

# Journées du Patrimoine

## Histoire de l'Abbaye et de la Congrégation

Le vignoble de Vigne en Ville se situe sur le territoire de l'ancienne Abbaye Saint Nicolas aujourd'hui propriété de la congrégation Notre-Dame de Charité du Bon Pasteur

## Chronologie de la vigne et présentation de l'association

La vigne était présente avant la construction de l'Abbaye décidée par Foulques Nerra.

Des amphores romaines ont été trouvées lors de fouilles sur le bord de Loire.

Les romains ont apporté les notions de taille et culture de la vigne.

Au IXème siècle, Charlemagne possédait des vignes près d'Angers, des archives de l'an 1000 attestent la présence de vignobles

**1942** : les **cépages présents** sur la vigne de l'Abbaye sont du **7053/Chancellor-** raisin noir plus planté aujourd'hui), du **rayon d'or** (cépage blanc pour le vin blanc de la messe) et de l'Oberlin (raisin noir produisant un vin à haut degré d'alcool et charnu) et en 1970 du **GROLLEAU** raisin à peau rouge qui servait à la fabrication d'un rosé d'Anjou et d'un vin rouge fruité).

**En 1996**, l'Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers **ESA** a décidé, avec la congrégation du Bon Pasteur, de relancer la production de vin et s'est orienté vers la production d'un vin AOC blanc sec vieilli en fûts de chêne, dans l'esprit d'un Savennières et de pétillant naturel.

L'ESA a arraché la vigne et plantée **du CHENIN**.

*Le CHENIN est avec le Chenin noir ou PINEAU D AUNIS le plus vieux cépage de l'Anjou. Sa présence est attestée dès la fin du VI ème siècle ou il est nommé plant d'Anjou.*

*Importé en Touraine, il est cultivé sur le mont CHENIN, localité qui lui donne son nom consacré par RABELAIS : « et avec gros raisins de CHENIN, estuvèrent les jambes de FROGIER si mignonement qu'il fut tantôt guéri ».*

Le projet a été abandonné principalement pour des raisons économiques.

**2010** création de l'association Vigne en Ville Angers.

La congrégation lui confie à titre gracieux l'exploitation de la vigne et compte en 2018, 160 adhérents.

**L'association a 4 objectifs**

**Produire un vin de haute valeur gastronomique ( un vin blanc sec et un pétillant naturel)**

**Respect de l'environnement** Certification Bio à partir de 2014

**Recréer du lien entre la société et l'agriculture, le territoire et le patrimoine local**

Participer aux journées du patrimoine -

Implantation de 3 ruches et production de miel.

Mettre en place des événements culturels ponctuels (concert Vigne & Folk, FOOD ANGERS.)

réaliser des activités avec les écoles (Collège du SACRE CŒUR)

réaliser des visites guidées de la vigne  
développer des partenariats (Château d'ANGERS, TERRA BOTANICA)

### **Ouvrir le projet vers la population angevine mais aussi extérieure à la ville**

Faire participer les adhérents à la vie de l'association et aux activités de conduite de la vigne et de la vinification.

### **Présentation de la vigne**

**la parcelle du coteau** : celle qui était implantée historiquement. Terrain acide

Cette parcelle est plantée sur un coteau créé artificiellement lors de l'extraction de schiste pour la fabrication d'ardoises. (la carrière a été comblée d'eau pour créer l'étang St Nicolas)

la parcelle fait un peu moins de 0,4ha.

D'un point de vue **agronomique**, le schiste est quasi affleurant, la terre est donc peu profonde et très sableuse. -> pouvoir de rétention en eau très faible. -> il s'agit d'un terroir contraignant pour la vigne (vous verrez dans la vigne des zones dans lesquelles elle est vraiment peu vigoureuse (peu de feuilles, grappes qui n'ont pas évolué à cause de la sécheresse ) )

Impact assez positif car la vigne produit peu de grappes mais très concentrées en sucre et en arômes, d'où peu de rendements mais très qualitatifs.

La vigne sur la parcelle est **taillée en gobelets** ( 3 départs de 2/3 bourgeons dans 3 dimensions pour occuper tout l'espace). Il n'y a pas de palissage comme on pourra le voir sur les autres parcelles.

Les principales activités menées sur cette parcelle sont :

- La taille de janvier à mars
- Les traitements au printemps pour prévenir des maladies (souffre et cuivre )
- Le désherbage mécanique (avec une tondeuse,...) pour éviter qu'il n'y ait trop de compétition entre la vigne et les autres plantes de la parcelle
- Le rognage des sarments en mai/juin pour éviter que la vigne ne pousse trop
- L'effeuillage durant l'été si nécessaire pour que les grappes aient le maximum de lumière
- La vendange début septembre, de plus en plus tôt et éventuellement sélective en plusieurs passages. Les rendements varient entre 10 et 25hl/ha (30hl dans le Savennières) soit entre 1000 et 2000 bouteilles.

### **Bouillie bordelaise et Oïdium**

- Les principales maladies qui s'attaquent à la vigne en Val de Loire sont le Mildiou et l'Oïdium.
- La parcelle du bon pasteur est particulièrement sensible à l'Oïdium, mais le Mildiou peut tout aussi bien s'y attaquer.

- En agriculture biologique, on utilise pour lutter contre ces maladies du Soufre (contre l'Oïdium) et du Cuivre (sous forme de Sulfate de Cuivre, c'est la fameuse bouillie bordelaise,

### La parcelle du poulailler au-dessus du coteau

Cette parcelle n'était pas en vigne jusqu'en 2000 , c'est le travail d'encépagement de l'ESA

La vigne est traitée différemment ici que sur le coteau ;

La surface est d' un peu moins de 0,1 ha.

