

Club AGC

Soirée du 19 septembre 2025

Présentation : Émile Queneutte / Thierry Scheefer

LE CHENIN



L'histoire du chenin

Le chenin blanc serait originaire d'Anjou, où il aurait été cultivé par les moines de l'abbaye de Saint-Maur, située entre Angers et Saumur dès le VI^e siècle, puis au IX^e siècle, à l'abbaye de Glanfeuil, d'où sa première appellation « Plant d'Anjou » au X^e siècle. A la fin du Moyen Age, les écrits nous rapportent que le seigneur de Chenonceau en transmet quelques plants à son beau-frère, abbé de Cormery à Mont-Chenin (d'où son nom actuel).

Descendant du Savagnin, il serait issu d'une sélection de pineau d'Aunis ou de chenin noir. Il tirerait son nom actuel du mont Chenin en Touraine. Certains évoquent aussi un pedigree canin : chenin en vieux français signifiant « relatif au chien », car les chiens devaient aimer ces grains savoureux... Toujours est-il que Rabelais le cite déjà en 1534 dans son *Gargantua*.

Synonyme(s) :

Pineau de la Loire.

Ajoulin, Anjou, Blanc d'Aunis, Capbreton blanc, Confort, Coué fort, Cruchinet, Cugnette, Fehér Chenin, Franc blanc, Franche (en Charente-Maritime), Gamet blanc, Goût fort, Luarskoe, Pineau d'Anjou, Pineau de Briollay, Pineau de la Loire, Pineau de Savennières, Pineau Gros, Pineau Gros de Vouvray, Pineau blanc (en Aveyron), Pineau Nantais, Plant d'Anjou, Plant de Brézé, Plant de Salces, Plant de Salles, Plant du Clair de Lune, Quefort, Rouchalin (en Gironde), Rougelin (dans le Lot), Steen (Afrique du sud), Stein, Tête de Crabe (dans les Landes), Vaalblaar Stein, Verdurant.

Origine : • Descendant du Savagnin et de la Sauvignonasse

• Demi-frère du Verdelho et du Sauvignon blanc, père du Colombard, parent avec le Gouais

Les caractéristiques du chenin

Le chenin est un cépage naturellement fertile, qui prend facilement le « goût » de son terroir. En ce sens, il est délicat et doit être cultivé avec grand soin. La douceur angevine lui est favorable, car elle permet un bon état sanitaire des baies et un développement fréquent du botrytis pour les liquoreux. Les terrains pauvres, peu profonds, avec une roche mère dure (calcaire, tuffeau, schiste), et surtout bien drainés lui sont les plus adaptés.

Arômes : Pomme jaune 🍏 Citron jaune 🍋 Ananas 🍌 Poire 🍐 Pêche 🍑 Miel 🍯
Coing, écorce d'orange, cannelle, fruits confits

Description et couleur des baies

L'identification du Chenin fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une très forte densité de poils couchés,
- aux jeunes feuilles à plages bronzées,
- aux feuilles adultes à trois ou cinq lobes
- aux fleurs qui sont hermaphrodites,
- aux baies qui sont de forme elliptique avec présence de pépins.

Le Chenin est un cépage à baies « blanches » et d'ailleurs, il est assez souvent dénommé « Chenin blanc » à l'étranger. Cependant il existe également une mutation à baies roses qui a été sélectionnée en Afrique du Sud.

Exigences climatiques et culturales

Le Chenin se caractérise par un débourrement précoce qui le rend sensible aux gelées de printemps.

Au niveau de la végétation et de la physiologie, le Chenin montre de très bonnes capacités d'adaptation à des conditions climatiques chaudes, tropicales ou équatoriales ce qui laisse entrevoir un possible développement de ce cépage dans ces types de régions. En revanche sa grande sensibilité à la pourriture doit être prise en considération et au niveau des raisins, il se montre également assez sensible au grillage (brûlure grappes par le soleil avant véraison) ou à l'échaudage (brûlure post-véraison). L'effeuillage doit donc être pratiqué avec précaution et le choix des modes de conduites raisonnés en conséquence.

