



HAL
open science

La viticulture en Anjou et en Touraine, de l'Antiquité au XIXe siècle. Une histoire de vigneron

Samuel Leturcq, Benoît Musset

► To cite this version:

Samuel Leturcq, Benoît Musset. La viticulture en Anjou et en Touraine, de l'Antiquité au XIXe siècle. Une histoire de vigneron. Christian Asselin; Pascal Girault. Le Val de Loire, terre de chenin, Les caves se rebiffent, pp.24-29, 2017, 978-2-9560094-1-2. hal-01967325

HAL Id: hal-01967325

<https://hal.science/hal-01967325>

Submitted on 30 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 Anjou et en Touraine, de l'Antiquité au XIXe siècle **Une histoire de vignerons**

Samuel Leturcq, université de Tours

Benoît Musset, université du Mans

Aujourd'hui, la viticulture est tellement ancrée dans les identités de l'Anjou et de la Touraine qu'on pourrait croire qu'historiquement elle y a toujours été pratiquée. La viticulture fait-elle partie de l'essence-même des espaces angevins et tourangeaux ? François Rabelais, au XVIe siècle, tend à nous le faire croire, faisant des vins de son petit pays chinonais des crus universels. En réalité, la viticulture est une activité construite par les sociétés, pour répondre à des demandes liées à des pratiques culturelles et sociales spécifiques, et pour alimenter des courants commerciaux liés à des marchés proches ou lointains. La viticulture angevine et tourangelle a une histoire, dont les origines remontent aux premiers siècles de notre ère.

Les Romains introduisent la viticulture en Anjou et Touraine (Ier-IIème siècles de notre ère)

On consomme le vin en Anjou et en Touraine dès avant qu'on y cultive la vigne. Dans les siècles qui précèdent notre ère, Turons et Andécaves (les deux tribus gauloises qui contrôlent les territoires actuels de la Touraine et de l'Anjou) boivent un vin importé par bateaux d'Italie dans le courant du premier siècle avant notre ère, puis d'Espagne à partir de la période augustéenne. Les bateaux remontent les couloirs rhodaniens et ligériens pour irriguer le marché gaulois. Il s'agit alors d'une consommation prestigieuse organisée par l'aristocratie. Turons et Andécaves importent et consomment du vin, mais n'en produisent pas, du moins pas avant que les Romains ne s'implantent en Gaule chevelue, après la conquête de César (-52 avant JC). En effet la viticulture est une activité méditerranéenne, et ce n'est qu'avec le processus de romanisation des sociétés gauloises que se diffuse rapidement un savoir-faire viticole. Les traces de la viticulture antique en Anjou et en Touraine sont ténues : trouvailles d'outils (serpettes) et de pépins de raisins dans les couches archéologiques, vestiges de structures interprétées comme des pressoirs (villa du Grand Marion à Cheillé, site de la Fouchardière à Chênehutte-les-Tuffeaux, villa des Chirons à Antogny) ou des celliers (découvertes de fragments de *dolia* à Saint-Patrice). Les découvertes d'ateliers de fabrication d'amphores vinaïres (site de Mougou à Crouzilles sur la Vienne ; site de Pouillé à Thésée sur le Cher) attestent l'existence, à proximité, de vignobles dès au moins les Ier-IIe siècles de notre ère. Angevins et Tourangeaux consomment donc dans l'Antiquité sans doute des crus locaux, mais aussi, comme le révèlent des fragments d'amphore retrouvés en fouille à Angers, des vins importés de Narbonnaise ou d'Aquitaine, et même de contrées très éloignées (Maurétanie, Palestine...)¹. On ignore tout de cette première viticulture tourangelle et angevine ; l'archéologie fournira dans l'avenir des informations qui permettront d'éclairer les origines de la viticulture tourangelle et angevine.

