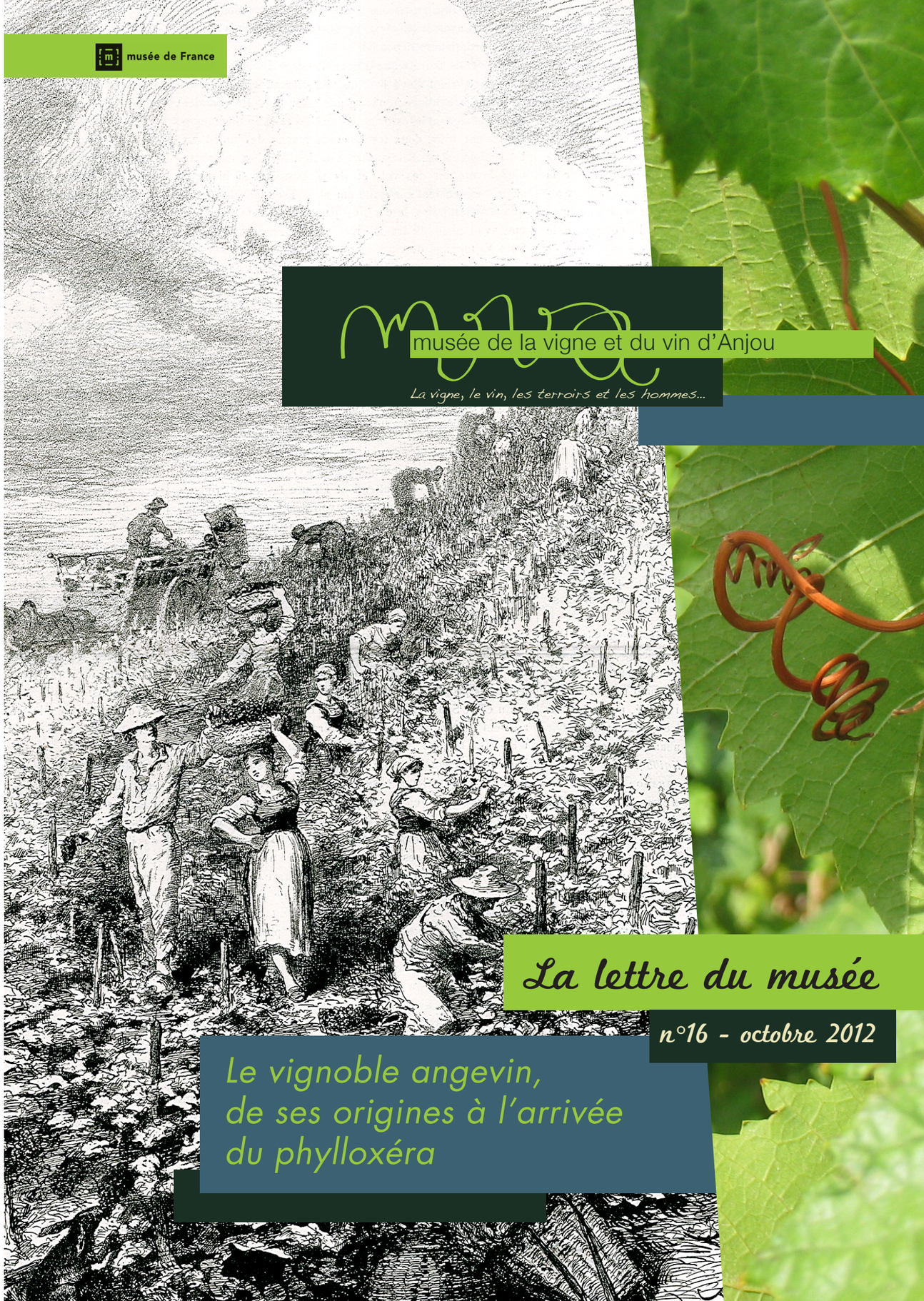


musée de France

musée de la vigne et du vin d'Anjou

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

La lettre du musée

n°16 - octobre 2012

Le vignoble angevin, de ses origines à l'arrivée du phylloxéra

éditorial

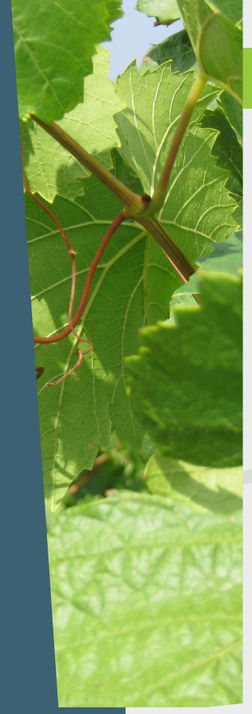
L'émergence de nouveaux pays producteurs de vin (la Chine, bientôt 5ème producteur mondial) avec leurs énormes potentiels, pourrait comme dans d'autres secteurs, laminer la production des régions de tradition viticole.

Mais, même si ces nouveaux concurrents plantent du chenin ou du cabernet, nos Layon, Savennières, Champigny, etc., resteront uniques. Nos vignerons, notre climat et nos sols, si variés, ne peuvent se dupliquer. Les voilà nos atouts ! Au travers de ces vins, nous vendons aussi notre région et ses 2000 ans d'histoire viticole.
Le Musée de la Vigne et du Vin d'Anjou œuvre à la préservation de ce patrimoine.
Il est le miroir d'une profession qui se conjugue à tous les temps : passé, présent et futur.
Il se doit de prendre en compte cette dynamique et d'être le lien entre cette histoire et la viticulture contemporaine.

Cette lettre retrace l'histoire de ce vignoble, de ses origines jusqu'à l'arrivée du phylloxéra fin du XIXe siècle. Elle est le premier maillon d'une volonté affichée du Musée de se renouveler et d'être un acteur dans le prolongement de cette histoire.

Luc Arenou,
Président de l'association des Amis de la Vigne et du Vin d'Anjou

Image de couverture : extrait de *L'Univers Illustré* n°1595 - 1885, collection Mvva



UNE ORIGINE
encore mal connue

Au-delà de la légende de l'introduction de la vigne sur les bords de Loire par l'évêque St-Martin de Tours au IVe siècle, Roger Dion (géographe et historien de la vigne) s'est appuyé sur de nombreux documents pour retracer l'histoire du vignoble français. Il estime que la vigne aurait été introduite en Anjou aux derniers temps de l'Empire romain [1]. Des études archéologiques menées plus récemment amènent à supposer qu'elle serait arrivée en vallée de la Loire **dès le Ier siècle** [2]. Cependant les sources permettant de dater l'origine du vignoble angevin restent rares.

