

Savennières : terroirs et procédés.

Pourquoi là et pas ailleurs ? C'est une question que peut se poser le visiteur à Savennières ; S'il arrive par le nord, il découvre d'un seul coup des vignes qui plongent vers la Loire le long de cette petite bande sur une carte... Sur une carte seulement parce que sur le terrain, ce sont 4 coteaux séparés par des valons (nommés ici Coulées) qui, à la faveur d'un changement de direction de la Loire, possèdent une exposition Sud / Sud Est.



Savennières. *Crédit photographique : [Richard Kelley](#)*

Et ce changement de direction de la Loire est bien dû à la roche mère de schiste qui impose ses promontoires comme à la Roche aux Moines et qui a obligé le Fleuve à s'incliner, non sans avoir érodé ce qu'il pouvait. Des traces volcaniques anciennes ajoutent à la complexité du sous sol avec des veines de quartz, de spilites, de rhyolites et autres phtanites en profondeur. Le sol est de profondeur très variable, mais toujours faible. Des zones de sables éoliens individualisent des terroirs particuliers.

J'avais le dessein d'écrire un article sur l'appellation et ses terroirs et à mesure que j'ai dégusté ses vins, j'en suis venu à une réflexion sur les hommes et les choix de ces hommes sur ses terroirs. Du reste Richard Kelley a produit un écrit remarquable et très impressionnant de complétude sur Savennières qui rend toute autre tentative vaine et inutile.

http://www.richardkelley.co.uk/savennieres_index.htm

Bien entendu cette appellation sous le seul aspect physique est passionnante. Un écrin de schiste pour l'expression du chenin. Savennières, c'est avant tout un terroir magnifique sur lequel l'histoire a isolé quelques crus qui pour certains sont très grands. Richard Kelley les classe en grands crus, premiers crus et autres selon une classification bien officielle mais non dénuée de fondements.

Mais je suis convaincu aujourd'hui, qu'à ce stade de la révolution qui a lieu en Anjou, les différences entre les vins sont plus marquées par les procédés que par le terroir, même si c'est d'abord le millésime qui donne la mesure à cette latitude. Le millésime, le seul élément sur lequel l'homme ne peut agir, la variable climatique qui impose sa loi et, de ce point de vue, 2007 et 2008 ont donné des vins splendides. Le terroir ensuite, fixe et invariable, présent quoi qu'il en soit et mis en valeur plus ou moins heureusement par les hommes. Là commencent les choix du vigneron.

On entend souvent que le vin se fait d'abord dans la vigne...Certes, mais ce qui fait aujourd'hui la grande variété de Savennières, c'est la multiplicité des façons de faire le vin en cave à partir de pratiques culturelles proches. Elevage en barriques/ élevage en cuve, élevage long / élevage court, malo bloquée / malo effectuée, complètement, partielle et tout cela donne une multiplicité de styles que l'on retrouve à la dégustation.

Savennières est avant tout une appellation qui se cherche, mais aussi une appellation aux mains de chercheurs et fort heureusement, il en est de bien talentueux. Ils ont en tout cas fait exploser le concept rigide « des bons usages loyaux et constants » et la caractéristique nouvelle n'est pas encore arrêtée. Il n'est d'ailleurs pas certain qu'elle soit unique dans l'avenir. Savennières est devenue le plus réjouissant des terrains de recherche. Je propose donc une photographie instantanée à un moment de cette recherche. Demain sera différent autant qu'aujourd'hui tranche avec hier.



La Roche Aux Moines. Crédit photographique :

[Richard Kelley](#)

Au-delà de l'arrivée des layonneurs sur l'appellation, c'est plus aujourd'hui une question d'école. Tout d'abord, ce qui est remarquable, c'est qu'au pays du chantré de la biodynamie, beaucoup suivent aujourd'hui cette voie sans pour autant s'inscrire dans le sillon de Nicolas Joly, qui de toute façon s'est toujours autoproclamé au dessus de la mêlée. Mais je gage que la mêlée aujourd'hui est bien plus intéressante que celui qui pense la superviser. On peut d'ailleurs se laisser aller à rêver du résultat que donnerait un tel terroir (celui, immense, de la Coulée de Serrant) dans des mains moins cosmiques et universelles de quelques uns de ces talents qui portent haut le nom de Savennières aujourd'hui.

