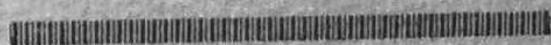


LE VIGNOBLE NANTAIS

Sa Production

Ses Sites ~~~~~



LE VIGNOBLE NANTAIS

Sa Production

Ses Sites ~~~~~



FÉDÉRATION des SYNDICATS VITICOLES de la LOIRE-INFÉRIEURE
12, Rue de Strasbourg — NANTES

LE MUSCADET

Prenez garde ! le Muscadet, ce vin célèbre que produisent les coteaux de la Sèvre-Nantaise est un vin déconcertant et trompeur.

Il nous trompe, d'abord par son nom lui-même ; ensuite par certaines des qualités qu'à tort on lui attribue.

Son nom, gai, pimpant, émoussillé, son nom d'où vient-il ? Quelle est son étymologie ? Fouillez le *Dictionnaire Larousse*, refuge des chercheurs embarrassés, et vous trouverez : « Muscadet, sorte de vin qui a un léger goût de Muscat ».

Naturellement, vous vous rapporterez au mot Muscat : « Muscat, fruit qui a un léger parfum de musc. Se dit aussi du vin produit avec du raisin Muscat, tels les vins de Frontignan ».

Enfin, vous voudrez savoir quelle est la nature de ce parfum de musc, origine supposée du mot Muscadet, et vous apprendrez qu'il provient d'un liquide odorant, qu'un petit quadrupède exotique porte dans une poche sous l'abdomen. Vous voilà fixé.

Si l'on en juge par tout cela, on aurait trouvé à notre Muscadet un léger goût de ce parfum violent cher à nos grand'mères. Eh bien ! si elle est l'origine du mot, ce qui n'est pas certain, il faut avouer que celui qui a baptisé notre Muscadet ainsi, et pour cette raison, devait être un dégustateur bien médiocre.

Entre le Muscadet et le Muscat il y a un abîme, aucun rapport possible de goût, de consistance, ni d'odeur.

Il nous trompe aussi par ses qualités.

Des restaurateurs plus avisés que scrupuleux n'ont-ils pas eu l'ingénieuse idée de faire passer notre Muscadet pour du Chablis : et, ma foi, des consommateurs s'y sont trompés. Il y a, en effet, de grandes ressemblances dans le goût, de même qu'il existe une parenté certaine dans les cépages.

Mais un connaisseur véritable, un amateur au palais réellement éduqué, ne sera pas dupe ; il distinguera les deux vins sans peine.

Quoi qu'il en soit, devant la campagne énergique des producteurs indignés, on a dû rendre au Muscadet, sur les tables des restaurants parisiens, son nom, son prestige et sa gloire.

Mais, comme il faut qu'il induise en erreur et qu'il trouble, que c'est pour ainsi dire, sa raison d'être, il nous trompe d'une autre façon encore, et là il est rudement difficile de se défendre.

Regardez-le à travers le cristal d'un verre bien net, bien transparent, comme il a un petit air candide et débonnaire ! Il ne pé-

tille point comme son voisin le vin d'Anjou, il n'a point l'allure fougueuse du Champagne, la teinte accentuée du Sauterne et des Graves. Avec eux, vous êtes prévenu. Ce sont des vins honnêtes.

Mais avec le Muscadet...

« Ah ! ce petit vin, disent les non initiés, ce petit vin n'est certainement pas méchant ».

Et, confiants, abusés, ils y trempent leurs lèvres en toute sécurité. Ils font claquer leur langue : « Nul vin meilleur en mangeant des huitres. Il est bon aussi avec le rôti ; il est excellent avec le dessert ». Et les verres se succèdent ; nul danger.

Nul danger ? — Le lendemain, la tête lourde, la bouche légèrement pâteuse, l'aimable, mais beaucoup trop crédule convive de la veille reconnaît qu'il ne faut pas plus se fier aux vins qu'aux gens sur la mine.

Avais-je raison de dire que le Muscadet est un vin déconcertant et trompeur ?

EMILE GABORY.

Le Gros Plant Nantais

Pour l'étranger qui débarque à Nantes et qui s'en rapporte aux indications des guides touristiques et gastronomiques, le seul vin digne de ce nom que l'on puisse déguster dans la région est le « Muscadet ».

Et de fait, la réputation de ce très joli vin blanc, qui accompagne si heureusement sur les tables les spécialités culinaires du pays, est amplement méritée. Son goût et son bouquet très particuliers lui ont valu des lettres de noblesse incontestables.

Mais beaucoup de gens ignorent encore toute l'importance du vignoble de la Loire-Inférieure qui s'étend en somme à tout le Sud du département et qui n'est point limité aux coteaux de la Loire et à ceux plus célèbres encore de Sèvre et Maine, patrie d'élection du Muscadet. A quelques lieues au Sud et au Sud-Ouest de ceux-ci, d'autres vignes produisent des vins blancs excellents.

La plupart des communes qui constituent cette région très jolie et très particulière, déjà marquée par le voisinage et les empiètements de la traditionnelle Vendée, comportent aussi un encépagement appréciable de Muscadet.

Les vigneronniers qui le cultivent en sont à juste titre très fiers.

Toutefois, les terrains convenant à la culture du cépage « noble » sont assez dispersés et d'importance restreinte. C'est donc de la production d'un autre vin blanc également très apprécié, que les viticulteurs tirent un légitime et chatouilleux orgueil.

Il s'agit du « Gros Plant ».

Ampelographiquement ce cépage s'apparente de très près au groupe des « folles », et semble avoir été importé des Charentes.

Pour cette raison, et de toute évidence puisque les diverses folles composaient, avec les Pinots et les Mesliers, l'ancien encépagement du département, les « titres » du Gros-Plant donnent à penser que sa culture est pratiquée depuis fort longtemps, antérieurement à l'apparition des cépages de Bourgogne auxquels appartient le Muscadet.

