



HAL
open science

La viticulture en Touraine (Moyen Âge-XXe siècle). Dynamiques spatiales et commerciales du vignoble

Samuel Leturcq, Adrien Lammoglia

► **To cite this version:**

Samuel Leturcq, Adrien Lammoglia. La viticulture en Touraine (Moyen Âge-XXe siècle). Dynamiques spatiales et commerciales du vignoble. *Histoire & sociétés rurales*, 2018, 49, pp.31-75. hal-01965661

HAL Id: hal-01965661

<https://hal.science/hal-01965661>

Submitted on 29 Dec 2018

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

La viticulture en Touraine (Moyen Age-XX^e s.) Dynamiques spatiales et commerciales¹

Samuel Leturcq
MCF Histoire du Moyen Âge
Université de Tours, UMR Citeres-LAT
Samuel.leturcq@univ-tours.fr

Adrien Lammoglia
MCF Géographie
Université Paul Valéry Montpellier 3, UMR GRED IRD
lammoglia.adrien@gmail.com

Résumé

À la différence de l'Anjou, du Blésois ou de l'Orléanais, la Touraine entre tardivement dans les grands circuits commerciaux extra-régionaux et internationaux : seulement à partir du XVII^e s. pour les vins blancs de Vouvray exportés par les Hollandais vers le nord de l'Europe, à partir du XVIII^e s. et surtout au XIX^e s. pour les vins rouges dits « vins du Cher », du Chinonais et du Bourgueillois. Dans un contexte de dépérissement des économies viticoles franciliennes, orléanaises et blésoises, mais aussi d'amélioration des conditions de transport et d'augmentation sensible des quantités consommées, la production viticole tourangelle gagne alors le marché parisien, en recherche de vins peu coûteux, alcoolisés et colorants, utiles comme vins de coupage. La crise du phylloxéra, qui touche la Touraine à partir de 1882, provoque, comme partout ailleurs, une crise de la filière viticole qui se concentre dans le courant du XX^e s. sur trois pôles de production (le Vouvron, le Chinonais et le Bourgueillois), entraînant un dépérissement progressif du vignoble de la vallée du Cher.

Cet article, en confrontant les données des superficies viticoles avec les données démographiques pour chaque paroisse et commune de Touraine, propose une géographie subtile de ces évolutions, montrant comment quelques dizaines de communes se sont progressivement orientées vers une spécialisation viticole pour satisfaire un marché lointain, quand les autres ont conservé un vignoble de taille modeste, cantonné à l'autoconsommation des producteurs, ou à destination d'un marché de proximité.

Mots-clés

Touraine – viticulture – vignoble – démographie – commerce

Abstract

Contrary to the Anjou, Blois and Orleans regions, Touraine was rather late in joining major supraregional and international commercial networks. The Dutch started to export white wines from

¹ Cet article s'inscrit dans la dynamique du programme régional VitiTerroir (Modélisation multi-agents des terroirs viticoles ligériens), financé par la région Centre-Val de Loire (2014-2019).

Nous remercions Annie Antoine pour sa relecture attentive et ses précieux conseils. Merci à Benoît Musset non seulement pour ses conseils, mais aussi pour les échanges nourris et les informations dont il nous a fait bénéficier. Merci enfin à Vincent Flauraud pour sa relecture attentive, ses remarques judicieuses et ses précieux conseils qui, en faisant émerger l'essentiel face à l'accessoire, ont permis d'améliorer sensiblement cet article.

Vouvray to Northern Europe only from the 17th century on, and for red wines so-called « wines from the Cher », from Chinon and Bourgueil started travelling in the 18th and above all the 19th century. Within a context marked by the decline of viticulture within Ile-de-France and the Orleans and Blois areas, and also by the improvement of transportation networks and an increase in wine consumption, wine production from Tours and its region eventually broke into the Parisian market, where there was a demand for cheap, coloring wine with high alcohol content, which could be used as blended wines. The phylloxera epidemic reached Tours from 1882 on, and as everywhere else pushed the wine industry into crisis. During the 20th century, the industry became concentrated around three production centers, Vouvray, Chinon and Bourgueil, while the vineyards in the Cher valley were slowly decaying. The present paper combines vineyard surface areas and demographic data for each parish and township in Touraine, thus capturing the subtleties of the geography of these changes, with a few dozen townships gradually specializing in winegrowing for distant markets, while others kept rather small vineyards, producing only for household consumption or local markets.

Keywords

trade – demographics – Touraine – vineyards – viticulture.

Resumen

Al revés de lo que ocurre en Anjou, Blésois o Orléanais, Touraine entra tardíamente en los grandes circuitos comerciales extra-regionales o internacionales: solo a partir del siglo xvii para los vinos blancos de Vouvray importados hacia el norte de Europa por los Holandeses, desde el siglo xviii y sobre todo del xix para los tintos llamados “vinos del Cher”, del Chinonais y Bourgueillois. En un contexto de decadencia de los viñedos de la Isla de Francia, de Orléans y Blois, de la mejora de las condiciones de transporte y del aumento notable del consumo, la producción vinícola de la comarca de Tours se adueña del mercado parisino que busca vinos baratos, con color y alcohol, para mezclar con vinos más débiles y pálidos. La filoxera, que aparece en Touraine en 1882, causa, como en todas partes, una crisis del sector vitivinícola que se concentra a lo largo del siglo xx en tres polos de producción (el Vouvray, el Chinonais y el Bourgueillois), confirmando el progresivo declive del viñedo del valle del Cher. Este trabajo, al comparar los datos de la superficie del viñedo con los datos demográficos de cada parroquia y municipio de Touraine, propone una sutil geografía de estas evoluciones, enseñando como una decena de municipios se orientaron poco a poco hacia una especialización vitícola para abastecer mercados lejanos, mientras otros conservaban su pequeño viñedo, limitado al autoconsumo o al mercado local.

Palabras clave

Comercio – demografía – Touraine – viñedo – viticultura

Introduction

Bénéficiant du patrimoine mondialement connu des châteaux de la Loire, les vignobles angevins et tourangeaux se parent d'une historicité prestigieuse, arborant comme un trophée le patronage folklorique de François Rabelais. Cependant, le témoignage de Rabelais doit être replacé dans le contexte fantaisiste de son œuvre : son monde, ce n'est que le Chinonais, et les vins de Chinon ne sont fameux que dans un cosmos microcholin. De fait, avant le XVII^e s., les vins de Touraine ne sont guère exportés. Ce n'est qu'à partir du XVII^e s. que les marchands flamands investissent le vignoble de Vouvray pour exporter ses vins blancs capiteux en direction de l'Europe du Nord. Dans le même temps, les mentions de vins tourangeaux font des apparitions furtives dans la documentation parisienne, indice d'une pénétration progressive du marché parisien alors que décline la réputation des vignobles franciliens et orléanais. Au XVIII^e s., les surfaces viticoles s'accroissent en Touraine à un rythme suffisamment inquiétant pour que les autorités, soucieuses de conserver un équilibre avec la production céréalière vivrière, interviennent pour interdire les nouvelles plantations par des arrêts du Conseil en 1725 et 1731. Au XIX^e s., les superficies plantées et la production viticole explosent jusqu'au choc brutal de la crise phylloxérique (à partir de 1882 en Touraine) qui provoque une restructuration, mais non une destruction, de la viticulture tourangelle qui se construit, à partir des années 1930, autour de quelques noyaux réputés pour la qualité de leurs vins.

En trois siècles, le vignoble tourangeau connaît ainsi une transformation radicale, avec l'émergence progressive, puis le renforcement d'une orientation commerciale pour approvisionner des marchés extra-régionaux : l'Europe du Nord uniquement pour les vins blancs de Vouvray, Paris surtout pour les vins rouges. Les débouchés commerciaux des produits de la viticulture (vins et eaux-de-vie) se diversifient : auto-consommation familiale, distribution dans les tavernes du village du lieu de production ou les débits des villages avoisinants, exportation vers les grandes villes régionales (Tours, Orléans) et la capitale. La transformation de la filière viticole tourangelle ne se fait toutefois pas de manière homogène dans l'ensemble de la Touraine. Si, dans le contexte d'une agriculture fondamentalement polycole, la viticulture est présente de longue date dans chaque paroisse tourangelle, elle tend à s'imposer progressivement, à partir des XVII^e-XVIII^e s., comme une activité essentielle dans certaines zones seulement (phénomène de spécialisation agricole), tandis que dans d'autres secteurs de la Touraine le développement est modeste, voire inexistant. Se construit alors, au gré des *stimuli* économiques et sociaux, mais aussi des facilités de transports, une géographie viticole subtile, mouvante, avec des vignobles qui répondent exclusivement aux besoins des marchés locaux (circuit de proximité), tandis que d'autres, sans jamais cesser d'approvisionner les tables familiales et des tavernes des villages, s'orientent résolument vers la satisfaction de marchés plus lointains, régionaux, nationaux, voire internationaux (circuit de longue distance). Il s'agit de montrer dans cet article, en partant d'un tableau du vignoble tourangeau à l'aube des temps modernes, le déploiement géographique d'une viticulture à vocation spéculative.

Nous verrons comment, du XVI^e au XVIII^e s., des modifications substantielles d'accès au marché (demande croissante du marché parisien, amélioration des conditions d'échange, contexte réglementaire favorable) favorisent progressivement l'activité viticole de la Touraine, l'orientant vers une viticulture commerciale dédiée à approvisionner le marché parisien (1). Ce développement économique ne concerne toutefois qu'une frange du vignoble tourangeau ; en effet, alors qu'un gros tiers des communes tourangelles s'orientent résolument vers la spécialisation viticole, la majeure partie des communes conservent aux XVIII^e-XIX^e s. un vignoble modeste dédié à l'autoconsommation, ou à la satisfaction de marchés de proximité (2). Toutefois, si le développement d'un marché extra-régional stimule indéniablement l'économie viticole en Touraine, d'autres facteurs peuvent expliquer des évolutions du vignoble tourangeau dans le courant des XIX^e et XX^e s. : la croissance démographique, l'étalement urbain et l'évolution des pratiques de consommation (3).

Réalisée à partir de données collationnées essentiellement dans les cartulaires des établissements religieux possessionnés en Anjou et en Touraine, cette carte n'a pas l'ambition de dresser un état des lieux précis de l'activité viticole au Moyen Âge central ; les vides ne révèlent rien d'autre que l'absence d'information. En revanche, il est intéressant de constater que les mentions de viticulture sont réparties sinon uniformément, du moins largement sur l'ensemble du territoire, aussi bien dans les vallées (Loire, Vienne, Indre, Cher...) que sur les plateaux. Cette répartition est un indice d'une viticulture courante, ordinaire et généralisée sur l'ensemble du territoire, dans le contexte d'une production polycole, classique durant la période médiévale. En effet, aucun témoignage, aucun indice ne permet de penser qu'il existe, pour ces époques, des secteurs géographiques de la Touraine orientés vers la spécialisation viticole, à l'exception peut-être de la banlieue de Tours pour laquelle on possède un témoignage intéressant dans les comptes de la ville à la fin du Moyen Âge. Dans le courant de l'année comptable 1471-1472, 1417 *pippes de vin du creu des gens de laditte ville* (soit environ 7500 hl récoltés dans les environs immédiats de Tours) sont introduites et consommées à Tours et font l'objet d'un procès au sujet des droits d'entrée que les habitants n'entendent pas payer⁶. Si l'on estime le rendement moyen d'une vigne à l'époque médiévale à environ 10-15 hl/ha⁷, ces 1417 pipes de vins seraient issues d'un vignoble d'au moins 500-750 ha s'étendant aux portes de la ville. La viticulture est une activité sans aucun doute bien vivace à la fin du Moyen Âge en Touraine, mais ses débouchés commerciaux semblent limités à un marché strictement local. La première source offrant un panorama de la viticulture française, la *Bataille des vins* rédigée vers 1220-1230 par Henri d'Andeli, ne présente pas les *vins de Tours* sous un jour flatteur : au même niveau que les vins du Mans, ils sont dits *li vin commun, li vin moien*⁸, ne valant pas grand'chose dans l'échelle de valeur toute personnelle d'un clerc de la cour du roi Louis IX. Il faut toutefois noter que dans ce palmarès héroï-comique, la catégorie des vins de la vallée du Cher, mentionnés comme vins de Montrichard, est distinguée. Au début du XIV^e s., dans le *Roman du comte d'Anjou*, l'héroïne pleurant sa déchéance énumère les bons vins qu'elle buvait autrefois ; elle distingue l'Anjou et l'Orléanais, mais ignore la Touraine⁹. On trouve l'écho de cette dépréciation dans un autre poème intitulé *Le Blason des bons vins de France*, rédigé à la charnière des XV^e et XVI^e s. par un Champenois, Jean Coquillard le Jeune (1442-1510), qui loue l'excellence du vin de Beaune dans une revue critique des vins de France ; les crus tourangeaux (Amboise, Tours et Chinon) n'en sortent pas à leur avantage¹⁰.

Cause ou conséquence de cette dépréciation, les vins tourangeaux ne semblent pas s'exporter en dehors de la Touraine avant la période moderne. Ainsi, hormis une mention subreptice des vins de Chinon à Nantes au XI^e s. dans la *Vie de saint Mexme*¹¹, il n'existe aucune trace de vins de Touraine dans le port de Nantes avant 1485, pourtant débouché naturel de la viticulture ligérienne. Le duc de Bretagne Jean V possède dans sa cave des vins nantais, angevins, poitevins, de Saint-Pourçain, de

⁶ Archives municipales de Tours (désormais AMT), CC40, fol. 199

⁷ Rendements moyens mentionnés dans les statistiques préfectorales du département d'Indre-et-Loire dans la première moitié du XIX^e s.

⁸ [...] *Li vin commun, li vin moien / N'erent prisié un pois baien. / Vin du Mans, de Tors retournerent, / Por la paor du prestre englois / Qui n'ot cure de lor jenglois. [...]* (CORBELLARI, 2003, p. 52-53).

⁹ [...] *des vins de Gascogne à la belle couleur, de Montpellier et de la Rochelle, des vins de Grenache et de Castille, des vins de Beaune et de Saint-Pourçain, que les riches tiennent pour salubres, des vins d'Auxerre, d'Anjou, de l'Orléanais, du Gâtinais, du Laonnais, du Beauvaisis, de Saint-Jean-d'Angély...* (MAILLART, 1998, p. 61).

¹⁰ [...] *Des vins d'Aunis au païs xaintongois / Soubize en doit emporter la bannière, / Je laisse Ré, jusques à Talmandois / Et prends Matas, Rouffec pres Engoumois, / Ville Jesus, de fumeuse maniere, / Tousson n'est riens, Saint Messent ce n'est guere, / Chasteleraud est de pauvre morsure, / Amboise et Tours point ne vous les assure / Louer Chinon parfaitement je n'ose, / Pour abreger, je conclu et propose, / Puy Gremouilles, Curton, en l'alyance / Beaune a le bruit sus tous par excellence [...]* (COQUILLARD, 1546, p. 218-220).

¹¹ SALMON, 1861, p. 162 et 173.

Bourgogne et de Bordeaux, mais aucun vin de Touraine¹². On ne voit pas plus les vins tourangeaux à Paris à la même époque ; ainsi en 1447, année de la reprise de la foire du Lendit au nord de Paris, sont vendus en abondance des vins d'Orléans et de Blois, des vins de Bourgogne, d'Auvergne et du Bourbonnais, du Nivernais..., mais aucun vin de Touraine¹³. Ce silence des sources paraît témoigner d'une extrême discrétion des vins tourangeaux dans les échanges commerciaux de la moitié septentrionale de la France avant les XVII^e-XVIII^e s.¹⁴.

1.2 – Prémices de la viticulture d'exportation en Touraine aux XVII^e-XVIII^e s. : émergence des circuits de longue distance

Exportation des vins blancs de qualité de Vouvray vers l'Europe du Nord

Les débuts de l'orientation spéculative de la viticulture tourangelle commencent avec les vins blancs de Vouvray. Ces vins possèdent assurément une réputation au moins dès le XV^e s., ainsi qu'en témoignent ponctuellement les comptes de la ville de Tours¹⁵. Les vins blancs de Touraine font l'objet d'un commerce actif de la part des marchands flamands depuis le XVII^e s.¹⁶. Ce sont les vins blancs du Vouvray qui sont recherchés, particulièrement ceux de Vouvray et Rochecorbon, secondairement Vernou-sur-Brenne¹⁷ ; achetés à bon prix, ces vins remontent la Loire jusqu'à Nantes pour être expédiés dans le nord de l'Europe, en dépit de la barrière douanière d'Ingrandes sur la Loire aux confins de la Bretagne, dissuasive dès le milieu du XV^e s. pour les productions viticoles de faible valeur¹⁸. De fait, dans les années 1762-1766, le vin blanc de Vouvray expédié à Nantes représente près du quart du volume exporté hors de Touraine (9 000 pièces sur un total de 36 500 pièces de vin), mais plus du tiers en valeur, car ce vin très recherché par une niche de consommateurs d'Europe septentrionale se vend alors à 35 £ la pièce, là où les autres vins tourangeaux sont prisés à seulement 20 £ la pièce¹⁹. L'orientation résolument commerciale de cette production est manifeste dans le *Traité sur la nature et la culture de la vigne*, paru en 1759, lorsque Nicolas Bidet inclut *Vouvray* dans un tableau de conversion des mesures de capacité des tonneaux, parmi les catégories *Paris, Soissons, Beaune, Orléans ou Gros-Bart., Reims ou Petit-Bart., Rivière ou Champag., Champag. batarde*²⁰. La pérennité de cette vocation commerciale est confirmée par un mémorandum du 12 août 1809 narrant les difficultés économiques qu'engendre le blocus et l'incapacité d'écouler la production des vins

¹² LACHIVER, 1988, p. 134.

