

## Le « mauvais » vignoble nantais : une énigme ?

Raphaël Schirmer

Université de Paris-Sorbonne

« *Regards torves* », « *nez qui se tordent* », séance morose : telle est la description que fait la prestigieuse *Revue des Vins de France* d'une séance de dégustation mêlant coquillages, crustacés et muscadet<sup>1</sup>. On le voit, l'image de ce vin est plutôt négative. Au moins tant que perdurent les idées reçues, car le vignoble nantais produit aujourd'hui d'excellents vins. Nul déterminisme n'est de ce fait responsable de sa longue médiocrité. Les raisons sont historiques, et s'inscrivent dans la longue durée. Déjà au XVI<sup>e</sup> siècle, un registre des Etats de Bretagne évoque « *iceluy vin de si peu de valeur* »<sup>2</sup>.

Il y a là une véritable énigme : ce vignoble, sans doute plus que tout autre situé en situation « *d'avant-garde* »<sup>3</sup>, puisque très proche de l'Europe du Nord, devrait tôt figurer parmi les régions les plus réputées. Il aurait très facilement pu profiter de la demande en bons vins de ces marchés prospères, comme a pu le faire le Bordelais dès le Moyen Age avec l'Angleterre. Situé sur la limite Nord de la viticulture commerciale, il n'a pas cherché à remédier à sa position septentrionale par une politique qualitative comme d'autres vignobles ligériens, comme la Champagne ou encore la Bourgogne. Ce paradoxe géographique, qui ne provient nullement d'un préjudice naturel, procède avant tout de facteurs humains. Ceux-ci sont politiques, économiques ou encore technique, mais aussi culturels. Car les élites nantaises ne soutiennent que bien peu leur vignoble. Ainsi à l'Epoque Moderne par exemple, où elles semblent seulement « *allechez par les gros profits qu'elles faisoient* »<sup>4</sup> - en particulier dans le commerce triangulaire - et laissent ainsi aux marchands hollandais le soin de bouleverser le vignoble. Seule l'évolution actuelle, difficile, tant est lourd le poids de l'histoire, parvient à contrecarrer un trop long penchant pour la médiocrité.

### *Une croissance retardée*

Les origines du vignoble nantais sont pour le moins obscures. Si la culture de la vigne semble bien attestée dès la période romaine par la palynologie<sup>5</sup>, les autres sources - textes ou archéologie - font plus avarès, sinon muettes. Une naissance au second siècle de notre ère ne serait pas surprenante si l'on considère l'évolution générale de la Loire<sup>6</sup>. Il faut cependant

<sup>1</sup> SENDERENS, A., 1998, « Le vin à table. Coquillages et crustacés. Les pieds dans l'eau », *Revue des vins de France*, n° 425, octobre, pp. 99-103, p. 99.

<sup>2</sup> Archives Départementales de Loire-Atlantique (ADLA), C 414, Registre des Etats de Bretagne de 1568, traite sur le vin, f° 155 r°.

<sup>3</sup> DION, R., 1959, *Histoire de la vigne et du vin en France. Des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Flammarion, éd. 1991, 768 p., p. 127.

<sup>4</sup> EON, J., 1646, *Le Commerce honorable*, Nantes, Guillaume Le Monnier, 364 p., p. 88.

<sup>5</sup> PLANCHAIS, N., 1971, *Histoire de la végétation post-würmienne des plaines du bassin de la Loire*, Thèse d'Etat, Université des Sciences et techniques du Languedoc, 116 p., p. 90., VISSET, L., 1979, *Recherches palynologiques sur la végétation pléistocène et holocène de quelques sites du district phytogéographique de la Basse-Loire*, Thèse d'Etat, Université de Nantes, 282 p., p. 231.

<sup>6</sup> COUDERC, J.-M., PROVOST, M., 1990, « Vignes et vignobles ligériens dans l'Antiquité », *Archéologie de la vigne et du vin*, Actes du colloque du 28-29 mai 1988, ENS Ulm, Université de Tours, *Caesarodunum*, t. XXIV, pp. 89-96, p. 95.

attendre Grégoire de Tours (v. 538 – v. 594) et son *Histoire des Francs*<sup>7</sup> pour avoir quelques certitudes quant à l'existence d'un véritable vignoble à Nantes.

Mais c'est surtout la christianisation de la région qui donne vigueur à la viticulture : les monastères alors fondés stimulent son essor. Les *Vies* de saints des VIII<sup>e</sup> et IX<sup>e</sup> siècles renvoient sans cesse à un imaginaire où se mêlent réalité, culture biblique et christianisation des rites gréco-romains<sup>8</sup>. La vigne y tient évidemment une place considérable. Aussi l'abbaye de Redon détient-elle au IX<sup>e</sup> siècle un patrimoine conséquent<sup>9</sup>, même s'il n'a pas l'ampleur de celui de l'abbaye de Saint-Germain que décrit le polyptyque d'Irminon<sup>10</sup>. L'histoire de la région nantaise ne déroge cependant en rien de celle du reste de l'Occident carolingien. Il ne serait d'ailleurs pas surprenant que le vin fasse l'objet d'un commerce. Des navires breton et écossais sont en effet attestés dans la baie de Bourgneuf dès l'époque mérovingienne. Cette baie représente un intérêt particulier pour toute l'Europe du Nord, du fait de ses marais salants.

