



Maine-et-Loire

A Rochefort, en plein chaume, elle fait un vin sec

Depuis un an, Vanessa Cherruau est à la tête du château de Plaisance. En plein terroir du chaume, cette jeune femme passionnée fait un vin sec élevé selon les principes de la biodynamie.

Rencontre

De la butte de Chaume, à Rochefort-sur-Loire, on domine un paysage de creux et de bosses où la vigne est partout présente. Vient le soleil et c'est un feu d'artifice. Ce matin-là, vers 9 h, il est bien présent mais en douceur comme pour ne pas gêner la vingtaine de vendangeurs qui s'activent entre les ceps.

« Les vendanges ont commencé beaucoup plus tôt. Dès août, alors qu'autrefois c'était fin septembre », fait remarquer Vanessa Cherruau. Depuis un an, la jeune femme de 32 ans est à la tête d'un domaine de 25 hectares, le château de Plaisance, qu'elle a repris à Guy Rochais, le premier à avoir créé un vin blanc sec à Chaume.

Un vin blanc au cœur des liquoreux

« C'est original dans un territoire connu pour ses liquoreux », sourit Vanessa Cherruau. Sauf que la jeune femme ne peut pas imprimer « chaume sec » sur ses étiquettes. « Pour des raisons administratives. Le chaume doit être associé aux liquoreux uniquement alors que c'est aussi un grand terroir à vin sec, comme Savennières », insiste-t-elle, regrettant la rigidité des organismes publics qui régissent la viticulture.

Finalement, le chaume sec sera vendu sous la bannière Ronceray (avec une dizaine de producteurs), à Angers, l'ancienne propriétaire (lire ci-joint). « C'est l'effort qu'on fait sur la vigne et la vinification qui importe, pas l'étiquette. »

Mais ces difficultés ne découragent pas cette jeune femme dynamique qui ne vient pas du sérail (elle est fille de militaire). Et qui a poursuivi la tradition des vendanges uniquement manuelles pour des vignes cultivées selon le principe de la biodynamie.



Vanessa Cherruau, vigneronne à 32 ans, a repris le château de Plaisance au cœur du terroir de chaume. | PHOTO : OUEST-FRANCE

« Tenir compte de la lune pour travailler le vin, cela peut paraître ésotérique pour certains, explique-t-elle. Mais pour se convaincre il faut goûter et comparer les vins en biodynamie avec les conventionnels. Les vins en biodynamie ne sont pas seulement cultivés dans le respect de la nature. Ce sont des vins à la ligne pure. »

Passionnée et intellectuellement solide, elle connaît ses vins (elle fait du liquoreux, du crémant et du rouge) et sait d'où ils viennent. « Ici, on est sur un assemblage de terroirs avec du schiste qui donne de la puissance, de la spilité qui apporte un côté minéral et du grès poudingue pour la pureté. Cet assemblage donne un vin puissant, minéral et élégant, tout en équilibre. »

Et elle ajoute en balayant le paysage du regard. « 2020 s'annonce très bien, les nuits sont fraîches, les journées ensoleillées, c'est tout ce qu'il

faut pour avoir un beau millésime. » C'est dit, Chaume va devenir un grand terroir pour le vin blanc sec.

Jean-François VALLÉE.

D'où viennent le chaume et le quarts de chaume ?

Chaume est un hameau de 70 hectares situé à Rochefort-sur-Loire, au bord du Layon, réputé pour la qualité de ses vins blancs liquoreux. Elle fait d'ailleurs partie de l'appellation coteaux-du-Layon. Une cinquantaine de producteurs travaillent sur ce terroir. Resserré sur 25 hectares, le quarts-de-chaume correspondrait aux meilleures terres de Chaume. Il est le seul terroir d'Anjou à être classé comme « grand cru ».

L'histoire dit que l'abbaye du Ronceray, à Angers, propriétaire de Chaume, demandait un quart de la récolte au seigneur de la Guerche, en guise de fermage, d'où le nom quarts de

chaume. Le vin de Chaume était ensuite revendu à bon prix aux négociants hollandais.

C'est quoi le botrytis ?

Le botrytis est une pourriture noble (un champignon) qui se développe sur les raisins. Le chaume est un grand terroir à liquoreux car le botrytis s'y développe facilement grâce à une exposition plein sud, une très bonne ventilation et une pente qui draine les sols.

C'est quoi la biodynamie ?

La viticulture biodynamie reprend les pratiques de la viticulture biologique (interdiction des molécules organiques de synthèse, travail modéré du sol...) en y ajoutant d'autres principes : comme des préparations à base de plantes médicinales et le travail avec les "rythmes cosmiques", c'est-à-dire en tenant compte de l'influence du soleil et de la lune.



Les grappes de chenin blanc atterrissent dans les seaux. Elle serviront à réaliser un crémant de Loire. | PHOTO : OUEST-FRANCE



Au château de Plaisance, les vendanges sont à 100% manuelles. « Nous n'avons aucun mal à recruter des saisonniers, soutient Vanessa Cherruau. Sans doute parce qu'on maintient une bonne ambiance, malgré le Covid. Le midi, on déjeune ensemble. » | PHOTO : OUEST-FRANCE