

## DOSSIER DE PRESSE

---



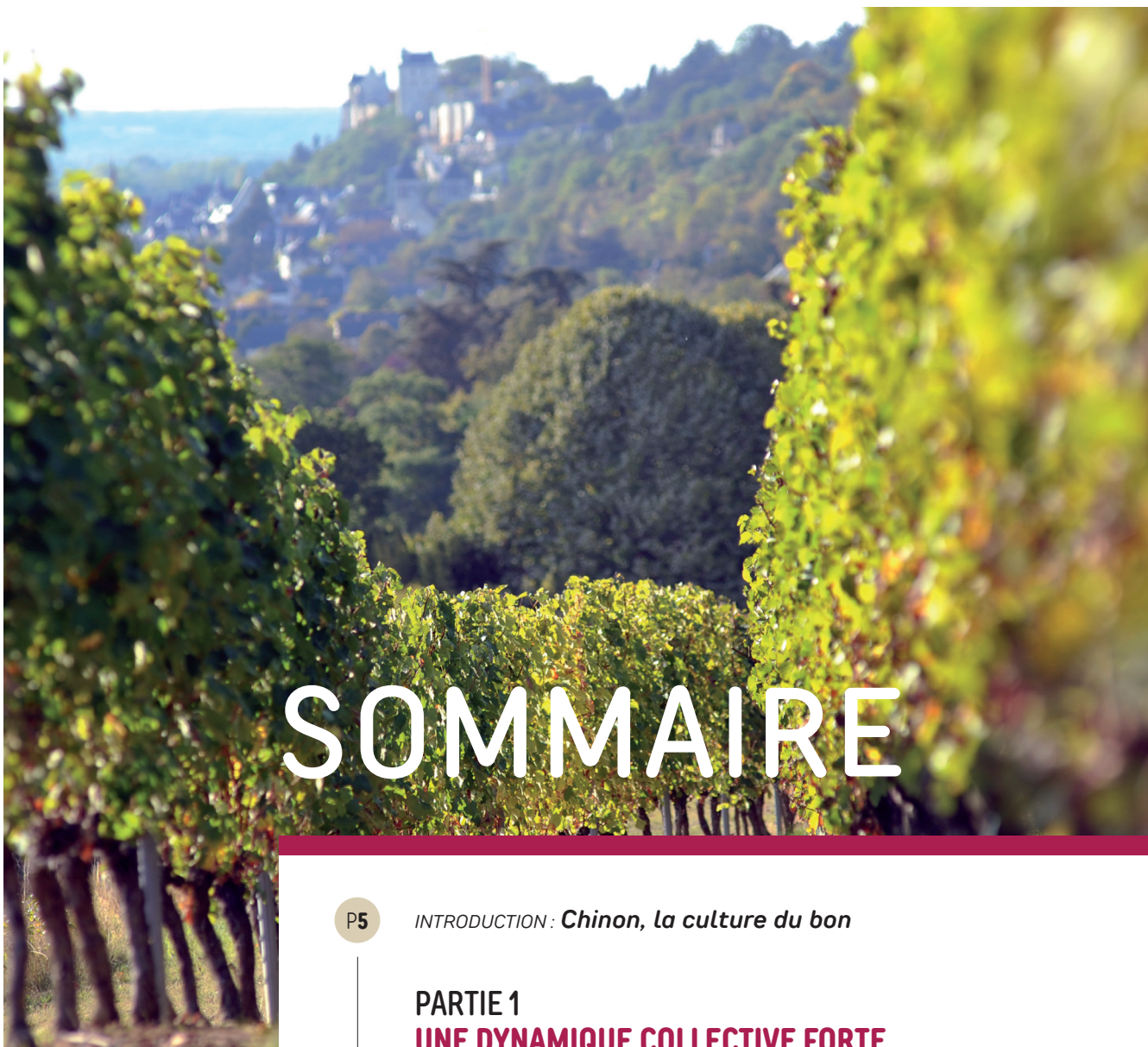
# CHINON

## LA CULTURE DU BON !



Plus qu'un vin,  
une philosophie

---



# SOMMAIRE



P5

INTRODUCTION : *Chinon, la culture du bon*

## PARTIE 1

### UNE DYNAMIQUE COLLECTIVE FORTE AU SERVICE DU PAYSAGE

P8

#### Chinon, le paysage savant

- La vigne
- L'eau
- Le tuffeau
- La forêt
- Les caves troglodytiques
- La forteresse
- Les puy

P11

#### Environnement et changement climatique

- Le climat
- La protection contre le gel
- La taille
- Climenvi
- Le groupe 30 000
- La biodiversité

P13

#### L'appellation en chiffres

P14

#### La dynamique collective donne naissance à la Maison des vignerons et vigneronnes de Chinon



## PARTIE 2 AOC CHINON, UNE APPELLATION HISTORIQUE

P18

### Histoire du vignoble de Chinon

- Chinon, un vignoble antique
- Quel cépage antique à Chinon ?
- Le cabernet franc est appelé « Breton » à Chinon
- Biturica, l'ancêtre du cabernet franc
- Les Bituriges : une affaire à suivre
- Découverte d'une « vigne biturige » à Bourges
- Une nouvelle phase de connaissance sur le chenin
- XVIII<sup>e</sup> s : le mystère de la couleur du vin de Chinon reste entier

## PARTIE 3 AOC CHINON, UNE APPELLATION CULTURELLE

P26

### Rabelais, l'enchanteur

- Voyage au pays de Rabelais
- Les Nourritures Élémentaires : un festival contemporain
- Les citations de François Rabelais sur le vin
- La confrérie des Entonneurs Rabelaisiens

P30

### Les nourritures terrestres

- Dégustation des vins de Chinon
- Les spécialités de Chinon

P32

### 10 bonnes raisons de venir à Chinon en Val de Loire

P35

### Informations pratiques

# CHINON, LA CULTURE DU BON



Déboucher une bouteille de Chinon, c'est accepter l'échange immédiat que le vin initie avec celui qui le boit : un dialogue presque inné, parce que le vin de Chinon a des choses à dire !

Boire un Chinon, ce n'est pas seulement faire un pacte avec deux mille ans d'histoire... c'est aussi déguster un paysage qui s'est constitué au fil du temps, jusqu'à devenir sensoriel. Le paysage ne s'envisage plus seulement à travers la vue, il n'est d'ailleurs pas utile de l'avoir vu, il faut l'avoir bu !

Celui qui goûte un Chinon fait l'expérience d'une certaine nature : expressive et délicate, un petit coin de paradis que la Vienne et la Loire structurent élégamment dessinant un grand triangle isocèle dont la pointe s'étire jusqu'à Candés Saint Martin - l'un des plus beaux villages de France - et dont la base est fermée par 5000 hectares de forêt qui protègent le vignoble des vents du Nord. C'est aussi la pierre de tuffeau, formée il y a 90 millions d'années, légèrement « terre de Sienne » voire jaune quand il s'agit de millarges dont les coquillages témoignent encore de la présence de la « mer des faluns », dans ce qui s'apparentait à un véritable « Golfe de la Loire ». Ce sont enfin, les vignes de cabernet franc et chenin nichées dans les vallons, s'affirmant sur les coteaux ou s'étagant dans les plaines, que les vigneronnes et vignerons de Chinon préservent en questionnant leurs pratiques culturelles.

Un paysage ligérien qui ressemblerait presque à tous les autres, si la culture et l'humanisme initiés par François Rabelais ne s'en étaient pas mêlés ! Rabelais, né à quelques kilomètres de Chinon, écrit Gargantua en 1534. Un roman majeur qu'il ancre dans le paysage chinonais de son enfance, lequel devient par le génie de son écriture le théâtre d'une guerre « picrocholine » mondiale qui débute à Seuilly pendant les vendanges ! Une œuvre constituée de cinq livres posant les fondements d'une philosophie humaniste basée sur la tolérance et le bien vivre, et qui fait jouer au vin de Chinon le rôle principal en symbolisant la quête de connaissance qui mène Pantagruel, dans le Cinquième Livre, jusqu'à l'oracle de la « Dive Bouteille », situé dans les Caves Painctes de la ville.

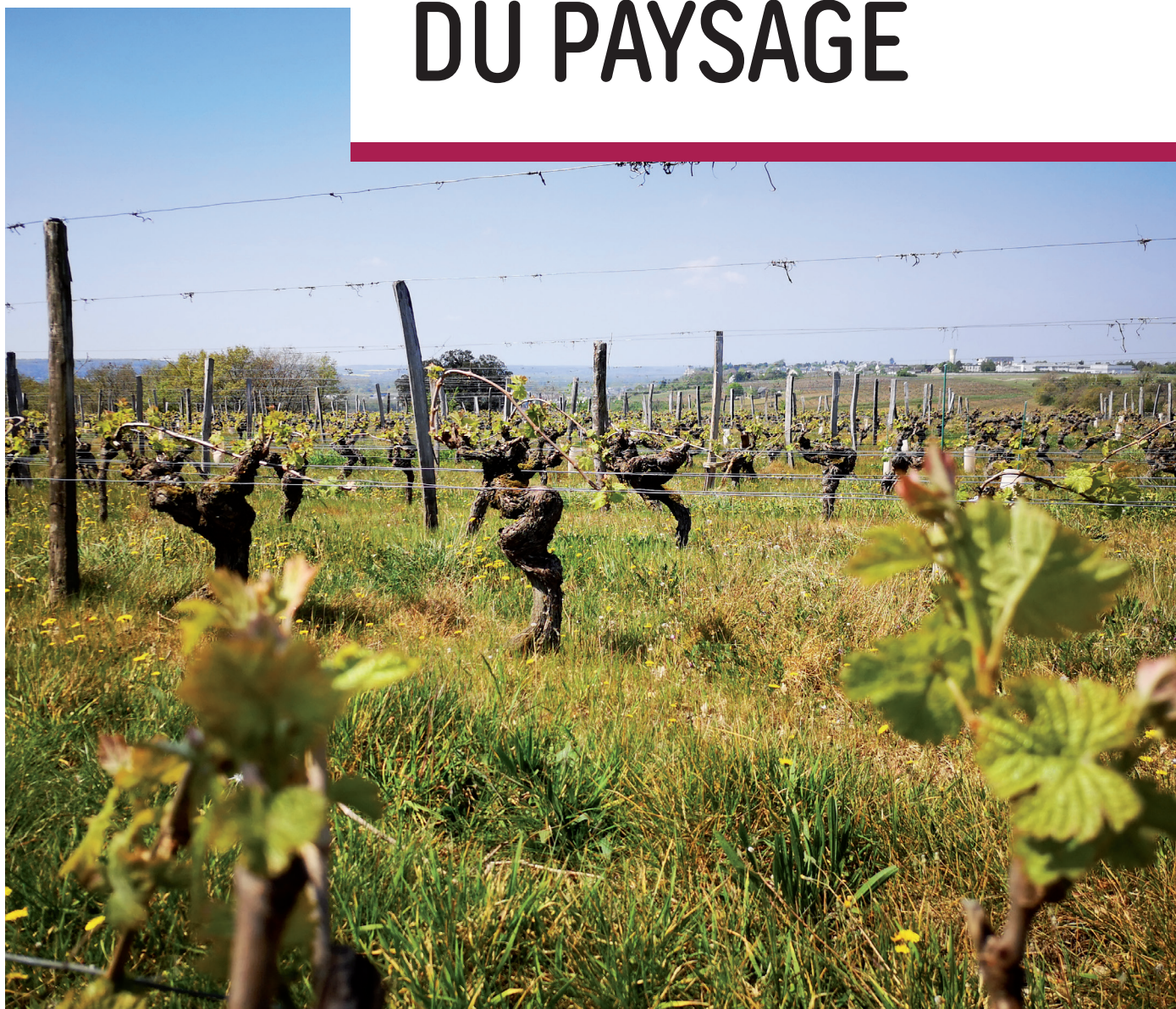
**Un paysage inspirant qui a du goût : comme Gargantua, Chinon a avalé tout ce qu'il y a de bon dans la vie ! Et le vin de Chinon en est l'expression la plus exacte.**

De ce paysage savant et culturel, classé au **patrimoine mondial de l'Unesco**, les vigneronnes et les vignerons de l'AOC Chinon ont extrait des vins qui leur ressemblent : entre nature et culture, la promesse finale d'un vin épanoui.



