

Petite balade à vélo pour découvrir le vignoble angevin.

Par Laurenn Gru

(Photos : CDTA-A. Drouet)



Vin et culture dans nos régions

Omniprésente hier dans nos campagnes, la vigne se fait aujourd'hui beaucoup plus rare. Certaines personnes s'efforcent de sauvegarder le patrimoine viticole en se regroupant dans des associations ou syndicats, ou encore en le transmettant aux générations suivantes.

Dans les Deux-Sèvres

À Pamproux, ce sont les habitants qui vendangent !

Située à la frontière de la Vienne, Pamproux se distingue des autres communes par sa vigne communale dite "vegne à trtous" (la vigne à tout le monde). C'est assez rare et Pamproux est peut-être le seul exemple dans le département. "La vigne est emblématique à Pamproux", rapporte Yvelise Ballu-Barthélémy, maire de la commune. D'ailleurs, "la feuille de vigne est notre emblème tout comme l'escargot".

"En 1992, poursuit-elle, et à l'initiative d'André Pachet, fervent

défenseur des valeurs patrimoniales poitevines, la commune a acheté une vieille vigne sur la Côte Belet. Des anciens cépages, sauvés du phylloxera, y ont été replantés. Il s'agit du cabernet franc, du sauvignon et du merlot." Pour l'entretenir, pas de viticulteur, mais trois employés communaux formés pour ce type d'exploitation. Ces derniers échangent également régulièrement avec les élèves du lycée viticole de Montreuil-Bellay (49), qui vinifie la récolte de la vigne communale.

C'est bien beau de cueillir, presser, et vinifier... mais après, qui boit le précieux vin ? "Il revient sur la commune et il est servi lors des réceptions organisées par la municipalité", informe Isabelle Pagnucco, la présidente du groupement d'action culturelle de Pamproux. "Les années où le rendement est important, les Pamprouxais reçoivent une bouteille. Mais en aucun cas, il ne peut être vendu."

Les vendanges commencent toujours le deuxième vendredi du mois d'octobre, qui marque également le

(Photo : Strabel)

En Loire-Atlantique

début du Festival des vendanges⁽¹⁾. "Il y a 21 ans, un des conseillers municipaux, qui venait d'arriver, avait décidé de s'occuper de la vigne. Et comme il aimait aussi la musique et les spectacles, il a eu l'idée, pour marquer le début des vendanges, de créer ce festival", explique Isabelle Pagnucco,

Cette année, elles commenceront vendredi 8 octobre, et ce sont les enfants de l'école maternelle de Pamproux qui donneront le coup d'envoi. Et comme à cet âge-là, leurs menottes sont encore trop petites pour couper le raisin, ils seront accompagnés de bénévoles du club du 3^e âge, qui ont eux-mêmes connu ou exploité des vignes familiales. Les raisins coupés seront ensuite descendus dans la cour de l'école pour y être pressés devant les enfants. Honneur suprême : ils pourront même boire les toutes premières gouttes du jus de raisin !

Le dimanche, les Pamprousiens pourront couper un peu de raisin. "Après, tout le monde redescend dans le bourg au son de la fanfare. Les enfants, eux, montent dans la charrette avec les barriques de raisin", qui sera également pressé sur la place principale. Et comme on dit : "Après l'effort, le réconfort", les vendangeurs du dimanche auront bien mérité une petite dégustation.

Les jours suivants, Pamproux va vivre au rythme du cirque, de la musique, de la danse, du théâtre, et des expositions. Un festival intergénérationnel qui a accueilli pas moins de 1 300 personnes l'an dernier.

(1) Festival des vendanges de Pamproux, du 8 au 17 octobre. Renseignements au 05 49 76 31 23.



Le premier dimanche du festival, tous les Pamprousiens mettent la main à la vigne !

Viticulteur de père en fils

Michel Leblé est le quatrième viticulteur d'une famille qui se transmet le domaine de la Chevrue, à Vertou, de génération en génération. À 24 ans, son fils Yannick s'apprête à perpétuer la tradition familiale.