Il existait déjà, selon toute vraisemblance, dès le XVI^e siècle.

Léger, pimpant, fraîchement bouqueté, le Gros-Plant est, spécifiquement, le vin Nantais.

Sa constitution organoleptique, ses qualités diurétiques, lui ont fait trouver grâce auprès des autorités médicales les plus « tièdes » à l'égard du vin.

Quant à ceux de nos médecins (ce sont heureusement les plus nombreux) qui pensent avec nous que le vin est fait pour être bu, ils recommandent chaleureusement le Gros-Plant.

Les plus hardis d'entre eux le présentent même comme une sorte d'agréable palliatif aux inconvénients résultants de la consommation trop habituelle de boissons plus généreuses.

La longévité et la verdeur persistante de nos vigneronns a d'ailleurs fourni la preuve de la justesse de cette thèse, bien avant même qu'elle fût formulée.

Sa constitution, du point de vue chimique, est caractérisée par un « équilibre » qui se traduit par une aptitude exceptionnelle à la conservation.

A cet égard, il a joué bien souvent le rôle d'améliorateur dans certains coupages.

Et l'époque n'est pas si lointaine où de très nombreuses plantations de muscadet comportaient un pourcentage variable de pieds de « Gros-Plant ».

Certains auteurs particulièrement qualifiés, (de CAMIRAN 1937) regrettent même que cette pratique ait été abandonnée.

Comme tous les viniféras, sa culture nécessite des soins nombreux. Aussi a-t-il été, à une certaine époque, un peu abandonné au profit d'hybrides de valeurs très diverses.

Il ne pouvait en résulter qu'une diminution de la qualité dans l'ensemble de la production départementale.

Heureusement, une très vigoureuse action a été entreprise par les Syndicats des régions intéressées et, à l'heure actuelle, les re-plantations en cours permettent d'espérer qu'elles garderont la très bonne place jusqu'ici occupée par elles dans notre catalogue national.

On sauve en même temps les magnifiques eaux-de-vie obtenues par distillation du Gros-Plant et dont on a pu écrire « qu'elles pouvaient rivaliser avec bien des Cognacs ou des Armagnacs ». (de Camiran, 1937).

On trouve du Gros-Plant un peu partout dans le département, le canton du Loroux, la plupart des communes formant entre elles le Syndicat des coteaux d'Herbauges, en produisent d'excellent.

Toutefois, l'encépagement le plus important appartient aux cantons de Legé et de St-Philbert-de-Grand-Lieu et à leurs communes limitrophes.

Les coteaux argileux qui bordent deux charmantes rivières (la Logne et la Boulogne) portent les meilleurs crus et les deux Syndicats cantonaux de Legé et de Saint-Philbert ne pouvaient faire mieux que de leur emprunter leurs noms (Syndicats des coteaux de la Logne et de la Boulogne)

Il faut souhaiter que tous les efforts entrepris pour sauver cette production soient récompensés.

Le Gros-Plant mérite mieux encore que la place qu'il a su garder.

Il est, exactement, l'un des produits de notre terroir qui doivent être inscrits au programme de restauration de la qualité française.

Les Vins de Qualité

Le vignoble des Coteaux de la Loire existe depuis les temps les plus reculés. Et depuis le 17^e siècle produit le Muscadet, vin très coté pour sa finesse et sa bonne tenue en bouteilles. Mais depuis l'invasion phyloxérique la reconstitution du vignoble de la région Ancienne s'est enrichie de cépages de grandes qualités, ce sont : des Gamays, des Malvoisies, des Cabernets, des Pinots. Les vins produits par ces viniféras sont très recherchés et souvent vendus avant d'être récoltés. Ils ne produisent pas abondamment mais toujours donnent satisfaction à leurs consommateurs. En raison de leur fragilité devant les maladies de la vigne exigent de plus nombreux traitements, leur surface dans le vignoble n'est pas aussi importante qu'elle pourrait être.



Le Canton d'Ancenis

Les Vins des Coteaux de la Loire

La vigne n'est pas née dans les Gaules. Elle y a été introduite par les Romains. Depuis lors, elle en a fait son royaume de prédilection. Les bords de la Loire n'ont pas été les derniers à en adopter la culture.

Le premier écrivain qui ait parlé des vignes du pays Nantais c'est-à-dire de la rive droite de la Loire, est un poète du X^e siècle, Fortunat. Ami particulier de Saint-Félix, il a chanté la consécration de la Cathédrale de Nantes ; il a exalté les talents et les vertus de son hôte. Il a vécu dans son intimité, dans sa maison de campagne de Sainte-Luce. Il admira « le riant domaine de Chassay que la Loire baigne de ses eaux limpides et glacées ; il parcourut les clos de vigne qui l'entouraient. Chassay, dit-il, descend en pente douce vers la rivière ; d'un côté, le fleuve réjouit le regard ; de l'autre, la vigne étale ses pampres et les pins dressent leurs cimes chevelues que le vent du Nord fouette en sifflant ».



Ancenis, Château Renaissance (façade)

Dans une autre poésie dédiée à Saint-Félix et consacrée à la fête de Pâques, l'ortunat revient sur ce paysage des vignes des coteaux de la Loire qui lui tient à cœur. Il se plaît à décrire « les larmes joyeuses qui coulent des ceps fraîchement émondés ». « C'est, dit-il, pour donner plus tard du vin qu'ils donnent de l'eau ; le bourgeon enveloppé de son tendre duvet perce l'écorce maternelle, il se gonfle et va bientôt éclater ». C'est pour fêter « le Christ triomphant que les bois reverdissent, que le gazon se couvre de fleurs... Les feuilles des arbres de la forêt, les épis dont les guérets sont chargés l'applaudissent, ô Christ par leurs frémissements et dans le silence même où ils se développent les rejets de la vigne te rendent des actions de grâce ».

Telles sont les premières lettres de noblesse des vignobles des bords de la Loire. Ils en ont d'autres, ne serait-ce que d'avoir contribué à l'érection des portraits de la cathédrale Nantaise.