PARTIE 1

CHINON<sup>AOC</sup>  
UNE DYNAMIQUE  
COLLECTIVE  
FORTE AU SERVICE  
DU PAYSAGE



# CHINON, LE PAYSAGE SAVANT

« Pour qu'un paysage commence à exister, s'épanouir puis s'imposer, il fallait bien que les cadres de la nature fussent mis en place »<sup>1</sup>. La mise en évidence spatiale de la nature aide à comprendre la dynamique des pratiques des vigneronnes et vignerons de Chinon et contribue ainsi, à poursuivre la construction et l'histoire d'un paysage savant qui lui a valu un classement au patrimoine mondial de l'Unesco au titre de paysages culturels d'exception. Un paysage sensoriel qui s'incarne et se déguste lorsqu'une bouteille de Chinon s'ouvre pour libérer « un vin juste qui a la gueule de l'endroit et de l'année où il est né, et les tripes du bonhomme qui l'a fait » pour reprendre la célèbre formule de l'œnologue Jacques Puisais qui vivait à Chinon.

## LA VIGNE

Comme un tableau impressionniste en petites touches délicates, la vigne est partout, dans tous les recoins du Chinonais, couvrant 2 400 hectares en production : de petits clos, des vignes de châteaux ou de grandes maisons de maître, des parcelles sur les terrasses et les coteaux et jusque dans le centre-ville de Chinon ainsi qu'au cœur des 26 villages qui constituent l'appellation comme à Savigny-en-Véron, Cravant-les-Côteaux ou encore Ligré. Cette spatialisat ion originale tient encore de l'héritage médiéval d'une cité très active et longtemps convoitée où chacun produisait son vin, même dans son jardin !

Les plus grandes parcelles du vignoble, de plusieurs hectares et d'un seul tenant, sont souvent proches des différents cours d'eau. On ne peut toutefois pas parler de « mer de vignes » comme dans d'autres appellations communales.

Le vignoble de Chinon est une mosaïque de parcelles contrastées au charme authentique. Si les vins de Chinon sont en monocépage cabernet franc et chenin, ce parcellaire avec ses **microclimats** et ses variantes géologiques joue justement, ici, un rôle essentiel dans l'élaboration des vins des vigneronnes et vignerons de Chinon.



## L'EAU

La Loire et son affluent la Vienne, ainsi que de nombreux petits cours d'eau traversent le chinonais formant un réseau hydrographique conséquent largement entaillé au cours des temps géologiques, par les roches tendres. Deux axes fluviaux importants qui se rejoignent à Candès-Saint-Martin et marquent la confluence, dans ce delta appelé le « Véron » constitué de sols alluviaux filtrants. **Un fleuve et une rivière qui ont autrefois encouragé le développement du vignoble de Chinon**, jouant, pendant l'ancien régime, un rôle prépondérant dans l'économie du pays, permettant aux vigneron(ne)s du cru d'exporter leurs meilleurs vins dans les provinces voisines ou dans les pays lointains. Au Nord, c'est l'Indre qui vient souligner l'appellation. La Vienne qui longe tout le vignoble est aussi un atout majeur dans le paysage chinonais car elle protège les vignes du gel grâce à la pratique de l'aspersion sur les parcelles les plus proches.



<sup>1</sup> Nadeje Laneyrie-Dage, *L'invention de la nature*, Flammarion 2008, p6



Le tuffeau est ici plus chaleureux et moins austère, moins blanc, que chez les voisins du saumurois.

## LE TUFFEAU

Formé il y a 90 millions d'années, le chinonais repose sur un socle calcaire d'une centaine de mètres d'épaisseur. Un plateau calcaire du crétacé supérieur entaillé par deux vallées : l'une au Sud formée par la Vienne, l'autre au Nord-Ouest, plus large, érodée par la Loire. Les deux axes hydrologiques fragmentent le paysage et induisent le relief par des coteaux bien marqués. **Le tuffeau est ici plus chaleureux et moins austère, moins blanc, que chez les voisins du saumurois.** Sur ce plateau principalement argilo-calcaire, on retrouve localement des formations argilo-sableuses, contenant des conglomérats siliceux (argiles à silex, perrons) déposés ensuite au sénonien et à l'époque éocène.

Ravinées par les rivières, les couches crayeuses profondes du tuffeau ont été recouvertes d'alluvions dans les vallées, dessinant au fil des âges des terrasses sablo-graveleuses à grand potentiel viticole, permettant aux hommes et aux cultures de s'installer dans la vallée, au-dessus du niveau des crues et des caprices des cours d'eau.



## LA FORÊT

La Vienne et la Loire se rejoignent à Candès-Saint-Martin et forment la pointe d'un triangle isocèle dont la base est fermée par la forêt. **La forêt, dans toutes ses composantes, est un des éléments majeurs du territoire,** elle structure le Pays, souligne ses vallées, influence la tempérence des vents. Elle est imposante et domine le haut du plateau au nord-est. Elle s'étend sur 5 140 hectares et présente une grande continuité des espaces forestiers : un rempart formidable aux vents du nord et au froid, qui protège les vignes de Chinon qu'elles soient en plaines, en terrasses ou sur les coteaux. à l'ouest, la forêt de Fontevraud tempère elle aussi la masse d'air.



## LES CAVES TROGLODYTIQUES

L'extraction du tuffeau dans les coteaux et dans les plaines de Chinon, pour bâtir châteaux et maisons, a laissé des caves et sous terrains dont certains s'étendent sur plusieurs kilomètres. Les Caves Painctes situées sous la forteresse de Chinon sont en cela, un exemple tout à fait exceptionnel. Elles surprennent par leurs dimensions imposantes.

**Le chinonais possède des centaines de caves troglodytiques qui favorisent l'élevage des vins de Chinon et réunissent l'ensemble des conditions idéales pour leur conservation :** une température constante, une hygrométrie idéale, une pénombre, parfaites pour le vieillissement du Chinon. Nombreux sont les vigneron et vigneronnes de Chinon qui en possèdent et les font volontiers visiter aux amateurs de vins.



## LA FORTERESSE

Construits en pierres blanches de tuffeau, les châteaux de la Loire sont devenus aux yeux du monde, le symbole de l'élégance et de l'art de vivre à la française, avec une concentration toute particulière en Touraine où plus d'une centaine de châteaux est répertoriée. Certains, plus célèbres que d'autres, ont été les logis favoris des familles royales, des bijoux d'architecture offerts aux favorites ou encore le siège de l'exercice du pouvoir, comme le fut pendant de nombreux siècles, la forteresse royale de Chinon. Ce haut-lieu de l'Histoire européenne est riche d'un passé militaire médiéval marqué par Henri II Plantagenêt roi d'Angleterre, les rois de France Philippe Auguste, ou encore Philippe Le Bel qui fit emprisonner les templiers à Chinon, puis Charles VII et sa rencontre déterminante avec Jeanne d'Arc.

**La forteresse,** située sur un éperon rocheux, domine majestueusement Chinon, offrant un panorama exceptionnel sur la ville médiévale qui bénéficie du label ville d'Art et d'Histoire.

## LES PUY

Situés dans la zone de confluence, les Puy – podium en latin – sont des buttes calcaires dominant le paysage alentour d'une trentaine de mètres et dont la plus élevée culmine à 88 mètres. Ils sont classés Natura 2000. Une longue et lente érosion a dessiné ces douces collines arrondies qui font la transition entre les plaines de la Loire et le plateau sur lequel se trouve la forêt de Chinon.

Il existe 8 Puy qui s'étendent sur les communes de Chinon, Beaumont-en-Véron et Huismes. Plusieurs types de paysages sont observables avec généralement des petits bois au sommet, des pentes d'herbes sèches et des cultures et vignes en contrebas. Le sol calcaire et poreux emmagasine la chaleur pendant la journée avec la présence d'un microclimat très doux et peu venteux.

Un « îlot méditerranéen » avec un climat particulier que les viticulteurs et viticultrices ont su mettre à profit.



Lorsque le visiteur arrive sur les Puy du chinonais, il est frappé par l'atmosphère générale et par une impression de chaleur plus forte qu'ailleurs. Tout en marchant sur un sol sec et sablonneux tantôt or, tantôt ocre, il découvre des espèces végétales peu communes pour l'endroit : genévrier, amandier, pin maritime, serpolet, et cela au travers d'une sensation d'élévation dans un paysage qui semble pourtant plat. Les puy donnent des vins structurés et de longue garde. Le maintien de la culture de la vigne sur les Puy joue un rôle essentiel dans la préservation du paysage : un milieu exceptionnel mais sensible, qu'il faut préserver des constructions.



# ENVIRONNEMENT ET CHANGEMENT CLIMATIQUE

Deux enquêtes, l'une en 2014 et l'autre datant de 2019, révèlent précisément l'évolution de la conduite en agriculture biologique dans le vignoble de Chinon : en cinq ans, l'appellation Chinon a plus que doublé le pourcentage de la surface cultivée en agriculture biologique, représentant 44% de la surface de l'appellation, contre 20% en 2014. Aujourd'hui, trois quarts de la surface de l'AOC Chinon, soit 74%, sont engagés dans une démarche de certification environnementale. Un bond conséquent qui vient renforcer de nombreuses autres actions comme l'évolution de la taille ou la lutte contre le gel et des engagements de l'AOC pour mieux comprendre les évolutions climatiques et les solutions possibles à Chinon.



## LE CLIMAT

Située à l'extrémité occidentale de la Touraine, la zone géographique de Chinon bénéficie d'un climat de type océanique à semi-continentale, plus chaud et plus sec que le reste de la région. Ces caractéristiques particulières sont liées à l'influence bénéfique des courants d'air générés par les deux cours d'eau effectuant un drainage naturel des masses d'air froid. à Chinon, les étés sont assez chauds et les hivers sont doux. L'ambitus moyen entre les températures se situe entre 35° et -4° C. Plus de 2 100 heures d'ensoleillement sont comptabilisées en moyenne chaque année et la pluviométrie, faible (500 à 600 mm/an), est répartie régulièrement sur l'année.

Si le climat reste majoritairement doux, on dit que Chinon se situe à la « rose des vents » : une alternance des vents dominants d'Est et Ouest. Certains millésimes sont marqués par une dominante de vents d'est, frais et secs. L'œnologue Jacques Puisais disait que ces Chinon-là « pinotent » ! D'autres subissent l'influence des vents du sud-ouest chauds et humides. C'est une des seules régions au monde où chaque année peut être influencée par différents vents.

Si le climat reste majoritairement doux, on dit que Chinon se situe à la « **rose des vents** » : une alternance des vents dominants d'Est et Ouest.

## LA PROTECTION CONTRE LE GEL

**Plus d'un quart du vignoble de Chinon est aujourd'hui protégé contre le gel, soient 610 hectares qui représentent la majorité des zones dites « gélives » de l'appellation.**

Cette prise de conscience de la nécessité de protéger le vignoble fut assez rapide à Chinon, dès les gels dévastateurs de 1991 et 1994. À cette époque, les vigneron(ne)s de Cravant-les-Coteaux sont les premiers à créer une Cuma pour investir collectivement dans les moyens de lutte, en choisissant essentiellement des tours à vent. Depuis, d'autres Cuma sont nées dans les secteurs les plus exposés de l'appellation. À présent, ce sont 280 hectares protégés par les tours anti-gel, 265 hectares par l'aspersion, 52 hectares par les bougies et 13 hectares par les frostguard.



## LA TAILLE DANS L'AOC CHINON

L'appellation Chinon a fait évoluer les règles de taille pour s'adapter à l'augmentation de la fréquence des aléas climatiques : le nombre d'yeux francs par cep n'a pas changé, restant à 11, mais un nombre maximal de 11 rameaux fructifères par cep a été défini. Trois types de tailles sont ainsi autorisées à Chinon : la taille guyot simple, la taille à deux demi-baguettes et la taille courte à courson. Beaucoup de vigneronnes et vignerons ont fait évoluer leur pratique depuis quelques années, en retardant par exemple la taille de la vigne, en taillant plus long, ce qui limite les effets du gel pendant les périodes à risque et ralentit ainsi le cycle végétatif et l'apparition du bourgeon. D'autres optent pour la taille et l'ébourgeonnage juste après la période de gel, si c'est nécessaire.



## LE GROUPE 30 000 DU CHINONNAIS VISE LA RÉDUCTION DES PHYTO

La possibilité fut offerte, au niveau national, de réfléchir collectivement à la réduction des produits phytosanitaires dans le vignoble. L'appellation Chinon s'en est saisie et compte un groupe d'une dizaine de vigneronnes et vignerons qui participent à l'opération « 30 000 ». Celle-ci vise à réduire l'utilisation des produits phytosanitaires en mettant en application des moyens techniques – comme les recherches sur la gestion du sol – pour augmenter la diversité écologique dans le vignoble et pour les accompagner vers une agroécologie plus respectueuse de l'environnement.



