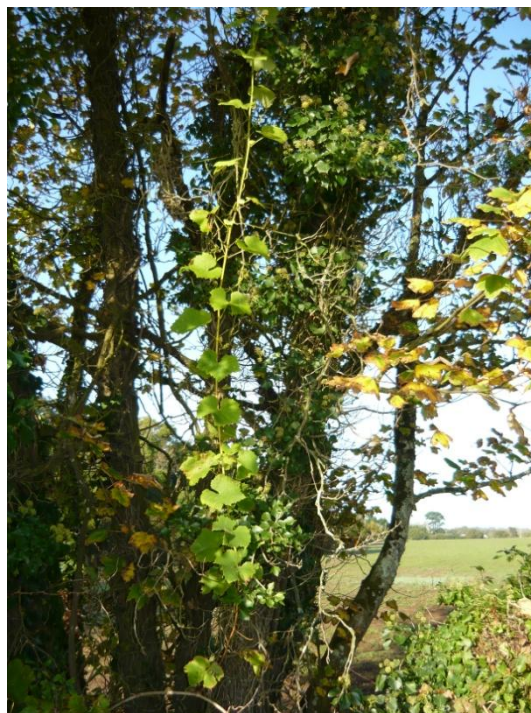


LE VIGNOBLE DE RHUYS

Guy Saindrenan

La presqu'île de Rhuy fut une région viticole jusqu'au milieu du XX^e siècle. L'arrivée de la vigne est difficilement datable faute d'archives en faisant mention avant le XI^e siècle. En revanche, sa disparition qui s'apparente à une lente agonie de près d'un siècle, est plus facile à appréhender au travers des documents d'archives modernes.



Plants de vigne sauvage à Coët-Yhuel.

A partir des données que nous avons collectées, l'histoire du vignoble de Rhuy peut se décrire chronologiquement en trois périodes de durées très inégales :

Des origines, mal identifiées et mal connues mais qui pourraient se situer au VI^e siècle avec l'arrivée de saint Gildas (ce qui n'est pas avéré), jusque vers 1850 où l'oïdium s'abat sur le vignoble : pendant cette très longue période, on cultive de la vigne dans la presqu'île de Rhuy ; le *Plant breton*, cépage non identifié est mentionné au XIX^e siècle, époque à partir de laquelle on commence à nommer les cépages dans les documents locaux. Le vin produit, de faible qualité, par des agriculteurs plus que des vignerons, est majoritairement consommé sur place et une partie (modeste sans doute) est commercialisée dans la région vannetaise. La superficie du vignoble augmente très fortement au cours de la première moitié du

XIX^e siècle, conformément à la tendance générale observée partout en France. Le vignoble couvre alors 1693 hectares en 1852 ; sa surface a été multipliée par plus de deux en moins de cinquante ans.



Publicité pour une production locale d'eau-de-vie.

Arrivé très vraisemblablement en 1852¹⁰⁰, l'oïdium provoque une forte régression de la surface de vigne cultivée. Bien que le traitement contre le parasite ait été rapidement disponible (le soufrage est préconisé par Marès en 1854), il semble bien que les vignerons ne l'aient pas beaucoup utilisé, sans doute pour des raisons économiques (coût du traitement en regard de la faible valeur marchande du vin). En 1867, soit plus de dix ans après l'arrivée de l'oïdium, on ne recense plus que 150 hectares de vignes dans la presqu'île dont une majorité appartient à des « gros » vignerons, parfois nouveaux dans le métier. La reconstitution s'amorce cependant par la plantation de Gros-plant, cépage réputé moins sensible à l'oïdium que le Plant breton, par quelques précurseurs qui ont adopté ce cépage. Une activité de distillerie démarre en 1886, activité favorisée par la destruction du vignoble de Cognac par le phylloxéra et la disponibilité locale d'un cépage adapté à la distillation : le Gros-plant. Pour alimenter les distilleries, les plantations de Gros-plant se multiplient dans la presqu'île, autour du golfe du Morbihan et le long du littoral océanique jusqu'au-delà de l'embouchure de la Vilaine. La surface du vignoble atteint son apogée peu après 1890, avec 2064 hectares de vignes recensées dans le département du Morbihan et les plantations continuent.

