

revue des

œnologues

et des techniques vitivinicoles
et œnologiques

N° 181 OCTOBRE 2021

48^e année - Trimestrielle

Abonnement Annuel France 81 €

Abonnement Annuel étranger 110 €

Le numéro 24 €

I.S.S.N. 0760-9868

ÉDITION INTERNATIONALE

Toute l'actualité
VITICULTURE ■ ŒNOLOGIE
search.oeno.tm.fr

ŒNOLOGIE

Nutriments limitants

Rôle et modes de
conduite raisonnée en
Fermentation
alcoolique

E. Casalta, J.-R. Mouret, J.-M. Sablayrolles

INRAE Sciences pour l'œnologie, Montpellier PAGE 38

VITICULTURE



La renaissance
de la viticulture
en Bretagne

Page 64

Guy Saindrenan
Professeur des universités, auteur - France.

ENVIRONNEMENT



Un vignoble en
condition d'aridité
extrême : Lanzarote

Page 57

Joël Rochard
VitisPlanet - France.

CONCOURS



Tous les résultats
Muscats
du Monde® 2021

Page 35

www.muscats-du-monde.com

La renaissance de la viticulture en Bretagne

Guy Saindrenan

Professeur des universités, auteur (voir encadré à la fin de l'article).

■ Photo 1: Carnac-plage – La vendange.



Pour la plupart des gens, la Bretagne n'a jamais produit de vin, d'ailleurs le climat ne s'y prête pas, c'est bien connu ! Nantes et son muscadet ? Oui mais, Nantes ce n'est pas vraiment la Bretagne ! Voilà résumé en quelques mots, les lieux communs les plus répandus qui tiennent lieu de culture à ceux qui s'expriment sur la viticulture bretonne. Et pourtant ! Avant cette date emblématique du 1^{er} janvier 2016, à partir de laquelle ont été libéralisés les droits de plantation de la vigne, transgressant une réglementation qui interdisait toute plantation de vigne à but vinicole, et que la plupart d'entre elles ignoraient, un petit nombre de personnes et d'associations ont planté en Bretagne en vue de faire du vin, des cépages divers et variés et ils ont élaboré leurs cuvées, souvent avec beaucoup de tâtonnements, mais sans se décourager et les résultats ont été probants : la vigne poussait en bien des lieux de Bretagne, le raisin mûrissait et le vin produit était toujours correct et souvent

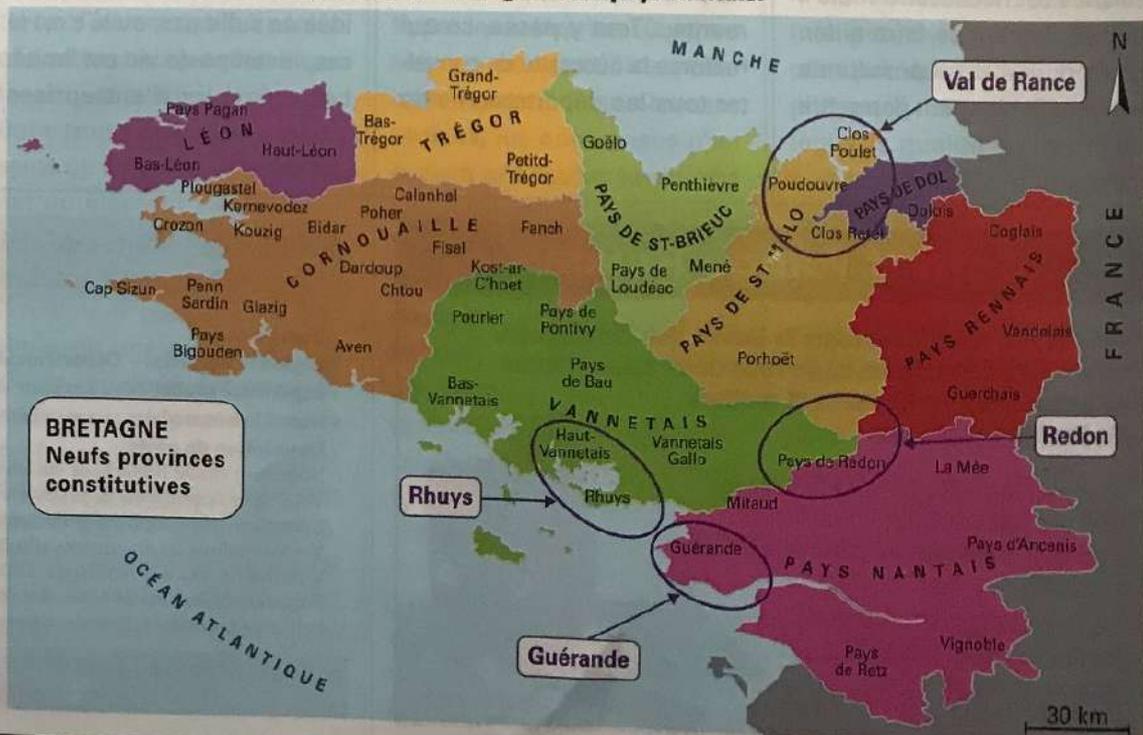
bien mieux qu'honorable ! Si cette activité « agricole » était tolérée par l'administration qui faisait semblant de ne pas voir, c'est précisément en raison de son caractère familial ; toutefois, une interdiction formelle demeurait : il était strictement interdit de