## CLIMENVI : L'ÉVOLUTION DU CLIMAT À 2030

Le programme Climenvi s'inscrit dans le cadre du Partenariat européen de l'innovation avec le financement du Conseil régional et du Feader. Il vise à aider les vigneronnes et vignerons à intégrer les changements climatiques dans leurs prises de décision. Trois exploitations viticoles pilotes ont été sélectionnées selon un gradient d'influence climatique océanique, intermédiaire et continentale. Un domaine de Chinon fait partie des exploitations choisies pour mettre en place des indicateurs agro-climatiques. Les différents experts (chambres d'agriculture, IFV, Université de Tours, Cer France et Météo France) auront pour mission d'étudier les données pour construire des scénarios d'adaptation réalistes comme autant de solutions pour les professionnels de la vigne. Le projet prévoit également d'intégrer la thématique du changement climatique dans un module de formation intitulé « viticulture durable » à l'Université de Tours.

## LA BIODIVERSITÉ <sup>2</sup>

Le Chinonnais est constitué d'un réseau de sites naturels sur lesquels ont été menés des inventaires écologiques visant à en définir la valeur patrimoniale. De nombreux écosystèmes humides, forestiers ou bocagers, faits de continuités écologiques naturelles, abritent des espèces dites « patrimoniales », c'est-à-dire des espèces bénéficiant d'un statut de protection et/ou menacées, comme l'alyte accoucheur (crapaud), la pipistrelle commune (chauve-souris), le petit rhinolophe (chauve-souris), la huppe fasciée (oiseau), l'hirondelle rustique ou le martinet noir. Dans le vignoble de Chinon, pas moins de 9 espèces protégées fréquentent les vignes : le busard cendré, l'œdicnème criard, le vanneau huppé, la linotte mélodieuse, la huppe fasciée pour ce qui concerne les oiseaux ; pour les végétaux rares se sont le coquelicot argémone, la gesse à graines rondes, l'alysson à calice persistant et le silène conique que l'on voit pousser entre les rangs. Le vignoble est une culture fortement identitaire dans la région et à la différence des autres cultures, une végétation spontanée se développe entre les rangs de vignes et s'insère de manière plus douce au sein de l'environnement. La flore indigène se développe spontanément et s'y maintient car elle apporte un avantage culturel certain en luttant contre l'érosion des sols et le contrôle de la vigueur de la vigne. Cette diversité floristique attire de nombreux insectes pollinisateurs et auxiliaires.


<sup>2</sup> D'après le rapport « Atlas de la biodiversité » du CPIE effectué en 2014

# L'APPELLATION DE CHINON EN CHIFFRES<sup>3</sup>

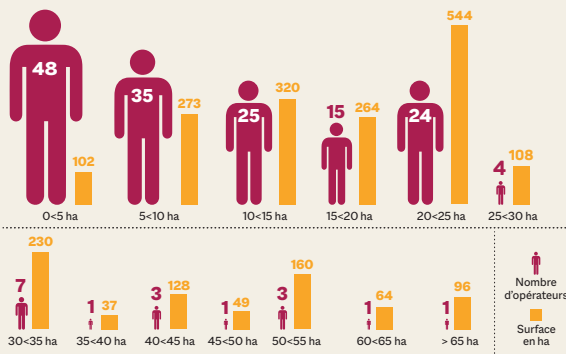
Tous les cinq ans, l'AOC Chinon réalise une enquête approfondie faite d'entretiens individuels et de questionnaires auprès des vignerons et des vigneronnes de Chinon. Ce travail s'étale sur plusieurs mois et permet d'avoir une photographie précise des pratiques dans le vignoble sur des indicateurs comme la cuverie, la production, l'élevage ou encore la certification. Les données, ci-dessous, sont issues de la dernière enquête de 2019, publiée en 2020, et de la déclaration de récolte 2021.

## LES VIGNERON(NE)S

 **166**  
vigneron(ne)s

 **14,14 HA** : surface  
moyenne d'exploitation


### RÉPARTITION DU NOMBRE D'OPÉRATEURS ET DES SURFACES REVENDIQUÉES PAR TAILLE D'EXPLOITATIONS




## ENCÉPAGEMENT


**5%** en **chenin**  
**105** hectares  
**27** ha en projet  
de plantation

**95%** en **cabernet franc**  
**2 260** hectares  
**71** ha en projet  
de plantation

 La densité minimale à la plantation est de 4 500 pieds par hectare avec un écartement entre les rangs de 2,10 mètres maximum. L'écartement entre les pieds d'un même rang ne peut être inférieur à 1 mètre.

## CERTIFICATIONS


 **74%** des surfaces en production de l'appellation Chinon sont labellisées ou en cours de labellisation (Bio, HVE, terra Vitis)

 **38%** des surfaces en production sont conduites en agriculture biologique et biodynamique

## PRODUCTION

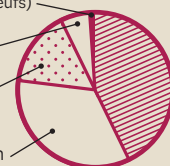
CHINON ROUGE	CHINON ROSÉ	CHINON BLANC
Production : <b>83 500</b> HL	Production : <b>8 800</b> HL	Production : <b>4 000</b> HL
Rendement moyen : <b>41</b> HL/HA	Rendement moyen : <b>43</b> HL/HA	Rendement moyen : <b>38</b> HL/HA

## VENDANGES

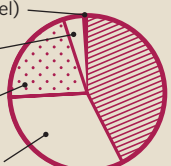
 **71%**  
des surfaces sont vendangées  
mécaniquement

 **29%**  
des surfaces sont récoltées  
en vendanges manuelles


## CUVERIE


 **1%** autre (amphore, acier émaillé, œufs)  
**6%** bois  
**16%** cuves en fibre  
**34%** cuves en béton  
**43%** cuves en inox


## PRESSOIR


 **1%** autre (manuel)  
**4%** vertical  
**21%** continu ou semi-continu  
**32%** pneumatique  
**43%** cage tournante


## ÉLEVAGE

 **23%**  
des vigneron(ne)s  
**ne font pas** d'élevage  
en barrique


 **51%**  
des vigneron(ne)s  
élevent entre **1 et 25%**  
de leur vin en barrique


 **19%**  
des vigneron(ne)s  
élevent entre **25 et 50%**  
de leur vin en barrique

 **6%** des vigneron(ne)s  
élevent entre **50 et 74%**  
de leur vin en barrique






 **1%** des vigneron(ne)s  
élevent entre **75 et 100%**  
de leur vin en barrique

## EMPLOI

 **50** équivalents temps plein ont été créés sur l'AOC Chinon en 4 ans.

 **400** équivalents temps plein au total à Chinon

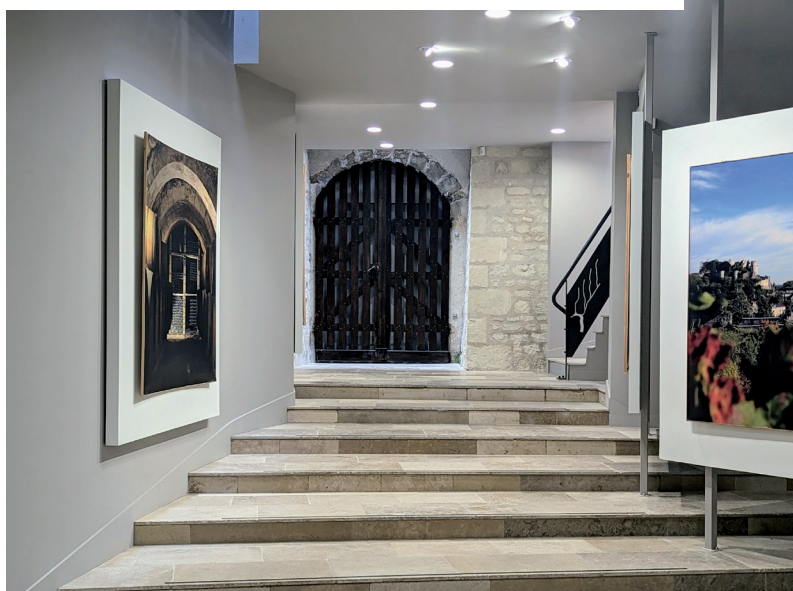
### RÉPARTITION DU NOMBRE DE SALARIÉS EN ÉQUIVALENT TEMPS PLEIN PAR CATÉGORIE D'EMPLOI

 Viticole permanent <b>48%</b>	 Administratif <b>11%</b>	 Viticole saisonnier <b>21%</b>	 Commercial <b>5%</b>	 Vinicole <b>14%</b>
---	--	--	--	---

3 D'après l'enquête 2019 menée dans le vignoble de Chinon et la déclaration de récolte 2021

# LA DYNAMIQUE COLLECTIVE DONNE NAISSANCE À LA MAISON DES VIGNERONS ET VIGNERONNES DE CHINON

Il y a des étapes importantes dans la vie d'un collectif : celle de la naissance de la Maison des vignerons et des vigneronnes de Chinon, inaugurée le 14 octobre 2022, marque l'ambition, jusque dans son architecture, d'une appellation à la fois consciente de sa riche histoire et résolument tournée vers l'avenir. Au cœur de la cité médiévale, les vignerons et vigneronnes de l'AOC Chinon ont conçu ensemble un lieu à leur image, symbole de la vitalité qui les anime à promouvoir leur savoir-faire et à imaginer le futur de leur appellation. Une Maison à vocation professionnelle où le partage, le questionnement, l'échange et l'ouverture sont les solides piliers de son fondement. Située à l'entrée des Caves Peintes (anciennes caves des parents de Rabelais et aujourd'hui lieu de festivités de la confrérie des Entonneurs rabelaisiens), au pied de la falaise surplombée par la forteresse royale, la Maison des vignerons et des vigneronnes de Chinon est ancrée dans le patrimoine historique de la Ville et assume la richesse de son héritage. Toutefois c'est un lieu résolument tourné vers le futur qui a ouvert ses portes.



## UN PROJET ARCHITECTURAL AMBITIEUX

Au terme d'un concours lancé conjointement par le Syndicat et la Confrérie, ce sont les architectes Philippe Montandon (Tours) et Bertrand Rémy (Chinon) qui ont signé la conception du bâtiment, avec **un projet dont l'axe central mène directement aux Caves Peintes.**

La salle principale de réunion, avec son plafond voûté et ses murs en bardage bois à claire voie, est un clin d'œil au tonneau du vignoble. Elle est agrémentée d'un vitrail signé Florence Maynard, maître-verrier à Beaumont-en-Véron, qui renvoie aux symboles chers à l'appellation : Rabelais, la vigne, la forteresse,

la Vienne... Les couleurs déclinées sur les murs et les porte du lieu font écho à la charte graphique de l'AOC. L'un des points forts du projet retenu est également l'emplacement des bureaux administratifs du Syndicat ; situés au rez-de-chaussée ils permettent un accès facilité entre les membres et les salariés. Dans un dialogue permanent entre passé et présent, le toit de la Maison est constitué de zinc et de tuiles rouges permettant de le distinguer au premier coup d'œil, depuis les remparts médiévaux qui la surplombe. Sa terrasse offre quant à elle une vue directe sur la tour de l'Horloge.

Cette **Maison** offre aussi la possibilité aux vignerons et aux vigneronnes de recevoir des clients dans des conditions optimales.



## UN LIEU D'ÉCHANGES ET DE SYNERGIE ENTRE PROFESSIONNELS

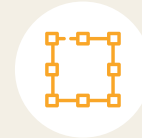
Sur ses 742m<sup>2</sup> de surface, la Maison des vignerons et des vigneronnes de Chinon est conçue pour répondre à des besoins fonctionnels et à un usage essentiellement professionnel.

Elle correspond à la volonté de synergie impulsée par le Syndicat : « Notre appellation c'est avant tout ceux et celles qui la font vivre. Ce lieu incarne notre volonté de travailler en mode collectif. Nous l'avons imaginé ensemble et nous tenons à ce que chaque vigneron et vigneronne de l'appellation puisse s'approprier ces espaces. Nous y proposerons des temps d'échanges sur nos pratiques et nos problématiques, des formations ciblées sur nos métiers et également des moments de convivialité pour se retrouver », explique Fabrice Gasnier, Président du syndicat des vins de Chinon de juin 2020 à mai 2023.

**Cette Maison offre aussi la possibilité aux vignerons et aux vigneronnes de recevoir des clients dans des conditions optimales** car tous les domaines ne disposent pas d'un lieu d'accueil adapté. « Je suis convaincu par cet adage qui dit que seul on va plus vite mais à plusieurs on va plus loin », précise le Président du Syndicat.