La Culture de la Vigne : LE MUSCADET

La culture de la vigne a subi bien des vicissitudes depuis l'époque Gallo-romaine jusqu'à nos jours, mais elle n'a jamais cessé d'être en honneur sur les rives de notre fleuve. Nous n'en voulons pas d'autre preuve que les innombrables parcelles entre lesquelles étaient divisés certains clos particulièrement appréciés : tout le monde voulait en posséder quelques ceps. On en gardait la liqueur dans les armoires closes, près des piles de draps bien alignées, à moins que ce ne fût derrière les fagots. On servait ces bouteilles les jours de fête de famille. On tenait aux parcelles de terrain dont elles provenaient, non pas tant pour le profit qu'elles procuraient, que pour la joie que le bon vin verse dans les cœurs de ceux qui savent en user, sans jamais en abuser. Nulle culture ne suscite tant d'espoir et ne cause tant d'alarme que celle de ce bois tordu, noueux et qui, par lui-même, mérite si peu de considération. Pendant des siècles les rangs de ceps ont été cultivés à l'aide du pic recourbé, à l'aide du bras de l'homme penché vers le sol nourricier. Nos petits neveux habitués à voir passer le cheval ou le moteur dans les rangs du vignoble auront peine à comprendre que ce vilain arbrisseau ait suscité tant de pénibles efforts.

Le muscadet fait aujourd'hui l'honneur des coteaux de la Loire de même que des régions de Vallet et de la Sèvre, mais il n'en a pas toujours été ainsi. Longtemps ce prince de nos vignobles y a été inconnu. Les vigneron distinguèrent entre vin blanc et vin rouge, rien de plus. Les anciens vignobles (ceux qui ont un peu vécu avant le fléau du phylloxéra le savent), étaient plantés de cépages variés, de ceps géants, qui, vieillis dans le sol, avaient perdu le sens de l'alignement. Le pinot, le muscadet, le chasselas, la vigne, la folle-blanche, voisinaient dans le même champ.

Le muscadet, appelé *moscatelle*, n'est point un fils du pays, mais un étranger adopté par nos coteaux, c'est, dit-on, une sorte de Cha-

blis ; de fait, il ressemble beaucoup à ce plant bourguignon Auxerrois. Longtemps nos pères l'ont appelé le *Bourgogne*, marquant ainsi son origine. Mais qui, le premier, l'a fait connaître aux vignerons Nantais ? mystère. Un fait est certain, il s'est implanté dans notre sol à la fin du XVI^e et au début du XVII^e siècles. C'est à cette époque que l'on voit les bailleurs de vignes à complant spécifier que les colons devront planter en muscadet ou moscatel les parcelles de terre qui leur étaient concédées.

Le Commerce des Vins à Ancenis

Après ces remarques sur le muscadet, qu'on nous permette de rappeler quelques souvenirs effacés concernant le commerce du vin autour d'Ancenis. L'auteur de ces lignes a sous les yeux un livre de compte tenu par M. Nicolas Fleuriot, d'Omblepiéd, à l'époque de Louis XIV, de 1665 à 1680. Jadis, courrier au service d'Abel Servien, ambassadeur de France, lors des traités de Westphalie, M. Fleuriot avait quitté l'armée et la diplomatie pour cultiver ses champs et élever sa famille. Ses vignes constituaient le plus gros de ses revenus.



Vignobles aux environs d'Ancenis

Le 23 février 1665, il écrit : « J'ay vendu à M. des Varennes-Avril, 28 pipes de vin blanc et 10 de rouge pour la somme de 24 livres la pipe et un louis d'or qu'il m'a donné. Je lui dois rendre ledit vin au plus proche port. »

En 1666, année abondante, 84 pipes, l'unité se vend 20 livres.

En 1669, elle vaut 29 livres.

En 1673, M. Clémenceau la paye 15 livres ; la barrique se vend 9 livres.

Le 6 octobre 1673, M. Fleuriot fait accepter à M. du Fief-Poneau le nombre de 60 pipes de vin blanc et une de rouge pour 17 livres la pipe ; « lequel vin, dit-il, je lui dois charrier à port et charriable et l'emplir à mon cellier. Il m'a donné trois louis d'or pour pot de vin. »

A cette époque la vie n'était pas chère ; les paiements se faisaient en or ou en argent, jamais en papier.

Ceux qui connaissent Ancenis ne seront point étonnés de certains de ces détails : Ancenis était l'entrepôt, la capitale des vignobles des côtes de la Loire. De là, partaient des chalands pour Orléans, d'autres amenaient à Nantes les vins destinés aux Pays-Bas ou à la Bretagne. Les vastes celliers des négociants s'échelonnaient face au port et se faisaient vis-à-vis dans la rue des Tonneliers, la plus belle et la plus large de la petite ville. Ils se sont fermés peu à peu, à mesure que le commerce abandonnait la voie fluviale pour emprunter la voie ferrée.

Ancenis était si bien réputé comme le grand marché des vins des bords de la Loire que Charles IX, en 1573, autorisa la création de quatre offices de courtiers gourmets en vin sur le port d'Ancenis, chiffre qui fut porté à 8, en 1586, après avis favorable du procureur de Nantes et requête du baron d'Ancenis. Ces courtiers gourmets étaient les précurseurs des jurés de nos modernes foires aux vins, mais c'était aussi de gros commerçants qui déterminaient les prix de la récolte.