cultiver la vigne pour produire du vin à des fins commerciales dans les quatre départements de la Bretagne administrative actuelle (1). Et pourtant, sans remonter bien loin dans le temps, vers 1900 on cultivait encore de la vigne en plusieurs endroits de Bretagne ; c'était le cas dans le Morbihan et notamment à Carnac, commune plus connue pour ses champs de menhirs que pour ses champs de vignes (photo 1). Plus récemment, en 1996, un plant d'un cépage inconnu vivant à l'état sauvage a été trouvé dans un taillis, au bord de la Rance, sur le territoire de la commune de Saint-Suliac proche de Saint-Malo, commune qui fut viticole jusqu'au XVIII^e siècle. Divers documents

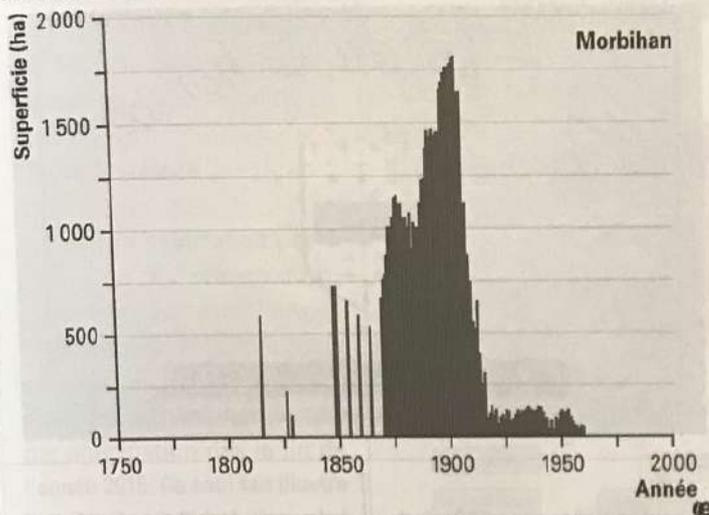
(1) Finistère, Morbihan, Côtes-d'Armor, Ille-et-Vilaine.

d'archives attestent que l'on cultivait la vigne en d'autres lieux au Moyen Âge : dans le Finistère, à l'abbaye de Landévennec jusqu'au XIII^e siècle, à Pont-Scorff dans le Morbihan au XII^e siècle, à Rannée et Saint-Ganton en Ille-et-Vilaine au XI^e siècle, à l'abbaye de Beauport près de Paimpol dans les Côtes-d'Armor... Cette énumération non exhaustive n'a d'autre prétention que celle d'illustrer ce que fut la viticulture en Bretagne aux siècles antérieurs au XIX^e siècle. La carte de la figure 1 situe les zones de Bretagne dans lesquelles la vigne fut une culture suffisamment visible et durable pour que l'on puisse parler de vignoble conformément à la définition qu'en donne Roger Dion. Cette viticulture a perduré jusqu'au début du XX^e siècle, c'est-à-dire jusqu'à l'arrivée du phylloxéra en Bretagne : la première tache phylloxérique est découverte en 1884 dans le vignoble nantais et il faudra attendre 1903 pour que l'insecte apparaisse à Sarzeau, alors qu'on cultive 400 ha de vignes dans cette commune et plus de 2000 dans le Morbihan (figure 2). La dizaine d'années que nécessite la destruction complète du vignoble correspond à la date de déclaration de la première

■ Figure 1: Les anciens vignobles de Bretagne hors pays nantais.