¹³ FOURQUIN, 1964, p. 400.

¹⁴ En 1600, Nicolas Abraham de La Framboisière, dans son *Gouvernement nécessaire à chacun pour vivre longuement en santé*, présente en premier lieu les vins d'Île-de-France, de Coucy, du Laonnois, de Picardie, de Normandie, de Champagne, de Bourgogne, de Beaune, d'Arbois. Il aborde ensuite les crus ligériens : l'Orléanais et l'Anjou, mais il ignore la Touraine (LA FRAMBOISIERE, 1613, I, p. 156-157).

¹⁵ Les vins de Vouvray sont mentionnés dans les comptes de la ville de Tours comme offerts à des hôtes prestigieux ; en avril 1416, il s'agit d'une pipe de vin (AMT, CC16, f^o 61v^o) et en décembre 1480 de deux traversiers de vin clairnet vieux (AMT, CC45, f^o 28v^o). Sont aussi mentionnés les vins d'Orléans, Beaune, Montrichard et Chissay (vallée du Cher), Anjou, Faye-Monjeau, Saint-Pourçain... mais jamais Amboise, Chinon et Bourgueil. Cf. LETURCQ, 2014.

¹⁶ LACHIVER, 1988, p. 254-260 ; BRUYN KOPS, 2007.

¹⁷ Archives départementales d'Indre-et-Loire (désormais ADIL), 7M191. Dans un document de synthèse intitulé « Culture de la vigne » (1808), on repère la mention suivante concernant le canton de Vouvray : *Pays vignoble en exceptant quelques communes comme Monnoye et Chanceaux où la culture des bleds est dominante. Vins blancs estimés surtout à Vouvray et Rochecorbon. Principal produit en vins blancs*

¹⁸ Cette barrière douanière d'Ingrandes (qui disparaît au moment de la Révolution française) est explicitement mentionnée comme un frein à l'écoulement des vins de Chinon par la Loire dans une enquête sur les productions viticoles de l'intendance de Tours au milieu du XVIII^e s. : *Si les droits pour passer la Bretagne n'étaient pas si gros, on y en enverrait* (ADIL, C337, pièce 47). Cf. DION, 1959, p. 449 et suivantes ; MAILLARD, 1998, p. 159.

¹⁹ CHEVALIER, 1863, p. 108.

²⁰ BIDET, 1759, t. 2, p. 281.

blancs du canton de Vouvray²¹. Les vins blancs de Vouvray apparaissent comme une exception remarquable en Touraine ; ce sont les seuls crus qui jouissent d'une exportation internationale. Toutefois, une partie de la production de Vouvray est exportée vers la capitale où on trouve des mentions éparées, par exemple dans les déclarations de taverniers conservées pour les années 1702-1705²², ou encore dans des caves de notaires dans les années 1770-1830²³ ; ces mentions ne permettent cependant pas d'apporter une évaluation quantitative de cette exportation vers la capitale. Au milieu du XIX^e s., 10 % des vins de coupage débités à Paris au détail sont blancs, d'Anjou et de Vouvray²⁴ ; il s'agit là de vins blancs de qualité ordinaire, voire médiocre, qui constituent en réalité la majeure partie de la production de Vouvray, comme le montre une enquête de 1848 : sur un vignoble de 789 ha, 55 ha (7 %) sont classés en 1^{re} classe, 60 ha (7,6 %) en 2^e, le reste (85,7 % du vignoble de Vouvray) étant jugé « très commun »²⁵.

Développement progressif d'une commercialisation extra-régionale des vins ordinaires (essentiellement rouges) vers Paris

À partir du XVII^e s., on commence à repérer des exportations extra-régionales de vins rouges ordinaires tourangeaux pour des marchés relativement proches : le Maine, la Normandie, le Berry, l'Anjou, et Paris. L'ouverture du marché parisien est favorisée par deux faits importants. En premier lieu en 1577 par un arrêt qui impose aux cabaretiers de Paris de s'approvisionner exclusivement au marché de la ville, et aux marchands de n'acheter que des vins provenant de vignobles situés au-delà de 20 lieues (88 km) de Paris²⁶. Cette opportunité, qui provoque un déclin rapide de la viticulture francilienne, est amplifiée par les ouvertures du canal de Briare en 1642, puis du canal d'Orléans en 1692, qui permettent aux bateliers d'acheminer leur cargaison directement à Paris depuis la Loire²⁷. La demande parisienne suscite le développement d'un vignoble s'inscrivant dans des circuits de longue distance, révélé dans les années 1762-1766 par une enquête²⁸ qui souligne l'importance de trois secteurs (III. 2) :

- les vins rouges de la « côte du Cher » (les vins blancs restent « dans le pays ») ;
- les vins rouges et blancs de la « côte de la Loire » ;
- les vins rouges de la « côte de la Vienne » (les vins blancs sont consommés sur place ou convertis en eaux-de-vie).

		Couleur	Prix	Volume exporté	%	Valeur	%
« Côte du Cher »		Rouge	20€/pièce	8 000 pièces	21,9 %	160 000€	17,6 %
« Côte de la Loire »	Vouvray	Blanc	35€/pièce	12 000 pièces	32,9 %	420 000€	46,1 %
	Autre	Rouge	20€/pièce	15 000 pièces	41,1 %	300 000€	33 %
« Côte de la Vienne »		Rouge	20€/pièce	1 500 pièces	4,1 %	30 000€	3,3 %
TOTAL				36 500 pièces	100 %	910 000€	100 %

III. 2 : Exportations extra-régionales des vins de Touraine d'après le *Tableau de la province de Touraine* (1762-1766)

²¹ ADIL, 7M191. Soumis à une spéculation importante, ces vins ont des cours fluctuants, comme l'explique un enquêteur en 1812 : *On doit porter hors ligne les vins de Vouvray qui, par le prix, souvent très variable qu'y mettent les marchands de la Flandre, a été porté cette année à 36 et 40 francs l'hectolitre. Les vins de Bourgueil sont aussi très recherchés et payés en conséquence.*

²² Entre 1702 et 1705, 0,5 % des vins déclarés achetés par les taverniers parisiens sont issus de Touraine, avec pour mention d'origine Vouvray et Rochecorbon (origine des voituriers). Cf. LACHIVER, 1984.

²³ POUSSOU, BERTHOLET, 2013.

²⁴ HUSSON, 1856, p. 211.

²⁵ ADIL, 7M192.

²⁶ DION, 1959 p. 497-498 et p. 554 et suivantes.

²⁷ DE PERSON, 1994, p. 79-88.

²⁸ CHEVALIER, 1863, p. 107-108.

Il est intéressant de noter que dans cette géographie viticole du XVIII^e s., la part des vins du Chinonais exportés est dérisoire, tant en volume qu'en valeur. En réalité, le cœur de la viticulture tourangelle dédiée aux circuits d'échange sur des distances longues bat principalement dans la vallée de la Loire (sur la rive droite jusque Saint-Mars-la-Pile, sur la rive gauche jusque Montlouis), secondairement dans la vallée du Cher (sur les deux rives).

On dispose de quelques indices de cet accès progressif mais limité des vins tourangeaux au marché parisien. En 1658, un marchand parisien, Jean II Jullien, enregistre dans ses stocks des vins de Touraine²⁹. Entre 1688 et 1784, la maison royale de Saint-Cyr achète quasi-annuellement des vins de Bourgogne et des *vins de France* ou *vins français* (Poissy, Mantes, RUEIL, Garancières, Saint-Germain), fréquemment des vins d'Orléans ; mais le *vin de Tours* n'approvisionne la cave des demoiselles de Saint-Cyr qu'une seule fois, en 1750³⁰. Dans les années 1702-1705, les achats des taverniers parisiens sont massifs pour des vins originaires de l'Orléanais³¹ (30,3 % des vins importés) et du Blésois³² (26,9 %), mais quasi inexistantes pour les vins de Touraine³³ (0,5 %), d'Anjou³⁴ (0,4 %) et du pays nantais³⁵ (0,2 %)³⁶. Au milieu du XVIII^e s., des comptes de marchands parisiens révèlent des achats de pièces de vins de Vouvray (blancs et rouges), de vins du Cher et de Chinon, mais ces achats apparaissent comme complémentaires³⁷. L'analyse des caves parisiennes sous le Consulat (1799-1804) menée par Eric-Laurent Seguet³⁸ montre que les vins de Touraine, et d'une manière générale de tous les vins de Loire en aval de Blois, demeurent discrets à Paris dans le courant du XVIII^e s. (ill. 3).

²⁹ SURUN, 2007, p. 492-494. Notons que les stocks de deux autres marchands de vin parisiens analysés par Michel Surun (François Robineau en 1659 et Étienne II de Romigny en 1698) sont constitués de vins de Basse-Bourgogne, Bourgogne, Champagne, Orléanais, Languedoc, Espagne, mais d'aucun vin de Touraine (SURUN, 2007, p. 494-496).

³⁰ LACHIVER, 1982, p. 284.

³¹ Orléans, Jargeau, Saint-Denis-lès-Jargeau, Châteauneuf-sur-Loire, Saint-Benoît-sur-Loire, Meung-sur-Loire, Beaugency.

³² Blois, Saint-Dyé-sur-Loire, Chouzy-sur-Cisse.

³³ Vouvray, Rochecorbon.

³⁴ Saumur, Les Ponts-de-Cé, Angers, Anjou.

³⁵ Ancenis, Nantes.

³⁶ LACHIVER, 1984.

³⁷ Je remercie Benoît Musset pour la communication de ces informations. Il traite actuellement ces données quantitatives inédites qui permettront d'affiner nos connaissances sur le marché parisien des vins au XVIII^e s.

³⁸ ABAD, 2002, p. 857-862.

Provenance	1702-1705 ³⁹	Consultat (1799-1804) ⁴⁰		
	Tous vins confondus (en %)	Vins ordinaires (en %)	Vins fins et supérieurs (en %)	Tous vins confondus (en %)
Région parisienne	2,5 ⁴¹	14	7,5	13,3
Orléanais	30,3	20	6,1	18,6
Blésois	26,9			
Touraine	0,5	4	0,2	3,6
Anjou	0,4			
Pays nantais	0,2	0	0	0
Sancerre et Pouilly	0,7	5	0,1	4,5
Champagne	15	4	5,8	4,2
Basse-Bourgogne	11,9	20	28,4	20,9
Auvergne	2,5	2	1,1	1,9
Roanne	6,2	6	0	5,4
Bourgogne	0,3	10	17	10,7
Mâconnais et Beaujolais	2	13	19,9	13,7
Vallée du Rhône	0	0,25	1,6	0,4
Midi	0	0,5	1,4	0,6
Cahors	0	0,25	0,3	0,3
Bordelais	0	1	8,6	1,75
Béarn	0	0	1,3	0,1
Moselle	0	0	0,2	0,02
Rhin	0	0	0,4	0,02
Arbois	0	0	0,1	0,01
Vallée de l'Aisne	0,6	0	0	0
TOTAL	100	100	100	100

III. 3 : Approvisionnement en vins de Paris au XVIII^e s.

L'accès des vins tourangeaux au marché parisien progresse lentement dans le courant du XVIII^e s., tandis que la part des vins orléanais et blésois tend à s'y réduire, et que celle du vignoble francilien (largement sous-évalué dans les statistiques parce qu'il est mal comptabilisé) se dégrade et disparaît (III. 3). C'est donc au XIX^e s. que les vins de Touraine conquièrent Paris. Les caves des riches Parisiens se diversifient, à l'instar de celle de ce notaire de Cormeilles-en-Parisis, d'après un inventaire du 9 août 1816⁴² : 3,25 muids de vin rouge de Cormeilles ; 80 bouteilles de vin rouge de Touraine ; 14 bouteilles de vin rouge du Berry, vins de Touraine et de Berry d'une valeur très supérieure au vin de Cormeilles.

XIX^e s. : le triomphe de la viticulture commerciale tourangelle

En 1808, la Touraine produit 459 217 hl de vin pour une superficie plantée de 28 773 ha. L'orientation commerciale de ce vignoble est alors clairement attestée, lorsque les enquêtes évaluent les exportations en dehors du département à 127 312,92 hl de vin, soit 27,7 % de la production totale de la Touraine (III. 4). Ces exportations concernent pour un tiers (44 895,48 hl) des vins blancs achetés par les marchands flamands qui les expédient en Europe du Nord (*les Pays-Bas*) via le port de Nantes, et pour deux tiers (82 417,44 hl) des vins rouges expédiés *pour Paris et la Normandie*.

³⁹ LACHIVER, 1984.

⁴⁰ Eric-Laurent Seguet dans ABAD, 2002, p. 857-862.

⁴¹ Nogent-sur-Seine, Villenauxe-la-Petite, Héricy, Moret, Samois, Nemours, Triel-sur-Seine.

⁴² LACHIVER, 1982, p. 285.

	Superficie (en ha)	Produit moyen des vins (en hl)	Part de la production (en %)
Arrondissement de Tours	18 759	299 393,64	65,3
Arrondissement de Loches	2 506	39 995,76	8,7
Arrondissement de Chinon	7 508	119 827,68	26
Production totale	28 773	459 217,08	100
Vin exporté hors Touraine		127 312,92	27,7

III. 4 : La production viticole d'Indre-et-Loire en 1808 (ADIL, 7M191)

Cette orientation commerciale se renforce dans le courant du XIX^e s., au point qu'en 1847-1848, alors que le département d'Indre-et-Loire est au 17^e rang national⁴³, les enquêteurs préfectoraux estiment que les deux tiers de la production viticole tourangelle sont consommés hors de la Touraine. En 1856, Husson estime que les « vins de la Loire », c'est-à-dire *ceux du Cher, de Chinon, de Beaugency et d'Orléans*, constituent 20 % des vins vendus au détail à Paris⁴⁴. Actuellement, plus de 80 % de la production viticole tourangelle est consommée hors du département d'Indre-et-Loire⁴⁵. Ce renforcement progressif des exportations extra-régionales de la viticulture tourangelle (III. 5) joue un rôle historique majeur dans le développement spatial du vignoble tourangeau.

Sources	Production (en hl)	Exportation hors Touraine (en hl)	Part de l'export hors Touraine
Enquête 1808 (ADIL, 7M 191)	459 217,08	127 312,92	27,7 %
Jullien 1816, p. 73	689 500	389 500	56,5 %
Cavoleau 1827, p. 144	665 224	381 033	56 %
Batilliat 1846, p. 279	680 100	-	<i>une grande partie des vins de ce département est exportée</i>
Enquête 1847-1848 (ADIL, 7M192)	722 120	-	66 % <i>Un tiers se consomme dans le pays, le reste est destiné à l'exportation sur Paris et un peu sur la Hollande, la Belgique, les départements voisins, plus particulièrement la Beauce, la Sarthe et la partie plus rapprochée de la Normandie</i>
Début XXI ^e s.	515 400 ⁴⁶ (Douanes)	-	Plus de 80 % (InterLoire, 2010)

III. 5 : Exportations des vins de Touraine hors du département d'Indre-et-Loire

1.3 – À l'origine du succès parisien des vins rouges de Touraine : pas trop lointains, pas trop coûteux, fortement colorants... des vins très avantageux

Les vins tourangeaux ne conquièrent pas le marché parisien par une réputation œnologique de qualité. Ainsi Demerson en 1826, dans son *Histoire naturelle de la vigne et du vin*, mentionne les vins orléanais, mais fait l'impasse sur les vins de Touraine, hormis le Vouvray considéré comme une production de qualité. En revanche, il souligne que les vins rouges de Touraine sont des vins colorants, comme les vins de Saint-Gilles et du Languedoc ; ils flattent *le goût commun des buveurs qui n'aiment*

⁴³ BATILLIAT, 1846, p. 278.

⁴⁴ HUSSON, 1856, p. 210.

⁴⁵ InterLoire, 2010.