"Mes grands-parents sont arrivés en 1926", se souvient Michel Leblé. "Après, il y a eu mes parents et mon frère. Moi j'ai repris la vigne en 1986", "...et bientôt ce sera moi", intervient Yannick. Depuis trois ans, il aide son père au domaine, et le 1^{er} octobre il s'installe en Gaec. "J'ai suivi un stage de préparation à la Chambre d'agriculture de Loire-Atlantique. J'ai présenté mon projet de développement d'exploitation et maintenant, j'attends l'autorisation d'installation."

Comme le fait remarquer Yannick, "très peu de jeunes s'installent. Il faut vraiment être né là-dedans, surtout en période de crise". Pourquoi alors suivre cette voie ? "C'est pour le plaisir d'être son propre patron, et de ne pas avoir de compte à rendre. On est libre." Optimiste, Yannick pense également que "comme il y a de moins en moins de viticulteurs, je me dis que chacun aura une plus grande place."

Depuis qu'il sait que son fils va prendre la suite, Michel Leblé a agrandi ses terres en rachetant les vignes voisines. Sur les 24 ha que compte désormais le domaine, pas moins de 21 ha sont consacrés au muscadet. Les Leblé produisent également du gros plant, du chardonay, du gamay et de l'egiodola, "un vin rouge d'origine basque, qu'on produit chez nous et un peu au nord de la Vendée".

Le jeune viticulteur a pour objectif de développer l'entreprise familiale. C'est dans cette optique qu'il a passé un BTS viticulture-œnologie, et obtenu un Diplôme européen d'études supérieures (DEES) de marketing. "Jusqu'à ce que j'arrive, les ventes étaient plutôt locales et les ventes directes représentaient entre



À 24 ans, Yannick s'apprête à reprendre le domaine familial.

5 et 10 %, à présent, nous avons atteint 13 %." Ces dernières années, les producteurs du domaine de la Chevrue ont élargi leur rayon de vente au nord de la France et diversifié leurs activités en organisant chez les clients "des réunions "Tupperware®". "Nous accueillons aussi des camping-cars et figurons dans le guide France Passion." Yannick l'a compris : aujourd'hui faire du bon vin ne suffit plus, il faut aussi savoir le vendre.

Rien à voir donc avec la viticulture telle que l'a connue Michel Leblé à ses débuts. En quarante ans d'activité, il a été témoin de l'évolution de la profession et de nombreuses "révolutions" techniques. "Lorsque j'étais jeune, il y avait près de cinquante viticulteurs sur Vertou. Maintenant nous ne sommes plus que quatorze. Il y a eu beaucoup de départs en retraite sans reprise", explique Michel. "Lorsque j'avais 18 ans, il n'y avait pas encore de tracteurs. Tout se faisait avec le cheval. Ils sont arrivés en 1970 et la machine à vendanger, elle, en 1991. Il y aura moins d'évolution maintenant qu'il n'y en a eu en quarante ans, ce sera davantage au niveau de la vinification", prévoit Michel.

Le père et le fils travaillant ensemble, on pourrait craindre quelques conflits de génération. Et bien pas du tout. Yannick explique pourquoi : "Nous avons chacun notre domaine préféré", et, s'adressant à son père "toi c'est la vigne, et moi c'est la vinification et la commercialisation. Nous sommes complémentaires."

Du côté de la Vendée

La vigne racontée par un enfant du pays

Marcel Godreau est le fondateur de la Maison de la Vie rurale du pays de Pouzauges et l'auteur du livre *Les vignes de mon enfance*⁽¹⁾.

Pourquoi avoir écrit ce livre ?

En 2008, nous avons organisé une exposition à la Maison de la vie rurale à La Flocellière : La vigne et le vin. Cette année⁽²⁾ nous cherchions une idée originale pour accompagner ce rendez-vous. Comme par chez nous, la vigne est en train de disparaître et que j'avais plein de choses à dire, j'ai écrit ce livre. Je me suis dit : "C'est maintenant qu'il faut le faire, et pas dans vingt ans. Ma petite-fille m'a aidé en réalisant les illustrations".

