

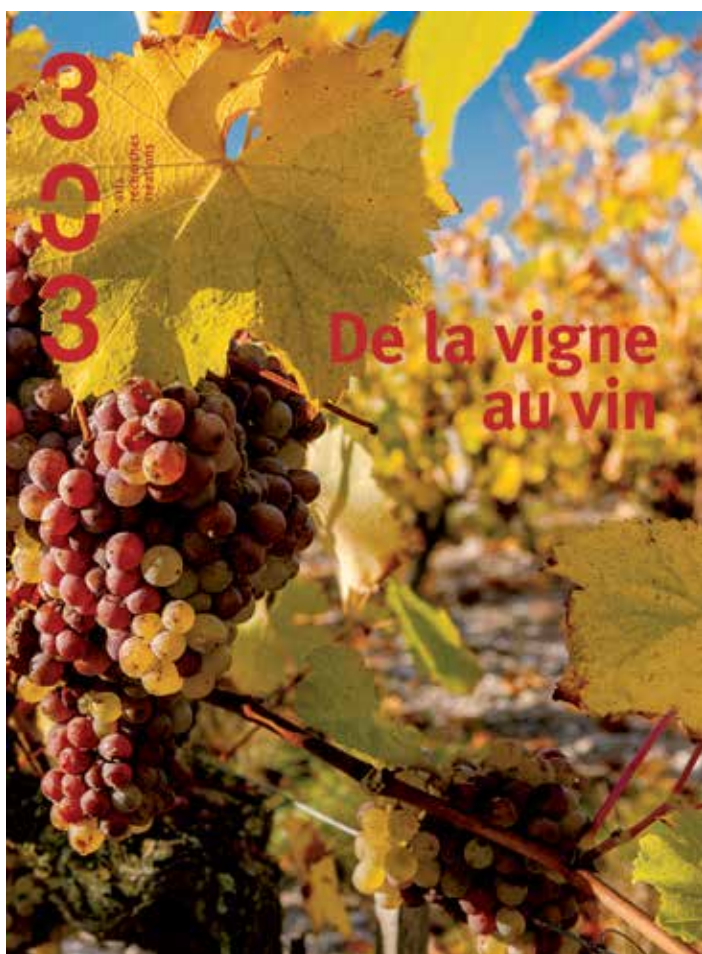
303 ARTS, RECHERCHES, CRÉATIONS

REVUE DE PRESSE

RÉALISÉE LE 21 DÉCEMBRE 2016

HORS-SÉRIE N° 139

« DE LA VIGNE AU VIN »