■ **Figure 2: Superficie des vignes (en ha) dans le Morbihan de 1750 à 2000.**



guerre mondiale qui a éloigné les hommes de leurs foyers. À leur retour, la priorité n'était pas de replanter de la vigne car, outre que le mode de vie avait changé, le développement du réseau intérieur de chemins de fer bretons permettait d'irriguer tout le territoire par la production des vins méridionaux arrivant dans les ports de la côte bretonne dans des conditions économiques attrayantes, d'autant plus attrayantes que la surproduction viticole française du moment permettait de se procurer du vin à bas prix. Pour ces raisons, il n'y a donc pas eu de reconstitution post-phyloxérique des vignobles de Bretagne, hors vignoble nantais, si ce n'est quelques replantations de cépages d'origine américaine (noah, clinton, isabell, othello...) qui seront légalement déclarés « cépages prohibés » en 1934 et condamnés à l'arrachage en 1956. Le phylloxéra aura donc

éradiqué la viticulture bretonne ancienne.

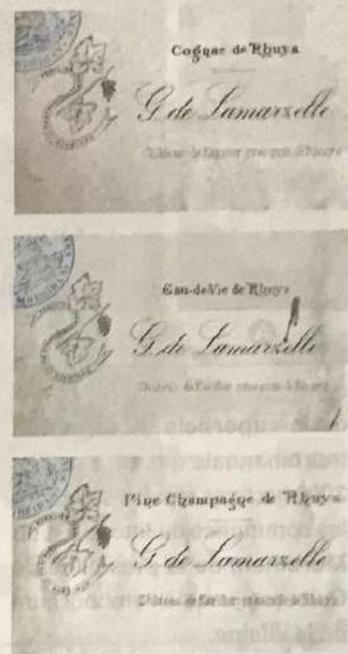
Une viticulture à vocation commerciale: les alcools de Rhuy

La presqu'île de Rhuy est la bande de terre qui cerne le golfe du Morbihan à sa partie sud. Ce golfe est une sorte de mer intérieure en communication avec l'océan par un étroit goulet. Toute cette région du golfe bénéficie d'un climat exceptionnellement doux en raison de cette intrusion de la mer à l'intérieur des terres, accompagnée d'une durée annuelle d'ensoleillement élevée, comparable à celle de Toulouse, bien que l'énergie reçue au mètre carré y soit moindre. La culture de la vigne est mentionnée à Suscinio (commune de Sarzeau) à la toute fin du XVI^e siècle lorsque Mercœur, ligueur, duc de Bretagne, fit sa soumission au futur Henri IV et lui proposa

de venir goûter « le bon vin de Suscinio ». On retrouve d'ailleurs la représentation de la vigne à cet endroit et en bien d'autres lieux de la presqu'île sur les cartes de Cassini (fin XVIII^e siècle). Ces références à la vigne dans la presqu'île de Rhuy ne sont pas exceptionnelles ni les plus anciennes. Jusqu'à l'arrivée de l'oïdium (peu après 1850), le cépage local connu sous le nom de « plant breton » était vraisemblablement du chenin, un cépage trop tardif pour la région. Les vignes de plant breton seront ravagées par l'oïdium à partir de 1853, parasite contre lequel aucune lutte ne sera entreprise faute de connaissances (2) mais surtout d'enjeu économique fort. En 1850, Gustave de Lamarzelle, Bourguignon d'origine, acquiert le château de Keralier et ses terres sur lesquelles il plante 30 hectares de gros-plant. Tant en raison de ses origines bourguignonnes mais plus encore de l'enjeu économique que constitue son vignoble, il a effectué les traitements nécessaires pour le sauver de l'oïdium. Au début des années 1880, alors que les vignobles producteurs d'eau-de-vie du sud-ouest de la France (Armagnac et Cognac) sont ravagés par le phylloxéra, Gustave de Lamarzelle qui dispose d'un cépage adapté à la fabrication d'eau-de-vie, dépose les

(2) On est en pays bretonnant et peu de gens savent lire: l'école n'est pas encore obligatoire et de toute façon, le breton ne s'enseigne pas.