Un article récent [3] recense les témoignages antiques permettant de renseigner sur la présence de la vigne en Anjou à cette période. Il apparaît que les textes les plus anciens, datés du XIe siècle, restent peu probants. Grégoire de Tours, dans « L'histoire des Francs », évoque en effet une querelle entre Domnole et Bobolène en 586 à propos de vignes situées en Anjou. **Les sources archéologiques** restent les plus fiables : un atelier d'amphores du Ier siècle, à Mazières-en-Mauges, et les vestiges de pressoir à vin, à Chênehutte-Trêves-Cunault datant probablement du IIe siècle laissent supposer que la vigne était présente en Anjou [4] à cette période.
Le premier document authentique qui atteste la présence de la vigne en Anjou est « la charte de Charles le Chauve » signée en 845. Elle concerne la donation de vignes à Bessé, près de Gennes-sur-Loire en faveur de l'abbaye de St-Maur.

Détail de l'Abbaye de St-Aubin d'Angers
B.Rousseau, Service départemental de l'inventaire du patrimoine, CG 49

1. R. Dion « Histoire de la vigne et du vin en France des origines au 19ème siècle », Flammarion, 1959
2. J.P. Brun et F. Laubenheimer, « La viticulture en Gaule - présentation et conclusions », revue Gallia, tome 58, p 203-219, 2001
3. ML Hervé-Monteil, D. Lukas, M. Monteil, M.F. Dietsch-Sellami « La viticulture dans l'ouest de la Gaule lyonnaise – les pressoirs de Parville et Piriac sur mer », revue Gallia, tome 68, CNRS éditions, 2011
4. J.P. Brun et F. Laubenheimer, « La viticulture en Gaule - présentation et conclusions », revue Gallia, tome 58, p 203-219, 2001

L'ESSOR DU VIGNOBLE
du Xe au XIIIe siècle

Des actes du VIIIe au Xe siècle montrent que, dès cette période, des monastères et églises reçoivent des dons de vignes : St-Aubin à Angers en 769, St-Maur-de-Glanfeuil en 839 [1]... Implantée d'abord le long de la Loire et de la Sarthe, la vigne se développe à partir des Xe et XIe siècles sous l'impulsion **des communautés monastiques** qui consomment du vin pour leurs besoins liturgiques et pour l'accueil de leurs hôtes. Les difficultés de transport au Moyen-Age favorisent aussi les productions locales [2].