**Maison des vignerons et des vigneronnes de CHINON**

## CHIFFRES CLÉS



**742 m<sup>2</sup>**  
de surface



**2**  
espaces de bureaux pour les salariés du syndicat



**1**  
hall d'accueil et d'exposition



**1**  
terrasse



**2**  
vestiaires pour les Entonneurs rabelaisiens



**1**  
courrette



**3**  
salles de réunion et de dégustation



**2**  
offices

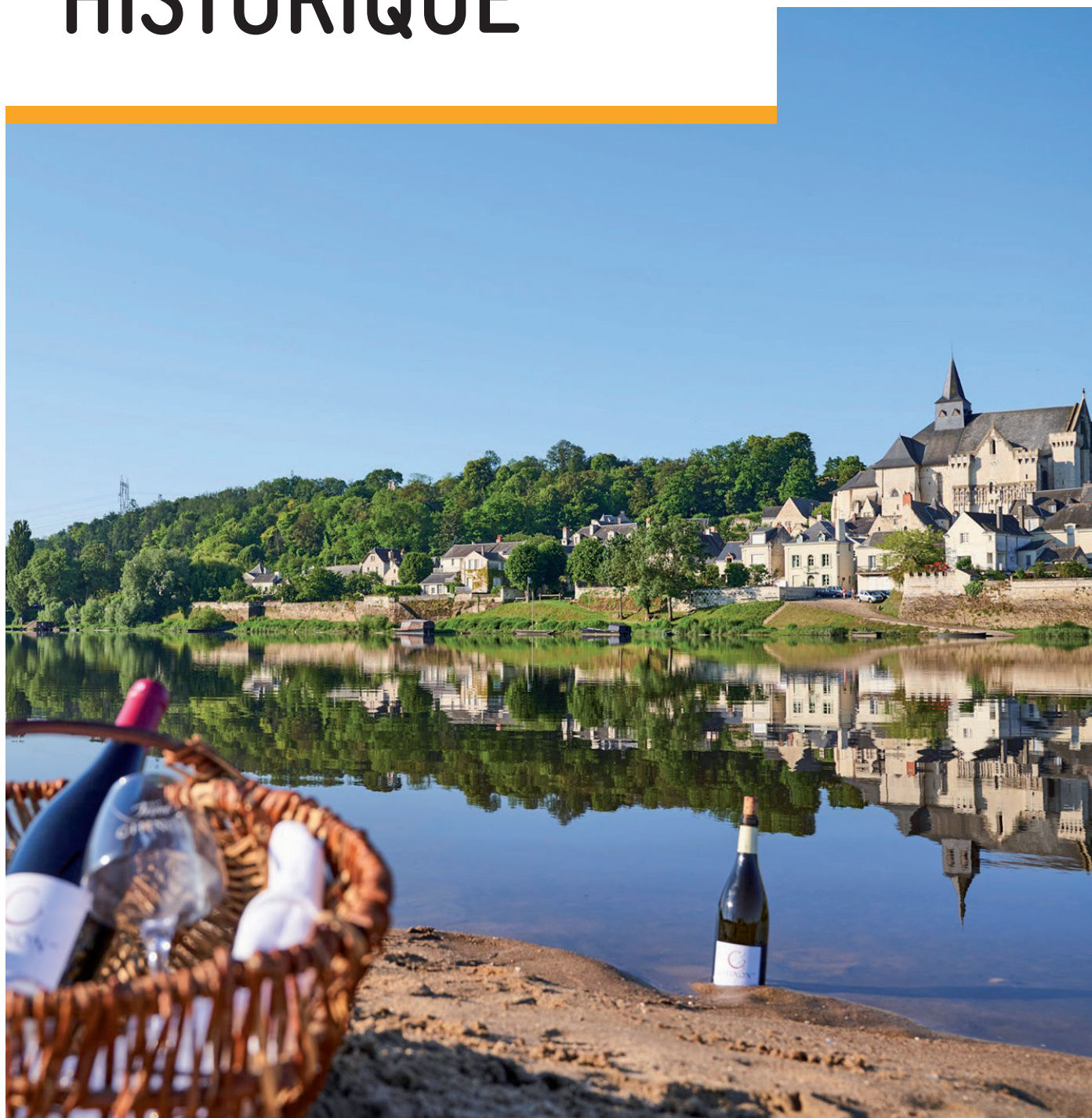


Des espaces de stockage et de commodité



PARTIE 2

# CHINON<sup>AOC</sup> UNE APPELLATION HISTORIQUE



# HISTOIRE DU VIGNOBLE DE CHINON

Plonger dans l'histoire de l'appellation Chinon et de son cépage-roi le cabernet franc, c'est un peu comme mener une enquête qui ne se termine jamais... par une réponse simple, facile et efficace à communiquer ! L'AOC Chinon rassemble rigoureusement depuis plusieurs années, des documents, recherches et articles scientifiques, pour mieux se connaître et comprendre la richesse de son territoire. C'est ainsi qu'elle constate que rien n'est figé, que les chercheurs découvrent, trouvent des éléments qui ouvrent, chaque fois, une nouvelle page d'une histoire sans cesse renouvelée.



## CHINON, UN VIGNOBLE ANTIQUE

Les dernières publications scientifiques<sup>4</sup> qui relatent les découvertes archéologiques faites dans l'aire de l'appellation Chinon prouvent la présence de la culture de la vigne et la production de vin, sur la commune de Crouzille, dans les tous premiers siècles après JC. Les datations données oscillent entre le I<sup>er</sup> siècle et le début du III<sup>e</sup> siècle après JC. Il y avait aussi dans ce village, un atelier<sup>5</sup> qui fabriquait des amphores vinaires en grand nombre, lesquelles étaient exportées : des archéologues ont retrouvé à Rennes, sous la place Hoche, des amphores vinaires qui pourraient provenir de l'atelier de Crouzille. À une époque très précoce, le vignoble du bord de Vienne fournissait peut-être déjà le marché rennais ! La proximité de la rivière offrant un atout majeur pour le transport et l'export des marchandises.



Ces découvertes confortent la thèse selon laquelle, le vignoble de Chinon est antique et qu'il aurait produit du vin dès l'époque gallo-romaine.

## QUEL CÉPAGE ANTIQUE À CHINON ?

À quelques kilomètres de Chinon, « *Les découvertes d'ateliers de fabrication d'amphores vinaires attestent l'existence, à proximité, de vignobles, dès les I<sup>er</sup> et II<sup>e</sup> siècles de notre ère* »<sup>6</sup>, mais l'histoire ne dit pas s'il s'agissait déjà de plantation du cépage cabernet Franc ou Biturica qui serait remonté depuis l'Aquitaine.

**Si le cabernet franc est un descendant du Biturica, l'explication la plus plausible concernant sa présence à Chinon, se trouve peut-être dans les alliances commerciales entre les bordelais et les bretons, particulièrement au Moyen-âge.**

Les navigateurs bretons transportaient le vin depuis l'estuaire de la Gironde aux portes de la Loire qui faisaient partie de la Bretagne ligérienne, puisque la frontière se situait à Ingrandes-sur-Loire (entre Ancenis et Angers) sur la rive droite de la Loire, autrefois appelée Ingrandes de Bretagne : « *Il ne serait pas étonnant qu'en ce cas en bien d'autres du même genre, les transplantations de cépages eussent suivi l'exportation du vin* »<sup>7</sup>.

La présence de « vignes bordelaises » est d'ailleurs, pour la première fois attestée par écrit dans le Val de Loire en Anjou, dès le XI<sup>e</sup> siècle sous la dénomination de « Plant de Bordeaux ». Mais rien ne dit qu'il s'agisse de cabernet franc. Il est en effet possible que ce fut un autre plant.

4 Alain Ferdière, *La viticulture gallo-romaine*, Université de Tours, in : Zadora-Rio E. (dir), 2007 in *Atlas archéologique de Touraine*, 53<sup>e</sup> supplément à la *Revue Archéologique du Centre de la France*, FERACF, Tours, 2014

5 Schweitz Daniel, Toulhier Christine, Toulhier Bernard, Ferdière Alain, Fehmbach Xavier et Blanc Pierre-Marie, « L'atelier de potier de Mougou (Crouzilles, Indre-et-Loire) », *Revue archéologique du Centre de la France*, tome 25, fascicule 1, 1986, p. 37-77

6 Samuel Leturq, Benoît Musset, *La viticulture en Anjou et en Touraine, de l'Antiquité au XIX<sup>e</sup> siècle. Une histoire de vigneron*. Christian Asselin ; Pascal Girault, *Le Val de Loire terre de chenin. Les caves se rebiffent*, pp 24-29, 2017.

7 Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX<sup>e</sup> s.*, p 160 Paris, CNRS Editions, 2010 [© Roger Dion 1959].

## LE CABERNET FRANC EST APPELÉ « BRETON » À CHINON

À Chinon, le nom "vin breton" ou "plant breton" est d'un usage courant pour désigner le cabernet franc.

Le penseur et écrivain François Rabelais (1494-1553) le mentionne pour la première fois dans son roman *Gargantua* écrit en 1534 : « *J'entends de ce bon vin breton, lequel poinct ne croist en Bretagne mais en ce bon pays de Verron* »<sup>8</sup>. Le Véron est un territoire qui fait partie de l'appellation Chinon.



Plusieurs théories sont invoquées pour justifier de ce nom, mais la plus vraisemblable vient du fait que les noms des vins étaient souvent issus du lieu du commerce. Le Breton ou Berton serait appelé ainsi parce que c'est à Nantes ou dans les ports voisins que sont allés le chercher les vigneron et les vigneronnes du Val de Loire<sup>9</sup> : « *Le nom breton relève de la pratique des désignations fondées sur le toponyme du lieu d'approvisionnement. Dans ce cas, breton n'est pas un gentilé, les vignes ne sont pas bretonnes ; ce sont des marchands bretons qui assuraient l'approvisionnement en vins et en plants dans des ports à Nantes et ses environs...* »<sup>10</sup>.

Une autre théorie met en avant que le lieu d'approvisionnement des plants de cabernet franc, était le port de Capbreton, à l'embouchure de l'Adour dans les Landes<sup>11</sup>.

Quoiqu'il en soit, pour les ampélographes, l'identité Breton-cabernet franc ne fait aucun doute.

## BITURICA, L'ANCÊTRE DU CABERNET FRANC

L'histoire de l'introduction des cépages dans les régions françaises, est complexe. Mais **plusieurs chercheurs – géographes, historiens, ampélographes ou généticiens – se rangent en effet, derrière l'idée que le cabernet franc viendrait d'une plante plus ancienne du nom de Biturica qui est vraisemblablement venue d'Espagne** : « *L'hypothèse selon laquelle l'apparition de la vigne Biturica résulterait d'un effort fait en vue d'implanter sur la côte nord de l'Espagne une viticulture jusque-là méditerranéenne et confinée dans le bassin de l'Ebre peut ainsi s'appuyer sur de sérieux arguments.* »<sup>12</sup> Après son adaptation au nord de l'Espagne où il fait froid l'hiver, Biturica serait arrivée en Aquitaine. Le cabernet franc « *pourrait être sous un nom différent, un descendant de l'antique Biturica* »<sup>13</sup>.

D'un autre côté, Thierry Lacombe, professeur à l'INRA de Montpellier a en effet démontré en 2012, la proximité du cabernet franc et ses descendants cabernet sauvignon, merlot, carmenère avec le fond génétique des Pyrénées basques et de Navarre<sup>14, 15, 16</sup>. Grâce à différents marqueurs appliqués au Cabernet franc et à ceux du Txakoli noir et du Morenao, les profils génétiques montrent une réelle proximité entre eux, avec un grand nombre d'allèles en commun.

Le cabernet franc serait d'origine basque espagnole d'après cette étude, mais il manque cependant un maillon scientifique car nous ne connaissons pas l'origine géographique réelle du Biturica.

8 François Rabelais, *Gargantua*, p222 dans Rabelais, *Les Cinq livres des faits et dits de Gargantua et Pantagruel*, Edition intégrale bilingue, Marie-Madelaine Fragonard, Edition Quarto Gallimard, 2017.

9 Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX<sup>e</sup> s.*, p 159 Paris, CNRS Editions, 2010 [© Roger Dion 1959].

10 Henri Galinié, *Les façons de différencier et de nommer vignes et plants (1050-1850)*, *Recherches sur l'histoire des cépages*, 13, 2019. halshs-02106540

11 Guy Lavignac, cité par Louis Bordenave, *Cabernet franc*, p 5, Collection de l'ampélogogue, Editions Féret, 2016

12 Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX<sup>e</sup> s.*, p 124, Paris, CNRS Editions, 2010 [© Roger Dion 1959].

