

# LA (RE)NAISSANCE DU VIGNOBLE BRETON



*Les vignes du Mont Garo, Saint-Suliac (35)*

---

**DU JOURNALISME DU VIN - PROMOTION 2018/2019  
INSTITUT GEORGES CHAPPAZ, URCA**

Par Chloé Queffeulou, tutorat Tony Verbicaro

# LES NEO-VINS BRETONS ONT-ILS DE L'AVENIR ?

Ancienne terre viticole, la Bretagne renoue aujourd'hui avec son passé. Bénéficiant de plusieurs facteurs favorables, les projets de différents types se multiplient avec enthousiasme et passion.

## Quelles sont les perspectives pour cet « ancien-nouveau » vignoble ?

Ce dossier présente mes différentes recherches, lectures, rencontres et interviews réalisées durant les mois d'octobre 2018 à avril 2019 pour répondre à cette question

### Sources

- Histoire d'un quartier « De Saint-Laurent des vignes la Bellangerais »
- La vigne et le vin en Bretagne, Guy Saindrenan
- Conférence de Guy Saindrenan à Lannion (22) le 8-2-2019
- De nombreux articles Ouest France et Télégramme
- France 3 Bretagne et FranceTVinfo
- Topographie de tous les vignobles connus, A. Jullien, 1866
- Site ARVB : <http://vigneronsbretons.over-blog.net>
- Site Vignerons du Garo : <http://assomontgarot.esy.es>

### Crédits photos

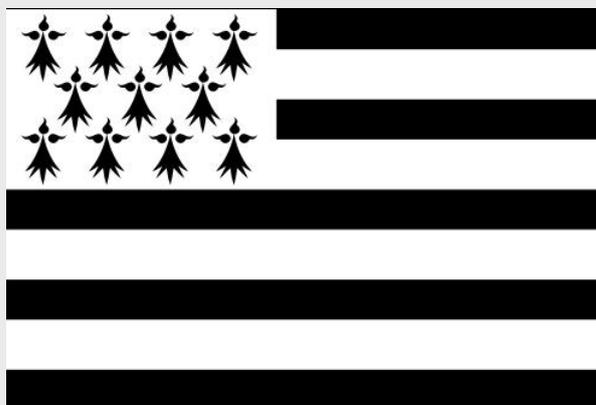
Sauf mention contraire : Gaël Flouzat

### Merci à

Remy Ferrand, François Gloria, Jean-Michel Kerboeuf, Jean-Jacques Snella, Patrice Bersac, Edouard Cazals, Bernard Tardivel, Fabienne Balcon, Raphaël Schirmer et Virginie Nicollet, Jean Donnio.

## Avertissement : Bretagne administrative versus Bretagne historique

La Bretagne d'aujourd'hui est constituée de quatre des cinq départements historiques : **le Finistère, les Côtes d'Armor, le Morbihan et l'Ille et Vilaine**. Le département de Loire-Atlantique, seul département viticole "breton" actuellement reconnu, est, quant à lui, rattaché aux Pays de la Loire. Pour ce dossier, je me suis principalement intéressée à la **Bretagne septentrionale, c'est-à-dire administrative** mais certains aspects incluent parfois également le pays Nantais.



# SOMMAIRE

---

## LA BRETAGNE : DES VIGNES AVANT LES POMMIERS

- De nombreuses preuves du passé viticole de la Bretagne
- Les raisons de la disparition de la vigne en Bretagne
- L'ancien vignoble breton en quelques dates clés

## DES FACTEURS FAVORABLES AU RETOUR DE LA VIGNE EN BRETAGNE

- Retour de la vigne en Bretagne : tous les voyants au vert

## UN VIGNOUBLE EN CONSTRUCTION

- De nombreux projets modernes : cartographies
- Zoom sur l'ARVB
- Des vignes associatives à vocation patrimoniale en exemple
- Rencontre avec l'un des premiers vigneron professionnels à s'installer en Bretagne

## QUELLES PERSPECTIVES ?

- Tribune : Fabienne Balcon, œnologue
- Vers une IGP Bretagne : l'expérience francilienne



# **LA BRETAGNE : DES VIGNES AVANT LES POMMIERS**

---

## DE NOMBREUSES PREUVES DU PASSÉ VITICOLE DE LA BRETAGNE

*"La Bretagne est inapte à la culture de la vigne du fait de son climat". "Il pleut trop pour faire du raisin en Bretagne". "Le vin Breton est fait avec des pommes"... nombreuses sont les croyances négatives relatives à la vigne en Bretagne. Pourtant un vignoble a bel et bien existé en Bretagne du 4e siècle (période gallo-romaine) jusqu'à la fin du Moyen-âge avant de disparaître vers le 20e siècle.*

Si la présence de la vigne en Bretagne avant le 5e siècle est discutée, elle ne l'est pas à partir du début du Moyen-âge. De nombreuses preuves attestent en effet de son existence. Aujourd'hui encore sa toponymie témoigne du passé viticole de la Bretagne.

### Histoire de la vigne bretonne

Au **Moyen-âge**, la vigne est implantée et étendue par les moines et les évêques principalement pour satisfaire les besoins du culte.

De nombreux écrits prouvent la présence de la vigne pendant 10 siècles comme le livre V de L'Histoire des Francs, œuvre de Grégoire, évêque de Tours et historien (6e siècle). Il y mentionne en effet les incursions des voisins bretons dans les comtés de Rennes et Nantes (comtés qui n'étaient, à l'époque, pas encore bretons), spécifiquement à l'automne pour cueillir le raisin des vignes, le presser et rapporter le vin ainsi produit.

Les abbayes de Landévennec , Quimperlé et Redon contribuent à propager la vigne vers la Bretagne occidentale.

La présence de la vigne est ainsi attestée à Nantes, à Rennes, à Redon, dans la vallée de la Rance, à Lanvallay, à Rhuys, à Dol, autour des abbayes et des villes.

Jusqu'au **développement de la navigation maritime**, la vigne existait sur la majeure partie du territoire breton de façon plus ou moins éparées toutefois sur la partie la plus à l'ouest.

Avec l'apparition des nouvelles possibilités d'approvisionnement par bateau du 12e au 13e siècle, les ports bretons deviennent importateurs de vins de Bordeaux et de Poitou. Les vignobles les moins bien situés en termes de climat et d'exposition régressent au profit de vins du sud de qualité reconnue. C'est le cas de Dol.



Ancienne porte des vignes à Morlaix (29)

Perdureront les vignobles de Rhuys, Redon, Guérande et Dinan ; Nantes profitera alors de la disparition des vignobles les plus septentrionaux : une configuration proche de celle du **milieu du 20e siècle**.

