

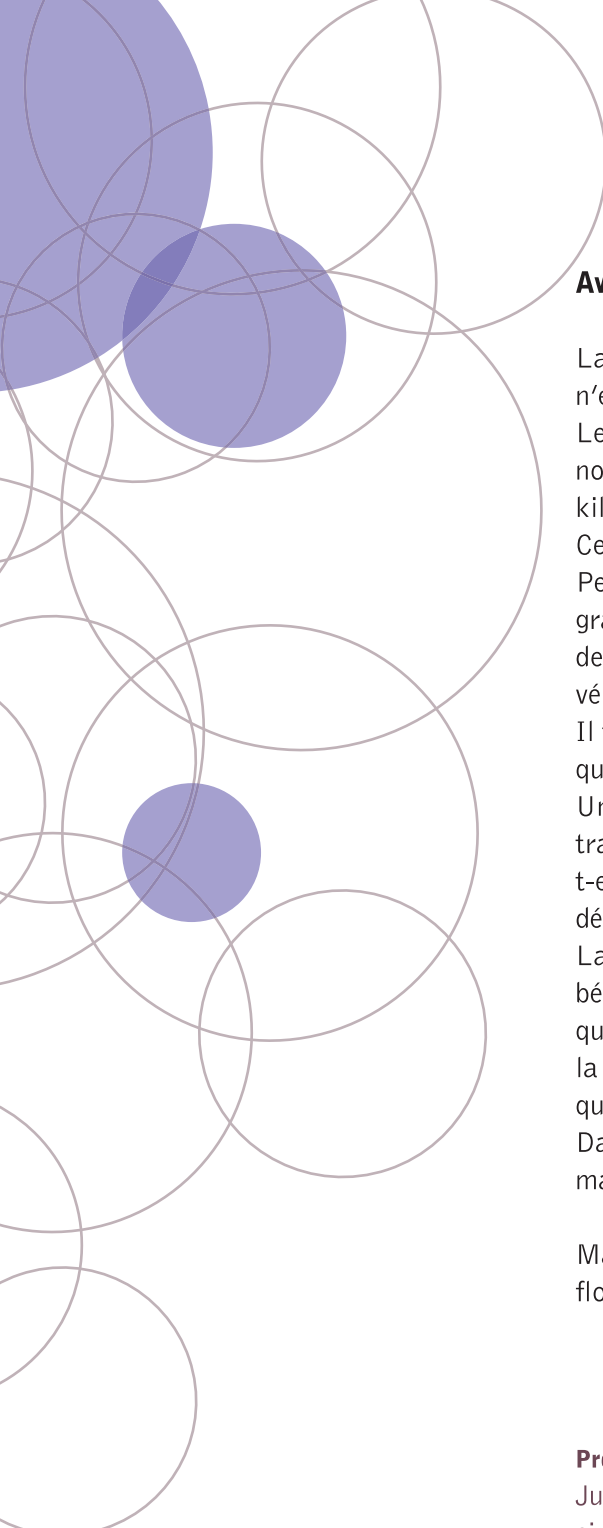
CHÂTEAUNEUF-SUR-LOIRE
MUSÉE DE LA MARINE DE LOIRE

musée
de la
marine
de
Loire

EXPOSITION

**LE VIN
ET LA
LOIRE**

18 OCT.2014 > 2 FÉV.2015



Avant-propos

La Loire a été appelée « le fleuve de vins » et ce nom semble justifié. Le vin n'est pas seulement une marchandise : c'est toute une culture.

Les vignes de la Loire côtoient, pour notre plus grand plaisir visuel, les nombreux châteaux. Le vignoble du Val de Loire s'étend sur presque 1000 kilomètres, il suit la Loire de sa source jusqu'à son estuaire : du Massif Central à Nantes !

Pendant plus de six siècles, les vignobles de la Loire vont connaître une grande expansion et vont très vite acquérir une grande notoriété. Les canaux de Briare puis d'Orléans ont aussi ouvert le marché parisien aux vins véhiculés sur la Loire, au XVII^e siècle.

Il faut rappeler que, sauf exception, les gens d'alors ne boivent de l'eau pure que quand ils y sont forcés.

Une telle longévité ne peut que marquer l'économie locale, ses voies de transit et les économies des régions avoisinantes. Notre région ne regorge-t-elle pas de vignobles, d'anciens quartiers de vigneron et d'entreprises découlant du vin ?

La production de « vin-aigre » est une activité ancienne à Orléans ; elle a bénéficié de l'arrivée directe par le port de sa matière première : les vins qui ont souffert pendant leur transport. Elle utilise aussi, parmi les vins de la production locale du vignoble orléanais, ceux dont la qualité est insuffisante, qui peuvent aussi être distillés pour produire de l'alcool.

Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, le développement des chemins de fer marque le début de la fin du transport fluvial sur notre beau fleuve : la Loire.

Mais ces quelques pages nous invitent à découvrir ou à redécouvrir un transport florissant qui a marqué nos villes et villages.

FLORENCE GALZIN
Maire de Châteauneuf-sur-Loire

Préface

Jusqu'à l'avènement du train, le vin est une des principales marchandises circulant sur la Loire, au point d'en faire un véritable « fleuve de vins ». Les vins d'Anjou, de Touraine, ceux de l'Orléanais ou venant de l'amont transitent par la Loire, avant de gagner l'Angleterre et les pays nordiques ou Paris, lorsque le canal de Briare (1642) puis celui d'Orléans (1691) sont mis en service. Priorité est donnée par le pouvoir royal à l'approvisionnement de la capitale et de ses nombreux habitants.

Cette primauté avantage le trafic ligérien et son vignoble.

Pour fournir les marchands parisiens, les pays des bords de Loire se couvrent de vignes.

Toutefois, le développement rapide du chemin de fer puis la crise du phylloxéra à la fin du XIX^e siècle, transforment profondément l'économie viticole. Pour survivre, la viticulture se modernise, adopte de nouvelles méthodes, utilise de nouveaux cépages.

Rédaction: A. Madec et A. Chatton
avec l'aimable collaboration de
G. Blanchard, C. Chenault,
F. Godelaine et G. Thévard.
Conception et réalisation :
www.agame-graph
Impression: SIC imprimerie,
Châteauneuf-sur-Loire
ISBN 978-2-9515602-5-3
Dépôt légal 4^e trimestre 2014

AUDREY MADEC
Attachée de conservation



UNE HISTOIRE LIGÉRIENNE



Amphore, terre cuite,
époque gallo-romaine,
Inv. 1885.8.1, coll.
et © Musées de la ville
de Bourges

TOUT COMMENCE SOUS L'ANTIQUITÉ...

Introduite par les grecs, à partir de la colonie de Massalia, la culture de la vigne s'est répandue en Gaule à partir de la période romaine. L'adaptation de nouveaux cépages à des climats plus froids permet à la vigne de s'étendre progressivement en Gaule.

La présence de la vigne dans le bassin de la Loire est attestée à partir du V^e siècle. Les hauts dignitaires de l'Eglise, les princes et les monastères y cultivent la vigne pour répondre aux besoins du culte et de l'hospitalité.

Et si les circuits commerciaux vacillent avec les invasions vikings (aux IX^e et X^e siècles), l'expansion des villes des pays de la Mer du Nord au XI^e siècle ouvre de nouveaux débouchés.

Les vins des vallées de la Loire et de l'Allier sont alors appréciés sur les marchés septentrionaux et à Paris, et le long des voies fluviales se développent les vignobles.

« SI N'ÊTES EN LIEU POUR VENDRE VOTRE VIN QUE FERIEZ-VOUS D'UN GRAND VIGNOBLE ? »¹

Les vins de l'Orléanais connaissent en particulier une fortune précoce. La ville est idéalement placée : une route traversant la Beauce la relie facilement à Paris et la Loire lui offre une batellerie nombreuse.

Le vignoble orléanais, d'une grande renommée, s'étend alors de Châteauneuf-sur-Loire à Beaugency.

D'autres vignobles prospèrent également le long de la Loire : le Bourbonnais, avec le vin de Saint-Pourçain, le Nivernais ou le Sancerrois. D'un prestige égal aux vins orléanais, les vins angevins profitent quant à eux de la proximité de régions non viticoles (Normandie et Bretagne) et d'un accès aisé à la mer. Ailleurs, faute de voies commerciales, certains vignobles sont abandonnés. À cela se mêle l'intérêt politique qui incite rois et princes à favoriser tel ou tel vignoble. À la fin du XVI^e siècle, le vignoble orléanais perd ainsi la faveur de la Cour.

