

## Sortie INSA GR Poitou-Charentes

Samedi 12 octobre 2024

## Excursion en Grande Champagne

Octobre 2022 : Bernard GAUTHIER-Propriétaire-Viticulteur à Bellevigne, organise une excursion en Grande Champagne pour des anciens du lycée Guez de Balzac d'Angoulême.

Ayant apprécié cet évènement, Guy GOYEAU propose, avec l'accord de Bernard, de refaire une telle excursion pour notre Groupe Régional.

A 8 heures et demie... tous les inscrits, venus de Charente et des départements voisins se retrouvent sur le parking du CID, au Gond-Pontouvre... Nous étions à l'heure, au complet et donc prêts à prendre la route.

Les 33 participants représentent essentiellement les membres du GR Poitou-Charentes. Ont également rejoint ce groupe la présidente du GR Aquitaine-Pascale PAMBO, 2 jeunes diplômés de l'INSA Lyon (SGM), Denis THILLIARD-ST-G 99 qui rejoint notre groupe, son fils Raphaël. Norbert LAURENÇON et son épouse qui n'avaient pas pu participer en octobre 2022, Elisabeth DUFLOT et Michel SEGUIN étaient également invités.



Etiennette TRUYMAN a donc présenté à tous le Groupe Poitou-Charentes puis Guy GOYEAU a présenté Bernard GAUTHIER, ancien camarade de lycée à Angoulême, propriétaire-viticulteur en Grande Champagne.

Bernard GAUTHIER est au micro et, après nous avoir souhaité la bienvenue, il commence sa présentation dès le départ d'Angoulême.



### **Parcours :**

Nous rejoignons le bourg de Plassac afin d'emprunter la **D 107**, route qui suit une **ligne de crête séparant les vallées du Né au Sud et de la Charente au Nord**.

Après quelques kilomètres, nous entrons dans **la Petite Champagne**, terre essentiellement viticole.

Trois kilomètres plus loin, nous arrivons à l'intersection avec la D14, là où commence la base du triangle d'or de la **Grande Champagne** qui se termine à la confluence les deux vallées du Né et de la Charente.

Passage par **Châteauneuf** après une descente en virages typique de la région. La **D 699** de Châteauneuf à Bonneuil permet d'observer les très nombreux vignobles et, à l'entrée de **Bonneuil**, une petite route nous conduit au « Col de la Grande Champagne » avec une vue panoramique sur le bourg et le **château de Bouteville - notre 1<sup>ère</sup> visite**.

Puis, nous rejoignons la D90 et nous dirigeons plein Sud jusqu'à Lignièrès, **la Petite Maison du Lin - 2<sup>ème</sup> visite**

**Criteuil La Magdeleine** se trouve à 10 mn de Lignièrès et nous déjeunons « **Aux Délices du Terroir** ».

Après le déjeuner, nous remontons vers le Nord-Ouest, en suivant la vallée du Né, jusqu'à Salles-d'Angles, au **Musée des Arts et Traditions - 3<sup>ème</sup> visite**.

Retour vers Malaville, commune dont Bernard a été le Maire, en traversant le cœur de la Grande Champagne avec le vignoble de la maison BOINAUD (400 ha, 50 alambics), Angeac-Champagne,

Juillac-Le-Coq où se trouvent les vignobles produisant les eaux-de-vie les plus fines, et puis Malaville et le hameau de « Chez Nadaud » **propriété de Bernard GAUTHIER et fils - 4<sup>ème</sup> visite.**

Vers 18h30, nous rejoignons la N10 et rentrons à Gond-Pontouvre.

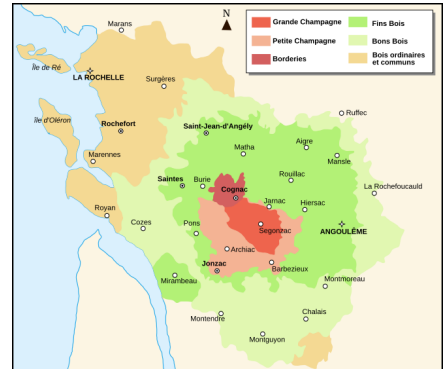
## **Présentation** (tout au long du parcours)

### **Géographie**

La zone d'appellation contrôlée des eaux-de-vie de cognac est fixée par un décret du 1<sup>er</sup> mai 1909, à partir des caractéristiques des sols définies par le géologue Henri COQUAND en 1860.

Depuis 1938, elle est composée de six différents crus : Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois, Bois Ordinaires.

