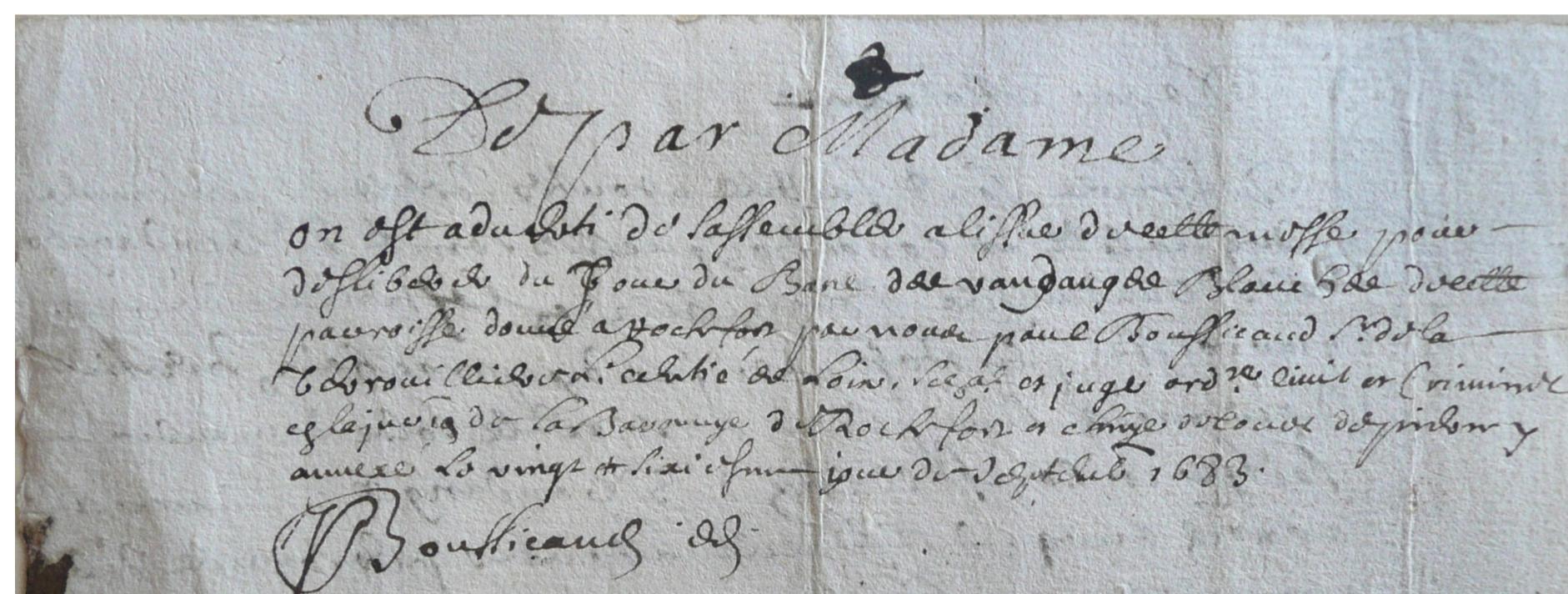


La vigne et le vin à Rochefort, une longue histoire...



Un peu d'histoire. Les historiens de la vigne s'accordent à dire que celle-ci était présente en Anjou dès le 1^{er} siècle. Même si les archives ne conservent pas de document qui en atteste la présence à Rochefort, il est fort probable qu'elle ait été cultivée sur nos coteaux entre Loire et Layon.

A partir du 11^{ème} siècle, une grande partie du territoire de Rochefort appartient à l'Abbaye du Ronceray d'Angers. Le cartulaire de cette abbaye rapporte que, vers 1120, Barbotin de Chauvigny vend à l'abbesse Tiburge et au couvent le fief qu'il tenait du Ronceray entre le bourg de Sainte-Croix et Caillé, savoir: prés, bois, vigne... Par la suite, de nombreuses transactions porteront sur des achats ou ventes de parcelles de vignes, culture largement présente à Rochefort à ces époques. A la fin du 19^{ème} siècle, tous les vignobles français et européens seront détruits par un insecte dévastateur: le Phylloxéra. Bien entendu, Rochefort n'échappera pas à la pandémie et la surface viticole y sera considérablement réduite pour atteindre environ les 500 hectares qu'elle a toujours conservés depuis cette date.



