



Association de la Reconnaissance
des Vins de Bretagne
2, allée Richard Wagner
35000 RENNES
vigneronsbretons@hotmail.fr
vigneronsbretons.over-blog.net

«Journée des Vins Bretons»

Samedi 20 octobre 2018

Sarzeau

Espace culturel L'Hermine

A partir de 9H

**Organisé par l'ARVB
Association pour la Reconnaissance
des Vins de Bretagne**

DOSSIER PRESSE

CONTACT PRESSE

Bernard Hommerie 06 80 01 87 06
Jean-Michel Kerboeuf 06 08 88 50 13
Remy Ferrand 06 75 57 70

SOMMAIRE

Présentation	page 3
Le programme détaillé de la journée	page 4
Les vignes et les vins bretons	page 5
Quelques vignes des clos et jardins de Bretagne	page 6
L'histoire de la vigne en Bretagne	page 7
La renaissance de la vigne à Sarzeau	page 8
Contact association	page 9



Les vendanges à Morlaix

REUNION ET ASSEMBLEE GENERALE DES VIGNERONS BRETONS

Samedi 20 octobre 2018 à partir de 9H30

Sarzeau Centre culturel l'Hermine

Cette journée est organisée par l'Association de la Reconnaissance des Vins de Bretagne, association créée en 2006 dans le but de développer et de promouvoir la reconnaissance des vins bretons.

Elle renoue avec le lointain passé où l'on recensait en Bretagne plus de rangs de vigne que de pommiers. Au Moyen-âge, ses vins étaient si réputés qu'ils s'exportaient. Peu à peu délaissée et même interdite par une loi de 1906 sur trois de ses cinq départements, la vigne sauf en Loire Atlantique, avait fini par disparaître y compris dans la mémoire des hommes.

Cette loi restrictive vient d'être abrogée par une directive européenne. Depuis le 1er janvier 2016 il est possible d'envisager de nouveau la plantation et la commercialisation de vin produit sur les cinq départements. L'association qui rassemble une petite centaine de viticulteurs amateurs qui cultivaient jusque-là en toute discrétion des plants de vigne voit ainsi son objet et ses objectifs s'élargir.

Pour la première fois interviendront plusieurs professionnels porteurs de projets dans différents pays de Bretagne. Le choix de Sarzeau est emblématique de cette nouvelle orientation. La ville a lancé un appel d'offre pour créer un vignoble de 10 hectares. Un débat est également prévu pour l'opportunité ou non de création d'une IGP pour les vins bretons.

L'association renoue ainsi avec une tradition complètement oubliée et que l'on n'attendait sans doute plus en Bretagne.

Au programme de cette journée

Centre Culturel l'Hermine – Salle Armorique à partir de 9h30.

09h30 Accueil et mot du président, bilan financier, approbation des comptes, élection du bureau. Débats et discussions autour de l'association. Bilan et échanges sur l'année viticole passée.

10h30 Présentation de l'enquête de Remy Ferrand sur le recensement des vignes en Bretagne.

10h45 Interventions des jeunes viticulteurs sur leurs projets en cours

de réalisation : Maria et Arnaud FURET - MUYARD : projet à Sarzeau Edouard CAZALS : projet à St Jouan des Guérets. Exposé sur différents projets Loperhet, Belle-île.....

12h15 Dégustation des vins produits par les membres de l'association. Le grand moment de cette assemblée générale particulièrement attendu par les membres. Chaque année, sont présentés les productions de l'année précédentes. Ainsi, en 2017, ont pu être dégustés des vins provenant de Morlaix, Loudéac, Le Folgoët, Lannion, Jugon les lacs, St Brice en Coglès, Savenay...

13h00 Déjeuner (menu à 23 euros). Inscription préalable souhaitée.

14h45 Exposé La Presqu'île de Rhuys une longue tradition vinicole. Elle a notamment sauvé la production du cognac à la fin du XIXème siècle. Exposé de Guy Saindrenan auteur du livre «Le vin et la vigne en Bretagne» Edition Coop Breizh.

