

**Projet de Fin d'Etudes (PFE) 2020-2021**

# **« Atlas mémoriel de terroirs vitivinicoles du Chinonais, historique de leur valorisation patrimoniale »**



**Sous la direction de Laura Verdelli**

**Allais Constance**

**« Atlas mémoriel de terroirs vitivinicoles du  
Chinonais, historique de leur valorisation  
patrimoniale »**

**« Quels sont les processus de valorisation  
patrimoniale expliquant la dynamique spatiale du  
territoire vitivinicole Chinonais et plus  
particulièrement des communes de Cravant-les-  
Côteaux et Panzoult ? »**

**Laura Verdelli**

**Constance Allais**

**Année 2020-2021**

---

---

## **Avertissement**

---

---

Cette recherche a fait appel à des lectures, enquêtes et interviews. Tout emprunt à des contenus d'interviews, des écrits autres que strictement personnel, toute reproduction et citation, font systématiquement l'objet d'un référencement.

L'auteur (les auteurs) de cette recherche a (ont) signé une attestation sur l'honneur de non-plagiat.

---

---

## **Formation par la recherche, Projet de Fin d'Etudes en génie de l'aménagement et de l'environnement**

---

---

La formation au génie de l'aménagement et de l'environnement, assurée par le département aménagement et environnement de l'Ecole Polytechnique de l'Université de Tours, associe dans le champ de l'urbanisme, de l'aménagement des espaces fortement à faiblement anthropisés, l'acquisition de connaissances fondamentales, l'acquisition de techniques et de savoir-faire, la formation à la pratique professionnelle et la formation par la recherche. Cette dernière ne vise pas à former les seuls futurs élèves désireux de prolonger leur formation par les études doctorales, mais tout en ouvrant à cette voie, elle vise tout d'abord à favoriser la capacité des futurs ingénieurs à :

- Accroître leurs compétences en matière de pratique professionnelle par la mobilisation de connaissances et de techniques, dont les fondements et contenus ont été explorés le plus finement possible afin d'en assurer une bonne maîtrise intellectuelle et pratique,
- Accroître la capacité des ingénieurs en génie de l'aménagement et de l'environnement à innover tant en matière de méthodes que d'outils, mobilisables pour affronter et résoudre les problèmes complexes posés par l'organisation et la gestion des espaces.

La formation par la recherche inclut un exercice individuel de recherche, le projet de fin d'études (P.F.E.), situé en dernière année de formation des élèves ingénieurs. Cet exercice correspond à un stage d'une durée minimum de trois mois, en laboratoire de recherche, principalement au sein de l'équipe Dynamiques et Actions Territoriales et Environnementales de l'UMR 7324 CITERES à laquelle appartiennent les enseignants-chercheurs du département aménagement.

Le travail de recherche, dont l'objectif de base est d'acquérir une compétence méthodologique en matière de recherche, doit répondre à l'un des deux grands objectifs :

- Développer toute ou partie d'une méthode ou d'un outil nouveau permettant le traitement innovant d'un problème d'aménagement
- Approfondir les connaissances de base pour mieux affronter une question complexe en matière d'aménagement.

**Afin de valoriser ce travail de recherche nous avons décidé de mettre en ligne sur la base du Système Universitaire de Documentation (SUDOC), les mémoires à partir de la mention bien.**

---

---

## Remerciements

---

---

Tout d'abord, je tiens à remercier Mme Verdelli qui m'a proposé ce sujet de PFE et en a assuré l'encadrement.

Du fait de la crise sanitaire, j'ai passé le plus clair de mon temps devant mon ordinateur pour mener mes recherches d'informations. Aussi, lors de mes trop rares sorties sur le terrain, j'ai particulièrement apprécié l'accueil de Mme Charline Blanchard, chargée d'œnotourisme et de développement touristique à la cave de la Sybille. Elle m'a consacré du temps pour me faire découvrir le chinonais et fait preuve de patience pour répondre à mes questions. Evidemment, notre entretien s'est terminée par la découverte des vins.

Malheureusement, je n'ai pas pu avoir de contact direct avec les vignerons de Cravant-les-Côteaux et Panzoult mais je remercie Philippe Pain, Pierre Sourdais et Matthieu Baudry qui ont pris le temps d'étudier mon questionnaire et d'y répondre attentivement. Ces réponses m'ont été d'un précieux apport en me fournissant des éclairages qui ne figurent nulle part sur la toile.

---

---

## Sommaire

---

---

Introduction.....	8
I. Présentation de l'aire d'étude.....	10
A Situation géographique de l'aire d'appellation Chinon .....	10
B L'Aire d'appellation Contrôlée (AOC) Chinon .....	10
C Pays du chinonais et AOC Chinon.....	11
II. Patrimoine, patrimonialisation et valorisation patrimoniale .....	13
A Le patrimoine .....	13
B De la patrimonialisation à la valorisation.....	14
III. Des siècles d'histoire du vignoble chinonais : identification des facteurs historiques en œuvre dans la valorisation et la dynamique spatiale du terroir vitivinicole du chinonais.....	15
A Le moyen âge : une viticulture locale.....	15
B XVIIème- XIXème siècles : Une orientation extrarégionale liée aux voies navigables entraînant une croissance spatiale du vignoble .....	16
C La crise du phylloxéra : une chute de la production et une restructuration de la filière	19
D XX <sup>ème</sup> siècle : Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), valorisation patrimoniale territorialisante et dynamique territoriale.....	19
E XXème siècle : évolution de la superficie viticole .....	22
F Cravant-les coteaux et Panzoult : de la polyculture à la viticulture.....	23
A Bilan de l'évolution de la superficie viticole de Cravant-les-Côteaux et Panzoult du XIXème siècle à nos jours .....	25
IV. Identification des facteurs naturels mis en œuvre dans la valorisation et la dynamique spatiale du terroir vitivinicole du chinonais.....	26
A Le terroir viticole : première approche .....	26
B Contexte topographie .....	26
C Contexte géologique et pédologique.....	27
D Particularités climatiques.....	30
E Du VIN aux VINS : l'Unité Territoriale de Base .....	32
V. L'identité du vin : un objet de patrimonialisation et de valorisation .....	34
A Le terroir viticole : approche humaine et sociale .....	34
B L'AOC : un capital collectif ayant pour but la valorisation d'UN VIN mais aussi une menace pour la diversité d'expression des terroirs.....	34

C	AOC et savoir-faire viticole : une cohabitation difficile .....	36
D	Vinification parcellaire et lieu-dit : du VIN aux VINS ;.....	36
E	Les étiquettes. ....	37
VI.	Le vin : un objet de traditions culturelles et de valorisation territoriale.....	40
A	Littérature et légendes locales : des éléments culturels objet de valorisation .....	40
B	Les manifestations touristiques ou festives.....	42
VII.	Des Acteurs au service de la valorisation des vins .....	46
A	Cravant-les-Côteaux et Panzoult : « DES VILLAGES VIGNERON » .....	46
B	La confrérie des Entonneurs Rabelaisien : œuvrer en théorie pour la notoriété et la réputation des vins de « Chinon » .....	51
C	Les restaurants, bars à vins et foires aux vins.....	52
D	Les acteurs publics et institutionnels .....	52
E	Les médias : presse écrite, Radio, TV .....	55
F	Les clients .....	56
VIII.	Paysages viticoles : des paysages vernaculaires reflets de traditions viticoles et élément de valorisation du territoire.....	58
A	Le Paysage viticole : un patrimoine reconnu mondialement .....	58
B	Le Paysage viticole : un paysage identitaire et valorisant .....	58
C	Les mises en scène « paysagère » .....	63
D	Les panneaux de signalisations collectifs et individuels .....	63
IX.	Les nouveaux outils de valorisation .....	65
A	Le Web : site vitrine des vignerons mais aussi site marchand .....	65
B	Facebook .....	65
C	Les blogs .....	65
X.	Conclusion .....	66
XI.	Annexes .....	68
XII.	Bibliographie .....	81
XIII.	Table des figures.....	86
XIV.	Résumé.....	88

---

## Introduction

---

Si le vignoble français est structuré par de nombreux bassins viticoles, la région viticole de la vallée de la Loire renferme les vignobles du bassin nantais, d'Anjou-Saumur, de Touraine et les vignobles du centre (Le Guide Hachette des vins en ligne). A ce titre, le territoire des vins de Chinon fait partie des territoires retenus pour le projet de recherche VitiTerroir ayant « pour ambition de poser les bases d'une analyse dynamique des territoires viticoles en région Centre » (Leturcq et Lammoglia, 2015) Afin de répondre à cet objectif, le programme mène des études historiques concernant l'activité viticole pour mesurer l'influence des facteurs environnementaux et sociétaux.

Ce Projet de Fin d'Etudes (PFE) vient à la suite d'études déjà réalisées ou en cours concernant des projets de recherches réalisés dans le cadre de l'UMR CITERES, VitiTerroir et PBC « Patrimoine culturel de proximité, bien commun pour la construction territoriale ». S'appuyant sur ces derniers, il suit un premier PFE effectué en 2018-2019 par Camille Ru, élève au département aménagement et environnement de l'Ecole Polytechnique de l'Université de Tours, et intitulé « les nouveaux territoires des vins de Chinon : les modes et acteurs de la patrimonialisation de la production viticole ».

**Le Projet de Fin d'Etudes (PFE) porte sur la création d'un « Atlas mémoriel de terroirs vitivinicoles du Chinonais, historique de leur valorisation patrimoniale ». Il s'agit ici de définir « Quels sont les processus de valorisation patrimoniale expliquant la dynamique spatiale du territoire vitivinicole Chinonais et plus particulièrement des communes de Cravant-les-Côteaux et Panzoult ? »**

Ce PFE concerne le territoire vitivinicole -c'est-à-dire les activités viticole et vinicole- et plus précisément les communes de Cravant-les-Côteaux et Panzoult qui bien que n'étant pas historiquement des communes viticoles, ont connu depuis un siècle, une importante dynamique territoriale avec un accroissement important de la production viticole et une remarquable dynamique d'affirmation patrimoniale. Au cours de ce PFE, nous allons donc chercher à mettre en lumière les facteurs qui ont permis à ces deux communes de se singulariser tant en termes de valorisation territoriale que de dynamisme viticole et territorial.

Un atlas comporte plusieurs dimensions : historique, géographique, topographique, environnementale, pédologique, humaine et sociale... S'interroger sur les éléments compris dans cet atlas mémoriel c'est, tout d'abord, analyser toutes les dimensions du problème en se basant sur un questionnement systématique afin de décomposer le sujet dans toutes ses dimensions. Quels territoires concerne-t-il ? A quoi celui-ci touche-t-il ? Qui concerne-t-il ? Sur quoi s'appuie-t-il ?

Nous commencerons par identifier les facteurs historiques en œuvre dans la valorisation du terroir vitivinicole du chinonais et dans la dynamique spatiale qui l'accompagne en s'appuyant sur la mise en place de l'AOC Chinon qui, en plus de la

spécification géographique des communes concernées, contient un cahier des charges contenant les exigences liées à l'élaboration du produit. Il s'agira alors d'étudier ses conséquences sur le territoire, sur la commercialisation du vin et sur la production viticole. Nous identifierons ensuite l'impact des facteurs naturels sur ce territoire afin de comprendre en quoi ils influent sur les vins et donc pourquoi ils participent à la dynamique et à la valorisation du territoire. Enfin, nous chercherons sur quoi repose l'identité du vin et en quoi ces éléments participent à la patrimonialisation et à la valorisation du territoire.

Or, la viticulture c'est aussi une agriculture spécifique où la nature subit l'impact des activités humaines ; il s'agira donc d'intégrer à cet atlas des considérations humaines. Pour que cet atlas soit « mémoriel » il faudra s'intéresser aux acteurs de la viticulture -viticulteurs, vigneron, travailleurs de la vigne, propriétaires de vignoble- mais aussi tous ceux qui vivent le territoire viticole. Cet atlas alors devra englober l'immatériel, les savoir-faire, les pratiques et les connaissances accumulées depuis des générations, et auxquels ces derniers et les acteurs du territoire (ou une proportion suffisante d'entre eux) attachent des valeurs. Il s'agira également de s'attacher à la « culture vigneronne » locale, comprenant notamment la littérature, les légendes, les fêtes et l'œnotourisme... Enfin le paysage viticole et les mises en scène paysagères sont le reflet des traditions viticoles ; nous nous interrogerons en quoi ces paysages participent à l'identité du territoire et à la dynamique viticole.

Pour cela, l'une des principales méthodes de travail aurait dû être la réalisation d'entretiens semi-directifs avec les acteurs de la communauté vitivinicole -essentiellement de Cravant-les-Côteaux et Panzoult- afin de comprendre comment ceux-ci concevaient la mise en valeur patrimoniale et la dynamique spatiale du territoire vitivinicole de leurs communes. Cependant, démarré en période de vendanges puis de fermentation, les vignerons étaient très occupés et la période n'était donc pas favorable à des rendez-vous. Puis, impact Covid oblige, ces entretiens se sont transformés en questionnaires transmis par internet et peu de réponses ont été retournées. Nous présenterons cependant les enquêtes en notre possession.

---

## I. Présentation de l'aire d'étude

---

L'étude s'intéresse essentiellement à deux communes du chinonais, Cravant-les-Côteaux et Panzoult, mises en avant par le projet de recherche VitiTerroir comme ayant connu un accroissement important de la production viticole depuis un siècle. Ces deux communes sont situées dans l'aire d'appellation AOC Chinon.

### A Situation géographique de l'aire d'appellation Chinon

Le vignoble AOC Chinon est situé en Indre et Loire, à une quarantaine de kilomètres au sud-est de l'agglomération de Tours. Ce territoire s'étend de part et d'autre de la Vienne, sur une trentaine de kilomètres depuis sa zone de confluence avec la Loire (Figure 1).

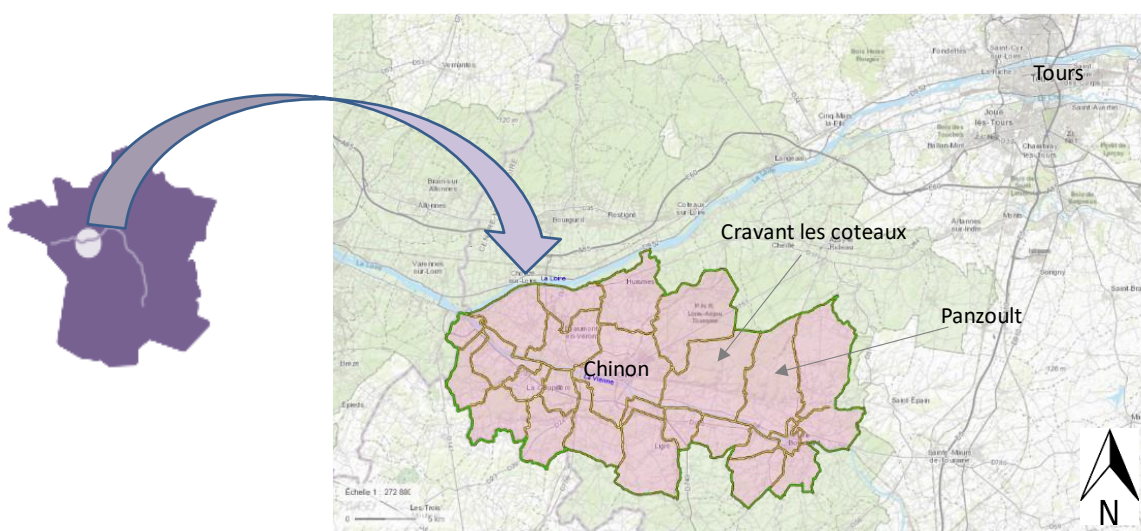


Figure 1 l'aire géographique de l'AOC Chinon

Source : figure personnelle ; fond de carte Géoportail (Esri World Topographic Map)

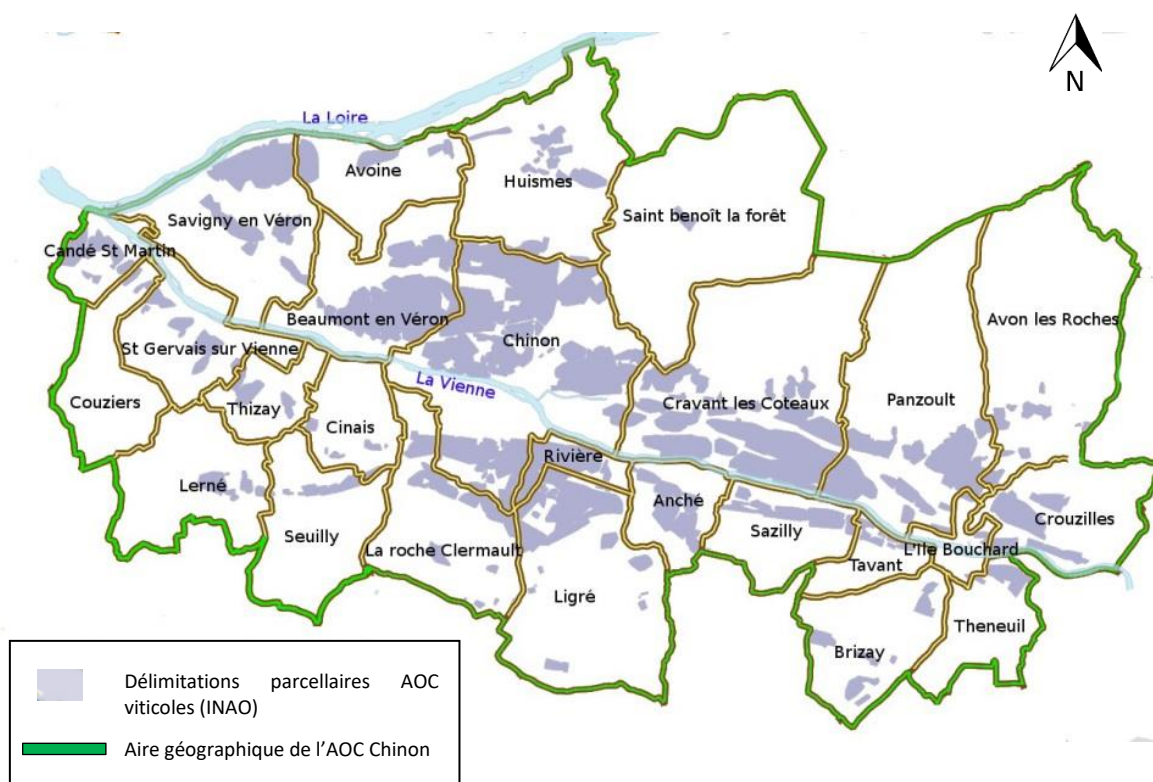
### B L'Aire d'appellation Contrôlée (AOC) Chinon

Une AOC définit une aire parcellaire de production et une aire délimitée d'élaboration.

L'aire géographique d'élaboration, plus vaste, est l'aire dans laquelle la vinification et l'élevage des vins sont permis. Elle comprend les communes suivantes : Anché, Avoine, Avon-les-Roches, Beaumont-en-Véron, Brizay, Candes-Saint-Martin, Chinon, Cinais, Couziers, Cravant-les-Côteaux, Crouzilles, Huismes, L'Île-Bouchard, Ligné, Ligné, Panzoult, Rivière, La Roche-Clermault, Saint Benoît-la-Forêt, Saint-Germain-sur-Vienne, Savigny-en-Véron, Sazilly, Seully, Tavant, Theneuil, Thizay. (Figure 2).

L'Aire parcellaire délimitée de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité correspond aux parcelles d'où doivent être issus les raisins qui seront vinifiés pour que le vin ait droit à l'appellation AOC

L'appellation d'origine contrôlée « Chinon » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés. Pour obtenir l'appellation AOC, les vins rouges et rosés de Chinon, doivent être issus principalement du cépage cabernet franc et accessoirement complétés par du cabernet-sauvignon (dans la limite de 10% du volume). Les vins blancs sont issus du cépage chenin blanc.



**Figure 2 : comparaison entre l'aire parcellaire de production et l'aire géographique de l'AOC Chinon**

Source : communes (ESRI France Content), parcellaire AOC Chinon (Délimitation Parcellaire des AOC Viticoles de l'INAO)

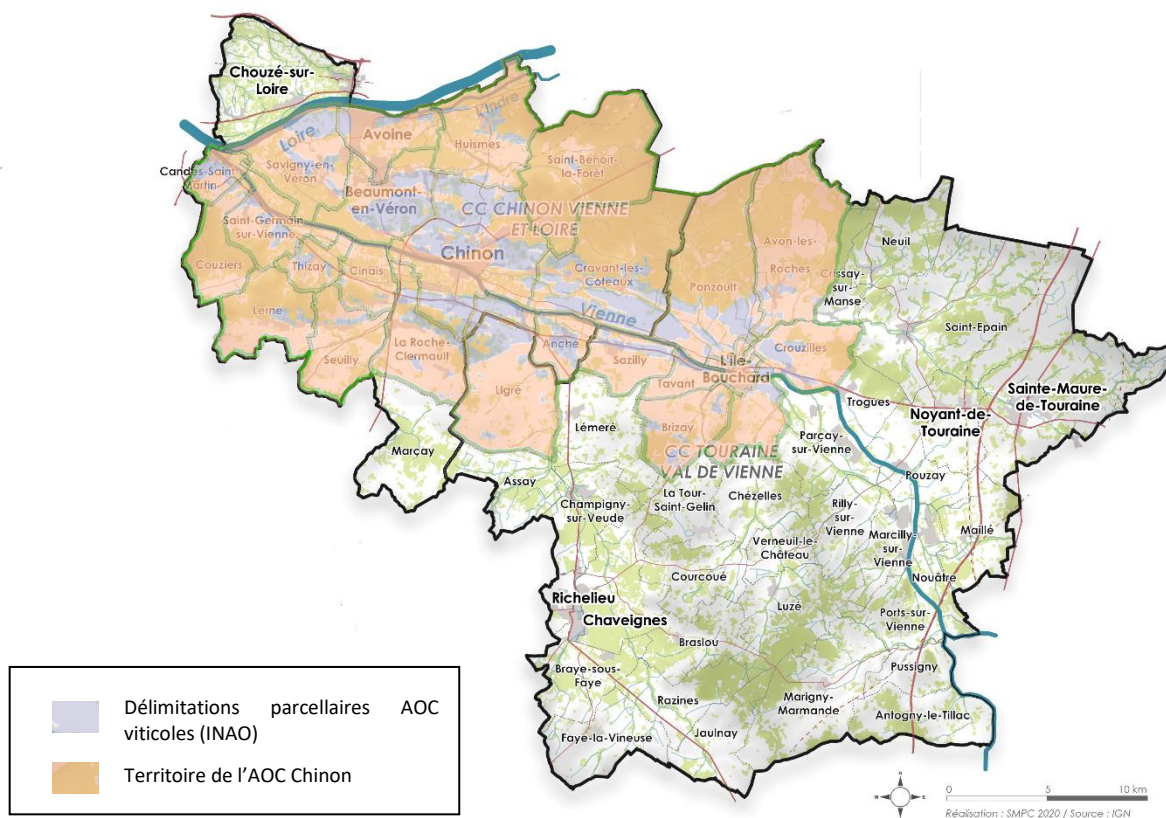
### **C Pays du chinonais et AOC Chinon**

Le territoire du pays chinonais regroupe cinquante-neuf communes réparties en deux communautés de communes (CC) : la CC de Chinon, Vienne et Loire (comprenant Cravant-les-coteaux) et la CC Touraine, Val de Vienne (comprenant Panzoult).

Le Pays du Chinonais est resté un territoire à dominance rurale (densité de population de 48 habitants/km<sup>2</sup>) construit autour d'un pôle structurant -Chinon et de quatre pôles urbains secondaires (Avoine /Beaumont-en-Véron, Sainte-Maure-de-Touraine, Richelieu et l'île-Bouchard<sup>1</sup>). Panzoult (17,2 habitants/km<sup>2</sup> en 2017) et Cravant les coteaux (17,6 habitants/km<sup>2</sup>) sont quant à elles deux communes rurales pourtant à proximité immédiate de Chinon.

<sup>1</sup> Selon le site internet : <http://www.pays-du-chinonais.fr/>

Le territoire de l'AOC Chinon ne représente que vingt-six communes sur cinquante-neuf (Figure 3) et exclu donc certaines communes pourtant viticoles. De plus, Cravant-les-coteaux et Panzoult ne dépendent pas de la même communauté de commune et sont donc soumis à deux plans locaux d'urbanisme intercommunaux (PLUI) différents.



**Figure 3: localisation du territoire de l'AOC Chinon dans le pays de Chinonais**

Source : fond de carte (site internet du Syndicat mixte du Pays du Chinonais) ; communes (ESRI France Content), parcellaire AOC Chinon (Délimitation Parcellaire des AOC Viticoles de l'INAO)

---

## II. Patrimoine, patrimonialisation et valorisation patrimoniale

---

### A Le patrimoine

#### 1. *Notion première*

Le mot patrimoine vient du latin *patrimonium* qualifiant l'«ensemble des biens, des droits hérités du père» (CNRTL).

Dans un premier temps, la notion de patrimoine s'appliquait donc au « bien qu'on tienne par héritage de ses ascendants » (Larousse en ligne). Il concernait alors le bien matériel et privé.

Au fil du temps, le terme a subi divers « glissements et transformations sémantiques » qui ont élargi la notion de patrimoine. (Di Méo, 2007). La notion de patrimoine s'est élargie à l'ensemble des biens transmis à « une collectivité, par les ancêtres, les générations précédentes, et qui est considéré comme un héritage commun » (Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales). Le patrimoine englobe ainsi l'individuel et le collectif.

#### 2. *Le patrimoine dans sa globalité*

La définition du patrimoine englobe le matériel - les éléments d'architecture, les objets construits (les objets d'art, les outils...) - mais aussi l'immatériel. Selon l'UNESCO le Patrimoine Culturel Immatériel regroupe « des pratiques, représentations et expressions, des connaissances et savoir-faire que les communautés et les groupes et, dans certains cas, les individus, reconnaissent comme partie intégrante de leur patrimoine culturel. » (Glossaire de l'UNESCO). Les valeurs immatérielles se rapportent donc notamment à des savoir-faire, des connaissances ou des valeurs qui sont transmises par les hommes de génération en génération.

#### 3. *Patrimoine naturel*

La notion de patrimoine peut également être élargie à la nature. Le patrimoine naturel représente « l'ensemble des biens dont l'existence, la production et la reproduction sont le résultat de l'activité de la nature, même si les objets qui le composent subissent des modifications du fait de l'Homme » (INSEE, 1986)<sup>2</sup>.

Le patrimoine naturel désigne « les spécificités naturelles, les formations géologiques ou de géographie physique et les zones définies qui constituent l'habitat d'espèces animales et végétales menacées, ainsi que les sites naturels qui présentent un intérêt sur le plan scientifique, dans le cadre de la conservation ou en termes de beauté naturelle. » (Institut de statistique de l'UNESCO, Cadre de l'UNESCO pour les statistiques culturelles, 2009 ; UNESCO, Convention concernant la protection du patrimoine mondial culturel et naturel, 1972.)

L'UNESCO fait également un lien entre culture et nature en définissant comme Patrimoine mondial de l'UNESCO « un ensemble de biens culturels et naturels présentant un intérêt exceptionnel pour l'héritage commun de l'humanité. »

---

<sup>2</sup> Dans Les dossiers documentaires du lierre n°6, mai 2017, publication de l'Union Régionale des Centres Permanents d'Initiatives pour l'Environnement, ISSN : 2268-4921

## **B De la patrimonialisation à la valorisation**

Selon François Hugues la patrimonialisation est un processus dont les différentes étapes, s'appuient sur quatre phases : la sélection, la justification, la conservation et la mise en exposition. Ce processus de patrimonialisation nécessite la participation d'acteurs individuels ou collectifs placés dans des contextes territoriaux, sociaux et culturels qui permettant le déclenchement de ce processus.

Au départ du processus de patrimonialisation, il s'agit en premier lieu, d'effectuer une sélection des objets qui seront intégrés au patrimoine. Ce sont des objets hérités par les acteurs depuis des générations et qu'un groupe (ou un grand nombre de ses membres) reconnaît comme valeurs symboliques. Savoir-faire, pratiques, lieux, bâtiments...vont alors être reconnus comme héritage et ce sont ces objets qui seront intégrés au patrimoine.

La sélection s'accompagne d'une justification. Ces « objets » doivent montrer l'existence d'un lien temporel entre le passé et le présent. Il s'agit de montrer en quoi ces témoignages du passé forgent l'identité de cette collectivité. La patrimonialisation intègre ici la notion de mémoire.

La conservation est le fondement de la patrimonialisation. Elle a pour objectif d'assurer la pérennité des objets patrimoniaux choisis initialement. Ils doivent laisser une trace et être transmissibles. La question de la mise à jour du patrimoine est alors à envisager : faut-il garder le patrimoine en état ou le faire évoluer quitte à le réinterpréter ?

La mise en exposition est la phase finale. Il s'agit de montrer l'objet afin de permettre la transmission de cet objet ou cette pratique aux générations futures. Les individus deviendront alors héritiers de ces éléments, de leur mémoire et du groupe d'individus dont ils l'ont hérité.

On peut expliquer cette patrimonialisation par le rapport entre territoire et patrimoine, qui « participent à l'émergence d'un espace commun, dans lequel le groupe se reconnaît, dont il se revendique, et autour duquel il se construit ». (François et al, 2006).

Une fois définis comme objets patrimoniaux selon le processus de patrimonialisation défini par François Hugues, la valorisation va ensuite mobiliser et utiliser ces objets patrimoniaux dans des initiatives ayant pour finalité le développement territorial.

---

### III. Des siècles d'histoire du vignoble chinonais : identification des facteurs historiques en œuvre dans la valorisation et la dynamique spatiale du terroir vitivinicole du chinonais.

