

La viticulture depuis la crise du phylloxéra à la fin du 19^e s.

François Garnotel

Institut national de l'origine et de la qualité

2010

La vigne n'est plus présente aujourd'hui en Indre-et-Loire que sur certains secteurs (cf. carte 1), alors que la viticulture était présente un peu partout dans le département jusqu'au milieu du 20^e s., comme dans beaucoup de régions françaises, ne serait-ce que pour les besoins d'autoconsommation (cf. carte 2). En se professionnalisant, elle se maintient surtout sur les terroirs dont la production est reconnue et recherchée pour sa qualité et sa typicité, tant en France qu'à l'exportation.

Maintenant reconnus au travers d'Appellations d'Origine Contrôlées (AOC), ces terroirs s'articulent essentiellement autour de la Loire et de ses affluents (Cher, Indre, Vienne), qui sont à l'origine de la diversité des vins de Touraine, et au delà même de l'ensemble du Val de Loire (cf. cartes 3, 4 et 5).

À l'échelle géologique, c'est l'érosion des cours d'eau qui a dégagé les futurs terrains de prédilection pour l'implantation du vignoble : trop pauvres pour les cultures vivrières, mais donnant les vins de meilleure qualité.

Historiquement, les voies d'eau ont permis la circulation des hommes, des marchandises, des savoir-faire, des cépages. Et l'extraction souterraine du tuffeau (craie tendre du Turonien) pour la construction a laissé de vastes caves, dont la fraîcheur convient tant à la vinification qu'au stockage.

La Loire a favorisé la diffusion de nombreux cépages, dont les hommes, au fil des générations, ont su tirer le meilleur parti en termes d'implantation (sol et surtout climat), et d'usages de production (types de vin).

Aux limites de l'ancienne province de Touraine, le Richelais produisait des vins essentiellement à base de Folle blanche (cf. document 1) (ODART 1845 : 114 ; JULLIEN 1866 : 104 ; GUYOT 1868 : 657 ; CONSTANT 1933 : 123 ; VAVASSEUR 1933 : 22). Ils étaient parfois transformés en eau-de-vie : l'opération, en réduisant considérablement le volume, permettait d'atténuer le handicap à l'exportation que constituait

l'éloignement des voies d'eau. Cette production a maintenant totalement disparu.

Juste en amont de Tours, les vignobles de Vouvray et Montlouis sont essentiellement plantés de Chenin blanc, cépage permettant non seulement l'élaboration de vins tranquilles (secs, moelleux ou liquoreux), mais aussi d'effervescents. Aux 17^e et 18^e s., les vins les plus recherchés à l'exportation (Pays Bas, Angleterre) sont les moelleux, souvent assemblés ou "renforcés" par la suite avec des vins espagnols (VAVASSEUR 1933 : 31 à 39). Le développement des mousseux, qui représentent aujourd'hui plus de moitié de la production sur Vouvray et Montlouis, ne date que des premières décennies du 20^e s. (CONSTANT 1933 : 151 ; VAVASSEUR 1933 : 85).

Il est intéressant de noter que la plupart des vins blancs de qualité des environs de Tours ont longtemps été exportés sous le nom de Vouvray (JULLIEN 1866 : 104), jusqu'à ce que le différend entre producteurs à ce sujet soit porté devant les tribunaux. C'est dans ce contexte qu'ont été initialement reconnues et définies les appellations Vouvray, puis Montlouis-sur-Loire (VAVASSEUR 1933 : 29).

Le secteur d'Azay-le-Rideau est un autre centre d'implantation ancien du Chenin, auquel s'est ajouté le Grolleau (cépage noir) dont on ne trouve mention que dans les premières décennies du 19^e s. Souvent nommé Grolleau de Cinq-Mars, en référence à son "foyer" d'origine (GUYOT 1868 : 656-657 ; CHAUVIGNÉ 1914 : 27 ; CONSTANT 1933 : 121-122, 133 ; VAVASSEUR 1933 : 9), il a largement diffusé vers l'est de la Touraine et vers l'Anjou. À l'ouest du département, le Cabernet franc (rouge), localement appelé "Breton" domine depuis longtemps l'encépagement du Bourgueillois et Chinonais (ODART 1845 : 95-97). Déjà signalé (ainsi que le Chenin) dans le secteur par Rabelais (*Gargantua* : Livre I, Ch. XIII), cette implantation privilégiée est à mettre en relation avec son exigence climatique. Cette zone, sensiblement plus chaude et sèche que le reste

du département, lui offre régulièrement des conditions de maturité optimale, moins souvent atteintes plus à l'est, où l'on trouvait en rouge avant l'invasion phylloxérique plutôt des Côts, et des Pinots noirs et meuniers (JULLIEN 1866 : 100-104 ; GUYOT 1868 : 654-655 ; VAVASSEUR 1933 : 11).