⁴⁶ Hors AOC Touraine produit en Loir-et-Cher. Source : Données des douanes (moyenne 2001-2005), sur un dépliant publié par l'Observatoire économique de Touraine et la Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire, intitulé *La filière vitivinicole en Indre-et-Loire. Les grandes données économiques*.

que les vins capiteux et chargés en couleur⁴⁷. C'est à cette qualité colorante que les rouges tourangeaux doivent leur réussite commerciale sur le marché parisien. En effet, si l'on fait abstraction peut-être de quelques vins de Vouvray, les vins de Touraine expédiés à Paris sont le plus souvent des rouges de qualité ordinaire, voire grossière, fortement teintés et revendus à la population parisienne en assemblage avec des vins « faibles »⁴⁸. Concrètement, les vins rouges tourangeaux occupent le segment des vins ordinaires bon marché, de faible réputation, utilisés pour les coupages⁴⁹ (parfois les plus sordides⁵⁰), ou pour la contrefaçon de vins rouges réputés⁵¹. Les vins de Touraine sont aussi parfois utilisés pour les vins commercialisés en bouteille, réputés de meilleure qualité, qui *se font généralement avec un tiers d'eau, un tiers de vins du Midi et un tiers de vins de la Loire*⁵².

Le « déguisement » des vins blancs « par les moyens du teint » est dénoncé dès le règne d'Henri IV par une commission consultative du commerce... en vain⁵³. Le coupage des vins est une pratique courante dans les cabarets parisiens, et les vins de Loire, particulièrement les rouges de Touraine, sont appréciés à cette fin. Dans une lettre du 15 novembre 1785, M. Breton, marchand de vin à Belleville, recommande à Louis Colas Desfrancs, marchand d'Orléans : *Faitte attention que le vin rouge non pas de couleur cette année et que les bon vin rouge fort en couleur seront recherché*. De fait, le marchand orléanais se fournit en Blésois, mais aussi dans la vallée du Cher pour s'approvisionner en vin coloré *qui fait quatre couleur et la sienne, c'est-à-dire qu'avec un tonneau de vin rouge, on en fait cinq*⁵⁴. En somme, le marché parisien porte un intérêt grandissant aux rouges de Touraine non pas pour leur

⁴⁷ DEMERSON, 1826, p. 107.

⁴⁸ *Les vins du Cher surtout y (à Paris) jouissent d'une grande faveur et se paient plus que des qualités qui leur sont d'ailleurs supérieures ; par la couleur foncée, le bon goût, le corps, le spiritueux et le mordant, ils se recommandent pour fortifier les vins faibles et rétablir ceux qui vieillissent. Ces vins n'ont pas de volonté, disent les praticiens : pour le vin de coupage, c'est un bel éloge* (GAUBERT, 1857, p. 227). Autre exemple : [Les vins du Cher] *sont colorés, corsés et spiritueux, et conviennent, comme les vins du Midi, pour les mélanges avec les vins faibles. Les vins de l'Orléanais, du Perche, de la Beauce et du Gâtinais, généralement si faibles qu'on aurait de la peine à les conserver pendant deux ans seulement* (Recueil administratif, 1836, p. 347).

⁴⁹ Par exemple Jullien, en 1816, explique : *Parmi les vins que l'on tire de ce pays, il en est peu qui jouissent d'une grande réputation comme vins de table ; mais ils sont fort estimés dans le commerce pour le bon effet qu'ils produisent dans les mélanges* (JULLIEN, 1816, p. 72). Batilliat, en 1848, confirme : *Les vins de cette contrée n'ont rien de remarquable qu'une couleur foncée, qui est la première de toutes les qualités pour le commerce ; aussi y remarque-t-on de la raideur. Ils auraient probablement plus de qualité, si on évitait de leur donner autant de teinte ; mais comment faire entrer le commerce dans ces idées ? À noter que les vins blancs de Touraine étaient aussi utilisés pour les coupages, avec un vin rouge du Midi dans l'exemple suivant : un vin de Marseille, de Narbonne, de Roussillon sec, etc., par exemple, chaud et de couleur foncée, est mêlé à un vin blanc de Touraine ou du Cher, ou bien un vin rouge léger, la boisson qui en résulte est dite vin de coupage* (GAUBERT, 1857, p. 83).

⁵⁰ Voir des recettes effarantes dans DUBIEF, 1860, p. 47-49.

⁵¹ Husson évoque la pratique du coupage à l'eau (HUSSON, 1856, p. 215), mais aussi des fraudes sur les vins de Mâcon qui bénéficient d'une certaine réputation à Paris : *Dans les maisons de troisième ordre, la consommation, pour quatre cinquièmes, consiste en vins coupés, enfûtés en jauge-Mâcon et vendus pour tel ; le surplus est composé de vins de Mâcon plus ou moins naturels, et de Bordeaux ordinaires* (HUSSON, 1856, p. 209). Cette fraude sur les « vins de Mâcon » à Paris est ancienne. On en retrouve la trace au XVIII^e s. concernant les vins du Beaujolais : *Le marchand de vin de Paris n'a jamais acheté les vins du Beaujolais pour les vendre naturels au consommateur ; il ne les a jamais pris que pour donner du feu à de gros vins mats et sans vertu : pour remplir cet objet plus sûrement, il a exigé que l'on ne donnât point de couleur au vin de Beaujolais ; la fermentation a été arrêtée dans le moment où elle étoit le plus salutaire : les vins ont été mis dans les tonneaux sans couleur, sans que les éléments qui se trouvent dans le raisin aient été suffisamment développés, ce qui nécessairement les privoit de la qualité distinctive et agréable dont ils sont susceptibles et que l'on trouve dans les vins que les propriétaires font pour leur usage. De là ces vins n'ont point acquis de réputation dans la capitale ; et cela n'est pas étonnant, puisqu'ils n'y ont jamais été connus, le marchand ne les ayant jamais vendus que mélangés et peut-être souvent frelatés* (Commerce des vins, 1769, p. 22-23).

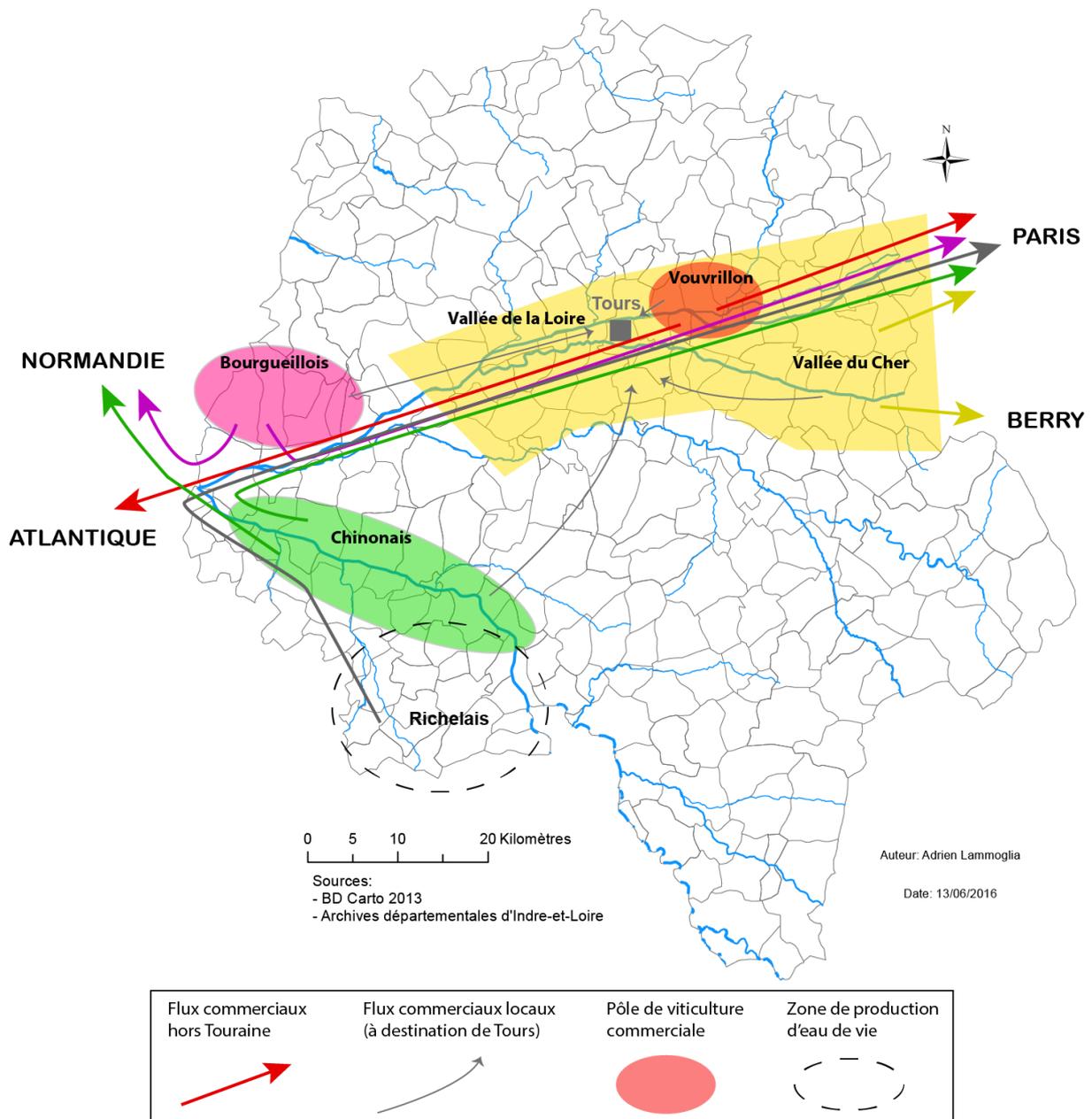
⁵² Recueil administratif, 1836, p. 347.

⁵³ DION, 1959, p. 543.

⁵⁴ DE PERSON, 2008, p. 36.

saveur, mais pour cette qualité colorante persistante et leur force alcoolique qui permettent les coupages, améliorant la conservation des vins « faibles » et permettant des profits intéressants aux cabarettiers de la capitale. En 1856, les vins coupés forment, selon Husson, 80 % du vin débité dans les restaurants bas de gamme (« maisons de troisième ordre ») de la capitale ; dans ces coupages, Husson estime que la part des *vins de Loire, c'est-à-dire ceux du Cher, de Chinon, de Beaugency et d'Orléans* n'est pas inférieure à 20 %⁵⁵.

On identifie en Touraine trois zones viticoles d'exportation vers Paris : les « vins du Cher », la vallée de la Vienne et le Bourgueillois (Ill. 6). Tous les témoignages convergent pour affirmer que ce sont les « vins du Cher » qui tirent le meilleur parti de la demande croissante du marché parisien dès le XVIII^e s. Les bassins viticoles sont Chinonais et Bourgueillois secondaires dans cette économie exportatrice, et ont tendance à se développer plus tardivement.



⁵⁵ HUSSON, 1856, p. 209-210.

III. 6 : Bassins viticoles d'exportation extra-régionale et flux commerciaux des vins de Touraine (XVIII^e-XIX^e s.)

Les vins de la « Vallée du Cher »

La dénomination « Vins du Cher » est trompeuse, car elle est loin de ne désigner que les vins de la vallée du Cher. C'est une dénomination générique qui recouvre des productions issues des vignobles des rives droite et gauche du Cher, mais aussi une gamme plus large de vins tourangeaux, intégrant indifféremment l'ensemble des rouges produits sur les rives droite (Bourgueillois excepté) et gauche de la Loire, mais aussi les rouges de la vallée du Cher (Saint-Avertin et Ballan)⁵⁶.

L'orientation commerciale vers Paris des « vins de la vallée du Cher » est attestée au moins dès les années 1740, d'après une enquête menée dans l'élection d'Amboise, précisant qu'ils sont *les meilleurs vins du pays*, et qu'ils se vendent en grande partie pour Paris, le surplus se consomme dans le pays⁵⁷. D'après l'enquête de 1762-1766, il s'agit de vins *communément rouges et hauts en couleur*⁵⁸. Au milieu du XVIII^e s., ces vins s'exportent en direction du Berry par l'intermédiaire des marchés et foires d'Écueillé⁵⁹ (département de l'Indre, en limite avec l'Indre-et-Loire), mais aussi vers Paris. Au milieu du XIX^e s., Gaubert précise qu'on fait venir à Paris des vins charentais seulement lorsque les importations de vins de Bordeaux, de Touraine et du Cher sont insuffisantes⁶⁰. En 1836, Paris importe 160 000 hl de « vins de Loire » : *Sous cette dénomination sont compris les vins blancs nantais d'une qualité très ordinaire ; les vins d'Anjou qui sont également presque tous blancs ; ceux de la Touraine, généralement connus sous le nom de vin du Cher. Ces derniers sont colorés, corsés et spiritueux, et conviennent, comme les vins du Midi, pour les mélanges avec les vins faibles. Les vins de l'Orléanais, du Perche, de la Beauce et du Gâtinais, généralement si faibles qu'on aurait de la peine à les conserver pendant deux ans seulement*⁶¹.

Le succès des vins de la vallée du Cher repose sur l'usage d'un cépage rouge nommé « côt », produisant un vin fortement coloré, presque noir, ainsi que le souligne Cavoleau en 1827 : *Les rouges nobles ne peuvent se conserver plus de trois ou quatre ans en futailles, et dix ou douze ans en bouteilles, à moins que l'on ait mêlé dans la cuve des raisins du plant nommé caux ou cos, commun sur les rives du Cher, où il donne au vin cette couleur foncée et cette solidité qui le font rechercher par le commerce de Paris*⁶².

Les vins de la vallée de la Vienne

Face à la vallée du Cher, la vallée de la Vienne apparaît comme un bassin viticole absolument secondaire au XVIII^e s. dans l'exportation extra-régionale des vins de Touraine. En 1762-1766 (cf.

⁵⁶ JULLIEN, 1816, p. 76.

⁵⁷ ADIL, C337, pièce 66.

⁵⁸ CHEVALIER, 1863, p. 108.

⁵⁹ ADIL, C337, pièce 55. Le marché d'Écueillé, qui se tient le jeudi, écoule du *vin en gros* qui se tire *des bords du Cher, partie dans l'élection, partie dans le Berri, destiné pour le Berri*. La foire d'Écueillé, qui se tient le 9 février, le lendemain de la Conception, le 25 mars, le 4 mai, le 11 juin, le 1^{er} août, le 9 septembre et le 18 octobre, écoule des vins qui se tirent *des coteaux du cher pour le pays et le Berri*. Il est précisé : *en février sont assés considérables*.

⁶⁰ GAUBERT, 1857, p. 230.

⁶¹ *Recueil administratif*, 1836, p. 347.

⁶² CAVOLEAU, 1827, p. 146. De nombreux témoignages confirment l'importance du cépage côt dans l'économie viticole tourangelle au XIX^e s. En 1869, un enquêteur fait l'observation suivante concernant la récolte de l'année 1868 : *Le côt et les vins du Cher rafraîchissent les vins forcés*. Autre mention : *Les vins du Cher qui ont pour cépage le côt ont manqué en 1869, à cause de la coulure. Ces vins sont généralement recherchés par le commerce de Paris et de la banlieue*. Et plus loin de mentionner leur usage courant dans la pratique du coupage : *Depuis quelques années, les propriétaires ont plus d'avantage à faire des vins blancs et de les vendre pour faire des mélanges avec le teinturier, le groslot et quelquefois avec le côt qui donne sa couleur de rubis et l'alcool. Pour ce motif dernier, on emploie les vins du midi à tort* (ADIL, 7M192).

III. 2), la « côte de la Vienne » n'exporte que 1 500 pièces de vin rouge sur un total de 36 500 pièces, soit seulement 4,1 % en volume et 3,3 % en valeur des exportations extra-régionales viticoles tourangelles⁶³. Les vins de la rive gauche de la Vienne sont destinés prioritairement à une consommation locale, avec une exportation occasionnelle vers Paris, uniquement dans les années de mauvaise récolte dans les bassins d'approvisionnement traditionnels de la capitale Au milieu du XVIII^e s., un enquêteur explique que *les vins de l'élection sont de différentes qualités. Les rouges aux environs de Chinon sont assez estimés, mais en petite quantité. On en tire quelquefois pour Paris et Orléans, et pour l'Anjou et la Bretagne. Les blancs, il y en a de goua des paroisses de Ports, Marsilly, Ligré, La Roche, Suilly, Lerné, Saint-Germain, Candes, Saint-Patrice, Saint-Michel. Mais dans le reste de l'élection ils sont médiocres et de peu de valeur et si consomment. On fait quelquefois de ces vins des bons crus pour Paris et Orléans, mais cela est rare et on est obligé de les consommer au pays et faire de l'eau de vie de partie. Si les droits pour passer la Bretagne n'étaient pas si gros, on y en enverrait*⁶⁴. Les vignobles de la rive droite de la Vienne, totalement méprisés, produisent du vin blanc qui *se consomme dans le pays*, l'enquêteur ajoutant que *dans les temps de rareté il se voiture à Paris, dans les temps d'abondance s'en font de l'eau-de-vie, comme à Richelieu et avec même destination*⁶⁵. Dans le Richelais, la vigne n'est mentionnée que pour les paroisses du Fagois (Faye-la-Vineuse et Bray-sous-Faye) qui produisent essentiellement des vins blancs dont une partie est consommée *dans le pays*, tandis que l'autre partie est convertie en eau-de-vie exportée à Saumur, Orléans et Paris⁶⁶, particulièrement depuis le marché de Richelieu qui a lieu le lundi et le vendredi, spécialisé dans le commerce de l'eau-de-vie *faite des vins blancs du pays, qui s'enlève par des marchands de Chinon, Saumur et Châtellerauld qui les voient à Orléans d'où elles vont à Paris* ; l'enquêteur ajoute que ces productions d'alcool *sont fort estimées et le débit en est considérable*⁶⁷. À la faveur de l'essor de la demande parisienne en vins de Touraine, ce pôle viticole se développe fortement durant tout le XIX^e s., pour se muer progressivement en un vignoble d'exportation extra-régionale⁶⁸.

