

La vigne et le vin en Bretagne.



Guy Sandrenan,

Historien de la vigne en Bretagne
Professeur (e.r.) de science des matériaux dans
diverses écoles d'ingénieurs.

Rémy Ferrand,

Président de l'Association pour la reconnaissance
des vins bretons (ARVB).

Aurélien Berthou

Vigneron et formateur en viticulture / œnologie

Sommaire

La vigne et le vin en Bretagne.....	1
I. Histoire de la vigne en Bretagne non viticole :	1
II. Présentation de l'ARVB :	3
III. Le terroir breton et l'impact du changement climatique sur son potentiel viticole :	4
IV. La mise en place d'une nouvelle filière agricole bretonne, la viticulture :	6

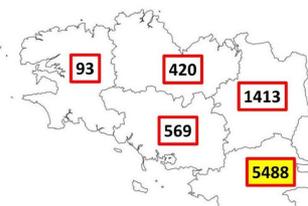
Cette présentation se limite à quatre départements : le Finistère, les Côtes d'Armor, l'Ille-et-Vilaine ainsi que le Morbihan.

La Loire Atlantique et le Pays Nantais en général, où la culture de la vigne ne s'est jamais interrompue, ont une histoire différente.

I. Histoire de la vigne en Bretagne non viticole :

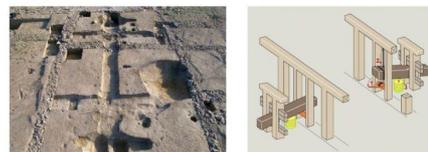


La vigne y a un passé si on en croit le nombre de toponymes contenant le mot « *vigne* », 2495 !



II° - IV° siècle :

Des fouilles préventives précédant la construction d'un bâtiment, ont mis à jour, en 2004, les vestiges de deux pressoirs installés face à face, à Piriac-sur-Mer.



VI° siècle :

L'évêque Grégoire de Tour fait état de Bretons pillant notamment des vignes et des raisins dans la région de Nantes et de Rennes.

VII° - VIII° siècle :

En aval de Nantes, autour de Saint Hermeland, des vignes fournissaient le vin nécessaire au culte catholique.

XI° siècle :

Près de Rannée, à l'Est de l'Île et Vilaine, une parcelle de vigne s'appelle « *La vigne au Vêque* ».

Et dans la commune de Saint Ganton, une autre « *La Vigne* ».

XII^o siècle :

Au Pallet, entre Nantes et Clisson, dans un acte de la fin de son règne, le duc Conan III (1115 – 1148), on pouvait lire : « *les habitants du village refusent de payer la dîme sur les vignes, dont la culture est introduite depuis peu* ».

En 1131, Eudes, vicomte de Rohan, rend au prieur de Saint Martin de Josselin, la terre appelée « la vigne ».

À Pont-Scorff, le prêtre Goeder porta à la connaissance de tous : « *en raison d'un droit héréditaire propre, de l'abbaye religieuse de Sainte-Croix, et les moines m'accueillant unanimement dans leur confrérie, [] (verbe manquant) toute ma vigne ainsi qu'une terre que je possède à Lévin* ».

Avant le XIII^o siècle :

À l'Hôpital-Camfrouit, au lieu-dit « Goasquellion » se trouvaient des pressoirs appartenant à l'abbaye de Landévennec.

XIII^o siècle :

Près de Châteaubriand, à Béré, Pierre de Dreux combattit l'armée d'Amaury et sa forte cavalerie sur un terrain couvert de vignobles.

Au XIV et XV^o siècle :

À Morlaix, la porte des vignes fermait le flan Est de la ville.

Puis au XVI^o siècle, la Bretagne, depuis le milieu du XV^o siècle, « *ne possédait plus de vignobles qui fussent digne de mention* » (Roger Dion)



XVII^osiècle :

À Batz sur mer, se trouvent les citernes de Trémondet datant de 1616. Elles avaient une capacité de 209 litres de vin.



XVII^o et XVIII^o siècle :

Les rois Louis XIV et Louis XV interdirent de planter de la vigne, en Bretagne car, rapportant plus que la culture du blé, on redoutait qu'il s'en suive une famine.

Du Sud de la France et jusqu'au Pays Nantais, on continuait de planter de la vigne. Il s'en suivit une limite qui passait au Sud de Vannes et au nord de Redon et de Châteaubriant.

