Persee

Pascal Blondeau

Vouvray et Montlouis. Deux vignobles tourangeaux dynamiques

In: Norois. N°131, 1986. pp. 365-387.

Résumé
Les vignobles de Vouvray et Montlouis, fidèles à leur production de vins blancs nature ou effervescents issue du cépage pineau, de Loire, plant coutumier à ces régions et polyvalent, ont conservé leur prospérité grâce à des actions commerciales pertinentes. Par contre, la viticulture traditionnelle de haute qualité, très peu soutenue par le négoce, accuse une régression notable.

Abstract
The vine-growers of Vouvray and Montlouis, who stick to the production of natural or fizzy wines made from Pineau de Loire, a polyvalent type of vine which is commonly to be found in these regions, are still doing well, thanks to judicious trading. Whereas, the traditional high quality wine-growing is showing notable decline, owing to unefficient trade-backing.

Citer ce document / Cite this document :

Blondeau Pascal. Vouvray et Montlouis. Deux vignobles tourangeaux dynamiques. In: Norois. N°131, 1986. pp. 365-387.

doi : 10.3406/noroi.1986.4326

http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/noroi_0029-182X_1986_num_131_1_4326

Norois, 1986, Poitiers, *t. 33*, n° 131, p. 365-387.

Vouvray et Montlouis
Deux vignobles tourangeaux dynamiques

par Pascal BLONDEAU

Docteur en Géographie.

RÉSUMÉ

Les vignobles de Vouvray et Montlouis, fidèles à leur production de vins blancs nature ou effervescents issue du cépage pineau de Loire, plant coutumier à ces régions et polyvalent, ont conservé leur prospérité grâce à des actions commerciales pertinentes. Par contre, la viticulture traditionnelle de haute qualité, très peu soutenue par le négoce, accuse une régression notable.

SUMMARY

The vine-growers of Vouvray and Montlouis, who stick to the production of natural or fizzy wines made from Pineau de Loire, a polyvalent type of vine which is commonly to be found in these regions, are still doing well, thanks to judicious trading. Whereas, the traditional high quality wine-growing is showing notable decline, owing to unefficient trade-backing.

Persée BY: creative commons

Aux portes de l'agglomération tourangelle, les deux vignobles de Vouvray et Montlouis, dont l'appellation d'origine contrôlée (A.O.C.) ne concerne qu'une poignée de communes, possèdent un faible potentiel de vigne ; respectivement 2 170 ha et 740 ha, toutes aires confondues. Chacun d'entre eux conclut deux domaines viticoles ligériens plus étendus.

Vouvray, implanté sur les coteaux de la rive droite de la Loire, forme le dernier maillon d'une suite de petits vignobles (Mesland, Amboise) qui ponctuent le Val depuis le Blésois.

Le vignoble de Montlouis, occupant le secteur proche de la confluence Cher - Loire, s'accroche, lui, aux versants des deux vallées : toutefois, il paraît être plus le débouché naturel de ce vaste ensemble viticole qu'est le val du Cher, dont il ne se démarque pas complètement.

Ces situations géographiques différentes ont leur importance. En effet, les coteaux de Loire s'avèrent plus propices à une production viticole de qualité, en raison principalement d'un encépagement traditionnel plus homogène que ceux de la vallée du Cher où régnait, jusqu'à une date proche, une viticulture plus soucieuse de forts rendements. Les deux vignobles de Vouvray et Montlouis, dont la notoriété s'appuie incontestablement sur les vins blancs de cépage pineau, ont donc pu subir dans leur histoire récente des influences contraires.

Mots-clés : Viticulture. Produits agricoles. Commercialisation. Champagnisation. Touraine.

Key words : Wine growing. Farm products. Marketing. Champagnization. Touraine.

Il demeure que l'ancienneté des traditions dans ces vignobles, leur fidélité à un type de production, la continuité de l'encépagement, les placent en marge de l'évolution générale des vins de la Touraine orientale (1).

I. — D'AUTHENTIQUES VIGNOBLES DE QUALITÉ.

A) PERMANENCE DE L'ACTIVITÉ VITICOLE.

La stabilité des superficies consacrées aux vignes apparaît éloquente, particulièrement pour l'aire d'appellation « Vouvray ». En prenant pour référence la période 1960-1964 — phase critique pour nombre de vignobles contraints à une difficile reconversion — il est aisé de constater la sauvegarde des potentiels viticoles : durant ces vingt-cinq dernières années, le vignoble de Vouvray s'est maintenu autour de 2 000 ha, par contre, celui de Montlouis a connu une légère régression, de l'ordre de 20 % en superficie, dans le sillage de la vallée du Cher (2).

Une étude plus affinée amène deux remarques :

— Le retrait des surfaces viticoles affecte surtout les communes périphériques des aires protégées, les plus éloignées des coteaux dominant la Loire (Reugny a chuté de 205 à 140 ha, par exemple). De même, l'extension urbaine des villes satellites de Tours restreint les secteurs viticoles : Rochecorbon a perdu 80 ha de vigne, Montlouis 140.

— Au contraire, certaines communes affichent une progression sensible (Vouvray a gagné 60 ha), voire assez forte (le vignoble de Chançay s'est accru de 90 ha).

Aujourd'hui, la vigne marque avec force les paysages, sans pour autant être une culture exclusive : les varennes des vallées sont occupées par les prairies, les parcelles maraîchères et le maïs, les terres lourdes des plateaux se consacrent à la céréaliculture et parfois aux vergers. Une double frange est-ouest, formée des rebords de plateaux et des versants des vallées, est par contre couverte de ceps ; la part de la vigne dans les terroirs communaux peut alors devenir importante, comme l'atteste le tableau ci-dessous :

TABLEAU 1. — *Part de la vigne dans la S.A.U.* *
(en pourcentage de la superficie)

	Communes	*% de vigne*
— Vignoble de Vouvray	Vouvray	40 %
	Chançay	36 %
	Vernou/Brenne	34 %
— Vignoble de Montlouis	Saint-Martin-le-Beau	45 %
	Montlouis	30 %

(1) BLONDEAU (P.), 1985. La reconversion des vignobles entre Loire et Cher, *Norois*, n° 126, avril-juin, p. 188-202.

(2) Se reporter au graphique 2 : encépagement par communes entre 1960 et 1980.

* S.A.U. : superficie agricole utilisée.

Très vite, lorsque l'on s'éloigne vers l'intérieur des plateaux ligériens, les autres activités agricoles deviennent prépondérantes et l'influence de la viticulture s'estompe : la commune de Reugny, par exemple, ne lui accorde que 7 % de la S.A.U.

Le vignoble donne naissance également à une population rurale et à un type d'habitat particuliers. A la double chaîne de gros villages qui s'accrochent aux coteaux de la Loire et du Cher (Noizay, Vouvray, Montlouis, Saint-Martin-le-Beau...) ou de leurs affluents (Vernou-sur-Brenne, Chançay, Reugny...), s'associe une multitude de hameaux s'étirant le long des vallées secondaires (Vallée de Cousse, Vallée de Vaux, Vallée des Quarts...). Cette implantation originale de la maison du vigneron, anciennement le principal habitant des demeures troglodytes, laisse libre pour la vigne les terres chaudes du plateau et permet de creuser de très bonnes caves à la base du coteau, à proximité immédiate du siège de l'exploitation. Ces caves de dimensions variables ont des origines diverses :

— les anciennes carrières, d'où étaient extraites les pierres blanches de craie micacée utilisées pour la construction des châteaux et ponts de Touraine, forment d'immenses galeries, parfois sur plusieurs niveaux, qui s'enfoncent dans les falaises bordant la Loire. Appartenant de nos jours à des négociants-éleveurs, ou aux caves coopératives, elles servent de chais de vieillissement pour les vins effervescents.

— plus modestes, les nombreux celliers qui jalonnent les petites vallées à la surface des plateaux (voir figure 3 : implantation du vignoble) percent les couches moins résistantes du tuffeau jaune de Touraine. Petites excavations à l'origine, ils sont constamment agrandis et compartimentés par les viticulteurs pour satisfaire aux stockages des bouteilles.

Ces « pays » riverains de la Loire évoquent, par bien des aspects, une viticulture séculaire, soucieuse de garantir des produits spécifiques, ce qui n'exclut pas, au contraire, un dynamisme dans les actions menées depuis le début du siècle.

B) LA CONSERVATION D'UNE PRODUCTION ORIGINALE.

Les dispositions légales, visant à la protection de la viticulture de qualité, se sont progressivement mises en place dans un contexte général difficile. Les premières mesures (1919) ne garantissaient pas suffisamment l'authenticité de la production, certains vins blancs étrangers à la région pouvaient se parer du nom de Vouvray en transitant dans les chais des négociants locaux. Ainsi, la gare de Montlouis, qui relayait le vieux port sur la rive gauche de la Loire, fut longtemps un centre actif d'expédition des cercles et tonneaux, en direction de Paris principalement. Les vins de Montlouis subirent les premiers les conséquences de ces abus. Dès 1935, la promulgation des décrets nationaux sur les appellations d'origine contrôlée, qui permit d'arrêter une délimitation stricte de l'aire de Vouvray (3), détermina l'exclusion des trois communes de Montlouis,

(3) Pour le vignoble de Vouvray, ce sont les décrets du 8 décembre 1936 qui définirent l'appellation contrôlée. Ils furent complétés ou modifiés, pour satisfaire aux exigences de la qualité, en 1954, 74, 76-77.

Lussault-sur-Loire et Saint-Martin-le-Beau. Cette protection inévitable pour préserver le caractère du « Vouvray » porta préjudice au vignoble de Montlouis ; la création laborieuse de sa propre appellation en témoigne : l' « A.O.C. - Montlouis », définie dès 1938, ne se développa, en fait, qu'à partir des années Cinquante.