La **Grande Champagne**, ce sont des sols argilo-calcaires assez peu profonds sur des calcaires tendres et crayeux du Crétacé. La craie profonde de la Grande Champagne assure une excellente rétention d'eau et reflète la lumière, favorisant ainsi une maturation optimale des raisins Ugni blanc, principalement utilisés pour la distillation du cognac.



### **Toponymie**

#### **Suffixes-en « ac »**

Le suffixe gaulois **-acus** exprimait, à l'origine, de façon assez générale, appartenance. On l'ajoutait p. ex. à des noms d'arbres pour désigner une forêt composée de telle espèce d'arbres, p. ex. **Betulacum**, de **betula** 'bouleau'. Par la suite il fut employé aussi pour dénommer une propriété rurale d'après son possesseur : **Brennacus**, d'après le nom d'homme gaulois **Brennos**. Beaucoup de communes ont leur nom finissant en « ac ». 174 communes en Saintonge (départements de la Charente et Charente-Maritime) sont concernées.

Le suffixe en « euil » correspond à la période celte, antérieure à la période romaine.

#### **Suffixe en « ville »**

Le suffixe -ville vient du latin « villa » qui signifiait « **domaine rural** ». Son sens a évolué au cours du Moyen Âge pour finalement désigner un village. Dans la grande majorité des cas, le suffixe -ville est **associé à un nom de personne**. Pendant la période franque, des noms de communes ont basculé de « ac » en « ville ».

Quelques communes de la région ont leur nom finissant en « ville », ce qui n'est pas propre à la région. On attribue à TURGOT, vers 1764, l'aménagement des voies de communication afin de faciliter le commerce. C'est peut-être pour cela que les communes en « ville » sont alignées sur deux axes perpendiculaires.

### **Spécificités du territoire (bâtiments, édifices religieux)**

Pendant longtemps, les bâtiments de ferme étaient ouverts sur les champs mais, dès le milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle, avec l'embellie du cognac, les viticulteurs deviennent riches et le font savoir.

Les bâtiments des fermes viticoles sont alors entourés de hautes clôtures (moellons et pierres de taille). Caractéristiques des demeures locales, les portails, ou porches, charentais se composent d'une porte charretière, encadrée d'une ou de deux portes piétonnes. Ils étaient un marqueur de la prospérité des acteurs du développement de l'économie du cognac, autour du fleuve Charente.

De plus, on importe l'ardoise pour couvrir les toits et se distinguer du reste de l'habitat. Vers 1860,

le modèle de la villa romaine inspire la construction. En outre, la cour fermée sert à se protéger puisque la région est majoritairement protestante.

Les églises de la région sont de différentes taille, fonction de la richesse de la commune au temps de leur construction. La majorité d'entre elles ont un clocher avec une charpente à 4 pans coiffées de tuiles romanes. Mais certains clochers sont à flèche de pierre, en général sur des églises plus grandes. C'est le résultat de rénovations au XIXème siècle par l'architecte Paul ABADIE- « sérial restaurateur » installé à Angoulême.

Bernard abordera également l'influence protestante ancienne dans cette région. A titre d'exemple il citera le cas de l'école protestante qui fut choisie, sous le ministère Jules Ferry, pour devenir l'école communale.

#### *Origine du protestantisme :*

En 1541, remplacement des gabelles et quartage en impôt unique. En taxant le sel d'exportation et de pêche qui de tous temps ne subissaient pas l'impôt, cette disposition ruinait la région dont les habitants prirent les armes et se livrèrent à toutes sortes d'exactions. C'est à la même période que CALVIN, alors en Charente, écrivait son texte fondateur du protestantisme et le diffusait en Angoumois, Aunis et Saintonge. Cette approche a trouvé un écho favorable auprès d'une population dans la misère et qui était scandalisée de l'opulence du clergé.

C'est à cette époque que des papetiers hollandais sont arrivés en Charente et des commerçants ont utilisé le port de La Rochelle pour développer l'export des vins et eaux-de-vie.

Le protestantisme est très implanté dans cette région de Grande Champagne (influence anglaise – lire Chardonne, Delamain, Fauconnier...). Jarnac, Segonzac et Cognac ont encore aujourd'hui des assemblées régulières avec un grand nombre de fidèles.

## **Géologie**



Les vignobles de la Grande Champagne représentent près de 13 538 hectares (38% du territoire) et se caractérisent par des terres très vallonnées ou des coteaux sur lesquels sont plantés les vignobles.

La particularité de ce premier cru se distingue par ses sols argilo-calcaires dont la teneur en calcaire est très élevée. Ces sols ne craignent pas la sécheresse puisqu'ils permettent une réserve en eau correcte. Les eaux de vie, issues de ces terres dites de Champagne se caractérisent par leur qualité, principalement par une extrême finesse, une longueur en bouche et une souplesse lors de la dégustation.

