

8 - Vignes et Caves

A l'occasion de la période actuelle des vendanges nous ouvrons dans notre Bulletin municipal une rubrique concernant la Vie professionnelle à Ingrandes, hier et aujourd'hui.

Nous commençons donc par la vigne et le vin en faisant mieux connaître à nos lecteurs les origines et la situation actuelle des caves de la Bouvraie.

Nous espérons poursuivre cette présentation dans les prochains bulletins en passant en revue au gré de l'actualité d'autres professionnels locaux.

J.P. BOUTINET

...

Il y a plus de deux siècles qu'à Ingrandes on "exporte" des bouteilles, cela a débuté au XVIIIème siècle par une Verrerie Royale qui tirait parti des avantages naturels apportés par la Loire : le sable, matière première essentielle était abondant juste à portée de pelle. Le grand fleuve avait aussi l'avantage d'être à l'époque une voie navigable importante et ainsi Ingrandes était un port actif et renommé. On rapporte qu'en 1808 la Verrerie produisit 600 000 bouteilles, expédiées en France et aux Amériques. C'était semble-t-il les dernières années d'une brillante activité et le silence va s'établir pour plusieurs décennies sur le quartier.

A la fin du XIXème siècle la famille GRANDIN développe à l'instar de ce qui se créait à Saumur un négoce de vin, basé sur l'élaboration de vins mousseux. A l'époque les vignes étaient bien plus présentes que de nos jours et si la crise phyloxérique était passée par là, un vignoble nouveau et productif voyait cependant le jour.

Henri GRANDIN sut tirer parti de ces atouts. C'est ainsi que bénéficiant de l'apport de propriétés familiales, l'approvisionnement en vin était en grande partie assuré par un vignoble de plus de 300 hectares ; avec l'aide de maîtres de chais venus de Champagne la *Méthode champenoise* H. GRANDIN vit le jour et connu rapidement le succès ; c'était les années euphoriques d'avant la Grande Guerre où le GRANDIN coulait à flot.

En dehors d'efforts commerciaux et de circonstances favorables, pourquoi ce succès ? Grâce à la qualité de produits issus des Caves de la Bouvraie : une matière première constituée de vins d'Anjou, à l'époque beaucoup de rosés, et une technique efficace : la *Méthode champenoise* (même si cette dénomination doit être remplacée par "*Méthode traditionnelle*" dans quelques mois, Europe oblige, les principes en demeureront inchangés).

Il y a d'abord l'élaboration de la cuvée qui est un assemblage de différents vins pour maintenir d'une année à l'autre des caractéristiques équivalentes. On procède ensuite au tirage : au vin de la cuvée sont ajoutés levures et sucre et l'ensemble est mis en bouteilles et bouché.

Le vin désormais ne sortira de la bouteille que pour être versé dans le verre du consommateur.

Le sucre sous l'action des levures se transformera en alcool et gaz carbonique (fermentation alcoolique).

Les bouteilles sont bouchées, rien ne s'échappe: c'est la prise de mousse durant laquelle le gaz se lie intimement au vin et crée des milliards de fines bulles. Après plusieurs mois passés au calme et au frais dans les caves une nouvelle étape commence : il faut éliminer le dépôt présent dans la bouteille dû aux levures et divers sédiments; c'est le remuage : les bouteilles sont mises sur des pupitres; le goulot de la bouteille, horizontale, est engagé dans l'orifice d'une planche légèrement inclinée ; par une opération manuelle de rotation et de relevage la bouteille se retrouvera verticale après quelques semaines, les sédiments dans le goulot prêts à sortir.

Le dégorgement, débouchage rapide libère le dépôt : le vin est clair ; le dosage intervient alors; on ajoute un peu de sucre et de vin pour donner au vin une saveur sucrée : brut, sec, doux selon le désir des consommateurs. La bouteille est alors rebouchée avec un gros bouchon de liège, maintenu en place par le muselet.

La bouteille revêtue d'une étiquette et d'une capsule, mise en carton, sera commercialisée et bientôt sur les tables.

Les Caves de la Bouvraie, leur création suivant de peu la naissance de la IIIème République, traversent la guerre 14-18 et connaissent dans les années vingt, comme beaucoup à l'époque, quelques difficultés. Mais dans les Caves et dans les souterrains de l'ancienne Verrerie, l'activité ne cesse pas : le cliquetis des bouteilles assure le fond sonore et dans le vignoble les travaux suivent le cours des saisons. Avec l'automne reviennent les vendanges, les charrois de raisins descendent de la Riottière vers le vendangeoir de la rue de la Pierre de Bretagne; les enfants d'Ingrandes, aujourd'hui à l'âge de la retraite, guettaient à la sortie de l'école ces charrettes pour tenter d'en distraire quelques grappes. Avec la mécanisation les chevaux disparurent et tracteurs et pressoirs mécaniques restèrent au bord des vignes. Dans les années de l'après guerre (celle de 39-45) l'arrachage des vignes commença et au début des années 70 c'en était fait du vignoble.



Mais les Caves de la Bouvraie produisaient toujours et c'est par camions que les bouteilles étaient expédiées dans toute la France.

En 1979, le **Groupe BERGER** prend le contrôle de la Société mère des Caves de la Bouvraie. Encore quelques années et le renouveau des Caves arrive.

Le Président de BERGER, Monsieur B.GASSIER voit le parti de ce que l'on peut tirer de ce site et de ce savoir faire. Le "Chateau GRANDIN" et son parc dominant la Loire et pourraient être une image prestigieuse ; les caves sont exiguës, le matériel et les bâtiments vétustes ; rénovation et renouvellement du matériel sont décidés, de nouvelles caves sont creusées et terminées en 1987 (et pourront être étendues si besoin est), de nouvelles chaînes de conditionnement sont installées permettant une production accrue et rationnelle.

Rien n'est changé dans le processus de l'élaboration; on a cherché à éviter les pertes de temps et de matières que le système purement manuel entraînait ; le remuage, toujours surveillé par l'homme se fait avec l'assistance d'un ordinateur, mais les mouvements imprimés à la bouteille restent inchangés; le dégorgement est désormais assuré par une machine qui enlève le bouchon de la bouteille dont le col a été gelé : c'est ainsi un glaçon qui est expulsé emprisonnant le dépôt; la suite des opérations hormis leur plus grande mécanisation reste identique.

Cette activité de production avec 21 personnes constitue une des principales entreprises située au coeur même d'Ingrandes.

Les Caves de la Bouvraie perpétuent aujourd'hui une activité centenaire: en 1992 plus de 2 Millions de bouteilles seront expédiées en France et dans le monde entier, Europe bien sûr sans se limiter au "12" : Russie, Pologne, Pays scandinaves; Amériques : U.S.A., Canada, Mexique, Venezuela; Extrême Orient : Japon, Australie, Nouvelle Zélande.

J.C. XUCLA