Vous parlez de la catastrophe provoquée par le phylloxera. Quelles en ont été les conséquences sur la vigne ?

Entre 1870 et 1890, cet insecte a détruit 90 % de la vigne en France, et la Vendée n'y a pas échappé. Il a alors fallu tout reconstruire. Des commerçants ont ramené des États-Unis des plants de noah et, très vite, les pay-

sans l'ont adopté. Mais on soupçonnait ce vin de rendre fou. En 1950, le service public s'est même inquiété de voir autant de malades finir à l'hôpital psychiatrique. La décision a alors été prise d'interdire la plantation de noah. Mais cela n'a pas empêché certains paysans de continuer à le cultiver...

Et qu'en est-il de la vigne aujourd'hui ?

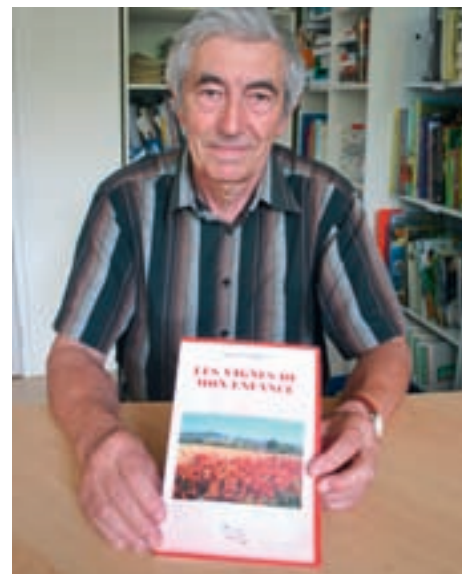
Elle a quasiment disparu. Après la guerre, de nouvelles variétés sont apparues, prenant peu à peu le pas sur le vin local. Les temps aussi avaient changé. Peu à peu, le nombre d'agriculteurs diminuait : ils partaient habiter dans les bourgs pour travailler à l'usine et n'avaient plus le temps de s'occuper de la vigne. Avec l'apparition des congés, les gens ont commencé à sortir. Ils ont découvert d'autres vins, qui étaient meilleurs que les leurs. Autre élément qui a contribué à la quasi disparition de la vigne en Vendée, c'est la guerre d'Algérie et la découverte de la bière. C'était moins fort que le vin et les canettes étaient plus faciles à transporter.

Vous dites de votre livre qu'il est "un descriptif de la vie sociale en milieu rural". En quoi consistait cette vie sociale ?

La vigne faisait partie du quotidien. Chaque famille avait sa propre vigne, parfois quelques ares seulement. On produisait "son vin" dans "sa" vigne, on n'imaginait pas en acheter.

Dans le haut bocage, lorsque l'on recevait, les femmes étaient systématiquement invitées dans la cuisine et les hommes descendaient à la cave. Là, on discutait et, bien sûr, on buvait. Certains pouvaient boire sept, huit verres de suite et je me disais : "mais comment ils font pour s'enfiler tout ça !" Lorsqu'il y avait un mariage, c'étaient le père de la mariée et celui du marié qui choisissaient les vins. C'était tout un cérémonial.

C'est aussi à la cave que se ré-



Marcel Gaudreau, auteur du livre *Les vignes de mon enfance*.

gliaient les affaires. On achetait la terre, les animaux et les tracteurs en discutant entre hommes. Celui qui buvait le plus et le plus longtemps remportait le marché. Ce qui a d'ailleurs donné lieu à quelques dérapages...

Quels sont vos bons et mauvais souvenirs dans la vigne ?

Les mauvais, ce sont les journées de pluie et le froid. On travaillait très jeune dans la vigne, cela se faisait progressivement, mais à 12 ans je faisais des journées d'homme. Le pire, c'était quand on ramassait le noah, il s'égrenait au moindre choc. On devait ramasser les grains tombés sinon on se faisait enguirlander. Alors quelques fois, on les cachait sous terre avec nos pieds... Les bons souvenirs, ce sont les déjeuners sur l'herbe pendant les vendanges. C'étaient souvent en famille ou avec les voisins, l'entraide fonctionnait très bien à cette époque.