D'un point de vue **agronomique**, la terre est sableuse et plus profonde (certainement de la terre de remblais prélevée dans la carrière en contrebas, comme pour la parcelle du potager ).

La vigne y trouve donc un contexte plus favorable à son développement. Elle y est plus vigoureuse. Il s'agit d'un terroir peu contraignant mais contraignant pour le vigneron. Pourquoi ?  
 Risque de grosses grappes et d'une végétation abondante

Risques :

1 si elles ont en trop grand nombre elles pourraient se toucher et seraient victimes de développement de moisissures avant d'atteindre la maturité pour être vendangées.

2 si on laisse pousser la vigne trop haute, les feuilles font trop d'ombre et empêchent le raisin de mûrir.

On a cherché et réussi à maîtriser cette vigueur en laissant l'enherbement se développer et en développant une taille avec palissage en **cordons de royat** : deux tiges sur lesquelles on laisse partir une dizaine de bourgeons pour fatiguer la vigne. Avant, la taille était en Guyot double où on laissait partir deux coursons sur les côtés du cep pour l'année suivante.

Activités pour cette parcelle cf étape 4

### La Parcelle du potager

Cette parcelle n'avait pas de vigne jusqu'en 2000. Il s'agissait du potager de la congrégation.

#### **Partie technique :**

Cette parcelle fait un peu moins de 0,4 ha ; il s'agit d'une parcelle constituée de terre de remblai de la carrière. La vigne s'y plaît très bien. On a donc eu les mêmes soucis que la parcelle du poulailler, et conduit les mêmes actions ;

La vigne est plantée de façon très dense, ce qui empêche le raisin de mûrir complètement (vigne poussante, ombres portées importantes → rognage régulier).

La partie gauche est dans un micro climat particulier : le mur du bâtiment fruitier/ chai reflète le soleil et restitue la chaleur le soir : ceci est très propice au développement de champignons comme l'oidium.

Actuellement la diversité floristique se voit dans l'installation de nombreuses espèces végétales : pensée sauvage, beaucoup de graminées, luzerne lupuline (ou minette) , divers trèfles, pois de senteur (ou gesse), vesce, muscaris, narcisse, véronique, myosotis, différents gaillets, fraise sauvage, menthe etc...

## le chai

### **Partie histoire :**

On observe du matériel utilisé historiquement par la congrégation :

- Le pressoir VASLIN fabriqué en ANJOU qui date de 1950.
- Les 6 cuves à béton
- Le raisin provenait des vignes de Prunier et de parcelles situées en d'autres lieux. Il était déversé par la trappe située en hauteur, dans le pressoir ; déversé dans la une cuve sous le pressoir pour le débouillage, puis pompé dans les cuves en béton.

### **Partie technique :**

Les cuves béton ainsi que le pressoir sont en mauvais état et ne servent pas.

L'association vinifie son vin blanc sec sur place.

Le pétillant est mis en bouteille et dégorgé par une entreprise près de SAUMUR.

L'association utilise un pressoir pneumatique BUSCHER VASLIN pour le pressurage.

Elle a acquis des cuves en fibre de verre pour la première fermentation, des fûts en chêne, pour le vin blanc, ainsi qu'un tank à lait pour refroidir le jus destiné à faire du vin pétillant naturel.

### **La production de vin pétillant naturel.**

Pour ce type de vin, on cherche un raisin en limite de maturité (pas mal de jus, légèrement acide). Ce sera un pétillant naturel.

Il diffère du pétillant dit « méthode traditionnelle ou champenoise ». Le principe est de réaliser une fermentation en bouteille. Cette fermentation produit de l'alcool et du gaz ( CO<sub>2</sub>), à l'origine des bulles du vin.

Dans la méthode traditionnelle (champenoise), on réalise une première fermentation du vin en cuve à partir du sucre naturel du raisin. Une fois tout le sucre converti en alcool, on réalise la mise en bouteille en remettant du sirop dans le vin. La fermentation repart en bouteille et produit des bulles.

Pour le pétillant naturel, on commence la fermentation en cuve en fibre de verre.

Puis (lorsque le taux de sucre résiduel arrive à une valeur bien précise). on le refroidit pour faire tomber le tartre et ensuite il est mis en bouteille (avec une capsule) et la fermentation se termine à partir du sucre naturel.

Enfin comme dans la méthode champenoise on va retourner la bouteille et la tourner pour faire tomber les impuretés dans le goulot ; On va glacer le goulot, faire sortir ce « bouchon glacé » et reboucher la bouteille après avoir rajouter du vin et éventuellement du sucre « liqueur d'expédition » pour faire un Brut ou un sec.

Ce travail est confié à un élaborateur de la région de SAUMUR.

Il n'y a pas d'assemblage ; c'est donc un vin pétillant millésimé, naturellement différent selon les années

### **La production de vin Blanc sec**

Après la vendange, on presse et on ne récupère que le jus.

Après débourage (élimination des impuretés par dépôt au fond de la cuve) le jus de raisin est mis à fermenter en cuve (fermentation alcoolique). Les levures transforment le sucre en alcool.

Après un à deux mois, il est transvasé tonneaux de chêne ou il démarre sa fermentation malolactique, qui donne gras et rondeur au vin pour être mis en bouteille 18 mois après la vendange environ.

C'est un vin qui se garde plusieurs années.