### Du vin oui, mais de qualité inférieure

L'existence du vin breton est prouvée, mais il n'était pas réputé pour sa qualité : un **vin blanc sec acide inapte à la garde et au transport**, il répondait essentiellement à une activité alimentaire. A l'exception des vins nantais ou des eaux de vie de Rhuys sur une courte durée, **il ne s'exportait pas**.

Selon E. Jullien dans sa Topographie de tous les vignobles connus (1866), les 190 hectares de vignes du département d'Ille et vilaine produisaient « en moyenne 5000 hectolitres de vins blancs communs, de qualité inférieure.



Carte postale des vendanges à Carnac (56)

Les moins mauvais se récoltent sur le territoire de Redon : ils sont légers, assez agréables et ressemblent à ceux de Nantes ». Tandis que les « 1693 hectares de vignes du Morbihan produisent près de 40 000 hectolitres de vin blanc commun. Les terrains plantés en vignes se réduisaient il y a 30 ans à 100 hectares et produisaient 1000 hectolitres de vin très médiocres en qualité et fort en-dessous de ceux des environs de Nantes ».

La topographie de Jullien confirme également l'absence de vigne, au 19e siècle, dans 2 départements : le Finistère et les Côtes d'Armor.

### Repères : le vignoble breton en chiffres

- 424 hectares à Guérande (44) en **1778**
- 306 hectares en Ille et vilaine (35) et 585 hectares dans le Morbihan (56) en **1806**
- Apogée du vignoble Morbihannais avec plus de 2 000 hectares, 15 hectares en Ille et vilaine en **1891**
- 150 hectares dans le Morbihan et 500 hectares à Guérande (95 % en hybride producteur direct) en **1957**
- 1,39 hectares à Guérande en **1991**

## Histoire de Saint-Laurent des vignes (Rennes, 35)

Par l'Abbé Joseph Mathurin : extraits de l'ouvrage *Histoire d'un quartier De Saint Laurent des vignes à la Bellangerais*



Les vignes rennaises apparaissent dans l'histoire autour du 11e siècle.

« La culture de la vigne devait être si intense à Saint-Laurent que d'environ cinquante paroisses bretonnes qui s'y adonnèrent jusqu'au 18e siècle, deux seulement, à notre connaissance, en aient tiré leur surnom : Saint-Martin des vignes et Saint-Laurent des vignes, en la commune de Rennes ».

L'Eglise de Saint-Laurent à Rennes a été créée entre 650 et le début du 10e siècle, elle est connue sous le nom de Saint-Laurent des vignes à compter du 13e siècle.

« En 1444, les comptes du Chapitre signalent " le pressoir de Saint-Laurent " qui fournissait un revenu d'une pipe de vin valant soixante-cinq sous. Il semble donc qu'il y avait, en Saint-Laurent, 3 pressoirs à vin, ce qui suppose une production assez importante. »

Puis en 1640, le Chapitre évoque dans ses délibérations le défrichage des vignes.

### Et le cidre alors ?

Boisson emblématique de la Bretagne aujourd'hui, **le cidre s'est pourtant imposé après le vin**. D'ailleurs, jusqu'au 17e siècle, la plupart des Bretons ne boit ni de vin, ni de cidre, elle boit de l'eau ! Le Breton est effectivement réputé sobre. Si la présence du cidre est également attestée au Moyen-Age, cette boisson qui souffre d'une moins bonne image que le vin, ne se généralise qu'**au début du 19e siècle**.

C'est à cette période que des pommeraies sont plantées pour remplacer les vignes.

La Topographie précitée de E. Jullien mentionne en effet pour le département de l'Ille et Vilaine (en 1886) que « **la boisson ordinaire du pays est le cidre** dont on récolte environ 750 000 hectolitres par an ». La conversion vin/cidre était alors faite.



L'activité de distillerie à Rhüys débute vers 1883

## La Parenthèse distillerie de rhuys

A la **fin du 19e siècle**, le vignoble de Rhüys a été reconstitué avec du Gros-plant après avoir été entièrement détruit par l'oïdium. L'**invasion de phylloxéra à Cognac** notamment, profite alors à l'activité de distillerie de Rhüys et ses eaux-de-vie aux noms évocateurs : "Fine Champagne de Rhüys", "Eau de vie de Rhüys" ou "Cognac de Rhüys".

Le vignoble connaît une **extension spectaculaire pour atteindre 2000 hectares** dans les années 1900. Mais cet épisode heureux cessera progressivement avec la sortie de crise et la remise en production des vignobles traditionnellement producteurs d'eaux de vie (Cognac et Armagnac).

## POURQUOI LE VIGNOLE BRETON A-T-IL DISPARU ?

*Les traces de viticulture disparaissent au cours des années 1900 pour la région de Guérande et de Rhuys. Mais les vignobles plus septentrionaux ont disparu dès les 12e et 13e siècles, à l'exception du Val de Rance qui, lui, résistera jusqu'au 18e siècle. Quelles sont les causes de la disparition progressive de la culture de la vigne en Bretagne ?*

Les causes de l'extinction de la vigne sont multiples et s'étendent dans l'histoire. Plusieurs facteurs ont en effet contribué à faire disparaître les vignes des sols bretons.

Tout d'abord, le **développement du commerce maritime et l'importation de vins de meilleure qualité** aux alentours du 12e siècle va initier la disparition des vignes les moins bien exposées, les plus au nord.

Plus tard, durant les 16e et 18e siècles afin d'inciter les agriculteurs à planter du blé plutôt que des vignes dans le but de réduire les risques de disette et de famine de la population, **des textes de loi royaux** interdisent les nouvelles plantations de vignes, sous peine d'amende, notamment en Bretagne et à Nantes.

Au 18e siècle, un **petit âge glaciaire** passager serait quant à lui, responsable de la disparition du vignoble du Val de Rance.

Evidemment la **crise parasitaire de la fin du 19e au début du 20e** constitue un élément essentiel dans l'histoire du vignoble breton.

Le mildiou a atteint Rhuys en 1889 et le phylloxéra a touché la Bretagne en 1884 en commençant par le vignoble Nantais. Dans cette crise, la fonction essentiellement alimentaire de la vigne et son absence d'enjeu économique n'ont alors pas incité les viticulteurs à utiliser les traitements contre les maladies pourtant disponibles.

S'en sont suivies des **replantations post-phyloxériques avec des cépages hybrides producteurs directs (HPD)** de type Noah ou Othello à moindre coût, produisant des vins médiocres et voués finalement à l'arrachage par mesure législative.

C'est donc en partie l'**absence de la culture du vin** en Bretagne qui a contribué à l'extinction du vignoble, alors qu'aujourd'hui c'est cet intérêt des Bretons pour la vigne qui la ranime.

Quant au vignoble nantais, il a suivi une autre destinée avec une réorientation de la production vers un vin de meilleure qualité à l'occasion de sa reconstruction post-phyloxérique.

