

tinte à marre et tire-bouchon

50 ans d'appellation bourgueil



Cinquante ans !

*Un demi-siècle d'appellation contrôlée pour la coulée rubis de Bourgueillois.
Laquelle ne s'est jamais autant bue : 800 000 cols en 1978, deux millions aujourd'hui.*

*Mais ce doux pays de tufs et graviers n'a pas attendu le décret du 31 juillet 1937,
délimitant les aires d'appellation et les rendements, pour faire du nectar :*

un bourgueil fut même classé hors-concours à Chicago en 1893.

*Pourtant, ce sont bien ces réglementations qui ont amené le noble cabernet franc
à régner en maître sur ce terroir où le jus de la treille coulait déjà en l'An Mil,
les moines de l'abbaye ayant été les premiers promoteurs de ces vins.*

*Un terroir dont nous avons voulu retracer l'histoire récente dans un dossier en deux parties,
« vinifié » par Bernard Prouteau, notre docte chroniqueur bachique.*

Quatorze viticulteurs du cru se sont mis à table pour évoquer d'abord un autre temps.

Celui où l'on plantait des asperges entre les rangs de vigne.

Où on ne laissait pas entrer les femmes dans les chais « à certaines périodes ».

Où on ne comprenait pas pourquoi une cuve s'emballait ou refusait de fermenter.

Où on produisait du vin ordinaire et du vin bouché ;

on ne pouvait pas se tromper : le meilleur, c'était le bouché ; du berton quoi !

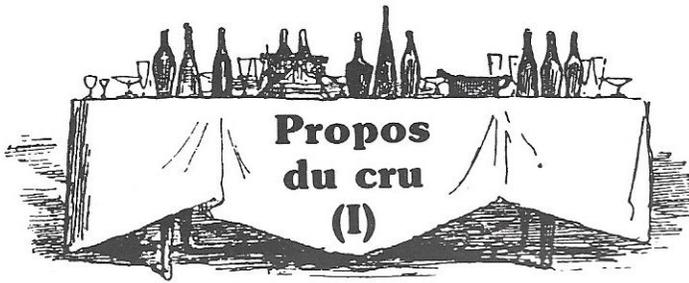
Tellement bon « qu'il fallait voir ce qui s'mettaient derrière la cravate ».

*Autant de souvenirs restitués à travers une douzaine de thèmes,
dans une conversation dont la seconde partie parlera de l'appellation aujourd'hui.*

Un dossier à déguster jusqu'à ce que soif s'ensuive !

50 ans d'appellation bourgueil

tinte à marre et tire-bouchon



Les vins de Bourgueil et de Saint-Nicolas ont fêté en septembre dernier, le cinquantenaire de leur appellation. Danses folkloriques, discours, vins d'honneur, dégustations, repas, intronisations, bal : la tradition a été bien respectée. Peut-être même un peu trop. Un cinquantième anniversaire aurait mérité quelques événements plus inhabituels, ainsi qu'une plus large publicité, qui lui auraient donné le caractère d'une date réellement extraordinaire. Il a fallu quelques apparitions des magnums de la cuvée du cinquantenaire sur les écrans des télévisions nationales, entre une guerre, quelque part dans le monde, et le dernier tube du Top 50, pour que cette célébration trouve un écho au-delà des frontières de notre tranquille Touraine. Il a fallu aussi une fabuleuse vente aux enchères, au cours de laquelle de vieux flacons ont dépassé les prix de mille, deux mille, et même trois mille francs, pour faire de ce cinquantième anniversaire une date quasiment historique.

Pour marquer cette événement, le Magazine de la Touraine a choisi de vendanger pour vous les propos qu'ont échangé, dans la nuit du premier octobre 1987, quatorze vigneron, réunis dans la cave de l'un d'entre eux, autour des bouteilles qu'ils avaient

apportées. Quatorze vigneron du terroir, venus d'Ingrandes, de Restigné, de Benais, de Bourgueil ou de Saint-Nicolas pour évoquer ensemble ce que furent les 50 ans de l'appellation contrôlée. Du jeune débutant à l'ancien, qui ne se décidera à une retraite définitive que quand il ne pourra plus aller voir ses vignes ; du petit exploitant familial au gros vigneron, qui pratique en même temps le négoce ; de celui qui a appris son métier sur le tas, auprès du père et du grand-père, à l'œnologue formé par les professeurs de l'université de Bordeaux ; du vigneron attaché à la vinification traditionnelle à celui qui vient d'adopter les cuves inox, l'ordinateur et la machine à vendanger ; ils ont fouillé dans leurs souvenirs, puis ils ont précisé leurs espoirs, et leurs craintes.

Entre les plaisanteries et les éclats de rire, entre les bruits des bouchons qui sautaient et les savoureux commentaires autour des millésimes dégustés, entre les dialogues passionnés qui s'enflammaient brusquement aux quatre coins de la table et les chœurs spontanés où tout le monde voulait parler en même temps, ce ne fut pas une mince affaire que de recueillir le meilleur de leur propos. A la main, il n'y fallait même pas songer. La seule solution fut de vendanger au magnétophone, quitte à trier sévèrement, par la suite, pour éliminer quelques éléments étrangers à notre propos ou ce qui avait été réduit en bouillie quand la pauvre machine ne pouvait éviter la saturation ; car dans le domaine de l'enregistrement sonore non plus, on n'a pas encore inventé une machine capable de trier ce qu'elle récolte. Des choses importantes se sont dites, qui révèlent assez justement la manière dont les vigneron perçoivent le passé et l'avenir de leur appellation. Finalement, notre vendange 87 à nous s'est avérée très saine.

Bernard Prouteau, 1988



Les pompiers de Bourgueil ne furent pas les derniers à arroser (sans la moindre goutte d'eau...) l'inauguration de la cave touristique de la dive bouteille de Bourgueil, le 19 mai 1955. Au menu du banquet officiel, figuraient des bourgueils 1947 et 1933.

50 ans d'appellation bourgueil

tinte à marre et tire-bouchon



Les Vendanges à BOURGUEIL
Les Vendangeurs dans un Vignoble

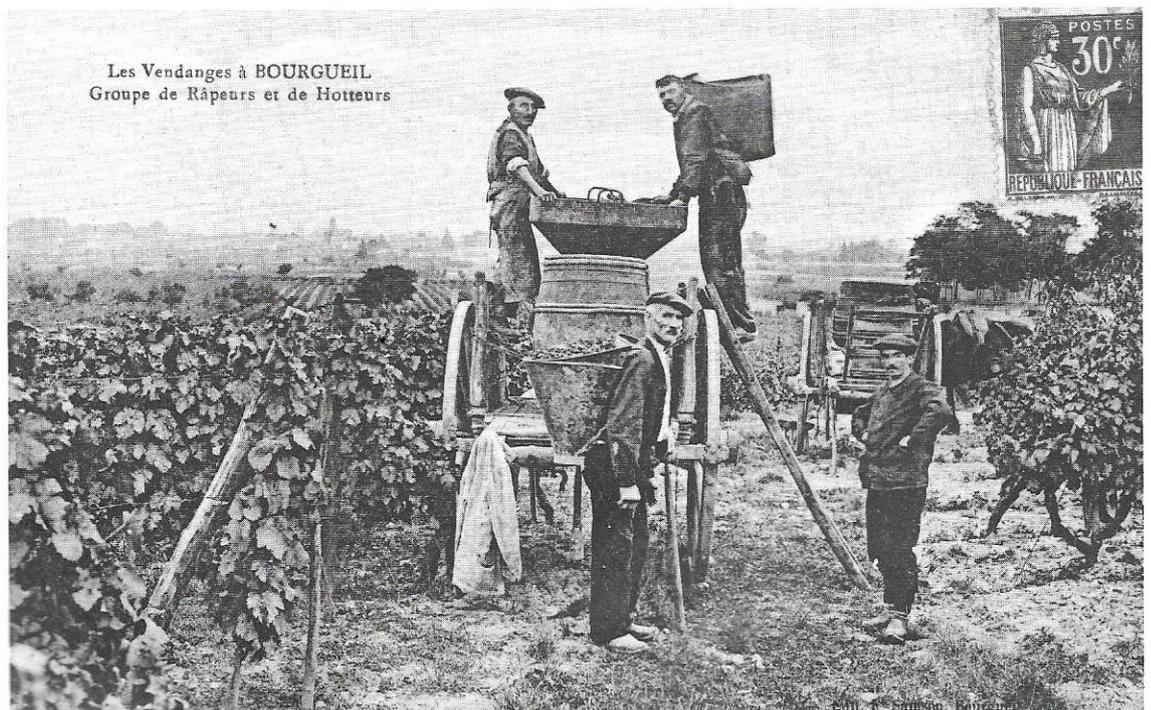
Edit. P. Samson, Bourgueil

« Le 10 mars 1919 de Saint-Nicolas-de-Bourgueil. Mon cher Huguet. J'ai bien reçu ton amicale lettre du 16 février. Je pense que maintenant tu dois être rentré et très heureux d'avoir repris ton ancienne vie. Je te souhaite bonne réussite dans ton commerce. Pour le vin je te l'enverrai la semaine prochaine. Je pense que tu en seras content. Tu serais bien gentil de m'envoyer l'adresse de ton parent ou ami, que je puisse lui expédier directement une barrique, autrement il y aurait congés à payer ! c'est inutile ! Je t'enverrai un mot le jour que j'expédierai. En ce moment les quais au pays sont remplis de vin depuis un mois ; je m'arrange pour faire partir celui-ci tout de suite. Mes respects à Madame Huguet et pour toi une cordiale étreinte ». Signé : Drussé. (Texte figurant au dos de cette carte).

