

Notre vignoble médiéval

De nos jours, lorsque le vignoble charentais est évoqué, un seul nom vient à l'esprit *Cognac* et pourtant il n'en fut pas toujours ainsi...

« *Le "vieux vignoble" charentais ne trouve pas ses racines historiques à proximité de Cognac, mais plutôt en Aunis, autour de La Rochelle et des îles de Ré et Oléron. En effet, le grand vignoble médiéval, orienté vers la production de vins de bouche a précédé le vignoble de Cognac. Ce n'est qu'à partir du XIV^e siècle que la région cognaçaise va développer la culture de la vigne.*

À cette époque, les vins d'Aunis étaient placés parmi les meilleurs vins blancs (Olivier de Serres, in. Cantagrel et Lacouture, 1993, non publié). » (Conservatoire du Vignoble Charentais)



Olivier de Serres 1539-1619

Le vin de Saintonge et d'Aunis dit *vin de Saint-Jean* était très recherché de par sa meilleure conservation que les vins septentrionaux qui devenaient aigres dès le mois d'avril.

« *Au début du XIII^e siècle le principal débouché des vins de la région est l'Angleterre. La conquête de la Saintonge et de l'Aunis par Louis VIII en 1224 va freiner ce courant et faire la fortune du vin de Bordeaux, mais les relations commerciales avec l'Angleterre ne seront pas complètement interrompues, et le vin de Saintonge et d'Aunis continuera à être importé dans le royaume d'Angleterre, le pays de Galles et l'Écosse. Ainsi charge-t-on en 1226 des vins à **Saint-Savinien** pour l'Angleterre, malgré l'interdiction de commercer entre les deux pays belligérants, et ce grâce à une licence d'importation.* » (p. 65)

Après 1224, les exportations vers le pays flamand prennent le pas sur celles à destination du royaume d'Angleterre.

Mais « *en 1331 les gens de Flandre causèrent de graves dommages aux marchands de la région, et voulurent prélever de nouvelles et importantes taxes. Le maire de Saint-Jean, Pierre Boisseau, en écrivit aux bourgeois et marchands de Libourne, Bordeaux et La Rochelle, pour envoyer deux délégués de chaque ville en Flandre afin d'obtenir satisfaction et de faire confirmer*

*leurs libertés et privilèges par le comte de Flandre, menaçant de déplacer l'entrepôt des vins de l'Ouest atlantique à Bruges ou ailleurs. Il réunit des représentants de **Saint-Savinien**, **Varaize**, **Migré**, **Clyne**, **La Folatière**, **Beauvais-sur-Matha**, pour obtenir les fonds nécessaires à l'envoi des délégués de la ville. »*

Ce fut une réussite puisqu'en « 1342 le vin de Saint-Jean prend toujours le chemin de la Flandre. »

(Saint-Jean-d'Angély des origines à nos jours sous la direction de Jean Combes – Éditions Jean-Michel Bordessoules 2010)

À l'époque médiévale, le meilleur moyen de transport se trouvait être les voies fluviales et maritimes. La Rochelle tire très grandement son épingle du jeu compte tenu de sa situation sur la *mer océane*, — toujours un plaisir de l'appeler ainsi — Saint-Jean d'Angély avec la Boutonne, **Saint-Savinien** sur le fleuve Charente, pour ne citer qu'elles.

Comme dit précédemment, « *Le grand marché du vin après 1224 va vers la Flandre.* »

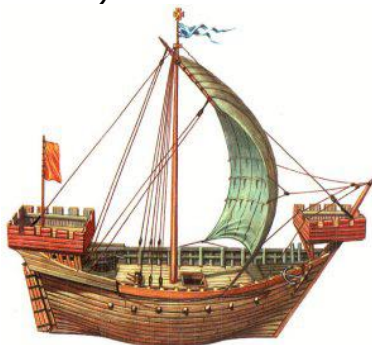
« *D'après un acte de Jean Sans Terre de 1209 les grandes villes marchandes de Flandre sont Saint-Omer, Arras, Lille, Bruges, Ypres et Gand.* »

« *Ce sont encore des documents anglais qui nous renseignent sur le commerce de la région avec la Flandre en 1226 et 1230, et désormais le vin de Saint-Jean en fait partie. Le 17 mai 1226, le roi Henri III demande que l'on relâche un convoi de six cogues et sept nefes, qui ont chargé des vins à La Rochelle, Saint-Jean-d'Angély et **Saint-Savinien**, parce que les marchands sont des sujets de la Comtesse de Flandre Jeanne, sa parente.* »