Le Chenin est un cépage fertile, qui peut être taillé court (et conduit en gobelet par exemple) ou avec un long bois (Guyot simple par exemple) et dont le potentiel de production dépend énormément des conditions de culture et de la fertilité agronomique des sols où il est implanté. En conditions vigoureuses le Chenin peut produire des grappillons en quantité relativement importante et il peut aussi être sujet au dessèchement de la rafle.

Caractéristiques des raisins et des vins

Les grappes de Chenin sont moyennes à grosses, coniques, parfois ailées (avec un ou deux ailerons) et elles peuvent être très compactes. Les baies sont petites à moyennes.

Le Chenin peut donner selon les types de sols (calcaires vs. schistes par exemple), leur fertilité agronomique et les conditions de culture, soit des vins effervescents, soit des vins secs, soit des vins liquoreux.

Le potentiel d'acidité du Chenin est important ce qui en fait une de ses caractéristiques principales.

Pour rassembler et préserver cette diversité, un conservatoire a été installé à Montreuil-Bellay en complément des 54 accessions conservées aujourd'hui par l'IFV au Domaine de l'Espiguette sur les 296 introduites depuis 1963, et des 24 accessions présentes dans la collection du Domaine de Vassal (INRA)

Ce conservatoire représente aujourd'hui un réservoir extrêmement intéressant et important pour l'avenir. C'est un outil unique pour progresser dans la connaissance de ce remarquable cépage de terroir et de savoir-faire vigneron qu'est le Chenin.

Où pousse le chenin ? (Régions, appellations)

Le chenin blanc – ou pineau de la Loire – est un pur produit ligérien. Il produit les vins blancs d'Anjou et de Touraine, et s'est acclimaté (avec plus ou moins de réussite) en quelques endroits du globe comme l'Australie, la Nouvelle-Zélande ou encore l'Afrique du Sud. C'est grâce aux huguenots français, après la révocation de l'Édit de Nantes en 1685, qu'il y fut planté. Appelé « steen », il représente aujourd'hui dans ce vignoble plus du double en superficie de la surface cultivée en France (10 000 ha, au 16^{ème} rang des cépages), soit 26 000 ha et y est le leader mondial !

En France, le Chenin a vu ses surfaces se réduire de façon importante entre 1960 et 1980 (moins 7 000 ha), en relation avec la crise des vins moelleux et liquoreux.

Il fait partie de l'encépagement de 35 AOP, du Val de Loire bien sûr, mais aussi de Dordogne, de la Vallée de la Garonne, des Landes, de l'Aveyron et du Languedoc

En Europe, le Chenin est inscrit aux catalogues des pays suivants : Belgique, Bulgarie, Chypre, Espagne, Italie, Malte, Portugal et République Tchèque mais il est cependant peu cultivé dans ces pays

Au total, on peut estimer à 40 000 ha les surfaces plantées actuellement en Chenin dans le monde contre environ 65 000 ha en 1990.

Appellations utilisant le cépage chenin blanc

AOP utilisant le cépage Chenin blanc

Anjou, Bonnezeaux, Chinon, Coteaux de L'Aubange, Coteaux de Saumur, Coteaux du Layon, Crémant de Loire, Montlouis, Quarts de Chaume, Saumur, Savennières, Touraine, Touraine Amboise, Touraine Mesland, Val de Loire, Vouvray

Accord mets vins

Dans sa jeunesse, le chenin sec s'accorde de façon privilégiée avec des poissons fins à chair blanche, un sandre ou un brochet au beurre blanc ou encore des anguilles. Il est également parfait à l'apéritif, sur des terrines ou avec des crevettes. Essayez aussi des volailles, un filet mignon, des ris de veau ou un lapin à la crème fraîche. Décliné en moelleux, il est idéal sur des préparations sucré-salé ; curry de volaille aux pruneaux ou poisson sauce aigre-douce. Les liquoreux offrent de merveilleux accords à tous les fromages à pâte persillée, dégustés en toasts à l'apéritif, mais aussi le foie gras en terrine et le classique poulet rôti.

