

La Bretagne à la reconquête de son vignoble

Publié le : 29.02.2024 Par : Fanny Laison Lecture : 11 min.



Le domaine Les Longues Vignes, en Ille-et-Vilaine, est la première exploitation viticole professionnelle à avoir été créée en Bretagne, en 2019.

Crédit photo Les Longues vignes

Plus associée au cidre qu'au vin, la péninsule bretonne est en passe de redevenir une terre viticole. Une centaine d'hectares sont plantés et exploités par 32 viticulteurs professionnels. À peine un confetti dans l'océan de vignes qui couvre la France. Mais un confetti bien décidé à se faire une place au sein de la filière.

Du vin breton, aujourd'hui, ça ne fait plus ricaner personne. La preuve, en début d'année, *La Revue du vin de France* a remis le prix de la découverte de l'année au Domaine Les Longues Vignes, situé à Saint-Jouan-les-Guérets, en Ille-et-Vilaine. Conquis, le magazine décrit « *un chardonnay bluffant de finesse et de gourmandise. Des vins sincères et sans déviance* ».

Quasiment les pieds dans l'eau, ce vignoble est **la première exploitation viticole professionnelle à avoir vu le jour en Bretagne, en 2019**. Pauline et Édouard Cazals avaient alors planté sur deux hectares des pieds de pinot noir, de chardonnay et de grolleau. Puis, trois ans plus tard, un hectare supplémentaire de pinot blanc et de geil frühburgunder, sorte de pinot noir précoce. Le couple a également planté un verger sur 1,10 ha destiné à produire du cidre. On ne se refait pas.



Le travail de Pauline et Édouard Cazals a reçu le prix de la découverte de l'année de la Revue du vin de France .

Crédit photo : Les Longues Vignes

Le climat angevin d'il y a 50 ans

Dans leur sillage, **une bonne trentaine d'autres pionniers se sont depuis installés**, saisissant l'opportunité offerte par la libéralisation des droits de plantation. Mais aussi par le réchauffement climatique.

« Si on veut faire un comparatif, à Bordeaux entre 1951 et 1980, la température moyenne était de 12,5 °C », expose Valérie Bonnardot, enseignante-chercheuse en géographie et en climatologie à Rennes 2, au sein du laboratoire LETG (littoral, environnement, télédétection, géomatique) rattaché au CNRS.

« À Rennes, l'endroit le plus chaud de la Bretagne et dont la température est à peu près la même que sur la côte sud du Morbihan, sur la période 1991-2020, on est à 12,4 °C. Et si l'on compare avec le Val de Loire, les conditions thermiques que l'on a aujourd'hui dans le bassin de Rennes et dans le Morbihan sont celles que l'on avait en Anjou il y a 50 ans. »

De bons potentiels alcooliques

Il n'y a donc plus de doute, le climat breton – même s'il faudrait plutôt parler de climat avec un « s » – permet désormais d'atteindre **des maturités et des potentiels alcooliques plus que corrects**. Entre 11° et 12°, voire 13°. Installé sur près de 6 ha dans le sud du Morbihan, là où l'on recense le plus de vigneron, Loïc Fourure a vendangé son pinot noir entre le 13 et le 28 septembre.



Marine et Loïc Fourure ont planté en 2021. Leur première vendange a eu lieu en 2023.
Crédit photo : La Vigne et l'Abeille

La plupart des viticulteurs misent néanmoins sur des cépages septentrionaux : beaucoup de chardonnay et de pinot noir, du pinot gris, du chenin ou encore du savagnin. Les rendements sont plus variables mais toujours faibles. Parmi les rares viticulteurs à avoir déjà vendangé, Pauline et Édouard Cazals ont produit 40 hl/ha. Loïc Fourure, qui a planté en 2021, a produit 17 hl/ha alors qu'il n'en espérait que 10 hl/ha.

Le vent, un allié face au mildiou

Et le mildiou ? C'est la question qui taraude à l'évocation de vignes bretonnes. Car, forcément, qui dit Bretagne dit pluie. « *La Bretagne fût une terre humide* », détrompe pourtant Loïc Fourure, rejoint par Édouard Cazals : « ***Jusqu'ici, la problématique a plus été le sec que l'humidité.*** » Il pleut en Bretagne donc, mais pas forcément plus qu'ailleurs.

