



**HAL**  
open science

## Vignobles de la Renaissance en Val de Loire. Renaissances des vignobles des châteaux de la Loire ?

Samuel Leturcq

► **To cite this version:**

Samuel Leturcq. Vignobles de la Renaissance en Val de Loire. Renaissances des vignobles des châteaux de la Loire?. 11ème édition des Journées Pontus de Tyard. Biodiversité et patrimoine viticole, 10, pp.85-100, 2022, Vignobles et jardins en Renaissance. hal-03697483

**HAL Id: hal-03697483**

**<https://hal.science/hal-03697483>**

Submitted on 16 Jun 2022

**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.

# Vignobles de la Renaissance en Val de Loire

## Renaissances des vignobles des châteaux de la Loire ?

Samuel Leturcq  
Université de Tours  
UMR 7324 Citeres (Laboratoire Archéologie et Territoires-LAT)

### Introduction

La filière vitivinicole en Région Centre Val de Loire représente actuellement environ 21 500 ha de superficie de vignes en production, soit 2,7% du vignoble français pour un chiffre d'affaire d'environ 291 M€ et 1855 exploitants de plus de 50 ares, ce qui place le vignoble de la région Centre Val de Loire au 10<sup>ème</sup> rang des régions viticoles françaises en superficie de vigne, mais au 3<sup>ème</sup> rang pour les vins d'appellation. Cette région se distingue en effet par une importante valorisation de ses vins en appellations AOP et IGP (Appellation d'Origine Protégée et Indication Géographique Protégée) puisque 90% sont commercialisés en AOP (26 au total) ou IGP (11 au total), comparativement à une moyenne de 50% au niveau national. Les appellations les plus réputées de la région se trouvent dans les départements du Cher (Sancerre, Menetou-Salon et Quincy), de l'Indre-et-Loire (Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Bourgueil, Touraine Azay-le-Rideau, Touraine Amboise, Touraine Noble-Joué, Touraine Chenonceau, Chinon, Montlouis, Vouvray, Crémant de Loire), du Loir-et-Cher (Cheverny, Cour-Cheverny, Touraine, Touraine Mesland, Touraine Oisly, Côteaux du Vendômois) et de l'Indre (Reuilly, Valençay). De plus l'évolution des pratiques culturelles en viticulture, dont en particulier la transition vers des modes de conduite de la vigne en agriculture raisonnée et biologique réduisant l'utilisation des intrants phytosanitaires, participe également à une progression qualitative des vins de la région<sup>1</sup>.

La région Centre Val de Loire se distingue par ailleurs grâce à un patrimoine exceptionnel lié à la période de la Renaissance. Le Val de Loire, à savoir l'Anjou, la Touraine, le Blésois et l'Orléanais, fut en effet le foyer le plus ardent de la Renaissance française, accueillant aux XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles les cours royales et princières. Il a résulté de cette concentration aristocratique une prospérité dont témoignent aujourd'hui une multitude de bâtiments, qu'il s'agisse de l'architecture civile urbaine (maisons à pan de bois conservés dans les centres anciens de Tours et Orléans...), de l'architecture religieuse (cathédrales de Tours et Orléans, basilique Notre-Dame de Cléry...), ou encore des résidences aristocratiques qui fourmillent le long de la vallée de la Loire, au premier chef desquelles se trouvent les châteaux de la Loire qui symbolisent à eux-seuls la Renaissance française. Citons les plus fameux : Chenonceau, Azay-le-Rideau, Villandry, Rigny-Ussé... en Touraine (Indre-et-Loire) ; Blois, Chaumont, Chambord, Cheverny... en Blésois (Loir-et-Cher). Ces châteaux font aujourd'hui partie des destinations touristiques les plus populaires, attirant chaque année plus de 9 millions de touristes du monde entier<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> Association régionale Filière Vin Centre Val de Loire (AFRV). Diagnostic de la filière vin en région Centre Val de Loire. Document finalisé en juillet 2017. Consulté en ligne le 24 janvier 2022 : [https://www.cap-filieres.fr/fileadmin/user\\_upload/Centre-Val-de-Loire/149\\_Eve-Cap-Filieres/Viticulture/Documents/Viti\\_diagnostic.pdf](https://www.cap-filieres.fr/fileadmin/user_upload/Centre-Val-de-Loire/149_Eve-Cap-Filieres/Viticulture/Documents/Viti_diagnostic.pdf)

<sup>2</sup> Région Centre Val de Loire. Stratégie régionale du tourisme et des loisirs 2016-2021. Consulté en ligne le 24 janvier 2022 : [https://www.centre-valdeloire.fr/sites/default/files/media/document/2020-10/A4\\_REGION\\_CENTRE\\_BROCHURE\\_TOURISME\\_VD.pdf](https://www.centre-valdeloire.fr/sites/default/files/media/document/2020-10/A4_REGION_CENTRE_BROCHURE_TOURISME_VD.pdf)

Dans un désir de développement économique, la région Centre Val de Loire encourage une politique oenotouristique qui permette un co-développement des filières touristiques et vitivinicoles, mettant en avant l'excellence des vignobles environnant les châteaux de la Renaissance, considérés comme des vignobles d'élite par essence. On peut pourtant se poser une question simple : quel lien peut-il exister entre la proximité d'un château de la Renaissance et la qualité d'un vin ? Pour répondre à cette question, nous nous demanderons d'abord si à la Renaissance les vignobles des châteaux produisaient réellement des vins d'une qualité « supérieure ». A la suite de quoi, nous questionnerons la tendance actuelle à la valorisation des « vins de châteaux » en Touraine (Indre-et-Loire) et Blésois (Loir-et-Cher).