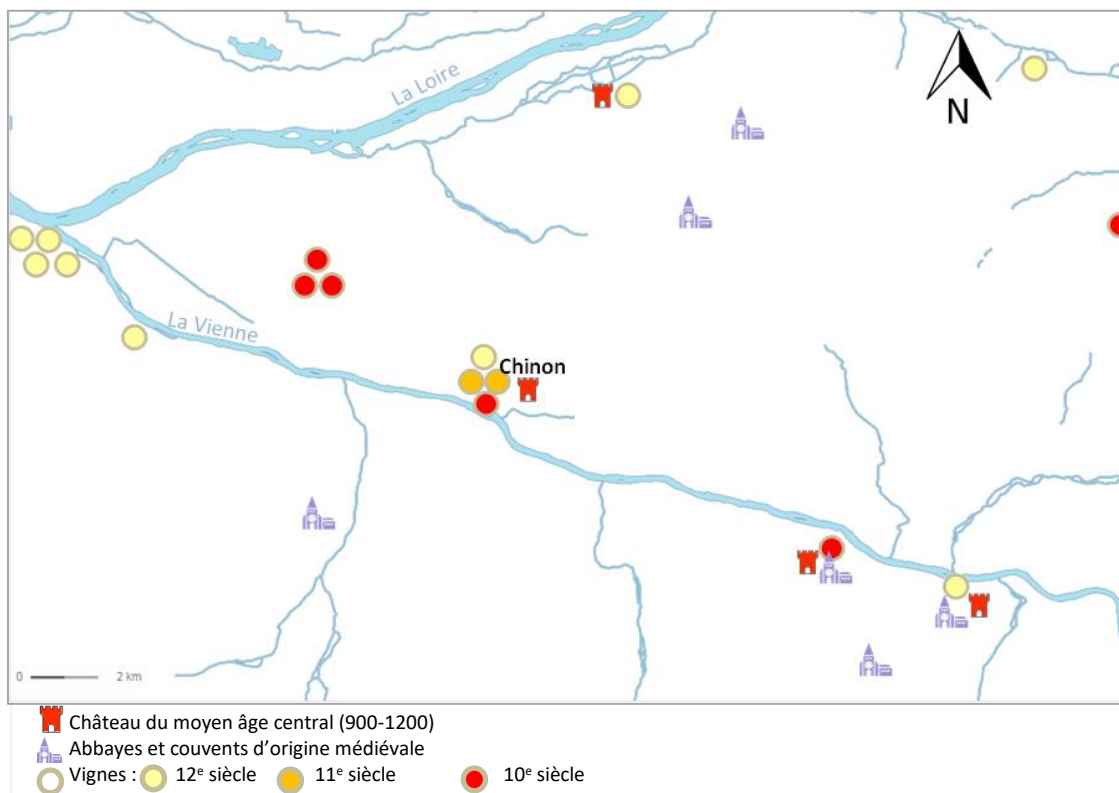
---

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

#### A Le moyen âge : une viticulture locale

Si le vignoble tourangeau remonte à l'Antiquité, on connaît cependant peu de choses des spécificités de celui-ci à cette époque. Ce n'est qu'avec les sources écrites provenant de cartulaires des établissements religieux d'Anjou et en Touraine IX<sup>ème</sup>- XII<sup>ème</sup> siècle que l'on peut appréhender la cartographie de la viticulture en Touraine.

Selon Samuel Leturcq et Adrien Lammoglia, au moyen âge, « les mentions de viticulture sont réparties [...] sur l'ensemble du territoire, aussi bien dans les vallées (Loire, Vienne, Indre, Cher...) que sur les plateaux. » mais sans « secteurs géographiques de la Touraine orientés vers la spécialisation viticole, à l'exception peut-être de la banlieue de Tours ». « Cette répartition est un indice d'une viticulture courante, ordinaire et généralisée sur l'ensemble du territoire, dans le contexte d'une production polycole, classique durant la période médiévale. »



**Figure 4 : répartition de la viticulture dans le Chinonais selon les actes des IX<sup>e</sup> au XII<sup>e</sup> siècle**

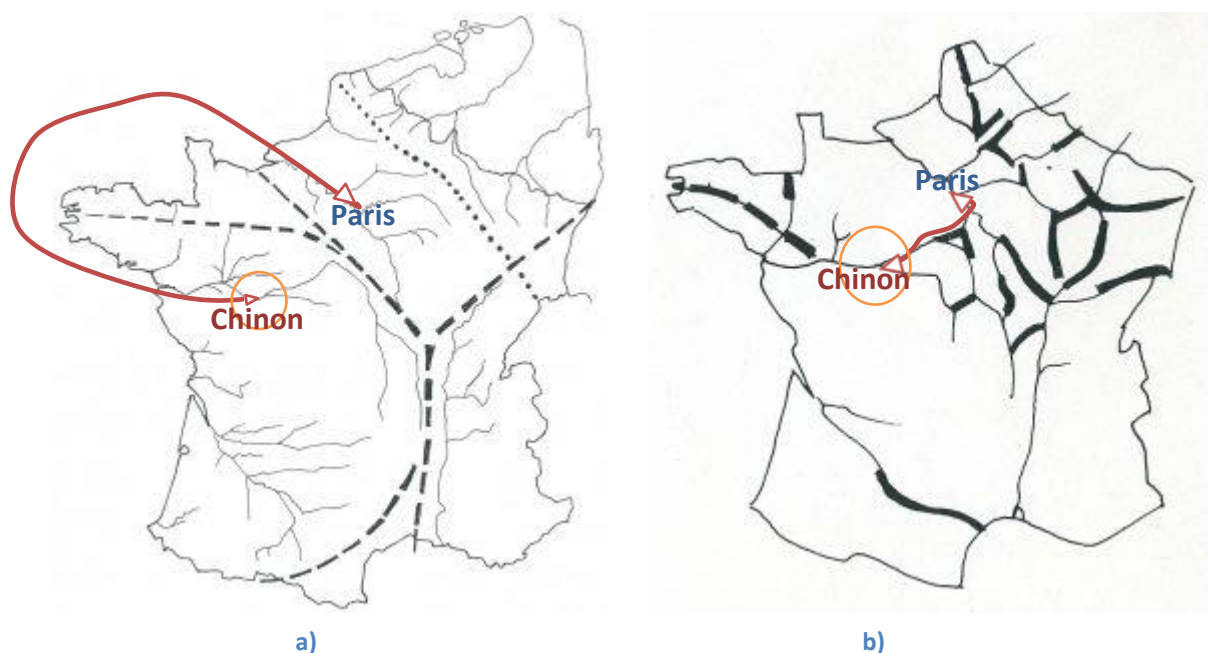
Sources : carte personnelle ; données issues de l'Atlas archéologique de Touraine- CITERES UMR 6173- Université de Tours et de « La viticulture en Touraine (Moyen Âge-XX<sup>e</sup> siècle). Dynamiques spatiales et commerciales du vignoble » Samuel LETURCQ, Adrien LAMMOGLIA

La Figure 4 permet de percevoir la diffusion de la viticulture sur le territoire d'étude au XII<sup>ème</sup> siècle. Même si elle est diffuse sur l'ensemble du territoire, on peut cependant remarquer que la viticulture est présente au niveau des châteaux et/ou abbayes situées le long de la Vienne et qu'elle n'apparaît pas au niveau de Cravant-les-Coteaux et Panzoult. Cependant, la répartition des vignes est peu connue et surtout elle ne l'est que de façon non exhaustive.

### B XVII<sup>ème</sup>- XIX<sup>ème</sup> siècles : Une orientation extrarégionale liée aux voies navigables entraînant une croissance spatiale du vignoble

Selon Samuel LETURCQ « Le vignoble tourangeau a connu une dynamique spatiale importante depuis le Moyen Âge pour s'orienter vers une viticulture à vocation spéculative. » La position de Chinon située de part et d'autre de la Vienne et à proximité de sa confluence avec la Loire, a facilité les transports extrarégionaux de marchandises, cependant, avant le XVII<sup>ème</sup> siècle les vins de Touraine en général et ceux de Chinon en particuliers sont peu exportés.

Jusqu'au XVIII<sup>ème</sup> siècle chaque bassin fluvial est distinct. Il forme un réseau de circulation qui ne communique avec le reste du monde (et donc avec Paris) que par la mer (Figure 5a). Au cours des XVII<sup>ème</sup>, XVIII<sup>ème</sup> et XIX<sup>ème</sup> siècles, des « canaux de jonction » sont créés pour relier les différents bassins fluviaux (Figure 5b). « L'ouverture des canaux de Briare (1642) et d'Orléans (1692) entre la Loire et le bassin de la Seine entraîne aussi un basculement des exportations de vins de Loire vers Paris » (Brouard 2016). Ainsi, l'orientation commerciale extrarégionale des vins de Chinon (essentiellement rouges) ne débute réellement qu'à partir du XVII<sup>ème</sup> siècle avec l'accès au marché parisien facilité par l'ouverture du canal d'Orléans en 1692 permettant d'accéder à Paris directement depuis la Loire. Les vins de Chinon peuvent alors être facilement envoyés vers Paris !



**Figure 5 Evolution de la liaison fluviale entre Chinon et Paris : a) avant la construction du canal d'Orléans, b) après la construction du canal d'Orléans**

Source : carte personnelle. Fonds de cartes issus du site internet du musée de la batellerie

Cependant, au XVIII<sup>ème</sup> siècle la part des vins de « Côte de la Vienne » (les vins du chinonais) exportés est alors dérisoire comparée aux vins de « Côte du Cher » ou de « Côte de la Loire ». (Tableau I)

**Tableau I : Exportations extrarégionales des vins de Touraine d'après le Tableau de la province de Touraine (1762-1766)**

		Couleur	Prix	Volume exporté	%	Valeur	%
« Côte du Cher »		Rouge	20£/pièce	8 000 pièces	21,9 %	160 000£	17,6 %
« Côte de la Loire »	Vouvray	Blanc	35£/pièce	12 000 pièces	32,9 %	420 000£	46,1 %
	Autre	Rouge	20£/pièce	15 000 pièces	41,1 %	300 000£	33 %
« Côte de la Vienne »		Rouge	20£/pièce	1 500 pièces	4,1 %	30 000£	3,3 %
TOTAL				36 500 pièces	100 %	910 000£	100 %

Source : Samuel Leturcq, Adrien Lammoglia. « La viticulture en Touraine (Moyen Âge-XXe siècle). Dynamiques spatiales et commerciales du vignoble ».

Selon Samuel Leturcq, Adrien Lammoglia, au début XIX<sup>ème</sup> on distingue en Touraine trois zones viticoles d'exportation vers Paris : les «vins du Cher » (vignobles des rives droite et gauche du Cher ainsi que l'ensemble des rouges produits sur les rives droite et gauche de la Loire, Bourgueil excepté), la vallée de la Vienne (les vins de la Vienne sont destinés prioritairement à une consommation locale, les blancs de la rive droite étant « méprisés » et les rouges de la rive gauche n'étant qu'occasionnellement envoyés vers Paris) et la zone de Bourgueil.

Avec l'augmentation de la demande parisienne, les productions du Chinonais trouvent un débouché commercial pour le vin rouge. Le vignoble de la vallée de la Vienne se développe alors durant tout le XIX<sup>ème</sup> : la production viticole des vins rouges de Chinon augmente (Tableau II ) et les superficies plantées en cépage Cabernet Franc connaissent une croissance très importante. Samuel Leturcq et Adrien Lammoglia indiquent ainsi que « le 8 mars 1861, le sous-préfet de Chinon observe que, depuis 6 ou 7 ans, la culture de la vigne s'est accrue dans des proportions qu'il est difficile d'apprécier au juste, mais qu'on peut approximativement évaluer à 1/20e des terrains déjà plantés. Il donne une explication : Les causes de cette augmentation sont attribuées au placement facile des produits qui depuis longtemps se vendent à des prix qui permettent aux viticulteurs de réaliser d'assez beaux bénéfices. ». (Leturcq S et Lammoglia,2015)

**Tableau II: La production viticole d'Indre-et-Loire en 1808 (ADIL, 7M191)**

	Superficie (en ha)	Produit moyen des vins (en hl)	Part de la production (en %)
Arrondissement de Tours	18 759	299 393,64	65,3
Arrondissement de Loches	2 506	39 995,76	8,7
Arrondissement de Chinon	7 508	119 827,68	26
<b>Production totale</b>	<b>28 773</b>	<b>459 217,08</b>	<b>100</b>
Vin exporté hors Touraine		127 312,92	27,7

Source : Samuel Leturcq, Adrien Lammoglia. La viticulture en Touraine (Moyen Âge-XXe siècle). Dynamiques spatiales et commerciales du vignoble.

Cependant, sur ces deux communes la vigne reste secondaire dans l'agriculture comme on peut le voir sur les plans d'assemblage cadastraux napoléonien. (Voir Figure 6).



Figure 6 : plan d'assemblage du cadastre napoléonien de Cravant les coteaux  
Source : Archives d'Indre et Loire (<https://archives.touraine.fr/>)

### **C La crise du phylloxéra : une chute de la production et une restructuration de la filière**

Apparu à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, le phylloxera a tout d'abord ravagé les vignobles du Sud de la France. Cela modifie l'ensemble des bassins de production viticole français à l'échelle nationale. Les vignobles tourangeaux ont alors accru leur activité et se sont étendus.

Cependant, à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle (1882 en Touraine), la crise du phylloxéra touche fortement la région, décime le vignoble et la production chute. Les vins de Touraine sont alors produits en trop faible quantité pour approvisionner Paris et ils sont supplantés par des vins d'autres provenances (notamment les vins du Midi et d'Algérie).

La crise du phylloxéra ne va cependant pas détruire définitivement le vignoble chinonais. Le vignoble est arraché puis replanté mais différemment. Selon Samuel Leturcq, cette crise « provoque une restructuration, mais non une destruction, de la viticulture tourangelles et [provoque en revanche une réorientation de la filière ». Celle-ci s'effectuera notamment grâce à l'AOC.

### **D XX<sup>ème</sup> siècle : Appellation d'Origine Contrôlée<sup>3</sup> (AOC), valorisation patrimoniale territorialisante et dynamique territoriale**

#### ***1. Objectif initial des AOC : défendre le marché du vin et ses acteurs***

Au début des années 30, le marché du vin est très illicite : coupage du vin, mauvaise qualité, peu ou pas de tri qualitatif. Ce contexte est très dommageable pour le consommateur. Pour y remédier, les AOC sont mises en place dans cette décennie. Il s'agit alors d'organiser le marché du vin afin de protéger le consommateur mais surtout de redynamiser la consommation de vin. Ces deux éléments vont alors permettre de relancer et de sauver la filière viticole et on peut donc dire que l'AOC permet alors de défendre le terroir concerné.

#### ***2. L'AOC : des vins de « qualité de terroir »***

L'appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Chinon a été créée en 1937 par un décret-loi (décret du 31 juillet 1937) et publié au journal officiel du 11 août 1937. Le vignoble tourangeau évolue et passe de la production de vins considérés « le plus souvent ] comme [des rouges de qualité ordinaire, voire grossière, fortement teints et revendus à la population parisienne en assemblage avec des vins faibles » à des vins de qualité. (Samuel LETURCQ).

« Les AOC ne se contentent donc pas de protéger une origine de production, elles signalent aussi une qualité remarquable, la « qualité de terroir », fruit du travail et de l'inventivité des producteurs pour mettre en valeur, au cours des siècles, les spécificités viticoles de leurs vignobles. » (Teil 2013).

#### ***3. L'AOC : une valorisation patrimoniale territorialisante ayant permis une dynamique territoriale***

La dynamique territoriale de l'AOC Chinon s'est accompagnée d'un important développement spatial de cette aire d'appellation. Ainsi, l'aire concernée par l'AOC Chinon

---

<sup>3</sup> Selon le règlement CE n° 479/2008 du Conseil du 29 avril 2008 portant organisation commune du marché vitivinicole, les AOC sont devenues des Appellations d'origine protégée (AOP)

s'est élargie depuis sa création : de 10 communes<sup>4</sup> en 1937 (Figure 7a), elle concernait 18 communes en 1996 (Figure 7b) puis 26 communes en 2016. (Figure 7c) (Décrets du 31 juillet 1937, du 14 août 1996, du 20 octobre 1997 et Arrêté du 17 août 2016 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Chinon »). Le territoire de l'AOC Chinon se matérialise donc par une frontière géographiquement déterminée, mais ayant évoluée au cours du temps

**1937** →

A sa création l'aire géographique répartie sur 10 communes ne comportait que 550 hectares de vignes en production.

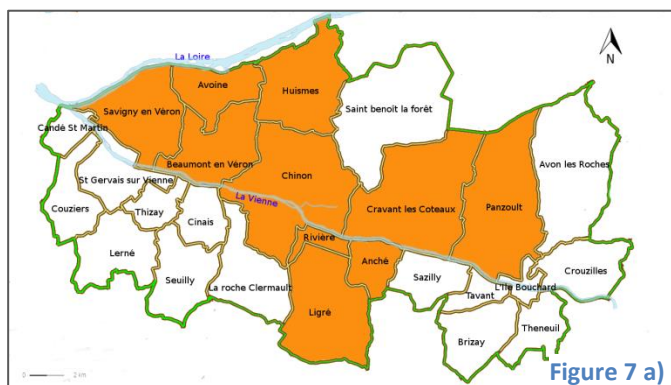


Figure 7 a)

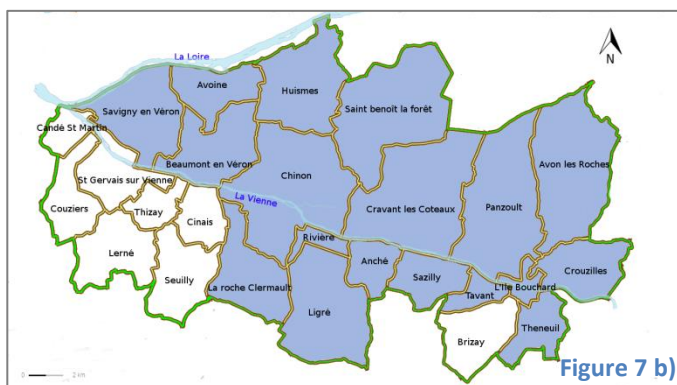


Figure 7 b)

← **1996**

En 1996, 8 nouvelles communes se sont ajoutées.

**2016** →

En 2016, l'AOC englobe 26 communes et les vignes en production s'étendent sur 2400 hectares



Figure 7 c)

**Figure 7 a) b) c) : Évolution du territoire de l'AOC Chinon entre 1937 et 2016**

Sources : figures personnelles, données issues communales (ESRI France Content sur Géoportail)

<sup>4</sup> Remarque : de nombreux sites internet concernant l'AOC Chinon indiquent 5 communes en 1937 mais le Journal Officiel (<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k2031099n/f32.image>) en indique 10. (Voir annexe 1)

La notion d'Appellation d'Origine Contrôlée peut être considérée comme un patrimoine collectif puisqu'elle s'applique à tous les viticulteurs et vigneron inclus dans la zone AOC respectant les conditions de l'AOC. En collaborant sur un terroir au sein d'un nom commun, ils mettent en œuvre une stratégie collective de territoire.

L'AOC permet de défendre la typicité géographique d'un vin et donc de valoriser sa région de naissance. Elle a une dimension « territorialisante » puisqu'elle s'attache à un territoire particulier et circonscrit l'aire géographique à laquelle elle s'applique. Selon les viticulteurs ayant répondu aux questionnaires, l'AOC n'a pas « participé à la renaissance du vignoble mais elle a beaucoup aidé à la promotion des vins et à établir une reconnaissance de l'originalité du vignoble et des vins de chinon. »<sup>5</sup>. « Elle a permis de gérer, réguler, cadrer et a été le garde-fou en quelque sorte. Ce qui nous a évité d'être comme les arboriculteurs, de planter, d'arracher, de replanter selon les conjonctures, sans aucune reconnaissance selon les terroirs. »<sup>6</sup>

#### *4. L'AOC : des vins à valeur ajoutée mais aussi des vins oubliés*

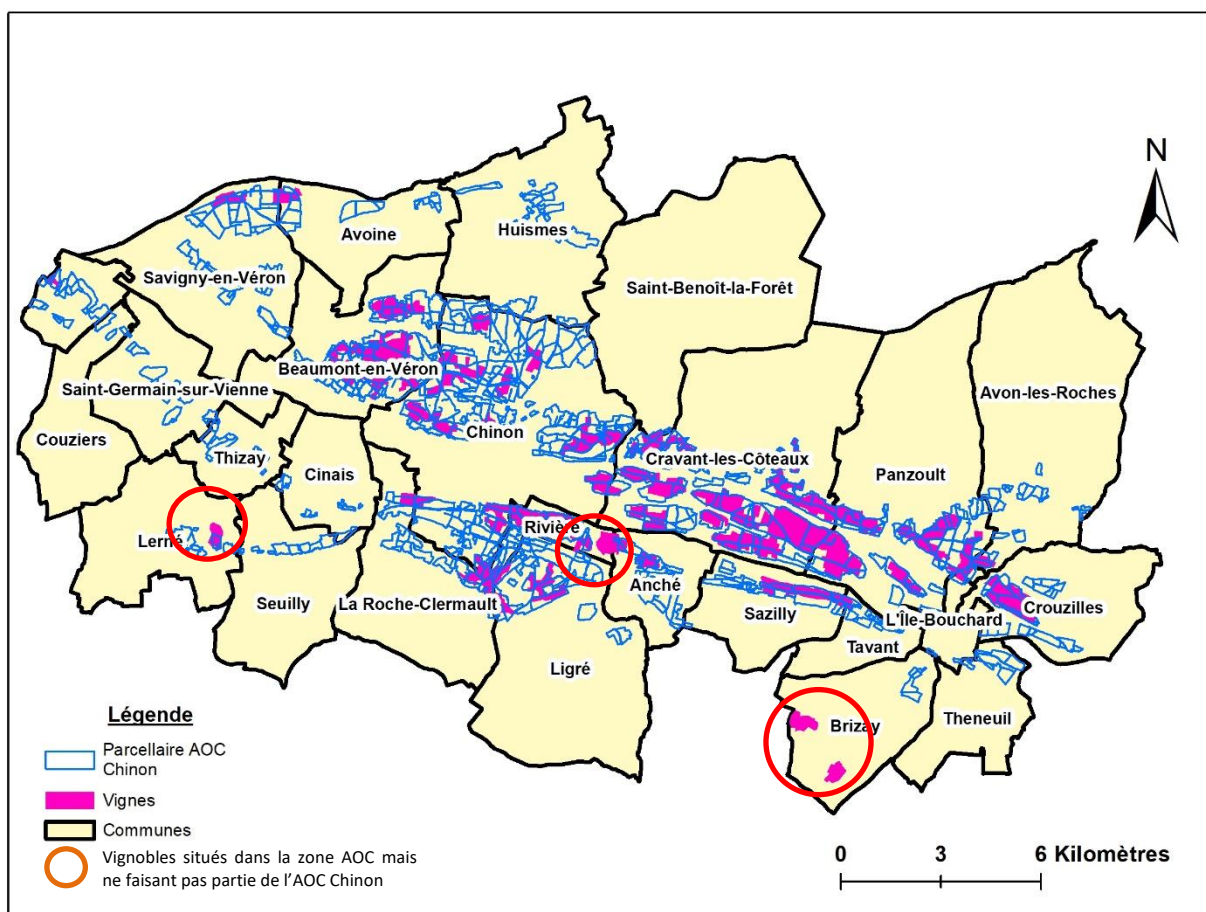
Selon Samuel LETURCQ la reconstruction du vignoble s'effectue avec « une restructuration de la filière et une polarisation sur quelques pôles de production qui font désormais la réputation des crus tourangeaux. » Dans ces territoires, certains vignobles se sont plus développés que d'autres. Cela peut s'expliquer par « l'intégration de la théorie des noyaux d'élite et des découpages en aire AOC [qui] permet alors de mieux simuler les vignobles qui se sont pérennisés et ceux qui ont périclité. » (Lammoglia et Leturcq, 2018). La notion d'Appellation d'Origine Contrôlée a donc une valeur patrimoniale qui s'appuie sur les notoriétés viticoles préexistantes « les noyaux d'élites ». Ainsi, si Chinon est un vignoble suffisamment reconnu, d'autres vignobles ont été longtemps oubliés par les AOC.

L'AOC est donc devenue un facteur d'attractivité stratégique pour la vente de vin mais si certains vignobles sont « favorisés » d'autres ont été « oubliés ». En effet, la création de ces zones considérées comme « zones d'excellence » laisse de côté les vins issus des zones situées en dehors de l'AOC, ainsi que ceux élaborés selon des méthodes ne répondant pas aux critères fixés par l'AOC, même s'ils sont nés sur le territoire AOC (Figure 8). Ces derniers sont alors considérés comme des vins « ordinaires » et ne bénéficient pas de l'appellation comme pour Seully, le village natal de Rabelais qui n'a bénéficié de l'AOC qu'en 2016. La question de la délimitation du terroir a donc des conséquences importantes.

---

<sup>5</sup> Questionnaire de Matthieu Baudry, vigneron à Cravant-les-Côteaux

<sup>6</sup> Questionnaire de Pierre Sourdais, vigneron à Cravant-les-Côteaux



**Figure 8: comparaison entre les zones plantées de vignes et l'aire parcellaire de production de l'AOC Chinon**  
Sources : figure personnelle ; Couches : vignes (Corinne land cover 2019) ; communes (ESRI France Content),  
parcellaire AOC Chinon (Délimitation Parcellaire des AOC Viticoles de l'INAO)

La mise en place de ce parcellaire AOC définit des espaces qui, s'ils ne sont pas encore plantés de vignes, pourront l'être en ayant la dénomination AOC. Ceux-ci constituent un potentiel de production non transférable.

On observe sur la Figure 8 que si certaines communes ont encore une forte possibilité de plantation cela n'est pas le cas sur Cravant-les-Côteaux et Panzoult où il ne reste que peu d'espace disponible dans le parcellaire AOC. Cela limite donc l'expansion de la vigne, et donc le futur dynamisme territorial de ces communes. On peut en effet se demander vers quelles communes se tourneront les clients, si à terme les communes d'étude ne peuvent plus répondre à la demande.

## **E XXème siècle : évolution de la superficie viticole**

La Figure 9 montre les étapes d'évolution de la superficie viticole sur les communes de Cravant-les-Côteaux et Panzoult.

On y remarque un accroissement puis une diminution de la superficie viticole à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, une période de stagnation entre 1910 et 1939, puis une période de croissance de la superficie agricole sur Cravant-les-Côteaux et Panzoult depuis 1939.

On observe surtout une progression forte correspondant aux années 60/70.

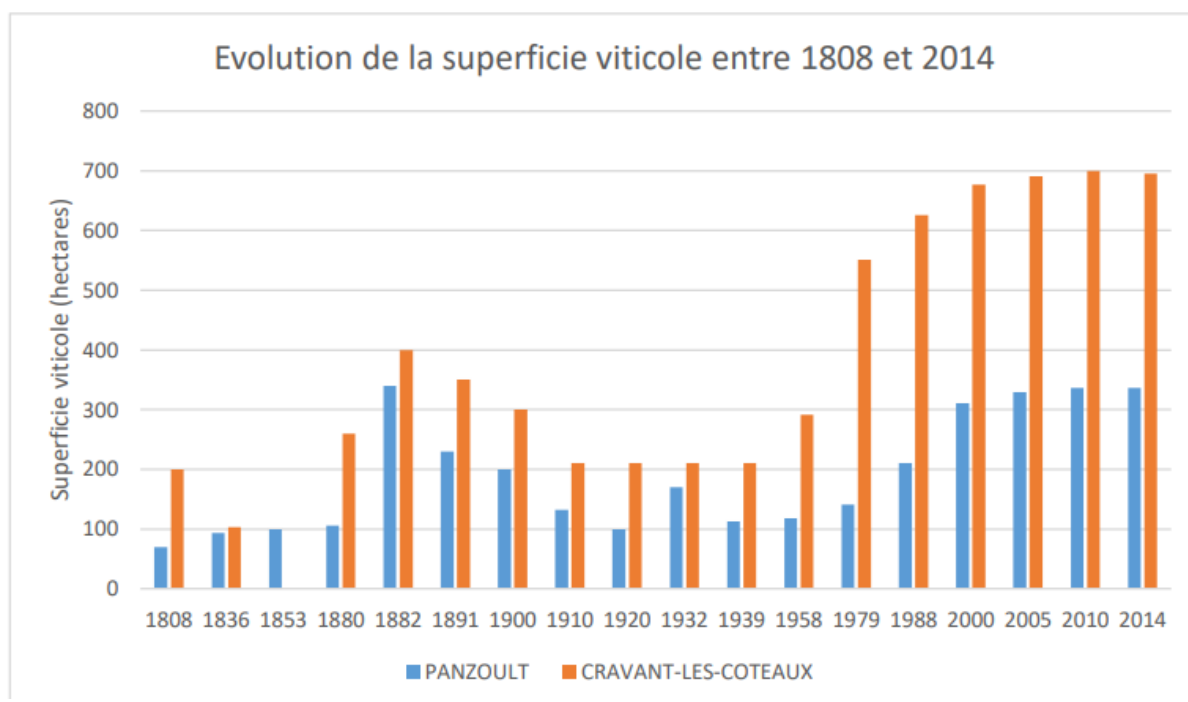


Figure 9 : Evolution de la superficie viticole des communes de Cravant-les-Côteaux et Panzoult entre 1808 et 2014  
Sources : Vititerroir

#### F Cravant-les coteaux et Panzoult : de la polyculture à la viticulture

En 1956-1958, les vignes étaient réparties de manière diffuse sur l'ensemble du Chinonais. On remarque que certains secteurs sont plus densément plantés.

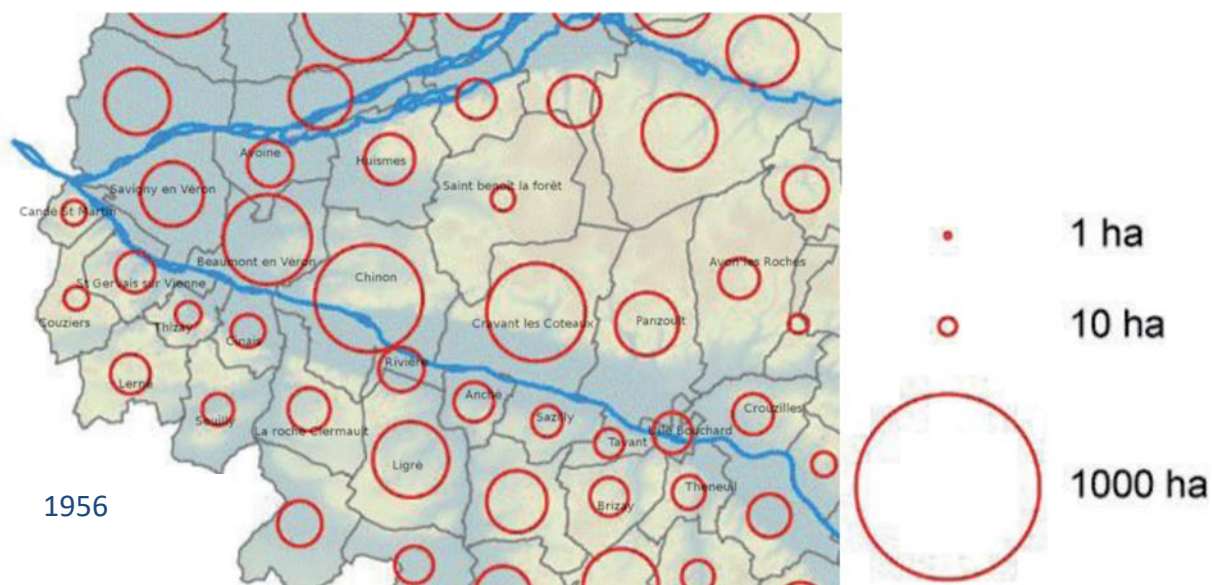


Figure 10: superficie totale de vignes en 1956-1958 par commune  
Source : fond de carte François Garnotel, 2010

A partir des années 60, l'agriculture polycole a peu à peu cédée la place à la viticulture dans le Chinonais et les superficies viticoles ont augmentées. (Figure 10)

Selon François Garnotel « La répartition actuelle des vignes dans le département résulte de la spécialisation de la culture qui, pour les surfaces significatives, est aujourd'hui uniquement commerciale... » avec la spécialisation de la viticulture et l'évolution des marchés, le vignoble actuel s'est en effet concentré sur les secteurs présentant le meilleur potentiel de qualité, et sa production est entièrement consacrée à la vente (au négoce ou directe) » (Garnotel 2010)

Aujourd'hui, Panzoult et Cravant-les-Côteaux représentent à elles deux le plus gros de la production de vin de l'AOC Chinon en termes de superficie (Figure 11).



