

## AOC BONNEZEAX

### L'AOC

---

Bienvenue à Bonnezeaux, berceau de l'un des meilleurs vins liquoreux du monde. Ici, la douceur angevine transforme les raisins en or liquide. Vous êtes au cœur de la Loire, troisième plus grand vignoble de France, et au centre du triangle formé par Angers, Saumur et Cholet. Cette appellation d'origine contrôlée depuis 1951 est entièrement située sur la commune de Thouarcé. Elle compte 120 hectares. Chaque année, ses 1700 hectolitres donnent 230 000 bouteilles d'un nectar exceptionnel, aux arômes d'abricot, de pêche et de coing.

Son secret? Le chenin. Un cépage unique, caractéristique des vins de Loire. Sa présence y est attestée depuis l'an 845. Son nom dérive-t-il du Mont Chenin en Touraine, du château de Chenonceau ou du latin « de chien » en référence à son origine sauvage? Les spécialistes divergent sur ces questions. Tous s'accordent en revanche sur ses qualités hors normes: un parfait équilibre entre fruité, rondeur, vivacité et minéralité...

Au fil des siècles, les vins de Bonnezeaux ont su rendre fous les amateurs les plus sages. Même le clergé a cédé à la tentation! Dans une lettre en date du 9 février 1798, Sixte Louis Constance de Roux de Bonneval, abbé de Saint-Léonard-de-Corbigny dans la Nièvre, écrit ainsi à un vigneron de Bonnezeaux: « J'ai oublié, Monsieur, dans ma dernière lettre de vous parler du désir que vous me gardassiez une pièce de votre vin blanc de 1788. On dit que le vin de cette récolte a été excellent et je voudrais en faire une provision. Il me semble que c'est le canton de Bonnezeaux qui produit le meilleur et c'est de celui-là que je voudrais avoir. Quoique la pièce soit de 300 bouteilles, cela ne m'effrayerait pas. Vous pourrez me l'envoyer par les voitures publiques en faisant mettre un second fût afin d'empêcher qu'il ne soit buveté en chemin par les voituriers. »

Si les vins de Bonnezeaux sont si réputés, c'est sans aucun doute dû au dynamisme et à l'amour de ceux qui les font. Les vignerons doivent répondre à un cahier des charges très strict: une densité de plantation de 4000 pieds de vigne par hectare minimum, un rendement de 25 hectolitres par hectare, des vendanges exclusivement manuelles par tries successives.

Depuis toujours, ils font figure de pionniers. Ainsi, ils ont été les premiers vignerons en France à mettre en place une commission des conditions de production. Elle se réunit deux fois par an pour estimer le rendement de chaque parcelle et l'adapter au mieux au millésime en cours de réalisation. S'il faut sacrifier des grappes au profit de la qualité des raisins, pas d'hésitation!

Les vignerons de Bonnezeaux sont aussi parmi les premiers à avoir instauré une lutte biologique contre les insectes prédateurs de la vigne, pour éviter l'utilisation d'insecticides chimiques. Cette pratique, appelée confusion sexuelle, consiste à déposer dans la vigne plusieurs centaines de capsules contenant des phéromones femelles des papillons responsables de la ponte des œufs qui vont donner les vers pouvant dévorer les raisins. Désorientés, les papillons mâles ne savent plus où se trouvent leurs partenaires, renonçant ainsi à les féconder et à démultiplier le danger.

Et ce ne sont là que quelques exemples de l'appellation. Être exceptionnel de la vigne jusqu'au verre, voilà l'identité de Bonnezeaux!

## L'HISTOIRE DU BONNEZEAUX

---

Aux portes d'Angers et au cœur du Maine et Loire, l'histoire de Thouarcé et du village de Bonnezeaux se confond avec l'Histoire de France. La capitale des Comtes d'Anjou n'est qu'à une trentaine de kilomètres du vignoble. Rattachée au Royaume de France en 1258, la région connaît son apogée au XV<sup>e</sup> siècle sous le bon roi René. À la fin du XVIII<sup>e</sup>, les guerres de Vendée font rage jusqu'à Thouarcé. Le Layon est utilisé comme ligne de démarcation entre républicains et royalistes. Et les mouvements des ailes des moulins sont autant de signaux secrets envoyés aux belligérants! Avec 23 moulins sur la commune, il y avait de quoi constituer tout un langage!

