

Mars 2023 – HISTOIRE DU VIGNOBLE DU VAL DE LOIRE

Le **Val de Loire** est une terre riche de plus de **2000 ans d'histoire**, portée par ses châteaux, ses villages, ses illustres personnages et ses vignobles.

Tout au long de la Loire, les vignobles ligériens s'étendent sur près de **58 000 hectares** et forment le vignoble le plus **diversifié** de France.

Les vignobles sont l'**identité** du Val de Loire et leurs **histoires** sont intimement liées.



HISTOIRE DE LA VIGNE

Afin de mieux comprendre l'histoire des vignobles ligériens, il est important de débiter par l'histoire même de la vigne.

Celle-ci débute en **- 7000 avant JC**, où les premières vignes cultivées apparaissent en Transcaucasie (Géorgie et Arménie actuelles).

La culture de la vigne se propage ensuite en **- 3000 avant JC** en Egypte, en Grèce, en Inde et en Asie. En **- 1000**, la production et les échanges de vins explosent dans l'Ouest méditerranéen.

Les premières traces de **vignes en France** remontent à **-600 avec JC** : les romains créent un vignoble en Gaule Narbonnaise qui abreuvera toute la Gaule et Rome.

Puis ils ne vont cesser de **planter des vignes** partout en France...



ORIGINES DU VIGNOBLE EN VAL DE LOIRE (1^{er} siècle – 10^{ème} siècle)

Au 1^{er} siècle, les romains plantent pour la première fois des vignes dans le **vignoble nantais**. Pliny l'Ancien évoque alors des vignes plantées sur le bord de la Loire.

Il faudra ensuite attendre jusqu'en **582** pour que Grégoire de Tours (historien du 6^{ème} siècle) fasse référence à des vignobles à **Sancerre**, en **Touraine** et à **Saint Pourçain**.



L'**Eglise** a alors une importance capitale dans le développement des vignobles. Les **moines** plantent et exploitent la vigne, vinifient et commercialisent le vin le long de la Loire.

Le fleuve représente également un **mode de circulation** efficace et sécuritaire (les routes étaient alors peu sûres pour les marchands à cette époque).

Au 6^{ème} siècle, Clovis développe également le vignoble d'Orléans autour du Monastère de Saint Mesmin.

Les **vignobles se multiplient donc tout au long de la Loire** et les techniques de vinification se professionnalisent.

ESSOR DU VAL DE LOIRE ET DE SES VINS (11^{ème} siècle – 15^{ème} siècle)

En 1154, **Henri II de Plantagenêt**, comte d'Anjou, devient roi d'Angleterre. Grand amateur des **vins d'Anjou**, il fait servir les vins à sa cour, tout comme ses successeurs.

La cour des **rois de France** s'installe dans le **Val de Loire** et sert donc également des vins d'Anjou et de Touraine.

Les vins de Loire connaissent alors un véritable **essor** et acquièrent une belle **notoriété** en France et en Angleterre.

La bourgeoisie s'empare du commerce du vin grâce à l'abolition du « Banvin » (qui accordait aux seigneurs l'exclusivité du commerce des vins) et contribue à l'**extension** des vignobles, notamment autour d'Angers, Saumur et Orléans.

La **Loire** devient une **artère majeure** du royaume et favorise le commerce et les exportations du vin.



PROSPERITE DU VIGNOBLE LIGERIEN (16^{ème} siècle – 17^{ème} siècle)

Le **Val de Loire** est le **centre politique et culturel** de la France, mais également celui des **vignobles** et du **commerce** du vin.



En 1532, François Ier uni la Bretagne avec le reste du pays et autorise donc les états de Bretagne à maintenir un droit de commerce avec l'étranger.

En 1577, un arrêt parlementaire oblige les marchands de vins à s'approvisionner à plus de 80 kilomètres de Paris. Cette mesure développe donc la viticulture dans les régions d'Orléans, de Blois et en Touraine.

Comme le rapporte François Rabelais, de **nouveaux cépages** font leur apparition en Val de Loire. C'est le cas notamment du cabernet franc (originaire du Sud-Ouest et implanté dans les vignes de Chinon), du chenin et de la folle blanche.

Le négoce hollandais, installé à Nantes, est particulièrement friand des **vins blancs et doux**. La viticulture se propage alors en Sèvre et Maine, dans la Vallée du Layon, à Saumur et à Vouvray.



Nantes devient également le **premier port viticole** de France, devant Bordeaux et la Rochelle.

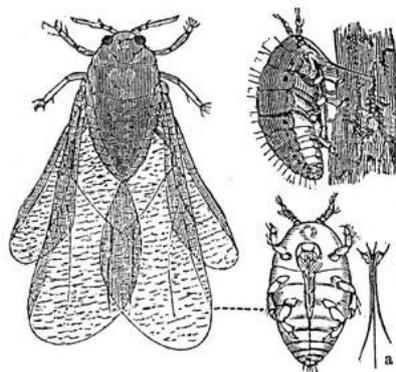
DECLIN DE LA VALLEE DE LA LOIRE (18^{ème} siècle – 19^{ème} siècle)

Au cours du 18^{ème} et 19^{ème} siècle, le Val de Loire commence son déclin.