Il ne suffit pas de louer les marchands de vin qui font connaître au loin les crus savoureux. Châteauguy, Pierre-Melière, Mignonne, la Belle, Saint-Herblon, Montrelais, il faut louer le vigneron qui, par son rude labeur, a fait pousser les ceps sur les côtes pierreuses de la Loire. Thenot, ainsi l'appelle Joachim du Bellay, était vigneron de la Turmelière, en Liré ; mais n'importe, qu'il soit de Liré ou de Saint-Géréon, le vigneron est le même de part et d'autre de la Loire. Écoutons la prière qu'il adresse à Bacchus :

Ceste vigne tant utile,
Vigne de raisins fertile,
Toujours coutumière d'estre
Fidèle aux vœux de son maître,
Ores qu'elle est bien fleurie,
Te la consacre et dédie,
Thenot, vigneron d'icelle,
Fay donc, Bacchus, que par elle
Ne soit trompé de l'attente
Qu'il a d'une telle plante.

A. BOURDEAUT.

Le Canton de Clisson

Nom d'une telle puissance d'évocation et si largement répandu dans les fastes du tourisme, qu'il dispense de toute présentation oiseuse.

Qui ne connaît la cité du Connétable et ses beautés classiques, chantées dans tous les temps et sur toutes les lyres ?

Fière sentinelle bretonne, scellée aux Marches du Poitou par les victoires de Lambert II, Comte de Nantes (844) ce bijou médiéval a vu passer dans son ciel tant de météores glorieux, depuis Blanche de Castille jusqu'au bon roi Henri, son nom est tellement imprégné d'histoire, rayonnant ou tragique, qu'on peut dit, sans le moindre paradoxe, qu'en nul autre territoire, la vieille France n'a poussé de racines plus profondes.

Entièrement détruite au cours des guerres de Vendée, la ville et ses environs furent reconstruits, vers 1810, dans le plus pur goût italien, grâce à deux grands citoyens éclairés, Frédéric Lemot et François Cacault, le premier, sculpteur d'un grand talent, le second, ambassadeur du premier Consul, que les destins avaient fait se rencontrer à Rome et s'y lier d'amitié.



Le Vieux Château

Aussi, de toute évidence, est-ce à cette originalité puissante, jointe aux autres dons que lui a prodigués la nature que Clisson, perle du Bocage, doit d'exercer comme une sorte de fascination sur l'esprit du voyageur qui y revient chaque fois avec le même plaisir et la même ferveur.

L'industrie clissonnaise est assez peu développée. Quelques tanneries, tissages, bonneteries et fabriques de chaussures, la plupart sur la Sèvre, se partagent de 200 à 250 ouvriers ou ouvrières. Par contre, le commerce, très actif, occupe le troisième rang dans l'échelle départementale, immédiatement après Nantes et Saint-Nazaire.

Ce rang privilégié, Clisson le doit incontestablement à sa situation géographique, au carrefour de la Vendée agricole et du vignoble dit Nantais, sur un nœud ferroviaire et routier de premier ordre.

Ses foires hebdomadaires du vendredi, très suivies à dix lieues à la ronde, jettent dans la cité une animation et une coloris qui ne manquent pas de caractère, et ses fêtes et cavalcades auxquelles participent toutes les formes de l'activité locale — il y a 28 sociétés pour 3.000 habitants — peuvent être considérées comme les modèles du genre.

Mais il n'en serait pas moins injuste, quelque puissent être le caractère monographique et la brièveté de cet exposé, de ne pas associer à cette terre de prédilection, un certain nombre de localités voisines qui font à leur joyau cantonal le plus remarquable écrin de verdure et de beauté plastique que l'on puisse rêver.

Gorges

Ravissante bourgade à 2 kilomètres de Clisson sur un coteau dominant la Sèvre et le coquet village du Liveau, rendez-vous des pêcheurs. Très jolies demeures seigneuriales, reconstruites dans le goût italien : Loiselinière, La Bourdonnière, La Sénardière.

Le manoir de la Bastardière fut le berceau d'un chevalier qui accompagna Guillaume le Conquérant en Angleterre où il fit souche.

Les muscadets de Gorges sont très réputés pour leur finesse et leur moelleux.

Monnières

Dans un site charmant, à 8 kilomètres de Clisson, également sur la Sèvre, qui y cesse d'être navigable. Au pont, très belles maisons du XVII^e et sur la rive opposée, les ruines du Château de la Galissonnière qui porta de si redoutables coups à la puissance britannique.

Les muscadets de Monnières sont très recherchés à cause de leur bouquet et n'ont pas de rival pour la bouteille.

Les communes de Gorges et de Monnières font intégralement partie de l'aire de production des muscadets « Sèvre-et-Maine ».

Saint-Lumine

Commune limitrophe, partiellement incorporée à la délimitation précitée. Ses vins sont fruités et plaisent généralement, surtout jeunes.

A proximité du bourg, se détache le curieux château, anciennement fortifié de la Courbejolière qui fut enlevé par les troupes du Duc de Mercœur, au cours des guerres de la Ligue (1591).

Visites Clissonnaises

Vous visiterez avec fruit :

Les ruines du Château d'Olivier et ses hallucinants souvenirs (prison de Jean V, puits des Vendéens, etc.) du XIII^e au XVII^e siècles — l'Eglise de la Trinité (partie X^e), les Cordeliers, l'Hôpital, l'Eglise romane de Saint-Jacques et le Prieuré, les Halles, les Ponts St-Antoine et Notre-Dame (XV^e), ainsi que le viaduc où l'œil baigne dans le plus éblouissant panorama.

Vous verrez également : les Templiers (XII^e), le Pin-Sauvage (XVI^e), Plessard et sa colonne, les paysages suisses du Moulin-Neuf, Saint-Gilles, ses fastueux coteaux Henri IV et son temple grec, où repose la famille Cacault ; en face, vous admirerez la célèbre Garenne Lemot et sa « fabrique » d'un style italien si pur, ses bains de Diane, son temple de Vesta et ses grottes où pleura la tendre Héloïse.

Vous foulerez la Prairie des Chevaliers que chevauchèrent les héros de Rosebecque et de cent combats, la falaise de Gervaud et ces tumultueuses chaussées où passa le farouche Viking. Puis...

Puis, n'ayant pu tout voir, vous reviendrez ; car, à Clisson, l'hospitalité est franche et belle, et le muscadet délicieux.