L'humilité pourrait donner sans doute un nouvel élan à ce qui se réduit, en ce moment pour l'amateur, à une partie de roulette russe, tant la variété entre les différentes bouteilles est importante.

Le doute, dans cette histoire, est sans contestation vecteur de progrès : à l'instar de ce que pense Eric Morgat : si ce vigneron est certain que les élevages longs ne sauraient être remis en cause, il avoue son incertitude au sujet de la fermentation malolactique ; le millésime dicte, tout dépend du taux d'acide malique et d'une année à l'autre, à degré de maturité égal, il peut être du simple au quadruple. (Et les gencives ne réagissent pas de la même façon !) Ecouter parler ce visionnaire c'est prendre une belle leçon de Savennières parce que c'est le doute qui l'habite et le fait avancer tout autant que la volonté de pouvoir adapter au mieux son savoir faire aux exigences du terroir, du chenin et des millésimes. Cela résume assez bien ce qui se joue dans ce petit morceau d'Anjou. Si l'on ajoute à cette multiplicité de directions prises, le cheminement et les virages de chacun de ces chercheurs, on a alors une bonne image de la complexité des visages de Savennières en ce moment. Un exemple de ces pérégrinations individuelles : Certains vigneronniers recherchaient le botrytis sur les vendages, aujourd'hui, certains en sont revenus.

Ce n'est donc pas une question d'anciens contre nouveaux, de vieille école contre nouvelle vague, parce qu'il se trouve que certains tenants de la vieille école jadis se sont tournés vers plus de modernité et on abandonné la lutte à tout prix contre la malo et élèvent aujourd'hui leur vin en barriques. Alors que de nouveaux venus, s'interrogent sur les élevages longs et leur bienfondé, comme à Chamboureau par exemple où on préfère les élevages courts, sous bois, en évitant à tout prix la fermentation malolactique. (Domaine FL conseillé aujourd'hui par Stéphane Derenoncourt)

Une fois que l'on a pris la mesure de cette complexité, il est bien difficile d'avoir quelque certitude que ce soit sur les vins de Savennières, et le constat est qu'aujourd'hui aucune école ne l'emporte réellement sur les autres et qu'il y a à peu près autant de voies que de vigneronniers.

Domaine du Closel / Château des Vaults

La Jalousie 2009, Savennières : la robe est or pâle avec des reflets verts. Le nez se montre joyeux, vif et alerte avec des fruits et des fleurs blanches. La bouche confirme la joyeuseté de ce vin et sa grande fraîcheur. Un vin brillant dans sa simplicité et dans le plaisir qu'il procure. Belles saveurs fruitées supportées par une épine dorsale bien aiguisée et longue finale minérale. J'aime beaucoup ce vin guilleret, primesautier. Si c'est une jalousie, c'est celle de l'adolescence, vite consolée. (On n'est pas sérieux quand on a 17 ans ... C'est un Savennières que Rimbaud aurait aimé ... sous les tilleuls)



Les Caillardières 2004 : la robe ne présente que très peu d'évolution, restant dans les tonalités or pâle, reflets tilleul. Le nez est discret à l'ouverture puis s'ouvre doucement sur des arômes floraux, où l'on retrouve du jasmin notamment, ce côté poudré assez indéfinissable du chenin et une note fine mais présente de minéralité hydrocarbure. En bouche, le vin déçoit un peu, avec une structure un peu trop dominée par les amers pour mon goût. Des saveurs d'amandes sont présentes, légèrement miellées. La fraîcheur s'en retrouve en retrait et laisse une sensation un peu chaude en finale. L'aération n'amènera aucun plus à ce vin et laissera apparaître une légère touche d'oxydation.

Savennières, Le Clos du Papillon 2005 : or vert à l'œil, la robe présente un bel éclat. On retrouve les arômes miellés si souvent présents dans les vins du Clos du Papillon mais aussi des notes minérales qui évoquent le riesling. Le vin se montre riche en bouche, puissant à l'image de son millésime, ample. La finale est clairement minérale avec la constante de l'amertume du chenin sur le schiste. Un vin puissant, solaire.

Château d'Epiré :

Cuvée spéciale 2008 : la robe est or pâle. Les arômes sont discrets avec des notes de gentiane et de fleurs blanches. Sensation poudrée propre au chenin. La bouche est d'une constitution rigoureuse, presque stricte ou austère. Un vin sérieux, sur une architecture imposante, carrée. Trame acide importante sur une matière riche. On sent un formidable potentiel derrière ce vin qui est encore fermé. Fine note anisée sur la finale et grosse empreinte minérale. A attendre, mais c'est l'archétype du vin de garde dans un grand millésime.