Les invasions barbares du IX<sup>e</sup> siècle frappent en revanche d'un rude coup la Basse-Loire. Celle-ci accuse de ce fait un profond retard par rapport au développement viticole d'autres régions, plus promptes à connaître une nouvelle croissance. Ce n'est que tardivement, à partir de la deuxième moitié du XI<sup>e</sup> siècle, et lentement, que cet espace connaît un renouveau<sup>11</sup>. Il s'appuie, en ce qui concerne la viticulture, sur un contrat particulier, le complant<sup>12</sup>.

Celui-ci permet une mise en valeur accélérée des terrains à planter en ceps. Le colon complanteur bénéficie en effet de l'usufruit des vignes tant qu'elles ne donnent pas pleinement. Mais l'essor de la viticulture, comme de la région nantaise en général, reste mesuré. Abbayes d'importances secondaires, seigneurs laïcs modestes, ville peu peuplée et réseau urbain atrophié<sup>13</sup> en sont les causes. Fait symptomatique, la reconstitution de la région est essentiellement le fait d'abbayes extérieures au diocèse, surtout ligériennes, comme Marmoutier. Elles ne jouent toutefois qu'un rôle secondaire dans le développement du vignoble, ne donnant naissance qu'à de simples prieurés, et non à de véritables monastères. Leurs patrimoines viticoles sont plutôt restreints<sup>14</sup>. L'incidence de la viticulture sur le développement de la région doit être limité, tant la commercialisation semble réduite. Et pourtant, les bourgeois de Nantes font preuve d'un intérêt particulier pour celle-ci en

<sup>7</sup> GREGOIRE de TOURS, éd. 1995, *Histoire des Francs*, Paris, Les Belles-Lettres, coll. « *Les Classiques de l'histoire française au Moyen Age* », 358 p., I, p. 292, II, p. 204 et p. 218.

<sup>8</sup> ERMENTAIRE, *De translationibus et miraculis sancti Filiberti*, in Maître, L., 1896, « Rapport sur l'établissement de Déas sur la Translation des reliques de saint Filibert et sur l'âge de l'église de Saint-Philbert-de-Grandlieu », *Bulletin de la société archéologique de Nantes et du département de la Loire-Inférieure*, t. 35, pp. 64-173 et pp. 117-173, à titre d'exemple.

<sup>9</sup> *Cartulaire de l'abbaye de Redon en Bretagne*, éd. 1843, publié par A. de Courson, Paris, Imprimerie impériale, 762 p. ; voir par exemple la charte XXXIII, p. 26.

<sup>10</sup> DURLIAT, J., 1968, « La vigne et le vin dans la région parisienne au début du IX<sup>e</sup> siècle, d'après le polyptyque d'Irminon », *Moyen Age*, n° 3-4, pp. 387-419. Les vignes s'étendent sur une superficie estimée à 300 ou 400 hectares.

<sup>11</sup> TONNERRE, N.-Y., 1979, « Le comté nantais à la fin du XI<sup>e</sup> siècle », in *Abélard et son temps*, Actes du colloque international organisé à l'occasion du 9<sup>e</sup> centenaire de la naissance de P. Abélard, 14-19 mai 1979, tiré à part, Paris, Les Belles-Lettres, pp. 11-20, p. 14.

<sup>12</sup> Le contrat de complant est « un type de métayage propre à la viticulture. Le maître du sol procure les plants et renonce à toute redevance pendant les sept premières années, la vigne ne produisant guère avant sept ans. », *Dictionnaire de la France médiévale*, 1993, FAVIER, J., (dir.), Paris, Fayard, 993 p., p. 297.

<sup>13</sup> LEGUAY, J.-P., 1978, *Les Villes bretonnes à la fin du Moyen Age*, Thèse d'Etat, Université de Bordeaux, vol. I, p. 65 ; à titre d'exemple. Nantes n'aurait que 10 000 habitants au XIII<sup>e</sup> siècle.

<sup>14</sup> ADLA, H 132, Charte de fondation du prieuré de Donges par Friold, vicomte de Donges, vers 1083.

rachetant dès le XII<sup>e</sup> siècle le droit de banvin du duc<sup>15</sup>. Henri Andeli ignore toutefois les vins nantais dans son célèbre fabliau du XIII<sup>e</sup> siècle, *La Bataille des vins*<sup>16</sup>, alors qu'il est pourtant un témoin privilégié de la viticulture médiévale.

Les autres vignobles atlantiques, alors en pleine croissance, ont en réalité beau jeu d'étouffer l'extrémité occidentale de la Loire dans son envol. A preuve, le marché déjà étriqué de la Bretagne est dominé par les vins poitevins<sup>17</sup>. Aussi le vignoble nantais semble-t-il affecté par une véritable atonie, alors même que celui de Bordeaux connaît une croissance sans précédent.

Il faut attendre le XIV<sup>e</sup> siècle, et surtout le XV<sup>e</sup> siècle, pour que les vins nantais percent véritablement sur les marchés étrangers, aux Pays-Bas ou dans la Hanse<sup>18</sup>. L'essor fulgurant que connaît alors la production est favorisé par les troubles de la Guerre de Cent Ans (1337-1453) qui épargnent peu ou prou la Bretagne, au contraire des autres vignobles rivaux. Mais surtout, la création en 1407 d'une foire franche et d'une réforme des taxes qui pèsent sur les vins stimulent un marché jusqu'alors étouffé par la fiscalité. Celle-ci, « *moult greveuse et endommageuse aux marchans* », entraîne en effet une désaffection pour les ports du duché. « (...) *Plusieurs marchans de Basse-Bretagne vont à la Rochelle quérir leurs vins (...)* »<sup>19</sup>. C'est une véritable boîte de Pandore qui est alors ouverte par le duc Jean V (1399-1442). Le vignoble nantais entame alors une évolution à rebours de celle d'autres vignobles, qui, à la suite de la Bourgogne, connaissent à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle une évolution nettement plus orientée vers la qualité de leurs vins. Le vignoble nantais cherche tout au contraire à concurrencer le Poitou sur le marché des vins communs. Faibles taxes et frais de transport réduits se combinent pour donner des vins qui sont certes de bas prix, mais de qualité médiocre.

