



# **Chers Cousins et Cousines**

**Joyeux Noël**

**et**

**meilleurs vœux de bonheur et de santé pour  
l'année 2019**

Bonne année et bonne santé à tous : nous n'y pouvons pas grand-chose, mais espérons que l'année 2019 sera pour tous source de joie et de bonheur.

L'Assemblée générale 2018 s'est déroulée sous les meilleures auspices ; personnellement, je dirai que ce fut une réussite complète : l'accueil, la dégustation des vins du terroir, le repas, la ballade en petit train dans les vignes (quoiqu'un peu chaotique pour de vieux os !), la visite dans la champignonnière (avec un guide connaissant son sujet sur le bout des doigts et plein d'humour), les retrouvailles entre les différents adhérents présents à Doué, tout cela mérite encore un grand coup de chapeau aux cousins Remeau et Bouju, organisateurs de cette journée, ainsi qu'aux heureux propriétaires du Relai de Vaudelnay qui nous ont accueillis et régelés.

Je me trouve donc en plein accord avec ceux qui me l'ont déjà susurré dans le creux de l'oreille : nous sommes sur la bonne voie, continuons dans cette direction : assemblée conviviale, avec le strict minimum de formalités administratives. Je suis persuadé que l'ami Olivier, désigné à Doué comme le grand chef orchestrant l'Assemblée 2019, saura nous concocter le même genre de réunion, à Parcé le 23 juin prochain, à ce propos vous trouverez dans ce bulletin, agencé comme d'habitude « aux petits oignons » par notre Secrétaire Marie-Antoinette, le déroulement de cette manifestation ainsi que les nécessaires bons de réservation, que vous serez nombreux à remplir et retourner en temps utile, j'en suis sûr.

***Encore Bonne Année et Bonne santé à toutes et à tous,***

*Claude Maupillier  
Président NTB*

# Compte rendu de l'assemblée générale du 10 juin 2018

Cette année notre l'Assemblée Générale de Nos Trois Branches s'est tenue le 10 juin au Domaine du Relais de Vaudelnais aux portes de Montreuil-Bellay. Les 36 cousins présents ont, de toute évidence, apprécié ce site suggéré par les cousins Colette et Jean-Claude Remeau (M.C.M.). Nous les remercions chaleureusement pour leur investissement dans la préparation de cette journée, ainsi que les cousins Jean-Louis et Annick Bouju (M.C.M.) qui les ont aidés pour la mise en place. Tous les quatre ont largement contribué au bon déroulement de cette journée.

Anne, que nous remercions pour l'organisation générale de cette journée, exprime la joie de retrouver les cousins et cousines des Trois Branches pour passer ensemble une journée d'amitié, de joie et de partage et rappelle comme il est bon de prendre des nouvelles des uns et des autres.

Anne ouvre maintenant l'Assemblée Générale Extraordinaire qui permet de valider, à l'unanimité par les adhérents présents et représentés, le changement d'adresse du siège de NOS TROIS BRANCHES, transféré de Jard sur Mer à Angles, suite au changement de Président et la suppression des trois Vice-Présidents décidée lors du C.A. du 2 septembre 2017. Cette séance est ainsi close.

Notre Président, Claude MAUPILLIER, ouvre maintenant notre Assemblée Générale annuelle en remerciant tous les adhérents ou non de leur présence, souhaite la bienvenue à notre nouvelle adhérente Marie-Christine Bodin (M.C.M.) et rappelle le caractère familial de notre Association en ayant une pensée pour le fondateur de Nos Trois Branches Maurice Maupilier. Il remercie également les chercheurs et généalogistes, les auteurs d'additifs, Jean-Yves Mainguet et Andréas Rauhut pour la création et la tenue exemplaire du site Internet, Anne pour la trésorerie et tous ceux qui ont contribué à la réalisation de cette journée.

Avant de clore cette allocution et de passer la parole à Anne pour le point sur la situation financière de l'Association, Claude nous demande d'avoir une pensée pour tous ceux qui nous ont quitté et tous ceux qui vivent actuellement des moments difficiles.

Anne nous présente un point financier :  
Compte courant : 2368,48 €  
Livret bleu : 47,68 €. (intérêts 2017)  
Pour des facilités de gestion, il a été décidé de ne plus avoir de numéraire.

Jean-Yves rappelle les deux outils à disposition : **le site NOS TROIS BRANCHES** pour les informations (voir le [Compte-Rendu](#) de Jean-Yves concernant cette chaleureuse journée) et **l'Arbre des Maupilier** pour la descendance. Le but est de faciliter les choses pour chacun. Les informations sur les recherches sont ouvertes à tous. Il ajoute qu'un article ne suffit pas à faire vivre une association et précise que, la liste des adhérents ne sera pas en clair sur le site.

Anne indique qu'elle manque de matière pour alimenter la page Facebook en dehors des CA, AG, naissances, mariages et décès.

Il est ensuite procédé au renouvellement des membres sortants du CA : Anne Guillemet, Pierre-Marie Dubois, Marie-Antoinette Dubois réélus à l'unanimité des adhérents présents ou représentés.

Après hésitation entre le Maine et Loire (comme cette année) et un site plus localisé en rapport à une branche ; il est décidé, par vote à la majorité, que **l'Assemblée Générale 2019 se déroulera en Mayenne**. Olivier Maupilé (branche Mayenne-Fougère) s'est proposé d'en assurer l'organisation.

L'ordre du jour ayant été décliné, le Président déclare cette Assemblée Générale 2018 close.

Il est l'heure de se rendre dans la cave du domaine pour l'apéritif servi par les propriétaires avant le déjeuner qui permet aux uns et aux autres de se remémorer les bons moments passés au cours des A.G. successives.

Déjà 14h le petit train nous attend pour un petit voyage à travers vignes et cultures pour la visite d'une cave à champignons. Cette visite nous est commentée, voire contée, non sans humour, par notre guide.

Déjà 17h, et tous les cousins et cousines se dirigent vers notre traditionnelle brioche et rafraîchissements tout en entonnant le chant des Maupillier avant de se séparer et de se dire **à l'An Prochain**.



*Claude Maupillier  
Président de Nos Trois Branches*

## ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 2019

2018 a été le rassemblement de NOS TROIS BRANCHES, à VAUDELNAY organisé par la branche des Deux-Sèvres.

Notre prochaine réunion de la famille MAUPILE, branche Mayenne-Fougères, se déroulera à PARCÉ (35) le **dimanche 23 juin 2019**.

Petite commune rurale de 670 habitants, PARCÉ est située à 10 km de FOUGERES et 18 km de VITRÉ.

Elle est entourée par les communes de JAVENE, BILLE, MONTREUIL DES LANDES, CHATILLON EN VENDELAIS, DOMPIERRE DU CHEMIN, LUITRE.

Elle est animée par 20 associations et organise une fête au mois de septembre qui regroupe tous les joueurs de boueze (accordéon diatonique) de la région.

Programme de la journée :

à partir de 9h30 : Accueil des cousins avec remise des badges selon son origine.

10h30 : Assemblée Générale de l'association N3B

12h00 : Après avoir assisté à l'AG, place à l'apéritif, un moment convivial où il est intéressant de se mélanger pour faire connaissance.

12H30 : Repas

Après le repas, animation dans la salle avec l'association LA GRANJAGOUL, nom donné à la maison du patrimoine oral en haute Bretagne, avec des chants et musiques traditionnelles.

Ceux qui veulent faire une randonnée, à 4 km de la salle, se trouvent les Landes de Jaunouse ; des jeux de palets seront également à disposition à l'extérieur.

17h00 : Pot de départ suivi du chant des Maupillier

Cette journée là, c'est aussi le moment de faire de nouvelles rencontres grâce à la généalogie, profitez en pour mettre à jour votre branche avec les nouveaux nés, les dates ou autres renseignements.

Ce qui est intéressant aussi, c'est de chercher chez vous de vieilles photos (mariage, couples, classe, famille) pour mettre un nom sur des visages de vos ancêtres.

Amenez-les avec vous, nous pourrons les scanner et vous pourrez repartir chez vous le soir même munis de ces photos.

Quand vous lirez ce bulletin, la fin d'année approchant à grand pas, j'en profite pour vous souhaiter un joyeux Noël, une bonne Saint Sylvestre et tous mes meilleurs vœux pour l'année 2019 à vous et votre famille. N'oubliez pas pendant les fêtes de dire à tous vos proches de réserver la date de notre rassemblement.

Olivier MAUPILE  
8 ALLEE CROIX ROBIN 35370 LE PERTRE  
02 23 55 07 27  
[maupile.o@orange.fr](mailto:maupile.o@orange.fr)



## Les Maupillier-Monpillier une famille enfin réunie !

Dans cet article publié dans le bulletin 84 de 2017, nous vous rappelions que l'on connaissait :

l'une des lignées de la descendance du couple Guillaume le jeune Maupillé & Mathurine Guiheneuf jusqu'au couple Joseph Maupillier & Elisabeth Amanieu, dans les Deux-Sèvres  
le couple Charles Pascal Monpillier & Anastasie Baccarère, avec sa descendance à Bordeaux  
grâce aux recherches de Jacqueline L-B, le lien avait été fait entre les 2 couples ; et la descendance bordelaise du couple avait été complétée et précisée.

Les recherches qui se sont poursuivies en 2018 ont fait apparaître que nombre des enfants du couple, qui ont été retrouvés, sont restés célibataires ou s'il se sont mariés, leurs descendance se sont éteintes au cours du XX<sup>e</sup> siècle. (sauf nouvelles découvertes)

Elles se sont avérées particulièrement intéressantes concernant 3 de leurs fils :

### Jean Ernest, Joseph Georges et Clément Jean Monpillier

Les 3 frères exercèrent la profession de négociant en produit alimentaire, occupèrent diverses fonctions dans les institutions locales liées à leur statut social. Clément fût décoré de la Légion d'Honneur. Et par testament, il disposa de ses biens immobiliers et autres, notamment au profit de son neveu Louis Ernest.

