

LES PORTE -GREFFES

1 Conditions que doivent remplir les porte-greffes

Les porte-greffes que l'on emploie pour le greffage de la vigne doivent remplir les conditions suivantes :

a) *Présenter une résistance suffisante au phylloxéra*

L'insecte, par ses piqûres, provoque sur les racines la formation de *nodosités* et de *tubérosités*, dont le nombre est généralement plus élevé chez les vignes européennes que chez les vignes américaines.

Ces dernières offrent aux piqûres une résistance variable mais qui aide le plus souvent à surmonter la maladie.

b) *Bien s'adapter aux sols auxquels on les destine*

D'une façon générale, les cépages américains se développent difficilement dans les terres calcaires. Ils y souffrent souvent de la *chlorose*, maladie qui se manifeste par un affaiblissement de la végétation et par la coloration jaunâtre et blanchâtre des feuilles. Le calcaire est d'autant plus nocif qu'il est plus divisé et plus dur. Son action chlorosante, qui est accrue par la présence de la silice, est au contraire beaucoup plus faible dans les sols secs et argileux.

c) *Avoir de l'affinité pour les greffons qu'ils portent*

Cette affinité est indispensable pour que le pied greffé puisse se développer normalement. Elle se manifeste par la disparition rapide du bourrelet provenant de la soudure.

d) *Avoir une vigueur suffisante*

Elle doit être assez grande pour assurer une bonne fructification du greffon, mais si elle est insuffisante ou exagérée, elle risque de le rendre infertile.

e) *Posséder une grande facilité de reprise au bouturage et au greffage*



Classification des principaux porte-greffes

On distingue

Les porte-greffes américains purs

Les hybrides américo-américains
 franco-américains

L'**hybridation** consiste à féconder la fleur d'une variété de vigne avec le pollen d'une autre variété. Le cépage obtenu s'appelle *un hybride*

Ainsi, les hybrides américo-américains proviennent du croisement des variétés américaines, tandis que les hybrides franco-américains résultent du croisement de variétés européennes, soit avec des hybrides américains, soit avec des plants américains purs.

On dit qu'un hybride est *binaire* lorsqu'il provient du croisement de deux cépages. On le nomme alors en inscrivant successivement le cépage femelle et le cépage mâle, et en les séparant par le signe x

Exemple *Riparia x Rupestris*

Le nom de l'hybride est suivi parfois de celui du viticulteur qui l'a obtenu ,

Exemple *Mourvèdre x Rupestris de Couderc*

Les hybrides *ternaires* sont obtenus par le croisement d'un hybride binaire et d'un cépage .

Exemple : *Riparia-Rupestris x Cordifolia*

Préparation des porte-greffes

Les porte-greffes sont récoltés dans le courant de novembre après la chute des feuilles et conservés pendant tout l'hiver *dans le sable*. Au printemps, quelques jours avant leur emploi, on les retire du sable et on les lave à grande eau. Puis on plonge leur pied dans l'eau pendant une heure ou deux jusqu'à ce que le liquide suinte à l'autre extrémité.



RECOLTE ET PREPARATION DES GREFFONS

On peut récolter les greffons soit avant les grands froids, soit après l'hiver, avant qu'ils n'entrent en végétation. On les conserve dans le sable ou dans des caves, et quelques jours avant de les utiliser, on les lave et on les plonge dans l'eau comme les porte-greffes.

Les greffons doivent être prélevés sur des ceps fertiles à fructification régulière, à bonne maturité, et dont les raisins soient bien conformés sans être trop serrés.

PRATIQUE DU GREFFAGE

Le greffage peut s'effectuer *sur place* ou *sur table*, à l'atelier. Ce dernier procédé est de beaucoup plus employé.

Après l'opération, on met les greffes en pépinière et on les plante au printemps suivant.

On distingue

- La greffe anglaise
- Les greffes en fente
- La greffe en écusson

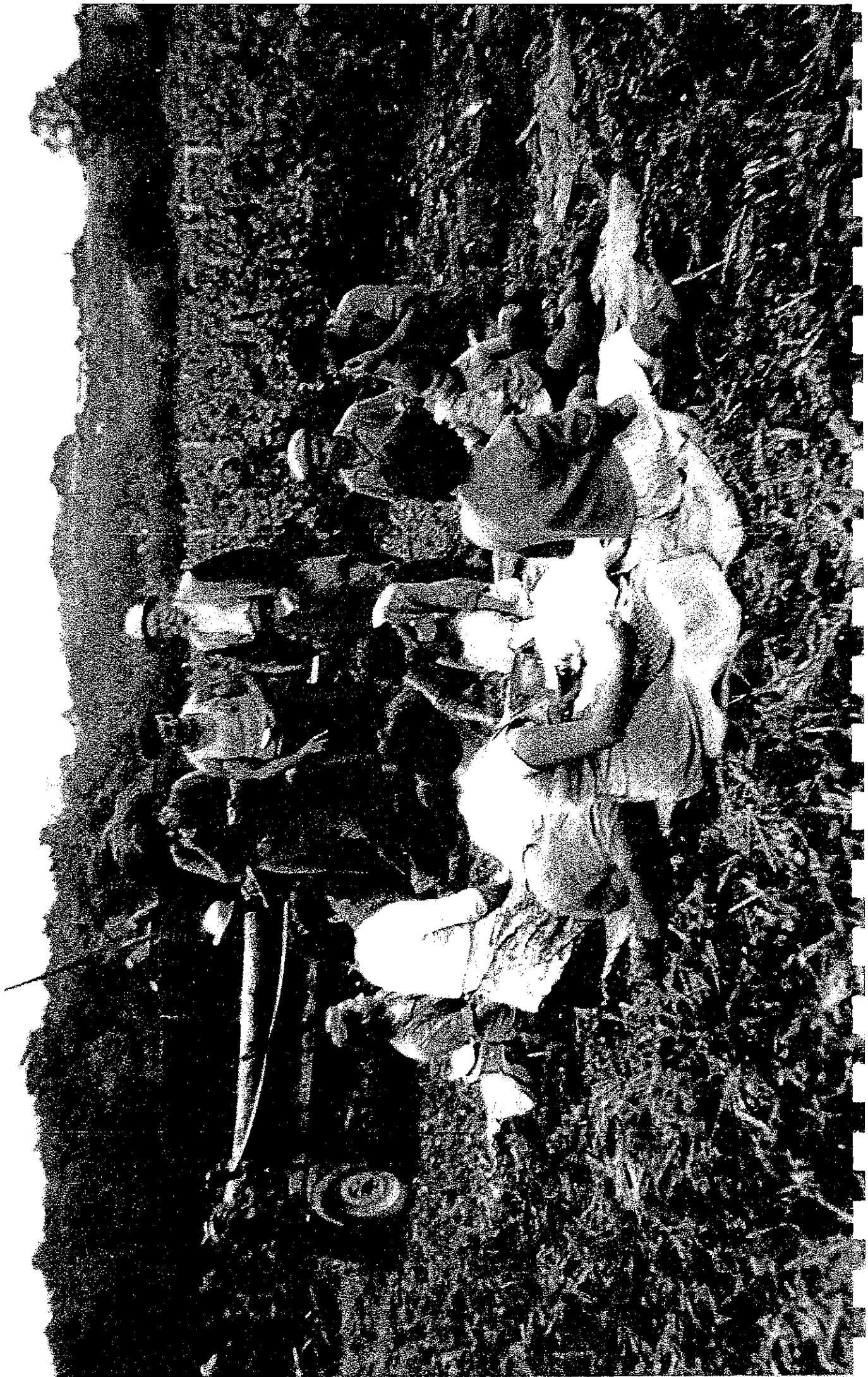
La greffe anglaise

On taille en biseau deux sarments de même diamètre (porte-greffe et greffon). Puis, au tiers de chacun des biseaux, on effectue, à l'aide du greffoir une entaille verticale profonde de 5 à 6 mm. Enfin on assemble étroitement les deux sections en veillant à ce que la languette de chacune d'elle pénètre bien dans la fente opposée.

Les bourgeons du porte-greffe doivent être supprimés, et on ne conserve qu'un œil sur le greffon. Il est important que la section du porte-greffe soit faite dans la direction du dernier œil supprimé, et celle du greffon du côté de l'œil conservé.

Les greffes en fente

- a) *la greffe en fente simple* se pratique comme celle des arbres fruitiers.
- b) *la greffe en fente pleine*: le porte-greffe et le greffon sont de même diamètre. Le premier est fendu en son milieu, et le second taillé en forme de coin. Les écorces des deux rameaux coïncident donc de chaque côté.
- c) *la greffe en fente à cheval* est l'inverse de la greffe en fente pleine. Le sujet est taillé en coin et on le fait pénétrer dans une fente pratiquée à la partie inférieure du greffon.
- d) *Les greffes de côté* greffe de Cadillac et greffe Gaillard.



La greffe en écusson

Cette greffe est très peu employée en viticulture.

SOINS À DONNER AUX GREFFES

Ligature

Sans être indispensable, la ligature des greffes est à recommander, car les deux rameaux risqueraient de se séparer avant que la soudure soit faite.

On emploie généralement le raphia après l'avoir humecté légèrement pour l'assouplir, pour permettre à l'air de circuler, on laisse entre chaque tour une distance de trois à quatre millimètres.

Stratification

Elle a pour but d'activer la formation du tissu de soudure et de faciliter la pousse des racines. Elle s'effectue le plus souvent dans une couche de sable frais et sa durée est de trois à quatre semaines.

MISE EN GREFFE DES PÉPINIÈRES

La pépinière est un terrain où les jeunes greffes sont cultivées provisoirement jusqu'à leur plantation définitive.

Le sol doit être bien ameubli, on le défonce à la bêche avant l'hiver à une profondeur de 50 cm et on applique en même temps une fumure comprenant par are :

600 kilos de fumier bien décomposé
8 kilos de super phosphate
4 kilos de sulfate de potasse

Un nouveau bêchage précède la mise en pépinière qui s'effectue en avril ou en mai.

Les plants sont disposés à 8 ou 10 cm les uns des autres, sur des lignes espacées de 40 à 50 cm. Ils sont ensuite recouverts de terre sur une épaisseur de 1 à 2 cm.

On effectue de fréquents binages pour ameublir la surface du sol et pour faire disparaître les mauvaises herbes.

Pour prévenir les maladies cryptogamiques, et en particulier le mildiou, on sulfate les jeunes pousses trois ou quatre fois avec une solution de sulfate de cuivre. Pour les protéger contre l'oïdium, on effectue deux ou trois soufrages.



ÉTABLISSEMENT D UN VIGNOBLE

PREPARATION DU SOL

La préparation du sol comprend, outre un nivellement et un drainage éventuel, un défoncement et une fumure.

1 Défoncement

Il s'effectue au commencement de l'hiver à une profondeur de 50 à 60 cm.
Le sous-sol ne doit être amené à la surface que dans eux cas :

S'il est de même nature que le sol

S'il se compose de terre riche en éléments fertilisants

Le défoncement peut être exécuté à bras ou à la charrue. Le premier procédé donne d'excellents résultats mais il est long et coûteux.

Dans le second cas, la charrue peut être tirée par un attelage ou mue par un treuil

On peut employer, à la rigueur, une forte charrue ordinaire qu'on fait suivre d'une charrue fouilleuse, mais, autant que possible, il est préférable d'utiliser des défonceuses spéciales à flèche de relevage ou à bascule.

Fumure

La fumure enfouie au moment du défoncement s'appelle **fumure de fond**. On applique par hectare 50 à 60 tonnes de fumier, auquel on ajoute 1 000 kilos de scories si le sol n'est pas calcaire ou bien 800 kilos de super phosphate de chaux dans le cas contraire.

PLANTATION

Dans les régions tempérées où le sol est léger et sain, la plantation peut se faire en automne, mais dans les contées trop froides, à sol humide et compact, il est préférable de planter au printemps.

Après avoir nivelé le terrain par un hersage, on effectue le tracé de la plantation au moyen d'un cordeau ou d'un rayonneur.

L'écartement entre les plants varie :

avec le climat

il est plus faible dans les régions humides que dans les régions sèches.

avec la nature du sol :

il est d'autant plus grand que le sol est moins fertile



avec la nature du cépage :

on donne plus d'espace aux variétés vigoureuses .

avec le système de taille :

les gobelets sont rapprochés davantage que les cordons .

avec le mode de culture :

pour la culture à bras, il suffit d'un écartement d'un mètre entre les lignes.

pour la culture à la charrue, il faut compter 1,50 m

La meilleure forme à employer est la plantation en quinconce, qui permet d'effectuer les labours en trois directions, mais on peut pratiquer aussi la plantation *en ligne* ou *en carré*.

On doit, autant que possible, orienter les lignes dans la direction nord-sud. C'est celle qui permet aux ceps de profiter le mieux du soleil.

La mise en place s'effectue de la façon suivante : chaque greffe dont on a, au préalable, *habillé* les racines est placée dans une fosse cubique de 25 à 30 cm de côté. On dresse la tige contre un échalas de soutien, et on étale les racines sur un petit monticule de terre ménagé au fond de la fosse de telle sorte que la soudure de la greffe se trouve au niveau du sol.

On recouvre les racines de 10 cm de terre fine que l'on tasse avec le pied, puis on achève de combler la fosse ; la pousse qui émerge doit être entourée d'une petite butte de terre..

On peut planter environ 300 greffes par jour.

SOUTIEN DES PAMPRES

Les pampres sont soutenus au moyen d'échalas et de treillages. Les échalas ont une hauteur moyenne de 1,60 m. On les aseptise en les plongeant pendant une quinzaine de jours dans une solution de sulfate de cuivre à 8% .

Les treillages sont formés de trois à quatre fils de fer tendus sur des *piquets*. Ces derniers, qui peuvent être en bois ou en fer, sont plantés de 6 m en 6 m.

LA TAILLE DE LA VIGNE

La taille a un double rôle. Elle sert :

à améliorer et régulariser la production des fruits
à donner aux ceps la forme et le développement désirable.

On distingue deux sortes de taille :

La taille sèche

La taille en vert



PRATIQUE DE LA TAILLE

On coupe le plus souvent les sarments par une section oblique effectuée à l'opposé du dernier œil conservé et à 2 ou 3 cm au-dessus de lui.

Le vieux bois ne doit pas être complètement rasé mais sectionné un peu au-dessus de l'empattement.

Les instruments les plus employés sont : la serpette, le sécateur ordinaire ou le sécateur à deux lames tranchantes.

Principales formes de taille

Ce sont : les formes en cordon, les formes en gobelet, les formes en espalier.

Quelle que soit la forme adoptée, on ne commence à l'établir que dans la troisième année qui suit la plantation.

a) *La taille en cordon* : on dispose dans un même plan les rameaux de chaque cep et on leur fait prendre à tous la même direction : verticale, oblique ou horizontale.

Les cordons peuvent être obtenus par plusieurs procédés dont les principaux sont : la taille du docteur Guyot, la taille de Royat, et la taille de Sylvoz.

Taille du docteur Guyot (taille mixte à cordon annuel)

Pendant les trois premières années, on obtient successivement :

un sarment que l'on taille à un œil

un sarment que l'on taille à deux yeux

deux sarments : l'un taillé à deux yeux est *lecourson*,

l'autre taillé à 6 ou 7 yeux est le *long bois* ou *branche fruitière*

Cette dernière est étendue horizontalement à 15 ou 20 cm au-dessus du sol, puis attachée à un fil de fer. Par la suite, chaque année, on conserve un long bois destiné à produire des fruits, et un courson taillé à deux ou trois yeux devant fournir le long bois de l'année suivante.

Taille de Royat (taille en cordon unilatéral et permanent)

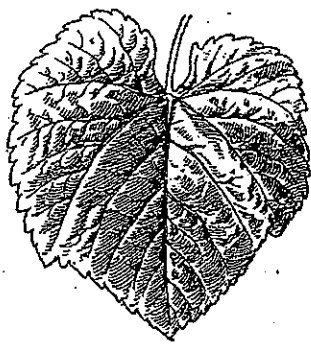
Le sarment obtenu la troisième année est couché horizontalement à 50 cm au-dessus du sol, de telle manière que les bourgeons soient dirigés les uns vers le haut et les autres vers le bas. On supprime alors les jeunes pousses placées en-dessous du cordon, sauf la dernière qui servira de prolongement.

Les yeux situés sur la partie verticale du cep doivent être aussi supprimés. L'année suivante, les rameaux supérieurs sont taillés à deux yeux, tandis que le sarment de prolongement est rabattu à une longueur de 50 cm sur un œil situé en dessous. Les autres bourgeons inférieurs sont supprimés.

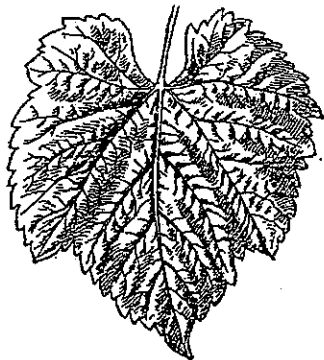
Par la suite, les coursons supérieurs donneront deux sarments dont on ne conservera que le plus bas, taillé à deux yeux. On continuera, chaque année, à allonger le cordon jusqu'à ce qu'il ait rejoint le cordon suivant.