Les vins du Bourgueillois

Autre bassin viticole exportateur secondaire en direction de Paris : le Bourgueillois. Ce vignoble satisfait au milieu du XVIII^e s. une demande strictement locale, à l'exception des eaux-de-vie qui sont exportées à Orléans⁶⁹. Ce n'est que progressivement et tardivement, à partir de la seconde moitié du XVIII^e s., que ce vignoble paraît développer une activité commerciale en direction de Paris, de l'Anjou, du Maine et de la Normandie, ainsi que le révèle en juin 1783 le compte-rendu fait par Jouve, directeur de la régie des aides et droits réunis pour la division de Saumur et Baugé dans l'intendance de Tours : *Les vins les plus estimés sont ceux de Saint-Nicolas, Alonne et Brain ; quand ils sont de bonne qualité, on les enlève pour le Maine, l'Anjou et autres provinces. Ceux de Varenne, Chouzé, La Chapelle, Benaît et Restigné sont moins bons et se tirent néanmoins pour Paris et la direction de Baugé, mais il en reste toujours beaucoup dans le pays et c'est ce qui y fertilise la fraude*⁷⁰. La consommation des vins du Bourgueillois est bien attestée à Angers dans les années 1770-1780 par les annonces de vins à vendre dans les Affiches d'Angers ; on y repère la part importante des vins de Touraine et du Blésois (15,6 % des annonces), à savoir Tours, Beaugency et Saint-Nicolas-de-

⁶³ Ces proportions s'entendent sans le Bourgueillois qui, avant la création du département d'Indre-et-Loire en 1789, ne fait pas partie de la Touraine. CHEVALIER, 1863, p. 107-108.

⁶⁴ ADIL, C337, pièce 47.

⁶⁵ ADIL, C337, pièce 62.

⁶⁶ ADIL, C337, pièce 62.

⁶⁷ ADIL, C337, pièce 62.

⁶⁸ LAMMOGLIA, LETURCQ, 2017 (Les petits terroirs viticoles de Touraine).

⁶⁹ ADIL, C337, pièce 58. *Pour le pays, il en croit de rouge assez bon pour les cabarets dans les paroisses de la Chapelle-Blanche, Restigné et Benais. On en brûle aussi pour faire de l'eau-de-vie qui s'envoie à Orléans.*

⁷⁰ BOULOISEAU, 1970, p. 146-147.

Bourgueil, en troisième position derrière les vins de Bordeaux (38,9 % des annonces) et les vins méditerranéens (30 % des annonces)⁷¹. La présence sur le marché parisien est difficile à repérer ; l'origine bourgueilloise n'est jamais précisée, alors que les vins de Vouvray, de la vallée du Cher ou de Chinon sont explicitement mentionnés. À la faveur de l'essor de la demande parisienne en vins de Touraine, ce pôle viticole se développe fortement durant tout le XIX^e s., pour se muer progressivement en un vignoble d'exportation extra-régionale⁷².

1.4 – Une exportation extra-régionale d'eaux-de-vie

Les vignobles du bassin de la Vienne et du Bourgueillois se développent progressivement dans le courant des XVIII^e et XIX^e s., au gré des stimulations de plus en plus pressantes du marché parisien. L'écoulement des productions reste cependant aléatoire pendant longtemps, l'export vers Paris étant occasionnel, complémentaire en fonction des capacités du bassin viticole de la vallée du Cher (dans son acception large définie précédemment) à approvisionner le marché parisien. Durant les bonnes années, les vignerons du Chinonais et du Bourgueillois ne trouvent aucun débouché pour leur production surabondante ; la distillation apparaît alors comme un remède à la surproduction viticole, valorisant les excédents en un produit recherché sur les marchés parisien et atlantique, particulièrement par les Hollandais et Flamands qui ont besoin d'alcool pour arranger les vins exportés en Europe du nord. La Touraine, particulièrement le Richelais, devient alors un bassin de production d'eau-de-vie, dans la même dynamique que l'Aunis, la Saintonge et l'Angoumois⁷³. Les enquêtes réalisées au milieu du XVIII^e s. montrent que les stocks excédentaires du Chinonais, du Bourgueillois et du Richelais sont habituellement brûlés et alimentent les marchés de Saumur, Orléans et Paris. Dans les caves parisiennes sous le Consulat⁷⁴, 15 % de l'eau-de-vie est originaire de Touraine et d'Anjou, de sorte que cette zone est alors la troisième (*ex æquo* avec Orléans) pourvoyeuse de la capitale en spiritueux derrière l'Aunis, la Saintonge et l'Angoumois (25 %) et le Languedoc (20 %) (Ill. 7).

Provenances	En %
Anjou et Touraine	15
Aunis, Saintonge et Angoumois	25
Guyenne	12,5
Languedoc	20
Orléanais	15
Provence	2,5
Espagne et Portugal	10
TOTAL	100

Ill. 7 : Origine des eaux-de-vie présentes dans les caves parisiennes sous le Consulat

Cette spécialisation s'affaiblit dans le courant de la première moitié du XIX^e s., car la pression de la demande parisienne en vin est désormais telle que les vignobles de la vallée du Cher (acception large) ne suffisent plus pour approvisionner Paris ; la demande hollandaise et flamande finit aussi par disparaître. Les vignobles de la vallée de la Vienne et du Bourgueillois s'orientent alors pleinement vers une viticulture commerciale dédiée exclusivement au vin. Les surfaces encépagées progressent, et les productions trouvent désormais facilement un débouché commercial, de sorte que l'activité de

⁷¹ MUSSET, 2013.

⁷² LAMMOGLIA, LETURCQ, 2017 (Les *petits terroirs* viticoles de Touraine).

⁷³ DION, 1959, p. 442 et ss.

⁷⁴ ABAD, 2002, p. 857-862.

distillerie, exutoire traditionnel de la surproduction viticole, s'étiolé pour disparaître dans les années 1850-1860. En 1869, une note adressée à la préfecture d'Indre-et-Loire mentionne sa disparition⁷⁵.

2 – Débouchés traditionnels de la viticulture tourangelle : autoconsommation et circuits commerciaux de proximité

En 1808, une enquête décrit la Touraine en classant les cantons selon trois catégories : les « pays vignoble », les « pays de landes et bois », les « pays labourage »⁷⁶. Les « pays vignoble » désignent les secteurs de Touraine qui sont en train de s'orienter vers une spécialisation viticole en vue de satisfaire une demande extra-régionale (circuit commercial de longue distance) : ce sont les secteurs cartographiés dans les Ill. 6 et 9. Les « pays de landes et bois » et les « pays labourage » (correspondant à l'ensemble des paroisses et communes en zone blanche sur la carte de l'III. 6) désignent les secteurs de Touraine où la viticulture est pratiquée, mais dans le cadre d'une économie polycole, avec une production viticole dédiée à la consommation familiale (autoconsommation) et à une distribution sur un marché strictement local. Tout vignoble, quelles que soient sa taille et sa réputation, participe à des réseaux d'échange, et peut être animé par des logiques de commercialisation dans le cadre de réseaux de proximité ou plus lointains. Dans la Touraine moderne, il existe une plasticité des logiques commerciales, une adaptabilité des vigneron en capacité de saisir des occasions pour intégrer des circuits commerciaux de longue distance, dès lors que les « pays vignobles » sont dans une incapacité temporaire à répondre aux demandes des marchés lointains.

2.1 – Typologie des vignobles modestes de Touraine

Les déclarations des maires d'Indre-et-Loire, dans la première enquête de 1808⁷⁷, confirment l'omniprésence de vignobles modestes produisant des vins ordinaires⁷⁸. Ces témoignages mettent en lumière plusieurs types de vignobles, que l'on peut classer selon la typologie suivante :

⁷⁵ ADIL, 7M192. *Les cantons de Richelieu et de Sainte-Maure employaient leurs vins blancs pour faire des alcools. Ce produit a été presque abandonné pour les motifs dessus signalés.*

⁷⁶ ADIL, 7M191. Document de synthèse intitulé « Culture de la vigne ».

[Canton d']Amboise : *Pays vignoble. Coteaux sur la Loire. Vins rouges et blancs de qualité médiocre.*

[Canton de] Bléré : *Pays vignoble. Coteaux sur le Cher. Vins rouges de bonne qualité. Principal produit de vins rouges.*

[Canton de] Châteaurenault : *Pays de landes et bois. Vins médiocres peu recherchés. Vins rouges et blancs*

[Canton de] Montbazou : *Pays de labourage mêlés de vignobles dans les parties voisines de l'Indre et du Cher. Vins rouges estimés dans quelques communes comme Ballan [...] Principal produit en vins rouges.*

[Canton de] Neuillé-Pont-Pierre : *Pays de labourage mêlé de landes. Vins rouges et blancs peu recherchés.*

[Canton de] Neuvy-la-Loi : *Pays de labourage. Vins blancs consommés dans le pays.*

[Canton de] Tours nord : *Pays vignoble en grande partie. Coteaux sur la Loire. Vins rouges et blancs dont quelques uns sont estimés. Principal produit en vins rouges*

[Canton de] Tours sud : *Pays vignoble en exceptant que quelques communes comme Beaumont-les-Tours situées entre la Loire et le Cher et faisant partie de ce qu'on appelle les varennnes. Vins rouges estimés surtout à Joué et Saint-Avertin. Coteaux sur le Cher. Principal produit en vins rouges.*

[Canton de] Vouvray : *Pays vignoble en exceptant quelques communes comme Monnoye et Chanceaux où la culture des bleds est dominante. Vins blancs estimés surtout à Vouvray et Rochecorbon. Principal produit en vins blancs.*

⁷⁷ ADIL, 7M191.

⁷⁸ ADIL, 7M191 : *Il y a fort peu de vigne dans la commune. Elles sont mal cultivées et le vin est mauvais et en petit quantité (Varennnes, canton de Ligueil) ; Le peu d'argent provenant de la vente de vin n'a jamais encouragé le vigneron (Saint-Jean, canton de Loches), on peut regarder le produit des vignes à peu près nul. Si on les conserve, c'est pour en faire des boissons en mettant de l'eau sur le raisin... (Sennevières, canton de Loches)...*

Type 1 : Les vignobles d'autoconsommation produisent des vins dont le débouché est exclusivement familial⁷⁹ : ils sont présents dans des jardins⁸⁰ ou des vergers⁸¹, le long d'arbres⁸², en treilles⁸³.

Type 2 : Les vignobles de circuit de proximité immédiate produisent des vins qui, une fois ôtée la portion consommée dans le cercle familial (autoconsommation), sont vendus pour approvisionner la population du village, sans que la production totale des villageois ne soit suffisante pour satisfaire la demande. En 1812, à Louans (canton de Descartes), la consommation annuelle de la population est évaluée à 600 hl de vin, alors qu'il n'est produit que 140 hl dans l'année, soit seulement un quart des besoins⁸⁴. Ces paroisses et communes recourent à des approvisionnements extérieurs, de vignobles alentours ou un peu plus lointains excédentaires.

Type 3 : Les vignobles de circuit de proximité moyenne ont une production qui, cumulée à l'échelle du village, permet non seulement la satisfaction des besoins de la population locale, mais encore le ravitaillement des localités voisines dont le vignoble ne suffit pas aux besoins de la population⁸⁵. Lorsque la demande des marchés est forte, en période de faibles récoltes, ces modestes vignobles peuvent être amenés non seulement à alimenter les débits de boissons des villages alentours, mais aussi des marchés plus lointains, extra-régionaux. Ainsi, en 1754-1755, les enquêteurs mentionnent que les paroisses de la région de l'Île-Bouchard produisent du vin blanc qui *se consomme dans le pays*.

⁷⁹ ADIL, 7M191 : *Les propriétaires de cette commune ne cultivent que la quantité de vignes qu'ils croient nécessaire à leur consommation, et n'en font point un objet de commerce* (Chemillé-sur-Indrois, canton de Montrésor) ; *La vigne ne peut être considérée dans la commune de Verneuil que comme un produit très médiocre et pas même susceptible d'amélioration, de ce que particulier en cultive pour sa simple consommation* (Verneuil-sur-Indre, canton de Loches) ; *Ces vins ne sont pas de bonne qualité. Ils ne servent que pour la boisson des cultivateurs* (Bossée, canton de Ligueil) ; *On ne cultive la vigne que dans les jardins pour boissons des exploitants [...] Les débouchés sont si difficiles qu'on ne songe qu'à ses besoins personnels* (La Celle-Guenand, canton du Grand-Pressigny) ; *Le vin que se récolte au dessus de la consommation de chaque personne demeure dans le foyer* (La Celle-Guenand, canton du Grand-Pressigny) ; *Ce pays n'est point propre à la vigne. Chaque propriétaire n'en a que pour sa consommation* (Cheillé, canton d'Azay-le-Rideau) ; *Le vin en est faible et ne sert qu'aux fermiers* (Rillé, canton de Château-Lavallière).

⁸⁰ ADIL, 7M191 : *On ne cultive la vigne que dans les jardins pour boissons des exploitants* (La Celle-Guenand, canton du Grand-Pressigny).

⁸¹ ADIL, 7M191 : *On trouve dans trois ou quatre vergers quelques rangées de vigne dont le plan est du pineau* (Rillé, canton de Château-Lavallière).

⁸² ADIL, 7M191 : *Montrésor ne possède que quelques jardins potagers où sont complantés quelques arbres dans lesquels quelques individus laissent monter des ceps qui ne présentent aucun produit que l'on puisse apprécier* (Montrésor).

⁸³ ADIL, 7M191 : *Quelques treilles qui produisent du mauvais vin* (Savigné-sur-Lathan).

⁸⁴ ADIL, 7M192. Sont explicitement dans la même situation en 1813 les communes de Thilouze (*Le maire observe qu'il n'existe qu'une très petite quantité de vigne dans sa commune, qui ne donne que des vins très ordinaires et qui ne suffit pas à sa consommation*), Continvoir (*La commune de cueille pas de vin pour sa suffisance*), Champigny-sur-Veude (*Cette quantité n'est pas suffisante pour la consommation des habitants*) et Sainte-Maure-de-Touraine (*Le produit des vignes de la commune est insuffisant pour la consommation [...] l'importation est plus du double. Elle vient des communes qui avoisinent*).

⁸⁵ ADIL, 7M191 : *La production des vignes de cette commune, ce sont les trois quarts de vin blanc, le tout de médiocre qualité que se dépanse dans le pays* (Villaines, canton d'Azay-le-Rideau) ; *...pour la consommation de la commune* (Auzouer, canton de Château-Renault) ; *Le vin est de mauvaise qualité. Il ne se consomme que dans le pays* (Louand, canton de Ligueil) ; *Le peu de vigne dans la commune sont d'une grande utilité pour son usage* (Perrusson, canton de Loches) ; *Le produit excéderait de peu les besoins et la consommation des habitants, mais d'ailleurs il n'y a pas de débouché* (Monts, canton de Montbazou) ; *Le vin n'a point de débouché et tout est consommé dans le pays* (Saint-Aubin, canton de Neuvy-le-Roi) ; *En général cette commune n'est pas ce qu'on appelle un vignoble, et nos vins sont d'une qualité médiocre et se consomment dans le pays. Le convertir en eau-de-vie, à quoi ils sont propres, est pour nous une ressource* (Chaveignes, canton de Richelieu).

*Dans les temps de rareté, il se voiture à Paris, dans les temps d'abondance s'en font de l'eau-de-vie, comme à Richelieu et avec même destination*⁸⁶.

