



## FRUITS ET TERROIRS



**« La viticulture, sous les climats qui la tolèrent, s'accommode, on l'a dit et répété, des terrains les plus divers. La Moselle, le Rhin, l'Anjou, Bordeaux et bien d'autres lieux fameux par leurs vins attestent qu'elle peut donner sur les roches cristallines, les schistes primaires ou les alluvions siliceuses d'aussi nobles produits que sur les calcaires. Aussi le rôle du terrain, dans l'élaboration d'un grand cru, ne va-t-il guère au-delà de celui de la matière dans l'élaboration d'une œuvre d'art. » Roger Dion<sup>1</sup>**

Comme l'expliquait avec talent Roger Dion, bien des terroirs sont aptes à produire de grands vins. Encore faut-il que les circonstances historiques leurs permettent d'être révélés. L'Anjou « noir », entre le Layon et Savennières, est de ces régions au potentiel égal à celui des plus grands, mais où les bonnes (?) fées de l'histoire et du commerce se sont révélées plutôt fantaisistes et inconstantes. Reconnus par les rois et par le marché comme parmi les meilleurs vins de France, au XII<sup>ème</sup> siècle avec les Plantagenêts, au XVI<sup>ème</sup> siècle par le négoce hollandais, leur réputation est depuis trois siècles en dents de scie. Quelques noms de crus restent reconnus : ils sont la pointe émergée d'un trésor encore sous-estimé qui ne demande qu'à être sorti d'une relative discrétion pour venir briller au grand jour.

### VINS DE TERROIRS, VINS DE FRUITS

La grande erreur de la viticulture française a été de vouloir faire passer le maximum de vins en vins en AOC, pour des raisons commerciales qui n'avaient rien à voir avec la réalité du lien au terroir de ces vins. Le résultat est une confusion énorme qui pèse sur tous : producteurs, metteurs en marché, consommateurs... L'AOC, qui à l'origine signale au consommateur un vin ayant un lien fort à un terroir remarquable, soit au maximum 15 % de la production en France, couvre aujourd'hui 50 % des vins ! Ce n'est plus un signe fiable. Les vignerons mettant en valeur de grands terroirs à plus faible notoriété en voient leurs vins noyés sous la même étiquette que les vins de volume de leurs régions, les prescripteurs doivent passer des heures à les expliquer aux consommateurs, les consommateurs ne savent

plus à quel guide se vouer et privilégient les « étiquettes » par « sécurité ».

Une réforme européenne est en cours à ce sujet, (AOP/IGP) mais nul ne sait actuellement si elle apportera plus de vérité dans l'information apportée au consommateur.

Aussi le Domaine Patrick Baudouin s'engage-t-il sans attendre dans un affichage clair de la nature de ses vins. Nous avons donc distingué sur nos nouvelles étiquettes nos cuvées « de terroirs », auxquelles vous êtes habitués, de nos cuvées « de fruits », que nous entendons développer.

#### • Vins de terroirs

Sur nos parcelles ayant un fort potentiel terroir, nous obtenons des vins de caractère, à grande expression et potentiel de garde. Ces parcelles, très souvent en coteaux, sont plus difficiles à travailler, souvent plantées de vieilles vignes, les rendements obtenus sont faibles (environ la moitié de ce qui est autorisé), les vins demandent de l'élevage, de la barrique... C'est la base historique du Domaine, notre socle.

#### De grands blancs secs de chenin sur schistes

Depuis 2001, bientôt dix ans, nous avons décidé de magnifier nos terroirs de coteaux schisteux, effusifs, carbonifères, sols pauvres, roches primitives plantés de chenin, en ouvrant la voie de leur expression dans de grands blancs secs. Ainsi est née Effusion, cuvée qui doit son nom aux terroirs d'origine volcanique qui l'enfantent. Depuis nous avons exploré notre richesse parcelle, vinifiant coteau par coteau, sauvant des vieilles

<sup>1</sup>- Roger Dion, le grand géographe français auteur d'un ouvrage clé pour qui veut comprendre les rapports du vin aux terroirs, aux hommes, à l'histoire, « Histoire de la vigne et du vin en France » et <http://blog.patrick-baudouin-layon.com/spip.php?article12>.

vignes... ainsi pouvons nous vous proposer Les Saulaies, les Gâts, Le Cornillard, St-Germain-des-Prés... autant de vins portant la magie de leurs paysages et de leur minéralité.