Le vignoble enregistre de ce fait une croissance rapide, voire même une explosion : de trois à quatre mille tonnes sans doute au début du XIV<sup>e</sup> siècle<sup>20</sup>, il passe à près de quinze mille à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle<sup>21</sup>. Nantes devient alors le deuxième port exportateur de vins en France<sup>22</sup>, avec il est vrai ce puissant arrière-pays qu'est la Loire. La première représentation connue de la ville de Nantes suggère bien l'ampleur que prend ce commerce avec ce formidable chai situé sur la place du Port-au-Vin<sup>23</sup>. Un véritable vignoble s'étend autour de Nantes dès l'Époque Moderne. Au XVII<sup>e</sup> siècle, le voyageur Dubuisson-Aubenay (1590-1652) ne voit au Sud de la Loire qu'une succession de « *hayes et clos de vignes* »<sup>24</sup>. Un siècle

<sup>15</sup> DOM MORICE, éd. 1974, *Mémoires pour servir de preuves à l'histoire ecclésiastique et civile de la Bretagne*, t. I, 1712 p., p. 82, col. 803.

<sup>16</sup> ANDELI, H., *La Bataille des vins*, in HERON, H., 1880, *Œuvres d'Henri Andeli, trouvère normand du XIII<sup>e</sup> siècle*, Rouen, CXXXI, 213 p.

<sup>17</sup> TOUCHARD, H., 1967, *Le Commerce maritime breton à la fin du Moyen Age*, Thèse d'Etat, Paris, Les Belles-Lettres, 456 p., p. 391.

<sup>18</sup> CRAEYBECKX, J., 1958, *Un grand commerce d'importation : les vins de France du (XIII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> s.)*, Paris, SEVPEN, 316 p., p. 179.

<sup>19</sup> Archives Municipales de Nantes (AMN), AA 2, 1407, Lettres patentes du duc Jean V, n° 3.

<sup>20</sup> AMN, CC 383, 1429, Revenus de la ville, Ferme des devoirs communs.

<sup>21</sup> TANGUY, J., 1956, *Le Commerce du port de Nantes au milieu du XVI<sup>e</sup> siècle*, Paris, A. Colin, 102 p., p. 57. Ce qui donnerait globalement une progression de 27 à 36 000 hl à 135 000 hl.

<sup>22</sup> LACHIVER, M., 1991, « La viticulture française à l'Époque Moderne », in *Le Vigneron, la viticulture et la vinification en Europe occidentale au Moyen Age et à l'Époque Moderne*, Centre culturel de l'abbaye de Flaran, 8-10 septembre 1989, Auch, Comité départemental du tourisme du Gers, pp. 207-237, p. 229.

<sup>23</sup> ANONYME, *Nantes*, dessin à la plume rehaussé de gouache sur vélin, h. 0.120 ; l. 0.175, Nantes, Musée Dobré, inv. 969.7.121, fin du XVI<sup>e</sup> siècle. Il s'agit de l'actuelle place du Commerce.

<sup>24</sup> DUBUISSON-AUBENAY, éd. 1898, *Itinéraire de Bretagne en 1636*, Archives de Bretagne, Société des bibliophiles bretons et de l'histoire de la Bretagne, t. IX, Nantes, p. 152.

plus tard, Arthur Young (1741-1821) ne fait que conforter cette impression, le « *pays est entièrement couvert (de vignes) et est bien enclos* »<sup>25</sup>.

### *Des « pais-vignobles » naissent*

L'emprise de la viticulture sur la région nantaise devient déterminante au XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, au moins sur la Loire et sur sa rive gauche. La rive opposée est en effet, selon l'Intendant de Bretagne Béchamel de Nointel (1692-1705), plus archaïque<sup>26</sup>. Elle connaît depuis le Moyen Age un déclin prononcé de l'extension de ses vignes. La limite septentrionale de la viticulture commerciale vient ainsi se former sur le fleuve. Car en effet, « *les vins et eaux-de-vie sont le principal commerce (...) des paroisses du comté nantois qui approchent de la Rivière et il est très grand.* »<sup>27</sup>

Le vignoble couvrirait alors près d'une quarantaine de milliers d'hectares, avec bien sûr une extension plus importante au Sud de la Loire. Certains cantons, comme celui du Loroux-Bottereaux ou de Monnières, auraient déjà près des deux tiers de leurs terres plantées en vignes, ou encore, près du tiers pour celui de Saint-Philbert-de-Grandlieu où la vigne domine cependant les autres cultures<sup>28</sup>. Des « *pais-vignobles* »<sup>29</sup> sont nés. La production est alors estimée à vingt mille tonneau de vin et dix mille pipes d'eaux-de-vie en année moyenne<sup>30</sup>.