Les actes de l'Etat Civil, les distinctions et les titres honorifiques sont épinglés (par Andreas) à leurs fiches respectives,

### dans l'ARBRE des MAUPILLIER.

Que ce bref résumé, vous donne envie de vous connecter, sur le site, pour parcourir le détail de leurs fiches.... ceux qui auront reçus le bulletin par courriel, peuvent cliquer directement sur les noms et liens associés.

<a href="#">Guillaume le jeune Maupillé &amp; Mathurine Guiheneuf</a>	<a href="#">Joseph Maupillier - Elisabeth Amanieu</a>
<a href="#">CharlesPascal Monpillier- Anastasie Baccarère</a>	<a href="#">Clement Jean Monpillier</a>

Ceux qui auront reçu le Bulletin-papier ou les visiteurs de l'Arbre saisiront (de préférence) le nom des épouses dans le cadre « recherche » de la première page du site, pour accéder aux couples indiqués.

*A Poitiers, novembre 2018 : Jean-Yves pour Jacqueline et Andreas...*

*retrouvez également cet article sur le site [Nos Trois Branches](#)*

## *A propos d'un livre :*

Pour le Noël 2017, j'ai trouvé sous le sapin un assortiment de livres, polars et thrillers, les enfants sachant que je suis un fana de cette littérature.

Parmi ceux-ci, un petit bijou : *Une plaie ouverte*, de Patrick Pécherot (Folio policier). De cet écrivain assez prolixe (au moins une quinzaine d'ouvrages à son actif, depuis un vingtaine d'années), j'avais déjà lu *Tranchecaille*, cadeau de Noël 2016.

Si ce dernier se déroulait dans les tranchées de 14-18, *Une plaie ouverte* se déroule en remontant plus loin, puisque l'action se déroule durant la guerre de 1870 et la Commune qui s'en suivit. Pourquoi parler de ce livre dans notre bulletin ? Avant tout, parce que je me suis souvenu de mon arrière-grand-père, *Jean Baptiste René Maupillier*, dont j'ai retracé la vie dans un additif ancien, arrière-grand-père qui a vécu cette guerre, a été fait prisonnier lors de la capitulation de Sedan, et qui, libéré en 1871 et à peine de retour à Loge-Fougereuse, se vit réembarquer direction Versailles pour mater les Communards !

Mais aussi pour le livre en lui-même : je décrirai ces 318 pages comme sublimes et savantes : sublimes par l'écriture, savantes par la présence de personnages plus célèbres les uns que les autres : *Courbet* le peintre, *Paul Verlaine* et *Arthur Rimbaud*, les poètes hantés, *Louise Michel*, l'institutrice, *Gill* le dessinateur (petite anecdote à son sujet : il avait peint un lapin pour orner la devanture du Cabaret des Assassins, ce cabaret débaptisé après la Commune, devint *Le Lapin à Gill* puis *agile* !), *Victor Hugo* et *Allix*, ces deux deniers s'étant côtoyés autour de tables de spiritisme durant le séjour du grand Totor à Jersey, et depuis dans l'appartement parisien des Hugo ! L'auteur nous entraîne même jusqu'aux Amériques !, puisqu'il fait référence au Wild West Show, le grand carnaval circus créé par *William Buffalo Bill Cody* quand il fut fatigué de massacrer des bisons, et à *Martha Canary*, dite *Calamity Jane*, enterrée à Mont Moriah, près de *Wild Bill Hickok*, son amour à elle.

C'est le nom d'*Allix* qui m'a fait tiquer : ce nom pouvait-il être rapproché de celui de *Stéphane Allix*, né à Boulogne Billancourt le 1<sup>er</sup> août 1968 ? Il devient reporter de guerre quand il rejoint l'Afghanistan à l'âge de 19 ans, un métier qu'il exerce pendant près de 15 ans, jusqu'à la mort de son frère *Thomas* lors d'un accident de voiture dans ce même pays le 12 avril 2001. Pendant son séjour en Afghanistan, le 6 avril 2000, il rencontre le 17<sup>ème</sup> karmapa *Orgyen Trinley Dorje* alors âgé de 14 ans, qui vient de fuir le Tibet pour rejoindre le dalaï-lama en Inde. Le karmapa évoque l'existence d'êtres intelligents ailleurs que sur la terre, dans le cosmos, une réflexion qui conduira Stéphane Allix à explorer les hypothèses sur la vie extraterrestre. Cette même année 2000, en août, il crée l'antenne afghane de la Société des explorateurs français à Kaboul. Le 6 avril 2007, sept ans jour pour jour après sa première rencontre, il rend à nouveau visite au karmapa et s'entretient avec lui au monastère de Gyuto à Sidhbari, où ce dernier réside. En juin 2007, il cofonde l'INREES (Institut National de recherches sur les expériences extraordinaires). Il est aussi le réalisateur de quelques films documentaires, *Enquêtes extraordinaires*, diffusées sur M6 en 2010 et 2013. C'est à cette dernière date que son père décède, ce qui l'amène à proposer une nouvelle enquête dont le but est de prouver qu'il existe quelque chose après la mort. Il va alors placer, dans le plus grand secret, cinq objets dans le cercueil de son père et interroger six médiums à ce sujet ; cette enquête donnera lieu à la parution d'un livre en octobre 2015, intitulé *Le test : une expérience inouïe, la preuve de l'après-vie ?*, livre dans lequel il relate ses entretiens avec les médiums et ses découvertes. (Albin Michel)

Mais, me direz-vous, le lien avec le Allix du début du livre, il est où ; il est encore loin, répondrais-je. Heureusement, vers la fin du livre, p.257, réapparaît ce nom avec deux prénoms, *Léon Émile* et *Jules*, deux frères. En effet le principal protagoniste du livre, le dénommé *Marceau*, un peu (beaucoup) agité du bocal – comme on dit – avait trouvé refuge dans une clinique de Passy, à l'hôtel de Lamballe, clinique qui avait déjà vu séjourner Nerval, Maupassant, entre autres ; elle était dirigée par les Docteurs *Esprit Sylvestre Blanche*, né à Rouen le 15 mai 1796 et décédé à Paris le 8 novembre 1852, puis par son fils *Antoine Émile*, né à Paris le 1<sup>er</sup> octobre 1820 et décédé dans la même ville le 15 août 1893 (c'est donc lui qui, au temps de la Commune, reçut Marceau). Et dans cette clinique officiait... le Dr *Léon Émile Allix*, frère de *Jules* ! Les deux frères sont nés en Vendée, à Fontenay le Comte, l'aîné Jules le 9 septembre 1818 (décédé à Paris en 1897), le cadet Émile le 10 mars 1836 (décédé à Saumur le 18 juin 1911), tous deux fils d'un père marchand-quincaillier.

Ces deux Allix ne manquent pas de personnalité ! L'aîné Jules se fait d'abord remarquer par la radicalité de ses opinions républicaines : il se porte comme candidat « communiste » en Vendée ce qui est un tant soit peu

téméraire ! Sous le Second Empire, il monte des complots assez extravagants, le pouvoir d'alors préférant le placer en asile d'aliénés... Il participe à la Commune de Paris comme colonel commandant une légion : il est rapidement radié en raisons de ses excentricités, et les juges versaillais le font enfermer à Charenton, dont il sort en 1876. Il milite alors dans les rangs de la Ligue des Femmes de Maria Desraismes et propose, lui-aussi, une réforme de l'enseignement. C'est en même temps un ingénieur fourmillant d'idées ; sa théorie des escargots sympathiques a amusé le Tout-Paris ! : selon lui, deux escargots qui se sont accouplés demeurent en relation permanente, quelle que soit la distance qui les sépare ; il suffit alors d'avoir dans chaque grande ville un casier rempli d'escargots, chacun représentant une lettre de l'alphabet : si vous touchez à Paris l'escargot E, le E de Pékin ou Tombouctou remue au même moment, ce qui représente selon lui un système plus économique que le télégraphe de Morse... Il met au point plusieurs « moteurs perpétuels », il dépose un projet transformant Paris en port de mer, et en 1895, propose au Conseil municipal de Saumur un plan non moins grandiose : la création d'un port, en creusant dans les prairies du Thouet, qui serait relié à la Loire par un tunnel navigable. Cette intervention à Saumur semble reliée à la présence de son frère...

Le cadet Léon Émile, tout en étant plus raisonnable, est lui aussi un républicain combatif ; ennemi de Napoléon III, il sera enfermé pendant trois mois dans la prison de Mazas, et finira par se réfugier à Bruxelles. Il se lie avec Victor Hugo, dont il deviendra le médecin de famille, l'accompagnant à Jersey et Guernesey. Pendant le siège de Paris, il améliore l'ordinaire du poète en lui rapportant un cuisseau d'antilope provenant du Jardin des Plantes ! Finalement, il vient exercer la médecine à Saumur ; il achète une grande maison au Petit-Puy (d'où le nom de la rue). En 1927, la vente de sa succession comportait nombre d'objets précieux ; la belle résidence, entièrement rénovée, est devenue une maison d'hôtes sous le nom de Manoir Plessis Bellevue, avec cinq suites...

Mais à ce jour, je suis toujours en rade pour faire le lien entre les Allix du livre et Stéphane Allix !! Si un lecteur de ce bulletin peut m'aider, je lui en serai extrêmement reconnaissant....

