

dossier

les confréries des vins de touraine



*« A mesure que le vin entre chez nous, la gaieté en sort » dit le proverbe.
On comprend donc qu'un des privilèges de l'homme soit de boire sans avoir soif !
Aussi les unions les plus fécondes se scellent-elles autour d'une table,
lorsque la chaleur des vins éveille les esprits,
colore les paroles et enfante des idées.*

*Homère confiait déjà qu'
« il n'est pas de moment plus heureux dans la vie que l'instant où les convives,
assis autour d'une table bien dressée, prêtent l'oreille au chantre,
tandis que l'échanson, puisant le vin dans une amphore, remplit les coupes à la ronde. »*

*Héritières des bacchanales d'antan,
les confréries bachiques tentent aujourd'hui
de restituer à notre civilisation l'humanisme du bon vin.
Démarche teintée de nostalgie que celle de cette moderne Chevalerie,
bardée de ses costumes d'apparat, de ses emblèmes, de ses grades,
et de son rituel d'intronisation.*

*Dix confréries bachiques s'adonnent en Touraine au culte de nos vins.
Rassemblées autour d'une profession de foi qui pourrait être :
« Rien n'est sérieux parce que tout est éphémère ».
Dix confréries ouvertes aux francs buveurs, fins gourmets et joyeux compagnons.*



Confréries saint-Vincent et confréries vineuses

par Roger Lecotté,
conservateur du musée des vins
de Touraine.

Il y a en France une bonne trentaine de saints, souvent locaux et uniques, protecteurs de la vigne, du vin et des vigneron. C'est saint Eutrope en Saintonge, saint Jean-Évangéliste, saint Morand et saint Urbain en Alsace, saint Martin en Corse, saint Marc en Provence, sainte Agathe et Notre-Dame ailleurs; tous ceux-là sont notés dans cinq à dix villages. Plus importants encore sont saint Verny (ou Vernier, Werner), noté plus de vingt fois en Bordelais, Auvergne, Jura, Bourgogne et Franche-Comté, et surtout saint Vincent, noté 350 fois un peu partout, soit les trois quarts de tous ces patronages à lui seul. Dans le val de Loire c'est lui que les vigneron ont choisi.

Pourquoi saint Vincent ?

Saint Vincent, célèbre diacre et martyr de Saragosse (IV^e siècle) qui fut supplicié à Valencia et dont les reliques parvinrent en diverses villes de France : Castres, Le Mans, Metz, Paris, etc., fêté le 22 janvier et doté de nombreux dictons, souvent contradictoires : *La Saint-Vincent trouble — met le vin au double* (Loiret). *Saint-Vincent clair et beau — ya du vin comme de l'eau* (Charente), etc.

A partir du IV^e siècle, les abbayes développèrent les premiers vignobles créés en Touraine au II^e siècle dans les villas romaines (pressoir de Cheillé, visible contre l'église Saint-Julien à Tours). Ce sont ces

abbayes : Saint-Martin de Tours, Marmoutier, Cormery, Chinon, Loches, Bourgueil, entre autres, qui sont à l'origine des vins blancs et rouges de nos appellations contrôlées. Au Moyen Age, les colons-vignerons de l'abbaye Saint-Vincent de Paris propagèrent le culte du diacre dans les vignobles de la Brie française; on peut penser que ceux de l'Orléanais et de la Touraine les imitèrent sous la protection de leurs abbayes. Dans Tours même, l'abbaye Saint-Julien (791) est bâtie sur l'emplacement du clos vigneron Saint-Aubin. Murs et remparts sont garnis de

treilles. La cité a son église Saint-Vincent (disparue). Saint-Cyr est planté de vignes (caves des Trois-Tonneaux). Autour de l'abbaye de Marmoutier, vers l'est, s'étendent les vignobles de Rochecorbon, de Vouvray, de Vernou... Où poussent les tulipes jaunes de saint Martin, on célèbre le martinage (dégustation du vin nouveau). Saint Martin préside au folklore vineux (contes, légendes, dictons); l'ivresse s'appelle le mal-saint-Martin... Mais la Saint-Vincent demeure la fête patronale des viticulteurs.

Pourquoi saint Vincent? Version de l'Église : parce que la fonction du diacre est de verser le vin dans le calice — aussi parce que le sang des martyrs est comparable au vin comme celui du Christ dans l'Eucharistie. D'ailleurs le nom, Vincent, phonétiquement *vin-sang*, est parlant. De leur côté les vigneron estiment que *vin-cent* veut dire : vin rendu au centuple; ils aiment les calembours, même numériques, comme le montrent cette enseigne peinte : O.20.100.O (au vin sans eau) ou cette autre représentant l'image du saint entre deux O.

Des confréries saint-Vincent...

Naguère, chaque village du vignoble avait sa statue, son vitrail, son tableau, sa bannière, son bâton ou son cierge de saint Vincent, ce qui témoigne de la dévotion, de la messe annuelle et sans doute aussi de l'existence de la confrérie ayant offert ces œuvres d'art qui peuvent indiquer l'époque de sa fondation. A vrai dire, peu de traces subsistent de ces confraternités très anciennes organisées dans le monde rural, alors qu'elles prolifèrent sous le Second Empire, pour deux raisons, la dévotion de l'impératrice Eugénie pour les saints espagnols comme elle et surtout l'apparition du phylloxéra, fléau national, à partir de 1860. Alors fleurissent de nombreuses lithographies, images de saint Vincent éditées à Paris *pour la confrérie de...* (nom du pays à ajouter).

Une centaine de villages tourangeaux environ fêtent le saint à la fin du XIX^e siècle. De nos jours il en reste à peu près le tiers, groupés autour de Vouvray, Bour-





La bénédiction des vendanges, vers 1865, avant la Saint-Vincent paroissiale du 22 janvier (chromo-lithographie visible au musée des vins de Touraine, Tours).

gueil, Amboise, Montlouis, Chinon, Azay-le-Rideau, Loches, Montrichard, etc. Chaque confrérie saint Vincent a ses rites : cortège, messe, banquet, bal, etc.; elle prend parfois le caractère d'une société de secours mutuel sous le Second Empire. A part les foires aux vins locales, assez rares jadis, la confrérie ne fait pas de propagande organisée vers l'extérieur. La Saint-Vincent est uniquement une fête corporative paroissiale. Les vignerons ne sont pas « costumés » pour y participer.

... aux confréries vineuses

Ce sont les Bourguignons qui, le 16 novembre 1934, sous les voûtes du « Caveau nuiton », à Nuits-Saint-Georges, créèrent les Chevaliers du Tastevin, donnant ainsi à la simple confrérie le caractère d'un ordre bachique, avec costumes d'apparat, cérémonial, emblèmes, grades et rituel d'intronisation. Les Sacavins d'Anjou, nés en 1904, n'existaient plus lorsqu'ils reparurent en 1947, alors que tous les

pays de vignobles imitèrent les Bourguignons. Aujourd'hui, plus de cent confréries vineuses, par des réceptions de hautes personnalités, françaises et étrangères, assurent une propagande mondiale en faveur de leurs vins.

L'idée n'était pas nouvelle puisque, sans aucun doute dans l'esprit de notre Rabelais, existèrent, à partir du XVI^e siècle, maintes sociétés bachiques : confrérie des Buveurs, du de la Corne (1586), Enfants de Bacchus (1630), Chevaliers de la Treille (1649), ordre des Coteaux (1656), ordre de la Boisson (1703), ordre de Noé (1732), ordre des Altérés (1809), pour ne citer que celles-là. Ces sociétés rassemblaient souvent des célébrités, surtout littéraires, heureuses de trinquer dans la joie sans se préoccuper pour autant de la vente des vins.

Trois ans après les Bourguignons, et c'est à leur honneur, les Vouvrillons créèrent leur ordre vineux qui figure donc parmi les plus anciens. Aujourd'hui dix confréries vineuses existent en Touraine. Toutes

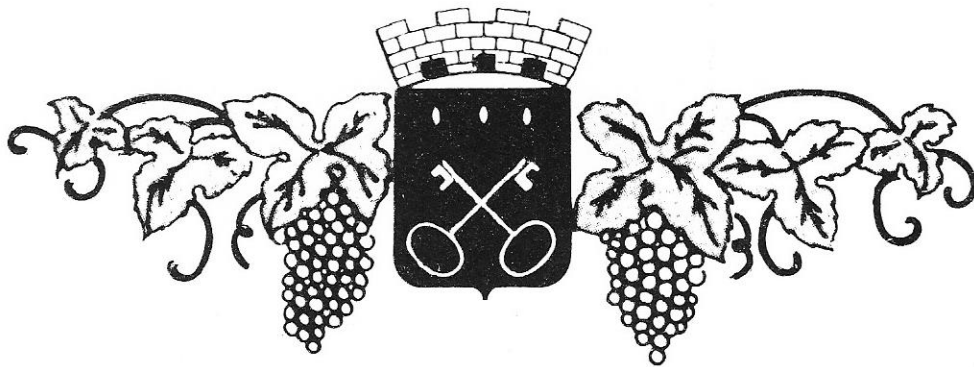
fêtent la Saint-Vincent et « La Nouvelle République du Centre-Ouest » en rend compte chaque année, avec des clichés où l'on voit combien les vignerons noblement costumés contribuent à rehausser les diverses cérémonies du jour, religieuses ou profanes. Il y a des chapitres et des réceptions pour la Saint-Vincent où sont mises à l'honneur les personnalités les plus marquantes de Touraine, de France et d'ailleurs, ainsi promues (elles l'ont juré par Bacchus, saint Vincent ou Rabelais) au rang d'ambassadeurs des vins de Touraine. Mais tout amateur de nos vins peut demander son adhésion à ces confréries qui leur sont démocratiquement ouvertes.

Roger Lecotté, 1982.



Photo Moreau

Les costumes de huit des dix confréries bachiques tourangelles, exposées au musée des vins de Touraine, à Tours. Rassurez-vous, le vin de Touraine ne fait pas perdre la tête !



Les confréries bachiques de Touraine

Avec ses dix confréries bachiques (sept en Indre-et-Loire et trois en Loir-et-Cher), la Touraine est largement représentée dans le long cortège des quelque cent confréries honorant le vin à travers nos terroirs. Déclarées en associations sans buts lucratifs et animées par des bénévoles, ces confréries emploient par conséquent la totalité de leurs deniers à servir la noble cause du nectar de Bacchus.