Le Hu Boyau 2008 : la robe est dorée, avec une belle densité et une jolie brillance. Le nez est discret à l'ouverture puis s'ouvre sur des notes florales très élégantes, même si elles sont de faible intensité. On retrouve le côté poudré du chenin avec des arômes de gentiane assez nets. La bouche montre un grand volume, un gras important. L'ensemble est un peu monobloc sur un équilibre que j'aurais sans doute préféré plus altier. La finale est marquée par un peu de chaleur et des effluves légèrement vanillés qui alourdissent un peu l'ensemble. Sans doute convient-il d'attendre ce vin.

Savennières, Château d'Epiré 2008 : la robe est dans les tonalités or vert, assez pâle. Les arômes sont immédiatement floraux, sur les fleurs blanches avec des notes de gentiane. En bouche le vin se montre bien sec, d'une facture très classique, sur une texture fine et des saveurs de fruits blancs. La finale est longue et minérale avec beaucoup de fraîcheur.

Domaine Damien Laureau :

La Roche aux Moines 2008 : La robe se montre très dense avec des reflets tilleul. Le nez déroute un peu par des notes boisées fumées un peu sur le devant. Derrière, du fruit, mais le boisé fumé lacté domine. En bouche, c'est un vin ample, mais là encore cette dominante aromatique me gêne, autant que l'équilibre qui semble un peu chaleureux.



Le Bel Ouvrage 2008 : robe dorée qui annonce de la richesse. Le nez est immédiatement dominé par le bois. Derrière on trouve des notes de fleur blanche mais c'est l'élevage qui domine et qui masque les arômes du vin. C'est un vin ample en bouche, au boisé marqué. La structure est imposante avec une matière au joli gras sur une trame bien vive. Des saveurs de fruits blancs s'immiscent bien portées par l'acidité de ce vin. Longue finale sur des amers de qualité autour de saveurs vanillées que je trouve un peu envahissantes. Le lendemain, le vin est transfiguré pour la raison essentielle que le boisé s'est atténué et laisse place à un vin aux justes amers, à la tension idéale et à la fraîcheur minérale réjouissante. Une grande pointure.

Savennières, les Genêts 2008 : la robe est très classique, celle d'un vin jeune dorée, pâle aux reflets verts. Le nez, curieusement, alors que le vin ne connaît que peu ou pas de bois, présente des notes lactées et grillées qui évoquent un élevage en barriques. Le vin en bouche possède une très belle texture, du volume. C'est très élégant, dans un style moderne et très flatteur. La finale est longue, bien fraîche sur les agrumes et notamment le citron et relève parfaitement la vivacité de ce millésime. Bel équilibre entre volume et fraîcheur.

Domaine de la Bergerie

Savennières, La Croix Picot 2007 : la robe présente de la densité par des tonalités dorées. Le nez est assez fantastique sur des notes d'ananas et de grillé. L'exotisme est de mise et évoque un vin doux. Ce qui frappe c'est aussi cette note de houblon, que l'on retrouve en bouche. Si le milieu est un peu mince, le vin ressurgit en finale de façon admirable. C'est long et impressionnant par cette conjonction de fraîcheur et d'amertume caractéristique. Une jolie bouteille d'un vin de tempérament.

Le Clos du Grand Beaupréau 2007 : Guégniard, Ogereau, Papin

La robe est or brillante, intense, profonde, annonçant un vin riche. Le nez confirme cette richesse et la grande maturité du raisin : impression de vin doux, avec des notes surprenantes d'orange confite et de truffe. Minéralité bien présente. La bouche reste cependant dans un équilibre de vin sec avec une texture très suave, beaucoup de volume et de gras. Le fruit est bien en avant, sans doute l'équilibre se cherche un peu encore avec une force indéniable, que l'acidité jugule quand même.



C'est un vin impressionnant de puissance, qui par ces notes d'orange amère en finale renoue avec la grande tradition de Savennières et de ses amers. Un passage en force plus qu'en finesse pour ce vin impressionnant.