Anjou et Touraine au Moyen Age : deux vignobles très inégaux

La tradition antique de consommation et de production viticole se perpétue dans le courant du Moyen Age. Boisson du sacrifice eucharistique de la religion chrétienne, le vin s'impose, en Anjou et en Touraine comme ailleurs, comme une denrée absolument universelle. C'est dans l'*Histoire des Francs*, rédigée par Grégoire de Tours dans la seconde moitié du VIe siècle, qu'apparaissent les tous premiers témoignages écrits de la viticulture dans le Val de Loire, au travers de l'évocation de pillages

¹ Alain FERDIERE, La viticulture gallo-romaine, dans Elisabeth ZADORA-RIO (dir.), *Atlas archéologique de Touraine*, 2007 (<http://a2t.univ-tours.fr/notice.php?id=99>) ; Maxime MORTREAU, Boire et manger en Anjou à l'époque gallo-romaine, dans *Archives d'Anjou*, « L'Anjou à table », n° 16, 2013, p. 18-19. A noter que la cartographie des traces archéologiques de la viticulture antique en Anjou n'a pas été faite à ce jour.

de la vendange dans la basse vallée de la Loire par les Bretons (V, 31 ; IX, 18 et 24) et de dévastations de vignes autour de Tours (VII, 22). Dès lors se multiplient les mentions éparées de vignes dans les actes juridiques, mais aussi les attestations d'une consommation courante et abondante du vin dans la société du Haut Moyen Age, comme en témoigne par exemple la *Chanson du père Adam*, chanson à boire rédigée avant 900 mettant en scène un pochard, abbé d'Angers de son état : *C'est un abbé d'Angers, dit-on // Qu'a l'nom de notre premier homme ; // Ils prétend' qu'en buveur de vin, // Il surpass' tous les Angevins...*² Les archives monastiques livrent une documentation relativement abondante³ pour observer le développement du vignoble tourangeaux et angevins entre 900 et 1200. La cartographie de ces mentions⁴ n'est qu'un reflet très approximatif de l'étendue du vignoble, car nous échappent les patrimoines des seigneurs laïcs et des roturiers ; mais elle permet d'observer que la viticulture est pratiquée sur la majeure partie du territoire, tant dans les zones « traditionnellement » viticoles que dans des zones *a priori* peu propices à la viticulture. Cette situation n'est guère étonnante, car au Moyen Age, on cultive la vigne d'abord pour approvisionner la table familiale, puis accessoirement le marché local, et en dernier lieu, si la demande existe et que la production le permet, des marchés plus lointains. A partir du XIIIe siècles, les sources plus abondantes et plus diversifiées (aveux et dénombremens, censiers, comptabilités, perception de dîmes...), montrent que quasiment chaque exploitation agricole comprend une vigne⁵. Présente sans doute dans chaque paroisse au Moyen Age, le vignoble se concentre toutefois dans certains secteurs de l'Anjou et de la Touraine : les principales vallées (Loire, Vienne, Cher, Indre, Maine, Loir, Sarthe, Mayenne), quelques vallées secondaires (Thouet, Layon, Oudon...) et les zones suburbaines. Ainsi, dès le IXe siècle, les archives monastiques mettent en évidence un vaste vignoble suburbain à Tours ; en 1471-1472, il couvre une superficie d'au moins 375 ha, sans doute concentré sur les coteaux de la rive droite de la Loire, mais aussi de la rive gauche du Cher, de l'autre côté des varennes⁶. Comme Tours, Angers et Saumur sont enserrés par une forte couronne de vignes.

Les productions angevines et tourangelles sont naturellement drainées par le flux ligérien et les cours d'eau du bassin versant de la Loire. Elles peuvent en outre bénéficier de la proximité de régions où la viticulture est peu, voire pas du tout présente : Bretagne et confins bas-normands. Touraine et Anjou disposent donc toutes deux d'une situation théoriquement très favorable au développement d'un vignoble commercial. En témoigne par exemple la *Vie de Saint-Mexme*, rédigée au XIe siècle, qui met en scène, dans le port de Nantes, un navire transportant du vin de Chinon. Autre exemple : pour l'année 1199, les annales du monastère de Burton rapportent que le roi d'Angleterre Jean sans Terre fait taxer les importations de vins du Poitou, d'Anjou et d'Île-de-France en Angleterre... Pourtant, l'ouverture commerciale des vignobles est très différente entre l'Anjou et la Touraine au Moyen Age. Dès au moins le XIIe siècle, l'Anjou exporte ses vins en direction de l'Angleterre, de Paris et des confins bas-normands et bretons⁷. En revanche, le vignoble tourangeau souffre d'une situation nettement moins favorable, complètement effacé par l'Anjou, et surtout l'Orléanais. Ainsi en 1316, le poète Jean Maillart, dans un florilège de crus réputés, retient pour la Loire les vins de Saint-Pourçain,

² Jean-Michel CANEAU, Deux chansons à boire angevines du Haut Moyen Age, dans *Archives d'Anjou*, « L'Anjou à table », n° 16, 2013, p. 35-41.

