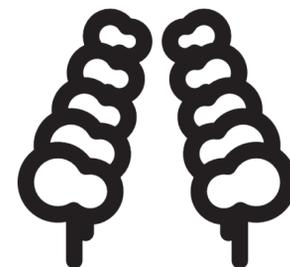


La genèse de l'appellation Gorges

Les vignerons de Gorges ont été les premiers en vignoble nantais à réfléchir à une démarche de cru communal, visant à valoriser le terroir.

Avant l'arrivée de l'appellation communale, les vignerons gorgois produisent déjà des vins de garde, comme des cuvées prestige par exemple. Ils réfléchissent à la façon de faire reconnaître leur propre cru haut de gamme.

Ils se penchent ensuite sur ce qui se fait de mieux dans le muscadet, en sélectionnant les parcelles, et continuent à améliorer ces cuvées qui se vendent déjà bien.



1998 : Création de l'Association des Vignerons du Cru Gorgeois

A partir de ces parcelles, et en se concertant, les vignerons réalisent un cahier des charges pour l'appellation communale.

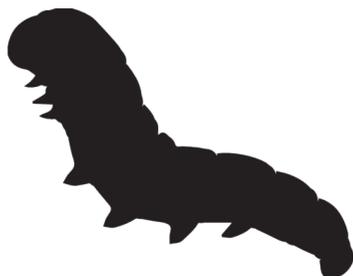
Objectif : produire un vin haut de gamme avec une capacité de garde.



2011 : Reconnaissance de l'AOC muscadet Sèvre et Maine Gorges par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO).

Une technique de protection de la vigne : la confusion sexuelle

Un ennemi de la vigne :
la chenille du papillon cochylis



Détruit 20 à 25% des cultures en
perçant les grains de raisins, qui seront
ensuite infectés par des champignons



Elles diffusent des phéromones
femelles qui désorientent les mâles.



Une solution possible : les capsules de
phéromones accrochées dans la vigne



Ils meurent d'épuisement.

Ce procédé respecte l'environnement
et la santé !



La consommation du «Gorges»

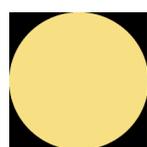


800 hl soit environ
109 000 bouteilles

(chiffres recueillis entre 2013 et 2017)



Jaune doré



Mentholé
Citronné
Agrumes
Minéral



Fin
Tendu
Minéral
Fumé



Fruits de mer



Poissons

Viandes blanches



Certains fromages



Quelques
références...

- **Restaurant de la Vallée** à Clisson
- **L'Atlantide 1874** à Nantes
- **Restaurant Anne de Bretagne,**
La Plaine sur Mer (44)
- **Le Philosophe** à New-York, USA...

Qu'est-ce que le terroir?

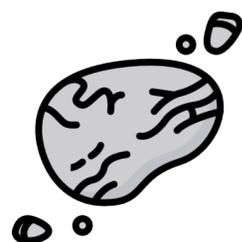
Le terroir c'est ce qui donne sa typicité au vin, lui conférant un caractère unique.



Le climat : à Gorges il est océanique tempéré. La Sèvre influence également la culture des vignes situées sur les buttes et coteaux alentours.

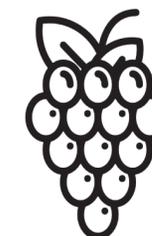


Les facteurs humains : l'impact du vigneron sur la culture de la vigne, son savoir-faire, la façon dont sont effectuées les vendanges, etc.



Le sol : assez profond, avec une présence d'argile d'altération ou d'argile à quartz

Le sous-sol : homogène, constitué essentiellement de gabbros



Le cépage : celui du cru Gorges est unique, c'est le Melon de Bourgogne, aussi appelé Melon B.