(1) *Les vignes de mon enfance*, éditions Hérault, 102 pages, 20 €, en vente à la Maison de la vie rurale à La Flocellière, chez l'éditeur (02 41 55 45 90) et dans certaines librairies.

(2) Jusqu'au 13 septembre, à la Maison de la vie rurale.

Dans le Maine-et-Loire

Xavier Cailleau défend le patrimoine viticole

Xavier Cailleau est viticulteur au Château de Bois-Brinçon, à Blaison-Gohier. Depuis son installation en 1991, il se bat pour la sauvegarde des cépages rares tels que le Pineau d'Aunis. Passionné par son métier et le sentant menacé, il a décidé, il y a quelques années, de rejoindre le syndicat des vignerons indépendants d'Anjou Saumur.

Le domaine du Château de Bois-Brinçon est l'un des plus vieux vignobles de l'Anjou : ses origines remontent au XIII^e siècle. Conscient de la valeur de cet héritage, il était tout aussi important pour Xavier Cailleau *"de transmettre un vignoble encore plus sain, vivant et viable, que de préserver les trésors du passé que sont les cépages anciens. Autrement dit : tout ce qui représente la somme de travail effectué depuis des générations à l'amélioration qualitative des variétés du raisin."*

C'est également parce qu'il souhaite une viticulture plus respectueuse de l'environnement, qu'un an après son installation, il décide de ne plus avoir recours aux engrais et enherbe un rang sur deux. La signature de la charte bio en 2005 est une nouvelle étape de cette démarche verte dont la concrétisation viendra avec le millésime 2009, certifié Agriculture

Biologique, après quatre années de conversion de la vigne.

Alors qu'il aurait pu utiliser des pieds de vignes *"clones, multipliés à l'infini"* comme il est possible de le faire *"depuis trente à quarante ans"*, Xavier Cailleau n'a pas souhaité suivre cette voie pour renouveler le vignoble car, *"cela provoque un appauvrissement et une fragilisation du matériel végétal mis à la disposition du viticulteur. Avant le pépiniériste, le vigneron sélection-*

pour le Pineau d'Aunis dont il ne reste que quelques hectares en Anjou."

"Ces cépages rares et ces vignes anciennes, poursuit-il, ont été arrachés au profit de cépages plus "à la mode" ou parce qu'elles n'étaient plus rentables. Aujourd'hui nous voulons parler du cépage Pineau d'Aunis pour le sauvegarder, car il fait partie de l'identité des vins d'Anjou, et pour ne pas tomber dans le piège de la standardisation des goûts." C'est pourquoi Xavier

Cailleau a proposé au musée de la Vigne et du Vin de Saint-Lambert-du-Lattay de faire découvrir au public ce cépage oublié⁽¹⁾. Pour la troisième année consécutive, le vigneron assure cette animation, parce qu'il lui semblait important *"de transmettre et de parler de notre métier autrement : le vin n'est pas qu'une simple boisson alcoolique, comme on veut le faire croire au consommateur, mais un symbole d'une culture de plus de 2000 ans qui a façonné le paysage et l'histoire de notre région."*



Depuis trois ans, Xavier Cailleau partage sa passion avec le public.

nait les meilleurs pieds, qu'il ne reproduisait qu'à quelques exemplaires. Les vignes qui ont aujourd'hui plus de 40 ans constituent un vivier d'une richesse biologique et génétique inestimable. Sachant que le vignoble du Bois-Brinçon a plus de 40 ou 50 ans de moyenne d'âge, il était pour moi primordial de conserver toutes ces vignes, qui plus est

(1) "Un cépage oublié de l'Anjou", samedi 10 octobre à 15h au château du Bois-Brinçon, à Blaison-Gohier. Au programme : observation du cépage, comparaison et dégustation de raisins et de vins du Château. Tarif : 8 €, gratuit pour les enfants. Inscriptions au musée de la Vigne et du Vin à Saint-Lambert-du-Lattay au 02 41 78 42 75.