

On n'a le goût du pays qu'avec le vin du pays.

NORGE / Les quatre vérités, 1962



Villes et Pays d'art et d'histoire
Pays du Vignoble Nantais



laissez-vous **conter**

le Musée du
Vignoble Nantais

Musée du Vignoble Nantais

Du génie des lieux au génie des hommes et des femmes de métier.

Au sud du Massif armoricain et de la ville de Nantes, adossé à l'océan, le Vignoble Nantais est le dernier grand vignoble du Val de Loire. Un musée lui est dédié.

Un Musée de France

Le Musée du Vignoble Nantais est issu d'un premier musée consacré aux arts et traditions populaires créé en 1980 par l'association culturelle Pierre Abélard. En 1991, plusieurs collectivités locales s'associent aux fondateurs et au CIVN (Comité Interprofessionnel des Vins de Nantes qui rassemble les vignerons et négociants autour de la promotion de leurs vins) pour créer le musée actuel à l'échelle du Pays du Vignoble Nantais. Le projet est dirigé scientifiquement par les conservateurs du Musée Dobrée (Nantes). Le musée ouvre ses portes en 1995 dans le bâtiment actuel. Dès 2002, le musée reçoit l'appellation Musée de France. Ses missions consistent à garantir la protection, la conservation et la restauration de ses collections, leur accessibilité à tous les publics et la réalisation de travaux de recherche sur les collections et les thèmes associés.

Une collection

En 2013, la collection comprend 1644 objets protégés au titre de la loi Musée de France*. 424 sont présentés dans les salles du musée. Les autres sont montrés lors d'expositions temporaires ou conservés dans les réserves. Les objets acquis par l'association fondatrice puis par le Syndicat Mixte du SCoT et du Pays du Vignoble Nantais retracent le cycle du vin, de la plantation de la vigne à la dégustation. Une forte proportion d'entre eux est datée de 1880 à 1960.



Cabane d'équarteur en bois provenant du domaine de la Bretesche, Maisdon-sur-Sèvre. ③

Ils témoignent du savoir-faire des vignerons, d'une histoire multiséculaire et d'un art de vivre rythmé par les cycles de culture de la vigne, de la conservation et de la commercialisation des vins.

Des objets phares

La collection donne à voir les spécificités locales. Ainsi, la cabane d'équarteur ③ raconte le bail à complant (cf. p. 5), résurgence médiévale qui a perduré jusque dans les années 1980. Le pressoir long-fût ⑨ était exposé par la confrérie des Bretvins (cf. p. 10) qui siégeait au Château des ducs de Bretagne à Nantes.

Les pressoirs, les tracteurs viticoles, le matériel d'analyse donné par l'Institut Français de la Vigne et du Vin constituent des ensembles d'exception.

L'ébulliomètre Dujardin Salleron, matériel rare dans les musées français. ⑪



Un musée de Pays

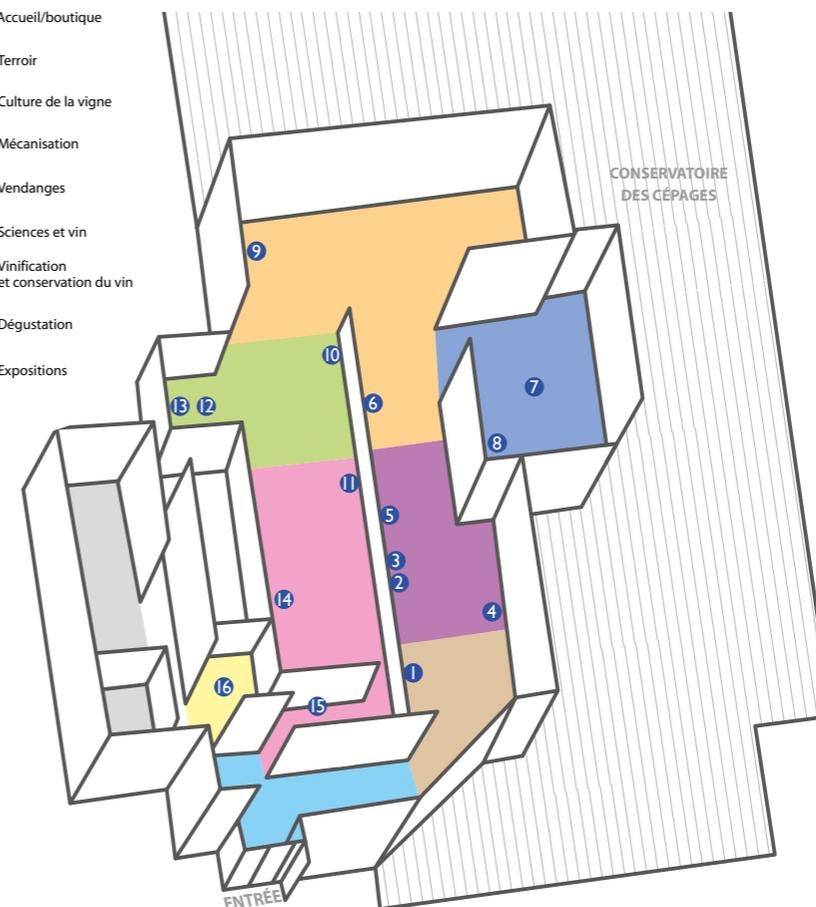
Par sa collection technique, ses objets uniques et la poursuite de recherches thématiques, le Musée du Vignoble Nantais exprime, entre histoire et mémoire, toute l'ingéniosité et l'originalité d'un pays de vignoble millénaire : de résistance en imagination, les hommes et les femmes qui y vivent traversent les crises historiques viticoles et manifestent une énergie et une inventivité continues.

