



HAL
open science

Vin en Chinonais. Une longue histoire de 2000 ans

Samuel Leturcq

► **To cite this version:**

Samuel Leturcq. Vin en Chinonais. Une longue histoire de 2000 ans. Bulletin de la Société des amis du Vieux Chinon, 2021, Tome XII (5), pp. 669-692. hal-03416281

HAL Id: hal-03416281

<https://hal.science/hal-03416281>

Submitted on 10 Nov 2021

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.

Vin en Chinonais

Une longue histoire de 2000 ans

Samuel Leturcq, Maître de conférences en Histoire du Moyen Age, université de Tours, UMR 7324 Citeres, équipe « Laboratoire Archéologie et Territoires » (LAT)

Introduction

François Rabelais est aujourd'hui le meilleur promoteur des vins de Chinon, et plus largement des vins angevins et tourangeaux. De fait, dans son œuvre, il présente la viticulture de son « pays » sous un jour flatteur. A le comprendre, les vins de Seuilly, la Roche-Clermault, Chinon... sont au XVI^e s. une référence mondiale, largement exportés et bus, universellement loués. Mais le monde rabelaisien, c'est d'abord celui qui gravite autour de la Devinière ; l'ombilic, c'est le Chinonais. Aussi ne faut-il pas s'étonner que la réalité historique soit bien différente, et sans doute décevante : au XVI^e s., les vins du Chinonais ne possèdent en réalité aucune renommée particulière au-delà du Chinonais.

Est-ce à dire que la viticulture de ce pays n'a pas d'histoire, et qu'on ne peut rien raconter à son sujet ? Ce serait rabaisser la science historique au rang d'une littérature folklorique propre à narrer des contes où seule l'élite serait digne de considération. Ce serait mépriser le travail des vignerons et les goûts des buveurs, en considérant que si ces vins n'ont pas fait l'objet d'un commerce international et d'une large renommée, ils ne sont pas dignes d'exister. Il faut en revenir pourtant à quelques principes de bon sens : si les hommes ont produit du vin durant des siècles, c'est qu'ils le buvaient ; si durant des siècles ils ont bu ces vins, c'est que les hommes les appréciaient.

Il est donc important de revenir sur l'histoire des vins et des vignobles du Chinonais, et plus largement de ce territoire qui environne la vallée de la Vienne en Touraine. A quand remonte la viticulture ? Que sait-on de ces vignobles et de ces vins des périodes les plus anciennes ? Quand la viticulture chinonaise prend-elle une orientation résolument commerciale ? Pourquoi ? Comment ? Où ? Il s'agit ici de plonger dans le temps et dans l'espace à grands traits, pour montrer l'histoire mouvementée des vins de Chinon.

I – Le vignoble du chinonais avant le XVIII^e siècle¹

On consomme le vin en Anjou et en Touraine dès avant qu'on y cultive la vigne. Dans les siècles qui précèdent notre ère, Turons et Andécaves (les deux tribus gauloises qui contrôlent les territoires actuels de la Touraine et de l'Anjou) boivent un vin importé par bateaux d'Italie dans le courant du premier siècle avant notre ère, puis d'Espagne à partir de la période augustéenne. Les bateaux remontent les couloirs rhodaniens et ligériens pour irriguer le marché gaulois. Il s'agit alors d'une consommation prestigieuse organisée par l'aristocratie. Turons et Andécaves importent et consomment du vin, mais n'en produisent pas, du moins pas avant que les Romains ne s'implantent en Gaule chevelue, après la conquête de César (-52 avant JC). En effet la viticulture est une activité méditerranéenne, et ce n'est qu'avec le processus de romanisation des sociétés gauloises que se diffuse rapidement un savoir-faire viticole². Les traces de la viticulture antique en Anjou et en Touraine sont ténues. Elle est toutefois bien attestée dans le Chinonais dès le I^{er} siècle de notre ère avec l'atelier de fabrication d'amphores vinaïres de type Dressel 2/4 et Gauloise 4 sur le site de Mougou à Crouzilles, en bord de Vienne, constitué d'au moins 40 fours³. Sur le site de la villa des Chirons à Antogny-le-Tillac, on a retrouvé une pierre avec échancrure qui pourrait appartenir à un pressoir⁴. On produit et consomme donc le vin dans le Chinonais durant l'Antiquité, sans doute des crus locaux, mais aussi, comme le révèlent des fragments d'amphore retrouvés en fouille à Angers, des vins importés de Narbonnaise ou d'Aquitaine, et même de contrées très éloignées (Maurétanie, Palestine...) ⁵. On ignore tout de cette première viticulture chinonaise ; l'archéologie fournira dans l'avenir des informations qui permettront d'éclairer les origines de la viticulture tourangelle et angevine.

La tradition antique de consommation et de production viticole se perpétue dans le courant du Moyen Age. Boisson du sacrifice eucharistique de la religion chrétienne, le vin s'impose, en Anjou et en Touraine comme ailleurs, comme une denrée absolument universelle. C'est dans l'*Histoire des Francs*, rédigée par Grégoire de Tours dans la seconde moitié du VI^e siècle, qu'apparaissent les tous premiers témoignages écrits de la viticulture dans le Val de Loire, au travers de l'évocation de pillages de la vendange dans la basse vallée de la Loire par les Bretons (V, 31 ; IX, 18 et 24) et de dévastations de vignes autour de Tours (VII, 22). Dès lors se multiplient les mentions éparses de vignes dans les actes juridiques, mais aussi les attestations d'une consommation courante et abondante du vin dans la société du Haut Moyen Age, comme en témoigne par exemple la *Chanson du père Adam*, chanson à boire rédigée avant 900 mettant en scène un pochard, abbé d'Angers de son état : *C'est un abbé d'Angers, dit-on // Qu'a l'nom de notre premier homme ; // Ils prétend' qu'en buveur de vin, // Il surpass' tous les Angevins...*⁶ Les archives monastiques, telles que les cartulaires de l'abbaye de Noyers⁷ ou le grand cartulaire de Fontevraud⁸ qui renseignent particulièrement le Chinonais, livrent une documentation relativement abondante⁹ pour observer le développement du vignoble tourangeaux et angevins

¹ Cette partie emprunte largement à l'article suivant : Samuel LETURCQ, Benoît MUSSET, La viticulture en Anjou et en Touraine, de l'Antiquité au XIX^e siècle. Une histoire de vigneron, dans Christian ASSELIN, Pascal GIRAULT (dir.). *Le Val de Loire, terre de chenin*, Les caves se rebiffent, 2017, p. 24-29.

² Patrice BRUN, Fanette LAUBENHEIMER, Conclusion, dans *Gallia*, « La viticulture en Gaule », 58, 2001, p. 203-219.

³ Daniel SCHWEITZ *et al.*, « L'atelier de potier à Mougou (Crouzilles, Indre-et-Loire) », dans *Revue archéologique du Centre de la France*, 25, 1986, p. 37-77. Alain FERDIÈRE, La viticulture gallo-romaine, dans Elisabeth ZADORA-RIO (dir.), *Atlas archéologique de Touraine*, 2007 (<http://a2t.univ-tours.fr/notice.php?id=99>).

⁴ Michel PROVOST, *Carte archéologique de la Gaule. L'indre-et-Loire (37)*, Paris, Académie des Inscriptions et Belles Lettres, 1988, p. 40.

⁵ Maxime MORTREAU, Boire et manger en Anjou à l'époque gallo-romaine, dans *Archives d'Anjou*, « L'Anjou à table », 16, 2013, p. 18-19.

⁶ Jean-Michel CANEAU, Deux chansons à boire angevines du Haut Moyen Age, dans *Archives d'Anjou*, « L'Anjou à table », n° 16, 2013, p. 35-41.

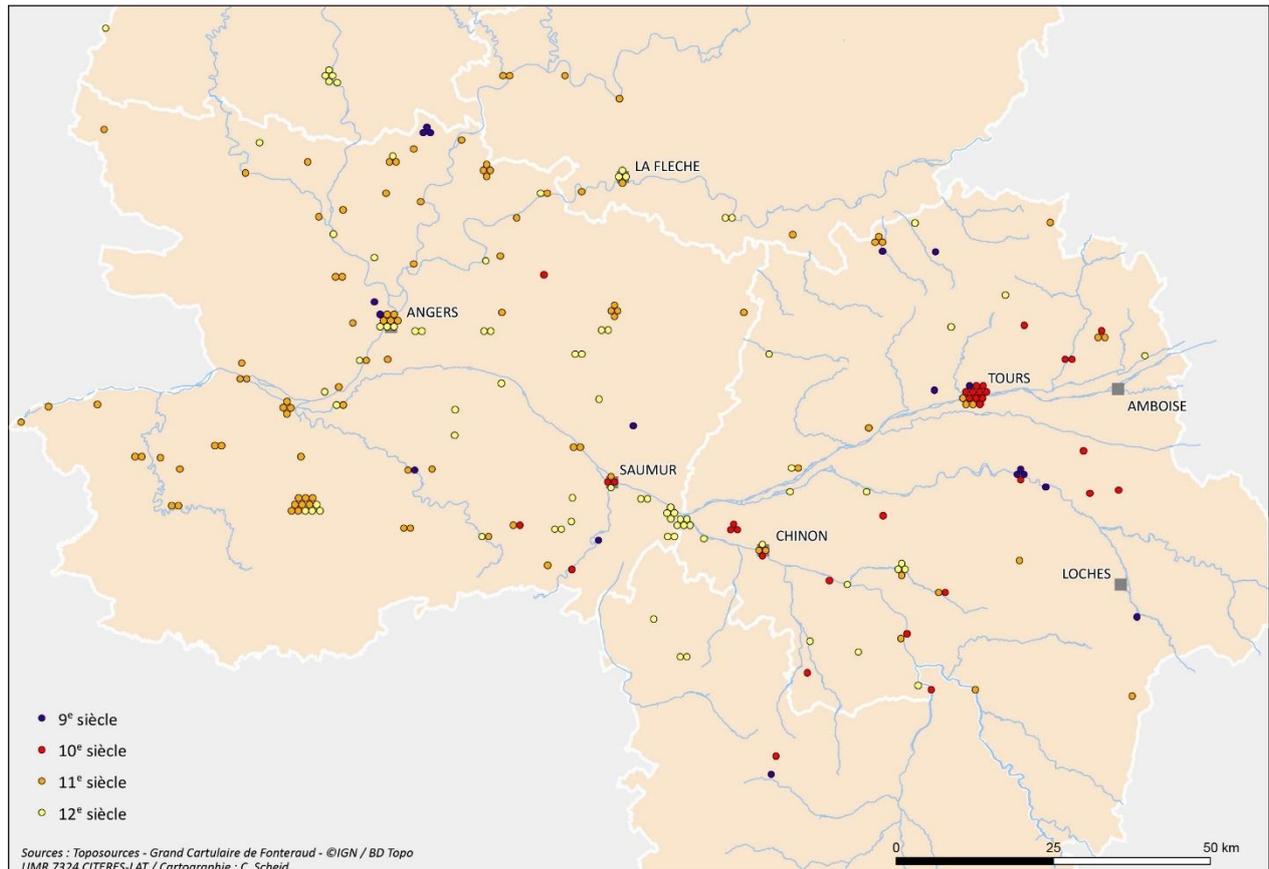
⁷ Casimir CHEVALIER, *Le cartulaire de Noyers*. Tours, Mémoire de la Société Archéologique de Touraine, T. XXI, 1872.

Traduction en français par P. LETORT, *Le cartulaire de Noyers*, exemplaire ronéotypé, 2011. Voir Guillaume BOTREAU. *Vigne et vin dans le cartulaire de Noyers*, Université de Tours, Mémoire de Master 2, 2016.

