



HAL
open science

Les transformations spatiales du vignoble de Touraine du Moyen Âge à nos jours

Samuel Leturcq

► **To cite this version:**

Samuel Leturcq. Les transformations spatiales du vignoble de Touraine du Moyen Âge à nos jours. Mémoires de l'Académie des Sciences, Arts et Belles-Lettres de Touraine, 2018, année 2017 (30), pp.57-100. hal-01967317

HAL Id: hal-01967317

<https://hal.science/hal-01967317>

Submitted on 30 Dec 2018

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

TOURAINÉ

**LES TRANSFORMATIONS SPATIALES
DU VIGNOBLE DE TOURAINÉ
DU MOYEN ÂGE À NOS JOURS**

Samuel LETURCQ*

RÉSUMÉ :

Le vignoble tourangeau a connu une dynamique spatiale importante depuis le Moyen Âge pour s'orienter vers une viticulture à vocation spéculative. À partir des XVII^e-XVIII^e siècles émerge une orientation commerciale extra-régionale. Aux XIX^e-XX^e siècles, la viticulture tourangelles connaît tour à tour son âge d'or (jusqu'à 1882), puis une crise sans précédent avec le phylloxéra, provoquant une restructuration de la filière et une polarisation sur quelques pôles de production qui font désormais la réputation des crus tourangeaux.

ABSTRACT:

Since the Middle Age, the Touraine vineyards have experienced a significant spatial dynamic to move towards speculative viticulture. From the 17th-18th centuries, an extra-regional commercial orientation appeared. In the 19th-20th centuries, viticulture went through its golden age (until 1882), followed by a major crisis with phylloxera, which led to a reorganisation of the wine sector and a polarisation on a few production centres which now made the reputation of the Touraine wines.

INTRODUCTION

Avant le XVII^e siècle, les vins de Touraine ne sont guère exportés. Ce n'est qu'à partir de cette époque que les marchands flamands investissent le

* Maître de conférences en Histoire du Moyen Âge à l'université de Tours.

vignoble de Vouvray pour exporter ses vins blancs capiteux en direction de l'Europe du Nord. Dans le même temps, les mentions de vins tourangeaux font des apparitions furtives dans la documentation parisienne, indice d'une pénétration progressive du marché parisien alors que décline la réputation des vignobles franciliens et orléanais. Au XVIII^e siècle, les surfaces viticoles s'accroissent en Touraine à un rythme suffisamment inquiétant pour que les autorités, soucieuses de conserver un équilibre avec la production céréalière vivrière, interviennent pour interdire les nouvelles plantations par des arrêts du Conseil de 1725 et 1731. Au XIX^e siècle, les superficies plantées et la production viticole explosent jusqu'au choc brutal de la crise phylloxérique (à partir de 1882 en Touraine) qui provoque une restructuration, mais non une destruction de la viticulture tourangelle qui se construit, à partir des années 1930, autour de quelques noyaux réputés pour la qualité de leurs vins.

En trois siècles, le vignoble tourangeau connaît ainsi une transformation radicale, avec l'émergence progressive, puis le renforcement d'une orientation commerciale pour approvisionner des marchés extra-régionaux : l'Europe du Nord uniquement pour les vins blancs de Vouvray, Paris surtout pour les vins rouges.

Les débouchés commerciaux des produits de la viticulture (vins et eaux-de-vie) se diversifient : auto-consommation familiale, distribution dans les tavernes du village du lieu de production ou les débits des villages avoisinants, exportation vers les grandes villes régionales (Tours, Orléans) et la capitale. La transformation de la filière viticole tourangelle ne se fait toutefois pas de manière homogène dans l'ensemble de la Touraine. Si, dans le contexte d'une agriculture fondamentalement polycole, la viticulture est présente de longue date dans chaque paroisse tourangelle, elle tend à s'imposer progressivement, à partir des XVII^e-XVIII^e siècle, comme une activité essentielle dans certaines zones seulement (phénomène de spécialisation agricole), tandis que dans d'autres secteurs de la Touraine le développement est modeste, voire inexistant. Se construit alors, au gré des *stimuli* économiques et sociaux, mais aussi des facilités de transports, une géographie viticole subtile, mouvante, avec des vignobles qui répondent exclusivement aux besoins des marchés locaux, tandis que d'autres, sans jamais cesser d'approvisionner les tables familiales et des tavernes des villages, s'orientent résolument vers la satisfaction de marchés plus lointains, régionaux, nationaux, voire internationaux.

Loin d'être statique, le vignoble tourangeau a connu une dynamique spatiale importante depuis le Moyen Âge pour s'orienter vers une viticulture à vocation spéculative. Au Moyen Âge, le vignoble de Touraine est sans réputation, exclusivement orienté vers l'approvisionnement d'un marché local. Ce n'est qu'à partir des XVII^e-XVIII^e siècles qu'émerge une orientation commerciale extra-régionale, voire internationale pour certains vins de Vouvray. Aux XIX^e-XX^e siècles, la viticulture tourangelles connaît tour à tour son âge d'or (jusque 1882), puis une crise sans précédent avec le phylloxéra ; cette crise débouche sur une restructuration profonde de la filière et une polarisation sur quelques pôles de production qui font désormais la réputation des vins de Touraine. Nous aborderons enfin, au travers de quelques exemples, le devenir des vignobles de Touraine qui ont existé dans le passé, qui résistent aujourd'hui, qui ont pu disparaître, et qui peuvent renaître.

ORIGINES MÉDIÉVALES DU VIGNOBLE TOURANGEAU : UN VIGNOBLE SANS RÉPUTATION, EXCLUSIVEMENT ORIENTÉ VERS LE MARCHÉ LOCAL

Les origines du vignoble tourangeau remontent à l'Antiquité, comme l'attestent des découvertes archéologiques diffuses, particulièrement l'atelier d'amphores vinaires de type Dressel 2/4 sur le site de Mougou, dans la commune de Cruzilles en bord de Vienne¹. Comme on l'observe partout en Gaule, l'enracinement de la viticulture en Touraine se fait dès le premier siècle de notre ère, lié au processus de romanisation des campagnes gauloises. De ce vignoble initial (répartition géographique, encépagements, natures des vins, débouchés des récoltes...), on ignore tout, en attendant que de nouvelles données archéologiques nous permettent de lever un coin du voile².

Avant le XIV^e siècle, les données textuelles concernant la viticulture tourangelles sont diffuses³. La cartographie des mentions de viticulture présentes dans les sources écrites des IX^e-XII^e siècles offre toutefois un tableau intéressant (fig. 1).

1. SCHWEITZ *et al.*, 1986 ; FERDIÈRE, 2007.

2. COUDERC, 2007.

3. LETURCQ, 2012.

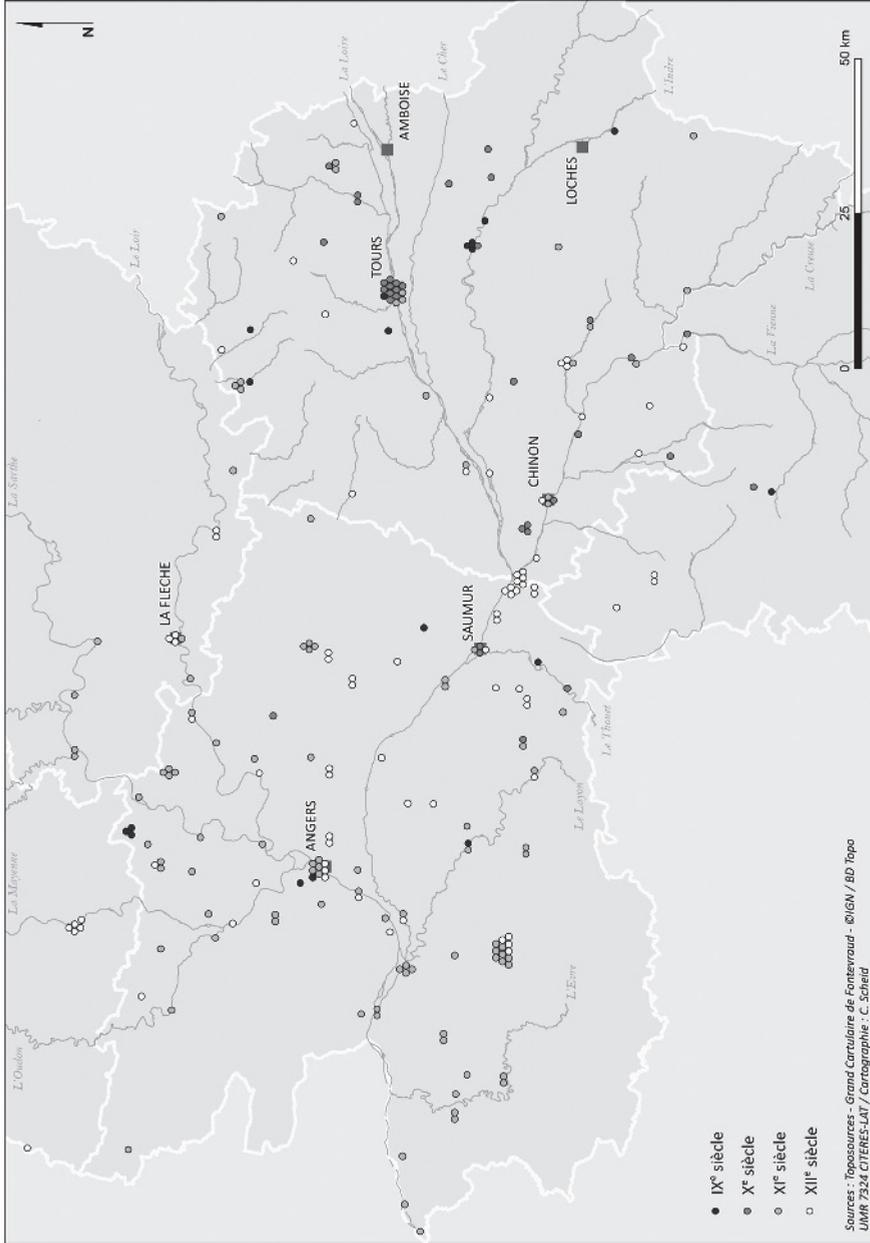


Fig. 1 : La viticulture angevine et tourangelles entre 900 et 1200.

Réalisée à partir de données collationnées essentiellement dans les cartulaires des établissements religieux possessionnés en Anjou et en Touraine, cette carte n'a pas l'ambition de dresser un état des lieux précis de l'activité viticole au Moyen Âge central ; les vides ne révèlent rien d'autre que l'absence d'information. En revanche, il est intéressant de constater que les mentions de viticulture sont réparties sinon uniformément, du moins largement sur l'ensemble du territoire, aussi bien dans les vallées (Loire, Vienne, Indre, Cher...) que sur les plateaux. Cette répartition est un indice d'une viticulture courante, ordinaire et généralisée sur l'ensemble du territoire, dans le contexte d'une production polycole, classique durant la période médiévale. En effet, aucun témoignage, aucun indice ne permet de penser qu'il existe, pour ces époques, des secteurs géographiques de la Touraine orientés vers la spécialisation viticole, à l'exception peut-être de la banlieue de Tours pour laquelle on possède un témoignage intéressant dans les comptes de la ville. Dans le courant de l'année comptable 1471-1472, 1417 *pippes de vin du creu des gens de laditte ville* (soit environ 7500 hl récoltés dans les environs immédiats de Tours) sont introduites et consommées à Tours et font l'objet d'un procès au sujet des droits d'entrée que les habitants n'entendent pas payer⁵. Si l'on estime le rendement moyen d'une vigne à l'époque médiévale à environ 10-15 hl/ha⁶, ces 1417 pipes de vins seraient issues d'un vignoble d'au moins 500-750 ha s'étendant aux portes de la ville. La viticulture est une activité sans aucun doute bien vivace à la fin du Moyen Âge en Touraine, mais ses débouchés commerciaux semblent limités à un marché strictement local. La première source offrant un panorama de la viticulture française, la *Bataille des vins* rédigée vers 1220-1230 par Henri d'Andeli, ne présente pas les vins de Tours sous un jour flatteur : au même niveau que les vins du Mans, ils sont dits *li vin commun, li vin moien*⁷, ne valant pas grand'chose dans l'échelle de

4. Les données utilisées pour réaliser cette carte sont disponibles à la consultation en ligne sur le site Toposources Anjou-Touraine (<http://toposources.univ-tours.fr/>). Les données disponibles sur cette base ont été enrichies des données recueillies dans le grand cartulaire de Fontevraud (BIENVENUE, 2000 et 2005).

5. Archives municipales de Tours (désormais désignées comme AMT), CC40, fol. 199.

6. Rendements moyens mentionnés dans les statistiques préfectorales du département d'Indre-et-Loire dans la première moitié du XIX^e s.

7. [...] *Li vin commun, li vin moien / N'erent prisie un pois baien. / Vin du Mans, de Tors retournerent, / Por la paor du prestre englois / Qui n'ot cure de lor jenglois. [...]* (CORBELLARI, 2003, p. 52-53).

valeur toute personnelle d'un clerc de la cour du roi Louis IX. Il faut toutefois noter que dans ce palmarès héroï-comique, la catégorie des vins de la vallée du Cher, mentionnés comme vins de Montrichard, est distinguée. Au début du XIV^e siècle, dans le *Roman du comte d'Anjou*, l'héroïne pleurant sa déchéance énumère les bons vins qu'elle buvait autrefois ; elle distingue l'Anjou et l'Orléanais, mais ignore la Touraine⁸. On trouve l'écho de cette dépréciation dans un autre poème intitulé *Le Blason des bons vins de France*, rédigé à la charnière des XV^e et XVI^e siècles par un Champenois, Jean Coquillard le Jeune (1442-1510), qui loue l'excellence du vin de Beaune dans une revue critique des vins de France ; les crus tourangeaux (Amboise, Tours et Chinon) n'en sortent pas à leur avantage⁹.

Cause ou conséquence de cette dépréciation, les vins tourangeaux ne semblent pas s'exporter en dehors de la Touraine avant la période moderne. Ainsi, hormis une mention subreptice des vins de Chinon à Nantes au XI^e siècle, dans la *Vie de saint Mexme*¹⁰, il n'existe aucune trace de vins de Touraine dans le port de Nantes avant 1485, pourtant débouché naturel de la viticulture ligérienne. Le duc de Bretagne Jean V possède dans sa cave des vins nantais, angevins, poitevins, de Saint-Pourçain, de Bourgogne et de Bordeaux, mais aucun vin de Touraine¹¹. On ne voit pas plus les vins tourangeaux à Paris à la même époque ; ainsi en 1447, année de la reprise de la foire du Lendit au nord de Paris, sont vendus en abondance des vins d'Orléans et de Blois, des vins de Bourgogne, d'Auvergne et du Bourbonnais, du Nivernais..., mais aucun vin de Touraine¹². Ce silence des sources paraît témoigner d'une extrême discrétion des vins tourangeaux dans les échanges commerciaux de la moitié septentrionale de la France avant les XVII^e-XVIII^e siècles.¹³

8. [...] *des vins de Gascogne à la belle couleur, de Montpellier et de la Rochelle, des vins de Grenache et de Castille, des vins de Beaune et de Saint-Pourçain, que les riches tiennent pour salubres, des vins d'Auxerre, d'Anjou, de l'Orléanais, du Gâtinais, du Laonnais, du Beauvaisis, de Saint-Jean-d'Angély...* (MAILLART, 1998, p. 61).

