Une bouteille à la loupe

Si témoignages et documents permettent de collecter de nombreuses informations sur les vins et leurs millésimes, la « lecture » d'une bouteille de vin angevin donne également de nombreuses informations.

La bouteille

La bouteille de vin, dont la contenance de référence est de 75 cl, a permis à l'État de normaliser et mieux contrôler la commercialisation du vin.
Les vignerons angevins ont adopté la bouteille de type « bourguignonne », aux épaules tombantes. L'une des raisons avancées est que les vins angevins, peu taniques, ne nécessitent pas d'épaules pour retenir les dépôts.
Les premières bouteilles en verre étaient soufflées. Désormais produites de façon industrielle, elles sont en verre moulé. En 1925, la bouteille à vin d'Anjou, rehaussée de l'écusson « Anjou » est commercialisée[8].

Le bouchon

Généralisé au cours du XVIIIe siècle parallèlement au développement de l'usage de la bouteille, il est étanche, souple et poreux à l'air. À la fois poumon et filtre, le bouchon de liège permet une circulation de gaz entre le vin et le milieu extérieur. La grande majorité des bouchons sont en liège, mais les bouchons synthétiques et les capsules à vis se développent sur le marché mondial.

La capsule-congé

Traditionnellement, bouchons et goulots de bouteille sont recouverts d'une couche de cire pour assurer une meilleure imperméabilité à l'air. Elle est désormais remplacée par la capsule-congé. Devenue obligatoire, elle atteste du paiement du droit de commercialisation par les domaines viticoles. La couleur du timbre change selon le vin (AOC, vin de pays ou vin de table).

L'étiquette

Les étiquettes apparaissent sur les bouteilles angevines au cours du XIXe siècle. Avec la mise en bouteilles dans les années 1930, elles s'imposent et sont le plus souvent composées à partir de modèles proposés par les imprimeurs. Depuis les années 1980, elles sont de plus en plus diversifiées et les vignerons s'en servent comme outil de communication.
Les mentions obligatoires sur l'étiquette se multiplient : le type de vin ou l'Appellation d'Origine Protégée, le Titre Alcoométrique Volumique Acquis (TAVA) en pourcentage, la provenance, le volume, le nom de l'embouteilleur, le numéro de lot, les allergènes, la teneur en sucre et un message sanitaire pour les femmes enceintes.
Les mentions figurant sur l'étiquette répondent à deux objectifs principaux : fournir une information équitable et assurer la traçabilité des produits.

[8]La prochaine « Lettre du Musée », consacrée au verre et à la bouteille,apportera des précisions à ce sujet.

Sources et bibliographie

- Asselin Christian, « Notre chenin », dans *Synthèse des interventions de la journée d'étude chenin*, août 2015
- Collectif, *La Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou*, 1952-2012
- Dion Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*, 1959, Flammarion
- Garrier Gilbert, *Histoire sociale et culturelle du vin*, 1995, Bordas, Paris
- Musée de la vigne et du vin d'Anjou, *Travaux et outils du vigneron après le phylloxéra*, 2003
- Musée de la vigne et du vin d'Anjou, « Étiquettes », dans *La lettre du Musée n°9*, novembre 2006
- Musset Benoit, « La découverte des cépages en Anjou, XVIIIe-XIXe siècles », dans *Synthèse des interventions de la journée d'étude chenin*, août 2015
- Pitte Jean-Robert, *La bouteille de vin, histoire d'une révolution*, 2013, Tallandier, Paris
- « Loire, l'année d'une vie » dans la *Revue des vins de France*, juin 1990
- Site internet http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Etiquetage-des-vins consultée le 17/02/2016
- Témoignages oraux des vignerons collectés par l'équipe du Musée de la vigne et du vin d'Anjou

Musée de la vigne et du vin d'Anjou

Place des vignerons - Saint-Lambert-du-Lattay
49 750 VAL-DU-LAYON

Tél : 02 41 78 42 75

contact@musee-vigne-vin-anjou.fr

www.musee-vigne-vin-anjou.fr

Ouvert d'avril à novembre.
(en dehors de cette période, ouverture sur demande téléphonique)

INFORMATIONS LÉGALES
Lettre éditée par l'Association des Amis de la Vigne et du Vin d'Anjou
N°23, mars 2016
Directeur de publication : Luc Arenou • Recherches et rédaction : Karine Chevalier
Documentation : Catherine Beneville • Clichés : Patrick Viaud Lignes 3D
Conception graphique : Hélène Charron d'après Effets Secondaires • Impression : Le P-tit Vert • ISSN 1638-4202

musée de France

musée de la vigne et du vin d'Anjou

La vigne, le vin, les terroirs et les hommes...

La Lettre du Musée

n°23

« Trésors de cave »

130 ans de vinification à travers une collection de vins

La vinothèque du Musée, une collection unique !