XVIII^osiècle, l'Europe occidentale connaît un petit âge glaciaire qui réduit les surfaces consacrées à la vigne.

Puis la Révolution française supprime les droits d'octroi¹ ; c'est une liesse générale qui favorise l'extension de la vigne.

XIX^oc siècle :

La culture du vin s'étend ; il s'agit surtout de vins blancs, mais la catastrophe sanitaire (phylloxéra) fait des ravages dans les vignobles, que des traitements à base de soufre, entre autres, n'arrivent pas à enrayer.

¹ Octroi : Taxe que certaines municipalités, pour subvenir aux dépenses communales, étaient autorisées à établir et percevoir sur certaines marchandises de consommation locale à leur entrée dans la ville.

Le XX^e siècle voit l'extinction des vignobles en Bretagne, suite aux maladies de la vigne (oïdium 1852, phylloxéra 1864, mildiou 1878), et à une surproduction venant des vignobles du Languedoc et du Bordelais.

On va essayer de limiter l'extension de la vigne : un vignoble, c'est quoi ?

Il doit être permanent, c'est une marque du paysage et de la vie économique.

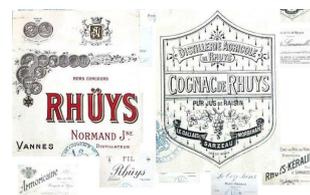
Quelques terroirs subsistent :

Le Val de Rance près de Saint-Suliac (vignes de l'abbaye de Saint-Aubin-des-bois 1479)

Redon (mauvais vin blanc)

Presqu'île de Rhuys (Carnac) où on a même fabriqué du Cognac

Et Guérande, bénéficiant d'un bon ensoleillement.

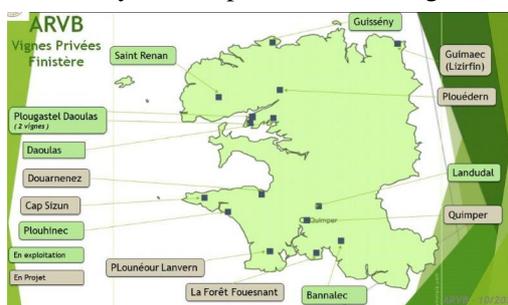


II. Présentation de l'ARVB :



Au tournant des années 60, il n'y avait plus de vendanges en Bretagne, à l'exception de quelques passionnés qui ont planté des vignes ici ou là.

La réglementation ne souhaitait pas de vignes en dehors des anciens vignobles reconnus. Des personnes s'en sont alertées et ont créé une association pour éviter l'arrachage des pieds de vigne victime d'un zèle trop important de l'administration. Il s'agit de l'Association pour la reconnaissance des vins bretons (ARVB), présentée par son secrétaire Yves Abautret, et dont les statuts ont été déposés en 2006.



Cette association accueille des représentants de tous les départements, bretons et non-bretons. On note même la présence de personnes du « 44 ».

Ses buts tels qu'ils ont été définis dans les statuts, ont pour but, de :

- Favoriser la rencontre et l'échange de savoir-faire,
- Assurer l'information sur les vignes et les vins en Bretagne,
- Défendre et animer une charte de qualité des vins en Bretagne,
- Accueillir, conseiller et orienter les membres vers les ressources compétentes...

Son évolution depuis sa création :

Entre 2006 et 2012, une bande de copains viticulteurs se réunissent une fois par an en assemblée générale ; c'est l'occasion d'échanges de partage d'expériences.

De 2012 à 2015, les assemblées générales sont de plus en plus suivies et suscitent la curiosité des médias. De plus en plus de privés se lancent dans l'aventure renforçant les effectifs de l'association. Pour plus de commodités face à multiplication des petites exploitations, des associations locales voient le jour.

2016 : enfin, la réglementation européenne passe dans le droit français : toutes les régions bénéficient alors d'un droit de plantation.

Cette libéralisation accélère la renaissance de la vigne en Bretagne : les vignes professionnelles peuvent voir le jour, et les vignes patrimoniales de la Bretagne historique se développent également (certaines évolueront vers le professionnalisme).

