

COUP
DE
CŒUR

TERRE DE L'ÉLU Vin de France (Anjou)

Depuis treize ans au domaine Terre de l'Élu, au cœur de l'Anjou noir, Charlotte et Thomas Carsin produisent une gamme de vins originaux, savoureux et d'une grande précision qui ont enthousiasmé *LeRouge&leBlanc*.

Dès leur installation, ils se sont inscrits dans une démarche de valorisation des vins rouges. À contre-courant de l'idée reçue selon laquelle les rouges de Loire provenant de terroirs schisteux seraient moins intéressants que les blancs. Ayant suivi leur travail pendant plusieurs années, nous pouvons affirmer que leur intuition était bonne : l'Anjou noir n'est pas qu'une terre à blanc.

De l'océan au Layon

Les routes de Charlotte et Thomas, tous les deux d'origine bretonne, se sont croisées sur l'océan, l'été de leurs dix-huit ans après un stage de voile à l'Aber-Wrac'h, en Bretagne. Cette passion de la navigation ne les a jamais quittés. Elle se retrouve aujourd'hui dans les noms de cuvées du domaine (comme *Bastingage* ou *Magellan*), véritables invitations au voyage maritime.

À la suite de la lecture du roman de Claude Michelet *Les promesses du ciel et de la terre* qui se déroule au Chili, ils firent un temps le projet de partir créer un domaine en Amérique du Sud.

Finalement le jeune couple s'envola pour la Californie, dans le petit vignoble de la Sonoma, où Thomas fit ses premières armes dans le monde viticole. À leur retour en France, Thomas s'engagea



Thomas et Charlotte Carsin, le couple à la barre de Terre de l'Élu

pendant plusieurs années dans le conseil technique en viticulture et en œnologie en Champagne et en Provence. De son côté, Charlotte entama une carrière d'attachée de presse spécialisée en santé et nutrition.

Amarrés en Anjou

Ayant toujours désiré s'installer, ils tournèrent leurs regards vers l'Anjou, guidés par leur amour commun du chenin. Après l'achat de 23 ha, ils débarquèrent en janvier 2008, dans le village de Saint-Aubin-de-Luigné, avec leurs quatre enfants dont un nouveau-né. Leur aventure sur les terres de l'ancien domaine du Clos de l'Élu commençait.

Le vignoble ayant été conduit en agriculture conventionnelle par les anciens propriétaires, Thomas respecta une transition de deux ans en diminuant les traitements phytosanitaires avant de convertir l'ensemble des parcelles à l'agriculture biologique en 2010. Tentés par une expérience en biodynamie, ils l'abandonnèrent finalement au bout de trois ans pour des raisons d'ordre philosophique et spirituel. Si les préparations biodynamiques ont disparu, l'utilisation des plantes sous différentes formes (huiles essentielles, décoctions ou tisanes) restent toutefois encore d'actualité.

Les débuts furent marqués par l'urgence de se constituer une clientèle différente de celle de l'ancien domaine. Celle-ci était habituée à acheter un vin bon marché et pour partie vendu au litre, à la tireuse. La viticulture pratiquée, les plus faibles rendements, mais aussi le nouveau profil des vins, impliquaient des prix de vente plus élevés. Malgré les difficultés et les incertitudes, Charlotte et Thomas maintinrent le cap et n'abandonnèrent pas leur rêve.

Pour répondre à leurs questionnements, ils bénéficièrent des conseils d'autres vignerons comme Damien Laureau (*R&B* n° 130), Jo Pithon (*R&B* n° 95), Patrick Baudouin (*R&B* n° 83) ou Éric Morgat (*R&B* n° 130). Ils purent également compter sur l'aide précieuse de l'embouteilleur Christian Brault (*R&B* n° 134) qui les assista dès leur démarrage et qui continue de travailler avec eux pour leurs mises en bouteille.

Le vignoble de Terre de l'Élu s'étend aujourd'hui sur 20 ha. Une des particularités du domaine est de consacrer plus de la moitié de sa surface aux cépages rouges. Quatre d'entre eux cohabitent : cabernet franc, gamay, grolleau noir et pineau d'Aunis. La partie consacrée au blanc est plantée en majorité de chenin, puis de sauvignon blanc et de grolleau gris.

Situées essentiellement, sur la rive droite du Layon, les parcelles sont réparties en six îlots sur un rayon de 2 km. Elles sont en grande majorité exposées au sud et les racines des cepages plongent dans le socle schisteux spécifique de cette partie du Massif armoricain. Les couches superficielles, limoneuses-sableuses ou limoneuses-argileuses, laissent affleurer une grande diversité de roches volcaniques et métamorphiques. En se promenant dans les vignes, il est facile d'observer des débris de roches sombres aux reflets violets, bleutés ou gris (phtanite, spilite, cinérite, grès ou schiste bleu) et, par endroits, des galets de quartz. Ces sols sont à la fois acides et drainants.

