

DE CAVES EN CÉPAGES

Histoires de vigne et de vin dans l'Indre

« La France est un pays où l'histoire de la vigne éclaire celle du peuple tout entier. » ROGER DION

1.

Grappes de raisin en formation dans les vignes de Gérard Cordier, à Reuilly (MAI 2019)

Le terme de « vigne » est un nom vernaculaire, qui regroupe plusieurs familles ou taxons. La vigne cultivée, ou *vitis vinifera*, est à l'origine de très nombreux cépages.

© ARCH. DÉP. INDRE

2.

M. A. Millardet, *Étude sur les vignes d'origine américaine qui résistent au phylloxéra : extrait des mémoires présentés à l'académie des sciences* (1876)

ARCH. DÉP. INDRE, 88 J 699

3.

Chandelier pour l'exposition du Saint Sacrement (2^e MOITIÉ DU XIX^e SIÈCLE)

Ce chandelier à sept bougeoirs, en bronze doré, est orné d'un décor d'épis et de pampres.

LA CHÂTRE, ÉGLISE SAINT-GERMAIN
© CAO A36

SAUVAGE PUIS CULTIVÉE, la vigne accompagne l'humanité tout au long de son histoire. L'importance économique, sociale, religieuse, culturelle, symbolique, de sa culture et de la production de vin est commune à de nombreuses civilisations, et en particulier à celles qui naquirent autour de la Méditerranée.

Cette culture délicate, qui requiert de la part des vignerons des soins minutieux et constants, se répand dès l'Antiquité sur l'actuel territoire du département de l'Indre, dont elle a contribué au cours des siècles à façonner les paysages. Omniprésente au Moyen Âge et sous l'Ancien Régime, elle régresse progressivement à partir du XIX^e siècle, tant en raison de la crise du phylloxéra que de l'orientation vers une production plus qualitative que quantitative, laissant essentiellement subsister les vignobles de Valençay et de Reuilly.

Sait-on par ailleurs que l'Indre fut le berceau de l'un des plus grands spécialistes de la vigne, Roger Dion (1896-1981), qui en aborda l'histoire et la géographie avec une ampleur et une sensibilité inégalées avant lui ? Il mit notamment en évidence le fait que la localisation des vignobles dépendait moins des sites favorables, des vertus des climats et des sols, que de l'existence à proximité de voies de communication, notamment fluviales, gages de débouchés commerciaux.

Tout comme le paysage est sans cesse façonné par l'homme, la vigne et le terroir sont avant tout des faits sociaux, que l'histoire et l'évolution du vignoble de l'Indre permettent d'illustrer. « Qu'on pose à nos archives la question : vigne. Aussitôt, elles s'animent et se font éloquentes. Il arrive qu'autant d'importance soit donnée, dans nos plus anciennes chroniques, à la mention d'une mauvaise récolte de vin qu'à celle d'une invasion barbare. » (ROGER DION)

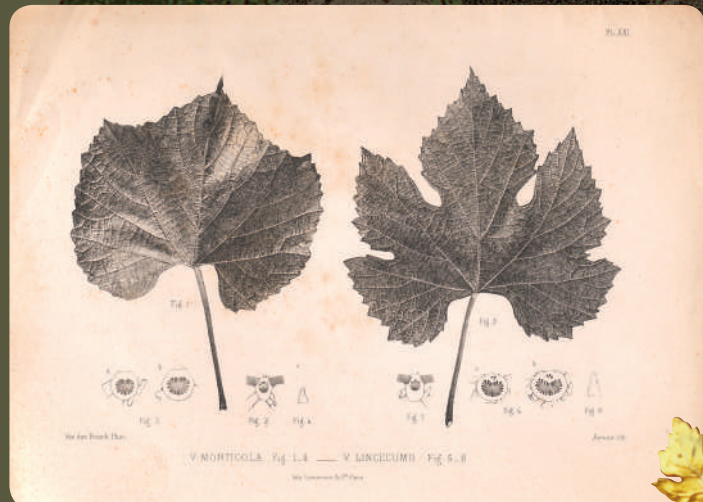


Roger Dion
(1896-1981)

Né en 1896 à Argenton-sur-Creuse, auteur en 1933 d'une thèse sur *Le Val de Loire* saluée comme un chef-d'œuvre par la communauté des géographes, élu en 1948 à la chaire de géographie historique du Collège de France, Roger Dion est l'auteur d'une *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*, publiée en 1959.

Biologie végétale de la vigne, commerce du vin dans la Gaule antique, viticulture aristocratique ou monastique, guinguettes des environs de Paris ou encore adaptation de la construction navale aux besoins du commerce du vin : rien n'échappe à Roger Dion dans cet ouvrage fondamental, véritable monument dédié à l'étude de la vigne.

BULLETIN DU CERCLE D'HISTOIRE D'ARGENTON,
N° 23 (NOVEMBRE 2006)



Vitis biturica

VOICI COMMENT L'AGRONOME LATIN COLUMELLE décrit au I^{er} siècle de notre ère la *vitis biturica* cultivée chez les Bituriges, habitants de la région de Bourges : « *Elles qui supportent les averses et les tornades très vaillamment, qui rendent avantageusement du jus, ne s'affaiblissent pas sur un sol maigre, supportent mieux le froid que l'humidité, l'humidité plus commodément que la sécheresse sans pourtant s'affliger de la chaleur.* » (DE L'AGRICULTURE, III, 2, 20)

Historiens et archéologues ont longtemps pensé que ce cépage robuste et productif avait été mis au point par les Bituriges vivisques, installés autour de la Gironde, ce qui permettait d'annoncer le futur prestige des vins bordelais. Les recherches archéologiques récentes croisées avec les témoignages antiques sont venues nuancer cette vision d'une naissance en Aquitaine. En effet, pépins de raisins cultivés, outils de vignerons et représentations du vin sur des monuments funéraires semblent attester que les Bituriges du Berry cultivaient la *vitis biturica* dès le I^{er} siècle de notre ère.

Si les Gaulois boivent essentiellement de l'eau aromatisée, de l'hydromel et de la bière, ils n'ont jamais négligé le vin. Avec la conquête romaine, le goût pour un vin de qualité se développe, sa consommation se démocratise peu à peu et devient l'un des vecteurs de la romanisation. Les Gallo-Romains adoptent alors le vin blanc et le coupent d'eau. Imitant ainsi les Romains, de « barbares » ils deviennent « civilisés ». Les découvertes d'amphores et de services à vin montrent que ces éléments constituent autant de signes ostentatoires de richesse et de pouvoir.

1.

Dessin de céramique réalisé par Eugène Hubert, archiviste de l'Indre

(FIN DU XIX^e SIÈCLE)

Ce dessin représente une burette en terre rouge issue de la collection de MM. Pain et Rousset. Elle a été trouvée en 1881 à Ardentes avec des pièces de monnaie attribuées au règne de l'empereur Constantin (IV^e siècle).

ARCH. DÉP. INDRE, F 92

2.

Stèle funéraire de Saint-Ambroix

(III^e SIÈCLE)



Les deux faces historiées de cette stèle funéraire correspondent à une iconographie gallo-romaine classique. L'une représente un homme tenant une pipette à vin, instrument qui sert « à prélever une petite quantité de vin pour goûter et tester sa qualité avant de l'acheter ». Sur l'autre face figure un homme tenant un pichet ou œnochoé et un gobelet, qui évoquent la consommation de vin. Ce monument pourrait ainsi être celui d'un marchand de vin (*negociator vinarius*).

MUSÉES DE CHÂTEAUXROUX, N° INV. 4775
© MUSÉES DE CHÂTEAUXROUX

3.

Service à vin
(III^e SIÈCLE)

Ce service à vin en alliage cuivreux est particulièrement remarquable par la qualité de son décor. Il a été découvert en 2013 au cours d'une campagne de fouilles programmées, près du mur est du musée d'Argentomagus.

MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE D'ARGENTOMAGUS, N° INV. 2014.2.1 À 15
© MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE D'ARGENTOMAGUS

4.

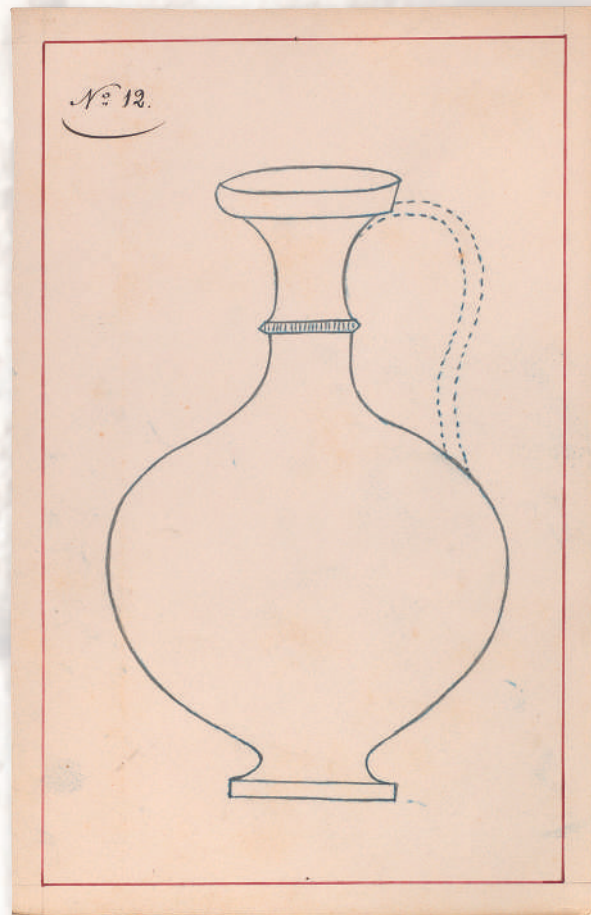
Sarcophage de saint Ludre
(détail)

(IV^e SIÈCLE – DÉTAIL)



Le couvercle du sarcophage représente un repas funéraire. Sur le couvercle, un esclave (2^e en partant de la droite), tenant de la main gauche un pichet, porte à sa bouche un gobelet, afin de goûter le vin qu'il s'apprête à verser aux convives.

ÉGLISE SAINT-ÉTIENNE DE DÉOLS
© MUSÉE DE L'ABBAYE NOTRE-DAME DE DÉOLS



1



2



3



4

Vin sacré, vin d'éternité

« Je suis le vrai cep et mon père est le vigneron. »

ÉVANGILE SELON SAINT JEAN 15, 1-3

CET EXTRAIT DE L'ÉVANGILE SELON SAINT JEAN rappelle combien les religions monothéistes associent étroitement Dieu à la vigne. Les Grecs déjà honorent Dionysos, dieu du vin, de la fête et du renouveau. Les Hébreux donnent à la vigne une place particulière : de multiples mentions dans l'Ancien Testament rappellent qu'elle est présente dans le jardin d'Eden et qu'après le Déluge, Noé planta une vigne. Le christianisme, né sur les terres viticoles de Palestine, confère au vin une dimension sacrée. Au cours des noces de Cana, Jésus accomplit son premier miracle et change l'eau en vin ; lors de la Cène, moment fondateur du dogme chrétien, le vin figure le « sang du Christ » et devient un breuvage essentiel pour célébrer le mystère de l'Eucharistie. La viticulture se développe alors sur les propriétés ecclésiastiques antiques et médiévales afin de satisfaire les besoins de la liturgie chrétienne.

Vin et vigne, symboles de joie et de renouveau, annoncent la vie éternelle, aussi ornent-ils, du Moyen Âge à l'époque moderne, chapiteaux, murs et vitraux des églises.

1.

La Cène

(XII^e SIÈCLE)

Cette peinture romane illustre le dernier repas de Jésus avec ses apôtres au cours duquel il institue l'Eucharistie. Le vin signifie à la fois le sang de son sacrifice qui va sceller la nouvelle alliance entre Dieu et les hommes et le vin nouveau du banquet éternel, qu'il est venu annoncer. Evêques et prêtres célèbrent depuis lors cette Eucharistie ; au moment de la consécration pain et vin deviennent le corps et le sang du Christ.

ÉGLISE SAINT-MARTIN DE VIC
© ARCH. DÉP. INDRE

2.

Donation faite par Hubert de La Vernelle à l'abbaye de Barzelle

(1220)

Vigne et produits de la vigne font l'objet de nombreuses transactions. Ici, le seigneur Hubert de la Vernelle donne en aumône de nombreux biens et droits à l'église et aux frères de Barzelle afin de racheter ses péchés et d'assurer son salut. Il cède notamment un muid de vin blanc pur. Rarement mentionné dans les sources, le vin blanc est cependant le breuvage préféré des élites médiévales.

