

L'incroyable renaissance du vignoble breton

Les Bretons en rêvaient depuis des lustres, et voilà que la grande affaire prend forme... Permis par la libération des droits de plantation, dopé par le changement climatique et porté par des pionniers enthousiastes, le vignoble breton livrera ses premiers vins cette année. À l'Ouest, enfin du nouveau.

Une enquête de Julie Reux

Premier jeune vigneron breton officiel, Édouard Cazals, 31 ans, attend ce moment depuis 2019. Cette année-là, il a planté deux hectares de pinot noir, chardonnay et grolleau à Saint-Jouan-des-Guérets, à quelques kilomètres de Saint-Malo. C'est là, sur un superbe coteau exposé plein sud dominant la Rance, qu'il a choisi de créer son domaine viticole, La Cabane aux Longues Vignes. Le nom reprend celui du lieu-dit... signe qu'il y a déjà eu là des vignes. En 2020, il a planté deux hectares de plus et vise à terme une production d'environ 25 000 bouteilles par an : un blanc sec, des bulles et même un « rouge très léger ». « Il reste plein de choses à mettre en place : installer la cave, quitter mon job pour travailler au domaine à plein temps, finaliser le montage financier... La première vendange est prévue pour cette année. Je suis super excité ! », témoigne le jeune homme.

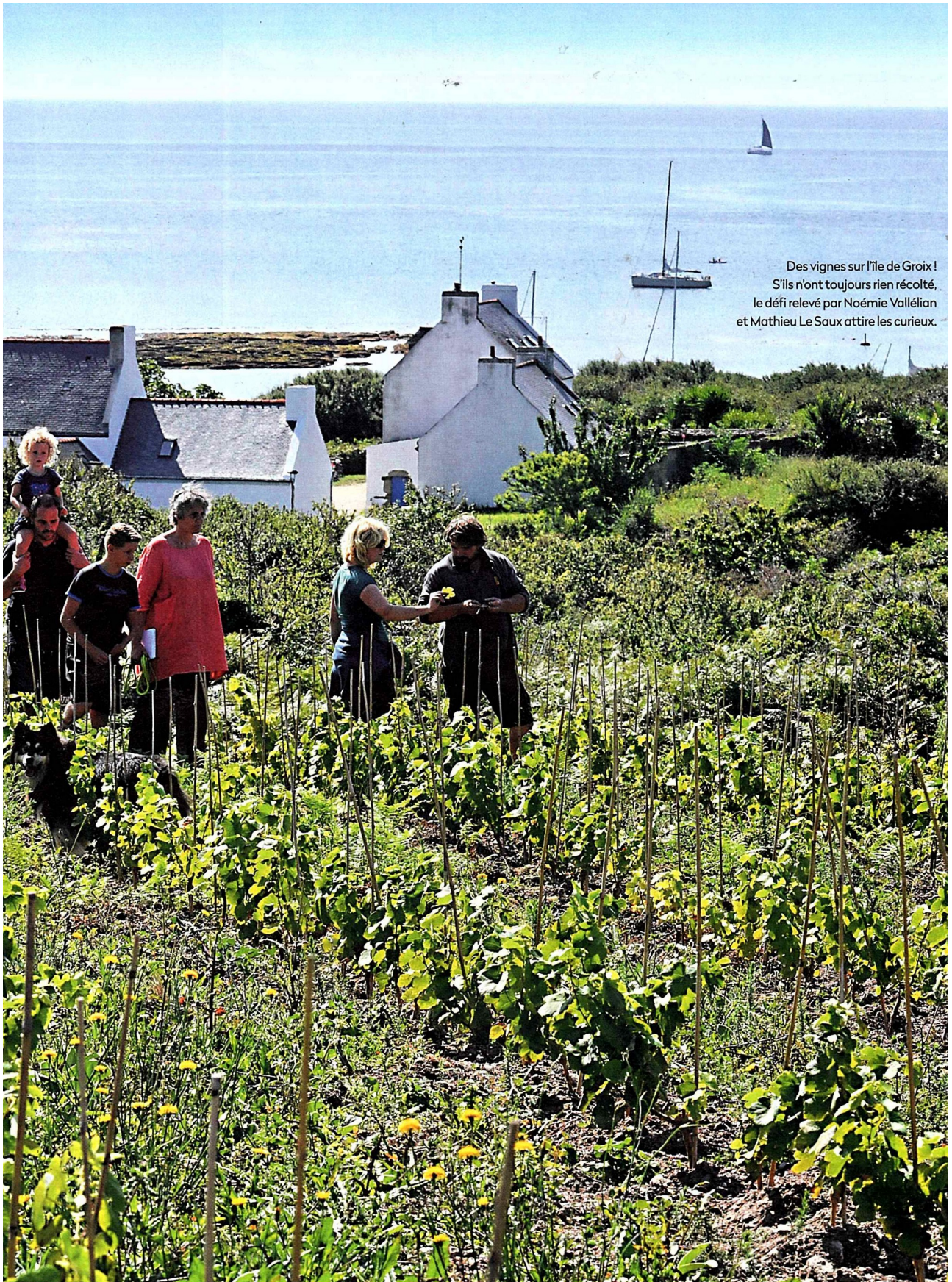
**En six ans,
quelque
45 hectares
de vignes
ont été
plantés**