Le vignoble angevin connaît **un grand développement au XIIIe siècles** [3].Plusieurs facteurs en sont à l'origine : conditions climatiques favorables, période de défrichements intenses, proximité de centres de consommation avec les villes d'Angers et Saumur. La présence de la Loire offre aussi un débouché commercial certain [4]. Les bourgeois d'Europe du Nord, amateurs en vin, contribuent au développement des vignobles de qualité les plus septentrionaux dès le XIe siècle. La proximité immédiate de l'Anjou avec des régions davantage productrices de cidre (Bretagne, Normandie ...) [5] est aussi une raison de son essor.

Détail de l'Église St-Pierre de Saumur
B.Rousseau, Service départemental de l'inventaire du patrimoine, CG 49

Les comtes d'Anjou contribuent également à imposer Angers comme la première place viticole angevine. En 1135, Geoffroi le Bel concède comme privilège aux habitants d'Angers l'exemption de son droit de banvin (ils sont les seuls à pouvoir vendre du vin pendant une certaine période) et l'octroi du monopole de charger des vins le long de la Maine et de la Loire, jusqu'à Ingrandes-sur-Loire.

1. J.M Matz « Viticulture, vin et société en Anjou à la fin du Moyen-Age », *Revue des archives d'Anjou*, n°14, 2010
2. P. Maisonneuve *L'Anjou, ses vignes et ses vins*, 1ère partie, 1925
3. J.M Matz « Viticulture, vin et société en Anjou à la fin du Moyen-Age », *Revue des archives d'Anjou*, n°14, 2010
4. R. Dion *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*, Flammarion, 1959
5. R. Dion *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*, Flammarion, 1959

LES CRISES
des XIVe et XVe siècles

Au XVe siècle, « la richesse de l'Anjou réside dans son vignoble » [1]. À la fin du Moyen-Age, **le vignoble est présent partout en Anjou**, dans les campagnes comme à proximité des villes : sur les coteaux d'Avrillé, de la Possonière en passant par Pellouailles-les-Vignes. La vigne est aussi présente le long de la Loire jusqu'à Varades. Mais dès que l'on s'éloigne des rives, elle perd en intensité. La vigne est présente en bas Layon (Beaulieu-sur-Layon, Rablay-sur-Layon, St-Lambert-du-Lattay), mais n'a pas encore la renommée qu'elle acquiert par la suite. En Saumurois, elle est très présente autour de la ville et le long du fleuve. Dans les Mauges, la vigne reste rare, mais on en trouve à Vihiers, Maulévrier et Chemillé. Le nord de l'Anjou est marqué par de nombreux mais tous petits vignobles vivriers (Segré, Craon) [2].

Le vignoble angevin connaît toutefois **des crises successives au cours des XIVe et XVe siècles** qui le privent de débouchés commerciaux. Celles-ci sont causées par les conflits avec la Bretagne et l'Angleterre, par la concurrence des vins nantais et tourangeaux, la surproduction et les aléas climatiques, la guerre de Cent Ans et les vagues de peste. Pour se protéger de la concurrence, en 1495, la ville d'Angers interdit la vente au détail des vins non angevins.

Le XVe siècle marque également le début d'une période de **profonde mutation** pour le vignoble angevin : il tend à se concentrer dans les zones les plus favorables, au sud du département et autour des villes d'Angers et Saumur. C'est à cette période que le vin des Coteaux du Layon commence à s'exporter [3]. Les vignes de moindre qualité disparaissent peu à peu. Au XVIe siècle, les vignes du Choletais ont quasi disparu [4].