## **Le vignoble tourangeau de la Renaissance**

### **Une activité agricole universelle et quotidienne**

Durant la Renaissance, et jusqu'à la crise du phylloxera qui anéantit la filière vitivinicole française durant la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, la viticulture était une activité agricole très largement répandue dans la plupart des régions françaises. Des contrées comme la Beauce ou la Sologne, qui ne sont pas aujourd'hui reconnues comme des terres viticoles, possédaient pourtant durant la Renaissance un vignoble important. Innombrables sont les sources qui témoignent de l'importance de la vigne en Touraine et dans le Blésois, tant en petite Beauce qu'en Sologne, aux XVe-XVI<sup>e</sup> siècles. Vers 1445, Gilles le Bouvier, dit « Le héraut Berry », entreprend la *Description* des pays qu'il a traversés dans le courant de sa vie. Voici comment il décrit les contrées ligériennes :

*Ce païs de Bourbonnois et de Bery sont bon païs et fertilz de blez, de vins, de bestial, blans et rougez et grant foison d'estans, belles forestz et petites rivières. Et y a une bonne cité nommée Bourges. Les gens de ces païs sont bonnes gens et simples, et bien obéissans à leur seigneur et ne sont pas gens de grans bobans en abillemens ne en vesture. Puis y est le païs de Sauloingne [Sologne], qui est maigre païs et est païs de sablons, et de bruières et y a grans foisons d'estans, petite[s] rivierettes, bois, bestial, vollailles et venaisons et passe Loire à deux journées. Au long d'icellui païs, et au long d'icelle rivière y croist de moult bons vins de Gergeau, d'Orléans qui est cité et de Blois, et sont bonnes gens et honnestes plus que ceulx de delà Loire. Puis y est le païs de Touraine qui est ung très bon païs et fertil de vins, de bléz, de bestial, de venaisons, vollailles, et de poissons d'estans, de rivière et belles forestz comme la forest de Loches, de Beaumont, de Montrichart, et d'aultres moult belles. Aussi y a-il de beaulx chasteaultx et très fors. Et une bonne cité nommée Tours, où passe la rivière Loire auprè[s], et est une duchié et y a de grans seigneurs et bon peuple. De cest costé de la rivière de Loire, est une partie de la duchié d'Anjou, qui est moult bon païs et fertil. Et y a le païs de Rés. Aucune gens dient que cellui païs est en Bretagne et aultres dient qu'il est en Poitou et est très bon païs et y a ung lac nommé Grant-lieu. Puis y est le païs de Poitou qui est très bon païs de bléz, de vins, de chers, de poissons de mer et d'eaue douce. Et y a de beaulx chasteaultx et villes et foison noblesse...<sup>3</sup>*

Il est intéressant de voir que cet observateur attentif insiste non pas sur la viticulture, mais sur la polyculture, la vigne n'apparaissant que comme une activité agricole parmi d'autres,

---

<sup>3</sup> *Le livre de la description des pays* de Gilles le Bouvier, dit Berry, premier roi d'armes de Charles VII, roi de France, publié pour la première fois avec une introduction et des notes et suivi de *l'Itinéraire brugeois*, de la *Table de Velletri* et de plusieurs autres documents géographiques inédits ou mal connus du XV<sup>e</sup> siècle, recueillis et commentés par le D<sup>r</sup> E.-T. Hamy, Paris, Leroux, 1908, pp. 40-41.

remarquable mais finalement pas plus que la céréaliculture, l'élevage, la sylviculture... On constate que la Touraine est certes reconnue comme viticole, mais finalement, semble-t-il, pas plus que le Berry, l'Orléanais, le Blésois, le Poitou... François de Belleforest, en 1575, propose un tableau similaire :

*Au surplus le pays tourangeau pour les délices, et aménité est par les François en général apellé le jardin de la France, et le plaisir des Roys, d'autant que l'air est si bon, et serain, que les fruits y viennent comme à souhait, et des meilleurs de l'Europe, dequels on porte jusqu'à Paris, où ils sont priséz sur tous autres : les bleds, et les vins y croissans abondamment, le bois n'y manquant point soit pour le plaisir de la chasse, soit pour l'usage des hommes ou à se chauffer, ou à bastir : les eaux y estans saines, le trafic bien exercé, le peuple bon, doux et courtois, loyal à son roy, dévotieux et catholique, affable et bien disant, de sorte qu'entre les langues françoises, on a mis celle des Tourangeaux entre les plus ornées...*<sup>4</sup>

Ces témoignages insistent sur la fertilité de ces contrées, la Touraine apparaissant comme un jardin (c'est même LE *jardin de la France*) où la vigne n'est finalement qu'une composante, parmi d'autres, du paysage. Dans les faits, la polyculture et l'autoconsommation sont des constantes des économies paysannes de ces sociétés anciennes, en Touraine comme ailleurs<sup>5</sup>. Une exploitation paysanne cossue comprend idéalement des emblavures, quelques bestiaux qui paissent dans le communal, un jardin et de la vigne, plus ou moins, dont la production concerne en premier lieu le cercle domestique avant que d'approvisionner des circuits commerciaux. Baux, actes de ventes, inventaires après décès..., consignés dans des milliers de minutes notariales, témoignent de cette petite viticulture du quotidien qui s'insère entre les travaux des champs et les soins des troupeaux. Par exemple le bail à mi-fruit et en grains, enregistré par le notaire tourangeau Jean Jaloignes le 17 mars 1492, pour la métairie de Tarte sise dans la paroisse de Chenusson dans le nord de la Touraine (zone qui n'est plus viticole aujourd'hui) est très caractéristique de cette économie paysanne tourangelle de la Renaissance. Ce contrat prévoit que 1 - le bailleur doit fournir au preneur 4 bœufs, vaches et pourceaux à tenir à cheptel et demi-croît, et que le preneur doit mettre les noues (zones humides) et prés en valeur, lever 6 arpents de labour, à savoir 2 arpents par an pendant les 3 premières années, afin d'en faire 12 arpents dans les trois années suivantes ; 2 - si le bailleur veut faire une vigne, le preneur n'en prend rien ; 3 - les oies doivent être partagées entre bailleur et preneur, et la volaille est au preneur moyennant 4 poules dues au prieur de Chenusson ; 4 - les parties doivent fournir chacune un soc, et le bailleur charrette et harnois (attelage) de labour ; 5 - enfin le preneur doit planter 6 noyers<sup>6</sup>. Cette omniprésence de la vigne est confirmée dans les milliers d'aveux et dénombrements passés devant notaire par les paysans pour reconnaître la propriété éminente d'un seigneur sur les terres qu'ils cultivent. Par exemple à Azay-le-Rideau, le 10 décembre 1521, Macé Guillet déclare la contenance de sa censive, soit trois parcelles : on y trouve une pièce de terre labourable et deux parcelles de vigne : l'une d'une superficie de deux arpents et un demi quartier au lieu-dit « le Vaurotier », et l'autre d'un demi quartier dans un clos<sup>7</sup>. Macé Guillet est très représentatif de ces petits paysans de Touraine qui ne détiennent que peu de terre, louent à droite et à gauche quelques lopins pour se constituer une petite exploitation, ou alors louent leurs bras pour assurer le

<sup>4</sup> *La cosmographie universelle de tout le monde*, auteur en partie Munster, mais beaucoup plus augmentée, ornée et enrichie par François de Belleforest... Paris, Michel Sonnius, 1575, Tome 1, pp. 13 et ss.