Au début des années 1880, le Phylloxéra atteint la Touraine (MARTIN 1923 : 1 ; CONSTANT 1933 : 118). Les vignobles dévastés sont replantés pour partie en hybrides producteurs directs, puis en cépages français greffés (CONSTANT 1933 : 118-120, 134-139). L'encépagement évolue alors sensiblement, surtout en dehors des grands foyers viticoles régionaux décrits ci-dessus. En rouge, le Gamay se répand massivement (CHAUVIGNÉ 1913 : 23 ; CONSTANT 1933 : 132 ; VAVASSEUR 1933 : 12), comme le Sauvignon, qui n'était signalé que de manière marginale auparavant (CONSTANT 1933 : 129 ; VAVASSEUR 1933 : 23) mais qui constitue aujourd'hui la base du vignoble blanc, en particulier dans la vallée du Cher.

La culture des Pinots, localement dénommés " Nobles " est en Touraine une particularité ancienne du secteur de Joué-lès-Tours, où ils donnaient (associés à d'autres cépages rouges), des vins toujours évoqués comme faisant partie des meilleurs rouges de la région (JULLIEN 1866 : 101 ; VAVASSEUR 1933 : 11-16 ; MARTIN 1923 : 5 ; CHAUVIGNÉ 1914 : 20 ; CHAUVIGNÉ 1913 : 22). L'arrivée de la deuxième guerre mondiale, la régression du vignoble qui s'en suivit et l'urbanisation du secteur, ont fait tomber dans l'oubli la demande de reconnaissance en AOC déposée en 1937. La relance de ce vignoble à partir de 1975 a abouti en 2001 à la reconnaissance de l'appellation Touraine Noble Joué pour des vins rosés issus des trois Pinots (noir, gris et meunier) (document 2).

Bibliographie

CHAUVIGNÉ 1913

Chauvigné A. - *Le vignoble de Touraine*, Bureaux de la " Revue de viticulture ", Paris.

CHAUVIGNÉ 1914

Chauvigné A. - *Ampélographie tourangelle*, Librairie agricole de la Maison rustique, Paris.

CONSTANT 1933

Constant G. - *L'agriculture du département d'Indre-et-Loire*, Office régional agricole du Centre, Office départemental agricole d'Indre-et-Loire, Tours.

GUYOT 1868

Guyot J. - *Étude des vignobles de France, pour servir à l'enseignement mutuel de la viticulture et de la vinification françaises*, T.3, Imprimerie Nationale, Paris.

INAO 2010

INAO - *Les signes d'identification de la qualité et de l'origine*, Institut national de l'origine et de la qualité, http://www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=textesPages/Les_Signes_de_la_Qualite_et_de_l_Origine376.php~mnu=376.

JULLIEN 1866

Jullien A. - *Topographie de tous les vignobles connus*, Librairie d'agriculture et d'horticulture Bouchard-Huzard, Paris.

LETURCQ 2014 [2012]

Leturcq S. - La viticulture médiévale et moderne, in : Zadora-Rio É. (dir.) - *Atlas Archéologique de Touraine*, Supplément à la *Revue Archéologique du Centre de la France*, FERACF, Tours, 2014, <http://a2t.univ-tours.fr/notice.php?id=100>, 2012.

MARTIN 1923

Martin J.-B. - Le vignoble tourangeau, in : *Le Progrès agricole et viticole*, Roumégous et Déhan, Montpellier.

Ministère de l'agriculture, IVCC, Service Du Cadastre Viticole 1963

Ministère de l'agriculture, IVCC, Service du cadastre viticole - *Recensement général du vignoble, cadastre viticole - Indre-et-Loire*, Imprimerie Nationale, Paris.

