Vignobles et Vins Bourbonnais

par Gilles GOZARD

Députe de l'Allier
Membre du Conseil supérieur du Tourisme



Il n'est guère de région, de province, de terroir de notre beau pays de France qui ne puisse offrir au voyageur qui fait halte dans une de ses auberges quelque produit de ses vignes. De ces vins qui paraissent sourdre un peu partout de notre sol il en est qui ont des noms prestigieux de grands seigneurs qui résonnent jusqu'au bout du monde.

D'autres plus modestes se qualifient eux-mêmes de vins de pays sans plus, comme pour mieux se lier au terroir qui les a nourris et leur a donné leur bouquet particulier. Certains enfin, tout en conservant comme une inclinaison sentimentale pour la modeste appellation des précédents ont su se faire apprécier au-delà des frontières de leur province. Ils ont été chantés par les poètes et ils ne doivent qu'à des vicissitudes historiques on à des circonstances fortuites de n'être pas demeurés sur les sommets de la renommée qu'ils paraissaient avoir atteint pour toujours.



Le Bourbonnais ne possède pas de grands crus. La région de Montluçon offre un excellent vin de pays dont le centre de production est Domérat. Ce vignoble est ancien. Un acte de l'année 1174 établit un accord entre les chanoines et les moines de Bonlieu en Combrailles au sujet de « dîmes et vignes dans les paroisses de Montluçon, Saulx et Domérat ». Un autre document datant de 1196 stipule « Roger le Gros de Croze (Huriel) donne aux moines de Bonlieu douze deniers de rente sur le vin doux à Domérat qui se récolte sur les vignes sises près de l'étang au-dessus de la mala-dereite ».

A l'époque, le vignoble de la Vallée du Cher tait beaucoup plus important qu'il ne l'est aujourd'hui. Après l'invasion du phylloxera la reconstitution n'a été que partielle. Nous devons le regretter d'autant plus que des documents établissent que Louis XI appréciait spécialement le vin blanc de Châtelard et que le vin rouge produit par un plant local le « Gouge » ou « Gouget », est particulièrement léger, fruité et frais.



Mais c'est le vignoble et le vin de Saint-Pourçain qui, plus ancien encore, occupe dans notre region la première place. Son origine remonte aux Phéniciens qui, après avoir fondé la colonie de Chantelle, plantèrent les premières vignes sur les coteaux surplombant la Bouble, affluent de la Stoule. Voué à la disparition par l'édit de 92 de l'empereur Domitien qui interdisait la culture de la vigne pour sauvegarder celle du blé, il conmit un nouvel essor, lorsqu'à la fin du 111º siècle l'empereur Probus revient sur cette interdiction.

l'uis, le christianisme favorise le développement de la culture de la vigne en même temps qu'il perfectionne la fabrication du vin. Portianus, saint-Abbé-de-l'Abbaye-de-Mirande, berceau de l'actuelle ville de Saint-Pourçain donne son nom a la future cité. En 525, son successeur immédiat fall échapper le vignoble à la fureur dévastatrice de Théodoric Ier, roi d'Austrasie. A l'annonce de l'attaque de Clermont par le roi franc, l'abbé de Mirande se rend à son camp dressé dans la plaine d'Artonne. Reçu sous la tente du général de

l'armée, Sigival, celui-ci lui demande de bénir la table sur laquelle le repas est servi. L'abbé de Mirande accepte. A peine a-t-il imposé les mains sur une amphore remplie de vin que celle-ci se brise et qu'un énorme serpent s'en échappe. Théodoric accourt à l'annonce de ce miracle et épargne la région, ses vignes et ses habitants.

Le vignoble Saint-Pourcinois connut encore bien des fortunes diverses jusqu'à ce qu'après sa reconstitution, à la suite du phylloxera il soit réduit aux 2.500 hectares qu'il couvre actuellement. Les quarante-six communes comprises dans son aire s'êtendent dans les vallées de l'Allier, de la Sioule et de la Bouble, où l'étendue des parcelles est souvent inférieure à un hectare et rarement supérieure à cinq. L'entretien des cultures s'en trouve poussé à une rare perfection.

Ce même morcellement n'est pas sans entraîner une extrême diversité et parfois quelques imperfections dans la vinification. Une cave coopérative en cours de construction et qui fonctionnera dès la prochaine récolte permettra de redresser certaines erreurs.

Mais cela n'empêchera pas le vin de Saint-Pourçain d'être chanté des le XII° siècle par l'auteur anonyme de la « Desputoison du vin et de l'Iaue » en ces termes :

« ... oui, Saint-Pourçain, Car je suis Saint, bon, clair et sain ».

Il figurait d'ailleurs sur les tables des papes et des rois de France. Philippe de Valois envoyait des messagers acheter les meilleurs vins de Saint-Pourçain qui étaient fort chers. Leur caractère de vins de luxe est mis en relief par le fait qu'un poète français ancien, voulant donner une idée de luxe de Saint-Pourçain, souligne qu'il ne buvait que du vin de Saint-Pourçain. Le poète accentue ensuite l'étalage de la richesse de l'homme en le faisant s'écrier :

« Ne buvez, mie, que vin de Saint-Pourçain ».

