

Mais où est passée notre vigne ?

Au 1er septembre 2026, la production viticole française est estimée à près de 34 millions d'hectolitres. Il s'agirait donc d'une des plus faibles récoltes des 30 dernières années, en baisse de 6 % sur un an et inférieure de 17 % à la moyenne des récoltes de 2021 à 2025.

Il n'existe pas de statistiques pour la viticulture d'Ile-de-France, tant elle est devenue anecdotique, malgré les efforts de quelques vignerons pour relancer une production locale.

Or, au XIX^{ème} siècle la vigne était bien présente dans notre région. En 1827 l'ouvrage d'œnologie « Statistiques de tous les vignobles ... » de Cavoleau note encore :

« Le département de Seine-et-Oise serait l'un de nos plus grands vignobles, si l'on ne considérait que l'abondance des produits; mais en réalité l'étendue de ses vignes n'est que de 16 298 hectares (...) produisant 849 718 hectolitres représentant une valeur de 14 775 880 fr. »

Au début du XIX^{ème} siècle, le vignoble de Seine-et-Oise, qui représentait moins de 1% des surfaces du vignoble français, produisait 2,4% de la production nationale en volume, et 2,7% en valeur.

Ce n'est pas l'origine de ces vignobles qui m'intéresse aujourd'hui : j'en ai parlé dans [cet article](#). Mais plutôt les causes de leur disparition, et la réglementation à laquelle ils sont soumis aujourd'hui, dans les cadres Européen et français.

Les maladies de la vigne

L'oïdium

Il a été la première maladie cryptogamique (c'est-à-dire issue d'un champignon), à pénétrer en France. Venue des États-Unis, il est arrivé en 1845 en Angleterre, s'est propagé ensuite en Belgique et en France pour atteindre le Languedoc en 1851.

Son champignon provoque un ralentissement de la croissance, la crispation des feuilles et l'apparition d'un feutrage blanc sur la plante.

Sa vitesse de propagation est telle que, de 1853 à 1854, l'ensemble du vignoble du sud de la France a été contaminé.

A la fin des années 1850, l'agronome Henri Marès met au point un traitement basé sur la vaporisation de soufre qui reste aujourd'hui le remède le plus efficace. Mais entre-temps l'oïdium a anéanti jusqu'au deux-tiers de la récolte : la production française de vin a chuté de 75 %, passant de 45 à 11 millions d'hectolitres entre 1850 et 1854. Partout, les vignes ont été arrachées obligeant des populations, appauvries, à s'expatrier.



La course au rendement

Avec l'énorme marché parisien, la demande portait de plus en plus sur un vin courant, abondant et bon marché. Les viticulteurs d'Ile-de-France ont donc privilégié des cépages et des modes de culture donnant davantage de volume, au détriment de la qualité.

L'exemple d'Argenteuil est particulièrement révélateur : l'utilisation des boues urbaines comme engrais permet des rendements extrêmement élevés. Une étude universitaire donne une moyenne de 108 hl/ha entre 1851 et 1879, contre environ 50 hl/ha dans d'autres régions.

On entre ainsi dans un cercle vicieux :

fort rendement → vin médiocre et bon marché → concurrence par les prix → nécessité de produire beaucoup → nouvelles plantations à haut rendement.

À la fin, le vignoble francilien n'est plus en mesure de rivaliser face aux productions des grands vignobles du Bordelais ou de Bourgogne.

Le chemin de fer

Cependant, le vignoble francilien avait un avantage essentiel : il était à proximité immédiate du plus gros marché de consommation, Paris. Tant que le transport des vins était coûteux, cela compensait largement les qualités parfois médiocres du vin local.



Mais au XIXe siècle, les transports fluviaux, puis surtout le chemin de fer, bouleversent cette situation. Les vins du Midi, de Bourgogne, puis d'autres régions peuvent arriver à Paris en grandes quantités et à bas prix.

Ainsi, le chemin de fer ne tue pas seulement la vigne par l'urbanisation des terrains qu'il traverse, il met surtout le vigneron francilien en concurrence directe avec les grands vignobles méridionaux.

Le phylloxéra

A peine les vignerons se sont-ils remis des ravages de l'oïdium qu'un puceron redoutable arrive d'Amérique du nord. Le phylloxéra se nourrit de la sève du cep, en piquant ses racines. Celles-ci pourrissent et la vigne meurt. Entre 1875 et 1900, l'insecte, qui résiste à tous les traitements, dévaste plus de 2 millions d'hectares de vigne.

Pourquoi la vigne américaine a-t-elle été épargnée ? La réponse à cette question donne finalement la solution : les racines de la vigne américaine sont plus profondes que celles des plants français, et se trouvent ainsi hors de portée du phylloxera. Il est donc décidé de greffer des cépages français sur des plants américains, naturellement résistants aux pucerons. C'est à ce jour le seul remède efficace : le phylloxera n'a pas disparu, mais ses dégâts sont ainsi très limités.

La méthode réussit, mais des milliers de vignerons ont été ruinés, des milliers d'hectares de vigne ont été arrachés. En Ile-de-France ils ne sont pas replantés.