Les vignes patrimoniales, sont assujetties à une réglementation particulière :



- Une déclaration simplifiée donne droit à une vigne de 1 000m² au maximum.
- Peu de contraintes concernant les cépages et les modes de culture (les exploitants peuvent innover...)
- La consommation doit être personnelle et ne doit pas être commercialisée.

Bilan en 2023 :

Les implantations de vignes se multiplient ; on en compte maintenant 38 et 130 personnes adhèrent à l'association.

L'association conseille sur l'adaptation en fonction de la nature des sols et de l'évolution climatique, la conduite de la vigne, la lutte raisonnée contre les maladies, la vinification...

Elle organise des rencontres, le partage d'expériences.

Les membres de l'association sont présents dans tous les départements ; ils peuvent trouver une foule de renseignements sur le site : <http://vigneronsbretons.bzh>

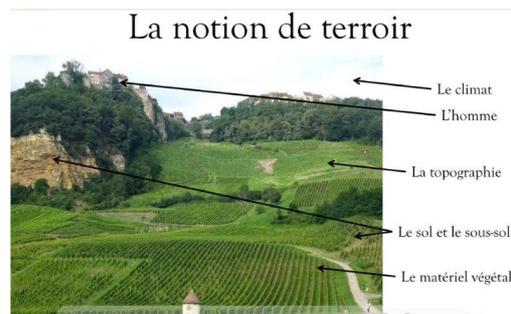
En Finistère, on trouve des parcelles sur Loperhet, Plouneour Lanvern, Quimper...

III. Le terroir breton et l'impact du changement climatique sur son potentiel viticole :



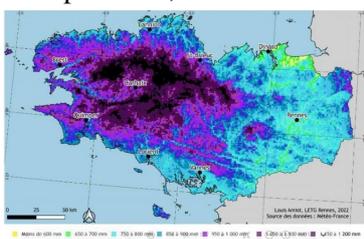
Notion de terroir.

Le climat, la topographie, le sol et le sous-sol, le matériel végétal, vont conditionner les cultures. Le vigneron ne peut pas les modifier, en revanche, il peut les sélectionner et adapter ses pratiques et le matériel végétal.

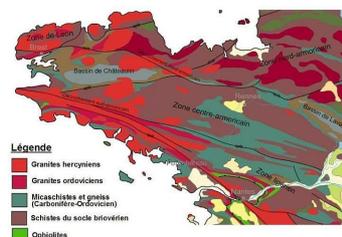


La Bretagne repose sur le socle armoricain, socle fait de granits et de schistes. La vigne peut pousser n'importe où, il lui faut simplement un peu d'eau et de chaleur.

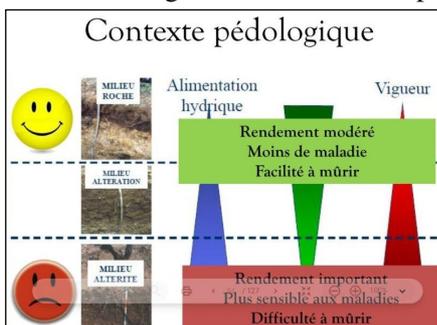
Près des côtes, le sol n'a que quelques centimètres d'épaisseur ; ailleurs les sols sont souvent beaucoup plus profonds.



Si une vigne dispose de beaucoup d'eau, elle fera beaucoup de feuilles cibles de maladies. Sur un sol de roches, plus pauvre, elle va un peu manquer d'eau. Cela va entraîner une certaine détresse favorable à la production de raisins, d'où moins de feuilles et moins de maladies (pourriture, mildiou, oïdium...).



L'agriculture dans notre pays est soumise à une pression sociale de plus en plus forte.



Santé publique France et l'Anses lancent une enquête sur onze mois, pour étudier l'exposition aux pesticides des populations en zone viticole.

Dans son rapport 2022, le GIEC (Groupe d'Experts Intergouvernemental sur l'Evolution du Climat) a révélé que c'est l'influence humaine qui est responsable du réchauffement de l'atmosphère depuis la fin des années 1800.

Dans le monde, les pôles se réchauffent plus vite que l'équateur.

En Bretagne plus particulièrement, les côtes sud se sont réchauffées davantage que les côtes nord.

Pour essayer de prévoir les conséquences d'un réchauffement on se sert des R.C.P. (Representative Concentration Pathway, ou Trajectoires représentatives de concentration » en français).

