



Route du Vin



du Pays Nantais

An introduction to the wine region of Nantes

Each wine producing region is like a human being. Each and every one has its own characteristic features, its own distinctive personality which distinguishes it from the others and gives it its own particular character. Although there are slight differences according to local geographical features, the soil can be considered as the authentic expression of the wines region's soul. We cannot fail, in this respect, to be astonished on observing the extent to which the wine can combine with the landscape in perfect harmony and through this union confer upon it a new dimension. The Wine Region of Touraine, Anjou, Pays Nantais, are but so many different manifestations of the same fundamental reality. Our region is far from being an exception to this rule. It too bears witness to the slow evolution of that lingering love affair, which, from the immemorial has gone on between the wine and its chosen ground. There are certainly little need to introduce either Muscadet or Gros Plant or even Côteaux d'Ancenis—Gamay; these wines, the very names of which ring out their unwavering allegiance to the confines of the « Val de Loire », to that grandiose apotheosis where the river meets the vast immensity of the ocean.

A few sandstone house-fronts mark the limits of the upper reaches of the Loire before it gives way to granite — a few tiny jewels on the long glittering necklace of majestic chateaux which the Renaissance has threaded along the banks of the Loire. These light-bodied wines, except for the Côteaux d'Ancenis—Gamay whose ruddy tint marks the gradual transition towards Anjou, are born in the vineyards around Nantes as a result of that miraculous and prolific alchemy brought about by the combined action of the sun, the rain and the labour of man. There, each year, is renewed the subtle mystery of a new vintage in which we can perceive delicate nuances of taste, something intangible, almost imperceptible and, yet, infinitely living.

« Sauter, danser, faire des tours
Et boire vin blanc et vermeil
Et ne rien faire tous les jours »

RABELAIS

« Amis, à force de bien boire
Repoussez de vous le souci
Que jamais plus n'en soit mémoire »

Pierre de RONSARD

« Texte et illustrations de Michel GERMAIN. »

PRÉLIMINAIRE

Il est de chaque Vignoble comme il en est des humains. Chacun d'entre eux possède un caractère plus manifeste, une personnalité profonde qui le différencie des autres pour lui donner sa propre vérité. Le terroir transparait comme l'expression de l'âme d'un Vignoble avec son particularisme géographique, son expression particulière. Il est d'ailleurs, à ce sujet, étonnant de constater à quel point de vue la vigne peut s'intégrer, s'harmoniser avec un paysage et se conjuguant à lui, lui donner une dimension nouvelle. Vignobles de Touraine, d'Anjou, du pays Nantais, autant d'expressions diversifiées d'une même et profonde réalité.

Le Vignoble Nantais, loin s'en faut, ne saurait faillir à la règle. Il témoigne, une fois de plus, de cette longue histoire d'amour qui, de tradition immémoriale, s'est lentement tissée entre la Vigne et son terrain d'élection. Il n'est sans nul doute plus guère besoin de présenter ici le MUSCADET, ni même le GROS PLANT, ou les COTEAUX D'ANCENIS-GAMAY; ces vins, dont la sonorité reste indéfectiblement liée aux confins du VAL DE LOIRE, à cette apothéose grandiose qui naît de la rencontre du fleuve et de l'immensité océane. Quelques façades de tuffeau trahissent encore l'ultime extension de la LOIRE avant qu'elle ne cède au granit, venant clôre de façon définitive l'enfilade majestueuse de ces Châteaux que la Renaissance égrène au fil du courant.

Ces vins aux reflets pâles, à la seule exception du COTEAU D'ANCENIS-GAMAY dont la carnation plus colorée marque imperceptiblement la transition vers l'Anjou, voient le jour dans les Vignes entourant NANTES par le miracle de cette alchimie féconde qui naît de la conjonction du Soleil, de la Pluie et du Travail des Hommes. Là se renouvelle chaque année l'insidieux mystère d'un nouveau millésime. Au travers du goût se transcrivent alors de subtiles nuances, quelque chose de diffus, de presque imperceptible et pourtant d'infiniment vivant.



LE VIGNOBLE NANTAIS

Le Vignoble Nantais représente en ce qui concerne le MUSCADET, le GROS-PLANT et le CÔTEAU D'ANCENIS-GAMAY, une surface d'environ 12.600 Hectares.

L'aire de production s'étend géographiquement le long de la Vallée de la Loire en amont de Nantes ainsi qu'à l'est et au sud-ouest du département de la Loire-Atlantique. Ses limites extrêmes n'atteignent la Vendée et le Maine-et-Loire que pour une faible part de la production.

LE MUSCADET est une Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.) qui représente une surface de 9.800 Ha et dont la production moyenne atteint environ 400.000 Hls.

LE GROS-PLANT DU PAYS NANTAIS est depuis 1954 un Vin Délimité de Qualité Supérieure (V.D.Q.S.) qui, sur une superficie de 2.600 Ha atteint une moyenne annuelle de 100.000 Hls.

LE CÔTEAU D'ANCENIS-GAMAY enfin est un Vin Délimité de Qualité Supérieure depuis 1954 (V.D.Q.S.), produit sur une superficie de 200 Ha et dont la production n'excède guère 8.000 Hls.

LE MUSCADET est un vin blanc sec bénéficiant de l'Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1936. Son cépage, originaire de Bourgogne est le "melon" dont l'implantation en Pays Nantais remonte au début du XVIII^e siècle, après qu'une gelée catastrophique ait imposé l'adaptation d'une souche plus résistante.

Trois appellations d'origine contrôlées sont distinguées suivant la situation géographique de l'aire de production :

1° *Le Muscadet de "Sèvre et Maine"*. Il représente à lui seul 80 % de la production. Il est cultivé au sud-est de Nantes dans les cantons d'Aigrefeuille, Clisson, le Loroux-Bottereau, Vallet et Vertou. La dénomination Sèvre-et-Maine tire son origine du nom des deux rivières qui traversent le vignoble.

2° *Le Muscadet des "Côteaux de la Loire"*, s'étend à proximité immédiate de la Loire. Il est cultivé sur chacune des deux rives à partir de Nantes, sur les cantons d'Ancenis, Carquefou, Champtoceaux, Ligné, St-Florent-le-Vieil et Varades.

3° *Le Muscadet "Appellation Contrôlée"* concerne le vin récolté sur l'ensemble de l'aire de production qui ne bénéficie pas de l'une ou l'autre des deux appellations précédemment mentionnées. Le volume le plus important provient de la région d'Herbauges (canton de Bouaye et communes limitrophes) et de Logne et Boulogne (canton de St-Philbert de Grand Lieu et communes limitrophes).

Par nature, le Muscadet est un vin blanc sec, mais sans ver-deur, au bouquet épanoui. C'est le vin de toutes les heures. Son caractère en fait l'accompagnement idéal des poissons, des coquillages et des fruits de la mer. Il constitue également le meilleur des apéritifs. Il doit être servi frais, mais non glacé (8,5°).

LE GROS PLANT DU PAYS NANTAIS a pour cépage la "folle blanche" d'origine charentaise, cultivé en Pays Nantais depuis le XVI^e siècle. Il est produit sur l'ensemble du vignoble Nantais et plus spécialement dans la région d'Herbauges et de Logne et Boulogne. C'est un vin blanc frais, léger et sec qui convient parfaitement aux fruits de mer en général et aux coquillages en particulier. Il doit être servi à la même température que le Muscadet (8,5°).

LE CÔTEAUX D'ANCENIS-GAMAY est cultivé sur les cantons d'Ancenis, Carquefou, Champtoceaux, Ligné, St-Florent-le-Vieil et Varades.

Il a pour cépage, le "Gamay Noir à jus blanc". C'est un vin léger, sec et fruité, rosé ou rouge suivant sa vinification.

Il accompagne agréablement les hors d'œuvre, la charcuterie, mais aussi les viandes, surtout quand il a été vinifié en rouge. Il peut être bu légèrement frais ou à température ambiante.