ODART 1845

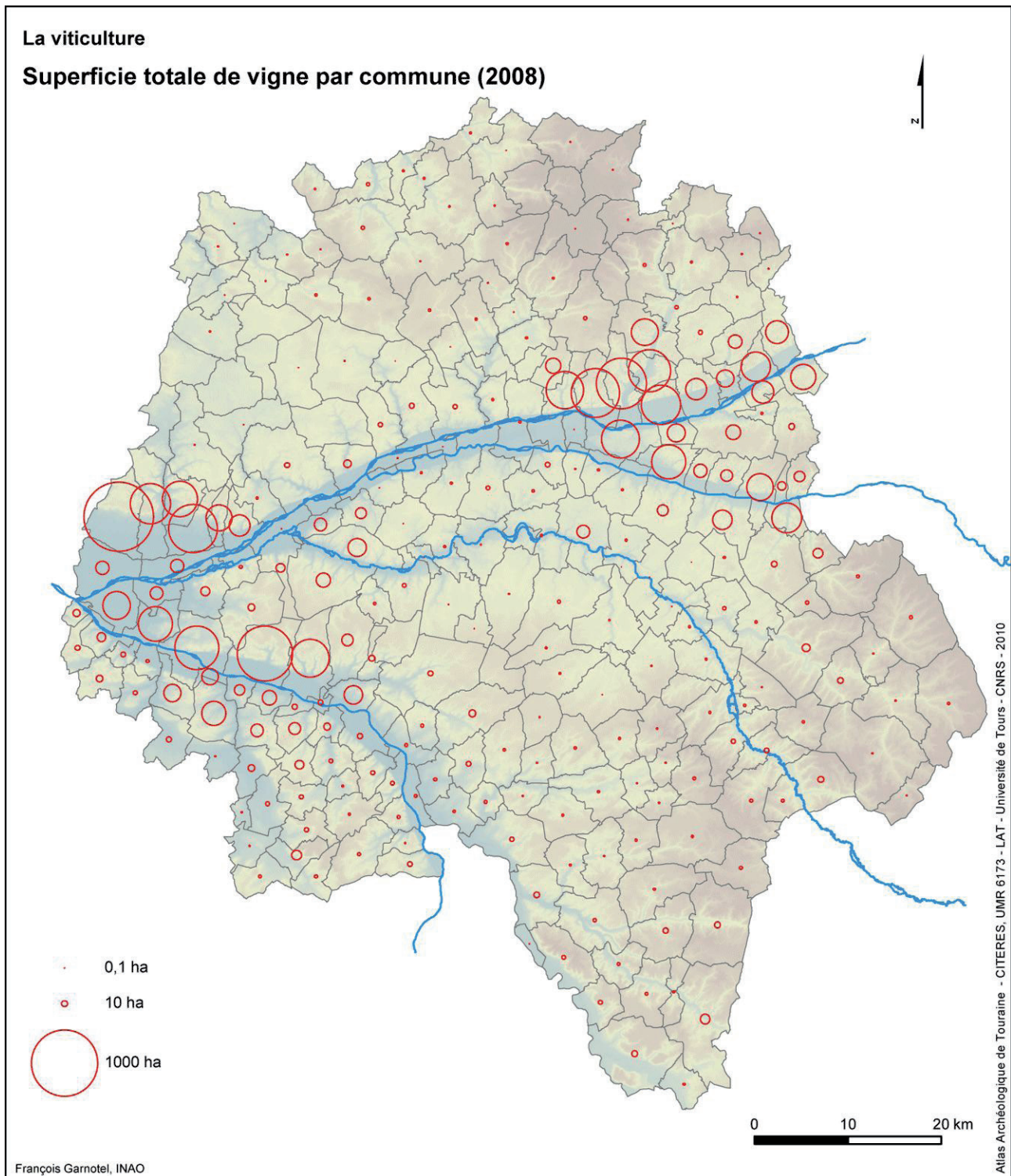
Odart A.-P. - *Ampélographie ou traité des cépages les plus estimés de tous les vignobles de quelque renom*, Bixio, éditeur de la Maison rustique, Paris.

VAVASSEUR C. 1933

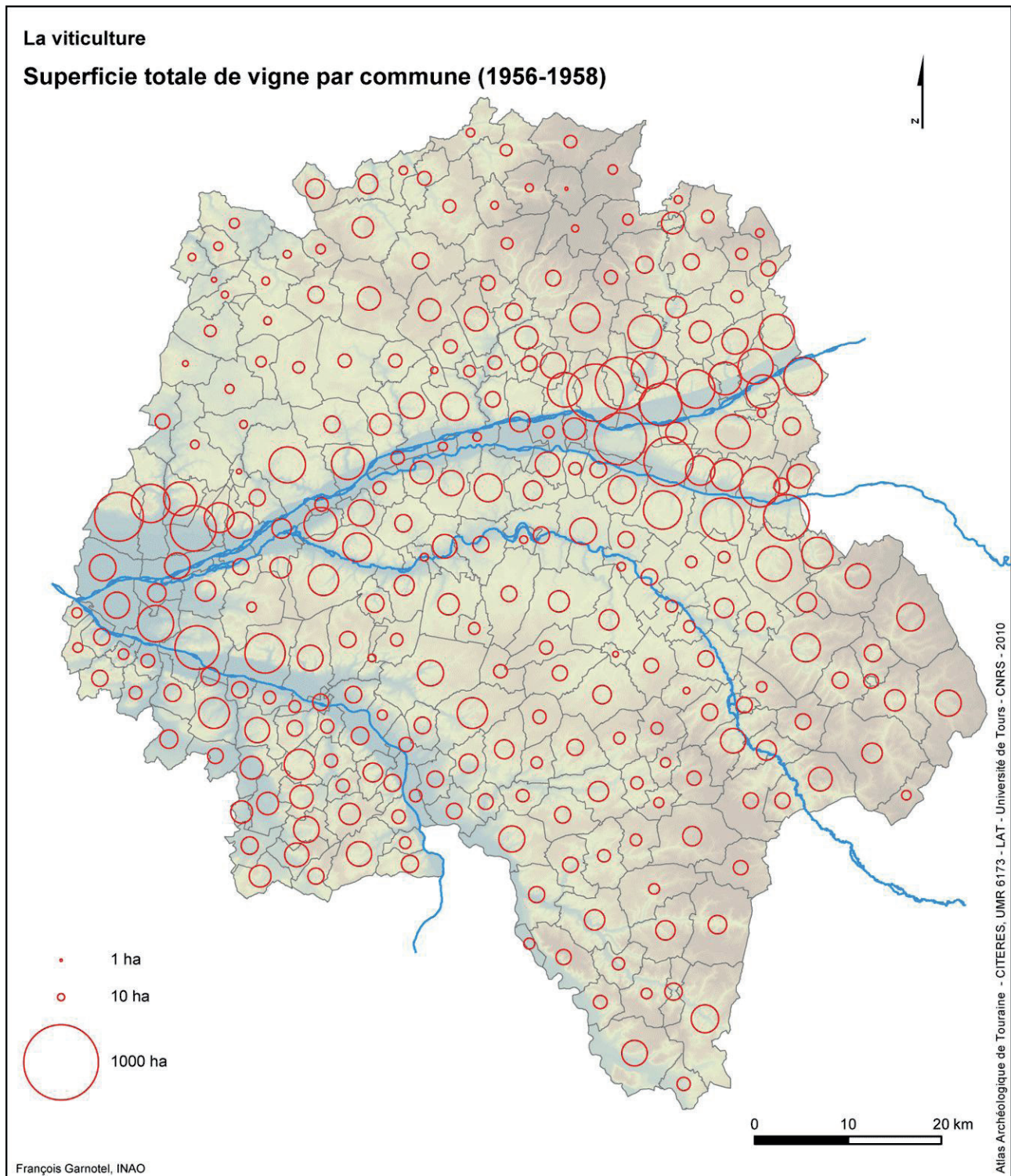
Vavasseur C. - *Les vins de Touraine*, Société française d'imprimerie et de librairie, Poitiers.