### **La craie**

- Le **Santonien** – plaine alluviale, s'étend depuis Cognac jusqu'à la plaine de Gensac-la-Pallue. Le Coteau de Biard, au nord de Segonzac, est le témoin de la limite sud de la plaine de Cognac. Il s'agit d'un étage du crétacé supérieur (– 100 à 66 millions d'années), roche caractéristique de la période. La craie (créta) lui donne son nom. Elle est tendre et poreuse. Le chemin Boisé est une importante voie romaine reliant Mediolanum (Saintes) à [Vesunna](#) (Périgueux) qui traverse ce terroir.
- Le **campanien** – ligne de crête de Malaville à Merpins qui présente un calcaire plus crayeux et donne naissance aux paysages de la Grande Champagne et ses paysages de coteaux viticoles. La craie y est plus blanche.
- Le **cognacien** – ligne de crête au bord de La Charente, est la partie la plus ancienne du crétacé.

NOTE :

La Grande Champagne - crétacé, est au Sud du fleuve Charente et produit des vins blancs doux.  
Au Nord du fleuve-jurassique, le vignoble produit des vins rouges.

## Histoire du vignoble et du cognac

- Production de vin blanc qui se conserve mal.
- Introduction au XVIème siècle par les négociants hollandais de la distillation<sup>1</sup> du vin pour servir une clientèle du nord de l'Europe avec des eaux-de-vie appelées « brandwijn ».
- Vers 1650, le commerce transatlantique vers les nouvelles colonies est en plein essor. Les eaux-de-vie de cognac sont reconnues de haute qualité après double distillation et vieillissement en fûts de chêne. C'est alors l'essor du négoce, en particulier vers l'Angleterre et l'Irlande pour des raisons fiscales. Le port de La Rochelle, zone franche, favorise ce commerce.
- 1709 : hiver très rigoureux, le vignoble est détruit. Il est restauré mais seulement pour produire du vin de distillation.
- 1880 environ, après l'apparition des maladies de l'oïdium, du mildiou, le phylloxera atteint la Grande Champagne et détruit l'essentiel du vignoble. Fin de la crise en 1903.
- 1909 : définition des territoires producteurs de cognac : les crus. C'est le décret fondateur de l'Appellation d'Origine Contrôlée « COGNAC »
- 1935 : pour faire face à la concurrence de nombreux autres alcools « distillés », l'INAO (**Institut national de l'origine et de la qualité**) est créé pour défendre l'AOC (propriété Intellectuelle)

## Processus : plantation, culture, récolte, vinification, distillation, vieillissement et commercialisation

De l'Ugni blanc au Colombard en passant par la Folle blanche, le Montils, le Sémillon et le Folignan, le Cognac est issu de cépages blancs **faibles en sucres et à l'acidité élevée** afin de correspondre aux critères de la distillation charentaise, l'**Ugni blanc**, originaire de Toscane, étant le cépage dominant (98%).

En 1855, le fil de fer permet de passer des plantations dites « en foule » aux plantations « en ligne » que l'on connaît aujourd'hui.

Depuis les années 1960, le vignoble traditionnel de vignes basses et étroites s'est transformé en vignes hautes et larges, ce qui a permis de limiter les dégâts du gel et de désherber plus facilement le dessous des rangs. Par ailleurs, les rangs de vignes plus larges ont facilité la mécanisation et diminué les coûts de production.



Si la taille de la vigne est effectuée manuellement, les vendanges sont mécanisées (1976 à 1980) ce qui permet d'aller rapidement du raisin à la fermentation du moût.

La fabrication du pineau suit immédiatement la collecte du moût destiné à être mis en fût avec des eaux-de-vie choisies par le viticulteur.

La distillation commence peu après la fin de la fermentation du vin blanc, donc dès novembre. Le viticulteur possède sa propre distillerie bien souvent mais quand il ne peut pas traiter toute sa récolte, le vin est alors distillé par des distillateurs professionnels ou directement par les maisons

---

<sup>1</sup> Distillation : processus développé par les babyloniens pour produire des parfums.

de négoce, Hennessy, Martell, Rémy Martin et autres.

Les eaux de vie sont mises en fût pour vieillissement soit à la propriété, soit dans les maisons de négoce. Le produit final est très souvent un assemblage car le concept de millésime ne s'applique pas au cognac.

La commercialisation peut être faite par le viticulteur mais surtout par les maisons de négoce.