⁸ Jean-Marc BIENVENU, *Le grand cartulaire de Fontevraud*, Poitiers, Société des Antiquaires de l'Ouest, 2 tomes, 2000 et 2005.

⁹ La base de données a été confectionnée à partir de la base *Toposources Anjou-Touraine* réalisée par Elisabeth Zadora-Rio et interrogeable en ligne à l'adresse suivante : <http://toposources.univ-tours.fr/>. Cette base a été complétée par le dépouillement du *Grand cartulaire de Fontevraud* édité par Jean-Marc Bienvenu en 2000 et 2005. Voir Samuel LETURCQ, La viticulture médiévale

entre 900 et 1200. Une cartographie de ces mentions à l'échelle de l'Anjou et de la Touraine¹⁰ permet de contextualiser la situation du Chinonais (Ill. 1).



Ill. 1. Les mentions de vignes en Anjou et Touraine (IX^e-XII^e s.)

Ce n'est qu'un reflet très approximatif de l'étendue du vignoble, car nous échappent les patrimoines des seigneurs laïcs et des roturiers. Mais cette cartographie permet d'observer que la viticulture est assurément très présente, tant dans les zones « traditionnellement » viticoles que dans des zones *a priori* peu propices à la viticulture. Dans le Chinonais, on trouve dans le courant des XI^e-XII^e s. des mentions éparées de vignes à Chinon, Beaumont-en-Véron, Candes-Saint-Martin, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Epain, Tavant, aux alentours de l'abbaye de Noyers (Nouâtre, Doucé, Marcilly-sur-Vienne, Talvois, Chenevelle), Antogny-le-Tillac, Balesmes, Pussigny, Faye-la-Vineuse, Chaveignes... Cette situation n'est guère étonnante, car au Moyen Age on cultive la vigne d'abord pour approvisionner la table familiale, puis accessoirement le marché local, et en dernier lieu, si la demande existe et que la production le permet, des marchés plus lointains. A partir du XIII^e s., les sources plus abondantes et plus diversifiées (aveux et dénombrements, censiers, comptabilités, perception de dîmes...) montrent que nombreuses sont les exploitations agricoles qui comprennent une vigne¹¹. Présent sans doute dans chaque paroisse au Moyen Age, le vignoble se concentre toutefois dans certains secteurs de l'Anjou et de la Touraine : les principales vallées (dont la Vienne), quelques vallées secondaires et les zones suburbaines (tel que Chinon).

Les productions angevines et tourangelles sont naturellement drainées par le flux ligérien et les cours d'eau du bassin versant de la Loire. Elles peuvent en outre bénéficier de la proximité de régions où la viticulture est peu, voire pas du tout présente : Bretagne et confins bas-normands.

et moderne, dans Elisabeth ZADORA-RIO (dir.), *Atlas archéologique de Touraine*, 2007 (<http://a2t.univ-tours.fr/notice.php?id=100>).

¹⁰ A comparer avec une cartographie des mentions établie par Michel Le Mené pour l'Anjou du XI^e au XIII^e s. à partir d'un travail de DES de H. Kerloc'h complété par un dépouillement de quelques cartulaires monastiques et un inventaires des attestations dans les inventaires des archives départementales du Maine-et-Loire. Cf. Michel LE MENE, *Les campagnes angevines à la fin du Moyen Age (vers 1350-vers 1530)*, Nantes, CID, 1982, p. 360-361.

¹¹ *Ibid.*, p. 359-398

Touraine et Anjou profitent donc d'une situation théoriquement très favorable au développement d'un vignoble commercial. En témoigne par exemple la *Vie de Saint-Mexme*, rédigée au XI^e s., qui met en scène, dans le port de Nantes, un navire transportant du vin de Chinon¹². Autre exemple : pour l'année 1199, les annales du monastère de Burton rapportent que le roi d'Angleterre Jean sans Terre fait taxer les importations de vins du Poitou, d'Anjou et d'Île-de-France en Angleterre... Pourtant, l'ouverture commerciale des vignobles est très différente entre l'Anjou et la Touraine au Moyen Age. Dès au moins le XII^e s., l'Anjou exporte ses vins en direction de l'Angleterre, de Paris et des confins bas-normands et bretons¹³. En revanche, le vignoble tourangeau souffre d'une situation nettement moins favorable, complètement effacé par l'Anjou, et surtout l'Orléanais. Ainsi en 1316, le poète Jean Maillart, dans un florilège de crus réputés, retient pour la Loire les vins de Saint-Pourçain, d'Orléans et d'Anjou, mais ignore la Touraine et ne mentionne jamais le vin de Chinon¹⁴. Pire, dans les années 1230, un clerc de la cour de saint Louis, Henri d'Andeli, encense la qualité des vins d'Anjou et d'Orléans, mais aussi de Montrichart et du Berry (Lassay, Issoudun, Buzançais et Châteauroux), mais dénonce impitoyablement la faiblesse des vins « de Tours », installés dans le même mépris que ceux du Mans, de Rennes et d'Argences (Normandie) : *li vin commun, li vin moien*¹⁵... et toujours rien sur les vins du Chinonais. L'absence de mentions des vins de Touraine (et du Chinonais) sur le marché parisien est patente au Moyen Age ; 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 on n'y trouve aucun vin de Touraine¹⁶. En amont de la Loire, les vins de Touraine souffrent assurément de la concurrence de la viticulture orléanaise, très active et réputée, sur le marché parisien. Mais la viticulture tourangelle ne paraît pas plus présente dans les flux commerciaux ligériens aval, en direction de l'Atlantique, de la Bretagne et de la Normandie. Si l'on met de côté la mention tout à fait isolée de la présence d'une cargaison de vin de Chinon dans le port de Nantes au XI^e s. dans la *Vie de Saint-Mexme*, les vins de Touraine n'y sont pas nommément attestés avant 1485, alors qu'on y rencontre les vins d'Anjou ; à la même époque, le duc de Bretagne Jean V n'a dans sa cave que des vins nantais, des vins d'Anjou, du Poitou, de Saint-Pourçain, de Bourgogne et de Bordeaux, mais aucun vin de Touraine et de Chinon¹⁷. Les vins de Chinon, comme ceux de toute la Touraine, parviennent difficilement à passer la barrière douanière d'Ingrandes qui marque sur la Loire, dès le milieu du XV^e s., la frontière des états de Bretagne. La taxation ne s'y fait pas *ad valorem*, mais sur le poids ou le volume des vins transportés, de sorte que sont désavantagés les vins peu prisés par le marché... dont les vins de Chinon¹⁸. 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 s. 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 avantage, selon les goûts personnels de l'auteur :

[...] *Des vins d'Aunis au pais xaintongois*
Soubize en doit emporter la bannière,
Je laisse Ré, jusques à Talmandoys
Et prends Matas, Rouffec pres Engoumois,
Ville Jesus, de fumeuse maniere,

¹² A. SALMON, *Vie et légendes de saint Mexme*, Tours, Mémoires de la Société archéologique de Touraine, XIII, 1861.

¹³ Roger DION, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*, Paris, CNRS Editions, 2010 (1^{ère} éd. 1059), p. 274-277.

¹⁴ Jean MAILLART, *Le Roman du comte d'Anjou*, édité, traduit et annoté par Francine MORA-LEBRUN, Paris, 1998, p. 61 (vers 1155-1157).

¹⁵ *Les dits d'Henri d'Andeli*, édités par Alain CORBELLARI. Paris, Champion, 2003, p. 52-53.

¹⁶ Guy FOURQUIN, *Les campagnes de la région parisienne à la fin du Moyen Âge du milieu du XIIIe au début du XVIe siècle*, Paris, 1964, p. 400.

¹⁷ Marcel LACHIVER, *Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988, p. 134.

¹⁸ 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 s. : *Si les droits pour passer la Bretagne n'étaient pas si gros, on y en enverroit* (ADIL, C337, pièce 47). Cf. Roger DION, *Histoire de la vigne et du vin...*, p. 449 et suivantes ; Brigitte MAILLARD, *Les campagnes de Touraine au XVIII^e siècle. Structures agraires et économie rurale*, Rennes, PUR, 1998, p. 159.

*Tousson n'est riens, Saint Messent ce n'est guere,
Chasteleraud est de pauvre morsure,
Amboise et Tours point ne vous les asseure
Louer Chinon parfaitement je n'ose,
Pour abreger, je conclu et propose,
Puis Gremoules, Curton, en l'alyance
Beaune a le bruit sus tous par excellence [...]*¹⁹

C'est donc dans ce contexte qu'il faut replacer les témoignages nombreux et fameux des vins du Chinonais par François Rabelais au XVI^e s. : en Chinonais, on cultive abondamment la vigne, on y goûte son vin, mais on ne l'exporte pas.

La situation évolue lentement, mais radicalement, à partir du XVIII^e s., peut-être du XVII^e s., pour aboutir à un vignoble commercial. Mais la route est longue et sinueuse...

¹⁹ *Les œuvres de maistre Guillaume Coquillart, en son vivant official de Reims. Nouvellement reveuës et corrigées.* Paris, 1546, p. 218-220.

II – Le vignoble du Chinonais à l’âge d’or de la viticulture tourangelle²⁰

À partir du XVII^e s., on commence à repérer des exportations extra-régionales de vins rouges ordinaires tourangeaux pour des marchés 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 Paris²¹. 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 Loire²². La demande parisienne suscite le développement d’un vignoble s’inscrivant dans des circuits de longue distance, révélé dans les années 1762-1766 par une enquête²³ qui souligne l’importance de trois secteurs (Ill. 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).

		Couleur	Prix	Volume 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 %

Ill. 2 : Exportations extra-régionales des vins de Touraine d’après le Tableau de la province de Touraine (1762-1766)

Il est intéressant de noter que dans cette géographie viticole du XVIII^e s., la part des vins du Chinonais exportés est dérisoire, tant en volume qu’en valeur. En réalité, le cœur de la viticulture tourangelle dédiée aux circuits d’échange sur des distances longues 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 Touraine²⁴. 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 1750²⁵. Dans les années 1702-1705, les achats des taverniers parisiens sont massifs pour des vins originaires de l’Orléanais²⁶ (30,3 % des vins importés) et du Blésois²⁷ (26,9 %), mais quasi inexistantes pour les vins de Touraine²⁸ (0,5 %), d’Anjou²⁹ (0,4 %) et du pays nantais³⁰ (0,2 %)³¹. Au milieu du

²⁰ Cette partie emprunte largement à plusieurs articles : Adrien LAMMOGLIA, Samuel LETURCQ, Les *petits terroirs* viticoles de Touraine dans la longue durée (XVIII^e-XXI^e s.), dans Stéphane LE BRAS (dir.), *Les petits vignobles. Des territoires en question*, Tours-Rennes, PUFR-PUR, p. 157-190 ; Samuel LETURCQ, Adrien LAMMOGLIA, La viticulture en Touraine (Moyen Âge-XXe siècle). Dynamiques spatiales et commerciales du vignoble, dans *Histoire et sociétés rurales*, 49, 2018, p. 31-75.

²¹ Roger DION, *Histoire de la vigne et du vin...*, p. 497-498 et p. 554 et suivantes.

²² Françoise DE PERSON, *Bateliers sur la Loire. La vie à bord des chalands (XVII^e et XVIII^e siècle)*, Valencisse, La Salicaire, 1994, p. 79-88.

²³ *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, p. 107-108.

²⁴ Michel SURUN, *Marchands de vin en gros à Paris au 17^e siècle*, Paris, L’Harmattan, 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 (p. 494-496).

²⁵ Marcel LACHIVER, *Histoire du vignoble français...*, p. 284.

²⁶ Orléans, Jargeau, Saint-Denis-lès-Jargeau, Châteauneuf-sur-Loire, Saint-Benoît-sur-Loire, Meung-sur-Loire, Beaugency.