*Claude MAUPILLIER*  
*Branche M.V.M*

## **Cotisation 2019**

Chers adhérents, l'année 2018 arrive, pensez à régler votre cotisation : **20 € avant le 1<sup>er</sup> mars 2019** par chèque bancaire à l'ordre de :

**NOS TROIS BRANCHES**  
adressé à *Anne GUILLEMET*  
*1 rue du Château*  
*79210 MAUZÉ-sur-le-MIGNON*  
*Tel. 09.53.20.95.41 ou 06.03.60.37.47*



## *En parcourant les archives...*

### **HISTOIRE DU VIGNOLE VENDÉEN**

La culture de la vigne est introduite par les Romains mais ne connaît un réel essor qu'à partir du Moyen Âge, sous l'impulsion des moines. En effet, les fiefs où est cultivée la vigne appartiennent aux abbayes environnantes. À cette époque, le cépage chenin, dit « *Franc Blanc* », est particulièrement apprécié des marins.

Au XVI<sup>ème</sup> siècle, le cardinal de Richelieu fait don de ses terres viticoles de l'évêché de Luçon aux paysans. Il en reste le nom de « Fiefs du Cardinal », dénomination qui perdure jusqu'à sa labellisation appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure. Constitué de cépages non nobles, le vignoble vendéen n'est alors pas structuré ni réputé. La consommation de ses vins se limite aux campagnes. Le phylloxéra touche les fiefs vendéens en 1875.

À partir de 1953, les cépages hybrides sont progressivement remplacés par de plus nobles, tels que la Négrette, le Gamay ou encore le pinot noir. La dénomination « *Anciens Fiefs du Cardinal* », appellation d'origine simple, est donnée aux vins de ces terroirs, en 1963.

Grâce aux efforts des viticulteurs vendéens pour améliorer sans cesse la qualité de leurs vins, la labellisation AO.VDQS (appellation d'origine- Vin délimité de qualité supérieure) est obtenue en 1984, sous le nom de fiefs-vendéens. Aujourd'hui, ce vignoble s'étend sur 480 ha et est divisé en 4 zones d'appellation : Mareuil, Brem, Vix et Pissotte.

#### **Vins des fiefs vendéens**

Qui mieux que Jean Huguet sait nous parler des vins de Vendée ? Nous ferons donc référence à l'une de ses œuvres « *Vignes et Vignerons de Vendée* » éditions de l'étrave pour évoquer la viticulture vendéenne.

*« La Vendée est terre de contraste. La croire issue d'un seul âge, ou figer son peuple dans le pittoresque typique d'une seule tradition, serait une même erreur que l'on évitera de commettre. L'aire du département de Vendée, les sols de ses « fiefs » vinicoles, déploient sans superbe mais non sans fierté, du nord-est au sud-ouest, du haut bocage au rivage atlantique, les quatre âges de la terre. »*

*« La première trace d'une activité vinicole apparaît, au seuil du moyen Orient... » « Rome assurant son empire, recueillit l'héritage de l'Orient. Il faudra attendre les siècles monastiques pour qu'une volonté se manifeste d'étendre la vigne, de cultiver le charisme religieux du vin, de développer son pouvoir économique. Ce fut la civilisation du fief et la Vendée eu raison de choisir cette appellation qui la classe immédiatement dans l'histoire. »*

*« Quel dommage que les vigneron de Rosnay en Mareuil, les derniers peut-être avec quelques Brémois ou Talmondais à se piquer de bia parlange poitevin, n'aient plus la curiosité ou le temps de ire dans le texte les horribles aventures de Gargantua et de son rejeton Pantagruel. Ils seraient, eux, de plain pied avec la réalité ayant inspiré à Rabelais cet humanisme simple et libre, la substantifique moelle, arrosée de pinot cher à Monseigneur de Richelieu qui n'en tira pas, hélas, le même enseignement ».*

Après le Phylloxéra qui détruisit le vignoble vendéen de 1875 à 1897. Les vigneron modestes, pressés de retrouver leur production familiale, se jettent sur les hybrides d'Outre-Atlantique avec une hâte motivée à la fois par les circonstances et par une propagande effrénée organisée en faveur des plants magiques, immunisés contre tout.....

Comment aurait-on pu résister aux « *Noah, Othello, Jacquez, Clinton, Taylor* »... ?

La mode dura une dizaine d'années, le temps qu'il fallut aux ampélographes pour expérimenter les hybrides qui allaient concurrencer, sous leurs propres noms –« *Seibel, Oberlin, Seyve, Baco, Ravaz, Léon Millot* »...-, les « *envahisseurs* » américains.

Ces plants français constituaient un indéniable progrès ; ils n'effaçaient pas pour autant les rangées suspectes de « *Noah* » et « *d'Othello* », objets dès le 24 décembre 1934 d'un arrêté d'interdiction dont nul ne peut être aujourd'hui assuré, en Vendée, de sa pleine exécution. »

« *Anciens Fiefs du Cardinal* » en 1953, leurs vignobles seront identifiés Fiefs vendéens en 1965. Dans le cadre des A.O.S., Appellation d'Origine Simple, ils sont classés Vins de Pays en 1974 ; les aires initiales de production (Brem, Mareuil, Pissotte et Vix) s'adjoignent Chantonny en 1981.

Et en 1984, après enquête sur le terrain conclue par une délimitation parcellaire, les Fiefs vendéens accèdent à l'Appellation d'Origine Vins Délimités de Qualité Supérieure (V.D.Q.S.), officialisée par l'Arrêté du 27 octobre 1984... »

La Vendée se situe dans une zone de transition entre la Loire et la région Aquitaine. Les terrains variés sont d'origine primaire. Dans le sud de l'appellation, les terroirs de Vix et Pissotte sont essentiellement argilo-calcaire et situés sur un socle de pierre calcaire ; celui de Brem, silico-argilo-schisteux et très caillouteux ; celui de Mareuil, composé de terrains du primaire (ardilles), est particulièrement argilo-graveleux. Ces deux dernières zones sont principalement situées sur des couches de roches cristallines, tels que le schiste et la rhyolite.

Le vignoble s'étend sur cinq aires de production distinctes du département de la Vendée : Mareuil, Brem, Pissotte, Vix et Chantonny (arrivée avec l'AOC) qui regroupent vingt communes.

- **Fiefs-vendéens Mareuil**, concerne les communes de Bessay, Chaillé-sous-les-Ormeaux, Le Champs Saint-Père, Château-Guibert, Corpe, La Couture, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Rosnay, Saint-Florent-des-Bois et Le Tablier.
- **Fiefs-vendéens Brem**, concerne les communes de Brem-sur-Mer, Brétignolles-sur-Mer, Île-d'Olonne, Olonne-sur-Mer, Vairé et Talmont-Saint-Hilaire.
- **Fiefs-vendéens Vix**, commune de Vix.
- **Fiefs-vendéens Pissotte**, commune de Pissotte.
- **Fiefs-vendéens Chantonny**, commune de Chantonny.

Les cépages dominants du vin de Mareuil sont le Gamay, le Cabernet et le Pinot noir. On trouve aussi de la négrette, appelée localement "ragoutant". Le chenin et le chardonnay, quant à eux, sont utilisés pour réaliser des assemblages donnant du vin blanc.

Le vin de Brem est issu de cépage de Grolleau gris, ainsi que de chenin chardonnay. Pour les assemblages en rosé et rouge, on trouve du Pinot noir, du Gamay, du Cabernet franc du Cabernet sauvignon, de la négrette.

Le vin de Vix utilise certains cépages identiques aux deux précédents avec, en plus, du Sauvignon.

Les cépages du vin de Pissotte ressemblent aussi aux deux premiers avec, en plus, le Melon de Bourgogne.

Les 490 hectares classés dans l'appellation produisent 30 000 hectolitres. Le terroir de Mareuil arrive en tête, avec 310 ha, suivi de Brem avec 150 ha, puis de Pissotte et Vix avec respectivement 20 ha et 10 ha. En général, ces vins se boivent jeunes.

Dans la zone de Mareuil, les cépages sont le Gamay, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon et Pinot noir. L'assemblage donne des vins fruités avec un fort arôme de baies. Les vins blancs sont le plus souvent élaborés à partir de Chenin blanc et Chardonnay.

L'aire de Brem est située au bord de l'Atlantique. Avec une légère saveur de pomme, les vins blancs sont issus des cépages Grolleau gris et Chenin blanc. La part du chenin doit être d'au moins 50 %. Les rosés légers et les rouges sont à base de Pinot noir. Les rosés, frais, fruités et secs ; les rouges sont soyeux, fruités et peu tanniques, se mariant avec toutes sortes de mets, dont la cuisine régionale ; les vins blancs, très aromatiques et longs en bouche, se mariant avec bonheur avec poissons, crustacés, fruits de mer et fromages de chèvre. Tous ces vins s'apprécient dans leur prime jeunesse. La température de dégustation des vins blancs se situe à 10°-12°, et des vins rouges à 15°-16°.

## Comment fait-on le vin ?

Vous aimez le vin, savez-vous comment on le fabrique ?

Les vendanges à la main, nous assurent une vendange irréprochable qui ne nécessite pas un passage sur une table de tri.

- **Etape n°1** : Arrivés au chai, les raisins sont éraflés ; l'érafloir sépare les grains de la rafle qui peut apporter des goûts herbacés. Enfin, les grains sont foulés, pour permettre au jus de se libérer. Pour certains raisins comme le Gamay de Bourgogne, on met raisins et rafles dans la cuve. Les raisins arrivent intacts à l'intérieur.

- **Etape n° 2** : La pompe à marc emporte les grains dans le pressoir pour le rosé, dans les cuves pour le rouge.

- **Etape n° 3** : Le Rosé ou le Blanc : une fois les raisins pressés, le jus est maintenu au froid pendant 12 heures pour permettre aux particules grossières en suspension de précipiter au fond de la cuve. On veille à n'aspirer que le jus clair, c'est le soutirage. Pour certains cépages comme le Pinot Noir, nous laissons macérer quelques heures avant de presser, afin de permettre à la couleur, présente dans la pellicule, de colorer joliment le jus.