Toutes les confréries tiennent un ou plusieurs chapitres solennels par année. En outre, la majorité d'entre elles organisent ponctuellement des chapitres exceptionnels dont l'audience est généralement plus restreinte. Si le règlement de bon nombre de confréries exige que chaque candidat à l'intronisation soit présenté aux Dignitaires par un parrain déjà intronisé, la pratique montre bien que ce « décret » est loin d'être suivi au pied de la lettre. En fait, quiconque aime le bon vin a de fortes chances, s'il défend bien sa cause, d'être accepté à la cérémonie d'investiture, dont les frais de participation s'élevaient à l'automne 1982 de 100 F à 300 F. A la même époque, le prix des repas allait de 100 F à 260 F. Repas accessibles à tous les amateurs de la dive bouteille !

les confréries des vins de touraine

dossier

- 1937 - **VOUVRAY : Confrérie des Chevaliers de la Chantepleure**
Siège : Mairie de Vouvray, 37210 Vouvray. Contact : M. Huet : 52.78.87.
Habit : Robe lie de vin à parements d'orfroi, barrette de même.
Insigne : Chantepleure (cannelle) ou médaille aux armes de la confrérie.
Chapitres : Le deuxième samedi de juin et le deuxième samedi de décembre.
Frais de participation : Repas : 250 F. Intronisation : 300 F.
- 1947 - **SAINT-GEORGES-SUR-CHER : Confrérie des Maîtres de Chais**
Siège : Mairie de Saint-Georges-sur-Cher, 41400 Montrichard. Contact : M. Bouges : (54) 32.30.44.
Habit : Grande cape vert bouteille à collet et parements rouges, chapeau à quatre pointes vertes dressées, dessus rouge.
Insigne : Goûte-vin d'argent pendu à une chaînette.
Chapitre : A une date mobile au cours de l'automne.
Frais de participation : Repas : 250 F. Intronisation : 200 F.
- 1950 - **LOCHES : Confrérie des Chevaliers des Cuers du Baril**
Siège : Hôtel de ville, 37600 Loches. Contact : M. Deroche : 59.03.44.
Habit : Robe rouge bordée d'or, bavette plissée or, chapeau rond à quatre cornes, rouge et or.
Insigne : Cueur de baril porté en sautoir.
Chapitre : Le deuxième samedi de novembre.
Frais de participation : Repas : 260 F. Intronisation : 300 F.
- 1952 - **INGRANDES : Confrérie des Fripe-Douzils**
Siège : Mairie de Ingrandes-de-Touraine, 37140 Bourgueil. Contact : M. Mureau : 96.97.60.
Habit : Robe noire à parements rouges, chapeau rabelaisien carré.
Insigne : Cravate lie de vin avec trois douzils en sautoir.
Chapitre : Le dimanche le plus proche de la Saint-Vincent.
Frais de participation : Repas : 100 F. Intronisation : 100 F.
- 1958 - **ONZAIN : Confrérie des Compagnons de Grandgousier**
Siège : Mairie d'Onzain, 41150 Onzain. Contact : M. de Crouy-Chanel : (54) 70.23.06.
Habit : Robe rouge à parements d'or, toque ronde de même.
Insigne : Grappe de raisin portée en sautoir, ruban vert bordé lie de vin.
Chapitres : Le dernier samedi de février et le dernier samedi de juin.
Frais de participation : Repas : 250 F. Intronisation : 170 F.
- 1962 - **CHINON : Confrérie bachique des Entonneurs Rabelaisiens**
Siège : Hôtel de ville, 37500 Chinon. Contact : M. Bourgeois : 43.33.37.
Habit : Robe rouge à parements or, chapeau carré à la Rabelais.
Insigne : Médaille à l'effigie de Rabelais et aux armes de Chinon.
Chapitres : Un samedi de janvier, un samedi de juin, un samedi de septembre.
Frais de participation : Repas : 220 F. Intronisation : 300 F.
- 1967 - **AMBOISE : Commanderie des Grands Vins d'Amboise**
Siège : Hôtel de ville, 37400 Amboise. Contact : Mairie d'Amboise : 57.02.21.
Habit : Robe lie de vin avec manches à crevés, pourpoint couleur sable, toque empanachée, gants blancs.
Insigne : Médaille, à l'effigie du château d'Amboise et grand verre touraine-amboise.
Chapitres : Le samedi le plus proche de la Saint-Vincent, le premier samedi de mai et le troisième samedi de septembre.
Frais de participation : Repas : 180 F. Intronisation : 250 F.
- 1969 - **MONTLOUIS : Coterie des Closiers de Montlouis**
Siège : Mairie, 37370 Montlouis-sur-Loire. Contact : Mme Pilet : 50.80.86.
Habit : Blouse bleue de vigneron, pantalon de velours côtelé marron, casquette de même et foulard vert.
Insigne : Médaille de bronze, couronne de pampre et inscriptions.
Chapitre : Le troisième samedi de novembre.
Frais de participation : Repas : 230 F. Intronisation : 250 F.
- 1969 - **CHÉMERY : Confrérie des Tire-Douzils de la Grande Brosse**
Siège : Mairie de Chémery, 41700 Contres. Contact : M. Oudin : (54) 71.80.85.
Habit : Robe de velours jaune à parements noirs et chaperon.
Insigne : Collier avec gros douzil en bois.
Chapitre : Le premier dimanche de juin.
Frais de participation : Repas : 200 F. Intronisation : 250 F.
- 1978 - **BOURGUEIL : Commanderie de la Dive Bouteille de Bourgueil et Saint-Nicolas**
Siège : Mairie, 37140 Bourgueil. Contact : Mairie de Bourgueil : 97.90.50.
Habit : Robe velours, boutonnée, grenat à parements jaunes, toque grenat.
Insigne : Collier bleu, liseré jaune, médaille bronze : de saint Vincent à la grappe.
Chapitres : Le quatrième dimanche d'avril et le quatrième dimanche de novembre.
Frais de participation : Repas : 200 F. Intronisation : 280 F.

les confréries des vins de touraine

dossier

Confrérie des Chevaliers de la Chantepleure de Vouvray

C'est vers 1934 que Charles Vavasseur, qui 40 ans durant fut maire de Vouvray, conçut le projet de ressusciter en terroir vouvrillon une de ces anciennes confréries de saint Vincent qui groupaient les vigneron du Moyen Age sous leur bannière. La confrérie projetée vit officiellement le jour en 1937. Parmi bien d'autres noms, celui de « Chantepleure » fut retenu. Deux raisons motivèrent ce choix : d'une part le mot sonnait bien à l'oreille, d'autre part il désignait un objet facile à représenter. La « Chantepleure » étant en effet le robinet de bois, la cannelle, que l'on met au fût pour en tirer le vin. Quand on tourne la clef, il grince, il chante. Tandis que le vin coule, il pleure. Ce ne sont bien évidemment pas des pleurs de tristesse mais des larmes de joie ! Le robinet qui donna son nom à la confrérie devint en même temps son emblème.



Voilà pourquoi les Chevaliers de la Chantepleure portent blason « de gueules à trois Chantepleures d'or ». Le ruban auquel est suspendu l'emblème est de couleur or et rouge, de même que les parements de l'ample robe lie-de-vin des Dignitaires. Une coiffure en forme de barrette complète le costume. Les couleurs choisies par les Chevaliers

symbolisaient à l'époque les grands vins de Touraine. Les bordures rouges rappelant le chinon et le bourgueil, l'or évoquant la robe dorée des vins blancs mûrissant dans les caves de tuffeau : le montlouis et le vouvray, car dans l'esprit de son fondateur, la confrérie ambitionnait de représenter tous les grands crus tourangeaux. Elle devait après la guerre se spécialiser dans la propagande des vins de Vouvray, d'autres confréries naissant alors en Touraine.

Près d'un demi-siècle après sa création (soit près de 70 chapitres), la doyenne des confréries de notre terroir reste l'une des plus fréquentées du pays : pas moins de 400 intronisations par an et plus de 300 convives par chapitre ! Près de 3000 Chevaliers portent aujourd'hui la bonne parole du vouvray à travers le monde, se remémorant avec joie les épatants moments passés dans les caves de la Bonne-Dame, où ont lieu la plupart des festivités. On comprend aisément que Gaston Huet, Grand Maître depuis 1951, ne compte plus ses amis ! Mais comme le dit un vieil adage : « Il y a deux choses qui gagnent de vieillir : le bon vin et les amis. »



Les Dignitaires de la confrérie au cœur du vignoble vouvrillon, ce jour-là enneigé. Pour être admis Officier ou Chevalier de la Chantepleure, il faut être présenté par deux parrains membres de la confrérie, être reconnu « dignus intrare » par le Conseil de l'Ordre après avoir subi victorieusement les épreuves d'intronisation. « Tout membre de la confrérie doit acheter chaque année, pour son compte personnel ou pour celui d'un tiers, une quantité minimum de 25 bouteilles de vins fins de Vouvray. »

Photo Knecht

Souvenir du IX^e chapitre de la Chantepleure

par Louis Rameix

« Le journaliste est toujours en perpétuelle quête. Cette soif de l'inédit, ce besoin de faire partager à des lecteurs inconnus des découvertes et les impressions qu'elles suscitent sont le signe le plus évident de la vocation, c'est-à-dire de la foi en son métier. Il n'est pas indispensable que cette recherche aboutisse à des faits exceptionnels pour susciter, chez le lecteur, le contact émotif qui provoque l'attachement sympathique à un journal. Le journaliste, soucieux de son fier métier, peut trouver dans la vie de tous les jours la tranche d'humanité où s'exerceront son talent, sa compréhension, sa sensibilité profonde. »

Belles lignes de François de Saulieu, en guise de postface au livre posthume de Louis Rameix, « Peuple de la nuit », paru à Tours en 1953. Louis Rameix, c'était un de ces jeunes journalistes de « La Nouvelle République du Centre-Ouest », dont l'œuvre

journalistique aura été plus qu'une flamme éphémère : « un feu durable, grâce à son talent et grâce aux sympathies qu'il avait suscitées ». Un de ces reporters de commissariats qui faisait de l'Albert Londres à l'occasion d'un accident de bicyclette ! Mort à 28 ans, un matin de vacances, au bord de la mer, emporté par une lame, « Rameix n'a pas vécu cet excitant destin dont on saura seulement qu'il le méritait. Il n'aura pas fait rêver sur leur papier-copie les jeunes journalistes de province qui épuisent mélancoliquement leur génie sur des comptes rendus de cérémonies officielles à l'échelle préfectorale ». C'est un chapitre de « Peuple de la nuit », baptisé « La Chantepleure déploie l'Escriteau des Ripailles », que le Magazine de la Touraine publie ci-dessous. La Chantepleure, aujourd'hui vieille de 70 chapitres, avait en 1951 accueilli Louis Rameix.

Le IX^e chapitre de ce capiteux roman de cape et de toque qu'est la Chantepleure prend place dans les annales de la confrérie comme, dans une bonne cave, le vin d'une grande année. Midi devait être l'heure du vouvray d'honneur, selon l'invitation impérative du Grand Chancelier. Mais le brouillard, celui qui régnait sur la

vallée et dont les coteaux émergeaient à peine, devait être responsable de quelques défaillances.

Parmi les postulants venus de loin briguer l'honneur du grand cordon rouge et or, la belle vedette britannique Patricia Roc, habituée au fog national, était à l'heure. Comme Brigitte Auber, d'ailleurs, qui n'avait pas voulu, un tel jour, rester « sous le ciel de Paris ».

