DOSSIER

VIGNE ET VIN SUR LES COTEAUX DE LOIRE EN REGION D'ANCENIS

Pierre CARROGET, Antoine MENET,
Bernard PERROUIN, Joseph PINEAU

***"In vino veritas"**, dit le proverbe latin... Ce dossier ne prétend pas vous dire toute la vérité sur le vin. Vous y apprendrez néanmoins comment la vigne s'est implantée dans la région d'Ancenis, vous suivrez la saga d'une famille de vignerons pendant deux siècles du côté d'Anetz, vous dégusterez les crus du pays dans les foires aux vins de la région et vous ferez connaissance avec des confréries de vignerons... le tout arrosé d'un brin de poésie et de quelques histoires savoureuses, à consommer, bien sûr, avec modération.*

UNE REGION BAIGNEE PAR LA LOIRE

Avec ses mille kilomètres de longueur, la Loire traverse la France, baignant des régions aux roches variées, prenant sa source dans le Massif Central au Mont Gerbier-de-Jonc à deux cents kilomètres de la Mer Méditerranée.

En notre région, dans un axe est-ouest, le fleuve délaisse les roches calcaires du sud du Bassin Parisien (Touraine, Saumurois) pour s'engager dans les roches érodées du Massif Armoricain datant du primaire.

Un microclimat issu de ce courant d'eau important

Actuellement le Val de Loire se situe en limite nord de la culture de la vigne dans l'ouest de la France.

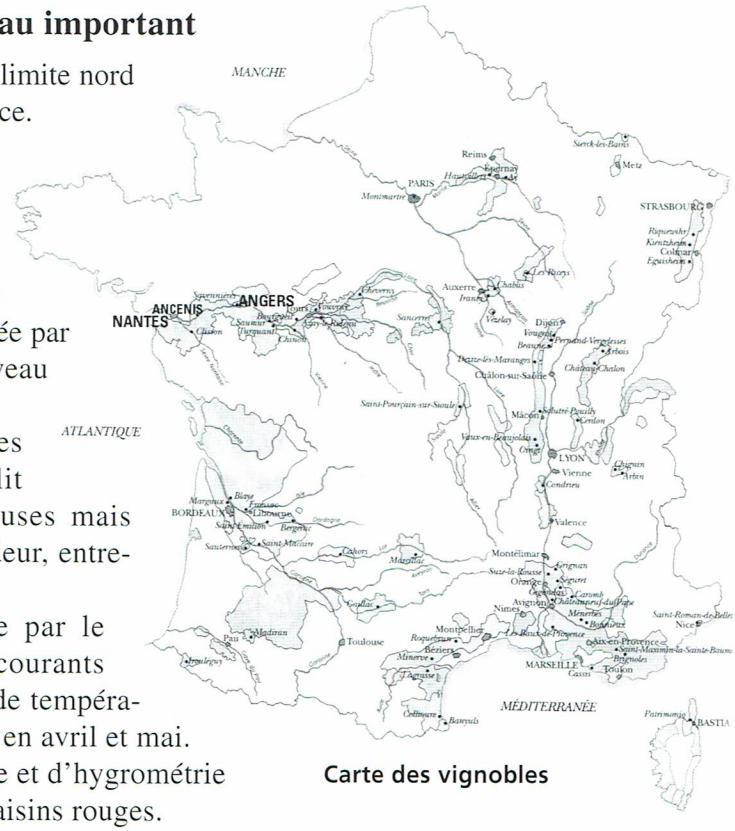
Vers le nord, les températures plus faibles et la pluviométrie plus importante sont peu propices au végétal vigne.

Entre Nantes et Angers, la Loire étend son cours d'eau irrégulier, dégageant les sables blonds en été, recouvrant les prairies de la vallée par les crues d'hiver avec une amplitude de niveau dépassant neuf mètres.

La largeur du lit s'étend entre les bases des coteaux jusqu'à deux kilomètres. Le lit constitué d'alluvions principalement sableuses mais aussi limoneuses, voire argileuses en profondeur, entretient des courants dans les sables.

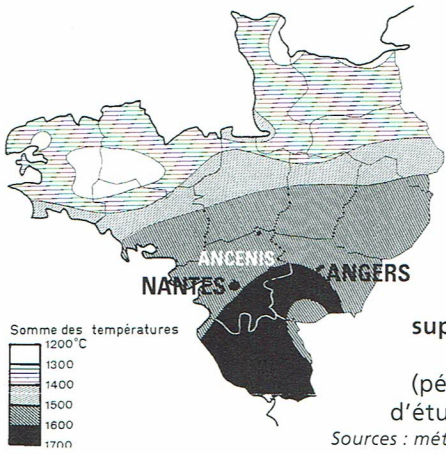
La masse d'eau mouvante constituée par le fleuve lui-même mais également par les courants d'eau sous-jacents vient atténuer les baisses de températures printanières, propices au gel de la vigne en avril et mai.

En saison estivale l'écart de température et d'hygrométrie diurne et nocturne facilite la maturation des raisins rouges.

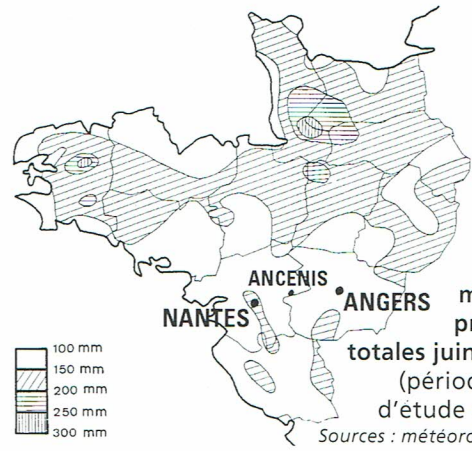


Carte des vignobles

Par rapport à un environnement régional plus étendu (Bretagne à l'ouest, Maine au nord) les températures estivales sont plus élevées et la pluviométrie plus faible, conditions favorables à la culture de la vigne.



Somme des températures moyennes journalières supérieures à 6° C, du 1/5 au 30/9 (période maximale d'étude : 1951-1980)
Sources : météorologie nationale



Hauteur moyenne des précipitations totales juin-juillet-août (période maximale d'étude : 1951-1975)
Sources : météorologie nationale

Un relief du lit du fleuve creusé dans la roche primaire

Dans ce prolongement du Massif Armoricain au relief arrondi en croupe, le sous-sol se compose principalement de gneiss, schistes variés, avec présence éventuelle de parties argileuses issues de l'altération des schistes. Cette roche-mère attendrie s'est laissée creuser pour former le lit de la Loire, offrant sur ses bords des coteaux pentus de faible altitude (inférieure à 100 m).

Les ruisseaux avoisinants, en creusant la roche, ont donné naissance aux *coulées*, expression caractéristique de la région avec le renom de la coulée viticole de Serrant à Savennières.

Sur les coteaux bien drainés, la vigne s'est implantée depuis longtemps.

Un sol érodé sur les pentes cultivées en vigne depuis des siècles

Malgré un climat tempéré propice à la végétation, celle-ci ne peut atteindre un grand développement sur des pentes ravinées. Le terrain issu de la roche-mère est entraîné par les eaux de ruissellement et les sols de faible épaisseur contiennent une proportion importante de graviers et de pierres.

Le remontage de la terre, aboutissant en bas de pente durant les orages, avec les hottes des vignerons, n'a pas suffi à maintenir le sol des coteaux. Mais ces sols maigres, souvent séchants, s'avèrent propices à la culture de la vigne dans un objectif de production de raisins de qualité, car la vigne n'offre de bons fruits qu'en situation difficile, nécessaire pour limiter une vigueur naturelle importante.

Aux sources de la vigne en remontant aux origines de la civilisation

Une étude de doctorat en biologie a été menée en 2001 par Anne-Laure CIPRIEN dans le cadre des recherches de l'Université de Nantes dans la vallée de la Loire et ses zones humides.

Des prélèvements ont été effectués à une profondeur de 2 à 11 mètres.

Pour notre secteur les sondages ont été réalisés dans les marais : de Méron à Anetz, de Grée à Ancenis-Saint-Herblon et dans la vallée du Hâvre à Oudon.

L'analyse des pollens de plantes démontre que la vigne "vitis" était déjà présente, à l'état sauvage, il y a environ 8 000 ans (7 800 B.P. à 5 700 B.P.).

Dans l'antique Egypte les hiéroglyphes et les peintures tombales attestent de la cueillette du raisin et de son pressurage, deux à trois millénaires avant J.-C. D'inspiration biblique, l'histoire de Noé et du déluge se situerait 2000 ans avant J.-C. en cette région du Tigre et de l'Euphrate (Irak actuel) et plus largement du Caucase au Moyen-Orient.

Par voie maritime sur la Méditerranée, les invasions guerrières en provenance de ce Moyen-Orient débarquèrent tant en Espagne qu'en France, un millénaire avant J.-C. Ainsi en est-il des Grecs de Phocée venus s'implanter à Massilia devenu Marseille (600 ans avant J.-C.).

La vigne introduite remonta progressivement le long du Rhône jusqu'en Bourgogne sur les coteaux bordant la vallée de la Saône.

De son extension en Languedoc par la voie de la Garonne, la vigne s'étendait sur le Bordelais.

Quant au Val de Loire situé en France au nord et à l'ouest de ces deux vallées fluviales, il ne restait qu'un pas à franchir pour le rejoindre à la faveur de l'invasion romaine en Gaule au début de l'ère chrétienne.

Mais dans l'Empire romain, la vigne du Languedoc avait pris tant d'importance qu'en l'an 96 l'empereur Domitien ordonne son arrachage. Ce n'est que deux siècles plus tard, en 281, que l'empereur Probus lève cette interdiction.

Jusqu'à la fin du premier millénaire, le christianisme se répand dans toute la France jusqu'en Flandres et les évêques implantent la vigne pour l'élaboration du vin nécessaire au sacrifice de la messe.

Au Moyen Age, les monastères deviennent la force de l'Eglise dans toute l'Europe. Hommes de science et de prière, mais également élaborateurs de bons vins, voire de liqueurs présentes encore aujourd'hui, les moines défrichent et installent la vigne à proximité du monastère. Les rois et seigneurs les imitent dans l'extension des vignobles.

De la Renaissance à la Révolution, l'influence parisienne a entraîné l'extension des vignobles dans la moitié nord de la France : Champagne, Alsace, Bourgogne et Val de Loire.

Après la Révolution la commercialisation du vin se développe dans toute la France, les propriétaires et les négociants devenant les acteurs du marché du vin (par exemple dans le Bordelais) ouvert sur l'Angleterre et la Hollande, dans le Languedoc en relation directe avec Paris. Mais le vignoble européen subit de lourds dommages à partir de la moitié du XIX^{e} siècle.

LA VIGNE

La vigne, à l'origine, est une liane qui part à l'assaut des immenses arbres et dont le cadre de prédilection est la région tropicale. N'observe-t-on pas dans quelques jardins en friche une vigne abandonnée grimper jusqu'à 7-8 mètres de haut dans un vieux poirier ou pommier ! Classée en botanique dans le genre *vitis*, elle est présente de façon sauvage au voisinage des 40^{e} parallèles nord et sud de notre planète pour une production de vin de qualité.

La vigne cultivée exige un bon ensoleillement et un minimum de pluviométrie, 300 mm. Il existe un risque dû à un excès de pluviométrie et d'hygrométrie affectant les feuilles et les raisins en raison des maladies cryptogamiques. Dans la famille des *Ampélidées*, c'est dans le genre *vitis* et le sous-genre *vitis vinifera* que l'on retrouve les vignes à vins européennes. D'autres sous-genres existent en Extrême-Orient et en Asie. En Amérique, les sous-genres *vitis riparia, vitis rupestris, berlianderi* ont été employés pour le greffage après la crise du phylloxéra.

Cycle végétatif de la vigne

Durant l'hiver, l'état de dormance de la vigne est mis à profit par le viticulteur pour la taille de la vigne. Il s'agit de limiter le nombre de bourgeons par cep pour obtenir de plus beaux raisins. Avec la coupe au sécateur, il sera laissé entre 8 à 12 bourgeons (yeux) par cep. Plusieurs mois d'hiver sont consacrés à la taille. Ainsi le vigneron cultive sans le savoir l'art du bonsaï.

La sortie des bourgeons commence avec le printemps, début avril. On l'appelle le *débourrement*. Puis les feuilles apparaissent, découvrant les petits raisins qui fleuriront en moyenne à la fin juin, de façon discrète, mais cependant odorante. La fixation définitive des grains de raisin appelée *nouaison* viendra dans les semaines suivantes. Le stade de fermeture de la grappe, où tous les grains se touchent, précédera de peu la *véraison*, stade de transformation des acides du raisin en sucres, grâce à la *fonction chlorophyllienne*. Dans les cépages rouges, les grains se colorent en rouge tandis que cette *véraison* s'observe par un léger ramollissement du grain, plus translucide dans les cépages blancs. A maturité du raisin, les sucres et acides auront atteint un équilibre propice à la récolte appelée la vendange. Durant cette période de végétation, la surveillance du vignoble sera constante, que ce soit pour l'entretien du sol avec tonte de l'herbe ou désherbage, ou pour la protection du feuillage contre les maladies cryptogamiques ou parasitaires, vers de la grappe notamment, qui perforent les grains de raisins et ouvrent la porte à la pourriture. Pour faire du bon vin, il faut de bons raisins.

La vinification

Partant du raisin, l'homme a élaboré le vin et le consomme depuis des millénaires.

La vinification, selon une fermentation alcoolique mise en évidence scientifiquement par Pasteur, représente la phase merveilleuse de constitution du vin, qualité accentuée par la taille des rameaux en période de repos végétatif (les références dans la Bible, Ancien et Nouveau Testament, sont nombreuses).

Elaboration du vin blanc

La récolte des raisins appelée vendange, jadis manuelle, s'est fortement mécanisée avec les machines à vendanger.

Vendanges dans les vignes de Saint-Géréon en 1968

Les raisins ainsi écrasés dans leur jus sont introduits dans le pressoir pour une extraction délicate du moût. Ce moût est mis au repos durant quelques heures pour extraire les bourbes qui se déposent au fond de la cuve. Le moût clarifié est transvasé dans les cuves dites de fermentation où les levures vont œuvrer.

La fin de fermentation sera marquée soit par la disparition quasi totale des sucres transformés en alcool soit par un arrêt de fermentation laissant suffisamment de sucres pour obtenir un vin dit moelleux (ex : Anjou Coteaux de Loire ou Malvoisie Coteaux d'Ancenis).

Elaboration du vin rouge

La récolte du raisin rouge se fait soit manuellement soit mécaniquement. Dans la vinification classique, l'ensemble des raisins baignant dans leur jus fait l'objet d'un éraflage, support des grains de raisins amenant de la verdeur, d'où élimination de cette rafle.

Cet ensemble de baies et leur jus est introduit dans les cuves pour une macération pouvant durer de quelques jours à trois semaines suivant la nature du vin élaboré. Le vin fini est tiré de la cuve donnant le *jus de goutte* pour les meilleures cuvées. Le marc est sorti ensuite de la cuve pour être pressuré. On obtient alors le jus de presse.

En vin rouge, une deuxième fermentation due aux bactéries cette fois vient transformer un acide amer dit *malique* en acide lactique, assouplissant les vins rouges.

Pour la macération carbonique, les raisins entiers obligatoirement récoltés à la main sont introduits dans la cuve pour une première fermentation se déroulant à l'intérieur des grains de raisin. Ce type de vinification pratiqué surtout avec le cépage *gamay* améliore les arômes et la souplesse du vin rouge.