³ La base de données a été confectionnée à partir de la base *Toposources Anjou-Touraine* réalisée par Elisabeth Zadora-Rio et interrogeable en ligne à l'adresse suivante : <http://toposources.univ-tours.fr/>. Cette base a été complétée par le dépouillement du *Grand cartulaire de Fontevraud* édité par Jean-Marc Bienvenu en 2000 et 2005.

⁴ A comparer avec une cartographie des mentions établie par Michel Le Mené pour l'Anjou du XIe au XIIIe siècle à partir d'un travail de DES de H. Kerloc'h complété par un dépouillement de quelques cartulaires monastiques et un inventaire des attestations dans les inventaires des archives départementales du Maine-et-Loire. Cf. Michel LE MENE, *Les campagnes angevines à la fin du Moyen Age (vers 1350-vers 1530)*, Nantes, CID, 1982, p. 360-361.

⁵ *Ibid.*, p. 359-398

⁶ Archives municipales de Tours, CC40, fol. 199 : entrée contestée de 7500hl de « vin du creu » pour une année à Tours, soit 375 ha si l'on considère un rendement moyen de 20hl/ha.

⁷ Roger DION, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*, Paris, CNRS Editions, 2010 (1^{ère} éd. 1059), p. 274-277.

d'Orléans et d'Anjou, mais ignore la Touraine⁸. Pire, dans les années 1230, un clerc de la cour de saint Louis, Henri d'Andeli, encense la qualité des vins d'Anjou et d'Orléans, mais aussi de Montrichart et du Berry (Lassay, Issoudun, Buzançais et Châteauroux), mais dénonce impitoyablement la faiblesse des vins de Tours, installés dans le même mépris que ceux du Mans, de Rennes et d'Argences (Normandie) : *li vin commun, li vin moien*⁹. L'absence de mentions des vins de Touraine sur le marché parisien est patente au Moyen Age ; 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 on n'y trouve aucun vin de Touraine¹⁰. La Touraine souffre assurément de la concurrence de la viticulture orléanaise, très active et réputée, sur le marché parisien. Mais la viticulture tourangelle ne paraît pas plus présente dans les flux commerciaux ligériens aval, en direction de l'Atlantique, de la Bretagne et de la Normandie. Les vins de Tours parviennent difficilement à passer la barrière douanière d'Ingrandes, qui marque sur la Loire la frontière des états de Bretagne. La taxation ne s'y fait pas *ad valorem*, mais sur le poids ou le volume des vins transportés, de sorte que sont désavantagés les vins peu prisés par le marché... dont les vins de Touraine, si l'on s'en tient à un indice : leur présence dans le port de Nantes. Les vins de Touraine n'y sont pas nommément attestés avant 1485, alors qu'on y rencontre les vins d'Anjou ; à la même époque, le duc de Bretagne Jean V n'a dans sa cave que des vins nantais, des vins d'Anjou, du Poitou, de Saint-Pourçain, de Bourgogne et de Bordeaux, mais aucun vin de Touraine¹¹. Les viticulteurs tourangeaux souffrent encore de l'éloignement des régions qui ne disposent pas (ou peu) d'une production locale ; le Perche est en effet approvisionné par les vignobles de la vallée du Loir (Château-du-Loir, Troô et Montoire), et non par celui de Touraine.

XVI^e-XIX^e siècles : l'âge d'or

Durant une grande partie du XVI^e siècle, les vignobles de Touraine et d'Anjou connaissent une sorte d'âge d'or. D'une part, les résidences aristocratiques sont nombreuses en Touraine, accroissant la connaissance des vins de la région chez les nombreux nobles et gens de cour y séjournant une partie de l'année. D'autre part, les Parisiens, plus nombreux dans le courant du XVI^e siècle, sont des acheteurs réguliers des vins d'Anjou et de Touraine avec lesquels ils arrivent par Orléans. Ceux d'Anjou figurent en bonne place aussi bien dans *La Maison Rustique* (1564) d'Estienne et Liébault, que dans *Le Théâtre d'Agriculture* d'Olivier de Serres parmi les régions qui se disputent, selon les années, la suprématie du goût dans la capitale, avec la Bourgogne, l'Orléanais, l'Île-de-France et la Champagne¹². Ces vins sont également très répandus dans le Maine, où ils viennent renforcer la production locale. A Laval, le chroniqueur Le Doyen mentionne, lorsque les années sont mauvaises dans le Maine, l'arrivée des vins d'Anjou, du Layon (Rablay en 1511), mais aussi de Touraine (Montrichard en 1524 et 1526) et d'Orléans¹³.