« En décente tenue, ventre libre, gosier sec, esprit clair », près de 150 convives ont déployé dans la cave de la Bonne-Dame l'« Escriteau des Ripailles ». Au Grand Maître d'honneur revenait celui d'écrire les premières lignes de ce chapitre. C'est une recette de paix internationale que le Professeur Guillaume-Louis offre aux Chevaliers anciens et futurs avec ses souhaits de bienvenue : « Si Vychinsky voulait renoncer à la vodka pour le vouvray, Dean Acheson abandonner son chewing-gum en faveur de la même liqueur, il ne serait bientôt plus question de bombe atomique... et les seuls éclatements que nous entendrions seraient ceux des bouchons de bouteilles. »



« De la poésie symbolisée, on va passer à la truculence rabelaisienne... Ce n'est pas la promotion 1951 qui trahira la mémoire de Rabelais, soyons-en sûrs. »

les confréries des vins de touraine

dossier

Mais le Professeur Guillaume-Louis n'oublie pas d'associer à la grande liesse de cette tenue mémorable, le sourire des artistes. Mettant Baudelaire au pluriel, il célèbre ces « étoiles de nos yeux, soleils de nos natures, vous nos anges et notre passion... »

De la poésie symbolisée, on va passer à la truculence rabelaisienne en pénétrant dans la plus séduisante salle à manger dont ait jamais rêvé un grand rôtisseur. Imaginez non plus la longue table d'hôte de la tradition, mais plusieurs « coins intimes » où les Chevaliers de même millésime retrouvaient, sous la voûte de tuffeau, l'écho des anciens festins. Sur la nappe blanche : du gui et du houx ; dans les anfractuosités du rocher : de pittoresques foyers entretenus par des vestales attentives, d'alcool au chaud parfum ; au carrefour de ces galeries : une estrade drapée de rouge et d'or, flanquée de l'image de bois d'un Rabelais tout surpris de voir se dresser devant lui les micros de la Radiodiffusion Française.

Mais voici que s'avance le Grand Maître : « Or çà, bonnes gens, invite M. Huet, vaillants Chevaliers, impatientes et impatients néophytes, et vous aussi, aimables invités, attaquez avec vigueur rillons et rillettes et cochonnailles de toutes sortes... Comme les épreuves auxquelles doit être soumis tout néophyte sont pénibles, redoutables même, il convient que chaque récipiendaire s'y prépare par une ample dégustation des harmois de gueules qui vont être mis à sa disposition. »

La véritable anthologie gastronomique mijotée dans les cuisines du Pont de Cisse par les sieurs Besnard, Grands Rôtisseurs de la Confrérie, attire une première observation : des amuse-gueule de Gargamelle aux fruits du Jardin de la France, aucune goutte de vin rouge ne sera versée dans les verres. C'est de vouvray que sera arrosée l'andouille grillée sur les sicots de vigne, de vouvray encore le dindonneau rôti et sa purée de châtaignes, de vouvray enfin les fromages de bique de la vallée Chartier. Le Grand Maître de cérémonie, M. Jules Delaleu, avec tous les Dignitaires, a voulu démontrer qu'il suffit de le choisir pour que le vin des coteaux argilo-calcaires s'adapte à chaque mets en suaves accordailles.

A la table d'honneur, Patricia Roc est prête à renier le thé, la bière et l'austérité britannique. Elle lève le pouce en l'air et affirme : « C'est tout à fait... first ! » Elle ne ressemble guère à la jeune fille envoûtée qui sera son prochain rôle dans un film en technicolor au titre encore mystérieux. La Touraine est pour elle une révélation et, pour en parler, elle soufflerait des superlatifs à Jean Nohain lui-même. « Dites de gentilles choses, nous dit-elle, j'aime tellement la France ! » Non loin d'elle, Brigitte Auber promet de parler de Vouvray à Montevideo où elle présentera, en janvier : Sous le ciel de Paris.

Françoise Arnoul n'est pas là : « la plus belle fille du monde » ne peut donner que le temps dont elle dispose. Manque également le baron Guillaume, ambassadeur de Belgique, que M. Carré représente.

Mais cette tenue solennelle s'honore de la présence d'un préfet, messire Chapel ; d'un général, le sieur Salaün ; d'un ancien ministre... de la flotte, M. Joannès Dupraz. La Suède même est représentée par M. Axel Ignander, venu tout spécialement en avion.

Pour le plaisir des invités, rien n'a été négligé et les troubadours distraient les convives en attendant de réjouir les auditeurs de la radio.

La jeune chorale du Triton, dirigée par M. Claude Panterne, a puisé dans son répertoire de vieux airs folkloriques qui, dans ce cadre, retrouveront tout leur charme de terroir ; Sam fait applaudir des coqs trop précieux pour être mis au vin et moduler sa scie musicale*. Un verre de demi-sec du Grand Chancelier Chemineau, un 1949 sec du Grand Maître Gaston Huet, un 1950 sec du Grand Maître des cérémonies Jules Delaleu, un 1943 du Grand Rôtisseur René Besnard, un 1945 du Grand Échanson Raoul Diard, un moelleux du Grand Conseiller Boucq... Les Tourangelles coiffées de dentelles

Le terroir du vouvray

A peine a-t-on quitté Tours en direction d'Amboise, par la rive droite de la Loire, que commence le vignoble vouvrillon. Le monastère de Marmoutier, fondé par saint Martin en 372, fut en fait le berceau de ce cru, ou tout au moins le point de départ de son expansion et de sa réputation.

Un peu au nord de Marmoutier, Parçay-Meslay est l'un des premiers bourgs de l'aire d'appellation. Puis Rochecorbon, Vouvray, Vernou et Noizay s'échelonnent vers l'est tout au long du coteau dominant la Loire. Quant aux villages de Chançay et Reugny, ils étagent leurs ceps sur les croupes qui bordent la plaisante vallée de la Brenne.

C'est donc depuis les premiers siècles de notre ère que la nature a réalisé et consacré cette alliance heureuse des terrains argilo-calcaires ou argilo-siliceux de ces coteaux autour d'un seul cépage : le pineau blanc de la Loire ou chenin. De cette alliance, naît chaque année un enfant nouveau, ressemblant à ses aînés mais pourtant toujours différent d'eux. Tantôt léger et quelque peu mordant, souvent souple et gouleyant, il lui arrive d'être corsé et moelleux, généreux et liquoreux. Ces derniers caractères marquent les grands millésimes qu'un parfait ensoleillement a conduit jusqu'à parfaite maturité. Pour obtenir cette qualité, les vigneronns vouvrillons attendent que les raisins soient atteints de « pourriture noble » en vendangeant par tris successifs.

Le terroir du vouvray couvre une superficie de 1600 ha, pour une production de 60 000 hl/an. Se présentant sous trois formes : vin « tranquille », pétillant (c'est-à-dire légèrement effervescent) ou franchement effervescent (suivant la méthode champenoise), le vouvray garde ses qualités propres (finesse et légèreté) quelle que soit sa présentation. Sa conservation est par ailleurs excellente et sa devise, « Je réjouis les cœurs », méritée.

repassent encore : « Avez-vous soif ? » Buvons, à la santé du Chevalier Armand Foreau, ce 1947 doux, et cet autre du clos du Chevalier Maurice Allias, et ce pétillant demi-sec signé du Grand Conseiller Marc Brédif. Un vieux marc 1893 pour finir et l'état de réceptivité étant réalisé, les dignitaires revêtus de la cape et de la toque prennent place. « Holà ! Grand Échanson, baillez à ces néophytes le très grand et très noble calice de la Confrérie et l'emplissez jusques au bord. » Le Grand Échanson, heureusement, ne veut pas la mort du buveur et ne versera dans la coupe que la moitié du flacon.

Tandis que le Triton accompagne les rasades des couplets frondeurs de Max Bourgeois, dix officiers et quarante chevaliers seront déclarés : *digni intrare*. « Soyez francs buveurs, fins gourmets et joyeux compagnons » est l'ultime recommandation du Grand Maître. Ce n'est pas la promotion 1951 qui trahira la mémoire de Rabelais, soyons-en sûrs.

Quelques mots d'un préfet qui avait dépouillé sa « dignité proconsulaire » pour se pencher sur le sort des « pauvres vigneronns écrasés sous les impôts de nos seigneurs... », une dernière déclaration d'amour à la Touraine de la belle Patricia Roc... il faut retrouver le brouillard du dehors, la grisaille du quotidien. Ainsi s'achève le IX^e Chapitre de la Chantepleure.

Bien vite écrivons : (A suivre)...

Louis Rameix, 1951.

* Abergiste tourangeau, Sam est également connu pour ses talents de dresseur de volailles.



Cérémonial de l'intronisation

Aussitôt après le dessert, les Grands Dignitaires se retirent pour aller revêtir leur tenue d'apparat. Puis, précédés du Maître du Protocole qui annonce solennellement leur entrée, ils pénètrent dans la cave en un cortège triomphal tandis que retentit l'hymne de la Chantepleure. Le Grand Conseil se partage en deux colonnes qui passent, l'une à droite, l'autre à gauche de la table d'honneur. La première est conduite par le Grand Maître, l'autre par le Grand Maître d'honneur. Le Grand Maître porte, outre sa canne, le parchemin sur lequel est inscrit le texte rituel. Le Grand Chancelier porte les diplômes ainsi que la liste des néophytes. Le Maître des Cérémonies porte les insignes (ruban et Chantepleure). Le Grand Échanson porte l'un des verres de l'intronisation. Un Grand Conseiller porte la Dive Bouteille, un autre le Livre d'Or. Viennent ensuite les autres Conseillers. Arrivés au fond de la cave, les Dignitaires prennent place sur l'estrade et le Grand Maître commence la cérémonie de l'intronisation :

les confréries des vins de touraine

dossier

— Gentes Dames, Nobles Seigneurs, voici qu'approche l'instant solennel, l'instant émouvant et grave où notre confrérie va recevoir dans son sein de nouveaux Chevaliers. Grand Chancelier ! Faites comparaître par-devant nous les téméraires néophytes qui ont sollicité leur admission dans notre ordre.

Le Grand Chancelier procède à l'appel des postulants. Dès que ceux-ci se présentent devant l'estrade, le Maître du Protocole les place selon le grade qu'ils doivent recevoir : les Officiers sur la première marche de l'estrade, les Chevaliers en un rang au bas des marches. Pendant ce temps, le Grand Maître exhorte les anciens chevaliers à soutenir leurs cadets dans l'épreuve qu'ils vont avoir à subir.

— Et vous, anciens Chevaliers, qui avez conquis vos grades lors des mémorables tournois d'autrefois, concentrez toutes vos pensées sur ces récipiendaires qui s'apprentent, dans le recueillement et l'émotion la plus profonde, à subir l'ultime épreuve de leur adoubement. Soutenez-les. Soyez pour eux un vivant exemple en vidant à longs traits fillettes et flacons afin de clarifier, purifier, lénifier et inspirer leur entendement et stimuler leur courage.