LES DÉBOUCHÉS
des vins d'Anjou au Moyen-Age

C'est au XIIe siècle que le vin d'Anjou connaît ses premiers débouchés commerciaux : **Henri II Plantagenêt, devenu roi d'Angleterre**, y fait importer des vins d'Anjou. Les premières mentions d'exportation de ce vin remontent à 1154 [5], et 1199 (édit de Jean sans Terre fixant le prix du vin à 24 sous sterlings par tonneau). Toutefois, les vins d'Anjou y restent moins développés que les vins d'Aquitaine, Saintonge et Gascogne, qui conservent un quasi-monopole outre-Manche jusqu'à la fin du XIIIe siècle [6].

La Loire a toujours offert un débouché essentiel pour les vins d'Anjou. La majorité des vins exportés partent vers l'aval (Ancenis, Nantes). Au Moyen-Age, le vin présente un débouché rémunérateur pour les marchands qui acheminent à l'aller du sel des marais salants et au retour du vin d'Anjou.

Second débouché au Moyen-Age : les régions plus septentrionales, **Bretagne et Mayenne,** qui produisaient très peu de vin et de moindre qualité. Pour gagner ces contrées, les voies fluviales sont empruntées jusqu'à Château-Gontier ou Ancenis puis le relais est pris par voie terrestre. Au XIIIe siècle, on les retrouve aussi sur les marchés du Maine, Paris et d'Artois [7].

Toutefois, les débouchés commerciaux du vin angevin restent tributaires des conditions politiques : les conflits avec la Bretagne et l'Angleterre au XIVe siècle coupent les liens économiques et augmentent l'insécurité sur les routes, entrainant une crise du vignoble [8]. Autre frein au développement de la vigne : l'essor au XVe siècle du vignoble nantais qui porte concurrence aux exportations vers les destinations outre-Atlantique : les nombreux péages de Loire entre Saumur et Nantes augmentent le prix des vins angevins et la concurrence des vins de l'amont.

1. M. Le Mené *Les campagnes angevines à la fin du Moyen-Age (vers 1350/vers 1530)*, Revue « Etudes économiques », CID éditions, 1982
2. M. Le Mené *Les campagnes angevines à la fin du Moyen-Age (vers 1350/vers 1530)*, Revue « Etudes économiques », CID éditions, 1982
3. R. Dion *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XXe siècle*, Flammarion, 1959
4. S. Bertoldi et O. Gallard, *L'Anjou, confluences d'histoire*, Gal'art, 2001
5. Viala, Revue de viticulture, 1907
6. Y. Renouard, *Le grand commerce des vins de Gascogne au moyen-âge*
7. J.M Matz *Viticulture, vin et société en Anjou à la fin du Moyen-Age*, Revue des archives d'Anjou, n°14, 2010
8. M. Le Mené *Les campagnes angevines à la fin du Moyen-Age (vers 1350/vers 1530)*, Revue « études économiques », 1982, CID éditions

Le XVIe siècle contribue à renforcer la réputation des vins d'Anjou, notamment sous les plumes de Rabelais, du Bellay et Ronsard, qui chantent et vantent ces vins. À partir de cette période, les bourgeois et nobles angevins qui voient dans la vigne une source de richesse, acquièrent des vignes jusque-là détenues par le clergé.

LA « PÉRIODE HOLLANDAISE »
aux XVIIe et XVIIIe siècles

En 1676, la Compagnie des Indes Orientales obtient un arrêt du conseil du roi qui décharge des droits de cloison (taxe imposée aux marchands fréquentant la Loire) les vins et eaux de vie embarqués sur la Loire pour sortir de la province d'Anjou [1]. Cette période marque le début d'un **commerce intense entre l'Anjou et la Hollande.** Les bateaux hollandais font leur apparition en Loire et remontent jusqu'aux Ponts-de-Cé. Des comptoirs y sont implantés, ainsi qu'au Thoureil et à Chalonnes-sur-Loire. Leur bureau, nommé Embargo, construit près des embarcadères des-Ponts-de-Cé, et le port de Juigné-sur-Loire sont les lieux d'expédition des vins [2].

D'Anjou, les hollandais ramènent également des **eaux de vie** : ils possédent des distilleries (au Thoureil et au Peray, près d'Angers) [3]. Les distilleries de Charentes viennent également s'approvisionner en Anjou pour la fabrication de leurs eaux de vie. Cette production d'eau de vie entraîne, parallèlement à la production de vins de qualité, le développement de cépages communs en Anjou [4].

