



Famille du média : Médias professionnels

Périodicité : Bimensuelle

Audience : **2250** Sujet du média :

Agroalimentaire-Agriculture



Edition: 12 janvier 2023 P.4

Journalistes : P.T.

Nombre de mots : 395

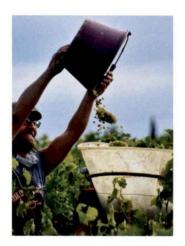
p. 1/1

## ANJOU BLANC

## Une belle récolte 2022

Petit tour d'horizon des dossiers abordés lors de la dernière assemblée générale des producteurs d'Anjou Blanc.

Volume: Avec 25 600 hl, la récolte 2022 d'Anjou Blanc est l'une des plus conséquentes de ces dix dernières années. Juste derrière la généreuse 2018 (26 500). De quoi réjouir les membres de l'AG de l'appellation réunis en ce début janvier à Faye. "Cette augmentation prouve bien que l'appellation est réellement porteuse pour les vignerons", a souligné le co-président, Vincent Denis. L'autre chiffre encourageant réside dans les sorties de chais. Elles sont en croissance régulière depuis cinq campagnes : 17 000 hl en 2017-2018 contre près de 20 000 sur la dernière campagne.



Crus: Après les cinq dépôts à l'Inao des dossiers de cinq crus (Bonnes Blanches, Montchenin, Coteaux des Treilles, Tuffière et Ardenay), la section doit désormais retravailler sa méthode avec les autres AOC de chenin d'Anjou-Saumur qui souhaitent aussi engager une hiérarchisation: Saumur Blanc qui pense

aussi à des crus, Savennières Roche aux Moines et Coulée de Serrant qui travaillent un dossier grand cru. C'est en tout cas la demande de la commission d'enquête de l'Inao qui sera invitée à revenir en Anjou une fois ce travail d'harmonisation effectué.

Marketing: Au-delà des aspects techniques, la création de cuvées de cru dans les exploitations interroge certains vignerons sur le positionnement de ces vins dans leur gamme. Pour les aider dans ces réflexions (marchés, prix...), la section propose une formation avec Karl-Frédéric Reuter du cabinet AOC Conseils les 27 février et/ou 1<sup>er</sup> mars (selon le nombre d'inscrits). Coût: 20 € pour le repas du midi. Renseignements: s.beauclair@federationviticole.com.

**Dégustation :** La section propose une dégustation des crus 2020 ouverte à tous les producteurs le 9 mars à 17 h (le lieu reste à trouver). "Ni un concours, ni un agrément, juste un échange entre les vignerons", a insisté Patrick Baudouin, co-président.

Affectation: Ce n'est pas obligatoire mais fortement encouragé. Pour porter au mieux le dossier des crus devant l'Inao, les membres de l'AG ont besoin de disposer de quelques données chiffrées. Aussi, il est demandé aux producteurs d'enregistrer leurs parcelles sur le site d'Interloire dédié pendant ou après la récolte. Un simple enregistrement qui ne donne lieu à aucun contrôle.

P.T.