1. Olivier de Serres (1539-1619), père de l'agronomie française



L'approvisionnement de Paris aux XVII^e et XVIII^e siècles avec la limite des 20 lieues, d'après *Vins, vignes et vigneron* de Marcel Lachiver © MML



DES VINS POUR PARIS

En 1577, un arrêt du Parlement de Paris interdit aux marchands de vins parisiens d'acheter à moins de 20 lieues (88 km) de Paris².

Pour s'approvisionner, les marchands de vins cherchent donc des vignobles hors des 20 lieues et se tournent notamment vers les vignobles orléanais. D'autant que la réalisation des canaux de Briare en 1642, d'Orléans en 1691 et du Loing en 1723 assure une meilleure desserte de la capitale.

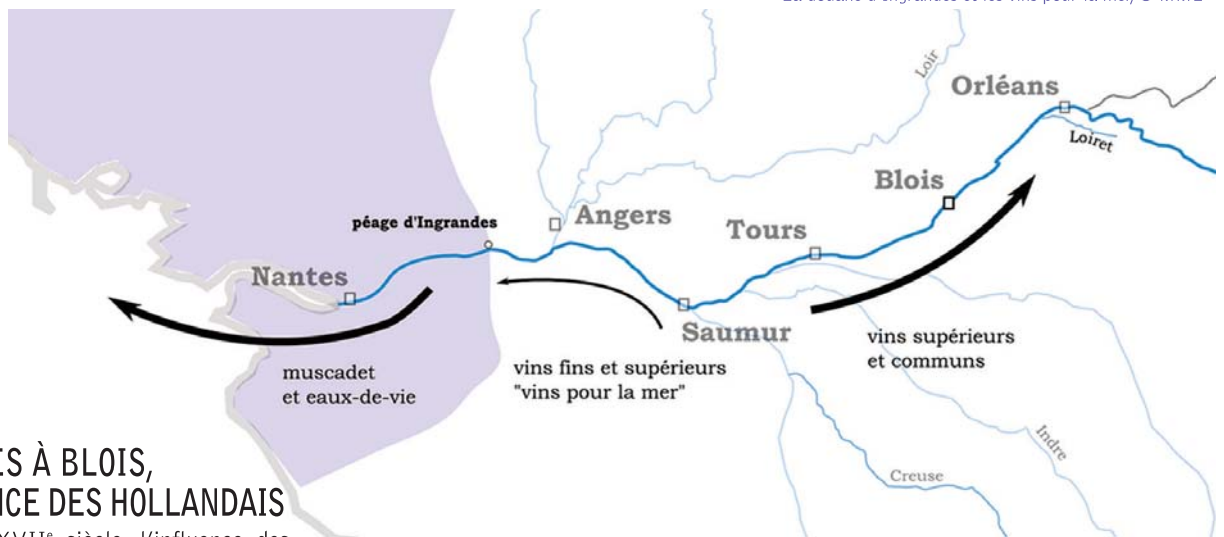
Les marchands incitent les vigneron à remplacer les cépages d'élite par des cépages plus productifs et de culture facile. Parmi ces cépages, se trouve le *teint* ou *teinturier* destiné à colorer les vins blancs, le vin rouge se vendant plus cher. La production de ces vins inférieurs entraîne l'aviilissement du vignoble orléanais.

Entre Blois et Orléans, les vignobles s'étendent de façon presque ininterrompue, empiétant sur la Beauce et la Sologne. À surface comparable, la vigne est plus rentable que le blé et permet l'ascension sociale de petits producteurs. Au début du XVIII^e siècle, les vignobles orléanais et blésois fournissent près des deux tiers des vins communs pour Paris.

Charles-François Mandar, *Vue de Blois prise du faubourg de Vienne*, aquarelle, 1784, coll. particulière, © MML



2. Cette interdiction semble perdurer jusqu'à l'édit de 1776 autorisant la libre circulation des vins à travers le royaume.



DE NANTES À BLOIS, L'INFLUENCE DES HOLLANDAIS

À partir du XVII^e siècle, l'influence des marchands hollandais est prépondérante. Ils s'établissent dans les ports de la côte atlantique, à Nantes notamment.

Pour satisfaire les goûts de leur clientèle, ils n'hésitent pas à frelater les petits vins comme les vins fins, contrevenant au principe d'intégrité du cru en vigueur depuis le Moyen Âge.

Ils achètent des vins fins en Touraine et en Anjou et s'approvisionnent en vins communs dans le Pays nantais.

Entre Angers et Nantes, la douane d'Ingrandes joue un rôle décisif dans le commerce des vins. Tout vin passant par Ingrandes est un vin fortement taxé - donc cher - et seul un vin de qualité peut en justifier le coût. En amont d'Ingrandes, c'est ainsi le meilleur de la production ligérienne, les « vins pour la mer », qui part pour le commerce maritime.

Jean-Jacques Delusse, *Vue pittoresque des environs de Trève sur les bords de la Loire route d'Angers à Saumur*, dessin, 1819, M 2781 A 73, coll. et © Musée de la marine de Loire, Châteauneuf-sur-Loire. Au premier plan des tonneaux en attente de chargement sur un chaland de Loire.



DE LA TERRE À L'Océan : VINS, HOLLANDAIS ET PROVINCES-UNIES

FLORENT GODELAINE

médiateur du patrimoine & doctorant
Université Lyon-II

De Nantes à Orléans, la nature, le sol, l'exposition permettent l'implantation de cépages réputés, situés le long de la Loire et souvent destinés à l'exportation. Les vins blancs d'Anjou, du Saumurois et de Touraine, via un réseau bien organisé prennent la direction des Provinces-Unies. Les vins de moindre qualité suivent la direction de Paris.

Cependant, à la fin du XVII^e siècle, la révocation de l'Edit de Nantes, la guerre franco-hollandaise ralentissent le fret. Celui-ci reprend de plus belle au XVIII^e siècle.

DES « VINS POUR LA MER » RÉPUTÉS, VOITURÉS VERS LES PROVINCES-UNIES

Les voituriers par eau ligériens et en particulier ceux d'Anjou et du Saumurois animent ce fret pour le compte de grands négociants hollandais installés à Nantes depuis le XVII^e siècle et dont les parentèles ou le clientélisme sont implantés le long de la Loire angevine, saumuroise et tourangelle. Dans son *Tableau de la province d'Anjou* (1762-1766), l'intendant Lescalopier détaille les meilleurs vins susceptibles d'être voiturés vers les Provinces-Unies ; Ce sont les vins de Souzay, Parnay, Turquant, Montsoreau, Varrains, Chacé, St Cyr et Brézé. Les vins de Layon, les vins de cépage blanc concentrés autour d'Angers, les vins de Savennières (dont la perle: le clos de la Coulée de Serrant, ceux d'Epiré, de La Roche-aux-Moines, de La Possonnière) complètent la liste.

.../...

Felix Benoist, *Le château marquisal de Goulaine vers 1850* (Haute-Goulaine-Loire-Atlantique), lithographie, coll. particulière et © Florent Godelaine. Le château est vendu par la Maison éponyme en 1788 à la famille Deurbroucq, négociant-armateur nantais d'origine hollandaise



../..

DE LA TERRE À L'OCÉAN : UN RÉSEAU SOUS LA HOULETTE DES HOLLANDAIS

En Anjou, les noms de Van de Veld, Van Voorn résonnent encore au XXI^e siècle. Ces deux familles font fortune dans le fret des vins à destination des Provinces-Unies.

Les Hollandais depuis Nantes jusque dans le Saumurois nouent des relations d'abord contractuelles avec d'autres familles puis deviennent parentes. Ainsi la famille Van Voorn, implantée au Thoureil depuis le XVII^e siècle (Saumurois) s'allie-t-elle au Deurbroucq, famille de négociants et armateurs de la même origine installée à Nantes depuis le XVII^e siècle. L'enrichissement de ces derniers leur permet d'acquérir en 1788 le château marquisal de Goulaine (Haute-Goulaine-Loire-Atlantique) cédé par la Maison éponyme pour cause d'endettement.

