

ET OUI, À TABLE LES GENS BOIVENT DU ROUGE !

[Simon Tardieux](#)

GREP | « Pour »

2012/3 N° 215-216 | pages 107 à 114

ISSN 0245-9442

DOI 10.3917/pour.215.0107

Article disponible en ligne à l'adresse :

<https://www.cairn.info/revue-pour-2012-3-page-107.htm>

Distribution électronique Cairn.info pour GREP.

© GREP. Tous droits réservés pour tous pays.

La reproduction ou représentation de cet article, notamment par photocopie, n'est autorisée que dans les limites des conditions générales d'utilisation du site ou, le cas échéant, des conditions générales de la licence souscrite par votre établissement. Toute autre reproduction ou représentation, en tout ou partie, sous quelque forme et de quelque manière que ce soit, est interdite sauf accord préalable et écrit de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France. Il est précisé que son stockage dans une base de données est également interdit.

Simon TARDIEUX

Vigneron à Thésée (Loir-et-Cher)

Et oui, à table les gens boivent du rouge !

Je suis viticulteur à Thésée, dans le Loir-et-Cher. « Jeune installé » comme on dit, en société avec Alain et Agnès Courtault.

Nous sommes donc trois et cultivons 15 hectares de vignes selon le mode de production biologique. Une première moitié des vignes sont en cépages blancs (6,5 ha de sauvignon et 0,5 ha de chardonnay) et la seconde moitié en cépages rouges (3 ha de gamay, 1,5 ha de pineau d'Aunis, 1,5 ha de côt et 1,5 ha de cabernet franc). L'ensemble est classé en AOC Touraine : l'encépagement, la situation géographique et les qualités viticoles des sols en sont les trois premiers préalables. Il faut y ajouter la densité de plantation (entre 6 000 et 6 600 pieds par hectare), l'existence d'un palissage (pieux et fils) et le fait de tailler annuellement.

La valorisation de notre production est mixte : 5 ha sont engagés en cave coopérative, 4 ha sont vendus à une petite maison de négoce spécialisée en vins bios et 6 ha sont vinifiés sur l'exploitation, dont 4 ha de cépages rouges.

Nous vendons le produit de ces 6 ha en cubitainers, en outres à vin et en bouteilles, à 80 % à des particuliers. La demande de cette clientèle porte essentiellement sur des vins rouges. À boire maintenant ou à garder.

Apparemment, localement, la production et la vente directe de vin



rouge se pratique de moins en moins. Par désir, par plaisir et par conviction, j'espère pouvoir la pratiquer de plus en plus...

Cet article s'appuie sur des réflexions et échanges avec différents collègues en activité ou à la retraite. C'est surtout, en quelque sorte, la suite d'une discussion que j'ai eu le plaisir d'avoir avec Xavier Guiomar où il m'a entendu dire : « Et oui, à table les gens boivent du rouge ! »

Du vin de consommation courante au vin d'appellation

Jusqu'avant la Seconde Guerre mondiale, Thésée était un village où les fermes vivaient en quasi-autarcie : les membres de la famille travaillaient pour se nourrir et se nourrissaient pour travailler. Sur chaque ferme, on trouvait une ou deux vaches, un cheval, trois à cinq chèvres, deux à trois hectares de vignes, des fruitiers, des asperges, des ruches et une dizaine d'hectares où s'établissaient des rotations triennales et quinquennales afin de produire de l'alimentation pour les animaux et les travailleurs.

L'AOC Touraine a été reconnue par décret en 1936, mais la guerre vidant les campagnes de leurs hommes, l'époque fut plus à la subsistance qu'à la production de vins d'appellation.

L'après-guerre fut marquée par le besoin de productions de masse et spécialisées. La Vallée du Cher fut donc alors transformée : le système polyculture-élevage s'éteint pour laisser place à la spécialisation en vigne. L'appareil d'encadrement encourage alors à la mécanisation et à la plantation de cépages hybrides producteurs directs (Alicante terras, noha, auxerrois, seibel...). Les rendements sont élevés et les vins peu appréciables en l'état. Les *marchands de vin* les collectent alors pour faire des coupages avec les vins des anciennes colonies. Ainsi, des volumes conséquents de *vin de consommation courante* inondent les villes qui se (re)construisent et les campagnes qui commencent à se dépeupler et à se transformer...