VIVIER 1938

Vivier - Un problème d'histoire économique - Les essais de limitation de la culture de la vigne en Touraine au XVIII^e siècle, *Revue d'histoire économique et sociale*, 38 : 15-55.

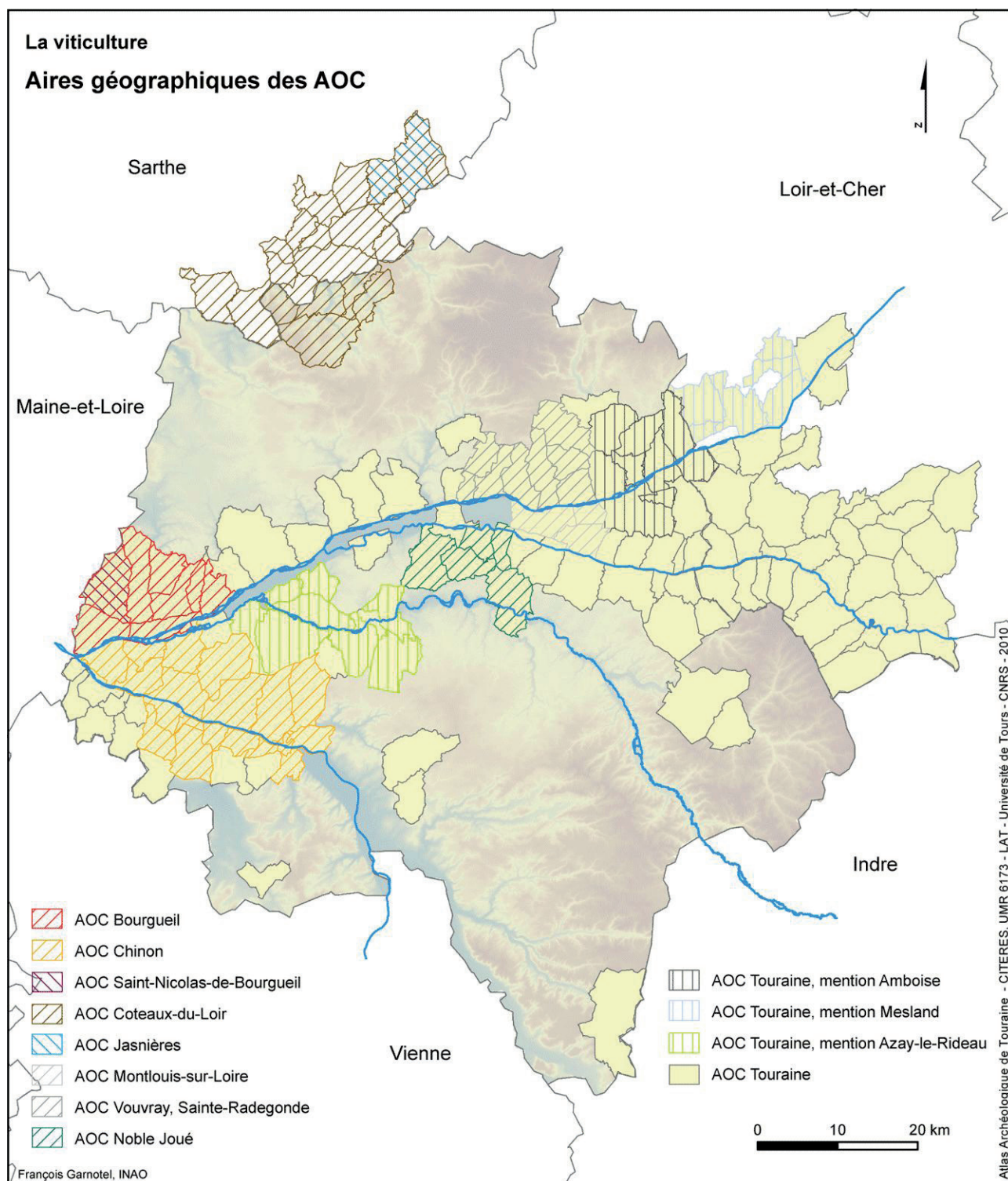


Carte 1. La répartition actuelle des vignes dans le département résulte de la spécialisation de la culture qui, pour les surfaces significatives, est aujourd'hui uniquement commerciale. Répondant à l'évolution des attentes du marché, elle s'est concentrée sur les secteurs présentant le meilleur potentiel de qualité, correspondant aussi aux vins les plus renommés et à ceux qui sont maintenant reconnus en AOC (Source : Cadastre viticole informatisé).