Le Canton de Vallet

Aux confins de la Bretagne, aux limites de l'Anjou, le canton de Vallet, pointe de l'ancien Comté nantais, étale ses cinq communes. La Regrippière et Mouzillon bordent le Maine-et-Loire ; Le Pallet et La Chapelle-Heulin figurent du côté opposé, vers Nantes ; Vallet, le chef-lieu, est au milieu, comme il est juste.

La commune de Vallet, — que l'on prononce Vallette ; alors ne serait-il pas logique de l'écrire ainsi ? — occupe, à elle seule, avec ses 5.629 hectares, la moitié de la superficie du canton. La Regrippière vient ensuite avec 1.910 hectares ; puis Mouzillon, 1.651 hectares ; La Chapelle-Heulin, 1.343 ; Le Pallet, 1.118.

L'ensemble est vallonné ; vus de loin, ces coteaux qui se succèdent onduleux à perte de vue comme les flots de la mer. Le point culminant est le plateau qui, au nord-est de Vallet, rejoint celui de La Remaudière ; il atteint plus de 90 mètres de hauteur. Par contre, le territoire de La Chapelle-Heulin s'étend assez plat et uniforme.

Plusieurs rivières contribuent à donner au canton son charme et sa poésie. La Sèvre roule encaissée au sein de sites splendides. La Sanguèse, l'un de ses principaux affluents, la rencontre au Pallet, après un cours sinueux parmi les prairies et les vignobles. D'autres rivières, d'humbles ruisseaux plutôt, apportent aussi leur fraîcheur au paysage : le ruisseau du Gueubert, le Poyet, la Logne, l'Iseron, la Goulaine. La Loire coule en dehors, à quelques kilomètres de là ; mais par ses débordements, qui forment les vastes marais de La Chapelle-Heulin, elle baigne indirectement la bordure du canton. Celui-ci ne manque donc pas de caractère et de pittoresque.

Ce n'est pas sans un certain saisissement que le voyageur venant de Nantes et arrivé sur les hauteurs de Tournebride contemple le panorama déroulé sous ses yeux. A droite, les coteaux de la Sèvre, couronnés de moulins désormais immobiles ; à gauche, le miroir blanc des marais ; devant, vers l'Anjou, des houles sans fin, avec, à l'horizon, la « poivrière » du clocher de Vallet.

Mais la géographie n'est pas tout ; l'histoire du canton, sans être de premier plan, ne manque pas d'intérêt, tout au moins pour ses habitants. Combien de vieilles tours, d'antiques maisons assié-gées par le lierre ou dévorées par la ronce, gardent le souvenir du passé ! Fromenteau, les Montils, la Galissonnière, la Barillère et bien d'autres.

Elles nous parlent des personnages illustres qui y sont nés, qui y ont vécu. Au Pallet, quelques pans de murailles rappellent Abélard, le grand philosophe, rival de Saint-Bernard, dont l'enseignement attirait des foules enthousiastes et qui est resté aussi célèbre par ses infortunes que par sa science.

Un jour, un habitant du Pallet me montrait fièrement les « restes de son tombeau ». Il n'y a qu'un malheur, c'est qu'il ne mourut point au Pallet, mais à Cluny. Il reste au Pallet l'honneur de lui avoir donné naissance, en 1079 ; et les ruines qu'on y voit sont peut-être celles du château de son père. Qu'importe ! pays de sa naissance ou de sa mort, le souvenir du grand Abélard plane à jamais sur les lieux où il a habité, sur Le Pallet.

Non loin de là, la demeure de l'amiral Barrin de la Galissonnière. Il était né à Rochefort, où son père commandait les Services du port ; mais il eut sa résidence dans ce château dont les ruines existent encore au bord de la Sèvre. Il en dota les jardins de nombreuses plantes coloniales. Ses principaux titres de gloire furent sa victoire sur les Anglais, à Majorque, et son administration du Canada, dont le roi l'avait nommé gouverneur. C'était un petit homme noiraud et bossu, et quand il débarqua à la colonie, les Peaux-Rouges lui dirent, en manière de compliment : « Il faut que ton âme soit bien belle pour qu'avec un pareil corps, le roi, notre maître, t'ait donné un tel poste ».

D'autres personnages fameux, sans avoir habité notre canton, y séjournèrent, y marquèrent leur passage. On peut certainement supposer que Olivier de Clisson, qui était seigneur de Vallet, ne fut pas sans y mettre quelquefois les pieds.

Le 9 octobre 1565, le roi Charles IX coucha à La Regrippière, au couvent des religieuses fontevristes. Il venait de Beaupréau ; il y était arrivé avec l'intention de dîner chez le prince de La Rochesur-Yon, mais le prince était très malade ; il mourut même le lendemain. Le roi ne se souciait point de dîner sous le toit d'un moribond ; il se fit installer une salle dans le parc, prit son repas et s'en alla coucher à quelques lieues plus loin, chez les moniales de La Regrippière.

Au mois de juillet 1828, la duchesse de Berry, venue visiter un pays où elle reviendra quatre ans après, dans l'espoir d'y retrouver des défenseurs pour la cause d'Henri V, s'en retourna par l'Anjou et s'arrêta quelques instants à Vallet. Longtemps, on montra dans une ferme entre Vallet et La Regrippière une soupière dont la royale voyageuse se servit... pour toute autre chose que pour y goûter le potage. Petits côtés de l'Histoire !



L'Eglise au milieu des Vignobles

Dans ce canton de Vallet qui fournit tant d'hommes au soulèvement Vendéen, il serait facile de trouver bien des anecdotes, de recueillir bien des faits mémorables. Rappelons simplement le combat du 22 septembre 1793, à la hauteur de la Galissonnière : l'arrière-garde de l'armée républicaine du général Canclaux dispersée par le général Bonchamps.

