



Le Conservatoire des anciens cépages



Prix national de la préservation du patrimoine viticole 2022

Un jardin de ceps

Niché à flancs de côteaux, le Conservatoire des Anciens Cépages fait revivre, sur 70 ares, des cépages et techniques de culture caractéristiques du vignoble du Saint-Pourçain, aujourd'hui en partie disparus.

Ce site remarquable installé sur les terres du Château de Chareil-Cintrat, édifié au XVI^e siècle et classé aux monuments historiques, représente la mémoire vivante de l'un des plus anciens vignobles de France.

Implanté par les Gallo-romains, développé par les Bénédictins, apprécié par les rois de France puis menacé par le chemin de fer et décimé par le phylloxéra, le vignoble de Saint-Pourçain, fort de son glorieux passé, a su se reconstruire et se moderniser pour continuer de compter dans le paysage viticole français.

Au delà de l'aspect patrimonial indéniable du site, le Conservatoire, participe, comme son nom l'indique, à la "conversation" d'un patrimoine génétique unique pour les générations futures.

Depuis sa création, la Communauté de communes contribue à la vie de ce site emblématique pour son territoire. Elle oeuvre pour son entretien, sa valorisation, son animation et sa promotion.



Le vignoble de Saint-Pourçain, fier et résilient



Discret dans le paysage bourbonnais avec ses 600 hectares, le vignoble en fait partie intégrante depuis l'époque gallo-romaine. Il est même l'un des plus anciens de France et a su conquérir les plus belles tables!



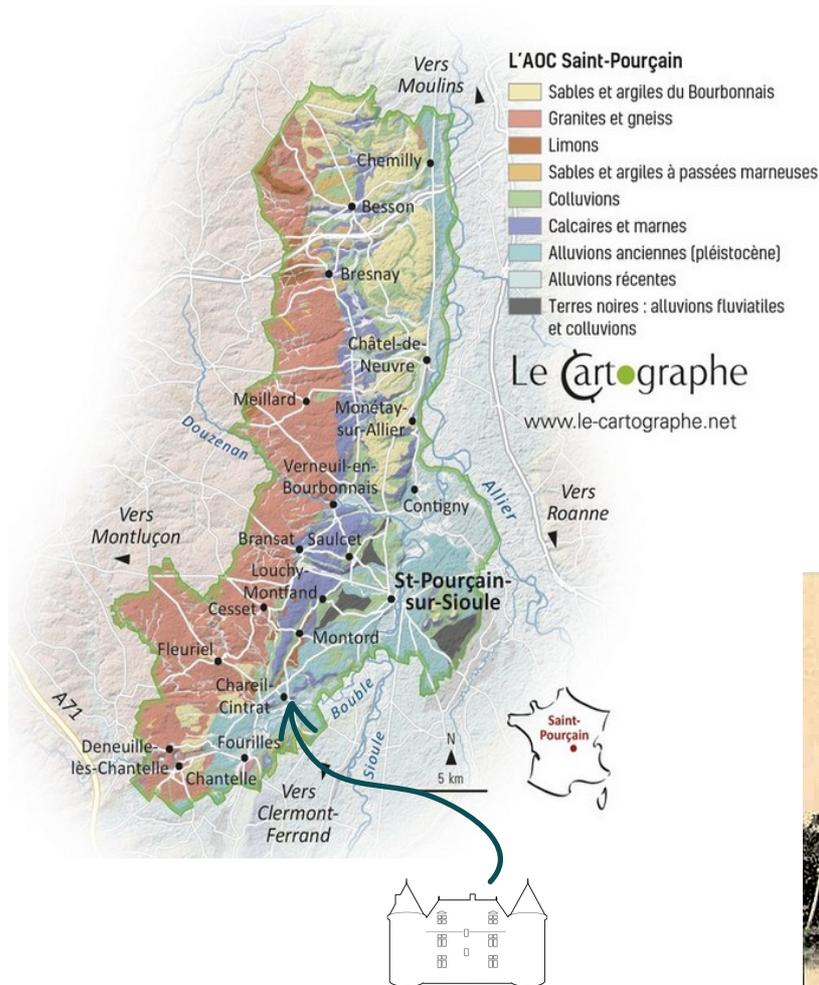
Dès le Moyen Âge, les vins de Saint-Pourçain acquièrent une solide réputation grâce notamment aux moines Bénédictins qui ont joué un rôle important dans l'expansion de la vigne, relayés ensuite par la paysannerie. C'est ainsi que les vins du vignoble se retrouvent jusque sur les tables des papes et des rois, notamment Saint Louis et Philippe Le Bel. Au XIV^e, un concours de vins, la "Desputaison", le couronne même avant le vin de Beaune. Le règne du vignoble demeurera jusque sous Louis XIV.