²⁷ Blois, Saint-Dyé-sur-Loire, Chouzy-sur-Cisse.

²⁸ Vouvray, Rochecorbon.

XVIII^e s., des comptes de marchands parisiens d des détaillent exceptionnellement les origines géographiques des pièces de vin achetés : du Vouvray (blancs et rouges), des vins de la vallée du Cher et de Chinon ; mais ces achats apparaissent comme complémentaires³². L'analyse des caves parisiennes sous le Consulat (1799-1804) menée par Eric-Laurent Seguet³³ montre que les vins de Touraine (au sein desquels on place les vins du Chinonais), 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 s. (Ill. 3).

Provenance	1702-1705 ³⁴	Consulat (1799-1804) ³⁵		
	Tous vins confondus (en %)	Vins ordinaires (en %)	Vins fins et supérieurs (en %)	Tous vins confondus (en %)
Région parisienne	2,5 ³⁶	14	7,5	13,3
Orléanais	30,3	20	6,1	18,6
Blésois	26,9			
Touraine	0,5			
Anjou	0,4	4	0,2	3,6
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
Arbois	0	0	0,1	0,01
Vallée de l'Aisne	0,6	0	0	0
TOTAL	100	100	100	100

Ill. 3 : Approvisionnement en vins de Paris au XVIII^e s.

L'accès des vins tourangeaux au marché parisien progresse lentement dans le courant du XVIII^e s., 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 (Ill. 3). C'est donc au XIX^e s. que les vins de Touraine conquièrent Paris.

²⁹ Saumur, Les Ponts-de-Cé, Angers, Anjou.

³⁰ Ancenis, Nantes.

³¹ Marcel LACHIVER, *Histoire du vignoble français...*

³² 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 s.

³³ Reynald ABAD, *Le grand marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 2002, p. 857-862.

³⁴ Marcel LACHIVER, *Histoire du vignoble français...*

³⁵ Eric-Laurent SEGUET dans Reynald ABAD, *Le grand marché...*, p. 857-862.

³⁶ Nogent-sur-Seine, Villenauxe-la-Petite, Héricy, Moret, Samois, Nemours, Triel-sur-Seine.

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. 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*. Les vins de l'arrondissement de Chinon (sans plus de précision) représentent 26 % de ces exportations (Ill. 4)

	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

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

On identifie en Touraine aux XVIII-XIX^e s. trois zones viticoles d'exportation vers Paris : les « vins du Cher », la vallée de la Vienne et le Bourgueillois. Les vins de la vallée de la Vienne s'exportent pour une partie vers Paris, pour une autre vers la Normandie. La production viticole s'écoule aussi sous forme d'eau-de-vie en direction du marché parisien (Ill. 5).

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 tous les vins de Touraine, hormis le Vouvray considéré comme une production de qualité. En revanche, il souligne que les vins rouges de Touraine (sans plus de précision) 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*³⁷. C'est à cette qualité colorante que les rouges tourangeaux doivent leur réussite commerciale sur le marché parisien. En effet, si 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 »³⁸. Concrètement, les vins rouges tourangeaux occupent le segment des vins ordinaires bon marché, de faible réputation, utilisés pour les coupages³⁹ (parfois les plus sordides⁴⁰), ou pour la contrefaçon de vins rouges réputés⁴¹. Les vins de Touraine sont aussi parfois utilisés pour

³⁷ M. L. DEMERSON, *Histoire naturelle de la vigne et du vin.*, Paris, 1826, p. 107.

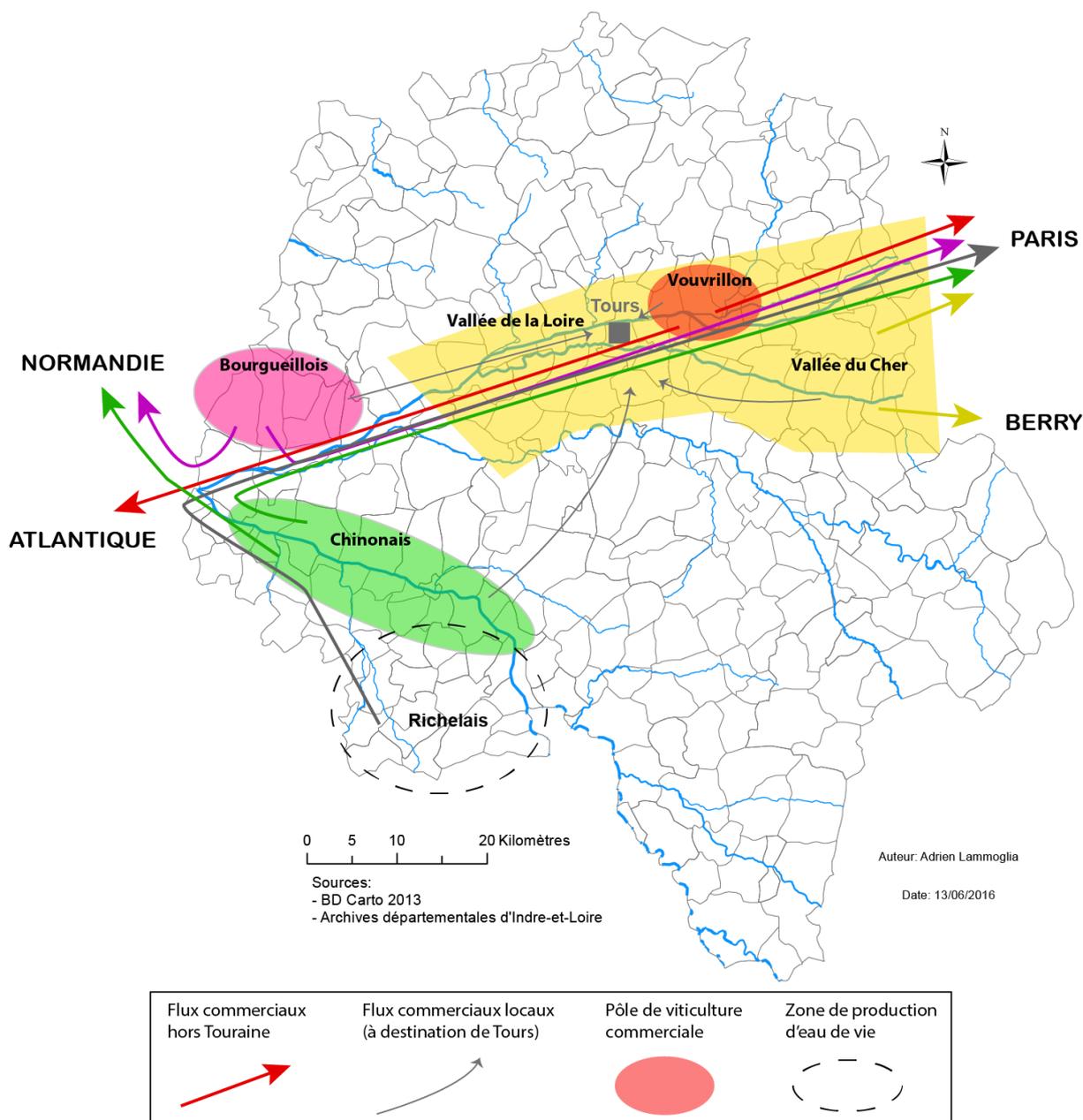
³⁸ *Les vins du Cher surtout y (à Paris) jouissent d'une grande faveur et se paient plus que des qualités qui leur sont d'ailleurs supérieures ; par la couleur foncée, le bon goût, le corps, le spiritueux et le mordant, ils se recommandent pour fortifier les vins faibles et rétablir ceux qui vieillissent. Ces vins n'ont pas de volonté, disent les praticiens : pour le vin de coupage, c'est un bel éloge* (P. GAUBERT, *Etude sur les vins et les conserves*, Paris, 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 du département de la Seine*, Paris, Tome 1, 1836, p. 347).

³⁹ 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* (André JULLIEN, *Topographie de tous les vignobles connus*, Paris, 1816, p. 72). Batilliat, en 1846, 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 ; 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 ?* (Pierre BATILLIAT, *Traité sur les vins de la France*, Paris-Lyon, 1846). 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* (P. GAUBERT, *Etude sur les vins et les conserves*, Paris, 1857, p. 83).

⁴⁰ Voir des recettes effarantes dans L. F. DUBIEF, *L'immense trésor des vigneron et des marchands de vins*, Paris, 1860, p. 47-49.

⁴¹ Husson évoque la pratique du coupage à l'eau (Armand HUSSON, *Les consommations de Paris*, Paris, 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* (Armand HUSSON, *Les consommations de Paris*,

les vins commercialisés en bouteille, réputés de meilleure qualité, qui se font généralement avec un tiers d'eau, un tiers de vins du Midi et un tiers de vins de la Loire⁴².



III. 5 : Bassins viticoles d'exportation extra-régionale et flux commerciaux des vins de Touraine (XVIII^e-XIX^e s.)

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 du Chinonais et du Bourgueillois sont secondaires dans cette économie exportatrice. En 1762-1766 (Ill. 2), la « côte de la Vienne » n'exporte que 1 500 pièces de vin rouge sur un total de 36 500 pièces, soit

Paris, 1856, p. 209). Cette fraude sur les « vins de Mâcon » à Paris est ancienne. On en retrouve la trace au XVIII^e s. 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 privoit 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 mêlés et peut-être souvent frelatés* (*Le commerce des vins, réformé, rectifié et épuré...* Amsterdam, Berthoud, 1769, p. 22-23).

⁴² *Recueil administratif du département de la Seine*, Paris, Tome 1, 1836, p. 347.

seulement 4,1 % en volume et 3,3 % en valeur des exportations viticoles tourangelles⁴³. 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 s., un enquêteur explique que *les vins de l'élection [de Chinon] 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*⁴⁴. 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*⁴⁵. Dans le Richelais, la vigne n'est mentionnée que pour les paroisses du Fagois (Faye-la-Vineuse et Braysous-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 Paris⁴⁶, particulièrement depuis le marché de 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*⁴⁷. 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 s., pour se muer progressivement en un vignoble d'exportation⁴⁸.

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 vigneron 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'Angoumois⁴⁹. Les enquêtes réalisées au milieu du XVIII^e s. montrent que les stocks excédentaires du Chinonais, du Bourgueillois et du Richelais sont habituellement brûlés et alimentent les marchés de Saumur, Orléans et Paris. Cette dynamique s'amplifie dans le courant de la première moitié du XIX^e s. Le 25 juin 1813, un rapport au préfet d'Indre-et-Loire⁵⁰ mentionne qu'à Crouzilles *On ne récolte que des vins blancs propres à faire de l'eau-de-vie. A Parçay-sur-Vienne, il explique : Les vins de cette commune sont de qualité ordinaire. La récolte a été médiocre en 1812 et a eu peu de qualité. C'est ce qui a empêché d'en distiller. Année commune il se cueille de 8 à 900 hectolitres, et il s'en distille 400, le surplus se consomme ou se vend aux cabaretiens des villes voisines. A Chinon : Il n'y a pas de qualité supérieure dans la commune. On peut regarder qu'il en a un tiers consommé par les étrangers dans les auberges et cabarets, les distillateurs n'en consommant que dans les années d'abondance ou lorsqu'il s'en trouve de gaté. Dans les caves parisiennes sous le Consulat*⁵¹, 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)

⁴³ 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. *Tableau de la province de Touraine (1762-1766)*..., p. 107-108.

⁴⁴ ADIL, C337, pièce 47.

⁴⁵ ADIL, C337, pièce 62.

⁴⁶ ADIL, C337, pièce 62.

⁴⁷ ADIL, C337, pièce 62.

⁴⁸ Adrien LAMMOGLIA, Samuel LETURCQ, *Les petits terroirs viticoles...*

⁴⁹ Roger DION, *Histoire de la vigne et du vin...*, p. 442 et suivantes.