Rien ne prédestinait Édouard à choisir la Bretagne pour créer le domaine viticole de ses rêves, lui qui n'est même pas breton. « Je me suis formé à Saint-Émilion. Mais là-bas, l'accès au foncier est impossible. Et puis j'en avais marre des vignes à perte de vue », raconte-t-il. Sa quête d'un nouvel horizon

viticole coïncide avec la libération européenne des droits de plantation, actée en 2016. Planter de la vigne en Bretagne, commercialiser le vin issu de cette même vigne devient alors légal. C'est le feu vert qu'attendaient les pionniers comme Édouard. Six ans plus tard, la Bretagne recense 54 projets professionnels, plus ou moins ambitieux. Pas moins de 45 hectares de vignes ont déjà été plantés, 200 hectares supplémentaires devraient l'être d'ici à 2023. Les premiers vins signés Édouard Cazals (Saint-Jouan-des-Guérets) et Mathieu Le Saux (Groix) sont attendus en 2023.

T. Caux / Miropp





Des vignes sur l'île de Groix !
S'ils n'ont toujours rien récolté,
le défi relevé par Noémie Vallélian
et Mathieu Le Saux attire les curieux.



Marina et Loïc Fourure ont planté trois hectares de vignes il y a un an à Theix-Noyal, du côté de Vannes.



T. Creux / Moxppp

Il s'agit moins d'une naissance que d'une renaissance. « En fait, le vignoble breton existe depuis très, très longtemps », souligne Remy Ferrand, président de l'Association pour la reconnaissance des vins bretons (ARVB), qui réunit des vigneron amateurs – à ne pas confondre avec l'Association des vignerons bretons (AVB) regroupant des producteurs professionnels. La vigne a, dit-on, été implantée au V^e siècle par les religieux pour les besoins du culte chrétien. Des écrits attestent de la présence de vigne au nord, dans la Vallée de la Rance (près de Saint-Malo), mais aussi sur la presqu'île de Rhuys, dans le Morbihan, et à l'est, autour de Redon.

LA VIGNE AVAIT PRESQUE DISPARU

Climat et politique font progressivement décroître les surfaces plantées aux XVII^e et XVIII^e siècles, mais des textes de 1848 mentionnent encore 800 hectares de vignes. À la fin du XIX^e siècle, la distillerie Normand produit ainsi la Fine de Rhuys, une eau-de-vie distillée à partir du vin des vignes de la presqu'île. Viennent ensuite « les années 1930 et la délimitation progressive des AOC françaises. La Bretagne en est exclue », explique Remy Ferrand. Sauf, bien sûr, le cinquième département de la "Bretagne historique" (par opposition à la Bretagne administrative d'aujourd'hui) : la Loire-Atlantique. Pour certains, minoritaires mais très engagés, le vin breton n'a jamais cessé d'exister et s'appelle muscadet ou gros-plant (lire l'encadré p. 46).