15h15 Débat De l'intérêt (ou non) de la création d'une IGP Bretagne (Indication Géographique Protégée) avec la participation notamment de Patrice BERSAC Président des Viticulteurs en Ile de France et Maxime CHENEAU - Viticulteur à Muzillon (44)

Journée ouverte au public - Entrée gratuite

Contact presse Bernard Hommerie 06 80 01 87 06 kerig.productions@wanadoo.fr
Renseignements et organisation : 06 75 57 70 04 – remy.ferrand2@orange.fr

L'association, vignes et vins bretons

L'Association de la Reconnaissance des Vins de Bretagne (ARVB) compte une centaine d'adhérents. Un chiffre qui ne cesse de croître chaque année. Elle rassemble à son Assemblée générale la quasi-totalité des vignerons amateurs de Bretagne. Elle s'est créée en 2006 à Duault en Côtes d'Armor à l'initiative de Laurence Zigliara, Pierre Guigui, Gerard Alle et Jean Michel Kerboeuf.

L'association a pour objectif afin de favoriser La reconnaissance et développement de la vigne et du vin sur les cinq départements bretons. Elle a beaucoup travaillé depuis sa création auprès des vignerons amateurs pour favoriser les échanges techniques et les conseils pour améliorer les rendements et la qualité des vins produits.

La production bretonne n'est pas uniforme. Elle dépend des cépages, des modes de production, du climat, des sols, de l'exposition et surtout de la vinification qui n'est pas toujours facile à parfaitement maîtriser.

La directive européenne en application depuis le 1er janvier 2016 a mis fin à la loi restrictive de la 3^{ème} république qui interdisait à la partie nord de la Bretagne (Finistère, Côtes d'Armor, Ille et Vilaine) d'avoir des vignes et faire du vin a ouvert de nouvelles perspective.

Cette assemblée générale de Sarzeau avec l'exposé des projets qui sont en train de s'élaborer avec des professionnels marque assurément un tournant pour la vie de l'association et l'avenir de la vigne en Bretagne.

Pierre Guigui fait partie des grands spécialistes des vins issus de l'Agriculture Biologique en France. Conférencier, formateur et consultant, sa société dénommée Amphore organise chaque année le Concours National des Vins Issus de l'Agriculture Biologique. Animateur de nombreux clubs de dégustation, il est co-auteur et a coordonné le Guide " Vins, Vignobles et Vignerons.

Gerard Alle écrivain, journaliste, cinéaste et auteur du livre «Le vin des bretons». Edition le Télégramme et actuel Président de l'association.

Laurence Zigliara enseignante en région parisienne et épouse de Pierre, est bretonne de coeur et Duaultoise d'adoption depuis de nombreuses années.

Jean Michel Kerboeuf, informaticien, mais passionné de vins. Son cœur a longtemps balancé entre ceps et écrans mais n'a pas renoncé à s'installer un jour comme viticulteur.

Quelques vignes des clos et jardins des vignerons amateurs de Bretagne

La vigne de Jean DONNIO, près de Loudéac (22)

Plantée en 1992, la vigne de Jean Donnio compte 800 pieds de Maréchal Foch et de Plantet. Son vin est rouge à la belle structure et souvent avec des maturités très convenables. Parfois vinifié en effervescent, le vin prend des accents de Lambrusco doux et fruité. Production de 2 hl à 8 hl selon les années.

La vigne de Jacques JEZEQUEL à Lannarvily dans le Finistère Nord

D'abord plantée sous serre en 1997, cette vigne produit, sans traitement, du raisin de bonne qualité, qu'il vendange dès juillet. Jacques JEZEQUEL maîtrise parfaitement la vinification, il met une cinquantaine 50 de litres en bouteille chaque année. En 2003, il a également planté de 250 pieds de Chardonnay dans son jardin.