<sup>5</sup> Jean-Marc Moriceau. *Terres mouvantes. Les campagnes françaises du féodalisme à la mondialisation. 1150-1850*. Paris, Fayard, 2002, pp. 34-39.

<sup>6</sup> Archives départementales Indre-et-Loire, 3E1/4. La base de données des minutes notariales tourangelles est interrogeable en ligne sur le site « De minutes en minutes » du Centre d'études supérieures de la Renaissance à l'adresse suivante : <http://renumar.univ-tours.fr/base/>

<sup>7</sup> Archives départementales Indre-et-Loire, 23J9, pièce 189.



Le vignoble d'Azay-le-Rideau, environnant le fameux château, est principalement construit de ces miettes viticoles<sup>8</sup>. L'examen des 669 déclarations de censives qui décrivent la culture pratiquée sur 2322 parcelles, soit 1770 ha cumulés de terre de la seigneurie d'Azay-le-Rideau pour la période allant de 1446 à 1597, montre que les plus gros propriétaires ne s'intéressent guère au vignoble, qui n'apparaît pas comme une activité spéculative. A la Renaissance, à Azay-le-Rideau, la viticulture est une affaire de petits paysans. A la fin du XVIIe siècle, l'addition de toutes ces petites parcelles finit par constituer un vignoble de près de 500 ha<sup>9</sup>, qui ne correspond d'ailleurs pas du tout au vignoble enregistré par le cadastre napoléonien en 1820, ni au vignoble actuel<sup>10</sup>. Le cas d'Azay-le-Rideau est donc intéressant, car il montre d'une part que le vignoble environnant le fameux château n'est pas cultivé par le seigneur, mais par ses tenanciers, et que d'autre part ce vignoble n'est pas fixe dans le temps, mais au contraire dynamique, en constante transformation géographique.

### **Le vignoble tourangeau de la Renaissance** **Une activité suburbaine**



**Ill. 2 - Le vignoble blésois au XVIIe siècle, d'après la Carte de la capitainerie royale de Blois BnF, GE D-4521 (RES)**

<sup>8</sup> Benjamin de Villars Villecroze. *Le vignoble d'Azay-le-Rideau du Bas Moyen Age au début de la période moderne (XVe-XVIe siècle)*. Université de Tours, Mémoire de Master 1, 2010.

<sup>9</sup> Julien Ferreira. *Le vignoble d'Azay-le-Rideau aux XVIIe et XIXe siècles*. Université de Tours, Mémoire de Master, 2010.

<sup>10</sup> Julien Ferreira, Samuel Leturcq, Luis Martinez, Benjamin de Villars Villecroze. Les dynamiques d'un terroir viticole. Azay-le-Rideau, XVe-XIXe siècle, in Corinne Marache, Bernard Bodinier, Stéphanie Lachaud (dir.). *L'univers du vin. Hommes, paysages et territoires*. Caen, Association d'histoire des sociétés rurales, 2015, pp. 204-220 ; Adrien Lammoglia, Samuel Leturcq. Le vignoble d'Azay-le-Rideau (XVIIe-XXIe siècles). À la recherche de facteurs de dynamiques spatiales, in *M@ppemonde*, 120, 2017 (En ligne : <https://journals.openedition.org/mappemonde/2684>).

A la Renaissance, en Touraine comme en Blésois, la vigne est donc cultivée dans chaque paroisse, présente dans la plupart des jardins, à proximité immédiate des habitats, ainsi qu'on le voit bien sur la Carte de la Capitainerie royale de Blois (Ill. 2) ou encore une gravure du début du XVIIe siècle représentant Orléans depuis la rive droite de la Loire, à Saint-Jean-le-Blanc (Ill. 3). Chaque village ou hameau possède sa ceinture viticole et maraîchère, qu'il y ait un château ou pas à proximité.



Ill. 3 - Orléans depuis la rive sud, début du XVIIe siècle  
Gravure anonyme, sans doute germanique, coll. part. (cl. Françoise Michaud-Fréjaville)<sup>11</sup>

<sup>11</sup> Françoise Michaud-Fréjaville. Les vignes et vigneron d'Orléans à la fin du Moyen Âge, in *L'Atelier du Centre de recherches historiques*, Dossier « Vignes et vins au Moyen Âge. Pratiques sociales, économie et culture matérielle », 12, 2014, consultable en ligne : <https://journals.openedition.org/acrh/5990#quotation>



III. 4 - Le vignoble de Tours sur le coteau de la rive droite de la Loire, au nord de Tours  
 Détail de la carte de Siette, 1619

A une autre échelle, c'est la même chose pour la ville. Les travaux d'histoire urbaine pour les époques médiévales et modernes mettent systématiquement en évidence l'existence d'une auréole viticole entourant les centres urbains, ce qu'avait bien souligné Roger Dion dans son *Histoire de la vigne et du vin*<sup>12</sup>. Le plat-pays qui environne les villes est en effet l'espace de projection des investissements fonciers de la bourgeoisie urbaine, qui rachète massivement des seigneuries et investit volontiers dans des activités spéculatives : la viticulture en est une ; l'élevage en est une autre. Ainsi à la Renaissance, la ville d'Orléans était ceinte de vignes, comme on le voit par exemple sur une gravure du début du XVIIe siècle représentant Orléans depuis la rive droite de la Loire, à Saint-Jean-le-Blanc (Ill. 3). C'était la même chose pour Tours où, depuis au moins les Xe-XIe siècles, le vignoble étant concentré sur les coteaux environnant la ville, d'une part au nord sur la rive droite de la Loire de Saint-Cyr à Rochecorbon (Ill. 4), d'autre part au sud sur la rive gauche du Cher de Joué à Saint-Avertin<sup>13</sup>. En témoigne en 1661 Martin Marteau dans son *Paradis délicieux de la Touraine* :

*Or c'est au milieu de cette agréable province qu'est scituée la Royale Ville de Tours, ville grande, ample, et l'une des plus belles du Royaume de France, mais si bien scituée, qu'on ne sçauroit rencontrer une plus belle et meilleure assiette, estant dans un plat país costoyée de deux agréables et fertiles costaux, qui sont chargéz de bonne vignes, d'arbres et de maisons de plaisance, et placée entre ces deux beaux fleuves, la Loire et le Cher, lesquels arrosant son país varanier et marescageux, avec un terroir qui semble tout sablonneux, le rendent tres fertile, en tout ce qui est propre et necessaire pour la vie humaine. Et c'est deux agreables costaux, remplis de vignobles, de bocages, de chasteaux, de caves, de maisons de plaisance,*

<sup>12</sup> Roger Dion. *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*. Paris, Editions du CNRS, 2010 (1<sup>ère</sup> édition 1959).