Le Grand Maître s'adresse ensuite aux néophytes :

— Ainsi donc, Messires, vous avez sollicité l'honneur d'entrer dans notre active, docte et vénérable confrérie. Mais, avant de vous présenter devant nous pour prononcer le serment qui vous liera pour toujours, vous êtes-vous plongés, comme les Chevaliers de jadis, dans le bain symbolique de purification ? En d'autres termes, avez-vous examiné avec franchise, avec componction votre comportement passé à l'égard du vin en général et du noble vouvray en particulier ?

Chaque néophyte répond : « Je l'ai fait, Grand Maître. »

— Avez-vous pris la ferme résolution d'extirper de votre vie toute malignité, toute pernicieuse erreur, toute hérésie concernant la Dive Bouteille ?

— Oui, Grand Maître.

— Avez-vous étudié avec attention, avec sérieux surtout, la règle sévère de notre confrérie ?

— Vous engagez-vous à vous y soumettre pleinement, en toute humilité et obéissance ? Levez la main droite et dites : Je m'y engage.

— Or donc, Messires, puisque vous voici en si bonnes dispositions, oyez maintenant ces suprêmes conseils. N'oubliez jamais que les sentiments de la Chevalerie sont : la générosité, la délicatesse et l'honneur. La générosité vous conduit à défendre contre tous méchants et ignorants les hautes vertus de la vigne de Vouvray, notre noble Dame que nous sommes passionnément décidés à servir. La délicatesse engendre la courtoisie et la galanterie envers la Dive Bouteille... et aussi, bien entendu, envers toutes les gentes personnes du beau sexe. Amie d'une aimable euphorie, elle bannit par

contre les dégradants excès. Quant au sentiment de l'honneur, il engage les Chevaliers à accomplir moult prouesses et exploits de gueule ; — à porter leur blason à la gloire de la Chantepleure, — à chevaucher par monts et par vaux pour clamer l'orgueil de leur titre, — à parcourir les chemins, le visage clair et riant, pour crier la joie que leur donne le vouvray, — à aller, le front haut, recruter de par le monde des fidèles qu'ils embraseront d'amour pour les vins de Touraine et le vouvray en particulier, — à pourchasser et pourfendre tous vils manants et mécréants buveurs d'eau et d'autres infâmes et hypocrites mixtures, — à participer enfin à toute croisade en faveur des courageux vigneron, de la noble vigne et du vin délectable, « vinum pingue », « vinum meracissimum » comme disent les Écritures.

Telles sont, futurs Chevaliers, les lourdes tâches qui vont vous incomber désormais. Réfléchissez bien pendant qu'il en est temps encore. Vous sentez-vous la force, le courage, la vaillance nécessaires pour les accomplir pleinement, avec succès, avec éclat même ?

— Oui, Grand Maître.

— Nous allons vous demander de le prouver publiquement à l'instant même en vous soumettant à la dernière épreuve, à l'épreuve redoutable entre toutes.

— Grand Échanson, baillez à ces néophytes le très grand et très noble calice de notre confrérie et l'emplissez jusques au bord de ce délectable, suave et gouléyant nectar qu'on nomme vouvray.

Le Grand Échanson, aidé de plusieurs Dignitaires, remet un verre à chaque néophyte. Puis, prenant un flacon le plus grand possible, il verse à chacun une quantité convenable de vouvray. Pendant

ce temps, le Grand Maître continue à exhorter les récipiendaires.

— Et vous, Messires, prouvez à l'auguste assemblée qui guette votre exploit dans le silence, dans le recueillement, dans l'anxiété même, que vos serments ne sont point téméraires. Prouvez-le en vidant d'un seul trait et jusqu'à l'ultime gouttelette ce calice qui n'est d'ailleurs, pour un Chevalier digne de ce nom, guère plus grand que le dé à coudre d'une gentille et jolie damoiselle.

Dès que les futurs Chevaliers ont vidé leur coupe, le Grand Maître demande l'avis du Grand Conseil.

— Grands Dignitaires, mes frères, que vous en semble ? Est-il juste et équitable que nous reconnaissons « Dignus Intrare » ces néophytes pleins de contenance, de sagesse, et aussi de bon vouloir ?

Tous ensemble, les Grands Dignitaires répondent au Grand Maître et par trois fois : « Dignus Intrare. »

— Futurs Chevaliers, vous avez entendu la sentence du Grand Conseil. En conséquence, l'esprit de notre père spirituel Rabelais invoqué, notre sérénissime Grand Conseil consulté, avons décidé et décidons au sein de notre illustrissime confrérie, avec la certitude que vous saurez partout et toujours vous montrer dignes de l'insigne honneur qui vous est fait.

Le Grand Maître procède alors à l'adoubement des nouveaux promus. De sa canne, surmontée de la Chantepleure, il frappe par trois fois l'épaule droite de chaque Chevalier en prononçant ces paroles : — De par Rabelais, notre Maître vénéré, je vous fais Chevalier (ou Officier) de l'ordre de la Chantepleure. Soyez gourmet, franc buveur et joyeux Compagnon.



C'était en 1982. Michèle Cotta, sous la haute autorité du Grand Maître Gaston Huet, s'apprête à boire « d'un seul trait et jusqu'à l'ultime gouttelette ce calice qui n'est d'ailleurs, pour un Chevalier digne de ce nom, guère plus grand que le dé à coudre d'une gentille et jolie damoiselle ».

les confréries des vins de touraine

dossier

Confrérie des Maîtres de Chais de Saint-Georges- sur-Cher

« Chaque cuve est un réservoir d'optimisme » confie d'emblée Maurice Bouges, un gaillard Tourangeau, autrefois fournisseur en rosé du général de Gaulle. Un de ces vigneron ne manquant ni de bons vins, ni de bonnes formules : « Il vaut mieux mettre son nez dans un verre de bon vin que dans les affaires des autres. »

Maurice Bouges, c'est lui le Grand Maître de Chais, le père de la confrérie de Saint-Georges-sur-Cher, née en 1947 au sein du hameau viticole de La Chaise, déclaré en commune libre la même année. A ce jour, près de mille amis du nectar divin ont juré de « boire et faire boire avec respect, amour et continuité les bons vins d'appellation touraine ». La gamme est large dans cette Touraine du Loir-et-Cher qui a le privilège de produire vins blancs, rouges et rosés.

« Notre volonté est non seulement de ressusciter les joyeuses ripailles d'antan

Le terroir du touraine

C'est au XI^e siècle que plusieurs prieurés, dépendant de l'abbaye de Marmoutier de Tours, furent fondés dans la vallée de la Loire. La vigne, plantée par les moines, s'étendit rapidement, ne gagnant les coteaux du Cher qu'au siècle suivant. Au XIII^e siècle, les vins de la vallée du Cher seront à l'honneur sur la table royale. Plus tard dans l'histoire, Henri IV fera même du sauvignon son vin préféré.

Le vignoble d'appellation touraine s'étend aujourd'hui de la Sologne aux limites de la Vienne, sur les coteaux qui bordent la Loire, le Cher et l'Indre. Les sols sont de nature différente : argilo-calcaire ou aubuis (convenant bien aux blancs), argiles à silex ou perruches (donnant de l'expression aux vins), sables et graviers lessivés de terrasses anciennes (propices au cabernet), sables sur tuffeau ou falun (particulièrement favorables au sauvignon).

La diversité des sols et les tendances climatiques (nuance atlantique à l'ouest, nuance continentale à l'est) expliquent la présence en Touraine de nombreux cépages : le cabernet franc, le gamay noir à jus blanc, le côst ou malbec pour les vins rouges et rosés; le pineau d'Aunis, le grolleau pour les rosés; le pineau blanc de la Loire ou chenin blanc, le sauvignon pour les vins blancs. Deux variétés sont en progression constante, le sauvignon en blanc et le gamay en rouge.

Le terroir du touraine couvre une superficie de 3000 ha et assure une production de 150000 hl/an. Ses vins doivent généralement être bus jeunes, avant que leur fruit et leur fraîcheur ne s'estompent.



« Quand le vin est tiré, il faut le boire. » Les Maîtres de Chais de Saint-Georges-sur-Cher ne se font jamais prier!

mais aussi d'enseigner l'art de la dégustation et de promouvoir les vins de notre terroir. » A cet effet, les Dignitaires de la confrérie n'hésitent pas à prendre leur bâton de pèlerin pour aller prêcher dans de lointaines contrées. Ainsi, les Maîtres de Chais furent récemment accueillis à Ostende, Luxembourg et Francfort, où la Télévision allemande leur proposa d'enregistrer une émission de grande audience afin d'y vanter les mérites des grands crus de Touraine. A l'automne dernier, c'est à l'Assemblée nationale que les joyeux Dignitaires offraient aux députés le touraine primeur. « Donnez-leur de bons vins,

ils vous feront de bonnes lois » affirmait déjà Montaigne...

C'est à l'automne qu'a lieu le chapitre annuel de la confrérie, toujours très coloré par la présence d'autres confréries... gastronomiques ! Le mariage du « bien-boire » et du « bien-manger » ! Alliance concluante du rosé de Touraine avec les huîtres d'Archachon, les tripes de Caen, les boudins de Mortagne... L'ambiance n'est vraiment pas morose aux caves de Montrichard ou de Thésée, où ont lieu la plupart des festins, tant il est vrai que « bonne cuisine et bons vins, c'est le paradis sur terre ».



Un hôte de marque, Jean-Marc Thibault; intronisé en 1979 au château de Chenonceau, par Maurice Bouges, Grand Maître de Chais : « Un peuple qui sait boire est un peuple qui sait vivre. »

Photo Guibout

les confréries des vins de touraine

dossier

Confrérie des Chevaliers des Cuers du Baril

Une confrérie vineuse à Loches ! Loches, connue pour ses 1 800 mètres de remparts, ses hôtels particuliers, son Logis Royal. Loches, à l'orée d'une splendide forêt de 3 500 hectares. A quelques kilomètres de la cité médiévale pourtant, le vin coule encore. A Saint-Hippolyte, à Saint-Jean-Saint-Germain et à Pont-Genillé, on remplit même chaque année plusieurs milliers de flacons d'un nectar rosé de bon aloi. Certes la production n'est plus ce qu'elle était : à peine 50 000 hl par an, mais les gens du cru n'en restent pas moins assurés de conserver une bonne santé, si l'on se réfère à une phrase de

l'Ancien Testament : « Où manque le vin, règnent les maladies et l'on a recours aux médicaments. » D'ailleurs, les Chevaliers des Cuers du Baril vous confirmeront, reprenant une pensée de Rabelais, qu'« on trouve plus de vieux ivrognes que de vieux médecins ».

