

# Dossier de presse

## Baptême de la cuvée « *Chenin en Bercé* »



Vendredi 14 mars 2014



# *Chenin de Bercé*

*Chêne et Chenin.*

*Ils sont enracinés et cultivés par les hommes dans le même territoire depuis des siècles : leur rencontre n'était donc qu'une question de temps !*

*Carnuta, maison de l'Homme et de la forêt de Jupilles, la tonnellerie Vicard, l'Office National des Forêts et Christophe Croisard, vigneron, ont uni leurs savoir-faire pour la hâter un peu.*

*Après des fiançailles discrètes au printemps 2013, l'union du chêne et du Chenin, le bois et le vin de notre terroir, a donc enfin été célébrée le 9 juillet 2013 dans les caves de la Raderie à Chahaignes au cœur de cette région qui les a vu naître.*

*Cette union porte déjà ses fruits ! La couleur bien dorée, intense, les arômes surmûris de fruits confits de la cuvée du vigneron sont déjà magnifiés par l'intégration aromatique des tanins et des parfums du chêne à grain fin élevé pendant plus de deux siècles par les forestiers de Bercé et savamment mis en œuvre par le tonnelier. Tout cela présage d'un superbe bouquet final aux très beaux équilibres !*

*Mais patience ! Laissons du temps au temps ! Il nous faut maintenant aller au bout de cet élevage prometteur afin que se révèle totalement le merveilleux potentiel que nous avons pour l'instant seulement entrevu !*

« Ce fait, et bergiers et bergieres feirent chere lye avecques ces fouaces et beaux raisins, et se rigollerent ensemble au son de la belle bouzine, se mocquans de ces beaux fouaciers glorieux, qui avoient trouvé male encontre par faulte de s'estre seigneur de la bonne main au matin, et avec gros raisins **chenins** estuverent les jambes de Forgier mignonement, si bien qu'il feut tantost guery. »

*Rabelais, Gargantua, chapitre XXV*

## **CHENIN**

### **Pineau de la Loire** (cépage blanc)

Cépage extraordinaire ! Il est évidemment plus connu sous le nom de chenin blanc. Il se rencontre principalement en France dans la vallée de la Loire, quoique... ! Le sud-ouest et le Languedoc avec le Limoux ont appris à le maîtriser (voir plus bas). Tout semble indiquer qu'il est également originaire des bords de ce fleuve puisque cultivé dès le XI<sup>e</sup> siècle en Anjou, à l'abbaye bénédictine de Saint-Maur de Glanfeuil, au Thourel. Il va ensuite au XV<sup>e</sup> siècle remonter le fleuve vers la Touraine voisine, jusqu'au château de Chenonceaux où il est confié par le seigneur du lieu à son beau-frère alors abbé de Cormery à Mont-Chenin, près de Tours. C'est de là qu'il puise son nouveau nom.

### **A la conquête du monde**

De sa terre ligérienne, le pineau de la Loire (ou gros pineau ou chenin) a depuis conquis le monde. On l'appelle steen en Afrique du Sud. Il fut transporté par les huguenots au XVII<sup>e</sup> siècle, fuyant la révocation de l'Edit de Nantes. Il est aujourd'hui le cépage blanc le plus important du pays (18 000 ha). Il est aussi présent en Argentine, au Chili, en Californie (dans la Central valley), en Australie, en Nouvelle-Zélande jusqu'au Canada (Colombie britannique et Ontario).