<sup>13</sup> Bernard Chevalier. *Tours, ville royale (1356-1520)*. Paris-Louvain, Nauwelaerts, 1975, pp. 116 et ss.

*et de quelques monasteres et couvents d'hommes ou de femmes, embellissent à merveille cette ville du costé du midy et du septentrion*<sup>14</sup>

Les comptes de la ville de Tours, conservés aux Archives municipales de Tours, témoignent du dynamisme de cette activité viticole périurbaine. La ville achète en effet chaque année de grandes quantités de vins pour offrir à des visiteurs honorables des « pots de vins »<sup>15</sup>. Dans 9 cas sur 10, la provenance géographique de ce « vin d'honneur » n'est pas mentionnée dans les comptes. Lorsqu'une origine est précisée, très exceptionnellement, il s'agit la plupart du temps de vin orléanais ; on mentionne aussi des vins de Beaune, de Bourgogne, d'Anjou..., et des vins de Touraine, essentiellement originaires de la vallée du Cher (en particulier Montrichart, Chissay et Chisseau) et des environs de Vouvray. Mais en réalité, la zone d'approvisionnement principale de la ville de Tours, c'est le vignoble qui croît dans ses environs les plus immédiats. C'est clairement révélé, de manière tout à fait exceptionnelle, à l'occasion d'un procès qui oppose Tours aux « gens d'Eglise » de la ville qui contestent la taxation imposée sur l'entrée du vin issu de leurs vignes (« le vin de leur cru ») installées dans la banlieue de Tours.

*Audit Bryand Delafontaine, fermier de ladite entrée, la somme de trente cinque livres huit solz six deniers tournois pour le droit d'entrée de MCCCCXVII pippes de vin du creu des gens deladite ville fait par eulx entrer en ladite ville l'année de cedit compte comme il est apparu par les cedulles desdits gens d'eglise et signées de leurs mains que ledit fermier a monstrées ausdits maire et esleuz et baillées. Et pour ce que par ledit bail deladite ferme ledit droit d'entrée avoit esté baillé audit fermier sur lesdits gens d'eglise comme sur les autres habitans deladite ville et que en ensuivant la deliberacion deladite ville la matière a esté debatue par le conseil assavoir si lesdits gens d'eglise estoient tenuz paier ledit droit d'entrée ou non ; et qu'il a esté trouvé par ledit conseil que lesdits gens d'eglise ne y sont tenuz parce qu'ils ne donnèrent du tout leur consentement a l'octroy deladite ferme d'entrée parquoy ledit droit dudit nombre du vin d'iceulx gens d'eglise luy estoit a rabatre. Laquelle somme de XXXV£ VIII<sup>s</sup> Vid t ledit receveur l'en a tenu quicte ledit Bryand et rabatu sur sadite ferme par mandement desdits maire esleuz et commis sur ce donné le dernier jour d'octobre MCCCCLXXII. Cy rendu avecques la recougnissance sur ce dudit Delafontaine pour cecy  
XXXV£ VIII<sup>s</sup> Vid t*<sup>16</sup>

Au détour de ce procès, on découvre que ce sont 1417 pipes de vins issus des vignes périurbaines du cru des clercs tourangeaux qui sont concernés pour l'année précédent ce compte, soit environ 7500 hl. Si l'on pose l'hypothèse d'un rendement moyen à 15/20 hl par ha, ces 1417 pipes de « vin du creu » correspondent à un terroir viticole périurbain de 375 à 500 ha environ.

## **Le vignoble tourangeau de la Renaissance Une production viticole ligérienne, qui s'exporte peu hors de Touraine**

Le vin est un produit pondéreux, de sorte qu'on le transporte préférentiellement par voie d'eau. La Loire et ses affluents navigables, jalonnés de ports permettant le chargement et le

---

<sup>14</sup> Martin Marteau. *Le Paradis délicieux de la Touraine...* Paris, 1661, p. 23.

<sup>15</sup> Samuel Leturcq. La qualité des pots de vin tourangeaux au XVe siècle, in Sandrine Lavaud. *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXIe siècle)*. Villenave-d'Ornon, Institut des sciences de la vigne et du vin, 2014, pp. 49-69. Il existe une très grosse bibliographie sur la question des pots de vin.

<sup>16</sup> Archives municipales de Tours, CC40, fol. 199 (1471-1472).

déchargement des chalands, drainent d'amont en aval, et d'aval en amont, les productions viticoles. Les comptes urbains, qu'il s'agisse d'Orléans, de Blois, d'Amboise, de Tours, de Saumur ou d'Angers, l'attestent en mentionnant les chalands, dont la capacité est évaluée en pipes de vin (à Tours la pipe correspond à peu près à un volume de 480 litres). De ce fait, le long de la Loire et de ses affluents s'agglutinent les parcelles de vigne ; ces cours d'eau apparaissent comme des rubans viticoles. Ces vignobles n'ont toutefois pas tous le même statut, le même dynamisme, ni la même réputation. La Touraine, à la différence de l'Orléanais, du Blésois ou de l'Anjou, n'exporte que très peu ses vins avant le XIXe siècle<sup>17</sup>. Au XIIIe siècle, la *Bataille des vins*, petit conte drolatique rédigé par Henri d'Andeli, clerc de la cour de Louis IX, imaginant l'affrontement en tournoi des vins de la table royale de Philippe Auguste pour déterminer lequel est le meilleur, parle du vin de Tours, mais en des termes particulièrement péjoratifs : *li vin commun, li vin moyen*<sup>18</sup>. Cette réputation de vin de médiocre qualité, qui l'empêche de participer au concours royal, est d'actualité à la Renaissance dans plusieurs témoignages littéraires. Gilles Corrozet (1510-1568), dans son *Blason de la cave*, liste les vins qui comptent à ses yeux :

---

<sup>17</sup> Samuel Leturcq, Adrien Lammoglia. La viticulture en Touraine (Moyen Âge-XXe siècle). Dynamiques spatiales et commerciales du vignoble, in *Histoire et sociétés rurales*, 49, 2018, pp. 31-75.