## Qu'est-ce qui caractérise un vignoble ?

Selon Guy Saindrenan, auteur du livre *La vigne et le vin en Bretagne*, on peut parler de vignoble lorsque 4 critères sont réunis :

- 1/ la permanence de la vigne
- 2/ la vigne marque les paysages
- 3/ la vigne est présente dans la toponymie
- 4/ le vin est un marqueur économique

L'absence d'un ou plusieurs de ces critères est un indicateur de la disparition d'un vignoble.



*Rond-point de la vigne à Thorigné-Fouillard (35)*

---

## L'ANCIEN VIGNOBLE BRETON : LES DATES CLÉS

- **Entre le 1er et le 4e siècle** : première trace présumée de la vigne en Bretagne à Piriac sur la presqu'île de Guérande (44) avec les vestiges d'un établissement agricole et de deux pressoirs.
- **845** : Nantes et Rennes deviennent bretonnes.
- **Fin du 12e / début du 13e siècle** : disparition du vignoble de Dol et des vignes les plus au nord à l'exception du Val de Rance.
- **1731** : Loi royale interdisant les nouvelles plantations de vignes.
- **1730-1750** : disparition du vignoble du Val de Rance.
- **1739** : disparition des références à la vigne à Rennes.
- **1746** : disparition des références à la vigne à Auray.
- **1852** : Apparition de l'oïdium en Bretagne et destruction de Rhuys.
- **1860** : reconstruction de Rhuys avec du Gros plant.
- **1887** : Arrivée du mildiou à Rhuys.
- **Après 1890** : Arrivée du phylloxéra à Guérande.
- **1903** : le Morbihan est déclaré département phylloxéré.
- **1905** : publication du dernier banc de vendange à Sarzeau.
- **1934** : Loi d'interdiction de six variétés de HPD Noah, Clinton, Isabelle, Herbemont, Jacquez et Othello.
- **1931** : Loi portant création du statut viticole, prémisse du régime des droits de plantation : la vigne est interdite dans 3 des 5 départements bretons.
- **1936** : Muscadet devient une AOC.
- **1941** : La Loire-Inférieure est attachée non plus à la Bretagne mais à la Vendée.
- **1960** : Disparition des vignobles de Rhuys et Guérande.
- **1993** : Dernière déclaration de récolte enregistrée à Sarzeau.
- **2001** : Le Morbihan perd son statut de région viticole.



# **DES FACTEURS FAVORABLES AU RETOUR DE LA VIGNE EN BRETAGNE**

---

## RETOUR DE LA VIGNE EN BRETAGNE : TOUS LES VOYANTS AU VERT

*Il existe aujourd'hui de nombreux facteurs en faveur de la renaissance d'un vignoble en Bretagne : le climat, la législation, le patrimoine historique et l'intérêt des Bretons pour ce renouveau.*

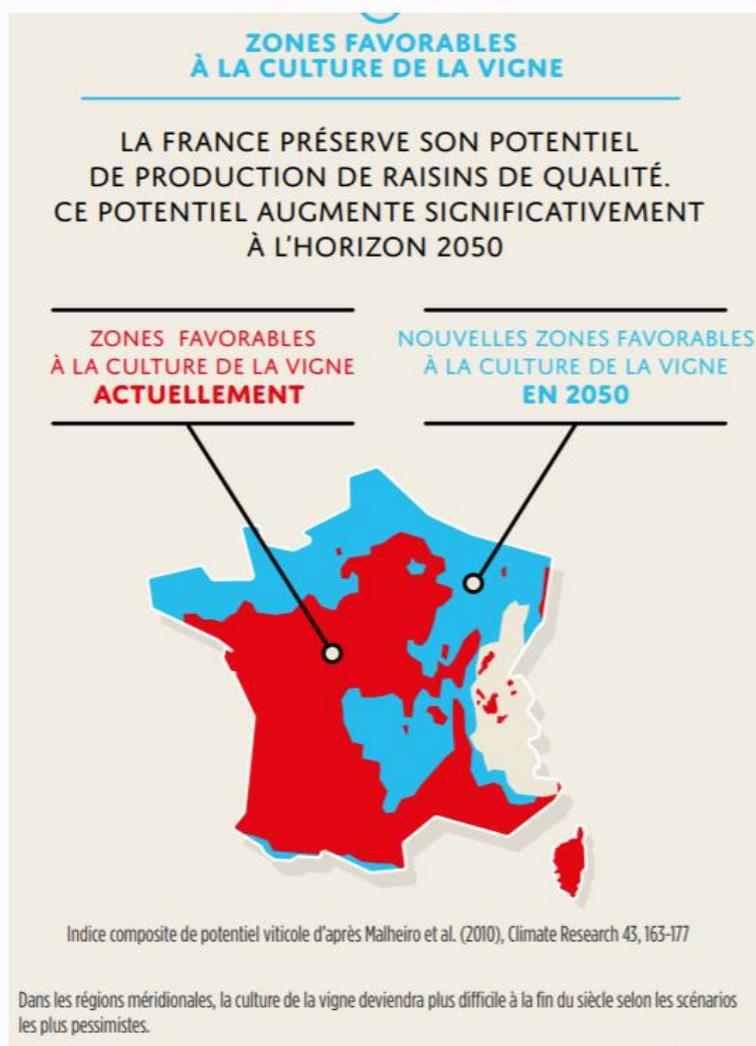
### Le contexte de réchauffement climatique

Par le passé, le climat breton était réputé impropre à la vigne. En partie responsable de la qualité « inférieure » des vins bretons, il a sans aucun doute contribué à la disparition des vignes historiques de la Bretagne septentrionale. Désormais, impossible de l'ignorer, tant ce phénomène est au cœur des préoccupations, le réchauffement climatique est en marche.

Ces dernières années, le changement climatique a déjà **marqué la viticulture** et les vins français notamment : stades de développement plus précoces, maturation dans des conditions plus chaudes, avancement des dates de vendanges...

Selon l'INRA, en 2050, le réchauffement climatique progressera de 0,6 à 1,3°, voire de 3,4 à 5,4° en 2100.

Les conséquences sont négatives et positives selon les vignobles qui doivent s'adapter. Pour la Bretagne cela se présente plutôt **comme une opportunité**.



INRA, projet Laccave, scénarios pour 2050, novembre 2018

Des vins sont désormais produits en Scandinavie alors pourquoi pas en Bretagne. D'autant que le réchauffement climatique n'est qu'un atout, pour la Bretagne, parmi d'autres...

Selon Guy Saindrenan, auteur de livre « La vigne et le vin en Bretagne » ce n'est toutefois pas le réchauffement climatique qui attire les nouveaux projets en terre bretonne. Ces derniers sont plutôt guidés par le souhait d'une **culture biologique** sur des sols propres.