Aujourd'hui, les différences qui se découvrent à la lecture des aires de production (fig. 1) ne sont pas étrangères à cette désunion. Si les surfaces consacrées à l' « A.O.C. - Vouvray » accaparent une large part du vignoble (jamais moins de 75 %), celles relatives au « Montlouis » sont beaucoup plus réduites (de 30 à 45 % des superficies viticoles communales), concurrencées par l'appellation « Touraine », entre autre.

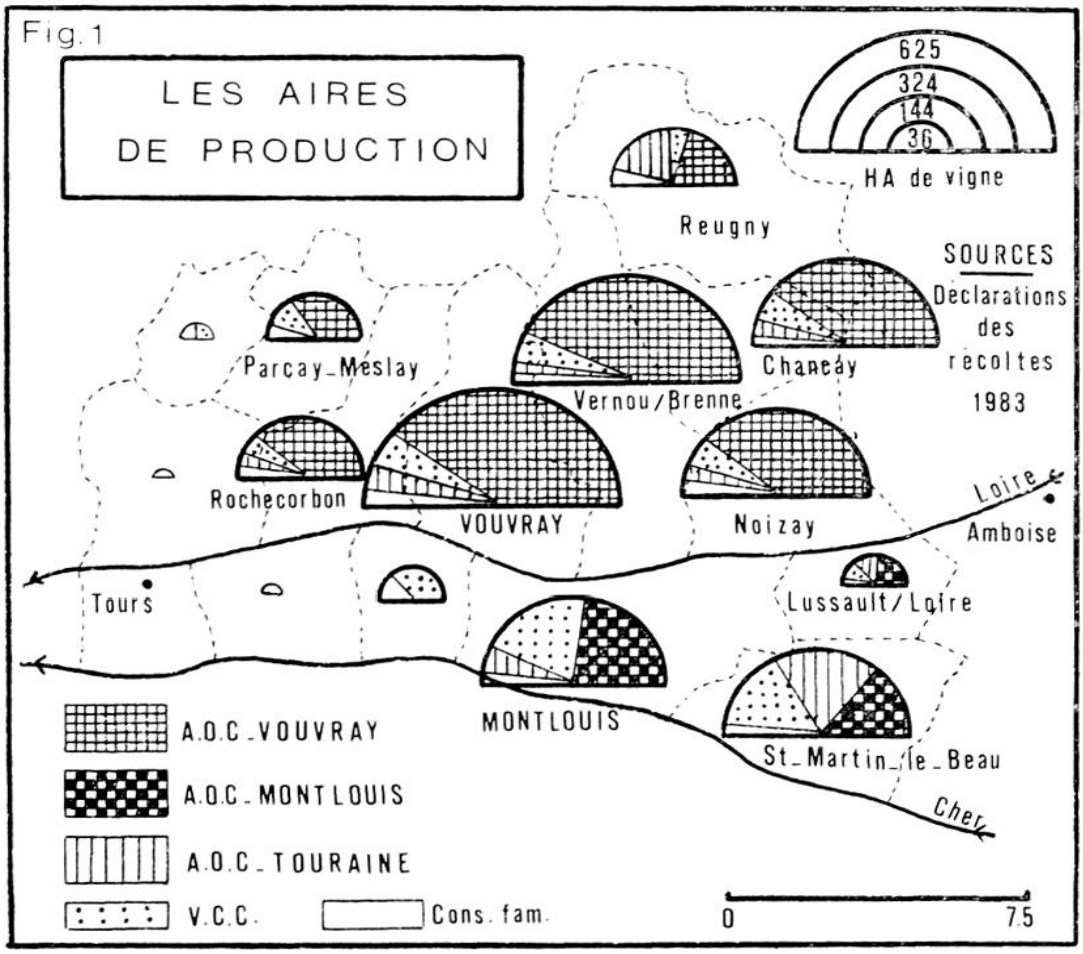

FIG. 1. — *Les aires de production.*

Malgré ces vicissitudes, regrettables pour le vignoble de Montlouis dont les meilleurs produits soutiennent la comparaison avec ceux de Vouvray, la viticulture s'est pérennisée autour des divers vins blancs de pineau (chenin), seuls susceptibles de recevoir une appellation contrôlée.

Le pineau de Loire, fixé depuis des siècles dans le vignoble de Vouvray,

paraît déjà sur les coteaux de Touraine dans son aire de prédilection (4). Les vignerons ont accordé à ce plant rustique et extrêmement polymorphe une fidélité sans réserve. L'évolution récente de l'encépagement le confirme (fig. 2) : sa présence, déjà très forte, s'est accrue entre 1960 et 1980, consécutivement, il est vrai, à une épuration des hybrides. La commune de Vernou-sur-Brenne constitue un exemple probant : le pourcentage des surfaces consacrées au chenin est passé de 75 à 86, en vingt ans.

Ce cépage tardif, dont les baies exigent une bonne maturité, produit d'excellents vins blancs secs, demi-secs (les plus représentatifs) voire moelleux, selon les années, la nature du sol, les rendements, l'âge des vignes... Les grands millésimes, rares et recherchés par les connaisseurs, qui ont fait la renommée de ces vignobles, sont obtenus à partir de moûts issus des grappes en état de surmaturation (pourriture noble), lors de conditions climatiques exceptionnelles (1976, 1983, 1985 pour les années récentes).

La diversité des vins élaborés à partir du pineau de Loire, déjà originale, se trouve enrichie par la possibilité de champagniser les cuvées

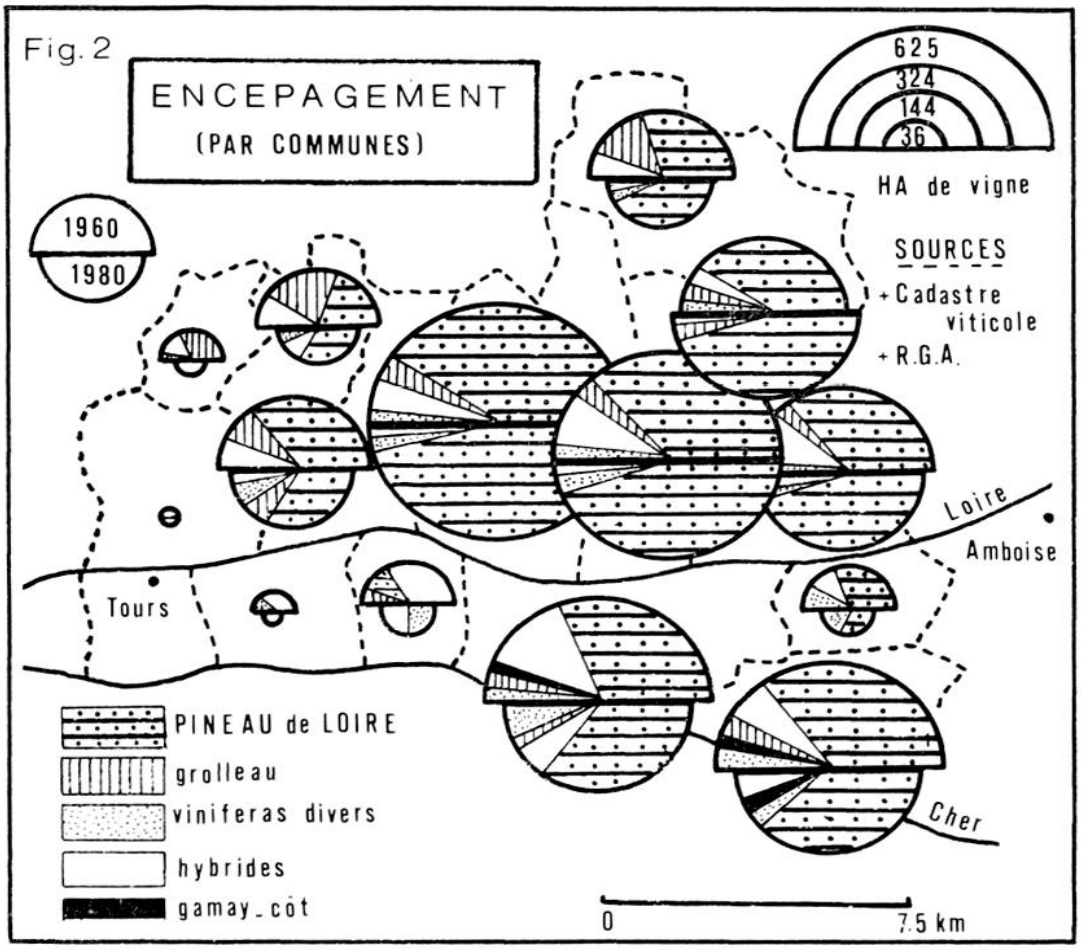

FIG. 2. — *Encépagement (par communes).*

(4) Le pineau est le plant des grands vins blancs de l'Anjou (« Coteaux du Layon » par exemple), où il donne un vin doux ou moelleux.

de vins secs, plutôt acides (dits vins de base). La production de « Vouvray » et « Montlouis » effervescents crée un atout supplémentaire pour ces vignobles.

II. — LES VINS EFFERVESCENTS : UN PRÉCIEUX SOUTIEN POUR LA VITICULTURE.

A) DES VINS CHAMPAGNISÉS DE QUALITÉ.

1) Les origines.

Il semble plausible qu'une découverte fortuite, dès le milieu du XIXe siècle, soit à l'origine de l'élaboration des vins effervescents dans cette région : des vignerons minutieux auraient observé que certaines bouteilles de bons millésimes prenaient mousse naturellement, grâce au sucre résiduel dissout dans ces vins de garde... Cependant, la technique de champagnisation ne fut réellement maîtrisée puis développée qu'au début du XXe siècle, sous l'impulsion de quelques grands propriétaires ou négociants originaires de Vouvray (Marc Brédif, Château de Moncontour, M. Vavasseur...). Pour ce dernier, grand viticulteur au Domaine des Bidaudières, un contemporain (5) nous apprend :

« La difficulté de la vente des vins secs de deuxième cru a obligé Monsieur Vavasseur à chercher un moyen d'écoulement plus certain... Les essais de champagnisation ont pleinement réussi... »

Nouveaux, les vins champagnisés sont peu appréciés, à cette époque, par les connaisseurs locaux du moins, et le même auteur souligne :

« Les vrais amateurs iront toujours tout droit aux grands vins qu'une vaine mousse ne décore pas... »

Contestés à leur début, les vins effervescents de Vouvray prendront place malgré tout aux côtés des vins blancs traditionnels et s'octroieront progressivement les faveurs des consommateurs à la recherche d'un véritable mousseux de terroir.