ARCH. DÉP. INDRE, H 5

3.

Vierge à la grappe, copie d'après Pierre Mignard

(XIX^e SIÈCLE - ORIGINAL MUSÉE DU LOUVRE, XVII^e SIÈCLE)



Les artistes de l'époque moderne utilisent un langage symbolique dans la plupart des scènes religieuses qu'ils représentent. Ainsi, cette *Vierge à l'Enfant* dans laquelle Marie tend une grappe de raisin annonce la Passion et le sacrifice à venir de Jésus.

ÉGLISE DE JEU-LES-BOIS
© PASCAL GUILLY

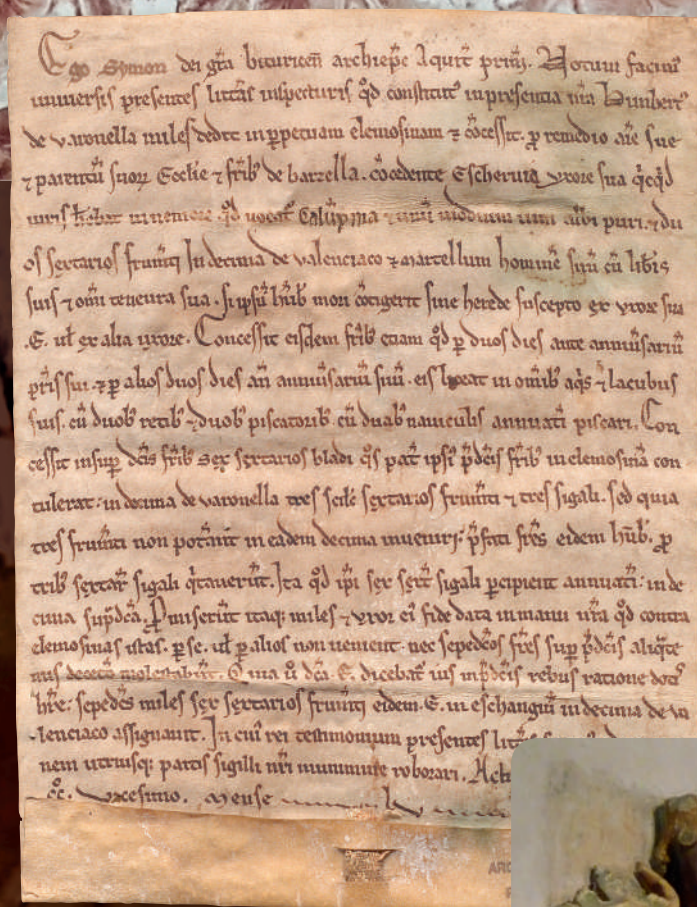
4.

Sculpture, culot d'angle

(XIII^e SIÈCLE)

Cette frise gothique sculptée au sommet des murs marque la volonté des artisans de témoigner du renouveau de la nature. Ici, un cep de vigne duquel pendent feuilles et grappes colorées surplombe un pressoir, des cuves et un vigneron près d'un tonneau.

ISSOUDUN, CHAPELLE DE L'HOSPICE SAINT-ROCH
© ARCH. DÉP. INDRE



Dans les caves des moines et des seigneurs

DEPUIS L'ANTIQUITÉ, boire du vin est un geste de sociabilité que l'on partage avec ses pairs. Cet usage se poursuit à l'époque médiévale. Au cours de cette période, le vignoble se développe autour des abbayes et des châteaux afin d'approvisionner la table des moines et celle des seigneurs.

Faute de pouvoir conserver le vin, la viticulture se pratique dans tout le royaume et connaît un premier âge d'or entre le X^e et le XV^e siècle. En effet, les seigneurs laïcs ou ecclésiastiques plantent de la vigne sur leurs terres. Ils perçoivent diverses taxes, comme en témoigne une abondante documentation médiévale et d'Ancien Régime.

Certains cépages berrichons sont particulièrement appréciés, ainsi que le révèle Henri d'Andélys, un trouvère du XIII^e siècle, dans *La Bataille des vins*. Dans ce poème, Philippe Auguste savoure des vins de France et parmi les meilleurs nectars, il retient ceux de Châteauroux, Issoudun et Buzançais. Le vin du Blanc jouit quant à lui d'une grande renommée et se déguste sur les tables d'Henri III d'Angleterre et de saint Louis au même titre que les prestigieux vins de Bordeaux et d'Anjou.

1. « Janvier fait la fête » (XIV^e SIÈCLE)

La période hivernale est un temps de repos pour la vigne. Aussi le calendrier paysan est-il ponctué par de nombreuses agapes. Fêtes de famille, Saint-Vincent ou encore carnaval sont autant de banquets festifs où l'on boit du vin, comme en témoignent les peintures murales de l'église de Paulnay.

ÉGLISE DE PAULNAY
© RENCONTRE AVEC LE PATRIMOINE RELIGIEUX

2. Liste de revenus de l'abbaye Notre-Dame d'Issoudun (1332)

Ce document sur parchemin contient une liste des revenus de l'abbaye, qui mentionne notamment des cens de vigne. Ces droits seigneuriaux constituent une partie importante des ressources fiscales perçues par les religieux.

ARCH. DÉP. INDRE, H 181

3. Inventaire après décès de Jacques d'Étampes, seigneur de Valençay (1640)

Cet inventaire énumère les vins conservés « dans la grande cave estant souz le grand corps de logis » et indique les volumes présents au moment de la mort de Jacques d'Étampes (1579-1639). La cave contient des vins locaux, notamment du « vin de la plante » et du « vin des grandes vignes » récoltés entre 1634 et 1636.

ARCH. NAT., 508 AP 44

4. Terrier du prieuré de Reuilly (1685)

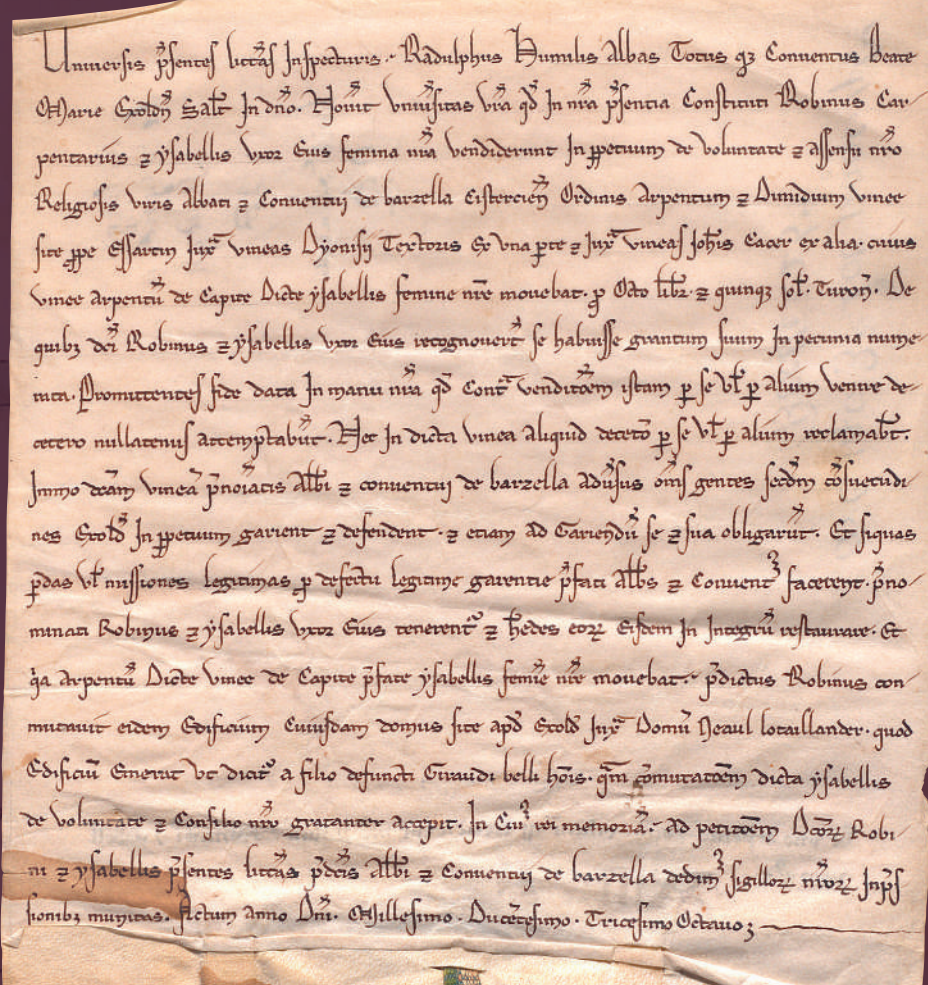
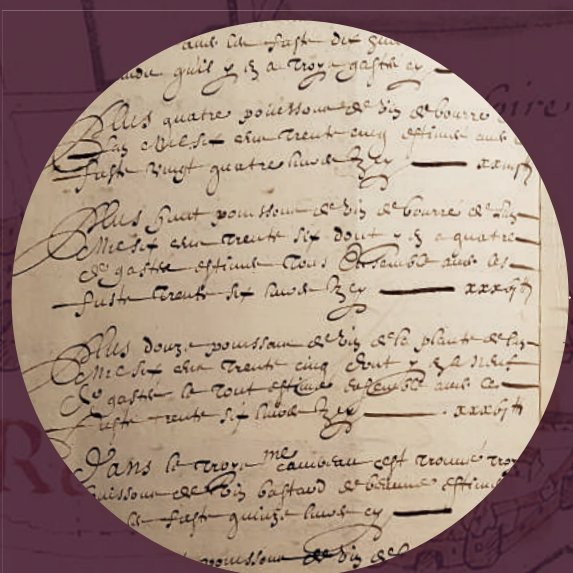
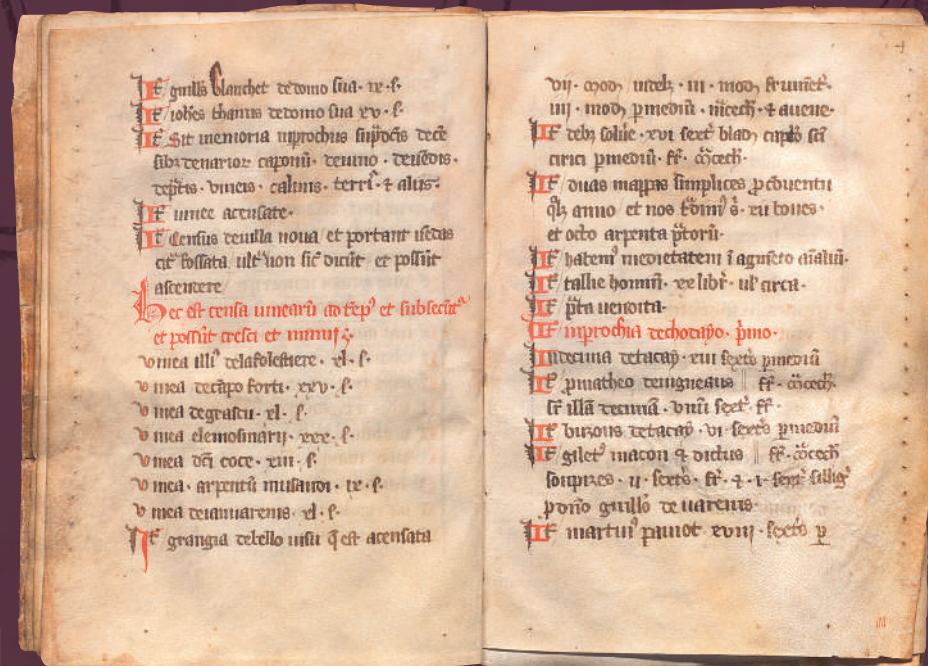
Ce plan d'arpentage représente les vignes dépendant du prieuré de Reuilly.

ARCH. NAT., S 7031

5. Vente d'une vigne à l'abbaye de Barzelle (1238)

Robin Charpentier et sa femme Isabelle vendent à l'abbaye cistercienne de Barzelle un arpent et demi de vigne sise près d'Essartin. L'acte conserve encore les lacs de chanvre vert, blanc et beige qui supportaient autrefois les sceaux.

ARCH. DÉP. INDRE, H 7



1.

Serpe pour tailler la vigne
(VERS 1200)

Les artistes médiévaux illustrent les travaux quotidiens du paysan. Ainsi, à la fin de l'hiver, le vigneron muni d'une serpe taille sa vigne avant la montée de la sève. Ce travail pénible et méticuleux demande un certain savoir-faire afin d'assurer une récolte abondante.

ÉGLISE DE POULIGNY-SAINT-PIERRE
© RENCONTRE AVEC LE PATRIMOINE RELIGIEUX

2.