### D'un système de droit de plantation à un système d'autorisation de plantation

Depuis le 1er janvier 2016, un nouvel outil de gestion du potentiel de production viticole a été mis en place en Europe. Ainsi pendant plus de soixante ans, le viticulteur a bénéficié de droits à produire, désormais il doit demander une autorisation de planter. Chaque année, la France rend disponible des autorisations de plantations nouvelles correspondant au maximum à 1 % de la superficie nationale totale plantée en vignes.

Les **autorisations de plantation sont possibles** pour l'ensemble des segments (vin avec ou sans appellation) **sur l'ensemble du territoire**. Elles sont par ailleurs sans frais pour le demandeur contrairement aux droits de plantation.

Il s'agit d'une nouvelle ère pour les producteurs et **un effet d'aubaine pour la région Bretagne**. En effet, d'un côté ce système offre la possibilité à des producteurs de se lancer en Bretagne. De l'autre il permet de régulariser la situation des vignes antérieurement plantées, ces dernières bénéficiant d'une exemption d'autorisation dès lors qu'elles sont destinées à l'expérimentation ou la consommation familiale.

Fini donc les risques d'arrachage pour les vignes en Bretagne !

Tableau récapitulatif des principaux changements entre le système des droits de plantation et des autorisations de plantation

|   | Les droits de plantation  | NOUVEAU DISPOSITIF des autorisations de plantation nouvelles ou de replantation |
|---|---|---|
| Période d'application                       | Jusqu'au 31 décembre 2015   | Du 1 <sup>er</sup> janvier 2016 au 31 décembre 2030                             |
| Vente                                       | Droits cessibles  | Autorisations incessibles   |
| Modalités pour l'envoi de la demande        | Papier<br>Guichet INAO pour les AOP et FranceAgriMer pour les IGP   | Téléprocédure<br>Guichet unique pour tous les segments                          |
| Durée de validité                           | 8 campagnes pour les replantations<br>2 campagnes pour les droits achetés à la réserve  | Valables 3 ans ou valables sur la durée restante pour les droits convertis      |
| Segments couverts                           | Vins AOP et IGP (et VSIG en 2015)   | Vins AOP, IGP et VSIG   |
| Prix à l'achat                              | Payants – droits achetés à la réserve ou à des tiers (gratuits pour les jeunes agriculteurs)  | Gratuites   |
| Obligations déclaratives auprès des Douanes | Les obligations déclaratives des viticulteurs auprès du service de viticulture de la direction générale des Douanes et Droits indirects sont inchangées (immatriculation des opérateurs, déclarations de modification de structure, déclarations de plantation, arrachage, surgreffage, récolte, stock...). |   |

Source : Ministère de l'agriculture, guide du nouveau dispositif européen à compter de 2016

Selon France Agrimer, en Bretagne, **une surface totale de 13,8 hectares** a été demandée depuis le 1er janvier 2016 via des autorisations de plantations nouvelles et **elles ont toutes été accordées.**

Notons que ce système a, dans un premier temps, été mis en place jusqu'à 2030 mais il devrait être prolongé jusqu'en 2050 dans le cadre des discussions actuelles sur la nouvelle politique agricole commune.

### Un patrimoine historique

La Bretagne mise sur son passé viticole multiséculaire pour développer son vignoble aujourd'hui. Les projets sont donc accompagnés et encouragés par les mairies dans un objectif de dynamisation du tourisme et de mise en valeur du territoire. Un réel engouement se faire sentir de toutes parts.

### Une évolution de la demande

De plus, comme le souligne Rémy Ferrand, secrétaire de l'Association pour la reconnaissance des vins bretons (ARVB), l'évolution du goût des consommateurs vers des vins frais et légers à consommer de suite est favorable au vignoble breton. Ses terroirs et son (ou ses) climat(s) vont produire des vins jeunes et frais ouvrant la porte à une production de vins vifs et légers...**dans l'air du temps.**



*La Magdeleine noire des Charentes, mère du merlot à Saint-Suliac*

### Illustration du patrimoine viticole breton

En 1996, à Saint-Suliac dans le Val de Rance (35), un cep de vigne très ancien a été identifié par l'INRA comme étant la mère du merlot. Il date du 18e siècle et se nomme **Magdeleine Noire des Charentes.**



# **UN VIGNOBLE EN CONSTRUCTION**

---

## DE NOMBREUX PROJETS MODERNES : CARTOGRAPHIES

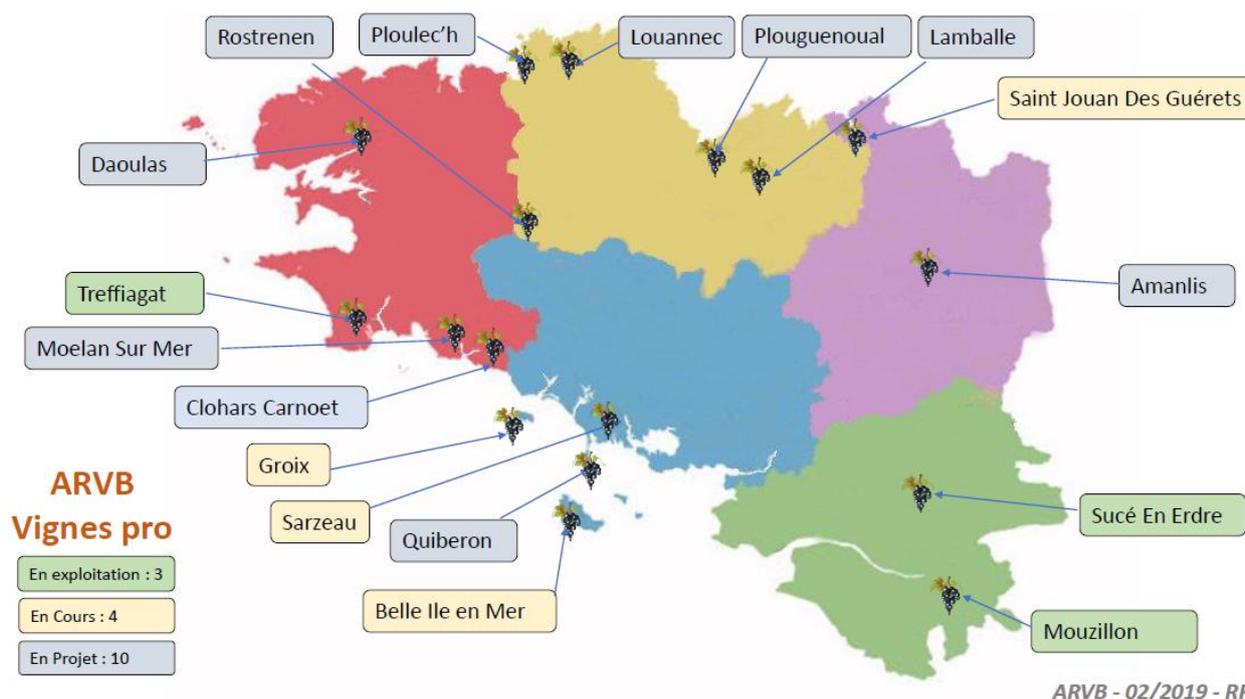
*Depuis quelques années, les projets de retour à la vigne en terre bretonne pullulent. La réforme du système de droits de plantation ouvre un nouveau champ de possibles notamment pour les professionnels désirant s'installer.*

Tous les mois ou presque, les journaux locaux y consacrent une tribune : la vigne revient en Bretagne . « Près de Fougères. Bientôt un grand cru à Luitré-Dompierre ? », « Du vin breton bientôt dans nos verres », « Ille-et-Vilaine. Bientôt du vin fabriqué sur le Mont-Dol ? », « Bientôt de la vigne sur les coteaux de Vilaine, à Bruz ».

