

HISTOIRE ET PATRIMOINE. Le château de Plessis a aussi été une célèbre entreprise de vins mousseux

A Aigrefeuille-sur-Maine, le château de Plessis a accueilli une importante activité d'élaboration de vins mousseux. La production mise en lumière par l'association locale Acripholia a duré jusqu'à la fin des années 1950.

AIGREFEUILLE-SUR-MAINE.

A l'occasion du travail de recensement des négociants du Vignoble nantais, réalisé par les associations adhérentes de Forum dans le cadre de l'exposition présentée au Musée du Vignoble nantais, l'association Acripholia d'Aigrefeuille-sur-Maine a mis en lumière l'activité d'élaboration de vins mousseux au château du Plessis, par la famille Dupas.

Pour qui se promène aujourd'hui dans le Parc du Plessis, il découvre un espace entouré de vieux murs équipés pour certains d'entre eux de grilles majestueuses. Côté sud, un escalier amène à l'aire de jeux des jeunes enfants. Jusqu'à sa destruction en 1984, le château du Plessis en occupait le centre.

Construit au début du

XIX^e siècle, il vit passer de nombreux propriétaires : de Jean Baptiste Roumain Duplessis, notaire, gendre de Jean Roch, premier maire la commune, jusqu'à Jeanne Delory, veuve de Léon Slove, en 1982.

Aujourd'hui, le domaine est la propriété de la municipalité qui l'a acheté en 1983. Pendant la Seconde Guerre mondiale, il fut occupé par l'armée allemande. Le château fut habité jusqu'à la fin des années 1950.

Production de vins mousseux en 1946

Arrivés en 1946, Jean et Yvonne Dupas y résidaient en tant que locataires. Ils installèrent leur entreprise dans la ferme attenante. Aujourd'hui, seul subsiste un portique maçonné, plein cintre, recouvert de tuiles, qui matérialisait l'entrée de la cour de cette ferme.

L'activité de l'entreprise Dupas consistait à l'élaboration de vins mousseux. « Saint Yves » était la marque commerciale de l'établissement. Il s'agit très probablement d'un vin d'œuil à leurs origines bre-

tonnes et costarmoricaines.

Une dizaine d'employés

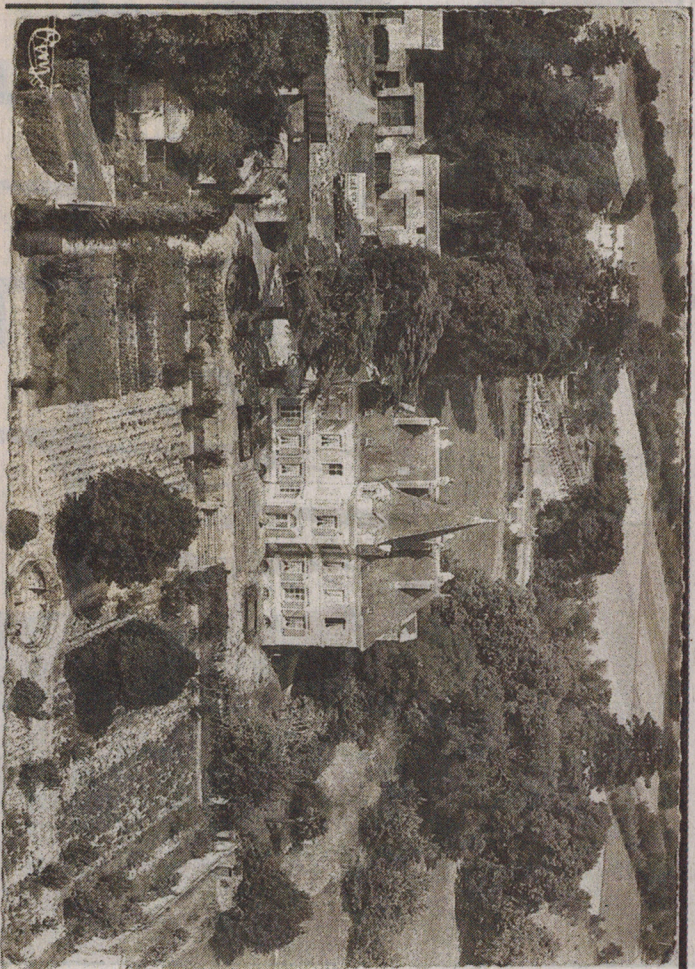
Jusqu'à une dizaine d'employés s'y activaient chaque jour. La main-d'œuvre était essentiellement locale. L'ensemble des locaux était occupé par de gigantesques cuves, une zone de lavage des bouteilles et bien entendu l'aire de stockage et expédition. Déjà, à cette époque un réseau était à partir du puits en circuit fermé, permettant une économie de l'eau.

D'astucieux filtres réalisés avec notamment des bûches de bois permettaient un certain filtrage de l'eau et récupération des étiquettes des bouteilles de réemplois.

Une notoriété qui dépassait les frontières

Il existait deux gammes de produits, l'une avec rajout de gaz carbonique, l'autre étant la méthode dite champenoise. Les caves obscures du sous-sol du château étaient alors utilisées pour cette dernière production.

Régulièrement, les bou-



Vue du château de Plessis à Aigrefeuille-sur-Maine qui a abrité une activité de production de vins mousseux jusqu'à la fin des années 1950. Acripholia

teilles y étaient délicatement retournées. L'approvisionnement de la matière première était effectué à l'aide de camions-citernes. Ces vins étaient originaires pour la plupart de la vallée de la Loire. Le véhicule de l'entreprise assurait la livraison des bouteilles chez les distributeurs et débits de boissons de la région nantaise. Pour les livraisons plus lointaines, la marchandise voyageait par le train au départ de la gare de l'État à Nantes.

Certains clients procédaient eux-mêmes à l'enlèvement de leurs commandes. C'était le cas des nombreux forains. Ces bouteilles devenaient alors de nombreux lots très convoités

dans les différents stands des fêtes foraines d'alors. Ponctuellement, lors de leur passage, le parc du château était alors occupé par les caravanes et matériels de foire.

Un déménagement vers Orvault en 1959

L'entreprise Dupas approuvisonnait aussi les fêtes locales telles que les kermesses. N'ayant pu devenir propriétaire du château de Plessis comme ils le souhaitaient, le couple d'entrepreneurs a transféré l'entreprise à Orvault.

Ils devinrent propriétaires sur le site du Petit Chantilly en 1959. En bordure de la vallée du Cens, dans le prolongement

de l'actuelle Avenue de Neuilly, c'était à l'origine une ancienne carrière exploitée par la famille Hardy. L'activité cessa en 1985 lors du départ à la retraite des propriétaires. En 1987, le site fut, ensuite, racheté et occupé par une entreprise locale de plomberie.

■ **Acripholia, adhérente de Forum, participe activement au travail de mémoire dans le Pays d'art et d'histoire du Vignoble nantais.** Contact: Association Forum, Histoire, Patrimoine et Traditions en Pays du Vignoble nantais, sur le site : www.forumvignoble-nantais.org

HSM - Jeudi 14 octobre 2024 - p 14