<sup>18</sup> [...] *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. [...]. Les dits d'Henri d'Andeli*, édités par Alain Corbellari. Paris, Champion, 2003, pp. 52-53.

*Cave ténébreuse et obscure,  
 Cave dont Bacchus prend la cure,  
 Cave bien proprement voultée,  
 Ayant assez large montée,  
 Cave faicte de dure pierre,  
 Dans les entrailles de la terre,  
 Cave pleine d'humidité  
 Chaulde en yver, froide en esté.  
 Cave où sont les vins savoureux,  
 Tant bons, friand et amoureux,  
**Comme bastard et malvoysie,  
 De muscadet, de Roménie,  
 De Beaulne, d'Anjou, d'Orléans,  
 Et vin françoys qui dort leans,  
 Vin d'Angoulmoys, de Sens, d'Auxerre,**  
 Et aultres que tu tiens en serre,  
 Qui rendent la place embasmée  
 De leur odeur et grand fumée,  
 Voire si forte et violente,  
 Qu'elle estainct la chandelle ardente  
 Et sans bouger hors du tonneau,  
 Enyvrent ung foible cerveau,  
 Leans les void on escumer  
 Et bouillit ainsi que la mer,  
 Et rompent les vaisseaulx souvent  
 Sy on ne leur donne du vent,  
 O que c'est belle garnison,  
 De t'avoir pleine en sa maison,  
 De ces bons vins, c'est la richesse,  
 Qui mect l'homme en joye et lyesse,  
 Qui ainsi de toy peult jouyr,  
 A bon droict l'en doibt resjouyr.<sup>19</sup>*

---

<sup>19</sup> Gilles Corrozet. Le blason de la cave, dans *Les blasons domestiques...*, Paris, 1539, p. 10. Gilles Corrozet a vécu de 1510 à 1568.

Dans cette cave, on mentionne les vins d'Orléans et d'Anjou, mais les vins de Tours, entre l'Orléanais et l'Anjou, sont ignorés. Cette source est très représentative des témoignages de l'époque, qui mettent inmanquablement au pinacle les vins d'Orléans, mentionnent quasiment toujours les vins d'Anjou, ignorant en revanche systématiquement les vins de Touraine. C'est ainsi que procède le poète Jean Maillart dans le *Roman du comte d'Anjou* : *Et je buvais des vins de prix, du vin aux épices, du délicieux vin cuit au miel, des vins parfumés au gingembre, à la rose, aux aromates, 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...*<sup>20</sup> 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<sup>21</sup>. A la fin du XVe siècle, le *Blason des bons vins de France*, petit poème de Pierre d'Anché à la gloire du vin de Beaune *qui a le bruit sus tous par l'excellence*, est une source rare, car elle apporte quelques appréciations inhabituelles sur les vins ligériens<sup>22</sup>.

*Vins de Paris, Pontoise et Soissons*  
*Par aucuns ans est chose singuliere,*  
*Vins de Coussy, de Laon et Vernois,*  
*Des Celestins de Mantes, en ces endroitz,*  
*Passables sont : mais que le temps assiere*  
*Les vins chartrains n'ont point vertu planiere.*  
*Somme, Louviers et Dreux laisse en rasure,*  
*Le vin du Mans peult bien en l'escriture*  
*Et prepastour : mais que plus on n'y glose*  
*De leurs voisins, combien que je suppose*  
***Que Blays et Court sont dignes d'aparence***  
*Beaune a le bruit sus tous par excellence*

*De Saint-Poursain, le gentil Bourbonnois,*  
*A Souvigny je tiens la bonne chere,*  
*De Saint Jangon, aussi de Nyvernoys,*  
*Le vin de Ris, Turnon et d'Auxerrois*  
*Ne desservent à demourer derriere,*  
*Bar sus Aube est bien propre a la matiere,*  
*Reims, Esparnay peult-on avoir en cure,*  
***De Gastynois rien ne vault ne procure,***  
*Qui bien dira de Lyon, je m'opose,*  
*De Beauvoysin, du tout je ne depose :*  
*Mais pour liqueur douce sans violence*  
*Beaune a le bruit sus tous par excellence.*

*Des vins d'Aunis au païs xaintongois*  
*Soubize en doit emporter la bannière,*  
*Je laisse Ré, jusques à Talmandoys*  
*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,*  
*Puys Gremoules, Curton, en l'alyance*  
*Beaune a le bruit sus tous par excellence*

***A bien juger de tous les vins françoys***  
***Orleans est bon, Jargiau, et la Bruere,***  
***Si est Anjou, la Flesche, Touarçoys,***  
***Vin d'Estables, sans plus Mirebaloyz,***  
*Vins de Herse, Privilege, Trosniere,*  
*Faye Monjeau a sa rouge visiere*  
*Pour bon cerveau qui sa puissance endure*  
*Est vertueux, vineux, et sans verdure,*  
*En temps d'yver l'estomach bien arrose :*  
*Mais tout ainsi comme la fleur de rose*  
*Devant trestous fait la seure assistance*  
*Beaune a le bruit sus tous par excellence.*

*Les vins de Graves au païs Bordeloys*  
*Sont bien plaisantz pour faire bonne chere,*  
*Saint Milyon, Gaillac en Chalossoys,*  
*De Rabastain et vins Armignagoys,*

*Envoy*  
*A vous Bachus Prince de la boyture,*  
*Et vous gourmetz, qui en ferez lecture,*

<sup>20</sup> Jean Maillart. *Le roman du comte d'Anjou*. Texte présenté, traduit et annoté par Francine Mora-Lebrun. Paris, Gallimard, 1998, pp. 60-61.

<sup>21</sup> Nicolas Abraham de La Framboisière. *Le gouvernement nécessaire à chacun pour vivre longuement en santé*, in *Œuvre*. Paris, Tome I, 1613, pp. 156-157.