Carte 2. En 1956-58, les vignes étaient réparties de manière plus diffuse qu'aujourd'hui, même si les secteurs les plus densément plantés, et qui le sont toujours aujourd'hui, se distinguent déjà.

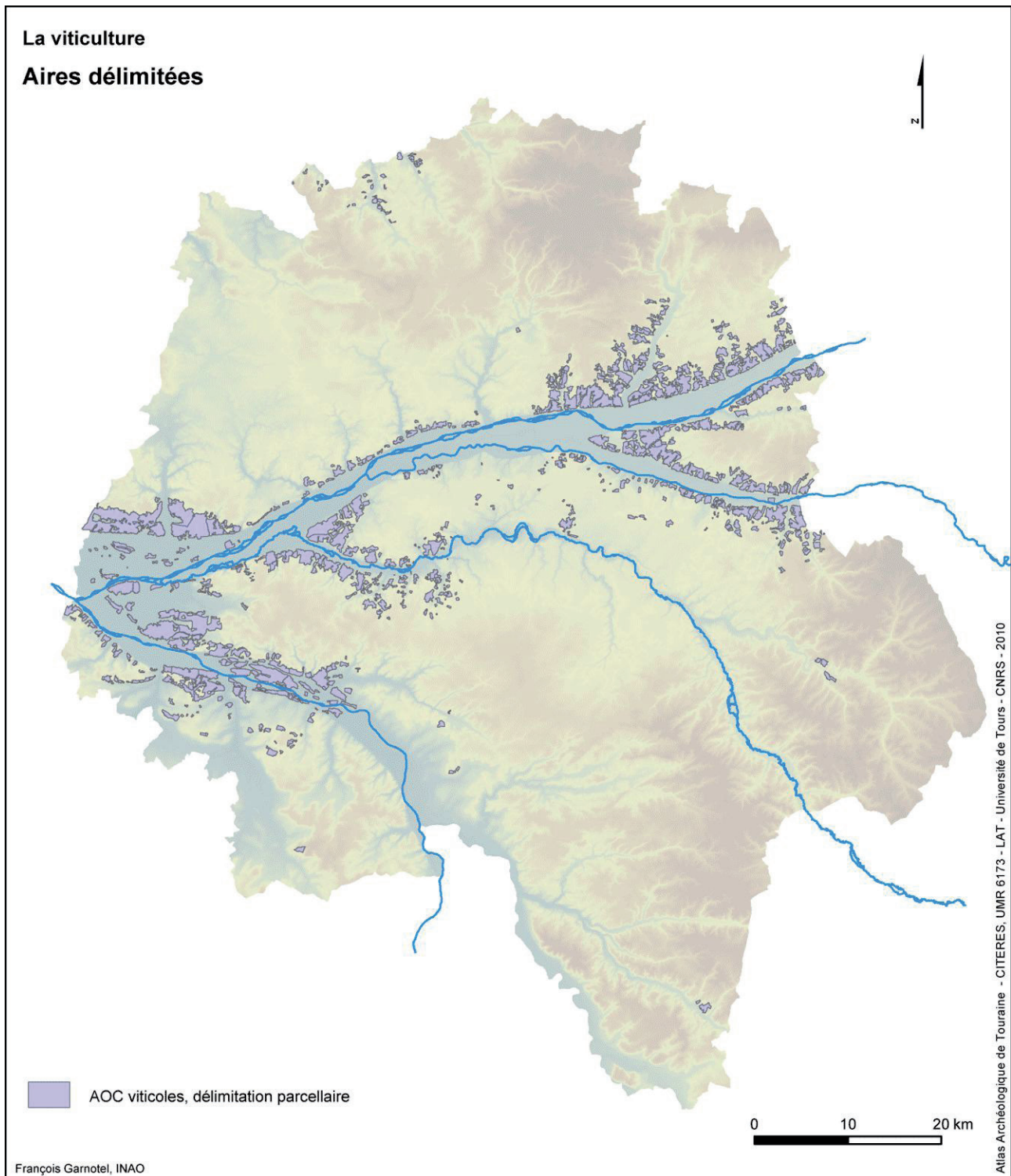
Avec la spécialisation de la viticulture et l'évolution des marchés, le vignoble actuel s'est en effet concentré sur les secteurs présentant le meilleur potentiel de qualité, et sa production est entièrement consacrée à la vente (au négoce ou directe). L'autoconsommation, autrefois répandue, est devenue très marginale, et n'est maintenant plus que le fait de rares exploitants âgés (source : visites et enquêtes de terrain - Ministère de l'agriculture, Recensement général du vignoble, 1963).



Carte 3. Toute AOC est régie par un décret qui homologue un cahier des charges, incluant la délimitation de son aire. Pour les AOC viticoles, il est défini une aire géographique (ensemble de communes où doivent être réalisées toutes les opérations de production), et une aire délimitée à la parcelle, de laquelle doivent être issus tous les raisins qui seront vinifiés.