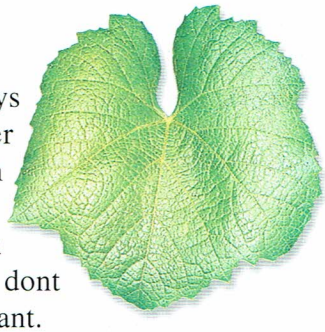
CEPAGES DES COTEAUX DE LOIRE

Les cépages représentent des variétés de vitis vinifera. Sur les Coteaux de Loire, ils sont spécifiques du Val de Loire mais peuvent avoir pour origine une autre région viticole française. Parmi les cépages essentiels :

Le Chenin ou Pineau de la Loire

Le cépage blanc Pineau a été sélectionné au cours des siècles dans les vignobles du Val de Loire. Robuste et vigoureux, il se distingue par sa capacité à produire une belle richesse en sucre en *maturité tardive*. Il est le cépage unique de tous les vins d'appellation du Val de Loire et en particulier dans l'Anjou Coteaux de la Loire, avec les Coteaux du Layon et dans l'appellation Coteaux d'Ancenis sous la dénomination de *Pinot*.

Le Melon ou Muscadet



En provenance de la Bourgogne, il fut introduit en Pays Nantais au XVII[e] siècle et ne cessa de se développer pour devenir le cépage blanc essentiel. Il doit son nom à sa feuille peu découpée ressemblant à celle du melon. Il est le cépage unique de l'appellation *Muscadet Coteaux de la Loire* offrant des vins frais dont certains peuvent surprendre agréablement en vieillissant.

Le Gamay

Venu de la Bourgogne du sud dans son fief du Beaujolais, le Gamay cépage rouge est entré dans le Val de Loire au début du siècle dernier. Plusieurs variétés de gamay existent, dont le gamay noir à jus blanc, plus faiblement coloré et de meilleure qualité. Sur les Coteaux de Loire il entre dans l'appellation *Anjou Gamay*. Dans l'appellation *Coteaux d'Ancenis*, il représente le cépage essentiel. Les vins aromatiques sont friands dans leur jeunesse mais peuvent faire l'objet de quelques années de vieillissement.

Le Cabernet franc et cabernet Sauvignon

Ces deux cépages rouges, voisins dans leur comportement végétal et la constitution de leur vin, nous viennent de leur fief de prédilection, le Bordelais. Ils se sont développés au siècle dernier dans le Val de Loire. Sur les Coteaux de Loire ils sont cultivés dans les appellations *Anjou villages, Anjou rouge et Coteaux d'Ancenis*. Les vins, structurés, demandent quelques années de conservation pour atteindre leur qualité optimale.

Le Pinot gris ou Malvoisie

En provenance d'Alsace où il est traditionnellement cultivé sous le nom de *Tokay*, il a été introduit au siècle dernier dans notre région.

Ce noble cépage était déjà connu au XIII^e siècle sous le nom de *Fromenteau*. Il entre dans les cépages de l'appellation *Coteaux d'Ancenis* sous le nom de *Malvoisie* et présente des vins élégants et souples. Si les raisins sont mauves, le vin est le plus souvent vinifié en blanc demi-sec.

LES CATASTROPHES ECOLOGIQUES DU XIX^e SIECLE

Jusqu'au XIX^e, malgré sa préférence indéniable pour les régions chaudes à faible pluviométrie, la vigne se cultive dans toute la France avec certes quelques maladies parasitaires, en particulier les vers de la grappe capables, à partir de la floraison, de décimer la récolte, et la pourriture qui pouvait s'installer à partir du mois de juillet et ce jusqu'à la vendange.

Les rendements faibles de cette époque limitent cependant la pénétration du botrytis dans les raisins, mais le vin peut en être fortement affecté.

La deuxième moitié du XIX^e siècle reste marquée dans l'histoire viticole par les graves affections parasitaires qui ont modifié grandement le paysage viticole français et européen.

A l'origine de ce bouleversement, il y a les échanges commerciaux par mer, plus précisément entre l'Europe et les Amériques. De ce continent où la vigne n'avait pas fait l'objet de la sélection millénaire européenne, quatre maladies importantes nous parviennent. Elles affecteront de façon durable le vignoble européen.

Le champignon oïdium

Détecté en France vers 1845, appelé plus communément *le blanc* en raison de sa poussière blanchâtre couvrant soit le feuillage, soit le fruit de la vigne, mais aussi présent sur divers végétaux (vigne, feuilles et raisins, rosiers, chênes, melons...) ce champignon apparaît en été à la faveur d'une bonne température et souvent une forte hygrométrie. Les raisins se couvrent de moisissure blanche puis se fendent, causant la perte de rendement et de qualité pour le vin.

Le remède essentiel proposé durant un siècle fut le soufre, appliqué d'abord en poudrage et plus tard par pulvérisation mais de façon préventive impérativement.

Le champignon mildiou

Attaque de mildiou

Vers 1880 ce champignon affecte l'Europe.

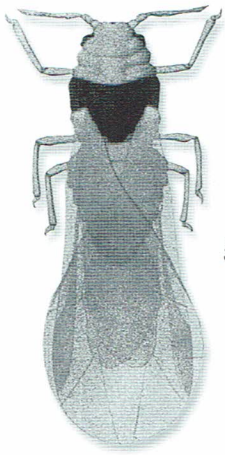
Il se développe à la faveur de fortes pluies avec une température élevée en été. Sur le feuillage, en années favorables à son développement, les grillures sur feuilles apparaissent, pouvant détruire jusqu'aux trois quarts du feuillage. La vigne ne peut plus assurer l'alimentation et la maturité des raisins lesquels restent verts et petits, le vin étant fortement déprécié.

Les raisins plus rarement peuvent être atteints ; dans ce cas une partie des grains se dessèche et tombe sous le cep. Le traitement préventif, impérativement à base de sels de cuivre (bouillie bordelaise), est resté la seule protection possible jusqu'au milieu du XX^e siècle.

Les vignerons, fins observateurs, avaient remarqué que le rosier subissait l'attaque de mildiou avant la vigne, c'est pourquoi l'on en trouve quelques pieds dans le bout des vignes. Ils servent d'alarme pour déclencher rapidement le traitement ; de plus, le rosier constitue une jolie parure.

Le black-rot

Le développement de ce champignon reste aléatoire, prenant une allure de catastrophe l'année où il apparaît dans la région du Val de Loire. Les raisins se dessèchent rapidement, entraînant une perte importante de récolte mais aussi de qualité. Cette affection a été difficilement jugulée jusqu'au milieu du XX^e siècle.



Le phylloxéra
grossi environ
100 fois
Musée de la Vigne (49)

Le phylloxéra

Puceron parasite introduit accidentellement en France vers 1865, transporté sur des plants de vigne américains, il s'est attaqué aux racines des cépages européens existants, détruisant la quasi-totalité du vignoble.

Il a plongé la France viticole et l'Europe dans le marasme durant deux décennies à partir de 1880.

En Loire-Inférieure, le premier constat officiel de phylloxéra a été observé par un agent voyer de l'Etat à Oudon en 1887.

En Anjou, le premier constat officiel se fait en 1883, le vignoble couvre alors 45 000 ha. En 1893, il est réduit à 10 000 ha et mettra 20 ans à se reconstituer.

Pour le Val de Loire en général, la dernière récolte de quantité, très variée, mais d'excellente qualité fut le millésime 1893.

Les premiers traitements de sol par fumigation au sulfure de carbone à l'aide d'un *pal* n'ont pas donné de résultats tangibles et seule une opération créative du vigneron a permis de pallier cette affection pour maintenir la production de vin d'origine européenne : il s'agit du greffage.

Les vignes américaines supportent sans dommage conséquent les piqûres de ce parasite minuscule sur leurs racines. L'affection qui atteint les feuilles (petites boursouflures de quelques millimètres de diamètre) est de faible conséquence.

Sur un pied mère (porte-greffe) d'une vigne américaine a été greffé un rameau d'un œil (greffon) d'une vigne française.

Les racines résistent au phylloxéra, la production et la qualité du raisin sont identiques. Cette reconversion importante est due au travail acharné des vignerons de l'époque. Il fallut attendre les premières années du XX^e^ siècle pour retrouver une récolte normale. Ainsi depuis le XX^e^ siècle, toutes les vignes issues de cépages français et par la suite toutes celles produisant des vins d'appellation sont greffées.

Parallèlement au greffage, des vignes américaines appelées hybrides, produisant un vin de moindre qualité, ont envahi le vignoble français (ex : Noah, Othello, Bacco…) avec hybridation (Seibel, 54-55…).

Elles se sont maintenues jusqu'à la fin du XX^e^ siècle en raison de l'absence de greffage, mais devant la moindre qualité des vins, ces vignes ont fait l'objet d'une interdiction et ont peu a peu été abandonnées.

Pal à phylloxéra
Hauteur 95 cm
Musée de la Vigne (49)

La spécialisation des régions viticoles durant le XX^e^ et celle des Coteaux de Loire en particulier

Les maladies cryptogamiques (oïdium, mildiou, black-rot) se développent à la faveur de l'humidité, de l'hygrométrie ou de la pluviométrie. La nécessité de traiter préventivement et d'autant plus fréquemment que le climat est humide a entraîné la suppression de la vigne dans les régions humides et plus froides.

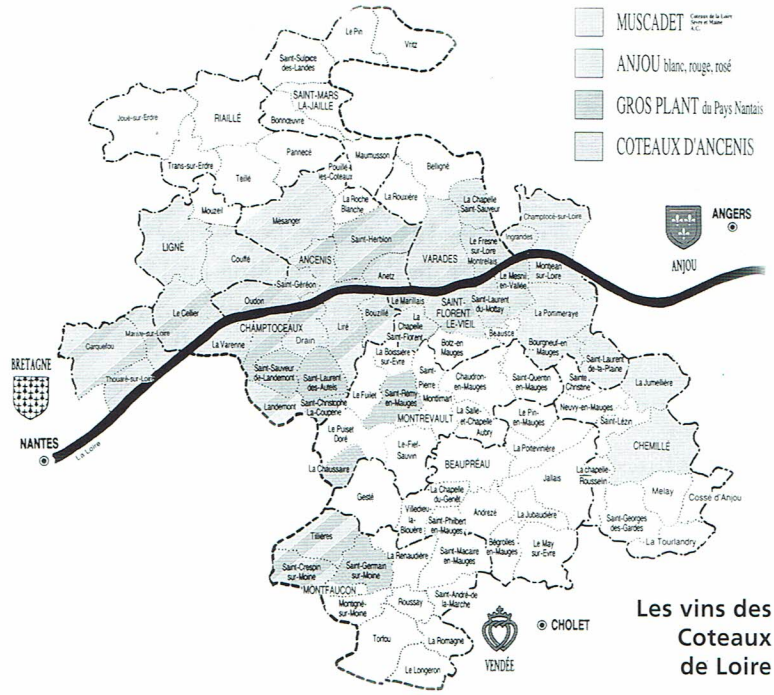
La reconstitution du vignoble en raison du phylloxéra a sonné le glas de la vigne dans les zones d'altitude ou nordiques. Ainsi en est-il des vignes situées sur le bord de la Rance dont on trouve la preuve par la présence ancienne des caves à vin.

Pour les Coteaux de Loire entre Angers et Nantes, les propriétaires de vignes sises en bord de Loire et habitant à 15-20 km au nord de la Loire les ont abandonnées avec la crise du phylloxéra.

Et la vigne s'est maintenue dans une frange de quelques kilomètres de chaque côté de la Loire, entre Savennières et Carquefou au nord, entre Chalonnes et La Varenne au sud. A partir de Chalonnes on pénètre dans les vignobles du Layon et de l'Aubance, à l'est et au sud-est. A l'ouest et au sud-ouest on entre dans le vignoble du Muscadet Sèvre-et-Maine. Après la guerre 1939-1945, la technologie, les progrès de la mécanisation qui ont envahi les entreprises, l'agriculture et la viticulture ont précipité la spécialisation de la vigne.

Si les trois décennies 1950-1980 ont entraîné des formes productrices de la vigne et du raisin, les deux dernières du siècle passé 1980-2000 ont renoué avec une recherche qualitative volontaire qui a débouché sur une amélioration notable du vin.

L'organisation professionnelle viticole a donné un visage qualificatif de tradition à travers la constitution des Appellations d'Origine et complémentairement avec les Vins de Pays.



Les vins des Coteaux de Loire

LA DEMARCHE DE QUALITE RECONNUE A TRAVERS LES TERROIRS VITICOLES

A partir du deuxième millénaire, la sélection des vignes dans les principales régions viticoles a conduit à la fixation de variétés de vignes appelées cépages.

Après la crise phylloxérique de la fin du XIX[e] siècle, les régions viticoles plus propices à la culture de la vigne ont amélioré leurs conditions de production. Est né alors le besoin d'une reconnaissance des vins pour leur originalité.

Trois composantes définissent la notion de terroir propre à chaque région viticole typique de production : *le climat, le cépage, le terrain.*

L'action du vigneron est prépondérante pour l'harmonie des vins issus d'un terroir.

Classement des vins

En France, différentes règles de production ont fait l'objet d'une reconnaissance par l'Institut National des Appellations d'Origine et le Ministère de l'Agriculture par décret.

Le classement est établi comme suit :

• *Les vins d'Appellation d'Origine*

Délimitation géographique, cépage, terrain. Ils font l'objet d'un agrément répondant aux règles de l'appellation (degré d'alcool, acidité, rendement…).

***A.O.C** : Appellation d'**O**rigine **C**ontrôlée* - ex. : Muscadet, Anjou.

***A.O.V.D.Q.S.** : Appellation d'**O**rigine des **V**ins **D**élimités de **Q**ualité **S**upérieure*
ex. : Coteaux d'Ancenis.

En Europe, ces Appellations d'Origine sont regroupées sous le nom de ***V.Q.P.R.D.*** : *Vins de **Q**ualité **P**roduits dans une **R**égion **D**éterminée.*

• *Les vins de table*

***V.D.P.** : Vins **D**e **P**ays. Ils font l'objet d'une dénomination et sont soumis aux règles de production pour leur agrément* - ex : V.D.P. du Jardin de la France.

***V.D.T.** : Vins **D**e **T**able* n'ayant pas de conditions d'agrément particulier et que l'on appelait autrefois les Vins de Consommation Courante.

SAINT VINCENT PATRON DES VIGNERONS

Saint-Vincent
Musée de la vigne (49)

Vincent naît à Huesca en Espagne au IIIe siècle après J.-C, époque de persécution des chrétiens dans l'Empire romain.

Après ses études à Saragosse il devient diacre de l'évêque Valère, dans cette ville.

Arrêté avec son évêque, Vincent fut torturé et mourut le 22 janvier 304.

A la suite du siège de Saragosse par les soldats francs les restes de son corps furent conduits en l'an 542 dans l'église Saint-Vincent à Paris, devenue depuis l'église Saint-Germain-des-Prés.

Au Moyen Age la dévotion à saint Vincent s'étendit comme en témoignent les cathédrales de Châlon et Mâcon qui lui sont dédiées, ainsi que des représentations en diverses églises le montrant comme saint protecteur de la conduite de la vigne.

La Saint-Vincent se fête le 22 janvier, jour anniversaire de sa mort. Les confréries vineuses vénèrent cette fête qui commence par une cérémonie religieuse et se poursuit de manière très conviviale.

Divers dictons sont rattachés à la Saint-Vincent :

"Saint Vincent clair et beau, plus de vin que d'eau".
"Quand le soleil luit à la Saint-Vincent le vin monte au sarment".
"Quand le soleil fait le tour du cep à la Saint-Vincent la récolte de vin s'annonce bonne".