Nous remercions
pour les illustrations
qu'ils nous
ont confiées :



Jacques Audebeau
Georges Audebert
Jean-Claude Bardet
Moïse Boucard
Françoise Breton
Jean Chamboisier
Robert Cochet
Marcel Delanoué
Geoffrey Luff
Marc Piaumier
Christian Tersac



Les Vendanges à BOURGUEIL
Groupe de Râpeurs et de Hotteurs

Edit. P. Samson, Bourgueil

50 ans d'appellation bourgueil

tinte à marre et tire-bouchon



Restigné, le 189

Appellations d'origine contrôlées

Avant le 31 juillet 1937, on se doutait bien que le vin de Bourgueil était issu des vignes plantées sur les communes de Bourgueil, de Saint-Nicolas, de Benais, de Restigné, d'Ingrandes-de-Touraine, de Saint-Patrice, de La Chapelle et de Chouzé-sur-Loire. On savait aussi que le vin de Saint-Nicolas-de-Bourgueil venait de Saint-Nicolas et de nulle part ailleurs. Depuis le 31 juillet 1937, on en est sûr ! Un décret impose le contrôle et définit l'origine avec précision, parcelle par parcelle, de tous les vins qui sont autorisés à porter ces appellations. Il s'agissait avant tout de protéger quelques vins, déjà considérés à l'époque comme les meilleurs, et jouissant, au-delà de la zone de production, d'une grande notoriété, en écartant de l'appellation tous les vins proches par le goût, les cépages ou la zone d'origine, qui ne pouvaient faire preuve des qualités suffisantes. Deux appellations, donc : bourgueil et saint-nicolas-de-bourgueil ; non pas, assurément, pour les protéger l'une de l'autre ; pas plus pour en faire deux rivales obstinées qu'une saine émulation aurait entraînées irrésistiblement vers les sommets de la qualité ; mais bien plutôt pour désigner une différence.

Disons tout de suite qu'un tel partage ne nous satisfait pas entièrement. Il faut bien reconnaître que lors des dégustations, le nez, le palais et l'esprit se mettent plus facilement d'accord sur une distinction entre les vins de graviers, récoltés sur les alluvions de sables argileux apportées par la Loire, et les vins de tuf qui tirent leur caractère de la craie turonienne du coteau. Mais comment nommer géographiquement ces deux types de vins sans entreprendre, commune par commune, un découpage compliqué ? N'empêche qu'un saint-nicolas de coteau est plus proche d'un bourgueil de Benais qu'un autre bourgueil de graviers de Restigné ou d'Ingrandes. Et que faire des vins d'assemblage ? Et pour-

quoi ne pas tenir compte également d'autres critères qui déterminent, eux aussi, d'énormes différences, comme par exemple l'élevage dans le bois, ou la mise en bouteilles au printemps suivant la récolte ? Sans compter l'âge des vignes... L'amateur se prend à rêver d'une information rigoureuse et complète, qui pourrait être fournie par une contre-étiquette, précisant, par exemple, que tel vin de Restigné est un vin de graviers, issu de vignes de 5 à 8 ans vendangées mécaniquement, qu'il a été vinifié en cuves inox et mis en bouteilles à 6 mois ; ou encore que tel vin de Benais, récolté sur le coteau calcaire, à la main, dans des vignes de plus de 40 ans, a été élevé en fûts de chêne pendant 2 ans, ou 3 ans, avant d'être mis en bouteilles.



La mise en place des appellations d'origine contrôlées s'est faite selon certains critères associant des terroirs, des cépages avec des modes de culture et de vinification. C'était nécessaire il y a cinquante ans. Ça l'est encore aujourd'hui. Mais tant de choses ont changé. Les plantations se sont étendues. Le tracteur, avec tout ce qu'on peut y accrocher, a remplacé le cheval. La chimie a envahi les vignes et les chais. Le consommateur a d'autres exigences. Le vigneron lui-même travaille et raisonne autrement. Et pouvons-nous encore comparer le cep de breton des années 30, qui

donnait bon an mal an ses quinze ou vingt hectos à l'hectare, avec le surdoué d'aujourd'hui, sélectionné, cloné, qui est capable de pisser, si on le laisse faire, soixante-quinze, quatre-vingts hectos, souvent plus ? Pendant les cinquante années qui viennent de s'écouler, les contraintes imposées par l'A.O.C. ont maintenu ces fantastiques progrès dans la voie étroite d'une amélioration constante de la qualité. Au seuil de la dernière décennie de ce siècle, les liens qui unissent deux notions qu'on a trop souvent tendance, un peu bêtement, à opposer, la qualité et la rentabilité, sont plus ambigus que jamais. Les choix qui sont en train de se faire seront lourds de conséquences, car ils engagent le vignoble pour une très longue durée. Aujourd'hui, tout est devenu possible : une progression de l'ensemble vers une qualité maximum, mais aussi des dérapages qu'on risque d'avoir du mal à contrôler. Or, en France et dans le monde, la concurrence se prépare à une lutte sans merci, et précisément sur des critères de qualité. C'est pourquoi il nous semblait nécessaire de faire le point en commençant, bien sûr, par la traditionnelle interrogation sur ce qu'était le vignoble « avant » l'A.O.C. Mais comme toujours en Touraine, où les vins sont si sensibles aux variations des millésimes, dès qu'on évoque le passé, ce sont les grandes années qui viennent immédiatement à l'esprit.

Millésimes

— 1934, paraît que c'était une année sensationnelle.

— Ils avaient vendangé à la Saint-Michel !

— Le vin était d'une qualité exceptionnelle ! Ça, on peut le dire parce que, c'est vrai, on a tous eu l'occasion d'en boire.

— Et en 93 ! Ils avaient vendangé au moins d'août, on n'avait jamais vu ça ! J'sais pas si c'est vrai, mais j'ai entendu dire qu'ils avaient bu du vin nouveau pour le banquet du 14 juillet !

50 ans d'appellation bourgueil

— C'était sûrement pas du berton. Ça devait être du baco pour être mûr aussi tôt.
 — En 93, ils avaient été obligés de rogner les vignes pour donner à manger aux bêtes : y avait rien d'autre de vert !
 — Et en 49 : « A Tours, plus chaud qu'à Dakar ! » C'était marqué dans la Nouvelle République.
 — 35, 36, 39, 40, 41, y tombait de l'eau tous les jours, c'étaient pas des bons vins. Pas comme 37, c'était beaucoup mieux !
 — J'en ai bu de ces vins-là. 41, j'en avais en bouteilles, j'en ai encore.
 — 40, y paraît que c'était bien...
 — C'est le 43 qu'était bon, après.
 — 42 aussi, c'était pas mal.
 — Soit disant que pendant la guerre, tous les étés ont été des étés chauds.
 — En 45, Vouvray, qui n'a pas gelé, a fait un 45 terrible !

De la polyculture à la viticulture

Mais on se souvient également qu'à cette époque, la viticulture n'était pas une activité rentable. Elle n'était considérée que comme une culture d'appoint et rares étaient les exploitations qui parvenaient à en vivre.

— Le 34, y se vendait 20 sous le litre, hein ! Ça veut dire que c'était presque la faillite pour celui qu'aurait voulu faire que de la vigne. Parce que si c'qu'on m'a dit c'est vrai, ils étaient obligés de semer des haricots entre les rangs de vigne pour arriver à joindre les deux bouts, même dans les plus grands vignobles.

— J'me souviens, fallait 600 francs pour un cheval. A 20 sous le litre, fallait 600 litres de vin, quoi...

— Moi, j'me rappelle avoir ramassé des asperges entre les rangs de vigne.

— Même moi, quand j'me suis installé, j'avais 2 hectares de vigne, 2 hectares d'asperges, et j'faisais des haricots verts avec sept cueilleurs toute l'année...

— Et tu vivais largement.

— Aussi bien comme aujourd'hui ! Mais j'voudrais pas recommencer parce que les haricots et les asperges... Mais on était tous pareils : j'ai vu souvent cueillir les asperges... et la vigne, on la laissait pas vraiment de côté, mais... on la faisait moins bien qu'aujourd'hui !

— De toute façon, jusqu'aux années 70, çui-là qui faisait pas des cultures maraîchères, de l'élevage et des céréales, y gagnait pas sa vie avec la vigne. Tout au moins, il avait du mal...

— Y en avait quand même, des familles qui vivaient que de la vigne !

— Ouais, des grands domaines, qu'étaient connus. Mais tous les petits, hein ?

— Oh, si... Y avait quelques grandes exploitations, avec du personnel, tout ça...

— Sûrement pas beaucoup !

— Ben, par exemple, à Bourgueil, y avait Robert Juteau : ça a toujours été une exploitation viticole.

— Regarde, sur Saint-Nicolas, t'as Barbereau qui faisait que de la vigne ; t'as Godefroy qu'était un des plus importants ; et Claude Amirault. Mais ils ont quand même planté beaucoup de vergers dans les années 50. Quand Bardou est arrivé, c'est Ligonière qui lui a dit : « Plante des arbres, ça va marcher pendant quinze ans, et c'est le moment ». Si ils avaient eu que de la vigne, y s'en seraient pas sortis. C'était l'époque où les vergers nous aidaient souvent à joindre les deux bouts de la vigne, alors qu'après, c'était le contraire.

— Oui, la vigne était devenue plus rentable, et les vergers moins.

tinte à marre et tire-bouchon



— Y avait les Surcouf qui devaient avoir grand de vignes...

— Y faisaient autant de barriques de vin qu'y a de jours dans l'année.