Epoque douloureuse. De nos villages ravagés par les Colonnes infernales, il ne resta que des ruines, et le visiteur qui, aujourd'hui, parcourt ces bourgs si riant, si clairs, a de la peine à s'imaginer de pareils désastres.

Le canton se releva rapidement. Il le dut à l'énergie, au labeur de ses habitants. Il le dut aussi — ne pas le dire, ce serait manquer de reconnaissance — à ce vin célèbre qui fait la gloire du pays : le muscadet.

Sans doute, le muscadet, si irrégulier, si versatile comme production, nous causa bien des déceptions, provoqua bien des nuits blanches chez le vigneron ; mais il fit, malgré tout, sa prospérité. Le pays lui doit tout. Honneur au muscadet !

La récolte varie, mais on peut l'évaluer, bon an mal an, à 80.000 hectolitres, dans le canton de Vallet. C'est un chiffre. Encore faut-il considérer que dans ce chiffre, la commune de La Regrippière, surtout agricole, entre pour une faible part.

Vallet et la vigne sont unis ensemble par des liens indissolubles. De tout temps, on a cultivé la vigne dans notre région. On a assuré que le muscadet ne remonterait pas au-delà du début du XVIII^e siècle, époque où le vignoble aurait été ravagé et où l'on aurait fait venir de Bourgogne, un autre plant, « le melon » exactement. Auparavant, il n'y aurait eu chez nous que du plant rouge.

Eh bien, des textes nombreux prouvent que le plant qui existait dans le Comté nantais était du blanc. En 1541, par exemple, les Carmélites des Couëts cédèrent une pièce de terre qu'elles avaient à Château-Thébaud, à charge de la planter « en vigne blanche ». — Etait-ce déjà du muscadet ? Pourquoi pas ? Rien ne le dit, mais rien ne s'y oppose.

Ce que l'on peut affirmer, c'est qu'il se faisait de nos vins un trafic intense. Au XVII^e siècle, l'intendant de Bretagne, Béchameil de Nointel, nous apprend, dans un Mémoire daté de 1697, qu'il sortait de Nantes, chaque année, 7.000 pipes d'eaux-de-vie et 32.000 barriques de vin. Beaucoup de ces vins et eaux-de-vie partaient pour Saint-Domingue ou Terre-Neuve. Et l'on nous dit que le muscadet ne se conserve pas, ne supporte pas les longues traversées !

Il est difficile de savoir la proportion de vin alors récoltée dans le canton de Vallet ; mais on peut être certain qu'elle était importante, si l'on en juge par les quantités qui en sortent aujourd'hui ; et la réputation de ce cru était si grande que, pendant longtemps, jusqu'à ces dernières années encore, le muscadet était plus connu sous la dénomination de « vin de Vallet » que sous celle, plus exacte, de muscadet.

EMILE GABORY.

Le Canton de Vertou

Le canton de Vertou est situé au sud de Nantes et n'en est éloigné que de quelques kilomètres seulement. Il comprend cinq communes : Vertou, La Haie-Fouassière, Saint-Fiacre, Château-Thébaud et Haute-Goulaine et une commune d'adoption Maisdon ; elles sont toutes viticoles et très morcellées : en effet, leurs deux mille hectares de vignes sont cultivés par trois mille familles de petits vigneron.

Le Muscadet y est presque exclusivement cultivé : en 1936, sur les 45.000 hectos récoltés on comptait 33.000 de Muscadet.

La haute tenue de son vignoble est constituée et perfectionnée chaque année par des familles de vigneron qui, depuis des générations, ont été de véritables pionniers de cette région.

Le terrain est silico-argileux, sol graveleux de faible épaisseur, reposant sur des schistes, la terre arable est recouverte de petits cailloux granitiques déposés par la mer : et c'est cette constitution qui donne le bouquet, le parfum, la race de notre Muscadet.

Grâce à ce nectar, le vigneron à l'humeur joyeuse, l'amitié fidèle et la joie qui embellit la vie : mais il y puise également son esprit réfléchi et son bon sens réaliste.

Ce sont quelques vigneron de La Haie Fouassière qui, en 1924, fondèrent le premier syndicat purement viticole afin de se défendre dans la profession : dès l'année suivante ils revendiquaient pour nos excellents Muscadets le droit à l'appellation d'origine, sous le nom de « Sèvre-et-Maine » qui représentait l'air géographique de notre canton délimité par ces deux rivières.

Quelques années plus tard, nos bons amis de l'Union Viticole de Vallet nous ayant demandé de se ranger sous notre appellation, nous avons fait avec eux la délimitation du vignoble du sud de la Loire.

Maintenant, 17 communes sont groupées sous la même appellation avec un syndicat de défense « *Sèvre-et-Maine* ».

Je vais maintenant essayer de vous faire connaître un peu plus en détail notre canton, venez avec moi à La Haie, au village de Belle-Vue, vous découvrirez en un tour d'horizon toutes nos communes du canton de Vertou et même toutes les autres de Sèvre-et-Maine.

Regardez au nord, vous apercevrez Haute-Goulaine ; son vignoble est réparti sur toute sa superficie : les Muscadets y sont excellents, moins secs que certains, ils trouvent vite preneurs et se vendent aussitôt après les vendanges. A vos pieds, s'étendent les vignes de La Haie Fouassière qui couvrent toute l'étendue de la commune, elles ondulent sur de nombreuses côtes qui en forment les crus renommés et s'étagent sur les coteaux de la Sèvre ; cette

sinueuse rivière dont la vallée encaissée fait la joie des pêcheurs de la Gaule Nantaise qui, sous ses frais ombrages, tout en regardant leurs lignes, dégustent nos Muscadets en croquant notre gâteau local : la fouace.

Plus loin, devant ce clocher, c'est Vertou notre chef-lieu de canton, ville très commerçante au pittoresque marché bien achalandé et dont les sites merveilleux se trouvent tout le long de la vallée de la Sèvre. Le touriste y trouve pour son agrément un superbe champ de courses et il peut, le soir, retourner à Nantes dans de confortables bateaux ou plus rapidement par l'autocar.