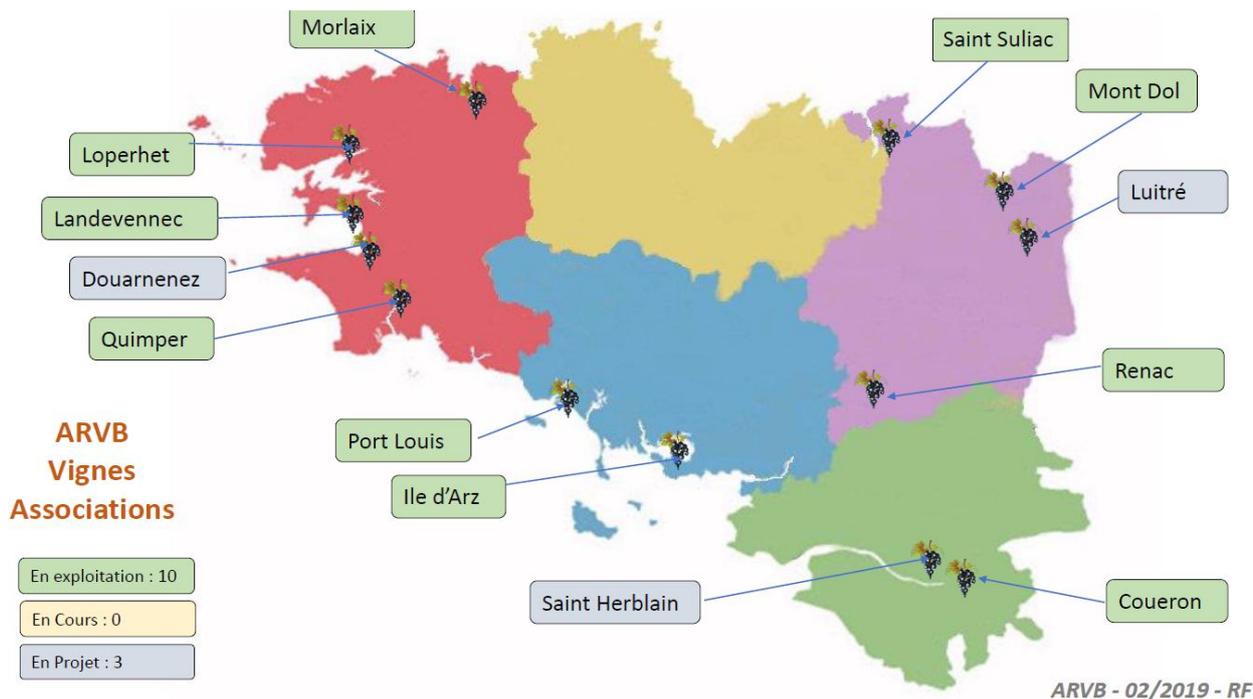
Les initiatives sont **nombreuses** et ne sont **pas centralisées**, il est difficile de toutes les recenser. L'Association pour la reconnaissance des vins de Bretagne (ARVB) a effectué un travail de cartographie avec les éléments en sa possession. Les vignes localisées sont classées en vignes professionnelles, associatives ou privées, en exploitation ou encore en projet.

France Agrimer, au regard du secret statistique, n'a pas pu apporter plus d'éléments.

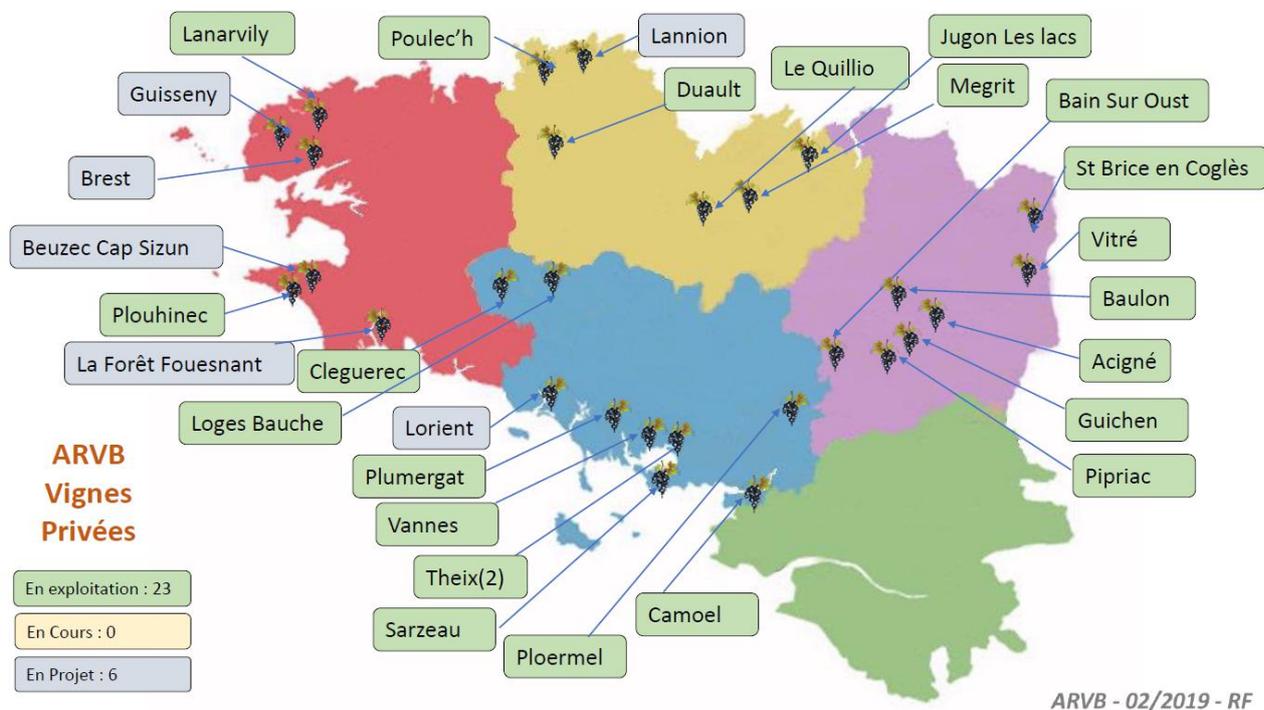
Pour Rémy Ferrand, secrétaire de l'ARVB, les plantations privées et associatives peuvent s'affranchir de la notion de rentabilité et de ce fait de nombreuses expériences peuvent y être réalisées. Les résultats servent de tests et d'informations aux futurs jeunes qui souhaitent s'installer. Il y a une **bonne adéquation entre les deux populations**, constituant une des particularités de la Bretagne.