Les Appellations d'Origine Contrôlée Muscadet ne sont accordées depuis 1971 qu'aux seuls vins ayant satisfait à la double exigence de la dégustation et de l'analyse, organisées par la section A.O.C. sous la responsabilité de l'I.N.A.O. (Institut National des Appellations d'Origine). L'obtention des labels Vins Délimités de Qualité Supérieure (V.D.Q.S.) Gros-Plant du Pays Nantais et Côteaux d'Ancenis-Gamay est subordonnée à une analyse et une dégustation organisée par les unions de producteurs de chacun de ces crus.



CULTURE ET VINIFICATION

Le Muscadet comme le Gros-Plant marquent une prédilection pour des sols plutôt légers et caillouteux ; terrains anciens entremêlés de roches éruptives. Les vendanges s'effectuent dès la maturité du raisin avec un décalage de quelques jours entre la récolte du Muscadet qui commence aux environs du 15 septembre et celle du Gros-Plant qui a lieu 10 à 15 jours plus tard.

Une fois cueilli, le raisin est transporté au pressoir, le plus souvent en grains ronds. Après le pressurage, le jus de raisin (ou le moût) subit un débouillage destiné à élaborer des vins de grande finesse avant d'être entonné dans des fûts de chêne ou des cuves.

C'est là que se développe la fermentation alcoolique. Il importerait plus tard de lutter contre tous les phénomènes d'oxydation en conservant les récipients bien pleins.

LA MISE EN BOUTEILLE SUR LIE

est une technique traditionnelle du PAYS NANTAIS s'appliquant au MUSCADET ainsi qu'au GROS PLANT.

Elle fait désormais l'objet d'une réglementation précise.

Pour bénéficier de cette mention, les vins doivent n'avoir passé qu'un hiver en fût et se trouver encore sur leur lie de vinification au moment de la mise en bouteilles. Cette dernière s'effectue de façon précoce et dans tous les cas avant le 30 juin, afin de préserver la fraîcheur, la finesse et le bouquet de ces vins.



THE VINEYARDS

The vineyards consists of 12.600 hectares which produce two types of dry white wine : Muscadet A.O.C. (Appellation d'Origine Contrôlée) and Gros-Plant du Pays Nantais V.D.Q.S. (Vin Délémité de Qualité Supérieure) in addition to a rosé or red wine : Côteaux d'Ancenis - Gamay V.D.Q.S. (Vin Délémité de Qualité Supérieure).

The area of production extends geographically along the Loire Valley above Nantes, and to the east and south-west of the department of Loire-Atlantique. It extends as far as Vendée and Maine-et-Loire, but these areas produce very little.

MUSCADET A.O.C. — Surface area 9.800 hectares. Average production 400.000 hl.

GROS PLANT DU PAYS NANTAIS — Surface area 2.600 hectares. Average production 100.000 hl.

COTEAUX D'ANCENIS - GAMAY — Surface production 200 hectares. Average production 8.000 hl.

THE MUSCADET

is a dry white wine which has borne the label A.O.C. since 1936. Its vine-plant is the « melon » which was imported to the Nantes Region from the Burgundy Region in the early 18th century, after a disastrous frost made a more resistant stock essential.

Three « appellations d'origine contrôlée » can be distinguished according to the geographical area of production.

1 — **Muscadet de Sèvre et Maine** alone represents 80% of production. It is cultivated south-east of Nantes, in the districts of Aigre-feuille, Clisson, Le Loroux-Bottereau, Vallet and Vertou. The label Sèvre et Maine derives its name from the two rivers which flow through the vineyard.

2 — **Muscadet des Côteaux de la Loire** extends close to the Loire and is cultivated on both banks above Nantes in the districts of Ancenis, Carquefou, Champtoceaux, Ligné, St-Florent-le-Vieil and Varades.

3 — **Muscadet Appellation Contrôlée** consists of wine harvested from any part of the area production and which does not benefit from either of the labels mentioned above. The majority comes from region of Herbauges (district of Bouaye and adjoining parishes) and from Logne and Boulogne (district of Saint-Philbert-de-Grand-Lieu and adjoining parishes).

Muscadet is a naturally dry white wine, without greenness but with a full bouquet. It is a wine for any moment of the day, its character makes it the ideal accompaniment for fish, shell-fish and sea-foods. It is also the best of aperitives. It should be served chilled but not iccold (8° 5).



THE GROS PLANT DU PAYS NANTAIS

has been a « *Vin Délimité de Qualité Supérieure* » since 1954. Its vine-plant is the « *Folle Blanche* », originally from Charentes and cultivated in the Nantes Region since the 16th century. It is produced all over the Nantes vineyard, but particularly in the region of Herbauges, Logne et Boulogne. It is a fresh, light and dry white wine, perfectly suitable for sea-food in general and shell-fish in particular. It should be served at the same temperature as Muscadet (8 5).

THE COTEAUX D'ANCENIS - GAMAY

has been a « *Vin Délimité de Qualité Supérieure* » since 1954 and is cultivated in the districts of Ancenis, Carquefou, Champtoceaux, Lign , Saint-Florent-le-Vieil and Varades. Its vine-plant is the « *Gamay noir   jus blanc* ». Its is a light, dry, fruity wine, rosé or red according to its vinification.

The label « *Origine Contrôlée Muscadet* » has been granted since 1971 and only to wines haven given satisfaction in tasting and analysis tests organized by the A.O.C. section under the responsibility of the I.N.A.O. (*Institut National des Appellations d'Origine*). The granting of labels « *Vins D limit s de Qualité Supérieure* » (*V.D.Q.S.*), « *Gros Plant du Pays Nantais* » and « *Côteaux d'Ancenis - Gamay* » is subject to analysis and testing tests carried out by the unions of producers of each of these vintages.

CULTIVATION AND VINIFICATION

Like Gros-Plant, Muscadet prefers a lightish, stony soil ; old land interspered with eruptive rocks. Grape gathering takes place as soon as the grapes are ripe with a difference of a few days between the harvesting of Muscadet (beginning about 15th september) and that of Gros Plant (about 10-15 days later).

Once gathered, the grapes are taken to the press, more often than not, in round gr pes. After pressing, the grape-juice (or the « *must* ») undergoes. A « *d bourbage* » (racking must) designed to elaborate wines of great delicacy before being put into oak barrels or vats. This is where the alcoholic fermentation develops. Later it is important to keep the recipients completely full in order to avoid the phenomena of oxidation.

« SUR LIE » BOTTLING

is a traditional technique in the Nantes Region and applies to Muscadet as well as to Gros Plant.

It is already subject to strict control. In order to benefit from this label, the wines must not have spent more than one winter in barrels and must still be in their « *lie de vinification* » (*vinification lees*) when put into bottles. Bottling is carried out early, always before 30th June, in order to preserve the freshness, the delicacy and the bouquet of the wines.

Promenade dans le vignoble Nantais

Il convient d'adresser au lecteur qui nous fera la faveur de nous lire, un avertissement préliminaire. En effet, aborder un itinéraire, quelqu'en soit l'intitulé, s'est s'exposer inconsciemment à une sélection arbitraire. Or, dans notre vignoble aucune discrimination ne s'impose; le moindre côteau, les villages nichés au cœur des vignes, les méandres de la Sèvre ou de la Maine présentent un caractère également aimable et enjoué. La « Route des Vins » n'est donc tout au plus qu'une suggestion, à partir de laquelle il reste possible d'improviser à l'infini. Certains risques, enfin, sont inhérents à ce genre de périple. Depuis Rabelais, les sentes ombrées des treilles évoquent d'inévitables perspectives de festivités bacchiques dans la fraîcheur des celliers. Dès le premier panneau obstinément figé vers le vignoble, on entrevoit déjà un grand émoi de futailles, de chansons à boire, ainsi que la perspective infinie des rangs de vigne qui fuient jusqu'à l'horizon sous le soleil de midi.

VERTOU

Dès le XI^e siècle, c'est dans cette région que les moines commencèrent le grand encépagement du vignoble. Le 27 décembre 1875, la démolition de l'ancien clocher permettait de découvrir les restes de l'édifice Mérovingien construit au VI^e siècle par Saint-Martin et détruit au IX^e siècle par les Normands.

C'est à VERTOU qu'Alexandre Dumas devait rencontrer Mélanie Waldor, fille de Villenave, avocat à Nantes.

