Les plateaux cultivés et vignobles

À quelques kilomètres de la vallée, changement d'ambiance. Les plateaux du Parc Loire-Anjou-Touraine accueillent la vigne et les grandes cultures. Les paysages sont majoritairement ouverts, s'étirant vers l'horizon. Ils sont ponctués d'arbres fruitiers et couronnés par des bois et des forêts.

Hormis au sud de Doué la Fontaine, où la faille du Layon fait réapparaître le socle primaire, le territoire du Parc Loire-Anjou-Touraine **repose entièrement sur des roches déposées successivement au creux du Bassin Parisien à l'ère secondaire** (marnes, sables, craie tuffeau, etc.) **et tertiaire** (grès, calcaires lacustres, faluns de l'Anjou, etc.). Les paysages sont le reflet de cette structure étagée :

- l'habitat traditionnel se retrouve préférentiellement groupé au niveau des affleurements de tuffeau (craie turonienne en bord de Loire et dans le Beaugeois) ou de faluns (Troglodytes de Doué-la-Fontaine et de Louresse-Rochemenier) ;
- les grandes cultures occupent les horizons les plus fertiles (marnes à huître du Cénomanien) ou faciles à travailler (plateaux sablo-limoneux) ;
- la vigne occupe les pentes les mieux exposées ;
- les prairies qui couvraient autrefois le fond des vallées secondaires, sont peu à peu remplacées par des peupliers.

Cela donne des paysages majoritairement ouverts, ponctués d'arbres fruitiers et couronnés par des bois et des forêts qui occupent les buttes les plus ingrates.

Ces conditions géologiques mêlées à un climat favorable ont permis l'épanouissement du vignoble sur le territoire, la vigne affectionnant les sols calcaires comme argilo-calcaires. Elle s'est développée sur une multitude de terroirs différents, qui donnent à chaque appellation son caractère original : sur les coteaux bien exposés, comme **dans le Layon ou l'Aubance**, le raisin mature à l'envi et le Chenin donne des vins liquoreux particulièrement appréciés.

En Touraine, les terrasses des bords de Loire et de Vienne (chinonais et bourgueillois) sont constituées de sables et de graviers roulés par les cours d'eau et déposés au fil du temps.

Les caves de tuffeau ont aussi permis de développer les techniques de champagnisation dans le saumurois, dès le début du 20e. Les vins pétillants (Saumur, Crémant, etc.) ont fait le prestige des grandes maisons de négoces qui se sont installées au bord du Thouet. L'orientation de la Loire suivant un axe est-ouest a aussi longtemps été un facteur favorable à la navigation à la voile et donc au commerce des vins.

Le Parc se trouve aujourd'hui **au cœur du vignoble de la Loire**, célèbre pour sa diversité. Rien que sur le territoire, on compte **20 Appellations d'Origine Contrôlée (AOC)** ! Les ensembles les plus célèbres et les plus remarquables sont les vignobles des

coteaux du Layon, du Saumurois, du Chinonais et ceux des terrasses de Bourgueil.

L'agriculture occupe plus de la moitié des sols du Parc, et les cultures représentent la première activité en surface. Elle est très présente sur les plateaux, notamment dans la plaine du douessin, sur les plateaux cultivés du **richelais et du centre Touraine**. Ces paysages de grandes cultures (blé, maïs…) peuvent alterner avec des productions dites « spécialisées » : tournesol, colza, fleurs et plantes ornementales, vergers, peupleraies au creux des vallées secondaires…

Dans le Layon, à l'ouest du Parc, les coteaux de la rive sud accueillent des céréales et oléagineux, tandis que la vigne domine le coteau nord, plus abrupt et mieux ensoleillé.

Le Saumurois est marqué par la présence de clos (parcelles entourées de murs). Comme ailleurs, des loges de vigne, petites maisons de pierre où s'abritaient les vignerons, apparaissent au milieu des rangs ou au bord d'un chemin. Sur les buttes, les boisements s'accommodent d'un sol moins fertile et souvent siliceux (sables et grés) mais sur les plateaux calcaires, c'est la vigne qui domine.

