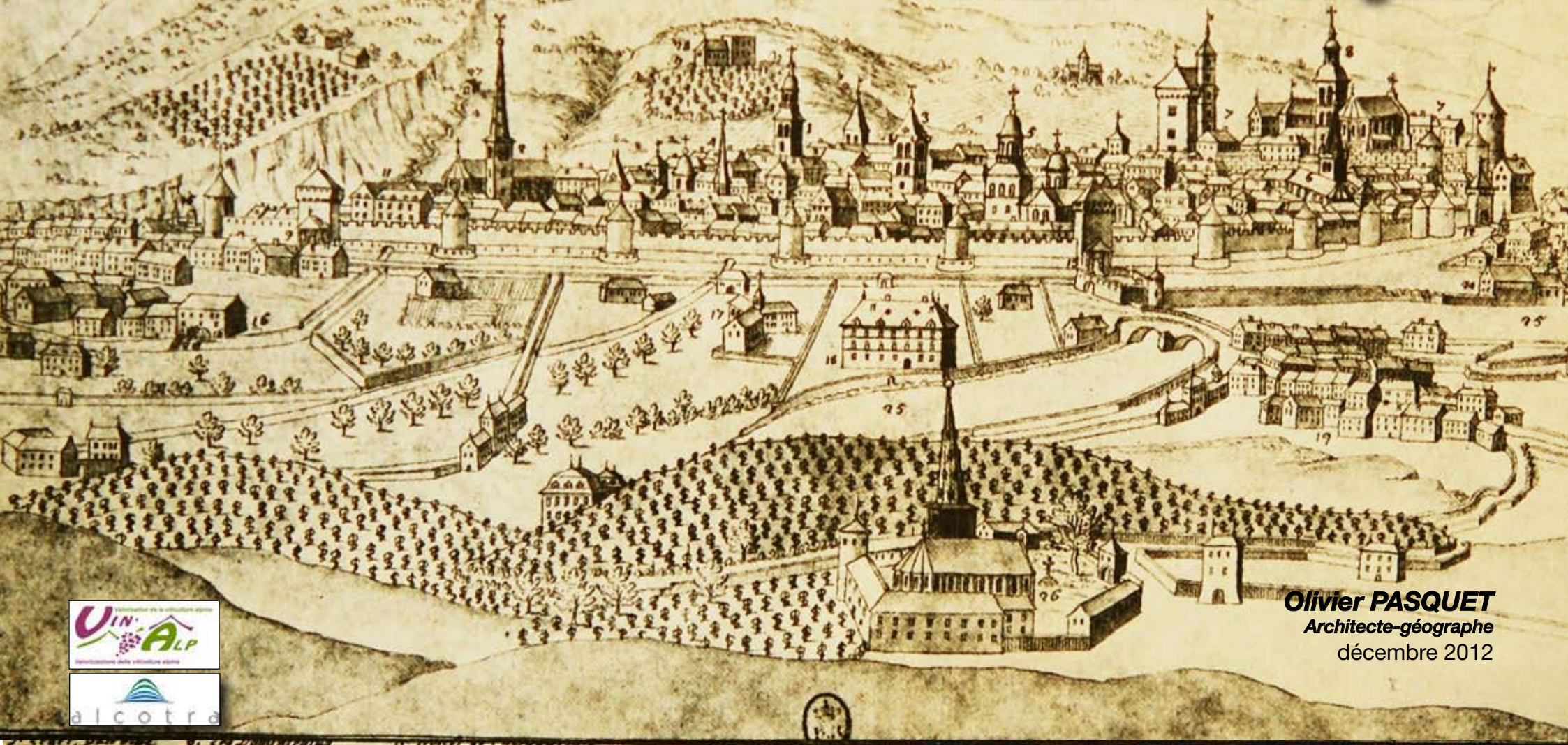
CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA SAVOIE
PÔLE ECONOMIE FILIERES

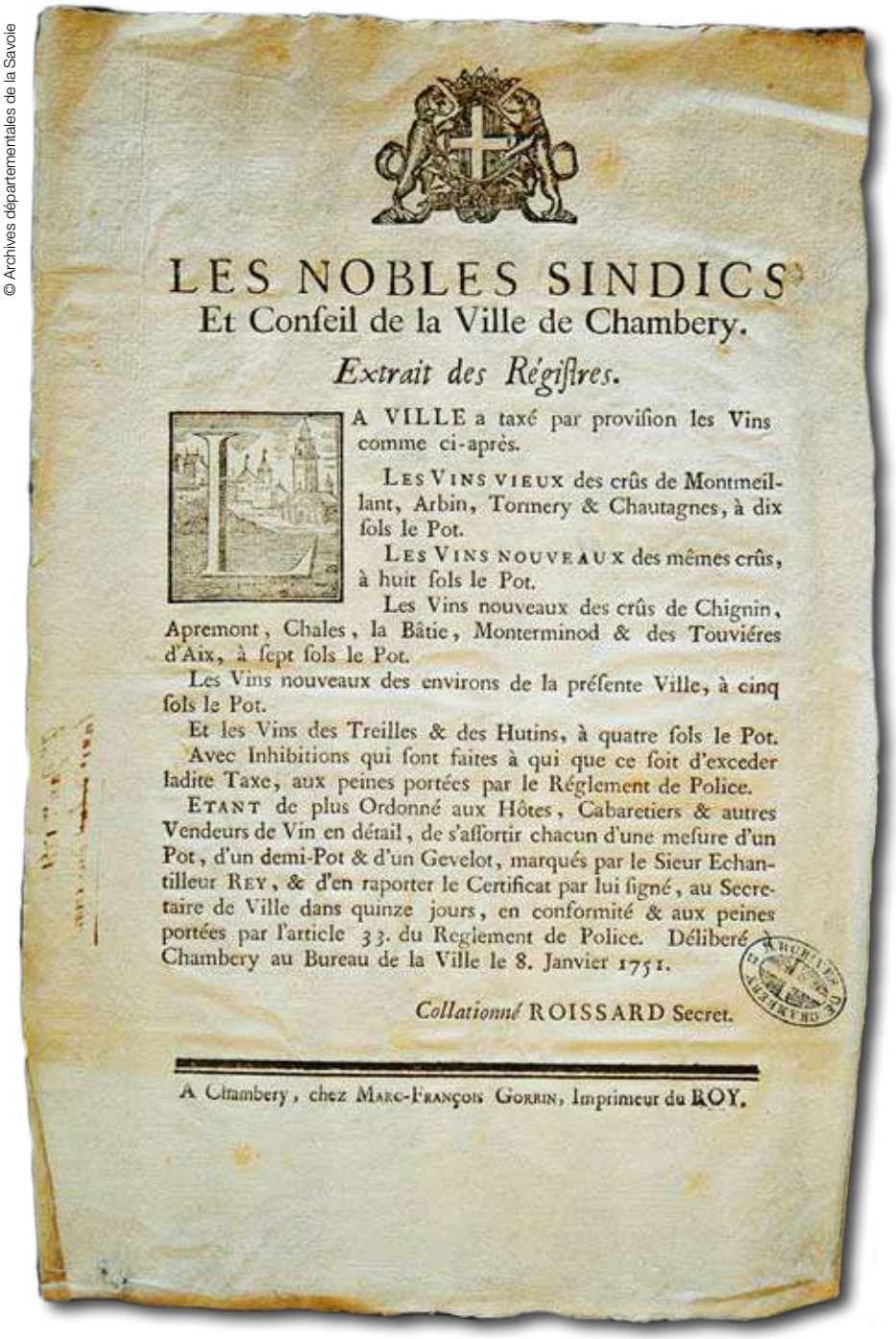
Étude géo-historique du vignoble et des paysages viticoles savoyards

Phase1 : les origines



Olivier PASQUET
Architecte-géographe
décembre 2012

© Archives départementales de la Savoie



LES NOBLES SINDICS
Et Conſeil de la Ville de Chambery.

Extrait des Régiſtres.

LA VILLE a taxé par proviſion les Vins comme ci-après.

LES VINS VIEUX des crûs de Montmeillant, Arbin, Tormery & Chautagnes, à dix ſols le Pot.

LES VINS NOUVEAUX des mêmes crûs, à huit ſols le Pot.

Les Vins nouveaux des crûs de Chignin, Apremont, Chales, la Bâtie, Monterminod & des Touviéres d'Aix, à ſept ſols le Pot.

Les Vins nouveaux des environs de la préſente Ville, à cinq ſols le Pot.

Et les Vins des Treilles & des Hutins, à quatre ſols le Pot.

Avec Inhibitions qui ſont faites à qui que ce ſoit d'exceder ladite Taxe, aux peines portées par le Réglement de Police.

ETANT de plus Ordonné aux Hôtes, Cabaretiers & autres Vendeurs de Vin en détail, de s'aſſortir chacun d'une meſure d'un Pot, d'un demi-Pot & d'un Gevelot, marqués par le Sieur Echantilleur REY, & d'en raporter le Certificat par lui ſigné, au Secretaire de Ville dans quinze jours, en conformité & aux peines portées par l'article 33. du Reglement de Police. Déliberé à Chambery au Bureau de la Ville le 8. Janvier 1751.

Collationné ROISSARD Secret.

A Chambery, chez MARC-FRANÇOIS GORRIN, Imprimeur du ROY.

Étude réalisée par :
Olivier Pasquet,
architecte-géographe,
o.pasquet@orange.fr

Décembre 2012

Photographie de couverture (© B.N.F.) :
Gravure du XVII e siècle : Chambéry, ville capitale de Savoyen vueue du costé Nord

Sommaire

Introduction p.4

1. L'ancienneté du vignoble savoyard

1.1. Le cadre général de développement de la viticulture
- 1.1.a. Repères et datations p.7
- 1.1.b. Apports de l'archéobotanique p.7
- 1.1.c. Le premier "village de vignerons" en Valais p.9
- 1.1.d. Attestations savoyardes dans l'Allobobrogie p.10

1.2. Un vignoble "savoyard" déjà en place au Moyen Âge
- 1.2.a. De l'Allobrogie à la Burgundie p.14
- 1.2.b. Le testament d'Abbon p.14
- 1.2.c. Le vignoble savoyard du Haut Moyen Âge p.15
- 1.2.d. Le Regeste du Genevois p.16
- 1.2.e. Le Diocèse de Grenoble p.18
- 1.2.f. Un vignoble "moderne" : les Abymes de Myans p.20

2 La facilité de commerce

2.1. Le transport du vin "savoyard"
- 2.1.a. Le Rhône p.25
- 2.1.b. L'Isère p.27
- 2.1.c. Les ports et les péages p.29
- 2 .1.d. La route p.30
- 2.1.e. Les tonneaux p.33

2.2. L'exportation du vin "savoyard" p.34

3. Le comte, la noblesse et l'église

3.1. La table et le vin dans les relations géopolitiques. p.43
- 3.1.a. Banquets de duc et banquets de comte p.43
- 3.1.b. Le fait de cuisine de Maître Chiquart p.46

3.2. Les vignes du comte de Savoie p.48
- 3.2.a. Le vignoble comtal p.49
- 3.2.b. Le vin du comte p.50
- 3.2.c. Le vignoble de Princens p.51
- 3.2.d. Le château de Ripaille p.51

3.3. La réputation des vins au Moyen Âge p.53
- 3.3.a. "La Bataille des vins" p.53
- 3.3.b. Le vin de Chypre p.54

3.4. Les Croisades p.58
- 3.4.a. Chronologie p.58
- 3.4.b. Les mariages chypriotes des Savoyards p.61
- 3.4.c. Les Templiers p.62
- 3.4.d. Le cépage "Altesse" ou "Roussette" p.63
- 3.4.e. Des "Altesses" à "'Altesse" p.66
- 3.4.f. Visite royale aux Altesses p.69

3.5. L'Église p.71
- 3.5.a. "Ceci est mon sang" p.71
- 3.5.b. L'Église et la vigne p.72
- 3.5.c. Les moines vignerons p.74
- 3.5.d. Bernard de Clairvaux p.74
- 3.5.e. Les cisterciens en Savoie p.76
- 3.5.f. Les vignes monastiques dans le duché de Savoie p.77
- 3.5.g. Dans les monastères p.86

4. La viticulture savoyarde de l'époque moderne

4.1. Emprises, Féries et Bans de vendanges p.91
- 4.1.a. Les décrets du comte p.91
- 4.1.b. Emprises p.94
- 4.1.c. Les gardes vignes p.99
- 4.1.d. Bans des vendanges p.102

4.2. Les méthodes culturales p.109
- 4.2.a. Contrat d'acensement 1689 p.109
- 4.2.b. Contrat d'acensement 1774 p.111
- 4.2.c. Réparations de la vigne de Monterminod p.112
- 4.2.d. Conduite de la vigne p.120

4.3. Diversité variétale p.123
- 4.3.a. L'inventaire de 1804 p.123
- 4.3.b. Les réponses au questionnaire p.124
- 4.3.c. Typologie des réponses p.124
- 4.3.d. Les principaux cépages cultivés p.124
- 4.3.e. L'inventaire de Pierre Tochon p.139
- 4.3.f. La qualité des vins p.140

5. Conclusion p.143

6. Bibliographie p.144

Introduction

Jusqu'à présent aucune étude géo-historique générale n'avait été consacrée aux vignobles et aux paysages viticoles savoyards. Pourtant maints historiens, géographes ou érudits locaux se sont penchés, depuis le XIXe siècle sur la multitude de documents afférents à la vigne et à la viticulture; documents accumulés dans des fonds d'archives publiques ou privées. Mais les travaux de ces auteurs concernaient, soit une période de temps particulière (Moyen Âge, XVIIIe siècle, …), soit un cadre géographique limité (Chautagne, Combe de Savoie, etc…), ou bien encore considéraient la viticulture comme une activité agricole parmi d'autres. De plus, une bonne part des ouvrages publiés au XXe siècle se contente de reprendre les données mentionnées dans les publications du XIXe siècle.

Aujourd'hui, avec la multiplication des sites internet, dédiés à la promotion des vignobles et des différents vins de Savoie, les informations "*historiques*" disparates et fragmentaires, tirées de ces mêmes travaux et ouvrages, sont répétées "en boucle", venant au bout du compte brouiller l'image du vignoble savoyard et accroître la confusion induite par son "*éclatement*" géographique.

Le travail de recherche, conduit dans le cadre du projet **Interreg IV Alcotra** "***VINALP***", se propose donc de considérer le vignoble savoyard dans sa globalité géographique et sa continuité historique.

Dans cette perspective spatiale et temporelle, il s'efforce de répondre à plusieurs questions fondamentales posées au sujet de la viticulture savoyarde.

- **La question de son ancienneté :** L'imaginaire collectif associe souvent vigne et viticulture aux climats et aux pays méditerranéens, en ignorant que le vignoble savoyard compte sans doute parmi les plus vieux vignobles "*français*". Il n'est pas le fruit d'une ultime progression de la vigne sur des territoires qui lui seraient hostiles, mais s'impose au contraire comme une des premières étapes de la progression d'un vignoble "*antique*" vers les limites septentrionales ou occidentales que l'on lui connaît aujourd'hui.

- **La question de sa vocation commerciale** :
  Le vignoble savoyard est souvent identifié à un vignoble d'autoconsommation, passe temps ou loisir pour des populations plutôt occupées à la production de fromage sur les alpages. Cette idée est confortée par une dynamique "régionaliste" qui s'efforce de rattacher ce goût pour la viticulture de montagne à une communauté d'appartenance alpine (pays autour du Mont-Blanc,…).
  La réalité historique et géographique semble bien différente. Le vignoble savoyard, construit au cœur d'un des carrefours d'échanges européens le plus important, s'est développé grâce à la facilité de commerce inhérente à une situation géographique particulière. Celle-ci a permis, très tôt, la rencontre entre différents savoirs faire ainsi que le croisement de matériel végétal local et extérieur.

- **La question de sa réputation :**
  Abordée à l'aune d'une histoire viticole "française" et "nationale", la place du vignoble savoyard est souvent sous estimée. Il est vrai qu'au plan strictement administratif elle n'est pas antérieure à 1860 (année du dernier rattachement de la Savoie à la France) et n'a donc pu s'inscrire avec autant de "légitimité" au coté des vignobles voisins (Bourgogne, Côtes du Rhône, Beaujolais, etc.). Même **Roger Dion** dans son incontournable "***Histoire de la vigne et du vin en France...***" n'y porte guère d'attention. Il convient donc de relire l'histoire du vignoble savoyard avec les références géopolitiques plus adéquates : celles d'un État-nation au cœur de l'Europe, dont les souverains, relayés par leurs élites, ont, des siècles durant, œuvré pour le développement et la promotion de leur vignoble, objet de rayonnement culturel et économique.

- **La question de la discontinuité géographique :**
  Faut-il parler du vignoble savoyard ou des vignobles savoyards? Cette interrogation légitime suscite la comparaison avec les vignobles voisins dont la superficie est beaucoup plus importante et qui semblent beaucoup cohérents. Petits vignobles, petites superficies…?
  C'est oublier ou ne pas savoir qu'il n'y a pas si longtemps la Savoie était littéralement, et presque à l'excès, couverte de vignes. Cette omniprésence de la viticulture, s'étalant depuis les bords du Rhône, jusqu'au fin fond des vallées de Tarentaise ou de Maurienne, organisait pour partie les échanges entre ville et campagne, régissait les comportements et les rapports sociaux. La viticulture, inscrite dans le sol et les mentalités savoyardes, s'est bien sûr transformée. Son évolution est indissociable de son ancrage historique autant que de sa spécificité géographique.

Notre étude propose d'aborder ces différentes thématiques en croisant une synthèse des articles, des ouvrages existants avec l'analyse de documents d'archives jusqu'alors ignorés ou méconnus.

Le souci d'apporter des réponses aussi synthétiques que possible à ces questions et d'optimiser la perspective d'une utilisation "*pédagogique*", guidera la

Cartographie du vignoble français actuel.

rédaction des quatre chapitres d'une première phase de recherche courant des premiers temps de la viticulture jusqu'au XVIIIe siècle.
Les archives cadastrales que la Savoie a la chance de posséder, ainsi que les archives "viticoles" de la Chambre d'Agriculture de la Savoie, permettront ultérieurement d'aborder les deux siècles suivants avec d'autres outils d'analyse.

Cartographie du vignoble savoyard actuel.

1. L’ancienneté du vignoble savoyard

Photographie de la page précédente (© Musée d'Aix-les-Bains) :
Détail de la stèle de Sylvain, trouvée sur le site de Saint-Romain à Jongieux.

1. L'ancienneté du vignoble savoyard

La rareté des témoignages archéologiques relatifs à la viticulture savoyarde, comme celle des sources littéraires ou épigraphiques permettant d'attester de son ancienneté, nécessitent, pour aborder les périodes de la préhistoire, de la protohistoire et de l'Antiquité, de replacer l'origine de ce vignoble dans un cadre géographique plus vaste.

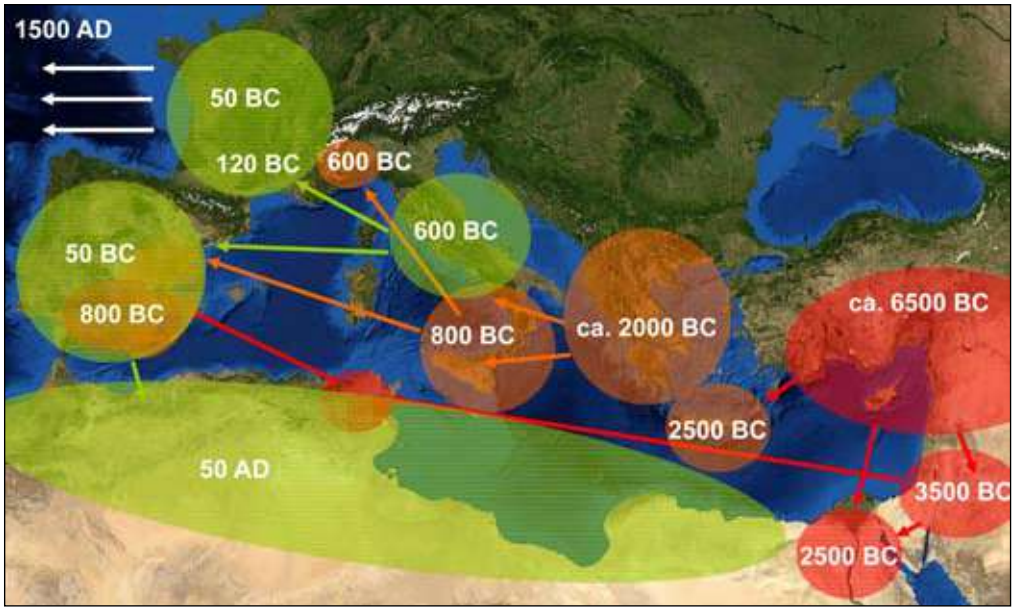
1.1. Le cadre général du développement de la viticulture :

Les progrès récents de l'archéologie, notamment de l'archéobotanique et de la palynographie, permettent de caractériser, avec une précision accrue, le développement de la viticulture. Pourtant ses premières traces préhistoriques ou protohistoriques sont le plus souvent très ténues : pépins de raisin, pollens et restes ligneux...
La nature de ces traces conduit d'ailleurs à la prudence lorsqu'il s'agit de distinguer ce qui relève d'une présence de vigne ou d'une attestation de viticulture, de la présence de raisins (pouvant être de table) ou de résidus de viniculture (marc, etc.).
La revue ***Gallia***, dans son tome 58, de 2001, puis complété en 2011 par le tome 68, présente un point complet sur l'état des recherches et des connaissances archéologiques afférentes à la viticulture et de la viniculture, notamment sur l'aire géographique qui intéresse la Savoie.

1.1.a. Repères et datation :

Le rappel de quelques repères généraux, évoqués par les différents contributeurs de Gallia, constitue un préalable incontournable :
- Le passage supposé de la vigne sauvage à la vigne cultivée a sans doute été opéré entre le VIe et le Ve millénaire avant J.-C..
- Le centre de "primo-domestication" de la vigne est disputé par deux candidats :
- **la Transcaucasie et les rives sud de la Caspienne**,
- **la Palestine et la Mésopotamie**.
- Les premières traces attestées de viniculture ont été découvertes **en Iran, à Hajji Firuz Tepe, au nord des monts du Zagros**, avec la découverte de petites jarres comportant des traces de vin (acide tartrique) **datées du VIe siècle avant J.-C. (environ 5 400 à 5 000 ans avant J.-C.)**,.
- La viticulture s'est ensuite développée à partir de ce ou ces centres de primo domestication :
- **en Jordanie vers 4 000 avant J.-C.**,
- **en Basse Mésopotamie vers 3000 avant J.-C.**,
- **en Grèce vers 2 500 avant J.-C.**.
- **La fondation de Marseille** par des navigateurs grecs venus d'Asie Mineure est datée de **600 avant J.-C.**,
- **La fondation de Narbonne**, haut lieu de la viticulture romaine, remonte elle à **118 avant J.-C.**.

Carte de l'Asie centrale avec localisation d'Hajii Firuz Tepe.



© Matthieu Poux
Carte schématique de la progression de la viticulture depuis son berceau d'origine.

1.1.b. Apports de l'archéobotanique :

Avant de souligner certains apports de l'archéobotanique, deux données montrent la complexité du domaine d'étude concerné :
- En France, des **pépins de raisin datés de 400 000 ans av.J.-C.** ont été retrouvés sur la station de **Terra Amata**, près de Nice.
- Il y aurait **6 000 cépages différents de vigne cultivée à travers le monde**.

L'incroyable diversité des cépages actuels nous ramène aux origines, et à l'idée, parfois évoquée que, dans les Alpes et en Savoie, la viticulture aurait pu se développer de façon endogène à partir de matériel végétal local.
Il est donc utile de préciser le terme "***vigne sauvage***" (lambrusque vraie ou "***vigne des bois***") **Vitis vinifera subsp. sylvestris**.

Une des jarres découvertes à Hajji Firuz Tepe (Iran).

Les botanistes et les archéobotanites distinguent **trois types de lambrusques** :
- **postculturales** : les plantes subsistant après l'abandon des cultures,
- **subspontanées** : celles issues de pépins de plantes cultivées,
- **spontanées**.

Parmi ces lambrusques spontanées on distingue à nouveau trois types :
- les **lambrusques coloniales** qui proviennent de lambrusques subspontanées,
- les **lambrusques métisses**, issues d'un croisement entre vignes autochtones et divers autres types,
- les **lambrusques autochtones**, elles strictement issues d'ancêtre sauvages.

Cette précision est importante car la "*véritable*" **vigne sauvage** (lambrusque spontanée autochtone) est une espèce endémique en Europe, et en particulier dans les Alpes du Nord.
C'est ce qui conduit à mettre en avant sa parenté avec certains cépages alpins actuels.

Pour établir la distinction entre vigne sauvage et vigne cultivée le botaniste **Louis Levadoux** a démontré en **1956**, que la **carpologie** (étude des pépins de raisin) était d'un apport essentiel ; les pépins de raisins constituant parmi les meilleurs critères distinctifs, permettant de compléter et de préciser l'analyse des pollens.

Lambrusques autochtones.

Depuis, les recherches archéobotaniques attachées à l'analyse de paléo semences de vigne, possédant une morphologie de type cultivé, ont permis de préciser la datation du développement de la culture de la vigne sur différents sites pré et protohistoriques :

- **Jéricho**, au Bronze moyen (soit au **IIIe millénaire avant J.-C.**).
- **Egypte**, au **IIIe millénaire avant J.-C.**, en précisant qu'il s'agit d'une zone extérieure à celle de la vigne sauvage.
- **Grèce et Crête**, au **IIIe millénaire avant J.-C.**.
- **Tell Esh Shuma en Israël** (au Chalcolithique, soit entre environ **2 500 et 1000 avant J.-C.**.
- **Italie**, mais seulement à partir de la **première moitié du dernier millénaire avant J.-C.** (San Vitale, Castelbole, Bologne, Rome).
- **Espagne**, au **VIe siècle avant J.-C.** (Alicante) ; avec la confirmation que se sont les peuples orientaux phénico-puniques sont à l'origine de la viticulture du Nord Est de l'Espagne.

En France méditerranéenne, les premiers signes polliniques suggérant une viticulture proviennent du sondage d'Embouchac à proximité de **Lattes (Hérault)** et sont datés du **Ve siècle avant J.-C.**.

Depuis, l'analyse archéobotanique de pépins de raisins trouvés sur différents sites atteste d'autres preuves du développement de la viticulture :

- Dans le Midi de la France (Coudounèu, Lançon-Provence, Ile-de-Martigues,…) des raisins cultivés (table ou viniculture?) ont été datés de la fin du VIe avant J.-C..

- Dans de nombreuses régions de Gaule, du Toulousain à l'Armorique, en passant par la région Centre et la Bourgogne, les preuves du développement de la viticulture pendant le Haut-Empire (27 avant J.-C. à 235 après J.-C.) se multiplient.

Vendanges de vignes sauvages en Kakhétie, Géorgie. Gravure de Grigoro Gagarine, 1847.

Pour conclure leur article "***La vigne et les débuts de la viticulture en France : apports de l'archéobotanique***", **Laurent Bouby** et **Philippe Marinval**, synthétisent l'apport des découvertes récentes de l'archéobotanique, par la distinction de **deux groupes de vignes cultivées parmi les populations de l'âge du Fer et de l'Antiquité sur le territoire français**.

"- Un premier groupe comprend des ensembles dont les valeurs se rapprochent des vignes sauvages. Il s'agirait de cépages primitifs, ayant peu évolué depuis leur domestication. Ceux-ci proviennent de sites de l'âge du Fer situés à l'intérieur des terres et de quelques implantations gallo-romaines.
- Le second groupe est constitué de populations plus proches des cépages actuels. Il comprend notamment tous les échantillons grecs et romains de Marseille, ainsi que d'autres sites, dont les établissements portuaires de Lattes et Toulon. Ce groupe représenterait des cépages plus évolués, provenant de régions où la viticulture possède une plus longue histoire.

Si l'existence de ces deux groupes de cépages se confirme, elle devra certainement être interprétée comme montrant une origine locale des cépages cultivés en contexte indigène à l'âge du Fer.
Elle autoriserait à résumer le développement de la viticulture en Gaule dans l'Antiquité, comme suit :

- La vigne cultivée, après avoir prospéré autour de Marseille, quitte la Narbonnaise

au Ier siècle avant J.-C. pour gagner Vienne (Isère),

- Indépendamment de cette progression méridionale, le vignoble a déjà conquis des régions aux climats tempérés à frais (tel le Jura) bien avant le IIIe siècle de notre ère."

© Matthieu Poux

Pépins de raisin trouvés à St-Laurent-d'Agny.

1.1.c. Le premier "village de vignerons" en Valais (Suisse) :

Le développement dans l'Antiquité de la viticulture en Suisse, attenante à la Savoie et au Jura, est attesté par de nombreuses découvertes archéologiques.
Olivier Mermod, achéobotaniste, a conduit, durant les dernières années, une étude carpologique sur 34 sites archéologiques valaisans. Cette étude a, entre autre, révélé les données suivantes :

- La découverte à **Gamsen-Waldmatte**, près de Brigue (Haut-Valais) de **pépins de raisin datant du VIIe siècle avant J.-C.**, sans qu'il soit possible de trancher sur leur provenance (viticulture locale ou raisins secs importés?).

- Sur ce même site dans les niveaux datés des IIe et IIIe siècles après J.-C. , un prélèvement sur trois livre pépins, pédicelles ou sarments de Vitis vinifera.

Riche de ces découvertes, le site de Gamsen-Waldmatte est désormais considéré comme "***le premier village de vignerons***" attesté dans le Valais romanisé.

Les découvertes archéologiques permettent, elles aussi, de préciser le processus de développement de la viticulture en Valais :

- **Aux VIIIe et VIIe siècles avant J.-C.**, la coutume du "*symposion*" (banquet avec vin pour l'aristocratie) se propage depuis la Méditerranée vers les Alpes du Nord.
- **Á partir du IIe siècle avant J.-C.**, l'importation, attestée en **Tessin** et en **Valais**, de bouteilles en céramique ("*trotolla*") et services à boire provenant de la plaine du Pô, est associée à une consommation usuelle de vin.
Le croisement entre données archéobotaniques et données archéologiques autorise à avancer le scénario en trois actes, échafaudé en conclusion du projet "***Histoire de la vigne et du vin en Valais***", mis en œuvre par le Musée de la Vigne et du Vin en Valais (M.V.V.V.) :

- **Au premier âge du fer** (début du Ier Millénaire avant J.-C.), bien avant que Rome ne s'intéresse aux Alpes, les échanges se sont accélérés entre les Celtes des Alpes du Nord et les cités gréco-étrusques.
Le vin, bien avant l'époque romaine, constitue un breuvage pour certaines couches sociales valaisannes favorisées, comme en Tessin et dans le nord de l'Italie.
- **Á la conquête romaine**, la consommation du vin est déjà ancrée dans les mœurs valaisannes. Une viticulture à la romaine se développe sans doute avec un accroissement de la demande. Au cours du 1er siècle après J.-C., l'importation de vin d'Italie et surtout du sud de la France, augmente fortement.
- **Á partir du IIe siècle après J.-C.**, une viticulture intensive ("*à la romaine*") se développe à coté d'une viticulture indigène "*extensive*". Telle sera la base de l'essor de la viticulture médiévale.
- **Aux IIIe et IVe**, le Valais, après la chute de la production de vin gaulois, importe du vin de Méditerranée Orientale et d'Afrique du Nord. **Au Ve siècle**, l'importation continue mais en provenance du Sud de l'Italie et de Palestine.

Le site de Gamsen-Waldmatte (Valais, Suisse).

Carte de situation du site de Gamsen-Waldmatte dans la Suisse de l'époque romaine.

Courants culturels et techniques à l'Age du fer.

1.1.d. Attestations savoyardes dans l'Allobrogie :

La Savoie, et par extension l'Allobobrogie, a donc vraisemblablement été concernée par un double mouvement de développement de la viticulture :
- **un développement septentrional méditerranéen**, depuis Marseille
- **un développement oriental**, antérieur au précédent, opéré lui depuis l'Adriatique (et Venise ?).

Pourtant, malgré la densité des sites pré et protohistoriques (sites sous-lacustres et sites d'habitat "*montagnard*" du néolithique, etc.), rares sont les attestations archébotaniques venant étayer ces hypothèses et éclairer les origines du vignoble savoyard.

Cette rareté de témoignage archéobotanique est partagée avec la vallée d'Aoste (Italie). Seules des traces de pollen de vigne, datées entre l'âge du Bronze et celle du Fer, ont été repérées dans la nécropole de Saint-Martin de Corléans (Aoste, Italie).(Mollo Mezzena R. "***L'età del Bronzo e l'età del Ferro in Valle d'Aosta***", Firenze 1997).
La mention de "*restes d'amphores retrouvés dans la nécropole d'Aoste et remontant au Ve siècle avant Jésus-Christ représentant vraisemblablement les premiers témoignages d'activités vitivinicoles*" , annoncée sur le site web du Cervim, n'est, elle, mentionnée dans aucun texte scientifique et semble sujette à caution.

En Vallée d'Aoste comme en Savoie, cette situation trouve vraisemblablement son explication dans l'absence d'attention portée par les archéologues à la recherche de traces de viticulture.
Pour espérer trouver les attestations d'une viticulture savoyarde antique, il faut se reporter sur les sources textuelles du Ier siècle après J.-C. et à la série de témoignages concernant les activités viticoles des Allobroges, sur le territoire de la cité de Vienne, qui englobait entre autre la majorité du territoire des actuels départements de la Savoie et de la Haute-Savoie (mises à part les grandes vallées de Maurienne, Tarentaise, Beaufortain, Val d'Arly, peuplées par les Ceutrons) :

- le vin allobrogique et son usage médical (De la médecine, IV, 12, 8) texte écrit par **Celse** (fin du Ier siècle av. J.-C.-Ier siècle apr. J.-C.),
- la préparation du vin poissé (De l'agriculture, XII, 23), texte écrit par **Columelle** (début du Ier siècle apr. J.-C.-apr. 65),
- le plant allobrogique (De l'agriculture, III, 2, 14-16), également écrit par **Columelle** (début du Ier s. apr J.-C.-apr. 65),
- épigrammes, 13, 107, écrit par **Martial** (38/41-ca. 104),
- "***De materia medica***", V, 34, écrit par **Pedanius Dioscoride** (ca. 40-90),
- une série de textes écrits par **Pline l'Ancien** (23-79),
. les crus du vin viennois (Histoire naturelle, XIV, 17-18),
. le plant allobrogique (Histoire naturelle, XIV, 25-27),
. sur les tonneaux des Alpes (Histoire naturelle, XIV, 132),
. un grand cru coûteux (Histoire naturelle, XIV, 57),
- "***Propos de table***", V, 3, 676 A-B, écrit par **Plutarque** (ca. 46-120).

Ces textes sont présentés par Gérard Lucas dans l'article *"La viticulture dans la partie occidentale du territoire Allobroge, Révision de quelques données archéologiques et des sources textuelles"*, qu'il a rédigé avec **Jean-Claude Bréal** pour le tome 68 de la revue ***Gallia***.

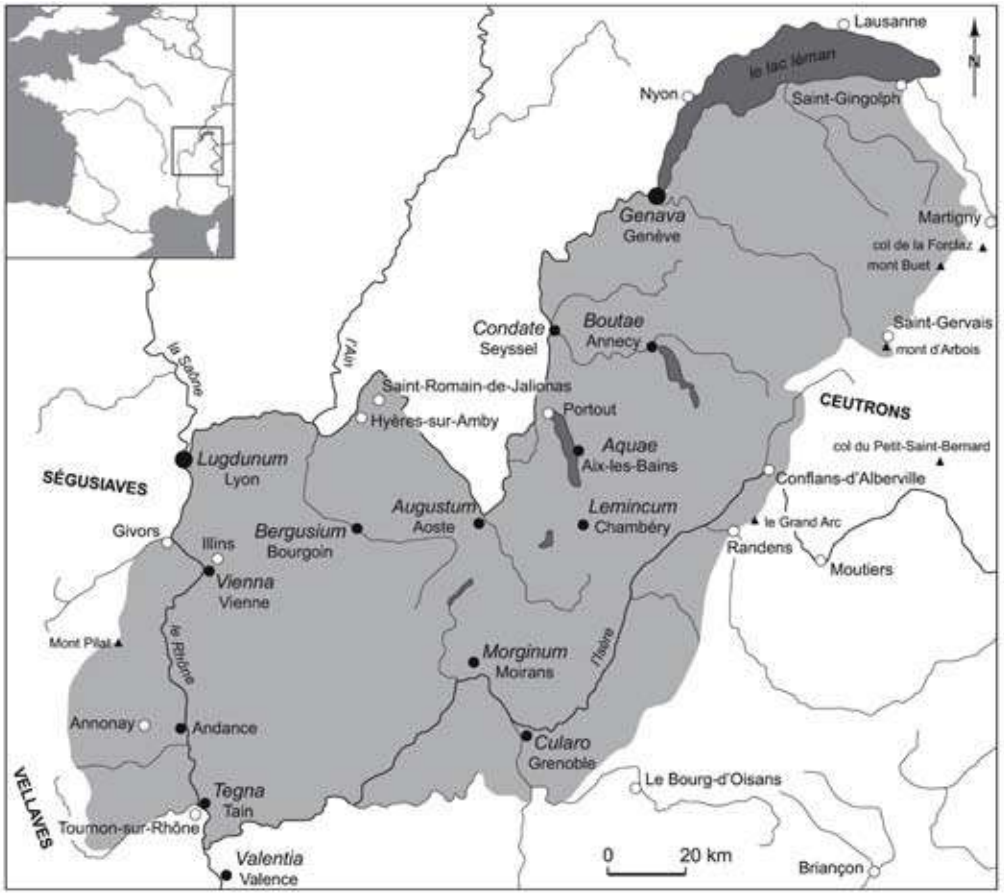
De la présentation et l'analyse conduite par **Gérard Lucas**, il convient de retenir les éléments suivants :

- **Pline cite plus de 400 cépages** connus en son temps, avec185 sortes de vins,

© Matthieu Poux

dont 80 très célèbres dans l'ensemble du monde romain.
- *"Dans la région des Alpes, on le met dans des tonneaux de bois cerclés et même, au fort de l'hiver, on allume des feux pour l'empêcher de geler."* Cette citation de **Pline** atteste l'usage antique du tonneau sur lequel nous reviendrons.

- **Pline** cite **trois crus de la Viennoise** : le Taburnum, le Sotanum et l'Ellincum.
- le **cépage Allobrogica** présente trois caractéristiques : c'est un raisin noir qui mûrit tard, est particulièrement adapté aux pays froids et ne se transplante pas, sous peine de perdre tout ce qui fait son intérêt, apparemment son goût poissé.



© Lucas/Bréal

L'analyse de ces textes par **Gérard Lucas** permet de dépasser les clichés, si souvent répétés et attachés aux Allobroges du vin "*picatum*", au goût "*poissé*", élaboré à partir du cépage "***Allobrogica***". En guise de conclusion à son article, il cite un extrait du livre de **Michel Bouvier** "***Les goûts des vins antiques***" (2001) :

"Qu'est devenu l'Allobrogica, cépage réputé de Vienne, cité par Celse, Columelle, Pline et Plutarque ? En fait, […] nous serions en présence de deux cépages, l'un d'origine ancienne, peut-être apporté par les Grecs et implanté en Côtes Roties et Hermitage, qui serait devenu aujourd'hui la Serine ou petite Syrah, et l'autre, de création plus récente, inconnu avant 19 av. J.-C., qui serait la Mondeuse développée actuellement en Dauphiné et Savoie. Il semble qu'il y ait là plus qu'un hasard et qu'une filiation puisse s'établir entre elles. Une confirmation viendrait du nom d'un des trois crus cités dans l'Antiquité : Taburnum, Sotanum et Ellincum ; le dernier correspond à Illins, localité située à 10 km au nord-est de Vienne (le deuxième peut-être à Seyssuel- au bord du Rhône, au nord de Vienne)."

Au plan archéologique de nombreuses installations viticoles ont été retrouvées sur différents sites romains et gallo-romains du territoire de la "*Cité de Vienne*" (territoire des Allobroges), notamment sur :
- la **villa de Talencieux** (Ardèche),
- la **ferme antique de Rome à Quintenas** (Ardèche),
- la **villa des Sarazinières à Champagne** (Ardèche),
- la **villa de Brèze à Limony** (Ardèche).

Au total six installations témoignent de la présence de la viticulture de la cité des Allobroges, sans qu'il soit possible de dater avec précision la durée de leur période d'activité viticole (sans doute depuis le Haut-Empire, jusque bien après le Ier siècle après J-C.). Mais ces exploitations sont toutes situées sur la partie occidentale du territoire Allobroge.

© Musée Dauphinois

Carafe en verre retrouvée sur le site d'Aoste (Isère).

Le site d'Aoste en Isère ("Uicus" de Vienne), très proche de la Savoie, même s'il n'a pas fait l'objet d'une campagne de fouille suivie, a néanmoins révélé, avec la découverte de nombreuses amphores, les témoignages d'une importation de vin importante et diversifiée (crus de Campanie, de Kos, de Rhodes, et de Gaule du Sud) et ce à partir du Ier siècle après J.-C.. (voir **Jean-Pascal Jospin** : "***Vicus Augusti : Aoste, Isère***" In: Revue archéologique de Narbonnaise, Tome 38-39, 2005.)

Il convient aussi d'évoquer la **villa viticole de Goiffieux** à **Saint-Laurent-d'Agny** (Rhône), qui constitue avec son vignoble attenant d'environ 4 000 m², un témoignage exceptionnel sur la viticulture romaine et gallo-romaine, du Ier siècle avant J.-C. au IIe siècle après J.-C..

© Matthieu Poux

Site de la villa de Goiffieux à St-Laurent d'Agny.

© Matthieu Poux

Le vignoble de la villa de Goiffieux .

Mais, ni au nord ni à l'est de l'Allobrogie, n'ont, à ce jour, été mentionnées de traces de viticulture ; en tous les cas pas dans les fouilles réalisées sur les villae gallo-romaines de Savoie :

- **Fréterive**,
- **Cognin**,
- **Gilly-sur-Isère**, fouillée à partir de1875,
- et **Arbin** (villa de Mérande), fouillée à partir de 1869.

Ont-elles été recherchées? L'interrogation est la même que pour ce qui concerne l'archéobotanique.

En fait seulement trois traces épigraphiques et une trace iconographique attestent de l'existence du vignoble savoyard dans l'Antiquité. Encore sont-elles bien tardives.

© Musée d'Aix-les-Bains

Stèle d'Aix-les-Bains (Savoie).

- La dédicace commémorative de la donation d'un bois sacré et d'une vigne par des decemlecti, découverte à **Aix-les-Bains** en 1923, au nord du "***Temple de Diane***" :

"Les dix représentants des propriétaires aixois ont donné un bois sacré avec son vignoble aux habitants du vicus d'Aix, afin de célébrer des jeux pour la sauvegarde de l'auguste empereur. Zmertuccius Titianus, patron du vicus, a offert cet autel à ses frais."

Le "***Temple de Diane***" est datable de la seconde moitié du IIe siècle après J.-C., peut-être du règne de **Marc-Aurèle**.

- Une inscription trouvée à Murs, sur la rive droite, en aval de Yenne, faisant état d'un curateur de la corporation des bateliers du Rhône léguant une somme de 10 000 sesterces pour l'entretien de son tombeau, de la vigne qui l'entoure et pour donner un repas à tous les membres de la corporation des bateliers du Rhône. (in **Paul Dufournet**).

- L'épitaphe de Jongieux, placée sur le dos de la stèle consacrée à **Silvain** et datée du 17 décembre 504 : "*Dans ce tombeau gît une femme religieuse, Valho, qui a vécu soixante-huit ans. Elle mourut le seizième jour avant les calendes de janvier, sous le consulat de Ceteus, homme clarissime.*" Au dos de la stèle, une représentation du **Dieu Gaulois Silvain**, dieu aux fonctions multiples : dieu de l'abondance et génie protecteur des bois. Le Dieu Silvain est représenté de la manière suivante :

"Un vieillard barbu et chevelu aux formes athlétiques, vêtu seulement d'un pagne rituel, présentant dans sa main gauche, un panier d'offrande rempli de fruits et de légumes et portant, à droite, une marmite d'airain."

La chapelle primitive a été vraisemblablement construite sur l'emplacement d'un sanctuaire gallo-romain du IIe siècle. C'est à l'occasion de la reconstruction de cette chapelle, lors de la mise en place d'une croix que l'on se rend compte que le piédestal utilisé n'est autre que la dalle d'un petit temple romain. Suite à cette découverte, **J.B. Morel** entreprend des fouilles pendant l'hiver 1938-1939 qui vont permettre de découvrir des pierres monumentales et cette stèle de pierre blanche provenant des carrières du Rhône à Yenne, dont l'ornement pourrait avoir été sculpté pour glorifier la vigne.
Une stèle dédiée à Silvain vers 165, par le procurateur des Alpes Grées, a également été retrouvée à **Aime**.

© Musée d'Aix-les-Bains

Stèle à Silvain, trouvée à Jongieux (Savoie).

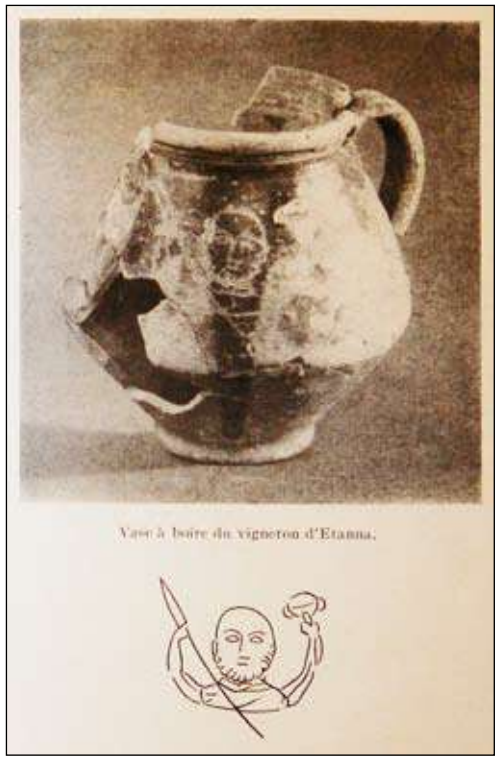
- le "vase à boire du vigneron d'Etanna " : En 1939, le même **J.B. Morel**, à la recherche des traces de la station routière d'**Etanna**, sur la grande voie romaine Vienne/Aoste/Genève, entreprend des fouilles d'une villa gallo-romaine, juste sous le promontoire de Saint-Romain, au lieu-dit le Pré des Villes, sur la plaine de Lagneux (commune de Yenne). Il y découvre un vase à boire, orné du portrait sommairement gravé dans la terre cuite d'un homme barbu tenant une lance dans une main et un vase à boire dans l'autre. Les fouilles de Morel sont stoppées par la guerre.

© Musée d'Aix-les-Bains

Épitaphe sur la stèle à Silvain, trouvée à Jongieux (Savoie).

Cette découverte confirme l'importance majeure de l'axe de circulation romain puis gallo romain, le long du Rhône.

Pourtant, même si aucune attestation directe n'a encore permis de préciser avec certitude l'ancienneté du vignoble savoyard, les découvertes archéobotaniques et archéologiques, anciennes ou récentes, montrent la Savoie romaine et gallo-romaine enserrée dans un ensemble territorial où la viticulture s'était développée depuis longtemps.



© Fonds J.B. Morel

Le vase à boire d'Etanna (Yenne, Savoie).

Dans la vallée d'Aoste voisine, et avec qui la Savoie entretient des relations fort anciennes par les cols, un manuscrit agiographique du XIIe siècle "***Vita Sancti Ursi***" (étudié par **Giulio Moriondo**) retrace la vie de Saint Ours, mort en 529.

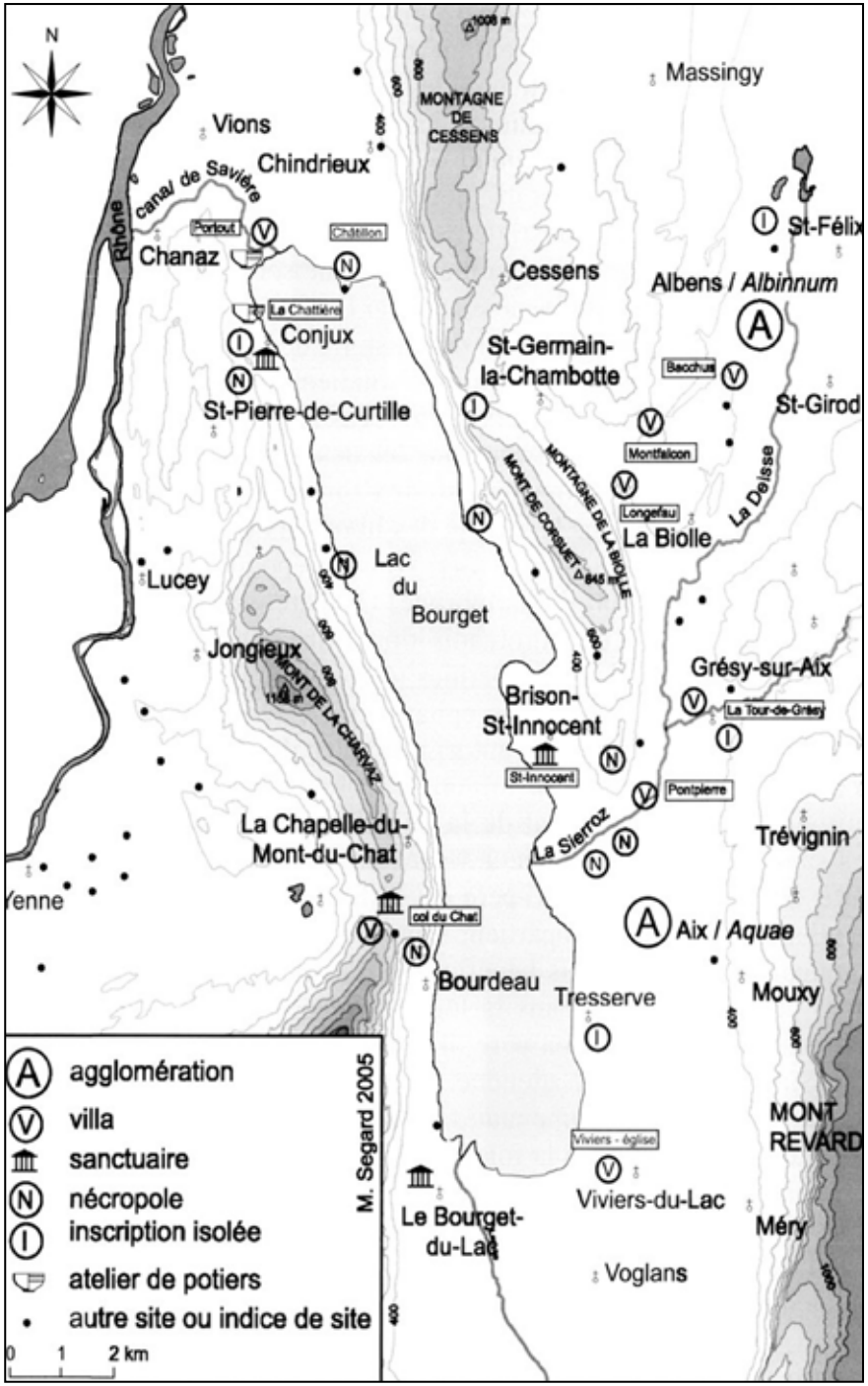
La ville d'Aoste y est décrite comme étant à l'époque du saint, totalement entourée de vignobles.
Ce temps est celui qui précède de peu les invasions barbares du VIe siècle qui entraînèrent, en Vallée d'Aoste, comme en Savoie ou en Valais, jusqu'à la fin du Xe siècle et l'arrêt des exactions sarrasines, une régression importante de la mise en valeur agricole du territoire, et notamment par la viticulture.

La rareté des attestations savoyardes protohistoriques et antiques trouve sans doute son explication dans plusieurs hypothèses qui ont pu se combiner :

- Les fouilles archéologiques conduites sur ce territoire n'ont peut-être pas assez attentives aux traces laissées par la viti et la viniculture.

- Les sites de villae, où auraient pu être faites ces découvertes, n'étaient pas concernés par l'activité viticole laissée à d'autres sites plus spécialisés de la cité de Vienne ou de Lyonnaise, mentionnés dans les lignes précédentes. Mais comment alors expliquer le peu de traces d'amphores retrouvées sur les sites savoyards ?

- Les activités viticoles auraient déléguées la colonisation romaine par aux populations locales qui les développaient bien avant l'arrivée des Romains, en utilisant des outils et contenants de bois qui n'auraient pas laissé de traces.
Ceci semble être vérifié par les découvertes de tonneaux et de cuves de bois dans les régions voisines de la Savoie.



1.2. Un vignoble “savoyard” déjà en place au Moyen Âge

1.2.a. De l’Allobrogie à la Burgundie

Nous laissons le territoire Allobroge, durant les deux ou trois premiers siècles de notre ère, quadrillé par le dense découpage du territoire des villae. Il y en aurait eu alors plus de 1 000 pour ce qui est du seul territoire de la Haute-Savoie actuelle. Cette organisation s’était superposée aux modes de mise en valeur agricole, développés depuis beaucoup plus longtemps par les populations autochtones. Ensemble ils faisaient vraisemblablement, mais chacun à leur façon et de leur coté, une part belle à la viticulture, sur les territoires dont ils assuraient la gestion.

À partir du IIIe siècle, avec le début des grandes migrations, s’engage le processus de désagrégation de l’Empire romain d’Occident. ***Quades***, ***Vandales***, ***Sarmates***, ***Alains***, ***Gépides***, ***Hérules***, ***Saxons***, ***Bourguignons***, ***Allemands*** et ***Pannoniens***, déferlent sur l’Empire en franchissant le Rhin, frontière dont la garde avait été relâchée. S’ouvre alors plus d’un demi-millénaire de troubles et de bouleversements territoriaux.

Les ***Burgunden*** (***Burgondes***, ou ***Bourguignons***) s’implantent en Gaule, à partir du Ve siècle, d’abord à Langres, puis à Besançon, pour ensuite occuper toute la région située entre la Saône, le Rhône et le Rhin, depuis les Vosges jusqu’aux Alpes pennines. La partie occidentale de l’Helvétie ainsi que Genève et Martigny se soumirent volontairement. Ce territoire devint **Burgundie** (Bourgogne) et **les rois Burgondes s’installent à Genève**.

Joseph Dessaix dans son ouvrage “***La Savoie historique, pittoresque, statistique et biographique***” (J.Perrin, Chambéry, 1854) décrit l’évolution de cette

Le royaume Burgonde et son expansion.

nouvelle entité politique et administrative, le royaume burgonde, auquel fut un temps rattachée la Savoie.

[Par la suite et au gré des traités et des arrangements avec les représentants de l’Empire romain, le royaume burgonde s’aggrandit et Vienne en devint la capitale.]

“Compris entre la Haute-Loire, l’Ardèche, et la Durance, les Alpes maritimes, graies et pennines, il embrassait dans ses limites dix-neuf départements ou fractions de département et s’étendait, dans la Suisse, sur les cantons de Vaud, de Neuchatel de Friburg et du Valais. Burgondes et romains se partagèrent les terres de ce territoire en cohabitant pacifiquement (allant jusqu’à vivre sous le même toit). Les « barbares » reçoivent les deux tiers des terres (pour l’essentiel des friches), laissant les Romains cultiver leurs exploitations traditionnelles.

En 501, une première expédition de Francs s’attaque à la Bourgogne. Les rois des Francs deviennent ensuite maîtres de la Burgundie, et par la même aussi rois des Burgondes. Puis d’autres envahisseurs, les Ostrogoths firent valoir leur volonté d’occuper le pays. Pendant la domination des Francs qui dura 354 ans, la Savoie subit les destinées des autres provinces de la Gaule. « Les rois mérovingiens instituèrent des administrateurs de provinces sous les titres de ducs, de patrices ou de recteurs. Leur autorité était supérieure à celle des comtes, et s’étendait sur plusieurs provinces réunies, qui formaient ou un duché (ducatus), ou un patriciat (patriciatus), suivant le titre du gouverneur qui les administrait.”

1.2.b. Le testament d’Abbon : 5 mai 739

Dans une Burgundie divisée en “***patriciats***”, la Savoie dépendait de celui de Vienne.
En 732, **Abbon**, recteur de Maurienne et de Suse, est nommé “***patrice***” de Vienne par **Charles Martel**, alors à la tête du royaume de Bourgogne et de celui des Francs. Abbon va d’abord résider à Vienne, qu’il doit quitter pour se réfugier à Suse, après une première invasion des Sarrasins, en Gaule et dans les Alpes de 721 à 759.

Dans sa retraite, la tradition veut, qu’il fonda le fameux **monastère de la Novalaise**, dans la vallée piémontaise de **Suse**. (Ceci est contesté par la charte de l’Abbaye datant de 726 qui indiquerait qu’Abbon n’avait fait que la restaurer en 739).

En 739, dans ce qui constitue un des documents les plus célèbres du Moyen Age, le “***testament***” d’Abbon, il lègue les possessions considérables qu’il tenait dans les évêchés de Vienne, de Lyon, de Grenoble, de Die, d’Embrun, de Vaison, d’Apt, de Riez , d’Arles, de Marseille, de Toulon, de Maurienne, de Tarentaise et de Genève.

Outre qu’il précise la dénomination toujours actuelle de nombreuses localités et mentionne l’existence de vignes (Savoie et arrière pays de Toulon), ce document permet de comprendre l’origine des grands domaines féodaux, qui furent ensuite pendant de nombreux siècles le cadre de l’exploitation agricole en Savoie et ailleurs.
Cet aspect organisation foncière a été analysée par **Nicolas Carrier** et **Fabrice Mouthon** “***Paysans des Alpes Les communautés montagnardes au Moyen Âge***” (Presse Universitaire de rennes, 2010).

“Le patrimoine du patrice consiste en exploitations rurales très dispersées. Certaines sont qualifiées de « cours » (curtes). […] Ce terme semble désigner ici de «grands domaines» latifundiaires, héritiers de ceux de l’Antiquité. Ils ne sont certainement pas d’un seul tenant, mais présentent une relative cohérence. […] Le cœur en est la «colonge du maître»

L'abbaye de La Novalaise, en Piémont (Italie).

(colonica dominicalis), où réside un affranchi […], qui fait office d'intendant.
Le terme de «colon», qualifie depuis l'Antiquité le paysan attaché à une terre à lui concédée par un maître avec lequel il partage le produit de son travail.
C'est lui qui a donné le mot de «colonge» (colonica), employé pour désigner ces sortes d'exploitations et qui ne désigne la réserve seigneuriale que par extension. Il y a donc des colonges rattachées à un centre domanial. Mais ce n'est pas, et de loin, le cas le plus fréquent. Beaucoup plus nombreuses sont les colonges isolées".

L'organisation foncière mise en place à cette époque préfigure la "*propriété*" féodale du sol qui réglera par la suite les rapports économiques et sociaux durant de longs siècles.

"Le monastère de la Novalaise se voit d'abord confirmer la possession du haut Val de Suse, où il est situé, «avec les forêts, les prés, les alpes et les cours d'eau». C'est ici le plus ancien texte conservé dans lequel le terme latin alpes est employé avec le sens d'alpages. Un peu plus loin sont cités les «alpes du Mont-Cenis». Paysage clairement montagnard, donc, tandis qu'en basse et moyenne Maurienne, il est plutôt question de champs, de prés, de vignes et de jardins. […]
Les possessions d'Abbon ne s'avancent guère que le long des grands axes traditionnels de passage. En Maurienne elles montent jusqu'au Mont-Cenis, mais ne s'aventurent pas sur les versants latéraux, sinon à Albiez ou à Villarembert, juste au-dessus du siège épiscopal de la Maurienne. […]
Le testament donne l'impression qu'Abbon possède des villages entiers : en Maurienne par exemple Modane, Hermillon et, en Tarentaise, Macôt ; autant de localités qui seront chef-lieu de paroisse au Moyen Âge central. Mais peut-être n'avons-nous là que les noyaux des villages postérieurs. Plus souvent, le patrice ne possède manifestement pas toute la localité : en Maurienne encore, il lègue une colonge à Albiez, une autre au-dessus de Brigot. À Aussois, il cède un affranchi nommé Orban ; dans la localité de Bognosco, une femme libre du nom de Rigovère ; à Villarembert, des hommes libres, etc."

A. Gros dans son article pour les "***Travaux de la société d'histoire de Maurienne***" précise : *"A Saint-Jean [de Maurienne], Abbon possédait une maison qu'il donne aux moines de la Novalaise avec toutes ses dépendances, édifices, courtils, jardins, champs et vignes".*
Ce testament est ainsi la première mention écrite confirmant l'existence de vignes en Savoie au Haut-Moyen Âge.

HebdoEst
LA MAURIENNE
Saint-Jean / Réintroduction de vigne
Le Princens de retour dans son berceau

Renaissance du vignoble d'Abbon en Maurienne?

1.2.c. Le vignoble savoyard du Haut Moyen Âge

A l'aube du Xe siècle, les Alpes sont à nouveau plongés dans une période de troubles et d'instabilité.
En 891, les Sarrasins pénètrent en Maurienne, en Faucigny et en Tarentaise et mettent le pays à sac pendant 50 ans.
Dans les années 950, ce sont cette fois les Hongrois qui envahissent le pays et se battent avec les Sarrasins pour l'occupation du territoire.
Il faudra attendre la fin du XIIe et le début du XIIIe pour retrouver une phase d'accroissement de la population.

- Les "*Chroniques de Savoie*" :
Certaines sources anciennes, postérieures à cette époque, apportent des informations précieuses sur la viticulture du début du second millénaire.

Ainsi en est-il des "***Chroniques de Savoie***", avec la grande période des chroniqueurs (**1350-1560**) qui est de loin la plus importante de l'historiographie savoyarde médiévale. Elle est dominée par une œuvre essentielle, la "***Chronique de Cabaret***" (**1419**), ouvrage qui marquera de son empreinte cent cinquante années de littérature savoyarde et dont l'influence (sur certains points particuliers) s'exercera jusqu'au XIXe siècle.

Les plus récentes de ces chroniques furent celles de **Guillaume Paradin** (**1552**, **1561**) qui évoquent dans une masse considérables de récits, certains vignobles alpins et leur vin :

"[à propos de la cité de Sion] *Au surplus je ne peux oublier qu'en tout le pays de Valais ne croit point de meilleur vin que celui de Sion, lequel l'on tient être de telle qualité qu'il n'en croit point de semblable en toute l'Allemagne, en bonté, délicatesse et friandise.*

Ce vin de Sion se peut garder vingt ans et est le rouge si épais, qu'on peut écrire comme d'ancre. Il y a aussi du vin muscat qui se peut garder deux ans."

Maints ouvrages ont plongé dans ces informations pour alimenter les récits historiques.
Ainsi dans son énorme ouvrage en deux volumes sur "***La maison de Seyssel, ses origines, sa généalogie, son histoire d'après les documents originaux***", le comte **Marc de Seyssel-Cressieu**, peut évoquer ce qui est peut-être l'une des premières attestations romanesque du vignoble "*savoyard*".
Il relate, la mise en déroute des occupants Sarrasins par le **Roi Bérold de Saxe** et sa réception par un "***sire de Seyssel***" vers l'an 1 000 :
"Lors ce mist Monseigneur Berauld moult en son cuer et dist en allemant à son maistre d'ostel : «Faites apprester toutes noz gens en ordonnance.» Et puis dist au seigneur de Saissel : «Mon hoste, Dieu vous le mire et me doint grace à vous rendre les services et honneurs que faiz mavez.» Et puis baisa la dame de Saissel et ly donna ung anel d'or et puis fust moult noble arroy.
Et quant le seigneur de Saisssel vist son ordonnance et conduytte, fist aprester ce de gens qu'il peust avoir et l'accompagna, dont Monseigneur Bérauld fust moult contans.
Et quant ils furent outre les vignes et furent dessandus au plain sur le rivage, Monseigneur Bérauld fist aller son baggage et son carriage devant et se tint sur sa garde ; la gaitte et les gardes du chastel choysirent le bagage venir par le chemin venir charrioz et chivaulx de baggages à grand foyson."

Le Roi Bérold quittant le château (vraissemblablement celui de **Cule à Culoz**) traversa un vignoble pour descendre jusqu'au Rhône.

Culoz et son vignoble sur une carte postale ancienne du début du XXe siècle.

1.2.d. Le Regeste du Genevois :

Les innombrables actes notariés ou juridiques (*regeste*, *extentes*, *pouilliers*, etc.) officialisant les donations, legs ou ventes de parcelles de vignes et des droits pesant sur celles-ci, constituent une source précieuse d'information, notamment pour attester de l'ancienneté des vignobles.

Ainsi, le remarquable dépouillement du "***Regeste Genevois***" réalisé par la **Fondation des Archives Historiques de l'Abbaye de Saint-Maurice-d'Agaune** en Suisse, permet d'analyser les données transcrites sur la viticulture de la "*Savoie du Nord*" au Moyen-âge.

L'exploitation de ce fonds appelle quelques commentaires préalables :
- Le ***Regeste*** est un l'enregistrement d'un ensemble d'actes juridiques ("*chartes*") émanant des pouvoirs publics ou passés entre des particuliers.
- Son cadre géographique varie selon la chronologie : le diocèse de Genève fait d'abord partie du Royaume de Bourgogne (de 888 à 1032), puis de la **Maison de Savoie**. Il voisine avec le Diocèse de Belley, de Moutiers-Tarentaise, de Maurienne, de Sion, d'Aoste et de Grenoble. Il est constitué de huit décanats : Aubonne, Alinge, Annemasse (comprenant le "***Chablais***"), Annecy (comprenant les "***Bauges***"), Vuillonnex (comprenant une partie des "***Bornes***"), Sallanches (comprenant le "***Faucigny***"), Rumilly (comprenant l'"***Albanais***").
L'ensemble est composé de 389 paroisses et 50 prieurés. Le territoire possède aussi 27 couvents ou monastères (dont les abbayes de Bonmont, Hautecombe, Sainte-Marie d'Aulps, Abondance, Entremont, etc), 21 hôpitaux et 23 maladreries.

Cette région géographique intègre donc bon nombre des vignobles actuels de Haute-Savoie, et pour la Savoie, ceux de la Chautagne et une partie de ceux jouxtant les "***Bauges***".

- Compte tenu de l'origine de ces actes, le Regeste donne une importance toute particulière aux propriétés ecclésiastiques.

Même si l'essentiel des mentions viticoles sur le ***Regeste du Genevois*** concerne des donations et transactions de droits ou de terres, elles dépassent parfois le contexte juridique pour apporter des données remarquables pour la connaissance du vignoble et du vin :

- entre 1082 et 1102 : L'évêque d'Aoste, fait une donation à Cluny et à Saint-Victor de Genève (canton de Genève, Suisse), sous la clause que chaque année, à la fête de saint Jean-Baptiste, l'évêque de Genève et ses chanoines recevront, dans le réfectoire du dit couvent, trente livres de pain et un ***setier de vin épicé, pigmenti***.

- année 1180 : Mention des torts causés à l'**Abbaye de Saint-Maurice d'Agaune** (canton du Valais, Suisse) par les séjours en qualité de seigneur et d'avoué, du comte de Genevois qui *"exigeait des réceptions considérables, pendant lesquelles les hommes de sa suite y commettaient de telles exactions et rapines que ceux de l'abbaye étaient forcés de fuir en abandonnant leurs champs et leurs vignes,*

ce dont l'église de Saint-Maurice n'a cessé de se plaindre à Dieu et au pape."

Plusieurs mentions du **Regeste Genevois** concernent les vignes et vignobles du territoire de l'actuelle **Savoie** :

- entre 979 et 1046 : Cession d'une église et de six "*manses*" à **Machilly** (Haute-Savoie), moyennant *"deux sols de cens annuel sur une vigne située à Lachat"* (avec mention de ses quatre confins),

- année 1192 : Le comte de Genève donne aux moines de **Talloire** (Haute-Savoie) *"une part des dîmes sur la vigne et le pré qu'il possède à Annecy, quatre maisons avec leurs casals au même lieu, le droit de faire paître les porcs dans sa forêt du mont Semnoz, enfin tous les droits de seigneurie sur les églises d'Annecy-le-Vieux et d'Annecy-le-Nouveau"*,

- année 1214 : Rodolphe de **Grésy** (de Grasiaco) notifie qu'un différent s'étant élevé entre lui et Jean, curé de Saint-Pierre de Scionzier (Haute-Savoie), il lui a cédé ***une parcelle (cletam) de vigne***, en a reçu dix sols, et la paix a été ainsi rétablie.

- année 1219 : Béatrix, comtesse de Savoie, veuve du comte Humbert III, du consentement de son fils Thomas, comte de Savoie et marquis en Italie, ainsi que des fils du dit comte, Amédée et Humbert, donne à la chartreuse de Vallon un **demi-muid de vin** à prendre annuellement dans **sa plantation de Tournon** (Savoie).

La Chartreuse du Reposoir (Haute-Savoie).

- année 1222 : Rodolphe de Lucinge, sénéchal de Faucigny, donne **sa vigne de Crête (ou la Crête) à la chartreuse du Reposoir** (Haute-Savoie), dont Guillaume est prieur.

- 29 Aout 1246 : Aimon, seigneur de Faucigny, atteste et confirme une donation faite par Etienne de Siraz, de Bonne, à la chartreuse de Vallon (Haute-Savoie), de **deux mesures de vin** (***duas caballatas de vino puro***), **à prendre chaque année dans sa vigne du Châtelard, au territoire de Chaplessi** (?)(Belleveaux, Haute-Savoie= à vérifier).

- Septembre 1299 : mention d'acensement incluant le paiement avec cinq sous de Genève et **un setier de vin de Messinge** (Mésinge, entre Lieu et Thonon, Haute-Savoie),

- 17 septembre 1311 : Lettres patentes de Henri VI, roi des Romains, mentionnant *"un droit de péage sur les grains et vins entrant à Genève par terre ou par eau"*.

Cet ensemble de données enregistrées sur les trois premiers siècle du second millénaire permet de souligner les éléments suivants :

- la région concernée (diocèse de Genève) est parsemée de vignobles bien en place à cette époque. Seules deux mentions font état de plantation récentes (entre 1164 et 1185, une vigne plantée par l'évêque de Genève dans le pré de l'évêque de Sion, du côté d'Ouchy ; 1303, une vigne plantée à Bonsaz)

- les mentions de qualité, d'origine et de quantité de vin produit : un char de vin mentionné pour paiement à Genève en 1026, don de vin épicé et pigmenté par l'Evêque d'Aoste, entre 1082 et 1102,

Moine au travail d'écriture. Document publié par la fondation de l'Abbaye St-Maurice-d'Agaune (Suisse).

- le mode cession des vignobles : don, viager, emphytéose,

- le transport et le commerce du vin : vente dans une maison de Genève en 1262, **entrée de vin à Genève par terre ou par eau**.

Tous ces éléments permettent de dresser le tableau d'une viticulture omniprésente dans les Alpes et plus particulièrement dans la Savoie du Nord. Cette viticulture est déjà, à l'évidence, un centre d'intérêt primordial et un enjeu de pouvoir pour l'aristocratie et l'Église.

Le vignoble et le château de Monterminod, Saint-Alban-de-Leysse (Savoie).

1.2.e. Le diocèse de Grenoble

D'autres sources similaires concernant le diocèse de Grenoble, cartulaires et pouilliers (même si ils n'ont pas encore fait l'objet du même dépouillement systématique et de la même mise en ligne), donnent des informations très comparables pour la "*Savoie du sud*", avec sans doute une fréquence encore plus importante des mentions viticoles.

- Xe siècle : Monterminod

Léon Ménabra écrit en 1841 "***Les Alpes historiques, première étude Montmélian et les Alpes***" (Puthod, Chambéry). Il reprend les données du célèbre ouvrage de Samuel Guichenon "***Histoire généalogique de la royale maison de Savoie: justifiée par titres***" (1780).

"Au Xe siècle, malgré les dévastations des Barbares, les vignobles de nos contrées continuent à se maintenir en réputation; ne pouvant citer celui de Montmélian, parce que les chartes manquent, je me bornerai à signaler celui de Monterminod, Mons Ermenoldi, qui appartenait alors à un [chevalier] Aymon de Pierre-Forte, officiers des rois de Bourgogne, et fut transféré par lui à titre de donation, au vénérable Odilo, abbé de Cluny, afin de réconforter et de mettre en liesse les bons moines de cette abbaye, qui venaient de fonder une colonie sur les bords du lac du Bourget, appelé alors le lac de Châtillon, lacuis Castellionis".

La charte mentionnée par Ménabra serait une charte scellée par Humbert aux Blanches Mains **entre 1014 et 1042**.

- 1032-1033 : Saint-Jean d'Albigny

L'abbé Trepier publie en 1878, dans Mémoires de l'Académie des Belles lettres, Sciences et Arts de Savoie, ses "***Recherches historiques sur le décanat de Saint-André et la ville du même nom***". (Ville on le sait détruite par l'éboulement du Mont Granier en 1248). Cet ouvrage a servi de référence à plusieurs ouvrages ultérieurs (François Gex, etc..). Ils en ont repris (en les résumant) les données, retranscrites des documents anciens par Trepier, et qui font partie des plus anciennes mentions de vignes en Savoie.

Parmi eux le "***Cartulaire de l'abbaye de Saint-André-le-Bas de Vienne***" qui mentionne déjà entre 1011 et 1081 les vins de la Combe de Savoie. D'autres mentions sont portées dans une série de charte de cette même abbaye. Les plus anciennes mentionnent ainsi la donation, par la femme du Roi de Bourgogne, à l'abbaye de Saint-André, de deux vignes situées à Saint-Jean d'Albigny.

"La fondation du prieuré de Saint-Philippe (de la Porte) eut sans doute pour point de départ une donation que la reine Hermengarde, femme de Rodolphe III de Bourgogne (970-1032 ; dit Le Pieux ou Le Fainéant ; il fut le dernier roi de Bourgogne), fit vers 1032, de l'église de Saint-Jean d'Albigny, aujourd'hui Saint-André-le-Bas [plus tard détruite par l'éboulement du Mont Granier].

Le château de Miolans en Savoie.

En l'année 1013, Hermengarde avait sollicité et obtenu de son mari les droits qu'il possédait en Savoie, in comitatu Savoigrnse, sur les terres et églises d'Albigny-le-Grand (Saint-Pierre d'Albigny), de Saint-Jean d'Albigny (Saint-Jean de la Porte), de Miolans, de Conflans et de Châteauneuf-sur-Isère, et sur leurs mandements et dépendances. L'année suivante, elle obtint également de lui des terres situées à Aix, à Lémenc et à Chambéry, avec leurs dépendances, et le château de Saint-Cassien, aussi avec ses dépendances. C'est une des églises obtenues de son mari en 1045 ; celle de Saint-Jean d'Albigny, que la reine Hermengarde cédait, avec toutes ses dépendances, vers 1032, à l'abbaye de Saint-André-le-Bas, afin de faire prier pour le repos de son âme et celle du roi Rodolphe. Peu après, vers 1033, elle donna encore, de son propre patrimoine, une vigne également située à Saint-Jean d'Albigny et une autre vigne qu'un nommé Foucher tenait d'elle ;

Vue sur le Mollard de Vions, Chautagne (Savoie).

et elle confirma, par le même acte, toutes les donations qu'elle avait déjà précédemment faites en faveur de la dite Abbaye. Divers seigneurs et notables habitants du pays, pendant près d'un siècle continuèrent, à augmenter la dotation de l'Abbaye de Saint-André-le Bas, ou plutôt du prieuré de la Porte qui en relevait.

- Vers 1081, un chevalier nommé Arbert, fils de Vuilbod, sa femme Ay et son fils Pierre demandèrent en présence d'Humbert, abbé de Saint-André, à être affiliés à son monastère, afin d'avoir part à toutes les prières et bonnes œuvres de la maison et de ses membres. En compensation, ils donnèrent à l'abbaye, pour le prieuré de la Porte, une vigne de leur patrimoine située à Albigny, paroisse de Saint-Jean, diocèse de Grenoble. Et pour mieux assurer cette donation, Arbert la fit approuver et confirmer par son frère Odon et par les seigneurs de Miolans, Guiffred et son fils Nantelme, qui sans doute jouissaient du droit de suzeraineté sur la vigne cédée."

- 1110 : Saint-Jeoire

Dans la charte du 5 Juillet 1110, qui donne naissance à la Société religieuse de Saint-Jeoire, l'évêque de Grenoble se réserve le quart de la dîme de la paroisse de Saint-Jeoire et des paroisses environnantes. Cette dîme est constituée… *"outre les huit setiers de froment et les huit setiers d'avoine, de neuf setiers de bon vin de commerce, livrables à l'époque de Carême."*

- 1148 : Bossey

Le côteau du village de Bossey, situé au pied du Salève, dominant la plaine de Genève, face au Jura, a de tout temps été couvert de vignes qui furent longtemps la seule ressource des habitants. L'obituaire du chapitre de St-Pierre de Genève faisait en 1148, obligation au Comte Amédée de Savoie de **donner un tonneau de vin de Bossey** aux chanoines chaque année.

- XIIe siècle : Vions

Au sommet d'une montagne isolée, entre le Rhône et la plaine de Chautagne, s'élevait sur le ***"Mollard"* de Vions,** le prieuré du même nom, datant du XIIe siècle et dépendant du monastère d'Abondance, **entouré de vignes sur les pentes**. Selon une légende répandue, ce monastère aurait d'abord été habité par les Templiers qui auraient rapporté de Terre Sainte un plan (*"mondeuse"*) dont ils se seraient servis pour planter les vignes de la commanderie, puis celles de Chautagne.

- XIIe siècle : Seyssel

La **première mention officielle de la vigne et des vins de Seyssel** semblerait remonter au XIIe siècle. C'est seulement au XIVe siècle qu'elle connut un développement important sous l'impulsion des moines des Arvières.

- 1203 : Francin

Jean de Sassenage, évêque de Grenoble de 1164 à 1220, en visite à la Chartreuse d'Aillon (1203) et … « touché par la sainteté du lieu et la piété des religieux…les supplia de lui accorder, au jour et à tous les anniversaires de sa mort les prières… En reconnaissance, il leur donna, sur une dîme qu'il avait acquise à Francin, **un muid de vin pur**, destiné à être servi chaque année à toute la maison, au jour anniversaire de son décès.

- 3 Janvier 1272 : Lucey

(archives du château de Lucey)

Pour prouver leur possession des dîmes sur des vignes à Lucey, les chanoines communiquent en 1664, une transaction du 3 janvier 1272 entre l'abbé de Hautecombe, le prieur de Yenne et le chapelain de l'église de Lucey, plus un acensement passé par les deux religieux de Pierre-Châtel à Jean Musiaco, curé de Lucey, du 10 septembre 1427.

Nous arrêterons là cette énumération, car les mentions de vignes et de vin se multiplient de manière exponentielle dans les documents notariés, à partir du XIIIe siècle (Montmélian, 1263 ; Ayse, en 1270, etc.). De cet ensemble d'actes et de dates afférents aux vignobles "savoyards" découlent les remarques suivantes :

- Il n'est pas étonnant que les mentions de vignes et vignobles, antérieures au XIIIe siècle, soient assez rares. La transcription ne concernait que les actes les plus importants et leur ancienneté a diminué les chances qu'ils parviennent jusqu'à nous.

Il ne faudrait pourtant pas en déduire que si ces mentions se sont multipliées par la suite c'est parce que le vignoble s'est développé (même si cette assertion peut comporter une part de vérité, comme nous l'avons vu au chapitre précédent).

- Les mentions de vignes sont réparties sur l'ensemble du territoire savoyard que cela soit sur des secteurs dont les vignobles sont encore aujourd'hui réputés (**Monterminod**, **Saint-Pierre d'Albigny** et **Saint-Jean-la-Porte**, **Francin**, **Ayse**, **Vions**,…) mais d'autres où elle a presque totalement disparu (**Tournon**, **Scionzier**, **Talloire**,…).

- Si les affaires viticoles concernent pour l'essentiel des relations foncières ou (et) financières entre la Noblesse et l'Église, ce n'est pas exclusif.

Deux ou trois mentions font apparaître des "*propriétaires*" ou tenants n'appartenant pas à ces deux catégories sociales.

- La viticulture est déjà à cette époque clairement une source de profit financier, un objet de négoce et de taxation.

- Il ne faut pas surestimer l'emprise ecclésiastique sur le vignoble savoyard. Comme l'a bien montré le médiéviste **Fabrice Mouthon** dans ses travaux sur l'histoire des alpages savoyards. Moines et religieux font grand usage de l'écriture. L'enregistrement écrit d'actes parfois plus théoriques que réels leur servira, au fil des siècles, à faire valoir des droits de propriété très souvent contestés.

1.2.f. Un vignoble *"moderne"* : Les Abymes de Myans

L'histoire de la culture de la vigne en Savoie est vieille de plus de deux mille ans. Elle a alterné des phases de développement, des phases de récession et des phases de redéploiement. Avant même d'aborder, dans un chapitre suivant, l'analyse cartographique du vignoble,

Le vignoble des Abymes de Myans (Savoie),sur une carte postale ancienne du début du XXe

Au milieu des Abymes de Myans, la "Pierre Hachée", témoignage de l'éboulement du Mont granier, 1248.

cantonnée par la disponibilité de documents aux XVIIIe, XIXe et XXe siècles, l'exemple du ***"vignoble des Abymes"*** est emblématique pour montrer l'inscription de la viticulture dans un terroir et des comportements sociaux. Même après une catastrophe naturelle d'une ampleur majeure, à savoir l'effondrement, en Novembre 1248 (vraisemblablement le 24), du Mont Granier à l'extrémité septentrionale du massif de la Chartreuse, la vigne ne met pas longtemps à reconquérir le terrain perdu. Cette catastrophe, qui fit sans douter un millier de victimes (d'après les estimations de **Christian Guilleré**), détruisit entièrement le village de Saint-André, chef-lieu du "***décanat de Savoie***", qui était un des quatre "*décanats*" constituant le diocèse de Grenoble. Ce décanat était le siège d'une abbaye et de plusieurs prieurés dont les documents anciens attestent de donations de vignes au XIe siècle.

Parmi ces documents le célèbre "***pouillé***" (ou "***cartulaire***") de Saint-Hugues (composé entre 1107 et 1132) et de nombreuses chartes confirment l'importance des propriétés viticoles à cette époque. **Vers 1110-1111**, dix parcelles de terres, situées aux environs immédiats de l'église de Saint-André font l'objet d'un don. **Cinq de ces parcelles sont des vignes**.

Le ***cartulaire de Saint-Hugues*** évoque, en 1226, le vignoble du "***Clos d'Aisin***" jouissant d'une très grande réputation. Å cette époque la mise en valeur du territoire est méticuleuse et ne laisse pas de place aux terres incultes. La place des vignes y est importante.

L'**abbé Trepier** dans une note en bas de page 86 de son livre sur "***Le décanat de Saint-André***" apporte sur ce vignoble les précisions suivantes.

"Les vignes d'Aisin étaient sans doute situées dans l'étendue de la paroisse de Saint-André, puisque la charte qui en fait mention est intercalée au milieu d'une

série de chartes toutes relatives à Saint-André. Ce mas des vignes d'Aisin était probablement le même que celui qu'une charte de 1224 ou 1226 désignait sous le nom de Clos d'Asin, suivant un inventaire des titres de la Chambre des compte de Grenoble(…). La dénomination de Clos d'Asin, donnée à ce vignoble, fait supposer qu'il produisait un vin renommé."

Cinq paroisses (Granier, Saint-Pérange, Cognin, Vourey et Saint-André, dont les noms ont disparu après 1248) ont été affectées par la catastrophe. Le village de Saint-André, ses hameaux, sa grande église et ses vignobles furent entièrement ensevelis par l'effondrement de la montagne, en laissant place à un amas de roche et de terres prenant le nom d' "***Abymes de Myans***" : Myans étant le nom de la paroisse dont l'église a été miraculeusement épargnée, vers laquelle ont convergé après cela d'innombrables processions et pèlerinage. Les paroisses limitrophes du périmètre anéanti par la catastrophe sont pour l'Isère Chapareillan et pour la Savoie Apremont, Les Marches (destruction de l'église), Myans (disparition d'une bonne partie de la population) et Saint Baldoph (où sera transférée l'église détruite de Saint-André).

L'abbé Trepier dans son ouvrage décrit ainsi le processus de reconquête de la vigne sur les "***Abymes***" :

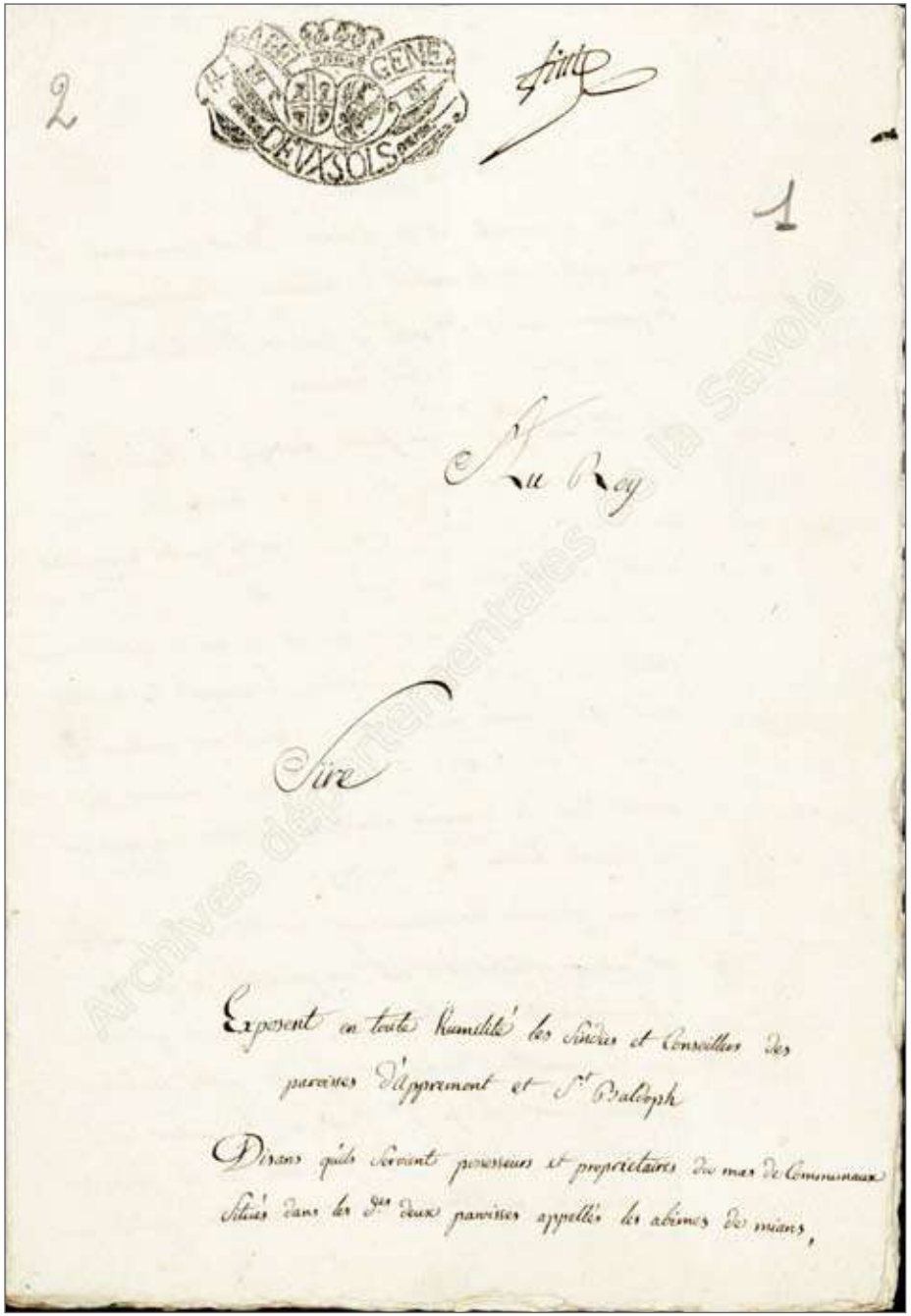
"Dans la région inférieure, la main de l'homme commença, de bonne heure, à disputer au chaos informe des abîmes les lambeaux de terre moins tourmentés et plus propre à la culture. Dès la fin du XVIe siècle, la section des abîmes comprise dans les limites du Dauphiné était déjà, sur beaucoup de points, couverte de fertiles vignobles ; tandis que la partie comprise dans les limites de la Savoie continuait d'être abandonnée à la vaîne pâture et à l'affouage du pauvre. Mais là aussi, après la divisions des abîmes entre les communes limitrophes, et surtout après le partage des communaux entre les habitants d'une même commune, le pic et la pioche finirent par s'attaquer à toute langue de terres susceptible de produire des céréales, de la vigne et des prairies naturelles ou artificielles. Le sol fut défoncé, les roches minées, les marécages et les étangs comblés. Les lacs eux-mêmes allèrent diminuant de nombre et d'étendue ; et aujourd'hui, c'est à peine s'il en reste une douzaine, dont la moitié ne tardera pas à disparaître à son tour pour faire place à des prairies ou à des cultures diverses."

Les hypothèses avancées par l'abbé Trepier sont sujettes à caution car de nombreux témoignages (notamment fiscaux), analysés par **Christian Guilleré**, montrent un rapide accroissement des revenus tirés de la vigne sur ce secteur.

L'effondrement crée un nouveau contexte pédologique très favorable à la viticulture, dont témoigne le vif intérêt porté par le **comte de Savoi**e lui-même, avec la création au XIVe siècle d'une nouvelle châtellenie, celle des Marches (ou des Murs). **Entre 1313 et la première moitié du XIVe siècle**, la production des vignes comtales sur le secteur passe de 49 setiers et demi (mesure de Chambéry),à 300 setiers. Cette production représente entre le tiers et le cinquième de la production des vignes comtales de la cluse (Montmélian-Arbin). Le vin des Marches est particulièrement apprécié. Le **comte de Genève** en achète trois tonneaux **en 1345**. Le plus gros de ces vignes reconstruites par le Prince l'aurait été sur la zone des éboulis.

Dans son étude "***Le vignoble de la Cluse de Chambéry***" **Jean Dardier** apporte les précisions suivantes :

"La catastrophe apparaît longtemps dans l'esprit des gens comme un châtiment de Dieu et l'amas des rocs comme



© Archives départementales de la Savoie

SA 38 : Requête des syndics et conseillers d'Apremont et de Saint-Baldoph qui sollicitent l'autorisation d'aliéner des communaux, dits les Abîmes de Myans, maintenant convertis en vignes (1787).

*un lieu maudit. Il est pendant longtemps évité et demeure inculte… Podere dans sa narration historique des couvents de l'Ordre de Saint-Benoit écrite au XVIe siècle déclare au sujet des Abymes de Myans… «ce qui est digne de remarque est que la terre en toute l'estendue de ces abîmes qui est d'une grande lieu de long et autant de large a demeuré quarante ans tellement stérile qu'elle n'a jamais produit un seul poil d'herbe….» (Abbé Trepier «**Recherches Historiques sur le Décanat de Saint-André**»).*

Mais peu à peu, les terrains éboulés sont grignotés par les propriétaires voisins et regagnés pour la culture. Le seigneur d'Apremont au XIIIe siècle laisse en effet les paysans s'approprier ces terres et mettre en vigne les parties les plus stériles et les plus rocheuses, gardant pour lui ce qu'il croit le meilleur (c'est-à-dire les parcelles situées hors de la zone d'éboulement).

En 1645, de dramatiques procès pour la possession du vignoble d'Apremont font entrer en lutte, les vignerons, puis l'État et le Duc de Savoie."

Ces procès continuent jusqu'en **1787**. Ainsi une requête des habitants d'**Apremont** et de **Saint-Baldoph** à propos de l'aliénation des communaux des "***Abîmes de Myans***" apporte un autre éclairage sur la reconstruction du vignoble.

Ce texte évoque les ravages liés aux "*incursions hostiles et du pillage des espagnols*" et ceux d'une épidémie survenue dans **les années 1765-66,** qui empêchèrent les communautés de réunir les fonds nécessaires pour acheter leurs affranchissements. Compte tenu de cette situation, les communautés se résignent à vendre leurs "***communaux***", mais se heurtent à un problème de taille: des "***forains***" (n'appartenant pas à la communauté et venant d'autres lieux, principalement de Chambéry), ont défriché une bonne partie de ces terrains et y ont planté des vignes. Mais ces plantations sont aussi le fait de certains habitants des communautés concernées. Le problème qui se pose est donc de savoir comment vendre des terrains qui ont fait l'objet d'une appropriation privative "*illégale*" et souvent réalisée afin de tirer profit et de faire commerce des produits de la vigne.

"Pour se renfermer dans le cas présent, les Abymes de Mians, c'est ainsi qu'on nomme les communes dont il s'agit sont composés de 708 journaux inscrits sous 37 numéros de mappes d'Apremont et de St Baldoph, outre 100 autres journaux albergés par le seigneur d'Apremont en vertu d'une ancienne mensuration du 16 Octobre 1687.

Ce terrain, anciennement marais, pâturages ou rocailles, depuis la destruction mémorable qui a crée le nom des Abimes, a été insensiblement usurpé, d'abord comme il est probable par les habitants mêmes et ensuite par les forains, qui les cultiveront par morceaux sous les yeux des communautés et de l'administration qui gardèrent le silence.

Enfin il se trouve aujourd'hui presque tout réduit en vignes à la vérité d'une qualité au dessous du médiocre, mais dont le peuple se contente en sorte que ce terrain est d'un prix considérable et se vend très bien. On y a bâti environ 100 celliers ou pressoirs dont la plupart sont dans les Abimes mêmes et le reste dans les environs.

Un grand nombre de famille tirent leur principale subsistance de cette culture, et les possesseurs à plus de 15 paroisses circonvoisines, sans parler de la ville de Chambéry qui en contient plusieurs. Les uns ont acquis à vil prix, les autres payent une cense modique et fort mal répartie en vertu d'une opération manquée en 1778.

Enfin on a assuré le soussigné (mais il n'a pu le vérifier par lui-même) que les trois quarts de la commune sont entre les mains des forains. […]

Les tribunaux ordinaires et les communautés se garderaient bien de donner les mains à un arrangement amiable. Les possesseurs actuels sont des usurpateurs, la chose est incontestable, le Sénat déposséderait par un arrêt ordinaire en les condamnant aux dépens et c'est ce que la délégation devra faire si les lettres patentes qui l'établiront ne la revêtissent pas d'un pouvoir extraordinaire conforme aux circonstances particulières du cas présent si ces circonstances étaient générales dans toute une province, le soussigné ne balancerait pas à croire qu'elles exigeraient de la bonté du prince une loi et non une commission ; mais comme il ne s'agit que d'un cas particulier, il faut que le tribunal puisse faire ici à peu près ce que ferait la loi en général, autrement la commission aboutirait infailliblement à jeter dans la misère et le désespoir un grand nombre de pauvres familles, ce qui, certes est fort éloigné des idées de S.M..

Tout ceci tend à prouver que les lettres patentes doivent être conçues en termes fort généraux et qu'il est indispensable qu'elles revêtissent les délégués d'un pouvoir au dessus de la juridiction civile ordinaire, afin qu'ils ne puissent pas être gênés dans leurs opérations par des vues particulières presque toujours contraires au bien public, et qu'on ne vienne point de part ou d'autre fatiguer la bonté du Prince par de nouveaux recours"

Pour se tirer de cette situation, qu'ils présentent comme tout à fait exceptionnelle (allusion à la catastrophe survenue cinq siècles plus tôt, restant sans doute dans toutes les mémoires) et si complexe au plan juridique, comme au plan politique, les habitants vont jusqu'à faire le brouillon de la lettre que devrait écrire sa majesté.

Ce document atteste donc que :

- le secteur concerné, vraisemblablement viticole avant 1248, a retrouvé cette qualité trois siècles ou quatre siècles plus tard,

- cette lente reconstruction du vignoble a été, exception faite du vignoble du comte de Savoie, mise en œuvre par des "*forains*" (personnes extérieures aux communautés concernées) venant pour l'essentiel de Chambéry vraisemblablement pour alimenter les débits de boisson "*populaires*" dans cette ville (allusion fait à la "*médiocre*" qualité du vin à cette époque). Cette nécessité urbaine de disposer de vignobles proches est soulignée par Dion pour la plupart des villes françaises depuis le haut Moyen-âge.

- Le vignoble des Abymes ainsi reconstruit devient sans doute un vignoble urbain qui génére pour ses viticulteurs Chambériens de migrations aussi brèves que régulières, comme peut en témoigner la centaine de "*celliers*" et "*pressoirs*" qui aurait été édifiée sur le secteur même des " Abymes".

Cette reconstruction exemplaire peut être mise en parallèle avec les opérations actuelles ou d'un très proche passé touchant la réorganisation du vignoble savoyard :

- années 1970-80 : plantation de vignes en treillage sur les labours coexistaient avec les hautains ou la vigne sur arbres vifs ou morts,

- années 1990 : remise en état des anciens vignobles de vignes basses pentues (type coteaux de Marestel à Jongieux),

- années 2000 : projets de sauvetage des anciens vignobles de montagne (vallée de la Tarentaise et de la Maurienne,…).

2. La facilité de commerce

Photographie de la page précédente (© BNF) :
Dessin dans les Chroniques de Charles VII, écrit sous Louis XI.

Le Rhône au pont de Lucey. Au fond le côteau de Marestel à Jongieux (Savoie).