Carte des projets professionnels établie par l'ARVB (non exhaustive)



Carte des vignes associatives élaborée par l'ARVB (non exhaustive)



Carte des vignes privées élaborée par l'ARVB (non exhaustive)

L'ARVB est née, en **2006**, de la rencontre de l'écrivain Gérard Allé, auteur de livre Le Vin des Bretons, du journaliste et œnologue Pierre Guigui, auteur du guide Gault-Milliau Vin, de Laurence Zigliara, ethno-psychologue et de Jean-Michel Kerboeuf avec le soutien de Patrice, Bersac, Président du Syndicat des Vignerons d'Île-de-France (Syvif). D'abord nommée Association pour le renouveau des vins bretons, mais ce nom déplaisant au pays nantais, elle a alors été renommée en **Association pour la reconnaissance des vins de Bretagne**.

L'association compte aujourd'hui une centaine d'adhérents. Son objectif au-delà de fédérer les vignerons amateurs bretons, de défendre leurs intérêts et de promouvoir le vignoble et la viticulture en Bretagne est également de **jouer le rôle de moteur du partage de connaissances, d'expériences et de savoir-faire**. En effet, les rendements et la qualité du vin obtenus par les vignerons bretons s'enrichissent des échanges techniques.

*« La Bretagne est un vignoble neuf, tout est possible. Il ne faut pas chercher à faire du vin qui existe déjà, le vin breton doit avoir sa propre identité »*

Son premier adhérent, Jean Donnio est un peu un symbole. Ce dernier a planté des vignes à titre privé par curiosité dans les années 1990 au Quillio (22) et il produit les vins du **Clos du Chevalier**. En 2008, il est informé par Viniflor (France Agrimer) du caractère illicite de sa plantation. Cette dernière étant trop ancienne pour être arrachée, les produits doivent alors être distillés à ses frais. Avec l'appui d'un député, il obtient finalement l'accord de la Direction des Douanes et l'inscription de sa vigne au casier viticole informatisé : il devient le premier breton à pouvoir produire du vin. Le Clos du Chevalier c'est 800 pieds de Maréchal Foch et de Plantet, des cépages hybrides, qui produisent notamment un rouge pétillant des plus étonnants.

---

## DES VIGNES ASSOCIATIVES À VOCATION PATRIMONIALE EN EXEMPLE

### La vigne du Clos Garo à Saint-Suliac

Certains pionniers, sous forme associative, ont replanté des vignes en Bretagne depuis déjà plus de 15 ans, comme à Saint-Suliac (35) sur la côte nord de la Bretagne. La **vigne du Mont Garrot**, en bordure de la Rance a été reconstituée en 2003, car historiquement il y avait de la vigne ici et ce jusqu'au 18e siècle.



Portées par l'**association des vignerons de Garo** qui compte environ 45 adhérents, les vignes du Clos Garo s'étendent sur 3700m<sup>2</sup> plantés en chenin (700 pieds), un cépage angevin et en rondo (400 pieds), un cépage d'origine tchèque. Comme l'indique François Gloria, président de l'association, il s'agit d'un **patrimoine humain et culturel** à transmettre.

Le but des Vignerons du Garo est non seulement la conduite de la vigne jusqu'à la vinification, mais également la **formation à la viticulture et l'aide à l'insertion** ainsi que la valorisation du patrimoine. Ici le terrain est loué, le pressoir à plateau a été donné par un lycée agricole, le pressoir à cliquet restauré, les vignerons sont des autodidactes passionnés rétribués par leur propre production. Chaque adhérent est responsable d'un rang de vigne qui est travaillé manuellement et traité biologiquement.



*Les plants de chenin en taille gobelet*



*Les plants de rondo en taille guyot*

---

Les quelques 550 litres de vin blanc et 270 litres de vin rouge produits en 2018 ne sont pas commercialisés, seuls les adhérents peuvent en profiter.

Le vin rouge produit est une petite fierté car si la première année il manquait de corps, la production de 2018 est, elle, prometteuse.



### La vigne du Coteau du Braden à Quimper

Le Clos Garo n'est pas la seule vigne associative en Bretagne. Les 110 adhérents des **Amis de la Vigne du Coteau du Braden** à Quimper (29) s'occupent également de leurs plants de vigne depuis 2006 avec lesquels ils produisent du vin depuis 2009 à proximité du centre-ville.

Les Amis de la vigne ne font pas, eux, renaître un vignoble historique et alors que les adhérents des Vignerons du Garo sont plutôt des locaux, ceux du Coteau du Braden ont un rayonnement international : Québec, Japon, Allemagne.



Ici l'association a planté presque 1000 pieds à dominante chardonnay et pinot gris sur 2000 m<sup>2</sup>. Il y a également 5 pieds de gamaret donnés par l'Inra pour tester ce cépage suisse issu d'un croisement de gamay et de reichensteiner à destination du Beaujolais. La grande originalité provient de la **conduite de la vigne en lyre** car elle offre une meilleure exposition à la lumière. En revanche, ce type de taille ne permet aucune mécanisation !



*Les plants de Chardonnay en lyre*

A Quimper la vigne associative a également une **vocation pédagogique** avec des présentations autour de la vigne et du vin avec des écoles notamment. Les étiquettes de certaines cuvées ont été réalisées avec la classe d'arts appliqués du Paraclet à Quimper.



En 2018, les vignes du Braden ont produit 775 litres de Chardonnay et 750 litres de Coteau du Braden, un assemblage de Chardonnay et de Pinot gris très réussi. Comme les Vignerons du Garo, l'association quimpéroise ne reçoit **ni de subvention, ni de financement par un sponsor, seules les cotisations des adhérents** constituent ses ressources. Les vignes et le chai appartiennent à la mairie, le pressoir a été offert, un ancien tank à lait est utilisé pour le débordage.



---

Si les bouteilles ne sont pas non plus commercialisées, pour déguster les cuvées du Coteau du Braden, il y a toujours les puces ou les journées du patrimoine.