Henri I^{er} n'en emportait-il d'ailleurs pas toujours une provision « pour animer son courage quand il allait à l'armée », préludant ainsi au chant du poète régional :

- « Moi, vin de Saint-Pourçain, je suis fils du soleil,
- « Me boire, c'est un chant pour chaque âme ravie,
- « Me boire, c'est l'entrain, le soir comme au réveil, « Me boire, c'est trouver l'esprit, l'amour, la vie ».

Tout au long des XIII° et XIV° siècles, il est possible de relever maintes anecdotes qui toutes confirment la renommée dont jouissait alors le vin de Saint-Pourçain.

Ce sont les Bourgeois de Beauvais qui, en 1327, veulent faire un cadeau au roi de France à l'occasion de son passage dans leur ville. Ils lui offrent, nous relatent les registres municipaux, « une queue de vin de Saint-Pourçain qui fut achetée à Laurens Danse 22 francs ».

L'année suivante, pour le sacre de Philippe de Valois, les Bourgeois de Reims organisent un somptueux repas. Ce sont cent cinquante pièces de Saint-Pourçain qui égailleront le palais de leurs hôtes. Ce vin est payé 12 livres la pièce.

Isabeau de Valois dépense, en l'an de grâce 1379, onze cent soixante six francs et demi d'or pour sa consommation de Saint-Pourçain.

Quant à Louis XI, il faisait son ordinaire du vin des garennes d'Ussel. Henri IV, pour être certain de n'en pas manquer, achetait à Ussel un clos aujourd'hui encore dénommé « clos du Roy », tout comme Jean de Berry, duc d'Auvergne, ou les ducs de Bourbon qui assuraient leur approvisionnement grâce à un vaste pressoir installé au château féodal de Montfand à Louchy.

Il n'est pas que les grands de ce monde qui manifestaient par une consommation abondante l'estime en laquelle ils tenaient le vin de Saint-Pourçain. Les poètes, comme nous l'avons déjà souligné, le chantaient volontiers après l'avoir dégusté. Froissard le cite en bonne place avec les cite de Douve parmi pour que les Angleis prévins de Beaune parmi ceux que les Anglais pré-férent. Peu de grands écrivains ont omis de lui consacrer ne serait-ce que quelques lignes. Il figure sur la table de Rabelais comme sur celles de Montaigne, de La Fontaine, de Molière et de Montesquieu, ce qui a fait écrire : « Il y a toujours rasade du meilleur pinard de Saint-Pourçain dans l'écritoire de nos grands écrivains ».

De nos jours, les vins de Saint-Pourçain n'ont plus leur renommée de jadis. Plus atteint sans

doute que d'autres régions par la vague destructrice du phylloxera, le grand vignoble de l'Allier s'est alors laissé distancer. Nos vignerons n'ont cependant pas ménagé leurs soins et leurs peines. Le vin rouge est toujours « corsé d'un beau rouge limpide et de bon goût ». Quant au vin blanc, c'est un vieil ami à moi, fin connaisseur autant que bon vigneron, qui déclare simplement « qui a bu du Meursault, retrouve le vin blanc de Saint-Pourçain, son fin bouquet, son moelleux, sa transparence cristalline ».

Que les voyageurs, les touristes, que leurs pas conduiront dans notre beau pays du Bourbonnais, fassent eux-mêmes l'expérience. Qu'ils arrosent les mets régionaux qui leur seront volontiers servis de quelques bonnes bouteilles d'un vin de Saint-Pourçain de l'année ou d'un ou deux ans Saint-l'ourçain de l'année ou d'un ou deux ans d'âge au maximum puisqu'il ne s'agit pas d'un vin de garde. Nous sommes persuadés qu'ils en conserveront un si agréable souvenir qu'ils ne manqueront pas, à l'occasion, de détourner leur itinéraire pour venir de nouveau déguster ce petit vin de chez nous.

Gilles GOZARD.



ÉTANG ET FORÊT DE TRONÇAIS

PHOTO S. I. MONTLUCON

LA FORÊT DE TRONÇAIS

... Ici tout est grand. Les massifs sont si hauts, les arbres si proportionnés, et si harmonieux dans leurs groupements et leurs assemblages, que nul individu n'écrase les autres ou n'attire l'attention sur lui. Dans cette société parfaite où tous s'entraident et s'élèvent ensemble, nul ne tire orgueil de sa force, mais la force de chaque individu ne semble destinée qu'à accroître la force de tous; il a vécu avec eux, il mourra avec eux... et la forêt, sans un vide, sans une tache, monte vers le ciel, dans une poussée formidable et calme à la fois...

(La Forêt). Jacques CHEVALIER.

Document issu de « BOURBONNAIS », La France à Table (gastronomie et tourisme), 1952, pages 17-18.