<sup>22</sup> *Les œuvres de maistre Guillaume Coquillart, en son vivant official de Reims. Nouvellement reveuës et corrigées*. Paris, 1546, pp. 218-220.

*Sont tous de mise en icelle frontiere.  
 Tout Languedoc est chose bien austere,  
 Fort arrogant à douce nourriture,  
 A Dauzenat sont de bonne nature,  
**De Barruers (Berruyers) à Sancerre me pose,**  
 Vin d'Yssoudun est assez bonne chose :  
 Mais pour vertu de la meure puissance,  
 Beaune a le bruit sus tous par excellence.*

*Pardonnez moy, si bien je n'en dispose :  
 Soit de couleur, saveur, rhyme ou en prose  
 De vos supostz, dont j'ay experience  
 Beaune a le bruit sus tous par excellence.*

Les vins de Blois (*Blays*) et de Sologne (*Court*) sont bien mentionnés comme « dignes d'apparence ». Pour les vins d'Amboise et Tours, en revanche, c'est plus douteux (« point ne vous les assure »). Quant aux vins de Chinon, il est impossible d'en faire la louange (« Louer Chinon parfaitement je n'ose »). En revanche Orléans, Jargeau, Anjou sont qualifiés de « bons ». Les vins du Gâtinais sont en revanche réprouvés (« De Gastinois rien ne vault ne procure », de même que les vins du Chartrain et de Dreux (« Les vins chartrains n'ont point vertu planiere / Somme, Louviers et Dreux laisse en rasture »). Il ne faut toutefois pas nécessairement généraliser. Au milieu de ce concert de propos méprisants, il est une voix qui sauve le vin de Touraine : celle de Louis XI qui, en 1477, fait acheminer à l'église de Cantorbery les 100 muids de vin invariablement offerts en l'honneur de saint Thomas Beckett depuis la donation de Louis VII. Alors que ce vin était à l'origine issu du clos..., le roi fait acheminer en 1477 du vin de Touraine désigné comme *optimum vinum*<sup>23</sup>.

Cause ou conséquence de cette dépréciation qualitative, 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<sup>e</sup> siècle dans la *Vie de saint Mexme*<sup>24</sup>, 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 Bourgogne et de Bordeaux, mais aucun vin de Touraine<sup>25</sup>. 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 Touraine<sup>26</sup>. 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<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles. La raison est double, en lien avec des problèmes d'accessibilité aux marchés. D'une part, du côté du marché amont principal qui est Paris, la Touraine est éloignée, concurrencée par les vignobles orléanais et blésois plus proches qui connaissent alors leur âge d'or et un développement faramineux, alors que le vignoble tourangeau ne s'exporte pas et stagne. D'autre part le marché aval, vers la Bretagne, et au-delà le nouveau monde, est entravé par un péage sur la Loire à l'entrée de la Bretagne, à Ingrandes ; étant donné la faible valeur ajoutée des vins de Touraine, cette fiscalité bloque toute possibilité d'exportation par l'atlantique, vers le nouveau monde par exemple, ou simplement la Bretagne<sup>27</sup>. Toutefois, c'est aussi à partir du XVI<sup>e</sup> siècle que s'amorce un développement majeur pour le vignoble tourangeau, qui ne prend vraiment son essor qu'au

<sup>23</sup> Roger Dion. *Histoire de la vigne et du vin...*, pp. 225 et 277. A noter que ce dossier est actuellement travaillé par Harmony Dewez (université de Poitiers), que je remercie pour ses indications.

<sup>24</sup> A. Salmon. Vie et légendes de saint Mexme, in *Mémoires de la Société archéologique de Touraine*, XIII, Tours, 1861, pp. 162 et 173.

<sup>25</sup> Marcel Lachiver. *Vins, vignes et vigneronns. Histoire du vignoble français*. Paris, Fayard, 1988, p. 134.

<sup>26</sup> Guy Fourquin. *Les campagnes de la région parisienne à la fin du Moyen Âge du milieu du XIII<sup>e</sup> au début du XVI<sup>e</sup> siècle*. Paris, 1964, p. 400.

<sup>27</sup> Roger Dion. *Histoire de la vigne et du vin...*, pp. 49 et suivantes ; Brigitte Maillard. *Les campagnes de Touraine au XVIII<sup>e</sup> siècle. Structures agraires et économie rurale*. Rennes, PUR, 1998, p. 159.

XVIII<sup>e</sup> siècle, pour atteindre son âge d'or au XIX<sup>e</sup> siècle. C'est en effet dès la fin du XVI<sup>e</sup> siècle et le tout début du XVII<sup>e</sup> siècle que des marchands flamands identifient quelques terroirs ligériens comme favorables à la confection de vins blancs capiteux et sucrés, appréciés dans les contrées nordiques. Vouvray et les paroisses avoisinantes sur la rive droite de la Loire sont alors repérés ; c'est ainsi que débute une production de grande qualité, internationalement réputée, achetée par les Flamands, arrangée pour permettre l'exportation sur de grandes distances. Jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle, c'est le seul vignoble tourangeau qui connaît une commercialisation d'envergure internationale. Un autre événement permet l'ouverture du marché parisien aux productions de vins rouges tourangelles et blésoises. En 1577, un arrêt du Parlement de Paris impose aux cabaretiers parisiens 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, soit dans un rayon supérieur à 88 km de Paris<sup>28</sup>. Cette décision, qui a pour objectif de mieux garantir l'approvisionnement de la capitale en céréales en affaiblissant la concurrence de la viticulture, provoque un déclin rapide du vignoble francilien qui perd son débouché commercial naturel. Cette ouverture du marché parisien 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 Loire<sup>29</sup>. Les besoins de la consommation parisienne en vin rouge entraînent dès lors le développement des vignobles non seulement dans le blésois, mais aussi en Touraine.