— Et puis les Goupils, ils avaient acheté des cuves qu'étaient quand même importantes pour l'époque : des 220 hectos... Et les Hubert, Caslot-Hubert, à la Chevalerie : y vendaient le vin 125 francs la barrique, ça fait 10 sous le litre !

— A la Briche, y avait des cuveries verrées au siècle dernier.

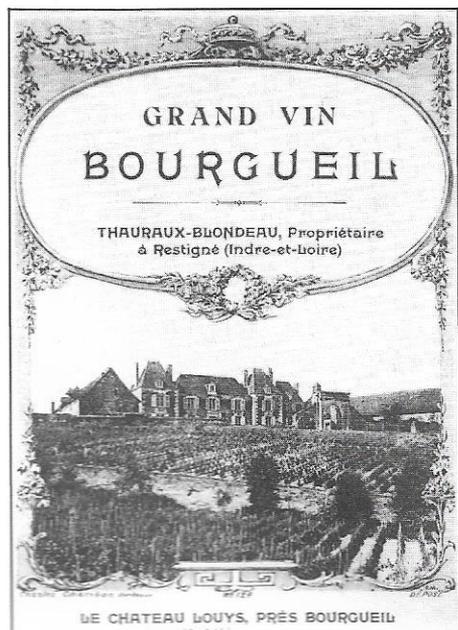
— Y faisaient des vins de table, là-bas.

— Ils étaient bien outillés : y rentraient la vendange et ça tombait dans les pressoirs par gravité... En dessous, y avait les cuves.

— Je vais vous lire un truc que j'ai retrouvé à la maison.

« C'était à la foire universelle de 1900 ; pour faire la preuve qu'en 1900, y avait tout de même de grosses exploitations. C'était les Demont-Jamet : « Demont-Jamet François, propriétaire de vignobles sur les communes de Restigné, Bourgueil, Saint-Nicolas et Continvoir. A une exploitation importante, de plus de 20 hectares de vigne, produisant des vins rouges pouvant lutter avec les meilleurs crus, et des vins de table, blancs et rouges, très appréciés. Monsieur Demont a tenu à présenter ses excellents produits dans de nombreux expositions et concours ; partout il a remporté les plus hautes récompenses et a fait une ample moisson de diplômes d'honneur et de médailles d'or. A Chicago, en 1893, ses produits ont été mis hors-concours. Le noyau principal du vignoble se trouve au clos des Mailloches, à Restigné, où habite Monsieur Demont. Expose des vins de 1870, 1874, 1898, 1899 ».

— Ça devait être des gens suffisamment érudits, tout de même, avec des domaines de 20 hectares !



Avant, après... Le « grand vin de Bourgueil » en appellation contrôlée.

50 ans d'appellation bourgueil

tinte à marre et tire-bouchon

JAHRGANG 1911 — Ausnahmepreise

Billige, Reichhaltige, Tischweine

Touraine Rotwein, 225 Lit., inklusive. Fass.	110	Franken
Touraine, Weisswein	115	—
Chinon, Rotwein, n° 1	125	—
Restigné, Rotwein, n° 3	145	—
Bourgueil, Rotwein, n° 4	160	—
St-Nicolas-de-Bourgueil, Rotwein, n° 5	180	—

Fondée en 1848, la maison Thauraux-Blondeau avait pour spécialités les « vins fins, en cercles et en bouteilles ». Sise à Restigné, elle fit connaître les vins de Touraine au-delà de nos frontières, comme l'atteste cet extrait d'une plaquette publicitaire en allemand, diffusée outre-Rhin en 1912.

Le berton et les autres

Hors-concours à Chicago en 1893 ! Ça fait rêver. Des vigneron de Bourgueil qui exposaient dans les foires des vins de 30 ans et plus ! Le bourgueil devait être considéré comme un grand vin de garde. Alors les questions se bousculent : comment trouvaient-ils les clients, comment commercialisaient-ils, vendaient-ils en bouteilles, que mettaient-ils sur les étiquettes puisqu'il n'y avait pas d'appellation contrôlée ?

— On sait pas sous quelle appellation y vendaient ça.

— Quand y avait pas d'appellation bourgueil, on vendait du berton, c'est tout. Le reste c'était du vin de table, du blanc et du rouge...

— Ton grand-père était négociant bien avant 37, non ? Comment y commercialisait ?

— Je sais pas trop. Par les courtiers, sans doute. Y vendait en barriques et y vendait ça comme du vin de Bourgueil.

— Le 47, on en a vendu en fûts de 50, 60, 100 litres, ça dépendait, et en bouteilles aussi. On vendait en fûts à des cafés. Y venaient chercher leurs barriques et y bouchaient leur vin.

— Et c'était le même prix que le vin de table ?

— Ah, non ! Le berton, c'était plus cher. Parce que c'était du vin qui était meilleur.

— Mais ça s'appelait pas du bourgueil ?

— Non, c'était du berton. Y venaient, y disaient : « As-tu encore du berton à vendre ? » « Ben, oui ; voilà ».

— C'était connu comme cépage, mais pas comme appellation.

— C'étaient des bistrot de Tours, Saumur ; Angers maximum. C'était surtout connu dans la région.

— Et à Chicago !

— J'me souviens du grand-père, y me semble que c'était avant la guerre de 39, ils emmenaient ça à la gare de Port-Boulet. Y faisaient des convois de chars. Et c'était la fête parce qu'ils allaient tous aider le voisin à emmener son vin. Y fallait plusieurs



La *Domaine de la Gaucherie* fut, après la Première Guerre mondiale, la référence vedette de la maison Thauraux-Blondeau. Laquelle fut l'une des premières à se lancer dans l'étiquette sophistiquée, exportation oblige !

charrettes pour emmener une cuve de vin de 50 ou 60 hectos.

— L'aller c'était très bien, mais le retour ! Y rentraient avec des soufflées, les pères, des fois, dis donc !

— C'étaient des négociants qui leur faisaient mettre ça sur le wagon, et ça partait vers Paris.

Ne restait que l'étiquette... Lucien Lamé se souvient avec nostalgie de sa première mise en bouteilles : 14 000 fioles de 47 ! C'était en 1949. Il envoya cette année-là son premier colis de douze bouteilles au Mans, lors des 24 heures, au prix de 90 centimes la bouteille.



« Buvez ce fin nectar au vieux vin de Bourgueil... et longtemps vous aurez et bon pied et bon œil », affirmait la réclame vantant avant-guerre le fameux Quinquina Bourgueil. Cet apéritif célèbre en Touraine avait la réputation d'être « tonique, hygiénique et très rafraîchissant », mais le distillateur bourgueillois qui le fabriquait en exclusivité n'en écrivait pas moins sur son étiquette : « Ceci n'est pas un médicament ». Ce breuvage du pays de Ronsard était tellement prisé qu'il fit l'objet d'un char lors la cavalcade du 7 juillet 1912. Les Bourgueillois admirèrent ce jour-là une bouteille géante, s'ouvrant à l'arrière du char sur une enivrante créature du cru ! Outre cette spécialité, la maison Gabriel Rideau commercialisait vins en gros, en cercles et en bouteilles, cassis de Bourgueil, triple-sec et liqueurs fines.

— En fait, c'était la grande époque de Bercy.

— Mon grand-père allait livrer à Saumur avec son cheval.

— Le grand-père Mabileau, il avait une C4 avec le père Renou. Il allait livrer 50 % de son vin chez les particuliers ; les gens venaient pas à la propriété parce qu'en 39, ils avaient pas de moyens de transport. Mais ça faisait déjà une grosse clientèle de détail.

— C'est dommage que Jean Gambier soit pas là parce que lui, il a vu des factures qui datent du début du siècle. C'est de la maison Penet, à Ingrandes.

— A Saint-Nicolas, Pierre Jamet m'a montré une facture de 1800 et quelques, pour la Chine. C'est quand même intéressant.

— Le vin a dû mettre du temps pour y arriver.

— La malolactique, elle devait sûrement être faite en arrivant là-bas !

— Je sais pas s'y faisaient l'ouillage en route, parce que...

— Tout se vendait en fûts à l'époque. Y faisaient de la mise en bouteille juste pour eux ; une barrique, quoi.

— Mais dis donc, toi, ton beau-père, il avait bien acheté un wagon de bouteilles en 47 ? Y fallait en avoir tout de même !

— Et il les a vendues, parce que le tas, il est pas haut, hein !

— Ça se pratiquait dans quelques maisons seulement.

— Y en a pas mal qu'achetaient des bouteilles de bordeaux, par ici ; toutes les vieilles bouteilles, c'est des bordelaises.

— Les premières bouteilles qu'ont été vendues avec des étiquettes, c'est pas si vieux que ça... Y a combien ?

— Vingt-cinq ans ? trente ans ?

— Oh, oui. Vers 1955, par là.

— Mon beau-père qu'avait embouteillé ses 47, il avait fait des étiquettes bien sûr, pour commercialiser. Il expédiait ses bouteilles dans des caisses à merluche !

— C'était un précurseur !

— J'ai vu des vieilles bouteilles, de 1800 et quelques, y avait marqué seulement bourgueil dessus, et le millésime était écrit à la main.