En 1903, le vignoble est officiellement touché par le phylloxéra. Aux effets funestes de l'insecte parasite viennent se conjuguer ceux de l'oïdium et du mildiou particulièrement présents et actifs lors des premières années du XX^e siècle. Devant ce désastre, les vignerons

¹⁰⁰ Aucun document ne permet de dater précisément l'arrivée de l'oïdium, identifié en 1848 en région parisienne. 1852 est la date où le parasite est identifié dans les vignobles de Nantes et Guérande.

paraissent résignés et le vignoble n'est pas reconstitué. C'est à cette époque qu'est mentionnée la culture du pommier comme substitut à la vigne. La première guerre mondiale éloigne les hommes des exploitations, beaucoup d'entre eux ne reviendront pas et, au sortir de ce conflit,



le vignoble de Cognac a achevé sa reconstitution et retrouvé ses pleines capacités de production, réduisant d'autant l'intérêt des consommateurs pour les eaux-de-vie de Rhuy et entraînant le déclin de l'activité de la distillerie. Les années vingt s'achèveront sur la crise économique mondiale et sur la disparition complète des distilleries qui ont fait la gloire et la fortune momentanées de Rhuy. Une reconstitution très partielle du vignoble s'opère cependant à partir de 1925-1930 par la plantation d'hybrides producteurs directs d'origine américaine (tel le Noah) ou française (tout particulièrement l'Oberlin). Ce choix s'avérera désastreux pour la viticulture locale puisque ces cépages seront progressivement interdits à partir de 1934, condamnant le vignoble à la disparition, ce qui deviendra effectif autour de 1960 avec l'obligation réglementaire d'arracher les hybrides. Dans un ouvrage paru à cette époque, Curnonsky, prince élu des gastronomes et peu suspect

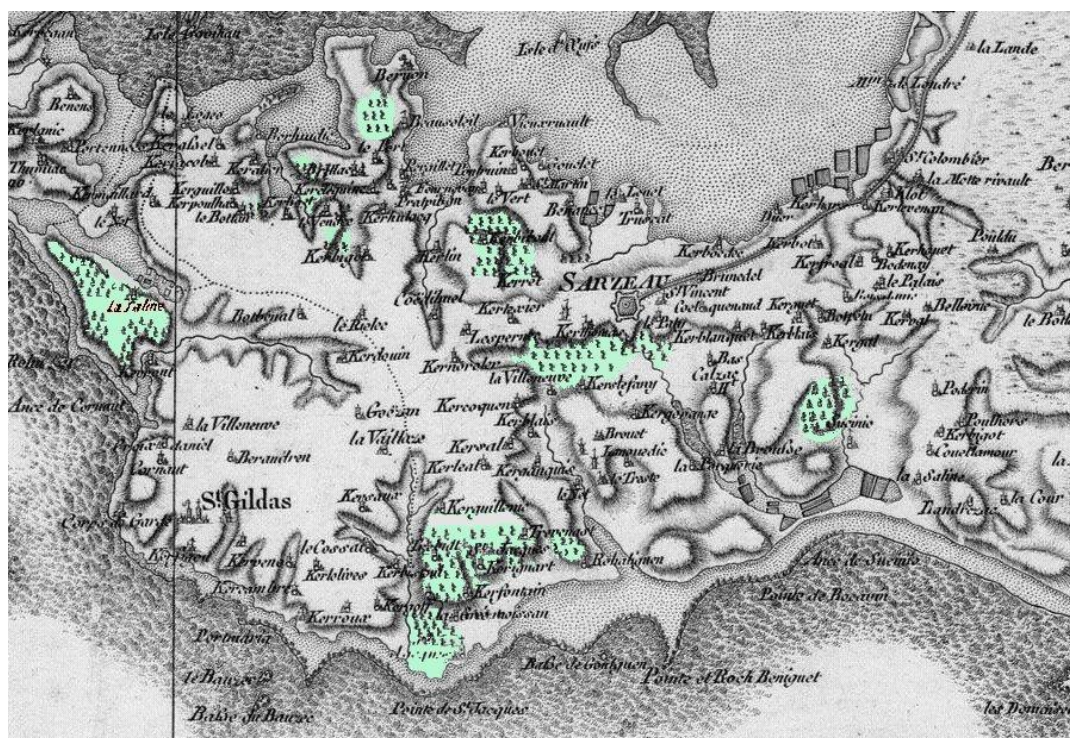
d'ignorerie en matière de dégustation, écrit : « Toutefois la Bretagne produit encore quelques vins blancs, plus ou moins durs, dont l'un des plus connus, sans être le plus fameux, est le vin fou (ou vin sauvage) que l'on consomme sur place aux environs de Lorient, puis à Sarzeau près de Vannes. C'est du vin issu de la Folle Blanche, quand il n'est pas hélas !, extrait du Noah, à bouquet iodé, à saveur un peu astringente d'algues marines ». Tout est dit !...

L'aventure des eaux-de-vie a constitué l'âge d'or du vignoble ; il ne faut pas oublier pour autant qu'elle n'a duré que 40 ans environ ce qui est une période très courte de l'histoire du vignoble et qu'elle est née de l'infortune du vignoble de Cognac ; pourtant c'est cette seule période que la mémoire locale a retenue, de manière presque exclusive, de l'histoire de son vignoble. En atteste cet extrait d'un court article consacré à l'agriculture rhuysienne par un auteur local : « Il faut bien sûr parler de la culture de la vigne même s'il s'est agi d'un épiphénomène... ! » Cet auteur consacre moins de 10 lignes à la viticulture dans un article de quelques pages qui traite de l'agriculture en général. Mais l'*épiphénomène* fut aussi une époque de gloire, celle au cours de laquelle s'affichait le nom de *Rhuy* sur les étiquettes des bouteilles d'eaux-de-vie. Il n'est d'ailleurs pas sûr qu'avant ou après cette période, des bouteilles contenant du vin de Rhuy n'aient jamais été étiquetées...