Les vins d'Anjou passionnent les agronomes et œnologues du XVI^e siècle. Décrits comme majoritairement blancs, ils peuvent être selon les années secs ou, au contraire, liquoreux, à l'image des vins de Gascogne¹⁴. Olivier de Serres nous dit que cette qualité provient de vendanges tardives, lorsque « les raisins mêmes, de maturité commencent à tomber à terre, cela étant causé, tant par la

⁸ Jean MAILLART, *Le Roman du comte d'Anjou*, édité, traduit et annoté par Francine MORA-LEBRUN, Paris, 1998, p. 61 (vers 1155-1157).

⁹ *Les dits d'Henri d'Andeli*, édités par Alain CORBELLARI. Paris, Champion, 2003, p. 52-53.

¹⁰ Guy FOURQUIN, *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, p. 400.

¹¹ Marcel LACHIVER, *Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988, p. 134.

¹² Charles ESTIENNE, Jean LIEBAULT, *L'agriculture, et maison rustique*, Lyon, Du Puys, 1583, p. 350-351 ; Olivier de SERRES, *Le Théâtre d'agriculture et Mesnage des champs*, Paris, Métayer, 1600, p. 144.

¹³ Guillaume LE DOYEN, *Annales et chroniques du païs de Laval et parties circomvoisines depuis l'an de Nostre Seigneur.... 1480 jusqu'à l'année 1537*, éd. par H. Godbert et L. Morin de La Beauluère, Laval, 1858, p. 140, p. 193 et 208.

¹⁴ Il y avait aussi des vins rouges en Anjou. Olivier de Serres décrit le cuvage des vins claires. Selon lui, la clémence du climat d'Anjou permet de faire cuver deux jours seulement, contre 7 à 8 pour ceux des environs de Paris. Olivier de SERRES, *op. cit.*, p. 214.

tardité des climats, que naturel des raisins qui se nourrissent de la gelée »¹⁵.

Cette caractéristique a attiré l'attention des marchands flamands et hollandais, prospectant autour de Nantes. En 1550, le port a exporté 30 tonneaux de vin sur les 12 050 importés à Middlebourg, provenant essentiellement de Bordeaux et La Rochelle. En 1566, les vins de la Loire atteignent les 50 tonneaux. A Rotterdam, les premiers arrivages datent de 1603. En 1581 toutefois, un capitaine hollandais note que les vins de La Rochelle sont moins chers, mais que ceux de Nantes – autrement dit les vins de la Loire qui y sont vendus – sont les meilleurs¹⁶. Dès lors, la petite colonie hollandaise s'installe et achète des vins, remontant la Loire vers l'Anjou et la Touraine, à la recherche de vins blancs, si possible doux, ainsi que des eaux-de-vie, produites directement dans le vignoble nantais. Si les sources ne permettent d'évaluer que partiellement les quantités, il est certain malgré tout que les marchands hollandais ont ouvert un nouveau débouché vers l'ouest, et ont très certainement incité certaines zones du vignoble de Touraine à s'orienter vers les vins blancs doux¹⁷.

Cette distorsion entre débouché de l'ouest pour les vins blancs, et débouché de l'est pour les rouges – sans oublier les multiples courants d'échanges locaux et régionaux vers les marges de la Loire, au nord et au sud – crée le long de la vallée une dualité importante entre les vignobles à vins rouges, et ceux à vins blancs. Dès lors, tous les auteurs traitant de l'Anjou la rappellent. L'enquête de l'intendance de Tours en 1748 permet de dresser une géographie générale. L'ouest de l'Anjou fournit « les Isles, la Hollande, l'Allemagne intérieure et quelquefois pour Paris », sans compter les vins massivement consommés sur place. Saumur produit des vins « pour l'étranger et pour Paris » : ceux de Saumur et ses environs, sur la rive gauche, sont blancs et proches de ceux du Layon, alors que ceux de la rive droite fournissent plutôt des vins rouges, dont certains vont à Paris¹⁸. De son côté, l'avocat angevin Michel Drapeau décrit en 1762 les vins du « coteau » (le Layon), fournissant surtout des « vins blancs fort spiritueux et très doux » pour les Hollandais, issus de raisins cueillis tardivement, les vins étant d'« une couleur ambrée, tirant au jaune »¹⁹. Plus à l'est, en Touraine, la situation ressemble beaucoup au Saumurois. Les vins blancs de Vouvray et de Rochecorbon sont destinés aux Flamands. Mais la majorité des vins sont rouges, dont une partie est destinée à Paris : les meilleurs, ceux de Joué et Ballan, et les plus communs de Vernon, Saint-Avertin, Saint-Cyr, Fondettes, Luynes, mais aussi de Chinon et ses environs²⁰.