9. [...] *Des vins d'Aunis au pais xaintongois / Soubize en doit emporter la bannière, / Je laisse Ré, jusques à Talmandois / Et prends Matas, Rouffec pres Engoumois, / Ville Jesus, de fumeuse maniere, / Tousson n'est riens, Saint Messent ce n'est guere, / Chasteleraud est de pauvre morsure, / Amboise et Tours point ne vous les assure / Louer Chinon parfaitement je n'ose, / Pour abreger, je conclu et propose, / Puy Gremoules, Curton, en l'alyance / Beaune a le bruit sus tous par excellence [...]* (COQUILLARD, 1546, p. 218-220).

10. SALMON, 1861, p. 162 et 173.

11. LACHIVER, 1988, p. 134.

12. FOURQUIN, 1964, p. 400.

TRANSFORMATION DU VIGNOBLE À L'ÉCHELLE DE LA TOURAINE : ÉMERGENCE DE LA VOCATION COMMERCIALE DU VIGNOBLE TOURANGEAU

Le développement d'une viticulture commerciale

• *Exportation des vins blancs de qualité de Vouvray vers l'Europe du Nord.* L'orientation spéculative de la viticulture tourangelles commence avec les vins blancs de Vouvray. Ces vins possèdent assurément une réputation au moins dès le XV^e siècle, ainsi qu'en témoignent ponctuellement les comptes de la ville de Tours¹⁴. Les vins blancs de Touraine font l'objet d'un commerce actif de la part des marchands flamands depuis le XVII^e siècle.¹⁵ Ce sont les vins blancs du Vouvrillon qui sont recherchés, particulièrement ceux de Vouvray et Rochecorbon, secondairement Vernou-sur-Brenne¹⁶; achetés à bon prix, ces vins remontent la Loire jusqu'à Nantes pour être expédiés dans le nord de l'Europe, en dépit de la barrière douanière d'Ingrandes sur la Loire aux confins de la Bretagne, dissuasive dès le milieu du XV^e siècle pour les productions viticoles de faible valeur¹⁷. De fait, dans les années 1762-1766, le vin blanc de Vouvray expédié à Nantes représente près du quart du volume

13. En 1600, Nicolas Abraham de La Framboisière, dans son *Gouvernement nécessaire à chacun pour vivre longuement en santé*, présente en premier lieu les vins d'Île-de-France, de Coucy, du Laonnois, de Picardie, de Normandie, de Champagne, de Bourgogne, de Beaune, d'Arbois. Il aborde ensuite les crus ligériens : l'Orléanais et l'Anjou, mais il ignore la Touraine (LA FRAMBOISIÈRE, 1613, I, p. 156-157).

14. Les vins de Vouvray sont mentionnés dans les comptes de la ville de Tours comme offerts à des hôtes prestigieux ; en avril 1416, il s'agit d'une pipe de vin (AMT, CC16, f° 61 v°) et en décembre 1480 de deux traversiers de vin clair et vieux (AMT, CC45, f° 28 v°). Sont aussi mentionnés les vins d'Orléans, Beaune, Montrichard et Chissay (vallée du Cher), Anjou, Faye-Monjeau, Saint-Pourçain... mais jamais Amboise, Chinon et Bourgueil. Cf. LETURCQ, 2014.

15. LACHIVER, 1988, p. 254-260 ; BRUYN KOPS, 2007.

16. Archives départementales d'Indre-et-Loire (désormais désignées comme ADIL), 7M191. Dans un document de synthèse intitulé « Culture de la vigne » (1808), on repère la mention suivante concernant le canton de Vouvray : *Pays vignoble en exceptant quelques communes comme Monnoye et Chanceaux où la culture des bleds est dominante. Vins blancs estimés surtout à Vouvray et Rochecorbon. Principal produit en vins blancs.*

17. Cette barrière douanière d'Ingrandes (qui disparaît au moment de la Révolution française) est explicitement mentionnée comme un frein à l'écoulement des vins de Chinon par la Loire dans une enquête sur les productions viticoles de l'intendance de Tours au milieu du XVIII^e siècle : *Si les droits pour passer la Bretagne n'étaient pas si gros, on y en envoie (ADIL, C337, pièce 47)*. Cf. DION, 1959, p. 449 et suivantes ; MAILLARD, 1998, p. 159.

exporté hors de Touraine (9000 pièces sur un total de 36500 pièces de vin), mais plus du tiers en valeur, car ce vin très recherché par une niche de consommateurs d'Europe septentrionale se vend alors à 35 £ la pièce, là où les autres vins tourangeaux sont prisés à seulement 20 £ la pièce¹⁸ (fig. 2). L'orientation résolument commerciale de cette production est manifeste dans le *Traité sur la nature et la culture de la vigne*, paru en 1759, lorsque Nicolas Bidet inclut Vouvray dans un tableau de conversion des mesures de capacité des tonneaux, parmi les catégories *Paris, Soissons, Beaune, Orléans ou Gros-Bart., Reims ou Petit-Bart., Rivière ou Champag., Champag. batarde*¹⁹. La pérennité de cette vocation commerciale est confirmée par un mémorandum du 12 août 1809 narrant les difficultés économiques qu'engendrent le blocus et l'incapacité d'écouler la production des vins blancs du canton de Vouvray²⁰. Les vins blancs de Vouvray apparaissent comme une exception remarquable en Touraine ; ce sont les seuls crus qui jouissent d'une exportation internationale. Toutefois, une partie de la production de Vouvray est exportée vers la capitale où on trouve des mentions éparses, par exemple dans les déclarations de taverniers conservées pour les années 1702-1705²¹, ou encore dans des caves de notaires dans les années 1770-1830²² ; ces mentions ne permettent cependant pas d'apporter une évaluation quantitative de cette exportation vers la capitale. Au milieu du XIX^e siècle, 10 % des vins de coupage débités à Paris au détail sont blancs, d'Anjou et de Vouvray²³ ; il s'agit là de vins blancs de qualité ordinaire, voire médiocre, qui constituent en réalité la majeure partie de la production de Vouvray, comme le montre une enquête de 1848 : sur un vignoble de 789 ha, 55 ha (7 %) sont classés en 1^{re} classe, 60 ha (7,6 %) en 2^e, le reste (85,7 % du vignoble de Vouvray) étant jugé « très commun »²⁴.

18. CHEVALIER, 1863, p. 108.

19. BIDET, 1759, t. 2, p. 281.

20. ADIL, 7M191. Soumis à une spéculation importante, ces vins ont des cours fluctuants, comme l'explique un enquêteur en 1812 : *On doit porter hors ligne les vins de Vouvray qui, par le prix, souvent très variable qu'y mettent les marchands de la Flandre, a été porté cette année à 36 et 40 francs l'hectolitre. Les vins de Bourgueil sont aussi très recherchés et payés en conséquence.*

21. Entre 1702 et 1705, 0,5 % des vins déclarés achetés par les taverniers parisiens sont issus de Touraine, avec pour mention d'origine Vouvray et Rochechouart (origine des voituriers). Cf. LACHIVER, 1984.

22. POUSSOU, BERTHOLET, 2013.

23. HUSSON, 1856, p. 211.

24. ADIL, 7M192.

• *Développement progressif d'un courant d'exportation des vins ordinaires (essentiellement rouges) vers Paris.* À partir du XVII^e siècle, on commence à repérer des exportations de vins rouges ordinaires tourangeaux pour des marchés régionaux relativement proches : le Maine, la Normandie, le Berry, l'Anjou, et Paris. L'ouverture du marché parisien est favorisée par deux faits importants. En premier lieu en 1577 par un arrêt qui impose aux cabaretiers de Paris de s'approvisionner exclusivement au marché de la ville, et aux marchands de n'acheter que des vins provenant de vignobles situés au-delà de 20 lieues (88 km) de Paris²⁵. Cette opportunité, qui provoque un déclin rapide de la viticulture francilienne, est amplifiée par les ouvertures du canal de Briare en 1642, puis du canal d'Orléans en 1692, qui permettent aux bateliers d'acheminer leur cargaison directement à Paris depuis la Loire²⁶. La demande parisienne suscite le développement d'un vignoble d'exportation, révélé dans les années 1762-1766 par une enquête²⁷ qui souligne l'importance de trois secteurs (fig. 2) :

- les vins rouges de la « côte du Cher » (les vins blancs restent « dans le pays ») ;
- les vins rouges et blancs de la « côte de la Loire » ;
- les vins rouges de la « côte de la Vienne » (les vins blancs sont consommés sur place ou convertis en eaux-de-vie).

Il est intéressant de noter que dans cette géographie viticole du XVIII^e siècle, la part des vins du Chinonais exportés est dérisoire, tant en

		Couleur	Prix	Vol. exporté	%	Valeur	%
« Côte du Cher »		Rouge	20 £/pièce	8 000 pièces	21,9 %	160 000 £	17,6 %
« Côte de la Loire »	Vouvray	Blanc	35 £/pièce	12 000 pièces	32,9 %	420 000 £	46,1 %
	Autre	Rouge	20 £/pièce	15 000 pièces	41,1 %	300 000 £	33 %
« Côte de la Vienne »		Rouge	20 £/pièce	1 500 pièces	4,1 %	30 000 £	3,3 %
TOTAL				36 500 pièces	100 %	910 000 £	100 %

Fig. 2 : Exportations des vins de Touraine d'après le *Tableau de la province de Touraine (1762-1766)*.

25. DION, 1959 p. 497-498 et p. 554 et suivantes.

26. DE PERSON, 1994, p. 79-88.

27. CHEVALIER, 1863, p. 107-108.

volume qu'en valeur. En réalité, le cœur de la viticulture d'exportation tourangeuse bat principalement dans la vallée de la Loire (sur la rive droite jusque Saint-Mars-la-Pile, sur la rive gauche jusque Montlouis), secondairement dans la vallée du Cher (sur les deux rives).

On dispose de quelques indices de cet accès progressif, mais limité, des vins tourangeaux au marché parisien. En 1658, un marchand parisien, Jean II Jullien, enregistre dans ses stocks des vins de Touraine²⁸. Entre 1688 et 1784, la maison royale de Saint-Cyr achète quasi-annuellement des vins de Bourgogne et des *vins de France* ou *vins français* (Poissy, Mantes, RUEIL, Garancières, Saint-Germain), fréquemment des vins d'Orléans; mais le *vin de Tours* n'approvisionne la cave des demoiselles de Saint-Cyr qu'une seule fois, en 1750²⁹. Dans les années 1702-1705, les achats des taverniers parisiens sont massifs pour des vins originaires de l'Orléanais³⁰ (30,3 % des vins importés) et du Blésois³¹ (26,9 %), mais quasi inexistants pour les vins de Touraine³² (0,5 %), d'Anjou³³ (0,4 %) et du pays nantais³⁴ (0,2 %)³⁵. Au milieu du XVIII^e siècle, des comptes de marchands parisiens révèlent des achats de pièces de vins de Vouvray (blancs et rouges), de vins du Cher et de Chinon, mais ces achats apparaissent comme complémentaires³⁶. L'analyse des caves parisiennes sous le Consulat (1799-1804) menée par Eric-Laurent Seguet³⁷ montre que les vins de Touraine, et d'une manière générale de tous les vins de Loire en aval de Blois, demeurent discrets à Paris dans le courant du XVIII^e siècle (fig. 3).

28. SURUN, 2007, p. 492-494. Notons que les stocks de deux autres marchands de vin parisiens analysés par Michel Surun (François Robineau en 1659 et Étienne II de Romigny en 1698) sont constitués de vins de Basse-Bourgogne, Bourgogne, Champagne, Orléanais, Languedoc, Espagne, mais d'aucun vin de Touraine (SURUN, 2007, p. 494-496).

29. LACHIVER, 1982, p. 284.

30. Orléans, Jargeau, Saint-Denis-lès-Jargeau, Châteauneuf-sur-Loire, Saint-Benoît-sur-Loire, Meung-sur-Loire, Beaugency.

31. Blois, Saint-Dyé-sur-Loire, Chouzy-sur-Cisse.

32. Vouvray, Rochecorbon.

33. Saumur, Les Ponts-de-Cé, Angers, Anjou.

34. Ancenis, Nantes.

35. LACHIVER, 1984.

36. Je remercie Benoît Musset pour la communication de ces informations. Il traite actuellement ces données quantitatives inédites qui permettront d'affiner nos connaissances sur le marché parisien des vins au XVIII^e siècle.

37. ABAD, 2002, p. 857-862.

Provenance	1702-1705	Consulat (1799-1804)		
	Tous vins confondus (en %)	Vins ordinaires (en %)	Vins fins et supérieurs (en %)	Tous vins confondus (en %)
Région parisienne	2,5	14	7,5	13,3
Orléanais Blésois	30,3	20	6,1	18,6
	26,9			
Touraine Anjou	0,5	4	0,2	3,6
	0,4			
Pays nantais	0,2	0	0	0
Sancerre et Pouilly	0,7	5	0,1	4,5
Champagne	15	4	5,8	4,2
Basse-Bourgogne	11,9	20	28,4	20,9
Auvergne	2,5	2	1,1	1,9
Roanne	6,2	6	0	5,4
Bourgogne	0,3	10	17	10,7
Mâconnais et Beaujolais	2	13	19,9	13,7
Vallée du Rhône	0	0,25	1,6	0,4
Midi	0	0,5	1,4	0,6
Cahors	0	0,25	0,3	0,3
Bordelais	0	1	8,6	1,75
Béarn	0	0	1,3	0,1
Moselle	0	0	0,2	0,02
Rhin	0	0	0,4	0,02

Fig. 3 : Approvisionnement en vins de Paris au XVIII^e siècle.

L'accès des vins tourangeaux au marché parisien progresse lentement dans le courant du XVIII^e siècle, tandis que la part des vins orléanais et blésois tend à s'y réduire, et que celle du vignoble francilien (largement sous-évalué dans les statistiques parce qu'il est mal comptabilisé) se dégrade et disparaît (fig. 3). C'est donc au XIX^e siècle que les vins de Touraine conquièrent Paris. Les caves des riches Parisiens se diversifient, à l'instar de celle de ce notaire de Cormeilles-en-Parisis, d'après un inventaire du 9 août 1816³⁸ : 3,25 muids de vin rouge de Cormeilles ; 80 bouteilles de vin rouge de Touraine ; 14 bouteilles de vin rouge du Berry, vins de Touraine et de Berry d'une valeur très supérieure au vin de Cormeilles.