Cependant, dans ce contexte local où la bonne agronomie ainsi que les aliments et boissons de qualité n'ont pas forcément le vent en poupe, quelques vigneronn audacieux de la Vallée du Cher continuent de cultiver des cépages d'appellation. En 1953, quelques vigneronn commencent à mettre du vin en bouteille au printemps. Durant l'été, l'un d'eux installa un poinçon et un écriteau au bout de son chemin « Ici : Vins d'Appellation Touraine. Dégustation – Vente ». Le résultat fut sans équivoque : touristes étrangers et vacanciers français répondirent à l'invitation du vigneron et toutes ses bouteilles furent vendues !

La réussite de l'un donna des envies aux autres. Certains s'équipèrent seuls, d'autres en Coopératives d'utilisation de matériels agricoles (CUMA). D'autres encore créèrent ensemble des coopératives. Les vins bouchés étaient bons à très bons et

l'AOC Touraine connu ses lettres de noblesse jusque dans les années 1980 : sur les zincs parisiens, le gamay de Touraine convenait bien au rouge ballon un peu rafraîchi ; le Touraine sauvignon (blanc) était distribué par les cavistes et restaurateurs qui s'obligeaient même alors à préciser s'il venait de Thésée, de Oisly ou de Meusnes !

Il est évident que lorsque qu'un produit plaît, et que bon an mal an, l'équilibre entre l'offre et la demande est atteint, on peut le caractériser autant que possible : appellation, couleur, cépage, millésime, commune, nom du producteur, voire même nom de la cuvée...

Ils ne devaient pas être rares les moments dans cette période 1965-1985 où en mettant le nez sur un verre de Touraine on pouvait s'imaginer les coteaux calcaires de Thésée qui donnent des vins riches et complexes, ou alors se croire sur le vaste plateau de sable à silex d'Oisly où les vins sont plus aromatiques et gouleyants...

De la perte de la bonne agronomie à la marche en avant vers le vin de cépage ; ou la disparition prévue d'une appellation...

Pour différentes raisons, le début des années 1980 fut marqué par une dynamique de simplification du travail et par le souhait de voir, à moyen terme, une baisse du coût de production.

Les fermes familiales deviennent des entreprises individuelles et il s'agit alors de rationaliser les travaux que l'on avait l'habitude de faire avec ses parents, ses oncles, tantes et enfants. Cette façon de « soigner les vignes en bon père de famille » (phrase inscrite dans de nombreux baux) va progressivement s'effacer :

- l'emploi (excessif) de désherbants rend obsolètes les fastidieuses façons de labour des vignes – buttage d'hiver, décavaillonnage, binage, canadien... En un seul passage, les vignes sont propres du mois de mars à la vendange ;
- les fumures de fonds très azotées et l'apport d'engrais solubles (azote et potasse) chaque année assurent des rendements confortables : même si le cours du vin commence déjà à chuter, le chiffre d'affaires peut se stabiliser et la capacité à investir (seul ou à plusieurs) dans du matériel de plus en plus élaboré devient alors une motivation forte pour bon nombre de vignerons ;
- la mécanisation de la récolte se développe et se perfectionne. Recruter, déclarer, loger, nourrir et payer des vendangeurs à couper, trier et débarder le raisin n'a plus de sens. Le travail en cave s'en trouve considérablement simplifié : celui qui peut vendanger à la machine de bon matin presse son raisin à dix heures, tire son marc à quatorze heures et peut donc envisager de jouer aux cartes le soir...

Or, pour la somme des trois éléments ci-dessus énoncés, le revers de la médaille ne tarde pas à apparaître : issus de vignes trop chargées,



des raisins plus sensibles à la pourriture mais non triés donnent des vins de plus en plus acides au niveau analytique, de moins en moins nets au niveau gustatif et de moins en moins fins et vrais au niveau aromatique.