La crise de 1907

Pour compenser la baisse de production due au phylloxéra, des négociants peu scrupuleux fabriquent du vin artificiel avec de l'eau, du sucre et des raisins secs : la « piquette » et la « chaptalisation » excessive permettent d'augmenter le taux d'alcool et donc les quantités de vins offertes à la vente. Des vins algériens sont importés pour couper des vins français de qualité médiocre.

Finalement, et paradoxalement, la France se retrouve en situation de surproduction, ce qui provoque une baisse des prix, et une chute de revenu pour les vignerons.

L'époque n'est pas au « quoi qu'il en coûte », et le 10 juin 1907 ce sont plus de 500 000 manifestants qui s'opposent à l'armée envoyée par Clémenceau. Il y a des morts. Un régiment de réservistes et de conscrits de la région se mutine...

Le gouvernement est obligé de réagir. Plusieurs lois anti-fraude sont votées. Un « service de répression des fraudes » est institué. L'objectif est



clair : réduire la surproduction de vin et réguler la concurrence déloyale. Les coopératives viticoles se créent pour tenter de surveiller l'application des nouvelles lois qui protègent les vignerons français.

Les vignerons d'Ile-de-France n'ont pas manifesté. Devant les ravages du phylloxéra et la concurrence des régions viticoles, ils ont abandonné leurs vignes, pour des rendements plus intéressants.

La reconversion

Dans le Midi, lorsque le vignoble est détruit, il existait une puissante économie viticole, un savoir-faire, des exploitations spécialisées et surtout un intérêt économique énorme à replanter les vignes avec des plants greffés résistants.

En Île-de-France, le contexte était tout autre : le vigneron pouvait choisir entre replanter une vigne difficile à exploiter, consacrer son terrain à une autre production ou le vendre pour répondre aux besoins de l'urbanisation.

Il faut ajouter que la vigne demande du personnel, or l'industrialisation de la région parisienne offrait alors aux populations rurales des emplois mieux rémunérés dans les usines, les carrières, les transports, etc. L'exode agricole rendait donc la viticulture de plus en plus difficile.

Ici, les terres libérées pouvaient facilement être reconverties. Dans plusieurs secteurs franciliens, les cultures maraîchères, fruitières et florales ont remplacé la vigne. Elles bénéficient elles aussi de la proximité de Paris et peuvent être très rémunératrices. Et si elles sont retirées de la culture, ces terres pouvaient facilement être utilisées pour bâtir des lotissements, des centres commerciaux, des zones industrielles... au point qu'il a fallu prendre (encore récemment avec la loi n° 2026-796 du 18 août 2026) des mesures pour la protection et la souveraineté agricoles, en renforçant les outils de préservation du foncier et les prérogatives des SAFER (Sociétés d'aménagement foncier et d'établissement rural).

La réglementation actuelle

La plantation de vigne destinée à la production de vin est strictement encadrée par un système d'autorisations préalables géré par FranceAgriMer via la plateforme *Vitiplantation*.

Elle est contingentée au niveau national (maximum 1 % de la superficie viticole totale chaque année). Si la demande dépasse le contingent dans certaines AOP/IGP, un arbitrage est fait selon des critères de priorité (jeunes agriculteurs, préservation de l'environnement, etc.).

Cependant, à titre d'exception, il reste possible de planter une vigne destinée à la consommation familiale privée (raisin de cuve pour usage strictement personnel, sans commercialisation), ou de

planter une vigne expérimentale ou conservatoire, qui témoigne d'une activité tellement liée à notre histoire.



Il n'existe, par contre, aucune obligation d'arrachage (sauf cas d'arrachage sanitaire ou arrachage d'une vigne plantée sans autorisation).

Lorsque le marché est excédentaire, il existe par contre des *plans d'arrachage* : l'UE et/ou l'Etat français proposent alors des aides aux exploitants qui choisissent volontairement d'arracher leur

vigne. En cas d'arrachage définitif, l'exploitant touche 4000€/ha, et s'interdit de replanter. Une aide peut aussi lui permettre une mise en jachère temporaire.

Combien de viticulteurs, victimes aujourd'hui de la sécheresse, de la canicule, de la grêle et autres intempéries (sans compter l'augmentation des charges, les difficultés à trouver du personnel saisonnier, ou les droits de douane erratiques imposés par certains pays) vont abandonner un métier que plusieurs générations se sont transmis avec fierté ?



En tous cas, pour ce qui est de Rambouillet, seuls quelques noms de rues rappellent que le coteau était autrefois couvert de vignes : *l'allée des vignes*, *le parking des vignes* ! Elle a eu aussi une *rue des vignes* et une *ruelle des vignes* (devenues rue Gautherin), ainsi qu'une *sente des vignes* (devenue rue Doumer) et un *chemin des vignes* (devenu rue Clemenceau)...

Aujourd'hui il ne lui reste qu'une vigne de moins d'un are, dont l'entretien semble poser problème à la mairie depuis le départ en retraite de l'employé qui y était affecté.



Visiteur de la Saint-Lubin 2010 vous avez conservé une bouteille du vin de Rambouillet, généreusement proposé avec les huitres de Jean-Pierre Chapelle ? Gardez la précieusement : sa valeur patrimoniale est inestimable.

Et surtout, ne tentez pas de la boire, cela pourrait être dangereux !

Christian Rouet
septembre 2026