38. LACHIVER, 1982, p. 285.

• *XIX^e siècle : le triomphe de la viticulture commerciale tourangelle.*

En 1808, la Touraine produit 459 217 hl de vin pour une superficie plantée de 28 773 ha. L'orientation commerciale de ce vignoble est alors clairement attestée, lorsque les enquêtes évaluent les exportations en dehors du département à 127 312,92 hl de vin, soit 27,7 % de la production totale de la Touraine (fig. 4). Ces exportations concernent pour un tiers (44 895,48 hl) des vins blancs achetés par les marchands flamands qui les expédient en Europe du Nord (*les Pays-Bas*) via le port de Nantes, et pour deux tiers (82 417,44 hl) des vins rouges expédiés *pour Paris et la Normandie*.

	Superficie (en ha)	Produit moyen des vins (en hl)	Part de la production (en %)
Arrondissement de Tours	18 759	299 393,64	65,3
Arrondissement de Loches	2 506	39 995,76	8,7
Arrondissement de Chinon	7 508	119 827,68	26
Production totale	28 773	459 217,08	100
Vin exporté hors Touraine		127 312,92	27,7

Fig. 4 : La production viticole d'Indre-et-Loire en 1808 (ADIL, 7M191).

Cette orientation commerciale se renforce dans le courant du XIX^e siècle, au point qu'en 1847-1848, alors que le département d'Indre-et-Loire est au 17^e rang national³⁹, les enquêteurs préfectoraux estiment que les deux tiers de la production viticole tourangelle sont consommés hors de la Touraine. En 1856, Husson estime que les « vins de la Loire », c'est-à-dire *ceux du Cher, de Chinon, de Beaugency et d'Orléans*, constituent 20 % des vins vendus au détail à Paris⁴⁰. Actuellement, plus de 80 % de la production viticole tourangelle est consommée hors du département d'Indre-et-Loire⁴¹. Ce renforcement progressif des exportations extra-régionales de la viticulture tourangelle (fig. 5) joue un rôle historique majeur dans le développement spatial du vignoble tourangeau.

39. BATILLIAT, 1846, p. 278.

40. HUSSON, 1856, p. 210.

41. INTERLOIRE, 2010.

Sources	Production (en hl)	Exportation hors Touraine (en hl)	Part de l'export hors Touraine
Enquête 1808 (ADIL, 7M 191)	459217,08	127312,92 hl	27,7 %
Jullien 1816, p. 73	689500	389500 hl	56,5 %
Cavoleau 1827, p. 144	665224	381033 hl	56 %
Batilliat 1846, p. 279	680100	-	<i>une grande partie des vins de ce département est exportée</i>
Enquête 1847-1848 (ADIL, 7M192)	722120	-	66 % <i>Un tiers se consomme dans le pays, le reste est destiné à l'exportation sur Paris et un peu sur la Hollande, la Belgique, les départements voisins, plus particulièrement la Beauce, la Sarthe et la partie plus rapprochée de la Normandie</i>
Début XXI ^e s.	515400 ⁴² (Douanes)	-	Plus de 80 % (INTERLOIRE, 2010)

Fig. 5 : Exportations des vins de Touraine hors du département d'Indre-et-Loire.

À l'origine du succès parisien des vins rouges de Touraine : pas trop lointains, pas trop coûteux, fortement colorés... des vins très avantageux

Les vins tourangeaux ne conquièrent pas le marché parisien par une réputation œnologique de qualité. Ainsi Demerson en 1826, dans son *Histoire naturelle de la vigne et du vin*, mentionne les vins orléanais, mais fait l'impasse sur les vins de Touraine, hormis le Vouvray considéré comme une production de qualité. En revanche, il souligne que les vins rouges de Touraine sont des vins «colorants», comme les vins de Saint-Gilles et du Languedoc ; ils flattent le *goût commun des buveurs qui n'aiment que les vins capiteux et chargés en couleur*⁴³. C'est à cette qualité «colorante» que les rouges tourangeaux doivent leur réussite commerciale sur le marché parisien. En effet, si

42. Hors AOC Touraine produit en Loir-et-Cher. Source : Données des douanes (moyenne 2001-2005), sur un dépliant publié par l'Observatoire économique de Touraine et la Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire, intitulé *La filière vitivinicole en Indre-et-Loire. Les grandes données économiques*.

43. DEMERSON, 1826, p. 107.

l'on fait abstraction peut-être de quelques vins de Vouvray, les vins de Touraine expédiés à Paris sont le plus souvent des rouges de qualité ordinaire, voire grossière, fortement teintés et revendus à la population parisienne en assemblage avec des vins « faibles »⁴⁴. Concrètement, les vins rouges tourangeaux occupent le segment des vins ordinaires bon marché, de faible réputation, utilisés pour les coupages⁴⁵ (parfois les plus sordides⁴⁶), ou pour la contrefaçon de vins rouges réputés⁴⁷. Les vins de Touraine sont aussi parfois utilisés pour les vins commercialisés en bouteille, réputés de meilleure qualité,

44. *Les vins du Cher surtout y (à Paris) jouissent d'une grande faveur et se paient plus que des qualités qui leur sont d'ailleurs supérieures ; par la couleur foncée, le bon goût, le corps, le spiritueux et le mordant, ils se recommandent pour fortifier les vins faibles et rétablir ceux qui vieillissent. Ces vins n'ont pas de volonté, disent les praticiens : pour le vin de coupage, c'est un bel éloge* (GAUBERT, 1857, p. 227). Autre exemple : [Les vins du Cher] *sont colorés, corsés et spiritueux, et conviennent, comme les vins du Midi, pour les mélanges avec les vins faibles. Les vins de l'Orléanais, du Perche, de la Beauce et du Gâtinais, généralement si faibles qu'on aurait de la peine à les conserver pendant deux ans seulement* (Recueil administratif, 1836, p. 347).

45. Par exemple Jullien, en 1816, explique : *Parmi les vins que l'on tire de ce pays, il en est peu qui jouissent d'une grande réputation comme vins de table ; mais ils sont fort estimés dans le commerce pour le bon effet qu'ils produisent dans les mélanges* (JULLIEN, 1816, p. 72). Batilliat, en 1848, confirme : *Les vins de cette contrée n'ont rien de remarquable qu'une couleur foncée, qui est la première de toutes les qualités pour le commerce* (souligné dans la source) ; *aussi y remarque-t-on de la raideur. Ils auraient probablement plus de qualité, si on évitait de leur donner autant de teinte ; mais comment faire entrer le commerce dans ces idées ?* À noter que les vins blancs de Touraine étaient aussi utilisés pour les coupages, avec un vin rouge du Midi dans l'exemple suivant : *un vin de Marseille, de Narbonne, de Roussillon sec, etc., par exemple, chaud et de couleur foncée, est mêlé à un vin blanc de Touraine ou du Cher, ou bien un vin rouge léger, la boisson qui en résulte est dite vin de coupage* (GAUBERT, 1857, p. 83).

46. Voir des recettes effarantes dans DUBIEF, 1860, p. 47-49.

47. Husson évoque la pratique du coupage à l'eau (HUSSON, 1856, p. 215), mais aussi des fraudes sur les vins de Mâcon qui bénéficient d'une certaine réputation à Paris : *Dans les maisons de troisième ordre, la consommation, pour quatre cinquièmes, consiste en vins coupés, enfûtés en jauge-Mâcon et vendus pour tel ; le surplus est composé de vins de Mâcon plus ou moins naturels, et de Bordeaux ordinaires* (HUSSON, 1856, p. 209). Cette fraude sur les « vins de Mâcon » à Paris est ancienne. On en retrouve la trace au XVIII^e siècle concernant les vins du Beaujolais : *Le marchand de vin de Paris n'a jamais acheté les vins du Beaujolais pour les vendre naturels au consommateur ; il ne les a jamais pris que pour donner du feu à de gros vins mats et sans vertu : pour remplir cet objet plus sûrement, il a exigé que l'on ne donnât point de couleur au vin de Beaujolais ; la fermentation a été arrêtée dans le moment où elle étoit le plus salutaire : les vins ont été mis dans les tonneaux sans couleur, sans que les éléments qui se trouvent dans le raisin aient été suffisamment développés, ce qui nécessairement les privait de la qualité distinctive et agréable dont ils sont susceptibles et que l'on trouve dans les vins que les propriétaires font pour leur usage. De là ces vins n'ont point acquis de réputation dans la capitale ; et cela n'est pas étonnant, puisqu'ils n'y ont jamais été connus, le marchand ne les ayant jamais vendus que mélangés et peut-être souvent frelatés* (Commerce des vins, 1769, p. 22-23).

qui se font généralement avec un tiers d'eau, un tiers de vins du Midi et un tiers de vins de la Loire⁴⁸.

Le « déguisement » des vins blancs « par les moyens du teint » est dénoncé dès le règne d'Henri IV par une commission consultative du commerce... en vain⁴⁹. Le coupage des vins est une pratique courante dans les cabarets parisiens, et les vins de Loire, particulièrement les rouges de Touraine, sont appréciés à cette fin. Dans une lettre du 15 novembre 1785, M. Breton, marchand de vin à Belleville, recommande à Louis Colas Desfrancs, marchand d'Orléans : *Faitte attention que le vin rouge non pas de couleur cette année et que les bon vin rouge fort en couleur seront recherché*. De fait, le marchand orléanais se fournit en Blésois, mais aussi dans la vallée du Cher pour s'approvisionner en vin coloré *qui fait quatre couleur et la sienne*, c'est-à-dire qu'avec un tonneau de vin rouge, on en fait cinq⁵⁰. En somme, le marché parisien porte un intérêt grandissant aux rouges de Touraine non pas pour leur saveur, mais pour cette qualité colorante persistante et leur force alcoolique qui permettent les coupages, améliorant la conservation des vins « faibles » et permettant des profits intéressants aux cabaretiers de la capitale. En 1856, les vins coupés forment, selon Husson, 80 % du vin débité dans les restaurants bas de gamme (« maisons de troisième ordre ») de la capitale ; dans ces coupages, Husson estime que la part des *vins de Loire, c'est-à-dire ceux du Cher, de Chinon, de Beaugency et d'Orléans* n'est pas inférieure à 20 %⁵¹.

On identifie en Touraine aux XVIII^e-XIX^e siècles trois zones viticoles d'exportation vers Paris : les « vins du Cher », la vallée de la Vienne et le Bourgueillois (fig. 6). Tous les témoignages convergent pour affirmer que ce sont les « vins du Cher » qui tirent le meilleur parti de la demande croissante du marché parisien. Les bassins viticoles chinonais et bourgueillois sont secondaires dans cette économie exportatrice.

• ***Les vins de la « Vallée du Cher »***. La dénomination « Vins du Cher » est trompeuse, car elle est loin de ne désigner que les vins de la vallée du Cher. C'est une dénomination générique qui recouvre des productions issues

48. *Recueil administratif*, 1836, p. 347.

49. DION, 1959, p. 543.

50. DE PERSON, 2008, p. 36.

51. HUSSON, 1856, p. 209-210.

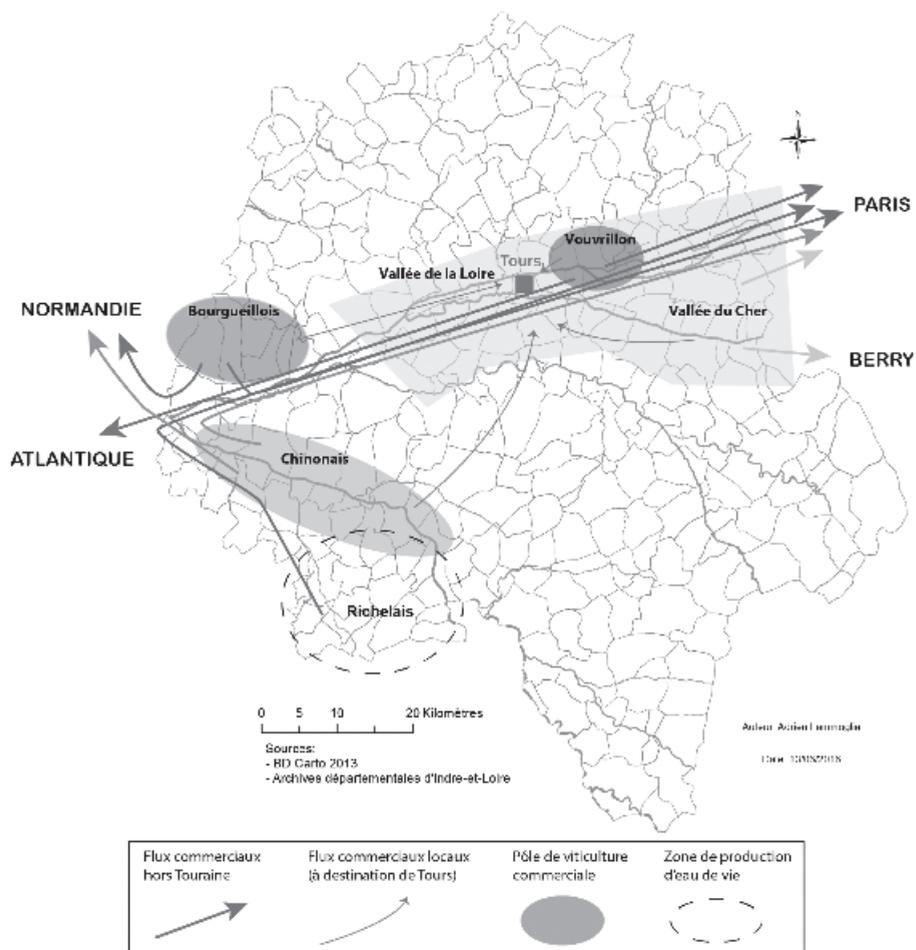


Fig. 6 : Bassins viticoles d'exportation et flux commerciaux des vins de Touraine (XVIII^e-XIX^e siècles).

des vignobles des rives droite et gauche du Cher, mais aussi une gamme plus large de vins tourangeaux, intégrant indifféremment l'ensemble des rouges produits sur les rives droite (Bourgueillois excepté) et gauche de la Loire, mais aussi les rouges de la vallée de l'Indre⁵².