L'enherbement par une flore majoritairement spontanée a été décidé dès la création du domaine. Quelques parcelles ont été semées, à l'automne 2020, dans l'idée d'obtenir des engrais verts pour optimiser la fertilisation des sols. Ces derniers sont travaillés en fonction des millésimes. L'abandon de l'effeuillage a permis de diminuer les risques de grillure sur les baies lors d'épisodes caniculaires estivaux fréquents ces dernières années. Le domaine s'est engagé dans une démarche d'agroforesterie par un projet de plantation d'arbres d'essences locales (pommiers, pêchers de vignes, abricotiers, charmes, ...) dans le vignoble. Le couple suit également une formation d'agroforesterie en viticulture avec Alain Canet (voir notre article dans notre prochain numéro *R&B* n° 141).

Louvoyer en terres de blanc

Charlotte et Thomas chérissent une vision gastronomique du vin bu à table. Son élaboration est donc centrée sur la construction gustative et sur l'empreinte qu'il peut laisser en bouche au cours d'un

PHOTO PHILIPPE BARRET

repas. Et il est vrai que leurs vins se révèlent souvent particulièrement savoureux.

Le vin rouge angevin est le "cheval de bataille" de la famille Carsin. « Lorsque tu poses un regard de technicien et de vigneron sur un coteau, sur la qualité d'un terroir, explique Thomas, tu as des intuitions sur la possibilité de faire aussi de grands rouges ici. ». Le couple a beaucoup expérimenté, s'est parfois trompé, mais, au fil du temps, a trouvé la démarche à suivre. Le choix audacieux de pratiquer des macérations en vendanges entières sur la presque totalité des rouges s'est avéré fort judicieux. Les vins gagnent ainsi en complexité et en souplesse. Cette méthode de vinification apporte, selon Thomas, plus de profondeur et de gras, mais elle n'était absolument pas dans les habitudes locales : « Lorsque nous parlions de vendanges entières pour nos rouges, les gens levaient les yeux au ciel. Maintenant plusieurs autres vignerons de la région se sont mis à l'employer. Thomas a été parmi les premiers à ouvrir cette voie », souligne, non sans fierté, Charlotte.

Ce type de vinification les amène à être intransigeants sur les maturités, en particulier celle des peaux même si cela implique des vins plus volumineux en bouche. Selon Thomas, ce volume compensera l'austérité dont fait preuve parfois le cabernet franc issu de sols schisteux. Pour préserver la qualité des amers et des tannins, il privilégie les pigeages manuels, plus doux. La plupart des vins rouges (en majorité non filtrés) ou blancs bénéficient d'un à deux ans d'élevage. Si nécessaire, les cuvées embouteillées sont gardées en cave plusieurs années. Le vin est mis en vente lorsqu'il est prêt à boire, sans tenir compte de l'ordre des millésimes.

Autre parti pris du couple : ils élaborent des chenins



Une importante part des vignes des Carsin se situe au lieu-dit "L'Aiglerie", sur des coteaux dominant le Layon, au nord-ouest de Saint-Aubin-de-Luigné.

assez riches aux maturités plus poussées. Allant, encore une fois, à contre-courant de la tendance actuelle des chenins acides et vifs, voire tranchants. Tous les blancs sont pressés directement en vendange entière puis débourbés en cave souterraine avant leur élevage, et la grande majorité font leur fermentation malolactique. Héritage du séjour de cinq ans du couple en Champagne, les jus des blancs sont triés et sélectionnés puis assemblés ou non dans les différentes cuvées. Cette manière de procéder leur permet de gagner en précision sur le profil des vins.

Toutes les fermentations sont effectuées en levures indigènes. Le soufre n'est pas banni à la cave mais

n'est utilisé que s'il est indispensable pour éviter une éventuelle déviance. Pour les vinifications et les élevages, divers contenants et matériaux sont utilisés : cuves en inox, cuves tronconiques en bois, barriques, demi-muids de 500 et 600 l, jarres en grès et amphores en terre cuite. Une réflexion sur l'utilisation de la porcelaine est actuellement en cours.

Les expérimentations continuent et, ayant eu l'occasion de goûter celles qui sont menées sur le millésime 2020 lors de notre visite au domaine, nous pouvons assurer que la famille Carsin n'a pas fini de nous étonner...

Sonia Lopez Calleja

DE
GUSTATION

Tous les vins du domaine sont déclarés en Vins de France et, sauf mention contraire, vinifiés en grappes entières.