Taille de Sylvoz

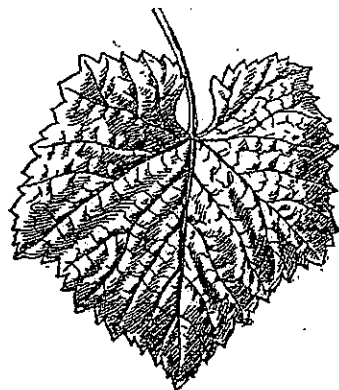
C'est une taille à long bois très employée dans l'Isère et dans la Savoie. On laisse la souche s'élever jusqu'à une hauteur de 1,20 m puis on l'étend horizontalement sur un fil de fer, les longs bois sont **arqués** dans la direction du sol et palissés. L'un des rameaux situés à leur base est utilisé chaque année pour refaire la **branche à fruits**. Cette disposition permet de protéger la vigne contre les gelées blanches de printemps.



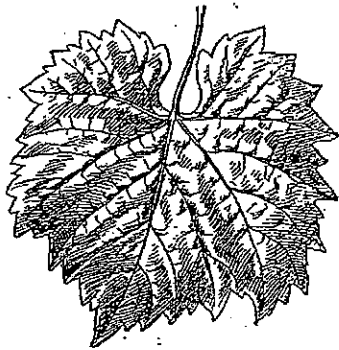
Berlandieri Rességuier.



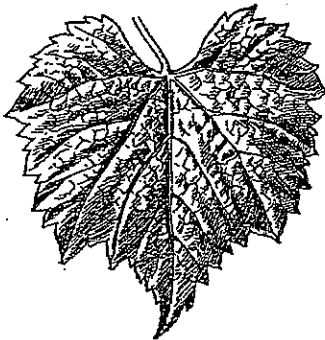
Berlandieri x Riparia.



Chasselas x Berlandieri.



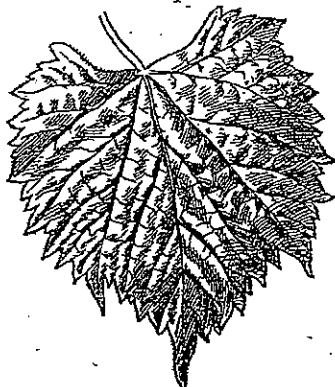
Mourvèdre x Rupestris n° 1202.



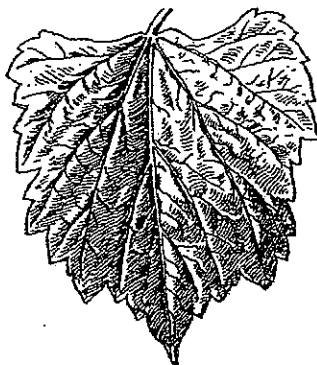
Riparia x Rupestris n° 3309.



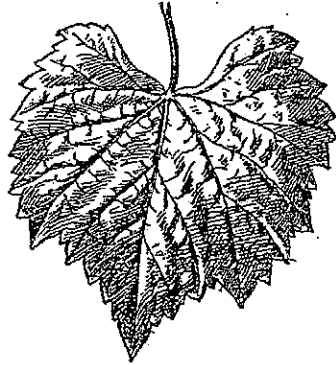
Solonis.



Solonis x Riparia n° 1616.



Rupestris du Lot.



Aramon x Rupestris Ganzin n° 2.

FIG. 1. — Types de porte-greffes.

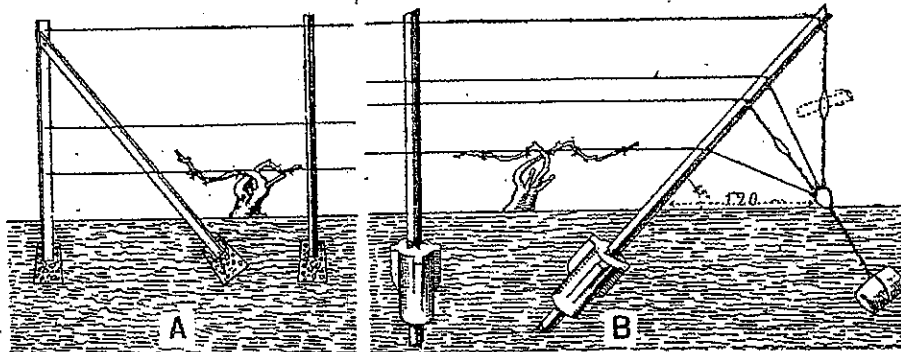


FIG. 2. — Palissage de la vigne sur fils de fer.

b) *la taille en gobelet*: on commence la taille la deuxième année en ne laissant sur le cep qu'un seul sarment à deux ou trois yeux. On obtient ainsi, l'année suivante, deux ou trois pousses qui forment les bases du gobelet. Par la suite, on choisira comme courson les sarments inférieurs les mieux placés pour conserver au gobelet sa forme évasée.

d) *la taille en espalier*

Dans cette disposition, les rameaux sont situés dans un même plan et étendus symétriquement à droite et à gauche d'un axe vertical passant par le pied du cep. Il existe plusieurs sortes de tailles en espalier

La taille de sauterne

La taille de l'Yonne

La taille du Médoc

La taille de Thomery

LA TAILLE EN VERT

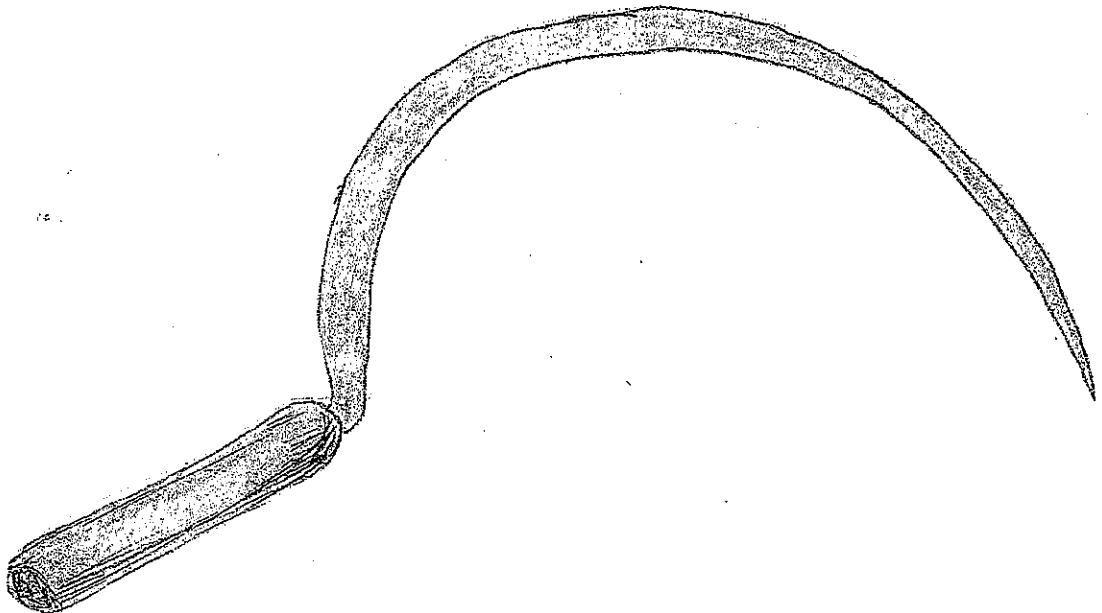
L'ébourgeonnement et l'épamprage

Ces opérations consistent à retrancher sur chaque cep les bourgeons et les pampres inutiles ou nuisibles.

L'épamprage se pratique un peu avant la floraison, en mai ou en juin. Il a pour effet d'augmenter la vigueur des rameaux concernés et d'améliorer la qualité des fruits.

Le pincement se fait à la main et consiste à supprimer l'extrémité des pampres herbacées. Il a pour but de modérer la vigueur des ceps, de refouler la sève dans les raisins et de hâter leur maturité. Cette opération se pratique lorsque les grains ont pris un léger développement.

Le rognage est un pincement tardif qui consiste à couper l'extrémité des bourgeons adventifs situés sur des sarments qui ont déjà été pincés. Il a pour but de faire grossir les grains et les sarments conservés. Il se pratique avant la floraison lorsque la végétation est un peu ralentie.





LA TAILLE SECHE

Principes généraux de la taille

Les fruits ne se forment que sur les pousses de l'année issues de bourgeons placés sur les sarments de l'année précédente.

Les *gourmands* sont des pousses issues de vieux bois. Ils sont généralement infertiles.

Sur un rameau, le développement des bourgeons est d'autant plus grand qu'ils sont moins nombreux. Il en est de même pour les fruits. Les rameaux dont la direction se rapprochent de la verticale sont plus vigoureux que les rameaux inclinés.

La fructification des pousses est augmentée par leur éloignement de la base, c'est-à-dire du vieux bois. Elle est, d'autre part, en raison inverse de la vigueur.

Différents systèmes de taille

Ils sont très nombreux, mais on peut tous les ramener aux trois catégories suivantes :

- a) *la taille courte* consiste à sectionner les sarments au-dessus de deux ou trois yeux. Les rameaux ainsi obtenus portent le nom de **courson** (gamay, aramon et carignane)
- b) *la taille longue* laisse aux rameaux un plus grand nombre d'yeux (7 à 10). On obtient alors des **longs bois**, des archets et des baguettes etc... La taille longue est pratiquée sur certains cépages tels la syrah, le cabernet et le pinot, et en général sur les ceps très vigoureux.
- c) *La taille mixte* conserve à la fois un courson et un long bois

Classement des diverses sortes de vignes par rapport à leur hauteur

On distingue :

Les vignes basses, dont la hauteur ne dépasse pas 0,50 m. On les rencontre dans les régions où les gelées de printemps ne sont pas à craindre et dans les terrains maigres et secs.

Les vignes moyennes qui atteignent entre 1,50 m et 2 m

Les vignes hautes qui peuvent s'élever jusqu'à 3 m. Ces dernières formes sont utilisées dans les terrains frais et fertiles et dans les régions où on craint les gelées.

Epoque de la taille

On peut commencer la taille en automne dès que la sève entre en repos, et la poursuivre jusqu'au printemps. Les tissus nouvellement coupés étant très sensibles à la gelée, on ne doit pas tailler par les grands froids.

Il est préférable de pratiquer la taille en deux fois.

En automne, on fait une taille préparatoire qui consiste à couper entièrement les sarments inutiles et à rabattre les autres à 30 ou 40 cm.

Au printemps, on termine l'opération en coupant tout le bois superflu.



ENTRETIEN ET FUMURE DU VIGNOBLE

TRAVAUX D'ENTRETIEN

Ils comprennent :

un labour d'hiver, encore appelé « chausage » ou *labour de buttage*.

un labour de printemps qu'on nomme « déchausage » ou *labour de débutage*.

et plusieurs binages d'été.

Le labour d'hiver se fait lorsque la terre est bien ressuyée, après la chute des feuilles et avant les premières gelées. Il consiste à ramener près des ceps une certaine quantité de terre qui les protégera contre la gelée. Il permet aussi d'ameublir le sol et d'enfouir la fumure. Sa profondeur atteint 15 à 20 cm.

Le labour de printemps est donné à la sortie de l'hiver après la taille et lorsque les gelées ne sont plus à craindre. A l'inverse du labour de buttage, il enlève la terre qui protège les ceps. Sa profondeur est de 15 cm.

Les binages ont pour but d'ameublir le sol, de le niveler, de le nettoyer en faisant disparaître les mauvaises herbes. On doit les renouveler fréquemment et ne pas dépasser une profondeur de 5 à 7 cm.

Instrument employés

Si les travaux sont exécutés à la main, on se sert d'une sorte de houe avec ou sans dent, de forme et de nom différents suivant les régions. « Fessou » en Côte d'Or, « bigot » pour l'Hérault, « mare » ou « houe fourchue » pour le Médoc.

Dans le cas contraire on emploie la charrue « charrue vigneronne de Plissonnier » de Bajac et « charrue décavaillonneuse », etc...

Les binages sont effectués au moyen de la houe vigneronne qui peut d'ailleurs se transformer en charrue.

FUMURE DU VIGNOBLE

Il est nécessaire d'appliquer au vignoble une double fumure :

Une fumure de fond, enfouie par le défoncement au moment de la préparation du vignoble.

Une fumure d'entretien, enfouie chaque année par le labour d'hiver.

L'azote doit être employé sans excès, sinon il provoquerait un développement exagéré des feuilles et du bois au détriment des fruits.

L'acide phosphorique et la potasse complètent l'action de l'azote. Ils poussent à la fructification et à la production du sucre.

La composition de la fumure varie avec la composition du sol. Voici, à titre d'exemple, comment on pourrait fumer un vignoble établi en terrain calcaire :

Tous les trois ans, par hectare, 60 tonnes de fumier.

Ou bien chaque année

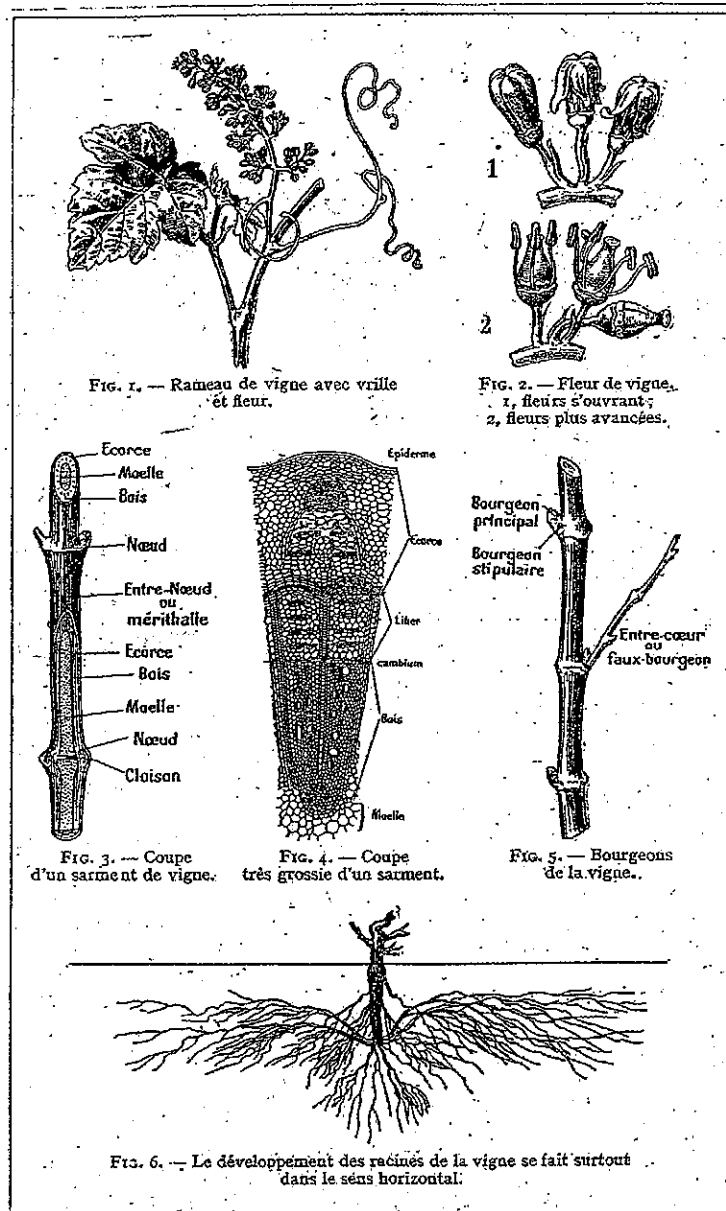
10 kilos de sang desséché

200 kilos de corne torréfiée

100 kilos de nitrate de potasse

300 kilos de super phosphate minéral

500 kilos de plâtre



LA VIGNE DE TABLE

Climat et sol

La vigne préfère les climats tempérés. Elle exige en été une température moyenne des 18 degrés et elle peut supporter pendant l'hiver des froids de moins quinze à moins vingt degrés.

Les expositions sud et est lui conviennent bien dans le nord et dans le centre, mais on oriente de préférence à l'est ou à l'ouest dans les régions plus chaudes.

Les terrains légers et perméables sont meilleurs pour la culture de la vigne que les argiles humides.

Distance de plantation

Palmettes verticales à une série	0,80 m
Palmettes verticales à deux séries	0,45 m
Cordons bilatéraux Thomery à deux étages superposés	1,50 m
Cordons Thomery à trois étages	1,00 m
Cordons Thomery à quatre étages	0,75 m

Période de production

Les premières grappes apparaissent après trois ou quatre ans mais la vigne n'est en plein rapport que lorsque sa charpente est complètement formée.

Fumure

Pour les treilles en bonne voie de végétation on enfouit par mètre courant de mur et sur une largeur minimum de deux mètres 250 grammes de scories, 80 grammes de sulfate de potasse et 6 kilos de gadoue noire.

Pour les treilles affaiblies, on applique en novembre par mètre carré 100 grammes de scories, 50 grammes de sulfate de potasse, 100 grammes de corne râpée, 30 grammes de sulfate de fer. On ajoute au mois de mai 30 grammes de nitrate de soude.