Leur progression modeste dans cette première moitié du siècle (6) se justifie par le goût marqué de la clientèle d'alors pour les vins moelleux (obtenus parfois par un sucrage abusif) qui forment le support principal du commerce.

2) Protection des vins effervescents.

La reconnaissance d'une appellation d'origine aux vins mousseux (1936) et pétillants (1959) constitue une garantie de qualité et de tradition, le « Vouvray » ayant le premier fait l'objet d'une protection sérieuse. Ainsi, la place acquise au sommet de la gamme des vins effervescents tient à

(5) CHAUVIGNÉ (A.), 1907. *Monographie de la commune de Vouvray et de son vignoble.* Tours.

(6) Sur l'ensemble de la production car certaines « maisons » locales ont déjà trouvé, dès cette époque, des débouchés intéressants.

une série de prescriptions légales que les responsables viticoles n'ont pas hésité à renforcer au fil du temps. Plusieurs de ces mesures paraissent essentielles :

— contrôle des vins de base (issus du seul cépage pineau) par un degré alcoolique minimum de 9° ;
— préparation exclusive par seconde fermentation en bouteille à l'intérieur de l'aire de production ;
— interdiction de champagniser les vins de consommation courante dans le périmètre de l'appellation.

Cette dernière règle a été prescrite rapidement dans le vignoble de Vouvray où certains négociants, profitant du renom de l'appellation, transformaient le V.C.C. en mousseux à bon marché et le vendaient, sous marque déposée, en insistant sur le lieu de production. Cette ligne de conduite, peu respectueuse de la qualité, risquait fort de détourner le viticulteur des critères de l'appellation et l'engager dans la recherche de plus gros rendements, mettant en danger les aires protégées. L'évolution du vignoble de Montlouis, privé de cette garantie le confirme : les surfaces consacrées aux vins courants sur les communes de Saint-Martin-le-Beau et surtout Montlouis concurrencent largement celles des A.O.C. (se reporter à la fig. 1).

3) Une production appréciable.

La vente des vins effervescents qui s'est développée sensiblement dans la période de l'Après-guerre s'accroît à partir des années 1960-65. Pour répondre à cette demande, les viticulteurs accordent une part de plus en plus importante de leur vendange aux vins de base, mais selon les millésimes, leur caractéristique, leur volume..., cette fraction demeure extrêmement variable : un exemple, en 1972, elle a atteint 73 % de la production « A.O.C. - Vouvray » (42 000 hl), en 1974, elle chute à 22 % (25 000 hl).

Un mouvement général, ne tenant pas compte de ces fluctuations annuelles normales, se dessine pour les deux dernières décennies : il apparaît différent selon le vignoble considéré.

TABLEAU 2. — *Moyennes des pourcentages annuels vins de base/production totale A.O.C.* (Sources : déclarations des récoltes)

	VIGNOBLE	
Période	VOUVRAY	MONTLOUIS
1965-74	45,5 %	21 %
1975-84	37 %	35,5 %

Pour Montlouis, la progression des vins effervescents « labellisés » témoigne d'un intérêt récent pour l'appellation d'origine (bien qu'encore trop modeste !) ; le sensible recul de la production des Vouvray mousseux trahit, par contre, une nouvelle stimulation du négoce axée sur les vins nature demi-secs, sur laquelle nous reviendrons...

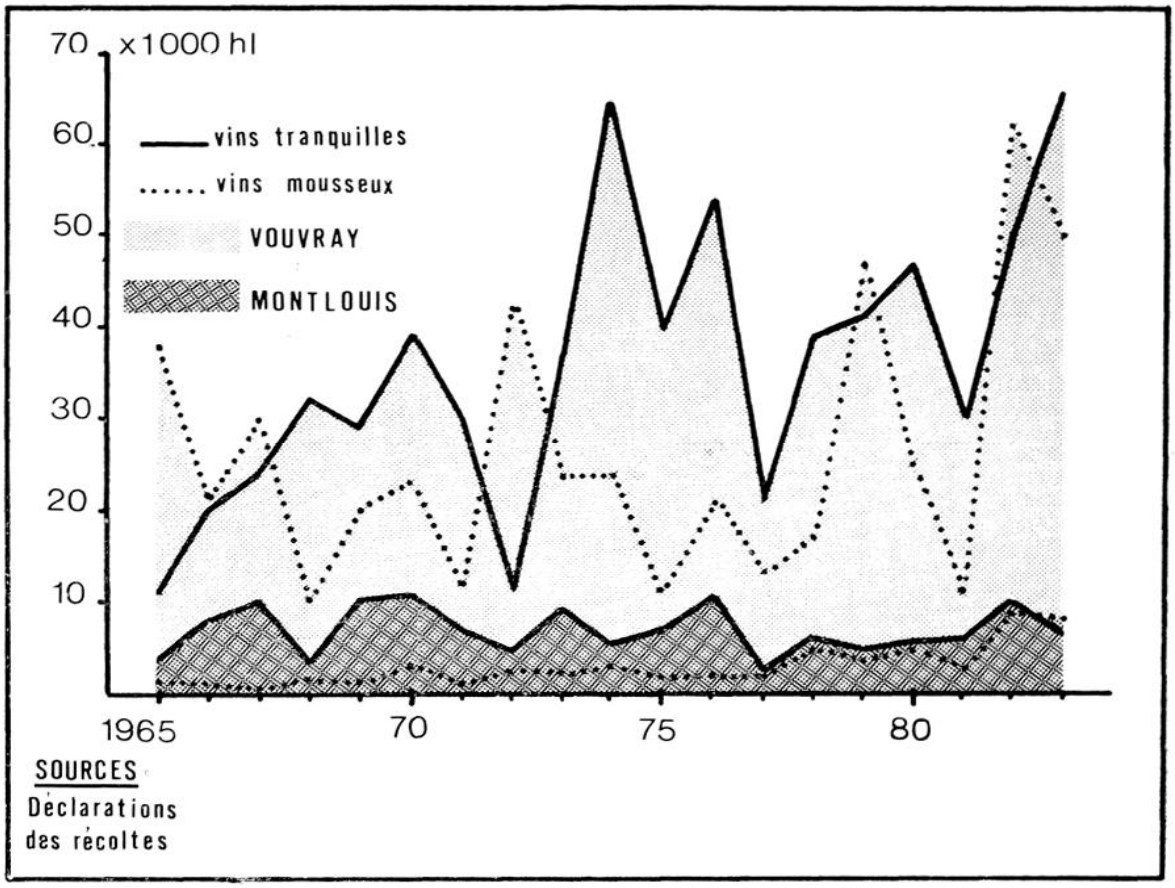

FIG. 3 a. — *Les diverses productions des A.O.C.*

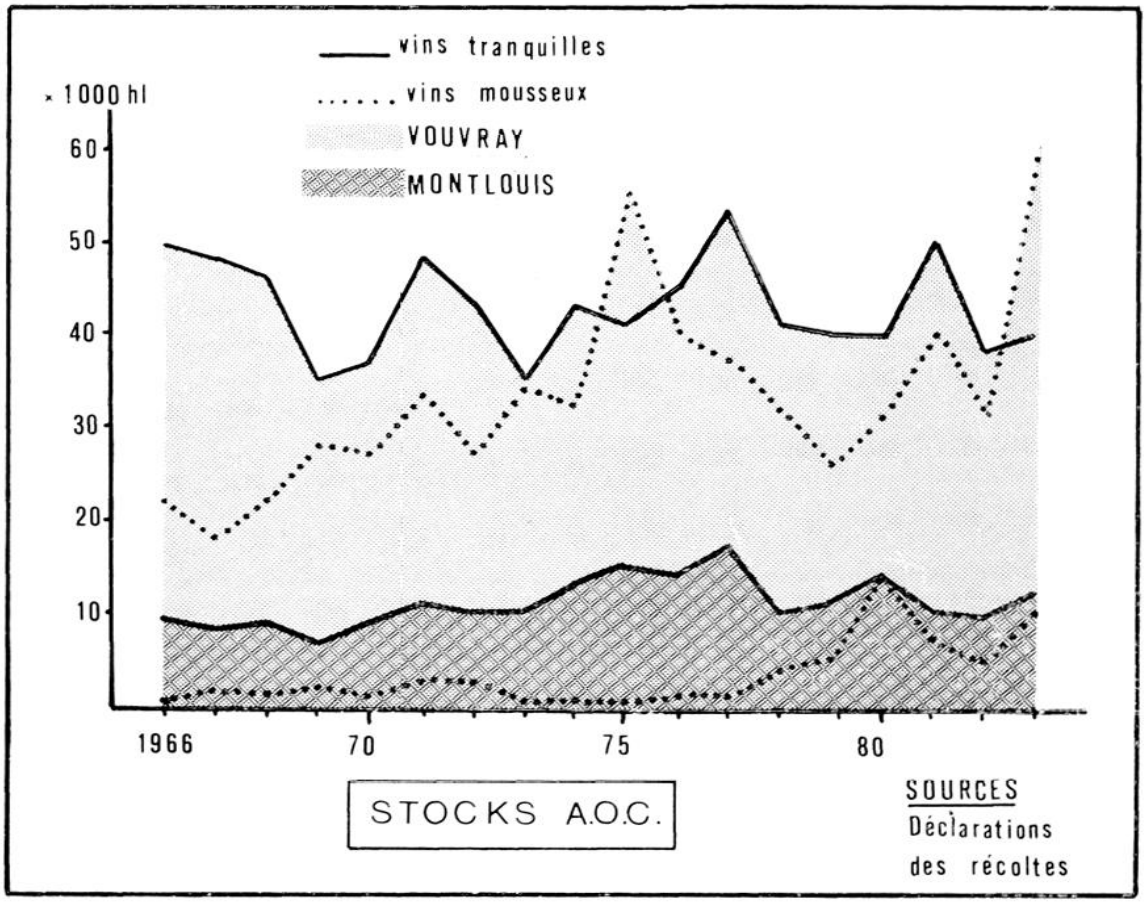

FIG. 3 b. — *Stocks A.O.C.*

Néanmoins, la préparation des vins champagnisés dans ces vignobles a soutenu, et soutient encore, une structure commerciale qui dépasse le cadre régional.