La vigne y a été implantée au V^e siècle par les religieux

Au XX^e siècle, la vigne disparaît donc de la Bretagne. Toute la vigne ? Non ! Quelques rangs éparpillés résistent à l'arrachage,

entretenus par des particuliers ou tout simplement oubliés. Autour de ces vignes dites "patrimoniales" se constitue alors une bande de passionnés et d'érudits, réunis en 2006 au sein de l'ARVB. « L'association a été créée pour défendre le droit à la propriété de vignes patrimoniales », précise Remy Ferrand. Cette année-là est planté le coteau du Braden, à l'entrée de Quimper : 2 500 m² entre un rond-point et un lotissement et, les bonnes années, 900 litres de « vins blancs secs et fruités » issus de chardonnay et de pinot gris distribués aux bénévoles de l'association. Cette association recense une centaine de ces

vignerons amateurs, plus jardiniers du dimanche que viticulteurs patentés.

UN RÉCHAUFFEMENT FAVORABLE

Mais tout change. Depuis 2016, les projets sont d'une tout autre envergure. Il s'agit désormais de créer des entreprises viticoles viables, de produire un vin « honnête, loyal et marchand » pour le vendre. Le vin breton est désormais légal, mais est-il techniquement possible ? Sera-t-il bon ? Plusieurs critères sont bel et bien réunis, à commencer par le sol et surtout le climat.



En attendant leurs premiers raisins sur l'île de Groix, Mathieu Le Saux et Noémie Vallélian commercialisent leurs cidres.

O. Marie / Ouest-France

Enquête Le vignoble breton

« Pour beaucoup de gens, la Bretagne, c'est choux-fleurs et pluie, s'amuse Valérie Bonnardot, géographe à l'université Rennes 2 (UMR CNRS LETG Littoral environnement) dont les travaux portent sur le climat et la viticulture. Mais le climat breton est en réalité beaucoup plus nuancé qu'il n'y paraît, avec de gros écarts entre le littoral et l'intérieur des terres, le nord et le sud, l'ouest aux influences océaniques et l'est avec un bassin Rennais "sec". La moyenne est de 1200 mm/an à Quimper, contre 700 mm à Rennes (803 mm/an à Bordeaux, ndlr). L'influence du relief, même s'il est faible, joue également, sans parler de l'exposition qui peut varier d'un coteau à l'autre. »

Le changement climatique favorise indéniablement le vignoble breton. « Les températures ont augmenté en moyenne d'un degré en soixante ans, explique la géographe, engagée dans le projet Laccave de l'Inrae sur l'adaptation de la viticulture au changement climatique. Surtout dans le sud du Morbihan et au sud-est (+1,1°C à Rennes), au printemps et en été. » Pas de tendance significative en revanche côté pluviométrie. « Rennes a aujourd'hui le climat d'Angers d'il y a cinquante ans. Les pessimistes

parlent de "méditerranéisation" de la Bretagne d'ici la fin du siècle », relève-t-elle. Un phénomène qui n'est pas sans poser de problème mais qui s'avère globalement positif pour la vigne.

DU CARIGNAN À ROSTRENNEN ?

Et le sol ? « Où que l'on soit en Bretagne, on tombe tout de suite sur la roche-mère, le granit. Mais sur cette base de terres acides, au pH bas, il y a en réalité plein de terroirs différents », souligne Valérie Bonnardot. Une diversité qu'il reste à cartographier... « Le sud, la région de Vannes, se dégage comme très favorable, mais aussi la Vallée de la Rance et ses beaux coteaux », détaille la géographe. Aujourd'hui, il y a toutefois des projets en gestation dans les quatre départements, y compris en Bretagne "intérieure". « Cela peut marcher, reconnaît-elle. À condition que le vigneron fasse les bons choix. On n'est pas à dire de planter du carignan à Rostrenen ! »