13 Id., p 160, Paris, CNRS Editions, 2010 [© Roger Dion 1959].

14 T. Lacombe, article *Contribution à l'étude de l'histoire évolutive de la vigne cultivée vitis vinifera L. par l'analyse de la diversité génétique neutre et de gènes d'intérêt*, 2012

15 J.M Boursiquot, article *Parentage of Merlot and related winegrape cultivars of southwestern of France*, *Australian Journal*, 2008

16 Les références scientifiques sont citées par Louis Bordenave, *Cabernet franc*, p 9, Collection de l'ampélogogue, Editions Féret, 2016



## LES BITURIGES : UNE AFFAIRE À SUIVRE

La vigne « Biturica » est plusieurs fois citée dans les textes de Pline l'Ancien (Histoire Naturelle) et Columelle (De Rustica), respectivement naturaliste et agronome romain au I<sup>er</sup> siècle après JC. Cette vigne est donc connue depuis 2000 ans. Mais le nom Biturica pose cependant question car il provient d'un peuple appelé les Bituriges et c'est un peuple de Loire et non pas de Bordeaux.

Les Bituriges sont un peuple de la Gaule qui contrôlait autrefois le trafic de l'étain et la circulation des marchandises entre une partie de la Loire et le Rhône. Le territoire de ce peuple était conséquent puisqu'il couvrait les départements actuels du Cher et de l'Indre, remontait jusqu'à Sancerre au Nord, contrôlait une partie de la Loire et de l'Allier, et à l'Ouest s'étirait jusqu'à la frontière avec la Touraine et celle avec le Poitou<sup>17</sup>. Leur capitale était la ville de Bourges.

Lors de la Guerre des Gaules, 12 000 guerriers Bituriges s'associent à Vercingétorix en 52 avant JC et se battent contre les romains, à Alésia. César gagne la bataille et déporte les Bituriges qui avaient pris part au combat, dans la région de Bordeaux. Les Bituriges prennent alors le nom de Bituriges Vivisques et fondent la ville de Burdigalia (Bordeaux). Cette théorie est contestée par quelques historiens, mais soutenue par beaucoup d'autres.

Quoiqu'il en soit, les Bituriges s'installent effectivement dans le Bordelais après la guerre des Gaules<sup>18</sup> et la première mention de leur installation dans cette région figure chez le géographe Strabon<sup>19</sup> à la transition entre le I<sup>er</sup> siècle avant JC et le I<sup>er</sup> siècle après JC.

Les Bituriges construisent des relations commerciales fortes avec les Basques et Aquitains qui vivent dans la région basque des Pyrénées : « *Les trouvailles archéologiques préromaines indiquent en effet chez eux un commerce plus actif, et plus d'ouvertures sur le dehors que n'en avaient les autres peuples du bassin de la Garonne* »<sup>20</sup>. **Il semble que les Bituriges aient cherché à proximité de leur nouvelle région et dans un climat semblable, des plantes adaptables pour produire leur vin localement :** « *Ils ont introduit des vignes en abondance de cette zone, pour cultiver eux-mêmes et produire leur propre vin* »<sup>21</sup>. Au regard de ces éléments, il est tout à fait légitime de poser la question de l'existence d'une culture de la vigne et du vin préétablie chez les bituriges ?

Les **Bituriges** sont un peuple de la Gaule qui contrôlait autrefois le trafic de l'étain et la circulation des marchandises entre une partie de la Loire et le Rhône.

## DÉCOUVERTE D'UNE « VIGNE BITURIGE » À BOURGES

**La provenance « bordelaise » généralement admise du Biturica est cependant questionnée par la réinterprétation de découvertes de fosses de provignage (plantation de vignes), dans le Cher aux environs de Bourges.** Plusieurs sites ont été découverts et deux d'entre eux montrent nettement les signes de vignes cultivées et non pas sauvages. Il s'agit respectivement des fouilles de Saint-Martin des Champs en 1984 et 1993 qui ont mis au jour 1500 m<sup>2</sup> de vignes et celle des Pijolins en 2005 dévoile un petit vignoble de 15 000 m<sup>2</sup> qui se présentait sous la forme de fosses rectangulaires dans lesquelles plusieurs objets et pépins de raisins ont été retrouvés datant probablement de la seconde moitié du I<sup>er</sup> siècle après JC. Cette découverte d'une vigne biturige relance le débat sur la viticulture pratiquée par ce peuple qui ne formait auparavant qu'une seule civitas.

Ceux qui n'ont pas été déplacés par César et qui sont restés à Avaricon (Bourges) portent alors le nom de Bituriges Cubes ou Cubi.

« À la même époque, donc, Pline l'Ancien et Columelle mentionnent bien le « biturica » ou « biturigiaca », ainsi que le peuple des Bituriges mais ne donnent cependant pas de précision quant au territoire de production. Mais Théodore de Séville (VII<sup>e</sup> siècle après JC) ne dit-il pas que « La Biturica tire son nom du pays qui la produit » ?

**Pour les chercheurs Alain Ferdière, Alexis Luberne et Olivier Ruffier, rien ne permet aujourd'hui d'affirmer l'origine du Biturica :** « *Il est généralement admis d'attribuer (le Biturica) au Bituriges Vivisques du Bordelais, mais en fait sur la seule foi de la notoriété, bien plus récente des crus de cette région : aucun argument péremptoire n'a jamais pu être avancé, et à tout prendre, les témoins de la viticulture antique ne sont pas, en l'état actuel des connaissances, plus abondants en Bordelais qu'en Berry* »<sup>22</sup>.

Un autre article passionnant va dans ce sens et fixe l'objectif de confirmer l'existence d'une vigne biturige dès le I<sup>er</sup> siècle après JC dans cette région de Bourges par le peuple des Bituriges Cubi.<sup>23</sup>



17 Christophe Batardy, « Le Berry antique - De la carte au modèle-chorème », Revue archéologique du Centre de la France, t. 43, 2004, p. 253-258 (ISSN 1951-6207)

18 Les Bituriges Vivisques, encyclopedie.arbreclastique.com

19 Strabon, Géographie, IV, 2, 1

20 Roger Dion, Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX<sup>e</sup> s, p 122, Paris, CNRS Editions, 2010 [© Roger Dion 1959].

21 Louis Bordenave, Cabernet franc, p 7, Collection de l'ampélogogue, Editions Féret, 2016

22 Alain Ferdière, Alexis Luberne, Olivier Ruffier. Du nouveau sur la viticulture biturige? Réinterprétation d'une découverte. In : Revue Archéologique du Centre de la France, tome 39. Pp 245-249, 2000

23 Françoise Dumasy, Cristina Gandini, Isabelle Bouchain-Palleau, Nadine Rouquet, Jacques Troadec. Vitis biturica, cépage des Bituriges Cubes ? L'archéologie de la vigne dans le Berry antique. Gallia - Archéologie de la France antique, 2011, La vigne et le vin dans les Trois Gaules, 68(1), pp.111-150. Hal-01164345

## UNE NOUVELLE PHASE DE CONNAISSANCE SUR LE CHENIN

Les recherches ont tendance à montrer que le chenin est un cépage indigène de Loire, c'est à dire qu'il est autochtone. Il n'a sans doute pas été introduit comme le cabernet franc à Chinon, mais obtenu en Anjou. Plusieurs confusions sont nées des différentes façons de le nommer et de l'orthographier dans les textes anciens <sup>24</sup>. **Le chenin est un pineau mais pour éviter de le confondre avec les autres pinots ou pineaux, son acception en tant que chenin par les spécialistes, ne date que du XIX<sup>e</sup> siècle seulement. Néanmoins, Rabelais utilisait déjà ce mot « chenin » au XVI<sup>e</sup> siècle.** Il y a d'ailleurs un lieu-dit très ancien « Champ chenin » à Savigny-en-Véron.

Une étude récente <sup>25</sup> publiée dans Nature Plant, en 2019, rapporte l'analyse de pépins trouvés dans des fouilles archéologiques dans le sud de la France. Elle



établit un lien entre certains cépages antiques, décrits dans les œuvres de Pline par exemple, et les cépages modernes datant du Moyen-âge, grâce à la technique de l'ADN. **La culture de la Mondeuse blanche est maintenant attestée dans le Sud de la France dès l'époque romaine.** Le Savagnin descend de la Mondeuse blanche et « la génétique avait établi auparavant que le savagnin était l'un des parents du chenin et du sauvignon. De là à voir ces cépages présents dans les vignobles ligériens au Moyen Âge, il y a encore un grand pas à franchir ... mais la voie est ouverte. » <sup>26</sup> Cependant, « le fait que deux variétés soient issues d'un même géniteur ne les rend donc pas mécaniquement contemporains. Sauvignon et chenin sont issus du savagnin mais leurs obtentions respectives peuvent être éloignées dans le temps. » <sup>27</sup> Ces découvertes ouvrent une « nouvelle phase de connaissance » <sup>28</sup>.



## XVIII<sup>e</sup> SIÈCLE : LE MYSTÈRE SUR LA COULEUR DU VIN DE CHINON RESTE ENTIER

Le vignoble de Chinon s'est développé en s'appuyant sur des éléments naturels favorables à son épanouissement et à son commerce, grâce aux deux axes principaux que sont la Vienne et la Loire qui permettaient autrefois la circulation des vins de Chinon. À partir de 1642, le marché parisien devient plus facile d'accès, grâce à la construction du canal de Briare. 58 bons de transports <sup>29</sup> datant de 1736 ont été retrouvés aux archives de Tours : 22 sont à destination d'Orléans, 25 à destination de Paris, 3 pour Tours, 4 pour Orléans et Paris ensemble et 4 dont la destination n'est pas précisée ou n'est pas lisible. Les quantités de Chinon mentionnées, uniquement pour Paris et Orléans, représentent 803,25 hl. Ce bon est numéroté n°283 et nous n'en avons retrouvé que 58, ce qui veut dire que les quantités pour cette année-là, sont nettement plus conséquentes. Et rien ne dit qu'il n'a pas été émis plus de bons encore en 1736 !

Cependant, malgré la précision « administrative » de ces bons qui indiquent pour la plupart, le nom du vendeur-producteur, celui de l'acheteur, si le vin est véhiculé par eau ou par terre et la destination des vins de Chinon...Rien n'est en revanche précisé quant à la nature du vin : le vin de Chinon était-il blanc ou rouge en 1736, issu du cabernet franc ou bien du chenin ? Nul ne le sait !

<sup>24</sup> Henri Galinié, *Les graphies Pinot et Pineau (1375-1901)*, 2015 <halshs-01215908>

<sup>25</sup> *Paleogenomic insights into the origins of French grapevine diversity*, Nature Plant 5, 2019 :595-603

<sup>26</sup> Henri Galinié, *Savagnin dans l'Orléanais avant 1200*, article à lire sur : <https://cepagedeloire.wordpress.com/2019/07/17/76-savagnin-dans-lorleanais-avant-1200/>