DEGUSTATION

1° Vouvray pétillant brut 2019 Domaine HUET



Vin de gastronome par excellence, le Pétillant est élaboré à Vouvray depuis près de 200 ans. Inscrit dans les traditions viticoles, il se distingue par une fine bulle. Peu effervescent donc très peu agressif, il laisse place à l'expression charnue du Chenin.

Les bouteilles sont entreposées à l'abri de la lumière dans les galeries de la cave sous le tuffeau. Le choix pour une qualité gustative optimum est de conserver ainsi ces cuvées sur latte pendant au moins trois ans, ce qui permet aux arômes de s'affiner tranquillement et d'offrir un caractère distinctif aux Pétillants du Domaine.

Un pétillant vif et minéral pour un millésime où l'astre du jour s'est montré généreux. Nez subtil de citron vert et de cardamome, on y retrouve aussi quelques notes de foin.

Sublimée par une fine effervescence la bouche est vineuse, fruitée avec des notes légèrement grillées. La finale est longue portée par une belle amertume.

Caractéristiques : *Alcool : 12,5 % | Acidité totale : 4,4 g/l | SR : 1 g/l | pH : 3,08*

Cépage : *Chenin Blanc*

Terroir : *argilo-calcaire-siliceux*

Age moyen des vignes : *de 10 à 15 ans*

Taille : *Gobelet*

Vendanges : *manuelles*

Date de récolte : *octobre 2019*

Première fermentation : *100 % en cuve, levures indigènes*

Seconde fermentation : *100 % en bouteille, levure sélectionnée spécifique au Chenin*

Élevage : *36 mois sur latte*

Mise en bouteille : *septembre 2020*

Production moyenne : *54 000 bouteilles*

Optimum de dégustation : *2023-2029*

Accords mets vins : *apéritif, toasts au saumon fumé, samossas au Brillat Savarin, huîtres, ceviche de bar aux agrumes, jambon rôti, meringue, macaron*

2° Languedoc

Domaine GAYDA

Figure Libre 2023



Nous l'avons appelée « Figure Libre » car nous avons choisi la liberté de création et d'expression en associant la douceur ligérienne au caractère languedocien.

Loin des règles de l'appellation, nous avons planté en 2004 les cépages qui nous ont semblés être les plus adaptés, les plus à même de révéler l'expression et les qualités de notre terroir de Brugairolles, fait de grès calcaire. Le Cabernet Franc et le Chenin Blanc, peu implantés dans la région, proviennent du Val de Loire, région d'origine de Vincent Chansault.

Millésime 2023

Robe jaune dorée très brillante, soutenue et intense, agrémentée de reflets argentés. Sa luminosité éclatante appelle à la dégustation. Le nez dévoile des arômes de fruits mûrs, dominés par des notes de pâte de coing et de subtiles touches de brioche aux fruits confits. Quelques accents d'écorce de mandarine apportent une fraîcheur bienvenue, harmonieusement mêlés à des notes florales de jasmin et une délicate touche de gousse de vanille fraîche. L'attaque en bouche est intense et expressive, tout en élégance, marquée par une gourmandise relevée d'un zeste de bergamote. La fraîcheur domine tout au long de la dégustation, avec des saveurs vives de pamplemousse. La finale est longue et persistante, sublimée par un soupçon de poivre blanc, apportant une belle dimension épicée. L'équilibre offre une harmonie parfaite entre la richesse aromatique et la fraîcheur.

Procédé de vinification

Pressurage progressif et long - Léger débourbage - Fermentation naturelle sans soufre en cuve béton, jarre de grès et demi-muids.

Vignobles

Brugairolles (Grès calcaire)

Élevage

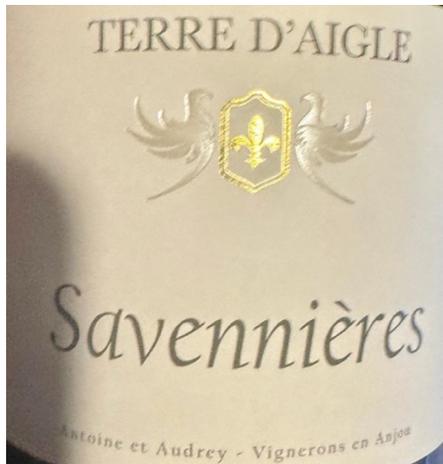
En cuve béton ovoïde, jarre de grès et demi-muids. Pas de soutirage après fermentation. La forme de l'œuf selon le nombre d'or, fait que le vin est en mouvement perpétuel, ce qui apporte beaucoup de rondeur tout en préservant la pureté du fruit et la fraîcheur. Soutirage 2 semaines avant mise en bouteille.