Crédit photo Rémy Ferrand, Coteau du Braden

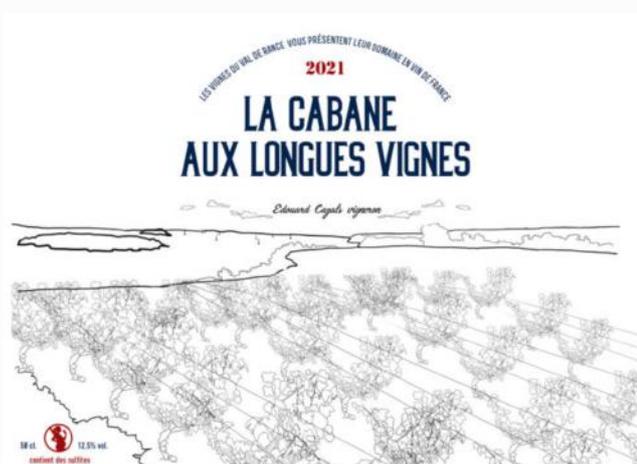
### D'autres initiatives récentes

Des vignes associatives plus récentes sortent également de terre. Comme sur l'**Ile d'Arz** (56) où l'Association In Vino Verit'Arz a planté sur 1000 m<sup>2</sup> 550 pieds de pinot blanc, pinot gris et de chenin en mars 2017. Le vignoble « **Coteau de Liouse** » se situe sur un terrain prêté par la mairie et projetée, à compter de 2020, une production annuelle de 700 bouteilles de vin blanc tranquille. Le chai sera, quant à lui, financé par crowdfunding.

Plus au nord, à **Bruz** (35), le fondateur de l'eco-domaine de l'Etrillet et un passionné de la vigne se sont associés en 2018 pour planter 1000 pieds de vignes de chenin et de grolleau sur 2000 m<sup>2</sup>, là aussi essentiellement financé par le crowdfunding. L'objectif du projet, au-delà de l'expérimentation et de la découverte est de développer le lien social via des ateliers pédagogiques et les travaux autour de la vigne. La première vendange est prévue pour 2020.

## RENCONTRE AVEC L'UN DES PREMIERS VIGNERONS PROFESSIONNELS À S'INSTALLER EN BRETAGNE

*Projet en partie financé par le crowdfunding, en mai 2019, Edouard Cazals plantera ses 9000 pieds de vigne sur 2 hectares à Saint-Jouan-des-Guérets (35) en bord de la Rance. Avec du pinot noir, du chardonnay et du grolleau, ce jeune vigneron mise sur les vins effervescents de qualité. Le domaine se nommera La Cabane aux longues vignes en référence au nom de la parcelle sur lequel il se situe « Les longues vignes ».*



### Pourquoi la Bretagne ? Etes-vous breton ?

Non je ne suis pas breton, je suis originaire de la Manche. Mon père était pêcheur et fan de la mer donc je connais très bien le pays de St-Malo et le Val de Rance.

Je me suis formé au métier du vin à St-Emilion et je souhaitais m'installer à mon compte. Compte tenu de mes capacités financières et du fait que je ne sois pas de famille de vignerons, m'installer dans des appellations prestigieuses était impossible. J'ai commencé à regarder un peu partout.

Au même moment la réglementation européenne changeait et il devenait possible de planter dans toutes les régions de France et donc notamment dans des anciens vignobles. Du coup, je me suis lancé dans une étude, j'étais ouvert à l'idée de replanter dans une région où la vigne avait disparu du fait de la législation.

La Bretagne m'a très vite intéressé pour son potentiel. C'est aussi un climat que je connaissais, le climat océanique, avec mon expérience dans le Bordelais. Ce sont ainsi présentés Rhuys, Redon et le Val de Rance.

---

## « La Bretagne m'a très vite intéressé pour son potentiel »

Ensuite le problème en Bretagne, c'est l'accès au foncier, c'est très compliqué. J'ai donc tenté ma chance dans le Val de Rance en contactant toutes les mairies, l'une d'elles m'a mis en contact avec un agriculteur qui avait des parcelles nommées « les longues vignes », un coteau plein sud sur le caillou. J'ai fait une étude climatique et une analyse de sol qui ont confirmé le potentiel. A partir de là je me suis lancé sans me poser trop de questions sur le risque, je pense qu'il faut y aller à fond sinon on ne le fait pas.

### Quelles autres régions pouvaient être envisagées ?

Toute la partie septentrionale au nord de Paris. Je cherchais du caillou et des coteaux. La Normandie, dont je suis originaire, c'est relativement compliqué, surtout la Basse Normandie. Dans les années 90, il y a déjà une personne qui a créé un vignoble dans le bassin de Caen, qui s'appelle les « Arpents du soleil ». Il a pris le seul rocher calcaire, à côté ce sont des sols de 10 mètres de profondeur.

### Objectifs, gamme de prix et réseau de distribution de la future production ?

Tout le prévisionnel a été fait sur des effervescents en méthode traditionnelle. En rendement de croisière, je serais sur 60 à 75 hectolitres par hectare.

Si je parlais sur d'autres choses, je serais avec des rendements beaucoup plus faibles. Le prix de vente est fixé à 16,5€.

On voudrait vraiment développer un côté œnotourisme compte tenu de l'endroit et de la proximité avec le chemin du GR. La distribution se fera donc en partie en vente directe à la propriété et une partie, pourquoi pas, via des sites comme les Grappes par exemple ainsi qu'en local via un grossiste sur la côte d'émeraude pour les cavistes et les restaurants.

### Mono/Polyculture ?

Dans un premier temps je prends 2 hectares pour planter de la vigne donc on pourrait parler de monoculture au début. Très vite, 10 hectares vont être disponibles, sur lesquels je voudrai faire au maximum 4 hectares de vignes et le reste avec de très vieilles variétés de la région de pommiers et de poiriers, auxquels j'ajouterai des plantes pour créer un équilibre. Les choix ne sont pas arrêtés mais il y aura des plantes médicinales pour pouvoir faire mes propres préparations, des ruches, des nichoirs pour les oiseaux. J'aimerais aussi planter des arbres en intraparcellaire, faire de l'enherbement, planter des fleurs...il restera 6 hectares pour être vraiment en polyculture d'un point de vue de la biodiversité et de l'équilibre.

---

Du point de vue de la production, je me concentrerai sur le vin et pourquoi pas sur des cidres et des poirés haut de gamme.

### Bio/Biodynamie ?

Je serai en label bio et prendrai beaucoup de principes de la biodynamie tout en gardant ma liberté.

### Pourquoi un effervescent ?

Cela répond à une double stratégie : économiquement, on peut vendre les effervescents à un certain prix, c'est assez vite accepté. Sinon, pour la maturité quand la plante sera jeune : les effervescents nécessitent une maturité moins aboutie que je suis certain d'atteindre. Je vais regarder sur la parcelle ce qui mûrit le mieux avec l'objectif de faire ensuite aussi des vins tranquilles.

