

Auteur : Exposition universelle. 1900. Paris

Titre : Musée rétrospectif des classes 36 & 60. Matériel et procédés de la Viticulture à l'exposition universelle internationale de 1900, à Paris. Rapport du comité d'installation

Mots-clés : Exposition internationale (1900 ; Paris) ; Viticulture -- Appareils et matériel

Description : 1 vol. (119 p.) : ill. ; 29 cm

Adresse : [Saint-Cloud] : [Imprimerie Belin frères], [1900]

Cote de l'exemplaire : CNAM-BIB 8 Xae 523 (Relié avec 8 Xae 521, 8 Xae 522, 8 Xae 524)

URL permanente : <http://cnum.cnam.fr/redir?8XAE523>

MUSÉE RÉTROSPECTIF

DES CLASSES 36 & 60

Matériel et procédés de la Viticulture

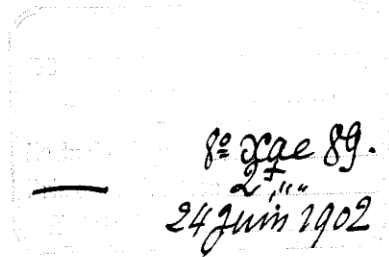
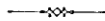
MUSÉE RÉTROSPECTIF

DES CLASSES 36 & 60

Matériel et procédés de la Viticulture

A L'EXPOSITION UNIVERSELLE INTERNATIONALE

DE 1900, A PARIS



RAPPORT

DU

COMITÉ D'INSTALLATION



Exposition universelle internationale de 1900

SECTION FRANÇAISE

Commissaire général de l'Exposition :

M. Alfred PICARD

Directeur général adjoint de l'Exploitation, chargé de la Section française :

M. Stéphane DERVILLÉ

Délégué au service général de la Section française :

M. Albert BLONDEL

Délégué au service spécial des Musées centennaux :

M. François CARNOT

Architecte des Musées centennaux :

M. Jacques HERMANT

COMITÉ D'INSTALLATION DES CLASSES 56 & 60

CLASSE 36

Matériel et procédés de la viticulture.

Bureau.

- Président* : M. DU PÉRIER DE LARSAN (le comte Henri), député de la Gironde, viticulteur.
Vice-président : M. THÉNARD (le baron Arnould), ✱, viticulteur, membre de la Société nationale d'agriculture de France.
Rapporteur : M. COUANON (Georges), ✱, inspecteur général de la viticulture [service du phylloxera].
Secrétaire : M. CAZELLES (Jean), ✱, propriétaire viticulteur, secrétaire général adjoint de la Société des viticulteurs de France, membre du Conseil supérieur de l'agriculture.
Trésorier : M. SIMONETON (Emmanuel), filters, installations viticoles.

Membres.

- MM. FÉRY D'ESCLANDS (le duc), O. ✱, conseiller maître à la Cour des comptes, viticulteur.
FORTIN (Gabriel), courtier gourmet en vins assermenté près le Tribunal de commerce de la Seine, juge au Tribunal de commerce de la Seine.
GERVAIS (Prosper), publiciste, secrétaire général de la Société des viticulteurs de France.
DE LAPPARENT (Henri), ✱, inspecteur général de l'agriculture.
MALDANT (Louis), vins [maison Alexis Maldant].
PELLISSON (Alexandre), vins et eaux-de-vie de vin.
ROY-CHEVRIER (Joseph), viticulteur.
SAINT-RENÉ TAILLANDIER (Henri), ✱, vice-président de la Société des viticulteurs de France.
SALOMON (Etienne), ✱, viticulteur.
VERMOREL (Victor), ✱, machines viticoles, membre de la Chambre de commerce de Villefranche.
VIALA (Pierre), ✱, inspecteur général de la viticulture, professeur de viticulture à l'Institut national agronomique, membre de la Société nationale d'agriculture.

Commission du Musée centennal.

- MM. FÉRY D'ESCLANDS (le duc), O. ✱.
SAINT-RENÉ TAILLANDIER (Henri), ✱, rapporteur.

Architecte.

- M. LAFFILLÉE (Henri), architecte du Gouvernement, diplômé.
-

CLASSE 60

Produits alimentaires d'origine viticole : vins et eaux-de-vie de vin.

Bureau.

- Président d'honneur* : M. DARLAN (Jean), viticulteur, ancien député de Lot-et-Garonne, ancien ministre de la justice.
Président : M. KESTER (Gustave), ✱, vins et spiritueux, président du Syndicat des vins en gros, membre de la Chambre de commerce de Paris.

Vice-présidents : MM. DE BARBENTANE (le marquis Henry), viticulteur, vice-président de la Société des agriculteurs de France, président de la Section de viticulture.

OBISSIER SAINT-MARTIN, ✱, sénateur de la Gironde, président du Comice viticole et agricole de Libourne.

LAPORTE-BISQUIT (Maurice), ✱, sénateur de la Charente, eaux-de-vie [maison Bisquit-Dubouché et C^{ie}].

Rapporteur : M. CONVERT (François), ✱, viticulteur, professeur d'économie rurale à l'Institut national agronomique.

Secrétaire-trésorier : M. CHANDON DE BRIAILLES (le comte Raoul), vins de Champagne [maison Moët et Chandon], membre de la Chambre de commerce de Reims, président du Tribunal de commerce d'Épernay.

Membres.

MM. ALLAIN fils (Alfred), vins, juge au Tribunal de commerce de la Seine.

AUBERT (Paul), vins mousseux [maison Ackermann-Laurance], membre de la Chambre de commerce de Saumur.

BUIAN (Eugène), ✱, vins, président de la Société philomathique.

CAUSSE (Pierre), viticulteur.

CAZEAUX-CAZALET (Georges), président du Comice agricole, maire de Cadillac.

CHARTON (Claude), vins, secrétaire de la Chambre de commerce de Beaune.

DELCOUS (Louis), vins, délégué de l'Union du commerce en gros des vins et spiritueux.

DESIGNES (Albert), vins, propriétaire-viticulteur.

FOLLIOT (Jules), ✱, vice-président du Conseil général de l'Yonne, vins.

JOSSERAND (Alexandre), vins [maison Champy père et C^{ie}].

KRUG (Paul), président du Syndicat du commerce des vins de Champagne.

LARCHER (Ernest), ✱, président du Syndicat national du commerce en gros des vins et spiritueux du département de Seine-et-Oise.

LAURENT (Auguste), président de la Société d'encouragement à l'agriculture de l'Hérault.

MARGUERY (Jean), ✱, président du Comité de l'alimentation parisienne, membre de la Chambre de commerce de Paris.

MARTELL (Edouard), sénateur, conseiller général de la Charente, eaux-de-vie, président de la Chambre de commerce de Cognac et de la Société d'agriculture de la Charente.

RAGUIN (Léon), secrétaire de la Chambre syndicale du commerce en gros des vins et spiritueux.

RÉMY-MARTIN (Paul), cognacs, membre de la Chambre de commerce d'Angoulême.

Commission du Musée centennal.

MM. ALLAIN fils (Alfred).

AUBERT (Paul).

CHARTON (Claude).

RAGUIN (Léon).

Architecte.

M. LAFFILLÉE (Henri), architecte du Gouvernement, diplômé.





La culture de la Vigne, d'après le livre des *Profits champêtres*.
(Manuscrit du quinzième siècle à la Bibliothèque de l'Arsenal.)

AVANT-PROPOS

L'Exposition du matériel et des procédés de la viticulture contemporaine était complétée par un musée rétrospectif, comprenant de nombreux documents sur l'histoire de la viticulture et de la vinification, de vieilles chartes, des affiches d'édits royaux et d'arrêts des Parlements, de vieilles estampes du dix-septième et du dix-huitième siècle, des moulages de chapiteaux et de bas-reliefs du quatorzième et du quinzième siècle, des reproductions de vitraux du quatorzième siècle, d'antiques pressoirs à vis en bois, des alambics primitifs, des outres, de riches collections de tasses à vin en argent, de jetons des anciennes corporations des marchands de vin et des courtiers-gourmets, enfin un grand nombre d'instruments et d'appareils autrefois en usage dans les diverses régions viticoles.

Une exposition rétrospective de la viticulture devait être à la fois instructive et pittoresque. Le côté pittoresque a été obtenu grâce au concours du Musée ethnographique du Trocadéro, et au zèle de M. Jules Saint, délégué de l'Administration, qui ont animé, par quelques mannequins de cire, la collection des vieux pressoirs. Devant une affiche d'une ordonnance du dix-huitième siècle, un garde-messier en uniforme montait la garde. Un paysan languedocien se dirigeait du pressoir à la cave, en portant sur ses épaules un *barral* de vin, et en tenant à la main une lanterne de forme étrange.

Cela était en quelque sorte l'illustration récréative d'une collection organisée de telle sorte, qu'elle permettait de comparer les procédés de nos pères avec les nôtres et de constater les progrès réalisés. Les comités des Classes 36 et 60 et la commission chargée par eux d'organiser le musée rétrospectif de la viticulture avaient fait appel aux viticulteurs qui s'intéressent aux traditions locales de leurs pays, aux archivistes départementaux et communaux, aux archéologues, aux conservateurs de musées et de bibliothèques, qui étaient à même de signaler les documents et les objets dont les originaux ou les reproductions pouvaient être réunis et présentés aux visiteurs de l'Exposition universelle de 1900.

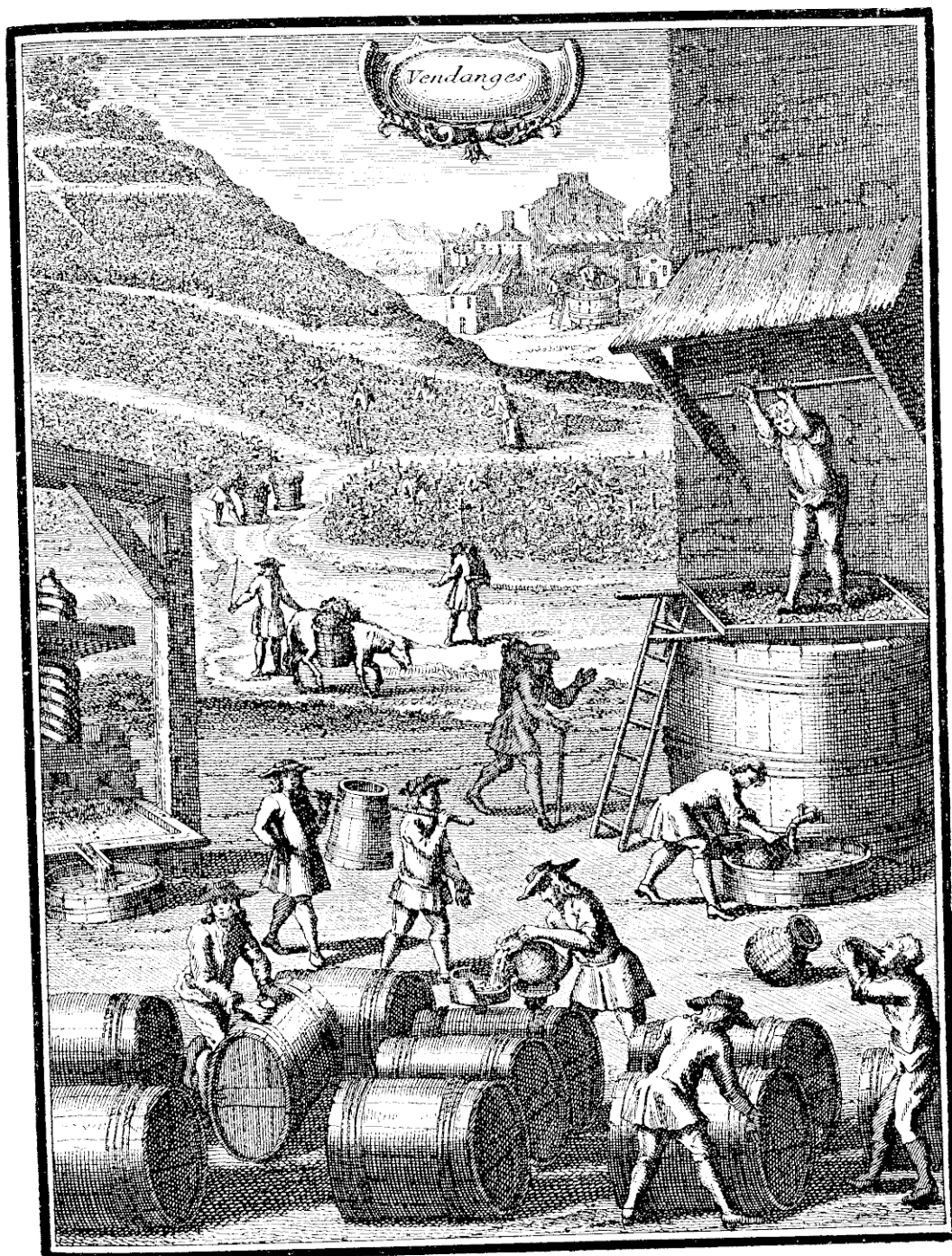
L'Exposition contemporaine des Classes 36 et 60 avait été conçue dans un esprit qui s'harmonisait à merveille avec le caractère de leur Musée rétrospectif. On avait demandé aux exposants de chaque région viticole de se grouper pour élever des constructions rappelant les principaux monuments historiques de leur pays. Chacun de ces édifices devait abriter les vins ou eaux-de-vie de vin de la région et grouper autour de lui les appareils de la viticulture locale.

C'est ainsi que l'on vit se dresser, sous l'immense voûte transparente de l'ancienne Galerie des Machines, une réduction du Palais des ducs de Bourgogne et de l'hôpital de Beaune, l'hôtel de ville de Saumur, la porte narbonnaise de la vieille cité de Carcassonne, un cloître et une vieille tour en briques de Toulouse, la tour des Pins de Montpellier, l'abside de l'église romane de Maguelonne, le porche de Saint-Guilhem du Désert, la porte d'Auguste de Nîmes, le cloître d'Elne, un clocher et une fontaine de Cognac, sans compter d'autres édifices, où des tourelles, des échaugettes, des portiques, des bas-reliefs, empruntés aux vieux logis historiques, évoquaient les souvenirs d'antan et reconstituaient une cité féerique où on se serait attendu à voir maîtres Rabelais, Villon et Clément Marot vider joyeusement leurs gobelets chez un marchand tavernier, en célébrant l'antique renommée des vins de France.

Tous ces édifices, formés de parties très authentiques qu'un ingénieux architecte, M. Laffillée, avait raccordées avec un art infini et une science archéologique éprouvée, formaient un cadre pittoresque à l'Exposition de la viticulture et attestaient l'ancienneté des titres de gloire des vins que buvaient nos aïeux et que boiront nos petits-fils. Le Musée rétrospectif des Classes 36 et 60 n'était donc pas dépaysé au milieu de ces monuments du passé. Il s'y trouvait bien à sa place et y faisait revivre d'une manière intéressante les figures oubliées des vigneronns d'autrefois.

Le programme suivant avait été élaboré par la Commission du Musée rétrospectif, qui avait élu comme président le duc Féry d'Esclands et, comme secrétaire-rapporteur, M. H. Saint-René Taillandier.





Gravure extraite de la *Maison rustique*, de Liger, édition de 1755.



L'Automne, par Prudhon.

(Extrait de *l'Art au dix-huitième siècle*, par Edmond et Jules de Goncourt. Paris, Quantin, 1882.)

PROGRAMME

DU MUSÉE RÉTROSPECTIF DE LA VITICULTURE



- 1° Ordonnances royales. — Arrêts des Parlements. — Arrêts municipaux. — Régime fiscal. — Corporations. — Bans de vendanges. — Documents concernant les usages locaux.
- 2° Documents statistiques. — Importance des vignobles anciens. — Nomenclature des crus anciennement renommés. — Prix des vins à diverses époques. — Valeur des terres plantées en vignes. — Taux des fermages et taux des salaires.
- 3° Matériel, outils et ustensiles employés aux travaux de culture et de vérification. — Vieilles mesures de capacité. — Appareils à vérifier les vins et eaux-de-vie.
- 4° Les premiers appareils de distillerie, leurs modifications
- 5° Anciens traités de viticulture et de vinification. — Documents relatifs aux maladies de la vigne anciennement connues et aux remèdes employés.
- 6° Tableaux, estampes, miniatures représentant des scènes de vendanges ou les divers travaux des vignerons.

Ce programme était vaste. S'il avait pu être entièrement réalisé dans toutes les régions viticoles de la France, nous serions arrivés à faire une enquête historique d'une grande valeur ; mais l'entreprise demandait trop d'ouvriers. Elle n'a pas échoué cependant ; nous avons suscité des

travaux considérables, dont plusieurs ont été publiés et dont les autres le seront probablement bientôt.

Parmi les premiers, nous citerons la remarquable étude historique et statistique publiée par M. Eugène Thoison, au nom de la Société d'agriculture de l'arrondissement de Fontainebleau, et portant comme titre : *La viticulture en Gâtinais*. L'auteur de cet ouvrage a suivi, « dans son esprit plus encore que dans sa lettre », le programme tracé par la Commission. Si toutes les sociétés d'agriculture des départements viticoles avaient suivi l'exemple de la Société d'agriculture de Fontainebleau, nous aurions constitué une bibliothèque inestimable concernant la viticulture rétrospective. D'ailleurs, des ouvrages, comme ceux de M. Eugène Thoison dépassent les limites d'une province quand ils traitent des questions d'ordre général, telles que le régime fiscal et la situation économique à diverses époques.

M. J. Roy-Chevrier a publié un livre très documenté sur l'*Ampélographie rétrospective*. Il a fouillé les auteurs anciens, trésors à peine explorés. « C'est une erreur de croire, dit-il dans sa préface, à l'incompatibilité de l'érudition et de la pratique : elles sont, au contraire, des compléments naturels. Dans le domaine agricole, l'ignorance des enfants les expose à recommencer indéfiniment les stériles expériences des parents ; en agronomie comme en beaucoup d'autres sciences empiriques, le seul moyen de marcher sûrement de l'avant est encore de tourner souvent la tête en arrière : c'est en contemplant le chemin parcouru que l'on prévoit les difficultés des étapes futures. »

M. J. Dujardin, qui a exposé dans notre musée rétrospectif de curieux appareils alcoométriques, a publié un bel ouvrage illustré sous ce titre : *Recherches rétrospectives sur l'art de la distillation*.

M. Raoul Chandon de Briailles, un de nos principaux exposants, a publié une *carte historique de la vigne en Champagne*, avec un texte rempli de documents tirés des vieilles archives, et des *Observations météorologiques relatives à la Champagne*, ainsi que des *Renseignements divers sur la vigne et le vin*, où l'on trouve l'indication très précise du prix des vignes et du vin depuis l'an 976.

Parmi les manuscrits qui n'ont pas encore été publiés, nous citerons en première ligne la remarquable étude de M. Didier-Rebut, professeur au lycée du Mans, sur la viticulture rétrospective dans le département de la Sarthe. C'est une œuvre consciencieuse et très documentée, comparable à celle de M. Eugène Thoison, et qu'il serait désirable de voir imprimée. M. Didier-Rebut a suivi le programme indiqué par la commission et s'est livré aux recherches les plus minutieuses dans les archives départementales de la Sarthe. Il a donné la description des

verrières des vigneronns qui, depuis la première moitié du quatorzième siècle, ornent le chœur de la cathédrale du Mans. De belles reproductions coloriées de ces verrières figuraient au musée rétrospectif de la viticulture. Elles étaient dues à l'habile verrier, M. Hucher, qui veille avec un art si sûr et une érudition si renseignée sur les vitraux de la belle cathédrale.

M. Spire-Blondel avait écrit, en vue de notre musée rétrospectif, une *Histoire de la vigne et du vin à travers les âges*. Il est mort avant d'avoir pu publier cet intéressant ouvrage, fruit de longs labeurs.

M. de Richemond, archiviste du département de la Charente-Inférieure, nous a adressé un très savant mémoire sur la viticulture telle qu'elle était pratiquée par nos aïeux, dans l'Aunis, d'après les archives départementales, communales et hospitalières, ainsi que d'après les vieux manuscrits conservés à la bibliothèque de La Rochelle.

M. E. Laurain, archiviste du département de la Mayenne, a envoyé une étude très complète sur *La culture de la vigne dans les pays qui forment aujourd'hui le département de la Mayenne*.

M. F. Mireur, archiviste du département du Var, nous a fait connaître un texte de contrat *ad medium plantum*, expliquant comment le paysan devenait propriétaire d'un vignoble au quinzième ou au seizième siècle sans bourse délier.

M. Dufour, secrétaire général de la Société historique et archéologique de l'arrondissement de Corbeil, a bien voulu nous communiquer des notes intéressantes sur les vignobles de Champrosay et de Villeneuve-le-Roi, ainsi que sur la viticulture du temps jadis dans les environs de Corbeil.

M. A. Mougin, instituteur à Laneuville (Haute-Marne), a exposé un manuscrit intitulé : *Historique de la viticulture à Laneuville*.

M. Raymond Pontnau nous a communiqué des documents du plus haut intérêt sur les vignobles et les vins de Gaillac.

M. Adrien Thibault a exposé une notice très intéressante sur l'histoire de la vigne dans le Blaisois.

MM. Chavanon, archiviste du département de la Sarthe, E. Lugol, Adrien Berget, Georges Pourain, le baron de Landevoisin, E. Duvergier de Hauranne, Ulysse Chabrol, Emmanuel Mabilie, nous ont fourni des renseignements utiles et signalé des sources d'information.

C'est grâce à tous ces concours que nous pouvons tenter une esquisse rétrospective de la viticulture française. Nous avons dû nous borner et nous n'avons pu utiliser qu'une bien petite partie des documents que nous avions à notre disposition. Nous avons choisi ceux qui indiquent un état de choses général, ou qui, se liant au passé et préparant l'avenir, marquent une étape dans la voie du progrès.

Nous avons dû souvent résister à la tentation de relater des coutumes singulières, des particularités bizarres, pour ne pas allonger outre mesure ce rapport. D'autre part, nous regrettons certaines lacunes qu'il nous a été impossible de combler, parce que nous n'avons pu nous procurer tous les éléments nécessaires à l'enquête que nous méditions.

I

Mesures restrictives de la liberté de la culture de la vigne

La viticulture a subi une longue et étroite servitude. C'est à peine si elle vient d'être délivrée des taxes excessives qui pesaient sur ses produits depuis des temps immémoriaux. La première République l'avait libérée pour un temps trop court des chaînes qui l'entravaient et des impôts qui la ruinaient. Par la loi du 29 décembre 1900, la troisième République vient enfin de supprimer les taxes oppressives qui s'opposaient à l'accroissement de la consommation du vin. Le pays le plus viticole du monde a vu, pendant une longue suite de siècles, la vigne et le vin frappés par les impôts les plus lourds et les plus variés, comme si des tortionnaires fiscaux s'étaient acharnés à rendre impossible en France la culture la plus avantageuse et celle à laquelle Jacques Bonhomme était le plus passionnément attaché quand il pouvait l'entreprendre.

L'histoire de la culture de la vigne en France est un martyrologe. Pourquoi s'est-on acharné pendant si longtemps et avec tant de raffinements à persécuter le vigneron ? C'est d'abord parce qu'il produisait une denrée précieuse et recherchée, dont le prix attirait l'avidité du fisc ; c'est aussi parce que les producteurs de chaque province et souvent de chaque ville, jaloux les uns des autres, pratiquaient le système des droits prohibitifs ; c'est encore parce que la terreur constante de la famine faisait trembler le pouvoir royal à l'idée que la vigne envahissait les champs destinés à la culture des céréales ; c'est enfin parce que, tout en pressurant le vigneron, on gardait au bon vin une amoureuse sollicitude qui faisait prescrire l'arrachage de vignes réputées de médiocre qualité. L'Etat avait une doctrine et des principes arrêtés en fait de dégustation des vins comme en fait de toute autre chose. Il n'hésitait jamais à légiférer sur les plus minces sujets, et le bon vieux temps fut un temps de réglementation à outrance. Sous la monarchie Capétienne,

un véritable socialisme d'Etat, dont le roi était le grand maître, traçait à chacun le travail permis et le travail défendu pour le plus grand bien de la communauté. Il n'y a donc pas lieu de s'étonner que les rois et les parlements aient préconisé telle variété de vignes, proscrit telle autre et aient interdit de fumer les vignes.

Nous ne remonterons pas plus haut que Philippe le Hardi, duc de Bourgogne, qui, par ordonnance du dernier jour de juillet l'an de grâce mil trois cent quatre-vingt et quinze, prescrivait l'arrachage « d'un très mauvais et desloyaul plant nommé Gaumez (Gamay) duquel mauvaiz plant vient très grant habondance de vin; et pour la plus grant quantité du diz mauvaiz vins ont laissié pour ce en ruine et desert les bonnes places ou soulait venir et croistre le bon vin. » Les vigneronns étaient tenus d'opérer l'arrachage des gamays « en quelque part qu'ils soient en nostre dit payz, dedans ung mois suigant la date de ces présentes, c'est assavoir à chacun d'eulx à pène de soixante soulz tournois pour chacune ouvrée des dittes vignes ou place du dit mauvaiz plant. »

Il n'était pas encore question de la déclaration des droits de l'homme et du citoyen et l'expropriation pour cause d'utilité publique ordonnée par le duc de Bourgogne, fils du roi Jean, n'était précédée d'aucune juste et préalable indemnité. Le vigneron ruiné par l'extirpation de ses vignes maudissait sans doute au fond de son cœur les riches « bourgeois et habitants des bonnes villes de Beaune, Dijon, Chalon et du paiz d'environ » dont les plaintes faisaient proscrire le Gamay pour qu'il ne fit pas concurrence au Pinot, auteur « des meilleurs et plus précieux et plus convenables vins du royaume de France pour le norrissement et sustentation de créature humaine », mais la liberté de la presse n'était pas inventée en ce temps, et il n'y avait pas de journaux de l'opposition pour insinuer que Philippe le Hardi et ses conseillers avaient reçu un pot-de-vin des bourgeois des bonnes villes de Beaune, Dijon et Chalon. La seule ressource du vigneron était de chercher les moyens de ne pas obéir à l'ordonnance.

Il faut bien que les vigneronns bourguignons aient trouvé le moyen de conserver une bonne partie de leurs gamays, puisqu'en 1441 Philippe le Bon renouvelle les prescriptions de Philippe le Hardi, puisqu'en 1487 et en 1594, les possesseurs de Pinots obtiennent de nouvelles ordonnances royales pour protéger les plants fins et proscrire les vins communs.

En 1613, le parlement de Franche-Comté ordonne « l'extirpation des plants de Gamé plantés dès 1610 », mais les rusés vigneronns franc-comtois adoptent une variété de Gamay sélectionnée par un sieur Bernard et à laquelle on donne le nom de Bon-Bernard qui lui suffit comme passe-

port. En 1725, un arrêt du parlement de Besançon limite l'application des ordonnances royales aux plants communs plantés depuis le 1^{er} janvier 1702. Les vignes condamnées couvraient 55 000 ouvrées, soit 2 200 hectares environ. L'Intendant de la province hésita devant une telle dévastation, mais une ordonnance royale de 1731 confirma l'arrêt du Parlement de Besançon en l'étendant à tout le royaume, et il fallut l'exécuter, ce qui amena dans la Franche-Comté une misère dont on se ressentit pendant plus de vingt ans.

« Ces destructions, dit M. Charles Rouget, se renouvelèrent au cours du dix-huitième siècle jusqu'aux environs de 1760, surtout pour les Gamays dont on surveillait plus spécialement l'expansion. J'ai connu plusieurs vieillards qui avaient été témoins des derniers arrachements et on a conservé, à Salins, le souvenir d'un nommé Courvoisier qui, vers ce temps, avait planté trois ouvrées de gamay au lieu dit Mènegode. Ils étaient en pleine production et chargés de raisins quand, en un certain mois de septembre, on annonça la venue des experts commis aux extirpations. Notre vigneron était décidé à ne pas perdre le fruit de ses sueurs. Courageusement, au moyen d'un labour profond, il couche en terre sa jeune vigne avec ses feuilles et les raisins. L'extirpation semble complète et entière ; mais, les commis passés, il relève sa vigne avec ses raisins quelque peu croûtés dont il eut néanmoins une abondante récolte. Quand les vignerons ont cette énergie dans l'obstination, ils ont droit à la liberté. Ce devait être la dernière visite des commis du Parlement. » M. Charles Rouget raconte encore qu'au cours d'une de ses excursions de botaniste en Franche-Comté, un paysan lui dit : « Tenez, dans cet endroit même, il y a une centaine d'années, mon grand-père avait fait une plantation de Maldoux (Mondeuse). Elle avait six ans, était bien venue et chargée de raisins qui commençaient à *vairir*, quand arrivèrent les agents du Gouvernement qui la firent arracher parce qu'elle était plantée de ce plant prohibé. Tout fut perdu ! Oh ! les monstres ! C'était de vingt à trente ans avant la Révolution. »

Ce n'était pas des monstres qui ordonnaient ces exécutions, c'était des gens imbus de l'idée fausse de l'Etat-Providence. Ce n'était pas des magistrats prévaricateurs recevant des pots-de-vin pour défendre les intérêts des possesseurs de Pinots. Ce n'était même pas, comme on serait porté à le croire, des pédants ridicules prenant parti pour tel vin contre tel autre. A la vérité, quelles que soient les raisons qu'ils donnent dans leur prose amphigourique, il est évident qu'ils se préoccupaient surtout des crises amenées par une trop grande abondance de récoltes et qu'ils redoutaient avant tout une surproduction qui avilissait le prix des vins. Chaque pros-

cription du Gamay survint après une récolte plantureuse qui causait ce que nous appellerions de nos jours la *mévente* des vins.

On aurait pu songer sans doute à parer à ces difficultés en réduisant les innombrables taxes qui pesaient si lourdement sur les vins et qui en restreignaient la consommation, mais le fise était chose sacrée par le fait même de la complication de ses rouages; il était plus simple de s'en prendre aux vignerons coupables d'avoir eu de trop belles vendanges. En détruisant le fruit de leur labeur, on croyait faire œuvre utile au bien commun, et cela suffisait aux socialistes de la monarchie qui ne s'embarrassaient pas du respect de la liberté individuelle.

La conception du droit de l'Etat était telle depuis les temps les plus reculés de la monarchie, que le roi, considéré comme le seul véritable propriétaire de toutes les terres du royaume, semblait pouvoir imposer telle ou telle culture aux tenanciers pour le plus grand avantage de la communauté de ses sujets. C'est ainsi que, hantés par le spectre de la famine, les rois de France reprochent souvent à la vigne d'occuper des terres à froment, de diminuer la production du pain et d'augmenter sa cherté.

En 1556, Charles IX interdit toute plantation nouvelle de vignes dans les cantons où la vigne occupait déjà le tiers du territoire.

En 1577, Henri III défend à tout propriétaire d'avoir plus du tiers de son domaine en vignes.

En 1627, Louis XIII interdit d'une manière absolue la création de tout nouveau vignoble.

En 1731, sous Louis XV, un arrêt du Conseil d'Etat du roi renouvelle cette interdiction, avec la sanction d'une amende de 3000 livres pour les contrevenants et de 200 livres pour les syndics de paroisse qui ne les dénonçaient pas.

Colbert n'était pas favorable à la culture de la vigne. « Je suis bien aise de vous dire, écrivait-il à l'intendant de Limoges le 23 novembre 1679, qu'il y a trop de vignes dans le royaume, parce que les peuples ont été persuadés et ont vu, en effet, que les terres plantées en vignes produisaient davantage. Mais, parce que cela a une proportion qui est à présent outrée, il faut que les peuples se détrompent avec le temps et qu'ils diminuent leurs plants de vignes et convertissent leurs vignes en bled comme ils ont converti leur bled en vignes. »

Le fait est que la surproduction avait amené, à plusieurs reprises, des crises viticoles semblables à celle qui sévit aujourd'hui, mais le grand ministre de Louis XIV crut devoir s'en remettre à la sagesse des agriculteurs pour « changer la culture de la terre aux fruits qui leur apporteront plus d'avantages ».