Principales variétés

a) Raisins précoces

Raisins blancs : Madeleine angevine, Madeleine Cécile, Madeleine royale

Raisins noirs : Madeleine noire et noir hâtif de Marseille

b) Raisins demi-précoces

Raisins blancs : Chasselas dorés, Panse précoce, Chasselas rose

Raisins noirs : Muscat noir du Jura et Muscat rouge de Madère

c) Raisins tardifs

Raisins blancs : Bicane, Parc de Versailles

Raisins noirs Frankenthal, Boudalès

d) *Raisins très tardifs*

Raisins blancs Saint-Jeannet tardif et Muscat d'Alexandrie

Raisins noirs Black Alicante, Gros Colman, Muscat de Hambourg

Récolte et vente

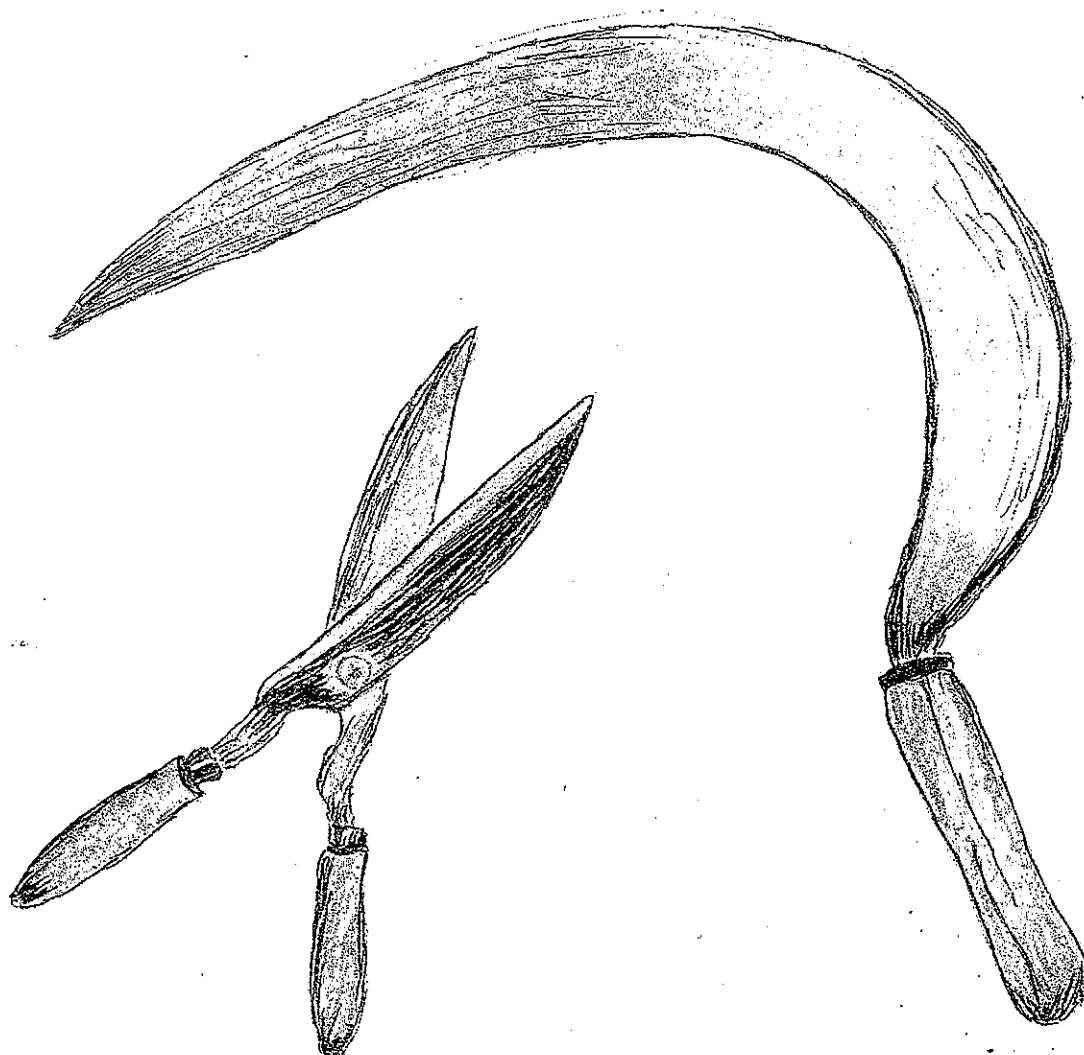
Les grappes doivent être récoltées lorsqu'elles sont bien mûres de préférence le matin après la rosée. On les coupe au sécateur ou à la serpette. Si elles sont destinées à être vendues ou consommées immédiatement, on ne leur conserve que leur pédoncule. Au contraire, pour la conservation, on les coupe avec une portion de sarment de dix à quinze centimètres.

Suivant leur qualité, les raisins sont expédiés dans des caissettes, des paniers ou des cagettes.

Les grappes que l'on destine à la conservation sont coupées aussi tard que possible. On les préserve des gelées, des pluies et des animaux nuisibles par des auvents et des toiles tendues en avant des murs.

On peut ranger les raisins dans des tiroirs ou les suspendre à des fils de fer. C'est la *conservation à rafle sèche*.

Un autre procédé *conservation à rafle verte* consiste à plonger les sarments dans des bouteilles remplies d'eau aux deux tiers et dans lesquelles on ajoute quelques cuillerées de poudre de charbon de bois, les grappes restant à l'air libre.



ACCIDENTS ENNEMIS ET MALADIES DE LA VIGNE

LEUR TRAITEMENT

Accidents météorologiques

Gelées

Les gelées d'hiver et de printemps causent de graves dégâts à la vigne

a) *Les gelées d'hiver* deviennent dangereuses lorsque la température s'abaisse au-dessous de moins 15 degrés. On parvient à en atténuer les effets en buttant fortement les souches. De plus, on peut conserver à la base du cep une pousse de remplacement que l'on enterre pendant l'hiver.

b) *Les gelées de printemps* sont de deux sortes :

les gelées à glace ou gelées noires sont dues à un refroidissement général de l'atmosphère. Elles sont souvent accompagnées d'un vent du nord très violent. Lorsqu'elles se produisent, on doit ébourgeonner les vignes atteintes et ne conserver que les repousses qui peuvent, l'année suivante, devenir des coursons.

Les gelées blanches sont dues à une congélation de la rosée. Lorsqu'elles atteignent des bourgeons déjà ouverts, elles les fanent et les roussissent.

Les systèmes de protection contre les gelées sont très nombreux. Voici les principaux :

Etablir de préférence les vignobles sur les côtés.

Pratiquer la taille tardivement.

Badigeonner les yeux et les coursons avec une solution de sulfate de fer à 40% ou d'acide sulfurique à 10% pour retarder la végétation.

Aplanir le sol par un roulage pendant la période des gelées.

Asperger les pampres avec de l'eau.

Employer des abris ou des écrans protecteurs.

Produire des nuages artificiels en brûlant des tas de sarments.

La grêle

Selon l'époque de sa chute, la grêle cause des dégâts plus ou moins graves.

En mai ou juin, lorsqu'elle atteint des pousses herbacées, elle arrête leur développement. Il faut alors ébourgeonner.

Un peu plus tard, lorsque les rameaux sont en partie lignifiés, les dégâts sont très importants.

Après la veraison on peut limiter les pertes en vendangeant le plus tôt possible et en vinifiant en blanc.

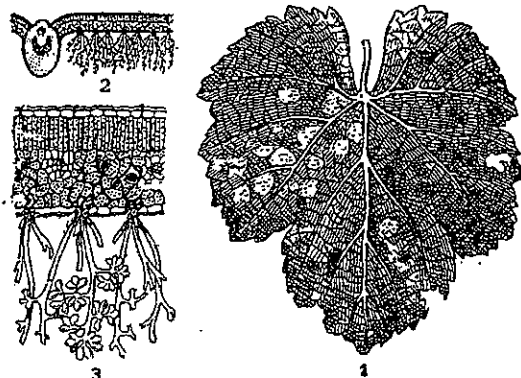


FIG. 1. — Mildiou de la vigne : 1, feuille atteinte de mildiou vue en dessous ; 2, coupe d'une feuille atteinte, grossie ; 3, fort grossissement.



FIG. 2. — Grappe, feuilles et sarment atteints par l'oïdium.

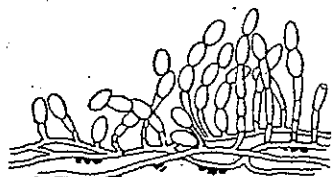


FIG. 3. — Appareil végétatif de l'oïdium (mycélium) très grossi. Les points noirs sont les suçoirs.

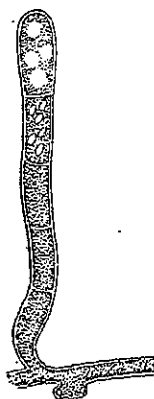


Fig. 4. — Appareil reproducteur de l'oïdium (conidiophore).

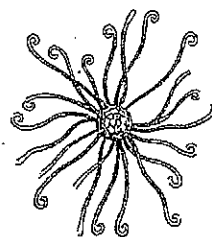


FIG. 4. — Forme sous laquelle les germes de l'oïdium passent l'hiver (périthèce).

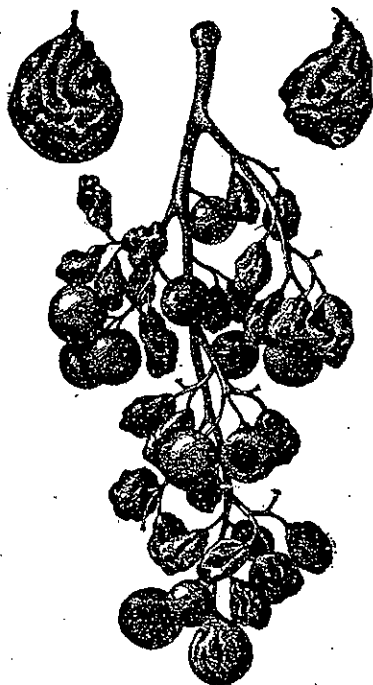


FIG. 6. — Grappe atteinte du black-rot.

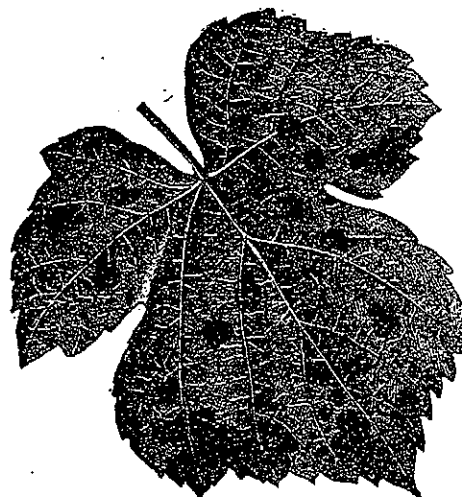


FIG. 7. — Feuille atteinte du black-rot.

On est arrivé à empêcher la formation des nuages de grêle en ébranlant l'air par de fortes détonations. Deux procédés sont surtout utilisés.

Les canons paragrêles chargés à poudre, qui ébranlent les couches d'air jusqu'à 3 à 400 mètres.

Les fusées paragrêles beaucoup plus efficaces qui s'élèvent et éclatent à 500 ou 600 mètres.

Des expériences de défense contre la grêle ont été tentées également avec succès dans le Beaujolais sur l'initiative du colonel aviateur Ruby et en accord avec les sociétés de viticulture de la région lyonnaise. On a fait appel pour cela au concours de l'aviation qui a été utilisée comme élément de reconnaissance et de liaison avec l'artillerie paragrêle au sol. Des essais d'attaque directe des nuages de grêle au moyen de fusées spéciales lancées des avions sont actuellement à l'étude.

MALADIES PHYSIOLOGIQUES

La coulure Cette maladie est caractérisée par l'avortement et la chute des fleurs. Elle peut provenir d'une végétation trop vigoureuse ou encore d'un refroidissement accompagné de pluies survenant au moment de la floraison.

Remèdes : soufrage et application d'engrais phosphaté.

Le millerandage Il résulte d'une fécondation incomplète, et détermine le développement inégal des grains. Il dépend des mêmes causes de la coulure et on le combat avec les mêmes moyens.

La chlorose C'est une maladie qui apparaît fréquemment dans les terrains calcaires. Elle se manifeste par un affaiblissement de la végétation et par la couleur jaunâtre des feuilles.

Remède préventif tailler la vigne après la chute des feuilles et badigeonner les plaies avec une solution de sulfate de fer à 30 ou 40 %

Remède curatif pulvériser en été sur les feuilles chlorosées une solution de sulfate de fer à 0,5 ou 1%.

La pourriture Elle est occasionnée par une trop grande humidité et un manque d'aération. Elle apparaît souvent dans les blessures faites par la cochyliis à la peau du grain.

Remèdes

- drainer les terrains humides
- Elever les souches
- Pratiquer l'effeuillage un peu avant la maturité

L'échaudage C'est un accident qui se produit par les fortes chaleurs sur les raisins qui, après avoir été abrités par le feuillage, sont exposés brusquement à l'action du soleil

Remèdes

Laisser courir les sarments sur le sol



FIG. 1. — Pyrale.



FIG. 2. — Cochylis.



FIG. 3. — Eudemis.

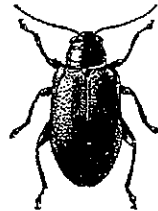


FIG. 4. — Altise.

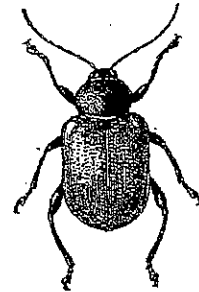


FIG. 5. — Eumolpe.

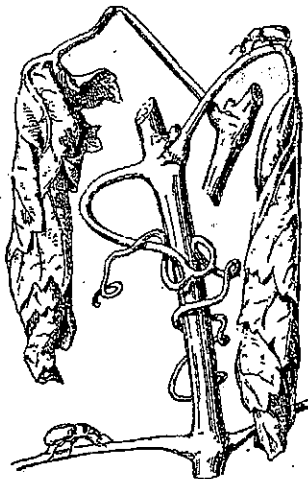
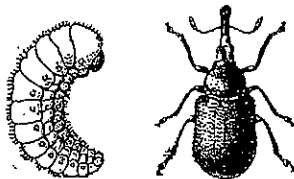


FIG. 6. — Cigarier ou rhynchite.

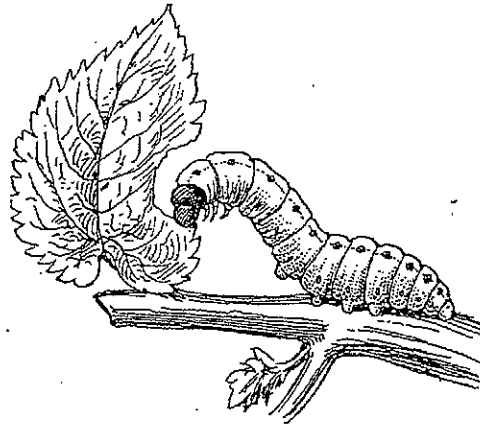


FIG. 7. — Ver gris, larve de la noctuelle.

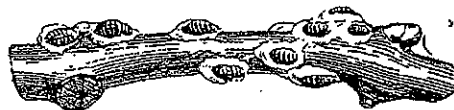


FIG. 8. — Cochenille rouge.

INSECTES NUISIBLES

Eviter de biner pendant les fortes chaleurs pour ne pas remuer les rameaux.

MALADIES CRYPTOGRAMIQUES

1) **L'oïdium** est causé par un champignon, l' *Erisyphe Tuckeri* , qui recouvre d'une poussière blanchâtre tous les organes verts de la vigne. Les grains se fendillent et se dessèchent. Un temps couvert, une atmosphère humide et chaude favorise le développement de la maladie. Les cépages américains offrent une plus grande résistance à l'oïdium que les vignes européennes.

Remèdes préventifs

Trois traitements au soufre

Le premier lorsque les pousses ont 7 cm de longueur

Le second à la floraison pour diminuer la coulure

Le troisième 15 jours avant la veraison

Les quantités de soufre employées par hectare sont respectivement de : 18, 35 et 45 kilos .

Les soufrages qui sont effectués au moyen de soufflets ou de soufreuses doivent être faits par une température assez chaude : ne pas soufrer à la rosée ou par temps de pluie .

Remède curatif

Pulvérisation d'une bouillie composée de 125 grammes de permanganate de potasse, 3 kilos de chaux et 100 litres d'eau..

2) Le mildiou

Cette maladie s'attaque à toutes les parties vertes de la vigne. Les feuilles sont envahies à leur partie supérieure, par des taches claires et jaunâtres, et sur leur face inférieure, par des taches blanches. Au bout d'un certain temps, elles se dessèchent et tombent. Les rameaux portent des taches analogues à celles des feuilles. Enfin, les grains brunissent et se rident.

Une atmosphère chaude et humide favorise le développement du mildiou.

Remèdes

Traitement aux bouillies cupriques.

Bouillie bordelaise 2 kilos de sulfate de cuivre
 1 kilo de chaux
 200 litres d'eau.

Bouillie bourguignonne 2 kilos de sulfate de cuivre
 1 kilo de carbonate de soude Solvay
 100 litres d'eau

Bouillie au verdet (acétate de cuivre)

- Au premier traitement, 500 grammes de verdet neutre et 100 litres d'eau.
- Au second traitement, 800 grammes de verdet neutre et 100 litres d'eau.
- Au troisième traitement, 1 kilo de verdet et 100 litres d'eau.

Les bouillies sont appliquées au moyen de pulvérisateurs. *Le traitement se pratique en quatre fois.*

Aussitôt après le débourrement, lorsque les bourgeons ont quatre ou cinq centimètres.

Quelques jours avant la floraison

Aussitôt après la floraison et quinze jours plus tard.

On peut intercaler entre deux traitements liquides, des poudrages cupriques qui les complètent. L'application se fait au soufflet et seulement lorsque le feuillage est devenu trop touffu pour permettre l'accès des grappes aux bouillies. On emploie des poudres cupriques du commerce ou bien un mélange composé de 70 kilos de soufre et 30 kilos de sulfostéatite à 20%.