La vigne de Roger ABGRALL à Daoulas (29)

Profitant des douceurs de la rade de Brest, les 500 pieds de Gamay ont donné de 450 litres de vin à 8°5 à 50 litres selon les années.

Le clos Joly-Marthe à Morlaix (29)

Gérée par une association, la vigne plantée sur les coteaux de la ville compte 500 pieds de chardonnay et de pinot blanc. Certaines années une centaine de bouteille ont pu être produites d'un vin ayant une belle vivacité citronnée avec en bouche beaucoup de fraîcheur et de fruité.

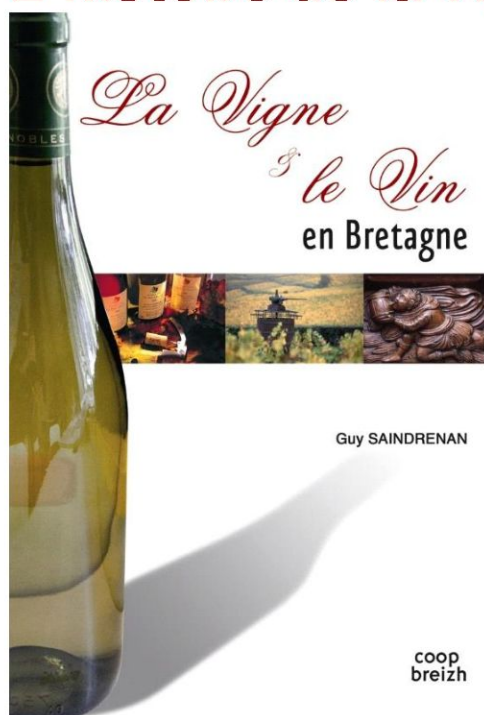
Les coteaux du Braden à Quimper

Vigne de 858 pieds elle a été plantée en 2005 par une association. Elle a été vendangée pour la première fois en 2009. Chaque année la récolte est l'occasion d'une joyeuse fête. L'association s'est même construite un chai. Chaque année, son vin est attendu avec curiosité.

Les vignes du Coglais (Pays de Fougères)

Les grappes s'épanouissent sur une treille dans le fond de son jardin. Chaque année Bernard Hommerie (père) réunit à l'automne une joyeuse bande de retraités pour des vendanges très manuelles. Les bonnes années, les 100 à 150 bouteilles sont produites. A la dégustation, certains y retrouvent une parenté avec les Coteaux du Layon.

L'histoire de la vigne en Bretagne



Si le jus de raisin fermenté a toujours existé, il a été «reconnu» et référencé en Bretagne, comme dans beaucoup d'autres régions, qu'avec la présence des Romains qui en firent une boisson plus «industrialisée» à vocation commerciale. C'est pourquoi, le vin apparaît apparaît officiellement pour la 1^{ère} fois en Bretagne au 3^{ème} siècle.

Au Moyen-âge, des vignes sont mentionnées dans des secteurs aussi divers que Motreff, Hanvec, La Guerche, Rennes, Lanvallay, Tréguier, la vallée de la Rance, le Golfe du Morbihan, ou Dol, selon Gérard Alle* et Guy Saindrenan**.

Plusieurs raisons concourent à la disparition progressive de la vigne à partir du 10^{ème} siècle. D'abord un rafraîchissement sensible du climat fait reculer la limite de sa culture. Ensuite, le développement du commerce avec les régions voisines permet d'acquérir de meilleurs produits, à un prix plus abordable.

Au 17^{ème} siècle, La Bretagne commence à planter des pommiers, en partie pour pallier au déficit en vin et surtout d'orge pour la bière. L'administration royale colbertiste semble avoir tranché : la Bretagne sera une terre à cidre et devra arracher ses vignes. A Rennes va boire à cette époque deux fois plus de cidre que de vin.

A la veille de la Révolution, on recense cependant encore 150 hectares de vignes en Ille-et-Vilaine, 600 en Morbihan, et 30 000 en Loire inférieure.