Quels cépages ? C'est la question essentielle pour tous les vigneron bretons. Pour l'instant, tout est possible... et c'est un peu le Far West. Chardonnay, pinot gris, chenin, grolleau, folle blanche, albarino, pinot noir, treixadura, cabernet franc, pineau d'Aunis, savagnin... Voici une liste non exhaustive des cépages croisés lors de notre enquête, de Treffiagat à Saint-

Jouan-des-Guérets, en passant par Quiberon, Belle-Île et l'île de Groix. Sans surprise, les cépages dits "du nord" ont la faveur de ces pionniers, notamment les blancs. « Mais je ne comprends pas pourquoi certains plantent du pinot noir et du chardonnay, alors qu'il y en a déjà partout, peste Bertrand Jousset, vigneron à Montlouis engagé dans un projet avec des amis restaurateurs à Quiberon. Sans doute pour faire des bulles... Ils craignent certainement des problèmes de maturité, mais je ne vois pas pourquoi. Il y a largement de quoi produire des blancs avec les cépages les plus proches comme le melon de Bourgogne, la folle blanche ou même le grolleau... » Plusieurs porteurs de projets font le choix des variétés dites "résistantes" (ces nouvelles variétés hybrides capables de résister à certaines maladies comme le mildiou), le sauvignac notamment, même si ce choix fait aussi débat. « Il faudra une génération pour faire le tri », analyse un observateur. Le vignoble breton, territoire de liberté...

« Tout est tellement nouveau. J'ai cette vision de petits ruisseaux... », évoque Aurélien Berthou. Il doit planter ce printemps 2,5 hec-



Shutterstock

À Belle-Île, les premiers vins sont attendus en 2025

Malgré une pétition regroupant 40 000 signatures et un retentissant buzz médiatique, Les Vignes de Kerdonis, plus gros projet viticole breton à ce jour, a obtenu le feu vert de la préfecture du Morbihan en novembre dernier. 2,7 hectares de chardonnay et de savagnin avaient été plantés en avril 2021 (sur les 11,7 ha projetés), et 1,5 hectare supplémentaire est prévu pour ce printemps. Un salarié travaille déjà sur le site. « Aujourd'hui, nous cherchons un hangar agricole à réhabiliter pour faire le vin et le stocker », annonce Bertrand Malossi, œnologue et directeur du projet porté financièrement par Christian Latouche, P.-D.G. de Fiducial. À terme, « une petite boutique pour vendre le vin » est prévue, les premières bouteilles étant attendues en 2025. L'association belle-iloise La Bruyère Vagabonde, à l'origine de la pétition, a fait part de son intention de déposer un recours en annulation devant la justice pour protéger cette zone classée Natura 2000. J. R.

Enquête Bretagne



Guillaume Hagnier et Marie Devigne, les acteurs du projet.

La parcelle bio de la mairie de Sarzeau

« Nous sommes Champenois. J'ai un BTS viti-céno et j'ai travaillé dans plusieurs domaines champenois. Nous avons déménagé il y a quatre ans. Ma compagne a un emploi à la mairie de Saint-Gildas et, de mon côté, j'avais dans l'idée de reprendre

0,5 hectare de terre pour un projet agricole », raconte Guillaume Hagnier, qui vient de se lancer avec la mairie de Sarzeau. « Quand on a entendu parler du projet viticole de la mairie de Sarzeau, il y avait déjà des gens sur le projet, mais ça ne s'est finalement pas fait. Nous avons alors candidaté et cela a marché. C'est comme si ce projet avait été fait pour nous ! », s'enthousiasme le trentenaire. Il s'agit d'une parcelle de six hectares en friche depuis longtemps, autrefois plantée de vigne, avec un potentiel de neuf hectares d'ici à 2025. Le jeune vigneron y a planté 50 % de chardonnay, 30 % de cabernet franc et 20 % de chenin. « Nous paierons un fermage à la commune à partir de 2027, une fois les premiers vins commercialisés. Nous finançons le matériel, les tracteurs, les cuves, etc. De son côté, la commune de Sarzeau finance les plantations et le futur bâtiment. Sans cela, nous n'aurions jamais pu nous lancer », poursuit Guillaume Hagnier. La parcelle, en conversion bio, est implantée sur un petit coteau avec un moulin d'où l'on peut voir la mer au loin. « Si tout va bien, nous devrions avoir notre première récolte en 2023 et à terme 30 000 bouteilles, des blancs secs et peut-être un rosé avec le cabernet franc. Le projet attire une foule de curieux : aux dernières Journées du Patrimoine, nous avons reçu 600 visiteurs », détaille le néo-Breton. **Jérôme Baudouin**