En outre, face au mildiou, les vignerons bretons peuvent compter sur un allié qui ne leur fait jamais défaut. **Le vent, qui sèche les feuilles et aide à maintenir un état sanitaire sain.** Cette année, Loïc Fourure, qui est en bio, a traité huit fois durant la saison, et a utilisé 1,6 kg de cuivre par hectare. De l'autre côté de la péninsule, Édouard Cazals, lui aussi en bio, a seulement constaté « *quelques taches sur feuille en août quand on a arrêté les traitements à l'approche des vendanges* ».



Aurélien Berthou a misé sur des cépages résistants aux maladies.

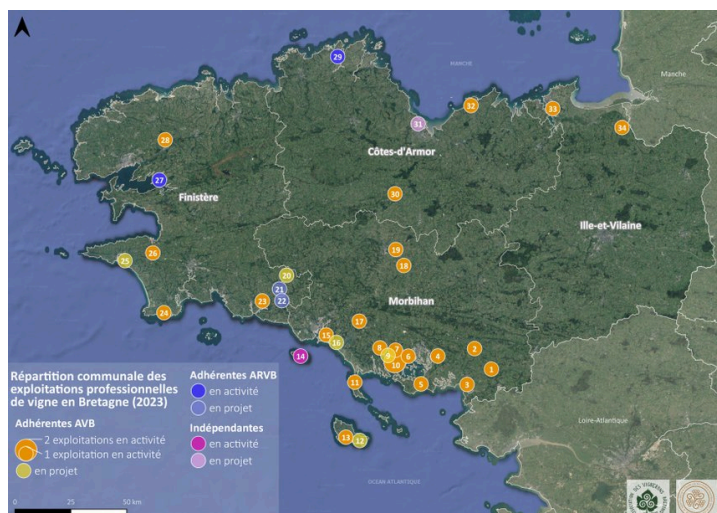
Crédit photo : Aurélien Berthou

Sans imposer d'être en bio, l'Association des vignerons bretons (AVB), qui réunit les viticulteurs professionnels, demande à ses adhérents de **respecter une charte interdisant l'utilisation de produits phytosanitaires de synthèse**. « *Nous voulons faire une filière écologique proche du cahier des charges bio car nous pensons qu'il vaut mieux réfléchir dès le début à un business plan qui s'en approche, explique Aurélien Berthou, vice-président de l'association. L'envisager après cinq ou dix ans d'activité est plus compliqué.* »

Installé en 2022 dans le Morbihan, celui qui est coréférent de la formation viticulture au lycée de Kerplouz, à Auray, a d'ailleurs misé sur des **vignes résistantes aux maladies** : soreli, muscaris, souvignier gris ou encore fleurtai.

Une filière en création

Dans ce territoire où tout est à construire en matière viticole, ces pionniers n'ont pas à portée de main des techniciens, des prestataires ou des fournisseurs spécialisés. Mais **un réseau d'entraide et d'échange est déjà dense**. À la manœuvre, l'Association pour la reconnaissance des vins bretons (ARVB), qui rassemble 130 vignerons amateurs et l'AVB. Créée en 2020 avec huit membres, cette dernière en compte à ce jour 36, installés ou bientôt installés.



La Bretagne compte aujourd'hui 32 viticulteurs professionnels pour 84 ha. Ils sont réunis au sein de l'AVB, qui compte aussi des viticulteurs amateurs adhérents à l'ARVB.

Crédit photo : AVB et ARVB

Au-delà des sessions de formation, l'AVB « *se bat pour développer une filière* », selon les mots de Loïc Fourure qui en est le coprésident. Elle collabore avec la chambre d'agriculture et le conseil régional de Bretagne afin de monter un dossier de création de filière. À la clé, un soutien financier pour installer des formations d'ouvriers viticoles, aider la commercialisation et la promotion, développer l'œnotourisme et favoriser la création d'entreprises prestataires ou de fourniture.