A l'échelle nationale, les vins d'Anjou et de Touraine ne rejoignent pourtant pas la catégorie des « grands vins » comme ceux de Champagne, de Bourgogne puis du Bordelais et de quelques zones plus réduites comme Côte-Rôtie, l'Hermitage ou Châteauneuf-du-Pape²¹. Loin d'être un signe intrinsèque d'infériorité de ces vins, il s'agit plutôt d'un déclasserement relatif lié à l'émergence d'un nouveau système de réputation dans le courant des XVII^e et XVIII^e siècles. Alors que l'ancien système de réputation était volontiers ouvert et « décentralisé », chaque région étant réputée contenir de bons vins, le nouveau est fortement hiérarchique, et centré sur le jugement des buveurs de la haute société parisienne et leurs fournisseurs²². Alors que le goût du XVIII^e siècle valorise de plus en plus les arômes secondaires et tertiaires liés au vieillissement des vins, les vins d'Anjou et de Touraine, expédiés dans l'année vers la Hollande pour les meilleurs blancs²³, et vers Paris pour les meilleurs rouges, n'ont guère fait l'objet de changements en matière de vinification, sans que l'on puisse parler

¹⁵ *Ibid.*, p. 210.

¹⁶ Henriette de BRUYN KOPS, *A Spirited Exchange. The Wine and Brandy Trade between France and the Dutch Republic in its Atlantic Framework, 1600-1650*, Leiden – Boston, 2007, p. 123.

¹⁷ *Ibid.*, p. 176 ; en 1631, Nantes exporte vers les Provinces-Unies entre 9 et 12 000 tonneaux de vin nantais, 520 tonneaux de vins d'Anjou, et 3 020 tonneaux de vins d'amont, sans doute des vins de Touraine.

¹⁸ Archives départementales d'Indre-et-Loire, C 337.

¹⁹ Bibliothèque municipale d'Angers, manuscrit 1670, f°20.

²⁰ Archives départementales d'Indre-et-Loire, C 337 ; élections de Tours et de Chinon.

²¹ Benoît MUSSET, « Classer la qualité : la construction des classements vinicoles en France, des années 1700 aux années 1850 », dans Sandrine LAVAUD, Jean-Michel CHEVET, Jean-Claude HINNEWINKEL, *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité – XXI^e siècle)*, Vigne et Vin Publications Internationales, Villenave d'Ornon, 2014, p.157-168.

²² Benoît MUSSET, « Entre salubrité, conservation et goût : définir le « bon vin » en France (1560-1820) », *Revue Historique*, 677, janvier 2016, p. 57-81.

²³ Drapeau nous dit que « les Flamands n'en font aucun cas quand on l'a gardé un an dans les tonneaux. ». Bibliothèque municipale d'Angers, manuscrit 1670, f°30.

d'immobilisme. Alors que le chenin est très nettement identifié comme cépage dominant pour les blancs au XVIII^e siècle – et sans doute bien avant –, le breton semble s'être répandu en Anjou et en Touraine à partir du XVII^e siècle²⁴. De même, les durées de cuvaison ont pu évoluer.

