

# « Grands Formats » 2

## Exposition itinérante



Mise en bouteille par une unité « Boutin services », dans un domaine viticole. Printemps 2018  
© David Gallois



Boucheuse à main, vers 1960  
© David Gallois

### Mise en bouteille

Avec la mécanisation de la mise en bouteille, la boucheuse à main est maintenant plutôt réservée aux particuliers. Les professionnels utilisent des chaînes de mise en bouteille. Certaines sont mobiles et se déplacent de domaine en domaine.



Clotilde DUPE-BRACHU, responsable du Musée du Vignoble Nantais : [direction-patrimoine@vignoble-nantais.fr](mailto:direction-patrimoine@vignoble-nantais.fr)

**Musée du Vignoble Nantais**  
82, rue Pierre Abélard  
44330 Le Pallet

## Une exposition

---

En 2017, le Musée du Vignoble Nantais publie une première série de bâches. Destinées à être prêtées et exposées « hors les murs », elles retracent le cycle du vin, de la culture de la vigne à la dégustation en s'appuyant sur des photographies anciennes.

En 2020, le Musée du Vignoble Nantais propose huit nouvelles bâches, pour montrer cette fois un aspect plus contemporain de la viticulture nantaise.

Des photographies récentes du Vignoble Nantais dialoguent avec une sélection d'objets des collections du Musée du Vignoble Nantais (machine à vendanger, tracteur interligne, boucheuse à main ou encore cuve de vinification) mais aussi avec des photographies anciennes.

Elles témoignent du savoir-faire des vigneron, de l'évolution des pratiques et des enjeux contemporains.

Cette exposition a été conçue de façon à proposer une solution « clef en main ». Elle se veut à la fois pratique (installation technique) et pédagogique. Chaque bâche est composée sur le même principe : photographie contemporaine / objet patrimonial / courte information.

L'exposition est amenée à circuler sur tout le Pays du Vignoble Nantais. Les bâches sont indépendantes les unes des autres et peuvent être empruntées individuellement.

La liste détaillée des bâches est annexée au dossier de prêt. Les formats (en centimètre - cm), les sujets des bâches, la mention des auteurs et les conditions d'accrochage sont précisés. Cette liste est illustrée de la photo de chaque bâche.

## Le Musée du Vignoble Nantais

---

Véritable musée de Pays, le Musée du Vignoble Nantais est un musée ouvert sur le territoire. Créé en 1980 par l'Association Culturelle Pierre Abélard, les collections à l'origine dédiées aux Arts et Traditions Populaires, opèrent progressivement un resserrement autour de la culture de la vigne et l'élevage des vins. En 1991, plusieurs collectivités locales s'associent aux fondateurs et au CIVN (Comité Interprofessionnel des Vins de Nantes qui rassemble les vigneronns et les négociants autour de la promotion de leurs vins) pour créer le musée actuel à l'échelle du Pays du Vignoble Nantais. L'Association Culturelle Pierre Abélard cède alors ses collections au Syndicat Mixte du SCoT et du Pays du Vignoble Nantais. Le musée ouvre ses portes en 1995 dans le bâtiment actuel pensé par l'architecte Jean-Claude Pondevie. Dès 2002, il reçoit l'appellation « Musée de France ».

Les objets présents dans les collections témoignent des opérations viticoles de la plantation de la vigne à la dégustation du vin nouveau. La collection qui se compose de plus de 1200 objets protégés au titre de la loi Musée de France : 500 d'entre eux sont présentés au public dans les salles du musée. Les autres objets sont montrés à l'occasion d'expositions temporaires, ou conservés dans les réserves pour étude.

En tant que « Musée de France », les missions du Musée du Vignoble Nantais consistent à garantir la protection, la conservation et la restauration de ses collections, leur accessibilité à tous les publics et la réalisation de travaux de recherche sur les collections et les thèmes associés. C'est dans ce cadre que cette exposition photographique a été élaborée.



# Exposition « Grands Formats » 2

---

## Destinataires

L'exposition « Grands Formats » 2

- les collectivités
- les vigneron implantés sur le territoire du Syndicat Mixte du SCoT et du Pays du Vignoble Nantais ;
- les partenaires et les mécènes du Musée du Vignoble Nantais ;
- les accueils de l'Office du tourisme du Vignoble de Nantes ;
- toute autre structure ou particulier qui en fait la demande pour une exposition au public.

## Crédits photographiques

© David Gallard  
© Collection privée – Mme Grasset  
© Vertou au fil des temps  
© Fred Radideau

## Contact et renseignements sur l'exposition

**Musée du Vignoble Nantais**

Téléphone : 02 40 80 90 13 – Fax. : 02 40 80 49 81

[accueil@musee-vignoble-nantais.fr](mailto:accueil@musee-vignoble-nantais.fr)

## Conditions de prêt

Prêt gratuit aux destinataires mentionnés ci-dessus.

Transport, pose et dépose : à la charge de l'emprunteur.

Contrat de prêt : un contrat est co-signé par l'emprunteur avec le Musée du Vignoble Nantais. Ce contrat mentionne :

- la liste des bâches empruntées ;
- la durée de l'emprunt ;
- les modalités de transport aller et retour ;
- les modalités d'accrochage de la bâche sur le site emprunteur ;
- la valeur d'assurance
- les conditions de transport et d'exposition.

Assurance:

L'emprunteur s'engage à souscrire une assurance couvrant les risques de vol, de perte ou de dégradation des biens pendant la durée du prêt des biens et au cours de leur transport lorsque celui-ci est assuré par l'emprunteur ou un tiers. La valeur d'assurance est fournie par le Musée du Vignoble Nantais.

Pour les structures publiques, le Musée du Vignoble Nantais se réserve le droit de demander, un exemplaire du certificat d'assurance à l'emprunteur.

Pour les particuliers, le Musée du Vignoble Nantais demandera un chèque de dépôt du montant de la valeur d'assurance, qui sera restitué au moment du retour des biens.

Constat d'état : Le Musée du Vignoble Nantais réalise un constat d'état des biens à leur départ et à leur retour sur site. Toute défectuosité ou irrégularité constatée au moment de la restitution des biens sera à la charge de l'emprunteur.

Conditions d'utilisations :

L'emprunteur s'engage à ne pas utiliser les biens prêtés à des fins commerciales ni pour une autre activité que celle prévu dans le contrat de prêt.

Le prêt est exclusivement réservé à l'emprunteur.

L'emprunteur s'engage à exposer les biens selon les prescriptions (sécurité, éclairage...) indiquées par le prêteur dans le contrat de prêt ou dans son annexe.

## **Conditions d'exposition**

Les bâches sont prévues pour des **expositions en intérieur** exclusivement.

Les dimensions des 8 modèles de bâches sont de : H 110 x 140 cm.

Chaque bâche est composée :

- en partie haute, d'un fourreau avec insertion tube métallique avec 3 fixations **crochet S\*** ;
- en partie basse, d'un fourreau avec barre de lestage métallique.

*\*Des crochets S peuvent être prêtés sur demande pour un accrochage sur grille d'exposition.*

# Bâches

## Bâche (1) : La mise en bouteille 110 x 140 cm (Haut. x Larg.)



Mise en bouteille par une unité « Boutin services », dans un domaine viticole. Printemps 2018  
© David Gallard



Boucheuse à main, vers 1960  
© David Gallard

*Mise en bouteille par une unité « Boutin services », 2018, © David Gallard*

*Boucheuse à main, vers 1960, © David Gallard*

### Mise en bouteille

Avec la mécanisation de la mise en bouteille, la boucheuse à main est maintenant plutôt réservée aux particuliers. Les professionnels utilisent des chaînes de mise en bouteille. Certaines sont mobiles et se déplacent de domaine en domaine.



## Bâche (2) : Gamme de bouteilles 110 x 140 cm (Haut. x Larg.)

### Gamme de bouteilles

Les domaines viticoles diversifient leur production. Pour mettre en valeur les gammes – Muscadet sur Lie, Gros-Plant et maintenant appellations communales, le choix de la bouteille et du graphisme de l'étiquette est essentiel. Ces éléments permettent aussi de se distinguer d'autres producteurs.