Domaine aux Moines :

Savennières la Roche aux Moines 2004 : la robe est dorée. Les arômes sont clairement floraux. Le temps a apporté de la complexité : réglisse et gentiane se sont associés aux fleurs blanches. La bouche se montre ample, ronde, avec une amertume intégrée mais laisse un peu sur sa faim par un léger déficit de fraîcheur.

Savennières la Roche aux Moines 2006 : Un vin qui se pare d'une robe dorée à la belle brillance, or pâle, avec cependant une bonne densité. Peu éloquent au nez, quelques notes de fruit blanc et de fleur percent, mais l'intensité est faible. L'alcool ressort un peu avec des arômes qui rappellent ceux des fruits rouges à l'alcool. C'est assez rare pour être souligné sur un vin blanc. Le vin en bouche procure le même sentiment de fermeture. La discrétion des saveurs est emportée par un équilibre un peu chaud où subsistent quelques amers en finale. Un vin peu causant et qui ne dispense que peu de plaisir sur un équilibre qui est loin de celui de 2008.



Savennières la Roche aux Moines 2008 : La robe est dorée, soutenue. Le nez est une merveille : notes de truffe délicates qui se mêlent à celle d'agrumes, de citron notamment sur un fond minéral évident. Ce nez évoque un doux, c'est riche et mûr. La bouche est du même niveau, c'est-à-dire très élevé. La minéralité frappe tout de suite, on sentirait presque les éléments donnant un caractère presque tannique à ce vin.

Texture suave d'une matière ample aux saveurs de fruit, (toujours le citron) et une fraîcheur que l'on ne retrouve à ce niveau de maturité que dans les grands vins. Longueur minérale fabuleuse. Un grand Savennières. L'archétype Savennières, une sorte de référence, le gardien du temple.

Savennières La Roche aux Moines Cuvée de l'Abbesse 2007 :

La robe est dans les tons or, étincelante. Le nez est très beau et complexe avec des notes de truffe blanche et de citron confit. Les fleurs blanches apparaissent à l'aération. Grande pureté. La bouche montre une liqueur importante, le moelleux est confortable et les sucres parfaitement équilibrés. Les saveurs d'agrumes sont bien présentes, c'est savoureux, soyeux, et la finale laisse sans voix par son côté cristallin avec une fraîcheur qui vient vivifier tout cet ensemble vraiment superbe. Grande longueur minérale et équilibre sublime. Un grand vin.

Domaine des Baumard :

Savennières 2006 : un vin générique sans surprise mais sans défaut non plus qui évoque parfaitement une conception classique de Savennières : or pâle aux reflets verts, un nez qui mêle des notes d'amandes et de fleurs blanche et une bouche assez fine, miellée, comme une marque de fabrique de ce domaine: vivacité en finale : bref, une bonne introduction à l'appellation Savennières.

Savennières, Clos du Papillon 2004 : les tons de la robe sont pâles avec des reflets verts très nets, en rupture avec les tonalités franchement dorés des autres vins. Les arômes perçus sont d'emblée et très nettement miellés et minéraux, d'une minéralité qui évoque celle des rieslings avec des notes d'hydrocarbure. La bouche est tendue, avec une matière moyennement concentrée. Les saveurs miellées et minérales sont bien présentes. La finale est bien vive portée également par des amers caractéristiques et laisse dominer des saveurs d'amandes. Un vin qui déroute un peu par ce côté miellé dont on ne sait s'il est fatigué ou fringant. On se plaît à penser à un Chablis Fourchame en le buvant, ce qui du reste n'est pas un mauvais pédigrée, mais quand même à quelques encablures de Savennières.

Savennières, Clos du Papillon 2000 : la robe est dorée, les ans lui ont donné du poids. Le nez est très beau et donne beaucoup de distinction à ce vin : de la truffe, du coing, du miel, cela évoque plutôt un vin moelleux. Le miel se retrouve en bouche, sans doute de façon un peu monolithique, amis très agréable, accompagné de fines notes minérales hydrocarbures et la finale présente de beaux amers. La longueur est au rendez-vous. Une jolie bouteille qui a bien traversé la décennie et qui ne semble nullement à bout de souffle.