Mais le marché contribue lourdement à fixer les techniques de production et à cantonner les vins de Loire dans leur créneau privilégié. D'ailleurs, ces vins, vendus à de bons prix (entre 80 et 100 livres pour les meilleurs, et même jusque 180 livres pour Vouvray, soit un peu en-dessous des vins des meilleurs crus de Bourgogne et de Champagne) devaient assurer des revenus confortables aux propriétaires, quand les vins communs s'écoulaient à 20 ou 30 livres la pièce de 250 litres. Le système de production est alors solide et paraît assurer une certaine prospérité dans les vignobles. Le « Tableau de la Province de Touraine » de 1766 évalue les exportations vers Paris à 6 000 pièces pour la côte du Cher, 15 000 pièces pour la vallée de la Loire, et 1 500 pièces pour la Vienne, ainsi que 14 000 pièces de vin blanc vers Nantes, dont 9 000 pour Rochecorbon, Vouvray et Saint-Georges²⁵. Les statistiques, de plus en plus nombreuses dans le premier quart du XIX^e siècle, fournissent des ordres de grandeur proche pour la Touraine, bien plus importants encore pour l'Anjou. D'après Cavoleau (1827), le vignoble du Maine-et-Loire vend hors du département 130 000 hl, avec pour l'arrondissement de Saumur 5,6 % seulement vers l'étranger (la Hollande), 7,2 % vers Paris, 8,7 % pour Orléans (pour brûlage et redistribution), et le reste dans les départements voisins (la Sarthe et la Mayenne en tête)²⁶. Celui d'Indre-et-Loire exporte 20 à 30 000 hl en Belgique, uniquement « ses vins blancs de choix », et une masse de vins rouges (du meilleur au moins bon) et de blancs (les moins bons) vers Paris, où certains servent de vins médecins²⁷.

Cependant, dans le classement national d'André Jullien en 1816, qui fait autorité durant tout le XIX^e siècle parmi les marchands et les amateurs de vins, les vins de Touraine et d'Anjou figurent assez loin. Pour les blancs, on trouve dix-sept crus d'Anjou (Saumur et la vallée du Layon) dans la 4^e classe, et un de Touraine (Vouvray). Pour les rouges ne sont cités que deux crus d'Indre-et-Loire dans la 4^e classe (Joué et Saint-Nicolas de Bourgueil), et quelques autres des deux départements dans la 5^e classe, dont plusieurs crus de la vallée du Cher. Ce classement les maintient dans la catégorie des bons ordinaires, dignes des honnêtes tables mais pas des plus prestigieuses. Pourtant, Cavoleau note que, en blanc, « les bons vins d'Anjou ne sont pas estimés ce qu'ils valent »²⁸, alors que Jullien indique que les meilleurs blancs de Vouvray souffrent d'être mêlés avec de moins bons dans une vaste appellation générique²⁹.

Certains propriétaires, les plus riches et pour lesquels les enjeux de réputation sont cruciaux dans une perspective de notabilité, ne restent pas inactifs et tentent de monter en gamme. Si, en Touraine, le comte Odart collectionne les cépages dans sa pépinière d'Esvres dans une perspective scientifique, il cherche aussi à améliorer ses vins et ceux de la région, avouant travailler non « pour les savants, mais pour les propriétaires de vignes »³⁰. En Anjou, Guillory multiplie lui aussi les expériences dans ses propres vignes, et incite, au sein de la Société industrielle d'Angers, les grands propriétaires à perfectionner leur manière de faire les vins³¹. Le modèle à suivre est celui de la Coulée de Serrant, dont les vins « sont cotés à Paris au rang des meilleurs vins de France et de l'étranger »³². Guillory se félicite encore de la promotion des vins de Champigny, car « les Anglais qui habitent la Touraine les ayant trouvé de leur goût »³³. C'est pourquoi il incite à planter du breton ou du « Carmenet-

²⁴ Pierre-Constant GULLORY, *Les vignes rouges et les vins rouges en Maine et Loire*, Angers, 1864, p. 35. Il est le premier auteur à évoqué l'analogie entre le cépage « breton » et un certain abbé Breton, secrétaire de Richelieu, que nous n'avons pu pour le moment identifier dans les nombreuses biographies et documents sur le cardinal.

²⁵ Casimir CHEVALLIER, *Tableau de la province de Touraine, 1762-1766. Administration, agriculture, industrie, commerce*, Tours, Ladevèze, 1863, p. 108.

²⁶ Jean-Alexandre CAVOLEAU, *Cœnologie française*, Paris, Huzard, 1827, p. 190

²⁷ *Ibid.*, p. 145-146.

²⁸ *Ibid.*, p. 192

²⁹ André JULLIEN, *Topographie de tous les vignobles connus*, Paris, Huzard, 1816, p. 77.

³⁰ Alexandre-Pierre ODART, *Ampélographie universelle*, Paris, Librairie Agricole, 1845, p. 60.