Cuveau
(XIV^e SIÈCLE)

En septembre, le raisin est foulé dans un cuveau de chêne parfois cerclé de fer, plus souvent de cercles en bois de chêne ou de frêne.

ÉGLISE DE PAULNAY
© RENCONTRE AVEC LE PATRIMOINE RELIGIEUX

3.

Devis pour des travaux à la vigne de Valençay
(1434, COPIE DE 1509)

Dans cet acte, les frères Perreau, Suisson et Guillaume de Bourbon s'engagent envers Jean, bâtard de Chalon, capitaine de Valençay, à réaliser divers travaux dans les parcelles de la Grande Vigne et de La Plante : « déchausser en février, marrer en mars et biner en mai, moyennant 16 livres tournois. » En effet, une première façon est nécessaire en fin d'hiver afin d'aérer la terre et de déchausser les ceps qui ont été presque enterrés à l'automne pour les protéger du gel. Puis, le vigneron « marre » en enterrant le fumier ou le marc de raisin destiné à enrichir le sol. Lui reste encore à effectuer au printemps deux ou trois façons, simples opérations de binage cette fois, afin de désherber sa vigne.

ARCH. DÉP. INDRE, 66 J 327, N°2

4.

Registre des recettes et dépenses de l'abbaye de Barzelle
(DE 1724 À 1732)

Ce registre mentionne de nombreuses dépenses liées au travail de la vigne, comme les « deux journées à boucher les vignes » ou encore « la façon des provins ». Les religieux emploient des ouvriers qui clôturent les vignes afin de les protéger des animaux. En hiver, ces ouvriers « provignent » : ils multiplient la vigne par marcottage en couchant une vieille souche en terre afin que deux ou trois sarments s'enracinent et fournissent une nouvelle plante, le provin.

ARCH. DÉP. INDRE, H 147

5.

Maison vigneronne à Saint-Marcel

À partir du début du XIX^e siècle, les caves se multiplient dans les maisons vigneronnes du Bassin parisien et des pays de Loire car on conserve mieux le vin. Souvent demeure à pièce unique, la maison dispose d'une cave semi-enterrée afin d'être ventilée ; quelques marches mènent à un rez-de-chaussée surélevé par rapport à la rue. À Issoudun comme à Déols, des rues entières forment alors un quartier de vigneron. Celle-ci, située à Saint-Marcel, dispose d'une galerie couverte.

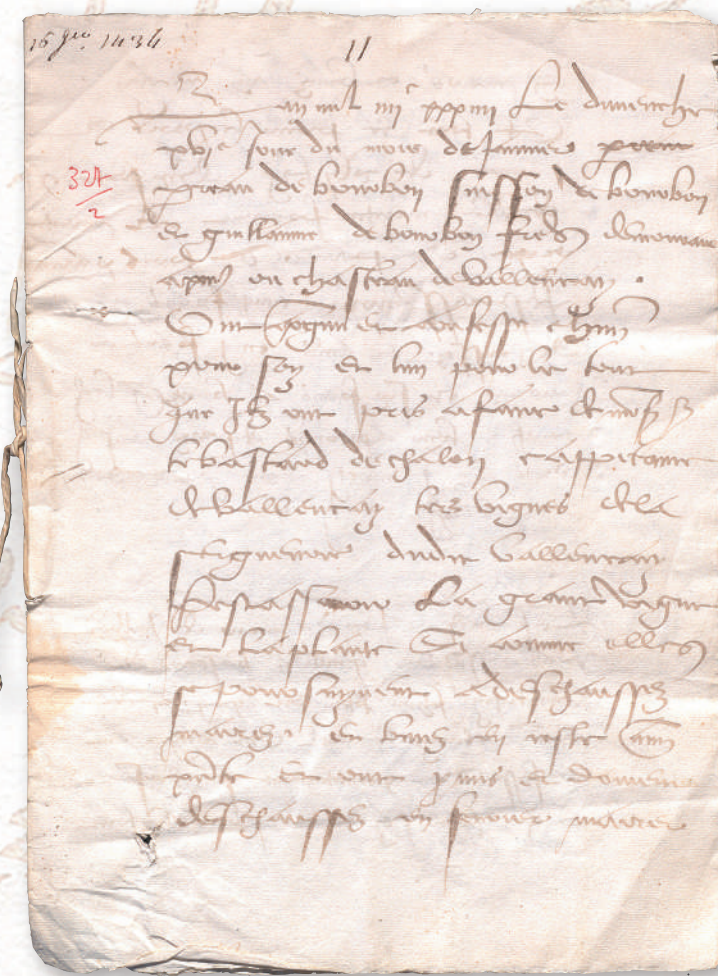
© ARCH. DÉP. INDRE

CULTURE EXIGEANTE, la vigne réclame, selon un ordre immuable au fil des saisons, de multiples travaux. Ils commencent dès l'hiver, avec la plantation, la taille et le provignage. Puis vient le temps d'une première façon, un labour profond en fin d'hiver. Le vigneron fiche ensuite les échelas qui tuteuront les futurs sarments, puis les lie. En année ordinaire, les vignes fleurissent fin mai-début juin et l'on peut alors estimer la date de la vendange. Le mois d'août est consacré à l'entretien et aux réparations des cuves, tonneaux et paniers nécessaires au moment de la récolte.

La majorité des vigneron ne possède pas de pressoir car celui-ci appartient au seigneur qui exerce son droit de ban. Une fois le ban annoncé, les coupeurs, souvent des femmes et des enfants, les hotteurs, des hommes moins nombreux mais solides, des charretiers et bouviers s'affairent dans les vignes. Selon la méthode de vinification choisie, les raisins sont égrappés ou non, foulés plus ou moins grossièrement avec les pieds puis portés au pressoir. Le moût obtenu par pressurage fermente ensuite dans les tonneaux.



1



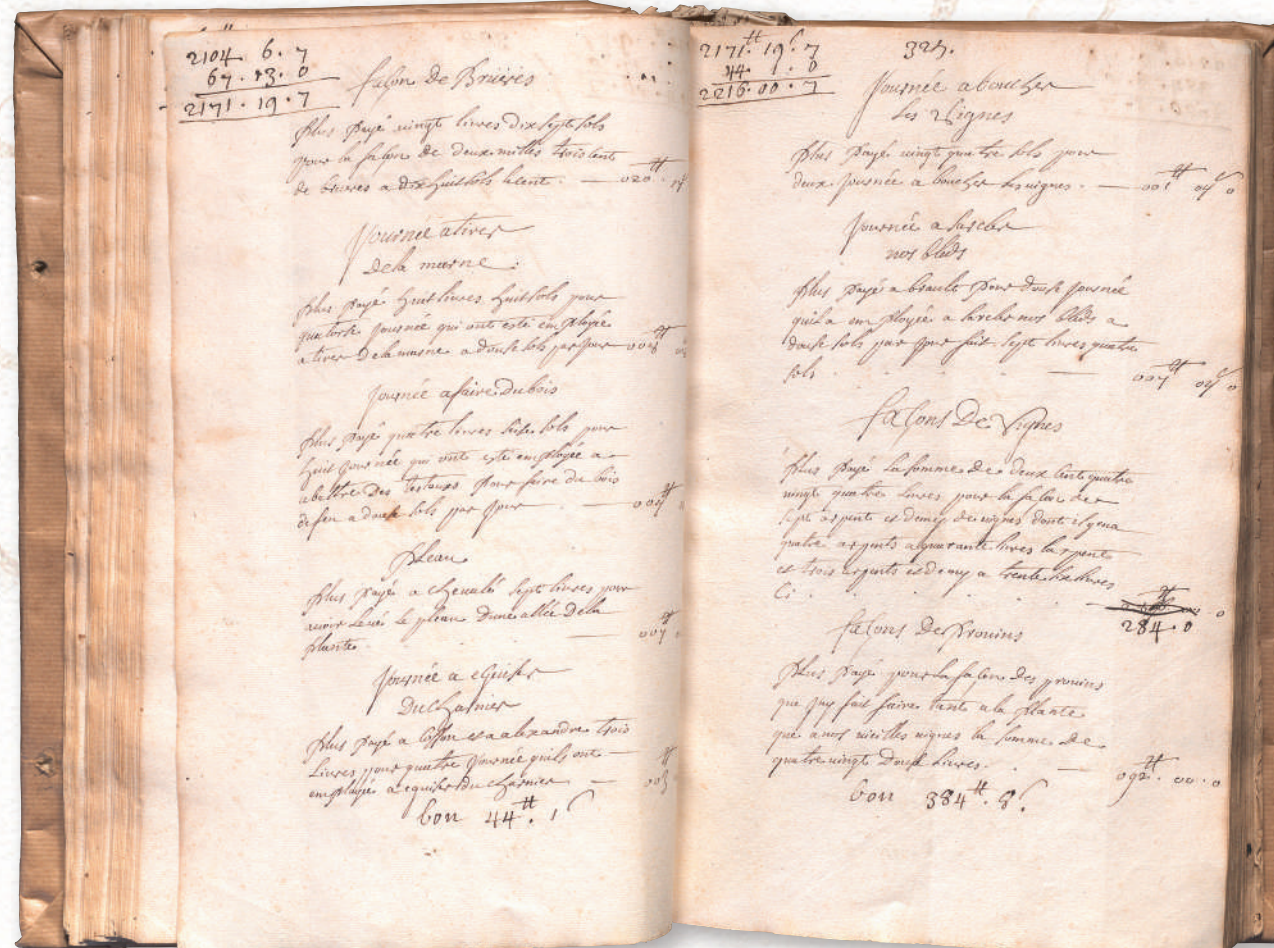
3



5



2



4

Un paysage modelé par l'homme

LES PAYSAGES VITICOLES ANCIENS se révèlent à travers des archives le plus souvent indirectes. Grâce aux progrès scientifiques du XVII^e siècle, une cartographie de précision se développe : elle répond à la volonté monarchique d'améliorer la connaissance du royaume afin de mieux percevoir l'impôt. À l'échelle locale, cartes et plans se multiplient au XVIII^e siècle et permettent aux seigneurs laïcs et ecclésiastiques d'affirmer leur propriété et les droits qu'ils perçoivent. Ainsi plans, légendes et toponymes permettent de dresser un aperçu des paysages viticoles dans l'Indre. Ici comme dans le reste du royaume la viticulture vivrière abonde, notamment autour des centres urbains que sont Châteauroux, Issoudun ou Argenton, afin d'assurer l'approvisionnement des établissements religieux et des élites urbaines. Au XIX^e siècle, les surfaces viticoles progressent encore pour répondre à une consommation de vin qui se démocratise.

Après 1875, la crise du phylloxéra, la modernisation agricole et la baisse de la consommation des vins « ordinaires » sont autant de facteurs qui conduisent à un lent déclin des surfaces viticoles dans de nombreuses régions françaises. Désormais ne résistent dans l'Indre que des vignobles de qualité, comme Reuilly ou Valençay.

1. Plan de terrage de Pommay, dépendant du prieuré Saint-Pierre-de-Crevant à Parpeçay (XVIII^e SIÈCLE)

Ce plan est destiné à délimiter les terres soumises au terrage, un impôt en nature fréquent dans les seigneuries ecclésiastiques. Ses limites recoupent, comme très souvent, des routes et chemins, ici la « route des vignes ». Le lieu conserve donc au XVIII^e siècle, du moins dans la toponymie, les traces d'une activité viticole.

ARCH. DÉP. INDRE, H 750

2. Les environs d'Issoudun (XVIII^e SIÈCLE)

Réalisée par César-François Cassini de Thury, cette carte de France est aussi la première grande enquête toponymique nationale. Elle restitue le paysage naturel et aménagé de la France de la seconde moitié du XVIII^e siècle. Les planches qui concernent le département de l'Indre montrent un paysage viticole très présent notamment autour d'Issoudun. La vigne est représentée, dans les versions aquarellées, par un point bleu sur un aplat vert.

BIBL. NAT. FR.