532 pages - novembre 2015 - 28 €
Direction éditoriale : Thierry Pelloquet



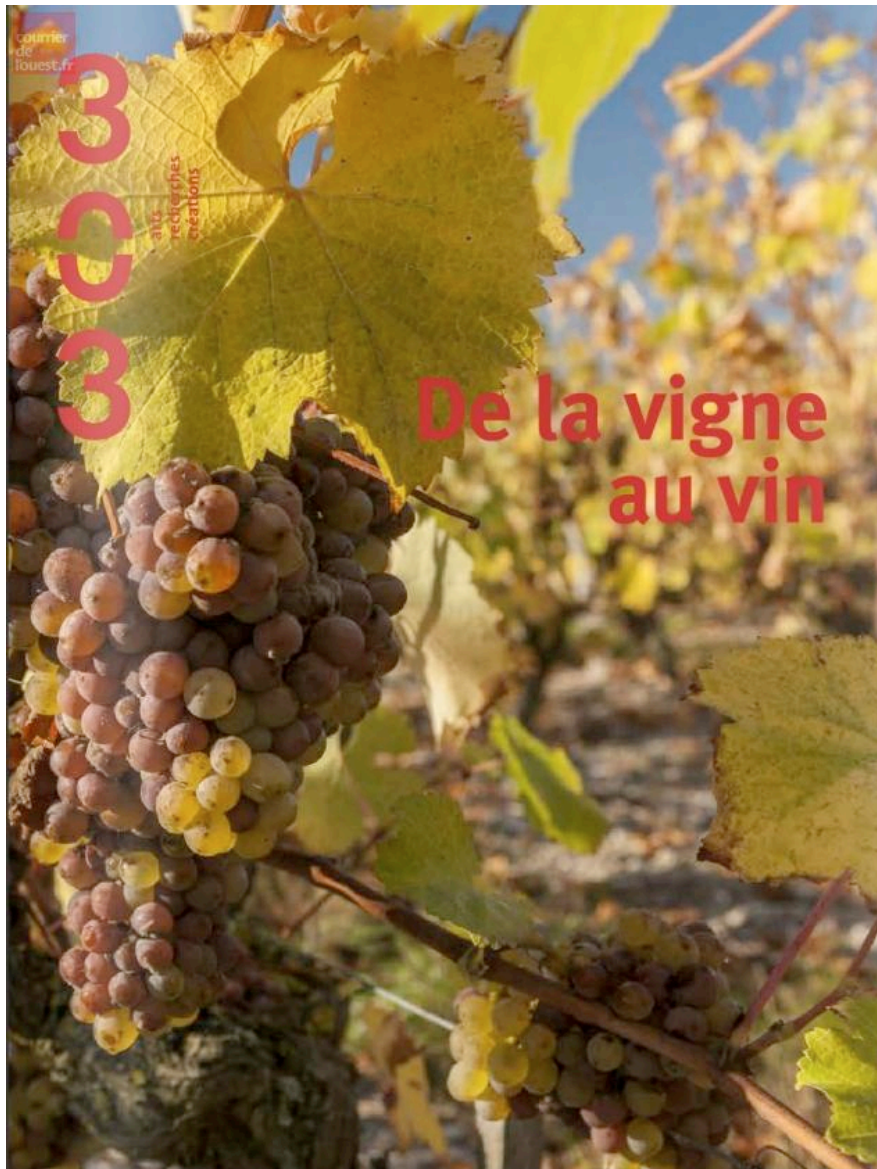
Prix Gourmand Awards - Yantai 2016
« Meilleur livre sur l'histoire des boissons »

www.editions303.com
+33 (0)2 28 206 303
contact@editions303.com

Saumur "De la vigne et du vin", un passionnant hors-série de la revue 303

10.12.2015 16:36

0



#PATRIMOINE (/RUBRIQUE/PATRIMOINE) #SAUMUR (/LOCALISATION/SAUMUR)

La revue culturelle des Pays de la Loire vient de publier un très bel ouvrage autour d'un pilier de la culture ligérienne. À consommer sans modération ou à poser au pied du sapin.

Ce bel objet de 232 pages, richement illustré, n'est pas une encyclopédie mais il propose un tour d'horizon très complet sur ce qui fait depuis des siècles la spécificité du vignoble ligérien. Il est articulé autour de cinq grandes thématiques : Histoire, Paysages et architectures, Viticulture et

Quelques livres en plus à s'offrir ou à offrir

La vigne, version revue 303

Ce n'est pas un livre, mais c'est un joli numéro ! Le hors-série N° 139 de la revue 303 est un bel objet consacré à la vigne et au vin des Pays de la Loire. Plus de 200 pages érudites, pour dire le vin vermeil du Moyen-Âge, les Fiefs vendéens, La coulée de

Serrant, les savoir-faire, les cépages et les pressoirs, les artistes et le bien-être, les vigneronnes et l'étiquette...

De la vigne au vin, hors-série N° 139 de la revue 303, 232 pages, 28 €.

Ouest-France, 26 décembre 2015.

Ouest-France
26-27 décembre 2015

Pays de la Loire

De la vigne au vin se boit comme du petit-lait

Une dose d'histoire, une touche de paysage, un petit coup de technique. Un supplément d'art, plus un zeste de gastronomie de sociologie et de culture... Le tout donne un ouvrage gouleyant.