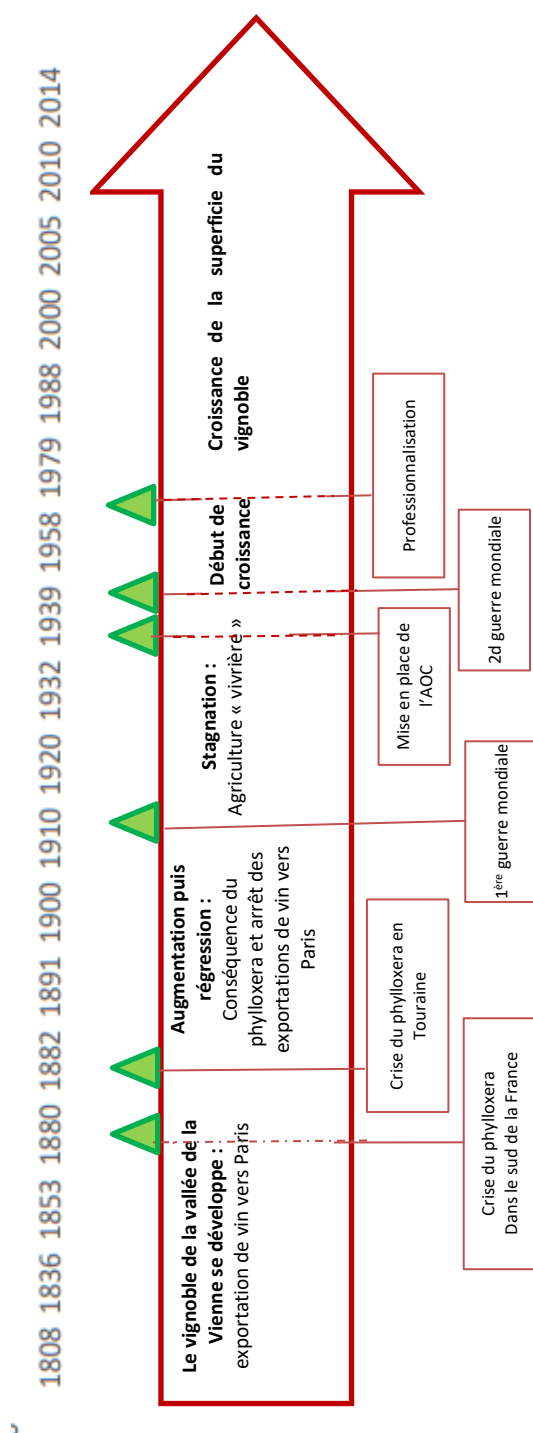
**Figure 11 : superficie totale de vignes en 2008 par commune**  
Source : figure personnelle ; fond de carte François Garnotel, 2010

En considérant Cravant-les-Côteaux et Panzoult, « La vigne est devenue l'activité principale dans les années 1960/1970. La commune possédait peu de bonnes terres, principalement en polyculture et était considérée comme une commune pauvre. Cette époque de développement a profondément profité à la commune de Panzoult et la viticulture est devenue l'activité principale. En effet la concentration des vigneron sur ces communes, qui ont su imprimer la notion de terroirs et de savoir-faire a créé un élan d'abord et ensuite de l'émulation engendrant la création de vignes, caves, de chais, maisons personnelles... » <sup>7</sup>

<sup>7</sup> Questionnaire de Pierre Sourdaïs (Panzoult), vigneron à Cravant-les-Côteaux

## A Bilan de l'évolution de la superficie viticole de Cravant-les-Côteaux et Panzoult du XIXème siècle à nos jours

La Figure 12 synthétise les événements présentés dans les paragraphes précédents et qui ont eu une influence marquante sur l'activité viticole.



**Figure 12 : Evénements impactant l'évolution de la superficie viticole**  
Sources : figure personnelle

## IV. Identification des facteurs naturels mis en œuvre dans la valorisation et la dynamique spatiale du terroir vitivinicole du chinonais

*« Chinon, Chinon, Chinon, Petite ville, grand renom, Assise sur pierre ancienne,  
Au haut le bois, au pied la Vienne. » François Rabelais.*

### A Le terroir viticole : première approche

Le mot terroir est issu de l'ancien français « tieroer » provenant du latin populaire « terratorium ».

En s'appuyant sur l'agronomie, il désigne l'« Ensemble des terres d'une région, considérées du point de vue de leurs aptitudes agricoles et fournissant un ou plusieurs produits caractéristiques, par exemple un vin. ». (Dictionnaire Larousse).

Mais en considérant l'aspect géographique, selon l'Institut national de l'origine et de la qualité « un terroir est une zone géographique particulière où une production tire son originalité directement des spécificités de son aire de production ».

### B Contexte topographie

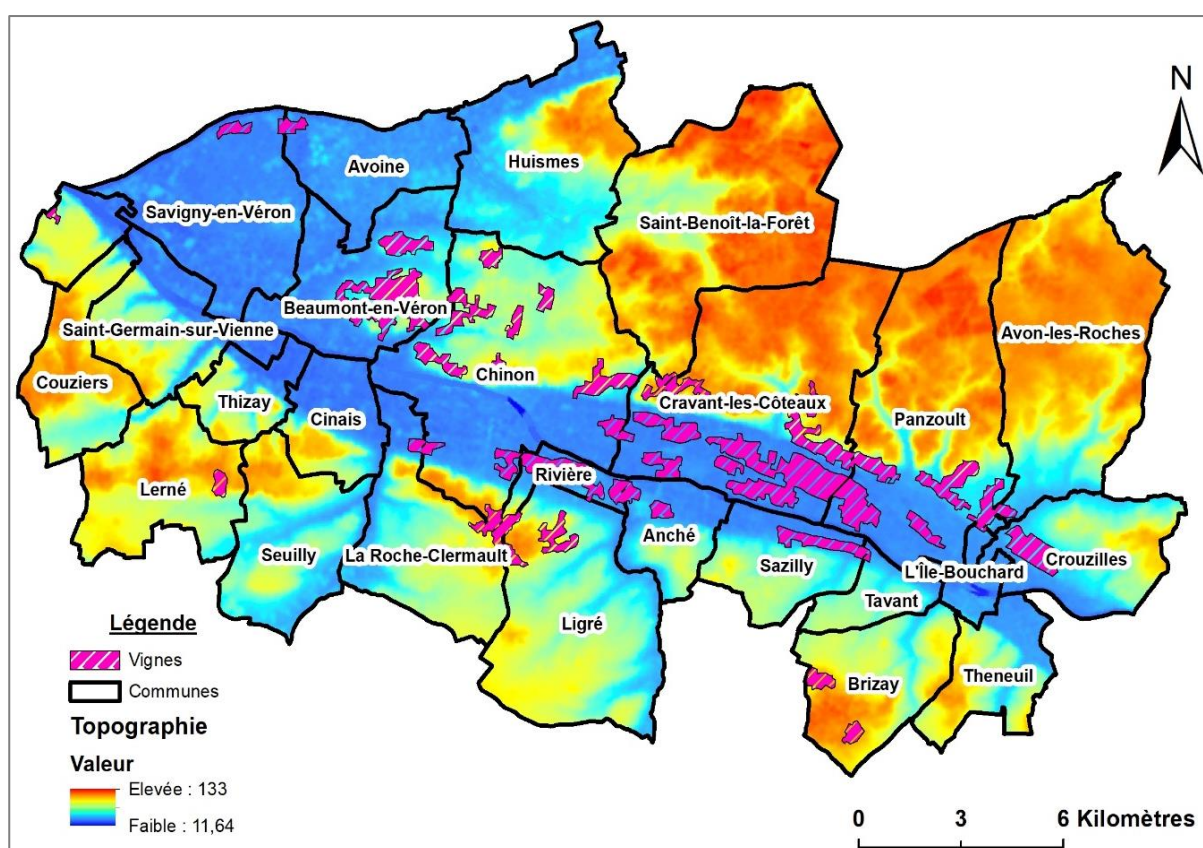
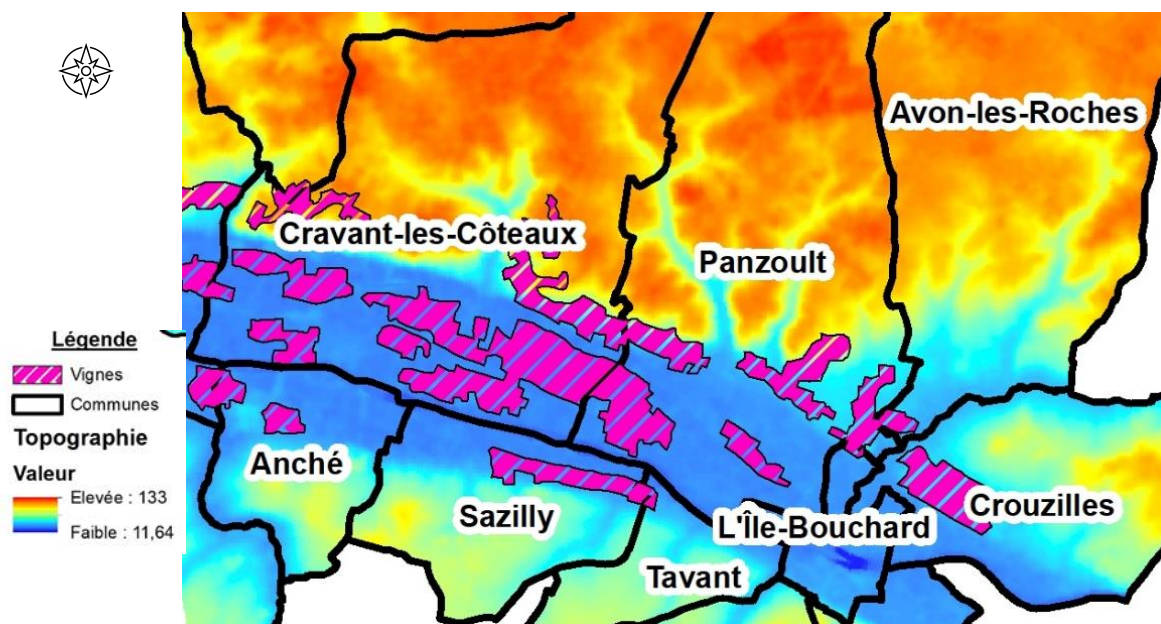


Figure 13 : topographie et relief du territoire de l'AOC Chinon

Source : Fond de carte Topo : programme européen de surveillance et d'observation de la Terre Copernicus  
Couches : vignes (Corinne land cover 2019) ; communes (ESRI France Content)

La topographie des territoires entrants dans la délimitation de l'AOC Chinon est caractérisée par trois grandes entités géographiques : un plateau au nord-est au niveau Saint-Benoît-la-Forêt, Cravant-les-Côteaux, Panzoult et Avon les roches (altitude de 110 m environ), la vallée de la Vienne qui conflue avec celle de la Loire au niveau de Candes-Saint-Martin (altitude de 40 m environ). Entre vallée et plateau on trouve les coteaux orientés nord (sur la rive gauche de la Vienne) ou sud (au niveau de Cravant-les-Côteaux et Panzoult notamment), avec des pentes plus fortes au niveau des vallées secondaires. (Figure 13).



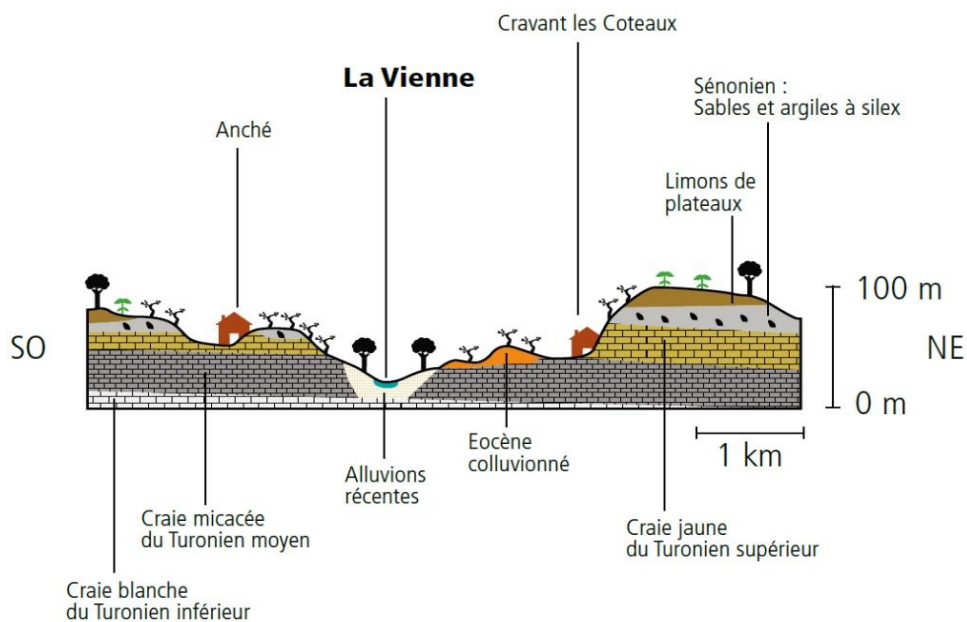
**Figure 14: Topographie et emplacement de la vigne sur Cravant-les-Côteaux et Panzoult**  
Fond de carte Topo : programme européen de surveillance et d'observation de la Terre Copernicus  
Couches : vignes (Corinne land cover 2019) ; communes (ESRI France Content)

Les vignes sont inégalement réparties sur le territoire du chinonais mais Cravant-les-Côteaux et Panzoult sont des communes où la vigne est plus fortement développée. On la retrouve sur les trois entités géographiques, c'est à dire à la fois au niveau de la vallée de la Vienne- en priorité-, sur les coteaux (exposés au sud) -en moindre proportion- et sur le plateau -dans une très faible proportion-. (Figure 14)

### **C Contexte géologique et pédologique**

Au niveau de la vallée de la Vienne, entre Chinon et Panzoult les différentes strates sédimentaires se superposent horizontalement. Elles ont été érodées par l'action de la Vienne et mises à l'affleurement.

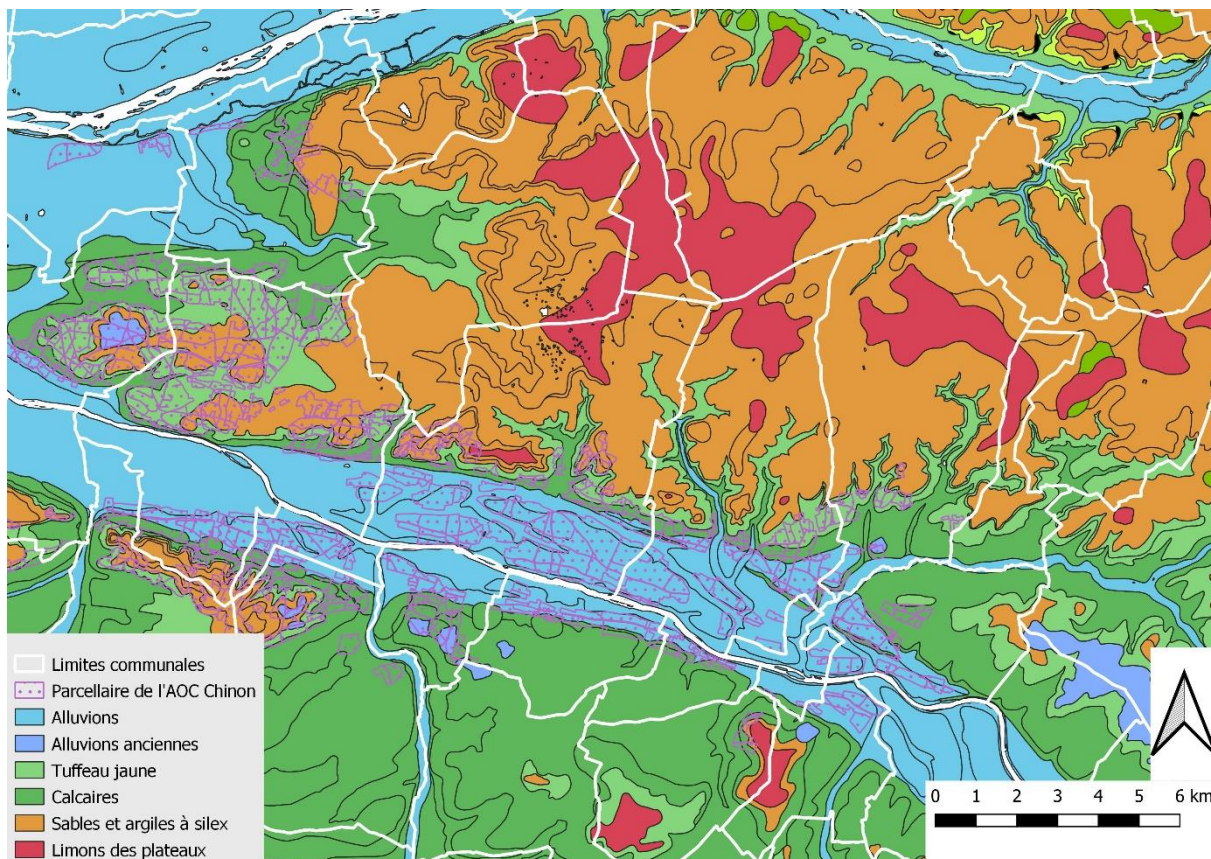
De la plus ancienne à la plus récente on trouve : des formations du Crétacé supérieur (Turonien et Sénonien), des formations du paléogène (Eocène colluvionné) et des formations alluviales modernes ou anciennes. (Figure 15)



**Figure 15 : Coupe de la Vallée de la Vienne au niveau de Cravant-les-Côteaux**

Source : Interloire

Sur le secteur correspondant à l'aire géographique de l'AOC Chinon, on trouve six formations principales pouvant être regroupées en trois grandes catégories (Figure 16).



**Figure 16 : Carte géologique simplifiée du vignoble de Chinon**

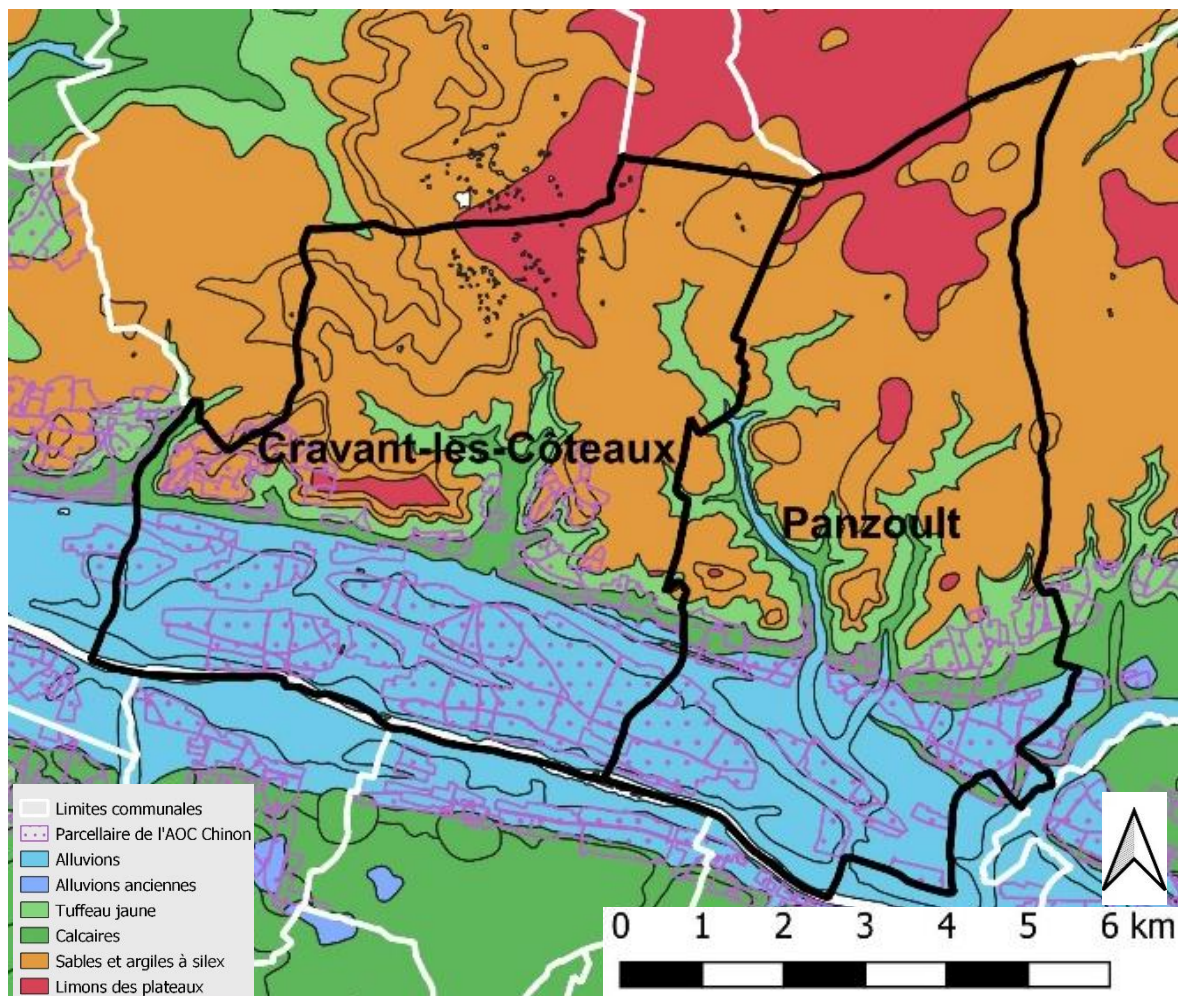
Source : d'après la carte géologique du BRGM au 1/50000

Des alluvions se trouvent en fond de vallée sur les rives de La Loire et de la Vienne. Les plus récentes sont principalement constituées de sables, graviers, et galets alors que, de part et d'autre de la vallée, elles sont composées de débris calcaires, d'argile sableuse, ou de sables. On y fait naître des vins de soif légers et fruités. On les retrouve principalement au niveau de Cravant-les-Côteaux et Panzoult.

Les formations calcaires se situent au niveau des coteaux de bordure des axes fluviaux. Elles sont essentiellement composées de craie, de tuffeau déposé par la mer à l'ère secondaire (tuffeau jaune et blanc de Touraine). Elles font naître de superbes vins de garde ; ce sont les vins les plus réputés de l'appellation Chinon. Là encore on retrouve ces formations au niveau de Cravant-les-Côteaux et Panzoult (où l'on trouve notamment des formations de tuffeau jaune très spécifique pour le vin).

Les plateaux et les buttes sont constitués essentiellement de limons, et de sables éoliens plus ou moins argileux. Elles donnent des vins fins et subtils.

Le vignoble de Cravant-les-Côteaux et Panzoult est inégalement réparti sur le territoire. On le retrouve en majorité sur les alluvions au niveau de la vallée de la Vienne, en moindre proportion sur les calcaires (notamment sur le tuffeau jaune) au niveau des coteaux, et sur les sables et argiles à silex des plateaux dans une très faible proportion-. (Figure 17)



**Figure 17 : Carte géologique simplifiée de Cravant-les-Côteaux et Panzoult**  
Source : d'après la carte géologique du BRGM au 1/50000

Cela va contribuer à la naissance d'un éventail de vins important, lié aux différents reliefs sur lesquels pousse la vigne. Cela permet au consommateur de disposer d'un choix, favorise ses achats au sein d'une même commune, encourage le vigneron qui dégage de son travail des plus-values valorisantes et participe donc à la dynamique spatiale de la vigne sur ce territoire.

#### D Particularités climatiques

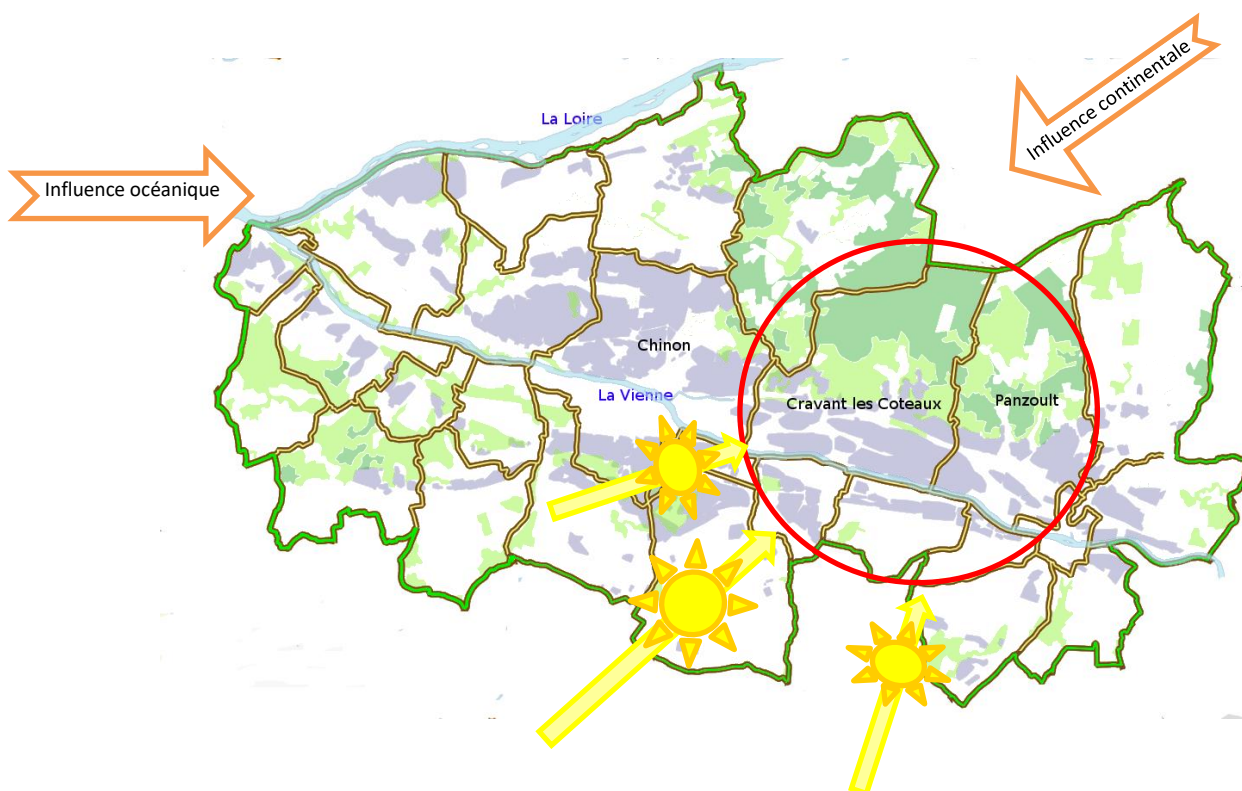
*« Nous aimons dire que « le grand patron », c'est le climat et qu'il faut savoir accepter les belles surprises et les mauvaises qu'il engendre sur notre vigne et notre récolte. »*

*Site internet de Bernard Baudry, vigneron<sup>8</sup>*

Le vignoble du Chinonais, s'inscrit dans un espace situé entre la rive gauche de la Loire et la vallée de la Vienne.

Situé à l'extrémité ouest du département de l'Indre et Loire, le territoire permet au vignoble de bénéficier d'un climat d'influence océanique apporté par la Loire à l'ouest et d'influence continentale lié aux vents d'Est. Chaque année le vin peut être différemment influencé par ces vents.

L'exposition est également importante pour la vigne. Sur le territoire chinonais la vigne occupe tous les types d'orientation, mais pour ce qui concerne Cravant-les-Coteaux et Panzoult la vigne occupe les coteaux exposés au sud comme indiqué sur la Figure 18.

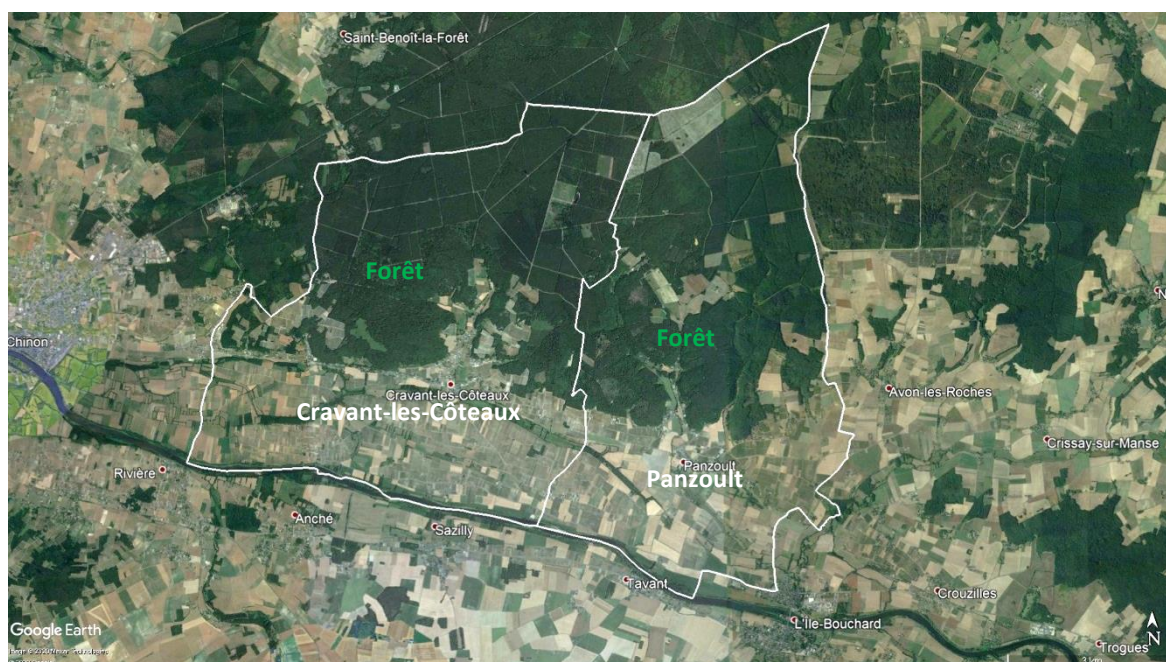


**Figure 18 : particularités climatiques du territoire de l'AOC et de Cravant-les-Côteaux et Panzoult en particulier**

Source : carte personnelle ; fond de carte Géoportail

<sup>8</sup> <https://bernardbaudry.com/les-millesimes/>

La forêt présente sur le plateau au nord-est du territoire est également un élément particulier du territoire puisqu'elle protège les vignobles des coteaux et de la plaine en tenant lieu de rempart contre les vents d'est et du nord et donc contre le froid. (Figure 19)



**Figure 19: localisation de la forêt sur les communes de Cravant les coteaux et Panzoult**

Source : fond de carte Google Earth

« La forêt constitue un élément fondamental du terroir viticole cravantais et panzoultais. Si elle n'existait pas, les vignes ne s'épanouiraient pas autant et les raisins ne mûriraient pas aussi bien »<sup>9</sup> (Figure 20)



**Figure 20 : le forêt élément protecteur des vignobles**

Source : photographie personnelle

<sup>9</sup> Questionnaire de Matthieu Baudry (Cravant-les-Côteaux).

Pour ce qui concerne Cravant-les-Coteaux et Panzoult, leur position en cœur de territoire, associée à l'exposition sud des coteaux rend le climat plus chaud et plus sec que dans le reste de la région, élément favorable à la culture viticole.

### E Du VIN aux VINS : l'Unité Territoriale de Base

Un terroir viticole est constitué d'un groupe de parcelles agricoles situées dans la même région, sur un même type de sol, tant au point de vue géologique qu'orographique, ayant des conditions climatiques identiques. La notion de terroir s'appuie donc sur les données géographiques et topographiques ainsi que sur la géo-pédologie du territoire.

Cependant, cette combinaison de reliefs et de sols engendre à plus petite échelle, des microclimats locaux d'où une multitude de micro-territoire ayant chacun des conditions naturelles spécifiques.

On retrouve ici la notion d'Unités Territoriales de Base (UTB). « Une UTB est un « espace (un territoire) suffisamment homogène sur le plan du fonctionnement du système terroir / vigne / vin et qui présente également une surface suffisante pour une valorisation par la viticulture, sur le plan agronomique et commercial » (R. Morlat, 2001).

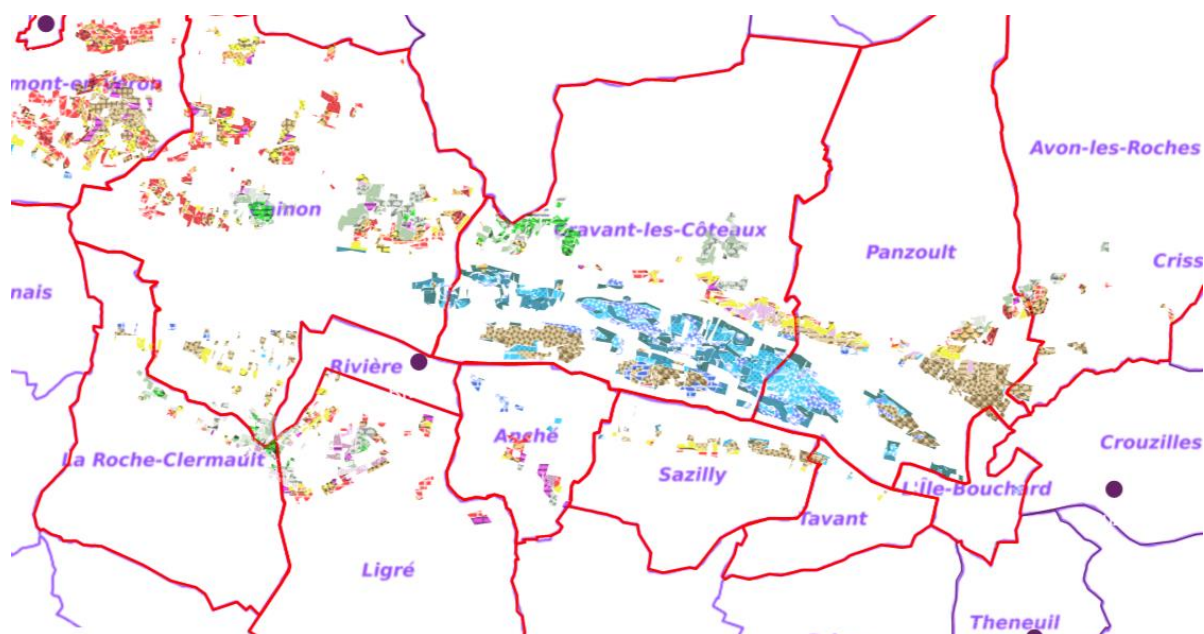


Figure 21: visualisation des Unités Territoriale de Base sur une portion de territoire de l'AOC Chinon

Source : e-terroir, Cartographie géo-pédologique des vignobles ; Techniloire (<https://techniloire.com/>)

L'appellation Chinon offre un large éventail d'UTB (Figure 21). Selon e-terroir on peut en dénombrer cinquante et une (pour la période d'étude de 2006-2008). « C'est une vraie chance pour cette appellation de posséder des sols divers et variés. Il n'existe d'ailleurs pas un chinon mais des chinons » (Asselin 2017). Cependant ces UTB ne sont pas réparties uniformément sur tout le territoire.

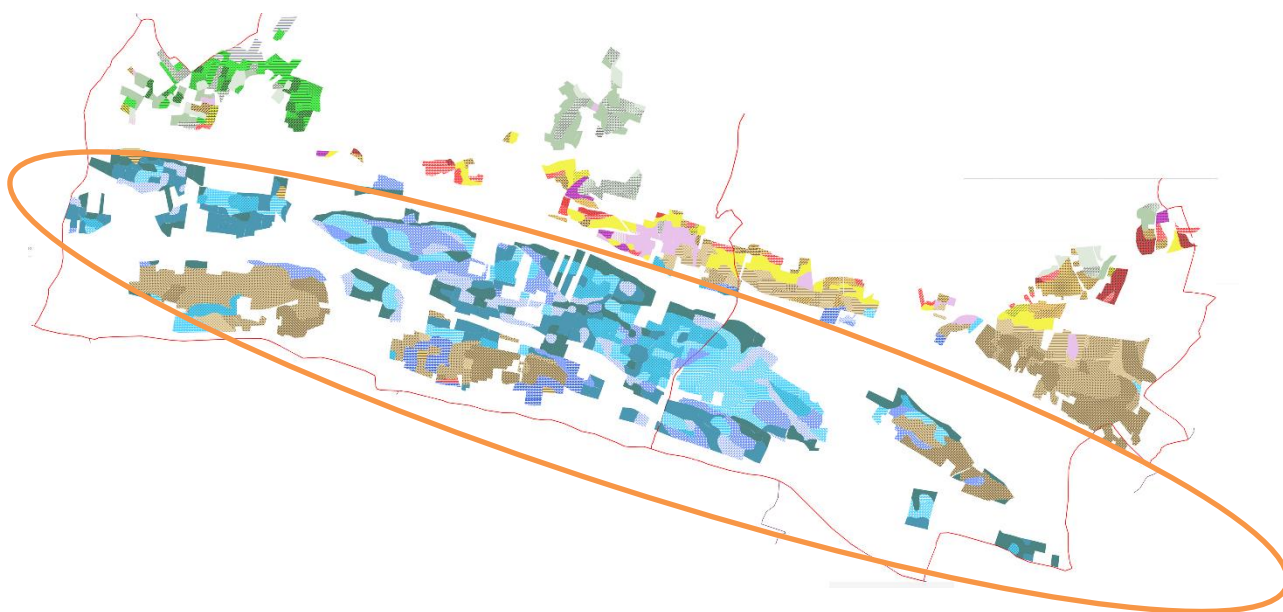
Selon E-Terroir, « chaque UTB est renseignée par les éléments du contexte géologique (Ère / Période ou Époque / Étage) ainsi que par le milieu viticole (Roche, Altération, Altérite). Le type de sol (du référentiel pédologique) et les dénominations vernaculaires complètent parfois la définition de l'UTB. ». (Tableau III)

**Tableau III : exemple de définition d'une unité de terroir de base**

Source : E-Terroir

<u>Unité de Terroir</u>	<u>Composantes de l'Unité de Terroir</u>
Ère : Secondaire	Pierrosité de surface : de 25 à 50 %
Période : Crétacé	Texture de surface : Limon sableux
Étage : Turonien supérieur	Horizon de profondeur : Roche dure
Milieu viticole : Roche de craie	Profondeur de sol : 40 cm
Unité de Terroir : Tuffeau jaune, crayeux, à passées blanches	Drainage du sol : Très bon
Référence pédologique : RENDOSOL à CALCOSOL	
Dénomination locale : Aubuis jaunes mi-lourds	

On remarque une grande diversité d'UTB sur le territoire de Cravant-les-coteaux et Panzoult notamment pour ce qui concerne les alluvions de vallée (Figure 22).



**Figure 22 : visualisation de la grande variété d'Unités Territoriale de Base concernant les alluvions sur Cravant-les-Côteaux et Panzoult**

Source : e-terroir, Cartographie géo-pédologique des vignobles ; Techniloire (<https://techniloire.com/>)

---

## V. L'identité du vin : un objet de patrimonialisation et de valorisation

---

### A Le terroir viticole : approche humaine et sociale

« Les processus de patrimonialisation appliqués à un objet (choses, œuvre, bien, bâtiment, site, paysage, etc.) ou à une réalité idéale (idée, valeur, témoignage, événement, pratique, etc.) n'ont rien de naturel. Ils ne vont pas de soi. Ils expriment au contraire une affectation collective (sociale donc) de sens ; laquelle découle d'un principe de convention. Ce dernier traduit un accord social implicite (souvent territorialisé et institutionnalisé) sur des valeurs collectivement admises ; témoignage tacite d'une indéniable identité partagée. » (Di Méo, 2007)

Géographiquement, le mot terroir désigne « Province, campagne, considérées comme le refuge d'habitudes, de goûts typiquement ruraux ou régionaux » (Dictionnaire Larousse). Depuis le premier congrès international des terroirs vitivinicoles de nombreuses contributions ont été publiées à propos des « terroirs vitivinicoles ». Comme défini lors du VI<sup>ème</sup> Congrès international sur les terroirs viticoles « Le terroir est un espace géographique délimité, dans lequel une communauté humaine, construit au cours de son histoire un savoir collectif de production, fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. Les itinéraires sociotechniques ainsi mis en jeu, révèlent une originalité, confèrent une typicité et aboutissent à une réputation, pour un bien originaire de cet espace géographique. » (Casabianca F. et al, 2006).

Cette définition a été revue, et l'Organisation Internationale du Vin (OIV) a adopté en 2010 la définition suivante « Le terroir vitivinicole est un concept qui se réfère à un espace sur lequel se développe un savoir collectif, des interactions entre un milieu physique et biologique identifiable et les pratiques vitivinicoles appliquées, qui confèrent des caractéristiques distinctives aux produits originaires de cet espace » (Résolution OIV/VITI 333/2010).

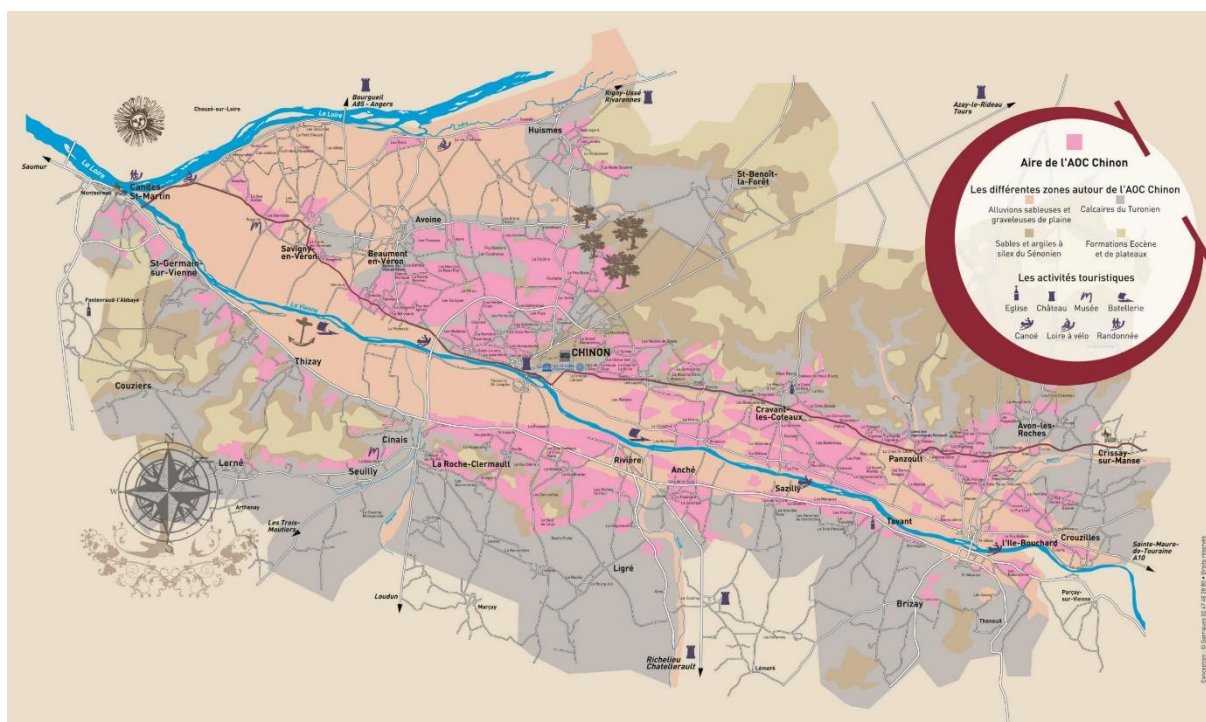
### B L'AOC : un capital collectif ayant pour but la valorisation d'UN VIN mais aussi une menace pour la diversité d'expression des terroirs

Selon l'Article L 115-1 du Code de la Consommation « Constitue une appellation d'origine, la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains ». Ainsi, si la dynamique première du territoire viticole est fondée sur un système d'interactions lié aux facteurs naturels (sols, topographie, climat, ...), les facteurs humains sont également très importants.

On retrouve notamment les facteurs humains au niveau du cahier des charges de l'AOC qui met en place des règles communes de production concernant les pratiques culturales et la vinification des vins. Pour bénéficier de l'AOC le vin produit doit répondre aux caractéristiques géographiques indiquées dans le chapitre I et son élaboration doit suivre les éléments contenus dans le cahier des charges. Si, initialement, très peu d'éléments y figuraient quant aux pratiques agricoles on y rattache peu à peu des éléments liés aux conditions de production : les cépages autorisés, les méthodes de culture, de vinification, les rendements

maximums à l'hectare... À l'origine, cette appellation est un gage de qualité puisque les exigences qui sont attachées au cahier des charges ont contribué à mettre un cadre afin d'être reconnue en tant qu'appellation à valeur ajoutée.

La mise en place de l'AOC a ainsi permis une valorisation du territoire de Chinon : l'ensemble des vigneron est responsable de l'image de marque de l'appellation et le vin est en premier lieu identifié par son appellation « Chinon » dont on retrouve en gros le nom sur l'étiquette. L'AOC a ainsi permis la valorisation d'un vin, Le Chinon et d'un territoire celui de l'AOC (Figure 23).



**Figure 23 : carte de l'AOC Chinon**

Source : Syndicat des Vins de Chinon (<http://www.chinon.com>)

Cependant, la conformité au cahier de charges de l'AOC est également synonyme d'une trop grande uniformisation du vin. On « dénonce la trop grande transparence des producteurs qui se contentent d'appliquer les techniques requises par leur AOC sans chercher à donner une âme à leur produit, comme on pourrait l'attendre d'une production intellectuelle. Ils se comportent comme de simples processus mécaniques sans projet ni investissement personnel dans leur production. Leurs vins ont une typicité creuse, sans intérêt. Des vignerons appellent cette dérive « l'AOC-recette ». (Teil 2013).

Pourtant cette dérive n'est pas uniquement du fait du vigneron et depuis plusieurs années, différentes « dérives » sont dénoncées quant aux règlements d'AOC qui sont accusés de représenter une menace pour la diversité d'expression des terroirs. En effet, comme l'indique Erwann-de-barry<sup>10</sup> « La ligne de conduite dictée par les AOP peut parfois paraître un peu rigide pour certains producteurs qui souhaitent innover. Le respect de l'AOP implique de se conformer à une image et des pratiques communes, ce qui uniformise le vin. Pas de

<sup>10</sup>[https://www.huffingtonpost.fr/erwann-de-barry/choisir-un-vin-selon-laop-ou-aoc-nest-plus-la-bonne-methode\\_a\\_23593675/](https://www.huffingtonpost.fr/erwann-de-barry/choisir-un-vin-selon-laop-ou-aoc-nest-plus-la-bonne-methode_a_23593675/)

mélange de cépages possible en dehors des clous, pas de pratiques du travail de la vigne innovantes non plus! ».

### **C AOC et savoir-faire viticole : une cohabitation difficile**

Après sa définition par son aire d'appellation un vin se démarque par ses producteurs. Ces derniers se différencient par la différenciation de leurs pratiques viticoles (conduite de la vigne) et vinicoles (élaboration du vin). Par leurs savoirs faire, chacun d'entre eux, va chercher à imposer sa propre identité pour se distinguer des autres producteurs. Tout en gardant les spécificités liées à l'AOC, ils vont gérer individuellement les tailles, les vendanges...et intégrer leur savoir-faire familial à la viniculture préconisée par le cahier des charges de l'AOC, ce qui participera à la qualité du vin et donc à sa valorisation.

Cependant on dénonce également comme une menace pour l'AOC, les vigneron ne répondant pas ou ne voulant pas répondre au cahier des charges et dont les vins sont alors exclus de la liste des vins bénéficiant de l'AOC. « Le producteur peut, dans le cadre de l'appellation, apporter sa propre touche. Mais, s'il veut aller au-delà, il doit le faire sur son nom propre, et plus sous celui de l'appellation »<sup>11</sup> (Jean-Louis Buër, directeur général de l'Inao). Cependant, cette technique est considérée comme « une subversion du vignoble par des vigneron qui le prennent pour un fournisseur de matières premières à partir desquelles ils élaborent un vin à leur idée. À la différence des précédents, ils ont un projet très construit, mais dans lequel le vignoble n'a guère d'autre contribution que de le servir. Ils sont accusés de substituer la typicité par un style trop personnel. » (Teil 2013).

### **D Vinification parcellaire et lieu-dit : du VIN aux VINS ;**

On rencontre sur Cravant-les-Côteaux et Panzoult, une diversité de vins liés à la géologie et pédologie, à l'orientation des parcelles, à l'hydrographie...En appliquant le principe de vinification parcellaire (la parcelle est vendangée et vinifiée séparément) un même vigneron peut ainsi proposer plusieurs cuvées liées à la parcelle de naissance du raisin (Figure 24).



**Figure 24: Sols et cuvées parcellaires**

Source : <https://bernardbaudry.com/>

---

<sup>11</sup><https://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/o34905-ces-vignerons-faches-avec-leurs-appellations>

Selon le témoignage de Théotime Robin- Domaine Pascal et Alain Lorieux (Cravant-les-Côteaux) recueilli par Camille RUE, « Sur le domaine situé à Cravant la volonté est de créer des appellations avec des lieux dits pour démarquer le territoire et les valoriser au niveau historique. Histoire de la commune pas forcément viticole, mais c'est un travail de valorisation d'un ensemble typique d'un lieu-dit. »<sup>12</sup>

## **E Les étiquettes.**

La valorisation du produit vinicole s'effectue également à travers le packaging c'est-à-dire la bouteille et l'étiquette. L'étiquette doit informer et valoriser le contenu de la bouteille mais elle doit également séduire l'acheteur pour le convaincre d'acheter ce vin plutôt qu'un autre. Comme c'est le premier élément vu par l'acheteur, elle doit être attractive et mettre en avant les qualités du vin ; elle doit permettre au consommateur de connaître, la provenance et le type et du vin.

Si chaque région viticole possède sa propre forme de bouteilles, l'étiquette va dépendre du discours que le vigneron veut faire passer. Elle va ainsi faire apparaître des symboles du patrimoine ou des paysages typiques mais aussi des discours sensoriels. Ainsi, « l'étiquette n'est pas uniquement support d'un discours textuel, elle est aussi un élément iconique qui peut exploiter le concept de terroir par représentations » (Collet-Parizot A., 2019).

### **1. *Une mise en scène de l'identité du vin au travers de lieux valorisants***

L'étiquette traditionnelle est un élément contenant un ou des symboles identitaires destinés à attirer le public. « Le design de l'étiquette va avoir des effets sur la perception de la qualité de vin. Il n'y a pas que le fond qui compte, il y a aussi la forme » (Pinto M.P et al : 2010). Selon le témoignage de M. Matthieu Baudry (Cravant-les-Côteaux) recueilli par Camille RUE, « L'étiquette du vin avec Chinon en gros fait référence à un contexte géographique, géologique et pédologique lié à un paysage. Le paysage a une importance capitale, le paysage est lié à l'imaginaire du vin, on commence à faire voyager le consommateur avec la description du vin, grâce à l'étiquette. »<sup>13</sup>

Traditionnellement le Château est un repère géographique très utilisé sur les étiquettes. Le château de Chinon représenté sur les étiquettes est mis en scène pour cette AOC comme un élément iconique du territoire. Il est utilisé pour valoriser le vin à qui il confère une forte marque identitaire.

On y retrouve aussi les manoirs, maisons bourgeoises...occupées par les viticulteurs et les vignerons ou à défaut des éléments architecturaux anciens représentatifs du charme patrimonial d'une maison viticole traditionnelle ; caves, portail, clos...Ces éléments sont utilisés pour montrer l'ancrage et l'attachement du vigneron à sa terre et à sa région afin de valoriser le vin. (Figure 25)

---

<sup>12</sup> RUE Camille, Les nouveaux territoires des vins de Chinon : Les modes et acteurs de la patrimonialisation de la production viticole (PFE sous la direction de Laura Verdelli), Polytech, Université de Tours, 2018-2019

<sup>13</sup> RUE Camille, Les nouveaux territoires des vins de Chinon : Les modes et acteurs de la patrimonialisation de la production viticole (PFE sous la direction de Laura Verdelli), Polytech, Université de Tours, 2018-2019

On peut aussi rencontrer des étiquettes reprenant les traditions viticoles traditionnelles comme les vendanges manuelles. Cette étiquette permet de valoriser le travail du viticulteur et donc le vin. (Figure 25)

Enfin, l'étiquette peut mettre en avant les paysages viticoles avec les rangs de vigne. Ce type d'étiquette utilise le symbole du paysage viticole traditionnel avec les coteaux occupés par les rangs de vigne. Elle souligne la géographie du lieu et s'appuie sur l'aspect patrimonial des vignes. Le vin est valorisé par l'aspect naturel du lieu. (Figure 25)

La mention des « lieux dit » recentre sur la notion de terroir. Le vin est alors directement lié à la parcelle viticole.

Aujourd'hui les étiquettes sont plus épurée. On abandonne les représentations graphiques et on insiste plus sur le nom du vigneron et le lieu-dit de naissance du vin. (Figure 25)



Figure 25 : exemples d'étiquettes « classiques » de vin de Cravant-les-Côteaux et Panzoult

Source : fond de carte (carte de France Raster), limites communales. Les étiquettes proviennent des sites internet des vignerons

## 2. Une mise en scène sensorielle du vin

En effet, « face à la grande diversité de bouteilles offertes, l'étiquette permet d'identifier le vin mais aussi d'attirer l'œil du client » (Pinto M.P et al : 2010).

Dans certains cas on va même s'éloigner totalement de l'étiquette traditionnelle. Pour cela des sensations vont être mises en avant « Avec les étiquettes « gustatives » (Figure 26), on observe un déplacement du pôle de valorisation du produit, correspondant à une étape

différente de sa carrière objectale » (Couégnas, 2005). « Alors que le classicisme procède à une évocation subtile (subliminale) du corps vinicole, autrement dit de l'étape de production et d'élevage du vin, les étiquettes « gustatives » renvoient à un tout autre moment de son parcours aspectuel, celui de sa dégustation. » (Pinto M.P et al : 2010)



**Figure 26 : : exemples d'étiquettes plus « sensorielle » de vin de Cravant-les-Côteaux et Panzoult**  
Source : fond de carte (carte de France Raster), limites communales. Les étiquettes proviennent des sites internet des vignerons

### 3. Les étiquettes : un élément de marketing caché

Cependant, « Mais l'étiquette est aussi et surtout l'espace de liberté où la bouteille de vin devient un packaging, c'est un objet commercial. Or, les forces d'innovations opèrent ici non pas du fait des éléments sémiologiques qui y sont identifiables, mais du fait de leur articulation plastique, à savoir dans la manière dont chaque marque choisit d'énoncer, d'exposer, de mettre en lumière, c'est-à-dire de donner forme à ces éléments qu'il donne à voir » (Pinto M.P et al : 2010). Dans ce cas, la valorisation d'un vin et de son territoire sont des éléments secondaires. Le client n'achète plus un « Chinon » mais vin qu'il suppose apporter - à tort ou à raison- la promesse indiquée sur l'étiquette. Il achète un rêve », une image du terroir et de ses traditions...voire même une promesse de sensations.

---

## VI. Le vin : un objet de traditions culturelles et de valorisation territoriale

---

« Les éléments patrimoniaux matériels ou immatériels, retrouvés, mis en valeur ou même totalement recréés, contribuent très largement à marquer l'espace social, à lui donner du sens, à générer ou conforter des pratiques collectives et donc à fabriquer des territoires qui, à leur tour, façonnent ceux qui y vivent et renforcent les pouvoirs existants sur des bases culturelles à la fois sélectives et symboliques » (Peron, 2001).

### A Littérature et légendes locales : des éléments culturels objet de valorisation

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

*(François Rabelais)*

#### 1. *Des légendes d'où sont issue des savoirs faire*

Une légende tourangelle attribue la découverte de la taille de la vigne à saint Martin de Tours et à son âne (IV<sup>ème</sup> siècle) : lors d'une promenade à proximité de l'abbaye de Marmoutier (près de Tours), St Martin fit une pause (ou plutôt une sieste...), attacha son âne au bout d'un rang de vignes et s'endormit. Lorsqu'il se réveilla, l'âne avait brouté les sarments de vigne qu'il avait pu atteindre. Pourtant, aux vendanges suivantes, contrairement aux croyances des hommes, les moines constatèrent que les pieds de vignes qui avaient été mangés par l'âne avaient produit des grappes bien plus belles et juteuses que d'ordinaire. L'invention de la taille est donc due à l'âne de saint Martin ! (Asselin 2017)

#### 2. *Rabelais : le plus illustre ambassadeur du Chinonais mais aussi image objet d'une bataille juridique peu valorisante mais très territorialisante !*

*« Chinon, Chinon, Chinon, Petite ville, grand renom, Assise sur pierre ancienne,  
Au haut le bois, au pied la Vienne. »*

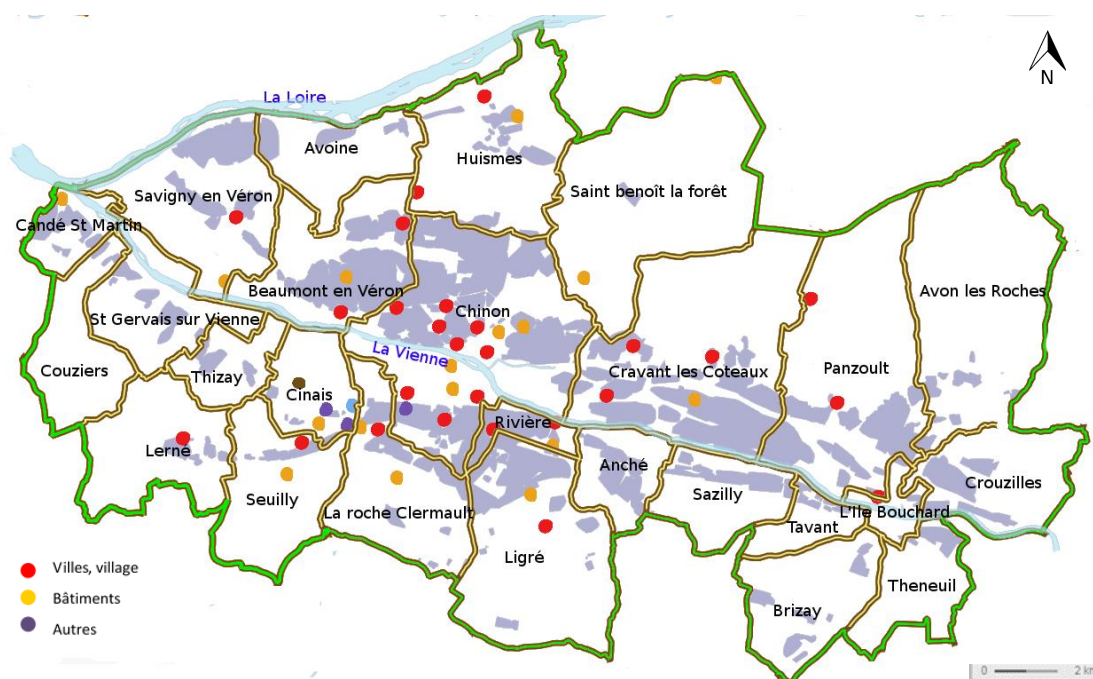
*«Beuvez tousjours et ne meurez jamais»*

*François Rabelais*

Ces citations sont des citations de Rabelais partagées par les vignerons et par de nombreux acteurs du chinonais. En effet, dans ses œuvres littéraires François Rabelais, originaire de la région de Chinon, met en avant le vin et particulièrement celui de Chinon et évoque de nombreux lieux, villages et lieux-dits du Chinonais (Figure 27).

Panzoult y est célèbre pour sa « Sybille » que Panurge vient consulter, sur le conseil de Pantagruel. « On m'a dict que à Panzoust près le Croulay, est une Sibylle tresinsigne, laquelle prædict toutes choses futures » (Tiers Livre Chapitre XVI « Comment Pantagruel conseille à Panurge de conférer avecques une Sibylle de Panzoust. »). La grotte de la Sibylle est sensée se trouver dans une cave troglodytiques creusée dans le tufeau dans le vallon du Croulay, sur la commune de Panzoult.

Les Caves Paintées situées sous la forteresse de Chinon, accueillent « la fontaine de l'oracle de la Dive bouteille » Que l'on retrouve dans le Ve livre, Chapitre XLVII « Comment Pantagruel & Panurge délibèrent visiter l'Oracle de la Dive Bouteille. ».