3. Cadastre dit « napoléonien », commune de Saciergues-Saint-Martin (1830)



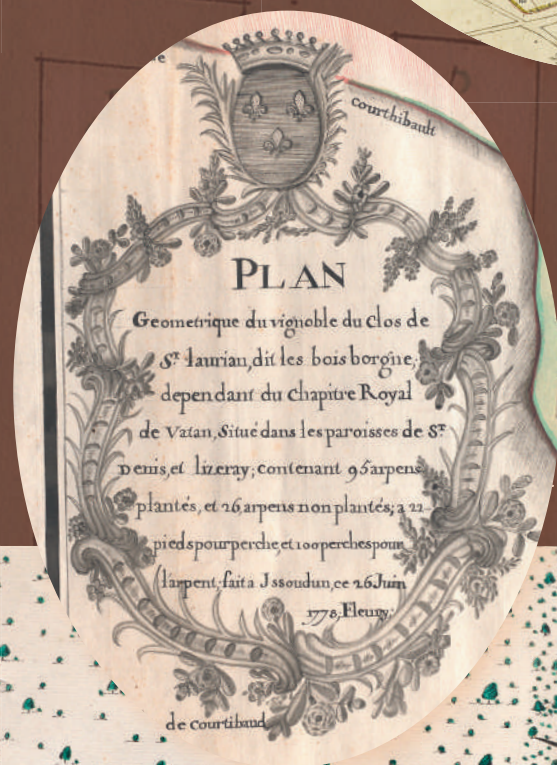
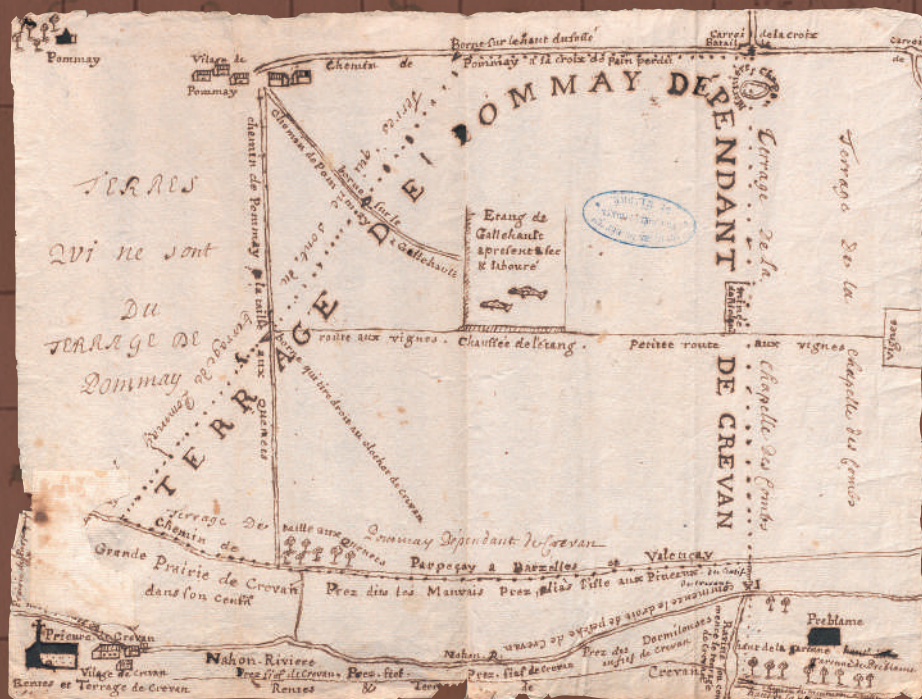
En 1807, le cadastre napoléonien voit le jour. Ce dénombrement général des propriétés foncières permet d'arpenter les parcelles et d'en connaître les natures de culture. Ici, la feuille du cadastre mentionne de nombreux microtoponymes liés à la vigne comme *Champ de la vigne*, *Grand vigne*, *Vigne à la Maillette*, *Vigne à Guérinet*, *Vigne à Chomais* et enfin *Les Plantes*. Tantôt compactes, tantôt en lanières, ces parcelles sont encore pour la plupart plantées en vigne.

ARCH. DÉP. INDRE, 3 P 177/14, SECTION A2 DITE DE LA PUYCHALLERIE

4. Plan géométrique du clos de Saint-Laurian de Vatan, vignoble dit « Bois Borgne » (1778)

Le clos désigne une parcelle cultivée de vigne et entourée de haies, de murs ou de fossés afin de protéger les ceps. En Bourgogne, le terme désigne également le nom des vins qui y sont produits, comme par exemple le célèbre Clos Vougeot.

ARCH. DÉP. INDRE, FI PLANS 500130



« L'autorité fut obligée de céder à des gens appuyés sur six ou sept mille vignerons qui avaient brûlé toutes les archives et les bureaux des contributions indirectes... »

BALZAC, LA RABOUILLEUSE

1.

Bâton de la confrérie de Saint-Vincent en bois doré (XIX^e SIÈCLE)

ÉGLISE NOTRE-DAME DE THIZAY
© CAO36

2.

Affiche du concours de la Société vigneronne d'Issoudun (1889)

Cette affiche invite les viticulteurs de l'arrondissement d'Issoudun à participer à un concours de plantation de vignes. Médailles et diplômes sont remis aux meilleurs participants.

ARCH. DÉP. INDRE, M 5606

3.

Vendanges à Saint-Marcel (1^{RE} MOITIÉ DU XX^e SIÈCLE)

Les vendanges réunissent la communauté villageoise durant 8 à 10 jours. En l'absence de moyens mécaniques suffisants, la main-d'œuvre est nombreuse. Hommes, femmes et enfants, après une dure journée de travail, se retrouvent le soir autour d'un souper festif.

ARCH. DÉP. INDRE, 58 J 10

4.

Bannière de saint Vincent (2^e MOITIÉ DU XIX^e SIÈCLE)

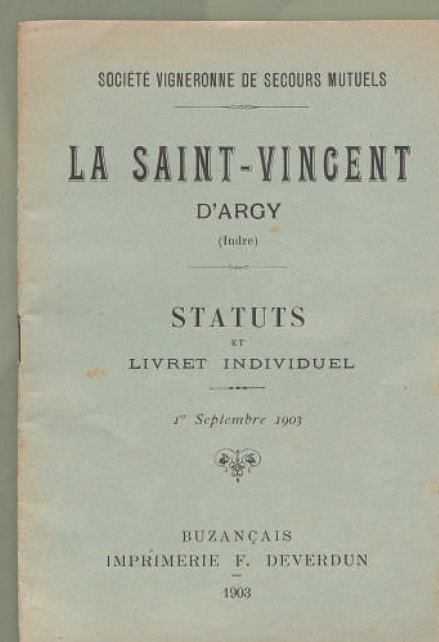
Célébrée le 22 janvier, à une époque de l'année où la vigne commence à être taillée, la fête de la Saint-Vincent se développe dans l'Indre principalement au XIX^e siècle et jusqu'à nos jours. Ces objets de confrérie et de dévotion constituent une belle illustration de l'engouement pour le saint patron des vignerons.

ÉGLISE SAINT-VINCENT D'ARDENTES
© ARCH. DÉP. INDRE

LES SOCIÉTÉS DE SECOURS MUTUELS DE SAINT-VINCENT sont un lointain héritage des confréries du Moyen Âge et de l'Ancien Régime. Afin de ne pas se retrouver isolés face aux accidents de la vie, les paysans vignerons maintiennent tout au long du XIX^e siècle des liens de solidarité et d'entraide. Ces liens s'expriment vivement lors des émeutes qui secouent le département entre 1830 et 1832. Ainsi en octobre 1830, plusieurs centaines de vignerons d'Issoudun (Les Maccabés) se révoltent violemment contre les droits sur le vin. La garde nationale de Bourges doit intervenir pour calmer l'insurrection.

Ces sociétés d'entraide se transforment tout au long du siècle en sociétés de secours mutuels. Celles-ci sont officialisées avec la loi du 1^{er} avril 1898. Dans leur sillage, les sociétés vigneronnes de Saint-Vincent apparaissent dans l'Indre. Elles se composent de membres fondateurs, honoraires et participants.

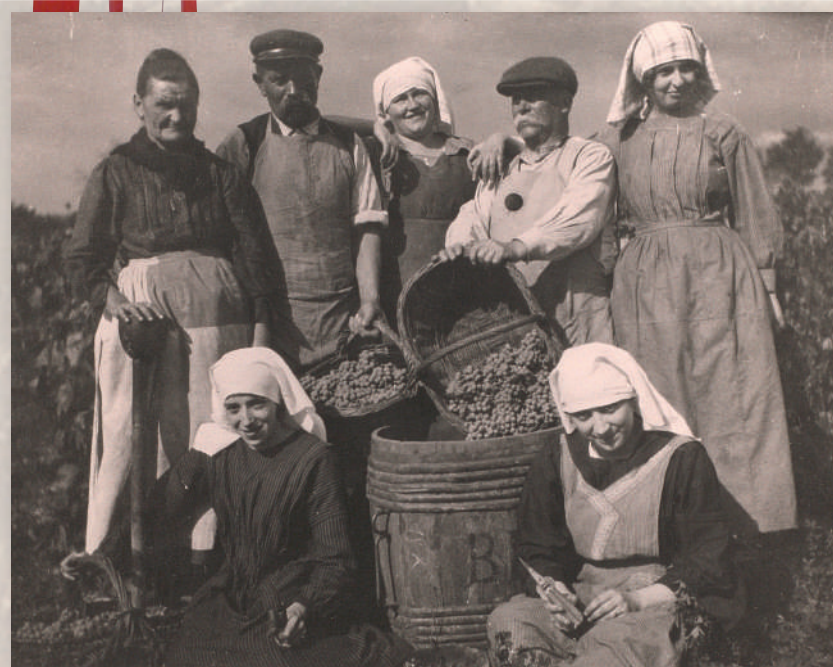
Concours, expositions publiques, dégustations de vins rouge, blanc, rosé constituent de grandes manifestations populaires, comme les moments de convivialité durant la période des vendanges. Enfin, chaque 22 janvier, la fête et le banquet de la Saint-Vincent sont largement suivis, tradition perpétuée jusqu'à nos jours. Ces manifestations contribuent donc à l'établissement d'une vigoureuse sociabilité vigneronne dans l'Indre.



Société vigneronne de secours mutuel de Saint-Vincent d'Argy

Les sociétés vigneronnes ont pour objectifs de fournir des soins médicaux et de payer une indemnité en cas d'incapacité de travail. Celle de la Saint-Vincent d'Argy est créée en 1903. Elle s'adresse aux hommes uniquement, valides, âgés de plus de seize ans et de moins de quarante ans. Chaque membre doit posséder ou exploiter une parcelle de vigne et détenir un livret individuel. La société se finance notamment grâce aux cotisations, dons et legs, produits des fêtes, tombolas et collectes qu'elle organise. Lors de sa création, elle comptait 105 membres.

ARCH. DÉP. INDRE, 782 W 239





Saint Vincent et le syndicat des vignerons d'Issoudun

VÉNÉRÉ EN EUROPE OCCIDENTALE, le diacre Vincent de Saragosse fut livré au martyr lors des grandes persécutions de Dioclétien. Les sources hagiographiques rapportent qu'il mourut en 304. Si la raison pour laquelle saint Vincent est devenu le patron des vignerons demeure obscure, des confréries se placent sous sa protection à partir du XVI^e siècle et le fêtent le 22 janvier.

Au XIX^e siècle, les syndicats de Saint-Vincent se multiplient dans l'Indre comme partout sur le territoire. Celui d'Issoudun est l'un des plus importants du département. Créé en 1886 par la volonté du vicomte Fernand de Bonneval, il est maintenu par son fils Bernard. Fernand de Bonneval, issu d'un grand lignage limousin, naît à Bourges en 1838 et épouse en 1871 à Issoudun Marie du Quesne. Il est élu conseiller municipal d'Issoudun, puis député de l'Indre. Grâce à son action, puis celle de son fils, le syndicat de Saint-Vincent multiplie les créations de pépinières, les plantations de vignes, notamment américaines, et les expériences de greffage. Achats, distributions de plants et de produits phytosanitaires constituent également une part importante de ses activités.

Les nombreuses récompenses obtenues à des concours et comices agricoles tout comme les distinctions reçues aux expositions universelles de la fin du XIX^e siècle contribuent à la notoriété de cette société.