50 ans d'appellation bourgueil

tinte à marre et tire-bouchon



Veille de vendanges aux Galluches, à Restigné, en 1936. Henri Ory était paré, le sécateur prêt à bondir. Conseiller général du canton de Bourgueil (et grand-oncle de Jean Gambier, l'actuel président du syndicat des vignerons de l'appellation), il fut une figure importante du Bourgueillois d'avant-guerre. A la naissance de l'appellation contrôlée, en 1937, il confiait à la *Dépêche du Centre* : « Les plus ennuyés dans cette affaire sont assurément les marchands qui ne pourront plus acheter dix barriques de bourgueil et en revendre vingt et croyez-moi, ce sera mieux ainsi... Voyez-vous, malgré les difficultés et les peines qu'ils rencontrent, nos vignerons restent attachés à leur terroir. Nous n'avons pas eu à noter d'arrachages de vignes, malgré les primes offertes par le gouvernement ; nous n'avons pas eu comme dans les environs une vague de folie poussant les récoltants à planter des cépages nouveaux et de diverses espèces. Ici, nous avons conservé nos cépages de ce vieux breton qui a fait notre renommée ».

Faux cépages

Une émotion souriante et attendrie s'est installée à l'évocation de ces pionniers qui bricolaient la préhistoire de la commercialisation, sans se soucier de savoir si leur étiquette parvenait à concilier les contraintes de la réglementation et les exigences du marketing. Il y avait le vin ordinaire et le vin bouché. On ne pouvait pas se tromper. Le meilleur, c'était le vin bouché, voilà tout. Mais ici, les vignes ont gardé longtemps de nombreux cépages destinés à produire des vins de consommation courante, rouges ou blancs. Grolleaux, teinturiers, hybrides, ont maintenant laissé presque toute la place au cabernet franc.

— Au début du siècle, il s'est planté un peu n'importe quoi, surtout des faux cépages.

— Mais c'était quand même le cabernet qui dominait.

— Les faux cépages, c'était pour faire des vins de table. Mais les gens faisaient des cuvaisons séparées, hein ! Y en a peut-être qui mélangeaient un peu, mais c'était pour des histoires de couleur, des choses comme ça... Mais les cuvaisons étaient toujours faites à part. D'ailleurs le cabernet mûrit toujours après ces cépages-là... Y plantaient de l'alicante, pour donner de

la couleur ; on trouvait souvent des pieds dans les parcelles de cabernet.

— Ouais, y avait un pourcentage important de teinturiers.

— La première élimination de ces pieds, ça date de 1959.

— Ils avaient prévenu les vignerons qu'après 59, y voulaient plus trouver d'hybrides.

— Tout ce qu'est antérieur à 59, c'était courant de trouver des pieds d'hybrides dans les vignes de cabernet. Y mettaient des pieds de blanc aussi.

— Oh ! Mais tu repousses aux vieilles vieilles vignes, là ! Parce que juste avant l'appellation, vers 30-35, ça se faisait plus quand même.

— Si ! Y a des ceps de blanc dans la vigne que j'ai à Beaupuits, et elle a été plantée en 34 !

— De toute façon, un pied de pineau de Loire au milieu des cabernets francs, ça a toujours son utilité... pour l'acidité.

— Mais dès qu'ils ont voulu avoir l'appellation, ils ont arraché tout ça et ils ont planté du cabernet franc.

— Même après l'I.N.A.O., y avait encore des teinturiers... Pas beaucoup hein ! 2, 3, 4 %... Ça s'arrêtait là.

— Y en avait partout. Y compris dans les

grands châteaux de Bordeaux : en chromatographie sur papier, on retrouve des hybrides sur les millésimes antérieurs à 55.

— Faut rien exagérer : on est encore nombreux à travailler des vignes de cet âge-là, on est incapable de trouver un pied qui ne soit pas du cabernet. Je parle de vignes plantées en 34.

— Moi, j'ai des vignes de 75 ans qui ont été plantées correctement.

— Des fois, y a bien un peu de chenin, mais t'as pas de teinturiers, d'hybrides, de choses comme ça...

— Mais autrefois, c'était pas avec les hybrides qu'y faisaient le vin de table, ça n'existait pas encore, c'était avec les grolleaux.

— Les hybrides sont venus après la guerre : le 18315 !

— Imbuvable !

— Et ils en buvaient plus qu'aujourd'hui ! Fallait voir ce qu'y se mettaient derrière la cravate !

— Pas nos parents, mais nos parents d'avant : le matin en se levant, fallait une bouteille de vin ! Et les 20 litres d'eau de vie, y en avait pas pour longtemps !

— Un peu dans le café, puis après, le pousse...

— Y se faisaient servir des cafés très très

50 ans d'appellation bourgueil

tinte à marre et tire-bouchon

chauds, et y se les refroidissaient à la gnôle !

— C'est qu'attention : quand y partaient aux champs avec les chevaux, y avait la petite bomboche !

— Et les coffres sur les charrettes, ils étaient plus grands que sur les tracteurs d'aujourd'hui... Et servaient !

Le choix des parcelles

Bien sûr que pour prétendre à la nouvelle appellation, bourgueil pour les uns, saint-nicolas-de-bourgueil pour les autres, il fallait du cabernet franc et rien d'autre. Certains ont gardé quelques parcelles de grolleau ou d'hybrides, pour la consommation quotidienne ou pour quelques clients qui avaient leurs habitudes. Mais la réglementation exigeait également qu'on ne plantât pas n'importe où. Comment se sont partagées les bonnes et les mauvaises parcelles ? Qui a décidé ? On imagine aisément les problèmes que poserait aujourd'hui la mise en place d'une telle délimitation !

— Ça doit être des commissions de viticulteurs qui ont délimité les parcelles.

— Oui, c'est ça. Comme ton père, certain-

nement qu'y devait en être ; ils ont délimité dans chaque commune.

— Y proposaient sans doute des parcelles, et l'I.N.A.O. donnait son accord ou refusait, non ?

— Ça n'a pas dû faire trop de bruit parce qu'on n'en a jamais entendu parler.

— C'est quand même étonnant qu'y ait pas eu plus d'histoires.

— Ça remonte quand même à cinquante ans. C'est peut-être oublié, non ?

VIN BRETON DE ST-NICOLAS

— Comme y faisaient tous autre chose, la vigne, ça n'était pas primordial. C'était une ressource secondaire. Y avait peut-être que sept ou huit vigneron qu'étaient acharnés là-dessus.

— Et aussi le fait qu'y avait pas de chapitalisation, ça les avait obligés déjà à planter dans les meilleures parcelles.

— Les vigneron plantaient où y voulaient,

peut-être, mais y plantaient que dans les bons endroits. Si, dans un endroit, y avait un peu de gel, ils en mettaient pas.

— Pourtant, quand on dit que le vignoble de Bourgueil faisait telle ou telle surface, les chiffres ne sont pas justes, parce que le vignoble a été largement supérieur à ce qu'il est maintenant. Il a été au-dessus de 1 000 hectares avant les appellations : y avait des vignes sur Buton, par là... Sur toute la butte !

— Oui mais c'étaient des vins de table, des grolleaux, quoi.

— Oh ! Y avait pas que des grolleaux. Y avait des cabernets aussi !

— Mais tous les coteaux n'étaient pas plantés, quand même ! On voyait des carrés de betterave et d'la luzerne à travers les vignes. Aujourd'hui, on en voit plus de carrés comme ça ; entre la Martelière et Chevrette, y a plus que d'la vigne maintenant.

— Tu parles de quand, là ?

— Y a quinze ans, tu voyais encore des carrés de betteraves, de choux...

— J'ai vu une photo d'y a vingt ans, y avait pas de vignes sur le coteau.

— Si, y en avait ; mais elles étaient pas finies de planter.



C'était avant-guerre à Bourgueil. Pas encore de femmes dans les foires aux vins ! Il convenait alors de porter cravate et moustache pour apprécier les nectars du pays. Des Bourgueillois qui aimaient volontiers les bons crus (lesquels amenaient déjà de bonnes cuites).

50 ans d'appellation bourgueil

tinte à marre et tire-bouchon



Flagrants délices d'un banquet champêtre, entre vigneron (cultivateurs pour la plupart), dans les années 20. Au dos de ce document, sont inscrits les noms (correspondant aux numéros) des heureux convives : 1. Causeret fils, 2. Galbrun, 3. Moreau, 4. Chenevreau, 5. Friaud, 6. Goisnard, 7. Ory, 8. Ruesche, 8. B. Madame Causeret, 9. Esprit, 10. Cibat, 11. Gelloir, 12. Juteau, 13. Grimault, 14. Beneston, 15. Pichet, 16. Fuzelier, 17. Fournier, 18. Marion (secrétaire de mairie), 19. Blain, 20. Méchin (liquoriste), 21. Causeret père.

Entre 40 et 80 hectares, il n'y a qu'un coup de sécateur

Si l'on compare l'état du vignoble au 19^e siècle, puis entre le phylloxéra et la Première Guerre, et enfin pendant la lente réorganisation qui a abouti à la situation actuelle, il semble que l'orientation se soit faite presque naturellement vers une production de qualité, par élimination, tout simplement parce que les autres cultures, plus rentables, remplaçaient les vins de table, dont la consommation ne cessait de diminuer. Quand il fallait arracher une vigne pour planter des pommiers, on n'arrachait pas la meilleure, bien sûr. Ce n'est que quand les vins d'appellation contrôlée ont commencé à bien se vendre que les vignes ont regagné le terrain qu'elles avaient perdu sur les cultures maraîchères et les vergers. Mais il ne suffisait pas de planter du breton, il fallait aussi limiter les rendements. Au début, ça n'était pas trop difficile, ça se faisait un peu tout seul. Et puis les gros rendements sont arrivés. Une seule arme : le sécateur. Mais si vous saviez comme c'est dur de le faire obéir ! — C'est en 37 qu'ils ont fixé les rendements à 40 hectares pour le bourgueil et à 35 pour le saint-nicolas. C'est les vigneron de l'époque, ceux qu'avaient fait les délimitations et tout ça.

— Et c'est toujours comme ça dans les règlements, d'ailleurs.