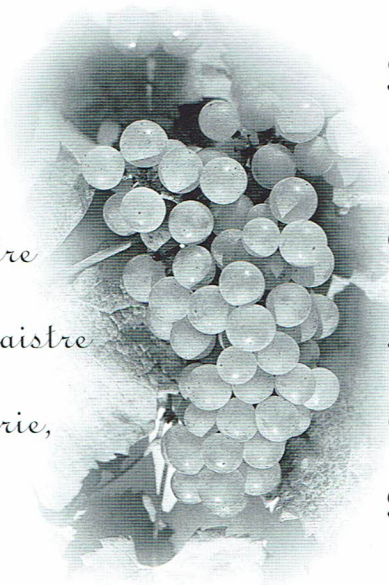
Pourquoi saint Vincent patron des vignerons ?

Parmi les différentes hypothèses émises pour justifier le choix de saint Vincent en voici une qui peut répondre à cette interrogation : le prénom de Vincent en Espagne se dit *Vincenzo* ce qui phonétiquement nous conduit à la pureté du vin. *Vin sans eau* : c'est une appellation non contrôlée.

❖

JOACHIM DU BELLAY

Le poète né à "LYRÉ" en 1522 parle de ses vignes de la Turmelière dans une prière à Bacchus.



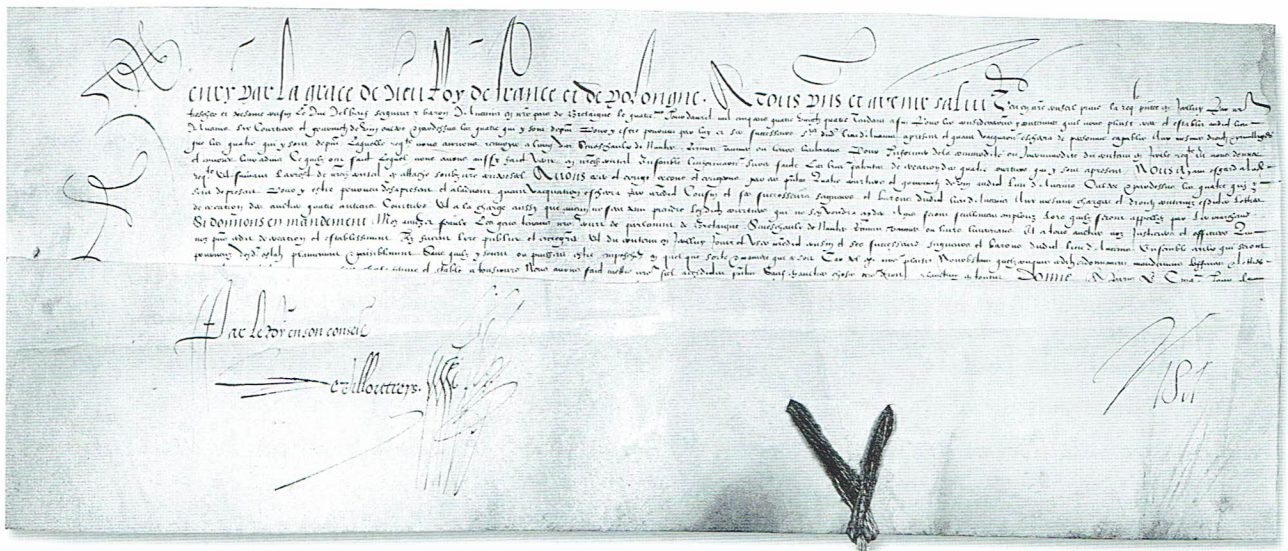
Cette vigne tant utile,
Vigne de raisins fertile,
Toujours coutumière d'estre
Fidèle aux vœux de son maistre
Ores qu'elles est bien fleurie,
Je la consacre et dédie
Thenot vigneron d'icelle,
Fay donc, Bacchus que par elle
Ne soit trompé de l'attente
Qu'il a d'une telle plante !
Et que mon Anjou foisonne
Partout en vigne aussi bonne.

LA VIGNE EN REGION D'ANCENIS

La vigne y a été introduite par les Romains. Depuis lors, elle en a fait son royaume de prédilection et les bords de Loire ont été les premiers à en adopter la culture. En 577-593, les Armoricains de Warock, dans leur lutte contre Clotaire, vendangent à quatre fois différentes les vignes de Saint-Géréon à coup d'épée. La culture de la vigne a subi bien des vicissitudes depuis l'époque gallo-romaine jusqu'à nos jours, mais elle n'a jamais cessé d'être à l'honneur sur les rives de notre fleuve. Nous en avons pour preuves les innombrables parcelles comportant certains clos particulièrement appréciés. Nulle culture ne suscite autant d'espoir et ne cause autant de crainte que celle de ce bois tordu, nerveux. Pendant des siècles, les rangs de ceps ont été cultivés avec le pic recourbé, à l'aide du bras de l'homme penché vers le sol nourricier. Le premier écrivain qui a parlé des vignes de la rive droite du fleuve est un poète du X[e] siècle, Fortunat, se plaisant à décrire *"Les larmes joyeuses qui coulent des ceps fraîchement émondés c'est* — dit-il — *pour donner plus tard du vin qu'ils donnent de l'eau : le bourgeon enveloppé de son tendre duvet perce l'écorce maternelle, il se gonfle et va bientôt éclater".*

La communauté des tonneliers d'Ancenis, une des plus fortes de la ville, est installée dans la rue des Tonneliers actuelle, une des plus belles et des plus larges rues de l'époque. Les vastes celliers des négociants s'échelonnent face au port. Ancenis est l'entrepôt, la capitale des vignobles des Coteaux de la Loire. De là partent des chalands pour Orléans, d'autres amènent à Nantes les vins destinés aux Pays-Bas ou à la Bretagne. Ces celliers petit à petit se ferment à mesure que le commerce abandonne la voie fluviale pour emprunter la voie ferrée. Ancenis est si réputé, comme le grand marché des vins de bords de Loire, que Charles IX, en 1573, autorise la création de quatre offices de courtiers gourmets en vins sur le port d'Ancenis, chiffre qui fut porté à dix en 1584, après avis favorable du procureur de Nantes et requête du baron d'Ancenis près du roi Henri III. (document ci-dessous)

Cliché : B. Perrouin



Lettre sur parchemin du roi Henri III de 1584 au Baron d'Ancenis Charles de Lorraine, Duc d'Elbeuf accorde pour établir à Ancenis : « *Six courtiers et gourmets de vin, en sus des quatre qui s'y trouvaient déjà.* »

Archives départementales de Loire-Atlantique
Histoire et Patrimoine au Pays d'Ancenis n° 17,
Ancenis et son port, B. Boquien

UNE FORME DE LOCATION ANCIENNE : LA VIGNE A COMPLANT

Le Pays Nantais est l'un des derniers de France à avoir gardé un système de gestion de vigne à complant ou à devoir. Voilà seulement quelques années que cet usage s'est éteint…

Bail à complant : *C'est un bail écrit ou oral en vertu duquel le propriétaire de vignes cède, sans limitation de durée, son terrain, à un cultivateur dit complanteur, colon ou vigneron à complant moyennant deux conditions caractéristiques :*
– d'y planter ou entretenir des vignes suivant des directives précises.
– de verser au bailleur une redevance de la moitié du tiers ou du quart de la récolte ainsi que parfois d'une location ou d'autres avantages en nature.
Le bail à complant est à perpétuité et dès lors ne prend fin qu'à la perte de la vigne, au décès du vigneron ou si l'une des conditions ci-dessus n'est pas respectée.

L'exemple de Saint-Géréon[1]

En 1634, est conclu un accord entre le notaire de *l'Escochère*, avocat au parlement, sénéchal et juge du prieuré de Saint-Géréon, agissant au nom du propriétaire, la paroisse et un certain nombre de laboureurs à bœufs du nom de Brevet, Guérif, Lunier, Guichard, pour la culture de deux à trois *bouexellées* chacun (1 boisselée = 12 ares 16 centiares) en ces termes :

"Et la dicte baillée faite adebvoir de quart et de payer la dixme au prieuré de Saint-Géréon. Chaque preneur devra conduire en la maison du pressoir, de cultiver et labourer la vigne à trois "beschées" de la tailler et ensuite la labourer en bonne saison et planter dans le "moys de may" prochain de pineau et bourgogne blanche[2]*, de relever les fossés, de mettre des clôtures et enlever les pierres qui seront jetées dans les mauvais chemins. D'autres redevances sont également exigées : un chapon et un sol tournois".* La date des vendanges est également fixée par le propriétaire.

En 1750 : *"Guillaume Bedeau, seigneur de l'Ecochère cède sa vigne à baillée et devoir de quart au sieur JEAN, huit boisselées de vignes au clos de l'Etrangland, à charge de tenir les choses du fief avec obéissance de faire et façonner la vigne en bonne saison, suivant l'usage du pays. De planter de bons plants dans les endroits qui en sont indigents, de graisser le dit nombre de vigne tous les sept ans, sans transporter ni vendre le complant. Et aussi de fournir chaque an, à jamais de l'avenir, au seigneur de l'Ecochère et aux sieurs successeurs le quart de la vendange qui proviendra dans le dit nombre de vignes, que les preneurs rendront au pressoir en payant le jour des vendanges cinq sous par boisselée et 320 livres d'entrée en jouissance".* Pour les vendanges, il est précisé que le propriétaire désignera la date et le clos à récolter.

Ce droit coutumier a perduré, il y eut parfois des abus et le législateur voulut contrôler et créer un impôt sur les vignes à complant.

En 1787 l'assemblée générale de paroisse de Saint-Géréon se réunit et atteste *"que la culture de la vigne forme le principal revenu de la paroisse, que cette culture a des terrains qui sont propices et donnent un très bon produit, elle exige et fait subsister une population nombreuse, que la plus part des vignes sont entretenues par des colons qui les plantent et les entretiennent parfaitement suivant les usages du lieu entre eux et les propriétaires, qu'il n'y a pas lieu de créer un impôt qui pénaliserait les vignerons et les propriétaires".*

Notes

1. Saint-Géréon et ses évêques de A. Ollivier
2. Il s'agit peut-être de muscadet appelé aussi Melon de Bourgogne.

PENDANT LA REVOLUTION

A Saint-Herblon le 10 mars 1793, lors de l'insurrection vendéenne, le vin anima fortement les esprits. Les vendéens insurgés occupaient la cure et en avaient chassé le curé assermenté Dupont.

"Le dix mars mille sept cent quatre vingt treize, Louis Le Simple de Bellevue[1] *déclare que la fille Chauveau vint chez lui et dit à sa femme : Vous avez vendu deux barriques de vin au curé Dupont il faut les mettre en perce pour le monde qui est arrivé. Elle-même commença à distribuer le vin aux rebelles jusqu'à concurrence d'une barrique. L'autre fut transportée à la cure où ils avaient établi leur corps de garde. Par la suite, ils ont consommé quatre autres barriques..."* [2]

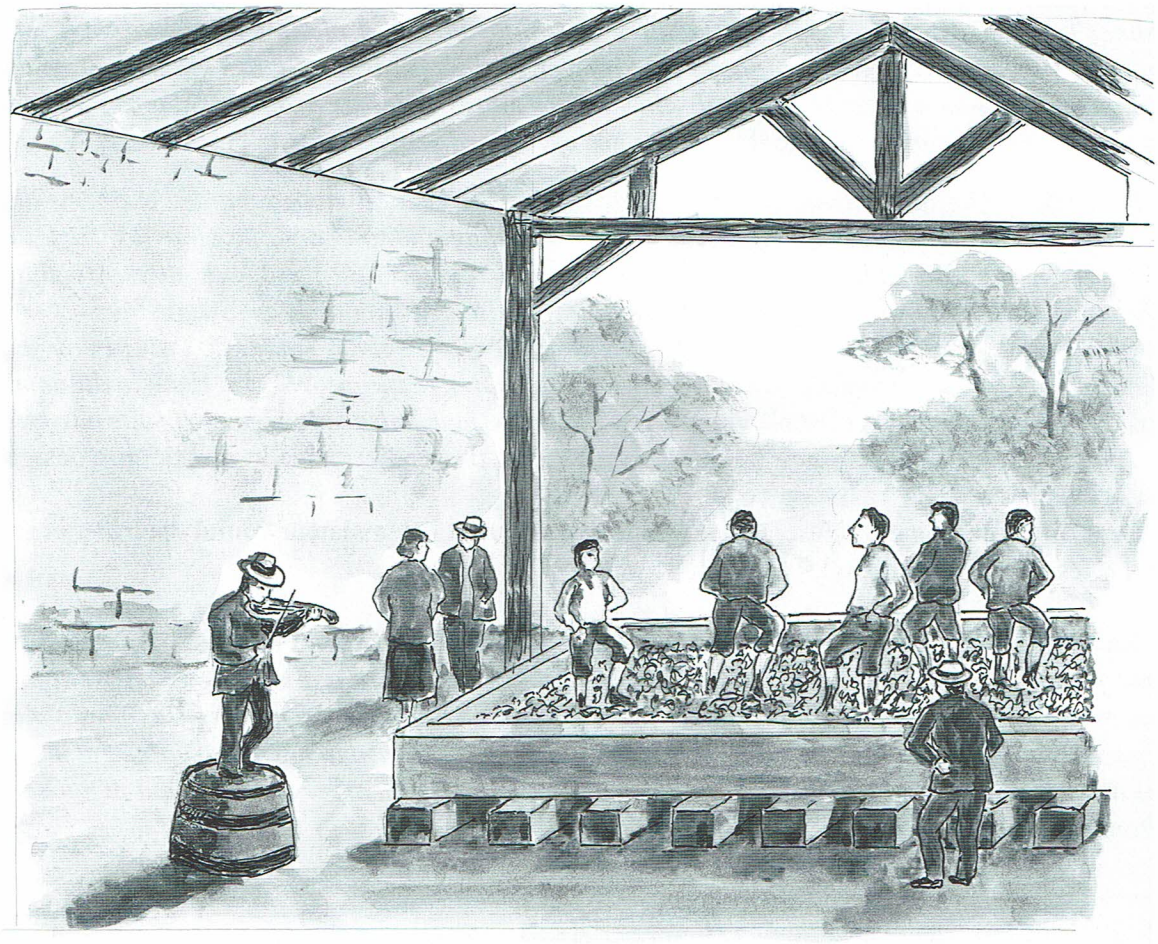
A Belligné, le 11 mars 1793 : déposition de Jacques Gautier, les Chauvinières en Belligné.

"François Grillaud fils, tisserand à la Hamelinière en Belligné vint chez lui le onze mars à la tête d'une douzaine d'hommes et l'entraînèrent de force dans différentes paroisses et chez le maire (de Belligné) *Desmelliers à la Gallerie. A Mésanger, on l'entendit dire à ceux qui l'environnaient que le Monsieur de la Gallerie avait dans sa cave quatre barriques de vin de Bordeaux d'une valeur de 1200 livres et dont il voulait, au retour, se régaler avec ses camarades..."* [3]

Notes

1. Bellevue est le nouveau nom donné à St Herblon, tous les noms de Saint avaient disparu pendant la Révolution.
2. Extrait du registre du Comité de Surveillance d'Ancenis - A.D.L.A. 1497, 28 germinal, an 2.
3. Déposition de Jacques Gautier, les Chauvinières en Belligné - A.D.L.A. 1 L 747 bis.

❖



Dessin de Pierre Foucaud

LE VIGNOBLE DE COLLECTIONS VITICOLES DE "LA ROCHE" A COUFFE

Comment a-t-on pu laisser ignorer cette collection surprenante de cépages qui siégeait à la fin du XIX[e] siècle et au début du XX[e] dans le domaine de la Roche appartenant à M. Félix de la Rochemacé à Couffé, y en eut-il d'autres de cette importance en France ? M. Audouard, directeur de la Station Agronomique de Loire-Inférieure, fait état de ce vignoble en 1899 alors qu'il était géré par Maurice de la Rochemacé, viticulteur émérite selon l'auteur, et reconstitué après le phylloxéra :

– 5 ha de pieds mères et pépinières de greffes,
– 5 à 6 ha de vignes disséminées dans les fermes,
– 15 ha de vignes en exploitation directe.

