinzaine de voisins les imitèrent. L'affaire se termina au tribunal avec la reconnaissance d'une appellation judiciaire de 30 hectares, élargie aux 43 actuels avec l'AOC de 1954.

La vinification se fait traditionnellement en

barriques de 400 litres, répandues dans l'Anjou noir pour l'élevage du chenin. Sauf chez Florent Baumard, qui n'utilise que des cuves inox pour préserver « la délicatesse raffinée, sans mollesse aucune, du terroir. Le bois tend à effacer les nuances ». Son vin est plus clair et garde longtemps son pep juvénile. « La capacité de fermentation du raisin botrytisé est inversement proportionnelle à sa concentration », explique son collègue Patrick Baudouin. Les levures patinent dans le sucre et peinent à atteindre – souvent au bout de deux ans – les 11 degrés d'alcool exigés par le cahier des charges. Encore une aberration selon lui : « Cette mesure date de l'Occupation. À Montlouis, à Vouvray, elle n'a plus cours. En Hongrie, ils font des liquoreux grandioses à 9 % d'alcool. L'équilibre ne se fait pas sur le couple alcool-sucre, mais sur les arômes et l'acidité du botrytis. » Il s'indigne devant « des cuvées magnifiques et hors la loi », redoutant que des vigneron ne poussent les fermentations avec des ajouts de levure en poudre ou vendangent des baies moins concentrées. « C'est une hypocrisie », peste-t-il, les yeux rivés sur sa première trie 2018, d'une concentration exceptionnelle, avec des envies de cuvée spéciale comme Maria Juby. ↔

FICHE TECHNIQUE

AOC quarts-de-chaume



↔ 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'extasia 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
liqueureux 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
parcelles Les Rouères (50 €), profil
sphérique sur le terroir de poudingues, et
Les Quarts (50 €), profil vertical affûté sur
les terroirs de schiste.