

Le vignoble de Bué

Les traces les plus anciennes de cet attachement remontent au XIIème siècle.

A cette époque le vignoble buéton appartenait principalement aux congrégations religieuses telles que le chapitre Saint Etienne de la cathédrale de Bourges, l'Abbaye de St Laurent, l'Abbaye de Chalivoy, l'Abbaye Charlier. En ce temps les vigneron ne sont que rarement détenteurs de quelques parcelles de vigne. Ce sont de simples manœuvres au service des propriétaires. Après la révolution, les terres seront distribuées, mais plus souvent vendues à des familles bourgeoises qui les feront cultiver par les buétons.

C'est petit à petit que le cultivateur s'émancipera de ce joug pour devenir vigneron. Les exploitations restent cependant plutôt vivrières jusqu'à la fin du XIX, jusqu'à la croissance industrielle et démographique qui voit le vignoble atteindre son apogée. En cette fin de XIXème, le village n'a jamais été aussi peuplé et prospère. Mais à partir de 1894, le phylloxéra, puceron américain, vient rebattre les cartes. Les vignobles sont arrachés, l'exode rural commence, la commune se dépeuple et beaucoup de terrains sont en friches laissant aux troupeaux de chèvres le soin d'y paître. Le vignoble de Sancerre passe d'une superficie de 2300 ha en 1880 à 575 ha en 1900. Le vignoble entre dans une phase de lutte et de reconquête dont la solution sera le greffage. La 1^{ère} guerre mondiale met un coup de frein à cette reprise, dépeuplant davantage les familles de leurs forces vives, mais ne brise pas le mouvement. La reconquête est en cours et est d'abord qualitative. Les vigneron font de plus en plus de vins de pur sauvignon, dont les qualités gustatives commencent à se faire connaître et à voyager, notamment à Paris, bassin commercial naturel des vins de Sancerre, hors de la région. Ce gain qualitatif est couronné en 1936 par un décret qui déclare Appellation d'Origine Contrôlée les vins de Sancerre issus exclusivement de Sauvignon blanc et répondant au cahier des charges de cette nouvelle Appellation. Durant l'entre-deux guerres, le vignoble voit sa superficie se réduire encore notablement, mais il se spécialise dans la production d'un vin de haute qualité mieux valorisé.

La seconde guerre mondiale n'impacte pas directement le vignoble, elle lui est même presque favorable par la demande qui est supérieure à l'offre.

Peu après la guerre, en 1948, le vignoble atteint les 1000 ha.

Un progrès technique helvète, un porte outil monté sur un treuil, introduit à Bué par M. Crochet, permet de défricher et cultiver, à moindre couts et avec moins d'effort, les sols en fortes pentes qui avaient été délaissés après la crise phylloxérique. Désormais, deux hommes peuvent labourer 1 ha par jour contre 2.5 ares pour un homme auparavant, soit un gain de coefficient 20.

Ce progrès technique se répand dans le vignoble et la surface de vignes de l'Appellation va désormais aller croissant bien que les exploitations soient encore nombreuses avec des parcelles de petites tailles, de 2 à 5 ares en moyenne.

Les années 1950-1960 voient progressés les surfaces de vigne, la spécialisation des exploitations qui quittent peu à peu la polyculture et l'élevage pour se concentrer sur la vigne.

En 1959, ce sont les vins issus du Pinot Noir qui obtiennent l'Appellation Contrôlée pour les Sancerre rouge et Sancerre rosé.

Un collectif fort soude les vigneron de l'Appellation, c'est ensemble qu'ils progressent dans leurs pratiques, la modernisation des chais, qu'ils remembrement leurs parcelles pour en faciliter la mécanisation et rationaliser le travail. Quelques précurseurs ouvrent la voix à leurs collègues en défrichant les marchés nationaux et internationaux, les vins de Sancerre gagnent en qualité et en notoriété. C'est dans les années 1970-80 que quasiment tous les domaines abandonnent la polyculture et cultivent presque exclusivement la vigne.

Le Sancerre devient un vin populaire dans les brasseries parisiennes avec un fort engouement dans les années 1985-90. Les vigneron commercialisent de plus en plus leurs vins par eux-mêmes, que ce soit en France ou à l'étranger. Sancerre devient la référence mondiale pour les vins issus du sauvignon blanc.

Le succès des vins de Sancerre permet à de jeunes vigneron de s'installer, de prendre la suite de leurs parents, de poursuivre les investissements techniques et culturels engagés, pour faire progresser la qualité de leurs vins sans oublier leurs racines. Le maintien de ces exploitations fait la vie économique et les paysages du sancerrois, entraînant dans son sillage toute une activité touristique, hôtelière, de restauration, créant un bassin d'emploi demandeur de main d'œuvre permanente et saisonnière, permettant à tous une filière de maintenir son activité localement : artisans, fournisseurs, prestataires, transporteurs, commerçants...