



TOURISME • TERROIRS
VINS • GASTRONOMIE

l'Oenotourisme

DIGNOBLES & TOURISME EN FRANCE



CHAPITRE

19



LE VIGNOBLE DE BRETAGNE

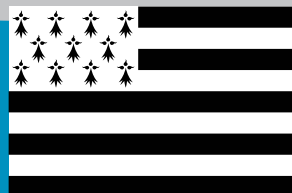
Source Tourisme & Terroirs





Le Vignoble Breton en chiffre

2021



2006 Naissance d'ARVB à la Préfecture de Saint-Brieux, (Association pour le Renouveau des Vins de Bretagne)

Plus de 20 vignes “professionnelles” en exploitation, plus de nombreux projets déjà bien avancés qui porteront dans les prochaines années la surface viticole des vins bretons (“reconnus”).

à plus de **220 Ha.** Seuls ces professionnels ont l'autorisation et les droits de commercialiser leur production.

12 vignes “associatives” en exploitation et sans doute encore quelques projets.

30 vignes “privées” et plus de **10** projets en cours.



LE VIGNOBLE DE BRETAGNE



- LES AOP MUSCADET**
 - Muscadet
 - Gros Plan du Pays Nantais
 - Muscadet Coteaux de la Loire
 - Coteaux d'Anjou
 - Muscadet Sèvre et Maine
 - AOP Grand Cru Champagnais
 - Goulaine
 - La Nappe Fossilière
 - La Palue
 - Vallet
 - Châteauneuf-Thibault
 - Muscadon Tilliers
 - Muscadet-Saint-Pierre
 - Gorges
 - Coteaux
- Vignobles de Bretagne**
 - Pays de Rance
 - Pays de Redon
 - Presqu'île de Rhys
 - Presqu'île de Guirande
 - Vignoble Nantais
- Vignobles de Bretagne**
 - 18 Vignobles en exploitation en 2021



LA POLÉMIQUE “LE MUSCADET ET GROS PLAN NANTAIS SONT-IL BRETON ?”

Une histoire qui horrifie certains et qui est pourtant bien “historiquement” vraie.

Quand on “découpe” une zone géographique pour en faire une région administrative, cela sans prendre en compte le terroir... Le Pays Nantais fait parti du vignoble breton depuis toujours et une simple décision administrative a scindé un terroir d'un simple trait sur une carte qui a été repris par la région voisine (les Pays de la Loire) ainsi que le vignoble.

Nous n'accepterions pas de revoir les contours du territoire français découpé et donné à un autre pays... Pour dorer le blason de politiques...

Ceci dit, vous trouverez des « discordance » entre les cartes des régions du Val de Loire et la Bretagne qui s'est vue amputée de son terroir par des politiques qui ont voulu se faire remarquer.



<https://www.muscadet.fr/>



TOURISME TERROIRS VINS GASTRONOMIE



LES CÉPAGES DOMINANTS

Dans les vignobles communaux ou associatifs les cépages les plus couramment plantés sont le pinot noir, le chardonnay, le pinot blanc, le chenin. Chez les vignerons amateurs particuliers ce sont encore parfois des hybrides producteurs directs (HPD) comme le baco, le Maréchal Foch ou des hybrides interspécifiques comme le perdin39.

La Bretagne étant en pleine replantation de son vignobles, tout est permis, tout est possible... Les viticulteurs dont certains viennent d'autres terroirs devront tester les cépages et assemblages pour arriver à trouver l'alchimie et trouver la recette d'un breuvage en adéquation avec les goûts des clients...

BRETAGNE

- Pinot noir
- Pinot blanc
- Pinot gris
- Chenin
- Chardonnay
- Maréchal Foch
- Baco
- Folle-blanche
- Albarino
- Cabernet franc
- Treixadura
- Pineau d'Aunis
- Savagnin

...