⁵⁰ ADIL, 7M192.

⁵¹ Reynald ABAD, *Le grand marché...*, p. 857-862.

pourvoyeuse de la capitale en spiritueux derrière l'Aunis, la Saintonge et l'Angoumois (25 %) et le Languedoc (20 %) (Ill. 6).

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

Ill. 6 : Origine des eaux-de-vie présentes dans les caves parisiennes sous le Consulat

Cette spécialisation s'affaiblit dans le courant de la première moitié du XIX^e s., car la pression de la demande parisienne est désormais telle que les vignobles de la vallée du Cher (acception large) ne suffisent plus pour 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 disparition⁵².

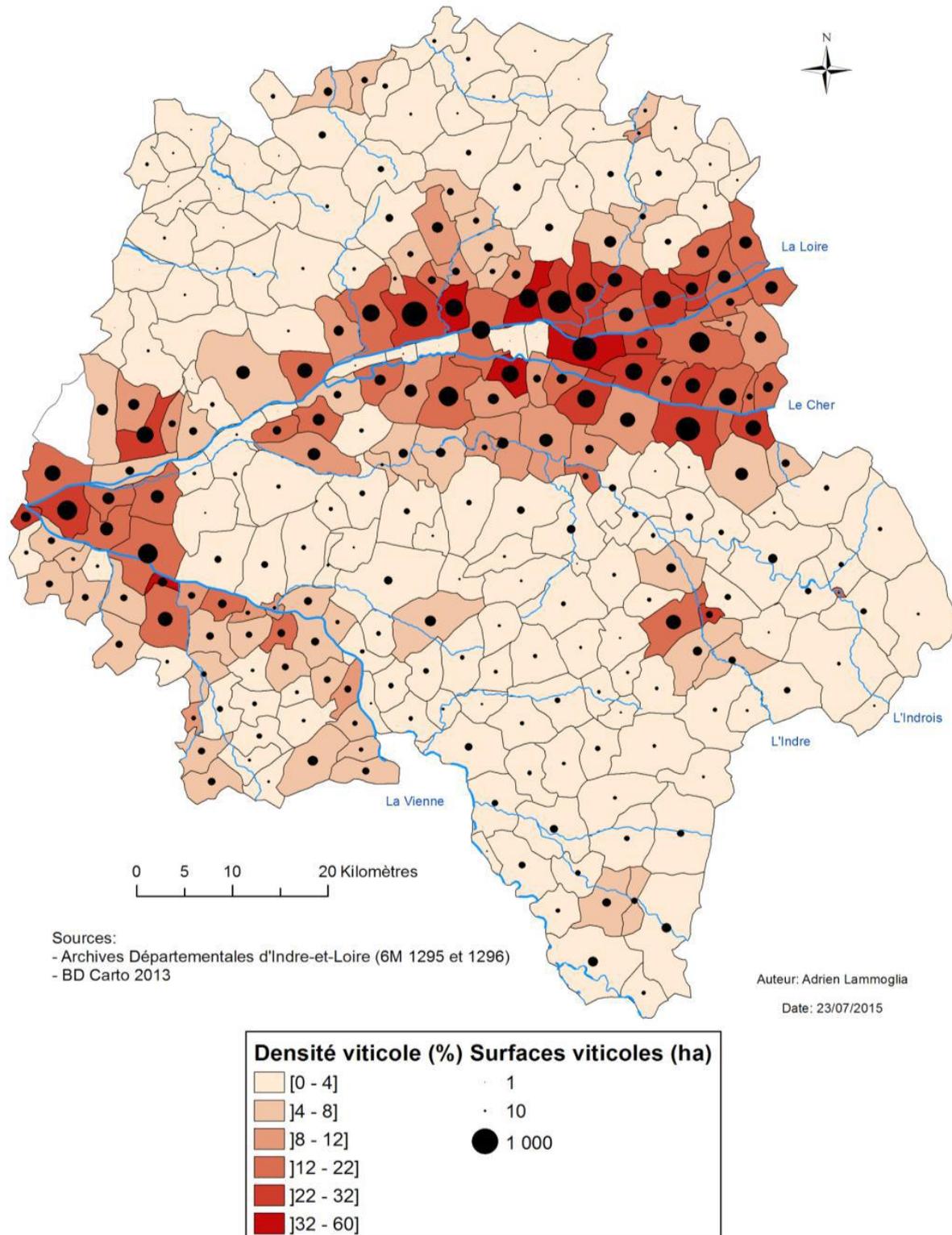
En 1836, les statistiques préfectorales, conservées aux Archives départementales d'Indre-et-Loire⁵³, permettent pour la première fois de cartographier l'extension du vignoble pour chaque commune tourangelles (Ill. 7). Il est concentré d'une part dans les communes installées à la confluence de la Vienne avec la Loire (Huismes, Avoine, Savigny-en-Véron, Beaumont-en-Véron, Chinon, Candes-Saint-Martin), d'autre part dans les communes de la rive gauche de la Vienne au-delà de Chinon (Rivières, Ligré, Anché, Sazilly, Tavant, L'Île-Bouchard, Theneuil). Un vignoble de moindre importance se développe dans 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) et dans le Richelais et le Fagois, en limite du département de la Vienne (Champigny-sur-Veude, Richelieu, Bray-sous-Faye, Faye-la-Vineuse). *A contrario*, remarquons que les communes de Panzoult et Cravant-les-Coteaux, qui constituent aujourd'hui le cœur du vignoble chinonais, sont alors très faiblement viticoles, au même titre que Jaulnay, Razines, Braslou, Luzé, Courcoué, Verneuil-le-Château, La Tour-Saint-Gelin et Chaveignes, dont le maire déclare en 1813 : *La commune ne peut pas être regardée comme vignoble soit par la quantité ou par la qualité des vins*. Ces communes échappent totalement à la logique commerciale, soit qu'elles produisent juste assez pour approvisionner les tables des habitants de la commune (comme en témoigne par exemple en 1813 le maire de Jaulnay : *Il n'existe dans cette commune que des vins à peu près pour la consommation de la commune*), soit que la production ne suffise même pas aux habitants, comme l'explique en 1813 le maire de Champigny-sur-Veude (*Cette quantité n'est pas suffisante pour la consommation des habitants*). A Chézelles, *Beaucoup de propriétaires récoltent dans les communes voisines et consomment dans celle-ci*.

Durant le XIX^e s., jusqu'à la crise du phylloxera qui atteint le Chinonais en 1882, les statistiques préfectorales permettent de suivre précisément la progression des superficies encépagées (cf. Annexe : Graphiques de l'évolution de la superficie des vignobles entre 1808 et 2014). Dans certaines communes, la progression est spectaculaire, témoignant des investissements extrêmement importants placés dans l'activité viticole, essentiellement après 1860/1870 :

⁵² 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.*

⁵³ ADIL, 6M1295 et 1296.

Savigny-en-Véron, Beaumont-en-Véron, Chinon, Huismes, Cravant-les-Coteaux, Panzoult, Saint-Epain, Rilly-sur-Vienne, Marcilly-sur-Vienne, Léméré, Marçay. Dans toutes ces communes, la viticulture prend un tournant commercial dont l'élan est stoppé net pas la crise du phylloxera. A la veille du phylloxera, on perçoit le renforcement du vignoble chinonais de la rive droite de la Vienne, de Savigny-en-Véron à Panzoult (avec une première percée remarquable des vignobles de Cravant-les-Coteaux et Panzoult, avortée à cause de la crise phylloxérique), tandis que les terroirs de la rive gauche tendent à stagner.



Ill. 7. Surfaces et densités viticoles par commune en Indre-et-Loire en 1836

III – Reprise du vignoble du Chinonais après la crise du phylloxéra

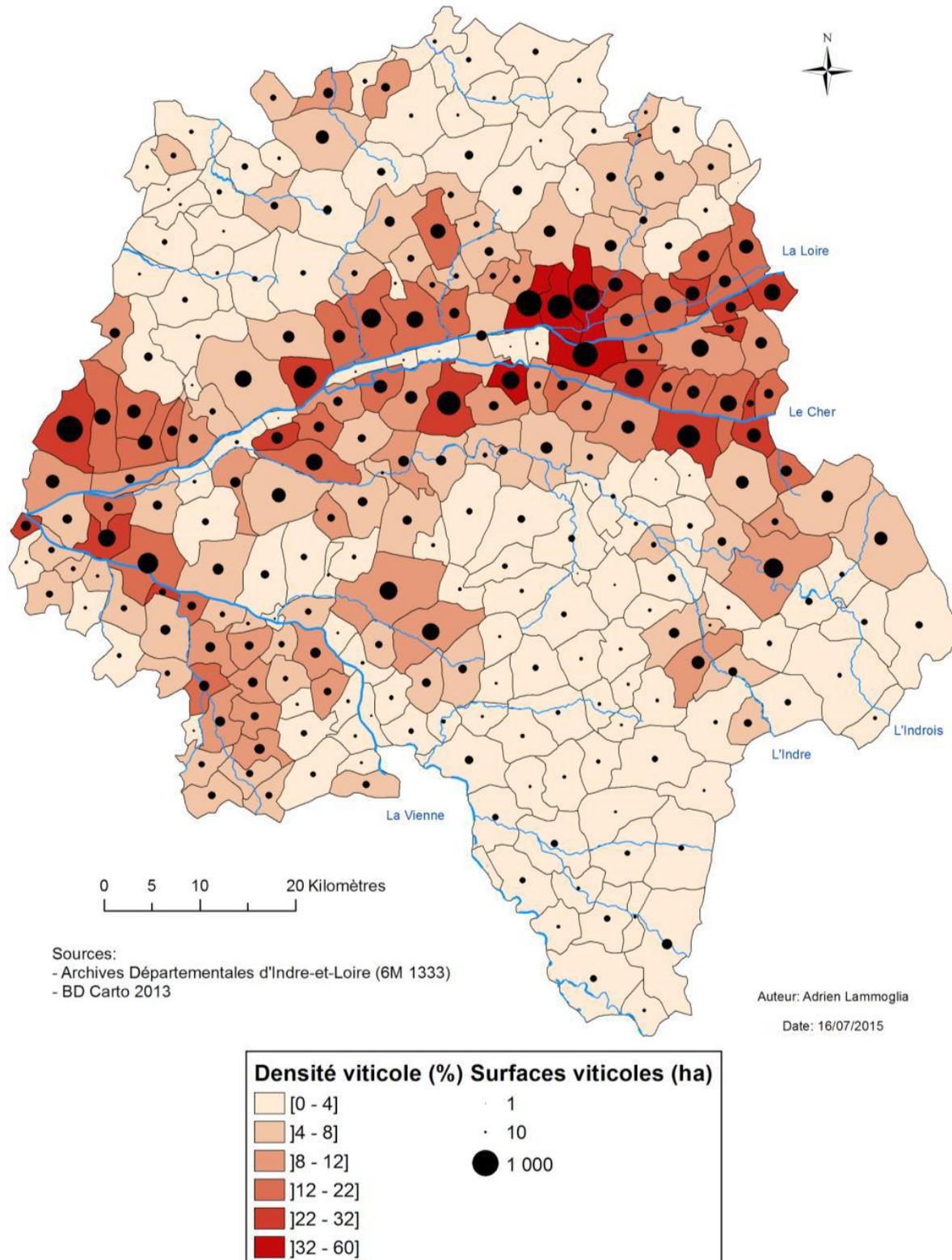
Comme partout en France, la crise du phylloxera provoque une rupture très importante dans l'économie viticole. C'est sur les ruines des vignobles ravagés à la fin du XIX^e s. que sont bâties les fondations d'une nouvelle économie qui perdure jusqu'à nos jours.