## Modèle économique

Les produits du vignoble peuvent donc être commercialisés de différentes façons, et fut à l'origine le fait de commerçants anglais, irlandais et scandinaves.

Le viticulteur a pris le contrôle d'une partie de la commercialisation qui ne représente que 3% de la distribution. Étant donné que le produit s'améliore en vieillissant et prend donc de la valeur, le stockage des eaux de vie pendant les années de bonnes récoltes mais à faible prix a été reconnu très avantageux.

Les grandes maisons de négoce ont depuis longtemps la meilleure part du commerce des produits finis<sup>2</sup> mais beaucoup de viticulteurs doivent leur croissance à une bonne gestion des stocks et à la vente de produits finis, ce qui demande une immobilisation financière conséquente. En pratique, les viticulteurs participent à l'effort de commerce du négociant grâce à une politique contractuelle s'appuyant sur un partage des marges.

## Aspects financiers

C'est grâce à l'export, dès le 17<sup>ème</sup> siècle, que le cognac a connu une réputation mondiale, ce qui est rare pour une production très régionale. 98 % de la production est exportée. Les États-Unis et la Chine apparaissent comme de grands consommateurs, les premiers achetant entre 110 et 120 millions de bouteilles et la seconde plus de 50 millions de bouteilles.

Les contraintes sont d'ordre réglementaire avec des normes environnementales, le contrôle de la production par décret annuel, et d'ordre financiers car la fiscalité sur le cognac est lourde.

L'industrialisation des procédés ont conduit les viticulteurs à de lourds investissements en matériel et donc des besoins importants en trésorerie pour parer aux incertitudes du climat et des marchés.

## Les Visites :

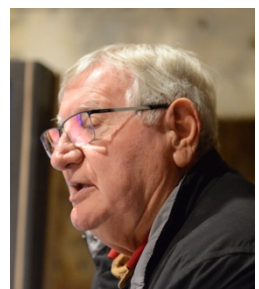
### 1- Château de Bouteville :

Cette énorme bâtisse, du XII<sup>e</sup>, remaniée au cours des siècles, est érigée sur un de ces pitons qui dominent la vallée de la Charente.

Il est riche d'une histoire que Monsieur **Jacques DESLIAS**, Maire de Bouteville, ami d'enfance de Bernard



GAUTHIER, va nous raconter. Cet homme à la grande culture historique, va nous raconter l'histoire du château, dont le premier date de l'an 1000, et qui sera remplacé au XVI<sup>e</sup> siècle par la forteresse actuelle, de ses différents occupants (depuis la famille Taillefer, le roi Jean Sans Terre au Bon Comte Jean en passant par le Prince Noir... une pensée pour le duc de Montmorency-Bouteville, qui finit tristement



<sup>2</sup> Quatre grands conglomérats - Hennessy, Rémy Martin, Martell et Courvoisier, dominent le marché mondial avec une part combinée de 80 %.

décapité, sur ordre de Richelieu), avec ses nombreuses péripéties, puis celle de la restauration entamée de façon importante et remarquable, depuis l'achat du château par la commune et les différentes mésaventures administrativo-politiques qui la jalonne et son passage sous l'administration de la Communauté de Communes.



A l'origine du projet de restauration, Jacques décrit avec émotion tous les obstacles qu'il a dû surmonter pour faire d'une ruine envahie par le lierre un édifice qui témoigne d'une histoire mouvementée.

Actuellement un programme de manifestations culturelles est abrité dans une grande salle restaurée du Château où l'on peut admirer la réplique d'une immense cheminée.



Le château a été ouvert au public en juin 2024.

## 2- La Petite Maison du Lin-Lignières Ambleville

Nous prenons alors la route de Lignières-Sonneville pour aller découvrir « la Petite Maison du Lin ».

Le lin était autrefois une culture de cette région de la Grande Champagne qui a donné son nom au village de « Lignières ». Le mot Lignières vient du latin "Lineriae" qui signifie "terres semées en lin".

L'entrée dans la propriété est magnifique avec un portail charentais, doublé d'une ouverture plus étroite par laquelle on faisait passer les moutons pour les compter.



On pénètre dans un grand parc, « la Charmille » bordé par des bâtiments anciens.



De l'autre côté, une petite maison qui est à l'origine de notre visite, la Petite Maison du Lin.

Elle présente une

reconstitution d'un atelier de tisserand charentais sous Napoléon III, une collection de rouets et de métiers à tisser et une explication de la culture et de l'histoire du lin et du tissage.

Première plongée dans un univers du XIX<sup>e</sup> siècle, que nous retrouverons un peu plus tard à Salles d'Angles.