En 1733, la municipalité de Dijon demandait à l'autorité royale l'arrachement des vignes plantées depuis trente ans en Bourgogne et pays adjacents, alléguant que cette mesure générale était désirée du seigneur et du vassal, du propriétaire et du cultivateur. Le mémoire contient des passages vraiment curieux :

« Ces nouvelles plantations des bonnes terres entraînent après elles des inconvénients sans nombre : le bled est considérablement augmenté ; anciennement il n'était qu'à 20 sols, l'orge et l'avoine qu'à 10 sols ; le prix en a doublé de moitié et s'y soutient depuis plusieurs années.

» La dépense est affreuse pour l'envaisselage des vins par la prodigieuse consommation des mairins qui ont déjà épuisé les bois de la province, et à quoi ne peuvent suffire qu'avec peine les provinces et États voisins. En sorte que, si le remède tarde à venir, l'on sera forcé de laisser le raisin dans la vigne faute de pouvoir fournir aux frais de la récolte et des tonneaux. Il en est de même des échelas ou pisseaux et des cercles dont le prix a triplé et rendu les bois de chauffage également chers et rares.

» La grande quantité de ces vignes a fait monter les frais de culture à un point qui ruine le maître et le cultivateur : les ouvriers qui se contentaient de 6 à 7 sols par jour en exigent maintenant 18 et 20 ; de manière que les vigneronns doivent de si grandes sommes à leurs maîtres qu'ils en sont devenus presque insolvables.

» A toutes ces considérations l'on en ajoute une qui intéresse la sûreté publique : cette abondance de vin attire un nombre prodigieux de gueux et de vagabonds, qui, enhardis par le vin dont ils se remplissent, se rassemblent dans les bois et ailleurs où ils volent et tuent pour fournir à leurs débauches, malgré la punition que la justice fait exercer tous les jours sur leurs semblables.

» Et, pour ne laisser aucun doute sur la triste situation de la province à ce sujet, l'on voit par une fâcheuse expérience qu'encore qu'elle ait été, en l'année 1732, accablée de la plus forte grêle qui soit jamais arrivée dans les siècles les plus reculés, et que ce fléau dût rendre le vin plus cher dans les endroits qui en ont été affligés, néanmoins les vins communs restent dans le pays sans consommation et ne s'y vendent qu'un sol ou dix-huit deniers au plus la pinte. Que sera-ce donc dans les années abondantes ?

» A tant de raisons également sensibles et convaincantes l'on n'en peut opposer qu'une seule, savoir : que cet arrachement est contraire à la liberté naturelle qui permet à chacun de faire de ses fonds ce qu'il croit le plus utile à ses intérêts. Mais cette maxime perd sa force lorsqu'il

s'agit du bien public qui oblige dans un Etat les sujets à ne rien faire qui lui soit préjudiciable.

» Les étrangers y trouveront des avantages et de la sûreté dans leurs achats; ils n'auront plus que des vins des bons endroits, sans aucun mélange des grossiers; même Paris qui ne doit pas craindre d'acheter les vins plus chers dans la suite, parce que ceux de ces sortes de vignes sont d'une si mauvaise qualité qu'ils ne sortent jamais du lieu qui les a produits, dont ils causent la ruine. Enfin, la réputation des vins de la Bourgogne, dont elle doit être si jalouse, augmentera avec la confiance des marchands, et ce commerce, qui fait toute sa richesse, deviendra encore plus florissant que par le passé. »

Le bout de l'oreille passe au dernier paragraphe.

Il est clair que les signataires du mémoire ont des vignes dans les bons endroits, de vieilles vignes de Pinot qui souffrent de la concurrence des vins de Gamay dont les gueux et les vagabonds ne sont pas seuls à « se remplir ». C'est toujours l'éternelle querelle qui dure depuis Philippe le Hardi, et jamais il ne vient à l'esprit de personne que, si la production augmente, il faut chercher à développer la consommation par un abaissement des taxes.

En 1789, un dernier retour offensif fut tenté contre la liberté de la culture de la vigne par les partisans des théories économiques de l'ancien régime. Le cahier présenté aux États généraux par le clergé d'Auxerre demandait l'exécution de l'arrêt du Conseil d'État du roi du 5 juin 1731. Le clergé d'Auxerre reprochait à la culture de la vigne ses incertitudes et ses vicissitudes. D'après lui, les pays qui s'y adonnaient étaient les plus pauvres de tous. Arthur Young, visitant la France à la même époque, écrivait cependant : « La principale supériorité agricole de la France sur l'Angleterre vient de ce que son climat permet d'affecter à la culture de la vigne une large portion de terres. » Il constatait en effet la misère des vignerons, mais non pour en faire remonter la cause à la vigne. La viticulture était alors peu coûteuse, ne demandait aucun capital et elle était le lot du travailleur qui ne pouvait compter que sur ses bras. Aussi plantait-on beaucoup. « Quelle fureur de vignes, la France en est couverte ! » écrivait l'auteur anonyme des *Voyages en France* de 1775 à 1807.

II

Interdiction de fumer les vignes



Nous avons déjà vu agir l'État-Providence pour remédier aux crises viticoles en faisant « traire, extirper et adnuller » par les propriétaires les « mauvaiz plants » reconnus tels par l'omniscience du pouvoir absolu. Pourquoi une si docte, infaillible et toute-puissante autorité s'arrêterait-elle en si beau chemin ? Si elle peut édicter que tels ou tels plants peuvent seuls être cultivés, elle peut décréter aussi qu'ils doivent être cultivés de telle ou telle façon, et pourquoi se priverait-elle du plaisir de proscrire le fumier ?

La célèbre ordonnance du duc de Bourgogne Philippe le Hardi, comte de Flandres et d'Artois, ne s'est pas bornée à prescrire l'arrachage du « très mauvais et très desloyaul plant nommé Gaumez, duquel mauvais plant vient très grand habondance de vin », mais n'a pas manqué de dire leur fait aux propriétaires de Pinots qui veulent accroître par une culture intensive le produit de leurs vignes. « Et aussi sont aucuns autres de nostre dit païz, qui, pour convoitise d'avoir du vin à plante, comme dit est, ont mis et accoustumé faire mettre et porter en leurs vignes de bons plants fienz de vaiches, berbis, chevaulx et d'autres bestes, cornes de bestes, raclûres de lanternes, germes de raisins pourries et entremeslées en autres fienz et autres ordures, pour lesquelles causes les vins procréez et provenuz es dittes vignes, dedens peu de temps après ont été et sont divenuz jaunez, gras, et en tel estat que aucune créature humaine n'en a peu ne encor pourrait convenablement user sans peril de sa personne. » Telle était la doctrine officielle en 1395, et ce n'était pas en vain que l'autorité faisait connaître ses principes viticoles ; quand la grâce de Dieu vous confère des lumières si certaines, c'est un devoir de

contraindre les récalcitrants à observer la saine doctrine. Il est donc fait défense « à tous que dores en avant aucuns ne soit si hardiz de mener ou faire mener, charroyer, pourter ou mettre par quelque voie que ce soit en leurs dittes vignes, ou autres, tels fiens ou autres graisses et ordures comme dessus est touchée à peine de perdre et à nous appliquer les bestes et charroy qui ainsin charroiront les dits fiens et autres graisses et ordures. Et aussi de soixante souls d'amende sur chacun à qui seront les dittes vignes où seront menés telx fiens et ordures pour chacune des ouvrées des dittes vignes où seront trouvé être mené le dit fiens, à appliquer à nous, de telle manière que le dit bon plant des dittes vignes demore dores en avant en bon estat et que notre dit païz recouvre sa bonne renommée des diz bons vins. »

L'idée que les vignes ne doivent pas être fumées s'ancre dans les esprits. On cesse bientôt de considérer l'interdiction de fumer les vignes comme un expédient contre la surproduction, on cherche à se persuader que l'emploi du fumier nuit réellement à la qualité du vin. Il y a cependant quelques protestations, et en 1748, quand l'intendant du Languedoc renouvelle la prohibition de fumer les vignes, elle est limitée dans l'Albigeois, sur la demande des Estats, aux seuls vignobles de Rabastens, de Lisle et de Gaillac dont les vins étaient très renommés.

En 1748, la grande préoccupation n'est plus de s'opposer à la surproduction du vin ou de conserver sa qualité, mais de réserver le fumier pour les terres à blé. Nous possédons un document intéressant à ce sujet, et nous croyons devoir le reproduire intégralement.

*De par le Roy,
ordonnance de M. l'Intendant,
du vingt-un Mars mil sept cent quarante huit,
qui fait défense de fumer les vignes.*

« Jean Le Nain, chevalier, baron d'Asfeld, Conseiller du Roy en ses conseils, maître-des-requêtes ordinaire de son Hôtel, intendant de justice, police et finances en la province de Languedoc.

» Sur la requête à nous présentée par le Syndic-général de la province de Languedoc ; contenant que les États généraux de ladite province ont été informez que l'usage qui s'était introduit depuis quelque tems de fumer les vignes, devient plus général ; d'où il résulte plusieurs inconvéniens, soit parce que les vins que les dites vignes produisent sont d'une mauvaise qualité, ce qui ne peut jamais être compensé par la plus grande quantité qu'on en recueille, puisqu'ils ne sont plus recherchés, et que le

commerce qu'on en fait, soit d'un lieu à un autre, soit même avec l'étranger, ne peut qu'en souffrir considérablement, soit aussi parce que le fumier qu'on emploie aux dites vignes manque aux terres propres à porter du grain, ce qui diminue leur production, et contribue en partie aux mauvaises récoltes qu'on éprouve dans un grand nombre de communes de la province, ce qui fait aussi qu'on néglige la culture des terres de labour, et donne lieu aux abandons qui ne sont que trop fréquens ; de sorte que les États de cette province, craignant qu'une économie aussi mal entendue ne mît insensiblement les redevables hors d'état de supporter les impositions, ont chargé le suppliant, par leur délibération du treizième décembre mil sept cens quarante sept, d'obtenir sur ce les défenses nécessaires. Requerrait à ces causes, qu'il fût fait inhibitions et défenses à tous propriétaires des vignes, de les fumer, quand même ils seroient dans le cas de n'avoir d'autres terres, sauf à eux à vendre le fumier qu'ils pourroient avoir dans leurs granges ou écuries, aux particuliers qui ont des champs ou terres de labour, sous peine de cinquante livres d'amende pour chaque vigne qui aura été fumée, et du double en cas de récidive, les dites amendes applicables aux pauvres du lieu : enjoindre aux consuls des villes et lieux de cette province de faire publier à son de trompe, et faire afficher l'ordonnance qui interviendra et de tenir la main à son exécution ; comme aussi de dresser des procès-verbaux contre les contrevenans, et les envoyer au suppliant, pour, sur des réquisitions, être décerné les amendes qui auront été encourues.

» Nous, ayant égard aux dites réquisitions, faisons très expresses inhibitions et défenses à tous propriétaires des vignes situées dans ladite province, de les fumer en aucune manière que ce puisse être, et ce, quand même ils seroient dans le cas de n'avoir d'autres terres que de vignes, sauf à eux à vendre le fumier qu'ils pourroient avoir dans leurs granges ou écuries, aux particuliers qui ont des terres de labour, sous peine de cinquante livres d'amende pour chaque vigne qui aura été fumée, et du double en cas de récidive, au paiement de laquelle ils seront contrains par toutes voyes et par corps ; et seront lesdites amendes applicables aux pauvres du lieu ou à l'hôpital général du diocèse.

» Enjoignons aux consuls des villes et lieux de cette province, dès qu'ils auront reçu notre présente ordonnance de la faire publier à son de trompe et de la faire afficher dans les lieux accoutumez, afin que personne n'en ignore, et de tenir la main à son exécution ; comme aussi, de dresser des procès-verbaux contre les contrevenans et de les adresser au syndic-général du département, pour, sur des réquisitions, être par nous

décerné les condamnations d'amendes qui auront été encourues. Fait à Montpellier, le vingt-un mars mil sept cens quarante huit. *Signé*, le Nain ; *et plus bas* : par Monseigneur, Dheur. »

Une affiche de cette ordonnance figurait au Musée rétrospectif de la Classe 36.

III

Les vignerons



Jeton de la corporation des vignerons.

La condition des vignerons pendant le moyen âge était supérieure à celle des serfs avec lesquels d'ailleurs ils n'étaient pas confondus. Leur habileté professionnelle leur faisait une place à part parmi les cultivateurs et ils étaient considérés plutôt comme artisans que comme paysans. C'est ainsi que, dans le capitulaire de 798, Charlemagne condamne à une amende de 288 deniers ou 70 sols celui qui aura volé et vendu un forgeron, un vigneron (*vinitorem*), un menuisier, un charpentier ou un chasseur.

Placé ainsi au-dessus du serf ordinaire, le vigneron sut obtenir dès les premiers temps de la féodalité son complet affranchissement. Beaucoup devinrent propriétaires de fiefs par l'effet des contrats de complant. D'autres devinrent fermiers à charge de redevances et avec l'obligation de cultiver un certain nombre d'arpents de vignes dans le *dominicum* ou réserve du seigneur. La plupart louaient leurs services, soit à la journée, soit à la tâche. Quand ils se chargeaient de la culture à forfait d'une vigne, ils obtenaient par hectare 418 francs, en 1202, dans le département de la Seine, 714 francs, en 1350, à Dourdan (Seine-et-Oise), d'après des documents recueillis par M. G. d'Avenel. Suivant le même auteur, « le prix de la journée représentait 9 litres de vin au treizième siècle, 4 litres 1/2 seulement au siècle suivant et 6 litres au début de la Renaissance. Sous François I^{er}, elle correspondit à 8 litres et se réduisit à 4 litres sous Henri III. » La fixation du prix de la journée du vigneron a donné lieu à de nombreuses ordonnances. On conserve dans les archives de Dijon une de ces ordonnances remontant aux premières années du quinzième siècle. En voici le texte :

« Ce sont les ordonnances faites et consenties nouvellement à Dijon et

es villes du baillage dudit lieu, lesquelles seront tenues et gardées sur les pènes et en la manière que s'ensuit :

» Premièrement, que, dès après venoinges jusqu'au premier jour de février, chacun ouvrier de vigne pour le plus hault n'aura pour sa journée que XV deniers tournois, et de qui en dessoubz ;

» *Item* les premiers XV jours dudit mois de février chacun bon ouvrier de taillier vignes n'aura au plus hault que XX deniers tournois et de quoi en dessoubz ;

» *Item* ung ouvrir du fessour n'aura en ses diz XV jours que XV deniers tournois par font et de qui en dessoubz ;

» *Item* dez le doit XV^e jour de février jusqu'au VIII^e jour d'avril chacun bon ouvrier de taillier ou de lier n'aura que deux sols 1/2 au plus hault et de qui en dessoubz ;

» *Item* que en le dit temps chascun ouvrier du fessour n'aura que XX deniers tournois par jour au plus hault et de qui en dessoubz ;

» *Item* que dès le VIII^e jour dudit mois d'avril jusqu'à venoinges le plus hault n'aura, c'est assavoir fessorier 11 sols et de qui en dessoubz, et es lieux où ils viendront à none et n'ovreront toute la journée, le plus hault n'aura que XX deniers tournois et de qui en dessoubz. Et pour ce que au Digenois a plus de vignes et de cops de façon que au Beaunois, l'on pourra donner au plus hault, dès ledit VIII^e jour d'avril, jusques à la Saint-Jehan, 11 sols et demi tournois à chascun bon ouvrier de vignes, vigneron comme esboicheurs et escoleurs et de qui en dessoubz ;

» *Item* que ceulx qui demanderont plus hault pris que le pris dessus dit, et ceulx qui le douront, l'ameneront chascun de III sols à chascune fois. Et s'il est d'église, noble ou bourgeois, il paiera XX sols tournois à chascuée fois, à appliquer es fortifications des villes fermées des lieux de cette ordonnance et es justices des autres lieux où sera tenue et gardée icelle ;

» *Item* que qui permettra ou doura aux dis ouvriers vin, pain, harens ne autres chose que le pris dessus dit, il l'amendera comme dessus cet dit ;

» *Item* que quiconque pranra ouvriers fors que en la place accoutumée, il sera amendable en la manière dessus dite ;

» *Item* que tous ouvriers viennent en la place garnis de leurs aise-mens et vivres senz retourner en leurs hostels, mais aient en l'œuvre tout droit, sur la pène que dessus. » (Archives de Dijon.)

En 1420, Marguerite, duchesse de Bourgogne, intervenant dans un conflit existant entre les ouvriers et les propriétaires, fixa le prix de la journée pour lier, tailler, etc., à 3 gros, et pour piocher à 3 gros et demi.

« Les ouvriers qui ont accoustumé laborer les dittes vignes, par manier de monopole, conspiration ou autrement, ont voulu et veulent



Vigneron bêchant sa vigne.
(Médaillon du porche de la cathédrale d'Amiens.)

avoir et prendre par jour les aucuns 13 blans et les autres 14 blans, et plus combien que es années passées mesmement en l'année d'avan ils n'eussent accoustumé de prendre ne avoir au plus haut, le fessourier 6 blans ou 2 gros, et le lieur de 8 à 10 blans jasoit ce que l'on ait meil-

leur marché de pain et de vin que l'on avait lors. Par le moyen de laquelle chertance d'ouvriers, si elle demouroit au tel estat sans ordre y estre mis, conviendrait les dittes vignes demourer du tout en desert en la deshistance et totale destruction de laditte ville et ou très grant dommages et préjudice de la chose publique et universelle des pays dessusdits. »

En 1455, suivant J. Laval, on donnait à Dijon, aux vendangeurs, 7 niquets ; aux vendangeuses, 4 niquets ; aux enfants, 1 blanc, aux porteurs, 1 gros. Tous ces ouvriers étaient, de plus, nourris aux frais du propriétaire. Le charretier, y compris son cheval, avait pour sa journée 3 gros, et le *mendiant*, qui contrôlait le nombre des voitures, recevait 2 blancs.

Le 11 mars 1529, « sur les plaintes et doléances des bourgeois-marchands de la ville de Dijon, le vicomte-mayeur et les échevins, avertis que les vigneron et autres manouvriers se monopolent ensemble, concluant entre eux tellement que tous veulent gagner un même salaire et une pinte de vin pour chacun ; et, d'autre part, que des vigneron font augmenter les salaires en retenant les ouvriers à l'avance et leur offrant des prix trop élevés, ce qui est un grand dommage pour la dite ville, ordonnent : « Quant aux bons ouvriers vigneron de la dite ville pour la journée de renouveler, picoyer (proviguer) depuis le jour des vendanges jusqu'à Noël, 2 gros. Pour les femmes qui tireront les pesseaulx au dit temps, 3 blancs. Pour aiguiser les pesseaulx, 6 blancs. Pour la journée des ouvriers à tailler au temps et saison, 10 blancs. La journée de fessorer (piocher) les dites vignes, 2 gros. La journée de lier, 5 sols. La journée de reffayer (piocher pour la seconde fois), 2 gros. La journée d'esboucher, 6 blancs. La journée d'escoler, 2 sols. La journée de tiersoyer (piocher pour la troisième fois), 2 gros. Quant aux journées des ouvriers étrangers qui ne sont pas parfaits comme ceux de la dite ville, ils auront 2 blancs de moins.

» Défense de donner du vin ni rien de gratuyt qu'en déduction de leur salaire à peine de 10 livres tournois d'amende. Quiconque contreviendra au présent arrêté sera puni de punition corporelle et dejecté de la dite ville comme gens desobeyssans et allant contre le bien de la chose publique. Nul ne devra louer les vigneron qu'à la place de la Sainte-Chapelle au vu et au su de chacun ; les vigneron devront se trouver à la dite place avec leurs outils et vivres, de manière à ce qu'ils n'aient pas besoin de retourner en leurs hostels, ce qui cause grand dommage à ceux qui les louent. »

Il est probable que des mesures aussi tyranniques ne furent pas faciles

à faire accepter dans la pratique aux ouvriers qui demandaient une augmentation de salaire, et aux propriétaires de vignes qui leur offraient des *prix trop élevés*. Nous lisons, en effet, dans un règlement politique fait par le vicomte-mayeur, prévost et eschevins de la ville de Dijon, homologué par la Tour de Parlement du duché de Bourgogne en février 1580, le passage suivant :

« La Chambre, informée que, par intelligences et monopoles, les prix de journées et de denrées ont augmenté depuis trois ans presque de la moitié, et que le luxe des vêtements en est une des causes principales, tarife ainsi l'ouvrage des vignes : Pour la journée de tirer et aiguïser les pisseaux, à l'homme 4 sols, pour la femme 3 sols ; pour la journée de fessourer, 6 sols ; pour la journée de tailler, 8 sols ; de refouir, 6 sols 8 deniers ; de tiersoyer et quartoyer, 6 sols ; d'éboïchier, à la femme de la ville, 4 sols, à celle du village, 3 sols et 4 deniers. »

A Beaune, en 1685, le salaire des vigneronnons était fixé ainsi qu'il suit : la journée d'un vigneron, pour tailler la vigne, 8 sols 4 deniers ; pour bêcher, 6 sols ; pour piocher, ébourgeonner, attacher, 6 sols et 8 deniers.

Les autorités municipales qui réglaient les salaires des vigneronnons fixaient aussi le prix des outils dont ils avaient besoin pour leurs travaux. La Chambre de ville de Beaune, en 1685, fixa les prix de 6 sols pour une serpe, 5 sols pour un goix, 6 sols pour une pioche et 6 sols pour une fessout (1).

Pour comparer ces prix à ceux d'aujourd'hui, il faut pouvoir tenir compte du pouvoir général de l'argent à diverses époques, ce qui est un travail très malaisé, mais dont M. G. d'Avenel s'est acquitté avec une grande sagacité dans son *Histoire économique de la propriété, des salaires, des denrées et de tous les prix en général*. C'est à cet ouvrage très documenté que nous renvoyons le lecteur désireux d'établir un rapport entre les prix anciens et notre monnaie actuelle.

En ce qui concerne la Bourgogne, il est intéressant de comparer le prix de la journée de travail et le prix du vin à diverses époques. Nous trouvons des renseignements précieux sur ce point dans l'*Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte-d'Or*, par M. J. Laval, à qui nous empruntons les chiffres suivants. Pendant le quatorzième siècle, le prix des vins ordinaires de la côte de Beaune fut en moyenne de 1 denier le litre. Alors, le vigneron gagnait pour chaque journée de

(1) La livre tournois valait 20 sols, ou 480 oboles, ou 3840 niquets. Le franc est le plus souvent synonyme de livre. Il se divise en 12 gros, ou 48 blancs, ou 144 engrognes. Le sol contient 12 deniers.

travail de 7 à 12 deniers. Il pouvait donc acheter avec le prix de la journée de travail de 7 à 12 litres de vin ordinaire. En 1431, la pinte de vin commun valait 1 engrogne, et chaque manœuvre vigneron gagnait de 12 à 16 engrognes par jour. Il recevait donc une valeur égale à 12 ou 16 pintes de vin, c'est-à-dire à 19 litres 44 centilitres ou à 25 litres 92 centilitres. Vers le commencement du quinzième, les bons vins de Dijon valurent en moyenne 15 francs. Alors, le vigneron recevait au maximum un salaire de 24 deniers, c'est-à-dire une valeur représentant à peu près 3 litres de bon vin. En 1589, le vigneron de Dijon recevait pour prix de sa journée de travail de 4 à 10 sols. Alors, les bons vins de Dijon valaient 24 livres, c'est-à-dire que le prix de la journée permettait au vigneron d'acheter de 2 à 3 litres de bon vin.

En 1683, les différents travaux du vigneron étaient tarifés, à Beaune, depuis 4 sols et 6 deniers jusqu'à 8 sols 4 deniers. Alors les bons vins de Beaune valaient, en moyenne, 25 francs, ce qui faisait que le prix de la journée équivalait à peu près à la valeur de 2 à 5 litres de bon vin.

Si l'on compare le prix de la journée de travail et le prix du blé, on voit qu'en 1450 le litre de blé coûtait un peu moins d'un denier. Le franc équivalait à la livre tournois, qui valait elle-même 20 sols. Le vigneron recevait alors pour prix de sa journée 6 blancs ou 30 deniers, c'est-à-dire plus de 30 litres de blé.

Les vins d'Aunis étaient presque aussi estimés au moyen âge que les vins de Bourgogne, et la viticulture était florissante dans les environs de La Rochelle. En 1544, trois journées d'homme avec un cheval pour charroyer la vendange sont payées 9 sols et 6 deniers le premier jour, 8 sols le deuxième jour et 7 sols 6 deniers le troisième. Chaque homme employé à biner la vigne reçoit par jour 2 sols 9 deniers et 2 sols 6 deniers pour la rebiner. — En 1606, le Diaire de Guillaudeau constate qu'il a payé 6 sols la journée du vigneron. — En 1716, nous trouvons les prix de 7 sols pour la journée d'un vendangeur et de 5 sols pour la journée d'une femme. — La viande vaut alors 3 sols la livre. — En 1769, les hommes gagnent 15 sols et les femmes 10 sols.

Nous relevons dans le grand livre de Samuel-Michel-David Meschinot de Richemond les prix suivants : en 1770, pour labourage et taille, en tout quatre façons, 24 francs par quartier, c'est-à-dire par journal correspondant à une journée d'homme; en 1771, pour trois façons, 18 francs, et la journée d'un vigneron 15 sols; en avril 1777, la journée d'un vigneron, 1 franc, et le même prix en juillet de la même année. Les vendangeurs sont moins payés que les vignerons; ils ne gagnent, en 1777, que 16 sols.

Suivant M. Eugène Thoison, auteur d'une excellente *Histoire de la viticulture en Gâtinais*, une ordonnance de 1350 allouait aux vignerons,



Vigneron foulant des raisins dans une cuve.
(Médaillon du porche de la cathédrale d'Amiens.)

en hiver, de 12 à 18 deniers ; en été, de 2 sols à 2 sols et 6 deniers, et aux femmes, 8 deniers en hiver et 12 deniers en été. — En 1793, le conseil municipal de Nemours taxa la journée des vendangeurs à 15 sous et nourris ou 30 sous sans nourriture.

Au dix-huitième siècle, la façon des vignes se maintient au prix de 36 à 40 livres l'arpent, soit environ 85 francs l'hectare. Le 10 octobre 1794, une délibération du conseil municipal de Nemours en fixait le maximum de 48 à 60 livres l'arpent, ce qui revenait à 128 francs l'hectare en moyenne.

En Aunis, les terres qui devaient être plantées en vignes ou qui l'étaient déjà s'arrentaient à *complant* ou à *cens*, c'est-à-dire moyennant une part de fruits qui était le plus ordinairement du sixième ou moyennant une redevance en argent. M. de Richemond, archiviste du département de la Charente-Inférieure, rapporte qu'il résulte de l'inventaire des privilèges que vers le milieu du treizième siècle une évolution se produisit dans l'assiette des droits des seigneurs, dont un grand nombre substituaient à leur droit de complant un cens fixe en argent. Ainsi, en 1246, Alphonse, comte de Poitou, transforme le sixte des fruits ou le sixième muid de pure goutte qu'il percevait sur les vignes du grand fief d'Aunis en un cens de 40 sols par quartier.

Tout le monde connaît le principe féodal : « nulle terre sans seigneur », auquel faisaient exception les terres de *franc alleu*, qui étaient peu nombreuses dans le nord de la France, mais qui étaient l'immense majorité en Provence et en Languedoc, pays de droit romain.

En Aunis, bien peu de vignes étaient franches; la plupart étaient soumises au droit de *complant*, c'est-à-dire à une redevance envers le seigneur d'une quantité de fruits qui variait du sixième au dixième; quelques autres avaient été aliénées moyennant un *cens* ou redevance annuelle et fixe en argent; un petit nombre enfin était soumis à un double droit de cens et de complant.

Pour que le seigneur ne fût pas trompé par ses vignerons et tenanciers, et pour qu'il pût contrôler la quantité de vendange recueillie par eux, et sur laquelle devait être prélevé son droit de complant, il était nécessaire qu'ils ne pussent vendanger sans son autorisation, et c'était le seigneur qui, d'après l'avis de quelques notables de la paroisse, déterminait le moment où devait commencer et finir la récolte dans chaque tènement ou fief de ses seigneuries. La durée du ban de vendanges variait selon le plus ou moins d'importance des fiefs de vignes. Les seigneurs, qui payaient les clercs *complanteurs*, avaient intérêt à ce que les vendanges se prolongeassent le moins possible. Il y avait même dans quelques seigneuries une sorte d'amende, ordinairement de 10 sols, infligée au tenancier qui finissait le dernier. C'est ce qu'on appelait lui faire payer *les poulets*. Le droit de complant était *portable* chez le seigneur par le tenancier, au contraire de la dîme ecclésiastique qui était

quérable, c'est-à-dire que le curé devait envoyer chercher sur les lieux. Dans l'Aunis, la dime ecclésiastique n'était plus que du centième des fruits depuis Charles V.

Qu'était-ce donc que ce contrat de complant si usité aux quinzième et seizième siècles, et qui a survécu à la Révolution dans quelques cantons de la Loire-Inférieure, du Poitou et de l'Anjou ?

Le tenancier demandait au seigneur une terre qu'il s'engageait à planter en vignes dans un temps déterminé, durant lequel il était dispensé de redevance. Au bout du temps fixé, la tenure était partagée en deux ; une moitié revenait au bailleur et le preneur restait propriétaire de l'autre moitié, à charge de redevance ou sans redevance suivant les cas. Le propriétaire avait le droit de reprise en cas de trop mauvaise culture. Quant à la durée du contrat, elle était limitée à la durée de la vigne, et, comme celle-ci peut être renouvelée sans cesse, la tenure était en somme considérée comme perpétuelle. Le premier contrat de complant connu est dans le cartulaire de Saint-Victor, de Marseille ; il date de 817.

M. F. Mireur, archiviste du département du Var, a publié un contrat de complant (*ad medium plantum*), daté du 4 décembre 1581, conférant à un vigneron la propriété absolue, sans aucune redevance, de la moitié de la terre plantée :

« Sachent tous presant et advenyr..... que Anthoine Bose, de Barjoulx (Barjols) a baillé à planter une terre à avignar, liteu dit au clot de Genegos, avec la licence de..... sa fame, à Michel Gros, travailleur du dit Barjoulx ;

» *Item* que, au bout de six années, seront tenus comme promettent partager laditte vigne par esgalles partz, ensemble ung plantier que a jà une année qu'est fet, le tout se partira par commun entre lesdittes parties ;

» *Item* le dit Michel Gros sera tenu et promet fere planter la ditte terre en plantier de vigne durant lesdits six ans à ses despans ;

» *Item* a été de pache que, à la fin desdittes six années ledit Michel Gros sera tenu fere les partz dudit plantier et ledit Anthoine Bose aura le choix desdittes partz dudit plantier ;

» Fet audit Barjoulx et dans ma botique de moy notere en présence, etc. Signé : Vergery, notere. »

On peut rapprocher ce moyen d'acquérir de celui qu'offrait l'emphytéose perpétuelle. Dans un cas comme dans l'autre, le possédant ne dispose pas des avances nécessaires pour l'exploitation de sa terre, et il s'associe le non-possédant qui lui prête le secours de ses bras et passe ainsi de la classe des journaliers dans celle des petits proprié-

taires. Ce fut, pour les vignerons, un puissant moyen d'affranchissement.

Depuis la Révolution, propriétaires et vignerons ont été libres de débattre le prix de la journée et celui du travail à la tâche, mais rien de fondamental n'a été changé dans leurs rapports. Comme autrefois, le vigneron est payé par une part de la récolte (ordinairement la moitié), ou en touchant une somme fixe pour l'entretien de chaque hectare, ou en recevant un salaire journalier. Les baux à complant ont subsisté dans plusieurs régions de l'Ouest, malgré les prétentions de certains propriétaires qui réclamaient le droit de reprise à la suite des ravages exercés par le phylloxera.