— 40 hectares, ça devait vraiment être une grosse année, à l'époque. Et même jusque dans les années 50 ou 60, c'était exceptionnel. Après, ça a commencé à augmenter.

— Je crois quand même qu'une année comme 47, y avait du vin !

— Oui, ils ont dû faire 40 hectares, mais c'était une grosse année.

— Faut dire qu'à l'époque, les vignes étaient pas tellement vieilles.

— Pourquoi ? Y devait y avoir le même pourcentage de jeunes et de vieilles.

— Mais c'était pas sélectionné. Y avait beaucoup de coulards.

— Et en 47, t'avais des jeunes vignes qu'avaient dix ans, qu'avaient été plantées bien comme y faut, avec des pieds greffés et tout, et qu'avaient pas été taillées pendant la guerre... Puis à côté, t'avais encore des parcelles qui donnaient dix grappes... rien du tout.

— Et l'écartement entre les rangs était pas toujours régulier. Des fois, si une jument avait du ventre, elle touchait les rangs de chaque côté ; puis le rang d'à côté, il en passait quatre l'une à côté de l'autre.

— Y laissaient des rangs plus larges pour passer une charrette.

— Et le fait de traiter au cuivre tout l'temps, ça freinait quand même la végétation ; c'est pas ça qui augmentait les rendements.

— La bouillie bordelaise faite maison, c'était d'la spéciale celle-là !

— C'était du cuivre pur ! Quand y faisaient trois ou quatre sulfatages dans l'année, c'est qu'c'était une année à mildiou !

— Quand j'ai commencé à travailler avec mon père, quand on avait peur de l'orage, on mettait du mouillant dans le sulfate, ça le faisait accrocher davantage. Parce que si y venait une pluie, c'était vite lessivé.

— Pour le ver de la grappe, on traitait à l'arséniade de plomb, y avait que ça.

— Avant l'I.N.A.O., on taillait à deux verges.

— Deux verges de six yeux.

— La Guyot double.

— Oh ! Des fois, y avait huit ou neuf yeux par verge ! Sur du breton même !

— Ça dépendait de la vigueur des ceps...

— Des porte-greffes.

— Une vigne qu'était bien portante, comme ils époutaient à la main, quand ils étaient rendus à six yeux, ça faisait du monde à l'arrivée !

— Des fois tu taillais à dix yeux, et même si les yeux étaient tous là, c'est pas pour ça qu'y avait plus de vin à l'arrivée.

— Sur un mourvèdre par exemple, fallait pas tailler long, si tu taillais pas à deux verges, ça coulait.

— Y taillaient à deux verges parce que les raisins de la base ont toujours une meilleure richesse. La Guyot simple est venue depuis une vingtaine d'années.

— On a fait ça pour simplifier le travail, pour arquer ; quand les petites machines sont arrivées, fallait avoir une baguette plus longue. Avec deux petites baguettes, on avait toujours de la difficulté, quoiqu'avec de l'osier, on y arrivait toujours ; tandis qu'avec les agrapheuses...

— Mais plus t'allonges sur une vinée, plus t'as un raisin qu'est serré.

— Oui, mais en bout de vinée, t'as toujours moins de degrés, et comme à l'époque y chaptalisaient pas, y préféraient mettre tous les atouts de leur côté.

Bonjour m'sieur l'Comte

La chaptalisation ! La voilà qui repointe le bout de son nez. A croire qu'il faille distinguer deux époques : avant la chaptalisation, et après. Avant, s'ils voulaient faire de la qualité, les vigneron étaient obligés de ne planter que dans les parcelles qui permettaient la meilleure maturation et la meilleure concentration, ils étaient obligés de privilégier les grappes les plus proches du cep, ils étaient obligés de trier la vendange pour retirer ce qui n'était pas assez mûr, etc., etc. Depuis que l'invention de

50 ans d'appellation bourgueil

Monsieur Chaptal, comte de Chanteloup, est passée dans les mœurs, on n'est plus obligé. Que ceux qui le font encore lèvent le doigt...

— La chaptalisation, elle est arrivée quand ? Dans les années 57, 59, par là ?

— Oh, mais y a des gens qui l'ont fait avant !

— Avant la guerre, y faisaient fondre du sucre dans de l'eau et y l'ajoutaient au vin.

— Ah, non ! La chaptalisation mouillée, ça se fait qu'en Alsace, à mon avis.

— En Alsace, c'est pour faire baisser l'acidité.

— Moi, j'ai toujours vu faire chauffer du moût dans des chaudrons.

— J'ai vu faire, fondre du sucre dans d'eau chaude. La première fois qu'j'ai vu ça, j'connais pas, moi... Le bonhomme, y'm dit : « Mais c'est pas difficile ! Tu prends un grand chaudron, dans une grande cheminée, et tu vas voir ton sucre, y va fondre tout d'suite. Si y a trop d'eau, tu rajoutes un peu plus d'sucre. De toutes façons, tu verras, ton eau, ça fera du vin ! »

Y mettait peut-être une ou deux barriques d'eau, puis son sucre dedans ; 20 kilos d'plus, pour qu'ça fasse le degré !

— Moi, à ma connaissance, j'ai jamais vu ça dans la région !

— T'as été dressé par ton grand-père, toi.

— Le sucre de canne, j'me souviens, ça fondait moins bien.

— J'peux vous dire qui c'est qui m'a montré ça, mais si lui, il le faisait, il était sans doute pas le seul, y en avait sûrement d'autres. C'était entre 36 et 40.

— Avant, y vendangeaient des raisins mûrs.

— Ah, oui ! Quand on allait en vendanges, fallait ôter le pourri ! A chaque grappe !

Fallait enlever le vert et le pourri ! Ramasser les grains ! Et on nous donnait 20 sous à la fin des vendanges... On retournait à l'école quand elles étaient finies.

— Et puis, y avait pas les rendements d'aujourd'hui...

— Moi, la chaptalisation, j'ai commencé en 53.

— Je me rends pas compte, moi. J'étais encore jeune dans le métier. Je faisais confiance au grand-père. Moi, je voyais la température quand je foulais mes cuves au pied.

« Oh ! je disais, c'est un peu chaud, ça, faut refroidir ». Alors on pompait le vin, on le mettait dans des gueulbées, et puis on les remettait. Ça refroidissait comme ça, quoi. Je me rappelle, en 59, mon réveil sonnait toutes les nuits à minuit et j'me levais arroser les cuves. Les portes de la grange restaient toutes grandes ouvertes.

— Les bonnes années, on arrosait trois fois par jour. Y faisait 25, 26 degrés dans la nuit, dehors... incroyable !

— Vous refroidissiez pas avec du vin de l'année antérieure ?

— Ça arrivait, des fois, quand on voyait qu'on pourrait pas y arriver autrement.

— Plus tard, moi, je refroidissais mon moût au congélateur. Je refroidissais mon chapeau, quoi.

— Dans les cuves en bois, plus ça chauffe et plus ça serre ; et plus ça serre, plus ça chauffe. Une cuve en bois, c'est cônica.

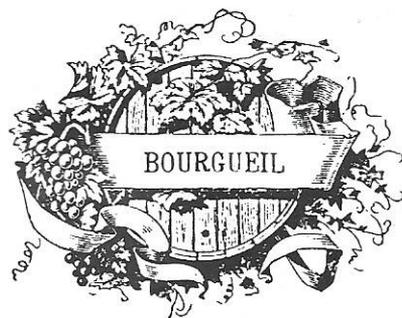
— En 59, on a vendangé tout à fait tard. Y a eu des gelées en fin de coupe et les fermentations voulaient pas partir. On faisait chauffer des chaudrons de vin et on remettait ça sur la cuve pour que ça démarre.

— Et le 76 ! Il a fallu s'en occuper, hein ?

tinte à marre et tire-bouchon

Controverse autour du breton

Le cabernet « breton » est le cépage qui, en Gironde, donne en particulier l'illustre saint-émilion. C'est le cabernet « franc » reconnaissable à sa taille : une branche à fruit unique et longue tandis qu'à côté, sur le cep, on voit le courson ou « poussier » de quelques centimètres qui donnera la branche à fruits l'année suivante. Reconnaisable aussi à ses feuilles petites et d'un vert profond, à ses grappes allongées aux petits grains ronds et serrés. Ces grains sont peu sensibles aux attaques de la pourriture et les vendanges saines sont de règle en vignoble de cabernet. Mais pourquoi breton ? L'hypothèse la plus répandue est qu'un abbé du nom de Breton, intendant de Richelieu, aurait fait venir en 1631 de Guyenne en Touraine des milliers de plants pour créer le vignoble de Richelieu, la nouvelle ville que le cardinal-ministre venait de bâtir de toutes pièces aux confins de la Touraine et du Poitou. Mais cette hypothèse a de sérieux adversaires avançant un argument de poids : Rabelais, enfant du terroir chinonais parlait déjà de « breton » pour désigner le cépage de son pays et cela un siècle avant Richelieu.