Ce réseau dont les derniers maillons sont les voituriers par eau chargés du fret, s'emploie à la recherche de vins du Layon et de Saumur (comme les Dampierre et les Champigny).

Les Hollandais confient aux voituriers par eau l'export des Vouvray, des vins de Montsoreau, des vins de Savennières, les Bourgueil ou les Chinon. Ceux-ci assurent le fret à destination des parents nantais. La construction du canal du Layon vers 1775 permet aux Hollandais de regrouper sur Chalonnes les vins liquoreux de Quart-de-Chaumes ou de Bonnezeaux.

Le réseau des Hollandais aux antennes ligériennes impose aux parentèles nantaises du Val de Loire, l'érection d'entrepôts pour la conservation des vins. Les voituriers y chargent alors les cargaisons à destination de Nantes. Les Hollandais en fixent un aux Ponts-de-Cé, un second au Thoureil et un dernier à Vouvray.

LA LOIRE, LES VINS ET LES COMPTOIRS HOLLANDAIS

Les Van Voorn, d'origine hollandaise, comme d'autres anversois développent des comptoirs le long de la Loire. Le choix du Thoureil leur permet de s'approvisionner en vins du saumurois. L'exportation intensive des vins provient de leur incitation auprès des producteurs locaux à augmenter la capacité de production (augmentation du nombre de vignes). Ils contribuent à l'amélioration des techniques de vinification. Ils développent la fabrication de l'eau-de-vie. En s'associant aux banquiers, en créant un réseau de transporteurs, en s'installant dans le vignoble et au bord de l'axe commercial majeur, la Loire, en achetant presque par anticipation les récoltes, les Hollandais obtiennent l'exclusivité. La tour des Hollandais au Thoureil, semblable au donjon seigneurial symbolise prestige, réussite sociale et vitrine sur la Loire. Les Van Voorn ont « pignon sur rue ». Après avoir engrangé les vins, ils les expédient à leur « antenne » des Ponts-de-Cé. Des marchands voituriers par eau les chargent

depuis ce port ou depuis le port de Juigné-sur-Loire et les voient vers Nantes. Du port nantais, les vins prennent la mer pour les Provinces-Unies tandis que l'eau-de-vie remonte la Loire.

L'EXEMPLE D'UN RÉSEAU : LES DEURBROUCQ ET LES VAN VOORN

Les Van Voorn, négociants anversois en vin de religion catholique s'installent au Thoureil à la fin du XVII^e siècle. André Van Voorn se déclare, dès le 25 avril 1682, comme « marchand demeurant au Thoureil ». Arguant de sa notoriété acquise dans les années 1679, usant de sa parentèle marchande, il acquiert des parcelles de vignes, y placent des métayers qui lui fournissent la récolte. Celle-ci est alors engrangée dans ses caves situées en haut de son logis.

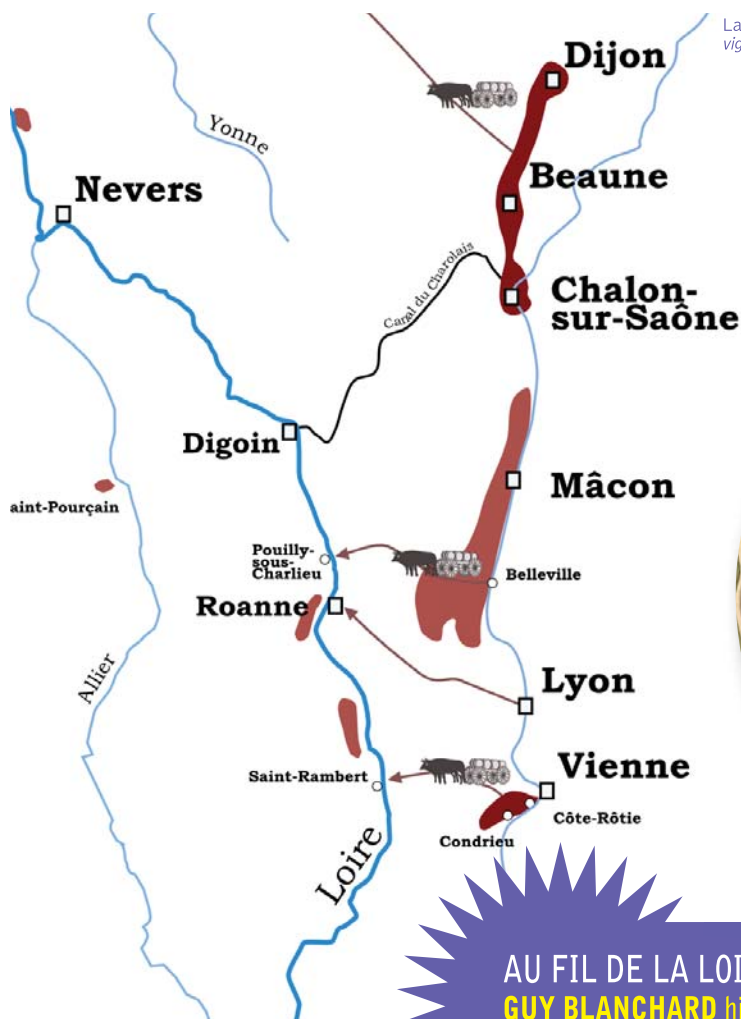
À la recherche de débouchés commerciaux, André Van Voorn entre en contact avec les négociants hollandais de Nantes dont les Deurbroucq. L'entrée dans ce réseau professionnel est scellée à la génération suivante d'une alliance matrimoniale. Marie Van Voorn, sa fille, épouse Simon Deurbroucq, fils de négociant nantais.

LES HOLLANDAIS, À L'ORIGINE DE L'ESSOR DU COMMERCE ATLANTIQUE

Moteurs dans l'épanouissement du négoce atlantique (XVII^e siècle), devenant catholiques, les Hollandais confortent au siècle suivant leur ascension sociale et concourent à la stabilisation du fret fluvial et maritime des vins.

À leur arrivée à Nantes, les vins ligériens sont exportés vers les grandes villes d'Europe du Nord : Anvers, Amsterdam...

Ainsi, au XVIII^e siècle, selon Lescalopier, le commerce annuel des vins exportés rapporte 1,44 millions de livres. ●



La route de la Loire, d'après *Vins, vignes et vignerons* de Marcel Larchiver © MML

Charles-Pierre Fieffé, *Scène de métier*, aquarelle, Inv.NP 999-0-69, coll. et © Musée de la Faïence - Nevers



AU FIL DE LA LOIRE ROANNAISE

GUY BLANCHARD historien

Dès l'époque romaine, le transport des marchandises pondéreuses étant moins onéreux par voie d'eau que par voie de terre, la haute Loire est utilisée pour le transit des vins régionaux. Ce mode de transport des vins culmine durant la première moitié du XIX^e siècle. Au XVIII^e siècle, « la Loire navigable depuis Roanne jusqu'à l'Océan, traversant le royaume sur un cours de deux cents lieues, peut recevoir les vins du Languedoc, du Lyonnais, Beaujolais, Mâconnais, ceux de Renaison... »³. « Bien conditionnés, marqués à la marque du propriétaire »⁴, les vins sont embarqués sur les bateaux à fond plat : les sapines foréziennes. Sapines construites en sapin à Saint-Rambert sur Loire, en sapin ou chêne à Roanne. Ces sapines livreront à Briare, à Paris, voire Orléans ou Nantes, les pièces de vin⁵ chargées dans les ports de la Loire roannaise ou brionnaise.

Sur la Loire roannaise, extrémité septentrionale de la haute Loire, de nombreux témoignages attestent de l'importance du port de Roanne dans le commerce des vins : vins du Languedoc, de l'Hermitage, de Côte-Rôtie... transportés par terre de Lyon à Roanne. Vins des Côtes du Roannais « qui portent de très bons vins, d'autant meilleurs qu'ils se transportent par

la Loire. Ceux de Renaison ont le plus de réputation »⁶.

« Le port de Pouilly-sous-Charlieu était extrêmement fréquenté et chaque année plus de trente mille pièces de vin y étaient embarquées sur la Loire » pour Bercy, à Paris. Vins du Mâconnais ; mais surtout vins du Beaujolais amenés de Beaujeu (capitale historique du Beaujolais) sur les charrettes à bœufs qui devaient franchir les montagnes du Beaujolais au col des Echarmeaux, à 720 m d'altitude ; avant d'atteindre Pouilly (264 m).