Un scénario RCP permet de modéliser le climat futur. On a retenu quatre hypothèses différentes concernant la quantité de gaz à effet de serre qui sera émise dans les années à venir (période 2000-2100), chaque scénario RCP donne une variante jugée probable du climat qui résultera du niveau d'émission choisi comme hypothèse de travail.

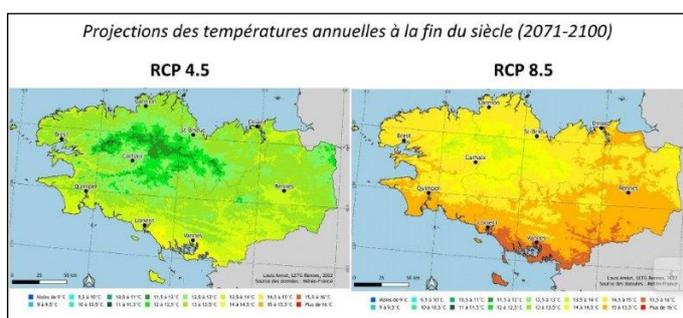
Par exemple, un RCP 2.6 correspond à un forçage de +2,6 W/m² (Watt par mètre carré), etc.

Plus la valeur du RCP est élevée, plus le système terre-atmosphère gagne en énergie et se réchauffe.

Lors de la dernière glaciation, il y a 20 000 ans, les glaciers étaient aux portes de Berlin. Une élévation de la température moyenne de quelques degrés a beaucoup de conséquences.

Si les vignobles remontent vers le Nord, d'autres vont disparaître. Le réchauffement a déjà un impact sur le goût du vin : les vendanges en Languedoc, plus précoces, en juillet / août produisaient un vin plus alcoolisé avec plus d'acidité.

L'année 2022 a été l'une des plus chaudes de ces dernières années, même en Bretagne.



Face à cela des stratégies d'adaptation ont été élaborées en fonction de l'ampleur de l'innovation dans le secteur et de l'ampleur du déplacement du vignoble.

On pourra assister à la modification d'appellations.

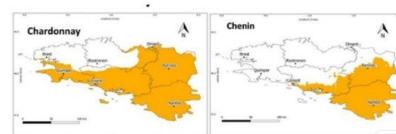
Des régions non productives de vin le deviendront et la Bretagne en tirera profit.

Des vignerons professionnels choisiront les bons porte-greffes et les bons cépages adaptés aux changements climatiques.

Le réchauffement climatique a une grande influence sur la véraison de la vigne. La véraison est le moment de l'année où le grain de raisin gonfle et arrive à maturation. Sous l'effet de la chaleur, la baie accumule du sucre et l'acidité diminue ; les rouges voient leur astringence diminuer.

Si on fait une projection pour les années à venir, on constate que des cépages nouveaux gagnent vers le nord en Bretagne ; le phénomène se poursuivra ensuite en fonction des schémas de réchauffement.

Zone où la véraison est atteinte au 1^{er} septembre RCP4.5 2031-2060



IV. La mise en place d'une nouvelle filière agricole bretonne, la viticulture :

En 2016, l'Union Européenne a accordé l'autorisation de planter de la vigne à vocation professionnelle dans toutes les régions de France.

En Bretagne, le prix de l'hectare est relativement accessible mais soumis à une certaine pression foncière malgré le vieillissement de la population. De nouvelles structures juridiques sont venues encadrer l'activité.

En Bretagne, on part de rien ; on n'achète pas un vignoble, mais une terre agricole. Il faut investir beaucoup au début (achat de sols, de plants etc.), et on ne peut pas espérer un retour sur investissement avant au moins quatre ans.

Il faut créer une nouvelle filière tournée vers le vin, assurer une formation (lycée Kerplouz Lassale à Auray), des structures professionnelles pour valoriser le vin breton et peut-être un jour espérer obtenir une AOP ?

Les vignerons bénéficieront d'une grande liberté dans leurs choix techniques (systèmes de conduite, type de vin, rendement et matériel végétal libres), mais il sera interdit de communiquer sur le lieu de production, aucune assurance pour le consommateur de la qualité du produit, etc.

La production sera plus complexe.

Cependant la Bretagne bénéficie d'une excellente image culturelle, touristique, gastronomique qui pourra lui faciliter les choses.