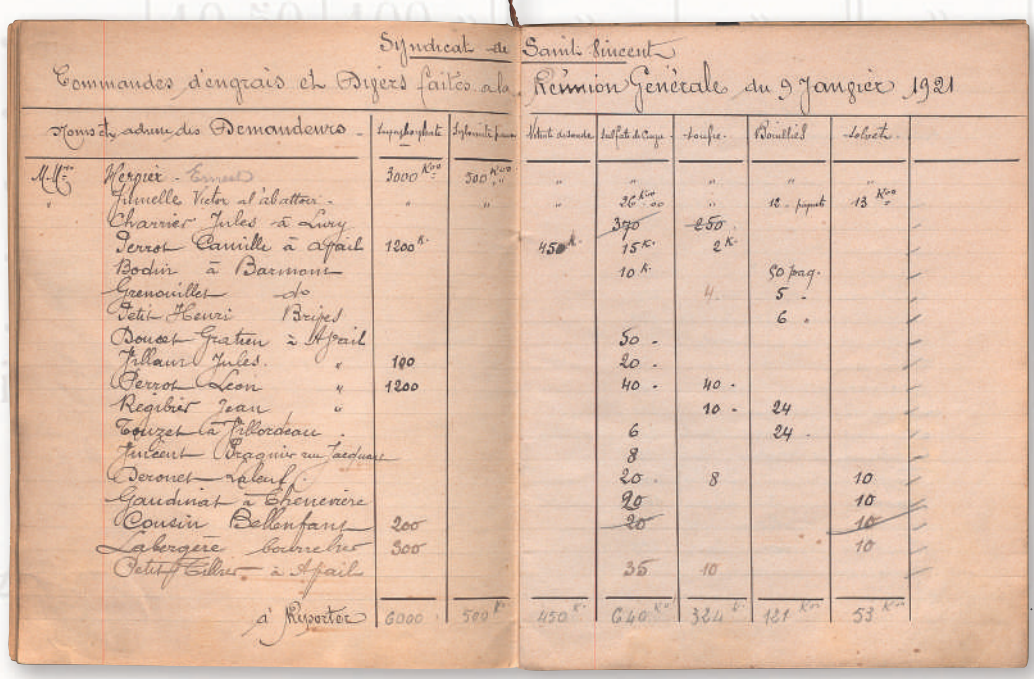
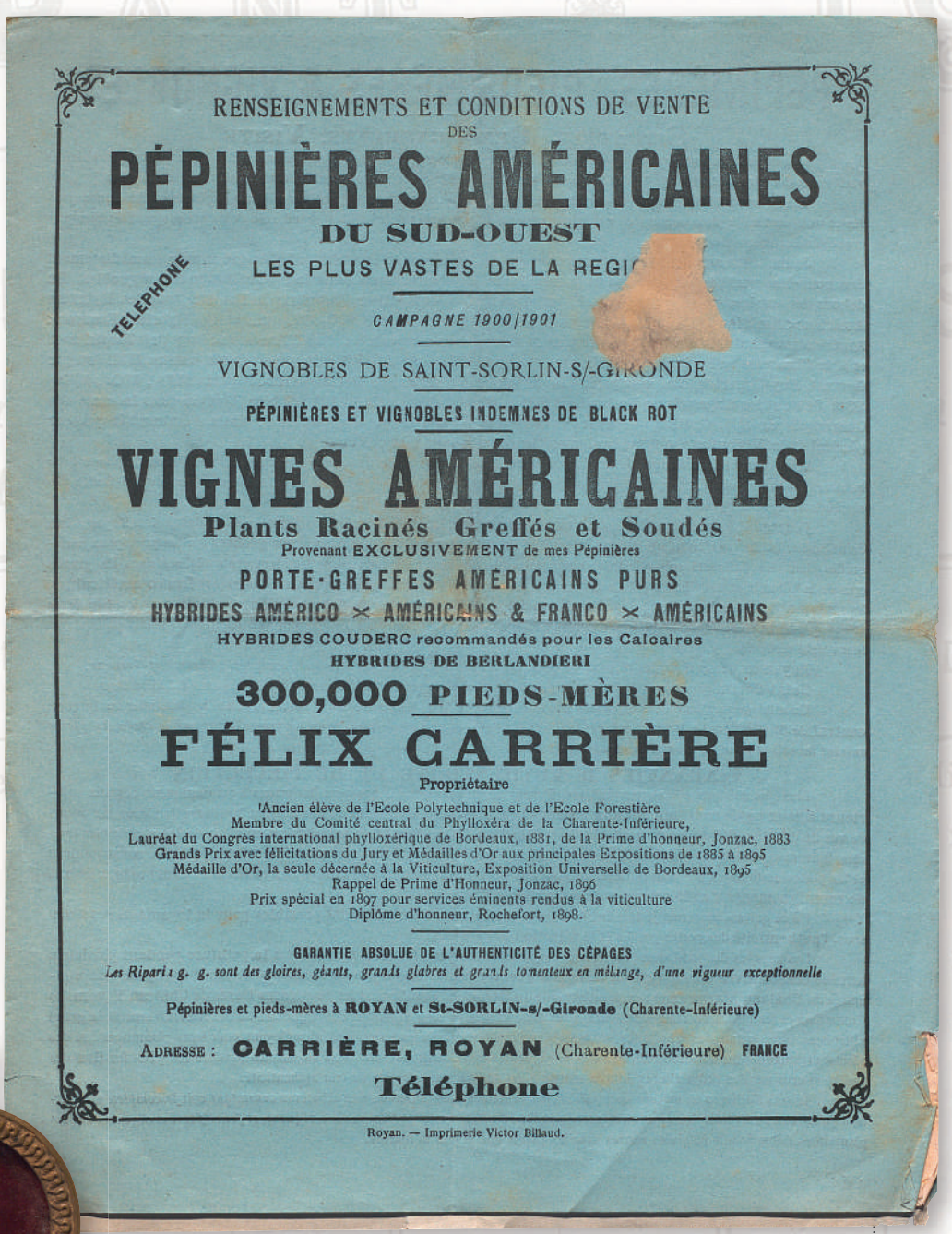
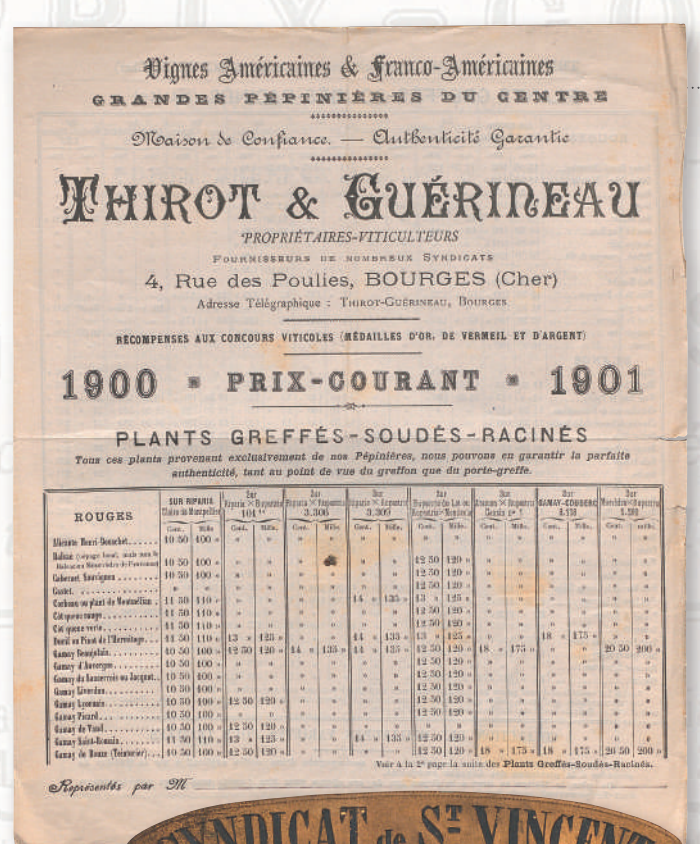
1. Publicité de la maison Thiroet et Guérineau de Bourges (1900-1901)
ARCH. DÉP. INDRE, 32 J

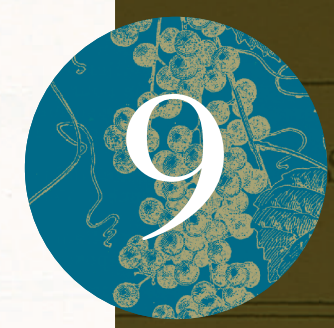
2. Récompenses obtenues par le syndicat pour ses travaux lors de concours agricoles et expositions universelles (XIX^e-XX^e SIÈCLES)
ARCH. DÉP. INDRE, 32 J

3. Catalogue des Pépinières américaines du sud-ouest, Royan (1900)
Aux cépages locaux, éradiqués par le phylloxéra, succèdent de nouveaux plants. Ils s'offrent désormais à la culture en Berry, comme en témoignent ces catalogues de vente et réclames.

4. Cahier du syndicat de Saint-Vincent (1912-1924)
Ce cahier évoque l'ensemble des activités du syndicat comme les dons, fêtes et participations aux concours. Cet extrait mentionne la liste des produits chimiques, plants de vigne et outillage fournis aux sociétaires.

5. Panneau du concours général agricole de Paris de 1909
ARCH. DÉP. INDRE, 32 J





Science et expériences face au phylloxéra

1.

Enquête statistique (1829)

En 1829, le préfet de l'Indre adresse à chaque arrondissement une enquête statistique sur la culture de la vigne dans l'Indre, de 1789 à 1829. En retour, le directeur des contributions indirectes dresse un état exhaustif des surfaces, du prix, de la consommation et des quantités produites et exportées dans son arrondissement.

ARCH. DÉP. INDRE, M 5741

2.

M. A. Millardet, *Étude sur les vignes d'origine américaine qui résistent au phylloxéra : extrait des mémoires présentés par divers savants à l'académie des sciences* (1876)

Ces planches sont extraites d'un ouvrage conservé dans la bibliothèque de la Société d'Agriculture de l'Indre. Fondé en 1801 par le préfet d'Alphonse, cet organisme contribue à la modernisation des exploitations agricoles. Pendant la crise du phylloxéra, il soutient les viticulteurs en diffusant les multiples expérimentations destinées à endiguer ce fléau.

ARCH. DÉP. INDRE, 88 J 699

3.

Compte rendu annuel du syndicat viticole d'Argenton (1893)

Créé en 1888, le syndicat viticole s'engage dans la lutte contre le phylloxéra en créant une pépinière afin de reconstituer les vignobles infestés. Ce document démontre une intense activité telle que l'achat d'engrais ou des cours de greffage.

ARCH. DÉP. INDRE, M 5593

4.

Collier anti-phylloxéra

Nombre d'inventions plus ou moins efficaces, destinées à combattre le phylloxéra, furent proposées aux viticulteurs. Parmi elles, ce « collier » en forme de croix, élaboré et commercialisé par François Louis Félix de Poix et l'abbé Verdun. Fait d'un mélange d'argile cuite et de ciment, il renfermait de l'essence de camphre ou d'eucalyptus, substance que l'on pensait nuisible à l'insecte. Il fallait enterrer les croix – dont les vertus mêlaient celles de la chimie à celles du sacré – au pied des ceps de vigne. On ignore si elles furent efficaces mais, quelque 140 ans après le phylloxéra, il arrive à certains viticulteurs d'en retrouver dans leur vigne !

COLLECTION DE MME CHANTAL DE POUILLY.

5.

Galles dues au phylloxéra sous des feuilles de vigne

© CREATIVE COMMONS / JOACHIM SCHMID, DÉPARTEMENT VITICULTURE ET SÉLECTION, CENTRE DE RECHERCHE GEISENHEIM

6.