2. La facilité de commerce

Les connaissances scientifiques actuelles montrent que la viticulture des Alpes et de Savoie trouve vraisemblablement son origine dans des apports exogènes de savoir faire et de matériel végétal qui sont venus optimiser des pratiques et des cépages préexistants. Elle s'est développée sur ces territoires avec le succès qu'on connaît, en profitant des grandes voies de circulation qui les traversaient et permettaient, après la "*romanisation*" du vignoble Allobroge, une remarquable facilité pour le commerce de son vin.
Conjugué à la maîtrise de l'artisanat du bois mise en œuvre pour la fabrication des bateaux et celles des tonneaux et des cuves de conditionnement du vin, le transport fluvial a joué dans cet essor un rôle déterminant, amplifié par la connexion avec les grandes voies (romaines) de circulation terrestre.
C'est d'ailleurs à proximité immédiate des fleuves, en l'occurrence du Rhône, et sur des "*carrefours*" de communication qu'ont été trouvés les principaux témoignages antiques de la viticulture savoyarde.

2.1. Transport du vin "savoyard"

2.1.a. Le Rhône

Les vignobles du **Yennois** et de la **Chautagne** sont localisés en bordure ou à proximité immédiate du fleuve, qui depuis l'antiquité constituait la grande liaison entre Méditerranée et Europe du Nord.
Les ports du **Bourget** et surtout de **Yenne** (station romaine d'***Etanna*** ?) ont certainement eu un rôle important pour cette localisation. Un peu plus au Nord, au cœur du vignoble partagé entre l'Ain et la Haute-Savoie dans la région de Seyssel, trait d'union entre Viennoise et Helvétie qui permettait en plus le passage d'une rive à l'autre du fleuve étaient implantés les trois principaux ports fluviaux de l'Antiquité sur le Rhône moyen :

- le port allobrogo-romain de **Condate** à Albigny près de **Seyssel**,
- le port de **Seyssel**,
- le port de **Regonfle** sous **Bassy.**

Paul Dufournet dans les nombreux articles et ouvrages qu'il a consacré à la "***Navigation sur le Rhône Supérieur***", souligne l'importance de navigation fluviale.
"[…] le vin, l'huile, les grains, les olives constituaient les principales activités de commerce. Ces denrées étaient transportées à bord de bateaux dans de grandes amphores aux formes variées dont on a retrouvé de nombreux spécimens."

©Archives départementales de la Savoie

© Musée des Beaux Arts de Lyon

Attelage de chevaux remontant des bateaux sur le Rhône. Alexandre Dubuisson, 1831.

Parvenues de la Méditerranée à Genève par la vallée du Rhône, elles étaient destinées au ravitaillement de l'armée du Rhin et acheminées à travers la Suisse par Vidy (Lausanne), Yverdon (Eburodunum), le lac de Neufchatel et le cours de l'Aar"(repris des données du musée d'Art et d'Histoire de Genève.)

Louis Blondel [in «Le port gallo-romain de Genève» Congrès du Rhône, Genève 1929] décrivant les deux ports de Genève, l'un sur le Rhône, l'autre sur le lac, dit à propos de ce dernier, qui était le principal: « C'est là que les nautes du Léman venaient aborder. Au commerce des bois, il faut ajouter celui des vins du Midi et du pays des céréales, des tuiles et des poteries arvernes et ruthènes. Genève devait être un centre d'échanges, principalement un entrepôt de vins provenant du Midi à destination de l'Helvétie ; on y a trouvé de nombreuses caves à amphores…» Ces poteries trouvées dans le port antique de Genève montrent que son activité a duré depuis le début du Ier siècle jusqu'au IVe siècle. Nous pouvons ainsi, avec tous ces éléments, nous représenter Genèvecommeplaced'échangesimportants entre le sud de la Gaule et l'Helvétie, par le Rhône, au débouché du lac, qui la mettait en communication directe avec un pays riche et la voie d'Italie par le Saint-Bernard.

[…]

Seyssel c'est probable, a du exister en même temps que Condate [situé un peu plus au nord sur le Rhône], qu'il supplanta plus tard, sans en avoir à l'origine la même importance. Néanmoins, avec le Regonfle, c'étaient là les trois localisations principale de ce qu'ont peut considérer comme la tête de navigation sur le Rhône supérieur français.

Chaque rive devait avoir son port et son chantier de construction de bateaux et de radeaux. Ces ports et ces chantiers étaient probablement très parents de ceux qui subsistèrent jusqu'aux aménagements portuaires du XVIe siècle, côté Savoie, et du XIXe siècle, coté France. Les bois pour les constructions navales pouvaient provenir, soit du Colombier, soit de la Semine par la Regonfle.

[…]

[Port de la regonfle]

Ce nom de Regonfle («Regonflouz» au Moyen Âge) vient d'une particularité physique relative à la remontée des eaux du Rhône dans les Usses lorsque le premier grossi en été par la fonte des glaces, se mesurait avec une rivière appauvrie.

[…]

Le port du Regonfle fut très important pendant tout le Moyen Âge et jusqu'à la fin de la batellerie. Il existait là en 1612 une maison et un magasin «à déposer toutes sortes de marchandises» qui furent achetés à Claude Falconet de Seyssel par les «sieurs du païs du Valley», autrement dit par les évêques de Sion, seigneurs du Valais pour en faire le même usage. Ceci montre bien le besoin qu'avait la région du Rhône très supérieur de rejoindre, au plus court, la partie du fleuve qui la reliait directement à la Méditerranée. Ce lieu passa peu après au prince de Savoie-Piémont qui, privé par le traité de Lyon (1601) de Seyssel rive gauche, de son port, y construisit un des plus importants à sel de son État.

Le Regongle et Seyssel coexistèrent ; souvent au Moyen Âge les marchandises s'embarquaient au Regonfle et les voyageurs à Seyssel ; dans les documents on confondait parfois les deux points. Il n'est pas douteux cependant qu'entre 1601 et 1760, alors que Seyssel sur les deux rives était entièrement français, que ce port dut avoir une très grande importance pour la Savoie.

[...]

Ce que nous savons des derniers temps de la navigation sur le fleuve - et il en était ainsi depuis le Moyen Âge - est intéressant à comparer avec la période antique, car les différences sont sans doute peu profondes. Seyssel, tête de la navigation sur le haut Rhône français possédait trois corporations parfaitement organisées qui s'adonnaient à l'industrie des transports : celle des «naufetiers» ou conducteurs de grandes barques, soit «nefs» ou «naufs», celle des «fustiers», ou constructeurs de fustes, soit de bateaux, chaloupes, canots, penelles, radeaux et autres appareils servant à la navigation, enfin celle

Les deux Seyssel et le Rhône. Carte postale du début du XXe siècle.

des «rouliers» ou voituriers qui conduisaient dans tout le pays environnant les produits débarqués à Seyssel ou qui ramenaient le fret nécessaire.

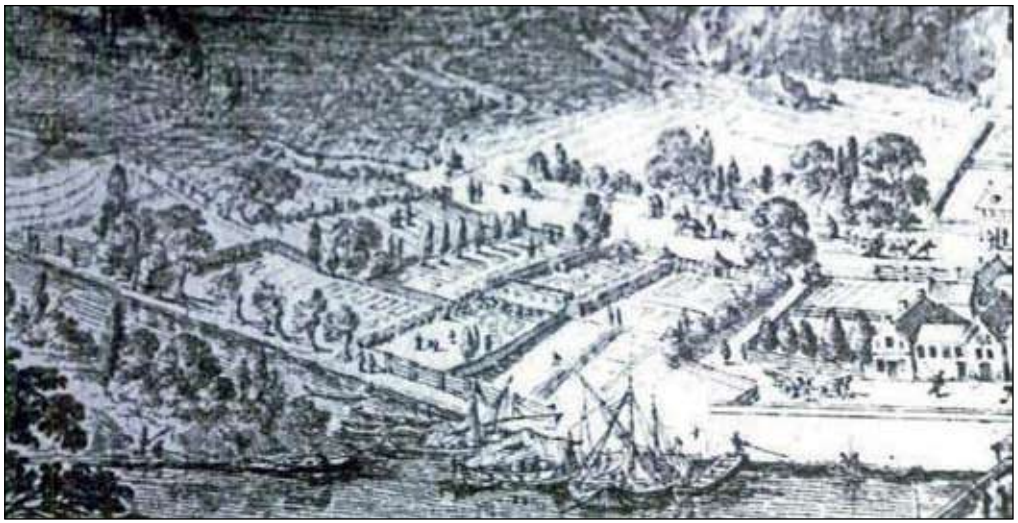
Les naufetiers étaient en réalité les rouliers du Rhône, de Seyssel à la mer, ceux de Seyssel s'arrêtant toutefois à Lyon ou à Vienne. Ils avaient l'entreprise de tous les transports par eau ; ils étaient connus et requis sur tout le parcours ; ils connaissaient les produits de chaque pays et de chaque localité ; ils avaient leur clientèle dans toutes les villes des bords du Rhône."

Pour **Chanoine Perroud**, **Yenne** et **Le Bourget** n'avait rien à envier à Seyssel. C'est ce qu'il développe dans son article "***La Chautagne capitale et la navigation sur le Rhône***" (Cahiers de Savoie, Chambéry, 1945)

"Il fut un temps où Yenne et Seyssel brillaient par l'habileté de leurs artisans à construire toutes sortes de bateaux : rigues, sapines et sablonniers. […]
En 1301, le châtelain du Pont-de-Beauvoisin fait transporter au Bourget, par voie du Rhône, 8 bœufs, 30 porcs, 2 setiers de poissons, 54 aunes de toile et une grande quantité de blé pour l'approvisionnement de l'hôtel du Comte.
En 1330, Samuel de Montréal, juif de Saint-Genis, qui remplissait les fonctions de péager à Chanaz, déclare le passage de 196 sapines (barques faites de bois de sapin), 10 grands bateaux et 44 bateaux plus petits chargés de fagots. […]
Par le Rhône descendaient des trains de bois, des ouvrages en buis, des vins blancs, des bestiaux, des cuirs, des fromages, des pommes et des châtaignes. Il remontait du sel, des draps, des fourrures et des armures. […]
Le Rhône n'était pas seulement utilisé pour le transport des marchandises. Beaucoup de voyageurs préféraient, à la descente, la voie d'eau à la voie de terre. […]
Les passages des princes de la Maison de Savoie ne se comptent pas. Le 8 novembre 1362, Bonne de Bourbon donne l'ordre aux mariniers de Seyssel de la conduire du Bourget à Lyon : elle allait rendre visite au roi de France, Jean le Bon. […]
Le 25 novembre 1362, 12 mariniers conduisaient la barque du Comte Vert du Bourget à Avignon. Plusieurs bateaux lui faisaient escorte. […]
Avant que les Romains eussent établi de véritables routes, il n'y avait guère que par le fleuve que l'on pouvait pénétrer, de la Méditerranée jusque dans la Sapaudia, le pays des sapins. Nous savons en effet que plusieurs siècles avant notre ère, les barques phéniciennes remontaient déjà le fleuve, sans doute à la recherche de l'ambre […].

Enfin plusieurs textes épigraphiques latins mentionnent sur la rive des corporations de bateliers, notamment à Saint-Blaise près de Yenne, à Brens et à Murs. Premiers germe des compagnies de matelots, naufetiers et fusiers qui sauront maintenir l'antique tradition jusqu'au bouleversement de la Révolution française."

© Musée Savoisien
Vue générale de Montmélian, in Theatrum Sabaudiae.


© Musée Savoisien
Vue du port de Montmélian, in Theatrum Sabaudiae.

2.1.b. L'Isère

La carte des circuits commerciaux depuis l'antiquité intégrait l'interconnection entre le Rhône et l'Isère, qui était navigable jusqu'à Conflans en Savoie ou plutôt L'Hopital (port de Conflans), voire jusqu'en moyenne Tarentaise, si l'on prend en compte le transport à la descente de bois et d'ardoises (Cevins, La Bâthie).
L'archéologue **Alain Shrambac**h a consacré un travail de recherche important à l'histoire de la navigation sur l'Isère et à ses bateaux qu'il résume dans le texte qui suit.
"La batellerie de l'Isère, affluent du Rhône, est ancienne. Des textes indiquent déjà la présence de radeliers dans les

premiers siècles après J.-C. mais il n'est pas impossible que dès le Bronze sinon le Néolithique (par analogie avec les embarcations des lacs alpins et jurassiens) des esquifs de nature inconnue (radeau, pirogue monoxyle) étaient utilisés sur la rivière (transports, pêche). […]
Il faut attendre les textes de la fin du Moyen Âge pour avoir des informations irréfutables.

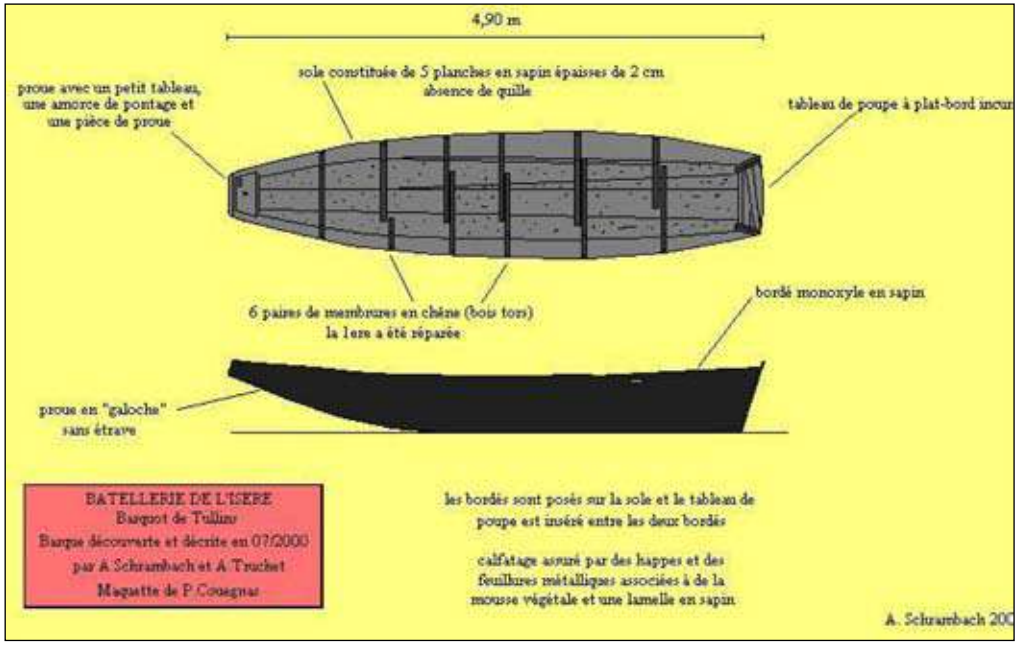
Des noms de bateaux, et leurs usages, sont cités sans que l'on connaisse leurs descriptions et leurs structures. Aux Temps Modernes on voit apparaître des images d'artistes qui comportent fréquemment des détails bien représentés. Enfin, aux XIXe et XXe siècles des photographies sont disponibles, témoins précieux en particulier pour la sapine, la cyzelande et le barquot.

Après une existence d'au moins deux millénaires, la voie fluviale de l'Isère qui assurait les liaisons Savoie-Dauphiné et pays méditerranéens périclita. La navigation commerciale s'arrêta à la fin des années 1860, concurrencée par les routes modernes et le chemin de fer. Les derniers bateaux disparurent vers l'année 1930."

Le travail fondamental d'**Alain Schrambach** peut être complété par la recherche historique conduite par **Damien Delaye** pour ce qui concerne ***"Les péages de Pizançon et Charmagnieu : l'exemple d'une fiscalité fluviale au XVIIe et XVIIIe siècle"***(UPMF, juin 2009) ; les péages de Pizançon et Charmagnieu sont situés sur l'Isère entre Valence et Grenoble.

"Sur les 338 bateaux qui s'acquittent du péage en 1628 et dont nous connaissons la nature des marchandises, 130 transportent principalement à destination de Grenoble. Le vin remonte des régions viticoles rhodaniennes ou de Provence. Loin de la capitale qui profite de la production viticole du bordelais ou du nord de la France, les crus de la vallée du Rhône sont encore pour la plupart méconnus et ne profitent guère des grands courants commerciaux de la deuxième moitié du XVIIe siècle. La production de vin s'écoule donc principalement dans les provinces voisines comme le Dauphiné. Les vins qui remontent, connaissent différents lieux de productions.
Ils proviennent de la basse Isère, principalement des villes de Châteauneuf sur Isère ou Romans qui représentent respectivement pour l'année 1628 : 6,9 et 13 des vins enregistrés aux péages de Charmagnieu et Pizançon. Les vignobles du bas Dauphiné de la région provençale ou encore du Vivarais exportent également leur production dans la province du Dauphiné. Les vins qui remontaient l'Isère pouvaient également provenir des villes de Montélimar, Ancône, Valence ou encore Glun représentant respectivement: 4,6%, 15 % et 7 % des vins qui transitent par les péages pour l'année 1628. La majorité des cargaisons de vin qui passaient au péage de Pizançon ou Charmagnieu étaient destinées au commerce grenoblois, à l'usage du monastère de la Grande Chartreuse ou à l'exportation en Savoie."

© Damien Delaye
Carte des ports sur l'Isère au Moyen Âge.



© Alain Schrambach
Plans d'un "barquot" pour la navigation sur l'Isère.

Pour ce qui concerne plus particulièrement la partie savoyarde de la navigation sur l'Isère, il faut nous tourner vers l'article que **François Gex** a consacré à ***"Albertville le port de l'Hopital, Étude de géographie urbaine"***(In: Revue de géographie alpine. 1921, Tome 9 n°1).
L'auteur évoque l'impact des projets et travaux d'endiguement de l'Isère mis en œuvre par le royaume sarde puis l'État Français.

"L'Hôpital [aujourd'hui Albertville], tête de pont et carrefour routier et commercial, se voyait déjà, par surcroît, port fluvial. Il partagea quelques temps les illusions

de tous ceux qui avaient fondé des espérances sur l'Isère navigable. Du moins, il ne connut pas les mécomptes, les angoisses des communes rurales riveraines et la triple crise de cette entreprise cyclopéenne et au total bienfaisante : crise du diguement, crise du colmatage, crise des filtrations. Jointes à la longue durée des travaux, échelonnés sur une période de 25 ans, de 1829 à 1854, elles avaient lassé la patience et déçu trop souvent l'attente des intéressés.

En tout cas, le port fluvial de l'Hôpital dut se contenter du rôle modeste d'un port au bois. Il arrêtait le flottage des bois que les bassins forestiers du Doron et de l'Arly supérieur confiaient à leurs torrents ; puis se transformant en arsenal, en chantier de construction, il rassemblait les troncs en radeaux adaptés aux conditions du débit des rivières autant qu'à la hauteur des ponts et à l'écartement de leurs piles. Ils s'en allaient ainsi à la dérive, montés par deux pilotes, à destination de Montmélian, le Grésivaudan, Grenoble, après un voyage souvent mouvementé et dont l'issue demeurait toujours un problème.

Un moment suspendu pendant les premiers travaux du diguement, le flottage et la navigation par radeaux furent de nouveaux autorisés le 28 janvier 1834 sur l'Arly et ses affluents puis étendus sur l'Isère, à la grande satisfaction des régions de Beaufort, Flumet, la Giettaz et de l'Hôpital. De 1834 à 1840, l'Isère transporta annuellement 567 radeaux d'un tonnage moyen de 20 tonnes chacun ; plus de 1 000 de 1840 à 1850 ; de 1850 à 1860, on compte une augmentation annuelle de 180 ; de 1800 à 1877, il a stationné. Au lendemain de 1877, ce mode de transport tomba brusquement à 130 radeaux, puis) quelques convois isolés de bois en grume, convertis à l'arrivée en bois de chauffage. Et dès 1880, c'était la mort."

Le temps où les chargements de vin à destination de Grenoble embarquaient du port de **Montmélian** était terminé.

2.1.c. Les ports et les péages

Dans sa thèse d'histoire "***La vigne et le vin en Savoie (XIVe et début du XVe siècle)***", **Lise Paulus** apporte les précisions suivantes à propos des voies navigables:

"De nombreuses routes sont praticables et permettent le transport de nombreuses denrées, mais ainsi que les textes nous montrent, le vin est beaucoup acheminé par voies navigables. De nombreuses rivières sont utilisées pour le convoyage des marchandises. Les tonneaux ou les charges de vin sont embarquées sur des barques à fond plat, navis, conduites par quatre hommes ou râteliers, sur le Rhône, l'Isère, la Leysse, le Fier, la Savière. Le lac de Châtillon (aujourd'hui du Bourget) est aussi un important terrain de transport pour rassembler le vin des vignes situées tout autour du lac et pour descendre les marchandises du Rhône jusqu'à cette même résidence comtale.

Les comptes de la châtellenie de Yenne nous indiquent que des navires chargés de vin partent de Chanaz descendent la Savière afin de rejoindre le lac où ils naviguent jusqu'au château du Bourget. Là ils peuvent continuer leur voyage jusqu'à la résidence comtale de Chambéry par la Leysse.

La Savière devait, au Moyen Âge, posséder deux bras, avant qu'elle soit canalisée au XVIIIe siècle. Car dans le poste, péage, des recettes du compte de châtellenie de Yenne de 1310, du vin ayant traversé la Savière inférieure où se situe le péage, descend le Rhône jusqu'à Yenne.

Le transport par navigation implique qu'il y est des infrastructures le long des voies d'eau. Grâce au dépouillement de quelques comptes de châtellenies, nous connaissons le nom et l'implantation de certains ports, de plus les comptes de péages donnent certains renseignements. Il devait exister un port à Chambéry afin d'accueillir les tonneaux arrivés sur la Leysse, de même qu'à Montmélian et à Francin sur l'Isère. Le château du Bourget possédait aussi un port au niveau du château ainsi le cellier et la cave étaient rapidement renfloués. De plus, les berges du lac devaient être aménagées pour mettre des bâteaux à l'eau notamment du coté de Brison, Saint-Hyppolite et Tresserve.

Sur le Rhône, les comptes du Bourget nous donnent de précieux renseignements. Ils mentionnent plusieurs ports. Tout d'abord celui de Seyssel : il fait la jonction entre Annecy (par le Fier) et Genève (par le Rhône), puis Chanaz qui centralise les marchandises pour les envoyer sur le Rhône soit sur la Savière vers le lac. Le compte de Yenne de 1332 mentionne le port de Dacoyau sans doute à coté de Conzy (aujourd'hui sur la commune de Ruffieux).

En descendant le fleuve, de nombreux ports se sont implantés, ils sont souvent rattachés à une ville importante.
Le port de Chantemerle se situe à coté de Belley, celui de Saint-Didier à coté de Yenne sans oublier le port de Pierre-Châtel situé entre les deux.
En contrebas, le port de Truison, à coté de Saint-Genix permet le transport du vin jusqu'à Lyon.

Ces ports sont très rudimentaires souvent ils sont constitués par la fixation au sol fluvial de perches et de pieux d'amarrage."

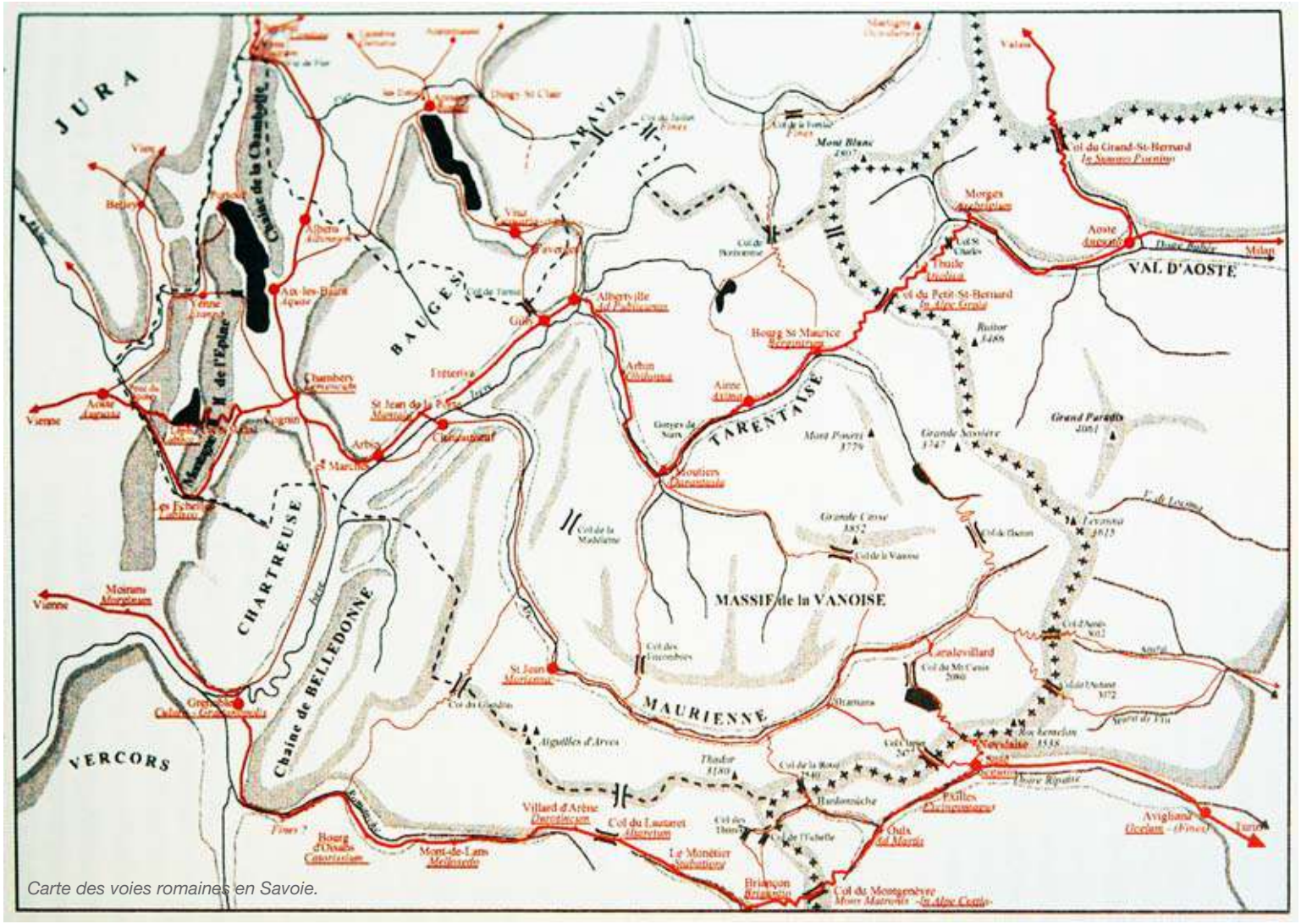
Le transport fluvial a ainsi permis pendant des siècles, en Savoie, l'exportation et l'importation du vin.
La carte des principaux ports fluviaux, sur laquelle on aura soin de ne pas oublier le port de **Lucey**, se superpose avec celle des "*grands*" vignobles historiques de Savoie, à plus forte raison en ajoutant celle des interconnexions avec le réseau routier.

2.1.d. La route

Dans un article de 1919, le géographe Philippe Arbos reprend les propos de J.Roman tirés de son texte "Les routes à travers les Alpes" :
"Les voies romaines à travers les Alpes évitaient le passage des rivières et suivaient constamment la rive qu'elles avaient d'abord adoptées. D'autre part, elles passaient à une certaine altitude du lit des rivières, pour éviter les marécages et les inondations."

Au temps de l'Empire Romain, la cité de Vienne était au centre d'un réseau routier étendu et comptait des carrefours de circulation importants ainsi que nombre de "stations routières". Dans son article "Les stations routières dans la cité de Vienne: l'exemple d'Etanna et de Labisco", François Bertrandy en compte dix-sept.

"Á l'intérieur de la cité de Vienne, cinq itinéraires sont indiqués par nos sources (c'est-à-dire la Table de Peutinger, l'Itinéraire d'Antonin, la Cosmographie du Ravennate), ainsi que dix-sept stations routières :
- sur la voie dite d'Agrippa de Vienne à Valence : Figlinis, Vrsolis, Tegna ;
- sur la voie Vienne-Petit-Saint-Bernard : Bergusium (Bourgoin), Augustum (Aoste), Labisco (?), Leminincum (Chambéry, Lémenc), Mantala (Saint-Jean-de-la-Porte), Ad Publicanos (Conflans) ;
- sur la voie Vienne-Genève : Bergusium (Bourgoin), Augustum (Aoste), Etanna (Yenne ?), Condate (Seyssel) ;
- sur la voie Vienne-Grenoble-Mont-Genèvre : Tuedunum, Morginum, Cularo, Ad Fines :
- sur la voie Genève-Ad Publicanos (Conflans) : Boutaz, Casuaria."



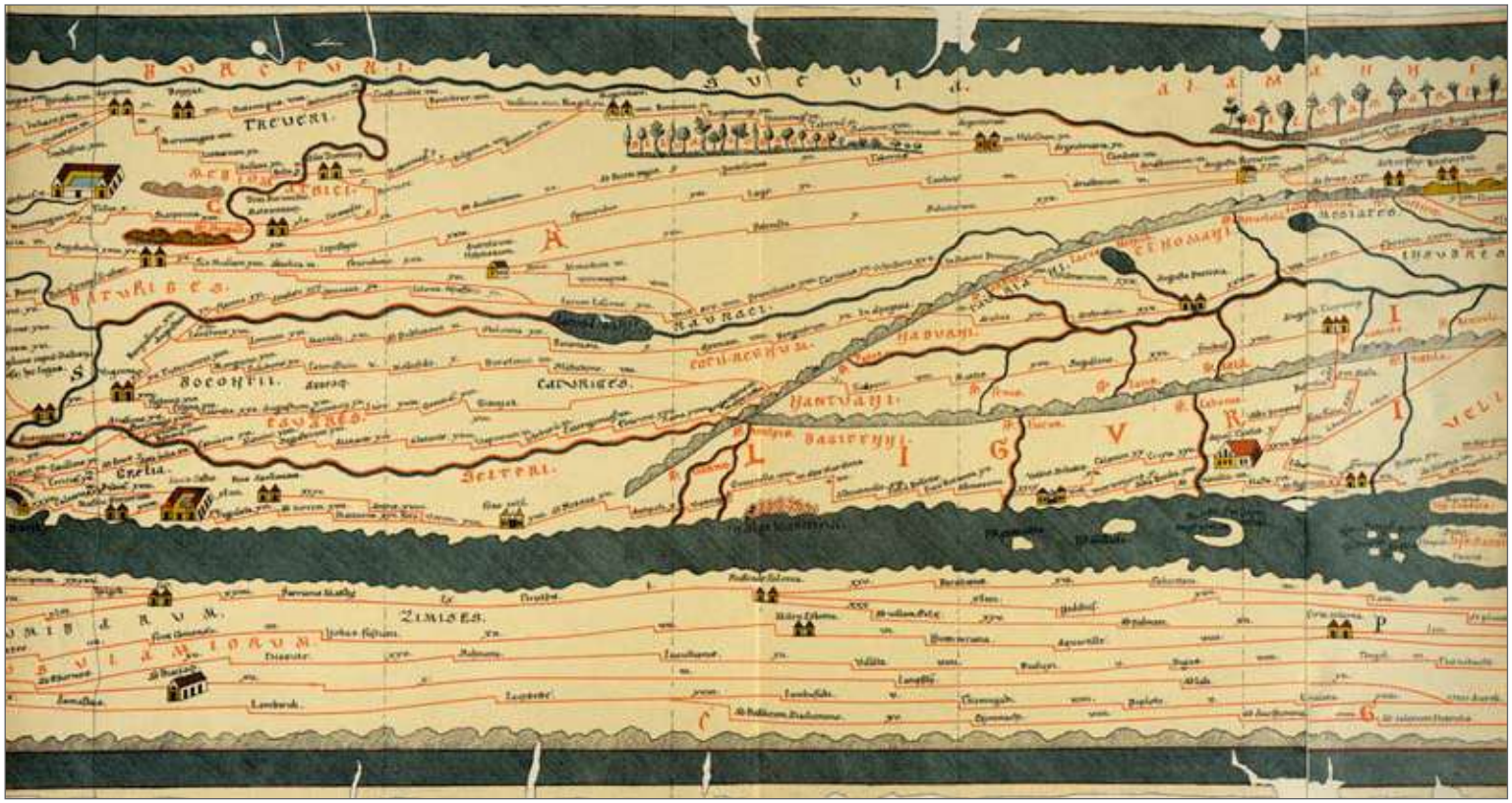
Carte des voies romaines en Savoie.

Dans leur recherches sur "***Les Alpes et les premières cartes - itinéraires au XVIe siècle***" (In: Revue de géographie alpine. 2002, Tome 90 n°3), **Laura et Giorgio Aliprandi** se sont penchés sur la ***Table de Peutinger***, ou ***Tabula Peutingeriana,*** que nous connaissons par une copie du IVe siècle après J.-C. qui est parvenue jusqu'à nous.

"Les itinéraires des Alpes Occidentales mettent en valeur la fonction de carrefour assurée par les deux villes d'Aoste et de Lyon. De Augusta Praetoria (Aoste) deux routes se séparent, l'une allant vers le Summo Pennino (Grand-Saint-Bernard) avec la localité intermédiaire Eudracinum (Etroubles). Après le col, la route atteint Ocfoctyrum (Martigny) dans le Valais. L'autre va d'Aoste au Petit-Saint-Bernard (In Alpe graia) avec des étapes à Arebrigium (Pré St. Didier), Ariolica (La Thuile) et, après le col à Bergintrum (Bourg St. Maurice en Tarentaise). Le parcours est de 59 milles romains, c'est-à-dire 87,3 km, qui correspondent avec une bonne approximation à la distance réelle de 95 km. La carte met particulièrement en évidence Lugduno (Lyon) par cette définition «Lugduno caput Galliae usque hic legas» qui signifie qu'en Gaule on ne mesurait

plus les parcours avec le mille romain (1 480 m) mais avec la lieue gauloise (2220m). La route passe par Aximan (Aime), Darantasia (Moutiers), Obilonna (La Bathie), Ad Publicanos (Conflans), Mantala (Saint Jean de la Porte), Leminco (Le Lemenc), Laviscone (Les Echelles) Augustům (Aoste), Bergusium (Bourgoin), Vigienna (Vienne), avant d'atteindre Lugduno (Lyon).

Pour bien comprendre cette carte/itinéraire, il faut garder à l'esprit qu'elle ne cherche pas à représenter l'étendue ni la morphologie des territoires décrits, mais à donner seulement une indication des parcours pour une consultation facile et pratique. Dans ce but elle présente une anomalie cartographique : l'absence de souci de respecter les orientations et les proportions géométriques. Les terres représentées s'en trouvent énormément écrasés, les mers réduites à des fissures comme s'il s'agissait de gros cours d'eau.
Cette disposition topographique inhabituelle s'explique par le souci manifesté par le cartographe de privilégier la représentation des parcours par rapport à celle des étendues."



Reproduction d'un extrait (Vienne-Milan) de la Table de Peutinger.

Deux des principales stations routières romaines, d'après les connaissances actuelles localisées à proximité ou en bordure du Rhône, sur la rive savoyarde, sont celles déjà évoqué dans les paragraphes précédents : Etanna et Labisco.

- Etanna : la station est située à proximité de la butte de Saint-Romain au cœur du vignoble de Jongieux/Yenne/Lucey/ Saint-Jean-de-Chevelu.

"Au carrefour de la voie Vienne-Genève et d'une route secondaire qui conduit au col du Chat, Etanna est une étape donnée par la Table de Peutinger. Depuis Aoste (Augustum), la distance est de XII milles et il faut compter, depuis Etanna, XXI milles pour rejoindre Seyssel (Condate).

Les savants s'accordent pour situer la station à Yenne, mais le lieu exact sur le territoire de la commune, dont l'étendue est relativement importante vers le nord, reste jusqu'à présent non identifié".

- Labisco : "Labisco est évoquée par la Table de Peutinger et par l'Itinéraire d'Antonin, mais sa localisation reste une énigme non résolue jusqu'à présent. Depuis le XIXe siècle, au gré des études réalisées par les érudits de Savoie et du Bugey, le dossier de cette étape routière s'est singulièrement épaissi, sans apporter pour autant de solution satisfaisante.
Pour l'heure aucun vestige décisif, qui pourrait se rattacher à une statio, n'a été mis au jour sur ces deux sites (Lépin-le-Lac et Les Echelles), mais se fonder sur leur absence n'est pas, bien entendu, une réponse satisfaisante. En l'état de la documentation, il faut se demander, s'il n'y avait pas deux routes susceptibles d'être empruntées indifféremment, l'une par Lepin-le-Lac, plutôt à la belle saison, l'autre, par les Echelles en hiver.

En outre, ainsi que le laisse supposer les inscriptions {CIL XII 2424; ILN, Vienne, 623 et CIL XII 2426 ; ILN, Vienne, 625), la mention de uicani et la présence d'un temple consacré à Jupiter D[ ], ce dernier centre semble bien avoir eu le statut de uicus à l'époque romaine, c'est-à-dire celui d'une agglomération, d'un espace bâti, ayant pu abriter une mansio, mais sans structure administrative 17. Enfin, même si ce n'est pas entièrement convaincant, le toponyme médiéval Lavastrone, qui a été rapproché de Labisco, peut justifier aussi son identification avec les Échelles.»

L'intérêt porté à ces deux stations est lié à la localisation de l'aire de développement de viticulture romaine (ou méditerranéenne) en Savoie.
La région de Yenne-Seyssel est à l'évidence un point de départ pour ce développement. Paradoxalement, elle a sans doute été un point de départ pour la diffusion des techniques viticoles et des cépages venus de Méditerranée, qui se sont diffusés en suivant les voies romaines vers Genève et vers le Petit St Bernard, mais également un point de départ pour la commercialisation en Savoie des vins de Narbonnaise et de Méditerranée.

Carte réalisée par André Allix.

Pour comprendre l'évolution du réseau routier un demi-millénaire plus tard autant que la facilité ainsi offerte au commerce du vin, il nous faut retrouver le travail d'un autre géographe, **André Allix**, qui a consacré un article à ce sujet dans un des numéros de l'année 1923 de la Revue de Géographie Alpine. Cet article "***Le trafic en Dauphiné à la fin du Moyen-âge***" bien que consacré à un territoire voisin de la Savoie, donne nombre d'indications sur les relations entre ces deux régions. Il s'appuie sur des enquêtes réalisées à propos des péages et des conditions de circulation au XVe siècle par le dauphin **Louis II** (**en 1445**) ou **Charles VIII** (quand il voulait se rendre en Italie en 1494)

"Il ne faut pas se méprendre sur le terme de «route» ; il ne s'agit en réalité, sauf exception, que de chemins praticables aux mulets de charge et aux porteurs. A la vérité, le terme de «voiture» y est constamment employé, mais dans son vrai sens, qui est celui de «transport» ; le doute à cet égard n'est pas possible. La seule indication relative à des véhicules sur roues est celle qui concerne les «charrettes» (cadrigae) ou les charretiers; elle est d'une rareté extrême. On la trouve le long du Rhône en 1455 et aussi à Romans au XVe siècle, mais elle ne remonte pas la vallée de l'Isère au delà de Grenoble. Nous n'avons trouvé de chars ni en Grésivaudan, ni sur les routes d'Italie.

[…] Á voir les choses de plus près, on s'aperçoit que les grandes routes du Moyen Âge ne sont, presque toutes, qu'une suite de tronçons, plus ou moins sinueux et mal soudés, empruntés aux chemins vicinaux et parfois aux simples sentiers ruraux. Même lorsque la nature semble imposer un tracé rigoureux, comme dans l'étroite vallée de la Romanche, on reste confondu devant la multiplicité des itinéraires utilisés successivement : tous également mauvais d'ailleurs, tortueux, instables et périlleux. Pour retrouver la rigueur de tracé et, sans doute, la continuité d'entretien des grandes voies de l'empire romain, il faudra attendre les effets de la grande politique routière des XVIIIe et XIXe siècles.

Jusque-là, l'histoire des routes, même sous les gouvernements les plus soucieux d'intérêts économiques, ne sera qu'une suite de replâtrages accidentels et de raccordements improvisés sur le réseau des chemins agricoles.

Une preuve indirecte mais sûre du mauvais état des chemins est l'usage considérable des voies d'eau. Dans les textes du Moyen Âge, il n'est pas toujours facile de discerner le trafic par eau du trafic par voie de terre. Un certain nombre de documents les distinguent, mais la plupart les confondent. Une chose est certaine, c'est que tous les cours d'eau flottables sont utilisés au maximum.

II n'y a en réalité, dans le Dauphiné de la fin du Moyen Âge, qu'une seule route vraiment importante, servant au grand trafic national et international : c'est la route du Rhône, voie fluviale et doublement voie routière» aussi bien sur la rive droite, «Côté Royaume», que sur la rive gauche, «Côté Empire» ou «Côté Dauphiné». C'est d'ailleurs, avec la basse Isère jusqu'à Grenoble, la seule voie qui puisse passer pour carrossable. C'est aussi une voie frontière, d'où la répétition fréquente d'une multitude d'incidents.

Les passages transalpins. On sera surpris sans doute de n'avoir pas trouvé plus tôt les routes d'Italie. Il nous paraît très probable qu'au XVe siècle les grands chemins transalpins étaient déjà en Savoie : d'abord la Maurienne, comme pendant tout le Moyen Âge, puis en seconde ligne la Tarentaise. Les voies dauphinoises, à côté d'elles, font assez petite figure. Bien entendu, de tout le trafic italien destiné aux foires de Genève, rien ou presque rien ne passe par notre province ; mais, même pour les foires de Lyon, le transit emprunte plutôt le «Col de Suse» et la vallée de l'Arc.
Il gagne Lyon par Montmélian, Chambéry, Pont-de-Beauvoisin et le Nord du Bas-

Dauphiné, aussi bien par Crémieu que par Bourgoin ; il fait en grande partie, à lui seul, l'importance de ces deux derniers itinéraires."

Pour revenir en Savoie, même s'il est clair que l'Isère est elle aussi un nœud de communication important, en particulier fluviale pour le transit Rhône/Isère, **Lise Paulus** nous donne dans sa thèse des données plus précises sur les grandes routes savoyardes du Moyen Âge.

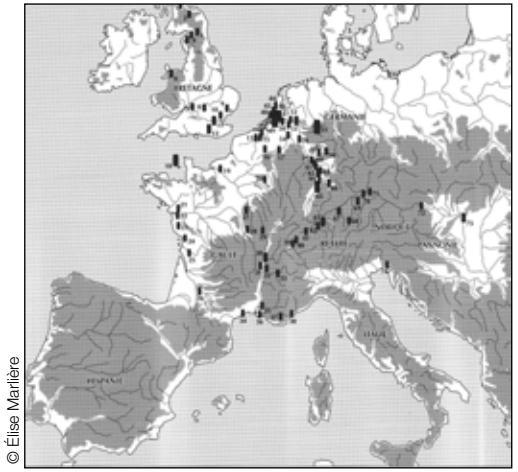
"- De l'autre coté du Mont-Cenis, la route suivait la vallée de la Maurienne jusqu'au confluent de l'Arc et de l'Isère qu'elle remonte ensuite jusqu'à Montmélian et Chambéry.
- De Chambéry, la route traversait le Bourget, passait au col du Chat, à Yenne, Pierre-Châtel, Belley, Bourg-en Bresse.
- De l'autre coté, la route menait à Lyon, au départ de Chambéry, elle passait par Cognin, Vimines, Aiguebelette. On traversait le Guiers pour pénétrer en Dauphiné par Pont-de-Beauvoisin. Après la Tour-du-Pin et Bourgoin, on atteignait la cité rhodanienne.
[En combinant portage, roulage et navigation, pouvaient, au Moyen Âge, se faire livrer le vin de Montmélian ou de Saint_ André, en deux jours]
- Les marchandises pouvaient emprunter une voie en partie amphibie. Le vin d'Ugine remontait d'abord par la route jusqu'à Annecy, puis sur des barques à fond plat il embarquait sur le Fier où il rejoignait de Rhône jusqu'au port de Chanaz. Là, les embarcations descendaient la Savière, jusqu'au lac du Bourget où le cabotage permet d'atteindre Le Bourget.
Une voie permettait le convoyage du vin de Chambéry à Genève : par Cruseilles et les ponts de la Caille (sur le torrent des Usses) et de Brogny (sur le Fier) gagnait Annecy. Par l'une ou l'autre des rives du lac, on atteignait Faverges puis on traversait les Bauges par le col de Tamié.
Cette route aboutissait à Gilly où elle retrouvait l'Isère et la direction de Montmélian et Chambéry.
Les routes du Moyen Âge étaient malgré leur étendue, plutôt médiocres. Elles exigeaient un entretien constant dont les autorités comtales étaient responsables et qu'ils finançaient par des taxes sur les marchandises aux différents péages. Ainsi les péages de Montmélian, Yenne et Pierre-Châtel nous donnent parfois le volume de vin transporté mais se sont des données rares et donc difficiles à traiter. Seul le registre journalier du passage des denrées de Chambéry en 1375 peut nous faire établir une étude du volume en vin et donc de la consommation locale.
Les comptes de péages mais aussi les comptes de châtellenies font apparaître les moyens de transport utilisés, l'organisation et parfois la durée du voyage.
Nos comptes parlent de différents moyens de transport sur les routes mais toujours par traction animale, car c'est la solution la mieux adaptée aux routes carrossables. Ils mentionnent des bêtes chargées, souvent des bœufs, mais aussi des mulets qui ont le pied sûr et solide afin de transporter de lourdes charges ou sommées.
La somme est l'unité de base (peut-être un petit tonneau) elle pesait entre 150 et 180 kilos. Pour des transports plus légers les ânes pouvaient les remplacer. Parfois les tonneaux de vin étaient chargés sur des véhicules tirés par deux ou quatre bœufs, un cadrige, ou par deux ânes ou mulets."

2.1.e. Les tonneaux

Selon **Élise Marlière** dans son article "***Le tonneau en Gaule romaine***" (Gallia. Tome 58, 2001) les découvertes archéologiques, datées du Ier siècle avant J.-C . au IVe siècle après J.-C., montrent la diffusion du tonneau à partir des grands axes de navigation fluviale (Danube, Rhin, etc.).

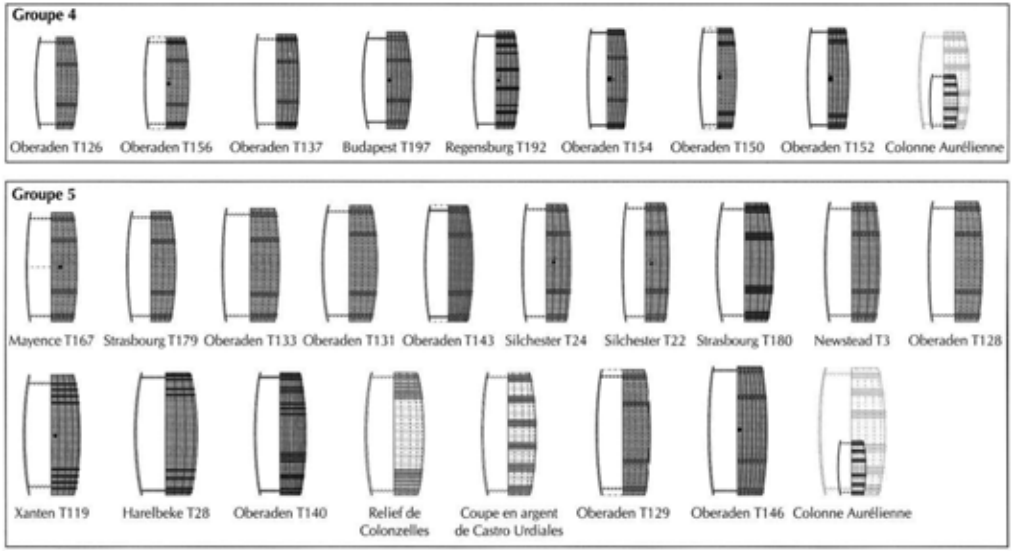
© Élise Marlière

Découvertes de tonneaux du Ier siècle avantJ.-C..


© Élise Marlière

Tonneaux du Ier siècle av. J.-C au Ier s.après J.-C..

D'abord peut-être utilisés en Europe pour contenir de la bière, ils auraient ensuite servi au stockage et au transport du vin, notamment pour l'approvisionnement des armées romaines.
Même si l'invention du tonneau est souvent attribuée aux Gaulois, l'hypothèse avancée par **A. Desbat** (1997) d'une origine étrusques semble plus sérieuse.
Il est en tous cas attesté que la vallée du Rhône fut dès la fin du Ier siècle avant notre ère, un centre important pour la fabrication des tonneaux. **André et Levadoux** en 1964 et **Tchernia** en 1997 ont établi des relations entre cette localisation et la production de vin en Alloborogie qui aurait plutôt transporté en tonneaux qu'en amphores. De plus, nombre de tonneaux retrouvés étaient faits en sapin argenté ou en mélèze assez commun à proximité de cette région.



© Élise Marlière

Différents types de tonneaux trouvés sur les sites archéologiques européens.

2.2. L'exportation du vin "savoyard"

Les paragraphes précédents montrent que la rédaction de monographies régionales conduit parfois leurs auteurs à à ignorer ou mésestimer les régions voisines de leur terrain de recherche. Ainsi, quand **André Allix** décrit l'exportation de vin du Dauphiné vers la Savoie, il ne fait pas état de celle, attestée par de nombreux documents, y compris grenoblois (le cartulaire de Saint-André-le-bas), de vin savoyard vers Grenoble.

Pareil travers peut aussi affecter les monographies consacrées aux petites régions viticoles de Savoie (Cluse de Chambéry, Combe de Savoie, Chautagne, etc.) qui surexposent la qualité du produit de leurs vignobles comme leur succès à l'exportation.

Ainsi rassemblées, ces différentes sources dessinent un tableau plus objectif. Le transport généré par l'exportation du vin est à cet égard un outil d'évaluation qui montre bien que les vignobles "*historiques*" de Savoie ont chacun trouvé des débouchés commerciaux spécifiques.

Les extraits qui suivent permettent d'appréhender plus justement la réputation du vin de Savoie pendant courant la période du Moyen-âge, jusqu'au XVIIIe siècle.

F. Gex dans l'article "***La Vigne dans la Combe de Savoie***", qu'il avait écrit pour la Revue de Géographie Alpine, insiste sur l'exportation des vins du vignoble de Montmélian.

"Les bons crus de Saint-Jean-de-la-Porte, Arbin et Montmélian sont mentionnés dès le XIe siècle, de 1011 à 1081, dans le cartulaire de Saint-André-le-Bas de Vienne. Au XIVe siècle, c'est le lieu de prédilection où les évêques de Grenoble se font approvisionner en bon vin pour leurs mistraux qui le chargent sur l'Isère à Francin pour le faire parvenir soit à Grenoble même, soit à Saint-Hilaire, leur résidence d'été sur les Petites Roches.

La qualité des produits était sans doute la raison première de ce choix, car ils dédaignaient le petit vin des autres vignobles du Décanat de Savoie qu'ils vendaient sur place ou échangeaient contre des légumes secs pour le carême, telles les 20 sommées ou charges de la dîme de la Ravoire et les 54 de Cognin, tandis qu'ils achetaient leur vin de Saint-Jean et Cruet dont la dîme appartenait au prieuré de Saint-Phillippe.

Il faut croire qu'ils n'en trouvaient pas l'équivalent dans le Grésivaudan où d'ailleurs les meilleurs crus étaient la propriété de la Grande Chartreuse, et que ces vins de la Combe se bonifiaient encore à être transportés à Saint-Hilaire, vers 1000m., dès que les vins gagnent en montant.

La provenance pour la maison épiscopale était d'importance, car les comptes du mistral la portent à près de 100 sommées en 1359-1362, dont 20 en provenance du prieuré de Saint-Philippe, 10 du curé de Saint-Jean-de-la-Porte et 15 du curé de Cruet. On compte encore 144 sommées de 1377 à 1379, de même provenance.

Ce vin des évêques et leurs gens était aussi bien le vin des rois, preuve qu'il était sans doute le roi des vins du pays. Le 5 octobre 1298, le comte Amédée V en achetait 2 000 setiers pour 300 livres au prieur d'Arbin, et jusqu'à Turin, il avait les honneurs de la table des comtes de Savoie, affirme Cibrario : « Usavasi alta tavola del Conte di Savioa il vino squisitissimo di S. Giovanni di Monmegliano».

La renommée de ces produits ne semble jamais s'être démentie parmi les vins de la Combe et ceux de la Savoie en général. Sur la place de Chambéry, à l'Hôpital,

© BNF

In Chroniques de Charles VII, écrit sous Louis XI. (Dessin)

gros client en vins généreux pour ses malades, dans les comptes échelonnés de 1580 à 1751, les vins de Montmélian, rouges, blancs, clairets, vieux ou nouveaux, arrivent invariablement en tête, en compagnie de ceux d'Arbin, Chignin, Tormery, Cruet, et se payent sensiblement plus cher que les autres.
Le marchand drapier Jacques Lesage, de Donai, pèlerin de Terre Sainte, fait étape le 8 avril 1518 à Montmélian, parce que: «on nous dit qu'il y avait du bon vin : aussi nous demeurâmes au diner audit Montmélian, mais c'estoit le possible du vin».
Pour le jurisconsulte Jacques Delexy, en 1571, c'est presque du nectar : «vinum prope nectareum…», qu'en termes équivalents le Theatrum Sabaudiae appelle : «vinum generosum…, quod inde magna copia ad finitum exportatur» ; et qui reproduisent l'appréciation de l'évêque Delbène en 1600, qui place le vin généreux de Montmélian avant ceux du Bourget, des Côtes du Rhône et de la Chautagne, à Montmélian en 1757, figurent trois caisses de vin du pays."

Lise Paulus (toujours dans sa thèse) apporte elle des précisions sur le "marché" du vin au Moyen Âge et la place centrale tenue par le comte de Savoie, à la fois producteur et acheteur de vin.

"On peut distinguer grâce à l'exploitation des documents, trois types d'approvisionnements :
- l'approvisionnement en vin des cités se fait en grande partie par la production des vignes, appartenant aux propriétaires paysans, bourgeois ou des seigneurs, entourant la ville comme nous l'avons vu avec Chambéry.

Chaque citadin cultive quelques fosserées de vigne pour subvenir à sa consommation personnelle et revend le surplus dans les tavernes de la ville ou chez lui.
Il arrive fréquemment que des seigneurs, propriétaires de vignes, vendent leur vin à l'hôtel du comte. Ainsi, en 1345, 585 bêtes portent 640 setiers de vin, achetés pour l'approvisionnement de l'Hôtel de Comte aux seigneurs Pierre Maréchal et Hugues Bertrand, habitants de Montmélian, pour le distribuer aux soldats de Chambéry .

- Les vignes du comte approvisionnent de nombreuses personnes : d'une part, les ouvriers, la main d'œuvre, la garnison ainsi que le châtelain dans chaque châtellenie, d'autre part, l'Hôtel du comte et de la comtesse dans les différentes résidences du comté.

Le vin des vendanges est souvent centralisé dans les lieux de résidences comtales : Celui des Marches, Arbin et Montmélian est directement transporté au cellier et à la cave du château de Chambéry.
Celui de Brison, Tresserve, de Chautagne et Chanaz est transporté au château du Bourget. Les transports de vin se font dans l'ensemble du comté, surtout dans les résidences comtales : le Bourget, Chambéry, Montmélian, Ripaille, mais aussi dans de petites châtellenies. Ainsi plusieurs portent 8 setiers et demi de vin de Yenne à Conjux pour l'hôtel de la comtesse.

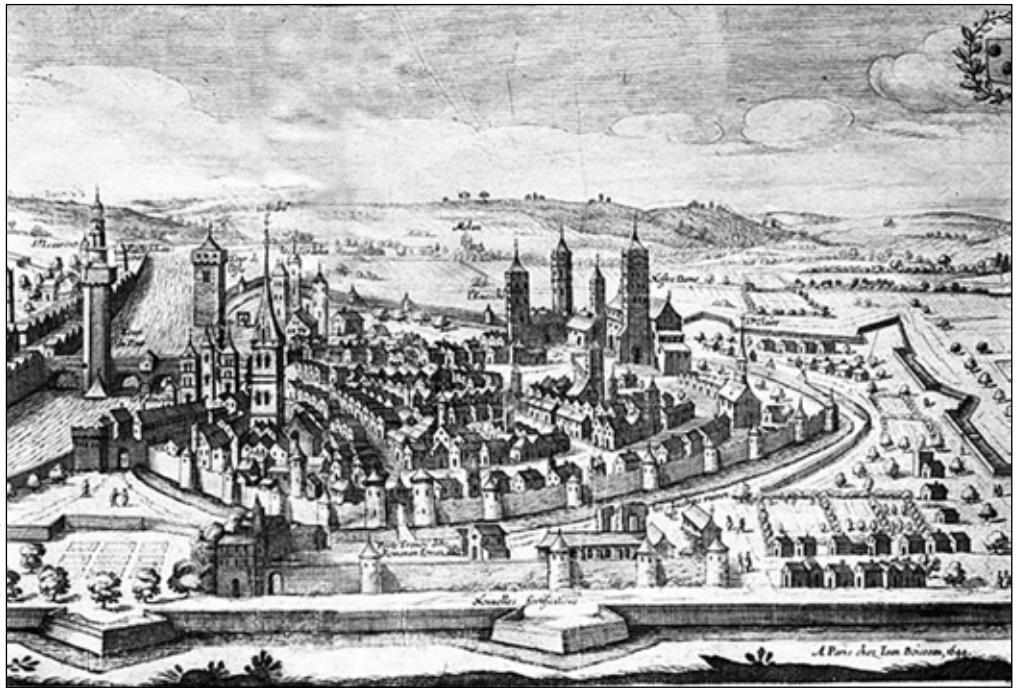
- Le surplus des vignes comtales est soit vendu au sein du comté, soit à l'extérieur. En effet, la notoriété du vin de Savoie dépasse au Moyen Âge les frontières, mais ne s'étend qu'aux régions limitrophes [avec des freins techniques importants au transport du vin].

Ce goût du vin savoyard passait avant tout par une promotion du vin du comte lors de ses déplacements. En dépit des distances, le comte de Savoie n'hésitait pas à faire transporter son vin vers ses lieux de résidences.
En 1399, 11 tonneaux du vin des Marches, dont deux contenaient 100 setiers de vin, sont envoyés à Bourg-en-Bresse.

Dans un compte spécial, attaché aux dépenses des vignes de Tresserve et des Marches plusieurs lettres de mandement établies par le comte ou la comtesse nous sont parvenues.
Ainsi, en 1380, la comtesse, Bonne de Bourdon, fait appel à Jean Bondini afin qu'il lui livre 5 setiers de vin des Marches au château de Ripaille.
Le comte commercialise le surplus de bonnes années, car le vin médiéval se conserve très mal et doit être bu au terme de l'année viticole.

© BNF

Siége de Genève par les Savoyards. Anno Domini 1602, den 11 December. (Estampe).



© Bibliothèque municipale de Grenoble

Vue de Grenoble au XVIIIe siècle.

[lise Paulus précise aussi l'exportation de vin de la combe de Savoie vers Grenoble, déjà évoquée par F.Gex]

La plus grande partie de ce vin était portée à Saint-Hilaire, au-dessus du Touvet, où les évêques possédaient un château seigneurial dans lequel ils allaient faire chaque année, un séjour plus ou moins long. Ainsi, deux sommées de vin cuit de Montmélian sont portées jusqu'à Saint-Hilaire en 1362.

Mais on transportait aussi au palais épiscopal de Grenoble du vin de Francin, transporté par l'Isère et aux châteaux de l'évêché situés dans les environs de Grenoble comme à La Balme, à Saint-Georges en 1362 ainsi qu'à Bleyes en 1381 et 1382.

Le vin de la combe de Savoie est exporté vers une autre destination, le Genevois qu'il pénétrait par le col de Tamié et la vallée de Thônes. Ainsi le comte Amédée de Genève achète chaque année de 1345 à 1347 ; trois tonneaux de vin des Marches, qu'il fit porter à Levienus pour l'Hôtel du comte. Il importe 9 setiers de vin les deux premières années et 11 setiers la troisième. De plus, au vu des comptes du receveur général des blés et vins du comte de Genevois, celui-ci achète du vin dans la vallée de Miolans."

Dans son étude "***Le vignoble Cluse de Chambéry***" **Jean Dardier** apporte d'autres précisions sur la part des évêques de Grenoble dans le négoce du vin et permet de mieux appréhender l'importance de la dîme dans ce commerce.

"De 1377 à 1379, on constate un transport de 144 sommées, dont 3 de vin cuit et 3 de blanc. La sommée contient deux barils d'environ 55 litres chacun ; elle est en effet la charge d'un mulet.

Le vin conduit ainsi en Dauphiné, est tiré également des paroisses dans lesquelles les évêques perçoivent des dîmes, des rentes, des pensions de vins : Francin, Les Marches, Saint-Jeoire et Montmélian. Mais, ils n'en font pas venir d'autres paroisses telles que La Ravoire où la dîme épiscopale produit 20 sommées par an, et Cognin où elle produit 54 sommées, mais de médiocre qualité. Ils vendent ce vin et en achètent d'autres, de qualité supérieure, provenant des crus renommés alors comme aujourd'hui : en particulier ceux des coteaux de Montmélian."

[**Jean Dardier** donne, avec les deux attestations suivantes, la mesure géographique de ces courants commerciaux.]

Le bailli du Comte Philibert Ier (qui règne de 1268 à 1285) envoie, sur les 186 sestiers que rapportent les vignes du Comte (de savoie), 106 sestiers à Voiron, par eau. Le Comte réside souvent dans son ancien appanage de Voiron, car il est proche de Lyon dont il a été l'archevêque élu.

© Archives départementales de la Savoie

Portrait du comte Philibert Ier de Savoie.

En 1381, Jayne de la Ravoyre, maître du service de la Comtesse Bonne de Bourbon, envoie deux hommes avec un char attelé de deux chevaux, depuis le château de Ripaille, jusqu'à Montmélian, pour y chercher dans sa maison un tonneau plein de vin cuit."

Le géographe **Robert Vion** dans son article pour la Revue de Géographie Alpine "***Un vignoble savoyard : la Chautagne***" vient redorer le blason chautagnard, un peu oublié par les auteurs précédents.

Il évoque clairement les compétitions commerciales entre les différents vignobles. et introduit une dimension géopolitique dans le commerce du vin en évoquant les protections fiscales décrites par **Roger Dion** dans son "***Histoire de la vigne et du vin …***" pour ce qui concerne nombre de régions françaises.

"[Le commerce du vin savoyard] *était favorisé par la proximité de régions non viticoles, mais fort gêné par le mauvais état des chemins. D'autre part la Savoie en général et la Chautagne en particulier avaient des concurrents sur la rive droite du Rhône. Une enquête de 1783 dit que «le Bugey fournissait autrefois des vins à Genève, mais que, depuis l'affranchissement du Pays de Gex, les vins de Suisse et de Savoie remplissent les caves de ce pays et de la république parce que ceux du Bugey paient des droits et que ceux de Suisse et de Savoie entrent librement à Gex et ne paient à l'entrée de Genève qu'un droit bien au-dessous de celui qu'on exige pour les vins du Bugey».*

Si elle est favorisée par le trafic, la Chautagne de cette époque est bien gênée par l'absence de bonnes routes. Ecoutons encore les doléances de Serrières en 1786 : « Le vin est le seul produit dont les hommes tirent parti ; ce commerce quoique fort considérable ne laisse pas cependant d'être sujet à des inconvénients très grands : ce n'est que sur des bêtes de charge que l'on peut parvenir à exporter les vins, ce qui rend le port si coûteux que cette que cette denrée, rendue en Faucigny et en Genevois, où se fait son principal débit, se trouve pour eux à la moitié de son prix.

L'enquête sarde de 1821 signale le même inconvénient et s'étonne de ne pas voir la Chautagne choisir le lac comme moyen de transport des vins vers Aix et Chambéry, «laquelle préfère le transport par le chemin quoique mauvais de terre vers Seyssel».

L'explication nous est donné en 1837 par la cité concurrente de Seyssel : « Les 9/10e des habitants de la Chautagne savent bien qu'ils ne peuvent écouler leurs vins sur Aix et ni sur Chambéry, pays qui produit des vins en qualité supérieurs aux leurs qui, par conséquent, n'en peuvent

soutenir la concurrence.» Aussi les habitants de Seyssel pensent-ils que les notabilités de Ruffieux et de Chindrieux, en donnant la priorité à la construction de la route des bords du lac, ont agi contre les intérêts véritables de la Chautagne qui a commerce vers le Nord. De fait il est bien certain que le val du Bourget, la cluse de Chambéry et la Combe de Savoie étaient vers le Sud de redoutables concurrents.

Hormis les concurrents français du Bugey, qui pour des raisons analogues ne pouvaient guère s'exporter que vers le Nord-Est, les vins de Chautagne rencontraient aussi dans cette direction, mais sur la rive gauche, la concurrence de Seyssel (Province de Carouge).

Un conflit, qui s'ouvre à propos de la reconstruction de la route du Fier à Seyssel, donne aux Chautagnards l'occasion de glorifier leurs vins. Ruffieux, en 1829, « démontre la nécessité d'établir cette route pour le transport des vins à Genève, dans les provinces du Faucigny, de Carouge et du Genevois » et justifie l'obligation du concours financier de la province de Carouge par le fait que « les vins rouges de la Chautagne sont les seuls mis en consommation dans les maisons bourgeoises, cures, auberges, cabarets, et dans les foires du Chablais et du Faucigny… et que la Province de Carouge ne produit pas un verre de vin rouge potable ».

Seyssel refusa d'abord de s'imposer pour une route qui n'avait d'autre intérêt que de faciliter le commerce des vins de Chautagne et nuirait à la vente des vins du mandement de Seyssel. Finalement décidée, cette route ne mit pas moins de 30 ans à se construire.

Indépendamment de ce commerce vers le Nord, chaque commune de Chautagne échangeait avec la région de Rumilly-Albens du vin contre des grains : trafic constant, à dos de mulet, par les cinq chemins de la montagne (cols des Basses, du Gros-Foug, du Montclergeon, du Sapenay, de la Chambotte).

La Chautagne fournit sans doute en tout temps, comme en 1334, « des vins pour l'hôtel du comte de Savoie » et probablement pour bien d'autres maisons nobles et bourgeoises d'aix et de Chambéry, où se sont fixés d'ailleurs de nombreux propriétaires de Chautagne. N'est-il pas né à Chambéry le couplet dans lequel le chanteur souhaite que l'eau de la Leysse soit changée en vin de Chautagne ? […]

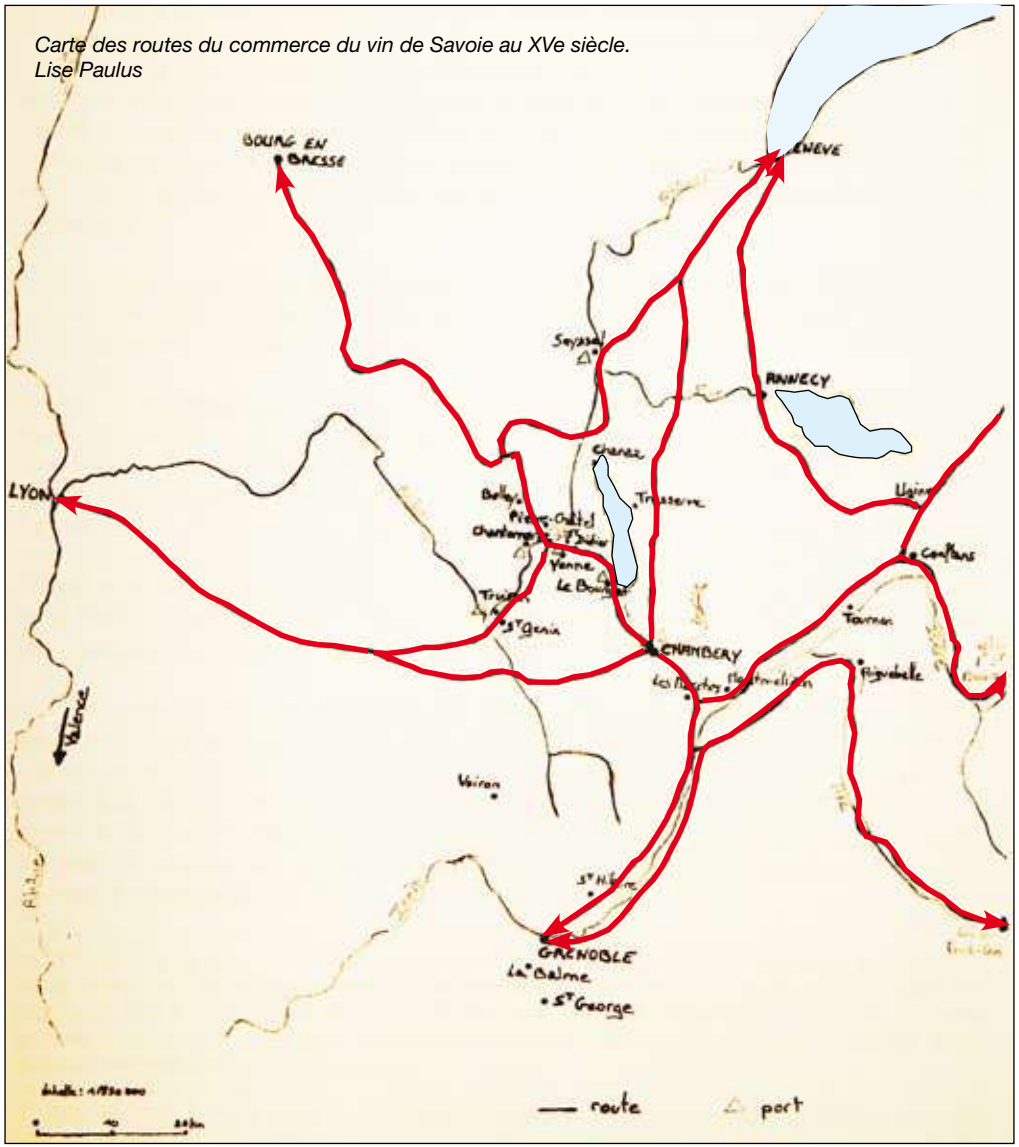
Mais enfin c'est vers les régions non viticoles situées à l'Est et au Nord de la Chautagne que se faisait l'essentiel du «commerce très considérable» des vins, dont les profits du reste allaient surtout à un petit nombre de grands propriétaires."

Dans "***La Savoie au XVIII*^e^ *siècle***", **Jean Nicolas**, évoque lui aussi l'import/export du vin en Savoie.

"Les autorités du duché, sénat et conseils de villes, défendaient les intérêts des propriétaires de vignobles en interdisant l'entrée en Savoie des vins de Bresse, du Dauphiné, de Genève ou du Valais ; de leur coté, les villes s'efforçaient de réserver le marché urbain à la production locale : il leur suffisait de taxer les vins venus d'ailleurs (par exemple, à Annecy, les vins de Chautagne) à un taux si bas que leur vente n'en était plus rentable.
Quelques crus, les plus réputés faisaient l'objet d'un commerce régulier à plus long rayon, tels ceux du Chablais lémanique (Hermance, Crépy) et du bas Faucigny (Ayse, La Côte-d'Hyot), ou bien les produits des vignobles de la combe de Savoie (Cruet, Montmélian, Saint-Jean –de-la-Porte) et plus encore les vins de Chautagne et ceux de Seyssel et Frangy, particulièrement bien accueillis à Genève où ils bénéficiaient d'un régime de faveur (les Chautagnards jouissaient à Genève d'un «privilège exclusif» pour l'introduction de leurs vins). L'importation des vins étrangers ne devenait notable que les années de mauvaises récoltes."

Cet éclairage chautagnard nous renvoie aux mentions évoquées à propos du Regeste Genevois.

Il interdit définitivement l'image d'une viticulture limitée à l'autoconsommation pour offrir celle d'une activité animée par d'innombrables échanges, transactions, commerces, dons afférents à la propriété de la vigne, aux droits qui pèsent sur elle, tout comme au vin.



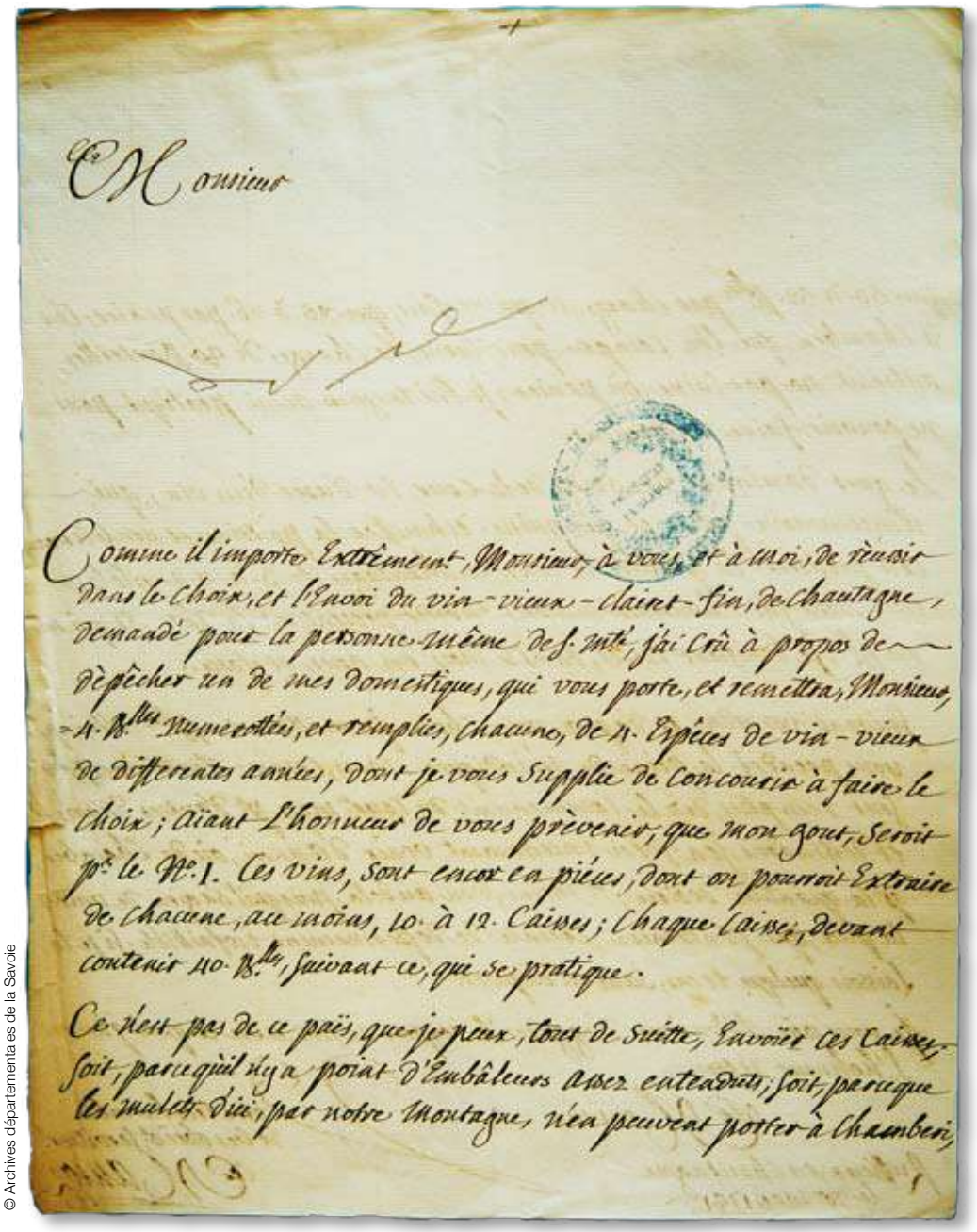
Carte des routes du commerce du vin de Savoie au XVe siècle.
Lise Paulus

Au XVIIIe siècle, le roi et sa cour continuent d'avoir un rôle essentiel dans l'émulation commerciale viticole. Mais comme l'évoque **Robert Vion**, à la fin de l'extrait dans son article, ce commerce d'exportation est l'affaire des gros propriétaires "*aristocrates*".

Les lettres trouvées dans le fonds Intendance générale de la **série C des archives départementales** l'attestent bien.
Classées par ordre chronologique, ces lettres montrent les enjeux commerciaux qui se développent en Savoie pour l'approvisionnement en vin de la famille royale.

Une première lettre envoyée de Turin concerne **la préparation du séjour du duc de Chablis** (ou Chablais) à Aix-les-Bains. Elle donne une idée du train de vie de la cour avec notamment la demande d'achat de d**eux paniers (de bouteilles) de vin de Bourgogne**.

"Monsieur,
Je viens d'apprendre que S.A.R. Monseigneur le Duc de Chablis partira d'ici mercredi prochain et que lundi suivant quinze du courant sera à Chambéry pour se rendre à Aix où il doit séjourner quelque temps.
Monsieur je vous prie de tenir prêt vingt à vingt-cinq mille livres qui vous aurez la bonté de faire payer au Sieur Schioppi soient à réquisition pour faire les dépenses desquelles il est chargé.
Il est aussi nécessaire que vous tachiez d'avoir prêt deux paniers de vin de Bourgogne du meilleur que vous pourrez avoir ici ou hors d'ici. Et une quarantaine de veaux que vous pourriez faire prendre auparavant pour avoir le temps de les faire bien nourrir et engraisser […].
A Aix vous pourriez vous donner la peine de faire tenir prêt une certaine quantité de bois et charbon pour huit jours. En arrivant ici du vin, farine et autres denrées vous aurez la complaisance Monsieur de faire resserrer le tout en quelque magasin. S'il fallait payer quelque chose vous pourrez le faire payer sur les quittances provinciales […]
Je vous pris Mr de pardonner si vous trouvez ici beaucoup d'erreurs d'orthographe parce il y a longtemps que je suis hors d'exercice du français, et en même temps de me faire l'honneur de me croire tel que je prosterne avec le plus respectueux attachement.
Turin, le 3 Juin 1772
Votre humble et obéissant serviteur Botella
à Mr Blanchot Intendant général Chambéry"


© Archives départementales de la Savoie

Lettre de Mr Mansoz de Ruffieux en Chautagne, le 20 mars 1781.

Les deux lettres qui suivent concernent un échange entre l'Intendant Général de Savoie à Chambéry et un producteur de vin de Ruffieux pour la consommation personnelle de Victor Amédée III, duc de Savoie, prince de Piémont et roi de Sardaigne.
Ces lettres envoyées par un "*vigneron*" de Ruffieux décrivent avec grande précision les conditions d'acheminement du vin depuis la Chautagne jusqu'à Turin, ainsi que les différentes qualités de vin qu'il propose.

[Première lettre]

" Monsieur,
Comme il importe extrêmement Monsieur à vous et à moi de réussir dans le choix et l'envoi du vin vieux clairet fin de Chautagne demandé pour la personne même de Sa Majesté, j'ai cru à propos de dépêcher un de mes domestiques, qui vous porte et remettra Monsieur quatre bouteilles numérotées et remplies, chacune, de quatre espèces de vin-vieux de différentes années, dont je vous supplie de concourir à faire le choix ; Ayant l'honneur de vous prévenir que mon goût serait pour le n°1.

Ces vins sont encore en pièces, dont on pourrait extraire de chacune, au moins 10 à 12 caisses ; chaque caisse devant contenir 40 bouteilles suivant ce qui se pratique.
Ce n'est pas de ce pays que je peux, tout de suite, envoyer ces caisses, soit, parce qu'il n'y a point d'embâleurs assez entendants, soit parce que les mulets d'ici, par notre montagne, n'en peuvent porter à Chambéry que 50 à 52 bouteilles par charge, ce qui ne fait que 25 à 26 par paniers. C'est à Chambéry que l'on compose pour Turin, la charge de 80 bouteilles, autrement 40 par caisse ou panier. Je l'ai toujours ainsi pratiqué pour ne pouvoir faire autrement.
Le goût dominant des seigneurs de la Cour est d'user d'un vin, qui n'incommode point et qui puisse échauffer la poitrine et non le cerveau. C'est précisément la qualité de ceux de Chautagne, de 3 ou 4 ans, tels que ceux dont j'ai fait l'honneur de vous envoyer présentement la tâte et qui mis en bouteilles se bonifient encore, dans le mois, en goût et en force.
Suivant vos ordres et d'après votre choix je mettrai en bouteilles celui que vous prendrez la peine de m'indiquer. Mais comme toutes mes bouteilles sont remplies dès le commencement du courant mois, pour d'autres envois et destinations, j'en ferai incessamment venir d'Annecy, où de Chambéry pour la quantité désirée. Et même, bien au-delà, puisqu'il s'agira de vider la pièce que j'entamerai, crainte de dépérissement infaillible, si le la laissais quelque temps sans en disposer.
Je vous prie, Monsieur, d'agréer le respect infini avec lequel j'ai l'honneur d'être.

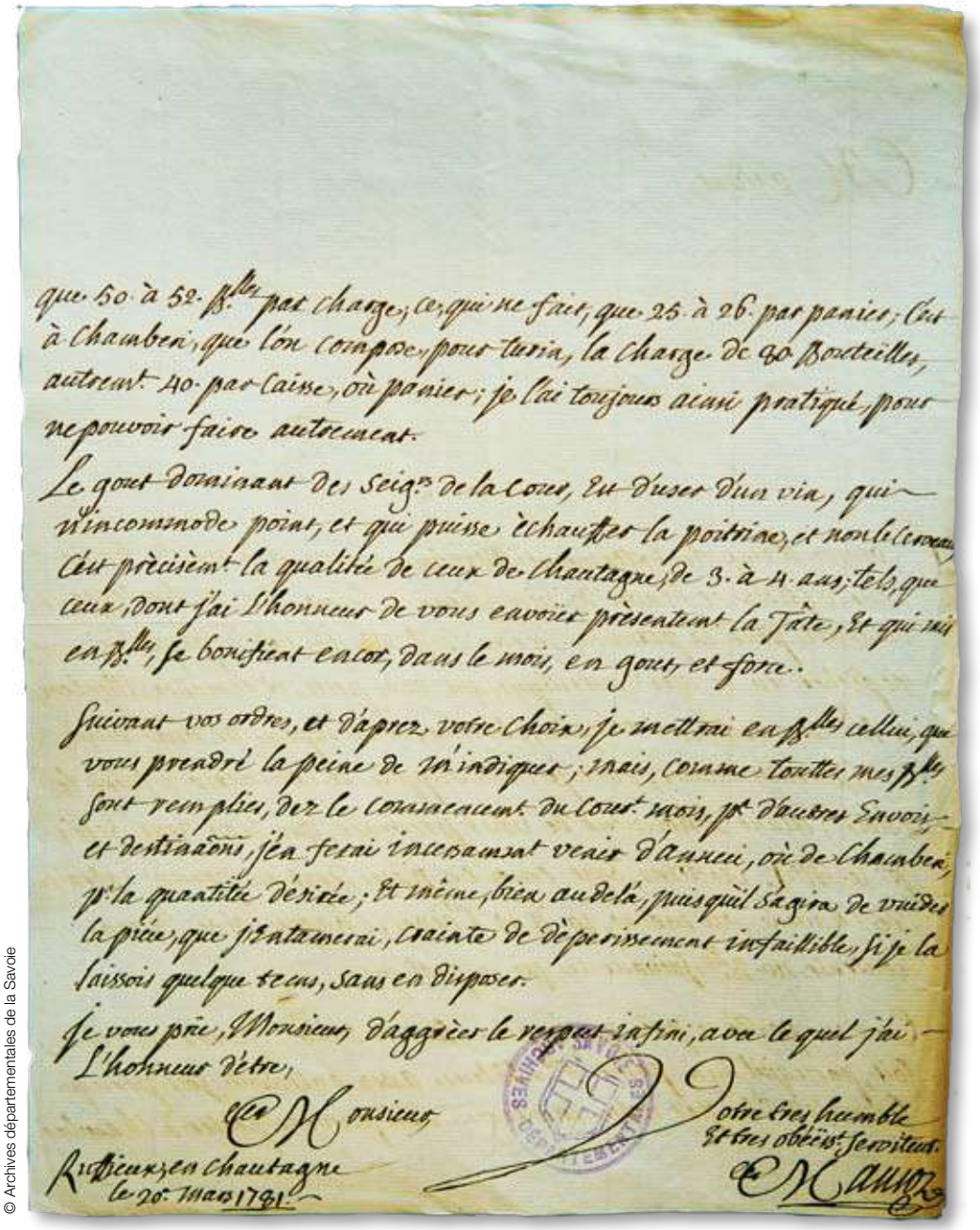
Ruffieux en Chautagne, le 20 mars 1781
Votre très honorable et obéissant serviteur Mansoz "

[Deuxième lettre]

"Monsieur,
Conformément à l'ordre, Monsieur, porté par votre dernière lettre du 22 courant, j'ai l'honneur de vous faire parvenir par un voiturier de ce pays, deux charges de bouteilles remplies de vin vieux, vieux clairet-fin, de l'un des 4 échantillons envoyés, qu'est n°1.
Par une de mes précédentes, vous avez été prévenu, Monsieur, que la charge de nos mulets, ne peut-être composée que 50 bouteilles tandis que les charges qu'on fait partir de Chambéry, pour le Piémont le sont de 80. A ce dernier nombre, j'ai été dans le cas d'en ajouter 20, soit pour compléter les deux charges que vous recevrez, soit par la considération qu'il s'en peut casser, par accident, en route, où en les emballant de nouveau pour Turin. D'ailleurs j'ose vous supplier Monsieur d'agréer de ma part, comme faible tribut de mon sincère et respectueux hommage, celles qui n'entreront pas dans l'envoi des 80 projeté, m'en trouvant fort à même d'en faire des biens plus considérables s'il en était question.
Rien ne peut égaler le vil l'empressement et le profond respect avec lesquels je ferai toute ma vie.

Ruffieux en Chautagne, le 29 mars 1781
Votre très honorable et obéissant serviteur Mansoz"

Trois ans plus tard et à quelque distance de Ruffieux, le marquis de Lucey s'efforce de vendre son vin pour le service du comte de Savoie organisé par l'Intendant Général. Il profite de cette démarche commerciale et sans doute fort de la réputation de sin vin d'Altesse, pour demander l'accélération de travaux routiers, sur sa paroisse de Lucey.



© Archives départementales de la Savoie

Lettre de Mr Monsoz de Ruffieux en Chautagne, le 20 mars 1781 (suite et fin).

[première lettre]

"Monsieur,
Ensuite de la lettre que vous m'avez fait l'honneur de m'écrire, j'ay celui de vous envoyer, Monsieur, une bouteille de vin d'attente de 1780. J'en ai de 1782, mousseux qui est de la liqueur, mais il est posé dans le verre parce qu'on s'est trop pressé de le mettre en bouteille en pleine lune de mars, mais quand la bouteille est restée quelque temps droite, le vin s'éclaircit et est fort agréable à boire, il mousse bien et le bouchon saute au plancher et il n'a d'autre défaut que celui de n'être pas d'un clair bien limpide.
Comme nos moissons sont presque finies, je pense Monsieur, que l'on travaillera bientôt à la grande route, Mr Jacquier connaissant le local et ayant accoutumé nos paysans à son travail, ils désireraient ainsi que moi, que vous ayez la bonté de la continuer sur cette paroisse, et m'ont même dit qu'ils souhaitaient l'avoir. Il a le talent de les bien faire travailler et de s'en faire aimer. Je ne peux que rendre de très bons témoignages de sa conduite ici.
Madame de Mareste est à Evian et serait bien sensible à l'honneur de votre souvenir. J'ai celui d'être avec respect.
Votre très humble et très obéissant serviteur le Marquis de Lucey
À Lucey le 5 Août 1784

PS : le prix du vin est de vingt sols la bouteille. J'en fournirai la quantité que l'on souhaitera.
J'ay remis Monsieur à votre exprès deux bouteilles vin d'Altesse. L'une de 1780 marquée au col avec du fil blanc, l'autre de 1781 non mousseux marqué au col avec une ficelle.
Si on souhaite de l'une de ces deux bouteilles on me marquera l'année et la manière dont la tâte est marquée au col."

[seconde lettre]

"Monsieur,
La lettre que vous m'avez fait l'honneur de m'écrire m'étant arrivée que fort tard à l'entrée de la nuit, je n'ai pas laissé que d'envoyer à deux lieues d'ici pour chercher un muletier pour porter à Aix les cinquante bouteilles que vous m'avez demandé. Le dit muletier n'étant pas arrivé avant minuit, le domestique a les bouteilles de grand matin, ce dont j'ai l'honneur de vous faire part et qui sont accompagnés par l'homme que vous m'avez envoyé, monsieur par exprès. Il y a là les cinquante bouteilles demandées et deux envoyées pour tâte avant hyer qui n'ont pas été payé au domestique chargé de cette partie, ce qui fera cinquante deux livres que vous voudrez bien, monsieur, avoir la bonté de faire payer à Chambéry quand vous jugerez à propos. Cela n'est pas pressé.
Je suis bien sensible, Monsieur, aux offres de services que vous m'avez faites. Si j'étais dans le cas de m'en prévaloir, en vertu de vos offres obligeantes, je prendrai la liberté de m'adresser à vous. Si vous étiez dans le cas d'avoir besoin de vin d'attente de plus, j'en ferais parvenir à Mr Le Comte Secchi à Chambéry qui aurait plus d'occasion de vous le faire parvenir, et plus facilement que moi, à Evian ou ailleurs. J'ai l'honneur d'être avec un respect infini.

Votre très humble et très obéissant serviteur le Marquis de Lucey
A Lucey le 7 Août 1784

PS : je vous serai très obligé monsieur de me faire rendre les paniers et faire payer trente sols au muletier conducteur du vin pour sa voiture prix ordinaire qu'on leur donne."

© Archives départementales de la Savoie

Lettre de Mr le Marquis de Lucey, le 5 Août 1784.

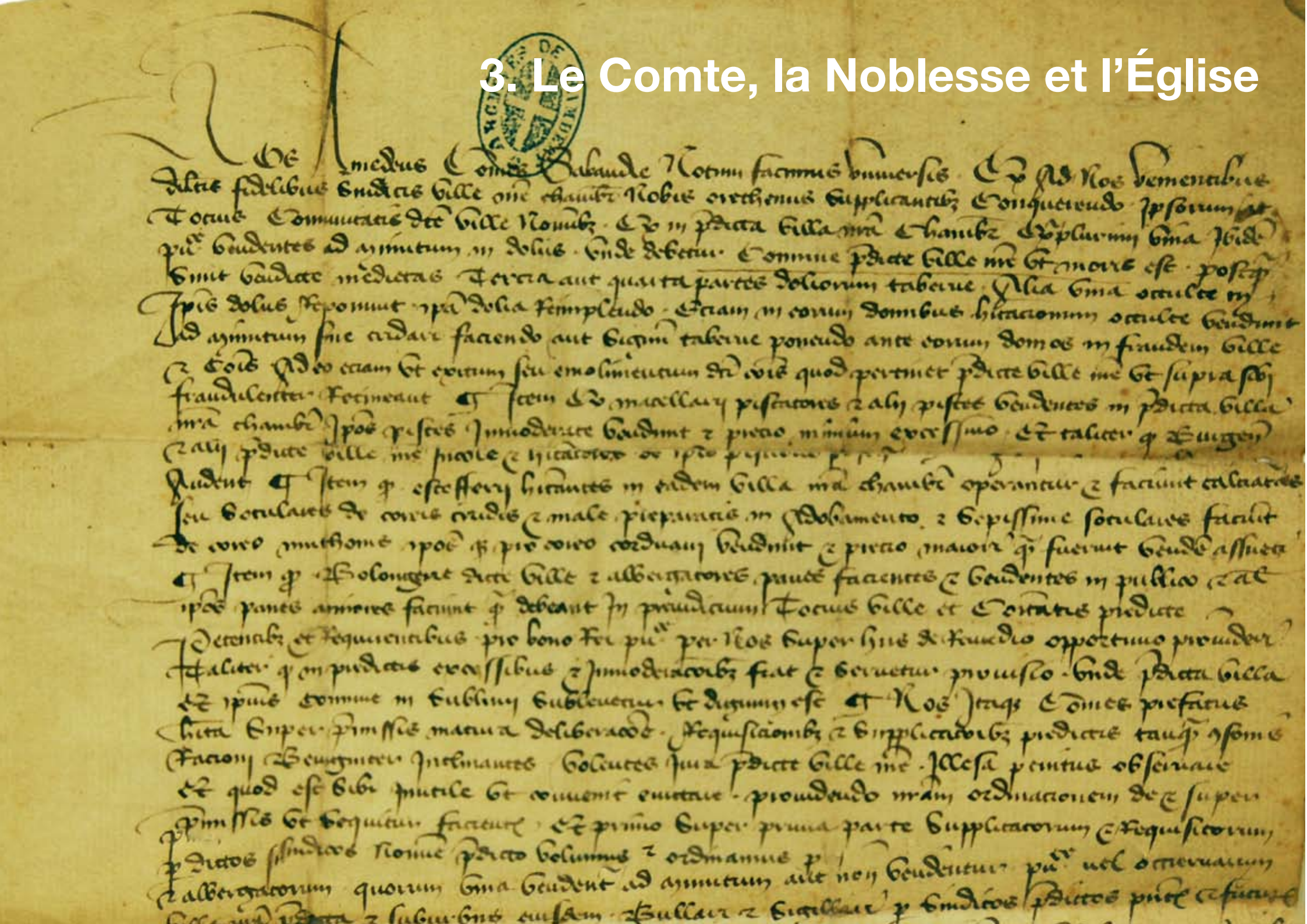
A quelque cinquante kilomètre de là, une viticultrice de Saint-Jean-de-la-Porte entame auprès de l'Intendant Général la promotion de son vin vieux clairet, de cinq ans d'âge et de première qualité.

"*Monsieur,*
Je suis charmée Monsieur de me procurer par cette occasion l'honneur de vous faire ma révérence. J'ai à votre service les vingt bouteilles de vin vieux clairet que vous me demandez. Il est de cinq ans et de la première qualité. Je souhaiterais bien qu'il pu agréer à son Altesse me faisant fête de lui présenter tout celui que j'ai.
Mon fils devant au plutôt se rendre en ville, il aura l'honneur de vous voir pour vous prier de ma part d'accepter cette bouteille comme preuve de mon zèle et du respect distingué avec lequel j'ai l'honneur d'être.
À St Jean de la Porte, ce 10 Juillet 1787
Votre humble et très obligeante servante
M.Gomet."

Il semblait important de consacrer un chapitre à part entière à la question des routes et des flux de commercialisation, car, à l'évidence, cette dynamique commerciale d'exportation, autant qu'une demande locale intérieure, a contribué, depuis son origine, au développement de la viticulture savoyarde, notamment en créant très tôt une logique concurrentielle entre les différents vignobles qui a contribué pour une part à leur expansion.

.

3. Le Comte, la Noblesse et l'Église



Photographie de la page précédente (© Archives Départementales de la Savoie*) :*
Détail de la lettre d'Amédée VIII cédant à la Ville de Chambéry les revenus du "commun du vin" en 1413

3. Le Comte, la noblesse et l'Église

Enjeu de pouvoir et de rayonnement politique, la viticulture, en Savoie comme ailleurs, s'est développée et "*perfectionnée*" sous l'emprise des "*élites*" nobiliaires qui "*possédaient*" la terre et s'efforçaient d'en optimiser rendement et profit.
L'histoire viticole savoyarde est donc étroitement associée à cette élite et à sa figure dominante le comte de Savoie.

S'il n'est pas possible, dans le cadre de cette recherche, de relire à l'aune de la viticulture l'histoire de la Maison de Savoie de façon exhaustive, il paraît nécessaire d'aborder certains points particuliers :

- l'importance de la table et du vin dans les relations géopolitiques,
- le domaine viticole du comte de Savoie,
- la réputation du vin et des vignobles,
- l'apport des croisades.

Pourtant, on ne saurait oublier que quand la noblesse construisait ses domaines avec les services rendus à la Maison de Savoie, l'Église avec ses ordres religieux développait ses vignobles dans une certaine indépendance, sans qu'il ne faille voir dans cette entreprise, comme cela est parfois présenté, une initiative qui aurait déterminé les fondements du vignoble savoyard.
Cette fable les moines l'ont proposée en écrivant l'histoire avec autant de conviction à propos de la vigne, qu'ils l'avaient fait à propos des alpages.

Les textes présentés apporteront quelques précisions et corrections à ce sujet.

3.1. La table et le vin dans les relations géopolitiques.

La réputation de sa table était pour la Maison de Savoie un enjeu capital de positionnement géopolitique, entourée qu'elle était de puissants voisins qui affichaient leur puissance dans les fastes de leurs réceptions, à commencer bien sûr par la Bourgogne.
Pour une puissance européenne de l'importance de la Savoie, faste des réceptions, finesse de la gastronomie et excellence des vins avaient été érigées en armes politiques et économiques déployées sur les plus grands champs de bataille.

3.1.a. Banquets de duc et banquets de comte :

Les mariages royaux ou princiers comptaient parmi les meilleures occasions pour montrer puissance et richesse.
Quand, le 4 juillet 1468, Charles le Téméraire (1433-1477), Duc de Bourgogne, épouse Margaret d'York, sœur du Roi d'Angleterre, son chambellan, Olivier de la Marche, évoque les fastes du mariage célébré à Bruges.

"En tel ordre et en telle ordonance entra madicte damze en sa ville de Bruges : et faut commencer à réciter les personnages qui furent monstrés en sa joyeuse venue : et au regard des rues, elles furent tendues très richement de drap d'or et de soye, et de tapicerie : et quant aux histoires, j'en ai recueillies dix en ma mémoire. La première fut comme Dieu acompaigna Adam à Eve en paradis terrestre. La seconde, comment Cleopatra fut donnée en mariage au roy Alexandre : et ainsi s'entretenoyent les histoires au propos, jusques l'on vint devant l'hostel de Monsieur.

© BNF

Les Très Riches Heures du duc de Berry : Janvier (Frères de Limburg, 1412-1416).