■ **Figures 3: Les marques déposées par Gustave de Lamarzelle au greffe du tribunal de commerce de Vannes en 1884.**



marques commerciales « Eau-de-vie de Rhuy », « Cognac de Rhuy » et « Fine champagne de Rhuy » (figures 3), puis il fait construire une distillerie sur sa propriété de Keralier. À partir de cette date, l'eau-de-vie va devenir une production emblématique de la presqu'île de Rhuy (figures 4A, B) puisque Lamarzelle fera école et sera imité par d'autres entrepreneurs locaux (une demi-douzaine environ). Cette activité sera florissante jusqu'au début du XX^e siècle, c'est-à-dire jusqu'à l'éradication du vignoble par le phylloxéra dont la première tache sera découverte en 1903. Cette date marque l'apogée

SPÉCIALE VITICULTURE

d'André CRESPIY - Ingénieur Agronome

Le Manuel pratique de taille de la vigne

Un ouvrage unique, pédagogique et clair au service de ceux qui pratiquent concrètement la taille. Volontairement didactique ce livre est un outil de travail indispensable, accessible à tous, à l'usage des praticiens débutants ou confirmés qui veulent se former à cet exercice.

Il montre pas à pas les différents modes de taille (gobelet, cordon de Royat et Guyot...) et leur entretien annuel en s'appuyant sur de nombreux dessins et plus de 140 schémas simples. Bonne taille à tous!



Franco France: 39 € TTC
Franco tous pays: 55 €

collection **Avenir Œnologie**

Livres de la collection Avenir Œnologie disponibles sur www.oeno.tm.fr
Bulletin de commande en page 1 de la revue

■ **Figures 4:** **A** Mignonette de Grande Fine de Rhuys par Normand jeune. **B** Entête de menu publicitaire.



de la superficie du vignoble morbihannais qui dépasse les 2000 hectares répartis sur toutes les communes du littoral est du Morbihan, de la presqu'île de Quiberon jusqu'à l'embouchure de la Vilaine.

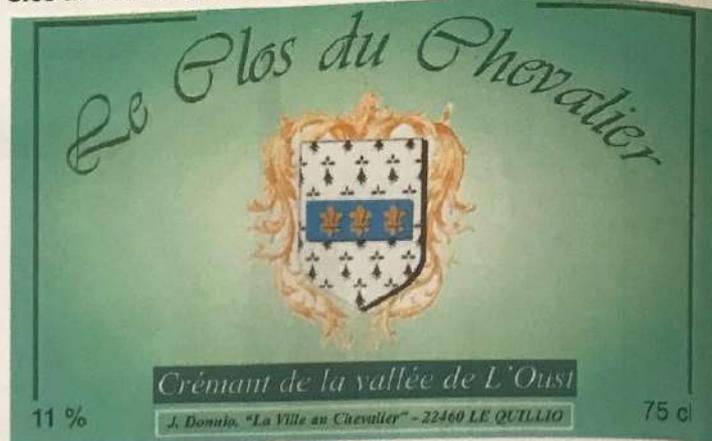
Il n'est pas douteux que l'essor de cette activité de distillerie en presqu'île de Rhuys soit une conséquence du ravage des vignobles français traditionnellement producteurs d'eau-de-vie par le phylloxéra, mais leurs disparitions ne seront que transitoires car ces vignobles seront reconstitués comme ce fut le cas de la plupart des vignobles de France. La remise en production de Cognac et d'Armagnac, suivie par la première guerre mondiale signera la fin de l'activité des distilleries de Rhuys dont la dernière, réfugiée à Vannes, fermera en 1930.