- **Etape N° 4** : Des levures vivent naturellement sur les raisins (levures indigènes). C'est elles qui vont transformer le sucre du raisin en alcool, on parle de fermentation alcoolique. Cette fermentation s'accompagne d'un dégagement de chaleur et de gaz carbonique. Nos vins rouges sont vinifiés exclusivement avec leurs propres levures, nous souhaitons ainsi favoriser la typicité de nos vins.

- **Etape n° 5** : Le départ en fermentation s'entend et se sent, en collant son oreille aux cuves, on entend un bruit très particulier !

- **Etape n° 6** : Les vins rosés et blancs sont vinifiés à des températures assez basses entre 17 et 20 degrés C° pour conserver les arômes. Les rouges eux fermentent à des températures plus élevées, favorables à l'extraction de la couleur et des tanins. Dans les 2 cas, il faut contrôler la température qui peut augmenter naturellement avec le dégagement de chaleur inhérent à la fermentation.

- **Etape n° 7** : Les Rosés et les Blancs fermentent tranquillement. Les rouges nécessitent plus d'intervention. Avec le dégagement de gaz carbonique, les raisins remontent à la surface et forment une croûte compacte, on parle du "gâteau". Il faut remettre ces raisins en contact avec le jus, car ce sont les pellicules qui contiennent couleur (anthocyanes) et tanins. Cette opération s'appelle un remontage, il consiste à tirer du jus et en arroser le "gâteau" à l'aide d'une pompe.

- **Etape n° 8** : Décuvage : lorsque la fermentation alcoolique, c'est à dire la transformation complète des sucres fermentescibles en alcool, est terminée, on peut procéder au décuvage. Deux étapes : on écoule le vin appelé "jus de goutte" dissocié du marc, on vide les raisins de la cuve via une pompe à marc vers le pressoir pour obtenir "le vin de presse". Ce dernier est plus tannique, plus astringent : se dit d'un vin trop chargé en tannin et qui resserre les papilles gustatives)

- **Etape n° 9** : Élevage, collage et assemblage.

- **Etape n° 10** : C'est la mise en bouteilles.

*Cette seconde partie est tirée de divers renseignements recueillis sur Internet.*

### **Généralités :**

Si les origines de la culture de la vigne en Vendée restent indéterminées, il est cependant établi qu'elle y était pratiquée en plein Moyen-âge, dès 1156, dans le Bocage.

Cette culture fut longtemps concentrée dans oins des fiefs plus ou importants dont les teneurs payaient, comme redevance, le cinquième ou le sixième de la récolte, au propriétaire du fonds. Ce mode spécial d'exploitation des vignobles, qui avait déjà subi une diminution par suite de la vente des biens du clergé et des biens nationaux, s'est encore raréfié après la crise phylloxérique. On l'utilise cependant encore, sur une petite échelle, dans le Bocage.

Depuis la Révolution, le morcellement progressif de la propriété a ailleurs, largement contribué à l'extension des vignobles sur des Parcelles isolées, particulièrement lors de la reconstitution qui a suivi la crise phylloxérique. Le rêve de chaque Vendéen étant, d'abord, d'acquérir de la terre, et ensuite, d'en consacrer une petite étendue à produire du vin blanc, pour lequel il a toujours montré un penchant naturel très marqué.

En ce qui concerne la qualité des vins obtenus, l'Histoire nous apprend qu'elle a toujours laissé à désirer. « *Ils ne se soutiennent pas, ils tournent ou engraisent au bout de quatre ou cinq mois, ce qu'on fait qu'on les brûle* ». (Rapport sur l'élection de Fontenay en 1740).

Au lendemain de la guerre civile, qui avait été très préjudiciable aux vignobles, en les faisant abandonner sans entretien durant au moins 4 ou 5 ans, en 1800, Cavoleau signale que la Vendée ne produit que des vins blancs médiocres, sans saveur et sans force, ajoute-t-il dix-huit ans plus tard. Quant à la surface des vignobles, estimée à 14.960 hectares en 1842, elle s'est étendue notablement durant les cinquante années qui ont suivi, ce qui l'a fait passer par un maximum vers 1882, avec 18.767 hectares, alors que le phylloxéra, apparu dans le département en 1875, n'y avait encore guère progressé. Ce ne fut, en effet, qu'après la sécheresse de 1893, qui coïncida avec une très forte récolte de vin, que cet insecte fit des progrès considérables et causa la perte successive de presque toutes les anciennes vignes.

Les nouvelles plantations, entreprises d'abord timidement et un peu au hasard, devinrent cependant assez vite méthodiques, parce que la Vendée fut à même de profiter des données de l'expérience, chèrement acquise dans les

autres régions de la France précédemment phylloxérées. Toujours est-il que le vignoble vendéen avait à la fin de 1929, avec ses 18.700 hectares, la même étendue qu'en 1882. Mais, comme on va le voir, les principes directeurs de cette reconstitution ont varié suivant les moments, et ils sont bien différents de ce qu'ils avaient été tout d'abord.

### **Cépages greffés :**

Après avoir utilisé quelques producteurs directs, en particulier « *l'Othello et le Noah* », comme cépages d'attente, on s'attacha, durant les dernières années du siècle dernier, à conserver aux vins de la Vendée leurs caractères spéciaux, en greffant les principaux cépages du pays sur des porte-greffes américains.

Des écoles de greffage très prospères, dues à l'initiative de M. Biguet, professeur départemental d'agriculture, fonctionnèrent pendant 8 ans et contribuèrent beaucoup à vulgariser cette opération dans le monde des cultivateurs.

Voici quelques détails sur les principaux cépages-greffons auxquels on eut alors recours.

« *La Folle* » a été pendant longtemps le cépage le plus important. Dès 1808, on la substituait aux bonnes espèces, à cause de la grande abondance de sa production; en 1844 on la trouvait presque partout. En 1866, le docteur Guyot constatait qu'on arrachait, pour elle les plants plus fins et, lors de la crise phylloxérique, elle régnait toujours en maîtresse.

C'est, en effet, un plant rustique, productif, donnant un vin souvent inférieur qui, à cause de son acidité prononcée et parfois excessive, n'atteint jamais un prix élevé et se consomme exclusivement sur place. La fraîcheur de ce vin, seule, le fait apprécier par le commerce, pour le coupage avec ceux du Midi et d'Algérie.

Par contre, on reproche à la Folle d'être sujette aux gelées printanières, au mildiou, et de craindre la pourriture grise, surtout dans les automnes humides et les endroits frais. N'ayant qu'une affinité moyenne pour les principales variétés américaines, ce cépage ne donne, après greffage que des souches peu développées, à sarments courts et qui sont toujours à tailler suivant leur vigueur. Il est vrai que ses gourmands eux-mêmes sont fertiles. C'est donc bien à cause de sa grosse production, et malgré la médiocrité de son vin, que la Folle a été conservée sur une grande échelle et, ceci, malgré ses défauts certains, dont les conséquences n'ont fait que s'aggraver dans la suite.

« *Le Colombard* », qui existait autrefois dans la Plaine, a été recommandé pour les nouveaux vignobles, parce que le greffage l'améliore à plusieurs points de vue. Malgré la qualité de son vin, ce cépage 116 ne s'y est pourtant pas maintenu, à cause de sa grande sensibilité au mildiou et à l'oïdium et, surtout, de sa maturité plus tardive de huit jours que celle de la Folle, qui se produit déjà difficilement certaines années.

Le Muscadet (Melon, Gamay blanc), très apprécié en Loire-Inférieure (actuellement Loire-Atlantique), paraît avoir occupé une certaine place en Vendée, avant d'y être remplacé progressivement par « *la Folle* ». Son principal mérite est de donner, 10 à 15 jours plus tôt que cette dernière, un vin doux, alcoolique, agréable à boire, rappelant que, malheureusement, sa production est faible, même à la taille longue, il se trouve d'une sensibilité excessive au mildiou et à la pourriture ce qui est très grave sous notre climat humide.

« *Le Chenin blanc* » ou « *Pineau blanc de la Loire* » est connu et apprécié depuis longtemps, sous le nom de « *Franc blanc* », sur la côte, entre Brétignolles et Talmont, où il produit des vins nettement supérieurs à des autres cépages locaux. Toutefois, il ne s'est pas étendu en dehors de cette région particulière, à cause de sa sensibilité au mildiou et principalement à l'oïdium. Son débourrement hâtif l'expose également aux gelées printanières.

Pour ce qui est des grands cépages blancs du Bordelais et de la Bourgogne, tels que « *le Sémillon* » et « *le Pineau blanc Chardonnay* », ils n'ont jamais été essayés que par des amateurs ne se préoccupant pas du prix de revient de leurs vins.

Le « *Pineau de Ribeaupillé* », variété de Pineau noir, originaire du Haut-Rhin, s'est propagé en Vendée lors de la reconstitution des vignobles. On l'a tout d'abord apprécié en raison de sa maturité précoce ainsi que de la finesse et du degré alcoolique du vin que l'on en obtient sans cuvage. Ce fut même un des meilleurs, parmi les cépages introduits dans le département à cette époque. Mais le principal défaut qu'on lui connaissait dès le début, celui de n'avoir qu'une productivité moyenne, comme tous les Pineaux, prit une importance telle, qu'à l'heure actuelle, ce plant fin n'existe plus guère qu'à l'état de souvenir.

Il en est à peu près ainsi, à cause de leur sensibilité aux maladies cryptogamiques, des diverses variétés de « *Gamey* », sur lesquelles on avait fondé certains espoirs pour obtenir des vins rouges et surtout « *paillets* » dans les coteaux du Bocage. La même observation est applicable au « *Cabernet, au Merlot et au Malbec* », dont le rendement, en Vendée, est trop irrégulier et trop insuffisant pour que leur culture puisse y être envisagée économiquement.