Dans les secteurs dits « pays labourage » ou « pays de landes et bois », il existe une palette de vignobles aux profils variables en fonction des conditions non seulement géographiques, mais encore économiques⁸⁷. Dans certaines communes, la viticulture est une activité anecdotique, produisant du vin pour la consommation domestique : c'est un vignoble d'autoconsommation (type 1). Lorsque ces exploitations surproduisent par rapport aux besoins domestiques, la récolte entre alors dans une économie d'échange local qui alimente les débits de boisson du village (type 2). Si l'ensemble des exploitations de la communauté produit plus que les besoins de sa population, alors la production entre dans un circuit d'approvisionnement de proximité moyenne, ayant pour clients des débits de boisson des villages avoisinants qui ne sont pas autosuffisants, ou est transformée en eau-de-vie (type 3). Ces finages n'ont pas d'orientation spécifiquement viticole parce qu'aucun marché d'exportation lointain n'existe pour leurs vins, ce qu'explicite par exemple le maire du Grand-Pressigny en 1808 : *Il n'y a point de débouché pour l'exportation de vin*.

2.2 – Conditions d'évolution des vignobles écoulant leur production dans des circuits de proximité : le développement de la demande

La taille de ces vignobles est toutefois susceptible de croître à mesure qu'augmente la population, c'est-à-dire le nombre de consommateurs locaux. Azay-le-Rideau en offre un bel exemple avant la période préphylloxérique (Ill. 8)⁸⁸ : jusqu'à la veille du phylloxera (1882 en Touraine), la croissance de la taille du vignoble et de la production s'explique uniquement par une adaptation de la production viticole (offre) à l'accroissement démographique (demande locale), dans le cadre d'un marché de circuit court (producteur, taverne, consommateur). Azay-le-Rideau est un vignoble de type 3 : il ne participe pas à l'essor du vignoble tourangeau d'exportation extra-régionale vers Paris, sinon peut-être à partir des années 1850-1860 lorsque semblent progresser fortement les surfaces plantées.



⁸⁶ ADIL, C337, pièce 78.

⁸⁷ DION, 1959 ; AYMARD, 1983.

⁸⁸ LAMMOGLIA, LETURCQ, 2017 (Le vignoble d'Azay-le-Rideau)

III. 8 : Évolution de la superficie du vignoble et de la population d'Azay-le-Rideau (1697-2007)

Pour les petits vignobles tels que celui d'Azay-le-Rideau, le vin peut devenir occasionnellement un objet de commerce à moyenne et grande distance, dès lors que les zones productrices (les « pays vignoble ») se trouvent temporairement dans l'incapacité de produire suffisamment pour satisfaire une demande, comme l'explique en 1808 le maire de Charentilly (canton de Neuillé-Pont-Pierre, sur le plateau au nord de Tours) : *Les vins de cette commune ne sont demandés que quand il y a disette dans le pays vignoble.*

Des maires de communes expliquent l'absence de développement de la viticulture commerciale dans leur commune par l'impossibilité de transporter le vin, soit à cause du déficit d'infrastructures de transport, soit à cause de leur isolement, soit parce que le vin, fragile, tourne⁸⁹. Il est vrai que tous ces facteurs sont liés, qui rendent impossible l'émergence d'une économie viticole solide : le vin est réputé mauvais et ne s'exporte donc pas ; l'absence de débouché commercial bloque les investissements et confine l'activité viticole à une économie domestique, ou du moins de circuit court. Roger Dion a bien montré ce dilemme, s'appuyant notamment sur un exemple concernant le sud de la Touraine : *Quand furent étudiés, en 1778, les moyens de rendre navigable la rivière de Claise, afin d'améliorer les débouchés du Berry occidental et de la Touraine méridionale en direction de la Loire, l'enquête faite sur l'utilité du projet aboutit à une conclusion négative, principalement fondée sur cette remarque : Le vin est d'une qualité qui ne souffre pas l'exportation... Il est consommé dans le pays et suffit à la consommation des habitants⁹⁰. Il n'était mauvais, en réalité, que parce qu'il n'était récolté qu'en vue de cette consommation locale.*

L'approvisionnement des marchés lointains repose aussi, en effet, sur une demande qualitative, qui n'est d'ailleurs pas forcément celle des connaisseurs, comme en témoigne par exemple Pierre Batilliat qui regrette la demande sociale en vins colorés et capiteux⁹¹. À plusieurs reprises, les enquêteurs témoignent que c'est la part d'une récolte considérée comme la meilleure qui s'exporte, tandis que les vins les plus médiocres sont réservés à la consommation locale, dans le cadre d'une économie de circuit de proximité. Ainsi, en juin 1783, le directeur de la régie des aides et droits pour la division de Saumur et Baugé-en-Anjou explique que les vins de Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Allonnes et Brain-sur-Allonnes (les plus estimés du Bourgueillois) s'enlèvent pour le Maine, l'Anjou et autres provinces *quand ils sont de bonne qualité⁹²*. En 1746, pour le Vouvray, *le meilleur de ces vins s'enlève ordinairement pour la Flandre⁹³*. Concernant les vins blancs du Chinonais, après avoir évoqué les paroisses de Ports, Marsilly, La Roche-Clermault, SeUILly, Lerné, Saint-Germain, Candes-Saint-Martin, Saint-Patrice et Saint-Michel qui semblent produire un vin *de goua* de qualité, l'enquêteur précise : *dans le reste de l'élection, ils sont médiocres et de peu de valeur et si consomment. On fait quelquefois de ces vins des bons crus pour Paris et Orléans, mais cela est rare et on est obligé de les consommer au pays et faire de l'eau de vie de partie⁹⁴.*

⁸⁹ ADIL. 7M191 : *On ne peut tirer parties de cette récolte, vu que on est trop éloigné des routtes et des rivières navigables (Saint-Roch, canton de Neuillé-Pont-Pierre) ; Le vin est consommé dans le pays. Il n'y a aucun débouché et trop écarté d'une ville et rivières (Thilouze, canton d'Azay-le-Rideau) ; Le maire observe que le vin de Cérelles est médiocre, qu'il supporte peu le charroi, ce qui fait qu'il se consomme sur le lieu et est toujours d'un prix bas (Cérelles, canton de Neuillé-Pont-Pierre). [Le vin] ne se garde point et ne peut être voituré (Bray-sur-Maulne, canton de Château-Lavallière).*

⁹⁰ Dion cite la source : A.D. Cher, C124 (DION, 1952, p. 420).

⁹¹ BATILLIAT, 1846, p. 278.

⁹² BOULOYSEAU, 1970, p. 146-147.

⁹³ ADIL, C337, pièce 4.

⁹⁴ ADIL, C337, pièce 47.

2.3 – Conditions de transformation d'un vignoble de circuit de proximité en vignoble d'exportation extra-régionale (circuit de distance longue)

Dans ces zones, la densité des parcelles plantées ne cesse de croître, au point d'inquiéter, au XVIII^e s., les autorités qui craignent que cette progression ne se fasse au détriment des cultures vivrières et ne menace les approvisionnements en blé. Il s'en suit une tentative de contrôle des plantations par les arrêts du Conseil en 1725 et 1731⁹⁵. Ces actions, qui concernent plusieurs provinces françaises touchées par une inflation inquiétante des surfaces viticoles au détriment des emblavures, freinent temporairement le développement de la viticulture en Touraine, mais ne l'arrêtent pas, de sorte que la concentration des vignes se poursuit durant au moins cent-cinquante ans dans le Vouvrillon, la vallée du Cher, la vallée de la Loire et la vallée de la Vienne (Ill. 6). À partir du milieu du XIX^e s., sous la pression de la demande croissante du marché parisien, sans doute aussi à cause de la forte augmentation des quantités consommées, le rythme s'accélère, parfois même s'emballe. Le 8 mars 1861, le sous-préfet de Chinon observe que *depuis 6 ou 7 ans la culture de la vigne s'est accrue dans des proportions qu'il est difficile d'apprécier au juste, mais qu'on peut approximativement évaluer à 1/20^e des terrains déjà plantés*. Il donne une explication : *Les causes de cette augmentation sont attribuées au placement facile des produits qui depuis longtemps se vendent à des prix qui permettent aux viticulteurs de réaliser d'assez beaux bénéfices*. Pour l'arrondissement de Loches, il précise : *La plantation de la vigne tend chaque jour à prendre un nouveau développement. La cause déterminante de cet accroissement est la plus-value qu'ont obtenue les vins depuis quelques années, ainsi que l'espoir des débouchés ouverts par le traité de commerce avec l'Angleterre. La vigne se complante sur les terres restées jusqu'alors sans culture ou trop maigres et n'ayant donné jusqu'alors que des résultats insuffisants en céréales*⁹⁶. La spéculation commerciale apparaît clairement comme le facteur premier de la progression de la viticulture en Touraine, en dépit de tous les facteurs limitants. Cette expansion finit en effet par déborder les trois noyaux des « pays vignoble » pour gagner quatre zones périphériques, dont les sols ne sont pas toujours propices à une viticulture tournée vers la qualité. Les surfaces plantées progressent à un rythme soutenu, bien supérieur à celui de la population, ce qui marque une orientation spéculative progressive vers un modèle du vignoble (Ill. 9) :

1 – le plateau au nord de Tours (Parçay-Meslay, Chanceaux-sur-Choisille, Cérelles, Nouzilly, Saint-Antoine-du-Rocher, Charentilly, Semblançay),

2 – le canton de Château-Renault en limite du département du Loir-et-Cher (Saunay, Neuville-sur-Brenne, Morand, Auzouer-en-Touraine),

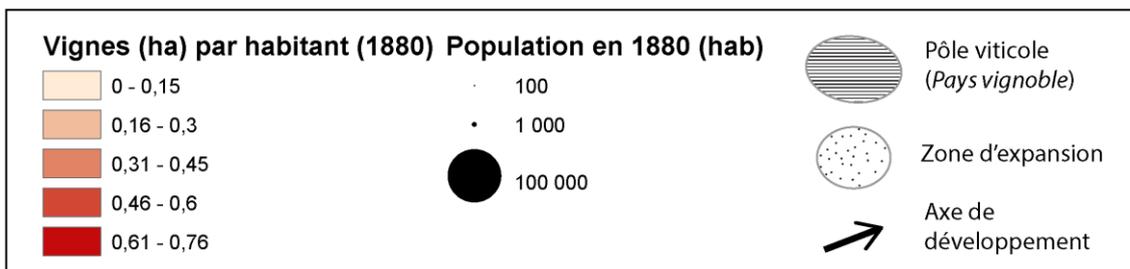
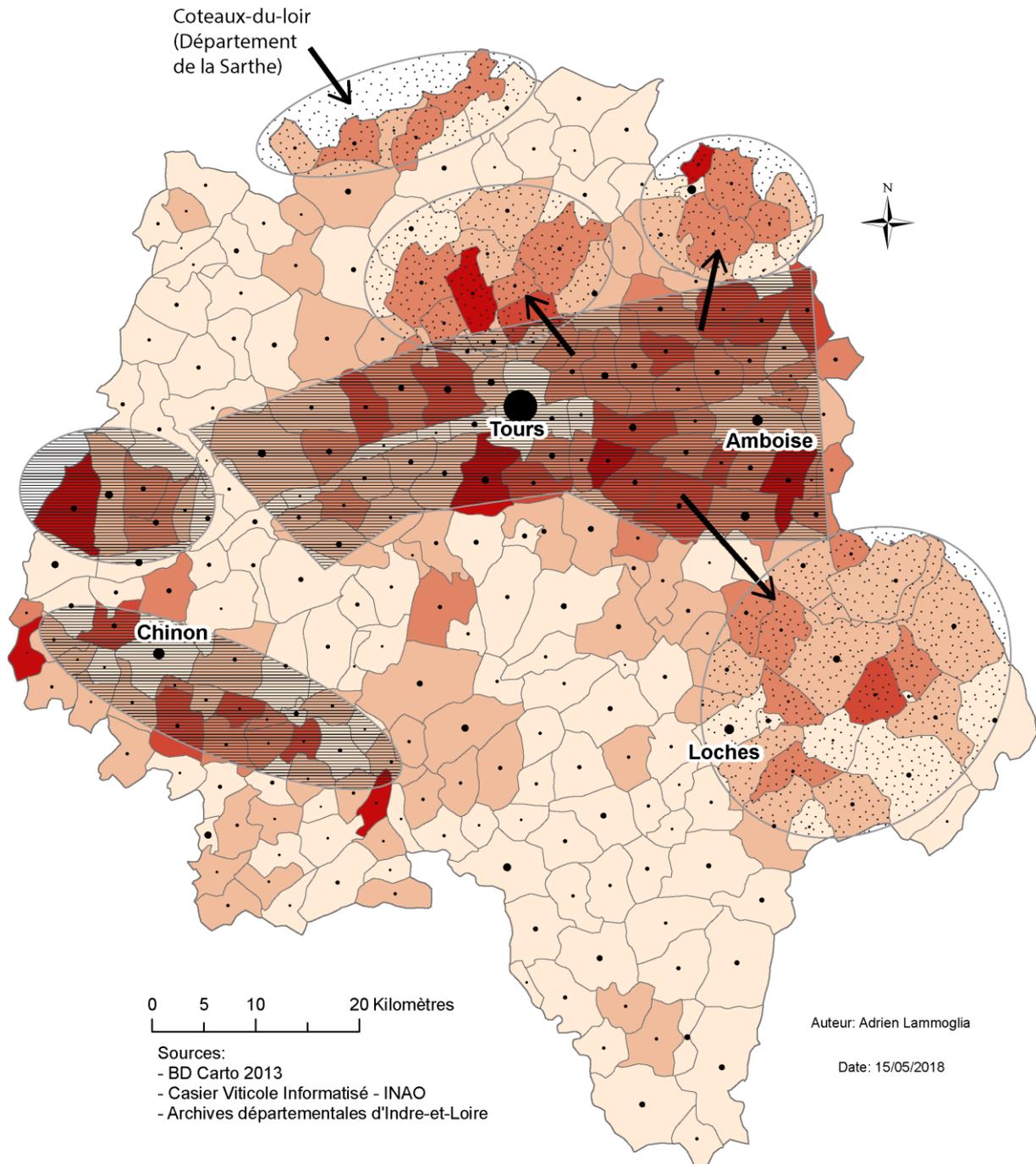
3 – les cantons de Loches et de Montrésor au sud de la vallée du Cher (Chemillé-sur-Indrois, Saint-Quentin-sur-Indrois, Chédigny, Ferrière-sur-Beaulieu...)

4 – les communes de la vallée du Loir en bordure du département de la Sarthe (Saint-Christophe-sur-le-Nais, Bueil, Epeigné-sur-Dême). Il s'agit ici de la progression du vignoble des coteaux du Loir depuis le noyau viticole présent dans la Sarthe⁹⁷.

⁹⁵ VIVIER, 1938 ; MAILLARD, 1998, p. 227-230.

⁹⁶ ADIL, 7M192.

⁹⁷ MUSSET 2012.



III. 9 : L'expansion du vignoble tourangeau au XIX^e s.

2.4 – La crise du phylloxéra : coup d’arrêt au développement du vignoble commercial tourangeau

Cette dilatation des noyaux est de courte durée. La crise phylloxérique, qui touche la Touraine à partir de 1882⁹⁸, marque une cassure essentielle dans l’histoire de la viticulture tourangelles. Le phylloxéra ne détruit pas définitivement le vignoble. Il provoque en revanche une réorientation de la filière, et une profonde remise en question des dynamiques en cours depuis le XVII^e s. En effet, le débordement des « pays vignoble » en direction de communes jusqu’alors complètement à l’écart des incitations des marchés extra-régionaux, initié dans le courant des années 1840-1850 à la suite de la demande sans cesse grandissante du marché parisien, échoue. Cette incapacité du vignoble tourangeau à s’étendre dans l’espace ne tient pas à une limitation imposée par des « conditions naturelles » défavorables (inaptitude des sols, du climat...), mais bien à une crise de la production : le phylloxera reconfigure les bassins de production viticole à l’échelle nationale. Désormais la Touraine, incapable d’approvisionner Paris, est supplantée par les vins du Midi et d’Algérie. Le modèle économique sur lequel était bâtie l’expansion du vignoble tourangeau depuis le XVII^e s. est détruit ; il doit être repensé. Le vignoble tourangeau se concentre alors sur quelques secteurs, et la filière viticole innove pour inventer une nouvelle qualité mise à l’honneur par l’INAO dès les années 1936-1938 avec la création des AOC Vouvray, Chinon, Bourgueil, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Montlouis-sur-Loire et Touraine. Les petits vignobles communaux dédiés à l’autoconsommation ne disparaissent pas tout de suite. Ils survivent, se rétractent et finalement disparaissent dans le courant des années 1960-1980⁹⁹.

3 – Évolution de la démographie départementale et des pratiques de consommation : un faible impact sur le développement du vignoble tourangeau

À l’aube de la crise phylloxérique, un tiers environ des communes tourangelles s’oriente vers une spécialisation viticole pour approvisionner le marché parisien en pleine expansion. Les deux autres tiers possèdent un vignoble dédié à un marché de proximité. Dans les deux cas, on peut s’interroger sur l’influence exacte des évolutions des grands équilibres démographiques au sein même du département d’Indre-et-Loire durant les XIX^e-XX^e s., d’autant que les pratiques de consommation du vin évoluent de manière importante durant la même période.