La puissante maison des Bourbons participe également à l'essor des vins Saint-Pourçinois dès le XI^e siècle, tout comme le développement de la navigation sur l'Allier et la Loire qui leur dresse une voie royale vers Paris. Au début du XIX^e siècle, le vignoble couvre ainsi près de 8.000 hectares. Le développement du chemin de fer et l'invasion du phylloxéra à la fin du XIX^e vont cependant porter un coup rude au vignoble qui va pour autant rebondir et replanter en s'accrochant à ses meilleures communes.

C'est au XXI^e siècle qu'il va connaître son renouveau avec l'attribution du label VDQS en 1951 et dans la foulée la création de sa propre cave coopérative. Entre 1973 et 1984, 250 hectares de vignes sélectionnées sont replantés, les cuivages modernisés et les méthodes de vinification renouvelées. Coopérateurs et vigneron indépendants œuvrent ainsi au renouveau de leur vignoble. Les rouges font la part belle aux blancs qui retrouvent leur typicité avec la replantation de cépages Tressallier et Chardonnay.

Ce retour à une production de qualité conduit le vignoble à l'obtention de l'AOC en 2009 après deux décennies d'efforts collectifs.





Conservatoire des anciens cépages

Le vignoble s'étend sur une bande de 5 à 7 kilomètres de large et 35 kilomètres de long. Trois types de sol le façonnent. Au nord-est, des terrains sableux, anciennes terrasses de l'Allier, puis des côteaux de pierres bien ensoleillés. A l'ouest, des terrains granitiques modelés par la rivière Bouble. Au centre et au sud, des terrains argilo-calcaires issus de la rivière Sioule.



LOUCHY-MONTFAND. - Les Vendanges

Le vignoble se répartit schématiquement en 2/3 de cépages rouges et 1/3 de blancs. Deux cépages contribuent à l'élaboration des vins rouges sur le vignoble, le Gamay et le Pinot Noir. Les vins blancs sont quant à eux fortement typés du fait de l'assemblage original du Chardonnay et du Tressallier auquel peut parfois s'ajouter le Sauvignon. Le Tressallier n'est cultivé que dans le Saint-Pourçinois confèrent aux vins une réelle originalité.



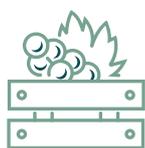
Obtention de l'AOC en 2009

Plus de 600 hectares de vignes répartis sur 19 communes



19 vignerons indépendants qui exploitent 270 hectares

Récolte 2020 : 21.548 hectolitres



Blanc : 6.568 HL
Rouge : 12.615 HL
Rosé : 2.365 HL

39 viticulteurs, exploitent près de 330 hectares, réunis au sein de la cave coopérative



Le Conservatoire, mémoire patrimoniale et génétique du vignoble

Créé à l'initiative de trois personnalités du vignoble, Monsieur Jean BAUDIER, technicien du Syndicat des viticulteurs, Monsieur Jean BERTHON, Président de la Cave coopérative et de Monsieur Jean DESCHATRES, viticulteurs et adhérent de la Cave, le Conservatoire voit le jour en 1995.



Installé sur les terres du Château de Chareil-Cintrat, propriété de l'Etat depuis 1954, le Conservatoire jouit depuis sa création d'une autorisation d'occupation temporaire du domaine public. Ils forment à eux deux une vitrine remarquable pour le patrimoine bâti et viticole.