* Gérard Alle: écrivain, journaliste, co-auteur du livre « Le vin des Bretons » avec Gilles Pouliquen – Editions Le Télégramme – 2004

** Guy Saindrenan: «La vigne, le vin en Bretagne» – Editions Coop Breizh 2011

Presqu'île de Rhuys. Des Savoyards choisis pour réimplanter des vignes à Sarzeau

Ça y est ! On connaît l'identité des lauréats de l'appel à projets lancé par la commune de Sarzeau avec le soutien du Parc naturel régional (PNR) pour réintroduire des vignes au Poulhors. La collectivité y a racheté 10 ha de terres agricoles avec un moulin à vent (qui sera réhabilité).

Arnaud et Maria Furet Muyard ont été sélectionnés par la commune de Sarzeau et le Parc naturel régional pour faire revivre le vignoble au Poulhors. Premières plantations à l'automne 2019.

Maria et Arnaud Furet Muyard, tous deux ingénieurs agricoles, vont quitter leurs montagnes savoyardes et exporter leur savoir-faire en presqu'île de Rhuys. Ils ont été choisis parmi vingt candidats.

Des professionnels expérimentés

« Leur approche patrimoniale et pédagogique mais aussi leur solide expérience ont fait la différence. Leur projet correspond parfaitement aux attentes du parc et de la commune », explique Morgane Dallic, en charge du dossier au PNR.

Arnaud Furet Muyard accompagne les vignerons de Savoie, Bugey et Dauphiné en agriculture biologique depuis dix ans. **« A leur contact, il s'est passionné pour les cépages autochtones et la sauvegarde du patrimoine viticole ainsi que pour l'approche biodynamique. »** Auparavant, il a travaillé dans différents vignobles : Côtes de Provence, Anjou. La Bretagne, il connaît un peu puisqu'il a réalisé son stage de fin d'étude à Saint-Malo. Pour lui, **« le retour dans la région est l'accomplissement d'un cycle ».**

Son épouse est, elle aussi expérimentée. Fille d'éleveurs du Jura, elle anime le développement de l'agriculture biologique en Savoie depuis sept ans. Auparavant, elle a été conseillère d'entreprise agricole et a accompagné des installations de jeunes agriculteurs et suivi des exploitants en difficulté. Elle a également animé une ferme pédagogique dans un lycée agricole.

Ensemble, ils entendent faire une belle place à la Folle blanche, le fameux cépage traditionnel qui a fait les belles heures de la Fine de Rhuys. Une demi-douzaine d'autres cépages sont aussi prévus pour compléter l'encépagement et élaborer une diversité de vins allant du blanc au rouge.

« Des blancs minéraux, tendus pour l'accompagnement des fruits de mer locaux, d'autres plus floraux, fruités voire ronds et aromatiques pour une large palette de goûts. Et des rouges voire rosés pour les moments de partage conviviaux autour des apéritifs et barbecues estivaux ou encore d'autres plus charpentés pour les plats mijotés. »

Ouest-France Juin 2018



Association de la Reconnaissance des Vins de Bretagne (ARVB)

L'association est gérée par un collectif de bonnes volontés qui s'échangent des mails tout au long de l'année.

Comme l'administration souhaitait un bureau oubliant sans doute au passage qu'avait été promulguée au siècle dernier en 1906 une loi très restrictive sur le développement du vin et de la vigne en Bretagne.

Le bureau de l'association est constitué de :

Président d'honneur Pierre GUIGUI

Président : Gérard Alle : 02 98 92 75 01 – ge.caroline@wanadoo.fr

Vice-président : Jean-Michel Kerboeuf : 06 08 88 50 13 jean-michel.kerboeuf@wanadoo.fr

Trésorier : Isabelle Rémond

Secrétaire : Rémy Ferrand : 06 75 57 70 04 – remy.ferrand2@orange.fr

En charge de la communication

Bernard Hommerie 06 80 01 87 06 kerig productions@wanadoo.fr