3.1 – Le poids du facteur démographique dans l’évolution de la géographie viticole tourangelles (XIX^e-XXI^e s.)¹⁰⁰

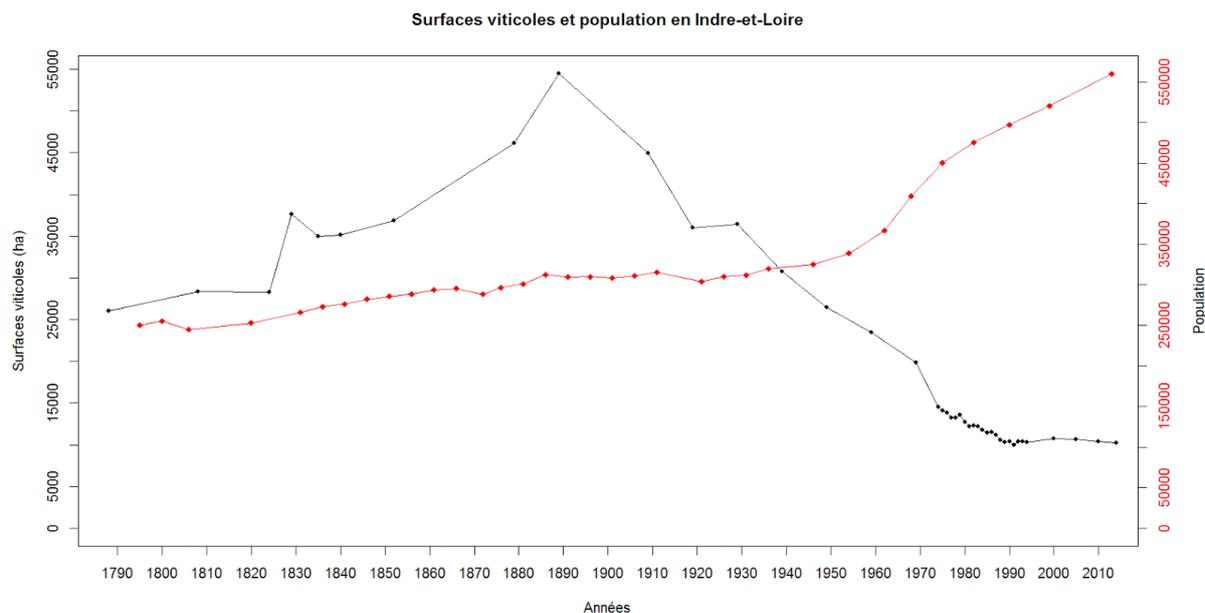
La population d’Indre-et-Loire connaît une croissance démographique depuis trois siècles¹⁰¹. Cette progression s’est toutefois faite en deux temps. Jusque dans les années 1950, la croissance est lente, mais continue, selon un rythme annuel de 0,22 %. À partir des années 1960, la croissance démographique de la Touraine s’accélère selon un rythme annuel soutenu de 1,26 %.

⁹⁸ TESSIER, 2006.

⁹⁹ GARNOTEL, 2012 ; MAURY, 1977.

¹⁰⁰ La démographie est considérée comme un facteur parmi d’autres dans l’évolution de la viticulture. L’observation de ces données permet d’interroger la question du poids du marché local sur la production. Il faut pondérer ces observations avec la question des comportements des consommateurs, qui est abordée par la suite.

¹⁰¹ GAULTIER, 2009 ; SENEGAS, 2007.



III. 10 : Évolution des surfaces viticoles et de la population en Touraine (fin XVIII^e-début XXI^e s.)

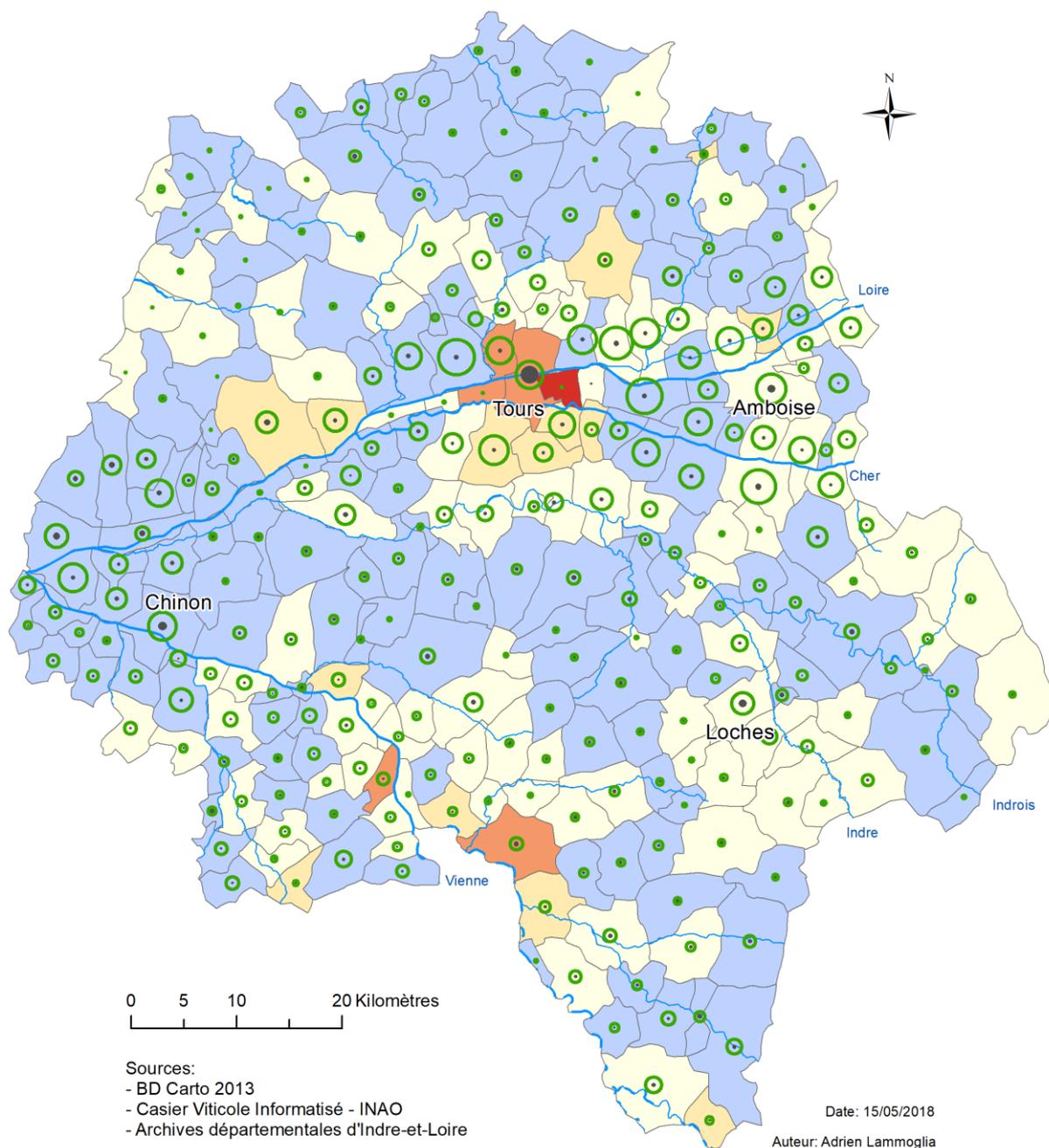
Jusqu'à la crise du phylloxéra (1882), la croissance des superficies viticoles est bien plus importante que l'accroissement de la population du département. Cet écart s'explique par le développement de la viticulture spéculative pour approvisionner un marché extra-régional (essentiellement Paris), de même que l'effondrement régulier des superficies viticoles après 1882 est l'effet de la crise de la filière viticole suite au phylloxéra. Dans la seconde moitié du XX^e s., on peut s'interroger sur les effets de l'accélération de la croissance démographique en Touraine. La croissance du marché intérieur n'enraye pas la chute des superficies encépagées ; bien plus, elle a pu l'aggraver dans le cadre d'une compétition spatiale entre zones habitées et vignobles péri-urbains.

La dynamique du peuplement n'est pas uniforme dans l'ensemble du département d'Indre-et-Loire. En réalité, entre 1921 et 2013, ce sont 28 communes situées en périphérie de la ville de Tours qui concentrent l'essentiel de la croissance démographique du département, avec des taux de croissance annuels de 2 à 6 % ; parmi ces 28 communes, huit, localisées au sud de l'agglomération (Chambray-lès-Tours, Joué-les-Tours, Saint-Avertin, Ballan-Miré...), affichent même des taux de croissance annuels de plus de 13 %. À côté de ce peloton de tête, les deux tiers des communes, pour la plupart rurales, affichent une faible croissance, et même, souvent, une décroissance de leur population (jusqu'à -60 %) entre 1921 et 2013 ; on peut observer ce dépeuplement dès la première moitié du XIX^e s. Dans le courant des XIX^e-XX^e s., la polarisation du département par sa préfecture, Tours, ne cesse de se renforcer avec un gradient de peuplement qui diminue depuis le centre (Tours) vers la périphérie (III. 11 et 12).

La comparaison avec la localisation du vignoble (III. 11 et 12) montre que l'essentiel des communes aujourd'hui viticoles (concentrées dans le Bourgueillois, la rive droite de la Vienne autour de Chinon, le Vouvrillon, Montlouis-sur-Loire, la rive droite du Cher) sont actuellement peu peuplées, résultat de croissances démographiques faibles, voire négatives, durant au moins deux siècles ; il faut toutefois excepter Beaumont-en-Véron (+ 116 % entre 1921 et 2013) et Chinon, communes d'une AOC réputée et dynamique. Dans la vallée du Cher, les communes d'Azay-sur-Cher, Athée-sur-Cher, Saint-Martin-le-Beau, La Croix-en-Touraine et Civray-en-Touraine ont connu une croissance démographique moyenne en demeurant des communes viticoles non négligeables à l'échelle du département ; ce ne sont toutefois ni des foyers de peuplement ni de grands vignobles. Dans la métropole de Tours, qui concentre les communes les plus peuplées d'Indre-et-Loire, le vignoble a quasiment disparu ; la

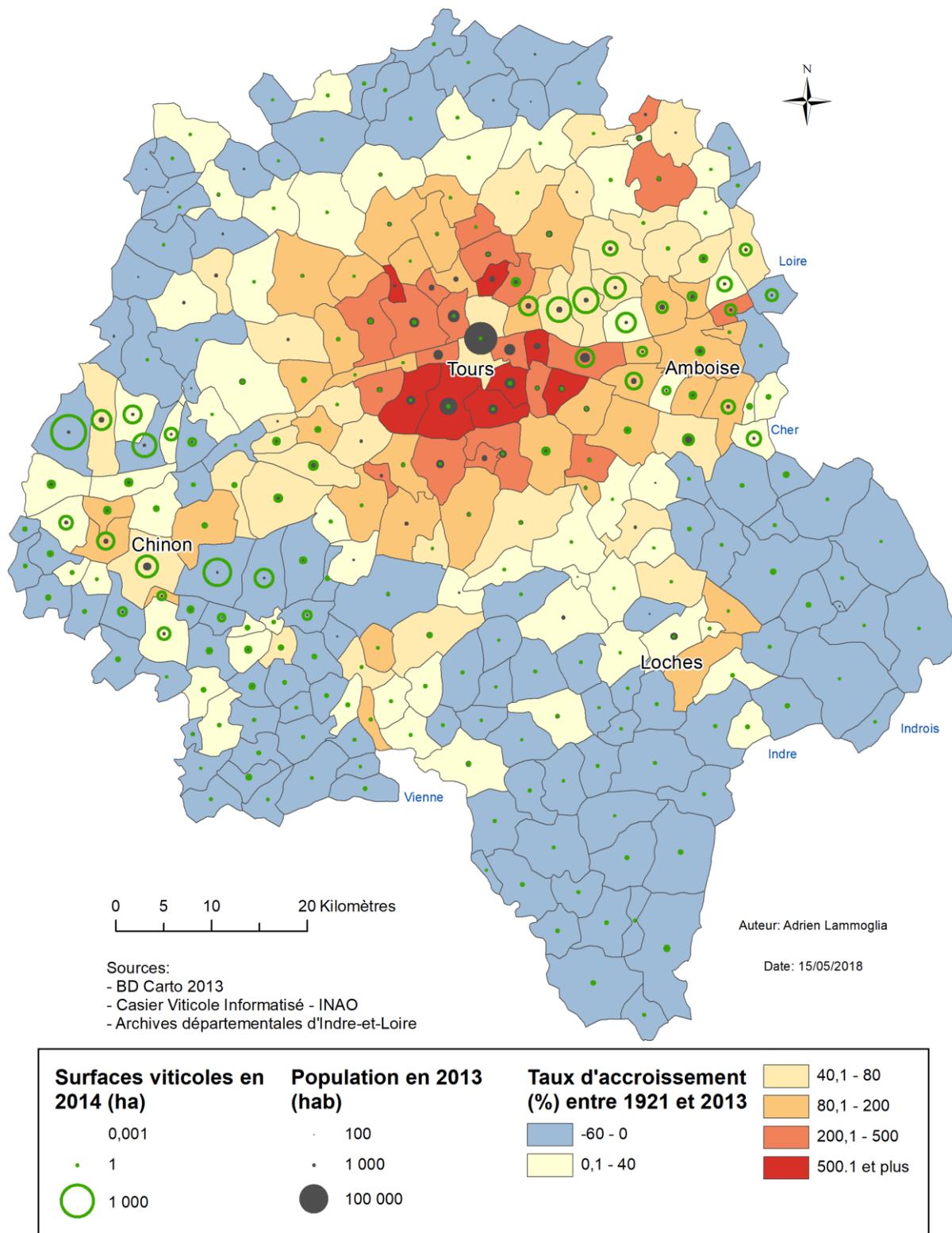
croissance urbaine l'a presque totalement éliminé, à l'exception de Montlouis-sur-Loire qui, malgré une diminution considérable de la taille de son vignoble, demeure une commune viticole importante à l'échelle du département (332 ha). On peut aussi mentionner dans une moindre mesure Parçay-Meslay et Rochecorbon, dans l'AOC Vouvray, où la population a cru durant deux siècles selon des taux importants (respectivement + 337 % et + 112 %), tout en conservant un vignoble ; ce sont toutefois des communes qui, en dépit de cette progression, restent peu peuplées, essentiellement rurales, au sein desquelles la concurrence spatiale entre les sols viticoles et construits est faible, sur le modèle d'Azay-le-Rideau par ailleurs finement analysé¹⁰².

¹⁰² LAMMOGLIA, LETURCQ, 2017 (Le vignoble d'Azay-le-Rideau).



Surfaces viticoles en 1836 (ha)	Population en 1836 (hab)	Taux d'accroissement (%) entre 1800 et 1921
• 1	• 100	■ -0,61 - 0
• 10	• 1 000	■ 0,01 - 0,5
○ 1 000	● 10 000	■ 0,51 - 1
		■ 1,01 - 3
		■ 3,01 - 6

III. 11 : Population et surfaces viticoles en Touraine (1836-1921)



III. 12 : Population et surfaces viticoles en Touraine (1921-2013)

Aujourd'hui, les communes les plus viticoles d'Indre-et-Loire (à l'exception de Montlouis-sur-Loire et Chinon), sont faiblement peuplées ; à l'inverse, les communes les plus peuplées en 2014 (dans la

métropole tourangelle) sont dépourvues de vignoble. Entre 1836 et 2014, la croissance démographique s'est accompagnée d'une dilatation des zones habitées et d'une destruction quasi-totale du vignoble, comme le montre l'examen des 14 communes actuellement les plus peuplées d'Indre-et-Loire (Ill. 13).

- dix communes (en vert) ont connu une forte croissance démographique concomitamment à une disparition de leur vignoble : l'expansion urbaine a provoqué la déchéance d'un vignoble très étendu et réputé de la couronne viticole tourangelle¹⁰³.
- Saint-Pierre-des-Corps et La Riche (en bleu), deux communes installées de part et d'autre de Tours dans les varennes de l'interfluve Loire/Cher, ont également connu une très forte croissance démographique, mais sans conséquence sur le vignoble, dans la mesure où ces communes n'étaient pas viticoles au XIX^e s. L'urbanisation galopante fut ici sans effet quant à une viticulture inexistante.
- Amboise et Montlouis-sur-Loire (en rouge) apparaissent comme des exceptions. Elles ont maintenu une partie de leur vignoble, en dépit de leur développement démographique.