Quelques années plus tôt, le village concentre à nouveau les feux de l'actualité. En 1774, le roi Louis XVI canalise le Layon. Commencée en 1775, l'opération est placée sous la protection de son jeune frère, "Monsieur", Comte d'Anjou et de Provence, futur Louis XVIII. Elle a pour but de donner un débouché national, sur la Loire, aux mines de charbon de Saint-Georges-sur-Layon. Mais elle va aussi permettre aux fameux vins liquoreux de se faire connaître dans tout le pays et même au-delà. Saccagé à la Révolution, et jamais restauré, il n'en restera que les 6 derniers km, sur une soixantaine au départ, qui seront utilisés jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle. Néanmoins, ses quinze années d'exploitation auront suffi à établir aux vins du Layon, et particulièrement à Bonnezeaux, leur réputation méritée. De la vingtaine d'écluses initiales, celle de Thouarcé est la mieux conservée et la plus facilement visible (rue des Trois Ponts).

D'ailleurs, l'importance de l'eau est cruciale par ici. Manifestement, elle a marqué le paysage et l'histoire locale. Il suffit de lire le nom des rues: rue des Fontaines, Rue du Gué du Berge, Rue du Lavoir, Place du Moulin du Pont, Rue du Pont-Levis, Chemin du Ragotier, Rue des Thermes, avenue des Trois Ponts, Rue du Vieux Puits... Ah, et puis soudain: rue des Vignes et rue des Ceps. Quand même! Le nom même du cru Bonnezeaux en dit long. Quelle ironie! Le nom de l'un des meilleurs vins liquoreux du monde est un hommage à l'eau. Doit-on l'attribuer à des sources minérales ferrugineuses très en vogue sous le second Empire, et aujourd'hui disparues, ou l'expliquer plus simplement par son origine celte que l'on découvre dès le XI<sup>e</sup> siècle sous les noms de Burniselius, Bonnezel et Bonnazel? Les spécialistes ne tranchent pas.

Tous s'accordent en revanche sur l'ancienneté du hameau et de Thouarcé. Et sur son étonnante résistance aux aléas historiques: incendié deux fois, en 1793 et 1794, le village a été le théâtre des plus violents incidents révolutionnaires. Ses plus vieux bâtiments n'ont donc « que » 200 ans. Avec quelques exceptions notables: le clocher-beffroi de l'église St Pierre, joyau architectural roman du XII<sup>e</sup> siècle, le vieux logis de la rue du Pont-Levis, parfois appelé le « Châtaignier » qui daterait du XV<sup>e</sup> ainsi que l'Auberge des Trois Rois dans laquelle ont séjourné Henri IV et deux futurs Rois. Ici, l'histoire n'est jamais très loin, mais elle est toujours bien vivante...

## L'ENVIRONNEMENT DU BONNEZEAUX

---

Face au village de Thouarcé, le vignoble est composé de trois coteaux. Les vignes sont orientées vers le sud pour profiter au maximum du soleil. D'est en ouest, le Haut-Fleuri, La Montagne et Les Melleresses (avec Beauregard et Le Malabé) surplombent la rivière le Layon. Vus d'en face, depuis L'Arbalétrier, on embrasse toute leur étendue : 2,5 kilomètres de long sur 500 mètres de large. Leurs pentes forment un dénivelé important, jusqu'à parfois 40 à 50%. De 25 mètres à la hauteur du Layon, l'altitude grimpe à 100 mètres sur les points culminants, un demi-kilomètre plus loin. À pied, c'est du sport! Mais c'est aussi une balade qui permet de découvrir les sols qui donnent naissance à ces liquoreux de légende. Bonnezeaux repose sur les contreforts du massif armoricain. Les sols sont composés essentiellement de schistes gréseux parsemés de phanites (roches bleues veinées de quartz). C'est parfait pour l'épanouissement du cépage chenin.

Posée entre deux cours d'eau, la Loire et le Layon, cette ligne de coteaux bénéficie d'une hygrométrie parfaite. Le climat océanique apporte douceur et humidité. Le matin, des brumes montent du Layon et s'élèvent le long des vignes. Le soleil de l'après-midi vient les sécher. Exposés plein sud, les coteaux emmagasinent la chaleur pour la restituer pendant la nuit. À l'automne, les vents d'est permettent une plus grande concentration en sucre des raisins.

