

À la reconquête de L'OUEST.

CONNUE POUR SON CIDRE, LA BRETAGNE FUT AUSSI, PAR LE PASSÉ, UNE TERRE DE VIGNOBLES. CETTE ACTIVITÉ RENAÎT AUJOURD'HUI DANS LA VALLÉE DE LA RANCE OU LA PRESQU'ÎLE DE RHUYS. L'ÉVOLUTION DU CLIMAT Y EST PROMETTEUSE, ET LE SECTEUR, EN PLEIN ESSOR.

Texte Rémi BARROUX – Illustration Antony HUCHETTE



PREMIER INDICE : LA VIGNE DESCEND EN PENTE DOUCE DOMINANT UNE LARGE VALLÉE qui abrite rivière et îlots puis, à quelques kilomètres, la mer. Une vue époustouflante. Deuxième indice : quelques pieds de chenin, encore bébés, tentent de se faire une place au milieu de hautes tiges ornées de grappes de petites fleurs blanches, *Fagopyrum esculentum*, qui les protègent des fortes chaleurs. Son nom commun est sarrasin (là, ça devient facile). Troisième indice : sur cette île, le projet viticole, en biodynamie, se conjuguera avec maraîchage, élevage de vaches et de brebis, et cidrerie...

Nous sommes sur les rives de la vallée de la Rance, qui se jette dans la Manche entre Dinard et Saint-Malo (Ille-et-Vilaine), à Saint-Jouan-des-Guérets. Là, Édouard Cazals, 31 ans, et sa compagne, Pauline von Kunssberg, se sont lancés dans la viticulture, avec 2 hectares plantés en 2019. Les jeunes chenins, eux, appartiennent à Catherine Bourdon, sur la presqu'île de Quiberon (Morbihan) : 1800 pieds sur 2500 mètres carrés, plantés aussi en 2019. Enfin, le projet vin-cidre-élevage-maraîchage se développe sous la conduite de Mathieu Le Saux et Noémie Vallélian, à la Ferme de Port Coustic, sur l'île de Groix (Morbihan).

En témoignent ces trois projets, le vignoble breton est en plein essor. Selon l'Association pour la reconnaissance des vins bretons (ARVB) – à l'origine le R signifiait « renaissance », mot remplacé par « reconnaissance » –, qui porte aussi le joli nom de *Bevet gwïn vreizh* (« Vive le vin de Bretagne »), une quinzaine de projets seraient déjà bien avancés. Dix vignes associatives seraient déjà en exploitation, plus trois en projet, ainsi que vingt-cinq vignes privées. Cette association est née en 2005, à la suite de la parution de l'ouvrage *Le Vin des Bretons* (Éditions Le Télégramme, 2004), de Gérard Alle, qui préside l'ARVB. « C'est vers 2006 que la première vigne associative est plantée, à côté de Quimper [Finistère], le Coteau du Braden, avec les cépages chardonnay, pinots noir et gris, qui produit un excellent blanc », raconte Aurélien Berthou, ingénieur agronome, spécialisé en viticulture et œnologie, formé à Montpellier. Le trentenaire conseille certains projets viticoles et a créé son entreprise, CœnoSkol, début 2020, pour former à l'œnologie et à la dégustation particuliers et professionnels. « Le plus marquant, au-delà des vignes associatives, ce sont les nombreux projets agricoles. Nous sommes en train de créer une section professionnelle à l'ARVB. Il y a aujourd'hui une trentaine d'hectares plantés, hors association, et d'ici un à deux ans, ce sera une centaine », explique celui qui va développer une vigne sur

2,5 hectares pour le compte du lycée agricole Kerplouz-LaSalle, à Auray, dans le Morbihan. Au programme, du soreli, un croisement de cépages italien et hongrois ; du muscaris, croisement du solaris (cépage blanc allemand) et d'un muscat petit grain allemand ; ou encore du sauvignon blanc, créé en Suisse à partir de riesling, de sauvignon blanc et de variétés américaines résistantes. « Avec ces cépages plus résistants, on sera mieux adapté au changement climatique et au climat breton. J'aurai moins à traiter qu'avec du chardonnay ou du pinot. Le désavantage : ces cépages sont moins connus et il sera plus difficile de communiquer dessus », assure Aurélien Berthou.