Comment s'élaborent les vins du Pays du Vignoble Nantais ? Comment les vignerons s'adaptent et innovent au cours de l'histoire ? Quelle société d'hommes et de femmes a construit ce territoire ? A travers la visite du Musée

du Vignoble Nantais, laissez-vous conter quelques clefs de connaissance sur ce savoir-faire millénaire, sur des cépages et des vins d'exception et sur les valeurs des hommes et des femmes du pays.

LES ESPACES DU MUSÉE

- Accueil/boutique
- Terroir
- Culture de la vigne
- Mécanisation
- Vendanges
- Sciences et vin
- Vinification et conservation du vin
- Dégustation
- Expositions



- ① Médaille de greffage
- ② Plan cadastral du Clos des Buttées
- ③ Cabane d'équarteur
- ④ Décavillonneuse
- ⑤ Pulvérisateur Vermorel
- ⑥ Brouette à vendange

- ⑦ Tracteur enjambeur
- ⑧ Machine à vendanger
- ⑨ Pressoir long-fût
- ⑩ Espace cuverie
- ⑪ Ebulliomètre Dujardin Salleron
- ⑫ Laboratoire d'analyses œnologiques

- ⑬ Appareil de mesure du dioxyde de soufre
- ⑭ Filtre Friedrich cristal
- ⑮ Alambic Coyac
- ⑯ Salle des bouteilles bues

Une architecture contemporaine au service d'un paysage vivant

Composé de lignes droites et régulières, le bâtiment conçu en 1995 par l'architecte Jean-Claude Pondevie allie la massivité de murs en pierre ou en béton et la clarté de grandes volumétries blanches percées de larges verrières à clins de bois. Implanté sur une pente de la vallée de la Sanguèze, un auvent à trois hauts piliers sert de signal pour accueillir les visiteurs.



La visite au musée

Lors de votre visite au Musée du Vignoble Nantais, vous avez accès à de nombreux dispositifs : des courts-métrages, des jeux pour les enfants dès 3 ans, des documents thématiques, des visites guidées en français et en anglais. Le musée présente des expositions temporaires et met en œuvre ou collabore à de nombreux événements culturels : visites dégustées, conférences de l'Université sur Lie, programmes nationaux (Journées Européennes du Patrimoine, Fêtes de la Science, ...). Des visites et ateliers pédagogiques à destination des scolaires sont proposés toute l'année. Pour suivre notre actualité : www.musee-vignoble-nantais.eu

Cultiver et soigner la plante

Le viticulteur réalise de nombreux travaux pour faire parvenir le raisin à saine maturité. Au fil du temps, des outils à main à la mécanisation, il adapte sa pratique à l'environnement social et technologique.

Un terroir chahuté

Les cartes géologiques associées aux cartes d'appellations attestent d'une grande diversité des vins et des terroirs viticoles tout le long de la Loire. De la couche géologique superficielle la plus récente à la roche mère la plus ancienne, les sous-sols du Vignoble Nantais associent et entremêlent des alluvions (marais de Goulaine), des sables, galets ou graviers roulés (lac de Grand Lieu), du granite clair à grain (Clisson), du gabbro à la couleur sombre (Le Pallet), des gneiss (Le Loroux-Bottereau), du schiste, des micaschistes, de l'amphibolite (butte de la Roche).

Un paysage culturel

Ce foisonnement a des incidences sur les sols, parfois même à l'échelle de deux parcelles contigües. En surface, la diversité géologique est invisible à l'œil. Des coteaux de la Sèvre, du Chaintreau, de la Sanguèze ou de la Loire, aux immenses plateaux du cœur

de l'appellation Sèvre et Maine, le paysage est légèrement vallonné, entrecoupé de bosquets, largement ouvert et habité.



Le Melon B, dit de Bourgogne. La feuille est ronde et dentelée et la grappe cylindrique aux grains denses.