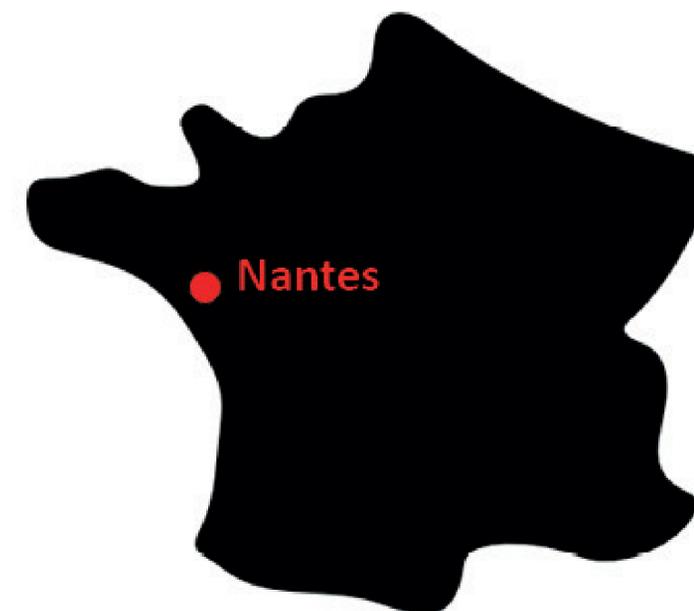
Chemin de fer et transport du vin

Des avancées comme l'avènement du chemin de fer ont participé au développement économique du vignoble, en favorisant notamment les liens entre celui-ci et Nantes, puis le reste du pays.

Transport fluvial : rôle important de la Sèvre dans le commerce du vin et de l'eau de vie jusqu'au 19^e siècle.

Inconvénients : volumes limités car transport en gabares

navigabilité limitée de la Sèvre car présence de nombreuses chaussées



Transport ferroviaire : Création de la ligne de train Nantes - Cholet en 1866 qui désenclave le vignoble.

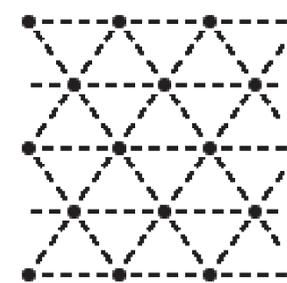
Ligne qui dessert Clisson, dont la gare construite en 1866 se trouve sur le territoire de Gorges, avant la construction d'une nouvelle gare en 1882.

Le transport routier prendra plus tard la suite du transport ferroviaire.

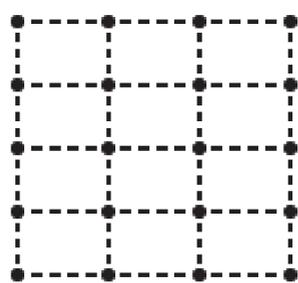
La mécanisation du vignoble

Les vignes sont plantées en quinconce du Moyen-Age jusqu'à la fin du 19e siècle, ce qui permettait d'avoir en moyenne 10 000 pieds à l'hectare.

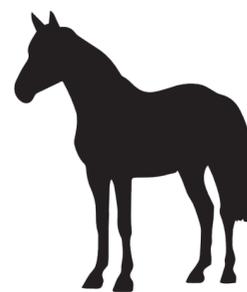
Après la crise du phylloxéra, dans les années 1880 : travail de la vigne à l'aide d'un cheval, on plante en ligne pour faciliter son passage entre les pieds.



Vignes en quinconce

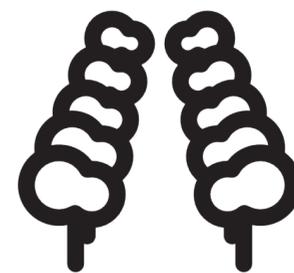


Vignes en lignes



Conséquence : baisse de la densité par parcelle, avec 7000 pieds à l'hectare en moyenne au lieu de 10 000.
Augmentation de la qualité du raisin.

Vers 1946 : des tracteurs étroits commencent à apparaître en France. Ils passent entre les rangs pour travailler la terre.



Début des années 50 : arrivée des tracteurs enjambeurs.
Conséquence : vignes systématiquement plantées en ligne et rangs plus écartés.

Premier tracteur-enjambeur du vignoble nantais créé par Marcel Brégeon, forgeron puis vigneron à Mouzillon.



Le premier tracteur-enjambeur de Marcel Brégeon
Photo : Musée du Vignoble Nantais

Le moulin de la Gravelle

Antérieur au 19^e siècle, c'est un des derniers moulins de la région à avoir conservé son système Berton. Il fait aujourd'hui partie du patrimoine en péril du vignoble, qu'il faut préserver.