Devant le dict hostel avoit un riche tableau tout peint d'or et d'asur, au milieu duquel avoit deux lions élevés, tenans un escu armoyé aux armes de monsieur de Bourgogne : et à l'entour du dict tableau avoit douze blasons des armes des païs de mondict seigneur, tant des duchés que des comtés : et au-dessus du tabernacle estoit à un des cotés saint Andrieu, et à l'autre saint Georges : et au dessous du dict tableau estoyent les fusils pour devise, et le mot de mon dict seigneur, qui dit «Je l'ay emprins».

Deça et dela du dict tableau avoit deux archers richements peint et élevés. L'un estoit un Grec tirant un arc turquois, et parmy le bout de son trait sailloit vin de Beaune, autant comme la feste dura [près d'une semaine] : et de l'autre costé avoit un Alemand tirant un crannequin, et par le bout de son mattras sailloit vin de rin; et tous les dits vins tomboyent en deux grans bacs de pierre, où tout le monde en pouvoit combler et prendre à son plaisir. […]
Les tables furent noblement couvertes et aprestées pour disner : et tantost madame de Bourgogne la mère amena la noble espouse sa belle-fille : et fut l'eau cornée [on corne pour faire amener l'eau pour se laver les mains] *et l'assiette faicte, telle que cy après ensuit. L'épouse fut assise au milieu de la table : et auprès d'elle, à la main dextre, estoit madicte dame : et au bout de la table, d'iceluy coté, estoit madamoiselle de Bourgogne. […]*

Au regard du service madame la nouvelle duchesse fut servie d'eschançon et d'escuyer –tranchant et de pannetier, tous anglois, tous chevaliers, et gens de grand'maison : et l'huissier de la salle cria «Chevaliers, à la viande!»

Et ainsi ala on au buffet la viande quérir : et au tour du buffet marchoyent tous les parents de Monsieur, et tous les chevaliers tant de l'ordre que de grand'maison, tous deux à deux, après les trompettes, devant la viande ; puis grand nombre d'officiers d'armes, leurs cottes-d'armes vestues ; et puis venoyent tous les maistres-d'hostel, tant de monsieur que de madame : dont le dernier estoit messire Guillaume Bisse, premier maistre-d'hostel, lequel avoit levé la viande au buffet : et après venoit le pannetier, et le suyvoyent dix ou douze chevaliers et gens de grand'maison, qui portoyent la viande. Et ne voulut point madame la duchesse la mère, pour celuy jour, estre servie à couvert : mais laissa l'honneur à sa belle fille, comme estoit raison.

Or, pour abréger l'ordonnance de la salle, on avoit ordonné quatre gentils-hommes, et après chacun dix gentils-hommes nommés, lesquels quarante quatre servirenty la salle de viande, qui me sembla très diligemment servie : et fut le diner servi à trois fois ; et n'est pas à oublier que toutes les salles, toutes les chambres, et la grande salle dont je parle, furent tous servis en vaisselle d'argent".

Le duc de Bourgogne, Philippe II le Hardi, est bien connu pour son implication dans la viticulture.

Olivier de la Marche, chroniqueur de la cour de Bourgogne, raconte en réalité ce qui s'avère être, pour le duc, une remarquable opportunité de promotion commerciale de son vignoble, de son vin et de son duché.

Dans son incontournable ouvrage "*L'histoire de la vigne et du vin, en France,…*", Roger Dion décrit avec précision l'implication du souverain dans la viticulture.

"Personnellement intéressé à la prospérité du vignoble bourguignon dont il exploitait lui-même d'importantes parties, Philippe Le Hardi mit son prestige de fils de roi de France, au service de la renommée des vins, tant de la Côte d'Or, où il était seigneur comme duc, que de la côte jurassienne, où il l'était comme palatin de Bourgogne.

Son mariage avec Marguerite de Flandre, par l'effet duquel deux grands pays consommateurs de vin, la Flandre et l'Artois, vinrent ajouter à ses possessions, seconda grandement son effort de propagande. Il voulait qu'en ces deux provinces, l'une des règles du bien vivre fut de servir à table des vins de la Côte d'Or et du Jura.

On ne saurait, certes, accepter sans critique, le passage souvent cité où l'historien Paradin, dans ses annales de Bourgogne (1566), rapporte qu'en 1364, le duc de Bourgogne, se trouvant à Bruges parmi d'autres grands seigneurs pour négocier la paix avec les représentants du roi d'Angleterre, mit cette circonstances à profit pour servir, en même temps que les intérêts du roi de France, ceux des vignerons de Bourgogne et de Franche-Comté :

«Furent tous ces princes à Bruges sans pouvoir tomber en aucun accord. Auquel lieu, ils séjournèrent tout cest hyver ; et y tint le duc de Bourgogne grand estat, où ne furent espargnés les bons vins de Beaune, Arboys et Chasteau-Charlon, voulant bien marquer que le duc de Bourgogne est le prince des bons vins tant au Duché qu'au comté.»

La date de 1364 est sûrement inexacte, puisqu'en cette année la paix établie entre les deux souverains par le traité de Calais durait encore.

C'est en 1375 que les envoyés du roi de France, à la tête desquels était en effet le duc de Bourgogne Philippe le Hardi, tinrent à Bruges, avec les représentants du roi d'Angleterre et les délégués du pape, les conférences dont il s'agit.

D'autre part, le duc séjourna en cette ville non durant l'hiver, mais du 23 mars au 2 juillet. Enfin, les principaux domaines viticoles qu'il possédait dans la partie Sud de la côte jurassienne étaient à Poligny et à Blandans (commune de Domblans), et non à Château-Chalon.

© Bibliothèque Municipale de Lyon

Missel franciscain «Mois de janvier : repas» fin du XVe siècle.

© Bibliothèque Royale de Bruxelles

Banquet à la cour de Pépin de Herstal, miniature, David Aubert "Histoire de Charles Martel", 1465.

Ces réserves faites, le texte de Paradin n'en illustre pas moins, d'une manière heureuse l'objectif et le style de la propagande par laquelle ce grand seigneur s'employa à propager la renommée et à élargir les débouchés des vignobles placé sous son autorité. On voit qu'il eut soin de faire apprécier au comte de Flandre, devenu son beau-père, les vertus des crus de la côte de Bourgogne. Il lui fit envoyer du vin de Givry en 1371, et à plusieurs reprises du vin de Beaune (6 queues en 1381, 14 en 1382). Bien d'autres envois du même genre nous seraient connus, sans doute, s'il y avait moins de lacunes dans la série de documents. Il semble qu'en toutes circonstances où il dut paraître dans l'appareil qu'exigeait son rang Phillipe le Hardi ait voulu diriger vers le vignoble bourguignon une part des honneurs rendus à sa personne.

En 1395, alors qu'il séjournait en son hôtel de Paris, il offrit des festins splendides, où coulait à flot le meilleur des vins de Beaune, dont il avait amené avec lui une fourniture de deux cents queues, soit quelque huit cent hectolitres.
[…]
Le vin de Beaune n'aurait certainement pas remporté sur le plus redoutable de ses rivaux [le vin de Saint-Pourçain], aux approches de la fin du XIVe siècle, une victoire aussi complète, s'il n'avait été lui-même affiné et perfectionné par des soins assidus dont le principal animateur s'est fait connaître en publiant, pour la défense et pour l'illustration du vin de Bourgogne, sa fameuse charte de 1395.

La vigueur avec laquelle le duc Philippe le Hardi bannit les mauvais plants et les mauvais procédés de culture autorise à penser qu'il ne s'en tint pas là, et qu'au service du vignoble il œuvra aussi d'une manière positive. Son action, en tout cas, a certainement confirmé les consommateurs de noble condition dans la préférence qu'ils marquent alors pour les vins rouges tirés des pinots à grains noirs.
[…]
C'est dans la comptabilité de la maison ducale de Bourgogne qu'on rencontre les plus anciennes traces du perfectionnement vinicole auquel répond l'apparition du mot pinot. Au début de l'année 1375, le duc Philippe le Hardi, quelques semaines d'entreprendre son voyage à Bruges, dont l'historien Paradin nous a laissé une relation entachée de quelques erreurs, fit expédier jusqu'à cette ville, en prévision du séjour qu'il devait y faire, 6 queues et 1 poinçon (en tout 25 hl environ) de «vin pinot vermeil».

La ville d'Auxerre devait, deux ans plus tard offrir une queue, alors qu'il se trouvait en ses murs. Il tenait donc ce vin de pinot en grande estime, et le considérait aussi comme le plus propre à affirmer, en pays étranger, le prestige du vignoble bourguinon. Sa comptabilité domestique nous révèle les noms ou qualités de plusieurs prélats et grands seigneurs qui à Bruges, purent goûter, à sa table, le vin de pinot qu'il avait amené avec lui.
[…]
Le duc Philippe le Hardi, dans ce vignoble de la Côte d'Or dont il protégeait la qualité avec l'autorité vigilante que l'on sait, n'aurait-il pas été l'initiateur des travaux

© BNF

Philippe II le Hardi, par Soutman, P., XVe siècle.

de sélection par lesquels fut obtenue cette forme améliorée du raisin à grains noirs, que dès 1375, il jugeait de nature à lui faire honneur ? N'aurait-il pas contribué personnellement à la création de ce même nom pinot dont on ne connaît aucune mention antérieure à 1375?

La maîtrise avec laquelle fut conduite son œuvre viticole peut autoriser de telles hypothèses."

© Archives départementales de la Savoie

Amédée VIII de Savoie.

3.1.b. Le fait de cuisine de Maître Chiquart :

En 1403 (peut-être les 26 et 27 octobre), Amédée VIII convie Philippe le Hardi (1364-1404), arrière grand-père de Charles le téméraire.
Cette rencontre entre Amédée VIII et Philippe le Hardi aurait eu lieu à l'occasion de "*l'allée de Madame de Savoie, occasion où la femme d'Amédée, ayant atteint ses 18 ans, quittait définitivement la maison paternelle pour devenir dame de celle de son époux*".
D'aucun pensèrent un moment qu'il aurait pu aussi s'agir du mariage d'Amédée VIII ainsi décrit par Dom Plancher dans son Histoire de Bourgogne (rédigée à partir du compte de Pierre de Montbertant).

"Le 20 octobre 1393, Philippe le Hardi et la duchesse était à Rouvre d'où ils partirent conduire leur fille Marie, fiancée avec le comte de Savoie. Ils arrivèrent le 25 de ce mois à Chalon-sur-Saône, après avoir passé par Beaune, Germolles, Volnay. Le 26, le comte de Savoie les rejoignit à Chalon, ainsi que d'autres seigneurs, dames et demoiselles. Le 27, samedi, une grande fête fut donnée à l'occasion du mariage.
Le 28, dimanche, le comte quitte Chalon avec épouse, et ils furent reconduits jusqu'à Tournus par le duc et par la duchesse de Bourgogne, lesquels ne rentrèrent que le 29, lundi, à Chalon."

Cette hypothèse semble contredite par les indications de dates de Maître Chiquart, le cuisinier d'Amédée VIII.
Ainsi est dressé le contexte historique du banquet qu'Amédée VIII aurait offert à Philippe le Hardi et dont Maître Chiquart, le cuisinier du comte de Savoie, a fait retranscrire les menus dans son illustre écrit "*Du fait de cuisine*".
Il convient de préciser que ce document, un des plus célèbres du Moyen Âge, a vu s'affronter nombre de spécialistes, les uns contestant l'existence même de Maître Chiquart, alors que certains doutent de l'existence du fameux banquet et que d'autres enfin affirment que ce Maitre Chiquart n'était pas l'auteur du texte.
Il n'en reste pas moins qu'Amédée VIII était très soucieux d'assurer le rayonnement de la cour sabaudienne.

Dans le livre consacré au "Fait de Cuisine de Maitre Chiquart" édité par Terence Scully, ce dernier indique :
"Le comte-duc nourrissait les sciences et les lettres à cette cour. Il faisait produire des livres juridiques et géographiques, il encourageait les sculpteurs et les peintres. La cuisine, elle aussi semble avoir eu sa place à elle parmi ces sciences et ces arts. […]
Le «Du fait de cuisine» serait une fidèle représentation du meilleur et du plus salubre que ce qu'on mangeait à la table du duc pendant les années où Chiquart a dirigé sa cuisine."

Dans l'article "*Un cuisinier de la cour d'Amédée VIII : Maistre Chiquart*" qu'elle a écrit pour la publication du Centre d'étude franco-italien ("*L'alimentazione nedli Stati sabaudi, L'alimentation dans les états de Savoie*", publié par l'Université de Turin et de Savoie en 1989), Monique Lansard, auteur de nombreux livres de cuisine, présente ainsi les recettes de Maître Chiquart.

"*L'ouvrage se compose de quatre-vingt-une recettes. Les quarante premières sont rédigées dans l'ordre où elles seraient servies dans ce festin irréel qu'il est facile de recomposer, Maistre Chiquart ayant précisé même les plats dont il ne donne pas de recettes (parce que évidentes).*

L'ordonnance de ce festin correspond à deux séries parallèles de menus pour les deux journées prévues. Ceci pour le cas où il s'agirait de deux jours «de char» ou de deux jours de maigres. On a donc huit menus décrits avec précision.

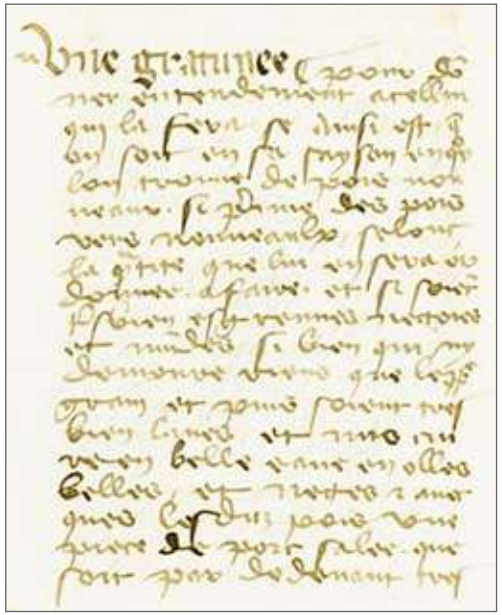
Il faut noter que la recette d'un plat n'est pas séparée de la recette de la sauce susceptible de l'accompagner, ceci afin de ne pas rompre l'ordre du menu.

Vingt quatre autres recettes de viandes, souies (plats) et entremets au cas où la fête durerait plus que prévu et quatorze recettes pour les malades, car il serait «merveille» si au cours d'une fête pareille il n'y avait pas eu de malades.

Nous avons à la suite la description d'un festin qui a réellement eu lieu, un poème intitulé «contre l'ympidimie», une citation en latin de l'Ecole de Salernes : «Caseus, anguilla : cinus mortis ille et illa». [...]

© ABNF

Repas paysan au Moyen Âge.



© Bibliothèque de Sion Valais

Page du manuscrit original de Maître Chiquart

L'entremets élevé de Maistre Chiquart est un «Chastel», de fait une sorte de pièce montée connue dès le XIVe siècle, dressée sur une litière, portée par quatre hommes.
Cet entremets est composé de quatre tours, avec une fontaine d'amour d'où sort par un canon de l'eau de rose et du vin claret (un vin épicé). Au pied de chaque tour : pour l'une une hure de sanglier lançant un feu, pour une autre un énorme brochet, pour la troisième un porcelet lançant du feu et pour la dernière un cygne revêtu, lui aussi lançant du feu. Le tout avec étendards, bannières, et pour la gloire devant la fontaine d'amour un Paon revêtu.

Pour couronner tout cela on doit prévoir dans les courtines du chatel trois ou quatre jeunes enfants jouant d'instruments différents (rebec, luth, cithare, harpe), ayant tous une belle voix pour chanter. Si cette recette n'est pas un Unica, elle a le mérite d'être la plus complète et de donner la description précise du plus grand entremets défini. D'autres entremets du même genre seront servis au mariage d'Anne de Chypre et de Louis, le fils aîné d'Amédée VIII."

Les menus de Maître Chiquart font une place importante au vin qu'on retrouve dans de nombreux plats :
- avec les chappons *"prennés de bon vin blanc et de verjus et mectés dedans… "*
- pour faire une sauce lampree *"doibt avoir de tres bon vin rouge…"*
- pour accompagner une poulaille, des amendes et épices *"mectées dedans votre boullon de vin et de verjus…"*
- *"Au pied de l'autre tour un porcellot dorez regardans dehors et laczant feu ; et au pied de l'autre tour ung cigne escorchiés et revetuz, aussi gectant feu. Et au milieu des quatres tours en la basse cour une fontaine d'Amours, de la quelle fontaine il doibt saillir par ung canon l'eaue rose et le vin cle ; et au dessus ladicte fontaine soient geyves garnies de coumombs et de tous oyseaulx volans."*
*(*pour le vin cle : Scully se demande s'il s'agit de vin blanc ou de vin claret qui est d'ordinaire un *"vin épicé" au Moyen Âge.)*

- Pour la sauce qui accompagne le paon : "*mettre tremper dans le meilleur vin claret les foies de chappon et de paon…"*,
- Pour la chyvrolee de cerf : "*prendre de tres bon vin et mectés avec que du bon lard"*,
- Pour les soppes de lyevres : *"les laver dans un tres bon vin claret…"*,
- Pour les lamproyes : *"quand vous les embrocherés si faictes que vous hayés du meilleur vin claret"*,
- Pour le poysson de mer : *"les langoustes au vin aigre,…, les esturjons ou les anchoyes au persy, oyggnions et vin aigre,…"*,
- Pour le daulphin fres *: "… les mectent cuire en belles chaudières grans selon la quantité que vous avés, en moytié vin et moytié eaue, et du sel."*

Ce ne sont là que quelques recettes des premières pages du livre de Maître Chiquart. La plupart de celles qui suivent nécessitent, elles aussi très souvent du vin, décliné selon la nomenclature suivante : *Vin cler*, *vin aigre*, *vin rouge cler*, *vin claret plus que fort*, *meilleur vin aigre*, *vin rouge peu foncé ou gris* (employé en cuisine et particulièrement pour faire tremper le pain grillé).

Le *vin claret* (ou *cler*) est un vin rouge peu foncé ou un vin gris ni rouge, ni blanc, ou un vin épicé,
L'*Hipocras* (ou *hypocrax*), très prisé à cette époque, est un vin épicé bu comme cordial ou digestif.
Le *Julliet* souvent mentionné dans les recettes de Chiquart est un sirop de vin réduit, sucré et épicé.

© Bibliothèque Municipale de Lyon

Scène de vie quotidienne, au XVe siècle.

© Bibliothèque municipale de Lyon

Travaux dans une vigne, Petrus Comestor, 1495.

3.2. Les vignes du comte de Savoie

Il est aisé d'imaginer que pour satisfaire à ces fastes et à ces exigences gastronomiques, le comte de Savoie devait entretenir un vignoble étendu, pouvant fournir une production de vin importante et de qualité.
Dans sa thèse sur "*La vigne et le vin en Savoie (XIVe et début du XVe siècle)*", Lise Paulus dresse une description précise de ce vignoble, tout en rappelant le cadre foncier féodal (le comte est propriétaire du sol et il confie l'exploitation de son domaine direct à ses châtelains.

3.2.a. Le vignoble comtal :

"Les comptes de châtellenies ou les comptes spéciaux, nous renseignent sur l'implantation du domaine viticole du comte de Savoie et parfois sur la superficie des vignes de la châtellenie.
Ainsi le vignoble de la châtellenie des Marches comporte 240 fosserées, soit 212 hectares (les parcelles de vigne se situent à Chambéry, Montgex, Arbin, Saint-Jean-d'Arvey, Apremont, Bassens, Barby, Le Bourget, Conflans, Chindrieux, Francin, Les Marches, Montmélian, Saint-Alban, Les Molettes et Lemens), celui de Saint-Hyppolite situé à coté d'Aix, 180 fosserées, soit près de 160 hectares de vignes. Tandis que les vignes du seigneur d'Estenol à Yenne contiennent 65 fosserées, celui de Tresserve : 50 fosserées et celui de Pinnea vers l'Epine, 70 fosserrées.
[…]
Les comptes mentionnent les vignes comtales aux pieds des remparts de la ville comme à Chambéry ou des murs du château de Montmélian, des Marches ou de Conflans. " […]

Les vignes du domaine comtal sont exploitées en faire valoir direct et l'on rencontre peu d'exception à cet usage. Chaque châtelain exploite au nom du comte les vignes de la châtellenie comme en témoignent les comptes des frais engagés pour les divers travaux des vignes et des vendanges […]. Il est un entrepreneur de culture puisqu'il se charge de recruter la main d'œuvre, conduit les travaux, effectuer les achats de matériaux et se charge des transports de vin jusqu'aux caves et celliers comtaux.
Le seigneur devait s'acquitter de deux tâches nécessaires au succès de l'exploitation d'un vignoble : la construction d'un pressoir, dont usaient les tenanciers vignerons contre paiement d'une banalité et nouer des liens avec l'extérieur, et principalement dans les régions non viticoles, en vue d'ouvrir un débouché à la production locale comme nous le verrons dans un troisième chapitre.
La mise en valeur d'autres vignes domaniales exploitées par des paysans, des bourgeois ou des seigneurs est connue dans quelques comptes. Nous possédons quelques mentions des baux à part de fruits.
Le comte est le plus grand propriétaire puisque de nombreuses dépenses pour son domaine viticole sont enregistrées d'une part dans les comptes spéciaux, d'autre part dans les comptes de châtellenies. De plus, on trouve de nombreuses dépenses dans les comptes de trésorier: de 1346 à 1360, le trésorier assume les frais d'entretien du vignoble comtal des Marches et rémunère ceux qui en ont la responsabilité. De même, la recette du péage de Chambéry sert à payer Jean Tranchie, receveur des vins et responsable du même vignoble ainsi que les frais d'entretien de la vigne.
Parfois certains seigneurs, clients du comte, lui prêtent de l'argent pour financer les opérations faites sur les vignes.
En 1388, Antoine Fabre, Jean Doilbrez et Jean Alose versent 57 sous et 6 deniers gros pour les vendanges des Marches.
[…]
Les vignes du comte approvisionnent de nombreuses personnes : d'une part, les ouvriers, la main d'œuvre, la garnison que le châtelain dans chaque châtellenie, d'autre part, l'Hôtel du comte et de la comtesse dans les différentes résidences du comté. Le vin des vendanges est souvent centralisé dans les lieux de résidences comtales : Le Bourget, Chambéry, Montmélian, Ripaille, mais aussi dans de petites châtellenies ainsi plusieurs ânes portent 8 setiers et demi de vin de Yenne à Conjux pour l'hôtel de la comtesse. […]
Le surplus des vignes comtales est vendu soit au sein du comté soit à l'extérieur. En effet, la notoriété du vin de Savoie dépasse au Moyen Age les frontières, mais ne s'étend qu'aux régions limitrophes. Ce goût du vin savoyard passait avant tout par une promotion du vin par le comte lors de ses déplacements. En dépit des distances, le comte de Savoie n'hésitait pas à faire transporter son vin vers ses lieux de résidences. En 1399, 11 tonneaux du vin des Marches, dont deux contenaient 100 setiers de vin, sont envoyés à Bourg-en-Bresse.
Dans un compte spécial, attaché aux dépenses des vignes de Tresserve et des Marches plusieurs lettres de mandement établies par le comte ou la comtesse nous sont parvenues. Ainsi, en 1380, la comtesse, Bonne de Bourdon, fait appel à Jean Bondini afin qu'il lui livre 5 setiers de vin des Marches au château de Ripaille.
Le comte commercialise le surplus de bonnes années, car le vin médiéval se conserve très mal et doit être bu au terme de l'année viticole [ceci est à nuancer à la lumière des textes du XVIIIe siècle].

Aussi, les vins s'exportaient au-delà des limites du comté, vers le Grésivaudan comme on peut le constater sous la rubrique, péage, des comptes de châtellenie des Marches, et jusqu'à Grenoble.

Les archives de l'hôtel de l'évêché de Grenoble, nous apportent certaines données. L'évêque marquait, en effet, sa préférence aux vins situé dans sa juridiction ecclésiastique : le décanat de Savoie.
Les comptes du métral Pierre de Fontaine, l'un de 1359 à 1362, l'autre de 1377 à 1379, nous fournissent de précieux renseignements sur ces transactions.
La plus grande partie de ce vin était porté à Saint-Hilaire, au dessus du Touvet, où les évêques possédaient un château seigneurial dans lequel ils allaient faire chaque année, un séjour plus ou moins long. Ainsi, deux sommées de vin cuit de Montmélian sont portées jusqu'à Saint-Hilaire en 1362.
Mais on transportait aussi au palais épiscopal de Grenoble du vin de Francin, transporté par l'Isère et aux châteaux de l'évêché situés dans les environs de Grenoble comme à la Balme, à Saint-Georges en 1362 ainsi qu'à Bleyes en 1381 et 1382."

3.2.b. Le vin du comte :

Dans son "*Fait de cuisine*" Maître Chiquart, évoque plusieurs types de vins qui étaient intégrés à la gastronomie de la cour de Savoie. Lise Paulus, en analysant les fonds des archives de Savoie fournit des informations plus précises sur les vins qui sont servis à la table du comte, comme à celle de ses serviteurs.

"Pour le comte, la vigne constitue une préoccupation de premier ordre : elle manifestait à tous la prééminence du maître des lieux. Au vu des nombreux achats faits par l'Hôtel du comte, celui-ci l'apprécie beaucoup mais la qualité est différente selon qu'il s'agira du vin pour le peuple ou pour la cour du comte.

Les achats de vin sont en majorité du vin blanc sur l'ensemble des textes comptables étudiés, sauf pour un compte de l'hôtel où du vin rouge est acheté à Voiron mais ils restent allusifs sur leur constitution et sur leur goût.

La plupart du temps, on emploie le terme général, vinum. La différence se fait tout d'abord par son origine géographique : le vin de Tresserve est différent de celui d'Aiguebelle ou de Chanaz. Mais on distingue différents vins d'après le cépage, rarement mentionné dans les textes, blanc ou rouge. Le vin rouge est situé uniquement en Chautagne, Grésy et Brison.

On fabriquait différents types de vin :

- Le moscatelli est un vin liquoreux, sucré issu du cépage muscat venu de Chypre. On trouve les mentions au Bourget, aux Marches et à Montmélian.
- Le vernicium est un vin doux, épais, issu du cépage grenache, il est cultivé en hautain. Il est mentionné uniquement dans les comptes des revenus du prieuré de Yenne. C'est un cépage de Provence, du Languedoc et du Roussillon dont la variété à raisins noirs est la plus répandue.
Les vins doux et liquoreux étaient très prisés au Moyen Age."

Dans son étude "*Le vignoble dans la cluse de Chambéry*", Jean Dardier apporte d'autres précisions sur la qualité des vins du comte de Savoie.

"Les comtes de Savoie, font servir sur leur table, les excellents vins de Montmélian. Ceux-ci proviennent des vignes dépendant du château de Montmélian ou sont achetés aux vignerons voisins.

Les revenus en vin du château sont fournis par trois sources principales : le vin de cens, le vin de «quartons» (vignes louées au un quart de leur produit), et celui des vignes personnelles du comte, dont la plus importante est «la Grande Vigne». Cette dernière est située sous la Roche du Château, au lieu dit «en Cornavin» ; bien exposée au midi elle fournit un revenu total d'environ 254 setiers par an (254 setiers en 1263).

Le bailli doit assurer l'entretien des vignes personnelles du comte qu'il faut «ébroter, sarcler, puer (fumer), lier, propager, fosserer, rebiner, relever »… ll doit payer l'entretien des tonneaux et les dépenses des vendangeurs.
Le transport de la vendange est assuré par une corvée, coutume née sans doute de l'obligation de péage et… quiconque vient à Montmélian de n'importe où, avec une bête de somme à l'époque des vendanges, doit une fois transporter du vin au château.
Aux transporteurs qui apportent des marchandises, on a l'habitude d'offrir un goûter (pain et vin).

© Biblioth_que municipale de Lyon

Foulage du raisin, XVe siècle.

Le vin ainsi rangé dans le cellier du château est de très bonne qualité.
Les comtes de Savoie en sont fiers. Un baril de vin de ce cru est un cadeau que l'on peut faire à un chevalier, à un évêque de passage que l'on veut honorer et même à un empereur.

- En 1300, pour laisser un bon souvenir de leur passage aux voyageurs de marque, sur l'ordre du Conseil du comte, le bailli Hugues de Chindrieu, offre quelques barils de vin de Montmélian : 4 sommées au comte de Saint Pol, 2 au comte de Boulogne, 2 au seigneur Pierre Flotte (un provençal) et 2 à l'évêque de Narbonne.
- En 1310, lors du passage de l'Empereur Henri de Luxembourg et de l'Impératrice sœur de la Comtesse de Savoie, Marie de Brabant, les caves comtales sont mises à mal durant les fêtes qui ont lieu à Chambéry et à Montmélian. Ainsi, Noble Maréchal de Montmélian doit vendre de son vin au comte Amédée V qui veut en faire présent au départ de ses illustres hôtes.
- Le 16 mai 1368, le cortège princier composé du comte Vert et du duc de Clarence, s'arrête à Montmélian, pour : «y goûter le vin qu'on connait de réputation»…le comte Vert, de retour de Croisade, vient de négocier le mariage de Lionel, duc de Clarence, fils du roi d'Angleterre Édouard III avec sa nièce Yolande de Milan, à Paris et revient en passant en Savoie.

© Bibliothèque municipale de Lyon

Vendanges par Petrus Comestor, 1495.

3.2.c. Le vignoble de Princens

Parmi les vignobles du comte, un des plus anciens est peut-être celui de Princens, à Saint-Jean-de-Maurienne, berceau de la Maison de Savoie. C'est peut-être ce vignoble que le patrice Abbon mentionnait dans son testament?
Dans un article publié dans la revue de la Société d'histoire et d'archéologie de Maurienne, (1930, S. II, T. VII, 2e Liv., p. 121-124), Adolphe Gros évoque l'ancienneté de ce vignoble, jadis réputé.

© Bibliothèque municipale de Lyon

Mois de septembre : ouillage, Missel du XIVe siècle

"Le coteau de Princens forme une espèce de triangle dont le sommet est couronné par le sanctuaire de Notre-Dame de Bonne-Nouvelle ; son exposition rappelle le précepte de Virgile : «Et in apricis liocibus uvam». Il fut pendant plusieurs siècles la propriété des Princes de Savoie. C'était probablement une dépendance de l'habitation que les premiers comtes de Maurienne possédaient dans notre ville, d'après la tradition, au lieu où est situé maintenant l'hôpital civil. Tout porte même à croire que c'est de ces illustres propriétaires, les plus anciens que nous connaissions, qu'il a pris son nom de Princens, principis census, cens ou revenu du Prince. On sait que la ville de Saint-Jean faisait partie du domaine temporel cédé à nos évêques par le roi Gontran.

Au XVIIe siècle, le vignoble de Pincens entrait dans ce que l'on appelait le domaine de Maurienne appartenant à nos Princes et comprenant, outre diverses propriétés, un grand nombre de droits féodaux sur certaines communes de notre province, tels que loads, vends, censes, muage, mains-mortes, plaids, dimes, baillages, rivages, gardes, émoluments de greffes, curialités, offices de métraux, leydes, etc.

Mais dès longtemps avant cette époque, ayant étendu sa puissance sur les riches plaines du Piémont, la Maison de Savoie négligea des domaines devenus trop éloignés de sa capitale et que l'austère cime des Alpes rendait difficile à visiter. Aussi voyons-nous que nos souverains employèrent leurs domaines de Savoie à récompenser soit l'attachement de quelques familles dévouées, soit d'éminents services rendus à l'État ou à leur personne, et que, dans les dures épreuves qu'ils ont eu parfois à subir, ils vendirent obérées et ne pas trop surcharger leurs peuples.

En 1599, Charles-Emmanuel donna, en forme de pension, l'usufruit du domaine de Maurienne au comte Odin Sandry, d'abord pour le terme de trois ans et plus tard pour toute sa vie. Mais, d'après les lois de l'Etat, les donations de ce genre n'ayant de valeur que pendant la vie du donateur, et le comte Odin ayant négligé d'obtenir du duc Victor-Emmanuel, Victor-Amédée ordonna que le domaine de Maurienne rentrât sous son autorité immédiate, afin de pouvoir de l'État et principalement aux fortifications de Turin et des autres places importantes des États. Le domaine de Maurienne fut vendu à Philibert de la Valdizière de Duing, dit Maréchal, seigneur de Saint-Michel, «tant pour récompense et rémunération des importants et agréables services reçus tant de feu seigneur Balthasard de Saint-Michel, son père, mort d'un coup de canon aux tranchées d'Ast…» […]
La maison de St-Michel ne conserva la vigne de Princens que jusqu'à la fin du siècle où elle en était devenue propriétaire."

© Archives départementales de la Savoie

Saint-Jean-de-Maurienne dans le «Theatrum sabaudiae» , 1725.

3.2.d. Le château de Ripaille

Á proximité de Thônon-les-Bains et du lac Léman, le château de Ripaille est un lieu indissociable de l'histoire de la Maison de Savoie, bien que le site ne fut au départ qu'un terrain de chasse (XIIIe siècle) et que le lieu devint surtout célèbre, quand le comte de Savoie Amédée VIII pris la décision d'abdiquer et de quitter la cour pour s'installer à Ripaille.

Dans son ouvrage "*Le château de Ripaille*", l'archiviste Max Bruchet raconte la vie quotidienne à la cour d'Amédée VIII, lorsque que celle-ci faisait encore les voyages entre Chambéry et Ripaille.

"La Cour de Savoie, au moment où Amédée VIII, la quitta, comptait sans les étrangers plus de trois cents personnes. On comprend que, par contraste, l'on ait comparé à un ermitage sa retraite de Ripaille.
Ce prince ne garda en effet dans sa solitude auprès de lui et des trois premiers chevaliers de Saint-Maurice que huit gentilshommes, un chapelain, un maître d'hôtel, un clerc des dépenses, onze serviteurs et huit hommes de guet.

Louyis, le lieutenant général de Savoie depuis la retraite de son père, resta à Thonon avec sa femme, Anne de Chypre, son frère Philippe, comte de Genève, et sa sœur reine de Sicile. À leurs côtés, le sire de Raconis et Manfroy de Saluces, tous deux maréchaux de Savoie et Humbert de Savoie, bâtard du Comte Rouge, partageaient le pouvoir avec le chancelier, les membres du Conseil résidant, le trésorier général et le maître de l'hôtel.
Sous l'influence des princesses françaises, la composition de l'hôtel d'Amédée VIII offrait de grandes analogies avec les cours de Bourbon, de Berry, de Bourgogne et même celle du roi Charles VI.

Les gentilshommes, ainsi que les écuyers servant à table, soit pour donner le linge, soit pour découper les viandes, soit pour verser à boire, et que l'on appelait «écuyers de touaille ou de naperie, écuyers tranchants, écuyers de coupe». De nombreux serviteurs vaquaient aux détails du service, fourriers et pourvoyeurs de la Cour, valets de salle, valets de «bouteillerie», fourniers et «pannetiers», apothicaire et épiciers, cuisiniers, rôtisseurs, «lardonniers , poulaillers, solliards et solliardon». […]

Les souverains ne négligeaient cependant aucun moyen pour gagner les sympathies de leur entourage. Une heureuse familiarité resserrait le loyalisme des gentilshommes savoyards.

Le séjour de la Cour à Ripaille était pour beaucoup d'entre eux l'occasion de témoigner leur dévouement. Les seigneurs se disputaient le plaisir de recevoir leur suzerain aux étapes du voyage ou l'invitaient à dîner, pour rompre la monotonie de sa journée. Les réunions de famille non seulement à leurs turbulents barons, mais aussi à leurs plus modestes serviteurs. La Grande Comtesse Bonne de Bourbon ne croyait pas déroger en assistant au mariage du domestique de son concierge, et le glorieux Comte Vert, sous les arbres d'un verger de Concise, présidait à celui de son tailleur. […]

L'importance croissante de l'hôtel compliquait le déplacement de la Cour. Dans les états de Savoie, à cheval sur les arêtes des Alpes, le relief du sol, le mauvais état des routes, le danger des crues torrentielles rendaient les voyages particulièrement pénibles. Les difficultés des anciens chemins, comparées aux facilités des communications actuelles, semblent aujourd'hui décourager les efforts. On a peine à s'imaginer ces longues files de mulets, de bêtes de somme, de gens à pied, de cavaliers franchissant le Grand-Saint-Bernard ou le mont-Cenis en plein hiver. La nature était-elle plus clémente, la route meilleure que nous l'imaginons ? Non, sans doute, puisque nous voyons au contraire l'homme arrêté par la tempête ou les accidents du chemin. Mais, l'entraînement et la nécessité surmontaient la fatigue. Il fallait passer la montagne parce que l'on ne pouvait faire autrement.

C'était un va et vient constant entre le Piémont et la Savoie, le Val d'Aoste et le Valais, réunis sous un même sceptre. Ces déplacements étaient nécessaires dans des temps où il n'y avait pas de capitale, où le centre administratif suivait le prince.

D'ailleurs les services de la trésorerie et des approvisionnements, la correspondance diplomatique ne pouvaient être interrompus. Aussi l'étude des voyages à travers les Alpes au moyen âge offre-t-elle des exemples remarquables d'endurance dignes d'exciter l'admiration des alpinistes. […]

Au moment où la Cour s'installait à Ripaille, on était obligé pour aller à Evian ou de traverser la Dranse à gué, ou de se faire transporter en bateau, à la suite de l'éboulement qui avait emporté le pont jeté sur cette rivière à Notre-Dame-du-Pont, paroisse disparue alors et située en contre-bas de Marin. […]

© Österreichische National-bibliothek

Le roman de Girart de Roussillon (1448). Le héros quitte Paris avec son escorte pour visiter ses territoires.

© Bibliothèque municipale de Lyon

Mois de septembre : vendange, Missel franciscain fin du XVe siècle.

Bonne de Bourbon ne partait jamais en voyage sans avoir dans un sac de cuir sa provision de dragées et sa bouteille de vin exotique : c'était ordinairement du vin de «Valvachie», du Malvoisie, du vin grec ou du «Vernachia». Ces vins de dessert, qui étaient le plus souvent des cadeaux des Visconti, ne portaient pas préjudice aux crus du pays, le Moscatello de Piémont ou le vin cuit de Montmélian. Les vignes françaises étaient surtout représentées à Ripaille par de grandes quantités de vin de Beaune.
Cette énumération [approvisionnements en nourriture que nous avons passés] alléchante pourrait donner raison aux partisans du fameux dicton ; mais ces bombances sont bien antérieures au séjour d'Amédée VIII dans son ermitage. D'ailleurs, sauf dans les circonstances exceptionnelles, la table des princes de Savoie semble avoir été d'un luxe très modéré. Si l'on fit grasse chère le jour de Pâques 1381, avec les bœufs choisis par l'évêque de Lausanne, les veaux de Monseigneur de Sion et les moutons gras de l'abbé de Saint-Jean d'Aulps, on se trouvait depuis six jours saturé de harengs salés, de poissons plus ou moins fins, de riz, de fèves et autres légumes."

Max Bruchet en est donc venu à évoquer ainsi le célèbre dicton "*faire ripaille*". Gabriel Peignot précise lui, dans ses "*Nouvelles recherches sur le dicton populaire, faire Ripaille*" (Dijon ed. Victor Lagier, M.DCCC.XXXVI), les liens qu'on peut établir à son propos avec la villégiature de la Maison de Savoie.

"L'expression populaire «faire Ripaille» est liée au « château de Ripaille» en Haute-Savoie, lui-même indissociable du nom d'Amédée VIII, , né 1383, comte de Savoie en 1391, premier duc du même pays en 1417 ; marié en 1393 à Marie de Bourgogne, fille de Philippe-le-Hardi ; veuf en 1428 ; élu pape, sous le nom de Félix V, en 1440 ; démissionnaire du pontificat en 1449, et mort à Genève en 1451.

Ce prince, surnommé le Pacifique, après avoir gouverné ses États pendant trente-sept ans, crut devoir chercher loin du trône un repos conforme à ses goûts et incompatible avec l'exercice du pouvoir suprême.
Aimant ses aises et dégoûté du monde après six ans de veuvage, il se retira en 1434 au prieuré de Ripaille qu'il avait fondé en 1430, prés de Thonon sur les bords du lac de Genève. Il rendit ce séjour fameux par la vie paisible et agréable qu'il y mena, sans négliger surtout les plaisirs de la table.

Le 7 novembre de cette même année 1434, Amédée tient dans ce lieu de délices une assemblée des grands de ses Etats, dans laquelle il institue l'ordre de chevalerie, non de Saint-Maurice, comme le disent des modernes, mais de l'Annonciade, qui n'était qu'une réforme de celui du Collier établi en 1362 par le comte Amédée VI, dit le comte Verd. […]

Tous ceux qui étaient admis dans ce séjour de plaisir étaient logés avec magnificence ; on allait, dit-on, au-devant de tous leurs désirs ; les vins les plus généreux, et les mets les plus exquis couvraient leurs tables, et les jeux ou le doux repos succédaient aux jouissances gastronomiques. On voit qu'Amédée et les siens vivaient-là plus en honnêtes épicuriens qu'en véritables ermites. […]

Monstrelet nous raconte que «dans ce superbe et délicieux ermitage de Ripaille, ce prince se faisait servir d'excellents vins et des viandes succulentes, au lieu d'eau de fontaine et de racines d'arbres dont se nourrissaient les anciens ermites. D'où quelques-uns ont estimé qu'estoit venu le commun proverbe, FAIRE RIPAILLE, pour dire faire bonne chère»."

Quand Amédée VIII, devenu pape, dut quitter Ripaille pour Bâle, il fut sans doute dans le cas de regretter plus d'une fois la douce vie, les tranquilles plaisirs et la bonne chère de Ripaille.

Miniature tirée du Breviaire de Savoie représentant Amédée et sa Cour en 1430

3.3. La réputation des vins au Moyen Âge

Les descriptions précédentes, relatives aux banquets et aux usages dans les cours royales, attestent bien, s'il en était besoin, que le vin était, pendant tout le Moyen Âge objet de commerce, d'importation et d'exportation sur un marché très concurrentiel pour lequel la réputation des productions était décisive.

3.3.a. "La Bataille des vins"

Si "*Le fait de cuisine*" de Maître Chiquart constitue un des plus célèbres manuscrits relatif à l'art culinaire, il en est un autre, encore plus ancien, qui a traversé les siècles en portant un témoignage exceptionnel sur la réputation des vins au Haut Moyen Âge.

Il s'agit du célèbre poème d'Henri d'Andeli "*La bataille des vins*", ainsi évoqué par Roger Dion dans son "*Histoire de la vigne et du vin en France…*".

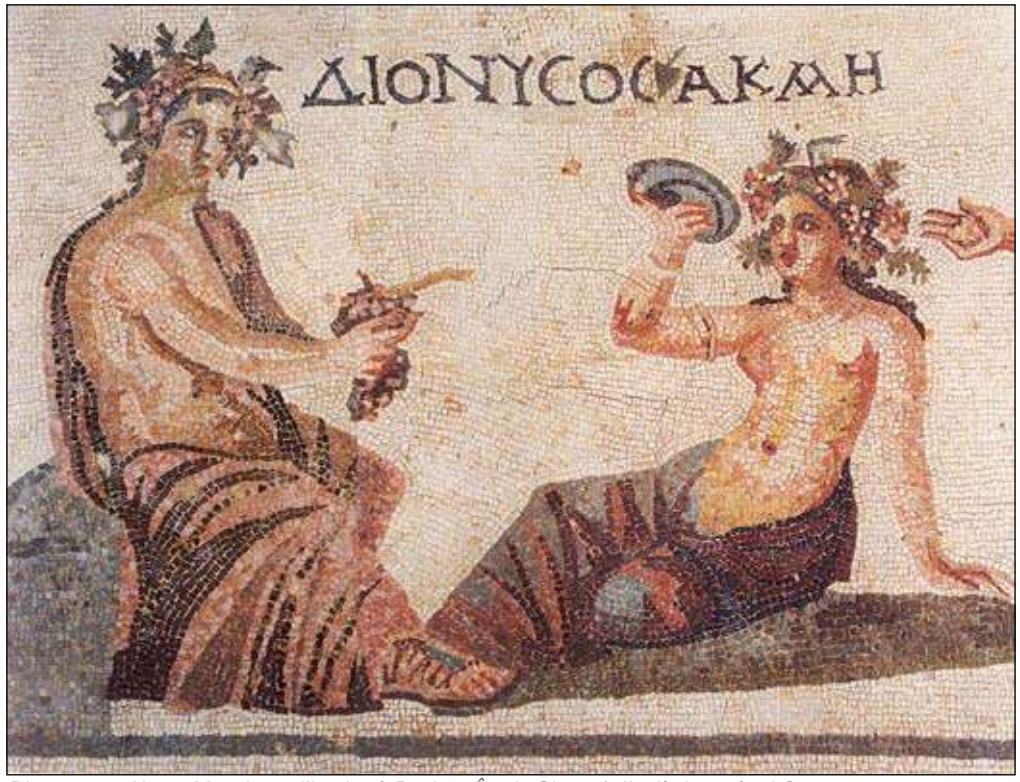
"Aux XIIIe et XIVe siècles, celles des régions du royaume de France qui s'appliquaient au commerce d'exportation du vin, eurent entre elles d'âpres rivalités, auxquelles la littérature du temps n'est point restée indifférente, comme en témoigne deux poèmes : «la Bataille des vins» et «la Desputoison du vin et de l'iaue», dont le premier reflète un état des choses contemporain de Philippe Auguste, tandis que le second nous reporte au temps où la cour papale d'Avignon brillait de tout son éclat.

Ces œuvres familières peignent les inquiétudes des vignerons de l'Ile-de-France, que menaçaient alors des concurrents plus méridionaux, avantagés par un climat plus favorable. Elles nous éclairent d'autre part sur les procédés de la réclame médiévale et sur les interventions du pouvoir royal dans la pratique du commerce du vin. […]
Un témoin dont on loue la sobriété de langage et l'objectivité, l'historien Rigord, raconte qu'en 1201, Philippe Auguste, faisant les honneurs de son palais au roi d'Angleterre Jean sans Terre qui était venu le voir à Paris, lui présenta toutes sortes de vins tirés de la provision royale, et lui en offrit libéralement ainsi qu'aux membres de sa suite : Vina domini regis ominibus modis fuerunt ei exposita et ad bibendum sibi et suis liberaliter concessa.

Ces derniers mots font allusion aux cadeaux de vin en fûts qu'il était d'usage d'offrir aux grands personnages. Philippe Auguste y ajouta pour son hôte royal des objets d'or et d'argent, de riches tissus, des chevaux de selle et d'autres présents de grand prix. De cette présentation de vins que Rigord a retenue, en son bref récit, comme un évènement digne de mémoire, le roi d'Angleterre et ses compagnons revinrent chez eux instruits de la variété des crus qui avaient l'estime du roi de France, et munis des moyens d'en faire éprouver les mérites à leur amis. En des temps où le grand courant d'exportation des vins de Bordeaux vers l'archipel britannique n'était pas encore établi, et où La Rochelle, possession du Plantagenêt, trouvait sur le marché anglais des facilités à la faveur desquelles elle faisait une concurrence redoutable aux vignerons sujets du roi de France, il était bon que l'existence de ceux-ci et la qualité de leurs vins fussent rappelées au souvenir des grands seigneurs britanniques. C'est à quoi servit la réception magnifique de l'an 1201, et sans doute cette initiative ne fut-elle pas la seule qu'ait prise, en ce genre, un souverain habile à retenir toute occasion de servir à des fins utiles.
Le fabliau de la Bataille des vins peut, à certains égards, être considéré comme une paraphrase poétique de la sommaire relation de Rigord. L'action s'y déroule à partir du désir exprimé par le «bon roi Phelippe» de recenser et d'apprécier tout ce qui se récolte en fait de vins distingués, tant au-dedans qu'au dehors du royaume. […]
Le roi pour juger ces vins est assisté d'un dégustateur. Quelque vigneron expérimenté, sans doute ? Nullement : un prêtre anglais qui jure par saint Thomas et s'exprime familièrement en sa langue. On tenait les anglais pour de solides buveurs et de grands amateurs de vin. […]

Dans les premières années du XIIIe siècle, une œuvre telle que la Bataille des vins était assurée d'un succès d'autant plus vif qu'à cette époque la plupart des vignobles du royaume avaient encore à conquérir leur renommée. On voit en effet, dans ce poème, que parmi les vins les plus mandés au palais, il n'en est qu'un dont la réputation est consacrée : c'est le très précieux vin de Chypre qui, premier appelé restera hors de la mêlée et recevra, à la fin, la dignité d'apostoile, c'est-à-dire le pape des vins.
Premier manda le vin de Cypre
(Ce n'estoit pas cervoise d'Ypre)
Vin de Cypre fist apostoile
Qui resplendit comme une estoile."

Étaient ensuite nommés, dans ce poème connu aussi sous le titre de "*Dit des vins de France*", ce poème composé peu après 1224, en 204 vers, le Vin d'Ile de France, celui de Champagne, puis d'Alsace, de la Rochelle et les vins du Berry (Issoudun).



Dionysos et Akme. Mosaique d'icarios à Paphos (Île de Chypre), IIe siècle après J.C..

3.3.b. Le vin de Chypre

Si le "*Fait de cuisine*" de Maître Chiquart est un texte savoyard, le poème "*La bataille des vins*" peut sembler nous éloigner des Alpes.

Ce serait oublier les rapports aussi étroits qu'anciens entre la Savoie et Chypre, dont, Henri d'Angeli, selon le jugement de Philippe Auguste, plaçait le vin au pinacle de meilleur vin du monde.

Avant de préciser l'histoire de ces relations, il convient de s'arrêter sur le succès commercial, mentionné dans les paragraphes précédents, des vins de Méditerranée orientale, et notamment du vin de Chypre, en Savoie et dans tout l'occident moyenâgeux.

C'est une fois encore les propos de Roger Dion qui donnent la juste mesure de ce succès.

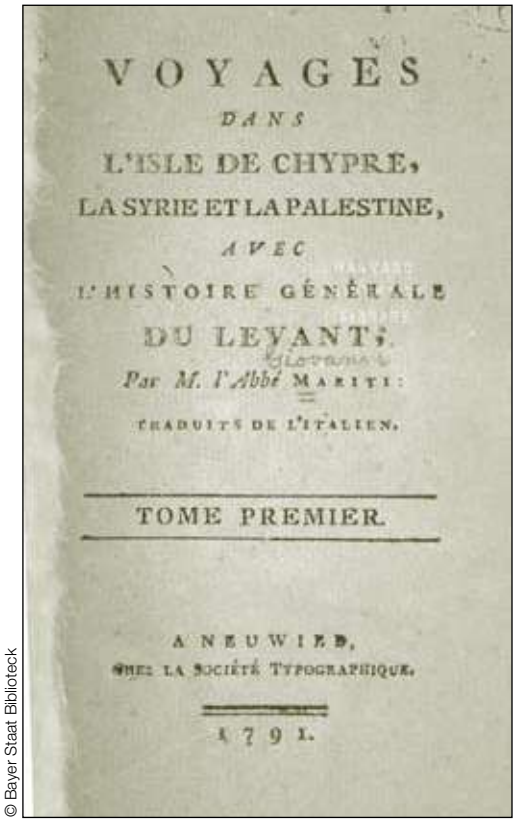
"Jusque vers le milieu du XIIIe siècle en effet, les seuls vins liquoreux qui soient signalés en Europe occidentale sont ceux de l'Orient grec, et les noms sous lesquels on les désigne : Malvoisie (de Monembasia, en Morée), Crète, Chypre, sont ceux des escales que touchaient les itinéraires maritimes des Croisés.
C'est au vin de Chypre que vont les éloges les plus anciens. Le comte Beaudoin de Guines en fit servir à un festin qu'il offrit, en 1178, dans sa résidence d'Ardres, à l'un des personnages les plus vénérés du royaume, l'archevêque de Reims, Guillaume de Champagne, qui se rendait en pèlerinage, cette année-là, au tombeau saint Thomas Becket, à Cantorbéry.
C'est encore le vin de Chypre que Philippe Auguste, dans le fabliau de la Bataille des vins, nomme le premier, lorsqu'il appelle les meilleurs vins du monde à l'honneur de figurer sur sa table.
Venise, maîtresse de la Crète à partir de 1204, y développa la production du malvoisie et d'un autre vin du même genre, dit muscat ou muscadet. Elle fit, de l'un et de l'autre, jusqu'à la fin du Moyen Age, un grand commerce, auquel participait activement, dans l'intérieur du continent, la place de Bâle, où les marchands occidentaux venaient chercher ces précieuses liqueurs. On n'hésitait pas à en faire le transport sur les parcours les plus longs et les plus difficiles, assuré qu'on était d'en être dédommagé par un prix de vente que bien souvent le marchand, en l'absence de toute concurrence, pouvait fixer à son gré.
Les temps où Venise put exploiter en toute quiétude cette source de richesse, ne se prolongèrent pas au-delà du XIIIe siècle. Et peut-être ce marchand qui, en 1828, mérite les honneurs pour avoir vendu à Bâle, très au dessous des prix jusque-là pratiqués, du vin grec autrement appelé de Chypre, «vinum graecum seu Cypri», n'eût-il pas agi de la sorte s'il n'avait senti la menace de la concurrence.
On voit, en tout cas, aux approches de la fin du XIIIe siècle, le groupe des vins liquoreux appréciés en occident s'enrichir d'une variété nouvelle dite vernache, gernache ou grenache, dont il n'est point fait mention parmi les vins que récoltait Venise en ses colonies de la Méditerranée orientale. La littérature du XIVe siècle nous apporte plus d'un écho du brillant succès que connut alors en France le vin grenache. La Desputation du vin et de l'iaue le présente comme l' «un des grands vins du monde» et lui donne place à coté de trois vins d'Orient : le «grec », le « muscadet » et celui «de Chipre», ans le conseil des quatre «mestre des vins» dont s'entoure le «dieu d'amors» pour rendre ses arrêts. […]
Au XVe siècle, il fallait en effet, pour qu'un assortiment en vins liquoreux fût complet, et capable de faire honneur à une table seigneuriale, que le grenache y figurât à coté des vins grecs. Aussi les marchands avaient-ils soin de se pourvoir de vins de l'une et l'autre sorte."

Le vin de grenache, comme le montre Roger Dion, est vraisemblablement une appellation générique qui désigne des vins venant de régions plus proches et au climat plus doux, qui les différenciaient des vins "*grecs*", l'Espagne et le Portugal, fruit d'une initiative commerciale anglaise.

"Produire, sur ces rivages reliés à ceux de la mer du Nord par des communications maritimes directes, des vins semblables à ceux de l'Orient méditerranéen, c'était, à coup sûr, s'emparer d'une des sources de la richesse de Venise. Car des conditions géographiques n'autorisaient pas l'espoir de pouvoir protéger longtemps contre une concurrence occidentale le commerce de ces fameux vins liquoreux du Péloponèse, de la Crète et de Chypre, qui ne parvenaient au consommateur britannique ou flamand qu'après un long et coûteux transport à travers l'épaisseur du continent européen.
Les noms de moscatel, malvasia, conservés dans la nomenclature actuelle des espèces de vigne cultivées au Portugal, rappellent l'importance des emprunts qu'aux XIVe et XVe siècles les viticulteurs de ce pays firent aux plantations vénitiennes de la mer Egée. Dès avant la fin du XIVe siècle paraissent, dans les textes, des indices du succès de l'entreprise.

En 1381 et 1383, des édits du roi Richard II d'Angleterre mentionnent l'importation de vins d'Ossoye et d'Espaigne.
[…]
Du Portugal vient aussi très probablement, au XVe siècle, un autre vin liquoreux dit bastard, souvent nommé à coté du vin d'Ossoye et assimilé comme ce dernier, pour la valeur, aux vins précieux de l'Orient méditerranéen. «Vin bastard et bon mouscadet
Qu'on doit boire à petit godet», dit un poète peu après l'an 1400, au début d'un siècle qui a vu la production des vins liquoreux prendre un grand essor dans l'Occident méditerranéen.
Un vignoble est créé par les Portugais dans l'île de Madère, en 1425, avec des plants importés de Crète. Sur la côte africaine du détroit de Gibraltar, le cru de Ceuta […] est mentionné en 1482, en même temps que celui d'Alicante, dans une liste de vins liquoreux importés à Anvers à cette date. Au cours du siècle suivant, les Espagnols devaient implanter, dans les îles Canaries, un vignoble imité de celui qui avait été créé à Madère.
Ces grandes initiatives, auxquelles les Portugais semblent avoir donné l'impulsion la plus puissante et la plus précoce, enrichirent le monde ibérique d'une ressource dont toute la valeur se découvrit quand les deux grandes îles vinicoles de l'Orient latin, Chypre en 1571, puis la Crète en 1645, furent tombés au pouvoir des Turcs. En fait de vins liquoreux et de muscats (muskadells) consommés en Angleterre, un édit royal britannique de 1683 ne désigne plus que ceux des Canaries, d'Alicante et de Malaga."

Banquet médiéval.


VOYAGES
DANS
L'ISLE DE CHYPRE,
LA SYRIE ET LA PALESTINE,
AVEC
L'HISTOIRE GÉNÉRALE
DU LEVANT;
Par M. l'Abbé MARITI:
TRADUITS DE L'ITALIEN.
TOME PREMIER.
A NEUWIED,
CHEZ LA SOCIÉTÉ TYPOGRAPHIQUE.
1791.

© Bayer Staat Bibliotek

Couverture du livre de l'abbé Giovanni Mariti.

Cette réputation du vin de Chypre se perpétue dans toute l'Europe pendant de nombreux siècles.

En 1791, l'abbé italien Giovani Mariti, dans le récit "*Voyage dans l'Isle de Chypre, la Syrie et la Palestine…*" où il raconte son voyage vers la Terre Sainte, consacre un très long chapitre à la culture de la vigne, sur l'île de Chypre, étape encore à l'époque incontournable pour ce voyage.

"On cultive des vignes sur diverses collines de Chypre ; mais toutes ne produisent pas un vin égal en qualité à celui qu'on connaît sous le nom de la Commanderie, qui fait les délices de nos tables d'Europe.

Le territoire de la Commanderie est enclavé dans cette partie de l'île que les Grecs appellent Orni, laquelle comprend, au couchant une portion de l'ancienne province de Paphie, et au midi une autre de celle d'Amathusie, qui n'est pas moins ancienne. Ce territoire est borné au levant par la ville de Limassol, au couchant par celle de Paphos, au nord par le mont Olympe, appelé en langue grecque Throgodos ou Thodos.
Entre plusieurs hameaux qui s'élèvent dans cette enceinte, les plus renommés par la qualité de leur vin, sont Zoopi et Ozongun, voisins l'un de l'autre et situé sur la même colline.

Ce nom de la Commanderie, donné au territoire, dérive des chevaliers des ordres de St Jean de Jérusalem et du Temple, auxquels il appartenait. Malte conserve encore des prétentions sur cette propriété et en attendant qu'il plaise au Musulman, un jour converti, de la lui restituer, le grand-maître en confère le titre à un commandeur de l'ordre : c'est à présent la famille des Cornaro, établie à Venise, qui en est revêtue. […]
Le raisin de la Commanderie se distingue bien aisément de celui des autres vignobles ; il a une peau mince et déliée, une chair compacte qui résiste tant soit peu à la dent, tandis que partout ailleurs, il est enveloppé d'une peau épaisse, et fond naturellement dans la bouche sans le presser.
Quand la grappe approche de sa maturité, on voit certains cultivateurs dépouiller leurs vignes du feuillage, et rapprocher toutes les branches divergentes de leur tronc commun. La raison qu'ils en donnent est que les grappes en mûrissent plus vite ; mais on peut leur répondre qu'elles doivent se sécher plus aisément et perdre une partie de leur suc. Quoi qu'il en soit, cet usage se pratique par des cultivateurs expérimentés.[…]

Transports des vins à la ville de Larnic, et manière de les conserver

C'est à la ville de Larnic qu'on conduit presque tous les vins de l'île ; on sait dans les échelles du Levant qu'elle en est l'entrepôt. Le transport s'en fait dans des outres. Comme elles servent à transférer indistinctement les bons vins et les vins ordinaires, elles sont goudronnées avec assez peu de précaution.
De là vient cette odeur de poix qu'on trouve au vin de Chypre dans les premières années, qui serait moins sensible si on apportait plus d'attention à goudronner les outres ; la preuve en est que dans les campagnes où les vaisseaux sont mieux préparés, le vin n'a pas, à beaucoup près, une odeur aussi forte que le vin transporté à la ville.

Rendu à Larnic, le vin se transvase dans des tonneaux cerclés en fer.
Quand il a atteint quelques années, il commence à perdre son odeur de poix, et la dépose entièrement après douze à quinze ans de tonneau. C'est la meilleure preuve de sa vieillesse.
[…]
Quand je dis qu'on transvase le vin dans des tonneaux au sortir de l'outre, je n'entends pas parler de celui nouvellement fait. On le dépose comme à la campagne dans des vaisseaux de terre, et ce n'est qu'après l'année révolue qu'on le verse dans le tonneau.[…]

Commerce des vins de Chypre, et conformation qui s'en fait en Europe.

Une grande partie des vins de Chypre s'expédient pour Venise ; mais ce sont presque tous vins nouveaux, de dix-huit mois au plus, qui n'ont pas encore acquis de qualité. Ce commerce est très avantageux pour Venise, qui ne donne point de numéraire pour l'achat de ces vins mais les échange contre des aciers, des glaces et des quincailleries.

Les marchands Vénitiens ont l'art, de perfectionner ces vins en assez peu de temps, et les vendent à un prix raisonnable ; c'est pourquoi on les préfère à ceux qu'on vend à Livourne, qui se payent toujours très cher. Il est vrai que les vins tirés de ces derniers ports ont quelquefois plus de force, et sont d'un goût plus délicat.

L'île de Chypre fait aussi des envois pour la France, l'Angleterre, la Hollande, et même pour la Toscane. Mais ces états ne prennent que des vins de cinq à six ans au moins. […]

Ce que j'ai dit jusqu'ici des vins de la Commanderie, peut s'appliquer, quant à la culture et au commerce, à un autre vin de l'île, connu sous le nom de muscat de Chypre.
L'espèce de raisin dont on l'extrait ressemble à nos muscats d'Italie, sinon que les grains sont plus écartés l'un de l'autre, plus gros et plus succulents.
La liqueur est blanche dans sa première année. En vieillissant elle devient rouge, et après soixante ou soixante et dix huit ans de garde, elle acquiert la consistance du julep. Elle est d'une saveur extrêmement douce, qui déplaît à quelques personnes, et qui par beaucoup d'autres est regardée comme la meilleure preuve de perfection.

L'île n'en produit qu'une très petite quantité, puisque le tout ensemble ne produit pas cinq mille cruches, ou douze cents cinquante barils de notre mesure.
Le village le plus renommé pour son muscat est Argos, situé dans la partie méridionale de Chypre.

De l'ancienne renommée des vins de Chypre.

Strabon, le géographe, en décrivant l'île de Chypre, fait à la fin un grand éloge des vins qu'on y recueille.
Pline, le naturaliste, les compte parmi les vins précieux de la terre.

Les vignobles de Chypre, dit Grégoire-le-Grand, sont les plus fertiles de tous ceux que je connaisse, et leurs vins, recherchés des régions commerçantes, sont pour le pays une richesse assurée. Aponius admire la grosseur des raisins, dont le suc abondant et délicat parfume la bouche.

Deux pères capucins, qui nous ont donné des mémoires sur le royaume de Chypre, citent comme une preuve de l'ancienne renommée de ses vins, ce verset du cantique des cantiques, que l'épouse adresse à son bien-aimé : Botrus Cypri dilectus meus mihi in vineis Engaddi. Ils ont pensé que le Botrus était un raisin rare et exquis, transplanté de Chypre à Engaddi. Il est facile de voir que les révérends pères se sont trompés. Le botrus fut toujours connu des naturalistes comme un arbuste odoriférant, duquel j'ai parlé au commencement de ce volume, sous les noms de Copher et de Cipre. Si le mot botrus signifie grappe en langue grecque, cela doit s'entendre de la fleur de l'arbuste qui ressemble beaucoup à une grappe de raisin fleurie.

On est surpris de lire dans une relation imprimée à Bologne le 11 novembre 1572, que Selim II, monarque Ottoman, sans respect pour le talim, alla conquérir l'île de Chypre pour se rendre maître de ses vins.

La jeunesse de ce prince s'était amollie et perdue dans les débauches du sérail. Les lauriers de ses prédécesseurs paraissaient à ses yeux plus dignes de mépris que d'envie, comme étant trop chèrement achetés par les fatigues et les périls des armes.
Une question que lui fait une de ses femmes, change en un instant cette humeur pacifique. Ils s'abandonnaient ensemble à une orgie voluptueuse : on leur sert un excellent vin de Chypre, que la favorite ne connaissait pas ; elle en goûte, et c'est le nectar des Dieux. Elle demande à Selim, d'où il tire cette délicieuse liqueur ; si les terres fortunées qui la produisent, en supposant toutefois qu'elle puisse provenir d'un sol terrestre, se trouvent enclavées dans la vaste étendue de son empire ;
Le sultan rougit, se sentant humilié de la réponse qu'il va faire. Il quitte brusquement sa nouvelle favorite, convoque le conseil, mande Piali, chef de ses galères, et Mustapha, généralissime de ses armées : Que le troisième soleil, leur dit-il, voie mes forces rassemblées et prêtes à m'obéir. Je veux qu'on marche à la conquête de Chypre ; cette île renferme un trésor qu'il n'appartient qu'au roi des rois de posséder.

Cette expédition est décrite avec beaucoup d'intérêt par le père Angel, de l'ordre de St Dominique et vicaire-général de la province de la Terre-Sainte. Il demeurait en Chypre, lors de la prise de Nicosie.

On est tenté de rire, en voyant de graves historiens prêter à Selim un motif de gloire dans cette entreprise.

Un autre religieux, appelé Étienne Lusignan, qui fut aussi témoin de la défaite des Chypriotes, confirme le fait que je viens de rapporter ; il dit que les Ottomans ayant découvert dans leurs recherches des vins de quatre-vingts ans, les firent passer au sérail comme la partie la plus précieuse du butin.
Ces vins étaient réservés aux infirmes ; et pour donner une idée de leur qualité, le père Etienne nous apprend qu'ils s'allumaient au feu et brulaient comme l'huile.

Il n'y a plus de ces vins en Chypre. Les plus vieux qu'on puisse y trouver, sont ceux qu'on conserve sous terre dans les vaisseaux de grès. Communément ils n'ont que vingt et vingt-cinq ans, et je crois qu'il n'y en aurait pas même de cet âge, sans la coutume qui a lieu parmi les chrétiens d'enfouir un de ces vaisseaux à la naissance de chaque enfant, pour servir dans la suite au repas de ses épousailles.

Ce vin, telle que soit la destinée de l'enfant, ne passe jamais dans le commerce.
J'ignore quelle était la propriété des vins de quatre-vingts ans, qu'il n'était pas rare de trouver anciennement dans l'île, mais je puis assurer que ceux qu'on garde aujourd'hui jusqu'à vingt ans, opérèrent la guérison de plusieurs espèces de maladies, mêmes de celles qui sont invétérées ; j'en ai fait l'expérience sur moi-même.

Atteint depuis dix mois d'une fièvre tierce, qui avait dégénéré en fièvre quarte, je désespérais de mon état, quand un Cypriote que le hasard conduit chez moi, me donne connaissance du remède usité pour ces fortes maladies : ce remède consiste en un verre de vin vieux qu'on boit dans le redoublement. Je le fais, et bientôt j'éprouve une forte envie de dormir. Un sommeil calme et profond s'empare de moi, rafraîchit mon sang, ma guérison s'opère en peu d'heures. Je m'éveille avec la santé, sans que depuis

© x internet

Image publicitaire pour la promotion du vin chypriote Commandaria.

© BNF

Banquet donné par Charles V (XIVe siècle).

j'aie ressenti un seul accès de fièvre. De pareilles cures tiennent du prodige, mais elles n'en sont pas moins réelles, et paraissent fort simples aux Cypriotes.

On emploie le vin de Chypre avec un égal succès, pour le pansement des blessures. Vous mouillez un linge dans une coupe pleine de vin, et vous l'appliquez sur la partie offensée. C'est un baume salutaire qui ne tarde pas à cicatriser la plaie et à la fermer entièrement.

Je m'étonne que les négociants Européens qui connaissent toutes les qualités de ce vin salutaire, n'essaient pas de transférer en Europe des plants de Chypre. Je sais que la différence de climat a pu les en détourner, mais je crois aussi que les soins et l'industrie de nos cultivateurs doivent contribuer à rendre moins sensible cette différence.
Si ces mémoires tombent entre les mains de quelqu'un d'eux, puissent-ils le déterminer à en faire la tentative : il risquera peu de chose, et en cas de succès, il enrichira son pays d'une production avantageuse.

Je vais toutefois faire connaître les précautions qu'il faut prendre pour le transport des jeunes plants.

Si, après les avoir déracinés, on n'a pas une occasion prompte de les faire passer en Europe, il suffit de les tenir dans l'eau jusqu'à la hauteur d'une coudée.
Quand on est prêt à les envoyer, on les lie ensemble en forme de faisceau ; on enveloppe les racines d'un gros canevas: on les pose dans un panier ou corbeille qu'on remplit de terre mêlée de fable de fleuve ou de torrent, mais non de mer ; on couvre le panier d'une grosse toile, en laissant en-dehors les têtes des jeunes plants liés de distance en distance avec des brins de paille.
Il faut mettre ce panier, qui peut avoir une coudée et demie de hauteur, dans un baril dont le fond intérieur et couvert de terre ; vous emplissez aussi de terre le vide qui doit se trouver entre le contour du panier et le bois du baril, en y mêlant du sable de fleuve ou de torrent, de la paille hachée et quelques grains d'orge. On aura soin de choisir un baril tant soit peu plus élevé que le panier. Quant aux têtes des jeunes plants qui s'élèvent découverts au-dessus des deux vaisseaux, il suffit de les envelopper d'un peu de toile, afin de les garantir de la poussière.
Les jeunes plants, pour se maintenir dans un état de fraîcheur qui est nécessaire à leur conservation, demandent à être arrosés dans la traversée avec un peu d'eau douce ; ce qu'on obtiendra aisément en les recommandant au capitaine du vaisseau, ou en promettant une modique récompense à un des matelots. Cet envoi, ainsi préparé, parviendra au lieu de sa destination sans aucune espèce d'accident. Il appartient ensuite au cultivateur de planter ces jeunes ceps dans le terrain qu'il croit le plus propice à les recevoir. Les observations que j'ai faites sur la température de Chypre, sur la nature de son sol et sur l'exposition de ses vignes, peuvent à cet égard lui tenir lieu d'expérience.

Tout me porte à croire que ces transplantations réussiraient aussi bien que celles des muscats de Syracuse, qui furent dernièrement apportés à Florence par le célèbre Charles Ginori. Sa délicatesse campagne offre aux admirateurs des productions exotiques qui n'ont pas dégénéré. J'ose croire que les témoignages d'estime et de reconnaissance qu'il a obtenus du public, encourageront plus d'un citoyen à suivre son généreux exemple."

La lecture de ce compte rendu vient modérer les propos de Dion. Malgré la domination ottomane, Chypre restait à la fin du XVIIIe siècle un grand pays de vignes et de vin.

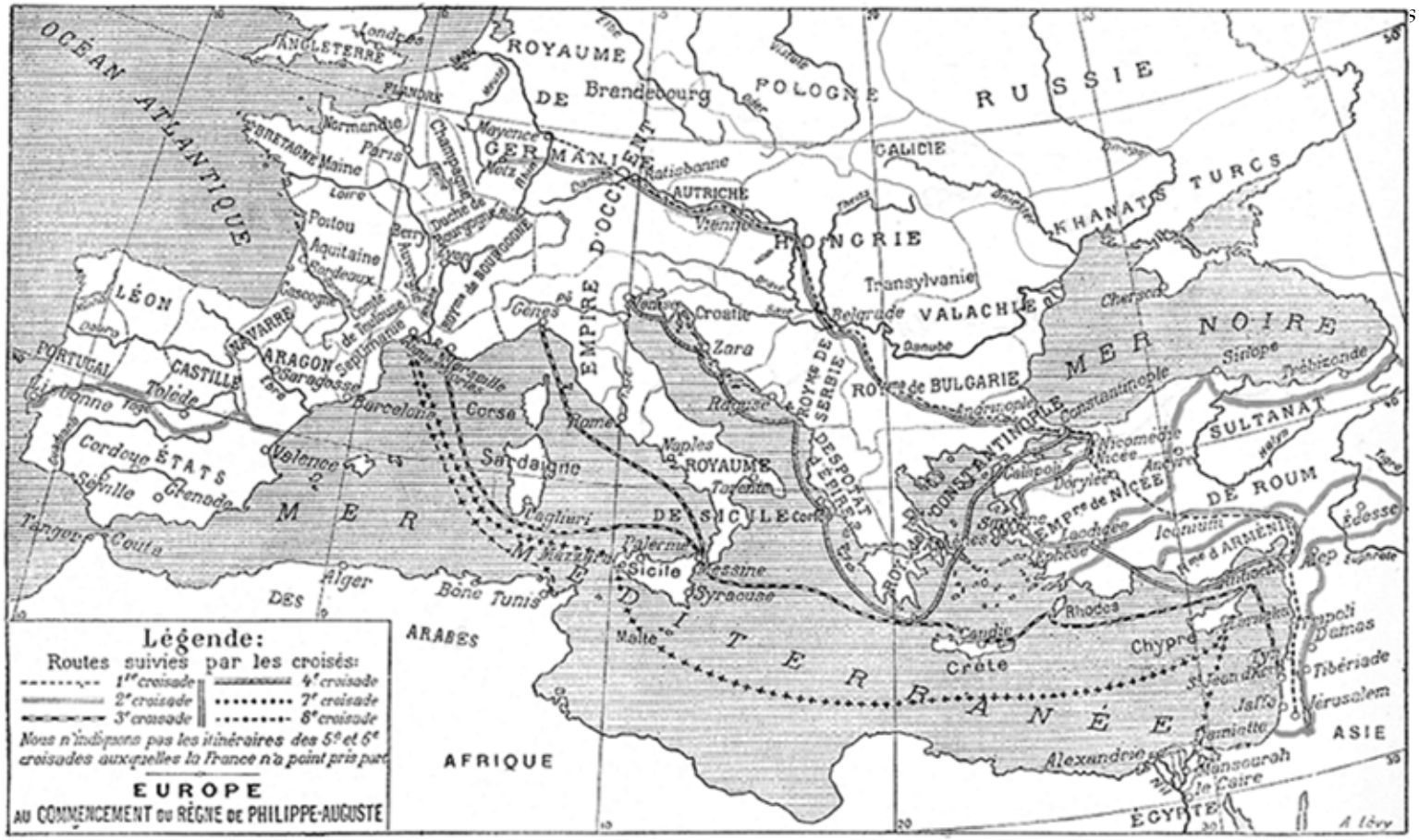
Ce compte rendu vient aussi apporter une forte crédibilité aux origines chypriotes de plusieurs cépages savoyards :

- l'Altesse, ramenée de Chypre en Savoie en 1366, par Amédée VI,
- le Gringet, cépage provenant de Chypre, ramené par des évêques revenant du concile de Trente,
- la Mondeuse, ramenée de Terre Sainte, via la Commanderie de Chypre par les Templiers.

À l'origine de ce qui est présenté comme des "*légendes*", les voyages des Savoyards en Orient, et d'abord ceux effectués à l'occasion des Croisades, en Terre Sainte. Il convient donc d'apporter quelques précisions relatives à ces déplacements.

©RMN

Vie de Saint Étienne, La prédiction de Jérusalem, Le Carpaccio (1514).



Carte des Croisades (Larousse 1922).

3.4. Les Croisades

La mobilisation des élites féodales européennes pour la défense des "*Lieux Saints*" s'étale sur plusieurs siècles. Les Savoyards ont pris une part non négligeable dans l'organisation et le déroulement de ces "*croisades*".
Dans son ouvrage "*La Savoie et l'Orient*" (éd. Librairie St Paul, 1934), l'abbé Antoine Cartier décrit avec une grande précision les relations nouées par les Savoyards avec ces territoires méditerranéens ; relations qui peuvent être résumées comme suit.

3.4.a. Chronologie

"-La première croisade de 1099, où se sont illustrés Genis de Faverges et Guillaume de Chignin, voit la création du royaume latin de Jérusalem.

- En 1146, Bernard de Clairvaux appelle à une seconde croisade. De nombreux seigneurs savoyards (Aymon de Faucigny, Geoffroi de Miolans, Amédée de Montmayeur, Aymon de Briançon- dit le "roi de la Tarentaise"-,…), sous la conduite du Comte de Maurienne sont associés à ce projet. gagnent Constantinople, en passant par la Hongrie. Ils suivent ensuite le littoral de la Mer Égée. L'expédition se solde par une déroute face aux turcs et aux grecs. Le comte de Maurienne réussit malgré tout avec quelques survivants à embarquer avec le roi et la reine de France pour gagner Antioche, puis Jérusalem.
Le 25 Mai 1148, les forces chrétiennes et les escouades savoyardes attaquent les Arabes à Tibériade, mais pour cause de divisions internes doivent se replier sur Jérusalem.
Sur le chemin du retour, le comte de Maurienne, Amédée III, malade est obligé de relâcher à Chypre Il meurt à Nicosie en 1154 (ou 1149). Les compagnons survivants du comte (Geoffroi de Miolans, Aymon Ier, baron de Faucigny qui fonde à son retour la Chartreuse du Reposoir) […] rentent chez eux.

- À la fin de l'année 1180, après de nouvelles attaques des mahométins contre les lieux saints, une troisième croisade se prépare. De nombreux seigneurs savoyards (Jacques de Chignin, Pierre de Clets,…) rejoignent les troupes de l'empereur Frédéric Barberousse (qui s'était proclamé roi des Deux-Bourgognes) à Ratisbonne. Ils gagnent Gallipoli pour arriver après maints combats meurtriers à Saint-Jean d'Acre. La ville était déjà assiégée par Gui de Lusignan et au total 100 000 combattants essayaient d'arracher la ville aux troupes arabes du sultan Salah-Ed-Hin. Les combats continuèrent pendant un an sans issue décisive, jusqu'au débarquement de Philippe Auguste, roi de France, suivit un peu plus tard par Richard Cœur de Lion. La ville fut prise par les Croisés le 13 juillet 1191, mais ceux-ci furent incapables de reprendre Jérusalem.

- Dans les toutes premières années du XIIIe siècle, le pape Innocent III appela à une quatrième croisade. Ce fut cette fois au Comte Thomas de se joindre à l'expédition accompagnés par de nombreux vassaux savoyards (Pierre et Ardouin de Chignin, Nantelme de Miolans, Humbert et Aymery de Montmayeur, Gui de Chevelu,…), soit plus largement les Briançon, les La Balme, les La Chambre, les Conflans, les Chignin, les Faucigny, les Miolans, les Pontverre, les Mareschal, les Sallenove, les Thoire-Villars, les Seyssel, les Vilette. Tous se retrouvent à Venise, mais au lieu de Jérusalem, on leur demande de se diriger vers Constantinople. Certains savoyards refusent et rentrent

© Bibliothèque municipale de Lyon

Prise de Constantinople par les croisés en 1204, tableau de Palma Le Jeune (1544–1620).

chez eux d'autres décident de suivre Boniface, marquis de Montferrat qui avait été désigné chef de l'expédition. Le 10 juillet 1203, avec les vénitiens, ils prennent la ville de Constantinople.

- Une cinquième croisade est organisée en 1213. Elle permet aux Templiers de prendre la ville de Damiette, voisine de St Jean d'Acre.

- Une sixième croisade débute en 1229, sous l'égide de Frédéric II, sans les savoyards.

Elle se solde par un échec, les croisés devant quitter les villes de Jérusalem, Bethléem, Nazareth et Sidon qu'ils avaient réussi à reprendre.

- En 1248, le roi Saint Louis campe avec son armée à Chypre pour attaquer l'Egypte et reprendre Jérusalem et la Palestine qu'elle contrôle. Le 19 mai 1249, Saint Louis quitte Chypre avec 2 800 chevaliers, 20 000 hommes suivis d'une nuée de pèlerins. Le 6 juin, il reprend Damiette. Sur la route du Caire, l'armée est décimée par les attaques de musulmans et les épidémies (scorbut, dysenterie, etc.). Sur les 32 000 hommes du départ, il n'en reste que 6 000 à la fin du Carême de 1250. Le roi et le reste de l'armée sont faits prisonniers. Relâchés contre rançon et la restitution de Damiette, Saint Louis arrive à gagner Saint-Jean-d'Acre, le 14 mai 1250.

- En 1266, les Mamelouks Bahirites d'Égypte, maîtres de Jérusalem et de la majorité de la Terre Sainte veulent se débarrasser des enclaves franques. Ils reprennent Jaffa et Césarée et Man, s'attaquent sans succès à St Jean d'Acre. Saint Louis se décide à repartir en Terre Sainte et s'embarque à Aigues-Mortes, le 4 juillet 1270. Louis, petit-fils de Thomas 1er, Gui, seigneur d'Apremont, étaient au rang des savoyards qui l'accompagnaient.
L'expédition connue à nouveau le nouveau triste sort des épidémies et des attaques ennemies. Le seigneur Guy d'Apremont «mourut en baisant la main de Saint Louis».

- En 1365, est organisée la croisade Alexandrine pour défendre l'empire (chrétien) d'Orient qui se trouvait de plus en plus menacé.
À sa tête Jean le Paléologue,fils de Jeanne de Savoie, qui jette un cri d'alarme vers l'Occident en 1365. Le pape Urbain V et le roi de Chypre Pierre de Lusignan entendent son cri. En Septembre 1365, sous les ordres du roi de Chypre, 12 000 combattants quittent Rhodes.
Parmi les Croisés, prend place Amédée III, comte de Genevois. Les croisés s'emparent d'Alexandrie, où ils ne purent rester que quelques jours avant de battre en retraite.

- L'année suivante, en 1366, le Pape Urbain V appelle à nouveau à porter secours à Jean le Paléologue. Le comte vert Amédée VI, répondu à cet appel et organise la «croisade Savoyarde». Le prince bizantin, [Jean le Paléologue], fils d'Anne de Savoie est son cousin germain. Il fut convenu que Louis Ier, roi de Hongrie, attaque les Turcs sur le continent et le «comte Vert» (Amédée VI) par mer.

C'est le début d'une croisade «purement savoyarde», à laquelle prennent part de nombreux seigneurs savoyards : Aymar de Clermont, le seigneur d'Aix (un Seyssel ?) Aimon de savoie, Jean, Hugues et Pierre de la Rochette, Philibert et François de La Balme, les fils des seigneurs d'Aiguebelette et de Chignin, Antoine et Gaspard de Montmayeur,…
La troupe, avec à sa tête le «comte Vert» quitte la Savoie le 20 mai 1366. Elle embarque (de Venise ?) sur 15 vaisseaux, qui longent Corfou, Ithaque, puis le Pirée. Les Croisés Savoyards doivent franchir les Dardanelles pour rejoindre Constantinople et faire jonction avec les troupes de l'empereur, mais auparavant il leur faut s'emparer de Gallipoli, qui contrôle l'entrée de la mer de Marmara, ville que le sultan vient de fortifier. La ville est prise vers le 15 Aout 1366, le 25, le comte Amédée VI y fait son entrée.

Mais contrairement à ce qui était prévu, le Roi de Hongrie Louis Ier avait différé son départ pour rejoindre les troupes de Jean le Paléologue, qui s'étaient dirigées avec retard vers la Hongrie. Ce dernier est arrêté et emprisonné à Widdin, en traversant la Bulgarie.

Une partie des troupes savoyardes resta donc à Gallipoli pour contenir les Turcs pendant qu'Amédée partait avec une flotte improvisée à la hâte pour attaquer les Bulgares et libérer son cousin.
Il atteint la ville de Varna dont il fait le siège. Mais pensant aux reste de la troupe laissée à Gallipoli, il négocie, obtient la libération de l'empereur, puis gagne Constantinople où il est accueilli en libérateur du prince et de l'empire.

© Archives départementales de la Savoie

Comte Amédée VI de Savoie.

De nombreux savoyards périrent dans cette aventure.
Ainsi le maître queux de la cour comtale Jean de Belleville avait accompagné Amédée VI.
Il «sortait des montagnes de la Tarentaise. Son esprit inventif, sa parfaite connaissance de ce qui constituait le luxe des banquets féodaux, le rendirent un homme nécessaire, un homme important. C'est à lui que nous devons la découverte d'un genre de pâtisserie qui s'est naturalisé à peu près dans les cinq parties du monde, le gâteau de Savoie.
Quand le comte Amédée VI s'embarqua pour l'Orient…il voulût que Jean de Belleville l'accompagnât. L'adepte de Comus eût mieux fait de rester, car il mourut à Constantinople, le 15 avril 1367. On l'enterra honorablement chez les Frères Mineurs de Péra : son service funèbre coûta quarante florins bon poids, [...]».
La même église, aux frais du même trésor, reçut la dépouille mortelle de Jean de la Poype, dit Dérame, écuyer du comte Vert, possessionné à Chignin, mort à Constantinople, le mois suivant.
Mais faute d'argent pour renouveler l'engagement de presque tous les chevaliers et les armateurs des galères arrivé à terme, le comte reprit la mer le 4 juin pour rentrer en Savoie, même si certains membres de la troupe gagnèrent Chypre pour essayer de rejoindre la Terra Sainte.
«Le comte Vert après un court séjour à Rome, regagna, par le Mont-Cenis, sa bonne ville de Chambéry, le 10 décembre.»

- Par la suite face à de nouvelles attaques du sultan ottoman sur Constantinople, puis sur la Hongrie, quelques 70 chevaliers savoyards se joignirent aux troupes envoyées par le roi de France Charles VI pour attaquer le sultan Bajazet. Cette expédition prit fin à Nicopolis, au bord du Danube par la victoire des Ottomans alliés aux serbes, dans un bain de sang qui fit 60 000 morts Turcs.

Le sultan se vengea encore plus terriblement de cette attaque. «30 000 prisonniers, la corde au cou, les mains liées derrière le dos, défilèrent devant le monarque irrité. Depuis l'aube, jusqu'à quatre heures de relevée, sans répit, le cimeterre trancha les têtes, la massue broya les corps, sous les yeux de Jean de Nevers, du maréchal de Boucicaut, d'Humbert de Savoie et d'un groupe de chevaliers, que la prudence ou l'intérêt empêcha le sultan d'immoler. Ce petit lot de privilégiés fut enfermé dans la tour de Gallipoli, puis, pour plus de sécurité, transféré à Brousse, dont la citadelle culmine sur un plateau détaché de l'Olympe bithynien.»
Ils restèrent plusieurs années en captivité.
«L'octroi de la rançon fit enfin luire le jour de la délivrance. Mais, avant de congédier ses hôtes, Bajazet leur donna le spectacle d'une chasse, et tenta de les éblouir par la magnificence de son cortège, où l'on ne comptait pas moins de 7 000 fauconniers et de 6 000 gardes chiens.
Chemin faisant vers la patrie, les heureux rescapés relâchèrent à Mételin, dont le gouverneur festoya de si hauts personnages. Trop avisé était-il, pour ne point se les rendre sympathiques, ajoutant ainsi les bons procédés aux services antérieurs. Dans la salle d'honneur du château de Castro, aux murailles hardies, les chevaliers savoyards, dégustant le vin de Lesbos, eurent un délicieux ressouvenir des crus de Marétel et de Chignin, dont ils étaient sevrés depuis si longtemps.»
[Cette dernière remarque de l'abbé Cartier prend à l'évidence quelques libertés avec la chronologie de l'histoire vinicole de la Savoie]

Ainsi, pendant plus de trois siècles, la noblesse savoyarde en arme, qui gérait déjà à l'époque des vignobles aux noms réputés, va prendre le chemin de la Terre Sainte. Mais à toutes ces croisades «officielles» il faut ajouter les croisades «individuelles».

Parmi maints récits individuels on peut retenir celui retranscrit dans les lettres patentes du 2 février 1449, érigeant en comté la seigneurie de Montmayeur.

«Il est spécifié que Jacques, le nouveau titulaire, commença sa carrière à visiter le Saint-Sépulcre de Jérusalem et à exécuter des croisières qui le mirent en contact avec les royaumes de l'Orient, « orientalia regna maritimis circuitibus peragrans».

Ces derniers mots, évocateurs de très nombreux déplacements autorisent à supposer que les pèlerins du Mont-Raillant, après une station à tous les Lieux Saints salués par leurs prédécesseurs, firent, en outre, escale à Chypre, seuil de la Palestine et gouvernée par le roi Janus, à Rhodes, à Candie, propriété des Vénitiens, qui la tenaient de Boniface de Montserrat, à Alexandrie, que les Borgites ouvraient aux Européens, à Constantinople soumise à Manuel II Paléologue, à Athènes, enfin, ville déchue, qui pleurait sur ses humiliations."

© x Internet

La Prise de Constantinople par les Croisés, en 1204.

3.4.b. Les mariages chypriotes des Savoyards

Les liens établis entre la Savoie et Chypre ne se limitaient pas aux étapes obligées du voyage vers la Terre Sainte.
Ils se sont soudés dans des alliances familiales, ainsi qu'en témoigne l'histoire de la famille des Lusignan, nobles originaire du Poitou, puis associés au destin de Chypre et de la Savoie ; histoire que l'abbé Antoine Cartier, rappelle dans le chapitre "*Les mariages chypriotes*" de son livre "*La Savoie et l'Orient*", d'abord à travers une série de dates.

- En 1149, mort d'Amédée III, comte de Savoie à Nicosie, capitale de Chypre.
- En 1192, Richard Cœur de Lion vend l'île de Chypre à Guy de Lusignan, devenu roi de Jérusalem, mais détrôné après la troisième Croisade.
- En 1249, Guillaume II de Montbel séjourne à Chypre avec Saint Louis.
- En 1272, Jean de Grailly dont la famille dispose de fiefs en Chablais, entre au service des Lusignan. Il est ensuite nommé Sénéchal du royaume de Jérusalem par le roi de Chypre Hugues III.
- Vers 1348, le bienheureux André d'Antioche, Chyprite, chanoine et calvaire du Saint-Sépulcre de Jérusalem meurt à Annecy où il était venu visiter le prieuré du Saint-Sépulcre de cette ville,
- Le roi Pierre Ier de Lusignan, dans une expédition contre les Turcs (1361), emmena, au nombre de ses chevaliers, « le fils du comte de Savoie », Jacques.
- En 1373, Thibat, chevalier chypriote, rassembla à Venise, contre les Génois, un corps de 800 hommes d'armes, parmi lesquels marchaient des Savoyards.

"Mais, avec le duc Amédée VIII, les rapports qui unissaient la Savoie à Chypre devinrent constants. La prise et le sac d'Alexandrie avaient provoqué, chez les

© x Internet

Jean Ier de Lusignan, roi de Chypre et sa femme, Charlotte de Bourbon, cathédrale de Chartres.

Anne de Chypre sur une gravure du XVIIIe siècle.

Égyptiens, de longs ressentiments et des désirs de vengeance. Le sultan Bours-Bey menaçant l'île, le premier de nos ducs envoya au roi Janus un renfort de cinq mille hommes de troupes savoyardes, commandés par François de la Palud, comte de Varambon et par Jean de Cormery, seigneur de Gruffy. Elles prirent part, le 6 juillet 1426, à la bataille de Khirokitia, qui fut pour les chrétiens, un désastre. Les deux chefs échappèrent presque seuls. Janus, fait prisonnier, ne fut libéré que grâce au paiement d'une rançon auquel dû se résoudre Amédée VIII, déjà mis à contribution par Manuel II Paléologue. L'île, en outre, devenait tributaire de la vallée du Nil.

Ces bons offices engendrèrent des relations matrimoniales. En 1430, le cardinal Hugues de Lusignan, frère de Janus, négocie le mariage d'Anne, fille de celui-ci, avec le fils aîné du duc de Savoie, lequel meurt inopinément. Nouvelles tractations, en vue d'unir la jeune princesse à Louis, frère du défunt. L'écuyer ducal, Simon Dupuv, est chargé d'une mission outre-mer (Novembre 1431), et le mariage se conclut le 1er janvier suivant. La royale épousée apporte en dot 100 000 ducats d'or de Venise, et reçoit un douaire de 20 000 écus. Humbert de Seyssel-Aix, le seigneur de Montmayeur et Claude du Saix, ayant touché l'île la conduise à Chambéry, où les solennités nuptiales se déroulent avec splendeur.

Anne de Chypre n'est point venue seule. Les libéralités qu'elle prodigue à ses compatriotes, en attirent un grand nombre dans son sillage : tels, Philippe Grenier, bouteiller du royaume ; le cardinal de Lusignan, auprès duquel entre Jean Cohendier, de Rumilly-en-Cornillon, de famille notariale […]

[Un second mariage] *unit Louis, comte de Genevois, fils du duc Louis, à Charlotte de Lusignan, fille de Jean II de Chypre et nièce de la duchesse Anne. […]*

Philibert de Seyssel, seigneur d'Aix et de la Bathie, chambellan du duc Louis, cingla vers Chypre, avec mission d'épouser par procuration la fiancée au nom du comte de Genevois. [il mourut de la peste en passant au retour par le Caire]

Avant la mort de Philibert de Seyssel, au début d'Octobre 1459, le jeune époux de la reine Charlotte était arrivé à Nicosie, avec un gros de troupes savoyardes. Le 7, il fut couronné dans la cathédrale de Sainte-Sophie.

[Après toute une série d'intrigues], *la Reine cède par traité le royaume de Chypre à sa tante Anne et à ses successeurs, tandis que le roi Louis regagne la Savoie pour lever une armée afin de chasser de l'île le frère consanguin de la reine Charlotte qui en avait pris le contrôle, épousé la Vénitienne Catherine Cornaro, avant de mourir empoisonné. Un Savoyard, Sibuel de Lorjol, était alors chancelier de Chypre.*

La tentative du roi Louis de reprise en main de l'île échoua et les Vénitiens en usurpèrent la possession de l'île après l'abdication de la reine Catherine. Le roi Louis s'enferma à Ripaille, pour y vivre de la manière d'un moine, n'ayant jamais su mener celle d'un guerrier. Il y fut inhumé en 1482."

Ainsi pendant plusieurs siècles le destin de la Savoie croisa celui de l'île de Chypre dont les vins étaient on le sait si réputés. La Terre Sainte restait le trait d'union entre les deux états. Gardiens des lieux saints, les ordres religieux étaient implantés dans les deux territoires.

© x Internet

Templier sur la fresque de la chapelle de la commanderie de Cressac, dite du Dognon (Charentes).

3.4.c. Les Templiers

Héros les plus représentatifs des Croisades, les chevaliers avaient contracté l'obligation sacrée de soigner de protéger, en tous lieux, le pèlerin de Palestine.

Dans sa thèse sur «L'Ordre du Temple à Chypre, 1291-1316» (UFR d'Histoire, université de Nantes) Solène Molimard, décrit l'implantation de ces chevaliers sur l'île de Chypre.

"C'est à la fin du XIIe siècle, sur le chemin de la troisième croisade que le roi d'Angleterre Richard Cœur de Lion connaît quelques difficultés au large de Chypre. Le 5 mai 1191, il y débarque, cela aux dépens du tyran grec Isaac Comnène. Ne sachant qu'en faire, il cède sa conquête à l'ordre du Temple contre 100 000 besants sarracénats.

Cependant, ceux-ci ne sont pas préparés à gouverner une île qui s'avère être trop vaste et trop difficile à administrer compte tenu des faibles effectifs templiers présents sur l'île. En effet, ils ne sont qu'une centaine à l'époque stationnés à Chypre - quatorze chevaliers, vingt-neuf sergents d'armes et soixante-quatorze piétons- et de ce fait, ne peuvent maitriser la situation.
C'est ainsi qu'en avril 1192, après un premier versement de 40 000 besants, la population grecque se révolte. Assiégés dans Nicosie par la population indigène, latins et templiers réagissent et répriment violemment la révolte, massacrant les populations et pillant les villages alentours.

Les templiers se rendent certainement compte qu'ils manquent de moyens humains et matériels pour tenir Chypre et qu'ils devraient, pour la gérer convenablement, sacrifier leur mission de croisade, ce qu'ils ne sont évidemment pas prêts à faire. Ils font alors savoir au grand maître du Temple et au roi d'Angleterre qu'ils ne peuvent plus assumer le gouvernement de l'île.

Le commandeur de Chypre, Arnaud Bouchard, qui ne disposait que d'une vingtaine de chevaliers sur place, s'empressa de convaincre le nouveau grand maître de l'ordre de restituer au roi son encombrante conquête.
Le roi d'Angleterre, suivant leurs conseils, la cède à Guy de Lusignan, ancien roi de Jérusalem. Celui-ci remboursa les templiers de leur investissement en rachetant au mois de mai 1192 ce paradis agricole pour la somme symbolique de 40 000 besants.

Dès lors, les templiers se contentèrent de s'établir sur l'île comme ils le faisaient ailleurs. Ils y font des achats qui, joints aux donations, leur permettent de rassembler de riches domaines et de constituer des maisons et des commanderies. Ils construisent sur l'île quelques forteresses comme Gastria, Yermassoyia ou Khirokitia. Chypre devient alors la plaque tournante des opérations des latins en Méditerranée orientale. Les templiers érigent l'île en province, sous la direction d'un maître ou commandeur de Chypre dont le quartier général se trouvait à Limassol.

La période où les templiers sont implantés à Chypre est riche en événements. L'île forme la grande base arrière des États latins, elle fait partie du champ de bataille mais ne se situe cependant pas en première ligne, c'est pour cette raison que les templiers s'y installent. Sous la dynastie des Lusignan, Chypre se développe et devient une nouvelle puissance vitale pour l'Orient latin.