Ce paysage résulte de la quasi monoculture de la vigne et des spécificités d'un cépage : le Melon B qui, depuis un siècle, fait la renommée du Muscadet. Il résulte surtout de la capacité des hommes et des femmes de métier à s'organiser et à aménager leur environnement en résistance ou en développement à chaque turbulence de l'histoire.



Une mer de vignes, vue du Landreau au printemps.

Greffage et Union résolvent la crise du phylloxéra



Revers de la médaille de greffage de M. Gaudet de Monnières, reçue en 1896. Il a alors 14 ans. ❶

La crise du phylloxéra*

Les paysages viticoles actuels sont contemporains de la replantation des vignes suite à la crise du phylloxéra. La maladie apparaît dans le Gard en 1863. Malgré les nombreuses tentatives pour enrayer le mal, il se propage pendant cinquante ans et ravage tous les vignobles de France et d'Europe, jusqu'à la mise en place systématique du greffage des plants locaux sur porte-greffe américain résistant. La solution avait été promue par Victor Pulliat dès 1869 à la Société de Viticulture de Lyon. Le Vignoble Nantais est touché en 1884. Il faudra trente années, la création de douze pépinières et de nombreuses écoles de greffage pour réussir à replanter le vignoble.

La médaille de greffage ❶

Au revers, cette médaille présente un caducée d'Hermès composé d'un bâton surmonté de deux ailes autour duquel s'enroulent deux serpents qui se font face à son sommet. Malgré la présence de grappes de raisin et de feuilles de vigne, le choix de la figure d'Hermès est étonnant pour un sujet viticole. En effet, Hermès est le dieu du commerce, des voyageurs et des pasteurs. Il n'est pas traditionnellement associé à l'agriculture ou à la viticulture. En revanche, sa représentation sur une médaille de greffage peut s'expliquer par le fait que la figure personnifie également l'ingéniosité !

L'Union des complanteurs

De nombreux vignobles ont disparu après la destruction des plants par le phylloxéra, faute d'organisation collective et financière permettant la replantation. En Pays du Vignoble Nantais, les vigneronnes ont bénéficié de l'engagement d'un intellectuel socialiste de Maisdon-sur-Sèvre, Benjamin Huet. Celui-ci crée le premier syndicat des colons de vignes à

Planter et tailler la vigne

complant, l'Union, qui s'oppose aux propriétaires fonciers. Il défend les colons afin qu'ils conservent leur droit d'exploiter les sols en vignes et bénéficient de moyens financiers pour arracher les ceps malades et replanter sur greffe. De 1891 à 1914, ce combat témoigne des ambivalences du territoire. Il s'agit à la fois d'une lutte des classes moderne pour le maintien d'une viticulture locale et d'un besoin de perpétuer un système féodal unique en France.

Travailler les sols

Jusqu'à la révolution industrielle, tous les travaux du sol se font à bras à l'aide de la houe et du pic à vigne, quatre à cinq fois par an. Avant la replantation en ligne au tournant du XX^e siècle, la vigne en foule* ne permet pas de faire passer les charrues à traction animale.

La charrue vigneronne permet :

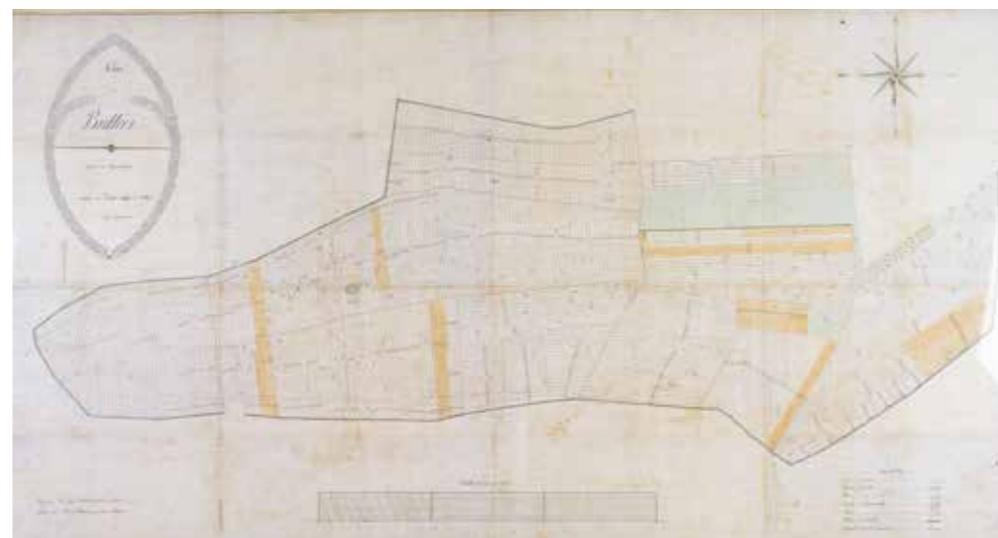
- le buttage, en novembre, pour protéger les pieds de vigne du gel et creuser les « raizes »* qui facilitent l'écoulement des eaux pluviales ;