B) DÉPLOIEMENT D'UNE ACTIVITÉ COMMERCIALE DIVERSIFIÉE.

1) Les négociants privilégient les vins mousseux.

Comme dans la région voisine du Saumurois, la préparation et l'écoulement des vins effervescents retiennent de plus en plus l'attention des négociants. Ce choix délibéré de faire des mousseux le support principal de leur commerce est inspiré par divers avantages qui s'affirment progressivement à partir de la Libération. Citons :

+ un marché, en constante extension au niveau national, qui s'ouvre également vers les pays du nord de l'Europe (Belgique, Pays-Bas...), et assure ainsi des débouchés appréciables ;
+ un approvisionnement aisé en vins de base, d'une qualité suivie et se prêtant bien à la champagnisation, à des tarifs intéressants ;
+ la réalisation d'une plus-value confortable après transformation et vieillissement des bouteilles dans les caves bien adaptées de cette région...

L'attrait grandissant du négoce pour les vins effervescents s'effectua au détriment des vins nature, jugés d'une qualité trop inégale et ne justifiant pas des actions commerciales d'envergure. Illustrant tout à fait cette distribution des rôles, la succession de l'exploitation de M. Vavasseur, dans les années Trente, offre ce témoignage éloquent :

+ l'établissement spécialisé dans l'élaboration des vins champagnisés fut acquis par un négociant originaire de Gironde (M. Bassereau) et il devint l'une des « maisons » classiques du Vouvray mousseux ;
+ une fraction constituée des meilleures pièces de vigne, dont le célèbre « Clos du Bourg », produisant les grands vins blancs passa aux mains de M. H..., qui pérennise, encore aujourd'hui, l'image d'une certaine noblesse de la viticulture Vouvrillonne.

Mais la réussite des marchands de vins locaux dans ce créneau pourtant prometteur demeura inégale : les petites entreprises familiales qu'ils dirigeaient, fragiles et peu enclins aux initiatives commerciales [à de rares exceptions (7)], n'acquirent pas un développement suffisant pour soutenir le vignoble et conjurer les crises de mévente. Du moins, les négociants avaient-ils eu le mérite d'être les protagonistes du vin mousseux ; d'autres allaient venir les épauler pour assurer la promotion des produits effervescents.

2) Les coopératives vinicoles valorisent la production.

Les caves coopératives se sont édifiées dans ces vignobles au cours de la décennie 1950 - 1960, soit :

(7) Des établissements comme Foltz (Château de Moncontour) jusqu'en 1968, et Marc Brédif, repris en 1980 par P. de Ladoucette (producteur de Pouilly-Fumé) peuvent cependant soutenir la comparaison avec les grandes « maisons » du Saumurois : Akerman, Compagne Française des Grands Vins,...

+ en 1953, la cave coopérative des grands vins de Vouvray, dont les chais de vinification et les caves de vieillissement se situent dans La Vallée Coquette (commune de Vouvray) ;
+ en 1960, la cave coopérative des vins de Montlouis, implantée au pied des falaises dominant la Loire ;
+ en 1961, la cave coopérative des viticulteurs de Vouvray, fondée par des vignerons originaires de toutes les communes relevant de l'appellation, dans l'impossibilité de rejoindre la première coopérative, et qui s'établit au château de Vaudenuit dans les installations d'un ancien négociant.

Dans une conjoncture préoccupante, marquée par le ralentissement du commerce et l'affaiblissement du revenu des exploitations viticoles, des vignerons (quelques dizaines seulement à chaque fois) sentirent la nécessité de se grouper en vue de revaloriser leur production. L'option des vins champagnisés s'imposa à l'ensemble des coopérateurs, ils furent même en ce qui concerne le vignoble de Montlouis les précurseurs.

L'acquisition d'un matériel moderne par les chais collectifs rendit possible la champagnisation de cuvées homogènes et l'embouteillage dans de bonnes conditions (tâches délicates que très peu de sociétaires auraient pu surmonter seuls), alors que la vinification des vins blancs s'opérait toujours à la propriété. Les trois coopératives s'assurèrent dès le début un approvisionnement d'une qualité suivie par un contrôle des produits de leurs adhérents ; la règle de l'apport total n'existant pas, les commissions de dégustation veillent toujours à ce que les coopérateurs ne fournissent pas aux caves les vins de base les plus médiocres.

L'organisation de la vente en bouteilles, sous des formes diverses (clientèle particulière, grande distribution, grossistes...), traduit certes la volonté des coopératives de maîtriser leurs débouchés, mais leur isolement aujourd'hui encore est fâcheux, alors qu'elles ont le même objectif et écoulent des produits semblables, surtout dans les vins mousseux. Ceux-ci assurent d'ailleurs toujours la plus large part de leurs ventes (de 60 à 85 % selon les caves) (8) ; les deux coopératives de Vouvray écouleraient elles, selon estimation, 20 % des « cols » en vins effervescents d'appellation Vouvray.

3) Les champagnisateurs à façon : un artisanat spécifique.

La grande majorité des vignerons, ayant réussi à se constituer une clientèle particulière et désirant demeurer totalement indépendants, mais aussi les coopérateurs voulant enchérir les vins qui leur restent en propre (9), ont recours aux services des champagnisateurs à façon pour réaliser leurs bouteilles de mousseux. Les vins de base sont apportés, le plus souvent, chez ce spécialiste qui élabore les produits effervescents

(8) Cave coopérative « Montlouis » : 400 000 bouteilles par an dont les 2/3 en vins mousseux, « Vallée Coquette » : 650 000 b./an dont 60 % de mousseux, « Vaudenuit » : 750 000 b./an dont 85 % de mousseux.
(Sources : enquêtes personnelles).

(9) Le coopérateur doit obligatoirement livrer une part de sa vendange : les deux coopératives de Vouvray exigent 60 % de la récolte, celle de Montlouis 30 hl/ha pour les vins de base et 10 hl/ha pour les vins tranquilles.

dans le respect de la méthode champenoise, mais le travail peut aussi être effectué au domicile du vigneron, si celui-ci possède, entre autres, les caves indispensables au vieillissement (neuf mois d'immobilisation au minimum, temps légal imposé).

De nos jours, les champagnisateurs qui ont réussi à préserver leur prospérité ont dû consentir à de lourds investissements matériels (comme d'ailleurs, les négociants et les coopératives). Pour offrir des services irréprochables, les mieux armés disposent :

+ d'un laboratoire d'analyse œnologique, indispensable au suivi des vins de base ;
+ d'un groupe de tirage pour la mise en bouteilles (seconde fermentation) ;
+ d'un système de remuage automatique piloté par ordinateur (lors de la prise de mousse) ;
+ d'un chantier de dégorgement automatique par réfrigération.

Ces artisans, hommes d'exception issus presque toujours du milieu vigneron local, ont su s'attacher une clientèle régulière qui s'étend aux vignobles de Touraine et parfois même de l'Anjou ; mais ils se sont montrés aussi suffisamment lucides pour diversifier les activités de leur petite société (S.A.R.L.). Certains exercent parallèlement le métier de négociant, spécialistes des vins effervescents, comme Monsieur P..., (La Monaco, Vouvray), d'autres ont fait prospérer l'exploitation viticole familiale, ainsi Messieurs B... (Les Liards, Saint-Martin-le-Beau) écoulent près de 100 000 bouteilles par an (dont 60 % de mousseux) provenant de la production d'un vignoble de 18 ha de superficie.

4) Un mousseux de grande marque : « Blanc Foussy ».

Le groupe Bartissol-Cruz-Distribution, dont une petite filiale produisait du Vouvray mousseux depuis 1970, s'implante en Touraine en 1969, en acquérant tout d'abord le Château de Moncontour (Vouvray) et les quelque 42 ha de vigne en dépendant. Les produits nature et effervescents de cet illustre vignoble sont conservés, la nouvelle société se charge de la commercialisation en France et à l'étranger (Etats-Unis surtout) par l'entremise de la Société des Vins de France, filiale du groupe à l'échelle internationale.

Mais les ambitions du puissant établissement Bartissol dépassaient les limites de cette production, aussi renommée soit-elle. Après une étude de marché en 1966-67 qui dévoila qu'un créneau existait dans le marché des vins effervescents entre le Champagne et le mousseux de petite qualité, le groupe présenta, dès 1970, un vin de marque déposée bénéficiant de « l'A.O.C. - Touraine » : « Blanc Foussy ». Le lancement d'un produit vendu à plusieurs millions de bouteilles (autour de 3,5 millions par an) a imposé une sécurité dans l'approvisionnement, d'où la préférence pour l'appellation Touraine, plus étendue ; des considérations d'ordre œnologique (mélange de plusieurs cépages à jus blanc) ayant pu également jouer en faveur de ce choix.