S'il ne se fait plus de vin à Rhuy aujourd'hui, s'agissant de la vigne, on trouve encore quelques ceps d'hybrides (Noah essentiellement) que des particuliers ont conservés et cultivent dans leur jardin établi parfois sur une ancienne parcelle de vigne, comme le témoignage d'un passé pourtant proche ; en revanche, la vigne est peu présente dans des paysages moins artificialisés que les lotissements, contrairement à ce que l'on observe à Guérande où la vigne a disparu à peu près à la même époque, mais où on la rencontre fréquemment à l'état sauvage sur des talus, dans des parcelles délaissées ou dans d'anciens clos. Rhuy semble avoir fait le ménage dans ses paysages et dans sa mémoire : la vigne à l'état sauvage, en 2008, il faut la chercher et, à ce jour, rien ne laisse deviner la moindre velléité de reconstituer une parcelle viticole dans la presqu'île.

D'autres faits peuvent être interprétés comme marqueurs du peu d'importance que les agriculteurs de la presqu'île ont attaché à la vigne qu'ils cultivaient pourtant depuis longtemps.

L'absence de l'utilisation du mot *clos* pour désigner les parcelles de vigne dans les textes d'archives. Alors que, un peu partout en France et tout près de Rhuys, à Guérande, ce mot est utilisé très fréquemment dans le vocabulaire viticole (bien qu'il ne soit pas réservé à l'usage exclusif de la viticulture), il n'apparaît pratiquement jamais dans les textes relatifs à la vigne dans la presqu'île de Rhuys. Dans les annonces de vente de biens publiées dans la presse locale du XIX^e siècle, quand le mot *clos* apparaît (ce qui est plutôt rare), il désigne une parcelle agricole quelconque qui doit sans doute être close de murs (à moins qu'elles ne fussent plantées de vigne et aient gardé la dénomination de *clos*, les annonces ne le précisent pas) ; a contrario, les parcelles plantées en vigne sont désignées par le vocable *vigne*, ce qui veut dire aussi qu'elles ne sont pas closes comme en témoigne cette introduction à un jugement du XVIII^e siècle à l'issue duquel un chien fut condamné : « Le 20 septembre 1752, Pierre le Guel de Thumiac se plaint à la cour qu'ayant une vigne, au bout de son jardin, situé au village de Thumiac, journellement il voit le chien de Guillaume Causic y aller manger tout ce qu'il peut y avoir de raisins ». Il y a donc tout lieu de penser que la vigne était généralement cultivée sur des parcelles ouvertes, au même titre que n'importe quelle autre culture, alors qu'ailleurs les parcelles de vigne étaient très souvent cultivées dans des *clos*, tant en raison de la richesse qu'elles constituaient, richesse qu'il fallait protéger du chapardage ou des vols, que du bénéfice que les murs apportaient à la culture de la vigne en la protégeant du vent et en favorisant le murissement du raisin qui bénéficiait ainsi de la chaleur emmagasinée au cours de la journée par les pierres constitutives du mur.



Les vignes signalées sur la carte de Cassini (ici surlignées en vert)

La seconde moitié du XIX^e siècle a été une période au cours de laquelle la vigne a subi des agressions qui l'ont parfois anéantie dans toutes les régions de France ; pour ce qui concerne Rhuys, la consultation de la presse de l'époque ne relate pas ces événements, sauf pour l'apparition du phylloxéra. Ainsi, l'arrivée de l'oïdium et du mildiou ne sont pas datables pré-

cisément faute de trouver dans la presse locale mention de cette information. Les archives administratives ne sont d'ailleurs pas plus loquaces puisque l'oïdium n'y apparaît nulle part. Force est de croire que, localement, l'évènement ne revêtait pas beaucoup d'importance. S'agissant du mildiou, la situation est similaire : relatant dans un journal local une session du comice agricole du canton de Sarzeau, le chroniqueur local mentionne que le président du comice signale à son auditoire l'existence d'un nouveau parasite de la vigne, mais nulle trace de son arrivée effective sur le vignoble...

Alors qu'aujourd'hui, un peu partout en Bretagne, de petites parcelles sont plantées ou replantées en vigne à l'initiative d'amateurs individuels ou d'associations, y compris dans des régions où elle n'a peut-être jamais été présente en tant que matière première pour faire du vin, Rhuys semble rester à l'écart de ce courant... Il est vrai que les loisirs associés à la mer constituent aujourd'hui une source de rapport financier infiniment plus intéressante pour la presque île et moins contraignante que la vigne et que ces activités sont sans doute moins sensibles aux aléas climatiques que ne l'est la vigne.