La Loire brionnaise prolonge au Nord la Loire roannaise. Pour le transport des vins plusieurs petits ports y furent créés : Artaix, Chambilly... Le principal étant Iguerande. Iguerande sera jusqu'au début du XX^e siècle le port d'embarquement du vignoble brionnais où, comme dans les Côtes Roannaises et le Beaujolais, le Gamay est le cépage de référence.

Le commerce des vins sur la haute Loire est également étroitement lié à Digoin, un important port aux vins, situé en aval de la Loire brionnaise. Les vins du Mâconnais y arrivent en quantité, par charrois, puis par le canal du Centre. ●

3. Balthazar-Jean-Pierre GIRARD-LABRELY, *Mémoire de 1780* - 4. François BRAC, *Le commerce des vins*, 1767
5. D'une capacité de 220 litres environ - 6. Lambert d'HERBIGNY, *Mémoire*, 1697

Collier de Verdun, calcaire et camphre, après 1894,
Inv. 2009.0.125.1/2, coll.
Musée des vins de Touraine de Tours, © MML.
Inventé par l'abbé Verdun en 1894 pour « étrangler » le phylloxéra.



LES CRISES DU XIX^E SIÈCLE

Entre le XVIII^e siècle et le milieu du XIX^e siècle, le vignoble français, stimulé par une consommation en hausse, n'a cessé de s'étendre. Or, la production et le commerce du vin vont connaître plusieurs bouleversements à partir de 1850.

Le train, plus régulier et moins cher, va ainsi violemment concurrencer la marine de Loire et favoriser l'arrivée en masse à Paris des vins du Midi. Les vins d'Orléans et de Blois, menacés, résistent toutefois en trouvant des débouchés dans les campagnes.

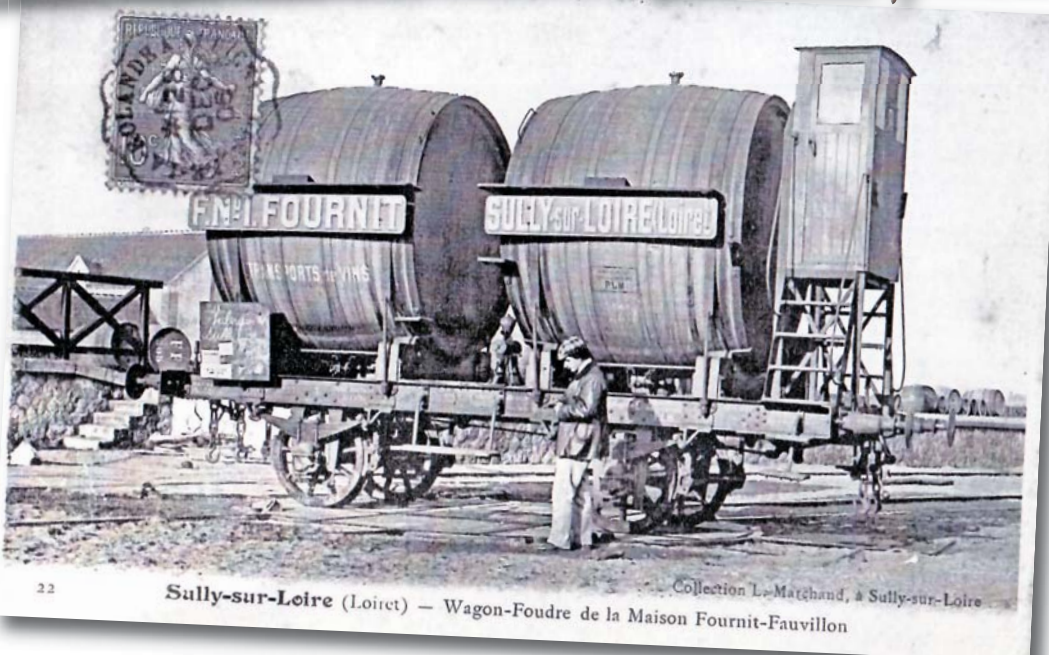
À cette concurrence accrue, s'ajoutent les maladies cryptogamiques (oïdium, mildiou et black-rot dus à des champignons microscopiques) et le phylloxéra.

Venues d'Amérique du Nord, ces maladies provoquent des dégâts importants avant que des traitements ne soient trouvés.

Causé par un puceron, le phylloxéra va tout particulièrement ravager le vignoble français. Pour y remédier, plus de 2 millions d'hectares de vignes vont être arrachés et remplacés. Devant tous ces maux, beaucoup de vignerons abandonnent, d'autres s'acharnent. ●



Vilmorin (fabricant), pompe à sulfater, métaux, cuir, fibre végétale et matière synthétique, début XX^e siècle, Inv. 1999.6.10, coll. et © MML



22 Sully-sur-Loire (Loiret)
Wagon-Foudre de la Maison Fournit-Fauvillon, coll. particulière et © privé

LA CULTURE DU VIN

TECHNIQUES DU VIN AU XIX^E SIÈCLE

LA VITICULTURE

Jusqu'au milieu du XIX^e siècle, la vigne est cultivée à la main. Les rangées de ceps sont adossées contre des buttes de terre appelées *pouées*. Les ceps sont attachés à des pieux de chêne, les *charniers*, ou parfois simplement liés avec de la paille.

Les pieds de vigne les plus anciens sont renouvelés par *provinage*. Cela consiste à enterrer le cep pour lui faire prendre racine et produire ainsi un second pied.

Le *provinage* des vignes aboutit à une plantation très dense dite en *foule*.

La plantation en rangs alignés et larges, à l'aide de fils de fer galvanisés, ne fait son apparition qu'à la fin du XIX^e siècle quand l'utilisation des chevaux se répand.

Le long travail de culture de la vigne est incertain. Les gelées endommagent le bois et les bourgeons. Les maladies comme la rouille, l'ortiage, la gale, l'oïdium ou le mildiou sont directement influencés par le climat. Les larves d'insectes comme les gribouris, les urbecs, les hannetons, les chenilles et les limaçons, détruisent les bourgeons, les feuilles ou les racines. De nombreux remèdes, empiriques puis scientifiques, sont expérimentés avec plus ou moins de succès : épandage de suie, plantation de plantes insectifuges, traitements préventifs au soufre ou au sulfate de cuivre ou plus radical encore, arrachage et replantation de la vigne dans le cas de la crise du phylloxéra.



Lizot, alliage métallique, corne, début du XX^e siècle, Inv. SN, coll. et © MML



Barus (fabricant), ébulliomètre, alliage métallique, coton, verre, mercure, début du XX^e siècle, coll. particulière, © MML



Bacholle, alliage métallique, peinture, XX^e siècle, Inv. 1999.6.5, coll. et © MML

LES VENDANGES

Avant les vendanges, les tonneaux et les cuves sont nettoyés à l'eau bouillante et le pressoir rincé. Les vendangeurs, recrutés chaque soir, cueillent le raisin avec un lizot, un petit couteau recourbé. Récolté dans un boisseau puis vidé dans une hotte, le raisin est écrasé dans un fouloir avant d'être emmené au cuvage. Il est alors versé dans les cuves pour une première fermentation de quelques jours. Le jus fermenté ou *moût* est ensuite tiré dans une bacholle et vidé dans des tonneaux. La qualité des tonneaux est fondamentale pour la bonne conservation des vins. Les vins, peu alcoolisés (généralement 6 ou 7 °), se gardent fort mal. Les fûts sont en chêne ou en châtaignier et les cercles en bois fendu. Le cerclage en métal ne se développe qu'au XIX^e siècle.

LE CUVAGE

Traditionnellement, les moûts sont répartis équitablement entre plusieurs fûts. L'usage permet également de mélanger plusieurs cépages afin d'obtenir un vin de qualité homogène. Le vigneron surveille l'évolution de son vin. En le goûtant, il observe ses qualités organoleptiques (goût, robe, etc.). Au début du XX^e siècle, l'emploi d'instruments scientifiques progresse, permettant d'analyser plus finement l'acidité, le degré et la limpidité du vin. ●

CULTES ET CULTURE DES VIGNERONS



Fête des vignerons de Châteauneuf-sur-Loire, à la chapelle de la Bonne Dame, photographie, 1922, coll. A. Lemaire, © MML.