Le ban des vendanges est la date à laquelle les vignerons peuvent commencer à couper les premières grappes. Remise à l'ordre du jour dans les années 1970, c'est une coutume très ancienne à en juger par le document ci-dessus où Madame, Abbesse du Ronceray déclare le ban des vendanges blanches pour l'année 1683.



Il existait à Rochefort en 1862 « trois maisons de commerce: celle de MM. Regrettier et Château, c'est la plus importante; celle de MM. Gaschet et fils et celle de MM. Breyer et Haraut associés.

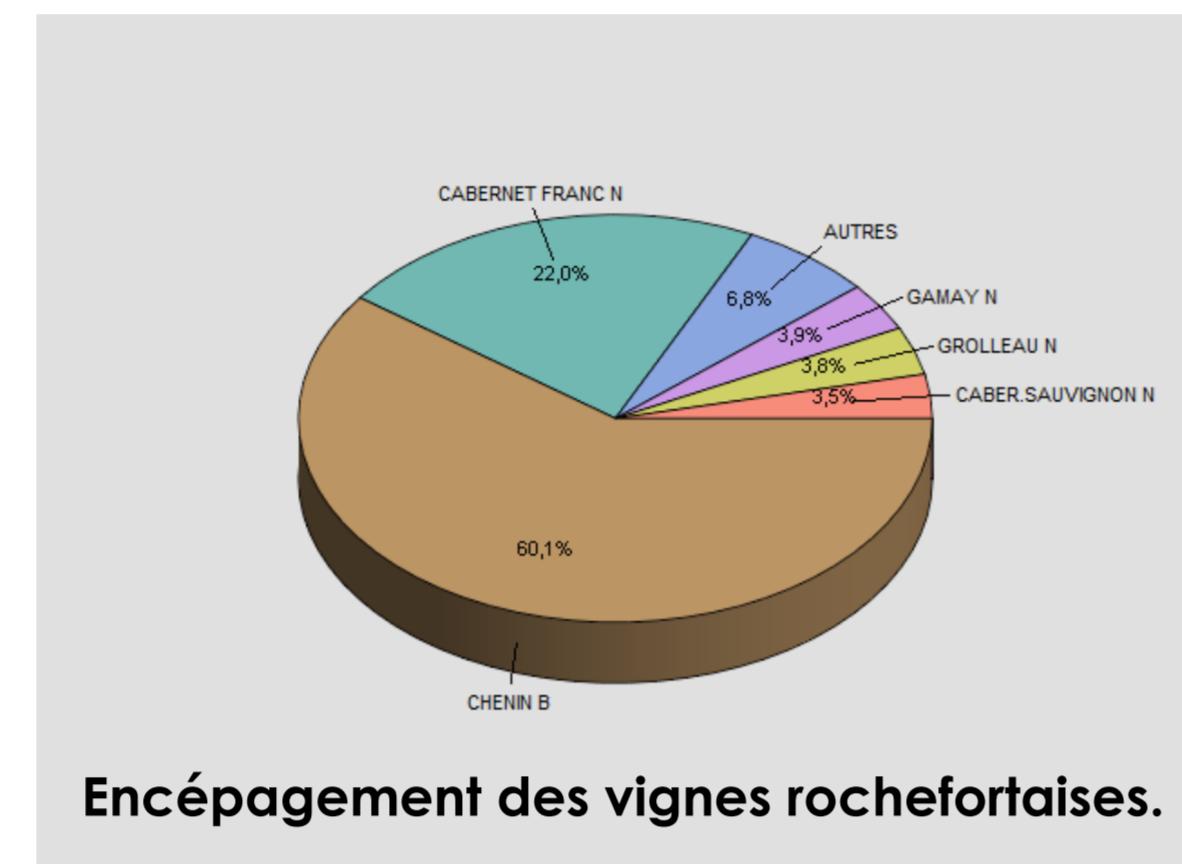
Ces trois maisons font le commerce des vins et liqueurs en gros ». Sur quai du Louet, au dessus d'un porche, des éléments décoratifs qui ne laissent aucun doute sur l'identité de leur occupant. Fondés en 1856, par Alexandre Breyer, les Ets Breyer deviendront au fil des années une des plus importantes maisons de négoce de l'Anjou.