IV

La culture de la vigne

Sauf la généralisation de la greffe nécessitée par l'emploi des cépages américains, sauf les procédés de défense contre le phylloxera, et sauf les traitements des nouvelles maladies cryptogamiques, les procédés de



— La taille de la vigne,
d'après le livre d'Heures de Jean de Montluçon.
(Manuscrit du quinzième siècle de la Bibliothèque de l'Arsenal.)

culture sont les mêmes aujourd'hui qu'au temps des Romains, qu'au moyen âge et à la Renaissance. Les tarifs des différents travaux de culture, que nous avons cités en nous occupant des vigneron, nous ont donné la preuve de l'origine lointaine des pratiques viticoles encore en usage.

Le nombre des labours donnés à la vigne varie de deux à quatre. On *fessoure* et on *reffurje* partout. Dans les vignes les mieux soignées, on donne deux façons de plus : on tiersoye et on quartoye. L'usage d'amender le sol par le terrage et le marnage est aussi ancien que notre vignoble. En 1390, un vigneron de Fontaine fut écrasé par un éboulement dans une marnière où il prenait de la marne pour ses vignes (archives de Dijon). L'ordonnance de Philippe le Hardi, en date de 1395, nous apprend qu'on avait « accoustumé faire mettre en les vignes fiens de vaiches, herbiz, chevaux et d'autres bestes, cornes de bétail, raclures de lanternes (détritus des boyauderies), gennes de raisins (mares), entremeslées ou autres fiens ». Les différentes époques auxquelles se faisaient la taille, l'empaisselage ou échalassage, les labours et sarclages de la vigne, l'attachement, etc., n'ont pas varié d'une manière sensible, comme on peut le vérifier dans le chapitre où nous avons donné le prix de ces divers travaux. Les outils, plus lourds et plus grossièrement faits que ceux d'aujourd'hui, étaient à peu près les mêmes. La serpette ou *poudadouize* servait, il y a peu de temps encore, à la taille de la vigne. Nous la voyons figurer aux mains des vignerons dans ces vitraux de la cathédrale du Mans, dont les décalsques coloriés, dus au pinceau de M. Hucher, ornaient notre exposition rétrospective. Ces vitraux sont de la première moitié du quatorzième siècle.

Dans un grand nombre de contrats, dont les plus anciens remontent au milieu du treizième siècle, et notamment dans les chartes de l'abbaye de Fontevault de 1268, le preneur s'obligeait à cultiver la vigne de *dreites facons*, c'est assavoir *probaigner* (provigner), *deschausser*, *tailler*, *foir* (fouir), *biner* et *rebiner*. Toutefois, cette dernière façon n'était obligatoire que de deux années l'une (*entre deux ans une fée rebiner*).

Quant aux époques où ces façons devaient avoir lieu, M. de Richemond, archiviste de la Charente-Inférieure, cite un acte de bail à moitié fruits du notaire Licourt, à La Rochelle, fait au milieu du seizième siècle, et d'après lequel le fermier devait « après vendanges deschausser les ceps auparavant la feste de Saint-Martin (11 novembre), la tailler depuis la mi-carême jusqu'à la mi-mars, la fouyr auparavant la fin du moys de mars, la byner en mai ». Les époques varient cependant dans un acte du même notaire : la vigne devait être déchaussée vers Noël, taillée en février, fouïssée en mars, binée en mai et rebinée à la mi-juillet. Chacune des façons de vignes coûtait, quand le prix était fait à la tâche, 32 sols et 6 deniers par quartier, c'est-à-dire par journal correspondant à une journée d'homme.

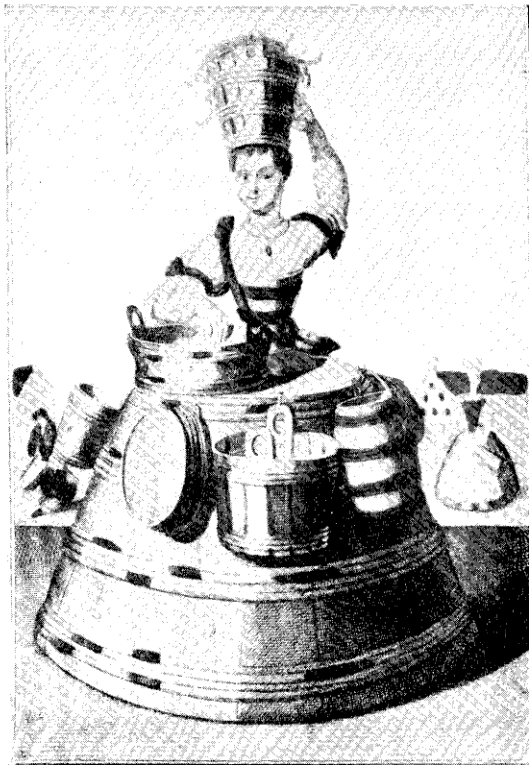
L'article 62 de la Coutume de La Rochelle est ainsi conçu : « Tout homme ayant droit de complant se peut emparer, de son autorité privée, sans offense, des vignes subjectes audiet complant par deffaut de les faire tailler devant la Saint-Georges (23 avril). »

Un bréviaire de Saintes, au treizième siècle, nous apprend que le jour de Saint-Xyste (6 août), le prêtre appelait la bénédiction céleste sur la vendange en exprimant, à *l'offertoire*, le suc de quelques grains de raisins dans le calice et en le

mêlant au vin du sacrifice. Le moment est alors venu pour le vigneron de recueillir le fruit de ses travaux. La visite des futailles, tonneaux d'enchères, tonnes, pipes, barriques, quarts, puis les moyeaux, bassiets, basses, barils, bidaux, pour s'assurer qu'ils sont bien étanches. Il achète de bon bois méréain pour remplacer les vieilles douelles, des faix de feuillards pour renouveler les cercles défectueux. S'il craint de n'avoir pas assez de vaisseaux vinaires et trouve les pipes neuves trop chères à cinquante sols la pièce (seizième siècle), il peut les faire confectonner chez lui par un compagnon tonnelier qui ne lui prendra que 4 sols de façon par pipe (1472), mais il doit veiller à ce

qu'elles aient la jauge réglementaire, et il fait apposer sa marque au fer rouge pour ne pas s'exposer à l'amende et à la confiscation des futailles avec leur contenu. Il sait que la pipe doit contenir dix *coutrets*, la barrique cinq, le quart deux et demi, et la basse 47 pintes au moins, un peu plus que le coutret qui est de 43 pintes. (Règlement de 1592.)

Il visite surtout avec grand soin son pressoir à troil ou torquey (1418), pour s'assurer que son énorme fût, gros comme une barrique et de 27 à 28 pieds de long, est convenablement posé sur ses fourches, que ses jumelles sont à leur place, que les banchaux, les gorons et les aiguilles sont à leur place, que la dolouare à couper le marc pressé est bien



La tonnelière,
tiré de l'*Assemblage des manouvriers habillés*,
par Martin Engelbrecht.
(Collection de M. Fr. Carnot.)

aiguisée ; que la maiz du pressoir ne laisse pas couler le liquide, et que les hottes des porteurs sont en bon état. Il fera choix ensuite d'un bon troilleur pour diriger la manœuvre du pressoir, d'un fouleur et d'un porte cousteret (1472). Il lui faudra ensuite louer les jocqueteurs, les coupeurs et les coupeuses. Après quoi il faudra encore, pour commencer les vendanges, obtenir le cry, congié et licence de son seigneur (1351). C'est ce qu'on a appelé plus tard le ban de vendanges, institution qui survécut à la féodalité.

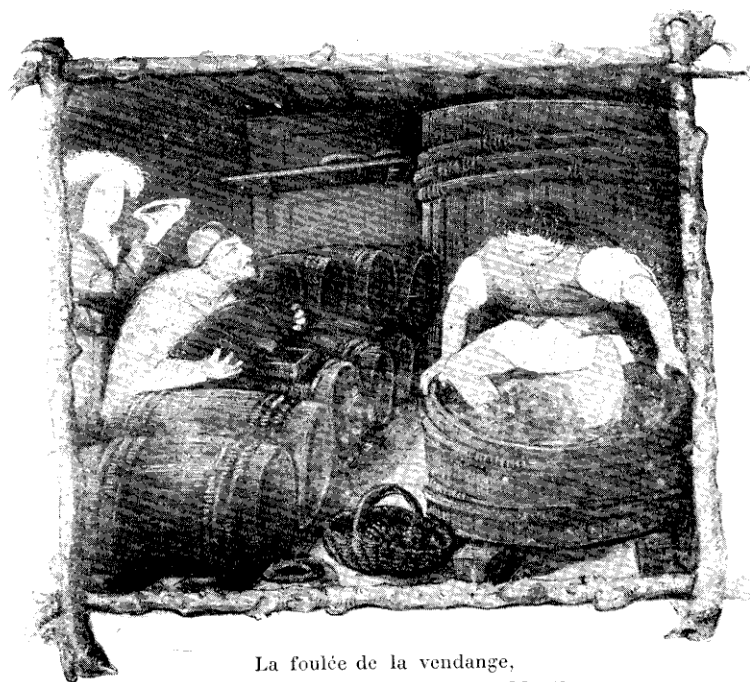


Le tonnelier,
tiré de l'Assemblée des manouvriés habillés, par Martin Engelbrecht.
(Collection de M. Fr. Carnot.)

V

Le ban de vendange

Bien qu'il fût sévèrement réprimé, le maraudage dans les vignes à la veille des vendanges était une des plaies de la viticulture sous l'ancien régime. En ce qui concerne la répression, nous donnerons une idée de



La foulée de la vendange,
d'après le livre d'Heures de Jean de Montluçon.
(Manuscrit du quinzième siècle de la Bibliothèque de l'Arsenal.)

sa rigueur, en citant, après M. Raymond Pontnau, la condamnation, en mars 1605, de Jean Villeneuve, convaincu d'avoir volé des ceps de vignes, « à faire amende honorable devant la maison de ville, un jour de marché, en chemise, tête et pieds nus, tenant à la main une torche allumée et ayant deux ceps de vignes pendus à son cou, et un écriteau

portant le motif de sa condamnation sur sa poitrine ; puis, après avoir demandé pardon à Dieu, au roi et à la justice, à être livré à l'exécuteur de la haute justice, qui lui fera faire le tour accoutumé par les carrefours de la ville, en le battant d'un fouet jusqu'à effusion de sang inclusivement, et enfin à être banni de la ville pendant dix ans, avec défense, pendant ce temps, d'y retourner, sous peine de la hart. » (Archives de Gaillac.)

Nous citerons encore, après M. Eugène Thoison, un arrêt du Parlement de Paris du 3 décembre 1726, confirmant une sentence dont voici le dispositif :

« sentence rendue par le baillif de Meudon le 9 novembre 1726, par laquelle Pierre Bocquet..... aurait été déclaré dument atteint et convaincu d'avoir volé nuitamment et avec attroupement, la nuit du 12 au 13 septembre, des fruits de vignes sur le territoire de Villeneuve-Saint-Georges, au lieu dit les Grandes-Vignes, condamné à être attaché au carcan au poteau de la justice de Villeneuve-Saint-Georges, le premier jour de marché pendant deux heures, ayant écriteau devant et derrière porteur de ces mots : *Voleur de raisins nuitamment* ; ce fait conduit es galères du Roy pendant le temps et espace de trois ans, préalablement marqué d'un fer chaud par l'exécuteur de la haute justice en forme des trois lettres G A L (galérien) sur l'épaule droite, et en outre en cent livres d'amende vers le Sieur de Villeneuve-Saint-Georges. »

La crainte de pareils châtimens ne supprimait pas le maraudage. Il fallait sauvegarder les vendanges contre les pillards, et c'est pour cela que furent institués les *gardes-messiers*. Ils étaient choisis par les habitants dans une assemblée spéciale, convoquée au son de la cloche devant l'église paroissiale et tenue devant un notaire. En vertu d'un édit de Henri II, de juin 1559, les gardes-messiers devaient être ensuite commissionnés par les prévôts, baillis et autres juges seigneuriaux devant qui ils devaient prêter serment.

M. Eugène Thoison a publié une commission de gardes-messiers en date du 1^{er} août 1744, portant que les habitants de la commune de Fromont, propriétaires, possesseurs et jouissans des vignes plantées dans la seigneurie, devront aux dicts gardes-messiers, neuf sols six deniers par chaque arpent, pour leur garde. A Saint-Mammès, la redevance était de 10 sols par arpent de vignes, à Montereau elle était de 12 sols en 1641, et de 16 sols en 1742. Dans la même ville, en 1759, la taxe des messiers était de 16 sous l'arpent pour « les bourgeois » et réduite à 12 sous pour « les autres ».

A Gaillac, les gardes-vignes étaient autorisés à porter en hiver un

long bâton sur lequel étaient empreintes les armes du roi à un bout et celles de la ville à l'autre, et en été, de Pâques à la Toussaint, une lance de 12 pans de long aussi avec les armes du roi et de la ville.

Le ban de vendange fut primitivement imaginé pour sauvegarder les droits des seigneurs qui avaient à prélever des redevances sur le produit de la récolte de leurs vignes en fiefs. Il eut aussi pour effet d'empêcher les déprédations dans les vignes chargées de fruits prêts à mûrir, d'obtenir que les raisins ne fussent pas cueillis avant leur parfaite maturité, enfin de discipliner les bandes de vendangeurs.

« Ceulx qui ont vigneries dedans les bans de la ville de Beaune (dit l'article 25 de la Coutume locale, 1370), présenteront leurs vignes au maieur et aux eschins, qui les reçoivent, s'ils sont de recevoir, et jureront et ploigeront en la main du maieur.

» ART. 26. — Quand le fruit de vignes approchera de cueillir, prouhommes seront es leurs (par la commune assemblée au prieuré de Saint-Etienne), qui seront envoyés par les vignes avec les vignex, et, selon ce qu'ils rapporteront, li prouhommes, les maires et les eschins, ordonneront les bans de venoinges, et doivent lesdits maires et eschins garder les dits bans par leur serment qu'ils ne soient brisés ne enfraints.

» ART. 29. — Quand li maires et les eschins auront établi les bans de venoinges, ils le doivent faire noncer et publier par trois jours devant ou moins, pour ce que l'on puisse avoir meilleur marché de charottes et de venoingeurs. »

J. Lavalte raconte qu'au jour fixé les magistrats se rendaient de grand matin à l'église Saint-Etienne et entendaient la messe, à l'issue de laquelle le trompette de la ville proclamait le ban des vendanges. Cette coutume fut observée jusqu'à la Révolution.



Le vigneron,
tiré de l'Assemblée des manouvriers habillés,
par Martin Engelbrecht.
(Collection de M. Fr. Carnot.)

Les mêmes pratiques s'observaient à Dijon, mais avec un cérémonial plus pompeux. Chaque année au 10 août, jour de la Saint-Laurent, au matin, le vicomte-mayeur se rendait en grand appareil à l'église Saint-Philibert. Après la messe, il prenait place sous le portail et recevait le serment de ceux que les jurés-vignerons ou les seigneurs jouissant de ce droit lui présentaient pour exercer les fonctions de *vigniers*. Ceux-ci percevaient, au quinzième siècle, un denier pour chaque ouvrée confiée à leur garde. Quand l'époque de la vendange approchait, la mairie envoyait secrètement les jurés-vignerons constater la maturité de la vendange et sur leur rapport fixait le ban de vendange.

« La justice municipale de Dijon, dit M. J. Laval, s'étendant sur plusieurs villages de la banlieue, le maire, les échevins, le syndic et le secrétaire, à cheval, escortés des sergents, des jurés-vignerons, du trompette, proclamaient d'abord le ban dans les principaux carrefours de la ville; puis cette *chevauchée de banchiers* parcourait certains points désignés du territoire où se trouvaient les vigniers, qui présentaient au maire un pain, du vin, une frottée d'ail et du sel. Mais de ce que la proclamation était faite, il ne s'ensuivait pas que tout propriétaire eût le droit de vendanger, même en se conformant au ban. Durant longtemps une dernière formalité fut indispensable. A l'aube de chacun des jours fixés pour la récolte, le vicomte-mayeur, entouré de ses sergents portant des torches, se rendait sur la place où étaient rassemblés les vendangeurs et les charretiers. Là il procédait à l'*abandonnement du ban*; c'est-à-dire que le trompette de la ville, après avoir sonné trois fois, criait le point du territoire qui devait être vendangé le jour même, après quoi chacun arrêta ses travailleurs et partait avec eux. »

Chaque arrêté de ban était accompagné d'une ordonnance de police, punissant d'une forte amende, de l'emprisonnement de son chef vigneron, de l'expulsion des vendangeurs et même de la confiscation de la récolte celui qui vendangeait en infraction du ban. Les travailleurs étaient emprisonnés et ne pouvaient réclamer le prix de leur travail.

D'ailleurs, comme le fait justement observer M. Eugène Thoisson, le ban de vendange ne paraît pas avoir jamais été une loi de l'Etat; il n'était pas, à beaucoup près, mentionné dans tous les coutumiers. Jusqu'en 1535 le ban était facultatif dans la coutume de Paris. Au dix-huitième siècle il était encore inconnu en Champagne.

En 1789, on ne voulut voir dans le ban de vendanges qu'un des nombreux droits féodaux devenus odieux à la nation, et bientôt la Constituante inscrivit dans la loi du 28 septembre-6 octobre 1794 la déclaration suivante : « Chaque propriétaire sera libre de faire sa récolte, de

quelque nature qu'elle soit, au moment qui lui conviendra, pourvu qu'il ne cause aucun dommage aux propriétaires voisins. Cependant, dans les pays où le ban de vendange est en usage, il pourra être fait à cet égard un règlement chaque année par le Conseil général de la commune, mais seulement pour les vignes non closes. » Depuis lors le ban de vendanges est tombé de plus en plus en désuétude.

Les vendanges ont toujours été en France une occasion de réjouissances. Il n'y a pas de récolte qui se fasse avec autant d'entrain, de bonne humeur et de franche gaieté.



La femme du vigneron,
tiré de l'*Assemblage nouveau des manouvriers habillés*, par Martin Engelbrecht.
(Collection de M. Fr. Carnot.)

VI

Les insectes ampélophages exorcisés

Un grand nombre d'animaux s'attaquent aux raisins ; les renards, les chiens, les perdrix, les petits oiseaux prélèvent chaque année un tribut assez notable sur la vendange, mais ce sont surtout les insectes qui sont redoutables par leurs dégâts. L'altise, l'attelabe, le gribouri ou eumolpe, la pyrale, la cochyliis, l'écaille-caja sévissent sur les racines, les rameaux, les feuilles et les fruits de la vigne avec une malignité qui déconcerte les vignerons. A peu près désarmés contre ces fléaux dont la venue est mystérieuse, qui paraissent et disparaissent sans cause apparente, les vignerons en sont réduits à invoquer le ciel pour qu'il les débarrasse d'ennemis insaisissables. Souvent aussi, ils avaient recours aux sorciers qui exploitèrent longtemps leur crédulité.

L'Eglise voyait dans les insectes dévastateurs des envoyés de Satan, elle les exorcisait et anathématisait.

En 1553, dans le diocèse de Langres, le vicaire général, Ph. Berbis, adressa à tous les curés un mandement où il dit que la prière est le seul remède à employer contre les bêtes malfaisantes, auxquelles Dieu, dans sa colère, permet de venir tourmenter l'homme pour l'éprouver et le corriger. Il ordonne en conséquence des processions et prescrit aux prêtres de prononcer à haute voix, pendant les messes solennelles, la formule d'anathème suivante :

« De l'autorité du révérend père en Dieu, Monseigneur Claude, par la miséricorde de Dieu cardinal prêtre de la Sainte Eglise romaine, du nom de Givry, évêque, duc de Langres et pair de France, et son vicaire général, au spirituel et au temporel, par l'autorité de la Sainte et indivisible Trinité, confiant dans la miséricorde divine et plein de piété, je somme, et par la vertu de la Sainte Croix, armé du bouclier de la foi, j'ordonne et je conjure une première, une seconde et une troisième fois toutes

les mouches vulgairement appelées *escrivains*, *urebères* ou *uribères*, et tous les autres vers nuisant au fruit des vignes, qu'ils aient à cesser immédiatement de ravager, de ronger, de détruire et d'anéantir les branches, les bourgeons et les fruits, de ne plus avoir ce pouvoir dans l'avenir, de se retirer dans les endroits les plus reculés des forêts, de sorte qu'ils ne puissent plus nuire aux vignes des fidèles, et de sortir du territoire; et, si, par les conseils de Satan, ils n'obéissent à ces avertissements et continuent leurs ravages, au nom de Dieu et en vertu des pouvoirs ci-dessus indiqués, et de par l'Eglise, je maudis et lance la sentence de malédiction et d'anathème sur ces mouches, *escrivains*, *urebères* et autres vers qui détruisent les bourgeons et la substance de nos vignes. »

Une invasion de souris ayant désolé les environs de Beaune, le chapitre de Notre-Dame de Beaune les exorcisa et anathématisa le 18 février 1644. Ces cérémonies religieuses et ces anathèmes eurent lieu à quelques intervalles durant le dix-septième et le dix-huitième siècle.

La magistrature, prise de son côté d'un beau zèle, intenta du quinzième au dix-septième siècle des procès civils et criminels contre les insectes destructeurs des récoltes. Quelle que fût l'éloquence des avocats chargés d'office de la défense, une sentence de bannissement et d'exil au fond de la forêt était toujours inévitable.

VII

Souffrait-on la vigne au douzième siècle ?

Souffrait-on la vigne au douzième siècle ? M. Léon Dru, membre de la Société nationale d'Agriculture de France, le croit et en donne des raisons tout au moins très ingénieuses.

Dans le *Speculum majus*, véritable encyclopédie du treizième siècle, le savant dominicain Vincent, de Beauvais, donne le renseignement suivant :

« Il y a des gens qui croient que la poussière nourrit le raisin et ils poudrent les jeunes vignes et en aspergent leurs pieds, ceci se pratique dans la province de Narbonne. » Bien longtemps avant l'encyclopédiste du temps de saint Louis, l'encyclopédiste romain, Pline l'Ancien, avait écrit : « Quelques personnes aussi pensent que la poussière est un aliment pour le raisin, elles en saupoudrent les grappes qui commencent à mûrir et en jettent à la racine des vignes et des arbres, c'est un usage constant pour la province narbonnaise. » (Liv. XVII, 5.)

Pour répandre cette poussière, quelle qu'en fût la composition, les vigneron de la Gaule narbonnaise devaient avoir des instruments facilitant leur travail. M. Léon Dru croit avoir trouvé la représentation de ces instruments dans un chapiteau de l'église abbatiale de Vézelay, construite au onzième et au douzième siècle. Le moulage de ce chapiteau figurait au Musée rétrospectif de la Classe 36. M. Léon Dru l'a décrit ainsi dans une brochure intitulée : *Un document d'archéologie agricole* :

« Il montre deux hommes tenant chacun suspendu, un panier en forme d'entonnoir, la partie rétrécie est formée par un disque étroit percé circulairement de petits trous ; un troisième personnage soutient un soufflet, l'extrémité de la base abaissée vers le sol semble devoir y projeter une matière pulvérulente quelconque..... la scène esquissée sur

le chapiteau doit s'attribuer avec toute vraisemblance à la viticulture. Dans le chapiteau de Vézelay, on reconnaît incontestablement le sablier avec sa forme et le soufflet, dont l'application à la vigne a réapparu il y a une cinquantaine d'années.

.....A sept cents ans d'intervalle, n'assistons-nous pas à la démonstration d'une de nos opérations viticoles les plus usuelles, celle du traitement de la vigne? Car si l'on examine avec soin ce spécimen d'ornementation, traité dans le goût et avec

la naïveté propres aux œuvres de cette époque, nous remarquons à la rencontre des volutes du chapiteau, sous le filet, des grappes de raisins munies de feuilles.

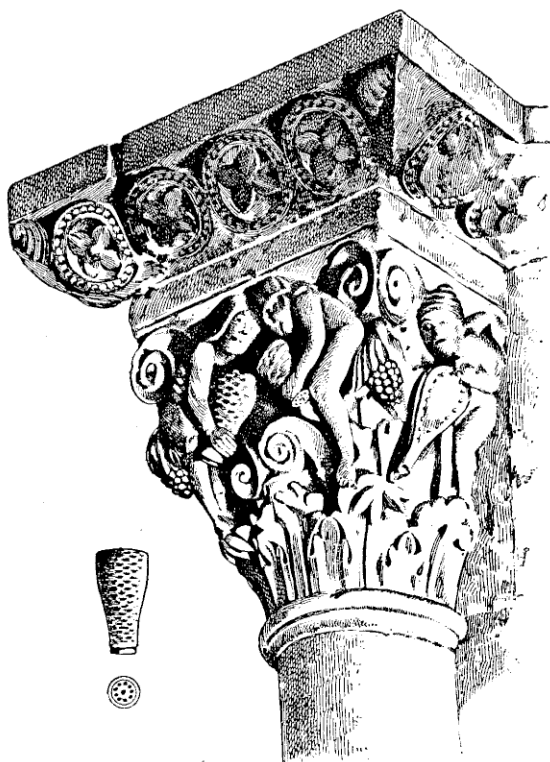
Le décor est ici intentionnel, et l'artiste a certainement entrepris de reproduire une scène qui l'avait frappé de la culture de ce pays essentiellement consacrée à celle de la vigne.

Par une sorte d'*ex-voto*, si nous pouvons nous exprimer ainsi, n'a-t-il pas voulu consacrer la mémoire d'une recette ayant servi aux vignerons de la vallée de la Cure et qui avait attiré son attention, probablement après l'un de ces désastres, dont les vignobles sont de nos jours si souvent frappés? »

Comme suite à cette hypothèse originale, M. Léon Dru a cherché quelles devaient être la nature et la composition des matières pulvérulentes utilisées dans la viticulture ancienne. Avec une grande érudition, il cite Marcus Varron, Caton, Pline, Palladius, Columelle, Pierre de Crescens, Olivier de Serres, et montre que le soufre en poudre, mélangé avec de la chaux, du plâtre ou de la cendre était fort usité comme matière fertilisante et protectrice. Il en conclut que nous voyons apparaître distinctement, dans le chapiteau de Vézelay, une scène de préservation de la vigne par aspersion, épandage et insufflation.

La thèse est ingénieuse et élégamment présentée.

Il nous paraît cependant difficile d'admettre que dans les innombrables



Chapiteau de l'église abbatiale de Vézelay.

documents que nous possédons sur la viticulture du moyen âge, dans les comptes de dépenses, dans les innombrables ordonnances qui règlent tous les détails des différents travaux viticoles, il ne soit jamais question du poudrage des vignes, si ce poudrage était devenu une pratique assez courante et assez bien établie pour donner lieu à une représentation sculpturale dans une église.

La Commission des monuments historiques croit voir dans le chapiteau de Vézelay : « Deux hommes qui criblent du grain; un troisième armé d'un soufflet les aide dans cette opération. » Cette interprétation a été critiquée et combattue avec d'excellentes raisons par M. Léon Dru. Il semble donc que la question reste entière, mais elle a donné lieu à une discussion pleine d'intérêt.

VIII

Superficie des terres plantées en vignes à diverses époques.

Production

L'aire géographique de la vigne était plus étendue en France autrefois que de nos jours. La difficulté des communications et le protectionnisme jaloux des provinces et des communes obligeaient chaque région à produire sa boisson. La vigne était cultivée au moyen âge sur presque tout notre territoire, dans les pays mêmes où l'on ne boit plus guère aujourd'hui que de la bière ou du cidre, mais elle n'y produisait guère que du « tord boyaux ». Il y avait des vignobles importants à Rennes, à Dol, à Dinan, à Jumièges, à Lisieux, à Bourges, à Soissons, à Compiègne, dans l'enceinte du Paris actuel, sur les rives de la Seine, de l'Eure, de l'Orne. Les rois de France buvaient les petits vins de la banlieue parisienne et Louis le Jeune tenait à sa vigne du Louvre. « La difficulté des transports, dit M. G. d'Avenel, poussa l'agriculture dans le nord, au début du seizième siècle, à planter partout des vignes. On voit à cette époque disparaître des comptes de beaucoup d'hospices toute espèce d'achats de vins; tandis que parmi les dépenses de la maison apparaissent des frais de vendanges. »

Suivant M. E. Laurain, archiviste de la Mayenne, la vigne fut de très bonne heure cultivée avec succès dans le Bas-Maine. Grégoire de Tours parle de la vendange armée que les Bretons venaient faire chaque année chez leurs voisins du pays de France. Au dire du chroniqueur Orderic Vital, l'armée de Guillaume le Conquérant se vit arrêtée pendant trois ans devant la place de Sainte-Suzanne, les abords en étant presque inaccessibles à cause des rochers et des vignes épaisses qui l'entouraient, *densitate vinearum*. Les multiples colonies religieuses, fondées dans le haut Anjou et dans le bas Maine par les bénédictins au cours du onzième siècle et par les cisterciens un peu plus tard, développèrent dans ce pays la culture de la vigne. On peut faire la même constatation presque partout où les moines fondèrent des établissements au moyen âge. Ils tenaient

à avoir du vin naturel pour la célébration de la messe et aussi pour la consommation du personnel de leurs couvents.

De son côté, Jacques Bonhomme plantait avec ardeur parce qu'il aimait le jus fermenté de la vigne plus que toute autre boisson.

A la fin du dix-septième siècle, sous Louis XIV, Vauban évaluait la superficie des vignobles du royaume à 2 297 500 hectares donnant 29 862 000 hectolitres de vin. Il semble que les mesures restrictives prises sous Louis XV, le 5 juin 1731, ont eu pour effet une grande diminution de l'étendue du vignoble français, puisqu'en 1789 la surface plantée n'était plus évaluée qu'à 1 547 000 hectares produisant 25 millions d'hectolitres. En 1808, la surface du vignoble était de 1 613 700 hectares. En 1829, elle dépassait 2 millions d'hectares, et la production atteignait 31 millions d'hectolitres. En 1848, cette surface était accrue de 150 000 hectares environ. En 1852, la France comptait 2 159 000 hectares de vignes et on évaluait la production à 28 636 000 hectolitres; mais bientôt les ravages de l'oïdium (1852-1857) faisaient tomber notre production à 11 millions d'hectolitres. Grâce à l'emploi du soufre, les viticulteurs eurent raison de l'oïdium et la production atteignit, en 1858, près de 54 millions d'hectolitres. Vint ensuite, en 1863, l'invasion du phylloxera, dont les ravages s'étendirent progressivement sur presque tout le vignoble français. Malgré les progrès du fléau, la production fut de 52 millions d'hectolitres, en 1868, de 70 millions d'hectolitres en 1869 et dépassa 83 millions d'hectolitres en 1875. En 1879 le mildew, en 1885 le black-rot vinrent ajouter leurs ravages à ceux du phylloxera.

La superficie de notre vignoble, qui était de 2 600 000 hectares avant l'invasion phylloxérique, descendit en 1881 à 2 245 000 hectares, en 1883 à 2 175 000 hectares, en 1885 à 1 971 000 hectares, en 1887 à 1 920 000 hectares, en 1889 à 1 838 000 hectares avec une production de 23 millions d'hectolitres. En 1900, la superficie des terres plantées en vignes est de 1 730 451 hectares, superficie inférieure à celle de 1889 mais bien plus largement productive, puisque la récolte de 1900 a été de 67 millions d'hectolitres.

Pour tout ce qui concerne la reconstitution des vignes détruites par le phylloxera et la lutte contre le mildew et le black-rot, nous renvoyons le lecteur au rapport du jury de la Classe 36 (matériel et procédés de viticulture), où nous avons traité ces importants sujets avec tous les développements qu'ils comportent.

IX

Valeur des terres plantées en vignes à diverses époques

Dans les archives de la fabrique de Saint-Spire, de Corbeil, une charte d'Eudes, évêque de Paris, datée de juin 1205, approuve la vente d'un demi-arpent de vignes, situé à Saintry près de Corbeil, pour le prix de huit livres parisis.

Dans les archives hospitalières de Saint-Barthélemy, à La Rochelle, M. de Richemond, archiviste du département, a trouvé qu'en 1248 deux quartiers (journaux) de vignes ont été vendus au prix de 110 sols poitevins et en outre moyennant 10 sols de cens et la quatrième *somme* de vendange pour droit de complant. (Il fallait douze sommes de raisins blancs pour un tonneau et treize ou quatorze sommes pour un tonneau de vin rouge. Les droitures, coutumes et appartenances de la viscomté de l'eau de Rouen, que l'on croit être environ de l'an 1200, parlent du tonnel de La Rochelle dont la contenance était de quatre muids.) En 1437, le gouverneur du même hôpital vendait cinq quartiers de vignes moyennant le droit de complant du tiers des fruits. En 1552, un quartier est vendu pour vingt livres.