### **Cépage polyvalent**

Avec le chenin robuste et au débourrement précoce, on a affaire à l'un des cépages les plus polyvalents qui existent. Première qualité, il ne nécessite pas d'assemblage et se déploie souvent avec magnificence sur tous les registres des vins blancs, de l'effervescent au vin sec, en passant par le liquoreux (la finesse de sa pellicule le rend sensible au botrytis, atout pour la production de la pourriture noble). Sa force est due à son acidité structurante. Cette acidité peut devenir agressive sous des latitudes plus tempérées comme celle de la Loire et notamment dans les années difficiles, mais elle donne aussi structure et longévité aux vins secs et liquoreux. Au nez, c'est souvent un régal : fleurs blanches (acacia, chèvrefeuille), foin coupé, pomme verte, poire, abricot, noix, amande, iode, térébenthine, fruits secs. Pour les liquoreux, c'est le coing, la cannelle, le miel, les fruits confits... Avec l'âge, il présente des notes de pain d'épice, de noisette, de cumin ou de guimauve fraîche.

### **Où le trouve-t-on ?**

Sa superficie cultivée est en France, de l'ordre de 9 300 ha (toutes appellations confondues). Son royaume s'étend aujourd'hui sur 37 appellations.

Dico du vin, <http://www.dico-du-vin.com/p/pineau-de-la-loire-cepage-blanc-chenin-blanc/>, publié le 24 février 2013.

## Une production "made in" vallée du Loir : 100% terroir

Tout le monde connaît l'importance du bois dans la vinification : enrichissement grâce aux tanins du bois, apport de rondeur, stabilisation de la couleur,... La vallée du Loir a tout sur place : des vignobles et des chênes dont on fait des barriques (ceux de la célèbre forêt de Bercé). D'où cette idée, venue lors d'une discussion en forêt : Pourquoi ne pas produire un vin 100% terroir.

### Des idées ... au vin

L'histoire débute en 2012 lors de la rencontre de deux hommes dans la futaie des Clos, fleuron de la forêt de Bercé. Le premier, Christophe Croisard est viticulteur producteur de Jasnières et de coteaux du Loir, au domaine de la Raderie. Le second, Jean-François Clémence est agent patrimonial de l'ONF, est "éleveur de chênes" à Bercé depuis 40 ans. Carnuta, maison de l'homme et de la forêt à Jupilles rejoint rapidement le projet. Leur trait d'union : le bois que le forestier cultive pour les douelles des barriques du vigneron et l'envie, très forte, de parler de leur terroir de leur territoire !

De cette rencontre sylvestre naît une idée : fabriquer un vin 100% terroir made in vallée du Loir.

Plusieurs partenaires les suivent dans cette aventure : le groupe Vicard, tonnelier mérandier (fabriquant de barriques en chêne de Bercé) à Cognac ainsi que l'agence de développement de la vallée du Loir.

### Un chenin blanc moelleux de 2010

Le 24 juin 2013 les barriques dans lesquelles sera élevée la cuvée spéciale sont réalisées à Cognac. Le vin est immédiatement mis en barriques au Domaine de la Raderie.

Le vin que Christophe Croisard a choisi est un moelleux de 2010 issu d'une vigne de chenin blanc, produit à Chahaigues sur les coteaux du Rasné. 3000 litres vont être ainsi entonnés et élevés au minimum pendant 8 mois.

La production sera ensuite commercialisée mais chacun peut d'ores et déjà réserver des bouteilles de cette cuvée exceptionnelle. Le coffret de 3 bouteille sera vendu 50 euros. Il suffit de contacter le vigneron !

**Contact** : <http://www.croisard-cave-raderie.fr/>



## Quelques notes sur la cuvée d'exception

**Le lieu :** « Le haut de Rasné » est un coteau de la vallée du Loir exposé sud sud-est sur la commune de Chahaigues.

**Le sol :** Au dessus du tuffeau, roche-mère habituelle de la région, s'est formée une couche plus ou moins épaisse d'argile à silex. Celle de Rasnée, peu épaisse, s'est posée sur des « perrons » gros conglomérats qui bloquent la pénétration des racines.

**La vigne :** De cépage Chenin, elle a été plantée par Bernard Croisard lors du rachat de la parcelle, elle approche donc la quarantaine.