BLANCS

Roc'h Avel

2018

Chenin 55 %, sauvignon blanc 30 %, grolleau gris 15 %. Vignes de 50 à 70 ans. Sols de schistes gréseux, quartz et cinérite. Vinification et élevage d'un an en cuve.

Légère réduction s'exprimant par des notes fumées et tourbées, puis le nez s'ouvre sur la poire, la framboise et le miel et évolue vers le floral. La bouche est portée par une matière riche et puissante qui reste fraîche. Cet échantillon divise le comité : pour certains c'est un vin terrien et sapide, pour d'autres il manque un peu de subtilité.

Désirade

2017

Sauvignon blanc. Vignes de 45 ans. Sols de schistes gréseux. Vinification en demi-muid de 500 l. Élevage sur lies fines (sans bâtonnage) en barriques pendant douze mois.

Nez de fruits jaunes à noyau bien mûrs (pêche blanche et abricot

rôti) et de pomme au four. L'attaque puissante est marquée par un jus sphérique mais avec du dynamisme et de l'allonge. La matière savoureuse, équilibrée exprime beaucoup de caractère. Assurément un vin de repas pour accompagner des plats épicés.

Bastingage

2018

Chenin. Vignes entre 20 et 40 ans. Sols de schistes gréseux, schistes friables et quartz. Vinification et élevage pendant un an en barriques patinées.

Le nez gourmand dévoile des notes de dragée, de nougatine, d'angélique confite et de mirabelle avec une touche florale. Le jus est ample et la bouche saline, précise et longue. Elle se conclut par des amers nobles et une pointe tannique. Bel équilibre entre matière et tension. Le vin assume sa richesse avec élégance. « Un galet laissé par un torrent de jus de raisin », souligne un dégustateur.

Ephata

2017

Chenin. Vignes de 80 ans. Sols

de schistes friables. Vinification et élevage en amphores de grès (10 hl) pendant un an puis élevage d'un an en jarres de terre cuite de 140 l.

Épanoui et presque exubérant, le nez offre des arômes végétaux et herbacés de verveine, de menthe et d'herbes de montagne auxquels viennent se mêler des effluves de fruits jaunes et d'écorces de cédrat. Savoureuse, la bouche étonne par son jus à la fois dense et ciselé évoquant l'eau de roche. Présence d'une belle amertume et d'une grande longueur saline. La sensation tactile est voluptueuse et d'une grande délicatesse. La beauté d'une dentelle de soie.

ROUGES

Maupiti

2018

Gamay 50 %, grolleau noir 30 %, cabernet franc 20 %. Vignes de 20 à 45 ans. Sols de schistes et quartz. Vinification en cuve en inox et élevage en cuve tronconique de bois de 40 hl.

Le nez profond et intense, mais frais, rappelle les fruits noirs (myrtille et cassis) et le graphite. Friande, la

bouche révèle une matière juteuse et croquante qui s'apparente à la sensation agréable de mordre un fruit frais pulpeux. Vin simple et facile mais avec du fond.

Espérance

2018

Pineau d'Aunis. Vignes de 6 ans et de 60 ans. Sols de sable, grès et poulingue. Macération de dix jours. Vinification en cuve en inox et élevage de douze mois en demi-muid de 600 l et en jarre en argile. Pas de filtration.

Épices (poivre noir et cannelle), gelée de groseille et rose composent un nez joyeux. Peu dense, léger et facile, ce jus terrien offre une belle digestibilité malgré une petite sécheresse finale.

L'Aiglerie

2014

Cabernet franc 90 %, grolleau 10 %. Vignes de 40 ans. Sols de quartz, grès et poulingue. Macération de quatre à cinq semaines. Élevage de douze mois en cuve, puis douze mois en barriques patinées. Pas de filtration. Vin stocké en bouteilles pendant quatre années.

Discret et légèrement évolué, le nez suggère la chasse et la forêt par des notes fumées, de champignons et de baies sauvages. Jolie matière fine mais goûteuse dégageant une expression tellurique et plus stricte. Du tabac et de la groseille en finale. Sensation forte d'une empreinte de terroir.

Magellan

2017

Cabernet franc. Vignes de 80 ans. Sols de schistes friables. Vendange égrappée mais non foulée, et mise directement en jarres de fermentation de 400 l pendant cinq semaines avec de légers pigeages à la main. Élevage durant vingt mois en barriques patinées. Pas de filtration.

Complexe et envoûtant, le très beau nez présente des notes de réglisse et de cacao avec des prémices de truffe. La matière fougueuse, volumineuse et déliée livre en rétro-olfaction des arômes de fruits des bois, d'eucalyptus et de Zan. Les tannins sont enrobés dans le soyeux du toucher de bouche. Belle présence d'un jus à la saveur profonde.