Décavillonneuse fabriquée par Belletoise, forgeron au Pallet pendant l'entre-deux-guerres. ❷

Le bail à complant

Il puise son origine à l'époque féodale, au cours de laquelle des seigneurs décident de mettre à disposition des paysans, appelés « colons », des terres pour y planter la vigne. La vigne est une liane qui vit parfois au-delà d'une génération. De plus, il faut trois années et de nombreux travaux pour récolter les premiers raisins. Aussi, les seigneurs prévoient un partage des récoltes aux trois quarts pour le colon qui a engagé de nombreux frais et du temps. Ce bail est transmissible et héréditaire. Il ne prend fin qu'en cas d'arrêt de culture de la vigne, faute de soin ou par la mort du vignoble. Le propriétaire du sol fixe la date du ban* des vendanges et diligente son régisseur pour « équarter » ❸, c'est-à-dire mettre de côté la part qui lui revient (soit le quart restant).



Plan cadastral du Clos des Buttées, au Pallet, qui décrit les parcelles en vignes franches et en vigne à complant. ❹

Tailler la vigne

Chaque hiver, la vigne est taillée pour limiter la production des bois et concentrer la sève vers les futures grappes. Jusqu'au milieu du XIX^e siècle, les vigneronns utilisent des serpes et les ceps sont taillés en gobelets*. Après le phylloxéra, ils adoptent le serpo-sécateur puis le sécateur. Ils suivent désormais la méthode Guyot simple : seul un long bois est conservé et enroulé le long d'un fil de fer tendu sur tout le rang. Les vigneronns se restauraient et se réchauffaient dans les cabanes de vignes au cours des longues journées d'hiver consacrées à la taille. C'est le seul soin qui ne soit pas encore mécanisé en Vignoble Nantais.

L'ingéniosité du tracteur enjambeur de Mouzillon 7

En 1952, Marcel Brégeon achève la fabrication de son tracteur enjambeur. Il y a consacré deux à trois hivers, à la forge et avec un ami mécanicien. Le véhicule est déclaré à l'ingénieur des Mines comme prototype et reçoit les honneurs de la presse. C'est l'époque de la création des premières entreprises locales de mécanique agricole (Gobin à Château-Thébaud, Lemerle à Vertou, Babonneau à Vallet). Ce tracteur remplace le cheval tout juste décédé de M. Brégeon pour les travaux mécanisés de la vigne : le binage superficiel, les traitements et la vendange (en ouvrant le plateau pour poser les portoirs).

Réduire les intrants chimiques

Les prises de conscience environnementale à partir des années 1990 ont freiné l'usage intensif de produits phytosanitaires. Malgré un climat humide très défavorable localement, en 2013, cent trente-cinq vigneronns sur cinq cents sont engagés avec la Chambre d'agriculture dans le réseau Ariane. Ce réseau vise à réduire au maximum les intrants de soins de la vigne et de lutte contre les maladies. Trente-cinq vigneronns sont en culture biologique ou en conversion pour au moins 40% de leur surface d'exploitation.

Entretien et soigner la plante

Réalisé à partir d'éléments de récupération (pneus et châssis d'une machine à sulfater, moteurs successifs de voiture), il est agrémenté d'inventions personnelles : les chaînes pour les roues facilitent le travail sur terrain humide, la double boîte de vitesse permet de rouler de cinq cents mètres à vingt-cinq kilomètres à l'heure...

Le tracteur enjambeur est autant représentatif de l'inventivité locale que de la débrouillardise des humbles, sur ce territoire où la petite propriété abonde.

Maladies et traitements

Le climat septentrional humide et l'intensification des voyages extra-européens provoquent des maladies liées à la prolifération de champignons parasitaires le plus souvent importés, les maladies cryptogamiques. Le Vignoble Nantais



Tracteur enjambeur de Mouzillon, prototype unique fabriqué de 1950 à 1952. 7

est principalement sujet au mildiou, au botrytis, et plus récemment à l'esca. Pour les combattre, les vigneronns utilisaient autrefois de simples balais de genêts, puis des pulvérisateurs manuels à dos d'homme, dont le Vermorel 5. Depuis les années 1970, ils utilisent des tracteurs enjambeurs munis de larges réservoirs et de pompes motorisées pour traiter rapidement plusieurs rangs à la fois.



Sol labouré à la Pépière, Maisdon-sur-Sèvre, vignes en culture biologique.

Le temps des vendanges

L'acmé de l'activité du vigneron se déroule pendant trois semaines en Vignoble Nantais. Les objets témoignent du temps long de préparation et de l'intensité du moment. Le temps des vendanges est celui de la fatigue physique à soulager et de l'explosion festive.

Le matériel de vendange

Il évolue surtout au cours du XX^e siècle jusqu'à l'arrivée des premières machines à vendanger tractées en 1984 8. Auparavant, les vendanges se font à la main, en voisinage dans les petites exploitations familiales ou avec beaucoup de saisonniers dans les grands domaines. Les vendangeurs utilisent alors couteaux à main, baquets, hottes ou portoirs* à dos d'hommes, appelées demi-sommes lorsqu'elles sont portées par les ânes. Puis le matériel évolue. Brouettes à vendange et vendangettes atténuent la pénibilité du travail. A partir des années 1950, de véritables équipées de vendangeurs sont accueillies, nourries et logées sur les exploitations qui s'agrandissent. Les bals des vendanges font la joie de tout un pays et sont l'occasion de rencontres et de nombreux mariages.

La brouette à vendange 6

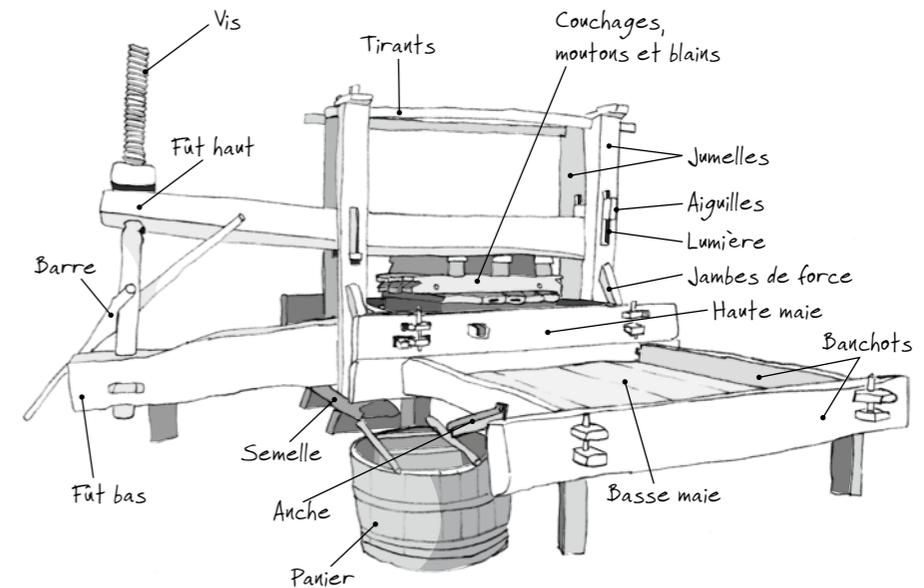
C'est en 1906 que Francis Maillard, charron forgeron à la Chapelle-Heulin, invente la première brouette à vendange afin de soulager son dos du portage des portoirs. Passées les moqueries de ses voisins, les vendanges exceptionnelles de 1922 et de 1934 ainsi que l'exposition à la foire de Vallet en 1925 font exploser les commandes. Partout dans le Vignoble Nantais, les exploitants utilisent ce système, jusqu'à ce qu'il soit détrôné par les plateaux à vendange dans les années 1960.



Brouette à vendange, 1922, utilisée au village du Pé de Sèvre, sur le modèle de la brouette de M. Maillard. La roue provient d'une moto militaire. 6

La collection des pressoirs

Monuments des vignobles, les six pressoirs du Musée du Vignoble Nantais constituent le point d'orgue de la visite. Ils présentent les variantes du pressurage vertical (à levier avec le casse-cou, à long-fût, à vis verticale, sur une cage, à cliquets, à vérins hydrauliques) et latéral (à vis horizontale avec pression latérale simple ou double). Jusqu'au XVIII^e siècle, le pressurage n'est utilisé que pour 20% de la vendange. En effet, le jus est alors surtout obtenu par foulage aux pieds dans des cuves.



Les pressoirs se développent en nombre et en technique autour du XVIII^e siècle. Ils sont l'apanage des domaines nobles où les colons-vignerons se rassemblent pour conduire leur vendange. A la fin du XVIII^e siècle, ils s'implantent dans les villages, à usage collectif, puis en itinérance avec l'arrivée des pressoirs à cage démontables et transportables.

De l'empirisme à la mesure scientifique

Pendant des siècles, l'empirisme et l'usage local dominant dans la maîtrise de la vinification. Il faut attendre Lavoisier (1780) pour formuler le premier principe de la chimie « rien ne se perd, rien ne se crée » et pour montrer que le sucre se transforme en alcool et en gaz carbonique. En 1801, Chaptal préconise l'addition de sucre dans la vendange. En 1857, Pasteur démontre que la fermentation est produite par les levures lorsqu'elles vivent sans air. Les progrès de la science et des connaissances des phénomènes microbiens permettent une meilleure maîtrise de la vinification. Aujourd'hui, les enjeux pour le Vignoble Nantais consistent à préserver les arômes du raisin et à obtenir un maximum de finesse et de goût en évitant l'oxydation de la vendange et du moût avant la fermentation.

Pour cela, le pressurage réalisé est doux et le débouillage dure un à deux jours. La température est maintenue entre 15° et 20°.

Fermentation

Selon les millésimes et les choix du vigneron, les levures naturelles présentes dans les grappes de raisin peuvent être complétées par des levures ajoutées. Afin d'éviter le



Laboratoire d'analyses au Musée du Vignoble Nantais. 12

développement des bactéries qui permettent la fermentation malolactique*, le vigneron ajoute également du dioxyde de soufre (SO₂) dans des proportions déterminées par la réglementation.



Appareil de mesure du dioxyde de soufre, don de l'IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) en 2010, usage vers 1980. 13

Analyses en Vignoble Nantais

Trois principales analyses sont réalisées en Vignoble Nantais avant, pendant, et après la vendange. Elles permettent d'identifier l'évolution du taux des sucres (glucose et fructose) et de l'acidité (acide tartrique et malique des raisins) mais aussi de maîtriser le degré alcoolique. Il s'agit de garantir la qualité des vins dans le cadre de l'AOC Muscadet. Le suivi de la fermentation se fait chaque jour par la mesure de la densité du vin à l'aide du mustimètre. Le premier centre d'analyse s'installe à Nantes en 1948. La collection présentée dans le « laboratoire » du musée en est issue. Il déménage au lycée agricole Briacé au Landreau en 1978 puis en 2005 à la Frémoire à Vertou, où il est toujours implanté.

Le vin est fait pour être bu

« Si n'êtes en lieu pour vendre votre vin, que feriez-vous d'un grand vignoble », Olivier de Serres, *Théâtre d'agriculture*, 1600

Conserver les vins 10

A l'intérieur du chai, les contenants varient de formes et de matériaux selon les époques. Les barriques en bois, dont la « Nantaise » contenant 225 litres, perdurent jusqu'au début du XX^e siècle. Dès 1920, le béton s'impose avec la création de cuves enterrées et carrelées grâce au savoir-faire des maçons italiens. Au cours de l'entre-deux-guerres, les parois intérieures sont recouvertes de verre pour garantir une meilleure hygiène. De l'usage des plastiques à celui des cuves inox thermo-régulées, l'évolution industrielle impacte nécessairement les usages de la vinification. Si les contenants sont aujourd'hui inamovibles, ils avaient par le passé une double fonction puisque le même contenant était utilisé à la fois pour la conservation et pour le transport du vin lors de sa commercialisation.

La méthode sur lie

La lie du vin est constituée des levures mortes qui se déposent au fond des cuves et des barriques après la fermentation. L'élevage des vins blancs sur lie se fait en bouteilles en Champagne, en barriques en Bourgogne et en cuves en Vignoble Nantais. Ce mode de vinification ancestral a été défendu collectivement par les vignerons du Muscadet afin de préserver un savoir-faire et une hiérarchisation qualitative des vins produits en abondance sur ce territoire. En 1979, la mention « sur lie » peut être apposée sur les bouteilles à condition que le vin ait reposé au moins six mois sur ses lies fines et selon

Les chais viticoles du Pays du Vignoble Nantais

La conservation des vins se fait historiquement en surface, à la différence de nombreuses autres régions viticoles. Il s'agit d'un simple cellier jouxtant l'habitat du colon, d'un chai non voûté accolé à une maison (dénommée longère) ou encore d'un chai autonome bordant l'un des côtés d'une cour intérieure fermière, elle-même jouxtant la demeure domaniale, comme à la Noé de Bel-Air à Vallet, à la Jousselinière à Saint-Julien-de-Concelles ou à l'Oiselinière à Gorges.



Village de Portillon à Vertou au début du XX^e siècle. Variante locale de l'habitat du paysan, d'origine poitevine, caractérisée par un étage, un escalier extérieur et un cellier au rez-de-chaussée.

un cahier des charges précis. Cette mention fait suite à une première reconnaissance du Muscadet en AOC en 1936 et précède celle des appellations des crus communaux, en vigueur depuis 2011. Elle s'inscrit dans une progression continue de valorisation à la fois technique et commerciale d'un grand vignoble.

Préparer la mise en bouteille

Le vigneron pratique un collage pour faire se déposer les impuretés résiduelles et obtenir un vin clair. Enfin, juste avant la mise en bouteille, il pratique la filtration. Toutes ces opérations varient dans le temps et selon les exploitations. La vinification est unique à chaque domaine.



Filtre Friedrich Cristal, à plaques de cellulose. 14

Si les années 1990 ont été marquées par les vins dits technologiques, commercialisés rapidement, à la même époque des expériences plus confidentielles ont permis de mettre en place les crus communaux. Ces muscadets restent sur leurs lies au moins dix-huit mois et gagnent ainsi en complexité et en fruité.