tares de sauvignac à Auray. Il est également le responsable pédagogique du tout nouveau Brevet professionnel responsable d'entreprise agricole (BPREA) viticole du lycée agricole Kerplouz LaSalle, près de Vannes, qui compte neuf élèves depuis septembre, dont quatre ont déjà un projet d'installation. Et il est membre actif de l'Association des vignerons bretons créée en novembre 2021. Les quinze membres de l'AVB portent tous des projets professionnels et viennent d'horizons différents. Le président Loïc Fourure, par exemple, était prestataire de service médical en quête de reconversion lorsqu'un article du magazine *Bretons* sur un projet viticole à Croix (lire l'encadré p. 45) l'a fait bifurquer vers le vin. Après un BPREA à Nantes et des stages, notamment au Clos de l'Élu en Anjou, il a planté trois hectares de chenin, savagnin, chardonnay et pinot noir en avril 2021 à Theix-Noyal, dans le golfe du Morbihan.

LES PESTICIDES À L'INDEX

Autre membre très actif, Catherine Bourdon quant à elle embarqué ses amis vignerons Lise et Bertrand Jousset (Montlouis) pour planter du chenin à Quiberon. Elle réalise ainsi son

rêve, un prolongement de la superbe carte des vins du très engagé restaurant *Le Petit Hôtel du Grand Large* où elle officie aux côtés de son mari, le chef Hervé Bourdon. En plus de sa ténacité, elle peut s'appuyer sur l'expérience du vigneron ligérien, très enthousiaste. « On a fait une étude du sol, et ce sont de sacrés terroirs de granit, observe Bertrand Jousset. Je suis assez curieux de voir ce que ça peut donner, même si l'idée n'est pas de "déménager" nos vignes en Bretagne. En tout cas, j'essaie d'y aller au moins une fois par mois, y compris avec mon équipe, car il faut apprendre les gestes à ces nouveaux vignerons. Dans toute cette petite bande, je suis le seul à avoir l'expérience. »

Guillaume Bouché, 23 ans et benjamin de l'association, prévoit pour sa part de convertir des terres agricoles familiales du centre-Bretagne en 2023. D'ici là, il continue à se former sur le terrain : « Mon père n'y croyait pas trop, mais on a testé et il voit que ça marche. Au début, on me riait au nez, mais ça devient de plus en plus rare. Je m'attends à une déferlante de jeunes vignerons dans les années à venir. Beaucoup de jeunes viennent vers moi pour se renseigner, ce sont en général des gens qui voient plus loin, qui essaient de comprendre comment ça doit marcher ».

L'Association des vignerons bretons n'existe que depuis quelques mois, mais elle porte déjà de sérieuses ambitions. Pas encore celle de déposer un dossier de création d'IGP Bretagne auprès de l'Inao, « c'est beaucoup trop tôt », tempère Loïc Fourure, le président. Mais la charte de l'association prévoit d'ores et déjà le bannissement de tous les pesticides de synthèse par ses membres. « Ça a été notre plus grand débat à ce jour, confie Loïc Fourure. Il a fallu choisir



Installé à côté de Saint-Malo depuis 2019, Édouard Cazals fera sa première vendange cette année.

L'incroyable renaissance du vignoble



Le jeune couple récoltera sa première vendange cette année.