La ville de Nantes est alors cernée par tout une auréole de vignes, comme le montre par exemple le plan *Le Rouge* (1766). Le vignoble prend une importance croissante, qu'il est difficile de mesurer. Les landes ont en tout cas disparu du cœur du vignoble, et la vigne s'insère au sein du bocage sur les espaces périphériques. En témoignent les afféagements de landes<sup>31</sup>. Les vignes ne sont plus situées uniquement sur les meilleurs terroirs, mais descendent dans les vallées. Même les meilleures terres à blé sont concernées : « *les Nantais (...) ont converti la plus grande partie des terres en vignobles (...).* »<sup>32</sup> Tout l'espace - plateau, coteaux et vallées - est touché par la viticulture.

C'est pourquoi le pouvoir royal, soucieux de garantir un équilibre des productions et de prévenir une éventuelle crise de subsistance, s'inquiète d'une telle évolution. Les raisons en sont données par Béchamel de Nointel. « *Les habitants (du comté nantois), voyant que le commerce de vins et eaux de vie étoit avantageux, ne semoient presque plus de blé, ce qui faisoit (...) que les grains y devenoient fort chers et manquoient souvent (...).* »<sup>33</sup> Le pouvoir intervient à plusieurs reprises à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle et au début du XVIII<sup>e</sup> pour limiter

<sup>25</sup> YOUNG, A., éd. 1976, *Voyage en France. 1787-1788-1789*, vol. I, *Journal de Voyage*, Paris, A. Colin, 494 p., p. 247.

<sup>26</sup> BECHAMEL de NOINTEL, 1695, *Mémoire sur la province de Bretagne*, f° 42 r°. (ADLA C 130).

<sup>27</sup> *Ibid.*, f° 52 v°.

<sup>28</sup> ADLA, L 371, *Etat approximatif de la quantité de terre et leur nature dans les divers cantons du département*, 1790, f° 2 v°.

<sup>29</sup> ADLA, L 1669, Extrait des registres du Directoire du département, 28 janvier 1791, f° 2 r°.

<sup>30</sup> ADLA C 700, Chambre de Commerce de Nantes, Privilèges, commerce et navigation, n° 2, 1720. Ce qui donne peu ou prou 180 000 hl de vin et 45 000 hl d'eau-de-vie.

<sup>31</sup> ADLA, C 31, *Plan géométrique de la lande Fromaget ou du Moulin Cassé du domaine du roi*, 1782, et *Plan géométrique de la lande de la Tripaudière du domaine du roi*, 1782 ; et C 46, *Plan géométrique de la lande de Frémiou du domaine du roi*, 1782.

<sup>32</sup> EON, J., 1646, *op. cit.*, p. 88.

<sup>33</sup> BECHAMEL de NOINTEL, *Estat de la généralité de Touraine pendant le temps que j'y ai servi en qualité d'Intendant*, Archives du Ministère des Affaires Etrangères, vol. CCCXXXVII, f° 173-174. Cité par DION, R., 1959, *op. cit.*, p. 456.

l'emprise excessive de la vigne<sup>34</sup>. Mais déjà, le vignoble est métamorphosé : l'habitat paysan, comme les châteaux, intègrent une nouvelle pièce réservée au « chauffage »<sup>35</sup> des vins, c'est à dire à leur distillation grâce à un alambic.

« Depuis plusieurs années on a (en effet) planté beaucoup de vignes en Bretagne, dont les vins n'estant pas d'un fort bonne qualité, ils les brûlent et en font des eaux-de-vie que les Hollandois acheptent plus volontiers que celles d'Anjou, parce que n'estant deub aucun droit par les dites eaües de vie faites en Bretagne, ils en ont meilleur marché et beaucoup, celles qu'ils pouvoient tirer d'Anjou leur coûtant davantage et par la voiture qu'il faut en faire jusqu'à Nantes et par les droits qu'elle doivent lors de la sortye. »<sup>36</sup> L'influence du commerce hollandais est ainsi primordiale pour cerner l'évolution alors à l'œuvre. Le vignoble nantais, presque libre de taxes<sup>37</sup>, est réorienté vers la production de vins « muëtés », « frelatés »<sup>38</sup>, ou transformés en « esprit » de vin<sup>39</sup>.

Mutés, et alors la fermentation alcoolique est arrêtée par l'adjonction d'alcool, de façon à donner un vin liqueux, mais sans doute d'assez piètre qualité. Ces vins dont le degré d'alcool est accru ressembleraient sans doute à l'actuel *pineau des Charentes*, obtenu à partir de différents cépages, dont la *folle blanche* - originaire de cette dernière région, elle est appelée à Nantes *gros plant* - et le *melon de Bourgogne*. Frelatés, et alors ces vins sont mêlés à des substances étrangères, comme les épices<sup>40</sup>. Le terme de muscadet viendrait-il de l'ajout de noix de muscade, épice dont les Hollandais font grand commerce avec l'Orient, comme le rappelle le nantais Jean Eon ? Peut être. Mais c'est sans doute parce qu'on développe beaucoup plus cet arôme primaire musqué qui se dégage du *melon*, encore appelé *gamay musqué*. Les pratiques viti-vinicoles, tout comme les goûts, ont bien changé : peu de viticulteurs nantais savent quel est l'origine du nom du cépage qu'ils cultivent. L'Époque Moderne est à cet égard une période charnière : alors que l'utilisation des termes « *plants de Bourgogne* » tend à disparaître, le nom de « *muscadet* » s'impose peu à peu, jusqu'à devenir aujourd'hui celui du vignoble. Transformé en esprit de vin enfin, les eaux-de-vie sont obtenues « par le moyen d'un feu qu'on allume sous de grandes chaudières dans lesquelles ont met les vins et l'esprit qui en sort est ce qui compose l'eau de vie (...). »<sup>41</sup> Mais au total, les vins nantais sont « d'une très petite qualité »<sup>42</sup>.

