



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



Dans les vignes avec Vanessa Cherruau, Château Plaisance, Rocheftort 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 Rocheftort 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 sûr 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

[Visualiser l'article](#)

parcourt toute l'Europe, rencontrant de nombreux sommeliers et appréhendant les différentes cuisines du continent. Puis c'est 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 souhaitent pas reprendre. Il y avait un investisseur déjà intéressé il y a cinq ans 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 ).

gastronomica.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)



**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.*



**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.*

gastronomica.fr

Pays : France

Dynamisme : 4

[Visualiser l'article](#)

**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](http://www.chateaudeplaisance.com)**