Gamme de bouteilles, domaine Vincent Caillé, Monnières, 2018  
© David Gallard

Collection de bouteilles sérigraphiées, le « Master de Donatien », 1984-1996  
© David Gallard

*Gamme de bouteilles, domaine Vincent Caillé, Monnières, 2018, © David Gallard*

*Collection de bouteilles sérigraphiées, le « Master de Donatien », 1984-1996, © David Gallard*



### Bâche (3) : Paysage de lignes droites

110 x 140 cm (Haut. x Larg.)



Des vignes en ligne droite, Le Pallet, 2018  
© David Gallard



Dècavaillonneuse,  
tractée par un cheval et guidée par le vigneron.  
© David Gallard

#### Paysage de lignes droites

Après la crise du phylloxéra, les vignes sont replantées en ligne droite pour faciliter la mécanisation. Il s'agit d'abord de permettre le passage d'outils tractés par des chevaux puis celui des tracteurs.



*Des vignes en ligne droite, Le Pallet, 2018, © David Gallard*

*Dècavaillonneuse, © David Gallard*

### Bâche (4) : Machine à vendanger

110 x 140 cm (Haut. x Larg.)



Machine à vendanger, Le Pallet, 2018  
© David Gallard



Sous une machine à vendanger de 1988  
© David Gallard

#### Machine à vendanger

A la fin des années 1980, les premières machines à vendanger ramassent le raisin, mais aussi des feuilles. Aujourd'hui, les nouveaux mécanismes permettent une récolte plus qualitative.



*Machine à vendanger, Le Pallet, 2018, © David Gallard*

*Sous une machine à vendanger de 1988, © David Gallard*

**Bâche (4) : Vignes hautes**  
110 x 140 cm (Haut. x Larg.)



Tracteur interligne Allis Chalmers, autour de 1950  
© David Gallard

**Vignes hautes**

Le type de travail du sol a un impact sur la façon dont est plantée la vigne. Aujourd'hui elle est parfois plantée de façon plus espacée et conduite plus haut : cela permet le passage d'outils entre les rangs pour le labour, tout en maintenant le rendement à l'hectare. Verra-t-on de nouveaux des tracteurs interlignes dans le Vignoble Nantais ?



Vignes plantées plus larges et conduites plus haut, Le Pallet, 2018  
© David Gallard

*Vignes plantées plus larges et conduites plus haut, Le Pallet, 2018, © David Gallard*

**Bâche (5) : Portraits de vigneron**  
110 x 140 cm (Haut. x Larg.)



Jérémie Batard, domaine Batard-Langelier, Maisdon-sur-Sèvre, 2018  
© David Gallard



Plantation de la vigne à La Boissière-du-Doré  
© Mme Grasset

**Portraits de vigneron**

Le terroir, ce sont aussi les hommes et les femmes qui travaillent la vigne et font le vin.

*Jérémie Batard, domaine Batard-Langelier, Maisdon-sur-Sèvre, 2018, © David Gallard*

*Plantation de la vigne à la Boissière-du-Doré, © Mme Grasset*

**Bâche (7) : Moment festif**  
110 x 140 cm (Haut. x Larg.)



Carte postale, début du XX<sup>e</sup> siècle  
© Vertou au fil du temps

**Moment festif**

Autrefois, le Muscadet accompagnait les moments festifs. C'est bien sûr toujours le cas aujourd'hui. Il existe même des moments festifs conçus autour de ce vin !



Les Muscadétours sur le site de l'hippodrome de Portillon, Vertou, 2016  
© Fred Radideau

*Les Muscadétours sur le site de l'hippodrome de Portillon, Vertou, 2016, © Fred Radideau*

*Carte postale, début XX<sup>e</sup> siècle, © Vertou au fil du temps*



**Bâche (8) : Les cuves de vinification**  
110 x 140 cm (Haut. x Larg.)



Cuves de vinification métalliques, Maisdon-sur-Sèvre, 2018  
© David Gallard



Cuve Dabin-Barré, 1960-1965  
© David Gallard

**Les cuves de vinification**

Même si certains vins sont encore vinifiés en fût de bois, les vignerons utilisent largement les cuves métalliques. La cuve en bois Dabin-Barré, dont le brevet a été déposé par un tonnelier de Saint-Fiacre-sur-Maine, est devenu un objet de musée.

*Cuves de vinification métalliques, Maisdon-sur-Sèvre, 2018, © David Gallard*

*Cuve Dabin-Barré, 1960-1965, © David Gallard*