Ces conditions sont parfaites pour le développement du botrytis, ce champignon indispensable à la création des grands liquoreux.

La pluviométrie est particulièrement faible : il ne tombe que 550 à 600 millimètres d'eau à Thouarcé chaque année! La pluie est souvent arrêtée par les collines des Gardes, au sud de l'appellation. Et grâce à la proximité de l'Atlantique, les températures sont toujours agréables.

Résultat de tant de douceur, environ 120 espèces méditerranéennes cohabitent ici. On trouve même des agaves et des cactus! Une richesse botanique à laquelle les vignerons contribuent activement en évitant au maximum les apports chimiques. Pas étonnant que leurs vins soient si dorés: ils reflètent la couleur du soleil!

## LES VENDANGES

---

A Bonnezeaux, pour vendanger, on ne veut pas que les raisins soient mûrs. On veut qu'ils soient « sur-mûrs »: gorgés de soleil, de sucre, de parfums que l'on retrouvera dans chaque verre de ce vin mythique. C'est pour cela qu'il faut attendre le plus tard possible pour récolter. Pas en une seule fois, non: parcelle par parcelle, rang de vigne par rang de vigne, on pourrait presque dire grain par grain. Les vignerons poussent le souci de la perfection jusqu'à passer huit fois dans les vignes entre la fin du mois de septembre et la troisième semaine de novembre pour cueillir le raisin au summum de sa maturité. Ainsi, les raisins qui constituent les vins de Bonnezeaux sont récoltés encore plus tard que les « vendanges tardives » alsaciennes. Ce souci d'attendre pour vendanger constitue chaque année une énorme prise de risque, car le climat océanique changeant peut facilement devenir une menace pour le raisin. Mais qu'importe: c'est à ce prix que la réputation de Bonnezeaux est devenue inégalable.

Evidemment, les vendanges sont faites à la main. Généralement en cagettes de 10 à 15 kg pour respecter au mieux les raisins et leur éviter un écrasement qui nuirait à leur fraîcheur. Les vendangeurs ont pour mission de cueillir en priorité les fruits atteints par le botrytis. Ce champignon, qui se développe à la surface des peaux, est favorisé par la combinaison de l'humidité matinale apportée par le Layon tout proche et des chaudes journées ensoleillées de l'automne. Egalement appelé pourriture noble, il donne aux fruits l'apparence de raisins secs, bruns, et pour tout dire pas très jolis. Mais à l'intérieur, quel festival! Le botrytis concentre les sucres, les arômes et l'acidité des raisins. Toutes les saveurs s'en trouvent démultipliées! A la dégustation, cela donnera des arômes d'abricot, de miel, parfois de fruits exotiques comme la mangue ou l'ananas...

Les raisins sur lesquels le botrytis ne s'est pas développé sont dits « passerillés ». Séchés sur pied, leur concentration est due aux éléments: vents et soleil. Le passerillage apporte des notes de fruits blancs, de fleurs, beaucoup de fraîcheur, et constitue environ 30 à 40% des raisins qui entrent dans l'assemblage des vins.

Très coûteuse en temps, en énergie et bien sûr en investissement, cette recherche de la surmaturité est un gage absolu de qualité avec lequel les producteurs de Bonnezeaux ne transigent pas. Vérifiée au moyen d'un mustimètre, la densité des sucres naturels doit être très élevée: au moins 255 grammes de sucre naturel par litre.

Parvenus à la cave, les raisins font éventuellement l'objet d'une dernière sélection sur une table de tri. Ils sont ensuite pressés, puis les jus rejoignent la cuve ou les barriques, ils vont fermenter durant trois mois environ, entre 14 et 16°. Le contrôle de la température permet de ralentir la transformation du sucre en alcool pour que le vin gagne en complexité et en finesse.

Quand les fermentations se terminent, place à l'élevage, en cuve ou en barriques. La cuve sera neutre, tandis que la barrique apportera la complexité et l'équilibre. L'élevage dure de 6 à 18 mois, en fonction du millésime et du style de vin que le vigneron veut produire. La commercialisation a lieu au plus tôt au 1<sup>er</sup> avril qui suit la vendange, mais le plus souvent pour les fêtes de fin d'année. Elaboré avec un soin extrême à chaque étape, le vin de Bonnezeaux peut enfin faire admirer ses particularités et ses charmes. Que la fête commence!

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION