

VENDREDI 8 FÉVRIER 2019

LA VIGNE ET LE VIN EN BRETAGNE

Par **Guy Saindrenan**

Résumé : Michèle Le Bourg

Conférence en partenariat avec ArmorScience.

Guy Saindrenan a écrit l'ouvrage « La vigne et le vin en Bretagne », aux éditions Coop Breiz. Il introduit son exposé par **quelques mentions historiques relatives à la présence de la vigne et du vin en Bretagne.**

La plus ancienne mention connue a été relevée à Piriac-sur-Mer, à l'occasion de fouilles préventives à des chantiers entrepris dans la commune. Par la découverte de deux pressoirs installés en vis-à-vis, il est admis qu'il s'agit de pressoirs à raisin.

Plusieurs traces nous renseignent sur la période du Moyen-Age :

- Morlaix, dessin de Robida de la « porte des vignes »
- Pont-Scorff (1158) mention du cartulaire de l'abbaye de Sainte-Croix.

Plus tard, à Dol de Bretagne, selon le géographe Edrisi qui accomplit un périple passant par Dol, la vigne disparaît à partir du XVIII^e siècle, à la faveur de la culture du blé. A cette époque la marine bretonne se rend en Bourgogne et à Bordeaux d'où elle ramène le vin.

A Landevenec, des fouilles révèlent des résidus de mouture de raisin. A partir du XVII^e siècle, le vignoble nantais se développe et produit du cognac. La vigne disparaît dans le Val de Rance au XVIII^e siècle et régresse fortement dans le comté de Rennes.

La Révolution Française marque un événement important dans l'histoire du vin par la suppression des taxes d'octroi (taxe perçue par les communes à l'entrée des marchandises). Nantes devient une ville industrielle et le commerce du vin y est florissant grâce à la richesse de la population. Le vignoble nantais se trouve détruit pendant les guerres de Vendée (1793-1796). Le XIX^e siècle connaît une expansion du vignoble français, sauf en Bretagne, sur une superficie de 27 000 ha.

Après 1850 des catastrophes sanitaires s'abattent sur les vignes en Europe, par la prolifération de champignons dont l'oïdium, le mildiou, le phylloxéra venu d'Amérique du Nord.

La reconstitution des vignes s'opèrent en HPD (hybride producteur direct). A la même époque, on commence à boire du cidre en Bretagne et les muscadets obtiennent une AOC (Appellation d'origine contrôlée) permettant de connaître la provenance des raisins et la fabrication du vin. Après 1950, les bretons abandonnent le vin et le cidre au comptoir des bars au profit de nouvelles boissons. Les plans de vignes issus de la méthode HBD sont arrachés.

Quels vignobles en Bretagne ?

Saint Sulliac, surnommé l'anse « des vigneux ». Ses comptes de vendanges sont conservés à Saint-Brieuc dont les plus anciens datent de 1479, correspondant au cépage de la première époque. Ses vins sont prisés.

Des vignobles se développent à Carnac, Quiberon, jusqu'à Redon. Le Quillio, en centre Bretagne, connaît la réintroduction d'un cépage dans les années 1980-2000. Il s'agit d'une production familiale, le crémant de la vallée de l'Oust.

D'autres cas de réimplantation existent sous forme de vigne associative dont le commerce est interdit. La seconde partie de la conférence développe les spécificités scientifiques afférentes aux vignobles, les cépages, les caractéristiques des terres de culture, le climat. La culture de la vigne en Bretagne connaît un vif intérêt chez ses habitants de nos jours. **La conférence est consultable sur le site d'ArmorScience.**