Savennières, Trie Spéciale 2007 : La robe de ce vin est dorée, assez soutenue pour un vin jeune avec des reflets aux tonalités vertes. Cette robe possède de l'éclat. Le nez est d'abord marqué par une note de réduction qui s'atténue peu à peu. On découvre alors des arômes de floraux, qui évoquent la fleur de tilleul, puis le miel apparaît. A l'aération, ce sont des notes de raisin croquant qui apparaissent, un peu muscatées. La bouche montre une grande ampleur, avec une gourmandise qui laisse imaginer des sucres résiduels. Ces saveurs de muscat, pour tout dire un peu lourdes sont très présentes en bouche et la finale est clairement sur des amers qui disputent à la fraîcheur et l'emportent finalement avec trop de facilité. C'est un vin riche, puissant, mais un peu entêtant.



Etonnante transformation de ce vin avec une nuit d'aération. Le nez est transfiguré avec des notes de truffe qui apparaissent et ce côté grossier et entêtant qui a disparu. La bouche suit la même logique avec toujours ce gras très présent, cette matière mûre sans le côté sucrillon de l'ouverture ni ces notes un peu tapageuses de muscat. Les amers sont du coup bien mieux ressentis et conjuguent avec l'acidité une belle et longue finale saline. Un vin dans l'esprit communément admis de Savennières même si l'élégance continue de faire un peu défaut. (Aération plus que nécessaire, la réduction initiale aurait dû alerter)

Château de Varennes

Savennières 2007 : la robe est tout à fait dans la tonalité dominante des vins jeunes de Savennières : or pâle, reflets verts avec un bel éclat. Les arômes sont singuliers, cireux, encaustiques, une pointe de caramel, un peu lacté. Ce nez ne semble pas tout à fait en place. Le vin est vif, en bouche, le milieu sans doute un peu mince et la finale un peu durcie par l'élevage : un vin qu'il faut attendre et qui se livre mal pour l'heure.

Savennières 2008 : la robe est or vert avec de l'éclat. Les arômes sont nettement marqués par les agrumes et de fines notes boisées. A l'aération les fleurs blanches apparaissent, plus caractéristiques. La bouche est vive à l'attaque sur des saveurs citronnées et connaît un léger creux sur le milieu. La finale est longue et minérale. C'est un vin peu expressif qui semble fermé à double tour qui demandera du temps.

Eric Morgat :

Savennières, L'Enclos 2006 : le nez est superbe, certes le boisé est présent mais il est bien intégré et laisse s'exprimer la dominante florale des arômes. La minéralité est évidente. La bouche confirme la grande qualité de ce vin dont la principale caractéristique est de donner du plaisir et cela est bien le but de son géniteur. La bouche est très dense, les saveurs évoquent la gentiane, les herbes de montagne et la longueur est à l'image de ce vin : excellente. Equilibre magistral

Savennières, L'Enclos 2007 : Le vin se montre sous une robe dorée. Le nez est une merveille de délicatesse : certes un léger boisé est présent mais devient santal avec les notes florales. Le chèvrefeuille s'exprime et des fruits exotiques apparaissent à l'aération ainsi qu'une pointe vanillée. En bouche, le vin présente un volume important, une texture soyeuse, une matière dense et veloutée. C'est un vin de plaisir qui mériterait sans doute un supplément de vivacité pour faire un grand vin. La finale joue sur des amers qui rappellent ceux du houblon, une caractéristique que l'on retrouve souvent à Savennières.

Savennières L'Enclos 2008 :

Une robe or pâle, très classique, qui a du poids visuellement, de l'éclat avec de beaux reflets légèrement verts. Le premier nez est dominé par l'élevage, tout comme l'est la bouche autour d'un joli gras, une belle tension et une finale longue mais le vin est masqué par le son écrin de bois. Patience et longue aération permet d'apprécier à son juste niveau ce vin de plaisir, hédoniste, à la texture ample. Si le toasté est toujours présent, il est atténué et laisse apparaître le floral du chenin et des saveurs d'agrumes. Une matière riche sur une colonne vertébrale bien définie sur la fraîcheur, voilà qui pourrait définir ce vin. Peu d'amertume en finale, mais une belle vivacité citronnée. Une jolie bouteille à attendre.