Autre étape importante : en 1737, la compagnie houillère de St-Georges-Châtelaison obtient l'autorisation de **canaliser le Layon** pour faciliter l'exploitation du charbon. Les travaux, débutés dès 1740, ne se terminent qu'en 1779 et donnent à ce canal le nom de son financeur, « Monsieur », frère de Louis XVI. Ce canal présente un mode de transport plus commode pour les vins, entre St-Georges et Chalonnes-sur-Loire. Il ferme à suite à la Révolution, un certain nombre d'ouvrages étant détruits lors des conflits [5].

Au cours du XVIIIe siècle, **l'implantation du vignoble en Anjou** poursuit son évolution : Bouchard évoque la disparition, suite aux fortes gelées de 1789, des dernières vignes présentes dans le nord du département, dans l'arrondissement de Segré ainsi que dans les secteurs de la Pouèze et le Loroux-Béconnais. À cette période, en vallée de la Loire, la renommée des vignobles n'est plus attachée uniquement aux grandes villes : le vignoble, concentré le long des coteaux de la Loire et des villes moyennes (telles que Saumur) voire des zones plus rurales (telles que le Layon), acquièrent de la notoriété [6].

La Hollande n'est pas la seule à offrir un débouché aux vins angevins : **le marché parisien** permet aussi d'écouler la production. Si les vins d'Anjou et de Saumur de meilleure qualité, supportant mieux les transports et méritant le paiement de droits de douanes élevés en péage d'Ingran sont expédiés vers Nantes puis l'Europe du Nord, les vins de moindre qualité sont eux destinés au marché parisien. D'où l'expression développée pour qualifier les « vins pour la mer » et les « vins pour Paris ».

Le comptoir hollandais au Thoureil
B.Rousseau, Service départemental de l'inventaire du patrimoine, CG 49

1. A. Bouchard, *Essai sur l'histoire de la culture de la vigne* , 1ère partie : de la viticulture, 1876
2. V. Manase, *Le comptoir hollandais du Thoureil*, Reflets, service de l'inventaire du Conseil Général de Maine et Loire, 2003
3. A. Bouchard *Histoire générale de la culture de la vigne dans le département de Maine-et-Loire*, 1888
4. F. de Person *La vigne et le vin dans le bassin de la Loire : une longue aventure culturelle*, revue Etudes ligériennes, numéros 7 et 8.
5. P. Maisonneuve *L'Anjou, ses vignes et ses vins*, 1ère partie, 1925
6. A. Bouchard, *Essai sur l'histoire de la culture de la vigne*, 1ère partie : de la viticulture, 1876

Représentation de Bouvay-Ladubet d'après une gravure originale de 1891
Collection Mvva

LE XIXE : un siècle de nouveautés pour la viticulture angevine

Le XIXe siècle en Anjou est marqué par la création en 1834 **de la station viticole** de Saumur. Auguste Courtillier, viticulteur à St-Cyr-en-Bourg, crée sur les terrains de l'ancien couvent des Cordeliers à Saumur une collection de cépages. En 1878, elle comporte 875 variétés du monde entier. En 1903, cette collection devient, sous l'impulsion de la société industrielle et agricole d'Angers, la station viticole de Saumur et de Maine-et-Loire et comporte 1452 variétés de raisins.

Maisonneuve évoque le rôle de « deux sociétés [qui] ont eu une action particulièrement efficaces sur la viticulture angevine : **la Société Industrielle et Agricole d'Angers et la Société d'Horticulture** » [1]. Elles contribuent à véhiculer les nouveautés et les bonnes pratiques viticoles, notamment par le biais de cours de viticulture mis en place à partir de 1864. C'est aussi à cette période que Jules Guyot propage en Anjou ses recommandations sur la taille de la vigne, dont l'une d'entre elle conserve son nom. Dès 1889, la Société Industrielle crée à Savennières la première pépinière départementale pour l'étude des principaux cépages greffés.

Autre nouveauté qui marque cette période : la création, en 1838, par Ackerman, **des vins « champagnisés » de Saumur.** Son expérience a ouvert la voie à une nouvelle production en Anjou. En 1859, six maisons produisent des vins effervescents en Saumurois dont Bouvet-Ladubay (fondée en 1851), Moreau de Neuville (1856), Gratien et Meyer (1864), Veuve Amiot (1884) et Langlois-Château (1885). Elles sont 20 en 1900. Le développement économique et la révolution des transports favorisent largement cette expansion.