Bulletin d'analyse de la Station agronomique de Châteauroux en juin 1896

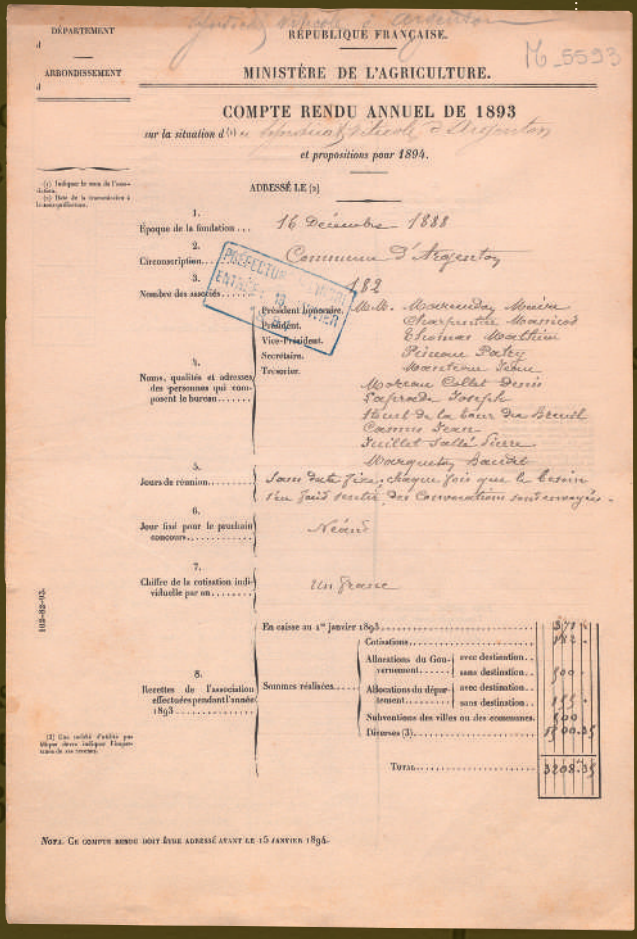
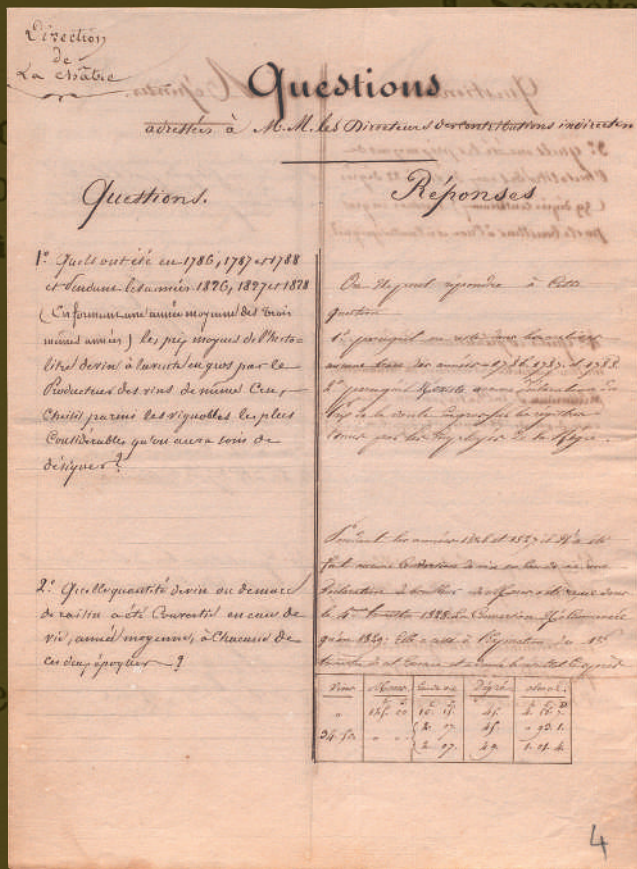
À la fin du XIX^e siècle, certains exploitants du département pratiquent une viticulture fondée sur la science afin d'accroître leur production. Ce document témoigne d'une modernisation agricole certaine dans l'Indre.

ARCH. DÉP. INDRE, 32 J

À PARTIR DU XIX^e SIÈCLE,

les pouvoirs publics lancent des enquêtes statistiques régulières destinées à estimer la production viticole. Cependant, à partir de 1875, un bouleversement se produit dans la viticulture. Comme l'ensemble des vignobles français, ceux du Berry sont atteints par le phylloxéra, un insecte qui fait dépérir la vigne par la racine. Venu d'outre-Atlantique, ce « mal noir » réduit fortement la production de vin, puis la surface du vignoble. Dans l'Indre, sa surface régresse de 40 à 70 % entre 1879 et 1958.

Devant l'inefficacité des insecticides, les vignerons adoptent en 1888 une solution inédite : la greffe. Les plants français sont associés à des ceps américains, naturellement résistants à la maladie. La vigne connaît alors toutes les innovations et expérimentations comme en témoignent les activités de la Société agronomique de Châteauroux, créée en 1874. Peu à peu et grâce à la multiplication des syndicats de vignerons, le goût pour la culture du raisin se réaffirme dans l'Indre. Régis par la loi du 21 mars 1884, ceux-ci prolongent les actions menées par les sociétés vigneronnes. Ils connaissent un véritable essor sous la Troisième République, comme en témoignent les nombreux statuts, livrets de sociétaires et comptes rendus d'assemblée.



Station Agronomique de Châteauroux
Bulletin d'Analyse N° 6792. 6793.

Echantillons de Vierge
Envoyés par M. Bougaillat, régisseur de M. de Bonmout à Issoudun.
Le 15 Juin 1896.

	N° 1		N° 2		N° 3	
	Sol	Sous Sol	Sol	Sous Sol	Sol	Sous Sol
Température	61,3 °C	50,1 °C	61,6 °C	39,7 °C	73,4 °C	57,4 °C
Acidité	38,70	48,90	38,80	50,30	66,10	41,60
Acidité phénolique	11,46	14,95	17,10	1,15	47,30	19,17
Alcalinité	66,40	19,14	15,90	14,13	60,39	22,10
Alcalinité organique	6,00	10,00	6,40	15,00	0,50	1,15
Alcalinité inorganique	1,15	0,74	1,90	0,70	0,68	0,38
Alcalinité totale	0,35	0,07	0,38	0,22	0,48	0,33
Alcalinité libre	1,10	1,00	0,32	0,50	0,15	0,00
Alcalinité totale	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
Alcalinité relative	0,461	0,080	0,147	0,075	0,015	0,053
Alcalinité phénolique	0,079	0,075	0,118	0,117	0,083	0,046
Alcalinité totale	1,160	6,700	13,554	1,400	0,198	0,066
Alcalinité organique	0,195	0,140	0,446	0,185	0,075	0,150
Alcalinité inorganique	0,413	0,314	0,416	1,311	0,605	0,066
Alcalinité totale	0,615	0,618	0,608	0,608	0,610	0,608
Alcalinité libre	0,717	1,000	0,915	0,431	1,907	0,335
Alcalinité totale	Alcalinité	Alcalinité	Alcalinité	Alcalinité	Alcalinité	Alcalinité

NOTA. CE COMPTE RENDU DOIT ÊTRE ADRESSÉ AVANT LE 15 JANVIER 1894.

Dans les caves du château de Valençay

« Notre pays ne parle que vendanges [...].

Nous croyons faire du bon vin : cela me paraît une prétention, mais je l'ai aussi tout en buvant du vin de Bordeaux. »

CHARLES-MAURICE DE TALLEYRAND-PÉRIGORD

LES REGISTRES DE CAVE DU CHÂTEAU DE VALENÇAY, alors propriété de la famille de Talleyrand-Périgord, illustrent à merveille les usages du vin caractérisant les différentes classes sociales au XIX^e siècle. Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord (1754-1838), gastronome reconnu dont la cave était réputée surpasser celle de l'empereur Napoléon, y conservait de grands vins de Bordeaux et de Bourgogne. Il appréciait également le vin de Valençay, dont il se faisait régulièrement envoyer des fûts à Paris. Sa cave regorgeait de vins ibériques, comme le xérès et le madère, alors très prisés, ainsi que de champagne. Ses héritiers appréciaient tout autant que lui les grands crus bordelais, classés en 1855, comme en témoigne le livre de cave du prince de Sagan.

À table, les vins étaient consommés du plus léger au plus corsé, en commençant par le « vin ordinaire », que l'on buvait coupé d'eau. Il s'agissait généralement de vin de Valençay ou de Bordeaux, plus tard de vin de Mâcon. Ces mêmes vins étaient consommés par les employés des ducs de Valençay occupant un rang important, tandis que les domestiques de rang subalterne consommaient essentiellement du vin de Valençay, parfois concurrencé à la fin du siècle par le vin d'Algérie, vignoble alors en pleine expansion.

1.

La table de la salle à manger du château de Valençay (2018)

Les verres, à eau comme à vin, ne font leur apparition sur la table qu'au XIX^e siècle, lorsque le service « à la russe » se diffuse, et que commencent à émerger les accords mets-vins. On trouve généralement de gauche à droite, un verre à eau, un verre à vin blanc, un verre à vin rouge, une flûte ou coupe à champagne et parfois, un peu en retrait, un verre à vin du Rhin. Des carafes placées entre les convives contiennent le vin ordinaire.

© MICHEL CHASSAT - CHÂTEAU DE VALENÇAY

2.

L'une des caves à vin du château de Valençay

On dénombrait en 1850 quatre caves à Valençay : cave à vins fins de Bordeaux, vins blancs et champagne ; cave à vins de Bordeaux ordinaires et Valençay destinés aux maîtres ; cave à vins ordinaires ; cave à liqueurs située sous la tour. Elles contenaient alors, à elles toutes, 5256 bouteilles !

© MICHEL CHASSAT - CHÂTEAU DE VALENÇAY

3.

Bouteille de vin de Xérès (1817)

Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord était un grand amateur de vins ibériques, notamment de xérès, et en achetait de grandes quantités. Quelques-unes de ces bouteilles sont toujours conservées au château de Valençay.

© CHÂTEAU DE VALENÇAY

4.

Commande de champagne par Talleyrand (1806)

Les grandes maisons de négoce champenoises se livrent au début du XIX^e siècle à une concurrence féroce pour figurer sur les plus grandes tables. Talleyrand avait plusieurs fournisseurs. Il achète ici 1000 bouteilles à la maison Durant et de La Boulaye, à Ay.

ARCH. DÉP. INDRE, 66 J 2

5.

Sommaire du livre de cave de Boson de Talleyrand-Périgord, prince de Sagan (DE 1859 À 1868)

Les goûts du prince de Sagan (1832-1910), fils aîné du duc de Valençay et figure de la vie aristocratique et mondaine, sont ceux d'un amateur éclairé. Le registre des entrées et sorties de sa cave était soigneusement tenu à jour.

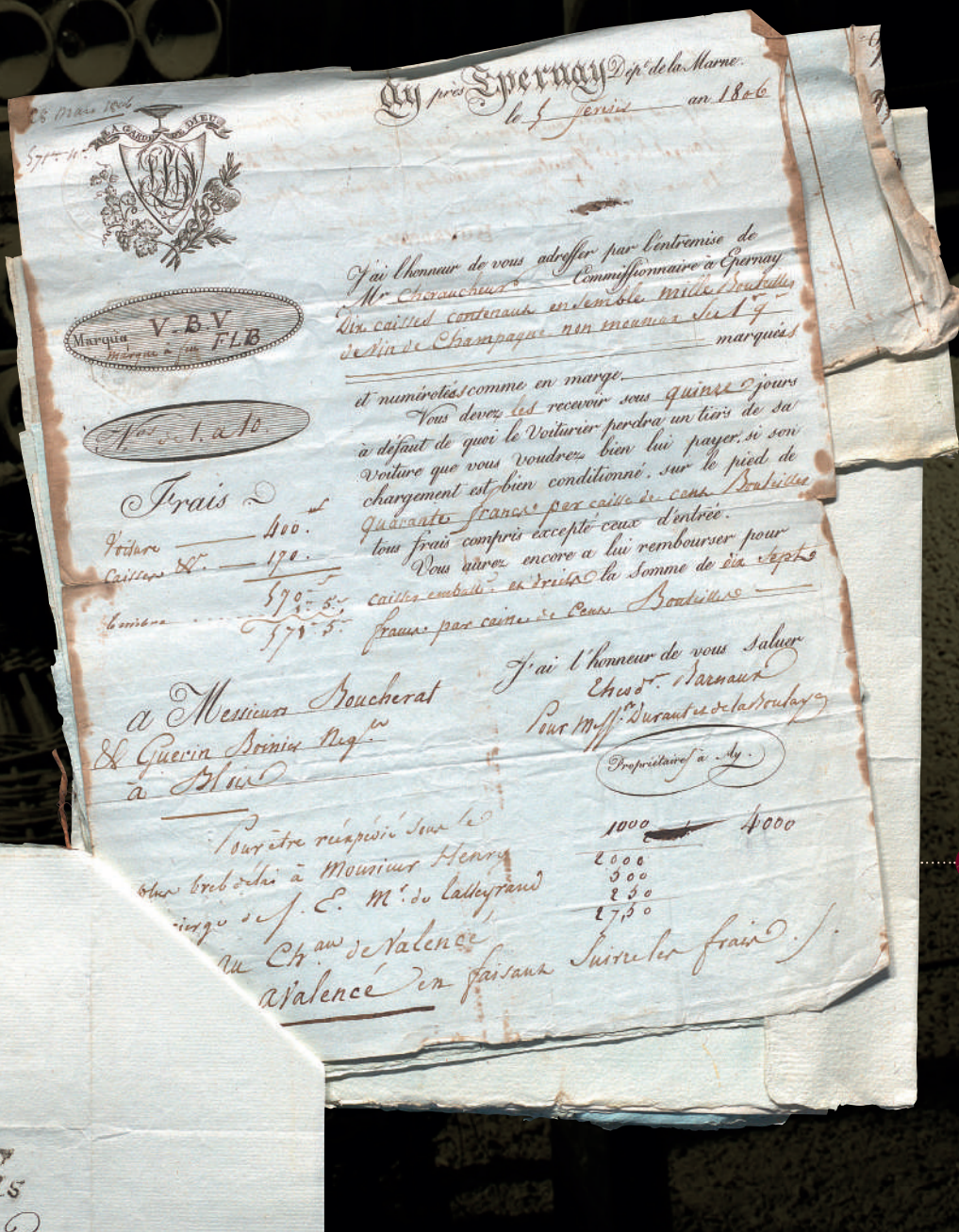
ARCH. DÉP. INDRE, 66 J 176



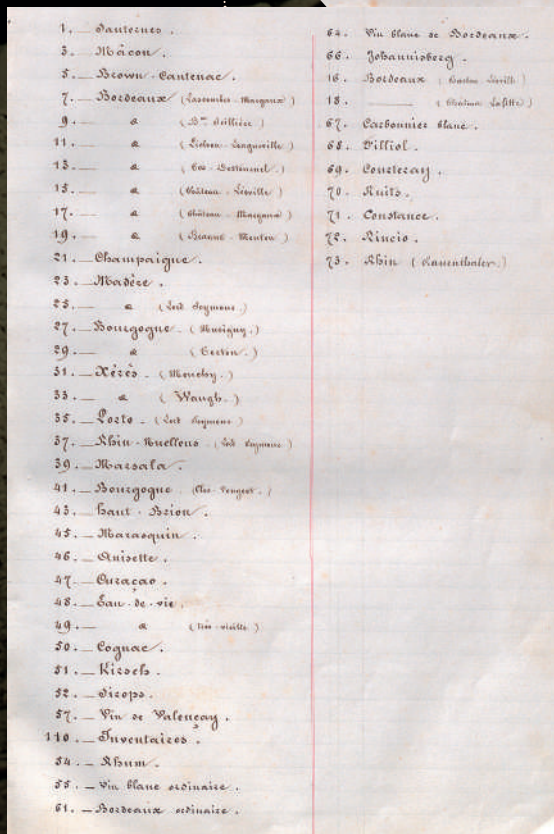
1



2



3



5

4

Prince
De Sagan.