On combat à la fois l'oidium et le mildiou au moyen de **bouillies mixtes** (celles de cuivre et soufre). La quantité de polysulfure ajoutée aux bouillies cupriques est de 1 kilo pour la bouillie bordelaise et la bouillie bourguignonne.

Pour la bouillie au verdet : 500 grammes au premier traitement, 1 kilo au second et 1,2 kilo au troisième.

3) Black-rot ou rot noir

Cette maladie attaque tous les organes verts de la vigne en commençant par les feuilles. Sur ces dernières, on remarque la formation de petites taches qui s'étendent peu à peu et se recouvrent de pustules noires. Les jeunes feuilles sont plus souvent attaquées que les feuilles adultes.

Les grains sont souvent atteints avant la véraison. Ils présentent tout d'abord une tache rouge livide qui envahit rapidement tout le fruit. Ce dernier noircit, se dessèche et devient très dur.

Le black-rot attaque aussi les sarments herbacés, les vrilles, les pétioles des feuilles, et les pédoncules des grappes en les recouvrant de taches analogues à celles des feuilles. La chaleur et l'humidité favorisent beaucoup le développement de la maladie.

Remèdes

Pulvérisation préventive de bouillie bordelaise dès l'apparition des taches.

Ramasser et brûler les sarments et les feuilles contaminées.

4) Rot blanc

Il est produit par un champignon qui attaque les grappes et les grains mais qui laisse les feuilles intactes.

Les grains blessés par la grêle ou les insectes sont particulièrement sujets à cette maladie. Ils se recouvrent de taches livides et de petites pustules blanchâtres. Puis ils se rident, se dessèchent et tombent.

Remède

Pulvérisation préventive de bouillie bordelaise.

5) L'**anthracnose** est une maladie qui se présente sous trois formes différentes :

L'**anthracnose ponctuée** se manifeste par de petits points noirs isolés.

L'**anthracnose déformante** crispe les feuilles.

L'antracnose maculée envahit par des taches les sarments, les grains et les feuilles, surtout au début de leur développement. C'est la forme la plus redoutable.

Le champignon se développe par les temps humides et pluvieux dans les terrains bas et exposés au brouillard.

Remède Pendant l'hiver, badigeonner préventivement les souches avec la solution suivante :

50 kilos de sulfate de fer
1 litre d'acide sulfurique
100 litres d'eau bouillante

A l'apparition de la maladie, on applique en trois fois un mélange de soufre et de chaux.

6) **Le pourridié** est causé par trois champignons qui attaquent les racines de la vigne. Ces dernières noircissent et portent sous leur écorce des filaments blanchâtres. Les rameaux et les feuilles se développent mal et la souche dépérit.

Remèdes Arracher et brûler les ceps atteints, désinfecter les sols au sulfure de carbone (50 gr par m²) et l'assainir par des drainages. Attendre 5 ou 6 ans avant de faire une nouvelle plantation.

7) **La pourriture grise** est due à un champignon qui attaque souvent les grains mais rarement les feuilles et les rameaux. Les grains atteints prennent d'abord une teinte bruné, puis ils se flétrissent et se couvrent de poussière grise. Ils s'appauvrissent en sucre et en tanin.

Remèdes Aérer les souches, enfouir dans le sol des engrais phosphatés et pulvériser des bouillies cupriques.

INSECTES NUISIBLES

1) **Le phylloxéra** est un puceron qui attaque les racines de la vigne. Il y cause des nodosités et des tubérosités auxquelles résistent généralement les cépages américains.

En automne, la femelle fécondée pond sur les souches un œuf unique, qui est **l'œuf de l'hiver**.

Cet œuf éclôt au printemps et produit un phylloxéra femelle dépourvu d'ailes, qui provoque des gales sur les feuilles et se fixe ensuite sur les racines : on l'appelle **phylloxéra radicole**. Après avoir subi trois mues en vingt jours, il pond 50 à 100 œufs qui donnent naissance à d'autres femelles. Celles ci pondent à leur tour vingt jours plus tard et ainsi de suite jusqu'à 5 ou 6 générations.

Certaines de ces femelles radicolles subissent une quatrième mue et prennent des ailes. Elles sortent alors de la terre et de disséminent sur les feuilles où elles pondent deux sortes d'œufs : **les œufs de femelles** et **les œufs de mâles**, les premiers plus gros que les seconds. Les insectes qui naissent de ces œufs s'accouplent, et les femelles fécondées pondent **l'œuf d'hiver** qui recommence le cycle.

Remèdes Employer des porte-greffes résistants. Injecter du sulfure de carbone au moyen d'un pal (18 à 29 gr par m²). Lorsqu'on en a la possibilité, après la chute des feuilles, submerger le vignoble pendant 40 jours sous une couche d'eau de 15 cm pour asphyxier les insectes.

2) **La pyrale de la vigne** est un petit papillon de nuit dont la chenille mange les fleurs et les feuilles de la vigne. En juillet, la pyrale dépose ses œufs sur les feuilles par plaque de 40 ou 50. Les larves éclosent en août et elles se filent un cocon dans les fissures des échelats et des souches pour y passer l'hiver. Elles remontent au printemps et dévorent les feuilles et les fleurs après les avoir enlacés de leurs fils. En juin, elles se transforment en chrysalides puis en papillons en juillet.

Remèdes Détruire les papillons au moyen de pièges lumineux. Dépouiller les ceps de leurs vieilles écorces. Badigeonner les souches avec des liquides insecticides (Lysol, Acide azotique, Sulfate de fer, Acide sulfurique etc...) Recouvrir les souches avec des cloches en zinc à l'intérieur desquelles on fera brûler du soufre. Ebouillanter les souches. Désinfecter les échelats, les piquets et pendant la végétation, pratiquer des traitements arsénicaux.

3) **La cochyliis** est un papillon qui vit deux générations. A la fin de mai, la femelle pond des œufs d'où sortent les chenilles 15 jours plus tard. Elle dévore les boutons floraux après les avoir enlacés de ses fils. Au bout de cinq semaines, ces chenilles se retirent sous les écorces pour s'y transformer en chrysalides. Quinze jours après apparaissent les papillons. Les femelles pondent sur les grains qui sont envahis et dévorés intérieurement par les nouvelles chenilles.

Remèdes

Contre les chenilles : bouillies arsénicales et nicotinées

Contre les papillons : pièges lumineux

Contre les chrysalides : décortiquage, sulfuration, ébouillantage et badigeonnage des souches

4) **L'eudémis ou tordeuse** est un papillon un peu plus petit que la cochyliis qui vit trois générations. Les chenilles rongent l'intérieur des bourgeons et sont combattues par les mêmes procédés que les cochyliis.

5) **L'altise ou puce de la vigne** est un petit coléoptère qui, à l'état de larve ou à l'état adulte, ronge les feuilles de la vigne.

Remède Faire tomber les insectes dans un entonnoir muni d'un sac dans leur partie antérieure. Pulvériser sur les souches une solution d'arsenic de cuivre (100 gr pour 100 l d'eau).

6) **La cécidomye de la vigne** est un petit moucheron brun qui pique les feuilles après avoir pondu ses œufs sur elles. Ces piqûres provoquent la formation sur les deux faces de petites nodosités ou gales.

Remède Ramasser et brûler les feuilles galeuses.

7) **Les cochenilles** sont de trois sortes : blanches, rouges et grises. Elles transportent les spores de la fumagine, espèce de moisissure noire qui dessèche les feuilles.

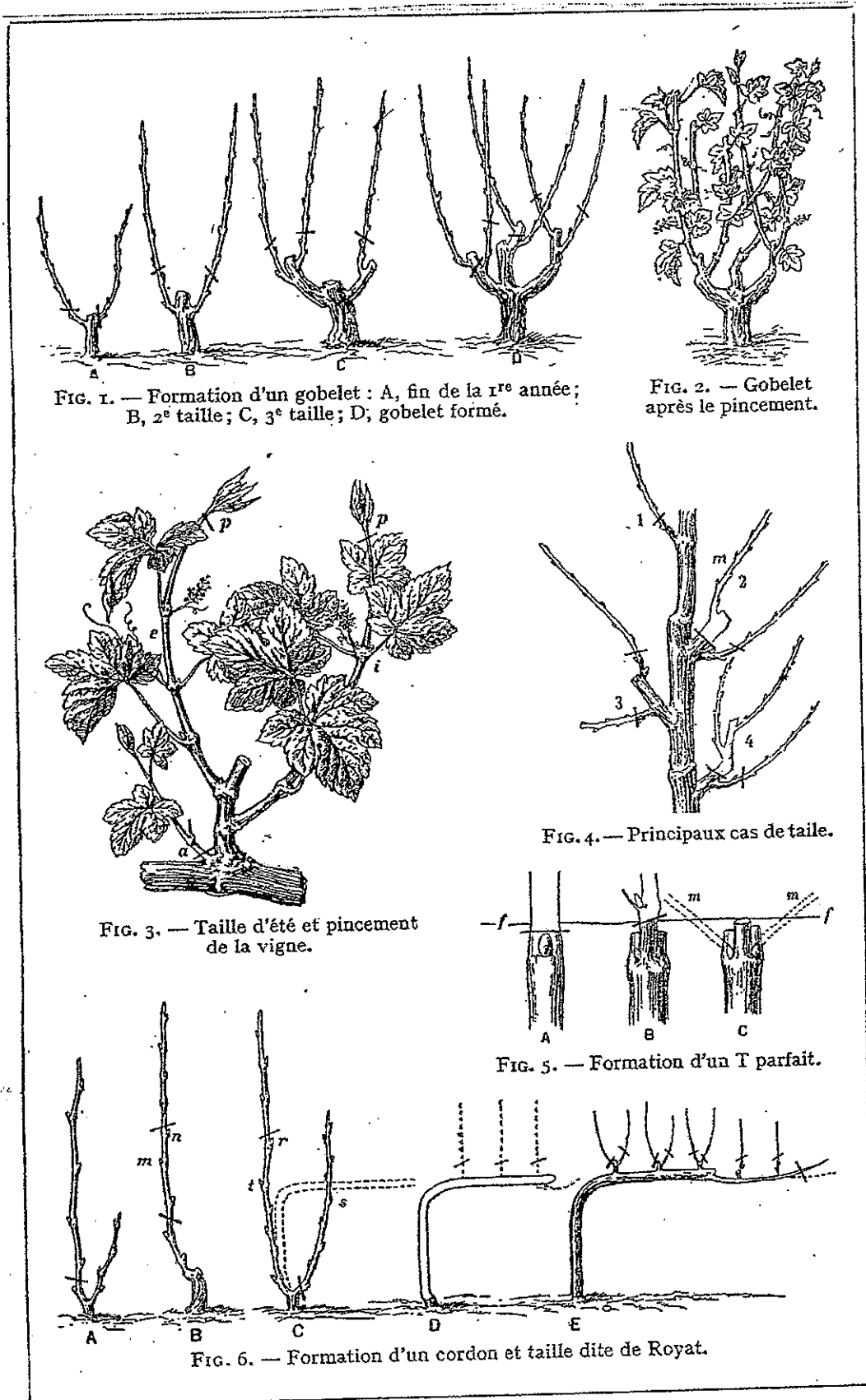
Remèdes Brosser et décortiquer les souches pendant l'hiver. Faire des badigeons au lait de chaux (20 kilos de chaux vive pour 120 litres d'eau). Traiter à la bouillie sulfo-calciue.

8) **Les charançons coupe-bourgeons** au printemps, pendant la nuit, coupent les jeunes pousses à l'aide de leurs mandibules et ils se réfugient pendant le jour au pied des ceps.

Remèdes Ramassage et destruction des insectes, pulvérisation arsénicale

9) Le hanneton la larve du hanneton, ou ver blanc, vit dans le sol au dépens des racines et leur cause de graves dégâts.

Remèdes Ramasser et détruire les insectes, désinfecter le sol au sulfure de carbone.



LE RAISIN

DIFFERENTES PARTIES DE LA GRAPPE DE RAISIN

La grappe de raisin comprend

La rafle ou rape	2,5 à 7% du poids total
Les grains formés	
de la pellicule ou peau	7 à 9% du poids total
des pépins	2 à 4% du poids total
de la pulpe	85 à 90 % du poids total

CONSTITUTION DES DIFFERENTES PARTIES DU RAISIN

La rafle comprend des substances acides en faible quantité du tanin, d'une saveur âpre

La pellicule contient du tanin et des acides

des **matières colorantes**, peu solubles dans l'eau, mais solubles dans l'eau chaude (chauffage des moûts), et dans l'alcool (le vin prend de la couleur lors de la fermentation). Dans les cépages « teinturiers », il existe une seconde matière colorante soluble dans l'eau pure, qui colore la pulpe.

une **matière odorante** qui donne au vin son parfum, agréable dans certains cépages comme le muscat, le cabernet ou le sauvignon, moins agréable pour d'autres tels le noah ou l'othello qui souffrent d'un goût foxé.

La pulpe, de composition variable selon les cépages et la maturité du raisin

Eau	70 à 80%
Sucres fermentiscibles (Glucose et levulose)	15 à 25%
Acides libres (tartrique, malique, citrique)	0,2 à 0,5%
Bitartate de potasse	0,3 à 1%
Matières azotées	0,05 à 1%
Matières minérales	0,2 à 0,3%

Les pépins, qui contiennent des huiles
Du tanin
Des acides volatils
Des résines...
Il faut éviter de les écraser lors des manipulations.

LA TRANSFORMATION DU RAISON

LE GROSSISSEMENT DU GRAIN

Pluviométrie et climatologie conditionnent une croissance qui ne peut être régulière. La quantité des pépins (entre 0 et 4) détermine également la grosseur des grains. A l'origine des grains de petite taille on trouve aussi le millerandage, accident de la floraison, mauvaise fécondation.

ACCUMULATION DES SUCRES

Elle est proportionnelle à la durée de l'intensité du rayonnement solaire. Plus l'ensoleillement est grand, plus l'accumulation des sucres est importante. La lumière est donc un élément déterminant, plus fondamental que la température dont les excès peuvent induire un blocage de l'assimilation des sucres, ce qui nuit à l'évolution normale de la maturation.

Globalement, la teneur en acides diminue. Les facteurs qui la font évoluer sont :

- la dilution lors du grossissement des grains
- la combustion par respiration
- la salification que provoquent les apports de potasse par la sève
(acide + base → sel + eau).

La respiration brûle l'acide malique, tandis qu'une température élevée contribue à consommer l'acide tartrique.

COLORATION DU GRAIN

L'étape de véraison provoque l'accumulation de pigments (anthocyanes et flavones) dans la pellicule. L'intensité de la coloration dépend directement de la force de la luminosité. Il faut aussi savoir qu'un accroissement des rendements par la taille et l'apport d'engrais, a pour conséquence une atténuation de la couleur.

ACCUMULATION DES TANINS

Le nombre des pépins explique la présence plus ou moins importante de tanins. Aux étés chauds correspondent également des raisins très tanniques.

FORMATION ET EVOLUTION DES AROMES

L'alcool permet d'extraire de la pellicule les arômes primaires, qui offrent des parfums de feuilles, de fleurs et de fruits. Lorsqu'approche la phase de maturité, ces arômes se métamorphosent. Ils évoluent en devenant plus puissants, plus variés et affinés. La surmaturation ne leur est pas favorable.

RAMOLISSEMENT DE LA BAIE

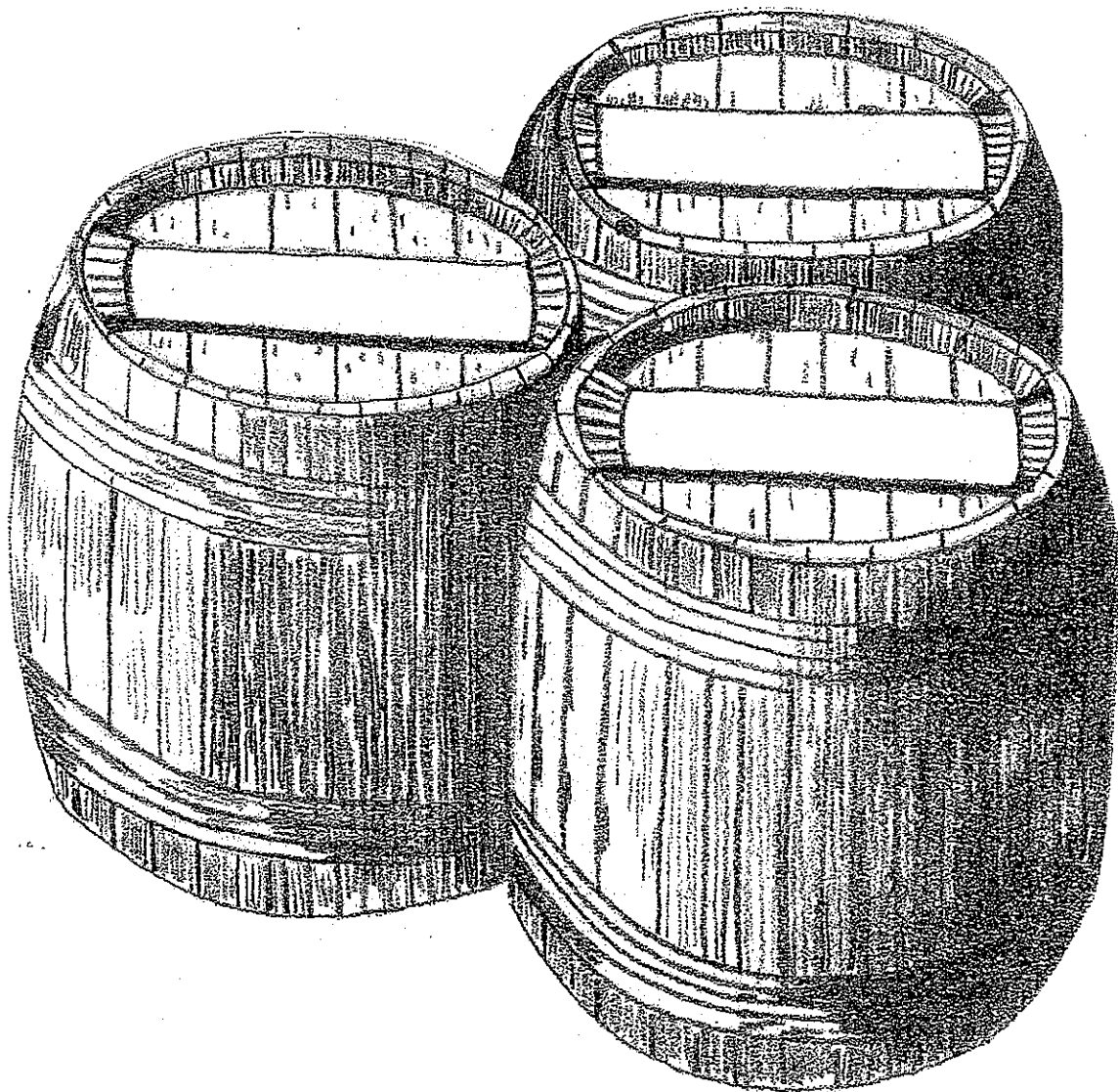
Le grain s'habille d'une couleur verte et s'opacifie. Il se ramollit et devient translucide.