Médaille de la société de secours de Châteauneuf-sur-Loire, textile, fils métalliques et métal, coll. et © MML



Livre de statuts de la société de secours mutuels des Cultivateurs et Vignerons de Châteauneuf-sur-Loire, imprimé, 1923, coll. et © MML



LA SOCIABILITÉ VIGNERONNE

Il existe une forte tradition d'entraide (non institutionnalisée) ancrée chez les vignerons et même un esprit de classe. Les vendanges sont un moment de dur labeur mais aussi de fêtes et de réjouissances. Ces fêtes issues d'une longue tradition relèvent de coutumes à la fois religieuses et profanes. Dans le Val de Loire, les rangs de vignes résonnent des chants des vendangeurs et les « barbouillages » à l'aide du *teinturier* comptent parmi les farces les plus populaires. De nombreux bals émaillent cette période, jusqu'à trois par semaine. Le dernier jour des vendanges, un cortège de vendangeurs suit la dernière carriole de raisin et participe à un grand repas collectif, la « parsie ».

La sociabilité vigneronne s'exprime également, au cours de l'hiver, au travers des veillées ou « cavées ». Ces rassemblements sont l'occasion de discuter, boire ou même de chanter. Ils disparaissent au tournant du XX^e siècle.

Bâton de procession de saint Vincent, bois doré, velours, fils métalliques, coll. Ville de Laillé-en-Val, Église Saint-Sulpice, © MML



Bannière de procession de saint Vincent, textile, fils métalliques, bois, XIX^e siècle, coll. Ville de Yèvre-la-Ville et Yèvre-le-Châtel, Église Saint-Gault, © MML

« À LA SAINT-VINCENT, LA SERPE EST AU SARMENT »

D'après une légende tourangelles, saint Martin aurait introduit la culture de la vigne dans le Val de Loire, son âne initiant le principe de la taille en broutant une vigne ! ... De nombreux saints sont également réputés pour la protection de la vigne et du vin : saint Vincent, saint Paul, saint Urbain, saint Victor, saint Vernier, saint Didier, saint Martin ou saint Morand.

Il semble que la raison de la désignation de saint Vincent soit assez triviale. Dans « Vincent », se retrouve l'analogie Vin - Sang, association d'idées qui renvoie au culte des martyrs, le vin étant assimilé au sang versé. En outre, la fête du saint a lieu à un moment propice, le 22 janvier, au début de la période de taille dans les régions septentrionales.

CONFRÉRIES ET ENTRAIDE

Les confréries et les corporations du Moyen Âge, placées sous le patronage d'un saint, apportent aide et soutien à leurs membres. Elles offrent une protection contre les aléas de la vie et visent à satisfaire les besoins du corps et de l'âme. La confrérie de Mardié (Loiret) est ainsi créée dès 1603.

Héritières des confréries et des corporations, les premières sociétés de secours mutuels voient le jour au XVIII^e siècle. Moyennant une cotisation, elles assurent un certain nombre de prestations (en numéraire ou en nature).

La Révolution de 1789 marque la fin de ces sociétés. Elles renaissent toutefois au XIX^e siècle. La Société de secours mutuels de Châteauneuf-sur-Loire est ainsi fondée en 1869 pour porter assistance aux vignerons. L'esprit d'association des vignerons, hérité du Moyen Âge, s'est ainsi perpétué sous d'autres formes. ●

La vigne et la Loire sont indissociables et c'est bien grâce au fleuve que le vignoble ligérien est né et a pu prosperer.

VIGNERONS ET MARINIERS

CHRISTIAN CHENAULT
ethnologue

LA VIGNE ET LE VIN

La vigne et le vin furent élevés en 1992 au rang des « lieux de mémoires ». Georges Durand⁷ s'en justifie : « Toute la geste du vin le proclame conservateur du temps et restaurateur du souvenir. Le vin est naturellement associé à l'inoubliable ». Les « vins d'honneur » ou « pots de l'amitié » sont toujours là pour donner de la solennité à une manifestation, faire en sorte qu'un événement reste gravé dans une histoire locale ou familiale. Mais le vin ne peut pas exister sans la compétence et l'intelligence du vigneron : « C'est, sans doute, ce caractère tout cérébral qui distingue la vigne comme lieu de mémoire. En elle s'accumulent un savoir-faire, une tradition. La vigne matérialise dans la plante même la longue mémoire collective du groupe vigneron. »

L'IMAGE DU VIGNERON

« Les vignerons sont aux vins de France ce que les architectes sont à nos cathédrales » déclare Georges Durand. La maîtrise de l'art de la taille, autant intuitive que raisonnée, a toujours impressionné voire inquiété. C'est pour cela que le chanoine J. Boullay, dès 1703, dénie aux vignerons le droit de prendre pour symbole la serpe à tailler qui n'est pas un instrument du martyr de saint Vincent. D'après ce chanoine, le vigneron ne serait qu'un fripon. Si rien ne prouve ses allégations, il est vrai en revanche que, de Barbizier, vigneron expulsé de la ville de Besançon en 1537, jusqu'aux troubles qui secouèrent le Midi viticole en 1907, le vigneron est très souvent à la pointe des revendications sociales.

VIGNERONS ET MARINIERS, DEUX RACES À PART ?

Le vigneron a un esprit d'ouverture que le paysan vivant en autarcie n'a pas, ce qui se traduit par des appellations spécifiques. En Orléanais il est nommé souvent « pétra » (moineau des vignes), à Châteauneuf-sur-Loire « kabyle ». Christiane Marcilhacy⁸

précisant: « Un certain sentiment de classe persiste, la conscience d'appartenir à une catégorie sociale distincte est ressentie comme un honneur, on reste fier d'être vigneron, et on fait un devoir de ne pas déchoir à la dignité de vigneron ». C'est peut-être dans cet esprit rebelle et frondeur que réside une communauté entre vigneron et marinier. Il est intéressant de constater que l'image du vigneron affable, jovial et frondeur a rejoint dans l'imaginaire collectif celle du marinier gueulard, soiffard et prompt à la bagarre. L'histoire nous montre pourtant qu'entre les « pétras » et les « chidanliaux » l'entente n'était pas toujours des plus cordiales. On note aussi certaines affinités, la plupart des mariniers qui se sont sédentarisés sur le cours de la Loire étant devenus marchands de vin. Les mariniers, par ailleurs, fidèles clients des débits de vin en subtilisaient un peu parfois dans les tonneaux qu'ils transportaient sur leurs chalands.

../..

7. Durand Georges, 1992, « La vigne et le vin », Les lieux de mémoire, T. III, Vol 2, Gallimard, Paris. - 8. Marcilhacy Christiane, 1942, monographie communale, Bulletin de l'Association des Amis du Musée de la marine de Loire et du vieux Châteauneuf



La casse de vin chaud, Fête de la Saint-Vincent à Mardié, photographie, 1991, coll. Ch. Chenault et © E. Bouton



../..

SAINT VINCENT N'EST PAS MORT

On est fier, aujourd'hui, de se dire descendant de vigneron ou de marinier. Cet attachement aux racines vigneronnes est visible dans le Loiret où le vignoble, excepté dans le secteur de Mareau-aux-Prés / Mézières-les-Cléry, a disparu mais où on continue de fêter avec enthousiasme saint Vincent, patron des vignerons, dans une quinzaine de communes. À Mardié où la fête est la plus importante, 300 personnes se retrouvent dans les bois pour l'abattage des sapins des rois de l'année, en chantant autour d'une casse de vin chaud « Non, non, non saint Vincent n'est pas mort ! ».

LE PRESSEUR MYTHIQUE

Plusieurs auteurs se sont intéressés, au début du XX^e siècle, au « pressoir mystique ». Aujourd'hui c'est de « pressoir mythique » dont on pourrait parler, puisque celui-ci est de plus en plus fréquemment utilisé pour évoquer le passé viticole quelque peu idéalisé d'un territoire. Ainsi, en Orléanais, nous pouvons dénombrer au moins une quinzaine de communes qui arborent un ancien pressoir à des fins mémorielles et décoratives. Lequel bien souvent exposé à tous les vents, voire transformé en jardinière, est hélas promis à une seconde mort. D'autres, encore en état de fonctionnement, reprennent vie à l'occasion de « fêtes des vendanges » ou de « fêtes du vin doux ».