Dans l'implantation et l'entretien du vignoble l'auteur cite :

– écartement entre rangs : 1 mètre,
– palissage à 3 niveaux de fil de fer 30 cm, 58 cm, 70 cm, ces deux derniers en cours de végétation,
– taille à cordon de Royat pour les cépages fertiles, à pièces pour les autres,
– drainage superficiel et en profondeur irriguant les prairies sous jacentes,
– entretien du sol impeccable.

Dans ces conditions méticuleuses de culture, s'étend la collection remarquable de cépages commencée en 1869 et enrichie ensuite. Comme il est dit précédemment, celle-ci fut détruite par le phylloxéra et greffée ensuite ; le vignoble étant renouvelé en 1899, on pouvait dénombrer 215 cépages provenant du monde entier sur une liste époustouflante dans ce même domaine.

Dans l'année 1893, remarquable par sa précocité, ont été enregistrées les dates de vendanges avec les quantités de chaleur reçues en degrés et ce pour 85 cépages.

La récolte a commencé à mi-juillet pour le cépage le plus précoce et à fin août pour les cépages les plus tardifs. Quelques renseignements succincts accompagnent chaque cépage présent dans la collection. Ce domaine représentait une œuvre considérable.

Cliché : Philippe Caharel

Pressoir à long fût de M. de la Rochemacé - Bourg de Couffé

SYNDICAT VITICOLE DE LA REGION D'ANCENIS

Pour la promotion des vins, le Syndicat Viticole de la Région d'Ancenis est un exemple pour la constitution de l'Appellation d'Origine Muscadet Coteaux de la Loire et l'Appellation d'Origine Coteaux d'Ancenis.

C'est le jeudi 2 mai 1907 que, répondant à l'invitation de M. Maurice de la Rochemacé, propriétaire viticulteur à Couffé, cinquante-sept viticulteurs de la rive droite de la Loire se réunissent à la mairie d'Ancenis et fondent le syndicat viticole de l'arrondissement d'Ancenis, semble-t-il premier syndicat viticole de France.

Maurice de la Rochemacé, après avoir élaboré les bases du statut (toujours existant) du syndicat, incite les viticulteurs à présenter des échantillons de leurs vins aux foires de Nantes, Rouen et Angers ; plusieurs d'entre eux obtiennent des médailles, assurant la promotion de leurs produits.

Lors de sa deuxième réunion qui a eu lieu le 18 juillet 1907, le bureau, sous la présidence de Maurice de la Rochemacé, définit les buts de ce syndicat spécialisé, à savoir : assurer la promotion des vins de notre région, apporter des conseils de vinification aux viticulteurs, autoriser les négociants en vin à adhérer au syndicat afin de travailler ensemble dans l'intérêt de la région et de ses vins.

Travaillant en commun, la filière vins d'Ancenis sera présente dans tous les concours importants de la région et en France, suivant le rédacteur du procès-verbal de l'époque, les vins seront hautement appréciés.

"Je crois que nous avons réussi autant que nous pouvions l'espérer" indique Maurice de la Rochemacé, ajoutant *"il s'agit de maintenir la situation acquise : pour cela messieurs, je compte sur vous tous, car il y va de l'intérêt et de l'avenir de notre vignoble"*.

Le syndicat viticole de l'arrondissement d'Ancenis choisit, lors de son assemblée générale du 23 octobre 1932, d'adhérer à la Confédération des Vignerons du Centre et de l'Ouest dont le siège est à Blois.

C'est le 9 novembre 1924 que plusieurs producteurs réunis à la mairie de Saint-Géréon décident de revendiquer l'appellation d'origine *Muscadet des Coteaux de la Loire*. Préalablement des démarches furent entreprises auprès des pouvoirs publics.

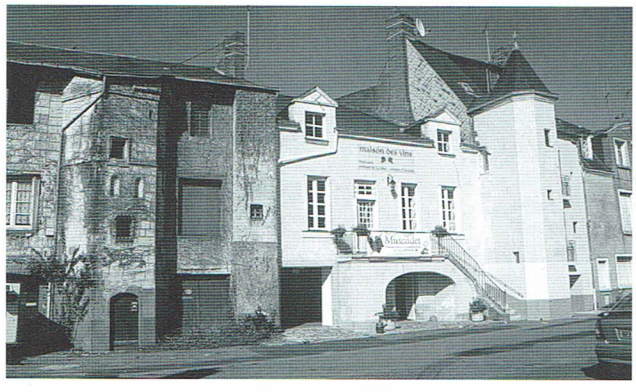
Dans le prolongement de cette revendication, le syndicat met en place une commission chargée de se rendre dans les exploitations afin d'évaluer le niveau des rendements et de vérifier le bon état sanitaire du vignoble. Toute parcelle défectueuse se voit refuser la possibilité d'une telle réclamation.

Par décret en date du 30 juillet 1935, l'Institut National des Appellations d'Origines et le ministère de l'agriculture reconnaissent officiellement l'appellation d'origine contrôlée *Muscadet des Coteaux de la Loire*.

Quelques années plus tard, le syndicat entreprend de nouvelles démarches qui aboutissent en 1954 à la reconnaissance par l'I.N.A.O. de l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure *Coteaux d'Ancenis* avec obligation de vinifier séparément les quatre cépages reconnus : Gamay noir à jus blanc, Cabernet, Pinot gris (Malvoisie) et Pinot de Loire.

Depuis 1995 le siège du Syndicat des vins se situe à la Maison des Vins, 28 place du Millénaire à Ancenis. Cette maison du XVI[e] siècle est classée dans le patrimoine ancenien.

Les visites sont ouvertes au public pour la découverte et la dégustation des différents vins d'appellation.



Cliché : Bernard Perrouin

Maison des Vins

Cliché : Pierre Morin

Séance de dégustation

Le vignoble est présent sur la carte de Cassini, datant d'avant la Révolution
Saint-Herblon est déjà la commune viticole la plus importante du pays d'Ancenis

❖

Superficie de la vigne dans l'arrondissement d'Ancenis en 1860

Sources : Maillard - *Histoire d'Ancenis et des ses barons*

1	Saint-Herblon	469 ha
2	Oudon	446 ha
3	Couffé	374 ha
4	Montrelais	333 ha
5	Varades	329 ha
6	Ligné	227 ha
7	Le Cellier	217 ha
8	Saint-Géréon	210 ha
9	Ancenis	181 ha
10	Mésanger	174 ha
11	Anetz	141 ha
12	Mouzeil	139 ha
13	Teillé	126 ha
14	La Rouxière	56 ha
15	La Chapelle Saint-Sauveur	53 ha
16	Trans-sur-Erdre	47 ha
17	Pouillé-les-Coteaux	44 ha
18	Pannecé	43 ha
19	Joué-sur-Erdre	39 ha
20	Riaillé	24 ha
21	Maumusson	11 ha
22	Belligné	6 ha
23	Saint-Mars-la-Jaille	1,30 ha

Pour les communes de Bonnœuvre, Le Pin, Saint-Sulpice-des-Landes et Vritz rien n'est indiqué dans la colonne concernant la vigne. Le Fresne-sur-Loire est devenu commune en décembre 1903 après s'être détaché de Montrelais. De même La Roche-Blanche a été, en 1950, disjointe de Saint-Herblon.

❖

2003

La région Coteaux de Loire recouvre 31 communes autour d'Ancenis dont 18 sur la rive droite en Loire-Atlantique et 13 sur la rive gauche en Maine-et-Loire. En y ajoutant les vins de table, l'ensemble des zones de production est évalué à environ à 1200 hectares actuellement.

Appellation d'origine	Muscadet des Coteaux de Loire	Gros plant du Pays Nantais	Coteaux d'Ancenis	Différentes A.O.G. Anjou	Total en hectares
Superficie en hectares	501	140	249	47	937

A ANETZ, 200 ANS DANS UNE FAMILLE DE VIGNERONS

Voici l'histoire de six générations de vignerons construite à partir de documents d'archives et de transmissions orales un peu romancées pour faciliter la compréhension de l'évolution du travail de la vigne et de l'élaboration du vin.

Au printemps 1780, naît à Anetz *Vincent PILOTE*.

Son père est vigneron, sa mère lingère. Il est l'aîné d'une famille de douze enfants. Dès l'âge de huit ans il travaille déjà dans les vignes sous le regard attentif de son père ; la taille, l'ébourgeonnage, les vendanges lui deviennent familiers. A treize ans on lui donne un pic usagé (moins lourd) pour détruire les mauvaises herbes et entretenir le guéret. Bien que ce travail soit pénible, il manie l'outil avec fierté.

La famille Pilote ne possède pas un arpent de vigne, mais il y en avait 180 ha sur la commune, appartenant pour la plupart à des châtelains, marchands et rentiers des villes et bourgs environnants. Ils mettaient leur vignoble à faire à la tâche ou à la part.

Le père Pilote travaille à la tâche un hectare et demi de vigne dans le clos du Gadory en plus de sa petite borderie de deux hectares. Le cheptel est constitué d'une vache, sa génisse et de quelques oies.

> ***Le tâcheron :*** *c'est celui qui prend un travail (ex : taille) ou tous les travaux de la vigne pendant une période déterminée et cela pour un prix forfaitaire.*
>
> ***Vigne à la part :*** *contrat, le plus souvent oral, entre le propriétaire et un vigneron. Ce dernier se chargeait de tous les travaux et soins de la vigne. Il était rétribué par une part de la récolte (souvent 50 %). Toutefois, le propriétaire prenait à sa charge la moitié des frais de vendanges.*
>
> *Ensuite chacun vinifiait sa part.*

VINCENT

Serpette à tailler
Musée de la Vigne (49)

Vincent travaille chez différents propriétaires, comme journalier et chez son père lorsque personne n'a besoin de ses bras.

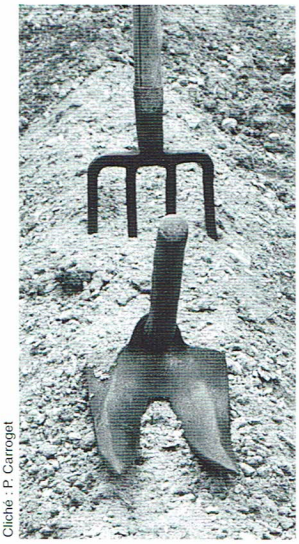
En ***1810***, le mardi de la Quasimodo, c'est la fête au village. Vincent épouse une lingère d'un hameau voisin. Le couple cohabitera deux ans chez les parents du marié, dans une grande pièce unique (6 x 6) dont le seul endroit d'intimité est un lit à rideaux placé dans un coin. Un an plus tard ils s'installent dans la maison d'un oncle décédé. Modeste, elle se compose d'une pièce et d'un débarras mais c'est mieux que la cohabitation.

Pilote père, usé par les ans et le labeur, passe à son fils l'hectare et demi de vigne qu'il prenait à faire à la tâche. Ce dernier trouve en plus un demi-hectare à faire à la part dans le clos du Gadory. Le voilà avec deux hectares, mais la taille ne l'occupe pas tout l'hiver. Une fois réalisés les 350 fagots et la corde de bûches (3 stères) nécessaires aux besoins de la maison, il prend, auprès d'un propriétaire désirant planter, deux boisselées (24 ares 32 centiares) de terrain à défoncer pour améliorer les revenus.

Pour implanter une nouvelle vigne, le premier travail consistait dans le défonçage du terrain. On bêchait à deux pics de pelle. D'abord, on ouvrait une tranchée de vingt centimètres de large et de cinquante de profondeur, puis le premier pic de terre était déposé dans le fond, le second pic prenait place au-dessus. Quand il y avait de la roche il fallait utiliser la pioche, parfois la barre à mine. Les plus gros cailloux étaient mis de côté pour faire des drainages[1].

Le propriétaire méfiant venait au dépourvu sonder en divers endroits pour s'assurer que le tâcheron respectait bien les 50 cm de la profondeur convenue.

Comme journalier, Vincent participe à la plantation soit en *plantes courtes* (sarments non racinés) ou en *chevelus* (plants racinés élevés en pépinière l'année précédente). Les bois étaient pris sur des ceps


Cliché : P. Carroget

Fourche et pic

vigoureux dans une parcelle choisie en marquant avant les vendanges les pieds les plus productifs (sélection positive).

Le marcottage ou *peroin* en patois de notre région se pratiquait pour remplacer les ceps disparus par accident ou maladie. Un beau sarment du cep voisin était plié en terre de telle sorte qu'il puisse prendre racines dans l'année. Puis il était séparé du pied-mère l'hiver suivant.

Arrive février, la taille commence. Avec sa serpette bien affûtée, le vigneron effectue une coupe en sifflet, bien nette. Si la parcelle subit une forte attaque de cochylis (seul ennemi, à cette époque, avec le lapin) il passe les souches au sulfate de fer.

Il était de coutume de fumer la vigne tous les sept ans. La taille terminée, Vincent Pilote, sur un septième de la surface, enfouit du *mani* : mélange de cendres, de fumier, de terre de curage de fossés, complété de petits fagots de sarments. Une fois les baguettes attachées sur un *membre* opposé, il implante un échalas (petit pieu de châtaignier) à chaque cep.

Vers la mi-avril il entreprend le labour au pic, *à chevalier*, ce travail consiste à prendre à reculons la terre dans les rangs au pied des ceps sur une largeur de 15 à 20 cm pour 5 cm de profondeur. Cette terre est déposée en dôme dans l'entre-rangs. Travail pénible qui dure plusieurs semaines ; pour soulager le dos, il fait de temps en temps le même travail avec la fourche à bêcher.

Tous les printemps, d'avril à début mai, Vincent est anxieux : une gelée blanche pourrait réduire à néant la récolte dans la vigne. Il était encore plus inquiet lorsqu'il y avait eu du brouillard en mars *"brouillard en mars gelée en mai"*. Un autre dicton lui est semblable *"la grenouille qui coasse en mars se tait en mai"*.

Fin juin, début juillet, notre vigneron remue la terre du sillon confectionné deux mois avant. Il l'étale au pied des ceps mettant ainsi le sol à plat. Par cette opération il détruit aussi les mauvaises herbes.

Enfin viennent les vendanges. C'est le résultat, la récompense d'une année d'un dur labeur en solitaire. Le travail en équipe se met en place dans une ambiance joyeuse. C'est au couteau que se détache la grappe du sarment nourricier.

Vincent est embauché chez l'un des plus gros propriétaires de la contrée pour y travailler au chai. Il se servira du pressoir à long fût pour sa part de récolte. Il en gardera le marc bien tassé dans des barriques défoncées pour faire de l'eau-de-vie.

MATHURIN

En 1845, âgé de 65 ans, notre vigneron est bien fatigué. A son tour, il s'est usé à la tâche. Son fils Mathurin lui succède.

Celui-ci a fréquenté l'école, sait lire et écrire. Il s'informe pour conduire au mieux sa vigne et avoir de bonnes récoltes. Il doit continuer à badigeonner les ceps l'hiver au sulfate de fer pour détruire les œufs et chrysalides du fameux ver de la grappe.

Mathurin a compris que pour que la vigne soit généreuse en quantité et en qualité il ne faut pas lésiner sur la fumure et les soins.

Cliché : P. Carroget

Pressoir à long fût - La Bourdinière - Pannecé

"Il n'est pire ennemi de la vigne que l'avarice et la paresse"
Olivier de Serres (1539-1619).

