



Une dégustation de
Véronique Raisin

CHINONS BLANCS : VIVE LE DROIT DES MINORITÉS

À Chinon, quelques irréductibles îlots de chenin volent le temps d'un verre la vedette au cabernet franc pour former d'aimables blancs au gosier gastronome. Des vins rabelaisiens qu'on aime.



CHINON. Déjà célébré par Rabelais, le chenin s'est implanté dans la région dès le V^e siècle.

En plein fief rouge, Chinon cultive quelques terres à blanc. Ces enclaves historiques, de préférence situées sur des roches calcaires affleurantes avec toujours une présence d'argiles à silex, n'avaient pas échappé à François Rabelais qui célébrait déjà, en son temps, les bienfaits du pineau de la Loire, autrement dit du chenin. L'appellation n'en compte aujourd'hui qu'à peine 60 hectares (2,5 % des volumes), une maigre proportion face à la vague rouge qui fait la notoriété du cru. Comme beaucoup de vignobles, ces blancs profitent de l'engouement actuel pour cette couleur, sans pour autant succomber aux sirènes du commerce en augmentant les volumes : le chenin doit rester minoritaire, eu égard à ses terroirs

restreints qui ne peuvent pas tous le supporter. La quarantaine de vigneron qui possèdent le précieux sésame le veillent jalousement. La plupart de ces blancs sont vinifiés sans "malo", conservant une acidité tranchante et des notes d'agrumes. La règle autorise jusqu'à 6 grammes de sucre résiduel, mais les meilleurs affichent un zéro catégorique.

Un regard vers l'export

Situé sur les deux rives de la Vienne, le vignoble de Chinon est une mosaïque de parcelles argilo-calcaires, d'argiles à silex et de tuffe sur les coteaux, de sables et de limons en contrebas. Le chenin s'est implanté le long des bras du fleuve au V^e siècle. Le plant-d'Anjou, comme on l'appelait alors, a remonté la Loire et s'est plu sur les argiles et les calcaires au confluent de la Vienne et

de la Loire. Pendant un siècle même, de la fin du XVIII^e à l'arrivée du phylloxéra en 1883, il y aurait eu plus de blancs que de rouges à Chinon, mais c'était en comptant avec la folle blanche, cépage résistant mais éradiqué dans les années 70 qui faisait la joie du petit blanc de comptoir.

Replié sur sa forteresse, Chinon n'a longtemps commercé qu'avec ses proches voisins, écoulant ses breuvages à 200 ou 300 km à la ronde. Les nouvelles générations voient plus loin, même si la plupart des domaines vendent encore très peu à l'export. Serait-ce aussi parce que le bon vin de Chinon, blanc ou rouge, serait si prisé qu'il fût préférable de le garder pour soi ? Peut-être bien !

La dégustation des 30 échantillons de chinons blancs 2012 à 2006 a été effectuée par Véronique Raisin le 30 octobre 2013 à Chinon.

Le vignoble



SUPERFICIE EN PRODUCTION : 60 hectares
(sur un total de 2 364 hectares)
CÉPAGE : chenin