© Copyright 2012

Le pinot noir



Le Chardonnay



Le Chenin



Le Pinot blanc



Le Maréchal Foch



Le Baco blanc



Vignerons Artisans de Bretagne

Une association qui regroupe des vignerons passionnés par leur métier, sensibles aux questions environnementales et fiers de leur identité nantaise et bretonne.

Depuis des siècles exportés aux Royaumes Unis, aux Pays Bas, Belgique et Pays Scandinaves, l'amitié s'est tissée naturellement avec ces pays maritimes ouvert sur le monde.

Une association très représentative de la Bretagne viticole, quand on a une association pareille, nous n'avons plus besoin d'une Interprofession... ;-)



[Le site...](#)



L'HISTOIRE DU VIGNOBLE

La vigne y a un passé si on en croit le nombre de toponymes contenant le mot « vigne », (2495) !

IV^e siècle :

Des fouilles préventives précédant la construction d'un bâtiment, ont mis à jour, en 2004, les vestiges de deux pressoirs installés face à face, à Piriac-sur-Mer.

VI^e siècle :

L'évêque Grégoire de Tour fait état de Bretons pillant notamment des vignes et des raisins dans la région de Nantes et de Rennes.

VII^e - VIII^e siècle :

En aval de Nantes, autour de Saint Hermeland, des vignes fournissaient le vin nécessaire au culte catholique.

XI^e siècle :

Près de Rannée, à l'Est de l'Île et Vilaine, une parcelle de vigne s'appelle « La vigne au Véque ».

XII^e siècle :

Au Pallet, entre Nantes et Clisson, dans un acte de la fin de son règne, le duc Conan III (1115 – 1148), on pouvait lire : "les habitants du village refusent de payer la dîme sur les vignes, dont la culture est introduite depuis peu".

En 1131, Eudes, vicomte de Rohan, rend au prieur de Saint Martin de Josselin, la terre appelée "la vigne".

À Pont-Scorff, le prêtre Goeder porta à la connais-

sance de tous : « en raison d'un droit héréditaire propre, de l'abbaye religieuse de Sainte-Croix, et les moines m'accueillant unanimement dans leur confrérie, [] (verbe manquant) toute ma vigne ainsi qu'une terre que je possède à Lévin ».

Avant le XIII^e siècle :

À l'Hôpital-Camfrout, au lieu-dit « Goasquellion » se trouvaient des pressoirs appartenant à l'abbaye de Landévennec.

XIII^e siècle :

Près de Châteaubriand, à Béré, Pierre de Dreux combattit l'armée d'Amaury et sa forte cavalerie sur un terrain couvert de vignobles.

Au XIV et XV^e siècle : À Morlaix, la porte des vignes fermait le flan Est de la ville.

Puis au XVI^e siècle, la Bretagne, depuis le milieu du XV^e siècle, « ne possédait plus de vignobles qui fussent digne de mention » (Roger Dion)

XVII^e siècle :

À Batz sur mer, se trouvent les citernes de Trémondet datant de 1616. Elles avaient une capacité de 209 litres de vin.



Source : Wikipedia

Morlaix Ancienne Porte des vignes - 1900



XVII^e et XVIII^e siècle :

Les rois Louis XIV et Louis XV interdirent de planter de la vigne en Bretagne car, rapportant plus que la culture du blé, on redoutait qu'il s'en suive une famine.

Du Sud de la France et jusqu'au Pays Nantais, on continuait de planter de la vigne. Il s'en suivit une limite qui passait au Sud de Vannes et au nord de Redon et de Châteaubriant.

XVIII^e siècle, l'Europe occidentale connaît un petit âge glaciaire qui réduit les surfaces consacrées à la vigne. Puis la Révolution française supprime les droits d'octroi ; c'est une liesse générale qui favorise l'extension de la vigne.

XIX^e siècle :

La culture du vin s'étend ; il s'agit surtout de vins blancs, mais la catastrophe sanitaire (phylloxéra) fait des ravages dans les vignobles, que des traitements à base de soufre, entre autres, n'arrivent pas à enrayer.