Les prémices d'une renaissance

Sans que l'on puisse évoquer des raisons autres que des choix individuels insolites mais déterminés, des petites parcelles de vigne destinées à la production familiale de vin vont commencer à naître en différents points de la Bretagne à la fin du XX^e siècle. C'est sans doute en 1991 qu'est plantée la première parcelle viticole de ce type sur la commune de Le Quillio située dans les Côtes-d'Armor, à la limite du Morbihan, c'est-à-dire en Centre-Bretagne. Ce n'est pas le lieu qui bénéficie du climat le

plus accueillant à la vigne ! En Bretagne, il existe en effet de forts gradients des paramètres climatiques entre le rivage maritime et les régions intérieures sur lesquelles se trouvent des « montagnes » culminant autour de 300 à 400 mètres, hauteurs suffisantes pour « arrêter les nuages » issus de l'océan et provoquer des chutes de la température et de la pluie. Toutefois, les données climatiques du Quillio, telles qu'elles sont connues pour l'année 2020, ne condamnent pas la viticulture : 773 mm de précipitations annuelles, 1886 heures d'ensoleillement annuel, une température moyenne de 15,26 °C calculée sur les mois d'avril à octobre compris. Ce ne sont pas des caractéristiques d'un climat méditerranéen, mais sous réserve de bien choisir les cépages le raisin doit pouvoir y mûrir. Le porteur de projet a agi avec beaucoup de patience et il s'est entouré de conseils de nombreux professionnels (certains d'entre eux sont venus faire de la formation pratique sur place) grâce auxquels il a pu prendre ses décisions en pleine connaissance de cause, qu'il s'agisse de viticulture (analyses de sols, préparation du sol, choix des cépages, taille et entretien de la vigne, vendange...) ou d'œnologie (pressurage, fermentations, élevage du vin...). Il travaillait en effet dans un centre de formation aux métiers de la vigne et du vin. La parcelle a été complantée de deux cépages

■ **Figure 5:** Étiquette du crémant de la vallée de l'Oust, « Le Clos du Chevalier » (J. Donnio. « La ville au Chevalier » Le Quillio).



hybrides précoces : 150 pieds de plantet dénommé aussi 5455 (cépage noir à jus blanc) et 500 pieds de maréchal Foch (cépage teinturier). L'objectif était d'élaborer un vin effervescent (méthode traditionnelle) et un vin rouge tranquille. Le vigneron s'est donc aussi formé à l'élaboration des vins effervescents par la méthode qu'utilisent les Champenois en l'adaptant à sa petite production, la phase « dégorgement » étant la plus délicate. Sa production annuelle est de 500 ± 100 hl, sauf quelques années aux étés particulièrement frais et humides comme 2012. Les vins tranquilles atteignent et dépassent même souvent les 12 °C d'alcool, comme ce fut le cas pour le millésime 2018 qui culminait à 13,5 °C. Pour avoir goûté ces vins et les avoir fait goûter à des professionnels, je crois pouvoir affirmer qu'ils sont techniquement irréprochables et très agréables à déguster (figure 5).

Le cas de la vigne du Quillio évoqué ci-dessus est intéressant à plus d'un titre :

- il établit la preuve qu'il est possible de faire du vin de qualité en Bretagne à partir de vignes cultivées localement ;
- il montre qu'en choisissant des cépages adaptés, la vigne peut aujourd'hui convenablement mûrir, même en Bretagne intérieure dont le climat est beaucoup moins accueillant à la viticulture que celui de la côte ;
- il contribue à réhabiliter des

cépages hybrides qui furent voués aux gémonies jusqu'à une époque récente pour des raisons souvent fallacieuses et pas toujours avouables. Les qualités de ces cépages et notamment leur bonne résistance aux ravageurs de la vigne sont aujourd'hui admises dans un contexte de contestation ou même de réfutation des produits phytosanitaires, mais tel n'était pas le cas en 1991.

Le cas que nous venons de décrire n'est pas unique : en 2021, il existe 42 parcelles de vignes patrimoniales exploitées par des particuliers ou des associations et 25 autres sont en cours de plantation ou en projet. Elles sont réparties un peu partout en Bretagne comme l'indique la figure 6 établie à la fin de l'année 2019 par l'Association pour la reconnaissance des vins bretons (ARVB). Ces pionniers de la vigne étaient, en toute rigueur, dans l'illégalité puisqu'il était interdit de planter de la vigne à raisins de cuve sur le territoire des 4 départements de la Bretagne administrative actuelle jusqu'à la publication d'un arrêté du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche et des Affaires rurales datant de 8 juin 2004, qui a donné un début de légalité bien fragile à ces vignes patrimoniales. Il aura fallu l'intervention d'une instance supranationale pour que la situation évolue à compter du 1^{er} janvier 2016, date à laquelle la France cessait d'être divisée en

deux : une France viticole dans sa partie la plus méridionale et une France septentrionale où toute culture de la vigne à des fins viticoles était interdite.