**Figure 27 Cartographie des lieux apparaissant dans les œuvres de Rabelais**

Source : données issues de <https://renom.univ-tours.fr/>

Cependant, bien que Rabelais soit pris en référence constante pour sa pensée et son humanisme, en 2018, une bataille juridique a vu le jour autour de l'utilisation de la figure de Rabelais. Producteurs de vin de Chinon (avec à sa tête un important domaine viticole : le domaine Charles Joguet) et ambassadeurs du vin Chinonais (les Entonneurs Rabelaisiens) ont tous deux utilisé, depuis une cinquantaine d'années, un portrait de Rabelais réalisé au XVII<sup>ème</sup> siècle. Mais des modifications effectuées à celui-ci par les Entonneurs et rendant celui-ci trop semblable au logo utilisé par le domaine viticole ont provoqué cette bataille juridique « Tout ce que nous voulons, c'est être sûrs de ne pas retrouver sur une bouteille ce logo qui, pour nos clients, est indissociable du Domaine »<sup>14</sup>. Une telle action, liée à la défense d'UN VIN et qui vient s'opposer à l'ensemble DES VINS de l'AOC Chinon si elle est très territorialisante, n'est pas très valorisante.

### 3. *Le guide Gallimard « Chinon, voyage au pays de Rabelais »*

En 2017, pour fêter les quatre-vingts ans de l'appellation AOC Chinon, le syndicat des vins de Chinon a souhaité réaliser un guide oenotouristique particulier. En association avec les éditions Gallimard, une œuvre collective a été élaboré en collaboration avec des universitaires, le vigneron Jean-Max Manceau, grand maître des Entonneurs rabelaisiens, et

<sup>14</sup> <https://www.terredevins.com/actualites/chinon-rabelais-enjeu-dune-nouvelle-guerre-picrocholine>

Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde en 2000. « Le guide Gallimard « Chinon, voyage au pays de Rabelais » est un hommage des vignerons de Chinon à François Rabelais, qui en 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 ! »<sup>15</sup>

Ce guide montre à quel point les vignerons de la région sont attachés à leur territoire et souhaitent le valoriser. En effet, plutôt que de publier un guide traditionnel, ils décident de s'impliquer dans ce guide et de faire connaître le territoire à travers une figure symbolique pour les chinonais celle de Rabelais.

## B Les manifestations touristiques ou festives

Le territoire de l'AOC Chinon mise sur une importante tradition festive liée au vin pour valoriser celui-ci et donc ses territoires. Depuis les années 60 (début de la professionnalisation de la filière viticole dans le Chinonais) les communes ont participé à la création de diverses manifestations liées au vin afin de valoriser le territoire. Ces manifestations s'appuient sur le patrimoine culturel, gastronomique et festif et le vin en tant que « bien boire » est partie prenante de celles-ci. Cependant si certaines de ces fêtes sont de réels évènements festifs et participent à la territorialisation, d'autre peuvent plutôt être rapprochées à la promotion des vins de certains viticulteurs participants aux évènements.

### 1. Les fêtes « communales » : des outils de valorisation mais aussi des outils de promotion masqués

Selon les personnes interrogées -viticulteurs, chargée d'œnotourisme et de développement touristique à la cave de la Sybille, élue municipale-, les communes de Panzoult et Cravant-les-coteaux se différencient des autres communes du Chinonais en ce qui concerne les fêtes organisées dans et par les communes (Figure 28).



**Figure 28 : les grandes fêtes viticoles populaires sur Chinon, Cravant-les-Côteaux et Panzoult**

Sources : figure personnelle ; fond de carte (carte de France Raster). Les affiches proviennent des sites internet suivant : (1-2-7 : Syndicat des Vins de Chinon) ; (3 : ©photo NR nouvelle république) ; (4 : site officiel de la mairie de Cravant) ; (5 : site de la cave de la sibylle Panzoult)

En effet, « elles ont été les premières à organiser une Foire aux Vins digne de ce nom et donc à attirer la foule et les regards sur ces deux communes »<sup>16</sup>. De plus, si « chaque commune viticole a son attrait paysager, culturel, traditionnel. Cravant est sans doute la plus connue du grand public grâce à l'étendue de son vignoble, grâce à son grand nombre de vignerons et grâce à un Comité des Fêtes très actif et donc une communication soutenue »<sup>17</sup>.

Cravant-les-Côteaux, organisait dans les années 70, la nuit du vin rythmée par des concerts de chanteurs populaires (André Verschuere, Claude François, Annie Cordy, Dave...). La Saint Vincent est organisée chaque dernier samedi de janvier (soixantième édition en 2019) par le comité des fêtes et des vins de Cravant. Si la Saint Vincent est une fête majeure dans les communes viticoles -Saint Vincent est le saint patron des vignerons-, celle de Cravant est très patrimoniale puisqu'elle réunit toutes les générations avec une célébration religieuse, le défilé des Entonneurs rabelaisiens, et près de 1500 personnes pour le déjeuner où on déguste le vin de Cravant.

Tous les ans, depuis plus de soixante ans, Panzoult accueille une foire au vin le 1<sup>er</sup> mai (aujourd'hui Festi'vin à la Cave Touristique de la Sybille depuis une dizaine d'années) avec marché de produits du terroir, animations gratuites toute la journée et repas le midi (de près de 500 personnes).

Il faut noter ici que ces deux fêtes sont organisées en dehors des périodes « touristiques » (vacances scolaires) et sont ainsi essentiellement fréquentées par la population locale et représentent pour ces deux communes des fêtes quasi traditionnelles. Le vin servi abondamment lors de ces événements a servi de faire valoir pour construire la réputation des vins de Cravant-les-Côteaux et Panzoult tandis que les fêtes ont assis la notoriété de ces deux communes. Ainsi, la réputation de ces deux communes s'appuie sur les manifestations et des festivités importantes organisées autour du vin depuis une soixantaine d'années.

Si la ville de Chinon organise également de grandes manifestations liées au vin, auxquelles des vignerons de Cravant-les-Côteaux et Panzoult participent mais celles-ci sont beaucoup plus orientées sur le tourisme et la vente de vin que sur la fête traditionnelle où tous les participants se mélangent, mangent et boivent ensemble. A Chinon on distingue trois grands événements destinés à faire connaître le vin et les vignerons aux touristes : « Les nourritures élémentaires », « Les vignerons dans la ville » et « Les vignerons aux promenades » et à moindre échelle (pour la viticulture) « les médiévales de Chinon ».

## ***2. L'offre oenotouristique une valorisation territoriale mais aussi une éventuelle surenchère vers l'accueil touristique de grande échelle***

« La culture en milieu rural doit désormais aussi se penser désormais avec les vignerons qui peuvent tout à la fois être mécènes et protecteurs du patrimoine mais aussi « irrigateurs » culturels. Leur implication culturelle et touristique non seulement favorise la pérennité de leurs exploitations, mais aussi la pérennité du patrimoine bâti, paysager et vernaculaire du monde viticole et offre aux populations locales comme aux touristes une possibilité de s'ouvrir aux mondes de la culture et du vin. » (Gerbail-Medalle 2014).

---

<sup>16</sup> Questionnaire de Philippe Pain (Panzoult).

<sup>17</sup> Questionnaire de Matthieu Baudry (Cravant-les-Côteaux).

L'œnotourisme « centré principalement sur la rencontre d'exploitants viticoles (caves, châteaux, domaines, ...) avec des touristes ou des excursionnistes venus déguster, acheter et comprendre le vin. » (Atout France, 2010) propose la découverte d'exploitations, de chais, de caves et de caveaux de dégustation accompagné d'une dégustation des différents crus produits.

Divers évènements -randos, pique-nique, balades- pouvant s'assimiler à de l'œnotourisme, sont organisés à travers le vignoble. Sur le territoire du vignoble du Val de Loire on retrouve « Vignes, Vins, randos » un rendez-vous (avec dégustations et découvertes du savoir-faire viticole) organisé le premier week-end de septembre. Qui plus est, les vignerons de Cravant et Panzoult organisent aussi des évènements ponctuels et individuels avec les « Pique-nique chez le vigneron » (avec visite des vignes et du chai et dégustation des vins), « Rendez-vous dans les Vignes » (Balade commentée dans les vignes avec visite du chai et de la cave dégustation). Les vignerons de Panzoult organisent la « La Rando de la Bernache » à pied ou à vélo avec un ravitaillement constitué de produits locaux (une fouée et un verre de bernache) et une tombola avec comme lot principal « son poids en vin ». Là encore la population locale participe de manière importante. (Figure 29)



**Figure 29 : exemples d'offres œnotouristique sur Cravant-les-Côteaux et Panzoult**

Sources : figure personnelle ; fond de carte (carte de France Raster) ; figure personnelle ; fond de carte (carte de France Raster). Les affiches proviennent des sites internet suivant : (1 : Interloire) ; (2 : association vigneron indépendant) (3 : Le Droit de Savoir des Enfants du Népal), (4) : (4-5 : cave touristique de Panzoult) ; (6 Pierre et Bertrand Couly)

L'œnotourisme permet donc de renforcer les ventes des vins de la propriété concernée grâce à la valorisation du vin en tant que produit du patrimoine viticole ce qui participe à la valorisation du territoire.

« Le « vrai » amateur de vin, le consommateur averti ou simplement le curieux, ne se reconnaît pas toujours dans cette offre œnotouristique à grande échelle. Il est encore et toujours dans la quête de la rencontre avec le producteur. » (Gerbai-Medalle. 2014).

---

## VII. Des Acteurs au service de la valorisation des vins

---

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

*François Rabelais*

La patrimonialisation de la vitiviniculture chinonaise est historiquement le fait des acteurs du vin. « Chaque entité intervient dans une filière le plus souvent territorialisée, et tisse un rapport particulier à ce territoire. » (Darnay 2018).

La valorisation des territoires viticoles est donc tout autant liée à la terre elle-même (conditions naturelles) qu'aux hommes qui font partie de la filière viticole (qui travaillent la vigne), de la filière vinicole (qui transforment le raisin en vin) ou de la filière commerciale (qui commercialisent le vin). Ainsi, « le rôle du terrain, dans l'élaboration d'un grand cru, ne va... guère au-delà de celui de la matière dans l'élaboration d'une œuvre d'art. » (Dion, 1952).

### **A Cravant-les-Côteaux et Panzoult : « DES VILLAGES VIGNERON »<sup>18</sup>**

#### **1. Les vignerons indépendants ayant choisi la vente directe**

A la base de la valorisation d'un territoire vitivinicole, on retrouve bien naturellement le vigneron qui « n'a pas le même regard sur son travail selon la valorisation qu'il en reçoit. » (Darnay 2018).

Avec la professionnalisation de la filière viticole et afin de valoriser leur vin, les propriétaires viticoles ont développé la vente directe. Les vignerons font tout : viticulteurs, éleveurs et vendeurs, ils s'occupent de la vigne, de la vinification, de l'élevage et de la commercialisation. La vente directe permet au vigneron de vendre son vin tout en ayant un échange direct avec l'acheteur, « cet échange pouvant aussi participer à une amélioration qualitative du produit mais également à celle de l'image des producteurs de vins dans l'inconscient du consommateur ». (Gerbal-Medalle 2014)

La vente directe est donc valorisante pour le vigneron qui peut présenter son domaine et son produit directement auprès des clients. Il peut en effet expliquer son travail, ses méthodes d'élaboration, et à travers cette démarche donner au client l'envie d'acheter son produit plutôt qu'un autre. A travers ce produit, le client doit ressentir la fierté du vigneron d'appartenir au territoire : c'est à cette condition que l'on peut parler de valorisation territoriale. De plus, le client doit avoir envie de revenir, de poursuivre sa découverte gustative et sensorielle : c'est encore une fois à cette condition que l'on peut parler de dynamique territoriale. (Figure 30).

---

<sup>18</sup> Questionnaire de Philippe Pain (Panzoult)

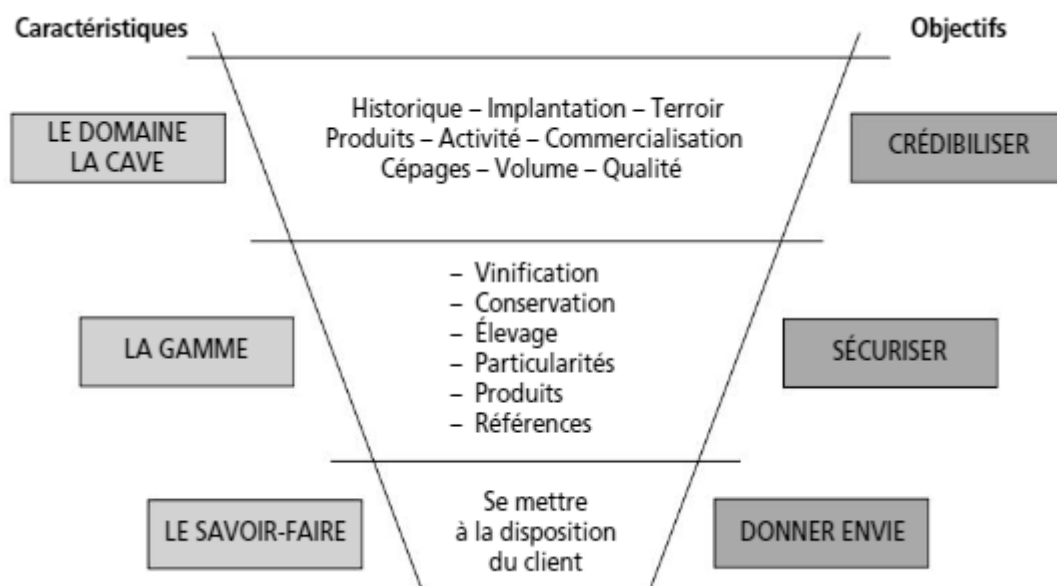


Figure 30: l'approche culturelle de la vente directe par le vigneron

Le marketing du vin (4e édition) Rouzet Seguin Dunot

[https://issuu.com/world360/docs/le\\_marketing\\_du\\_vin\\_4e\\_edition\\_-\\_du](https://issuu.com/world360/docs/le_marketing_du_vin_4e_edition_-_du)

Cependant la vente directe demande de se mettre à disposition du client. Dès lors, comment interagir avec son client lorsqu'un vigneron reçoit plusieurs clients à la fois, voir même un bus entier ? En effet, « il faut se rappeler qu'accueillir un client, c'est avant tout établir une relation humaine qui doit déboucher sur une relation commerciale mais aussi établir une forme de communication avancée qui sera facilitée si le vendeur optimise l'utilisation de ses caractéristiques naturelles (Rouzet E., Seguin G, 2017). Une telle définition paraît difficile voire impossible à mettre en œuvre avec des groupes trop importants et pas forcément intéressés par la vitiviniculture. Peut-on alors réellement parler de valorisation ?

## 2. Des vignerons engagés dans des démarches d'écocertification

Selon Pierre SOURDAIS, « Cravant-les-Côteaux et Panzoult se distinguent par le fait que nous sommes une densité de vignerons importantes qui crée la stimulation, l'émulation, qui par ricochet entraîne tout ce tissu d'entreprise, d'artisans. Elle offre un panel de vignerons différents, des conventionnels, des bio, des non bio, des naturels... et c'est cela notre force. »<sup>19</sup> (Figure 31)

Pour une grande partie des vignerons installés sur ces deux communes, la méthode d'exploitation et de vinification employée est traditionnelle. Cependant, afin de se distinguer et de valoriser différemment leur vin, près de 50% d'entre eux entrent dans diverses démarches d'écocertification pour tout ou partie de leurs vins : Biologique, Raisonnée, Biodynamique (biologique sans aucun ajout, aucun retrait, aucune modification.), à Haute Valeur Environnementale (agriculture raisonnée), Terra Vitis (viticulture durable et raisonnée) (Figure 31)

<sup>19</sup>Questionnaire de Pierre Sourdis (Cravant-les-Côteaux).

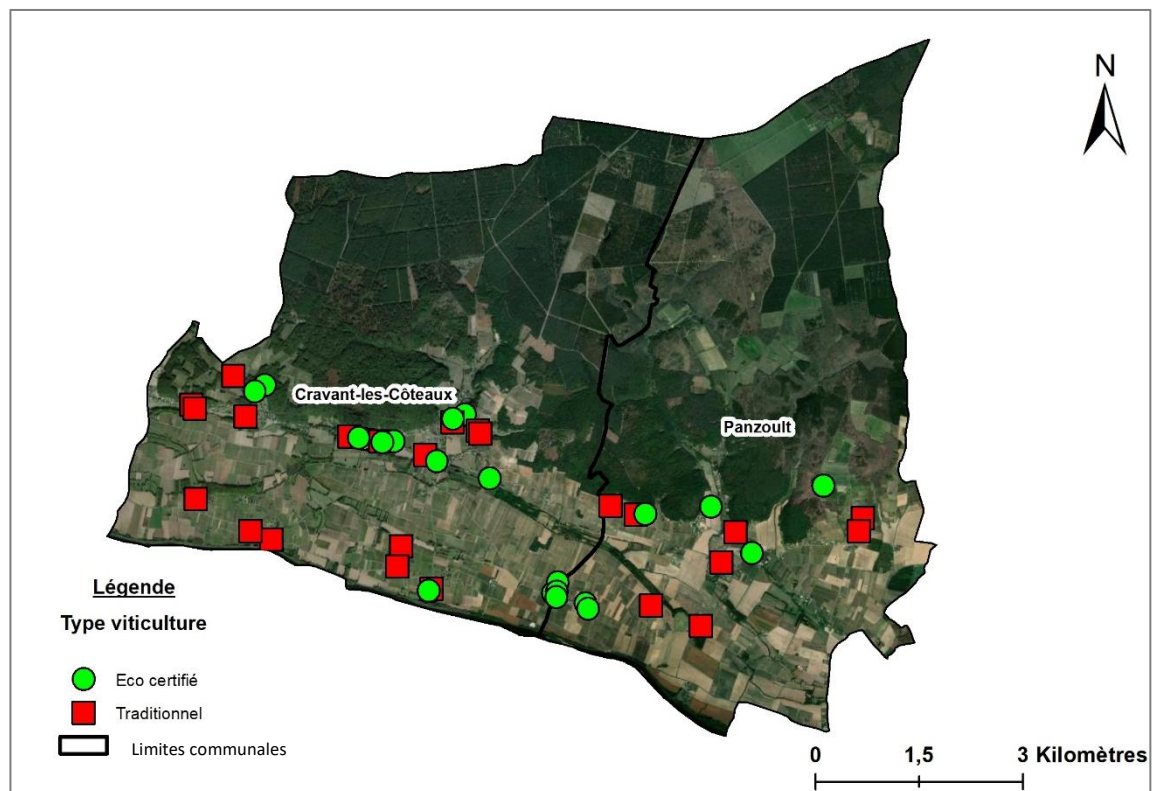


Figure 31 : localisation des vigneronns de Cravant-les-Côteaux et Panzoult avec les types de viticulture

Source : carte personnelle, fond de carte Google Maps

### 3. *Un héritage familial, des vigneronns ayants choisit de se maintenir sur le territoire et des nouveaux venus qui s'intègrent dans la communauté.*

Selon Philippe PAIN, concernant les communes de Cravant -les-coteaux et Panzoult, « Les vigneronns qui les composent se renouvellent, il y a une belle dynamique, les exploitations se transmettent, les maires des deux communes sont partie prenante du métier, et ce depuis longtemps. C'est n'est pas des vigneronns dans un village mais un village vigneron. »<sup>20</sup>

En examinant les déclarations des vigneronns sur les sites internet des domaines, et en les complétant par les entretiens menés avec les vigneronns par Camille RUE dans le cadre de son PFE on s'aperçoit que les domaines viticoles ont été transmis de façon verticale, au sein d'une même famille mais aussi de manière horizontale mais entre les vigneronns de la commune.

En observant les parcours de la « nouvelle génération » de vigneronns, on remarque que certains d'entre eux, ont suivi des études supérieures et exercé une ou plusieurs expériences dans d'autres exploitations en France voire à l'étranger avant de décider de revenir sur le domaine familial. La volonté de ces derniers de reprendre l'exploitation familiale et de développer l'activité viticole prouve ainsi leur attachement à leur territoire. Mais cette forte appropriation patrimoniale n'est pas le seul héritage transmis. En effet, si les savoir-faire liés à un terroir ont été construits sur un milieu favorable -le terroir-, ils se sont construits autour

<sup>20</sup> Questionnaire de Philippe Pain (Panzoult)

de connaissances ancestrales issues d'expériences successives provenant d'expériences ou de traditions familiales.

Cet ancrage familial est à inclure dans l'explication de la dynamique croissante de la viticulture sur les deux communes de l'étude.

#### **4. Les habitants**

Les communes de Cravant-les-Côteaux et Panzoult sont des communes rurales faiblement peuplées. Dès lors, la vitiviniculture touche la quasi-totalité de la population. Elle est la principale activité de ces communes, elle les représente et affecte donc directement la vie des habitants. « Tout est lié, la mairie, les associations, les entreprises en général, les commerçants, car le monde vigneron qui investissait faisait bien vivre les communes »<sup>21</sup>

Selon le témoignage de M. Christophe Baudry Maire de Cravant-les-Côteaux recueilli par Camille RUE<sup>22</sup>, « La commune vit pour la vigne et avec la vigne, pratiquement tous les habitants ont un lien avec la viticulture, et elle fournit 110 emplois directs. ».

#### **5. La cave touristique de Panzoult : musée, mise en scène viticole, mais aussi promotion des vins communaux**

Sur Panzoult, les vignerons sont historiquement regroupés dans l'association « Les Vignerons de Panzoult ». Si les premières Foires aux Vins du 1er Mai étaient organisées dans les Grottes de la Sibylle, le succès croissant de cette fête a obligé la commune de Panzoult et les vignerons de la commune à rechercher un nouveau lieu d'accueil dès les années 60. Le lieu choisi fut une ancienne carrière de tuffeau. Aménagée par les vignerons, une « Maison des Vins » (Figure 32) y a été ajoutée et la galerie troglodyte (soixante-dix mètres de galeries souterraines) a été aménagée.



**Figure 32: extérieur de la cave de la Sibylle**  
Sources : photographies personnelles

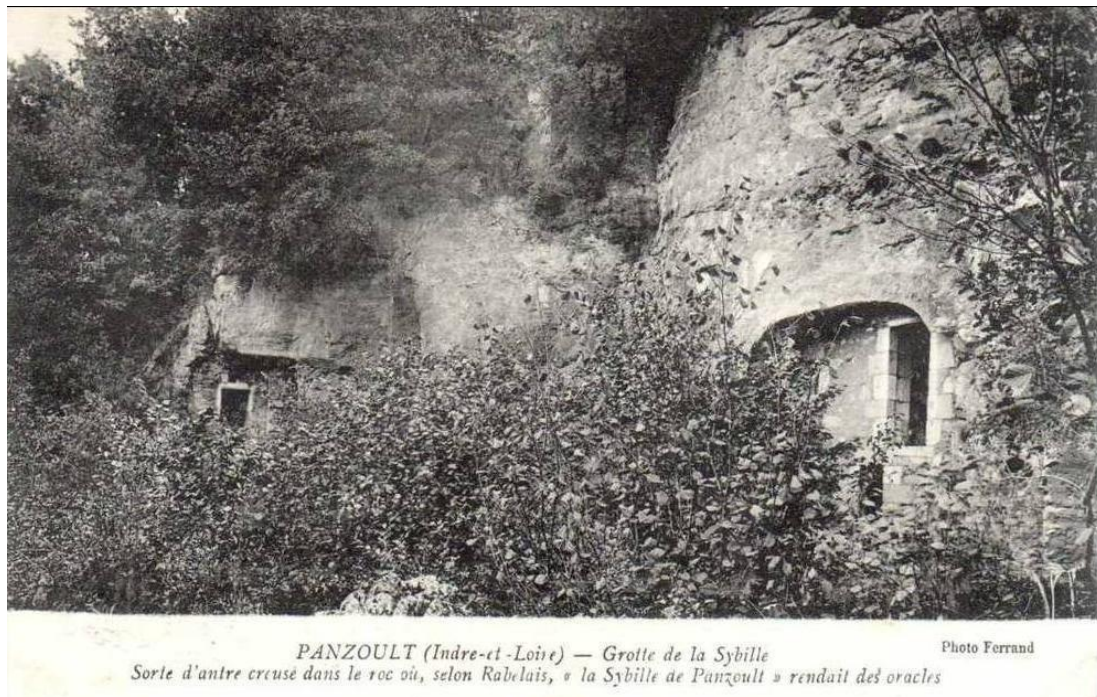
<sup>21</sup> Questionnaire de Pierre Sourdaïs (Cravant-les-Côteaux).

<sup>22</sup> RUE Camille, Les nouveaux territoires des vins de Chinon : Les modes et acteurs de la patrimonialisation de 4 la production viticole (PFE sous la direction de Laura Verdelli), Polytech, Université de Tours, 2018-2019

Aujourd'hui quinze domaines viticoles proposent leurs vins à la cave touristique de Panzoult également appelée cave de la Sybille. Côté touristique, diverses scènes sculptées dans la roche racontent l'histoire de la Sibylle de Panzoult et à la sortie, une courte animation cinématographique permet de découvrir le travail du vigneron pendant la taille de la vigne et de comprendre comment les vignerons vinifient le vin.

Une telle initiative mêle valorisation et territorialisation (à travers l'image de la Sybille). Le musée va jouer un rôle attractif auprès du public qui va visiter ce site, déguster en sortie les vins des vignerons communaux appartenant à l'association et acheter s'ils le souhaitent des bouteilles de ces derniers. Grâce à cette cave les vignerons de la commune s'appuient sur l'image de Rabelais (via la sybille) pour promouvoir les vins élaborés par les membres de la cave touristique en vente dans le bâtiment d'accueil.

Cependant la limite entre promotion des vins et activité touristique est très ténue. Bien que nommée cave de la sybille, ce lieu n'est pas le véritable repère de la Sybille. En effet, il faut faire une distinction entre la cave et la grotte de la sibylle. La véritable grotte de la Sibylle, aménagée aux 16ème et 17ème siècle se trouve non loin de là, dans le vallon du Croulay. (Figure 33)



**Figure 33: la "véritable" grotte de la Sibylle**

Source : carte postale ancienne

Il faut souligner ici la place importante de la chargée d'œnotourisme et de développement touristique à la cave de la Sybille -également élue municipale de Panzoult- qui participe à la promotion de l'ensemble des vins des producteurs en maîtrisant l'aspect œnologique ce qui évite que le lieu ne soit qu'une attraction touristique.

**B La confrérie des Entonneurs Rabelaisien : œuvrer en théorie pour la notoriété et la réputation des vins de « Chinon »**

*« Beuvez toujours, ne meurez jamais »*

*...une métaphore sur sa soif de la connaissance : nourrissez votre esprit,  
apprenez pour rester vivant et continuer à évoluer » ...*

*François Rabalais*

La confrérie des Entonneurs Rabelaisiens, créée en 1961, est la seconde confrérie bachique après les Tastevin en Bourgogne. Aujourd'hui, la confrérie est composée de plus de 70 membres en France et il existe aussi une délégation Allemande comprenant trois baillages : la Sarre, Hofheim et Berlin et du Brandebourg.

Quatre grands chapitres liés à la vigne et aux saisons rythment l'année : la St Vincent (janvier), le Bourgeon (mars), les Vendanges (septembre) et la Diane (décembre). Ces chapitres se tiennent dans les célèbres Caves Paintées à Chinon. (Figure 34)



**Figure 34 : chapitre des Entonneurs Rabelaisien**

Source : Simon Soubieux, France Bleu Touraine

Lors de chaque rassemblement, des chevaliers sont intronisés. Selon les Entonneurs, « A travers le monde. La Confrérie n'est pas loin d'avoir adoubé plus de 50 000 chevaliers »<sup>23</sup> Parmi les « chevaliers » intronisés à Chinon on compte des membres de la communauté artistique et des médias (cinéma, musique, journaliste), des sportifs, des scientifiques, des industriels étrangers et des membres de la communauté gastronomique (restaurateurs, œnologues et critiques culinaires). Parmi ceux cités par les Entonneurs on peut nommer Liz Taylor ou Gérard Depardieu mais aussi Simone Veil, le professeur Cabrol ou le Prince Albert de Monaco. L'importance des « personnalités » intronisées-qui comprennent des hommes,

---

<sup>23</sup> Site internet : <http://www.entonneurs-rabelaisiens.com/>

des industriels, des stars médiatiques-donne une aura supplémentaire à la confrérie. « Le réseau » des chevaliers, constitue alors un relais de communication pour la valorisation du terroir.

Cependant si certains agissent réellement pour la promotion du vin de Chinon et s'engagent comme « ambassadeurs du vin de Chinon » à le promouvoir autour d'eux, d'autres ne sont intronisés que pour la forme et n'interviendrons jamais pour promouvoir le vin.

Qui plus est, avec la crise de la Covid 19, ces intronisations prennent aujourd'hui un caractère beaucoup plus pécunier que valorisant. En effet, la confrérie des Entonneurs rabelaisiens a décidé de créer un Chapitre appelé « coup de cœur » en juillet et août 2020. Celui-ci s'adressait aux touristes « locaux » qui pour 90€ pouvaient choisir de devenir chevalier sans nombre minimum et sans repas d'un grand chapitre : une simple explication sur la Confrérie et les Caves peintes lors d'un vin d'honneur, et vous étiez intronisé « chevalier de manière spontanée ». <sup>24</sup>

### **C Les restaurants, bars à vins et foires aux vins**

Au niveau mondial, le vin en tant que « bien boire » fait partie de la gastronomie française, inscrite depuis 2010, au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO.

Selon la loi n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt Art. L. 665-6. « Le vin, produit de la vigne, les terroirs viticoles ainsi que les cidres et poirés, les boissons spiritueuses et les bières issus des traditions locales font partie du patrimoine culturel, gastronomique et paysager protégé de la France ».

Si les restaurants font partis du réseau de distribution des vins, ils agissent comme une vitrine pour faire connaître les vins qu'ils servent aux consommateurs (les gens aiment découvrir des nouveaux vins -notamment les vins locaux- au restaurant). Le marché traditionnel du vin s'appuie ainsi sur le réseau des restaurants, des cavistes et des bars à vins qui permettent donc de valoriser un terroir viticole et de faire la promotion d'une région.

