

Le vin, mille ans d'histoire

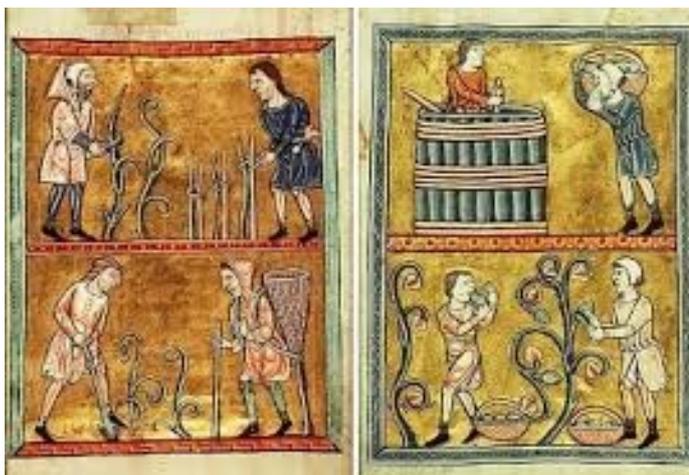
Le vin a été introduit en Gaule, par les Grecs, aux environs de 600 avant Jésus Christ, dans la région de Phocée, l'actuelle Marseille. Les Celtes apprécient rapidement ce breuvage et, compte tenu des débouchés commerciaux, en développent la culture, d'abord dans la région méditerranéenne puis dans le reste de la Gaule. La vigne est surtout plantée après la guerre des Gaules de César, soit après 52 après JC.

La vigne remonte peu à peu vers le Nord suivant la conquête romaine. La production en Gaule est si importante, que les producteurs italiens subissent de plein fouet les conséquences de cette concurrence. Face à la baisse des ventes du vin italien, l'empereur Domitien ordonne l'arrachage des vignes en 92 en Touraine¹. L'empereur Probus permet de les replanter dès 280².

Entre le IIe et le IIIe siècle après JC, à l'époque de l'apogée de l'empire romain et de l'implantation précoce du

christianisme, la vigne a déjà gagné la vallée de la Loire, poussé par le monachisme développé par Saint-Martin. Déjà à cette période, le vin s'exporte et est particulièrement apprécié, jusque dans les Indes³.

Les Celtes améliorent la qualité du transport du breuvage en inventant le tonneau. Ils sont de très habiles artisans et maîtrisent parfaitement bien le travail du bois et du métal. Ils sont réputés pour être d'excellents boisseliers, c'est à dire des fabricants de seaux. Entre le seau et le tonneau, il n'y avait qu'un pas...



La légende

Selon la légende, la vigne est plantée au VI^{ème} siècle par Saint Lézin, évêque d'Angers, dans le sud de la Sarthe aux alentours de la commune de Marçon.

Saint Lézin (Licinius) est fils de Garnier, maire du palais d'Austrasie sous Clotaire 1^{er} en 556. Il est élevé à la cour royale jusqu'à ses 18 ans environ. En 558, Clotaire 1^{er} devient roi de Paris après la mort de Childébert. En 570, il donne le comté d'Anjou à Licinius. Celui-ci est fait évêque d'Angers en 585 par Frédégonde, mère de Clotaire II puis obtint la charge de Maire du Palais. Il tient l'épiscopat jusqu'en 628, date de son décès.

De ce fait, l'homme est un grand propriétaire foncier. Il a des terres viticoles notamment dans le Maine. Il donne ces vignes en 587 à Saint-Bertramme, évêque du Mans dont il est l'ami. L'évêque manceau les lègue, à son tour, à son décès, par testament, à l'église du Mans.

1 Eugène pepin histoire d la Touraine, p.17 ed Boivin 1935

2 Eugène pepin histoire d la Touraine, p.17 ed Boivin 1935

3 Le journal du CNRS, les Gaulois

En hommage à ce saint angevin, l'église de Marçon lui est dédiée. Elle est offerte à l'abbaye de Saint Julien de Tours par Foulques Réchin, comte d'Anjou et Geoffroy de Mayenne en 1090. Cette donation comprend également les vignes et le village. Elle permet aux moines bénédictins de fonder le prieuré de Saint Lézin.

Ce prieuré est situé sur le bord du loir alors navigable par bateaux plats. Nos moines implantent du pineau d'Aunis sur leurs terres. Ils font partir leur production du port de Saint Lézin. Le Loir est le moyen de transport privilégié des denrées destinées aux pays du nord de l'Europe, transitant par la Loire jusqu'à Nantes.

Ainsi si la légende mentionne une plantation de vignes au VIe siècle, il est certain qu'elles existaient déjà au XIe siècle.

Les grandes familles de vigneron de l'ancien temps

Chaque fief, l'Hopitau de Saint Jean de Jérusalem, le prieuré de Saint Lézin, Gastineau, Loiray, Poillé, les Roches, la Marcellière, dispose de ses propres vignes et de ses vignerons.