L'achat des vendanges fraîches (les raisins sont ramassés en cagettes et acheminés au centre de vinification de Bléré dans la vallée du Cher)

s'effectue auprès de plusieurs centaines de viticulteurs répartis dans les vignobles d'entre Loire et Cher. Dans le cadre de notre étude, son influence fut surtout sensible sur la commune de Saint-Martin-le-Beau (aire de Montlouis) : nombre de vignerons virent là une solution de facilité, d'autant que le prix était attractif, et certains d'entre eux se dégagèrent, pendant près de 10 ans, des contraintes de la vinification en écoulant une large part de leur récolte sous cette forme. Attitude dangereuse, car privés de contrats ces viticulteurs imprudents ont été astreints à une reconversion délicate lorsque, dans les années 1980-81, la récession du marché des vins effervescents et la nécessité d'absorber sa propre production du Domaine de Bel Air (10) (commune de Reugny, aire de Vouvray), « Blanc Foussy » limita sérieusement son approvisonnement.

De fait, le maintien d'une grande société distribuant un vin de marque reste soumis aux appréciations des résultats financiers par la direction du groupe ; la greffe de « Blanc Foussy » sur les vignobles de Touraine demeure ainsi fragile, en dépit d'efforts d'intégration et d'une présence incontestable.

C) UN MARCHÉ ENCOMBRÉ.

Les dépressions, d'ampleur et de durée variables, qui frappent régulièrement le commerce des vins mousseux depuis deux décennies au niveau national ne manquent pas de se répercuter sur les vignobles de Vouvray et Montlouis, malgré la protection des appellations dont ils jouissent pour ces produits et l'ancienneté de leur présence dans ce créneau. L'analyse détaillée de ces crises complexes excéderait le cadre de cette étude ; plusieurs causes peuvent être néanmoins avancées ici, certaines sont occasionnelles, d'autres apparaissent liées à l'évolution du marché :

+ Le champagne qui régit par sa notoriété le négoce des vins effervescents exerce une concurrence redoutable lorsque les prix de ses produits de bas de gamme baissent, comme en 1974 par exemple.
+ Depuis quelques années, la stagnation du pouvoir d'achat en France provoque un reflux des ventes très sensible pour ces « vins de fêtes », atteignant 25 % sur l'année 1984, dont l'incidence sur les grosses entreprises de champagnisation se fait préoccupante. (Le Saumurois est particulièrement touché).
+ L'époque récente a vu se multiplier les types de vins mousseux d'origines diverses, qu'ils proviennent de « nouveaux » vignobles (« Blanquette de Limoux », « Clairette de Dié »...) où qu'ils soient la création de groupes ou de négociants influents (« Café de Paris », « Kriter », « Pierlant »...). Les efforts louables de chacun pour promouvoir un produit original ont contribué à saturer le marché, comme à jeter le consommateur dans l'embarras... Le « Crémant

(10) La création du Domaine de Bel Air débuta en 1973, aujourd'hui le vignoble « A.O.C. - Touraine », bien regroupé, atteint une superficie de 61 hectares. Sa production permet d'élaborer des cuvées personnalisées dont certaines ont une diffusion restreinte. Le G.I.E. de Moncontour (Groupement d'Intérêt Economique) regroupe donc 102 hectares de vigne dans l'aire de Vouvray !

de Loire », élaboré uniquement à l'intérieur des aires « A.O.C. - Anjou, Saumur, Touraine », n'a pas réussi, malgré une politique de qualité, à sortir de l'anonymat (11), de même, le « Vouvray pétillant » créé dès 1959 et soutenu aujourd'hui par une campagne publicitaire aura du mal à se révéler dans la kyrielle actuelle des vins effervescents.

Devant ces difficultés, les viticulteurs de Vouvray et Montlouis ont tous conscience de la nécessité d'amplifier les ventes (l'importance des stocks l'impose en effet !), mais ils divergent sur les options commerciales à prendre. Soutien du vigneron individuel mais aussi des petites caves coopératives, la clientèle particulière, bien adaptée à la production locale, connaisseuse et exigeante, s'essouffle... La restauration, trop longtemps négligée paraît être un meilleur relai que la grande distribution. Certes, le premier créneau s'avère difficile car dominé par le champagne, long à pénétrer, mais en exigeant un produit sans défaut, il stimule la qualité et soutient les cours. Le choix des supermarchés demeure ambigu : s'il autorise l'écoulement d'un volume appréciable et touche un vaste public, c'est au détriment du prix de vente, bridé du fait d'une concurrence sévère ; les « Vouvray » et « Montlouis » devant se plier aux tarifs en vigueur pour les vins mousseux. Quant à l'exportation sur laquelle des efforts sont faits actuellement, surtout par les coopératives, elle ne représentera jamais la panacée et les caves auraient tout intérêt à se regrouper pour diminuer les charges exorbitantes que les démarches commerciales entraînent...

Les vins effervescents, préparés en méthode champenoise depuis près d'un siècle, ont donné à ces vignobles de Touraine une grande part de leur personnalité. Le constat que l'on peut dresser aujourd'hui paraît néanmoins mitigé.

- La transformation des vins blancs en mousseux a vitalisé la viticulture en permettant d'élargir les débouchés, mais au-delà, c'est l'ensemble du tissu rural qui a bénéficié de la création de nombreux emplois (plusieurs centaines) dans les établissements de transformation et de négoce (12) ;
- Par contre, malgré la tradition dont ils bénéficient, ces produits ne se sont pas assez démarqués dans la gamme des mousseux ; la politique commerciale orchestrée par le négoce, en cédant à la facilité, n'a pas contribué à faire évoluer les vins effervescents vers un degré de qualité suffisant. L'image des « Vouvray », en particulier, a bien souffert cette dernière décennie (13)...

(11) L'appellation contrôlée « Crémant de Loire » (crémant signifie petite mousse) a été arrêté par les décrets du 17 octobre 1975. Dix ans après, avec moins de 3 millions de bouteilles, les « Crémant » arrivent loin derrière les « Vouvray » (5 millions de bouteilles) et les « Saumur » (10 à 12 millions).

(12) Les établissements spécialisés dans l'élaboration des mousseux emploient de 10 à 50 personnes chacun.

(13) La qualité des vins de base pourrait être améliorée et la technique de champagnisation perfectionnée pour obtenir un produit plus aromatique (prolongation de la prise de mousse à 12 mois voire 18)...

Depuis 1979 le contrôle analytique et organoleptique obligatoire est effectué par l'I.N.A.O. et a permis d'améliorer le vin de base.

III. — LES VINS TRANQUILLES : TRADITION ET RENOUVEAU.

A) LES OBSTACLES A UNE PRODUCTION DE HAUTE QUALITÉ.

1) Des conditions naturelles contraignantes.

— Les incertitudes climatiques.

Les vignobles septentrionaux subissent tous l'irrégularité des conditions climatiques annuelles qui détermine la plus ou moins bonne tenue des millésimes. Les chances de réussite viticole se révèlent d'ailleurs fort subtiles à analyser, nous nous bornerons ici à étudier les incidences de deux facteurs déterminants (précipitations et températures) sur le cycle végétatif du plant pineau :

TABLEAU 3. — *Régime mensuel des précipitations*
(Moyennes 1954-1984)

Mois	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Année
Hauteurs en mm	63	57	56	47	64	51	47	53	56	55	67	67	683

Station de Tours

Ce secteur du val ligérien profite d'une pluviosité annuelle moyenne inférieure à 700 mm ; les précipitations, réparties au long de l'année, enregistrent toutefois des hausses mensuelles peu propices à la viticulture : entre les deux minima d'avril et de juillet (47 mm), l'élévation des moyennes de mai-juin et août-septembre, défavorable respectivement à la floraison (coulure) et à la véraison (retard dans la maturité des baies), contrarie l'évolution de la vigne. Encore ne s'agit-il là que de moyennes masquant des extrêmes parfois catastrophiques. Le mois d'octobre qui coïncide avec la phase primordiale des vendanges illustre magistralement les variations pouvant survenir d'une année à l'autre. Une moyenne assez élevée (55 mm) dissimule en effet de profonds contrastes : avec 10 minima inférieurs à 25 mm/mois en 39 années, soit autant que juillet, le mois d'octobre permet souvent d'assurer des vendanges dans de bonnes conditions et de réhabiliter des millésimes compromis ; au contraire, l'excès de pluviosité peut annuler toutes espérances sur la qualité des récoltes comme en 1984 par exemple.

Néanmoins, bien qu'influentes, les conditions climatiques de fin de cycle ne suffisent pas, à elles seules, à déterminer une bonne ou mauvaise année viticole.

TABLEAU 4. — *Températures moyennes mensuelles et qualité des millésimes.*
Période 1946-1984.

	mars	avril	mai	juin	juil.	août	sept.	oct.	
Températures moyennes mensuelles	7.7	11.0	13.8	17.3	20.2	19.6	17.1	12.0	bonnes années
	7.6	10.2	13.5	16.8	18.2	18.6	16.3	12.0	années moyennes
	7.9	10.0	13.2	16.5	18.0	17.6	16.0	12.2	années médiocres