Les habitants de Vertou ont la bonne fortune d'avoir le plus vieux syndicat de notre région, le « Comice agricole du canton de Vertou », fondé en 1893, qui leur prodigue ses conseils éclairés et, comme d'autre part, ils possèdent d'excellents terrains à vigne, leurs crus sont très appréciés et se placent toujours parmi les meilleurs dans les concours.

Plus près de vous, cette église au dôme arrondi, c'est Saint-Fiacre. Son vignoble se trouve entre les deux rivières du canton : la Sèvre et la Maine ; ses vins sont très recherchés et font d'excellentes bouteilles.

Si vous voulez faire une excellente promenade descendez le cours de la Maine, il se déroule en de nombreux méandres dans une vallée profonde bordée de coteaux abrupts dont la végétation est parfois féérique et contribué à donner un charme particulier à cette contrée.

A gauche, vous découvrirez Château-Thébaud, très joli petit bourg juché sur une colline surplombant la Maine ; le Muscadet y est cultivé dans toute la commune, ses clos font un vin sec et bouqueté qui est délicieux.

Retournez-vous légèrement, vous voyez encore la Sèvre et ses coteaux, à droite, toutes ces vignes sont celles de Maisdon qui produisent un excellent Muscadet fruité et gai. Le plant en est si bon que les viticulteurs prenaient autrefois dans cette commune le bois pour greffer leurs vignes.

Regardez maintenant dans toutes les communes, tous ces îlots boisés au milieu des pampres verts de nos vignes. Ils cachent tous les châteaux, tous les domaines qui formaient, autrefois, les gentilhommières du pays nantais ; chacun de leurs noms éveille un cru renommé dont les vins se distinguent soit par la délicatesse de leur sève, l'agrément de leur arôme, la netteté de leur goût ou de leur couleur, soit par leur plus ou moins de corps, ce qui donne à chacun un cachet particulier et permet de satisfaire tous les amateurs de Muscadet, même les plus difficiles.

J. VERLYNDE,
Président du Syndicat des Viticulteurs
du Canton de Vertou.

Le Canton du Loroux-Bottereau

Situé sur la rive gauche de la Loire, aux confins du département de Maine-et-Loire dont il est séparé par un affluent du grand fleuve, la petite rivière « *la Divate* », donnant son nom à la levée, dont le point de départ est situé à la Boire-d'Anjou, — le canton du Loroux se compose de sept communes : le chef-lieu, le Loroux-Bottereau, St-Julien-de-Concelles, la Chapelle-Basse-Mer, Barbechat, le Landreau, la Renaudière et la Boissière.

Il est essentiellement agricole ; d'ailleurs, au plus haut point il procède à la culture multiple : Barbechat, le Haut-Loroux, la Renaudière, la Boissière, c'est la grande culture ; le blé est de bonne qualité et la pâture est excellente pour l'élevage de bestiaux de choix ; le beurre de cette contrée est particulièrement apprécié pour la confection du beurre blanc des bords de la Loire.

Le bas Loroux et la riche et fertile vallée de St-Julien-de-Concelles, c'est la culture idéale « *une petite terre promise* », on y trouve en effet : asperges, petits pois, tomates, haricots verts, fraises, framboises, etc., etc., le chanvre, l'osier, et depuis quelques années, on y cultive le tabac qui est, paraît-il, très apprécié.



La Vigne nécessite beaucoup de soins

Enfin, voici *la vigne*. Dans toutes les communes ils s'y trouvent des bons clos, cependant, il faut bien le dire, c'est dans le Loroux et le Landreau que se trouve la plus grande partie de terrain planté en muscadet, gros plant, pinots et cépages de vins rouges. En général, les muscadets du canton sont de bonne tenue : cela va sans dire, les goûts diffèrent suivant la nature du terrain et il y a là comme partout un certain amour propre local. Il n'est pas malicieux... les goûts ne se discutent pas... le palais seul est le juge dans l'art de déguster... du corsé, du moelleux ; l'arôme spécial du bon muscadet se trouve partout, et sans être prétentieux, il y a vraiment des clos réputés dans chaque commune. Il faut savoir être prudent, n'en mentionner aucun pour ne pas blesser des susceptibilités.

Si les muscadets du canton ne sont pas cotés comme extra supérieurs, ce qui serait parfois discutable, il est un petit vin légèrement acide, sec et toujours d'un goût frais, très réputé, c'est le bon gros plant du canton du Loroux-Bottereau. A tous les concours, il est en première place, il est très recherché et dans certain cas, cette rimaille vous dira pourquoi :

Vous avez, paraît-il, fait trop bonne chère
Vous souffrez des reins... un remède salulaire,
Facile à prendre, il guérit promptement
Notre bon, frais et délicieux gros plant.

Bonne chère sur les bords de la Loire aux rives enchanteuses ! Touristes, laissez-vous faire ! En la saison d'été c'est la quiétude parfaite. Il est de bons petits coins, sous les frais ombrages des grands peupliers. Oui, on s'y repose bien, en taquinant la carpe, la brème ou le brochet, et que ce soit à la Chebuetie ou au bout des ponts de Mauves ou de Thouaré, amateurs de bonne cuisine, laissez-vous tenter par un délicieux beurre blanc, et pour le mieux délecter, vous l'arroserez du bon, frais et gai muscadet.

Le Canton du Loroux touristique : Il faut voir en premier lieu les bords de la Loire, mais il y a aussi de fort jolis coteaux couverts de vigne. Du Landreau, du Loroux, les yeux ont une belle vision de toute la grande ville de Nantes, et d'autre part, en La Chapelle-Basse-Mer, couverts de vigne également, d'autres coteaux font face aux coteaux de la Loire de Mauves et du Cellier.