L'attrait de la nouveauté comme atout commercial

En attendant, **les premiers vins bretons ont été commercialisés en 2023**. Ceux de Pauline et Édouard Cazals, et ceux de Marie Devigne et Guillaume Hagnier, installés sur 6 ha sur la presqu'île de Rhuys dans le Morbihan. 10.000 bouteilles chez les premiers, vendues aux particuliers – entre 17,50 € et 50 € –, à des cavistes et à des restaurants haut de gamme. 6.500 bouteilles chez les seconds qui ont préféré se concentrer sur la vente directe.



Les Longues Vignes ont dû mettre en place un système d'allocation dès la première année de

commercialisation.

Crédit photo : Les Longues Vignes

Pour les uns comme pour les autres, **l'attrait de la nouveauté joue à plein**. Les Longues Vignes ont dû mettre en place un système d'allocation, tandis que les seconds ont épuisé leur chenin (1.800 bouteilles) et leur cabernet franc rosé (700 bouteilles) trois mois après le lancement des ventes.

Ces vins et ceux qui les suivront sont pour le moment commercialisés en Vin de France. **Le seront-ils un jour sous une IGP ou une appellation ?** Il est encore trop tôt pour sérieusement y travailler. Mais « *c'est une question pour le futur* », reconnaît Loïc Fourure.

« *D'ici sept ou dix ans, on pourra peut-être déposer un premier dossier de création d'IGP, envisage-t-il. Pour le moment, nos priorités sont de nous installer, de fabriquer des produits de qualité et d'être reconnus.* »

Le vignoble breton en trois moments clés

- **Antiquité** : le Val de Rance, la région de Redon et la presqu'île de Rhuys sont connus depuis l'Antiquité pour être des zones favorables à la viticulture. « *C'était une production sans reconnaissance à l'extérieur et dont la consommation était très locale* », souligne Yves Abautret, secrétaire de l'Association pour la reconnaissance des vins bretons (ARVB), mais qui n'en a pas moins été présente sur le territoire jusqu'à la crise du phylloxéra.
- **Années 30** : face à la surproduction de vin, **le Gouvernement français demande l'arrachage** des quelques vignes d'origine américaines replantées en Bretagne à la suite de la crise phylloxérique. Déclarés « cépages prohibés » en 1934, ces cépages sont arrachés en 1956.
- **2016** : planter des vignes en Bretagne est à nouveau autorisé suite à la **libéralisation des droits de plantation** décidée par l'Union européenne.

Un réseau de stations météo pour comprendre le climat breton

La situation péninsulaire de la Bretagne la soumet à un climat très océanique et très contrasté d'un territoire à l'autre. « *On a une opposition des littoraux nord/sud avec un littoral nord plus frais qu'au sud*, décrit Valérie Bonnardot. *L'intérieur est également plus frais parce qu'il est légèrement plus haut.* » Au niveau pluviométrique, la géographe constate que « *l'on peut passer du simple au double si on est à l'ouest ou à l'est* ». Certains endroits comme le Finistère ou les reliefs intérieurs peuvent enregistrer 1.200 à 1.500 mm d'eau par an, contre 650 à 700 mm dans le bassin de Rennes.

Valérie Bonnardot souligne ainsi que « *la vigne n'occupe pas la Bretagne entière mais des niches, des expositions bien spécifiques* ». Pour mieux comprendre l'effet de ces mésoclimats sur la vigne, elle installe, avec l'aide de l'AVB et de l'ARVB, des stations météo dans chaque département de Bretagne et auprès de différents cépages. Vingt capteurs sont en activité. « *Nous suivons la floraison, la véraison, les dates de récolte, et nous aimerions analyser les taux de sucre et les pH des vins*, détaille la chercheuse. *Si les viticulteurs acceptent de partager leurs résultats nous pourrions arriver à une étude complète.* »



En savoir +

- *Histoire de la vigne et du vin en Bretagne. La longue histoire des terroirs armoricains*, de Guy Saindrenan (2011)
- *Vendanges en utopie*, documentaire de Gérard Alle (2023)
- Colloque sur le vin breton organisé le 15 mars à partir de 14h par la Cité du vin de Bordeaux (en présentiel et en ligne)

undefined