Fondée en 1950, la confrérie des Chevaliers des Cuers du Baril, dont l'ambition est non seulement de mettre en valeur les vins méconnus du pays lochois mais aussi les autres crus de Touraine, tient son chapitre annuel de novembre dans le cadre prestigieux du Logis Royal de Loches, là où Agnès Sorel et Charles VII abritèrent leurs amours. Les cérémonies d'intronisation des néophytes s'y déroulent sur les terrasses ou dans la salle des Gardes. Les Dignitaires y apparaissent en robe aux couleurs rouge et or, et le Grand Maître, entouré des délégations de confréries

amies, en tenue d'apparat, reçoit le serment des candidats admis à subir l'épreuve du Grand Verre, tandis que sonnent les longues trompes des hérauts. C'est dans la grande salle moyenâgeuse où Charles VII reçut Jeanne d'Arc les 3 et 5 juin 1429 que Dignitaires, Chevaliers et autres invités, servis par des valets en costumes d'époque, s'adonnent ensuite à des ripailles toujours bien arrosées.

A noter enfin que le cuer est un récipient de bois en forme de cœur dont on se servait jadis, et dont on se sert encore, pour récupérer le vin lors des opérations de soutirage. Les Chevaliers de la confrérie honorent donc ce symbole vineux en portant un cuer de baril miniature, suspendu à un ruban aux couleurs de la confrérie. Une confrérie qui assurément contribue au développement touristique de cette plaisante contrée.



C'est dans le prestigieux cadre du Logis Royal de Loches, dans la grande salle moyenâgeuse tendue de tapisserie d'Aubusson, qu'ont lieu les chapitres de la confrérie des Chevaliers des Cuers du Baril. Un festin régaland plus de 150 convives, servis par des valets en costumes d'époque. Une vraie vie de château, le temps d'un soir !

les confréries des vins de touraine

dossier

Confrérie des Fripe-Douzils d'Ingrandes-de-Touraine

Les Fripe-Douzils (entendez par là les joyeux buveurs), les voilà peut-être les plus cocasses de tous ces apôtres du nectar divin. La moins protocolaire des confréries tourangelles n'a rien oublié du rituel de la fête enseigné par les vigneron d'antan. Ça se passe presque en famille, ce chapitre de la Saint-Vincent qui réunit essentiellement des gens du terroir. Pas loin d'une centaine de convives, dont une trentaine d'intronisés, mais aucune personnalité: « Nous sommes des gars modestes et nous voulons le rester », souligne le Grand Maître, Daniel Martin, un boute-en-train qui n'en finit pas de plaisanter, et dont la règle de vie est inspirée d'un proverbe persan: « Bois du vin, car tu dormiras longtemps sous la terre. »

A en croire Régis Mureau, le Grand Archiviste (dont l'excellent Bourgueil a été médaillé l'an passé à Paris) c'est en 1952 qu'est née la confrérie. Un tavernier, un tonnelier et un boulanger du village d'Ingrandes-de-Touraine s'étaient alors promis de mettre un peu d'animation dans la trop calme commune viticole, en fondant cette « amicale commerce et bons vins ». Dès le premier bal de la Saint-Vincent organisé par l'association, la joyeuse ambiance vigneronne incita les trois Tourangeaux à faire de leur amicale une confrérie vineuse. En 1964, les Fripe-Douzils s'installèrent dans une cave taillée dans le tuffeau, au carroi des Boireaux, où a lieu depuis le traditionnel chapitre de la Saint-Vincent.



C'était en 1975. La Reine des Vins de Touraine était reçue à Ingrandes-de-Touraine par les joyeux buveurs de la confrérie des Fripe-Douzils, honorant les grands vins de Bourgueil.

C'est effectivement en janvier, à l'occasion de la fête du patron des vigneron, que les joyeux buveurs font honneur aux meilleures cuvées de leur production, n'hésitant pas à dépasser largement la dose prescrite par la médecine! L'ambiance franche et cordiale est assurée jusqu'à une heure avancée de la nuit. Le vin chaud servi en fin de soirée permet même aux plus frileux de retrouver la vigueur. Les futurs Chevaliers, avant de jurer leur attachement aux vins de Bourgueil et de

recevoir l'insigne de l'ordre, le douzil, doivent prouver leurs capacités et vider un verre rituel pouvant contenir un litre et demi. Certes, il est rare que le verre soit rempli au maximum de sa contenance, mais il est certain que les Fripe-Douzils affichent toujours une belle générosité. Il est vrai que l'intronisé doit non seulement boire en l'honneur de saint Vincent, mais aussi de Rabelais, notre Grand Maître à tous, de Bacchus, dieu du Vin, et de Noé, qui lors du déluge sauva d'abord la vigne!



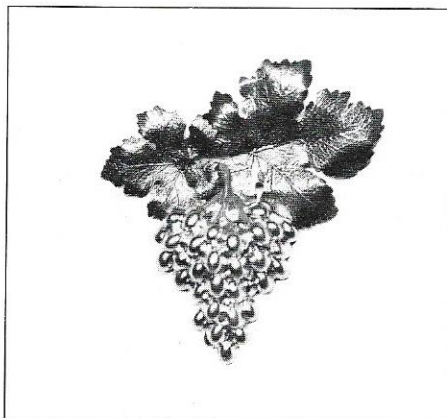
Du Grand Andouiller au Grand Moustardier, du Grand Argentier au Grand Tirebouchonnier, les Dignitaires de la confrérie des Fripe-Douzils dans leur cave du carroi des Boireaux, à Ingrandes-de-Touraine.

les confréries des vins de touraine

dossier

Confrérie des Compagnons de Grandgousier de Mesland

« Usez mais n'abusez pas » prêche la confrérie des Compagnons de Grandgousier, clamant bien haut que le « bien-boire » et le « trop-boire » ne doivent être confondus. Un « bien-boire » à l'honneur, lors des deux chapitres annuels de la Saint-Vincent et de la Saint-Jean, qui ont pour cadre les caves du Compagnon Bonnigal et la précieuse Hostellerie du château de Chaumont-sur-Loire. C'est là que les candidats au titre de Compagnon sont invités à prêter le serment bachique de fidélité aux vins de Touraine et Mesland : « Devant notre patron, l'illustre Grandgousier, jurez que vous vous engagez à vanter en tous temps les touraine et les mesland, qu'ils soient rouges ou rosés, champagnisés ou blancs... que vous les défendrez avec acharnement contre les amateurs de boissons sans ferment, les barbouilleurs de crus et tous ceux en un mot qui massacrent nos vins en y mettant de l'eau... que vous les boirez en quantité honnête, quand la soif vous tient ou que survient la fête d'un parent, d'un ami, d'une femme tendre et gironde, ou toute autre occasion de trinquer à la ronde. » Un quart de siècle après sa fondation, soit près de 50 chapitres, la confrérie des Compagnons de Grandgousier est fière d'avoir intronisé quelque 2 000 amis du



vin, ayant tous subi avec succès l'épreuve consistant à vider un pot de rosé, épreuve prouvant que le postulant au titre de Compagnon jouit d'une bonne pente de gosier.

Bon gosier certes, mais aussi bon estomac. A chaque chapitre, l'escriteau des ripailles et pourlecherries n'a effectivement rien à envier au bréviaire des humeries : rien que du bon ! « Après panse bien remplie, décoction noire et maintes liqueurs », on peut même « se soubresauter au son de l'orchestre ».

Dernière précision rappelant que la confrérie est née à une époque où le touraine-mesland avait fort besoin d'être connu : le Grand Argentier a judicieusement prévu, dans les frais de participation aux festivités, deux caisses de douze bouteilles de touraine-mesland. Après tout, le Chevalier intronisé ne jure-t-il pas de « défendre la

réputation des vins de Touraine en tous temps, d'en favoriser la diffusion, et d'en consommer, par an, pas moins de cent bouteilles du cru ».

Le terroir du touraine-mesland

La culture de la vigne dans cette contrée tourangelle du Loir-et-Cher remonte au Haut-Moyen Âge. Les moines de l'abbaye de Marmoutier, qui défrichaient la forêt gauloise sur les plateaux bordant la Loire, y plantèrent les premiers ceps que la technologie agricole romaine recommandait pour succéder aux bois. Ils se procuraient du même coup du vin de messe. Le prieuré de Mesland devait si bien réussir dans cette voie que ses vins acquirent une solide réputation. François I^{er} s'en délectait et Richelieu en voulait sa cave constamment garnie.

Au milieu du XIX^e siècle, la marquise de Montebise, Beaujolaise de naissance, introduisit dans le pays les cépages de gamay. Ces derniers trouvèrent ce terroir à leur goût et donnèrent vite des vins rouges, légers et fruités. Plus tard, des essais de vinification en rosé donnèrent un vin au parfum de violette, toujours présent dans la large gamme du touraine. Si l'on ajoute que certains coins s'adaptent bien à la culture du pineau blanc et du sauvignon, on constate en effet que cette appellation offre un éventail remarquable de vins. Le terroir du touraine-mesland couvre une superficie de 250 ha, comprenant les bourgs de Chouzy-sur-Cisse, Molineuf, Chambon-sur-Cisse, Onzain, Mesland et Monteaux. Sa production approche 11 000 hl/an.



Les Dignitaires de la confrérie des Compagnons de Grandgousier : une bonne pente de gosier !

Photo Valère

les confréries des vins de touraine

dossier

Confrérie des Bons Entonneurs Rabelaisiens de Chinon

Filleule de la confrérie des Chevaliers de la Chantepleure, la confrérie des Bons Entonneurs Rabelaisiens est née à Chinon en 1962. Il était tout naturel que François Rabelais en soit le père spirituel. Rabelais, cet enfant du Chinonais qui avait bu ses premières gouttes de vin dans la cave familiale du Clos de la Devinière. Rabelais, ce parfait modèle des humanistes de la Renaissance, tour à tour moine, professeur, médecin, écrivain, associant toujours les vertus du vin à sa propre joie de vivre.

Ce vin de Chinon qui fut le sien. Vin de rubis que les Bons Entonneurs Rabelaisiens honorent tout au long de l'année dans ces Caves Painctes (restaurées par la confrérie), que Maître François connaissait déjà, il y a de cela presque 450 ans, dont les voutes séculaires sont inspiratrices du temple de la Dive Bouteille où Pantagruel et son jovial compagnon Panurge sont venus, au terme d'un prodigieux voyage, quêter la vérité. Parmi toutes les caves de ce pays chinonais riche en grottes et en souterrains, conservant dans

leurs profondeurs secrètes tant de précieux et vénérables flacons, les Caves Painctes, identifiées par toute une série de mentions anciennes, sont assurément les plus splendides.

C'est dans ce cadre prestigieux qu'ont lieu en janvier le chapitre de la Saint-Vincent, en juin le chapitre de la Fleur, en septembre le chapitre des Vendanges. Une vingtaine de chapitres exceptionnels s'ajoutent à ces cérémonies solennelles, au cours desquelles les Grands Dignitaires, dans le rouge et l'hermine de leurs robes d'apparat, reçoivent les futurs Chevaliers. Ces derniers, après l'épreuve d'intronisation, reçoivent outre le diplôme officiel, le cordon rouge et or de la confrérie, soutenant la médaille frappée à l'effigie de Rabelais.