**L'année :** 2010 a été une année précoce, d'ensoleillement moyen, sans grosses chaleurs, sans pression sanitaire particulière. Le vent d'est et l'ensoleillement ont favorisé la concentration des raisins. Un épisode de grêle l'année précédente a eu pour conséquence des rendements faibles. Le ban des vendanges a été fixé au 8 septembre. Le « calme » général de cette année a été soudainement rompu le 4 septembre par un violent orage qui a donné 80mm d'eau et causé des dégâts importants dans la région. L'éclatement des grains gorgés d'eau ou éclatés sous la violence des impacts de pluie a alors déclenché une vendange totale et rapide de la parcelle fin septembre.

**La cuvée :** Un très bon potentiel dû à une concentration importante des raisins, une fermentation lente tranquille et durable, une clarification naturelle à la température de la cave suivie d'un soutirage ont produit cette cuvée de Moelleux équilibrée entre l'alcool acquis et la nervosité propre à notre terroir.

**Le projet :** Christophe Croisard et son équipe ont très vite senti que cette cuvée n'était pas au bout de ses possibilités. Ils l'ont conservée et pour lui permettre d'exprimer plus complètement son potentiel, ils ont imaginé lui offrir un séjour dans du bois de chêne.

**Le bois :** Connaissant la réputation du chêne du massif, ils l'ont voulu de la forêt de Bercé toute proche de la vigne.

**Le tonnelier :** La dégustation de la cuvée dans son état initial et la définition des objectifs recherchés ont conduit au choix des grains de chênes utilisés et de l'intensité des chauffes afin d'accompagner le vin au meilleur de l'expression de ses possibilités sans le contraindre à rien d'artificiel. Le groupe de Tonnellerie Vicard, client régulier de l'Office des Forêts qui gère Bercé a mis en œuvre le chêne soigneusement choisi. En juin 2013 il a donc fabriqué 6 tonnes de 400 litres spécialement conçues pour la cuvée de Christophe Croisard.

**L'élevage :** Une partie de la cuvée a immédiatement été mise en tonne. La date de sa naissance officielle et de la mise en bouteille du « Chenin de Bercé » n'est pas encore connue : c'est le suivi œnologique qui la déterminera ! Ce que nous pouvons déjà dire c'est que l'évolution observée laisse espérer de très beaux résultats !

## **Domaine de la Raderie**

Il n'a pas fallu moins de quatre générations pour que la famille Croisard construise ce qui est aujourd'hui le « Domaine de la Raderie ».

Après Bernard c'est aujourd'hui Christophe Croisard qui poursuit le travail de ses anciens. Travail de structuration foncière mais aussi travail de réflexion sur le métier et travail d'acquisition de connaissances et de savoir-faire nouveaux. Ce morceau de terre qui l'a vu naître, il le sent, il le respire, il l'écoute quotidiennement : il le vit pleinement ! C'est cette osmose qui, millésime après millésime, lui permet de donner au vin l'occasion de s'exprimer pleinement.

Travaillées de façon raisonnée, les vignes s'étalent sur les pentes qui descendent des grands chênes de la forêt de Bercé jusqu'à la proche vallée du Loir. Les grappes de Chenin et de Pineau d'Aunis, cépages privilégiés du vignoble, y mûrissent lentement au soleil de la Sarthe.

Pressés et vinifiés en chai, élevés de manière traditionnelle, blancs, rosés et rouges, les Jasnières et autres Coteaux du Loir ou Pineau d'Aunis sont ensuite confiés aux bons soins du tuffeau de la cave de la Raderie. C'est là qu'ils attendent tranquillement d'être adoptés par les amateurs éclairés toujours à la recherche de ce que notre terroir produit de meilleur !

## **Le haut de Rasné**

Coteau de la vallée du Loir exposé sud sud-est sur la commune de Chahaignes, « Le haut de Rasné » est un affleurement de tuffeau, roche-mère habituelle de la région. La nature l'a tapissé d'une couche d'argile à silex posée sur de gros conglomérats. Ces « perrons » comme les nomment les locaux bloquent la pénétration des racines. C'est sur ce sol que croît la vigne de cépage Chenin plantée par Bernard Croisard il y a bientôt quarante ans.

