L'origine du vignoble de Vouvray

Le vignoble - ses origines, vignes blanches.

D'après les données générales, on croit avec Pline le Naturaliste, que les premières vignes furent apportées en Gaule par un Helvétien, nommé Hélicon ; de leur côté, Tite-Live et Plutarque même répandent une sorte de légende qui relate la vengeance d'un certain émigré toscan poussant les hordes de Brennus sur l'Italie en leur révélant les enivrantes liqueurs qu'on y récolte.

Donnons plutôt crédit aux résultats du commerce qui répandit cette généreuse plante dans nos régions ; resserrons des horizons historiques aussi lointains et ramenons-les aux limites de nos côtes tourangelles ; laissons Pline en 79, parlant des vignobles d'Auvergne et de Bourgogne, nous faire supposer que notre pays était à cette époque couvert de superbes vignobles, assistons à leur ruine en 92 avec Domitien, qui fit arracher tous les ceps pour favoriser la vente des vins italiens, et constatons la replantation du vignoble après l'an 281, alors que Probus, par un édit généreux, permit de cultiver à nouveau la vigne dans les Gaules.

Marmoutier et la légende de Saint-Martin

Grégoire de Tours relate bien que Saint-Martin planta des vignes en Touraine. Mais, la preuve ne semble pas en être faite, puisque des textes signalent cette culture antérieurement à la vie du grand thaumaturge. En tout cas, on peut constater la présence de belles cultures en 592 sur la colline d'Arciacum (Sainte-Maure) par ce texte : « Vitibus repletusagrestibus et densilate labruscae contextus* ».

De même, on cultivait la vigne à Marmoutier et dans la vallée de la Loire en 380 ; au VIIème siècle avant la construction de l'abbaye de Saint-Julien de Tours, il existait au même emplacement un clos cité et renommé *clos Saint-Aubin*, et un peu plus loin, entre la Loire et le Cher, la *vigne de Juneuil* en dépendait également. En 943, la *vigne de Palfreint* revenait aussi à Saint-Julien**. Enfin, il est question en 1002 de 20 arpents de vignes situés près de Châteauneuf, entre le Cher et la Loire. Châteauneuf fut longtemps une cité établie dans l'intérieur de Tours.

Plus on avance, plus les actes abondent ; en 1096, le Pape Urbain II vient à Marmoutier consacrer l'abbaye, et dans le récit de la visite on signale la vigne cultivée par les moines à l'endroit même où Saint-Martin en avait planté une de ses propres mains***.

- *Grégoire de Tours, de Gloria Conf., cap.XVIII
- **Chroniques de Touraine (Brevis historia sancti Juliani Turon, p.221-228)
- ***Chroniques de Touraine : Textus de dedicatione ecclesiae majoris monasterii, p.341.

Le vin blanc des coteaux

La culture se répand de plus en plus, mais semble faire une évolution au XIIIème siècle. Jusque-là, on avait planté un peu partout et surtout dans les vallées ; on reconnut que les coteaux produisaient des

vins supérieurs, c'est alors qu'on vit les grands clos des vins renommés s'installer sur les premières côtes.

Jusqu'à ce moment, les vignes rouges et blanches avaient été plantées dans tous les sols, au hasard des caprices, mais la nature se chargea de faire la sélection. L'expérience apprit que le vin rouge était meilleur, plus alcoolique et coloré sur les plateaux argilo-siliceux du nord de la paroisse ; que les vins blancs, cueillis sur les bords des côtes, dans les terres riches en cailloux siliceux et en calcaire, étaient capiteux et vivants, parfumés et doux sous le soleil des étés chauds.

Le partage se fit ainsi de lui-même et le vignoble de Vouvray, produisant presque uniquement des vins blancs, fut constitué et installé dans sa réputation.

Les clos célèbres de Vouvray

Il faut arriver au XVème siècle pour trouver des traces de clos les plus réputés. Le fameux *clos Baudouin*, auquel la légende a fait une histoire très reculée et dont il ne reste rien, se plante près de la vallée de Nouy et garde sa renommée jusqu'à la crise phylloxérique ; *les Bidaudières*, d'origine modeste, ont passé par des mains jalouses de leur nom et ont pris au cours du XIXème siècle des développements considérables.

Le *clos Gaimont*, que l'épaisseur d'un mur séparait du clos Baudouin, excite les jalousies et profite avec juste raison d'un voisinage illustre. Le *château de Moncontour* étend ses dépendances au loin et lutte avec ses rivaux.

Le *Vigneau*, vieille terre et vieille tradition de soins excessifs de culture régulière et raisonnée, soutient avantageusement l'honneur de ses propriétaires. Le *Mont*, situé en merveilleuse place, au bord de la côte, était encore un des premiers crus.

Les types de raisins

Mais quels étaient donc les fruits qui produisaient la liqueur si recherchée du commerce pour la région et pour l'exportation ? Rabelais, qui est le guide sûr en toutes choses, avec son bon rire, nous apprend les noms des cépages dont le jus divin réjouissait son esprit.

« O lacryma Christi! s'écrie-t-il, c'est de la Devinière! c'est vin Pineau : ô le gentil vin blanc! et par mon âme ce n'est que vin de Taffetas* ».

Il est vrai que le maître veut parler ici et surtout des vins des environs de Chinon. Mais, il énumère plus loin tous les plants blancs usités en Touraine : pineaulz, fiers, muscadeaulz, bicanes, foyards, francs-aubiers et chenins**.

*Taffetas est mis ici pour velours

**Gargantua, ch.XXV.

Or, nous savons par ailleurs, dans maints titres et actes notariés de ventes, que le *pineau*, dit *gros pineau de la Loire*, était le cépage uniquement cultivé dans les bons vignobles, dont il fit la renommée.

Les vignes rouges, qui n'occupaient aucune place dans la région des premiers crus, ne se montraient guère que dans le haut de la commune et dans la vallée, au pied du coteau. Les vins qu'elles

produisaient résultaient du *côt*, qui est un *malbec* transplanté anciennement de la Gironde en Touraine, et d'un autre cépage, le *groslot*, qui donne des vins alcooliques, moins colorés, et, par suite, inférieurs au précédent. Il faut citer encore, mais à titre d'exception, le *pineau noir d'Aunis*, le *Gamay* du Beaujolais et le *gros noir* comme teinturier.