De tous les plants rouges connus anciennement ou d'introduction récente, « *le Ragoûtant ou Dégoûtant* » est le seul qui semble appelé à se maintenir, tout au moins dans les environs de Mareuil, où il donne des vins « *paillets* » ayant une certaine réputation. On lui reproche cependant d'être coulard, de craindre l'oïdium et de n'avoir qu'une production limitée.

### **Porte-greffes :**

La plupart des terres de Vendée étant pauvres en calcaire ou n'en contenant qu'une assez faible proportion, la reconstitution des vignobles a pu être opérée sans tâtonnements, en employant les porte-greffes qui avaient déjà donné de bons résultats ailleurs. Il n'y a guère que sur le Callovien du Marais ou des bords de la Plaine qu'il a fallu recourir aux espèces les moins chlorosantes.

Partout ailleurs, il a suffi de choisir le porte-greffe suivant la nature physique, la profondeur et la fertilité du terrain. Les plus employés de beaucoup ont été les suivants :

« *Le Riparia Gloire de Montpellier* », dans les sols meubles, riches et profonds;

« *le Rupestris phénomène ou du Lot* », dans les terrains maigres, excepté dans ceux à sous-sol humide et imperméable.

On a également utilisé, en plus faible proportion, « *le Riparia X Rupestris 101* », dans les sols ordinaires de nature argileuse ou siliceuse ; « *Le Riparia X Rupestris 3306* » dans les terres argileuses humides; « *Le Riparia X Rupestris 3309* », dans les terres fortes ou caillouteuses ; quant aux « *Aramon X Rupestris Ganzin n°1 et n°9 et au Mourvèdre X Rupestris 1202* », ils ont été réservés, les premiers, pour les terrains profonds, humides, mêmes compacts, et, le second, pour ceux Peu fertiles et assez frais.

### **Producteurs directs :**

Avec les progrès du phylloxéra, on fut porté, ici comme ailleurs, à essayer divers plants directs, pour la plupart habilement propagés par des pépiniéristes, et qui ne tardèrent pas à être abandonnés, à cause de leur résistance insuffisante à l'insecte ou du goût foxé de leur vin.

Parmi ceux dont on a le plus parlé et qui, pour la plupart, sont plus ou moins tombés dans l'oubli, il convient de citer :

#### **- comme rouges :**

*l'Alicante-Rupestris ou 20 de Terras,*

*l'Auxerrois-Rupestris,*

*les Seibel n° 1, 156 et 1.000,*

*le Jurie 5 (Rupestris X Petit Bouschet),*

*le Chasselas rose-Rupestris (4.401 de Couderc),*

*et le Couderc 2-112 (Bayard) ;*

#### **- comme blancs :**

*le Gaillard Girerd 157,*

*les Seibel 8.804, 2.895.*

*Le Gaillard 2, ou Noah noir*, assez répandu dans certaines communes, se montre rustique, bien qu'il puisse être atteint par l'oïdium. Sa production est plus régulière qu'abondante, et il coule facilement, dans les sols profonds.

Deux plants directs, « *l'Othello et le Noah* », utilisés d'abord comme cépages d'attente, donnèrent cependant des résultats tels qu'on continue à les multiplier à côté des plants greffés<sup>1</sup> et que le second est même arrivé à occuper une place prépondérante dans le vignoble vendéen.

« *L'Othello* » a été apprécié pour son débourrement tardif, sa résistance à la pourriture et sa production régulière. Ses vins rouges ou plutôt rosés, dont le foxé s'atténua peut-être avec le temps, furent acceptés assez facilement par le public. Pour toutes ces raisons, il acquit droit de cité et on fut même amené à le greffer sur porte-greffe résistant au phylloxéra, pour le maintenir dans les terrains maigres et surtout calcaires où il succombait vite aux piqûres de cet insecte.

La vogue dont il jouissait ainsi diminua cependant à la suite des invasions violentes de mildiou de 1910, 1915 et 1927, dont il eut beaucoup à souffrir. On s'aperçut également que, dans les années froides, il arrivait mal à maturité. Aussi sa propagation, déjà ralentie pour ces deux raisons, a-t-elle été presque arrêtée depuis que l'on dispose de nouveaux hybrides nettement plus intéressants.

« *Le Noah* » a pour lui d'être vivace dans les sols frais, de craindre peu les gelées, d'avoir pu se passer longtemps de traitements anticryptogamiques et, enfin, de fournir un rendement régulier, souvent très élevé. Depuis la fin de la guerre, la valeur d'une seule récolte de « *Noah* » s'est en effet trouvée, parfois, supérieure à celle du terrain qui l'avait produite.

---

<sup>1</sup> Le décret du 18 janvier 1935, pris en application de l'art. 6 de la loi du 24 décembre 1934, interdit la plantation de certains cépages dont « *le Noah et l'Othello* ». La partie de l'ouvrage qui traite de ces deux variétés était, évidemment, écrite avant l'adoption de ces mesures législatives

Son vin, alcoolique, possède bien un goût particulier, mais dont s'accoutument les Vendéens. Ce défaut peut, du reste, être atténué, en prenant quelques précautions lors de la vinification, et il disparaît en partie lorsque le vin de « *Noah* » est mélangé à d'autres, en vue d'en remonter le degré alcoolique, ce qui est d'une pratique courante.

On n'exporte un peu de « *Noah* » que dans les années d'abondance, et seulement pour la distillation, la fabrication de mousseux et le coupage de vins rouges épais. Le reste de la production est absorbé sur place.

Tout ceci explique le véritable engouement dont ce producteur direct a été l'objet, en Vendée, depuis environ trente ans, et pourquoi il a remplacé successivement, non seulement les plants fins, mais encore « *la Folle* », au point d'arriver à occuper près des 2/3 de la surface totale du vignoble.

On en a même planté dans des parties du département qui, avant le phylloxéra, n'avaient pas de vignes, sur le versant nord des Alpes vendéennes, par exemple, et en plein Marais.

Il faut reconnaître d'ailleurs que, depuis 1906, dernière année où il a été récolté des vins de grande qualité, sa culture a été beaucoup plus avantageuse que celle de tous les autres cépages, greffés ou directs. On doit cependant à la vérité de signaler que la résistance du « *Noah* » aux maladies cryptogamiques est moins élevée qu'autrefois, car, depuis dix ans, il n'est pas rare de le voir attaqué par l'oïdium et aussi par le mildiou, à tel point que les vigneronns les plus soigneux ne manquent pas, maintenant, de lui appliquer quelques sulfatages et soufrages.

D'autre part, il y a lieu de remarquer que, pour les personnes, de plus en plus nombreuses, qui ne se désintéressent pas de la qualité de leurs vins, des hybrides d'obtention récente sont susceptibles de fournir des produits supérieurs à ceux du Noah, et même à ceux des principaux cépages indigènes d'autrefois.

Il s'ensuit que ce producteur direct, qui a rendu de signalés services en Vendée, y sera conservé longtemps comme élément de quantité, mais que la place qu'il occupe est appelée à rester stationnaire et même à diminuer, avec la concurrence que paraissent appelés à lui faire certains producteurs directs (voir renvoi n°1 page précédente) au moins aussi précoces que la Folle, beaucoup plus résistants qu'elle au mildiou et à la pourriture, et produisant régulièrement des vins très acceptables. Pour le moment, les plus recommandables à ces divers points de vue sont les suivants:

#### **1° Producteurs directs de blancs :**

« *Seibel 4.986* » - (Rayon d'Or). - Jouit d'une grande réputation qui n'a fait que se confirmer depuis une dizaine d'années. C'est un cépage de première époque, résistant aux maladies cryptogamiques. Il donne de beaux raisins, dorés à maturité. Son vin est alcoolique, de bon goût et très apprécié. « *Le 4.986* » préfère les sols sains et se contente de la taille courte.

« *Seibel 4.995* » - Est également vigoureux et productif. Sa résistance au mildiou est très bonne. Par contre, deux soufrages lui sont nécessaires, et il craint l'anthracnose. Son débourrement est tardif

et il mûrit à la fin de la première époque. Il produit un vin courant, alcoolique et franc de goût. Ce cépage se plaît dans les terres saines et sèches. Il supporte la taille Guyot.

« *Seibel 5.213* » - Très résistant au mildiou et à l'oïdium; se contente de terres maigres et siliceuses. Sa production est intéressante et régulière. Dans les sols argileux, il s'emporte à bois.

« *Seibel 5.409* » - Ne craint pas les maladies. Ses raisins conviennent très bien pour la table. On en obtient un excellent vin, parfumé, et en quantité normale chaque année, à moins que les gelées n'atteignent ses jeunes pousses qui sortent de bonne heure.

« *Bertille Seyve 450* » - Se contente d'un sulfatage et d'un soufrage, donne un vin rappelant celui de la Folle, Convient en sols argileux.

#### **2° producteurs directs rouges :**

« *Seibel 4.643* » - Cépage des plus recommandables par sa vigueur, sa fertilité régulière et la qualité de ses raisins qui sont bons pour la table. Il craint peu le mildiou et l'oïdium. Il repousse après les gelées. « *Le 4.643* » préfère les terrains en pente, bien exposés, et il vient mieux dans les sols légers que dans les sols compacts. En sol suffisamment fertile, la taille Guyot permet d'augmenter sa production. Il mûrit à la fin de la première époque.

« *Seibel 5.455* » - Est vigoureux, franc de pied, même en terre ordinaire, et fournit un fort rendement. Son vin est droit de goût, alcoolique. Cet hybride se passe ordinairement de traitements. On l'apprécie, en outre, pour sa résistance à la coulure et à la pourriture.

