

Extrait de la carte générale de France dite de Cassini, 1742

## LA VITICULTURE RÉTAISE AUJOURD'HUI

Au cours de l'histoire, la surface cultivée de l'île a parfois dépassé les 4 000 hectares. Aujourd'hui, elle en représente environ 1 500, preuve d'une profonde reconversion économique.

Si l'agriculture ne concerne aujourd'hui que 2 % de la population active, elle joue toutefois un rôle prépondérant pour le maintien de savoir-faire ancestraux et de produits locaux de qualité, ainsi que pour la préservation des paysages de l'île.

La production annuelle moyenne de l'île de Ré est d'environ 90 000 hectolitres de vin. L'île de Ré faisant partie de la région délimitée "Cognac", 40 000 hectolitres sont distillés, et 3 000 hectolitres servent à la fabrication du Pineau.



Première île labellisée, l'île de Ré appartient au réseau national des villes et pays d'art et d'histoire depuis le 26 juillet 2012. Le Ministère de la Culture et de la Communication, direction générale des patrimoines, attribue le label aux collectivités locales qui animent leur patrimoine. Il garantit la compétence des animateurs du patrimoine et des guides-conférenciers et la qualité de leurs actions. Des vestiges antiques à l'architecture du XXI<sup>e</sup> siècle, les villes et pays mettent en scène le patrimoine dans toute sa diversité. Aujourd'hui, un réseau de plus de 160 villes et pays vous offre son savoir-faire sur toute la France.

**A proximité**  
Cognac, Poitiers, Rochefort, Royan, Saintes, Thouars, les pays de l'Angoumois, du Châtelleraudais, du Confolentais, Mellois, du Montmorillonnais et de Parthenay bénéficient de l'appellation Villes et Pays d'art et d'histoire.

[www.vpah-poitou-charentes.org](http://www.vpah-poitou-charentes.org)

**Alambic**  
1A Petite rue de la Grange  
17740 Sainte-Marie-de-Ré

**Communauté de Communes de l'île de Ré**  
3 rue du père Ignace  
17410 Saint-Martin-de-Ré  
Tél. : 05 46 09 00 97  
Fax : 05 46 09 01 86  
[paysarthistoire@cc-iledere.fr](mailto:paysarthistoire@cc-iledere.fr)  
[www.cdiledere.fr](http://www.cdiledere.fr)



Conception : Studio Lézaré Graphique - Charte graphique : LM communiquer - © Communauté de Communes de l'île de Ré, © Musée Ernest Cognacq - Saint-Martin-de-Ré, © Yann Wedéroy

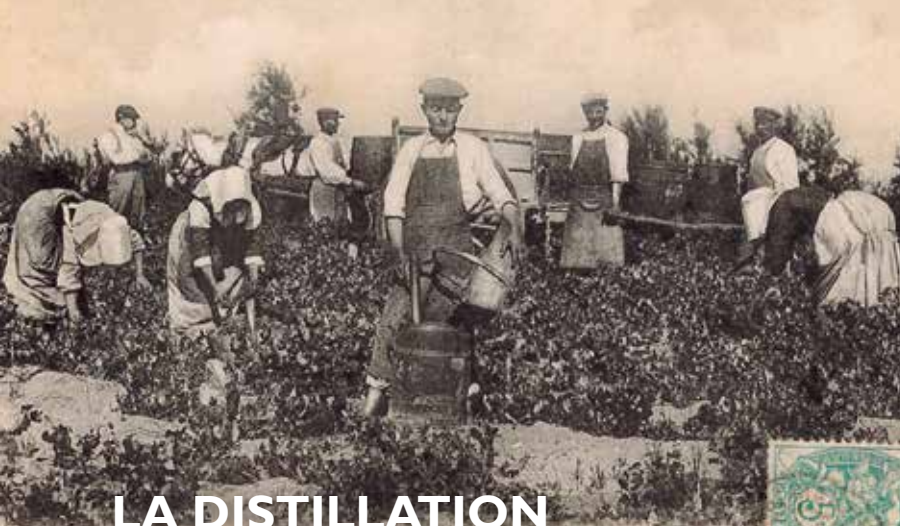


Villes et pays d'art et d'histoire  
**Île de Ré**

# laissez-vous conter L'alambic de Sainte-Marie-de-Ré







## LA DISTILLATION

Scène de vendanges. Les femmes portant la coiffe coupent le raisin tandis que les hommes chargent la récolte sur les charrettes - Collection du Musée Ernest Cognacq



Ebullimètre, appareil de mesure du taux d'alcool, mis au point par Jules Salleron en 1870

Le vin est porté à **ébullition**. Les vapeurs d'alcool sont ensuite refroidies et se condensent pour s'écouler sous forme de brouillis. Ce liquide légèrement trouble est distillé une seconde fois. C'est la bonne chauffe. Les premiers litres du distillat obtenu, les têtes, très riches en alcool sont écartés ainsi

que les derniers, les queues. Seul le cœur de bonne chauffe sera placé en fût de chêne pour le vieillissement.

Ce **procédé** permet d'exploiter l'alcool de toute une production en utilisant les grappes impropres à être transformées en vin. Il permet également de transporter dans de plus petits volumes de plus grandes quantités d'alcool.