Suivant M. G. d'Avenel, « les vignobles parisiens, ceux des départements de la Seine et de Seine-et-Oise, se vendaient couramment sous saint Louis 900 francs l'hectare pendant que les vignobles champenois ne valaient guère que 700 francs, et ceux de Touraine, 500. Une vigne à Champrosay, près Corbeil, va jusqu'à 1600 francs l'hectare en 1300. En compensant tous les écarts dans des moyennes séculaires, qui permettent d'apprécier la valeur de cette nature de sol, nous remarquons que l'hectare de vignes a valu 580 francs, de 1201 à 1300, 412 francs de 1301 à 1400, 272 francs de 1401 à 1500, enfin 448 francs de 1501 à 1600. Les vignes comme les prés coûtaient donc plus cher au moyen âge que depuis la renaissance. Nous savons, en effet, que la culture de la vigne prit au seizième siècle une extension considérable. Sous Colbert, les vignes qui, dans la première moitié du dix-septième siècle, avaient valu 590 francs s'élevèrent à 860 francs. C'est le Languedoc qui occupe le dernier rang à 65 francs l'hectare et l'Île-de-France qui tient la tête

à 1300 francs. La moyenne de la vigne normande continue à dépasser celle de la vigne bourguignonne. Celle-ci vaut 780 francs l'hectare en 1666, dans 150 communes de la Côte-d'Or et de Saône-et-Loire où les crus sont classés, d'après leur valeur vénale, dans un tout autre ordre que celui que nous leur attribuerions aujourd'hui. Ainsi le vignoble le plus haut coté est celui de Santosse, où l'hectare vaut 3700 francs; Meursault et Pomard viennent ensuite à 1818 francs; puis Volnay et Musigny, de 1500 à 1800 francs. Le clos de Vougeot n'est évalué qu'à 902 francs l'hectare; les vignes de Beaune, jadis les plus renommées, qu'à 740 francs, et celles des environs de Nuits, qu'à 360 francs. A cette époque, on pouvait vendre jusqu'à 1800 francs un hectare planté de ceps de choix dans l'arrondissement de Versailles. »

Nous ne croyons pas qu'on soit en droit de tirer aucune conséquence de ces chiffres, dont nous ignorons les facteurs essentiels et qui ne sont pas assez nombreux pour nous permettre d'établir des moyennes pourvues de quelque autorité. Le prix d'une vigne peut dépendre de mille causes; il y en a de luxuriantes, il y en a aussi de misérables; la vente peut se faire immédiatement avant ou immédiatement après les vendanges, ce qui peut rendre le marché bien différent; des redevances, des servitudes peuvent grever la propriété. Enfin, avec quelque soin qu'on étudie les variations du pouvoir de l'argent, il est bien difficile d'en trouver les coefficients certains, quand il s'agit de choses aussi diverses. Nous n'insisterons donc pas sur la valeur vénale des terres plantées en vignes dans les siècles passés.

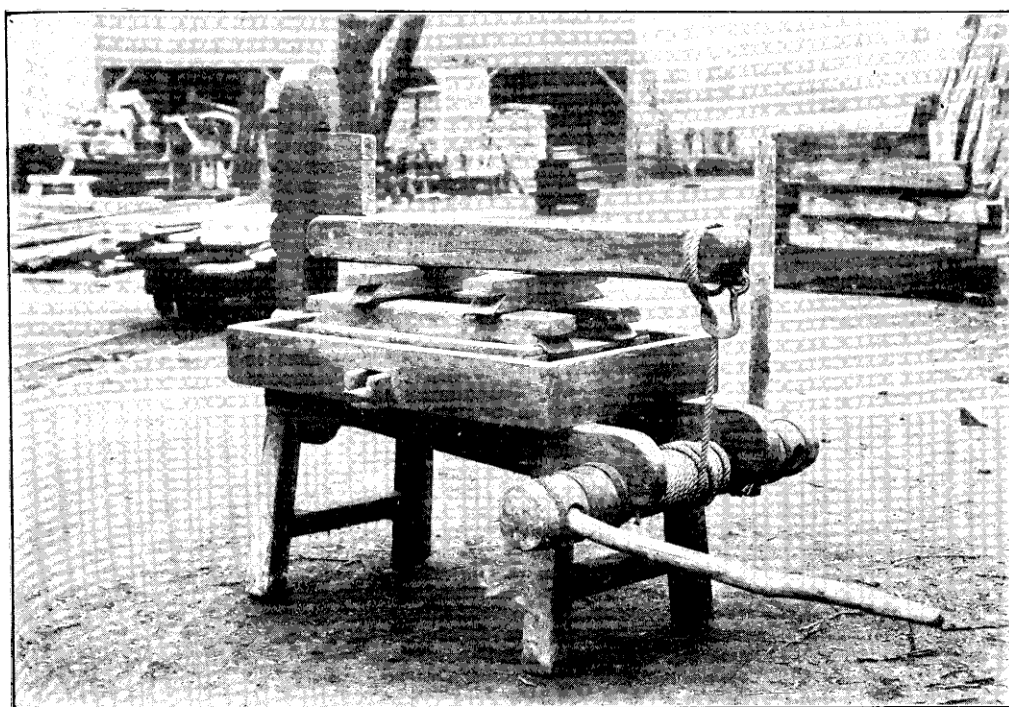
En ce qui concerne la période de temps comprise entre l'Exposition universelle de 1889 et celle de 1900, nous admettons, avec M. H. de Lapparent, qu'un vignoble bourgeois supérieur en Médoc valait 4000 francs l'hectare, qu'un vignoble artisan ou paysan en Médoc valait 5000 francs, que certains premiers crus valaient en Bourgogne comme en Médoc 60000 francs l'hectare, qu'un hectare de vignes soumises à la submersion dans les palus de la Gironde valait 12000 francs, qu'un hectare de vignes reconstituées sur cépages américains à souches basses, dans le Midi, valait au moins 5000 francs, enfin, qu'un hectare de vignes soumis à la submersion, dans le Midi, valait 10000 francs.

Une crise viticole comme celle que cause en ce moment la surproduction des vins peut avilir les prix de la propriété, des denrées agricoles et amoindrir les salaires. Des crises pareilles ont amené de grands bouleversements économiques dans les siècles passés et elles rendent illusoires les moyennes qu'on tente d'établir.

X

Les pressoirs

La septième édition de la *Maison rustique* de Louis Liger, publiée en 1755, contient la description la plus minutieuse des pressoirs usités aux



Pressoir « casse-cou ».

dix-septième et dix-huitième siècles. Ce sont encore d'énormes machines ayant de trente à trente-trois pieds de long sur douze ou seize de large. Deux grands arbres équarris jouant d'un côté entre des poutres jumelles et dont l'autre côté, muni d'un écrou, peut être élevé ou abaissé au moyen

d'une grosse vis en bois commandée par une roue de dix pieds de diamètre et placée horizontalement, que huit à neuf hommes mettent en mouvement en agissant sur des chevilles en bois servant de poignées.

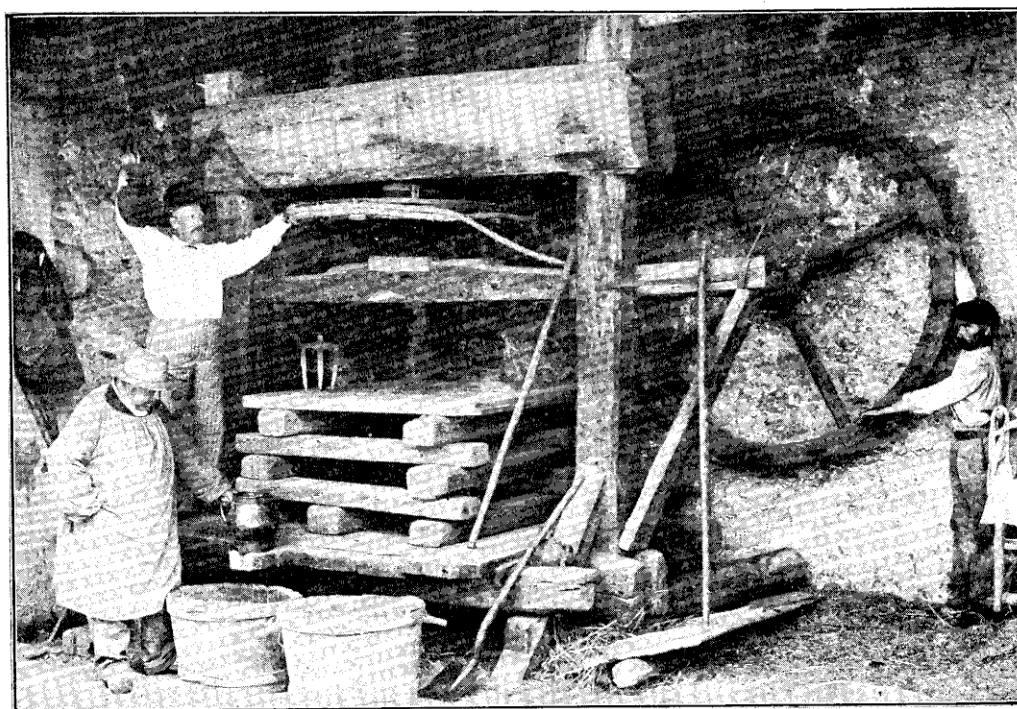
« Avant de pressurer, on élève ces arbres par le moyen de la vis pour les faire baisser un peu du côté des jumelles, afin de pouvoir forcer des coins entre ces arbres et le *coyar* qui est sur les jumelles et dans lequel réside toute la force et la résistance du pressoir; on les abaisse avec la même vis du côté des fausses jumelles, après qu'on a moulé sur les raisins les planches et les *moyaux*; et avec le secours de la roue qui meut la vis on presse fortement le sac (tas de raisins ou de marc). »

La nouvelle édition du *Dictionnaire économique* de Noël Chomel, publiée en 1767 par M. de la Marre, s'occupe aussi des pressoirs et les décrit ainsi : « Nous nommons *Pressoir* une machine où une grande et grosse vis comprime avec force soit médiatement, soit immédiatement le raisin ou son marc posés entre deux planchers, dont celui de dessus hausse et baisse à volonté, l'autre est fixe, un peu incliné pour l'écoulement de la liqueur exprimée, laquelle sort précipitamment par une rigole et tombe dans une tine ou un grand cuvier. La construction des pressoirs n'est point uniforme. Mais toutes rentrent infailliblement dans l'idée générale que nous venons d'en donner. La vis serre plus ou moins, ou se desserre par le moyen d'un câble qui fait des révolutions sur un axe que l'on fait tourner.

Le tas de raisins étant sur le plancher immobile, on en forme un monceau plat, de forme carrée, pour présenter une assiette égale aux planches que l'on couche côte à côte par-dessus ou même qui, étant assemblées, forment un plancher. Par-dessus ces planches on dispose trois, quatre ou cinq pièces de bois, selon la grosseur du pressoir; ensuite, un second rang qui croise le premier, puis un troisième qui croise le second. Ces pièces de bois se nomment *moyaux*, *chantiers*, etc. Le plancher immobile est appelé *maye* ou *meye*. On donne les noms de *sac*, *pain*, *tas*, etc., à la quantité de raisins amassée sur la maye. Consultez, pour différentes constructions de pressoirs, la *Nouvelle Maison rustique*; le traité de M. Biclet sur *La culture des vignes, sur la façon du vin et sur la manière de le gouverner*; Plinie, *Hist. nat.*, L. XVIII, chap. xxxi. »

Les anciens pressoirs tenaient une grande place dans le Musée rétrospectif de la Classe 36. La Commission organisatrice de ce Musée avait projeté de montrer par quelles modifications on était arrivé successivement du pressoir primitif à coins et à jumelles, au pressoir

à vis centrale descendante, puis au pressoir à étiquet et enfin au pressoir à levier multiple inventé par M. Mabilles, qui est la forme actuelle de tous les pressoirs intermittents. Il eût été très intéressant de voir une dizaine de types de pressoirs, montrant chacun une étape faite vers le système de construction actuellement adopté. L'emplacement accordé au Musée rétrospectif de la Classe 36 était trop restreint pour que ce projet pût être entièrement réalisé, et nous avons dû nous borner



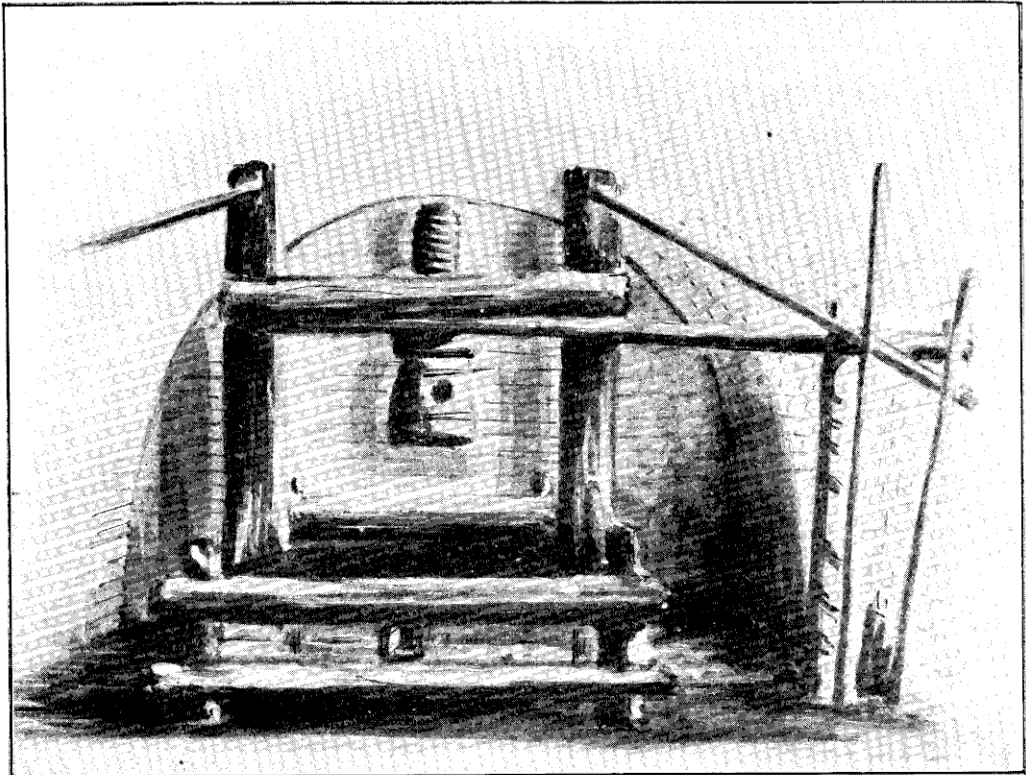
Pressoir à vis descendante.

à exposer quelques antiques pressoirs présentant les dispositions les plus curieuses et les plus intéressantes pour l'histoire de la mécanique appliquée au pressurage des raisins et des mares. Nous y avons été beaucoup aidé par M. Emmanuel Mabilles, héritier d'un nom qui reste lié à la transformation la plus importante du mode de serrage des pressoirs, et digne continuateur de plusieurs générations d'habiles constructeurs.

Un des pressoirs exposés était le pressoir à long fût et à cabestan, surnommé le *casse-cou* à cause des accidents auxquels sa manœuvre donnait lieu. Le fût était abaissé à l'un de ses bouts par des coins et, à l'autre bout, par un cabestan muni de quatre leviers en bois sur lesquels

agissaient un nombre d'hommes proportionné à la force à obtenir. Le pressoir était usité au douzième et au treizième siècle.

On chercha à simplifier la manœuvre et à éviter l'obligation de remonter à bras d'hommes la lourde pièce de bois, ou fût, qui formait la pièce essentielle des pressoirs. On y arriva en remplaçant le cabestan par une vis en bois. Cette vis, entaillée dans la pièce de bois inférieure, tra-



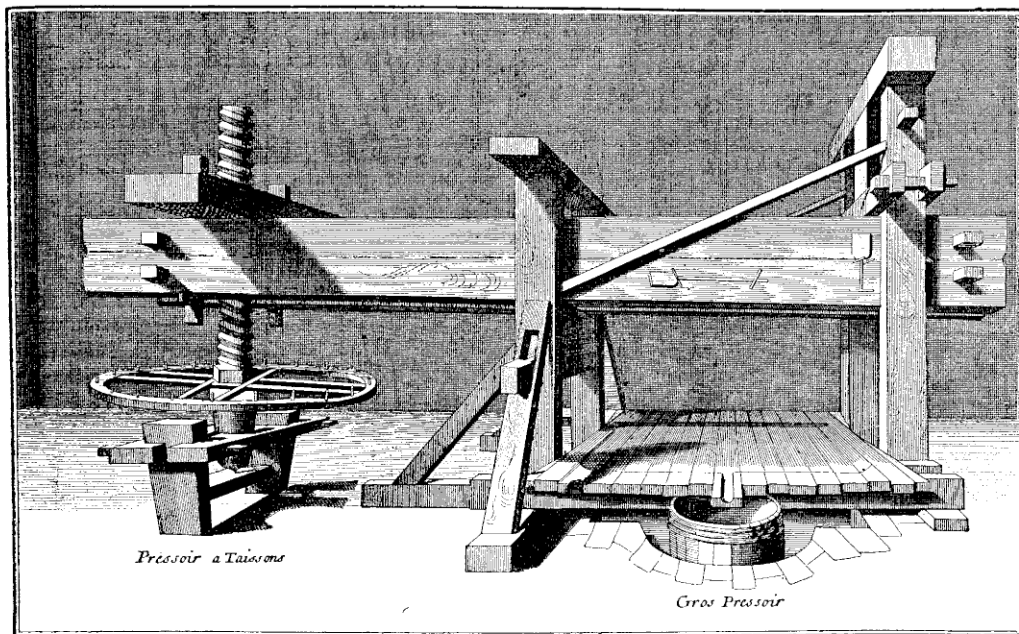
Pressoir à vis descendante.

versait la pièce de bois supérieure qui était surmontée d'un écrou articulé. Il y avait des trous dans le corps de la vis, et, au moyen de leviers en bois, on serrait ou on desserrait assez facilement en faisant descendre ou remonter la lourde pièce de bois. Beaucoup de ces pressoirs possédaient deux vis, l'une à chaque bout de la grosse pièce de bois. Un de ces vieux pressoirs, datant vraisemblablement du quinzième siècle, figurait à notre Musée rétrospectif.

On voyait à côté de lui un pressoir à vis descendante en bois, dont la construction au commencement du seizième siècle constitua un grand perfectionnement. De hautes jumelles tenaient solidement fixée une

grosse pièce de bois formant écrou, dans laquelle passait une vis en bois portant un pivot qui venait s'appuyer sur la charge. Cette vis était munie d'une roue en bois d'un grand diamètre, sur laquelle était enroulé un câble. Ce câble venait s'enrouler à son autre extrémité sur un treuil placé à distance, à l'aide duquel quatre ou cinq hommes donnaient à la vis son mouvement.

Ces divers systèmes de pressoirs restèrent en honneur jusqu'aux premières années du dix-neuvième siècle. On ne les remplaçait guère et ils



Le gros pressoir.

(Gravure extraite de la *Maison rustique*, édition de 1755.)

duraient indéfiniment, construits comme ils l'étaient en énormes pièces de bois de chêne avec des vis en bois de cormier. Ceux qui ont figuré à l'Exposition universelle de 1900 avaient encore servi, en 1899, à presser la vendange. On voyait aussi dans notre musée rétrospectif de nombreuses photographies de pressoirs datant de plusieurs siècles. Parmi eux, une mention spéciale doit être faite de l'une des énormes et grossières machines qui fonctionnent depuis le quinzième siècle dans le cellier du Clos-Vougeot, curieuses reliques de l'outillage viticole des moines Bernardins de Cîteaux.

En 1820, l'emploi du fer et de l'acier amena une véritable révolution dans l'art des constructeurs de pressoirs. La roue fut remplacée par un

encliquetage en fer dit *lanterne*. Cette lanterne s'appuie et tourne librement sur la tête de la vis formant collerette; des entailles sont ménagées sur cette collerette et la lanterne porte une clavette mobile taillée en biseau, qui, à chaque tour de la lanterne et de la vis, quitte une des entailles pour venir tomber dans une autre.

Les pressoirs à engrenages ont été en grande faveur de 1850 à 1872. Ils se composaient de deux séries d'engrenages et se serraient au moyen de deux volants, l'un pour commencer la pression et l'autre pour la finir. La pression était énergique mais trop lente, et l'usure de l'appareil était rapide. C'est de cette époque que date l'application aux pressoirs de diverses dispositions pour obtenir un meilleur asséchement des marcs : claies circulaires ou carrées, claies de fond, claies intérieures, tuyaux de drainage, etc.

En 1869, MM. Mabile frères, constructeurs-mécaniciens à Amboise (Indre-et-Loire), inventèrent un mode de serrage transformant le mouvement alternatif en mouvement circulaire continu. Le mécanisme se compose d'une roue à trous faisant corps avec l'écrou du pressoir et d'une boîte à bielle formant un double petit levier de deux bielles, portant chacune une clavette en biseau qui vient s'engager dans les trous de la roue. C'est le pressoir à levier multiple. Le grand levier, agissant sur un plus petit levier, multiplie sa force jusqu'à l'infini; il agit en outre sur la circonférence d'une roue qui elle-même multiplie son action par la longueur du pas de la vis. Par un simple mouvement de va-et-vient donné au grand levier on obtient un mouvement continu de l'écrou de serrage.

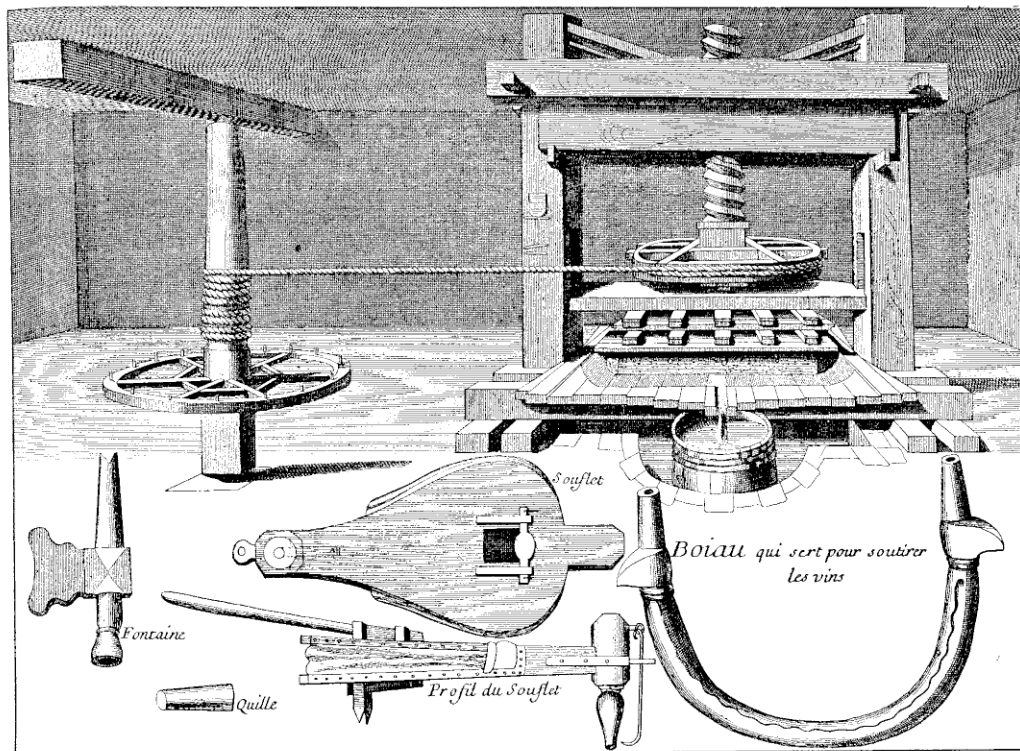
Il n'est pas un seul mécanicien constructeur français et étranger qui n'ait appliqué aux pressoirs le levier articulé à action directe et continu, inventé par MM. Mabile frères, avec des variétés de formes infinies, mais toujours avec le même principe.

Le Musée rétrospectif de la viticulture se trouvait au milieu de l'Exposition contemporaine du matériel et des procédés de la viticulture. A côté des anciens pressoirs à coins, à cabestan et à vis en bois, on voyait les pressoirs à vis en acier et à levier articulé. Il y avait là pour la mécanique viticole une leçon de choses qui ne manquait pas d'intérêt, car on pouvait suivre, pas à pas, sauf quelques interruptions, la genèse du pressoir moderne dont la force est si savamment calculée.

M. Raoul Chandon de Briailles avait exposé dans le Musée rétrospectif toute une série de réductions des pressoirs usités autrefois en Champagne, depuis les anciens pressoirs à *étiquets* jusqu'aux pressoirs actuels à charges

plantes et aux claies circulaires ou carrées démontables en plusieurs parties, tant sur le diamètre que sur la hauteur.

Le pressoir constituait autrefois, avec les cuves et les tonneaux, le seul outillage des celliers et cuveries. Le foulage des raisins se faisait à pieds d'hommes. Le décuvage se faisait avec des brocs et des seaux par la partie supérieure de la cuve à travers un panier enfoncé au milieu



Pressoir et outils pour le soutirage des vins.
(Gravure extraite de la *Maison rustique*, édition de 1755.)

du *chapeau*. Quand on avait tiré ainsi tout ce qu'on pouvait puiser, les ouvriers faisaient la chaîne et la *genne* était portée sur la maie du pressoir.

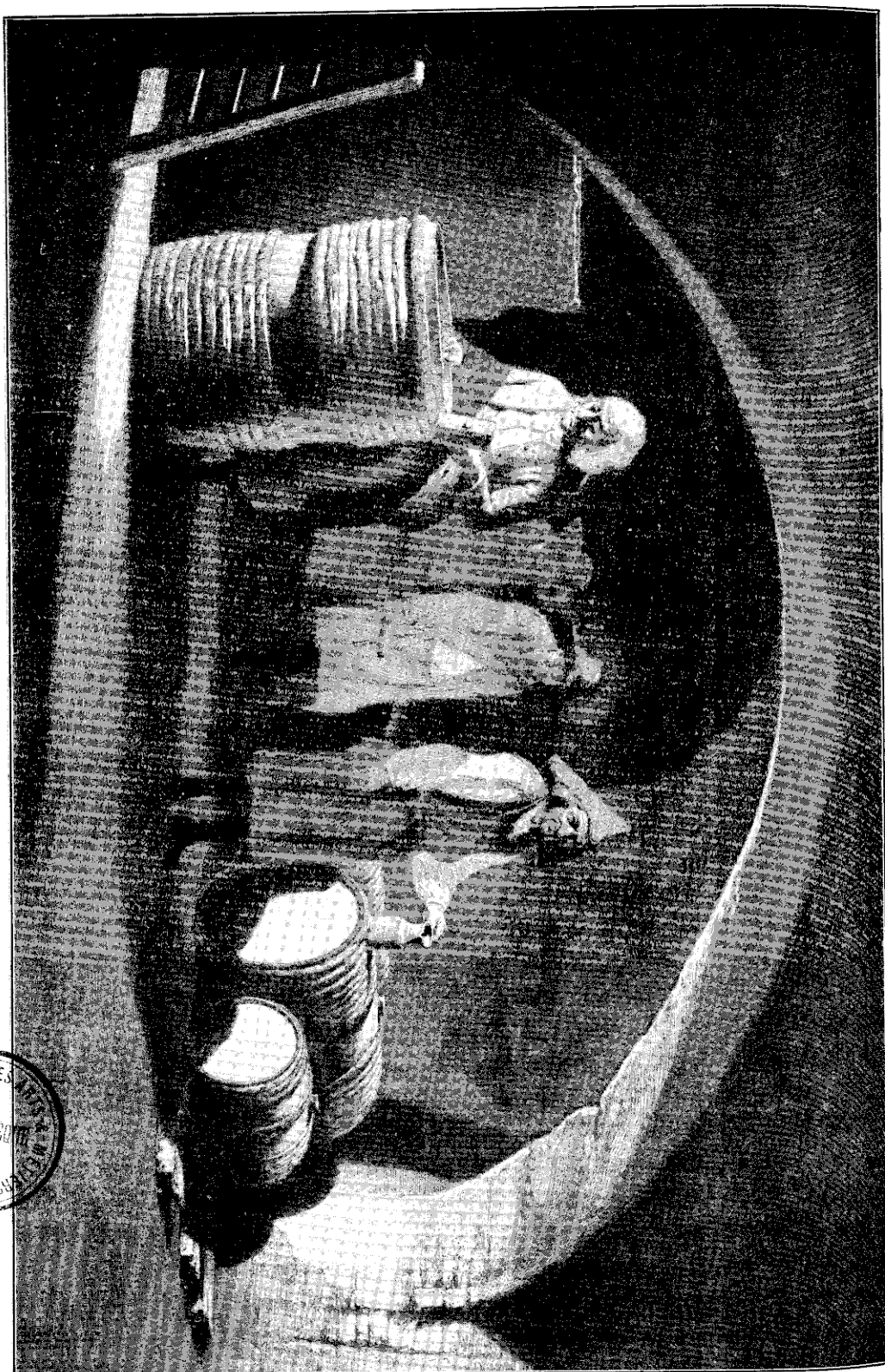
Aujourd'hui, dans les grands vignobles, des moteurs actionnent des élévateurs à godets, des fouloirs égrappoirs ou non égrappoirs, des transporteurs de vendange à vis d'Archimède, et les installations mécaniques les plus ingénieuses ont réduit à fort peu de chose le travail manuel dans les opérations de la vinification, comme on pourra le voir dans le rapport du jury de la Classe 36.

Il y avait autrefois des pressoirs *banaux* comme il y avait des fours

banaux, et quelques seigneurs ou quelques communes avaient le droit d'obliger leurs vassaux ou leurs habitants à aller y presser leurs marcs moyennant une redevance qui s'acquittait soit en nature soit en argent.

En 1648, le maréchal de la Châtre, seigneur d'Egreville, prélevait un huitième du vin provenant de son pressoir banal. Le seigneur de Lorrez-le-Bocage, M. de Voisinlieu, percevait un droit en espèces. Sauf à l'origine du système féodal, une banalité ne pouvait être créée qu'avec le consentement des vassaux du seigneur ou des habitants de la commune. Tout cela disparut lors de l'abolition des privilèges en 1789.

Cave et tonneliers en 1790. — (Gravure de Duplessis-Berteaux.)



XI

Les crus anciennement renommés et le prix des vins à diverses époques

De tous les vins de France, ceux qui ont les lettres de noblesse les plus anciennes sont les vins de Beaune, les vins d'Auxerre et d'Orléans. Ils n'étaient pas loin de la Cour de nos rois et pouvaient y parvenir assez facilement, moins facilement cependant que le vin de l'île aux Treilles, à Paris, que les vins d'Argenteuil, de Mantes, qui profitaient du voisinage de la capitale pour s'introduire au Louvre, où ils étaient les bienvenus, jusqu'au règne de François I^{er}.

Il ne faudrait pas croire cependant qu'on s'en tint à la Cour et à la ville à une carte des vins si réduite. Nos ancêtres aimaient le bon vin et se montraient curieux de faire la connaissance de ceux dont la renommée leur venait aux oreilles.

Philippe Auguste, en instituant à Paris une véritable exposition de vins, l'an de grâce 1214, s'accordait certainement à l'humeur gastronomique des seigneurs de sa Cour et des riches bourgeois de sa bonne ville. On faisait alors de longs voyages pour déguster des crus fameux et pour acheter de vieux vins qu'on avait ensuite mille peines à faire transporter chez soi. On tenait donc à être renseigné, et la première exposition des vins à Paris n'était pas une simple fantaisie et un vain amusement du roi Philippe-Auguste. On y procéda cependant sans aucune pédanterie et avec la bonne humeur gauloise qui convenait à un tournoi si nouveau. Un jury fut formé pour classer les meilleurs vins de France, d'Espagne, de Portugal et d'Italie. Un rapport plein d'esprit et de bonne grâce fut adressé au roi par son conseiller Rudolphe, et le poète Henry d'Andelys, trouvère à la mode, chanta la *Bataille des Vins*.