Des lots doivent être déclassés, d'autres restent admissibles à condition d'utiliser toutes les possibilités offertes par l'œnologie moderne (enzymage, levurage, désacidification, tannissage...). Les vins de Touraine (comme beaucoup de vins à cette époque) changent : les vins fins issus de cépages et de terroirs particuliers, du travail des hommes et du climat de l'année se font rares. Ils sont remplacés par des vins dits *technologiques*, de volumes et standardisés. L'offre unique devient largement supérieure à une demande doublement freinée (par le législateur – loi Évin notamment, puis par le consommateur lui-même qui perd ses repères face à l'entrée de produits culturels comme le vin dans la grande ronde de l'agroalimentaire).

À mesure que les petites maisons de négoce locales et régionales se font absorber par les deux grands français d'envergure mondiale (Castel et Les Grands Chais), les cours des vins rouges ne cessent de baisser et seul le cours du sauvignon se maintient, bon an mal an.

C'est alors de ce cépage qu'il faudra replanter massivement à grands renforts de primes d'arrachage accordées prioritairement, entre 2006 et 2011, à des vigneronnes proches de la retraite puis à d'autres qui arrachent les parcelles de gamay et de cabernet ; on incite alors à une « replantation qualitative » à laquelle ne sont éligibles que ceux qui voudront planter du sauvignon selon un choix de matériel végétal restreint (sélections clonales obligatoires).

Ces primes viennent de budgets du second pilier de la Politique agricole commune. Et même si, chaque année, elles semblent être contestées par ceux qui les accordent et négociées au forceps par ceux qui les souhaitent, elles sont le nœud d'un débat que peu veulent voir arriver sur la place publique : quelles seraient les conséquences économiques, sociales et environnementales pour les territoires si la viticulture passait sous le régime des aides directes conditionnées (les fameuses primes PAC du premier pilier où la règle du plus grand est toujours la meilleure) ? Une viticulture de plus en plus hors sol pourra-t-elle continuer à prouver son utilité dans des villages et des villes où l'on boit de moins en moins de vin ?

Le choix, comme le travail, a fini par se simplifier pour les vigneronnes du Loir-et-Cher : il est désormais question de produire du *sauvignon de Loire*. Recettes agronomiques et œnologiques sont d'ores et déjà disponibles, et la communication d'une interprofession, désunie en interne, a déjà commencé auprès des metteurs en marchés de tous pays et de toutes importances : de Nantes à Sancerre, les coteaux, les têtes de coteaux et les plateaux attenants seront d'ici quelques années envahis par ce cépage mondialement connu et apprécié.

Bien que l'on sache sa sensibilité importante aux maladies du bois, au gel de prin-

temps, au mildiou, au *black rot* et à la pourriture ; bien que l'on puisse d'ores et déjà prévoir qu'une telle politique de bassin entraînera des surproductions et l'affaiblissement puis la disparition des petits domaines, des pertes d'emplois dans chaque village ; bien que l'on observe par la statistique qu'à table, les gens boivent du rouge... Ce que certains appelaient et appellent le progrès technique (d'autres disent « la marche en avant ») aura eu raison d'une entreprise collective qu'était la production et la distribution des vins d'appellation Touraine... Le sauvignon de Loire aura peut-être son quart d'heure de gloire. Puis après, que se passera-t-il ? Faudra-t-il produire *du blanc de Loire, du vin blanc de France*, replanter des hybrides, renoncer à la viticulture ?

De la défense quotidienne de l'AOC au désir de s'inscrire régulièrement dans la vie du territoire

Sur le Domaine, le choix d'un retour progressif vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement et des travailleurs a été fait au début des années 1990, par Alain et Agnès. Cela a débouché sur une certification en agriculture biologique pour la totalité du vignoble en 2003. L'encépagement a toujours été varié, la valorisation a toujours été mixte et la revendication en AOC était une règle.

Mon installation, en 2009, s'est construite, au niveau technico-économique, sur le désir d'une meilleure valorisation de la production plutôt que d'un agrandissement. Il fallait alors mettre plus de vin en bouteilles et le proposer à des consommateurs de plus en plus informés et exigeants quant aux *process* de vinification et donc aux qualités organoleptiques induites des vins.