En 2003, sous l'impulsion de Pierre Cesbron, alors président de l'association gestionnaire du Musée de la vigne et du vin d'Anjou, une collection atypique est créée : une série de bouteilles de vins angevins. Son objectif ? Montrer qu'une bouteille de vin, c'est une boisson certes, mais c'est aussi le reflet du travail des vignerons et de pratiques viticoles évolutives.
Cette collection baptisée « vinothèque » a été constituée grâce à la mobilisation de l'association des Amis de la vigne et du vin et de nombreux donateurs. Elle permet de rassembler une centaine de bouteilles, dont la plus ancienne date de 1887. Présentée dans l'une des deux caves d'origine du cellier de la Coudraye, cette collection unique retrace 130 ans de vinification en Anjou. Les nombreux articles, archives et témoignages de vignerons issus du fonds documentaire du Musée, permettent de faire parler ces bouteilles. Chaque millésime évoque la qualité d'un vin, les conditions climatiques, des faits historiques nationaux mais aussi les événements qui contribuent à écrire l'histoire du vignoble angevin.
Quelques bouteilles évocatrices des grandes étapes de cette histoire angevine ont été sélectionnées. Elles vous livrent leurs secrets dans cette *Lettre*…

L'après-phylloxéra : la reconstruction et la modernisation du vignoble

À partir de 1890, dans la période de l'après-phylloxéra, le développement des vignes en ligne permet la généralisation de la traction animale pour les travaux d'entretien. Dès lors, les techniques viticoles se modernisent.
La bouteille de coteaux-du-Layon du Domaine Ogereau, millésime 1933, illustre bien la production angevine en cette première moitié de XXe siècle. « Ce vin a été élaboré sur une exploitation d'environ 8 hectares à partir de raisins de chenin. La vigne est plantée dans un sol d'argile sur schiste, avec une densité d'environ 4500 pieds à l'hectare ; la taille est réalisée en gobelet. Les sols sont travaillés au cheval et avec des outils à bras. La vendange est faite par tries, en deux temps : le "dépourrissage" puis la "cueillette à net". Le raisin ramassé est passé dans un broyeur pour éclater les grains puis pressé dans un pressoir vertical à vis, scellé dans le béton. La vinification est faite en barriques ou tonnes (demi-muids). La fermentation dure un mois à un mois et demi. Les moûts moyennement riches parce que récoltés à un volume de 30 à 45 hectolitres par hectare produisaient des vins demi-secs ou moelleux. Contenant souvent un peu trop de sulfites, les vins ne s'épanouissaient qu'au bout de 5 à 10 ans, mais leur conservation pouvait se prolonger[1]… »

À cette période, les vignerons commercialisent encore principalement le vin en fût. La mise en bouteilles se développe, mais elle est souvent réservée aux meilleures cuvées.

▲

Coteaux-du-Layon 1933
Domaine Ogereau,
Saint-Lambert-du-Lattay

Bo

[1]Source : Francis Ogereau, lors de la remise de la bouteille au Musée en 2003

Durant les guerres mondiales, une production perturbée

La première guerre mondiale déstabilise le travail des vignerons, comme toute l'activité économique. Les hommes sont mobilisés pour aller faire la guerre, les chevaux sont réquisitionnés, et les produits se raréfient. Ce conflit entraîne en France une chute importante de la production de vin. Mais en parallèle, la consommation de vin augmente. Les rations des combattants passent d'un quart de litre à un demi-litre journalier entre 1914 et 1916.[2]
La seconde guerre mondiale provoque également une baisse durable de la production. Par exemple, le sucre et les produits de traitement, bouillie bordelaise et soufre, sont distribués au compte-gouttes, en échange de tickets de rationnement.
La pénurie en matière première influe aussi sur la production des bouteilles. Celles-ci sont composées de silice, de sable naturel ou issu de roches broyées, de calcin et d'oxyde de fer. Leur composition impacte la couleur du verre. De nombreuses bouteilles fabriquées durant la seconde guerre mondiale ont ainsi une teinte bleutée, montrant une prédominance de l'oxyde de cuivre sur l'oxyde de fer.[3]

À la pénurie, s'ajoutent parfois des conditions climatiques catastrophiques. Entre le 1er et le 2 mai 1945, le gel détruit une grande partie des vignes. Les récoltes sont tellement maigres que certains vendangeurs ramassent les verjus, raisins encore verts. Malgré cela, l'année 1945 présente un beau millésime. La production est certes infime, mais d'une grande qualité grâce aux bonnes conditions climatiques estivales. Cette bouteille de coteaux-du-Layon donnée par Eugène Bidet, vigneron à Beaulieu-sur-Layon, est issue de l'unique barrique produite cette année-là sur son exploitation.[4]

Bonnezeaux 1942

Coteaux-du-Layon 1945
Beaulieu-sur-Layon

[2]Source : Garrier Gilbert, *Histoire sociale et culturelle du vin*, 1995, Bordas, Paris
[3]Source : Pitte Jean-Robert, *La bouteille de vin, histoire d'une révolution*, 2013, Tallandier, Paris
[4]Source Eugène Bidet, 2003, lors du dépôt de la bouteille au Musée