Domaine FL (ex Chamboureau)

Savennières Roche aux Moines 2007 : La robe est dorée, or pâle, très lumineuse. Les arômes mêlent ceux de l'élevage, discrets à ceux caractéristiques du chenin : fleurs blanches avec ce côté poudré, si plaisant. Si les notes boisées se retrouvent en bouche, sans être tapageuses, c'est le beau volume qui frappe et ses saveurs florales et citronnées. Le vin développe une belle pureté et la très longue finale se singularise par une très grande vivacité, presque exacerbée et crissante qui porte le vin très loin. Une bouteille qui demande du temps pour se livrer mais qui propose un vin très tendu : une nouvelle voie qui se caractérise par des élevages en barriques courts sans fermentation malolactique.

Château Soucherie

Savennières, le Clos des Perrières 2008 : la robe est dorée avec des nuances de jeunesse. Les arômes sont assez discrets et s'ouvrent sur des notes florales et de fruits exotiques. C'est plaisant, frais, mais assez simple. La bouche présente un joli gras, une légère perle. L'élevage est parfaitement intégré et ne vient absolument pas gêner la perception fruitée de ce vin dont c'est la dominante essentielle. L'équilibre est très bon et seule la longueur fait un peu défaut à cette bouteille dont on cherche un peu la typicité (point de minéralité ni d'amertume, c'est un peu déstabilisant après une immersion de plus d'un mois dans le cru Savennières).

Domaine du Gué D'Orger Loïc Mahé:

Savennières, Les Fougeraies 2008 : D'emblée, le vin s'annonce dans la richesse par une robe dorée assez soutenue. Le nez est très beau et laisse penser à une vendange très mûre : le citron confit, la marmelade sont bien présents. C'est un nez très ouvert. En bouche l'attaque interpelle immédiatement par la vivacité du vin, presque mordante sans pour autant verser dans l'excès. Du coup le corps paraît un peu amoindri et c'est sans doute le seul reproche que l'on pourrait faire à ce vin : un milieu un peu en retrait. La finale laisse reprendre ses droits à la belle fraîcheur qui accompagne une longueur minérale.

Savennières, Equilibre 2007 : La robe est soutenue, dense, bien dorée. Le nez est envoûtant sur des arômes de jasmin, de tilleul et affiche une grande complexité avec l'émergence de fines notes réglissées, légèrement lactées. En bouche, l'élevage est un peu marqué, mais le vin possède une bonne intensité. Des saveurs de coing, des notes de miel donnent une impression de richesse. De très beaux amers se développent en finale, une finale qui mériterait sans doute un supplément de fraîcheur pour équilibrer ce bel ensemble.



Du schiste, encore et toujours

Savennières, SectilisTerra 2005 : la robe surprend par sa concentration, c'est très doré, la richesse de ce vin s'affiche. Le nez aussi surprend par ces notes d'encaustique et minérales de type hydrocarbure prononcées. Le vin en bouche est très extraverti, très impressionnant, énorme de richesse et de tension en même temps et il explose littéralement sur la finale d'une intense vivacité. C'est un vin qui ne laisse personne indifférent : s'il a divisé l'assemblée des dégustateurs, certains, dont je suis l'ont adoré. Un très grand moment de dégustation pour un vin qui est vraiment remarquable dans tous les sens de ce terme.

Domaine du Petit Métris

Savennières, Le Clos de la Marche 2005 : une robe assez soutenue, bien dorée quelques reflets tilleuls. Le millésime riche s'affiche et le nez vient confirmer que s'il est riche, ce vin est sans lourdeur : de beaux arômes floraux, très chenin, du jasmin et des notes anisées, réglissées très agréables. La bouche présente un très joli volume, du gras et des saveurs gourmandes qu'une bonne fraîcheur vient équilibrer. C'est très net, facile, suave et bien tentant. La longueur est tout à fait honorable pour ce vin qui n'est pas d'une très grande complexité mais qui est fort réussi et qui semble posséder encore un bien beau potentiel d'évolution.

Conclusion, s'il en faut une:

A un moment de ma réflexion, au milieu de cette immersion gustative, l'idée d'appeler cet article « acidité contre amertume, la recherche de l'équilibre à Savennières » m'a traversé l'esprit. En effet, les niveaux de maturité, compte tenu du climat très particulier, sont souvent très élevés et le degré d'alcool également. La question de l'acidité, porteuse de fraîcheur se trouve donc au centre du débat si on veut évoquer la question de l'équilibre pour les vins de Savennières. Pour être plus juste, il faut plutôt parler de perception d'acidité.