L'orientation commerciale vers Paris des « vins de la vallée du Cher » est attestée au moins dès les années 1740, d'après une enquête menée dans l'élection d'Amboise, précisant qu'ils sont *les meilleurs vins du pays, et qu'ils se vendent en grande partie pour Paris, le surplus se consomme dans le pays*⁵³. D'après l'enquête de 1762-1766, il s'agit de vins *communément rouges et hauts en couleur*⁵⁴. Au milieu du XVIII^e siècle, ces vins s'exportent en direction du Berry par l'intermédiaire des marchés et foires d'Écueillé⁵⁵ (Indre, en limite du département d'Indre-et-Loire), mais aussi vers Paris. Au milieu du XIX^e siècle, Gaubert précise qu'on fait venir à Paris des vins charentais seulement lorsque les importations de vins de Bordeaux, de Touraine et du Cher sont insuffisantes⁵⁶. En 1836, Paris importe 160 000 hl de « vins de Loire » : *Sous cette dénomination sont compris les vins blancs nantais d'une qualité très ordinaire ; les vins d'Anjou qui sont également presque tous blancs ; ceux de la Touraine, généralement connus sous le nom de vin du Cher. Ces derniers sont colorés, corsés et spiritueux, et conviennent, comme les vins du Midi, pour les mélanges avec les vins faibles. Les vins de l'Orléanais, du Perche, de la Beauce et du Gâtinais, généralement si faibles qu'on aurait de la peine à les conserver pendant deux ans seulement*⁵⁷.

Le succès des vins de la vallée du Cher repose sur l'usage d'un cépage rouge nommé « cô t », produisant un vin fortement coloré, presque noir, ainsi que le souligne Cavoleau en 1827 : *Les rouges nobles ne peuvent se conserver plus de trois ou quatre ans en futailles, et dix ou douze ans en bouteilles, à moins que l'on ait mêlé dans la cuve des raisins du plant nommé caux ou cos, commun sur les rives du Cher, où il donne au vin cette couleur foncée et cette solidité qui le font rechercher par le commerce de Paris*⁵⁸.

52. JULLIEN, 1816, p. 76.

53. ADIL, C337, pièce 66.

54. CHEVALIER, 1863, p. 108.

55. ADIL, C337, pièce 55. Le marché d'Écueillé, qui se tient le jeudi, écoule du *vin en gros* qui se tire *des bords du Cher, partie dans l'élection, partie dans le Berri, destiné pour le Berri*. La foire d'Écueillé, qui se tient le 9 février, le lendemain de la Conception, le 25 mars, le 4 mai, le 11 juin, le 1^{er} août, le 9 septembre et le 18 octobre, écoule des vins qui se tirent *des coteaux du cher pour le pays et le Berri*. Il est précisé : *en février sont assés considérables*.

56. GAUBERT, 1857, p. 230.

57. *Recueil administratif*, 1836, p. 347.

58. CAVOLEAU, 1827, p. 146. De nombreux témoignages confirment l'importance du cépage cô t dans l'économie viticole tourangelle au XIX^e siècle. En 1869, un enquêteur fait l'observation suivante concernant la récolte de l'année 1868 : *Le cô t et les vins du Cher rafraîchissent*

• **Les vins de la vallée de la Vienne.** Face à la vallée du Cher, la vallée de la Vienne apparaît comme un bassin viticole absolument secondaire au XVIII^e siècle dans l'exportation des vins de Touraine. En 1762-1766 (fig. 2), la « côte de la Vienne » n'exporte que 1 500 pièces de vin rouge sur un total de 36 500 pièces, soit seulement 4,1 % en volume et 3,3 % en valeur des exportations viticoles tourangelles⁵⁹. Les vins de la rive gauche de la Vienne sont destinés prioritairement à une consommation locale, avec une exportation occasionnelle vers Paris, uniquement dans les années de petite production. Au milieu du XVIII^e siècle, un enquêteur explique que *les vins de l'élection sont de différentes qualités. Les rouges aux environs de Chinon sont assez estimés, mais en petite quantité. On en tire quelquefois pour Paris et Orléans, et pour l'Anjou et la Bretagne. Les blancs, il y en a de goua des paroisses de Ports, Marsilly, Ligré, La Roche, Suilly, Ligné, Saint-Germain, Candès, Saint-Patrice, Saint-Michel. Mais dans le reste de l'élection ils sont médiocres et de peu de valeur et si consomment. On fait quelquefois de ces vins des bons crus pour Paris et Orléans, mais cela est rare et on est obligé de les consommer au pays et faire de l'eau de vie de partie. Si les droits pour passer la Bretagne n'étaient pas si gros, on y en enverrait*⁶⁰. Les vignobles de la rive droite de la Vienne, totalement méprisés, produisent du vin blanc qui se consomme dans le pays, l'enquêteur ajoutant que *dans les temps de rareté il se voiture à Paris, dans les temps d'abondance s'en font de l'eau-de-vie, comme à Richelieu et avec même destination*⁶¹. Dans le Richelais, la vigne n'est mentionnée que pour les paroisses du Fagois (Faye-la-Vineuse et Bray-sous-Faye) qui produisent essentiellement des vins blancs dont une partie est consommée *dans le pays*, tandis que l'autre partie est convertie en eau-de-vie exportée à Saumur, Orléans et Paris⁶², particulièrement depuis le marché de

les vins forcés. Autre mention : *Les vins du Cher qui ont pour cépage le côt ont manqué en 1869, à cause de la coulure. Ces vins sont généralement recherchés par le commerce de Paris et de la banlieue.* Et plus loin de mentionner leur usage courant dans la pratique du coupage : *Depuis quelques années, les propriétaires ont plus d'avantage à faire des vins blancs et de les vendre pour faire des mélanges avec le teinturier, le groslot et quelquefois avec le côt qui donne sa couleur de rubis et l'alcool. Pour ce motif dernier, on emploie les vins du midi à tort* (ADIL, 7M192).

59. Ces proportions s'entendent sans le Bourgueillois qui, avant la création du département d'Indre-et-Loire en 1789, ne fait pas partie de la Touraine. CHEVALIER, 1863, p. 107-108.

60. ADIL, C337, pièce 47.

61. ADIL, C337, pièce 62.

62. ADIL, C337, pièce 62.

Richelieu qui a lieu le lundi et le vendredi, spécialisé dans le commerce de l'eau-de-vie *faite des vins blancs du pays, qui s'enlève par des marchands de Chinon, Saumur et Châtellerauld qui les voient à Orléans d'où elles vont à Paris*; l'enquêteur ajoute que ces productions d'alcool *sont fort estimées et le débit en est considérable*⁶³. À la faveur de l'essor de la demande parisienne en vins de Touraine, ce pôle viticole se développe fortement durant tout le XIX^e siècle, pour se muer progressivement en un vignoble d'exportation⁶⁴.

• **Les vins du Bourgueillois.** Autre bassin viticole exportateur secondaire en direction de Paris : le Bourgueillois. Ce vignoble satisfait au milieu du XVIII^e siècle une demande strictement locale, à l'exception des eaux-de-vie qui sont exportées à Orléans⁶⁵. Ce n'est que progressivement et tardivement, à partir de la seconde moitié du XVIII^e siècle, que ce vignoble paraît développer une activité commerciale en direction de Paris, de l'Anjou, du Maine et de la Normandie, ainsi que le révèle en juin 1783 le compte-rendu fait par Jouve, directeur de la régie des aides et droits réunis pour la division de Saumur et Baugé dans l'intendance de Tours : *Les vins les plus estimés sont ceux de Saint-Nicolas, Alonne et Brain ; quand ils sont de bonne qualité, on les enlève pour le Maine, l'Anjou et autres provinces. Ceux de Varenne, Chouzé, La Chapelle, Benaît et Restigné sont moins bons et se tirent néanmoins pour Paris et la direction de Baugé, mais il en reste toujours beaucoup dans le pays et c'est ce qui y fertilise la fraude*⁶⁶. La consommation des vins du Bourgueillois est bien attestée à Angers dans les années 1770-1780 par les annonces de vins à vendre dans les Affiches d'Angers; on y repère la part importante des vins de Touraine et du Blésois (15,6 % des annonces), à savoir Tours, Beaugency et Saint-Nicolas-de-Bourgueil, en troisième position derrière les vins de Bordeaux (38,9 % des annonces) et les vins méditerranéens (30 % des annonces)⁶⁷. La présence sur le marché parisien est difficile à repérer; l'origine bourgueilloise n'est jamais précisée, alors que les vins de Vouvray,

63. ADIL, C337, pièce 62.

64. LAMMOGLIA, LETURCQ, 2017 (*Les petits terroirs* viticoles de Touraine).

65. ADIL, C337, pièce 58. *Pour le pays, il en croit de rouge assez bon pour les cabarets dans les paroisses de la Chapelle-Blanche, Restigné et Benais. On en brûle aussi pour faire de l'eau-de-vie qui s'envoie à Orléans.*

66. BOULOISEAU, 1970, p. 146-147.

67. MUSSET, 2013.

de la vallée du Cher ou de Chinon sont explicitement mentionnés. À la faveur de l'essor de la demande parisienne en vins de Touraine, ce pôle viticole se développe fortement durant tout le XIX^e siècle, pour se muer progressivement en un vignoble d'exportation⁶⁸.

Une exportation d'eaux-de-vie

Les vignobles du bassin de la Vienne et du Bourgueillois se développent progressivement dans le courant des XVIII^e et XIX^e siècles, au gré des stimulations de plus en plus pressantes du marché parisien. L'écoulement des productions reste cependant aléatoire pendant longtemps, l'export vers Paris étant occasionnel, complémentaire en fonction des capacités du bassin viticole de la vallée du Cher (dans son acception large définie précédemment) à approvisionner le marché parisien. Durant les bonnes années, les vigneronns du Chinonais et du Bourgueillois ne trouvent aucun débouché pour leur production surabondante ; la distillation apparaît alors comme un remède à la surproduction viticole, valorisant les excédents en un produit recherché sur les marchés parisien et atlantique, particulièrement par les Hollandais et Flamands qui ont besoin d'alcool pour arranger les vins exportés en Europe du nord. La Touraine, particulièrement le Richelais, devient alors un bassin de production d'eau-de-vie, dans la même dynamique que l'Aunis, la Saintonge et l'Angoumois⁶⁹. Les enquêtes réalisées au milieu du XVIII^e siècle montrent que les stocks excédentaires du Chinonais, du Bourgueillois et du Richelais sont habituellement brûlés et alimentent les marchés de Saumur, Orléans et Paris. Dans les caves parisiennes sous le Consulat⁷⁰, 15 % de l'eau-de-vie est originaire de Touraine et d'Anjou, de sorte que cette zone est alors la troisième (ex æquo avec Orléans) pourvoyeuse de la capitale en spiritueux derrière l'Aunis, la Saintonge et l'Angoumois (25 %) et le Languedoc (20 %) (fig. 7).

Cette spécialisation s'affaiblit dans le courant de la première moitié du XIX^e siècle, car la pression de la demande parisienne est désormais telle que les vignobles de la vallée du Cher (acception large) ne suffisent plus pour

68. LAMMOGLIA, LETURCQ, 2017 (Les *petits terroirs* viticoles de Touraine).

69. DION, 1959, p. 442 et suivantes.

70. ABAD, 2002, p. 857-862.

Provenances	En %
Anjou et Touraine	15
Aunis, Saintonge et Angoumois	25
Guyenne	12,5
Languedoc	20
Orléanais	15
Provence	2,5
Espagne et Portugal	10
TOTAL	100

Fig. 7 : Origine des eaux-de-vie présentes dans les caves parisiennes sous le Consulat.

approvisionner Paris ; la demande hollandaise et flamande finit aussi par disparaître. Les vignobles de la vallée de la Vienne et du Bourgueillois s'orientent alors pleinement vers une viticulture commerciale dédiée exclusivement au vin. Les surfaces encépagées progressent, et les productions trouvent désormais facilement un débouché commercial, de sorte que l'activité de distillerie, exutoire traditionnel de la surproduction viticole, s'étiole pour disparaître dans les années 1850-1860. En 1869, une note adressée à la préfecture d'Indre-et-Loire mentionne sa disparition⁷¹.

DYNAMIQUE SPATIALE DU VIGNOBLE COMMERCIAL DE TOURAINE DE 1836 À 2014

En 1880, alors que la Touraine est touchée par le phylloxéra, le vignoble tourangeau occupe près de 60 000 ha de terres. Mais pendant les ravages du phylloxéra, les encépagements se poursuivent encore durant une dizaine d'années, de sorte que très paradoxalement, c'est pendant le phylloxéra, en 1890, que le vignoble tourangeau atteint son acmé, avec 62 419 ha de terres plantées. Ce sommet couronne un XIX^e siècle de très forte progression du vignoble, puisqu'en 1808, les vignes couvrent en Touraine une superficie de 26 717 ha ; entre 1808 et 1890, la croissance est de près de 240 %. Mais cette croissance

71. ADIL, 7M192. *Les cantons de Richelieu et de Sainte-Maure employaient leurs vins blancs pour faire des alcools. Ce produit a été presque abandonné pour les motifs dessus signalés.*

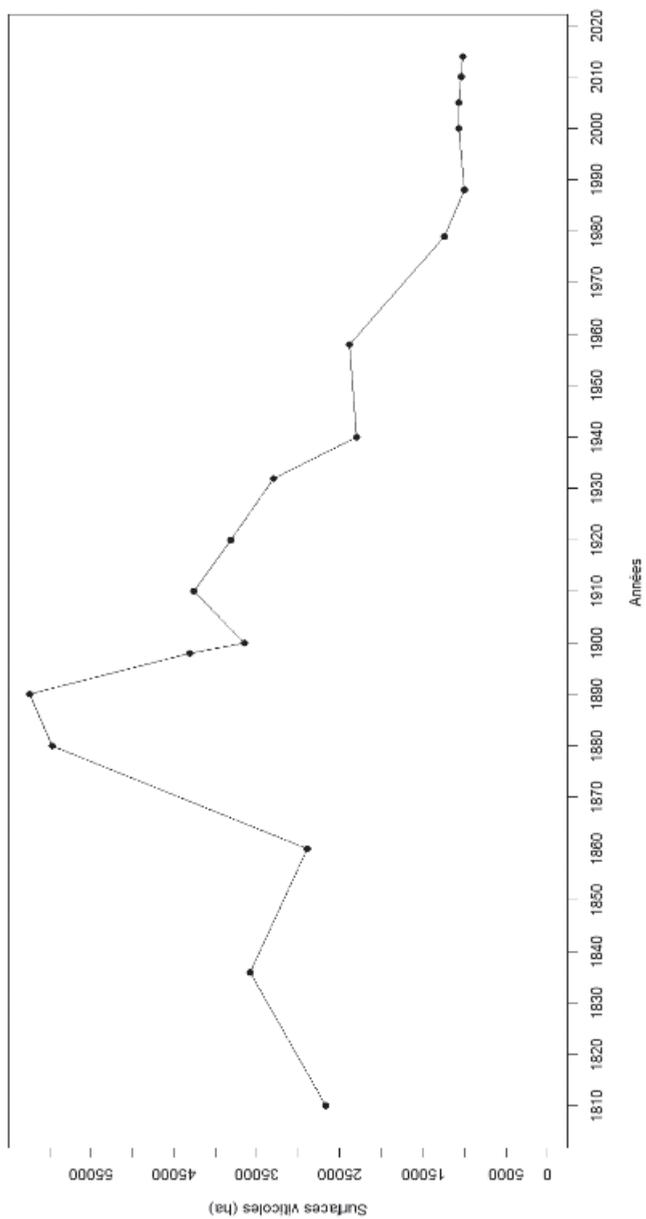


Fig. 8 : Évolution des superficies viticoles du département d'Indre-et-Loire (1808-2014).

extraordinaire se fait de manière très irrégulière. À la trentaine d'années (1808-1830) de progression assez douce des superficies plantées (de 26 717 à 35 771 ha) succède une trentaine d'années (1830-1860) de baisse qui annule quasiment le gain du premier tiers du XIX^e siècle (de 35 771 à 28 954 ha). En réalité, c'est dans la vingtaine d'années précédant l'arrivée du phylloxéra en Touraine, alors même que le marasme touche les vignobles méridionaux, que la viticulture tourangelle connaît son âge d'or, les surfaces viticoles passant de 26 717 à 62 419 ha en vingt ans (soit une croissance de 234 %). La hausse des années 1880-1890, en contexte de crise phylloxérique, s'inscrit donc dans l'élan d'une euphorie extraordinaire ; les viticulteurs tourangeaux ont mis du temps à comprendre que cette maladie marquait le coup d'arrêt définitif de l'expansion de leur vignoble, et ruinait les espoirs de faire de la Touraine un pôle moteur de la viticulture française. Après 1890, l'histoire de la viticulture tourangelle est celle d'un déclin irrémédiable des surfaces sur un siècle, seulement ralenti à deux reprises, entre 1900 et 1910 et entre 1940 et 1960. De fait, c'est en 1910 que s'amorce le déclin des superficies viticoles. Depuis 1990, le vignoble tourangeau s'est stabilisé, autour de 10 000 ha.