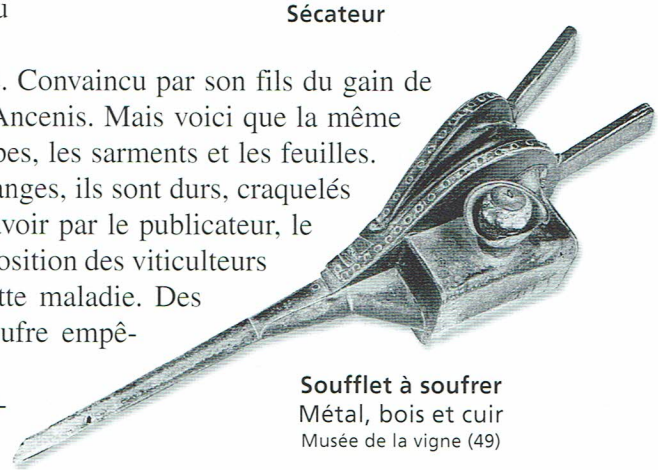
AUGUSTE

Sécateur

Les enfants de Mathurin grandissent ; l'un, Auguste, se destine à être vigneron, un de ses frères apprend le métier de tonnelier ; il est le 6e dans le métier à Anetz ! Un autre s'embauche au chemin de fer au P. O. comme on disait (compagnie de chemin de fer Paris-Orléans qui avait construit la ligne Paris-Nantes en 1851).

Auguste agrandit son vignoble, passe à 2 ha 1/2 par l'acquisition de 5 parcelles, d'une demi à deux boisselées, toutes dans le clos du Gadory et travaille quatre jours par semaine dans les vignes du château de Vair. Le reste du temps il seconde son père.

Pour la taille, le sécateur[2] remplace la serpette. Convaincu par son fils du gain de temps, il achète deux sécateurs chez un coutelier d'Ancenis. Mais voici que la même année une poussière blanchâtre apparaît sur les grappes, les sarments et les feuilles. Au fil des semaines les raisins noircissent. Aux vendanges, ils sont durs, craquelés et surtout sans jus. L'oïdium est là. La mairie fait savoir par le publicateur, le dimanche à la sortie des messes, qu'elle tient à la disposition des viticulteurs concernés des renseignements pour lutter contre cette maladie. Des chercheurs avaient remarqué que les vapeurs de soufre empêchaient son implantation et son développement.



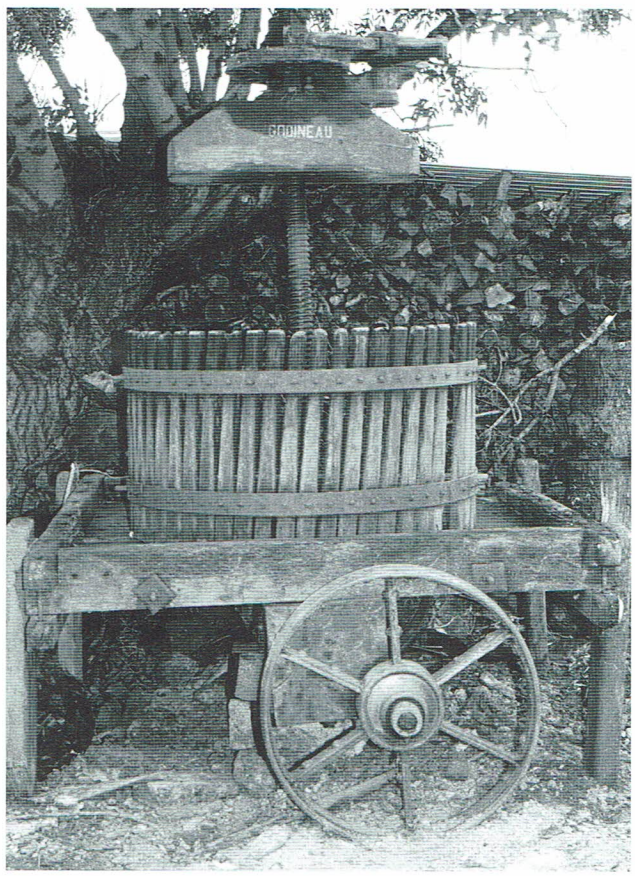
Soufflet à soufrer
Métal, bois et cuir
Musée de la vigne (49)

Travail et coût supplémentaires ; il fallut acheter du soufre en poudre et très vite une soufreuse qu'il utilisera tous les quinze jours de la fin mai jusqu'au début août.

Les années passent avec plus ou moins de soleil, parfois avec une gelée de printemps. Si juin, époque de la floraison, est froid, gare au *millerandage*[3] et à la coulure.

En 1880, Auguste épouse la fille d'un vigneron, propriétaire de 2 ha de muscadet et d'un 1/2 ha de gros-plant. Il prend la succession de son beau-père. Il emprunte à la Caisse Rurale pour la reprise du matériel (pressoir vertical, barriques), du cheval et sa charrette… Les vignes lui sont louées trois fois le prix de la location usuelle des terres labourables. Julien, son fils, veut rester sur l'exploitation. Il va pouvoir ainsi *faire* les deux hectares de son père qui parle de *laisser*.

Julien est allé lui aussi à l'école, il était studieux ; le certificat d'études en poche, il complètera ses connaissances par des cours du soir. Il sera un vigneron méticuleux sachant bien que pour faire du bon vin il faut de bons fûts. Si durant l'été le soleil est défaillant il faut avoir recours au sucrage. Pasteur a découvert qu'un kilo sept cents de sucre dans un hectolitre de moût fait augmenter d'un degré la teneur alcoolique du vin.



Cliché : René Legendre

Pressoir ambulant à vis verticale fabriqué à Montrelais - Ets Godineau

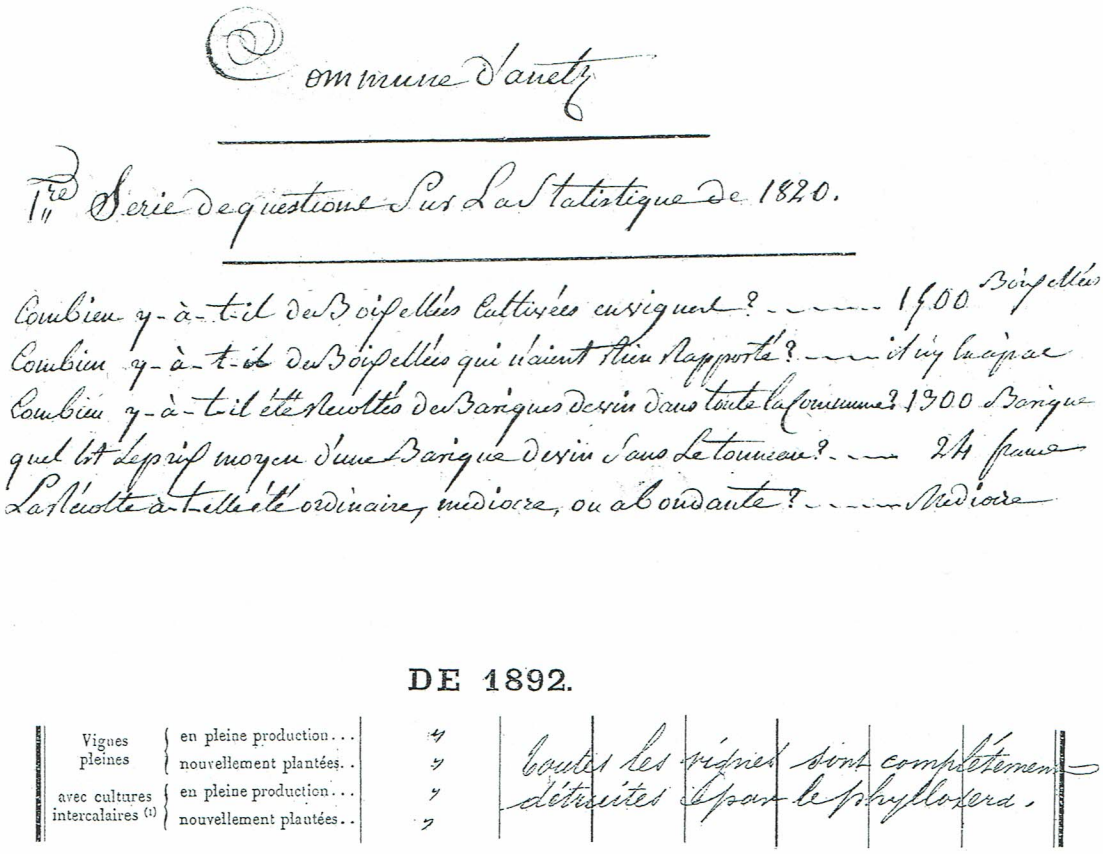
LES MALADIES

Notre vigneron en a *lourd sur le dos* avec les emprunts à rembourser mais le vin se vend bien. Le moral est bon. Malheureusement en 1878, venant d'Amérique (U.S.A.), le mildiou attaque les vignes de la région. Mais on a trouvé la riposte avec la bouillie bordelaise. Après le soufrage, le sulfatage s'impose. Là encore, le traitement n'étant que préventif, il faudra parcourir les vignes avec la *bassine* (pulvérisateur) sur le dos de mai à août.

Quelques années plus tard, l'horizon du vigneron s'obscurcit à nouveau. Les journaux rapportent qu'une nouvelle maladie ravage le vignoble dans le midi de la France : c'est le *phylloxéra* qui remonte lentement mais sûrement vers notre contrée. En 1885 apparaissent les premiers symptômes, Auguste constate que dans certaines parcelles la vigne pousse moins bien. Il sait que les divers traitements du sol pour détruire les larves quasi microscopiques ne donnent aucun résultat. Les rendements diminuent tandis que les cours du vin montent. On peut encore faire face mais il faut trouver une solution.

Les quantités chutent d'année en année, si bien que la commission de l'agriculture du conseil municipal d'Anetz indique *néant cause phylloxéra* dans les colonnes de renseignements fournis à la Préfecture concernant la récolte de 1892.

Auguste et son fils Julien ne baissent pas les bras. Le gérant du vignoble de Vair leur prête le manuel dont la publicité est parue dans *Le journal d'Ancenis* du 1er mars 1891. Après avoir mûrement réfléchi, ils se procurent des sarments de vignes d'origine américaine résistant au nouveau fléau. Ainsi sur des porte-greffes d'Outre-Atlantique, ils greffent du muscadet et aussi du gamay pour avoir du rouge. Ils replantent chaque année un hectare de chacun de ces deux cépages. Ils abandonnent le système de plantation d'un mètre sur un mètre et adoptent une nouvelle disposition, 1 m sur le rang et 1,40 m entre les rangs. Ainsi la culture attelée devient possible.



Commune d'Anetz

1re Série de questions Sur La Statistique de 1820.

Combien y-a-t-il de Boisselées Cultivées cuvigues ? ..... 1900 Boisselées
Combien y-a-t-il de Boisselées qui n'aient rien Rapporté ? ..... il n'y en a point
Combien y-a-t-il été Recoltés de Barriques de vin dans toute la Commune ? 1900 Barriques
quel est le prix moyen d'une Barique de vin dans Le tonneau ? ..... 24 francs
La Récolte a-t-elle été ordinaire, médiocre, ou abondante ? ..... Médiocre

DE 1892.

Vignes pleines	en pleine production...	4	Toutes les vignes sont complétement détruites depuis le phylloxera.
	nouvellement plantées..	7	
avec cultures intercalaires (1)	en pleine production...	7	
	nouvellement plantées..	7	

Exemple de deux déclarations annuelles de la mairie à la préfecture, concernant la vigne à Anetz en 1820 et 1892

POUR PARAITRE

Sous quelques jours.

RECONSTITUTION DES VIGNOBLES

De la Loire-Inférieure

De Maine-et-Loire et de la Vendée

PAR LES

PLANTS AMÉRICAINS

MULTIPLICATION, CULTURE, TAILLE
GREFFAGE, ADAPTATION, TRAITEMENT
FRAIS DE PLANTATION

PAR

Joseph **RENOU**

PÉPINIÉRISTE-VITICULTEUR

ANCENIS (Loire-Inférieure)

Membre et lauréat du Comice Agricole central de la Loire-Inférieure et de la Société Nantaise d'Horticulture, lauréat de la Société des Agriculteurs de France.

PRIX : 1 fr. 25

Franco contre un mandat poste, à l'adresse de M. D. LONCIN, libraire-éditeur, 5, rue de la Juiverie, ANCENIS.

Pour paraître cette semaine.

SOUS PRESSE

Encart publicitaire extrait du journal d'Ancenis du 1er mars 1891

M. le Maire, après avoir donné lecture au Conseil d'une lettre de M. le Préfet en date du 1er octobre courant relative à une nouvelle distribution gratuite de bois américains qui sera faite à la fin de l'année aux petits propriétaires et Colons, le prie de nommer une commission de quatre membres dont deux pris dans le sein du conseil et deux autres désignés ci-dessous pris parmis les participants à la dernière distribution.

Le Conseil après avoir délibéré nomme MM. Guillon François et Mortier Jean Baptiste Conseillers municipaux et Gasdon Jean et Theureau Pierre cultivateurs, désignés par le Conseil municipal.

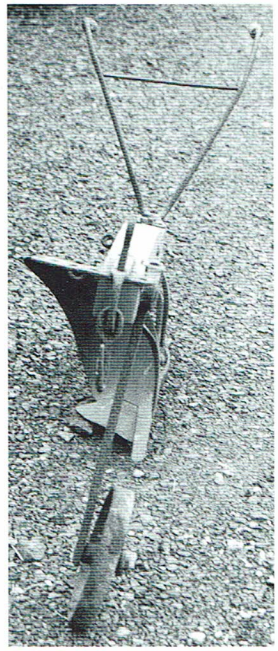
Fait et délibéré en Mairie à Mésanger les dits jour mois et an que dessus et ont signé au registre les Membres présents, excepté M. Rage qui a déclaré ne savoir le faire

Délibération du conseil municipal de Mésanger du 7 octobre 1900

Cliché : P. Caharel

Diplôme Le Cellier - 1901

La culture attelée arrive en 1900

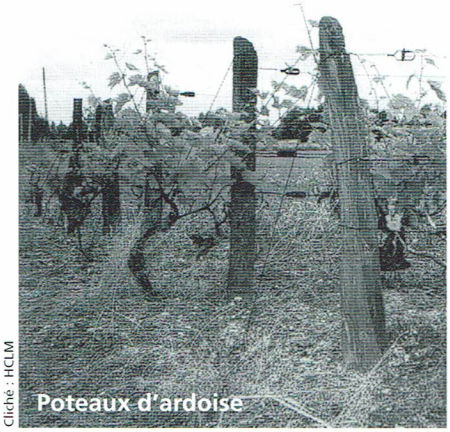

Cliché : P. Carroget

Quel changement avec la charrue par rapport au pic ! Il y a bien le *cavaillon,* cette bande de terre dans le rang que la charrue ne peut aller chercher. On prend la pioche ou la *tranche* (houe manuelle) pour ramener le dit cavaillon dans la *raie*.

Avec le cheval on passe la *bineuse* et à la fin juin on rechausse à la charrue pour enfouir les mauvaises herbes nouvellement levées au pied des ceps, puis on pratique un passage de bineuse dans le milieu pour marcher plus facilement, car il faut traiter tous les quinze jours, avec la *bassine* sur le dos. Heureusement que l'on a découvert le soufre mouillable, ainsi au même passage on protège la vigne du mildiou, du black-rot et de l'oïdium. On peut y adjoindre si nécessaire un *insecticide* contre le cochylis ou un *acricide* contre les araignées rouges.