« *En juin 1226, le roi autorise la conduite à Londres d'une nef qui a chargé des vins à **Saint-Savinien** « en Poitou », bien qu'il ait défendu à tout marchand d'aller à La Rochelle ou ailleurs en Poitou pour y acheter vins ou autres marchandises.* » (p.235-236)

« *En amont du confluent de la Boutonne et de la Charente, le principal port du vin est **Saint-Savinien**, qui, situé à moins de 30 km de la mer, peut accueillir des bateaux de fort tonnage. Il y a en la ville halles, foires et marchés, et le revenu de la coutume permet d'y assigner 150 livres de rentes en 1299.* » (p.269)

(Histoire de l'Aunis et de la Saintonge sous la direction de Jean Glénisson – Tome 2 Le Moyen Âge – Robert Favreau)



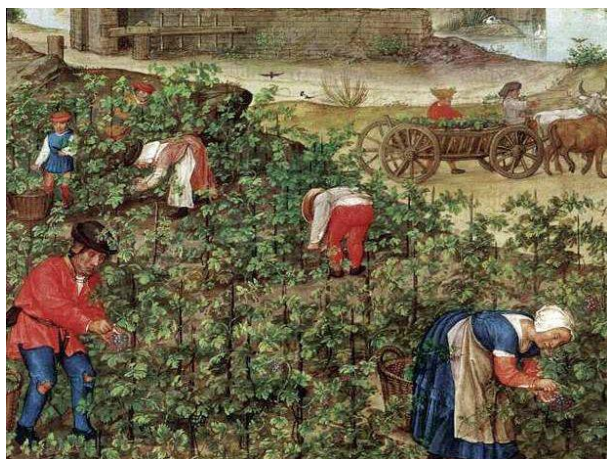
Cogue : voilier de commerce utilisé au Moyen Âge par la Ligue hanséatique

Avant de partir à la recherche des anciens cépages de notre belle région, quelques précisions apportées dans **Persée** :

*« Du vignoble médiéval d'Aunis et de Saintonge, qui a affirmé sa vocation commerciale à la fin du XI^e siècle, les chartes de l'abbaye de Saint-Jean-d'Angély donnent une première ossature. Encore limité à la fin du X^e siècle à la vallée de la Boutonne et aux alentours de Melle, le vignoble monastique fit un énorme bond au cours du XI^e siècle en densité et en surface, en direction de la façade maritime de l'Aunis (Esnandes, Aytré), de la vallée de la Charente (autour de Saintes surtout) et de la Gironde (Talmont et environs), poussant même une pointe jusqu'à Vayres en Bordelais. C'est l'époque des contrats de **complant** (contrat dans lequel le propriétaire remet sa terre à un paysan qui s'engage à la planter moyennant une part de la récolte ou de la plantation) qui favorisent cet essor. Le XII^e siècle n'apporta que de légers accroissements, en Aunis principalement. Vers le même temps, le prieuré de l'abbaye de la Sainte Majeure à Royan s'appliqua par différents moyens, à étendre la viticulture saintongaise en prolongement du Talmondais dans la péninsule d'Arvert. Il y avait donc, antérieurement à la fondation de La Rochelle – et l'on pourra étoffer les exemples – un vignoble en expansion susceptible d'alimenter immédiatement le commerce du nouveau port.*

*Mais il est évident que c'est ce commerce rochelais qui a donné à son tour le coup de fouet à la viticulture aunisienne et saintongaise. Il faudra, à cet égard, cartographier et exploiter l'extraordinaire cadastre qu'est le **terrier du grand fief d'Aunis, établi en 1246 par Alphonse de Poitiers**. Dans l'espace jadis à peu près inculte, compris entre le littoral, les marais de la Sève, la forêt de Benon, Surgères et Angoulins, se pressait alors une viticulture bourgeoise et paysanne, avec quelques terres monastiques, aux quartiers et carreaux extrêmement serrés et morcelés, couvrant vingt-cinq paroisses et les fréquentes mentions de **noveles**, vignes récemment plantées, en attestent encore les progrès, malgré la conquête française de 1224. Les enquêtes administratives d'Alphonse de Poitiers donnent d'ailleurs la même impression, avec l'indication d'ouverture d'essarts pour faire de la vigne à Champagne, près de Marennes, et dans la forêt de Baconois en Saintonge et de vignes nouvelles en Aunis. »*

Le vin au moyen âge : production et producteurs – Charles Higounet (Société des Historiens médiévistes) 1971



Vendanges au Moyen Âge (source Pinterest)

Quels étaient ces anciens cépages ? C'est en 2003 que le Conservatoire du Vignoble Charentais, en partenariat avec l'INRA de Montpellier, se lance dans un travail de longue haleine, recenser *sur des parcelles anciennes, dans des treilles ou des souches ensauvagées*, en Charente et Charente-Maritime, recherches qui ont duré sept longues années.