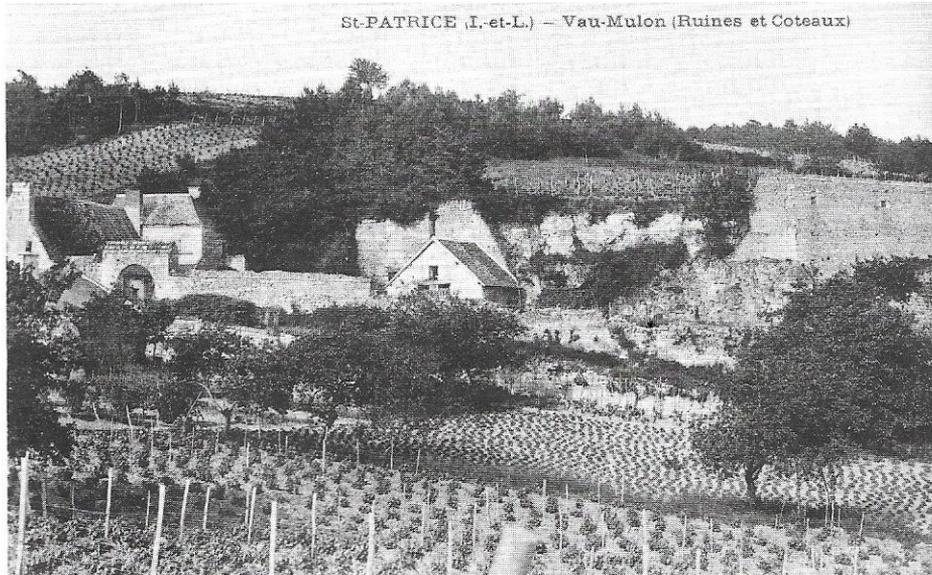


Pierre Bréjoux dans son livre, « Les vins de Loire » citant M. Ory, vigneron et maire de Saint-Nicolas-de-Bourgueil, émet l'opinion suivante :

« La venue du plant « breton » date vraisemblablement de 1152 au moment de l'union politique de l'Anjou et de l'Aquitaine. Au Moyen-Age les vins étaient connus sous le nom de « breton » car les Bretons ont été longtemps les principaux acheteurs. Les vins étant acheminés vers l'Ouest par les marinières de la Loire. Les Bretons appréciaient fort le vin de Bourgueil et ont dû jouer un rôle important dans le transfert du vocable. Il existait à cette époque dans la presqu'île de Rhuis, entre l'estuaire de la Vilaine et le golfe du Morbihan, un vignoble qui produisait un vin très fruité rappelant le bourgueil grâce à un climat très doux permettant aux lauriers, aux grenadiers et aux myrtes d'y prospérer en pleine terre. Peut-être les marinières de la Loire ont-ils transporté des plants du Vannetais à Chouzé ? Il resterait alors à préciser la parenté des cépages entre les vignobles d'Aquitaine et celui de la presqu'île de Rhuis ».

Tel est donc ce plant « qui donne le bon vin breton, lequel ne crois pas en Bretagne » selon Rabelais. Quoi qu'il en soit, c'est le même qui donne le grand bordeaux rouge, la particularité et l'originalité du vin rouge de Loire venant évidemment de la nature du terrain.

St-PATRICE (L-et-L.) - Vau-Mulon (Ruines et Coteaux)



La culture de la vigne dans la région remonte à l'époque romaine, mais c'est à l'abbaye de Bourgueil, fondée en 990, que se constitua le premier vignoble bourguellois. C'est également à cette époque que la comtesse Emma, fille de Thibault Le Tricheur, comte de Blois, et femme de Guillaume, duc d'Aquitaine et du Poitou, introduisit les premiers plants de cabernet franc. Au fil des siècles, le vignoble déborda du clos de l'abbaye et se répandit sur toute la contrée.

50 ans d'appellation bourgueil

tinte à marre et tire-bouchon

— Moi, j'ai une cuve de 82 qui m'a échappé.

— Avant le phylloxéra, y avait déjà des vigneron qui avaient une bonne notion du contrôle des températures, en particulier pour réfrigérer. Jean Gambier m'a dit qu'il y a eu un trou au moment du phylloxéra. La tradition orale s'est perdue, cette notion a été oubliée et il a fallu attendre cinquante ans avant de la retrouver.

— C'est vrai ; avant le phylloxéra, y avait quand même des gens plus évolués que les autres.

— Comment y pratiquaient, alors ?

— Avec les moyens du bord, mais ça a sauté une génération de viticulteurs.

— Faux dire que sitôt après le phylloxéra, y a eu la guerre de 14. Il a manqué beaucoup d'hommes.

— Y avait plus d'hommes du tout. Plus que les vieux.

Les femmes et la lune

Pas si simple, de faire du vin ! Surtout quand on ne savait pas trop pourquoi une cuve refusait de fermenter ou pourquoi elle s'emballait. La connaissance empirique des vigneron et leur savoir-faire se sont constitués, de génération en génération, au cours de siècles de tâtonnements. Mais il était difficile de conjurer l'angoisse qu'engendrait tant d'incertitudes. Si les progrès de l'œnologie ont très souvent permis de vérifier ce que les vigneron avaient intuitivement deviné, il faudrait sans doute faire appel à une autre science pour expliquer d'inévitables croyances qu'on retrouve, sous des formes diverses, dans presque tous les vignobles.

— On laissait pas entrer les femmes dans les chais à « certaines époques », et y en a qui y croient encore !

— Y a pas longtemps, ma femme a accompagné des clients à Savigny-en-Véron et le gars, il a jamais voulu qu'elle rentre dans le chai, dis-donc !

— Y en a encore comme ça à St-Nicolas !

— Moi, ma grand-mère, elle y a toujours été.

— Mon beau-père, au moment des vendanges, quand y voit toutes les bonnes femmes qui rentrent dans la cave quand on va boire un coup, y m'dit : « Mais t'es pas malade ? Tu laisses rentrer tout le monde ! »

— T'y crois pas, toi ?

— Bah... Un petit peu, quoi...

— Juste pour la légende, pour la tradition.

— Quand le vin était un peu aigre, y en a qui mettaient des feuilles de pêcher dedans.

— Et fallait jamais toucher au vin au mois de juin !

— Ni à la fleur de la vigne !

— C'est qu'les anciens, ils avaient fait des observations, quand même, au niveau des malolactiques, par exemple : y s'étaient quand même aperçus que le vin travaillait à certaines périodes... Au moment de la

véraison aussi, pourquoi ? Parce que c'est des périodes chaudes...

— Ben oui, les températures étaient là, hein ? La fleur de la vigne, elle se passe jamais au mois de mars, en général ! C'est des périodes où les températures arrivent à 30 degrés sous abri, alors les malos se déclenchent.

— C'est pour ça qu'y mettaient en bouteilles qu'au mois de septembre.

— Y pensaient être garantis, mais ça marchait pas à tous les coups ; y a trois ans, j'ai bu un 59 qu'avait pas fait sa malo... Et il l'a jamais faite en bouteille. Il a été analysé : « malolactique non faite ». Alors si on dit des fois qu'à l'époque on faisait des vins de longue conservation, c'est p'têtre tout simplement parce que les malos n'étaient pas faites !

— On pourrait parler de la lune, aussi, pour la mise en bouteilles ; y aura des avis divergents, là-dessus !

complètement fou de toucher à ton vin quand y tombe de la neige ! » Et ben on l'a passé au filtre ; il était clair quand il est sorti ; et il était toujours aussi clair huit jours après !

— Si ton vin, il est en cave, il a pas froid : y voit pas la neige !

— Dans mon jeune temps, quand on tirait les cuves, on mettait les fûts dehors. Tout l'hiver dehors !

— C'était aussi pour montrer aux voisins le nombre de fûts qu'on avait !

— Au moment de Noël, quand y gelait à moins 10, moins 12, y m'est arrivé d'y mettre des fagots de paille, des couvre-pieds. On voyait de la glace se former, qui faisait des jambes à la barrique ; c'était de l'eau qui passait au travers de la barrique, et dedans, le vin était meilleur !

— La lune, en tout cas, moi, j'y crois.

— Fallait toujours planter à la lune décroissante, au décours.



Une tradition héritée de longue date : l'élection de la reine du vin, choisie parmi les huit postulantes représentant les huit communes de l'aire d'appellation. Que sont donc devenues ces bachiques égéries « bouquetées » des années 50 ?

— La lune, ça jouait aussi pour tailler la vigne !

— Et le temps clair, pour la mise en bouteilles !

— Ça, le temps clair, c'est des phénomènes de basses pressions.

— Quand la pression baisse, t'as des lies qui remontent.

— Ah oui ! Ne jamais mettre de vin en bouteilles quand y tombe de la neige.

— Même des vins filtrés, des fois, y se voient par la neige et puis y se ré-éclaircissent après.

— Alors ça, j'y crois pas, moi !

— Ça fait trois grands hivers qu'on a eus, hein ? Charlot est venu tous les ans à c't époque-là me filtrer le vin...

— Mais j'te parle pas de filtrer ! J'te parle de mettre en bouteilles !

— Mon grand-père, la première fois qu'il a vu Charlot débouler, y m'a dit : « T'es

— Ah oui ! Pour les lapins !

— Non ! Contre les lapins !

— Moi, j'ai fait l'expérience sur une parcelle : j'en ai planté la moitié en lune décroissante et l'autre moitié en lune croissante... Eh ben les lapins, ils ont mangé partout !

— Normalement, ils avaient pas le droit !

— Si t'avais mis une pancarte aussi !

— C'est comme les pieux, faut jamais les planter le jour de la Sainte-Catherine, c'est abominable ; ils prennent racine !

— C'est comme d'épointer les vignes pour les empêcher de couler... J'en ai fait l'expérience, un rang sur deux : c'était coulé aussi bien dans les vignes épointées comme dans les autres !

— Au contraire, je crois bien qu'c'est pire de rogner, parce que ça fait porter la sève davantage dans les fleurs.

50 ans d'appellation bourgueil

La charnière des années 60 : la rencontre avec le client

Quittons donc les fleurs, les lapins, la neige, les femmes et la lune, ainsi que les mystérieuses relations que ces dernières entretiennent entre elles, et auxquelles les hommes sont sans doute condamnés à ne jamais rien comprendre. Et revenons à nos vigneronniers d'aujourd'hui pour leur demander depuis quand ils se sentent, précisément, de véritables vigneronniers...