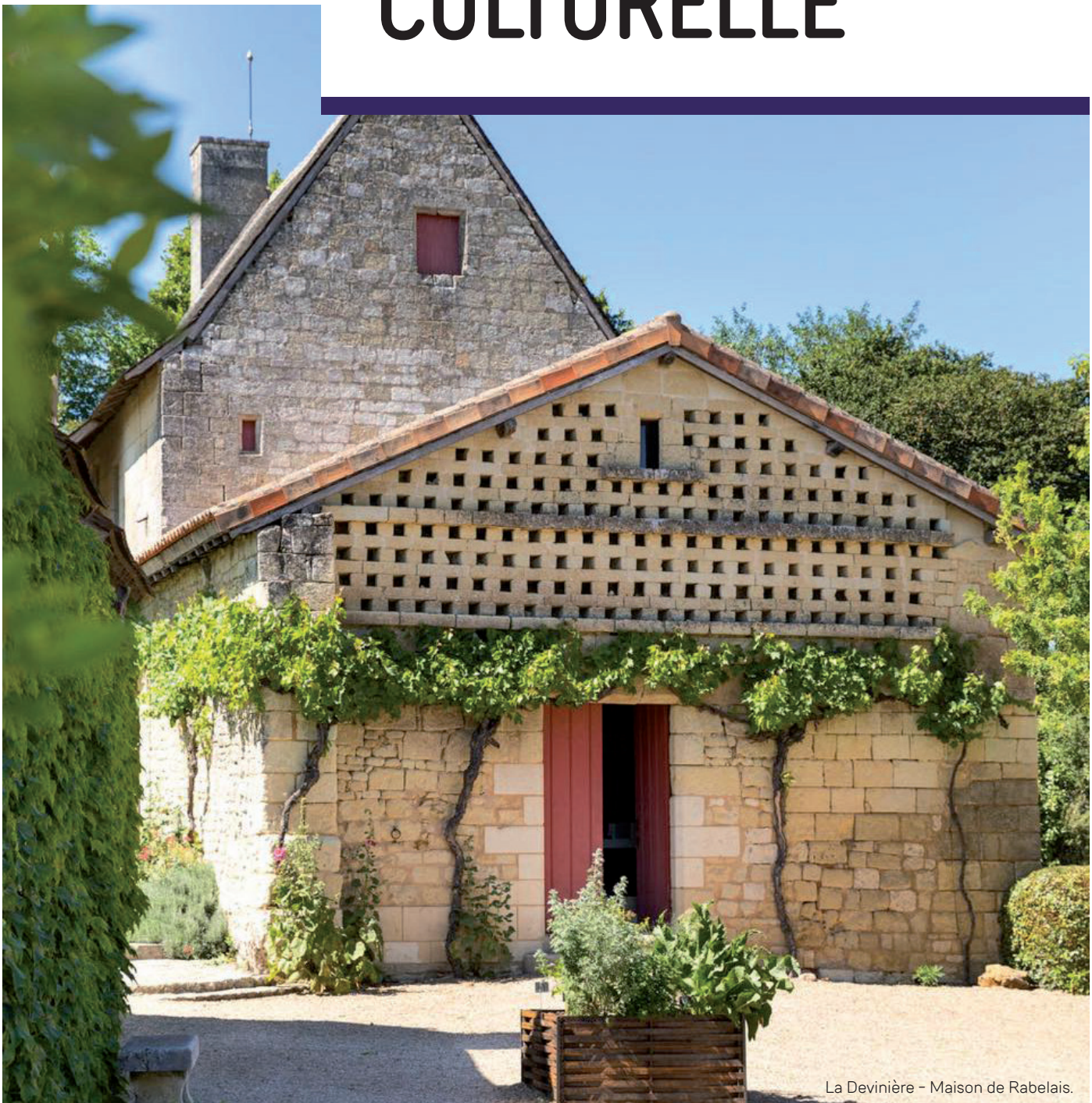
<sup>27</sup> Id.

<sup>28</sup> Id.

<sup>29</sup> Archives Départementales de Tours, C1118

PARTIE 3

# CHINON<sup>AOC</sup> UNE APPELLATION CULTURELLE



La Devinière - Maison de Rabelais.

# RABELAIS, L'ENCHANTEUR



Ce géant universel de la littérature est né à Seully, près de Chinon aux environ de 1494. Sa maison natale La Devinière conserve avec vénération, toutes les traces de ce passé : éditions anciennes, portraits, chronologies, topographies... on peut tout apprendre de l'auteur rieur et contesté en son temps que fut François Rabelais.

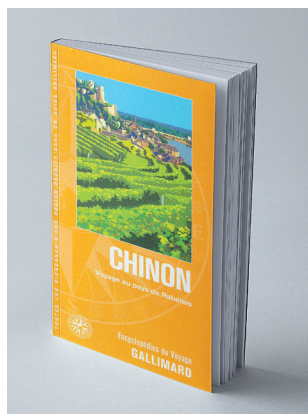
La modestie de la maison devenue musée, est trompeuse : elle fut le théâtre des guerres picrocholines, le fief de Grandgousier, père de Gargantua. De ces féroces batailles, on dit que notre géant est encore tenu responsable de nombreuses déformations géographiques observables : le clocher de Lerné, village proche de Seully, est penché parce que Gargantua s'est assis dessus !

**Dans le pays de Chinon, Rabelais est le roi de ce que l'on nomme aujourd'hui la Rabelaisie.**

Le chantre de la paternité gigantesque gouverne encore les mémoires de ceux qui élèvent le vin comme un enfant. Terre du bien boire, éloge de la Dive Bouteille, « *le grand rire de Rabelais est un phénomène unique dans la littérature de tous les temps ; et à côté de lui, Aristophane, Boccace, Molière font figure de croque-morts* » Marcel Aymé.

## VOYAGE AU PAYS DE RABELAIS : UN GUIDE GALLIMARD SUR LA RABELAISIE

Le vingtième siècle a produit quelques fascicules faisant apparaître la notion de Rabelaisie. Mais jamais un guide touristique n'avait jusqu'alors tenté de définir ce territoire. Qu'est-ce que la Rabelaisie ? Un pays, imaginaire ou bien réel ? Rabelais, exceptionnel voyageur, a parcouru et vécu dans de nombreuses régions de France, si bien que l'on pourrait dire finalement que la Rabelaisie n'est autre que la France ? Seulement, voilà,



**lorsque Rabelais écrit Gargantua en 1534, il ancre son roman dans le microcosme chinonais, le pays de son enfance, qui devient par le génie de son écriture le théâtre d'une guerre « picrocholine » mondiale** où des milliers de soldats se rossent à coups de lancers de poules, de bâtons et sont noyés dans la « pisse » de la jument géante de

Gargantua. Un conflit qui débute à Seully pendant les vendanges et qui a pour origine une petite « fouace », simple brioche aux épices !

Du territoire, tout l'inspire. La minutieuse topographie du roman *Gargantua* – signalons le remarquable travail de l'Université de Tours qui a établi une cartographie dans le site Renom – érige lieux-dits et villages du chinonais en fiefs, tantôt fidèles à Grandgousier et Gargantua, tantôt à Picrochole. Des personnages portent le nom d'un village comme le curé nommé Panzoult, des conflits et drames locaux se muent en trame, des spécialités culinaires du chinonais sont l'objet de convoitise et le vin de Chinon symbolise la quête de connaissance qui mène Pantagruel, dans le Cinquième Livre, jusqu'à l'oracle de la « Dive Bouteille », situé dans les Caves Painctes de la ville.

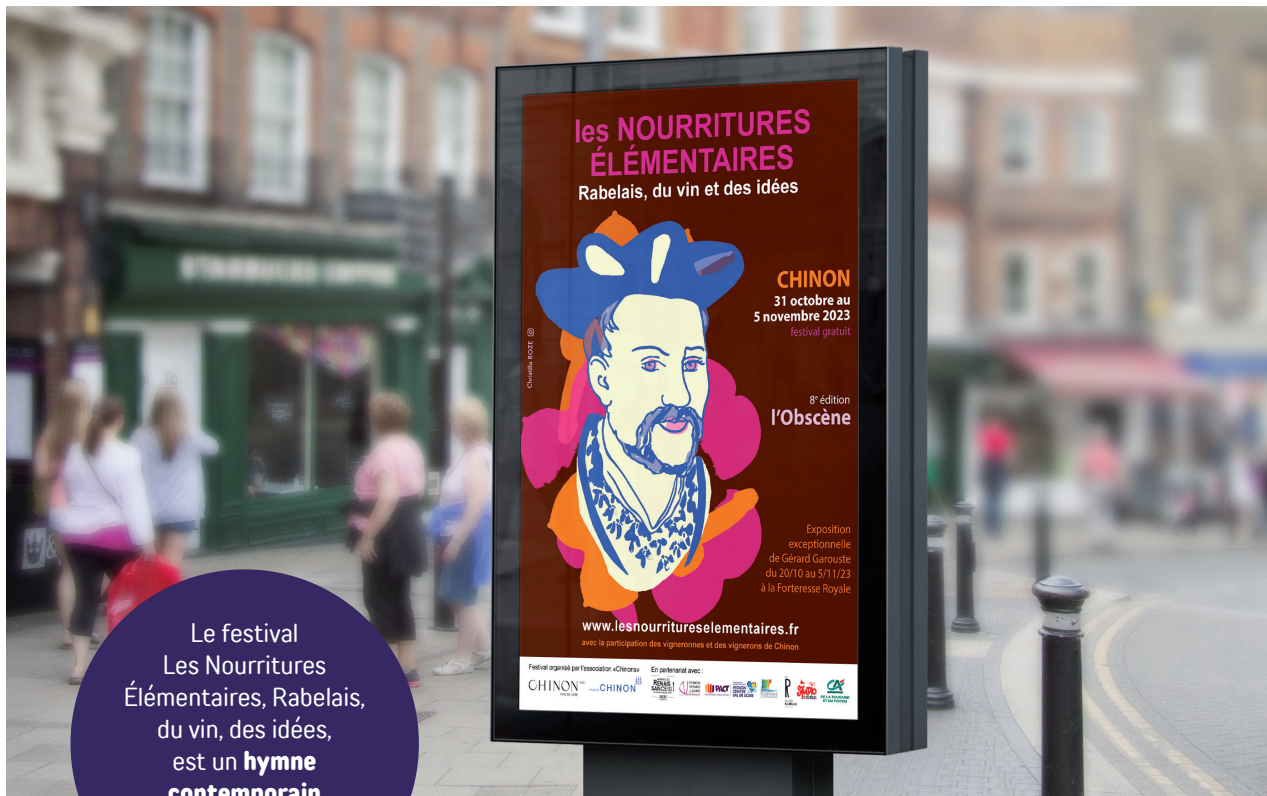
**Le guide met en lumière ces lieux-dits, châteaux toujours debout et entraîne le visiteur sur les pas de Rabelais dans le Chinonais d'aujourd'hui.** Les citations mises en exergue affirment la correspondance entre les romans et les paysages, la description des héros comiques rappellent combien les personnages étaient truculents, les banquets pantagruéliques invitent à découvrir la table du XVI<sup>e</sup> siècle, la « Vienne » navigable ouvrait sur le monde et la vie quotidienne était rythmée par le son des cloches. Autant d'éléments qui explorent le territoire par le prisme de l'auteur.

Ce travail considérable, confié à Gallimard par les vignerons et vigneronnes de Chinon, montre à quel point Rabelais est une figure tutélaire pour les chinonais. L'homme Rabelais, avec son imaginaire et ses valeurs humanistes, a engendré un pays de cocagne devenu « Rabelaisie ». Un nom présent dans le lexique local, qui porte une frontière que vient rejoindre en 2016 l'aire géographique de production de l'AOC Chinon : Seully, commune natale de François Rabelais intègre enfin l'appellation et légitime ainsi Chinon comme capitale de la Rabelaisie.

**Les vignerons et vigneronnes de Chinon savent bien qu'entrer en chinonais, c'est indubitablement marcher sur les pas de Rabelais, l'humaniste.** Restait alors à construire un ouvrage simple qui puisse être partagé par tous, comme un socle commun de connaissances. C'est chose faite. Et lorsqu'on voit ce guide, on a la curieuse impression qu'il a toujours existé ! Pourtant, ce travail n'a jusqu'alors jamais été fait. Le guide Gallimard « Chinon, voyage au pays de Rabelais » est un hommage des vignerons et vigneronnes de Chinon à François Rabelais, dont ils sont en quelque sorte les héritiers. Ils portent à travers ce guide, une réflexion originale sur ce qui fonde l'AOC Chinon : Chinon, l'humanisme en flacon !

**FICHE TECHNIQUE : 144 pages • 250 photos • Format : 112 x 225 mm • Prix : 14,90 €**

# LES NOURRITURES ÉLÉMENTAIRES\* : UN FESTIVAL CONTEMPORAIN



Le festival  
Les Nourritures  
Élémentaires, Rabelais,  
du vin, des idées,  
est un **hymne  
contemporain  
à la pensée  
rabelaisienne.**

À tous ceux qui seraient tentés de considérer Rabelais comme un penseur poussiéreux, les habitants et habitantes de Chinon rétorquent que, si l'absence ou la présence de poussière est l'unité de mesure par laquelle on détermine l'intérêt d'une chose, alors il vaut mieux que celle-ci s'accumule, comme elle le fait sur les bouteilles des vieux millésimes de Chinon planquées dans les caves de tuffeau qui bonifient les meilleurs vins...mais qu'il est cependant bien utile de faire le ménage de temps en temps, de rouvrir les livres de la vie<sup>30</sup> et déguster une vieille bouteille pour vérifier si elle a bien tenu sa promesse...

Le festival Les Nourritures Élémentaires, Rabelais, du vin, des idées, est un hymne contemporain à la pensée rabelaisienne. Il s'appuie chaque année sur un thème développé dans l'œuvre de François Rabelais. A l'image d'une vieille bouteille de Chinon qu'on ouvre les jours de fête, car ce festival est une fête : la fête de la pensée humaniste, la fête du vin de Chinon, la fête des lieux patrimoniaux uniques ouverts spécialement pour cet événement.