Il énumère d'abord les concurrents, parmi lesquels il faut citer les vins de Chablis et de Beaune, le vin d'Orléans, d'Auxerre, de Tonnerre,

d'Aunis et de La Rochelle, de Nevers, de Sancerre, d'Epernay, de Soissons, d'Argenteuil, de Montpellier, de Béziers, de Narbonne, de Carcassonne, de Moissac et de Saint-Émilion.

En somme, comme il arrive assez souvent dans les expositions, le concours ne mit en lumière aucune réputation nouvelle. Le vin de Chypre et le vin d'Aquila restèrent les favoris comme vins de grand luxe ainsi que les vins de Beaune, d'Auxerre, d'Epernay et de La Rochelle. Il faut retenir seulement la conclusion à laquelle arrivent à la fois le conseiller du roi et le trouvère, qui semblent avoir trouvé les membres du jury trop exclusifs. « Pourquoi avoir dédaigné ces vins qui sont aussi nos amis? dit Rudolphe. Si quelqu'un est privé d'avoir chaque jour un grand vin sur sa table, faut-il pour cela qu'il boive de l'eau? Buons le vin que Dieu nous donne, qu'il soit noble ou vilain, et, quand nous en aurons notre soûl, couchons-nous le soir auprès de notre vieille et dormons contents. » Le trouvère se contente de versifier la prose de Rudolphe :

Soit vin moien, per ou persone
Prenons tel vin que Dieu nous donne.

Le roi suivait ces conseils et achetait des vins dans le voisinage de Paris, à Choisy et à Montargis.

Le Bourgogne ne tardait pas à établir sa suprématie et à obtenir le privilège de figurer à Reims au sacre des rois. Au couronnement de Philippe de Valois, en 1328, le vin de Beaune fut vendu 36 francs la queue de 424 litres. Les vins de Poligny et de Château-Chalon étaient alors très estimés. Charles V buvait du vin d'Auxerre et les taverniers de Paris faisaient crier sur les places publiques qu'ils vendaient des vins de ce cru. Chose curieuse, les vins de Guyenne ou de Bordeaux étaient peu connus à Paris, mais fort appréciés par les rois d'Angleterre alors suzerains de la province. Le roi Henri III, en 1243, ne jugea pas indigne de lui d'en faire un objet de spéculation et d'en expédier de grandes quantités en Angleterre. En même temps, il mandait à tous les baillis et vicomtes de son royaume de ne point permettre que, dans le ressort de leur juridiction, il fût vendu des vins avant les siens, se constituant ainsi un monopole de marchand de vin de Bordeaux. A l'exemple du roi, la reine et les grands de la Cour se livrèrent à de semblables opérations commerciales. Il est vrai que les marchands de vins de Bordeaux n'avaient pas à se plaindre de la Couronne anglaise, qui les avait affranchis de tout péage royal pour le transport de leurs vins. Après la conquête de la Guyenne par les Français, ils continuèrent à avoir l'An-

gleterre pour principal client et ne paraissent pas avoir cherché à venir faire concurrence aux vins de Bourgogne sur le marché de Paris.

Les ducs de Bourgogne avaient des vignobles à *Chenôve*, à *Vosne*, à *Pommard*, à *Volnay* et envoyaient des vins de ces crus en présent aux têtes couronnées. Jean de Bussière, abbé de Cîteaux, envoya, en 1359, trente pièces de vin de *Vougeot* au pape Grégoire XI qui lui promit de se souvenir de ce précieux présent et qui, en effet, le créa cardinal quatre ans après.

En 1366, Pétrarque attribuait à leur goût pour le vin de Bourgogne l'obstination des cardinaux à ne pas vouloir quitter Avignon pour Rome. « C'est, dit-il, qu'en Italie il n'y a point de vins de *Beaune* et qu'ils ne croient pas mener une vie heureuse sans cette liqueur; ils regardent ce vin comme un second élément et comme le nectar des dieux. » En mars 1377, les bourgeois de Bayeux firent présent au connétable Duguesclin d'une pipe de vin de Beaune. C'était alors le premier des grands vins de France et il conserva longtemps cette réputation.

Cependant, le vin de Champagne, non celui qui est universellement connu aujourd'hui et qui doit sa mousse à dom Perignon, mais les vins œil-de-perdrix de *Saint-Pourçain*, d'*Ay*, d'*Epernay* et de *Hancvillers* jouissaient d'une certaine réputation; on en consomma 300 pièces au sacre de Philippe de Valois en 1328, mais il se vendait le tiers du prix du vin de Beaune que buvait le roi.

Pendant le règne de Louis XIV, le voyage du roi à travers la Guyenne, où il apprécia le Saint-Emilion, et l'influence du maréchal de Richelieu exilé pour un temps à Bordeaux avec le titre de gouverneur de la province, donnèrent aux vins de Bordeaux une grande faveur à la Cour comme à la ville et dans tout le royaume.

Vers la même époque, en 1668 ou 1670, un vin nouveau, le vin mousseux de Champagne, dû au bénédictin dom Perignon, cellerier de l'abbaye d'Hautviller, près Épernay, était en grande vogue. Il était cependant fort discuté par de virulents adversaires. Le poète Bignon le traite de « mousseux verjus »; on le traite ailleurs de « poison vert apprêté pour des cervelles frénétiques ». Les médecins s'en mêlèrent et reprochèrent tour à tour au Champagne et au Bourgogne de donner la goutte. En 1680, le médecin du roi, Fagon, donna, pour son royal client, la préférence aux vins de Bourgogne sur les vins de Champagne. Cette décision donna lieu à une lutte de satires et d'épigrammes entre Charles Collin, poète champenois, et Bénigne Grenan, poète bourguignon. Hugues de Salins, médecin à Beaune, et Lepescheur, médecin à Reims, publièrent des mémoires en latin, chacun pour la défense du vin de ses coteaux.

En 1671, Saint-Évremond écrivait au comte d'Olonne qui était exilé : « N'épargnez aucune dépense pour avoir des vins de Champagne. (Il ne s'agissait pas encore des vins mousseux.) Ceux de Bourgogne ont perdu leur crédit avec les gens de bon goût : et à peine conservent-ils un reste de réputation chez les marchands. Il n'y a que la Champagne qui fournisse d'excellents vins pour toutes les saisons : elle nous fournit le vin d'Aï, d'Avenet, d'Anvillé, jusqu'au printemps ; Tessy, Sillery, Verzenai, pour le reste de l'année.

» Si vous me demandez lequel je préfère de tous ces vins, je vous dirai que le vin d'Aï est le plus naturel, le plus sain, le plus épuré de toute senteur de terroir ; d'un agrément le plus exquis par son goût de pêche qui lui est particulier ; et le premier, à mon avis, de tous les goûts. Léon X, Charles-Quint, François I^{er}, Henri VIII avaient tous leur propre maison dans Aï ou proche Aï, pour y faire plus curieusement leurs provisions. Parmi les plus grandes affaires du monde qu'eurent ces grands princes à démêler, avoir du vin d'Aï ne fut pas un des moindres de leurs soins. »

Bien que l'avis de Saint-Évremond fit autorité « en matière de goût délicat », la controverse dura longtemps entre les partisans du Bourgogne et ceux du Champagne. Elle ne cessa que lorsque la plupart des vins de Champagne ayant été convertis en vins mousseux, la comparaison de ces vins avec ceux de Bourgogne devint impossible.

Comme on tient toujours à disputer des goûts et des couleurs, on se mit bientôt à opposer les mérites respectifs du Bourgogne et du Bordeaux. La querelle dure encore et durera tant que la Bourgogne et le Bordelais produiront des vins d'élite.

Les prix des vins ont subi aux diverses époques de notre histoire les plus grandes variations. Nous avons vu qu'au sacre de Philippe de Valois, en 1328, le vin de Beaune fut vendu 56 francs la *queue* de 424 litres. En 1350, une ordonnance de police fixa un maximum pour le prix des vins dans Paris : « dix deniers la pinte, le meilleur vin vermeil du royaume ; de tout cru, le meilleur blanc six deniers parisis et non plus et les autres au-dessus. » Suivant M. G. d'Avenel : « A la fin du douzième siècle, le vin variait dans la région parisienne de 5 à 20 francs l'hectolitre, suivant qu'il s'agissait de crus locaux ou de vins de Bourgogne. Sous les règnes de Philippe-Auguste et de saint Louis, le maximum paraît être pour l'ensemble du territoire de 26 francs l'hectolitre et le minimum de 2^{fr},50 à Agen (1151). La moyenne qui, durant cette période, s'était maintenue aux environs de 7 francs, passa tout à coup à 19 francs dans les siècles suivants (1276-1375).

Il était donc, comparativement au coût général de la vie, beaucoup plus cher qu'à l'heure actuelle où l'on peut l'évaluer à 30 francs. Le chiffre de 19 francs était dépassé en Ile-de-France et dans le Nord; il était loin d'être atteint en Guyenne. Le vin de Gascogne expédié en Artois s'y négociait pour 23 francs l'hectolitre, tandis que le bourgogne rendu à Paris revenait à 43 francs. Encore était-ce une qualité courante; car il montait jusqu'à 100 et 150 francs s'il s'agissait de certains vins de Beaune, « vins de présents » et « d'honneur » si renommés parmi les gourmets. Ces vins-là se vendaient au *flacon*, la presque totalité des autres étaient bus *à la pièce* chez les rois comme chez les vilains. Cette recherche moderne de mettre son vin en bouteilles, que le plus modeste bourgeois d'aujourd'hui s'offre pour les boissons ordinaires, les chevaliers n'en usaient que pour des vins de dessert comme la grenache ou le vin grec venu des contrées lointaines. Le prix élevé des récipients de verre forçait à laisser vieillir le vin dans des fûts.

A la fin du quinzième siècle et à la première moitié du seizième siècle se produit une baisse légère, l'hectolitre ne se vend plus que 14 francs, mais il demeure à ce taux bien plus cher que de nos jours, puisque suivant la valeur relative de l'argent ces 14 francs en représentent 60 de notre monnaie. Sous cette moyenne apparaissent d'une année à l'autre pour le même cru, et quand on parcourt plusieurs régions dans la même année, de profondes inégalités : en 1434, par exemple, nous voyons le vin osciller de 1^{re}, 20 l'hectolitre à Montélimar et 6 francs près d'Auxonne (Franche-Comté) jusqu'à 29 francs à Paris et 32 francs à Troyes. Son prix ne cessa de diminuer de 1431 à 1525; il descendit de 14 francs à 10 francs sous Louis XI, à 9 francs sous Charles VIII, à 7 francs au commencement du règne de François I^{er}. Ces chiffres équivalent en monnaie actuelle à 60, 54 et 35 francs; ils étaient donc plus élevés que les nôtres. De 1526 à 1575 le vin remonte à 17 francs et, de 1576 à 1600, il s'élève en moyenne à 19 francs.»

En 1367 et 1368, suivant les comptes de l'abbaye de Cîteaux, la queue (456 litres) de vin de Vougeot fut vendue 7 livres tournois, soit 140 sols. En 1350 et 1354 la valeur du muid (228 litres) de vin ordinaire de Beaune fut fixée à 20 sols dijonnais et le muid de vin de Volnay et Pommard à 15 sols dijonnais. (*Archives de Beaune.*) Dans les archives de la ville de Dijon on trouve que la queue des meilleurs vins est payée dans les quinzième et seizième siècles de 9 francs à 48 francs. Dans presque toutes les communes de la Côte-d'Or, dit J. Laval, l'habitude prise de faire cultiver les vignes en donnant une portion de la récolte au vigneron nécessita la fixation officielle du prix des vins, de manière que le vigneron auquel le propriétaire avait fait des avances et qui voulait se libérer en lui cédant sa

part de récolte pût le faire sur une base équitable. A cet effet un certain nombre de jurés-vignerons et de propriétaires se réunissaient chaque année au mois de novembre, de décembre ou de janvier et fixaient le prix des vins récoltés dans chaque *climat*. Les archives de la ville de Nuits renferment de très intéressants documents à ce sujet. »

D'après ce document le prix de la queue a varié :

De 1660 jusqu'à 1680 :

Pour les vignobles de Nuits. .	de 26 à 75 livres.
Pour les vignobles de Vougeot. .	de 23 à 75 —
Pour les vignobles de Vosne. .	de 23 à 75 —

De 1680 jusqu'à 1700 :

Pour les vignobles de Nuits. .	de 30 à 132 livres.
Pour les vignobles de Vougeot. .	de 26 à 123 —
Pour les vignobles de Vosne. .	de 26 à 123 —

De 1700 jusqu'à 1720 :

Pour les vignobles de Nuits. .	de 80 à 280 livres.
Pour les vignobles de Vougeot. .	de 60 à 280 —
Pour les vignobles de Vosne. .	de 78 à 265 —

De 1720 jusqu'à 1738 :

Pour les vignobles de Nuits. .	de 60 à 320 livres.
Pour les vignobles de Vougeot. .	de 69 à 515 —
Pour les vignobles de Vosne. .	de 68 à 310 —

De 1738 jusqu'à 1756 :

Pour les vignobles de Nuits. .	de 50 à 320 livres.
Pour les vignobles de Vougeot. .	de 50 à 320 —
Pour les vignobles de Vosne. .	de 50 à 310 —

De 1756 jusqu'à 1774 :

Pour les vignobles de Nuits. .	de 54 à 480 livres.
Pour les vignobles de Vougeot. .	de 52 à 470 —
Pour les vignobles de Vosne. .	de 52 à 470 —

De 1774 jusqu'à 1789 :

Pour les vignobles de Nuits. .	de 95 à 320 livres.
Pour les vignobles de Vougeot. .	de 95 à 320 —
Pour les vignobles de Vosne. .	de 85 à 310 —

Il s'agit là de vins très renommés, mais les vins des arrière-côtes de Nuits et du pays bas se vendaient en moyenne cinq fois moins cher. Leur prix variait de 14 à 66 francs.

Les Chartreux de Paris, qui étaient devenus seigneurs de Villeneuve-le-Roi, près Corbeil, avaient en cet endroit de belles vignes qui produisaient, dit-on, d'excellents vins. Le *Mercur de France* de décembre 1712 raconte que Charles VIII, étant venu dîner chez les Chartreux, y trouva leur vin de Villeneuve-le-Roi si bon et si à son goût qu'il donna l'ordre à son maître d'hôtel d'en prendre un muid de blanc et un de claret qu'il paya 9 livres et 12 sols parisis.

D'après des actes notariés et des mémoires conservés à la bibliothèque de La Rochelle, l'archiviste du département, M. de Richemond, nous a fait connaître les prix qu'avaient obtenus les vins de l'Aunis à diverses époques :

En 1424, douze livres d'or le tonneau ou six livres d'or la pipe.

En 1542, de 11 à 26 livres.

En 1594, de 14 à 20 livres.

En 1636, 40 livres.

En 1769, 100 livres.

En 1785, 60 livres.

En 1789, 260 livres.

En 1793, 224 livres (prix du maximum).

D'après les recherches faites par M. Raoul Chandon de Briailles, sur le prix des vins de Champagne, en calculant le prix de l'hectolitre en monnaie actuelle et en adoptant pour la conversion de la monnaie ancienne les équivalences établies par M. G. d'Avenel, le muid (260 litres) de vin valait en 976 sept deniers, soit 9^{fr},30 l'hectolitre en monnaie actuelle. En 1281, le muid de vin valait 3 livres 82 sols (29^{fr},35 l'hectolitre).

En 1328, la pièce de vin (environ 200 litres) valait 6 livres (66^{fr},75 l'hectolitre).

En 1337, la queue de vin (environ 400 litres) valait 12 livres 10 sols (37^{fr},05 l'hectolitre).

En 1389, la queue de vin valait 36 sous parisis (4^{fr} l'hectolitre).

En 1424, la queue de vin valait 8 livres (54^{fr},70 l'hectolitre).

En 1485, le poinçon de vin (200 litres environ) valait 6 écus (279^{fr} l'hectolitre).

En 1499, la queue de vin valait 5 écus, soit 116^{fr},55 l'hectolitre.

En 1512, la queue de vin valait 15 livres, soit 121^{fr},95 l'hectolitre.

En 1570, la queue de vin valait 10 livres, soit 11^{fr},25 l'hectolitre.

En 1600, la queue de vin valait 19 livres, soit 17^{fr},40 l'hectolitre.

En 1653, la queue de vin valait 80 livres, soit 39^{fr} l'hectolitre.

En 1693, la queue de vin valait 1 000 livres, soit 450^{fr} l'hectolitre.

En 1708, la queue de vin valait 200 livres, soit 90^{fr} l'hectolitre.

En 1739, la queue de vin valait 200 livres, soit 83^{fr} l'hectolitre.

En 1740, la queue de vin valait 150 livres, soit 62^{fr},50 l'hectolitre.

En 1760, la queue de vin valait 30 livres, soit 12^{fr},45 l'hectolitre.

En 1762, la queue de vin valait 700 livres, soit 290^{fr},50 l'hectolitre.

En 1763, le prix de l'hectolitre tombe à 24^{fr},90; il remonte, en 1765, à 31^{fr},95 l'hectolitre, en 1767 à 132^{fr},80, en 1775 à 104^{fr},40.

En 1786, il ne vaut plus que 50^{fr},40, en 1790 il tombe à 35^{fr}, remonte à 105^{fr} en 1793, puis à 155^{fr},50 en 1794 pour retomber en 1799 à 38^{fr},50.

De 1800 à 1849 le prix de la pièce de vin de Champagne de 200 litres a varié de 75 à 250^{fr} et par conséquent le prix de l'hectolitre de 37^{fr},50 à 125 francs.

XII

Le régime fiscal

Depuis le règne de Louis XI jusqu'à la Révolution, le vin a partagé avec le sel le triste privilège d'être le point de mire favori du fisc royal. Depuis le premier Empire et la Restauration jusqu'au 29 décembre 1900 les taxes qui le frappaient n'ont fait qu'augmenter, mais elles étaient moins vexatoires que celles de l'ancien régime.

Avant 1789 les taxes les plus compliquées s'enchevêtraient et se greffaient les unes sur les autres sous le nom général d'*impôt des aides*. Il y avait un droit de *vinage* dû par les propriétaires de vignes, un droit de *liage* dû par le débitant sur les lies, un droit de *cèlerage* sur les vins logés en celliers, un droit de *traisnage* ou de circulation, des droits de *rouage*, de *vinade*, de *jalage*, de *mueson*, etc., qui s'accroissaient continuellement au point de devenir, suivant Monstrelet, « une exaction dure et pesante à ceux qui la paient. » Il y avait encore les droits de traites, de rève, de haut passage et d'imposition foraine pour les vins qui sortaient du royaume et de la plupart des provinces viticoles. Les barrières douanières étaient donc multipliées à l'excès, d'innombrables droits secondaires se superposaient aux droits principaux : la double et triple *cloison* d'Angers, la traite vive de Nantes, la traite de la Charente, etc., constituaient des aggravements locaux de taxes. Dans la plupart des grandes villes il existait en outre des droits d'entrée ou d'octroi au profit du Trésor, auxquels venaient s'ajouter des droits de *subvention* pour la municipalité.

« Il n'y a pas d'impôt aussi compliqué que les aides, disait Le Trosne. Il faut être initié dans cette perception pour en suivre les manifestations, puisqu'il y a vingt-cinq espèces de droits généraux et ensuite autant de droits locaux, sans compter les droits de traites qui sont très considérables, sans compter les droits d'octroi et les péages qui appartiennent aux villes et aux seigneurs. Cette perception si compliquée a exigé une

législation immense et dont il est impossible aux citoyens d'acquérir la connaissance, de manière que les contraventions deviennent une des principales branches du produit. »

En 1763 à l'entrée de Paris, suivant l'*Anti-financier*, une pièce de vin paye 32 ou 33 droits différents après en avoir payé à peu près autant pendant son transport. En 1775, une pièce de vin arrivant du Dauphiné à Paris devait acquitter des droits de douane à Valence et à Lyon, des droits seigneuriaux à Arbois et à Giverdon, un droit de traites à Digoïn, un droit d'octroi à Decize, six péages différents à Nevers, quatre à La Charité, deux à Cosne, deux à Nemours, deux à Moret, etc., sans compter les droits d'aides. Sous le règne de Louis XVI, Necker conçut le projet d'abolir toutes les douanes intérieures, mais sans toucher à l'impôt des aides; « on peut, disait-il, dans son discours d'ouverture aux Etats généraux, le 5 mai 1789, s'en remettre aux délibérations de chaque province sur la manière de réformer ou de changer ces sortes de contributions, sous la seule condition importante pour l'Etat de faire verser la même somme au trésor royal. »

Les douanes intérieures furent supprimées le 30 octobre 1790 par l'Assemblée constituante, comme « rendant les différentes parties de l'Etat étrangères les unes aux autres, resserrant la consommation et nuisant par là à la production et à l'accroissement des richesses nationales ».

Le 2 mars 1791, l'Assemblée abolit « les droits d'aides perçus à l'ventaire ou à l'enlèvement, à la vente ou revente en gros, à la circulation et à la vente en détail des boissons ». Les taxes perçues à l'entrée des villes, bourgs et villages étaient aussi supprimées à partir du 1^{er} mai 1791. Les droits de sortie étaient seuls maintenus aux frontières. C'était pour le vin le régime de la liberté absolue à l'intérieur du royaume. Cette liberté resta complète sous la Convention et le Directoire.

Quinze ans après, il fallut payer la gloire de l'Empire. La loi du 5 ventôse an XII (1804) et la loi du 24 avril 1806 jetèrent les premières bases d'un régime fiscal des boissons qui, sous le nom d'administration des *Droits réunis*, rappelait l'impôt des aides. Le droit de circulation, le droit d'entrée, le droit de détail, auxquels se joignirent bientôt les droits d'octroi perçus par les villes, pesèrent lourdement sur les vins, malgré les plaintes sans cesse renouvelées des populations viticoles et des consommateurs. Modifié par les décrets du 27 avril 1814 et du 8 avril 1815, le régime des boissons devait recevoir, par la loi de finances du 28 avril 1816, *volée à titre provisoire*, la forme qu'il a gardée, sauf quelques changements de détail, jusqu'au 29 décembre 1900. C'était un régime vraiment inique, vexatoire et inquisitorial. Les droits sur les vins dépassaient souvent le prix de la marchandise; ils étaient d'environ 20 francs à l'entrée à Paris

et de 22 francs à l'entrée à Lille. La production croissante des vignobles reconstitués depuis l'invasion phylloxérique réclamait une augmentation correspondante de la consommation, et notre régime fiscal des boissons créait un obstacle à cet accroissement si désirable. Une loi relative à la suppression des taxes d'octroi sur les boissons hygiéniques a été promulguée le 31 décembre 1897 et mise en application le 31 décembre 1900.

Il était nécessaire que la réforme des octrois eût pour corollaire la réforme du régime fiscal des boissons. La loi du 29 décembre 1900 a supprimé l'*exercice*, les droits d'entrée, de détail et de taxe unique. L'ensemble de ces dégrèvements a été évalué par le ministre des finances, M. Caillaux, auteur du projet de loi, à 155 564 327 francs. Quand la loi sur les octrois aura obtenu son plein effet, le dégrèvement des boissons hygiéniques sera presque complet et le vin ne supportera plus qu'un faible droit de circulation de 4^{fr},50 par hectolitre.

XIII

Privilèges protectionnistes des villes

Pendant tout le moyen âge, et tant que dura l'ancien régime, chaque ville, dans les régions viticoles, tenait à interdire l'entrée des vins étrangers à la localité ou les frappait de droits excessifs. En 1482, le roi permet à la ville de Beaune de percevoir un droit de 3 gros par muid de vin pour les habitants et de 8 gros par queue pour les étrangers. Les habitants de Beaune et ceux de Nuits ne pouvaient vendre de vin sur le marché de Dijon qu'à des époques déterminées. Les vins amenés au marché et non vendus devaient être immédiatement emportés hors de la ville ou déposés à la halle aux vins, où on leur faisait payer un droit très élevé. Cette situation très dure fut améliorée, en 1620, par une ordonnance du roi portant que le commerce du vin serait et demeurerait libre entre les villes de Dijon et de Beaune, sans lever néanmoins la défense faite aux habitants de la ville de Beaune de venir vendre des vins claires à Dijon du 15 octobre au 15 février.

A Bordeaux, en vertu de privilèges remontant à l'occupation anglaise, on ne pouvait introduire ni vendre sur la place la récolte des vignobles situés hors de la ville ou de la sénéchaussée. Les vins de la sénéchaussée étaient seuls admis sur les quais du 8 septembre à la Saint-Martin (11 novembre). La vente des vins du Languedoc ne pouvait se faire que dans un entrepôt spécial et à partir du 1^{er} décembre jusqu'au 8 septembre de l'année suivante. Les vins du Périgord, de l'Agenais, du Quercy, de la Haute-Guyenne ne pouvaient parvenir sur les quais avant Noël et tout vin non bordelais restant en entrepôt au 8 septembre était saisi.

En 1466, Louis confirma aux habitants de Gaillac, de Lisle et de Rabastens le privilège qu'ils avaient de faire *en tout temps* circuler leurs vins appelés *vins de marque* sur le Tarn, la Garonne, les autres fleuves

et la mer et de les vendre dans toutes les villes où ils passeraient, à la condition de payer les droits imposés. « Les jurats de Bordeaux craignirent, sans doute, dit M. Raymond Poutnau, que les vins de Gaillac ne fussent trop favorablement appréciés par les acheteurs et ne vinssent faire une sérieuse concurrence aux vins du Bordelais sur leur propre marché. Aussi, ils usèrent de tous les moyens pour faire restreindre les avantages de ce privilège et pour en entraver l'exercice. Ainsi, ils obtinrent du roi Charles VIII, en 1486, que les vins de Gaillac ne pourraient être vendus sur le quai des Chartreux et ailleurs qu'après la fête de saint Martin, et les autres vins du Languedoc seulement après la Noël.

En 1517, François I^{er} dut défendre aux jurats de Bordeaux de s'opposer à la descente des vins de Gaillac, et leur intima l'ordre de les laisser arriver jusqu'au couvent des Chartreux pour être de là expédiés où l'on voudrait, mais à l'exception de l'Angleterre. A son passage à Gaillac, en 1533, François I^{er} accepta des consuls un présent de vingt barriques de vin *Clairnet*.

Comme les jurats de Bordeaux, les consuls de Gaillac veillaient avec un soin jaloux au maintien de leurs privilèges protectionnistes. Il était expressément défendu d'introduire dans le territoire de la ville du vin et des raisins provenant d'un territoire étranger. S'il arrivait que la récolte fût insuffisante pour la consommation locale, il fallait une délibération spéciale de la municipalité pour autoriser les habitants à aller en acheter au dehors. Les falsifications étaient punies des peines les plus sévères. Le vin frelaté était saisi et distribué aux pauvres, les futailles étaient brûlées et la moitié du vin confisqué était accordée aux dénonciateurs.

Pour assurer l'authenticité du vin de Gaillac, toutes les barriques dirigées sur Bordeaux devaient être marquées aux armes de la ville, avec la date de la récolte. Les consuls étaient chargés du soin de procéder à cette marque et devaient exiger du propriétaire qu'il jurât que son vin n'était pas falsifié et avait été récolté sur le territoire de la commune.

Les habitants de Gaillac étaient très attachés à leurs privilèges, et leurs démêlés avec ceux de Bordeaux donnèrent souvent lieu à d'interminables procès ou à des négociations suivies de transactions.

Beaucoup d'autres villes du royaume avaient des privilèges analogues. « Une antique coutume, dit M. de Richemond, interdisait l'entrée à La Rochelle de tout autre vin que celui qui avait été récolté dans le territoire de la ville. Il avait été dérogé à cette règle, en 1229, par un traité passé entre les magistrats de la commune et la comtesse d'Angoulême,

et dans lequel il avait été stipulé que le vin étranger pourrait à l'avenir entrer à La Rochelle, mais seulement pendant deux mois environ, depuis les vendanges jusqu'à la fête de Saint-André (30 novembre). Des règlements souvent renouvelés interdisaient aux hôteliers, taverniers, pâtisseries et autres débitants de vins, de vendre au détail, dans la ville, d'autres vins que ceux provenant du cru des bourgeois. En 1583, le corps de ville abrogea même le délai de faveur accordé aux vins étrangers et en prohiba entièrement l'entrée. Cette mesure fut tour à tour modifiée, révoquée et rétablie, suivant les circonstances. Elle subsista même longtemps après la chute de la Commune, car en 1665, après une assemblée générale de tous les châtelains de la banlieue qui avaient été convoqués pour donner leur avis, le Présidial rendit une ordonnance renouvelée en 1673, par laquelle il était expressément défendu d'accorder sous quelque prétexte que ce fût, et quelles que fussent la qualité et la condition des personnes, aucune permission pour faire entrer les vins étrangers dans la ville et banlieue sous peine de vingt-cinq livres d'amende et de confiscation des vins. C'est le système protectionniste poussé jusqu'à ses plus extrêmes limites. Comme on comprit toutefois que les propriétaires de vignes pourraient abuser du monopole établi en leur faveur, la Commission administrative de la ville décida, en 1673, que chaque année le prix du vin « serait déterminé justement et raisonnablement selon la bonté et qualité, par messieurs les juges de la police, sur le rapport des courtiers et autres gens cognoissans, dignes de foy, dont ils feront choix et nomination ».

Nous avons sous les yeux un « arrest du Conseil d'Etat du Roy, du 10 mai 1737, qui détermine les villes du Languedoc qui ont droit de jouir du privilège de deffendre l'entrée des vins étrangers ». L'autorité royale intervenait parfois pour refréner l'ardeur protectionniste des municipalités, et il semble que c'est ici le cas. L'arrêt en question se termine ainsi :

« Sa Majesté étant en son Conseil, sans s'arrêter aux délibérations prises par les Villes et Communautés de Ganges, Bagnols, Saint-Hipolite, Sainte-Enemie, Villemur, Clermont de Lodève, Aubenas, Chusclan, Lavour, Tournon, Lagroffe et Saint-Ambroix, pour la prohibition et défense de l'entrée du vin étranger dans les dites villes, ni aux arrest du dit Parlement de Toulouse et de la Cour des Aides de Montpellier, qui en ont permis l'exécution, et à toutes autres délibérations si aucunes en ont été prises pour le même sujet par d'autres Communautéz de la dite Province, a fait et fait très expresses inhibitions et défenses aux dites Communautéz et à leurs officiers de porter à l'avenir aucun empêchement

à l'entrée et débit du vin sous peine de 1000 livres d'amende et de répondre en leur propre et privé nom de tous dépens, dommages et intérêts ;

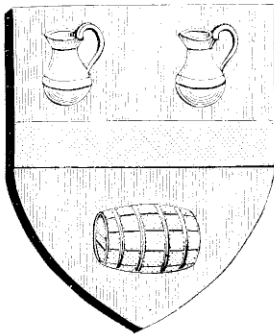
» Et à l'égard des Villes et Communautés de Limoux, Uzès, Villeneuve-les-Avignon, Castelsarrazzy, Sommières, Béziers, Beaucaire, Narbonne, Pézenas, Vias, Rabastens, Agde, Castres, Alby et Gailhac, Sa Majesté les a, en autant que besoin, confirmé, gardé et maintenu, confirme, garde et maintient, chacune pour ce qui la concerne, dans les privilèges à elles accordez par des Lettres-Patentes ou Arrests du Conseil, de prohiber et défendre l'entrée dans les dites villes du vin étranger ; et ce seulement pour par elles jouir et user de la dite prohibition dans les termes et aux limites, charges et conditions exprimées aux dites Lettres-Patentes et Arrests, auxquels Sa Majesté a déclaré n'entendre déroger ni donner plus d'entendüe : enjoint Sa Majesté au sieur Intendant et Commissaire départi en la dite province de Languedoc de tenir la main à l'exécution du présent Arrest sur lequel toutes lettres nécessaires seront expédiées. Fait au Conseil d'Etat du Roi, Sa Majesté y étant, tenu à Versailles le dixième jour de mai mil sept cent cinquante sept. »

Il est regrettable que cet arrêt ne donne pas les motifs pour lesquels il n'a pas maintenu dans certaines villes la défense de l'entrée du vin étranger. Il est permis de supposer que le Conseil d'Etat du Roi a voulu contester au Parlement de Toulouse et à la Cour des Aides de Montpellier le droit d'approuver les délibérations des Villes et Communautés, et qu'il y avait là un simple conflit d'autorité et de compétence.