LIGNIFICATION DE LA RAFLE

Les variations de cette lignification diffèrent selon
les années
le cépage
l'âge de la vigne

EVOLUTION DES COMPOSÉS AZOTÉS

Au fil de la maturation se produit l'augmentation du taux d'azote. Alors que croissent peptides et protéines, l'azote ammoniacal, au contraire, diminue.
Trop mûres, les vendanges sont moins riches en azote assimilable par les levures.



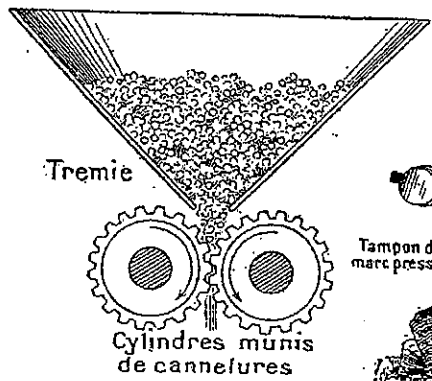


FIG. 1. — Fouloir à raisin à deux cylindres.

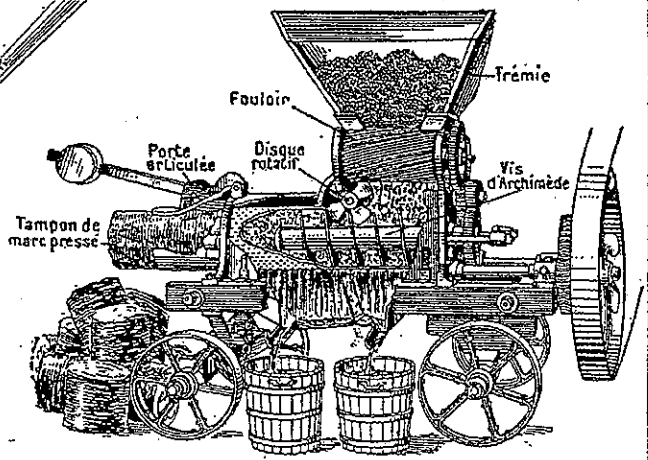


FIG. 2. — Fouloir combiné avec un pressoir continu à vis d'Archimède système Mabilie.

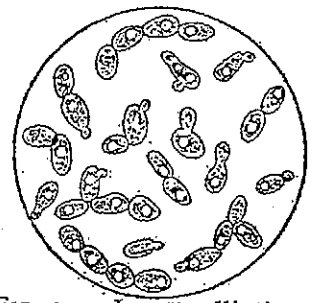


FIG. 3. — Levure elliptique agissant pendant la pleine fermentation.

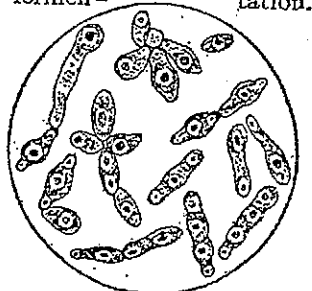


FIG. 4. — Levure apiculée agissant au début de la fermentation.

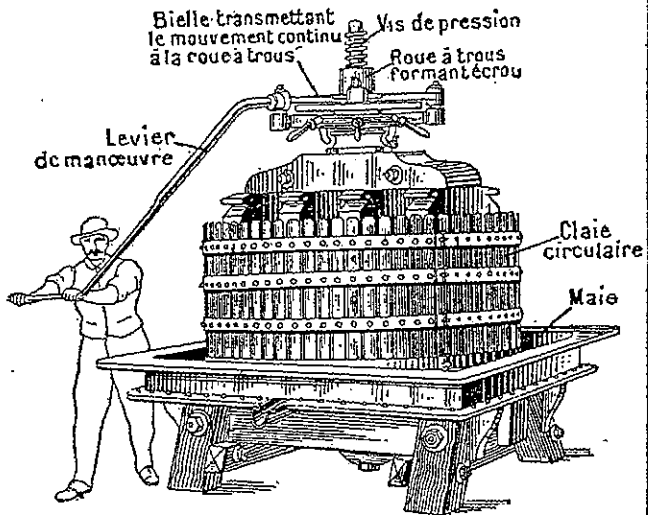


FIG. 5. — Pressoir discontinu de Marmonier.

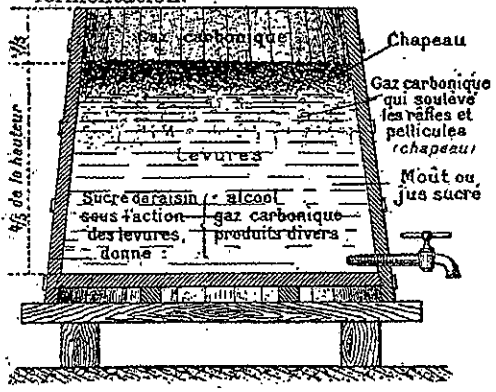


FIG. 6. — Cuvage à chapeau flottant.

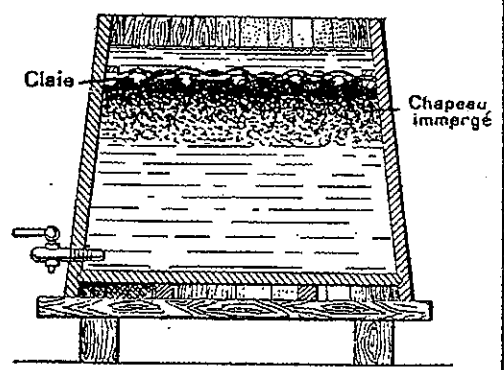


FIG. 7. — Cuvage à chapeau immergé.

VINIFICATION D AUTREFOIS EN BOURGOGNE

L'histoire de notre vignoble est si longue qu'il est impossible d'opposer les vins d'hier et ceux d'aujourd'hui.

L'œnologie rétrospective offre en effet des exemples de vinification, dont certaines ne sont plus pratiquées aujourd'hui, et sont donc difficiles à comparer avec les nôtres.

Ecartons d'abord le « préjugé de la maladresse » qui voudraient que les vins du Moyen Age aient été rapidement inconsommables. Vendus dans toute l'Europe, servis à la table des rois, les vins de la Côte Bourguignonne, de la Côte Chalonnaise, ou de Chablis, étaient de bonne qualité. Les principes étaient pour l'essentiel les mêmes qu'aujourd'hui : petit rendement du plant noble (l'usage du Pinot est attesté au moins depuis le XIV^e siècle), méchage des fûts (au moins depuis le XII^e siècle), ouillage (depuis toujours), vinification en fût (la barrique de chêne est gauloise), clarification (le collage est une invention romaine), etc...

L'Antiquité ignorait la vinification en cuve ouverte. Les raisins étaient donc foulés, soit au pied dans un baquet, soit par des pressoirs au mécanisme bien connu.

Dans les régions méridionales, la couleur était tout naturellement le résultat de la macération après cueillette à l'intérieur même du fruit, sous le soleil généreux des premiers jours de septembre, ou du foulage pratiqué à la vigne même. Le moût était immédiatement mis en fût, et la vinification se poursuivait donc « en blanc ».

Cette même technique permettait d'obtenir dans les pays du Nord des « vins claires » qui étaient le résultat du mélange des raisins immédiatement entonnés après foulage. La fameuse tapisserie du Musée de Cluny à Paris, donne avec une précision quasi photographique, la description de cette vinification élémentaire. Elle est pratiquée aujourd'hui encore, telle quelle, pour les vins blancs, et pour eux seuls (Champagnes exceptés). Le « clair » a, par conséquent, disparu.

La fermentation en fût a l'immense avantage d'éviter tout risque d'acidité volatile. Jusqu'aux moines de Cîteaux, au XII^e siècle, personne n'osa risquer la fermentation en cuve ouverte, coûteuse en manipulations diverses, et œnologiquement risquée. La cuverie du Clos Vougeot est donc d'un prodigieux intérêt, car elle fut conçue avec ses quatre pressoirs et ses alignements de cuves pour la production de « vin vermeil » suivant une technique absolument nouvelle qui n'a pas été modifiée, pour l'essentiel, depuis 800 ans.

Les études historiques modernes nous permettent de comprendre les motifs qu'avaient Saint Bernard et les habiles œnologues qui l'entouraient, de créer de toutes pièces cet immense clos, dans le but de mettre en place un processus œnologique tout à fait nouveau.

Puisque la vinification élémentaire ne permettait pas d'obtenir, dans la France du Nord-Est, des vins colorés, l'Eglise devait se contenter de vins claires ou blancs pour les cérémonies religieuses. Mais les textes de l'Evangile assimilent le vin au sang du Christ. Il est donc probable que l'on a cherché très longtemps à créer un vin fin qui soit, en même temps, de haute couleur.

Le problème était d'autant plus urgent du temps de Saint Bernard que se répandait dans tout l'Occident chrétien l'hérésie Cathare qui niait toute réalité sensible. Pour lutter contre elle, on multiplia les témoignages concrets de l'exactitude des textes sacrés : exposition du Saint Suaire de Turin et des reliques rapportées de Palestine par les Croisés (couronne d'épines, morceaux de la vraie croix etc...). Présenter au peuple croyant, lors des cérémonies religieuses, un vin dont la couleur vermeille soit celle même du sang, c'était conforter le message évangélique, et lutter efficacement contre la dangereuse influence des « Parfaits » enfermés dans leur négation du monde.

La mission des théologiens œnologues, installés par Saint Bernard à Vougeot, est donc la recherche d'un type de vinification nouvelle. Le « vin vermeil » issu de leurs expériences de macération en cuve ouverte, sera le Grand Cru de Bourgogne jusqu'à la fin du XVIII^e siècle. De nombreux ouvrages en décrivent avec précision la fabrication.

La durée de cuvaison était très courte : 12, 24 ou 36 heures. Après un foulage initial, les raisins en cuve étaient intensément remués afin que la fermentation démarre immédiatement et intensément. Une partie de la vendange était blanche, Pinot Blanc et Rouge étant immédiatement mêlés dans les encépagements.

Les énormes machines que sont les pressoirs du Clos étaient donc utilisées « en fin de parcours », après cette brève cuvaison, et non pour le foulage initial. Le moût encore bouillonnant était ensuite vinifié en blanc à l'abri de l'air par entonnage en fûts.

Les Grands Crus étaient comparables à nos grands vins blancs d'aujourd'hui à cette nuance près, qui est d'importance, qu'ils avaient une splendide couleur vermeille qu'admiraient tant nos ducs, et notamment Philippe le Hardi. Les vins étaient prêts très rapidement à la consommation puisqu'ils n'avaient retenu aucune des amertumes de la rafle, et presque aucun tannin des peaux.

Destiné au sacrifice de la messe, le « vin vermeil » fut laïcisé dans son usage, et donna à la Bourgogne la prééminence absolue sur toutes les autres régions viticoles. La France du Nord-Est adopta les cépages Bourguignons et les techniques de vinification, notamment en Champagne, furent imitées de celles des vins de Beaune, qui étaient le nec plus ultra de la consommation des « riches gens » jusqu'à la fin du XVIII^e siècle.

Les progrès des techniques de manipulation de la vendange permit aux grands propriétaires Bordelais, et notamment à ceux du Médoc, de contester la prééminence des Bourgognes. Délaissant le traditionnel « Clairet » (Claret), les puissants capitalistes qu'étaient les grandes familles bordelaises créèrent en quelques générations ce qu'on a appelé le « New French Claret » vin puissamment coloré, vinifié en cuve pendant quatre ou cinq jours. C'est le progrès des transports qui amena ces vins concurrents dans toute l'Europe continentale où triomphait jusque là le « vin vermeil ».

Au début du XIX^e siècle, face à cette concurrence des vins de couleur accentuée, on dut arracher les cépages blancs dans les vignes de la Côte, et on allongea les durées de vinification. Le vin rouge de Bourgogne, que nous connaissons, était né.

Les vigneron champenois, eux aussi menacés par la vague Bordelaise, inventèrent au même moment le vin mousseux, faisant de la couleur légère de leurs Pinots un triomphe commercial.

C'est en distinguant désormais soigneusement la vinification « en rouge » et « en blanc », que les Bourguignons réussirent à sauvegarder leur vignoble et à maintenir leur réputation.

Quelle leçon pouvons-nous tirer de ce rapide exposé ?

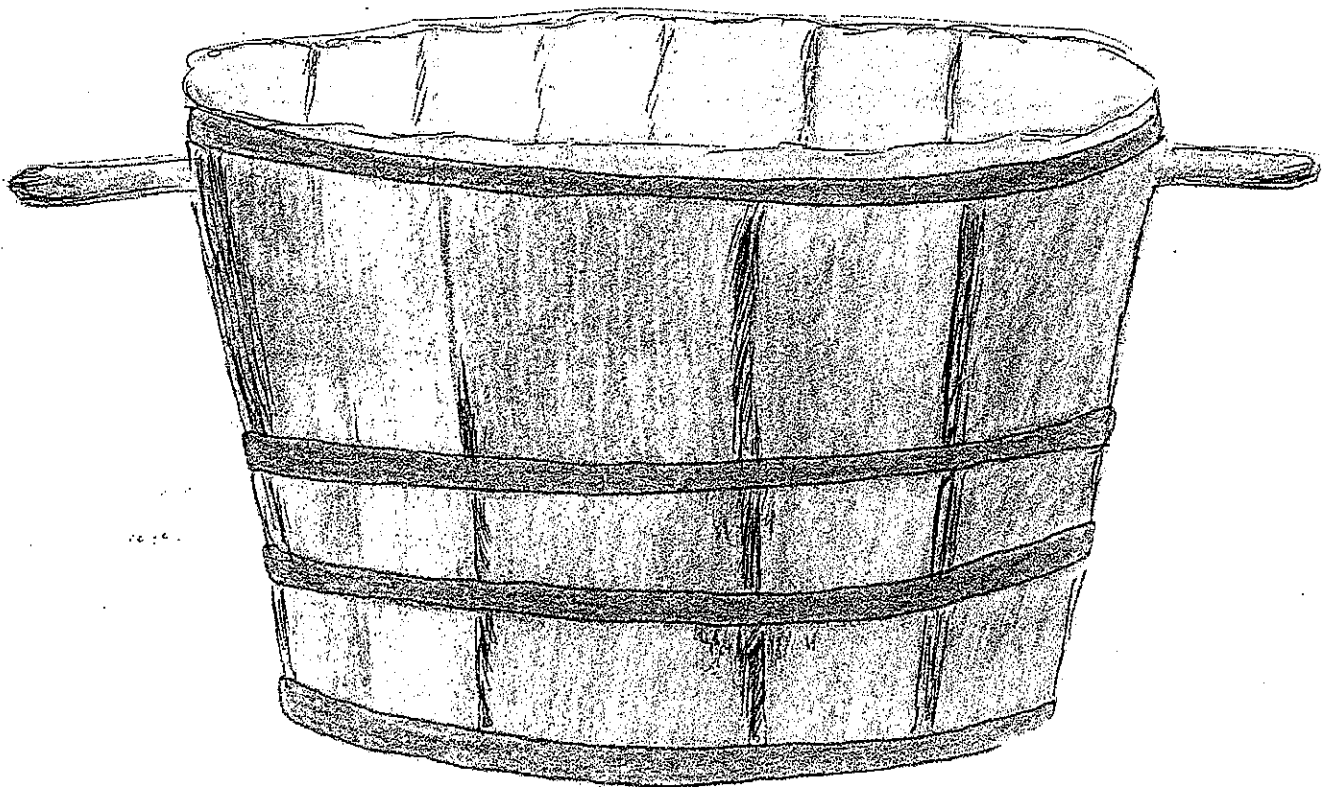
Le génie du Pinot s'exprime par des vinifications courtes . Ce n'est que tout récemment qu'on a cherché à aller au-delà des cinq ou six jours de cuvaison qui étaient la règle jusqu'à la fin du siècle dernier. La réputation de nos grands vins doit tout au charme et à la finesse du Pinot qui apparaissent, si l'on peut dire, dès les premiers instants de la vinification.

