

AOC COTEAUX DU LOIR* ET JASNIERES**

François FRESNEAU

Vigneron Domaine de Cezin - MARÇON (72)

Ancien Président du Syndicat des Vins des Coteaux du Loir et de Jasnières

* Décret n° 2011.1262 du 7 octobre 2011

** Décret n° 2011.1856 du 17 novembre 2011

Le Jasnières et le Coteaux du Loir blanc sont exclusivement issus du cépage Chenin, souvent connu sous le nom de « Pineau Blanc ». Ce cépage, au cours de ces dernières décennies, a bien failli être assemblé au Chardonnay. **Les quelques expériences tentées n'ont pas séduit les viticulteurs. Les expressions du terroir (minéralité, fraîcheur...) étaient complètement masquées par l'apport d'un cépage exogène.** Beaucoup de consommateurs pensaient alors que le Chenin était une erreur d'implantation, se trouvant là dans la plus septentrionale des régions du Chenin. En effet, ce cépage tardif est implanté au nord de la culture de la vigne, ce qui est surprenant. Selon les millésimes, l'équilibre est différent, son caractère vif et minéral lui confère une grande faculté à vieillir. La situation géographique rend les millésimes très marqués par le climat de l'année. La période des années 70 fut un mauvais passage pour les vins de la Sarthe. Les rendements trop élevés, les porte-greffes mal adaptés (S04), les vendanges avant maturité et les vinifications approximatives n'ont pas toujours apporté une bonne réputation à nos « AOC du Nord » comme nous disaient souvent nos amis vigneron de Montlouis et Vouvray. Au début des années 80, la possibilité d'analyser les raisins avant récolte a permis de mieux définir les maturités optimum adaptées à nos appellations. Les rendements sont devenus plus raisonnables, les porte-greffes plus précoces et moins vigoureux (Riparia Gloire), les vinifications mieux maîtrisées. Une professionnalisation des viticulteurs s'est créée au fil du temps et a permis de remonter nos AOC au niveau des Chenins les plus prestigieux de la Loire avec une reconnaissance par les professionnels de la sommellerie et de la presse spécialisée.

Nous pouvons faire des vins secs avec une tendance à la tendresse mais aussi de super moelleux. Cependant, c'est en étant sec que notre Chenin révèle le meilleur de lui-même avec une fraîcheur délicatement florale et une minéralité tout en finesse, caractéristique de nos Jasnières et Coteaux du Loir blancs. Ces particularités, certainement dues à l'exposition plein sud des parcelles et à la situation du coteau coïncé entre la forêt de Bercé et le Loir, font de nos blancs des vins de grande garde et de gastronomie. Ce vignoble planté sur la roche mère calcaire se décomposant en argile à silex, s'adresse aux amateurs éclairés qui trouveront dans ce vin beaucoup de caractère et une grande densité et diversité dans les millésimes, ce qui l'opposera à la monotonie d'un vin standard.

Je crois beaucoup dans l'avenir de ces vins des Coteaux du Loir et Jasnières. **La qualité est en constante progression.** Les volumes resteront faibles !!! **Les vignerons sont les seuls à garantir une authenticité de ce terroir.** Les vinifications et la culture du vignoble doivent rester à l'écoute de ces Coteaux de la vallée du Loir. Les inspirations venues d'autres régions viticoles ne sont pas toujours bien adaptées à notre terroir et à notre cépage car la définition de l'AOP Jasnières, c'est aussi les traditions locales transmises au travers de ce vin. Notre souhait de vignerons serait que l'évolution climatique de notre région reste modérée afin de ne pas dénaturer nos appellations sarthoises. Qu'elles gardent leurs expressions si particulières...

	Nombre de Récoltants		Volume (Hl) Moyenne sur les 5 dernières années (2011-2015)	Surface (Ha) Moyenne sur les 5 dernières années (2011-2015)
	Vignerons	Négociants		
Coteaux du Loir blanc	19	0	837	29
Jasnières	28	1	2 193	68

Source InterLoire 2016