En effet, le **commerce de vin** se déplace vers le **Sud**, Bordeaux devient le port principal d'exportation. L'apparition des **chemins de fers** favorise le commerce national, le vin ligérien doit donc faire face à une concurrence venue du Sud.

En 1709, un terrible **hiver** s'abat en France et sur le vignoble ligérien, les températures atteignent les -20°C. Les vignes **gèlent** et les barriques de vins explosent.

Puis, la **Révolution Française** et les guerres de Vendée **détruisent** les vignobles d'Anjou et de Nantes.



Vers la fin du 19^{ème} siècle, un petit puceron jaune venu des Etats Unis détruit petit à petit le vignoble français : Le **Phylloxéra**.

La France entière est impactée, et la récolte nationale passe de 80 à 25 millions d'hectolitres.

Les vignerons fondent des **Comités de Lutte** anti-phylloxériques (ancêtres des syndicats viticoles) et trouvent la solution en greffant les cépages français des porte-greffes américains (résistants au puceron).

C'est un long travail de **reconstitution** du vignoble qui débute et qui ne s'achèvera entièrement qu'après la première guerre mondiale.

LE RENOUVEAU DU VIGNOBLE (19^{ème} siècle – 20^{ème} siècle)

Après la crise du Phylloxéra, les vignobles connaissent l'essor de **cépages de qualité** tels que le Melon de Bourgogne, le cabernet Franc et le Sauvignon Blanc. C'est aussi le début du processus de **contrôle de la qualité** du vin.



L'année 1936 marque la naissance des **AOC** (Appellations d'Origine Contrôlées), qui favorisent la qualité des vins.

Les premiers vignobles reconnus en AOC sont : Quincy, Sancerre, Sèvre et Maine, Muscadet, Coteaux de la Loire, Cabernet d'Anjou, Rosé d'Anjou, Saumur et Vouvray.

Les années après la seconde guerre mondiale obligent les vignerons à s'organiser différemment. Ils se regroupent en caves coopératives et vendent eux-mêmes leur vin à Paris.

Les **avancées techniques** professionnalisent également le travail de la vigne et entraînent une amélioration des vins.

Dans les années 80, de nouveaux progrès sont fait en matière de **vinification** : pressurage pneumatique, thermorégulation, analyse et contrôle des fermentations. La vinification est de plus en plus précise.

En 1991, le Val de Loire connaît un nouveau gel et la récolte suivante s'en ressent. Mais cet hiver va pousser les vignerons à se **concentrer sur le raisin** et à changer leurs techniques pour **mieux maîtriser les rendements** (taille, ébourgeonnage, vendanges en vert, ...)



CONSECRATION ET PERENNITE DU VAL DE LOIRE (20^{ème} siècle – aujourd’hui)

De plus en plus, les vignerons tendent à développer une **culture respectueuse de l’environnement**. Aujourd’hui en France, 17% du vignoble est certifié en agriculture biologique ou en conversion. Et ces chiffres ne cessent d’augmenter.

[En savoir plus sur la viticulture biologique](#)

L’**œnotourisme** fait également son apparition en France. La vallée de la Loire a notamment été élue **meilleure région œnotouristique** pour la qualité de son accueil et sa douceur de vivre.

[En savoir plus sur l’œnotourisme](#)

Le 30 novembre 2000, la vallée de la Loire est classée au **Patrimoine mondial de l’Humanité** par **l’UNESCO**.

Une reconnaissance qui consacre le **paysage culturel exceptionnel** du Val de Loire : son histoire, son architecture, ses châteaux, ses villes et ses vignobles. Et témoigne également du **lien** entre les **hommes et la Loire** sur plus de 2000 ans d’histoire.



Aujourd'hui, les **vins du Val de Loire** sont reconnus pour leur **diversité** de vins, de sols, de terroirs, de climat.

Ils revendiquent leur lien à l'**histoire**, au **terroir** et aux **hommes** qui travaillent la terre au quotidien et sont synonymes de **force**, de **fraicheur**, de **finesse** et de **qualité**.

Ampelio a aujourd'hui à cœur de pérenniser les vignobles du Val de Loire, témoins de l'histoire de chaque région.

Découvrez toutes les bonnes raisons d'investir dans un domaine viticole en Val de Loire

Vous avez une question concernant **la vente ou l'achat d'un domaine viticole** ?

Notre équipe se fera un plaisir d'échanger avec vous sur votre projet et répondre à toutes vos interrogations.

Ampelio, c'est 10 ans d'expérience dans l'accompagnement et le conseil en transactions viticoles sur la Vallée de la Loire.

Par téléphone au 02 41 09 17 51

Par mail sur l'adresse : contact@ampelio.fr