Communes	Population (hab)		Surfaces viticoles (ha)	
	1836	2013	1836	2014
Tours	29 771	134 633	533	1
Joué-lès-Tours	1 769	36 554	626	5
Saint-Cyr-sur-Loire	1 484	16 189	518	2
Saint-Pierre-des-Corps	991	15 260	2	0
Saint-Avertin	1 300	14 461	489	5
Amboise	5 629	13 005	660	50
Chambray-lès-Tours	761	10 736	229	2
Montlouis-sur-Loire	2 379	10 452	920	332
Fondettes	2 312	10 306	966	4
La Riche	1 131	10 089	2	0
Ballan-Miré	1 155	8 074	270	1
Monts	1 178	6 995	165	1
Veigné	1 289	6 079	227	1
Luynes	2 098	5 273	472	5
Total	53 274	298 106	6 079	384
Part du département (%)	17,8	50,5	17	3,7

Ill. 13 : Population et vignoble dans les 14 communes les plus importantes en 2014 (1836-2014)

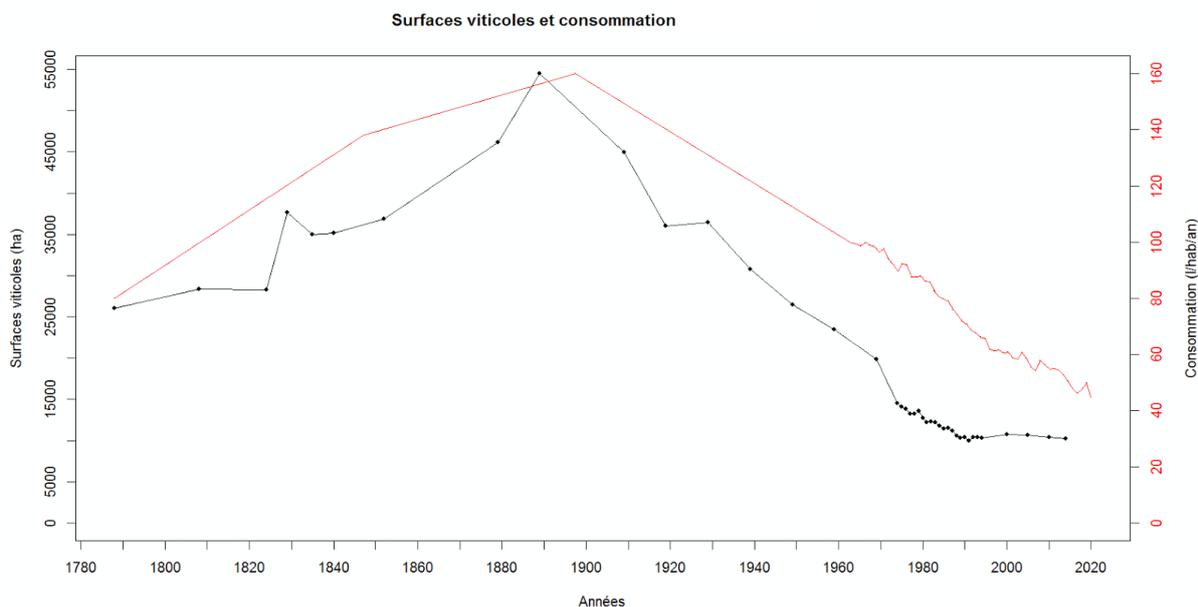
Actuellement, les foyers de peuplement tourangeaux sont totalement déconnectés des pôles viticoles : 14 communes concentrent 50 % de la population d'Indre-et-Loire, mais seulement 3,7 % des superficies viticoles (proportion à moins de 1 % en excluant le cas particulier de Montlouis-sur-Loire).

¹⁰³ LAMMOGLIA, LETURCQ, 2017 (Les petits terroirs viticoles de Touraine).

À l'inverse, le vignoble de Touraine est concentré dans une dizaine de communes rurales peu peuplées, au sein des trois pôles viticoles bien connus : le Bourgueillois, le Chinonais et le Vouvrillon.

3.2 – XVIII^e-XXI^e s. : Une évolution contrastée des pratiques de consommations

Les pratiques de consommation (exprimées en litres de vin par habitant et par an) connaissent pour leur part des évolutions significatives¹⁰⁴. La comparaison de l'évolution des surfaces plantées en Touraine et de la quantité consommée (Ill. 14) révèle une corrélation positive assez nette, montrant que l'évolution du vignoble tourangeau au cours du XIX^e s. pourrait correspondre à une réponse à un marché en expansion dynamisé par un accroissement des quantités consommées ; on y retrouve en effet les phases de croissance/décroissance articulées sur les années (1890-1910)¹⁰⁵.



Ill. 14 : Evolution des surfaces viticoles de Touraine et de la consommation de vin (fin XVIII^e-début XXI^e s.)

Depuis les années 1990, une nouvelle tendance s'affirme. Les superficies viticoles tourangelles ont cessé de s'effondrer pour désormais stagner, tandis que les quantités consommées par individu en France ne cessent de baisser. Les raisons de cette baisse de consommation sont bien identifiées : déclin des consommateurs réguliers au profit des non-consommateurs ou des consommateurs occasionnels, préconisations sanitaires. Les Français d'aujourd'hui boivent moins que par le passé, mais ils boivent mieux, recherchant dans le vin un plaisir et une valorisation, privilégiant la qualité¹⁰⁶. Dans un contexte concurrentiel assez vif, les vins tourangeaux profitent d'une réputation de qualité et de bien-être, autour des AOC phares du département : Vouvray, Chinon, Bourgueil, Saint-Nicolas-de-Bourgueil et Montlouis-sur-Loire. Par ailleurs, si la consommation baisse en France, elle croît fortement dans le monde depuis 1994, notamment aux États-Unis, en Australie, aux Pays-Bas, au Danemark et au Royaume-Uni, tandis que de nouveaux foyers de consommation émergent (Chine, Inde, Russie). Le développement de l'activité viticole en Touraine dépend donc désormais de la

¹⁰⁴ Pour la présentation des sources utilisées pour l'analyse de la consommation, voir l'annexe en fin d'article.

¹⁰⁵ Le début de la tendance à la diminution des quantités consommées n'est pas connu exactement, faute de statistiques fiables à ce sujet. Ce changement s'est sans doute produit entre 1890 et 1910.

¹⁰⁶ HANNIN, D'HAUTEVILLE, 2010.

capacité des interprofessions à s'inscrire dans un marché non seulement national, mais encore mondial¹⁰⁷.

Comme partout en France, les vignobles d'autoconsommation et de circuit de proximité ont aujourd'hui quasiment disparu en Touraine. L'économie viticole est désormais totalement commerciale, majoritairement de type « circuit long », même si les viticulteurs ont intérêt à développer la vente directe. Dans le contexte de la mondialisation des échanges commerciaux et culturels, les Français consomment en 2016 beaucoup moins de vin qu'il y a un siècle, et ils boivent des vins d'origines très diverses¹⁰⁸. Représentatifs des pratiques de consommation des Français, les Tourangeaux consomment évidemment des vins produits dans leur région, mais ils choisissent surtout des vins français produits hors de leur région et, de plus en plus, des vins étrangers. Bénéficiant de la même logique, les viticulteurs tourangeaux, comme dans les autres régions viticoles françaises, trouvent actuellement une partie essentielle des débouchés dans le marché français en dehors du département de production, et de plus en plus dans l'export international. En 2008-2009, plus de 80 % du vin de Touraine consommé en France l'était en dehors de la Touraine, surtout dans le quart nord-ouest de la France, en particulier 23 % dans la région Île-de-France, 18 % dans les régions Bretagne et Normandie, 10 % dans les régions Pays de la Loire et Poitou-Charentes, 8 % dans les régions Nord-Pas-de-Calais et Picardie¹⁰⁹. En 2014, 11 % de la production viticole tourangelle s'exportent dans le monde, essentiellement à destination du Royaume-Uni, des États-Unis, de l'Allemagne, de la Belgique, des Pays-Bas et du Japon¹¹⁰ ; cette part tend à se renforcer, grâce au succès remporté par les pétillants aux États-Unis. Dès lors que la consommation des vins tourangeaux se fait hors de Touraine, l'évolution démographique à l'échelle départementale n'exerce plus aucune influence sur l'évolution des surfaces viticoles en Indre-et-Loire : l'échelle d'analyse est nationale, et même internationale si les efforts de promotion des vins du Val de Loire portent leurs fruits, mais aussi si la viticulture tourangelle parvient à accroître sa productivité.

Conclusion

La déconnexion entre l'évolution des vignobles et la dynamique démographique locale s'est faite progressivement, en plusieurs étapes, entre le XVII^e s. et aujourd'hui. Le vignoble du Vouvrillon offre une trajectoire originale, puisque, pionnier en Touraine, il adopte partiellement dès le XVII^e s. une logique commerciale de circuit long, qu'il conserve sans interruption jusqu'à nos jours (la crise phylloxérique apparaît comme un simple accident de parcours, vite surmonté), en dépit de la perte du marché flamand dans le courant du XIX^e s. Les vignobles de la Loire, de la vallée du Cher, du Chinonais et du Bourgueillois amorcent une trajectoire similaire avec un décalage d'un siècle environ (peut-être un peu plus pour le Bourgueillois), pour aboutir à un essor de la viticulture commerciale tourangelle à partir du milieu du XIX^e s. C'est l'âge d'or de la viticulture tourangelle, interrompu par la catastrophe du phylloxera. Cernés par le fléau, les viticulteurs tourangeaux se croient longtemps à l'abri, miraculeusement épargnés. À la faveur de la déroute des vignobles français, les appétits spéculatifs gagnent la Touraine, provoquant un développement fulgurant des surfaces plantées dans les années 1840-1880... jusqu'à ce que les vignobles tourangeaux soient à leur tour attaqués et ruinés, à partir de 1882. Les vignobles qui se sont développés le plus tardivement (à partir du milieu du XIX^e s.) retournent à la situation initiale, à savoir une petite production confidentielle dédiée à l'autoconsommation et au circuit de proximité. En revanche les vigneron bourgueillois et chinonais surmontent la crise, parvenant dès les années 1920 à s'organiser pour revendiquer les appellations

¹⁰⁷ ARFV, 2013.

¹⁰⁸ HANNIN, D'Hauteville, 2010.

¹⁰⁹ InterLoire, 2010.

¹¹⁰ InterLoire, 2015.

« Chinon et Touraine » et « Bourgueil et Touraine »¹¹¹ qui préfigurent les zones d'appellations AOC « Chinon » (1937), « Bourgueil » (1937) et « Saint-Nicolas-de-Bourgueil » (1937) qui sont aujourd'hui, avec Vouvray (1936), les fers de lance de l'activité viticole en Indre-et-Loire. Dans le cas de Chinon, cette reconstruction post-phylloxérique s'est accompagnée d'une mutation importante du vignoble qui, délaissant le Véron (confluence Loire/Vienne) et la rive gauche de la Vienne, s'ancre sur la rive droite, particulièrement dans les communes de Cravant et de Panzoult¹¹². Alors que ces crus surmontent l'épreuve du phylloxera, les vignobles des vallées de la Loire, du Cher et de l'Indre ne connaissent pas la même résilience ; ils peinent à se reconstruire, à l'exception notable de Montlouis-sur-Loire qui parvient à obtenir une AOC spécifique en 1938. Symptôme de cette difficulté, alors qu'ils pourraient arguer, comme leurs collègues du Vouvron, du Chinonais ou du Bourgueillois, *de cépages et d'une aire de production consacrés par des usages locaux, loyaux et constants*, les vigneron des vallées de la Loire, du Cher et de l'Indre ne parviennent pas à s'organiser pour faire émerger une appellation spécifique qui aurait pu les aider dans la reconnaissance d'une qualité¹¹³. Une vaste appellation « Touraine » voit le jour en 1939, qui intègre largement et de manière indifférenciée, ces vignobles dans les départements d'Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher. Cette aire consacre finalement l'appellation informelle pré-phylloxérique « vins du Cher » qui désignait à Paris les vins colorés et capiteux utilisés couramment dans les coupages, fournissant des vins ordinaires et grossiers aux Parisiens. Il est possible que ces pratiques, qui firent pourtant la fortune de ces vignobles aux XVIII^e et XIX^e s., aient finalement joué contre l'émergence d'un instrument de valorisation commerciale, lorsque le marché s'est résolument fondé sur la définition d'une qualité liée à un terroir.

Sources imprimées

ARFV Région Centre, *Diagnostic de la filière vin en région Centre*, janvier 2013. (consulté le 21 juin 2016 : <http://www.centre.chambagri.fr/filieres/viticulture.html>).

BATILLIAT, Pierre, *Traité sur les vins de la France*, Paris-Lyon, 1846.

BIDET, Nicolas, *Traité sur la nature et sur la culture de la vigne, sur le vin, la façon de le faire et la manière de le bien gouverner*, Paris, Savoye, 1759, 2 tomes.

BIENVENUE, Jean-Marc, *Grand cartulaire de Fontevraud*, Poitiers, Société des antiquaires de l'Ouest, 2000 (Tome 1) et 2005 (Tome 2).

BOULOISEAU, Marc, « Une source peu connue de l'histoire économique et sociale. Les rapports des directeurs de la régie des aides et droits réunis. L'exemple du Saumurois (1783) », *Bulletin d'histoire économique et sociale de la Révolution française*, a. 1969, 1970, p. 131-163.

CAVOLEAU, Jean-Alexandre, *Oenologie française, ou Statistique de tous les vignobles et de toutes les boissons vineuses et spiritueuses de la France, suivie de considérations générales sur la culture de la vigne*, Paris, 1827.

¹¹¹ ADIL, 7M196-198.

¹¹² LAMMOGLIA, LETURCQ, 2017 (*Les petits terroirs* viticoles de Touraine).

¹¹³ La création de l'AOC Touraine Noble Joué pour les vins rosés secs en assemblage de Pinot noir, Meunier et Pinot gris a été trop tardive (2001) pour espérer la renaissance de ce vignoble qui possédait une certaine renommée aux XVIII^e et XIX^e s., car l'essentiel de l'espace est aujourd'hui urbanisé.

Tableau de la province de Touraine (1762-1766)... publié pour la première fois d'après un manuscrit de la Bibliothèque municipale de Tours, par l'abbé Casimir Chevalier, Tours, 1863.

Le commerce des vins, réformé, rectifié et épuré... Amsterdam, Berthoud, 1769.

Les œuvres de maistre Guillaume Coquillart, en son vivant official de Reims. Nouvellement reveuës et corrigées, Paris, 1546.

Les dits d'Henri d'Andeli, édités par Alain Corbellari, Paris, Champion, 2003.

DEMERSON, M. L., *Histoire naturelle de la vigne et du vin.*, Paris, 1826.

DUBIEF, L. F., *L'immense trésor des vigneron et des marchands de vins*, Paris, 1860.

FranceAgriMer, « Les chiffres de la filière viti-vinicoles », in *Données et bilan*, Montreuil-sous-Bois, 2012.

GAUBERT, P., *Etude sur les vins et les conserves*, Paris, 1857.

GORRY, Jean-Michel, *Dictionnaire des paroisses et communes de France. 37 - Indre-et-Loire*, Paris, CNRS, 1985.

HUSSON, Armand, *Les consommations de Paris*, Paris, 1856.

InterLoire, *Poids économique du vignoble d'Indre-et-Loire*, octobre 2010 (consulté le 21 juin 2016 : economie-touraine.com/iso_upload/Interloire_poids_eco_vignoble_37.pdf).

InterLoire, *Statistiques Exportation des vins du Val-de-Loire 12 mois 2015* (consulté le 21 juin 2016 : <http://www.vinsvaldeloire.fr/SitePro/FR/Article/Eco-et-Etude2/Statistiques-de-commercialisation2/Monde2/Exportations>).

JULLIEN, André, *Topographie de tous les vignobles connus*, Paris, 1816.

LA FRAMBOISIERE, Nicolas Abraham de, *Le gouvernement nécessaire à chacun pour vivre longuement en santé*, in *Œuvre*, Paris, Tome I, 1613.

MAILLART, Jean, *Le roman du comte d'Anjou*. Texte présente, traduit et annoté par Francine Mora-Lebrun, Paris, Gallimard, 1998.

Recueil administratif du département de la Seine, Paris, Tome 1, 1836.

SALMON, A., « Vie et légendes de saint Mexme », in *Mémoires de la Société archéologique de Touraine*, XIII, Tours, 1861.

ZADORA-RIO, Elisabeth, *Toposources Anjou-Touraine*, disponible sur le site du Laboratoire Archéologie et Territoires de l'UMR 7324 Citeres Université de Tours-CNRS : <http://citeres.univ-tours.fr/spip.php?article508>, puis <http://toposources.univ-tours.fr/> (consulté le 18 avril 2018).

Bibliographie

ABAD, Reynald, *Le grand marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 2002.

ARGOD-DUTARD, Françoise, Charvet, Pascal et Lavaud, Sandrine (dir.), *Voyage aux pays du vin des origines à nos jours. Histoire, anthologie, dictionnaire*, Paris, Robert Laffont, 2007.

