

EN CE TEMPS-LA : Le vignoble de Raindron et Frédélin

Raindron et Frédélin comptaient en 1950, environ, une vingtaine d'exploitations agricoles, aujourd'hui, seulement trois ont encore leur siège social sur Blaison-Gohier, deux à Raindron, une à Frédélin. Ces exploitations dont la superficie variait entre 4 ha et 20 ha, étaient toutes en polyculture, céréales, lait, artichauts, graines et vignes. Parmi ces exploitations, trois à Frédélin et deux à Raindron, vu la nature de leurs sols, étaient orientées depuis longtemps vers la culture de la vigne et l'élaboration du vin. La butte de Frédélin, « qui ne gèle pas souvent » et, sur laquelle au lieu-dit Grandes Varennes et Petites Varennes la vigne est présente, bien sûr d'après les anciens titres de propriété au XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècle mais c'est évident, elle y était présente bien avant !

Plus récemment, au lieu-dit le Bois de Billé, après défrichages, ainsi qu'au Grand-Sazé, l'acte d'estimation de ce domaine du 18 messidor an 6, juste avant sa vente comme bien national, ne mentionne que cinq quartiers de vigne soit 1 ha 21a 55 ca, aujourd'hui ce vignoble situé sur Blaison-Gohier, Coutures et Chemellier est environ dix fois plus étendu... défrichages relativement récents !

L'encépagement de la butte est principalement de cépages nobles :



chenin, cabernet franc (Mr Célestin Petiteau maire de St Ellier de 1912 à 1919, fut le premier à introduire ce cépage, deux petites parcelles sur St Ellier et une autre à Frédélin au Carrefour Moreau) Grolleau, pineau d'Aunis. Dans la plaine, vers Longueville, se trouvaient des « plants directs », quelques parcelles également sur Frédélin, pour l'élaboration des vins de table et, de consommation personnelle.

Les « Rosés de Cabernet », aujourd'hui nous disons

« Cabernet d'Anjou », les « cabernets rouges » aujourd'hui

« Anjou rouge » sont, à juste titre, fort appréciés et la vente au détail existe, depuis longtemps, chez les cabaretiers, restaurants, les cafés de Trélazé, les



livraisons se faisant par charrettes. Les expéditions

vers Bercy se faisaient, avant la guerre, à la gare de Quincé. Les livraisons de blanc pour l'élaboration des « mousseux » (je pense que c'est le terme qui était employé à l'époque chez « Bouvet-Ladubay ») étaient l'occasion pour se regrouper entre vigneron : chevaux, charrettes, tout était mis en commun, recours aussi aux messagers... c'était la fête, le retour parfois mouvementé... mais pas de problèmes de circulation et nos braves chevaux connaissaient la route...

Ch. P

EN CE TEMPS-LA : Le ban

Si, dans l'ancien français, le ban désigne la proclamation d'une règle, il deviendra rapidement le symbole du pouvoir du seigneur sur les hommes.

C'est ainsi que le seigneur décide de la date des vendanges par **le ban des vendanges**. C'est une pratique qui résistera à la chute de l'ancien régime et jusqu'à nos jours, les dates de début de vendanges sont réglementées.

Après la vinification, il y avait également **le ban de vin** également appelé **le banvin**.

Ce règlement régissait la vente du vin. Le seigneur était autorisé à vendre son vin avant les autres, ce qui représentait un privilège important sur les vigneron. Cette période durait de 30 à 40 jours selon les années.

Aujourd'hui nous retrouvons l'expression « mettre au ban » ou bannissement qui correspond à la situation de quelqu'un qui enfreint la règle et l'expression « publier les bans de mariage » qui conserve la signification originelle de déclaration.

D.O

Par monts et par vaux

Le liquidambar

Nous continuons ce mois-ci les arbres venus d'ailleurs avec le liquidambar (*Liquidambar styraciflua*) encore appelé copalme d'Amérique. Importé des Etats-Unis à la fin du 17^e siècle, d'abord en Angleterre, il pénètre en France au début du 18^e siècle.

Il peut être facilement confondu avec un érable. Si les feuilles de ces deux espèces ont des formes assez semblables, il est cependant facile de voir que chez l'érable elles sont groupées par deux sur un même niveau (elles sont dites opposées) alors que sur le liquidambar elles poussent isolément sur les tiges (disposition dite alterne).

Son nom provient du fait qu'une incision de l'écorce laisse exsuder une résine balsamique appelée ambre liquide ou baume copalme*. Cet arbre pouvant atteindre une trentaine de mètres de hauteur est assez remarquable car très décoratif, surtout en automne où les feuilles deviennent orange, puis virent vers un rouge éclatant pour terminer de couleur pourpre. Les fruits, semblables à une balle de golf munie d'aspérités, pendent au bout d'un long pédoncule et persisteront au cours de l'hiver.

Le liquidambar aime les sols humides et ne redoute pas les inondations à condition qu'elles ne soient qu'intermittentes. Par ailleurs il peut très bien croître dans des milieux pauvres pourvu qu'il puisse bénéficier

de chaleur et de lumière. Il n'est donc pas étonnant de le trouver dans les vallées autour de la Loire. Il suffit, pour s'en rendre compte, de parcourir quelques avenues d'Angers, lesquelles comportent de beaux alignements de cette espèce. Dans le bourg de Blaison des spécimens assez jeunes sont visibles non loin de la salle Sébastien Chauveau.










De par le monde il existe plusieurs espèces voisines, en particulier en Turquie et en Chine. Tous ces arbres appartiennent à la famille des Hammamélidacées.

JCS .

* résine aromatique contenant une substance active nommée copaline autrefois utilisée en médecine (maladies de la peau) et en parfumerie (fixatif).

DES NOUVELLES D'HIER : Les objets insolites de l'exposition - Questionnaire enfant

Nous vous donnons ci-dessous les solutions du quizz des objets insolites

Illustrations	Numéro	Noms ou usages des objets	Illustrations	Numéro	Noms ou usage des objets
	1	Plantoir		5	Gouge : récolte des asperges
	2	Rabot		6	Barbotteuse
	3	Plumier		7	Muselière pour les bœufs
	4	Ventouse : objet médical servant à décongestionner			