HAUTE-GOULAINNE et BASSE-GOULAINNE

C'est à proximité de ces deux localités que se trouve le château de Goulainne édifié par phases successives entre le XV^e et le XVIII^e siècle.

Il fut réalisé par Christophe de Goulainne appartenant à la cour de Louis XII et sera achevé par le fils de ce dernier. Il représente par son architecture le style même auquel succéda celui de la renaissance. Les ailes, plus récentes sont du XVII^e siècle. On sait que Henri IV et plus tard Louis XIV devaient séjourner dans cette demeure.

Dans l'église de BASSE-GOULAINNE se trouve une admirable statue représentant Notre-Dame de Grâce qui remonte au XV^e siècle.

Les marais de GOULAINNE communiquaient autrefois avec la Loire permettant l'accès à des ports disparus depuis deux siècles. Une légende précise que se trouvait au milieu du plan d'eau une ville appelée LOUANS (ou LOUEN) érigée sur une île qui fut engloutie.



LA HAIE-FOUASSIÈRE

Le nom de ce village fait allusion à cette fouasse moyennâgeuse qui fut de toutes les festivités et qu'accompagnait fort bien le vin blanc nantais. C'est là que demeura Joachim Descazeau, l'un des plus grands armateurs nantais, qui habitait le château du Hallais. Il fut en 1700 député du commerce nantais à Paris. Napoléon III serait venu au Hallay en 1863.

On peut découvrir à proximité le site des cavernes de la Guéri-vière. Un promontoir rocheux découvre par ailleurs une belle vue sur la vallée de la Sèvre.

SAINT-FIACRE-SUR-MAINE

En accédant à cette localité par la route de Vertou, on découvre une des plus jolies perspectives du vignoble. Le curieux clocher byzantin de Saint-Fiacre étonne dans un environnement plus classique.

L'un des propriétaires récoltants illustres fut René Lenormand du Buisson, homme de loi et Sénéchal de Chasseloire. Parmi ses descendants figurent les Trébuchet et les Hugo. Il expédiait le produit de ses vignes vers les Antilles et la Guinée pour des armateurs connus comme les Grou et les Walsh de la Placelière. Le docteur Bacqua, chirurgien distingué qui vécut de 1758 à 1814 possédait le domaine du Coin.

CHATEAU-THÉBAUD

Le village a été édifié sur un promontoire qui domine la Maine.

L'abbé Pierre Agaisse, curé de cette paroisse a laissé des mémoires fort intéressantes publiées en 1865. Il créa un collège et fit construire l'église actuelle.

MONNIÈRES

Ce chef-lieu de canton au XIX^e siècle constituait une escale et un relais sur la Sèvre. A la moinerie, des moines accueillaient en effet les pèlerins et les hébergeaient. L'église Sainte-Radégonde est du XVI^e siècle. On y découvrit le cercueil d'un Barrin de la Galissonnière, membre du Parlement de Bretagne, décédé le 4 juillet 1597. C'est à proximité, au lieu-dit «La Cour des Mortiers» que demeurait le poète Jean MESHINOT, maître d'hôtel de François II et d'Anne de Bretagne. Sur les hauteurs surplombant Monnières vers Saint-Fiacre, le Moulin de la Minière ainsi que celui de la Justice permettent de découvrir une très belle vue sur le vignoble et de dénombrer plus de dix clochers.

Après le pont sur la Sèvre, sur la hauteur à droite, une tour est le dernier vestige du château de la Galissonnière. L'ensemble fortifié initial comprenait une enceinte et trois tours entourées de douves. Au centre se trouvait un logis seigneurial à deux étages.

A Monnières également demeurait Charles de Couédic qui mourut en 1779 à la suite d'un combat entre sa frégate «la Surveillante» et l'Anglais «le Québec».

GORGES

C'est à l'Oiselinière, à proximité de ce village, que l'on découvre le document le plus ancien attestant de la plantation du Muscadet. Le 20 janvier 1635, Jean Goulet de la Fosse de Nantes, Seigneur de l'Oiselinière, «baillait une pièce de terre de 78 boisselées... pour la planter en vignes blanches de MUSCADET».

Ce domaine fut également le lieu de résidence campagnard d'Olivier de Clisson puis, beaucoup plus tard, le quartier général clandestin où sera arrêté le général AUDIBERT.

CLISSON

Après la révolution, époque à travers laquelle Clisson fut incendiée par Kléber, la reconstruction de cette cité fut dévolue aux frères Cacault, au sculpteur LEMOT et à son ami Valentin, qui lui donnèrent son allure curieusement italienne (arcades, terrasses et escaliers). Ce style devait d'ailleurs plaire à de nombreux écrivains parmi lesquels Jules SANDEAU, FLAUBERT et STENDHAL. Le château édifié par Guillaume de Clisson qui participa à la bataille de Bouvines rappelle le souvenir de Louis XI, de Blanche de Castille, le siège du futur Roi Henri IV, le mariage de François II père d'Anne de Bretagne. L'église de la Trinité, au XIV^e siècle, compte au nombre restreint de ces églises «tortes» dont l'abside est légèrement déviée par rapport à l'axe du monument. Les halles sont un authentique chef d'œuvre de charpente réalisé avant même la révolution. Le viaduc sur la Maine a été édifié en 1840. On peut visiter à la sortie de l'agglomération la demeure patricienne de la Garenne Lemot.



SAINT-PHILBERT-DE-GRAND-LIEU

L'abbatiale Carolingienne présente un exemple de l'art préroman. Édifiée en 819 par les moines de Noirmoutier, elle reçut en 836 le sarcophage du VII^e siècle de Saint-Philbert pour éviter qu'il ne soit profané par les Normands.

Elle devait être saccagée et incendiée en 847 lors d'une invasion des Normands. A proximité, le lac de Grand-Lieu rappelle la légende d'Herbadilla, la ville engloutie dont les cloches sonnent parfois la nuit.

MACHECOUL

Cette localité fut autrefois la capitale de la Baronnie de Retz. Il ne subsiste que quelques ruines de la forteresse qui fut érigée. On peut également voir quelques maisons anciennes comme la Mairie qui date du XVIII^e siècle. Le souvenir subsiste dans cette région des guerres fratricides de Vendée. Legé, à proximité, fut le quartier général de Charette et un haut lieu historique. Une chapelle édiflée sous la restauration, rappelle la mémoire des soldats de Dieu et du Roi.

Le château du Bois Chevalier évoque le séjour qu'il y fit avec ses amazones.

BOURGNEUF-EN-RETZ

Dans ce port des navires étaient construits au XIV^e siècle pour le commerce avec les hanséatiques. L'hôpital date du XVIII^e siècle. Non loin de là se trouve les Moutiers-en-Retz où une église du XV^e siècle se trouve dédiée à Saint-Pierre.

MOUZILLON

Cette localité constitue l'une des plus anciennes paroisses de Loire-Atlantique fondée par Saint-Martin de Vertou. Un prieuré bénédictin y fut d'ailleurs édifié afin d'assister les pèlerins en route vers Compostelle. A l'est de l'église, le « Chemin d'Olonne » mène à la Sanguèze. L'église, dédiée à Saint-Martin, fut reconstruite en 1873 dans le style néogothique. Un pont romain à quatre arches se trouve sur le cours d'eau près d'une fontaine miraculeuse.

VALLET

Le nom de cette localité est en fait une altération du terme VALLÉE où elle se trouve édiflée. Cette seigneurie appartenait en 1188 à Lucas de Vallet avant de revenir en 1264 à Olivier de Clisson. La paroisse même fut créée en 1272 et relevait conjointement des Seigneurs de Clisson et de Vallet. Elle fut durement éprouvée en 1832 par une épidémie violente de Choléra.

En 1708, le père de Montfort vint prêcher à VALLET et requit le frère Mathurin pour parcourir les vignes en agitant une clochette afin d'avertir les vigneron. La nouvelle église fut inaugurée en 1875. Le cimetière gitan que l'on peut visiter est une curiosité. A proximité de la localité, le château de la Noë, de style Palladien, a été reconstruit en 1836. Son architecture est due à un élève de Lemot. Le parc qui l'entoure a gardé son allure d'origine. Un bosquet de sapins y servit d'observatoire à Kleber. Vallet est enfin connue par sa traditionnelle FOIRE AUX VINS qui s'y déroule en mars depuis 1949.