La France est touchée pour la première fois en 1863, à Pujault dans le département du Gard. Dès lors, le puceron ravageur, originaire du nouveau monde, se répand progressivement dans tout le pays. C'est 19 ans plus tard, très exactement le 4 juillet 1882, que le département d'Indre-et-Loire est officiellement déclaré atteint, avec la découverte du phylloxera dans une vigne de la commune de Noizay dans le Vouvrillon, alors que cela fait déjà quelques années que les départements alentours sont gravement touchés (notamment les départements du Loir-et-Cher et de la Vienne)⁵⁴. Dès lors les communes de Touraine sont progressivement sinistrées. Dès le 9 juillet 1882, le phylloxera est signalé dans le Clos des Plessis à Sainte-Maure-de-Touraine (planté 15 ans auparavant en cépage Côt), puis à Antogny-le-Tillac. L'arrondissement de Chinon apparaît rapidement comme le secteur le plus touché de la Touraine, notamment les communes au contact avec le département de la Vienne, ravagé par le phylloxera. Le 13 juillet 1882, c'est au tour de Braslou et Braye-sous-Faye. Le 14 juillet 1882 : Theneuil. Le 17 juillet 1882 : Brizay. Le 14 août 1882 : Faye-la-Vineuse dans une vigne plantée 12 ans auparavant en cépage Folle blanche. Avril 1883 : Pouzay et Razines. Août 1883 : Lémeré et Champigny-sur-Veude. Décembre 1883 : Pussigny, Chaveignes et Courcoué. Début 1884 : Chézelles et La Tour-Saint-Gelin. Octobre 1884 : Rilly-sur-Vienne. Novembre 1884 : Marcilly-sur-Vienne, Noyant-de-Touraine et Tavant. Juillet 1885 : Saint-Epain, Trogues, Crouzilles. Août 1885 : Richelieu. Octobre 1885 : La Celle-Saint-Avant, Marcé-sur-Esves, Maillé, Draché, Ports, Marigny-Marmande, Luzé et Verneuil-le-Château. Été 1886 : Ligré. Novembre 1886 : Candes-Saint-Martin. A partir de 1887, les données précises se raréfient concernant la progression du phylloxera ; c'est le signe de sa généralisation, la progression du mal étant désormais considérée comme incontrôlable. 1888 : Marçay, Assay, Huismes et Couziers sont touchés. 1889 est une année d'accalmie, suivie immédiatement en 1890 par une flambée qui touche désormais l'ensemble des communes du département.

Comme partout, le phylloxera a eu des conséquences majeures sur l'économie viticole, perturbant totalement les filières. La première conséquence, spectaculaire dans les paysages, c'est l'arrachage massif des vignes (cf. Annexe : Graphiques de l'évolution de la superficie des vignobles entre 1808 et 2014). Par exemple la commune de Beaumont-en-Véron (1 880 ha) possède un vignoble de 900 ha dans les années 1880 ; il n'est plus que de 500 ha en 1910/1920, 402 ha en 1932, 365 ha en 1939/1940. Chinon, Huismes et Saint-Epain connaissent des évolutions aussi spectaculaires. Partout où se trouve un vignoble un peu développé (Anché, Antogny-le-Tillac, Champigny-sur-Veude, Chézelles, Crouzilles, Maillé, Marçay, Marcilly-sur-Vienne, Panzoult, Richelieu, Rilly-sur-Vienne, Savigny-en-Véron, Sazilly, Seuilly, Tavant), on enregistre une chute significative. La première expansion des vignes de Cravant-les-Coteaux, et dans une moindre mesure Panzoult, est durablement brisée (Ill. 10). Une exception étonnante dans ce marasme : Candes-Saint-Martin dont le vignoble conserve une grande stabilité durant tout le XIX^e s., autour de 150/200 ha, semblant ignorer les affres phylloxériques jusqu'aux années 1940/1950 qui marquent son déclin irrémédiable, et finalement sa quasi-disparition. Mais le plus intéressant à voir, c'est le développement, certes timide mais bien réel à partir des années 1890, d'un vignoble dans des communes jusqu'à présent peu viticoles : Anché, Antogny-le-Tillac, Assay, Avoine, Braslou, Brizay, Champigny-sur-Veude, Chaveignes, Chézelles, Courcoué, Faye-la-Vineuse, Jaulnay, Lémeré, Luzé, Marcilly-sur-Vienne, Marigny-Marmande, Parçay-sur-Vienne, Razines, La Tour-Saint-Gelin. Une zone se détache très clairement : le Richelais, qui tend alors à se développer... mais n'y parviendra jamais. En effet, cette tentative timide prend fin dans toutes ces communes à partir des années 1930/1950. C'est ce que montre

⁵⁴ Concernant l'histoire du phylloxera en Touraine, voir Alexandre TESSIER, *Le phylloxéra en Touraine*, Université de Tours, Mémoire de Master, 2006.

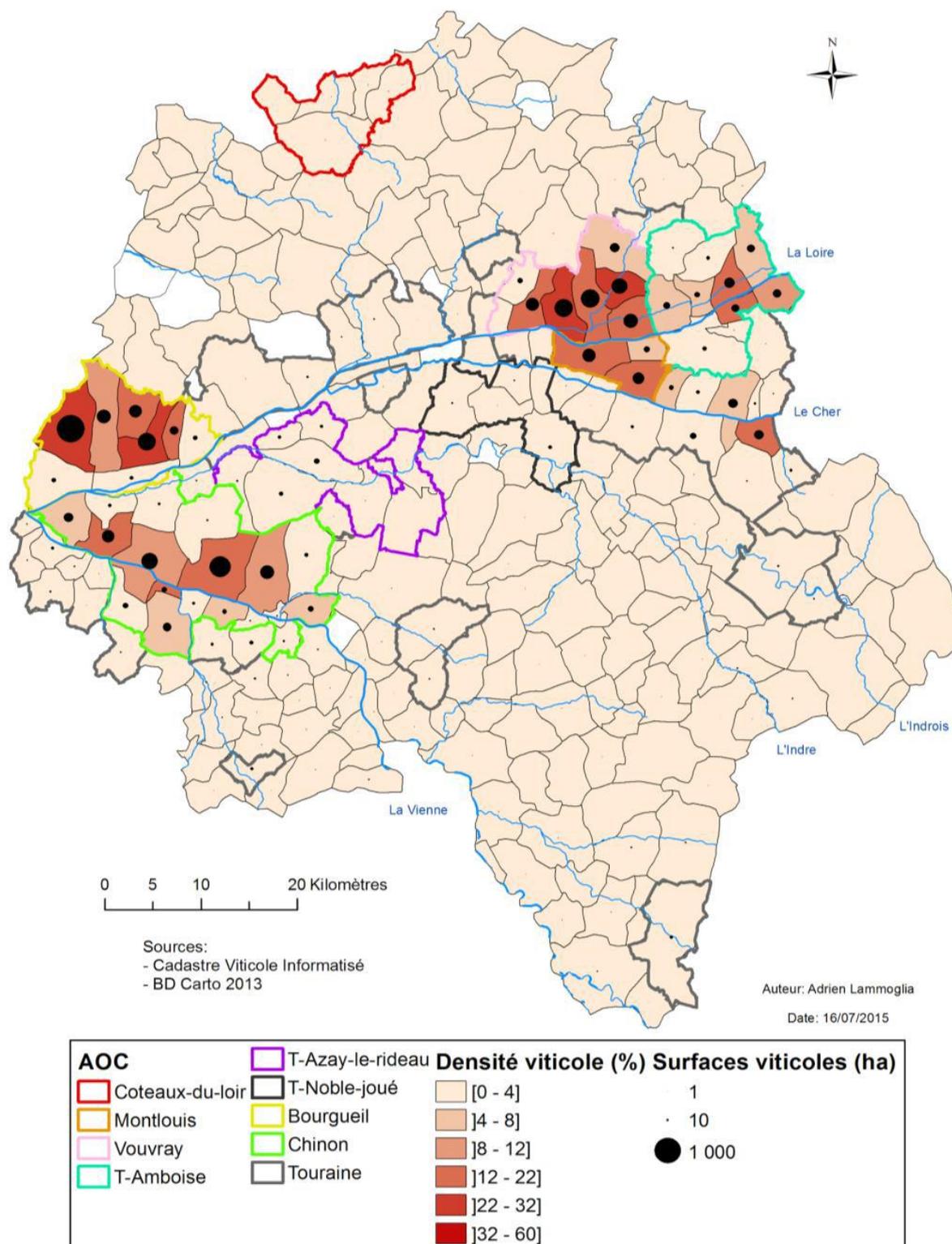
très clairement la carte des surfaces et densités viticoles par commune en Indre-et-Loire en 1910 (III. 8).



III. 8 : Surfaces et densités viticoles par commune en Indre-et-Loire en 1910

La reconstitution de filière viticole chinonaise est permise au XX^e s. grâce à la construction de l'instrument réglementaire des appellations, au travers des trois lois successives en 1905, 1919 et 1935 qui débouchent sur la création de l'INAO (Institut nationale des appellations et de l'origine). Dès 1925, des communes du Chinonais revendiquent une appellation « Chinon et Touraine », à l'instar du Vouvrillon (« Vouvray et Touraine ») ou du Bourgueillois (« Bourgueuil

et Touraine »), ou ailleurs « Vin de Touraine »⁵⁵. Ces revendications fondent le dossier de demande de classement en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) qui aboutit en 1937 pour les vins rouges, rosés, et marginalement blancs, intégrant les communes d'Avoine, Huismes, Saint-Benoît-la-Forêt, Savigny-en-Véron, Beaumont-en-Véron, Chinon, Cravant-les-Coteaux, Panzoult, Avon-les-Roches, Cruzilles, Theneuil, L'Île-Bouchard, Tavant, Sazilly, Anché, Rivière, Ligré, La Roche-Clermault. Au fil du temps, l'appellation s'est structurée sur un noyau de trois communes principales, Chinon, Cravant-les-Coteaux et Panzoult, complétées secondairement par Beaumont-en-Véron et Savigny-en-Véron, c'est-à-dire une enfilade de communes le long de la rive droite de la Vienne (Ill. 9).



Ill. 9 : Surfaces et densités viticoles par commune en Indre-et-Loire en 2014

⁵⁵ ADIL, 7M196.

Les vignobles de Cravant-les-Coteaux et de Panzoult n'ont cependant pris leur essor que tardivement. En effet, c'est à partir des années 1950/1960 pour Cravant-les-Coteaux, 1970 pour Panzoult, que le vignoble se développe de manière soutenue, faisant de ces deux communes le cœur de l'appellation, aux côtés de Chinon (Ill. 10).