L'après-guerre : la recherche du volume

Après la seconde guerre mondiale, l'agriculture et la viticulture se tournent vers des pratiques intensives. L'importance des stocks, la production très prolifique de cépages hybrides plantés durant la guerre et la demande des consommateurs amènent l'essor de vins de consommation courante, à prix modeste. La mise en place des Vins Délimités de Qualité Supérieure (VDQS) moins contraignants que les Appellations d'Origine Contrôlée (AOC), l'arrivée des outils motorisés et des produits chimiques après 1960 renforcent cette tendance. C'est également l'époque à laquelle la chaptalisation est une pratique courante. Elle permet de renforcer le taux d'alcool des vins avec l'apport de sucres.
Dans l'après-guerre, la demande des consommateurs conduit au développement en Anjou des vins rouges et rosés, issus du cépage cabernet. Cette évolution accélère le déclin du chenin en surfaces plantées, amorcé après la crise du phylloxéra.
En 1952 est créée à Paris la « Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou es Cabernet » dont les objectifs sont de
1/mieux faire connaître les vins de cabernet et tous ceux de notre douce province d'Anjou,
2/réunir les amateurs de cabernet et plus particulièrement ceux de l'Anjou ».
Son siège social se situe alors à Paris, au café.... Le cabernet ![5]

Après 1985, le choix de la qualité

Après une période où les rendements sont favorisés et entraînent perte qualitative et méventes, les vignerons comprennent qu'il est nécessaire de s'engager dans une nouvelle voie pour redorer l'image des vins angevins. Cette volonté de mettre la qualité en avant se traduit notamment par la reconquête des vignes plantées sur les coteaux, la reprise des tries de vendanges... En 1989, d'excellentes conditions

Des millésimes d'exception

Durant cette période, le développement d'une production en volume est une tendance en Anjou, mais pas une généralité. Quelques vignerons ont fait le choix de maintenir une production de qualité. Les conditions météorologiques viennent parfois les aider et apportent de bonnes surprises. Ainsi, 1947, 1955, 1959 et 1969 sont marquées par des conditions climatiques très favorables et ont donné de grands, voire de très grands millésimes notamment pour les vins blancs moelleux.

Cabernet-d'Anjou 1952.
Ce vin a été sélectionné par la Confrérie des Fins Gousiers d'Anjou pour commémorer sa création.

Coteaux-du-Layon 1959
Clos des Noëls, Faye-d'Anjou.
Ce vin a reçu la « médaille d'argent » au concours de Paris.

[5]Source : Collectif, *La confrérie des Fins Gousiers d'Anjou*, 1952-2012.

météorologiques viennent renforcer les vignerons dans ce choix. Ainsi, par sa qualité exceptionnelle, ce millésime est souvent qualifié de « millésime du siècle » ou « millésime du renouveau ». Cette année est marquée par un hiver doux et un débourrement précoce, un ensoleillement record mais sans sécheresse, des vendanges belles et chaudes. Elle a permis d'élaborer des vins moelleux d'une concentration en sucres exceptionnelle.[6]
Marqué par un temps chaud et sec, le millésime 1990 est également exceptionnel. Les blancs moelleux sont encore plus concentrés en sucre.[7]

Ces deux années illustrent le tournant pris par les vignerons vers la qualité… et l'importance de la météo.

C'est aussi la période où les premiers labels « culture biologique » se développent. Mais bien avant la création du premier label en 1985, certains vignerons angevins revendiquent leur volonté de produire des vins respectueux de l'environnement. Joseph Nouteau, vigneron à Faye-d'Anjou, fait partie de ces défenseurs du « bio ».

Aujourd'hui, plusieurs pratiques revendiquant le respect de l'environnement et de la nature cohabitent en Anjou : les vins biologiques, les vins issus de la biodynamie et les vins naturels.
Les travaux effectués en val de Loire par les services scientifiques et techniques tels que l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) ou l'Institut Technique de la Vigne et du Vin (ITV) permettent aux vignerons de travailler dans ce sens. Les outils créés – à l'exemple des « études terroir » depuis 1998 – leur apportent une meilleure connaissance de leurs sols, de leurs pratiques et de la conduite de la vigne.

Le millésime 1989 a donné une telle couleur à ce coteaux-du-Layon que le vigneron a choisi exceptionnellement une bouteille en verre blanc, pour mettre en valeur ses reflets dorés. A contrario, la météo peut parfois perturber et anéantir une année de travail. Ce coteaux-du-Layon du Château de Bois Brinçon 1991 est issu d'une récolte infime : le 21 avril 1991, le gel détruit 80 % de la récolte et seuls 5 hectolitres à l'hectare sont ramassés. Année difficile pour ce vigneron qui vient de reprendre le domaine familial.

Coteaux-du-Layon-Faye 1985
Domaine Nouteau
Bouteille primée en catégorie
vin bio en 1986

Coteaux-du-Layon-St-Lambert 1989
Domaine Ogereau,
Saint-Lambert-du-Lattay

Coteaux-du-Layon-Faye 1991
Château de Bois Brinçon
Blaison-Gohier

[6]Source : « Loire, l'année d'une vie » dans la Revue des vins de France, juin 1990
[7]Source : « Loire, un challenge partiellement réussi » dans la Revue des vins de France, juin 1991