Enfin, les ravins de la Divate, depuis l'extrémité de la Chapelle jusqu'à la limite du canton, la Boissière : les chasseurs savent apprécier ces terrains où pullulent perdreaux, lapins et lièvres et se donnent libre cours à leur sport favori.

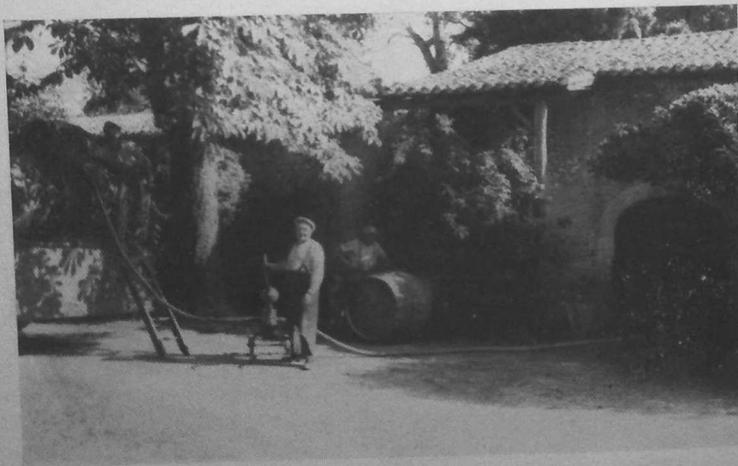
La Région Machecoulaise

A l'ombre du vieux château de Gilles de Retz, près des 2 flèches si remarquables de la vieille capitale du Pays de Retz, s'est constitué, en 1946, le syndicat viticole du canton de Machecoul.

Ses fondateurs ne se sont jamais assignés d'objectifs illusoires : nul ne saurait prétendre que notre région soit appelée à connaître la notoriété de Sèvre-et-Maine ou des coteaux de la Loire.

Notre vignoble n'en groupe pas moins près de 1.000 hectares. Les vieux gros plants y tiennent toujours leur place : citons ceux des coteaux de Saint-Hême, particulièrement appréciés des gourmets. Nos vignerons qui, avant la deuxième guerre, les avaient quelque peu oubliés dans leurs replantations, recommencent à s'y intéresser. Ils dirigent celles-ci vers la qualité en choisissant les meilleurs cépages et leur meilleur terrain.

Les problèmes de la vinification, si négligés jusqu'à ces dernières années, les préoccupent maintenant à juste titre et, nombreux, sont ceux qui prennent l'habitude de recourir aux conseils des laboratoires œnologiques.



Le transport du Vin

Le jeune syndicat de Machecoul est donc en plein développement et le beau succès connu par les réunions qu'il a organisées avec le concours des dirigeants de la Fédération est bien de nature à l'encourager dans l'accomplissement de l'œuvre éducative qu'il a entreprise pour la réalisation totale des possibilités de notre viticulture locale.

Les Coteaux d'Herbauges

Au Sud-Ouest de Nantes, aux confins du pays de Retz, entre la Loire qui arrose de fertiles prairies et le lac de Grand-Lieu aux nombreuses légendes, se dressent les coteaux ensoleillés du vignoble d'Herbauges.

Ces coteaux sillonnent dix communes entre Nantes et Sainte-Pazanne et donnent un relief pittoresque à la route nationale de Pornic. Ils produisent des muscadets renommés, bénéficiant de l'appellation contrôlée, récoltés plus spécialement sur la commune de Saint-Léger-les-Vignes et ses environs. On y trouve également du Gros-Plant, vin de table très apprécié et recherché de la consommation familiale, pour son bouquet et sa fraîcheur.

Ces cépages cultivés depuis de très nombreuses années dans cette région en ont fait la richesse et la réputation.

Le Canton d'Aigrefeuille-sur-Maine

Le canton d'Aigrefeuille, l'un des plus vastes du Sud de la Loire-Inférieure, s'honore de comprendre dans son territoire, en pointe avancée entre Maine-et-Sèvre, la commune de Maisdon-sur-Sèvre, dont les coteaux produisent des muscadets jouissant d'une réputation ancienne et qui se classent parmi les meilleurs de la région.

Le reste du canton, situé sur la rive gauche de la Maine, ne saurait prétendre en général à une si haute fortune. C'est essentiellement un pays de polyculture et généralement la vigne n'y est cultivée qu'à titre d'appoint dans la production d'une ferme.

Cependant, Aigrefeuille-sur-Maine possède un certain nombre de clos importants de muscadet rivalisant sans contestation avec les meilleurs. Le Bignon, Montbert, Remouillé et La Planche en récoltent également de très appréciés.

De plus, formant le pont entre la zone privilégiée du muscadet et la région plus basse située plus à l'ouest où triomphe le gros-plant, dont Vieilleville constitue la frontière, Aigrefeuille et les autres communes qui s'y rattachent ne sont spécialisées dans aucun genre de vignoble.

Si le Muscadet est dominant dans telle commune, le Gros-Plant est plus abondant dans telle autre et de nombreux hybrides y ont acquis droit de cité.

On trouve dans le canton des vigneron professionnels et la qualité des vins récoltés provoque parfois la surprise de l'invité mal informé.

Si le Muscadet de certains clos figure honorablement dans les concours auprès des vins des coteaux de la Sèvre, certains gros-plants rivalisent avec les produits de la région Logne-et-Boulogne.

« Mon verre n'est pas grand, mais je bois dans mon verre », a dit le poète qui ne mentait pas. Cela pourrait être la devise des viticulteurs du canton d'Aigrefeuille entre la Maine et les alentours du Lognon. Mais si le vin lui-même qui délie les langues avait l'usage de la parole, il oserait peut-être se montrer moins modeste, et plagiant un autre poète, répondre au dégustateur agréablement surpris : « Je sais ce que je vaudrais et crois ce qu'on m'en dit ».



Le Moulin et la Maine

Imprimerie H. AVIS
12-14, Rue Aristide-Briand
- ANCENIS -