Réalisation & recherche

Textes et archives iconographiques de Jean-Louis Robin et Philippe Van der Hecht pour l'A.P.E.C.
Réalisation graphique et impression : La corbata rosa.

Les vignerons de Rochefort.

Avec la crise phylloxérique, le nombre d'exploitants viticoles a considérablement diminué. Parallèlement, la vigne a été installée dans des secteurs plus favorable à sa culture. Petit à petit, les exploitations se sont tout de même reconstituées et, dans les années 1922-1923, pour une population rochefortaise de 1579 habitants, le livre du Docteur Maisonneuve recense pas moins de 143 propriétaires de plus d'1 ha pour une superficie totale de 461 ha. A cette époque, nombre d'agriculteurs, d'artisans et de commerçants sont propriétaires d'une « petite vigne ». La spécialisation aidant, en 1962, ils ne seront plus que 49. L'évolution descendante se poursuit régulièrement. En 1975, ce ne sont plus que 34 vignerons qui exploitent toujours les 500 hectares de la commune; en 1984, ils sont 30 et, en 1917, 20.



Encépagement des vignes rochefortaises.

Cépages.

Si chenin, cabernet franc, cabernet sauvignon, grolleau et gamay dominent largement l'encépagement local, il faut ajouter quelques parcelles de sauvignon et de chardonnay.

Les hybrides, bannis du système des Appellations, semblent pourtant faire un timide retour.

En 1935, création des **Appellations d'Origine Contrôlée**. La commune de Rochefort est la seule à récolter 4 appellations de vins liquoreux: Coteaux du Layon, Coteaux du Layon-Rochefort, Chaume et Quarts de Chaume. Il faut y ajouter les Anjou, blancs et Rouges, les rosés et les vins effervescents., toute une palette de vins vendus en grande partie en vente directe.

La dénomination **Quarts de Chaume** vient du 15^{ème} siècle, lorsque les seigneurs de la Haute Guerche à Saint-Aubin de Luigné, locataires de l'Abbaye du Ronceray d'Angers payaient les abbesses avec le quart de la récolte « pendante sur le revers et exposée au midi ».



C'est un Rochefortais, Louis Mignot, propriétaire du château de Bellerive, dans les Quarts de Chaume, qui remporta, en 1920 le concours pour la réalisation d'une verre spécifique au vin d'Anjou.

Pied octogonal, fond plat, bords légèrement refermés, il sera agrémenté, plus tard, de l'écusson de l'Anjou.



C'est encore un Rochefortais, Laurent Siret qui a l'idée, en 1918 d'utiliser un morceau de cep de vigne pour la fabrication de ses tire-bouchons. Son « invention » sera exportée dans le monde entier.



Le Chalet de Pic Martin des frères Gachet

Pendant 11 années, le coteau boisé recevra durant les mois d'été quelques milliers de visiteurs amateurs de grand air et de Coteaux du Layon.



Inauguration de l'Hôtel de la Godeline.

En avril 1997, lors du défilé des charrettes viticoles, mobilisées pour fêter dignement l'inauguration de la Maison des instances viticoles à Angers, les représentants de l'appellation Coteaux du Layon-Rochefort ne manquent pas à l'appel.