La vigne aurait connu **un essor au XIXe siècle** : en 1830, les statistiques recensent 31790 hectares de vigne en Maine-et-Loire [2]. En 1875, Bouchard estime que la vigne angevine couvre 40 000 hectares, avec une suprématie des cépages rouges. En 1881, il évalue le vignoble à 45 000 hectares [3].

Au XIXe siècle, l'arrivée du **chemin de fer** marque un autre bouleversement pour la viticulture, en Anjou notamment. En effet, les vins du sud viennent concurrencer directement les autres vignobles.
Mais c'est le phylloxera qui provoque en 1883 une crise irrévsersible : il entraîne un arrachage du vignoble qui tomebra après 1893 à 10 000 hectares.

Le XIXe siècle marque aussi l'arrivée en Anjou des principaux ennemis de la vigne. Deux champignons font leur apparition : le mildiou qui apparaît en 1841[4] et l'oïdium, identifié en Anjou en 1853, fait sa première attaque en 1863. Pour lutter contre ces fléaux, les vignerons développent des outils : le soufflet à soufrer, puis la soufreuse à dos contre l'oïdium, et le pulvérisateur à bouillie bordelaise contre le mildiou. Une première fabrique de soufflets est installée à Saumur dès 1862 et en diffuse sur tout le département [5].

Mais surtout, le siècle est marqué par l'apparition d'un insecte, le phylloxéra en 1883 à Martigné-Briand. Il entraîne un arrachage massif du vignoble.

1. P. Maisonneuve *L'Anjou, ses vignes et ses vins*, 1ère partie, 1925
2. P. Maisonneuve *L'Anjou, ses vignes et ses vins*, 1ère partie, 1925
3. A. Bouchard, *Essai sur l'histoire de la culture de la vigne*, 1ère partie : de la viticulture, 1876
4. P. Maisonneuve *L'Anjou, ses vignes et ses vins*, 2ème partie : viticulture et vinification, 1926
5. P. Marchais, *La culture de la vigne en Anjou*, 1929

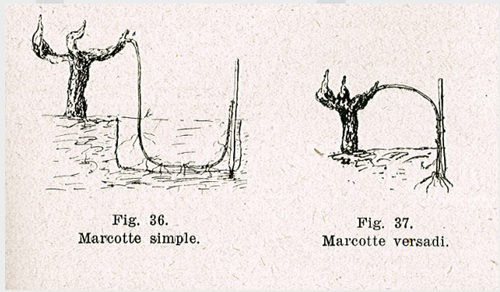
DES PRATIQUES ET DES OUTILS
qui ont peu évolué entre le Moyen-Age et la replantation au XIXe siècle

Au Moyen-Age, la vigne ne présente pas un ordonnancement linéaire comme aujourd'hui : certaines vignes sont montées en treille, et la multiplication de la vigne par marcottage favorisent une culture de **la vigne « en foule »**, en ordre dispersé. À la période moderne, les premiers terrains disposés en terrasse apparaissent [1] sur les coteaux escarpés.

Selon Le Mené, **les travaux viticoles** ne présentent aucune particularité régionale au Moyen-Age : déchaussage, taille, bêchage, binage constituent les principaux travaux menées dans les vignes au cours de l'année. Si les termes et les outils utilisés ont pu évoluer, les pratiques ne changent guère jusqu'au XVIIIe siècle.

Au Moyen-Age, les raisins sont en général foulés avant d'être mis en presse, même pour les vins blancs4. Le pressoir le répandu semble être le modèle « à long fût, puis les pressoirs à percussion et à mouvement continu de la maison Mabillle »5. À noter, la création en Anjou, en 1856, du pressoir horizontal par Joseph Vaslin, forgeron de Martigné-Briand. Cette nouveauté se diffuse rapidement dans le Layon, et marque le début du développement d'un nouveau type de pressoir qui sera diffusé au XXe siècle par la société Bucher-Vaslin.

(Voir « la Lettre du Musée » n°16 de septembre 2011 consacrée à ce sujet).