J'ai eu le sentiment fort au travers de ces dégustations que les vins qui présentaient une amertume la plus présente étaient également les vins pour lesquels j'aurais préféré un équilibre plus frais. Mais quand par bonheur, les beaux amers sont totalement maîtrisés et laissent s'exprimer la fraîcheur, ces vins sont d'une beauté ravageuse. La question reste de savoir de quelle acidité on parle et si la fermentation malolactique apporte quelque chose ou pas à cette perception rafraîchissante. Ce qui est certain, c'est que c'est une des clefs de réflexion pour les vigneron de cette appellation dans les années à venir et l'impression du moment est que nous sommes dans une phase expérimentale. Si cette fermentation malolactique était une hérésie pour la typicité des vins de Savennières d'antan, ce n'est plus le cas aujourd'hui. Mais la dégustation des vins de certains tenants de la tradition laissent à penser qu'ils peuvent avoir raison et on observe déjà certains modernes qui reviennent aux sources. Le millésime dictera sans doute les choix. En effet si l'acide malique donne une perception plus vive des vins, à maturité égale, certaines années se caractérisent par des taux de malique plus élevés que lors d'autres et dans le cas où ce taux est très élevé, l'équilibre du vin est très différent. Cela peut pousser les vigneron vers plus de nuance, comme en 2008 où certains ont réalisé des FML partielles

Une autre question qui se pose est celle de l'utilisation du bois comme contenant d'élevage, voir de fermentation. Beaucoup de cuvées haut de gamme, aujourd'hui sont élevées en barriques et les vins s'en ressentent : le bois laisse son empreinte, c'est une évidence sur les cuvées de Damien Laureau, d'Eric Morgat ou encore celle du domaine FL. Même si les vins gagnent en profondeur, en gras, en complexité, il y a indéniablement introduction d'une nouvelle caractéristique olfactive et gustative. Là aussi la recherche est en cours, l'équilibre reste à trouver.

Sur la question de savoir si les raisins doivent être botrytisés, la réponse une fois de plus n'est pas partagée. Le terroir, d'abord impose sa loi et certains secteurs sont plus propices que d'autres au développement de la pourriture noble : Sur la Coulée de Serrant ou encore sur les coteaux de Savennières, le vent chasse souvent les brumes. Il en va ensuite de la perception de l'amer. Ce goût est déjà présent naturellement sur les vins de chenin sur schiste, la pourriture noble l'accentue et l'élevage en barriques ne l'atténue nullement, bien au contraire. Sans doute cette dominante exacerbée n'est-elle pas forcément à rechercher à l'extrême ; des vigneronnes cherchent aujourd'hui à faire des vins de plaisir.

Ce qui est certain, c'est que devant ce foisonnement de directions prises et à prendre, de choix faits et à faire, la typicité classique de Savennières semble avoir volé en éclat. Certes le terroir est là, magnifique et attirant, mais aujourd'hui ce sont bien les choix humains qui dictent la conduite et surtout le type de vin que l'on peut croiser. Bien malin qui peut donner une définition de la typicité de cette appellation à l'heure actuelle, même si on peut avoir une idée de ce à quoi on aimerait que ses vins ressemblent.

Enfin, il apparaît au travers de ces dégustations que certains gardiens du temple, ceux qui continuent d'œuvrer dans les bons usages, loyaux et constants arrivent aujourd'hui à faire face à la nouveauté, en ayant fait des choix de plus de rigueur sur leur domaine et la meilleure preuve de ce constat se trouve dans la grande qualité actuelle des vins du domaine Aux Moines. Epiré semble être imperméable aux changements et continue de produire des Savennières taillés pour la très longue garde. La voix de la sagesse, tout à fait compatible avec la modernité pourrait trouver son issue dans des élevages longs, sous bois, mais la nuance dans le boisé devrait être suivie avec davantage d'attention. Le vrai choix, semble être celui qui porte sur les fermentations malolactiques qu'il convient sans doute d'appivoiser en fonction du millésime. Pour que les amers restent beaux, il faut une perception acide suffisante. Dans certains millésimes solaires sur ce terroir si chaud, ce choix semble capital et peut être nuancé, à l'instar de ce qui se pratique sur certains domaines (bloquée, partielle ou totale en fonction du taux d'acide malique en regard de la richesse).

Alors, soit, le vin se fait d'abord à la vigne : oui, sans doute, mais à Savennières, il se fait aussi dans les chais, même chez ceux qui s'en défendent.

Jérôme Pérez