		Superficie viticole (en ha et % de la superficie totale de la commune)																	
		1808 1813	1836	1853 1870	1880	1882 1890	1891 1898	1900 1901	1910	1920	1932	1939 1940	1958	1979	1988	2000	2005	2010	2014
Cravant-les-Coteaux	3 814 ha 100%	200 5,2%	103 2,7%	-	260 6,8%	400 10%	350 9,1%	300 7,8%	210 5,5%	210 5,5%	210 5,5%	210 5,5%	291 7,6%	551 14%	626 16%	676 17%	691 18%	700 18%	695 18%
Panzoult	3 481 ha 100%	70 2%	93 2,6%	100 2,8%	106 3%	340 9,7%	230 6,6%	200 5,7%	132 3,7%	100 2,8%	170 4,8%	113 3,2%	118 3,3%	141 4%	210 6%	311 8,9%	330 9,4%	336 9,6%	337 9,6%

Ill. 10. Evolution des superficies des vignobles des communes de Cravant-les-Coteaux et Panzoult entre 1808 et 2014

Conclusion

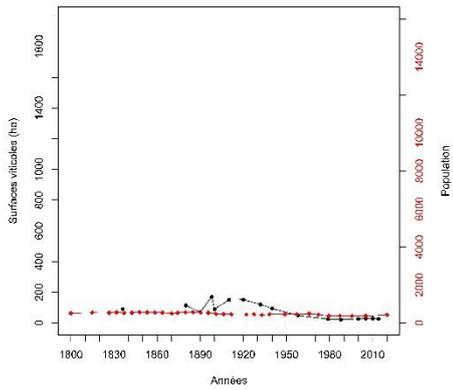
La très grande ancienneté de la viticulture dans la vallée de la Vienne, aux confins de la Touraine, de l'Anjou et du Haut Poitou, ne fait aucun doute. Cette antiquité ne signifie toutefois pas que l'activité viticole fut stable dans le temps, et uniforme dans l'espace. Au fil des siècles, les dynamiques spatiales, sociales, économiques, culturelles sont importantes. On voit aussi que la géographie du vignoble évolue grandement selon les époques. Si la vigne est longtemps cultivée dans chaque paroisse/commune, on observe des points de cristallisation qui évoluent en fonction de circonstances qui nous échappent. A certaines époques, le vignoble se concentre dans le Véron, sur la rive droite de la Vienne. A d'autres époques, il se fixe plutôt sur la rive gauche, ou glisse vers l'amont pour coloniser les communes de Cravant et Panzoult, ou encore tend à gagner le Richelais... En prenant du recul, la paroisse/commune de Chinon apparaît comme un môle stable autour duquel s'organise et se réorganise sans cesse le vignoble, le cours de la Vienne qui apparaît comme un rail le long duquel coulissent sur les deux rives, en fonction des périodes, les noyaux viticoles. Dans cette organisation générale, la place du Richelais est intéressante ; on y observe des poussées viticoles intermittentes.

Les raisons de ces dynamiques nous échappent en grande partie. Pour les périodes les plus récentes, l'influence des facteurs macro-économiques est bien comprise. Mais des études à une échelle locale doivent être menées pour cerner qui sont les acteurs de ces changements. Car ils correspondent toujours à des investissements importants, des prises de risque, des expérimentations... qui mettent en évidence le dynamisme du monde paysan, ouvert au changement et à la nouveauté. Par exemple, qui sont les acteurs de l'ouverture du vignoble chinonais au marché parisien à partir du XVIII^e s. ? Qui sont les acteurs de la tentative de création d'une économie viticole dans le richelais dans le courant de la première moitié du XX^e s. ? Comment les communes de Cravant-les-Coteaux et de Panzoult sont-elles devenues des pôles viticoles dans la seconde moitié du XX^e s. ?

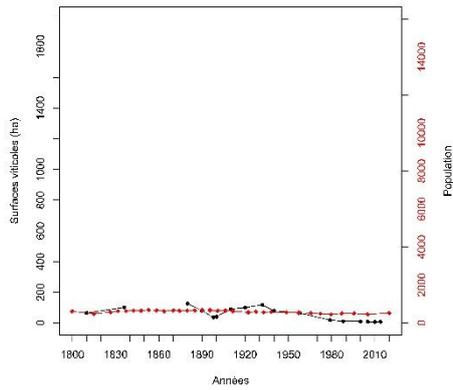
Samuel Leturcq, Maître de conférences en Histoire du Moyen Age, université de Tours, UMR 7324 Citeres, équipe « Laboratoire Archéologie et Territoires » (LAT)