Plus de 4000 amis du vin ont à ce jour été intronisés par la confrérie au cours de ses chapitres d'audience internationale. Les Bons Entonneurs Rabelaisiens ne comptent plus parmi leurs Chevaliers les personnages illustres venus du monde entier : industriels, hauts fonctionnaires, ministres, ambassadeurs, parlementaires, écrivains, académiciens, vedettes du théâtre, du cinéma, des arts, des sports et des médias : de Jules Romains à Danielle Gilbert, de Anne-Aymone Giscard d'Estaing à Bill Coleman, de Jean-Pierre Beltoise à Liz Taylor. Des moments parfois

Le terroir du chinon

La vigne en Chinonais remonte probablement à l'époque gallo-romaine, comme en témoigne un vase gaulois en forme de grappe trouvé dans la région. Un texte du XI^e siècle fait mention d'un propriétaire de Chinon transportant son vin par le fleuve jusqu'à Nantes. Aujourd'hui, le vignoble de Chinon continue à s'étendre. La superficie a même doublé depuis vingt ans et les possibilités de plantations nouvelles sont encore importantes. Le vin de Chinon rouge est issu du cabernet franc, appelé localement breton, cépage rouge à jus blanc de maturité tardive originaire du Bordelais. Parfois le cabernet est vinifié en rosé, mais en quantités restreintes. Un vin blanc, issu du cépage pineau de la Loire, est produit sur ce même terroir.

Les vins rouges de Chinon, à la belle robe de rubis et au parfum de violette, ont la faculté de pouvoir se boire jeunes, dès qu'ils ont fait leurs « Pâques ». Mais c'est en vieillissant qu'ils atteignent leur plein épanouissement. Récoltés sur des sols graveleux ou sableux d'alluvions anciennes, ils sont gais, légers et fruités. Récoltés sur des terres plus fortes des coteaux ou des plateaux, ils ont du corps et de l'ampleur.

Le terroir du chinon couvre une superficie de 1 200 ha, comprenant 19 communes. La production atteint 40 000 hl/an.

LA NOUVELLE RÉPUBLIQUE - MARDI 2 OCTOBRE 1962

LA VIE CHINONAISE

LA CONFRÉRIE BACHIQUE a bien commencé sa carrière

A BONS ENTONNEURS, SALUT ! Pour le premier chapitre solennel des Entonneurs Rabelaisiens, les caves de Chinon furent dignes de l'abbaye de Thélème. Devant joyeux buveurs et bons convives - ayant une certaine qualité confiée en moins des choux-fortifiés - trent-trois « géants », venus en ces lieux pour participer à l'épreuve de la Dive Bouteille, se virent remettre, en s'entendant proclamer chevalier dans l'Ordre des Entonneurs. Au sein d'une cérémonie « hors œuvres », Messieurs Trouille, inspecteur général de l'Administration, nu... ci-dessus, se voit remettre, en insinuant de sa nouvelle dignité par le Grand Nourricier M. Farou, obéissant en cela aux volontés du Grand Maître M. Rouquillard-Desché, président du Conseil général d'Indre-et-Loire, Bredil, représentant la Confrérie de la Chantepleure, Paul Guin, homme de lettres, dont le discours officiel fut un chef-d'œuvre d'improvisation de Grammont, honorable Saccoux d'Amboise, les gentes dames Bordes et Odette Laure, retenues pour leur art du chant et leur bonne humeur. Enfin l'illustre ambassadeur, Monsieur Louis Caquet, qui fut tant à Paris pour le renom de la Touraine.



Automne 1962. Un nouvel atout pour Chinon, petite ville de grand renom : la confrérie des Bons Entonneurs Rabelaisiens. Une gouleyante naissance à peine revue et corrigée par le fameux crayon de Tourmade, dans les colonnes de « La Nouvelle République ». « Un peuple qui sait boire est un peuple qui sait vivre. »

les confréries des vins de touraine

dossier

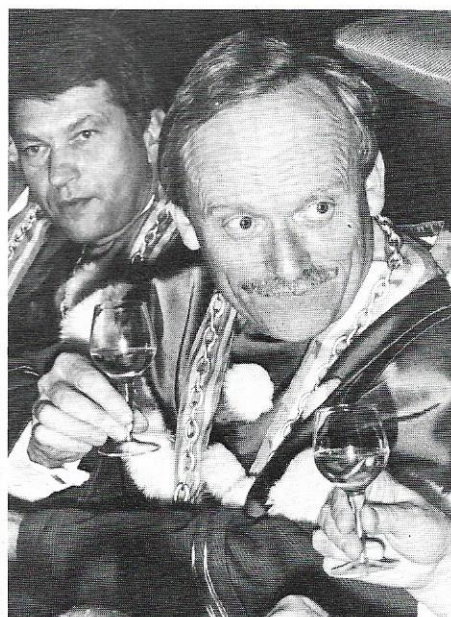
historiques, quand par exemple Paul Guth, lors de son discours d'intronisation, fut pris d'un fou rire qu'il communiqua à toute la salle, ou bien encore quand Michel Simon avoua en pleurant au micro : « Pourquoi a-t-il fallu attendre soixante ans de ma vie pour trouver enfin ici ma vraie famille! » On se souvient aussi de ce Monsieur Popov, vice-président des Jeux Olympiques de Moscou, chantant avec entrain « Les petites femmes de Pigalle ». Jacques Couly, Grand Maître de la confrérie, se rappelle même que des hommes d'affaires de la Thomson avaient réussi, lors des ripailles, à décrocher un important contrat avec des industriels soviétiques qui, le vin aidant, laissèrent tom-

ber leur masque d'austérité. « In vino veritas... » Considérée comme l'une des plus prestigieuses et plus dynamiques confréries bachiques de France, la confrérie des Bons Entonneurs Rabelaisiens participe à de nombreuses rencontres nationales et internationales. « La meilleure publicité qu'on puisse faire pour promouvoir notre vin, c'est de le faire goûter », souligne Max Bourgeois, Grand Prieur de la confrérie. Mais si le but premier des Entonneurs est de faire connaître et apprécier les grands crus de Chinon dont ils sont les ambassadeurs passionnés, ils s'accordent aussi à faire revivre la pensée de leur maître spirituel, apôtre de l'art de vivre.

Ainsi les préceptes du grand humaniste chinonais sont-ils repris dans le cérémonial d'intronisation : « Comme François Rabelais aimez tout de la vie... Épanouissez vos corps, fleurissez votre esprit... Soyez encore sincère comme fut Grandgousier... Prodigieux d'entendement comme était Gargantua... Et tolérant enfin comme Pantagruel. »



Liz Taylor, intronisée en 1980. « Buveur d'eau ne fut jamais artiste. »



Jacques Couly, Grand Maître des Bons Entonneurs Rabelaisiens. Ses vins, maintes fois primés, sont dans toutes les bouches. Son Clos de l'Écho, propriété ayant appartenu à la famille de François Rabelais, est l'un des plus beaux fleurons de notre Touraine.

L'illustre Rabelais a souvent servi de trait d'union entre les hommes qui partagent sa doctrine, fondée sur l'art de vivre. C'est ainsi que la confrérie filleule des Bons Entonneurs Rabelaisiens est née outre-Rhin à Wiesloch, près de Sarrebruck. La jeune branche allemande de la confrérie chinonaise a même fixé son siège au restaurant « La Touraine » de Sarrebruck. Mais le haut lieu d'inspiration reste toutefois Chinon. Le malicieux docteur Siegfried, Grand Maître de la confrérie rabelaisienne allemande, montre ici qu'il est le plus parfait des ambassadeurs du fameux nectar.

Photo N. R.

Photo Benjamin Image

Photo Benjamin Image



Photo Aniscaud

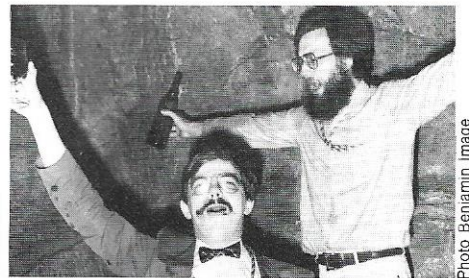
A « La Devinière », maison natale de Rabelais, la confrérie des Bons Entonneurs Rabelaisiens, présente pour défendre l'humanisme et le Chinon. « Le vin de Chinon est un élixir de santé. C'est le soleil tellurique du terroir qui confère à ses crus leur thérapeutique du terrain. La quintessence de ses sèves en fait à la fois le régulateur de l'équilibre interne, un aliment tonique de la vie cellulaire et un préventif d'exception contre la fatigue et le stress » (Docteur Henri Billard, médecin-chef du centre de thalassothérapie, directeur du centre national anti-fatigue de Paris).



Eiji Toyoda, patron des automobiles Toyota : « Ce Chinon est fantastique. »



Une délégation des Bons Entonneurs Rabelaisiens, lors des vendanges de Montmartre, à l'automne dernier.



Scène de cave.

Photo Benjamin Image

Photo Benjamin Image

Escripseau des Metz, Pourlescheries et Humerie de Piots

AMUSEMENT DE GOUZIER

Les Vrapes Rillés de Touraine

compétentement cuites et que tartinez à votre aise cependant que verrez grandioses cérémonies d'intronisations en tant, sans plus attendre, et tout au long de cette Vespée, d'un jeune et brillant

CHINON 1981

PRIME ASSIETTE

L'Assiette Rabelaisienne

servie suivant usage en pays chinonais en forme de salade de fonds d'artichauts accompagnée d'un rillon fiède et doré, d'une odorante andouillette, d'une dançonne légère et d'un savoureux boudin

Et ce, accompagnez d'un élégant et délectable

CHINON ROSÉ 1981

"Beuvez donc amys, cestuy vin soulage les roignons!"

SECONDE ASSIETTE

Paupiette de Sandre Ligérien à la Mousse de Brochet

Le goût délicat de ces nobles poissons de Loire est rehaussé d'oselle
Et ce, arrousez d'un rarissime Chenin blanc

CHINON BLANC 1981

"du blanc, verse tout, verse de par le diable,
verse tout plein la langue me péte..."

TIERCE ASSIETTE

Alloupaux de Bœuf

arroz de Champegnuels farsis et Gallade de laitue brézée
Et ce, accompagnez d'un vin de Chinon parfumé et fruité

CHINON 1978

"Je mouille, je humecte, je bois: et tout de peur de mourir.
"Beuvez toujours, vous ne mourrez jamais!"

QUARTE ASSIETTE

Le Fouilli du Potager en Sallades

assaisonnez à l'huile de Noix Grolières

QUINTE ASSIETTE

Les Fromaiges

des Boucqueries de Sainte-Maure et Aultres lieux

Et ce, arrousez d'un glorieux Chinon de grande année

CHINON 1976

"A boire tant baudement que ce sera passe-temps céleste"

POURLESCHERIES

Le Croque-en-Bouche

à bon beurre et bonne cresse, présenté sur brancard

accompagnez d'un pouldroyant Vin de Vouvray couronné de mousse légère
dont devise est "Je resjouys les cueurs!"