LE PALLET

Une forteresse édiflée par les Ducs de Bretagne se trouvait originellement dans cette localité. Un document de 1142 atteste que l'on replantait dans cette commune les vignes dévastées par les Bretons de l'an 600 et les Normands de l'an 850. Le village garde le souvenir d'Abélard qui y naquit en 1709. La tradition rapporte qu'Héloïse y mettra au monde son fils Astrolabe (ou Astralade). On y trouve également les ruines d'une chapelle romane du XII^e siècle. Un sanctuaire de templiers fut construit. Une pyramide sur le côté gauche du pont de la Sanguèze rappelle que l'on doit le premier ouvrage d'art à François CACAULT, ambassadeur à ROME et à FLORENCE, qui le fit construire en 1804. C'est sur cette commune que demeuraient les Barrin de la Galissonnière dont l'un des membres, l'amiral Roland Barrin fut au XVIII^e siècle gouverneur du Canada. Il défit par ailleurs les Anglais à Port-Mahon en 1756. Il est également connu comme un botaniste très éclairé qui acclimata les bégonias et les magnolias.

LA CHAPELLE-HEULIN

Il s'agit d'une paroisse ancienne dont fait mention un acte de 1130 par lequel Marcis, Seigneur de Goulaine, rendait aux moines de Vertou l'église de Sainte-Marie de la Chapelle-Heulin. On suppose que l'origine du nom Heulin tient à un seigneur qui fut le fondateur de la localité. Le blason de la localité reprend les armes de la famille d'Acigné qui au XV^e siècle joua un rôle important. L'église primitive est du XII^e siècle et fut complétée en 1790.

En 1811, la vigne occupait 420 hectares de la commune. En 1913, le pilote d'avion Maneyrol se posa à la Chapelle lors d'une fête de l'aviation. Mais son Blériot fut mis à mal par une vache. Le jeune Aristide Briand passa plusieurs vacances dans cette commune où résidaient ses grands parents.

LE LOROUX-BOTTEREAU

L'implantation du village s'est faite sur un site utilisé auparavant par des peuplades gauloises. L'agglomération pourrait remonter à 280 après Jésus-Christ, époque à laquelle Saint-Clair arriva en Gaule.

le nom «LOROUX» aurait pour étymologie le terme «ORATORIUM» signifiant lieu de prière.

Une première église devait être fondée par Saint-Martin de Vertou. En 1923, on retrouvait dans la chapelle Saint-laurent une fresque du XII^e siècle symbolisant Charlemagne et sa sœur Gisèle aux pieds de Saint-Gilles. Pendant la révolution le 8 mars 1794 les habitants furent brûlés dans l'église. Sur la place se trouve une statue de Louis XVI.

L'étang que l'on trouve en contrebas de la localité donne un aperçu de l'ancienne enceinte fortifiée percée autrefois de cinq portes qui donnaient accès à la cité. La construction du Château fut terminée en 1110. Une demeure féodale lui succéda en 1294, elle avait pour seigneur Guillaume BOTHEREL (ou Bottereau) qui compléta le nom de la localité. Dès le XV^e siècle un premier hôpital fut édifié par Gilles de Retz en 1432. La route des moulins permet de gagner, à proximité, les moulins du Pé. Du plus vieux d'entre eux, marqué par une croix, on découvre une vue panoramique sur le vignoble.

BARBECHAT

En 1870, des fouilles effectuées au lieu-dit le «Perthus-Churin» ont été à l'origine de la découverte d'une sépulture gauloise. Un monastère sera édifié dans cette localité en 1376. La seigneurie de barbechat recouvrait jusqu'en 1663 la paroisse de la Chapelle-Basse-Mer. L'origine du terme Barbechat est celtique.

UDON

Son donjon octogonal du XV^e siècle fut édifié par les de MALESTROIT.

Ce cadre sur la Vallée du Don fut retenu en 1200 par les moines de Saint-Meen afin d'y établir un couvent. la terre appartenait en 1380 à Jean de-MALESTROIT. Il convient de visiter à proximité le site curieux des Folies Siffait.

SAINT-GÉRÉON

C'est en cet endroit, à quelques kilomètres d'Ancenis, que les vignes furent vendangées en 577 et 593 à coups d'épées.

ANCENIS

Le château féodal fut construit en 990 par Aremberge, femme de Guerech I, comte de Nantes. Il fut ruiné en grande partie en 1624, servit de cadre en 1468 à un traité entre Louis XI et François II. Cet acte était, en quelque sorte, le préliminaire à la réunion de la Bretagne et de la France. Les états de Bretagne eurent lieu dans cette ville en 1620, 1630, 1720. Le port sur la Loire sera des plus animés pendant tout le moyen âge et des foires importantes auront lieu à échéance régulière. En 1573, à l'époque de Charles IX, un office des courtiers gourmets en vins fut créé. Si l'on traverse la Loire pour se rendre à Champstoceaux, on peut découvrir depuis la promenade de Champalud une admirable vue sur la Loire comme depuis la Varenne. Le peintre anglais TURNER, s'attacha à ces paysages.

LIRE

Un musée et les ruines de la Turmelière rappellent Joachim du Bellay.



VERTOU

As soon as in the XIth century, the monks began the vineyard's stock of vines right in this area. On december 27th 1875, when pulling down the old church-tower, traces were found of the Merovingian monument built in the VIth century by Saint-Martin and destroyed by the Normans in the IXth century.

In Vertou Alexandre Dumas met Mélanie Waldor, who was the daughter of Killenave, barrister in Nantes.

LA HAIE-FOUASSIÈRE

The name of the village remembers of the Middle Ages girdle cakes that were to be eaten in every fest, especially well matched by the white vines of Nantes. There lived Joachim Descazeau, one of the greatest ship-owners in Nantes, who dwelt in Hallay's Castle. In 1700 he was elected Deputy of Commerce of Nantes in Paris. Napoleon III is said to have come to Hallay's in 1863. The caves in La Guérinière are to be seen in the neighbourhood. Moreover a rocky cape enables to catch a beautiful sight of the valley of the river Sèvre.

SAINT-FIACRE-SUR-MAINE

One of the most charming sights of the vineyard is to be discovered when coming from Vertou. The old byzantine church-tower in Saint-Fiacre surprises in the classical surroundings. René Lenormand du Buisson has been one of the well-know landlords; he was the seneschal of Chasseloire. Among his descendants one can notice Trébuchets and Hugos. He sent his vines towards Guinea and West Indies through well-know ship-owners as the Grous or the Walsh de la Placelière.

A renown surgeon, Dr Bacqua, who lived 1758-1814, owned "Le Coin" domain.

MONNIÈRES

This chief-town in the XIXth century was both a relay and a harbour on the river Sevre. In "La Moinerie", the monks welcomed and offered hospitality to pilgrims. Sainte-Radegonde church has been built in the XVIth century. The coffin of a Barrin de la Galissonnière was to be found there; he was a Member of Brittany Parliament and died on July 4th 1597. Jean Meschinot, a poet and butler of François II and Anne de Bretagne, lived not far from there, in "La Cour des Mortiers": On the hills above Monnières towards Saint-Fiacre a glamorous sight of the vineyard can be caught from Minière Mill or Justice Mill: more than ten church-towers can be discovered.

After the bridge on the river Sèvre, on the right-hand side hill, a tower is the last trace of La Galissonnière Castle. It was composed of an enceinte with three moat-surrounded towers. The two-storeyed lord-mansion was erected in its center.

Charles du Couédic also lived in Monnières. He died in 1779 during the battle between his frigate "la Surveillante" and the English ship "Quebec".

CLISSON

After the French Revolution when Kléber set fire to Clisson, the Cacault brothers, along with Lemot, a sculptor and his friend Valentin, were set in charge of building the town anew; that explains its strange Italian outlook (arcades, terraces and steps). This style was to please various writers as Jules Sandeau, Flaubert and Stendhal. The castle, built by Guillaume de Clisson, who took part to the battle of Bouvines, remembers of Louis XI, of Blanche de Castille, of the siege of future Henri IV, of the wedding of François II, Anne de Bretagne's father.