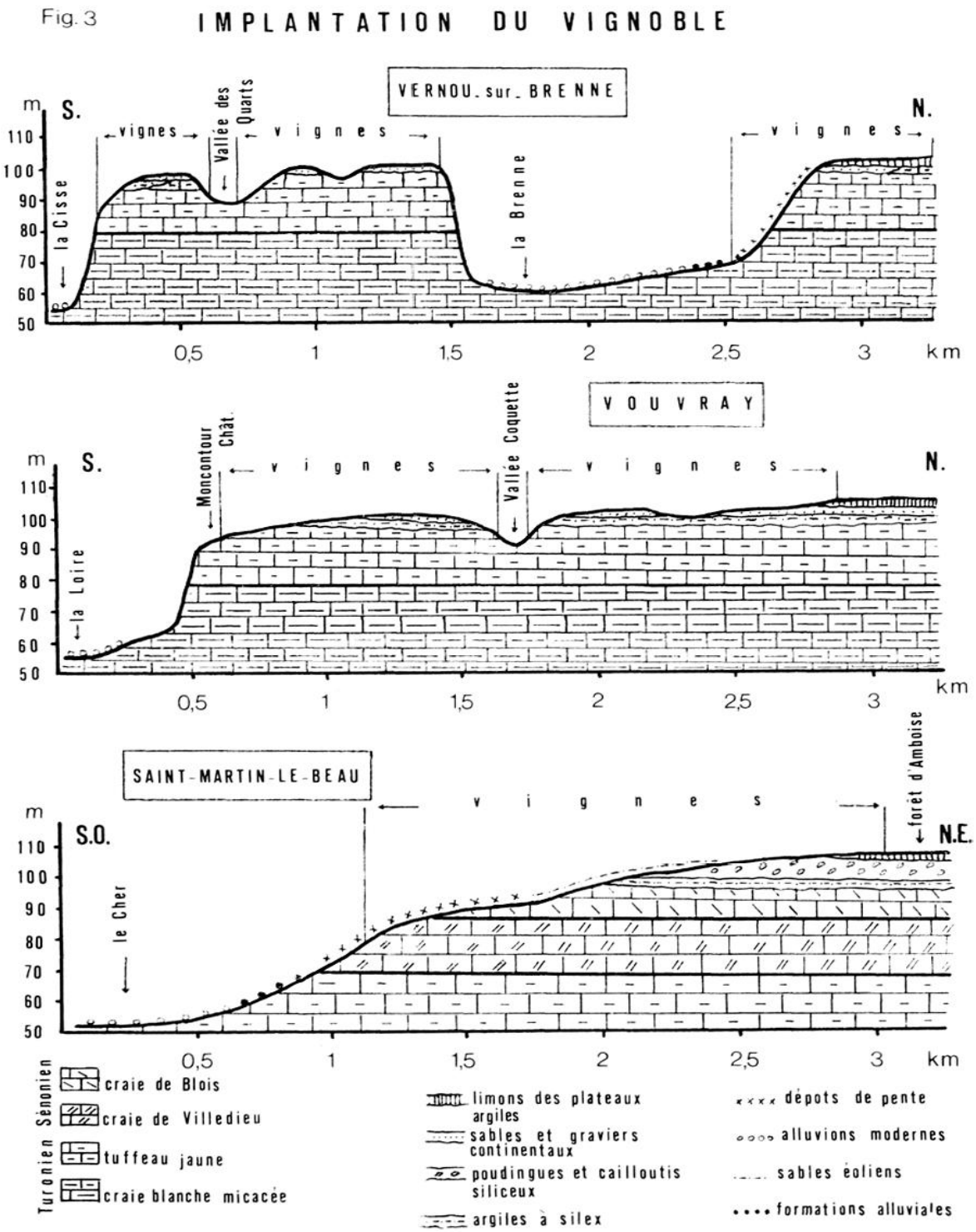

FIG. 3. — *Implantation du vignoble.*

En utilisant les relevés des températures des mois végétatifs pour les seuls millésimes bons et médiocres (soit 27 sur 39 années) qui encadrent les valeurs moyennes 1946-1984, il est aisé de vérifier que les meilleures années viticoles nécessitent des dispositions climatiques excellentes, largement au-dessus de la norme, ce qui semble une évidence. Plus inté-

ressant est de constater que si les températures moyennes mensuelles se trouvent effectivement plus élevées tout au long du cycle d'un bon millésime, les écarts s'amplifient en juillet (2°2) et août (2°), durant la phase décisive de la véraison. A cette incertitude estivale compromettante, succède une stabilité automnale, relative pour septembre (17.1°/16.0°) très nette pour octobre (12.0°/12.2°), favorable au mûrissement des cépages tardifs.

Pour atténuer ces aléas climatiques — une année sur trois seulement s'avère nettement favorable à la viticulture depuis la Libération ! — les vignobles doivent se fixer sur des coteaux ensoleillés, aux sols se réchauffant vite, offrant ainsi des chances optimales à la maturation des raisins.

— La diversité des terroirs.

Protection élémentaire pour des vignobles de qualité, les délimitations des terroirs viticoles pouvant bénéficier d'une appellation d'origine « Vouvray » ou « Montlouis » excluent les fonds de vallée et les zones des plateaux trop éloignées de la côte (voir figure 3). Ces critères respectés, l'implantation des ceps sur les versants ou replats à exposition, déclivité, nature du sol, changeantes provoque d'un secteur à l'autre des aptitudes diverses à une production de qualité.

Il s'avère que les meilleures dispositions naturelles sont atteintes sur le mince liseré du rebord des côtes bordant la Loire, où se fixèrent dès le XVe siècle les crus célèbres de Vouvray (Clos du Bourg, du Mont, de Moncontour...), mais également sur les versants des vallées plongeant vers la Brenne ou le Cher (vignoble de Montlouis), ou entaillant plus légèrement la table crétacée : Vallée de Nouy (Clos Baudoin...), de Vaux (Clos Baglin...), Vallée Coquette (Clos du Petit Mont...)... Sur ces pentes assez prononcées, exposées au sud (S.E., S.W.), les sols maigres peu fertiles, où se mêlent sables, graviers et cailloux, abondants en surface, conviennent bien aux vignes ; mais selon leur nature et leur origine, le plant pineau y donne des produits de valeur nuancée.

Schématiquement, on distinguera :

- les « Aubuis » argilo-calcaires et les sols calcaires peu évolués (et sols bruns calcaires, rendzines) pierreux et perméables, excellents terroirs pour les cépages blancs où le chenin réussit remarquablement bien ;
- les « Perruches », dérivées des argiles à silex, très chargées en cailloux silicieux, qui portent sur glacis bien exposés de bons, voire de très bons « climats » (14).

En un mot, les secteurs propices à une viticulture de haute qualité se révèlent restreints, cette particularité est d'ailleurs fort bien illustrée par la traditionnelle distinction entre première et arrière côte. Au début du XIXe siècle, une enquête agricole estimait, pour la commune de Vouvray, à 115 ha la superficie des coteaux de première qualité sur un total de 645 ha (15).

(14) Les sols des côtes bordant le Cher sont en général plus sableux en surface.
(15) A. CHAUVIGNÉ, *op. cit.*

Une grande partie du vignoble apparaît donc située sur des lambeaux de plateau peu inclinés où les terres plus épaisses ne sont pas en mesure d'offrir les mêmes avantages, surtout lors de conditions climatiques moyennes.

2) Le recul progressif des traditions viticoles.

Aux contraintes physiques se sont greffés les aléas historiques pour réduire aujourd'hui à quelques unités par communes (une dizaine peut-être sur celle de Vouvray), les domaines viticoles de tout premier niveau. Grâce aux clos privilégiés, où le pineau peut jouir de conditions micro-climatiques très favorables, des générations de vignerons minutieux se sont transmis la tradition de l'élaboration des cuvées de haute lignée. Les grands vins blancs de garde, comparables aux Sauternes, ne seront obtenus qu'à partir de vendanges parfaitement mûres, voire en état de surmaturation (développement de la pourriture noble). Le tri des grappes au moment de la cueillette, permettant de sélectionner des raisins très riches en sucre, demeure une prescription indispensable. Ces vendanges échelonnées qui ne s'effectuent que dans les meilleures parcelles sont actuellement abandonnées par la grande majorité des vignerons : difficulté de trouver des vendangeurs compétents, utilisation de la machine à vendanger, augmentation des surfaces exploitées...

La conduite des ceps en taille courte — théoriquement imposée — (16) réduisant les rendements et favorisant l'épanouissement des fruits, les précautions extrêmes à prendre pour le transport et le pressage par petits volumes de ces récoltes très mûres et très fragiles, les soins à apporter à la vinification paraissent être d'autres règles strictes, suivies par l'élite du monde viticole. Ces interventions humaines révèlent de remarquables produits. Les moûts titrant naturellement de 14 à 16° (18° pour le millésime 1985 !) avant fermentation rendent possible l'élaboration de vins ayant beaucoup de rondeur, demi-secs ou moelleux selon la quantité de sucre résiduel contenue. Mais leur plénitude ne sera acquise qu'après vieillissement (17), variable selon les millésimes, atteignant couramment 10 à 20 ans, parfois davantage pour les moelleux dont la richesse en sucre soutient le développement des arômes au parfum de coing.

Les pressions financières qui frappent de nos jours la viticulture (charges d'exploitation, fiscalité inadapée sur les stocks) amènent les vignerons à vendre des vins plus jeunes. Les transactions des vieux millésimes deviennent très marginales, réservées à quelques acquéreurs privilégiés ; une hiérarchie des appellations d'origine aurait certainement donné une plus grande audience à ces vins de haute qualité.

(16) Les décrets de décembre 1976 précisent que le total des yeux francs par souche ne doit pas dépasser treize...
Néanmoins, depuis la récolte de 1984, des contrôles sont effectués dans les vignes pour s'assurer du respect de cette prescription et lutter contre les rendements, jugés trop élevés depuis quelques années.
La surmaturation recherchée ne peut être atteinte que lorsque les vignes sont peu vigoureuses d'où l'utilisation presque exclusive dans l'aire de Vouvray du porte-greffe le plus faible : le Riparia Gloire.
(17) L'excellente conservation des vins de pineau provient de leur acidité élevée, acidité masquée par les sucres résiduels et le glyciol.

B) UN CHOIX COMMERCIAL PERTINENT.

Au cours de l'histoire récente de la viticulture (18), les « grandes familles » vouvrillonnes se sont constituées une clientèle particulière en concourant avec succès, dans l'Entre-deux guerres, aux diverses foires et expositions à Paris ou en Province (Lille). Certaines d'entre elles connaissent aujourd'hui leur quatrième génération d'acheteurs ! Cette longue fidélité, qui suppose la pérennité de la qualité des vins, a permis à ces viticulteurs résolus « d'éduquer leur client aux charmes de l'appellation » (19), soit les habituer à déguster les vins dans leur diversité (secs, demi-secs, moelleux) en évitant ainsi les revers des fluctuations du goût.