3° Afrique du Sud



Un cercle est un début qui se termine par une boucle infinie entre le passé, le présent et le futur. Ernst Gouws & Co représente la tradition du domaine Gouws, liée à l'art raffiné de la vinification depuis quatre générations. Ce Chenin Blanc fruité et non boisé, aux parfums de pomme verte, de kiwi et de pamplemousse fraîchement coupé, se déguste frais avec des salades légères et des plats de poisson, ou à déguster seul.

4° Loire Savennières



Le domaine créé en 1969 est une aventure de famille, Janes et Pierre Aguilas ont su mettre en valeur et fructifier quelques hectares de vignes hérités des parents de Janes, René et Marie-Joseph Gaudard. Depuis 2012 leur fils Antoine a repris le flambeau, il a gardé leur philosophie du travail bien fait, dans un souci de respect de l'environnement, afin de produire des vins d'Anjou de qualité.

Le domaine compte aujourd'hui plus de 53 hectares.

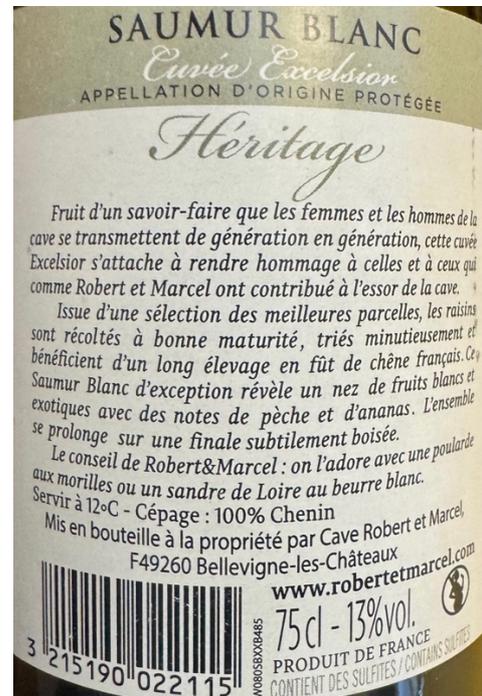
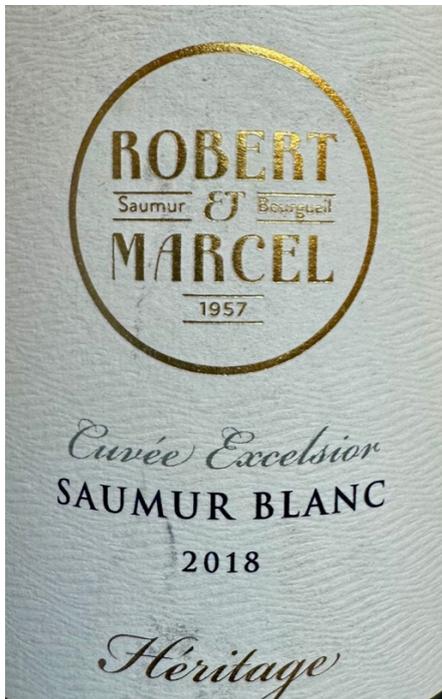
Vignes 40 ans sur un terroir limono argilo sableux

Récolte manuelle par tri successifs, pressurage pneumatique en grappes entières. Fermentation à basse température jusqu'à la fin des sucres naturels.

Notes de dégustation

Robe jaune pâle avec un nez floral intense. La bouche est vive, élégante avec des notes fines de fleurs d'acacia. La fin de bouche est bien équilibrée une touche très iodée très plaisante. Accords avec poisson et fruits de mers

5° Loire Saumur



Le terroir, riche en argile et en calcaire, permet un drainage optimal tout en apportant une belle minéralité au vin. Ce sol, couplé au tuffeau, permet aux racines de s'enfoncer en profondeur, garantissant des raisins concentrés et complexes.