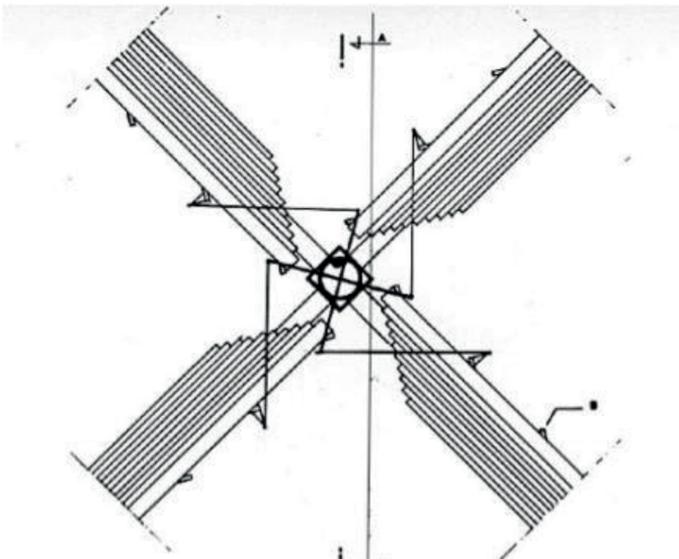


Schéma du système Berton



Les restes du mécanisme Berton visibles sur le moulin.
Photo : S.Guyader

Le système Berton

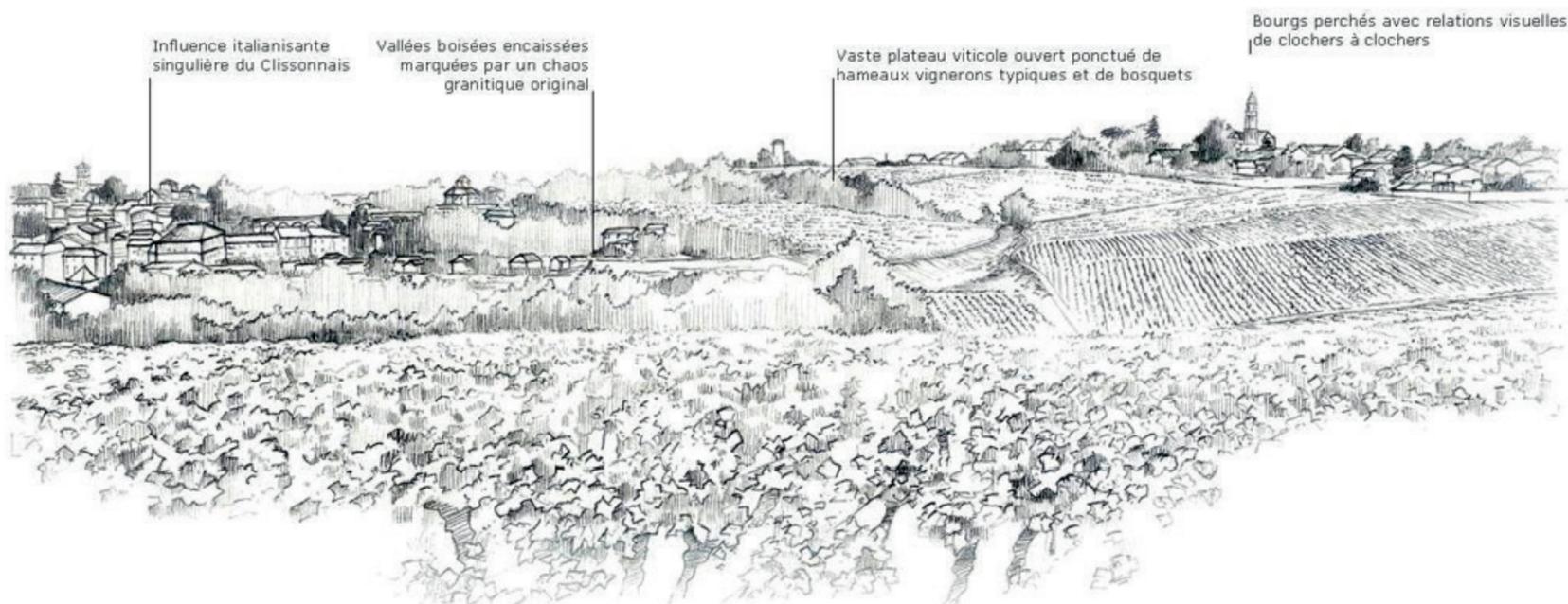
1840 : invention par l'ingénieur Pierre Théophile Berton

Principe : des planches mobiles se substituent aux voiles utilisées auparavant, qui sont plus fragiles et difficiles à manœuvrer. Ces planches sont fixées sur un mécanisme métallique contenant un rouage dentelé qui permet de les faire pivoter lorsque le moulin tourne.