Lorsque Mathilde Boulo-Dutour, professeur de philosophie et femme de vigneron de Chinon, a créé ce festival pluridisciplinaire en 2015, elle a voulu, en quelque sorte, faire comme Rabelais avec ses ouvrages : un pied de nez à la pensée unique et aux cadres solennels de l'exercice de la pensée, avec une idée assez précise en tête celle de comprendre et connaître la période Renaissance pour mieux interroger la nôtre, celle dans laquelle nous vivons.

Les Nourritures Élémentaires est un festival résolument utopique qui distille bonne humeur et bonnes idées puisées dans la pensée rabelaisienne et dans les volutes inspirantes du vin de Chinon où seiziémistes, philosophes, artistes et écrivains partagent leurs propositions sur l'humaniste français qui a fortement influencé la pensée moderne.

#### INFORMATION POUR LE PUBLIC :

Tout le programme sur [www.ville-chinon.com](http://www.ville-chinon.com) ou [www.chinon.com](http://www.chinon.com)  
[www.facebook.com/lesnourritureselementaires](https://www.facebook.com/lesnourritureselementaires)

→ Syndicat des Vins de Chinon :

Tél. : 02 47 93 30 44 - [contact@chinon.com](mailto:contact@chinon.com)

→ Association Chinons : [nourritureselementaires@gmail.com](mailto:nourritureselementaires@gmail.com)

\* Festival gratuit qui a lieu dans le chinonais chaque année début novembre  
30 « mon livre de vie », Tiers Livre, CH VI

# LES PHRASES CÉLÈBRES DE RABELAIS SUR LE VIN

« Scavoir est  
beuvant et mangeant. »

« **Buvez, afin  
d'éviter que la  
soif advienne !** »

« Lever matin n'est  
pas bonheur, boire  
le matin est le  
meilleur. »

« Attendez un peu que je hume  
quelque trait de cette bouteille. C'est  
mon vrai et seul Hélicon, c'est ma  
fontaine Caballine, c'est mon unique  
enthousiasme. Ici buvant je délibère, je  
discours, je résous, je conclus. »

« **Boire est le propre de l'homme,  
boire vin bon et frais, et de vin divin  
on devient.** »

« Un remède contre la soif ? -  
C'est le contraire de celui qu'on  
emploie contre les morsures des  
chiens : courez toujours après le  
chien, jamais il ne vous mordra.  
Buvez toujours avant la soif et  
jamais elle ne vous tourmentera. »

« **Beuvez toujours  
Ne mourrez jamais.** »

« L'usage du vin, outre le verbe  
prolix et la prière fervente, est de  
toutes les actions humaines ce qui  
le distingue des autres créatures  
terrestres, volant dans le ciel, courant  
ou rampant sur la terre, auxquelles  
Dieu n'insuffla pas âme humaine. »

« L'appétit vient en  
mangeant, la soif  
disparaît en buvant. »

« Le jus de la vigne  
clarifie l'esprit et  
l'entendement apaise  
l'ire, chasse la tristesse  
et donne joie »

« Et avec gros  
raisin de chenin  
estuvèrent les  
jambes de Frogier  
mignonement,  
si bien qu'il fust  
tanstot guerry. »

« **Bonnes gens, buveurs très illustres et vous  
goutteux très précieux..., vous non plus n'êtes  
point jeunes, qui est qualité compétente pour  
un vin, non en vain, plus que physiquement  
philosopher et désormais être du conseil  
bacchique, pour opiner des substances, couleur,  
odeur, excellence, éminence, propriété, faculté,  
vertus, effet et dignité du benoît et désiré piot.** »

« L'odeur du vin,  
ô combien plus  
est friand, riant,  
prian, plus céleste  
et délicieux que  
d'huile. »

« **Mais, de bon vin,  
on ne peut faire  
mauvais latin.** »

« Nous maintenons ici que non  
pas rire, mais boire est le propre  
de l'homme, je ne dis pas boire  
simplement et absolument, car  
les bêtes boivent, je dis boire du  
vin bon et frais. »

« **Le vin est ce qu'il  
y a de plus civilisé  
au monde.** »

« La concupiscence charnelle  
est réfrénée par un vin pris  
intempéremment. Car par  
l'intempérance du vin, advient au  
corps humain refroidissement  
du sang, résolution des nerfs,  
dissipation de semence  
génération, hébétation des sens,  
perversion des mouvements :  
qui sont toutes impertinences à  
l'acte de génération... Autrement  
est du vin pris tempéremment.  
L'antique proverbe nous le  
désigne, unquel est dit que  
Vénus se morfond sans la  
compagnie de Cérés et de  
Bacchus... Et messer Priapus fut  
fils de Bacchus et Vénus. »

« **Jamais homme noble  
ne hait le bon vin.** »

# LA CONFRÉRIÉ DES ENTONNEURS RABELAISIENS

S'il est un rituel à ne pas manquer, c'est bien celui de l'intronisation des nouveaux « disciples » du Chinon par la Confrérie des Entonneurs Rabelaisiens. Quatre grands chapitres - Chapitre de la Saint Vincent en janvier, Chapitre du Bourgeon en avril, Chapitre des Vendanges en septembre et Chapitre de Diane en décembre - ouverts à tous, rythment l'année.

Entre solennité et convivialité, l'intronisé porte l'engagement de soutenir aux yeux de tous et en tout temps le vin de Chinon, dans le haut lieu historique des Caves Painctes situées sous la forteresse, temple de la Dive Bouteille.

Le cérémonial, immuable depuis 1962, rappelle les préceptes humanistes de François Rabelais, auxquels chaque disciple doit vouer un culte sans faille. Le serment est un hymne à la liberté de penser, à la vie, et met en exergue les qualités des personnages de l'œuvre de Rabelais. Ainsi comme Gargantua, prodigieux d'entendement, le disciple doit faire preuve de discernement, comme Pantagruel, l'intronisé doit être tolérant ou comme Grandgousier, il est nécessaire d'être sincère et de lutter contre les hypocrites. Chaque phrase déclamée par les Entonneurs à la manière d'un chœur antique grec, est ainsi ponctuée par un sentencieux « Je m'engage » exprimé haut et fort par le nouvel entrant dans cette confrérie débonnaire et humaniste.

Le serment est un hymne à la **liberté de penser**, à la vie, et met en exergue les qualités des personnages de l'œuvre de Rabelais.



Parmi les 40 000 personnes intronisées « Chevalier », on compte des personnalités de renom : Liz Taylor, Gérard Depardieu, le Prince Albert 2 de Monaco, Bernard Hinault, Simone Veil, Pierre Salinger pour n'en citer que quelques-unes. Tous ont reçu après le rituel de passage, l'insigne de la confrérie : un cordon rouge et or soutenant la médaille en bronze frappée à l'effigie de Rabelais.

La Confrérie des Entonneurs Rabelaisiens perpétue le message de Rabelais, basé sur la liberté d'esprit (« fais ce que voudras »), la tolérance (« le respect de l'autre »), le bien vivre pour vivre longtemps (« pour ce que le rire est le propre de l'homme ») et la connaissance (« la dive bouteille »). Rabelais avait la conviction que l'homme éduqué devient sage et que le vin de Chinon, qu'il nommait aussi « Breton », symbole de vie est un lubrifiant social porteur de joie et de paix.

La Confrérie des Entonneurs Rabelaisiens est la seule en France à avoir obtenu le « prix de l'art de vivre » grâce à son dynamisme et à ses valeurs qui reflètent un certain état d'esprit et fait perdurer une tradition très ancienne.



## INFORMATION POUR LE PUBLIC :

[www.entonneurs-rabelaisiens.com](http://www.entonneurs-rabelaisiens.com)

→ Syndicat des Vins de Chinon :

Tél. : 02 47 93 30 44 - [contact@chinon.com](mailto:contact@chinon.com)

# LES NOURRITURES TERRESTRES

Il est évident que Tours, devenue cité de la gastronomie, tient pour partie son héritage dans la table rabelaisienne. Si tout est démesuré dans l'œuvre de Rabelais, il ne faut cependant pas perdre de vue que la soif est ici une allégorie à l'envie d'apprendre et que « *savourer* » et « *savoir* » sont la même chose puisqu'ils se marient en la racine latine commune de « *sapere* » : avoir de l'intelligence, du goût, du jugement.

À Chinon, on l'a bien compris, même si la tradition rabelaisienne existe toujours dans les grands banquets donnés aux Caves Painctes avec les dénominations suivantes « *L'amusement de Gouzier* », « *Prime assiette* », « *Seconde assiette* », « *Tierce assiette* », « *Quarte assiette* » et « *Yssue de table* ».

Il faut dire que le chinonais concentre nombre de produits de qualité : la présence des rivières offre brochets, sandres, aloses et perches qui se marient parfaitement aux Chinon blancs et rouges légers ; l'imposante forêt fournit le gibier qui mérite des Chinon structurés ; l'élevage bovin se pratique dans le vert bocage et il n'est pas rare de voir les vaches paître sur les îles : une viande rouge qui supporte un Chinon de quelques années ; les

rillettes de Tours sont parfaites pour un apéritif accompagné d'un Chinon rosé ; la culture traditionnelle des asperges dans le Véron est plus difficile à accompagner, mais là encore le rosé a un rôle à jouer ; le safran de Touraine compte une bonne trentaine de producteurs et sublime à merveille les sauces des poissons qui s'accompagnent volontiers d'un Chinon blanc ; la truffe de Chinon présente grâce aux sols calcaires est magnifiée par les Chinon rouges ; les nombreux fromages de chèvre et ceux de l'appellation Sainte Maure de Touraine en particulier, s'allient parfaitement avec un Chinon rouge ou blanc...sans oublier les délicieuses pêches de vignes, les généreux noyers et amandiers délicats que l'on trouve dans la campagne.

## DÉGUSTATION DES VINS DE CHINON



### Le Chinon rouge

est issu du cabernet franc. La gamme est variée et s'étend des vins friands et légers aux vins les plus puissants et structurés. S'il est travaillé en mono-cépage, les vigneron(ne)s sélectionnent consciencieusement leurs parcelles et les vinifient parfois séparément pour les assembler entre elles jusqu'à donner au vin, le caractère qu'ils souhaitent. Dans tous les cas, la robe a des reflets pourpres, allant de la cerise jusqu'au violet. Le nez exhale les fruits rouges – fraise, framboise, cerise, groseille – ou les fruits noirs compotés – mûre, cassis, groseille – d'où les épices douces exhalent – cannelle, vanille, cardamome – accompagnées de notes florales de pivoine.

En bouche, le Chinon est souple ou corsé. Il se marie avec tout type de plat du plus simple au plus complexe, de l'entrée jusqu'au dessert en passant par le fromage.



### Le Chinon blanc

est issu du chenin dit « Pineau de Loire ». C'est une rareté puisqu'il ne représente que 4% de l'encépagement avec 105 hectares plantés et 27 hectares supplémentaires en projet de plantation. Le volume est à 3 730 hectolitres en moyenne par an. Sa présence dans le chinonais est cependant très ancienne. Il existe même un lieu-dit du nom de Champ chenin à Savigny-en-Véron. Rabelais, l'auteur qui a sans aucun doute le plus écrit sur le vin, le mentionne fréquemment. La robe est un subtil Or pâle. Le nez révèle les agrumes. Il est floral et minéral, frais en bouche.



### Le Chinon rosé

est issu du cabernet franc dit « Breton ». Il peut être de saignée – 26% des Chinon rosés –, de pressurage direct – 31% – ou mixte – 33%. Seules 10% des exploitations ne produisent pas de Chinon rosé. Sa robe va du saumon très pâle au rose intense. Le nez évoque la pêche ou le litchi. Il est souple, parfois aux arômes de rose et de petits fruits rouges ou bien encore de pamplemousse. C'est le roi de l'apéro.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

Les cavistes recommandent de consommer les vins rouges de Chinon entre 16° et 18°. Certains peuvent être dégustés tout de suite ou d'autres gardés pendant 5 ans, 15 ans... Les rosés de Chinon, secs et fruités, se servent entre 10° et 12°C. Les blancs de Chinon, secs et toujours équilibrés, se dégustent de 12° à 16°C.

### POTENTIEL DE GARDE

Les vins s'épanouissent dans les deux ou trois ans ; les plus structurés gagnent à être attendus 10 ans, voire beaucoup plus selon les millésimes.





## LES SPÉCIALITÉS DE CHINON



**La tarte vigneronne** est une tarte composée d'une pâte feuilletée très fine et croustillante avec des pommes coupées en mandoline et recouverte d'une confiture de vin rouge de Chinon.