Cette évolution très heurtée de la viticulture entre 1808 et 2014 est loin d'être uniforme sur l'ensemble du territoire d'Indre-et-Loire, comme le montrent les cartes présentant l'état de la viticulture à trois moments-clefs de cette évolution : 1836 (fig. 9) qui marque l'état moyen du vignoble dans la première moitié du XIX^e siècle, 1910 (fig. 10) qui correspond à l'état du vignoble à la sortie de la crise du phylloxéra, et 2014 (fig. 11) qui marque le jalon final de cette évolution bi-séculaire. Les indicateurs sélectionnés sont, pour chaque commune, la superficie viticole superposée à la densité viticole (rapport de la superficie viticole à la superficie de la commune).

- **1836**⁷² (fig. 9). Le vignoble d'Indre-et-Loire présente au début du XIX^e siècle une répartition géographique très déséquilibrée. Ainsi l'arrondissement de Tours regroupe les deux tiers des surfaces plantées, l'arrondissement de Chinon le quart. De fait, l'arrondissement de Loches apparaît très peu viticole⁷³.

72. Les données de 1836 ont été préférées à celles de 1808 car d'une part la série est absolument complète (à la différence de l'enquête de 1808 qui souffre de nombreuses lacunes, notamment dans le Chinonais), d'autre part les données semblent plus fiables.

73. ADIL, 7M191. Tableau intitulé «Aperçu général de la surface des terres cultivées en vignes dans le département d'Indre-et-Loire et de leur produit en vins».

L'examen des statistiques préfectorales fait ressortir deux types de pôles viticoles en Touraine : les pôles majeurs et les pôles mineurs. On repère six pôles viticoles majeurs :

- la rive droite de la Loire de Cangey (à la limite avec le département du Loir-et-Cher) à Langeais ;
- une petite partie seulement de la rive gauche de la Loire, des communes de Mosnes (à la frontière du département du Loir-et-Cher) à Montlouis-sur-Loire. Après Montlouis, dans l'étroit corridor de l'interfluve Loire/Cher au sein duquel viennent s'enclaver les communes de La Ville-aux-Dames, Saint-Pierre-des-Corps, Tours, La Riche, Saint-Genouph et Berthenay, la viticulture est quasi-absente.

Ces deux pôles viticoles majeurs des rives droite et gauche de la Loire s'inscrivent dans le prolongement des vignobles blésois, solognot et orléanais, la vallée de la Loire apparaissant comme un long corridor viticole ininterrompu jusque Langeais sur la rive droite, et Montlouis sur la rive gauche⁷⁴.

- les rives droite et gauche de la vallée du Cher (à l'exception des communes de l'interfluve Loire/Cher citées précédemment). Ce pôle viticole correspond à un vaste vignoble qui se prolonge dans le département de Loir-et-Cher, avec notamment Montrichard et Chissay ;
- le Bourgueillois, avec principalement les communes de Restigné et Chouzé-sur-Loire, et sans doute Saint-Nicolas-de-Bourgueil⁷⁵ ;
- les communes du Véron (petite région située à la confluence de la Loire et de la Vienne, juste en face du Bourgueillois), c'est-à-dire Huismes, Avoine,

Nom des arrondissements	Nombre d'hectares de vigne	Quantité équivalente d'arpents mesurés à la chaîne de 25 pieds	Produit moyen des vins	
			en poinçons de Touraine de 266 litres	en hectolitres
Tours	18759	28238	112 554	299393,64
Loches	2506	3799	15 036	39995,76
Chinon	7508	11382	45 048	119827,68
TOTAUX	28773	43419	172 638	459217,08

74. DION, 1934.

75. Nous disposons d'une donnée incohérente pour Saint-Nicolas-de-Bourgueil en 1836. C'est la raison pour laquelle la commune est neutralisée sur la carte (fig. 9).

Savigny-en-Véron, Beaumont-en-Véron et Chinon. On peut y ajouter la commune de Candes-Saint-Martin ;

- la rive gauche de la Vienne au-delà de Chinon, à savoir les communes de Rivière, Ligré, Anché, Sazilly, Tavant, L'Île-Bouchard, Theneuil.

Aux six pôles viticoles majeurs répondent six pôles viticoles secondaires, qui occupent des espaces restreints, dispersés et discontinus :

- deux tronçons de la vallée de l'Indre apparaissent comme une zone viticole. Le premier tronçon va d'Azay-le-Rideau, Lignières-de-Touraine et Vallères à Cormery ; ce couloir viticole est momentanément interrompu au niveau des deux communes de Saché et de Druyes, largement recouverte par la forêt de Villandry. Le second tronçon se trouve dans le Lochois, avec les communes de Chambourg-sur-Indre, Loches, Beaulieu-les-Loches, Perrusson et Saint-Jean-Saint-Germain ;
- la haute vallée de la Vienne, au sud du département d'Indre-et-Loire (Crouzilles, Parçay-sur-Vienne, Rilly-sur-Vienne, Marcilly-sur-Vienne, Ports, Pussigny, Antogny-le-Tillac, Marigny-Marmande) ;
- les communes du Richelais, en limite du département de la Vienne (Champigny-sur-Veude, Richelieu, Bray-sous-Faye, Faye-la-Vineuse) ;
- quelques communes dispersées de la moitié méridionale de la Touraine : d'une part Boussay et Preuilly-sur-Claise à l'extrême sud du département, d'autre part Sainte-Maure-de-Touraine ;
- un halo de communes s'enfonçant dans le plateau septentrional du département d'Indre-et-Loire au-delà du front des communes surplombant la Loire (Mettray, Saint-Roch, Saint-Antoine-du-Rocher, Rouziers-de-Touraine, Cérelles, Chanceaux-sur-Choisille, Notre-Dame-d'Oé, Parçay-Meslay, Reugny, Neuillé-le-Lierre, Saint-Ouen-les-Vignes, Cangey) ;
- les communes de Villebourg et Saint-Christophe-sur-le-Nais, qui s'inscrivent dans la périphérie du vignoble des coteaux du Loir, au contact avec le département de la Sarthe où se trouve un pôle viticole dynamique⁷⁶.

• **1910** (fig. 10). La crise du phylloxéra n'a pas bousculé la carte de la viticulture tourangelle. On retrouve en 1910 l'ensemble des pôles majeurs de la viticulture décrits précédemment. La dynamique remarquable entre 1836

76. MUSSET, 2012, p. 23.

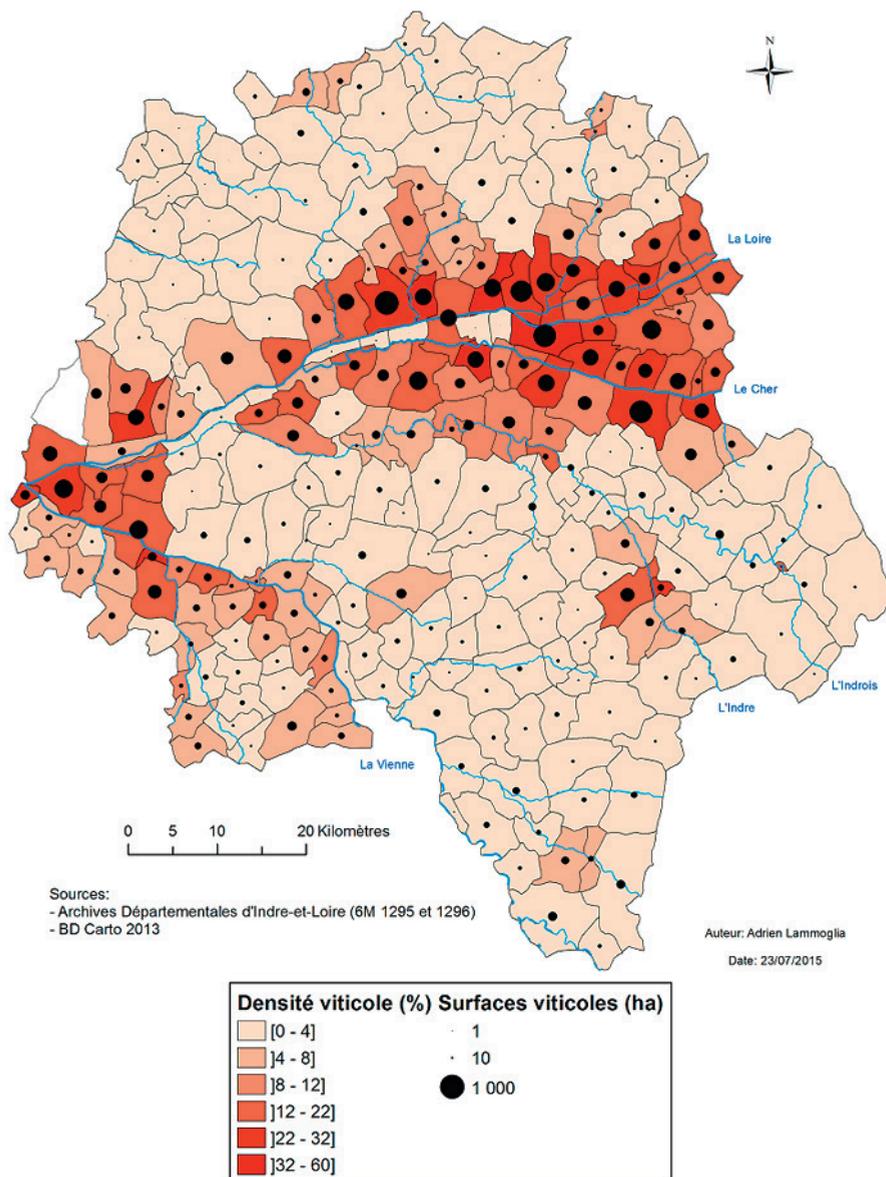


Fig. 9 : Surfaces et densités viticoles par commune en Indre-et-Loire en 1836.

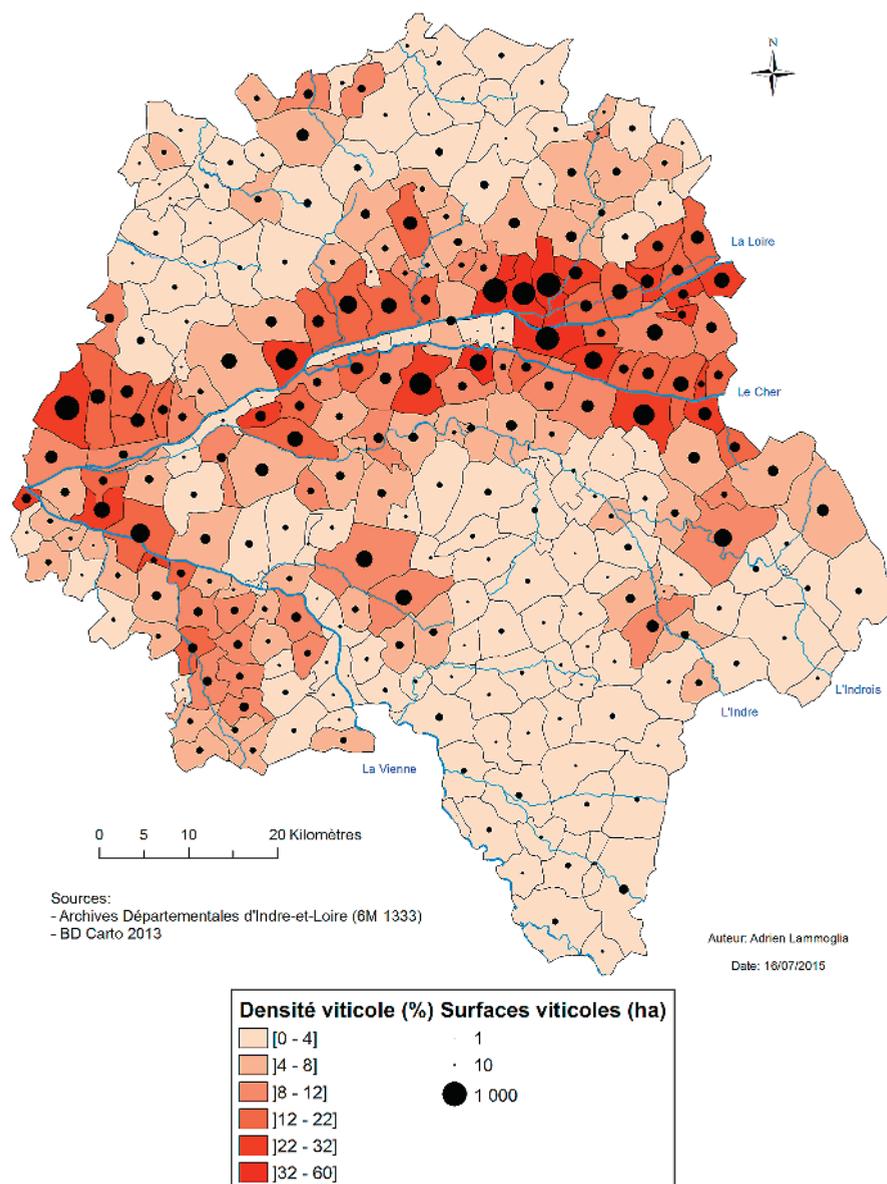


Fig. 10 : Surfaces et densités viticoles par commune en Indre-et-Loire en 1910.

et 1910 n'est pas à rechercher dans un rétrécissement du vignoble par renforcement de la polarisation, mais plutôt dans un étalement du vignoble, c'est-à-dire un élargissement des pôles par diffusion de l'activité viticole en direction de communes périphériques jusqu'à présent peu tournées vers la viticulture. On peut décrire le phénomène par secteurs :

- renforcement et élargissement du halo des communes surplombant la rive droite de la Loire, en direction de la vallée du Loir (Semblançay, Pernay, Souvigné, Braye-sur-Maulne) et dans la vallée de la Brenne (Monnaie, Villedômer, Auzouer-en-Touraine, Morand) ;
- extension de la périphérie du noyau viticole des coteaux du Loir (dans le département de la Sarthe) sur les communes de Saint-Aubin-le-Dépeint, Bueil-en-Touraine et Saint-Paterne-Racan ;
- élargissement du halo des communes viticoles depuis la vallée du Cher pour rejoindre la vallée de l'Indrois (Céré-la-Ronde, Orbigny, Le Liège, Genillé, Saint-Quentin-sur-Indrois) ;
- renforcement du pôle viticole du Bourgueillois (Bourgueil, Benais, Ingrandes-de-Touraine, La Chapelle-sur-Loire) qui tend à s'étendre en s'éloignant de la Loire vers le nord (Gizeux) ;
- renforcement important du pôle viticole au sud de la Vienne et du Richelais, avec un élargissement notable (La Tour-Saint-Gelin, Courcoué, Chaveignes, Braslou, Razines, Jaulnay).