Cadeau de dernière minute...

C'est une suggestion de la dernière heure pour mettre dans le sabot ou pour les étrennes... Le dernier 303 est un superbe ouvrage, capable d'aborder hors des sillons rebattus un terrain oh combien labouré. En un peu plus de 200 pages, *De la vigne au vin* offre « **une promenade savante et gourmande** » dans le vignoble des Pays de la Loire, selon les propos de Thierry Pelloquet, directeur éditorial. En cinq grands chapitres agrémentés d'une riche iconographie, la revue rend hommage au savoir-faire de passionnés et de plus en plus de passionnées. Le bon vin, « **affaire de convivialité et d'humanité** », ne se fait pas sans intelligence et, surtout, sans amour.

Boire modérément au pluriel

Les Pays de la Loire ont cette richesse

de ne jamais être monogames. En industrie comme en tout, et le vin n'échappe pas à cette règle de la grande diversité. Avec plus de 2 000 exploitations et 36 000 ha, notre vignoble, le 3^e de France, est majoritairement implanté en Maine-et-Loire et en Loire-Atlantique. Dès l'époque romaine on faisait du vin à Piriac, sur la côte atlantique. Et comme le rappelle aussi ce 303, la vigne en Vendée et dans le sud-Sarthe, c'est toute une histoire. La région compte une quarantaine d'appellations et, fait notable, 90 % des surfaces sont cultivées en appellation d'origine contrôlée (AOC) ou en appellation d'origine protégée (AOP). « **Une proportion supérieure à la moyenne française de 46 %** », rappelle Thierry Pelloquet.

En guise d'apéro

Jean-Robert Pitte, ancien président

de la Sorbonne, qui a également présidé la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires, amateur de bourgogne, est l'un des chantres du muscadet. Il ouvre le ban du 303 avec un article sur Roger Dion, qui a consacré une partie de son travail de recherche à la vigne et au vin en France et à une étude régionale du Val de Loire. Jean-Robert Pitte revient sur l'idée forte de Dion « **géographe et historien visionnaire : la qualité du vin repose autant sur le travail des hommes qui le font et sur ceux qui le boivent que sur le terroir dont il est issu** ». À méditer avec un verre de muscadet, savennières, cabernet ou jasniers élaboré par l'une ou l'autre de ces vigneronnes ligériennes de plus en plus nombreuses à tenir le haut du verre en chais ou en cave.

Thierry BALLU.



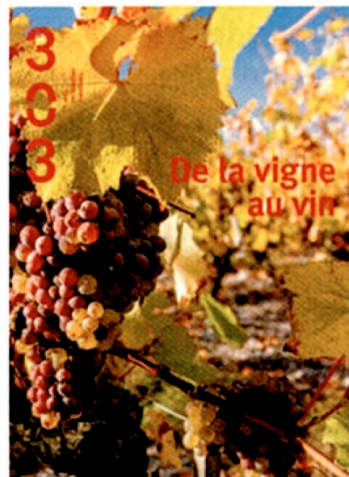
De la vigne au vin, hors-série. 232 pages. 28 €.