Le pressoir mystique, Gravure coloriée, XVIII^e siècle, Inv. 2009.0.22, coll. Musée des vins de Touraine, Tours, © MML

Le thème du pressoir mystique est apparu au XV^e siècle. Il est à mettre en relation avec la symbolique de l'Eucharistie (sacrifice du corps et du sang du Christ représenté par le pain et le vin).



LES VIGNERONS DE CHÂTEAUNEUF-SUR-LOIRE

GABRIEL THÉVARD président de l'Association des Amis du Musée de la Marine de Loire et du Vieux Châteauneuf

LA VIGNE OMNIPRÉSENTE DEPUIS DES SIÈCLES À CHÂTEAUNEUF.

En 2014 il ne reste plus beaucoup de traces du vignoble et des activités humaines autour de la vigne à Châteauneuf-sur-Loire.

Et pourtant, jusqu'au début du XX^e siècle, les trois grandes catégories de population (vignerons, marinières, artisans et commerçants) étaient à peu près également représentées.

C'est dire toute l'importance de cette activité exercée sur une grande partie du territoire de la commune.

DES CONDITIONS DE VIE ET DE TRAVAIL TRÈS DURES.

L'habitat des vignerons regroupé sur deux quartiers principaux, celui de la Bonne Dame et la rue des Champs (aujourd'hui rue Basile Baudin), est composé de petites maisons basses avec un mobilier souvent rudimentaire. Les dépendances ne comportent qu'une grange avec cave et les « toits » pour les animaux.

Les conditions de vie sont celles de gens pauvres pour la plupart.

Chacun était très attaché à la terre de la famille ; en conséquence, de succession en succession, les parcelles, appelées « paillots », devenaient plus nombreuses et plus petites.

Les mariages tenaient souvent compte de cette volonté. C'est ainsi que certains noms de famille, par exemple « Blanluet » et « Baudin », sont devenus très courants, nécessitant l'utilisation de sobriquets.

UNE VIE RYTHMÉE PAR LES SAISONS ET LES FÊTES.

La vendange est certes un rude travail mais comporte des temps de fête : c'est « la récompense ».

Les moments de réjouissances sont ceux des fêtes religieuses, en particulier la Saint-Vincent et le pèlerinage à la « Bonne Dame ». On peut citer également d'autres fêtes : la veillée de l'Aguilannée, la noce vigneronne, mardi gras, et les fêtes locales.

UNE PAGE SE TOURNE.

À la fin du XIX^e siècle, comme partout, le phylloxéra détruit tout le vignoble.

C'est bientôt l'exode rural et les dernières modestes vendanges auront lieu au début des années 1960.

Les « paillots » sont devenus des terrains à construire. Une longue et importante page de la vie de Châteauneuf-sur-Loire s'est ainsi tournée. ●

”

« Il s'agit d'un garçon de la Bonne-Dame qui, après la mort de ses parents, avait troqué une parcelle de leurs terres contre une autre, qui lui convenait mieux. [...] on s'aperçut que toutes les nuits le garçon poussait la brouette, allant, venant d'une parcelle à l'autre, silencieusement, faisant rouler dans l'herbe une roue muette et bien huilée. [...] ce coupable, ou supposé tel, s'en expliqua vite et sans honte. [...]. Ce qu'il avait troqué, c'était la surface, l'emplacement, pas la terre. Aussi bien une terre valait-elle l'autre, personne ne serait lésé. Ce qu'il ne pouvait supporter, c'était l'idée que la terre arable, façonnée par ses parents, ses grands-parents, fût cultivée par des bras étrangers. Alors, brouettée par brouettée, d'un champ dans l'autre, la nuit durant, il transportait, il échangeait les couches de terre, pieusement, avec le zèle des bonnes consciences et l'entrain des héritiers fidèles. »

Source : *Au cadran de mon clocher*,
Maurice Genevoix, 1960, p. 130, extraits

“

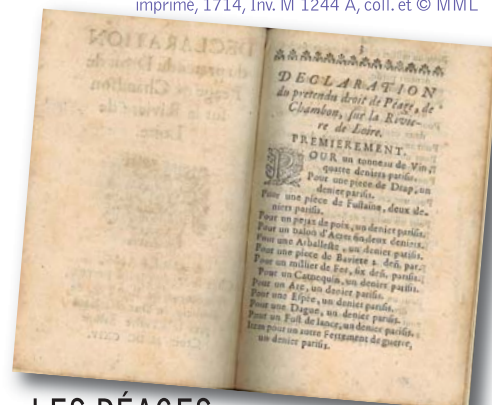
LE COMMERCE DU VIN

LE TRANSPORT DU VIN SUR LA LOIRE : TRAFICS ET MARCHANDS

L'ORGANISATION DU COMMERCE AUX XVII^e ET XVIII^e SIÈCLES

Les marchands ou négociants gèrent tout le commerce du vin : les achats auprès des producteurs, le stockage dans les magasins, la revente et l'expédition de la marchandise. Pour les aider, ils ont recours à des intermédiaires appelés commissionnaires. Ils s'accordent avec les vendeurs et embauchent les voituriers par eau⁹ chargés du transport. Avant l'embarquement, la marque du marchand destinataire et un numéro sont posés sur les fûts. La marque permet de reconnaître la marchandise une fois arrivée à destination ou après un naufrage. La marchandise n'étant pas assurée, les pertes incombent au marchand si le voiturier n'est pas en faute.

Déclaration du prétendu droit de Péage, de Chambon, imprimé, 1714, Inv. M 1244 A, coll. et © MML



LES PÉAGES

Contribuant fortement à l'augmentation du prix du transport, les péages sont nombreux sur la Loire. À la fin du XVI^e siècle, il y a entre 100 et 120 lieux de péage.

Les plus anciens datent de l'époque romaine. Ils permettaient de prélever un impôt destiné à entretenir les voies navigables et à assurer la sûreté des voyageurs, navires et marchandises. Ces péages antiques subsistent jusqu'à la Révolution française.

Tout au long du Moyen Âge, d'autres sont créés : les seigneurs riverains, les monastères et les villes établissent leurs propres péages, parfois plusieurs sur un même lieu.

En outre, le taux et la forme (en argent ou en marchandise) de ces multiples péages varient d'une province à une autre, comme d'ailleurs les monnaies et les mesures.

La couronne cherche bien à les limiter mais les ordonnances royales abolissant les péages les plus récents demeurent inefficaces.

La communauté des marchands¹⁰, fondée pour assurer la sûreté de la navigation et la protection du commerce, tente, quant à elle, de mettre progressivement en place une législation uniforme.

Jusqu'au XVII^e siècle, la communauté prélève, elle aussi, un droit de boîte sur les gros chargements (de vins et de vinaigres notamment) ●



Marlin (fabricant), balance romaine à support de pesée (sans les pieds), alliage métallique, Inv. 2013.0.25, coll. et © MML

Les voituriers par eau exécutent un contrat, le « marché de voiture », passé devant notaire. Ils doivent prendre soin de la marchandise. Or l'étanchéité des tonneaux est imparfaite et les intempéries (sécheresse et gel) les endommagent. Les voituriers surveillent leur cargaison et font appel au besoin à un tonnelier pour les réparations. Ils doivent également être les plus rapides possible. Un voyage trop long nuit à la qualité de vins qui se gâtent et s'oxydent rapidement. Les vins commercialisés sont de l'année, les vins « vieux » désignant les vins de deux ou trois ans seulement.

La quantité, l'état et le prix des marchandises sont mentionnés sur les lettres de voiture. Elles permettent au destinataire de s'assurer que sa cargaison n'a pas subi de dommage. Elles sont exigées pour le paiement du voyage et sont obligatoires pour passer les péages.



Enseigne d'auberge, peinture à l'huile sur zinc, 1^{er} quart du XIX^e siècle, Inv. COATPS 1025, coll. et © Musée de la Loire, Ville de Cosne-Cours-sur-Loire

9. Terme ancien désignant les marins - 10. Le nom apparaît dans les actes au 14^e siècle mais l'existence de la communauté des marchands semble plus ancienne.

LES DÉRIVÉS DU VIN



DEROY fils aîné (Paris), Alambic, capacité 550 litres, métal, fonte, peinture, Vers 1890, coll. Association « La Fraternelle » de Bou, © MML

L'EAU-DE-VIE

Longtemps considérée comme un produit médicinal, l'eau-de-vie devient une boisson de consommation courante à partir du XVII^e siècle. Sous l'influence des Hollandais, la distillation du vin au moyen d'un alambic se généralise, devenant un prolongement des vendanges.