Les questions qui se posent aujourd'hui sont celles qui ont trait à l'allongement de la cuvaison. Est-il utile de prolonger indéfiniment la macération du moût avec les peaux ? Est-il utile de retarder le départ en fermentation ? Doit-on viser la couleur foncée, apanage du Cabernet Bordelais, tout comme des cépages fins méridionaux ?

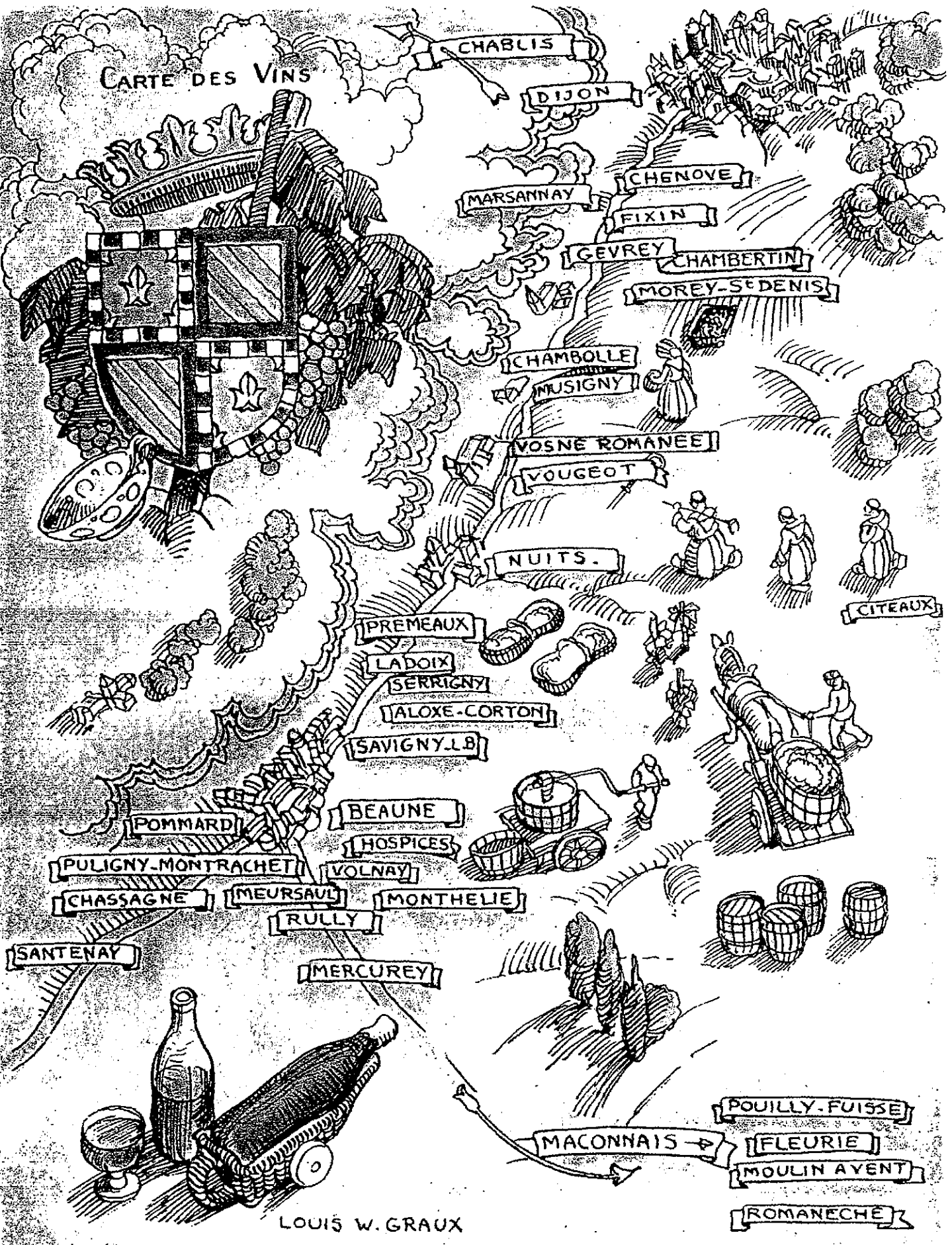
Historiquement en tout cas, l'évidence s'impose : la réputation de la Bourgogne telle qu'elle fut établie par nos ancêtres, et en tous cas depuis le XIII^e siècle, repose sur des vins issus de cuvaisons courtes pour les rouges, et naturellement de l'absence totale de contact avec les peaux pour les blancs.

M. Louis Latour

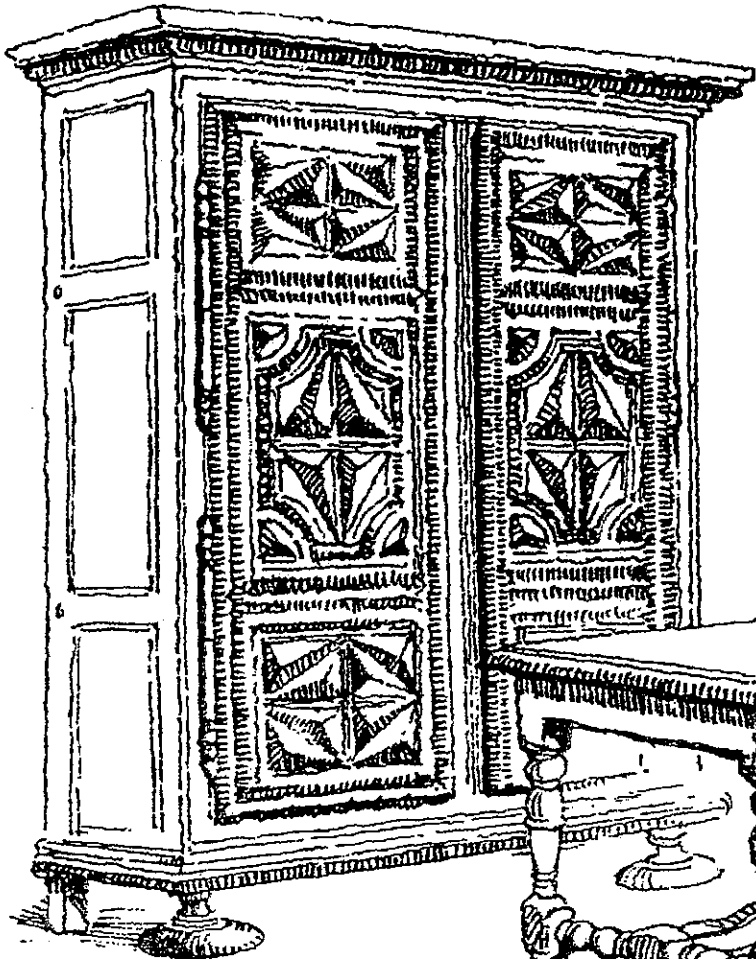
Négociant-Eleveur, Maison Louis Latour à Beaune.



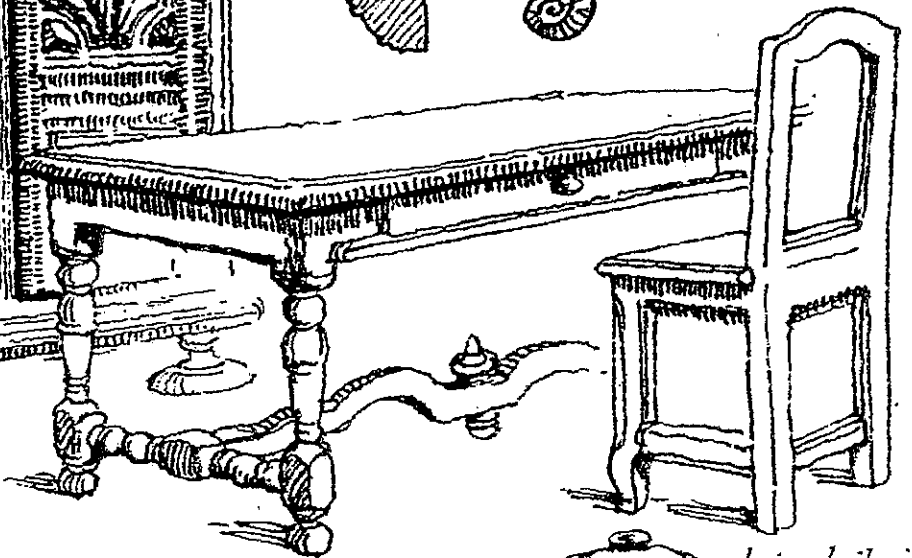
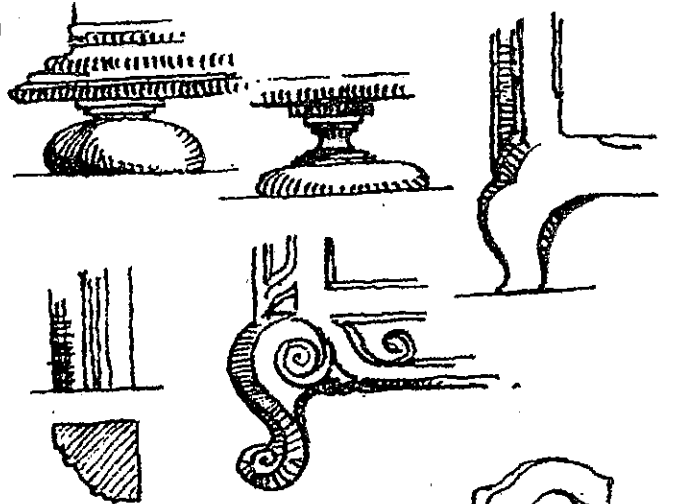
CARTE DES VINS



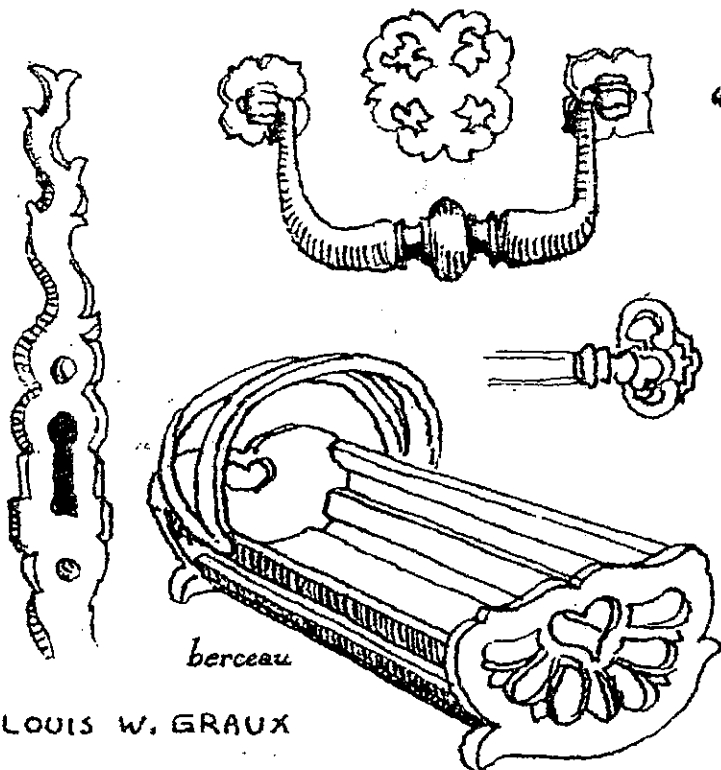
LOUIS W. GRAUX



armoire à pointes de diamant

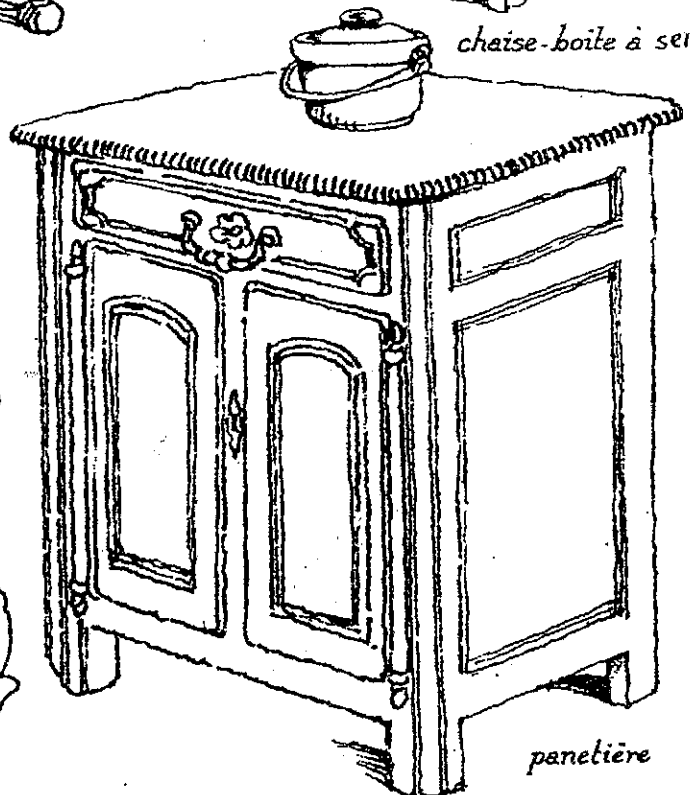


chaise-boîte à sei



berceau

LOUIS W. GRAUX



panetière



Journal

de

Claude Cadot

Journal d'un bourgeois de Mâcon

Claude Cadot

Claude Cadot était le fils de Jean Cadot, notaire à Mâcon. Il devint marchand de fer dans sa ville natale, épousa Pétronille Soldat en 1721 et occupa la charge d'échevin en 1734 et 1735. La famille Cadot était originaire de Chânes. Homme instruit qui s'intéressait à l'histoire de son pays, il a rédigé une suite d'éphémérides, cahiers d'observations tenus année par année.

1701

Grand jubilé (...). Toutes les denrées étaient bon marché, la miche bourgeoise à un sou et le vin à deux ou trois liards la bouteille. Il y eut une grande quantité de monde à Mâcon.

1702 à 1708

Tout était à bon marché.

1709

Hiver des plus rigoureux, **blés et vignes gelèrent**. Les arbres de toutes espèces, qui étaient gelés, après le dégel faisaient du bruit comme des coups de canon. Il en périt beaucoup, surtout des noyers. Après, des pluies continuelles durèrent plusieurs jours avant les Rois et la terre se trouva entièrement imbibée d'eau. Le jour des Rois, où les toits dégouttaient beaucoup, le vent de bise tourna tout d'un coup, avec un froid si cuisant que tous les toits étaient glacés en sortant des vêpres, ce qui étonna beaucoup de monde. Il y eut grande misère, mortalité de beaucoup de monde, et surtout des chefs de famille. L'année de blé (283 litres), valait 120 livres. Les pauvres mouraient de froid, dans les écuries ou sur les chemins. On faisait cuire du sang de bœuf qu'on distribuait, hors la ville, aux pauvres. On fabriquait du pain de fougère, de pesette, de coquilles de noix et autres de cette espèce. Quand le printemps fut venu et que l'herbe des prés eut poussé, les pauvres gens s'en allaient manger les herbes salées, comme les bêtes, pour s'empêcher de mourir. Il y eut bien des personnes fort riches qui avaient du blé dans leurs greniers, qui ne voulurent pas en vendre, comptant que la famine allait toujours durer. Il pourrit dans leurs greniers, et ils furent d'obligation de le faire jeter dans la rivière pendant la nuit. Quand les mois de mars et avril la terre fut dégelée, l'on sema quantité de blé noir, orge, pesette. On vit, pour lors, la miséricorde de Dieu par la multiplication desdits grains. J'ai vu ceci, que j'ai vu moi-même, Claude Cadot. ☩ .

1710

Diminution des blés.

1712 et 1713

Le blé n'était pas cher.

1714

Mortalité du bétail.

1714, 1716, 1717

Bonnes années ; les blés à 15 et 16 livres l'année de froment.

1718, 1719

Vendanges incontinent les 24 et 25 août tant la chaleur était grande ; les vins et les blés excellents et bon marché.

1720

L'on fonça les cuves par la quantité de vin qu'il y eut. Les tonneaux valaient la pièce 12 livres, de sorte que les tonneliers refusèrent d'être payés en tonneaux pleins de vin. Il y eut procès et ils furent condamnés. En août, à huit heures du matin, une augmentation fut dans toutes les villes de France. Les écus de 6 livres vinrent à 12. Les louis de toutes espèces doublèrent également. Le tout par rapport aux billets de banque, pour les faire passer. Une déclaration du roi enjoignit à tous ses sujets de n'avoir en espèces que 500 livres. Le tout était pour faire valoir les billets de banque. Ils avaient tant de confiance que les personnes les plus qualifiées ne voulaient que ces billets, portant leur vaisselle d'argent à la Monnaie pour avoir des billets de banque. Mais dans le mois d'octobre suivant, il arriva une autre déclaration du roi qui portait diminution sur lesdits billets de 20%, ce qui fit perdre toute la confiance. L'écu ne valait plus que 10 livres 10 sous. Tous les mois, il diminuait de trois sous et tomba à trois livres. Le tout était pour ôter tout l'argent du royaume qui passa dans les pays étrangers, pour acquitter les dettes de l'Etat. Les personnes qui avaient bien ménagé leurs biens, qui avaient des contrats de rentes, furent remboursées en billets, ce qui ruina une partie des familles qui ne s'en sont jamais relevées.

