

LA VIGNE



OÙ EST LA VIGNE ?

Pourquoi évoquer la vigne en ce lieu ? Le pressoir vertical à vis présenté ici est dépourvu de son environnement naturel. Pas de cuve pour la macération, pas de maie pour recueillir le jus pressé, pas de cuve pour la fermentation. Les quelques pieds de vigne entourant ce pressoir paraissent bien maigres pour l'alimenter.

Mais avant les années 1970, cet endroit était planté de vignes, de la salle Baffreau plus bas jusqu'au sommet de la colline qui conserve toujours cette culture.

© J-Pierre Morisseau



© J-Pierre Morisseau



Le pressoir à cage verticale exposé est le premier maillon de la mécanisation du pressage des raisins. Antérieurement, c'était le pressoir à long-fût entièrement en bois qui était utilisé. Massif, il nécessitait un bâtiment élevé pour le couvrir. La poutre supérieure était descendue sur le cep en faisant tourner la vis en bois. Le pressurage libérait le jus de raisin qui s'écoulait dans la maie du dessous et qui, par le trou d'anche, finissait dans une cuve.



*Pressoir à long-fût exposé à Rocheservière
Primitivement, la vis de serrage était aussi en bois*

La méthode moderne de pressage reprend le principe de la cage mais dans l'axe horizontal, avec l'aide d'un moteur électrique. Aujourd'hui, le bois a été remplacé par l'inox et la pression est assurée par une force hydraulique ou pneumatique afin de ne pas écraser les pépins, pour un moût qualitatif.



Pressoir horizontal exposé au Musée du Vignoble Nantais

LES VIGNERONS

Derrière le pressoir exposé, existaient les **caves Mollé**. Jean Mollé, négociant de la seconde moitié du vingtième siècle, y avait installé un site pour son commerce (garage pour le camion et les cuves de stockage) et un site pour l'exploitation de son vignoble. Il y eut d'abord une écurie pour le logement du cheval servant à la culture de la vigne, avant qu'il ne soit remplacé par un tracteur vigneron. Les barriques en bois disparurent progressivement au profit de cuves enterrées en béton dont l'intérieur était recouvert de carreaux en verre.



Deux vendanges dans la même vigne à Saint-Philbert-de-Bouaine

Vendanger deux fois dans la même vigne, la même année, est chose peu courante. C'est pourtant ce qui s'est fait à Saint-Philbert-de-Bouaine dans une parcelle de « **Gamay** » appartenant à M. Mollé. La cause en est le soleil et la sécheresse qui ont agi sur la maturité du raisin vert (appelé couramment le « **vert jus** »).

La récolte a été tout de même appréciable après ce deuxième passage des vendangeurs et s'élève à vingt barriques pour une superficie d'un peu plus de 4 hectares. Le degré « alcool » se fixait autour de 8, ce qui n'est pas mal pour cette deuxième semaine de novembre.

© Ouest-France



© collection J-Pierre Morisseau

Le repas de fin de vendanges chez Jean Mollé vers 1970

L'HISTOIRE DE LA VIGNE A BOUAINES

La vigne a sans doute été introduite dans notre région dans les *villae*, ces grands domaines ruraux créés par les Romains dès le troisième siècle de notre ère. La vigne a été maintenue par l'Église qui avait besoin de vin de messe. On sait qu'au sixième siècle, dans un poème, Fortunat vante le vin récolté sur un coteau dominant la Loire. Saint Martin, en fondant le monastère de Vertou, a également fait planter des vignes. Les invasions des Normands, à partir de l'an 843, entraînent pratiquement la destruction du vignoble. En 937, Alain Barbe-Torte chassa les Normands et les vignes furent alors replantées. Le cabernet franc, qui produisait un vin rouge de médiocre qualité, fut abandonné et remplacé par des cépages rouges venant de Bourgogne.

Le vignoble à Saint-Philbert de Bouaines, c'est un patrimoine ancien car celui de Bossis de Landefrère est cité en **1415**. La culture de la vigne nécessite des terrains graveleux, silico-argileux que l'on trouve à Bouaines.

En 1709 se produisit une terrible gelée, la température est descendue jusqu'à -30° , la mer gela entre Noirmoutier et le continent. Les pieds de vigne périrent, il fallut donc replanter. Dans la région nantaise, on replanta du melon de Bourgogne qui avait un peu mieux résisté à la gelée. Par contre, dans la région de Saint-Philbert de Bouaines, on introduisit la *Folle Blanche* ou *Gros Plant*, cépage provenant de la région des Charentes. Les commerçants hollandais installés à Nantes sont à l'origine de ce choix de cépage. Ils préféraient les vins blancs, surtout ceux qu'ils pouvaient facilement transformer en eau de vie, destinée aux pays du Nord, et prenant moins de place dans les bateaux que le vin en barriques.