Extrait du « Vigneron en Anjou », P. Marchais
Collection Mvva

Au XVIIIe siècle, la notion de **tris de vendanges** existe déjà. Drapeau, qui a consigné en 1760 l'usage de la vinification pour l'Anjou, précise que pour faire du vin blanc de bonne qualité, il est nécessaire que les raisins aient atteint une maturité suffisante [1]. L'invention du sécateur à cette période remplace peu à peu les serpettes pour les vendanges.

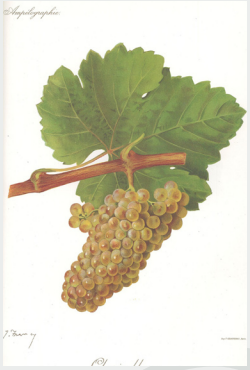
Une nouveauté vient améliorer les conditions de travail des vignerons : «vers 1835, on commence à planter les vignes en lignes régulières, avec des espacements un peu variables. Cette régularité dans la plantation va permettre l'emploi de la **charrue** » [3]. En effet, lors du premier Congrès des Viticulteurs organisé à Angers en 1842 par la Société Industrielle et Agricole d'Angers, « on cite comme nouveauté (…) l'emploi chez un nommé Bruneau de Fontevrault, d'une petite charrue sans avant train pour labourer les vignes » [4]. Ce nouvel outil viendra en complément du pic et de la tranche, utilisés pour les travaux « à bras », qui connaissent eux-aussi des améliorations : « le pic à deux doigts est remplacé par la tranche à quatre doigts ». Il est rapidement supplanté par endroit par l'araire.

1. A. Bouchard, *Essai sur l'histoire de la culture de la vigne*, 1ère partie : de la viticulture, 1876
2. P. Maisonneuve *L'Anjou, ses vignes et ses vins*, 2ème partie : viticulture et vinification, 1926
3. P. Maisonneuve *L'Anjou, ses vignes et ses vins*, 2ème partie : viticulture et vinification, 1926
4. J.M Matz *Viticulture, vin et société en Anjou à la fin du Moyen-Age*, Revue des archives d'Anjou, n°14, 2010
5. A. Bouchard *Histoire générale de la culture de la vigne dans le département de Maine-et-Loire*, 1888
6. M. Renou, *Les pressoirs de la République – les vignerons de l'Anjou au XVIIIe siècle*, cheminements, 2003

DES CÉPAGES
anciens

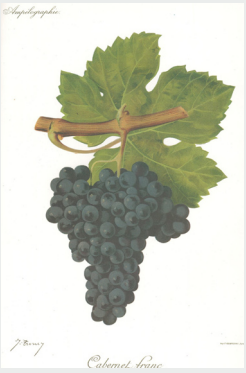
Les textes médiévaux renseignent peu sur les cépages cultivés. Seule une distinction est faite entre les blancs, rouges, clairets et vermeils [1]. Le vin blanc est issu de l'un des plus anciens cépages connus, le chenin blanc encore appelée pineau blanc.

Jusqu'au XVIIIe siècle au moins, l'Anjou produit peu de vins rouges (insuffisamment pour sa propre consommation). Le pineau de Loire représente 4/5e de tous les plants cultivés au XVIIIe siècle [2].
D'autres cépages sont plantés dont le cabernet franc ou plant breton, le cabernet sauvignon, le malbeck ou cot à queue verte ou rouge, et le gamay, le gros pineau dit d'abondance, et le pineau de Bourgogne.

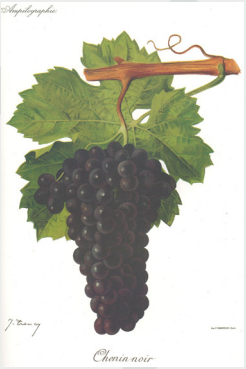


Pineau de Loire ou chenin blanc : son origine reste mystérieuse. Il aurait pu être cultivé, sous le nom de plant d'Anjou, dès le VIe siècle [3]. D'autres estiment qu'il aurait été importé au XVe siècle de Touraine par le seigneur de Chenonceau et planté par son frère, l'abbé de Cormery sur les bords de l'Echaudin, au Mont Chenin, dont il prit le nom [4].

Extraits de « l'Ampélographie » Viala et Vermorel
Collection Mvva



Cabernet franc ou plant breton : il aurait été importé en Touraine par l'abbé Breton, intendant du cardinal Richelieu après 1634.