### 3- Aux Délices du Terroir (à Criteuil-La-Magdeleine) :

Arrêt à côté de l'église. En passant devant le portail d'entrée, pour nous rendre au restaurant, je retrouve l'inscription qui à la révolution a été gravée sur beaucoup d'église, mais « Temple de la Raison. Le

peuple français reconnaît l'Être Suprême et l'Immortalité de l'âme »

Bernard commence à distribuer généreusement le Cognac-Ose et le Pineau. Après tout c'est un repas entre amis et non de notables !

L'ambiance est détendue et on terminera en remerciant Bernard de son initiative et de la qualité de celle-ci, mais Guy a le regret de lui annoncer qu'il a oublié son cadeau, ce qui sera corrigé quelques jours après.

### 4- Le Musée des Arts et Traditions-Salles d'Angles :

**Le musée Gaston Grégor:** aménagé dans les anciennes écuries et dépendances du presbytère qui ont été construites en 1789 : c'est le musée de la vie rurale au XIX<sup>e</sup> siècle avec les vieux outils de l'agriculture, la viticulture et l'artisanat, une collection de pierres taillées, des documents d'histoire locale et la reconstitution de la pièce unique où vivait un laboureur à bras en 1789.



Nous sommes reçus par Gaston BAURÉ et Edouard BOULINAUD qui sont issus des plus vieilles familles de la commune et ont été les principaux donateurs de ce musée.

Les outils présentés témoignent de la vie rurale au XIX<sup>e</sup> dans notre région, tant pour la culture du chanvre que pour celle de la vigne et l'élaboration du cognac en passant par les différents métiers,

menuisiers, charpentier, charron, etc..

Des documents remontant à 1575 attestent des mentalités et des conditions de vie.

Une collection, assez rare, de pierres taillées de la région retracent plusieurs siècles d'histoire (de 3000 avant JC au IV<sup>e</sup> siècle).

### 5- Chez Nadaud-Malaville, Bellevigne :

Puis, dernière étape de notre parcours, nous prenons la direction de « Chez Nadaud » commune de Malaville (communauté de communes de Bellevigne).



Bernard présente l'histoire de sa famille et de sa propriété. Ses grands-parents étaient agriculteurs dans une commune voisine (Birac) depuis 1750. En 1922, le phylloxera conduit à la faillite. Ils ont alors acheté « Chez Nadaud » : 3ha de vignes et des terres dédiées à la polyculture comme toutes les fermes de la région où se pratiquait une agriculture essentiellement vivrière.

Tout a basculé après la 2<sup>ème</sup> guerre mondiale avec l'industrialisation de l'agriculture : remembrement des parcelles morcelées au fil des siècles, introduction généralisée du tracteur et mécanisation croissante. Trois révolutions, liées au développement de l'Union Européenne, ont changé l'agriculture :

1. 1962 : Loi d'Orientation Pisani : restructuration de l'agriculture (diminuer les coûts de production, amélioration des revenus, départ et reclassement de ceux qui ne peuvent rester à la terre.

2. 1972 : déploiement de la Politique Agricole Commune avec remembrement et « industrialisation ». Incitations à la spécialisation, à l'augmentation des rendements (engrais en particulier). Ce changement introduit un carcan administratif et fiscal.
3. 2012 : Introduction de la Responsabilité Sociétale de l'Entreprise.

La Haute Valeur Environnementale (HVE) correspond au 3e niveau de la certification environnementale des exploitations agricoles, le niveau le plus élevé. Ceci représente pour l'entrepreneur un niveau accru de tâches administratives contraignantes et sans impact positif évident sur les résultats.



Aujourd'hui, Bernard et ses fils exploitent 60 ha de vignes, vin de bouche et vin de distillation.



### **Conclusion :**

« Le jour le plus long » en termes de durée pour une sortie sur les terres du Poitou-Charentes. Un autre Bernard, de La Rochelle, a pu offrir de son côté de belles journées surtout en mer.

Nous avons reçu un élogieux retour de Marc :

*Merci pour cette découverte d'un territoire mondialement connu mais si secret et méconnu au détour d'un virage ou au coin d'un bois.*

*Remercie personnellement de ma part la famille GAUTHIER mais surtout Bernard, de nous avoir fait partager sa passion et ses connaissances de géologie, histoire, agriculture et économie d'un territoire d'histoire millénaire et encore dans le feu de la géopolitique avec ce "breuvage monnaie" enjeu d'échanges internationaux et soumis au contrainte du commerce mondial.*

*Bernard soit convaincu que maintenant au cours de mes voyages professionnels dans le monde, je serai un bon ambassadeur de "Chez NADAUD" commune de Bellevigne.*