Nous nous sommes rapprochés de certains collègues et nous sommes engagés dans une démarche de vinification naturelle (pas d'intrants autorisés dans les vins, sauf du soufre en quantité minimale et quelques autres produits d'origine minérale ou végétale qui permettent de favoriser une certaine stabilité des vins en fonction de leur spécificité physico-chimique, par exemple l'argile blanche déshydratée de Montmorillon afin de prévenir la casse protéique du sauvignon).

Le fait de cultiver les vignes limite l'érosion et favorise mécaniquement la minéralisation. En année moyenne, on peut obtenir des rendements de 40 à 45 hectolitres par hectare. Alors que certains diront que cela représente 25 % de moins que les rendements autorisés aujourd'hui en AOC et 50 % de moins que les rendements autorisés en Vin de France, je préfère être positif et annoncer que ce sont les niveaux de rendements autorisés et conseillés en AOC jusque dans les années 1970...

L'apport régulier de petites quantités de compost préparé et épandu en équipe (CUMA) permet de stimuler l'activité biologique des sols et d'en entretenir la fertilité. En saison, la protection des feuilles, des fleurs



et des fruits est réalisée avec de la bouillie bordelaise et du soufre mouillable : appliquées en amont des précipitations, ces deux spécialités phytosanitaires d'origine minérale permettent de limiter, par simple contact, le développement des champignons pathogènes et destructeurs de récolte que sont le mildiou, le *black rot* et l'oïdium. Enfin, le fait de vendanger à la main permet de trier les raisins que nous souhaitons voir arriver jusqu'au chai, et de presser ou d'encuver de la *belle vendange*, entière et saine.

Lorsque toutes ces conditions culturales sont réunies, la concentration des différents éléments qui font le vin (acides, sucres, composés phénoliques, précurseurs aromatiques, tannins, oligo-éléments) est suffisante pour permettre la production de vins qui ont le goût de leur cépage, de leur terroir et de leur territoire.

Nos clients sont divers et variés : certains recherchent du vin bio de consommation courante (la vente au litre permet alors de proposer un rapport qualité/prix qui semble convenir), d'autres de l'AOC Touraine, du côté, du pineau d'Aunis rosé ou bien du Touraine sauvignon. Quelques-uns souhaitent boire la cuvée Les Sagères (une de nos deux cuvées de sauvignon, d'un profil floral et gouleyant de par l'âge des vignes, le terroir et l'exposition). D'autres enfin, demandent du « rouge fruité mais pas trop ». Au-delà de l'étiquette, de la plaquette de présentation du Domaine et des fiches techniques, l'important est, je pense, la relation que l'on tisse progressivement avec celui qui goûte ce que l'on produit : que ce soit un client fidèle qui vient trois fois par an au caveau, un Américain de passage rencontré lors du marché d'Amboise, le responsable de la Biocoop de Blois ou le gérant d'un bistrot de Bruxelles, tous recherchent un vin qui soit le fruit de notre travail, de la vigne à la cave. Et c'est très certainement par la reconnaissance de ce travail, qui s'ancre définitivement sur un territoire (nos vignes sont à Thésée et pas ailleurs), que ce produit va pouvoir être considéré comme sain, vivant et vivifiant. Il intègre ainsi l'alimentation quotidienne, du verre de vin au dîner, au repas de famille en passant par le casse-croûte entre copains.

C'est bien là l'une des fonctions principales des paysans : nourrir. C'est bien la nourriture qui fait *a priori* le lien entre les paysans et les citoyens ; et qui fait que les paysans existent par leurs activités. Puis considérant qu'il n'y a « pas de pays sans paysans », il n'y a qu'un pas jusqu'à proposer qu'il n'y a pas de pays (de territoire) sans nourriture qui lui est propre, typique. Sinon, le paysan ne sert plus à rien et c'est alors une partie de l'identité du pays qui s'efface...

Chaque année, en janvier, nous établissons une « déclaration d'intention de production en AOC Touraine » pour l'ensemble de notre vignoble ; puis en novembre une déclaration de récolte en AOC Touraine blanc, rosé et rouge pour l'ensemble de notre récolte. Il existe bien une variable d'ajustement (par le biais d'une déclaration de Vin de France), en cas de rendement excessif ou de vin non conforme aux critères AOC, mais nous nous attachons à ne pas avoir à l'utiliser.