1721

Peu de vin et peu de blé.

1722

L'ambassadeur turc Méhémet Effendi passe à Mâcon le 18 août. La milice bourgeoise présente les armes.

1723, 1724

Bon blé et bon vin à juste prix.

1725

Mauvais vin et blé par des pluies continuelles. L'on ramassa les blés avec beaucoup de peine ; les mayes ou gerbiers qui étaient faits germèrent dessus. Ils ressemblaient à des terres ensemencées. Les eaux à la fin de juin et au commencement de juillet furent dans la rue jusqu'au coin de la boucherie (Place Poissonnière), de sorte que, à Varennes et à Saint-Romain, l'on coupa les blés à bateau. En septembre, à Varennes, les vendanges furent faites aussi à bateau. **Année des plus pluvieuses.**

1726

Bon vin et bon blé.

1727

Beaucoup de vin et peu de qualité. Il s'en tourna beaucoup chez ceux qui le gardèrent.

1728

Toutes les denrées bonnes.

1729 à 1733

Le vin à très bon marché ; le blé à 24 livres l'année.

1734

Bonnes denrées.

1735

Mauvais blé et très mauvais vin, et en très petite quantité.

1736

Peu de vin en raison d'une gelée qui arriva le 16 mai, jour de Saint Honoré. Dans la Bourgogne, on fit des feux dans les vignes pour dissiper les brouillards qui étaient si froids que les paysans qui labouraient ne pouvaient s'échauffer. Quelque temps après que le soleil

eut paru sur les vignes, les feuilles devinrent toutes sèches comme si elles avaient été grillées. Les vins des plus petits climats se vendirent 100 livres la botte, les blés eurent peu de mal.

1737

Assez de blé et de vin.

1738

Bonne année.

1739

Assez de vin et de blé.

1740

Mauvaise année, grand froid et grandes eaux. La Saône glacée au-dessus et au-dessous du pont de Mâcon, de sorte que l'on passait pour aller à l'île (*) vis à vis la boucherie (Place Poissonnière) à pied, tant les glaces étaient épaisses. Des blés gelèrent du côté de Varennes. La Saône demeura longtemps glacée, et les glaces ne partirent que le 10 mars. Il gela tous les mois de l'année. Quand on voulut vendanger, ayant gelé très fort en octobre, surtout le 9, jour de la Saint Denis, les raisins que l'on coupait et que l'on mettait dans les bennes faisaient du bruit, comme si on y avait mis des noix. **Mauvais vin et blé.**

1741

Il y eut **peu de vin**. Une **gelée aux bourgeons** a sévi dans toute la Bourgogne. Cela fit que les vins se vendirent bien. Les Thorins, Chénas, Julienas, se vendirent jusqu'à 180 livres la botte. Cette même année, il n'y eut point de foin dans nos prairies, par rapport aux sauterelles qui mangèrent toute l'herbe.

1742

L'année fut passable.

1743

Bon vin, bon blé.

1744

La maladie contagieuse et la mortalité du bétail qui, dès la fin du mois d'août, s'était communiquée dans le Mâconnais, continua pendant le reste de l'année des progrès et des grands ravages. On prétendait qu'elle était venue du royaume de Hongrie ou de Bohême et qu'elle s'était introduite par la Bourgogne et la Franche-Comté. Elle enleva presque tous les bœufs, les veaux et les vaches de ce pays et fit à peu près les mêmes ravages dans la Bourgogne et le Lyonnais. Messieurs du Parlement de Dijon, Messieurs les Commissaires de la Chambre de la Santé de Lyon, rendirent plusieurs jugements et ordonnances pour en empêcher l'effet et la communication, de sorte que ces Messieurs, mettant leur espérance sur le temps ou le froid à venir qui pourrait mettre fin à ce mal, il fut défendu, dans la Bresse et dans le Lyonnais, de mener du bétail dans les foires, ni d'une paroisse à l'autre, jusqu'au 1^{er} janvier 1745. En sorte que tout commerce cessa pendant les trois derniers mois de l'année ; ne pouvant faire des voitures qu'avec les chevaux, qui furent hors de prix pendant la fin de cette année, en étant venus beaucoup de Comté et d'autres endroits, mais ensuite ils devinrent à meilleur marché. Mais tous les remèdes employés et toutes les précautions prises furent inutiles, et ce mal a causé un mal infini dans le pays et dans tout le royaume. Les autres provinces n'en étant pas exemptées, les souliers augmentèrent de 20 sous, quoique l'on écorchât le bétail mort pour avoir les cuirs. (...) Le beurre augmenta tout à coup, par les grosses provisions que firent plusieurs communautés et particuliers pour faire fondre, mais ensuite il fut à aussi bon marché qu'auparavant, en étant venu de différents endroits, et on ne s'aperçut pas de cette mortalité l'année suivante en 1745. Le lendemain des morts, les pluies abondantes et continuelles qui tombèrent pendant près de trois jours sans discontinuer un seul

NB : On l'appelait l'île de la Réjouissance. Elle fut réunie à la terre ferme par suite de la construction de la digue Saint-Laurent au début du XIX^e siècle.

moment, au commencement du mois de novembre 1744, grossirent la Saône si fort que le 6 novembre 1744, la rivière entra dans la rue de Bourgneuf (rue Carnot), et fut presque aussi avant qu'en l'année 1711, ce qui fit un dégât considérable en plusieurs endroits, ayant entraîné quantité de marchandises. La rivière barrant le chemin de Saint-Clément, les courriers étaient obligés de passer par la porte de la Barre (place de la Barre) et de prendre des chemins de traverse.

1745

Le vin à bon marché et le blé cher.

1746

Bon vin et blé cher.

1747

Mauvaise année par les pluies continuelles. Le blé à 45 livres l'année, **les vins très mauvais. Les pluies de septembre, qui durèrent toutes les vendanges, pourrissent tous les raisins ; lesdits raisins n'avaient aucune couleur et se tournèrent presque tous par rapport à leur mauvaise qualité.**

1748

Mauvaise année par rapport à la grêle qui tomba pendant trois jours de suite les mercredi, jeudi et vendredi **24, 25 et 26 juillet** qui ne laissa en plusieurs endroits rien du tout. La grêle du vendredi fut la plus mauvaise. **Il grêla ce jour là à 3 heures, à 5 heures et à 7 heures du soir.** Les grêles qui tombèrent dans la ville étaient, sans mentir, moi Claude Cadot présent, aussi grosses que de gros oignons. Il se cassa beaucoup de tuiles et de vitres. Les blés, pour lors, étaient amassés. Dans les cantons où la grêle était tombée, **le vignoble s'en est ressenti pendant trois années.**

1749

Le vin passable, et le blé en froment valut jusqu'à 55 ou 60 livres l'année, par rapport que l'on avait fait arrêter les blés par ordre de Monsieur l'Intendant de Bourgogne, et que tous ces blés allaient à Lyon ou en Provence, sans pouvoir en faire arrêter passant par Mâcon.

1750

Beaucoup de vin et de blé, qui fit qu'ils diminuèrent beaucoup.

1751

Mauvaise année à cause des grandes eaux, **pluies continuelles.** Il périt beaucoup de blé sur le rivage. **Le vin très mauvais et à petit prix.** La Saône fut si grande au mois de juin qu'en faisant la profession de la Fête de Dieu, l'on fut d'obligation, devant Saint-Etienne, de passer sur des planches pour entrer dans l'église. Le dimanche suivant, les Messieurs de Saint-Pierre, faisant aussi leur procession du Saint Sacrement, furent obligés de rester aux Cordeliers (ancienne caserne de gendarmerie) pour y chanter la grande messe canoniale, ce qui ne s'était peut-être jamais vu, en raison de la pluie continue.

1752

Beaucoup de blé, vin et foin, avec un temps charmant. Les tonneaux, cette année, se sont vendus 8 à 9 livres pièce. L'automne fut superbe. N'ayant pas tombé d'eau depuis le 9 septembre jusqu'au 25 octobre, la **sécheresse** fut si grande que l'on a payé l'eau aux Thorins, hameau de Romanèche, 40 sous la botte.

1753

Grand vin, excellent, à bon marché, et le blé également.

1754

Vin passable et blé à 24 ou 25 livres l'année.

1755

Bon vin, bon blé. Tremblement de terre à Lisbonne, le 1^{er} novembre, où il périt environ 200 personnes.

1756

Vin passable et blé à 24 ou 25 livres l'année.

1757

Le vin est très bon et le blé. Beaucoup de blés noirs, mais il survint une gelée les 28, 29 et 30 septembre qui en gela au moins les trois quarts. La veille des Rois, sur les cinq heures trois quarts du soir, le roi allant à Trianon, pour y crier les Rois, montant en carosse, fut assassiné par un scélérat nommé Damiens, avec un canif. Heureusement que le roi avait un habit fourré et que le coup ne fut pas mortel. Il faisait ce jour-là un froid très cuisant.

1758

Mauvais vin et en petite quantité, hors la grêle. Mais en récompense il se vendit bien, quoique mauvais, car les quatre petits climats furent vendus 100 livres la botte. Il y eut aussi **une grande quantité de pommes.**

1759

Le vin assez bon et le blé à 33 livres.

1760

Assez bonne année.

1761

Année pas trop bonne.

1762

Bon vin, bon blé. Au mois d'avril il y eut de grandes chaleurs, ce qui causa à Lyon une maladie épidémique. Il mourut bien du monde de cette maladie, tant en ville que dans les campagnes. Dans un seul jour, il y avait au moins 800 malades.

1763

Mauvais vin et rien pour ainsi dire, en raison des **pluies continuelles.**

1764

Bon vin, bon blé et autres denrées. On n'a jamais tant enlevé de vin que cette année là depuis longtemps. **Les vins, dans les bons climats, se sont vendus 60 à 72 livres la botte.**

1765

Mauvais vins. Ceux que l'on n'a pas fait soutirer se sont tournés, aigris ou villetés.

1766

Un hiver des plus rudes qui a égalé celui de 1709, à réserve que les blés ont été préservés de la gelée en raison de la neige qui les a conservés, sans quoi ils auraient péri comme les vignes. Ayant fait **très peu de vin** car du côté de Romanèche, les Thorins, Chenas, Julienas, La Chapelle, cent coupées de vigne à peine ont-elles produit deux bottes de vin. **L'été a été très pluvieux avec beaucoup de tonnerre, et grêle** en beaucoup d'endroits. Les mois d'août, septembre et octobre ont été presque sans pluies, toujours un temps serein et charmant. Novembre et décembre, jusqu'au 16 dudit mois, toujours un temps serein, mais du lundi au mardi, il s'éleva une grande traverse, qui nous donna de l'eau. En un mot, depuis plus d'un siècle on n'a vu **la rivière de Saône si basse**, ce qui a duré presque jusqu'à Noël. Des gravières au-dessous du pont étaient tout découverts. Les diligences par eau ont cessé, aux eaux si basses, ce qui ne s'est jamais vu au dire des personnes les plus âgées. Si la Saône n'avait pas donné un peu d'eau, Lyon n'avait ni bois ni charbon (...). La misère est très grande, le blé 50 livres l'année, et les autres grains à proportion. Monseigneur l'évêque et Messieurs des Etats ont fait venir des blés qu'ils donnent à 46 livres l'année, pour faire diminuer (les prix) du paquier de Saint-Laurent (Place du Marché ou de La Grenette). Des gens de Romanèche et circonvoisins, autrefois si bien à leur aise, plusieurs habitants sont allés dans ce grenier d'abondance acheter du blé. (...) Comme il y avait beaucoup de haricots qu'on avait plantés dans les vignes, voyant qu'il n'y avait **presque point de récolte de vin, à cause des vers et de la grêle**, sans ce petit secours, une grande partie des habitants et des vigneronns seraient morts de faim. Jamais tant de pauvres et tant de misère, et l'argent si rare.

1767

La Saône a été arrêté par les glaces le 29 décembre 1766 et est demeurée glacée jusqu'au 7 janvier 1767. Le plus fort de l'hiver a sévi du 5 au mardi 13 janvier. Le samedi 9 janvier, tout le monde qui venait au marché à peine pouvait respirer tant le **froid était violent**. Le froid était plus sensible que l'année dernière pendant l'octave des Rois. Les neiges ont été abondantes, sans quoi les blés couraient risque d'être endommagés par la gelée. Beaucoup de brouillard et de givre ont succédé, mais le soleil a presque toujours paru. Les bourgeons de vigne avaient été gelés en partie par le givre qui dégelait pendant le jour. La nuit, il regelait. Février fut assez beau, les blés magnifiques.

Mars fut assez beau jusqu'au 15, période douce suivie de trois jours de gel avec une bise des plus froides. Le 13 mars 1761 s'est éteint Madame la Dauphine (veuve de Louis, dauphin de France, fils de Louis XV, décédé le 22 décembre 1765). Le 20 mars fut jour de décès de Monsieur Plassard, grand vicaire du diocèse, curé de Saint-Vincent, promoteur, catherin (chapelain de Sainte-Catherine, aux portes de Saint-Vincent). C'était un homme de Dieu, qui donnait aux pauvres.

Tout le mois de mars a été assez beau et sans pluie.

Avril a été assez chaud et beau dans son commencement. Le mardi 14, il tonna sur le midi, ayant eu auparavant quelques gelées blanches, en sorte que le jeudi, la bise tourna. Le vendredi saint, nous eûmes de la neige, **le samedi et le dimanche, jour de Pâques, toujours de la neige, toute la terre en était couverte, ce qui avait causé un froid des plus sensibles, comme en l'hiver le plus rigoureux, de sorte que les vignes sont très endommagées par la gelée**. Le lundi et le mardi 22 ont été plus tempérés, puis le vent a régné et nous a donné de la pluie dont la terre avait grand besoin. Les noyers, dans les montagnes, sont entièrement perdus par les gelées.

Le mois de mai fut frais en son commencement. Dans la nuit du mardi 5 au mercredi 6 mai, les montagnes se sont remplies de neige et il fit un froid très sensible. On a fait du feu dans les chambres, comme en hiver. Le gel a sévi le 7 mai et une bise froide a soufflé le 24 et le 25. Il a grêlé dans les montagnes, du côté de Trambly, Bourgvilain, Saint-Maurice et Saint-Igny de Vers, et à plusieurs autres endroits où l'on a été d'obligation de faucher les blés. Le jour du 20 mai, beaucoup de pluie est tombée du côté d'Anse, qui a emporté beaucoup de terrain et déraciné des arbres.

Juin

- 1 passable
- 2 traverse froide et très forte, grosse pluie, tonnerre.
- 3 de même
- 4 assez beau, quoique un peu froid
- 5 beau
- 6 beau
- 7,8,9 grande bise froide
- 10,11,12 petite pluie bienfaisante
- 13 au 18 bise, traverse et pluie froide ; on s'est chauffé pendant ces six jours.
- 19 temps serein, chaud et beau soleil.
- 20, 21, 22 temps sombre et pluie.
- 23 temps chaud, serein et bise
- 24, 25, 26 très chaud
- 27 vent et tonnerre
- 28, 29 brouillard, affreux tonnerre
- 30 couvert et pluie douce

Juillet

- 1, 2 beau, chaud et bien serein
- 3,4,5 chaud
- 6,7 tonnerre et petite pluie
- 8, chaleur
- 9, traverse et chaud
- 10 au 24 quelques petites pluies, traverse, grandes chaleurs, tonnerre
- 25, brouillard affreux qui a duré depuis la pointe du jour jusqu'à neuf heures et demi du matin.

Restant du mois très chaud.

Août

- 1 petite pluie
- 2 bise très froide
- 3 au 6 grande chaleur
- 7,8 traverse, tonnerre et petite pluie
- 9 au 12 grandes chaleurs à ne savoir où se mettre.

Le deux juillet, cas est arrivé aussi frappant que malheureux. Un voiturier nommé Jean Michon, d'Aix, âgé d'environ 28 ans, venant de Paris pour se rendre à Lyon, chargé de plusieurs marchandises de grand prix comme velours, mercerie, bijoux, tabatières de toutes espèces, épées à poignées d'argent et autres, porcelaines dorées, cristaux, glaces et autres choses. On lui donna audit Paris un pot verni où il y avait de l'eau forte. La personne qui lui remit lui dit que c'était des drogues. Ledit pot vint à casser à l'entrée du chemin de Varennes. Le feu à l'instant se mit dans les ballots et caisses, où une grande partie des marchandises ont été consommées par les flammes, la charrette à quatre chevaux entièrement brûlée. Ledit Michon a fait avertir la justice de Mâcon, où l'on a dressé un verbal, et tout le reste des marchandises qui ont été endommagées, comme celles qu'on a pu sauver, ont été déposées au greffe de Mâcon, où toute la justice se rendit audit Varennes. C'est un événement qui ne s'est jamais vu. Ce même jour, c'était une chaleur insupportable.

Il y eut assez de blé, et bon foin passablement, orge, blé jaune, fèves, blé noir en abondance. L'été a été beau quoique un peu pluvieux.