Le bilan est plutôt positif :

- *68 cépages recensés*
- *(re)découverte de 4 cépages inconnus (n'ayant jamais été rencontrés, ni décrits par les scientifiques auparavant). Ces variétés originales constituent probablement les vestiges du vieux vignoble médiéval. Elles sont maintenant conservées sur la parcelle ampélographique du Conservatoire du Vignoble Charentais et font l'objet d'études plus approfondies : Pleau B. Plant des Brosses N. Plant de la Raise Maritaise N. Ile sous Garde N.*
- *présence de variétés rares, considérées parfois comme disparues du vignoble (ex : Mérille grosse, Magdeleine noire des Charentes, Trousseau gris).*
- *Recensement de 29 lambrusques (vitis vinifera subsp. silvestris)*

Lambrusque : vigne sauvage, vigne des bois, sous-espèce de liane forestière de la famille des Vitaceae. (Wikipédia)



Selon un article de La Charente Libre en date du 27 janvier 2010, la Magdeleine noire des Charentes dont l'existence remonte au Moyen Âge, considérée comme disparue, est présente sur quatre sites dont un à Mainxe (16), les trois autres en Charente Maritime — il se dit qu'un spécimen serait à **Saint-Savinien**.

« À chaque fois, nous l'avons trouvée sous forme de treille » précise Jean-Michel Boursiquot, enseignant-chercheur à l'INRA de Montpellier.

Un petit peu de généalogie avant de passer à l'histoire du Chaussé gris. Le cépage Merlot connaissait son papa le Cabernet franc. Après six années de recherches, sa maman a pu enfin être identifiée... la Magdeleine noire de Charentes. Une belle histoire qui finit bien n'est-ce pas !

Les deux cépages utilisés au Moyen Âge pour la production des meilleurs vins blancs étaient :

- le Chemère, totalement disparu semble-t-il ;
- le Chaussé gris qui semble être la *forme grise* du Trousseau noir du Jura.

C'est seulement à partir du XVI^e siècle que l'on verra la multiplication de cépages comme la Folle blanche ou le « Balzac noir » (Mourvèdre). (Julien Labruyère, 1982)

Longtemps considéré comme le *nec plus ultra* du vignoble charentais, le Chaussé gris a bien failli disparaître à tout jamais au cours du terrible hiver 1709, qui comme celui de 1789, a provoqué d'immenses dégâts dans les toutes les campagnes françaises, n'épargnant pas l'Aunis et la Saintonge.

En ce début du XXI^e siècle, Michel Pelletier, ancien président du Syndicat des vins de pays charentais, rappelle l'existence de ce cépage aux chercheurs du Conservatoire. Après de nombreuses recherches, une souche de Chaussé est découverte dans l'île d'Oléron par Sébastien Julliard. C'est le début d'une grande aventure avec production de greffons testés chez deux viticulteurs de Charente Maritime. « *Ça nous a permis de confirmer que ce cépage était intéressant.* » Encouragé par ces résultats, le Conservatoire a obtenu l'inscription du Chaussé gris au catalogue officiel des cépages reconnus en France.

Mais l'aventure ne s'arrête pas là. Une viticultrice de Rouillac, titulaire d'un diplôme national d'œnologie obtenu à l'Institut universitaire de la vigne et du vin de Dijon, tente le tout pour le tout et sur une parcelle de 7 800 m² plante 2 800 pieds de Chaussé gris en 2012. (Sud-Ouest le 5 juillet 2016)

Quatre années sont nécessaires pour un rendement optimal, mais les vendanges de 2015 ont fourni une première récolte permettant d'espérer un vin de qualité assez exceptionnelle. Plutôt précoce, au rendement sans doute modeste, ce Chaussé gris — qui revient de très loin — semble promis à un bel avenir.

Le Conservatoire du Vignoble Charentais souhaite vivement que l'exemple de cette viticultrice suscite de nouvelles *vocations*. Un viticulteur d'Ozillac en Charente Maritime serait prêt à y consacrer une de ses parcelles...

Et Sébastien Julliard, directeur du Conservatoire, de nourrir un secret espoir encore plus ambitieux : « *Ce cépage conviendrait parfaitement au pineau blanc.* » Les tests sont prometteurs. Il n'y a plus qu'à attendre son inscription au cahier des charges du pineau *pour mettre une goutte de passé dans l'avenir du pineau.* (La Charente Libre le 4 mai 2017)

C'est sur cette très belle formule que nous terminerons notre retour vers le Moyen Âge, sans oublier que ce délicieux breuvage est « *à consommer avec modération* ».