L'eau-de-vie présente de nombreux avantages : elle permet de réduire les récoltes trop abondantes et d'utiliser des vins médiocres qui ne se conservent pas. Elle génère aussi des profits importants car, à volume égal, elle est d'une valeur supérieure au vin et se bonifie en vieillissant...

Tous les vignobles en relation avec les Hollandais produisent de l'eau-de-vie. En brûlant une partie de ses « petits vins blancs », le pays blésois produit notamment

une eau-de-vie ordinaire qui fait, avec le commerce du vin, sa prospérité. Aux XVII^e et XVIII^e siècles, l'Anjou et la Touraine fournissent également des eaux-de-vie, en plus des vins de qualité, mais la douane d'Ingrandes constitue un obstacle important. L'intérêt des Hollandais se porte plutôt sur l'eau-de-vie du Pays nantais, produite en abondance et non taxée jusqu'en 1688. Appréciée pour elle-même, l'eau-de-vie est aussi utilisée pour « améliorer » les vins de toutes qualités, notamment les vins faibles. En outre, avec un degré alcoolique plus élevé, les vins voyagent mieux.

Matrice d'étiquette de la vinaigrerie Dessaux Fils, acier, Inv.2010.0.26, coll. et © 2014, Musée historique et archéologique de l'Orléanais, Orléans, cliché François Lauginie



LE VINAIGRE

Une autre partie des vins de faible qualité, prompts à « s'aigrir », est transformée en vinaigre.

Connu depuis l'Antiquité, le vinaigre, mélangé avec de l'eau, est une boisson rafraîchissante consommée par les romains. Au Moyen Âge, il est utilisé pour soigner, rentrant dans la composition de remèdes. Avec l'eau-de-vie, le vinaigre représente une part importante des chargements dans les ports entre Blois et Orléans. Le vinaigre d'Orléans est d'ailleurs tenu pour le meilleur de France. Les premiers statuts de la *Corporation des vinaigriers, buffetiers, sauciers et moutardiers* d'Orléans datent de 1394.

En 1580, la corporation, élevée en maîtrise,



Chargement de tonneaux de vinaigre Dessaux sur un bateau à Orléans, photographie, Inv. 2014.0.24, coll. et © 2014, Musée historique et archéologique de l'Orléanais, Orléans, cliché François Lauginie.

L'entreprise Dessaux joue un rôle important dans le maintien du trafic ligérien. En effet, au début du XX^e siècle, la production est transportée par le train mais aussi par bateaux, sur la Loire ou le canal d'Orléans.

est dotée d'un règlement interdisant l'utilisation de vins « gastés » qui produisent un vinaigre de mauvaise qualité. La corporation devient la *Communauté des marchands, fabricants et débitants de vinaigre* pour la ville d'Orléans à la fin du XVIII^e siècle. Son règlement strict stipule que ne sont employés pour la fabrication du vinaigre « que les vins et lies de l'Orléanais ».

Après la suppression des corporations à la Révolution, la *Confrérie des Fabricants et*

Marchands de vinaigre de la Ville et des environs d'Orléans prend le relais en 1806.

À Orléans, la vinaigrerie constitue, dès la fin du XVIII^e siècle, une véritable industrie. La ville compte en effet, sous le règne de Louis XVI, 200 maîtres vinaigriers et 25 ou 30 000 pièces sont expédiées chaque année. Aux XIX^e et XX^e siècles, certaines entreprises vont particulièrement marquer l'histoire de la ville comme la vinaigrerie Dessaux. ●

LES USAGES DU VIN EN SOCIÉTÉ



Jean-Jacques Delusse, *Vue des bords de la Loire, route de Saumur à Tours prise de l'auberge des 3 volets, 1821*, Inv.M2781 A34, coll. et © MML



Pichet ou mesure de vin, étain, XVIII^e siècle, Inv. 2004.4.2, coll. et © 2014, Musée historique et archéologique de l'Orléanais, Orléans, cliché François Lauginie

DE L'AMPHORE À LA BOUTEILLE

De nos jours, la bouteille de verre est le récipient le plus couramment utilisé pour transporter et conserver le vin. Il n'en a pas toujours été ainsi. Dans l'Antiquité, le vin est conservé dans des amphores. Le tonneau les remplace progressivement aux II^e et III^e siècles.

Le mot « bouteille » désigne, jusqu'au début de l'époque moderne, tout récipient contenant des solides ou des liquides. Elle peut donc être en verre, en métal ou en terre. Elle n'est utilisée que pour transvaser le vin du fût au gobelet. Ce sont les Anglais, en maîtrisant la technique du verre épais, qui développent le stockage du vin en bouteille, permettant une meilleure conservation. Enfin, ils mettent au point le bouchon de liège qui remplace les chevilles de bois ceinturées de filasse, peu hermétiques.



Bouteille de vin, verre, XIX^e siècle, Inv. 2009.0.178/182, coll. Musée des vins de Touraine, Tours, © MML

TAVERNE, CABARET, RESTAURANT...

Le vin a longtemps été la boisson la plus consommée, mais les usages et les modes de consommation ont évolué au fil du temps. Le géographe et historien Roger Dion précise que les vigneron modestes ne consomment pas leur vin, le produit de la vigne étant entièrement destiné à la vente. Ils se contentent de « piquette » ou « boîte », c'est-à-dire d'eau passée sur le marc du pressoir.

En ville, la taverne est fréquentée par les couches les plus populaires. Les bourgeois et les aristocrates, qui disposent de leur propre cave, ne s'y rendent pas. À l'origine, la taverne ne propose que du vin à emporter, consommé à l'extérieur. Au contraire, le cabaret permet de s'asseoir pour consommer et de s'y restaurer. Cette distinction tend à s'effacer avec le temps.

Au XVII^e siècle, les villes grandissent, leur population aussi. Le nombre de tavernes augmente, et avec lui la consommation de vin, vin de mauvaise qualité le plus souvent. La taverne devient un lieu de sociabilité populaire. De nombreuses ordonnances royales tentent en vain de réglementer les débits de boisson, d'instaurer un contrôle des mesures. Au XVII^e siècle, apparaissent les cafés, où se consomment les boissons nouvelles (café, chocolat, rhum), destinés à une clientèle plus aisée.

LE VIN MÉDECIN

Au Moyen Âge, tout à la fois boisson, prescription médicale, ingrédient de cuisine ou produit pharmaceutique, le vin est consommé en grandes quantités au quotidien, sous des formes diverses (fumigation, onction, application...).

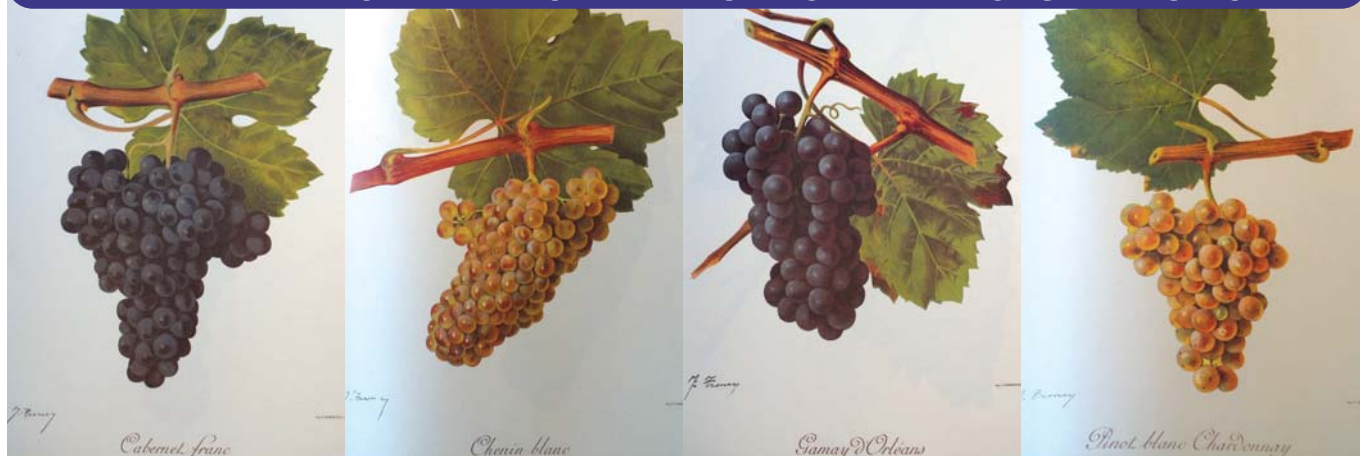
Au début du XIV^e siècle, un médecin salue ainsi les vins de l'Orléanais comme étant « les meilleurs et les plus propres qu'on puisse trouver pour le corps humain »¹¹