### **La renaissance œnotouristique du vignoble... autour des châteaux de la Loire ?**

Héritière de cette histoire, la région Centre Val de Loire possède aujourd'hui, avec ses « châteaux de la Loire » un patrimoine monumental très connu dans le monde entier, qui attire chaque année des millions de touristes. Elle possède aussi une solide réputation en matière de bien vivre et bien manger, que synthétisent à merveille la personnalité et l'œuvre de François Rabelais. De fait, la filière vitivinicole de cette région représente actuellement environ 21 800 ha de superficie de vignes en production, soit 2,7 % du vignoble français pour un chiffre d'affaire d'environ 291 M€ et 1855 exploitants de plus de 50 ares, situant ainsi la région Centre Val de Loire au 10<sup>ème</sup> rang des régions viticoles françaises (en superficie de vigne). Pour autant, cette région se distingue par une importante valorisation de ses vins en appellations AOP et IGP (Appellation d'Origine Protégée et Indication Géographique Protégée) puisque plus de 85 % sont commercialisés en AOP (26 au total) ou IGP (11 au total), comparativement à une moyenne de 50 % au niveau national. Les appellations les plus réputées de la région se trouvent dans les départements du Cher (Sancerre, Menetou-Salon et Quincy), de l'Indre-et-Loire (Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Bourgueil, Touraine Azay-le-Rideau, Touraine Amboise, Touraine Noble-Joué, Chinon, Montlouis, Vouvray, Crémant de Loire), du Loir-et-Cher (Cheverny, Cour-Cheverny, Touraine, Touraine-Mesland, Touraine Oisly, Côteaux du Vendômois) et de l'Indre (Reuilly, Valençay). L'œnotourisme est un levier de développement majeur non seulement pour la filière vitivinicole, mais bien au-delà pour les territoires ruraux : valoriser le vignoble, c'est vivifier des politiques locales. La tentation est donc grande, aujourd'hui, d'orienter les politiques publiques, et les initiatives particulières, vers une covalorisation des châteaux et des vignobles, surtout en lien avec la promotion des mobilités douces, particulièrement l'opération « La Loire à vélo » qui remporte un succès considérable depuis plusieurs années. On voit donc fleurir les initiatives pour développer des « vignobles de château ».

---

<sup>28</sup> Roger Dion. *Histoire de la vigne et du vin...*, pp. 497-498 et p. 554 et suivantes.

<sup>29</sup> Françoise de Person. *Bateliers sur la Loire. La vie à bord des chalands (XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècle)*. Valencienne, La Salicaire, 1994, pp. 79-88.

Un article publié en 2013 par deux géographes dans la revue *Norois* traite spécifiquement de cette question, regrettant que « la liaison ‘vin - vigne - oenotourisme - château’ ne fonctionne encore que trop timidement »<sup>30</sup>. L’analyse de cet article est intéressante car les auteurs utilisent deux postulats historiques contestables pour historiciser un idéal-type propice au marketing.

- Postulat 1 : Les vins de qualité, dans le passé, « ne peuvent se comprendre [...] si on ne considère pas le propriétaire du vignoble, évêque, moine, prince, noble et seigneur, bourgeois, catégories à resituer sous l’Ancien Régime [...]. Ces personnages ont eu à cœur de produire tout au long de l’histoire des vins dignes de leur rang et qui étaient à la fois un symbole de leur position sociale, un hommage à leurs invités de marque et un produit capable d’être vendu fort cher et fort loin ».

- Postulat 2 : « Il est possible, historiquement parlant, de rapprocher vignes, vins de qualité, châteaux, villes [...] ».

Les auteurs soutiennent ces deux affirmations en se référant à l’article fameux de Roger Dion, paru dans les *Annales de géographie* en 1952, intitulé « Querelles des anciens et des modernes sur les facteurs de qualité des vins »<sup>31</sup>, et en étayant leur démonstration avec deux superbes enluminures, très célèbres, tirées des *Très riches heures du duc de Berry* (XVe siècle), représentant les travaux dans les vignes au pied de châteaux, d’une part à Lusignan dans le Poitou pour représenter le mois de mars (taille de la vigne dans les clos et labours de printemps dans les emblavures), d’autre part à Saumur en Anjou pour représenter le mois de septembre (vendanges). Incidemment, à partir d’une courte démonstration, s’immisce l’idée que les châteaux étaient dans le passé des « noyaux d’élite » de la viticulture, pour reprendre l’hypothèse fameuse de Georges Kuhnholz-Lordat<sup>32</sup>.

Passons maintenant en cellule de dégrisement. En réalité, les deux postulats mentionnés précédemment sont faux dans leur systématisation. Il est caricatural de penser que la qualité d’un vin, et même sa réputation, a toujours été estimée à l’aune de la qualité sociale du producteur. De fait, ni au Moyen Age, ni à la Renaissance, les sources ne mentionnent jamais l’identité du producteur d’un vin. Les tonneaux circulent, les tables aristocratiques comme les tavernes sont approvisionnées de vins venus d’ici ou d’ailleurs ; on parle de vins d’Orléans, de Beaune, de Graves ou de Gascogne, d’Anjou, d’Auxerre... mais jamais, absolument jamais, les sources, quels que soient leurs types, ne précisent l’identité du producteur. Par exemple dans les comptes de la ville de Tours, au XVe siècle, on voit clairement que la ville offre au roi, à la reine, aux princes de sang, aux grands officiers, aux ambassadeurs des souverains étrangers..., bref à l’ensemble de l’aristocratie, du vin en abondance dont on précise le prix d’achat, parfois l’origine géographique, mais jamais par l’identité d’un producteur : cette mention serait anachronique, et les comptes de la ville de Tours sont tout à fait représentatifs des comptes urbains de la fin du Moyen Age et de la Renaissance<sup>33</sup>. Le changement intervient tardivement, pas avant le règne de Louis XIV (1661-1715). C’est alors, à partir de la seconde moitié du XVIIe-début du XVIIIe siècle, qu’émerge progressivement la mode de mentionner une origine plus précise pour le vin, celle du terroir de production, et d’aller même parfois jusqu’à détailler l’identité du producteur, invariablement un grand nom

---

<sup>30</sup> François Legouy, Christophe Vittré. Les Appellations d’Origine Contrôlée (AOC) viticoles dans la région Centre-Val de Loire et les châteaux : une impossible équation ?, in *Norois*, 226, 2013, pp. 63-77.

<sup>31</sup> Roger Dion. Querelle des anciens et des modernes sur les facteurs de la qualité des vins, in *Annales de géographie*, t. 61, n° 328, 1952, pp. 417-431.

<sup>32</sup> Georges Kuhnholz-Lordat. *La genèse des appellations d’origine des vins*. Chaintré, Oenoplurimedia, 1991 (1ère éd. 1963).