CAVE.

De l'apéritif au digestif : l'alcool fait sa réclame !

PRODUCTIONS INDUSTRIELLES, amélioration des transports et émergence de la publicité transforment les usages des boissons alcoolisées au XX^e siècle.

Boire du vin reste un geste de convivialité mais, à partir des années 1950, les Français privilégient la qualité à la quantité. Les surfaces viticoles se réduisent de manière inexorable dans la plupart des régions françaises. Dans l'Indre, elles sont passées d'environ 5 000 hectares en 1960 à 500 hectares en 2016. De plus, les appellations d'origine contrôlées (AOC) ont permis aux viticulteurs de garantir des produits de qualité. Les vins de Reuilly obtiennent ce label dès 1937, ceux de Valençay en 2004 et ceux de Châteaumeillant en 2010.

Apéritifs et digestifs, plutôt considérés jusqu'alors comme des boissons médicinales, se démocratisent et accompagnent désormais le repas familial grâce à des stratégies publicitaires ingénieuses. L'« heure de l'apéro » entre dans les mœurs dans les années 1960 et le rituel du digestif, apparu au XIX^e siècle, reste cher aux Français. Ce dernier décline cependant depuis les années 1980, sous l'effet de la législation anti-alcoolique et des discours médicaux dénonçant les méfaits de l'alcool.

Depuis 1991 la loi Evin encadre la publicité en faveur des boissons alcoolisées, sans l'interdire toutefois.

1. Avis de passage à en-tête de la distillerie Auguste Rabussier

Fondée en 1882, la maison Rabussier fabrique de manière industrielle de nombreux alcools distillés qu'elle commercialise dans les alentours d'Issoudun jusqu'à sa fermeture en 1967.

ARCH. DÉP. INDRE, 32 J

2. Menu de l'Hôtel de France à Reuilly (1938)

Ce menu est composé de plats illustrant la gastronomie française. Constitué d'une entrée, de deux plats et d'un dessert, il est accompagné de vins de Reuilly, d'un café et d'un digestif.

ARCH. DÉP. INDRE, E DEP 104 113

3. Publicité pour l'eau minérale Perrier

Commercialisée depuis 1898, l'eau minérale Perrier conquiert peu à peu les tables. Ici, ses vertus pétillantes sont associées au vin blanc. La publicité vante ainsi un produit de qualité moins alcoolisé afin de séduire une consommatrice.

ARCH. DÉP. INDRE, PR 603-21

4. Publicité « Échanson blanc »

Cette publicité associe le vin à la convivialité chère aux consommateurs français.

ARCH. DÉP. INDRE, PR 603-102

5. Plaque émaillée Mercier

Apparues au début du XX^e siècle, les plaques émaillées publicitaires connaissent un âge d'or jusque dans les années 1960. Placées le long des grands axes routiers, leur message court, leurs couleurs vives et leur résistance aux intempéries en font des supports de communication très recherchés.

ARGENTON-SUR-CREUSE (ANCIENNE RN 20)
© ARCH. DÉP. INDRE

6. Affiche d'un match de basket de l'ASPTT Châteauroux (1961)

Comme de nombreuses marques d'alcool, l'entreprise Ricard sponsorise des événements sportifs. Si le circuit Paul Ricard créé en 1970 constitue un lieu de promotion internationale, cette affiche montre combien la marque « bleu et jaune » a aussi conquis les espaces sportifs locaux.

ARCH. DÉP. INDRE, 111 J 13

7. Autocollant publicitaire Ambassadeur

Créé en 1936 par Pierre Pourchet, Ambassadeur est un apéritif à base de vin et de plantes aromatiques, qui connaît un véritable succès populaire à partir des années 1950.

ARCH. DÉP. INDRE, 105 J 13



12 Du vin salutaire à la lutte contre l'alcoolisme

1. Une rixe à Lourouer-les-Bois (1745)

Le 12 juin 1745, le procureur du roi du bailliage de Châteauroux dépose une plainte après la mort d'un vigneron, Georges Laurensso. Les différentes pièces de la procédure dévoilent qu'une rixe a éclaté chez un cabaretier de Lourouer-les-Bois (Le Poinçonnet) entre Étienne Bertrand, un journalier, et Georges Laurensso. Sans doute échauffés par la boisson, les deux hommes en viennent aux mains : Étienne Bertrand tue alors le vigneron avec une barre à chevaux en lui assénant un violent coup sur la tête. La sentence prononcée par le lieutenant général condamne Étienne Bertrand à être pendu et étranglé à la potence plantée à cet effet dans la place publique de Châteauroux puis son corps sera porté et exposé sur le chemin qui va à l'Épau.

ARCH. DÉP. INDRE, 1 B 439

2. Journal de tranchée La Gazette du Créneau du 134^e régiment d'infanterie – secteur 53 (AVRIL 1918)

La Première Guerre mondiale popularise la consommation de vin chez les soldats, plutôt habitués aux alcools distillés. Dès 1914, les Poilus reçoivent un quart de litre de vin par jour, puis trois quarts en 1918. La consommation de vin est encouragée pour ses vertus réconfortantes et désinhibitrices. Le « Père Pinard » devient donc un compagnon familier des Poilus, comme en témoigne ce dessin humoristique moquant la mauvaise qualité du vin distribué dans les tranchées.

ARCH. DÉP. INDRE, R 971 (DÉTAIL)

3. Pétition de la Ligue nationale contre l'alcoolisme (VERS 1920)

La lutte contre l'alcoolisme – ce terme apparaît en 1849 dans un ouvrage médical allemand – naît au sein de sociétés de tempérance chrétienne et d'associations de médecins qui dénoncent un « fléau social ». Après la Première Guerre mondiale, les préoccupations hygiénistes et les craintes liées au dépeuplement de la France conduisent les élites à agir contre l'alcoolisme. Ici, Eugène Hubert, archiviste de l'Indre, signe une pétition. Ces pressions menées auprès des pouvoirs publics demeurent longtemps vaines tant le lobby des distillateurs reste puissant.

ARCH. DÉP. INDRE, R 971

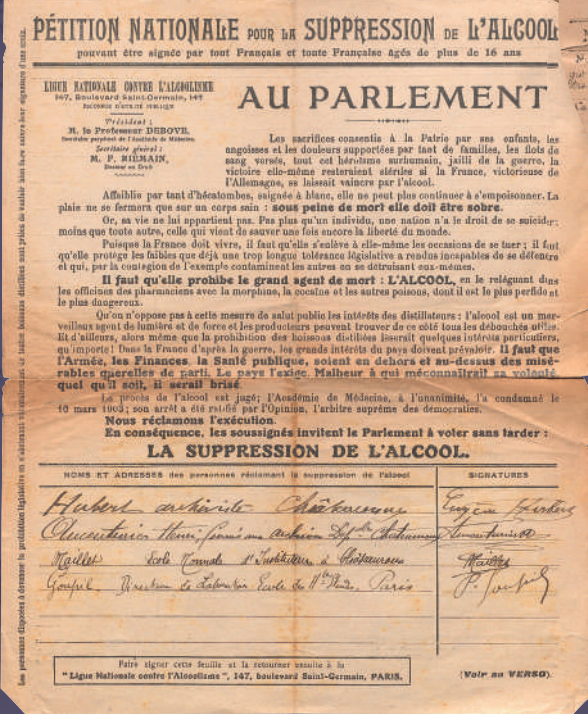
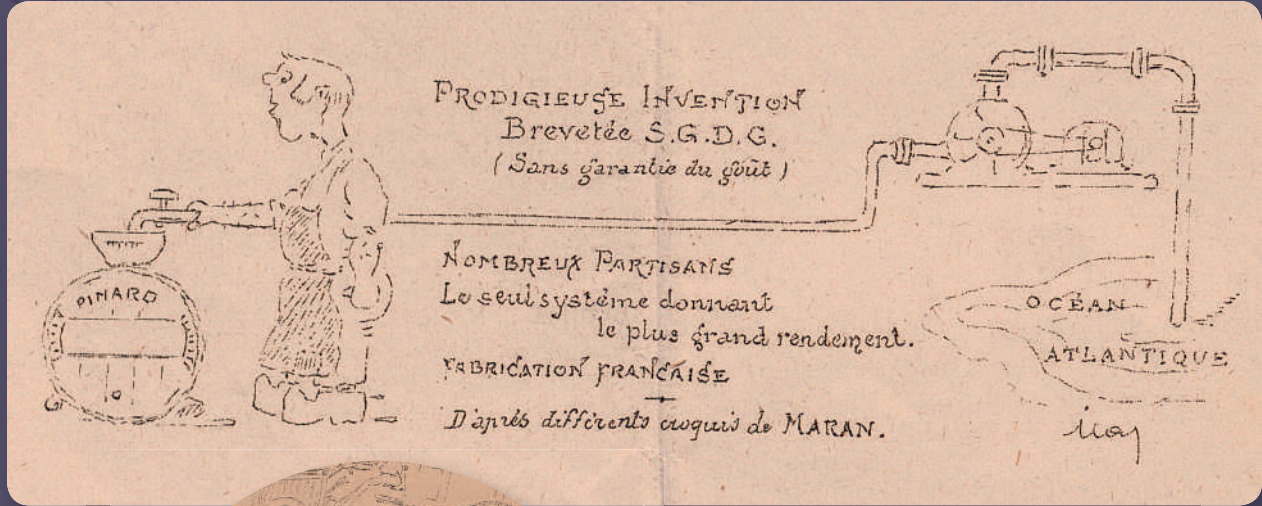
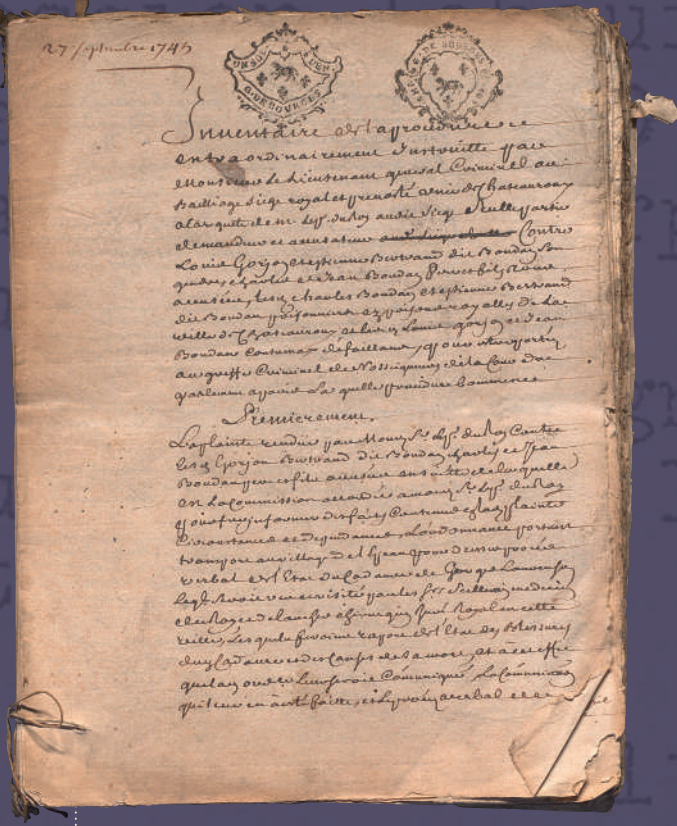
4. Document de communication de lutte contre l'alcoolisme

Outre la répression, la lutte contre l'ivresse au volant passe de plus en plus par des campagnes de prévention initiées par la Prévention routière. Au cours des dernières décennies se sont succédées diverses campagnes et certains slogans ont marqué la mémoire collective.