Source - Guy SANDRENAN - Historien de la vigne en Bretagne
Professeur (e.r.) de science des matériaux dans diverses écoles d'ingénieurs.
Auteur de plusieurs ouvrages sur le vignoble de Bretagne.

L'ASSOCIATION ARVB

L'Association pour la reconnaissance des vins bretons



Ses buts tels qu'ils ont été définis dans les statuts, ont pour but, de :

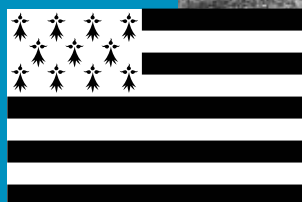
- Favoriser la rencontre et l'échange de savoir-faire,
- Assurer l'information sur les vignes et les vins en Bretagne,
- Défendre et animer une charte de qualité des vins en Bretagne,
- Accueillir, conseiller et orienter les membres vers les ressources compétentes...

Les implantations de vignes se multiplient,

L'association conseille sur l'adaptation en fonction de la nature des sols et de l'évolution climatique, la conduite de la vigne, la lutte raisonnée contre les maladies, la vinification...

Elle organise des rencontres, le partage d'expériences.

Les membres de l'association sont présents dans tous les départements...



Carte postal du vignoble breton "Les alignement de moulin"



LES CHARCUTERIES DE BRETAGNE

La Bretagne est le pays du cochon ! Avec plus de 5700 élevages recensés, c'est la première région productrice de porcs. En France plus d'un cochon sur deux est breton !

En toute logique, on trouve de nombreuses spécialités de charcuterie avec des recettes traditionnelles ou plus originales.

TOP 5 des charcuteries et viandes bretonnes !

1 – L'ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ

Spécialité de Guéméné-sur-Scorff dans le Morbihan, L'andouille de Guéméné se présente comme une andouille d'une soixantaine de centimètres de longueur et de 6 à 8 cm de diamètre. Elle se distingue par la disposition en cercles concentriques des intestins utilisés pour sa fabrication et par sa couleur extérieure noire, traditionnellement due à la fumaison. Dans les procédés industriels, la couleur noire est obtenue par un mélange de caramel et d'autres colorants naturels.

2 – LA SAUCISSE D'OUessant

Fumée à la tourbe pour un goût unique, partez à la découverte de la saucisse d'Ouessant qui nous vient du Finistère, dans l'extrême ouest de la Bretagne.

3 – LA SAUCISSE DE MOLÈNE

Fumée aux algues, la saucisse de Molène ou Pikolenn (viande de porc), originaire de l'ouest de la Bretagne, possède cet inégalable goût iodé.

Plus fine que sa voisine Ouessantine, la « pikolenn » a une petite saveur marine en plus de son goût fumé.

4 – LE PÂTÉ BRETON

Qui dit charcuterie bretonne dit pâté...

En Bretagne, on aime bien le "pain-pâté-vin rouge", le petit encas de 10h ou l'apéro improvisé de fin de journée. Une multitude de recettes, à chacun la sienne...

5 – LES RILLETTES BRETONNES

Il y a les rillettes de la mer (maquereaux, sardines...) et les traditionnelles rillettes de porc.





LE CIDRE BRETON

La production de boissons fermentées à partir de pommes est attestée en Bretagne au VIII^e siècle.

Au XII^e siècle, des variétés de pommiers espagnoles sont greffées aux variétés locales pour améliorer leur concentration en tanins et la conservation des cidres.

Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, la récolte des pommes et la production de cidre est très aléatoire et les prix de vente varient dans les mêmes proportions, selon l'abondance de l'offre et sa qualité.