— Je pense que ça s'est passé dans les années 70.

— Pas avant ?

— Non, 70. C'est là que ça a commencé pour de vrai. On a tous commencé dans ces années-là...

— Si tu dis ça à des gars qui l'ont fait depuis toujours, y vont pas être d'accord !

— Ceux-là, c'étaient des exceptions.

— Mais si on parle de vraiment faire de la vigne, vivre de la vigne et se sentir vigneron, je pense que c'est 70. C'est le déclic, hein ?

— Pour remettre les choses en place, il faut se rappeler que c'est dans les années 70 que la vente au détail a bien percé et qu'on a vu des clients qui venaient à la propriété.

— Voilà, c'est c'qu'a fait qu'on s'est sentis plus vigneronniers qu'agriculteurs.

— Y venaient acheter des bouteilles, des cubitainers aussi, beaucoup.

— Les cubis, ça avait commencé plus tôt ; dans les années 60 peut-être.

— Mais la bouteille, c'est vers 70 que ça a décollé à plein.

— Moi, je verrais plutôt le départ de la vente au détail vers les années 60.

— Le détail ? 64.

— Ouais, 64.

— 61, même.

— Y s'faisait pas beaucoup de bouteilles à c't'époque-là.

— C'étaient plutôt des p'tits fûts.

— Qui revenaient pas !

— Avant le cubitainer, c'était la demi-barrique, ou le 55 litres.

— Oui, mais ceux qui se permettaient d'acheter une demi-barrique, c'était une catégorie de gens plutôt aisés ; tandis que maintenant, ça s'est démocratisé, toutes les couches sociales achètent un cubi, deux cubis, douze bouteilles...

— Avant, le détail se faisait plutôt en fûts de 50, 55 litres, ça s'vendait très bien, alors c'est là qu'y s'ont mis en campagne pour vendre leur vin, parce qu'au négoce, c'était un prix dérisoire, ça payait pas le bifteck. Là, il a fallu qu'y s'déplacent pour trouver des clients. Et comme ça marchait, y en a qu'abandonnaient les cultures maraîchères pour se vouer à la vigne.

— Allez ! On peut dire vers les années 60 pour le p'tit fût et l'cubi et 70 pour la bouteille. On a eu une amorce de la prise de conscience du vignoble dans les années 70, où on a eu des plantations, beaucoup.

Et je pense que ça a été l'amorce de la bouteille pour la majorité, sauf pour les pionniers, Lamé, Audebert, d'accord, mais pour nous, c'est arrivé là.

— Ça dépend des maisons, mais souvent, c'est parti avec le 69 qu'on a mis en bouteilles en 70.

— Si on peut donner une image du vignoble d'y a 25 ou 30 ans, y avait peut-être, j'sais pas, dix exploitations dans le canton qui faisaient que d'la vigne ; maintenant, on peut en trouver quarante à cinquante qui font rien d'autre.

— Plus que ça, dis ! Regarde, on est déjà une quinzaine, là !

— Qui fait du blé, là ?

— Moi.

— Moi, c'est la dernière année. Après, c'est fini.

— Moi j'en fais un carré ou deux, mais c'est pour empêcher d'avoir de l'herbe.

— Ça dépend de c'que t'appelles faire du blé !

— Oui, parce que du blé, on essaie tous d'en faire ! plus ou moins...

— Le maximum ! Pas seulement pour nourrir les poules !

— Appelez-vous, la batteuse ; elle s'est arrêtée dans les années 60, et ça, ça a été un tournant.

— Le vrai tournant, c'était quand même la vente en bouteilles, et ça a été d'abord les particuliers.

— Les restaurants, c'est venu petit à petit.

tinte à marre et tire-bouchon

— Ben oui, ils avaient plus de cavistes ! Avant, ils avaient un caviste qui mettait en bouteilles. Puis, vers les années 70, 75, ça s'est arrêté.

— Oui, les cavistes, c'étaient des boucheurs de bouteilles. Maintenant, ils ont des sommelières : c'est des déboucheurs de bouteilles !

— Le fait que les clients viennent chez nous, ça nous a stimulés.

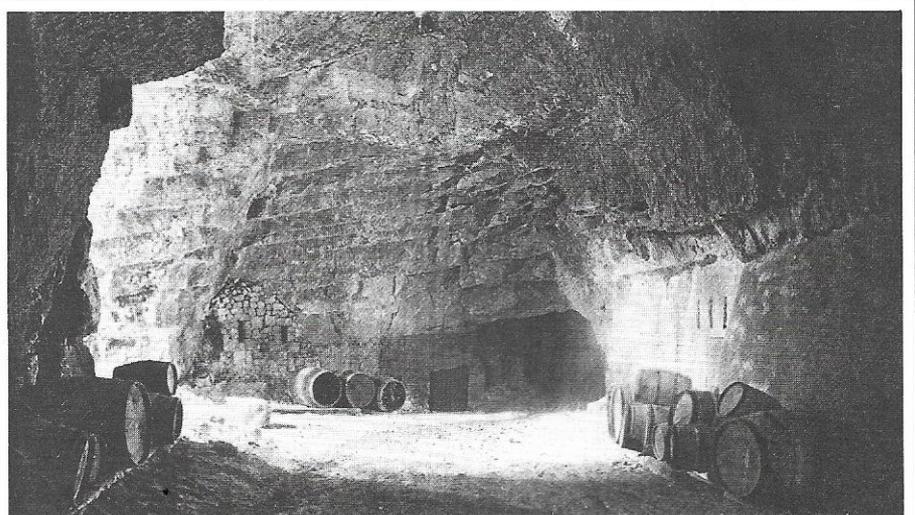
— Ah, oui !

— C'est ça qui nous a donné le sentiment d'être des vigneronniers.

— Et ça nous a forcés à faire de mieux en mieux, parce qu'avant, quand la cuve était vendue, elle était partie, on savait pas ce qu'elle devenait... Mais là, le client qui vient avec son cubi ou chercher des bouteilles, y met pas longtemps à te rappeler à l'ordre, lui !

Topé-la !

Alors, chers clients, chers amateurs, qui prenez plaisir à aller chercher vos vins préférés chez vos vigneronniers préférés, imaginez-vous que vous aviez une telle importance aux yeux de ces derniers ? Soupçonnez-vous le rôle capital que vous avez joué dans l'histoire du vignoble bourgueillois (et d'autres aussi, sans doute) à partir du moment où vos automobiles vous ont permis d'aller les voir chez eux ? Et dire que vous vous méfiez ! Que vous avez toujours peur qu'on ne vous vende pas le meilleur !



La cave touristique de Chevrette.

Un proche cousin du chinon

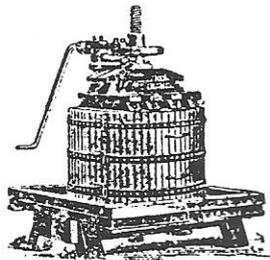
« Le bourgueil, jusqu'à la fin du siècle dernier, était compris dans le cru de Chinon. Les vignobles de Chinon et de Bourgueil ont, en effet, le même climat, des sols à peu près semblables et le même cépage. Cependant leurs vins diffèrent un peu. Le chinon plus moelleux au début, se vieillit plus vite, tandis que le bourgueil d'une conservation plus longue (parce que plus dur les premières années) y gagne du bouquet. L'Union Vinicole des Propriétaires d'Indre-et-Loire jugea alors opportun de séparer ces deux crus pour les expositions ou concours de vin. Le bourgueil présenté désormais sous son nom d'origine, parvint non sans difficultés, à se créer une place très honorable auprès de son ancêtre le chinon : depuis une trentaine d'années surtout, les récompenses qu'il obtint dans tous les pays, aux diverses expositions vinicoles lui ont fait une renommée très justifiée ».

Extrait de l'annuaire de Bourgueil - 1937.

50 ans d'appellation bourgueil

tinte à marre et tire-bouchon

Vendanges 1943
à la Chanteleuserie, à Benais.



Que vous craignez toujours de ne pas trouver le vin, quand vous le goûterez chez vous, aussi bon que dans leurs caves ! Allons ! Vous pouvez avoir confiance en eux : ils ne veulent pas prendre le risque de vous décevoir. Si vous devez vous méfier de quelqu'un, méfiez-vous d'abord de vous-mêmes... Mais si votre vigneron vous fait les yeux doux, sachez quand même que vous avez plus ou moins brisé un couple qui, avant votre arrivée, s'entendait assez bien : le couple vigneron-négociant. Eh, oui ! Puisque c'est à vous, maintenant, qu'est réservée la meilleure part !

— On peut même dire que ça a fait du bien au négoce, parce que le viticulteur travaillant mieux, le négociant achetait des cuvées meilleures.

— Là, je n'suis pas tout à fait d'accord : y faut bien le dire, le négoce ramasse ce que le viticulteur veut pas pour lui. Je pense que tout le monde est d'accord ?

— Ben... Oui !

— A part certaines maisons...

— Qui vendent tout au négoce...

— Non ! Qui jouent le jeu et qui disent au négociant quand il rentre dans les caves : « Tu goûtes et tu choisis ». Son pressurage, il l'a réparti dans les cuves, et y a pas les siennes et les autres. Et tout se vaut. Et y a pas une cuvée réservée.

— Mais y a des négociants qui s'foutent de la qualité et qui viennent acheter de l'appellation. Y sont prêts à payer 9 F le litre sous prétexte que ça a droit à l'appellation, alors qu'y a des vins qui valent pas 4 F.