A contrario, deux secteurs connaissent une évolution remarquable de leur vignoble, marquant la précocité d'une tendance au déclin. C'est en premier lieu le vignoble de la vallée de l'Indre qui périclité très nettement à partir d'Esvres, amorçant un déclin irrémédiable dans le Lochois, disparaissant quasiment dans certaines communes (Cormery). En second lieu, le vignoble du Chinonais connaît une restructuration profonde qui oriente son développement jusqu'à nos jours. Les vignes du Véron, qui constituaient avant le phylloxéra le cœur du vignoble chinonais, amorcent un déclin irrémédiable (Avoine, Huismes), de même que, à l'exception d'Anché, le vignoble de la rive gauche de la Vienne décline (Rivière, Ligré, Sazilly, Tavant, L'Île-Bouchard, Theneuil), et plus loin Marcilly-sur-Vienne, Ports, Pussigny, Antogny-le-Tillac et Marigny-Marmande. En somme, c'est à cette époque que le territoire viticole de Chinon se concentre sur la rive droite de la Vienne.

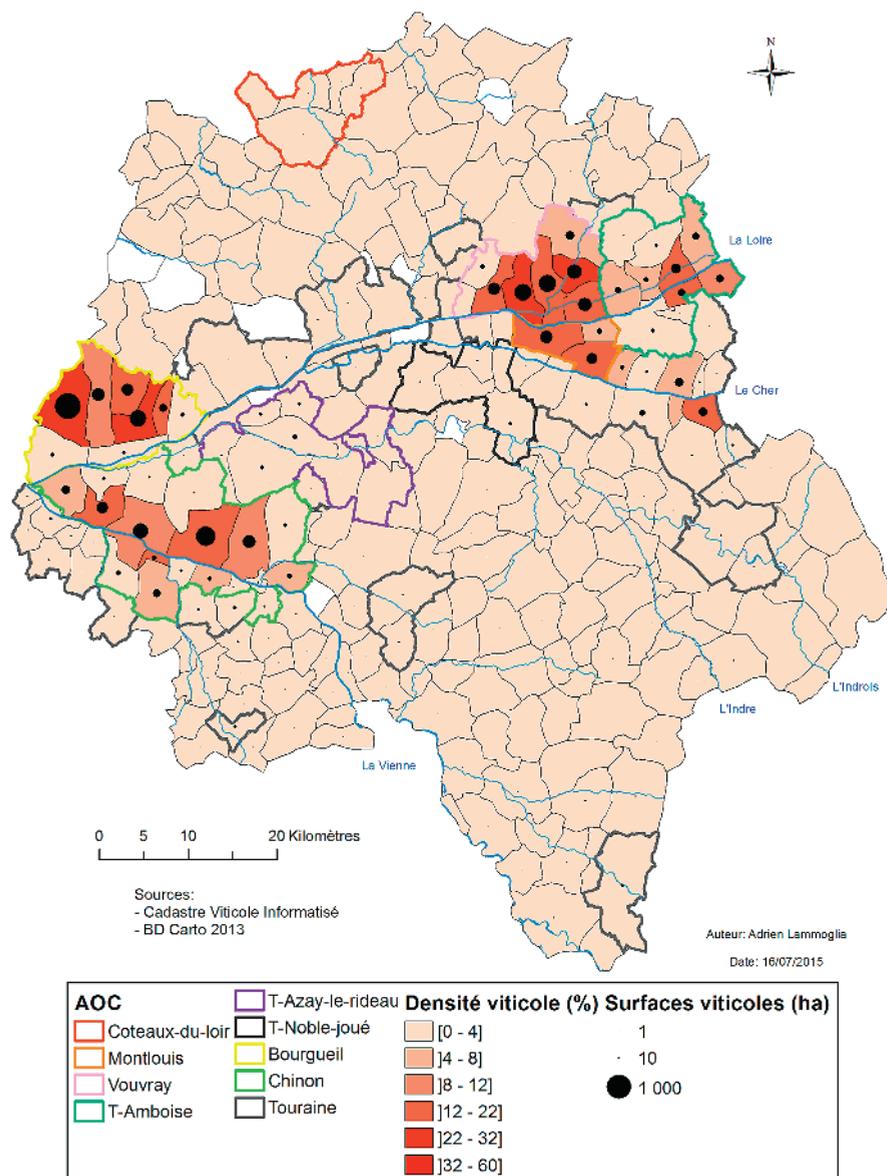


Fig. 11 : Surfaces et densités viticoles par commune en Indre-et-Loire en 2014.

• **2014** (fig. 11). Entre 1936 et 2014, l'évolution est radicale. L'effondrement de la superficie viticole départementale (fig. 8) s'est accompagné d'une forte polarisation autour de trois pôles viticoles majeurs : les vignobles de Vouvray, Bourgueil et Chinon. On constate même une croissance remarquable sur certaines communes : Saint-Nicolas-de-Bourgueil et Restigné dans le Bourgueillois, Cravant-les-Coteaux et Panzoult dans le Chinonais, Noizay et Chançay dans le Vouvrais. S'y ajoutent quelques vignobles secondaires : Montlouis, Amboise et, dans une moindre mesure, la vallée du Cher et Azay-le-Rideau.

Au final, l'examen du vignoble tourangeau sur deux siècles met en évidence un phénomène de décantation qui isole quelques pôles viticoles d'une gangue de communes offrant quelques hectares d'un vignoble sans réputation.

TRANSFORMATIONS LOCALES DES «PETITS VIGNOBLES» TOURANGEAUX : LES CAS DE MONTRÉSOR, D'AZAY-LE-RIDEAU ET DES COMMUNES DE LA MÉTROPOLÉ TOURANGELLE

La crise du phylloxéra a débouché sur une réorganisation complète de la filière viti-vinicole en Touraine, comme dans de nombreuses régions françaises⁷⁷. À l'issue d'une longue période de décantation d'un siècle, les vignobles de village, c'est-à-dire la production destinée à l'autoconsommation ou à l'approvisionnement de la demande strictement locale, disparaît⁷⁸. Cette évolution silencieuse, qui s'est faite dans la seconde moitié du XX^e siècle, est exceptionnelle dans l'histoire : c'est en effet la toute première fois, depuis l'apparition de la viticulture en Touraine au I^{er} siècle de notre ère, qu'a lieu un reflux d'une telle ampleur.

«Petits» à l'ombre des «grands», de nombreux terroirs ont connu des évolutions singulières. C'est à cette viticulture, aussi légitimement authentique que les grands vignobles tourangeaux, que cette dernière partie est dédiée, par l'exploration de quelques exemples représentatifs de vignobles qui, quand

77. LEGOUY, 2014.

78. GARNOTEL, 2010; MAURY, 1977.

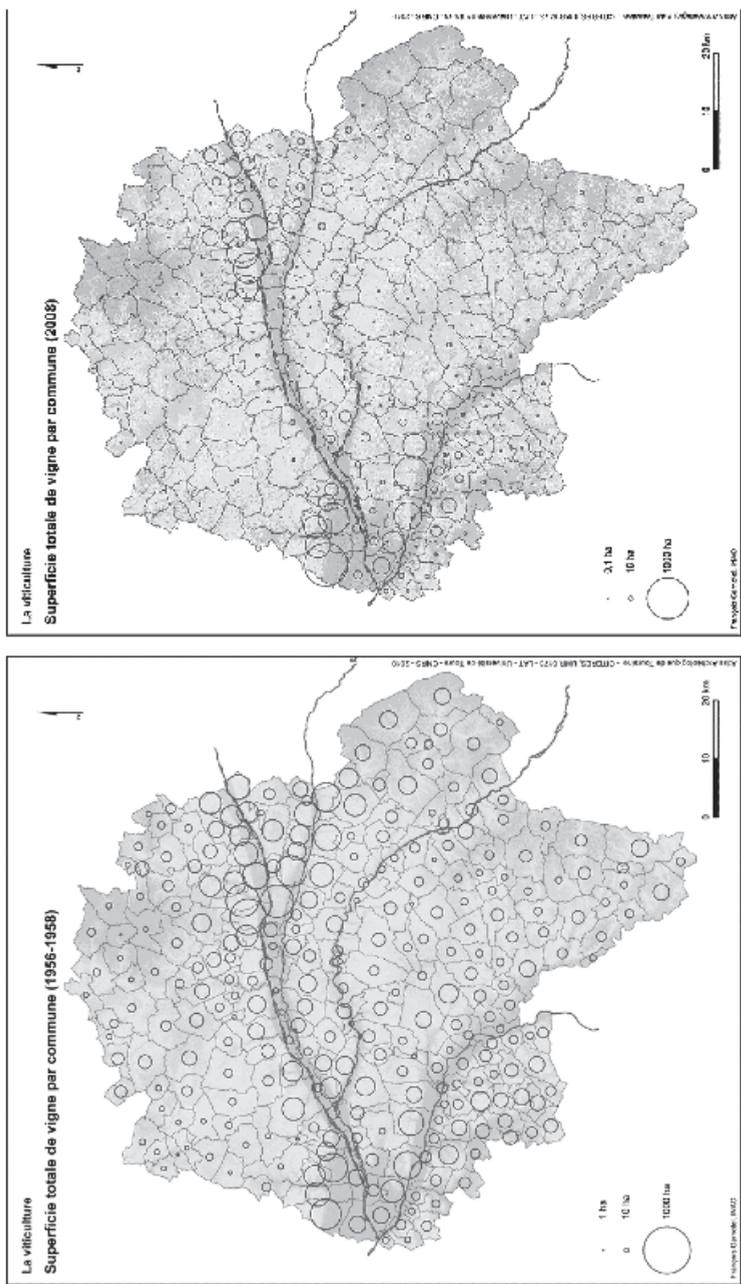


Fig. 12 : Évolution du vignoble de Touraine (en superficie) entre 1956 et 2008 (GARNOTEL, 2010).

ils n'ont pas totalement disparu, sont en voie de disparition, ou alors résistent, voire renaissent.

*Montrésor : renaissance d'un petit vignoble*⁷⁹

Montrésor, petite commune sise dans la vallée de l'Indrois, n'est pas réputé pour son vignoble. De fait, le Lochois n'est pas concerné par le développement de la viticulture aux XVIII^e-XIX^e siècles. En 1746, les enquêteurs restent silencieux concernant l'activité viticole à Montrésor⁸⁰. En 1808, le maire de Montrésor déclare : *Montrésor ne possède que quelques jardins potagers où sont complantés quelques arbres dans lesquels quelques individus laissent monter des ceps qui ne présentent aucun produit que l'on*

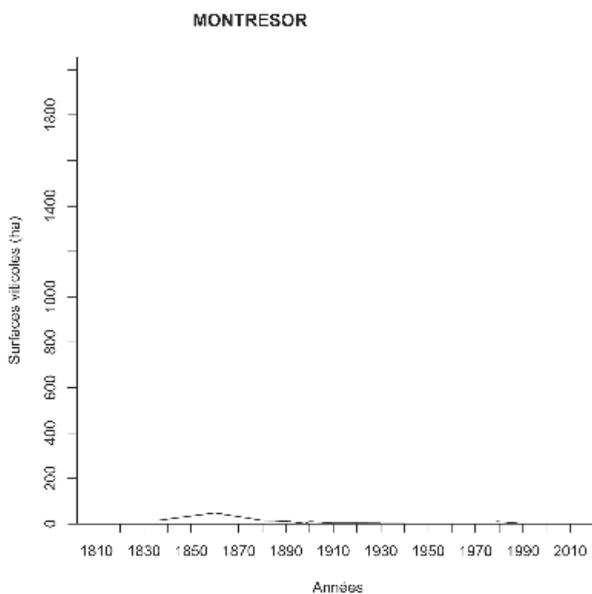


Fig. 13 : Évolution du vignoble de Montrésor (1836-2014).

79. Je tiens à remercier Frédéric Gaultier pour avoir attiré mon attention sur le cas du vignoble de Montrésor, et m'avoir fourni des informations précieuses, à l'origine de cette analyse.

80. ADIL, C337.

*puisse apprécier*⁸¹. L'analyse de l'évolution de superficies viticoles déclarées dans le courant du XIX^e-XX^e siècles confirme que l'activité viticole à Montrésor est peu développée. D'après les statistiques préfectorales, les superficies s'accroissent dans le courant du XIX^e siècle. Mais, à la différence de l'évolution générale observée en Touraine, c'est en 1860, c'est-à-dire avec vingt années d'avance, que l'acmé est atteint à Montrésor. Le phylloxéra (1882) provoque la destruction totale du vignoble (fig. 13).