La capitale des Lusignan, Nicosie, devient la plus admirable de tout l'Orient latin. Le port principal est Limassol, puis c'est au tour de Famagouste, à la fin du XIIIe siècle, de se développer. Idéalement située pour le commerce avec l'Arménie Cilicienne et les ports de la Syrie du Nord, Famagouste inaugure une ère de grande prospérité. Les ordres militaires possèdent de nombreux biens, surtout dans le sud de l'île, fertile pour la vigne. […]

La perte de la Terre sainte a fait de Chypre la seule possession latine restante en Méditerranée orientale. En conséquence, c'est également à partir de ce moment là que nous avons des informations sur les templiers servant à Chypre, sur leurs activités, leurs possessions et sur leurs réceptions au sein de l'ordre dans l'île. […]

En abandonnant la Terre sainte, les templiers avaient pris soin de transférer à Chypre leur trésor, leurs archives perdues depuis et les reliques de leurs chapelles et églises de Syrie-Palestine. En conséquence de quoi, Chypre était désormais une escale imposée pour les pèlerins à destination de Jérusalem. Après 1291, l'île devient aussi un but de pèlerinage puisque plusieurs sites et reliques pouvaient y être objet de culte (Sainte Euphémie dans la maison de Nicosie par exemple).

© x Internet

Tour de la commanderie des templiers de Kolossi à Chypre.

Nombre de détails peuvent être puisés dans la règle de l'ordre ainsi que dans les comptes rendus de fouilles et les nombreux récits de pèlerinages effectués en Terre sainte. Les récits les plus vivants demeurent ceux de Wilbrand d'Oldenbourg (1211), maître Thietmar (1217) Burchard du Mont-Sion (1283-1285) Simon FitzSimon (1323-1324) et Ludolphe de Suchem (1336-1341), dont la description des vignes chypriotes d'Engaddi reste inégalée."

Les Templiers vinrent à Chambéry en 1199. Ensuite ils fondèrent en Savoie plusieurs "*commanderies*" : celle d'Annecy, établie en 1290 ; celle de Moussy ; le prieuré d'Allèves-sur-Chéran ; la commanderie de Vions ; la résidence du Thovet à Sainte-Hélène-du-Lac.

Les Hospitaliers ou Chevaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem, viennent à Chambéry en même temps que les Templiers. Ils instituèrent trois commanderies : Chambéry, Les Échelles et Compesières-en-Genevois.

Il faut mentionner également l'établissement en Savoie de deux autres ordres : les hospitaliers de Saint-Antoine et les Chevaliers de Lazare.

Cette présence des Templiers et des autres ordres religieux à la fois à Chypre et en Savoie, autant que l'importance de leurs exploitations viticoles à Chypre, consolident les probabilités de voir dans les origines chypriotes ou palestiniennes de certains cépages savoyards plus qu'une simple légende.

© Bibliothèque municipale de Lyon

Blason de l'orde de la Très Sainte Annonciade

3.4.d. Le cépage "Altesse" ou "Roussette"

L'hypothèse d'une origine chypriote de certains cépages savoyards est d'autant plus importante que, comme il a été évoqué précédemment, le "*vin de Chypre*" était considéré comme le meilleur vin du monde. Réussir à acclimater ce cépage précieux sur les terres savoyardes constituait vraisemblablement un enjeu économique et politique de taille pour la Maison de Savoie.

Il est donc intéressant de s'attarder sur ce qu'on présente comme une légende, l'origine du cépage Altesse, présentée par Gérard Louchet au XXXVe Congrès de sociétés savantes de Savoie, - Le patrimoine savoyard. (1995) dans son intervention "*Un vin de Savoie réputé : le "Marestel" et son inventeur le Baron Claude de Mareste.*"

Dans sa contribution Gérard Louchet, revisite à l'aune de l' "*Altesse*", l'histoire qui a été en partie présentée dans les paragraphes précédents.

"Si ce fameux cépage blanc «Altesse ou Roussette» est richement doté de deux noms, il n'aurait qu'une seule origine : l'île de Chypre. Toutefois, son introduction en Savoie daterait, soit de 1366, soit de 1434.
Deux belles histoires, en vérité, deux belles légendes.

La première, nous sommes en 1366 et le Comte de Savoie, Amédée VI, lève des troupes pour partir en croisade et remettre sur son trône, Jean V Paléologue, Empereur de Constantinople et cousin de la famille de Savoie.
Le comte livre bataille à Gallipoli et délivre Constantinople des turcs d'Amurat Ier qui l'occupaient.
De retour en Savoie, un croisé, compagnon d'Amédée VI, aurait donc rapporté de Chypre, un plant de vigne, blanc, typique de l'île.

Pourquoi aller si loin chercher un plant de vigne ? Tout simplement parce qu'au Moyen Age, le vin Chypre était très prisé dans les cours européennes.

Déjà, plusieurs siècles avant J.C., les pèlerins, en provenance de tout le monde grec, venait en foule vers le sanctuaire d'Aphrodite (Vénus pour les romains) afin de participer aux fêtes et célébrer la déesse de l'île.
Le vin doux de Chypre constituait l'une des principales offrandes à la déesse et l'un des cadeaux les plus précieux à l'autel du temple.
Deux mille ans plus tard, au Moyen Âge, Etienne de Lusignan, dont la famille régna sur l'île de 1192 à 1489, historien de Chypre, décrit la façon d'obtenir un vin de qualité sous le nom de «Commandaria».

Ce nom proviendrait des chevaliers de St-Jean de Jérusalem qui achetèrent l'île au Roi d'Angleterre, en 1192 et donnèrent le nom de leur quartier général, la Commanderie des hospitaliers au vin de cette région.
… Et pendant trois cents ans, le vin de la Commanderie, exporté par les croisés vers l'Ouest et l'Europe devint un vin très renommé. […]

Le Banquet des Rois

En 1352, se tint à Londres, le célèbre banquet des rois qui réunissait autour d'une table les souverains : de Chypre : Pierre Ier ; d'Angleterre : Édouard III ; d'Écosse: David ; du Danemark : Valdemar et de France : Jean II, et l'on but du vin de Chypre, le Commandaria.

On peut supposer que notre «Altesse» descend d'un cépage blanc, type muscat en provenance d'un village de Chypre, comme Kalokhorio, par exemple…
C'est possible !

Chypre est donc un des plus vieux pays du monde à produire du vin. Certains poètes grecs font remonter à 3000 ans avant J.C. la culture de la vigne dans l'île.
La mythologie s'est elle-même emparée de la vigne et du vin.
A Paphos, port important de l'île dans l'antiquité, dans les ruines de la maison de Dyonisos, palais ayant appartenu à un ancien gouverneur romain, on a mis au jour deux belles mosaïques qui ont rapport avec le vin chypriote.

Mosaique d'Icarios dans la maison de Dyonisos, à Paphos (Île de Chypre), IIe siècle après J.C..

L'aventure d'Icarios

La première mosaïque raconte l'histoire d'Icarios, fermier de l'Attique, qui accueillit Dyonisos avec une telle ferveur que le dieu lui enseigna l'art de cultiver la vigne et de faire du vin.
De plus, il lui offrit quelques outres de vin qu'il fit goûter à ses voisins. Mais les premières personnes à boire ce vin, des paysans frustes des environs, s'enivrèrent et crurent qu'ils avaient été empoisonnés. Ils tuèrent Icarios à coups de bâton et enterrèrent son corps sur le mont Hymette.
Cette mosaïque montre Icarios tenant les rênes d'un chariot chargé d'outres pleines de vin. Tandis qu'à droite les paysans commencent à s'enivrer. L'un d'eux est même au sol accoudé sur une outre, anéanti par le vin. L'autre, qui se tient encore debout boit une coupe. Au dessus est écrit « Les premiers buveurs de vin».

La nymphe Akmé

La seconde mosaïque évoque le dieu lui-même, Dyonisos, assis sur un tabouret, tient de ses deux mains une grappe de raisin qu'il semble offrir à la nymphe Akmè assise en face de lui en train de boire du vin à une coupe. Les deux personnages sont couronnés de feuilles de vigne et de grappes de raisin.
Akmé n'est pas une figure connue de la mythologie grecque.
Heureusement, sur cette mosaïque, on lit son nom qui, en grec, a le sens de «perfection de maturité» souvent en rapport avec l'âge et, sa présence dans cette scène est très symbolique. Elle représenterait l'état auquel on accède par un usage convenable et modéré du vin.
Par contre, sur la mosaïque précédente, les deux bergers ivres symboliseraient les maux auxquels mène l'usage immodéré du vin.

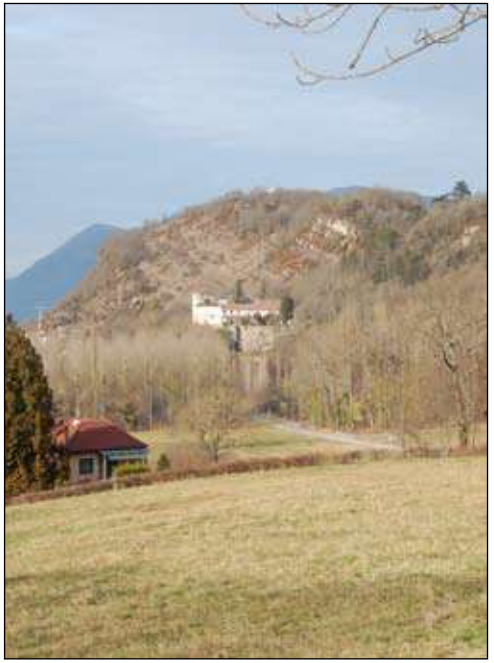
Ces interprétations donneraient tout leur sens à ces mosaïques placées à l'entrée de la salle des banquets invitant tous les participants à un usage mesuré du vin.
Mais sortons de la mythologie et revenons en Savoie dans les années 1433-1434… pour une seconde histoire.

Anne de Lusignan, princesse de Chypre
Au début du XVe siècle régnait sur Chypre, Janus (Jean) de Lusignan, souverain d'origine française. Or ce roi avait une fille, Anne, fille à marier. Pour des raisons de haute politique, le duc de Savoie, Amédée VIII, considérant l'importance stratégique de l'île - Île bien connue pour ses vins - ; ce qui a son intérêt pour la suite de notre propos- jeta son dévolu sur Anne de Lusignan, non pas pour lui, bien qu'il soit veuf, mais pour son fils Louis.

Et voici ce qu'en dit Bernard Demotz dans le livre «La Savoie de l'An Mil à la Réforme» (éditions Ouest France).

«Des négociations eurent lieu à partir de 1431 suivies d'un mariage par procuration à Chypre le 4 Octobre 1433 entre Anne et Louis, fils cadet d'Amédée VIII devenu l'héritier du trône depuis la mort de son frère ainé.»

«La jeune fille, alors âgée de quinze ans, n'était pas pressée de quitter son île. Elle s'y décida finalement et avec une suite tout à fait imprévue de soixante personnes » dont un majordome, un confesseur, un chapelain, un médecin, un bouffon, une naine, de nombreuses dames d'honneur, des servantes et des nourrices (?), l'ensemble portant les pittoresques costumes de l'île de Chypre et s'exprimant bruyamment en divers dialectes débarqua à Nice en Janvier 1434.



© Olivier Pasquet

Le château de Lucey et le côteau des Altesses.

Elle vient juste d'avoir seize ans, de petite taille, elle est extrêmement séduisante, avec un sourire éclatant et une opulente chevelure d'or, la légende attribuant sa beauté à l'héritage de la fée Mélusine dont les Lusignan se disent les descendants.

«Amédée VIII accueillit Anne, sa bru, avec une magnificence que la capitale de la Savoie n'avait pas vue depuis 1416. (Éréction du Comté en Duché).»
«Une grandiose cérémonie eut lieu en la Sainte Chapelle, puis dans la grande salle du Château.»

«Louis et toute la cour de Savoie furent séduits par cette ravissante blonde portant avec élégance un grand manteau bleu bordé d'or. Le festin, avec ses jongleurs, ses cavaliers, et tous ces divertissements, fut digne de la cour de Bourgogne ou de celle de Lusignan. Bals et banquets se succédèrent pendant trois jours et, selon la tradition de la cour de Savoie, s'acheva autour d'un gigantesque gâteau dont le découpage libéra des blanches colombes, tandis qu'un aigle mécanique, mais symbolique planait au dessus des convives». (Il ne faut pas oublier que la Savoie était jusque là lié à l'Empereur St Sigismond, dont le blason portait une aigle.)

mes, vêtues de longues robes blanches rehaussées d'or et de leurs chevaliers en tenue écarlate ornée de chaînes d'or également.»
«Amédée VIII pensait avoir atteint le couronnement de son œuvre,. Maintenant, il pouvait voir les bannières «de gueules à croix d'argent» flotter en Méditerranée comme dans les Alpes, dans le but final de réaliser, face à l'Islam, cette union des mondes latins et byzantins que son grand père avait failli réussir.»
Mais Amédée VIII ne tarda pas à déchanter en constatant que sa belle-fille était un vrai fléau (sic) semant la zizanie entre les seigneurs savoyards et chypriotes, dépensant sans compter le trésor du duché et commettant de graves fautes politiques…
La déception d'Amédée VIII était grande.
On disait d'Anne : «une femme incapable d'obéir, mariée à un homme incapable de commander.» Pauvre Savoie…Elle n'était pas entre bonnes mains.
Toutefois, en ce qui concerne notre propos, et seulement notre propos, la Savoie lui serait redevable de l'introduction dans le duché d'un merveilleux cépage blanc, originaire de son île de Chypre, cépage fruité et délicat « l'Altesse » qui donnera au fil des ans, cette excellente «Roussette»

Tout n'a donc pas été négatif chez cette fille de l'île à qui l'on doit, si ce n'est à elle-même, tout du moins à quelqu'un de son entourage le plant des «Altesses».

La vigne des Altesses à Lucey

Où planter ces ceps de vigne rapportés de Chypre ?
Tout simplement dans un vignoble déjà existant que possédait le Comte de Savoie, Amédée VI, dans le petit Bugey savoyard - entre Rhône et le lac du Bourget- près de son château de Lucey, vignoble exploité déjà en 1362, c'est-à-dire antérieurement à l'arrivée théorique du plant de Chypre en Savoie en 1362 ou 1434, vignoble appartenant à la couronne de Savoie, d'où son nom des «Altesses».
Il faut honnêtement reconnaître que ce vignoble des «Altesses» produisait un vin très moyen, sans doute de la Jacquère - cépage blanc typiquement savoyard - bien que destiné à la table du comte de Savoie qui s'en faisait livrer quelques tonneaux en son hôtel de Chambéry.
Ces vignes s'étendaient sur près de 9 hectares - surface considérable à cette époque - mais sur des gradins rocailleux couverts de «teppes» et difficiles à travailler.

princier, soit par assemblage, soit plus vraisemblablement par substitution.

Un vigneron de bonne lignée : Claude de Mareste

Mais vers 1540 nous n'en sommes pas encore à déguster ce vin délicat que nous apprécions aujourd'hui. Les vignes des «Altesses» produisaient toujours un vin médiocre quoique ducal.
Vin qui aurait tout à gagner à provenir de vignes cultivées sur de meilleurs terrains.

C'est alors qu'apparaît Claude de Mareste, descendant d'une des plus anciennes familles de Chautagne «vignerons-exploitants» depuis plusieurs générations.

Le blason de la famille de Mareste est d'ailleurs impressionnant «d'Azur à deux faces d'argent, à la bande de gueules brochant sur le tout». Seigneur de Mareste, de Chanaz, de Culoz, de Chateaufort, puis Marquis de St Aignieu, barons de Champrovent, seigneurs, puis marquis de Lucey.

Vue panoramique du vignoble de Jongieux-Marestel.

© BOlivier Pasquet

En 1513, Claude de Mareste, son père, appelé Claude Ier, hérite de sa tante Chevelu-Lucey, le château, proche des vignes des Altesses. Le château de Lucey, appelé aujourd'hui château de Boigne appartient à la famille de Lucey depuis le XIIe siècle, puis à la famille de Mareste, puis au général de Boigne en 1817.
Enfin à la famille Morel et à leurs descendants depuis 1907.
En 1533, Claude Ier devient grand propriétaire terrien en achetant au duc de Savoie, Charles III, non seulement le fief de Lucey, mais les paroisses de Loisieux, Billième, Conjux, Chanaz et Jongieux.

Le château de la Mare à Jongieux

Jongieux est une petite commune vinicole de 650 habitants, située dans le petit Bugey savoyard, arrondissement de Yenne, sur les pentes Ouest du Mont de la Charvaz à 320 mètres d'altitude. Son église Saint Maurice a été restaurée en 1980.
À Jongieux le Bas, au lieu dit «Aimavigne», le bien nommé, la famille de Mareste possédait une maison forte depuis 1392 - Humbert et Guillaume de Mareste - et sur les terres avoisinantes cultivait la vigne.
La maison forte fut restaurée en 1625 par les de la Mare, d'où son nom : Château de la Mare. […]

Mais revenons à notre Claude, Claude II. En 1546, il hérite du Château de Lucey, mais il est également propriétaire à Jongieux. C'est ce gentilhomme qui va donner ses lettres de noblesse au vin des Altesses. Sans lui, ce cépage serait peut-être tombé dans l'oubli ou la banalité.
Claude de Mareste est un homme entreprenant et audacieux ; que définit bien la devise familiale :
«À Dieu seul je m'arreste».

Maître d'hôtel d'Emmanuel Philibert

Claude de Mareste est «maître d'hôtel» du Duc Emmanuel Philibert, dit «Tête de fer», duc de Savoie qui eut la malencontreuse idée de transférer la capitale de la Savoie, de Chambéry à Turin en Piémont.
Claude de Mareste est également responsable de la table ducale et en particulier de ses vins.
Il comprend vite que les vignes plantées sur les terrains des «Altesses» à Lucey, ne produiront jamais un vin de qualité en raison de la nature même du sol et ce malgré l'arrivée de cet excellent cépage venu de Chypre.
Il décide alors de transplanter, en 1563, ces ceps «Altesse» sur son propre terrain à vignes de Jongieux, au lieu dit «Aimavigne» et le miracle se produit. En quelques années, le vin blanc est devenu fruité, léger, très agréable à boire…
Enfin un vin blanc digne de figurer à la table du Duc.
Ce vin est si apprécié à la cour de Turin qu'Emmanuel-Philibert, dit la légende, le baptise «Marestel» en l'honneur de son maître d'hôtel, Claude de Mareste.
C'est le vin que nous buvons aujourd'hui.
Le duc est d'ailleurs si satisfait des services de Claude Mareste, qu'en 1565, il érige en baronnie le fief de Lucey, élevant ainsi le maître de Lucey au rang de Baron.

Les descendants de Claude, ou tout au moins sa famille, montèrent en grade - si l'on peut dire - puisqu'il eut des comtes et, en 1654, on trouve un Louis de Mareste, Marquis de Lucey.

Si le bon vin ennoblit l'homme, il ne le rend pas pour autant soumis à son souverain. C'est ainsi que le 25 Août 1775, un marquis de Lucey, refusa de recevoir le roi de Sardaigne, Victor Amédée III, pour des raisons qu'on ne connaît pas. Le Marquis quitta même son château pour ne pas voir le roi qui venait inspecter les travaux des digues du Rhône. Ce fut alors le brave curé de Lucey, un certain Dullin, qui reçut le roi, lui fit un compliment et lui fit boire du vin blanc.

Victor-Amédée III le trouva si bon qu'il en but à trois reprises. L'histoire parle d'un vin mousseux, pourquoi mousseux? À cette époque le Marestel était-il légèrement pétillant ?
La famille de Mareste était destinée à vivre au milieu des vignes, puisque le château de la Rive à Cruet, près de Montmélian, appartint en 1730 à un marquis de Lucey.

Je cirerai pour terminer, quelques vers du poète savoisien, Henri Thiollier, qui, a chanté en 1838, l'origine chypriote de ce vin «Altesse».

«Près de ces vergers, sur la côte dorée
où s'élève Lucey, par l'ambre colorée
se parfume la grappe au nectar argentin
que de l'île jadis à Vénus consacrée,
rapporta le Sauveur d'un César Bizantin.»

3.4.e. Des "Altesses" à " l'Altesse"

En 2002, à l'occasion de différentes recherches conduites sur le secteur des coteaux de Marétel (étude de classement de site, enquête ethnographique,...) l'ethnologue Jésus Miranda a eu l'opportunité de consulter dans les archives du château de Lucey les chartes dont parle Gérard Louchet dans son article sur l'Altesse. Ces documents permettent de suivre les transferts de propriété de quelques grandes parcelles de vigne, mais aussi d'illustrer nombre de thèmes abordés dans cette étude.

© Fonds château de Lucey

Aquarelle datée de 1688 représentant le marquisat de Lucey, avec mention du vignoble de St-Romain.

© Fonds château de Lucey

Acte de donation (1557), mentionnant les Altesses.

Ces chartes, éclairées par le procès qui leur est associé, sont au cœur du chapitre “Le comte, la noblesse et l’Église” et valident les données suivantes :

- L’ancienneté de l’exploitation viticole du secteur des Altesses, intitialement connu sous le nom de “Côtes du Rhône” : la date d’une charte de 1272 est avancée sans qu’elle ne précise s’il s’agissait déjà d’un secteur en vigne, mais le laisse entendre.
- La propriété comtale ancienne de ces parcelles de vigne : En 1500, année de la donation au frère du duc de Savoie, la vigne était équipée de dépendances abritant pressoirs et cuves.

Avant d’énoncer d’autres éléments d’analyse, il convient de retranscrire les principaux documents, à commencer par la charte de donation du 1er avril 1500.

“Donation et inféodation de sa vigne de Lucey par Philibert, duc de Savoie, à son frère René bâtard de Savoie, comte du Villars.

Philibert, duc de Savoie et de Chablais, prince et vicaire du Saint-Empire romain Germanique, marquis en Italie, prince de Piémont, comte de Genève, etc… à tous soit manifeste qu'à la supplication de notre illustre et bien aimé frère René, bâtard de Savoie, comte du Villars, de notre certaine science, après avoir pris l’avis de nos conseillers et parce qu’ainsi nous plait, pour nous et nos héritiers et successeurs à notre frère René, présent et humblement remerciant, pour lui et ses héritiers et successeurs acceptant et stipulant, nous inféodons en augmentation de fief noble et lige, antique et paternel, nous donnons concédons et remettons notre vigne de Lucey, située aux Côtes du Rhône, mandements d'Yenne et de Chanaz, telle qu'elle existe avec le fonds, la propriété et les droits, entrées, sorties, les pressoirs et tines, les appartenances et dépendances, pour l'avoir, la tenir et la posséder avec pouvoir de la vendre et de l’aliéner et en faire et en disposer à perpétuité par lui et les siens à leur bon plaisir, nous constituant en vertu de la dite inféodation tenir et posséder la dite vigne jusqu’à ce qu’il en prenne lui-même possession, ce qu'il pourra faire sans permission ni autorité de personne, nous dévêtant du domaine utile et en investissant notre frère , sans nous retenir aucun droit, mais les lui transférant et le mettant par ces présentes en notre lieu et place, sauf l’hommage qui nous appartient pour cette vigne comme pour les autres fiefs el arrière-fiefs auxquels les nobles et vassaux sont tenus. . .
Donné à Genève le 1er avril l’année du Seigneur mil cinq cent.

Un siècle et demi plus tard, lors d’une vente ultérieure, un état des lieux de ces mêmes vignes est dressé.

“Acte d’état des vignes des Altesses
I645, 25 mai. Me Louis Besson, notaire à Chambéry, au nom de Me Michel Favre, fait prendre acte d’état des vignes vendues par Marguerite de la Chambre, par deux experts : Antoine Colin, laboureur de Vereysin, et Jacques Thoennet dit Thomas, laboureur, également de Vereysin. «...ont dit et unanimement rapporté appres deube visitation des dictes vlgnes appellees les Altesses confines dans le dict contract icelles estre en tres mauvais estat pour estre envyron la moitié remplie de buissons, teppes et roch sans aulcunes seppes et l’aultre moitie aussy mal garni de seppes, tellement que pour les restaurer il faudrait faire acquis de quantité de fumier et druges et faire lever les buissons, planter seppes et cultiver les seppes qui sont envyron des dictes vignes...»”

Une fois les vignes des Altesses acquises par le Notaire Favre, un accord financier (permutation de dîmes entre deux territoires voisins), va déclencher une longue querelle juridique.

“1648, 16 juin.
Permutation et échange des paroisses de Poillieu et Cressin, son annexe, d’une part, et de Lucey, d’autre part, entre le chapitre de la collégiale de la sainte chapelle du château de Chambéry et de la chartreuse de Pierre-Châtel, située en France.
L’échange est fait pour raison de commodité. La chartreuse de Pierre-Châtel, en Bugey, est curé primitif, c'est-à-dire qu’elle possède le droit de patronage de l’église paroissiale de Saint-Étienne de Cressin, son annexe, du diocèse de Genève, mais dans le pays de Gex, donc en France.

Le 16 juin 1648, Rd Guigue Vulliet, docteur en théologie, archidiacre de la sainte-Chapelle, comme procureur de son chapitre, et Dom Michel Tapperel, comme procureur de la charteuse de Pierre-Châtel, ont procédé à la permutation des dites paroisses, sous la réserve de l’approvisionbation des évêques de Belley et de Genève et du supérieur général des charteux.”

Cet acte est à l’origine du procès suivant.

“I66I-I668 et sq.
Procès entre les chanoines de la Sainte-chapelle du château de Chambéry et Delle Philberte Philippe, veuve du maître auditeur Favre, et ses enfants.
Les chanoines de la Sainte-Chapelle réclament à Delle Philiberte Philippe le paiement des dîmes dues jusqu’à ce jour à cause des vignes qu’elle possède au mandement de Lucey, dîmes qu’ils prétendent leur appartenir en tant que curé primitif de Lucey.

La défenderesse soutient
1- que les chanoines n’ont jamais été en possession de percevoir la dîme sur les vignes qu’elle possède,
2- que leur possession de curé primitif n’est pas établie, car l’acte de permutation de la cure de Lucey faite avec les religieux de Pierre-Châtel est nul faute d’approbation des supérieurs,
3- qu’elle n’est pas seule propriétaire, mais que ses enfants sont intéressés en la possession et doivent être ajournés au procès, savoir Ne et Spble Claude-Emmanuel Favre, majeur, Ne Sylvestre Favre, Nes François et Henri Favre, pupille. Elle est elle-même curatrice des biens de Sylvestre, François et Henri et tutrice de François et Henri.

La procédure traîne jusqu’en 1664. Pour prouver leur possession des dîmes de Lucey, les chanoines communiquent une transaction du 3 Février 1272 entre l’abbé

de Hautecombe, le prieur d'Yenne et le chapelain de l'église de Lucey, plus un acensement passé par deux religieux de Pierre-Châtel à Jean Musiaco, curé de Lucey, du 10 septembre 1427. Le procureur des parties adverses les récuse «… parce ce qu'elles ne sont point escriptes en caractaire lisible…»

De délais en remises, on arrive à 1666. Les défenseurs adressent une supplique au Sénat pour avoir communication des pièces nécessaires à l'établissement de leur défense, qui prouvent que les chanoines n'ont aucun droit de lever des dîmes sur les vignes qui leur appartiennent.

En effet, Me Goncellin, procureur des chanoines, est en même temps le procureur des héritiers de Marguerite de la Chambre, comtesse de la Forêt. En possession des clés des archives du château de la Bastie de Seyssel dans lesquelles sont les titres et papiers nécessaires aux défendeurs pour appuyer leur défense, ils refusent de les montrer.

Finalement les pièces sont communiquées, notamment les lettres patentes d'inféodation portant donation de la vigne de Lucey par Philibert, duc de Savoie, en faveur de René de Savoie, son frère, du 1er avril 1500.

Le procureur Pillet, pour les défendeurs, affirme donc à nouveau, preuves à l'appui, que les chanoines ou leurs prédécesseurs n'ont jamais été en possession de dîmer la vigne des Altesses, ni les mas des biens nobles situés aux Côtes du Rhône près de Lucey «…comme estants biens nobles procédés du domaine des Altesses serenissimes ducs et princes de Savoye, les fonds desquels n'estoient pas subjects a payer diesme puisque les diesmes leur appartenoient (comme acquis lors de la Croisade par autorité du Saint-Siège) et ainsy les faisoient payer aux autres que si du despuis ils en ont faict des libéralités en faveur des moines il n'est pas à présumer qu'ils ayent donné et cédé contre eux mesmes…». La transaction du 3 février 1227 montre que le prieuré d'Yenne ne prétendait les dîmes que sur certains mas et territoires de Lucey, qui n'était alors qu'une chapelle, et que toutes les autres dîmes étaient de l'abbaye de Hautecombe.

La suite des propriétaires des vignes des Altesses s'établit ainsi : Philibert, duc de Savoie ; René, bâtard de Savoie ; Claudine de Bellegarde, comtesse de Tournon (elle les a eu de René, bâtard de Savoie-en fait d'Honorat de Savoie, fils de René-, et les a laissées à son mari, le comte de Tour-la Forêt, lequel après le décès de sa première femme s'est remarié avec Marguerite de la Chambre qu'il a faite son héritière universelle) ; Marguerite de la Chambre, comtesse de la Forêt, a vendu les vignes des Altesses à Ne Michel Favre.

Me Goncellin, procureur des chanoines, répond qu'ils sont curé primitif de Lucey, en cette qualité ils sont en possession de percevoir les dîmes en commun avec le vicaire perpétuel de Lucey, à la côte vingt. Les vignes des Altesses sont enclavées dans le territoire de la paroisse de Lucey, les défendeurs ne peuvent donc pas opposer de prescriptions puisque la dîme est imprescriptible de droit par les laïcs et ne peuvent fonder d'exception sur les patentes du duc Philibert qui n'ont aucune valeur pour avoir été faites en pays étranger, les parties intéressées n'ayant pas été consultées préalablement.

Le procès se termine par une transaction du 25 janvier 1668 entre les chanoines et les frères Favre, entièrement défavorable à ces derniers. Ils s'engagent, en effet, à payer annuellement la dîme du vin à la cote vingtième, selon la coutume du pays, pour les deux pièces de vigne qui leur appartiennent, situées à Lucey et appelées Aux Altesses, à savoir la moitié au vicaire perpétuel de Lucey. Moyennant quoi le procès est terminé et les dépens compensés, sans préjudice du droit des fermiers du chapitre pour les dîmes du passé, s'il y a lieu."

La transcription tout à fait remarquable du procès permet de souligner les éléments suivants :
- Les représentants de l'Église intentent leur procès dans un propos exclusivement financier. Il s'agit pour eux de récupérer la perception des dîmes dont ils s'estiment spoliés.
- Ils appuient leur requête sur des documents juridiques qu'ils se refusent à communiquer et font état d'actes particulièrement anciens, vieux de près de quatre siècles.
- Ils contestent la validité des patentes du duc Philibert (propriété comtale des dîmes sur ces vignes acquise par autorité du Saint-Siège, lors de la Croisade), selon l'argument que ceci avait été fait en pays étranger.
Cet argument est surprenant quand il est avancé par des hommes d'église, ou du moins leur procureur.

Le procès donne l'image d'un conflit foncier, sans doute commun, pendant lequel l'Église utilise toutes les possibilités juridiques pour revendiquer des droits dont a priori elle ne pouvait se prévaloir.
Ceci annonce les paragraphes suivants consacrés notamment aux vignobles monastiques dans lesquels il apparaît comme une entreprise systématique la constitution de grands domaines opérée par le regroupement de vignes existantes.

Le procès, comme la série d'actes qui lui sont liés, amène à s'interroger sur la toponymie.

En 1500, le secteur est dénommé "*Côtes du Rhône*".

Le toponyme "*les Altesses*"apparaît sur un premier acte de 1557, puis sur un autre daté de 1645. Sur ce dernier acte, il est fait mention du nom des propriétaires des vignes voisines : seigneur de Centagnieu, comte d'Entremont, seigneur de Rochefort, seigneur conseiller et maître de Navette, baron de Lucey.
Il est ainsi permis de s'interroger sur l'apparition de ce toponyme.
Est-il lié à la propriété comtale des parcelles de vignes dont il est question, ou plus largement de la densité des propriétés "*nobiliaires*" sur ce secteur?

Une chose est sûre, l'acte suivant "*de vente des vignes des Altesses*" dressé en 1739, fait explicitement référence aux numéros cadastraux de la mappe de Lucey; mappe qui vient d'être réalisée.
Il est donc possible de cartographier avec précision ce secteur des Altesses.

Reste l'énigmatique passage du toponyme au nom de cépage.
Comment est-on passé de 1557, au début du XVIIIe siècle (laps de temps somme toute assez court) des "*Vignes des Altesses*" au cépage «*l'Altesse*», dont mention est faîte dans nombre de documents de cette dernière époque?

Autre question énigmatique : l'acte de vente de 1645 est accompagné d'un état des lieux qui atteste d'un très mauvais état, avec une partie de la vigne sans aucun ceps et l'autre "*aussy mal garni de seppes*": une vigne à replanter et à provigner entièrement.

Comment alors imaginer que le prestigieux cépage ait pu si "*vite*" abandonner son noble berceau d'origine?

3.4.f. Visite royale aux Altesses

Une Note extraite des Registres de Lucey relate lavisite royale de 1775 et nous montre le long chemin sans doute parcouru par le célèbre cépage depuis les temps reculés des premières croisades. Il s'agit du récit de la visite à Lucey du Roi Victor Amédée III, écrit par le curé de Lucey, et fidèlement recopié par un autre curé de Lucey en 1842.

"Victor Amédée III Roi de Sardaigne, Duc de Savoie et Prince de Piedmont, né le 26 Juin 1726 est monté sur le trône au mois de février 1773 et est venu en Savoie au mois de juin 1775 avec la Reine, monseigneur le Prince de Piedmont Charles-Emmanuel, leur fils-ainé, Monseigneur le Duc de Chablais, Benoit Maurice, frère du Roi, son auguste épouse Marie-Anne Charlotte, Princesse de Savoie, fille du Roi, Éléonore Marie-Thérèse, Marie-Félicité Princesse de Savoie, sœurs du Roi, et ils ont tous logés au Château de Chambéry, que le Roi a fait subitement réparer en cette année, étant ci-devant inhabitable en partie pour avoir été brulé la moitié du coté des jardins par les Espagnols qui avaient occupé la Savoie depuis 1742 jusqu'en 1749.

Toute la Cour a demeuré trois mois en Savoie. Son séjour y a été des plus heureux par la parfaite santé dont le Roi et toute son auguste Maison ont joui ; il a été aussi des plus brillants par les différentes réjouissances de tous les états de Savoie, par les fêtes qu'ont données à l'envie les uns des autres les habitants des villes, bourgs et villages tant à l'arrivée de leur Majesté, qu'à l'occasion du mariage de Monseigneur le Prince de Piedmont avec Madame Clotilde de France, célébré à la Sainte Chapelle du Château le Six Septembre par Mgr Rosa, archevêque de Turin : cérémonie qui a ravi d'admiration les spectateurs et surtout messieurs les français nos voisins par la magnificence avec laquelle elle a été célébrée au concours d'une nombreuse et belle Noblesse, richement parée, telle, disaient-ils, qu'on ne saurait rien voir à Versailles, ni à Paris, de plus brillant et de plus digne de la grandeur royale ; mais ce qui en augmentait l'éclat c'était les troupes d'ordonnance et les compagnies volontaires de la ville de Chambéry, de Pont de Beauvoisin qui accompagnèrent madame Clotilde depuis le Pont à Chambéry ; et une partie de toutes les compagnies volontaires de presque tous les cantons de Savoie qui firent parade dans la cour et aux environs du Château illuminé de toute part ainsi que la ville dès les sept heures du soir, que la Cour fit son entrée et mit pied à terre devant la Sainte Chapelle, où étant entré fut immédiatement célébré le mariage de Monseigneur le Prince de Piedmont et de madame Clotilde.

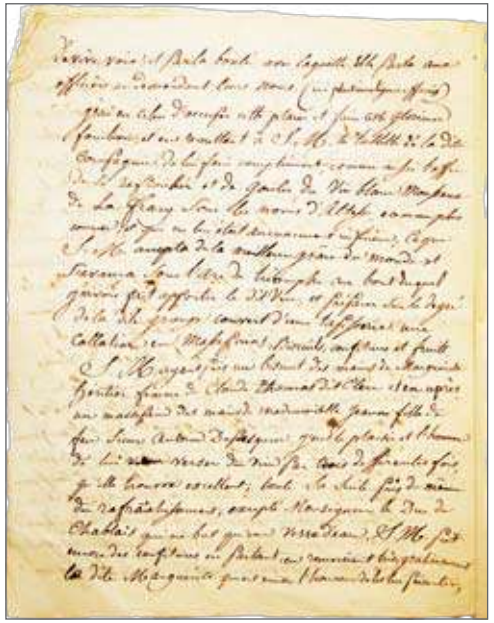
Le Roi pendant son séjour désirant remédier aux torts qu'avait fait à la Savoie la longue absence de ses Souverains, en a visité avec une bonté vraiment paternelle toutes les provinces pour les reconnaitre et pourvoir à leurs différents besoins par des arrangements autant utiles qu'ils étaient nécessaires.

Ce fut pour exécuter le plan de ses bénignes intentions que accompagné de Mgr Le Duc de Chablais, de Monsieur le Baron de Viry, Capitaine de ses gardes du Corps et de quelques seigneurs de sa Cour, il est venu de Chambéry à Yenne le 21 Août pour voir les digues qu'il faisait construire dans le Rhône.

S. M. arriva au dit Yenne à Midi et fut reçu au bruit des acclamations publiques : Vive Le Roi !
S.M descendit de cheval, séjourna et coucha chez le Marquis d'Yenne Jean Louis De Vulliet De La Saunière, devant la maison duquel firent parade 60 volontaires de la dite ville en uniforme vert, parements blancs, boutons jaunes sous les ordres du Seigneur Marquis de Chevelu son fils ainé qui en était colonel. S.M. l'après diner monta à cheval pour aller visiter le bas fort de Pierre Chatel et La Balme.

Le lendemain 22 août S.M., après avoir oui la Messe du dit Seigneur, est partie d'Yenne à six heures du matin pour se rendre par la Chautagne à Rumilly, pour y faire la revue de la légion des Campemens (?) nouvellement créée : elle a visité le long du Rhône d'Yenne à Lucey les digues qui se trouvaient sur son passage, et est arrivée à dix heures au dit Lucey et y a été reçue au son des cloches, au bruit des acclamations publiques : Vive Le roi : et des boetes portées en dessus du chemin sur le Rocher dit La Balmaz, dont on fit cinq décharges à quatre coups chaque fois dans l'intervalle de son passage au village jusque sous l'Arc de Triomphe dressé sur le chemin du Poysat au devant de la grange du Sr Antoine Piolet, au bas duquel sur le bord du chemin dont le local formait une esplanade par son élévation au dessus du Niveau d'icelui, était postée dans la vigne de devant la Cure une compagnie de 26 hommes volontaires nommés dans la tablette ci jointe, tous excepté sept, des seuls villages de Lucey et Vraisin, en uniforme blanc en basin revers et parements bleus de ciel, bouton de métal blanc, les trois officiers exceptés dont l'uniforme était de drap même couleur, épaulettes argent.

Dès le moment que S.M. aborda la dite Compagnie elle eut l'honneur de lui présenter les armes, et de se tenir en garde armes présentées. L'espace de demi heure qu'elle daigna s'arrêter, S.M. parut très satisfait de la dite compagnie ainsi qu'elle le témoigna de vive voix et par la bonté



© Archives départementales de la Savoie.

Manuscrit du curé de Lucey, 1842.

© Archives départementales de la Savoie

Portrait du roi Victor Amédée III.

avec laquelle elle parla aux officiers en demandant leurs noms (ici plusieurs lignes effacées).

J'ai eu celui d'occuper cette place et faire cette glorieuse fonction et en remettant à S.M. la tablette de la dite compagnie, de lui faire compliment, comme aussi l'offre de se rafraîchir et de goûter du vin blanc mousseux de La Fravy sous les noms d'Altesse, comme plus connu et qui ne lui était aucunement inférieur : ce que S.M. accepta de la meilleure grâce du monde et savoura sous l'arc de triomphe au bout duquel j'avais fait apporter le dit vin est préparer sur le degré de la dite grange couvert d'une tapisserie une collation en masse pains, biscuits, confitures et fruits. S.M. ayant pris un biscuit des mains de Marguerite Héritier femme de Claude Thomas dit Clerc et en après un massepain des mains de Mademoiselle Jeanne fille de Sieur Antoine Dupasquier. J'eus le plaisir et l'honneur de lui verser du vin par trois différentes fois qu'elle trouva excellent ; toute sa suite pris de même du rafraîchissement, excepté Monseigneur le Duc de Chablais qui ne but qu'un verre d'eau. S.M. prit encore des confitures en partant, en remerciant très gracieusement la dite Marguerite qui eut encore l'honneur de les lui présenter et avec le même air de bonté dit à ses Seigneurs : il faut nous en aller ; car nous boirons tout le vin du curé ; à quoi j'ai répondu par une profonde inclination, en priant le Roi d'agréer tout ce qui m'en restait.
Et en conséquence je lui ai envoyé à Chambéry 95 bouteilles qui furent acceptées.
S.M. continuant sa route pour aller dîner à Chanaz chez Monsieur le Comte de Saint Amour, arrivée chez les Puthod fut encore salué d'une volée de nos «boetes» que l'on s'était bien garder de tirer, crainte d'effaroucher les chevaux dans le chemin trop étroit et scabreux depuis la dite grange chez les Puthods : après diner elle partit de Chanaz, passa Savière sur un pont de bateau, et alla coucher à Serrières en Chautagne chez Monsieur Berlioz pour se rendre le lendemain à Rumilly.

Sur foi de quoi j'ai signé la présente anecdote du voyage et passage de S.M. à Lucey le vingt trois Août mil sept cent septante cinq. Dullin Curé de Lucey.

Pour note conforme à l'original
Lucey le 20 Mai 1842 signé Girardy"

3.4.e. L'ampélographie entre l'histoire et la légende

En guise de conclusion à ce chapitre, il est utile de s'arrêter un temps sur la remise en cause de cette "*légende*" des origines chypriotes de certains cépages savoyards (Altesse, Roussette, Gringet, Mondeuse).

La contestation de la "légende" est avancée par l'ampélographie et les analyses génétiques.

Un des plus éminents ampélographe Pierre Galet a émis le premier l'hypothèse que l'origine de l'Altesse pourrait être hongroise. Il mettait en avant l'absence de cépages ressemblant à l'Altesse, sur à Chypre aujourd'hui, constatée lors d'un voyage sur l'île, ainsi qu'une similitude avec le cépage hongrois "*Furmint*" utilisé pour la production du vin *Tokay*.

En réalité les analyses ADN, dont celles conduites par José Vouillamoz, viennent jeter un éclairage nouveau l'origine géographiques des cépages, mais aussi introduire de nouvelles incertitudes qui croisent le chemin des recherches historiques.

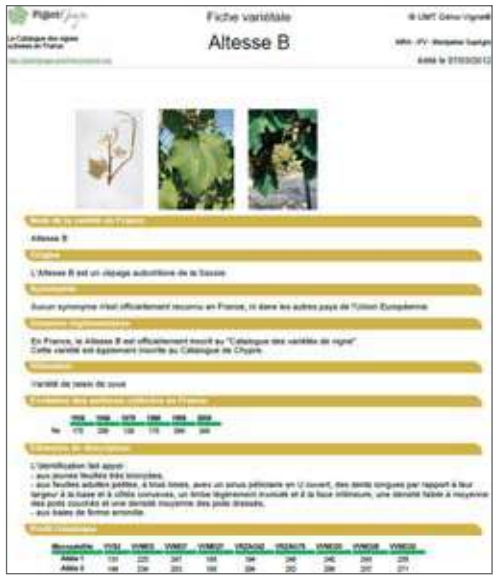
Si les analyses génétiques viennent à confirmer la parenté avec le cépage Furmint, l'origine géographique de ce dernier est toute aussi incertaine que celle de l'Altesse.

- Certains ne font remonter son apparition en Hongrie qu'à la fin du XVIIe siècle,
- d'autres prétendent qu'il aurait été introduit en Hongrie par les colons italiens,
- d'autres encore qu'il viendrait de Croatie,
- enfin, certains affirment avec certitude qu'il aurait été importé d'Orient au retour des Croisades.

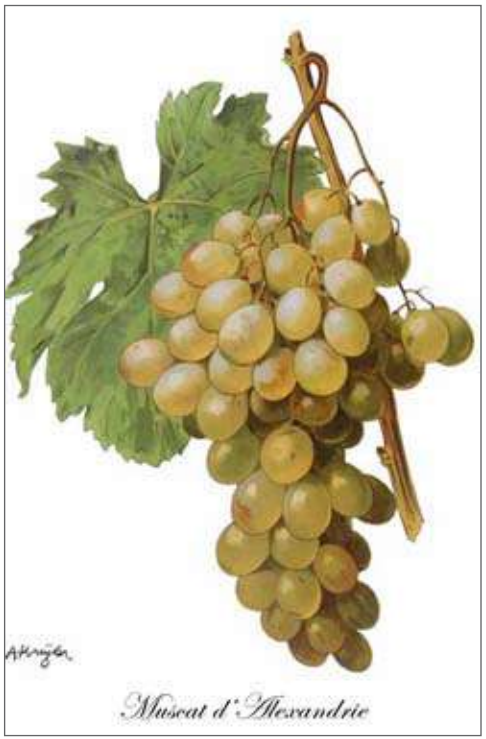
Si l'on se place sur un terrain très concret des travaux viticoles, force est de constater que les échanges entre la Savoie et l'île de Chypre ont été particulièrement nombreux et se sont étalés sur plusieurs siècles, incluant fort vraisemblablement le transport de plants de vignes, alors que les échanges avec la Hongrie ont été forts réduits et tout à fait occasionnels.
Qui pourrait penser que les brèves incursions savoyardes des barbares hongrois, à la fin du premier millénaire, aurait permis l'introduction en Savoie d'un nouveau cépage ?

Qui pourrait penser que les croisés savoyards allant se battre, dans les conditions décrites précédemment, sur le chemin de la Hongrie, contre les Serbes et les Bulgares, alliés des Turcs, eussent pu prendre le temps de s'enquérir de nouveaux cépages à ramener en Savoie ?

Il ne sera sans doute jamais possible de trancher entre les nombreuses hypothèses proposées autant par l'histoire que par la génétique.
Il n'en demeure pas moins que ce questionnement doit trouver une place de choix dans l'imaginaire et l'imagerie du vin savoyard.



© UMT Géno-vigne INRA
Fiche variétale Altesse B



© Ampelografia Universale Illustrata
Cépage Muscat d'Alexandrie

© x internet

Enluminure médièvale

3.5. L'Église

En Savoie comme ailleurs l'œuvre des "*moines*" et des abbayes, mise en avant pour expliquer la valorisation agropastorale du territoire (défrichements, exploitation des alpages, etc.), est également souvent également évoquée à propos du développement de la viticulture.
Ce qui apparaît le plus souvent comme une interprétation erronée des documents anciens, au vu des travaux des médiévistes, trouve origine dans le caractère sacré du vin, "*sang du Christ*" pour les chrétiens.

3.5.a. "*Ceci est mon sang*"

Le titre de ce paragraphe reprend le titre de l'article d'Yves Hersant dans le n° 61 de la revue "*Communications*" (1996. pp. 125-136). Ce texte analyse des références viti-vinicoles dans les fondements et les rituels de la religion chrétienne.

"Du jus de la vigne au vin de vie.
«Je suis le vrai cep, et mon père est le vigneron. … Je suis le cep, vous êtes les sarments.»
Ou encore : «Mon bien-aimé est une grappe de Chypre, cueillie dans les vignes d'Engaddi.»

Inutile de multiplier les citations ; on sait combien les Écritures, ainsi que leurs divers commentateurs et les artistes qui s'y réfèrent, affectionnent la thématique de Yuva et de son sanguis. Mais ce qui est passé inaperçu, tout au moins jusqu'à Luther, est peut-être ce paradoxe : plus l'Église a repris le thème, moins elle a traité le vin comme une matière ; en enrichissant sa symbolique, elle l'a vidé de sa substance. Comme si, constamment réinterprété, le vin de l'Église avait cessé d'être vineux.

De trois manières au moins, il s'est en somme dénaturé.

Un premier glissement, métonymique, déplace le vin vers la vigne et celle-ci vers le vigneron. Probablement encouragés par quelques paraboles évangéliques, écrivains et artistes ont volontiers manié ce trope ; du cep et des pampres, il leur a plu de faire les signes tantôt de l'Église future, tantôt de la vie chrétienne en général. Exemples : la fresque du cimetière de Domitille, la voûte de Saint-Vital de Ravenne ou le traité De duplici martyrio, jadis attribué à Érasme, qui évoque la «tige du Christ» d'où surgit une «vigne bienheureuse, occupant tout l'univers».

Par une facile métaphore ensuite, tant paraît s'imposer la ressemblance, c'est le sang que le vin désigne : non seulement le sang des martyrs, en un sens plutôt funéraire, mais surtout celui du Christ, seul véritablement vivifique.
Plus tardive, cette seconde assimilation tire davantage à conséquence : longuement filée, la métaphore devient une persistante allégorie, qui s'est prêtée le moment venu à une interprétation eucharistique.

Témoin, cette fois, le thème du Pressoir mystique ; après sa formulation par Augustin («Jésus est la grappe de la Terre Promise, le botrus écrasé dans le pressoir»), il devait inspirer bien des artistes, entre XVe et XVIe siècle. À genoux ou debout sous la vis, tel qu'il apparaît dans certaines bibles historiales, dans la sculpture de Recloses et sur les vitraux de nos églises (cathédrale de Troyes, Saint-Étienne-du-Mont à Paris...), le Sauveur subit un supplice inédit, aussi absurde littéralement que grandiose au plan métaphorique : exprimé comme celui de la vigne, le sang gicle de son cœur et s'écoule dans une s'accomplisse la rédemption.

Chez certains verriers, la représentation d'une mise en tonneau, voire d'une soigneuse mise en cave, poursuit ce jeu allégorique dont les enjeux ne varient pas: en lieu et place du jus de la treille, faire qu'advienne la liqueur divine.

La transsubstantation enfin, en tant que conversion physique, implique une autre altération : radicalement différente des processus tropologiques, elle affecte bien plus que le sens et dénature la matière même.
Il ne s'agit plus ici d'allégorie ; pas question, pour les catholiques, de prendre pour une figure de style l'opération sacramentelle, toujours enveloppée de mystère, qui transmue le pain et le vin dans le corps même «Ceci est mon sang» de l'homme-Dieu.

Autre chose est de signifier le sang par le vin, autre chose de les réputer identiques

© Musée du Prado

La Cène par Juanes Juan (1523 - 1579).

© Musée de Picardie

Le baptême de Clovis par saint Rémi. Plaque de reliure en ivoire, Reims, dernier quart du IXe siècle.

(comme l'exigera le concile de Trente, lors de sa XIIIe session : dans les paroles du Christ, le copule affirme l'identité du sujet hoc et de l'attribut corpus meum).

Dans les deux cas cependant, que le passage s'effectue du littéral au figuré ou d'une substance à une substance, le vin change de statut (d'où chez certains, on le verra, la tentation de rapprocher les deux modes de son changement, si différents qu'ils apparaissent des points de vue logique et dogmatique).

Pour saint Irénée déjà, au Ve siècle, «le pain et le vin deviennent l'eucharistie»; deux siècles plus tard, saint Cyrille de Jérusalem enseigne la conversion substantielle (métabolè) et saint Ambroise la mutatio ; en parlant de transformation in Christi substantiam, Fauste de Riez franchit une nouvelle étape et «trouve un mot quasi définitif».
Mêmes expressions chez Paschase Radbert (IXe siècle), comme chez sainte Hildegarde :
Par la vertu du Très-Haut, suivant les paroles du prêtre, l'offrande du pain avec le vin et l'eau se change transsubstantialiter en chair et sang du Sauveur, de même que par l'ardeur du feu le bois se change en charbon ardent.
Mais c'est à partir du XVe siècle que transsubstantiatio se généralise, tandis que s'affine le concept ; et c'est avec la Somme théologique de saint Thomas (troisième partie, questions 75-77), ou avec la Somme contre les Gentils (livre IV, chap. 61-66), que s'approfondit la réflexion sur le problème eucharistique. D'emblée, et plus nettement que personne, Thomas présente en effet l'eucharistie comme le sacrement par excellence :
Elle contient substantiellement le Christ lui-même, tandis que les autres sacrements ne contiennent qu'une vertu instrumentale, reçue du Christ en participation; or en tout domaine, l'être par essence est plus important que l'être participé."
Au-delà des références théologiques parfois un peu complexes, voire savantes, l'auteur montre la communauté d'itinéraires qui a du s'établir au fil des siècles entre les activités viticoles et les pratiques liturgiques, éclairées par les paragraphes précédents rapprochant croisades et vins de Chypre.

3.5.b. L'Église et la vigne

Sur le site de la revue catholique Kefas a été mis en ligne en 2002, un texte de Dionysos Balouiré, intitulé "*Chronique vineuse : L'Église et la viticulture*", dressant un tableau assez complet de la place donnée à la viticulture par l'Église depuis la chute de l'Empire romain jusqu'au Moyen Âge. Même si ce texte, ne fait pas de référence au territoire savoyard, sa lecture renvoie à différentes mentions faites dans le premier chapitre de cette étude et notamment à ce qui peut concerner les évêchés de Grenoble et Genève. Et c'est d'ailleurs par l'implication des évêques que débutera la reprise de ce texte, pour se continuer avec celle des moines et des abbayes.
"*Edward Gibbon, historien britannique (1737–1794) nous décrit la chute de l'Empire romain comme « le triomphe de la barbarie et de la religion ». L'empereur Constantin (306–337), sur le site grec de Byzance, crée sa capitale… Constantinople. En 325 il convoque le fameux concile de Nicée et depuis son règne, l'Église devint un des piliers de l'état. Les évêques sont souvent issus des hautes classes de l'aristocratie romaine et partagent ses valeurs. Quand la romanité disparaît complètement, ils continuent à maintenir cette manière de vivre. Ils essaient d'obtenir un semblant d'organisation, particulièrement dans les secteurs de l'agriculture et du commerce, pendant les périodes troublées par les invasions barbares. Le baptême de Clovis, à Reims en 496, par l'évêque Rémy, parfaitement romanisé, consacre le triomphe de l'Église.*

Quelques-uns d'entre eux peuvent être évoqués :

- Saint Martin évêque de Tours en 371 qui, selon la petite histoire, fut l'inventeur de la taille de la vigne. Il observa que la vigne qu'un âne venait de manger produisait beaucoup plus et de plus belles grappes que la vigne non saccagée par le sympathique aliboron. Il faut accorder à cette histoire folklorique le crédit qu'elle mérite. Saint Martin a prouvé qu'il était autrement intelligent. Antérieurement Pausanias, roi spartiate, raconte cette légende quelques quatre siècles avant Jésus-Christ.
- Saint Gervais (496–576), évêque de Paris né en Bourgogne sur une propriété viticole.
- Saint Grégoire, évêque de Langres qui déplaça son évêché à Dijon, près des vignobles.
- Saint Didier (540–610), qui fonda le vignoble de Cahors.
Et bien d'autres…

Sous les Mérovingiens, Clovis, Charles Martel, (500–750), puis les Carolingiens, Pépin le Bref, Charlemagne, (750–1000), l'autorité romaine disparaît peu à peu, et avec elle l'administration et les constructions.

L'Église prend progressivement la place de la civilisation romaine et, bien sûr, l'évêque qui en est à la tête est le principal acteur. Elle possède de grands biens ; en outre, seul le clergé entretient la vie intellectuelle, particulièrement dans les monastères.

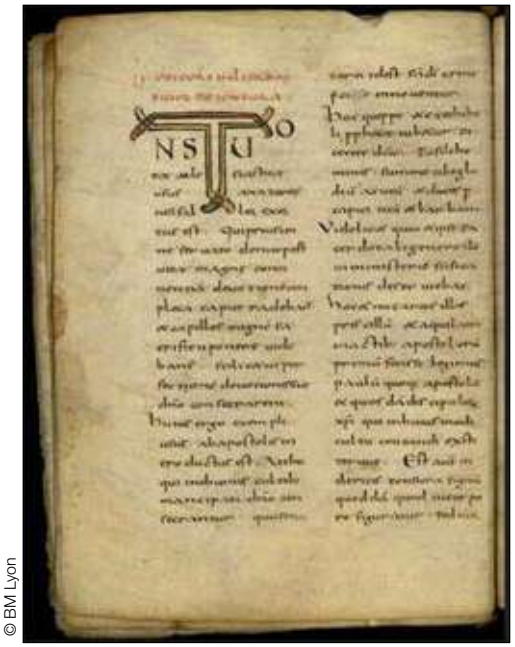
L'évêque est le premier personnage de la cité. À cette époque civitas est synonyme de siège épiscopal. L'évêque en devient aussi le premier viticulteur. C'est l'Église qui aide (le mot n'est-il pas trop faible ?) à gouverner et qui guide la connaissance. Durant cette période et jusqu'à la fin du Moyen-âge, l'évêque plante, entretient la vigne et produit le vin.
Les besoins du culte en premier lieu nécessitent beaucoup de vin. La communion eucharistique, jusqu'avant le XIIIe siècle, était donnée aux laïcs sous les deux espèces.
Lors des années de mauvaises récoltes, les paroisses, ainsi que les monastères, viennent s'alimenter au cellier épiscopal. Cet emploi du vin n'explique pas pour autant les importantes surfaces cultivées et le volume du vin produit.
L'évêque est un personnage très important, souvent le plus important de son territoire juridictionnel très structuré, le diocèse, qui prit la place des anciennes circonscriptions romaines. Il reçoit beaucoup, y compris les grands du monde. Il serait impensable d'accueillir ces puissants personnages dispensateurs de titres, de terres et de pouvoirs sans que le bon vin coule généreusement. […]

La vigne est aussi source de profit. Le vin est un produit cher et qui se vend bien à l'instar des produits manufacturés comme les étoffes. Le siège épiscopal, qui doit tenir son rang, a besoin d'argent, de beaucoup d'argent.
Le vin tient alors une triple fonction : liturgique, sociale et pécuniaire.

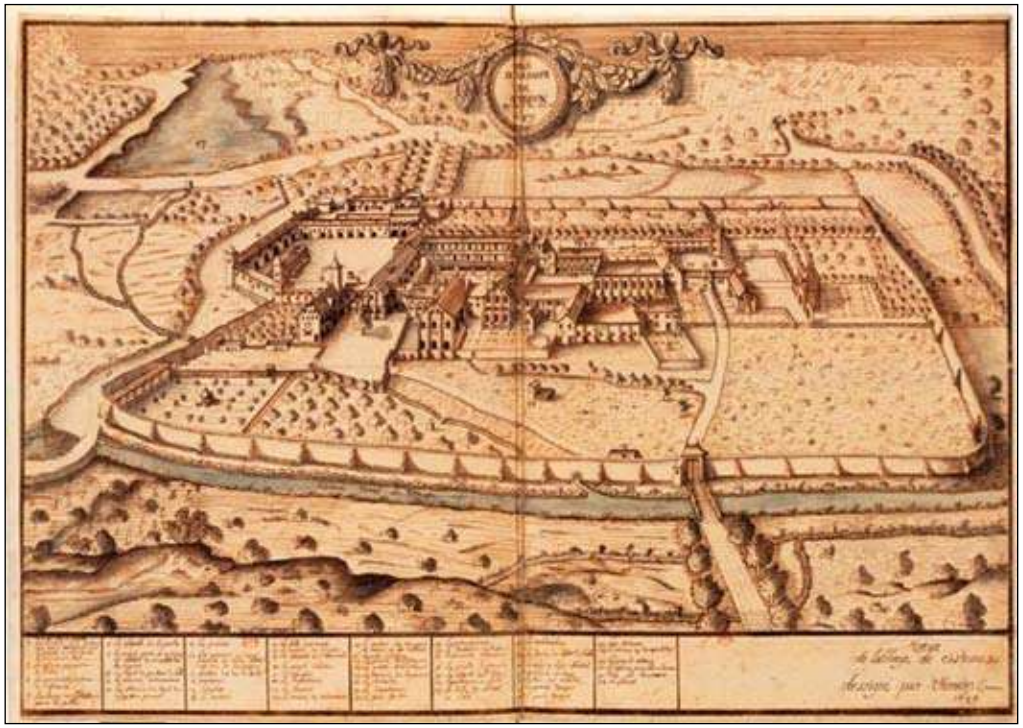
Certaines villes, très importantes à l'époque, sont situées en des lieux où le sol et le climat ne sont guère propices à la culture de la vigne de qualité. L'emplacement de ces métropoles régionales avait été choisi, antérieurement, en fonction de la production de céréales. Ces cités, souvent pré-romaines, ne pouvaient pas prévoir qu'un jour il leur faudrait produire du vin. Il en est ainsi de Langres et d'Autun, par exemple, dont les évêques désertent leurs cités épiscopales pour une ville plus proche des vignobles : Dijon. Ainsi saint Grégoire au VIe siècle délaisse-t-il Langres. En 816, le concile d'Aix-la-Chapelle prescrit de créer à côté du siège épiscopal un conseil de chanoines qui pratiquent la vie monastique et vivent auprès de la cathédrale en un lieu que les textes de l'époque nomment claustrum.

C'est l'origine de nos cloîtres si beaux et si priants, pour ceux qui existent encore. Ces chanoines entretiennent et cultivent leur propre vigne à côté de celle de l'évêque. Les vignobles se situent autour des villes, souvent à l'intérieur des remparts.

Ces plantations intra-muros auront des conséquences insoupçonnées dans les siècles à venir, en particulier à Paris.
Parfois les évêques des grandes cités acquièrent des domaines bien situés qu'ils font planter en vigne et en font leur demeure de campagne. Ainsi ceux de Bordeaux ont des domaines à Lormont et à Pessac."


© BM Lyon
Concile d'Aix-La-Chapelle (817) Saint Isidore de Séville.

© Patrick Rouzet
Cloître de l'abbaye d'Arles-sur-Tech (Pyrénées-Orientales).



© BNF

Veuë de l'abbaye de Citeaux dessin dessigné par Thomain le père (1689).

3.5.c. Les moines vignerons

Dans son livre "*Le vin et le Divin*", le géographe Jean Robert Pitte, décrit ainsi l'implication des ordres religieux dans la viticulture.

"Au fil des siècles, certains ordres interprèteront le texte [le Nouveau Testament] de manière la plus dure possible (Les Chartreux ou les trappiste, par exemple), d'autres d'une manière plus libérale (les bénédictins, stricto sensu). Deux abbayes bourguignonnes illustreront ces deux voies : Cluny et Cîteaux. Pour la première, rien n'est trop beau pour Dieu et la voie monastique n'exclut pas quelques douceurs. Le vin en fait partie. Outre l'hémine règlementaire, appelée «justice», les moines reçoivent souvent une «charité de vin» ou du pigmentum, vin mêlé de miel, de cannelle et de girofle, héritage des vins antiques. À Cîteaux, la vie est plus dure, mais cela ne l'empêche pas de se lancer dans l'aventure de la viticulture de haute qualité, car le travail manuel bien fait est une prière.

Cîteaux, dont les «filles» se compteront par centaines, est située au milieu des marécages et des roseaux (les cistels) de la plaine de la Saône, environnée d'une épaisse forêt, mais à quelques kilomètres de l'antique voie romaine Lyon-Trèves, donc du passage des pélerins et des voyageurs, et surtout de la Côte d'Or, ce bel épaulement exposé au levant et si favorable à la viticulture. Dès le début du XIIe siècle, elle y acquiert des vignes. Ses efforts se concentrent sur un domaine proche, situé à Vougeot, qui atteindra bientôt une cinquantaine d'hectares et où elle imagine le concept de «clos».

Le vignoble, bien tenu, est entouré d'un mur constitué grâce à l'épierrement du sol. Celui-ci marque la propriété, protège des exactions du bétail et des maraudeurs, concentre la chaleur diurne pour la restituer la nuit. Sur leur clos, exclusivement planté du cépage pinot, les cisterciens excluent le complantage d'arbres fruitiers, vieille pratique agraire recommandée par les agronomes de l'Antiquité; elle convient bien aux vignobles du sud de l'Italie, mais nullement à la continentale Bourgogne aux printemps et aux automnes frais et humides.

Enfin les moines perfectionnent les techniques de vinification ; ils construisent quatre immenses pressoirs, toujours visibles dans leur spectaculaire cuverie d'origine, et un cellier, destiné à conserver les tonneaux de vin du clos, admirablement conçu pour que la température y soit toujours stable. C'est là que se déroulent aujourd'hui les chapitres de la confrérie bachique des chevaliers du Tastevin. Le clos Vougeot fut l'un des laboratoires de l'invention des grands crus en Bourgogne. Il participera à la gloire de Cîteaux jusqu'à la révolution et, depuis, sa réputation n'a pas faibli, même si plus de 80 propriétaires se le partagent aujourd'hui.

L'expansion de la viticulture en Europe occidentale et plus tard dans le Nouveau Monde est étroitement liée à celle du christianisme. Les abbayes comme les sièges épiscopaux furent les grands propagateurs de ce legs de la civilisation romaine, totalement intégré à la nouvelle religion. Ils le diffusèrent jusqu'au nord des îles Britanniques et aux confins de la Scandinavie, gagnant au vin de nouveaux territoires qui compensèrent ce que l'expansion musulmane avait fait perdre au sud de la Méditerranée. La messe, le devoir d'hospitalité et la joie de vivre des moines en furent les moteurs."

© BNF

Saint Bernard par C. et T. Galle (1571 1633).

3.5.d. Bernard de Clairvaux

Le nom de l'abbaye de Cîteaux, comme celui de l'ordre cistercien, sont étroitement liés à celui de Bernard de Clairvaux, "*Saint Bernard*", dont les sermons ont été largement diffusés pendant tout le Moyen Âge.
Il en est ainsi notamment pour "*Les sermons de Saint Bernard sur le Cantique des Cantiques*" dont une version est publiée à Paris par Jean Dupuis, en 1663.
Ces sermons font largement usage de références viticoles même si celles-ci sont utilisées à des fins d'abord métaphoriques pour mobiliser la foi des auditeurs.

"LXIII SERMON
Que chacun doit cultiver sa vigne, c'est-à-dire son Ame. Qu'il n'y a que les sages qui aient une vigne. De deux renards qui la ravagent, les médisants et les flatteurs.

Des tentations ordinaires aux religieux novices. […]

Prenez-nous les petits renards qui ravagent les vignes, car notre vigne a fleuri. Il parait que ce n'est pas inutilement qu'ils sont allés aux vignes, puisqu'ils y ont trouvé des renards qui les ravageaient. C'est là la suite de la lettre. Mais quel en est l'esprit ? Avant toutes choses rejetons le sens littéral de ces paroles comme ridicule et impertinent, et comme entièrement indigne d'une écriture si sainte et si authentique. Si ce n'est qu'il y ait quelqu'un assez dépourvu de sens et assez stupide pour estimer beaucoup d'y avoir appris à avoir soin des possessions terrestres, à l'exemple des enfants du siècle, à garder et défendre les vignes des dégâts des bêtes, de peur de perdre le fruit du vin qui cause l'impureté, sans parler du travail et de la dépense.

Certes, ce serait bien perdre le temps de lire ce livre saint avec tant de soin et de respect, si nous n'y apprenions autre chose qu'à garantir les vignes des renards, de crainte de faire une dépense inutile à les cultiver, si nous étions ensuite négligents de les conserver. Vous n'êtes pas si grossiers ni si dénués de grâces spirituelles que d'entendre ces choses si charnellement. Cherchons-en donc l'intelligence dans l'esprit. Nous y trouverons aussi, mais dans un sens très raisonnable et plus digne de l'Écriture, des vignes qui fleurissent, et des renards qui les gâtent; et le travail que nous emploierons à les prendre ou à les chasser sera tout ensemble et plus honnête et plus utile.

Doutez-vous qu'il ne faille veiller avec bien plus de soin, pour conserver les âmes que pour garder des fruits, pour les garantir des pièges du Démon, que pour prendre des renards qui endommagent une vigne ?

Mais, il est temps que je vous apprenne quelles sont ces vignes et ces renards spirituels. C'est à vous, mes enfants, à appliquer, chacun à sa vigne, les choses que je dirai en général qu'il faut éviter. À un homme sage, sa vigne c'est sa vie, c'est son âme, c'est sa conscience. Car le sage ne laissera rien en lui d'inculte et de désert. Il n'en va pas de même de l'insensé. Vous trouverez que chez lui tout est négligé, tout est en désordre, tout est en friche, tout est sale et pleins d'ordures. L'insensé n'a point de vigne. Comment y aurait-il une vigne, où l'on ne voit rien de planté, rien de cultivé ? La vie de l'insensé est toute pleine d'épines et de chardons ; et il aurait une vigne ?
Quand il en aurait eu, il n'en a plus maintenant, puisque ce n'est plus qu'une vaste solitude ? Où est le cep de la vertu ? Où sont les grappes des bonnes heures ? Où est le vin de la joie spirituelle ?"

Ce texte est publié au XVIIe siècle, mais il transcrit les paroles que le saint homme aurait prononcées sans doute au début du XIIe siècle.

Nul doute que, contrairement à ce qui est parfois entendu, à savoir l'incitation décisive pour la viticulture en signe d'attachement à la fois chrétienne, il puisait vraisemblablement dans des références tirées de son environnement quotidien pour mieux frapper l'imagination de ses auditeurs qui comprenaient ainsi sans doute facilement, ce que pouvaient être les renards venus ravager les vignes.

Dans sa communication "*Bernard de Clairevaux et la volonté réformatrice*", faite lors du colloque 2009 de l'Institut Albert le Grand Marie Guillaumet présente de la façon suivante le "directeur de conscience" de l'ordre des Cisterciens :

"Par ses nombreuses vocations, l'ordre est appelé à essaimer autant en France que dans le reste de l'Europe. On voit ainsi notre abbé [Bernard de Clairvaux] adresser des lettres aux rois et aux seigneurs afin de faciliter toutes ces implantations.

Comme par exemple en 1132 au roi Henri Ier Beauclerc pour qu'il aide sa délégation de moines à s'implanter : «Je vous envoie par avance ces religieux qui se présenteront à vous comme des explorateurs chargés d'examiner avec perspicacité l'état des lieux pour m'en faire un compte rendu fidèle. Assistez-les comme les messagers de votre seigneur à qui vous rendrez par leur personne l'hommage-lige que vous lui devez»

© Institut de recherche et d'histoire des textes - CNRS

St Bernard portraitisé sur un livre d'heures (vers 1510).

© Institut de recherche et d'histoire des textes - CNRS

La tentation de St-Bernard, sur un recueil de prières savoyard (fin du XVe siècle).

Il est également intéressant de constater la façon dont est perçue, […] l'expansion de l'ordre que l'abbé de Clairvaux veut soutenir.
Le regard de ses contemporains semble être émerveillé d'une diffusion décrite comme étant autant de qualité, succès dans la lutte contre le mal, que de quantité, impression que la terre entière est atteinte : Bernard, abbé de Clairvaux, avait envoyé des détachements de son armée d'invasion prendre possession des pays les plus éloignés ; ils remportaient partout de brillantes victoires sur l'antique ennemi du salut et lui arrachaient sa proie des mains pour la remettre entre celles du souverain Roi. Le Ciel lui avait inspiré la pensée d'envoyer en Angleterre de sa noble vigne de Clairvaux quelque plant de grande espérance pour recueillir des fruits dans ces contrées, comme il le faisait dans le reste de l'univers.

Effectivement, Bernard réussit parfaitement à envoyer des cisterciens sur de nouvelles terres pour propager à la fois la Bonne Nouvelle et la réforme. Un succès qui semble d'ailleurs parfois le dépasser : «Pour ce qui est des religieux que Votre Sainteté veut que je lui envoie, il me sera difficile de la satisfaire, je manque de sujets en ce moment ; car sans compter ceux que je dois envoyer, par deux ou par trois ensemble, dans différents endroits, il m'en faut encore pour trois maisons nouvelles que nous avons fondées depuis que je vous ai quitté, et pour d'autres encore que nous sommes sur le point de fonder»."

Les préceptes de Saint Bernard étaient encore particulièrement bien observés à Citeaux au XVe siècle, si on s'en réfère à la prière de l'exorciste de l'abbaye, rapportée par Gérard Louchet dans son article **"***Abbayes, moines et leurs vignobles dans l'ancien duché de Savoie***" :**

"Armé du bouclier de la foi et du pouvoir de la Sainte Croix, je somme, une fois, deux fois, trois fois, tous les insectes et tous les vers nuisibles au fruit de la vigne, de cesser immédiatement leur ravages, consommation, destruction et démolition des rameaux, des bourgeons et des fruits, d'abandonner à l'instant leur pouvoir et de se retirer dans la profondeur des forêts, où ils ne sauraient nuire aux vignes des fidèles."

3.5.e. Les cisterciens en Savoie

Les projets de Bernard de Clairvaux ont directement concerné la Savoie. Christian Regat dans son livre "*Tamié et les Cisterciens en Savoie, L'abbatiat d'Arsène de Jougla (1707-1727)*" (Mémoires et documents publiés par l'Académie salésienne, t. 104, Annecy, 1998), explique quelle en fut la traduction concrète.

"En 1135, lors de son deuxième voyage en Italie, Bernard, l'abbé de Clairvaux, traverse la Savoie. Une tradition veut qu'il soit venu à Tamié, rencontrer la jeune communauté et son abbé, Pierre.
Dans ces années 1130, Bernard s'emploie à rallier à la réforme cistercienne les monastères dépendant de Molesme dans le diocèse de Genève : Bonmont en 1131, Hautecombe en 1135, Aulps en 1136, sans oublier, en 1136 également, Balerne, la fondation d'Aulps au diocèse de Besançon.

Un oratoire au col de Tamié, appelé précisément «oratoire de la Rencontre», et un tableau qui ornait autrefois la salle du chapitre à l'abbaye, sont les seuls documents relatifs à la prétendue rencontre entre saint Bernard et saint Pierre de Tarentaise à Tamié. Parti de Milan, courant novembre, Bernard était à Troyes dès le 29 de ce même mois. Il ne s'est donc guère arrêté en chemin. Le récit de ce voyage, dans les Annales de Cîteaux, le fait passer non par la Savoie, mais par le Valais, d'où il se rendit à Aulps.

Bien entendu, Bernard fait entrer ces quatre monastères dans la filiation de Clairvaux. Une dernière fondation masculine est faite encore en 1140, quand Bonmont implante la vie cistercienne à Chézery, au diocèse de Genève, dans la vallée de la Valserine, au-dessus de Bellegarde.

Le premier abbé de Chézery n'est autre que Lambert, frère de Pierre, le premier abbé de Tamié.

Ainsi la floraison cistercienne a-t-elle produit en Savoie dix abbayes. Cinq de moines : Bonmont, Tamié, Hautecombe, Aulps et Chézery ; et cinq de moniales : Le Betton, Bonlieu, Sainte-Catherine, Bellerive et le Lieu. Si Tamié est dans l'archidiocèse de Tarentaise et le Betton dans le diocèse de Maurienne, les huit autres monastères sont tous dans le diocèse de Genève, particulièrement riche en fondations monastiques."

© x internet
Ruines de l'abbaye d'Arvières (Ain).

© BNF
Abbaye de Tamié Lithographie par P. Fulgence Blériot, d'après un dessin de 1788.

3.5.f. Les vignes monastiques dans le duché de Savoie

Dans une version toute contemporaine, la tradition attribuant aux moines un rôle décisif dans le développement de l'agriculture et pour ce qui nous intéresse celui de la viticulture, investit désormais certains sites internet, relayant par exemple les propos d'un certain Desmond Servard qui aurait dénombré en France 109 appellations de vins d'origine monastique. En remarquant que les travaux ou de l'existence de cet auteur n'est mentionnée nulle part ailleurs, il est précisé sur ces sites qu'en Savoie les abbayes et les vins concernés sont :

- Abbaye de Notre Dame de Filly : Crépy et vin de Savoie cru Marignan.
- Abbaye de Cluny : Roussette de Savoie, cru Frangy et cru Monterminod.
- Abbaye d'Arvières : Seyssel.

Les donations de vignes à l'abbaye de Cluny

Pour illustrer à quel point les assertions relatives à l'origine monastique de certains vignobles sont parfois "fantaisistes", la relation faite entre l'abbaye de Cluny et le cru de Monterminod est exemplaire.

Georges de Manteyer dans son livre "*Les origines de la maison de Savoie en Bourgogne (910-1060)*" (Mélanges d'archéologie et d'histoire T. 19, 1899. pp. 363-540), rappelle les travaux mené par Mr Carutti à partir des fragments du cartulaire perdu de Mountièramey. Celui-ci y a retrouvé la mention d'une donation au profit de l'abbaye de Cluny.

"*Entre le 11 mai 994 au 22 octobre 1030, le chevalier Aimon de Pierre-Forte donne à Cluny son village de Monterminod, à cinq kilomètres de Chambéry, dans le comté de Savoie qui dépendait du Grésivaudan. Cette localité se trouvait dans le diocèse de Grenoble, décanat de Savoie.*
Rien ne prouve [écrit-il] que le donateur ait fait partie de la famille des Comtes de Savoie, mais l'acte est passé en présence du comte Humbert, de son fils Amédée et probablement de ses frères."

Rien ne dit non plus que ce village n'incluait pas déjà, comme cela est fort probable, un vignoble, avant même d'être donné à l'abbaye.

Porté par une admiration révérencieuse à l'ordre religieux, des générations d' "*historiens*" locaux se sont attachés à voir dans cette donation la preuve de la création du vignoble de Monterminod par l'abbaye de Cluny, alors que celle-ci devait sans doute attendre de son implication pour cette bien lointaine dépendance des bénéfices financiers et le vin qu'elle pouvait en retirer, quand elle s'occupait à l'édification de l'abbaye d'Hautecombe (cfr. le chapitre I).

Une chose est certaine : après cette donation aucune autre mention, aucun texte ni document, ne sont venus préciser la participation des religieux de Cluny, au développement ou à la gestion du vignoble de Monterminod.

En Haute-Savoie, une charte similaire, retrouvée par l'archiviste Curel, datée de 1039, attesterait la donation des vignes de Chaumont, dans le canton de Frangy, à l'abbaye de Cluny.

Ce sont les informations relatives au pieuré clunisien de Contamine-sur-Arve qui apportent un éclairage plus précis sur ce type de donation.
Le site des "*Amis de la Grande Maison*" de Contamine les présentent ainsi :

© Delcampe

Vignoble et château de Monterminod (Savoie).

© x Internet

Abbaye d'Hautecommbe (Savoie).

© Delcampe

L'église et prieuré de Contamine-sur-Arve (Haute-Savoie),vers 1960.

"Le premier prieuré Clunisien [en Savoie]

Né vers 1040, Guy de Faucigny évêque de Genève, fils de Louis et de Tetberge - dont le château familial sur un rocher surplombait la vallée de l'Arve - implanta les moines clunisiens dans notre région.

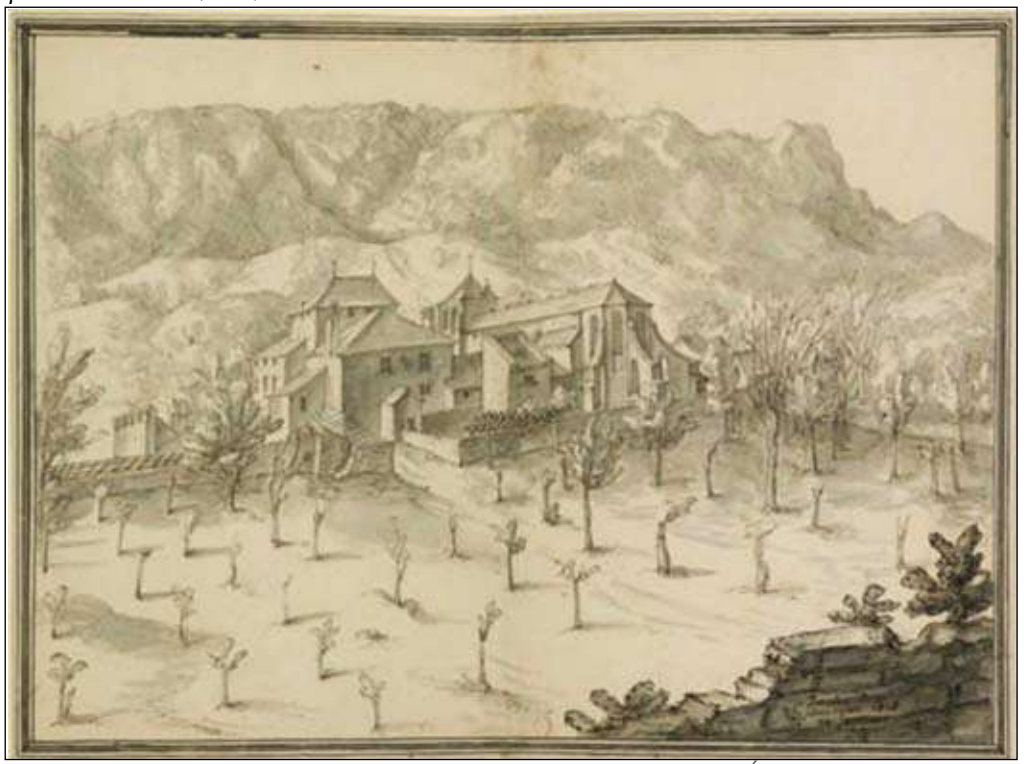
Les Bénédictins s'étaient divisés en moines Clunisiens et Cisterciens et s'établirent à Cluny vers 910. En l'an 1083, après avoir convoqué ses frères les barons Guillaume et Amédée de Faucigny, l'Evêque de Genève Guy partit pour l'Abbaye de Cluny accompagné de Wida de Nangy, d'Amé, de Bernard de Thoire et d'Albert son chapelain. En pleine salle capitulaire, il prononça solennellement l'acte de donation de Contamine.
Extraits : «… Je donne, mes frères y consentant, pour le bien de leur âme et de notre aïeul Emerard, de notre père Louis, de nos oncles Guy, Gisebert, Otton, Vilence et autres aïeux ou successeurs, à Dieu, à ses apôtres Pierre et Paul, à l'Abbé Hugues et à son pieux couvent : l'église de Sainte Marie, sise en une localité dite Contamine, au bord de la rivière Arve, avec tous ses biens y annexés, c'est-à-dire les serfs des deux sexes, les chapelles et églises, les vignes, champs, prés, bois, eaux, ruisseaux, moulins, passages, terrains cultivés ou en friches, le tout en son intégrité, de telle sorte que dorénavant tous ces biens soient propriété de Cluny…»

Les premiers moines qui arrivèrent sur place ne trouvèrent donc pas un lieu sauvage et inculte, mais un pays cultivé, où de nombreux édifices s'élevaient.

Devant les difficultés que Wilbert - premier prieur connu - avait à s'imposer en face de la famille de Faucigny, Guy confirma la donation de Contamine aux Clunisiens, le 2 septembre 1119.

La vie de couvent des Clunisiens comprenait de longs offices chantés pendant la nuit surtout, la transcription des auteurs sacrés et différents travaux comme la confection des hosties, la reliure des livres. L'abstinence était de rigueur. Au prieuré "Sainte Marie" de Contamine, les moines avaient en charge le ministère paroissial tenu par deux des leurs, qui recevaient annuellement treize chevallées de vin blanc, treize mesures de froment et une somme de 20 florins 10 sols. Les moines entretenaient leur domaine et cultivaient jardin et vigne, recevaient des prébendes en blé, vin, etc.

Ils avaient l'obligation de l'aumône générale appelée "Les Pattins", soit quarante deux pots de vin, trois quarts de froment et dix sols et demi à chaque accouchée habitant dans les limites de la paroisse (comprenant l'actuelle commune de Contamine et une partie de La Côte d'Hyot, jusqu'au Nant rouge). L'autre aumône consistait en pains et fromages pendant quatorze jours dans l'année (visite pastorale du 5 septembre 1580 - 2 Mi 75, A.D.H.S.) D'après les comptes-rendus des visites dans les prieurés clunisiens publiés par "Mémoires et Documents de l'Académie Salèsienne" n° 27 – 1904, la situation spirituelle et temporelle était satisfaisante. En 1297, le prieur de Contamine méritait même d'être cité pour ses bienfaits.



© BNF

Veüe du Prieuré de Bourget du Collège de Chambery, en 1618, par Étienne Martellange.

[...] En 1313, les guerres empêchèrent la visite de certaines maisons, dont celle qui nous intéresse. En 1327, le prieuré dû acheter du vin et du blé avant de subir la tempête, la sécheresse et la guerre. Les comptes présentaient une dette de 222 livres. En 1331, le prieur dénonçait «la fiscalité pontificale, les intempéries, les guerres et l'oppression des seigneurs».

Durant le 12° siècle, l'exploitation de terres nouvelles, l'administration d'églises furent confiées aux moines de Contamine : Val des Gets, Thyez sur Arve, Chatillon, Bonneville, Saint Nicolas de Véroce, Boëge. Nous ne connaissons pas l'emplacement précis de cette église et de ce premier couvent. C'est là que dorment peut-être encore les restes des sires de Faucigny.

En 1862, le prince de Faucigny-Lucinge fit exécuter des fouilles dans l'ancien cimetière et dans l'église actuelle, sans résultat. Or, plusieurs dalles ayant été trouvées dans le verger à 20 mètres au-dessus de la grange des Pères font présumer que c'est ici le véritable emplacement du monastère primitif. Par son testament du 16 novembre 1262, Agnès de Faucigny épouse du comte de Savoie Pierre II dit le Petit Charlemagne, déclarait être ensevelie dans l'église où «sont ensevelis son père, ses aïeux et prédécesseurs."

Une démonstration similaire pourrait vraisemblablement être faite pour ce qui est de l'implication des religieux de la Chartreuse d'Aillon, pourtant beaucoup plus proches des vignobles de la combe de Savoie notamment avec Lourdens à Arbin et Cruet, lieux auxquels les moines se trouvent fréquemment associés.

Fabrice Mouthon dans son livre "*Les Bauges médiévales*" (Université de Savoie, 2009) constate que ce dont "*on est certain, [c'est] que dès le début du XIIIe siècle, les Chartreux d'Aillon possédaient un embryon de vignoble dans la paroisse de Saint-Pierre-d'Albigny, au pied du col du Frêne."*

Les hypothèses avancées sur les possessions supposées des moines d'Aillon ne s'appuient sur aucun document.
On sait d'ailleurs que le cartulaire de la Chartreuse d'Aillon est incomplet et difficilement exploitable. Il regroupait 156 chartes dont la plus vieille remontait à 1266.

Dans son article déjà cité "*Abbayes, moines et vignobles dans l'ancien duché de Savoie*", Gérard Louchet reprend les propos usuels concernant le travail des moines, et en particulier celui des "*moines blancs de Citeaux*" (par opposition aux "*moines noirs*" de Cluny ; ceci, sans doute, pour faire imaginer à ses lecteurs ce qu'avait pu être l'implication viticole des moines en Savoie.

"Ces moines blancs ont troqué la robe de bure noire contre la bure blanche pour se distinguer des bénédictins et faire retour à la nature. Ils sont jeunes, intelligents, et souvent très érudits. Ils se tuent littéralement au travail. Ils défrichent la forêt, et se consacrent aux travaux de la vigne, car ils ont vite compris que ces terres sont faites pour la vigne [celles du monastère de Citeaux, au nord de Beaune]. Ils y apportent le zèle et la recherche de la perfection que Bernard [de Clairvaux] exige en toute chose.

Ce ne fut pas facile de convaincre ces jeunes moines profondément mystiques de cultiver la vigne, et encore moins de faire du vin.
Ces passionnés de foi et d'austérité craignaient de perdre leur âme en produisant du vin, «boisson qui amollit l'âme et permet

© x Internet

Château et vignoble du Clos de Vougeot.

tous les relâchements». Il faut tout l'art de conviction de Bernard pour leur faire comprendre que c'est «pour la plus grande gloire de Dieu». Leur dévotion leur fit élever la viticulture au niveau d'un art presque sacré.

Par ailleurs, pour compléter leur main d'œuvre, sainte mais limitée, ils engagent et forment des dizaines de frères convers, vêtus de brun.

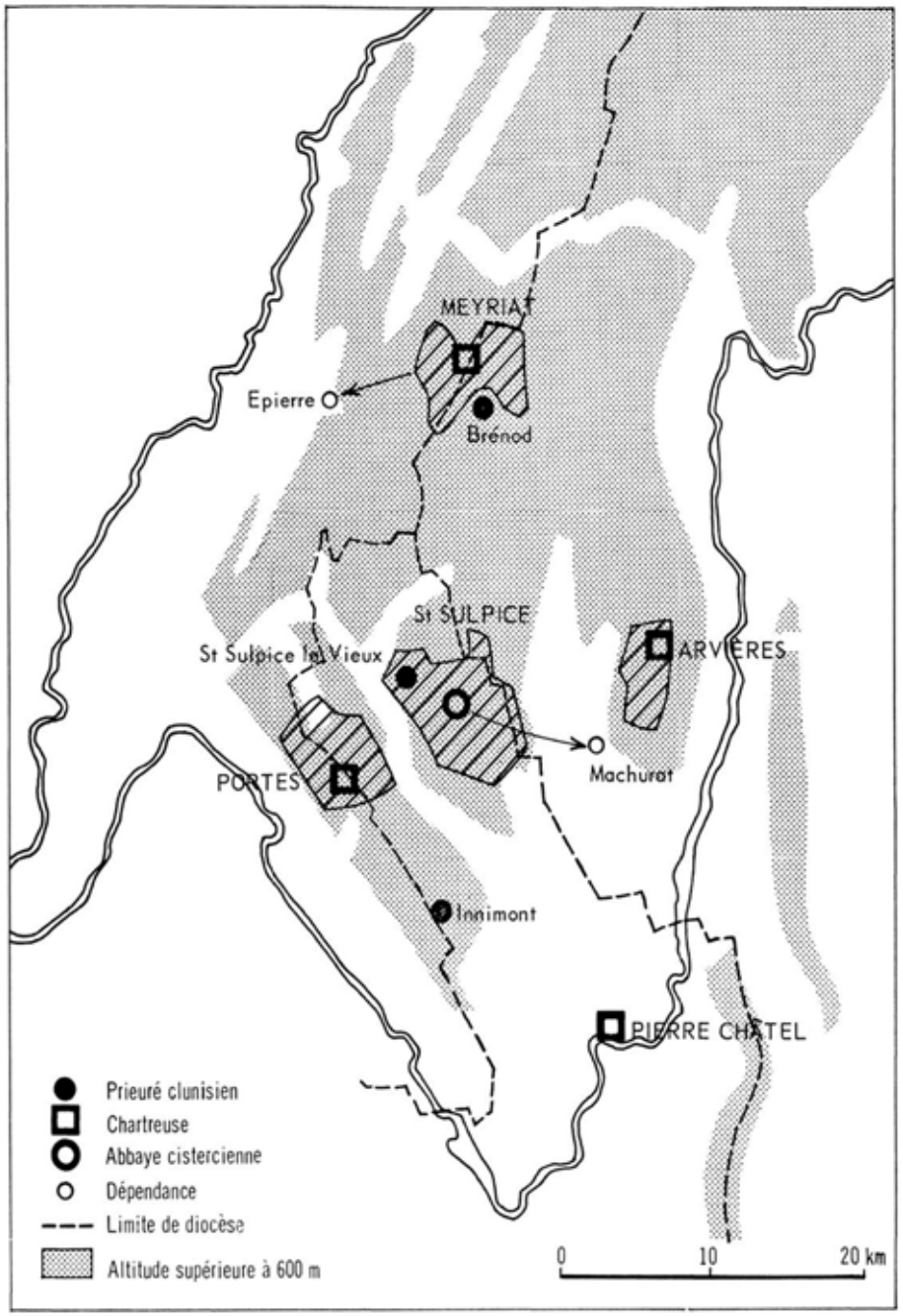
Ces moines sont des savants. Ils sélectionnent les meilleurs cépages. Ils étudient la fabrication du vin. Ils observent la couleur, le corps et les arômes des différents crus. Ils vinifient séparemment chaque parcelle de terre et comparent les résultats. Grâce au paiement en nature de la dîme, ils peuvent juger des diverses qualités des raisins.

Ces cisterciens créent ainsi une véritable «banque de données», très riche, qui leur permet de sélectionner les cépages.
Ils sont géologues : ils analysent les terres à vignes. La légende prétend même qu'ils vont jusqu'à goûter la glèbe pour connaître la composition des sols.
Leur influence sur la qualité du vin de Bourgogne est considérable, et leurs méthodes de culture et de vinification sont imitées dans toute la région.

Ces cisterciens créeront ainsi les meilleures vignes de Bourgogne : Meursault, Pommard, et l'exceptionnel Clos Vougeot."

Mais Gérard Louchet ne présente aucun document qui vienne illustrer avec évidence pareille action des moines, sur le territoire savoyard.

Dans son article, il aborde plus particulièrement quatre abbayes de l'ancien duché de Savoie : dans le Bugey, le monastère de la chartreuse d'Avrières et l'abbaye cistercienne de Saint-Sulpice ; dans le Genevois, l'abbaye royale bénédictine de Talloires et l'abbaye cistercienne trappiste de Tamiè.
Au vu des informations présentées dans l'article, il convient de noter l'absence de mention relative à des créations de vigne ex nihilo.
La plupart des anciennes chartes ne font que mentionner les donations, achats ou échanges de vignes existantes :
- En 1339, les chartreux d'Arvières achètent un clos de vigne à Eilloux, à coté de Corbonod (Ain) de 4 ha ½).
- En 1485, démélées des Chartreux avec le seigneur de Prangin pour des questions de droits de propriété.
- *"Au XIIe siècle, grâce aux libéralités d'Amédée III et à diverses donations -souvent imposée- le domaine de l'abbaye [de Saint Sulpice] s'étendra sur les communes d'Hostiaz et de Prémillieu, soit au total sur une surface de 4 500 hectares."*
- les moines de Saint Sulpice reçoivent le vignoble clos (30 ha) de Machuraz à coté d'Artemare (date non précisée) :
"Ce château de Machuraz, aujourd'hui propriété privée, a été bâti sur l'ancien cellier des moines de Saint-Sulpice. Sur les vignes alentour ils produisaient un vin, issu d'un cépage rouge aujourd'hui disparu, le Falerne, vin vendu sous le nom de «Machuraz» en son temps, vin célèbre et servi aux hôtes de marque… dit l'histoire locale. Ce cépage «Falerne» était un descendant d'un très grand cru romain, le Falernum ; élevé à la limite du Latium et de la Campanie. C'était en outre le vin favori de Brillat-Savarin, connu sous le nom de la «côte Grèle»".
- Pour ce qui concerne Talloires *"la mention la plus ancienne date de 1290 et parle d'un achat de vignes : les vignes du Port de Talloires. On trouve également trace d'un achat de 4 fosserées de vigne (1121 m²) de Presle au Planel contre des vignes au Clos du Chère"*.
- En 1132, le jour même de la fondation de l'abbaye, le dauphin Guiges donne aux moines de Tamiè le domaine de Bréda (Pontcharra, Isère).
- En 1136, le comte de Savoie Amédée III leur donne le site du Reculet, avec les domaines de Montmeillorat avec vignes et cellier, à Sainte-Hélène du Lac (Savoie). Même si l'acte authentique de cette donation manque, (*"Les archives départementales de Savoie parlent vaguement d'une donation comtale en 1136"*, écrit l'abbé Félix Bernard) il est permis de croire que ces vignes et celliers n'étaient donc pas de création monastique.
- *"Un échange a lieu «le 16 avril 1356 entre Tamié et le seigneur de La Chambre et de Montailleur du droit de fief que ledit seigneur avait en 12 fosserées de vigne faisant partie de 15 fosserées vendues à Tamié par Etienne Ontier sises au Villard de Grésy pour 18 fosserées de vigne au « Crest de Villiers» avec la ratification de la Communauté».*
Ce crest est dit ailleurs «le crest des Celliers», mot qui se comprend dans un vignoble, quoique l'on n'y rassemble pas les celliers, chaque propriétaire ayant le sien à une extrémité de sa vigne." (in Félix Bernard)
- Une autre mention de l'abbé Bernard, vient confirmer que, même dès le XIe siècle, les abbayes recevaient bien des vignes existantes : *"Vers 1083, peu avant sa mort, avec l'approbation de son épouse Ancillie et de son fils Odon, il donnait au monastère clunisien de Domène fondé par les Aynard et au prieur Guichard une excellente vigne située à Sainte-Marie-de-Revel et un cens annuel de 12 deniers. Il voulait être enseveli au prieuré de Domène dans le tombeau de famille."*



Implantation des Chartreux et des Cisterciens, dans le Bugey, au Moyen Âge.

Ainsi, il apparaît que ce qui est mis en avant comme apport des moines pour la viticulture, la création de clos et la construction de celliers, n'est pas aussi évident qu'il n'y paraît dans toutes les assertions reprises successivement dans les écrits viticoles concernant la Savoie.

Les ouvrages consacrés aux abbayes de Filly (L.E. Piccard) et d'Arvières (M.-C. Guigue) ou aux granges de l'abbaye de Tamié (Félix Bernard), permettent de mesurer la participation effective des moines à la construction des vignobles en la réinscrivant dans un contexte plus global de la viticulture locale.

L.E. Piccard dans son livre "L'abbaye de Filly et quelques seigneurs du voisinage" (in "Mémoires et documents publiés par l'Académie Chablaisienne", 1893), présente plusieurs éléments relatifs aux activités viticoles des moines de Filly.