Trinity Church built in the XIVth century, is one of the rare "twisted" churches, where the apse axle deviate from the monument axle. The covered market is a true master-piece of the frames built before the French Revolution. The viaduc over the Maine has been built in 1840. La Garenne, Lemot's mansion, can be visited when leaving the city.

SAINT-PHILBERT-DE-GRAND-LIEU

The Carolingian minster church is an example of pre-roman art. It has been erected in 819 by Noirmoutier monks and received in 836 the VIIth century sarcophagus of Saint-Philbert in order to prevent its profanation by the Normans.

Anyway, the church was to be pillaged and set on fire by the Normans in 847. In the neighbourhood the Grand-Lieu lake remembers Herbadilla City legend, the overflowed city the bells of which sometimes ring in the night.

MOUZILLON

This city is one of the oldest parishes in Loire-Atlantique and has been founded by Saint-Martin de Vertou. A Benedictine priory has been erected there to help the pilgrims on their way to Compostella. East of the church, the "Chemin d'Olonne" leads to Sanguèze. The church has been rebuilt in 1873 in neogothic style. A roman bridge with four arches crosses the river near a miraculous fountain.

VALLET

The name of the city is a deformation of the word "valley". This lordship belonged in 1188 to Lucas de Vallet, before Olivier de Clisson inherited it in 1264. The parish itself was created in 1272 and was ruled both by the lords of Clisson and Vallet. A violent cholera epidemic burst out in 1832.

In 1708 father Montfort preached in Vallet and asked brother Mathurin to wander through the vineyards with a bell to call the vine-growers. The new church has been built anew in 1836. A disciple of Lemot has been the architect. The surrounding park has kept its original outlook. A pine-wood has been Kléber's observatory. At last, Vallet is well-known by its vine-market in March, each year since 1949.

LE PALLET

There was originally erected a fortress by the dukes of Brittany. A document dated 1142 certifies that the vineyard was planted anew that had been devastated by the Brittons in 600 and by the Normans in 850. Abélard was born there in 1709. Tradition says that Héloïse shall give birth there to her son Astrolabe (or Astralade). Ruins of a roman chapel of the XIIth century are also to be visited.

A Templar's churchyard has been built there. The pyramid located on the left hand side of the bridge on the river Sanguèze remember that the first monument was erected in 1804 by François Cacault, the ambassador in Rome and Florence. In this city lived the Barrin de la Galissonnière, out of whom stem admiral Roland Barrin who had been Governor of Canada in the XVIIIth century. Moreover, he defeated the English at Port-Mahony in 1756. He is also well-known as an excellent botanist who acclimatized begonias and magnolias.

LE LOROUX-BOTTEREAU

The city has been built on a long dwelt-in place by the Gallics. The city itself may be as old as 280 after JC, when Saint-Clair came into Gaul. "Loroux" may come from "oratorium" which means "place for pray".

A first church was to be founded by Saint-Martin de Vertou. In 1923 a fresco was found in Saint-Laurent Chapel; this fresco was from the XIIth century and depicted Charlemagne and his sister Gisèle kneeling in front of Saint-Gilles. During the French Revolution, on March 8th 1794, the inhabitants were burnt alive in the church. On the church-square a statue of Louis XVI can be admired. The small lake at the bottom of the city gives an idea of the old fortified enceinte where in the old days five doors gave access to the city itself.

The building of the castle has been finished in 1110. then a feudal mansion was built in 1924 where Guillaume Botherel (or Bottereau) lived, wich gave its name to the present-day city. As soon as in the XVth century, Gilles de Retz built the first hospital in 1432. The "route des moulins" enables to get to the Pé Mills. from the oldest one, designed by a cross, one may have whole sight over the vineyard.

ANCENIS

The castle was built in 990 by Aremberge, the spouse of Querech I, the count of Nantes. It had been partly ruined in 1624 and there was signed an act between Louis XI and François II. This act was somehow the preliminary to union of Britany and France. Brittany Parliament was held there in 1620, 1630 an 1720. The harbour on the river Loire had been on of the most lively during the reign of Charles IX, an assembly of vine-tasters was founded. If you cross the Loire towards Champtoceaux, you could discover a wonderful sight over the Loire Valley, like from La Varenne. The English painter William Turner was very found of these landscapes.



Histoire du vignoble Nantais

LES ORIGINES DE LA VIGNE

La vigne appartient à l'histoire d'une civilisation aussi sûrement que ses traditions; grâce à elle apparaît un art de vivre, une philosophie que l'on ne retrouve vraiment que dans les peuples qui se sont adonnés à cette culture.

Le PAYS NANTAIS ne fait pas exception à la règle; en se penchant sur ses traditions, on découvre que le vin fut intimement associé à son histoire. Il célèbre les victoires, devient l'un des objets privilégiés du commerce nantais. Il y eut même, on le verra plus tard, un Duc de Bretagne qui fut vigneron.

Pour retrouver l'origine de l'implantation de la vigne en terre Nantaise, il faut indéniablement remonter à l'époque Romaine. C'est en effet quelque 55 années avant notre ère que César investit le sud de l'embouchure de la Loire et après d'âpres combats, la presque île Guérandaise. En ces confins reculés de la Gaule, vivaient alors les Nammètes, l'une des tribus du peuple Picton.

La civilisation de l'envahisseur Romain introduisit en ces temps reculés la culture de la VIGNE. Il serait vain de croire pour autant que, de façon instantanée, les terres aient été défrichées pour servir massivement à la plantation de la VIGNE. Pendant deux siècles la culture de la vigne restera le privilège exclusif d'une minorité constituée par les seuls citoyens romains. Il faudra attendre l'édit de Caracalla en 213 accordant le droit de cité à tous les habitants de l'Empire, pour que disparaisse ce vieux préjugé.

En 276, Probus rend accessible à la Gaule entière un profit réservé jusque là à une partie. Il institue la liberté de planter et, qui plus est, incite à le faire. C'est donc à lui, véritablement, que l'on doit la culture organisée de la VIGNE dans notre contrée. Pour reprendre les termes de l'écrivain Aurélius Victor, « Galliam Vinetis replevit », ce qui revient à dire qu'il acheva de propager la viticulture.

Auparavant, la vigne dépassait déjà largement la Narbonnaise, Bordeaux et la Côte d'Or. Sous la stimulation de Probus, elle va gagner la Vallée de la Loire et de la Seine. C'est à cette époque que remonte la plus grande extension de la vigne qui reviendra plus tard à des limites plus conformes à son mode de culture.

Sous l'administration romaine s'ouvre une époque d'intense mutation. La taille de la pierre permet l'édification de thermes, de théâtres et de statues.

Avec la vigne est apparu le peuplier et cet arbre, à lui seul, va modifier les perspectives de nos paysages. Le faisceau des voies de communication, l'évolution des transports, permettent aux vins de voyager, modestement il est vrai. Notre région n'est plus isolée, mais s'ouvre au reste de l'empire. A cette époque apparaît la situation de NANTES. La proximité de la mer, le croisement des importantes voies de communication concourent à en faire un nœud d'échanges. Il apparaîtra plus tard que cette situation privilégiée, condition même de sa richesse, se révélera une arme à double tranchant.

Enfin, avec la vigne est apparue une autre richesse de l'arrière-pays le sel des marais guérandais.

Mais, cette ère de prospérité ne durera guère; avec la décadence de l'empire, les incursions des Barbares se feront progressivement plus menaçantes. Les Saxons n'hésiteront pas à effectuer de sanglantes visites en Armorique. Ils parviendront aux portes de NANTES qui subira un siège de deux mois. En 577 et 593, les vignes de SAINT-GÉRÉON sont vendangées à coups d'épées. Dans son « Histoire des Francs », Grégoire de Tours relate sous les règnes de Chilpéric, de Gontran, ou de Childebert II, les razzias effectuées dans le Vignoble Nantais à la saison des vendanges.