Ces statistiques sont toutefois trompeuses. En effet, deux documents révèlent l'existence d'un vignoble stable et relativement important aux XVIII^e et XIX^e siècles. La carte de Cassini, levée pour la Touraine entre 1760 et 1762, vérifiée en 1763 et 1764 et publiée en 1765⁸², souligne en effet clairement cet espace viticole (figuration à l'encre noire de plans de vignes échalassées soulignés de vert), toujours présent au milieu du XIX^e siècle (figuration par un lavis de couleur «lie de vin» ou mauve) lorsque sont levées les minutes de la carte d'état-major (fig. 14 et 15)⁸³.

On pourrait considérer comme définitive la disparition de la viticulture à Montrésor. En réalité, il n'existe aucune fatalité. Les statistiques préfectorales mentionnent en effet une tentative de réapparition discrète de la viticulture, avec quelques hectares déclarés au tout début des années 1980 (fig. 13). Mais surtout, il faut mentionner l'expérience menée actuellement par Thierry Tourratier, qui a entrepris de faire revivre une économie viticole à Montrésor⁸⁴. Cette initiative pourrait sembler farfelue. En réalité, elle s'inscrit dans une vague de fond très importante dans le Val de Loire⁸⁵. Le marché est en train d'évoluer. Des niches commerciales intéressantes émergent autour de la filière bio. Une partie des consommateurs recherchent des «vins de libre expression», c'est-à-dire personnels, vivants et authentiques. C'est sans doute par cette voie que d'anciens vignobles peuvent renaître et se développer en Touraine, à l'image du domaine de la Grenadière à Montrésor. L'Histoire dira si cette voie nouvelle débouchera sur la réactivation durable de vignobles anciens.

81. ADIL, 7M191.

82. POIRIER, 2008.

83. Ces documents sont consultables gratuitement sur le site GéoPortail de l'IGN (<https://www.geoportail.gouv.fr/>).

84. Présentation du domaine de La Grenadière : <https://www.lagrenadieredemontresor.com/presentation-2>

85. NEIMAN, 2017.



Fig. 14 : Le vignoble de Montrésor au milieu du XVIII^e siècle (d'après la carte de Cassini).



Fig. 15 : Le vignoble de Montrésor au milieu du XIX^e siècle (d'après les minutes de la carte d'état-major).

Azay-le-Rideau : résistance d'un « petit vignoble »

À la différence de Montrésor, le vignoble d'Azay-le-Rideau non seulement n'a jamais cessé d'exister, mais bien plus, il participe à l'essor viticole de la Touraine dans le courant des XVIII^e et XIX^e siècles. Il couvre environ 200 ha au tout début du XIX^e siècle, et atteint environ 600 ha à son apogée dans les années 1880. Le phylloxéra met fin à cette envolée de l'économie viticole ridelloise, qui persiste toutefois jusqu'à nos jours (fig. 16). Entré en crise après la Seconde Guerre mondiale, ce vignoble est aujourd'hui en résistance. Intégré dans l'AOC « Touraine » créée en 1939, il bénéficie d'une mention « Azay-le-Rideau » au sein de l'AOC Touraine depuis 1953 pour les vins blancs, et 1976 pour les rosés (vins tranquilles).

Les analyses spatiales du vignoble d'Azay-le-Rideau entre le XVII^e siècle et aujourd'hui mettent en évidence une dynamique extrêmement importante (fig. 17, 18 et 19)⁸⁶.

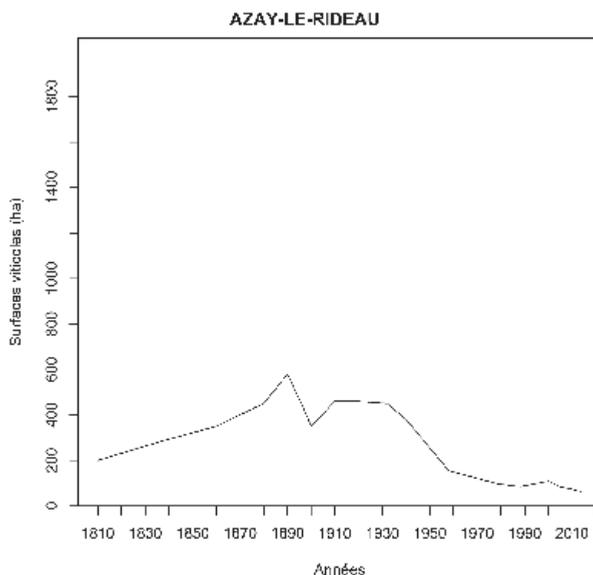


Fig. 16 : Évolution du vignoble d'Azay-le-Rideau (1808-2014).

86. Pour les explications concernant cette dynamique spatiale, voir FERREIRA *et al.*, 2015 ; LAMMOGLIA, LETURCQ, 2017 (Le vignoble d'Azay-le-Rideau).

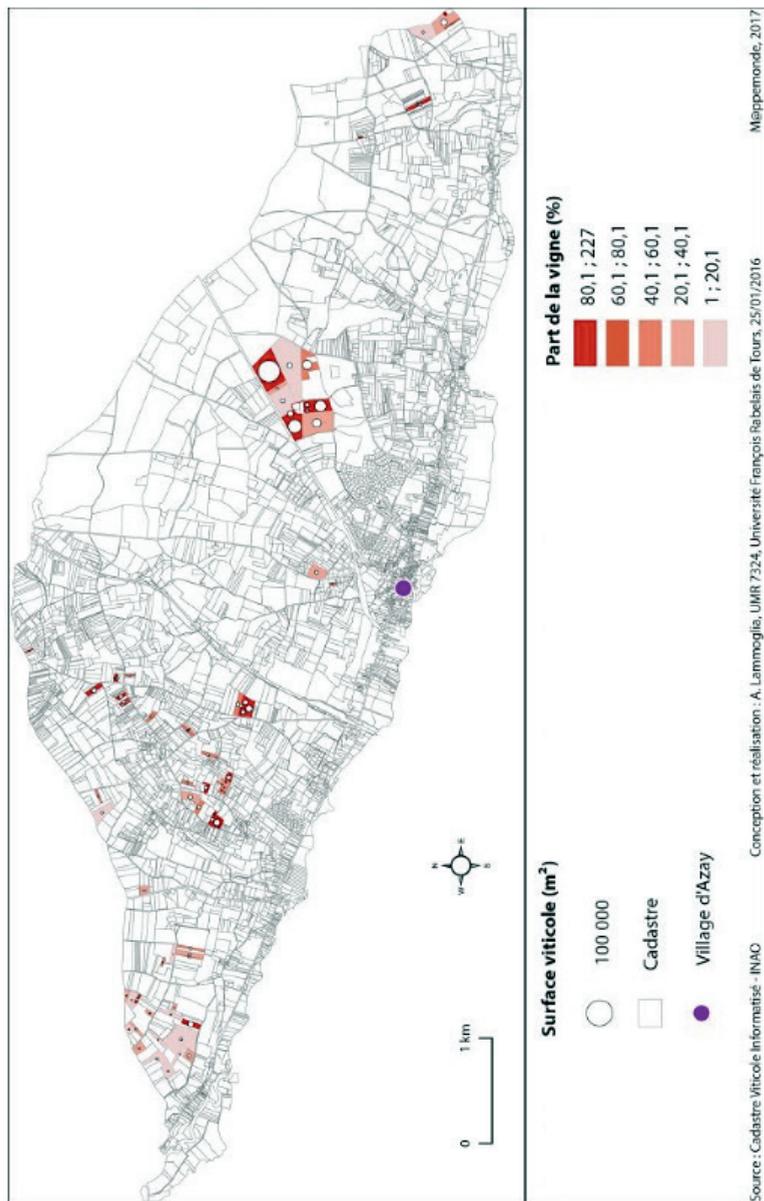
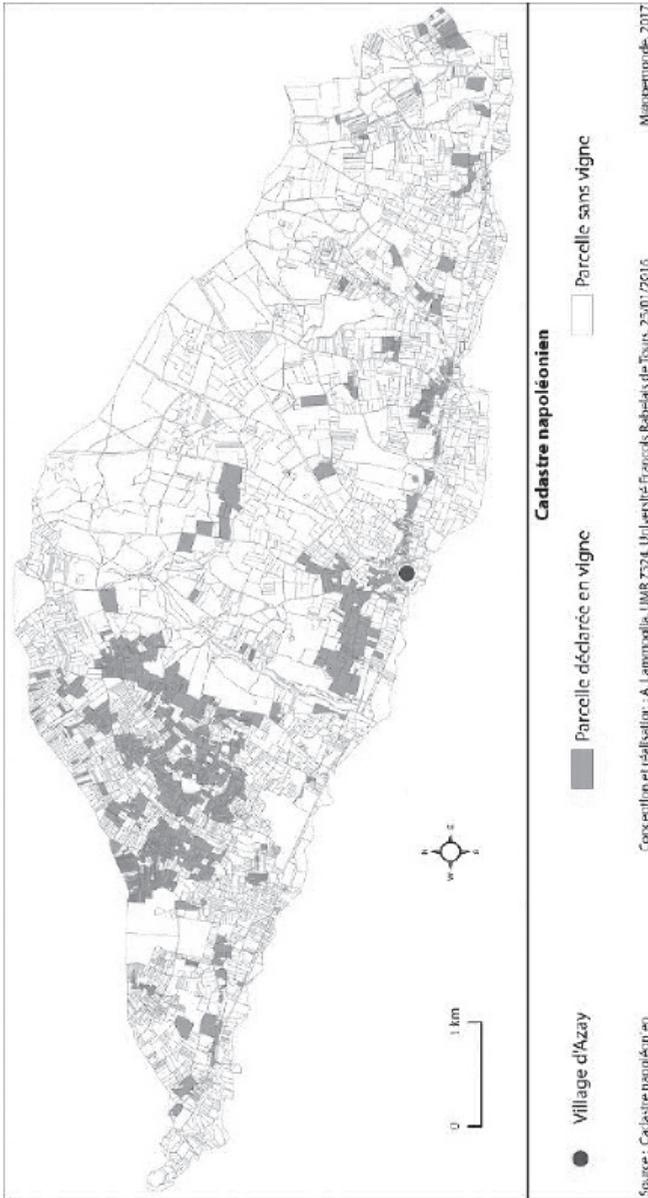


Fig. 17 : Le vignoble d'Azay-le-Rideau en 2014⁸⁷.

87. Cadastre viticole informatisé.



88. ADIL, 3P144 à 147 (Cadastre « napoléonien »).

Fig. 18 : Le vignoble d'Azay-le-Rideau en 1820⁸⁸.

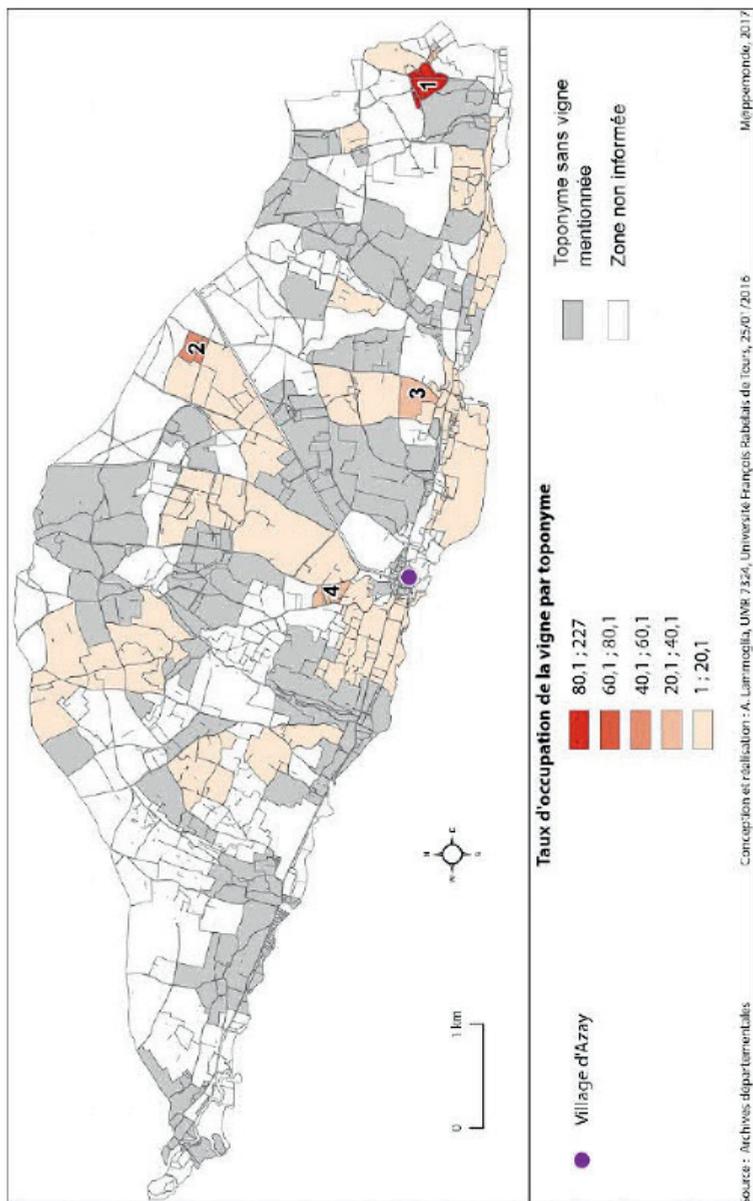


Fig. 19 : Le vignoble d'Azay-le-Rideau au XVII^e siècle.⁸⁹

89. ADIL, E968, E1078, E1079, E1082, E1083, E1084, E1085, E1087, 23J7, 23J9, 23J10, 23J11.

Disparition de la couronne viticole de Tours (Fondettes, Saint-Cyr-sur-Loire, Joué-lès-Tours, Saint-Avertin...)

L'un des faits marquants de l'histoire viticole tourangelle est la disparition du vignoble périurbain de Tours dans le courant du XX^e siècle, à savoir dans les communes de Fondettes, Saint-Cyr-sur-Loire, Saint-Symphorien, Sainte-Radegonde, Joué-lès-Tours, Chambray-les-Tours, Saint-Avertin et au-delà (fig. 20). Le phylloxéra porte à ces vignobles, comme partout, un coup très dur. Mais c'est en réalité la pression urbaine qui eut raison de cette activité prospère.