Un débourrement précoce et une pression sanitaire minime alliés à un ensoleillement moyen sans grosses chaleurs et à un vent d'est dominant avaient favorisé la concentration des raisins. Si la qualité semblait être au rendez vous, un épisode de grêle de l'année précédente avait affaibli les rendements. 2010 avait été une année calme. Mais le 4 septembre un orage dévastateur a tout bouleversé. La chute très rapide de 80mm d'eau a entraîné l'éclatement des grains directement sous la violence des impacts de pluie ou rapidement par engorgement a déclenché la vendange totale et rapide de la parcelle.

C'est cette réactivité qui a sauvé la récolte ! La concentration importante des raisins leur permettait en effet de conserver un très bon potentiel. Vinification rapide et soignée, fermentation lente tranquille et durable, clarification naturelle à la température de la cave, soutirage précis ont donné naissance à une cuvée de Moelleux équilibrée entre l'alcool acquis et la nervosité propre à notre terroir.

Très vite Christophe Croisard et son équipe ont senti qu'elle conservait quelques secrets. Ils l'ont donc conservée en se promettant de lui donner rapidement l'occasion d'exprimer totalement son potentiel !

Offrir à son vin un séjour dans des tonneaux de chêne ! Carnuta, maison de l'Homme et de la forêt à Jupilles, l'Office des Forêts qui gère le massif de Bercé et le groupe de Tonnellerie Vicard qui y achète régulièrement du bois ont décidé d'apporter leur douelle à ce projet de mariage des deux crus.

Pour que de lui même le vin exprime toute sa richesse les tonneaux seront fabriqués à la carte! La dégustation de la cuvée conservée a permis de tracer le chemin ! Choix des grains de chênes utilisés, intensité des chauffes, le groupe Vicard utilisera son savoir-faire et ses technologies innovantes pour qu'on le suive. Le travail de l'œnologue et du vigneron fera le reste. Nous apprécierons le résultat !

## **Le groupe VICARD**

Merranderie Tonnellerie basée à Cognac le Groupe VICARD est un client régulier de l'ONF à Bercé. Cette entreprise familiale créée en 1925 est aujourd'hui dirigée par la 6ème génération de tonneliers merrandiers.

Plus de 40 000 fûts et des centaines de cuves tronconiques et de foudres ronds et ovales sont vendus chaque année dans les vignobles du monde entier (70% à l'export). Avec une superficie de 14 hectares dont 8 de parc à bois (un des plus grands au monde). Elle est à l'heure actuelle la plus grande tonnellerie mono-site en France.

Sélection rigoureuse du chêne, séchage 100% naturel des merrains, traçabilité informatisée, système de chauffe unique, dynamisme, rigueur et innovations font de VICARD une référence mondiale dans le secteur de la Tonnellerie.

## **Résultat du jeu concours estival**

L'année dernière, lors d'un jeu concours estival, les visiteurs de Carnuta ont pu exprimer leur préférence parmi trois propositions de nom de cuvée :

- Crus de Bercé
- Chenin de Bercé
- Nectar de Bercé

A l'issu du concours, un tirage au sort a eu lieu afin de récompenser les visiteurs de Carnuta.

### **Voici la liste des gagnants et les lots qui leur sont attribués :**

- M. RICHARD Philippe (Calvados), un lot de 3 bouteilles.
- Mme DARDARD Marlène (Eure-et-Loir), deux entrées à Carnuta.
- Mme GEORGET-PARADIS Thérèse (Sarthe), deux entrées à Carnuta.
- M. SAMSON Didier (Calvados), deux entrées à Carnuta.
- M. RENARD Henri (Vendée), un lot de verre.
- Mme KRIEGER Pascale (Loir-Atlantique), un tablier