« *Seibel 5.163* » - Très vigoureux et très fertile, mûrit tôt, fournit une production abondante et régulière, demande de bonnes terres.

« *Baco 1 dit 24-23* » - Est vigoureux, résistant aux maladies cryptogamiques et donne de bon vin. Il craint les gelées de printemps. Exige de très grands écartements.

## LES VIGNES ET LE VIN EN VENDEE

### Établissement du vignoble :

**Terrain** : En Vendée, la vigne pousse sur le schiste et le calcaire, - dans les sables des dunes et dans les alluvions, mais, c'est le sur-lias qu'elle donne ses meilleurs produits. Quand il s'agit de plants fins, le choix du terrain est opéré avec plus de précaution que pour les producteurs directs. « *Le Noah* », en particulier, ne demande qu'à être placé dans un sol suffisamment profond. C'est ce qui a lieu dans les exploitations du Bocage, où l'on vise simplement l'obtention du vin nécessaire à la consommation du personnel.

**Défoncement** : Avant le phylloxéra, les terrains à mettre en vigne n'étaient l'objet d'aucune préparation spéciale. Mais, avec l'emploi des plants greffés sur souche américaine, on a pris l'habitude de défoncer, pour faciliter leur réussite et surtout assurer leur durée. Cette opération a été exécutée soit à bras, soit avec des instruments attelés. Il n'a pas été employé de treuils ou d'appareils mus mécaniquement et, le plus souvent, on s'est contenté de faire passer une fouilleuse dans la raie ouverte par une charrue, de manière à aérer le sous-sol, tout en le laissant en place. Le défoncement à bras, à deux fers de bêche, qui est évidemment meilleur, n'a pu être utilisé que pour de très petites surfaces. Quant aux producteurs directs, on se contente, d'ordinaire, de les mettre dans un terrain simplement labouré.

**Espacement** : En prévision du développement, relativement considérable, que l'on attendait des vignes américaines, on s'est d'abord cru obligé de les placer à des écartements très supérieurs à ceux des anciennes vignes françaises, qui étaient souvent à moins d'un mètre en tous sens. Des exagérations manifestes ont même été commises en pareille matière, et ce n'est qu'après quelques années d'expérience que l'on fut amené à considérer les écartements de 1 m. 50 comme très suffisants. On les calcule, d'ordinaire, de manière à ménager des intervalles convenables entre les pieds, tout en permettant le passage des instruments attelés dans les rangs

**Plantation** : Celle de printemps, seule, est utilisée. Jusqu'en 1914, les greffés n'étaient mis en place que dans des trous préparés d'avance, après avoir été convenablement habillés. Depuis lors, cette méthode n'est guère employée que pour remplacer les manquants. Dans les autres cas, la plantation s'effectue presque toujours à la pioche, aussi bien pour les greffés que pour les producteurs directs. Chaque pied est butté, taillé ou non, et muni d'un petit piquet qui marque son emplacement et lui sert de tuteur, dans ses premières années.

**Entretien** : Il est reconnu que les soins culturaux favorisent la croissance de la vigne, en ameublissant le sol et en le débarrassant de sa végétation adventice. Les façons d'entretien usuelles comprennent : un labour d'automne pour chausser les pieds, deux labours de printemps, l'un pour les déchausser, l'autre pour aplanir le terrain. Ensuite, on exécute autant de binages d'été qu'il y a lieu Pour entretenir la surface meuble et propre.

**Conduite** : Dans les anciens vignobles, il n'y avait guère que des souches basses, taillées court, en tête d'osier. On ne laissait des longs bois que pour les cépages qui en exigeaient, comme « *le Muscadet* ». Il est vrai qu'alors, les façons d'entretien étaient presque toujours exécutées à bras.

Dès le début de la reconstitution, qui a suivi la destruction des vignobles par le phylloxéra, la culture avec des instruments attelés est devenue à peu près générale, et c'est surtout en vue de la faciliter que beaucoup de nouvelles plantations ont été disposées sur Un ou plusieurs rangs de fil de fer. Le seul inconvénient de cette méthode rationnelle est d'être onéreuse d'établissement et d'entretien.

La taille en cordons, dite de Royat, très séduisante en principe, a été pratiquée tout d'abord dans de nombreux vignobles greffés. Mais elle a été peu à peu abandonnée, parce que, sans certaines opérations d'été indispensables, elle aboutit vite au dépérissement du cordon, dont l'extrémité seule reste vigoureuse.

La taille Guyot simple et surtout double, qui assure à la fois la induction du fruit et du bois de remplacement, est ainsi devenue à peu près la seule employée dans les vignobles modernes. Il faut reconnaître, du reste, qu'entre les mains de personnes inexpérimentées ou peu soigneuses, elle est plus facile à rectifier que la précédente et donne, en somme, de meilleurs résultats.

L'ébourgeonnement n'est, pour ainsi dire, jamais pratiqué, car les Vendéens ne peuvent pas se résoudre à supprimer des pousses fructifères, même quand elles se trouvent trop nombreuses.

Seuls, quelques amateurs recourent au pincement, pourtant très efficace avant la fleur, pour combattre la coulure de certains cépages, et, si on prend la peine, un peu plus tard, de rogner les vignes avec un outil tranchant, c'est surtout lorsque le développement de leurs sarments gêne le passage des instruments attelés.

**Fumure :** L'engrais de ferme a été, longtemps, à peu près seul employé dans les vignes pour les entretenir en bon état de végétation. A sa place, celles du littoral recevaient cependant du goémon ou sart.

Mais, dans les nouvelles plantations, l'usage tend à s'établir de compléter ces deux matières par des engrais chimiques appropriés aux besoins de la végétation et à la composition du terrain, ce qui permet d'en régulariser et d'en accroître la production. A ces deux points de vue, les superphosphates ou les scories, ainsi que les sels de potasse, sont de plus en plus utilisés avec succès. Les substances azotées, par contre, agissent efficacement dans les vignes manquant de vigueur. Le guano de poisson (c'est la transformation naturelle : broyage et compostage, des sous-produits frais de la pêche invendus et excédents) produit de bons effets en terre calcaire, à la condition d'être complété par un engrais potassique.

**Traitement des maladies :** Connue depuis environ cinquante ans en Vendée, le mildiou y a causé parfois des ravages considérables, particulièrement en 1910, 1915 et 1927. Les divers plants greffés en ont particulièrement souffert, ce qui a largement contribué à les faire remplacer par des producteurs directs craignant peu cette affection.

Il faut reconnaître, en effet, que les multiples travaux agricoles de la fin du printemps et du début de l'été ne permettent pas toujours d'exécuter en temps voulu les sulfatages reconnus indispensables, dont le nombre est beaucoup plus élevé qu'avant la guerre. La bouillie bordelaise, d'abord référée pour ces traitements, a été peu à peu abandonnée à cause du temps exigé pour sa préparation. On lui a substitué partout les solutions que l'on obtient, instantanément, avec des mélanges de cuivre et de carbonate de soude, fournis par le commerce.

Le nombre des sulfatages exécutés, qui varie avec les cépages et les conditions atmosphériques de l'année, est, en général, insuffisant, et ne permet pas toujours de prévenir la maladie.

Pour ce qui est des poudrages au cuivre, très utiles pour compléter l'action des bouillies sur les raisins, ils sont à peine connus, sauf par quelques viticulteurs d'avant-garde.

Le matériel de traitement aux bouillies se compose à peu près uniquement de pulvérisateurs à dos.

« *L'oidium* » est beaucoup moins répandu que le mildiou. Son développement se limite, d'ordinaire, à quelques plants que l'on s'efforce d'en préserver par des soufrages, et exceptionnellement par des pulvérisations au permanganate de potasse (*Othello*).

« *L'antracnose* » n'est guère l'objet que de traitements d'hiver réservés aux cépages qui en souffrent beaucoup, comme certains producteurs directs.

On a aussi commencé à se servir des arsénates contre « *l'apoplexie*. »

Parmi les parasites animaux, la cochyliis est celui dont on a le plus à se plaindre certaines années, sans que l'on se préoccupe, en général, d'entraver sa propagation par des bouillies nicotinées ou arsenicales.

A signaler, enfin, que ces dernières années, à la fin de l'été, la chaux en poudre est souvent répandue sur les vignes, bien que, scientifiquement, l'efficacité de ce produit contre les maladies cryptogamiques soit considérée comme très faible.

En résumé, la viticulture vendéenne, profondément modifiée à la suite de l'invasion du phylloxéra, a subi, depuis lors, de nouvelles transformations imposées surtout par la raréfaction de la main d'œuvre et les perturbations économiques résultant de la guerre.

Au point de vue de l'encépagement, surtout, elle reste en pleine évolution, car les plants greffés, dont la productivité s'atténue, d'ailleurs, après une trentaine d'années, paraissent appelés, de plus en plus,

Plus, à être remplacés par des directs, d'une culture plus simple et plus avantageuse.

## Vins :

- **Importance de la production :** Depuis sa reconstitution, le vignoble s'est étendu dans tout le département, où le vin est devenu la boisson courante des ruraux. La production, très variable selon les années, atteint en moyenne 815 mille hectolitres, dont la presque totalité est consommée dans le pays.

La qualité des vins a beaucoup diminué, car les plants fins sont de plus en plus délaissés. Les environs de Mareuil et la région littorale, de Talmont à Croix-de-Vie, sont les seules contrées qui produisent encore des vins de qualité moyenne. Dans le reste du département, ce sont les hybrides producteurs directs, et surtout « *le Noah* », qui constituent l'encépagement.