Transporter les vins

Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, le vin était commercialisé en barriques. Il a été transporté par voie d'eau sur la Sèvre et la Loire jusqu'au port de Nantes ou par la route où des rouliers conduisaient des charrettes à cheval, et enfin par le train.

Au cours de la première moitié du XX^e siècle, la vente du vin en bouteilles s'est généralisée et ce conditionnement participa à l'évolution des modes de transport.

Promouvoir

A partir de l'entre-deux-guerres, de nombreux nantais et bretons émigrent à Paris en quête de travail. Ils diffusent dans les quartiers populaires les mets



Affiche Bruneau, 1950, collection privée, présentée à l'occasion d'une exposition temporaire. Dynamisme et culture populaire sont de mise.



L'alambic Coyac acquis en 2001 a été entièrement restauré par l'association fondatrice du musée.

et vins de leur région. Avec l'Association amicale des Nantais de Paris, parmi lesquels figure Aristide Briand, le Muscadet entre dans plusieurs grands restaurants parisiens, dans les bars huppés et les cabarets les plus pimpants.

Après la Seconde Guerre mondiale, la promotion des vins du Vignoble Nantais s'organise autour des « confréries » gastronomiques.

L'ordre des Chevaliers Bretvins est créé en 1948 pour mettre en valeur les produits du Pays Nantais : ses grands vins et sa cuisine régionale. Il valorise les acteurs économiques, en particulier les vigneronnes. La confrérie des Gastronomes de la Mer est fondée en 1968 par un groupe d'amis du milieu viticole et d'amateurs éclairés. Elle a pour objectif la promotion et la mise en valeur du Muscadet.

Enfin, en 1970, ce sont les vigneronnes et négociants qui s'organisent pour assurer la promotion de leur vin : ils se rassemblent et créent leur interprofession. Celle-ci rejoint les autres appellations ligériennes en 2007 et intègre Interloire, troisième interprofession viticole de France après le Bordelais et la Champagne.

Les eaux-de-vie du XVII^e siècle

L'alambic à double chauffe présenté au musée évoque la grande époque des eaux-de-vie nantaises. Les premières traces de cette pratique remontent à 1499. Mais cette activité est surtout développée par les Hollandais installés à Nantes à partir du XVII^e siècle. L'eau-de-vie est élaborée pour muter les vins* avant leur transport vers les pays nordiques. La Folle Blanche est plantée en abondance car ce cépage est très productif pour l'élaboration de l'eau-de-vie. En 1650, on compte deux cents chaudières à Nantes et la fabrication d'eau-de-vie emploie huit cents personnes. Le Nante's Brandy est très réputé dans les pays anglo-saxons. La révocation de l'Edit de Nantes porte un coup fatal à ce commerce.

Les guerres révolutionnaires à suivre désorganisent les récoltes. Les chaudières sont converties en métal. La production diminue et la qualité s'étioule peu à peu. Cet alambic a été utilisé entre 1920 et 2001 à la CUMA (Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole) de Remouillé. Il permettait la distillation du marc, de la lie ou du vin pour en faire de l'eau-de-vie. Il provient des établissements COYAC, créés par Charles Coyac, inscrits au registre du commerce en 1890 et implantés à Nantes, dans le quartier de la Madeleine.

Exporter partout dans le monde

Dans les années 1970, et pendant plus de quinze ans, la production massive de Muscadet répond à la demande toujours plus grande d'exportation vers l'Asie, les Etats-Unis et les pays du Nord. Aujourd'hui encore, le Muscadet est distribué dans 86 pays (sources Interloire), et cela même si les volumes produits sont en baisse, du fait des recherches qualitatives et de l'évolution des modes de consommation des vins.

Bouteilles du Vignoble Nantais

La forme des bouteilles n'est pas normalisée. Cependant, afin de rendre visible leur production auprès des consommateurs, les vigneronnes s'accordent sur un modèle unique pour chaque vin. Ainsi, la « Muscadet » remplace la « Bourguignonne » au cours des années 1980. L'entreprise locale BSN de Vertou développe son marché auprès des vigneronnes en ce sens. La mention « sur lie », avec une vaguelette soufflée dans le verre, apparaît en 1997.

L'art de la dégustation

Boire et déguster le vin sont deux choses distinctes. La dégustation est un processus progressif et très codifié par les professionnels : qualifier la couleur,



Apprentissage de la dégustation au lycée agricole Briacé, le Landreau en 2012.

Collection de Bouteilles bues et leurs témoignages, 2012.



l'intensité, le reflet, la brillance, la limpidité du vin ; en humer les arômes et définir leur qualité, leur intensité ; le goûter pour en percevoir les saveurs sucrées, salées, acides ou amères. Cet apprentissage vaut pour les vins du monde entier et, comme un langage, permet de s'accorder sur les qualités des vins.