Nous avons traité la question des privilèges protectionnistes des villes avec quelques détails, parce qu'il nous a paru intéressant de montrer l'esprit particulier de chaque groupement dans l'ordre des intérêts matériels. Après cet examen, nous pouvons mesurer l'énorme progrès qui a été fait dans le sens de la solidarité nationale et l'effort immense, grâce auquel ce progrès a pu être accompli.

XIV

Les crieurs de vin. — Les jurés-vendeurs. — Les courtiers,
gourmets, piqueurs de vins



Armoiries des jurés-vendeurs
de vins.

La vente du vin était réglementée dès le treizième siècle avec les détails minutieux qui caractérisent toutes les réglementations du moyen âge. Les offices des *crieurs de vin* à Paris relevaient du seigneur, parce qu'ils faisaient partie de la police municipale. «Au commencement du treizième siècle, dit M. E. Levassor, le criage du vin était constitué en fief. Ce fief ayant fait retour à la Couronne, Philippe-Auguste l'affirma pour 320 livres par an à la Prévôté des Marchands, qui était en situation de surveiller tout ce qui concernait les poids et mesures.

Les crieurs payaient à la Prévôté un droit d'entrée et une redevance de 1 denier chaque jour qu'ils criaient. Ils avaient le droit non seulement d'exclure quiconque n'était pas de leur corporation, mais même d'obliger les cabaretiers à leur faire crier leurs vins. »

Leur métier consistait à aller deux fois par jour, matin et soir, dans les carrefours, un broc et une coupe à la main, et de donner le vin à goûter aux passants en annonçant la demeure du marchand et le prix auquel il le débitait. Le tavernier leur devait quatre deniers par jour et ne pouvait refuser leurs offres de service s'il n'avait déjà un crieur à ses gages. S'il ne voulait pas dire son prix, le crieur le demandait aux buveurs attablés et criait ensuite le prix, que ceux-ci lui avaient annoncé. S'il fermait sa porte, le crieur avait le droit d'annoncer le vin *au prix du roi* « ce est à savoir à 8 deniers, se il est bon tens de vin, et se il est chier tens de vin il le peut crier à 12 deniers, » et le marchand ne pouvait ensuite refuser de vendre à ces conditions.

Les crieurs de vin étaient soumis à une discipline, ne pouvant crier chacun qu'un nombre de jours déterminé et dans une circonscription déterminée. Le crieur qui s'avisait de crier lorsqu'il était mis « hors du criage » était passible de la prison.

Plus tard, dans son ordonnance de l'an 1351, le roi Jean régleta de nouveau l'office du crieur-vendeur de vin. Il fixa à 80 le nombre des titulaires, rappela qu'ils étaient, en ville comme au port, les intermédiaires obligés des marchands qui ne vendaient pas par eux-mêmes on



Les crieurs de vins sous Louis XIII.

par leurs gens, et déclara qu'ils seraient dorénavant nommés par le Prévôt des Marchands et les échevins, auxquels appartenait la police des poids et mesures ; car c'était surtout comme mesureurs que les crieurs de vin étaient investis d'un office. Cette ordonnance du roi Jean fut l'origine de la corporation des courtiers, gourmets, piqueurs de vins, dont la société actuelle des courtiers-gourmets de Paris conserve les traditions.

Une ordonnance rendue par Charles VI en février 1415 précise les attributions du courtier. L'office de courtier ne sera donné « qu'à homme qui, par information deuement faicte, sera trouvé estre de bonne vie, renommée, et honneste conversacion, sans aucun blasme ou reproche et habille, suffisant et ydoine pour y cellui office exercer. Quand

aucun sera institué au dit office il fera sérement en jugement que bien loyaument et diligemment il exercera le dit office et conseillera tous ceux qui viendront à lui pour acheter ou vendre aucuns vins, le mieulx et le plus profitablement qu'il pourra et saura; et qu'il ne prendra ni ne demandera plus grant salaire que celui qui est ordonné pour le dit office faire et exercer..... » Il est interdit au courtier de faire des affaires pour son compte : « Ne vendront leidiz correttiers aucuns vins en gros ne à detail pour eulx ne pour autres, par quelque manière que ce soit, ne se entremettront de ladicte marchandise des vins pour eulx ne à leur profit, sinon pour leur user et aussi du vin de leur creu, sur paine de perdre la marchandise et de dix livres parisis d'amende. Les dits correttiers exerceront leurs diz offices en personne et feront continuelle résidence, aux jours de marché, tant au port en grève comme à l'estappe et ailleurs, afin que ceux qui viennent ausdiz lieux pour acheter aucuns vins puissent estre par eulx conseillez, conduiz, et menez ainsi qu'il appartient sur paine de suspencion de leurs offices et de admende arbitraire. »

Henri III, par lettres-patentes du 17 décembre 1550, organisa une bourse commune entre les courtiers de vins et précisa les services qu'ils devaient rendre au public. En 1572, Charles IX rendit un édit sur les courtiers pour porter remède à quelques abus. En 1672, Louis XIV fit rédiger de nouveau « les ordonnances, coutumes, statuts et règlements de la Prévôté des Marchands et Echevinage de Paris ». Le chapitre XI de cet édit concerne les jurés-courtiers de vin. « Ils seront tenus sitôt l'arrivée des vins les goûter pour connaître s'ils sont loyaux et marchands, s'ils ne sont pas chargés d'eau ou autre mauvais remplage; et en cas qu'ils reconnaissent défaut en ladite marchandise, seront tenus le dénoncer au Prévôt des Marchands et Echevins pour y être pourvu, et aux marchands pour intenter leurs actions contre le voiturier ou son commissionnaire ainsi qu'il avisera bon être. Ne prend courtier qui ne veut; mais quand le courtier aura mené aucun acheteur vers le marchand ou juré-vendeur et répondu de sa solvabilité, le dit courtier pourra être valablement poursuivi pour le prix de la vente, sans que le marchand ou juré-vendeur soit tenu de faire aucune diligence contre celui qui aura acheté le vin. »

Les jurés-vendeurs de vin servaient d'intermédiaires entre les marchands de vins de Paris et ceux du dehors pour veiller à la qualité des vins et au paiement des marchés conclus. Ils étaient chargés par le Prévôt des Marchands de constater l'importance de la consommation des boissons.

La Révolution fit table rase de cette législation. La loi des 2, 7 mars 1791 supprima les « offices du commerce » et ajouta qu'il serait libre à toute personne de faire tel négoce ou d'exercer telle profession, art ou métier

qu'elle trouverait bon, sous la seule condition de se pourvoir auparavant d'une patente.

Sous le premier Empire, le commerce des vins demanda et obtint la réorganisation d'une compagnie de courtiers spéciaux dits courtiers-gourmets, piqueurs de vins. Ils furent institués par décret du 15 décembre 1813. « Leur nombre ne pourra excéder cinquante. Leurs fonctions seront : 1° de servir, exclusivement à tous autres dans l'entrepôt, d'intermédiaires quand ils en seront requis, entre les vendeurs et acheteurs de boissons ; 2° de déguster à cet effet les dites boissons et d'en indiquer fidèlement le cru et la qualité ; 3° de servir, aussi exclusivement à tous autres,



Jetons des jurés-vendeurs de vins.

d'experts en cas de contestation sur la qualité des vins et d'allégations contre les voituriers et bateliers, arrivant sur les ports ou à l'entrepôt, que les vins ont été altérés ou falsifiés. Ils seront nommés par notre Ministre du Commerce sur la présentation du Préfet de Police, à la charge

de représenter un certificat de capacité des syndics des marchands de vins. »

Le décret de 1813 a été abrogé par une loi du 18 juillet 1866, qui a proclamé la liberté du courtage. Depuis 1870, la Société des Courtiers-Gourmets en vins et eaux-de-vie de Paris continue la tradition de l'ancienne compagnie des Courtiers-Gourmets, piqueurs de vins, et il ne lui manque que l'investiture officielle pour que la ressemblance soit parfaite. Cette société, très attachée à ses anciennes origines, a exposé dans le Musée rétrospectif de la Classe 36 une importante collection de documents curieux et une intéressante notice historique, due à son président, M. E. Malaquin.

En Bourgogne, les dégustateurs ou gourmets étaient toujours désignés, jusque vers le milieu du seizième siècle, parmi les jurés-tonneliers et les jurés-vignerons. A partir de cette époque, le gourmet devint un personnage officiel. « Presque oublié de nos jours, dit J. Laval, le gourmet joua dans les siècles derniers un rôle des plus importants ; c'était lui qui, par la dégustation, fixait le prix du vin apporté sur le marché, vérifiait s'il avait bien été récolté dans les *climats* indiqués par le vendeur, s'il ne provenait que de raisins pinots ou d'un mélange de pinots et de gamets, si on y avait mêlé des vins blancs ou des vins de différentes années, etc., etc. Le gourmet trouvait dans sa science moyen de prononcer presque infailliblement, assurait-il, sur tous ces points, et se jouait des plus grandes difficultés. Nombre de procès furent jugés de par l'autorité

des dégustateurs jurés, et des procès-verbaux et des saisies furent faites par milliers sur leurs témoignages. »

Le plus souvent, les gourmets étaient en même temps courtiers, et, seuls ou adjoints à un certain nombre de jurés-vignerons et tonneliers, avaient la haute direction du commerce des vins.

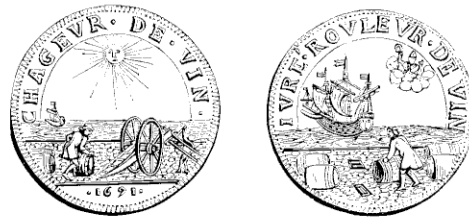
En 1576, le maire et les échevins de Beaune prirent une délibération qui ordonnait que tous les vins seraient dégustés et marqués et les tonneaux jaugés. Il en était de même à Dijon, où nul vin ne pouvait être mis en vente sans avoir été goûté et marqué. En 1666, le gourmet percevait à Dijon deux sols par muid qu'il goûtait et jugeait.

D'après un règlement de 1672 :

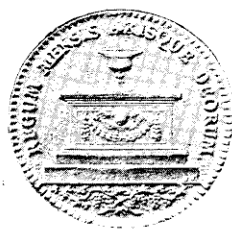
« Le courtier devait conduire le marchand étranger fidèlement et sans acception de personne dans les caves. Il ne devait souffrir qu'on vendît aucun vin qui ne fût pas de bonne qualité. Il ne pouvait exiger aucune chose de marchands qui achetaient les vins,

mais seulement dix sols par queue des habitants qui auront vendu leur vin. » Le courtier était l'intermédiaire obligé dans toutes les ventes de vin. Des abus résultèrent de ce privilège. Nulle fonction ne souleva jamais plus de plaintes et ne fut l'objet de plus de règlements. Les huit gourmets de Dijon furent condamnés à l'amende et destitués en 1601 pour avoir marqué du mauvais vin. On interdisait aux courtiers-gourmets tout achat de vin et toute spéculation sur cette marchandise, ils devaient tenir un livre exact des ventes faites par leur intermédiaire.

En 1711, un règlement de police de Dijon transforma les courtiers-gourmets en commissionnaires responsables. « Alors, ils touchent 1 sol par livre jusqu'à 60 livres pour chaque queue de vin, et au-dessus de 60 livres 6 deniers par livre, à prendre sur le vendeur et non sur l'acheteur ; le courtier-gourmet ne peut exiger ou recevoir aucun présent au-delà du dit salaire, directement ou indirectement, à peine de concussion. Moyennant les dits salaires, les dits courtiers sont garants et responsables envers les vendeurs du prix des achats et exécution des marchés. »

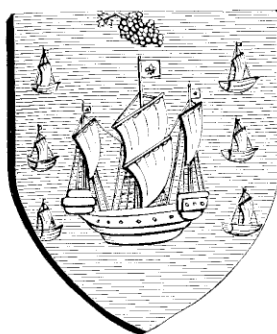


Jeton des jaugeurs de vins.



XV

Les marchands de vins taverniers



Armoiries du corps de métier des marchands de vins taverniers, concédées en 1629.

Pendant le moyen âge, le commerce du vin en gros et en détail est le plus souvent exercé à Paris par un même marchand, qui a son magasin de dépôt sur les quais de la Seine, aux ports de Grève ou de l'Estrappe, et qui fait tenir, par des employés, des tavernes dans l'intérieur de la ville. Il y a aussi de petits taverniers et des hôteliers qui achètent leur vin aux gros marchands et se groupent autour d'eux pour former une confrérie dédiée à saint Nicolas. Le métier du marchand de vin tavernier est libre. Il n'a qu'à payer aux *jaugeurs* de la Prévôté des Marchands les droits de mesure, et aux *crieurs*

de vin, dont l'office est obligatoire, quatre deniers par jour qu'il fait crier son vin. Nous avons vu plus haut que, si le tavernier ferme sa porte au crieur de vin, celui-ci a le droit d'annoncer le vin au prix du roi, soit 8 deniers si la récolte est abondante, et 12 deniers « se il est chier tens de vin ».

L'ordonnance du roi Jean, en date du 30 janvier 1350, réglemente la vente en gros sur les ports, et la vente au détail dans les tavernes, hôtelleries et cabarets. Les ordonnances de la Prévôté des Marchands en 1416 et 1673 ont constitué plus tard le code des marchands de vins taverniers, et ont donné à leur communauté des statuts.

Nul ne pouvait devenir maître et s'établir qu'après un apprentissage et

un compagnonnage de quatre ans, à moins qu'il ne fût fils légitime de maître. Les apprentis ne faisaient pas, à vrai dire, partie de la corporation ; ils aspiraient à y entrer, mais ils n'y avaient encore aucun droit par eux-mêmes, ils jouissaient seulement de la protection que leur accordaient les règlements. Leur nombre était restreint : chaque maître ne pouvait avoir que deux apprentis. Toutefois, il existait une exception à cette règle en faveur des fils de maîtres qui, quelque nombreux qu'ils fussent, avaient le droit de se faire inscrire dans le métier de leur père. La limitation du nombre des apprentis dans tous les corps de métier avait un motif d'intérêt général : ne pas excéder le nombre des apprentis auxquels un maître pouvait enseigner en même temps le métier et ne pas encombrer le métier de trop d'aspirants à la maîtrise.

Le fils de maître ne devait rien pour son entrée, mais les autres apprentis devaient payer leur droit d'admission, qui était de 20 sols parisis, dont 4 sols pour le roi et 16 pour les gardes du corps de la marchandise. Ces gardes étaient des marchands de vins élus par la communauté pour la diriger. Après le temps prescrit, l'apprenti, devenu libre, pouvait s'établir ou travailler aux gages d'un autre. Les gardes devaient faire une enquête sur les compagnons candidats à la maîtrise.

Le compagnon, avant d'être reçu maître, devait faire des preuves. Il devait d'abord être de la religion catholique et romaine, être de bonnes vie et mœurs, et s'engager à ne pas exercer d'autre état. On ne pouvait être reçu maître marchand de vin que si l'on obtenait des lettres de provision du roi. Par lettres-patentes de Louis XV, les apprentis étaient astreints à payer, pour être reçus maîtres, une somme de 626 livres, les fils de maîtres nés avant la réception de leur père, 626 livres également, et les fils de maîtres nés depuis la réception de leur père, 539 livres. Les fils des anciens marchands qui avaient exercé les fonctions de gardes devaient 389 livres. Quant aux aspirants qui n'avaient pas le temps requis d'apprentissage et de compagnonnage, ils étaient taxés à 1026 livres, ou à 620 livres s'ils épousaient des filles ou veuves de maîtres.

Les gardes avaient le droit de requérir le commissaire ou sergent du Châtelet, lequel prenait des archers, si besoin était, pour visiter, requérir, saisir partout où la fraude pouvait être supposée. Le droit de visite était à la convenance des gardes et chaque marchand visité par eux leur devait un écu, à moins qu'il ne fût fils de maître, auquel cas il ne payait qu'un demi-écu. Des ordonnances royales et des ordonnances de police réglaient le prix du vin, l'heure d'ouverture et de fermeture des cabarets, le droit pour le consommateur de tirer lui-même le vin à la pièce, etc., etc.

D'un brevet de marchand de vin, de 1759, nous extrayons les conditions imposées au nouveau maître : « N'exercera aucun office de juré vendeur, courtier, jaugeur, tonnelier, déchargeur de vin, ni autre vacation prohibée par les ordonnances; ne fera pareillement aucune société ni compagnie avec aucune personne, s'il n'est reçu marchand de vin et y réside; ne prètera sa marque, ni son nom, pour ny à qui que ce soit; n'aura dans sa maison, boutique, cave et cellier, aucune liqueur et breuvage qui sont incompatibles avec le vin. »

Par lettres patentes de juin 1611, Louis XIII avait accordé aux marchands de vin de Paris rang parmi les six corps des marchands, ce qui donnait droit à leurs élus d'assister en robes aux entrées des rois et reines dans la capitale. En 1647, ils obtinrent des lettres patentes qui portaient qu'à l'avenir les marchands de vins auraient part à l'honneur de porter le dais aux entrées des rois et des reines avec les six autres corps.

Avant la Révolution, les cabarets étaient installés avec la plus grande simplicité. Ceux mêmes qui étaient plus ou moins fréquentés par des gens « de condition » n'avaient pour tout ameublement que des bancs et des escabeaux en bois et des tables en chêne massif. Des brocs en bois cerclés de cuivre, des pots en étain portant les armoiries du corps de métier des marchands-taverniers de Paris, des gobelets en étain et des verres grossiers constituaient toute la vaisselle. La maison consistait en un rez-de-chaussée, supportant un étage en mansarde; un jardinet plus ou moins ombragé, et souvent orné d'une tonnelle, recevait en été les buveurs. Une enseigne, quelquefois pompeuse, la plupart du temps drôlatique, pendait à une tringle de fer devant la porte. Le seul luxe de l'établissement était une grille en fer toujours artistement forgé qui courait sur la façade et protégeait les fenêtres. A côté de ces vieilles tavernes, quelques cafés élégants furent créés sous le règne de Louis XV et de Louis XVI, mais il était de bon ton d'y boire autre chose que du vin.

La Révolution affranchit le commerce des vins de toute entrave, mais les maîtres du temps des Corporations et des Jurandes regrettaient leurs privilèges abolis; en 1804, ils demandèrent à l'empereur de rétablir une communauté des marchands de vin qui aurait beaucoup ressemblé à l'ancienne corporation. Napoléon ne voulut pas y consentir et le commerce des vins resta libre.

La loi de 1816 assujettit les débitants aux visites de la régie, autrement dit à l'*exercice*. En 1830, on adoucit ce régime inquisitorial en donnant au débitant la faculté de substituer à l'*exercice* l'abonnement. Paris

jouissait d'un régime spécial qu'il a conservé jusqu'à la fin de 1900. Les débitants n'y étaient pas soumis à l'exercice et une taxe de remplacement tenait lieu du droit d'entrée sur les alcools. Un décret du 29 décembre 1851 mit le commerce des vins sous la main de la police : « aucun café ou autre débit de boissons à consommer sur place pourra être ouvert à l'avenir sans la permission préalable de l'autorité administrative. » Ce décret fut abrogé le 17 juillet 1880. Tout individu, s'il ne se trouve pas dans les cas d'indignité spécifiés par la loi, peut ouvrir un débit à la seule condition d'en faire la déclaration à la préfecture de police.

La loi du 29 décembre 1900 a supprimé dans toute la France l'exercice, les droits d'entrée et les droits de détail, en augmentant légèrement pour les débitants les droits de licence et en ne laissant subsister sur les vins qu'un droit de circulation de 1^{re},50 par hectolitre.

Le dégrèvement des taxes qui pesaient si lourdement autrefois sur les vins et l'abondance des récoltes de ces dernières années valent un regain de faveur à notre boisson nationale, et le vin coule à flots sur le comptoir du marchand de vin, reprenant la place qu'y avaient si longtemps usurpée des liqueurs spiritueuses malfaisantes.



CONCLUSION

Nous venons de faire à larges traits l'histoire de la longue servitude dans laquelle a été tenue la viticulture et de l'affranchissement qu'elle doit à la Révolution de 1789. Nous avons rendu justice aux gouvernements de l'ancien régime, dont les mesures restrictives et tyranniques tendaient le plus souvent à maintenir la renommée de nos grands crus, à mettre un frein à la surproduction des vins et à conjurer la disette des grains. Nous avons montré l'Etat voulant jouer le rôle d'une Providence et n'y réussissant pas, car il n'appartient pas plus à une monarchie qu'à une démocratie collectiviste de régler le labeur humain et l'importance de ses produits. Quelles que soient les crises que peut engendrer le libre exercice de l'initiative individuelle, nous croyons que les maux dus à la liberté sont mille fois préférables à ceux qui résultent de la servitude.

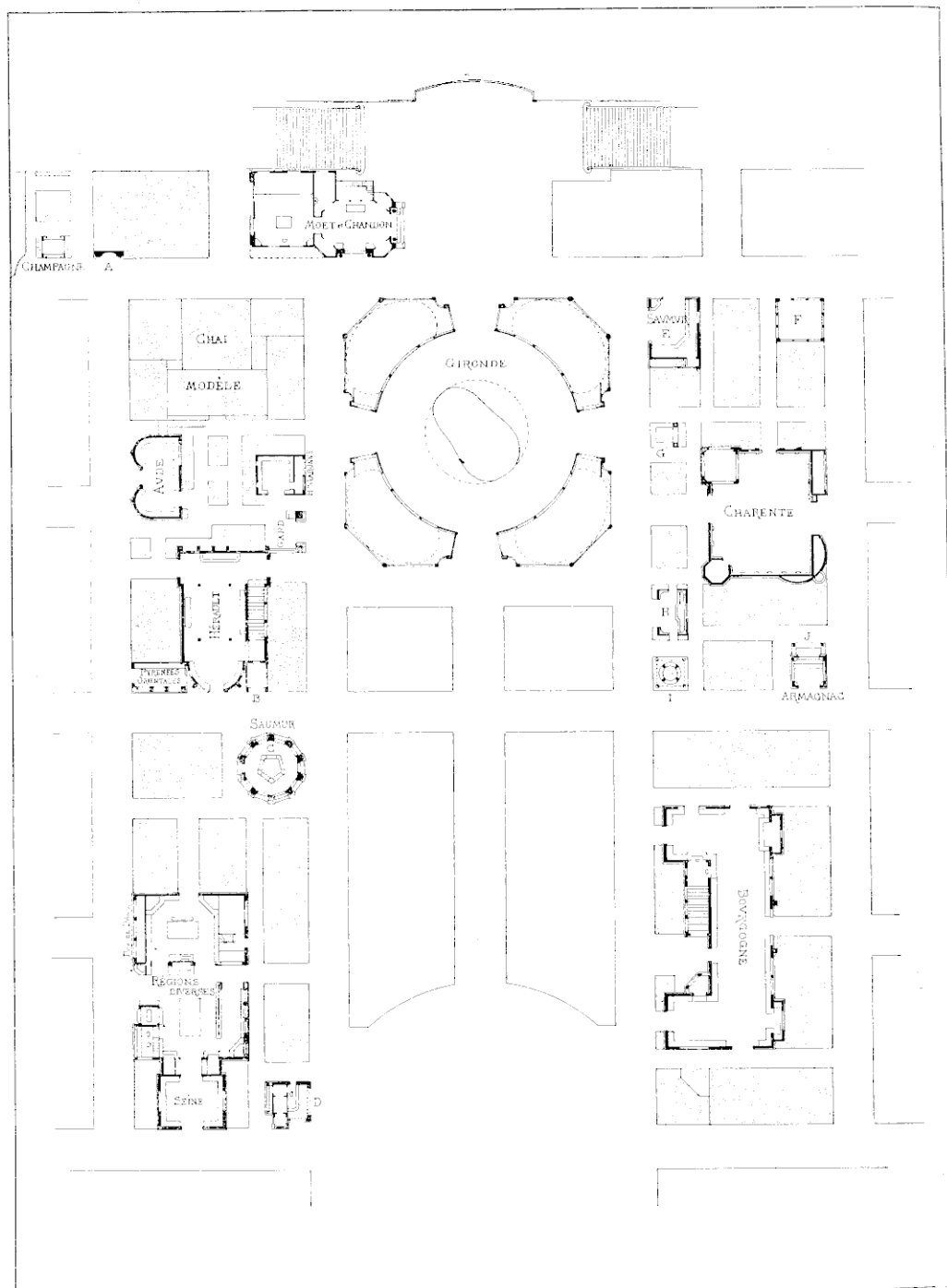
Domaine de la Paillade, le 15 juin 1901.

H. SAINT-RENÉ TAILLANDIER.



Jeton des inspecteurs de vins (1793).
(Collection Stéphane Dervillé.)

PLAN D'INSTALLATION DES CLASSES 36 & 60



LÉGENDE :

Les parties pointillées indiquent la Classe 36.

Classe 60 : A. Champagne Potin. — B. Dégustation Boizel. — C. Collectivité des vins mousseux de Saumur. — D. Fine Bretagne. — E. Saumur-Bouvet-Ladubay. — F. Cusenier. — G. Champagne Perrin. — H. Bordelais. — I. Cognac, Collectivité Pellisson. — J. Coopérative vinicole champenoise.



VINS DE CHAMPAGNE
Pavillon d'un exposant isolé.
(Architecte : M. Dufresne.)

ORGANISATION

DE

l'Exposition des Vins et Eaux-de-vie de 1900

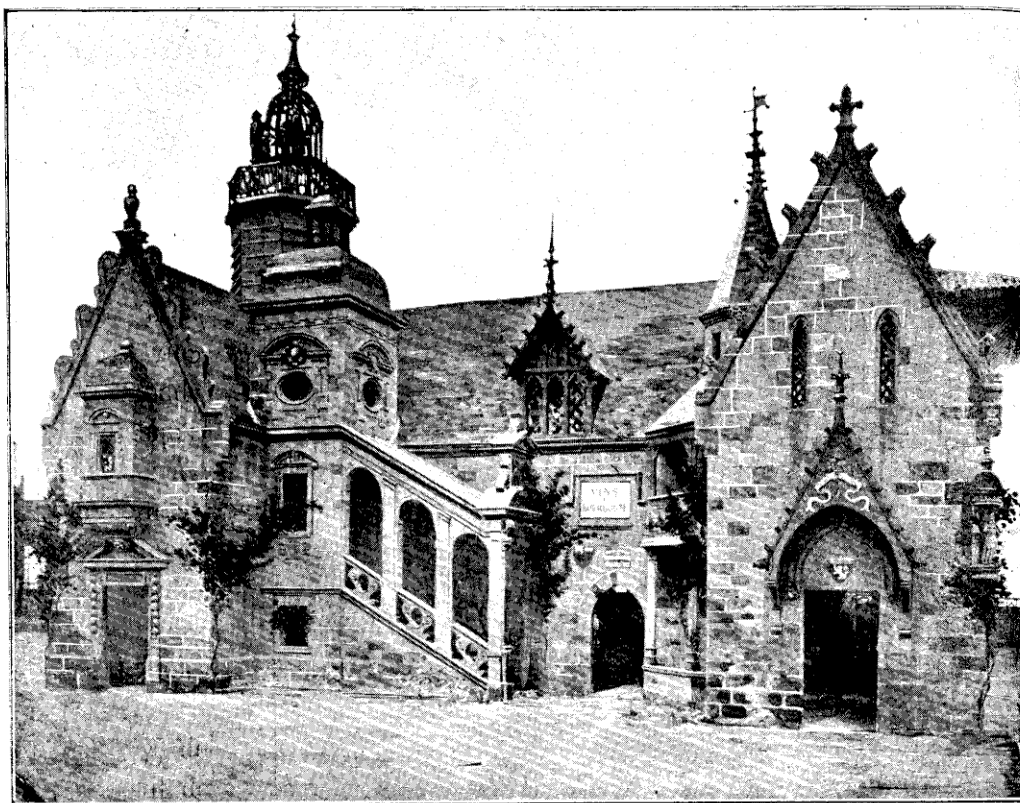
AU POINT DE VUE ARCHITECTURAL (1)

Conformément au programme depuis longtemps arrêté, l'Exposition universelle de 1900 a été inaugurée par le Chef de l'État, entouré des pouvoirs publics et des représentants de toutes les nations, le 14 avril. L'ouverture, pour le public, en a été faite le lendemain.

C'est dans la galerie des machines de 1889, partie Est, celle dont l'entrée se trouve près de l'avenue de La Bourdonnais, qu'étaient installées les Classes 36 (viticulture), 60 (vins et eaux-de-vie) et 61 (liqueurs et spiritueux).

(1) Nous devons à l'obligeance de M. Lesourd, rapporteur du Jury de la Classe 60, la rédaction de cette partie de notre rapport. Nous sommes heureux de lui en exprimer ici toute notre gratitude.

On s'est enfin aperçu, après nombre d'essais dans les expositions précédentes, que la vue de bouteilles alignées n'avait rien de réjouissant pour l'œil et que leur groupement, quelque ingénieux qu'il fût, ne parvenait pas à retenir les spectateurs. Grâce au concours d'architectes habiles (1), auxquels les comités d'installation des diverses classes de l'alimentation se



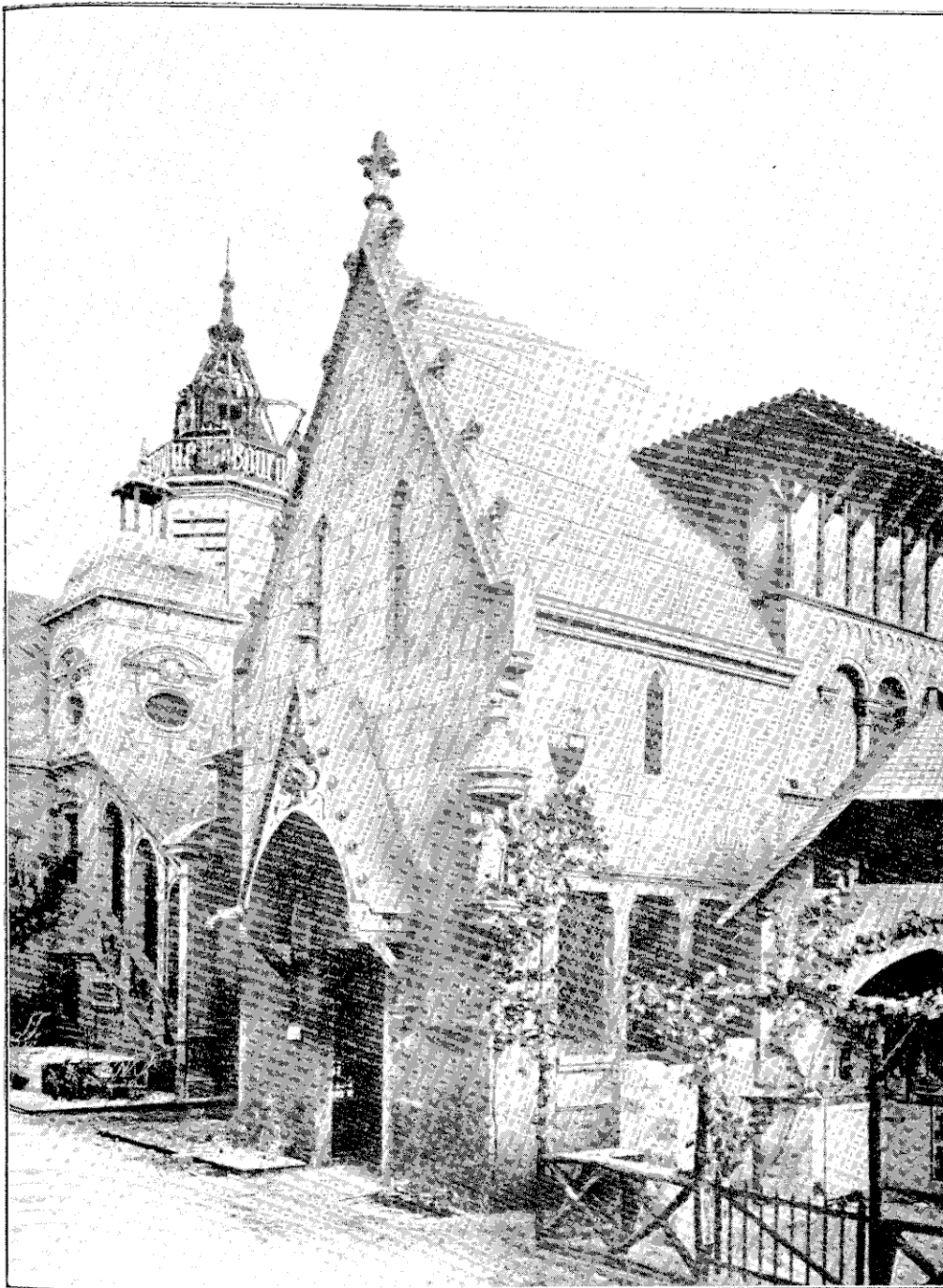
PAVILLON DE LA BOURGOGNE

Façade principale. — Différentes maisons de Dijon, Mâcon ; Tour carrée de l'hôtel de Vogüé ; Jacquemart de Dijon ; escalier du Palais de justice.
Façade de gauche. — Porte de l'église de Villefranche.
Façade de droite. — Maison du douzième siècle, à Cluny.
Façade postérieure. — Cloître de Semur.