Avec le cheval et le matériel adapté, le viticulteur peut s'agrandir ; son souhait est d'exploiter six hectares environ, une moitié en muscadet, l'autre moitié en gamay. Il n'a pas confiance dans les hybrides pour faire un vin de qualité ; il n'est pas le seul : sur Oudon, Saint-Géréon, Saint-Herblon, beaucoup de vignerons sont de cet avis. Naturellement le travail n'est pas le même, on peut planter les hybrides en *plante courte*, produisant un an plus tôt et pour la plupart moins sensibles aux maladies donc nécessitant moins de traitements.

Auguste n'a pas fait le choix de la facilité mais plutôt celui qui lui semble le plus sérieux pour l'avenir.


Cliché : HCLM

Poteaux d'ardoise

Avec son fils il travaille d'arrache-pied à construire son vignoble : l'hiver, défoncer, tailler ; au printemps, planter, faire le plant, labourer, ébourgeonner, palisser, traiter jusqu'en août. En septembre- octobre viennent les vendanges, ensuite, il faut élever le vin, puis une nouvelle saison recommence.

Pour le palissage, il n'est plus question d'échalas. Tous les dix mètres, on enfonce un poteau d'ardoise et on y fixe deux rangs de fil de fer. Pour cela on s'approvisionne dans une carrière de Freigné.

Lorsqu'il en a l'opportunité, Auguste agrandit sa propriété. C'est le cas avec une parcelle de gamay qui joint sa vigne, d'une superficie d'une douzaine d'ares, en plein rapport ; il ne peut donc laisser passer l'occasion. Elle a été plantée en 1905 par un gars peu favorable au progrès, à 1 m en tous sens ; il lui faudra reprendre le pic qu'il croyait remisé à tout jamais. Mais Auguste se fatigue, laissant de plus en plus d'initiative à son fils Julien. Soudain, arrive la guerre de 1914, Julien est mobilisé. Pendant cinq années, il faut faire face au travail avec les femmes et les enfants.

JULIEN

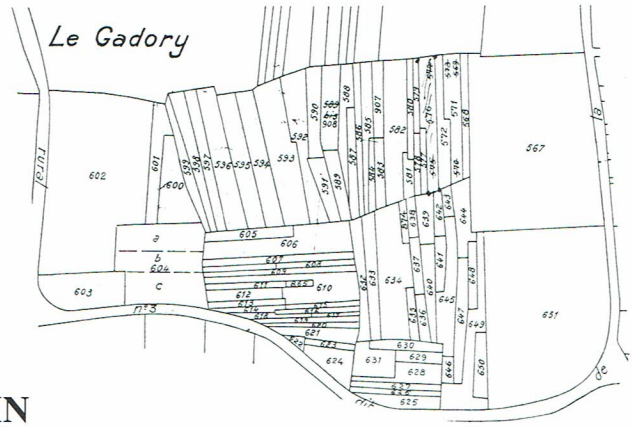
Pulvérisateur à dos

Heureusement en 1919 Julien reprend les rênes ; deux ans après il emplira sa cave d'un vin exceptionnel : le plus grand millésime de ce début de siècle, le 1921. Son fils Célestin a également la passion, il suit de près la vinification, n'hésite pas à faire faire des analyses dans une pharmacie d'Ancenis, plus spécialisée. Il rajoute du tannin si nécessaire. Avec quelques amis producteurs, un petit groupe se forme pour partager leurs connaissances et expériences, goûter et comparer. Il fait les traitements appropriés à sa vigne.

Le muscadet du domaine est renommé. Ils vont même en livrer, en charrette, 4 barriques jusqu'à Riaillé à un négociant réputé. Une journée complète pour parcourir les 50 km aller et retour, mais il était bien vendu ! C'était un jeudi après Pâques, une sœur de Célestin avait profité du voyage ; 70 ans après, elle en parlait encore.

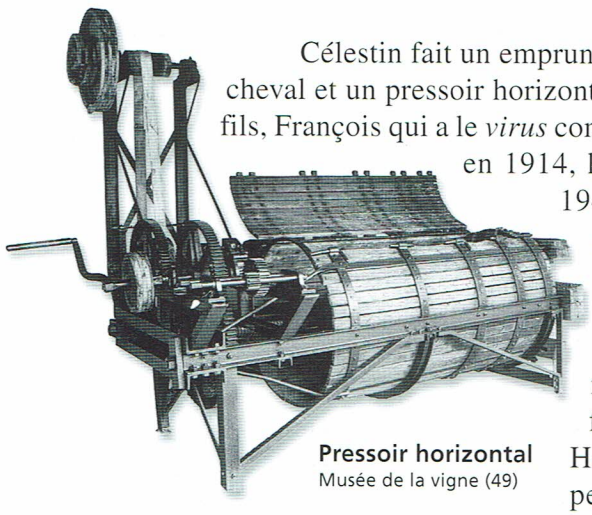
Toujours à l'affût du progrès, il va voir au printemps 1925 une démonstration d'une charrue spécialisée qui laboure entre les ceps. Avec ce nouvel outil, fini le travail harassant de décotter à la tranche ; il va directement passer commande chez l'artisan *Bloux*, fabricant à Saint-Herblon.

BLOUX : *Cet artisan astucieux avait été remarqué par le comte de Sémalais copropriétaire d'un domaine viticole important, celui de la Grèlerie en Saint-Herblon qui récoltait 1 500 barriques les bonnes années !... Il était venu voir l'artisan forgeron... Bloux qui fabriquait déjà des charrues vigneronnes. « Il faut que tu me mettes au point une charrue qui ira chercher la terre dans le rang, sous les ceps, je ne veux plus voir mes vignerons se servir d'un "pic"» lui dit-il. Après étude, prototype et essais, voici la "décotteuse" (décavaillonneuse) au point. L'atelier en fabrique jusqu'à 120 par an, vendues dans le Val de Loire et en Bourgogne. Suite à un accord, l'artisan vendait les pulvérisateurs Vermorel et la société Vermorel vendait les décavaillonneuses des Ateliers Bloux.*



Cadastre de 1932
Une partie du Clos du Gadory, avec sa multitude de petites parcelles enclavées
Extrait du bulletin municipal d'Anetz

CÉLESTIN



Pressoir horizontal
Musée de la vigne (49)

Célestin fait un emprunt au Crédit Agricole, achète en même temps une sulfateuse à cheval et un pressoir horizontal. Il va pouvoir s'agrandir, d'autant plus qu'il y a un de ses fils, François qui a le *virus* comme on dit. Lui aussi fonde une famille mais comme son père en 1914, le voici mobilisé en 1939. Prisonnier, il ne rentrera qu'en 1945. Vaille que vaille, sa femme avec l'aide du grand-père Julien fait tourner l'exploitation. Le vin en cave est bon, il prend plaisir à nouveau à *caner* sur les barriques mais il sait que la récolte du retour sera insignifiante.

Cette même année, les 1er et 3 mai, alors que les rameaux mesurent déjà une vingtaine de centimètres, deux fortes gelées blanches ont raison d'une très belle annonce. Heureusement, sur la butte plantée en muscadet, il en reste un peu. Il pourra en faire quelques barriques et dans le gamay aussi où il ressortira quelques *lames*.

1946 ne fut pas une grosse année du fait du gel de l'année précédente, le bois de taille n'était pas bien placé. Par contre 1947 et 1949 furent de grands millésimes.

Célestin étend encore un peu son exploitation, son fils François entre en Maison Familiale à la Pommeraye (49) où il bénéficie d'une nouvelle formule d'études par alternance ; on y apprend sciences et techniques en cours pendant une semaine et ensuite on pratique dans une exploitation. Il fait alors un stage chez quelqu'un d'expérimenté possédant un tracteur enjambeur. C'est quand même mieux que le cheval, les mouches ne le gênent pas !

Il continue la formule d'études pendant plusieurs années au terme desquelles il obtient le B.E.P.A.[4]

Cliché : P. Carroget

Pulvérisateur à cheval

Il décide son père à acheter un tracteur tout équipé, avec charrues et décavaillonneuses qui serviront peu d'années. Le pulvérisateur à cheval est revendu pour un petit prix. Sur le marché arrivent les désherbants, nouvelle méthode évitant le labour.

Les vignes restent propres et le sol ferme. Tous les travaux qu'ils soient manuels ou motorisés en sont largement facilités. L'exploitation va à nouveau s'étendre en surface de vignes.

En effet, dans les décennies 1960-1990 en particulier, les exploitations se spécialisèrent dans la vigne délaissant les surfaces destinées aux céréales et à l'élevage.

La taille reste essentiellement manuelle. Dès début novembre il faut s'y mettre pour cinq mois par tous les temps. Gare aux tendinites, heureusement furent inventés les sécateurs électriques.

Cliché : P. Carroget

La taille au sécateur avec à l'arrière la "brouette", fabriquée avec un ancien bidon de 200 litres en tôle, dans lequel on brûle directement le sarment. "Ça supprime la corvée de ramassage et ça vous réchauffe en même temps !"

FRANÇOIS

Le père et le fils se partagent les tâches. François participe à la taille de la vigne et se fait aider par des tâcherons rémunérés au cep. Célestin se consacre à *l'élevage* de ses vins. Le progrès étant aussi passé par là, les cuves de 100 hectolitres et plus ont remplacé une grande partie des barriques, les pompes électriques, la pompe à bras ; suivre, élaborer et vendre 1200 à 1500 hectolitres l'occupe à plein temps toute l'année.

Les entreprises de la région d'Ancenis, en plein développement, ont de plus en plus besoin de main-d'œuvre, il devient difficile de trouver des vendangeurs ; en 1990, il fait appel à un entrepreneur pour effectuer la récolte sur les trois quarts du vignoble. Il se réserve en vendanges manuelles que les quelques hectares de gamay prévus pour la macération carbonique. La plantation de la vigne se fait par une entreprise utilisant le laser qui assure l'alignement des ceps.

Cliché : P. Carroget

Vendanges 1993

Les conditions climatiques exceptionnelles des vingt dernières années ont offert de beaux millésimes.

Celui de 2003 se situant au summum, il devrait permettre de sortir du marasme actuel. La viticulture a déjà surmonté des périodes difficiles. La ténacité du vigneron doit permettre d'y faire face. ■

1 - A Anetz, il a été mis à jour d'anciens drainages à l'occasion de labours profonds.
2 - Le marquis de Malleville a inventé le sécateur en 1807 et a mis 50 ans à le faire adopter.
3 - *Millerandage :* développement imparfait des grains de raisin par suite d'une mauvaise fécondation.
4 - *B.E.P.A. :* Brevet d'Etudes Professionnelles Agricoles.

LES METIERS AU VOISINAGE DE LA VIGNE

Le tonnelier

Le récipient de bois, invention d'origine gauloise contient le vin depuis deux millénaires.

Le bois de chêne ou d'acacia est fendu et préparé en douelles lesquelles seront assemblées.

Les cercles de châtaignier fendu ceintureront le tonneau.

Les cercles en feuillards métalliques remplaceront progressivement le bois au cours du siècle dernier.

Dans les caves, les cuves ont remplacé les tonneaux. Quelques uns restent pour améliorer les vins rouges tanniques et *boiser* certaines cuvées de vin blanc.

Cliché : P. Carroget

Jacques Harel et son père dans leur atelier à Belligné

Le distillateur

La loi du 29 décembre 1900 fit obligation aux détenteurs d'un alambic ayant clientèle de ne recevoir la matière première (marcs, lies, fruits) qu'accompagnée d'un *acquit à caution* (gratuit) ; la même obligation fut faite pour l'enlèvement de l'eau-de-vie, les papiers étant à prendre à la Recette Buraliste ; il y en avait une par commune.

Tous les récoltants purent bénéficier du *privilège de bouilleurs de cru*, donnant la gratuité des titres de mouvement, dans la limite de 20 litres d'alcool pur (ou 40 litres d'eau-de-vie à 50 degrés).

Ce sont en général les tonneliers qui investirent dans les alambics. Ils travaillaient de novembre à mai dans des lieux précis aménagés et disposant d'un point d'eau.

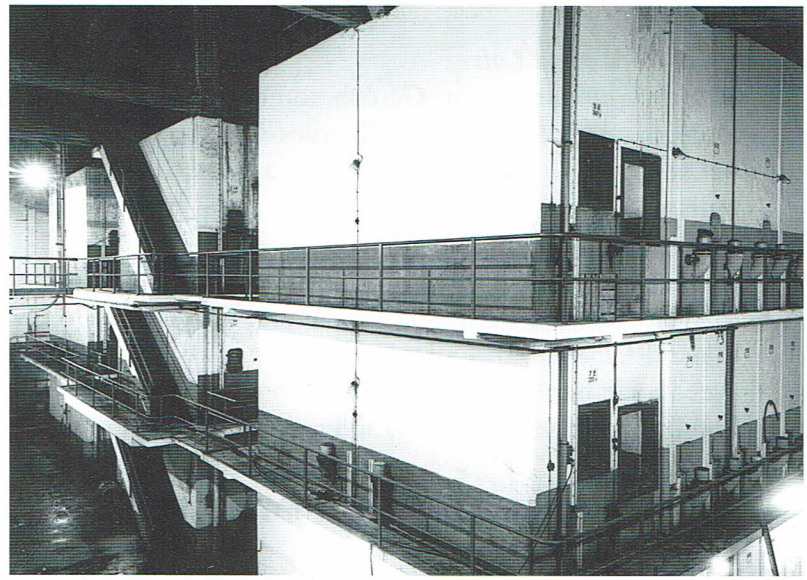
La législation évolua, la quantité en franchise de droits tomba de 20 litres à 10 litres d'alcool pur, maintenue seulement aux récoltants qui étaient en activité avant 1960 !

Le privilège de bouilleurs de cru s'éteindra définitivement en 2008.

Alambic
Musée de la Vigne (49)

LA COOPERATION VINICOLE DES COTEAUX DE LOIRE

Dans le renouveau viticole français consécutif à la crise phylloxérique naquit la coopération vinicole dans les grands vignobles du Languedoc-Roussillon producteurs de vins de table, après la guerre 1914-1918.



La cave des vignerons des Terroirs de la Noëlle à Ancenis

Cette coopération s'implante dans les vignobles de la Loire après la guerre 1939-1945. La Cave de Brissac était la première constituée en Anjou.

Le 16 novembre 1951 dans le cadre de la CANA (Coopérative Agricole la Noëlle Ancenis) 35 vignerons des communes viticoles riveraines de la Loire visitèrent 6 caves coopératives.

La vinification en commun avec des moyens techniques modernes apportait une économie de travail sur l'exploitation, la qualité du vin obtenu conduisait à une meilleure rémunération, étalée par acomptes sur l'année.

1955 sera la première vendange apportée à la cave-coopérative sur le site de la Noëlle à Ancenis par 150 viticulteurs, d'Ingrandes-sur-Loire à La Chapelle-Basse-Mer.

La vendange était collectée dans les *douils*, grands bacs en bois de 500 à 700 kg de vendange, transportés dans les camions multibennes de 10 tonnes ; 3500 hectolitres furent élaborés cette année-là et 9500 hectolitres l'année suivante. Les quantités progressèrent au fil des ans.

Pour limiter les irrégularités d'apport des viticulteurs, maximum livré en année de forte récolte, minimum en année de faible récolte, des contrats d'apports de 5 ans sur des surfaces déterminées furent mis en place en 1968-1969. Des pénalités accompagnaient les engagements non respectés.

Dans les années 1980, la cave coopérative est reconnue Groupement de Producteurs par les pouvoirs publics, premier en Loire-Atlantique.

Elle accepte ainsi une réglementation qui engage les viticulteurs dans une orientation de qualité du vin : au paiement à la teneur du sucre de la vendange vient s'ajouter une note concernant le niveau de maturité et le taux de pourriture des raisins.