**Écoulement de la production :** La Vendée n'exporte des vins que dans les années de récolte assez abondante. Les vins de « *Noah* » sont parfois ramassés en wagons foudres et dirigés, tantôt vers Bercy, où ils sont utilisés en coupages avec les vins épais et très colorés du Midi et de l'Algérie, tantôt vers la vallée de la Loire pour la



fabrication de mousseux à bon marché, après un défoilage préalable. Les expéditions vers les Charente et le Nantais sont presque nulles actuellement.

Un grand nombre de producteurs vendent l'excédent de leur récolte pour les débits du département. Dans le Bocage et le Marais breton, ce sont les vins blancs qui sont les seuls consommés, alors que, dans la Plaine et le Marais poitevin, on préfère les rosés appelés communément « *vins paillés* ».

**Introduction des vins en Vendée** Pratiquement, la Vendée importe seulement des vins de grosse consommation, pour les besoins des centres urbains et, des régions ayant peu de vignes (Marais et Haut-Bocage) ; ils proviennent généralement d'Algérie, du Roussillon et de la Gironde. Il est, en outre, introduit dans le nord et le nord-est du département une petite quantité de muscadet de la Loire-Inférieure et de vins blancs d'Anjou :

**Prix à la production :**

Années	Prix de l'hectolitre
1914	18 francs
1919	140 francs
1925	75 francs
1929	105 francs
1932	125 francs

Ces renseignements sont tirés des « *Statistique agricole de la France. Annexe à l'enquête de 1929 : Monographie agricole du département de la Vendée* » par T. Sarrazin (directeur des services agricoles de la Vendée et R. Martin (professeur d'agriculture), ainsi que divers sites d'Internet.

**Gaieté**  
**par Gérard de Nerval.**

(Poète et écrivain français né à Paris le 22 mai 1808, Gérard de Nerval est décédé le 26 janvier 1855 dans sa ville natale)

Petit piqueton de Mareuil,  
Plus clair et qu'un vin d'Argenteuil,  
Que ta saveur est souveraine !  
Les Romains ne t'ont pas compris  
Lorsqu'habitait l'ancien Paris  
Ils te préféraient le Surène.

Ta liqueur rose, ô joli vin !  
Semble faite du sang divin  
De quelque nymphe bocagère ;  
Tu perles au bord désiré  
D'un verre à côtes, coloré  
Par les teintes de la fougère.

Tu me guéris pendant l'été  
De la soif qu'un vin plus vanté  
M'avait laissé depuis la veille ;  
Ton goût suret, mais doux aussi,  
Happant mon palais épaissi,  
Me rafraîchit quand je m'éveille.

Eh quoi ! si gai dès le matin,  
Je foule d'un pied incertain  
Le sentier où verdit ton pampre !...  
– Et je n'ai pas de Richelet  
Pour finir ce docte couplet...  
Et trouver une rime en ampre.

## ***Dictons du calendrier :***

### ***Janvier***

Le vigneron souhaite un mois sans pluie, sans nuage et même froid, quoiqu'un peu de pluie en début du mois soit bénéfique.

- Janvier sec et beau, emplit caves et tonneaux.
- Pluie aux Rois, blé jusqu'au toit et dans les tonneaux du vin à flots (06 janvier).
- Saint Antoine sec et beau, remplit la cave et le tonneau (17 janvier).
- Saint Vincent clair, beaucoup de vin; saint Vincent couvert, peu de pain.(22 janvier)
- Soleil pour Saint Vincent porte grain et vin, s'il pleut peu de grain et peu de vin.
- Saint Vincent clair et beau, met du vin comme de l'eau.
- Si saint Vincent est clair et beau, on boira plus de vin que d'eau.
- À la saint Vincent, le vin monte aux sarments.
- Prends garde à saint Vincent, car si ce jour tu viens et sens que le soleil est clair et beau, tu auras moins de vin que d'eau.
- Froid et soleil à la Saint Vincent, remplit de vin les caves.

Pour le reste, fataliste, il s'en remet aux prophéties d'Ézéchiël qui règlent l'épineuse question des quantités et/ou des qualités des récoltes.

- Quand janvier entre par dimanche, peu sera de froment et peu sera de vin.
- Quand lundi commencera janvier, les blés mourront en terre et vides seront les tines.
- Quand mardi sera le premier jour du mois qu'on nomme janvier, du blé, du vin, du miel seront en grande abondance.
- Quand viendront les estrennes au mercredi, bons seront les froments et bons seront les vins.
- Quand les estrennes seront au jeudi, huile, pain et vin auront assez.
- Quand janvier entre par vendredi, on doit cultiver les vignes et les blés aussi.
- Quand le mois de janvier entre par samedi, le vin sera assez petit.

### ***Février***

En dépit du repos de la vigne, la pluie est crainte mais un temps couvert est bénéfique.

- Pour la Chandeleur, l'ours fait trois sauts hors de sa tanière. Si le temps est couvert, il s'en va. S'il fait soleil, il rentre et ne sort pas de quarante jours.
- S'il tonne en février, jette tes tonneaux sur le fumier.
- À la sainte Agathe, prends ta bouteille et va à la vignette, si tu n'y vas pas pour travailler, vas-y pour y goûter (05 février).
- S'il tonne en février monte tes barriques au grenier

### ***Mars***

*Les travaux reprennent à la vigne qui craint encore les gelées. La pluie est bienvenue mais pas toujours. Le vigneron désire de la pluie mais surtout un départ de végétation pas trop rapide.*

*Taille tôt, taille tard, rien ne vaut la taille de mars.*

*En mars me lie, en mars me taille, je rends tout quand on m'y travaille.*

*Tonneau en mars, pain et vin de toutes parts.*

*Vent de mars et pluie d'avril font gonfler le baril.*

*Quand il tonne en avril, il faut apprêter son baril.*

*Bourgeon qui pousse en avril ne met pas de vin.*

*Quand avril tombe à l'eau, le vigneron répare le fond de son tonneau.*

*Pour que les rats ne mangent pas le raisin, il faut travailler le vendredi Saint.*

*Tant que la lune rousse n'est pas passée, le vigneron n'est pas rassuré.*

*Si à la saint Georges les vignes sont sans bourgeons, hommes, femmes et enfants doivent se réjouir (24 avril).*

*La pluie le jour de la saint Robert, de bon vin emplira ton verre (30 avril).*

### ***Mai***

C'est le mois où les conseils les plus contradictoires se heurtent et se chevauchent.

- Bourgeon de mai emplit le chai.
- Quand le raisin naît en mai, il faut s'attendre à du mauvais.
- Si le raisin naît en mai, la pluie de mai ne se perd jamais.

- Quand il pleut à la saint Philippe, il ne faut ni tonneau ni pipe (03 mai).
- Les trois associés sont gens sévères et font enrager le vigneron et le jardinier. (il s'agit de Saint Boniface, fêté le 11 mai et des saints Gervais et Protais, fêtés le 13 mai. Ils sont considérés comme les saints assassins).
- Les trois hommes sans pluie portent bénédiction pour la vigne.
- À la saint Honoré, s'il fait gelée, le vin diminuera de moitié (16 mai).
- S'il gèle à la saint Bernardin, adieu le vin. S'il pleut à la saint Bernardin, tu peux dire adieu à ton vin (20 mai).
- Que la saint Urbain ne soit passée, le vigneron n'est pas rassuré (25 mai).
- À la saint Urbain, ce qui est aux vignes ne vaut rien.
- À la saint Urbain, ce qui est à la vigne est au vilain.
- Froid mai, chaud juin, donnent pain et vin.
- C'est le dernier mois des plus rentables ventes de vin
  - Celui ne sait que vendre vin, qui de mai n'attend la fin.

Et ne sachant plus à quel saint se vouer, le vigneron revient aux rites antiques et se fie à nouveau aux augures des Ambarvalies de Cérès, célébrées le 29 mai par ses ancêtres. Ce sont les Rogations.

- Le premier jour des Rogations, mène le temps des fenaisons, le second celui des moissons, le dernier celui des vendanges.

## **Juin**

*Les certitudes reviennent : surtout pas de pluie !*

- Juin pluvieux vide grenier et celliers.
- Fleur de juin n'engendre point de pépin.
- En juin, prépare autant de tonneaux que tu compteras de jours beaux.
- Quand il pleut à la saint Médard, la vendange diminue d'un quart (08 juin).
- Quand il pleut à la saint Médard, il pleut pendant quarante jours, sauf si saint Barnabé s'en mêle. (11 juin)
- S'il pleut pour la Saint Vit, le vin ne fera pas de même (15 juin).
- Si la vigne commence à fleurir pour la Saint Vit, le paysan prévoit bon vin.
- Ô belle Trinité, de trois sources, une de lait, une de miel, une de vin
- Eau de la saint Jean ôte le vin et ne donne pas de pain (24 juin).
- S'il pleut la veille de la saint Pierre, la vinée sera réduite au tiers (29 juin).
- S'il fait beau temps à la Saint Pierre les mugnai et boulangers peuvent aller boire du vin

## **Juillet**

Faut-il de la pluie ? Les avis sont partagés.

- En juillet, petite pluie du matin est bonne pour le vin.
- Si juillet est beau, prépare les tonneaux.
- Juillet ensoleillé, emplis cave et grenier.
- Rosée de saint Savin, rosée de vin (12 juillet).
- À la Madeleine, la noix est pleine, le raisin formé, le blé refermé (22 juillet).
- Saint Jacques pluvieux, donne vin sans feu (25 juillet).
- Pour la sainte Anne, ton premier panier de raisins, toute l'année te sera rendu plein (26 juillet).

## **Août**

Dans ce mois précédant les vendanges, il faut du soleil mais surtout de l'eau, de l'eau et encore de l'eau.