Sa description, qui offre l'intérêt d'évoquer cette région de Haute-Savoie au XVe siècle, est pourtant elle-aussi empreinte de la survalorisation habituellement attribuée au rôle des abbayes. Peu de références précises sur le travail des moines dans les vignes mais en revanche l'implication viticole des élites nobiliaires apparaît très clairement, notamment dans la description des vendanges à Crépy en 1440.
Si la mention de la création "incontestable" du vignoble de Prailles-Mariniens par les moines de Filly, n'est appuyée par aucune référence documentaire, son évocation d'une possible "replantation" de ce même vignoble par ces mêmes moines, montre bien, comme bien d'autres détails du texte, que le vignoble était vraisemblablement sur ce secteur bien en place indépendamment des activités viticoles que l'abbaye a pu y développer ensuite.
"L'abbaye de Filly avait étendu, depuis de longues années, son influence spirituelle et matérielle sur le rivage du Léman. Par des défrichements successifs, nos laborieux chanoines avaient multiplié les champs, les vignes et les pâturages, dans les forêts séculaires du mont de Boisy, ou de Crépy, d'Excenevex, de Chevilly, d'Yvoire et de maints autres lieux.
Par eux, ou leurs serviteurs, ils défrichaient, transportaient, cultivaient les terres, arrêtaient les inondations en élevant des digues pour faciliter l'écoulement des eaux du Foron, du Vion, et autres rivières et torrents de leurs possessions : ils creusaient des fossés et des canaux pour hâter le desséchement des terrains marécageux. Inutiles de parler de leurs travaux littéraires, de leurs recherches savantes, et du soin qu'ils mettaient à recueillir, à conserver et à multiplier, par des copies exactes, les œuvres des grands génies des siècles passés. A Filly, comme à Abondance, à St-Jean d'Aulps, à Bellevaux, le monastère était devenu un centre de lumière et de civilisation. […]

Nous l'avons dit, on était sous le règne d'Amédée VIII. Tout le bassin du Léman est en travail et en activité, l'agriculture reçoit une forte impulsion ; les sefranières abondent, le bétail devient une branche importante du commerce chablaisien, la fève et le blé noir se cultivent partout.
Sous ce règne, dit Olivier de la Marche, la Savoye fut le plus riche pays, le plus sûr, le plus plantureux de son voisinage.

À quelques kilomètres de l'abbaye de Filly, sur le penchant du coteau de Ballaison, qu'elle possédait en partie (près de Chavanex et Mariniens), la vigne favorisée par nos moines agriculteurs, commençait à donner les excellents vins de Crépy, aujourd'hui si renommés. Nous voyons, en effet, le 24 avril 1435, le même Rodolphe d'Allinges, seigneur de Coudrée, alberger, par son procureur Jean Cochard de Sciez, bourgeois d'Hermance, à Mérimée Mondet de Chilly, deux pièces de vignes sises en Crépier. Mais, outre les servis que payera annuellement le vigneron, la récolte donnera ordinairement un surplus que le gentilhomme chablaisien se réserve expressément au prix courant; ce qui montre que le vin de Crépy était très recherché.

Sans vouloir faire remonter l'importance du coteau de Crépy jusqu'à l'époque romaine, nous sommes heureux de constater que le moyen-âge savait apprécier ses produits.

Cette charte renferme de curieux détails sur la culture de la vigne à cette époque.
En seigneur intelligent, Rodolphe d'Allinges veut que l'albergataire soit obligé, chaque année, au labour, au provinage, à l'effeuillage…debeat et teneatur…duas pecias vinee decenter et ydonee permutare propagare fodere combinare tempbus congruis et oportunis - ; et il demande à trois jours avant qu'elles n'aient lieu.

Les seigneurs féodaux du Chablais fêtaient le ban des vendanges, par lequel l'un n'opérait sa récolte que lorsque le voisin était mis à même de sauvegarder ses droits.

À cette époque joyeuse, on fermait les manoirs éloignés ; hommes à cheval et femmes en litières s'acheminaient vers le coteau de Crépy, pour rendre visite à leurs nobles cousins les Seigneurs de Ballaison, de Troches ou de Boisy. Les repas étaient un peu longs, à la manière des ancêtres, accompagnés de l'antique cordialité. L'abbé de Filly, le prieur de Douvaine, assistaient à ces gaietés d'automne, bénissaient la table brugale en même temps que les habitants du manoir féodal, et reprenaient ensuite doucement le chemin du monastère, non sans avoir recommandé les pauvres de la maladière d'Aubonne aux pieuses libéralités de nobles convives. […]

© les attelages du lac.com
Les vignes de Paradis à Ballaison (Haute-Savoie), aujourd'hui.

© lx Internet

Représentation médiévale -sujette à caution- de l'abbaye d'Arvières (Ain).

L'année suivante (1441), Nicod Degrange vendit, à Nicod Guigonaz de Filly, une pose de vigne sise à Prailles, lieu dit en la Contamines, sous le servis de six sols dus à notre monastère, preuve que nos religieux savaient encourager l'agriculture dans les terres de leur juridiction et surtout la viticulture qui tient, en Chablais, le premier rang. Il paraît incontestable que les vignobles de Prailles-Mariniens furent créés ou replantés par leurs soins, d'après les divers documents que nous avons produits jusqu'ici. Leurs procédés pour la fabrication du vin ont été conservés dans le pays. Ils avaient, au centre de ces villages une ferme modèle, appelée la Tour de Mariniens.
Le 22 novembre de la même année, divers particuliers consignèrent les biens qu'ils tenaient en emphytéose de notre abbaye au territoire de Cuines. Les redevances étaient légères dans les terres des monastères."

Les recherches concernant l'abbaye d'Arvières nous transportent, elles, plus au sud, sur les bords du Rhône, entre Ain et Savoie. Dans sa "Notice sur la Chartreuse d'Arvières en Valromey" (Lyon Imprimerie d'Aimé Vingtrinier, 1869) M.-C. Guigue, évoque la question des "clos" viticoles créés par les moines.

- [A] Chavornay, "dès le XIIe siècle, le prieuré d'Arvières possédait quelques parcelles de vignes à Chavornay.
Le curé de cette paroisse en prétendait les dîmes ; les chartreux s'en disaient exempts. Enfin, moyennant compensation, le curé se désista de ses droits. Ces parcelles furent le noyau du vaste clos de la Lavanche que les moines travaillèrent de bonne heure à former.

En mai 1206, Étienne Emoz de Dassin leur donna une vigne située en ce canton, en échange d'une autre vigne appelée du Doyen. En 1232,1238, 1244, 1246, 1253 et 1266, ils acquirent, à prix d'argent, les fonds contigus aux leurs. En 1253, ils traitèrent au sujet de la dîme avec le curé de Talissieu, qui s'engagea à prélever, au moment même de la vendange, le vin qui lui revenait.
En 1257, les habitants de Chavornay consentirent au détournement du chemin public qui traversait leurs fonds.
En mars 1288, noble Jean d'Escurnieu, leur reconnut le droit de conduire dans leur cellier l'eau de la fontaine de la Lavanche.
En 1289, Geoffray et Arnoud de Grammont leur cédèrent les vignes enclavées dans les leurs, et pour les arrondir leur vendirent une autre vigne, le 11 novembre 1292, du consentement de Chahert de Grammont leur, frère.
En 1295, ils acquirent la vigne de Jean, curé de Nattage.
En 1298, au mois d'août, le seigneur de Luyrieux les dispensa d'être assujettis aux bans des vendanges et les autorisa à cueillir leurs raisins quand bon il leur plairait.
De 1308 à 1315, ils firent encore de nouvelles acquisitions de vignes.
En 1328, le détournement d'un autre chemin public fut encore jugé nécessaire par les Chartreux, qui firent condamner, en 1329, les habitants qui avaient brisé les portes du clos pour le traverser, suivant l'usage, au lieu de se détourner pour passer au-dessus.
Le 25 février 1340, le curé de Champagne leur céda sa vigne ; enfin, de cette dernière époque jusqu'à 1402, ils complétèrent leur clos par de nouvelles acquisitions.

Le clos de la Lavanche se composait d'un cellier et de 500 ouvrées de vignes. Il souffrit beaucoup du froid rigoureux de l'année 1709. En 1789, il rendait un revenu estimé à environ 700 livres ; 200 ouvrées étaient alors incultes.

Outre leur clos, les Chartreux possédaient encore dans cette paroisse des revenus qu'ils avaient acquis à diverses époques et qu'ils percevaient en nature, soit à titre de cens, services et usages, sur les vignes de Trebuchet et Ouches(1260), de la Giroudière (1324), Chaffard (1341.), Creux de Poisieu (1378), Charaillin, Chanloup, Pierre-Bêche, Champagnes, bois Bourchoud et Chantemerle (1265-1623).
Ils y possédaient enfin la grange de Plena-Pose, qu'ils acquirent au mois d'août 1251, d'Aimé et Gilbert frères, et de leur mère. En 1301, ils obtinrent du seigneur de Luyrieux son désistement de tous les droits qu'il pouvait avoir sur elle. Cette grange se composait d'une maison, d'un jardin, de 24 journaux de terre et de 13 seytives de pré. Suivant baux des 8 février 1781 et 17 avril 1790, elle était amodiée moyennant le prix annuel de 150 livres.

- À Culoz.
La plupart des possessions que les Chartreux possédaient à Culoz, furent acquises par eux au XIIIe siècle. Ces fonds donnèrent lieu à des contestations avec le seigneur de Luyrieux en 1305 et 1306.
En 1313, ils avaient déjà complanté en vignes, les cantons de Golet, de Blossa et de la Chèvrerie.
En 1336, Pierre de Luyrieux les dispensa, pour ces vignes, des bans de vendange.
Leur clos de la Chèvrerie contenait 200 ouvrées de vigne, avec un fort vaste cellier au milieu. Il leur rendait environ 400 livres de rente.

Leur vigne des Croz contenait 30 ouvrées et rendait 90 livres. Celle du Brochay, de 6 ouvrées, 18 livres ; celle de Fontenay, de 18 ouvrées, 27 livres. Leur pré de la prairie de Culoz, de 12 seytérées, produisait un revenu moyen de 72 livres."

De ces lignes apparaît une certitude : les moines d'Arvières avaient depuis le haut Moyen Âge une activité foncière importante. À Chavouray comme à Culoz, ils rassemblèrent des parcelles de vignes existantes pour constituer leur propre vignoble. C'est bien de la sorte qu'ils "*formèrent*" le clos de Lavanche comme l'écrit M.-C. Guigue, non pas en défrichant les coteaux près de leur monastère pour planter de nouvelles vignes.

L'idée que les ordres religieux sont à l'origine de la plupart des vignobles savoyards actuels est donc démentie par les textes.

En Savoie et en Bugey, la plupart des vignobles monastiques ont d'ailleurs disparu, comme peut l'écrire Andrée Corvol dans son ouvrage "*Forêt et Vigne, Bois et Vin XVIe-XXe siècle*" (L'Harmattan, 2002).

"Si un grand nombre de vignobles monastiques ont résisté comme en témoignent certains grands crus, certains, parfois réputés, ont totalement disparu, de nombreux terroirs viticoles ayant subi de profondes mutations. Les sources révolutionnaires permettent de reconstituer cet ancien patrimoine viticole et de connaître avec précision les sites d'exploitation dépendant des établissements monastiques.

L'enquête, bien que non exhaustive en raison, entre autres, de la dispersion des sources, livre une carte localisant ceux du département de l'Ain, ainsi que les dépendances de l'abbaye du Miroir cités précédemment, et de celle du Betton située en Savoie. […]

La région du Bugey comportait de nombreux vignobles de coteaux.
Aussi, celui de la chartreuse de Portes, à Gervais (commune de Lagnieu), était de 336 ouvrées (l'ouvrée représente 3,37 ares, 30 ouvrées, un hectare).

La chartreuse de Meyriat possédait à l'ouest un vignoble de 300 ouvrées autour du cellier d'Épierre (commune de Cerdon) et, à l'est, celui de Maubuisson de 95 ouvrées sur la commune de Surjoux en Michaille. Ceux de Machuraz (900 ouvrées, soit 30 hectares, à Vieu-en-Valromey) et de Clairefontaine, à Virieu-le-Grand, dépendaient des cisterciens de Saint-Sulpice. La chartreuse d'Arvières avait un clos de 300 ouvrées de première classse et 200 de troisième classe, La Lavanche, commune de Charvornay. Celle de Pierre-Chatel était possessionnée sur un coteau voisin, à Château-froid (238 ouvrées), commune de Talissieu. Le vignoble de la chartreuse de Salette (Isère) se composait d'une pièce de 300 ouvrées autour de l'hospice dénommé le «Petit Salette» à Proulieu (Ain). Aucune vigne ne subsiste sur la plupart de ces sites.

Quelques anciens vignobles monastiques ont survécu, tel celui ayant appartenu à la chartreuse d'Arvières, la Chèvrerie, au dessus de Culoz (600 ouvrées), ainsi que celui de Chinve qui dépendait de la chartreuse de Portes, soit 200 ouvrées «bien échaladées», commune de Montagnieu. Autour de Seyssel, plusieurs monastères possédaient des vignes : les chartreux d'Arvières avaient une pièce de 100 ouvrées avec cellier à Eilioux (commune de Corbonod). Les bernardines de Seyssel étaient propriétaires d'un vignoble sur les coteaux surplombant le Rhône, réparti autour des celliers de Brival, de Rhémoz, de la Gabette, des Verronnes et d'une vigne au Volage, soit au total 239 ouvrées.

De cette activité viticole, demeurent les celliers, certains de construction modeste ; d'autres aménagés en résidence par les religieux ou leurs successeurs, témoignent d'une époque prospère, même si la vigne a disparu, par l'élégance de leurs bâtiments ; les coteaux, tantôt boisés, tantôt en friches, tantôt convertis en prairies, ne montrent que des traces dans le paysage. Pour illustrer cela, retenons en Savoie le vignoble des moniales cisterciennes du Betton, entre Montmélian et Albertville, qui se trouvait sur le coteau surplombant les bâtiments monastiques, comme le montre la juxtaposition d'un plan dressé après l'aliénation de leurs biens, et la photographie récente. Dépendait de ce monastère une forêt de 13 hectares, démembrée de l'ancien domaine en 1861, lors de l'aliénation de la propriété.

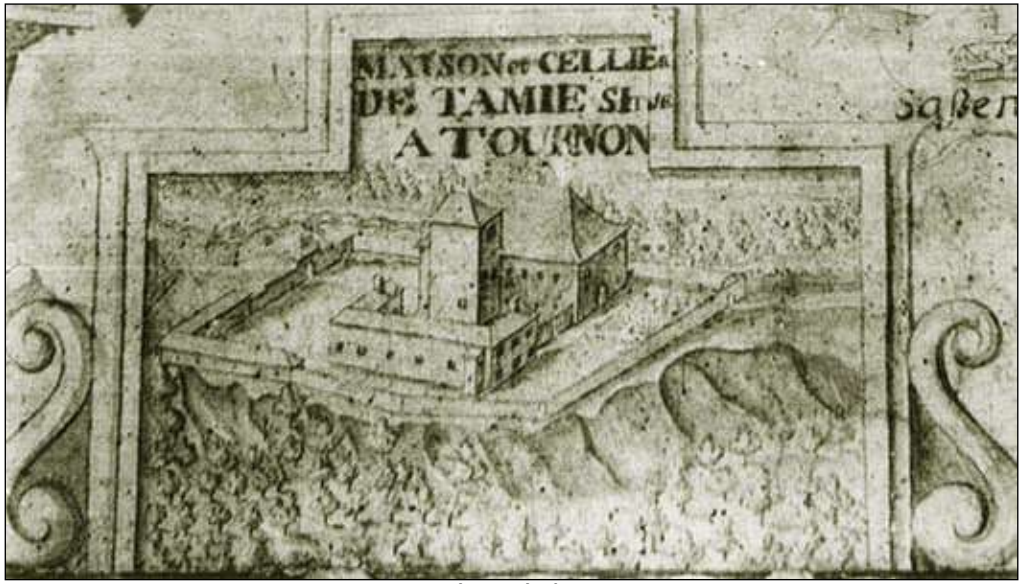
Les communautés monastiques possédaient en effet des taillis de chênes et parfois des saussaies très souvent à proximité des vignobles. D'autres activités viticoles étaient parfois associées aux granges viticoles."

© Ix Internet

Chartreuse de Portes (Isère).

© Delcampe

Abbaye d'Épierre (ancien cellier) à Cerdon (Ain) au début du XXe siècle.



© Abbaye de Tamié

Dessin de la Maison et du Cellier de Tamié, situés à Tournon, au bas de la carte de 1706.

Les granges de l'abbaye de Tamié

L'ouvrage que l'abbé Felix Bernard, membre de l'Académie de Savoie et de l'Académie Delphinale "*L'abbaye de Tamié, ses granges (1132-1793)*" apporte des précisions sur les "*granges*" viticoles de l'abbaye de Tamié.

"Les vignes de l'abbaye sont assez souvent citées, mais les granges spécialisées dans cette culture et qu'on appelait des «celliers» sont rares. Il en existe cependant à Talloires, à l'Hôpital sous Conflens, à Tournon, sans parler des vignes particulières à chaque grange. À Belmont, pour garder le cellier de Chamars, les religieux surent faire un compromis avec le comte de Savoie. Heureux de conserver cette grande vigne dont ils avaient besoin pour la main-d'œuvre de leurs granges de la vallée du Guiers, ils remercièrent le comte en lui offrant, pour le service de son hôtel, deux trentaines de moutons gras, à titre gracieux. Ceci devait se passer sous le comte Aymon qui tenait des droits sur Lay des seigneurs de Gerbais, soit vers 1339, ou en 1368."

Gérard Louchet donne une description précise de cette grange dans le paragraphe "*Le grand cellier de Tournon, centre économique de Tamié*".
"Rapprochons-nous de Tamiè pour aller à Tournon, cellier qui joua un rôle très important dans la vie du monastère de Tamié : c'est ici que vivait et travaillait le cellerier : il tenait les comptes, entreposait les marchandises, logeait le vin des très nombreux vignobles donnés par les familles nobles des environs. Qu'on en juge ! : Guinier de Tournon, Guy de Verrens, Guillaume de Verrens, Vifrid de Faverges, Richard de Seythenex, Vinitier de Miolans, Raymond de Gilly, Bernard de Sainte-Hélène, tous à l'exemple des Chevon, donnent des terrains vinicoles, voire des vignobles : près de 30 hectares de vignes sont ainsi constitués. [Ceci renforce l'idée que le vignoble monastique a bien été créé par regroupement de vignes existantes]. En 1701, au cellier de Tournon, véritable centre économique de l'Ordre, des sénateurs, en mission d'inspection, dénombrèrent 8 grandes cuves en chêne, cerclées de fer, 39 tonneaux de six charges chacun (660l. x 39 = 25 740 litres), et deux très grands pressoirs en bon état. Les vignes de Tournon et de l'Hôpital produisaient, à elles seules : 24 000 litres de vin par an. Le cellerier de Tamié gère… 2 300 ha de terres, dont 50 hectares de vignes."

Pour Félix Bernard, le cellier de Tournon était associé au vaste vignoble du "*clos comtal*" dit le "*Chatronet*".

Le cellier de Tournon était une des principales "*granges*" viticoles de l'abbaye de Tamié. Elle n'était pas la seule.

- *"Ainsi, à Cruet, où l'abbaye de Tamié possédait une grange dans la plaine (maison Poncet-Troillard), avec des vignes «sous le clos» ou «meillan», au lieu-dit «lo martoret», où il fallait aller travailler de bonne heure, nous ne serions pas étonné que la chapelle dédiée à Notre-Dame des Grâces, comme ailleurs elles le sont à Notre-Dame de la Vie, chapelle située à l'angle Est de l'ancien domaine épiscopal devenu maison Gazey, remontât à nos frères convers de Tamié."*

- Il y avait aussi la grange de Grésy, mentionnée par Félix Bernard :
"Comme le prieur de Montailleur était un des seigneurs du lieu, l'un d'eux investit «le monastère de Tamié d'une pièce de vigne et verger au dit Villard» de Grésy.
[...]
La vigne paraît donc l'objectif principal, la grande préoccupation des convers des granges du Villard de Grésy. L'esprit de Tamié transformait les pentes abruptes de la montagne en vignobles ordonnés, pour fournir aux nombreux voyageurs obligés d'utiliser la route et le col de Tamié, comme aux moines, convers et auxiliaires, un vin pétillant et réconfortant, si utile à un bon équilibre."

© IDomaine du Grand Cellier

Démolition partielle du Grand Cellier, 1895.

© Domaine du Grand Cellier

Un tonneau du Grand Cellier réaménagé.

- Enfin il faut mentionner la grange de Montmeillerat .*"L'historien le mieux placé pour savoir quand fut fondée la grange de Montmeillerat est Geoffroy, abbé d'Hautecombe. Dans sa Vie de saint Pierre II, premier abbé de Tamié en 1132, puis archevêque de Tarentaise, écrite dans les dix ans qui suivirent la mort du saint (14 septembre 1174), l'auteur expose pourquoi le comte de Savoie Amédée III dota l'abbaye de Tamié des biens de «Montmeillorat», lieu si proche et même limitrophe de sa principale résidence de Montmélian. - Il compare en effet «l'Abbaye de Tamié à une vigne et le comte Amédée III à un orme qui la soutient».*

Il ajoute : «Amédée, marquis en Italie, comte de Savoie et de Maurienne, était tout dévoué à l'homme [110] de Dieu.
Entre autres bienfaits, il donna à son monastère un cellier avec des vignes, qu'on appelle Montmeillorat. C'était afin que l'abbé puisse se reposer du rude séjour de ses montagnes, quand le comte qui appréciait ses hautes qualités le ferait venir pour profiter de ses conseils.» Cela se passait donc, pour le moins, entre février 1132 et le 14 septembre 1141, date de l'élection de Pierre II à l'archevêché de Tarentaise."

© x Internet

L'ancienne abbaye de Talloires, aujourd'hui.

L'abbaye de Talloires

Dans son article Gérard Louchet évoque l'activité viticole de l'abbaye de Talloires et notamment "Les [célèbres] tonneaux des moines.

"En 1793, lorsque les commissaires de la République firent l'inventaire des biens de l'abbaye [à préciser que les archives de l'abbaye ont été brulées le 30 juin 1793, ce qui rend impossible l'évaluation de la superficie et la description du vignoble monacal), ils relevèrent, dans les caves, des tonneaux contenant près de 13 000 litres de vin rouge et 15 000 litres de vin blanc, plus des tonneaux vides d'une contenance de 15 000 litres.
On ne devait pas mourir de soif à Talloires.

En 1923, l'historien Gabriel Pérouse évoque le cellerrier de l'abbaye de Talloires en ces termes : « Suivons maintenant le cellerier qui descend aux caves. C'était un beau et vaste domaine que le sien » ; le temps l'a respecté : les caves immenses, aux voûtes formidables, subsistent dans le bâtiment qui borde le cloître.
Et encore : «Sous l'infirmerie, une autre cave monumentale, aux gros piliers carrés, apparaît sous de hautes salles énormes, où s'alignaient les pressoirs».

La vigne vient très bien sur cette rive du lac. Il y en a, au XVIe siècle au clos de la Roche, au clos du Port, au clos «au-dessus de la ville», au clos du Moine, au clos du Chère : «dans tout Talloires, le raisin n'y connaît aucune maladie». Le vigneron du monastère, qui est un officier prébendé-ecclésiastique qui reçoit un revenu fixe, la prébende, n'a qu'à faire piocher la terre, autour des ceps. Les vendanges répandront la joie dans le pays. Au prieuré, c'est une fête de famille.
Tous les habitants de la maison reçoivent un pot de vin supplémentaire - un litre et demi - le jour de la mise en tonneaux.
Lorsque frère Léonard de Champrenaud, vicaire général de l'abbaye de Savigny, dont dépend Talloires, est passé en 1541, il a beaucoup admiré ces tonneaux «de merveilleuse grandeur» entre autres un qui a dix pieds d'homme de hauteur et dix-huit de longueur, soit 3,30 m sur 6 m, d'une contenance de 700 années, soit près de 40 000 litres. […]

De l'avis de deux visiteurs bénédictins du XVIIIe siècle, les moines de Talloires, «cultivaient mieux leurs vignes que la science, et leur bibliothèque n'était rien en comparaison de leurs caves, où l'on voyait unecuve phénoménale, véritable merveille»."

© Archives départementales de la Savoie.

Les caves à vin blanc de l'abbaye de Talloires, dessin extrait du livre de Gabriel Pérouse.

3.5.g. Dans les monastères

Pour venir, si besoin, atténuer l'importance donnée aux moines dans la construction du vignoble savoyard, un texte reproduit sur le site internet de l'abbaye de Tamié, paraît indiquer qu'au moins pour le XVe siècle, l'activité viticole des moines d'Hautecombe est somme toute peu différente de celle du reste de la population.

Ce texte est le compte-rendu de "*La visite des abbayes cisterciennes de Savoie par l'abbé de Balerne en 1486*". Il est extrait des "*Mélanges à la mémoire du père Anselme Dimier*" (Vol 3. Traduit par F. André Fracheboud).
Nous retranscrivons ici la visite de l'abbé à l'abbaye d'Hautecombe.

"Le 25 mai 1486 […], nous sommes arrivés au monastère de Hautecombe et nous avons trouvé ce qui suit :

Quand au service divin, ils chantent assez bien mais ils pausent mal, ils ne tiennent aucunecérémonie et ils chantent aux jours de solennité majeure toujours selon le rite séculier.
Ils ont chaque jour 10 messes, tant celles de l'Ordre que celles de fondation et cependant ils ne sont que 16 prêtres dont 3 résident au-dehors. En plus de ces messes, ils ont dans la semaine chaque
lundi une grand-messe et dans la semaine trois messes : deux de fondation et une autre le lundi.
Si c'est un jour à 2 messes, ils ont 4 grand-messes et cependant ils n'en disent jamais que 2, car au lieu de la première messe qui devrait être dite à l'autel majeure, ils disent une messe pour les seigneurs de Savoie dans leur chapelle et pour les autres messes, ils disent la messe de Sainte Marie, au lieu d'une autre messe, celle des défunts et ils omettent les autres et en disent peu. et souvent ils vont célébrer des messes au-dehors à cause du gain laissant celles de l'intérieur aussi bien de fondation qu'ordinaire, ce qui est mal puisqu'ils frustrent les fondateurs de leur intention.

Peu d'entre eux reposent au dortoir et le prieur n'y dort jamais. Ceux qui le veulent ont hors du dortoir leur chambre dans lesquelles ils ont aussi du vin, un cellier et d'autres choses qui ne conviennent pas à un vrai moine.

Il n'y pas d'infirmerie ni de cellule pour les novices aucun calorifère ni un réfectoire adéquat, si bien qu'en tout temps ils mangent dans une chambre selon la coutume des taverniers. Ils n'observent aucun silence, aucune cérémonie.

Ils ont des tuniques fixées devant et derrière, des chausses noires et des lodices noirs, une barette violette et certains d'entre eux viennent au chœur en coule blanche, d'autres en coule noires et certains avec une bourse (gibecière) au côté.

Nous n'avons trouvé aucun compte. Il n'y a pas de boursier ni de cellerier, mais le seigneur abbé reçoit par des laïcs en tout temps tous les revenus du monastère à son gré et sans que la communauté n'en sache rien et l'on estime les recettes de ce monastère à 16 florins de Savoie comme nous l'avons entendu dire mais je ne sais si c'est vrai.

Le seigneur abbé mène le plus grand train. Il a plus de 30 hommes chaque jour aussi bien des nobles que d'autres et il a, à part le monastère, des propriétés : maisons, châteaux et autres habitations que sa parenté, pour la plupart occupe entièrement et c'est ainsi que les revenus du monastère s'en vont avec ceux qui mènent la belle vie.

Le Corps du Christ n'est pas tenu en honneur mais très peu honnêtement.
Les religieux mangent de la viande pendant la septuagésime alors que les poissons abondent.

Les religieux ont des biens propres et n'en font jamais part à l'abbé mais tous ceux qui le veulent jouissent de leurs biens propres à leur gré. Ils ont des vignes et ils y vont quand ils veulent, ils en vendent le vin et font du commerce comme les séculiers, etc. Ils ont des lits de plume et usent de draps de lin. Partout ils conservent des épées de guerre et des épieux de chasse dans leur chambre.

Ce monastère comporte beaucoup d'édifices remarquables et même très somptueux mais qui ne servent plus à rien.

© Delcampe

Le cloître de l'abbaye d'Hautecombe.

©Delcampeom

Le réfectoire de l'abbaye d'Hautecombe.

© Delcampe

L'abbaye de Talloires, transformée en hôtel, au début du XXe siècle.

Ils tombent en ruine et sont la cause de maux car il y a dans ce monastère beaucoup de donnés jeunes et robustes qui demeurent dans leurs habitations loin du cloître et leur chambre s'ouvre en dehors du monastère où sont perpétrées beaucoup de mauvaises actions, tant de leur part que de la part des religieux, et les bâtiments en raison de leur multitude, inutiles il est vrai, sont complètement ruinés et il paraîtrait meilleur, selon l'avis du commissaire, de démolir ceux qui sont éloignés et d'aucune utilité, et d'édifier ceux qui sont nécessaires et utiles à l'habitation pour que tout ne tombe pas en ruine en même temps.

Les jeunes ne communient jamais, sinon aux fêtes principales, jamais les prêtres, sinon dans la semaine avant leur messe, aussi bien extérieure qu'intérieure, ne se confessent et quelques fois ils célèbrent à l'autel sans chausses.

Le seigneur abbé est sexagénaire, robuste cependant. Il a été fait abbé par un certain priorat des chanoines du seigneur pape Félix (V = Amédée VIII). Il n'est pas commendataire et doit en principe porter l'habit de l'Ordre et obéir à tous les préceptes de l'Ordre comme un véritable abbé. Cependant comme il nous l'a rapporté, il a une dispense obtenue après coup du Saint-Siège apostolique pour ne fait usage ni de coule ni du capuchon du scapulaire mais au lieu d'une coule il porte un manteau talarem en camelot dont sortent ses bras à la manière des courtisans et en plus il porte un bonnet à la manière des évêques. Il porte une tunique fendue devant et derrière, sans ceinture ni scapulaire, des chausses noires puis la lodicem de soie et n'a rien vraiment d'un abbé. Les moines aussi portent des vêtements fendus devant et derrière, des scapulaires sans ceinture, des chausses et des lodices noires, des bonnets violets, des gibecières au côté et quelques fois même des couteaux.
Ils n'y a là aucune discipline, aucune rigueur de l'Ordre mais tous vivent à leur fantaisie."

Monique Lansard, dans l'ouvrage du Centre d'étude franco-italien ("L'alimentazione nedli Stati sabaudi, L'alimentation dans les états de Savoie", publié par l'Université de Turin et de Savoie en 1989), a consacré un article à "L'alimentation chez les bénédictins de l'abbaye de Talloires au XVIe siècle" .

Ce texte a été écrit à partir du coutumier de l'abbaye (bénédictine) de Talloires, daté de 1568. Monique Lansard rappelle auparavant que la période concernée, la deuxième moitié du XVIe siècle, est une période assez prospère en Savoie qui contraste avec les heures noires de la grande peste du XIVe. Ceci explique l'abondance et la diversité des mets servis aux moines.

"Le coutumier nous offre 39 menus de premiers déjeuners ou dîners répartis sur les 36 journées extra-ordinaires de l'année. Il s'agit de fêtes ou de veille de fête. […]

Ces jours-là, la monotonie de l'alimentation quotidienne est rompues et, ces repas sont pris en commun.»
Le vin bien sûr est servi à tous les repas avec selon les menus :
- Vin cuit avec deux rôties,
- Vin cuit avec pain grillè,
- vin cuit,
- vin blanc, on et pur pour le diner de la Septuagésime),
- une allocation supplémentaire de vin blanc pour tous les repas festifs pris en commun

Et à la fin des repas, selon,
- un demi-verre d'hypocras
Pour l'utilisation du vin dans la cuisine mention est faite de truites et de perche fraiche cuite dans du vin blanc

"Il paraît intéressant de résumer ce répertoire gastronomique pour mieux situer l'éventail exact des préparations réalisées dans les cuisines de l'abbaye. Nombre de mentions de chaque mets :

Pour les poissons :
Truite sauce moutarde (11)
Chevaine au safran (3)
Chevaine frite (5)
Truite ou brochet avec perches au vin blanc (10)
Gardon avec petite friture sauce rousse (10)
Truite ou brochet frit avec trois œufs frits et sauce cameline (3)
Harend saur (en dehors de ceux distribués en Careme) (9)
Anguille salée (2), anguille bouillie (2)

Pour les légumes :
Salade de raves (1)
Purée d'herbes : purée de pois : (12), Purée de blettes (3)
Purée de raves (1)
Pourrées aux épices (1)
Plat d'herbes poivrées (2)
Plat Ravioles verte (1)
Choux à la moelle (2)
Pour les sauces :
Sauce rousse (12), Sauce verte (12)
Sauce Cameline (3)

Pour les volailles : Une demi-poule (1)
Gelée de volaille avec oreille et pied de porc (2).

Pour les viandes : Veau
Cervelle (1), morceaux de chevreau (6)
Bœuf : Viande fraîche (bouillie) avec pied de porc salé (9), viande de bœuf bouillie avec sauce verte (2) viande de bœuf avec lard et tétine salée avec des herbes (12)
Mouton : mouton rôti avec des oignons (2), morceaux de mouton avec atterreaux, tétine et oignons tièdes (10), la même chose chose sans oignon (1), morceaux de mouton au safran (11)
Porc : épaule salée (1), côtes de porc rôties au gril (5), pieds salés bouillis (3), jambon persillé au vinaigre (10), viande de porc avec moutarde (4), un demi-pied et une demi-oreille (2)

Pour le sang : sang froit à l'huile (2), Sang bouilli(2), Bouteille de sang (1)
Pour les abats : Tripes de bovillon frites (5)
Tripes aux épices (4)
Tripes de chèvre et de veau frites (3)
Tripes de moutons frites (3)
Pour les desserts :
Riz au lait d'amandes (2)
Raisins (4)
Oublie (4)
Poires ou pommes cuites avec des graines de fenouil (7)
Un demi-gateau (1)
Noix (7), Fruits crus (6 repas)
[…]
Talloires, en 1568, offre l'image d'une abbaye saine, bien située dans son temps, sans luxe ostentatoire. On voit que dans le cadre alimentaire, on est loin de l'image rabelaisienne et littéraire de Frère Jean des Entommeures. Les moines de Talloires mangent pour subsister, leurs «excès» ne sont là que pour équilibrer à la fois leur régime et leur rythme de vie."

Pour donner au lecteur une idée plus concrète de ce que pouvait être un repas de moine, nous reprendrons ici, le menu d'un déjeuner de Noël à l'abbaye de Talloires, tel que l'a retranscrit Monique Lansart.

" -Vin cuit avec pain grillé
Premier service : Sang de porc bouilli.
Deuxième service : La moitié d'une oreille et la moitié d'un pied de porc, un morceau de viande de porc avec de la moutarde, des choux cuits avec de la moëlle de bœuf.
Troisième service : Une demi-poule, un morceau de mouton au safran, un morceau de viande fraîche de porc.
Ces trois viandes cuites et servies avec une sauce rousse.
Quatrième service : Un morceau de viande de bœuf bouillie accompagnée de sauce verte.
Cinquième service : Une gelée dans laquelle il y a deux portions de chair de volaille mélangées avec oreille et pied de porc frais.
Dernier service : Le fromage.
Ensuite un demi-verre d'hypocras et 4 oublies dans chaque assiette."

L'hypocras

On a vu que l'hypocras, pris souvent comme digestif, accompagnait nombre de repas. Il est donc utile de donner la recette de cette boisson transcrite dans le "Ménagier de Paris" (édition Pichon - Paris 1847).

"Ypocras - pour faire de la poudre d'ypocras, prenez un quart de livre de cannelle, et un huitième de livre de fine fleur de cannelle, une once de gingembre et une once de graine de paradis, six de noix de muscade et de garingal ensemble et broyez le tout. Et quand vous voudrez faire de l'Ypocras, prenez une demi once ou plus de cette poudre et deux quarts de livre de sucre, mélangez les ensemble et un quart de vin à la mesure de Paris.

Ingrédients :
- 120 gr de Cannelle
- 60 gr de Fleur de cannelle
- 30 gr de Gingembre
- 30 gr de Graine de paradis
- 3 pièces de Noix de muscade
- 3 pièces de Garingal
- 250 gr de Sucre
- 1 litre de Vin rouge

Préparation
Tout d'abord, réduire en poudre fine la cannelle, la fleur de cannelle, le gingembre, la graine de paradis, la noix de muscade et le garingal. Puis lorsqu'on souhaite faire de l'ypocras, on prend environ 15 Gr de ce mélange (dont le total fait environ 270 grammes) auquel on ajoute le sucre et le litre de vin. On laisse macérer quelques heures, puis on filtre.
Important : l'utilisation de poudre de cannelle ou de gingembre en poudre rend quasiment impossible le filtrage.

Les documents d'archives, souvent très anciens, analysés depuis des décennies par de nombreux historiens, viennent relativiser les idées communément véhiculées que l'église et surtout les ordres monastiques ont façonné le vignoble savoyard, ses terroirs, son encépagement et ses méthodes de vinification.
Il est plus juste de dire que les évêques et les moines n'ont fait qu'accompagner un développement, amorcé avant même l'essor de l'empire romain.
En participant à la constitution de grands vignobles, dont la plupart ont aujourd'hui complètement disparu, en édifiant des caves et des celliers qui ont pu servir de modèles reproduits dans d'autres grands domaines viticoles, la viticulture ecclésiastique a conforté une dimension commerciale attachée depuis des siècles à la production de vin en Savoie.

© x Internet
Enluminure médiévale : moines au travail.

4. La viticulture savoyarde de l’époque moderne

Photographie de la page précédente (© Archives Départementales de la Savoie) :
Détail de la Carte de Marchetti -Montmellant- 1812, mentionnant toutes les propriétés nobiliares dans le vignoble de Francin et Chignin.

4. La viticulture savoyarde de l'époque moderne

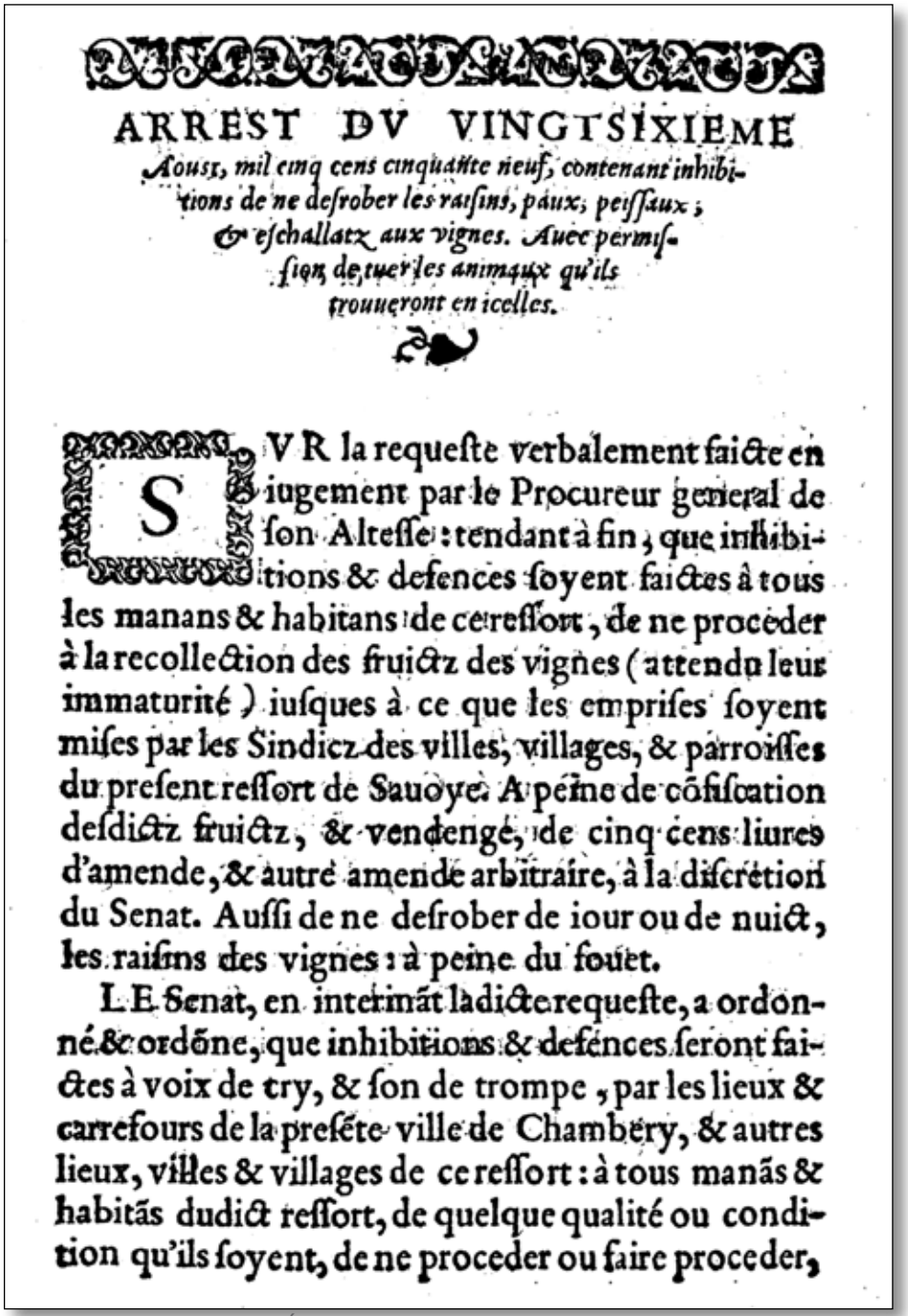
4.1. Emprises, Féries et Bans des vendanges

4.1.a. Les décrets du Duc : "*Emprises*" et "*Féries*" des vendanges

Attestée pendant tout le moyen-âge, l'implication des comtes et ducs de Savoie dans la viticulture se prolonge bien au-delà dans le temps et ne se limite pas au seul domaine comtal.
L'autorité du souverain s'attache à la bonne organisation générale des activités viticoles pour l'ensemble des sujets.
Ainsi, le duc de Savoie, Emmanuel-Philibert, prend, le 26 Août 1559, un arrêt devenu célèbre dans le monde viticole. Cet arrêt impose des dates réglementaires pour le début et la fin des vendanges, les «*emprises*» qui sont fixées par les syndics des communautés.

"Arrêt du 26 Août 1559, contenant inhibitions de ne dérober les raisins, paux, perssaux, et échalas aux vignes. Avec permission de tuer les animaux qu'ils y trouveront.
Sur la requête verbalement faite en jugement par le Procureur général de son Altesse tendant à fin, que inhibitions et défenses soient faites à tous les manants et habitants de ce ressort, de ne procéder à la recollection des fruits des vignes (attendu leur immaturité) jusques à ce que les emprises soient mises par les Syndics des villes, villages et paroisses du présent ressort de Savoie. A peine de collection des dits fruits et vendange de cinq cent livres d'amende et autre amende arbitraire, à la discrétion du Sénat. Aussi de ne dérober de jour ou de nuit, les raisins des vignes, à peine du fouet.
Le Sénat, en entérinant la dite requête, a ordonné et ordonne, que inhibitions et défenses seront faites à voix de cri et son de trompe, par les lieux et carrefours de la présente ville de Chambéry et autres lieux, villes et villages de ce ressort : à tous manants et habitants du dit ressort, de quelque qualité ou conditions qu'ils soient, de ne procéder ou faire procéder directement ou indirectement, par eux ou personnes interposées, à la recollection des fruits des vignes consistants au ressort du dit Sénat jusques au jour qui sera préjugé et ordonné par les Syndics et conseils des villes et villages du dit ressort par leurs emprises. A peine de confiscation des dits fruits et de cinq cent livres fortes d'amende et autre amende arbitraire à la discrétion du dit Sénat. Laquelle peine et amende en cas de contravention est dès à présent déclarée, contre ceux qui se trouveront au présent arrêt."

Mais, comme l'indique son titre, l'arrêt s'attache aussi à la répression des divers délits qui peuvent être commis dans les vignes. Ainsi se dessine en creux quelques uns des enjeux et conflits viticoles qui s'opéraient alors : vol et recel de raisin et de matériel (pieux, perches,…), pâturage du bétail.



ARREST DV VINGTSIXIEME
Aoust, mil cinq cens cinquante neuf, contenant inhibitions de ne desrober les raisins, paux, peissaux; & eschallatz aux vignes. Auec permission de tuer les animaux qu'ils trouueront en icelles.

SVR la requeste verbalement faicte en iugement par le Procureur general de son Alteſſe: tendant à fin, que inhibitions & defences soyent faictes à tous les manans & habitans de ce ressort, de ne proceder à la recollection des fruictz des vignes (attendu leur immaturité) iusques à ce que les empriſes soyent miſes par les Sindicz des villes, villages, & parroiſſes du preſent reſſort de Sauoye. A peine de cõfiſcation deſdictz fruictz, & vendenge, de cinq cens liures d'amende, & autre amende arbitraire, à la diſcretion du Senat. Auſſi de ne desrober de iour ou de nuict, les raiſins des vignes: à peine du fouet.
LE Senat, en interinãt ladicte requeſte, a ordonné & ordõne, que inhibitions & defences ſeront faictes à voix de cry, & ſon de trompe, par les lieux & carrefours de la preſente ville de Chambery, & autres lieux, villes & villages de ce reſſort: à tous manãs & habitãs dudict reſſort, de quelque qualité ou condition qu'ils ſoyent, de ne proceder ou faire proceder,

© x Internet

Compilation_des_anciens_Édits_des_princes de Savoie (1679).

© x Internet

Prince Emmanuel Philibert de Savoie.

seigneurs propriétaires, ou possesseurs d'iceux, les dites vignes sont gâtées et dépéries, les arbres et clôtures mangés, et rendus secs, arides et infructueux, au préjudice et dommage de la république.
EST faite inhibition et défense à toutes personnes, de quelque état, qualité ou conditions qu'elles soient : de ne mener et conduire aucun bétail de quelque espèce qu'il soit, au dedans des possessions d'autrui, en quelques temps que ce soir. Sur peine de confiscation d'iceux au profit des gardes et de cent sols fortes d'amende, applicable moitié à son Altesse et moitié à l'accusateur et des dommages et intérêts des parties ; auxquels est permis de tuer, ou de faire tuer (si bon semble) les dits animaux qu'ils trouveront en leurs dites possessions et même en leurs dites vignes, sans pour ce encourir Aucune peine et iceux porter ou faire porter ou bon semblera en cas que le seigneur d'iceux ne les viendra tuer et transporter hors les dites possessions, dans les vingt quatre heures après.
SONT aussi faites inhibitions et défenses à toutes personnes de n'acheter bois de clôtures, vieux paux, pessaux, perches ni vis des vignes, quand ils leur seront apportés à vendre par quelques personnes que ce soit ores qu'ils les eussent pris et levés de leurs possessions. Sur peine de cent sols d'amende applicable comme dessus. Fait à Chambéry, au sénat, le vingt-sixième jour d'Août 1559."

Six ans plus tard, le souverain complète son arrêt de 1559 en s'attaquant notamment au "*vin de lune*" fabriqué à partir du raisin volé de nuit dans les vignobles, et enjoint les syndics des communautés de mettre en place des "*gardes vignes*", qui seront rétribués pour surveiller les vignes de jour comme de nuit et arrêter tous les suspects.

"AUTRE DEFENSE SUR LA PRECEDENTE
Sur la remontrance verbale faite par le procureur général : tendant à fi pour obvier aux dommages et larcins, qui se commettent journellement aux vignes, tant de jour que de nuit : plaise au Sénat y donner provision et règlement.

LE Sénat, en suivant les précédents arrêts et règlements, y a donné en semblable cas, a fait inhibition et défenses à toutes personnes de n'aller dans les dites vignes y prendre ni dérober raisins quelconques ou y faire dommage, soit de jour ou de nuit, sous prétexte de la chasse ou autrement. Et ce sous peine de dix livres fortes, contre chacun qui sera trouvé contrevenant au dites défenses, payables sans déport et applicable moitié à son Altesse, la moitié au dénonciateur : outre dommages et intérêts de partie. Et tous les délinquants et contrevenants de jour ne seraient solvables pour payer promptement la dite amende, dommages et intérêts : sera la dite amende pécuniaire convertie en amende corporelle à savoir au fouet. Et s'ils sont trouvés dérobant les dits raisins de nuit seront punis à la galère, outre l'amende pécuniaire de vingt cinq livres applicable comme dessus, contre un chacun, dommages et intérêts des parties.
ET pour mieux se donner garde que les dits dommages et larcins ne se commettent, enjoint le dit Sénat, à tous les Syndics des lieux et communautés de ce ressort : que dans trois jours après la publicité du présent arrêt, et sur peine de cent livres et tous dépens, dommages et intérêts et de s'en prendre à eux à leurs propres et privés noms ; ils aient à députer et commettre des Gardes qui soient diligés, vigilants, suffisants et solvables, pour garder les dites vignes de jour et de nuit, en tous les vignoble de chacune communauté. Lesquelles gardes seront responsables des dommages qui se trouveront faits à faute de les avoir révélés aux officiers des lieux et aux maître et possesseur de la vigne, ou tel dommage aura été fait ou à son cultivateur. Et pour cette cause seront les dites gardes salariés de leurs dépends et vacations pour le temps qu'ils vaqueront à la dite garde, selon le taux qui sera avisé et arbitré modérément par les Syndics et Conseillers de chacune communauté, respectivement sur les possesseurs et tènementiers des dites vignes, sur lesquels sera calculé en fonction de la quantité de vignes que chacun possédera.
ET est permis aux dits gardes et à tous autres qui les auront trouvés et vus aux dites vignes et possessions, saisir au corps et mener prisonniers les malfaiteurs et contrevenants.
ET pour ce que plusieurs vagabonds, suspects et malfamés, qui ne possèdent ni cultivent aucunes vignes, se trouvent néanmoins avoir cachetté grande quantité de raisins, que l'on dit communément, Vin de Lune. Ordonne le dit Sénat que les dits Syndics avec aucuns de leurs Conseillers aviseront sommairement entre eux tous les dits suspects et mal famés et autres, sur lesquels pourra tomber suspicion aucune de tels larcins, en ville, village et communauté : et les bailleront par rôme et déclaration entre les mains de l'un des officiers des lieux, soit Châtelain, ou Curial, ou leurs lieutenants : lesquels avec l'un des dits Syndics ou Conseillers iront diligemment rechercher dans les maisons et granges d'iceux, les dits vins et raisins, autant que leur donner loisir de les transformer, ou le tirer. Pour être par les dits officiers incontinent procédé contre ceux qui se trouveront délinquants, à telle punition exemplaire, que le cas requerra. Et auxquels est enjoint de ce faire, à peine privation de leurs offices : sans attendre que l'on fasse partie formelle, ni autre poursuite, que la simple révélation des dits Syndics.
Fait et prononcé à Chambéry, en audience, le vingtième Août, 1565."

L'importance de la viticulture pour l'ensemble de la société savoyarde du XVIe siècle est confirmée par d'autres édits qui organisent le calendrier des jours travaillés en fonction des périodes de vendanges.

Ce sont les édits sur les Féries de vendanges dont le premier est pris le 15 septembre 1522, par le duc de Savoie Charles III (dit le Bon).

Ces "*Féries*" étaient des périodes de congé judiciaire (session du Sénat de Savoie) qui s'ajoutaient aux nombreux jours fériés (fêtes des Saints, des Evangélistes, des Apôtres, etc.). Les "*grandes féries*" étaient à cette époque au nombre de trois : celles de Pâques, qui s'étendaient jusqu'au dimanche de Quasimodo; celles des moissons qui étaient de quinze jours, du 8 au 23 juillet, et celles des vendanges, aussi de quinze jours, du 17 octobre au 2 novembre.

Les changements dans les dates de ces "*grandes féries*" étaient motivés par les besoins de l'agriculture et l'intérêt des juges, avocats, notaires, etc. le plus souvent propriétaires fonciers de domaines viticoles.

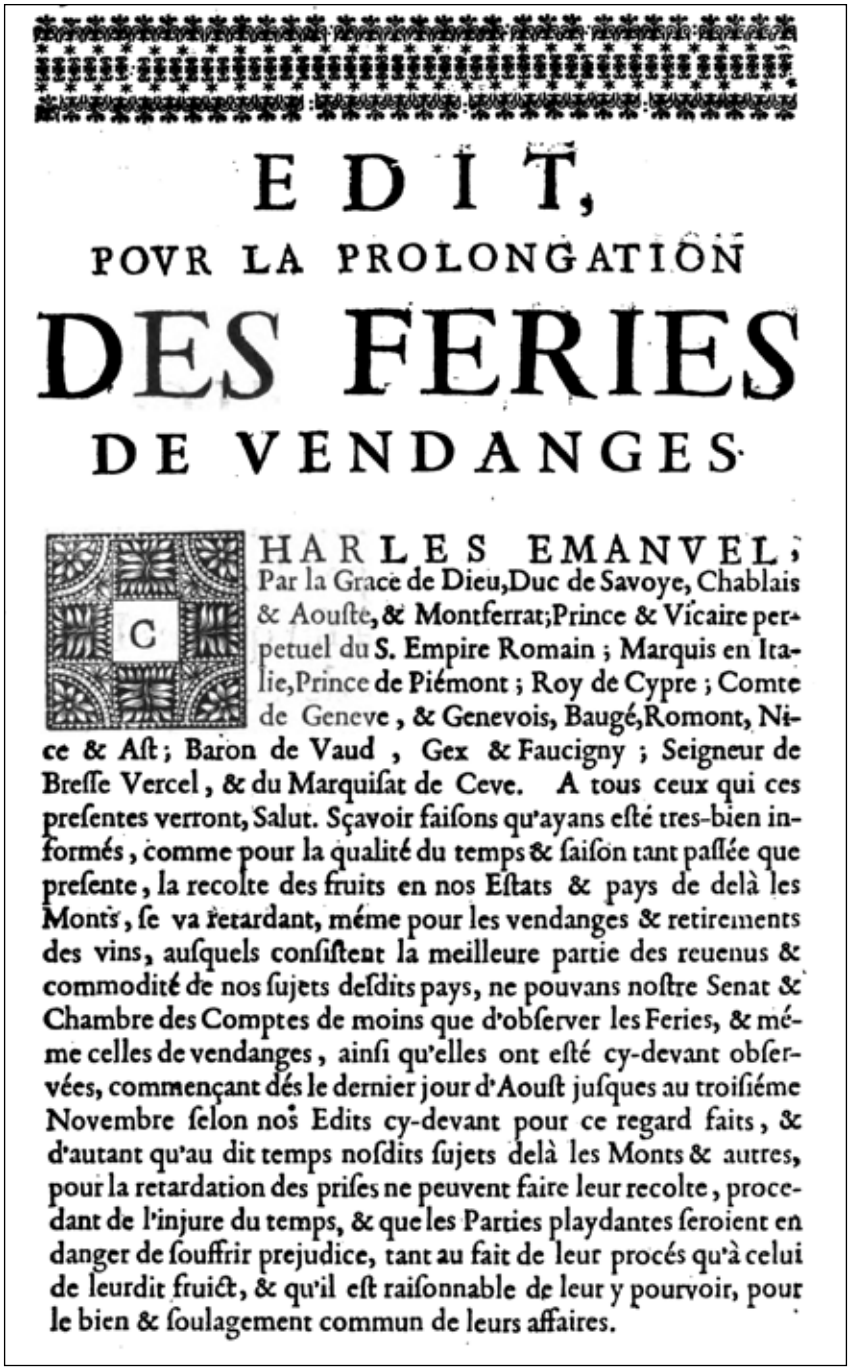
Ainsi un premier changement au décret de 1522 est officialisé par Emmanuel-Philibert, le 31 août 1567 :

"Il serait très-utile et même nécessaire de retrancher quelques fériés et prolonger celles des vendanges, lesquelles, comme nous sommes informés, sont si brèves , n'étant que de six semaines, que dans ce temps, les vendanges ne peuvent être parachevées en la plupart des vignobles, qui sont à l'entour de notre ville de Chambéry, et autres lieux du ressort de notre Sénat, qui cause que non-seulement les plaidants, mais plusieurs des avocats, procureurs et autres qui sont à la suite de notre Sénat, ne se pouvant trouver à l'entrée d'iceluy, qui est le lendemain de Saint-Luc, ni de quelques jours après y venir postuler et faire leurs charges, étant occupés à leurs vendanges, qui se commencent seulement en quelques lieux à la Saint-Luc (18 octobre)... Ordonnons... que par ci-après les féries de vendanges se commencent le premier jour de septembre, et finissent le lendemain de Toussaint... "

Le souci du Duc est alors d'adapter du calendrier des activités du Sénat de Savoie à celui de la viticulture. Ce changement de date montre l'extrême importance sociale de la viticulture à cette époque.

Par la suite, un édit de Charles-Emmanuel Ier, donné à Turin le 15 décembre 1594, décale la date des fériés des vendanges du 15 septembre au 14 novembre inclusivement, par la raison que *"se trouvent la plupart du temps les saisons tant retardées, que peu de personnes soit des parties ou des patriciens, et ceux qui sont au service du Sénat et du public se peuvent trouver au premier jour d'entrée (5 novembre), chose non-seulement malséante, mais de perte et préjudice à plusieurs".*
Le 6 août 1606, le même Charles-Emmanuel Ier, par un nouveau décret, modifie à nouveau les dates pour la convenance du Sénat et des hommes de lois :

"Savoir faisons ayant été très-bien informés, comme pour la qualité du temps et saison, tant passée que présente, la récolte des fruits en nos États et Pays de delà les Monts, se va retardant, même pour les vendanges et retirements des vins, auxquels consistent la meilleure partie des revenus et commodité de nos sujets des dits pays, ne pouvant notre Sénat et Chambre des comptes de moins que d'observer les féries, et même celles des vendanges, ainsi qu'elles ont été ci-devant observées, commençant dès le dernier jour d'août jusques au troisième novembre, selon nos édits ci-devant pour ce regard faits, et d'autant qu'au dit temps nos dits sujets, de là les Monts et autres, pour la retardation des prises ne peuvent faire leur récolte, procédant de l'injure du temps, et que les parties plaidantes seraient en danger de souffrir préjudice, tant au fait de leur procès qu'à



EDIT,
POVR LA PROLONGATION
DES FERIES
DE VENDANGES.

CHARLES EMANVEL,
Par la Grace de Dieu, Duc de Savoye, Chablais & Aouſte, & Montferrat; Prince & Vicaire perpetuel du S. Empire Romain ; Marquis en Italie, Prince de Piémont ; Roy de Cypre ; Comte de Geneve, & Genevois, Baugé, Romont, Nice & Aſt ; Baron de Vaud , Gex & Faucigny ; Seigneur de Breſſe Vercel, & du Marquiſat de Ceve. A tous ceux qui ces preſentes verront, Salut. Sçavoir faiſons qu'ayans eſté tres-bien informés, comme pour la qualité du temps & ſaiſon tant paſſée que preſente, la recolte des fruits en nos Eſtats & pays de delà les Monts, ſe va retardant, méme pour les vendanges & retirements des vins, auſquels conſiſtent la meilleure partie des reuenus & commodité de nos ſujets deſdits pays, ne pouvans noſtre Senat & Chambre des Comptes de moins que d'obſerver les Feries, & méme celles de vendanges, ainſi qu'elles ont eſté cy-devant obſervées, commençant dés le dernier jour d'Aouſt juſques au troiſiéme Novembre ſelon nos Edits cy-devant pour ce regard faits, & d'autant qu'au dit temps noſdits ſujets delà les Monts & autres, pour la retardation des priſes ne peuvent faire leur recolte, procedant de l'injure du temps, & que les Parties playdantes ſeroient en danger de ſouffrir prejudice, tant au fait de leur procés qu'à celui de leurdit fruict, & qu'il eſt raiſonnable de leur y pourvoir, pour le bien & ſoulagement commun de leurs affaires.

© x Internet

Recueil des Édits du Prine Emanuel-Philibert de Savoie (1584).

7me Année. Lundi 18 Juin 1849. No 144

A CHAMBÉRY 40 fr. PAR AN.

COURRIER DES ALPES

DANS LES ÉTATS 50 fr. PAR AN.

JOURNAL DE LA SAVOIE ET DES ÉTATS SARDES.

Ce Journal paraît tous les jours, le dimanche excepté. — On s'abonne à la Librairie de Puthod, place St-Léger, à l'Imprimerie du Journal, place du Verney, à Chambéry, — et dans tous les Bureaux de Postes des États. — L'abonnement se paye d'avance. — Tout envoi doit être affranchi.
Le Courrier des Alpes insère gratuitement tout ce qui a un but d'intérêt général.

A Chambéry	un an, 40 fr.;	— six mois, 23 fr.,	— trois mois,	14 fr.
Dans les États	» 50 fr.;	» 26 fr.;	»	16 fr.
A l'Étranger	» 65 fr.;	» 32 fr.;	»	18 fr.

Le prix des Annonces est de 30 c. la ligne. Elles doivent être adressées *franco* à l'Imprimeur du Journal.

© x Internet

Entête du journal "Courrier des Alpes".

celui de leur dit fruit, et qu'il est raisonnable de leur y pourvoir pour le bien et soulagement commun de leurs affaires; «A cette cause déclarons notre vouloir être, que les séances de nos Sénat et Chambre des Comptes ayant à continuer l'exercice de la justice et de leur charge dors-en-avant jusqu'au treizième du mois de septembre, auquel jour seront données les féries à la manière accoutumée, à commencer cette présente année, et continueront jusques au quatorzième de Novembre jour utile , que nous déclarons vouloir être le premier jour d'entrée et de cause de notre justice...»."

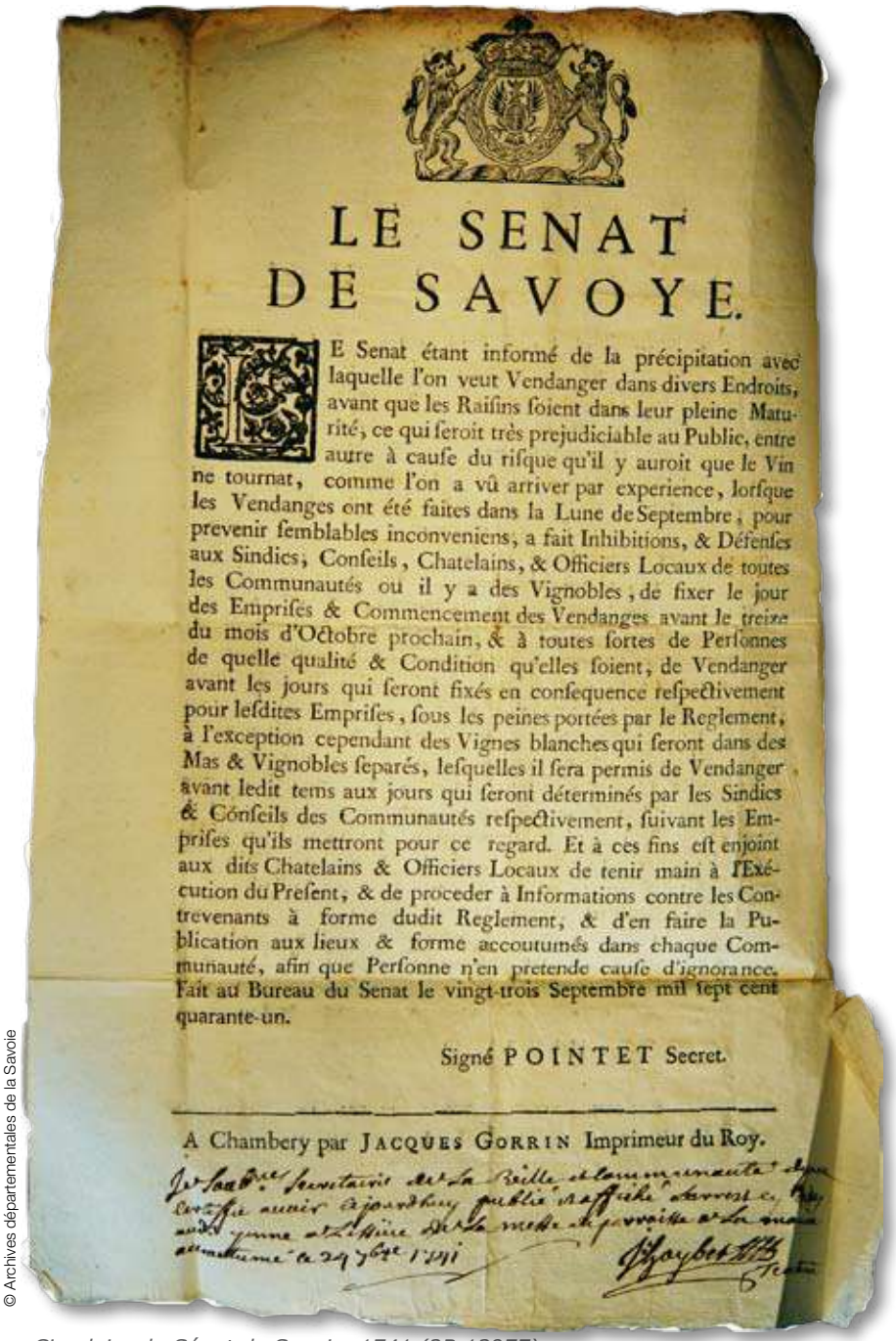
En Juin 1848, le journal "*Courier des Alpes (Journal de la Savoie et des États sardes)*", faisait toujours écho aux débats qui se poursuivaient sur la fixation de la date de ces "*féries*".
"Comme on le voit, la principale raison qui a déterminé le souverain à changer successivement l'époque des fériés a toujours été l'intérêt et la commodité des propriétaires auxquels il fallait laisser tout le loisir de veiller aux soins de la récolte et principalement aux opérations des vendanges et de la vinification. Or, cette raison existe toujours; elle est même encore plus forte aujourd'hui que la culture de la vigne a pris en Savoie une extension immense depuis la restauration, grâce à là diminution de la concurrence des vins du Grésivaudan dont la ligne douanière gène l'importation chez nous. L'étendue des vignobles a presque doublé dans celle province, sans parler des hutins ou haulins qui garnissent maintenant presque tous les champs de plaine et de collines.

Si en 1606, il était déjà reconnu qu'une des affaires les plus importantes pour les propriétaires fonciers était les vendanges et retirements des vins, auxquels consiste la meilleure partie des revenus et commodités des habitants du pays de Savoie, à plus forte raison aujourd'hui que la culture de la vigne a pris une si grande extension, est-il nécessaire d'avoir égard à la condition toute exceptionnelle dans laquelle nous ne sommes pas moins que la Sardaigne qui est déclarée spécialement exceptée dans les dispositions du décret du 9 juin courant.
Une exception et le maintien du statu quo sont indispensables pour nous, et nous pensons que le gouvernement fera bien de proposer à S. M. la signature d'un décret par lequel il serait déclaré que le décret précédent n'est pas applicable au duché de Savoie; cela vaudrait mieux que de nous obliger à soulever la question de la légalité de la dernière mesure, nécessité à laquelle nous serions naturellement réduits, si les graves raisons d'intérêt public que nous avons exposées dans cet article et dans notre numéro du 11 juin n'étaient pas prises en considération."

4.1.b. Emprises

L'institution des "Emprises" va se perpétuer pendant près de quatre siècles en prenant le nom de "*ban*" des vendanges à la fin du XVIIIe siècle. Mais dans la première moitié de ce même siècle, le Sénat de Savoie mentionne toujours les "Emprises" sur les documents qu'il publie et affiche à l'attention du milieu viticole.
Preuve en est une affiche de 1741 (voir photo ci-contre)

"Le Sénat étant informé de la précipitation avec laquelle l'on veut vendanger dans divers endroits avant que les raisins soient dans leur pleine maturité, ce qui serait préjudiciable au public, entre autre à cause du risque qu'il y aurait que le vin ne tournât, comme on l'a vu arriver par expérience, lorsque les vendanges ont été faites dans la lune de septembre, pour prévenir semblables inconvénients,



LE SENAT
DE SAVOYE.

LE Senat étant informé de la précipitation avec laquelle l'on veut Vendanger dans divers Endroits, avant que les Raisins soient dans leur pleine Maturité, ce qui seroit très prejudiciable au Public, entre autre à cause du risque qu'il y auroit que le Vin ne tournat, comme l'on a vû arriver par experience, lorsque les Vendanges ont été faites dans la Lune de Septembre, pour prevenir semblables inconveniens, a fait Inhibitions, & Défenses aux Sindics, Conseils, Chatelains, & Officiers Locaux de toutes les Communautés où il y a des Vignobles, de fixer le jour des Empriſes & Commencement des Vendanges avant le treize du mois d'Octobre prochain, & à toutes sortes de Perſonnes de quelle qualité & Condition qu'elles soient, de Vendanger avant les jours qui seront fixés en consequence respectivement pour lesdites Empriſes, sous les peines portées par le Reglement, à l'exception cependant des Vignes blanches qui seront dans des Mas & Vignobles separés, lesquelles il sera permis de Vendanger avant ledit tems aux jours qui seront déterminés par les Sindics & Conseils des Communautés respectivement, suivant les Empriſes qu'ils mettront pour ce regard. Et à ces fins est enjoint aux dits Chatelains & Officiers Locaux de tenir main à l'Exécution du Preſent, & de proceder à Informations contre les Contrevenants à forme dudit Reglement, & d'en faire la Publication aux lieux & forme accoutumés dans chaque Communauté, afin que Perſonne n'en pretende cauſe d'ignorance. Fait au Bureau du Senat le vingt-trois Septembre mil ſept cent quarante-un.

Signé POINTET Secret.

A Chambery par JACQUES GORRIN Imprimeur du Roy.

© Archives départementales de la Savoie

Circulaire du Sénat de Savoie, 1741 (2B 13977).

a fait inhibitions et défenses aux Syndics, Conseils, Châtelains et officiers locaux de toutes les communautés où il y a des vignobles, de fixer le jour des Emprises et Commencements des Vendanges avant le 13 du mois d'octobre prochain et à toutes sortes de personnes de quelle qualité et condition qu'elles soient, de vendanger avant les jours qui seront fixés en conséquence respectivement pour les dites Emprises, sous les peines portées par le règlement, à l'exception cependant des vignes blanches qui seront dans des mas et vignobles séparés, lesquelles il sera permis de vendanger avant le dit temps aux jours qui seront déterminés par les Syndics et Conseils des Communautés respectivement, suivant les Emprises qu'ils mettront pour ce regard. Et à ces fins est enjoint aux dits Châtelains et Officiers locaux de tenir main à l'exécution du présent et de procéder à informations contre les contrevenants à forme du dit règlement et d'en faire publication aux lieux et forme accoutumés dans chaque communauté, afin que personne n'en prétende cause d'ignorance. Fait au Bureau du sénat, le 23 septembre 1741.
Signé Pointet secret"

En 1764, dans les communautés viticoles de Savoie la fixation et l'annonce des "*Emprises*" étaient un rituel très solennel, surtout quand le châtelain présidait en personne les opérations.
Ainsi en était-il à Villard-Sallet, sur le canton de la Rochette, comme le montre un compte rendu du comte de Montmayeur.

"L'an mil sept cent soixante quatre et le trente du mois de septembre à Villarsallet, jour de dimanche à l'issue de la messe paroissiale, le peuple brièvement assemblé à la manière accoutumée tant du dit lieu de Villarsallet que de la Trinité ont comparu par devant moi châtelain soussigné du comté de Montmayeur les honorables Jean Guetier, du dit lieu de Villarsallet et derrière le dit lieu de la Trinité, Antoine Faby et Pierre Coutaz Replant, ceux-ci députés pour faire la visite des vignobles touchant la maturité des raisins auxquels j'ai fait prêter serment en tel cas requis séparément sur les écritures entre nos mains touchés sous les peines portés par le royal règlement de bien et fidèlement faire leur rapport touchant la dite maturité et le temps qu'il faut pour s'achever afin de pouvoir fixer les dites emprises des dites vignes, et c'est après leur avoir reporté l'importance du serment et les peines qu'encourent ceux qui déclarent le faux, tous lesquels experts m'auraient rapporté que la maturité des vignes pourrait être complète vendredi et samedi prochain, cinquième et sixième du mois prochain, en conséquence duquel rapport j'aurais procédé aux dites et suivant qu'est ordonné par le sus dit chapitre 7 du règlement et de ce qui concerne la récolte des fruits et leur conservation, savoir que les vignes appelées La Borlère, la vigne du Château, celle du Bornel et celle appelée Grange Sallet, appartenant au seigneur Comte de Montmayeur, marquis de Villar, seront vendangées vendredi et samedi prochain, cinquième et sixième du mois prochain et pour ce qui regarde du public a commencé de demain en huit ; huitième du mois prochain et autres jours suivant savoir derrière La Trinité le vignoble de la Capitannaz et celui de Montrosset comme porte le chemin qui tend de le village de La Trinité à celui de Cochette et tout le long au dessus du chemin depuis la Crose de Curpillon, le vignoble de la Charrière qui est dos le chemin de Labithienz tirant à Cochette, celui de La Charrière au Flechet et encore le vignoble au dessous le chemin tirant de la Charrière au Flechet jusqu'à la Passière et derrière le dit lieu toutes les vignes qui sont au dessus du chemin de Roqalion et encore les Grangettes aux vignobles des Corvietes

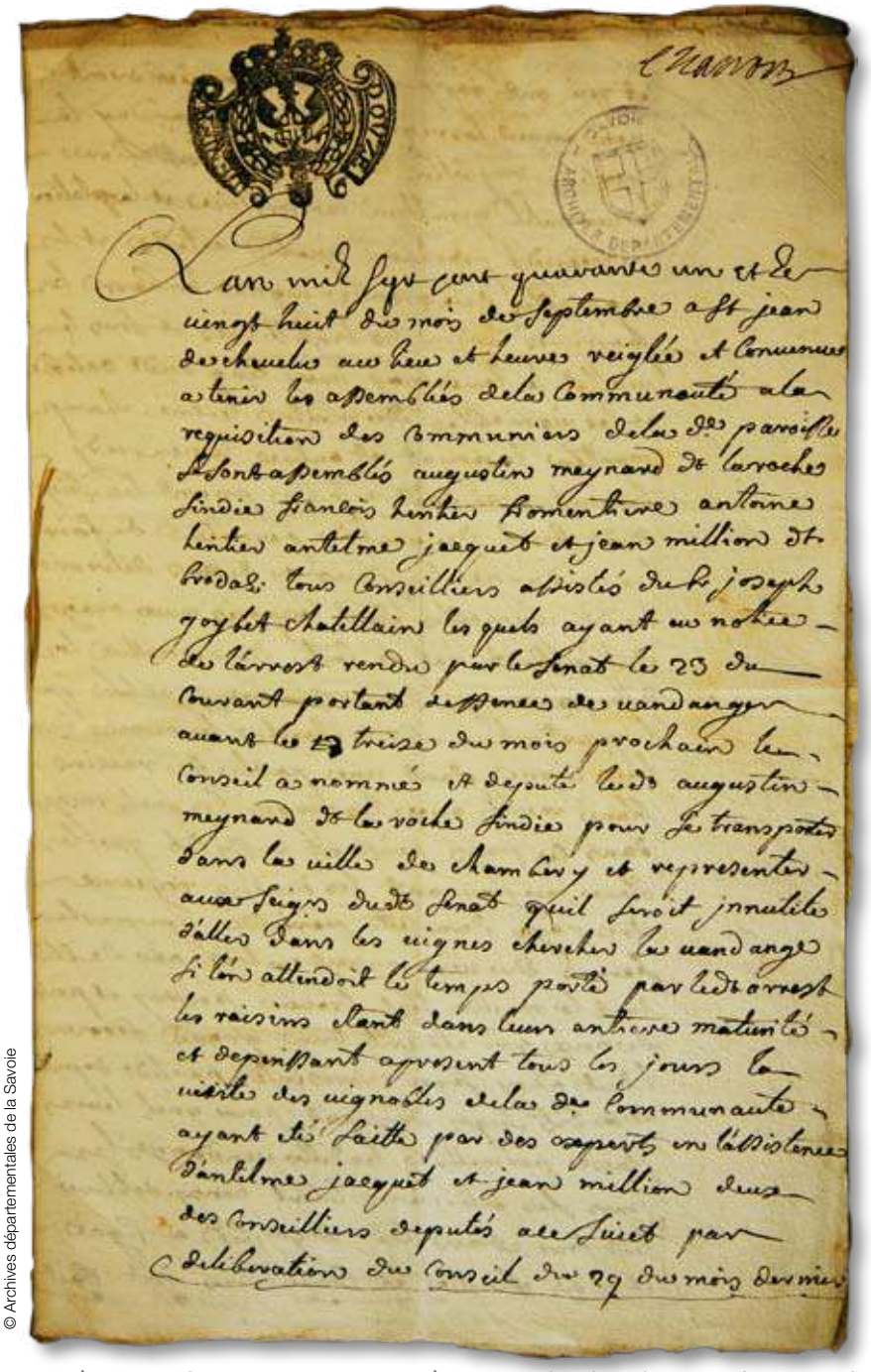
tes tirant de la sus dite depuis les confins de la Croix de la Rochette jusqu'au limite de la Trinité au vignoble qui est détaché de celui appelé les Orlaittes lesquelles vignes se vendangeront le lundi huitième d'octobre et le mardi suivant seront vendangés savoir derrière la Trinité, le vignoble de la Garantaz et celui des Jacquiné jusqu'au sellier des consorts Chapellet, le vignoble de la Charrière tendant au Flechet jusqu'au limite de Bottet où est la vigne de Mr de la Place joignant celle des consorts Goddes, le vignoble de la Passière et la Monpésarde avec celui de la Mollie sur Pensellion derrière Villarsallet. Le vignoble au dessus de Roqualion sauf les Grangettes jusqu'au Grand Chemin tirant à Cotaz Medard et finalement derrière le dit lieu de la Trinité, mercredi dixième du mois prochain, l'on vendangera le vignoble des Clos et de la masure jusqu'au limite de Villarsallet celui de Bottet et le vignoble au dessus de La Bitthienz lesquelles dites emprises j'ai publié à ma haute et intelligible voix avec défense que j'ai fait à tous les possédants fonds derrière les susdits vignobles de vendanger dans iceux avant les jours ci-dessus fixés à peine de cent livres d'amande et confiscation de la vendange porté par les R.C. (?) et de tous (dignes d'intérêts ?) de tout quoi j'ai dressé mon dit verbal en présence des pierre et Jacques des mêmes et présent Hottet père et fils du lieu de La Rochette témoins requis + honorable Claude Vilhermet et honorable Jean Qucher du présent lieu de Villarsallet."

Les infractions aux "*Emprises*" sont considérées comme de graves délits. La justice semble, au XVIIIe siècle, s'appliquer à tous, qu'ils soient nobles ou simples villageois, comme en témoignent différentes procédures juridiques du Sénat de Savoie, conservées aux Archives départementales.

- en 1630, contre deux paysans de Marcellaz dans l'Albanais,
- en 1708, contre deux laboureurs de Hauteville, accusés par la comtesse de la Barre,
- en 1724, contre un avocat genevois, propriétaire de vignes à Saint-Cergues,
- en 1741, contre le curé de Saint-Oyen,
- en 1747, contre trois paysans de Versonnex, accusés d'avoir vendangé avant le 18 octobre, mais qui seront acquittés au vu du danger des gelées.

En 1741, le procès intenté au sieur Dupasquier, fermier de plusieurs nobles, propriétaires des vignes dans la région de Yenne, montre cette apparente impartialité du Sénat de Savoie.
Mais cette procédure présente aussi l'intérêt de nous faire rentrer dans les caves à la suite du notaire "*collégié*" par le Sénat pour mener l'enquête.

"L'an mille sept cent quarante et un et le neuf d'octobre à quatorze heures, au lieu du Grand Somont, paroisse d'Yenne, je soussigné Dominique Daviet, notaire collégié de la ville d'Yenne, certifie qu'ensuite de ma commission de ce jour, ci jointe émanée du Sieur respectable avocat La Ravine, délégué par nos seigneurs du Sénat, je me suis transporté au lieu dit de Somont, en premier lieu au devant du sellier du Seigneur comte de Rochefort, pour procéder à la saisie des vendanges qui ont été faites sans aucunes emprises mises dans les vignes attenantes au vignoble de Bagne, appelé aux Rubodes appartenant au dit Seigneur Comte de Rochefort, desquelles le sieur Joseph Dupasquier, fils du sieur Mare né de la paroisse de Saint-Jean-de-Chevelu, habitant au château de Rubod, paroisse de Saint-Paul en est fermier, qui a dans l'instant comparu par devant moi et m'a



© Archives départementales de la Savoie

Procès pour infraction aux Emprises, à St-Jean-de-Chevelu, 1741 (2B 13977).

© O.Pasquet

Sac à procès, archives du Sénat de Savoie.

représenté, après que je lui en fait savoir le sujet de ma commission, que si l'on avait vendangé ce n'était point par son ordre et que Antoine Berthet dit (Dagaz?) et Jean Joly ses vignerons l'avaient fait à son insu.

Nonobstant ce, je lui ai déclaré que j'allais procéder à son préjudice à la saisie et séquestre de la quantité d'environ six tonneaux de vin qui sont en vendange dans deux cuves, vendangé dans les sus dites vignes des Rubodes.

Nous étant introduit dans le dit cellier en l'assistance du sieur Mare, fils de feu maître Pierre Dupasquier, maître chirurgien, natif et habitant du dit Somont, expert juré de la juridiction, et en présence des témoins ci après nommés, j'ai procédé à la saisie de la dite vendange ; la quantité de laquelle a été estimée à ma réquisition par le dit expert juré à cinq tonneaux de huit barils chacun de vingt quatre pots de village. Le baril faisant le tout vingt charges et j'ai de même déclaré au dit sieur Joseph Dupasquier que faute par lui de me donner une bonne et suffisante caution, j'allais faire déplacer les dites vendanges et mettre en lieu de sûreté.

Ce que voyant, il m'aurait produit le dit Sieur Mare à feu Pierre Dupasquier ; lequel de gré pour lui et les siens ici personnellement établi et constitué par devant moi notaire et témoins à la prière et requête du dit Sieur Joseph Dupasquier s'est rendu caution de ce dernier et a promis ainsi qu'il promet de représenter la susdite quantité de vin par lui déjà estimée, toutes et autant de fois qu'il en serait requis par justice, vin pur et net de la qualité des vignes des Rubodes et c'est à peine de tous dépens, dommages, intérêts, sous l'obligation constitution de ses biens présents et anciens, et c'est avoir renoncé au bénéfice de division d'ordre et de discussion, avec promesses que fait le dit Sieur Joseph Dupasquier de relever sa dite caution de tout ce qu'il pourrait souffrir pour regard du fait du présent cautionnement et c'est aux mêmes peines obligation des ses biens et clauses de constitut que dessus et sous la proteste qu'il fait de se pourvoir, ainsi et comme il avisera à son insu, ainsi qu'ils ont déclarés en notre présence, et ainsi par moi a été procédé la suite de ma dite commission et j'ai lu et prononcé tout ce que dessus aux dits Sieurs Joseph Dupasquier, Mare Dupasquier expert juré etcaution ci dessus en présence de Mr Prudent Belly, praticien, bourgeois d'Yenne, de Claude Saudan charpentier, Anthelme Sibuet Caraffaz, tous de la paroisse du dit Yenne, témoins requis, et encore en présence des dits Jean Joly et Antoine Berthet dit Vagas habitants du dit Somont, vignerons susdits et d'Honorable Claude François Ador, soldat de justice à moi donné pour main forte. Je vis deux cuves qui sont dans le dit cellier.
Signés par les jurés et témoins

Et du dit lieu nous nous sommes transportés dans le château de Somont. J'ai de même procédé à la saisie et séquestrer au préjudice du Sieur Antoine Dupasquier de ses tonneaux de vin qui se trouvent actuellement dans cinq cuves. Quatre vers le pressoir et une sous la galerie. La vendange desquelles a été de même estimée à ma requête par le dit Sieur Marc Dupasquier, expert juré de cette juridiction à la quantité de cinquante six barils de vin, tenants vingt quatre à vingt cinq pots le barils, pot de village, et comme le dit Sieur Antoine Dupasquier, fermier de Somont n'a point comparu et qu'il se faisait tard, j'ai tant seulement établi pour gardiateurs au dit vin Claude Saudan charpentier et Anthelme Sibuet dit Carrassat, tous deux du dit Somont et vignerons du dit Sieur fermier, lesquels étant ici présents ont promis de me représenter la susdite quantité dans tout le courant du jour de demain a peine de tous. Dans obligation constitution de leurs biens et nous nous sommes retirés après avoir procédé comme dessus en l'assistance et présence du dit sieur expert et du Sieur président Belly.
Signatures des témoins

L'an mil sept cent quarante et un et le dix octobre à trois heures après midi, dans le château de Somont, où je, soussigné Dominique Chaunet notaire collégié, me suis transporté pour faire déplacer les vendanges qui sont dans les cinq cuves dont mention est faite dans mon verbal ci devant au jour d'hier et pour éviter le déplacement, ont comparu par devant moi dit notaire et en présence des témoins ci bas nommés le sieur Marc fils de feu sieur Jean Dupasquier né et habitant de la paroisse de St-Paul, fermier de Rubod, lequel de gré, pour lui et les siens étant ici formellement établi et constitué, s'est rendu caution de la quantité de sept tonneaux de vin des vignes vendangées de la Dame de Somont. La vendange desquelles est actuellement dans les cuves et laquelle a été estimée par le sieur Marc Dupasquier, à feu Pierre Dupasquier estimateur juré de cette juridiction, habitant au dit Somont, le jour d'hier ainsi qu'il en conte par mon dit verbal duquel j'ai fait lecture au dit fermier de Rubod, qui a remis ainsi qu'il promet représenter la susdite quantité de sept tonneaux de vin tenant huit barils chacun de vingt quatre à vingt cinq pots de village chaque baril, vin pur et net de la qualité des susdites vignes tant de fois qu'il en sera requis [… feuille pliée]
Signatures des témoins

Enjoint à Me Pierre Belli, curial de la Dragonière, paroisse d'Yenne, de procéder à la saisie soit séquestre d'environ trois tonneaux de vin au préjudice de Me Hyacinte Daviet, que celui-ci a vendangé dans le vignoble des Coulies au mépris de l'arrêt du 23 Septembre dernier et de remettre le dit vin entre les main d'un gardiateur, recéant et solvable qui sera chargé du commerce, sauf que le dit Me Hiacinte Daviet ne donne lui-même caution recéante et solvable pour la représentation du dit vin, commettons à ces fins le dit Me Belli à Yenne, ce 10 Septembre 1741.

L'an mil sept cent quarante et un et le douze octobre et sur environ les huit heures du matin Me soussigné Pierre Belly,

© Archives départementales de la Savoie

Registre Emprises de montmayeur (1764).

curial de la Dragonnière, certifie que notifié de l'injonction ci-dessus à moi faite par …La Rais…, délégué le dix du courant aux fins de procéder à la saisie, soit séquestre, d'environ trois tonneaux de vin au préjudice de Hyancinthe Daviet que celui-ci a recueilli dans le vignoble des Coulies, je me suis transporté au dit lieu des Coulies et dans la maison qu'occupe au dit lieu le dit Daviet où étant je lui ai fait lecture du décret ci-dessus lui déclarant que j'allais procéder à saisie des vins et vendanges qui se trouvaient chez lui, l'interpellant […]

Dans le (...?) où j'ai trouvé six cuves sans vin ni vendanges et ensuite nous sommes entrés dans la cave où nous avons trouvé douze barils de vin nouveau. Dans deux tonneaux dont l'un contenant environ huit barils … pleins de vin blanc et les autres quatre se trouvaient dans un demi tonneau du vin rouge, le tout cependant provenu du même vignoble. Ayant interrogé le dit sieur Daviet sur ce qu'était devenu le surplus du vin qu'on avait reconnu chez lui, il m'a répondu que Baltazard et François Couleur et François Lagrange, ses vignerons, en avaient déplacé semblable quantité pour leur part, en conséquence de quoi j'ai procédé à la saisie des dits douze barils de vin et comme j'étais prêt à les faire déplacer pour les mettre entre les mains d'un gardiateur, recéant et solvable, aurait comparu Me Pierre fils de feu Me Joseph Bally notaire et commissaire de la ville d'Yenne... Ainsi qu'il se charge des douze barils de vin […]

Enjoint le sieur Dominique Daviet, châtelain d'Yenne, de procéder à la saisie soit séquestre d'environ douze barils de vin vendangés par Claude Rubod, fermier des Pères Chartreux, dans le vignoble de Lagneux, au mépris de l'arrêt du Sénat du vingt trois septembre dernier et de mettre la dite vendange si elle est encore en existence ou le vin qui en sera provenu entre les mains d'un gardiateur, référant et solvable qui se chargera de les reporter sauf qui celui Claude Rubod ne donnera lui-même caution de la dite reportation commettant à cette fin le dit Me Daviet, fait à Yenne ce 9 octobre 1751.

Enjoint à Me Dominique Daviet, châtelain d'Yenne, de procéder à la saisie soit séquestration de la vendange qui se trouvera dans les granjons des seigneurs comte de Rochefort et comte de Charlière , derrière le lieu du Chatelard au préjudice de me Joseph Dupasquier, fermier du dit seigneur de Rochefort et du dit Seigneur de Charlier, en ayant un et n'en ayant point au préjudice de celui à qui elle appartiendra et encore du vin nouvellement pressé qui pourrait être provenu de la vendange cueillie par Charles Dupasquier, fermier du seigneur de la Balme dans les vignes du Chatellard, tant comme fermier que comme propriétaire d'une vigne située au dit lieu, le tout quoi il remettra entre les mains d'un gardiateur, préséant et solvable qui se soumettra de le représenter en étant requis ou le laisser entre les mains des propriétaires en tant qu'ils donnent bonne et suffisante caution pour la représentation, commettant à ces fins de dit me Daviet, fait à Yenne ce dix octobre 1741.

L'an mil sept cent quarante et un, le onze octobre, je soussigné Dominique Daviet, collégié, certifie qu'ensuite de la commission de l'autre part (…) datée du jour d'hier à moi donné par honorable De Laraune, délégué de nos seigneurs du Sénat, portant de procéder à la saisie soit séquestre des vins vendangés dans les vignes du Seigneur comte de Seyssel, dont le Sieur Charles Dupasquier est fermier, comme encore de saisir les vins par lui vendangés dans une vigne à lui appartenant en son particulier, de même de procéder à la saisie et séquestre de la vendange des vignes des Seigneurs comte de Charlier et de Rochefort laquelle est actuellement dans leurs celliers appelés la Genotier, en fonction de laquelle commission je me suis transporté, accompagné de deux soldats de justice, à moi donnés pour main forte, dans le cellier du Seigneur comte de Rochefort duquel le Sieur Joseph Dupasquier est fermier que j'aurais trouvé dans le dit cellier, je lui ai fait lecture de ma commission et déclaré comme à son prédujice et de tous les autres qu'il appartiendra, j'allais procéder à la saisie et séquestre des vins qui se trouveraient dans le dit cellier. Le dit Joseph Dupasquier m'a répondu qu'il n'avait vendangé qu'en conséquence des emprises qui avaient été publiés comme étant les dites vignes tous raisins blancs et nonobstant ce, j'ai fait percer la cuve qui est dans le dit cellier par le dit Me Dupasquier, le vin de laquelle s'est trouvé effectivement pelure d'oignons, cela saisie duquel soit vendange qui est dans la dite cuve, j'ai procédé. Laquelle cuve peut contenir environ vingt gerlées et qui se trouve actuellement à peu près à moitié pleine de vendange en raisins blancs ainsi que j'ai reconnu et qui a été estimée par le Sieur Pierre Belly, le fils, à douze barils de vin pur et contenants vingt quatre à vingt cinq pots chacun, ainsi que j'ai reconnu.

De là nous nous sommes transportés dans le cellier du seigneur comte de Charlier au-dedans duquel nous avons trouvé le Sieur Jacques Collomb, agent dudit seigneur auquel j'ai de même déclaré comme au préjudice du dit seigneur comte. J'allais en vertu de ma dite commission préjudice procéder à la saisie des vins qui se trouveraient dans le dit cellier. Il m'a fait pareille réponse que le dit Joseph Dupasquier concédant les dites emprises et nonobstant ses représentations.

Je l'ai interpellé de vouloir ouvrir le dit cellier dans lequel nous avons trouvé trois cuves dans l'une desquelles en entrant et peut-être le trois quart pleine, je l'ai fait paraître. Le vin qui en est sorti se trouve effectivement Blanc tirant sur le Roux et nonobstant ce, j'ai procédé à la saisie d'icelui qui a de même été estimé par le dit Sieur Belly à vingt barils d'échaudit, et quand aux deux autres cuves nous n'avons plus trouvé dedans. De là nous nous sommes transportés dans le cellier du dit Sieur Charles Dupasquier dans lequel après deux perquisitions nous n'avons trouvé ni vin ni vendanges dedans, et enfin nous nous sommes transportés dans le château du seigneur comte de Seyssel, au Chatelard, duquel le dit Charles Dupasquier est fermier qui nous aura introduit dans Lucey, mené (le conduit ?).

En premier lieu dans les (tenailles ?) et après deux perquisitions faites nous

n'avons trouvé aucun vin ni vendange, dans les cuves d'icelui, je l'ai interpellé d'ouvrir la cave, ce qu'ayant fait, nous y avons trouvé trois tonneaux deux tiers pleins, de vin Blanc nouveau, ainsi que j'ai reconnu pour en avoir goûté, après les avoir fait percer et dans le troisième peut y avoir environ deux ou trois barils de vin blanc vieux, à la saisie desquels deux tonneaux de vin nouveau j'ai procédé, qui peuvent tenir douze barils d'échaudit, chacun m'ayant, déclaré que les vignerons en aurait eu autant, le tout dans la grande vigne du Chatelard dans les emprises ont mises au … du courant ainsi qu'il m'a représenté et pour suite ….
Les déplacements de tous les vins ci devant étant tant dans les celliers des dits seigneurs comtes de Rochefort et de Charlier et dans la cave du château du Chatelard, à la prière et requête des dits Sieurs Joseph et Charles Dupasquier et Jacques Collomb […]

Chargés de tous les susdits vins étant dans les sus dits cellier et cave du Chatelard sous la quantité cy devant désignée et promet d'iceux représenter à justice vin pur et net de la qualité du dit vignoble toutes fois qu'il en sera requis et c'est a peine de tous dépens d'âges et d'intérêts sous l'obligation et constitution de ses biens […]"

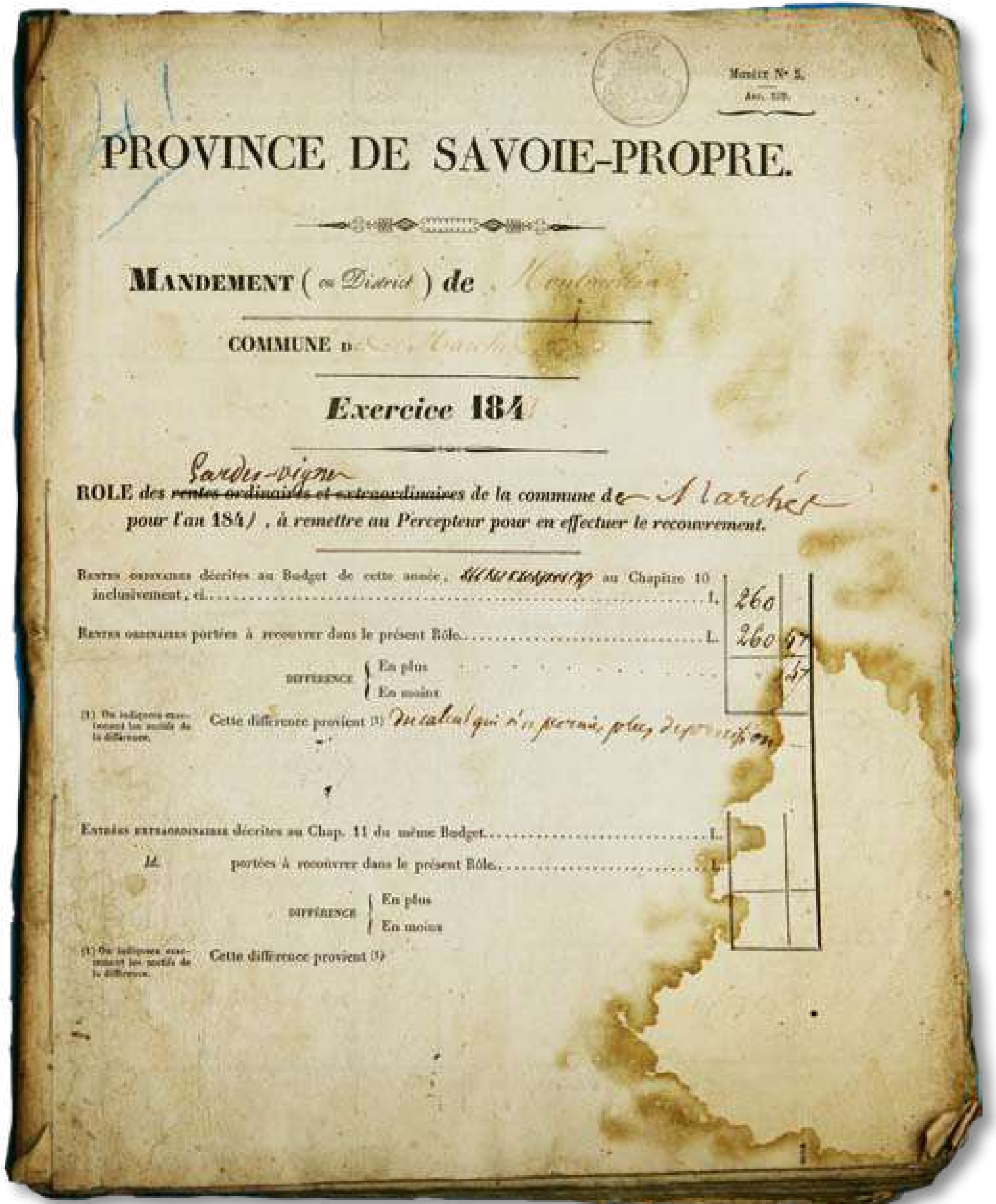
Le long itinéraire conduisant Me Daviet, de caves en caves, autour de Yenne, dans ce milieu du XVIIIe siècle, est riche d'enseignement.
- Il nous montre d'abord, dans cette région, la concentration de vignobles possédés par de grandes familles de la noblesse savoyarde : comte de Rochefort, comte de Charlière, comte de Seyssel et seigneur de la Balme, sans oublier les Père Chartreux.
- Il nous indique également que l'accusé, le sieur Dupasquier, fermier de tous ces aristocrates, est à l'évidence aisé. Il habite le château de Rubod, à Saint-Paul-sur-Yenne.
- La visite des différentes caves n'est pas une visite de courtoisie, le notaire est accompagné d'un ou deux hommes en arme,
- Le vin trouvé dans les tonneaux des caves peut être selon le cas du vin blanc vieux, du vin tirant sur le roux, du vin "*pelure d'oignon*".