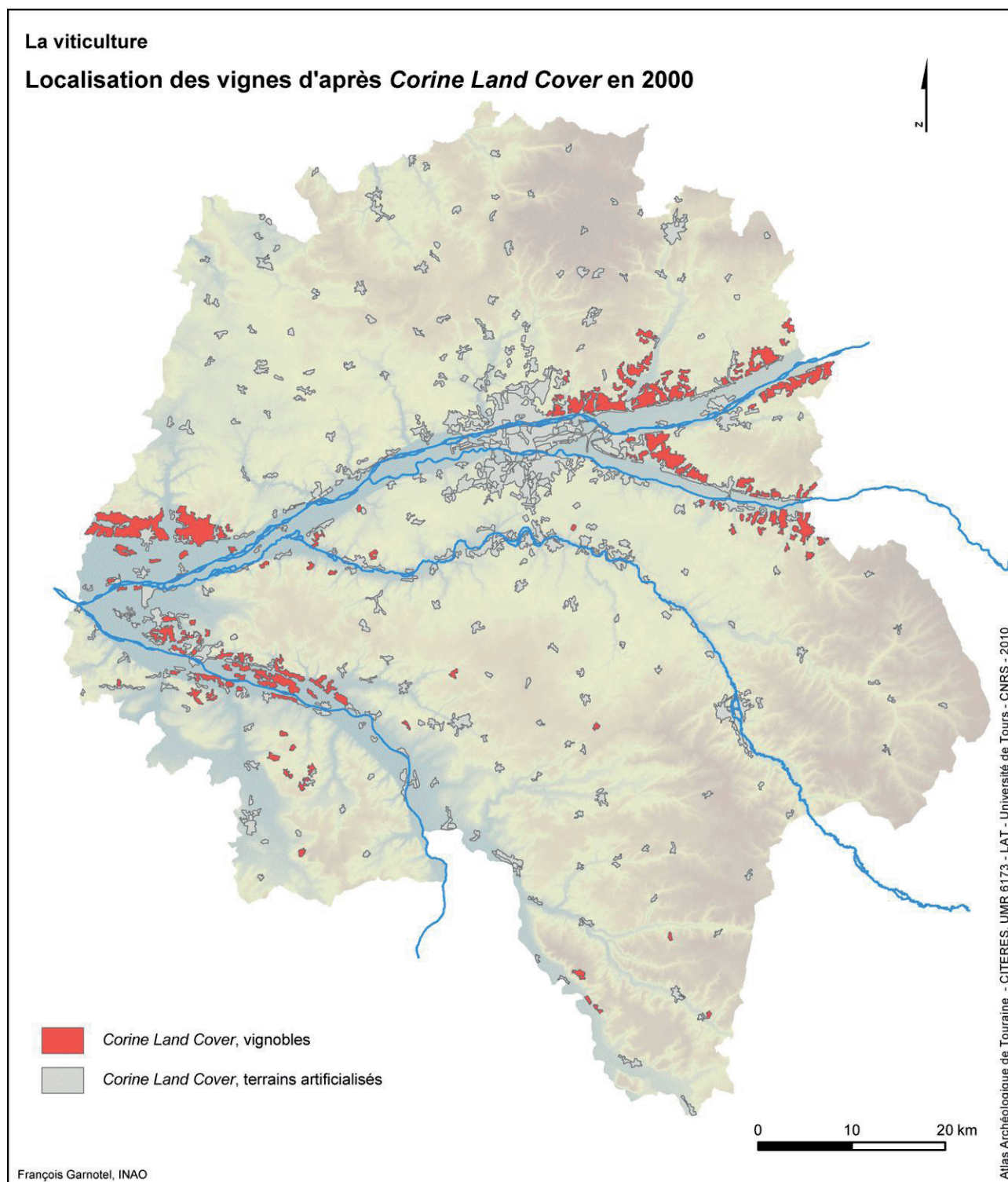
N.B. : pour alléger la carte, ne sont représentées que les AOC rattachées à l'appellation Touraine, ainsi que l'appellation Coteaux du Loir (dont l'aire géographique est en partie située dans l'ancienne province) et Jasnières, qui y est hiérarchiquement rattachée. Les appellations voisines du Maine-et-Loire et du Loir-et-Cher (Anjou, Saumur, Cheverny, Cour-Cheverny, Coteaux du Vendômois), sans lien avec l'AOC Touraine, ne figurent donc pas ici.

Pour plus d'information sur les AOC (genèse, produits, textes de référence...) on se reportera au site <http://www.inao.gov.fr/> (source : INAO).