Les terrasses de Bourgueil sont majoritairement dédiées à la viticulture. Quelques prairies humides et parcelles cultivées s'intercalent parfois entre les vignes. Au nord, des boisements denses et mixtes délimitent nettement les espaces cultivés. Le relief est marqué par un jeu de terrasses successives.

PETITE HISTOIRE DES CULTURES

Au Moyen Âge, des communautés religieuses s'implantent sur le territoire. L'augmentation démographique nécessite de conquérir de nouvelles surfaces qui seront cultivées, pâturées et habitées. C'est l'époque **des grands défrichements médiévaux**. Les moines et les paysans sont à l'origine de la transformation des plateaux forestiers en landes pâturées et terres cultivées. La toponymie porte encore souvent la marque de ces grands déboisements : en lisière des forêts, des noms comme « la brosse », le « buisson », les « essarts »… évoquent les essartages et les dernières broussailles. Plus en recul, les « landes », « pâtis », « places » ou autres « brulis » indiquent les espaces non cultivés gagnés sur la forêt.

La majorité sera convertie en cultures au cours du 19^{e} siècle. À cette époque, on cultive principalement du**blé et du seigle** sur les plateaux, parfois en alternance avec des **légumineuses** (genêts, pois, fèves, etc.) qui ont le pouvoir d'enrichir les sols.

Certaines cultures, notamment la vigne, sont parsemées**d'arbres fruitiers** comme les noyers, les prunus (prunes, pêches, abricots, amandiers, …), les cormiers… La forêt et les landes font intégralement partie du système agricole : elles nourrissent le bétail et fournissent la litière. Les bois sont aussi abondamment exploités pour produire du charbon et des fagots.

Les paysans sont des polyculteurs-éleveurs, parfois propriétaires d'un lopin de terre et de quelques animaux. Ils peuvent aussi être de simples locataires, en fermage ou en métayage. L'élevage se développe pour la viande grâce à la généralisation du chemin de fer à partir de 1850, mais les animaux servent aussi à la traction pour soulager l'agriculteur.

Certaines cultures autrefois présentes sur les plateaux ont aujourd'hui disparu. C'est le cas de l**a sériciculture (élevage des vers à soie)** introduite en 1470 par Louis XI et très développée dans le saumurois. Les rares mûriers que l'on rencontre encore aujourd'hui sont un héritage direct de cette culture ! Quant au « **réglisse de Bourgueil** », il s'exporte jusqu'en Flandre au 19^{e} siècle, puis la production est progressivement abandonnée au début du 20^{e}. En revanche, **la truffiiculture** réapparaît en Touraine dans les années 1970 : répandue au 19^{e} siècle (on vend jusqu'à 20 tonnes de marchandises sur le**marché aux truffes de Richelieu** !), elle avait momentanément disparu après la première Guerre Mondiale.

Sur les plateaux, forêts et landes dominent aujourd'hui les parcelles agricoles. Les cultures sont variées (arbres fruitiers, truffes…), avec une prédominance des céréales, qui s'adaptent bien à ces sols. Dans **le Saumurois (autour de Montreuil-Bellay et Doué-la-Fontaine), le Baugeois (surtout dans le canton de Noyant) et autour de Beaufort-en-Anjou**, les cultures céréalières occupent aujourd'hui plus du quart de la surface agricole utile : on cultive principalement du blé tendre, du maïs, de l'orge et du sorgho. Les champs de tournesol et de colza sont également nombreux.

© N. Van Ingen - plateaux cultivés dans le richelais

LE VAL DE LOIRE, 3E GRANDE RÉGION VITICOLE FRANÇAISE

La richesse et la diversité des vignobles de Loire attirent les amateurs du monde entier.**La route des vins du Val de Loire** traverse le Parc Loire-Anjou-Touraine, qui regroupe à lui seul 20 AOC. C'est dire s'il y en a, des vins à goûter !