- S'il pleut en août, il pleut du miel et du moût.
- Pluie d'août, donne des olives et du moût.
- Éclairs et tonnerre d'août, abondance de grappes et de moût.
- Qui veut avoir du bon moût, laboure sa vigne en août.
- Août fait le moût.
- Saint Just de pluie fait raisin pourri (06 août).
- S'il pleut à la mi-août, le vin ne sera pas doux.
- Si à la Saint Laurent, pluie et soleil, il y aura très bon vin (10 août).
- Il n'est pas bon que pour la Saint Laurent la vigne germe encor.

- Saint Laurent avec la canicule, bonne année dans la cave.
- C'est vers la saint Hippolyte que le raisin change au plus vite (13 août).
- Pluie de la saint Fabrice, emplir verre et calice (22 août).
- Si Barthélemy fait ciel d'ange, beaucoup de fruits, belles vendanges (24 août).
- Saint Barthélemy plein de soleil brûlant fait bon vin et vigne robuste.
- Pluie fine de la saint Augustin, c'est comme s'il pleuvait du vin (28 août).
- En août, comme aux vendanges, ni fêtes ni dimanches.
- Au mois d'août, tout raisin prend du goût, en septembre, il est bon à suspendre
- Septembre

### ***Septembre*** : le mois des vendanges.

Avant les vendanges, il faut s'inquiéter du ciel tout en préparant la vigne et la cave.

- En septembre, si l'osier fleurit, le raisin mûrit.
- En septembre, quand il tonne, la vendange est bonne.
- En septembre, pluie fine est bonne pour la vigne.
- Étoiles qui filent en septembre, tonneaux trop petits en novembre.
- Comète en septembre, vin à revendre.
- Cent jours après qu'en ton jardin le lys blanc ait fleuri, si tu veux du bon vin tes raisins ont assez mûri.
- Au mois de septembre, les raisins sont bons à prendre.
- Avant le saint Grégoire, il faut tailler (effeuiller) pour boire (3 septembre).
- S'il pleut à la saint Grégoire, autant d'eau que de vin à boire.
- À Notre-Dame de septembre, tout raisin est bon à prendre (8 septembre).
- Ciel bleu à la sainte Isabelle, te donnera vendange belle (09 septembre).
- Rosé de saint Albin, il y aura du bon vin (15 septembre).
- Gelée de saint Eustache grossit le raisin qui tache (20 septembre).
- Cueille à la saint Matthieu le raisin si tu veux. (21 septembre)
- Si saint Matthieu pleure au lieu de rire, le vin au vinaigre vire.
- Vent et gel à la Saint Michel font mal à la vigne et au raisin (29 septembre).

### ***Octobre***

Il faut activer les dernières vendanges et s'occuper du vin en cave.

- Entre la saint Michel (29 septembre) et la saint François (04 octobre), prends la vigne telle qu'elle est, à la saint Denis (09 octobre), prends là encore si elle y est.
- En octobre, le tonnerre annonce vendanges prospères
- Si Saint-Gall coupe le raisin, c'est mauvais signe pour le vin (16 octobre).
- Vin de Saint Michel est vin de seigneurs, vin de Saint Gall, est vin de paysans.
- À la saint Luc, tue tes pourceaux et bonde bien tes tonneaux (18 octobre).
- Quand octobre est dans sa fin, dans la cuve est le raisin.

### ***Novembre***

C'est l'évènement : le vin est prêt à être bu et tout un chacun se risque à avoir le « mal de la saint Martin ».

- À la saint Mathurin, boit le vin et laisse l'eau pour le moulin (09 novembre).
- À la saint Martin, fait goûter le vin et laisse l'eau courre au moulin (11 novembre).
- À la saint Martin, tout moût passe pour bon vin
- À la saint Martin, châtaignes et nouveau vin.
- À la saint Martin, tape ton vin (signifiait boucher tes bouteilles).
- À la saint Martin, goûte tes figues et bouche ton vin.

### ***Décembre***

- Dans l'Avent, le temps chaud emplir caves et tonneaux.
- Jour de Noël humide, donne greniers et tonneaux vides.
- Quand Noël tombe un lundi, tout est perdu ; quand Noël est un mardi, pain et vin de toute part.

- Vœux pour Noël : Que la bûche réjouisse ! Demain c'est le jour du pain. Que tout bien entre ici, que les femmes enfantent, que les chèvres cabrident<sup>2</sup>, que les brebis agnellent, qu'il y ait beaucoup de pain et de farine et de vin une pleine cuve.

Et le cycle recommence.

Le **fiefs-vendéens** est un vin d'appellation d'origine contrôlée, depuis le 10 février 2011<sup>3</sup>. Elle n'était, depuis le 24 octobre 1984, qu'une AO.VDQS. Le vignoble s'étend sur cinq aires de production distinctes du département de la Vendée : Mareuil, Brem, Pissotte, Vix et Chantonay (arrivées avec l'AOC) qui regroupent vingt communes.

**Fiefs-vendéens Mareuil**, concerne les communes de Bessay, Chaillé-sous-les-Ormeaux, Le Champ-Saint-Père, Château-Guibert, Corpe, La Couture, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Rosnay, Saint-Florent-des-Bois et Le Tablier ;

**Fiefs-vendéens Brem**, concerne les communes de Brem-sur-Mer, Brétignolles-sur-Mer, Île-d'Olonne, Olonne-sur-Mer, Vairé et Talmont-Saint-Hilaire ;

**Fiefs-vendéens Vix**, commune de Vix ;

**Fiefs-vendéens Pissotte**, commune de Pissotte ;

**Fiefs-vendéens Chantonay**, commune de Chantonay.

Mais n'oublions pas la localité de Mareuil-sur-Lay-Dissais, berceau d'une partie de nos « *Maupilier* ».

## Le vignoble et les vins du Pays Mareuillais

Les vins du Pays Mareuillais sont particulièrement réputés en Vendée et dans l'Ouest de la France. Ils sont le plus souvent connus sous le nom de « Mareuil », nom de la commune principale de notre territoire.

Bénéficiant d'un ensoleillement supérieur à la moyenne nationale, le vignoble de Mareuil est le plus vaste et le plus réputé de Vendée, il représente à lui seul 70% des vignobles des Fiefs Vendéens. Situé sur les coteaux des rivières du Lay et de l'Yon, il s'étend sur une superficie de **300 ha répartis entre 10 communes**. La production annuelle est d'environ 17 000 hl.

Les Fiefs Vendéens regroupent les 5 crus de **Mareuil**, Brem sur Mer, Vix, Pissotte et Chantonay. 21 exploitations sont réparties sur ces 5 fiefs représentant 452 hectares.

Le Pays Mareuillais est le pays des vins rouges et rosés pleins de caractère et de personnalité, ainsi que quelques blancs moins connus, à la subtile minéralité qui se construisent petit à petit une excellente réputation!



- \* Les vins blancs sont issus des cépages Chenin et Chardonnay
  - \* Les vins rosés des cépages Gamay, Pinot noir, Cabernet et Négrette
  - \* Les vins rouges des cépages Cabernet, Négrette, Pinot noir, Gamay
- Le « *Mareuil* » est un vin qui se conserve très longtemps

<sup>2</sup> Mettre bas en parlant de naissance d'un chevreau.

<sup>3</sup> Il est produit dans le département de la Vendée, dans la région des Pays de la Loire. Son nom est issu des « Anciens Fiefs du Cardinal », dénomination donnée à ces terroirs en 1963.

*Maintenant que vous connaissez tout ou presque tout sur les vins de la Vendée, vous pouvez les déguster et les apprécier, avec modération, cela va de soi.*

*RICHARD-MAUPILLIER Daniel  
Branche M.V.M)*

## *Carnet de Famille*

### *Mariage :*

Le **4 août 2018** a été célébré,  
en présence de leur fils Thaïs, leur fille Nina, leurs parents et amis, le mariage de  
**Cindy GUILLET** avec **Maxime BOUTET**  
Cindy est la fille de Christian Guillet (†) et Nicole Thinon (Niort-79),  
la petite-fille de Maurice Guillet (†) et Jeanne Caillaud (†) (Courlay-Niort-79)  
et l'arrière-petite-fille de Dominique Guillet (†) et Amélia Maupillier (†) (Courlay-79)  
*lignée Maupillier-Baudouin-Ligonnière (Guillet) page 351 du livre de Maurice, édition 1993*

## COORDONNEES POSTALES ET TELEPHONIQUES DES MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Claude et Monique Maupillier  
17 rue Jimbo  
85750 Angles  
02 51 27 03 51  
06.16.29.70.90

Anne Guillemet  
1 rue du Château  
79210 Mauzé sur le Mignon  
09.53.20.95.41  
06 03 60 37 47

Pierre-Marie et M.-Antoinette Dubois  
17 rue Guillaume  
37800 Nouâtre  
02.47.65.21.43

Jean-Yves Mainguet  
2 place Clos des Carmes  
86000 Poitiers  
05.49.46.30.09

Olivier Maupilé  
8 allée de la croix Robin  
35370 Le Pertre  
02 23 55 07 27  
06 73 25 90 34

Odette Maupilé  
93 avenue de Normandie  
35420 Louvigné du Désert  
02.99.98.05.37

Marie-Elisabeth Pigeyre  
La Méridienne Parc des Jars  
La Grière  
85360 La Tranche sur Mer  
02 51 30 34 56

Louna Maupillier  
Le Coudray  
22150 Plémy

Frédéric Richard-Maupillier  
3 avenue de Lattre Tassigny  
57000 Metz  
03.87.55.22.80

Patrick Pigeyre  
6,8 rue de Vendôme  
41270 Droué  
02 54 80 56 46  
06 80 07 53 95

Andreas Rahut  
Jasminweg, 17  
D-34125 Kassel



« JACQUES MAUPIER, de Boismé,  
blessé à La Châtaigneraye.  
Il a voulu être dessiné les armes à la main, parce qu'il ne les a jamais quittées. »