Entre 1921 et 2013, les 28 communes situées en périphérie de la ville de Tours concentrent l'essentiel de la croissance démographique du département, avec des taux de croissance annuels de 2 à 6 %⁹⁰; parmi ces 28 communes :

- 8, localisées au sud de l'agglomération (Chambray-lès-Tours, Joué-lès-Tours, Saint-Avertin, Ballan-Miré...) affichent même des taux de croissance annuels de plus de 13 %. Cette croissance démographique s'est accompagnée d'une dilatation des zones habitées et d'une destruction quasi-totale

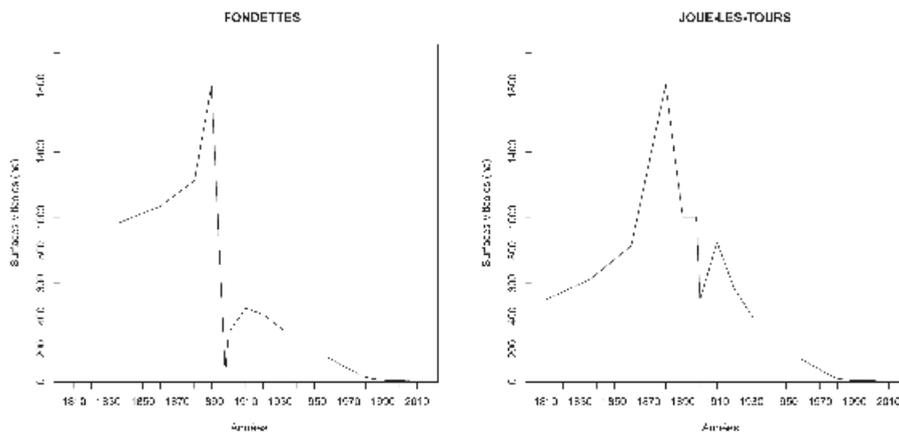


Fig. 20 : Évolution des vignobles de Fondettes et Joué-lès-Tours (1808-2014).

90. GAULTIER, 2009.

du vignoble, comme le montre l'examen des 14 communes actuellement les plus peuplées d'Indre-et-Loire (fig. 21);

- 10 communes ont connu une forte croissance démographique concomitamment à une disparition de leur vignoble : l'expansion urbaine a provoqué la déchéance d'un vignoble très étendu et réputé de la couronne viticole tourangelle⁹¹;
- Saint-Pierre-des-Corps et La Riche, deux communes installées de part et d'autre de Tours dans les varennes de l'interfluve Loire/Cher, ont également connu une très forte croissance démographique, mais sans conséquence sur le vignoble, dans la mesure où ces communes n'étaient pas viticoles au XIX^e siècle. L'urbanisation galopante fut ici sans effet quant à une viticulture inexistante;
- Amboise et Montlouis-sur-Loire apparaissent comme des exceptions. Elles ont maintenu une partie de leur vignoble, en dépit de leur développement démographique.

Communes	Population (hab)		Surfaces viticoles (ha)	
	1836	2013	1836	2014
Tours	29771	134 633	533	1
Joué-lès-Tours	1 769	36 554	626	5
Saint-Cyr-sur-Loire	1 484	16 189	518	2
Saint-Pierre-des-Corps	991	15 260	2	0
Saint-Avertin	1 300	14 461	489	5
Amboise	5 629	13 005	660	50
Chambray-lès-Tours	761	10 736	229	2
Montlouis-sur-Loire	2 379	10 452	920	332
Fondettes	2 312	10 306	966	4
La Riche	1 131	10 089	2	0
Ballan-Miré	1 155	8 074	270	1
Monts	1 178	6 995	165	1
Veigné	1 289	6 079	227	1
Luynes	2 098	5 273	472	5
Total	53 274	298 106	6 079	384
Part du département (%)	17,8	50,5	17	3,7

Fig. 21 : Population et vignoble dans les 14 communes les plus peuplées de Touraine en 2014 (1836-2014).

91. LAMMOGLIA, LETURCQ, 2017 (*Les petits terroirs viticoles de Touraine*).

Ces vignobles appartiennent sans doute définitivement au passé, car les sols sont à présent artificialisés, irrémédiablement perdus pour l'agriculture.

CONCLUSION

En 2000 ans, le vignoble de Touraine a connu des transformations considérables. Ces deux millénaires d'histoire montrent aussi que le territoire tourangeau n'est pas homogène ; si le vignoble est bien présent partout dans les campagnes tourangelles des périodes pré-industrielles, le débouché commercial des récoltes n'est pas le même partout. Selon les époques, les *stimuli* économiques, les conditions de transport..., certains secteurs de la Touraine s'orientent vers une viticulture spéculative.

Si l'on repère des dynamiques, on observe aussi des permanences : permanence de l'activité viticole partout en Touraine, poids du vignoble dans les vallées du Cher, de la Loire, de l'Indre et de la Vienne ; c'est évidemment sans surprise. On notera pourtant la particularité de la vallée du Cher qui, depuis le Moyen Âge jusqu'à la crise du phylloxéra, possède un vignoble réputé.

Enfin, il convient de souligner l'importance de la dernière phase de cette histoire : le XX^e siècle. Durant les dernières décennies se sont mises en place des dynamiques absolument inédites dans l'histoire de la viticulture tourangelle : disparition du pôle viticole environnant la ville de Tours, disparition de la viticulture d'autoconsommation et de circuit commerciaux de proximité, forte polarisation de l'activité viticole commerciale sur quelques communes...

SOURCES IMPRIMÉES

- BATILLIAT Pierre (1846). *Traité sur les vins de la France*. Paris-Lyon.
- BIDET Nicolas (1759). *Traité sur la nature et sur la culture de la vigne, sur le vin, la façon de le faire et la manière de le bien gouverner*. Paris, Savoye, 2 tomes.
- BIENVENUE Jean-Marc (2000). *Grand cartulaire de Fontevraud*. Poitiers, Société des antiquaires de l'Ouest, 2000 (t. 1) et 2005 (t. 2).
- BOULOISEAU Marc (1969-1970). «Une source peu connue de l'histoire économique et sociale. Les rapports des directeurs de la régie des aides et droits réunis. L'exemple du Saumurois (1783)», *Bulletin d'histoire économique et sociale de la Révolution française*, p. 131-163.

- CAVOLEAU Jean-Alexandre (1827). *Oenologie française, ou Statistique de tous les vignobles et de toutes les boissons vineuses et spiritueuses de la France, suivie de considérations générales sur la culture de la vigne*, Paris.
- Tableau de la province de Touraine (1762-1766)... publié pour la première fois d'après un manuscrit de la Bibliothèque municipale de Tours*, par l'abbé Casimir Chevalier. Tours, 1863.
- Le commerce des vins, réformé, rectifié et épuré...* Amsterdam, Berthoud, 1769.
- Les œuvres de maître Guillaume Coquillart, en son vivant official de Reims. Nouvellement reveuës et corrigées*. Paris, 1546.
- Les dits d'Henri d'Andeli*, édités par Alain Corbellari. Paris, Champion, 2003.
- DEMERSON M. L. (1826). *Histoire naturelle de la vigne et du vin*. Paris.
- DUBIEF L. F. (1960). *L'immense trésor des vigneron et des marchands de vins*. Paris.
- GAUBERT P. (1857). *Étude sur les vins et les conserves*. Paris.
- HUSSON Armand (1856). *Les consommations de Paris*. Paris.
- INTERLOIRE (2010). *Poids économique du vignoble d'Indre-et-Loire*, octobre 2010 (consulté le 21 juin 2016 : economie-touraine.com/iso_upload/Interloire_poids_eco_vignoble_37.pdf).
- JULLIEN André (1816). *Topographie de tous les vignobles connus*. Paris.
- LA FRAMBOISIÈRE Nicolas Abraham (de) (1613). «Le gouvernement nécessaire à chacun pour vivre longuement en santé», in : *Œuvre*. Paris, t. I.
- MAILLART Jean (1998). *Le roman du comte d'Anjou*. Texte présenté, traduit et annoté par Francine Mora-Lebrun. Paris, Gallimard.
- Recueil administratif du département de la Seine*. Paris, t. 1, 1836.
- SALMON A. (1861). «Vie et légendes de saint Mexme», in : *Mémoires de la Société archéologique de Touraine*, XIII, Tours.
- ZADORA-RIO Elisabeth. *Toposources Anjou-Touraine*, disponible sur le site du Laboratoire Archéologie et Territoires de l'UMR 7324 Citeres Université de Tours-CNRS : <http://citeres.univ-tours.fr/spip.php?article508>, puis <http://toposources.univ-tours.fr/> (consulté le 18 avril 2018).

BIBLIOGRAPHIE

- ABAD Reynald (2002). *Le grand marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*. Paris, Fayard.
- BRUYN KOPS Henriette (de) (2007). *A Spirited Exchange. The Wine and Brandy Trade between France and the Dutch Republic in its Atlantic Framework, 1600-1650*. Leiden, Brill.

- COUDERC Jean-Mary (2007). « Histoire et archéologie de la vigne dans les régions de la Loire moyenne : des origines à la fin du Moyen-Âge », *Bulletin de la Société archéologique de Touraine*.
- DE PERSON Françoise (1994). *Bateliers sur la Loire. La vie à bord des chalands (XVII^e et XVIII^e siècle)*, Valencisse, La Salicaire.
- DE PERSON Françoise (2008). *Un Orléanais à la conduite de son négoce sur la Loire, par mer et par terre. Louis Colas Desfrancs, écuyer*. Valencisse, La Salicaire.
- DION Roger (1934). *Le Val de Loire. Étude de géographie régionale*. Tours, Arrault.
- DION Roger (1952). « Querelle des anciens et des modernes sur les facteurs de la qualité du vin », *Annales de Géographie*, 61/328, p. 417-431.
- DION Roger (1959). *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*. Paris.
- FERDIÈRE Alain (2007). « La viticulture gallo-romaine », in : E. ZADORA-RIO (dir.), *Atlas Archéologique de Touraine*. Tours, FERACF (consulté le 18 avril 2018 : <http://a2t.univ-tours.fr/notice.php?id=99>).
- FERREIRA Julien *et al.* (2015). « Les dynamiques d'un terroir viticole. Azay-le-Rideau, XV^e-XIX^e siècles », in : BODINIER Bernard *et al.*, *L'univers du vin. Hommes, paysages et territoires*. Caen, AHSR, p. 203-220.
- FOURQUIN Guy (1964). *Les campagnes de la région parisienne à la fin du Moyen Âge du milieu du XIII^e au début du XVI^e siècle*. Paris.
- GARNOTEL François (2010). « La viticulture depuis la crise du phylloxéra à la fin du 19^e s. », in : E. ZADORA-RIO (dir.), *Atlas Archéologique de Touraine*. Tours, FERACF (consulté le 19 juin 2016 : <http://a2t.univ-tours.fr/notice.php?id=144>).
- GAULTIER Matthieu (2009). « L'évolution démographique entre le 18^e et le début du 20^e siècle », in : E. ZADORA-RIO (dir.), *Atlas Archéologique de Touraine*. Tours, FERACF (consulté le 21 mai 2018 : <http://a2t.univ-tours.fr/notice.php?id=28>).
- LACHIVER Marcel (1982). *Vin, vigne et vigneron en région parisienne du XVII^e au XIX^e siècle*. Pontoise.
- LACHIVER Marcel (1984). « Les aires d'approvisionnement de Paris en vin au début du XVIII^e siècle », *La vigne et le vin en Île-de-France, Actes du 4^e Colloque de la Fédération des Sociétés historiques et archéologiques de Paris et de l'Île-de-France (Suresnes, 1983)*. Mémoires de la Fédération des Sociétés historiques et archéologiques de Paris et de l'Île-de-France, t. 35, p. 277-287.
- LACHIVER Marcel (1988). *Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français*. Paris, Fayard.
- LAMMOGLIA Adrien, LETURCQ Samuel (2017). « Le vignoble d'Azay-le-Rideau (XVII^e-XXI^e s.). À la recherche de facteurs de dynamiques spatiales », *M@mppemonde*, 120 (consulté le 18 avril 2018 : <http://mappemonde.mgm.fr/120as2/>).

- LAMMOGLIA Adrien, LETURCQ Samuel (2017). «Les petits terroirs viticoles de Touraine dans la longue durée (XVIII^e-XXI^e siècles)», in : LE BRAS Stéphane (dir.), *Les petits vignobles. Des territoires en question*, Tours-Rennes, PUFR-PUR, p. 157-190.
- LEGOUY François (2014). «La géohistoire de l'espace viticole français sur deux siècles (1808-2010) : plusieurs cycles viticoles décryptés», in : *EspacesTemps.net, Travaux* (consulté le 21 mai 2018 : <https://www.espacestemp.net/articles/la-geohistoire-de-lespace-viticole-francais/>)
- LETURCQ Samuel (2012). «La viticulture médiévale et moderne», in : E. ZADORA-RIO (dir.), *Atlas Archéologique de Touraine*. Tours, FERACF (consulté le 18 avril 2018 : <http://a2t.univ-tours.fr/notice.php?id=100>).
- LETURCQ Samuel (2014). «La qualité des pots de vin tourangeaux au XV^e s.», in : LAVAUD Sandrine et al. (dir.), *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXI^e s.)*, Villenave-d'Ornon, p. 49-69.
- MAILLARD Brigitte (1998). *Les campagnes de Touraine au XVIII^e siècle. Structures agraires et économie rurale*. Rennes, PUR.
- MAURY Régis (1977). «Les vignobles de Touraine», *Norois*, 95 ter, p. 139-158.
- MUSSET Benoît (2012). «Huit siècles de viticulture dans la Sarthe (XII^e-XX^e siècle) : d'une culture contrainte à une culture choisie», in : *Des vignes, des vins et des hommes. La viticulture en Sarthe, du XIII^e au XX^e siècle*. Le Mans, Conseil général de la Sarthe.
- MUSSET Benoît (2013). «La consommation des vins d'Anjou, des années 1600 aux années 1820», *Archives d'Anjou*, n° spécial *L'Anjou à table!*, n° 16, p. 131-141.
- NEIMAN Ophélie (2017). «La Loire, nouveau far-west du vin», *Le Monde*, 28 février 2017 (consulté le 21 mai 2018 : http://www.lemonde.fr/vins/article/2017/02/28/la-loire-nouveau-far-west-du-vin_5086638_3527806.html).
- POIRIER Nicolas (2008). «La carte de Cassini (1756-1789)», in : E. ZADORA-RIO (dir.), *Atlas Archéologique de Touraine*, Tours, FERACF (consulté le 21 mai 2018 : <http://a2t.univ-tours.fr/notice.php?id=29>).
- POUSSOU Jean-Pierre et BERTHOLET Philippe (2013). «Les vins que buvaient les notaires parisiens du règne de Louis XVI à la monarchie de Juillet», *Revue du Nord*, 400-401, p. 351-371.
- SCHWEITZ Daniel et al. (1986). «L'atelier de potier à Mougon (Crouzilles, Indre-et-Loire)», *Revue archéologique du Centre de la France*, 25, p. 37-77.
- SENEGAS Marie-Laure (2007). «La population et la trame urbaine aujourd'hui», in : E. ZADORA-RIO (dir.), *Atlas Archéologique de Touraine*. Tours, FERACF (consulté le 21 mai 2018 : <http://a2t.univ-tours.fr/notice.php?id=11>).
- SURUN Michel (2007). *Marchands de vin en gros à Paris au 17^e siècle*, Paris, L'Harmattan.