

Saumur-champigny : vignoble et biodiversité



Longtemps pourvoyeur de vins de brasserie sans prétention, le vignoble de saumur-champigny est devenu un cru de référence en matière d'écologie.

PAR OLIVIER BOMPAS

« **D**e tout temps, le coteau, ici, c'étaient des blancs, du chenin à 100 hectolitres à l'hectare destiné à l'élaboration des vins effervescents, et puis il y a eu les années 80, l'engouement pour les rouges, et là tout a changé... » Patrick Vadé est le nouveau président de l'appellation saumur-champigny. Il exploite les 30 hectares du Domaine Saint-Vincent, pro-

priété familiale reprise en 1985, une période aussi faste que peu glorieuse pour les vins du cru. Les brasseries réclamaient des rouges souples, passe-partout, suffisamment légers pour être servis frais. « C'est le syndrome du seau à glace, le froid fait ressortir le fruité du vin et gomme ce petit goût de poivron typique des cabernets pas mûrs », s'amuse Patrick Vadé. A l'image des vins de Ménéton-Salon ou de Sancerre, les saumur-

Christelle Dubois Domaine Christelle Dubois

« Je travaillais pour un centre de gestion dans le domaine agricole et puis je me suis dit que je ne pouvais pas passer à côté de ça... J'ai repris derrière mon père, il est toujours présent pour m'épauler. La mémoire, ça fait partie du patrimoine du domaine. Pour moi, un saumur-champigny, c'est de la fraîcheur, du croquant. 2012 n'est pas un millésime facile, mais on est dans cet esprit, assez classique. Ça n'exclut pas un travail sur le terroir. J'ai des parcelles mûres quinze jours avant les autres, ça donne nécessairement des vins différents ; ensuite, c'est un travail d'élevage et d'assemblage. »

champigny des années 80 sont souvent dilués et acides, et ont contribué grandement à ternir l'image des rouges de Loire. Même si certains vigneron commencent à remettre en question le productivisme agricole hérité des années 60 et à s'intéresser sérieusement à la culture biologique, l'époque est encore au tout-chimique, aux excès de traitements et aux rendements généreux. « *Il a fallu du temps pour que les mentalités évoluent* », constate Julien Fouet, sixième du nom sur le domaine familial. Son père, Patrice, apportait les raisins à la cave coopérative et faisait un peu de Bag-in-Box, lui a créé la gamme en bouteille et développé le marché des restaurants et des cavistes : « *Nous sommes très complémentaires. Mon père m'a dit : je veux bien arrêter à condition... de continuer ! Il est devenu salarié de l'entreprise, il connaît les parcelles de vignes en détail, c'est un appui technique précieux.* »

Le virage des années 90 est spectaculaire, amorcé par le très

beau millésime 1989. Laurent Daheullier, du Domaine des Varielles, se souvient : « *A partir de là, on s'est dit : il faut faire ça tous les ans ! En fait, on a pris conscience qu'on pouvait élaborer autre chose que des vins de comptoir.* » De jeunes vigneron, souvent encouragés par les aînés, s'intéressent aux différences des terroirs, identifient et valorisent les meilleures parcelles, cherchent le juste équilibre entre concentration et surextraction, et travaillent sur la notion de fraîcheur, saveur de base des vins de la région, entre franche acidité et subtile minéralité. La maturité des raisins devient de fait un enjeu majeur, comme le souligne Julien Fouet, qui « *vendange plutôt en fin de campagne, pour que les acidités chutent et que les vins soient plus ronds et souples* ». D'excès en progrès décisifs, la décennie aboutit à la redéfinition des limites du vignoble, au prix du sacrifice de certaines parcelles de vignes pas suffisamment qualitatives.

La nouvelle génération s'approche peu à peu l'appellation,

Saumur-champigny Vin rouge

Cépages : cabernet franc (minimum 80 %) ; le cabernet-sauvignon, autorisé en complément, est peu utilisé.

Millésimes :

2012 : des vins classiques, sur le fruit et la fraîcheur, à consommer assez rapidement.

2011 : année homogène, avec des vins profonds, complets et équilibrés.

2010 : année d'équilibre, les vins sont fins, délicats et frais.

2009 : un millésime solaire, des vins généreux, puissants et mûrs.

Carte du vignoble page 221.

consciente de pouvoir produire de grands vins. Conscients également que cette démarche vers la qualité passe par une restructuration du vignoble, les vigneron mettent sur pied, en 2004, un projet à long terme reposant sur la biodiversité. Il s'agit de créer des zones écologiques réservoirs, autrement dit des lieux de vie favorables à la diversité biologique. En à peine dix ans, 20 kilomètres de haies ont été plantées et un réseau de surveillance des ravageurs de la vigne mis en place. « *Depuis 2009, nous avons fait la même chose pour les maladies de la vigne, sur des petites parcelles non traitées, s'enthousiasme Marie-Anne Simonneau, animatrice du projet au sein du syndicat des producteurs. Nous avons en plus 14 stations météo et, à partir de tous ces outils, nous alimentons des modèles mathématiques et nous pouvons en déduire les risques... Ensuite, chacun réagit avec ses propres techniques de travail.* » Sur les 1 600 hectares de vignes que compte l'appellation, 300 sont en culture biologique. Un chiffre plus ■■■