La viticulture, comme beaucoup d'autres cultures dans la région, est impulsée dès le 5e siècle par les premières communautés religieuses installées sur le territoire. Mais c'est surtout à partir du 10e siècle que la production de vin augmente significativement.

À la fin du 19e siècle, **le phylloxéra** frappe durement le Val de Loire et affecte une grande partie du vignoble, notamment en Anjou. À partir de cette crise, **le palissage** se généralise grâce à la découverte et à la production industrielle de fil de fer. Cette technique, beaucoup plus économe en pieux de bois, consiste à fournir un support à la vigne pour qu'elle se développe mieux. Elle donne naissance à un **paysage régulier de rangées**, qui permet l'introduction du cheval puis de la mécanisation.

Grâce à la sélection de **porte-greffes américains**, naturellement résistants au phylloxéra, la vigne se redéploye en Anjou entre 1905 et 1915. Mais elle n'est replantée que sur les meilleurs terroirs, favorisant une viticulture de qualité. Cette sélection sera encore plus intense avec la délimitation des AOC, à partir de 1936.

Au cours du 20e siècle, on vinifie et on stocke le vin dans les **anciennes galeries d'extraction de tuffeau** : la température constante et l'humidité des souterrains sont en effet des atouts pour leur vieillissement. Aujourd'hui, certains viticulteurs réalisent encore la vinification dans ces sites troglodytiques, mais la plupart sont des caves touristiques, tournées vers les visites. En revanche, ces galeries sont encore largement utilisées par les élaborateurs et négociants de vins pétillants (dit autrefois « champanisés »), implantés dans le saumurois.

© N. Van Ingen - village de Chaintres

LES VINS DE LOIRE : UN TERRITOIRE, MILLE TERROIRS

Depuis le Moyen Âge les vignobles de Loire se sont épanouis avec une grande diversité, suivant la mosaïque des sols, des reliefs et des orientations. La majorité est pourtant issue des mêmes cépages : **chenin, sauvignon, chardonnay… pour les blancs, cabernet, grolleau, gamay, pinot noir… pour les rouges et rosés**.

Le territoire du Parc Loire-Anjou-Touraine compte **quatre principaux vignobles** :

- **le chinonais**, de part et d'autre de la Vienne, est célèbre pour ses vins rouges riches et équilibrés. Les sols fermes des coteaux calcaires donnent des vins avec du corps ; tandis que les vignes de plaine, enracinées dans un sol léger de sable et de graviers, engendrent des vins plus ronds et souples.
- **Les terrasses de Bourgueil** produisent très majoritairement des vins rouges. Les rangs de vignes y structurent le paysage, et dirigent le regard vers le massif boisé situé au nord. Là encore, les terroirs les plus proches de la Loire forment des vins délicats, tandis que les terroirs de tuffeau produisent des vins plus riches et qui se conservent longtemps.
- **Le vignoble du saumurois**, très réputé, forme des îlots de vigne au milieu des cultures adjacentes. Le vin est aujourd'hui majoritairement produit sur les coteaux du Thouet, et parfois encore vinifié dans les caves creusées dans le tuffeau. Deux productions dominent : le Saumur-Champigny (rouge) et les vins pétillants (Saumur, crémant de Loire).
- **La vallée du Layon**, au sud-ouest du Parc, marque la transition entre l'Anjou Noir à l'ouest et l'Anjou Blanc à l'est. Sur ces coteaux bien exposés et ventilés, le chenin produit des vins moelleux et liquoreux aux arômes riches.