Comment comprendre une telle absence, ou peut être plutôt, une telle dégradation de la qualité des vins ? N'est-elle pas imputable avant tout aux élites nantaises, au contraire des Bordelais qui ont freiné l'emprise étrangère sur leur vignoble ? Ne seraient-elles trop passives, comme le sous-entend Jean Eon dans son *Commerce honorable*<sup>43</sup> ? Ces élites ne semblent attribuer à la qualité de leurs vins qu'une attention réduite, préoccupées qu'elles sont

<sup>34</sup> AMN, HH 17, Arrêt du conseil d'Etat, 15 juillet 1731 par exemple. La mesure touche tout le royaume de France.

<sup>35</sup> ADLA, 4 E 2 art. 1141, maître Jalaber, bail de la terre de Saint-Aignan, 9 juin 1781, f° 1 v°.

<sup>36</sup> BOISLISLE, A. de, *Correspondance des Contrôleurs généraux des Finances avec les Intendants des Provinces*, Paris, 1784-1897, t. II, n° 258.

<sup>37</sup> ADLA C 778, *Mémoire dressé par les fermiers généraux pour l'établissement du droit de 40<sup>e</sup> sur les eaux de vie, cidres et bieres*, 7 mars 1746. Ce mémoire explique que les eaux-de-vie ne sont pas taxées parce que la pancarte de 1565, qui établit les taxes sur les vins, les ignorent. Et pour cause, « puisque ce n'est que plus d'un siècle après qu'elles ont été connües dans le commerce. »

<sup>38</sup> EON, J., 1646, *op. cit.*, p. 90.

<sup>39</sup> BECHAMEL de NOINTEL, 1695, *op. cit.*, f° 52 v°.

<sup>40</sup> EON, J., 1646, *op. cit.*, p. 86.

<sup>41</sup> BECHAMEL de NOINTEL, 1695, *op. cit.*, f° 52 v°. En outre, la distillation du vin ne renforcerait-elle pas cette flaveur musquée ?

<sup>42</sup> *Ibid.*, f° 52 v°.

<sup>43</sup> EON, J., 1646, *op. cit.*, p. 19-20.

par le fructueux commerce négrier et les juteux bénéfiques qu'elles en attendent. Remarquons à ce propos que les vins nantais sont du lugubre voyage<sup>44</sup>...

« *Les vins notoirement les plus mauvais du royaume* »<sup>45</sup>

L'image des vins nantais est déjà scellée à l'Époque Moderne : elle est placée sous le signe de la médiocrité. Ce vignoble est destiné à une production de masse, fréquemment excédentaire. Fort paradoxalement, alors que les élites bourguignonnes ou bordelaises tirent une grande fierté de la qualité de leurs vins et de la réputation de leurs vignobles, les Nantais semblent comme indifférents. Ce manque d'intérêt est-il pour autant unanimement partagé ? Et surtout, un sursaut qualitatif n'apparaît-il pas, alors même que d'autres vignobles connaissent au XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles un vigoureux effort en ce sens ?

Il semble à cet égard caractéristique de noter l'absence de « *réclame* »<sup>46</sup>, pour reprendre le mot de Roger Dion, que font les élites nantaises pour leur vin. Lors de l'accueil de personnages importants par la ville de Nantes, ce sont systématiquement des vins extérieurs à la région qui sont offerts<sup>47</sup>. Les bouteilles ou les tonneaux que l'on trouve dans les caves des élites nantaises corroborent ce manque de souci pour la qualité. La noblesse ou la bourgeoisie boivent systématiquement des vins de Loire, de Bourgogne, de Bordeaux bien sûr, ou encore d'origine étrangère. Ils réservent les vins locaux pour la domesticité ou la consommation courante, alors même qu'ils sont propriétaires de vignes... Le directeur des Postes de Nantes détient par exemple dans sa cave des vins de Bordeaux de plusieurs qualités, ou encore des muscats divers, mais aussi des vins issus de sa propriété. Ceux-ci sont qualifiés de « *faibles et de petite qualité* » par le notaire qui dresse l'inventaire après décès<sup>48</sup>. L'exemple de l'évêque de Nantes est tout aussi représentatif de ce discrédit jeté sur les vins locaux<sup>49</sup> (*fig. n° 1*) : les barriques du cru, utilisées pour la consommation quotidienne, font pâle figure face aux autres vins de la cave, aux horizons si variés.

Il y a là de quoi rendre perplexe. Au vrai, les raisons d'un tel manque d'engouement sont le reflet de tout un faisceau de facteurs qui inhibent un développement qualitatif, et plus encore, poussent à la médiocrité. Parmi ces raisons, les premières sont plutôt structurelles.

