



# TERROIR | ANJOU



# SERRANT

## une coulée en or

DES PENTES BIEN EXPOSÉES, DES SCHISTES OBLIQUES, DES BROUILLARDS MATINAUX, UN CÉPAGE UNIQUE, LA FOI D'UN HOMME : TOUT EST RÉUNI POUR FAIRE DES 7 HECTARES DE LA COULÉE DE SERRANT UN TERROIR EXCEPTIONNEL ET UN VIN DE LOIRE UNIQUE

Par Frédéric Ville, photographies Florence Falvy, adresses en page carnet

Pour parvenir chez Nicolas Joly, on emprunte inévitablement une vallée d'abord étroite où l'arbre et la haie dominant. Le chemin devient cahoteux. Et voici l'ancien monastère cistercien installé dans le creux : les moines implantèrent la vigne en 1130. Alors la vue s'ouvre : à l'ouest, le Grand Clos, à l'est, le Clos du Château et celui des Plantes. C'est l'écrin : la coulée de Serrant, une de ces vallées escarpées au fond boisé qui débouche sur une Loire paresseuse. En obliquant à droite, une allée classée de cyprès, adjacente aux restes du château de la Roche aux Moines, vit le fils de Philippe Auguste triompher de Jean sans Terre en 1214. Elle mène au nouveau château de la Roche aux Moines (XVIII<sup>e</sup> siècle). Les parents de Nicolas Joly achetèrent le domaine en 1961, il le reprit en 1977 après un début de carrière dans la finance : une micro-appellation de 7 hectares détenue en monopole, comme seules le sont en France Château Grillet (Côtes du Rhône) ou Romanée Conti (Bourgogne).

Cette mosaïque de vignes, prairies et arbres « fait la Coulée de Serrant », selon Nicolas Joly. « Je ne veux pas planter cette prairie jouxtant la coulée, pourtant en appellation Savennières. La biodiversité favorise la vie microbienne du sol de mes vignes. » Elle est là palpable, entre les rangs de vigne, enherbés bien sûr, mais aussi dans les insectes rares recensés, les « légions » de coccinelles, la mante religieuse, les perdrix rouges et autres loriots que nous vante le maître des lieux. Autant d'auxiliaires de la vigne mais parfois aussi ennemis comme le lièvre ou le chevreuil, friands de jeunes pousses. Pour Nicolas Joly, « les 2 ou 3 % de pertes dues aux prédateurs font partie d'une agriculture saine ».

La roche, ici, c'est le schiste très profond, tantôt marron ou noir, tantôt rouge, « le meilleur, celui qui marque le plus la vigne par ses racines, et donne une minéralité plus complexe et plus prononcée ». Surtout, le schiste est oblique par rapport au sol, permettant un enracinement profond, un bon drainage en cas de pluies et le stockage de l'eau en été. Les sols de 15 à 40 cm d'épaisseur, sont caillouteux, spongieux plus que lourds en cas de pluies. Les vignes, idéalement plantées là où la coulée s'élargit et où les pentes sont les plus raides bénéficient d'un ensoleillement optimal. Cerise sur le gâteau, de septembre à octobre, des brouillards matinaux montent de la Loire voisine, favorisant l'apparition de la pourriture noble (botrytis), moment attendu pour vendanger à la main. La Loire octroie par réflexion un supplément de soleil à la vigne : « Les cisterciens ont souvent implanté la vigne près de l'eau », observe Nicolas Joly.

Les pentes, l'exposition, les brouillards mais aussi « l'intangible », voilà ce qui singularise la Coulée de Serrant et dans une moindre mesure sa voisine, la Roche aux Moines, par rapport à l'appellation déjà prestigieuse de Savennières (150 ha). C'est l'un des endroits où le chenin ou pineau de la Loire s'exprime le mieux, donnant des vins blancs secs aujourd'hui, là où autrefois on faisait des liquoreux en raison d'une bonne aptitude à la pourriture noble.

Le travail de l'homme est là aussi, « contraire aux intérêts économiques, mais qui respecte ce terroir ». Pour lutter contre l'érosion tout en permettant à un tracteur à chenille de passer, les vignes sont installées perpendiculairement ou obliquement à la pente. La pratique du cavailonnage – décaivonnage – permet de maîtriser l'enherbement sans nuire au maintien



## TERROIR | ANJOU



des sols. Le domaine, entièrement en biodynamie depuis 1984, ne bannit pas pour la gloire les pesticides et les engrais : « *Les pesticides anéantissent la vie microbienne dans le sol, empêchant les racines de bien se nourrir et obligeant à recourir aux engrais* », assure Nicolas Joly. Sur ses clos, un fumier procuré par ses vaches nantaises n'est épandu que tous les cinq ans : « *Un grand vin naît sur un sol pauvre* », rappelle-t-il. Près de l'ancien monastère, on découvre des tisanières et autres dynamiseurs pour réaliser des préparations qui (à dose homéopathique) serviront d'insecticides (ail), circulateurs (ortie) ou fongicides (prêle)... Les vignes sont obtenues par sélection massale, pour favoriser la diversité des ceps, et non clonale, pour éviter le sur-rendement. Âgées de 40 à 70 ans, elles sont taillées court de sorte que les rendements de la Coulée sont limités à 20 hl/ha, quand ceux autorisés pour l'appellation Savennières sont de 50 ! Avec des vendanges recherchées toujours à maturité et donc successives (3 à 5 passages), parfois marquées par le botrytis comme en 2004, pas étonnant qu'on obtienne des vins blancs secs tutoyant les liquoreux et donc très aptes à la garde. ■

## Goûter le terroir

Pour Curnonsky, « prince des gastronomes », la Coulée de Serrant faisait partie de la quinte royale avec Montrachet, Yquem, Château Grillet et Château Châlon. La Coulée n'a rien perdu de sa superbe : les millésimes 1966, 1967, 1976, 1989, 1990, 1995, 1997, 1999 et 2002 à 2010 sont remarquables. Carafez-les et mariez-les avec bonheur à des plats de cuisine asiatique épicés ou à un pain d'épices de choix.

- Coulée de Serrant 2008 (45 €)

Robe jaune d'or, très belles jambes. Nez de miel, d'acacia et pointe de menthe. Droit, velouté, soyeux, gras, assez long en bouche.

- Coulée de Serrant 2002 (hélas il n'y en a plus chez le vigneron !)

Robe intense d'or : « *C'est une goutte d'or* », avait dit Louis XI. Nez tourbé rappelant le whisky, miel de lierre. En bouche : gras, ample, une pointe de botrytis, très long, belle acidité qui prolongera volontiers la garde de dix ans.