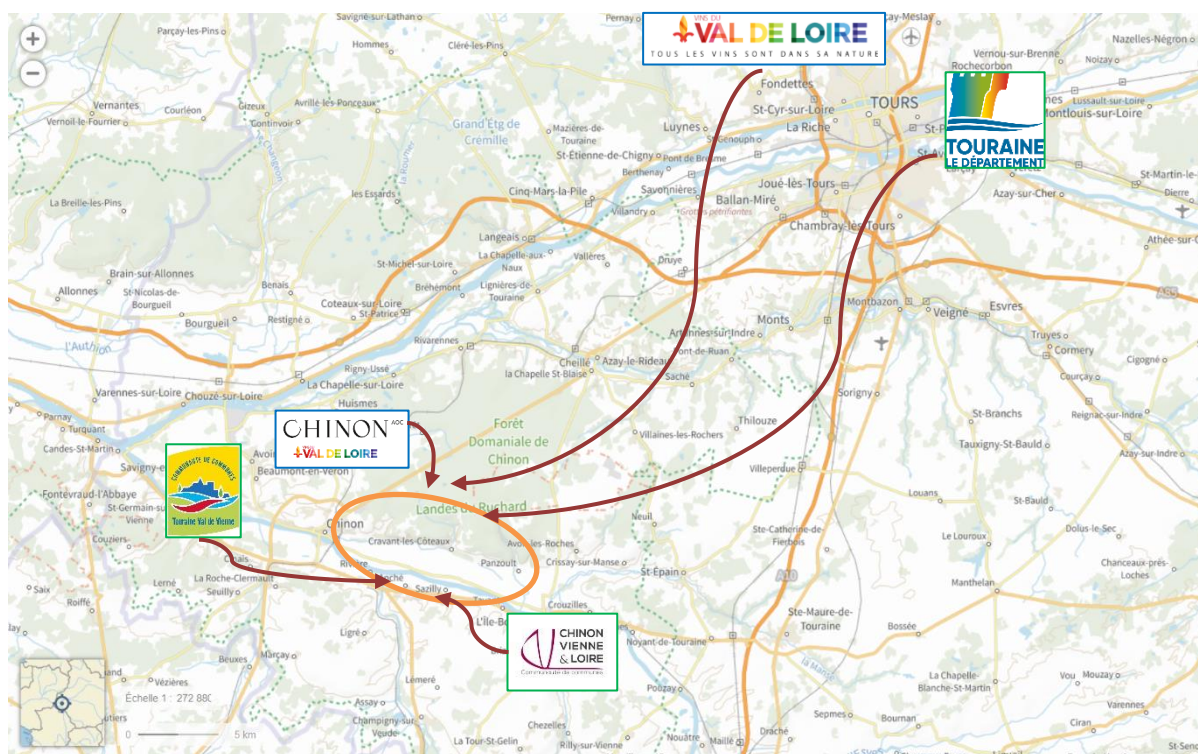
### **D Les acteurs publics et institutionnels**

Les regroupements interprofessionnels ou syndicats des vins, les collectivités locales et autres pouvoirs public, sont également des acteurs de la patrimonialisation de la vitiviniculture. « Il faut aussi mettre en avant le dynamisme des "comités des fêtes" notamment celui de Cravant qui a su perpétuer avec les "Nuits du vin", des "Foire aux vins", des "Saint Vincent" (la deuxième plus grosse St Vincent de France) des événements festifs et promotionnels des vins du village et de Chinon. Tous ces événements ont su attirer tous les ans des milliers de visiteurs dans le village. Les actions menées par le syndicat des vins de Chinon et l'inter-profession interloire mettent également en avant le patrimoine viticole via des événements : Vignes Vins et Randos par exemple. »

Ils sont répartis sur le département de l'Indre et Loire. (Figure 35).

---

<sup>24</sup> La Nouvelle République, 13 juillet 2020 « nouveau chapitre pour les Entonneurs rabelaisien ce vendredi 17 juillet », Malo RICHARD



**Figure 35 : Les acteurs publics et institutionnels participant à la valorisation du territoire**

Source : carte personnelle, fond de carte issu du Géoportail Fond cartographique proposé par l'Institut national de l'information géographique et forestière (IGN).,



Le syndicat des vins de Chinon se définit comme un organisme de défense et de gestion de l'appellation Chinon. Il participe donc à valorisation des vins de Chinon au travers des missions de promotion du territoire et des vins (notamment des événements festif ou œnotouristique) qu'il fait connaître via des publications (guide vin et tourisme, affiches...) ou par le biais de son site internet. Cela permet de promouvoir les vins mais aussi de valoriser le territoire de l'AOC Chinon.



Interloire l'interprofession des vins du Val de Loire « est née de la volonté des vignerons et négociants du Pays Nantais, de l'Anjou, du Saumurois et de la Touraine, de défendre et développer leurs 31 appellations ». Afin de faire valoir l'identité du territoire du val de Loire « en cultivant l'appartenance au bassin Val de Loire » elle édite différents documents (carte des vins du Val de Loire).



Les communes et le conseil départemental aident à la valorisation et à la défense du territoire et des intérêts des professionnels de la viticulture. Les pouvoirs publics peuvent ainsi apporter leurs soutiens aux initiatives paysagères, écologiques en lien avec la viticulture comme l'aide lors de l'installation de protections antigél au niveau des parcelles viticoles de Panzoult afin de pérenniser le vignoble.<sup>25</sup>

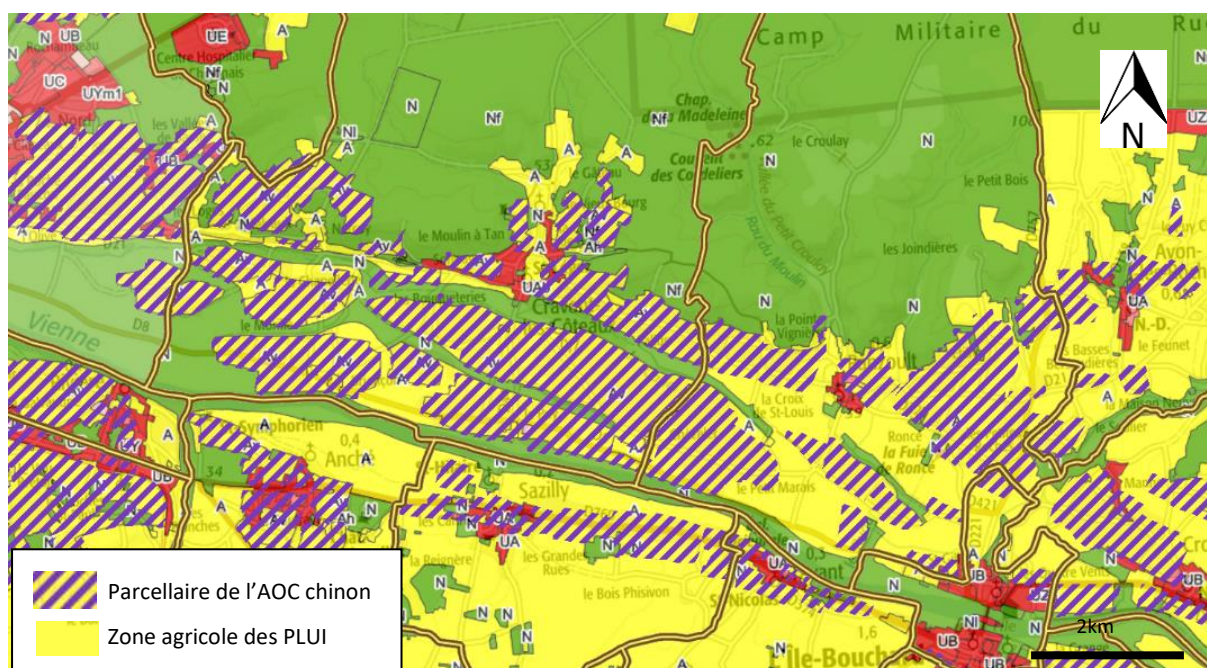
<sup>25</sup> Questionnaire de Matthieu Baudry (Cravant-les-Côteaux).

En s'appuyant sur la mise en place d'actions associant le patrimoine viticole à d'autres patrimoines locaux et sur des partenariats avec des associations sportives et des producteurs locaux, des manifestations mettant en scène les paysages viticoles sont organisées (randonnées, trail, rallyes...). A Panzoult avec le soutien de l'association des Arpenteurs Panzoultais, plusieurs circuits pédestres destinés à découvrir le territoire et les vignes mettent en valeur le patrimoine historique et culturel (patrimoine ancien) ainsi que le territoire viticole. Ainsi, même si les municipalités ne soutiennent pas directement et financièrement l'activité viticole, elles accompagnent les activités autour du vin.



À l'échelle des collectivités, les communautés de communes influent sur le territoire via les PLUI (plan local d'urbanisme intercommunal) de la CC de Chinon, Vienne et Loire (comprenant Cravant-les-Coteaux) et de la CC Touraine, Val de

Vienne (comprenant Panzoult) sont des outils permettant de protéger les territoires viticoles de ces communes via des réglementations ou des interdictions sur les zones agricoles (comprenant l'ensemble des vignes AOC) (Figure 36). Cela marque une volonté de la part des communes de protéger la destination de ces territoires et donc de reconnaître leur valeur en tant que patrimoine agricole des communes. La politique locale de non-extension urbaine a donc favorisé l'expansion territoriale des vignes et donc le dynamisme territorial des vignobles. Mais inversement, c'est le aussi le maintien de cette activité dominante qui permet la stabilité des paysages.



**Figure 36 : position de l'aire de l'AOC Chinon sur les extraits des plans de zonage des PLUI concernant Cravant les coteaux et Panzoult**

Sources : <https://www.geoportail-urbanisme.gouv.fr/>

Conseil général, Communauté d'agglomération, Comités départementaux du tourisme et agences de développement touristique et d'autres partenaires se sont également coordonnés pour la création et la mise en place de la Loire à vélo dont une partie s'étend

vers Chinon. Très fréquentée, les touristes, randonneurs et habitants peuvent accéder au territoire des communes de Chinon, Cravant-les-Côteaux et Panzoult. Cette voie cyclable participe à la valorisation du territoire.



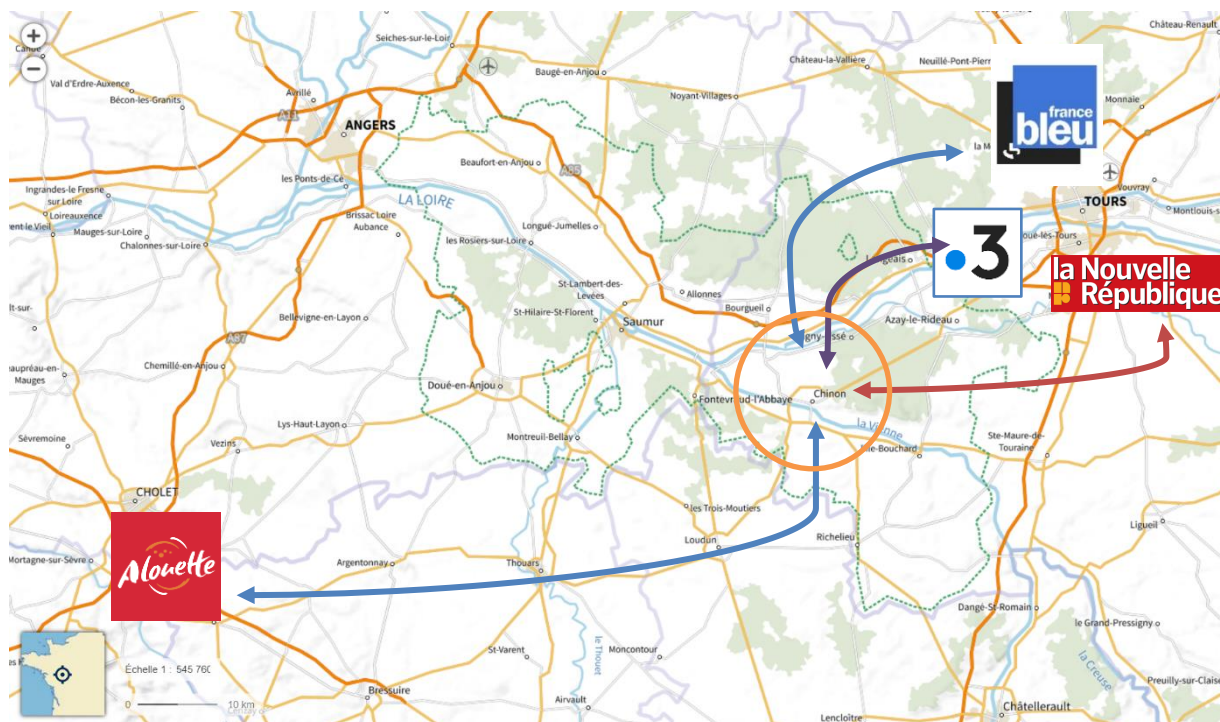
Le programme européen LEADER (Liaison entre Actions et Développement Economique Rural) destiné à soutenir des projets innovants et pilotes contribuant au développement rural d'un territoire est également intervenu pour aider l'association des vignerons de Panzoult à la mise en place de la Scénographie de la cave touristique de Panzoult.

#### **E Les médias : presse écrite, Radio, TV**

Les médias locaux représentent un important support de communication. Météo, gèle ou épisodes orageux ayant une influence sur la vigne, vendanges, taille, fêtes locales... Ces reportages sont autant de manières de parler de la région et de son terroir. Les médias participent ainsi à la valorisation du territoire.

La Nouvelle République, France bleu, Alouette, france3 région...sont des médias qui relatent régulièrement les événements liés à la vitiviniculture et au vin (Figure 37).

Ils sont répartis sur le département de l'Indre et Loire mais aussi pour les médias radiophoniques au-delà du département. Cependant leur diffusion est beaucoup plus large puisqu'elle s'étend sur la France entière voire même au niveau mondial via la diffusion internet.



**Figure 37 : les médias participant à la valorisation du territoire (non exhaustif)**

Source : carte personnelle ; fond de carte issu du Géoportail Fond cartographique proposé par l'Institut national de l'information géographique et forestière (IGN).

Ils représentent également une sorte de publicité déguisée. En effet, les reportages vont mettre en lumière des territoires spécifiques ce qui va influencer les habitudes d'achat des clients, sur la consommation de vin et favoriser la dynamique territoriale de certains vignobles. Il faut remarquer ici que plus les communautés locales organisent des événements plus la diffusion sera importante ! De plus, il faut se demander qui est à l'origine des reportages proposés et comment ceux-ci sont-ils choisis.

## **F Les clients**

Les zones de diffusion des vins de Cravant-les-Côteaux et Panzoult sont l'international -le Canada notamment le Québec, Asie, Singapour, Afrique du nord, Allemagne, Royaume Uni, Belgique, Hollande, Irlande mais aussi et essentiellement la France -notamment la région Centre Val de Loire, l'île de France, la Bretagne et la Normandie- (Figure 38). Elle est nationale pour 90% et internationale pour environ 10%

Le bouche à oreille des clients est un moyen de valorisation d'autant plus important que ces derniers sont largement représentés. Là encore une valorisation du vin et par ricochet du territoire entraîne une hausse des achats, une hausse de la production et une dynamique croissante du territoire viticole.



**Figure 38 : zone de la diffusion des vins de Cravant-les-côteaux et Panzoult (non exhaustif)**

Source : carte personnelle ; fond de carte issue du site internet [lelivrescolaire.fr](http://lelivrescolaire.fr)

## VIII. Paysages viticoles : des paysages vernaculaires reflets de traditions viticoles et élément de valorisation du territoire

### A Le Paysage viticole : un patrimoine reconnu mondialement

La Convention européenne du Paysage de Florence en 2000 définit le paysage comme « une partie de territoire telle que perçue par les populations, dont le caractère résulte de l'action de facteurs naturels et/ou humains et de leurs interrelations ». Ainsi, même si les paysages viticoles sont des territoires anthropisés, à l'antithèse de la naturalité ils rentrent dans la catégorie des « paysages ».

L'UNESCO a déclaré comme Patrimoine de l'Humanité des régions viticoles pour leur paysage « De tous les paysages agricoles, le paysage viticole est un des plus reconnus et protégés... Au même titre que le paysage viticole, il y a seulement deux autres types des paysages agricoles déclarés Patrimoine de l'Humanité : le paysage des cultures du tabac et du riz. » (Molleví Bortoló, 2017).

### B Le Paysage viticole : un paysage identitaire et valorisant

Le paysage est un élément caractéristique des régions viticoles : on parle de paysage viticole.

Dans l'atlas des paysages d'Indre et Loire, la vallée viticole, entre l'Île Bouchard et Chinon, est d'ailleurs considérée comme unité paysagère de la vallée de la Vienne (Figure 39). Ces « paysages viticoles font le lien entre nature et culture, ils ont connu une patrimonialisation grandissante en Europe, répondant à une demande sociétale et à un besoin de reconnaissance de la filière. » (Darnay, 2018).

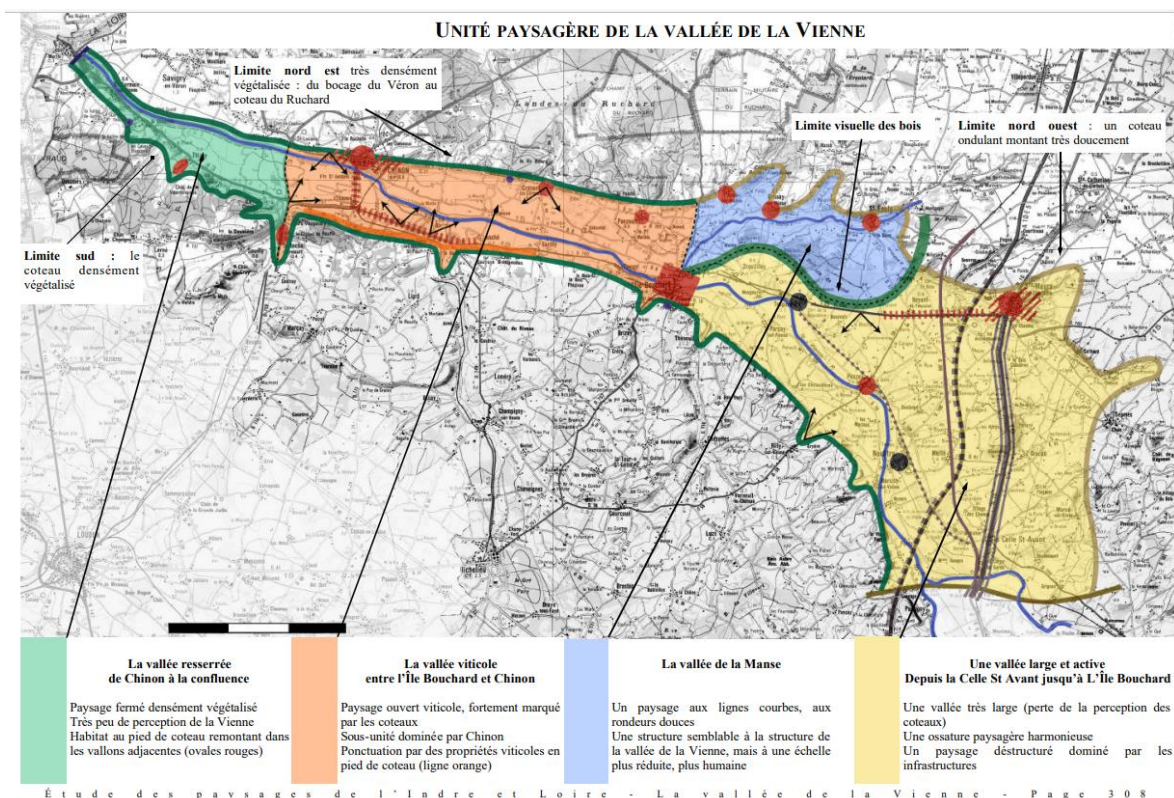


Figure 39 : carte des unités paysagères de la vallée de la Vienne

Source : Atlas des paysages de l'Indre-et-Loire

Selon l'Atlas des paysages, la vigne est clairement identifiée comme un élément définissant le territoire de la vallée de la Vienne (Figure 40) : « malgré une alternance avec d'autres cultures (prairies, champs) et l'implantation d'un habitat de mitage, l'image de la vigne reste très forte et très caractéristique de l'unité. » (Atlas des paysages d'Indre et Loire).

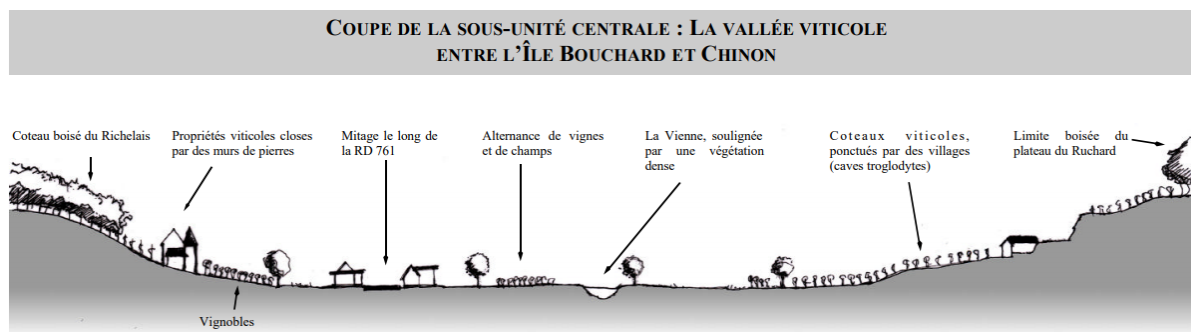


Figure 40 : position de la vigne sur une coupe de la vallée de la Vienne entre Chinon et l'Île Bouchard.

Source : Atlas des paysages de l'Indre-et-Loire

La vigne imprime sa marque aux paysages viticoles « il n'y a pas un paysage viticole, mais une immense variété de paysages de vignes, qui manifestent l'inventivité humaine dans la recherche d'une adaptation de la plante à des sols divers » (Atlas des paysages d'Indre et Loire). Sans travail humain, la vigne ne grimperait pas, courrait au sol et c'est l'entretien des rangs, la mise en place des palissages, la méthode de taille...et donc le travail de l'homme qui rend chaque paysage viticole spécifique à sa région (Figure 41). « Chaque paysage viticole recèle cette part de savoir-faire et de connaissance des relations réciproques entre la société vigneronne et le support physique et biologique où croissent les ceps » (Luginbühl, 2005).



Figure 41 : paysage viticole entre Cravant-les-Côteaux et Panzoult

Sources : photographie personnelle

Selon le guide « voyage en pays de Rabelais », on retrouve plusieurs types de paysage viticoles sur le territoire : de grandes parcelles au niveau de la plaine alluviale, des parcelles et des vignes qui suivent la topographie vallonnée au niveau des coteaux et des petites parcelles de vigne mêlées aux autres cultures qui rappellent l'agriculture vivrière présente jusque dans les années 60. (Figure 42)



**Figure 42 : paysages viticoles entre Cravant-les-Côteaux et Panzoult**

Sources : photographies personnelles

Le maintien des caractéristiques du paysage viticole comme défini dans l'atlas des paysages « les rangs réguliers de la vigne descendent des coteaux nord (Cravant-Les-Coteaux, Panzoult, Chinon) et s'installent dans la vallée, rive droite comme rive gauche. » apparaît donc comme un élément fort de l'identité du territoire qui participe à la valorisation du territoire.

Les paysages viticoles sont aussi des paysages multisensoriels : la vue de la vigne renvoie au vin et à sa saveur et aux odeurs des raisins fraîchement pressés et des caves de maturation. Cette particularité est très importante dans la patrimonialisation du territoire puisqu'à la notion de patrimoine s'ajoute l'aspect sensoriel et sentimental.

D'autres lieux participent à la valorisation du patrimoine vitivinicole. Selon l'Atlas du paysage, « A la culture de la vigne sont associées les grandes propriétés viticoles, belles demeures closes de hauts murs en moellons calcaires. Elles sont implantées au pied des coteaux nord et sud, regardant vers la vallée, les rangs de vignes déroulés devant elles comme des tapis colorés ». Dans l'AOC chinonais en général et sur Cravant les coteaux et Panzoult en particulier, ce sont ces mêmes demeures que l'on retrouve sur les étiquettes de vins et qui agissent comme des éléments de valorisation du territoire. Ainsi, comme l'indique l'un des vignerons interrogé, « les domaines viticoles (bâtiments, fermes, granges), les caves, les loges de vignes, les clos (plus ou moins existants aujourd'hui)<sup>26</sup>. » participent à la valorisation du patrimoine vitivinicole de l'AOC chinonais en général et de Cravant les coteaux et Panzoult en particulier.

---

<sup>26</sup> Questionnaire de Pierre Sourdis (Cravant-les-Côteaux).

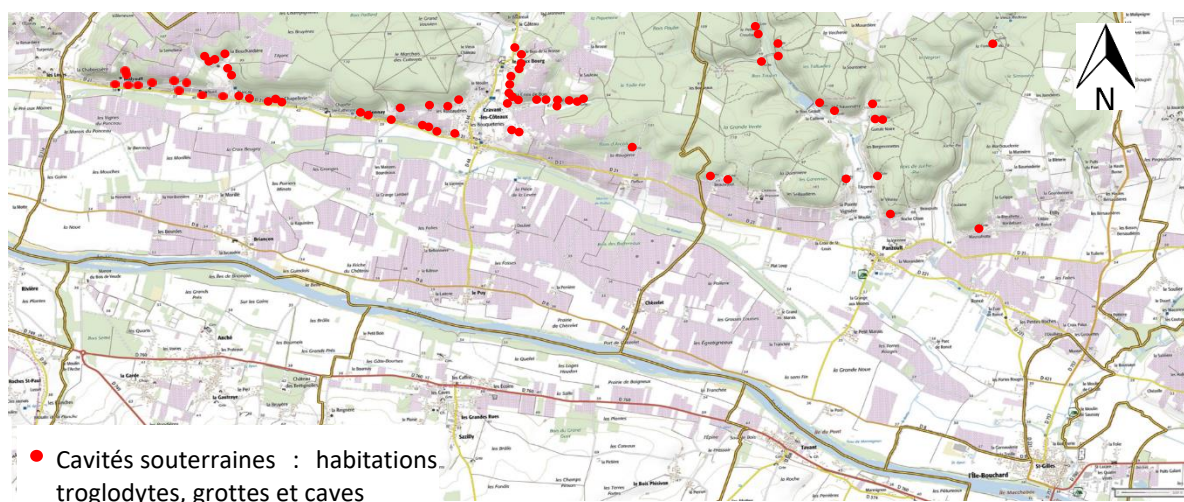
À cela s'ajoutent les loges de vignes, petites constructions bâties dans les vignobles de Touraine (mais aussi dans d'autres vignobles sous d'autres noms). Datant des environs du XIX<sup>ème</sup> siècle, elles sont construites avec des matériaux locaux et permettaient de stocker du matériel ou de s'abriter lors du travail fait dans les vignes. Après avoir été partiellement détruites lors de l'arrivée de la mécanisation qui les a rendues inutiles, elles sont aujourd'hui un élément marquant du paysage viticole car représentatif du passé. (Figure 43)



**Figure 43 ; une loge de vigne à Panzoult**  
Sources : photographies personnelles

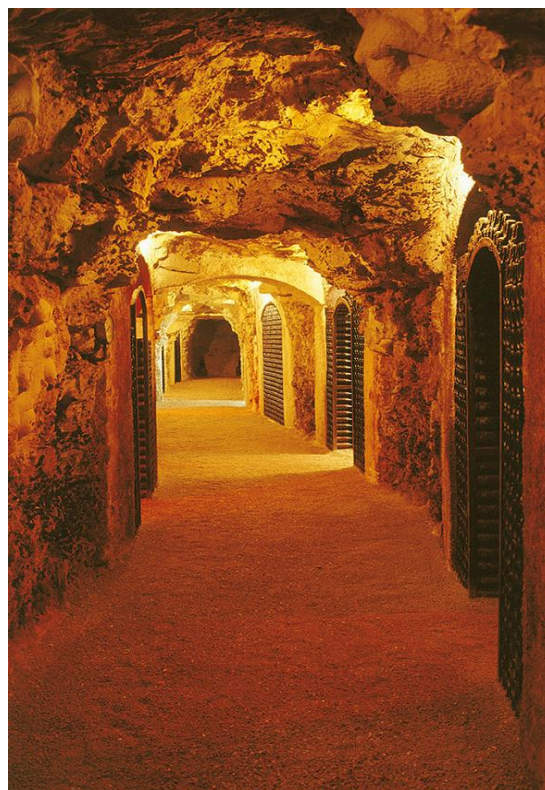
Enfin, le paysage viticole bâti comprend les caves et habitations troglodytes et grottes taillées à flanc de coteaux dans le tuffeau.

On en retrouve beaucoup au niveau de Cravant-les côteaux et Panzoult sur les coteaux de la vallée de la Vienne mais aussi sur les vallées secondaires (Figure 44).



**Figure 44 : répartitions des cavités souterraines sur Cravant-les-Côteaux et Panzoult**  
Sources : figure personnelle, fond de carte Géoportail (carte IGN)

Ce sont des lieux d'habitation pour certains mais surtout pour les vignerons, des lieux de maturation, de conservation et de dégustation du vin pour d'autres. Ces caves sont patrimoniales, emblématiques et attractives et participent donc à la valorisation du territoire viticole. « Nous avons creusé une cave pendant 30 ans de 1983 à 2013, et se termine par des galeries en forme de ma signature, et dans cette signature j'y racontes ma vie, mes états d'âmes, ma philosophie à travers le vin. Elle est aujourd'hui un élément de communication et de valorisation. »<sup>27</sup> (Figure 45)



**Figure 45: caves du domaine viticole Bernard Baudry et Pierre Sourdais**  
Sources : sites internet des producteurs

Cependant, il ne s'agit pas simplement d'ouvrir sa cave au public encore faut-il le faire dans un esprit de convivialité propre aux vignerons « Ainsi malgré une augmentation du nombre de cave ouvertes aux publics, le client/touriste, oenophile expert ou néophyte, souhaite qu'on l'accueille et pas seulement qu'on lui laisse la possibilité d'entrer. Il recherche cette convivialité du produit dans le service touristique qui lui est présenté. Il veut qu'on lui explique, qu'on lui donne les clés pour comprendre, il souhaite qu'on l'initie » (Gerbale-Medalle 2014). C'est en cela que les vignerons de Cravant-les-Côteaux et Panzoult se différencient.

---

<sup>27</sup> Questionnaire de Pierre Sourdais (Cravant-les-Côteaux).

### **C Les mises en scène « paysagère »**

La valorisation peut être visible au travers de mise en scène paysagère aménagées et disposées dans les communes viticoles notamment au niveau des ronds-points et les entrées de ville : grappe de raisin géante, vendangeur portant sa hotte, loges de vigne, pressoirs, rangs de vigne...

« Ces mises en scène paysagères sont un artifice visant à créer un extrait de paysage qui a valeur de symbole identitaire et dans lequel une société se reconnaît comme dans un miroir. Elles sont alors partagées et montrées à « l'autre », le passant, le touriste. » (Legouy, 2012).

Dans cet esprit, à Cravant les coteaux, un Bacchus géant a été dessiné sur la salle des fêtes par Jean-Pierre Blanchard un artiste local connu pour son art de la peinture rapide. Il permet de rappeler la place primordiale du vin pour la commune (Figure 46).