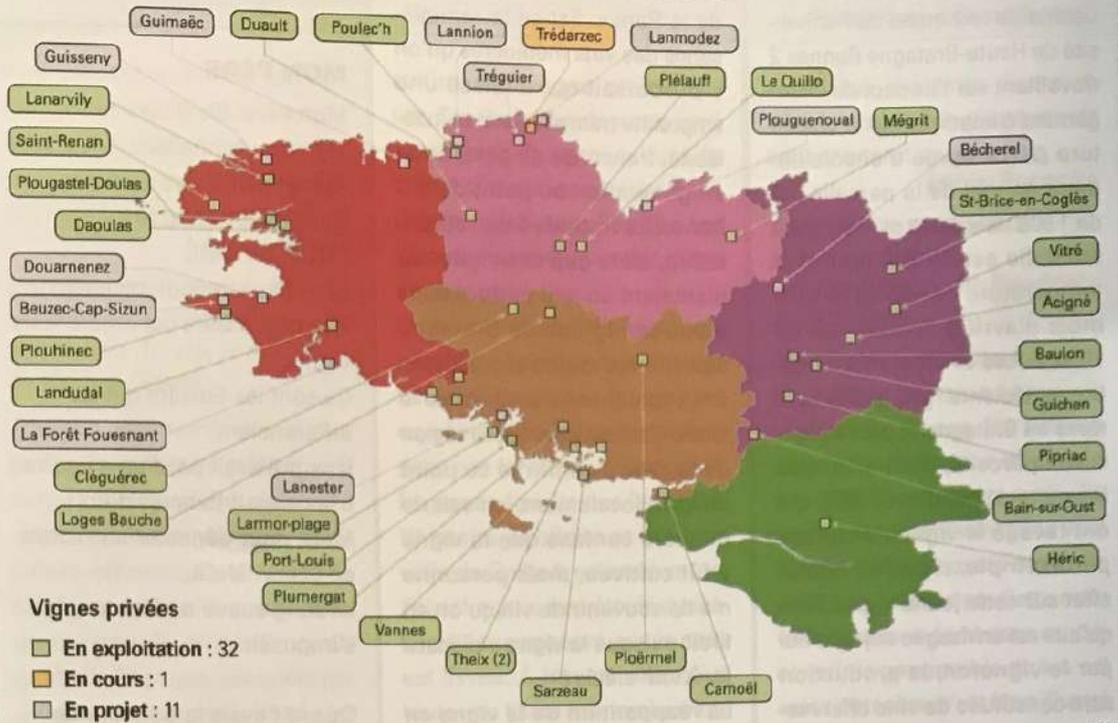
La renaissance de la vigne

La mise en application par la France de la décision européenne au début de l'année 2016 a eu des effets immédiats en Bretagne. Par dérogation, une vigne a même été plantée par anticipation dès la fin de l'année 2015. Ce seul fait illustre l'attente de candidats vigneron pour créer leur vignoble dans une région jusqu'alors dépourvue de vignes professionnelles. Quelles sont les raisons qui ont motivé les candidats à la constitution de vignes en Bretagne ? Elles sont de plusieurs ordres :

- la libéralisation des droits de plantations annoncée depuis plusieurs années avait créé un espoir et un désir chez des candidats potentiels ;
- le réchauffement climatique en cours n'a pu que renforcer et consolider des projets initialement formulés de manière vague et imprécise ;
- le foncier inaccessible dans bien des régions de tradition viticole ancienne a sûrement contribué à inciter à regarder vers de nouveaux territoires situés au-delà de la limite nord de la culture de la vigne ;
- on peut sans doute rajouter l'attrait qu'exerce la région.