Annexe

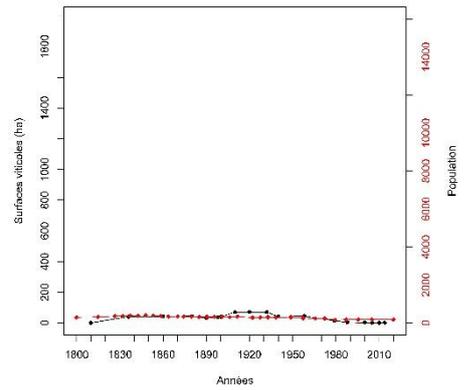
ANCHE



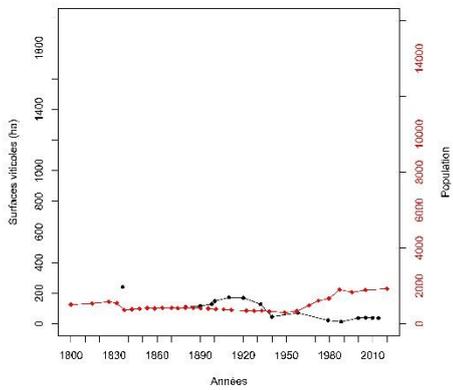
ANTOGNY LE TILLAC



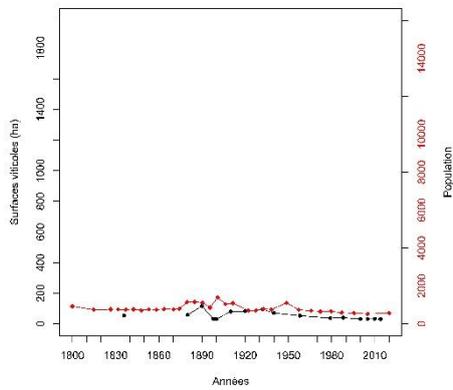
ASSAY



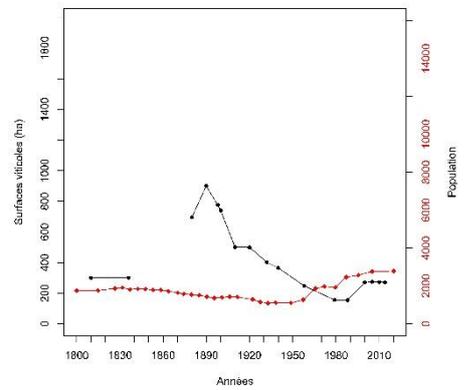
AVOINE



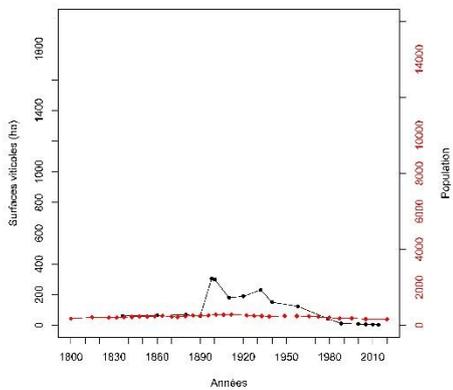
AVON-LES-RÔCHES



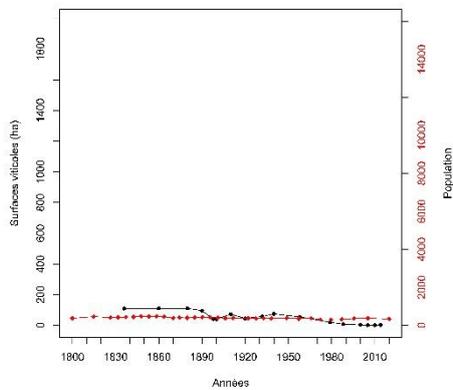
BEAUMONT-EN-VERON



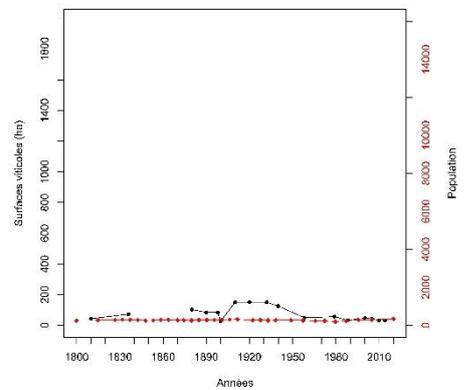
BRASLOU



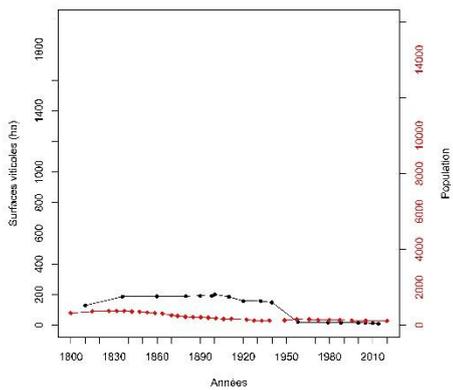
BRAYE-SOUS-FAYE



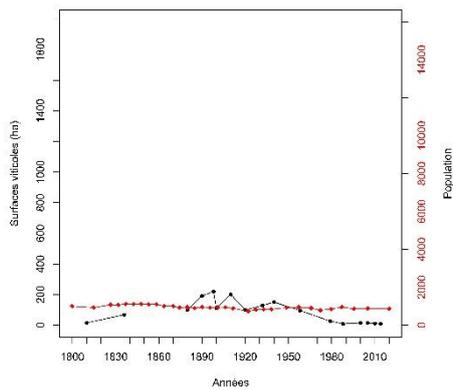
BRIZAY



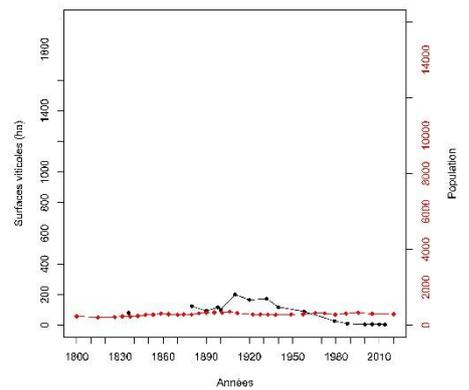
CANDES-SAINT-MARTIN



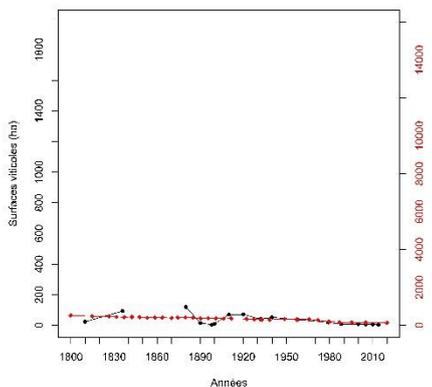
CHAMPGNY-SUR-VEUDE



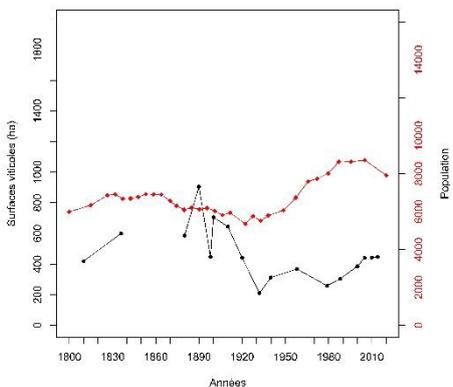
CHAVEIGNES



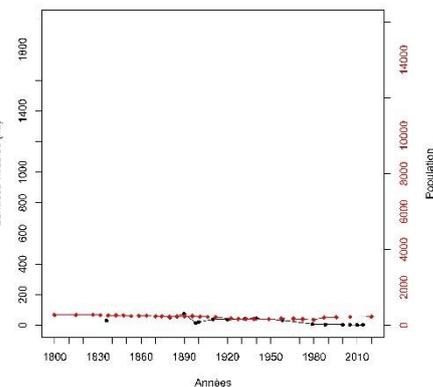
CHEZELLES



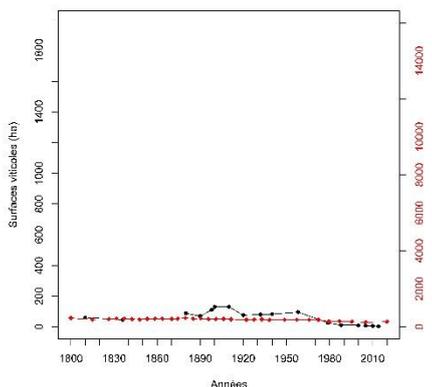
CHINON



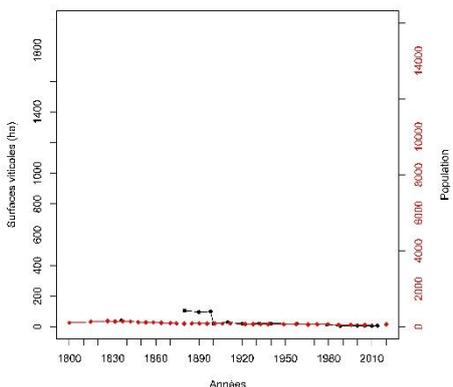
CINAI



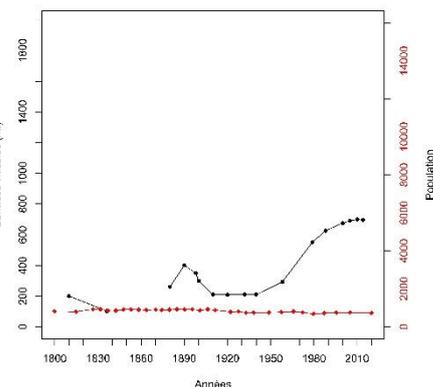
COURCOUE



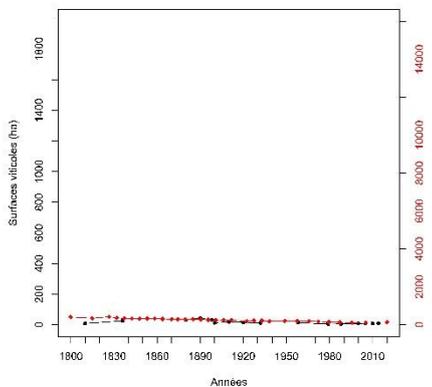
COUZIER



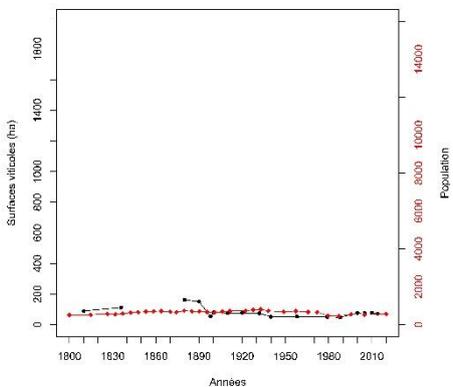
CRAVANT-LES-COTEAUX



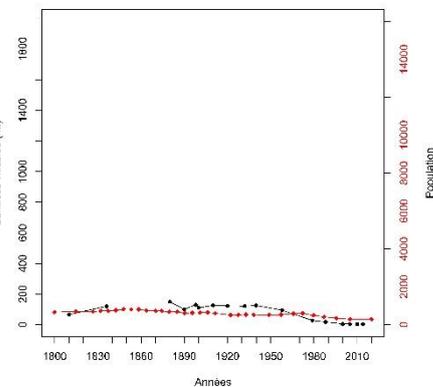
CRISSAY-SUR-MANSE



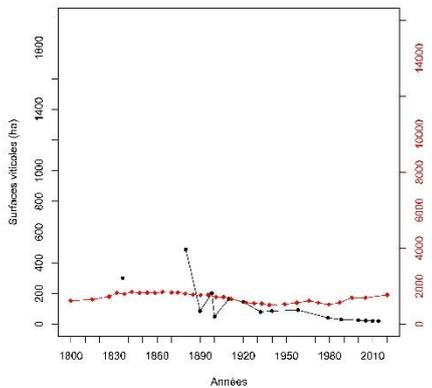
CROUZILLES



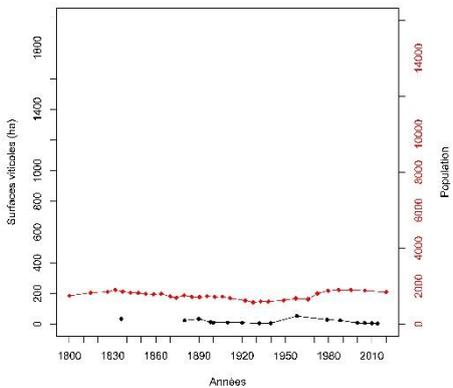
FAYE-LA-VINEUSE



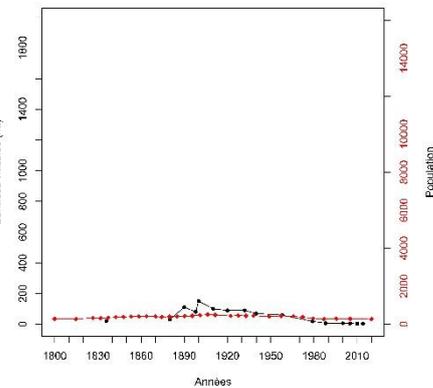
HUISMES

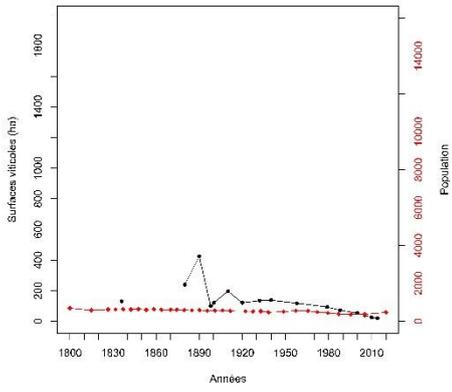
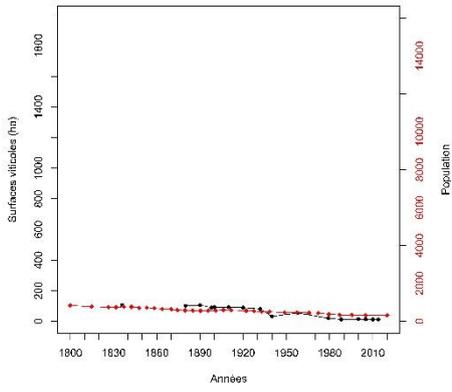
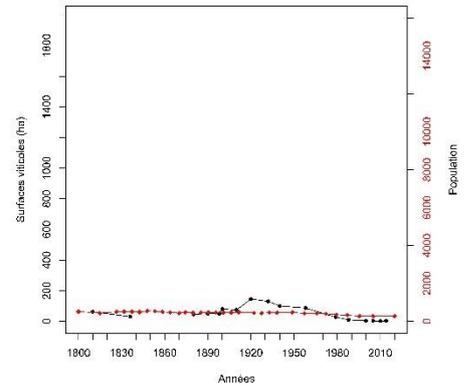
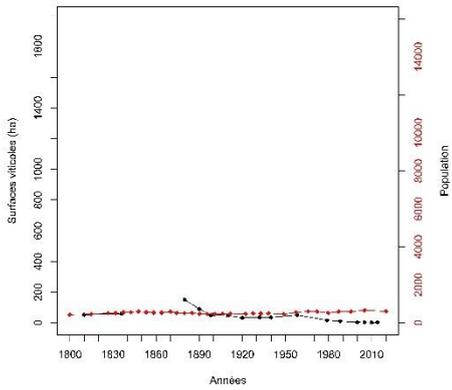
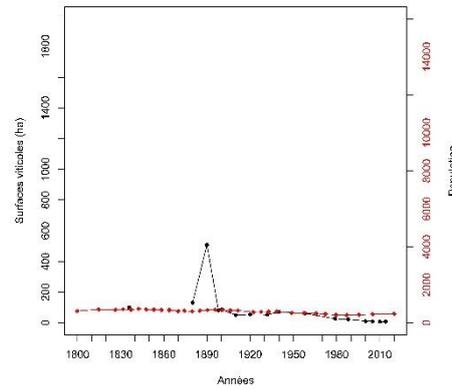
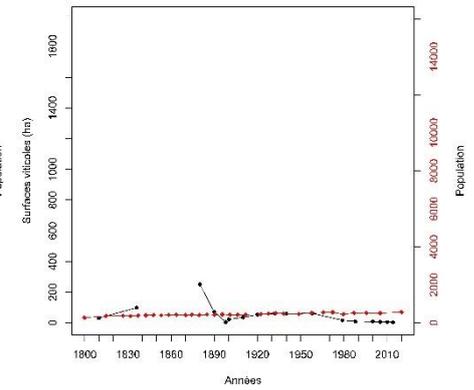
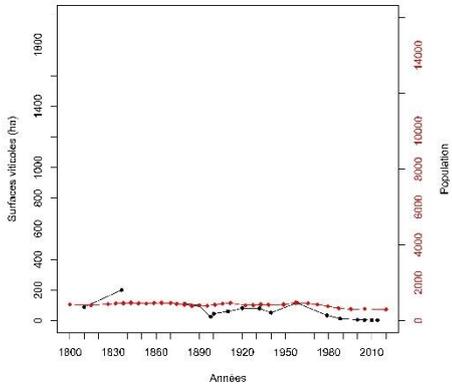
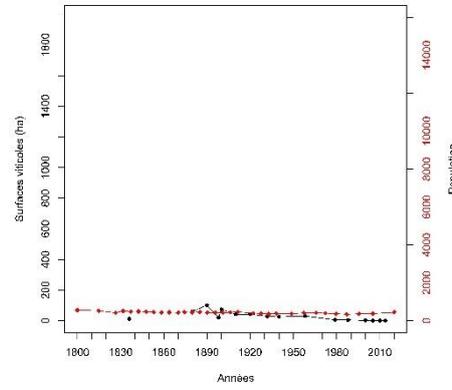
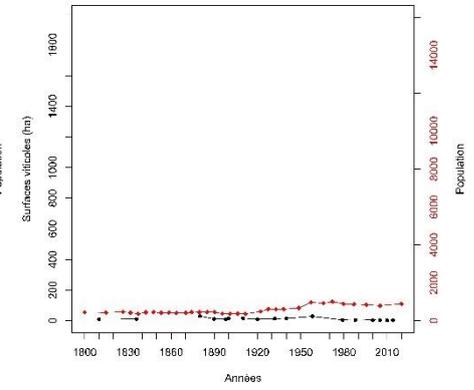
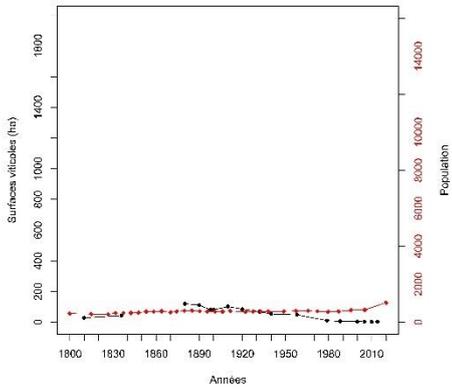
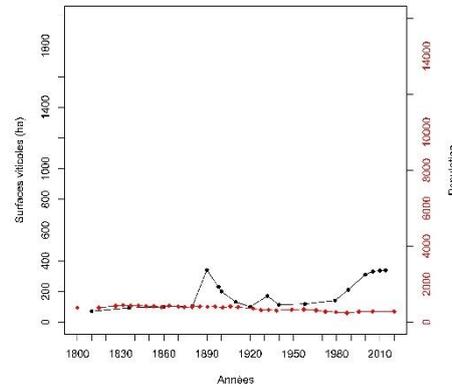
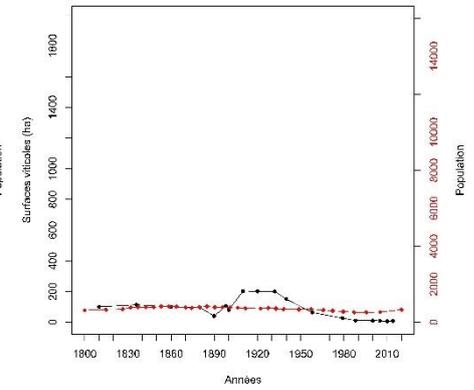