De plus un plan d'arrachage des hybrides (plants d'origine américaine venus après le phylloxéra) était obligatoire chez les adhérents.

Les viticulteurs non adhérents n'étaient pas soumis à cette contrainte. Ce fut une période difficile pour la cave mais les apports augmentèrent dans les années suivantes pour atteindre 30000 hectolitres en moyenne par an. Il en était de même pour la vente des vins en bouteilles.

La récolte à la machine à vendanger, dans les années 1990, modifia la collecte en particulier par l'acheminement de la vendange dans la journée. A cette époque le matériel de cave fut modernisé.

Aujourd'hui le nombre de viticulteurs est de 158 et la collecte aboutit à l'élaboration de 52700 hectolitres issus de 850 hectares de vignes, en raison de l'augmentation des surfaces des exploitations.

Les exigences de qualité ont conduit à la mise en place d'un cahier des charges type *viticulture raisonnée* limitant les traitements. Plus du tiers des surfaces en vigne sont suivies grâce à Internet.

De ces efforts naissent les distinctions obtenues dans les concours. Le Groupement de Producteurs est récemment entré dans la structure régionale de *Alliance Loire* de représentativité nationale.

LE NEGOCE DU VIN SUR LES COTEAUX DE LOIRE

Depuis longtemps le négoce a été présent sur les Coteaux de Loire comme en témoigne l'activité fluviale. Après la crise phylloxérique un négoce s'est de nouveau implanté avant la guerre 1939-1945.

Parmi les maisons ayant œuvré sur les Coteaux de Loire pour l'achat des vins aux viticulteurs on peut citer :

sur la rive nord de la Loire :

- Maison *Guindon* à Saint-Géréon, toujours en activité actuellement ;
- Etablissements *Fleur* à Saint-Georges-sur-Loire, anciennement *Les Celliers du Prieuré*, en activité ;
- Maison *Aillerie* à Ancenis, arrêt de l'activité avant la fin du siècle dernier ;
- Maison *Couraud* à Ancenis, arrêt peu après la guerre 1939-1945.

sur la rive sud de la Loire :

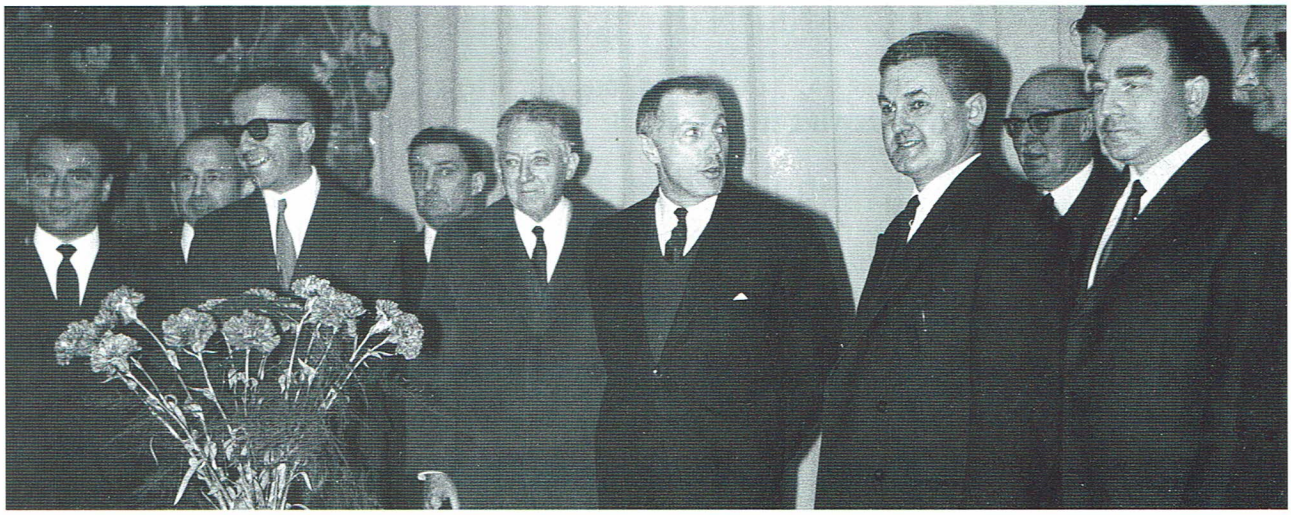
- Etablissements *Bourré* à La Chapelle-Saint-Florent, toujours en activité actuellement ;
- Maison *Gagneux* à Liré, activité arrêtée après la guerre 1939-1945 ;
- Maison *Aubert Frères* à La Varenne, toujours en activité, avec rachat par les Etablissements *Fleur* précités ;
- Etablissement *Martin-Jarry,* activité arrêtée avant la fin du siècle dernier.

FOIRE-EXPOSITION, CONCOURS DES VINS D'ANCENIS

Organisée pour la première fois les 13 et 14 décembre 1924 par le Comité d'Initiative d'Ancenis et de la région, présidé par monsieur Milan en collaboration avec le syndicat viticole de l'arrondissement. Ouverte à son origine sur le vocable *Foire aux Vins*, avec outre le déroulement du concours des vins une présentation de matériels et produits viticoles et vinicoles, cette manifestation s'est enrichie dès sa seconde édition en 1925 d'une exposition commerciale, industrielle et artistique.

La Foire aux Vins se déroulait en décembre sous les Halles d'Ancenis et sur les places voisines (Foch, Saint-Pierre et Halles). A partir de 1972 elle a été transférée d'abord rue de Verdun et ensuite site de la Charbonnière. Elle a connu 64 éditions pour s'achever en 1995 après une interruption pendant la seconde guerre mondiale de 1939 à 1945 inclus. Ses dates ont été modifiées en 1992 par report de décembre au début du mois de mai. Depuis M. Milan, les présidents successifs ont été MM. Vincent, Aillery, Chaduc, Boutin, Goualin, Villechevrolle, Boursier, Verchère, Raguin et Clermont. Plus ancienne Foire aux Vins du département par l'âge et première de la saison viticole, le concours des vins, organisé en son sein et réservé jusqu'alors aux vins des Coteaux de la Loire et Muscadet Sèvre et Maine, s'est ouvert à tous les Muscadets du département à partir de la 37e édition en 1967. Pour la petite histoire, il est intéressant de noter que M. Stanislas Guindon, de Saint-Géréon, avait déjà obtenu en 1910 pour son Malvoisie une médaille d'argent grand modèle au concours général agricole de Paris. Parmi les vignerons locaux qui se sont illustrés souvent dans les palmarès de cette foire, citons MM. Aubron, Cathelinais, Luneau, Athimon, Bourdeault, Chauveau, Toublanc, Béziau, Bossard, Guindon et Viaux.

Remise de la pipette d'argent au lauréat "Muscadet" du concours des vins en 1993 à Ancenis
A g. : Joseph Toublanc, président du syndicat viticole de la région d'Ancenis
Au centre : Pierre Clermont, président de la foire-exposition



Au concours des vins d'Ancenis en 1969 - De g. à dr. : Messieurs X. Hunault, député-maire de Châteaubriant M. Thareau, conseiller général de Varades - J. Maujouan du Gasset, député d'Ancenis - P. Guillard, sénateur A. Morice, maire de Nantes - le préfet - M. Moutel, maire d'Ancenis - J. Vincent, ancien maire d'Ancenis C. Villechevrole, président de la foire - Lebeau de la Morinière, député des Mauges.

LA FOIRE AUX VINS DE VARADES

Concours des vins de Varades

Depuis 1950, chaque année le Syndicat d'Initiative organise le premier week-end de mars la Foire au Vins. Dans le cadre de cette vaste manifestation populaire se tient le concours de vins. A l'origine, il ne s'adressait qu'aux producteurs de Varades. Le rayon d'action s'est bien élargi depuis, puisque les compétitions actuelles vont du Mesnil-en-Vallée à La Varenne ; ils sont une cinquantaine à proposer quelque 250 échantillons aux divers jurys. Huit catégories leur sont ouvertes : Muscadet, Gros-plant, Sauvignon, Chardonnet, Malvoisie et Pinot pour les blancs. En vins rouges : le Grolleau, le Gamay rosé et rouge, le Cabernet rosé et rouge complètent la panoplie. Plus de cent personnes composent les divers jurys. Conjointement à cela des concours de rillauds, gogues et pâtés (ces derniers uniquement pour les amateurs) complètent l'aspect festif de ce rendez-vous annuel qui comprend aussi une fête foraine et une exposition commerciale.

POUR LES VINS DES COTEAUX DE LOIRE, LA SELECTION DE SAINT-FLORENT

Cette sélection a pour objectif de promouvoir les vins de qualité de notre région à l'intention des consommateurs. Créée sur l'initiative de l'Office de Tourisme de Saint-Florent-le-Vieil, elle a été associée aux manifestations gastronomiques festives des plaisirs de la table de 1988 à 1997. Depuis 1998, l'organisation de cette sélection est partagée entre la Confrérie des Compagnons Vignerons de Joachim du Bellay dont le siège est à Liré et l'Office de Tourisme de Saint-Florent. Un palmarès est édité chaque année offrant aux consommateurs un choix de vins sélectionnés. Sur les Coteaux de Loire cette sélection est la seule issue de prélèvement d'échantillons sur des lots de vins embouteillés chez le vigneron, donc prêts à la vente aux consommateurs.

UNE CHANSON, UNE CHANSON !!

Cette chanson était chantée par Louis Guindon, viticulteur à Saint-Géréon ; la dernière fois en décembre 1983 à la foire aux vins d'Ancenis, la veille de sa mort. Elle se chante sur l'air de *Frou-Frou*.

Le Vin "Bian"

C'était nous qui l'avions planté,
Ce bon vin qui fait cette liqueur blanche,
Je sommes bien à même de le récolter,
Ce vin qui poussions dans ces branches.
J'avons chanté tous les vins :
Bordeaux, Bourgogne et vin Champagne,
J'avons chanté les bières d'Allemagne,
Je pouvons bien chanter, le jus de notre raisin.

Refrain

Vin bian, vin bian, ça vous remet le cœur en place,
Vin bian, vin bian vaut mieux que toutes ces vinasses,
Vin bian, vin bian, ça vous remet le cœur en place,
Un coup de vin bian, ça rajeunit de 20 ans, oui de 20 ans.

2

Je vendrions dos pirots, nos gorets,
Les queneaux, la vache et la bourgeouese,
Pour avoir de ce bon vin clairet,
Qui roule des yeux comme une alouese,
J'en avons dans notre cellier
Qui n'a jamais reçu le baptême,
Je préférions en avoir cent de même,
Que la place de Monsieur le sous-préfet.

3

Il est bon quand il est nouveau,
Bien meilleur pour faire la "routie",
Quand on en a 5, 6 verres dans la piau,
Ça vous exempte de bien des maladies,
Mais quand, il a l'âge de trois ans,
La goule vous pète comme une pétouère :
J'aime mieux le voir dans mon verre,
Que les yeux d'une drôlesse de 20 ans !

Louis Guindon
chantant sa chanson "Vin bian"

LES CONFRERIES

Ces organisations datant du Moyen Age représentaient des corporations professionnelles. Au siècle dernier elles ont été réhabilitées et se sont multipliées dans les cinquante dernières années.

Il existe plus de 1 000 confréries actuellement en France.

Elles entretiennent des relations humaines empreintes de convivialité dans la tradition, offrant dans leurs manifestations un caractère festif.

Parmi les associations défendant le plus souvent la promotion d'un produit, les confréries vineuses et gastronomiques sont les plus nombreuses. Pour la région des Coteaux de Loire on en distingue plusieurs.

Cliché : L. Pageau

13 juillet 2003 : fête des 50 ans du pont d'Ancenis-Liré baptisé ce jour-là *pont Bretagne-Anjou*. La confrérie des compagnons vignerons de Joachim du Bellay est accompagnée des quatre angevines (au centre) déjà présentes à l'inauguration en janvier 1953. Un grand moment de convivialité sur les deux rives, lors de cette journée caniculaire.

Les compagnons vignerons de Joachim du Bellay

Sise à Liré, face à Ancenis, au pays du poète Joachim du Bellay, cette confrérie vineuse a pour objet : défendre et aimer les vins des Coteaux de Loire, honorer les Arts et les Lettres, promouvoir le tourisme et l'artisanat.

La circonscription s'étend principalement dans les Pays d'Ancenis et des Mauges de part et d'autre du fleuve où sont implantées les appellations Coteaux de Loire et Coteaux d'Ancenis.

L'Ordre des Bretvins

C'est la confrérie de toutes les appellations Muscadet dont elle assure la promotion par ses actions diverses et festives. Elle a son siège au château de Goulaine dans la commune de Haute-Goulaine.

Les Fins Gousiers d'Anjou

Cette confrérie représente l'ensemble des vins d'Anjou, lesquels s'étendent en majorité au sud du fleuve pour la zone des Coteaux de Loire. Elle a son siège social place des Vignerons dans l'enceinte du Musée de la Vigne et du Vin à Saint- Lambert-du-Lattay.

Les Gastronomes de la Mer compagnons du Vin

Cette confrérie veut promouvoir le vin en l'associant aux produits de la mer et développer ainsi tout un art de vivre. Elle a son siège au château de la Cassemichère à La Chapelle-Heulin.

Au centre :
le grand maître, Michel Douet

HISTOIRES VRAIES

Les confidences du Bourreau

Il y avait autrefois sur les Coteaux de Loire un *magasin,* long bâtiment fait de pressoirs au milieu des vignes sur les coteaux appelés revers regardant la Loire. Dans ce magasin chaque pressoir était propriété d'un ou plusieurs viticulteurs qui utilisaient en commun les mêmes outils de pressurage, fouloir et pressoir à vendange.

En soirée, mais également les journées de pluie néfastes au travail de qualité dans la vigne, chacun se sentait attiré par l'odeur familière du magasin propice aux échanges de culture locale. Un jour où la plupart des viticulteurs des environs étaient présents pour partager le fruit de la vigne, l'un d'eux, le père Baptiste, mit au défi le père Jules de reconnaître, sans le savoir, le goût de chacune de ses barriques qu'il connaissait pour les avoir goûtées maintes fois. Le père Baptiste fut invité à sortir du magasin et s'y prêta comme il se doit. En son absence le père Jules dit à ses compères *"on va bien l'avoir"*. Lorsque la préparation de la dégustation qui concernait 6 barriques fut terminée le père Baptiste, appelé, revint dans la cave. *"Viens, lui dit le père Jules, v'là pour commencer"*. En lui tendant le verre plein.

Le père Baptiste prend une première gorgée qu'il fait rouler dans sa bouche et... après une inspiration profonde qui révélait chez lui une sage réflexion *"c'te première goulée vient de la troisième barrique su l'tin*[1]*"* puis à la deuxième goulée, patiemment estimée *"c'ti là vient d'la sixième barrique su l'tin"* et ainsi de suite dans le même verre servi, à chaque goulée, il cita l'une des six barriques du père Jules à découvrir dans la dégustation.

Car le père Baptiste, finaud comme pas deux, après être sorti du magasin, avait fait *cutte*[2] par la *génue*[3] pour voir ce qu'allaient manigancer ses collègues à son insu. Et le père Jules avec la *pipette*[4] avait prélevé un peu de chaque barrique pour remplir le même verre. Ceci se passa dans le siècle passé, au magasin du Bourreau, dans la commune de Liré.

---

1 - *Tin :* cadre fait de deux poutres parallèles reliées et posées au sol et sur lequel sont posées les barriques.
2 - *Cutte :* surveillance discrète en partant d'un observatoire priviligié.
3 - *Génue :* fente laissée dans le mur de construction pour aérer et laisser passer un peu de lumière.
4 - *Pipette :* instrument de prélèvement du vin dans les barriques pour remplir un verre.