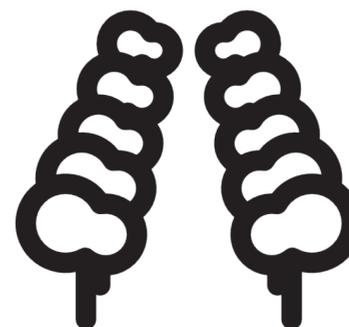
Avantage : possibilité de régler la surface des quatre ailes en même temps, depuis l'intérieur du moulin. Evite au meunier de grimper le long des ailes pour les régler.

Conséquence : augmentation de la hauteur des moulins afin de faciliter la prise au vent.

L'urbanisation du vignoble



Un territoire ponctué par de gros bourgs installés le long des vallées qui découpent les plateaux



Villages et vignes placés sur les coteaux, lieux idéaux pour la plantation de celles-ci, et non sur les plateaux qui peuvent être inondés.



Renouvellement urbain aux 18e et 19e siècles très inspiré du style italien (briques, tuiles, éléments décoratifs...)

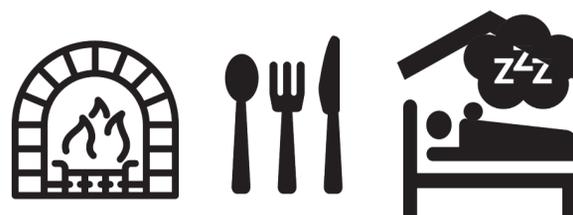


Territoire à dominante agricole avec la vigne comme culture principale, mais élevage, cultures céréalières et maraîchères encore présents.

Les cabanes de vigne

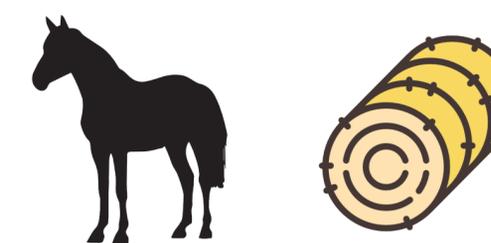


Présentes dans tous les vignobles français, elles offrent de la chaleur en hiver et de la fraîcheur en été, permettant de se protéger des intempéries.



Elles servent d'abri temporaire aux vignerons durant les journées consacrées à la taille de la vigne.

Bâties par et pour le propriétaire, il peut s'y restaurer et s'y réchauffer, et même parfois y dormir sur une paille prévue à cet effet.



Les plus grandes possèdent une pièce à vivre et une étable pour accueillir un animal de bat, ainsi qu'un fenil à l'étage où conserver le foin.



Ces abris sont rudimentaires, souvent d'une seule pièce composée d'une cheminée, d'une réserve de bois et d'une table avec quelques chaises.

Ils sont bâtis en pierre, car on trouve ce matériau sur place et cela permet de désencombrer les vignes.



Les cabanes de vignes permettent aussi d'entreposer le matériel de travail nécessaire pour la journée et un bac à sulfate de cuivre peut parfois être visible.

Elles peuvent être bâties près d'un arbre, pour profiter de l'ombre et même de ses fruits.



La taille de la vigne

La taille Guyot

- Principe : un seul bois long sur lequel on conserve une dizaine de bourgeons
- Simple ou double, c'est la seule taille autorisée dans le cahier des charges des appellations communales du muscadet
- L'une des tailles les plus utilisées au monde
- Bonne répartition des fruits et contrôle de la qualité
- Rendement limité : le cep ne s'épuise pas

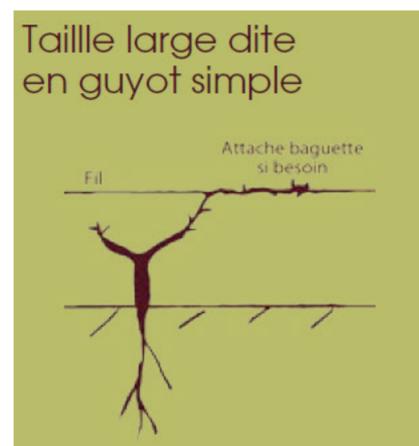


Schéma : site officiel des vins du Val de Loire



Photo : S.Guyader

Etude de l'appellation du Cru Gorges



Panneaux réalisés par Sarah Guyader, dans le cadre de Randissimo 9 septembre 2018

Gorges
Bienvenue-sur-Sèvre