Dans la décennie 1950-60, d'autres amateurs de vins appartenant à des classes sociales plus modestes, sont venus étoffer confortablement ce débouché, si caractéristique de ces vignobles. Développant l'embouteillage de leurs meilleures cuvées, de nombreux vignerons ont trouvé auprès d'une clientèle de passage (originaire de la région parisienne et du Nord surtout), attirée tout d'abord par les mousseux, des possibilités de vente de leurs vins tranquilles. En témoignent les caves touristiques implantées à proximité des grands axes de circulation et les campings communaux ou privés, aujourd'hui moins fréquentés. En fait, ce créneau avoue ses limites ; le commerce n'atteint ces dernières années que 5 000 à 10 000 hectolitres / an (10 à 20 % des ventes au négoce), malgré quelques efforts des viticulteurs : livraisons groupées à domicile, relance des clients... Certains facteurs peuvent être dégagés pour expliquer la stagnation de la vente aux particuliers :

- le non-renouvellement de la clientèle dont la moyenne d'âge élevée a été maintes fois mise en évidence dans les enquêtes commerciales du C.I.V.T., *
- une fréquentation touristique en baisse et un intérêt moins marqué pour l'achat des vins à la propriété,
- la vogue des vins secs fruités, genre Muscadet, pour lesquels ces vignobles n'ont pas une « vocation » notable.

Pour satisfaire une frange de leur clientèle et intéresser la restauration, des viticulteurs, mais aussi quelques rares négociants, tentent d'imposer un type de vin « sec et rond », obtenu par fermentation plus complète et réduction du taux de sucre résiduel. Il est probable que cette adaptation au goût du consommateur moyen serait bénéfique et accroîtrait l'écoulement des vins embouteillés ; à moyen terme, cette orientation ne fera sûrement pas beaucoup d'adeptes tant l'attraction du négoce devient forte à l'exportation.

(18) Aux 17e et 18e siècles, les acheteurs de vins liquoreux de Vouvray et d'Anjou furent les Hollandais, les meilleurs produits appelés « Vins de mer » descendaient la Loire et s'embarquaient au port de Nantes, les vins dits « de terre », de moindre qualité, remontaient le fleuve et s'écoulaient à Paris.

(19) Propos de M. H..., Vouvray.

* C.I.V.T. : Comité interprofessionnel des vins de Touraine.

C) UN NOUVEAU DYNAMISME : L'EXPORTATION DES VINS DEMI-SECS.

1) Les initiatives du négoce.

Les stimulations de négociants concernant les vins demi-secs n'affectent, pour le moment, que l'appellation « Vouvray ». Ce commerce d'exportation n'est pas nouveau — les grands vins de Vouvray ayant toujours bénéficié de ce privilège —, mais actuellement il intéresse une gamme de produits plus « standards » et son volume a décuplé depuis quinze ans. A l'origine de ce débouché, d'importants établissements du Maine-et-Loire, Loire-Atlantique, relayés depuis peu par des marchands extérieurs au Val de Loire (Gironde, Yonne) (20), qui n'achètent eux aussi que des vins tranquilles (voir fig. 4). Les négociants locaux, plus polyvalents, ont accusé un retard dans la prospection de nouveaux marchés qu'ils

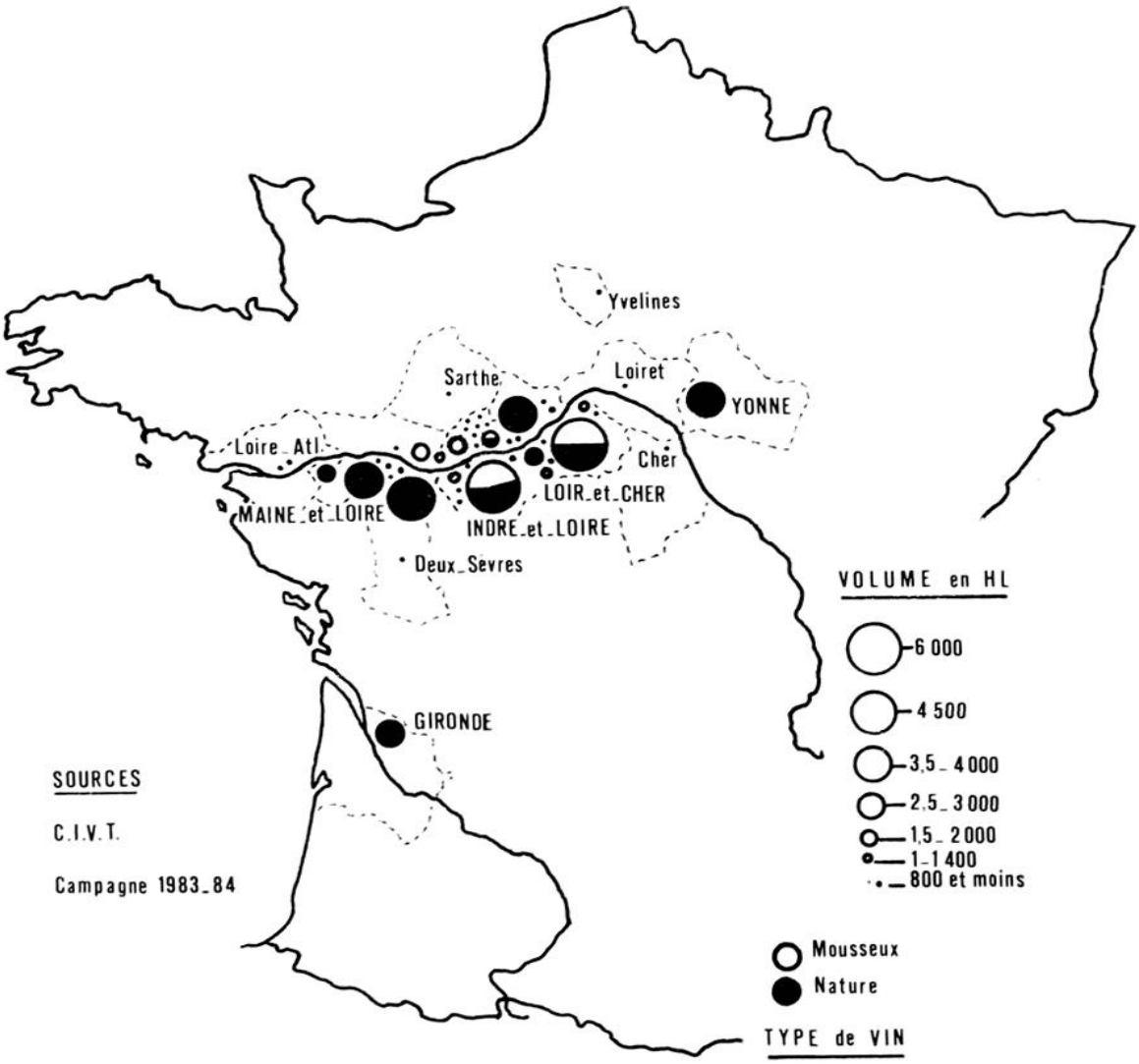

FIG. 4. — *Achats de vins « A.O.C. Vouvray » par le négoce.*

(20) L'établissement Barton-Gestier de Bordeaux est un des plus gros exportateurs de vins français, travaillant avec la plupart des vignobles de l'hexagone.

s'empressent aujourd'hui de combler, à l'instar des caves coopératives L'intérêt porté à cette production spécifique de vins demi-secs se manifeste par :

- l'élargissement du réseau des acheteurs, réseau étendu pour une aire d'appellation aussi réduite,
- l'augmentation des quantités acquises par le négoce, surtout lors des récoltes pléthoriques (en 1983-84 plus de 50 000 hl, dont 75 % de vin nature !),
- le maintien remarquable des prix qui révèle une forte demande (voir graphique fig. 5).

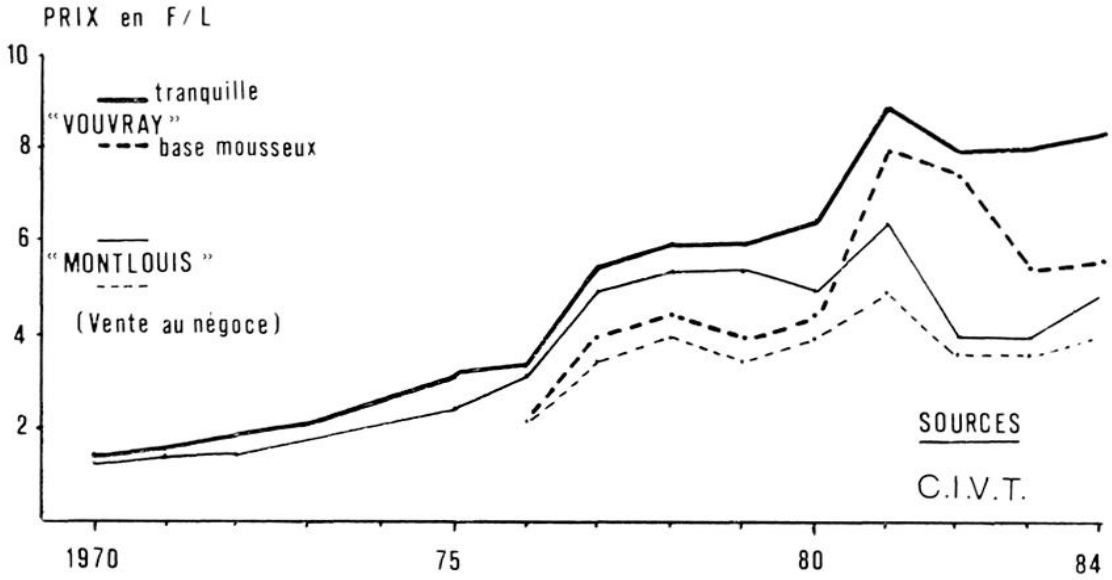

FIG. 5. — *Evolution du prix du vin « A.O.C. Vouvray et Montlouis ».*

Les négociants implantés sur les marchés extérieurs — nord de l'Europe mais surtout Etats-Unis — ont fait découvrir à de nouveaux consommateurs le « Vouvray » demi-sec dont les caractéristiques (vin tendre et souple à l'arôme peu marqué) s'accordent parfaitement au goût de la clientèle découvrant le vin. Le succès rencontré aux Etats-Unis impose à tout nouvel exportateur désirant s'y implanter de posséder un « Vouvray » sur sa carte.