³¹ Pierre-Constant GULLORY, *Compte rendu de l'exposition des produits viticoles du département de Maine et Loire, 1849-1850*, Angers, Cosnier et Lachèse, 1851, 177 p.

³² *Ibid.*, p. 47.

³³ *Ibid.*, p. 49.

Sauvignon », « si bien naturalisés chez nous »³⁴. A Saumur, un groupe de marchands de vins se lancent dans la production de vins mousseux, sur le modèle des vins de Champagne, surtout pour une clientèle française.

Toutefois, le centre de gravité de la demande des vins d'Anjou et de Touraine reste la table quotidienne des buveurs parisiens, populaires ou bourgeois, en plus de la demande locale – majoritaire – et de celle des départements voisins. Les deux vignobles connaissent une extension remarquable qui traduit ce primat de la demande populaire. L'enquête de 1829 évalue rétrospectivement le vignoble de 1788 à 27 000 hectares en Maine-et-Loire, et 26 000 en Indre-et-Loire. En 1835, les superficies sont respectivement de 38 260 et 35 004 hectares, et atteignent un pic de 42 970 et 54 484 hectares en 1880-1889³⁵. Les rendements étant relativement constants – entre 15 et 20 hectolitres par hectare en moyenne –, les plantations sont la principale réponse à la hausse de la demande. Si la majorité des vins communs sont vendus à des prix modestes, entre 10 et 20 francs par hl (contre 25 à 40 francs pour les meilleurs, et plus de 100 francs pour les clos réputés), les structures de l'exploitation vigneronne, intensives en travail familial « gratuit » et avec des consommations intermédiaires réduites au minimum, permettent en principe une rentabilité satisfaisante³⁶. Ajoutons encore que la crise phylloxérique du Midi a créé dans les années 1870-1880 un effet d'aubaine : les vignobles de la Loire ayant été touchés dans la seconde moitié des années 1880, ils ont bénéficié de prix plus soutenus qui ont conduit à une ultime extension des superficies.

La dichotomie se creuse alors entre un vignoble « de masse », produisant des vins sommaires pour la consommation locale et parisienne – les exportations de vins blanc pour la Hollande étant de moins en moins citées –, issus de vignes plus ou moins bien entretenues en raison de la pluri-activité rurale, et des domaines tentant d'entretenir ou de promouvoir une renommée sur les meilleures tables parisiennes. Dans les années 1860, Jules Guyot passe en revue les grands propriétaires de Touraine mettant en œuvre les pratiques les plus « éclairées » : parmi d'autres sont cités Pelletier (Saint-Règle), le baron Liébert (Nitrav), Rouille-Courbe (Saint-Avertin), le marquis de Quinemont (l'Ile-Bouchard), Galais (Saint-Cyr-sur-Loire), « qui s'occupe de ses vignes avec une rare intelligence »³⁷. En Anjou, il salue les expériences de quelques propriétaires, dont Guillory à la Roche-aux-Moines. Pour Guyot néanmoins, ces entreprises restent encore insuffisantes, parce que « c'est un fait bien établi qu'il ne suffit pas de produire un peu de vin exquis pour acquérir et mériter un nom commercial ; il faut en produire beaucoup de bon, de façon à constituer une base de marché »³⁸. De même en Touraine, les blancs doux « atteignent un degré de perfection qui les placerait au premier rang des vins blancs fins », mais leur production manque de visibilité, et devrait être « plus abondantes et plus soutenues »³⁹.

³⁴ Pierre-Constant GUILLORY, *Les vignes rouges et les vins rouges en Maine et Loire*, Angers, 1864, p. 42.

³⁵ Marcel LACHIVER, *Vins, vignes et vigneronns. Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988, p. 594-599.

³⁶ Benoît MUSSET, « Dynamiques et prospérité de la viticulture « low cost » dans la France du XVIII^e siècle », dans Bernard BODINIER, Stéphanie LACHAUD, Corinne MARACHE (dir.), *L'Univers du vin. Hommes, paysages et territoires. Actes du colloque de Bordeaux (4-5 octobre 2012)*, Association d'Histoire des Sociétés Rurales, Caen, 2014, p. 89-106.

³⁷ Jules GUYOT, *Etude des vignobles de France*, Paris, Imprimerie Impériale, tome 2, 1863, p. 671.

³⁸ *Ibid.*, p. 616.

³⁹ *Ibid.*, p. 666.