Tout d'abord, le contrat de complant semble porter sa part de responsabilité. Il induit une distance, tant physique qu'en terme de rapport à l'espace, entre le propriétaire du sol et les vignes. Et, comme tout métayage, celui-ci pousse plutôt à produire en quantité pour répondre aux lourds prélèvements. D'ailleurs, les colons voudraient-ils investir qu'ils seraient limités par leur situation de pauvreté, d'autant que le complant engendre un profond morcellement des terres du fait des héritages successifs. La dispersion de l'habitat qui isole les hommes engendre aussi un manque d'innovation et de dynamisme. Quant aux élites, leur rôle n'est pas celui auquel on pourrait s'attendre. La présence irrégulière de la cour ducal et l'absence de parlementaires qui demanderaient des vins de qualité ne stimule pas le vignoble. Nantes n'est pas Dijon. D'autant qu'une sorte de facilité géographique permet de se pourvoir en bons vins de tous horizons, ce qui est sans doute lourd de conséquences. On remarquera à

<sup>44</sup> ADLA, C 697, *Mémoire des juges et consultes de Nantes*, 1724, f° 1 r°.

<sup>45</sup> ADLA, C 694, *Mémoire concernant le commerce le droit de vigne et de sel en Bretagne*, 1726, f° 3 v°.

<sup>46</sup> DION, R., 1959, *op. cit.*, p. 402.

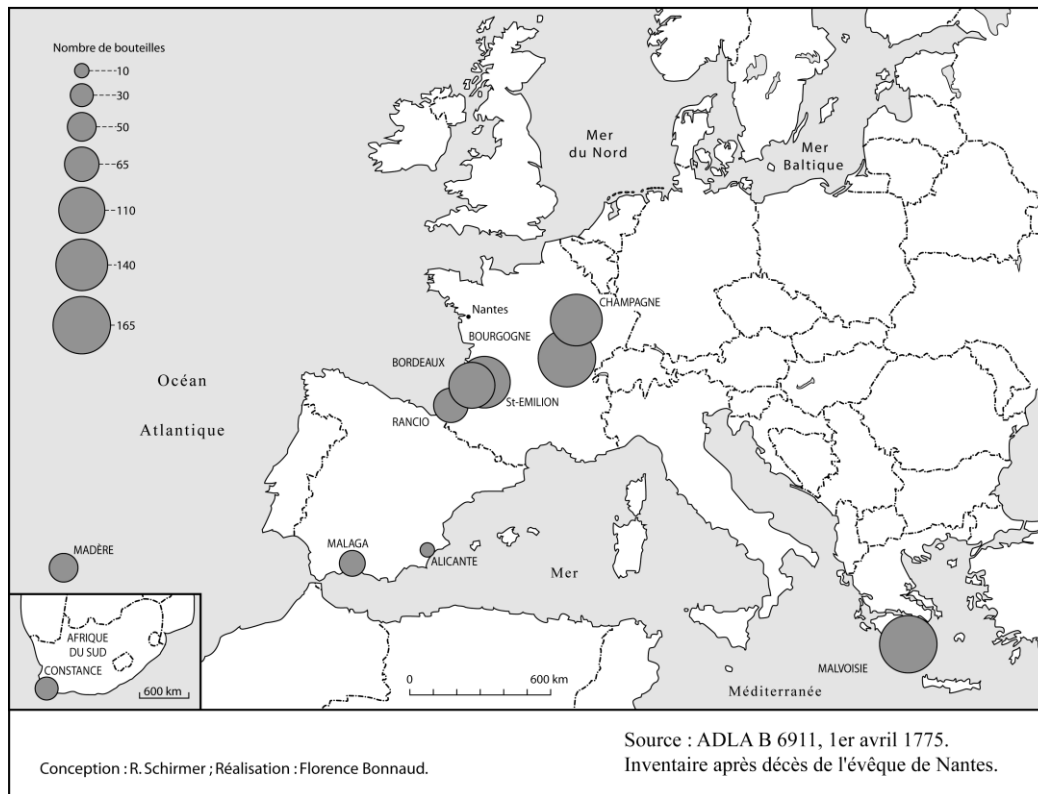
<sup>47</sup> AMN, AA 26, Entrée du comte de Richemont, Arthur de Bretagne, seigneur de Parthenay, connétable de France, 18 juillet 1449. Il s'agit du futur duc de Bretagne Arthur III, à qui l'on offre des vins d'Orléans et de Beaune. Un exemple parmi tant d'autres...

<sup>48</sup> ADLA, B 6914/1, Présidial de Nantes, inventaire après décès, 26 janvier 1778, f° 47 r°.

<sup>49</sup> ADLA B 6911, Présidial de Nantes, inventaire après décès de l'évêque de Nantes, 1<sup>er</sup> avril 1775.

cet égard que les Nantais n'ont pas mis en place un système de privilège comparable à celui des Bordelais<sup>50</sup>, qui inhiberait les vignobles d'amont. Mais la Loire est d'obédience royale.

Fig. n° 1 : Les Vins de l'évêque de Nantes  
(fin du XVIII<sup>e</sup> siècle)



D'autres raisons, plutôt conjoncturelles, sont également à invoquer. Ainsi les changements qui affectent les goûts : les arômes musqués sont dépréciés à l'Époque Moderne. C'est aussi la faible fiscalité, qui, au contraire des vignobles qui doivent compenser leur coût élevé dû aux taxes et aux frais de transport par une réelle offre qualitative<sup>51</sup>, ne pousse pas à faire du bon vin. Comme les prix sont bas, un véritable cercle vicieux s'instaure, freinant d'éventuelles vellétés de progrès qualitatif. D'autant que les marchands hollandais cassent le marché des vins nantais : ils achètent tantôt la récolte sur pieds, avant la vendange « *aux pauvres gens* »<sup>52</sup> qui sont alors en période de soudure, tantôt à bas prix, après la récolte, en pratiquant toutes sortes d'ententes plus ou moins licites pour être en situation de domination<sup>53</sup>. Les commerçants nantais se sont d'ailleurs en partie déchargés du commerce des vins sur les Hollandais. Ne faut-il pas voir là une sorte de démission ?