Depuis le départ, le Conservatoire est administré par une association composée notamment de la Communauté de communes du Pays Saint Pourçinois devenue par la suite Saint-Pourçain Sioule Limagne, de la commune de Chareil-Cintrat, du Syndicat des Viticulteurs, de l'Union des Vignerons, des Vignerons indépendants ainsi que du Centre des Monuments Nationaux. Cette association a pour objet :

"De montrer et si possible d'enseigner les savoir-faire et les techniques liés au cycle de la culture de la vigne à partir des anciens cépages qu'il aura charge de conserver
De participer à la valorisation et à l'animation du site en vue d'accroître sa fréquentation, dans le respect du site et de son histoire."

Le Château de Chareil-Cintrat..

Situé au pied d'une colline couverte de vignes, le château fut à l'origine l'un des fiefs de la Maison de Bourbon. Au début du XVI^e siècle, Claude MORIN, Contrôleur ordinaire des Guerres du Roi Charles VIII en devient propriétaire et fait construire un nouvel édifice contre l'enceinte médiévale. Ses campagnes italiennes lui inspirent des décors tirés de l'art antique et de la renaissance. Ainsi subsistent, encore aujourd'hui, des décors peints formés d'un ensemble de grotesques unique en France. Pendant les guerres de religion, les protestants assiégèrent le château, mais sans endommager le bâtiment. Par mariage, le château devint ensuite la propriété des Monamy, puis de la famille Langlois de Ramantière. En 1815, il devint la propriété des Thonnier, qui le conservèrent jusqu'en 1923. Les aciéries Schneider acquirent le château mais ne l'occupèrent jamais. Il a été classé monument historique en 1954, année de son rachat par l'Etat.



Les premières plantations ont lieu en 1997 avec du Gamay à jus blanc, du Pinot et du Tressallier. Elles sont ensuite complétées par la réintroduction de variétés en voie de disparition dans le vignoble, telles que le Saint-Pierre-Doré, le Romorantin, le Melon, le Sauvignon et l'Aligoté. Ces plantations n'ont pu avoir lieu qu'après un travail important pour répertorier les pieds anciens et les boutures, travail mené avec la participation de tous les vignerons.

Les techniques de plantation sont également les mêmes qu'à l'époque, "défonçage à la biesse à fourche" (bêches à dents) et à la "palle" (la pelle) et vendanges à "bacholles".

L'entrée du vignoble dans l'AOC a contraint à réduire le nombre de cépages cultivés pour ne conserver que les plus qualitatifs. Le Conservatoire, maintient ainsi en vie des cépages et donc tout un patrimoine génétique qui intéresse d'ores et déjà certaines nouvelles générations de vignerons.



La première cuvée du Conservatoire sort en 2006. La seconde sort en mai 2008 et provient de la vinification de l'assemblage des 10 variétés de cépages blancs cultivés sur le site. Les sources écrites relèvent que de cet assemblage découle "un vin aux arômes généreux et curieux".

Grâce au soutien financier de la Communauté de communes, un salarié est présent sur le site depuis 2007. Il contribue à l'entretien entièrement à la main des 14 parcelles cultivées. La situation du Conservatoire, à flancs de côteaux, ne facilite pas l'usage d'outils mécaniques de travail du sol, raison pour laquelle, le travail de la terre à l'aide d'un cheval de trait a été expérimenté cette année dans le but de perpétuer cette pratique au même titre que le passage en agriculture biologique dans les deux années à venir.

Au même titre que la pérennisation du vignoble est un enjeu majeur pour la Communauté de communes Saint-Pourçain Sioule Limagne, la conservation de ce site unique l'est tout autant, raison pour laquelle la collectivité oeuvre depuis sa création en faveur de son développement et de son ouverture au plus grand nombre. A ce titre, un partenariat vient d'être mis en place avec l'Office du Tourisme, structure subventionnée par la Communauté de communes afin de mettre à disposition du Château et du Conservatoire, un saisonnier pendant toute la période estivale et ce dans le but d'ouvrir plus largement encore ce site au grand public. Elle participe ainsi à la vie du Conservatoire, son fonctionnement, son entretien et son animation.



