

# Chronique du Sablier

N° 24 octobre 2019

## Patrimoine viticulture

### SENTIER D'INTERPRETATION

#### BLAISON – ST SULPICE – CHATEAU DE CHEMAN

Ce sentier d'interprétation vient compléter ceux de St Méline (géologie de l'Anjou) et de St Jean des Mauvrets (stades phénologiques de la vigne).

Cette action a été menée par l'Office de Tourisme de Brissac et de son Président François Lelièvre. Il a été mis en place sous l'égide de la Communauté de Communes Loire Aubance et de son Président Robert Gauthier.

C'est une heureuse initiative qui met en valeur notre remarquable patrimoine, qu'il soit architectural ou viticole et qui permet de faire découvrir ses charmes, ses territoires, ses paysages. Cette démarche est tout à fait adaptée au monde actuel féru de connaissances, de découvertes de paysages viticoles, de vigneron et de vins, qui se résumant dans un terme qui a le vent en poupe actuellement : l'œnotourisme.

Pour ce 3<sup>ème</sup> sentier, j'ai proposé la mise en place d'une collection de raisins de table car j'avais dans mes archives une liste de cépages de cuve et de table, mise en place à Saumur par Monsieur Courtiller en 1834 au jardin des Plantes les Récollets.

En 1920, une station de viticulture se crée à Saumur, s'appuyant sur 1 450 variétés et 30 cépages de raisins de table. Cette collection était la référence mondiale et plusieurs fois par an les chercheurs des Unités de France et du monde se réunissaient pour parfaire leurs connaissances ampélographiques. Ce conservatoire a disparu en 1960 car le projet viticole de Montreuil-Bellay était lancé sous l'égide de son maire et du Ministre de l'Agriculture de l'époque, Monsieur Edgar Pisani.

Tout le matériel végétal a été récupéré, préservé, sauvé et s'est exilé sur les sables du Golfe du Lion où le phylloxera ne peut se

développer (en effet, la viticulture, au milieu du 19<sup>ème</sup> siècle devait avant tout se préserver de cet insecte dévastateur qui sévissait dans tout le vignoble français et européen).

Des sarments sains et indemnes de viroses ont été sélectionnés, des bois ont été récupérés et mis au greffage chez un pépiniériste agréé, Monsieur Alain Gautraud des pépinières Morin à Mâchelles. Il a assuré le suivi des greffes et effectué gracieusement la plantation.

Alors, aujourd'hui 15 variétés issues du Conservatoire de Saumur sont à Cheman ; 3 autres viennent compléter la collection, issues de la recherche et commercialisées par Jardivigne, pépiniériste du Lot-et-Garonne et qui a, par ailleurs, fourni des clichés de toutes les variétés qui figurent sur les panneaux.

Il faut remercier le Président de l'époque, François Lelièvre, et la Directrice de l'Office de Tourisme Madame Lahuede, les pépinières Morin, mais surtout les propriétaires du Château de Cheman de l'époque (2007-2016), Monsieur et Madame Jan Liebreks ; une mention doit aussi être attribuée au GAEC Legagneux du Coquereau pour l'entretien de la parcelle.

L'inauguration a été faite le 21 septembre 2013 par Monsieur Robert Gauthier, Président de la Communauté de Communes Loire-Aubance, Monsieur François Lelièvre, Président de l'Office de Tourisme Brissac-Aubance, Monsieur Dominique Léon, Maire de Blaison-Gohier et Monsieur Laurent Boron, Directeur du Comité Départemental du Tourisme.

Chaque maire de la Communauté de Communes représentant sa commune a planté une variété de raisin de table, chaque commune a ainsi une variété qui lui est attribuée particulièrement...

Les confréries des Chevaliers du Sacavin d'Anjou et de Saumur, des Fins Gousiers, des Rillauds et des Grands Vins de Brissac, l'association du Sablier, étaient présentes, accompagnées des enfants de l'école de Blaison-Gohier.

Cette démarche a fédéré un remarquable élan de compréhension mutuelle, tant au niveau des élus que des divers partenaires qui ont collaboré à cette action avec une même volonté d'aboutir.

Maintenant, la question est posée : ces variétés doivent être un observatoire de premier plan... alors diverses idées sont dans les cartons... Il reste à les faire apparaître pour discussion !

Christian ASSELIN  
5 septembre 2019

# Entre Loire et coteaux

## Les Solanacées (suite)

Un article de la Chronique du mois de juillet présentait diverses plantes voisines de la pomme de terre, de la tomate,... Ces SOLANACÉES ont une partie comestible mais le reste de la plante est souvent toxique pour l'organisme humain.

Dans cette famille, voici deux autres espèces fleurissant et fructifiant au cours de l'été, voire en automne.

Commun dans la vallée de la Loire, le **datura**, *Datura stramonium*, est considéré comme une plante des terrains incultes. Pourtant, dans le Val de Gohier, il se développe et prospère sur les terres alluvionnaires,



en bordure des champs mais aussi à l'intérieur des cultures quand il y a suffisamment d'espace libre (par exemple, dans l'île de Blaison au milieu des courges).

C'est une plante vénéneuse dans tous ses organes : elle contient divers alcaloïdes, hallucinogènes délirants très puissants, pouvant provoquer tachycardie, amnésie et parfois, à forte dose, la mort. Le fruit, une capsule semblable à une grosse bogue hérissée d'épines, peut produire plusieurs centaines de graines, celles-ci ressemblant à un minuscule rein : c'est peut-être la partie la plus toxique.

Notre datura est originaire d'Amérique tropicale, principalement du Mexique. Toutefois, il ne dédaigne pas les zones tempérées. Il semble qu'il soit passé par l'Asie avant de s'installer dans nos régions. Il est connu sous divers noms : stramoine (ce terme signifierait poison), pomme épineuse, trompette des anges, herbe aux fous, herbe aux sorcières,...



Certaines variétés sont utilisées en horticulture : les fleurs en forme de long tube ont un effet décoratif certain (dans la nature elles sont généralement blanches, parfois violacées ; celles cultivées peuvent avoir d'autres coloris). Il ne faut pas confondre les daturas avec des espèces très voisines, les brugmansias : il en existe beaux spécimens avec trompettes colorées au Jardin des Plantes d'Angers. Les botanistes ont longtemps discuté s'il fallait ou non les mettre dans le genre *Datura*. Les différences sont pourtant très nettes : les brugmansias sont ligneux (petits arbustes), les fleurs sont toujours pendantes, alors que les daturas sont herbacés avec des fleurs dressées. Et le fruit du brugmansia n'est pas une capsule mais une baie sans épines.

Beaucoup plus rare, une autre solanacée, le **nicandre**, ou faux-coqueret, *Nicandra physaloides*, est tout aussi toxique. Il est souvent mêlé à la végétation herbacée qu'il peut dominer. Il est également connu sous le nom de pomme du Pérou, en raison de son aire d'origine. Il aime la mi-ombre et n'est pas envahissant. Il a pu être observé sur une bordure humide de la Petite-Loire, auprès du pont de l'île. Ses feuilles dégagent une odeur peu agréable, ce qui en fait un répulsif agissant sur les insectes.