On aurait cependant tort de jeter un opprobre définitive sur ce vignoble. Un sursaut qualitatif semble apparaître au XVIII<sup>e</sup> siècle, de façon certes très limitée, et plutôt tardive. Pour autant, la qualité ne fut pas et n'est pas ignorée. L'évêque de Nantes fait par exemple

<sup>50</sup> DION, R., 1959, *op. cit.*, p. 384.

<sup>51</sup> *Ibid.*, p. 451.

<sup>52</sup> EON, J., 1646, *op. cit.*, p. 89.

<sup>53</sup> *Ibid.*, p. 90.

don au XI<sup>e</sup> siècle à l'abbaye Sainte-Croix de Quimperlé de vignes délicatement entretenues<sup>54</sup>. Notons que le *pineau* et le *cabernet franc*, deux cépages nobles, sont également cultivés dans la région<sup>55</sup>. Et Dubuisson-Aubenay peut finalement, après avoir rencontré tant de vins insipides, trouver des crus qui lui plaisent à proximité de l'abbaye de Villeneuve<sup>56</sup>.

Mais surtout, une évolution « *médocaine* »<sup>57</sup> semble – toutes proportions gardées – se faire jour. Face au contrat de complant, de nouveaux modes de faire-valoir prennent le dessus. Des fermages – ferments de progrès – sont contractés en nombre croissant par des laboureurs. Ces coqs de village sont en outre chargés de veiller scrupuleusement au travail des complanteurs<sup>58</sup>, sur les terres baillées, mais aussi sur des vignes à *domaine*<sup>59</sup>. Certains fermages précisent de façon explicite que des contrôles seront effectués par le propriétaire. Les rendements doivent également être limités. Les modalités de la vinification sont particulièrement notifiées, demandant par exemple un soutirage des vins, critère que retient Henri Enjalbert pour rendre compte d'un accroissement qualitatif<sup>60</sup>.

La noblesse et la bourgeoisie renouvellent ainsi leur intérêt pour la culture de la vigne, qui par le biais d'un régisseur qui rend compte régulièrement des façons et de l'évolution des vignes<sup>61</sup>, qui par la sélection stricte des raisins lors des vendanges<sup>62</sup>. L'évolution des prix rend enfin compte d'une distinction croissante entre les crus et d'un processus de différenciation accrue entre les terroirs<sup>63</sup>. Les communes de Vallet, Mouzillon, Gorges, Liré et Varades sont les « *cinq crus de première qualité* »<sup>64</sup>. On le voit, une évolution à contre-courant de la médiocrité générale semble poindre. Mais elle avorte.

### *Crise politique, crise de production, crise d'identité*

C'est un véritable *collapsus* que connaît le vignoble nantais au XIX<sup>e</sup> siècle : il est d'ordre matériel et culturel. Matériel, parce que celui-ci est profondément détruit. Les guerres révolutionnaires de 1793 dévastent le Sud de la Loire, notamment lors des repréailles menées par les « *colonnes infernales* » de Turreau (1756-1816). Certains villages sont ainsi complètement rasés en 1794. Le vignoble est dévasté. La production s'effondre : elle n'est en 1810 que de neuf mille hectolitres.

Qui plus est, une seconde crise frappe le vignoble : les maladies cryptogamiques du XIX<sup>e</sup> siècle, mildiou et phylloxéra, lui portent un dernier coup fatal. Le vignoble n'est pas reconstitué à l'identique. La production d'eau-de-vie s'étiole peu à peu, témoin d'une crise qui perdure et empêche l'évolution logique du vignoble vers un modèle qui serait celui du Cognac. Le renouveau de la viticulture s'effectue en fait sous la férule de la Révolution industrielle : hybrides gros producteurs, emploi d'engrais à outrance et développement de la

<sup>54</sup> *Cartulaire de l'abbaye Sainte-Croix de Quimperlé*, éd. 1896, publié d'après l'original par Léon Maître et Paul Berthou, Paris, 332 p., LXXX, pp. 192-193.

<sup>55</sup> HUET, J.-B., An XII, *Recherches économiques et statistiques sur le département de la Loire-Inférieure*, *Annuaire de l'an IX*, Nantes, Malassis, 551 p., p. 68.

<sup>56</sup> DUBUISSON-AUBENAY, éd. 1898, *op. cit.*, p. 160.

<sup>57</sup> PIJASSOU, R., 1980, *Un grand vignoble de qualité, le Médoc*, Paris, Tallandier, t. I, 748 p., p. 399.

<sup>58</sup> ADLA, 4 E 2 art. 1146, maître Jalaber, ferme du 7 mai 1786.

<sup>59</sup> Vignes à *domaine* (de *dominus*, le maître), encore dites à *main* : il s'agit de vignes exploitées par les propriétaires eux-mêmes, avec le concours de journaliers. On retrouve là l'ancienne distinction entre la réserve et la tenure.