Le cidre breton ou cidre de Bretagne est une variété de cidre produit en Bretagne, dont il est un produit emblématique. Le cidre de Bretagne est le produit de la fermentation de moûts de pomme à cidre frais, produits et mis en œuvre en Bretagne, peuvent être d'origine de moûts concentrés dans la mesure où la proportion ne dépasse pas 40 % du volume total de moûts.

L'appellation cidre de Bretagne ou cidre breton est **une indication géographique protégée** depuis 2002. Selon l'Union nationale interprofessionnelle cidricole, "les cidres de Bretagne" se caractérisent par une couleur qui varie du "jaune paille" à la teinte "brun acajou" selon la composition variétale locale et le terroir et par des arômes riches, charpentés et rustiques, aux notes fruitées et fleuries, enrichies d'arômes de maturation (notes épicées). Selon les catégories de cidre, les caractères sucre, amertume, acidité et astringence présentent un équilibre spécifique propre à chaque fabricant de cidre de Bretagne en fonction des mélanges variétaux et du savoir faire.



Le Cornouaille (AOP)

Le cidre de Cornouaille est un cidre breton bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée délivrée pour le Comité Cidricole de Développement et de Recherche Fouesnantais et Finistérien (CIDREF) en 1964, propre au cidre produit sur le littoral de Quimper.

Ce cidre a un aspect limpide, une couleur dorée-orangée, une mousse généreuse dans le verre avec de fines bulles agiles et tenaces.

Le Guillevic (AOP)

Le Guillevic devenu Royal Guillevic est un cidre breton haut de gamme, équilibré en sucre, proche de la catégorie demi-sec, exclusivement produit à partir de pommes à cidre à la saveur acidulée de la variété 'Guillevic', pur jus, non gazéifié, non édulcoré, non pasteurisé, produit dans le golfe du Morbihan. Il bénéficie d'un label rouge depuis juin 2007 pour les producteurs et transformateurs de l'aire géographique adhérents à l'association Royal Guillevic, concernés par le suivi précis et exigeant du cahier des charges.

Le Domaine de Kervéguen

En 1993, le cidrier Éric Baron investit le Domaine de Kervéguen pour produire trois cuvées issue de l'agriculture biologique, le "Carpe Diem Prestige", le "Brut" et la "Cuvée du paysan". La cuvée "Carpe Diem Prestige" se retrouve sur la table de l'Élysée depuis 1997.

LA CONSOMMATION

La consommation de cidre en Bretagne atteint un maximum entre la seconde moitié du XIX^e siècle à la fin de la Seconde Guerre mondiale. La production est essentiellement à usage domestique : le cidre est la boisson quotidienne dans les fermes et dans les villes, à défaut d'eau potable. À Rennes, en 1852, on en consomme 491 litres par habitant, puis 400 litres par habitant à Fougères en 1905. À Redon, on l'estime à un litre par personne par repas, mais c'est aussi une boisson consommée hors de table : de cinq à dix litres pour un laboureur de Châteaubriant pendant les travaux des champs.

Au xxe siècle, le vin remplace le cidre comme boisson de consommation courante.

Le cidre breton est typiquement servi dans des récipients en terre cuite vernissée : les bolées, petits bols avec ou sans anse, et les moques de forme cylindrique.



L'alcool de pomme a aussi un usage industriel : il est utilisé pour le séchage de la poudre à munitions. Cette industrie bien établie en Bretagne offre un débouché à ce produit jusqu'à la Seconde Guerre mondiale.



LA CRÊPE OU GALETTE

La crêpe, ou galette, fait son apparition en Bretagne vers le XIII^e siècle suite à la culture du sarrasin rapporté de croisades en Asie. Le sarrasin a permis de confectionner cette fine couche de pâte, de forme ronde.