Sur la presqu'île de Quiberon, Catherine Bourdon, 61 ans, n'en est pas encore à communiquer sur un vin qui ne sortira pas des cuves avant cinq ans. Cette Bretonne de Lorient prend le temps et a choisi la biodynamie. Elle travaille avec Lise et Bertrand Jousset, viticulteurs de Montlouis-sur-Loire (Indre-et-Loire), un magnifique domaine de 11 hectares en biodynamie. « Il a fallu trouver les parcelles et cela n'a pas été facile. L'agriculture a quasiment disparu de Quiberon au lendemain de la deuxième guerre mondiale. Les terrains sont à l'intérieur de la presqu'île, les parcelles sont murées et ne sont plus travaillées depuis les années 1950, envahies par les ronces, les genêts, les fougères », raconte-t-elle. Il a donc fallu défricher, travailler avec des engrais verts, planter aussi d'autres végétaux, comme le sarrasin, « léger, avec des racines courtes », du lin ou du seigle, bref, « faire renaître la terre, morte et très compacte ».

Avant de rejoindre Quiberon voilà seize ans, Catherine Bourdon, qui est propriétaire du Petit Hôtel du Grand Large, à Saint-Pierre-Quiberon (où œuvre en cuisine son mari, Hervé), travaillait dans la publicité à Paris. Elle privilégie ce rapport direct avec la nature, entretenant aussi cinq potagers. Sa carte des vins témoigne de cet attachement avec de belles références : Françoise Bedel en Champagne, Philippe Gilbert à Menetou-Salon, Dominique Belluard en Haute-Savoie... et, bien sûr, les touraines et montlouis de Bertrand Jousset. Outre le chenin, la néoviticultrice compte aussi planter de la folle-blanche, appelée gros-plant en pays nantais ou picpoul dans le Gers, sur une petite parcelle de 1300 mètres carrés. Enthousiaste, elle espère pouvoir acheter d'autres terres.

Trouver les bons cépages pour produire du vin en Bretagne ? Chaque viticulteur apporte sa réponse, en fonction des typicités du terroir, de la météo et de ses goûts. « On a de la chance, car il n'existe pas ∞∞

○○○ *d'appellation et, étant en vin de France, il n'y a pas de cahier des charges. Le premier vin breton n'a pas encore été commercialisé [les vins d'association ne peuvent être vendus], on a donc une grande liberté sur les cépages ou la conduite de la vigne. C'est important, car on ne sait pas ce qui marchera* », rappelle Aurélien Berthou.

La Bretagne et la vigne, une histoire prometteuse ? Elle remonte pourtant au V^e siècle – date à laquelle Saint Guénolé aurait fondé, en 485, l'abbaye de Landévennec, au cœur de la rade de Brest. Au temps de la toute-puissance des abbayes, la vigne s'impose au nord comme au sud, à Morlaix, Saint-Brieuc, Quimper ou encore Carnac. Selon des données cadastrales remontant à 1848, la région comptait encore quelque 800 hectares de vignes. Au début du XX^e siècle, le phylloxéra a eu raison de la vigne bretonne. Après les deux guerres mondiales, aucun paysan n'a l'idée de replanter du raisin, se consacrant plutôt à l'élevage ou au maraîchage.

Avec le réchauffement climatique, la Bretagne devrait retrouver ses couleurs viticoles. Tous les producteurs en font état et misent sur des maturités plus précoces. « *L'intéressant gain thermique, observé surtout sur la dernière décennie, offre des conditions plus favorables à la maturité du raisin qui peuvent faire espérer de bons millésimes en Bretagne*, avance Hervé Quéno, climatologue et

protégée (IGP) et appellation d'origine contrôlée (AOC). « *À partir de ce moment-là, des agriculteurs professionnels commencent l'exploitation du terroir viticole breton pour vivre, entre autres, de la viticulture. (...) C'est par la commercialisation du premier vin breton [mis à part celui du pays nantais, déjà commercialisé en Bretagne historique] que le vignoble pourrait gagner en visibilité/légitimité et prétendre être/devenir un vignoble incorporé au vignoble national* », écrivent Clémentine Charmont, Valérie Bonnardot et Luc Capdevila, dans *Changement climatique et viticulture en Bretagne : émergence ou renaissance d'un vignoble ? Une analyse historique* (Changement climatique et territoires, 2020).