<sup>60</sup> ENJALBERT, H., 1953, « Comment naissent les grands crus. Bordeaux, Porto, Cognac », extrait de la Revue *Annales E.S.C.*, n° 3-4, Paris, A. Colin, 32 p., p. 7.

<sup>61</sup> ADLA, 103 J 45, Chartrier du Bois de la Musse, par un lettre du 2 avril 1774 par exemple.

<sup>62</sup> ADLA, 4 E 2 art. 1144, maître Jalaber, ferme des 12, 13 et 18 avril 1784.

<sup>63</sup> ADLA, B 6911, Présidial de Nantes, inventaire après décès de l'évêque de Nantes, 1<sup>er</sup> avril 1775, f° 52 v°.

<sup>64</sup> ADLA, L 371, *Prix des vins du département de la Loire-Inférieure*, 1790.



voie ferrée concourent à reconstituer avec célérité le vignoble. Les communes touchées par le chemin de fer connaissent un vigoureux accroissement des surfaces vouées à la viticulture. *Produire*<sup>65</sup> est devenu l'argument majeur d'un vignoble qui se compare lui-même à ceux du Languedoc-Roussillon<sup>66</sup>... Son marché devient celui des masses urbaines et ouvrières en plein essor. Le muscadet se fait vin de guinguette.

Mais la crise est peut-être plus encore d'ordre culturel. C'est l'image que le vignoble se fait de lui-même, mais aussi sa place dans l'imaginaire collectif, qui sont affectés. Au contraire de la Vendée, qui fonde ses origines dans le conflit de 1793, la crise révolutionnaire est - sciemment ou non - occultée.

Le vignoble est à la recherche de son histoire, ou plutôt, d'une histoire. Elle ne s'inscrit pas dans celle de la Bretagne, sans doute parce que son image fut longtemps négative, mais aussi parce que le département de Loire-Atlantique en est désormais coupé. Certaines bouteilles portent cependant toujours sur le col l'hermine ducale, presque étrangement. Elle ne s'appuie pas non plus sur celle de Nantes, et seulement depuis peu sur celle de la Loire. Cette histoire repose plutôt sur un passé mythifié, et plus consensuel. Ainsi le théologien Abélard (1079-1142), dont la « légèreté naturelle d'esprit »<sup>67</sup> sied à merveille aux vins, devient la figure de proue du vignoble<sup>68</sup>. L'écomusée créée en 1993 porte son nom. Le terrible hiver 1709 devient le *deus ex machina* qui permet à cette région déjà septentrionale de connaître les vertus d'un cépage miraculeux résistant au froid, le *muscadet*. C'est aussi vers un imaginaire festif et léger que se tourne le vignoble : ses vins sont « vifs et frais comme un air de guinguette »<sup>69</sup>. Cette référence à la Belle Epoque renvoie tant au sens chronologique du terme qu'à la véritable mythification qu'elle a connue après la Première Guerre mondiale. Une « belle époque » faite de plaisir et d'insouciance. Le vignoble nantais traverse, rappelons-le, une crise profonde qui l'oblige à s'orienter vers la qualité : ce regard porté sur son histoire n'est peut être pas innocent. Les bouleversements que connaît le vignoble depuis la Seconde Guerre mondiale - lourde saignée humaine, profonds changements techniques par exemple - sont considérables.

### Conclusion

De nombreuses façades d'immeubles des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles portent à Nantes des effigies de Bacchus en guise de mascarons, tel ce fastueux *Temple du Goût*, situé presque insolemment juste en face de l'ancien Port-au-Vin. Car paradoxalement, alors même que la ville se place sous les auspices de cette divinité, elle se détourne de l'évolution connue par d'autres grands vignobles vers un surcroît de qualité. Il faut voir là le fruit d'une évolution dont les logiques sont avant tout culturelles. Les élites nantaises n'ont que trop peu cherché à promouvoir la qualité. Culturelle encore la distance qui s'est instaurée, sans doute depuis 1793, entre la ville de Nantes et ce vignoble qui ne porte pas son nom, mais qui est dénommé par les cépages.

<sup>65</sup> *Bulletin du Syndicat central des agriculteurs de Loire-Inférieure*, 1922, n° 720, 3, 18 février, p. 1-2.

<sup>66</sup> *Ibid.*, 1953, n° 745, 5, 3 mars, p. 2.

<sup>67</sup> ABELARD et HELOÏSE, éd. 1993, *Correspondance*, Paris, Le Livre de Poche, p. 41.

<sup>68</sup> Alors même que les vignes ne sont pas encore très développées du vivant d'Abélard au Pallet, village dont il est natif. A. de LA BORDERIE a publié un jugement non daté de la cour du duc Conan III en faveur du maintien des droits du monastère de Vertou qui prouve l'apparition toute récente de la vigne en ce village. Ce jugement peut seulement être daté du règne du duc, de 1112 à 1148. LA BORDERIE, A. de, 1888, *Recueil des actes inédits des ducs et princes de Bretagne (XI<sup>e</sup>, XII<sup>e</sup>, XIII<sup>e</sup>)*, n° LXI, p. 85.

<sup>69</sup> Selon une récente campagne de publicité orchestrée par le Conseil Interprofessionnel des Vins Nantais (CIVN).

Ce n'est qu'à présent que les mentalités changent. Les acteurs du vignoble, contraints par l'évolution de la demande, voient dans la qualité de leurs vins le salut de la crise qu'ils traversent actuellement. Le regard dépréciatif qui pèse sur le vignoble joue cependant encore comme d'un frein puissant.