"Autrefois, la crêpe de sarrasin, on la coupait en lanières, on la mettait dans la soupe. C'était comme le pain. C'est à partir de la fin du XIX^e siècle qu'on a garni les crêpes" (Emmanuelle Jary - journaliste culinaire)

Ce n'est en effet qu'à cette période que la crêpe devient un véritable marqueur de la Bretagne, s'accompagnant d'un lieu emblématique, la crêperie. Car bien que la profession de crêpière est attestée depuis le XVIII^e siècle, toujours selon Erwan Le Gall, la crêperie bretonne est plus récente.

Quant à la multiplication des garnitures, le phénomène n'intervient que durant le XX^e siècle, "avec l'accès généralisé de la population à l'alimentation carnée".

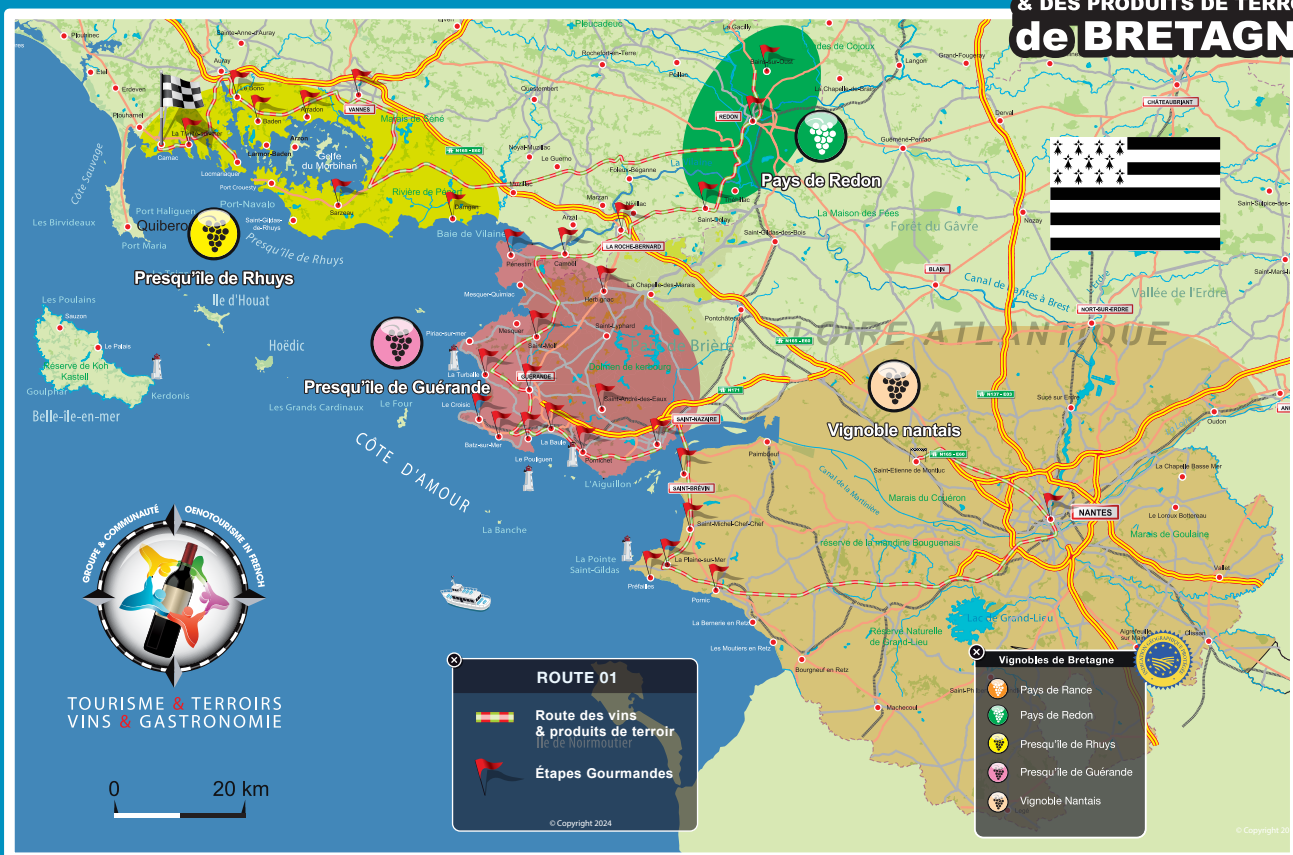
Loin d'être uniquement bretonne, la crêpe est cependant devenue au cours des derniers siècles le met par excellence de la région, qui a transformé un plat réputé pour sa frugalité en véritable met à part.