4.1.c. Les gardes vignes

Les procédures juridiques du Sénat de Savoie, conservées par les Archives départementales, permettent de rentrer dans le quotidien de la viticulture savoyarde des XVIIe et surtout XVIIIe siècles. Garants de la bonne application des arrêts viticoles du Sénat de Savoie, les gardes vignes sont au cœur de plusieurs procès :

- en 1766, un jeune garçon blesse d'un coup de pierre à la tête un garde vigne d'Arbin,
- en 1791, une patrouille militaire arrête deux habitants de Chapareillan armés, croyant qu'il s'agissait de soldats français. Ils étaient en fait les gardes vignes de la communauté.

Mais c'est le procès qui oppose en 1774, les gardes vignes de Saint-Pierre-d'Albigny aux Syndics et conseillers de la communauté qui retiendra notre attention dans les extraits suivants (en précisant que les minutes de ce type de procès contradictoires sont d'autant plus volumineuses que les dépositions sont nombreuses et complétées par divers perquisitions, constats et procès verbaux dressés sur les lieux de délits).
Le procès oppose treize gardes vignes au conseil municipal d'une commune notoirement viticole, celle de Saint-Pierre-d'Albigny. Les gardes vignes se plaignent


Modèle N° 5.
PROVINCE DE SAVOIE-PROPRE.
MANDEMENT (ou District) de
COMMUNE d
Exercice 184
ROLE des ~~rentes ordinaires et extraordinaires~~ Gardes-vignes de la commune de Marches pour l'an 1841, à remettre au Percepteur pour en effectuer le recouvrement.
Rentes ordinaires décrites au Budget de cette année, au Chapitre 10 inclusivement, ci ... L. 260
Rentes ordinaires portées à recouvrer dans le présent Rôle ... L. 260
Différence { En plus / En moins
(1) On indiquera sommairement les motifs de la différence. Cette différence provient (1)
Entrées extraordinaires décrites au Chap. 11 du même Budget ... L.
Id. portées à recouvrer dans le présent Rôle ... L.
Différence { En plus / En moins
(1) On indiquera sommairement les motifs de la différence. Cette différence provient (1)

© Archives départementales de la Savoie

Rôle des gardes vignes Les Marches 1841-1847 (202 E Dépôt 104).

de ne pas avoir été payés. À l'inverse le conseil de la communauté accuse ces derniers de ne pas faire leur travail.

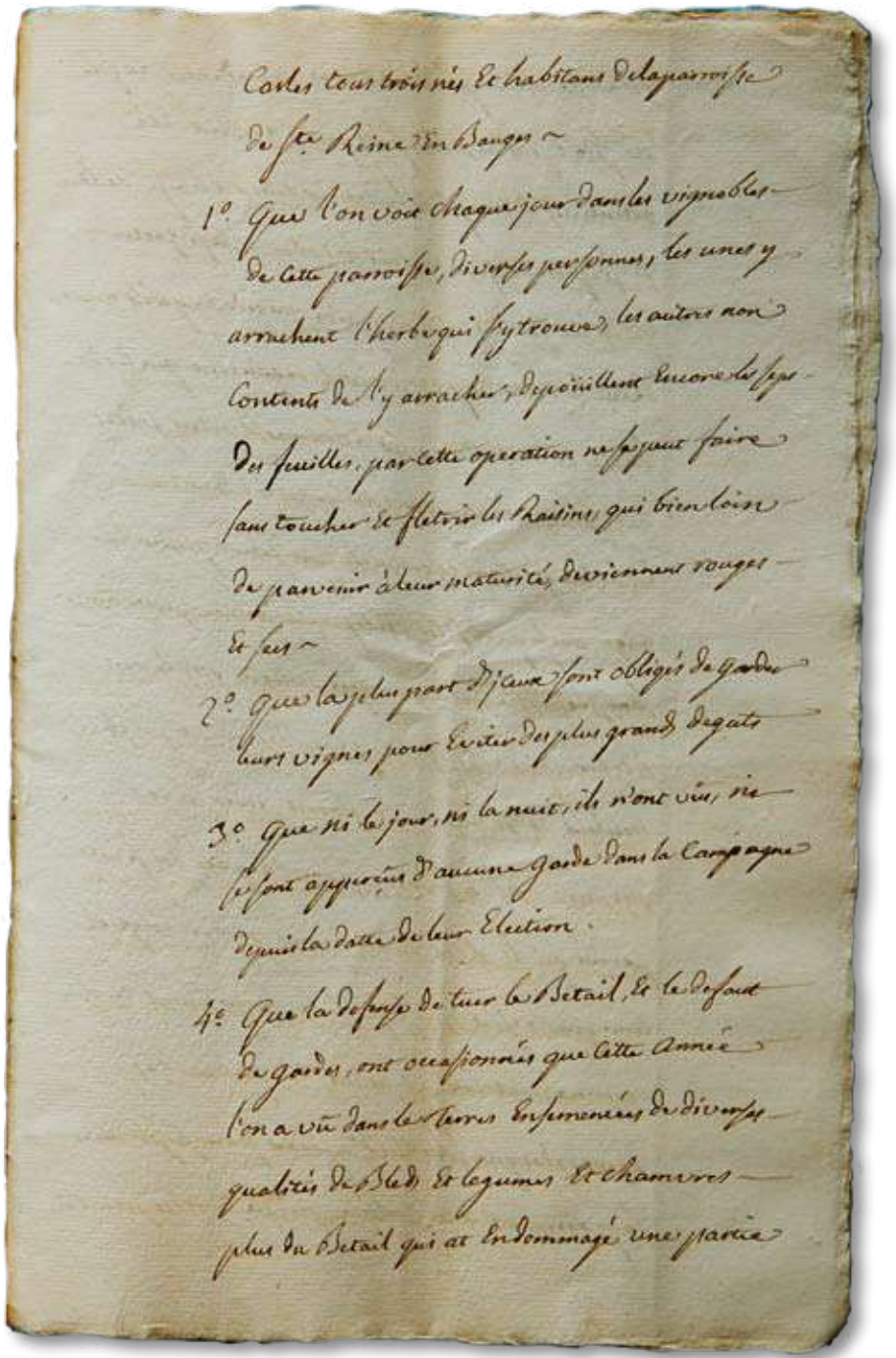
"Liste des demandeurs du 25 Août 1774 au procès des honorables François Grisard, Antoine Mugnier, Robert, Joseph Tarche, Maurice Bouvet, Claude Henry Buevor, François Vellettat, Jean-Baptiste Chevillard,

Joseph Saint-Germain, Louis Gex, Jean Brunet, Claude François Cajean, demandeurs contre les syndics et Conseil de la paroisse de Saint-Pierre d'Albigny, demandeurs.

Ont comparu par devant Me Bouvier, prieur des actuaires, tant les dits François Grisard que les dits Jean-François Cajean, celui tant de son chef et en qualité de procureur des autres demandeurs par mandat du 17 mai dernier curial(…), lesquels ensuite de l'ordonnance rendue ce jour par le seigneur sénateur Biord, rapporteur de la cause portant de fonder jugement dans le jour, se présentent contre les défenseurs, constituent, et encore le dit Cajean, substitue pour procureur Me Chevallier, présent et acceptant pour élection de domicile et pour établissement de leur demande, l'on produit tant la susdite procuration, que la dite ordonnance, icelle précédée de la requête des dits demandeurs du dix neuvième du courant, et des décrets et lettres sur icelle, plus l'on produit en un cahier de procédures contenant dix sept feuillets utiles, les précisions obtenues du Sénat par les dits demandeurs et mentionnés dans la dite requête, au folio dixième duquel on voit entre autres l'ordonnance sénatoriale du 23 juin dernier par laquelle il a été ordonné aux dits défendeurs de leur remettre dans le terme de dix jours un état dument signé contenant la répartition de ce que les possesseurs des vignes, terres et autres fonds, à la conservation des fruits desquels les dits demandeurs ont été établis gardes, doivent leur payer pour leur salaire, en conformité du paragraphe huit, titre treize, livre quatre du Règlement et a déclaré les frais faits par les demandeurs pour ce regard, de même que ceux de la dite ordonnance être à la charge des dits défendeurs.

En conséquence de cette production, les dits demandeurs paraissent bien fondés de persister, ainsi qu'ils font, aux conclusions prises par la susdite requête du 19 courant et c'est avec dépend dans les quels on requiert être déclarés que y seront compris tous ceux faits de la dite ordonnance sénatoriale du 23 juin dernier, puisque c'est le refus et la négligence de la part des dits défendeurs à satisfaire à icelle qui a donné lieu aux dits dépens, et comme il est assez visible que toutes les exceptions contenues dans la délibération d'hier exhibée par devant le dit seigneur rapporteur ce jour ne sont que des faux fuyants pour priver les dits demandeurs du paiement de leur salaire, ils espèrent que le Sénat n'y arrêtera pas, car il est à observer que quand il serait encore même vrai que les dits demandeurs n'auraient pas gardés soigneusement les fonds dont s'agit, il ne parait pas que cela put retarder la rémission du dit état, et les conclusions prises à défaut de lettre de rémission, parce que ce ne serait tout au plus les particuliers possédant fonds que pourraient leur former.

Cette objection, et seulement quand demande leur serait formée de leur dit salaire et non apprenant qu'il n'en est pas encore question sans préjudice de quoi l'on nie qu'il soit survenu sur les dits fonds aucuns dommages par la faute des dits demandeurs soit à défaut par eux de faire gardés comme ils le doivent, étant au contraire vrai qu'ils les ont gardés soigneusement et ont même fait des rapports par devant le châtelain du lieu sur quelques dégâts faits sur les dits fonds et ce sont entre autres les dits Humbert Chelaz, François Grisard et Joseph Donze, trois des dits demandeurs qui se sont transportés à cet effet par devant le dit châtelain séparément ainsi qu'on le soutient subsidiairement. En fait, et sans restrictions à preuves superflues, n'étant pas au moins des allégations inévitables contenues dans la dite délibération que les dits défendeurs viendront à bout de persuader une chose qui n'est pas



© Archives départementales de la Savoie

Procès de St-Pierre-d'Albigny contre les gardes vignes, 1774 (138 E dépôt 63).

et de soustraire à l'exécution des provisions du Sénat et l'on continue de protester de tous dépens et acte signé au bas de l'original du présent par Me Prallet pour Me Chevallier procureur qui a mis une livre dix sols à tant vaquer, fait à Chambéry au greffe civil du sénat les an et jour susdits.

Du dit jour et an, au susdit procès ont comparus par de le dit (…) actuaire, les dits François Grisard et Jean-François Pajean, qui affirment être venus exprès de Saint Pierre d'Albigny leur habitation en cette ville pour paraître ce jour par devant le dit (…) rapporteur et ensuite faire dresser l'acte ci-devant, et avoir à ces fins vacqué, le jour que retour, chacun trois jours, dont ils ont requis acte. Et acte signé au bas de l'original par le dit Jean-François Pajean, l'un des comparants et par Me Prallat pour Me Chevallier procureur qui a mis son dus dix sols, fait à Chambéry au Greffe civil du fiscal les an et jour susdits.

Citation des défendants

Du 25 Août 1774 a comparu au greffe civil du Sénat, et par devant le prieur des actuaires honorable Joseph Guilliot, conseiller et député du Conseil de Saint-Pierre-d'Albigny, par acte de délibération du jour d'hier signé par Me Millior, secrétaire ici produite, les dits syndics et Conseil, cités par exploit du 20 courant signé Brun, à requête des Honorables Jean-François Pajean, François Grisard, Antoine Mugnier et Robert, Joseph Fraresse, Joseph Bouvet, Claude Henry Buevor, François Velettaz, Jean-Baptiste Chevilliard, Joseph Donzel et Humbert Chetar, Joseph Saint Germain, Louis Gex, Jean Brunet, Claude St Germain et Benoit Passieux, gardes établis à la conservation des fruits, derrière le dit lieu, demandeurs.
En requête du 19 du courant mois, lequel comparant en susdite qualité pour satisfaire à l'ordonnance du seigneur sénateur Rapporteur de ce jour, se présente contre les demandeurs fait constitue et au besoin substitue pour son procureur Me Lombard ici présent et acceptant élection de domicile et autres (…) requêtes des que les demandeurs se sont présentés et établis leur demande les dits syndics et conseil rédigeront leur dire par écrit et fourniront de leurs légitimes défenses, et feront telles offres que justice, conformément à la dite ordonnance et acte signé au bas de l'original du présent par lequel Joseph Guilliet comparant et par Me Lombard procureur qui a mis dix sols, fait à Chambéry au greffe civil du sénat les an et jour susdit.

Extrait de la déposition reproduite par l'acte ci-devant

Du 24 Août 1774, le Conseil de la Communauté de Saint-Pierre-d'Albigny, étant dûment assemblé, au son de la cloche, au lieu, heure et manière accoutumée, auquel Conseil sont intervenus Honorable Michel Dure, syndic, honorable Joseph Perrière, honorable Joseph Boccon, sieur François Louis Favey, honorable François Annet Bertrand, honorable Joseph Guilliet et honorable Laurent Donzel, conseillers composant entre eux le dit conseil, lesquels sur les représentations faites par Me Jean François, fils de feu Me Laurent Mollot, Me Joseph Marie fils de feu Jean Baptiste Curial, tous les deux notaires royaux collégiés, sieur Joseph à feu François Guillot, sieur Etienne fils de feu Hieros Tipot, sieur Hirosme, fils de feu Sr Joseph Berthet tant de son chef qu'en qualité de procureur de noble François Vichard de St-Real, Sr Jean-Louis à feu Pierre Buffet, Sr Henry, fils de feu Louis du Rocher, Sr Louis fils de feu André Besson, agissant tant de son chef qu'en qualité de procureur du Sr Antoine Blanc et d'agent de Noble Charles Perrin auditeur de la Religion des Saints Maurice et Lazarre, et de noble François Graffion, honorable Jacques à feu Jean Davioud, Pierre à feu Joseph Passieux, Pierre à feu François Bocquin, Pierre à feu François Bouvet, Pierre à feu Piere Bouvet, Jacques à feu Claude Vendange, Pierre à feu Paul Vellettaz, Barthélemi à feu Antelme Dagand, François à feu François Perroud, Claude Laurent Boisson, Jean fils de Joseph Vioud, Antoine à feu Etienne Ballon, Jean à feu Jacques Ropillion, Joseph et Pierre à feu Claude Perrier, Balthazard et Pierre frères enfants de feu Joseph Bouvet, Joseph à feu Joseph Bouvet dit Dalex tous nés et habitants de la présente paroisse sauf le dit sieur Borson qui est natif de celle de Miollans et le dit sieur Guilliot qui est né de la paroisse de Celingy et le dit sieur du Rochat, du Pont de Beauvoisin, honorables Raymond et Etienne fils de Joseph Gaudin et François fils d'Etienne Carles, tous trois nés et habitants de la paroisse de Sainte-Reine-en- Bauges.

1° Que l'on voit chaque jour dans les vignobles de cette paroisse, diverse personnes, les unes y arrachent l'herbe qui s'y trouve, les autres non contents de l'y arracher, dépouillent encore les ceps des feuilles, par cette opération ne peut se faire sans toucher et flétrir les raisins, qui bien loin de parvenir à leur maturité deviennent rouges et feu.

2° Que la plus part d'iceux sont obligés de garder leurs vignes pour éviter des plus grands dégâts.

3° Que ni le jour, ni la nuit, ils n'ont vu, ni se sont aperçus d'aucune garde dans la campagne depuis la date de leur élection.

4° Que la défense de tuer le bétail et le défaut de gardes ont occasionnés que cette année l'on a vu dans les terres ensemencées de diverses qualités de blé et légumes et chanvre plus de bétail qui a endommagé une partie de la récolte, que les années précédentes ; ce qui ne serait pas arrivé si les gardes avaient été attentives à remplir le devoir de leur charge, au lieu de frequenter jour et nuit les cabarets et de jacter qu'ils ne feraient aucune garde jusqu'à ce qu'ils aient reçu le cottet et par ces motifs requièrent que les dits syndic et conseillers aient à nommer d'autres gardes qui soient attentives et vigilantes à l'exercice de leur charge, sous l'offre qu'ils font de leur payer leur gage, ainsi qu'il s'est pratiqué les années précédentes sans préjudice des dommages et intérêts qu'ils ont à cotter contre les gardes élues, déclarant qu'ils ne veulent et, n'entendent point payer à ces derniers aucun salaire pour regard des fruits perçus qu'ils n'ont aucunement gardés en quel temps que ce soit, ainsi qu'ils le soutiennent en fait comme notoire, et ayant en notice des démarches que font les dits gardes pour se procurer le paiement d'un salaire qui ne leur est point du pour n'avoir fait aucun office de gardes, et notamment de la copie de requête qu'ils ont présentés au Sénat à ces fins, et qui a été signifiée le 20 du courant par le sergent Brun, ont unanimement députés le dit honorable Joseph Guillot, l'un des dits conseillers pour et au nom des dits syndic et conseillers le présenter.

1° L'impossibilité où ils se sont trouvés de donner le cottet aux dits gardes, eu égard à l'indisposition de Mr Million secrétaire soussigné

2° Que quand même le dit cottet leur aurait été remis (lequel n'aurait pu se faire par d'autres que par le dit Mr Million qu'à grand frais et dans un plus long terme qu'il n'a été donné,) il ne leur aurait été du aucun salaire, pour n'avoir fait jusqu'à présent aucune fonction de garde, ainsi qu'il est soutenu en fait comme notoire, et qu'il en résulte des dites représentations ;

lui donnant en outre pouvoir, eu égard à l'urgence du cas, de prendre telles conclusions qu'il conviendra pour obtenir la permission de nommer d'autres gardes pour les vignes, sans préjudice des dommages et intérêts qu'ils ont à cotter contre les gardes élues, tant par rapport aux dites vignes que pour ce qui concerne la récolte perçue et faire de telles déclarations, offres acceptations et réquisitions que de raison, soutenir tous faits requis et nécessaires et nier ceux du partie adverse et promesse de la relever de toutes charges occasion de la présente supportables à peine de tous dans, fait et prononcé au dit lieu en présence du Sieur Jean Baptiste Coppié, marchand natif d'Argonex, en Genevois, et du dit honorable Georges Bogny natif du présent lieu et tous deux y résidants témoins requis, les dits sieurs Ducret, Savey, Bertrand, Perrière, Boccon, Mollet, Curial, Guillot, Berthet Charroch, Borson, Durochet, Tissot, Guillot et Buffet, avec François Perroud, Jean Riond, Jean Ropillion, Reymond et Etienne Gaudin frères, pierre Perrier et Joseph Bouvet ont signé de même que le dit Sieur Coppié l'un des témoins, et moi secrétaire soussigné et le dit honorable Donzel l'un des dit conseillers avec les autres représentants, et le dit George Bogey, l'un des témoins y ont fait leurs marques pour ne savoir écrire de ce enquis par moi notaire et secrétaire soussigné qui ai expédié au Conseiller député le présent que j'ai fait écrire par Sieur Jacques Marie Fernex,
Signé à l'original de la présente expédition par Me Nicolas Million notaire et secrétaire"

A l'issue de ce procès, raison sera donnée aux syndic et conseils de Saint-Pierre-d'Albigny. Ce document montre la complexité des rapports noués autour de la surveillance des vignobles entre les propriétaires et les gardes vignes. Les enjeux sont d'autant plus grands quand le vignoble est important. La tension entre les propriétaires de vignes et le reste de la population apparaît avec évidence ; les gardes-vignes prenant dans le cas de Saint-Pierre-d'Albigny le parti de la population et non celui des propriétaires.

4.1.d. Bans des vendanges

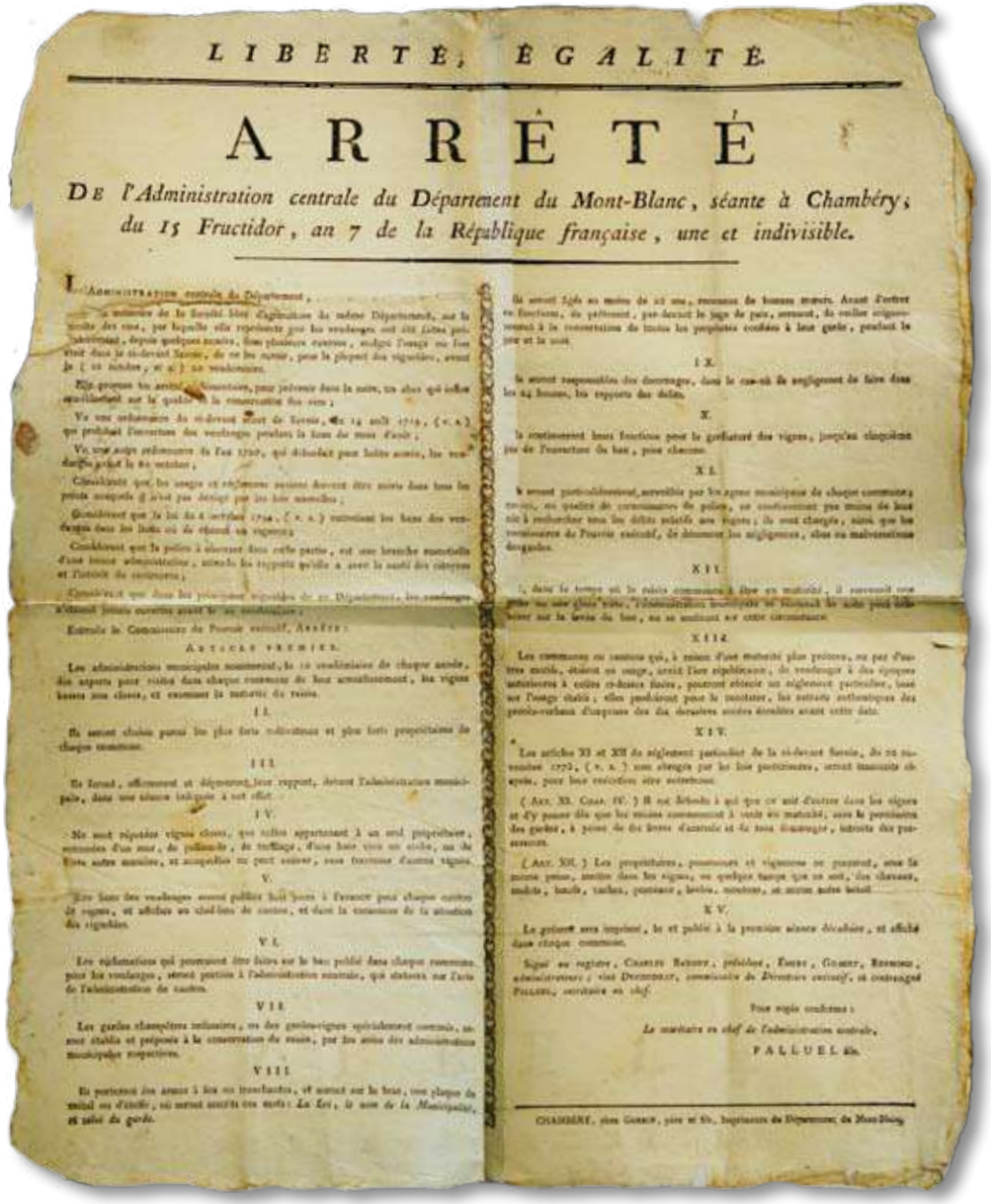
Quand en 1792, la Savoie est à son tour emportée dans le tourment révolutionnaire, les "*Emprises*" des vendanges changent de nom pour devenir "*ban des vendanges*", mais les références aux anciens décrets et règlements est mentionnée explicitement, comme en témoigne, l'arrêté du préfet du département du Mont-Blanc, en date du 5 septembre 1798.

"Arrêté de l'administration centrale du département du Mont-Blanc du 15 Fructidor, an 7 de la République.
L'administration centrale du Département,

Dans un mémoire la Société libre d'Agriculture du même Département sur la récolte des vins, par laquelle elle représente que les vendanges ont été faites prématurément, depuis quelques années, dans plusieurs cantons, malgré l'usage où l'on était dans la ci-devant Savoie, de ne les ouvrir, pour la plupart des vignobles, avant le (12 octobre, v.s.) 20 vendémiaire.
Elle propose un arrêté réglementaire, pour prévenir dans la suite, un abus qui influe sensiblement sur la qualité et la conservation des vins ;

Vu une ordonnance du ci-devant sénat de Savoie, du 14 août 1719, (v.s.) qui prohibait l'ouverture des vendanges pendant la lune du mois d'août ;

Vu une autre ordonnance de l'an 1720, qui défendait pour la dite année, les vendanges avant le 20 octobre ;



LIBERTÉ, ÉGALITÉ.

ARRÊTÉ

DE l'Administration centrale du Département du Mont-Blanc, séante à Chambéry, du 15 Fructidor, an 7 de la République française, une et indivisible.

© Archives départementales de la Savoie

Fonds Ban des vendanges de Fréterive,1797 - 1876 (193Edépôt 127).

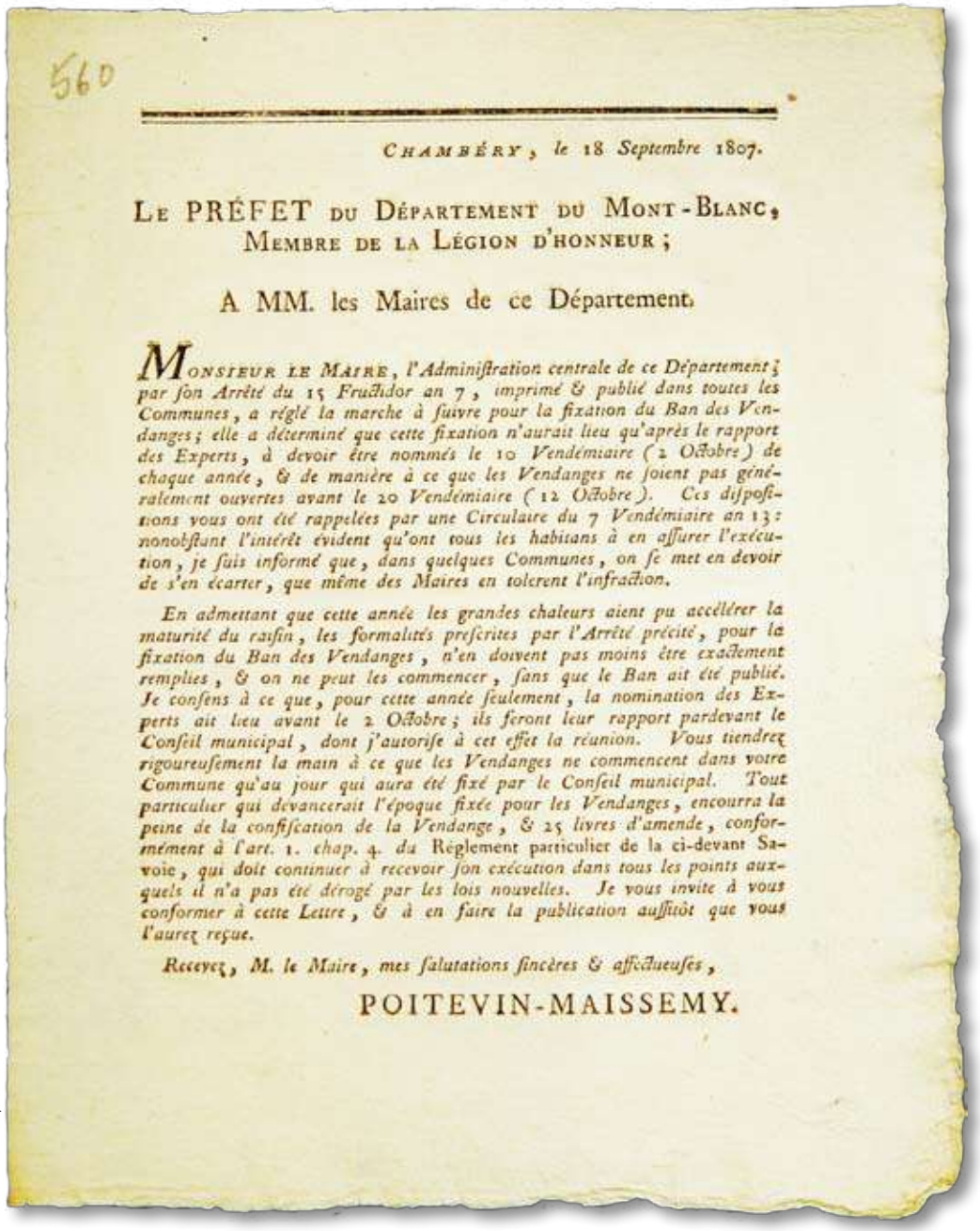
Considérant que les usages et règlements anciens doivent être suivis dans tous les points auxquels il n'est pas dérogé par les lois nouvelles ;

Considérant que la loi du 6 octobre 1794, (v.s.) entretient les bans des vendanges dans les lieux où ils étaient en vigueur ;

Considérant que les principaux vignobles de ce département, les vendanges n'étaient jamais ouvertes avant le 20 vendémiaire ;

Entendu le Commissaire du Pouvoir exécutif, ARRETE :

Article 1er
Les administrations municipales nommeront, le 10 vendémiaire de chaque année, les experts pour visiter dans chaque commune de leur arrondissement, les vignes basses non closes, et examiner la maturité du raisin.
II
Ils seront choisis parmi les plus forts cultivateurs et plus forts propriétaires de chaque commune.
III
Ils feront, affirmeront et déposeront leur rapport, devant l'administration municipale, dans une séance indiquée à cet effet.
IV
Ne sont réputées vignes closes, que celles appartenant à un seul propriétaire, entourées d'un mur, de palissade, de treillage, d'une haie vive ou sèche, ou de toute autre manière, et auxquelles on peut arriver, sans traverser d'autres vignes.
V
Les bans des vendanges seront publiés huit jours à l'avance pour chaque canton de vignes, et affiches au chef-lieu de canton, et dans la commune de la situation des vignobles.
VI
Les réclamations qui pourraient être faites sur le ban publié dans chaque commune pour les vendanges, seront portées à l'administration centrale, qui statuera sur l'avis de l'administration de canton.
VII
*Les gardes champêtres ordinaires, ou des gardes-vignes spécialement nommés, seront établis et préposés à la conservation du raisin, par les soins des administrations municipales respectives.**
VIII
Ils porteront des armes à feu ou tranchantes, et auront sur le bras, une plaque de métal ou d'étoffe, où seront inscrits ces mots : La Loi, le nom de la Municipalité, et celui du garde.
Ils seront âgés au moins de 25 ans, reconnus de bonnes mœurs. Avant d'entrer en fonctions, ils prêteront, par-devant le juge de paix, serment, de veiller soigneusement à la conservation de toutes les propriétés confiées à leur garde, pendant le jour et la nuit.
IX
Ils seront responsables des dommages, dans le cas où ils négligeront de faire dans les 24 heures, les rapports des délits.
X
Ils continueront leurs fonctions pour la gardiature des vignes, jusqu'au cinquième jour de l'ouverture du ban, pour chacun.
XI
Ils seront particulièrement, surveillés par les agents municipaux de chaque commune ; ceux-ci, en qualité des commissaires de police, ne continueront pas moins de leur coté à rechercher tous les délits relatifs aux vignes ; ils sont chargés, ainsi que les commissaires du Pouvoir exécutif, de dénoncer les négligences, abus ou malversations des gardes.
XII
Si, dans le temps où le raisin commence à être en maturité, il survenait une grêle ou une gelée forte, l'administration municipale se réunirait de suite pour délibérer sur la levée du ban, en se motivant sur cette circonstance.
XIII
Les communes ou canton qui, à raison d'une maturité plus précoce, ou par d'autres motifs, étaient en usage, avant l'ère républicaine, de vendanger à des époques antérieures à celles-ci-dessus-fixées, pourront obtenir un règlement particulier, basé sur l'usage établi ; elles produiront pour le constater, les extraits



560

CHAMBÉRY, le 18 Septembre 1807.

LE PRÉFET DU DÉPARTEMENT DU MONT-BLANC, MEMBRE DE LA LÉGION D'HONNEUR ;

A MM. les Maires de ce Département.

MONSIEUR LE MAIRE, l'Administration centrale de ce Département ; par son Arrêté du 15 Fructidor an 7, imprimé & publié dans toutes les Communes, a réglé la marche à suivre pour la fixation du Ban des Vendanges ; elle a déterminé que cette fixation n'aurait lieu qu'après le rapport des Experts, à devoir être nommés le 10 Vendémiaire (2 Octobre) de chaque année, & de manière à ce que les Vendanges ne soient pas généralement ouvertes avant le 20 Vendémiaire (12 Octobre). Ces dispositions vous ont été rappelées par une Circulaire du 7 Vendémiaire an 13 : nonobstant l'intérêt évident qu'ont tous les habitans à en assurer l'exécution, je suis informé que, dans quelques Communes, on se met en devoir de s'en écarter, que même des Maires en tolerent l'infraction.

En admettant que cette année les grandes chaleurs aient pu accélérer la maturité du raisin, les formalités prescrites par l'Arrêté précité, pour la fixation du Ban des Vendanges, n'en doivent pas moins être exactement remplies, & on ne peut les commencer, sans que le Ban ait été publié. Je consens à ce que, pour cette année seulement, la nomination des Experts ait lieu avant le 2 Octobre ; ils feront leur rapport pardevant le Conseil municipal, dont j'autorise à cet effet la réunion. Vous tiendrez rigoureusement la main à ce que les Vendanges ne commencent dans votre Commune qu'au jour qui aura été fixé par le Conseil municipal. Tout particulier qui devancerait l'époque fixée pour les Vendanges, encourra la peine de la confiscation de la Vendange, & 25 livres d'amende, conformément à l'art. 1. chap. 4. du Réglement particulier de la ci-devant Savoie, qui doit continuer à recevoir son exécution dans tous les points auxquels il n'a pas été dérogé par les lois nouvelles. Je vous invite à vous conformer à cette Lettre, & à en faire la publication aussitôt que vous l'aurez reçue.

Recevez, M. le Maire, mes salutations sincères & affectueuses,

POITEVIN-MAISSEMY.

© Archives départementales de la Savoie

Fonds Ban des vendanges de Fréterive,1797-1876 (193Edépôt 127).

fixées, pourront obtenir un règlement particulier, basé sur l'usage établi ; elles produiront pour le constater, les extraits
XIV
Les articles XI et XII du règlement particulier de la ci-devant Savoie, du 22 novembre 1773, (v.s.) non abrogés par les lois postérieures, seront transcrits ci-après, pour leur exécution être entretenue.
(Art. XI Chap.IV) Il est défendu à qui que ce soit d'entrer dans les vignes et d'y passer dès que les raisins commencent à venir en maturité, sans la permission des gardes, à peine de dix livres d'amende et tous dommages, intérêts des possesseurs.
(Art.XII) Les propriétaires, possesseurs et vignerons ne pourront, sous la même peine, mettre dans les vignes, en quelque temps que ce soit, des chevaux, mulets, bœufs, vaches, pourceaux, brebis, moutons, ni aucun autre bétail.
XV
Le présent sera imprimé, lu et publié à la première séance décadaire, et affiché dans chaque commune.

Signé au registre, Charles Bavouz, président, Emery, Gilbert, Reymond, administrateurs ; visé Ducoudart, commissaire du Directoire exécutif, et contresigné Palluel, secrétaire en chef.
Pour copie conforme : le secrétaire en chef de l'administration centrale, Palluel fils."

L'arrêté révolutionnaire s'appuie sur la Loi de 1794 qui indiquait : "*Chaque propriétaire sera libre de faire sa récolte de quelque nature qu'elle soit, à l'époque qui lui conviendra, pourvu qu'il ne cause aucun dommage aux propriétaires voisins. Cependant, dans les pays où le ban des vendanges est en usage, il pourra être fait chaque année, un règlement par le Conseil de la commune*".

Il reprend les "ordonnances" del'"ancien régime" (celles de 1719 et 1720) et maintien la fonction de gardes-vignes avec la possibilité qu'ils soient armés. Il reconnaît implicitement la grande expertise viticole des savoyards dont les usages et règlements résultent d'une très longue expérience.
Ainsi, le cérémonial de l'annonce des "Emprises" que l'on a vu précédemment présidé, à Villard-Sallet par le comte de Montmayeur, perdure sous une forme républicaine, quelques années plus tard, à l'automne 1801, comme le décrit l'affiche placardée sur les murs de la commune de Fréterive.

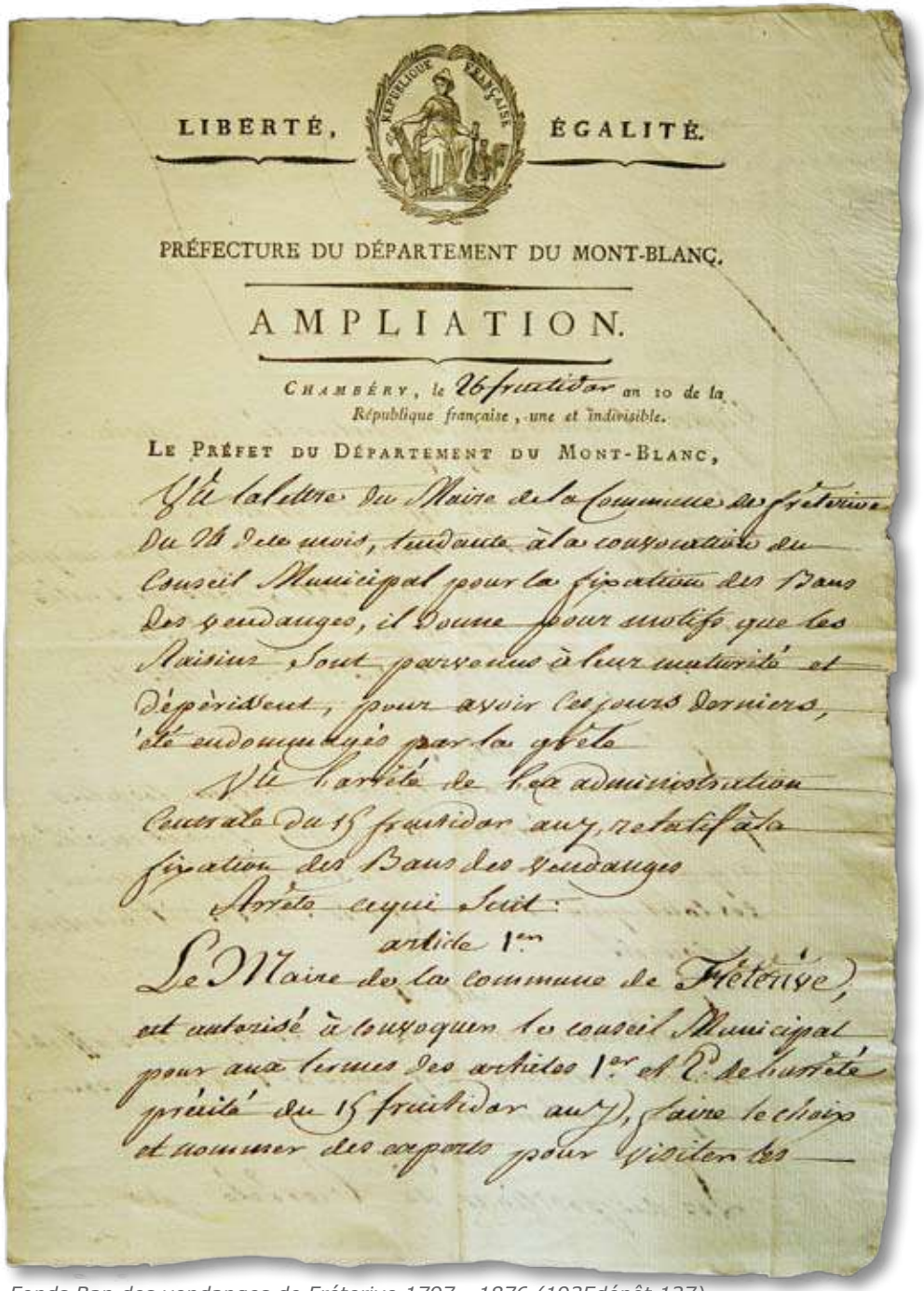
"Préfecture du département du Mont-Blanc
AMPLIATION
Le 26 Fructidor de l'an 10 de la République
Le préfet du département du Mont-Blanc,

Vu la lettre du Maire de la commune de Fréterive, du 24 de ce mois, tendante à la convocation du Conseil Municipal pour la fixation des Bans des vendanges, il donne pour motifs que les raisins sont parvenus à la maturité et dépérissent, pour avoir les jours derniers été endommagés part la grêle

Vu l'arrêté de l'ex administration du 15 fructidor an 7 relatif à la fixation des Bans des vendanges
Arrête ce qui suit

Article 1er
Le maire de la commune de Fréterive est autorisé à convoquer le conseil municipal pour aux termes des articles 1er et de l'arrêté précité du 15 Fructidor an 7, faire le choix et nommer des experts pour visiter les vignes et examiner la maturité du raisin.

Article 2
Ces experts diront, affirmeront et dépo serons leur rapport à la Mairie, au jour qui


LIBERTÉ, ÉGALITÉ.

PRÉFECTURE DU DÉPARTEMENT DU MONT-BLANC.

AMPLIATION.

CHAMBÉRY, le 26 fructidor an 10 de la République française, une et indivisible.

LE PRÉFET DU DÉPARTEMENT DU MONT-BLANC,

© Archives départementales de la Savoie

Fonds Ban des vendanges de Fréterive,1797 - 1876 (193Edépôt 127).

sera indiqué par le Maire ; ces rapports seront présentés au Conseil Municipal pour de concert avec les maire et adjoint fixer les Biens des vendanges.

Article 3
La séance du conseil sera publique, les plus forts propriétaires des vignes seront invités à y assister pour donner leurs observations, de tout quoi il devra l'auster de la délibération du conseil.

Article 4
Les Bans ainsi fixés seront publiés et affichés dans la commune cinq jours à l'avance pour chaque canton de vigne.

Article 5
Les dispositions de l'arrêté de l'ex administration du 15 fructidor an 7, aux quelles il n'a pas été dérogé par le présent sont maintenues.

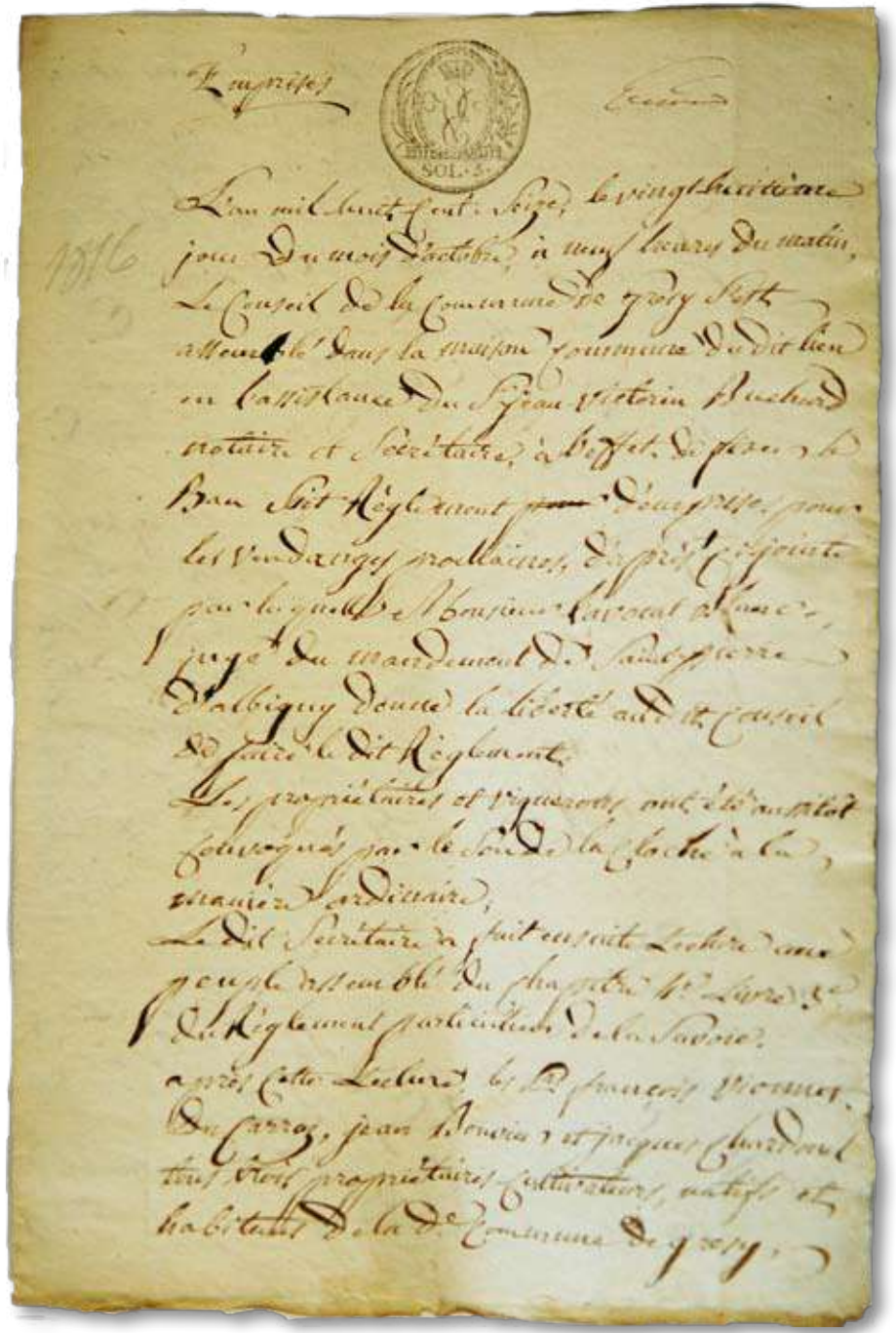
Signé au registre Verneilh Préfet et Palluel secrétaire Général."

Un compte rendu du conseil municipal de Grésy-sur-Isère montre le déroulement de l'ouverture du ban des vendanges, dont l'ancienne dénomination (règlement d'emprises) est toujours mentionné.

"L'an 1816, le 28 octobre, à neuf heures du matin, le Conseil Municipal de la commune de Grésy s'est assemblé dans la maison commune du dit lieu en l'assistance du Sieur Jean Victorin Buchard notaire et secrétaire à l'effet de fixer le Ban soit Règlement d'emprises pour les vendanges prochaines, d'après ci-jointe par la quelle Monsieur l'avocat Blanc, juge du mandement de Saint-Pierre-d'Albigny donne la liberté au dit conseil de faire le dit Règlement.

Les propriétaires et vignerons ont été aussitôt convoqués par le son de la cloche à la manière ordinaire.
Le dit secrétaire a fait ensuite lecture au peuple assemblé du chapitre du livre 3e du règlement particulier de la Savoie.
Après cette lecture, les sieurs François Vionnet, du Carroz, Jean Bouvier et Jacques Chardonet, tous trois propriétaires cultivateurs, natifs et habitants de la commune de Grésy, experts nommés pour visiter et examiner la maturité des raisins, ont prêté serment et ont fait leur rapport duquel il résulte que les raisins vont être parvenus à maturité, se détériorent journellement et se réduisent à très peu de chose par suite de la gelée blanche qui la semaine dernière à détruit beaucoup de grains et de fruits.
D'après ce rapport et les déclarations faites par plusieurs propriétaires et vignerons présents à la séance. Le conseil considérant que les vendanges sont pressantes et que le Ban ou Règlement ne peut être différé, a arrêté en séance publique de fixer et rédiger le Ban soit Règlement d'emprises pour les vendanges prochaines de la manière suivante :

Article 1er
Jeudi prochain 31 du courant mois [d'octobre] il sera permis de vendanger les vignobles dits sur le Bachat, Côte Seruier, les Bardettes et le Borchaz ;
Article 2
Le samedi suivant, second de novembre, il sera permis de vendanger les vignobles dits Les Bourgeaux, les Eurondières, le Sallin Dessous, les Eperrières, la Râclaz, le Château, les Vionneires, la Mollière ;
Article 3
Le lundi suivant, 4 novembre, il sera permis de vendanger tous les vignobles et vignes non désignés dans les deux premiers articles ;
Article 4
Quiconque se permettra de vendanger avant les jours respectivement fixés, subira les peines infligées par l'article premier



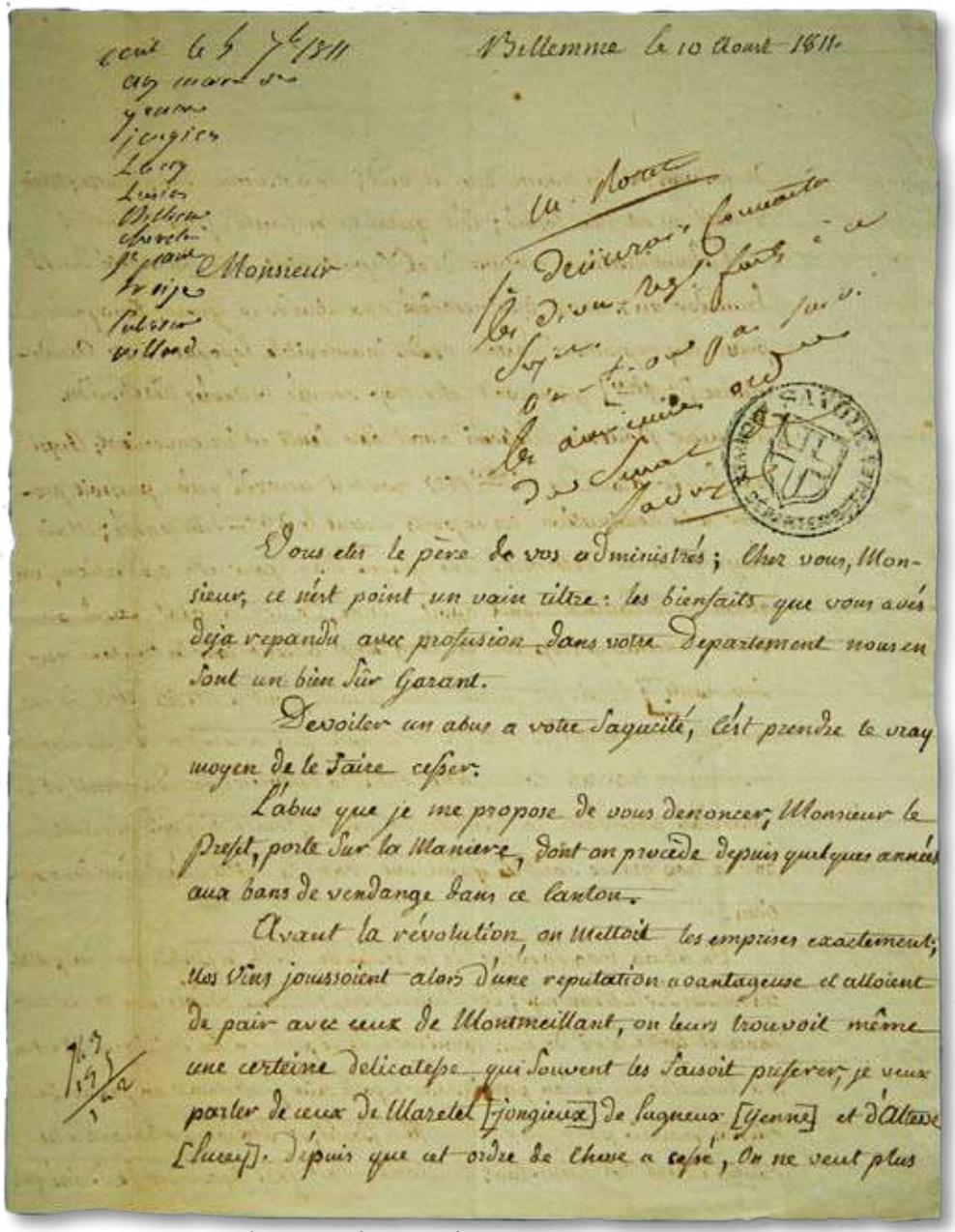
© Archives départementales de la Savoie

Fonds Ban des vendanges de Fréterive,1797-1876 (193Edépôt 127).

du dit chapitre du Règlement particulier de la Savoie dont la lecture a été faite par le secrétaire.
L'assemblée du conseil où étaient présents les sieurs Joseph Guilliot, syndic, Gaspard Armand, Maurice François Velex et Claude-François Detort, conseillers, tous lesquels ont signé le présent procès verbal avec le dit secrétaire et la lettre du Syndic."

La lecture de ce document induit un regret : celui de ne pas avoir trouvé trace aux Archives départementales de la Savoie du fameux "*Règlement particulier de la Savoie*", lu au peuple assemblé par le secrétaire de la commune.
Il est ainsi étonnant de voir se perpétuer un usage initié au XVIe siècle et de le voir encore défendu par une lettre de dénonciation du maire de la commune de Billième, adressée au Préfet du département du Mont-Blanc, sous l'Empire français.

"Billième le 10 Août 1811,
Monsieur,
Vous êtes le père de vos administrés ; chez vous, Monsieur ce n'est plus un vain titre : les bienfaits que vous avez déjà répandu avec profusion dans votre département nous en sont un bien sûr garant.
Dévoiler un abus à votre sagacité, c'est prendre le vrai moyen de le faire cesser.
L'abus que je me propose de vous dénoncer, Monsieur le Préfet, porte sur la manière, dont on procède depuis quelques années aux bans de vendanges dans ce canton.
Avant la révolution, on mettait les emprises exactement ; nos vins jouissaient alors d'une réputation avantageuse et allaient de pair avec ceux de Montmeillant, on leurs trouvaient même une certaine délicatesse qui les faisaient préférer, je veux parler de ceux de Maretel (Jongieux), de Lagneux (Yenne) et d'Altesse (Lucey). Depuis que cet ordre de chose a cessé, on ne veut plus de nos vins, on les trouve dur et verd ; On a raison sans doute, mais le motif en est bien connu ; C'est qu'on ne les laisse plus mûrir.
L'administration centrale de ce département par son arrêté du 15 fructidor an 7 avait bien remédié aux abus de ce genre ; Quoiqu'on puisse lui reprocher d'avoir rendu inamovible l'époque du 10 vendémiaire (3 Octobre) qui pouvait être trop reculée les années très chaudes [Monsieur Poitevin Maissemyi avait bien senti cet inconvénient ; aussi par sa circulaire du 18 septembre 1807 avait-il accordé qu'on pourrait procéder à la nomination des experts avant le 2 septembre ditte année ; Mais n'ayant point déterminé une époque fixe pour cette opération, on abusa de la latitude qu'il avait donné. On vendangeait quand on voulut, beaucoup trop tôt et longtemps avant tous les cantons environnants.] Mais cet arrêté bienfaisant dont le mérite était de retarder les vendanges, de mettre les nôtres à peu près à l'unisson de celles des autres et de fixer un intervalle convenable entre la délibération du Conseil et les jours fixés pour faire la cueillette des raisins, tomba bien vite en désuétude par la trop grande facilité qu'on eut dans la suite d'accorder des exceptions.
On abusa trop souvent de la bonté de MM les Préfets par des pétitions fondés sur le mensonge ; des maires furent obligés par condescendance et contre le cri de leurs conscience de se prêter à des intrigues ; il est à ma connaissance qu'un particulier a porté à la préfecture un panier de raisins pourris pour surprendre M. Le Préfet et cela dans un temps où les raisins étaient très sains. Tout le monde sait qu'il n'y a rien de si dure que de faire pourrir un fruit.
Enfin, Monsieur le Préfet, j'ay l'honneur de vous assurer avec vérité, que l'époque qui précède les vendanges tous les vignerons, même les propriétaires sont possédés d'une fureur maniaque, toutes les têtes sont excitées, chacun veut vendanger le premier, il n'y a qu'un cri : «tout est pourri» (souligné). *Le fait est qu'il n'existe plus d'ordre dans cette partie.*


© Archives départementales de la Savoie

Lettre du maire de Billième au préfet du Département du Mont-Blanc, 1811.

y a des vignobles considérables et dans lesquels beaucoup d'étrangers sont intéressés, j'ai vu dis-je le conseil ne prendre aucune délibération, et ne prendre aucune délibération, et un fermier à tête chaude aller de maison en maison avertir, ou plutôt ordonner qu'on vendangerait tel jour. Notre canton est environné de pays de vignobles qui sont en général de très bonne qualité, tels que les cantons de Chautagne, Montmélliant, Monterminod, Aix et … hé bien ! Monsieur le Préfet, nous avons toujours vendangés 12 à 15 jours avant qu'on pense à s'en occuper dans les lieux qui donnent du si bon vin.
Je prends la liberté, Monsieur, de vous faire toutes les observations confidentiellement ; parce que si j'étais connu ici pour avoir mis au jour tous les brigandages qui s'exercent au temps des vendanges je serais en bute à toutes les mauvaises têtes de ce canton.
J'ai l'honneur de vous saluer avec un profond respect.
Signé Belly Maire"

Les dénonciations du Maire de Billième étaient sans doute fondées et laissent penser qu'il y avait un écart certain entre les décisions administratives et la pratique de terrain, puisque déjà six ans auparavant, une adresse aux Maires demandait l'application stricte du Ban des vendanges.

"Le Préfet du département du Mont-Blanc, Membre de la Légion d'Honneur
à MM. Les Maires de ce Département

Monsieur le Maire, l'administration centrale de ce département, par son Arrêté du 15 Fructidor an 7, imprimé et publié dans toutes les communes, a réglé la marche à suivre pour la fixation du Ban des Vendanges ; elle a déterminé que cette fixation n'aurait lieu qu'après le rapport des Experts, à devoir être nommés le 10 Vendémiaire (2 Octobre) de chaque année, et de manière à ce que les Vendanges ne soient pas généralement ouvertes avant le 20 Vendémiaire (12 Octobre). Ces dispositions vous ont été rappelées par une Circulaire du 7 Vendémiaire an 13 : nonobstant l'intérêt évident qu'ont tous les habitants à en assurer l'exécution, je suis informé que, dans quelques communes, on se met en devoir de s'en écarter, que même des Maires en tolèrent l'infraction.

En admettant que cette année, les grandes chaleurs aient pu accélérer la maturité du raisin, les formalités prescrites par l'Arrêté précité, pour la fixation du Ban des Vendanges, n'en doivent pas moins être exactement remplies, et on ne peut les commencer, sans que le Ban ait été publié.

Je consens à ce que, pour cette année seulement, la nomination des Experts ait lieu avant le 2 Octobre ; ils feront leur rapport par devant le Conseil municipal, dont j'autorise à cet effet la réunion. Vous tiendrez rigoureusement la main à ce que les Vendanges ne commencent dans votre commune qu'au jour qui aura été fixé par le Conseil Municipal. Tout particulier qui devancerait l'époque fixée pour les Vendanges, encourra la peine de la confiscation de la Vendange, et 25 livres d'amende, conformément à l'article 1 chap. 4 du Règlement particulier de la ci-devant Savoie, qui doit continuer à recevoir son exécution dans tous les points auxquels il n'a pas été dérogé par les lois nouvelles. Je vous invite à vous conformer à cette Lettre, et à en faire la publication aussitôt que vous l'aurez reçue.

Recevez, M. le Maire, mes salutations sincères et affectueuses,
Poitevin-Maissemy"

LE MAGISTRAT
DE LA SANTÉ
SEANT A CHAMBERY.

DES irregularités continuelles des Saisons que Nous avons essuyés pendant le cours de cette année, ayans empêché les Raisins de prendre leur maturité dans le tems ordinaire, de sorte que l'état present des Vignobles ne pouvant faire esperer que l'on fasse des Vins bons & salubres, si la Vendange n'est differée à un tems convenable, & si l'on ne prend des mesures pour faire separer les Raisins qui resteront en verjus, de ceux qui auront un dégrés suffisant de maturité, afin de prevenir les dangers, qui seroient une suite naturelle d'une mauvaise boisson propre à engendrer des Maladies populaires; Nous avons jugés qu'il convenoit dans une telle conjoncture de donner des déterminations qui puissent en quelque façon remedier à cet invenient; A ces causes.

Nous avons Défendu, & Défendons à toutes sortes de Personnes, de quelle qualité & condition qu'elles soient de vendanger, ou faire vendanger les Vignes, Vignobles, Treilles, Arbres, & Huttins en quels lieux qu'ils soient fatués, avant le premier jour du mois de Novembre prochain, depuis lequel jour les Empailly desdites Vignes, & Vignobles seront mises à la manière accoutumée, & Mas par Mas, avec la restriction neanmoins cy apres, sous la peine fixée par le Reglement particulier, [illegible] Emprises; & icelles étant mises, & les Vendanges ouvertes, Nous Ordonnons à toutes lesdites Personnes de faire lors desdites Vendanges separer tous les Raisins, soit Grapes qui seront encore en verjus, pour être ensuite foulés, pilés, & repandus à terre, afin qu'il ne s'en puisse faire aucune sorte d'usage, & c'est à peine de quinze livres d'Amande contre chaque Contrevant, avec déclaration que les Vignerons seront tenus pour leurs Domestiques, & Vendangeurs; & pour que le contenu au Present soit ponctuellement exécuté, il est enjoint aux Sindics, & Conseillers des Communautés respectives des lieux d'assister Mas par Mas auxdites Vendanges, & de veiller attentivement afinque l'on fasse par tout la separation des Raisins en verjus pour que l'on les foule, & repande comme dessus, à peine de vingt cinq livres contre chacun d'iceux en cas de negligence; en outre avons commis & commettons les Chatelains, & Curiaux desdits lieux, & en cas d'absence ou d'empêchement, les Secretaires desdites Communautés, pour surveiller à tout ce que dessus, en se transportant dans les Endroits où l'on vendangera, & ailleurs où besoin sera; leur enjoignant en cas de contravention d'en dresser leurs Verbaux qui contiendront un Etat de la preuve contre les Contrevenans, & lesquels Verbaux Nous feront transmis pour faire proceder irremissiblement à l'exaction desdites peines, & tiendront iceux Notte des Vations qu'ils feront pour ce regard, afin d'y être ensuite pourvû; & sera le Present publié dans tous les lieux accoutumés de ce Ressort, & aux Copies imprimées par l'Imprimeur de de S. M. Jacques Gorrin, foy sera ajoutée comme à l'Original. Fait à Chambery le 14. Octobre 1740.

Par ledit Magistrat.

Collationné POINTET Secret.

A Chambery par JACQUES GORRIN Imprimeur du Roy.

© Archives départementales de la Savoie

Fonds Ban des vendanges de fréterive,1797 - 1876 (193Edépôt 127).

4.1.e. Les aléas climatiques

Les emprises de vendanges offrent une documentation exceptionnelle pour mesurer les changements climatiques au fil du temps.

Jean Nicolas dans son livre "*La Savoie au XVIII*e *siècle, Noblesse et Bourgeoisie*" a mené ce travail pour certains vignobles savoyards réputés (Salins-sur-Francin, Montmélian-Arbin, Chignin-Tormery, Thonon-les-Bains, Ballaison, etc.).
Pour la période 1710-1790, Jean Nicolas établit la date moyenne des vendanges comme suit :
- Salins-sur-Francin : 10 octobre,
- Montmélian-Francin : 18 octobre,
- Chignin-Tormery : 20 octobre,
- Thonon-les-Bains (raisins blancs) : 10 octobre,
- Thonon-les-Bains (raisins rouges) : 24 octobre,
- Lausanne : 20 octobre,
- Lavaux : 21 octobre.

Sur une période plus longue (moyenne séculaire), Jean Nicolas observe que la date moyenne des vendanges est passée à Aubonne, du 16 au 25,4 octobre et à Lavaux, du 8,5 au 22,5 octobre.
Il établi la corrélation avec le décalage des "*Féries*" de vendanges (voir supra) qui furent reculés entre le XVIIe et le XVIIIe siècle, de la période du 31 août au 3 novembre à celle du 14 septembre au 14 novembre.
Il précise que ce recul n'est pas uniquement du à l'évolution des conditions climatiques, mais également à celle du goût des consommateurs préférant des vins plus alcoolisés.

Il n'en demeure pas moins que la documentation fournie par les "*Emprises*" et les "*bans*" de vendanges permet de repérer des années dramatiques pour la viticulture. C'est le cas pour l'année 1740, où le Sénat de Savoie repousse les emprises au 1er Novembre et impose la destruction des raisins qui n'auraient pu mûrir. (voir affiche sur la page précédente)

"Le magistrat de la santé séant à Chambéry
Les irrégularités continuelles des saisons que nous avons essuyés pendant le cours de cette année, ayant empêché les raisins de prendre leur maturité dans le temps ordinaire, de sorte que l'état présent des vignobles ne pouvant faire séparer les raisins qui resteront en verjus, de ceux qui auront un degré suffisant de maturité, afin de prévenir les dangers, qui seraient une suite naturelle d'une mauvaise boisson propre à engendrer des maladies populaires ; Nous avons jugés qu'il convenait dans une telle conjecture de donner des déterminations qui puissent en quelque façon remédier à cet inconvénient ; à ces causes.
Nous avons défendu et défendons à toutes personnes, de quelle qualité et conditions qu'elles soient de vendanger, ou faire vendanger les vignes, vignobles, treilles, arbres et hutins en quels lieux qu'ils soient situés, avant le premier jour du mois de Novembre prochain, depuis lequel jour les Emprises des dites vignes et vignobles seront mises à la manière accoutumée, et mas par mas, avec la restriction néanmoins ci après, sous la peine fixée par le règlement particulier (…) des Emprises ; et icelles étant mises, et les vendanges ouvertes, Nous ordonnons à toutes les susdites personnes de faire lors des dites vendanges séparer tous les raisins, soit grappes qui seront encore en verjus, pour être ensuite foulés, pilés et répandus à terre, afin qu'il ne s'en puisse faire aucune sorte d'usage, et c'est à peine de quinze livres d'amande contre chaque contrevenant, avec déclaration que les vignerons seront tenus pour leurs domestiques et vendangeurs ; et pour que le contenu au présent soit ponctuellement exécuté, il est enjoint aux syndics, et conseillers des communautés respectives des lieux d'assister mas par mas auxdites vendanges et de veiller attentivement afin que l'on fasse partout la séparation des raisins en verjus pour que l'on les foule et répande comme dessus, à peine de vingt cinq livres contre chacun d'iceux en cas de négligence ; en outre nous avons commis et commettons les châtelains, et Curiaux des dits lieux, et en cas d'absence ou d'empêchement, les secrétaires des dites communautés pour surveiller à tout ce que dessus, en se transportant dans les endroits où l'on vendangera, et ailleurs où besoin sera ; leur enjoignant en cas de contravention d'en dresser leurs verbaux qui contiendront un état de preuve contre les contrevenants, et lesquels verbaux nous seront transmis pour faire procéder irrémissiblement à l'exaction des dites peines, et tiendront iceux notes des vacations qu'ils feront pour ce regard, afin d'y être ensuite pourvu ; et sera le présent publié dans tous les lieux accoutumés de ce ressort, et aux copies imprimés pour l'imprimeur de S.M. Jacques Gorrin, sera ajoutée comme à l'original, fait à Chambéry le 14 octobre 1740
Par le dit Magistrat
Collationné POINTET Secret"

Pour rester dans le XVIIIe siècle, le cahier des emprises méticuleusement tenu par le comte de Montmayeur (voir supra) nous permet de suivre année par année entre 1764 et 1792, les dates d'emprises à La Trinité (= T) et Villard-Sallet (= V) :

- 1764 (T+V) : 5 et 6 octobre
- 1765 (T+V) : 18 et 19 octobre
- 1766 (T+V) : 10 et 11 octobre
- 1767 (T+V) : 16 et 17 octobre
- 1768 (T+V) : 14 et 15 octobre
- 1769 (T+V) : 13 et 14 octobre
- 1770 (T+V) : 26 et 27 octobre
- 1771 (T+V) : 11 et 12 octobre
- 1772 (T+V) : 5 et 6 octobre
- 1773 (T+V) : 15 et 16 octobre
- 1774 (T+V) : 3 et 4 octobre
- 1775 (T+V) : 13 et 14 octobre
- 1776 (T+V) : 11 et 12 octobre
- 1777 (T) : 10 et 11 octobre
- 1777 (V) : 14 et 15 octobre
- 1778 (T) : 5 et 6 octobre
- 1778 (V) : 9 et 10 octobre
- 1779 (T) : 4 et 5 octobre
- 1779 (V) : 4 et 5 octobre
- 1780 (T) : 29 et 30 septembre
- 1780 (V) : 2 et 3 octobre
- 1781 ((T+V) : 24 et 25 septembre
- 1782 ((T+V) : 11 et 12 octobre
- 1783 (T+V)) : 6 et 7 octobre
- 1784 (T+V) : 1er et 2 octobre
- 1785 (T+V) : 14 et 15 octobre
- 1786 (T) : 16 et 17 octobre
- 1786 (V) : 13 et 14 octobre
- 1787 (T) : 9 et 10 octobre
- 1787 (V) : 12 et 13 octobre
- 1788 (T+V) : 25 et 26 septembre
- 1789 (T) : 12 et 13 octobre
- 1789 (V) : 10 et 11 octobre
- 1790 (T) : 18 octobre
- 1790 (V) : 15 et 16 octobre
- 1791 (T) : 30 septembre et 1er octobre
- 1791 (V) : 3 et 4 octobre
- 1792 (T+ V) : 8 octobre et suivants

Le cahier du comte prend fin en cette année 1792 qui voit les troupes révolutionnaires françaises rentrer en Savoie.

Quelques années plus tard, le registre du Ban des vendanges de la commune de Fréterive prend pour ainsi dire la relève en nous donnant les dates de début de vendanges :
- 1811 : 25 septembre
- 1816 : 31 septembre
- 1849 : 25 septembre
- 1852 : 15 septembre
- 1862 : 18 septembre
- 1876 : 12 octobre.

Sans tirer de conclusions hâtives de cette suite de dates, il convient néanmoins de remarquer leur grande amplitude : 15 septembre à Fréterive en 1852, et 26 et 27 octobre à Villar-Sallet en 1770.

Cette dernière date est sans nul doute une année noire pour la viticulture savoyarde à mettre en parallèle avec l'année 1740 évoquée précédemment.
"*Au début d'octobre la neige et le froid s'attaquent aux blés noirs des montagnes, aux vergers et aux vignes du bas pays, et une énorme quantité de neige - on n'en avait jamais tant vu - recouvre bientôt toute la province. Les gelées précoces de l'automne 1770 dévastent le vignoble de l'Albanais où l' «on vendange à force pour faire du verjus»*."

4.2. Méthodes culturales

Les contrats d'acensement de vignes des XVIIe et XVIIIe siècles nous donnent des indications précieuses sur les méthodes culturales de la viticulture savoyarde de l'époque moderne. Ces contrats sont issus d'archives notariales. Ils s'attachent à des vignes données en fermage et non exploitées directement par leurs propriétaires. Les informations fournies concernent donc pour l'essentiel une viticulture "professionnelle" développée sur des vignobles de qualité à vocation commerciale, mais elles peuvent être extrapolées à une viticulture populaire d'autoconsommation.

De plus, les fonds exploités sont ceux des congrégations religieuses et en particulier celui de la Congrégation Notre Dame de l'Assomption (dite congrégation des Nobles) qui gère l'hôpital des malades de l'Hôtel Dieu de Chambéry. Cette congrégation fut fondée en 1611 par les Jésuites et se compose de leurs anciens élèves. Elle portait une grande attention à l'enregistrement des actes et compte rendus qui accompagnaient ses décisions et la conservation de ses archives.
La congrégation Notre Dame de l'Assomption s'était vu léguer plusieurs vignes : les Grandes Vignes de Tormery à Chignin ; en Chautagne, à la Ravoire, Bassens et Cruet, etc..
Les deux contrats d'acensement présentés ici concernent les Grandes Vignes de Tormery, attribuées en 1683 à un marchand chandelier de Chambéry puis presque un siècle plus tard, en 1774, à une famille de Chignin. Sur ce dernier acte la mention du n° des parcelles concernées sur la "mappe", permet de localiser avec précision ces vignes.

4.2.a. Contrat d'acensement des Grandes Vignes en 1683

"L'an mil six cent quatre vingt trois et le sixième jour du mois de janvier, par devant moi notaire ducal soussigné et part les témoins bas nommés, s'est personnellement, établis et constitués Noble Louis Morand consorts de S.A.R maître et auditeur on la souveraine Chambre des Comptes de Savoie, l'un des seigneurs Directeurs de la Grande Congrégation de la présente ville de Chambéry.

De quel son bon gré tant à son nom que des autres seigneurs Directeurs et officiers de la dite Congrégation absents et ensuite de la commission portée par la délibération des dits Messieurs de la Grande Congrégation du 27 décembre dernier.

Acense, amodie et par forme d'accensement remet à honorable Philibert Ruisset, marchand chandelier, habitant en la présente ville (…) et acceptant pour lui et les siens à savoir toutes les vignes procédés du feu Sr Procureur Boccon [fondateur de la Congrégation], *situées derrière*

© Archives départementales de la Savoie

Acensement des vignes de Montmélian, Tormery et d'Arbin (1683)

Montmélian, Arbin et Tormery, ensemble les près de Chauort et les blachères de dela l'Eau, situés entre les Mollettes et les Monnet appelés en Coysin, procédés tant du dit feu Sr Boccon que de Genin Beytaz, avec les maisons soit granges, celliers, cuves et pressoirs étant tant au dit Arbin que Tormery jouxtant du tout leurs confins et contenances pour du tout en jouir comme en ont jouis ci devant honorables Eustache et Pierre Sonnet Père et fils derniers accensataires et c'est pour le temps et terme de six ans et six prises commencés au premier du présent mois et à devoir finir au premier janvier 1689 sous la cense et ferme annuelle pendant les dites six années de mille florins, monnaie de Savoie, payables en la présente ville entre les mains du dit seigneur Morand, soit du reçu qui sera établi par les dits seigneurs directeurs, savoir 500 florins au jour et fête de Noël et les autres 500 restant au jour des fêtes de Pâques, dont le premier paiement au jour et fête de Noël de la présente année 1683 et l'autre aux fêtes de Pâques de l'année 1864 et ainsi continuer à semblables termes année par année pendant les dites six années auquel accensataires seront remis les tonneaux que le dit Me Pierre Sonnet dernier accensataire, rendra aux dits seigneurs Directeurs et d'iceux se chargera et promettra ainsi qu'il promet dès à présent de les rendre et reporter à la fin du présent à forme de l'accensataire a promis et promet de faire cultiver les dites vignes à temps d'(heurs ?) et accoutumés de toutes labeurs etcultures requises et nécessaires, de faire consumer toutes les pâtures, blaches et fourrages procédant des dits près dans les granges sus acensés sans aucune distraction et que fien en provenant sera mis aux dites vignes auxquelles il sera autant de provins que faire se pourra.

Maintiendra les dits biens d'(heulem ?) clos et emparés sans y permettre aucun chemin nouveau ni (dotges ?) et rendre les dites vignes à la fin du présent en bon état ainsi qu'il promet. On retiendra de même les bâtiments en bon état et les rendra aussi à la fin du présent en bon état à la réserve néanmoins que s'il arrivait quelque ruine considérable en iceux bâtiments par cas fortuit la réparation s'en fera aux dépens des dits seigneurs Directeurs sans que le dit accensataire puisse espérer aucun rabais cogité ou a excogiter pour quelque chose que se soit sauf néanmoins en cas de guerre et de peste qu'il ne pourrait jouïr des dits biens et tout ce que dessus le dit accensataire a promis et promet observer effectuer et accomplir notamment de faire les dits paiements aux dits termes à peine de tous dépens dommages et intérêt.

Et sous l'obligation de la personne, de tous et uns chacuns, ses biens présents et à venir qu'à ces fins il se constitue tenir , ayant été expressément convenu qu'à défaut du paiement des dites censes le dit Ruisset, accensataire pourra être contraint en vertu des lettres debitis comme s'y le présent estoit une pure et simple obligation et sans que les dits seigneurs Directeurs soient obligés de donner de donner aucune caution . Pour ce regard et que venant icelui Ruissel a manqué de payer une année de la dite cense aux dits termes il sera permis aux dits seigneurs Directeurs de le sortir des dits biens et de les accenser à tel autres que bon leur semblera sans qu'il puisse être reçu à former aucun empêchement ni prétendre aucun dédommagement pour ce regard et qu'il pourra être contraint en vertu en vertu des susdites lettres de debitis pour les censes échues sans pouvoir opposer de la non jouissance entière des dits biens pour le temps porté par le présent accensement et qu'il retira à ses dépends deux expéditions du présent , l'une des quelles il remettra au seigneur Morand et fera de l'autre ce que bon lui semblera et moyennant l'essaiet du tout ce que dessus notamment du paiement des dites censes aux termes susdit icellui Seigneur Morand accensateur promet au nom des dits seigneurs Directeurs et officiers de la dite Congrégation de faire jouir de dit accensataire des Biens sus accensés pendant les dites six années sous les mêmes peines et obligation des biens de la dite Congrégation et clauses des constitut que dessus et n'ont fait les dites parties sous toutes autres dues promesses serment prêté obligation et renonciation et autres clauses requises
fait et passé à Chambéry dans la maison du dit seigneur Conseiller Maitre et serviteur Morand en présence de George Guilliermin praticien et Bourgeois du dit Chambéry et de Loys Brunet aussi praticien habitant au dit Chambéry témoins requis (…)."

Le contrat passé en 1683 sera reconduit aux mêmes clauses en 1689. Il indique que le mode d'exploitation est bien alors le fermage. L'"*accensataire*" paye un loyer et garde la récolte. Une exigence particulière s'attache à la fumure des vignes et notamment des creux de provinage. Le fumier ("*fien*") est fourni par le foin des pâtures et blaches que le bétail de l'accensataire se doit de consommer sur place.

Le contrat passé en 1689 est complété par un inventaire des meubles compris dans la location des vignes.

"Inventaire des meubles que les seigneurs directeurs des biens des pauvres remettent à honorable Philibert Ruissel marchand chandelier habitant à Chambéry dont il se charge et qu'il promet de représenter à à forme de (ceisurd'huy ?)

- Premièrement un pressoir garni au lieu de Tormery, deux cuves de chêne, l'une tenant neuf charretées garnie d'un cercle de fer et l'autre de sept charretées garnie de deux cercles de fer.
- Plus au lieu d'Arbin, un grand pressoir en bon état, aussi garni, quatre grandes cuves bois de chêne garnie chacune de deux cercles de fer
- Plus un (chalut ?) de bois sapin rompu d'un coté
- Plus une scie montée vieille et de peu de valeur
- Plus deux entonnoirs, l'un pour tonneau et l'autre pour baril. L'entonnoir du baril étant fendu et y manquant la saillie

- Plus en la chambre, la chambre du coté des vignes, une table de noyer avec ses bancs, une crémaillère, un chandelier de cuivre vieux et cassé, une grille de fer à sept branches , deux (rechant ?)de fer assez bons, une poche de fer percée, une paile de fer pour le feu, une broche de fer , une méchante (oule ?) soit pot de fer tenant demi pot rompu, et un plat d'étain fondu à l'extrémité d'icelui, un racle de fer, un siège de bois noyer rompu à moitié, un coffre de sapin tout ouvert sans serrure et fort vieux, un chalut de sapin, une paillasse et un méchant matelas, deux grands coussins de plume et un autre petit plus un autre petit lit de sapin avec une paillasse et une vieille couverte de (nalay ?) plus une vieille couverte catalogne blanche rompue,
- Plus de seize tonneaux bois chêne parties desquels sont cerclés de fer et les autres de bois, les dits cerclés de fer en nombre de seize, étant les dits tonneaux à moitié usés et c'est sans prendre d'autres tonneaux que lui prennent avoir été remis après la ferme de Me Gonnet dont sera convenu entre les dits seigneurs directeurs , le dit Me Gonnet , et le dit me Philibert Ruissel dans le mois et qu'en tant qu'il sera (prenné ?) d'en avoir retiré de plus des dits Seigneurs Directeurs et du dit Me Gonnet, a été convenus qu'ils seront ajoutés dans le présent inventaire,

dont le dit Ruisset se chargera par le présent inventaire et promettra de les représenter à forme du contrat de (Gérourd'huy pennltième may ?) 1689.

4.2.b. Contrat d'acensement des "*Vignes des pauvres*" en 1774.

Le contrat de 1774 est cette fois un contrat de métayage. L' "assensataire" et la Congrégation se partage la récolte (apparemment à moitié, comme c'était souvent l'usage).
Le vin revenant à la Congrégation "*partagé à la cuve et au pressoir*" est transporté à Chambéry avec des attelages de bœufs. L'assensataire (un père et son fils vignerons de Tormery à Chigin) doit faire transporté dans les vignes du fumier, mais s'interdit

"Du 13 février 1774 à l'Hôtel Dieu de Chambéry

Le Bureau composé de Mr Le Marquis de Faverges, préfet, des Mrs Delambre, Deville, Decanbye, des Spbles Ganière clerc, Lambert et Moissard

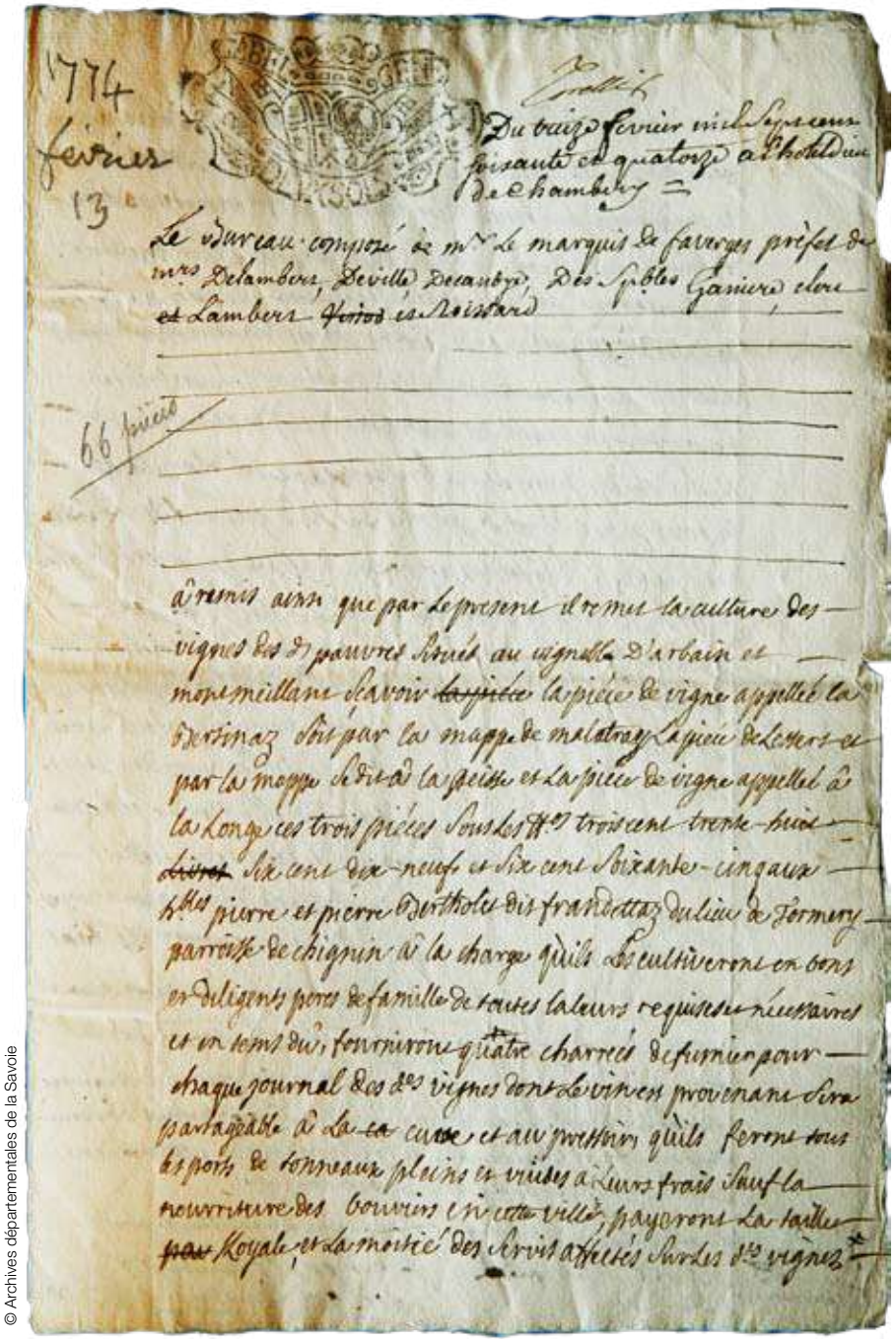
A remis ainsi que par le présent il remet la culture des vignes des pauvres situées au vignoble d'Arbin et Montmeillant, savoir la pièce de vigne appelée la Bertinaz, soit par la mappe de Malatraz la pièce de Lessert et par la mappe de dit à La Peisse et la pièce de vigne appelée la Longe ; ces trois pièces sous les n° 358, 619 et 665, honorables Pierre et Pierre Bertholet dit Frandettaz du lieu de Tormery, paroisse de Chignin à la charge qu'ils les cultiveront en bons et diligents pères de famille de toutes labeurs requises nécessaires et en temps du, fourniront quatre charrés de fumier pour chaque journal des dites vignes dont le vin en provenant sera partageable à la cuve et au pressoir qu'ils feront sous les ports de tonneaux pleins et (vinses ?) à leur frais sauf la nourriture des bovins en cette ville, payeront la taille royale et la moitié des servis affectés sur les dites vignes.

Fourniront le foin nécessaire au cheval de celui qui sera député pour faire les vendanges et pressailles au lieu d'Arbin, de même que au temps de la culture des dites vignes et port du fumier , qu'ils seront tenus d'avertir pour le voir mesurer, ne planteront aucune espèce de légumes que ce puisse être dans les dites vignes dont ils seront obligés d'entretenir le grand mur cru qui existe à coyé de la Bessinaz à leurs frais et ne souffriront dans les possessions sus dites aucun chemin ni servitude nouvelle et moyennant l'observation de tout ce que dessus promis par les dits père et fils Frandettaz, les seigneurs Directeurs promettent les faire jouir des dites vignes pendant le temps et treme de neuf ans = dès ce jour et venant les dits assensataires à manquer en tout ou en partie aux conditions et astrictions portées par le présent pour lors et au cas le présent demeurer de plein droit résolu, et il se va facultatif aux dits seigneurs Directeurs d'assencer les dits vignes à qui bon leur semblera et à leur (… ?) et pour l'observation de tout ce que dessus.

Les parties se soumettent à tous dépens, dommages et intérêt à l'obligation quant au dit Seigneurs Directeurs des Biens de l'Hôtel Dieu qu'ils se constituent tenir et quand aux assensataires des leurs propres sous la clause de constitut.

Le présent fait à double en présence de François Noble Jean Pierre Vissoud et de François Chavanin, témoins et nourriront le Sr secrétaire de cette maison pendant le temps des vendanges et pressailles

Ensemble des signatures (= seuls les vignerons Frandettaz font une croix)


1774
février
13

Du treize février mil sept cent soixante et quatorze à l'hotel dieu de Chambery =

Le Bureau composé de mr Le marquis de faverges préfet de mrs Delambre, Deville, Decanbye, Des Spbles Ganiere clerc et Lambert et Moissard

66 pièces

a remis ainsi que par le present il remet la culture des vignes des d. pauvres situés au vignoble d'arbain et montmeillant sçavoir la pièce de vigne appellée la Bertinaz soit par la mappe de malatray la pièce de Lessert et par la mappe de dit à la peisse et la pièce de vigne appellée à la Longe ces trois pièces sous les nos trois cent trente huit six cent dix-neuf et six cent soixante-cinq aux hbles pierre et pierre Bertholet dit frandettaz du lieu de Tormery paroisse de chignin à la charge qu'ils les cultiveront en bons et diligents peres de famille de toutes labeurs requises et nécessaires et en tems du, fourniront quatre charrées de fumier pour chaque journal des des vignes dont le vin en provenant sera partageable à la cuve et au pressoir qu'ils feront tous les ports de tonneaux pleins et vuides à leurs frais sauf la nourriture des bouviers en cette ville, payeront la taille royale et la moitié des servis affectés sur les des vignes

© Archives départementales de la Savoie

Acensement des vignes d'Arbin et Montmélian, (1774 3H Dépôt 28).

4.2.c. Réparations de la Vigne de Monterminod.

Les documents de l'Hôtel Dieu, dans le fonds des Archives hospitalières, concernant les vignes de Monterminod, constituent une source d'information exceptionnelle pour connaître dans leurs moindres détails les pratiques et techniques viticoles savoyardes de la fin du XVIIIe siècle, dans un temps où la France voisine était agitée par les bouleversements de la Révolution.

En 1781, le Roi de Savoie échange avec la Congrégation des vignes à Monterminod contre le bâtiment utilisé par la Congrégation comme séminaire et dénommé "*maison de retraite*".

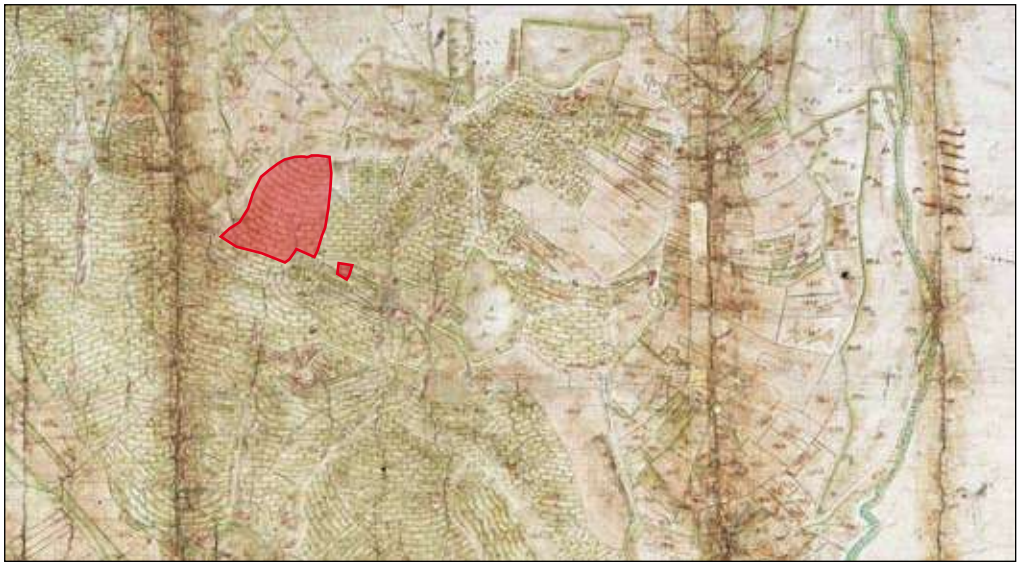
Les directeurs de l'Hôtel Dieu croient pouvoir tirer de ces vignes des revenus supplémentaires et accroître de deux le nombre de leurs lits, mais ils découvrent que l'état des vignes n'est pas satisfaisant et qu'il nécessite de nombreux travaux.

Avec une grande rigueur ils font dresser de façon détaillée un diagnostic de la situation et des propositions de réparation ou de réorganisation.

Le diagnostic commence par un relevé de géomètre et un inventaire dressé par un notaire

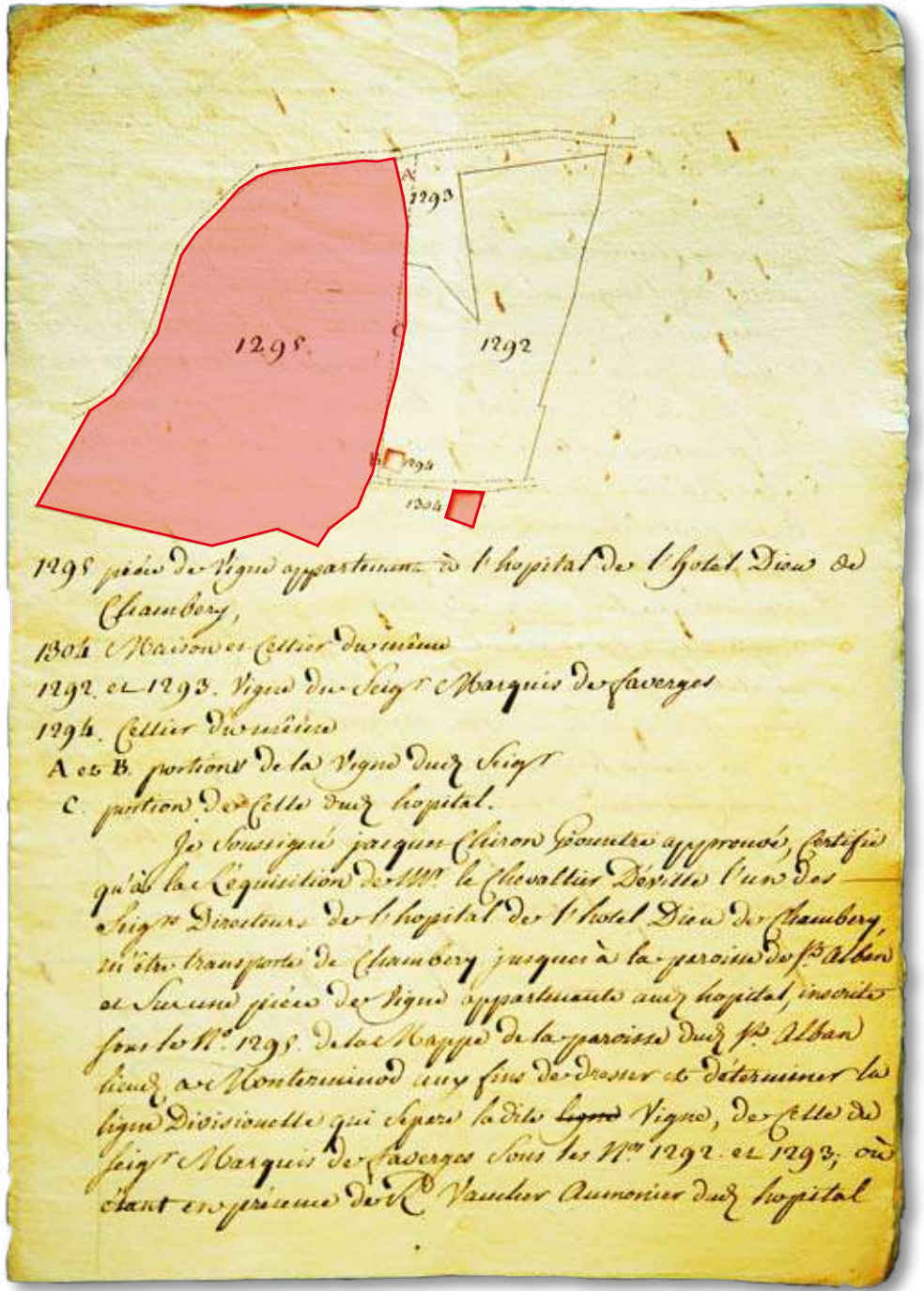
"11 Janvier 1781
Il résulte par la visite faite par Me Ducoudray des bien relâchés par l'économe Royal et procédés des Jésuites

1° Le cellier soit les chambres au dessus sont composés d'une première chambre où les planchers sont bons dessus dessous et la porte d'entrée est en bon état.
L'autre chambre est aussi bonne mais le plancher soit sous pied est en médiocre état mais le dessus bon .
Il n'y a point de clef pour entrer dans cette chambre ou il y a un petit cabinet borgne où la serrure est sans clef. Il y a une mauvaise table à tiroir dans cette dernière chambre. Il y a 3 cuves dans le cellier susdit où le soussigné a compté 9 cercles de fer le tour en bon état.



© Archives départementales de la Savoie

Détail du cadastre sarde de 1733 : les vignes de l'Hôtel Dieu à Monterminod.



© Archives départementales de la Savoie

Relevé de géomètre pour les vignes de l'Hôtel Dieu à Monterminod (St-Alban-de-Leysse).

© Archives départementales de la Savoie

croquis de situation des vignes de l'Hôtel Dieu à Monterminod (St-Alban-de-Leysse).

Il y a 12 tonneaux cerclés à 4 cercles de fer tant pour les vignes de cette dépendance que pour la dimerie.
Il y a 2 pressoirs en bon état à part une boucle soit brassure d'un des dits pressoirs.
Il y a 1 (douluire ?)
Il y a 3 coulouies cerclés à 2 cercles de fer chacune, 2 antonnoirs de tonneaux.
Les barrils cerclés en fer sont en bon état de même que les ferrures qui y existent.
Les pouttets, soit chantiers sont bons
Les vignes de dite dépendance ont un peu souffert par les eaux surtout par le milieu où elles ont fait des érosions et emmenés beaucoup de terre et (marruin ?) dans le bas où la terre et (marruin ?)ont bouché la grille qui est au dessus du château de Monterminod quand au dessus des dites vignes peut compter environ 3 journaux en mauvais état et en rocaille.
Le susdit cellier couvert en paille a besoin de quelques massettes pour l'affréter, et de quelques ardoises pour regotoyer près de la cheminée.
Il y a environ 3 toises de mur à refaire au dessus du chemin qui conduit dans les possessions."

Dans un temps suivant les Directeurs dressent un état des lieux sommaire de leur nouvelle possession et de sa mise en valeur au moment où ils en prennent possession.