14 cépages sont cultivés au Conservatoire



Cépages blancs

Tressallier
Saint-Pierre-Doré
Meslier-Saint-François
Romorantin
Melon
Pinot Gris
Pinot Chardonnay
Sauvignon
Chardonnay
Aligoté

Ces trois cépages sont typiquement bourbonnais

Cépages rouges

Pinot noir
Gamay Fréaut
Gamay Beaujolais
Gamay Lyonnais

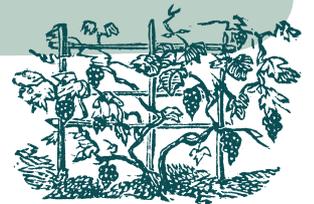


Le Tressallier est le cépage typique de l'appellation, cultivé depuis des temps immémoriaux dans le vignoble Saint-Pourçinois. Plusieurs sources pourraient expliquer son nom. Pour certains, il tiendrait du Trésaille, nom de la charpente en bois dressée pour cultiver la vigne "en berceau". Pour d'autres, son nom local serait lié à sa provenance, originaire de Bourgogne, il aurait traversé l'Allier d'où "Tressallier".



Les Tailles, quatre techniques sont utilisées :

- En guyot
- En gobelets
- En anse de panier
- En treille



Les Pallissages, trois techniques sont utilisées :

- En treille ou tonnelle ou "paillas"
 - En pessiaux ou échelas
 - En palissé
- Vignes traditionnellement plantées en blanc

Chaque année, une équipe de bénévoles s'attèlent à la récolte de ces précieux cépages à la main.

L'association adhère à la cave coopérative afin de pouvoir vinifier et commercialiser ses cépages rouges admis dans l'AOC. Les cépages blancs sont, quant à eux, vinifiés par les vigneronns indépendants du vignoble à tour de rôle pour donner lieu à la Cuvée du Conservatoire.





Le Conservatoire, un lieu de partage

Le Conservatoire est un élément fédérateur du vignoble autour duquel l'ensemble des viticulteurs se retrouvent, s'inspirent et contribuent à sa pérennité.



Ils se retrouvent ainsi pour les vendanges, et les vigneronns indépendants se proposent à tour de rôle pour la vinification des cépages blancs.



Le Conservatoire, un lieu d'apprentissage



Taille, bouturage, greffage ou encore surgreffage, autant de techniques partagées avec le plus grand nombre au cours de l'année écoulée sein du Conservatoire.

Cette année, comme précédemment, le Conservatoire a ouvert ses portes aux étudiants des lycées horticoles du territoire afin de poursuivre cet objectif d'enseignement des savoir-faire et techniques liés au cycle de la culture de la vigne à partir des anciens cépages.

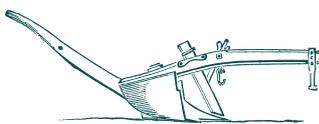


Le Conservatoire, un lieu de convivialité

Le Centre des monuments historiques met à disposition du Conservatoire une cave viticole au sein du Château qui lui permet de recevoir visiteurs et invités pour la découverte du site et la dégustation de la Cuvée du Conservatoire et autres spécialités locales. C'est ainsi qu'un groupe de touristes britanniques a pu découvrir les lieux et déguster la cuvée du Conservatoire cette année.



Le Conservatoire, un lieu de démonstration



De la démonstration à la mise en application, le Conservatoire se prépare, dans le mouvement de sa conversion en agriculture biologique, à utiliser le cheval de trait pour le travail du sol sur ses parcelles. Ce procédé s'inscrit non seulement dans sa démarche de pérennisation des techniques anciennes mais également de préservation des sols.

Le Conservatoire est ainsi un lieu de mémoire, symbole de l'attachement du territoire à l'histoire et au devenir de son vignoble. Il crée du lien entre les viticulteurs du territoire, il constitue un réservoir de génétique, il est un lieu de partage de savoir-faire tout comme de moments de convivialité, il est en tout point un lieu vivant! Le Conservatoire soutenu par la Communauté de communes a ainsi engagé plusieurs projets de développement oenotouristique, de changement de ses pratiques culturelles au cours de cette dernière année et poursuit sa vocation d'apprentissage comme elle l'a toujours fait. Une démarche amenée à croître dans les années à venir.





Catherine Legrand



Catherine Legrand