PRÉVENTION ROUTIÈRE DE L'INDRE

HIPPOCRATE AFFIRME, au VI^e siècle av. J.-C., que le vin apporte au malade un flux chaud et réconfortant. Ce discours perdure au Moyen Âge et à l'époque moderne, oscillant toutefois entre vices et vertus du vin. Si le vin reste une boisson sacrée et revigorante, l'Église dénonce l'excès qui conduit au péché de gourmandise. Le pouvoir royal, quant à lui, condamne l'ivresse qui trouble son autorité et éloigne l'homme de la raison.

Au XIX^e siècle, la consommation d'alcool augmente fortement en raison d'une production vinicole croissante et du développement de la distillation industrielle. Vers 1900, un adulte consomme environ 35 litres d'alcool par an ! Malgré des discours réprobateurs croissants sur le fléau de l'alcoolisme, l'État légifère lentement : en 1873, il condamne « l'ivresse publique et manifeste ». En 1954, le gouvernement Mendès-France crée le Haut Comité d'étude et d'information sur l'alcoolisme et deux ans plus tard, une circulaire ministérielle interdit de servir toute boisson alcoolisée dans les écoles ! Dans les années 1970 et jusqu'à nos jours, les campagnes officielles de prévention contre l'alcoolisme se multiplient, et l'arsenal législatif ne cesse de se renforcer.



Département de l'Indre		SUSPENSION du PERMIS de CONDUIRE		1972
		Barème des Sanctions		
Articles du Code de la Route	Nature de l'infraction	Critères d'appréciation	Barème de base	
L 1	Conduite sous l'état d'un empire alcoolique	1) Délinquants primaires :		
		- Ivresse occasionnelle, bons renseignements sur la sobriété du contrevenant :		
		- lorsque le taux d'alcoolémie est compris entre 0,80 g et 1,20 g :	2 mois	
		- lorsque le taux d'alcoolémie est compris entre 1,20 g et 3,00 g :	4 mois	
		- (barème peut être ramené à 3 mois dans le cas de l'utilité d'un véhicule à l'exercice de la profession (chauffeurs routiers, médecins, V.R.P.) :		
		- au-dessous de 3,00 g :	5 mois	
		- avec accident corporel suivant la gravité des blessures :	5 à 8 mois	
		- Lorsque les renseignements sur la sobriété indiquent que celui-ci laisse à désirer :	6 mois	
		2) Récidivistes :	1ère sanction double	
		- En raison de la difficulté de prouver la volonté du contrevenant de se soustraire à ses responsabilités :	15 jours à 6 mois	
L 2	Délit de fuite	- les délits de fuite sont pour la plupart laissés à l'appréciation du Tribunal :		
		- lorsque celui est prouvé et qu'il résulte d'une simple négligence, une sanction de 15 jours est généralement appliquée. Il est tenu compte, pour l'aggravation de la peine de la moralité du contrevenant :		
		- l'appréciation du Tribunal :		
L 4	Refus d'obtempérer à sommation de s'arrêter, refus de se soumettre aux vérifications prescrites concernant le véhicule ou la personne	- Comme ci-dessus pour le refus d'obtempérer :		
		- Pas de jurisprudence pour le refus de se soumettre aux vérifications ; toutefois lorsqu'il y a refus de la prise de sang, 1 mois supplémentaire est ajouté à la sanction pour conduite sous l'empire d'un état alcoolique :		
		- l'appréciation du Tribunal :		
L 6	Infraction volontaire aux règlements concernant le franchissement des ponts et des barrières de dégel	- Pas de jurisprudence encore ; quelques très rares cas d'insubordination des prescriptions sur le franchissement des ponts ont entraîné des sanctions allant de l'avertissement à 15 jours de suspension :	Avertissement à 15 jours	
		- l'appréciation du Tribunal :		
		- l'appréciation du Tribunal :		

Barème des sanctions appliquées par le préfet de l'Indre pour différentes infractions routières (NOVEMBRE 1972)

Jusqu'en 1970, l'ivresse au volant n'est pas sanctionnée car on considère que l'usage de l'automobile relève du domaine privé. Mais la multiplication des accidents – on compte plus de 18 000 morts sur les routes en 1972 – conduit les autorités à légiférer. La loi du 9 juillet 1970 fixe pour la première fois un seuil au taux d'alcoolémie. Au-delà de 0,8 gramme d'alcool par litre de sang, le conducteur est passible d'une contravention. Dans l'Indre, comme dans le reste de la France, le préfet applique des barèmes de sanctions que l'on juge alors dissuasifs, toutefois établis de manière empirique comme en témoigne ce document.

ARCH. DÉP. INDRE, 1100 W 17

Les Cordier, neuf générations de vignerons à Reuilly

GÉRARD CORDIER, né en 1948, représente la neuvième génération de vignerons de sa famille, tous installés à Reuilly. Après des études à l'école d'agriculture de Châteauroux, il travaille aux côtés de son père puis reprend en 1978 l'exploitation, qui mêle alors vigne et culture céréalière. Depuis 2008, il se consacre uniquement à la viticulture et produit chaque année près de 150 hectolitres, soit 18 000 bouteilles environ, à partir de ses 3 hectares de vigne.

Initié dans les années 1950 par son grand-père, Alfred Cordier, à la culture de la vigne, Gérard Cordier a vu les pratiques viticoles évoluer au fil des générations. Son grand-père possédait trois chevaux pour labourer la vigne, qu'il traitait au moyen d'une pompe à sulfates. Son père, Robert, fit en 1972 l'acquisition d'un tracteur enjambeur. La mécanisation toucha en premier lieu le travail du sol, tandis que les vendanges continuaient d'être faites à la main – elles le sont d'ailleurs toujours en partie. En trois générations, les cépages et les méthodes de vinification ont fortement évolué, comme en témoignent les différences de pratiques entre Alfred et Gérard Cordier.

Gérard Cordier a également été le témoin du renouveau du vignoble de Reuilly : alors qu'il ne restait que quelques vignerons dans les années 1980, ils sont aujourd'hui environ 35 à produire les vins de Reuilly, détenteurs d'une AOC depuis 1937, et notamment l'emblématique « gris ».

1.

Alfred Cordier devant son pressoir

(ANNÉES 1950)

Alfred Cordier (2^e à partir de la droite), décédé en 1968, faisait les vendanges et le vin avec son voisin (1^{er} à partir de la droite), auquel il prêtait son pressoir. La vinification était alors rapide : le jus, mis dans des demi-muids (600 l.), devenait pétillant au bout de huit jours, et la lie ressortait. À l'issue de cette première fermentation, Alfred opérait un soutirage puis remettait le vin dans le tonneau, en y ajoutant une mèche de soufre et du métabisulfite en comprimés. Il se rendait à Bourges, avec son brancard tiré par des chevaux, pour y vendre son vin à des débits de boisson.

ARCHIVES GÉRARD CORDIER

2.

Gestes du vigneron et travaux de la vigne.

ARCHIVES GÉRARD CORDIER

3.

Gérard Cordier, vigneron à Reuilly

(2019)

Comme son père Robert, longtemps président du syndicat des vignerons de Reuilly, avant lui, Gérard Cordier s'est fortement impliqué dans la vie des organismes et associations viticoles : il a ainsi été membre du collège régional de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité), en charge notamment du suivi des demandes d'AOC (appellation d'origine contrôlée), comme celle obtenue en 2004 par le vin de Valençay.

© ARCH. DÉP. INDRE

4.

Le chais de Gérard Cordier

(2019)

Les méthodes de vinification de Gérard Cordier témoignent, au regard de celles de son grand-père, de l'évolution vers une viticulture plus qualitative que quantitative : après le pressurage, le jus de raisin est mis dans des cuves en résine ou inox, refroidies à 7-8° pendant 48 h. Un dépôt se forme alors au fond des cuves. On récupère seulement le jus clair, qui est mis dans une autre cuve. Le jus est alors réchauffé pour lancer l'action des bactéries, puis refroidi à 15-16° de manière à prolonger la fermentation (thermovinification), qui durera environ 3 semaines.

Un œnologue passe régulièrement surveiller l'évolution du vin.

© ARCH. DÉP. INDRE

5.

Photographie de groupe

(FIN DU XIX^e OU DÉBUT DU XX^e SIÈCLE)

Cette photographie d'un moment festif, très certainement la fin des vendanges, a été prise devant la grange de la famille Cordier.

ARCHIVES GÉRARD CORDIER



Viticulture, tourisme et art de vivre

LE TOURISME VITICOLE OU ŒNOTOURISME, phénomène originaire des États-Unis et d'apparition assez récente en France, recouvre plusieurs types d'activités : dégustations et initiations à l'œnologie, découverte des vignobles et du métier de vigneron, participation aux vendanges, randonnées dans les vignes, routes des vins, musées dédiés à la viticulture, activités sportives ou de bien-être...

À l'instar d'un château, d'une abbaye ou d'un site naturel remarquable, la présence d'un vignoble constitue désormais un atout touristique. En adéquation avec l'intérêt croissant de la population pour la gastronomie, le terroir et la découverte de ses produits, et avec la recherche d'un tourisme vert et rural, cette forme de tourisme qui se veut associée à un certain art de vivre connaît un succès croissant.

Complétant l'offre muséale et ethnographique proposée par plusieurs musées de l'Indre, les initiatives se sont ainsi multipliées pour promouvoir la découverte des vignobles du Berry et du riche patrimoine viticole indrien : sites internet ou dépliants associant découverte des cépages, carnets d'adresses, recettes et accords mets-vins, ou encore découverte du patrimoine local, organisation de manifestations festives ou valorisation de fêtes traditionnelles, création de confréries... À Sainte-Lizaigne, village de Champagne berrichonne qui comptait 900 hectares de vignes avant le phylloxéra, et qui avait d'ailleurs pris sous la Révolution le nom de « Vin-Bon », une vigne communale a été plantée au Clos aux prêtres. Gérée par une association de bénévoles, elle permet de produire un vin obtenu à partir de 1 000 pieds de genouillet, un cépage disparu endémique du vignoble issoldunois.

1.

Le château de Valençay

Ici vu depuis la parcelle de vigne qui le jouxte, le château de Valençay illustre l'émergence de nouveaux enjeux touristiques mêlant harmonieusement patrimoine et art de vivre.

© MICHEL CHASSAT - CHÂTEAU DE VALENÇAY

2.

Musée de la vigne des Bordes

Le musée de la vigne des Bordes est consacré à l'histoire des vignerons et de la viticulture, très importante pour le village. Siège de la Société vigneronne de l'arrondissement d'Issoudun, la cave voûtée du musée recèle de nombreux objets, notamment des fûts et outils. Cette maison du patrimoine est ouverte à la visite sur demande.

© ARCH. DÉP. INDRE

3.

Galerie vigneronne René Bonargent, Saint-Marcel

C'est une riche collection d'objets qui a été donnée par M. René Bonargent, vigneron à Saint-Marcel. Chaque année, le Comité de Saint-Vincent se réunit en janvier pour la fête du patron des vignerons et en novembre pour le « borlot ». Ce repas pantagruélique de l'après vendanges témoigne d'une grande convivialité en réunissant près de 180 personnes tous les ans. La galerie vigneronne est ouverte à la visite sur demande.

© ARCH. DÉP. INDRE

4.

Sur la route des vignobles du cœur de France

Loge de vigne aux environs de Saint-Marcel, vignes à Reuilly, loge de vigne et clos consacré à la culture du genouillet à Sainte-Lizaigne, vins et fromages de Valençay.

© ARCH. DÉP. INDRE - © CONSERVATOIRE DE SAINTE-LIZAIGNE / P. PAUVREHOMME



Confrérie des Culs d'ours de La Châtre

L'association des Culs d'ours et des cabinets d'vigne en pays de George Sand, créée à La Châtre en 1998, s'est donné pour objectifs de recréer un vignoble à La Châtre et de promouvoir le tourisme autour des loges de vigne.

© ARCH. DÉP. INDRE



Route des Vignobles
du Cœur de France

CHAI DE
REUILLY
150 m