COLLECTIF D'AUTEURS

DE LA VIGNE AU VIN

Le numéro hors-série n°139 de la *Revue 303*, paru en novembre 2015 vient de se voir attribuer le prix Prix international du meilleur livre sur l'histoire des boissons à Yantai, capitale du vin en Chine, dans la province du Shandong. Au carrefour de l'histoire et de la culture, des savoir-faire et des pratiques expérimentales, du terroir et des paysages, de l'économie réelle et d'une sociabilité chaleureuse, le vin occupe une place particulière dans l'histoire des hommes, singulièrement sur le territoire ligérien, propice au développement de la vigne depuis de nombreux siècles. À l'heure de la mondialisation des échanges, de la prise de conscience environnementale et du tourisme culturel, le monde de la vigne et du vin apparaît investi de valeurs symboliques fortes, et ceux qui la cultivent sont les ambassadeurs d'un patrimoine bien vivant. Autour de cinq grandes thématiques, ce hors-série esquisse en 232 pages, un panorama de la viticulture dans la région des Pays de la Loire. C'est donc en compagnie du vigneron et de l'œnologue, de l'architecte et du géographe, de l'historien, du chercheur et du photographe que nous convions les lecteurs à parcourir les parcelles du savoir historique et géographique..., sans oublier le plaisir des papilles !

www.editions303.com



En image

Distinction internationale pour 303



303 arts, recherches, créations, la revue culturelle des Pays de la Loire vient d'être élue « meilleur livre sur l'histoire des boissons »

pour son hors-série De la vigne au vin, consacré à la viticulture ligérienne. Cette distinction internationale a été décernée à Yantai, capitale du vin en Chine, à l'occasion des Gourmand Awards 2016, un événement qui récompense depuis plus de 20 ans les meilleurs ouvrages parus sur les thèmes de la gastronomie et des boissons dans le monde.

[www.editions303.com/
le-catalogue/de-la-vigne-au-vin](http://www.editions303.com/le-catalogue/de-la-vigne-au-vin)

LeRouge&leBlanc

Depuis 1983 revue trimestrielle libre de toute publicité

De la vigne au vin Revue 303

Collectif d'auteurs

Éditions 303, 2016

La revue 303, à l'image de plusieurs autres revues apparues ces dernières années, est en réalité un véritable livre de 230 pages abondamment illustrées. Ce numéro, qui rassemble une succession d'articles, aborde, avec infiniment de détails, tous les sujets touchant aux vins de Loire, rédigés la plupart du temps par des universitaires ou des chercheurs.

Tout amateur de vins ligériens découvrira avec plaisir l'histoire du Père Cristal, génial innovateur au château de Parnay, le jardin viticole de Saumur (lieu d'expérimentation

et d'enseignement renommé, notamment à l'époque du Docteur Paul Maisonneuve), la catastrophe du phylloxéra et la reconstitution du vignoble.

Les vignobles de la Sarthe, du muscadet et de la Vendée - trop souvent délaissés - ont la part belle. Qui connaît le berligou, cépage emblématique des ducs de Bretagne, qui renaît dans la région nantaise ? L'histoire des vignes de la Roche-aux-Moines et de la Coulée de Serrant, avec l'évocation de Pierre-Constant Guillory (1796-1878) qui expérimenta les vignes en terrasses (le Clos de Lausanne) et celle des trente-deux pieds de verdhelle de Madère à la coulée de Serrant, est passionnante.



Les auteurs évoquent largement l'évolution des pressoirs au fil des siècles jusqu'à l'histoire complète de la maison Vaslin à Chalonnes-sur-Loire. Bien sûr, vous saurez tout sur le cépage chenin, le roi de la Loire, mais aussi sur bien d'autres cépages.

Le chapitre intitulé "Les vigneronnes ligériennes, de l'ombre à la lumière", conte les destins et la force

de caractère de Tessa et Monique Laroche, d'Evelyne de Pontbriand, de Véronique et Aurore Günther-Chéreau au château du Coing et de Christelle Dubois à Saint-Cyr-en-Bourg.

Le chapitre "Ivre d'art" conforte mon idée que, s'il est bien beau de déguster du bout des lèvres en levant le petit doigt, lever le coude, à table ou ailleurs, en compagnie d'amis, peut stimuler l'imagination et favoriser la convivialité.

Cette revue permet enfin de pousser le bouchon ligérien un peu plus loin. Et comme chaque article comporte de nombreuses annotations, le lecteur curieux le poussera encore plus loin. Une aubaine bienvenue !

Henri-Noël Lagrandeur