**Figure 46: le Bacchus géant de Cravant-les-Côteaux**

Source : la nouvelle république ; © (Photo : Jean-Pierre Blanchard)

### **D Les panneaux de signalisations collectifs et individuels**

Parmi les éléments des « paysages viticoles » on distingue des panneaux collectifs de signalisation des domaines viticoles. Néanmoins, comme l'a indiqué un des viticulteurs interrogés « malheureusement en raison des lois complètement désuètes, la communication publicitaire aussi simple qu'elle doit être est interdite à l'entrée des villages est trop restrictive. ». Il s'agit ici de la loi Evin (assouplie en 2016) qui limite la possibilité de faire de la publicité pour des boissons alcoolisées et notamment pour le vin (les supports de publicité et leur contenu sont alors limités).

Cependant, des panneaux individuels pour chaque domaine viticole sont disséminés le long des routes et constituent un moyen de valorisation pour les domaines viticoles. En effet, les éléments représentés doivent donner envie à l'éventuels client de se rendre dans le domaine (Figure 47).



**Figure 47: les panneaux signalant les domaines viticoles**  
Source : photographies personnelles

---

## IX. Les nouveaux outils de valorisation

---

Internet est aujourd'hui un élément incontournable pour la valorisation du territoire localement mais aussi inter régionalement voire même mondialement.

### **A Le Web : site vitrine des vignerons mais aussi site marchand**

Une des stratégies de communication intervenant dans le site internet est le contenu photographique. Les sites web des vignerons permettent d'effectuer des visites virtuelles des domaines. Le client peut ainsi découvrir à distance de manière ludique et vivante les spécificités de chaque domaine : terroir, domaine, dimension historique et familiale... Les savoirs faire traditionnels, les pratiques culturelles, les méthodes de vinification du vin et les composantes paysagères notamment l'enherbement des parcelles sont également présentées.

Mais cette valorisation a un but essentiel : présenter la gamme et les prix des produits proposés et convertir des visiteurs en client. Avec la pandémie actuelle, les sites internet se développent afin de faciliter la vente directe afin de remplacer la vente sur place.

Cette présentation va chercher à valoriser le territoire et le vigneron et donc influencer la perception du visiteur du site et son désir d'achat générera le dynamisme viticole.

### **B Facebook**

A travers leur page Facebook, les vignerons vont partager du contenu et échanger avec leurs contacts et notamment avec leurs clients. C'est un moyen de faire partager les événements de l'exploitation et ainsi de maintenir un lien avec les clients. Ils peuvent promouvoir leur domaine au travers de publications Facebook. La promotion sera alors basée sur les contacts : contact avec les clients mais aussi contact avec les contacts. En suivant des pages d'intérêts similaires ils vont entrer en contact avec d'autres personnes et élargir leurs contacts mais aussi leurs clients.

Cette valorisation et cette promotion « déguisée » va entraîner une hausse de la consommation, de la production et donc de la dynamique territoriale. Toutefois cela n'est possible que si le vigneron fait évoluer sa page Facebook et communique souvent.

### **C Les blogs**

Les blogs permettent de mettre en valeur certains produits. Ils peuvent être animés par le vigneron (ils se rapprochent alors des sites internet et des Facebook) mais aussi par des personnes étrangères à la production. Les blogs concernent alors la région, la cuisine, le vin... Là encore la notion d'échange est importante.

Largement diffusés ils influencent le comportement d'achat des consommateurs et participent également à la valorisation du territoire.

---

## X. Conclusion

---

Depuis un siècle, les deux communes étudiées -Cravant-les-Côteaux et Panzoult-, bien que n'étant pas historiquement des communes viticoles, ont connu une remarquable dynamique d'affirmation patrimoniale, un accroissement important de la production viticole et une importante dynamique territoriale. Cet ensemble de faits est lié à une multiplicité de facteurs plus ou moins interdépendant les uns des autres et qui peuvent être inclus dans un processus de patrimonialisation.

En premier lieu, l'étude de l'histoire du territoire a mis à jour la présence ancestrale de la vigne. Initialement composante de la polyculture, la vigne s'est peu à peu développée jusqu'à devenir un élément marquant du territoire vers la fin XIX<sup>ème</sup> siècle. Alors que la crise du phylloxera et les deux guerres mondiales auraient pu mettre fin à cette culture les hommes ont chaque fois choisi de relancer cette activité. Cela montre que les vignerons, viticulteurs et acteurs viticoles ont reconnu la vigne et le vin comme des éléments ayant un rôle social et économique pour le territoire. Pour cela ils se sont appuyés sur la mise en place de l'AOC. Bien que cette AOC ait été initialement créée pour remédier à la baisse de la consommation de vin, elle contient également, en plus de la spécification géographique et géologique des communes concernées, un cahier des charges contenant les étapes de l'élaboration du produit. A travers le cahier des charges de l'AOC ce sont des savoir-faire, pratiques, lieux et bâtiments dédiés à la vigne qui ont été sélectionnés. Cette sélection a représenté la première phase du processus de patrimonialisation.

Entre sa création et aujourd'hui, le territoire géographique de l'AOC a accueilli de nouvelles communes et de nouveaux acteurs vitivinicoles. Produire du vin AOC, c'est adhérer à ce cahier des charges, intégrer la communauté des acteurs de l'AOC Chinon et s'approprier une sélection de savoir-faire, de pratiques et de connaissances accumulées déjà reconnues et expérimentées et auxquels ces derniers (ou une proportion suffisante d'entre eux) attachent des valeurs. Cependant un élément crucial est l'attachement des hommes à leur territoire. Cela montre la volonté des vignerons de rentrer dans un processus de patrimonialisation.

Les vignerons ont agi afin de développer et de conserver leur patrimoine. Pour cela, les vignerons ont alors choisi de communiquer autour de leur patrimoine. Ils ont amélioré leurs exploitations (creusement de caves), et ont valorisé leur travail par le biais de la vente directe. L'ensemble vignes-méthodes-outils a été amélioré. Ils ont redonné de l'impulsion au territoire grâce aux lieux du vin, aux paysages, aux produits (les vins et produits associés), à la gastronomie... Pour se faire connaître, de grandes fêtes populaires rassemblant toutes les générations sont mis en place, la confrérie des Entonneurs Rabelaisien qui œuvre (en théorie) pour la notoriété et la réputation des vins de « Chinon » a été créée.

Leur patrimoine devenu viable, il était alors possible de le transmettre de génération en génération. Bien qu'ayant exercé une ou plusieurs expériences dans d'autres exploitations en France voire à l'étranger, la « nouvelle génération » de vignerons a choisi de revenir sur le domaine familial. La notion de choix est ici importante et leur volonté de reprendre l'exploitation familiale et de développer l'activité viticole prouve leur attachement à leur

territoire. Le vin en tant que produit du terroir a bénéficié de la dimension territoriale, de la dimension culturelle et historique (lié à la patrimonialisation) et est devenu l'identité du territoire en général mais aussi de chaque commune.

Dès lors, il a fallu « mettre en exposition » ce patrimoine. Pour cela les producteurs se sont appuyés sur l'identité de LEURS VINS. Le vin en tant que produit du terroir a bénéficié de la dimension territoriale, de la dimension culturelle et historique (lié à la patrimonialisation). L'AOC est devenue secondaire : il s'agit de faire naître des vins spécifiques à chaque domaine, à chaque lieu-dit afin d'imposer sa propre identité pour se distinguer des autres producteurs. L'étiquette, premier élément vu par l'acheteur, va participer à la mise en exposition en informant et valorisant le contenu de la bouteille. Le paysage viticole rentre en jeu dans la patrimonialisation du territoire. En effet, le paysage viticole (vue) est un paysage multisensoriel qui renvoie au vin (saveur) et aux raisins fraîchement pressés (odeur). L'offre oenotouristique participe à la valorisation du territoire et permet de renforcer les ventes des vins de la propriété concernée grâce à la valorisation du vin en tant que produit du patrimoine.

La valorisation mobilise et utilise donc les objets patrimoniaux dans des initiatives ayant pour finalité le développement territorial. Cependant, elle ne touche pas uniquement le territoire mais aussi un produit « le vin ». Pour cela, elle s'appuie sur des acteurs : vignerons, élus locaux, acteurs publics, médias...

Mais en touchant à la fois le territoire et le vin elle produit une demande croissante en vin, un développement des ventes et une nécessaire augmentation de la superficie viticole. Cet accroissement important de la production viticole et donc de la commercialisation du vin serait ainsi directement lié à la valorisation du produit. On peut donc considérer que la façon dont l'homme vit son territoire ; comment il se l'approprie ; comment il le territorialise puis le valorise forme un ensemble qui aurait permis de créer une dynamique exceptionnelle dans les communes concernées.

Le mot de la fin reviendra à des vignerons qui ont indiqué, en remarque dans le questionnaire : « Faisons attention de bien préserver ce tissu-là, car le monde, sa gestion, la non-rentabilité nous écarte de ce modèle-là. J'ai connu la commune avec soixante vignerons en 1970, cinquante en 1990, quarante en 2010 et trente-cinq en 2020. Le métier de vigneron est un métier dur mais ce qui le menace le plus c'est l'envahissement de l'administratif avant même la non-rentabilité, le Covid, et le réchauffement de la planète. On industrialise notre métier et on se dirige par ce fait sur la disparition des vignerons de terroirs, le gonflement de grosses unités, c'est cela qui nous menace le plus aujourd'hui. La perte de ce tissu et de ce savoir-faire qui fait que le monde rural reculera sans oublier des régions qui pourraient devenir désertique ou squatter avec le risque d'anarchie, voilà mon sentiment aujourd'hui... »<sup>28</sup>

---

<sup>28</sup> Questionnaire de Pierre Sourdis (Cravant-les-Côteaux).

## XI. Annexes

### Annexe 1

#### Journal officiel de la République française. Lois et décrets 11 août 1937

Publication du décret du 31 juillet 1937

<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k2031099n/f32.image>

art. 13 du décret du 19 août 1921), sans préjudice des sanctions d'ordre fiscal, s'il y a lieu.

Art. 9. — Le ministre de l'agriculture est chargé de l'exécution du présent décret, qui sera inséré au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 31 juillet 1937.

ALBERT LEBRUN.

Par le Président de la République:  
Le ministre de l'agriculture,  
GEORGES MONNET.

Le Président de la République française,

Vu la loi du 1<sup>er</sup> août 1905 sur la répression des fraudes;

Vu la loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine, modifiée par la loi du 22 juillet 1927;

Vu les articles 20 et suivants du décret-loi du 30 juillet 1935 sur la défense du marché des vins et le régime économique de l'alcool;

Vu le décret du 18 septembre 1935 fixant la composition du comité national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie;

Vu les deux décrets du 27 novembre 1935, le premier portant modification de l'article 3 du décret du 18 septembre 1935 sur la constitution du comité national des appellations d'origine, le second nommant plusieurs nouveaux membres dans le comité national des appellations d'origine;

Vu le décret du 20 décembre 1935;

Vu le décret du 11 mars 1936;

Vu la délibération du comité national des appellations d'origine, en date du 21 mai 1937;

Sur la proposition du ministre de l'agriculture,

Décète:

Art. 1<sup>er</sup>. — Seuls ont droit à l'appellation contrôlée « Chinon » les vins rouges, rosés et blancs qui, répondant aux conditions ci-après ont été récoltés sur le territoire des communes suivantes : Avoine, Beaumont-en-Véron, Savigny-en-Véron, Chinon, Huismes, Ligré, Rivière, Cravant, Panzoult, la Roche-Clermault.

Seront exclus de cette aire de production les parties de communes ou parcelles assises sur alluvions modernes et celles plantées en bois sur les plateaux.

Le tracé de l'aire de production ainsi définie sera reporté sur le plan cadastral des communes intéressées par les experts désignés par le comité directeur du comité national des appellations d'origine. Le plan établi par les experts sera déposé dans les mairies des communes intéressées avant le 1<sup>er</sup> janvier 1938.

Art. 2. — Les vins ayant droit à l'appellation contrôlée « Chinon » devront provenir des cépages suivants:

Pour les vins rouges et rosés: breton ou cabernet franc.

Pour les vins blancs: pinot de la Loire ou chenin.

Art. 3. — Les vins ayant droit à l'appellation contrôlée « Chinon » devront provenir de moûts contenant au minimum et avant tout enrichissement ou concentration 153 grammes de sucre naturel par litre et présenter après fermentation un degré alcoolique de 9 degrés.

Art. 4. — L'appellation contrôlée « Chinon » ne sera accordée qu'aux producteurs dont la récolte n'aura pas excédé 40 hectolitres de moyenne par hectare, cette moyenne étant calculée sur cinq années (celle de la récolte et les quatre précédentes).

Les jeunes vignes ne pourront entrer dans le décompte de la surface plantée qu'à partir de la quatrième feuille, celle-ci comprise.

Art. 5. — Dans un délai d'un an des propositions tendant à préciser une réglementation de la taille et de la densité des plantations devront être faites au comité national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie par le syndicat de défense des vins de Chinon.

Néanmoins sont interdites, à dater de la parution du présent décret, les pratiques de l'incision annulaire ou toute autre similaire et celle de la torsion du sarment.

Art. 6. — Les vins ayant droit à l'appellation contrôlée « Chinon » devront provenir de raisins récoltés à bonne maturité et vinifiés conformément aux usages locaux.

Les vins rosés devront provenir exclusivement de raisins rouges vinifiés en rosés conformément aux usages locaux.

Ils bénéficieront de toutes les pratiques œnologiques autorisées par les lois et règlements en vigueur, à l'exception de la concentration qui est interdite.

Art. 7. — Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret sera revendiquée l'appellation contrôlée « Chinon », ne pourront être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, réceptifs quelconques, l'appellation d'origine susvisée soit accompagnée de la mention « Appellation contrôlée » en caractères très apparents.

Art. 8. — L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un vin a droit à l'appellation contrôlée « Chinon », alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret sera poursuivi conformément à la législation générale sur les fraudes et sur la protection des appellations d'origine (art. 1<sup>er</sup> et 2 de la loi du 1<sup>er</sup> août 1905; art. 8 de la loi du 6 mai 1919; art. 13 du décret du 19 août 1921), sans préjudice des sanctions d'ordre fiscal, s'il y a lieu.

Art. 9. — Le ministre de l'agriculture est chargé de l'exécution du présent décret, qui sera inséré au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 31 juillet 1937.

ALBERT LEBRUN.

Par le Président de la République:  
Le ministre de l'agriculture,  
GEORGES MONNET.

## Annexe 2 : réponses au questionnaire

Le questionnaire a été envoyé par courriel à tous les vignerons de Cravant les Coteaux et de Panzoult ainsi qu'au président de la confrérie des Entonneurs Rablaisiens. Il a été aussi remis en main propre à une salariée de la cave Sibille. Dans le tableau ci-après figurent les réponses des quatre personnes qui répondu au questionnaire.

<b>Informations sur la personne répondant au questionnaire</b>
<b>Nom</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Charline BLANCHARD</li> <li>B. Philippe PAIN</li> <li>C. Matthieu BAUDRY</li> <li>D. Pierre SOURDAIS</li> </ul>
<b>Qualité :</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Chargée d'œnotourisme et de développement touristique</li> <li>B. Vigneron</li> <li>C. Vigneron</li> <li>D. Vigneron</li> </ul>
<b>Commune</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Panzoult</li> <li>B. Panzoult</li> <li>C. Cravant les Coteaux</li> <li>D. Cravant les Coteaux</li> </ul>
<b>Remarques éventuelles</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Conseillère municipale</li> </ul>
<b>Quels sont, selon vous, les principaux acteurs pouvant prendre part à la valorisation du patrimoine vitivinicole de l'AOC chinonais en général et de Cravant les coteaux et Panzoult en particulier ?</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>A. Les vignerons, le syndicat, la mairie, Inao, Interloire, etc .... mais aussi les restaurants, les propriétaires de gites, chambres d'hôtes ainsi que les associations (comité des fêtes ) et ses habitants.</li> <li>B. Les vignerons, les agriculteurs, les métiers de bouches, la cave des vignerons de Panzoult</li> <li>C. Les vignerons bien évidemment, les acteurs politiques locaux, l'état, les associations viticoles (syndicat des vins), l'INAO, les villageois...</li> <li>D. Les vignerons, le syndicat, la mairie, Inao, Interloire, etc .... mais aussi les restaurants, les propriétaires de gites, chambres d'hôtes ainsi que les associations (comité des fêtes ) et ses habitants.</li> </ul>

**Si la viticulture fait partie de l'histoire locale est ce pour vous un élément du patrimoine local ? Si oui, à quelle époque est-elle devenue une identité pour la commune ?**

- A. Oui
- B. Oui, à partir du moment où il y a eu la première foire au vin à Panzoult comme à Cravant
- C. Oui définitivement, c'est une identité communale depuis plusieurs siècles mais tout s'est accéléré au milieu du Xxème siècle pour ces 2 communes.
- D. Elle est devenue l'activité principale dans les années 1960/70. La commune possédait peu de bonnes terres, elle était à polyculture et considérée comme une commune pauvre. Cette époque de développement nous a profondément profité, et dès ce moment nous sommes partis en pleine viticulture. En effet la concentration des vignerons sur ces communes, qui ont su imprimer la notion de terroirs et de savoir-faire a créé un élan d'abord et ensuite de l'émulation engendrant la création de vignes, caves, de chais, maisons personnelles, etc..

**Quels lieux (vignes, bâtiments, loges de vignes, caves...) vous paraissent participer à la valorisation du patrimoine vitivinicole de l'AOC chinonais en général et de Cravant les coteaux et Panzoult en particulier ? Ont-ils une importance pour la promotion des vins ? Pourquoi ?**

- A. Commune de Chinon également avec l'AOC. Vitiloire (le rendez-vous des vins de Loire et de la gastronomie se déroulant à Tours sur 2 jours).
- B. Les loges de vigne (témoins du passé), La cave des vignerons de Panzoult (aménagée depuis des années par les vignerons et scénographie qui met en valeur le travail de la vigne et le patrimoine), les différentes caves creusées chez les vignerons.
- C. Les vignes bien évidemment mais également les domaines viticoles (bâtiments, fermes, granges), les caves, les loges de vignes, les clos (plus ou moins existants aujourd'hui). Il faut penser également à la forêt qui constitue un élément fondamental du terroir viticole cravantais et panzoultais. Si elle n'existait pas, les vignes ne s'épanouiraient pas autant et les raisins ne mûriraient pas aussi bien. La rivière a été un élément essentiel surtout dans les siècles précédents car c'était un moyen de transport idéal pour le commerce du vin.
- D. Voir la réponse précédente

**Connaissez-vous quelques éléments du patrimoine immatériel (traditions, cultures, activités, savoir-faire...) qui appartiennent aux communes concernées par l'étude et qui seraient liés au développement vitivinicole de ces communes ? Lesquels ?**

- A. Rabelais, Loire et Vienne, gabare, odeur de vin, tuffeau jaune
- B. La Cave des vignerons de Panzoult, La Foire aux vins de Panzoult, La Rando de la Bernache à Panzoult
- C. Il faut aussi mettre en avant le dynamisme des « comités des fêtes » notamment celui de Cravant qui a su perpétuer avec les « Nuits du vin », des « Foire aux vins », des « Saint Vincent » (la deuxième plus grosse St Vincent de Belgique) des

<p>événements festifs et promotionnels des vins du village et de Chinon. Tous ces événements ont su attirer tous les ans des milliers de visiteurs dans le village. Les actions menées par le syndicat des vins de Chinon et l'inter-profession interloire mettent également en avant le patrimoine viticole via des événements : Vignes Vins et Randos par exemple.</p> <p>D. Cette époque a aussi engendré la création d'événements de communication, tels les St Vincent, les foires aux vins où nous faisons venir des vedettes de la chanson à l'heure où personne n'avait la TV. Un des plus grands bals de Belgique avec André Verchuren. Ces événements ont largement participé à la reconnaissance de notre commune. On nous en parle encore aujourd'hui, il faut donc toujours et encore continuer dans cette voie.</p>
<p><b>Selon vous, quels sont les éléments culturels et patrimoniaux présents sur ces communes ayant un rapport avec la vitiviniculture ? quels sont ceux ayant pu participer au développement vitivinicole de ces communes ?</b></p>
<p>A. foire aux vins de Panzoult (60<sup>ème</sup> édition), spectacles et animations, St Vincent, Vignerons dans la ville (Chinon), les médiévales de Chinon (journée d'animations et de spectacles en immersion dans la vie des chevaliers au cœur d'un campement militaire médiéval), la confrérie des Entonneurs Rablaisiens (un chapitre par saison).</p> <p>B. Les caves sculptées, les parcelles de vieilles vignes, les vieilles caves creusées</p> <p>C. La Saint Vincent, VVR (voir ci-dessus). Voir réponse ci-dessus.</p> <p>D. cf réponse précédente</p>
<p><b>Quels organismes vous paraissent participer à la valorisation du patrimoine vitivinicole de l'AOC chinonais en général et de Cravant les coteaux et Panzoult en particulier ? Les pouvoirs publics ont-ils participé au développement de l'activité viticole ? Si oui : comment ? avec quels résultats ?</b></p>
<p>A. Municipalités, PNR, région, département au moyen de subventions. Ainsi, en 2017, la région Centre Val de Loire a subventionné 50 tours antigel</p> <p>B. Le PNR, Le Syndicat des vins</p> <p>C. Syndicat des Vins, la Commune, l'Interprofession, la communauté de communes... oui, la commune est très impliquée dans le développement de l'activité viticole via les aides financières et techniques aux événements précités (St Vincent par exemple) mais aussi aménagement paysager en liaison à la viticulture, dégustation et promotion des vins du village lors de réceptions diverses. Appuis lors de l'installation de protections anti gel dans le paysage viticole afin de pérenniser le vignoble et d'intégrer les problématiques environnementales. Les pouvoirs publics peuvent également apporter leurs soutiens aux initiatives paysagères, écologiques en lien avec la viticulture.</p> <p>D. Encore une fois tout est lié, la mairie, les associations, les entreprises en général, les commerçants, car le monde vigneron qui investissait faisait bien vivre les communes.</p>

<p><b>Selon vous la mise en place de l'AOC a-t-elle participé à la renaissance du vignoble chinonais ? Si oui, comment ?</b></p>
<p>A. –</p> <p>B. Oui, par la mise en place d'un cahier des charges qui a contribué à mettre un cadre afin d'être reconnue en tant qu'appellation à valeur ajoutée</p> <p>C. Je ne pense pas que l'AOC ait participé à la renaissance du vignoble mais elle a beaucoup aidé à la promotion des vins et à établir une reconnaissance de l'originalité du vignoble et des vins de chinon.</p> <p>D. Bien sûr déjà par l'INAO, garant de l'AOC, si elle n'avait pas été créée. Elle a permis de gérer, réguler, cadrer a été le garde-fou en quelque sorte. Ce qui nous a éviter d'être comme les arboriculteurs, de planter, d'arracher, de replanter selon les conjonctures, sans aucune reconnaissance selon les terroirs.</p>
<p><b>Quels sont selon vous, les moyens d'information et de communication qui ont été mis en place ainsi que la façon d'en user ayant permis la valorisation du patrimoine vitivinicole de Chinon en général et de Panzoult et Cravant-les-coteaux en particulier ?</b></p>
<p>A. voir réponse à la première question</p> <p>B. La Foire aux vins, les moyens de communication en vigueur, les reportages</p> <p>C. Panneau collectif de signalisation des domaines viticoles au sein des communes. Panneaux individuels pour chaque domaine viticole. Mais, malheureusement en raison des lois complètement désuètes, la communication publicitaire aussi simple qu'elle doit être est interdite à l'entrée des villages est trop restrictive.</p> <p>D. Ces dernières années c'est bien entendu Internet qui permet de mieux nous faire connaître et si la compétition est importante, elle a mis au jour des vignerons de qualité qui n'étaient jusque-là pas mis en avant.</p>
<p><b>Quels ont été ou quels sont les différents moyens mis en place par les viticulteurs (producteurs indépendants et/ou la cave coopérative) ou par les organismes locaux pour valoriser la viticulture (communications, événements touristiques, labels...) ?</b></p>
<p>A. événements, affiches (Vituloire, guide touristiques, Loire à vélo, domaines de vigneron, ...) et pique-nique des vignerons</p> <p>B. Soutien et organisation d'évènements autour du Vin</p> <p>C. Site internet, publicités diverses et variées, St Vincent, Salon des vins etc...</p> <p>D. Je crois que tous les moyens doivent être utilisés pour mieux se faire connaître. L'importance de vignerons reconnus, de négociants, de coopérative est indispensable.</p>
<p><b>Selon vous, en quoi les communes de Panzoult et Cravant les coteaux se différencient des autres communes du Chinonais pour ce qui concerne la viticulture ?</b></p>
<p>A. Panzoult et Cravant les Coteaux représentent le plus gros de la production de vin de l'AOC Chinon en termes de superficie</p>

<p>B. Elles ont été les premières à organiser une Foire aux Vins digne de ce nom et donc à attirer la foule et les regards sur ces deux communes, et les vigneronns qui les composent se renouvellent, il y a une belle dynamique, les exploitations se transmettent, les maires des deux communes sont partie prenante du métier, et ce depuis longtemps. C'est n'est pas des vigneronns dans un village mais un village vigneron.</p> <p>C. Elles n'ont rien de très différents. Chaque commune viticole a son attrait paysager, culturel, traditionnel. Cravant est sans doute la plus connue du grand public grâce à l'étendue de son vignoble, grâce à son grand nombre de vigneronns et grâce à un Comité des Fêtes très actif et donc une communication soutenue.</p> <p>D. Elles se distinguent je crois par le fait que nous sommes une densité de vigneronns importantes qui crée la stimulation, l'émulation, qui par ricochet entraîne tout ce tissu d'entreprise, d'artisans. Elle offre un panel de vigneronns différents, des conventionnels, des bio, des non bio, des natures, etc ... et c'est cela notre force. Faisons attention de bien préserver ce tissu-là, car le monde, sa gestion, la non rentabilité nous écarte de ce modèle-là. J'ai connu la commune avec 60 vigneronns en 1970, 50 en 1990, 40 en 2010 et 35 en 2020.</p>
<p><b>Depuis quand votre exploitation existe-t-elle ? Depuis quand vous ou votre famille l'exploite-t-elle ?</b></p>
<p>A. –</p> <p>B. 1982</p> <p>C. 1975</p> <p>D. La création date de 1981.</p>
<p><b>Présentez-vous l'histoire du domaine, de la région, de votre famille lors des visites ? Exposez-vous des archives à destination des visiteurs ? si oui, quels types (outils agricoles, tonneaux, vieux pressoirs, verreries anciennes, étiquettes anciennes....) ?</b></p>
<p>A. –</p> <p>B. Oui, mais pas trop</p> <p>C. oui. Non que de vieilles photos.</p> <p>D. Nous avons creusé une cave pendant 30 ans de 1983 à 2013, et se termine par des galeries en forme de ma signature, et dans cette signature j'y racontes ma vie, mes états d'âmes, ma philosophie à travers le vin. Elle est aujourd'hui un élément de communication et de valorisation.</p>
<p><b>Possédez- vous une cave ? Quelle importance a-t-elle pour votre exploitation ? Considérez-vous qu'elle soit un élément de valorisation de votre exploitation ?</b></p>
<p>A. –</p> <p>B. oui, elle est artificielle mais efficace</p> <p>C. oui, énorme.</p>

D. idem réponse précédente
<b>Quelles sont les zones de diffusion de vos vins (indiquer la région et/ou le pays pour l'international) ?</b>
<p>A. la zone de la diffusion de nos vins est :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Toute la Belgique notamment la région Centre Val de Loire, la Bretagne et la Normandie,</li> <li>○ A l'international : Canada notamment le Quebec, Singapour, Belgique, Royaume Unis, Asie, Afrique du nord, Belgique, Hollande, Ireland).</li> </ul> <p>B. Belgique, USA, Benelux</p> <p>C. Export : 45% (35 pays), particuliers 20%, Cavistes 20%, Restaurants 15%</p> <p>D. Le Grand ouest de la Belgique, la région parisienne et un peu toute la Belgique. Pour l'export les USA et l'Angleterre</p>
<b>Quelles sont les zones de diffusion de la renommée de l'AOC Chinon (indiquer la région et/ou le pays pour l'international) ?</b>
<p>A. Voir réponse à la question précédente</p> <p>B. Belgique et USA</p> <p>C. Belgique : Grand Ouest, Région parisienne, région Centre ; Export : USA, Belgique</p> <p>D. Elle est nationale pour 90% et internationale pour environ 10%</p>
<b>Quelles autres remarques notables concernant le monde viti-vinicole voulez-vous communiquer (n'hésitez pas à détailler, tout élément se rapportant à ce sujet étant potentiellement intéressant)</b>
<p>A. –</p> <p>B. –</p> <p>C. –</p> <p>D. Le métier de vigneron est un métier dur mais ce qui le menace le plus c'est l'envahissement de l'administratif avant même la non rentabilité, le Covid, et le réchauffement de la planète. On industrialise notre métier et on se dirige par ce fait sur la disparition des vignerons de terroirs, le gonflement de grosses unités, c'est cela qui nous menace le plus aujourd'hui. La perte de ce tissu et de ce savoir-faire qui fait que le monde rural reculera sans oublier des régions qui pourraient devenir désertique ou squatter avec le risque d'anarchie, voilà mon sentiment aujourd'hui.</p>

**Annexe 3 : liste des vignerons de Cravant-les-Côteaux et Panzoult**

Nom vignerons	Nom domaine	Adresse	Type de culture
<b>ALLIET Philippe</b>	<b>Domaine Philippe ALLIET</b>	La Pinnetrie, 37500 Cravant-les-Côteaux	
<b>BAUDRY Bernard</b>	<b>Domaine Bernard Baudry</b>	9 Coteau de Sonnay, 37500 Cravant-les-Côteaux	Culture biologique depuis 2006
<b>BAUDRY Christophe &amp; DUTOIR Jean-Martin</b>	<b>Domaine Baudry-Dutoir</b>	12 Les Coteaux de Sonnay, 37500 Cravant-les-Côteaux	Label HVE
<b>BOURNIGAULT Joël</b>		7 Les Coteaux de Sonnay, 37500 Cravant-les-Côteaux	pas d'information
DE FOUCAUD Patrice	Château de Sonnay	Château de Sonnay, 37500 Cravant-les-Côteaux	pas d'information
<b>DELALANDE Baptiste</b>	<b>Domaine du Puy</b>	11 Le Puy, 37500 Cravant-les-Côteaux	Label HVE en conversion agriculture biologique depuis 2020
<b>DELALANDE Fabrice</b>	<b>Domaine de La Semellerie</b>	La Semellerie, 37500 Cravant-les-Côteaux	pas d'information
<b>DUMONT André Gabriel</b>	<b>Domaine du Morilly</b>	2 Le Chêne Vert, 37500 Cravant-les-Côteaux	
DUMONT Jacky		21 Briançon, 37500 Cravant-les-Côteaux	pas d'information