Dominant la vallée de la Rance, sur un sol très calcaire où poussent les petites fleurs jaunes des crépis, la vigne d'Édouard Cazals profite des rayons d'un soleil généreux, en cette fin juillet 2021. Le jeune vigneron, en bio, a fait ses armes à Saint-Émilien, en Corse, en Toscane ou encore en Nouvelle-Zélande. Paré, donc, pour une nouvelle aventure, commencée au printemps 2019 : chardonnay, pinot noir et grolleau pour, dès 2022 espère-t-il, proposer un vin blanc effervescent, puis un tranquille. En septembre, une souscription sera ouverte, un « wine funding », une « vente de vins à l'avance par caisse de douze sur sept ans ».

L'important pour Édouard Cazals, originaire de la Manche, c'est la rencontre avec la région. « *Cela va être sympa de travailler dans cet environnement, d'accompagner les cultures d'algues, les palourdes et les huîtres, les encornets... Il faut que les locaux s'approprient cette culture, mais pas question de mettre une hermine ou un Breton sur la bouteille.* » Les cuvées s'appelleront Les Longues Vignes (nom de la parcelle), peut-être La Vallée des singes, surnom de la vallée de la Rance, car les hommes étaient habitués à grimper dans les voilures par tous les temps, ou encore Glaz, nom breton pour une couleur alliant les bleus et verts de l'océan.

À l'opposé, sur la côte sud, Guillaume Hagnier, 38 ans, soigne ses 5 hectares plantés, depuis 2020, en chardonnay, cabernet franc et chenin. Ce Champenois, qui a travaillé chez Pierre Moncuit, Castelnau... voulait faire de la vigne dans sa nouvelle région d'adoption, à Sarzeau (Morbihan). « *J'ai appris que la mairie cherchait quelqu'un pour redémarrer l'activité viticole. Elle possède les terres, a acheté les plants et va construire le chai et un hangar* », explique le viticulteur, qui paye un fermage. Comme Édouard Cazals, Guillaume Hagnier veut se fondre dans le local. « *Mais, comme le dit le maire de Sarzeau, je ne suis*

“L'intéressant gain thermique, observé surtout sur la dernière décennie, offre des conditions plus favorables à la maturité du raisin qui peuvent faire espérer de bons millésimes en Bretagne.”

Hervé Quéno, climatologue

directeur de recherches au CNRS à Rennes. *En prenant en compte divers indices sur différents cépages, on retrouve une situation que l'on connaissait il y a une cinquantaine d'années dans la région d'Angers.* » Le climatologue, qui travaille sur les problématiques de changement climatique et viticulture, notamment dans le cadre du projet Laccave (INRA, CNRS), explique aussi que l'augmentation des températures ne fait pas tout. « *Cela devient plus compliqué s'agissant des simulations sur les précipitations.* » En Bretagne, la météo, capricieuse parfois, et les ondées, le vent, la douceur relative, même en hiver, peuvent modifier les conditions de développement de

pas là pour faire du folklore, c'est une vraie activité économique.» Ses blancs accompagneront idéalement la production ostréicole et les restaurateurs dans une région très touristique.

Ici, au lieu-dit Poulhors, à 1 kilomètre à peine de l'océan, la vigne n'est pas une incongruité. Sur la presqu'île de Rhuys, on produisait du vin. *« On a compté jusqu'à 2000 hectares et la fine de Rhuys a profité du déclin du cognac, décimé par le phylloxéra, et s'est beaucoup exportée aux États-Unis »*, rappelle le spécialiste Aurélien Berthou. Retour du passé et promesse d'avenir, le vignoble breton revit. Dans les vignes de Guillaume Hagnier, un touriste s'arrête, surpris de voir là ces rangs de ceps. L'homme, viticulteur dans le Médoc, se montre envieux. *« Je vais venir m'installer ici, et je serai sûr alors de vendre mon vin »*, confie-t-il au vigneron breton. L'encouragement ultime. (M)