2) Une facilité dangereuse ?

En moins d'une décennie, la vente en vrac au négoce est devenue très rémunératrice, les cours des vins demi-secs « Vouvray », en particulier, se maintiennent bien et l'écart s'accentue avec les produits équivalents « Montlouis » depuis 1979 (voir graphique, fig. 5). Le prix moyen des transactions se stabilisant autour de 8 F/litre, le viticulteur peut être assuré d'un revenu à l'hectare de vigne de 40 000 F environ ; valeur fort séduisante pour une frange de vignerons dont les frais d'embouteillage

pèsent lourdement et grèvent le budget de l'exploitation. Insuffisamment valorisée (21), la vente à la propriété tend dans ce cas à devenir marginale et l'on préfère jouer la sécurité en écoulant auprès des négociants plutôt que d'entreprendre de nouvelles démarches commerciales.

Parallèlement, les transformations récentes des exploitations viticoles ont obligé les vignerons à accroître rapidement leurs débouchés ; cette nécessité de vendre pour assurer leur équilibre financier a facilité l'in-

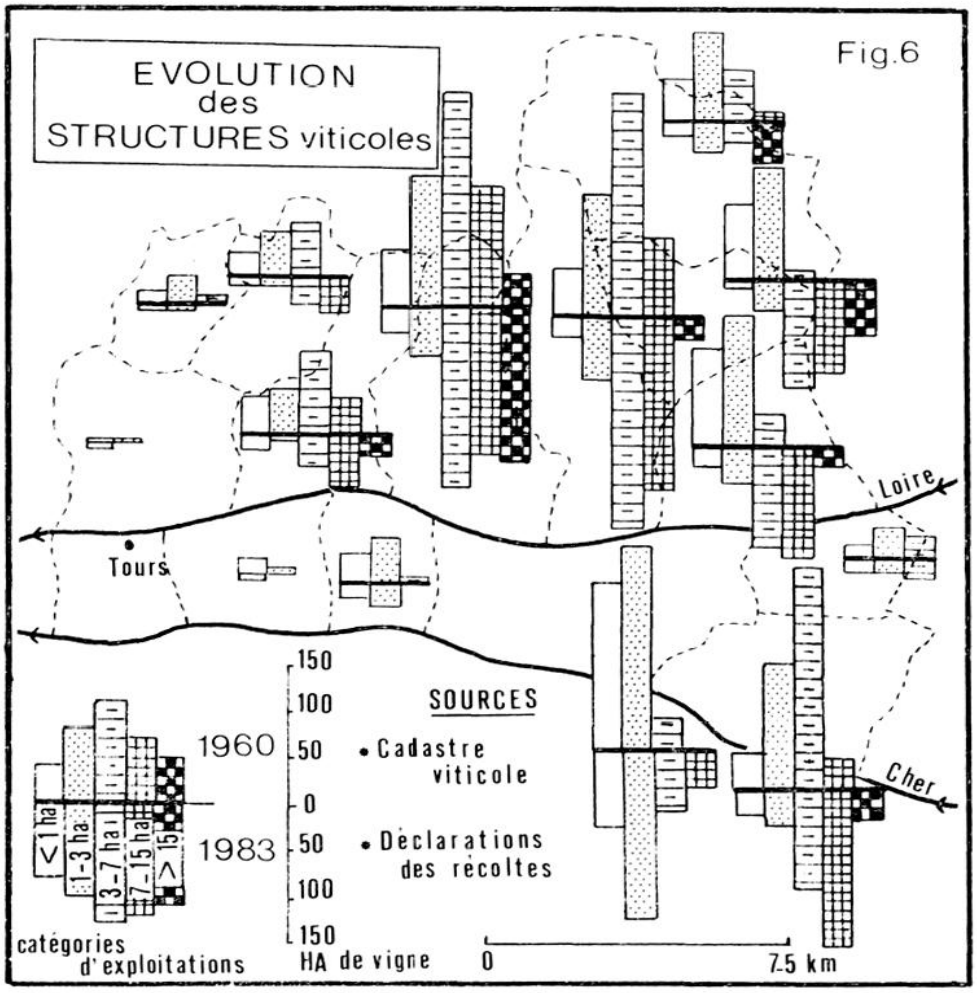

FIG. 6. — *Evolution des structures viticoles.*

trusion des négociants dans un créneau qu'ils avaient jusque-là délaissé. Parmi les adaptations à une économie et une gestion moderne, l'agrandissement de la superficie des exploitations, d'où résulte un volume plus important de récolte à placer, leur modernisation (matériel de culture et de vinification) qui a imposé de lourds investissements à assumer, paraissent avoir joué un rôle décisif dans cette orientation.

(21) Le prix des vins de Vouvray à la propriété varie de 15-17 F à 25-28 F la bouteille pour des millésimes récents, les premiers tarifs apparaissent aujourd'hui peu avantageux.

L'évolution des structures viticoles se révèle en effet spectaculaire. Les détails des changements intervenus en un peu plus de vingt années sont figurés sur la figure 6, mais prenons un exemple significatif : dans l'aire « Vouvray », les exploitations de plus de 7 ha couvrent aujourd'hui 51 % du vignoble contre seulement 15 % en 1960 !

Cette quête justifiée d'une rentabilité directe et la demande pressante du négoce pour un vin particulier obligent à des compromis, toujours délicats en viticulture, et peuvent de plus faire naître des contradictions : recherche des rendements (excès contrôlables plus ou moins aisément), absence de motivation pour une vinification très soignée, l'élaboration de cuvées moyennes mais régulières contrastant avec la volonté d'exprimer au mieux les possibilités de chaque millésime. L'évolution récente des types de vins « A.O.C. - Vouvray » le démontre avec force (tableau 5). Dans la commune de Vernou-sur-Brenne, la prépondérance des débouchés à l'exportation incite les viticulteurs à produire des vins demi-secs même lorsque l'année ne s'y prête pas, en 1984 par exemple (vendanges acides ayant nécessité une chaptalisation « poussée »).

TABLEAU 5. — *Evolution récente des types de vins « A.O.C. Vouvray »*
Exemple de deux communes

Communes	1976	1979	1980	1981	1982	1983	1984	Récoltes
Vouvray	68,5 %	37,5 %	51 %	67 %	38 %	44 %	41 %	% de vin tranquille (en volume)
Vernou/Brenne	74,5 %	56,5 %	72 %	75,5 %	50 %	65 %	80 %	

CONCLUSION.

Petits vignobles bridés dans leur aire d'appellation, Vouvray et Montlouis ont réussi, avec plus ou moins de succès, à façonner diverses productions viticoles pour s'accommoder de marchés différents et répondre ainsi aux attentes des négociants, entre autre. Cette adaptation constitue le trait majeur de leur évolution récente, elle fut possible grâce au cépage chenin (pineau de Loire), plant rustique, capable de fournir d'honnêtes vins de base pour mousseux comme de bons vins tranquilles. A la phase florissante des produits effervescents, succède aujourd'hui un engouement pour les vins demi-secs exportés principalement vers les Etats-Unis.

Certains viticulteurs ne sont pas restés de passibles témoins devant ces transformations. En créant des caves coopératives — bien trop isolées aujourd'hui certes — et en prospectant le marché de la clientèle particulière, ils parvinrent à assurer leurs propres débouchés, relayant ainsi le négoce qui ne cherchait pas à valoriser les produits locaux.

Les « créneaux » investis par les négociants pour écouler les vins effervescents puis natures demi-secs ne semblent pas en effet très stimulants et n'encouragent pas les vignerons à améliorer la qualité de leurs cuvées, du moins ont-ils assuré le maintien, voire la progression des

plantations ! Apparaît alors le paradoxe de la viticulture vouvrillonne : l'opportunisme commercial incite à une production « standardisée » mais rentable, au préjudice des vins de choix traditionnels. Depuis quelques décennies, le vignoble de cru, déjà marginal, se restreint, l'absence d'une appellation spécifique garantissant la haute valeur de certaines productions se faisant manifestement sentir.

Ces vignobles ligériens peuvent envisager l'avenir avec optimisme, malgré les récents désagréments occasionnés par le passage de la voie ferrée du T.G.V. (expropriations partielles pour certains viticulteurs, craintes d'éventuelles perturbations dans les caves de stockage) et par une nouvelle fiscalité frappant les stocks, peu adaptée à la viticulture. Si les média ont largement évoqué le premier fait et l'opposition des habitants de Vouvray, les enquêtes que nous avons menées auprès des vignerons nous ont personnellement révélé une plus grande inquiétude quant aux dispositions fiscales.

BIBLIOGRAPHIE

BABONAUX (Y), 1967, L'évolution actuelle du vignoble tourangeau. *Norois*, janvier-mars, p. 64 à 68.

BLONDEAU (P.), 1985. La reconversion des vignobles entre Loire et Cher. *Norois* n° 126, p. 188 à 202.

CHAUVIGNÉ (A.), 1907. Monographie de la commune de Vouvray et de son vignoble. Tours. Perrot.

C.I.V.T. Le marché des vins fins. 1978-79-80. Tours.

DION (R.), 1934. Le Val de Loire. Etude de géographie régionale. Tours. Arrault.

GAY (Ch.), 1945. *Vouvray, ses vignes et ses vignerons,* Tours. Arrault.

GERBAULT (M.), 1985. L'appellation Montlouis, *La viticulture tourangelle*, n° 209.

LACOSTE (J.), 1984. L'élaboration des vins effervescents, *La viticulture tourangelle,* n° 204-205.

WAGRET (P.) et LE THEULE (J.), 1954. Le vin du Layon, *Annales Economie, Société, Civilisation,* avril-juin.