En 1615, dans le relevé de la taille de Marçon, Jehan Lesourd est spécifiquement cité comme vigneron.

Dans les registres paroissiaux du XVIIe siècle, le métier de vigneron est attaché à certaines familles comme les Binet, ou le père Toussaint qui, au moment du mariage de son fils Urbain est dit exercé ce métier ou René Boutard, René Roy, Guillaume Lecorché.

Dans le premier quart du XVIIIe siècle, on peut compter 29 vignerons et un maître vigneron : Jean Joubert, René Posson, Jean Borde, René Alteau, Pierre Becasseau, Jacques Bernier, Charles Boutard, François Boutard, Jean Brault, Jean Brisard, Jean Chevessier, Julien Cleret, Benoist et Pierre Cuvier, Pierre Desperray, Gervais Douceau, Joseph Dufour, Pierre Dupéré, René Goulet, Louis Gourmon, René Housseau, Michel Mauclerc, Jean Nadreau, René Philippeau, Louis Placier, Urbain Rougier, Louis Serpin, Louis Tremeau, Pierre Trepereau.

Le maître-vigneron est alors Louis le Maitre.

Il y a plusieurs tonneliers dont un maître-tonnelier, Jean Borde :

Pierre Guillon, Gabriel Halteau, René Bienvenu, Nicolas Faillofee, François Lambée, Jean Trepereau, Louis Placier, Jean Chalubert, Antoine Roujou, Jacques Lepron, Pierre Tarot, Jean Cordier, Pierre Lemaistre...

Les liens familiaux entre tonneliers et vignerons peuvent être forts comme les Renouil, un frère vigneron, l'autre tonnelier.

Ces tonneliers, sont non seulement fabricants mais aussi marchand de vin comme François Fleur en 1730. Au XIXe siècle, les Baratte sont marchand de vin.

Lors de la révolution française, le blason de la commune est créé. Il est dessiné autour des productions principales que sont le blé et le vin, richesses naturelles du pays.



La qualité et la réputation d'un vin qui s'exporte

Si autant de personnes exercent ce métier, c'est que le vin est bon et réputé, depuis longtemps.

Sur la carte du diocèse du Mans, en 1594, la plus ancienne carte que nous connaissons, le Val de Loir était appelé beau « vau du loir », l'auteur y mentionne la présence des vignobles⁴

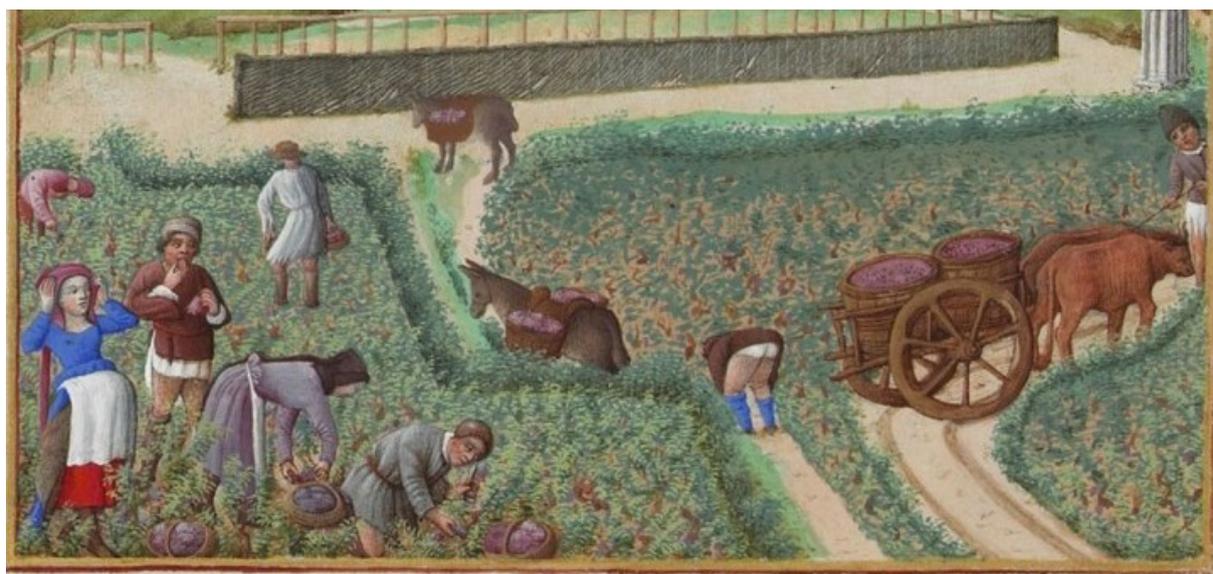
Henri IV, notre diable d'homme ne s'y est pas trompé. Il l'exigeait régulièrement sur sa table au château de Saint-Germain-en-Laye. Il le faisait venir en barrique sur Paris. La légende nous dit qu'il serait resté trois semaines à la Marcellière. Il a donc eu largement le temps de déguster les crus locaux.