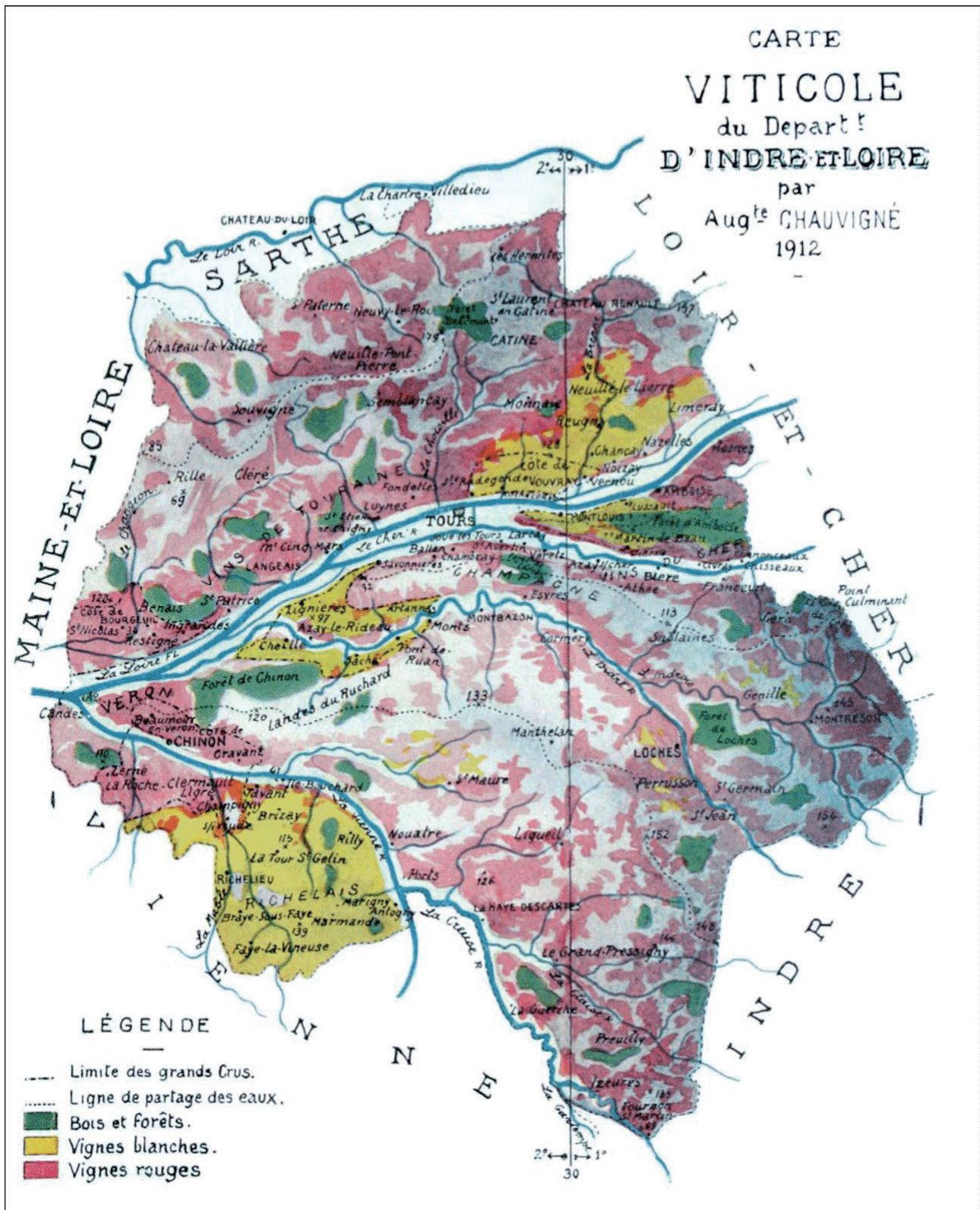


Carte 4. L'aire délimitée d'une Appellation d'Origine Contrôlée viticole regroupe l'ensemble des parcelles dont doivent être issus les raisins qui seront vinifiés pour avoir le droit à l'appellation correspondante. La provenance des raisins est la première des conditions de production de l'AOC.

Toutes les parcelles ici représentées ne sont pas nécessairement plantées. Leur ensemble constitue un potentiel de production de qualité, non transférable, et donc irremplaçable, qu'il convient de protéger (source : INAO).



Carte 5. Cette carte est issue de la base de données européenne CORINE, établie au 1/100 000, à partir de photographies aériennes interprétées manuellement. Dans la mesure où la superficie minimale des unités cartographiées (seuil de description) est de 25 ha, la représentation ci-dessus ne constitue pas un état des lieux exact, mais en donne une bonne idée. Conformément à ce que montrent les cartes 1, 3 et 4, le vignoble actuel est fondamentalement un vignoble AOC, à l'intérieur duquel les appellations communales (Bourgueil, Chinon, Montlouis-sur-Loire et Vouvray) sont les plus densément plantées (source : base de données CORINE Land Cover, 2006).



Document 1. Cette carte suggère que la vigne, bien qu'inégalement répartie, était présente sur l'ensemble du département au début du 20^e s.

Les secteurs les plus densément plantés se répartissent globalement le long des vallées : c'est là que se trouvent la plus grande partie des terres convenant le mieux à une production de qualité, tout en étant trop maigres pour les cultures vivrières. Les cours d'eau ont également été un facteur favorisant le développement de la viticulture commerciale avant le développement du chemin de fer. Les secteurs repérés comme " grands crus " (Bourgueillois, Chinonais, Ridellois, Vouvrillon, Montlouisien) correspondent maintenant à des appellations communales ou " sous-régionales " de l'appellation Touraine.

