

# Ces p'tits vins qui n'en sont pas

L'Anjou produit aujourd'hui des vins brillants dans l'ombre des AOC. La preuve avec le vignoble Cogné qui cumule les médailles pour ses vins du Val de Loire à indication géographique protégée (IGP).



**Saint-Christophe-la-Couperie, mercredi 11 mars.** Yan Cogné, au milieu des vignes du domaine familial avec, à la main, un verre du cabernet franc 2 013 médaillé d'or à Paris. Photo CO - Josselin CLAIR.

**François LACROIX**

francois.lacroix@courrier-ouest.com

Il ont tout des grands. Sauf le nom et la notoriété qui va avec. Ça n'a pas toujours été le cas, bien sûr. Et ce n'est pas le cas partout. Dans les années cinquante, le grand-père de Yan Cogné, qui était plus agriculteur que vigneron, n'avait d'ailleurs pas la prétention de rivaliser avec les grandes AOC de Loire sur les cinq hectares qu'il vendangeait à Saint-Christophe-la-Couperie. Il faisait du vin, surtout pour le vrac, à base de cépages hybrides qui avaient été plantés après la guerre.

Ce temps-là, du gros rouge qui tache et du blanc qui fait une barre dans la tête, est révolu. Claude, le père de Yan, est passé par là. Il a planté des « vrais » cépages de Loire. Il a même été le premier à planter du sauvignon dans cette micro-région perdue aux confins du Maine-et-Loire. Certaines parcelles du domaine Cogné sont d'ailleurs situées en Loire-Atlantique. Pas vraiment en Anjou, donc, et pas vraiment en pays nantais.

Avec, évidemment, aucune AOC pour coller à la production. Ni AOC Anjou, ni AOC Muscadet, ni même coteaux d'Ançenis, pourtant très proches. « On n'est sur aucune carte viticole », rigole le maître des lieux,

« mais nos vins ne seraient pas meilleurs s'ils étaient en AOC ». Ils ne sont surtout pas moins bons ! Yan Cogné y veille.

Après des études viticoles complètes au « lointain » lycée de Montreuil-Bellay - CAP, bac pro, BTS -, Yan Cogné a repris le domaine familial il y a dix ans. Avec Séverine, son épouse et Stéphanie, sa sœur. Il l'a repris avec l'envie de faire des vins de qualité dans un secteur peu réputé. Il l'a repris avec la volonté de casser les codes. De prouver qu'IGP peut rimer avec qualité. De faire mieux ici qu'ailleurs.

## **Un vin de France avec du gewurztraminer**

Parce que c'est ici, qu'enfant, il balançait le cartable en rentrant de l'école pour aller aider son père au travail de la vigne. Il s'est imposé à lui-même les normes contraignantes des AOC.

Et même un peu plus pour ses bulles - 70 % chardonnay, 30 % pinot noir - qu'il élève quinze mois sur latte quand douze mois suffisent à l'appellation crémant de Loire. Et si la dénomination vin mousseux de qualité n'est pas franchement sexy, ses bulles sont d'une très grande finesse. Il a aussi enherbé les 45 hectares du

domaine et palissé haut pour l'épanouissement de la vigne. Il élève une partie de ses rouges en barrique et renonce à certaines cuvées quand le millésime ne s'y prête pas. Il a même rejoint Terra Vitis, un label respectueux de la nature.

Et le bio ? « J'y suis très sensible. Mes deux maîtres de stage, dans le Bordelais et dans le Beaujolais, étaient en bio mais ça reste compliqué dans le secteur. On n'est qu'à 70 kilomètres de la mer et l'humidité est très présente », explique le vigneron.

Le trentenaire a le sourire. Il a encore trusté les médailles au concours des vins IGP Val de Loire et décroché deux macarons au récent concours général agricole de Paris. « C'est une certaine reconnaissance et ça prouve surtout qu'on n'est pas à côté de la plaque en n'étant pas sur un marché de volume », estime Yan Cogné. Passionné par les vins aromatiques, il vient de se faire plaisir en plantant un demi-hectare de... gewurztraminer, le célèbre cépage alsacien. Là non plus, il n'en aura évidemment pas l'AOC. Ni l'IGP vin de Loire, d'ailleurs. Et finalement, il s'en fiche. La première récolte de son vin de France aux senteurs de rose et de litchi est pour demain.