Waroch, l'un des chefs parmi les plus cruels, réussira à maintenir ses hommes suffisamment longtemps en terre nantaise pour qu'ils aient le temps de faire les vendanges, de les presser avant de s'en retourner chez eux.

LA CONTRIBUTION DES MOINES

Au VI^e siècle, sous l'influence de l'église, des monastères furent créés aux alentours de Vertou (Saint-Martin), de Déas (Saint-Philbert-de-Grand-Lieu). Saint-Félix, évêque de Nantes et homme d'action possédait à Nantes le domaine de Carius planté de vignes. Il fit diacre en 552 un certain Martin qui, à l'issue de dix années de pérégrinations par le Poitou et l'Italie (qu'il consacra à visiter les couvents) revint fonder un monastère à Vertou. De ses voyages, Martin qui devint Saint-Martin, avait ramené le goût des cultures et il semble admis qu'il favorisa l'implantation de la vigne autour de son abbaye.

Lorsqu'en 610, Saint-Colomban partit pour l'Irlande, il embarqua force provisions de vins.

En 670, Saint-Ermeland, fondateur d'un monastère à Basse-Indre retiendra parmi les qualités du lieu son aptitude à la culture de la vigne.

Les moines firent accomplir de grands progrès à la culture de la VIGNE, mais ils se trouvèrent bientôt menacés par les nouveaux envahisseurs : les Normands. Noirmoutier servit de base de repli au Jarl Hastings.

Ses Drakkars remontaient la Loire lors de raids sanglants. En 843, la cité de Nantes brûlée, le sud de la Loire, le Vignoble, particulièrement exposés, connurent la destruction. Le monastère de Saint-Philbert-de-Grand-Lieu fut la proie des flammes en 847. Mais Alain Barbe Torte infligea aux Normands une défaite en 937 et s'employa à la reconstruction de NANTES. Sous son impulsion la ville se releva de ses cendres. La VIGNE était toujours présente et sa culture reprit de plus belle. Pendant toute la période Gallo-Franque elle sera considérée comme une culture noble et privilégiée. Les moines de l'Abbaye de Saint-Martin de Vertou défrichèrent pour planter « l'Auvernat » en provenance de Bourgogne et le « Breton » d'origine Bordelaise.

Au XI^e siècle (époque du grand encépagement), le Pays Nantais devint, avant tout, les grandes Seigneuries, mais également les Baronnie d'Ancenis qui ne comptaient pas moins de dix paroisses, ou celles de Clisson avec ses vingt paroisses. Sur ces terres, la vigne constituait un revenu non négligeable contribuant à la richesse des seigneurs.

En 1066 Armericus, abbé de Vertou, demande au Duc Conan II l'autorisation de prélever la dime sur les vignes du Pallet.

C'est à cette époque que remonte la tradition du contrat de « complant » par lequel l'exploitant d'une terre en friche s'engageait face au propriétaire de cette dernière à la planter en vignes. Il lui accordait également le tiers ou le quart de la récolte.

En 1399, Jean V (que d'aucuns qualifient pudiquement de sage, pour dissimuler une trop grande pondération) devient Duc de Bretagne, succédant à un beau souci chronologique à Jean IV. Vigneron passionné, il vécut le plus clair de son existence dans l'aire de l'actuel vignoble. C'est d'ailleurs sur ces terres qu'en 1420 Margot de Clisson lui tendit un funeste piège. L'ayant invité à une chasse sur son domaine du LOROUX-BOTTEREAU, elle s'en rendit maître par les armes et le mena à CHAMPTOCEAUX. L'épouse du Duc partit en guerre et parvint à le délivrer. Jean V était viticulteur et possédait un domaine viticole à SAINT-HERBLAIN. Le cépage de l'époque était bien loin de nos actuelles appellations. Il avait nom Berligou (cépage rouge à jus blanc) et provenait originellement de Bourgogne. Plus tard, le Duc vint demeurer à NANTES au manoir des Touches (emplacement de l'actuel musée Dobrée) qui était entièrement planté de vignes. C'est en ce lieu qu'il devait mourir en 1442.

A pareille époque commence un fructueux commerce avec les Hanséatiques qui apportaient des peaux, des harengs, du fer et de l'ambre de la Baltique. Denrée d'échange, le commerce des vins se faisait plus important.



LA VIGNE A L'ÉPOQUE D'ANNE DE BRETAGNE

En 1477, à la naissance d'Anne de Bretagne, il y avait beaucoup de vignes autour de NANTES à « Richebourg, Saint-Clément, Saint-André, sur la Motte Saint-Nicolas et ailleurs encore ». C'est du moins ce qu'affirme le docteur Guépin dans l'évocation qu'il effectue dans la seconde édition de son « HISTOIRE DE NANTES », parue en 1839. A cette époque, un traité de commerce et de confédération fut signé entre Christien I, roi du Danemark et de Suède et le Duc de Bretagne.

Par cet accord, le roi du Danemark s'engageait à respecter et favoriser les relations commerciales entre les Bretons et son pays. « Poterunt tuti et securi ire, redire, intrare, transire cum bonis suis ». Ce faisant, la Bretagne se créait de puissantes alliances qui lui permettaient de se soustraire commercialement à l'influence du roi de France. Un second traité devait suivre peu de temps après avec l'Angleterre. Il stipulait que « tout marchand des Pays et Duchés de Bretagne, soit marchand de laine, de drap, de toile ou de vin, puisse sûrement aller par terre ou par mer ».

A l'époque d'Anne de BRETAGNE, NANTES allait donc connaître une expansion commerciale qui allait lui apporter la richesse et par la même en faire une proie convoitée. Il lui fallut se défendre et pour ce faire la ville manifesta en 1486 le souhait de renforcer ses fortifications. Avec magnanimité, mais on ne sait quelle fut la réaction de la viticulture à l'époque, le Duc accorda à la ville un impôt de 10 sous par pipe de vin étranger et de 5 sous par pipe de vin nantais. Cette dime prélevée sur les seuls vins, devait suffire à assumer les frais de la construction et témoigne donc de l'importance de ce commerce. Ces travaux se révélèrent bientôt de la plus grande utilité, puisqu'à la mort de Louis XI des rumeurs de guerre se propagèrent. En 1486, toujours, un corps de chevaliers Bretons fut envoyé par le Duc François II à Clisson afin d'y tenir garnison. Qui plus est, le château fut bientôt équipé de pièces d'artillerie. Mais l'armée française investit bientôt la place livrée par un traître, malgré la résistance des chevaliers. Elle gagnait la Bretagne et s'emparait de Ploermel et de Vannes, mettant très rapidement NANTES en péril. La ville fut réduite à emprunter 5566 livres de cuivre destinées à la confection de canons à feu ou fusils. Après 48 jours de siège, la ville devait cependant être délivrée grâce à un renfort de 500 guérandais appuyés par plusieurs milliers de soldats conduits par Dunois.

Lorsqu'Anne de Bretagne succéda à son père François II elle avait 8 ou 10 ans suivant les chroniqueurs. Épouse successive de Maximilien d'Autriche, de Charles VIII et de Louis XII, elle connaîtra une popularité qui n'aura d'égale que celle de Henri IV. Grâce à elle, Nantes devint la seconde capitale de la FRANCE. Si le Français était, à cette époque, exclusivement parlé dans les duchés de NANTES et de RENNES, il restait dans une région voi-

sine, celle de Vannes, minoritaire. Après avoir épousé Charles VIII, Anne manifesta le désir de revenir à NANTES. L'entrée du couple royal fut l'occasion de grandes festivités. Pour plaire à la jeune épouse, le roi confirma les privilèges de la ville. Il donna l'autorisation de poursuivre les fortifications du château, il permit à la ville de battre monnaie. Le commerce devint à ce point actif que les Espagnols obtinrent d'avoir, à NANTES, une bourse ainsi qu'une maison de commerce. Les transactions portant sur du vin font apparaître un prix de 10 écus d'or pour 4 barriques de vin. Le 12 Octobre 1492 la reine se trouvait enceinte et sa délivrance fut l'occasion de grandes liesse populaires. Pour marquer l'évènement, six grands feux de joie furent allumés aux carrefours. Le peuple se vit distribuer six pipes de vin du LOROUX et une pipe de vin d'ANJOU. Ces libéralités assumées par la ville lui coûtèrent la somme de 73 livres 14 sols et 2 deniers.