Bouteilles bues

Boire le vin relève du culturel et des codes sociaux du vivre ensemble : à l'apéritif, en « vin d'honneur », en célébration joyeuse, entre amis, à l'occasion d'un repas de fête, tous les jours, seulement le dimanche... La collecte des « Bouteilles bues » du musée présente et contribue à constituer la mémoire des modes de consommation des vins du Vignoble Nantais.

* **Ban des vendanges** : date du début de la récolte des raisins fixé par les seigneurs à l'époque médiévale et aujourd'hui par un arrêté préfectoral pour chaque vignoble, après concertation avec les syndicats de défense des appellations et l'INAO*.

Décavillonneuse : modèle de charrue permettant de labourer entre les pieds de vigne pour dégager les ceps à l'arrivée du printemps.

Fermentation malolactique : transformation de l'acide malique présent naturellement dans le raisin en acide lactique, utilisée généralement pour la vinification en rouge.

Foule (plantation en) : vignoble planté sans ordre apparent et en grande densité. En réalité, le vignoble était planté en rang et c'est le provignage* des vignes qui créait la foule.

INAO : Institut National des Appellations d'Origine.

Loi Musée de France : loi votée en 2002, qui rend les collections des musées labellisés inaliénables, imprescriptibles et insaisissables.

Muter les vins : historiquement, opération consistant à ajouter de l'eau-de-vie dans les barriques de vin pour stopper la fermentation et permettre le transport de longue durée.

Phylloxéra : puceron parasite qui s'attaque aux racines de la vigne, importé accidentellement des Etats-Unis.

Portoire : récipient porté à dos d'homme dans lequel on verse et transporte le raisin récolté au cours de la vendange.

Provignage : méthode de reproduction de la vigne consistant à enterrer un pied de vigne entier facilitant l'enracinement des sarments.

Raize : sillon.

Taille en gobelets : taille du cep constitué de plusieurs sarments autour d'un pied central.

Renseignements
Pays d'art et d'histoire du Vignoble Nantais
pah@vignoble-nantais.fr

Musée du Vignoble Nantais

82 rue Pierre Abélard
44330 Le Pallet
02 40 80 90 13 – accueil@musee-vignoble-nantais.fr
www.musee-vignoble-nantais.eu

Le Musée du Vignoble Nantais est géré par le Syndicat Mixte du SCoT et du Pays du Vignoble Nantais.

Bibliographie

« Rien que notre dû », René Bourrigaud, 2013
La vigne et le vin en Bretagne, Guy Saindrenan, 2011
Géohistoire du Vignoble Nantais, Raphaël Schirmer, 2010
Catalogue du Musée du Vignoble Nantais, 1995



Laissez-vous conter le Pays du Vignoble Nantais,

Pays d'art et d'histoire...

...en compagnie d'un guide-conférencier agréé par le ministère de la Culture et de la Communication

Le guide vous accueille. Il connaît toutes les facettes du Pays du Vignoble Nantais et vous donne les clefs de lecture pour comprendre l'échelle d'un paysage, l'histoire du pays au fil de ses villages.

Le guide est à votre écoute. N'hésitez pas à lui poser vos questions.

Le service du patrimoine

coordonne les initiatives du Pays du Vignoble Nantais, Pays d'art et d'histoire. Il propose toute l'année des animations pour les habitants, les touristes et les scolaires. Il se tient à votre disposition pour tout projet.

Le Pays du Vignoble Nantais appartient au réseau national des Villes et Pays d'art et d'histoire

Le ministère de la Culture et de la Communication, direction générale des Patrimoines, attribue le label Villes et Pays d'art et d'histoire aux collectivités locales qui animent leur patrimoine. Il garantit la compétence des guides-conférenciers et des animateurs de l'architecture et du patrimoine et la qualité de leurs actions. Des vestiges antiques à l'architecture du XXI^e siècle, les villes et pays mettent en scène le patrimoine dans sa diversité.

Aujourd'hui, un réseau de plus de 160 villes et pays vous offre son savoir-faire sur toute la France.

A proximité,

Nantes, Guérande, Laval, Le Mans, Angers, Saumur, Fontenay-le-Comte, Le Perche Sarthois, la Vallée du Loir, les Coëvrons-Mayenne et le Pays Loire-Touraine bénéficient de l'appellation Villes et Pays d'art et d'histoire.



Crédits photos : Jean-Christophe Bardot, le Bar Floréal, 2012 ; Jean-Dominique Billaud, Nautilus, 2009 ; Cédric Paquereau, 2012 et 2013 ; IGARUN, 2011 ; Musée d'Histoire de Nantes ; Musée du Vignoble Nantais ; Bertrand Rivière
Photos de couverture : entrée du Musée du Vignoble Nantais, Mickaël Bourré, 2008 ; Jean-Dominique Billaud, Nautilus, 2009.

Conception graphique : LM Communiquer

Réalisation : Nuances Graphic

Impression : Goubault Imprimeur