Vinification après une récolte minutieuse, un pressurage doux est réalisé avant une fermentation alcoolique à basse température pendant 15 jours en cuve inox. Une fermentation malolactique est également conduite en cuve. Le vin est ensuite élevé sur lies pendant 6 mois avec des bâtonnages réguliers, avant d'être entonné en fûts de chêne français de 400 et 500 litres.

L'élevage dure 18 mois, au sein de caves troglodytes situées 25 mètres sous terre. Les conditions naturelles d'hygrométrie et de température constante offrent un environnement idéal pour l'épanouissement de ce vin. Après mise en bouteille, il est conservé pendant un an dans ces mêmes galeries, à l'abri de la lumière et des vibrations.

6° Domaine de la Taille aux Loups Montlouis

"Les Hauts de Husseaux" blanc sec 2017



Sélection parcellaire, regroupement de quelques petits clos, trop petits pour être individualisés.

Cépage : Les vins de Vouvray et de Montlouis-sur-Loire ne sont produits que par un seul cépage : le CHENIN BLANC ou PINEAU de LOIRE.

Vignes : vieilles vignes de plus de 80 ans, raisins mûrs (mais pas botrytisés).

Culture de la vigne : Dès le départ toutes les vignes ont été remises en culture. Le labour a deux avantages essentiels :

- Il permet d'éviter l'apport de produits chimiques.
 - Il impose aux racines de plonger plus profondément dans la roche mère calcaire toute proche. La destruction mécanique des racines superficielles par les socs des charrues et l'enracinement en profondeur permettent seuls d'élaboration de vins de caractère.
- Cette démarche est capitale, car en l'absence de labour, la vigne s'installe en surface et ne cherche pas bien sûr la difficulté : passant ainsi à côté, ou plutôt au dessus, du terroir.

Vin de Repas

Loire Chinon



Le Château du Petit Thouars, propriété de la famille Aubert du Petit Thouars Saint Georges depuis 1634, est constitué d'un vignoble de 16,5 ha situé à l'extrême ouest de l'appellation Touraine, à la jonction des AOC chinon et saumur.

L'encépagement privilégié, pour les rouges et les rosés, le cabernet franc ; et pour les blancs, le chenin. Michel Pinard, qui a fait ses armes à Chinon, en est le maître de chai depuis 2007.

L'intensité définit ce chinon : Intensité de la couleur jaune doré, intensité des arômes de poire, coing, de noisette et de vanille.

Belle attaque franche et vive.

Équilibre intéressant entre fraîcheur, tension et fruit.

Persistance des arômes de fruits blancs et de brioche beurrée dans une matière franche et équilibrée.

Longue finale.

Vendanges : *manuelles*

Élevage : *en fûts*

Production : *5 000 bouteilles de cette cuvée ont été produites*

Optimum de dégustation : *2025 - 2028*

Température de service optimale : *12 °C*

Accord mets-vin : *fruits de mer type coquilles Saint-Jacques, poissons blancs, volailles et viandes blanches, fromages de chèvre, ...*

Vin de Dessert

CHENIN MOELLEUX

COTEAUX DU LAYON

COTEAUX DU LAYON – VIEILLES VIGNES

100% Chenin

Millésime 2022 Liger de Bronze - Concours des vins Val de Loire 2023

2022 et
2023

À PARTIR
DE
9,90€

VENTE DIRECTE

Plusieurs millésimes de Vieilles Vignes sont disponibles.

Nous contacter pour le Coteaux du Layon en BIB.



DÉGUSTATION

Ce coteaux du Layon élaboré sur nos plus belles parcelles de **Chenin**, provient de raisins **surmûris** soigneusement triés à la main.

Un équilibre harmonieux **aux arômes de coings et de fruits exotiques** font de ce vin **moelleux** un abonné des récompenses dans les guides et concours.

Un délice à l'apéritif !

Choisir une option ▾

1

Ajouter au panier