Les façons culturales à donner à la vigne sont restées les mêmes au cours des siècles. Le vieux « coutumier du Poitou » indique : « *Le teneur doit déchausser, tailler, fouir et biner* ». La terre est labourée à la main à l'aide d'un pic. Les ceps morts sont remplacés, principalement par marcottage. On enterrait un sarment encore attaché au cep. La partie enterrée produisait des racines et on pouvait alors séparer le sarment du pied-mère. La vigne était dressée en gobelet. A environ dix centimètres du sol, on laissait pousser au moins trois branches sur une longueur d'environ cinquante centimètres à un mètre. C'est sur ces branches que pousseront les rejets qui porteront les raisins. La taille consistait à couper les rejets qui avaient produit des fruits pour laisser sortir de nouveaux rejets. La taille se faisait au moyen d'une serpette. Le sécateur n'est apparu qu'au début du vingtième siècle.

En 1840 les vignes couvraient une superficie d'environ 318 hectares, ce qui correspond à 9 % des 3412 hectares de terres cultivables de la commune. Les propriétaires de métairies, pour beaucoup des Nantais, se rendaient compte du revenu supplémentaire que la vente du vin pouvait leur rapporter. Ils entreprirent alors de planter chez eux de nouvelles vignes sur des parcelles d'au moins cinquante ares et même de deux à trois hectares. Ces nouvelles plantations étaient faites en ligne et non plus en planches. En examinant le plan cadastral de 1840, on constate l'implantation de ces nouvelles vignes sur des terrains à proximité des sièges des métairies ou près des vieux fiefs. Cela est particulièrement évident au nord de la commune, à la Sèvetière, au Buisson, à la Grimaudière, à la Chotardièrre, à la Vrignais où la famille Bourdin-Reliquet va planter 13 ha 50 de vignes. Etienne Lequen, propriétaire du Coin Garat, plantera le fief du Grand Coin de 5 ha 45 et le Milleau de 1 ha 30. Jacques Ursain, propriétaire de l'Aurière et de la Bordinière plantera 6 ha de vignes et son voisin, à l'Ecorce, Urvoy de St Bedan en plantera 4 ha 65. L'architecte Léonard Seheult, au Buisson et au Pas Maré, 2 ha 36. Pour les vignerons importants de Landefrère, Samuel Bouanchaud plantera 2 ha 27, les Martin, 2 ha 44 et Jean Parois, 2 ha 20.

Après l'attaque du phylloxera qui détruisit le vignoble européen à la fin du dix-neuvième siècle, on utilisa des porte-greffes pour les variétés plantées (Noah - Costel - Otello - Couderc - Gros Plant – Muscadet...) et des hybrides d'origine américaine.

Le **muscadet** sans dénomination locale est défini par un décret datant de 1937. Il couvre une superficie de 3600 hectares. Sa production annuelle est d'environ 214000 hl.

Le muscadet « Côtes de Grand-Lieu » est défini par le décret du 29 décembre 1994. Ce vignoble tire son originalité du microclimat du Lac de Grand-Lieu. L'appellation couvre une superficie de 300 hectares sur dix-neuf communes, dont Saint-Philbert de Bouaine. Sa production annuelle est d'environ 10 500 hl.

Le **gros-plant** du Pays-Nantais est un vin d'AOC produit au Sud de la Loire. Il s'agit d'un blanc sec principalement issu du cépage Folle-Blanche. En 2008, il couvre une superficie de 1372 hectares. Ce vin est en 2010 le premier vin de qualité supérieure de France en volume, avec 79380 hl.

Pour obtenir la dénomination « **sur lie** », les vins doivent séjourner, après fermentation, sur leurs lies (les dépôts formés par des levures mortes au fond des barriques) pendant quatre à cinq mois jusqu'à leur mise en bouteille. Cette technique particulière trouve son origine au début du vingtième siècle : les vignerons avaient pris l'habitude de conserver une barrique de leur meilleur vin pour fêter les grands événements familiaux, notamment les noces.



Au milieu du vingtième siècle, nous étions la première commune viticole en Vendée. Chaque famille possédait au moins un lopin de vigne qui en réunissait les membres pour les vendanges. Les pressoirs étaient partagés ; celui qui n'avait pas de pressoir fournissait des journées de vendanges là où il pressait sa vendange. Mais chacun possédait une cave, petite ou grande, où il stockait sa récolte. Et cet endroit était le lieu de rassemblement où les hommes refaisaient le monde.



