

MARKETING



SANS APPELLATION

ILS LAISSENT LIBRE COURS À LEUR CRÉATIVITÉ

En étant en VDF, les propriétaires de Terre de l'Élu réfléchissent à monoculture dans quelques années des cépages typiquement du sud de la France dans leur vignoble de l'Anjou noir.

Les cahiers des charges des appellations peuvent parfois être contraignants pour certains vignerons souhaitant proposer des vins qui sortent des sentiers battus. En se dirigeant vers la dénomination Vin de France, plus question de parler de terroir.

Des vignerons présents dans des zones d'appellation ont fait le choix de passer tout ou partie de leurs gammes en Vin de France (VDF), afin d'avoir le champ libre pour produire un vin qui leur ressemble. Ils restent pour autant très attachés à leurs terroirs.

À Saint-Aubin-de-Luigné, Charlotte et Thomas Carsin ont repris en 2008 le domaine du Clos de l'Élu (rebaptisé Terre de l'Élu en 2019), qui s'étend sur 20 hectares (50 000-60 000 bouteilles par an).

« Nous nous sommes dirigés vers l'agriculture biologique, vers des vins plutôt naturels, avec une vinification sans intrants et en utilisant un minimum de sulfites », présente Charlotte Carsin. Ils ont continué à produire sous les appellations anjou-blanc, anjou-rouge et coteaux-du-layon. Leur premier pas vers les VDF s'est fait plus tard avec le pineau d'Aunis en monocépage. « VDF permet une totale créativité, explique la jeune femme. Le pineau d'Aunis n'est autorisé qu'en faible propor-

tion dans les assemblages. Nous trouvions dommage de ne pas pouvoir le mettre en valeur. » C'est en 2019 et forcée, vers les VDF à eu lieu, à la suite de plusieurs remarques négatives lors de dégustations par les structures en charge des contrôles des appellations. « Plutôt que de nous contraindre à un cahier des charges, nous avons voulu continuer à faire des vins qui nous ressemblent et qui plaisent à nos clients », poursuit Charlotte Carsin. En revanche, en sortant tous ses vins des appellations, le couple a dû changer de nom, en remplaçant « Clos » par « Terre ». « Clos » est en effet réservé aux AOP ou aux IGP, tout comme « châtea » ou encore « mas », comme le stipule l'Anvin de France dans sa charte de bonnes pratiques d'étiquetage de VDF.

UN ÉLEVAGE EN JARRE OU EN FOUDRE

À la Maison Ventenac, située à Ventenac-Cabardès, Stéphanie et Olivier Ramé ont repris le domaine fami-