T. Creux / Ouest France

Les débuts compliqués de Noémie et Mathieu sur l'île de Groix

Mathieu Le Saux et Noémie Valléian ont découvert la Ferme de Port-Coustic, sur la pointe est de l'île de Groix, en 2015. À 30 minutes en ferry de Lorient, l'île de Groix est un concentré de Bretagne avec phare, bateaux, mouettes, paysages fabuleux sur l'océan et touristes... Le couple, qui « n'avait pas un sou », décide d'y implanter son projet viticole, coûte que coûte. En 2016, via un financement participatif et des montages avec des habitants de l'île devenus fans du projet, ils réunissent 150 000 euros. En 2018, ils parviennent enfin à trouver des parcelles sur ce bout de rocher très convoité. « En février 2019, on a défriché et planté dans la foulée. Ça s'est très mal passé car on a choisi des francs de pied, par économie et par conviction. Ils sont tous morts, une grosse baffé », admettent-ils. En 2020, ils plantent un hectare, suivi d'un autre en 2021 sur de superbes coteaux plongeant vers l'océan. Du chenin, du grolleau et de la folle blanche. La première récolte est attendue pour 2022. « Cela fait donc six ans et on n'a toujours pas produit de vin », résumant Noémie et Mathieu. En attendant, le domaine produit du cidre, avec un début de succès commercial, mais au prix d'un travail colossal. « Les journalistes viennent nous voir pour montrer à quel point faire du vin en Bretagne, c'est dur et compliqué. C'est vrai qu'on en bave, à friser le burn-out. Mais on y croit et on est bien ici. On est partis de zéro, mais ça va le faire. Et en avant Guingamp ! » J. R.

entre fédérer le plus de monde possible, conventionnels compris, et risquer de perdre certains. » Catherine Bourdon, par exemple : « Je ne serais pas restée dans l'association si l'on n'avait pas pris cette décision. Moi, c'est vrai, je ne prends pas de risque avec ma vigne (elle est bientôt en retraite, ndlr). Mais l'écologie, c'est mon combat. Nous sommes les jeunes vigneronnes, les premiers en Bretagne. Si l'on ne prend pas cet engagement, on est des minables ! », clame-t-elle.

TROUVER DES TERRES, UN CALVAIRE

En attendant, ce qui rassemble pour l'instant les aspirants vigneronnes bretonnes, ce sont plutôt les innombrables obstacles à franchir pour s'installer. À commencer par l'accès à la terre. Le souci n'est pas tant le prix que de parvenir à convaincre les propriétaires, surtout sur le littoral où la pression immobilière est

très forte. « Je suis devenue une experte du ban communal », s'amuse Catherine Bourdon, qui a traqué des mois durant les propriétaires dispersés des lopins en friche de Quiberon. « Quand on postule pour de la terre comme jeune agriculteur, on passe en dernier, dans la catégorie "divers" », témoigne aussi Loïc Fourure. Sans parler de l'opposition des riverains inquiets, comme à Belle-Île (lire l'encadré p. 43), ou des très sales coups, comme l'arrachage de pieds de vigne, une mésaventure vécue par la pionnière Sylvie Guerrero qui avait planté dès 2015 à Treffiagat.

Ni des problèmes financiers. Car, comme dans tout projet viticole, les créateurs de domaine doivent être capables de fonctionner au moins trois ans sans rentrée d'argent, le temps nécessaire pour une première récolte. Certains font d'ailleurs le choix de diversifier d'emblée leur modèle, entre agrotourisme, production de cidre ou micronégoce, pour assurer la pérennité de leur entreprise. C'est le cas par exemple de Roland Conq qui, tout en poursuivant son activité de musicien, a commencé à planter de la vigne à Kervignac et à Riantec (Morbihan) en 2020, après une formation en 2017, et a lancé une structure de négoce avec Nolwenn, son épouse. « Le but est de réussir à sortir un salaire pour que l'un de nous deux se consacre au vin », reconnaît-il.

Il faut parfois lutter contre l'opposition des riverains inquiets

LA DÉCOUVERTE D'UN MONDE NOUVEAU

D'une façon générale, l'ingénierie viticole fait encore défaut à la Bretagne. Des douanes aux notaires en passant par les banques, les spécificités de la filière viticole sont un monde nouveau pour la plupart des interlocuteurs. La chambre d'Agriculture, par exemple, n'a aucun personnel formé pour appréhender le sujet. « Même pour faire des analyses, il faut envoyer l'échantillon à Nantes », évoque Roland Conq. Ce sera sans nul doute un des plus grands défis à relever pour le vignoble breton : acquérir,

Coordinateur de la formation viticole du lycée agricole d'Auray, Aurélien Berthou plante ses deux premiers hectares de vignes ce printemps.