— Entre une bonne cuve à 10 F et une cuve de presse à 9,50 F, t'as intérêt à vendre ta cuve de presse et à garder l'autre !

— Oui, le négoce paie pas assez la différence !

— Si ! La différence, il faut la faire. Mais au niveau du prix, la différence n'est pas représentative de la qualité, c'est vrai, 50 centimes de différence, ou 1 F du litre, quelquefois, le négoce se ramasse la lie au même prix...

— La fourchette de qualité devrait exister.

Ça n'encourage pas le vigneron à vendre le meilleur : le négoce fait son malheur lui-même !

— Ce qu'il faudrait pas, c'est acheter les mauvais vins au prix des bons.

— Voilà ce qu'y faudrait pas ! Mais quand l'produit est porteur, à Champigny par exemple, y s'vend d'la cochonnerie à 12 F le litre !

— Si les négociants payaient un bon vin le prix qu'il faut pour que ça soit rentable pour le vigneron et une cochonnerie 6 F, ou même 4 F si elle vaut que 4 F, ça empêcherait certains gars de mettre la barrette du pressoir sur dix ou douze serrages pour sortir l'huile des pépins !

— Chez moi, je fais deux serrages, point, à la ligne.

— Attention ! Tous les négociants sont pas comme ça. Quand un vin vaut pas cher, y l'achètent pas, c'est tout !

— En Bourgogne et en Beaujolais, les belles cuvées sont quand même vendues beaucoup plus cher.

— D'accord, mais si Untel a du vin à vendre, y s'est donné du mal pour le faire et pour lui, c'est le meilleur. Si on lui propose 4 F, y nous prend pour des voleurs !

— C'est sûr, aussi, qu'y a des liens affectif avec certains... C'est difficile.

Mai-68... et Jacques Puisais !

La vente directe au consommateur et la vente en bouteilles ont marqué, dans l'esprit des vignerons, le grand tournant des années 60/70. Mais les prémices annonciateurs s'étaient manifestés depuis longtemps et avaient préparé un tel bouleversement. D'une part, la consommation des vins ordinaires diminuait au profit des vins de meilleure qualité, la vigne commençait donc à devenir plus rentable que les autres cultures ; d'autre part, le savoir œnologique, représenté surtout par Jacques Puisais et relayé par quelques œnologues et quelques professeurs, pénétrait, lentement mais sûrement, le vignoble. Le problème des jeunes était alors de faire accepter ces nouvelles méthodes aux

générations précédentes, farouchement attachées à leurs traditions. Étonnement, les événements de Mai-68 semblent avoir facilité le débloquage de ce verrou, dans un contexte, il faut le rappeler, où la crainte de l'exode rural était déterminante.

— Faut reconnaître une chose : c'est qu'un gars comme Charlot, à côté, nous a quand même éducaillés à moitié, et que pour une année comme 84, si elle s'était présentée dans les années 70, avec les connaissances qu'on avait à l'époque, y aurait eu plus de dégâts qu'on en a eus. On a quand même de moins en moins d'irrégularités.

— C'est vrai que, depuis 70, c'est notre travail principal.

— Les gamins, là, ils ont appris tout ça à l'école quand ils avaient quinze ans. Nous, on était sortis d'l'école depuis longtemps.

— Quand la valeur du produit a changé, on a compris qu'y fallait se mettre à la pointe du progrès. Là, y a eu toute une métamorphose du vignoble : il a fallu suivre l'évolution...

— C'est venu de la valorisation du produit : le 72 s'est vendu 2,60 F le litre, le 73 : 3,30 F, le 76 est monté à 4,20 F, le 77 à 6,50...

— Nous, on était sortis de l'école en 66, à 14 ans, on a fait trois ou quatre ans d'école après. On a vu qu'y avait un potentiel financier à développer alors que les cultures annexes étaient en perte de vue : y avait un contexte favorable au vin. Toutes les cultures secondaires que nos parents ont fait ne payaient plus, et nous, on voulait plus le faire. D'abord parce qu'on avait plus de main-d'œuvre : on commençait avec les tracteurs, et on voulait plus faire les travaux à la main...

— Et on s'est accrochés là-dessus...

— Le vin continuait à monter...

— On a appris la technique...

— Mais les anciens étaient pas toujours d'accord !

— Oui, mais y avait eu Mai-68 !

— Oh, la, la !

— Ça a eu certainement de l'importance au niveau des jeunes.

— On se laissait plus envelopper par nos parents !

— On a cassé des verres dans la cantine, en 68 !

— Les parents disaient qu'on avait mauvais caractère !

— Ça a l'air de rien, mais demandez aux anciens si y se sont rebellés contre leurs parents...

— Hein ? Quoi ? Qu'est-ce que tu racontes ?

— Est-ce qu'un jour, t'as dit à ton père : « Ben non ! J'suis pas d'accord et j'veux faire ça comme ça ! » ?

— Heureusement qu'on a pas attendu les gars de 68 pour pas être d'accord !

— Ben oui, mais ça passait pas !

— Ça passait moins bien, c'est sûr !

— Ça passait même pas du tout ! Mais ça n'empêchait pas de le dire...

Prendre avant le Repas un
Quinquina Bourgueil

50 ans d'appellation bourgueil

— Ben voilà ! Mais nous, notre génération, ça a mieux passé !

— Puis maintenant, avec nos enfants, ben c'est fini : t'as même plus besoin de dire quelque chose. Et quand eux te disent quelque chose, c'est que c'est déjà fait, t'as pas de soucis à te faire !

— Nous, on demandait, quand même.

— Et ça changeait quoi ?... Rien !

— Au niveau de notre génération, on avait beaucoup de nos copains qui partaient à la ville ; et nos parents, ils étaient très sensibilisés par ça.

— Ils avaient peur de nous perdre.

— Y voyaient pas mal de jeunes qui quittaient la terre, alors y nous écoutaient un peu plus.

— L'exode rural, ça les a marqués ; y se disaient : « Vaut mieux le laisser faire, sinon il va s'en aller ».

— Y en a même qui ont décroché plus tôt, à 55 ans, pour laisser la place...

— Mon grand-père, il a fait ses partages de bonne heure : il a plus rien, mais ça l'empêche pas d'aller encore dans ses vignes.

— Et t'en as combien qui veulent pas lâcher, handicapés et tout ! « C'est encore à moi ! », qu'y disent.

— Mais les nouvelles techniques, l'œnologie, c'est Monsieur Puisais qui nous a sensibilisés à ça.

— C'est lui qu'a lancé les réunions.

— Des réunions, des journées d'information... On allait aux sessions, dans l'hiver, au labo à Tours.

— Le point de départ, c'est lui.

— Il est arrivé en 59 à Tours.

— Les visites des vignes, ça remonte aux années 67, 68, non ?

— Il dit qu'y a 25 ans, un quart de siècle.

— Ça doit faire plus longtemps qu'ça, maintenant, parce que y a deux ans, y disait déjà que ça faisait 25 ans !

A suivre...

On ne peut tout de même pas se quitter comme ça ! Une bonne discussion, c'est comme une bonne dégustation : quand on voit le cul d'une bouteille, le goulot de la suivante pointe son nez. Seul, le temps ne coule pas dans le même sens. Quand on goûte le vin, on commence par celui qui est en train de se faire pour tenter de prévoir son avenir, et on remonte de plus en plus loin dans le temps pour retrouver le passé et la durée. Notre entretien est parti des

tinte à marre et tire-bouchon

souvenirs les plus lointains et a fait ressurgir la lente évolution et les bouleversements qui ont fait du vignoble ce qu'il est aujourd'hui. Après 25 ans d'une démarche convergente de la plupart des vignerons (on aimerait pouvoir dire : de tous) vers une reconquête de la qualité, le présent contient en germe de nouveaux clivages qui peuvent orienter l'avenir vers des voies multiples et discordantes. Tout dépend des choix que les vignerons sont dès maintenant en train de faire.

Qu'en pensent-ils ? Qu'en disent-ils ? Pour le savoir, nous retrouverons ceux qui ont eu la gentillesse d'exprimer pour nous, avec une extraordinaire franchise, leurs certitudes et leurs doutes, leurs craintes et leurs espoirs. Ils s'appellent Jean-Claude Audebert, de Bourgueil ; Jean-Yves Billet, de Restigné ; Moïse Boucard, de Benais ; René Boucard, d'Ingrandes ; Marc Delaunay, de Bourgueil ; Jean-François Demont, de Restigné ; Pierre-Jacques Druet, de Benais ; Paul Gambier, d'Ingrandes ; Jean-Claude Mabileau, de Saint-Nicolas ; Edmond Magnan, de Benais ; Jacques Morin, de Benais ; Régis Mureau, d'Ingrandes ; et Joël Taluau, de Saint-Nicolas.



Le 19 mai 1955. Réception officielle dans le Bourgueillois, Maurice Lemesle, le maire de Benais et ses comparses (Raoul Boucard, Georges Demont et Georges Dufeu) avaient de quoi attendre le préfet sans trop s'impatienter... On inaugurerait ce jour-là la cave de Chevrette.

VOUVRAY
DANS L'HISTOIRE

ISSN 0293-1389

le magazine de la touraine



gastronomie : les légendaires macarons de cormery

reportage : l'histoire s'effondre au grand-pressigny

du haut d'un clocher : vouvray

tinte à marre et tire-bouchon : 50 ans d'appellation bourgueil

reportage : la touraine au québec

vieux airs de touraine : "la fricassée"

la gazette du terroir, pages tourangelles

trimestriel - n° 26 - avril 1988 - 29F