<sup>33</sup> Samuel Leturcq. *La qualité des pots de vin...*

de l'aristocratie. Benoît Musset montre parfaitement les processus d'émergence de ce facteur de distinction pour les vins de Champagne et de Bourgogne au XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>34</sup>. Cette évolution est concomitante de l'apparition du « gourmet », « friand » ou « costeau », qui se pique de reconnaître l'origine géographique des produits alimentaires à leur dégustation ; ces gastronomes du Grand siècle fondent en quelque sorte progressivement les principes de l'œnologie moderne : ils apparaissent aux XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles, pas avant<sup>35</sup>. Bref, avant cette période, l'identité du producteur compte peu, voire pas du tout, dans l'appréciation de la qualité d'un vin. Ce qui en revanche apparaît comme particulièrement important pour les buveurs aristocratiques de la Renaissance, c'est d'être en capacité de boire des vins de leur cru, et de pouvoir en offrir à leurs convives. Si on prend l'exemple de la cave du comte de Blois, détaillée pour 1385 par un compte très précis, on voit à quel point ce grand prince se soucie peu d'agrémenter sa table de vins d'origines lointaines : hormis un erratique et étrange tonnelet de vin du Rhin, on ne trouve dans les caves du château de Blois que des crus locaux, de petite Beauce et de Sologne, pour lesquels on détaille les cépages (auvernat, fromenteau et tendrier) : le comte de Blois ne boit, et ne fait boire à sa table, que des vins locaux, qu'ils soient issus de ses propres vignes ou achetés<sup>36</sup>. Sont-ils de bonne qualité ? Sans doute, puisqu'il les apprécie et qu'il les offre à ses convives. Les vignobles qui approvisionnent la table du comte sont-ils massés autour de son château de Blois, ou de la ville de Blois : pas du tout ! Les vignes qui approvisionnent les caves du comte sont éloignées de Blois, mais pas trop loin quand même : en petite Beauce (Orchaise, Mer, Lestieu) ou en Sologne (Nouan, Muides, Saint-Dié, Montlivault, Les Montils, Candé, Cour, Cheverny, Ingrande, Soings, la Rogerole). S'il ne fait pas de doute que la ville de Blois est ceinturée de vignes, elles ne sont pas propriété du prince, et ce n'est pas ce vignoble qui est sélectionné pour approvisionner la table du comte. Bref, cet exemple très représentatif montre qu'il n'est pas possible, historiquement parlant, de rapprocher vignes, vins de qualité, châteaux, villes, pour la raison qui a été détaillée dans la première partie de cet article, lorsqu'a été évoqué le vignoble d'Azay-le-Rideau aux XVI<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles : les terroirs viticoles sont très fortement émiettés, cultivés par une myriade de petits producteurs dont la plupart n'ont pour objectif que d'approvisionner leur propre table, loin des attentes de consommateurs dans une économie de marché.

## Conclusion

Est-il illégitime de vouloir développer aujourd'hui un oenotourisme qui repose sur une association de vignobles avec des châteaux et édifices élitaires de la Renaissance et de la période moderne en Val de Loire ? Non bien sûr. On ne peut que se réjouir des efforts de patrimonialisation conjoints des châteaux et résidences aristocratiques anciennes et des vignobles plantés aux alentours, et il est naturel qu'on veuille valoriser économiquement une telle richesse culturelle qui fait rayonner la région Centre Val de Loire dans le monde entier. Les initiatives et projets se multiplient depuis une dizaine d'années : à Cheverny et Cour-Cheverny, à Chenonceau, à Amboise, à Valençay, à Chinon, à Azay-le-Rideau, à Villandry, à Chambord... Encore faut-il proposer au public, à la clientèle, une mise en récit qui ne soit pas encombrée d'un romantisme de mauvais aloi, c'est-à-dire un *storytelling* qui instrumentalise,

---

<sup>34</sup> Benoît Musset. Le prix de la qualité. Les vins de Champagne et de Bourgogne au XVIII<sup>e</sup> siècle, in *Revue d'Histoire moderne et contemporaine*, 60, 2013, pp. 110-136.

<sup>35</sup> Florent Quellier. Le discours sur la richesse des terroirs au XVII<sup>e</sup> siècle et les prémices de la gastronomie française, in *XVII<sup>e</sup> siècle*, 254, 2012, pp. 141-154.

<sup>36</sup> Bibliothèque municipale de Blois, Fonds Joursanvault, Ms. 81, carton 16, rôle LXXVII. Marie Pigelet. *Les vins du compte de Blois au XIV<sup>e</sup> siècle*. Université de Tours, Mémoire de master 2, 2010.

déforme, détourne une documentation de qualité pour faire exister à tout prix un idéal-type fantasmatique.

Une expérience récente menée au château de Chambord, haut lieu de la Renaissance française, illustre avec force cette tentation ; on en trouvera tous les détails dans un article publié en 2018 par Henri Galinié, sur la base d'un examen rigoureux des sources historiques<sup>37</sup>. Dans cette initiative du Domaine de Chambord, on ne peut regretter qu'une seule chose : l'élaboration d'une pure légende pour valoriser un cépage (le Romorantin B) sur la base de la surinterprétation d'un document d'archive authentique et d'un raisonnement tiré par les cheveux. La valorisation effectuée dans le cadre de l'application « La Boussole. Promenade scientifique à Chambord » apparaît beaucoup plus intéressante<sup>38</sup>.

Dans l'établissement d'une politique oenotouristique de qualité associant les édifices élitaires et les vignobles, la mère des batailles est celle des données. Qui saura capter et utiliser une information patrimoniale scientifiquement fiable, correctement comprise, rigoureusement et sincèrement utilisée, aura des chances de s'imposer dans la mise sur le marché d'outils reconnus pour leurs qualités tant techniques que scientifiques, dans un contexte de montée très forte de la concurrence sur les applications de parcours. La cible des opérations de marketing territorial sont les touristes des catégories SCP+ ; cette clientèle ne consentira à acheter des bouteilles de vins à des prix élevés qu'à la condition que soient réunies plusieurs qualités : qualité des paysages, qualité du patrimoine culturel, qualité des vins, qualité du *storytelling*.

---

<sup>37</sup> Henri Galinié. Romorantin, François Ier, Chambord (1518-1519), in *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 9, 2018, consultable en ligne : <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01872109/document>

<sup>38</sup> <https://www.chambord.org/fr/decouvrir/application-la-boussole-promenade-scientifique-a-chambord/>