T. Creux / Mowppp

L'incroyable renaissance du vignoble breton

Il reste une énorme inconnue à ce doux rêve : le vin

très vite, les compétences et ressources nécessaires pour être autonomes. « Pour l'instant, l'AVB s'est tournée vers le Groupement d'agriculture biologique (GAB) de Loire-Atlantique pour l'accompagnement technique. Les membres du GAB prennent nos projets très au sérieux et arrivent équipés d'une solide expérience de la vigne bio en climat océanique », expose Loïc Fourure. « Parce qu'avec des années comme

2021, les épisodes de gel et les attaques de mildiou, il faut un sacré bagage pour tenir le coup », prévient Mathieu Le Saux, depuis Groix.

Pour l'instant, il reste une énorme inconnue à ce doux rêve de vignoble breton : le vin. Aucun membre de l'AVB n'en a jamais produit, et encore moins vendu. Certes, les cuvées produites avec amour par les amateurs de l'Association pour

Le muscadet, un vin breton ?

« Le muscadet, le gros-plant, les coteaux-d'ancenis, c'est déjà du vin breton, explique d'emblée Maxime Chéneau, vigneron à Mouzillon, au sud-est de Nantes. Le problème, c'est qu'administrativement, on n'est pas en Bretagne mais en Pays-de-la-Loire, une région "sans queue ni tête". » Le rattachement de la Loire-Atlantique, cinquième département de la Bretagne historique, est un combat politique ancien maintes fois débattu. En attendant qu'il aboutisse, Maxime Chéneau et d'autres revendiquent la "bretonitude" de leurs vins sur leurs étiquettes à coups de triskell (symbole celte) et autres Gwenn ha du (le drapeau breton), à défaut de pouvoir écrire "Vin breton", une mention aujourd'hui interdite. Le Comité des vins bretons présidé par Maxime porte aussi un dossier de création d'IGP Bretagne. Mais la Fédération des vins de Nantes a pris ses distances avec le projet... et la nouvelle Association des vignerons bretons (AVB) aussi. « On a évidemment des liens organiques avec le Muscadet. Et on comprend qu'ils aient envie de profiter de l'image de la Bretagne. Mais coller une hermine sur une étiquette pour mieux vendre, ce n'est pas notre projet », souligne Loïc Fourure, président de l'AVB. Il en faudra plus pour décourager Maxime Chéneau, habitué à ces moqueries : « Je sais que j'ai raison. On ne fait pas de vin du Val de Loire. On est en Bretagne, donc c'est logique ». J. R.



Maxime Chéneau, vigneron au sud-est de Nantes, espère obtenir la création de l'IGP Bretagne.



Au printemps 2021, Loïc Fourure a planté trois hectares de vignes sur ses parcelles de Roz-en-Since, près de Vannes.



Partenaire du projet, Bertrand Jousset (à g.), vigneron à Montlouis, est venu aider ses amis restaurateurs Catherine et Hervé Bourdon à planter du chenin à Quiberon.

la reconnaissance des vins bretons sont prometteuses. Chaque année, l'ARVB organise une dégustation lors de son assemblée générale. « À l'aveugle, des dégustateurs professionnels l'ont trouvé bon, sans jamais deviner sa provenance », s'enorgueillit Remy Ferrand, son président. Il faut s'attendre à des vins blancs secs, mais aussi à des bulles. Là encore, ce sera sans doute un peu le Far West, au moins au début, une « liberté » et une « diversité » que l'Association des vignerons bretons revendique. D'autant que la commercialisation des vins à venir n'inquiète guère les futurs vignerons : tous comptent sur le tourisme local et la rareté du produit pour créer un engouement. Mais l'ambition de ces pionniers va beaucoup plus loin : produire un vin de terroir, digne des plus grands vignobles français. ●