https://crepier.info/



Une échappée gourmande... (tracé entièrement réalisé par Tourisme & Terroirs)



© Copyright 2016 - Tourisme & Terroirs - B. TRICOT

© Copyright 2024



Vignerons Artisans de Bretagne



**Interprofession des Vins de Bretagne
ARVB**



**Comité Départemental
du Tourisme des Côtes d'Armor**



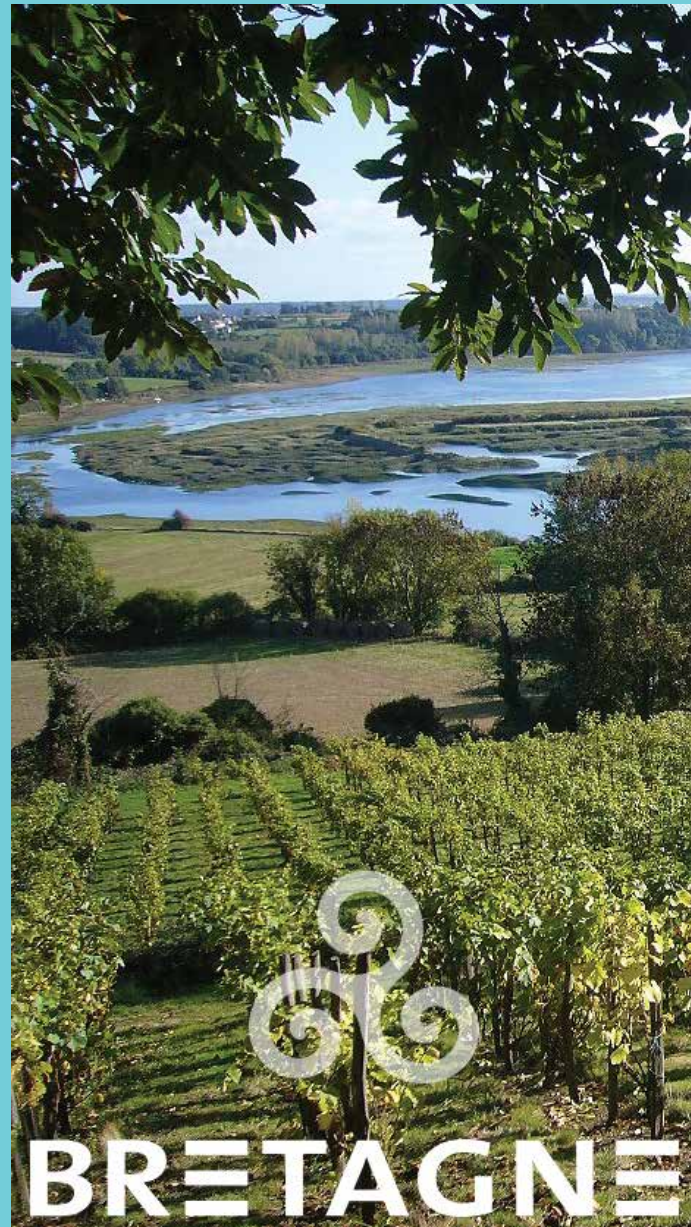
**Comité Départemental
du Tourisme du Morbihan**



**Comité Départemental
du Tourisme du Finistère**
02 98 76 20 70



**Comité Régional
du Tourisme de Bretagne**



BRETAGNE



**TOURISME & TERROIRS
VINS & GASTRONOMIE**