Pineau d'Aunis : son introduction reste aussi méconnue. Ce cépage pourrait être autochtone, et cultivé dès le XIIIe siècle par Henri III Plantagenêt [5] ou adopté en 1750 seulement [6].

1. M. Le Mené *Les campagnes angevines à la fin du Moyen-Age (vers 1350/vers 1530)*, Revue « études économiques », CID éditions, 1982,
2. M. Renou, *Les pressoirs de la République – les vignerons de l'Anjou au XVIIIe siècle*,
3. G. Garrier, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Larousse, 2008
4. P. Marchais, *La culture de la vigne en Anjou*, 1929
5. G. Garrier, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Larousse, 2008
6. M. Renou, *Les pressoirs de la République – les vignerons de l'Anjou au XVIIIe siècle »*, Cheminements, 2003

Bibliographie

S. Bertoldi et O. Gallard, « L'Anjou, confluence d'histoire », Gal'art, 2001
A. Bouchard, « Essai sur l'histoire de la culture de la vigne », 1ère partie : de la viticulture, 1876
A. Bouchard « Histoire générale de la culture de la vigne dans le département de Maine-et-Loire », 1888
A. Bouchard, « Etude historique et économique sur les vignobles du Maine-et-Loire – le vignoble du Layon », 1901
J. Brouard, « Les vignerons en Anjou », l'Harmattan, 1989
J.P. Brun et F. Laubenheimer, « La viticulture en Gaule - Présentation et Conclusions », revue Gallia, tome 58, 2001, p 203-219
R. Dion « Histoire de la vigne et du vin en France des origines au 19ème siècle », Flammarion, 1959
G. Garrier, « Histoire sociale et culturelle du vin », Larousse, 2008
J. Guyot, « Etude des vignobles de France », tome 2, 1868
M.L. Hervé-Monteil, D. Lukas, M. Monteil, M.F. Dietsch-Sellami « La viticulture dans l'ouest de la Gaule lyonnaise – les pressoirs de Parville et Piriac sur mer », revue Gallia, n° 68, CNRS éditions, 2011
P. Lachiver, « Vins, vignes, vignerons, histoire du vignoble français », Fayard, 1988
M. Le Mené « Les campagnes angevines à la fin du moyen-age (vers 1350/vers 1530), Revue « études économiques », CID éditions, 1982,
V. Manase et T. Pelloquet, « Le comptoir hollandais du Thoureil », Reflets, Service de l'inventaire du Conseil Général de Maine et Loire, 2003
P. Maisonneuve « L'Anjou, ses vignes et ses vins », 1ère partie, 1925
P. Maisonneuve « L'Anjou, ses vignes et ses vins », 2ème partie : viticulture et vinification, 1926
P. Marchais, « La culture de la vigne en Anjou », 1929
J.M Matz « Viticulture, vin et société en Anjou à la fin du Moyen-Age », Revue des archives d'Anjou, n°14, 2010
F. de Person « La vigne et le vin dans le bassin de la Loire : une longue aventure culturelle », revue Etudes ligériennes, numéros 7 et 8, 2004
M. Renou, « Les pressoirs de la République – les vignerons de l'Anjou au 18ème siècle », Cheminements, 2003
Viala, Revue de viticulture, 1907

Musée de la Vigne et du Vin d'Anjou
Les celliers de la Coudraye
Place des vignerons - 49750 Saint-Lambert-du-Lattay
Tél : 02 41 78 42 75 - Fax : 02 41 78 59 64
contact@mvvanjou.com
www.mvvanjou.com

Horaires d'ouverture :
Du 1er septembre au 11 novembre :
les week-ends et jours fériés de 14:30 à 18:30
Ouverture aux horaires de bureau du Musée, sur demande téléphonique, après cette date.

Graphisme : effetseconda ize s.com - 06 18 11 75 04

INFORMATIONS LÉGALES
Lettre éditée par l'Association des Amis de la vigne et du vin d'Anjou
N°16, octobre 2012

Directeur de publication : Luc Arenou
Recherches et rédaction : Karine Chevalier
Bibliographie : Catherine Beneville
Conception graphique : Jérôme Houadec
Impression : Plot
ISSN 1638-4202