© N. Van Ingen - Vue sur un domaine viticole dans l'appellation Saumur-Champigny

---

L’ARBRE DES CHAMPS, UNE TRADITION D’AGROFORESTERIE À PRÉSERVER

Pendant des siècles, l’arbre occupe plusieurs fonctions en milieu rural : des essences comme **le noyer ou le châtaignier** en milieu acide, servent aussi bien à délimiter les parcelles qu’à fournir des fruits, du bois d’œuvre, du bois de chauffage, du fourrage pour les animaux... À Saumur ainsi qu’à Vernantes, deux huileries rappellent encore l’importance passée de la culture des noyers dans ces territoires.

L’amandier, le cormier ou encore le mûrier font également partie du patrimoine végétal local. Le nombre encore considérable de **jeux de boule de fort** dans la vallée de la Loire laisse imaginer la place que devait autrefois occuper le cormier : son bois très dur servait à fabriquer les boules de fort et certaines pièces d’engrenages utilisées dans les moulins et vieux pressoirs.

Ces arbres avaient autrefois une forte valeur économique. Mais la perte d’usage et la modernisation de l’agriculture ont entraîné leur disparition. Avec le remembrement rural qui s’accélère entre les années 1960 et 1980, les petites parcelles laissent place à de grandes exploitations qui n’ont plus besoin d’être délimitées. Le chauffage au bois a lui aussi été remplacé par d’autres sources. Dans les champs ou au bord des chemins, les arbres gênent le passage des engins et beaucoup sont abattus.

Malgré tout, les **arbres fruitiers (aujourd’hui souvent isolés)** restent un élément caractéristique des **paysages du richelais, du chinonais et du saumurois**.

Depuis quelques années, on constate un regain d’intérêt pour l’**agroforesterie**, qui mixe dans une même parcelle, arbres, cultures et animaux. Son développement sur le territoire du Parc Loire-Anjou-Touraine vise à remettre au goût du jour une pratique agricole ancestrale, en l’adaptant pour répondre aux enjeux actuels : stockage du carbone, amélioration de la qualité des sols et de la production, regain de biodiversité… Les arbres sont placés en tenant compte des contraintes liées à leur gestion et au passage des machines, en mélangeant les espèces et en favorisant les essences locales.

© N. Van Ingen - arbre isolé dans un champ de colza

Vous aimerez aussi

Au cœur du vignoble

SENTIER DE PETITE RANDONNÉE

VIGNOBLE

Dampierre-sur-Loire

Lire la suite +

Villages entre Vienne et Manse – Circuit n°36

À VÉLO

PAYSAGE

L'Île-Bouchard

Lire la suite +

Entre vignes et forêts

ATTELAGE

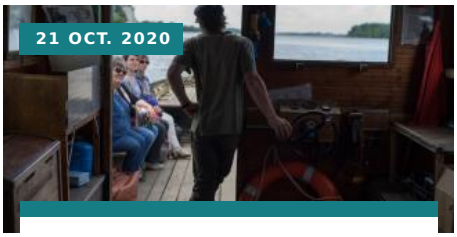
A VTT ET À CHEVAL

FORÊT

Bourgueil

Lire la suite +

Les plus consultés



Balade contée d'automne

SORTIE

FLEUVE ET RIVIÈRE

Blaison-Gohier

Loire Odyssée

L'automne est là, la nature s'affiche haute en couleurs avant de s'endormir pour l'hiver arrivant. Suivez Célia et laissez-vous bercer par ses...

Lire la suite +

Troglos du monde

EXPOSITION

PATRIMOINE BÂTI ET HISTOIRE

Maison du Parc

De la Chine à la France en passant par l'Italie, parcourez le monde à la découverte de l'immense variété du patrimoine troglodytique. Source d...

Lire la suite +

Je découvre la pêche

SORTIE

FLEUVE ET RIVIÈRE

La Ménitré

Fédération de pêche de Maine-et-Loire

Initiez-vous à la pêche au coup pour taquiner rotengles, ablettes, brèmes, spirlins et gardons. Après une présentation du matériel nécessaire pour...

Lire la suite +