Mais le déclencheur, le fait qui fut le signal du départ est incontestablement la décision administrative de libéralisation des droits de plantation. Dès le début de l'année 2016 en effet, des projets sont apparus en divers lieux du territoire. Le profil type des porteurs de projets : âgés d'environ 30 ans, nantis d'une formation initiale en viticulture ou/et œnologie, une solide expérience pratique y compris à l'international (Nouvelle-Zélande, Argentine, Chili, Suisse...), ils démarrent avec des surfaces modestes de l'ordre de 3 à 5 hectares, plantées

■ **Figure 6: Les vignes patrimoniales en 2019 (Recensement ARVB).**



■ **Photo 2: Les longues vignes à Saint-Jouan-des-Guérets.**



de cépages variés mais précoces (pinots, cabernet, sauvignons, grolleau) mais aussi des cépages plus exotiques (albariño, savagnin, gamaret) et des cépages hybrides (maréchal Foch, plantet, oberlin...). Les terres sont parfois acquises grâce à des financements participatifs.

À titre d'exemple, nous décrivons ci-dessous une nouvelle vigne plantée à Saint-Jouan-des-Guérets, commune adjacente à

Saint-Malo à sa partie sud. La parcelle exposée plein sud, appelée « Les longues vignes » est une ancienne vigne sur laquelle se trouvaient encore des rejets de la vigne ancienne. Elle est située le long de la Rance, sur la rive droite de son cours maritime (**photo 2**). Sur un terrain en pente douce vers la rivière, elle couvre une superficie de 4 hectares dont 2 hectares ont été complantés de pinot noir,

chardonnay et grolleau en 2019 ; 2 hectares supplémentaires seront plantés en 2021. La culture y est conduite conformément aux règles de l'agriculture biologique et de l'agroforesterie. Bien drainé, le sol est constitué de schistes et de quartz ainsi que de calcaire provenant de dépôts marins anciens. Préalablement à la plantation, des enregistrements des paramètres climatiques avaient été effectués sur

la parcelle et analysés par une équipe de recherche de l'université de Haute-Bretagne Rennes 2 travaillant sur l'impact du changement climatique sur la viticulture (3). La durée d'ensoleillement annuel de la parcelle est de 1800 heures, la pluviométrie annuelle est de 700 mm et la température moyenne sur les mois d'avril à octobre est de 15,1 °C. Les événements climatiques violents (gel, grêle) sont rares en Bretagne et plus encore sur la parcelle, c'est ainsi que les nuits de gel d'avril 2021 qui ont ravagé le vignoble nantais par exemple, n'ont eu aucun effet sur cette jeune vigne. Telle qu'elle est envisagée aujourd'hui par le vigneron, la production sera constituée de vins effervescents élaborés selon la méthode traditionnelle et la méthode naturelle avec, selon la qualité de la vendange, des élevages modulés d'une cuvée à l'autre.

En guise de conclusion

Hormis le vignoble nantais, la viticulture bretonne a disparu au début du XX^e siècle ravagé par le phylloxéra. Dans un contexte de surproduction nationale de vin, rien n'incitait les vignerons à replanter de la vigne et cette attitude a été confortée par une succession de mesures administratives défavorables à la viticulture septentrionale française. La renaissance de la vigne a été d'abord portée par des amateurs ignorant pour la plupart d'entre eux qu'il y avait eu autrefois une viticulture bretonne; cet autrefois n'est pas si lointain puisqu'il remonte à trois ou quatre générations et d'ailleurs, dans les régions qui furent viticoles, la mémoire de cette activité subsiste encore. Curieusement ce n'est pas dans ces collectivités humaines qu'ont été effectuées les premières reconstitutions, au contraire même, peu de projets s'y sont développés,

(3) Laboratoire LETG-Rennes, UMR 6554, université de Haute Bretagne, Rennes 2.

exception faite pour le vignoble de la Rance. Est-ce la réminiscence des vins médiocres qu'on y produisait qui a laissé une empreinte traumatisante et indélébile, transmise de génération en génération au point d'inhiber toute initiative de replantation, alors que des vignes se plantaient un peu partout dans d'autres régions de Bretagne aux climats moins accueillants à la viticulture ? J'ai envie de le croire d'autant plus que la région de la Rance confirme ce point de vue : localement, on sait de manière confuse que la vigne y fût cultivée, mais personne n'a de souvenir du vin qu'on en tirait puisque la vigne a disparu au XVIII^e siècle !