VOUVRAY MOUSTILLANT

Et afin stimulez vos sucus stomachaux, boirez encore:

LA NOIRE TIZANE AUX GRAINES ARACBIQUES

avec UNE PISSÉE D'EAU FORTE DE PRUNES pour Grands Gouzier

et DOULCEREUX BREUVAIGES

pour Gentes Dames et Chastes Damoysselles



Extraordinaire repaissaille digne des grands gouziers, lors du 46^e chapitre marquant en 1982 le 450^e anniversaire de la parution de « Pantagruel » et le 100^e anniversaire de l'installation de la statue de Rabelais à Chinon. Nombreuses sont les confréries bachiques se réclamant de Maître François, mais n'est pas rabelaisien qui veut!

les confréries des vins de touraine

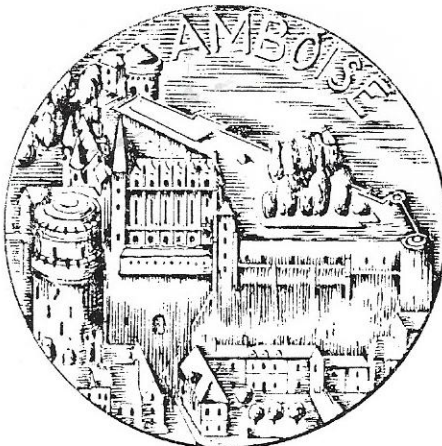
dossier

Commanderie des Grands Vins d'Amboise

D'emblée le Grand Maître avertit : « Nos Roys l'ont aimé. » Devise confirmée par un acte de Louis XI, qui prisait à tel point le bon vin d'Amboise qu'en 1463 il ordonnait de le vendre avant tout autre vin sur le marché de Tours, au prix de 13 livres la pipe, en raison de sa qualité. Ainsi le vin d'Amboise acquit très tôt ses lettres de noblesse, bien avant que ne lui fût donnée l'appellation contrôlée de touraine-amboise.

A ce jour, plus de 900 amis du vin ont été intronisés au sein de la commanderie des Grands Vins d'Amboise, née en 1967, aujourd'hui vieille de 32 chapitres. Tous les candidats s'engagent à respecter les dix commandements du parfait Chevalier de la commanderie et « par Bacchus, dieu du vin... par Noé, père de la Vigne... par saint Vincent, patron des vigneron » à jurer allégeance à la commanderie « pour la civilisation de la vigne et du vin ».

C'est dans une cave joliment fleurie de la fière cité médiévale qu'ont lieu les chapitres de la Sève montante, le premier samedi de mai, et des Vendanges, le troisième samedi de septembre. En janvier, le chapitre de la Saint-Vincent se tient à tour de rôle dans chacune des huit communes formant l'aire d'appellation touraine-amboise. La commanderie intronise alors le plus ancien et le plus méritant des vigneron de la commune qui promet de



respecter les dix commandements du parfait vigneron : « Ton vignoble cultiveras et aimeras parfaitement... Un seul cru tu produiras et soigneras attentivement... Ta production surveilleras et défendras jalousement... A la qualité tu veilleras et amélioreras soigneusement... Ton grand vin ne gaspilleras ni sans raison ni inconsidérément... Les jours de fête tu festoyerai en buvant modérément... Tes père et mère abreuveras afin de vivre longuement... Ton prochain reconforteras en le servant généreusement... Les buveurs d'eau tu convertiras en les servant raisonnablement... Les vins d'Amboise tu glorifieras afin de vivre heureusement. »

A noter enfin une mention particulière à l'Enlumineur, artiste enluminant les diplômes à la main avec patience, enthousiasme et talent.

Le terroir du touraine-amboise

Dominé par la magnifique silhouette de son château, le vignoble d'Amboise prolonge de part et d'autre de la Loire les deux terroirs de Vouvray et de Montlouis. Au nord du fleuve : Nazelles, Pocé-sur-Cisse, Saint-Ouen-les-Vignes, Limeray et Cangey. Au sud : Amboise, Chargé et Mosnes. Vins blancs, rouges et rosés sont produits dans cette aire d'appellation contrôlée.

Pour les vins blancs, un seul cépage a été retenu : le pineau de la vallée de la Loire. On le vendange tardivement pour obtenir une meilleure qualité. De bonne conservation, ces vins blancs sont secs, demi-secs ou moelleux, mais toujours bien fruités. Existents aussi des vins effervescents, méthode champenoise, tant en brut qu'en demi-sec.

Pour les vins rouges, trois cépages existent : le côr, dit encore malbec, donnant un vin corsé et de belle robe; le cabernet donnant un vin très parfumé et de bonne conservation; le gamay, noir à jus blanc, donnant un vin se buvant jeune ou, lorsqu'il est bien vinifié, cinq à dix ans après sa mise en bouteille. Ces mêmes raisins rouges, vinifiés en blanc, c'est-à-dire pressurés dès leur arrivée en cave, contrairement à la vinification en rouge où les grains de raisins entiers sont mis à macérer, donnent des vins rosés délicats qui parfument longtemps la bouche. Le terroir du touraine-amboise couvre une superficie de 150 ha. Sa production atteint 6 000 hl/an.



Le costume d'apparat des Dignitaires de la commanderie des Grands Vins d'Amboise est naturellement inspiré du costume de l'époque de François 1^{er}, dont le règne illustra la cité. La médaille offerte aux nouveaux Chevaliers, en bronze doré, représente sur une face le château d'Amboise, et sur l'autre un verre de touraine-amboise portant la mention gravée « Nos Roys l'ont aimé ».

Photo Valoire

les confréries des vins de touraine

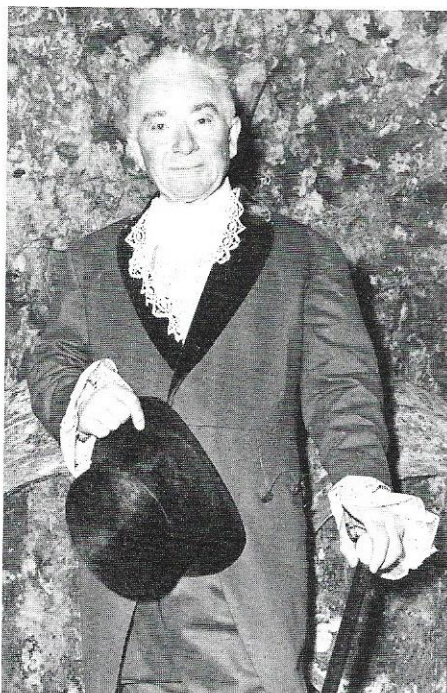
dossier

Coterie des Closiers de Montlouis

N'allez pas parler de Rabelais aux Closiers de Montlouis! Non, pour les vignerons de la paisible ville se mirant aux flots de la Loire, le maître à penser c'est Courtemanche. Abraham Courtemanche, fils d'un intendant du duc de Choiseul, vaillant officier des armées napoléoniennes, qui s'installa à Montlouis afin d'y faire commerce de draps. Acquéreur très vite des terres, des vignes et des caves, le marchand-drapière se forgea une fortune enviable. Le fameux closier décéda en 1834. Célibataire, sans descendance, il avait prévenu que tous ses biens iraient aux communes de Montlouis et Saint-Martin-le-Beau, à l'exception des clos de vigne dont il avait fait don à chacun des closiers qui les travaillaient. Le testament du bienfaiteur, par ailleurs franc buveur, proposait que sa fortune soit destinée à la construction d'une mairie et d'écoles, ainsi qu'au culte de cette divinité qu'est le vin. Comment dès lors ne pas honorer l'homme de bien qui fit tant pour sa commune.

Courtemanche n'est pas tout à fait mort, puisqu'il ressuscite depuis 1969 à chaque cavée des Closiers de Montlouis, fin novembre et début juillet, dans les caves qui portent son nom. Allant et venant, l'œil malicieux, parmi la foule de ses anciens et nouveaux amis, l'immortel personnage au chapeau melon enseigne la joie de vivre autour d'une montagne de victuailles et d'une forêt de bouteilles. De Montlouis évidemment!

Vêtus du costume porté par les vignerons tourangeaux de 1830 (pantalon de velours, blouse bleue, foulard vert noué autour du



Abraham Courtemanche ressuscité sous les traits du bon docteur Cuvier.

cou et béret marron campé sur la tête), les Dignitaires ont belle allure lorsqu'ils répètent inlassablement les dix commandements du vrai closier aux futurs membres de la coterie: «Le montlouis sanctifieras...»

Le montlouis, «frère de lé» du célèbre vouvray, que seul un cours d'eau sépare. Le montlouis, «ce vin, disent les connaisseurs, qui rend gai et heureux». Un de ces bons vins qui rend l'âme si bonne. Un

de ces bons vins qui vous amène une seconde vie! Une vie où Courtemanche paraît bel et bien vivant.

Le terroir du montlouis

La vigne s'implanta très tôt à Montlouis, probablement dès le V^e siècle. Les coteaux du Cher, face au midi, propices à sa culture, acquièrent vite une belle renommée. François I^{er} se rendait fréquemment au château de la Bourdaisière pour y déguster ce vin de pineau qui mettait le cœur en fête. Bien desservie par la Loire et le Cher, la contrée de Montlouis participa au courant commercial qui permit d'exporter pendant plusieurs siècles les vins de Loire vers les Flandres et les Pays-Bas.

Élaboré avec un seul cépage, le pineau blanc de la Loire, le vin de Montlouis est très proche de celui de Vouvray. Très tardif, il se récolte souvent fin octobre ou début novembre. Le vignoble, qui s'étend dans un triangle dont les sommets sont les trois chefs-lieux de l'aire d'appellation (Saint-Martin-le-Beau, Lussault et Montlouis), se rencontre sur deux types de sols reposant sur le plateau calcaire: d'une part des alluvions récentes de sables bien drainées, d'autre part des terres argilo-siliceuses appelées perruches, très caillouteuses.

Le montlouis se présente en vin «tranquille», pétillant ou effervescent, soit en brut, sec, demi-sec ou moelleux. Léger et délicat, il développe parfois des arômes de fruits: raisin, pomme ou coing. Il atteint sa plénitude au bout de quelques années, mais certains millésimes peuvent vieillir derrière les fagots plusieurs décennies. Le terroir du montlouis couvre une superficie de 300 ha. Sa production atteint 12 000 hl/an.



Dominés par le chapeau melon de l'éternel Courtemanche, les Dignitaires de la coterie des Closiers de Montlouis. Dix-sept chapitres ont déjà honoré le bienfaiteur de la commune et contribué à élargir l'audience de ce vin gai qu'est le montlouis.

Photo Ariscaud

les confréries des vins de touraine

dossier

Confrérie des Tire-Douzils de Chémery

Région de bois et de forêts, la Sologne doit sa légendaire réputation à la chasse. On ignore habituellement la présence insolite, mais néanmoins marquante, de la vigne. Le vignoble du Loir-et-Cher représente pourtant 4% de la surface agricole utile et tient une place prépondérante dans cette « Sologne viticole » où il occupe une superficie d'environ 4 500 ha.

