

Le crémant-de-loire en pleine effervescence



Derrière les vignes destinées à la fabrication du crémant-de-loire, le Moulin à vent de la Pinsonnerie, à Faye d'Anjou (Maine-et-Loire). SACHA THOMAS

Rémi Barroux

reportage La vallée de la Loire produit des bulles qui sont une belle alternative au champagne pour les fêtes. Histoire d'un vin au succès local et international

BELLEVIGNE-LES-CHÂTEAUX (MAINE-ET-LOIRE) - *envoyé spécial*

Dans le joli caveau du domaine de Nerleux, près de Saumur (Maine-et-Loire), le couple de clients sait ce qu'il est venu chercher : du crémant-de-loire. Quelques bouteilles de « La Folie des loups » (10 euros), jolie cuvée rosée aux arômes de fruits rouges, et quelques autres de « L'Art des loups » (17 euros), un crémant aux notes de fruits blancs bien mûrs. Amélie Neau, à la tête de la propriété familiale de 30 hectares (en conversion bio depuis 2022), propose aussi un pétillant naturel rosé, le « Pet'Nat'2022 » (12,50 euros).

Les images de loups, omniprésentes sur les étiquettes des cuvées comme sur les murs du caveau, renvoient au nom du domaine, Nerleux, qui signifie « loups noirs » en vieux français. Les bulles sont omniprésentes dans ce vignoble du Saumurois, comme elles le sont dans la Loire. « *On boit beaucoup de bulles dans la région, cela fait partie de notre ADN, tout le monde en a une bouteille à portée de main* », raconte Amélie Neau.

A quelques kilomètres de chez elle, dans son village de Bellevigne-les-Châteaux (Maine-et-Loire), la coopérative Robert & Marcel (Vignobles Edonis) propose pas moins d'une vingtaine de crémants-de-loire, de saumurs et de vouvrais effervescents, ces bulles représentant un tiers de sa production. « *Avant, quand on voulait faire la fête, on criait : "Allez, champagne !" et pas : "Allez, crémant !" Mais ces derniers ont trouvé leur marché. Ils sont plus "lifestyle", plus facilement consommables qu'un champagne, qui reste réservé à un moment d'exception* », avance Nicolas Emereau, le directeur de la cave.

Le champagne pour étalon

Le crémant, il est vrai – et cela vaut pour toute la France –, est bien moins cher qu'un champagne de qualité. Ceux de Loire se vendent donc bien. La progression est même impressionnante avec un doublement des volumes en dix ans, selon Pierre-Jean Sauvion, le président de la commission communication du syndicat interprofessionnel InterLoire, aussi maître de chai pour la maison Lacheteau, qui possède plusieurs domaines dans la région : « *Comme les crémants d'autres vignobles de France, nous profitons de la croissance de consommation des bulles dans l'Hexagone et dans le monde.* »

Pierre-Jean Sauvion ajoute un atout de la Loire pour expliquer la hausse de la qualité : « *Avec un vignoble septentrional, nous jouissons d'une climatologie favorable, donnant de la fraîcheur et des acidités idéales pour faire de bons effervescents.* » La région est la deuxième productrice d'AOP de crémant, derrière l'Alsace. Mais elle

est la première productrice de bulles, hors Champagne, si l'on ajoute toutes les autres appellations de vins effervescents de Loire. Récapitulons : 23 millions de cols annuels pour les crémants, 10 millions de saumurs mousseux, 8 millions de vouvrays, pétillants, 2,5 millions de fines bulles de touraine et 0,5 million d'anjous mousseux. Un tiers de ces bouteilles partent à l'export.

Les exportations sont même majoritaires dans certaines maisons exclusivement consacrées à la bulle. Chez Bouvet Ladubay, à Saumur, elles représentent 60 %, à destination de quarante-cinq pays. « *Nous avons toujours eu l'ADN de l'exportation, depuis la fin du XIX^e siècle* », explique Juliette Monmousseau, à la tête de la société depuis 2015, qui vinifie et élève les vins mais ne possède pas de vignes. Son histoire remonte à 1851, quand Etienne Bouvet, 23 ans, et son épouse, Célestine Ladubay, 19 ans, décident de se concentrer sur la production de vins effervescents. Aujourd'hui, Bouvet Ladubay propose une quinzaine de vins : des saumurs effervescents et des crémants-de-loire, de 10,50 euros à 83,50 euros pour la belle cuvée Ogmus, un saumur brut produit juste en 2007 et en 2015, vendu en magnum (il y en a 3 852 seulement), et dont une cuvée rosé 2019 vient d'être mise sur le marché.

Bouvet Ladubay est logée dans la rue Jean-Ackerman, ouvrant son site au public : son caveau, son centre d'art contemporain et des kilomètres de galeries creusées dans le tuffeau (à parcourir à vélo si l'on veut). Dans la même rue se trouvent d'autres marques importantes de bulles, dont l'aînée, la maison Ackerman, fondée en 1811. Vingt ans plus tard, Jean-Baptiste Ackerman met au point la méthode traditionnelle, fondée sur le savoir-faire de la Champagne, pour commercialiser ses toutes premières bouteilles de vin effervescent en 1834.

Le champagne sert d'emblée d'étalon au crémant. Un document du 1^{er} août 1838, conservé aux archives départementales de Maine-et-Loire, que l'historien Emmanuel Brouard cite dans son livre *La Loire et ses vins. Deux mille ans d'histoire(s) et de commerce* (Flammarion, 2021), explique qu'Ackerman obtient « *une similitude assez complète avec les vins de Champagne pour qu'un dégustateur même exercé ne pût les distinguer* ».

Non loin des marques Bouvet Ladubay et Ackerman, on trouve encore les maisons Langlois-Chateau, créée en 1912 par Edouard Langlois et Jeanne Chateau, ou Veuve Amiot – Elisa de son prénom –, qui fonda cette société de bulles en 1884. L'histoire de l'effervescence en Loire est donc ancienne. Emmanuel Brouard la raconte bien dans son livre, ajoutant que ces vins sont principalement exportés jusqu'à la fin du XX^e siècle, « *en particulier vers la Belgique et l'Angleterre* », mais aussi dans toute l'Europe, voire en Afrique, en Amérique et en Asie.

La clientèle de Loire fait aujourd'hui honneur à ses bulles, montrant son attachement au cépage local emblématique, le chenin. « *Mais avec une demande à la hausse, il faut réorienter la culture de ce cépage, augmenter les rendements à l'hectare pour obtenir plus de fraîcheur, de tension, de fragrance, indispensable pour réaliser des effervescents* », explique Pierre-Jean Sauvion. Ce dernier va justement en produire bientôt au château de Fesles, à Bellevigne-en-Layon (Maine-et-Loire), l'un des domaines dont il s'occupe. « *On se lance dans la bulle car c'est une propriété emblématique du chenin, justifie-t-il. Et puis la demande de vins de prestige, pour les fins d'année notamment, est toujours plus forte.* »