Nous étiquetons bouteilles et cubitainers en mentionnant AOC Touraine et en précisant le cépage, le millésime et, le cas échéant, le nom de la cuvée : ainsi le consommateur a une idée du contenu. Il est en droit d'attendre une certaine couleur, un certain goût, un certain équilibre. Le tout sera plus ou moins juste et précis en fonction des conditions climatiques de l'année (et notamment le temps qu'il a fait durant les vendanges), mais, *a priori*, la trame de fond est bien établie : les vignes n'ont pas changé de place et nous essayons d'être le plus réguliers possible dans le travail que nous apportons.

Nous valorisons aujourd'hui une petite moitié de notre production *via* les circuits courts (un intermédiaire maximum) et locaux (150 km maximum) : accueil au caveau, distribution à l'AMAP de Seur, marchés locaux (Blois et Amboise), foire et fêtes régionales, magasins spécialisés en bio et cavistes. Cette façon d'envisager le commerce est souvent considérée comme étant « gourmande en temps ». Depuis vingt ans, elle tend à être de moins en moins pratiquée au profit de la vente en vrac à destination du négoce ou de la vente de lots bouchés importants à destination de grossistes et des grandes et moyennes surfaces.

Pourtant, la vente directe permet, à terme, une certaine solidité économique et donc une amélioration induite de l'autonomie décisionnelle. On cultive ici la possibilité de vendre à un prix juste, puis on s'autorise la recherche de l'efficience (et non de la compétitivité). Des cercles vertueux de bonne agronomie et de bonne gestion commencent à se dessiner et l'avenir ne paraît pas si bouchonné...

Conclusion

Dans les premières pages d'un ouvrage de Monsieur Louis Quéron, intitulé *Les Vins du Loir et Cher, au point de vue de leur composition chimique – analyse de vins récoltés en 1906, 1907 et 1908*, on peut lire, qu'à l'époque, au sein des « vignobles des bords du Cher », le cahors, côst ou malbeck est un cépage rouge principal qui donne des vins « colorés, frais, nerveux et un peu durs la première année. Ils se conservent bien et sont très estimés du commerce ». On y lit encore que le gamay est un cépage secondaire dont les vins sont « peu colorés, frais, moins alcooliques que les vins de côst, très agréable à boire, excellents vins ordinaires ». Et enfin que « par ordre d'importance, les cépages blancs cultivés en Loir-et-Cher sont le meslier du Gâtinais, le romorantin et l'arbois ». Le sauvignon (ou surin) y est présenté comme un « cépage blanc secondaire très fin, à goût prononcé ».

Un siècle après, en Vallée du Cher, les parcelles de cépages rouges commencent à se faire rares – celles de gamay encore plus. Le cépage blanc quasi exclusif est le sauvignon. Entre temps, l'AOC Touraine a été reconnue et portée par certains, puis délaissée et mal défendue par d'autres. ➤

Le projet Sauvignon de Loire est celui de la promotion d'une monoculture hors sol sur une large zone et dont les volumes de productions permettront, quoi qu'il arrive, de couvrir les besoins en approvisionnement à bas prix de quelques grands distributeurs. Pour ma part, et pour tous les éléments que j'ai énoncés dans cet article, j'aspire à pouvoir continuer à produire avec soin des vins blancs, rosés et rouges qui me plaisent et plaisent à celles et ceux qui les consomment et que je rencontre à la ferme ou sur les marchés. Aujourd'hui, j'envisage de planter de l'arbois, de replanter du côt, de conserver deux parcelles cinquantenaires de pineau d'Aunis. Et surtout, j'espère toujours pouvoir continuer à cultiver du gamay et d'y accoler les mots AOC Touraine. Peut-être parce que j'aime bien imaginer que la Vallée du Cher, ce territoire où je vis et travaille, a une histoire à laquelle je veux essayer de participer ; mais certainement aussi parce que ici, à table, les gens boivent du rouge... ■