<b>GASNIER Denis</b>	<b>Domaine de Versailles</b>	3 Le Puy, 37500 Cravant-les-Côteaux	pas d'information
<b>GASNIER Fabrice</b>	<b>Domaine Fabrice Gasnier</b>	Rue des Coteaux, 37500 Cravant-les-Côteaux	Depuis 2008 agriculture biologique, label ECOCERT biodynamie, label Demeter
<b>GILLOIRE Laurent</b>	<b>Domaine de Nueil</b>	Nueil, 37500 Cravant-les-Côteaux	pas d'information
<b>GIRARD Georges</b>	<b>GAEC Girard</b>	Le Côteau du Vieux Bourg 4, 37500 Cravant-les-Côteaux	Bio pas d'information
<b>GOURON Laurent et Stéphane</b>	<b>Domaine Gouron</b>	7 La Croix de Bois, 37500 Cravant-les-Côteaux	Agriculture raisonnée
<b>JAULIN Sébastien</b>	<b>Domaine Plaisintin Jaulin</b>		Bio pas d'information
<b>Jacques Demars</b>	<b>Domaine des demoiselles de Pallus</b>	Pallus, 37500 Cravant-les-Côteaux	
<b>LAMBERT Béatrice et Pascal</b>	<b>Domaine Lambert (Domaine des Chesnaie)</b>	Les Chesnaies, 37500 Cravant-les-Côteaux	Biodynamie certifié Bodyvin depuis 2005 agriculture biologique certifié ECOCERT
<b>LORIEUX Alain et Pascal</b>		2 Malvault, 37500 Cravant-les-Côteaux	protection réfléchie: utilisation de produits chimiques limitée au strict minimum
<b>LOUP Jean Louis</b>	<b>Domaine de Bel Air</b>	3 Bel air, 37500 Cravant-les-Côteaux	en conversion bio depuis 2018

<b>MOREAU Patrice</b>	<b>Manoir de La Bellonnière</b>	La Bellonnière, 37500 Cravant-les-Côteaux	pas de produit chimique
<b>LAMBERT Patrick</b>		6 Les Coteaux de Sonnay, 37500 Cravant-les-Côteaux	certifié agriculture biologique en 2014
<b>PÉRAIS-SOURDAIS Christelle</b>	<b>Domaine du Moulin à tan</b>	10 Le Moulin À Tan, 37500 Cravant-les-Côteaux	pas d'information
<b>PICHARD Philippe Annick et JOURDAN Francis</b>	<b>Domaine Jourdan-Pichard</b>	8 Le Puy, 37500 CRAVANT LES COTEAUX	Certifié DEMETER depuis 2016 Biodynamie
<b>PION Philippe et Aurélien</b>	<b>Domaine des quatre vents</b>	La Bâtisse, 37500 Cravant-les-Côteaux	culture raisonnée
ROMILLY Jacques		20 Briançon, 37500 Cravant-les-Côteaux	pas d'information
<b>ROUET Jean François</b>	<b>Domaine des Rouet</b>	2 Chezelet, 37500 Cravant-les-Côteaux	certifiée agriculture biologique depuis 2005
<b>SIGONNEAU Frédéric</b>	<b>Domaine de l'R</b>	14 Les Coteaux de Sonnay, 37500 Cravant-les-Côteaux	Certifié agriculture biologique certifié ECOCERT
<b>SOURDAIS Pierre</b>	<b>Domaine Pierre Sourdais</b>	12 Le Moulin À Tan, 37500 Cravant-les-Côteaux	certifié AB Bio depuis 2004 Biodynamie
<b>SOURDAIS Bertrand</b>	<b>Domaine de Pallus</b>	03 Pallus, 37500 Cravant-les-Côteaux	culture biologique depuis 2009
<b>SOURDAIS Jérôme et Guillaume</b>	<b>GAEC des Bouquerries</b>	4 Les Bouquerries, 37500 Cravant-les-Côteaux	pas d'information

<b>SOURDAIS Serge et Bruno</b>	<b>Logis de La Bouchardière</b>	2, 37500 Cravant-les-Côteaux	Haute Valeur Environnementale à partir de la récolte 2019 9 ha en conversion biologique
<b>SPELTY Johann</b>	<b>Domaine Spelty</b>	17 Rue Principale, 37500 Cravant-les-Côteaux	en conversion bio depuis 2011 certains vins certifiés agriculture biologique
	<b>Domaine Angelliaume</b>	7 La Croix des Bois Cravant-les-Côteaux	
	<b>Domaine Demois</b>	Chezelet - 37500 CRAVANT LES COTEAUX	pas d'information

## Panzoult

Nom viticulteur	Nom domaine	Adresse	Type de culture
<b>BAUDRY Christophe &amp; DUTOIR Jean-Martin</b>		La Morandière, 37220 Panzoult	label Haute Valeur Environnemental
<b>BERTON Christophe</b>		Les Portes Rouges, 37220 Panzoult	pas d'information
<b>BOITEAU Christian</b>		Grange au Moine - 37220 PANZOULT.	pas d'information
<b>CAILLE François</b>	<b>EARL François Caillé</b>	Le Grand Marais, 37220 Panzoult	pas d'information
<b>CAMILLE André</b>		Le Bourg - 37220 PANZOULT	pas d'information
<b>CAMILLE Jackie</b>		Le Marais - 37220 PANZOULT	pas d'information
<b>CHAUVEAU David</b>	<b>Domaine de Beauséjour</b>	Beauséjour, 37220 Panzoult	pas d'information
PHILIPPE Johan		Chezelet, 37220 Panzoult	Bio
<b>DAGUET Ludovic et Dominique</b>	<b>GAEC du pressoir</b>	Le Pressoir, 37220 Panzoult	pas d'information
<b>DESBOURDES Francis et Françoise (Emilien)</b>	<b>L'Arpenty</b>	11 Rue de la Forêt, 37220 Panzoult	Bio
<b>DESBOURDES Hervé</b>	<b>Domaine D'Etilly</b>	12 Rue d'Etilly, 37220 Panzoult	pas d'information
<b>DESBOURDES Hubert (Renaud et Boris)</b>	<b>DOMAINE DE LA MARINIERE</b>	Marinière - 37220 PANZOULT	Bio
<b>FLORENT Arnaud et BRUNET Pascal</b>	<b>Domaine du Tillou</b>	11 Rue d'Etilly, 37220 Panzoult	pas d'information

<b>HERAULT Eric</b>	<b>Domaine Eric Herault</b>	Le Château, 37220 Panzoult	pas d'information
<b>LEGROS Franck &amp; Pascal</b>	<b>Domaine De La Garnauderie</b>	1 Rue de la Sybille, 37220 L'Île- Bouchard	agriculture raisonnée
MASSONNEAU Claude		La Tuilerie - 37220 PANZOULT	pas d'information
<b>PAIN Charles</b>	<b>Domaine Charles Pain</b>	12 Rue de Chezelet, 37220 Panzoult	Bio
<b>PAIN Clothilde</b>		2 rue de Chézelet, 37220 Panzoult	Bio
<b>PAIN Philippe</b>	<b>Domaine de la Commanderie</b>	2 Rue de Chezelet, 37220 Panzoult	Bio
	EARL du Croulay	Le Croulay, 37220 Panzoult	
<b>Grosbois Nicolas</b>	<b>EARL DOMAINE GROSBOIS</b>	Le Pressoir, 37220 Panzoult	Bio

---

## XII. Bibliographie

---

Archive d'Indre et Loire. Cadastre. *Tableau d'assemblage de Panzoult ref.6NUM10/089/001 et Tableau d'assemblage de Cravant les coteaux ref. 6NUM10/089/*. Disponible sur : <<https://archives.touraine.fr/>> (2020)

Asselin Christian et al. *Chinon, Voyage au pays de Rabelais*. Encyclopédies du voyage. Paris. Edition Gallimard. 2017. 144p. (ISBN 978274244811).

Casabianca F et al. Terroir et Typicité : Propositions de définitions pour deux notions essentielles à l'appréhension des Indications Géographiques et du développement durable. In *Vie Congrès international sur les terroirs viticoles, Bordeaux-Montpellier, 2-8 juillet 2006*. [En ligne]. Disponible sur <[https://www.researchgate.net/publication/320075404\\_Terroir\\_et\\_Typicite\\_un\\_enjeu\\_de\\_terminologie\\_pour\\_les\\_Indications\\_Geographiques](https://www.researchgate.net/publication/320075404_Terroir_et_Typicite_un_enjeu_de_terminologie_pour_les_Indications_Geographiques)>

Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales (CNRTL), dictionnaire en ligne <https://www.cnrtl.fr/definition/patrimoine> (2020.)

Chambres d'agriculture centre-val de Loire ; *Panorama des sols en Indre-et-Loire ; esquisse pédologique* [En ligne]. Disponible sur <[https://centre-valdeloire.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user\\_upload/Centre-Val-de-Loire/122\\_Inst-Centre-Val-de-Loire/Agro\\_environnement/Sols/37\\_Panorama\\_Carte\\_Sol.pdf](https://centre-valdeloire.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/Centre-Val-de-Loire/122_Inst-Centre-Val-de-Loire/Agro_environnement/Sols/37_Panorama_Carte_Sol.pdf)>. (avril 2020)

Collet-Parizot A. Vin et terroir(s) : une identité entre mythe et réalité. Revue *¿Interrogations ?* [En ligne] 2019 N° 29 Vino Humanitas Des usages du vin dans les sociétés. Disponible sur <<https://www.revue-interrogations.org/Vin-et-terroir-s-une-identite>> (2020)

Conseil de l'Europe. *Série des traités européens - n° 176*. Convention européenne du paysage. Florence. 20.X.2000 [en ligne] disponible sur <<https://rm.coe.int/168008062a>> (mars 2020)

Darnay S. Paysages viticoles : paysages ruraux ?, Leur évolution sous l'influence du tourisme et de leur patrimonialisation. *Projets de paysage* [en ligne] 2018. Disponible sur <[http://www.projetsdepaysage.fr/fr/paysages\\_viticoles\\_paysages\\_ruraux](http://www.projetsdepaysage.fr/fr/paysages_viticoles_paysages_ruraux)> (03/2020)

Dictionnaire Larousse en ligne Disponible sur <<https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/>>

Di Méo G., 2007. Processus de patrimonialisation et construction des territoires. In *Colloque Patrimoine et industrie en Poitou-Charentes : connaître pour valoriser*, septembre 2007, Poitiers-Châtelleraut, pp.87-109, halshs-00281934. Disponible sur <<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00281934/document>> (04/2020)

Dion R. Querelle des anciens et des modernes sur les facteurs de la qualité du vin. » In: *Annales de Géographie*. [En ligne] 1952, t. 61, n°328, pp. 417-431. Disponible sur

<[https://www.persee.fr/doc/geo\\_0003-4010\\_1952\\_num\\_61\\_328\\_13718#geo\\_0003-4010\\_1952\\_num\\_61\\_328\\_T1\\_0420\\_0000](https://www.persee.fr/doc/geo_0003-4010_1952_num_61_328_13718#geo_0003-4010_1952_num_61_328_T1_0420_0000)> (2020)

DREAL Centre-Val de Loire. *Atlas des paysages de l'Indre-et-Loire* [En ligne]. Disponible sur <<http://www.centre-val-de-loire.developpement-durable.gouv.fr/les-atlas-des-paysages-disponibles-en-region-a1804.html>>. (3/04/2020).

Dubrulle Paul. *L'œnotourisme : une valorisation des produits et du patrimoine vitivinicoles*. Rapport public (Ministère de l'Agriculture et de la Pêche). 2007 [En ligne] Disponible sur <https://www.vie-publique.fr/rapport/37896-loenotourisme-valorisation-des-produits-et-du-patrimoine-vitivinicoles> (04/2020)

France. Décret du 31 juillet 1937 *Détermination de l'aire de production des vins d'appellation "chinon" par communes*. [En ligne]. JO n° 185 du 11 août 1937. Disponible sur <<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000849307&categorieLien=id>> (04/2020)

France. Le Premier ministre. Décret du 14 août 1996 *relatif à l'appellation d'origine contrôlée << Chinon >>*. [En ligne]. J.O N° 198 du 25 Aout 1996. Disponible sur <<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000744735&dateTexte=&categorieLien=id>> (04/2020)

France. Le Premier ministre. Décret du 20 octobre 1997 relatif à l'appellation d'origine contrôlée << Chinon >>. [En ligne]. J.O N° 246 du 22 Octobre 1997 ; Disponible sur <<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000750675&dateTexte=&categorieLien=id>>. (04/2020)

France. Préfecture de la région centre *Plan de gestion : référentiel commun pour une gestion partagée*. Edité par Mission Val de Loire .2012. [En ligne] Disponible sur <<https://www.culture.gouv.fr/content/download/73463/file/PLAN%20DE%20GESTION%20Val%20de%20Loire%20patrimoine%20mondial%20196%20pages.pdf>> (04/2020)

France *Loi n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt*. [En ligne] Journal officiel n°0238 du 14/10/2014. Disponible sur <<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000029573022&categorieLien=id>> . ( 03/ 2020).

François Hugues et al. Territoire et patrimoine : la co-construction d'une dynamique et de ses ressources. *Revue d'Économie Régionale & Urbaine*. [En ligne]. 2006, N° 5, décembre, p. 683-700. DOI 10.3917/reru.065.0683. Disponible sur <<https://www.cairn.info/revue-d-economie-regionale-et-urbaine-2006-5-page-683.htm>> (2020)

Gallica, BNF ; journal officiel ; <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k2031099n/f32.image>>; Consulté en avril 2020

Garnotel F. La viticulture depuis la crise du phylloxéra à la fin du 19e s., in E. Zadora-Rio (dir.) - *Atlas Archéologique de Touraine, Supplément à la Revue Archéologique du Centre de la France* [en ligne] 53, FERACF, Tours, 2014. Disponible sur <<http://a2t.univ-tours.fr/notice.php?id=144>> (06/2020)

Gerbal-Medalle France. Le vigneron, nouvel acteur culturel du territoire rural ? *CULTUR*, [www.uesc.br/revistas/culturaeturismo](http://www.uesc.br/revistas/culturaeturismo). [En ligne] 2014, pp.116-127. fhal-01276509f, Disponible sur <<https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01276509/document>>. (11/2020)

Géoportail ; <https://www.geoportail.gouv.fr/carte>. (2020)

Hachette livre. *Guide Hachette des vins* Vins de Vallée de la Loire et centre. [En ligne]. (25/05/2015). Disponible sur <<https://www.hachette-vins.com/tout-sur-le-vin/regions-vins/1/vallee-de-la-loire-et-centre/>> (03/2020)

Info Terre. Carte géologique de la région de Chinon. [En ligne]. Disponible sur <<http://infoterre.brgm.fr/>> (04/ 2020).

Interloire. L'interprofession des vins du Val de Loire. [En ligne]. Disponible sur <<https://www.vinsvaldeloire.fr/fr/interloire>> (06/ 2020).

Interloire. *Cartographie géo-pédologique des vignobles*. [En ligne]. Disponible sur <<http://eterroir-techniloire.com/>> (2020)

Institut national de l'origine et de la qualité. *Appellation d'origine protégée/contrôlée (AOP/AOC)*. Disponible sur :<<https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQA/Appellation-d-origine-protgee-controlee-AOP-AOC>> (12/02/2020)

Jeanneret Y., Souchier E. L'étiquette des vins : analyse d'un objet ordinaire. In: *Communication et langages*. [En ligne]. 1999, n°121, Dossier : L'université d'été de la communication, pp. 72-85. Disponible sur <[https://www.persee.fr/doc/colan\\_0336-1500\\_1999\\_num\\_121\\_1\\_2949](https://www.persee.fr/doc/colan_0336-1500_1999_num_121_1_2949)> . (04/2020).

Lammoglia A. et al. Le modèle VitiTerroir pour simuler la dynamique spatiale des vignobles sur le temps long (1836-2014). *Cybergeo : European Journal of Geography* [En ligne]. 2018, GeOpenMod, Modèles et logiciels, document 863. Disponible sur <<https://journals.openedition.org/cybergeo/29324#quotation>>. (04/2020)

Legouy F., 2012, « Les héritages paysagers de la viticulture dans le Val de Loire d'Orléans à Tours et ses abords périphériques » publié dans Projets de paysage le 04/01/2012, <[https://www.projetsdepaysage.fr/les\\_heritages\\_paysagers\\_de\\_la\\_viticulture\\_dans\\_le\\_val\\_de\\_loire\\_d\\_orleans\\_a\\_tours\\_et\\_ses\\_abords\\_peripheriques#citation](https://www.projetsdepaysage.fr/les_heritages_paysagers_de_la_viticulture_dans_le_val_de_loire_d_orleans_a_tours_et_ses_abords_peripheriques#citation)>

Leturcq S., Lammoglia A. Compréhension historique des dynamiques spatiales d'un vignoble ligérien (XV e -XXI e s.) : premier pas vers le modèle VitiTerroir. In *International Wine Symposium of Toulouse*, 15 Jun 2015, Toulouse, France. [En ligne]. Disponible sur <<https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01151694/document>>. (2020)

Leturcq S., Lammoglia A. Les “ petits terroirs ” viticoles de Touraine dans la longue durée (XIXe-XXIe siècles). Stéphane Le Bras. *Les petits vignobles. Des territoires en question*. Presses universitaires de Rennes, Presses universitaires François-Rabelais, 2017pp.157-190, Tables des hommes. ISBN :978-2-7535-5350-7. [En ligne]. fhal-01528867f. disponible sur <<https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01528867/document>> (04/2020)

Leturcq S., Lammoglia A. La viticulture en Touraine (Moyen Âge-XXe siècle). Dynamiques spatiales et commerciales du vignoble. *Histoire & Sociétés Rurales*. Association d'histoire des sociétés rurales/Presses Universitaires de Rennes [En ligne]. 2018, vol. 50, no. 2, pp.31-75. Disponible sur < <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01965661/document> >. (04/2020)

Leturcq S., « les transformations spatiales du vignoble de Touraine du moyen âge à nos jours », Mémoires de l'Académie des Sciences, Arts et Belles-Lettres de Touraine, [En ligne]. 2018, tome 30, pp.57-100. .hal-01967317. Disponible sur <<https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01967317/document>>. (04/2020)

LETURCQ S. La viticulture médiévale et moderne, in E. Zadora-Rio (dir.) Atlas Archéologique de Touraine, Supplément à la Revue Archéologique du Centre de la France. [En ligne]. 53, FERACF, Tours, 2014. Disponible sur : <<http://a2t.univ-tours.fr/notice.php?id=100>>. (11/2020).

LORANS E. Abbayes et couvents d'origine médiévale, in E. Zadora-Rio (dir.) Atlas Archéologique de Touraine, Supplément à la Revue Archéologique du Centre de la France [en ligne]. 53, FERACF, Tours, 2014. Disponible sur <<http://a2t.univ-tours.fr/notice.php?id=187>>. (11/2020).

Luginbühl Y. Paysages viticoles. In *Etude thématique sur les paysages culturels viticoles*. Dans le cadre de la convention du patrimoine mondial de l'UNESCO. [En ligne]. ICOMOS. 2005. Disponible sur < <https://www.icomos.org/studies/paysages-viticoles.pdf> >. (11/2020)

Ministre des finances et des comptes publics, le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement, et le ministre de l'économie, de l'industrie et du numérique. *Arrêté du 17 août 2016 modifiant le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Chinon » homologué par décret n° 2011-1557 du 15 novembre 2011*. [En ligne] JO du 01/09/2016. Disponible sur <<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000033081794/>> (16 /02/2020)

Ministère de la culture. *Le patrimoine mondial de l'Unesco*. [En ligne] [12.06.2019]. Disponible sur <<https://www.culture.gouv.fr/Regions/Drac-Centre-Val-de-Loire/Nos-secteurs-d-activite/Espaces-protoges/Le-patrimoine-mondial-de-l-Unesco> >.(04/2020)

Molleví Bortoló G. Le paysage de la vigne et du vin. *Territoires du vin. Varia sur les Territoires du vin* [En ligne] 2012, N°4. Disponible sur <<https://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1392#quotation>>. (10/2020)

Musée de la batellerie et des voies navigables. Musée municipal de Conflans-Sainte-Honorine. [En ligne] Disponible sur <<http://www.musee-batellerie-conflans.fr/>> (10/2020)

Organisation internationale du vin. *Résolution OIV/VITI 333/2010*, 2010, Disponible sur <<http://www.oiv.int/public/medias/382/viti-2010-1-fr.pdf>>

Peron, 2001, « Patrimoine culturel et géographie sociale », in FOURNIER J.-M., Faire la géographie sociale aujourd'hui, Caen, Presses universitaires, Les Documents de la Maison de la Recherche en Sciences Humaines de Caen, 2001, no 14, pp. 19-30 – Actes du colloque de géographie sociale des 18 et 19 novembre 1999.

Pinto M.P et al. Le vin en bouteille : de l’emballage au packaging. Lecture sémiotique et marketing. In *Journées d’études figures et images dans le discours sur le vin en Europe*, Sep 2010, DIJON France. [En ligne] ffhal-00927314f. Disponible sur <<https://hal-unilim.archives-ouvertes.fr/hal-00927314/document>>. (10/2020)

Richard Malo. *Nouveau chapitre pour les Entonneurs rabelaisien ce vendredi 17 juillet*. [En ligne]. La Nouvelle République, 13 juillet 2020. Disponible sur <<https://www.lanouvellerepublique.fr/chinon/nouveau-chapitre-pour-les-entonneurs-rabelaisiens-ce-vendredi-17-juillet>> (11/2020)

Rouzet E., Seguin G. *Le marketing du vin 4e édition : Savoir vendre le vin. Pratiques Vitivinicoles*, Dunod, 2017, 304p (ISBN : 9782100762248)

RUE Camille, *Les nouveaux territoires des vins de Chinon : Les modes et acteurs de la patrimonialisation de la production viticole* (PFE sous la direction de Laura Verdelli), Polytech, Université de Tours, 2018-2019

Syndicat Mixte Pays du Chinonais. Disponible sur <<http://www.pays-du-chinonais.fr>> (11/2020)

Teil G. Peut-on garantir un objet pluriel ? Analyse de la récente controverse au sujet des « refusés » dans les AOC viticoles en France. *Droit et société*. [En ligne]. 2013/2 (n° 84), p. 433-452. Disponible sur <<https://www.cairn.info/revue-droit-et-societe1-2013-2-page-433.htm>> (11/2020)

UNESCO. *Glossaire de l’UNESCO*, Le patrimoine culturel immatériel. [En ligne]. Disponible sur <<https://whc.unesco.org/fr/glossaire/86>>. (04/2020)

ZADORA-RIO E. Les châteaux du Moyen Age central (900-1200), in E. Zadora-Rio (dir.) - *Atlas Archéologique de Touraine*, Supplément à la Revue Archéologique du Centre de la France [En ligne]. 53, FERACF, Tours, 2014. Disponible sur <<http://a2t.univ-tours.fr/notice.php?id=243>> (11/ 2020).

---

---

## XIII. Table des figures

---

---

Figure 1 l'aire géographique de l'AOC Chinon .....	10
Figure 2 : comparaison entre l'aire parcellaire de production et l'aire géographique de l'AOC Chinon .....	11
Figure 3: localisation du territoire de l'AOC Chinon dans le pays de Chinonais .....	12
Figure 4 : répartition de la viticulture dans le Chinonais selon les actes des IX <sup>e</sup> au XII <sup>e</sup> siècle	15
Figure 5 Evolution de la liaison fluviale entre Chinon et Paris : a) avant la construction du canal d'Orléans, b) après la construction du canal d'Orléans.....	16
Figure 6 : plan d'assemblage du cadastre napoléonien de Cravant les coteaux .....	18
Figure 7 a) b) c) : Évolution du territoire de l'AOC Chinon entre 1937 et 2016.....	20
Figure 8: comparaison entre les zones plantées de vignes et l'aire parcellaire de production de l'AOC Chinon.....	22
Figure 9 : Evolution de la superficie viticole des communes de Cravant-les-Côteaux et Panzoult entre 1808 et 2014.....	23
Figure 10: superficie totale de vignes en 1956-1958 par commune .....	23
Figure 11 : superficie totale de vignes en 2008 par commune.....	24
Figure 12 : Événements impactant l'évolution de la superficie viticole .....	25
Figure 13 : topographie et relief du territoire de l'AOC Chinon .....	26
Figure 14: Topographie et emplacement de la vigne sur Cravant-les-Côteaux et Panzoult ...	27
Figure 15 : Coupe de la Vallée de la Vienne au niveau de Cravant-les-Côteaux .....	28
Figure 16 : Carte géologique simplifiée du vignoble de Chinon .....	28
Figure 17 : Carte géologique simplifiée de Cravant-les-Côteaux et Panzoult.....	29
Figure 18 : particularités climatiques du territoire de l'AOC et de Cravant-les-Côteaux et Panzoult en particulier .....	30
Figure 19: localisation de la forêt sur les communes de Cravant les coteaux et Panzoult.....	31
Figure 20 : le foret élément protecteur des vignobles .....	31
Figure 21: visualisation des Unités Territoriale de Base sur une portion de territoire de l'AOC Chinon .....	32
Figure 22 : visualisation de la grande variété d'Unités Territoriale de Base concernant les alluvions sur Cravant-les-Côteaux et Panzoult.....	33
Figure 23 : carte de l'AOC Chinon .....	35
Figure 24: Sols et cuvées parcellaires.....	36
Figure 25 : exemples d'étiquettes « classiques » de vin de Cravant-les-Côteaux et Panzoult	38

Figure 26 : : exemples d'étiquettes plus « sensorielle » de vin de Cravant-les-Côteaux et Panzoult.....	39
Figure 27 Cartographie des lieux apparaissant dans les œuvres de Rabelais .....	41
Figure 28 : les grandes fêtes viticoles populaires sur Chinon, Cravant-les-Côteaux et Panzoult .....	42
Figure 29 : exemples d'offres oenotouristique sur Cravant-les-Côteaux et Panzoult.....	44
Figure 30: l'approche culturelle de la vente directe par le vigneron.....	47
Figure 31 : localisation des vignerons de Cravant-les-Côteaux et Panzoult avec les types de viticulture .....	48
Figure 32: extérieur de la cave de la Sibylle .....	49
Figure 33: la "véritable" grotte de la Sibylle .....	50
Figure 34 : chapitre des Entonneurs Rabelaisien .....	51
Figure 35 : Les acteurs publics et institutionnels participant à la valorisation du territoire ...	53
Figure 36 : position de l'aire de l'AOC Chinon sur les extraits des plans de zonage des PLUI concernant Cravant les coteaux et Panzoult.....	54
Figure 37 : les médias participant à la valorisation du territoire (non exhaustif).....	56
Figure 38 : zone de la diffusion des vins de Cravant-les-côteaux et Panzoult (non exhaustif)..	57
Figure 39 : carte des unités paysagère de la vallée de la Vienne .....	58
Figure 40 : position de la vigne sur une coupe de la vallée de la Vienne entre Chinon et l'Ile Bouchard. ....	59
Figure 41 : paysage viticole entre Cravant-les-Côteaux et Panzoult .....	59
Figure 42 : paysages viticoles entre Cravant-les-Côteaux et Panzoult .....	60
Figure 43 ; une loge de vigne à Panzoult .....	61
Figure 44 : répartitions des cavités souterraines sur Cravant-les-Côteaux et Panzoult.....	61
Figure 45: caves du domaine viticole Bernard Baudry et Pierre Sourdais.....	62
Figure 46: le Bacchus géant de Cravant-les-Côteaux.....	63
Figure 47: les panneaux signalant les domaines viticoles.....	64

---

---

## XIV. Résumé

---

---

Directeur de recherche  
Laura Verdelli

Allais Constance  
PFE/DAE5 UIT/Adage 2020-2021

### **Atlas mémoriel de terroirs vitivinicoles du Chinonais, historique de leur valorisation patrimoniale**

Ce PFE est dédié à l'étude de la valorisation patrimoniale de deux terroirs vitivinicoles du Chinonais : Cravant-les-Côteaux et Panzoult qui bien que n'étant pas historiquement des communes viticoles, ont connu depuis un siècle, une importante dynamique spatiale du territoire vitivinicole. L'objectif de ce travail est de mettre en évidence les facteurs plus ou moins interdépendant les uns des autres ayant engendré la forte dynamique spatiale.

Si dans un premier temps l'étude historique du territoire met en avant plusieurs éléments favorables au développement de l'activité agricole du Chinonais -comme la création de l'AOC- cela ne suffit pas à expliquer l'essor très important observé sur ces deux communes à partir de la fin des années 50, faisant de ces dernières une zone principale de la production viticole du chinonais. Les conditions climatiques et des sols favorables à la culture viticole ne suffisent pas non plus à expliquer ce dynamisme spatial. Il faut alors se tourner vers l'aspect mémoriel des acteurs du territoire et rechercher les processus de patrimonialisation et de valorisation ayant engendré cette croissance. On peut ainsi remarquer que la valorisation du territoire viticole repose sur l'action des vignerons qui se sont appuyés sur les valeurs patrimoniales à la fois pour développer leur activité mais aussi pour leur communication. Ils se sont approprié le territoire. Ils ont amélioré leurs exploitations (creusement de caves) et l'ensemble vignes-méthodes-outils. Ils ont su valoriser leur travail notamment par le biais de la vente directe. Ils se sont aussi appuyé sur la dimension culturelle pour redonner de l'impulsion au territoire grâce aux lieux du vin, aux paysages mais aussi et surtout sur le Vin... Pour cela ils ont cherché à le faire connaître : de grandes fêtes populaires rassemblant toutes les générations sont mises en place, la confrérie des Entonneurs Rabelaisien qui œuvre pour la notoriété et la réputation des vins de « Chinon » a été créée. Le vin en tant que produit du terroir a bénéficié de la dimension territoriale, de la dimension culturelle et historique (lié à la patrimonialisation) et est devenu l'identité du territoire en général mais aussi de chaque commune. Chaque vigneron a également cherché à valoriser son travail et son patrimoine. Pour cela ils se sont appuyés sur l'identité de LEURS VINS. Le vin en tant que produit du terroir a bénéficié de la dimension historique, mais aussi de territoriale et l'AOC est devenue secondaire : il s'agit de faire naître des vins spécifiques à chaque domaine, à chaque lieu-dit afin d'imposer sa propre identité pour se distinguer des autres producteurs. La façon dont l'homme vit son territoire ; comment il se l'approprie ; comment il le territorialise puis le valorise forme donc un ensemble directement lié à la valorisation du produit et permettant de créer une dynamique exceptionnelle de la superficie viticole dans les communes concernées.

**Mots clés :** patrimonialisation, vignoble, identité, paysage, AOC, vigneron, Panzoult, Cravant-les-Coteaux, valorisation, vitiviniculture