

TREILLE DE CHASSELAS ET CLOS DE LA GARENNE – BOULLERET

UN CONSERVATOIRE HISTORIQUE DU CHASSELAS



Présentation du L'Enclos de la Garenne et de la treille :

L'enclos dit « de la Garenne » se trouve sur la commune de Boulleret, dans le Cher, et faisait partie du domaine du Château du Pezeau avant d'être rattaché en 2020 au Château de Buranlure (classé MH).

Il s'agit d'un enclos de 3 ha environ, à flanc de coteau, à l'Ouest au-dessus du lit de la Loire. Le mur d'enceinte mesure environ 800 m, interrompu par un grand portail, des grilles et une maison.

Le vignoble de l'enclos a été arraché dans les années 60, mais il reste sur le mur Ouest une treille de part et d'autre de la maison. Il semble que cette treille date de 130 ans environ.

Il s'agit d'un conservatoire de 100 variétés différentes de raisin, allant du chasselas blanc au chasselas rouge, de quelques pieds de muscat et de chasselas muscaté, et de différents porte greffes.

POINT HISTORIQUE :

Historique de propriété de l'enclos :

A partir de 1676, cette parcelle, attachée au château du Pezeau, est propriété de la famille Perrinet, marchands de vin de Sancerre à Paris. Puis par filiation, Marie Louise Perrinet, Marquise de Langeron, sa fille Adélaïde, Princesse de Montbarrey puis La Trémoïlle.

Son neveu Léonce, Marquis de Vogüé (1805-1877) : Propriétaire du domaine du Pezeau en 1836, Léonce de Vogüé entreprend de le réorganiser mais aussi de promouvoir la modernisation de l'agriculture française. Grand voyageur, il importe en France les nouvelles techniques d'agriculture développées au Royaume Uni et réciproquement participe à la promotion du vignoble Sancerrois dans les expositions universelles de Londres (cf. les travaux historiques de Thibaut Boulay sur l'histoire du vignoble en Sancerrois).

Melchior, Marquis de Vogüé (1829-1916), ambassadeur de France et académicien : Président de la Société des Agriculteurs de France, il poursuit les travaux de son père. Lors de la crise du phylloxera, Melchior de Vogüé crée un syndicat de vignerons de Boulleret, et utilise ses relations pour réclamer des aides pour les vignerons.

Arnaud de Vogüé, Albert de Vogüé, En 2020, Marquerite de Vogüé (et ses enfants Oriane et Louis d'Hautefeuille) héritent de l'enclos et le rattachent au Château de Buranlure.

Historique de l'Enclos de la Garenne

En 1768 existait à cet emplacement une garenne libre, rattachée au Château du Peseau,

Le Marquis de Langeron, qui gérait avec soin le domaine au nom de sa belle-mère Madame Jacqueline Louise Perrinet du Peseau, fille du fermier général Etienne Perrinet de Jars, y construit en 1769 une garenne forcée, avec un mur d'enceinte d'environ 800 mètres de long au total. La forme générale est celle d'un rectangle. Un grand portail et une grille à l'EST laissent imaginer une activité importante et prestigieuse, tandis qu'au Nord une petite porte permettait le passage depuis le château.

La Princesse de La Trémoille y plante un vignoble qui servira avant tout pour ses neveux Léonce, Marquis de Vogüé et ensuite son fils Melchior, utilisent cet enclos pour réaliser des expériences viticoles et encourager les vignerons de Boulleret. Lors de la crise phylloxérique, Melchior de porte greffes. Il crée une pépinière.

En 1880, une petite maison a été construite sur le haut, pour loger le « Maître des vignes » et aussi pour que Melchior de Vogüé puisse y tenir des dégustations. L'architecture est d'inspiration mauresque, et il est probable que l'architecte est Edmond Duthoit, ami de Melchior de Vogüé. La vue panoramique sur la Loire et le Val est à noter.

Aujourd'hui, Le clos de la Garenne est un des rares clos du 18^e du Sancerrois et est sans doute le plus grand.

Historique de la treille de la Garenne :

Concernant le vignoble précisément, à ce stade de nos recherches dans les archives du Château du Peseau, nous savons que Léonce de Vogüé utilise en 1855 cet enclos pour y former des vignerons de Boulleret (14 parcelles).

Lors de la crise phylloxérique, Melchior de Vogüé fait venir des portes greffes des Etats-Unis et les teste dans le Clos de La Garenne dès 1890. La treille a été plantée à cette époque. Les archives du Peseau montrent ses recherches pour sauver le patrimoine génétique de chasselas de la région. Il crée un conservatoire de chasselas et de muscat et différents porte greffes.

Après son décès en 1916, la vigne et la treille de la Garenne sont conservées jusqu'en 1960. Ensuite, après le départ du dernier « Maître des Vignes », la vigne est arrachée et seule la treille subsiste. Des raisons de rentabilité économique prévalent aussi, Boulleret ne faisant pas partie des trois AOCs de la région (Sancerre, Pouilly et Côteaux du Gennois).

Aujourd'hui ne reste que la treille, sur le mur de part et d'autre de la maison, orientée à l'Est.

La production de la treille est alors consommée à la table de la famille de Vogüé.

Depuis 2020, Marguerite de Vogüé et son mari François d'Hautefeuille, avec l'appui de vignerons du Sancerrois et du Centre technique SICAVAC (Service Interprofessionnel du Conseil Agronomique de Vinifications et d'Analyses du Centre), cherchent à sauver et protéger cette treille.