La réapparition de la vigne en Bretagne a été rendue possible par l'application d'une décision européenne qui n'a pas enthousiasmé le monde de la viticulture nationale. Les effets furent immédiats puisqu'en 2021, 19 vignes sont constituées et 42 projets sont connus de l'ARVB, le tout représentant une superficie d'un peu plus de 210 hectares (à comparer aux 118 000 hectares du vignoble bordelais, par exemple). Les craintes exprimées par une partie du monde viticole et aussi pas des élus nationaux de provoquer une surproduction de vin en raison de la libéralisation des droits de plantation de la vigne, sont peut-être sincères mais elles semblent irréalistes et il faudra patienter encore quelques décennies pour que la contribution de la viticulture bretonne à une telle infortune soit significative. Quelle sera la qualité des vins issus de ces vignes et quel sort leur sera réservé par les consommateurs ? Il faudra patienter encore quelques années pour le savoir, mais le changement climatique en cours ne peut que leur être favorable. ■

NDLR: Guy Saindrenan est l'auteur d'un ouvrage intitulé « La vigne et le vin en Bretagne », édité par Coop Breizh en 2011.

> Les cuvées du Parnasse

Denis Berthet
ceno.poesie@gmail.com

MON PÈRE

Mon Père, fils d'un vigneron-tonnelier,
Aimait à dire que les vins
De SANCERRE et le
POUILLY-FUMÉ
Sont des jumeaux bivitellins:
Plus que la Loire qui sépare leurs vignes,
Ce sont les terroirs qui les différencient.
Il ne préférerait pas l'un à l'autre;
Il les aimait tous les deux!
Mais, pour déguster un crottin de CHAVIGNOL,
Le sang suave du Sancerrois s'imposait !

Quand j'avais le bonheur de le retrouver,
Dans sa retraite berrichonne,
Je l'emmenais, d'un coup d'auto, à l'auberge
D'un hameau blotti au creux des vignobles en coteaux.
Nous commandions des petits fromages bleus
Et une bouteille, servie, bien souvent, sans étiquette...
La serveuse, gironde et avenante,
Émoustillait mon « vieux » et lui versait un « canon »
Qu'il humait gourmandement comme un fumeur de havane,
Il aimait l'offrir à un rayon de soleil
Et le verre fleurissait
« primevère »,
Or pâle des sous-bois printaniers.

Délaissant le couteau chromé de l'hôtesse,
Il ouvrait son vieil opinel et tranchait le fromage
Qu'il accompagnait, en gourmet, d'une goulée,
Et d'un morceau de pain frais.
Nous ne disions rien. Le bonheur champêtre était là,
Comme un oiseau qu'il ne faut pas effaroucher.
Nous construisions, ensemble, un souvenir indéfectible
Que j'aime me remémorer, bien souvent.

Daniel Augendre

HAÏKU

sur le thème
de la vigne et du vin

d'Auxerre à Lyon
presque trois cents kilomètres
de vin bourguignon

Diane Descôteaux

LES VENDANGES

à l'aube du grand vin
au petit matin sur la garrigue
les deux pieds dans la vigne

les troupes ont le goût de l'entraîn
pour ratisser avec audaces
les tranchées infinies

à la main pour en prendre soin
comme des blancs d'œufs en
bon chemin
dans la benne les grains
atterrissent sans trop de
dommages

Puis le soleil arrive
il arrive les divertir
quand ils sont loin
dans les étendues sans eaux

et la voilà, la jolie grappe
qui se cache derrière les feuilles
d'eux tu te moques
quand ils se pincent les menottes

avec un peu de chance et
quelques magies douces
tu feras couler ton nectar
dans toutes les trousses
pour la rentrée je l'espère
un verre à la main, odeur du
cuir, de cassis ou d'un dur matin

Élodie Raymond

Extrait de PERSIENNES ENTROUVERTES

Sur le cep tourmenté
Les grappes
Enivrées de soleil
Titubent
L'homme saisit déjà
La promesse du vin

Huguette Dangles