En 1498, Charles VIII mourut d'apoplexie. Anne de Bretagne sa veuve, revint se fixer dans sa bonne ville de NANTES. L'accueil qui lui fut fait témoigne de l'affection populaire. Le chapitre, en chape se porta à sa rencontre. Une jeune fille s'avança et lui offrit les clefs de la ville. La reine, en signe de deuil, se présenta sous un dais de velours noir. Elle était entourée d'étendards de satin noir, blanc et violet. A chaque carrefour une représentation fut donnée. Outre ce témoignage d'attachement à la souveraine, la ville accorda de superbes présents à la fille d'Anne. Cette fois encore 22 pipes de vin furent distribués aux grands seigneurs et aux officiers de la reine. Mais la veuve ne devait pas rester longtemps seule, elle épousa en 1499 Louis XII dans la petite chapelle du château. Le roi fit une entrée magnifique « sous un dais de velours bleu orné de quatre écussons, deux aux armes de France, deux aux armes de Bretagne ».

Par la suite, les pouvoirs du clergé se firent progressivement plus importants. Outre ses revenus propres, les dimes qu'il prélevait et son revenu spirituel, l'évêque bénéficiait du privilège du sceau. Il recevait également force présents et parmi ces derniers les dons de vin ne sont pas parmi les moins prisés.

L'année suivante, ANNE DE BRETAGNE et LOUIS XII, reviennent visiter leur ville. Les bourgeois frêtèrent deux gabares qui, remontant jusqu'à Ingrandes, vinrent les accueillir. Anne s'affirma comme la protectrice des arts et des lettres. A sa demande, un certain abbé Lebaud constitue une première chronique du Duché de Bretagne.

Si le règne d'Anne de BRETAGNE inaugura une ère de paix, il faut cependant rappeler que ce fut aussi une période de grandes calamités. C'est ainsi que lors de la seule année 1501, la peste décima dans la seule ville de NANTES 4.000 personnes. La cité ne comptait que 40.000 habitants. La maladie subsista à l'état endé-

mique et de nouvelles épidémies devaient particulièrement affecter les années 1522 et 1523, après la mort d'Anne. Un autre fléau se manifesta aussi, la famine des années 1527 et 1529. Si nombreux furent les indigents qui en périrent, que les fossoyeurs ne suffisaient plus à enterrer les morts.

Anne de Bretagne mourut à Blois en 1514. La population de la ville apprit sa mort et témoigna d'une profonde tristesse. Le corps de la reine fut acheminé sur PARIS, mais pour répondre à son vœu demandant à ce que son cœur repose à NANTES, ce dernier fut alors ramené en BRETAGNE. Dans le cinquième livre de Pantagruel, RABELAIS rapporte qu'avant d'accéder au temple de la Dive Bouteille, « il lui fallut traverser un vignoble représentant toutes espèces de vignes parmi lesquelles Phalermes, Malvoisie, Muscadet ».

L'INFLUENCE DES HOLLANDAIS

C'est cependant véritablement au XVI^e siècle que les Hollandais vont contribuer à donner à nos vins leurs premières lettres de noblesse. Ce produit était autrefois réputé comme une denrée fragile et voyageant mal. Les hollandais vont, comme le rapporte le négociant nantais Eon en 1646 apprendre à « tirer, soutirer, mutter et frelatter les vins pour les mieux conserver dans les transports ».

Dès 1568, NANTES exportait par mer 11.000 tonneaux de 900 livres de vins nantais. En 1573, quatre offices de courtiers gourmets en vins furent créés à ANCENIS.

Le vignoble présentait essentiellement trois cépages qui avaient pour nom respectif le Chenin, le Meslier et la Folle Blanche. Le Chenin, d'origine saumuroise, avait suivi l'axe de la Loire pour gagner nos côtes. Le Meslier (ou Servinien), d'origine vraisemblablement normande, empruntait cette même voie d'accès.

Il se trouve évoqué par RABELAIS et Charles ESTIENNE.

Quant à la Folle Blanche (dite Folle Blanche à raisins jaunes), il s'agit d'un plan pyrénéen cité dès le XV^e siècle. On rapporte qu'en 1461, il était distillé en Chalosse pour être vendu à la foire de Saint-Sever sous le nom d'eau de vie de Gascogne, puis quelques années plus tard d'Armagnac du fait des Hollandais.

A partir de 1617, la Folle Blanche sera dans les Charentes à l'origine du Cognac.

Elle parvient dans notre terroir au XVI^e siècle et l'on sait qu'en 1697, 7.000 pipes du produit de sa distillation furent exportées.

En 1634, une mutation viticole fera que le Chenin et le Meslier céderont progressivement la place au Muscadet. Le Gros Plant, toutefois, continuera une coexistence pacifique. Il est inté-

ressant à ce sujet de prendre connaissance des baux à complant de SAINT-GÉREON en 1634, de GORGES en 1635, et de VERTOU en 1639 qui permettent d'apprécier les étapes de l'implantation du Muscadet.

Dès 1688, un droit de sortie sera imposé aux eaux de vie de Bretagne par le roi de France.

Un demi-siècle plus tard, en 1731, un édit viendra interdire les plantations de nouvelles vignes.

Le début du XVII^e siècle avait été marqué par l'arrachage de certains plants rouges. Un texte de 1639 fait état de replantations en « bon plant de Bourgogne » des vignes cultivées chez un médecin de Nantes ayant sa résidence à Vertou. Le Chartrier de l'Oise-linière à GORGES, rapporte la notification du sieur de la Fosse de replanter une pièce de terre de 78 boisselées en vignes blanches de Muscadet.

Si le MUSCADET succéda aux cépages du Moyen Âge, c'est essentiellement du fait de son acidité plus faible et de sa maturation précoce. La rue des Bourguignons au Loroux-Bottereau et le lieu-dit du même nom à Vallet rappellent l'initiation à cette culture nouvelle effectuée par les vigneronns de cette région.

L'hiver de 1709 fut affecté par une gelée catastrophique significative en ce sens que l'encre en vint à geler dans les encriers de Versailles. La conséquence immédiate fut la disparition d'une bonne partie du vignoble. Après les replantations, une nouvelle crise se manifesta dans le vignoble. Les raisons furent nombreuses et parmi les motifs on peut relever la surproduction qui entraînait de très faibles revenus ainsi que la fiscalité excessive.

Par ailleurs, la distillation était rendue plus difficile par la raréfaction des approvisionnement en bois.

Tous ces facteurs conjugués entraînèrent le mécontentement des viticulteurs qui en vinrent, en 1782, à reprocher aux États de Bretagne l'exploitation des vigneronns nantais. En 1778, quatre propriétaires avaient effectué le constat public de la diminution des revenus.

Dans les années qui suivirent, la révolution entraîna une période de troubles et d'incertitudes. Les troupes républicaines arrachèrent les ceps de vignes pour se chauffer. Plus tard, en 1806, les édits impériaux vinrent à nouveau limiter l'essor de la vigne.

En 1866, le Docteur Guyot faisait le constat des rendements à l'hectare qui atteignaient 15 à 20 hectolitres en Pineau, 35 à 40 en Muscadet et 50 à 60 en Gros Plant.

La fin du XIX^e siècle devait être marquée par l'agression du phylloxéra qui affecta considérablement les récoltes de 1878 à 1892.

Une commission du conseil général de 1889 constatait que « la plupart des vignes, jaunies, détremées, envahies par l'herbe présentaient un aspect de désolation ». L'utilisation de porte-greffes sauva le vignoble entraînant du même fait une nouvelle dynamique en matière culturale.

Charles BRUNELIÈRE, qui possédait le Port Domino, joua un rôle important auprès de la viticulture. Il leur conseilla de s'unir afin de former des syndicats. C'est à lui qu'est due la libération de ces vignes dites « à quart » qui furent octroyées aux familles les exploitant depuis suffisamment longtemps.