C'est une panacée dont il faut malgré tout se méfier, ses excès étant également bien connus. ●

11. Arnaud de Villeneuve, *Tractatus de vinis*, 1314

LE VIGNOBLE DU VAL DE LOIRE

LA DIVERSITÉ DES TERROIRS ET DES CÉPAGES



E. Viala et V. Vermorel, *Cabernet franc, Gamay noir, Chenin, Chardonnay* in "Traité général de viticulture, Ampélographie", éditions Jeanne Laffitte, 1991, réimpression de l'édition de Paris, 1901-1910, DOC.1995.4.186, fonds documentaire et © Musée de la vigne et du vin d'Anjou, Saint-Lambert-du-Lattay.

DES TERROIRS

La notion de terroir est fondée sur l'association d'un territoire (sol, sous-sol, altitude et climat), d'un ou de plusieurs cépages et d'un savoir-faire. La géologie des sols du Val de Loire est très variée. Globalement tempéré, le climat est océanique à l'ouest, pour devenir semi-continental vers l'est. La Loire et ses nombreux affluents jouent un rôle de tampon favorisant les microclimats, propices à la culture de la vigne.

DES CÉPAGES

Cépages d'hier...

Au Moyen Âge, les cépages les plus utilisés sont le *Pinot noir* de Bourgogne (attesté dans l'Orléanais dès 1302) et le *Cabernet franc* bordelais ou breton (attesté en Anjou depuis le XI^e siècle). Le *Pinot noir* est appelé *Auvernât* car il se serait répandu de Bourgogne en Auvergne avant de descendre la Loire. Les cépages blancs de l'Orléanais sont le *Gennetin*, le *Meslier* et l'*Auvernât blanc* qui disparaissent à la fin du XVIII^e siècle. Le vignoble nantais est majoritairement planté de *Gros plant*, spécialement cultivé pour l'eau de vie, et de *Muscadet* ou *Melon de Bourgogne* importé

vers 1635.

Jusqu'au XVII^e siècle, le vignoble orléanais avec son *Auvernât* est un des vignobles les plus réputés du royaume. Mais la plantation de cépages plus productifs mais plus grossiers (comme le *Fromenté* ou *Gris meunier*) ternissent l'image des vins orléanais.

En 1770, Le manuel du cultivateur dans le vignoble d'Orléans, recommande l'*Auvernât* et le *Gris meunier*. Le *Gris meunier* est cultivé à Chateaufort-sur-Loire jusqu'en 1890, en compagnie d'autres cépages tels que la *Framboise de Romorantin* (blanc).

À la fin du XIX^e siècle, avec l'apparition du phylloxéra, de nombreux cépages disparaissent au profit de plants américains importés ou greffés. Le *Noah* (blanc) ou l'*Othello* (rouge) sont alors largement plantés dans la première moitié du XX^e siècle, en particulier dans l'Orléanais, avant d'être purement interdits car considérés comme dangereux pour la santé¹².

... Et d'aujourd'hui

Aujourd'hui, trois cépages rouges et trois cépages blancs dominent la production.

Parmi les cépages rouges, le *Cabernet franc*

est le plus cultivé dans le Val de Loire. Il est vigoureux et donne des vins aromatiques. Il est utilisé en cépage unique dans les vins d'Anjou, de Saint-Nicolas de Bourgueil, Chinon et Saumur, ainsi que pour certains rosés. Le *Gamay noir*, originaire de Bourgogne, est peu vigoureux mais fertile. Il produit des vins fruités, principalement répandu en Touraine. Enfin le *Grolleau*, venant de Touraine, vigoureux et fertile, est à l'origine de vins légers et peu alcoolisés, souvent de vins rosés.

Parmi les cépages blancs, le *Chenin*, appelé « Pineau de la Loire » ou « Plant d'Anjou » est implanté depuis le X^e siècle. Cépage tardif, il est utilisé seul en vendange précoce ou tardive dans des vins blancs moelleux et liquoreux tels que Bonnezeaux, Coteaux du Layon, Vouvray, etc. Le *Sauvignon*, originaire du Centre ou du Sud-Ouest de la France, est principalement utilisé en Touraine ou à Sancerre pour produire des vins blancs secs.

Enfin le *Chardonnay*, originaire de Bourgogne, est connu en Loire sous le nom d'« Auvernât¹³ ». Il est utilisé pour l'élaboration du Crémant de Loire et du Saumur Brut.●

12. Ces cépages issus de vignes américaines, sont interdits en 1935 pour des raisons sanitaires, leur taux de méthanol étant un peu plus élevé que celui des vignes européennes, il sera appelé « le vin qui rend fou ». Il semblerait plutôt que ces vignes très productives et résistantes aux maladies aient conduit à une crise de surproduction, d'où leur interdiction.

13. Il s'agit ici de l'*Auvernât blanc*



Le vignoble du Val de Loire est le troisième vignoble par sa superficie (62 000 ha¹⁴ sur 800 km de longueur) ; il est aussi le plus diversifié des vignobles français. Il n'y a pas à proprement parler de typicité des vins du Val de Loire, tant les terroirs sont variés. Il se compose de quatre régions viticoles : le Pays nantais, l'Anjou-Saumur, la Touraine et le Vignoble du Centre.

Le phylloxéra est une période charnière. Depuis, les vignerons du Val de Loire se sont attachés à développer de nouveaux cépages venus d'autres régions de France et à renover les appellations.

Depuis quelques décennies, comme tous les vignobles français, le Val de Loire subit une profonde mutation. La superficie du vignoble a baissé entre 2000 et 2010 de près de 8 %

Toutefois, signe de renouveau, de plus en plus d'exploitations optent pour une viticulture respectueuse de l'environnement, en faisant notamment un usage raisonné des produits phytosanitaires et en recourant à des

Le vignoble du Val de Loire, longtemps «vin des Rois », a aujourd'hui regagné ses lettres de noblesse.

•16•

CETTE EXPOSITION A ÉTÉ RENDUE POSSIBLE GRÂCE À LA GÉNÉROSITÉ DE NOMBREUX PRÊTEURS INSTITUTIONNELS ET PRIVÉS :

- Les Archives départementales de Loire-Atlantique
- Le Musée des vins de Touraine de Tours
- Le Château royal de Blois
- L'Association diocésaine de Blois
- Les Archives départementales du Loiret
- La Médiathèque d'Orléans
- Le Musée des Beaux-Arts d'Orléans
- Le Musée historique et archéologique de l'Orléanais, Orléans
- Le Musée Carnavalet - Histoire de Paris
- Le Musée de la tonnellerie de Chécy
- La Ville de Bou
- L'Association la Fraternelle de Bou
- La Ville de Lailly-en-Val
- La Ville de Yèvre-la-Ville et Yèvre-le-Châtel
- La paroisse de Loury
- Les Musées de la Ville de Bourges
- Le Musée de la Loire de Cosne-Cours-sur-Loire
- Le Musée de la Faïence de Nevers
- L'entreprise Martin Pouret, vinaigrier

NOUS TÉMOIGNONS ÉGALEMENT TOUTE NOTRE RECONNAISSANCE AUX COLLECTIONNEURS PRIVÉS AINSI QU'AUX AUTEURS QUI ONT CONTRIBUÉ À LA RÉALISATION DU JOURNAL D'EXPOSITION.

Cette exposition a été réalisée par le musée de la marine de Loire, avec le concours de la Ville de Châteauneuf-sur-Loire, de ses services techniques et administratifs.

Enfin, nous tenons à remercier de leur soutien la Direction régionale des Affaires culturelles du Centre, le Conseil général du Loiret et l'Établissement public Loire.



**LE VIN
ET LA
LOIRE**

www.chateauneuf-sur-loire.com