ILE-BOUCHARD

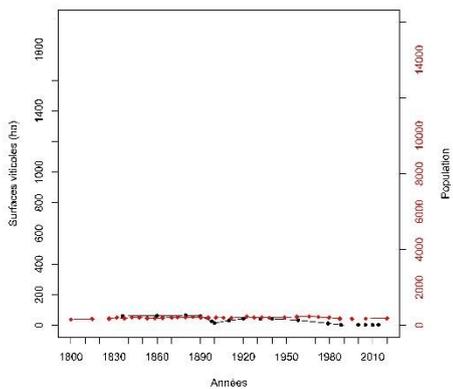


JAULNAY

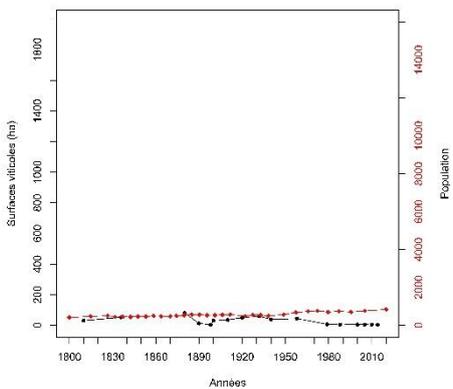


LEMERE**LERNE****LUZE****MAILLE****MARCAV****MARCILLY-SUR-VIENNE****MARIGNY-MARMANDE****NEUIL****NOUATRE****NOYANT-DE-TOURAIN****PANZOULT****PARCAY-SUR-VIENNE**

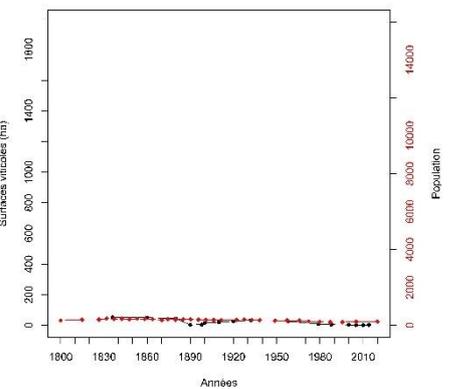
PORTS



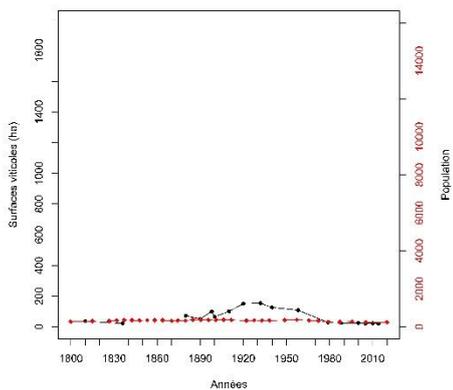
POUZAY



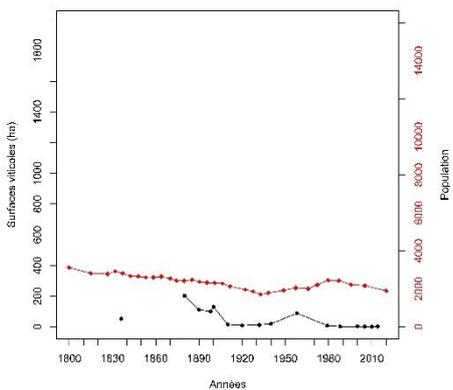
PUSSIGNY



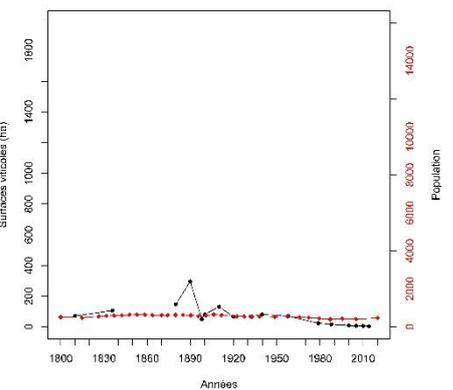
RAZINES



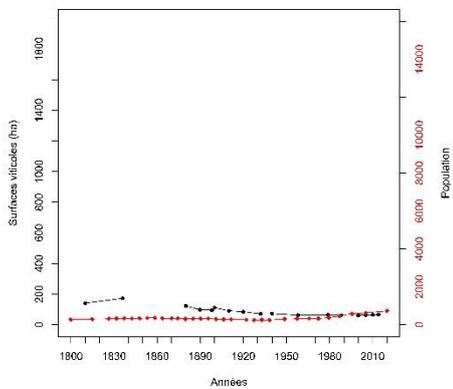
RICHELIEU



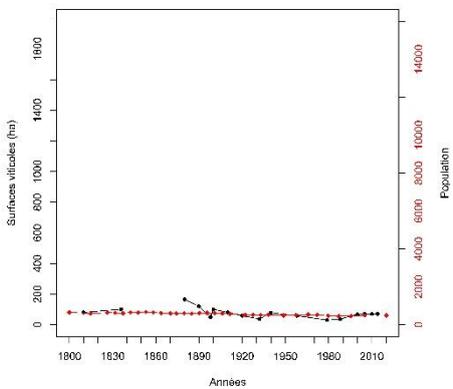
RILLY-SUR-VIENNE



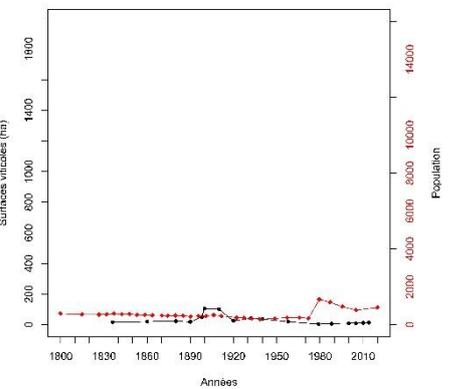
RIVIERE



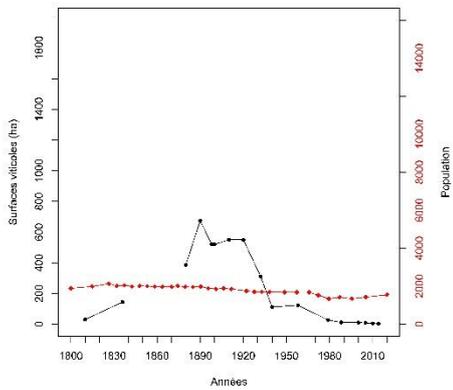
ROCHE-CLERMAULT



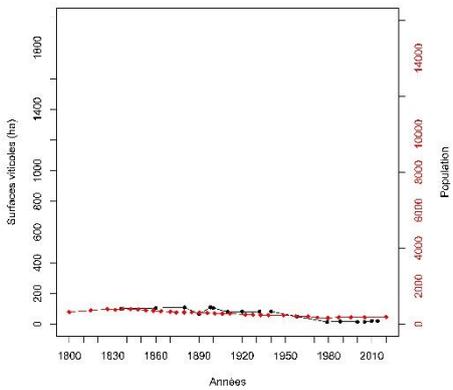
SAINT-BENOIT-LA-FORET



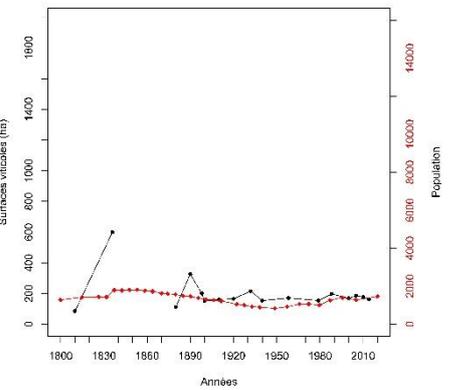
SAINT-EPAIN



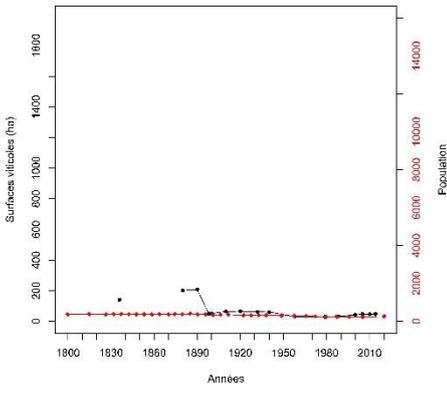
SAINT-GERMAIN-SUR-VIENNE



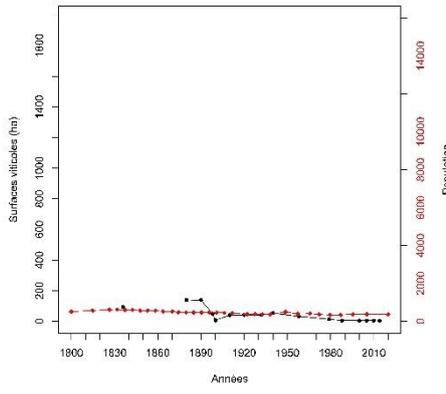
SAVIGNY-EN-VERON



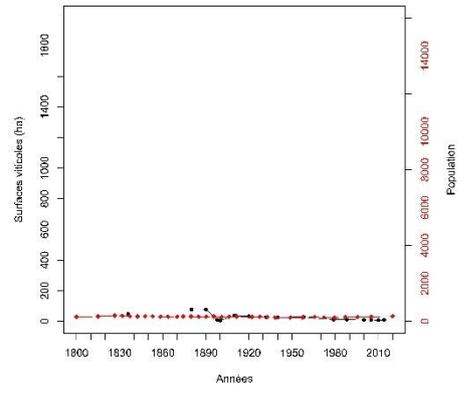
SAZILLY



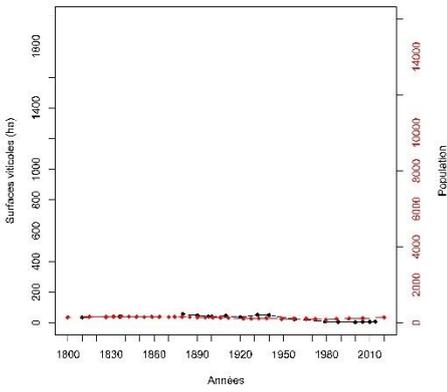
SEULLY



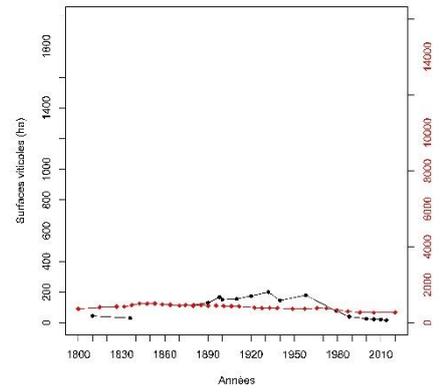
TAVANT



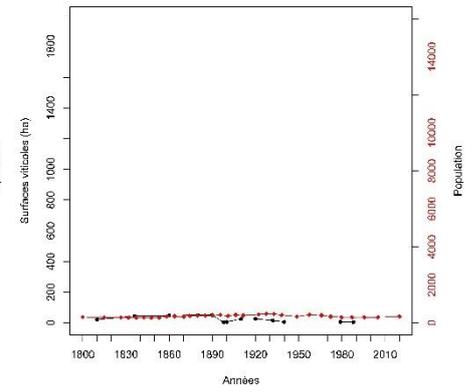
THIZAY



TOUR-SAINT-GELIN



TROGUES



VERNEUIL-LE-CHATEAU