(Architecte : M. Laffillée.)

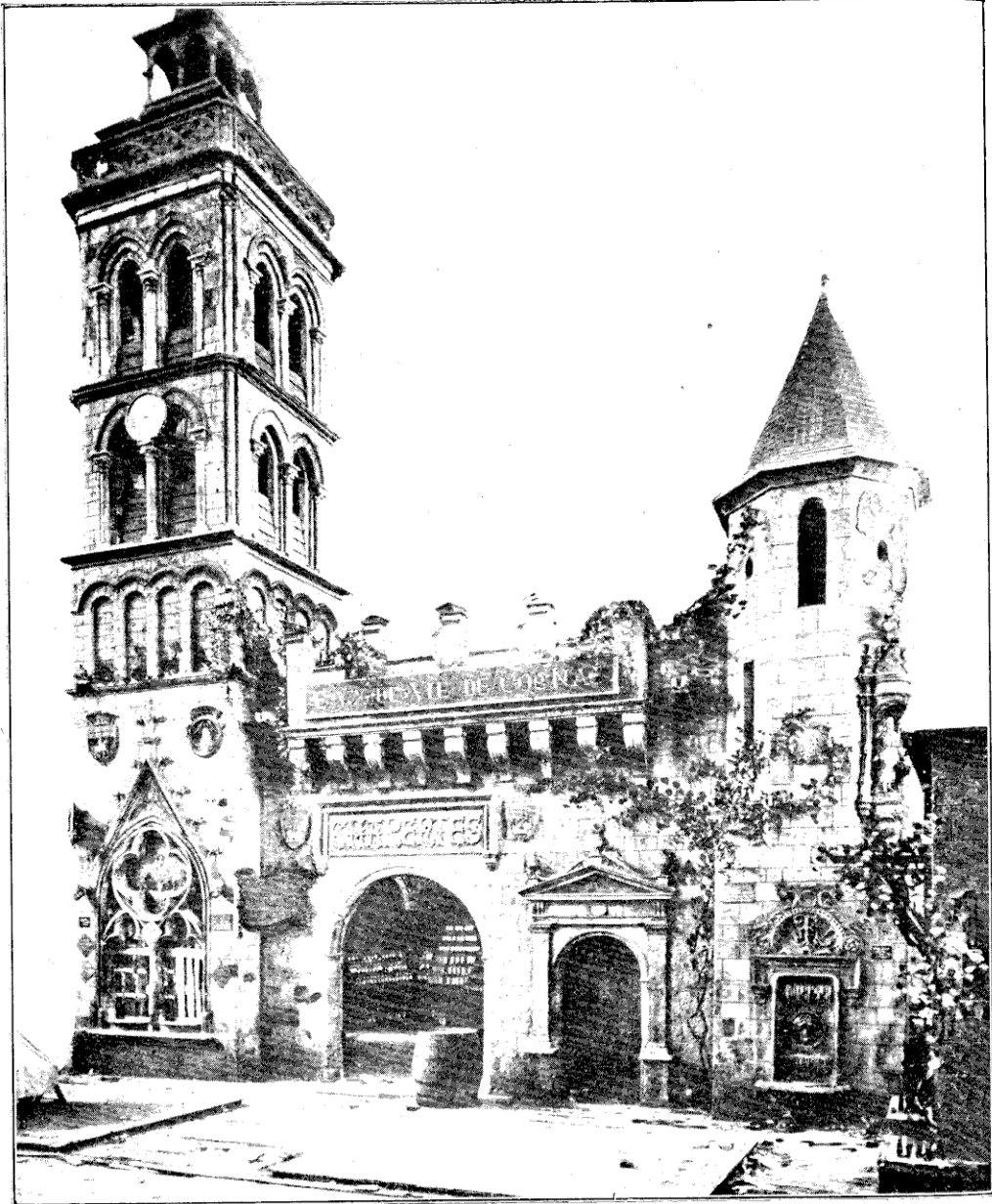
sont adressés, on est parvenu à faire quelque chose de neuf, d'un aspect agréable, et de véritablement instructif. Au lieu de représenter les diverses régions qui prennent part à ce grand concours, par des tonneaux ou des flacons, on a exprimé ces régions par des édifices rappelant le lieu d'origine des vins présentés. On a reproduit, à cet effet, des parties de monuments historiques parmi les plus originaux de chacune des provinces vinicoles.

(1) MM. Laffillée, J. Hermant, Gervais.



PAVILLON DE LA BOURGOGNE
L'hôpital de Beaune, une maison du douzième siècle, à Cluny.
(Architecte : M. Laffillède.)

Si l'on entre par la grande porte de l'avenue de La Bourdonnais, en passant sous la proue d'un navire, fac-similé de celui qui a apporté jadis



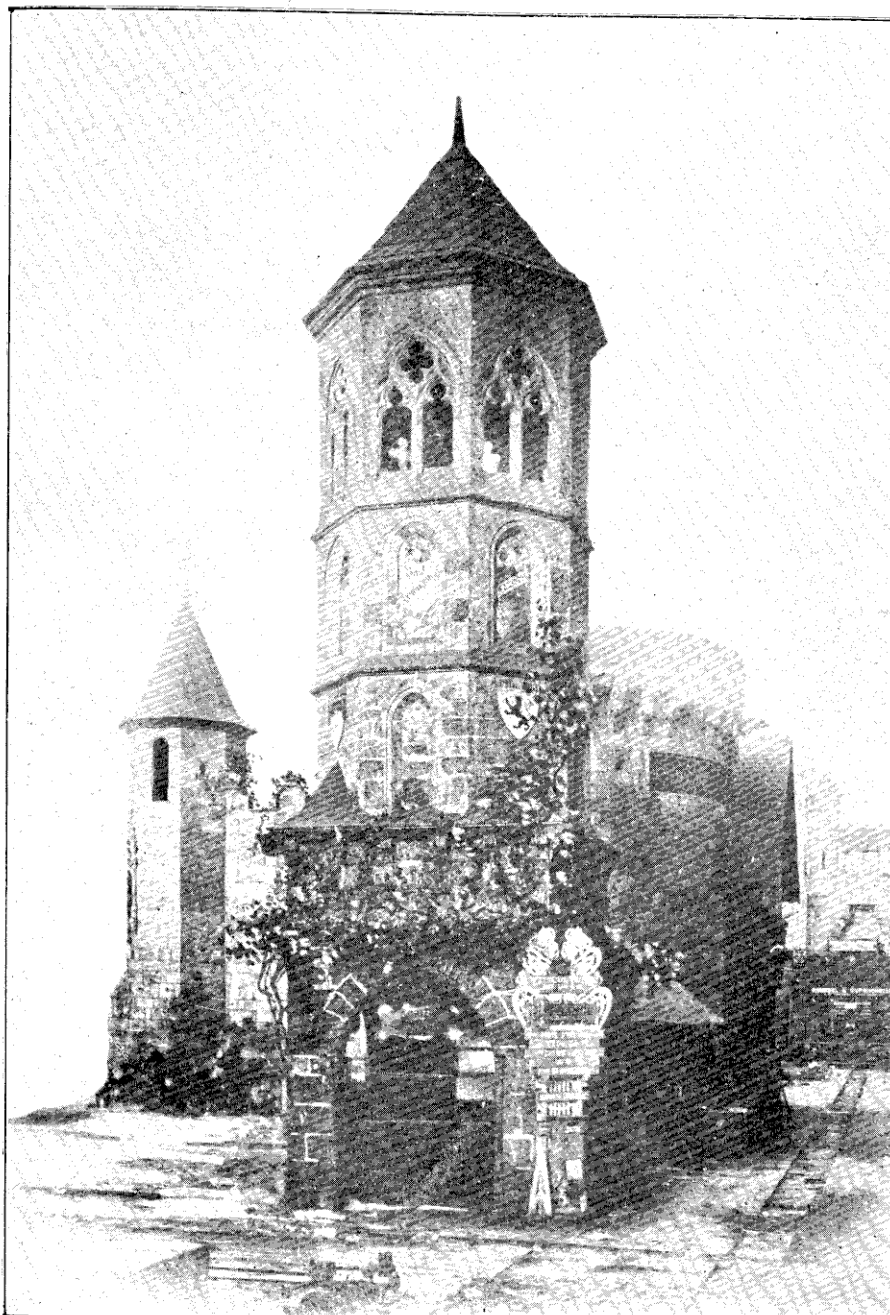
PAVILLON DES CHARENTES

Façade principale. — Le clocher de Cognac, l'entrée du logis de Garde-épée.
Façade de gauche. — Façade de l'abbaye de Chastres.
Façade postérieure. — Une maison de bois et la porte fortifiée de Cognac.

(Architectes : MM. Laffillée et Perrin.)

le premier cacao en France, on a à sa droite le groupe bourguignon, l'Armagnac, les Charentes, l'Anjou; à gauche, Le Nantais, le groupe de

la Seine, les exposants du Midi (Pyrénées-Orientales, Hérault, Aude, le



PAVILLON DE L'ARMAGNAC
Clocher de l'église de Fleurance (Gers).
(Architecte : M. Laffillée.)

Gard, le Languedoc); enfin le chai modèle. Le centre est occupé par l'exposition centennale, et à la suite se dresse un grand pavillon circu-

laire pour le Bordelais. Celui-ci fait face ainsi à la grande salle des fêtes.

Les divers morceaux architecturaux qui ont servi à caractériser chacun des pays de production ont été heureusement choisis. Ainsi, pour la Bour-



PAVILLON DE LA COLLECTIVITÉ DES VINS DE SAUMUR
Fragments d'architecture de la Renaissance angevine.

(Architecte : M. Laffillée.)

gogne, sur l'une des façades du groupe, adossée à un pignon du quinzième siècle, c'est une échauguette en encorbellement de la rue de la Vannerie, à Dijon; puis, dans un angle rentrant, une tourelle de l'hôtel de Vogüé,

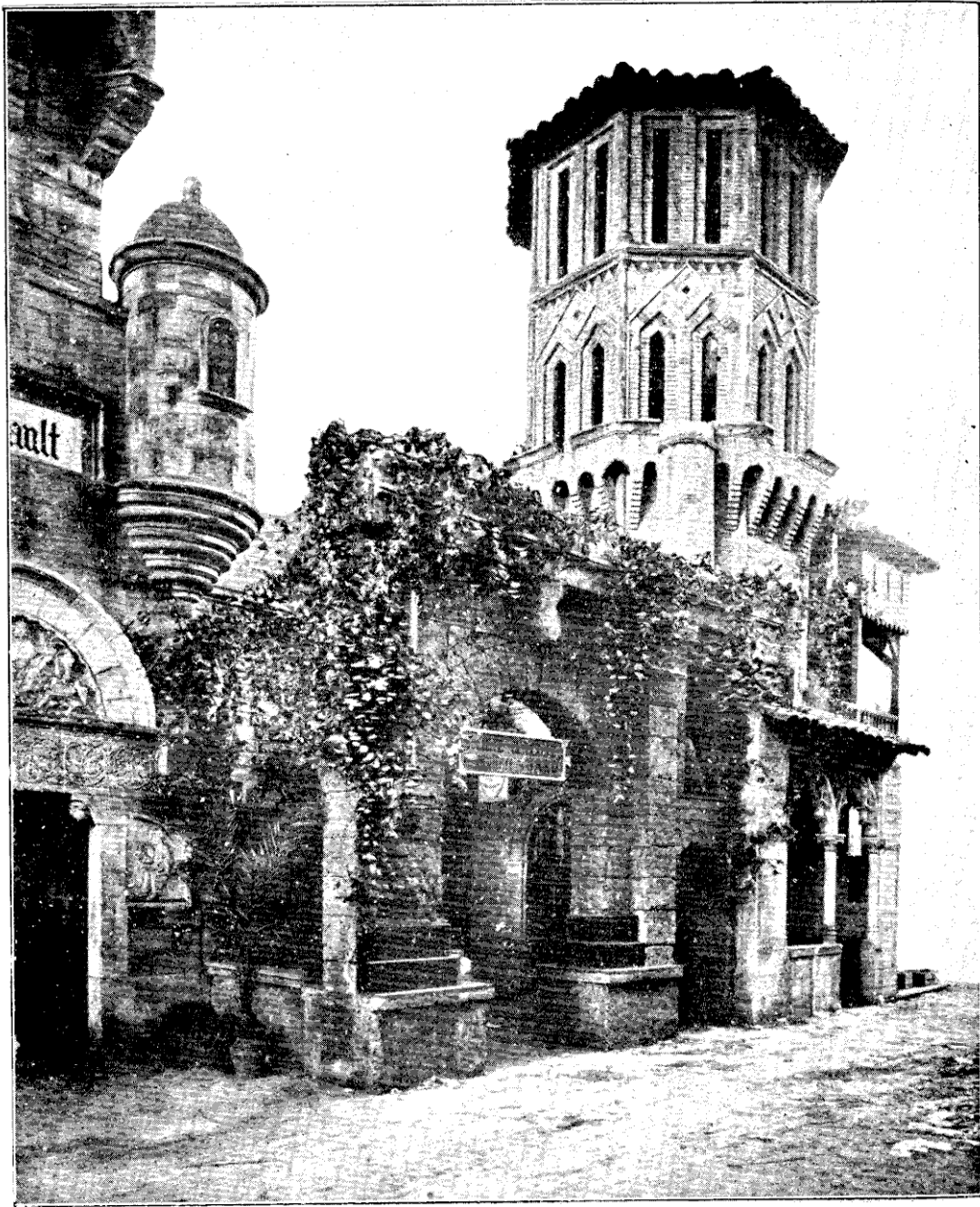
avec un bout d'escalier extérieur du palais ducal. Le tout très exactement reproduit, le plus souvent de grandeur de l'exécution, parfois un peu



PAVILLON DES VINS DE SAUMUR (exposant isolé).
L'hôtel de ville de Saumur.
(Architecte : M. Laffillée.)

plus petit, avec des dispositions très adroites pour la soudure entre eux des motifs provenant des divers édifices.

« D'autres fois, comme sur la façade antérieure de ce groupe, écrit



PAVILLON DU DÉPARTEMENT DU GARD

La porte d'Auguste, à Nîmes.

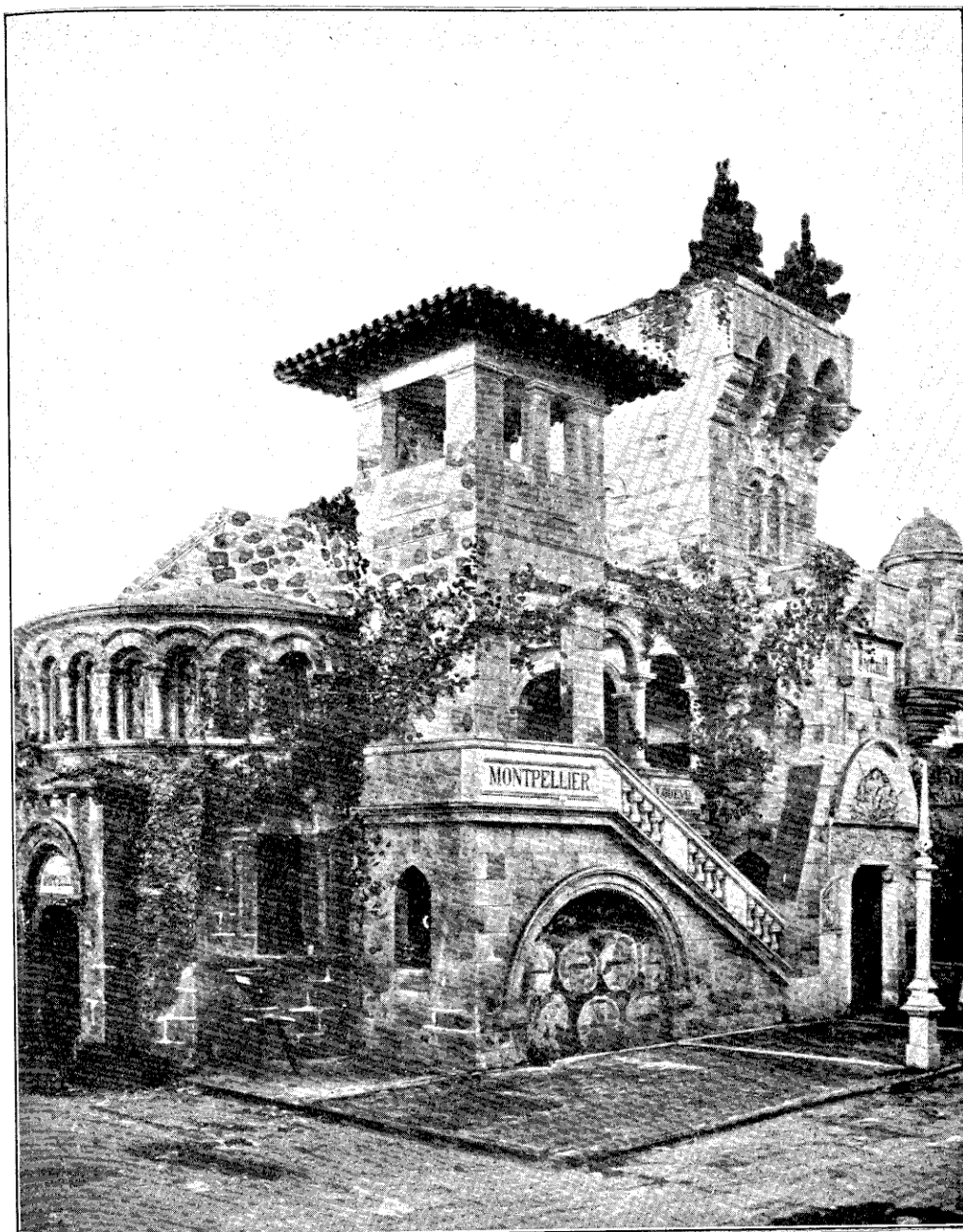
PAVILLON DE LA HAUTE-GARONNE

La tour et le cloître des Augustins, à Toulouse.

(Architecte : M. Laffillée.)

M. L.-C. Boileau, dans une spirituelle causerie publiée par *l'Architecture*,
c'est une bâtisse composée par l'artiste de 1900, mais si gentiment traitée

dans le style du quinzième siècle bourguignon que le petit porche et la



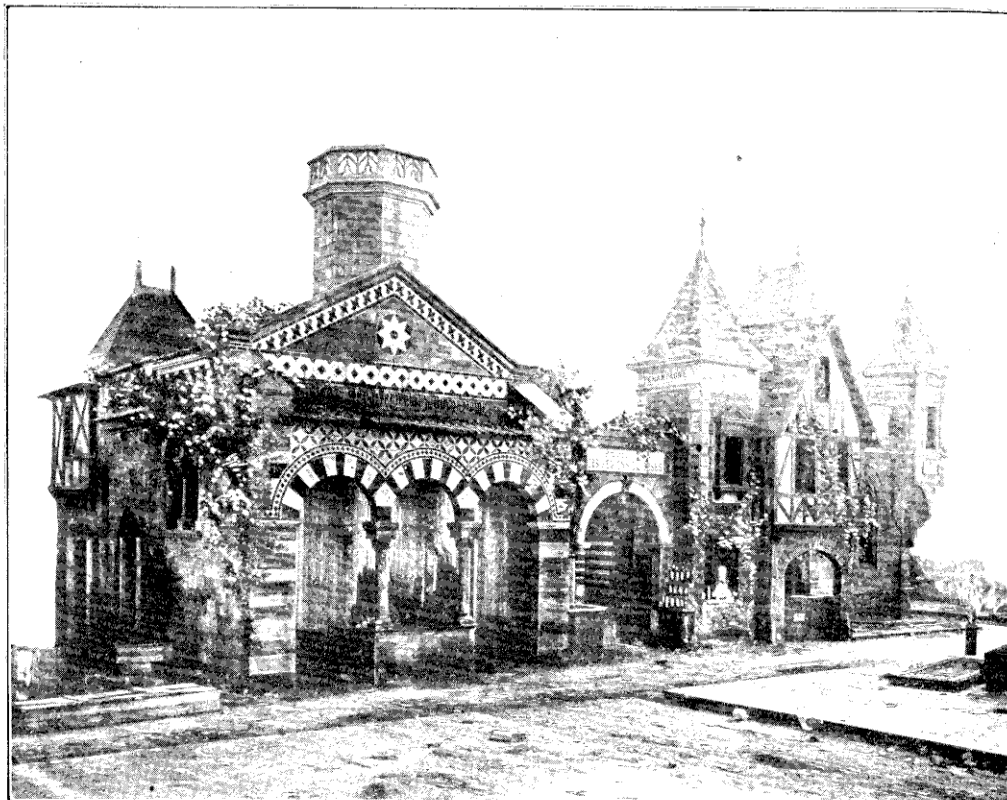
PAVILLON DU DÉPARTEMENT DE L'HÉRAULT

Abbaye de Saint-Guilhem-au-Désert; maisons diverses de Cette, Béziers, Saint-Pons..., la porte de l'église de Maguelonne, la Tour des Pins, à Montpellier.

(Architectes : MM. Laffillée et Carlier.)

niche sur l'angle, pris à des maisons du temps, semblent avoir été conçus pour occuper la place où ils sont. Tout à côté, M. Laffillée y accole une

façade de maison romane dessinée par Viollet-le-Duc et que j'avais remarquée dans une excursion à Cluny, en Saône-et-Loire. En retour viennent quelques travées d'un cloître de Semur, encore données par Viollet-le-Duc dans son *Dictionnaire* : de grandes arcades ogivales divisées par des meneaux et des roses d'un très beau dessin du treizième siècle. On aperçoit, émergeant des toitures, au-dessus des édifices de



PAVILLON DES RÉGIONS DIVERSES

Architecture auvergnate, lorraine, etc.

(Architecte : M. Laffillée.)

Dijon, une tour avec un carillon ; sonneurs : un jacquemart, sa femme et leurs enfants, des statuettes de plomb que l'on rhabille, paraît-il, de temps à autre, avec de véritables vêtements de couleurs voyantes.

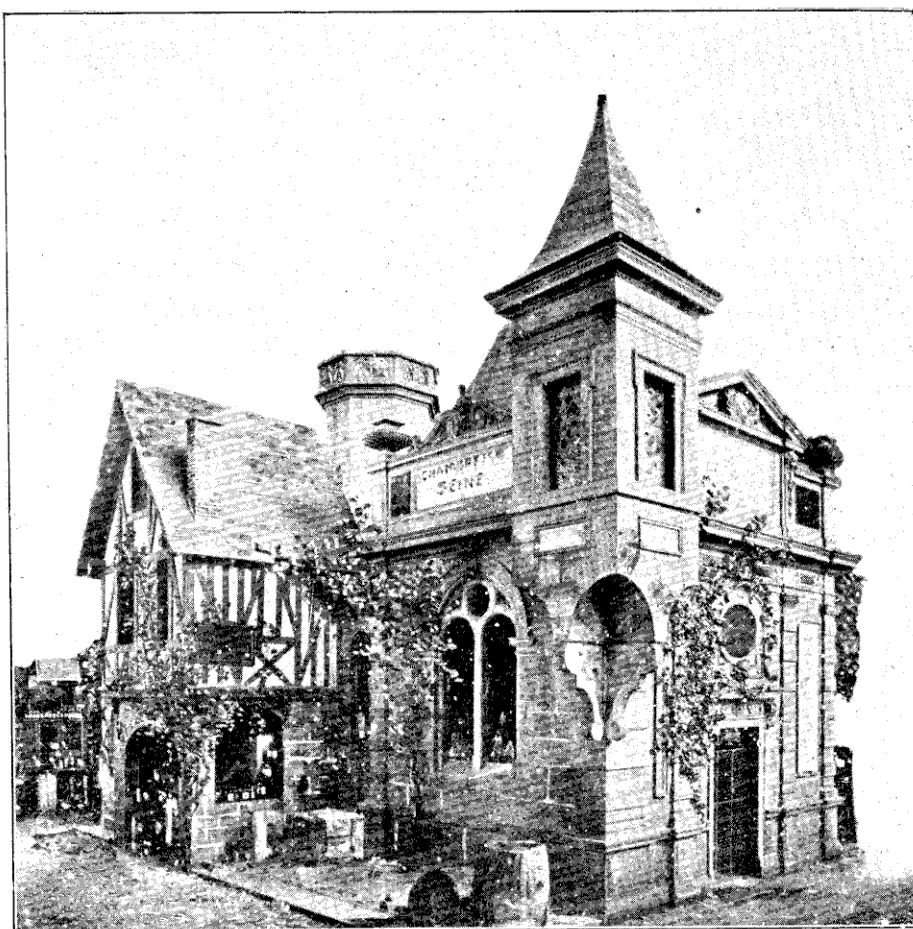
» Voilà, certes, un joli nid pour les dix-sept sociétés qui y exposent les crus du pays : Clos-Vougeot, Beaune, Nuits, Pomard, Corton et cent autres...

» Dans les découpures des fenestragés, sous les ogives, les poutres ou les voûtes des portiques, s'épanouit, touffue, pittoresque et verdoyante une végétation de vigne, artificielle il est vrai, mais très joliment imitée et, à coup sûr, d'un effet décoratif des plus réussis. Les patines des maté-



PAVILLON DU DÉPARTEMENT DE L'AUDE
La porte Narbonnaise, à Carcassonne.
(Architecte : M. Laffillée.)

riaux et leurs accidents de vieillesse sont rendus avec beaucoup d'esprit. Le raccourci des expressions artistiques et leur groupement, joints à l'idée de bien-être qu'éveille le jus authentique de nos treilles nationales, donnent à ces décors d'autrefois un charme spécial, véritablement heureux. C'est aimable, vif et vrai, comme la vieille France. »



PAVILLON DE LA CHAMBRE SYNDICALE DES VINS ET SPIRITUEUX EN GROS
DE PARIS ET DU DÉPARTEMENT DE LA SEINE

Une tourelle de la rue Sévigné, à Paris.
Différents fragments de l'œuvre de Jean Goujon.

(Architecte : M. Laffillée.)

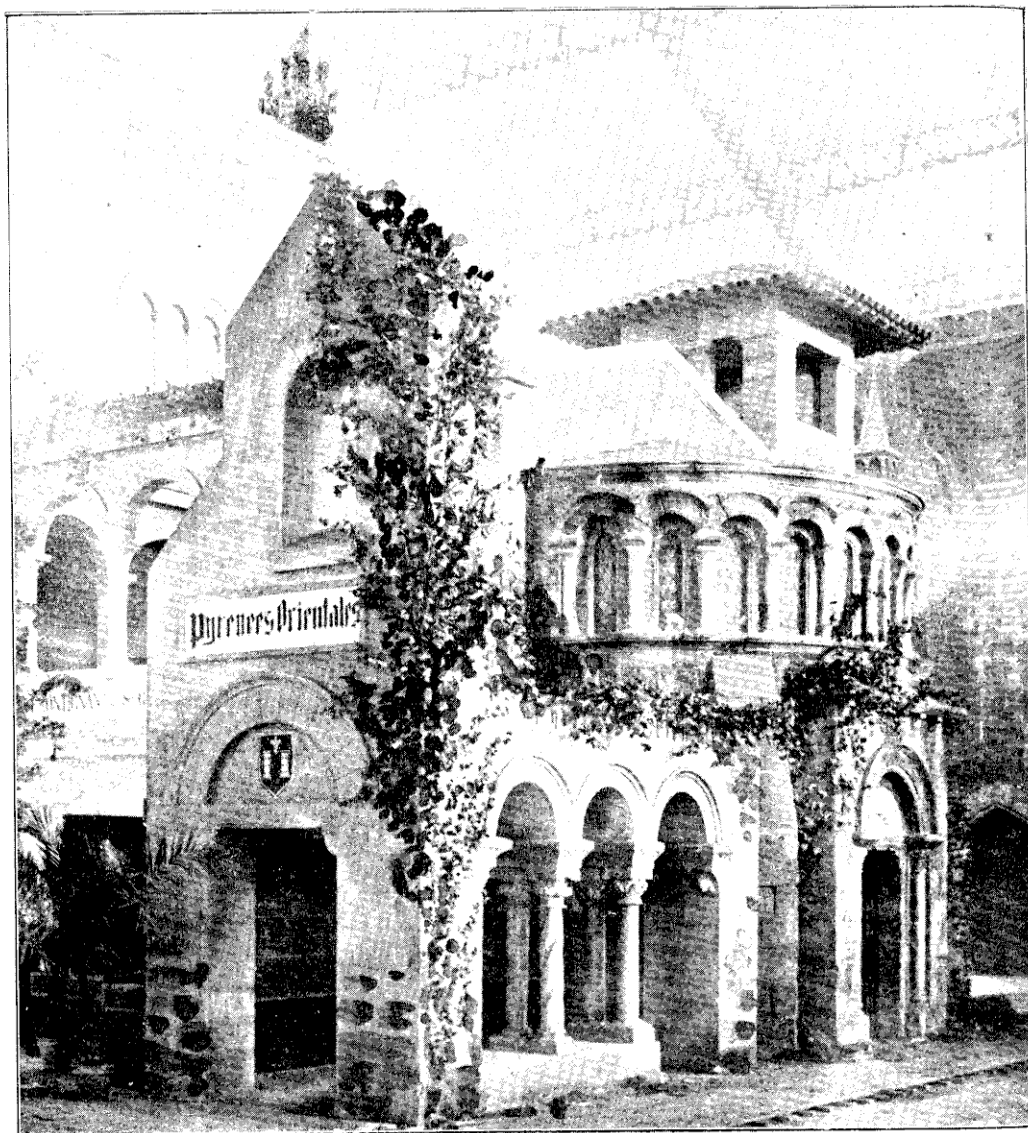
Passons aux Charentes et à l'Armagnac.

A l'angle du groupe, un puits de la Renaissance, qu'un viticulteur a reconstitué en vraie pierre de son pays. Ce groupe contient l'abbaye de Chastres, un clocher de la ville de Cognac, un très joli morceau de façade du logis de *Garde-épée* : du Henri II touchant à la Renaissance, très délicat. On a fait des moulages de toutes les parties sculptées ou mou-



RÉGION DE LA LOIRE-INFÉRIEURE (pavillon d'un exposant isolé).
Un clocher breton.
(Architecte : M. Laffillée.)