C'est à Chémery qu'officialie la confrérie des Tire-Douzils, fondée en 1969 afin de promouvoir ce vin de Touraine né en terre solognote. Le premier dimanche de juin est traditionnellement cerclé de rouge sur le calendrier des vignerons locaux qui attendent toujours impatiemment le chapitre annuel des Tire-Douzils. Rouge comme l'est ce vin d'appellation touraine coulant à flots dans ces caves de la Grande-Brosse où ont lieu les festivités. Superbes caves auxquelles on accède par une longue galerie qui descend progressivement jusqu'à 35 m environ. De là partent trois kilomètres de souterrains parfaitement entre-

tenus, qui conduisent à des salles où règne une température constante de 12°C, idéale pour la conservation des vins. Dans ce cadre privilégié, vêtus de robes de velours jaune à parements noirs et d'un chaperon, les Dignitaires de la confrérie reçoivent les candidats à l'intronisation qui s'engagent à consommer ou faire consommer 50 bouteilles de vins d'appellation touraine, qu'il soit rouge, blanc ou rosé. Après le serment, le nouveau Chevalier se doit d'absorber le contenu d'une gigantesque coupe de vin blanc sec. « Le vin, disait Plutarque, a la vertu de faire parler librement et franchement. »



Les Fripe-Douzils de Chémery en pèlerinage. Plus de 300 disciples intronisés à ce jour dans les superbes caves de la Grande-Brosse, vieilles de plus de dix siècles. Un hommage aux vins d'appellation touraine produits dans ce terroir de la « Sologne viticole ».

les confréries des vins de touraine

dossier

Commanderie de la Dive Bouteille de Bourgueil et Saint- Nicolas-de-Bourgueil

A l'aube du XI^e siècle, le Bourgueillois se distinguait déjà par ses vins. C'est ainsi que l'abbé Baudry, alors prieur de l'abbaye, confiait à ses proches : « Si j'ai quel que bon vin en réserve je vous le donnerai : ce vin réjouit les cœurs tristes. » De fait, le saint homme invitait chaque année ses amis à boire le vin qu'il récoltait en abondance. L'abbé Baudry fut de sorte le premier propagandiste ardent des vertus du célèbre cru.

Aujourd'hui, la commanderie de la Dive Bouteille de Bourgueil et de Saint-Nicolas-de-Bourgueil œuvre avec le même enthousiasme pour servir la noble cause du vin de ce terroir privilégié. La dernière-née des confréries tourangelles, fondée en 1978, a très vite réussi à se faire une belle place dans le petit monde honorant le grand vin. Le dynamisme de son Grand Maître, Robert Cochet, a largement contribué à sa renommée. Près de 300 amis de la dive boisson ont d'ores et déjà été intronisés au sein de la commanderie, qui tient chapitre deux fois l'an à l'abbaye de Bourgueil. A noter que la confrérie demande à ses futurs Chevaliers de venir une première fois assister à une cérémonie d'intronisation et au festin qui suit, au cours duquel les postulants se doivent de trouver des parrains. Ce sont ces parrains

qui leur ouvriront l'accès à l'intronisation lors du chapitre suivant.

Assurée avec humour, la présentation personnalisée de chaque candidat précède le rituel d'investiture. La façon dont les postulants ont humé les quelques doigts du noble vin de la coupe d'initiation, préparant leur palais à absorber la coupe d'intronisation, lentement mirée et agitée, pour que se dégage le parfum subtil du vin absorbé à petites gorgées, est la démonstration péremptoire de la majesté de cette dégustation, qui préside à l'élévation du candidat au grade de Chevalier.

Gentes dames et demoiselles, messires prêteront d'abord serment : « Tandis que j'ai l'esprit libre, je prends l'engagement solennel de servir en tout lieu et en toute circonstance la noble cause du vin, d'être un maillon fidèle de la chaîne d'amitié issue de la commanderie, et d'œuvrer dans le respect de ses principes pour promouvoir, dans la dignité, le goût du « bien-boire » et du « bien-manger » et le renom du terroir bourgueillois. » Au même moment le Grand Chambellan frappe l'épaule du nouveau Chevalier d'un cep « mort à la tâche, après un demi-siècle de production vineuse et de lutte contre les oïdiums et les phylloxéras sur nos coteaux ensoleillés », rappelant que la commanderie honore tout à la fois saint Vincent, patron des vigneronns, Rabelais, qui chanta le vin, et Ronsard, qui chanta l'amour. Ce même Ronsard qui affirmait à juste titre que « l'homme qui lave sa pansé d'autres breuvages que le vin mourra d'une mauvaise fin ».



Les Dignitaires de la commanderie de la Dive Bouteille de Bourgueil et Saint-Nicolas-de-Bourgueil, œuvrant pour la noble cause du vin, que le savant Hippocrate définissait comme « merveilleusement approprié à l'homme et dans la santé et dans la maladie, si on l'administre avec à propos et juste mesure, selon la constitution individuelle ». Aussi, avant d'apprécier le précieux nectar de l'intronisation, les futurs Chevaliers sont-ils invités à boire une coupe d'initiation, « afin de se laver la gorge de toutes les toxines apéritives et médicamenteuses absorbées dans le passé par erreur et ignorance ».

Le terroir du bourgueil et du saint-nicolas-de-bourgueil

La culture de la vigne dans la région remonte sans doute à l'époque romaine, mais c'est à l'abbaye de Bourgueil, fondée en 990, que se constitua le premier vignoble. Au fil des siècles, ce dernier débordera les murs du Clos de l'abbaye, se répandant sur toute la région. Aujourd'hui, les vignobles de Bourgueil et de Saint-Nicolas-de-Bourgueil s'étendent sur une terrasse de 15 kilomètres de long sur 3 kilomètres de large, constituée d'alluvions et d'éboulis du coteau calcaire. Les alluvions anciennes sont constituées de sable et cailloux appelés localement « graves ». Très saines et se réchauffant facilement, elles donnent des vins légers et bouquetés. Les sols issus du coteau sont des argilo-calcaires, qui produisent des vins plus durs mais plus charpentés. Ils sont appelés « tufs ». Ces deux vins sont d'une excellente conservation.

Produits pratiquement par un seul cépage, le cabernet franc, appelé breton, les vins de Bourgueil et Saint-Nicolas-de-Bourgueil ont une belle robe d'un rouge intense, presque pourpre. Ce sont des vins pleins, aux arômes de fruits rouges où domine la framboise. L'aire d'appellation couvre une superficie de 1 400 ha, comprenant les communes de Bourgueil, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Restigné, Ingrandes-de-Touraine, Saint-Patrice, Benais, La Chapelle-sur-Loire et Chouzé-sur-Loire. La production atteint 50 000 hl/an.

L'art de la dégustation

Trois sens intéressent le dégustateur : la vue, l'odorat, le goût.

— La stimulation visuelle nous procure, subjectivement, une impression plus ou moins favorable. Il faut tenir le verre par le pied et examiner la partie supérieure du vin qui doit toujours être brillante, puis, en élevant le verre à la hauteur des yeux, on apprécie la robe, résultant à la fois de la teinte, de la fluidité et de la transparence.

— La stimulation olfactive est beaucoup plus difficile à saisir. Il faut opérer par coups de nez successifs, en aérant le vin en le faisant tourner dans le verre, puis en le laissant tranquille.

— La phase gustative consiste à aspirer une petite quantité de vin que l'on étale lentement sur la langue pour réchauffer, puis on l'oblige à revenir vers les lèvres en aspirant un peu d'air, ce qui a pour effet de le diviser et d'en mieux extraire les arômes. Après avoir avalé, on juge de la persistance des saveurs.

Ces différentes phases de la dégustation doivent permettre une approche de la qualité de la vérité.

**Jean Lefèvre, Grand Œnologue
de la commanderie de la Dive
Bouteille de Bourgueil et de
Saint-Nicolas-de-Bourgueil.**

QUELLE

S.A. 45048 ORLÉANS CEDEX

Acheter QUELLE c'est :

- recevoir chaque année 2 gros catalogues et de nombreuses offres promotionnelles,
- choisir, sans hâte, la meilleure qualité en prenant le temps de comparer les prix,
- commander par la poste ou par téléphone... pour gagner du temps,
- bénéficier de larges facilités de paiement grâce au Compte Permanent QUELLE.

CHOISISSEZ LA QUALITÉ QUELLE, VOUS Y GAGNEREZ.

Manchons de protection

*Contre le gibier et les rongeurs
pour arbres tiges et jeunes plants*

MANCHONS PLASTIQUE PERFORÉ : *pour arbres tiges, éclatent d'eux-mêmes au grossissement de l'arbre.*

MANCHONS GRILLAGE PLASTIQUE : *pour jeunes plants résineux et feuillus, de pose facile, fixation au sol par tuteurs, tiges bambou ou fer.*

MANCHONS GRILLAGE MÉTALLIQUE GALVANISÉ : *pour arbres tiges, jeunes plants résineux et feuillus de grande taille.*

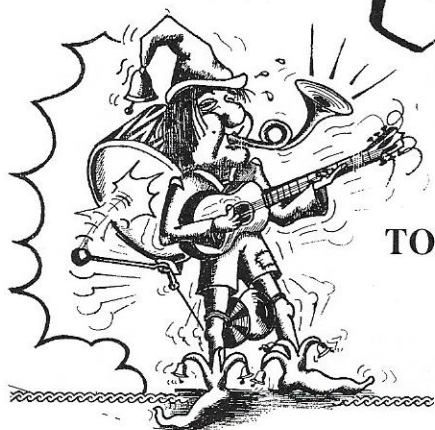
MANCHONS GRILLAGE MÉTALLIQUE, non galvanisés, avec tuteurs incorporés hauteur 60 cm, 10,20 et 27 de diamètre.

*spécial chevreuils jusqu'à 1 m 20 de hauteur, grillage non-galvanisé
spécial cerfs jusqu'à 1 m 90 de hauteur, grillage galvanisé*

Prix selon quantités
Renseignements sur demande :

NAUDET ENTREPRISE DE REBOISEMENT
LEUGLAY - 21290 RECEY SUR OURCE
Tél. : (80) 93.00.12.

BELLEGUIC MUSIQUE



TOUS INSTRUMENTS DE MUSIQUE

Éditions Musicales

Pianos Orgues Guitares

13 et 15, RUE
D'ENTRAIGUES
37000 TOURS
(47) 61.45.34

BELLEGUIC
MUSIQUE

LES CONFRERIES
DES VINS DE TOURAINE

le magazine de la touraine



307 NOS TOURANGELLES. — *Hommage aux Vins de Touraine.* — N. P.



dossier: les confréries des vins de touraine

document: d'un tours à l'autre, ou les avatars du pont de tours (I)

du haut d'un clocher: savigné ~ sur ~ lathan

reportage: « la croix-morin » à courcoué, meilleure étable d'europe

écologie: campagne pour la sauvegarde des milieux naturels régionaux

histouères de cheu nous: « on tire la kieuve » par maurice davau

la gazette du terroir, livres, feuilleton