Dans le dictionnaire universel de la France publié en 1726, Château du loir est dite la capitale des vaux du loir⁵. Le vin des vaux y est réputé, surtout le vin blanc et claret (rouge léger) exporté jusqu'en Angleterre.

Julien Rémy Pesche, en 1850, écrit à propos des cultures de Marçon que « *la production la plus spéciale est celle des vins dont la qualité en blanc est l'une des plus estimées de ceux dits du Vau-du-Loir. Le vin blanc que l'on récolte à Marçon, s'exporte au Mans et aux environs, à Saint-Calais, à La Ferté-Bernard, à Mondoubleau, dans le canton de Neuvy (le-Roi), de Neuillé (Pont-Pierre) et de Château-la-Vallière (1850). La vigne rouge qu'on cultivait guère, il y a vingt ans, que dans les mauvais clos, est maintenant cultivée dans les bons crus, et son produit entre, pour un quart au moins, dans la récolte totale. Le prix, depuis quelques années, en a été plus élevé que celui du vin blanc* ».

En 1876, Jules Guyot note dans son *Étude des vignobles de France (1876)* que « *le climat de la Sarthe appartient à cette partie de la zone tempérée où les fruits sucrés acquiert le maximum de leur finesse, les raisins y sont délicieux et les vins produits remarquables.* »

Les courtiers hollandais jusqu'à la fin du XIX^{ème}, remontant la Loire et ses affluents, s'approvisionnent en vins blanc du Loir et de Jasnières et les acheminent jusqu'aux pays du nord de l'Europe qui apprécient particulièrement les vins blancs produits en Val de Loire avec le cépage chenin B.



4 (Nova et integra Caenomaniae descriptio vulgo Le Mans Auteur(s) :Tavernier, Gabriel - Bouguereau, Maurice Edition : Caesaroduni Turonum [Tours]. in aedibus Mauricii Boguerealdi [Bouguereau]. [1594]. Bibliothèque du Mans

5 t1 p.729 ou 768

Les foires aux vins

La toute première foire aux vins est organisée en 1858, par la municipalité. Les vigneron, le plus souvent salariés de grands propriétaires terriens, voient baisser leur rémunération. Pour les aider, le maire Henri Gousson et le Conseil Municipal prévoient la distribution de primes aux plus méritants en monnaie sonnante et trébuchante.

Ils visitent alors les vignes trois fois dans l'année pour estimer quels sont les meilleurs producteurs. L'histoire ne dit pas s'ils ont aussi fait le tour des caves.

Les foires les plus réputées sont celles de la vallée de la Dême. Les communes de Marçon et de Beaumont les organisent chacune à leur tour pendant l'entre-deux guerres. En 1934, plus de cent exposants de deux vallées viennent dans le village faire déguster leurs productions.



Le phylloxera

Il atteint tardivement la vallée du Loir. Riches des expériences des vignerons du sud de la France, les Marçonnais vont prendre la décision en 1890, de créer une pépinière de plans américains, qui supportent l'insecte après la contamination d'une vigne de la famille Tabourdeau. La municipalité achète un terrain et loue les services d'un professionnel. Les plants existants sont remplacés par des porte-greffes américains. Peu à peu la pépinière tombe dans l'oubli ayant rempli son office.

Les appellations d'origine contrôlée

L'appellation d'origine contrôlée « Jasnières » est reconnue par le décret du 31 juillet 1937, Puis en 1948 l'appellation d'origine contrôlée « Coteaux du Loir » est reconnue par le décret du 12 mai 1948.

Si en 1846, les vignes couvraient, sur la seule commune de Marçon, 418 hectares et produisaient 8268 hectogrammes, en 2005, la superficie en production de coteaux est de 65 ha sur

16 communes avec une production de 2 888 hl (source INAO). En 2018, le coteau du loir est planté sur 81 ha pour une production de 3366 hl.

Les cépages

Le vin blanc est produit à partir du pineau de la Loire ou Chenin B ou chenin blanc de la vienne. Les vins rouges sont issus d'une variété du pineau d'aunis, connue près de Saumur à chaire juteuse et acidulé ou cabernet franc, cot ou Gamay.

Le rosé est issu des mêmes plans que le rouge avec une petite pointe de Groslot⁶

Retrouvant sa gloire d'antan Le vin de Marçon, Jasnières, coteau blanc ou rouge ou rosé, est récolté sur les abrupts coteaux du Loir, largement ensoleillés et exempts d'humidité. Il reflète la personnalité de ce chaud terroir et de l'homme ou de la femme qui le construit patiemment tout au long de l'année.

N'oubliez pas que ce qui est bon ou excellent se déguste en petite quantité, toujours.