

Grands crus et grands domaines de Vouvray

Les Bidaudières, créées par M. Charles Vavasseur, présentent, sans contredit, le plus important domaine de la commune, et se placent en première ligne pour leur culture, leur direction et l'influence qu'elles ont eue dans la contrée. Le château se dresse à mi-côte, à l'est du bourg, dominant les Petites-Vallées, sur lesquelles sont situées les vignes rouges.

Au-dessus, en première côte et sur divers points des meilleures terres, s'étendent les 60 hectares de vignes blanches, formant les dépendances du domaine.

Le domaine, constitué par l'achat des terres environnant le château, et qui furent les anciens fiefs royaux des *Caves du Bourg* et du *Bouché*, a été, dès sa replantation, l'objet d'études raisonnées qui l'ont fait établir sur les bases les plus solides.

Les soins donnés au vignoble sont raisonnés et n'obéissent qu'à la nécessité, sans superflus, mais rationnels ; la vigueur du feuillage, la propreté des terres, l'abondance de la récolte, dans les dernières années, démontrent une culture dirigée d'une main ferme et experte.

L'installation vinaire est tout à fait remarquable. Etablie aux Caves du Bourg, près de l'Eglise, elle comporte une série de pressoirs actionnés mécaniquement et qui épuisent, en moins de vingt-quatre heures, la totalité de la vendange cueillie dans la journée.

Les moûts sont réunis et égalisés par qualités spéciales dans des cuves où ils déposent leur grosse lie, et les pompes mécaniques les en retirent, dans les vingt-quatre heures, pour les répartir dans les futailles, où ils opèrent leur fermentation. Les superbes caves attenantes peuvent contenir des milliers de pièces. Une installation de lumière à l'acétylène éclaire le personnel et les visiteurs.

Un vignoble constitué de telles conditions de culture et de cru ne peut manquer de produire toute une échelle de qualités diverses qui sont obtenues, d'abord par des tris successifs, au moment de la vendange, ensuite par la façon dont les vins sont traités.

Les grands vins, dont les prix varient entre 200 et 300 francs dans les bonnes années, sont travaillés seulement par des soutirages, maintenus doux et liquoreux et titrent de 12 à 14°.

Ceux, plus courants, mais qui représentent pour le commerce les vins moelleux si recherchés, pèsent de 10 à 12°, et, dans les années comme 1900 et 1904, ont atteint le prix moyen de 120 francs la barrique locale logée. En 1904, le rendement total du domaine des Bidaudières a dépassé 1500 pièces.

Les difficultés de la vente des vins secs et de deuxième cru ont obligé M. Vavasseur à chercher un moyen d'écoulement plus certain. Il a fait des essais de champagnisation qui ont pleinement réussi et qui lui assurent un débouché. Ces vins sont obtenus par les procédés champenois, ont une légèreté et une finesse très grandes ; ils gardent leur originalité, leur saveur propre, et se différencient nettement des vins de Champagne.

On ne peut, certes que féliciter l'actif et avisé propriétaire des Caves du Bourg, d'avoir su trouver l'utilisation et la vente facile des vins que leur nature ne destinait pas à la masse du public, et cette industrie répond sans doute au goût d'une clientèle spéciale. Il n'en est pas moins certain que les vrais amateurs iront toujours tout droit aux grands vins qu'une vaine mousse ne décore pas, et se laisseront charmer par des mérites qui ont obtenu les plus hautes récompenses, et ont fait nommer M. Vavasseur membre des jurys nationaux depuis 1900.

Le vignoble des Bidaudières, par la direction éclairée qu'il a reçue dès sa reconstitution, par les améliorations provoquées dans la culture locale, par l'initiative prise dans toutes les études et expériences d'actualité, telles que pressoirs mécaniques, nuages artificiels, tirs contre la grêle, etc., par le rôle prépondérant qu'il occupe à Vouvray, par son installation vinaire de premier ordre.

A peu près à mi-chemin des Bidaudières, superbement campé sur le fier mamelon auquel il doit son nom, s'élève le Mont, cru renommé entre tous, pour une situation dans les terres les plus riches, pour l'intelligence de ses cultures autant que pour l'excellence de ses produits.

Plus près encore du pays même, au-dessus des maisons du bourg, s'élevant comme pour les protéger, le *Vigneau* accroche sur le bord de la côte sa façade en rotonde. Le vignoble s'étend derrière, entre le pays et la vallée de Nouis. La récolte n'est prise au Vigneau que le plus tard possible, les neiges précoces des premiers jours de novembre ne l'effraient pas, tant que la pourriture grise ne le menace pas, il laisse le raisin se gonfler de sucre et obtient ainsi des degrés fantastiques en moût. M. Faucheux, ancien notaire à Tours, fils d'un propriétaire jaloux de son vignoble, possède dans ses caves l'un des crus les plus côtés de Vouvray.

L'Echeneau se trouve de l'autre côté de la dépression du sol qui forme le vallon où s'asseyait le bourg ; l'étendue de son vignoble est d'environ 15 hectares qui remontent sur la côte, dans la région dite des Quarts de Moncontour. Cette région, située entre Vouvray et les Pâtis, entoure du nord, de l'est et de l'ouest, les domaines du château.

Moncontour, qui est depuis longtemps entre les mains d'un riche possesseur, M. Koenigswarter, est une superbe résidence, un vignoble de belle allure, de 15 hectares environ, et qui produit des vins recherchés.

Sans doute dans le but de satisfaire certaines demandes ou d'imiter ce qui se fait en Champagne, Moncontour installa dans ses chais des appareils de champagnisation, et, fournissant des types de vins suivis en raison de cette préparation, s'adressa à une clientèle spéciale.

Dans les vallées secondaires, que nous désignons ainsi à cause de leur situation perpendiculaire à la grande côte, mais qui abritent, dans leurs caves séculaires, des vins rivaux des crus cités plus haut, les noms légendaires de la *vallée Coquette*, de la *vallée de Nouis* et de la *vallée Chartier* sont fort connus des amateurs et du commerce, qui apprécient comme il convient les mérites de leurs produits.

Dans la vallée Coquette se trouvent les propriétés de M. Mignot, ancien maire de Vouvray, qui ont toujours occupé une place d'avant-garde dans la culture de la commune.

Le fameux et antique *clos Baudouin*, qui domine la vallée de Nouis, tout près du *clos Gaimont*, de feu le Comte de Médine, a subi la reconstitution qui, momentanément, lui a fait perdre la suprématie qu'il exerçait jadis. Il est aujourd'hui possédé par un marchand de vins en gros de Tours qui l'exploite et qui, de ce fait, l'a retiré du mouvement commercial du pays.

Les grandes années

1870, 1875, 1881, 1893, 1895, 1900 et 1906