"Observations sur les vignes de Monterminod
L'Hôtel Dieu ayant eu en échange de la maison des retraités, 16 journaux de vignes à Monterminod qui ne rendent annuellement que 6, 7, 8 et 9 tonneaux de vin, à fait examiner la cause d'un si modique produit.
A cet effet, le Bureau assemblé, a député Mr le Chevalier De ville, directeur économique, Mr Velex membre du bureau, lesquels après avoir examiné le local, ont rapporté que la partie du dessus des la vigne étant absolument délabrée

1° par les écoulements fréquents des terres, occasionnés par une pente rapide sans obstacle,
2° que le peu de ceps restant étant sur la rocaille calcaire étaient dépourvus de nourriture,
3° que cette partie avait été mal travaillé depuis de longues années,
4° qu'avec un travail dispendieux à la vérité pour le moment mais infiniment avantageux pour la suite le local était susceptible d'amélioration,

Le bureau a décidé de consacrer chaque année une somme quelconque, jusqu'à ce que la vigne soit en état et a chargé Monsieur le Marquis de Faverges, M^r^ le Chevallier Deville, inspecteur économique, et Mr Velex de veiller à cet ouvrage.
En conséquence de cette délibération dès le mois de Janvier 1784 l'Aumônier de l'Hôtel Dieu a été prié par M^rs^ les Directeurs de veiller aux ouvriers et aux ouvrages qu'on a fait dès ce moment qui consiste à faire défricher deux journaux et demi du dessus, arracher les pierres, faire jouer la mine jusqu'au 22 novembre. On y a employé 30 journées à 15 sols la journée.
Le prix de l'ouvrage en janvier 1785 pour planter en ligne, déblayer les pierres, faire des murs capables de retenir les terres; employés et 3 journées à 15 sols, plus pour la poudre des mines 60 livres plus pour l'achat des chapons pour planter qui se montent à la somme de 300 livres.

Obervations à faire sur les vignerons de l'Hôtel Dieu

1° Il n'y a point de conventions faites entre eux et l'Hôtel Dieu.

2° Les vignes sont en mauvais état faute de culture.

3° Elles produisent peu pour obvier à ces défaits, il faudrait :
a- commencer par mettre insensiblement en état celles dont le produit peut dédommager des frais à faire, et mettre en état d'en faire ensuite pour les autres,
b- passer avec les vignerons auxquels on remettra les vignes en état, un écrit par lequel il seraient obligés de donner toujours irrépressiblement trois coups à la vigne : le premier à l'essart pour défoncer la terre et mettre dessus celle de dessous, ce labeur, vaut mieux que le fumier.
c- les obliger d'avertir chaque fois qu'ils donneront une façon à la vigne, ou qu'ils la tailleront, afin que la direction puisse envoyer quelqu'un sur les lieux, pour voir si l'ouvrage se fait bien, ce qui est absolument nécessaire, surtout pour la première façon.

4° Envoyer chaque année dans l'automne quelqu'un sur les lieux qui examine les pampres propres à provigner, et oblige les vignerons à faire leurs provins alors, et non au printemps.

5° Ne jamais donner plus de deux ou trois journaux tout au plus à un seul vigneron, étant impossible qu'il puisse travailler comme il faut s'il en fait davantage.

6° Veiller exactement au port de terre dont les vignerons se chargent volontiers, mais qu'ils remplissent très mal par la faute des maîtres.
7° Ces ports de terre pour être fait exactement doivent être exigés par écrit et

fixés de façon qu'ils ne deviennent pas impossibles.

Comme il arrive souvent lorsque dans une vigne fort en pente et à grande étendue, on exige des ports de terre du bas en haut. Il faut deux dans une vigne en pente, ou des murs ou des fossés transversaux de cinquante en cinquante pas.
Aux pieds des murs on prend chaque année la terre de trop, c'est-à-dire celle qui est descendue. On la porte à l'automne, ou dans un beau froid, non toute au pied du second muret , mais un casse coup à chaque ceps qui se trouve du premier au second muret et ainsi du second au troisième.
Pour les vignes dans lesquelles il n'y a pas de pierre, en pente ou non, il y faut de cinquante à cinquante pas des fossés transversaux, larges de six pieds dans le dessus de 3 pieds à profondeur, avec des arrêtes ou en cailloux ; ou en terre, de dix pieds, en dix pieds, qui retienne la terre dans les pluies abondantes, et dans l'automne, ou dans un beau froid, ces fossés le curent, et la terre en est portée chaque année au pied de chaque ceps.
Je réponds qu'avec pareille manutention, et sans fumier les vignes produiront beaucoup plus, et ne se dégraderont jamais, mais il faut absolument l'œil des maîtres."

Pour aller plus avant dans la définition des réparations à entreprendre, ils font intervenir un premier expert (et son assistant) qui justifie de ses compétences.

"Rapport fait par le Sieur Giraud et le sieur Jean Pierre Gilliard
J'ai été pendant plusieurs années frère chez les Jésuites et j'ai passé dans leur maison de cette ville les quatorze années qui ont précédé la suppression de la Société et pendant ce temps là j'ai même été dépensier environ sept ans. J'ai beaucoup fréquenté la maison de la paroisse et je suis très instruit du produit que l'on retirait et des frais de manutention. Je suis allé hier visité les fonds et la maison et j'ai trouvé tout a peu près dans le même état que lors de la suppression de la société sauf qu'il y a quelques réparations à faire aux murs de clôture et à ceux des terrasses.

Tous les biens qui composent ce domaine sont sur le roc et situés en pente. Le roc paraît même à nu dans plusieurs endroits de la vigne et même dans le jardin. Pour ce motif tous ces fonds sont très sujets à la sécheresse. On ne peut guère les améliorer parce qu'on ne trouverait pas de la terre pour cela et ils sont et seront toujours d'un très petit rapport. La vigne ne rendait dans le temps que j'étais chez les Jésuites qu'environ un tonneau de vin à la part du propriétaire et quelques fois il y a eu un baril de vin de plus dans les bonnes années. Il est aussi arrivé dans les mauvaises qu'il en avait moins. Su ce produit les Jésuites étaient encore obligés de payer le fumier à ce qu'il me parait.

Le vigneron avait aussi le jardin, et les Jésuites n'en retiraient que le fruit des arbres nains qui y sont plantés et le jardin qui leur était nécessaire lorsqu'ils allaient en récréation. L'on permettait aussi au vigneron de cultiver un petit champ qui est au bord de la vigne et qui ne peut se cultiver qu'à bras, mais moyennant ça il était chargé de la manutention des murs qui sont au bord des fonds, quant à la manutention des autres murs de clôture et de ceux des terrasses elle était à la charge des Jésuites et je ne crois pas que cela ait excédé une somme de six livres par année pendant le temps que j'ai été dépensier.

Tous les murs de la maison et de celle du vigneron sont en bon état de sorte que les frais de manutention sont très peu de chose, mais les toits sont très étendus et celui de la maison est en chaumes. Pendant le temps que j'étais dépensier l'on dépensait une année cinquante livres environ pour faire couvrir en chaumes un des pans de ce toit. L'on fit aussi mettre plusieurs pièces de bois au toit de la maison, mais ces dépenses la se présentent rarement. Cependant il y a presque toutes les années quelques à faire.

L'on (coupait ?) tous les cinq ans les arbres qui sont sous le numéro 1579, et ils ne rendaient pas au-de là de la valeur de dix livres, de bois de sorte que cela ne faisait qu'un produit de deux livres par année. Il n'y a que les arbres qui sont autour de la maison qui soient beaux. Ceux qui sont au dessus de la grande allée sont médiocres, et les autres sont très peu de choses. Dans le sommet de la pièce, il n'y a même point d'arbres et il ne sert que pour un pâturage très aride, par défaut de terre.
Je ne vois pas qu'il fut possible de tirer de cet effet au-delà de 120 livres.

De cens, on ne pourrait même la trouver que de quelqu'un qui serait charmé d'avoir une maison de campagne car les fonds ne peuvent pas prendre 90 livres. Sur quoi il faudrait prélever les tailles, imposition et tous les frais de manutention ce qui réduirait le produit à très peu de choses. Pour ces raisons je crois qu'il est très utile et avantageux aux administrateurs de l'Hôtel Dieu de vendre cet effet que pour s'ils en trouvent une somme de six mille livres, car elles pourraient leur rendre un revenu de 240 livres, tandis qu'ils ne tirent presque rien de plus de la palliasse qui ne convient qu'à une personne qui ne peut sacrifier cette somme au délectable et non point à un hôpital qui ne doit chercher que l'utile. Je crois bien que si l'on vendait que si l'on vendait les bois l'on pourrait tirer huit à neuf cent livres, mais cela déprécierait totalement la maison, en même temps que le reste du bien."

Les Directeurs du bureau de la Congrégation demandent ensuite à un second expert l'Abbé De Fallière de visiter la vigne et de faire ses propositions, ce qu'il fait dans un très long rapport qui présente de façon très détaillée les solutions techniques et logistiques qu'il propose pour remettre les vignes en bon état.

"Visite des vignes
Les soussignés après avoir exactement visité les vignes que possède l'Hôtel Dieu derrière Monterminod ont l'honneur de faire au bureau les observations suivantes.
1° Les ouvrages qu'a fait exécuter Mr Vaucher selon l'avis des soussignés les mieux concertés que l'on puisse pour parvenir à avoir dans la suite, sept journaux de vigne en bon produit.
2° La seule façon pour parvenir à ce but était celle qu'a pratiqué Mr Vaucher en y ayant extirpé les roches qu'on y trouvait au dessus en occupant la plus grande partie de la surface rendant conséquemment inutile (…).
Il a trouvé le moyen de procurer à toute l'étendue d'environ 7 journaux, une quantité immense de terre tirée de dessous les mêmes roches qui pour la plupart ne forment qu'un démolis de la montagne supérieure. Les rocs sont pour la plus grande partie calcaires et fusent très facilement en donnant en résultat une terre reconnue généralement pour excellente, tant à la production qu'à la qualité du vin. Il a fait forme de grands (… ?) dans les veines de terre qu'il a rencontré. Les veines y sont mêmes communes et il s'en trouve de telles que l'on pourrait les suivre jusqu'au niveau de la plaine. Il a par ce moyen amené à la surface une quantité de bonne terre, plus que suffisante à l'entretien perpétuel des vignes que l'on se propose d'y planter, pourvu que l'administration fasse surveiller à ce que la terre soit reportée dans les sommités

et toujours autant que faire se pourra avant le grand froid, afin que celles qu'on reportera puisse geler après avoir été transportées et s'imprégner du sel sans les charrier par l'eau. Le soin est d'autant plus décisive que l'on reconnaît aujourd'hui que les transports de terre, peut sans le secours même d'aucun autre engrais maintenir de très grands produits dans les vignes, les champs, les près, arbres, arbrisseaux et tout ce qui a affaire du produit de la terre.

On sait par expérience que la terre répandue en petits tas dans les vignes fait abonder le fruit et le bois dans les plantes qui se sont trouvées à portée de profiter des sels dont les terres étaient déjà chargées et de ceux qu'elles ont acquis par le moyen du susdit déplacement. Le grand moyen d'obtenir du fruit et beaucoup de bois dans les vignes , telles que celles-ci, est donc de transporter des terres, non comme le font les vignerons en mettant tout à la sommité, mais en plaçant les terres par petits tas dans l'intérieur des vignes afin que les plantes en puissent profiter en plus grande quantité les forçant à produire du bois duquel on lève des provings autant que l'on voudra. Quand on obtient du bois, l'on est sûr d'y voir du fruit et des provings, tant que l'on veut. Une fois parvenu à ce point, l'on peut dire que l'on a des vignes en bon état et l'on peut avec raison espérer de grands produits.

3° Les rocs qui n'ont pu être mis sous terre dans des veines ont été placés en murs crus à la proximité des vignes pour servir de clôture, une partie de ce mur a été recrépis à chaux et sable (…°
Les soussignés font observer qu'il est nécessaire de faire recrépir le reste de ce mur (…) à peine de quoi, il tombera en peu d'années, eu égard qu'il est construit pour la plus grande partie en pierres calcaires qui ne peuvent résister à l'air, si elles ne sont pas préservées par le mortier et c'est précisément parce qu'il est en rocs calcaires qu'il tombera plus vite eu égard que le calcaire vienne à céder tout en (évasé ?) par le poids de celui qui ne l'est pas.
La plus grande partie des roches a été placée en murs crus (…)du levant et au couchant et forment des plattes bandes qui entre elles peuvent contenir trois journaux et demi, confinant au levant les vignes de Madame de Faverges. L'on peut assurer le bureau que cette partie est susceptible de donner en moins de trois années un très bon produit parce qu'il reste une quantité de vieilles plantes qui pourront être provignées une autre année. Il y a même dans cette partie une quantité de jeunes plantes qui ont assez bien recépées dont on a déjà fait beaucoup de provings cette année.

Il reste dans la partie ci-dessus encore beaucoup de pierres éparses et les soussignés sont d'avis que la dépense pour les enlever est des les ranger en murs crus pourrait monter à 120 ou 130 livres et ils ne peuvent que conseiller au bureau de le faire faire plus tôt qu'il le pourra néanmoins après les vendanges.

4° La partie tendant au levant a été minée et plantée selon toutes les règles de l'art, mais la plantation a manqué soit par la sécheresse soit parce que les plantes que Mr Vaucher fit venir (à grande ?) quantité à la fois restées en trop long temps entreposées à l'Hôtel Dieu fermenter et se gâter en sorte que les (dix douzièmes ?) ont manqué. L'on voit que sans ces événements , les vignes seraient au moment de produire. Les autres plantes qui ont recepé sont belles, vigoureuses et les soussignés en ont su faire provigner en (…)et ils ont donné ordre de provigner le lendemain de de leur visite tous les jours suivants tout ce qui pouvait l'être et ils estiment que vingt journées d'hommes encore à peine suffisent pour faire tous les provings qu'il y avait encore à faire pour lors.
Ils ne peuvent qu'assurer le bureau que cette partie mérite d'être replantée. A la vérité, ils sont d'avis de ne faire qu'une dépense annuelle telle que le bureau la pourra faire d'après la mesure des forces de ses finances en surplus du nécessaire aux entretiens indispensables auxquels il doit pourvoir avant tout.

Ils doivent dire que les frais de replantation ne sont donc pas au reste capables d'emporter beaucoup d'argent. Les extirpations de rocs sont faites. La terre y est en lieu pour dire en abondance. Et ils ont pu faire des creux en leur présence à deux pieds de profondeur. Il ne s'agit donc à présent que du prix des plantes (et… des fossés)

L'on sait que la douzaine des plantes coûte de 7,6 à 8 sols et que le (…) des fossés ne pourra coûter guère que 4 livres la toise de 4 pieds de longueur sur deux pieds de largeur et les fossés de plantation , laissant un vide de trois pieds de l'un à l'autre, il arrive qu'il n'y a guère en dessus du tiers de toute la surface à creuser. Ils estiment qu'il pourrait rester trois journaux et demi à planter, ce qui produirait environ un journal et un sixième à creuser et en portant les frais à 6 sols la toise qu'assez il arriverait que (…) ferait une dépense de 160 livres environ outre le prix des plantes que l'on pourrait supposer de 800 douzaines. Donc le prix tiré à 8 sols chacune, environ 320 livres et en supposant que la plantation donne les frais sont de peu de conséquence dès qu'une fois les fossés sont creusés, puissent arriver à 150 livres. L'on croit que ce serait beaucoup.

L'on annoncer la somme de dépenses qu'il y aurait encore à faire pour finir la plantation et mettre le tout dans un état capable de rendre à cette (…) un revenu très avantageux :

À savoir
- pour le réensemence (?) 160 livres
- 800 douzaines de plantes à 8 sols 320 livres
- frais de plantations nouvelles 150 livres
- enlèvement des pierres éparses dans le terrain à planter, à mettre en murs crus 130 livres
- crépissage des murs de clôture à la chaux et sable 150 livres
Total 910 livres

Les soussignés ne peuvent pas assurer le bureau que cette somme soit exactement suffisante parce que dans ces sortes d'ouvrages, il se rencontre toujours des dépenses inattendues et ils préfèrent de dire qu'il faut un temps se déterminer d'abord à la demande de douze cents livres afin d'avoir l'assurance de ne pas dépenser plus qu'on ne voudra.
Cette dépense ne sera pas la seule qu'il faudra pour être calculée.

Les soussignés après avoir visité les huit journaux de vignes que fait valoir le nommé Guy, ont reconnu que le mur qui soutient les vignes au midi et levant au dessus du chemin qui conduit à Montermino d, est enduit en plusieurs endroits et qu'il est indispensable d'en remettre à neuf huit à dix toises.

Aussi l'abbé De Fallières aura la bonté d'engager Mr son (…) à faire à cette maison la charité de lui donner les pierres d'une masure qu'il possède dans un pré (…) et de lui laisser arracher du sable dans sa vigne au dessus du château pour la condition que cette maison fera réparer tout le (…) que l'on pourra faire, on ne peut dire au juste combien cette réparation coutera, mais à vue (…) on croit qu'elle pourra arriver à 150 livres à devoir se répartir en trois années.

© x Internet

Enluminure médiévale : moines au travail.

Outre toutes ces dépenses la maison encore calculer celle des échalas qu'il faudra mettre aux provings à mesure qu'il en aura à faire dans les nouvelles plantations et l'en avoir qu'il conviendrait d'approvisionner deux milliers pour ceux à commencer en 1790 en les portant à 1 et 2 livres le millier bon bois, on pourrait estimer que cette dépense pourrait arriver à 30 livres ou environ.
Il faut encore calculer qu'indépendamment des échalas et des surplus dont on a parlé ci devant, il faudra dépenser toutes les années pour provigner jusqu'à ce que les vignes nouvelles soient mises en état d'être remises à de bons vignerons et l'on croit que dès l'année prochaine on pourrait déjà trouver gens qui se chargeraient de cultiver trois journaux dans la partie qui confine à Madame de Faverges.
La maison devra continuer de faire mettre en état le reste peu à peu au moyen des sommes qu'elle (…) et dans trois ans, elle sera à peu près débarrassée de tout travail à son compte en supposant qu'elle (…) 400 livre par an.

Si cela en une fois perfectionne, la maison peut compter qu'elle aura un revenu (…) et assuré autant qu'on puisse être assuré du revenu dans les vignes. On ne peut s'empêcher de le dire, l'exposition est excellente, le terrain excellent pour la vigne et pour se convaincre de l'utilité de ses ouvrages, on n'a qu'à voir que d'autres particuliers, même des paysans en ont fait de semblables tant près de là, qui ont parfaitement recépés et ils n'ont eu en cela de plus que le bonheur de planter des plantes saines. Il est donc de l'intérêt de cette maison de songer à perfectionner les ouvrages et d'y faire mettre la main dès le lendemain des vendanges si cela est possible en commençant à faire enlever les pierres , creuser ensuite les fossés de plantation à faire produire les plantes à (conserver ?) qu'on les plantera.

Le choix des plantes est essentiel. Les soussignés croient qu' on ne peut mieux appliquer une modique dépense qu'en payant au vigneron Guy ses (poiracés ???) afin qu'il aille lui-même choisir et faire arracher les plantes et les faire apporter à son retour. Les plantations ne manqueront jamais qu'à cause de la mauvaise façon d'arracher les plantes ou pour le peu de soin qu'on en prend après les avoir arraché. Il vaut mieux planter peu ou bien (…) que de faire des plantations manquées.

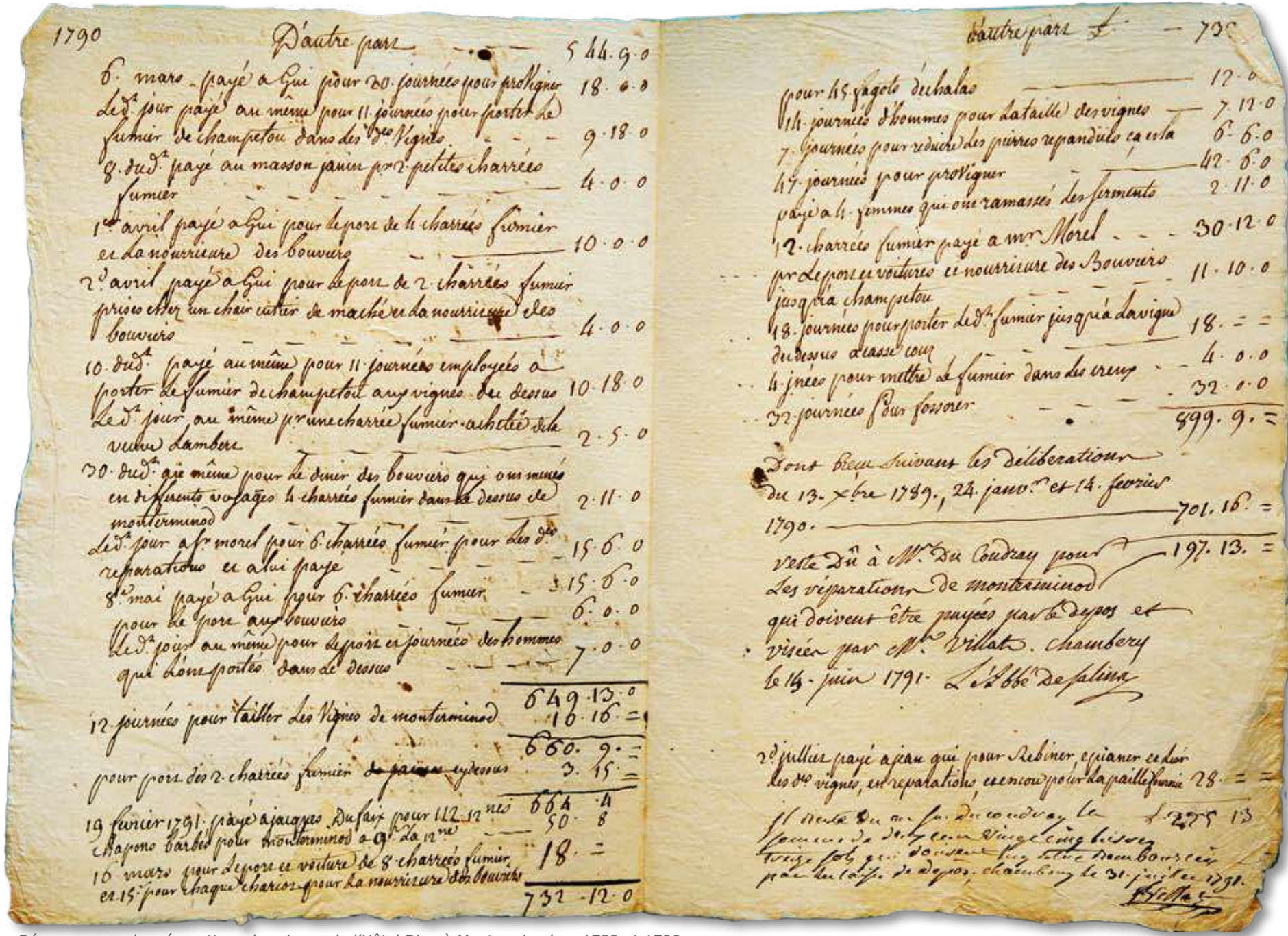
Il reste à présent à parler de la manière de maintenir les vignes en bon état non seulement l'égard des plantations mais de procurer à celle que fait valoir le vigneron Guy un meilleur état, quoique l'on puisse dire que l'homme les travaille assez bien et même mieux que ne le font communément les vignerons en général. Elles ne laissent pas que d'avoir besoin d'un secours que le vigneron ne peut leur donner (…) à ces frais. Ceci doit s'entendre des transports de terre qu'il faudrait dans les vignes pour les mettre dans un état de rapport pour être d'un temps de plus et pour le moins d'un grand (… ?).

Les vignes sont dans la partie du levant qui confine avec les dames de Sainte Marie, plantées dans un fond de terre assez bonne formant une croupe dans la partie du coté du couchant et plantées dans une terre mêlée de gros sable dur et assez aride en plusieurs endroit avec peu de terre.
Les jésuites avouent d'y en faire former de grands creux pour en extraire la terre et ont récupéré plusieurs de ces creux avec des pierres qui étaient éparses dans les vignes. L'on peut répéter cette opération afin de se procurer de la terre qui se trouverait plus à portée des endroits arides , coûtera beaucoup moins pour le transport et en répandant cette terre en menus tas ainsi qu'on l'a déjà dit plus haut,

Reparations aux vignes de monterminod
1789
en aoust 2 chariots foin pour nourrir les mulets
a faire le transport du fumier aux vignes — 18 0 0
pour la voiture d'icelui a St alban — 2 0 0
en 9bre payé a Sr Rivau pour 12 charrées fumier 36 0 0
en 7bre payé a jacques Dufaix pour 200 12nes chapons
barbés a 8 la 12ne et 1 10 pour les porter a St alban 81 10 0
en 7bre a Jean Gui suivant les conventions verbales
et a prix fait pour brizer les pierres et reduire celles
non fusées, planter les dts chapons et voiturer led.
fumier a St alban — 138 14 0
pour le payement des muletiers qui ont menés le fumier
aux vignes et la nourriture des dts muletiers — 30 8 0
payé de bonne main aux enfants de Gui pour acheter
des chapeaux, eu egard a leur bon travail — 6 0 0
51 journées employées pour mettre le fumier dans les
chaponnieres et replanter payés Gui — 40 16 =
plus pour 81 journées a 16 chaque a l'effet de ce que
dessus payé a Gui — 64 16 0
1790 janvier pour 1 chataigner acheté pour faire des echalas — 25 10 0
pour journées employées aux des reparations suivant
l'ordre de mr Villar — 45 0 0
plus au même par l'ordre du dt Sr — 27 5 0
au meme pour 4 chariots fumier acheté a monterminod 9 0 0
24 fagots echalas payé a Gui — 6 0 0
fevrier payé a Gui pour les bouviers pour la voiture de 5
charrées fumier a St alban — 4 0 0
Port du fumier et la nourriture des bouviers qui
ont menés 8 charrées fumier a champetou — 9 10
544 9 0

© Archives départementales de la Savoie

Dépenses pour les réparations des vignes de l'Hôtel Dieu à Monterminod en 1789 et 1790.



Dépenses pour les réparations des vignes de l'Hôtel Dieu à Monterminod en 1789 et 1790.

© Archives départementales de la Savoie

on obtiendra du fruit de choix, ce qui est fort à désirer pour la production.
Les soussignés doivent rendre au nommé Guy la justice de représenter autrement qu'il a fait pour l'hiver dernier, un de ces creux qu'il devra remplir de pierres. Il a porté des buissons qui étaient entre les vignes et celles du voisin par du couchant. Cette opération n'aurait pu coûter moins de dix livres à la maison (… ?) en pareille occasion d'encourager cet homme et ses enfants qui sont bons et braves ouvriers. Les soussignés croient que c'est le cas de donner à Guy pour manière de gratification un écu de six francs et un ou deux écus à ses enfants afin qu'ils prennent courage de faire ses réparations.
Ce ne sera pas seulement en faisant ces sortes de creux que l'on parviendra à avoir assez de terre pour mettre les vieilles vignes en bon état et les soussignés font part au bureau de leur réflexion à cet égard.
Si l'on écoute le vigneron, il ne demande qu'abondance de fumier parce ce qu'avec cette (manière ?) il force pour ainsi dire la végétation. Il voit naitre beaucoup de raisins, beaucoup de bois. Il jouit d'avance sans réfléchir sur les suites, mais tout le monde sait que cette végétation de fumier n'est pas celle qu'il faut par rapport :
1er à la qualité du vin,
2° par rapport à la qualité du bois pour provigner,
3° par rapport à la facilité avec laquelle les vignes les plus fumées sont (… ?) du froid soit pendant l'hiver soit au (début ?) du printemps. Le sentiment des soussignés ne serait pas celui de mettre beaucoup de fumier dans les vignes de Monterminod affin de les préserver des inconvénients auxquels il les assujetti mais de leur donner un secours partie du fumier et partie en terre transportée.
Les soussignés quoique d'avis que le fumier n'est point nécessaire aux vignes et que l'on peut correctement s'en passer pour cette culture au moyen d'un transport de terre suivi et régulier , ne (…) pas que de suggérer au bureau qu'il serait peut-être trop hasardeux de n'en point mettre du tout dans les vieilles vignes qui déjà épuisées par l'âge des plantes en production qu'elles ont donné depuis longtemps et disent qu'ils ne regarderait que comme prudence de faire un sacrifice annuel de 8 a 10 chariots de fumier pour être mis uniquement dans les creux des provings à coté desquels on n'aura pas pu faire transporter de la terre comblé avec (… ?) en suffisance pour remplacer celle que l'on transportera des creux à provings
Et ils sont entièrement d'avis que s'il était possible d'avoir dans ces vignes comme dans beaucoup d'autres de la bonne terre franche pour garnir les creux à provings, le fumier y serait plutôt préjudiciable et ils ne peuvent que solliciter le bureau à ce qu'il ordonne de mettre le fumier qu'il voudra déterminer de (…) les vignes avec de la terre en proportion de 10 à 1 ce qui conservera un bon terreau beaucoup plus avantageux et moins coûteux pour les provings que le fumier seul.
Ils disent que le fumier serait préjudiciable pour ce que (… ?) endroits on ne trouve dans les vieilles vignes comme l'on l'a déjà dit que du sable. Tout le monde sait que le fumier dans le sable pur ne peut que donner une effervescence qui (… ?) dans les plantes à la (… ?) Dans beaucoup d'autres endroits de ces vignes, la terre n'est qu'un résultat des pierres calcaires. Le fumier ne peut qu'y faire préjudice su l'on ne le mêle pas avec de la terre.
Il conviendra donc à cette maison de faire une dépense annuelle en transport de terre, tant dans les vieilles vignes que dans les nouvelles afin de s'indemniser de la dépense en fumier et d'en mettre moins et faire plus de transports de terre. Ceci étant une affaire de calcul. Il suppose par exemple que cette maison voulusse mettre (… ?) de fumier par année dans chaque journal de vignes. On nous dit qu'elle a 17 journaux et par ainsi (… ?) quatre chariots de fumier.
[…]
La dépense sera donc la maison et les vignerons de 204 livres.
Il parait qu'en mettant par exemple 17 chariots de fumier qui ne porteraient qu'une dépense de 202 livres entre les vignerons et le maître ils pourraient employer chaque année 109 livres entre eux pour le transport de terre.
Et les soussignés proposent à la maison de l'Hôtel Dieu de faire faire le transport à dos de mulet et point à dos d'homme. L'espérance que l'on a d'eux à faire à son compte nous prouve que le transport à dos de mulets coûte les deux tiers moins qu'à dos d'homme. L'on paye pour le travail du mulet et de celui qui le conduit (…)
Ils proposent que la maison fasse à hotte deux voyages de foin dans la prairie. Le faire mettre dans son cellier de Monterminod qu'elle prenne quatre mulets pour 15 jours ce qui lui fera comme dépense 48 livres outre le foin.
Qu'elle oblige le vigneron à nourrir les conducteurs et les mulets. La dépense pour la maison ne dépassera beaucoup les 52 livres et pourra tout au plus être coupée à 60 à 70 livres à (… ?) des ouvriers qu'il faudra pour charger les mulets. La maison pourra alors se flatter de voir ses vignes en état en peu d'années et de les maintenir à perpétuité de même au lieu qu'en les (…) que les ouvrages ordinaires des paysans, on peut tabler pour sur qu'elle verra ses vignes dans un état de langueur.
Les soussignés supposent pour un moment que la maison (ne s'oublie … ?) de donner ou de payer la nourriture au conducteur et le peut la tenir pour sure que le vigneron n'aura pas de peine quand il aura vu la différence du dos de mulet et celui d'homme, de nourrir les conducteurs afin que la maison lui procure les mulets.
Finalement pour (…,) le bureau il faudrait sans doute beaucoup plus de (…,) de (… ?) et peu être un traité sur des vignes d'une même nature, sur celle de la terre (…) du quelle elles sont, que ce qu'elle contient et peut être encore un plan plus étendu. Il peut (…) au moins que ce que disent les soussignés est dit avec franchise et tout le zèle qu'ils doivent à leur administrateur du bien des pauvres et que tout le reste qu'ils ont le moyen et lieu d'annoncer au bureau qu'il en sera faire de dépenser (…) afin d'obtenir un revenu qui sans doute sera de conséquence un jour si les ouvrages sont conduits avec exactitude comme confiance.
Le 20 Avril 1789 l'Abbé De Falierre"

Ce rapport d'expert est en bien des points remarquable.

D'une part en se démarquant des pratiques routinières anciennes : il remet notamment en cause la fumure systématique des vignes et préconise des innovations techniques (apport de bonne terre dans les trous de provings, il préconise la plantation des plants sans provinage, il propose l'utilisation du mulet pour remplacer le transport à dos d'homme, etc.

D'autre part, il permet de caractériser certaines constantes de la viticulture de cette époque.
La technique du provinage (marcottage) est la règle. Il est bien question dans le rapport de plants de vignes ("*chappons barbus*") apportés de Chambéry et dont la replantation aurait été un échec du fait d'un mauvais stockage, mais les conseils sont plutôt donner pour l'amélioration du provinage. Aucune mention n'est faite de la provenance des plants dont il est question.

Aucune mention n'est faite de cépages, ni même d'ailleurs de la qualité du raisin, rouge ou blanc.

De même peu rien n'est dit sur la taille dont on ne retrouve qu'une mention dans un détail de journées payées à des employés.
A la décharge de l'expert, il convient de préciser que son rapport s'attache aux réparations de la vigne, mais cette impasse sur deux données capitales de la viticulture (encépagement et conduite) peut surprendre d'autant plus on le verra dans le chapitre suivant qu'à peine 8 ans plus tard, la Savoie, rattachée à la France, doit sur ordre du préfet relayant les instructions du ministre de l'Agriculture, mener à bien l'inventaire de ces cépages.

Mais pour en revenir aux vignes de l'Hôtel Dieu à Monterminod, les Directeurs du bureau se tournent en désespoir de cause vers le Roi et sollicitent son aide pour parachever les travaux de remise en état de la vigne, soit clairement une somme d'au moins 3 000 livres et lui suggérant la possibilité de leur céder le montant de la dîme sur cette vigne, soit 300 livres par an.

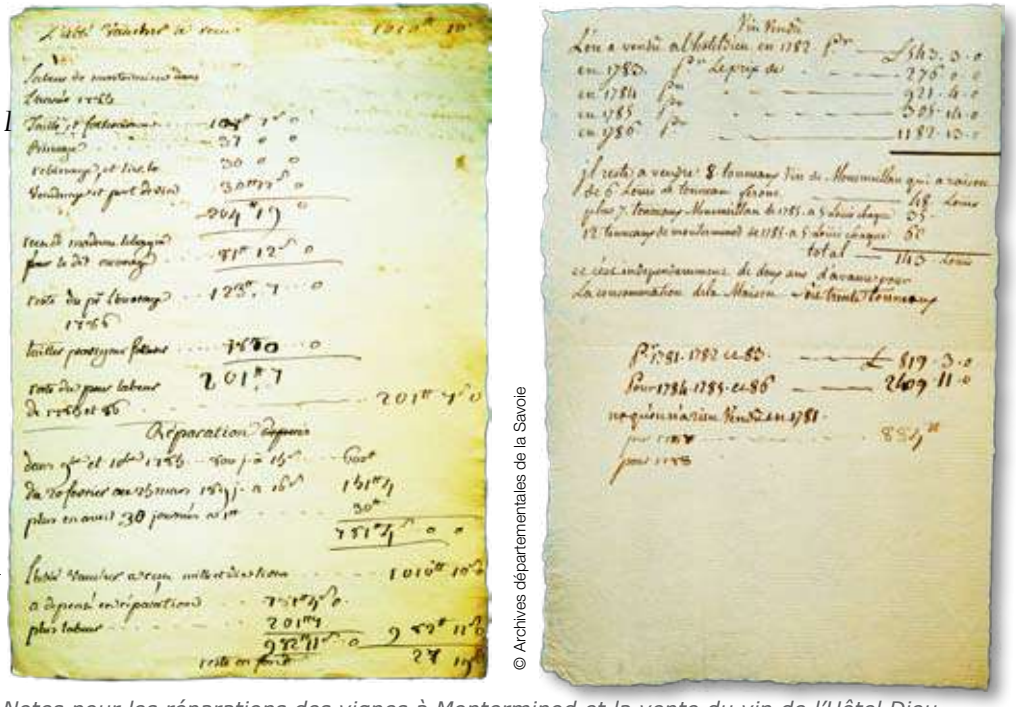
"Observations de Messieurs les administrateurs et directeurs de l'Hôtel Dieu de Chambéry sur les vignes de Monterminod accordées par sa Majesté en échange de la maison de retraite actuellement séminaire.

1° Pour manifester au public le bien fait de sa majesté, dès que l'échange a été consommée, n'envisageant que l'avantage apparent, Messieurs les Directeurs ont augmenté deux lits de malades, en sorte qu'au lieu de vingt deux lits de fondation qui subsistaient alors, il y en a actuellement vingt quatre.
Mais à la première récolte, ayant examiné de plus près les fonds de vignes cédés par sa majesté et les ayant trouvés absolument ruinés, il a fallu nécessairement des réparations qui absorbent pour une suite d'années les revenus et qui mettront l'administration hors d'état de continuer la fondation des deux lits augmentés, ce qu'il est aisé de voir par le produit et la dépense.
Le produit des vignes est ordinairement de sept à huit tonneaux de vin lesquels à cinquante livres lesquels font 400 livres sur quoi il faut déduire les frais d'engrais qui se montent annuellement à 100 livres à cause de la difficulté des chemins pour les voitures, les réparations des cuves et celliers, qui jusqu'à ce jour ont passés 100 livres annuellement. Reste deux cent livres de fixe.

Messieurs les administrateurs ont cru qu'en qualité de père et régisseurs des biens des pauvres, ils étaient obligé d'améliorer les vignes après les avoir fait scrupuleusement examiner par des personnes en état de juger et ont déjà employé 3 000 livres pour cet objet qui ne font pas la moitié de la dépense nécessaire.
Obligés de s'arrêter dans des réparations nécessaires, ils recourront à sa majesté au nom des pauvres malades, afin qu'il lui plaise procurer les secours (?) pour les dites réparations. Ce que sa majesté Peut aisément faire, en cédant à l'Hôtel Dieu, la dime de Monterminod, assencée annuellement 300 livres, ce petit revenu serait employé chaque année aux réparations urgentes et l'Hôtel Dieu ne serait pas dans le cas de retrancher deux lits, qui serviront chaque année au soulagement de plus de deux cents malades du pauvre peuple.

Nota que l'Hôtel Dieu de Chambéry est trop à l'étroit dans ses revenus, il lui faudrait cinquante lits pour subvenir aux besoin de cette capitale et des pauvres habitant de la campagne qui sont sans ressources, et ses revenus avec l'administration la plus économique, suffisent à peine pour vingt -deux ; encore les fondateurs dans ce nombre n'ont compris que les pauvres étrangers, et les pauvres de Chambéry, les peuples des campagnes qui environnent celle ville, n'y ayant aucun droit."

© Archives départementales de la Savoie
Personnel employé pour les réparations des vignes de l'Hôtel Dieu à Monterminod.



© Archives départementales de la Savoie

© Archives départementales de la Savoie

Notes pour les réparations des vignes à Monterminod et la vente du vin de l'Hôtel Dieu.

4.2.d. Conduite de la vigne.

Dans son célèbre ouvrage "*Essai sur l'amélioration de l'agriculture dans les pays montueux et en particulier en Savoie*", publié en 1774, le marquis Costa de Beauregard consacre un long chapitre à la viticulture. Dans la droite ligne de la révolution agricole anglaise et des encyclopédistes français, il porte un regard critique sur la viticulture savoyarde, mais par la même en dresse une description détaillée.
Les critiques qu'il fait pour ce qui concerne le renouvellement des vignobles, nous présentent les pratiques en usage dans la Savoie du XVIIIe siècle.

"La Savoye a beaucoup de vignes. C'est peut-être une des plus grandes causes de sa misère. Quand le vin abonde, on s'y accoutume, on ne peut plus s'en passer : le prix devient alors excessif, et donne à cette denrée une valeur qui lui fait supporter le transport des vins étrangers.
Non seulement on a perdu une récolte précieuse, mais encore on s'épuise pour la remplacer.
On ne saurait croire combien ce mal est grand. Il l'est à un point à faire douter avec quelque fondement si le vin est avantageux ou nuisible, à la Savoye.

Je crois qu'il y a des moyens très simples pour décider ce doute en faveur des vignes, pour les rendre moins casuelles ; et pour faire abonder le vin de telle sorte qu'on soit très assurés que quelques mauvaises que soient plusieurs années de suite, il ne manquera plus ; et qu'il fournira au contraire à l'ordinaire à des exportations considérables.
Il est sûr qu'alors cette denrée conservera et augmentera ses avantages, en perdant ses principaux inconvénients.
Comme nos situations peuvent en fournir une quantité, et de qualités distinguées, nous devons nous efforcer de profiter de ces situations heureuses, et d'y perfectionner ces qualités, pour qu'elles fournissent à une exportation qui nous amènera de l'argent ; si loin de le faire écouler, comme il arrive à présent, dans les années où le vin manque ; et pour nous tenir toujours plus abreuvés de vins abondants d'un coté et de vins fins et délicats de l'autre.
Ce projet indique naturellement de considérer la vigne sous deux points de vue très avantageux l'un et l'autre ; mais sans confondre nos prétentions à cet égard . L'abondance du vin et sa perfection.

La Savoie a des cantons, et bien plus nombreux qu'on ne pense, qui produisent ou produiraient d'excellents vins, et qui sans doute, sont en état d'être beaucoup perfectionnés. Mais il faudrait, pour cela, faire céder les préjugés à la raison.

On ne peut douter que des plants étrangers de vins célèbres ne fissent de très bons effets. Diverses expériences sans réplique l'ont déjà prouvé, et le prouvent tous les jours. Le vin d'Altesse, qu'on prend pour un vin étranger excellent, quand on le donne pour tel, et qu'il est vieux et bien conservé, est un plan de Chipre, qu'un de nos Princes a fait venir en Savoye . Ce n'est plus du vin de Chipre ; mais c'est un vin fin, de beaucoup de qualité, et qui conserve une distinction très grande au dessus des meilleurs vins blancs du pays : l'espèce n'a point dégénéré ; elle diffère beaucoup des autres ceps.

Un particulier en Chablais a fait venir d'un plan de Bourgogne ; il en fait un vin délicieux, avec de la sève, mais différente de celle de Bourgogne : c'est un vin distingué de tous les autres vins rouges du pays, par sa finesse et par ses qualités supérieures.
On ne saurait assez s'attacher à des expériences sur les plants qui donnent, dans les divers pays, des vins recherchés. Cela marque indubitablement qu'ils sont doués de bonnes qualités. Ce qui empêche qu'on ne fasse cette recherche, c'est qu'on est dans la pernicieuse habitude de tout attribuer au terroir. Mais avec ce préjugé, qui éloigne la recherche des plants étrangers, on devrait au moins s'appliquer à rassembler les plants qui se distinguent dans le pays, pour en essayer divers mélanges.
L'arrangement capricieux des ceps dans les Vignes est défavorable à l'ordre dans l'assortiment des plants ; et l'idée ne vient à personne d'obvier à ce mal. Quand une vigne est une fois plantée, on ne pense plus à y faire aucun changement, ou à y maintenir l'assortiment de plants qu'on y avait établi d'abord. Il se dégrade cependant, et souvent d'une manière très fâcheuse.
Votre vin n'a plus la qualité qu'on lui trouvait il y a dix ans ; d'où vient cela ? C'est que quelques uns de ces plants ont péri ou diminué, tandis que d'autres se sont augmentés. Les plus délicats, les plus printemniers, les plus susceptibles de souffrir des gelées, ont succombé ; on les a remplacé par les ceps voisins de moindre qualité, qu'on y a provigné ; le vin a changé, à mesure que la vigne a changé de cépage, et sans qu'on sen soit aperçu.

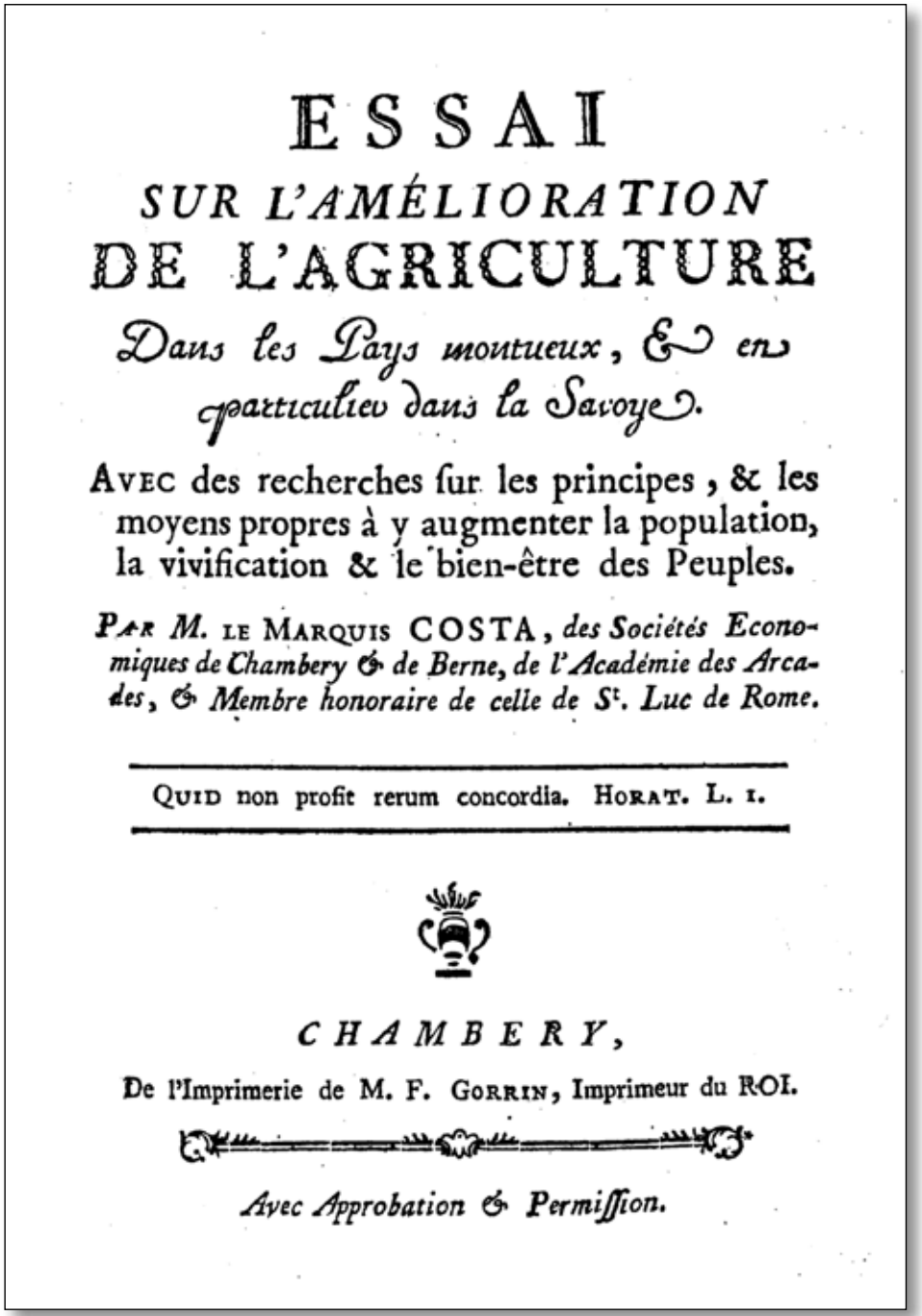
On éviterait ces grands inconvénients par une taille mieux réfléchie, et que j'indiquerai ci-après, et en plantant les vignes en lignes ; on ferait ces lignes d'une seule espèce de raisin : telle ligne, telle quantité de lignes d'un tel plan ; telles autres d'un tel autre.
On sent la facilité qu'on aurait par là à rechercher le mélange qui donnerait le meilleur vin, le plus facile à conserver, le plus fin, le plus sain, le plus traitable, le plus fumeux, le plus haut en couleur, ou

le plus rosé et clairet, etc. Enfin, on sent qu'avec l'attention et du temps, on parviendrait par là à perfectionner en Savoie, les vins dont les qualités essentielles semblent promettre plus qu'elles ne tiennent.
Le préjugé qui attribut tout au terroir, à l'exposition, au climat, est pernicieux parce que montrant le mal hors de nos pouvoirs, nous ne sommes par là excités à rien faire et nous restons dans l'inaction. Que peut-on faire, en effet, pour changer la qualité du terroir, l'exposition ? etc. Nul remède, sans doute, si le mal vient de là ; et il en vient quelquefois. Je voudrais pouvoir prouver le contraire, parce que c'est un prétexte fréquent à l'indolence de ne rien faire, où le courage et l'intelligence feraient des miracles.
Je crois donc pouvoir donner un principe fondamental, qu'avant d'accuser son sol d'un défaut qu'on peut attribuer aux cépages et aux mauvais soins, il faut en avoir des preuves évidentes et sans réplique, ou au moins une apparente frappante que la raison avoue sans préjugé.
La vigne de votre voisin donne un vin très supérieur au vôtre : mais examinez si l'assortiment des plants est le même ? Si un tel raisin n'y domine pas davantage ? Si un tel raisin, que vous croyez connaître, n'en est pas un autre meilleur, qui a quelque ressemblance avec l'autre ? Si certain plan qui abonde dans votre vigne et qui manque dans la sienne, n'est pas ce qui altère votre vin ? Si les ceps ne sont pas moins serrés chez lui que chez vous ? S'ils n'y sont pas mieux effeuillés, mieux pesselés ? Si on n'a pas plus de foin de l'engrais ? Si on ne met pas du fumier dans la votre et non dans la sienne ? etc. etc.

Examinez encore si le vin ne cave pas plus chez lui et moins chez vous ? S'il n'ajoute rien à son vin ? Qu'on ne doute pas que les marchands qui sont le commerce des vins célèbres, ne les perfectionnent en y ajoutant certaines choses qui raffinent la liqueur, et la rendent plus agréable, en y donnant des qualités précieuses : la colle de poisson en est un exemple incontestable. Il en est bien d'autres pareils.
Quand vous aurez bien pesé et examiné tout cela, il vous sera permis d'attribuer, s'il y a lieu, le mal en question au terroir ou à l'exposition ; si non, regardez cette idée comme une inspiration du démon de la paresse.
Outre les soins pour avoir de bons plants, il y a une chose tout aussi essentielle ; c'est de les traiter de la façon la plus convenable au vin.
On confond ses projets : on désire d'avoir de bon vin, et on voudrait en avoir beaucoup ; cela ne s'accorde plus. Quand on travaille à la qualité, on doit se relâcher sur la quantité ; cela est nécessaire. Le proverbe qui dit qu'il n'y eut jamais bon vin que dans les vignes ruinées, indique au moins qu'on doit beaucoup espacer les ceps dans les vignes où l'on veut perfectionner la qualité du vin. Traitées ainsi, elles jouissent mieux de l'air et du soleil, et le raisin mûrit mieux.

On doit donc bien conserver les distances nécessaires à la bonté du vin, si on pense à conserver cette qualité ; et prendre garde de l'altérer, en exigeant trop de vin de sa vigne.

J'ai dit que l'arrangement capricieux des ceps favorisait l'extinction des bonnes espèces ; et comme ce qui est nécessaire pour perfectionner les vins par des mélanges étudiés, est de les gouverner avec règle ; ces lignes étant chacune d'un même plant, toujours réparées du même ; on sent que c'est le moyen d'en conserver les espèces en même quantité, et de faire le nombre de cuves qu'on a, toutes différentes, en qualités de vins ; ce qui donnera lieu de découvrir, dans peu d'années, la meilleure manière de mélanger les raisins, et de faire les vins de chaque vigne ; et encore



ESSAI
SUR L'AMÉLIORATION
DE L'AGRICULTURE
Dans les Pays montueux, & en particulier dans la Savoye.

AVEC des recherches sur les principes, & les moyens propres à y augmenter la population, la vivification & le bien-être des Peuples.

PAR M. LE MARQUIS COSTA, des Sociétés Economiques de Chambery & de Berne, de l'Académie des Arcades, & Membre honoraire de celle de S^t. Luc de Rome.

QUID non profit rerum concordia. HORAT. L. I.

CHAMBERY,
De l'Imprimerie de M. F. GORRIN, Imprimeur du ROI.

Avec Approbation & Permission.

© Archives départementales de la Savoie

Première de couverture du livre du marquis Costa de Beauregard.

quels sont les plants qu'on doit choisir, parmi tous ceux-là, pour planter à neuf les vignes, qu'on veut avoir sans risquer de se tromper et sans hésiter ; l'expérience alors ayant appris ce qui est le mieux, et ce qui convient le mieux au local. Mais on sent que ces expériences devront être écrites, avec soin, tous les ans pour la mémoire. C'est là le moyen de s'avancer avec assurance, vers la science du gouvernement de la vignes. On y est conduit par l'ordre, qui est l'origine de tout bien. La production ira toujours son train et il n'en coûtera que de l'exactitude et des soins.
Après le plant, ce qui contribue le plus à la bonté des vins, c'est la manière de les faire. Cet article n'est pas de mon sujet ; je renvoie pour cela aux divers traités de la vigne, où cet objet est discuté [...]."

4.2.e. Vigne basse et hutins

Dans son ouvrage le marquis Costa de Beauregard consacre de longues pages à la comparaison entre les "*vignes basses*" et les "*hutins*" (ou "*hautains*"). C'est dans cette étude la première mention de de type de conduite de la vigne. Costa de Beauregard en évoque cinquante différentes sortes existant en Savoie, qu'il assimile à la "*vigne des paysans*". Avec cette méthode culturale prépondérante à cette époque dans le Piémont voisin, La vigne pousse soit sur des arbres vifs (érable, merisier, cerisier, chênes, etc.) ou sur arbres morts (échafaudage de perches de châtaignier, etc.). Deux planches consacrées à la taille de la vigne caractérisent les différences entre ces deux méthodes culturales.

"PLANCHES
Je prie qu'on jette les yeux sur deux plantes de vigne que j'ai fait graver ; une de vigne basse, taillée sur les principes suisses ; et l'autre de hutins à la manière des environs de Genève [planche 3, fig. 1 et 2] ; on y verra que le brin couché à la table de hutins [fig.1], est plié à son origine.

C'est du commencement de cette courbure, ou de ce qui la précède, que part le brin à bois [b] ; et ce brin deviendra fort, long et vigoureux, en proportion de ce qu'il sera tenu plus rapproché de la situation perpendiculaire (a). Tout cela sont des conséquences du second principe établi. Et c'est de la portion de ce sarment, qui est couchée horizontalement [c], que sortent les boutons à fruit. Chaque nœud en produit, selon le troisième principe.

A la plante vigne basse [fig. 2], on n'a rien laissé du vieux bois, que les deux premiers boutons [1 et 2], puisqu'il a été taillé en C. Et à mesure qu'ils ont poussé, on a attaché les brins à un échalas perpendiculaire.
Ce bois ne doit pas porter, ce semble, du fruit, selon le second principe. Mais comme la sève n'a point de bois à parcourir, quand le soleil a commencé à l'animer (puisqu'on a retranché à la taille tout le bois), cette sève a employé toute sa force à développer toutes les parties du bois qui sortent de ces deux boutons uniques, qu'on a laissé en taillant : et cette violence a étendu en même temps les parties du fruit et celles du bois. Le raisin a du sortir, s'enfler, à ces deux ou trois premiers nœuds ; et c'est ce qui est arrivé. Et quand la sève a été ensuite occupée dans le fruit, elle s'est modérée ; et le reste du bois s'est accru petit à petit, mais peu et sans autre fruit.

Il y a cette différence entre ces deux plantes, que le bois à celle-ci, n'est nourri qu'après que le fruit a pris la sève principale ; et qu'à l'autre c'est le bois qui a pris pour lui cette première sève. Dans la plante de la vigne basse, le bois est donc affaibli, mal nourri ; on a pensé par préférence au fruit. Ce bois ainsi que le fruit qu'il porte, a été longtemps en danger de périr, au moindre événement qui eût fait tomber le bouton ; et le cep lui-même y eût été en péril, ainsi que je l'ai fait voir, et ainsi que cela arrive souvent."

© Archives départementales de la Savoie

Planche sur la taille de la vigne dans le livre du marquis Costa de Beauregard.

4.3. Diversité variétale

La littérature viticole savoyarde, des premières sources écrites présentées au début de l'étude, jusqu'aux derniers documents de l'ancien régime sarde, y compris l'ouvrage de Costa de Beauregard, offre peu de mentions relatives à l'encépagement.
Au Moyen âge seuls quelques textes mentionnent le "*muscatelli*" (ou muscat de Chypre), voire le cépage *Grenache* et le *Falerne* (dans l'Ain).
Plus tard les mentions des cépages apparaissent plus fréquemment avec l'*Altesse* (ou Roussette), le *Gringet* et la *Mondeuse*.

Le recourt systématique au "*provinage*" (marcottage) explique peut-être ce manque de prise en considération de l'encépagement. Les vignes se perpétuaient vraisemblablement sans qu'on ne se préoccupe beaucoup du cépage. Il en allait apparemment de même dans le cas de nouvelles plantations, pour lesquelles on utilisait ces "*chappons barbus*" (plants issus de marcottage) souvent évoqués dans la littérature viticole savoyarde du XVIIIe siècle.

Un procès de 1782, relatif à l'arrachage, à Vimines, de 15 000 de ces "*chappons*" (ou bien encore "*maillots*") fraîchement plantés sur une bande de terre en friche entourant une autre vigne (soit un journal avec des pieds plantés à un pied et demi l'un de l'autre), ne nous apprend rien sur la provenance de ces plants. Seule information l'accusé argue pour sa défense que les plants auraient été de mauvaise qualité, sans plus de précision.

Il est donc d'autant plus étonnant de voir répertorier au tout début du XIXe siècle, en Savoie, dans l'inventaire de 1804, une diversité variétales importante.

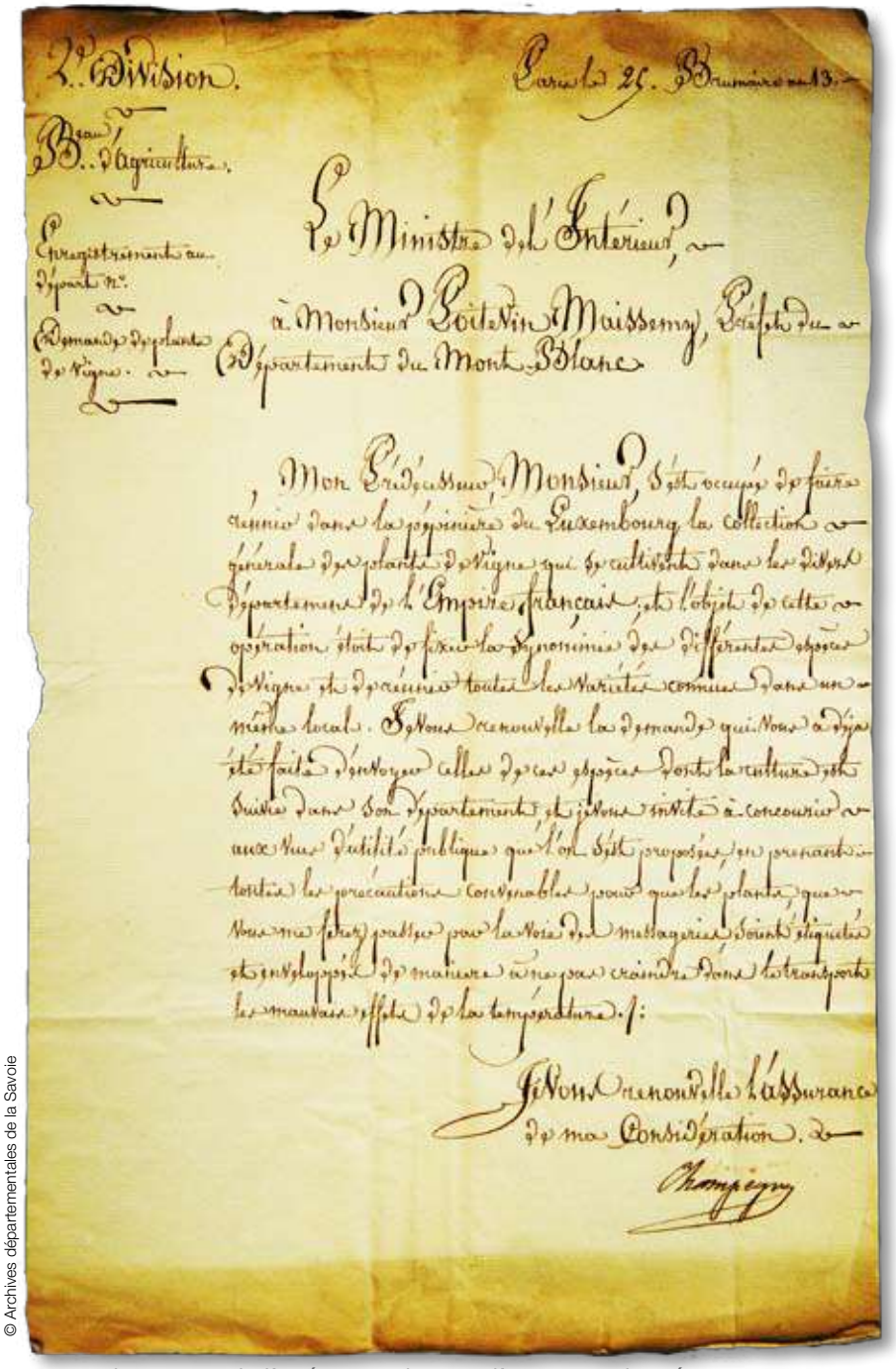
4.3.a. Inventaire des cépages du Département du Mont-Blanc An 12 de la République (1804)

- Le contexte de l'inventaire
Au début du tout nouvel "*Empire français*", le ministère de l'intérieur veut créer un grand vignoble conservatoire à Paris, au Jardin du Luxembourg ; vignoble qui pourrait servir de modèle à des vignobles conservatoires départementaux qui devaient être réalisés dans chaque départements.

Le 8 brumaire de l'an XII de la République, le préfet du département du Mont-Blanc (regroupant les actuels départements de Savoie et de Haute-Savoie) adresse, à la demande du Ministère de l'Agriculture, une lettre circulaire à tous les représentants des "cantons", institués dès les premiers mois de la Révolution française, les maires des chefs-lieux de canton, leur demandant de lui faire parvenir une liste des *"noms des divers plants de vigne qui se trouvent et que l'on cultive dans* [leur] *commune et celles environnantes, tant en vin rouge qu'en vin blanc, avec l'indication de la forme de la feuille, de celle du raisin, du genre de culture, de la nature du produit de chaque espèce de plant et de la qualité du vin qui en résulte"*.

La lettre du Ministre de l'Intérieur, au préfet du département du Mont-Blanc, Mr Poitevin Maissemy, précise le cadre de cette demande.

"Paris, le 26 de l'an 13 de la République, Mon prédécesseur, Monsieur, s'est occuper de faire réunir dans la pépinière du Luxembourg la collection générale des plants de vigne qui se cultivent dans les différents départements de l'Empire français et l'objet de cette opération était de fixer la synonymie des différentes espèces de vigne et de réunir toutes les variétés


© Archives départementales de la Savoie

Lettre du Ministre de l'Intérieur ordonnant l'inventaire des cépages.

connues dans un même local. Je vous renouvelle la demande qui vous a déjà été faite d'envoyer celles de ces espèces dont la culture est suivie dans son département et je vous invite à concourir aux vues d'utilité publique que l'on s'est proposé, en prenant toutes les précautions convenables pour que les plantes que vous me ferez passer par la voie des messageries, soient étiquetées et enveloppées de manière à ne pas craindre dans le transport le mauvais effet des températures."

Cet inventaire est d'autant plus intéressant pour ce qui concerne la Savoie, qu'il intervient à l'apogée du vignoble savoyard "moderne" et quelques décennies seulement avant l'arrivée du Phylloxéra.
L'inventaire donne donc une idée assez précise de ce qu'était l'encépagement "*traditionnel*" du vignoble savoyard ; il est peu probable qu'entre 1804 et la fin des années 1870, une foule de nouveau cépages soit venue bouleverser la configuration de l'encépagement.

4.3.b. Réponses conservées aux archives départementales de la Savoie.

Les réponses des élus au préfet qui sont conservées aux archives départementales de la Savoie sont les 13 secteurs géographiques suivants :

- Vallée de la Rochette (Savoie),
- Canton de Saint-Pierre d'Albigny (Savoie),
- Commune de (Brison) Saint-Innocent et communes voisines (Savoie),
- Commune de Ruffieux et Chautagne (Savoie),
- Chambéry et ses environs (Savoie),
- Aix et ses environs (Savoie),
- Canton de Faverges (Haute-Savoie),
- Commune de Méry et arrondissement d'Aix (Savoie),
- Arrondissement de Moutiers (Savoie),
- Canton de Rumilly (Haute-Savoie),
- Les deux cantons d'Annecy (Haute-Savoie),
- Canton de La Biolle (Savoie),
- Canton de Pont Beauvoisin (Savoie).

À noter que pour le canton de Montmélian, seule la lettre du Maire introduisant la liste fournie figure dans le dossier. La liste elle n'y est hélas pas (ou plus ?).

4.3.c. Typologie des réponses fournies au Préfet.

Les inventaires fournis s'efforcent de répondre le plus scrupuleusement possible à la demande du Préfet.
C'est une entreprise ampélographique de terrain, tout à fait remarquable qui s'appuie sur des personnes ressource a priori très fiables : "*trois de nos meilleurs agriculteurs*", pour Arvillard ; le célèbre jardinier (pépiniériste, spécialiste d'arboriculture fruitière) Martin Burdin pour Chambéry.

Certaines réponses paraissent mettre délibérément en avant les connaissances botaniques et ampélographiques de leurs auteurs : la réponse de Saint-Pierre-d'Albigny fournit certains noms scientifiques latins et les dénominations françaises correspondantes ; la réponse du maire de Méry va même remettre en cause le bien fondé du questionnaire en proposant d'autres méthodologies d'identification.

D'autres se contentent de donner les deux ou trois principaux cépages qui à leurs yeux ont seul de l'intérêt.
Certains vont plus loin que les réponses demandées, en portant un jugement sur l'adaptation de certains cépage au sol du Jardin du Luxembourg, voire en faisant préparer des échantillons en vue de leur expédition à Paris.
D'autres s'efforcent de mentionner toutes les synonymies des cépages en usage dans les régions savoyardes voisines, quand ce n'est en France ; synonymies qui semblent largement connues.
Les réponses témoignent d'une bonne connaissance de la diversité des cépages ; certains semblent d'ailleurs l'étaler un peu systématiquement. On retrouve là un caractère "savant" de la viticulture aristocratique, déjà relevée pour l'arboriculture fruitière du XVIIIe siècle : on aime étonner ses hôtes avec des variétés de fruits ou de raisin -notamment de table - rares et exotiques.

Certaines réponses dressent un calendrier détaillé des travaux viticoles, ou des différentes conduites de la vigne, ce qui permet de dresser un tableau précis de l'état du vignoble au tout début du XIXe siècle.

Enfin, nombre de réponses porte un jugement de valeur, parfois sans concession, sur la qualité des vins produits.
Certaines réponses dressent un calendrier détaillé des travaux viticoles, ou des différentes conduites de la vigne, ce qui permet de dresser un tableau précis de l'état du vignoble au tout début du XIXe siècle.

Enfin, nombre de réponses porte un jugement de valeur, parfois sans concession, sur la qualité des vins produits.

4.3.d . Les principaux cépages cultivés

L'inventaire dressé en 1804, à la demande du Ministre de l'Intérieur, mentionne, sur les 13 secteurs géographiques ayant répondu :
- 54 noms de cépages pour les vins rouges,
- 49 noms de cépages pour les vins blancs.
On regrettera pourtant l'absence des données pour la région de Montmélian, atténuée par le caractère très détaillé de l'inventaire du secteur voisin de St-Pierre d'Albigny, et celles relatives à la vallée de la Maurienne.
L'inventaire permet de caractériser sans contestation possible les cépages les plus communément utilisés en Savoie.

Pour les **cépages Rouges** :

- Le cépage identifié sous les dénominations de ***Savoyen***, ***Savoien***, ***Savoiëtte***, ***Savouiëttaz***, ***Savoyard***, ***Mondouz***, ***Mondeuse,*** est cité 11 fois (sur 13).
Beaucoup l'identifient au ***Morillon Noir*** (***Maurillon***) de France et lui trouve une grande ressemblance avec le ***Pineau*** (***Pinot***) de Bourgogne, voire à l'***Auvernat*** d'Orléans.
L'inventaire de Ruffieux et de la Chautagne précise que ce cépage représente, avec la Roussette pour le vin blanc, les 19/20ème du vignoble. Celui du canton de Rumilly qu'ils sont "*les deux plants généraux de toutes les vignes du Canton*".

- Le cépage ***Douce Noire***, avec la ***Douce*** est lui aussi cité 11 fois.

- Les cépages ***Savagnin Rouge*** (ou ***Servagnin***,…) et ***Malvoisie Rouge*** sont cités chacun 6 fois.

- Viennent ensuite les cépages ***Goeys Rouge***, et ***Hiboux***, cités chacun 4 fois, et le ***Muscat Rouge***, cité 3 fois.

Pour les ***cépages Blancs*** :

- Le principal cépage est la ***Roussette***, citée 7 fois (sur 13).

L'inventaire de Ruffieux et de la Chautagne précise que ce cépage représente, avec la ***Mondeuse*** pour le vin rouge, les 19/20ème du vignoble.

Celui du canton de Rumilly qu'ils sont "*les deux plants généraux de toutes les vignes du Canton*".
Il convient de noter que le cépage ***Altesse*** n'est cité qu'une fois (à Méry et canton d'Aix).
La proximité de la Révolution française explique peut-être l'inclinaison à mentionner le nom de ***Roussette*** plutôt que celui d'***Altesse***, rappelant sans doute un peu trop l'ancien régime.

- Viennent ensuite le cépage ***Chasselas Blanc*** et le cépage ***Muscat Blanc***, cités chacun 5 fois.
- Enfin les cépages ***Malvoisie Blanc*** et ***Jacquièr***e, cités chacun 3 fois.

Il convient de préciser qu'un bon nombre de ces cépages ne font l'objet que d'une seule mention, et que cette mention peut être "anecdotique" ; soit qu'elle veuille juste afficher une érudition ampélographique, soit qu'elle témoigne de la sophistication d'une viticulture de prestige recensée dans quelques jardins de propriétés nobiliaires.

4.3.e. Les documents
(retranscription des documents envoyés au Préfet)

A - Vallée de la Rochette (Savoie)

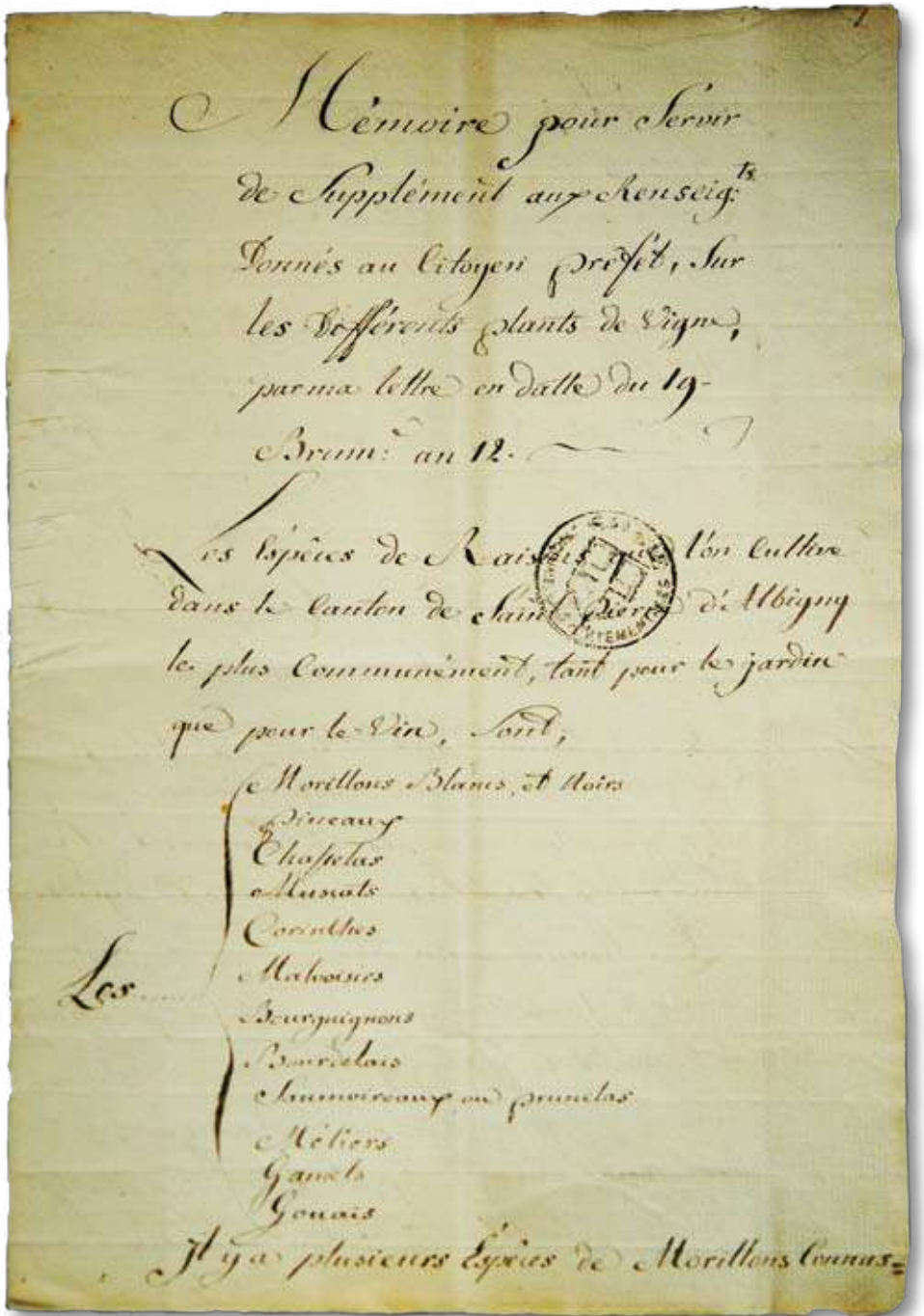
Arvillard, le 15 Brumaire, an 12 de la République française, une et indivisible.
Puget, le maire de la Commune d'Arvillard au citoyen Préfet du département du Mont-Blanc

J'ai reçu, Citoyen Préfet, la lettre que vous m'avez fait l'honneur de m'adresser le 8e du courant par laquelle vous me demandez de vous faire connaître les noms des divers plants de vigne qui se trouvent et que l'on cultive dans ma commune et celles environnantes, tant en vin rouge qu'en vin blanc, avec l'indication de la forme de la feuille, de celle du raisin, du genre de culture, de la nature du produit de chaque espèce de plant et de la qualité du vin qui en résulte.

Pour remplir avec précision et exactitude l'objet de votre demande, Citoyen préfet, je n'ai pas du entièrement compter sur des connaissances personnelles qui n'ayant pour base que des observations théoriques renvoient et pas toujours d'accord avec celles acquises par l'expérience et la pratique.

Je me suis en conséquence environné des lumières de trois de nos meilleurs agriculteurs qui, après avoir parcouru, avec moi un vignoble d'une grande étendue et qui produit toutes les espèces de raisins que l'on cultive dans cette vallée de la Rochette, en ont rapporté des feuilles de chacune afin de mieux décrire la forme et la couleur ; quand à la forme du raisin, sa couleur, son produit, son genre de culture, la qualité du vin et celle du sol qui lui est propre, toutes les connaissances leur étant acquises par une longue expérience, la seule dénomination de chaque espèce, telle qu'elle est (faite) dans le Canton, leur a suffi pour en faire une description autant exacte que possible.

Malgré ce état de choses, Citoyen préfet, il restera vraisemblablement une grande différence à (l'arrivée ?) pour pouvoir le rendre intelligible, c'est celle de l'application de la dénomination adoptée dans le pays pour chaque espèce à celles sous lesquelles elles sont connues à Paris et ailleurs : car on ne peut le dissimuler qu'il n'est aucun fruit qui, comme le raisin, présente autant de diversité dans la dénomination pour la différence des espèces, puisqu'il est de fait qu'elle n'est pas la même partout ne pouvant donc par ce motif m'expliquer autrement que par l'idiome reçu ici.


Mémoire pour servir
de Supplément aux Renseig.ts
Donnés au Citoyen Préfet, sur
les différents plants de vigne,
par ma lettre en datte du 19
Brum.e an 12.

Les espèces de Raisins que l'on cultive
dans le Canton de Saint Pierre d'Albigny
le plus communément, tant pour le jardin
que pour le vin, sont,

Les
Morillons Blancs et Noirs
Pineaux
Chastelas
Muscats
Corinthes
Malvoisies
Bourguignons
Bourdelais
Saumoireaux ou prunelas
Méliers
Gamets
Gouais

Il y a plusieurs Espèces de Morillons connus.

© Archives départementales de la Savoie

Extrait du Mémoire de l'inventaire des cépages de Saint-Pierre-d'Albigny.

***Mémoire indicatif des espèces de raisins cultivés dans la vallée de La Rochette**, Arrondissement de Chambéry.*

***Mondeuse** : raisin noir surnommé, «Par fou grand Produit (?)», la mère du vin, graine ronde, donnant beaucoup de fût, sa feuille est grande, large et dentelée/ tous les sols lui conviennent excepté le rocailleux. Cette espèce ne manque que par intempérie. Elle donne beaucoup en treillage et conviendrait au terrain du Luxembourg.*

***Guêche** : raisin noir, sa graine est ronde et de moyenne grosseur, feuille peu grande et de couleur sanguine, se plaît partout, manque peu et d'un excellent produit = conviendrait au Luxembourg.*

***Vernoire** : graine ronde et plus grosse que celle des deux espèces précédentes et est beaucoup plus rapprochée. Se plait également partout et provient produit infiniment du jus. Sa feuille est très grande et bien dentelée ; la qualité du vin est moindre que celle que donnent la Mondeuse et la Guêche ; = elle ne mûrit que dans les saisons chaudes. Ce raisin est délicieux lorsqu'il est parvenu à maturité complète. = Le sol du Luxembourg lui conviendrait certainement mais on doute qu'il y arrivera à ce degré de maturité qu'exige l'usage d'un fruit pour qu'il ne soit pas malfaisant.*

***Douce** : raisin noir, graine ronde, de moyenne grosseur. Sa feuille est grande et bien dentelée. Il produit beaucoup et manque rarement. La qualité du vin est excellente. Le sol lui est indifférent.*

***Hiboux** : raisin noir. La graine est extraordinairement grosse. Il en est quelque fois de comparable à une balle de fusil de calibre. Sa feuille est d'une forme presque ronde et dentelée. Il est d'un produit ordinaire, mûrit difficilement et ne flatte pas le gout. Il vient partout et fait plaisir à la vue par sa grosseur on pourrait même dire par sa monstruosité. Car on en trouve du poids de 3 (livres ?)*

***Bequettaz** : raisin noir et très serré. Il est d'une forme pyramidale, graine oblongue, feuille ordinaire. Excellent produit, se plaisant généralement dans tous les terrains. Donne comme la Mondeuse, du très bon vin ; Elles composent l'une et l'autre les neuf douzièmes des espèces présentes de cette vallée.*

***Malvoisie** : Raisin noir, petite graine, oblongue, feuille peu grande et très dentelée. Produit ordinaire. Ce raisin est précoce et pourrit bien tôt ; Il est d'une forme et d'une couleur agréable. Il ferait très bien en petits treillage. On ne le cultive ici que pour la variété.*

***Crâpine** (?) : Raisin noir, graine ronde et petite, feuilles larges à petites dentelles, il est d'un produit presque nul. Il est à présumer que le sol ou le climat du pays ne lui conviennent pas.*

***Guêche** : Raisin blanc. Voyez l'autre espèce en noir. Elle n'en diffère que par la couleur.*

***Beguettaz** : Raisin blanc, même que pour la précédente.*

***Savagnin** : Raisin Blanc, graine oblongue, feuilles larges. Produit peu et veut trouver les grosses terres. Il est agréable au goût.*

***Lardoz** : Raisin blanc, graine ronde et grosses, feuilles moyennes ayant la forme d'une croix de (malte ?). Produit beaucoup et se plait partout mais surtout dans un sol rocailleux.*

*(**Réau** ?) : raisin blanc, graine ronde écartée, feuille moyenne. D'un vert-(tragere ?). Donne beaucoup et partout.*

***Barbin** : Raisin blanc, de couleur jaunâtre, feuilles grandes et très dentelées. D'un grand et excellent produit. Se plait partout mais plus particulièrement dans un terrain grossier et pierreux. Ce raisin est très bon à manger. On pourrait le cultiver au Luxembourg.*

Martin-Coutaz : raisin blanc, graines rondes et serrées. Il est d'un beau roux quand il est mûr. Sa feuille est très large. Comme le précédent, il vient bien facilement. Le vin en est très capiteux.

L'on observe que le genre de culture pour toutes les espèces ci-dessus est absolument uniforme : aucune n'en exige de particulière.

Pour cette désignation, je me suis forcé d'employer celle sous laquelle chaque espèce est connue dans cette vallée. J'indiquerai en même temps celle qui conviendrait le mieux au Jardin du Luxembourg, dont la nature du sol m'est parfaitement connue, ayant parcouru plusieurs fois l'ancien Clos des Chartreux et examiné en Priarial et Messidor derniers les nouvelles plantations que le gouvernement y a fait faire depuis l'année précédente.
Je désire citoyen Préfet, que le mémoire ci-joint puisse répondre dignement à la confiance que vous avez bien voulu m'honorer et vous prie d'agréer les assurances du respectueux dévouement avec lequel j'ai l'honneur de vous saluer.
Signature (Puget)

PS : ma notice contient 15 espèces de raisins. J'aurais encore pu en désigner deux autres en blanc mais leur produit (…. ?) n'est pas propre à fixer l'attention du cultivateur. Je me suis abstenu de les décrire.

B - Canton de Saint-Pierre d'Albigny

Saint Pierre d'Albigny, le 19 brumaire, an 12
Le maire de la commune
Au préfet du département

Citoyen Préfet

J'ai l'honneur de recevoir votre lettre du 8 courant qui me demande quelque renseignement sur tel différentes espèces de vignes que l'on cultive dans cette commune et dans les voisines, ainsi que le genre de culture qu'elles exigent.
Nous avons plusieurs espèces de raisins tant blancs que noirs.
*Dans la première se trouve le **Morillon Blanc** à feuilles rondes découpées finement, manche court, graine resserrée ayant les nœuds de la sarment proches les uns des autres et le bois de couleur jaunâtre.*
*Le **Chasselas** à feuilles larges découpées en six pointes, graines grosses et serrées, manche long ayant les nœuds de la sarment près les uns des autres et le bois tirant sur le jaune.*
*Dans la seconde se trouve le **Morillon Noir**, vulgairement appelé **Mondouze** dont la feuille longue est découpée en plus de seize pointets, le manche long, les graines serrées, le bois tirant sur le noir et les nœuds de la sarment près les uns des autres.*

*Le **Mélier Noir**, autrement dit, **Douce Noire**, à feuilles rondes légèrement découpées, manche court, graines serrées, ayant le bois de couleur rougeâtre et les nœuds de la sarment près les uns des autres.*

Nous avons encore d'autres espèces de raisins (il faut les indiquer) blancs et noirs dont je ne fait pas mention parce qu'elles sont en petite quantité et qu'on n'en fait pas de vin.

Pour cultiver les plante dont je vous ai parlé, il faut tailler les vignes au mois de Mars et le bourjonnement dans le mois de Mai et de Juin, c'est ce qu'on appelle vulgairement fossoyer et provigner, et les seconds dans le mois de Juin, c'est ce qu'on appelle biner.

Quant au produit, il varie considérablement et selon la qualité du terrain. La première qualité donne aux environs de douze charges par journal de quatre toises et en général la culture est très pénible.

Je désire que les renseignements que je viens de vous transmettre soient suffisante pour remplir les intentions du Ministre.

J'ai l'honneur d'être avec respect
Mossot, maire

PS La charge de ce pays est composée de soixante et douze bote, mesure de Chambéry.

Mémoire pour servir de supplément aux renseignements donnés au citoyen Préfet, sur les différents plants de vigne par ma lettre en datte du 19 brumaire an 12.

Les espèces de raisin que l'on cultive dans le canton de Saint-Pierre d'Albigny les plus communément, tant pour le jardin que pour le vin, sont,
les :
*- **Morillons Blancs** et **Noirs**,*
*- **Chasselas**,*
*- **Muscats**,*
*- **Corinthes**,*
*- **Malvoisies**,*
*- **Bourguignons**,*
*- **Bourdelais**,*
*- **Saumoireaux** ou **prunelas**,*
*- **Méliers**, **Gamets**,*
*- **Gouais**.*

*Il y a plusieurs espèces de **Morillons** connus presque partout tant aux champs qu'aux jardins. C'est-à-dire tant propres à faire du vin qu'à manger.*

*Le Raisin précoce, ou **raisin de la Magdelaine** est appellé **Morillon Hâtif**, parce que c'est un fruit hâtif qui est souvent **Meûr de la Magdelaine**. Ce raisin est noir et plus curieux que bon, parce qu'il a la peau dure ; il est estimé seulement parce qu'il est mur de bonne heure.*
*Le **Morillon Tacone** (vitis subbirsutae -?-) est meilleur que le précédent pour faire du vin.*
*Vient bientôt après le hâtif et charge beaucoup. On le nomme aussi **Meûnier**, parce qu'il a des feuilles blanches et farineuses. Il se plait dans les terres sablonneuses et légères.*

*Le **Morillon noir ordinaire** est le (vitis praecoy Columella acinis dulcibus nigricantibus). On l'appelle en Bourgogne **Pineau**, à Orléans **Auvernat**, parce qu'il est venu d'Auvergne. Il est fort doux, sucré, noir et excellent à manger. Il vient en toutes sortes de terre, et passe aux environs de Paris pour le raisin qui fait le meilleur vin. Son bois a la coupe plus rouge qu'aucun autre.*

*Il y a une seconde espèce de **Morillon** qu'on appelle **Pineau Aigret**, qui porte peu et donne de petits raisins peu serrés, mais le vin en est fort, et même meilleur que celui du premier **Morillon**.*
*Le pineau **Aigret** a le bois long, plus gros plus moelleux et plus lâche que l'autre, les nœuds éloignés de quatre doigts au moins, l'écorce fort rouge en dehors et la feuille découpée en pattes d'oies comme le figuier.*

*Il y a une troisième espèce de **Morillon** qu'on appelle **Francs Morillons**. Il fleurit avant les autres plants et fait d'aussi bon vin que les deux autres **Morillons**. Il a le bois noir et les fruits de même. Il fait de belles montres en fleur et en verd, mais à la maturité, il déchet de moitié et quelque fois davantage. Il croit plus qu'aucun autre en bois, en longueur et en hauteur et les nœuds dessus jetés sont les plus espacés.*

*Il y a finalement une espèce de **Morillon Blanc**, excellent à manger, mais qui a la peau plus dure que les **Morillons noir**s ordinaires.*

*Le **Chasselas** (vitis uva perampla, acinis Albidis Dulcibus durioribus) autrement dit **Muscadet**, ou **Bar-sur-Aube Blanc**. C'est un raisin gros, blanc, excellent soit à manger, à garder, à sécher ou à faire du bon vin. Ses grains ne sont pas pressés. Il réussit surtout dans les vignes pierreuses, parce qu'il y murit plus facilement.*

*Le **Gros Corinth**e dont nous parlerons cy-après est une espèce de **Chasselas noir**.*

*Le **Chasselas noir**, (vitis uva perangla acinis dulcibus nigricantibus) S'appelle en provence languedoc **Raisin grec**. Il est plus rare, plus curieux que le blanc, même que le Rouge dont les grappes sont plus grosses. Il prend peu de couleur. Ils sont tous deux excellents.*

*Il y a beaucoup d'espèces de **Muscat** qui sont exquises la plus part.*

*Le **Muscat Blanc** ou **de Frontignan** (vitis Apiana) a la grappe longue grosse et pressée des grains. Il est excellent à manger, à faire des confitures, des bons vins à sécher au four ou au soleil.*
*Il y a une espèce de **Muscat Blanc Hâtif de Piémont** qui a la grappe plus longue, les grains moins serrés, et plus onctueux dont on fait une estime particulière.*

*Le **Muscat Rouge**, ou **de Corail**, à cause de la vivacité de sa couleur a les mêmes qualités. Son grain est encore plus ferme, et demande du soleil pour bien murir.*

*Le **Muscat noir** est plus gros, et fort pressé des grains. Il a le goût moins relevé mais il est fort sucré et très recherché parce qu'il charge beaucoup, étant hâtif.*

*Le **Muscat Violet** est d'un noir plus clair, il a la couleur violette, les grappes fort longues, garnies de grains qui sont gros, très musqués et des meilleurs.*

*Le **Muscat de (Chèrebate ?)** est musqué, a le grain plus petit que les autres. Son suc est si doux et si agréable que le croit un de nos premiers raisins, s'il ne coulait point tant, mais il dégénère presque toujours en raisin de Corinthe, ainsi que le **Dama**s. L'un et l'autre n'ont point de pépin à cause de leur couleur.*

*Le **Muscat long**, ou **Passé Musqué d'Italie** est fort gros, fort musqué. Excellent en confiture et à manger cru. Ses grappes sont très grosses et longues. Il est rare, curieux et veut une pleine exposition du midy contre un mur. Il est meilleur et plus parfumé des **Muscats** en confitures.*

*Il y a le **Muscat long Violet de Madère** qui est un raisin très rare et extraordinaire pour sa beauté et sa bonté.*
*Il a encore le **Muscat de Jesus** dont le grain est fort gros rond, des plus musqués et des plus rares.*

*On compte aussi parmi les **Muscats le Jonnetir**, autrement dit le **Muscat d'Orléans** ou **de Saint Mesmin**.*

*Il y a une espèce de **Muscat Blanc Hâtif de Piémon**t qui a la grappe plus longue, les grains moins serrés, et plus onctueux dont on fait une estime particulière.*

*Le **Raisin de Corinthe** (vitis corinthinna sive Apirinna) est un raisin délicieux et sucré. Il a le grain fort menu et pressé. Il a la grappe longue et sans pépin.*

*Le **Corinthe Violet** est un peu plus gros. Il est aussi excellent et sans pépin, mais fort sujet à couler. C'est pourquoi il veut être taillé plus long que pour les autres vignes.*

*Le **Raisin sans pépin** est une espèce **de Bar-sur-Aube** dont le grain est moins gros, et un peu aigre. Il est très bon à mettre au four n'ayant pas de pépin, d'où vient qu'on le nomme **Gros Corinthe**.*

*La **Malvoisie** est un raisin gris qui charge beaucoup. Le grain en est petit, sucré, relevé, hâtif et si plein de jus qu'il passe ainsi que l'**Auvernat Gris d'Orléans** pour un raisin des plus fondants.*

*La **Malvoisie Rouge** est de la couleur de feu et a les mêmes qualités que le précédent.*

*La **Malvoisie Blanche** est plus rare et moins hâtive.*

*Au reste la **Malvoisie Grise** est plus en usage et on l'estime la meilleure des trois.*

*Il y a aussi la **Malvoisie Musquée**, autrement dit le **Muscat de Malvoisie**. C'est un raisin excellent pour le relief de son musc qui passe tous les autres. Nous l'avons tiré de Montferrat, et les environs de Turin en sont remplis.*

*Le **Bourguignon** ou (**Crasseau** ?) est un raisin noir, assez gros, meilleur à faire du vin qu'à manger. Il charge beaucoup, et donne de grosses grappes.*

*Le **Bourguignon Blanc** qu'on appelle en quelque endroit **Mourlon**, a les nœuds à deux doigts et demi de distance. Le fruit a courte queue et entassé. La feuille fort ronde comme le Guouai. Il résiste à la gelée, sa moëlle étant plus étroite.*

*Le **Noireau** autrement dit **Tenturier**, ou plant d'Espagne est une autre espèce de Bourguignon noir, Il a comme le précédent le bois dur, noir, la moëlle serrée et petite. Les nœuds près les uns des autres, la feuille moyenne et ronde, la queue rouge, les grains serrés et qui teint noir. Il résiste à la gelée mieux qu'aucun autre.*

*Le raisin qu'on appelle simplement **Raisin Noir**, ou **Raisin d'Orléans** est presque la même chose que le **Noireau**.*

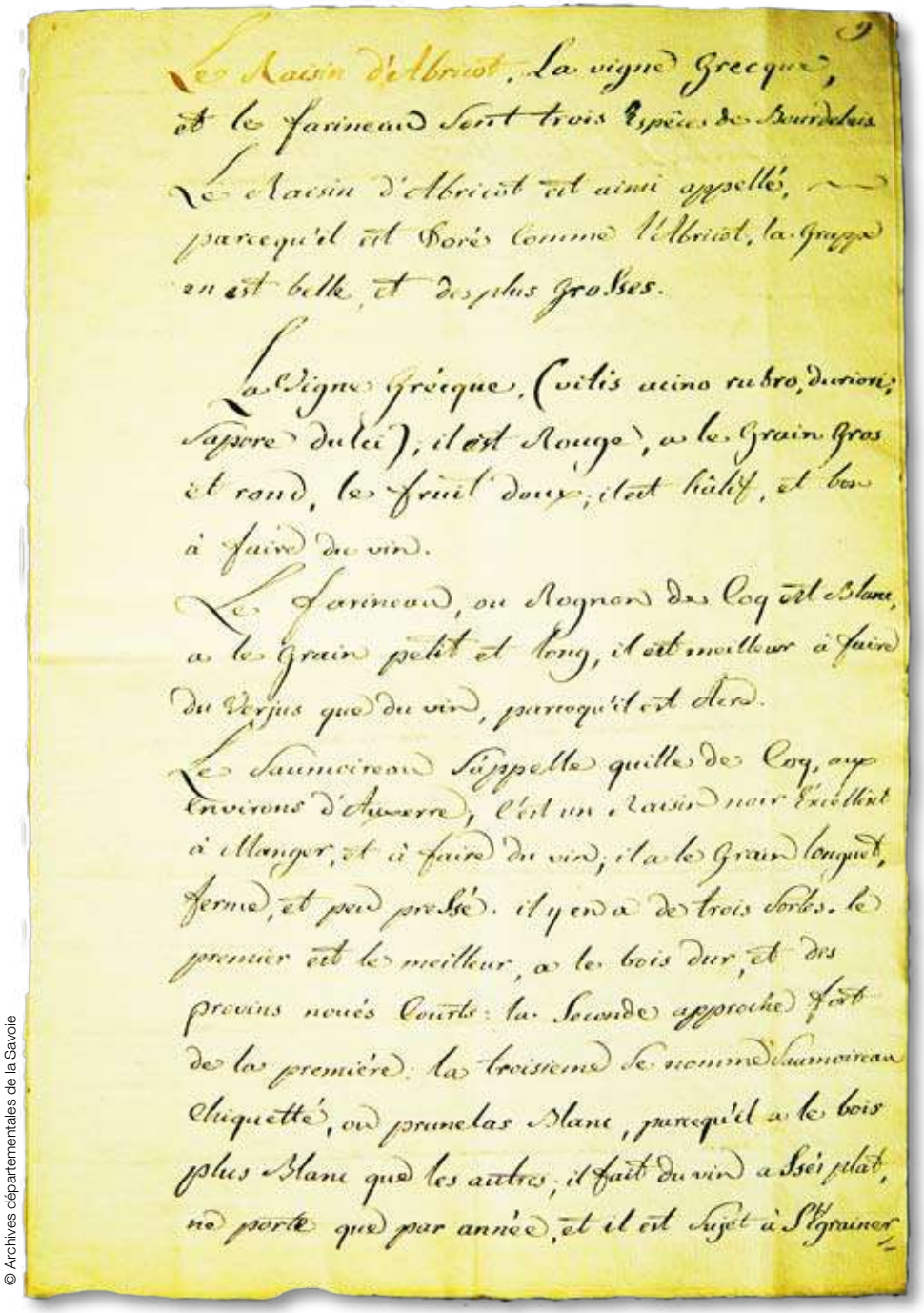
*Le **Bourdelais**, ou **Bourdelas** (vitis uva peranipla acinis ovatis) s'appelle en Bourgogne **Grey** et en Picardie **Grégoire**.*
Il en est de trois sortes Blanc, Rouge et Noir. Il a la grappe et le grain très gros. Il est principalement propre à faire des verjus, des confitures. L'on y greffe aussi toutes sortes de raisins.

*Le **Raisin d'Abricot**, la **vigne Grecque** et le **Farineau** sont trois espèces de **Bourdelais**.*

*Le **Raisin d'Abricot** est ainsi appelé parce qu'il est doré comme l'abricot. La grappe en est belle et des plus grosses.*

*La **Vigne Grecque** (vitis acino rubro duriori sapore dulci). Il est rouge, a le grain gros et rond, le fruit doux. Il est hâtif et bon à faire du vin.*

*Le **Farineau** ou **Rognon de Coq**, est blanc, a le grain petit et long, il est meilleur à faire du verjus que du vin, parce qu'il est aéré.*



© Archives départementales de la Savoie

Extrait du mémoire de l'inventaire des cépages de Méry.