**La focace** est célèbre grâce à Rabelais car elle est responsable d'une querelle qui va dégénérer en guerre picrocholine. Rabelais en donne même la recette dans Gargantua : «*Faictes de fine fleur de froment délayée avec beaux moyeux d'oeufs et de beurre, safran, épices et eau*». C'est une petite brioche ronde épicée de safran et surmontée d'une noix. Elle se mange aussi bien sucrée que salée. Elle est parfaite avec un foie gras. On la trouve dans toutes les bonnes boulangeries de Chinon.



**La confiture de vin** de Chinon est une confiture traditionnelle mais au lieu de cuire des fruits avec du sucre, on fait cuire du vin rouge ou blanc de Chinon. C'est absolument délicieux !

**Les rillons de Touraine** sont des petits morceaux de poitrine de porc maigres, épicés puis rissolés pour la coloration et confits à la graisse, les rillons sont considérés en Touraine comme le fleuron de la charcuterie. Ils sont parfaits avec une fouace.



**La fouée** est un petit pain fait de farine de blé, d'eau, de sel et de levain qui est cuit au feu de bois. Dès sa sortie du four, la fouée est ouverte pour être fourrée de garnitures salées ou sucrées. Son origine est très locale et très rurale. Elle représente le plaisir simple de se retrouver autour d'un repas. Traditionnellement, la fouée est fourrée de rillettes, de mogettes, de beurre d'ail ou de fromage de chèvre.

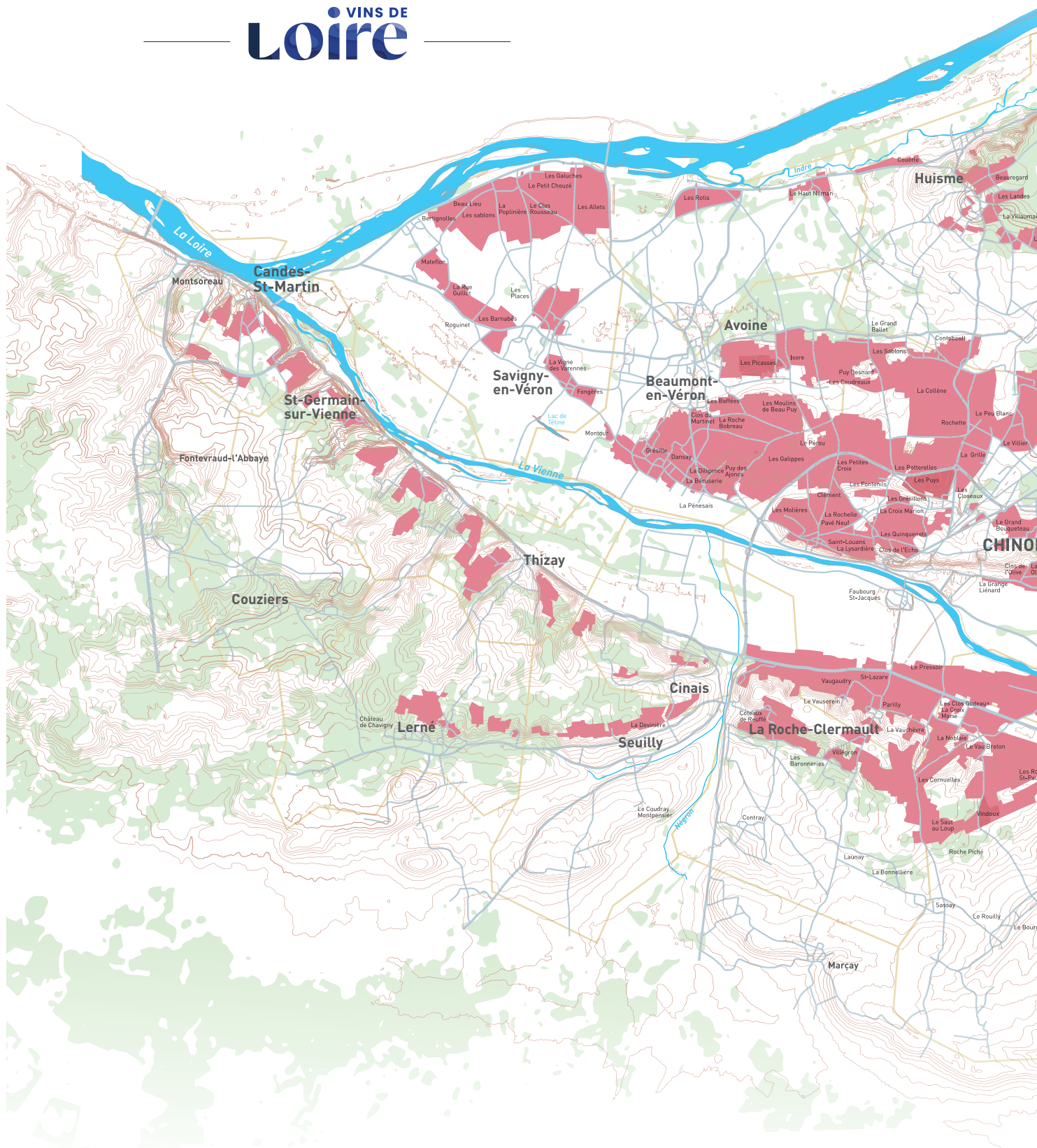


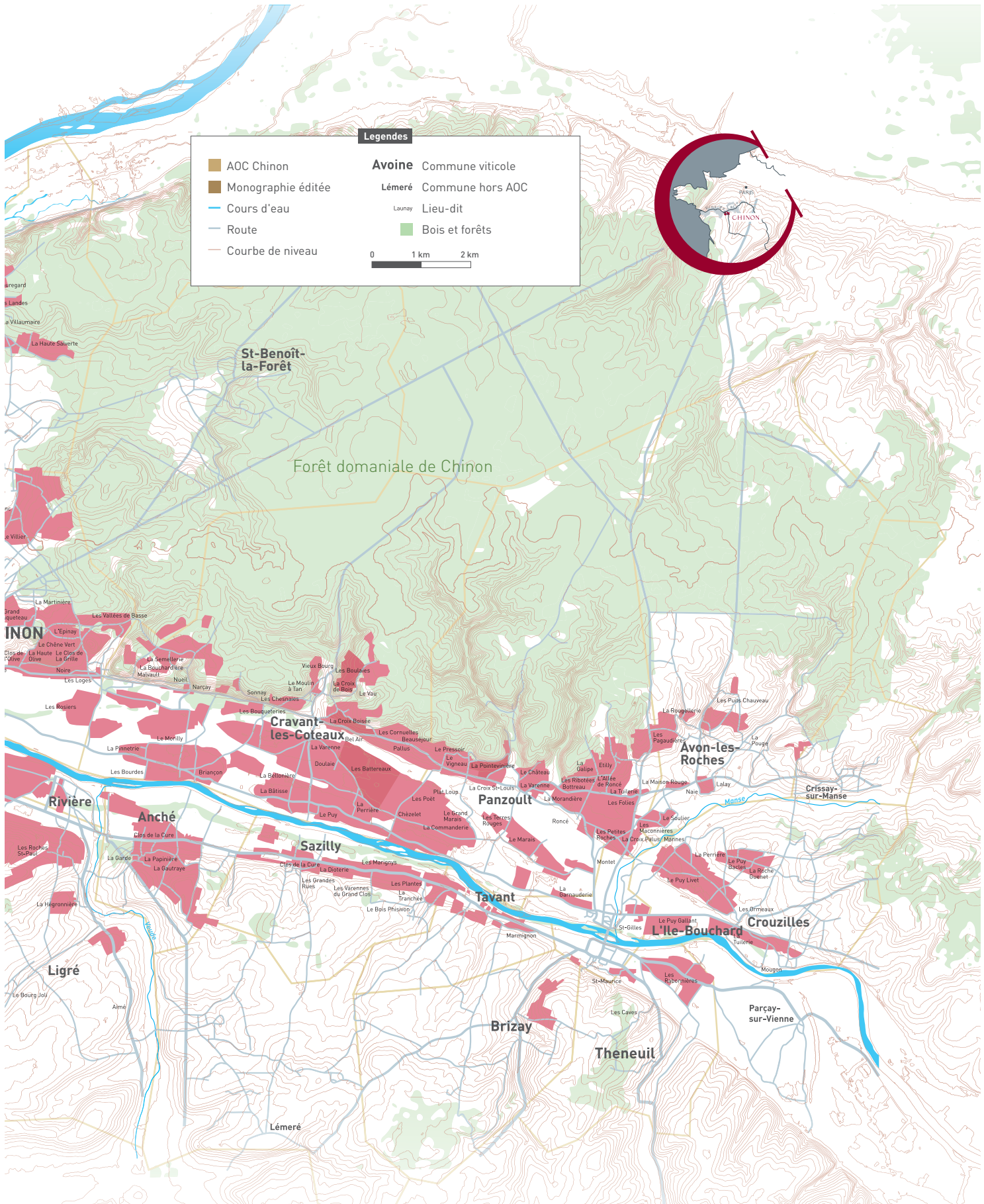
**Le Sainte-Maure-de-Touraine** est un fromage de chèvre de la région Centre-Val de Loire qui bénéficie d'une appellation d'origine qui porte le nom d'une commune « Sainte-Maure-de-Touraine » proche de Chinon.



# CARTE DE L'APPELLATION

CHINON AOP  
 VINS DE  
 Loire





# 10 BONNES RAISONS DE VENIR À CHINON VAL-DE-LOIRE



- Savourer le Chinon à sa source** – rencontrer les vignerons et les vigneronnes. 26 domaines sont labélisés « Caves Touristiques du Val de Loire » dont 17 également labellisés « Vignobles et Découvertes », réseaux regroupant sur notre destination des restaurants, hébergements, sites touristiques de qualité.
- Découvrir la beauté de ses paysages** classés au patrimoine mondial de l'Unesco
- S'imprégner de l'histoire de France et de l'Angleterre** : Saint-Martin, Henri II Plantagenêt, Aliénor d'Aquitaine, Richard Cœur de Lion, Jean Sans Terre, Philippe Auguste, Les Templiers, Charles VII, Jeanne d'Arc, Richelieu
- Visiter les majestueux **châteaux de la Loire**.
- Marcher sur les pas de Rabelais** en lisant Gargantua et s'immerger au mois de novembre dans l'humanisme rabelaisien pendant le festival annuel « Les Nourritures Élémentaires »
- Goûter à l'art de vivre en chinonais et déguster les produits locaux** : la tarte vigneronne, l'asperge du Véron, le fromage de chèvre Sainte-Maure-de-Touraine, les fouées, la fouace, le safran, la truffe rabelaisienne...
- Vivre un moment exceptionnel empreint de cérémonial en se faisant **introniser dans les majestueuses Caves Painctes** par les Entonneurs Rabelaisiens : Chapitre de la Saint Vincent en janvier, Chapitre du Bourgeon en avril, Chapitre des Vendanges en septembre, Chapitre de Diane en décembre.
- Voguer sur la Vienne** jusqu'à la confluence de la Loire
- Randonner sur les nombreux chemins** et itinéraires balisés, se balader sur le parcours de la Loire à Vélo et la voie verte entre Chinon et Richelieu.
- Limiter son empreinte carbone** en venant à Chinon sans voiture grâce à la proximité de la gare située en centre-ville. Une gare et un centre-ville aménagés pour les personnes à mobilité réduite et les fauteuils roulants.



## INFORMATIONS PRATIQUES

### SYNDICAT DES VINS DE CHINON

Maison des vignerons  
et des vigneronnes de Chinon  
Impasse des Caves Painctes  
37500 Chinon  
Tél. 02 47 93 30 44 • chinon.com

### CONFRÉRIE LES ENTONNEURS RABELAISIEUX

Impasse de Caves Painctes  
37500 Chinon  
Tél. 02 47 93 30 44

### MAISON DES VINS ET DU TOURISME

14, rue du 8 mai 1945  
37420 Beaumont en Véron  
Tél. : 02 47 58 86 17  
lamaisondesvinsduveron.com  
Ouvert toute l'année du mardi au samedi :  
10h - 12h30 / 14h30 - 18h30

### OFFICE DE TOURISME DE CHINON

1 rue Rabelais - 37500 Chinon  
Tél. : 02 47 93 17 85  
chinon-valde Loire.com

### CAVE DE LA SYBILLE

Les Villeseaux  
37220 Panzoult  
Tél. : 02 47 58 38 33  
cave-panzoult.com  
Ouverture toute l'année  
(excepté le mois de janvier) du mardi  
au samedi : 10h - 13h / 14h30 - 18h15  
(dernières entrées dans la cave  
1h avant la fermeture)