Vendanges à la fin des années 1940 : la charrette pour le transport des raisins



Vendanges à la fin des années 1940 : la pause du déjeuner



Une équipe de vendangeurs dans les années 1990



Les deux employés de la cave du Dr Hilléreau vers 1900



Une cave en 1943



Une cave en 1994



La porte de la cave a été modifiée pour le passage des barriques

Les raisins écrasés libéraient leur jus dans la maie en bois avant d'être directement mis en barriques puis transportés dans les caves de chaque foyer. Le vin fermentait sans adjuvant. Cela ne produisait pas de grands crus mais une boisson quotidienne naturelle qu'on aimait partager. L'été était une saison difficile pour la conservation de ces vins à faible degré d'alcool. Un voile blanchâtre ou rose, appelé fleuret, se développait en surface dans les barriques et pouvait finir dans le verre.

L'hiver arrivé, quelques barriques étaient portées au bouilleur de cru, avec quelques bûches, de quoi alimenter l'alambic pour produire l'eau-de-vie qui était conservée dans des bouteilles.

Cette production viticole avait générée la présence d'artisans tonneliers.

LE VIGNOBLE D'AUJOURD'HUI

L'aspect du vignoble a continué d'évoluer.... Depuis une trentaine d'années, les petits exploitants, ceux qui cultivaient leurs vignes pour leur consommation personnelle et la vente du surplus dans la zone locale, ont dû abandonner. L'explication est fournie dans ces articles d'Ouest-France de 1980 et 1982.

St-Philbert-de-Bouaine

Malaise chez les petits viticulteurs

Les bruits qui courent dans le milieu viticole relatifs à l'arrachage des hybrides ne donnent pas satisfaction aux petits récoltants. Beaucoup de ces derniers ont déjà supprimé leurs meilleurs plants de leur exploitation. Dans quelques années, on ne pourra plus savourer les bonnes bouteilles de **Baco Rouge**, de **Léon Millot**, de **Grasmois**, etc... qui reposent encore dans les casiers des petites caves des fermes.

En effet, les stocks seront épuisés et ne seront pas renouvelés en raison de cette mesure **qui émane, dit-on, des grosses organisations viticoles**. En tout cas, les récoltants sont décidés à réagir comme ils le font actuellement au sujet de l'alcool vinique.

Par ailleurs, on craint que cet état de fait ne se répercute sur les prix à la consommation des autres variétés.



Toilette d'hiver dans les vignes



La taille des vignes se poursuit dans les fiefs de Saint-Philbert-de-Bouaine. La toilette d'hiver porte sur une superficie de 200 ha, se décomposant en gros-plant, gamay, muscadet et autres plants autorisés. Depuis l'arrachage des hybrides rendu obligatoire, la superficie en vignes a diminué d'un cinquième. De plus en plus, on consacre un grand intérêt au ramassage des sarments qui constituent un véritable combustible, pour réaliser principalement de délicieuses grillades.

Par contre, d'autres vignerons font de l'exploitation de la vigne leur véritable métier. Pour cela ils se sont modernisés en matériel, ce qui a créé l'obligation d'agrandir les superficies exploitées et de s'équiper de machines à vendanger, de pressoirs automatiques, de caves avec de grandes cuves métalliques ou enterrées, de matériel nécessaire pour la mise du vin en bouteilles et sa commercialisation.



En 2023, le vignoble Épiard a reçu une médaille d'or au concours des IGP (Indication Géographique Protégée) du Salon de l'Agriculture de Paris pour son sauvignon, une médaille d'argent pour son grolleau rosé. En 2022, le muscadet du Domaine de la Pierre Blanche y a été doublement médaillé, or et bronze. En 2021, ils avaient obtenu deux fois l'or.

FÊTE DES VENDANGES DE 2005

Le 15 octobre 2005, l'association Bouaine Patrimoine reconstitua le travail des vignerons du vingtième siècle sur la Place des Halles. En voici quelques images.



Pulvérisateur tracté pour les traitements de la vigne



© J-Pierre Mörisseau

Préparation des barriques



L'arrivée des raisins vendangés dans les basses en bois



Le foulage des raisins dans la cuve



© J-Pierre Morisseau

Les fouleuses aux pieds nus



La préparation du pressoir



© J-Pierre Morisseau

Le pressage des raisins contenus dans la cage



© J-Pierre Morisseau

La mesure du sucre contenu dans le moût du raisin



La dégustation du moût à la sortie de la maie



La dégustation réjouit

© Bouaine Patrimoine
Contributions : Pierre Parois
Rédaction : Jean-Pierre Morisseau