*Le **Saumoireau** s'appelle **Quille de Coq**, aux environs d'Auxerre. C'est un raisin noir excellent à manger et à faire du vin. Il a le grain long et ferme et peu pressé. Il y en a de trois sortes. Le premier est le meilleur, a le bois dur, et des provins noués courts. La seconde approche fort de la première. La troisième se nomme **Saumoireau Chiquette** ou **Prunelas Blanc**, parce qu'il a le bois plus Blanc que les autres. Il fait du vin assez plat, ne porte que par année, et il est sujet à s'égrainer avant qu'on le cueille, parce qu'il murit trop tôt.*

*Le **Prunelas Rouge**, ou **Régnier à la Côte Rouge**, le bois noué, la moëlle grosse, la feuille découpée, la grappe grande, claire et fort Rouge, il mûrit des derniers.*

*Le **Mélier Blanc** est un des meilleurs raisins pour faire du vin et pour manger. Il charge beaucoup, a de bon suc et se garde. Il est excellent à faire sécher au four.*

*Le **Mélier Noir** n'est pas si bon, et n'a pas tant de force en vin.*

*Le **Mélier Verd** qu'on appelle en quelque endroit **Plant Verd** est le plus recherché, du coté des Abymes de Miant, parce qu'il charge beaucoup, ne coule point, et son vin n'en devient pas jaune.*

*Le **Surin** est une espèce de **Mélier**, un peu pointu, d'un bon goût.*

*Le **Gamet** est un raisin commun qui charge beaucoup, et vient mieux que tout autre, mais le vin en est petit, de peu de saveur, et son plant dure peu d'années.*

*Le **Gouai** est fort commun. Son plant dure cent ans en terre. Il a la grappe plus grosse et plus longue que le **Gamet**, mais il est de pareille qualité pour faire du vin. Il est infiniment meilleur en verjus, soit liquide ou confit qu'en vin.*

*Le **Beaunier** ainsi nommé parce qu'il est fort connu et fort estimé à Beaune, est un raisin qui charge beaucoup et tire sur le **Gouai Blanc**, mais il est bien meilleur. On l'appelle **Auxerre Servinien**.*

*Le **Fromenteau** est un raisin fort connu en Champagne. Il est d'un gris Rouge ayant la grappe assez grosse, le grain fort serré, la peau dure, le suc excellent, et fait le meilleur vin. C'est à ce raisin que le vin de Sillery doit son mérite.*

*Le **Sauvignon** est un raisin assez gros, long hâtif, d'un goût très relevé et des meilleurs.*
*Il y a aussi le **Sauvignon Blanc** qui a les mêmes qualités que le noir. L'un et l'autre sont noirs et peu connus.*

*Le **Piquant-Paul** est un raisin fort doux. On l'appelle autrement **Bec d'Oiseau**, en Italie **Pizutelli**, c'est-à-dire pointu, parce qu'il a le grain gros, très long et pointu des deux cotés.*

*La **Blanquette de Limous** est un raisin Blanc et pellucide comme du verre, la grappe en est longue et assez grosse. Il charge beaucoup et son jus est délicieux.*

*La **Roche-Blanche** et **Noire** charge aussi beaucoup la grappe en est grosse et longue. Le grain assez menu et fort serré. Il mûrit avec peine parce que c'est une espèce de* **petit Bordelais**.

La culture est la même pour toutes ces espèces. La qualité et quantité du raisin dépend de l'exposition et de la différence du terrain plus ou moins pierreux, plus ou moins gras, plus fort ou plus léger. Ce qui abâtardit ces différentes espèces et les fait dégénérer : le sol du canton n'est guère propice à la majeure partie de ces différents plants.

St Pierre d'Albigny, le 1ç frimaire l'an 12 de la république Française.
Signé Mottet, Maire de St-Pierre d'Albigny

C - Commune de (Brison) Saint-Innocent et communes voisines

Saint Innocent, 30 Brumaire, an 12

Citoyen Préfet,

N'habitant la campagne que depuis la révolution et n'étant par là qu'imparfaitement instruit des différents plants de vigne que l'on cultive dans cette commune et les voisines, je n'ai pu répondre d'une manière satisfaisante à la lettre dont vous m'avez honorés en date du 8 du courant sans prendre des renseignements de gens plus instruits et plus expérimentés que moi. C'est ce qui m'a mis en retard. Voici le résultat de mes recherches.

*Le cep appelé **Savoyen**, dans cette commune **Savoette**, **Mondouze** dans les voisines, donne en général tout le vin rouge de ces cantons.*
Ce plant est celui auquel tous nous ont énoncé s'attacher avec la plus grande confiance. Ils en peuplent nos vignes par préférence à tout autre comme étant le plus naturel au climat ; moins sujet à la coulure ; chargent plus ; donnant de plus gros vin, et de meilleure garde : aussi toutes nos vignes basses ne sont elles formées que de ce plan. Et si l'on y en trouve encore quel qu'autre, par ci par là, Ce n'est qu'un plan de fantaisie que la plupart de nos vignerons détruisent et semblent n'en vouloir conserver l'espèce que pour nos hutins et treilles.

Les autres espèces sont :
1 ° EN ROUGE
*Le **Sarvagnin**, raisin plus petit que gros, le grain serré, sucré, d'assez bon produit. Se cultive en treille, mais principalement en hutin. On assure que c'est le même que le pinot de Bourgogne.*

*La **Malvoisie**, raisin dont le grain est petit, sucré, relevé, beaucoup de jus, hâtif, mais d'un médiocre rapport. Se cultive en treille, fait du très bon vin clairet.*

Le Persan, grain oblong, d'une grosseur médiocre, d'un bon rapport en hutin, le vin passable.

*La **Douce Noire**, gros raisin, de bon rapport, mais difficile à mûrir, donne du vin Clairet très médiocre.*

*Le **Muscat Violet**, raisin d'un goût relevé, et musqué, d'un petit rapport, parvient rarement à une parfaite maturité.*

*Le **Grapin**, fournit beaucoup de grappes, peu de grains, aussi est-il peu estimé.*

2° EN BLANC

*La **Roussette**, ce plant d'assez bon rapport produit le meilleur vin blanc que nous avons dans cette commune et les voisines. Le raisin est plutôt petit que gros, le grain peu serré, jaune et doré. La feuille ne guère de celle du **Savoyen** sauf qu'elle est verte. Il produit dans la commune de Lucey, ce vin renommé appelé des altesses. L'on assure que cette espèce vient de Chypre et que c'est un de nos princes qui l'a apporté en Savoye. On la cultive par préférence aux autres ci après.*

*Le **Muscat Blanc** est d'assez bon rapport, d'un goût musqué et relevé, le grain plus serré que le violet et même défaut dans la maturité.*

*Le **Sarvagnin Blanc** est d'une bonne production et donne du vin de très bonne qualité. Le raisin d'une grosseur médiocre, le grain rond, un peu serré, d'un goût relevé.*

*Le **Dongein** raisin d'assez bonne grosseur, cet production. Le grain oblong, peu serré, assez estimé donne du bon vin.*

*La **Bergere** produit beaucoup, le raisin petit, le grain serré, reste toujours verd. Le vin médiocre.*

*Le **Larde**, raisin d'une grosseur commune, le grain rond, peu serré, jaunit, donne du bon vin. On dit que c'est le même que le chasselas blanc.*

*Le **Bonaigre** produit beaucoup, mais est peu estimé. Il parvient difficilement à maturité.*

*Le **Gourfou**, raisin ferme d'une grosseur commune. Le grain rond cassant d'un assez bon rapport, mais souvent pourri avant d'être mûr.*

Ce sont là, à peu près toutes les espèces de plant de vigne qu'on cultive dans cette commune et les voisines, tant dans nos vignes à hutins et treilles. Si vous croyez qu'il y ait bien d'en faire passer au ministère de l'intérieur, je me ferai un plaisir de vous adresser dans le temps, l'espèce que vous voudrez bien m'indiquer.

J'ai l'honneur d'être avec le plus profond respect.
Votre très humble serviteur
Blanchard
Maire de Saint-Innocent.

St Innocent, 17 Ventose an 13
Monsieur le Préfet

C'est avec bien de plaisir que je m'acquitte de la commission dont vous m'avez honorés par votre lettre du 7 courant relative aux différents plants de vigne cultivés dans cette commune et les voisines, dont le Ministre de l'Intérieur vous fait la demande.
Je fis donc bien détacher du cep de chacune des espèces énoncées dans votre lettre certaine quantité de Crossettes et de Boutures, sans les mêler. J'en ai formé 15 paquets et apposé sur chacune une étiquette qui désigne l'espèce. Je puis d'autant plus vous assurer de la fidelité de ces étiquettes que j'ai constamment assisté et même participé à toute l'opération. Je les ai ensuite renfermés dans une caisse sous votre adresse, d'environ 3 pieds et demi de longueur, de manière à ne pas souffrir du transport. Je viens de la faire passer à Aix chez Mr Louis Dumenge négociant qui m'a promis de vous la faire parvenir demain ou après demain.

Mon regret est que cette commune ayant essuté une forte grêle le 12 Messidor dernier, ces crossettes et boutures en portent des marques. Je ne crois cependant pas que cet accident puisse nuire à leurs végétations. Il exigera seulement de la part de ceux qui les planteront une attention un peu plus grande.
Je n'ai rien déboursé pour cet objet. Ainsi, Monsieur le Préfet je vous prie de ne me pas parler de remboursement.
Veuillez toujours m'honorer de vos commissions, dont le plaisir veut de m'en acquiter avec toute exactitude, me fera toujours une grande récompense.
Agréez, je vous prie, les sentiments les plus respectueux avec lesquels j'ai l'honneur d'être.

Signé Blanchard, maire de St Innocent

D - Commune de Ruffieux et Chautagne

Ruffieux, le 27 Brumaire de l'an 12 de la République
Laurent Ritaud
Au citoyen préfet du Mont-Blanc

Citoyen Préfet

Avec la meilleure volonté du monde de répondre à ce que vous exigez de moi par la lettre que vous m'avez fait l'honneur de m'écrire le 8e du courant relativement au nom de divers plants de vignes que l'on cultive dans cette commune soit dans la Chautagne à la forme de la feuille et à celle du raisin, à la nature et qualité de leur produit et à la manière de les cultiver.

Je vois avec regret que je ne puis répondre que d'une manière très imparfaite à vos (vices ?) parce que d'un coté je ne connais pas la dénomination donnée aux plants par les auteurs qui ont traité sur ces objets et de l'autre, il faudrait un travail de plus d'un mois pour faire la découverte et ensuite le détail des divers raisins que produit la Chautagne : ils se composent d'une infinité d'espèces, mais la plus productive et la mieux cultivée se réduit à deux dont l'une de Blanc et l'autre de rouge aussi est ce de ces deux espèces seules dont je me propose de vous entretenir, le plan desquelles compose d'ailleurs à peu près les dix neuf vingtième de nos plantations de vignes. Je vais entrer dans tous les détails demandés à leur égard.

*Le BLANC dont j'ai à vous parler connu dans ce pays sous la dénomination vulgaire de **Petite Roussette** a une feuille de couleur jaunâtre, d'une médiocre largeur, avec une dentelure très rapprochée tout autour. Elle forme un cœur.*
Le raisin qu'elle produit est très petit ainsi que la graine qui pour être mûre doit être très rousse.

L'arbrisseau qui porte ce raisin se plait dans le terrain sablonneux ou la molasse.

On le cultive au mois de germinal de chaque année et pour empêcher la grande végétation et le forcer à porter du fruit on élague à la hauteur d'un pied à 15 pouces (selon la vigueur de l'arbrisseau) un ou deux des sarments qu'il a produit et on les entortille autour de la souche, et l'on a soin de couper tous les autres sarments assez près de la mère tige pour qu'il n'en reste que trois à quatre à la hauteur d'un pouce, un pouce et demi.

On fait au moins deux labours par an au pied de cet arbrisseau de 6 à 8 pouces de profondeur, l'une en Floréal et l'autre en prairial, ou au commencement de messidor et quelque fois une troisième en fin de messidor ou en thermidor.

Et on enlève toutes les feuilles jusqu'au raisin et ensuite on lie tous les sarments ensemble pour accélérer la fleur du raisin et le préserver des vermisseaux.

On a soin en outre en prairial de chaque année d'enlever les gourmands que produit cet arbrisseau. Le tout ne doit se faire que par beau temps.

L'expérience m'a appris qu'il fallait peu d'engrais pour la végétation de cet arbrisseau et que plus la température est sèche mieux il produit.

Le vin qu'on en extrait est mousseux et liquoreux et néanmoins la partie sucrée en est la dominante. On y trouve point au goût de partie acide qui n'y est qu'en très petite quantité quand on en fait la décomposition.

Le ROUGE vulgairement appellé ***la Savouiëttaz*** *a une feuille très verte, bien plus large que le Blanc rapprochant d'ailleurs de la forme de ce dernier à l'exception que la dentelure n'est pas aussi rapprochée.*

Le raisin est d'un beau noir avec une pellicule très fine quand il est arrivé à son degré de maturité. Il est plus gros que la petite Roussette, sa graine est très ronde et très serrée d'une médiocre grosseur, très douce au manger.

Sa culture est la même que celle de la ***Petite Roussette*** *avec la différence seulement que les sarments qu'on laisse ne sont toutes qu'à la hauteur d'un pouce, un pouce et demi et deux au plus, de sorte qu'on en laisse point pour entortiller autour de la souche, ce qui la ferait périr en l'épuisant.*

L'arbrisseau qui produit ce raisin veut une grosse terre beaucoup d'engrais et une température modérée. Le vin qu'on en extrait est excellent et abondant quand on soigne bien la souche et que les intempéries de l'air ne s'y opposent pas.

Tels sont Citoyen Préfet les détails que je puis vous donner. J'aurais été flatté et glorieux de concourir avec un magistrat aussi méritant que vous à fournir au ministre de l'intérieur les détails qu'il demande, agréez pour l'effet ma bonne envie ainsy que les sentiments de recomposer de respect et de dévouement avec les quels j'ai l'honneur d'être.

Citoyen Préfet votre dévoué serviteur

Signé Ritaud.

E - Chambéry et ses environs

Lettre envoyée par Martin-Burdin, jardinier

Chambéry, 25 brumaire, an 12.

J'air reçu l'honneur d'une lettre de Monsieur Verneilh, préfet de ce département, le 23 de ce mois qui me demande des renseignements sur la nature, des différentes espèces de vignes, soit de raisins et chargé de vous transmettre les dots raisins.

Je n'ai pas été à même de faire des applications suivies sur cet objet, quant aux noms des raisins, ils varient d'une commune à l'autre.
Les noms usités ici, aux environs de Chambéry, pour le bon vin rouge se nomme ***Mondeuse*** *et ensuite pour les treilles et les hutins, se nomme la* ***Treize***, *le* ***Sarvagnin***, *la* ***Douce Noire***, *l'****Ybbou***, *la* ***Malvoisie***, ***Petite et Grosse*** *et le* ***Provaro***.
Toutes ces espèces sont rouges, quant au vin blanc pour vigne basse, on a le raisin appelé ***Roussâtre*** *ou* ***Roussette***, *la* ***Jacquère***, *et le* ***Fandant***.

Quand aux treilles, ou cordon, le long des murs, raisins pour manger à la main, l'on a le ***Chasselat Doré***, *le* ***Chasselat Musqué***, *le* ***Chasselat Blanc***, *appelé* ***Chasselat de Fontainebleau***, *le* ***Chasselat Rouge***, *le* ***Syouta***, *ou* ***Raisin d'Autriche***, *espèce de* ***Chasselat Blanc*** *à feuille très persillée, le raisin* ***Magdelaine Blanc*** *et* ***Magdelaine Rouge***, *ces deux dernières espèces les plus hâtifs connus. Nous avons le* ***Muscat Blanc*** *et le* ***Muscat Rouge***, *et d'autres espèces dont j'ignore le nom.*
Je n'ai pas assez suivi les différents caractères pour les décrire, ni je n'en ai pas livré pour le présent.

La vigne en général aime la chaleur et une terre qui ait du corps et la planter sur un terrain bien défoncé.
Cependant le raisin blanc pour vignes basses, appellé ***Roussâtre*** *ou* ***Roussette***, *et l'espèce de blanc appelé* ***Jacquère*** *et le blanc appelé* ***Fandant*** *s'accomodent plus volontiers d'un terrain moins chaud et toujours plantés dans une terre qui ait du corps et non trop légère et bien défoncée.*
Je vous prie donc de transmettre mes raisons à la préfecture.
J'ai l'honneur d'être au respect
Martin Burdin, jardinier

F - Aix et ses environs

Département du Mont-Blanc
Aix et ses environs
Description des plants de vigne que l'on y cultive

Vignes Basses, n'exigeant que la culture universellement connue

Vignes en Rouge

Le plant le plus ordinaire est celui qui donne le raisin appelé ***Savoyard***. *Il a les graines rondes et plutôt serrées, il convient le mieux et produit le plus surtout dans les terres fortes. Le bois tire sur le rouge et la feuille est découpée en trois avec des dentelures. Il parait vraisemblablement que c'est le Morillon noir ordinaire appelé en Bourgogne le* ***Pineau*** *et à Orléans le* ***Auvernas***.

La ***Doucette***, *le grain est oblong mais il en nait quantité. Le fruit en est excellent à manger et même recherché pour ses vertus médicinales. Ce plant est peu répandu parce que le vin en serait trop délicat et de peu de garde. La feuille est aussi découpée en trois et chaque coupon a lui-même des dentelures à peu près régulières en cinq parties dont celle du centre est beaucoup plus grande.*

Nous proscrivons tous les autres plants autant que possible soit parce qu'ils sont de peu de produit et très casuels.

Vignes en Blanc

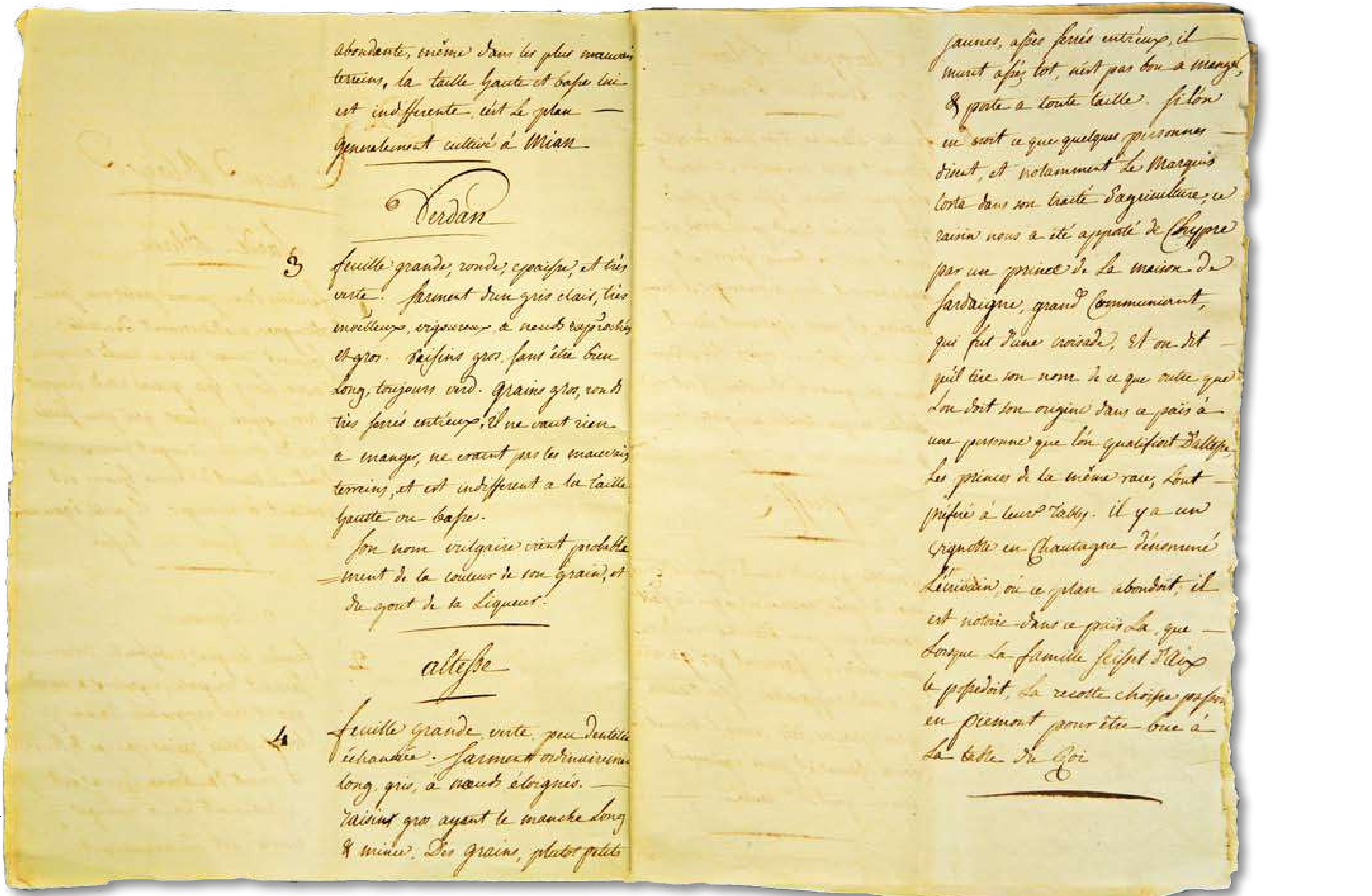
Elles sont peu usitées
Le ***Donjon***, *c'est le plus ordinaire en Blanc dans les terres fortes. Il produit beaucoup. Le raisin est bien fourni et la graine est grosse et ronde. Il donne le meilleur vin blanc. Sa feuille est découpée en quatre et est toute dentelée.*

La ***Jacquiere*** *: se plait dans les terres pierreuses et calcaires. Elle produit beaucoup mais sont vin est le moins considéré. La feuille est petite et dentelée.*

Le vin que nous récoltons n'est pas fin. C'est un vin d'ordinaire Bourgeois et qui est très léger.

Les Vignes hautes

Nous appelons vignes hautes, des plantations dans des terres à bled. Ce sont des ceps que nous destinons à faire des berceaux sur des plantations d'arbres pour les quelles nous préférons l'érable.
Connue d'une longévité peu commune, sans nuire beaucoup au sol, nous leurs donnons aussi la façon d'espalier que nous appelons ici Lire en allongeant chaque année les bois qui ont crus et les assujettissant entre eux d'un arbre à l'autre.
Ces vignes ne sont peuplées communément que de ***Serviniens*** *et de la* ***Malvoisie***.
Ces vignes donnent en quantité et dont le vin est très spiritueux. Il est très agréable mais moins recherché parce qu'il n'est pas de garde.
Je juge la description du ***Servinien*** *et de la* ***Malvoisie*** *inutile.*


abondante, même dans les plus mauvais
terreins, la taille haute et basse lui
est indifferente, c'est le plan
generalement cultivé a Mian

6 Verdan

3 feuille grande, ronde, epaisse, et tres
verte. sarment d'un gris clair, tres
moelleux, vigoureux a nœuds rapprochés
et gros. raisins gros, sans être bien
long, toujours verd. grains gros, ronds
tres serrés entr'eux, il ne vaut rien
a manger, ne craint pas les mauvais
terreins, et est indifferent a la taille
haute ou basse.
Son nom vulgaire vient probable-
ment de la couleur de son grain, et
du gout de la liqueur.

altesse

4 feuille grande verte peu dentelée
echancrée. sarment ordinairement
long gris, a nœuds éloignés.
raisins gros ayant le manche long
& mince. des grains, plutot petits

jaunes, assez serrés entr'eux, il
murit assez tot, n'est pas bon a manger,
& porte a toute taille. selon
ce qu'ont ecrit quelques personnes
dit, et notamment le Marquis
Costa dans son traité d'agriculture; ce
raisin nous a été apporté de Chypre
par un prince de la maison de
Sardaigne, grand Communiant,
qui fut d'une croisade, et on dit
qu'il tire son nom de ce que outre que
l'on doit son origine dans ce païs à
une personne que l'on qualifioit d'altesse
les princes de la même race, l'ont
préféré à leurs tables. il y a un
vignoble en Chautagne dénommé
Lecivedan, où ce plan abondoit, il
est notoire dans ce païs la, que
lorsque la famille Seissel d'Aix
le possedoit, la recolte choisie passoit
en Piemont pour être bue a
la table du Roi

© Archives départementales de la Savoie

Extrait du mémoire de l'inventaire des cépages de Méry.

G – Canton de Faverges (Savoie + Haute-Savoie)

Faverges, ce 21 brumaire, an 12 de la République
Citoyen sous-Préfet

Le canton de Faverges est peu propre à offrir des renseignements de quelques intérêts sur la vigne. Ses vignobles ne présentent qu'une seule espèce de raisin vulgairement nommé par les uns ***Raisin Noir Commun****, par d'autres la* ***Savoyette-Mouton*** *dans le département d'Isère, et par des auteurs* ***Bourguignon Tresseau****. Bois assez dur, moëlle serrée – grosses grappes, chargeant assez.*

Enfants de la routine, nos vignerons n'ont point tenté d'expériences amélioratives des vins par la culture de quelques espèces supérieures, et surtout plus hâtives que celle qu'ils tiennent de leurs pères, dont ils s'obstinent d'ailleurs constamment de faire la récolte avant terme ou elle pourrait acquérir plus de maturité, sous le prétexte de l'inconstance de l'arrière saison, au mépris des représentations de l'homme sensé et de la défense même de l'autorité.

Seulement quelques individus, dans le but de former la couleur de leurs vins, viennent d'introduire quelques ceps de l'espèce nommée assez généralement ***Douce Noire****, en terme technique,* ***Morillon Noir****, plus précoce que la précédente, Bois rouge, grains plus gros, doux, sucrés, excellents à manger, fournissant une liqueur plus couverte.*

Il existe aussi quelques treilles d'une espèce ressemblant beaucoup à la ***Douce Noire*** *avec laquelle, quelques uns, même, la confondent et que le plus grand nombre désigne sous le nom de* ***Batiolein****, les auteurs en traitant sous le nom de* ***Morillon*** *à fruit plus entassé.*

La commune d'Ugine offre encore une autre espèce de treille de raisin dit aux environs de Grenoble ***Guiboux****, ici comme en beaucoup d'autres lieux,* ***Ibout*** *– gros raisin violet, grappes de grosseurs extraordinaires – grains fort gros, ronds et durs – bois rougeâtre – feuille rougissant à la maturité.*

Nous ne recueillons pas de vins blancs, si l'on excepte une vingtaine de sommées dans la commune de Marlens et le double à peu près dans celle d'Ugine, qui sont le produit du raisin nommé (terme technique) le ***Chasselas****. Je passe sous silence, les divers noms qu'à l'instar des autres raisins, il reçoit vulgairement, tel que* ***Bon Blanc****,* ***Muscadet****, etc.*
Variétés de dénominations très nuisible à l'art de la vigne et qui me fait d'autant plus regretter, qu'avec l'histoire du gaillard Noë, les livres saints ne nous aient pas transmis les noms dont il distingue les nombreuses espèces de cette plante, dont ils lui font honneur de la première culture, que ce tableau en en simplifiant la nomenclature aurait prévenu cette confusion de noms qui de nos jours en embrouille si fort l'étude.

Daignez, citoyen Sous-Préfet, agrée mes remerciements de l'envoi qui m'a été fait du discours prononcé à l'ouverture de l'école secondaire d'Annecy, que j'ai lu avec le plus vif intérêt.

J'ai l'honneur de vous saleur
Signé : Prévost.

H - Commune de Méry et arrondissement d'Aix (Savoie)

lettre du Maire de Méry
1er Nivose, an 12

Citoyen Préfet,
Je réponds à votre lettre du 8 brumaire échu et vous transmets ce que vous me demandez. Je crains de n'avoir rien à vous dire que de trivial sur les différents plants de vigne de cet arrondissement.

Cette partie est très peu soignée dans ce pays. Elle exige beaucoup d'expérience et veut de longues années pour obtenir des résultats certains. Avant qu'un ceps de vigne pris dans sa naissance ait donné au cultivateur qui en prend soin toutes les connaissances relatives à l'art des soigners, utiliser et régénérer son existence, il faut au moins quinze ans à peu dire.

Le climat, le terrain, l'essai des engrais, la taille, la situation, la différente culture, les différents temps qu'on y emploie, sont autant de causes qui influent essentiellement sur cet arbuste et qui y occasionnent des variétés sensibles. Ces variétés sont telles et si multipliées qu'il faut le zèle, les lumières et le courage du Ministre célèbre qui s'en occupe pour pouvoir espérer qu'il réussira à donner à la France la nomenclature par caractères distincts de toutes les espèces de vigne qui y croissent.

Il parait hors de doute que la feuille ne soit pour un grand rôle dans le but qu'on se propose. On pourrait étudier son anatomie avec exactitude en la prenant aux différentes époques qui lui voient éprouver des variétés. En la présentant sur du papier préparé pour ce. On pourrait la découper suivant toutes les différentes modifications. On pourrait faire mieux encore en transmettant au Ministre la feuille même et un brin de ceps avec la désignation du nom que l'on donne dans chaque pays. Toutes les espèces connues, comparées entre elles par des personnes dignes de confiance. Faciliteraient considérablement la découverte que l'on désire en mettant sous les yeux et dans le même instant toutes les différences sensibles de plant qu'on étudie ; qu'il serait par là aisé de clarifier pour ainsi dire en attribuant à chacune les caractères qui la distinguent.

Le désir de voir réussir un projet aussi utile fait que je m'oublie gauchement en proposant des moyens de réussite à des personnes trop éclairées pour quelles n'aient pas prévu tout ce qu'il convient de faire.

Je me bornerai Citoyen Préfet à vous prier de permettre que je vous trace le tableau de la misère et des maladies qu'occasionnent la stagnation de nos marais. Tandis qu'il faut quinze ans pour étudier et connaître un cep de vigne, il ne faut qu'un an pour changer une source de calamité en source de prospérité.

Tout me dit que vous aimez à faire des heureux. Tout nous dit encore plus fort que vous souffrez en voyant des malheureux et tout doit laisser espérer au Maire de la commune de Méry que sa voix ne sera pas toujours celle de celui qui crie dans le désert (souligné) . A coup sûr c'est celle d'un homme qui renouvelle l'hommage de son respect.
Signature

Notte de plants de vigne connus à Méry Canton d'Aix

RAISIN ROUGE

1. ***Douce noire*** *:*
Feuilles épaisses, échancrées, dentelées, larges, et d'un rouge pâle. Sarment gros, vigoureux, à nœuds fort éloignés entre eux, couleur lie de vin.
Raisin plutôt gros, grains ronds très noirs serrés entre eux ; il est très bon à manger.
En tenant cette vigne basse, elle se charge assez, mais elle aime monter, et porte davantage, si on la taille haute.
Il est probable qu'elle tire son nom vulgaire de sa douceur et couleur.

2. ***Hibou*** *:*
Cette qualité se distingue particulièrement par la naissance du raisin au début de plusieurs nœuds.
Feuilles épaisses très large, dentelée et d'un vert très vigoureux.
Sarment gros, robuste, d'un gris blanchâtre avec les nœuds fort nourris et très éloignés.
Raisin énorme à différents grapillons assez distants entre eux, et inégaux.
Grains très gros tant fort peu oblongs, peu serrés entre eux et d'un rouge peu foncé.
Il est bon à manger, mais rarement il murit bien. Il aime monter, et veut toujours être taillé haut

3. ***Gros Savagnin*** *:*
Feuille grande ; bien ronde, d'un gros vert.
Sarment gros tirant sur un gris vert, nœuds très éloignés.
Raisin gros et long, grains gros, longs, noirs, ils en ont entre eux de petits toujours verts. Il murit pas de bonne heure, n'est pas bon à manger, et veut être taillé haut.

4. ***Petit Savagnien*** *:*
Feuille petite, très verte, très dentelée.
Sarment mince, de la même couleur que la douce noire, soit lie de vin. Ses nœuds sont très rapprochés. Raisin petit grains ronds, petits, très serrés entre eux, noirs.
Il murit de bonne heure, et est très bon à manger et porte davantage étant taillé haut.

5. ***Lombardet 1ère espèce*** *:*
Feuille petite d'un vert tendre avec de grandes «échancrures.
Sarment peu gros, gris avec des nœuds très rapprochés.
Raisin gros, gros grains, très serrés entre eux d'un rouge clair.
Il murit de bonne heure et est bon à manger. Il porte également soit qu'on le tienne haut ou bas.

6. ***Lombardet 2 ème espèce*** *:*
Feuille plus grande que la précédente, d'un vert foncé, ronde, dentelées sans avoir de grandes échancrures.
Sarment gros, moilleux rougeâtre, nœuds très éloignés.
Son raisin est gros long, ne parait jamais bien mur quoique bon à manger, grains gros oblongs, médiocrement serrés, d'un rouge moins clair que le précédent. Il aime toute taille.

7. ***Savoyard ou Mondeuse*** *:*
Feuille d'un vert pâle de moyenne grandeur.
Sarment plutôt gros tirant sur un vert grisâtre, ayant ses nœuds très éloignés.
Raisin plutôt gros, toujours long. Grains ronds, noirs, médiocrement serrés entre eux. Il ne murit pas de bonne heure, est assez bon à manger et veut toujours être taillé bas.
Si on le taille haut il s'effile, et se réduit tout en grappes avec de petits grains rouges qui ne mûrissent jamais. Le plant est généralement le plus estimé pour la qualité du viin.
D'après les différentes descriptions de vignes, il paraît que c'est le Morillon de Suisse et le Pineau de Bourgogne.

8. ***Grappin*** *:*
Feuille petite très dentelée, avec de grandes échancrures, d'un rouge pâle.
Sarment gros, toujours court, d'un gris foncé avec des nœuds très gros et très rapprochés.
Raisin d'une grosseur médiocre, effilé. Grains petits, très noirs, très distants entre eux. Il ne murit pas de bonne heure, ne vaut rien à manger et veut être tenu haut.
Grappin est son nom vulgaire parce que ces grains étant petits et éloignés laissent voir beaucoup de grappe.

9. ***Fumet*** *:*
Feuille grande, verte, dentelée.
Sarment rougeatre, gros, très moilleux, nœuds très rapprochées.
Raisin petit, petits grains, noirs, peu serrés entre eux excessivement tendres, tenants peu à la grappe, dont il se détache au moindre toucher. Il murit de bonne heure, est bon à manger et aime toute taille.

10. ***Mala neira*** *:*
Feuille large, rubessente, très largement dentelée.
Sarment gros rougeâtre, nœuds fort éloignés.
Raisins gros, très noirs, très serrés entre eux. Il murit tard, ne vaut rien à manger. C'est le plus mauvais connu.
On ignore s'il aime la taille haute.
Son nom vulgaire vient probablement de sa couleur et mauvaise qualité.

11. ***Goeys*** *:*
Feuille grande, d'un vert renforcé sans dentelure, un peu échancré.
Sarment comme ceux de la qualité précédente.
Raisin gros, long. Gros grains plutôt rouges que noirs, peu serré entre eux, en ayant de petits qui sont toujours en état de verdir. Il murit tard, ne vaut rien à manger et aime toute taille.

12. ***Doucette*** *:*
Feuille petite, très verte, ronde, très légèrement dentelée.
Sarment peu vigoureux, petit, avec des nœuds très rapprochés.
Raisin petit, petits grains très noirs, peu serrés entre eux. Il mûrît de bonne heure, est très doux à manger et aime toute taille.
Son nom vulgaire vient probablement de ce qu'il est petit et doux.

13. ***Porteru*** *:*
Feuille grande, gros vert, dentelée et échancrée.
Sarment vigoureux, rougeâtre, avec des nœuds très éloignés. Raisins gros long, gros grains plutôt rouges que noirs, très serrés entre eux. Il murit tard, n'est pas bon à manger et aime être tenu haut. Son nom vulgaire vient probablement de ce qu'il porte beaucoup. Porteru en patois veut dire porteur. Il paraît être une proche espèce d'hibou. Peut-être est-ce le Persan de la vallée de l'Isère.

14. ***Raisin Prune*** *:*
Feuille grande d'un gros vert, très épaisse, dentelée et échancrée.
Sarment gros et plat, ayant des nœuds fort éloignés.
Raisin de moyenne grosseur. Ses grains tant fort-peu oblongs, sont les plus gros qu'on connaisse. Ils sont peu serrés entre eux, noirs, mais peu foncés, ont une peau excessivement dure, ce qui fait qu'ils se conservent très longtemps. Il est bon à manger quoique un peu acide, il mûrit tard. On ignore s'il aime à être tenu haut.

Les ceps que l'on connaît n'existent que dans les vignes basses. Il est probable qu'il tient son nom vulgaire de sa ressemblance avec la prune.

15. ***Madelaine*** *:*
Feuille grande, épaisse dentelée, rubessente dans ses extrémités.
Sarment petit d'un gris verdâtre, ayant des nœuds rapprochés.
Raisin petit et court, grains petits très noirs, très serrés. Il mûrît de bonne heure ; est bon à manger ;
Pour le faire produire, il faut le tenir bas.

16. ***Sainte Marie*** *:*
Feuille petite ronde, d'un vert foncé.
Sarment gros rougeâtre avec des nœuds très rapprochés.
Raisin d'une grosseur ordinaire ; grains noirs tellement serrés entre eux qu'ils s'aplatissent. Il mûrit de bonne heure, est assez bon à manger. On ignore la taille qu'il préfère.

17. ***Muscat rouge*** *:*
Feuille bien ronde, légèrement rubessente, dentelée et très peu échancrée.
Sarment gros rougeâtre avec des nœuds très rapprochés.
Raisin long, grains médiocrement gros, ronds, peu serrés. Il mûrit de bonne heure, est très bon à manger. Il ne produit que lorsqu'on le taille haut.

RAISIN BLANC

1. ***Lardé Blanc*** *:*
Feuille d'un jaune pâle, un peu oblongue , médiocrement dentelée.
Sarment rouge gros à nœuds éloignés.
Raisin long, gros, grains ronds, peu serrés, dorés du coté où ils voyent mieux le soleil. Il mûrit de bonne heure, est excellent à manger. Il porte également à taille haute ou basse.

2. ***Jaquière*** *:*
Feuille longue, rubessente, échancrée.
Sarment rougeâtre, vigoureux, à nœuds gros et très rapprochés.
Raisin gros long. Petits grains jaunes et serrés. Il mûrit de bonne heure, est passablement bon à manger. Sa récolte est ordinairement abondante, même dans les plus mauvais terrains. La taille haute et basse lui est indifférente.
C'est le plant généralement cultivé à Mian.

3. ***Verdan*** *:*
Feuille grande, ronde, épaisse et très verte.
Sarment d'un gris très clair, très moelleux, vigoureux, à nœuds rapprochés et gros.
Raisin gros, sans être bien long, toujours vert. Grain gros, ronds, très serrés entre eux ; Il ne vaut rien à manger, ne craint pas les mauvais terrains, et est indifférents à la taille haute ou basse.
Son nom vulgaire vient probablement de la couleur de son grain et du goût de sa liqueur.

4. ***Altesse*** *:*
Feuille grande, verte, dentelée, échancrée.
Sarment ordinairement long, gris, à nœuds éloignés.
Raisin gros ayant le manche long et mince. Des grains, plutôt petits jaunes, assez serrés entre eux. Il mûrit assez tôt, n'est pas bon à manger et porte à toute taille.
Si l'on en croît ce que quelques personnes disent et notamment le Marquis Costa dans son traité d'agriculture, ce raisin nous a été apporté de Chypre par un prince de la Maison de Sardaigne, grand communiant, qui fut d'une croisade, et on dit qu'il tire son nom de ce que outre que l'on doit son origine dans ce pays à une personne que l'on qualifiait d'altesse.
Les princes de la même race l'on préféré à leur table. Il y a un vignoble en Chautagne dénommé L'Ecrivain où ce plant abondait. Il est notoire dans ce pays la, que lorsque la famille Seyssel d'Aix, le possédait, la récolte choisie passait en Piémont pour être bue à la table du Roi.

5. ***Savoyard Blanc*** *ou* ***Mondeuse Blanche*** *:*
Feuille blanche, très verte, dentelée.
Sarment gros, rougeâtre, à nœuds éloignés.

Raisin assez long plutôt gros. Grains ronds peu serrés. Il ne mûrit pas de bonne heure, est probablement bon à manger. Il aime monter, et porte également étant tenu bas ; c'est une espèce très estimée pour la qualité de vin. Il est en blanc ce que l'autre qui porte le même nom est en rouge.

6. ***Gruffoz*** *:*
Feuille grande, ronde, épaisse, verte, vue de près cotonneuse, ce qui la fait paraître un peu blanche, vue d'un peu loin.
Sarment gros, grisâtre à nœud rapprochés.
Gros raisin, très serrés, il mûrit de bonne heure et porte également comme qu'il soit taillé.

7. ***Hibou Blanc*** *:*
Feuille grande, d'un vert foncé très large.
Sarment peu gros, grisâtre, à nœuds rapprochés.
Raisin gros. Grains ronds petits et gras, en nombre à peu près égal. Il murit de très bonne heure, et est bon à manger. On ignore la taille qu'il préfère.

8. ***Roussette Basse*** *:*
Feuille grande, verte échancrée.
Sarment d'un gris obscur, gros à nœuds éloignés.
Raisin petit, petits grains jaunes, peu serrés. Il mûrit de bonne heure, n'est pas bon à manger, et veut toujours être tenu bas.

9. ***Bargerioz*** *:*
Feuille petite, très verte, bien ronde.
Sarment mince, rougeâtre, à nœuds rapprochés.
Petit raisin, petits grains, médiocrement serrés. Il murit tard, ne vaut rien à manger, et aime à être tenu haut.

10. ***Muscat Blanc*** *:*
Feuille très grande, vert foncé », très échancrée.
Gros sarment, vigoureux, d'un rouge clair, à nœuds rapprochés.
Gros raisin, gros grains ronds, jaunes, très serrés. Il murit avec peine dans ce pays, est très bon à manger et veut être tenu haut.

11. ***Malvoisie*** *:*
Feuille petite rubessente, peu dentelée.
Sarment petit à nœuds tout à fait rapprochés.
Raisin court, grains ronds, nakara (?), serrés. Il est très hâtif, excellent à manger, mais il pourrit aisément. Il aime également les deux tailles.

I - Arrondissement de Moutiers
(liste présentée sous forme de tableau)

Désignation des plants et cépages que l'on cultive dans l'arrondissement communal de Moutiers, de la qualité des raisins et du vin que l'on récolte et de la forme des feuilles de chazque espèce.

*1. **Douce Noire**, soit **Morillon** :*
- Aime : Ce plant donne du bon vin qui est de suite potable, mais seul il ne se conserve pas. Les nœuds sont très rapprochés. La feuille est coupée, les trois parties dentelées en pointe.
- Bozel : Il donne du vin doux qui ne se conserve pas. C'est le plan dominant. La feuille est trilobée avec échancrures.
- Moutiers : il donne du gros et bon vin. Le sarment est menu et court. La feuille est petite dentelée. Les boutons sont rapprochés.

*2. **Ivernais** ou **Avernais** :*
*-Aime : ce plant donne beaucoup. Le vin est agréable à boire, mais il est capiteux. Sa feuille est arrondie et les nœuds du sarment ne sont pas si rapprochés qu'à la **Douce Noire**.*
- Bozel : Il donne beaucoup. Le vin est clairet et spiritueux.
- Moutiers : il produit en abondance du vin qui est clairet, mais agréable au goût. Le sarment est gris brun. La feuille est grande, ronde. Ce plant se naturalise facilement à toute les terres.

*3. **Gouche Noire**, **Gouais** ou **Guy** :*
- Aime : Ce plant donne du vin que la première année est ordinairement dur Mais il se conserve parce qu'il a du corps et du nerf. La feuille est peu découpée et d'un vert obscur. Le sarment est d'une couleur terne et les nœuds assez rapprochés.
*Ces deux plants (**Invernais** et **Gouche Noire**) sont dominants dans les vignobles de Montgirod et Centron.*
- Bozel : il est variables dans ses productions. Lorsque la saison est favorable, il donne beaucoup. La feuille est verte et on ne lui donne qu'un bouton de taille.
*- Moutiers : Produit un vin qui se fait dans le tonneau et se conserve longtemps. Sa feuille est moins grande que celle de l'**Ivernais.***

*Ces trois espèces (**Douce Noire**, **Ivernais** et **Gouche Noire**) étant mélangées et cuvées ensemble donnent un vin excellent qui se conserve longtemps.*
Le vin de ce mélange dans la commune d'Aigueblanche a le refrain du vin de Bourgogne lorsqu'il est vieux soit à l'âge de 4 ou 5 ans.

*4. **Plan Noir** :*
- Aime : Ce plant est d'un bon produit. Il donne du vin chargé en couleur. Il est doux à boire, mais sans liqueur spiritueuse. Sa feuille est arrondie, peu dentelée et peu découpée, prenant la couleur rouge à sa maturité. Le sarment est d'une couleur très obscure et les nœuds sont très rapprochés.
- Bozel : produit du gros vin noir qui n'acquière de qualité qu'après la seconde année. Le sarment est gros brun. La feuille est verte, grande, grosse et légèrement dentelée.
- Moutiers : L'on ne connaît ce plant qu'en treille.

*5. **Gouche Blanche** :*
- Aime : Ce plant produit ordinairement beaucoup, mais le raisin parvenant rarement à sa maturité, ne donne que du mauvais vin. La feuille est à peu près la même que la Gouche noire.
- Bozel : produit beaucoup mais la qualité n'est pas bonne. La feuille est pâle et peu dentelée.
- Moutiers : l'on ne le cultive pas.

*6. **Muscat Blanc**, **Blanchins** ou **Chasselas**.*
*- Aime :Ce plant donne d'assez bon vin mais il n'est pas commun dans le canton. L'on cultive encore le **Gondre nain** qui donne beaucoup de grappes qui sont petites. La feuille est verte et découpée. On cultive aussi une espèce d'**Ivernais Blanc***
*- Bozel : L'on cultive du **Muscat Blanc Violet** qui produit beaucoup, mais, le vin est dur. La feuille d'un vert prononcé dessine en 5 parties des limites irrégulières.*
*- Moutiers : L'on cultive le **Muscat Blanc** et le **Blanc Lardé** en petite quantité et quelque peu de **Chasselas**.*

*7. **Grosse Rouge**, **Rogettaz**, **Rogine**, **Dure Noire**, la **Curtellaz**, l'**Aluaz**, **Verpillin Blanc**, la **Vin d'Annaz** et **L'auron Blanc***
- Aime : ces plants sont rares dans le Canton. Ils mûrissent rarement et donnent du mauvais vin.
*L'on cultive aussi le **Roserin** qui produit un vin capiteux.*
*- Bozel : L'on cultive la **Rogine** qui produit beaucoup. Lorsque la saison est favorable, son jus est d'un goût ambré. Il sert pour donner de la vigueur au vin de la **Douce Noire**, ce qui est le motif de sa culture. La feuille profondément découpée a 3 échancrures. Elle est un peu pâle et a la dentelure aiguë.*
- Moutiers : (rien)

*8. La **Modeuse** :*
- Aime : on ne connaît pas ce plant dans ce canton.
- Bozel : idem
- moutiers : idem

Époque de leur culture
- Aime : L'on taille la vigne en Pluviose, lorsque le temps le permet. L'on fait les labours en germinal ainsi que les provins.
- Bozel : idem
- Moutiers : L'on taille en Pluviose. L'on laboure en germinal et l' on provigne à l'ordinaire en prairial.

J - Canton de Rumilly

La culture de la vigne, ainsi que les récoltes en vin ne forment pas dans le canton de Rumilly une branche principale de l'agriculture.

Si l'on excepte les communes de Lornay, St Andrée (?), Massigny (?), Versonnex, Hauteville, Vaulx et Boussy, qui offrent des vignobles considérables, on ne trouve ailleurs que des petits mas isolés, à l'usage et pour (l'apartiment ?) de chaque domaine et dont la qualité des vins est très inférieure.

La vigne dans les communes de Lornay et Saint-André est plantée sur un sol de molasse ou de pierres calcaires et se trouve située sur le penchant des montagnes…. Ailleurs elle existe généralement sur une terre grasse mouvante et trop imprégnée d'eau dans les années pluvieuses et sujette aux sécheresses dans les années que les pluies ne sont pas assez abondantes.

En général les vignobles sont plantés dans les collines abritées du vent du Nord. Ils ont pour la plus part l'aspect des levant, midi et couchant, et malgré cela la vigne y périclite souvent par l'effet des gelées de l'hiver qui fait périr les ceps et des gelées du printemps qui détruisent le raisin à l'époque de sa première végétation.

L'on peut dire que généralement la culture de la vigne est mal entretenue et peu soignée… Le laboureur est plus jaloux de la culture de ses champs qui est en général si pénible qu'elle exige tant son temps, néglige la vigne, n'y fait tout au plus que les deux labours d'usage et l'oublie pour ainsi dire, jusqu'à l'époque de la récolte.

D'ailleurs les moyens d'engrais sont difficiles par la disette des blaches et des marais, ce qui fait que le cultivateur l'en distrait de ses champs qu'à regret…. Cependant, il est des vignobles qui par leur position, leur abritement et la nature de leur sols sont productifs.

Les ceps dans la plupart des vignes sont chétifs, peu élevés, quelques fois même rampants. Ils sont rarement ornés d'échalas qu'il serait difficile de se procurer vu la disette de bois et l'éloignement des montagnes d'ailleurs épuisées.

L'on provigne sans beaucoup de soin, même sans intelligence. Cette époque est la seule où l'on porte du fumier dans la vigne, pour en mettre seulement dans la fosse des provins.

Il peut y avoir exception en faveur de la classe des propriétaires très aisés, intelligents qui ont quelque connaissance des bons principes et s'occupent eux-mêmes d'en faire l'application.

Les espèces de raisins connus et cultivés dans ce canton sont très variées :

*La **Savoëtte** et la **Roussette** sont les deux plants généraux de toutes les vignes du Canton. La première pour le vin rouge et l'autre avec beaucoup de variétés pour le blanc.*

*La **Doucett**e, le **Gouais Blanc** et **Noir**, le Fumet qui se distingue par une teinte en la grappe et une transparence mordorée dans les raisins, sont également cultivées en moindre quantité.*

*Les **Sarvagnins Rouge** et **Noir**, les **Malvoisie**, les **Chasselas** et les **Muscat**… sont pour les vignes hautes et treilles… La culture en hautains est au seule peu connue, parce qu'elle exige plus de bois, plus de travaux et de bonnes clôtures pour les garantir de la dent du bétail.*

*La **Savoëtte** est le plant le plus propre à ce climat pour les vins rouges. Il est connu et cultivé de préférence dans toute la Savoie… Sans doute à cette prédilection de variété de raisin, les Savoisiens ont accordé le nom de **Savoëtte** ; puisque chaque sol a des variétés distinctes, et ses noms bizarres en si grand nombre que l'on ne pourrait s'entendre si l'on ne vient à bout de déterminer les couvertures distinctifs qui feraient reconnaître chaque sorte de raisin.*

*Il y en a qui prétendent que la **Savoëtte** est le **Maurillon** connu en France… Ils disent que la forme du raisin et des feuilles est la même. Cette raison ne peut suffire pour résoudre ce problème. On peut établir une synonymie bien fondée, il est indispensable que les naturalistes décrivent cette partie à chaque époque la fleuraison et de la maturité des raisins.*

Je pense que la Société d'Agriculture de Chambéry aura déjà fait sur cette espèce de raisins, toutes les découvertes que l'on peut désirer. Les découvertes de ce genre ne peuvent s'acquérir que par des comparaisons sur le sol des différents vignobles de la France, puisqu'il est reconnu que la transplantation dans un même sol de plants de différents pays qu'on supposerait devoir produire la même variété peut nous induire en erreur.

*La **Roussette** est pour le vin blanc l'espèce qui est reconnue le plus convenir à notre sol tant pour sa qualité que pour sa quantité.*
Sa dénomination vient sans doute de la couleur du blanc roux qui la distingue…. J'ignore à quel plant cultivé en France on peut l'assimiler.
*Tant la **Savoëtte** que la **Roussette** sont traitées dans ce canton en vignes basses parce qu'il a été reconnu qu'elles produisaient davantage.*

L'on a observé aussi que la Doucette préférait d'être taillée en basse vigne.

Quant aux autres espèces dont j'ai parlé d'autre part, elles sont traitées en vigne haute, tant à mi-vent qu'à plein vent.
Pour décrire avec précision la forme des feuilles, il est indispensable de les avoir sous les yeux, ce qu'on ne peut faire en cette saison.
Au printemps je m'empresserai de vous envoyer des provins des différentes espèces de plants que je pourrai me procurer.

Les vins du canton, soit ceux que rapportent les principaux vignobles sont d'assez bonne qualité pour l'usage ordinaire, mais comme ils ne sont pas extrêmement colorés et d'ailleurs peu spiritueux, ils ne se conservent guère au delà d'une année, ou au plus deux. Ils ne peuvent faire un objet de spéculation pour le commerce et ce motif retarde considérablement l'amélioration de ce genre de culture.

© x Internet

Enluminure médiévale : moines au travail.

K – Les Deux Cantons d'Annecy (Haute-Savoie)

Talloires le 24 Brumaire an 12
Citoyen
Je n'ai reçu que le 19 du courant celle que vous avez pris la peine de m'adresser en date du 12, n'étant point au fait des renseignements que vous désirez sur les espèces de vignes cultivées dans les deux cantons d'Annecy produisant des raisins blancs et noirs.

*Parmi les blancs les espèces les plus communes sont le **Bon Blanc**, le **Goi**, les **Roussettes** dont l'une est dite **Roussette du Pays** , l'autre **de Montmeillan**. Le **Bon Blanc** se distingue à son sarment un peu grisâtre, à sa feuille large, peu dentelée ezt tirant sur le blanc. Son raisin a les graines grosses, transparentes et un peu espacées. Les graines se colorent de rousseurs dans leur maturité.*
***Le Goi** a un sarment plus gros, plus moilleux que le **Bon Blanc**. Son raisin est plus gros, plus serré. Il est verdâtre, même au temps de la vendange. Ses feuilles ressemblent assez à celles du **Bon Blanc**.*
*La **Roussette dite du pays** produit un sarment plus court, donne un raisin moins long, plus serré, plus roux que les précédents. Ses feuilles sont plus petites, plus dentelées, et elle ne diffère de la **Roussette dite de Montmélian** que par la qualité du raisin qui dans celle-ci est plus petit, plus rond, plus serré, à graines plus rondes et moins rousses dans sa plus parfaite maturité.*

*Les plants de raisins noirs les plus communément cultivés sont, la **Savouëtte**, la **Doce Noire**, le **Bon Ceps** (???), le **Goy Rouge** et le **Servagnin**.*

*La **Savoëtte** qu'on dit ressembler au **Pineau** de Bourgogne donne un sarment un peu roux, avec une feuille moyenne, verdâtre et dentelée. Le raisin est long. Ses graines un peu oblongues, assez espacées. Il passe pour donner le meilleur vin rouge.*
*La **Douce Noire** se distingue à son sarment gros et rougeâtre. Sa feuille large et d'une couleur vineuse. Son raisin est gros, rond à graines rondes, grosses et serrées autour de la grappe.*
*Le **Bon Ceps** est un diminutif de la **Douce Noire**, parce qu'en tout point la feuille est plus dentelée et moins luisante. Le raisin est moins long que le précédent.*
*Le **Goy Rouge** présente l'habitude du **Goi Blanc**. Seulement son raisin est plus long. Le sarment est plus roux et la feuille plus verdâtre que celle du **Goi Blanc**.*
*Le **Savagnin** offre un sommet plus court, un ceps plus tortueux que les autres espèces. Sa feuille est plus large, son raisin rond, ramassé, à graines rondes et fort serrées les uns aux autres.*

Quant à la manière de soigner la vigne, elle consiste dans la taille, dans les provins et les labours. La taille a lieu au ventose, les provins en Germinal, les labours en Floréal et prairial. Les labours se font avec la houe. On échalasse la vigne au second labour. On l'effeuille quand le fruit est noué, et on lie le sarment avec de la paille de seigle.
Venant maintenant à la qualité du vin, soit que l'exposition des coteaux donne trop de prise aux vents du nord, soit que le gravier du terrain ne soit pas propice, soit aussi que les ceps soient trop rapprochés, le sarment trop éloigné des terres ou que le fumage qu'on rend aussi abondant que possible altère la qualité du terrain, le vin est en général verd et plat surtout les années pluvieuses et même lors des sécheresses si les vents du nord ont régné dans les mois de fructidor et vendémiaire.
Tels sont Citoyen, les renseignements que je m'empresse de vous transmettre. J'aurais désiré que les descriptions des plants fussent moins imparfaites et qu'on m'eut donné d'autre nom de chacun d'eux que le nom vulgaire et local, mais on n'a observé que le nom qu'ils pourraient avoir dans le reste de la France variait dans les différentes contrées et que le nom technique ne pouvait s'y rapporter.

Ces différents plants étant assez communs aux environs de Chambéry et d'ailleurs ne pouvant les arracher qu'au printemps, je présume qu'il serait très inutile de vous en envoyer, si cependant vous les désirez , je m'empresserai de vous les procurer.
Signé De La Chambre

L - Canton de La Biolle (Savoie)

La Biolle, ce 26 Brumaire an 12 de la République

Joseph Marie Dimier, juge de paix du Canton de La Biolle
Au préfet du Département du Mont-Blanc

Citoyen Préfet

Je vous transmets par la présente tous les renseignements qui portés à ma connaissance et que vous me demandez par votre lettre du 8 du courant. Ils seraient plus élaborés et plus exacts si j'avais pu vous les donner avant la récolte.
Les divers plants de vignes que l'on cultive dans ce canton se réduisent à quelques espèces pour le vin Rouge et autant pour le Blanc. Il se fait très peu de cette dernière qualité de vin et les ceps épars qui se trouvent dans les vignobles sont ordinairement récoltés avec les raisins rouges ou ne donnent ni aux uns ni aux autres aucune cultures particulières.

*Le plant le plus commun est celui du raisin rouge appelé **Savoien**, qui produit le plus et constitue la récolte principale. Sa feuille est d'un vert pâle, ayant deux échancrures assez profondes et dentelées. Son bois bien grand, légèrement rouge. Le raisin extraordinairement long, graines peu serrées rondes, médiocrement grosses, n'ayant qu'un goût commun. C'est une espèce de **Morillon Noir**.*

*Il se trouve encore des raisins (**Daservagnin** ??) qui sont petits et les graines rondes et serrées, d'un goût agréable.*

*La **Doucette** qui est un raisin clair et à petites graines et grappes. Doux à manger.*

*Le **Grappin** à graines ovales serrées, petites grappe, un peu acide. Bois rouge court, feuilles rondes et dentelées, vert foncé en dedans et 6 ?.... ?. Ces espèces ne comptent pas pour la récolte et ne sont pas productives.*

*Le raisin Blanc appelé **Chasselard**, l'**Enfumé** soit **Roussette**, le **Bon Blanc** et le commune qui est de l'espèce de **Savoien Rouge**, ainsi que je vous l'ai observé, il n'y a point de plantation particulière pour ces blancs, ni pour les trois dernières espèces de rouge qui sont parfumés en très petites quantité.*

Dans les différents vignobles, la culture est partout la même elle ne consiste qu'en deux labours dans le printemps et quelques uns y en donnent un troisième dans le courant de prairial. Les différents sols et expositions et manière de préparer changent la nature du produit et la qualité du vin. Il est très bon aux vignobles de Cergoeu, commune de St Germain et pour pierre communee de Grésy ; ailleurs il est passable.

J'ai l'honneur de vous saluer avec un profond respect.

M - Canton de Pont Beauvoisin (Savoie)

L'on ne cultive dans ce canton que la vigne appuyée sur des hotins d'érables ou de cerisiers ou soutenues en treillages à la hauteur de 5 à 6 pieds pour des bois (feu ?). Cette méthode qui n'exige aucun travail de la main est peu dispendieuse et ne nuit point aux autres récoltes auxquels les terrains sont employés.

Le produit est assez abondant, mais la qualité du vin est tout au plus médiocre. Il n'a point de vignes basses. La raison principale est que la bonne terre étant très profonde et le sol plutôt humide, la vigne pousse des rameaux si grands que l'on peut pas les soutenir. Voici les noms locaux des raisins qu'on y cultive :

RAISINS NOIRS

*- **Servagnin** : ce raisin est un des meilleurs soit pour le produit tant pour la qualité. La grappe est assez mince. La graine oblongue et peu serrée.*

*- **Corbeau** : C'est le plus doux des raisins à manger à la main. Le raisin est gros, la graine ronde assez serrée, la feuille rougit lors de sa maturité. Son vin a peu de feu. Il est fort en couleur et l'on le croit de peu de garde.*

*- **Mondeuse** : Il en est de **Grosse** et **Petite** qui sont de même origine. Ils donnent assez abondamment. Le vin en est de grande consommation, mais il est dur et âpre.*

*- **Etrié** : ce raisin est moins gros que le précédent. Il saisonne plus que les autres. La qualité de son vin approche de la **Mondeuse**.*

*- Le (**Polossard** ?) : est peu estimé et en général rare dans les vignobles.*

*- Le **Lombard** : raisin fort gros peu coloré mûrissant mal. La liqueur est douce, mais sans parfum. L'on en cultive très peu.*

RAISINS BLANCS

*- Le **Maconnet** : produit abondamment. Le raisin est d'une grosseur médiocre. La graine ronde et infiniment trop serrée, ce qui fait qu'il mûrit mal. Son vin est vert.*

*- Le **Gamen** : assez petit, la graine évasée et donnant assez bon.*

*- Le **Béard** : a peu prés de la même forme et donnant un vin un peu meilleur.*

En général, l'on ne cultive que pour la quantité. La qualité serait toujours médiocre étant indifférente.

L'on fait les vins d'après une antique routine qui est la plus mauvaise possible. Les cuvages, les pressoirs sont construits sans principe et l'on ne doute pas quand les conformant aux connaissances nouvelles l'on ne parvint à améliorer les vins et les rendre très potables pour un bon ordinaire.

Ce remarquable inventaire laisse deviner un monde de pratiques et de savoirs faire qui s'est développé en marge de la "littérature" viticole administrative que nous a légué l'histoire.
Nul doute que cette diversité variétale soit l'héritage de longs siècles de viticulture et de vinification.
Néanmoins, il convient d'insister sur la prédominance de cépages qui font l'identité du vignoble savoyard : l'*Altesse* et la *Mondeuse*.

© Bibliothèque Diocésaine de Chambéry
Couverture du livre de Pierre Tochon

4.3.e . Inventaire de Pierre Tochon

Quelques années seulement après l'arrivée du Phylloxéra en Savoie, Pierre Tochon, président de la société centrale d'agriculture de Chambéry et passionné de viticulture publi sa "*Monographie des vignes, des cépages et des vins des deux départements de la Savoie*" (1887).
Il convient de préciser qu'à cette époque (estimation en 1882) il y a environ 9 000 ha de vigne en Savoie (non comptés les hautins) et environ 7 500 ha en Haute-Savoie (non comptés les hautins).
Dans son ouvrage, Pierre Tochon dresse la liste des principaux cépages répertoriés sur ce grand vignoble.

"Cépages du département de la Savoie

*Six cépages à vin rouge, la **mondeuse**, la **douce-noire**, le **persan**, le **vert-noir**, le **hibou** et le **martin-cot** forment la base de la production viticole des arrondissements de Chambéry, d'Albertville et de St-Jean-de-Maurienne.*

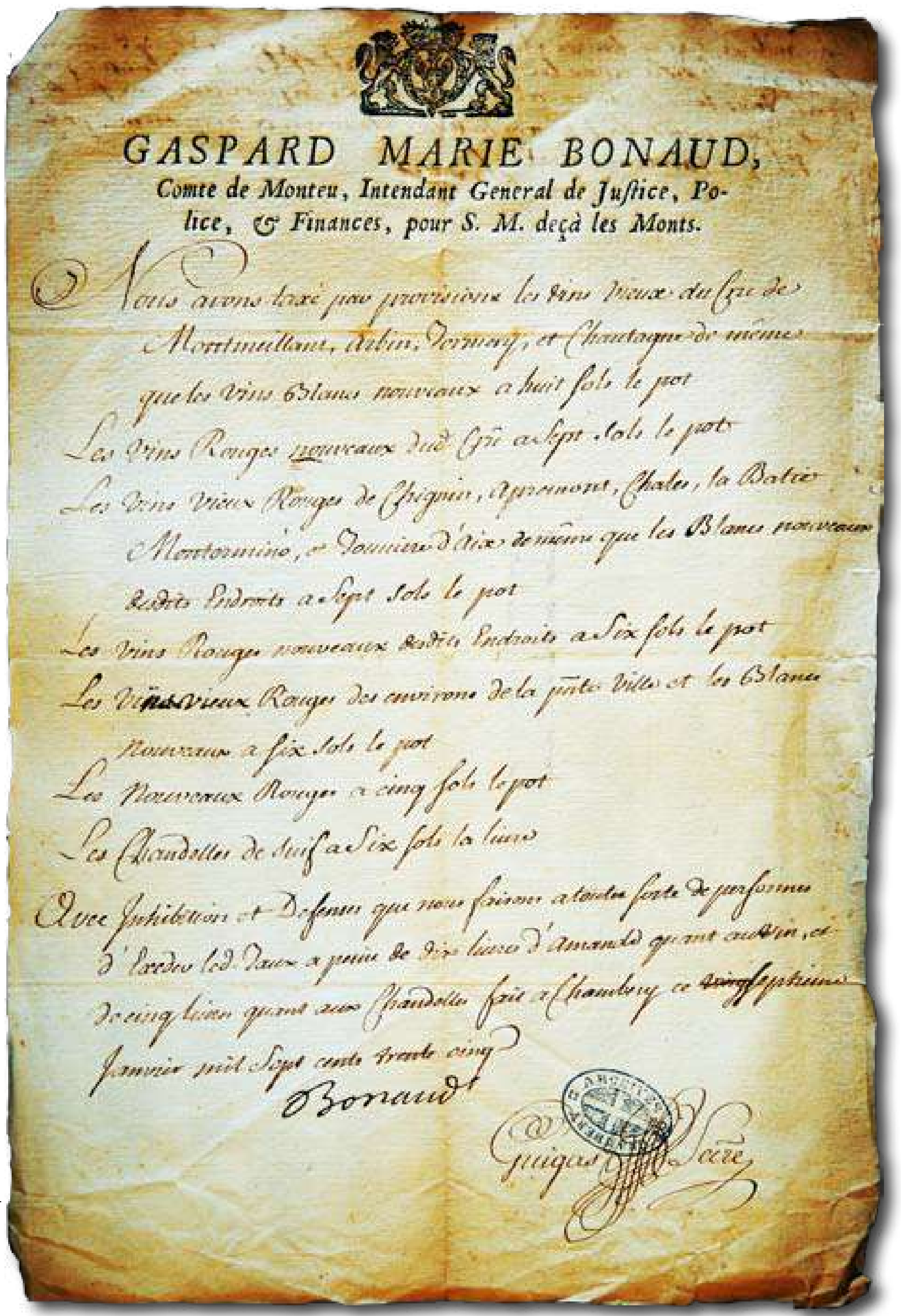
*Six autres, le **hibou**, la d**ouce-noire grise**, la **gouche** ou guy-noir, la **ragetta**, le rogin et le **bélochin** entrent dans la production viticole de l'arrondissement de Moutiers.*

*Sept cépages à vin blanc, la **jacquère**, la **roussette haute**, la **rousanne**, la **Sainte-Marie**, le **Saint-Perray**, la **mondeuse blanche** et le **martin-cot** sont cultivés dans les trois arrondissements précités, tandis que dans celui de Moutiers on trouve la **gouche blanche**, le **verpelin blanc**, le **blanc-verdan** et le **prié-blanc**.*

Cépages de la Haute-Savoie
*En raisin rouge, c'est la **mondeuse** et la douce-noire qui sont les deux cépages presque exclusif produisant du vin rouge.*
*En raisin blanc, on cultive en grand les **fendants roux** et **verts**, le **bon-blanc**, la **blanchette** et sur des vignobles plus restreints, la **roussette haute** et **basse** et le **gringet**.*

Pierre Tochon mentionne également les cépages suivants :
Pour les rouges : Ivernais ou polofrais (=hibou), plant-noir (=douce-noire), servagnin, doucet, ,la gouche, moreau, teinturin, petit-noir, le plant de Lyon, gros-rouge, pinot, salvaginin, savagnin-noir, le rebi, l'Oulins.

Pour les blancs : la blanquette, l'altesse-verte (ou prin-blanc), linengo et lignan (=prié-blanc), lardé, greffou, barbin, verdanne, pointu blanc, molette, jonvin, roussette-verte, gros-blanc, chasselas.


GASPARD MARIE BONAUD,
Comte de Monteu, Intendant General de Justice, Police, & Finances, pour S. M. deçà les Monts.

Nous avons taxé par provision les vins vieux du cru de Montmeillant, Arbin, Tormery, et Chautagne de même que les vins blancs nouveaux a huit sols le pot
Les vins rouges nouveaux dud. cru a sept sols le pot
Les vins vieux rouges de Chignin, Apremont, Chales, la Bathie Monterminod, et Touviere d'Aix de même que les blancs nouveaux desdits endroits a sept sols le pot
Les vins rouges nouveaux desdits endroits a six sols le pot
Les vins vieux rouges des environs de la p[rése]nte ville et les blancs nouveaux a six sols le pot
Les nouveaux rouges a cinq sols le pot
Les chandelles de suif a six sols la livre
Avec inhibition et defenses que nous faisons a toutes sortes de personnes d'exceder lesd. taux a peine de dix livres d'amende quant au vin, et de cinq livres quant aux chandelles fait a Chambery ce vingt septième janvier mil sept cente trente cinq
Bonaud
Guigues Secre

© Archives départementales de la Savoie

Annonce de la taxation des vins à Chambéry pour l'année 1735.

4.4. Qualité des vins

Les documents comptables et fiscaux produits pendant le moyen âge, dans les comptes de châtellenies, constituent une source d'information privilégiée pour appréhender l'importance du commerce des vins en Savoie et leur qualité.
Les registres de la dîme, ceux du "*commun du vin*", concédé par le comte de Savoie aux habitants de Chambéry (en 1349 et qui permis la construction d'une partie des remparts de la ville) et d'autres villes, puis ceux de la "*gabelle du vin*" fournissent essentiellement des données chiffrées.
Néanmoins à travers ces différents documents, il est possible de distinguer les différents types de vins bus au moyen âge :
- le *vinum purum* ou *bonum vinum* (vin pur non coupé),
- le *verjus*, jus du raisin ceulli vert pour une utilisation en cuisine,
- le *clairet* ou *clare*t (*vinum claritum*), rouge ou blanc, léger et peu coloré,
- le *vin ordinaire* (*vinum conventum* ou *vinum servicium*),
- le *vinum novum*, vin nouveau des vendanges.
- le *vinum acetum*, vinaigre.

Les documents relatifs au commerce du vin, indique qu'au Moyen âge le "*vin des côtes*" pouvait être vendu quatre fois plus cher que les autres
Mais ce sont plus tard, les affiches publiées pour lever la taxe du vin qui était toujours en vigueur à Chambéry à la fin du XVIIIe siècle, indique plus explicitement quels étaient les vignobles de meilleure réputation autour de la ville.

-En 1735, une taxe à huit sols frappe les vins vieux des crus de Montmeillant, Arbin, Tormery et Chautagne au même titre que les vins blancs nouveaux. Les rouges nouveaux de ce même crus et les vins rouges vieux des crus de Chignin, Apremont, Chales, La Bathie, Monterminod et la Touvière d'Aix, ne le sont qu'à sept sols.

- En 1751, Les vins vieux des crus de Montmélian, Arbin, Tormery et Chautagnes, sont taxés à dix sols le pot, suivis par les vins nouveaux des même crus, taxés à huit sols le pot, puis les vins nouveaux des crus de Chignin, Apremont, Chales, la Bathie et des Touvières d'Aix, à sept sols le pot.

Un peu plus d'un demi siècle plus tard un véritable guide des vins, la "*Topographie de tous les vignobles connus*" établit en 1816, puis dans une édition ultérieure de 1866, un véritable classement des différents vignobles savoyards. En 1816, le paragraphe Savoie est rattaché au chapitre Italie. En 1866, la Savoie est intégrée au territoire français.

"(1816, rubrique Italie)

VINS ROUGES.

Première Classe.
Les plus estimés, et qui sont très-bons comme vins d'ordinaire, se récoltent dans les environs de Montmélian, de Saint-Alban, où sont les fameux coteaux du Mont-Termino et de Saint-Jean-de-la-Porte, arrondissement de Chambéry.
On en fait de deux espèces, dont la qualité et la couleur dépendent du temps qu'on les laisse fermenter dans la cuve. Les vins, dits clairets, qui n'y restent que deux ou trois jours, ont une couleur peu foncée, sont légers, fins, délicats et fort agréables ; les autres, qu'on ne tire qu'après huit ou dix jours de fermentation, sont plus foncés, plus fermes et doivent être attendus plus longtemps avant de les boire;

TOPOGRAPHIE

DE

TOUS LES VIGNOBLES

CONNUS,

CONTENANT : leur position géographique, l'indication du genre et de la qualité des produits de chaque cru, les lieux où se font les chargemens et le principal commerce de vin, le nom et la capacité des tonneaux et des mesures en usage, les moyens de transport ordinairement employés, etc., etc. ;

SUIVIE

D'UNE CLASSIFICATION GÉNÉRALE DES VINS ;

PAR A. JULLIEN,

Auteur du Manuel du Sommelier, inventeur des cannelles aérifères et autres instrumens pour la décantation et la filtration des liquides.

Quid non ebrietas designat? Occulta recludit,
Spes jubet esse ratas, in prælia trudit inermem,
Sollicitis animis onus eximit, addocet artes :
Fœcundi calices quem non fecere disertum?
Contracta quem non in paupertate solutum?

HORATIUS, *Lib.* 1. *Epist.* 5.

A PARIS,

Chez { l'Auteur, rue Saint-Sauveur, n°. 18 ;
Madame HUZARD, imprimeur-libraire, rue de l'Éperon, n°. 7 ;
L. COLAS, imprimeur-libraire, rue du Petit-Bourbon-Saint-Sulpice, vis-à-vis celle Garencière.

1816.

© x Internet

Première de couverture de la "Topographie des vignobles connus".

mais ils portent mieux l'eau et se conservent davantage.
Les principaux vignobles de l'arrondissement de Saint-Jean-de-Maurienne, sont ceux de Bonne-Nouvelle, d'Aiton, de Saint-Jean, de Saint-Julien de Saint-Martin-de-la-Porte et surtout Princens et Echaillon, dont les vins passent pour ressembler à ceux de quatrième classe de la Haute-Bourgogne. Ceux de la vallée de l'Isère jusqu'à Conflans, jouissent aussi de quelque réputation.
Deuxième classe
Les vins de la Chautagne, des bords du Rhône et de la vallée de la Rochette sont assez bons ; mais ceux que l'on récolte dans les communes qui longent la montagne de Grenier, entre Chambéry et l'Isère, sont de plus basse qualité. On les appelle vins des abîmes, du nom des Abîmes de Myans, où l'on cultive beaucoup de vignes, dont les produits sont consommés par le peuple de Chambéry.
L'arrondissement d'Annecy contient aussi des vignobles assez étendus ; il y en a de fort beaux et de forts bien entretenus sur les bords du lac de ce nom ; leurs vins sont de bonnes qualité ; les plus estimés sont ceux que l'on fait à Designy, canton de Rumilly.
La Tarentaise, comprise dans l'arrondissement de Moutiers a quelques vignobles qui, ne fournissant pas aux besoins du pays, sont suppléés par les vins de la vallée de l'Isère.

VINS BLANCS ET DE LIQUEUR

Le plus estimé se récolte sur le coteau dit d'Altesse, situé sur la rive gauche du Rhône' qui a été apporté de l'île de Chypre par un prince de la maison de Savoie. Ce vin n'a pas toute la douceur et les qualités de ceux. que le même cépage produit dans l'île de Chypre; mais il est fin, délicat, spiriteux et pourvu d'un joli bouquet.
Lorsqu'il provient d'une année dont la température a été favorable à la vigne, et qu'on l'a gardé quelque temps, il peut occuper un rang distingué parmi les vins de liqueur.
Après ce vin de première qualité, on cite ceux du coteau du Maretel et de plusieurs crus de la commune de Saint-Innocent, à trois lieues un quart de Chambéry.
A Lasseraz, près de la même ville, on cultive quelques ceps hautains, du plant dit de Malvoisie ; il produit des vins blancs délicats et qui moussent comme le Champagne, lorsqu'ils sont mis en bouteilles au mois de mars.
Le principal commerce des vins se fait à Chambéry ; ce que l'on envoie à Genève et dans les montagnes des environs se transporte à dos de mulet, seule voie praticable dans ce pays. On fait aussi quelques expéditions par le lac du Bourget et par le Rhône, qui communiquent ensemble au moyen du canal de Savières. Les chargements ont lieu sur le canal dans ses deux ports, l'un appelé le port Puer, près d'Aix, l'autre, le Bourget.
Les tonneaux en usage pour la vente des vins se nomment pièces et contiennent environ 228 litres.

(1866, rubrique France)

VINS ROUGES
Première classe

MONTMELIAN, à 8kil. E. de Chambéry, a de très beaux vignobles situés au pied des montagnes calcaires de son voisinage et dans une exposition très favorable. Les vins que l'on en tirent ont une belle couleur, du corps, du spiritueux et un fort bon goût : on les garde ordinairement pendant cinq ans en tonneaux pour leur faire acquérir leur maturité : ils ont alors un bouquet agréable et se conservent bons pendant vingt-cinq ans. Les meilleurs sont comparés à nos vins de Côte-Rôtie, département du Rhône.

Parmi les dépendances de ce vignoble, on cite les coteaux de Cruet et d'Arbin, comme fournissant d'excellents vins d'ordinaire.

SAINT-JEAN-DE-LA-PORTE, à 16 kil. E. de Chambéry, sur la rive droite de l'Isère, fournit des vins légers, agréables et ayant un joli bouquet après trois ou quatre ans de garde.

MONT-TERMINOD, vignoble situé dans le vallon de Bassin, entre Chambéry et Saint-Jeoire, sur la route de Turin, donne aussi des vins de fort bonne qualité, mais moins légers que ceux de Saint-Jean-de-la-Porte. On fait, dans plusieurs de ces vignobles, deux espèces de vins dont la qualité et la couleur dépendent du temps qu'on les laisse fermenter dans la cuve. Les uns dits clairets, qui n'y restent que deux ou trois jours, ont une couleur peu foncée, sont légers, fins, délicats et fort agréables; les autres, qu'on ne tire qu'après huit ou dix jours de fermentation, sont plus colorés, plus fermes, et doivent être attendus plus longtemps avant de les boire ; mais ils portent mieux l'eau et se conservent davantage.

Deuxième classe

Les principaux vignobles de l'arrondissement de Saint-Jean-de-Maurienne sont ceux de Bonne-Nouvelle, Aiton, Saint-Jean, Saint-Julien, Saint-Martin-de-la-porte, et surtout Princens et Echaillon, dont les vins légers et agréables passent pour ressembler à ceux de 4° classe de la haute Bourgogne. Ceux de la vallée de l'Isère jusqu'à Conflans jouissent aussi de quelque réputation.
La petite contrée nommée Chautagne, qui s'étend sur les bords du Rhône, depuis le lac du Bourget jusqu'à l'embouchure du Fier, présente un vignoble de 8 kil. De longueur, dont quelques coteaux seulement sont exposés au midi et produisent des vins de fort bonne qualité, comparable à ceux de Saint-Jean-de-la-Porte et de Mont-Termino. On cite particulièrement ceux des deux petits vignobles de Brisson et de Sargoin, situés sur la pente de la montagne de Saint-Germain, du coté du lac ; ils donnent des vins clairets, légers et fort agréables. Plusieurs autres parties du grand vignoble de Chautagne donnent de bons vins d'ordinaire, dont les uns sont peu colorés et légers, d'autres colorés et corsés, suivant qu'ils ont fermenté plus ou moins longtemps dans la cuve. Quelques autres crus avaient autrefois de la réputation, tels ceux nommés l'Ecrivain et Cantemerle ; mais, soit qu'on ait changé les cépages ou multiplié les engrais, les vins qu'ils produisent ne se distinguent pas des autres crus. On en expédie cependant encore une certaine quantité pour la Hollande et beaucoup pour Genève.

TOUVIERE et CANTEFORT, près de Montmélian, donnent des vins d'ordinaire peu inférieurs à ceux de première qualité de la côte de Chautagne.

THONON, à 24 kil. E.N.E. de Bonne, sur la rive méridionnale du lac Léman, dans la contrée nommée le Chablais, a, dans son voisinage, de beaux vignobles qui produisent beaucoup de vins rouges peu spiritueux, mais assez agréables après deux ans de garde, et parmi lesquels on distingue ceux du cru de Monarque, situé près du château de Ripaille, à 2 kil. de Thônon. Ils sont en grande partie transportés à Genève.

AIX, près du lac du Bourget, à 16 kil. N. de Chambéry, fait aussi des vins rouges de bonne qualité ; quelques autres vignobles situés près des bords du Rhône et de la vallée de Rochette sont assez bons, mais ceux que l'on récolte dans les communes qui longent la montagne de Granier, entre Chambéry et l'Isère, sont de la plus basse qualité. On les appelle vins des abîmes, du nom des Abimes de Myans, où l'on cultive beaucoup de vignes dont les produits sont consommés par le peuple de Chambéry.
L'arrondissement d'Annecy contient aussi des vignobles assez étendus ; il y en a de fort beaux et de forts bien entretenus sur les bords du lac de ce nom ; leurs vins sont de bonnes qualité ; les plus estimés sont ceux que l'on fait à Designy, canton de Rumilly.

La TARENTAISE, comprise dans l'arrondissement de moustier, a quelques vignobles qui ne fournissant pas aux besoins du pays, sont suppléés par ceux de la vallée de l'Isère. On cite cependant avec éloge, dans cet arrondissement, ceux d'AIGUEBLANCHE, à 3 kil. de Moustier.

VINS BLANCS

Le coteau dit d'ALTESSE, situé à la gauche du Bourget,près du couvent de Hautecombe, produit du vin fin, assez spiritueux, doux, fort agréable, et qui devient mousseux quand on le met en bouteilles en temps convenable. Ce vin est produit par des cépages qu'un prince de la maison de Savoie a fait apporter de l'île de Chypre. On cite après lui ceux du coteau de MARETEL et de plusieurs crus de la commune de SAINT-INNOCENT, à 13 kil. de Chambéry.

A LASSERAZ, près de Chambéry, on cultive quelques ceps hautains, du plant dit de Malvoisie ; il produit des vins blancs délicats et qui moussent comme le champagne lorsqu'ils sont mis en bouteilles au mois de mars. On les estime beaucoup dans le pays.

CREPY, à 12 kil. O. de Thonon, produit des vins secs, légers, peu spiritueux et de bon goût.

RUMILLY, à 12 kil. O.S. d'Annecy, et de DESIGNY, à 20kil. d'Annecy, sont cités comme produisant les meilleurs vins de ce canton, qui en fournit une grande quantité, dont la plupart sont fort médiocres.
Le principal commerce des vins se fait à Chambéry, d'où ils sont expédiés par terre à Genève. On fait aussi quelques expéditions par le lac du Bourget et par le Rhône, qui communiquent ensemble au moyen du canal de Savières.
Les chargements ont lieu sur le canal dans ses deux ports, l'un appelé le port Puer, près d'Aix, l'autre, le Bourget.
Les tonneaux en usage pour la vente des vins se nomment pièces et contiennent environ 228 litres. Les mesures en usage à Thono, et dans tous les vignobles dont les vins s'expédient à Genève, sont le quarteron, qui contient 2 litres ; le setier, 46 litres ; et le char, 452 litres. A Chambéry, le vin se vend au baril de 53 litres, et au tonneau de 424 litres.

Quelques années plus tard, Pierre Tochon, dans sa "*Monographie des vignes, des cépages et des vins des deux départements de la Savoie*" (1887) caractérise à son tour les principaux vins de Savoie.

"Les cépages typiques des vins de la savoie étant peu nombreux et chacun d'eux donnant au vin des caractères distincts, nous croyons devoir les classer en prenant pour base le cépage qui les produit.

Classement adopté pour les vins des deux Savoie.
VINS ROUGES DESTINES AU BOUCHON.
***1° Vins de hibou**, désigné sous le nom de ivernais en Tarentaise, polafrais en Maurienne.*

2° ***Vins de persan*** *de la Maurienne.*
3° ***Vins de mondeuse*** *des départements de la Savoie et de la Haute-Savoie.*

VINS BLANCS DESTINES AU BOUCHON.

1° ***Vin de mondeuse-blanche*** *en Savoie.*
2° ***Vins d'altesse ou roussette haute*** *des deux Savoies.*
3° ***Vins du gringet*** *de la Haute-Savoie.*
4° ***Vins de roussanne de la Drome, barbin, bergeron*** *de la Savoie.*
5° ***Vins de chasselas, fendants roux, fendants verts, bon-blanc*** *de la Haute-Savoie.*
6° ***Vins de jacquère*** *de la Savoie.*

Observations. – En dehors de ces vins rouges et blanc de qualité, s'échelonnent, en vignes basses et en hautins, un grand nombre de vins de consommation courante, ayant à un degré inférieur toutes les qualités des meilleurs vins de grande consommation.
Ces vins, vendus de bonne heure, sont livrés sur lie et ordinairement lors du premier transvasage, ils se consomment en fût pendant l'année de la récolte et quelquefois pendant l'année suivante.

Vin de persan.
D'après M. Jules Guyot, «le persan produit à Princens, en Maurienne, un vin exceptionnel d'une rare qualité. Riche en bouquet, il réunit à une saveur chaude et généreuse une action physiologique stimulante comme celle des vins de Bourgogne. Malheureusement, il faut attendre ce vin douze ou quinze ans, vingt-cinq ans font encore mieux. Dans les premières années, le vin de persan est âpre et astringent au point d'être désagréable à boire.»
M. Grange, propriétaire d'un important vignoble à Princens, nous apprend que le vin de ce crû a habituellement 12 degrés alcooliques ; arrivé à un certain âge, il est corsé, moelleux, parfumé au goût de framboise ; quelques personnes lui trouvent, dit-il, un goût de goudron.
Un autre vin de persan du vignoble des Ripes aurait le goût de fraise, de violette.
Depuis que M. Jules Guyot a visité et dégusté les vins de Princens, les propriétaires ont modifié les soins donnés primitivement à leurs vins.
En multipliant les tranvasages, à peu près inconnus jusqu'alors, leurs vins ont pu être mis en bouteilles à trois ans de fût. Après le même temps de bouchon, s'ils n'ont pas acquis toutes leurs qualités, ils sont déjà très agréables à boire.
Un fait très remarquable, c'est que le hibou et le persan, qui donnent les vins de choix, dont nous venons de parler, dans les vignobles placés à une altitude élevée de la Maurienne et de la Tarentaise, forment partout ailleurs, avec la douce-noire et le vert-noir, le fond de tous les treillages de la Savoie. La maladie de persan est le goût de revieux, attribué à une mauvaise cuvaison.

Vin de mondeuse blanche.
La mondeuse blanche, dont on rencontre quelques plants dans toutes les vignes rouges à vin fin, ne forme nulle part une vigne un peu étendue ; on en trouve cependant de petits lots à Montmélian et à Saint-Jean-de-la-Porte.
Le vin de mondeuse blanche est de fort bonne qualité, d'une grande douceur en mout, il devient vif en s'éclaircissant ; blanc moelleux au début, il se dore en vieillissant.
Afin de développer toutes ses qualités, maintenu ouillé, on le transvase en décembre et, en juin suivant, on le met en bouteilles ; en six mois, il atteint des qualités remarquables.
Perlé, doux et piquant pendant la première année, il perd après ce terme ses qualités primitives pour passer, en prenant de l'âge, au madère sec. Il peut facilement se conserver jusqu'à 30 ans ; même après cet âge, il ne passe ni à l'amer ni à l'aigre, il vieillarde.

Vin d'altesse ou roussette haute.
Les communes de Frangy, Mussiège, Seyssel, dans la Haute-Savoie ; celles de Lucey, Jongieux, Lagneux, Chevelu-Montou, Serri-res et Ruffieux, produisent avec l'altesse récoltée tardivement, un vin naturellement mousseux, petillant, doux et liquoreux, pendant les six premiers mois de la mise en bouteilles ; ce vin conserve toujours une couleur blanche ambrée ; seul celui de Jongieux donnant le marétel, bien que produit comme les autres par l'altesse, est ès le début, sec, corsé, plein de sève, très parfumé ; il gagne beaucoup en vieillissant et rappelle les qualités du madère, le marétel n'est jamais très blanc ; au contact de l'air il se plombe, on peut lui reprocher d'être trop capiteux ; son degré alcoolique varie de 8 à 12 degrés.

Vin de gringet.
Un coteau de la Haute-Savoie, situé au dessus de Bonneville, est planté de gringet ; cette variété, bien qu'étudiée avec le plus grand soin, n'a pas jusqu'à ce jour trouvé ailleurs de synonymes.
Le gringet produit le vin mousseux d'Ayse, dont on fait, dans le pays, le plus grand cas : obtenu d'un plant à maturité un peu tardive, blanc, pétillant, léger, coulant, sodique et diurétique, il a tout l'entraînement des vins mousseux. Toujours moins doux, moins liquoreux que les vins d'altesse, on lui reproche dans les années froides un peu de verdeur ; à mesure qu'il vieillit, il prend du spiritueux et devient sec ; son degré alcoolique varie selon les années de 6 à 8 degrés.

Vin de roussanne, - barbin-bergeron.
On trouve la roussanne de la Drôme dans les communes diamétralement opposées à celles où l'on cultive l'altesse. Ce cépage donne les excellents vins récoltés sur les communes du Bettonet, villard-Sallet, La Trinité, La Croix-de-la-Rochette, Villard-d'Héry, Chignin et Vimines.
Le seul vignoble de la Haute-Savoie, où nous ayons trouvé en petite quantité ce cépage à maturité tardive est Frangy.
La roussanne donne, en Savoie comme dans la Drôme, un vin sec, d'une finesse et d'une distinction dignes d'un grand crû ; d'une belle couleur, il a une saveur spéciale qui le caractérise, rappelant de loin le bouquet du vin de l'Ermitage.
La roussanne ne mûrit pas toujours assez son fruit pour donner au vin les qualités que nous venons de signaler ; c'est du reste un plant tardif, saisonnier à tout petit produit.
Le degré alcoolique des vins de roussanne varie, selon les années et les crûs de 7 à 12 degrés.

Sont aussi commentés par Pierre Tochon ***les vins de mondeuse*** *de Savoie et de Haute-Savoie et le* ***vin de jacquère****.*

5. Conclusion

Sur cette description des vins produits en Savoie, à la fin du XIXe siècle s'achève la première phase de cette étude géo-historique du vignoble et des paysages viticoles savoyards.

La phase suivante s'attachera à l'analyse de deux fonds exceptionnels pour la connaissance du vignoble savoyard :
- les archives cadastrales, qui permettront de se rapprocher du terrain, de la parcelle, en donnant un cadre géographique et cartographique aux données historiques présentées dans cette première partie.
- les articles "viticulture", publiés dans les Bulletins structures agricoles anciennes (Chambre et Société) qui permettront de caractériser les politiques viticoles mises en oeuvre aux XIXe et XXe siècles..

6. Bibliographie

Ouvrages généraux

- **abbé Bernard Félix**, (1967), ***L'abbaye de Tamié, ses granges (1132-1793)***, Académie de Savoie et de l'Académie Delphinale, Grenoble.
- **Bouvier M.**, (2001), ***Les saveurs du vin antique, vins d'hier, vignerons d'aujourd'hui***, Errance, Paris.
- **Bouvier, M**. (2009). ***À la recherche des vins de l'Antiquité***. Histoire antique et médiévale, H.S., 20.
- **Bruchet M.**, (1907), ***Le château de Ripaille***, Librairie Ch Delagrave, Paris.
- **Carrier N. et Mouthon F.**, (2010), ***Paysans des Alpes Les communautés montagnardes au Moyen Âge***, Presse Universitaire de rennes,
- **abbé Cartier A.**, (1934), ***La Savoie et l'Orient***, éd. Librairie St Paul.
- **Collectif**, (2002), ***Terriers et plans-terriers du XIIIe au XVIIIe siècle***, Actes du colloque de Paris (23-25 septembre 1998), Ecole des Chartes, Paris.
- **Corvol A.**, (2002), ***Forêt et Vigne, Bois et Vin XVIe-XXe siècle***, L'Harmattan, Paris.
- **Dardier J.**, (1970), ***Le vignoble de la Cluse de Chambéry***, ouvrage dactylographié, Archives départementales de la Savoie.
- **Dessaix J.**, (1854), ***La Savoie historique, pittoresque, statistique et biographique***, J.Perrin, Chambéry.
- **Dion R.**, (1959, 2010), ***Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIXe siècle***, CNRS Editions, Paris.
- **Dion R.**, (1990), ***Le paysage et la vigne, Essais de géographie historique***, Bibliothèque historique Payot, Paris.
- **Dupuis J.**, (1663), ***Les sermons de Saint Bernard sur le Cantique des Cantiques***, Paris.
- **Fracheboud A.**, (1943) ***La visite des abbayes cisterciennes de Savoie par l'abbé de Balerne en 1486, Mélanges à la mémoire du père Anselme Dimier***" (Vol 3.).
- **Guigue M.-C.**, (1869) ***Notice sur la Chartreuse d'Arvières en Valromey***, Imprimerie d'Aimé Vingtrinier, Lyon.
- **Lachiver M.**, (1988), ***Vins, vignes et vignerons, histoire du vignoble français***, Arthème Fayard, Lille.
- **Mariti Giovani**, (1791), ***Voyage dans l'Isle de Chypre, la Syrie et la Palestine…***
- **Ménabra L.**,(1841), ***Les Alpes historiques, première étude Montmélian et les Alpes***, Puthod, Chambéry.
- **Nicolas J.**,(1978), ***La Savoie au XVIIIe siècle***, éd. Maloine, Paris.
- **Peignot G.**, (1836) ***Nouvelles recherches sur le dicton populaire, faire Ripaille***, ed. Victor Lagier, M.DCCC.XXXVI, Dijon.
- **Pitte J.-R. (sous la direction de)**,(2010), ***Le bon vin, entre terroir, savoir-faire et savoir boire***, actualité de la pensée de Roger Dion, CNRS Éditions, Paris.
- **Dom Plancher**, (1748), ***Histoire de Bourgogne, rédigée à partir du compte de Pierre de Montbertant***, L.-N. Frantin, Dijon.
- **Regat C.**, (1998), ***Tamié et les Cisterciens en Savoie, L'abbatiat d'Arsène deJougla (1707-1727)***, Mémoires et documents, Académie salésienne, t. 104, Annecy,
- **Schrambach A.**, (2009), ***La navigation sur l'Isère : les ports fluviaux*** (non édité)

Revues et publications universitaires

- **Aliprandi L. et G.**, (2002), ***Les Alpes et les premières cartes - itinéraires au XVIe siècle***, Revue de géographie alpine, Tome 90 n°3, Grenoble.
- Bouby L. et Marinval P., (2001), ***La vigne et les débuts de la viticulture en France***, apports de l'archéobotanique", - revue Gallia, dans son tome 58.
- **Delaye D.**, (2009), ***Les péages de Pizançon et Charmagnieu : l'exemple d'une fiscalité fluviale au XVIIe et XVIIIe siècle***, UPMF, Grenoble.
- **Dufournet P.**, (1968), ***Navigation sur le Rhône Supérieur***, Actes du congrès des sociétés savantes (Comité des travaux historiques et scientifiques,C.T.H.S.),
- **Gex F.**, (1921), ***Albertville le port de l'Hopital***, Étude de géographie urbaine,Revue de géographiealpine, Tome 9 n°1, Grenoble.
- **Gex F.**, (1943), ***La Vigne dans la Combe de Savoie***, Revue de Géographie Alpine, Grenoble.
- **Gros A.**, (1930), revue de la Société d'histoire et d'archéologie de Maurienne, S. II, T. VII, 2e Liv., p.121-124.
- **Guillaume M.**, (2009), ***Bernard de Clairevaux et la volonté réformatrice***, colloque de l'Institut Albert le Grand.
- **Hersant Y.**, (1996), ***Ceci est mon sang***, n° 61 de la revue "Communications". pp. 125-136.
- **Jospin J.-P.**, (2005), ***Vicus Augusti : Aoste, Isère***, Revue archéologique de Narbonnaise, Tome 38-39,
- **Lansard M.**, (1989), ***Un cuisinier de la cour d'Amédée VIII : Maistre Chiquart***, Centre d'étude franco-italien (L'alimentazione nedli Stati sabaudi, L'alimentation dans les états de Savoie), Université de Turin et de Savoie.
- **Louchet G**., (1995), ***Un vin de Savoie réputé : le "Marestel" et son inventeur le Baron Claude de Mareste***, XXXVe Congrès de sociétés savantes de Savoie, Le patrimoine savoyard.
- **Perceveaux P.**, (1923), ***Abbayes, moines et vignobles dans l'ancien duché de Savoie***, Le Bugey, n° 87, 2000.
- **Marlière E**., (2001), ***Le tonneau en Gaule romaine***, Gallia. Tome 58, Paris.
- **Molimard S.**, (2009), ***L'Ordre du Temple à Chypre***, UFR d'Histoire, Master Université de Nantes.
- **Paulus L.**, (1999), ***La vigne et le vin en Savoie (XIVe et début du XVe siècle)***, Université Lumière, Lyon II .
- **Chanoine Perroud**, (1945), ***La Chautagne capitale et la navigation sur le Rhône***, Cahiers de Savoie, Chambéry.
- **Piccard L.E.**, (1893), ***L'abbaye de Filly et quelques seigneurs du voisinage***, Mémoires et documents, Académie Chablaisienne.
- **abbé Trepier**, (1878), ***Recherches historiques sur le décanat de Saint-André et la ville du même nom***, Mémoires de l'Académie des Belles lettres,Sciences et Arts de Savoie.
- **Vion R.**, (1956), ***Un vignoble savoyard : la Chautagne***, Revue de Géographie Alpine, Grenoble.