AYMARD, Maurice, « Autoconsommation et marchés : Chayanov, Labrousse et Leroy-Ladurie », *Annales ESC*, 6, 1983, p. 1392-1410.

BRUYN KOPS, Henriette de, *A Spirited Exchange. The Wine and Brandy Trade between France and the Dutch Republic in its Atlantic Framework, 1600-1650*, Leiden, Brill, 2007.

COUDERC, Jean-Mary, « Histoire et archéologie de la vigne dans les régions de la Loire moyenne : des origines à la fin du Moyen-Âge », *Bulletin de la Société archéologique de Touraine*, 2007.

DE PERSON, Françoise, *Bateliers sur la Loire. La vie à bord des chalands (XVII^e et XVIII^e siècle)*, Valencisse, La Salicaire, 2017 (1^{ère} éd 1994).

DE PERSON, Françoise, *Un Orléanais à la conduite de son négoce sur la Loire, par mer et par terre. Louis Colas Desfrancs, écuyer*, Valencisse, La Salicaire, 2008.

DION, Roger, « Querelle des anciens et des modernes sur les facteurs de la qualité du vin », *Annales de Géographie*, 61/328, 1952, p. 417-431.

DION, Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*, Paris, 1959.

FERDIERE, Alain, La viticulture gallo-romaine, in E. ZADORA-RIO (dir.), *Atlas Archéologique de Touraine*, Supplément à la Revue Archéologique du Centre de la France, 53, FERACF, Tours, 2007 (consulté le 18 avril 2018 : <http://a2t.univ-tours.fr/notice.php?id=99>).

FOURQUIN, Guy, *Les campagnes de la région parisienne à la fin du Moyen Âge du milieu du XIII^e au début du XVI^e siècle*, Paris, 1964.

GARNOTEL, François, La viticulture depuis la crise du phylloxéra à la fin du 19^e s., in E. ZADORA-RIO (dir.), *Atlas Archéologique de Touraine*, Tours, FERACF, 2010 (consulté le 19 juin 2016 : <http://a2t.univ-tours.fr/notice.php?id=144>).

GAULTIER, Matthieu, L'évolution démographique entre le 18^e et le début du 20^e siècle, in E. ZADORA-RIO (dir.), *Atlas Archéologique de Touraine*, Tours, FERACF, 2009 (consulté le 21 mai 2018 : <http://a2t.univ-tours.fr/notice.php?id=28>).

HANNIN, Hervé et D'HAUTEVILLE, François. *La vigne et le vin. Mutations économiques en France et dans le monde*. Paris, La documentation française, 2010.

HEMARDINQUER, Jean-Jacques, « Les consommations des villes de France (viandes et boissons) au milieu du XIX^e siècle », *Annales ESC*, 4, 1961, p. 740-747.

LACHIVER, Marcel, *Vin, vigne et vigneron en région parisienne du XVII^e au XIX^e siècle*, Pontoise, 1982.

LACHIVER, Marcel, « Les aires d'approvisionnement de Paris en vin au début du XVIII^e siècle », *La vigne et le vin en Île-de-France, Actes du 4^e Colloque de la Fédération des Sociétés historiques et archéologiques de Paris et de l'Île-de-France (Suresnes, 1983). Mémoires de la Fédération des Sociétés historiques et archéologiques de Paris et de l'Île-de-France*, t. 35, 1984, p. 277-287 ;

LACHIVER, Marcel, *Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988.

LAMMOGLIA, Adrien et LETURCQ, Samuel, « Le vignoble d'Azay-le-Rideau (XVII^e-XXI^e s.). À la recherche de facteurs de dynamiques spatiales », *M@ppemonde*, 120, 2017 (consulté le 18 avril 2018 : <http://mappemonde.mgm.fr/120as2/>).

LAMMOGLIA, Adrien et LETURCQ, Samuel, « Les *petits terroirs* viticoles de Touraine dans la longue durée (XVIII^e-XXI^e s.) », in LE BRAS, Stéphane (dir.), *Les petits vignobles. Des territoires en question*, Tours-Rennes, PUFR-PUR, 2017, p. 157-190.

LEGOUY, François, « La géohistoire de l'espace viticole français sur deux siècles (1808-2010) : plusieurs cycles viticoles décryptés », in *EspacesTemps.net*, Travaux, 2014 (consulté le 21 mai 2018 : <https://www.espacestemp.net/articles/la-geohistoire-de-lespace-viticole-francais/>).

LETURCQ, Samuel, La viticulture médiévale et moderne, in E. ZADORA-RIO (dir.), *Atlas Archéologique de Touraine*, Supplément à la Revue Archéologique du Centre de la France, 53, FERACF, Tours, 2012 (consulté le 18 avril 2018 : <http://a2t.univ-tours.fr/notice.php?id=100>).

LETURCQ, Samuel, « La qualité des pots de vin tourangeaux au XV^e s. », in LAVAUD, S., Chevet, J.-M., Hinnewinkel, J.-Cl. (dir.), *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXI^e s.)*, Villenave-d'Ornon, 2014, p. 49-69.

MAILLARD, Brigitte, *Les campagnes de Touraine au XVIII^e siècle. Structures agraires et économie rurale*, Rennes, PUR, 1998.

MAURY, Régis, « Les vignobles de Touraine », *Norois*, 95 ter, 1977, p. 139-158.

MUSSET, Benoît *et al.*, *Des vignes, des vins, des hommes. La viticulture en Sarthe, du XIII^e au XX^e siècle*, Le Mans, Conseil général de la Sarthe, 2012.

MUSSET, Benoît, « La consommation des vins d'Anjou, des années 1600 aux années 1820 », *Archives d'Anjou*, n^o spécial « L'Anjou à table ! », n^o 16, 2013, p. 131-141.

POUSSOU, Jean-Pierre et BERTHOLET, Philippe, « Les vins que buvaient les notaires parisiens du règne de Louis XVI à la monarchie de Juillet », *Revue du Nord*, 400-401, 2013, p. 351-371.

SCHWEITZ, Daniel *et al.*, « L'atelier de potier à Mougou (Crouzilles, Indre-et-Loire) », *Revue archéologique du Centre de la France*, 25, 1986, p. 37-77.

SENEGAS, Marie-Laure, La population et la trame urbaine aujourd'hui, in E. ZADORA-RIO (dir.), *Atlas Archéologique de Touraine*, Tours, FERACF, 2007 (consulté le 21 mai 2018 : <http://a2t.univ-tours.fr/notice.php?id=11>).

SURUN, Michel, *Marchands de vin en gros à Paris au 17^e siècle*, Paris, L'Harmattan, 2007.

TESSIER, Alexandre, *Le phylloxéra en Touraine*, Université de Tours, Mémoire de Master, 2006.

VIVIER, Robert, « Un problème d'histoire économique. Les essais de limitation de la culture de la vigne en Touraine au XVIII^e siècle », *Revue d'histoire économique et sociale*, vol. 24, 1, 1938, p. 15-55.

ANNEXE : Des sources, une base de données

Cette analyse a nécessité la constitution d'une base de données réunissant des informations touchant à l'évolution de la démographie, aux pratiques de consommation et aux dynamiques spatiales des territoires viticoles du département d'Indre-et-Loire pour une période de trois siècles (XVIII^e-début XXI^e s.).

1 - Les surfaces viticoles¹¹⁴ (Ill. 15 et 16)

L'évolution des superficies viticoles communales d'Indre-et-Loire peut être suivie grâce à des enquêtes systématiques menées par la préfecture d'Indre-et-Loire, à la demande du ministère de l'Agriculture ou par les services de contributions directes, de 1808 à 1940¹¹⁵. Conservées par les archives départementales d'Indre-et-Loire (ADIL) sous les cotes 6M1289 à 6M1363, ces enquêtes décrivent, d'une part au travers de formulaires remplis par les maires, d'autres part au travers de tableaux synoptiques synthétisant les données par canton, les superficies encépagées pour chaque commune entre 1808 et 1940. Après 1940, les données du cadastre viticole et du Recensement Général Agricole (RGA) ont été utilisées. Le cadastre viticole, informatisé depuis 2010 (CVI), offre une base de données exhaustive, enregistrée à la parcelle et entièrement administrée par les services douaniers. Ont été récupérées, sous forme globalisée et anonymisée, les surfaces viticoles par parcelle pour les années 2000, 2005, 2010 et 2014. Les données du cadastre viticole de 1958 proviennent d'un cahier de recensement du vignoble d'Indre-et-Loire conservé à l'INAO de Tours. Enfin, la lacune entre 1958 et 2000 a été comblée grâce au recensement général agricole (RGA) qui apporte une information sur les surfaces viticoles à la commune pour les années 1979, 1988, 2000 et 2010.

Superficies à l'échelle communale			
	Archives départementales	Recensement Général Agricole	Cadastre viticole
Années renseignées (17 au total)	1808-1813 ; 1836 ; 1853-1870 ; 1880 ; 1882-1898 ; 1900-1901 ; 1910 ; 1920 ; 1932 ; 1939-1940	1979 ; 1988	1958 ; 2000 ; 2005 ; 2010 ; 2014

Ill. 15 : Origine des données sur les superficies viticoles en Indre-et-Loire (échelle communale)

Ces données sur les surfaces plantées à l'échelle communale ont été complétées

- par les données statistiques départementales utilisées et communiquées par Marcel Lachiver dans son *Histoire du vignoble français*¹¹⁶. Cette série, issue d'une compilation, mais aussi d'un tri, de critiques et d'évaluations de données provenant de sources diverses, livre une évolution des superficies viticoles à l'échelle du département d'Indre-et-Loire pour la période allant de 1788 à 1987.

- par les données de FranceAgriMer, issues des services douaniers, publiées en 2012 pour la période 1974-2012¹¹⁷. Cette base de données livre une information très riche sur la consommation, la production, les surfaces plantées, les déclarants, les récoltes, les transactions... aux échelles départementale, régionale et, surtout, nationale. À partir de 2000, les données du CVI sont privilégiées, car elles sont plus précises.

¹¹⁴ Pour une présentation critique de ce corpus et sur la manière dont il a pu être exploité, voir LAMMOGLIA, LETURCQ, 2017.

¹¹⁵ Les données sur les superficies viticoles pour les années suivantes ont été enregistrées : 1808, 1804-1808, 1813, 1836, 1853-1867, 1880, 1882, 1888, 1889, 1890, 1891, 1892, 1893, 1894, 1895, 1897, 1898, 1900, 1901, 1910, 1920, 1932, 1939, 1940.

¹¹⁶ LACHIVER, 1988, p. 592-619.

¹¹⁷ FranceAgriMer, 2012

Superficies à l'échelle départementale			
	Marcel Lachiver	FranceAgriMer	Cadastre viticole
Années renseignées (41 au total)	1788 ; 1808 ; 1824 ; 1829 ; 1835 ; 1840 ; 1852 ; 1870-1879 ; 1880-1889 ; 1900-1919 ; 1920-1929 ; 1930-1939 ; 1940-1949 ; 1950-1959 ; 1960-1969	1974 ; 1975 ; 1976 ; 1977 ; 1978 ; 1979 ; 1980 ; 1981 ; 1982 ; 1983 ; 1984 ; 1985 ; 1986 ; 1987 ; 1988 ; 1989 ; 1990 ; 1991 ; 1992 ; 1993 ; 1994	1958 ; 2000 ; 2005 ; 2010 ; 2014

Ill. 16 : Origine des données sur les superficies viticoles en Indre-et-Loire (échelle départementale)

2 – Les données démographiques (Ill. 17)

L'évolution démographique du département d'Indre-et-Loire est bien connue grâce aux enquêtes lancées par le Centre de recherches historiques (CRH) de l'École des Hautes Etudes en Sciences sociales (EHESS). Les données communales, disponibles dans le volume consacré à l'Indre-et-Loire de la série des *Dictionnaires des paroisses et communes de France*¹¹⁸, ont été récupérées sur la base Cassini en ligne depuis 2006¹¹⁹.

Données démographiques aux échelles communales et départementales		
	Fiches communales de la base Cassini (EHESS)	INSEE
Années renseignées (32 au total)	1793 ; 1800 ; 1806 ; 1820 ; 1831 ; 1836 ; 1841 ; 1846 ; 1851 ; 1856 ; 1861 ; 1866 ; 1872 ; 1876 ; 1881 ; 1886 ; 1891 ; 1896 ; 1901 ; 1906 ; 1911 ; 1921 ; 1926 ; 1931 ; 1936 ; 1946 ; 1954 ; 1962 ; 1968 ; 1975 ; 1982 ; 1990 ; 1999	2013

Ill. 17 : Origine des données démographiques en Indre-et-Loire

3 – Les données sur la consommation de vin (Ill. 18)

La question de l'évolution de la consommation de vin entre le XVIII^e s. et la période actuelle est très difficile à aborder, car d'une part il n'existe pas de série statistique fiable, d'autre part les pratiques de consommation varient considérablement selon le milieu social et économique (cadre urbain ou rural, milieu aisé ou défavorisé...), mais aussi selon les époques et les régions. En définitive, nous en sommes réduits à compiler des données éparses et approximatives, des évaluations souvent calculées à partir d'informations rares. Il est toutefois possible de dégager des tendances.

Les travaux menés sur les pratiques de la boisson tendent à montrer un accroissement important des quantités moyennes consommées, passant de 80 l/hab/an à plus de 160 l/hab/an entre le début du XIX^e et le début du XX^e s.¹²⁰ Une enquête exceptionnelle sur la consommation alimentaire parisienne, publiée en 1856 par Armand Husson, fournit des informations précieuses sur la variabilité de la consommation du vin des villes françaises¹²¹, et offre une évaluation chiffrée pour la ville de Tours : 158 l/hab/an¹²². Des données issues de l'enquête préfectorale de 1836¹²³ fournissent des estimations pour six cantons tourangeaux :

- Canton d'Azay-le-Rideau : 3 hl par an pour 5 habitants, soit 60 l/hab/an

¹¹⁸ GORRY, 1985.

¹¹⁹ http://cassini.ehess.fr/cassini/fr/html/1_navigation.php

¹²⁰ ARGOD-DUTARD *et al.*, 2007, p. 723.

¹²¹ HEMARDINQUER, 1961.

¹²² HUSSON, 1856, p. 458.

¹²³ ADIL, 6M1295 et 6M1296.

- Canton de Chinon : 4 hl par an pour 5 habitants, soit 80 l/hab/an
- Canton de L'Île-Bouchard : 3 hl par an pour 5 habitants, soit 60 l/hab/an
- Canton de Langeais : 2,5 hl par an et par habitant, soit 50 l/hab/an
- Canton de Richelieu : 2,5 hl par an et par habitant, soit 50 l/hab/an
- Canton de Sainte-Maure-de-Touraine : 2,5 hl par an et par habitant, soit 50 l/hab/an

À titre de comparaison, une enquête préfectorale de 1829 pour le département voisin du Maine-et-Loire fournit une estimation de consommation à 95 l/hab/an¹²⁴. Des informations ponctuelles permettent d'évaluer les consommations en 1812 pour deux communes rurales du canton de Descartes, Jaulnay¹²⁵ et Louans¹²⁶, dans une fourchette de 70-75 l/hab/an.

À partir de 1960, FranceAgriMer livre une série statistique annuelle jusque 2012¹²⁷.

	Argod-Dutard	Données préfectorales	Husson	FranceAgriMer
Années (55 au total)	1800 ; 1900	1813, 1836	1850	Toutes les années de 1960 à 2012
Résolution	France	<u>Cantonale, 1836</u> (Azay-le-Rideau, Chinon, L'Île-Bouchard, Langeais, Richelieu, Saint-Maure-de-Touraine) <u>Communale, 1813</u> (Jaulnay, Louans)	Tours	France

Ill. 18 : Origine des données sur la consommation de vin (en l/hab/an)

¹²⁴ MUSSET, 2013.

¹²⁵ ADIL, 7M192 : Le maire de Jaulnay (canton de Descartes) déclare en 1813 : *Il n'existe dans cette commune que des vins à peu près pour la consommation de la commune*, soit une production qui permet quasiment l'autosuffisance.

- Superficie estimée du vignoble : 20 ha (donnée 1836)

- produit moyen estimé à 10 hl/ha (produit d'une année moyenne en 1854 dans le canton de La Haye)

La population de Jaulnay en 1806 monte à 282 habitants, 267 en 1820 (GORRY 1985). On peut donc évaluer la consommation des habitants de Jaulnay en 1812 : 71 à 75 l/hab/an.

¹²⁶ ADIL, 7M192 : Déclaration du maire de Louans (canton de Descartes) le 1^{er} août 1813.

- Quantité d'hectares plantés en vignes : 14 ha

- Vins ordinaires, quantités d'hectolitres récoltés : 140 hl

La population de Louans en 1806 monte à 811 habitants, 826 en 1820 (GORRY 1985). On peut donc évaluer la consommation des habitants de Louans en 1812 : 73-74 l/hab/an.

¹²⁷ FranceAgriMer, 2012.