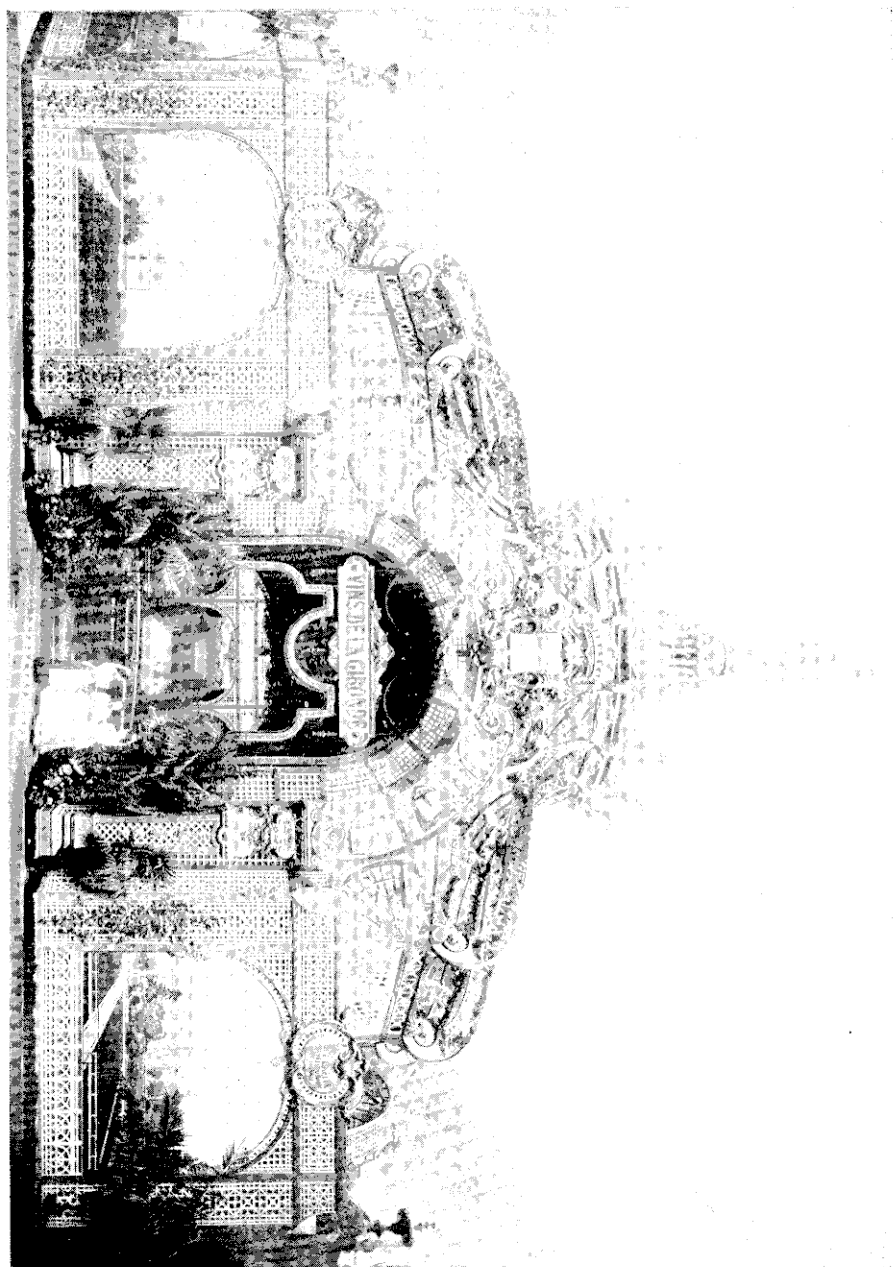
lurées des édifices anciens, et on les a montés, dans l'Exposition, avec un soin, une habileté et une intelligence rares. Le fait est que ces reconstitutions seraient dignes de prendre place dans un musée.



PAVILLON DES PYRÉNÉES-ORIENTALES
Fragments du cloître d'Elne (Pyrénées-Orientales).
(Architecte : M. Laffillée.)

Le logis de *Garde-épée* a la date de 1567 et sur sa porte on lit cette inscription naïve en six lignes : *Le Seigneur — soiet la — garde de — lantree — et de la — sortie.*

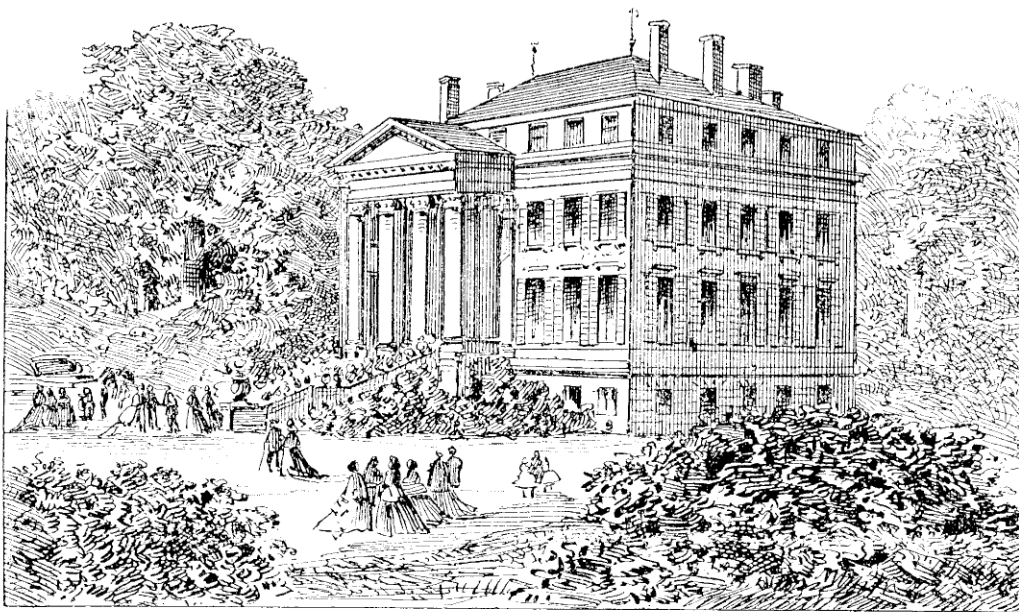
Sur une autre face du groupe se voient de jolis créneaux, très caracté-



PAVILLON DE LA GIRONDE
(Composition de M. Gervais, architecte.)

ristiques, une grande salamandre en bas-relief que les bonnes gens du pays disent la nourrice de François I^{er}, à cause de l'inscription *Nutrisco et extingo* ; puis une vieille maison du quinzième siècle, dont les parties de pans de bois historiés sont encore moulées sur nature ; dans le bas, une vraie boutique et un alambic de l'époque, ce qui prouve qu'il y a déjà bien longtemps qu'on produit, dans cette partie de la France, l'eau-de-vie si renommée.

A la suite, encore une façade romane ; en revenant sur le devant,



VUE DU CHATEAU MARGAUX

une réduction du clocher de Fleurance (Gers), car nous sommes ici dans l'Armagnac. Villes : Condom, Lectoure, etc.

Enfin, un petit chai, composé par l'architecte, avec boutique de dégustation pour vins de Bordeaux, au compte de la Société coopérative de vente des propriétaires-viticulteurs de la Gironde, crus dissidents de la grande exposition bordelaise.

Au bout de la rangée des groupes ci-dessus, un pavillon de M. Bouvet-Ladubay, où l'architecte a copié un coin de l'hôtel de ville de Saumur, architecture de l'Anjou au quinzième siècle.

La région angevine est aussi figurée par un très curieux pavillon tournant, de style Renaissance, monté sur rails circulaires qui permettaient de présenter chaque jour, sur l'allée principale, un des bars installés dans les six faces du pavillon.

Nous passons à l'autre rangée des groupes vinicoles, en commençant du côté de la salle des fêtes.

C'est d'abord un chai supposé pour un propriétaire récoltant 10 000 hectolitres. Installation modèle par M. Simoneton, organisateur. Fosse à vendange, élévateur-noria, fouloir-égrappoir, cuve en ciment pour vin blanc, foudre en bois pour vin rouge, enfin appareils de filtration, pasteurisation, etc.

Voici maintenant quelques étages réduits d'un clocher bâti en brique, à Toulouse.



VUE DU CHATEAU BRANAIRE DUCRÛ

Deux travées d'un cloître du quatorzième siècle et, à côté, un bout de façade romaine, dit *porte d'Auguste*, que l'on voit à Nîmes. Il y a là de bien jolis chapiteaux de pilastres. La reconstitution est faite avec des moulages sur nature.

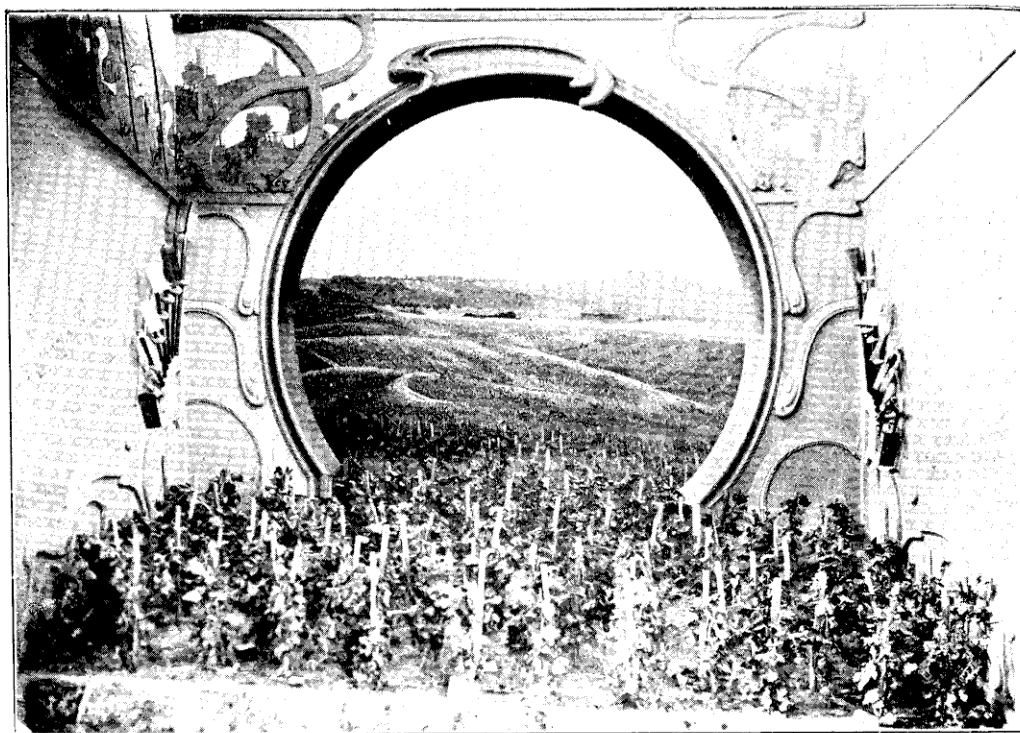
Le groupe comprend, cette fois, des producteurs de la Haute-Garonne, du Gard, de l'Hérault.

Nous passons à la Tour des Pins de Montpellier, à l'abside de la célèbre abbaye de Saint-Guilhem-le-Désert, à une porte romane (celle de l'église de Maguelonne), puis à l'Aude, avec la porte Narbonnaise de Carcassonne; enfin, dans les régions diverses, nous notons un beau coin roman pour l'Auvergne.

Nous voici maintenant tout près de l'entrée de la galerie des machines, — nous arrivons au groupe des Chambres syndicales de la Seine.

Beaucoup de morceaux de la Renaissance, des bas-reliefs de Jean Goujon, une échauguette qui existe près l'hôtel Carnavalet, moulée et reconstituée.

Enfin, le clocher breton en tête de cette rangée de groupes, une très jolie composition de M. Laffillée dans le genre Henri III ou Henri IV, à l'instar du clocher de Roscoff, traitée dans le style local parfaitement interprété, rendue dans toutes les règles comme une construction de granit.



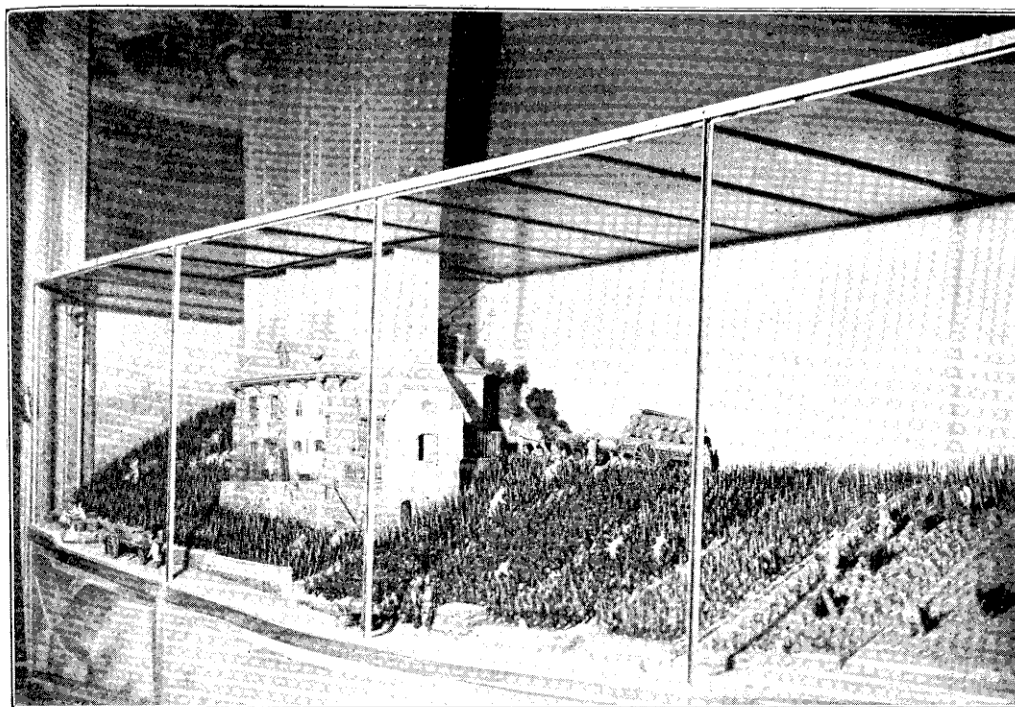
PANORAMA D'UN VIGNOBLE CHAMPENOIS

On a remarqué la tourelle accolée à la grosse tour, complément logique des clochers du bon vieux temps. Ce morceau nous rappelle nos vignobles de l'Ouest, nantais et vendéens.

« L'architecture des pays vignobles, conclut M. L.-G. Boileau résumant ses impressions sur toutes ces constructions, est spirituelle, surtout ingénieuse, avec des trouvailles charmantes, à toutes les époques de l'art français, aussi bien au onzième siècle qu'au moyen âge, que pendant la Renaissance et dans les siècles suivants. Je ne crois pas qu'on rencontre, dans d'autre pays où l'on ne boit pas de vin, des formes aussi aimables, si bien adaptées à une construction intelligente et rationnelle.

» Les reconstitutions de M. Laffillée sont consciencieuses, vues avec

des yeux d'artiste, bien dans le caractère. Des motifs heureusement choisis, groupés avec art, liés par des morceaux composés de toutes pièces avec une adresse remarquable. M. Laffillée descend vraisemblablement d'une lignée de bons buveurs des crus français. Il a peut-être oublié ses ancêtres, mais leur sang n'en coule pas moins dans ses veines et revivifie incessamment sa verve. »



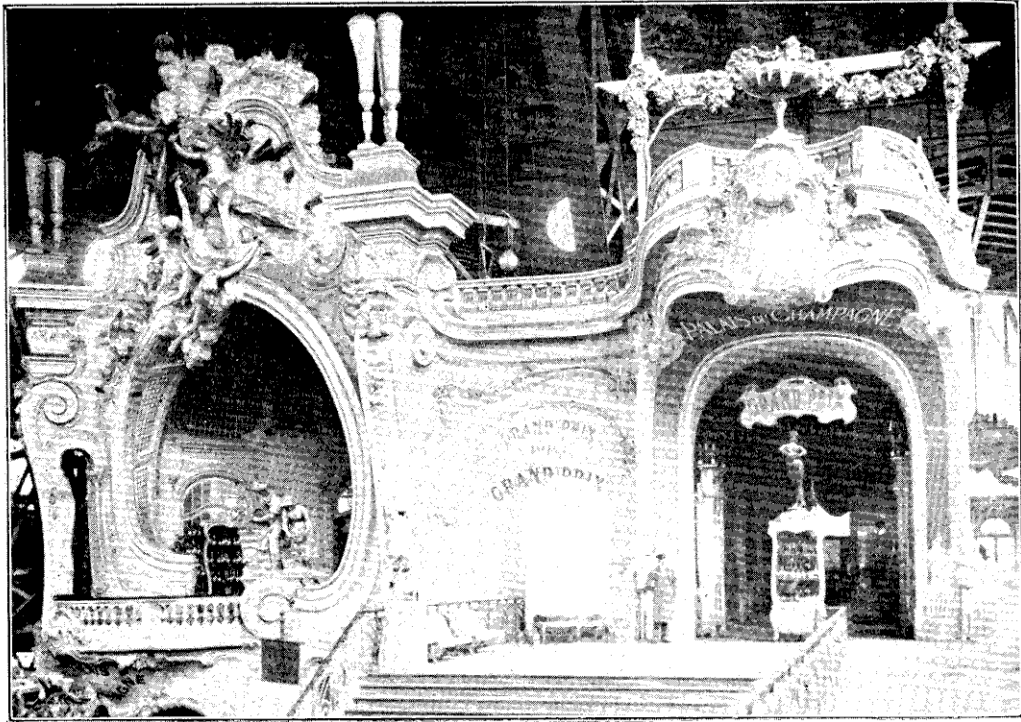
PANORAMA D'UN VIGNOBLE CHAMPENOIS
Culture de la vigne en Champagne (maquette au 1/10^e).

M. Gervais avait construit pour le vin de Bordeaux, né sous un ciel méridional, boisson du foyer aussi bien que des fêtes, un kiosque léger à quatre arceaux, de forme circulaire, construit en treillage de fer, devant l'entrée de la salle des fêtes. Les colonnettes sont entrelacées de pampres et de raisins artificiels. Le kiosque est de forme polygonale ; sur sa couverture des tiges s'élancent en courbes élégantes, entrelacées de couronnes de verdure. L'enceinte est percée de quatre entrées identiques ornées de draperies de velours rouge. La couleur générale de l'armature est, du reste, symbolique : elle est lie de vin. Au couronnement qui s'étend sur tout le pourtour, les noms des grandes régions viticoles du Bordelais avec les armes de chaque ville.

Sur chaque face du polygone on aperçoit la vue des principaux châ-

teaux. La façade est peinte, soit de profil, soit de face, avec une perspective plus ou moins étendue sur le paysage.

Ceux qui pénètrent dans le pavillon, d'un seul coup d'œil circulaire, voient les vignobles de la Gironde se présenter selon leur groupement réel dans les quatre panoramas qui se déroulent à l'intérieur du pavillon. L'un des tableaux représente le Médoc ; l'autre le Blayais, le Bourgeais et le Libournais ; le troisième les Graves, le Sauternais et les côtes qui



PAVILLON DU SYNDICAT DU COMMERCE DES VINS DE CHAMPAGNE
(Composition de M. Kalas, architecte.)

produisent des vins similaires ; enfin, le quatrième panneau représente la ville de Bordeaux.

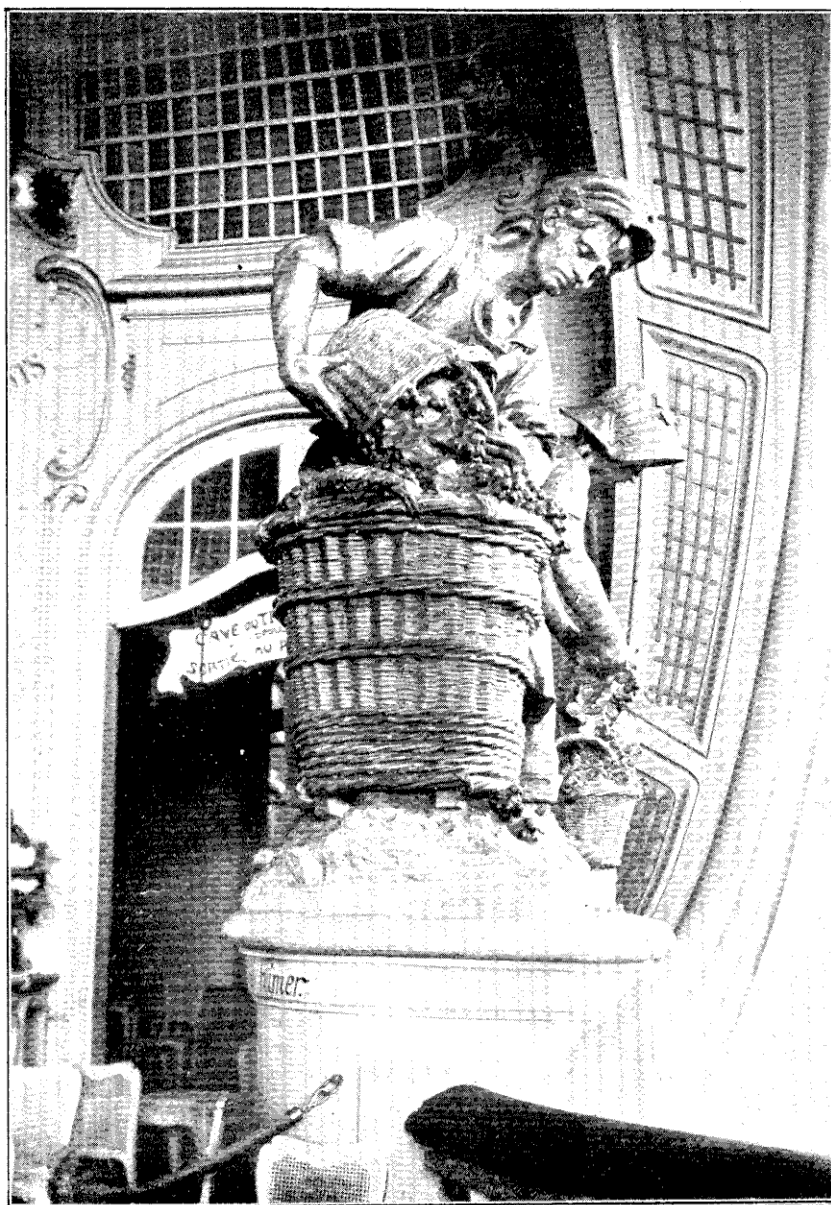
Au devant, des bouteilles disposées avec art permettent de connaître les noms des crus qui se trouvent en face dans les contrées représentées sur les tableaux.

Un beau plan en relief des vignobles girondins, et placé au centre du pavillon, offre le moyen de se rendre un compte plus exact de la topographie des diverses régions viticoles du département.

Enfin, des comptoirs de dégustation, installés dans les portes latérales, offrent l'occasion de faire une étude des produits de tous les crus.

Dans le coin gauche, près de la salle des fêtes, monte du sol jusqu'au

faite comme une énorme envolée de mousse, un motif rocaille Louis XV représentant l'apothéose du vin de Champagne ; au-dessous, une sorte de



PAVILLON DU SYNDICAT DU COMMERCE DES VINS DE CHAMPAGNE
(Composition de M. Peynot, statuaire.)

voûte crayeuse fait songer aux caves champenoises. A droite, une construction spéciale pour la cidrerie et, derrière, celle de la brasserie.

« Vous voudriez que je m'appesantisse sur les données architectoniques

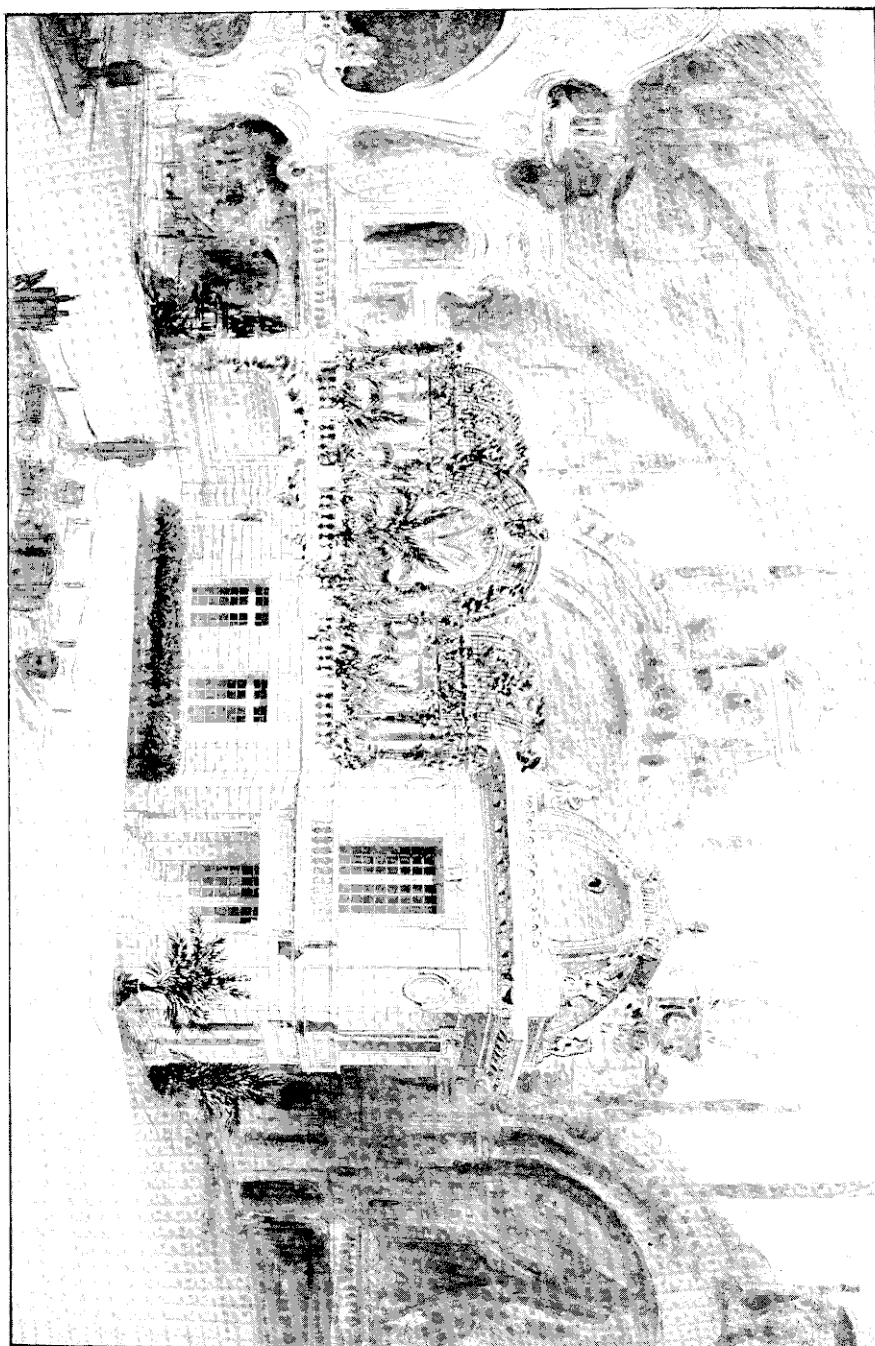
du pavillon du champagne, écrit M. L.-C. Boileau, que je cherche une ordonnance, des formes logiquement construites, une pondération savante des divers éléments du décor ! Fi donc ! on me croirait un fâcheux personnage !

» La composition mousse ; il suffit que ce soit dans des nuances passant du verdinet le plus tendre à la crème légèrement rosée. Les lignes sont cascadeuses, les encorbellements délirants : c'est bien ! Le flot s'élève avec des rondeurs qui s'étalent au-dessus de la galerie du premier étage, s'élève encore sous le grand arc de la galerie des machines avec des silhouettes dissymétriques ; le statuaire, M. Peynot, met sur les fonds gondolés des figures de femmes souples, hardies, échevelées, autour d'une gigantesque bouteille ; le bouchon saute ; on le voit plus haut, suspendu dans l'espace : c'est absolument parfait !

» Un escalier intérieur donne accès au premier étage d'abord à une salle où se voient des modèles à petite échelle représentant la culture de la précieuse vigne à ses différentes phases et un diorama représentant la vigne de Verzenay, un clos renommé entre Reims et Épernay, qui se chauffe au soleil levant, comme un vert lézard, à l'instar de la vigne de Pierre Dupont. C'est ensuite la loggia d'honneur où se trouve le comptoir de la dégustation. Sur de grands tableaux de marbre incrustés dans les trumeaux sont inscrits en lettres d'or les noms déjà légendaires que l'on connaît, ces noms des grandes marques qui traverseront les siècles à venir aussi bien que ceux des hommes de génie, empereurs, savants ou artistes illustres. A côté, la mention des principales nations clientes : Angleterre, Russie, Allemagne, Belgique, Autriche, Hollande, États-Unis. La décoration sculptée est de Julien, le diorama de Deconchy, les décorations murales de Tollaud et Riom ; le groupe qui représente, sur la balustrade de la loggia, un vigneron et une vigneronne au-devant d'une cuve remplie de raisin, est de M. Peynot.

» Le pavillon occupe 500 mètres superficiels. Vu de près, il apparaît tout à fait grandiose. L'étude en était difficile à cause des pieds des fermes et des grands arcs métalliques qu'il a fallu dissimuler. MM. Bègue et Kallas se sont tirés avec honneur de leur programme. »

Le vin de Champagne était représenté d'une façon non moins gracieuse et plus distinguée par le pavillon Louis XVI de la maison Moët et Chandon. Ce ravissant édifice, d'un style très pur, simple, élégant et de bon goût, dû au maître architecte M. Frantz Jourdain, était orné de médaillons, de bas-reliefs enguirlandés, de groupes d'Amours du plus séduisant effet. Sur la terrasse, une treille fleurie est décorée de verdure. A l'intérieur, des bouteilles de toutes dimensions, des modèles de vignes



PAVILLON DE MM. CHANDON ET C^e, SUCCESEURS DE MOÏT ET CHANDON
(Architecte : M. Franz Jourdain.)

et des documents précieux sur l'histoire du vin de Champagne, le tout dans une installation à la fois confortable et très artistique.

Au flanc nord se trouvait accroché, comme un large décor, montant jusqu'au-dessus de la galerie, un portique sur lequel se détachait l'intérieur d'un vieux laboratoire de distillation. En bas, tous les alambics, grands et petits, se trouvaient réunis, tandis que le premier étage était occupé par de nombreuses vitrines où se trouvaient rangées quantité de bouteilles de liqueurs.

Les visiteurs ont été vivement intéressés par cette organisation très pittoresque et ont passé de longues heures à étudier cette partie de l'Exposition, non seulement à cause de ses monuments, mais aussi pour la diversité des produits qu'on pouvait leur offrir.



TABLE DES MATIÈRES



AVANT-PROPOS.	9
I. — Mesures restrictives de la liberté de la culture de la vigne.	17
II. — Interdiction de fumer les vignes.	23
III. — Les vignerons. — Salaires. — Travail à la tâche. — Contrat de complant.	27
IV. — La culture de la vigne. — Epoque et prix des façons.	37
V. — Le ban de vendange.	41
VI. — Les insectes ampélophages exorcisés	47
VII. — Souffrait-on les vignes au douzième siècle?	49
VIII. — Superficie des terres plantées en vignes à diverses époques. — Production.	53
IX. — Valeur des terres plantées en vignes à diverses époques.	55
X. — Les pressoirs. — Les pressoirs banaux.	57
XI. — Les crus anciennement renommés et le prix des vins à diverses époques.	67
XII. — Le régime fiscal.	75
XIII. — Privilèges protectionnistes des villes.	79
XIV. — Les crieurs de vins. — Les jurés-vendeurs. — Les courtiers-gourmets, piqueurs de vins.	83
XV. — Les marchands de vins taverniers.	89
Conclusion.	93
Plan d'installation des Classes 36 et 60.	94
Organisation de l'Exposition des vins et eaux-de-vie de 1900 au point de vue architectural.	95



SAINT-CLOUD. — IMPRIMERIE BELIN FRÈRES