Un **modèle spécifique d'alambic** émerge au XVII<sup>e</sup> siècle en Charente. Sur l'île, l'eau de vie était produite par des alambics familiaux avant d'être revendue sur le continent par l'intermédiaire de courtiers. Aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, de grandes maisons de négociants apparaissent. La spéculation sur l'alcool oblige les producteurs à stocker l'eau de vie dans des fûts de chêne. C'est ainsi qu'un nouveau produit, le cognac, voit le jour.



Marque des douanes placée sur la cuve de l'alambic comprenant le numéro du département de fabrication, le poinçon de contrôle et le numéro d'enregistrement

## UN PEU D'HISTOIRE...

Les **conditions climatiques** et la nature des sols de l'île de Ré en font un territoire favorable à la viticulture. Introduite au Moyen-Âge sous l'impulsion des moines, la vigne occupe rapidement la majeure partie des terres cultivées. À partir du XV<sup>e</sup> siècle, de grands manoirs isolés sont bâtis, veillant sur les propriétés viticoles. Au cours des siècles suivants, la vitalité de la production dépend des variations historiques entre temps de guerre et temps de paix.

Au **XIX<sup>e</sup> siècle**, presque tous les habitants sont propriétaires d'une parcelle. Au fil des années, une division parcellaire spécifique en longues bandes étroites dessine le paysage caractéristique du vignoble rétais. L'île de Ré est contaminée par le phylloxera en 1881. Seules les terres sableuses sont épargnées. À la viticulture intensive et spéculative succède une agriculture vivrière, des zones boisées apparaissent, la vigne est remplacée par des céréales.

La **Coopérative Vinicole du Bois-Plage-en-Ré** est créée en 1950. Cette structure, symbole de la solidarité insulaire, a pour but de fédérer les viticulteurs de l'île.



## L'ALAMBIC DE SAINTE-MARIE

Scène pittoresque de retour des vendanges montrant des vigneron rétais et leur âne en colottes - Collection du Musée Ernest Cognacq

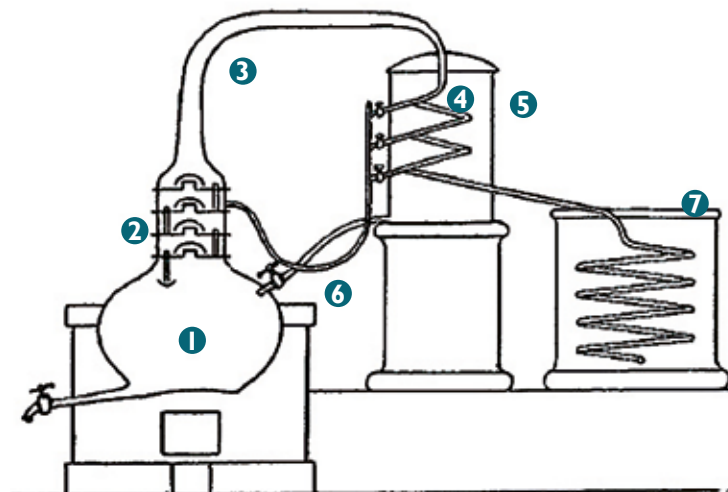


Schéma de "l'alambic des îles" par Louis Ravaz dans son ouvrage *Le pays du cognac*, 1900

**Construits au cœur du village**, la ferme et son chai font partie de la première urbanisation de Sainte-Marie après le XVI<sup>e</sup> siècle, autour de l'emprise du village médiéval. Les maisons dites de vigneron sont reconnaissables à leur composition : un logis, une cour et des dépendances. L'élévation du logis est en bord de rue, la cour étant rejetée à l'arrière et accessible par une porte charretière.

L'**alambic**, l'un des plus anciens conservé en pierre de taille, est daté du XVIII<sup>e</sup> siècle. Des travaux de rénovation furent effectués en 1867 suite à la demande du Préfet dénonçant "de graves inconvénients au point de vue de la salubrité publique" liés aux écoulements.



Schéma d'aménagement de la distillerie et de l'écoulement des résidus dressé en 1864 - Archives départementales

Il se **compose** d'une chaudière **1**, entourée d'une maçonnerie de briques et de pierres de taille. La particularité de cet alambic réside dans la présence d'une colonne à plateaux dans la tête de maure **2** au-dessus de la chaudière permettant de rectifier le taux d'alcool du distillat. Un col de cygne **3** se transformant en serpentin **4** entoure le réchauffe-vin **5**. Élément facultatif, il est utilisé pour préchauffer le vin en attente de distillation, ce qui permet une économie de temps et d'énergie. Il dispose d'un tuyau d'écoulement **6** pour rétrograder vers les plateaux le liquide condensé dans le serpentin, évitant ainsi toute perte. Enfin, les vapeurs rejoignent le réfrigérant **7**, grand cylindre maçonné, afin d'obtenir le liquide distillé.

**Longtemps propriété de la famille Joubert**, l'alambic et son chai ont été rachetés en 2012 par le Communauté de Communes de l'île de Ré afin d'en assurer sa préservation et sa valorisation.

Vignes, Sainte-Marie-de-Ré



Coopérative vinicole, Le Bois-Plage-en-Ré