Parmi les différences majeures par rapport à la situation actuelle, on notera la présence d'un vignoble blanc assez important dans le Richelais, dont il ne reste plus aujourd'hui que quelques traces (carte extraite de CHAUVIGNÉ 1913).

Liste des AOC

AOC Touraine (appellation régionale, reconnue en 1939. Vins tranquilles rouges, rosés, blancs – vins mousseux). En 2010, 15 cépages peuvent entrer dans la composition des vins AOC Touraine. Cependant, 4 principaux sont utilisés pour les vins tranquilles : Sauvignon en blanc ; Gamay, Cabernet franc et Côt en rouge - et 3 pour les mousseux : Chenin, Orbois et Chardonnay. Alors que l'appellation porte le nom de l'ancienne province, son aire géographique débord largement sur le Loir-et-Cher, où se situe l'essentiel de la production. La plus grande partie des volumes est produite sur la vallée du Cher et en Sologne viticole.

Plusieurs AOC " communales " sont reconnues à l'intérieur de l'appellation régionale Touraine :

AOC Chinon (reconnue en 1937. Vins rouges, rosés, et production marginale en blanc). Le Chinon rouge provient essentiellement du Cabernet franc, localement appelé " Breton ". Le Cabernet sauvignon est autorisé (10% maximum) mais peu utilisé. Le Chinon blanc est issu du Chenin (ou " Pineau de la Loire ").

AOC Bourgueil et Saint-Nicolas-de-Bourgueil (reconnues en 1937. Vins rouges et rosés). L'aire géographique de l'AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil se limite au territoire de la commune de Saint-Nicolas. L'encépagement de ces deux AOC est identique à celui du Chinon rouge : Cabernet franc, éventuellement complété de Cabernet sauvignon à hauteur de 10% maximum.

AOC Touraine Noble Joué (reconnue en 2001. Vin rosé sec). Le Touraine Noble Joué est un vin tranquille " gris " obtenu par pressurage direct et lent de vendanges issues des cépages Pinot noir, Meunier et Pinot gris (l'assemblage des trois est obligatoire).

AOC Vouvray et Montlouis-sur-Loire (reconnues respectivement en 1936 et 1938. Vins blancs tranquilles et mousseux). Les vins de Vouvray et de Montlouis-sur-Loire sont exclusivement issus de Chenin, localement appelé " Pineau de la Loire ". La plus grande partie de ces vins sont aujourd'hui des mousseux. Les vins tranquilles vont, selon les terroirs et les années, du sec au moelleux et au liquoreux, et peuvent présenter un réel potentiel de garde.

A côté des AOC " communales ", il est possible d'adjoindre, sous certaines conditions d'encépagement et de rendement, une des trois mentions suivantes pour trois secteurs de l'appellation Touraine (il n'existe pas de délimitation parcellaire spécifique pour ces mentions) :

AOC Touraine, mention Azay-le-Rideau (admise en 1953 pour les vins blancs, et 1976 pour les rosés. Vins tranquilles). La mention Azay-le-Rideau est autorisée en blanc pour les vins issus de Chenin, et en rosé pour les vins de Grolleau (pur, ou représentant 60% minimum d'un assemblage dans lequel peuvent entrer du Gamay noir, du Côt ou du Cabernet franc).

AOC Touraine, mention Amboise (admise en 1955 pour les trois couleurs. Vins tranquilles). Les vins blancs sont issus de Chenin, les rouges et rosés peuvent être élaborés à partir de Gamay noir, Cabernet et Côt (sans règle d'assemblage). **AOC Touraine, mention Mesland** (admise en 1955 pour les trois couleurs. Vins tranquilles). Les vins blancs sont élaborés à partir de Chenin (60% minimum), et éventuellement des cépages accessoires Sauvignon et Chardonnay. Les rouges sont à base de Gamay noir, obligatoirement assemblé avec du Cabernet franc et du Côt, et les rosés sont de Gamay noir, pur, ou éventuellement assemblé avec du Côt ou du Cabernet franc. *Enfin, quelques communes du nord de la Touraine sont incluses dans l'aire géographique de l'AOC Coteaux du Loir. Le vignoble de la vallée du Loir se prolonge au nord sur le département de la Sarthe dans cette appellation, et à l'est en Loir-et-Cher, avec l'appellation Coteaux du Vendômois. Ces appellations sont indépendantes de l'AOC régionale Touraine.*

AOC Coteaux du Loir (reconnue en 1948. Vins tranquilles rouges, rosés et blancs). Les vins blancs sont issus du seul Chenin. Les rouges sont élaborés à partir du Pineau d'Aunis, du Cabernet franc, du Côt et du Gamay noir. Le Grolleau peut venir compléter cet encépagement pour l'élaboration des rosés. Le Pineau d'Aunis, présent de manière accessoire en AOC Touraine, participe largement à la typicité et à l'originalité des rouges et rosés de l'appellation. L'AOC Jasnières, qui peut être assimilée à une appellation communale - voire à un cru - par rapport à " Coteaux du Loir ", correspond uniquement à des vins blancs de Chenin. Son aire délimitée ne recouvre qu'un seul coteau à cheval sur les communes de Ruillé et Lhomme (département de la Sarthe).

Document 2.