### Des liquoreux d'exception...

Le Domaine Patrick Baudouin s'est fait connaître d'abord par ses grands liquoreux, obtenus uniquement par concentration de botrytis, en rompant avec l'habitude locale d'ajout quasi-systématique de sucres exogènes. Cette exigence de qualité naturelle pour ces vins compte pour beaucoup dans notre redécouverte de la diversité de nos coteaux et de nos millésimes, dans notre réhabilitation des blancs secs de chenin. Mais nos coteaux dans le Layon restent des terroirs très particuliers, où le botrytis peut s'exprimer dans toute sa magie. Nos liquoreux sont des Vins de terroirs et de gastronomie, mais aussi des vins de temps, de méditation, qui appartiennent à la petite famille des vins rares de pourriture noble.

### Des vins rouges...

Qui gagnent à être connus. Il y a peu de temps que l'Anjou « noir » du schiste vinifie des cabernets en rouge. Ces vins sont encore précédés d'une réputation détestable, tanins verts, poivron pas mûr, qui déchaussent les dents... Nos rouges de cabernet ne sont pas de cette famille, ils sont bien notés depuis longtemps, y compris un 1996 par un certain R. Parker (« *je rencontre rarement des rouges de la Vallée de la Loire aussi bons que ceux de Patrick Baudouin* »), mais aussi depuis dans divers journaux français. Petits rendements, maturité, cuvaisons douces, vinifications simples, élevage...

### • Vins de fruit

Le Domaine a acquis récemment des parcelles intéressantes, sur sols plus profonds mais néanmoins à vocation viticole : schistes dégradés avec veine calcaire... Nous pouvons obtenir là des vins exprimant plus de fruit, prêts à boire plus tôt avec un maximum de plaisir, et avec des volumes permettant un prix de vente moins élevé, plus propice à une consommation festive et simple. Nous allons décliner cette gamme en blancs et en rouges.

## L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE POUR TOUS NOS VINS

Nous avons fait le choix de l'agriculture biologique depuis 2002, en l'ayant amorcé depuis 1997. Nos vins sont certifiés depuis 2005. Quand nous travaillons de nouvelles parcelles, nous les mettons immédiatement en conversion, si elles ne sont pas certifiées.

Nous faisons ce choix pour deux raisons :

- Une raison citoyenne : les dangers que font courir les pesticides, herbicides, insecticides... sur le milieu naturel des hommes et des formes actuelles de vie

sur terre ne peuvent plus être ignorés. Il faut absolument trouver d'autres chemins, adopter une éthique en la matière. L'agriculture biologique fait partie de cette recherche.

- Des raisons très professionnelles : nous voulons des vins sans risques pour le consommateur. Et nous sommes convaincus que pour exprimer son terroir, son fruit, la vigne doit être dans une relation la plus vivante possible avec son biotope, ne doit pas être mise dans des situations agronomiques de « hors sol ». Une bonne activité biologique du sol, une bonne insertion des vignes dans un biotope diversifié (haies, fleurs, etc..) étant tout aussi indispensable pour exprimer la minéralité dans les vins de terroir, que la spontanéité du fruit dans les vins du même nom...

## ET À LA CAVE...

De plus, sans attendre un cahier des charges biologique à la cave, le Domaine a réduit au maximum l'utilisation d'intrants pendant les vinifications. La chaptalisation (ajout de sucres exogènes) est bannie de tous nos vins depuis 1994. Nous n'ajoutons pas de levures sélectionnées pour les fermentations. Ayant des raisins sains et équilibrés, nous limitons l'adjonction de soufre à ce que nous estimons le minimum nécessaire pour que le vin ne vieillisse pas prématurément ou ne transforme votre achat en bouteille de vinaigre ou de pétillant non désiré ; c'est-à-dire le plus souvent à une dose inférieure à la moitié des normes maximum autorisées.

Pour faire mieux connaissance avec le Domaine, son éthique, ses terroirs, ses vins, son équipe, je vous invite à visiter notre blog, récemment mis en ligne (accessible depuis notre site). Il sera complété prochainement par la rénovation du site du Domaine, toujours consultable, mais qui a besoin d'être refait complètement. Et pour voir de plus près, la visite au Domaine est toujours possible, vous y êtes attendus, sur rendez-vous...

Chaufonds sur Layon,

novembre 2009 Patrick Baudouin