*« Produire des effervescents répond à une double stratégie : économique et œnologique »*

### IGP Bretagne ?

Personnellement je n'ai rien contre une IGP Bretagne mais je trouve ça très grand la Bretagne pour faire une IGP. Donc je comprendrais mieux des choses plus locales, comme IGP Presqu'île de Rhuy ou IGP Val de Rance. Je ne souhaite pas m'inscrire dans un folklore breton plus dans les produits de grande qualité. J'ai un peu peur de la connexion entre le folklore breton et les produits de terroir.

### Une cabane de vigne sur la parcelle ?

J'aurais aimé construire un bâtiment à côté des vignes pour ranger le matériel mais c'est interdit par la loi « littoral », je serais donc obligé de faire une cabane. Elle sera roulante pour stocker le matériel et m'abriter quand il pleut.

### Quel amateur de vins ?

Je fais déjà une grande différence entre la dégustation professionnelle et la dégustation purement esthétique du vin. J'adore les deux : produire du vin et faire une dégustation que j'appellerais « technique », différente de la dégustation « esthétique ». D'un point de vue amateur de vin, j'essaie de goûter à tout et de ne pas être fermé.

Dernièrement, j'ai beaucoup dégusté de pétillants naturels de toute la France et je suis dans une période Cinsault, vins du Jura et de Savoie. Mais ça change.

En dégustation, j'essaie de me concentrer sur certains types de vin à des moments et d'en goûter le maximum. Je change avec le temps mais j'aime la Bourgogne, le Bordeaux, les vins de Champagne, les vins italiens, j'aime vraiment tout, principalement les vins travaillés.



**QUELLES PERSPECTIVES ?**

---

## AVIS D'EXPERT SUR LES FORCES ET FAIBLESSES DU NÉO VIGNOBLE BRETON



Par Fabienne Balcon, oenologue en Bretagne  
Crédit photo AOC35

**Le climat** est déjà favorable même s'il va évoluer et se rapprocher de celui de Bordeaux d'ici quelques années. Il y a cependant des risques de gel printanier. Les zones situées à proximité d'une masse d'eau, comme les îles (Arz, Groix, Rhuys, Belle-Ile) ou la Rance par exemple présentent alors un avantage. Les nuits fraîches sont intéressantes car elles permettent une maturité lente et une finesse des arômes.

**Les sols** d'origine volcanique avec la présence de granites et de schistes sont prometteurs car filtrants. Je recommande de choisir les sols les plus pauvres pour que les racines s'enfoncent suffisamment.

En effet, certains sols bretons sont trop riches en surface en oligoéléments et les racines restent alors superficielles ne produisant que des vins dilués. Il est également préférable de choisir des coteaux exposés sud pour un meilleur ensoleillement et une taille de vigne permettant de mieux exposer les grappes au soleil comme la taille en lyre.

En ce qui concerne **les maladies**, le climat océanique humide favorise la pression sanitaire avec le mildiou et l'oïdium à l'instar du vignoble dans le Pays Nantais.

**Le choix du cépage** devra, quant à lui, se faire aux vues d'études de sols précises. Les cépages précoces, type chardonnay, sont bien adaptés à la région.

**En terme de typicité**, on peut attendre de la finesse, de la fraîcheur ainsi que de la tension des vins bretons comme ceux du Pays nantais.

Enfin, **la progression du vignoble** breton reste limitée par la pression immobilière des bords de mer et les parcelles disponibles sont rares.

## VERS UNE IGP BRETAGNE : L'EXPÉRIENCE FRANCILIENNE

*Tous deux anciens vignobles historiques, le vignoble francilien et le vignoble breton présentent de nombreuses similarités. Le premier est en bonne voie pour obtenir la reconnaissance de son IGP et le second envisage de suivre le même chemin.*

Après 7 années de procédures, le vignoble Francilien pourrait bien obtenir prochainement son Indication Géographique Protégée (IGP). Ce vignoble, comme le vignoble breton, fait partie des vignobles qui ont disparu après la crise du phylloxéra. Au 18<sup>e</sup> siècle, c'était pourtant la **plus importante terre viticole du pays**, avec 52 000 hectares de vignes.

La reconnaissance de la vigne et du vin d'Ile-de-France en IGP est portée par le **Syndicat des Vignerons d'Ile de France (SYVIF)** à la demande de l'INAO. SYVIF a pris en 2015 le relais de l'association syndicale des Vignerons Franciliens Réunis (VFR) fondée en 2000 à cet effet.

Patrice Bersac est le Président du SYVIF mais également du syndicat des Vignerons du Nord-Ouest (Syvino) et des Vignerons Francs Réunis (VFR). Ce VFR est le successeur national de ce qui était limité au vignoble francilien initialement car il a été amené rapidement à traiter des questions nationales et européennes pour défendre les intérêts des adhérents.

Il est ainsi devenu conseiller et témoin dans la construction du nouveau vignoble breton. « La Bretagne va émerger avant les autres départements du Nord, tels que la Normandie, la Mayenne, l'Eure et Loire, l'Orne ou encore les Ardennes » explique-t-il.

SYVIF est l'**organisme de défense et de gestion (ODG)** reconnu par l'INAO pour l'IGP Ile de France. Il apporte son expérience au syndicat des vignerons de Bretagne qui, lui, est en cours de constitution. Les Bretons vont également devoir se pencher sur le cahier des charges et définir des **dénominations géographiques complémentaires (DGC)**. Une IGP Bretagne pourrait bien, comme pour sa cousine l'IGP Ile de France, faire la part belle aux **cépages hybrides**, fort peu consommateurs d'intrants phytosanitaires.

L'association bretonne a donc pu compter sur l'expérience du VFR pour débiter son aventure viticole dès 2006 lors de la création de l'ARVB.

---

Pour Patrice Bersac, les vins bretons sont très bons, il y a eu beaucoup de progrès en 12 ans. Ce territoire viticole et ses terroirs sont souvent négligés. Le vin breton a toutes les qualités requises pour porter une IGP.

En Bretagne, **il y a un vrai patrimoine à valoriser par un signe de qualité, un terroir avec de la personnalité** grâce aux sols schisteux et granitiques.

Pour l'instant, à l'INAO la faisabilité d'une telle IGP n'a pas encore été expertisée. La reconnaissance d'une nouvelle IGP s'appuie sur le constat de l'existence d'un produit dont certaines caractéristiques sont attribuables à un territoire et sur un groupement de producteurs qui veut valoriser ce lien. Les plantations opérées en Bretagne, dans une zone dépourvue d'IGP aujourd'hui, peuvent donc prétendre à être reconnues un jour en IGP. Affaire à suivre...



*Les vignes du Coteau du Braden, Quimper (29)*