

## Une vigne au coeur d'Angers

Le saviez-vous ? Un petit vignoble lequel produit un excellent vin blanc, croit en plein centre ville d'Angers. A l'origine ce vignoble, planté sur les contreforts de l'Abbaye Saint Nicolas, était entretenu par les religieuses du Bon Pasteur. Entièrement replanté, c'est l'École Supérieure d'Agriculture d'Angers, qui en a désormais la charge.

Article de Yannick Sourisseau – le 27 Avril 2009 pour Angers Mag Info

### Une vigne en coeur d'Angers

Ceux qui fréquentent le parc de l'étang Saint Nicolas et passent régulièrement devant l'imposante abbaye du même nom, ne se doutent pas qu'un petit vignoble d'à peine un hectare produit, avec celui du château d'Angers, plus petit, le seul vin intra-muros de la ville d'Angers. « Cœur d'Angers », le bien nommé, cet Anjou Blanc, distribué sur les bonnes tables d'Angers mérite que l'on s'y intéresse. D'ailleurs, si le Musée de la Vigne et du Vin de Saint Lambert du Lattay a inscrit la visite de ce petit vignoble au programme 2009 des « Rendez-vous dans le vignoble », ce n'est pas par hasard.

Selon Franck BROSSAUD, Enseignant chercheur en Viticulture œnologie de l'École Supérieure d'Agriculture d'Angers (ESA), ce petit vignoble, méconnu de la plupart des angevins, daterait de 1020. C'est également la date de la construction, par Foulques Nerra, comte d'Anjou, de l'Abbaye Saint Nicolas. A l'origine et jusque dans les années 80 ce vignoble de cépage Grolleau, produisait le petit vin de table, consommé par les religieuses de la congrégation du Bon Pasteur, installées dans l'édifice. « *C'était un vin de messe...* » confie Franck BROSSAUD

Dans les années 80, alors que l'Abbaye devenue maison de retraite pour la congrégation religieuse se vide petit à petit de son personnel, l'exploitation du terrain qui comprend le vignoble et un potager, tous les deux exposés au Sud-Ouest, est confié à l'ESA d'Angers. Cette structure qui forme entre autre, des futurs ingénieurs agronomes, voit dans cette cession un excellent terrain d'apprentissage pour ses étudiants. Le grolleau est alors arraché et remplacé par environ 6000 pieds de chenin, cépage plus adapté au sol plutôt schisteux des pentes de l'édifice. Les premières vendanges, effectuées en partie par les étudiants, auront lieu en 2003.

Ce terrain de 90 ares, c'est-à-dire 9000 mètre carrés, composé d'une partie en schiste ardoisier, relativement pentue et du potager dont la terre est plus riche, produit de 10 à 30 hectolitres de vin selon les années. L'entretien du Clos Saint Nicolas est assuré pour partie par les étudiants et pour le reste par le personnel de l'ESA. « *Compte tenu de la pente, le travail est plutôt manuel. Nous pratiquons la culture raisonnée en réduisant au maximum les traitements.* » explique Franck BROSSAUD à un petit groupe de visiteurs. « *Nous sommes situés en centre ville, la vigne est peu affectée par les basses températures hivernales. L'inconvénient c'est que la végétation démarre plus tôt et rend cette vigne plus sensible aux gelées printanières* »

L'ESA qui ne possède pas sur place, et encore moins dans son établissement, de pressoir de taille suffisante, fait vinifier sa production chez un viticulteur de la région de Savennières

: Damien LAUREAU. La moitié de la production part sur les tables des bons restaurants et cavistes d'Angers. L'autre moitié est utilisée pour les besoins personnels de l'ESA (promotion, réception).

Élevé en fûts de chêne, achetés par l'ESA, « Cœur d'Angers » cet AOC Anjou blanc, frais à l'attaque, puissant et gras, convient tout à fait aux poissons en sauce proposés dans les bons restaurants des bords de Loire.