



VITICULTURE Près d'Angers, elle reprend à 32 ans, ce vignoble bio sur les grands terroirs de Coteaux du layon Chaume 1er cru, Quarts de Chaume grand cru et Savennières.



Vanessa Cherruau et Guy Rochais, ancien propriétaire du Château de **Plaisance**

Vanessa Cherruau, 32 ans, vient de reprendre le Château de Plaisance, domaine viticole de 25 hectares dans le Maine-et-Loire et propriété de la famille Rochais depuis 60 ans. Associée à un investisseur français elle se donne 10 ans pour restructurer ce domaine certifié bio et biodynamie établi sur les grands terroirs de Coteaux du layon Chaume 1er cru, Quarts de Chaume grand cru et Savennières.

Appartenant à la famille Rochais depuis 1960, cette propriété, implantée en haut de la Butte de Chaume sur la commune de Rochefort-sur-Loire, ne trouvait pas de reprenneur depuis plusieurs années avant de croiser la route de Vanessa Cherruau. Dotée de 10 ans d'expérience dans l'univers du vin en France et à l'étranger, l'Angevaine a multiplié les missions (techniques, commerciales et gestion) au sein de différentes maisons: Bouvet-Ladubay, Château de la Genaiserie, champagnes Lallier.

L'histoire d'un coup de cœur pour un domaine voué à disparaître

Seulement les investissements sont conséquents, inenvisageables seule, il lui faut trouver un partenaire. Le cabinet de transactions la met en relation avec différents investisseurs dont un Français grand amateur de vin qui avait également eu, il y a 5 ans, un coup de cœur pour ce domaine sans avoir pu conclure l'acquisition

[Visualiser l'article](#)

de la propriété. Ayant une vision commune pour le projet, les deux futurs associés s'accordent sur le modèle de reprise. L'acte de vente est signé le 12 septembre 2019, les premiers coups de sécateurs démarreront dès le lendemain matin. Ainsi Plaisance demeure et échappe de peu à la reprise des vignes par la coopérative.

Une restructuration prévue sur 10 ans

Vanessa se réjouit de la synergie qui s'est créée entre elle et l'investisseur sur les fondements mêmes du projet car le challenge est de taille. Un vaste plan d'investissement sur 10 ans est prévu afin de restructurer le vignoble, moderniser le parc matériel et rénover les bâtiments. « Notre exigence est forte. Nous souhaitons prendre le temps nécessaire pour prendre les bonnes décisions et restructurer le domaine en profondeur dans le plus grand respect de ce terroir magique ». Le vignoble a ainsi été morcelé en 44 parcelles par identité de terroir et 33 lots ont été vinifiés en 2019. 50 000 pieds seront ensuite plantés et complantés avec du matériel végétal de grande qualité et le travail du sol sera repensé dans ce domaine où le labour était intensif. « Progressivement notre volonté est d'aller plus loin que la certification en biodynamie DEMETER. Nous désirons mener une démarche environnementale profonde et réelle en intégrant la biodiversité au cœur du domaine et l'agroécologie à la base de chacune des réflexions ». A terme un nouveau chai ainsi que des chambres d'hôtes haut de gamme verront le jour.

Un projet d'envergure mené par une équipe de passionnés

Travailleuse acharnée à l'énergie débordante, Vanessa a su fédérer sa nouvelle équipe autour du millésime 2019. Le domaine se compose de deux anciens salariés et trois nouveaux passionnés dont Guillaume Kieffer, 32 ans, qui l'épaula à la technique. Rencontrés sur les bancs de l'Ecole Supérieure d'Agriculture à Angers, Vanessa et Guillaume partagent depuis 10 ans une passion pour les grands chenins et rieslings. L'alsacien d'origine est passé par les domaines Chapoutier, René Muré et a vinifié plusieurs fois à l'étranger avant de rejoindre Le Château de Plaisance. Passionnée et déterminée, la jeune femme voulait franchir le pas : « Je savais ce que je voulais : du chenin sur 12 à 20 hectares en bio, ayant du potentiel pour concevoir des secs de garde. Le modèle des installations sur micro-surfaces ne me convenait pas ». Un cabinet de transactions d'exploitations agricoles donnera corps à son projet. « J'ai visité Le Château de Plaisance et ce fût un véritable coup de cœur. Le domaine remplissait tous mes critères : la situation géographique, les terroirs exceptionnels, une production en bio et biodynamie. Plaisance avait un énorme potentiel qui ne demandait qu'à être développé et une âme pour laquelle j'ai chaviré ». Vanessa Cherruau et Guy Rochais, ancien propriétaire du Château de Plaisance.

Le chenin sec sur butte de chaume 1er cru au cœur de la gamme

Fascinée par le chenin, la vigneronne a une idée très précise de la manière dont elle aimerait le travailler : « Je souhaite créer des chenins secs de précision, aux maturités rigoureuses et aux finales salines, un véritable challenge sur les terroirs de Chaume 1er cru où le choix de la date de récolte est critique. Quelques sublimes ceps de cabernets sauvignon plantés sur la butte de chaume (les seuls « rouge » produits sur l'AOC) viendront compléter la gamme en Anjou-Villages. Et bien sûr nous continuerons à produire des Quarts de Chaume quand le millésime le permettra. »

Les premières cuvées du millésime 2019 seront présentées lors de la Paulée de l'Anjou qui se tiendra à Saumur le 22 juin 2020.