La treille de la garenne offre un intérêt historique majeur dans l'histoire du chasselas en France et dans la région :

D'après Roger DION (Histoire de la vigne et du vin en France, 1959), dès le bas moyen-âge les vins de Sancerre étaient expédiés vers Paris, les Flandres et la Normandie pour être servis sur les tables nobles et bourgeoises.

Selon le goût de l'époque, il s'agissait alors exclusivement de vins blancs (la « mode » des vins rouges de qualité, et donc le développement du pinot en saucerrois, n'apparaît qu'à la toute fin du 14^{ème} siècle).

On peut penser que le sauvignon ne s'est imposé que progressivement en Saucerrois pour améliorer la qualité des vins, probablement parce que plus difficile à cultiver et moins productif.

Le chasselas fait partie du patrimoine historique du Saucerrois et de Pouilly depuis des centaines d'années. Les vins de Saucerre et Pouilly ont été vendus à Paris grâce au canal de Briare dès le 17^e siècle. Puis, grâce au train, le chasselas a aussi été vendu comme raisin de table à Paris.

Aujourd'hui, le chasselas est encore cultivé à Pouilly sur Loire (plus grand AOC de chasselas en France avec une superficie autour de 30 ha, à Moissac (raisin de table) poursuivant la tradition du chasselas doré de Fontainebleau et du chasselas de Thomery (raisin de table mondialement reconnu au début du 20^e siècle).

Le chasselas est originaire de Suisse sur les bords du Lac Léman et dans le Valais. Il y est vinifié sous le nom de fendant. Mais là aussi, les surfaces cultivées sont en net diminution au profit de cépages plus courus comme le pinot noir et le chardonnay. Le conservatoire mondial du chasselas est situé en Suisse. La France a apporté sa contribution à cette conservation, notamment grâce à la station viticole INRA de Cosne-sur-Loire (aujourd'hui fermée).

La treille de la garenne a une dimension patrimoniale génétique :

Grâce à l'accompagnement du SICAVAC, nous avons pu apporter tout au long de l'année les meilleurs soins possibles à la treille. Une observation rigoureuse du développement de la vigne a été menée, pour aboutir à une description précise de chaque pied et à son identification. La richesse génétique de cette treille n'a plus de doute.

Il s'agit d'une vigne massale avec près de 100 variétés différentes de chasselas. On trouve à la fois du chasselas fendant (le jus ne sort pas du grain à la pression) et du chasselas giclet, du chasselas à vinifier (petits grains, production peu importante, grande richesse aromatique) et du chasselas de table (forte production, teneur en sucre modérée, peu de pépins, grains plus gros), des variétés à sarments rouges et verts.

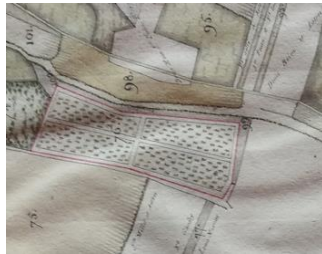
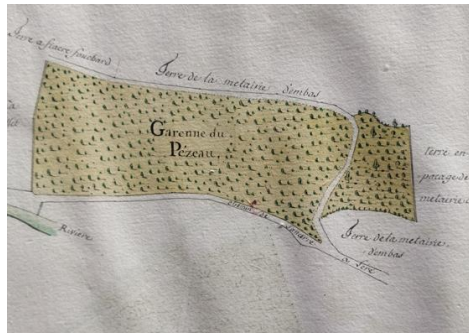
Quant aux portes-greffes, Le SICAVAC a procédé à des analyses génétiques. Deux sont d'illustres inconnus. L'un des deux à une parentalité avec ELMER SWENSON 14- 3- 34 qui est un croisement américain interspécifique. L'autre est totalement inconnu. Cela les rend très intéressants.

Lors de la vendange 2022, une production d'environ 250 kg de raisins a été vendangée. Suite à une première sélection avec le Sicavac, 200 kg ont été pressés pour vinification dans des mini cuves à titre expérimental tandis que les 50 kg restants (environ 15 pieds) ont été conservés comme raisin de table (chasselas rouge, muscat, chasselas muscaté, chasselas les moins aromatiques).

CONCLUSION :

La treille de la Garenne est aujourd'hui une treille les plus anciennes de la région **mais surtout est unique par le nombre de ceps différents qu'elle rassemble**. Elle peut être rapprochée de la treille du couvent des Jésuites à Reims (vert jus, treille du 17^e siècle non greffée).

- Elle a une richesse génétique exceptionnelle représentative de la grande diversité existant jusqu'au XIX^{ème} siècle et qui a eu depuis tendance à se restreindre
- Elle est un témoin des travaux du XIX^{ème} siècle en viticulture dans le Saucerrois
- Elle est un témoin des premières techniques de greffe sur pieds américains
- Elle produit un vin prometteur en termes de qualité



75	Le Champ au Noûe
76	Vigne de la Garenne
77	Le Petit Champ du Noûe 652.6.

Plan fin XVIIIème siècle



Cadastré Napoléon – Vigne du Parc



Quelques chiffres :

Total mur : 850m sur 2,50 m de hauteur environ

Treille : 2 fois 130 m environ

Surface enclos : 3ha 30a 83ca

BK 0142 : La Vigne du Parc 00ha65a83ca

BK 0144 : La Vigne du Parc 2ha65a00ca