❖

Les contrôleurs des douanes font de temps à autre des vérifications dans les véhicules pour constater qu'il n'y a pas de transport clandestin de vin et surtout que les acquits *ont été payés. Nos compatriotes gaulois ont toujours pris un malin plaisir à transgresser la loi.*

Une urgence accompagnée

Une ambulance traverse le village des Fourneaux à Liré et se dirige vers Ancenis. Apercevant au bout du pont les contrôleurs accompagnés de deux motards, le conducteur allume son gyrophare. Les motards intrigués par la manœuvre tardive enfourchent leurs motos et escortent l'ambulance jusqu'à l'hôpital d'Ancenis. Une fois rendu, le blessé ne fut pas dirigé vers les urgences car il s'agissait d'une demi-barrique de Muscadet. L'histoire fit le tour des brigades et des caves.

Un bateau flambant neuf

Au bout du pont, côté Liré, un automobiliste roule vers Ancenis avec quatre cubis de vin dans le coffre et soudain aperçoit les *Gabelous*. Il n'a pas d'acquit. Sans perdre son sang-froid il met son clignotant, descend par le petit chemin à droite du pont et stationne juste au-dessous. Il se dirige aussitôt vers un bateau ancré là, à demi immergé, se met aussitôt à le retirer et à écoper. Il retourne le bateau, se met à le laver et à le brosser, tout en scrutant le dessus du pont. Le temps passe, ils sont toujours là.

Tant qu'il n'y a pas de voitures, les agents des douanes regardent avec admiration ce pêcheur qui entretient si bien son bateau. Deux heures plus tard, ils partent enfin. Notre fraudeur attend encore un peu et rentre à son tour avec son chargement, ouf, il l'a échappé belle.

Le véritable propriétaire a dû être surpris en retrouvant son bateau aussi propre. ■

DE VIGNES EN CAVES :
Journée du patrimoine de pays 2003

Le 14 juin 2003, l'association François Briau, devenue depuis "Patrimoine d'hier pour demain", en partenariat avec l'ARRA, le C.A.U.E. de Loire-Atlantique, la Bibliothèque municipale de Varades et la Fondation du Patrimoine, a proposé un circuit de découverte à la fois des terroirs et de quelques bâtiments viticoles, depuis Ingrandes-sur-Loire jusqu'à Anetz. Certains bâtiments ont presque disparu faute d'entretien et c'est pour en garder la mémoire que cet article retrace le circuit parcouru.

LES TERROIRS DE L'EST

Au lieu de rendez-vous fixé à la Maison de Bonchamps, à la Meilleraie de Varades, un groupe d'une trentaine de personnes se constitua et s'étoffa peu à peu au cours de l'après-midi, pour atteindre près de la centaine à l'arrivée au caveau de dégustation : *honni soit qui mal y pense, mais quand le vin est tiré, il faut le boire !*

Les caves de la Bouvraie à Ingrandes-sur-Loire et les terroirs de Montrelais

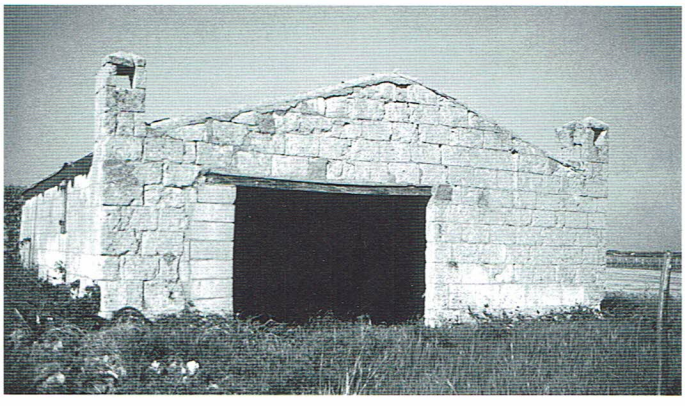
Le groupe se dirigea vers les Caves de la Bouvraie où M. Gérard Fort a présenté les activités de l'entreprise installée dans une ancienne verrerie [1].

De retour sur la commune de Montrelais, le groupe s'orienta vers le nord de la RN 23 pour arriver au lieu-dit *les Champs Jumeaux*, site magnifique au milieu de coteaux où la production de vin a toujours été d'une grande qualité. Sur ce terroir, on produit du pineau de Loire, dont le viticulteur Jacques Carroget retraça l'historique.

Retour vers Varades

Le retour s'effectua par la pittoresque petite route du Vieux Bray. Au carrefour du *Point du Jour*, sur la RN 23, dans le village de la Basse-Boutière, les participants purent apercevoir d'anciennes installations composées de celliers. Une particularité de l'enceinte de pierres sèches qui clôt l'ensemble attira l'attention : elle est flanquée de tourelles dont l'utilité reste mystérieuse. Plusieurs hypothèses furent émises, sans pour autant satisfaire la curiosité des uns et des autres : le mystère reste à élucider.

Le groupe prit ensuite la direction de Varades, pour arriver sur le site de la Termelière, où se trouve un ancien pressoir tout en tuffeau, que les intempéries récentes ont malheureusement laissé dans un triste état. L'un des membres y avait travaillé dans sa jeunesse et proposa spontanément d'apporter quelques explications éclairées sur l'origine et l'utilisation de cet ouvrage. Il fut construit à une époque où la vigne couvrait des surfaces importantes et les vendanges y étaient pressurées avant d'être mises en cave.



Ancien pressoir de la Termelière (Varades) : vue du côté sud
Cliché Association Patrimoine d'hier pour demain

D'Anetz à St-Herblon

A Anetz, le groupe se rendit à la cave de la Robinière où se trouve un bâtiment très ancien pourvu d'une remarquable charpente en chêne. Conçu pour abriter un pressoir à long fût, ce bâtiment est resté dans un état qui permet de retrouver toutes les traces de son passé viticole ; il est flanqué sur sa partie nord d'une cave en appentis où étaient entreposées les barriques.

Au village de la Greslerie à Saint Herblon, une belle propriété donne l'impression d'être encore en pleine activité viticole, alors qu'en réalité, ce domaine n'est plus qu'un lieu d'habitation. Les caves, celliers et pressoirs sont imposants et la maison de maître située en plein centre reflète la prospérité passée qu'apportaient les vignes environnantes.

Le caveau de la Paonnerie

La septième et dernière étape à Anetz fut le caveau de la Paonnerie, propriété de la famille Carroget.

Le circuit s'acheva par la visite d'une exposition d'outils de vignerons, la plupart usés par le temps et l'usage, de maquettes de pressoirs de tous modèles, de quelques objets de valeur placés sous vitrine, ainsi que des documents très anciens.

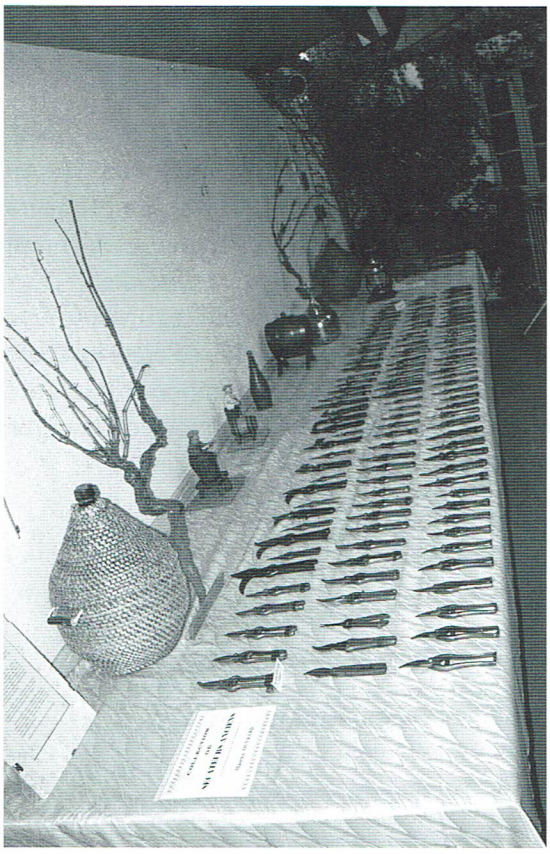
Un vin d'honneur généreusement offert par le maître des lieux clôtura cette après-midi pleine d'intérêt. ■

Bouteille à vin très ancienne

1. Histoire et patrimoine au Pays d'Ancenis n° 6, les verreries du Pays d'Ancenis.

❖

SAINT-HERBLON, COMMUNE VITICOLE



Cliché : B. Perrouin

Une collection de 120 sécateurs différents

Le dimanche 28 septembre 2003, à l'initiative de l'association "Nature et lait", une exposition sur l'histoire de la vigne et du vin à Saint-Herblon a été présentée dans la salle municipale. Il y avait une belle collection d'outils anciens, d'objets rares et des documents d'archives.

Une vigne a été plantée dans la salle des fêtes pour l'occasion et l'on y a même fait les vendanges et fabriqué le vin sur place dans un pressoir mobile. Les visiteurs ont été nombreux.

Aujourd'hui, sur la commune sont cultivés 50 ha de vigne. ■

Cliché : B. Perrouin

Les quatre saisons de la vigne

C'ETAIT EN 1893, ANNEE DE CANICULE COMPARABLE A 2003

Nos anciens se souviennent et comparent ces deux excellents millésimes

M. Augustin Athimon, du Cellier, fait appel à sa mémoire fidèle pour raconter cette fameuse année 1893, vécue par son père également vigneron qui avait alors 20 ans.

Il était prévu de commencer les vendanges le 12 ou le 13 août, la maturité étant jugée bonne, mais le vigneron les a reportées au 16 août afin de permettre aux vendangeurs de satisfaire à leur dévotion mariale de la fête de l'Assomption le 15 août. En comparaison, en 2003, par dérogation au ban des vendanges, les premières vendanges en situation très précoces commencèrent le 18 août. On peut donc estimer qu'en moyenne la récolte 1893 avait environ une semaine d'avance sur notre année 2003.

Exceptionnellement, 1893 et 2003 ont reçu une pluviométrie d'été conséquente, offrant une bonne alimentation en eau à la vigne, donc aux raisins. Quantité et qualité sont au rendez-vous. Si bien qu'en fin de vendanges 1893, au Cellier, celui qui possédait des barriques vides en apportait trois au vigneron et en ramenait pour lui une pleine gratuitement.

M. Augustin Athimon conclut que les dictons ne se vérifient pas toujours et en particulier celui-ci : *"Les bourgeons de mars n'ont jamais cassé les fûts de pressoir"* ou en d'autres termes, les départs en végétation de la vigne (avec risque de gel) très précoces n'assurent pas une forte récolte.

M. Louis Rousseau, ancien maire de Saint-Herblon, se souvient d'avoir dégusté en 1928 le fameux millésime de 1893, c'était du muscadet récolté à la Grèlerie. Trente cinq ans après il était encore savoureux.

Les millésimes remarquables dans le XX^e siècle

Le millésime représente le vin d'une année. Certains se distinguent par leur qualité remarquée, correspondant souvent à un début de végétation précoce et à un été chaud. A la fin du XIX^e siècle un millésime est resté en mémoire de nos ancêtres, celui de 1893... dans les vignes qui n'avaient pas encore été ravagées par le phylloxéra. Pour le XX^e siècle voici quelques millésimes qui ont fait référence : 1921-1928-1929-1937-1947-1949-1959-1969-1976-1985-1989-1990-1995-1996-1997. Pour le XXI^e siècle on peut déjà penser que le millésime 2003 s'inscrira dans le registre des belles années vineuses.

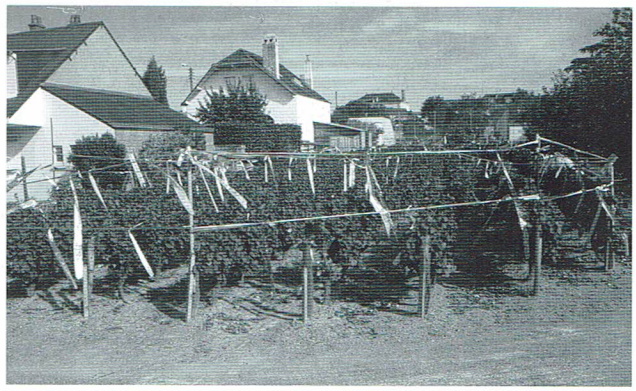
❖

DE LA VIGNE EN VILLE D'ANCENIS

Au présent

Les terres agricoles au nord de la voie ferrée d'Ancenis et de Saint-Géréon étaient au XIX^e siècle recouvertes de vignes ; celles-ci ont disparu pour laisser place à des constructions. Il en reste cependant une dernière en ville d'Ancenis, située entre la rue Urien et la voie ferrée, débouchant rue Lamoricière ; elle produit environ trois barriques de Gamay tous les ans. →

Cliché : Bernard Perrouin



Cliché : Bernard Perrouin

Au passé

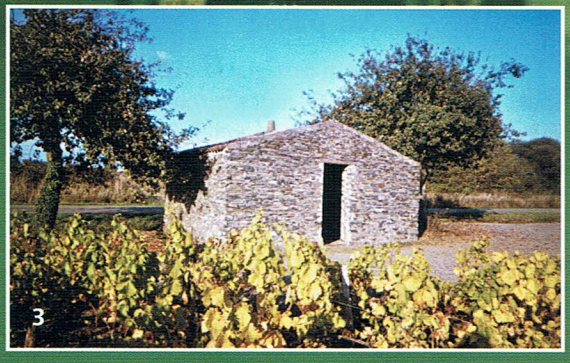
← Une ancienne maison de vigne se trouve à proximité immédiate de la nationale 23, au carrefour de la route de Châteaubriant tout près de Bricomarché, elle est flanquée d'un reste de mur qui entourait le clos. Ce serait dommage de la voir disparaître du paysage lors de la création d'un rond-point ; pourquoi ne pas l'incorporer dans ce nouvel aménagement en souvenir du passé viticole d'Ancenis ?

LES MAISONS DE VIGNES UN PATRIMOINE A SAUVEGARDER

Les vignes se trouvaient souvent loin du domicile du vigneron. Pour y prendre les repas et se mettre à l'abri des intempéries, de petites maisons de vignes ont été construites. Elles agrémentent le paysage et méritent d'être sauvegardées.

1

2


3

4

5

1. Montrelais, Vieillevigne (Cliché : J. Coneau) - 2. Ancenis, au sud de la ZI de l'Aufresne (Cliché : B. Perrouin)
3. Oudon, Pierre Blanche (Cliché : C. Chauveau) - 4. Drain, construite avec les Tuffeaux de l'église (Cliché : L. Pageau)
5. Drain (Cliché : L. Pageau) - Grande photo : Ingrandes-sur-Loire (Cliché : P. Carroget)

REMERCIEMENTS

Messieurs : A. Athimon, L. Rousseau, R. Esseul, P. Morin, L. Pageau, P. Caharel, B. de la Rochemacé, J. Marco, R. Bloux, E. Prier, P. Clermont, A. Vincent, Joseph Toublanc, président du syndicat viticole de la région d'Ancenis et de la Maison des Vins. La mairie d'Anetz.

SOURCES

– A.D.L.A. Archives départementales de Loire-Atlantique
– Archives communales d'Anetz, Mésanger, Saint-Herblon, Saint Géréon, Varades
– Le livre : Travaux et outils de vigneron après le phylloxéra, musée de la vigne et du vin d'Anjou 49750 Saint-Lambert-du-Lattay
– H.C.L.M. Association d'Histoire des Coteaux de Loire et Maine
– Saint-Géréon et ses évêques : A. Ollivier

Cliché : L. Pageau

Ci-dessus : vignobles d'Oudon - Ci-dessous : un caveau de Liré