L'ÉPOQUE CONTEMPORAINE

C'est véritablement au début du XX^e siècle que les vins du Pays Nantais, Muscadet et Gros Plant, ont commencé à connaître l'engouement qu'actuellement nous constatons. Au siècle dernier, leur réputation et leur extension n'étaient encore que d'ordre local. La production régionale suffisait aux besoins du département, aussi n'était-il nul besoin d'envisager un accroissement de la production et des ventes. De façon parfois fort artisanale les vigneronns essayaient de vendre le plus tôt possible après leur récolte.

Au début du XX^e siècle, consécutivement à la loi du 8 mai 1919, certains viticulteurs commencèrent vers 1925 à déclarer les vins qu'ils récoltaient sous l'appellation de Muscadet grands crus de Sèvre et Maine. Les recueils des déclarations d'Appellation d'Origine édités par les soins du Ministère de l'Agriculture témoignent d'une rapide évolution puisque le nombre passait successivement de 27 déclarations en 1926 à 37 l'année suivante, puis à plus d'une centaine en 1930 et à 1675 déclarations en 1935. C'est l'année suivante, que deux jugements du Tribunal Civil de Nantes délimitèrent l'aire d'appellation du « MUSCADET GRAND CRU DE SÈVRE ET MAINE ». Puis, un décret paru en date du 14 novembre 1936, est venu donner l'appellation contrôlée Muscadet de SÈVRE ET MAINE aux seuls vins récoltés dans l'aire de production prévue par les précédents jugements. Un autre texte concernait le MUSCADET DES CÔTEAUX DE LA LOIRE. L'Appellation d'Origine Contrôlée MUSCADET ne commença pour sa part à être revendiquée qu'à la suite du décret du 23 novembre 1937.

A l'issue de la première guerre mondiale, une prise de conscience commença à se faire jour chez certains professionnels. Dans un premier temps, quelques producteurs et sympathisants se groupèrent dans l'intention de créer « L'AMICALE DU MUSCADET » à PARIS. Les dîners du Sèvre et Maine regroupaient sous le patronage d'Aristide Briand, un certain nombre de Nantais. Cette première ébauche suffit à déclencher l'essor du Muscadet dans la capitale. Quelques années plus tard, les divers syndicats

syndicats existants se groupèrent, devenant l'interlocuteur reconnu du négoce pour l'établissement du prix du vin. Dans le même temps, le MUSCADET poursuivait allègrement son essor géographique pour conquérir les tables fort éloignées du vignoble de sa naissance.

A la fin de la seconde guerre mondiale, la Fédération des Syndicats d'Exploitants Viticoles de Loire Atlantique naissait, avec pour but de parvenir à une amélioration de la qualité par la formation individuelle des vigneron. C'est en ce sens que furent organisées des rencontres, des études. L'émulation aidant, on put rapidement constater une amélioration notable.

Le 27 janvier 1954 l'Appellation V.D.Q.S. (VIN DÉLIMITÉ DE QUALITÉ SUPÉRIEURE) était reconnue aux CÔTEAUX D'ANCENIS et au GROS PLANT du PAYS NANTAIS.

Les professionnels acceptèrent librement un certain nombre de contraintes destinées à favoriser la qualité. Dès 1965, un premier décret devait tendre à limiter impérativement le degré alcoolique du MUSCADET.

Le principe d'une dégustation et d'une analyse obligatoire des vins subordonnant l'octroi du certificat d'agrément était admis quelques années plus tard et entériné par l'application du décret du 22 octobre 1971. Les dernières mesures mises en place ont été en décembre 1977 puis en 1978 l'adoption de textes déterminant les spécifications des VINS SUR LIE (MUSCADET ou GROS PLANT). Parallèlement, afin de mieux connaître le marché, un texte en date du 12 juillet 1973, prévoyait l'enregistrement obligatoire des transactions portant sur du MUSCADET au siège de l'Interprofession. Depuis l'application de ce décret, les détails de chaque transaction sont connus et permettent de constituer des statistiques plus élaborées.

JANVIER : Saint-Vincent bois goûtant, clair et beau, plus de vin que d'eau.

FÉVRIER : S'il tonne en février, vigneron mets tes barriques au fumier.

MARS : Que mars passe comme il voudra pourvu que beau il ne soit pas.

AVRIL : S'il tonne en avril petit bonhomme retire ton ténil (ferme le robinet de ton tonneau).

En guise de conclusion

Il n'est pas rare que traversant notre vignoble, le voyageur de passage rencontre sur sa route certaines de ces pancartes dont l'intention manifeste est d'attirer le regard sur le nom d'un viticulteur, d'un groupement de production ou d'un caveau de dégustation. Autant d'invitations non dissimulées à s'arrêter un court instant pour goûter un vin ; pour apprécier ces subtiles nuances qui le différencient des autres. Les viticulteurs ont ainsi la fierté de leur produit qu'ils veulent faire mieux connaître le fruit de leur travail.

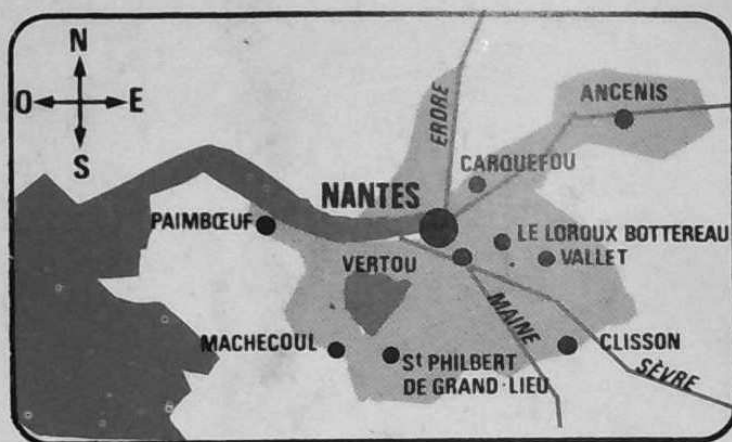
Devant un tel foisonnement de tentations le voyageur attendra peut-être qu'on lui fixe les critères d'un choix exclusif. A son grand desarroi peut-être, mais pour sa plus grande satisfaction future ; on lui répondra de façon sybilline qu'il existe non pas un Muscadet, volontairement contraint à quelques normes définies, mais des «Muscadets». Autrement dit autant de possibilités d'harmonies différentes. Chaque Muscadet vaut pour lui-même, pour sa nature propre sans référence à un quelconque archétype terne et désincarné. Son rendement, volontairement limité, trouve dans cette clause limitative le secret de sa finesse. Géographiquement, des variations subtiles viennent influencer sur le fruit du vin, sur l'impression diffuse qu'il laisse à la bouche. Cette spontanée et tranquille assurance lui donne son originalité, l'empêchant de se lier inexorablement à des normes gustatives trop restreintes.

C'est donc en butinant d'étape en étape, au hasard des caveaux et des celliers profonds, que le voyageur découvrira un jour le vin qui l'enchant, celui répondant le mieux au goût de son palais. La démarche peut sembler fastidieuse, pour ceux qu'effraient les trop nombreux méandres de nos routes sinueuses. Pour leur sauvegarde cependant, celles-ci sont le plus souvent bordées d'herbe tendre et de fossés accueillants prêts à les accueillir pour la sieste la plus réparatrice. La fraîcheur des celliers, contrastant avec la chaleur des vignes noyées de soleil, les charmes secrets de l'endroit constitueront le plus souvent de marquants souvenirs. Non pas qu'un quelconque abus vous prive temporairement de l'appréciation juste et nuancée des vins, mais parce que vous découvrirez très vite cette réalité essentielle ; C'est dans le sanctuaire calme et paisible des caves que le Muscadet découvre sa vérité profonde. Ce goût que vous rechercherez plus tard au fond de votre mémoire.

*« Les buveurs d'eau sont gens à plaindre,
c'est pour eux que les dieux réservent tous les maux
seul le vin fait s'enfour les soucis, l'humeur noire »*

HORACE

ASSOCIATION VITICOLE de la RÉGION NANTAISE



Syndicat Professionnel - Répertoire Préfectoral 2709 - Registre Communal 543

**10, rue de Bréa
44000 NANTES**