Août et septembre furent chauds et beaux. A l'égard du vin, on n'en parle pas. Les pays du Lyonnais, Beaujolais et Mâconnais comme Chénas, Romanèche, Fleurie, Lancié, Juliéna et La Chapelle de Guinchay et autres circonvoisins qui sont Chânes, Crèches, Dracé-les-Ollières, Chaintré, Loché, Fuissé, Pouilly, Vergisson, Solutré, Prissé et autres, ont fait **très peu de vin**, puisque des vigneron qui ont fait des 50 et 60 ouvrées de vignes, à peine ont-ils fait une feuille de vin, quoique sans grêle. Mais les gelées de l'hiver et celles du printemps ont tout péri, les ayant pris aux bourgeons. Moi, Claude Cadot, n'ai pas eu si froid de tout l'hiver que le 19 qui était le jour de Pâques, passant sur les remparts, venant de faire nos stations avec ma femme.

La fin octobre fut magnifique en chaleur, avec un beau soleil. Le paysan travaillait en chemise. Il y eut quelques cantons de vignes sur les hauteurs qui se sont trouvés en bise et qui ont souffert. Il paraissait y avoir plus de raisin, mais cela ne s'est pas fait comme on espérait parce que les raisins ne se sont pas trouvés nourris et très petits ; en un mot **c'est une année perdue pour le vignoble**. Depuis 1709, on n'a jamais fait moins de vin. Les semailles ont été magnifiques, un automne des plus beaux qu'on ait jamais vu. **On a beaucoup arraché de vignes et on a semé tout de suite du blé.**

Novembre fut très beau. Après la Saint-Martin, par la chaleur qu'il faisait, le paysan travaillait sa vigne en chemise. L'automne a été des plus charmants.

Une bise insupportable a soufflé les trois premiers jours de décembre, temps fort clair avec un froid très cuisant. Un peu de neige le samedi 5 décembre, puis temps nuageux et brouillard affreux qui a causé beaucoup de rhume jusqu'au 25. Beaucoup de neige dans la nuit du 25 au 26, les blés sont bien couverts. Le 31 fut bien froid avec un grand brouillard. **La Saône était arrêté. par les glaces depuis la Saint Thomas. Il faut prendre partout le carrosse pour circuler en campagne.**

1768

Grand froid jusqu'au 10 janvier ; **il a gelé dans les caves voûtées.** Comme il y a très peu de vin, l'on a fait quantité de râpé. Ils ont été dans plusieurs endroits, tant en ville qu'en campagne, presque tous péris. Les glaces de la rivière de Saône sont parties le 15. A Lyon, le Rhône a fait beaucoup de mal et a péri beaucoup de marchandises. Belle fin de janvier, avec un peu de brouillard.

Très beau temps avec soleil du 1^{er} au 3 février. Gelée, bise froide et incommode pour les voyageurs le 4 et le 5 ; pluie, brouillard et soleil chaud jusqu'à la fin du mois.

Un peu de brouillard, beau soleil chaud et charmantes journées au début du mois de mars. Maladie épidémique apportée par deux détenus venus de Paris. Tous les prisonniers sont transportés dans l'Hôtel-Dieu, nouvellement et seulement en partie construit. Décès de 6 prisonniers et de l'une des sœurs. Règne de la bise du 3 au 11, froid des plus sensibles. **La Saône a charrié des glaçons qui tenaient presque toute la rivière.** Puis le temps s'est adouci et il a fait chaud jusqu'au 19. Retour d'une bise très froide le 22 avec un peu de neige.

Avril fut assez beau avec un peu de pluie. Mai, très beau avec des pluies et des tonnerres, beaucoup de grêle, surtout le 31 où il en est tombé en plusieurs endroits, surtout vers l'église de La Chapelle de Guinchay, où elle a enlevé au moins la moitié de la récolte. Les blés, heureusement, n'ont pas eu de mal.

Juin fut beau en son commencement. Sur le milieu, quantité de pluie, tonnerre et grêle en plusieurs endroits. La reine de France est morte le 26 dudit (Marie Leczinska, femme de Louis XV, est décédée le 24 et non le 26). J'écris ceci que j'ai vu moi-même, Cadot, sans mentir, moi ☩ Cadot présent.

Fin du journal de Claude Cadot

Hivers rigoureux	1709, 1766, 1767, 1768
Fortes gelées	1736, 1740, 1741, 1767
Pluies	1725, 1747, 1766
Grêles	1748, 1758, 1766, 1768
Inondations	1711, 1744, 1751
Sécheresses	1752, 1766
Invasions de sauterelles	1741
Famines	1709, 1766
Epidémies	1762, 1768
Banqueroute de Law	1720
Passage de Méhémet Effendi à Mâcon	1721
Suppression des fêtes chômées dans le diocèse	1748
Tremblement de terre de Lisbonne	1755
Attentat contre le roi	1757



Vignes et Vignerons de la Région

*Dix-neuvième siècle
et
début du vingtième siècle*

En 1801, le vignoble de Saône-et-Loire occupe une superficie de 26 000 hectares.

Le vignoble de notre région subit une première attaque de la pyrale, chenille de la vigne. Cette dernière habituellement, sévit durant deux ou trois ans puis semble disparaître. Elle est toujours plus ou moins présente, de façon discrète, dans nos vignes.

En 1810, le canton de Sennecey-le-Grand possède 1060 hectares de vigne. Les Annuaires citent une longue période d'invasion de la pyrale, qui commença en 1765 ou 1767 et dura sept ans. Elle aurait ruiné le pays

Les mauvaises années s'enchaînent de 1810 à 1816. En 1815, la pyrale se manifeste à Romanèche. L'année 1816 est décrite comme froide et stérile, sans aucune réelle chaleur, qui produit peu de vin d'une mauvaise qualité. La chenille des vignes cause de grands ravages en 1827.

La pyrale fait de nouveau parler d'elle en 1829 et 1830. Elle cause d'importants dégâts dans le Mâconnais et le Beaujolais. Il semble que ces régions soient souvent infestées par cette chenille de la vigne.

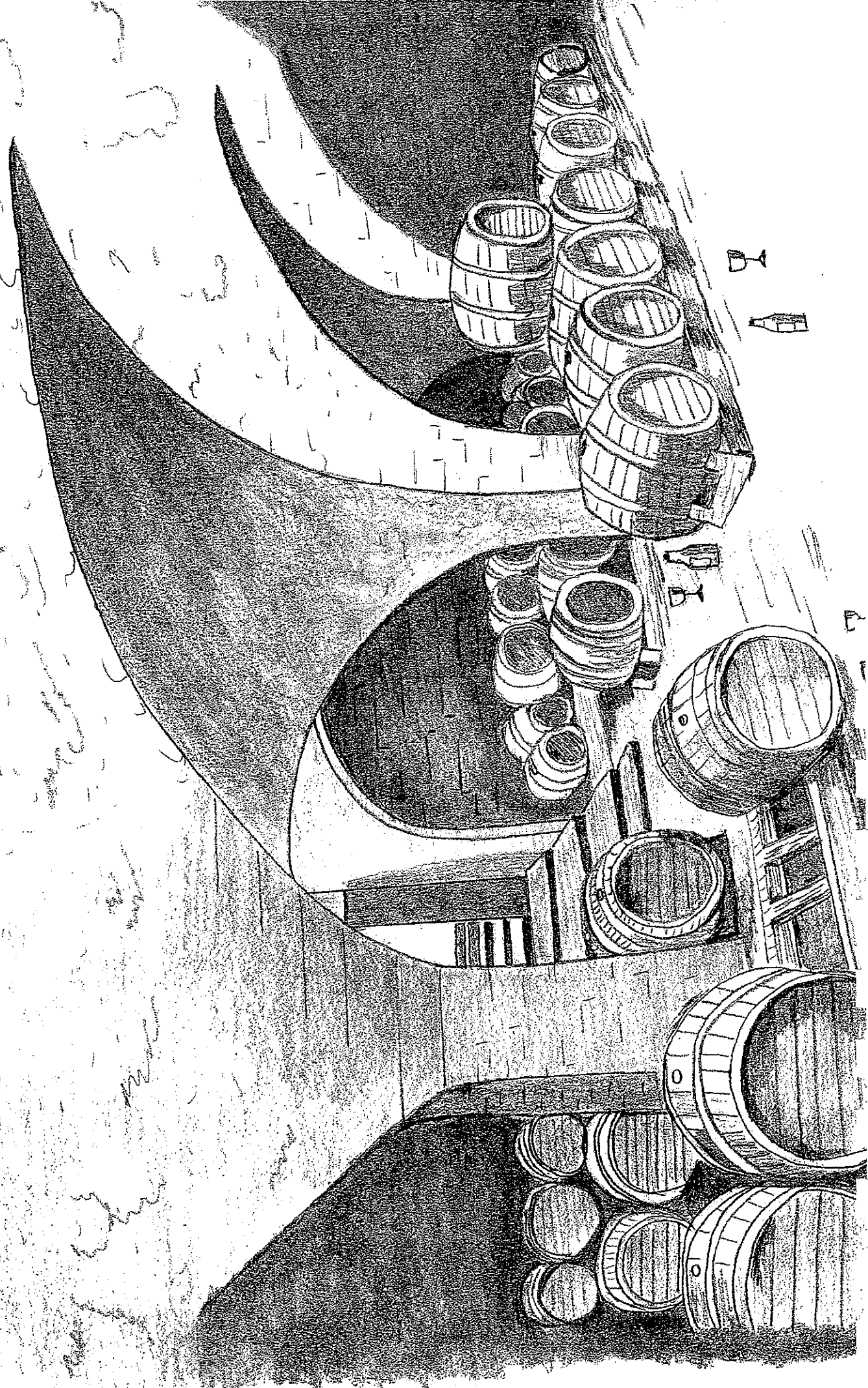
En 1833, un arrêté préfectoral oblige les vignerons à écheniller, seul et unique moyen de lutter contre cette chenille qui dévore les feuilles de la vigne.

Il est dit en 1836 que la vigne a considérablement augmenté depuis 30 années, surtout dans les parties basses. Mais le vin y est médiocre. A La Chapelle, la commune compte un hectare de vigne au lieu-dit « Les Meix ». Elle appartient à trois propriétaires différents. On ne sait rien des vignes de Hauterive plantées aux « Theurots ». Elles n'apparaissent pas sur les matrices cadastrales.

Dans le canton de Sennecey, la vigne occupe 1 540 hectares. Seuls les villages de Lalheue, Saint-Cyr et Gigny n'en possèdent pas.

Un nouvel arrêté préfectoral insiste, en 1838, sur la nécessité de « la cueillette des œufs » de la pyrale qui ravage de nouveau Mâconnais et Beaujolais. Quatre ou cinq communes, et parmi elles de nouveau Romanèche, sont gravement touchées. Cette invasion dure depuis plus de trente années, et semble ne pas devoir finir encore. Un vigneron explique cette lutte difficile :

« Depuis 1826, j'ai tenté divers moyens pour combattre cette chenille et la détruire : enduit glutineux que je posais en cordon annulaire sur chaque branche, et aussi prendre les chenilles quand elles sont assez grosses, pour en arriver à la cueillette des œufs, à un certain moment propice ».



L'Annuaire de 1839 fait état d'un hectare de vigne sur le territoire de la commune. Il faut y ajouter la vigne des Theurots à Hauterive-le-Haut.

En 1842, le procédé mis au point par Monsieur Benoît Raclet permet enfin de lutter efficacement contre l'indésirable chenille.

Les années se suivent et ne se ressemblent pas. A l'année 1846, mauvaise, succède l'abondance de 1847 qui fait chuter le vin à un prix très bas. En 1847, la vigne occupe, dans le département, 34 577 hectares et produit 644 000 hectolitres de vin.

Ces deux années connaissent la dramatique apparition de l'oïdium, maladie nouvelle qui cause de grands dégâts dans le vignoble de Saône-et-Loire. Certains villages sont plus ou moins touchés, d'autres pas du tout. Le traitement par le soufre est déjà connu.

L'année 1851 est une année désastreuse pour nos vignes. La neige couvre encore nos « montagnes » le 11 mai, et l'oïdium frappe une nouvelle fois. En 1852, cette maladie cause encore de graves dommages.

En 1857, une enquête préfectorale est envoyée dans toutes les communes du département. Les services préfectoraux demandent des renseignements sur la présence et l'importance de l'oïdium de la vigne. Messieurs les Maires doivent aussi signaler les moyens employés pour lutter contre cette maladie.

A La Chapelle, Monsieur le Maire répond avec légèreté qu'il n'y a pas de vignes au village, ce qui est faux. Les vignes des Meix apparaissent de façon régulières sur les matrices cadastrales. Elles sont reportées avec précision lors de chaque changement de propriétaire. Il en est de même pour les vignes d'Hauterive-le-Haut. L'Annuaire de Saône-et-Loire mentionne que la commune compte un hectare de vigne.

En 1859, la vigne occupe, dans le canton de Sennecey-le-Grand, 1541 hectares. Cette superficie n'a pas varié depuis les années 1836 et 1839. Les communes de Gigny, Lalheue et Saint-Cyr n'ont toujours pas de vigne.

De 1840 à 1850, la production française dépasse régulièrement 40 millions d'hectolitres. En 1853, il gèle dans les nuits du 8 au 10 mai. La fleur de la vigne ne s'épanouit qu'au 14 juillet. Il grêle dans la nuit du 4 août. Seule la moitié de la récolte reste sur pied. Le vin se vend très cher.

En 1855, on fabrique du vin avec le marc de raisin, de l'eau, du sucre et de l'acide tartrique. Une autre recette préconise l'ajout, à la vendange (½ feuille, soit 57 litres), d'eau, de caramel et de cassonade. Le manque de vin se fait sentir lors de la phase aiguë de l'invasion phylloxérique. Ces deux recettes de vin de sucre tentent d'y porter remède.

En 1873, le vignoble du département s'étend sur une superficie de 40 000 hectares. La récolte atteint 800 000 hectolitres. Les rendements, à cette époque, demeurent relativement bas.

Le phylloxéra est officiellement reconnu en Beaujolais en 1874. L'origine déterminée se situe à Villier-Morgon.

En 1875, la récolte est exceptionnelle. La production de vin est chiffrée à 84,8 millions d'hectolitres. En 1877, ce chiffre descend à 56 millions d'hectolitres, puis s'effondre à 25 millions en 1879, année où des villages du canton de Sennecey-le-Grand signalent de mauvaises récoltes.

En juin 1875, le phylloxéra est découvert à Mancey. En réalité, certains vigneronns l'avaient perçu dès 1873, tout comme dans la commune de Vers ou dans d'autres villages du canton. La plupart des maires déclarent avoir constaté la présence du phylloxéra entre 1876 et 1879, mais l'invasion remonte à deux ou trois ans auparavant. L'hiver doux de 1876/1877 semble avoir aggravé la situation.

E, 1880, le Préfet envoie des formulaires d'enquête dans toutes les communes du département. Les questions visent à dresser un état de situation et concernent l'étendue des vignes, leur composition (plants les plus cultivés), la présence du phylloxéra, le prix du vin, la valeur de l'hectare de vigne. D'autres questions traitent des terres, prés, bois et cultures de chaque commune.

Le phylloxéra a touché quasiment en même temps Saint-Gengoux, Saint-Boil, Buxy et les villages des environs. L'invasion s'est propagée plus lentement en plaine, à Messey-sur-Grosne, La Chapelle-de-Bragny, mais également à Varennes-le-Grand, Chalon-sur-Saône (vignes de Saint-Cosme). Les villages de Laheue, Saint-Cyr et Gigny n'ont toujours pas de vigne.

Au début, l'invasion du phylloxéra semble très lente et ne préoccupe pas vraiment le vigneron et les autorités. Il se dit que le phylloxéra est un insecte du midi, qu'il ne viendra pas chez nous, qu'il ne franchira pas nos collines.

L'année 1880 marque l'apparition officielle du phylloxéra sur la côte de Saint-Boil. Le repérage officieux date de l'année 1878.

En 1882, le mildiou fait son apparition dans les vignes. Les dommages sont variables d'un village à l'autre. Certaines communes sont sévèrement touchées.

En 1885, à Saint-Boil, les vignes qui ne sont pas infestées produisent beaucoup. Les vigneronns commencent de greffer sur Riparia qui coûte 5 francs la centaine de ceps. Beaucoup de plants greffés ne reprennent pas. Le vin se vend 120 francs la pièce. Le prix a également doublé dans le canton de Sennecey.

Quelques considérations sur le Noah en 1892

Obtenu en 1869, c'est un hybride de Riparia et de Labrusca. Il aime les sols pauvres, silico-argileux, blancs, compacts et froids. Un sol trop calcaire ne lui convient pas. Souvent, son raisin est un peu atteint par le mildiou. Le grain passe du vert au jaune. Il est à maturité précoce, et doit être vendangé sans attendre pour éviter que les grappes ne s'égrainent, et pour prévenir le goût framboise du raisin. Il donne un vin admissible, de bon rendement en eau de vie de qualité. Il peut faire un porte-greffe, là où le Solonis échoue.

Les vigneronns comprirent rapidement qu'il fallait conserver les anciens plants et les greffer sur plants américains, plutôt qu'encépager en plants « directs ». Ces derniers ne donnaient jamais d'aussi bon vin. L'avenir de la reconstitution du vignoble n'était pas dans les plants directs comme producteurs. Seuls quelques uns furent retenus pour la production d'un vin commun.

A partir de 1896, dans les enquêtes préfectorales, une nouvelle série de questions concerne les maladies cryptogamiques et autres. Les réponses les plus fréquemment apportées nomment l'oïdium, le mildiou, le black-rot, la pourriture. Les vigneronns savent maintenant comment les traiter, et à quel moment employer ces traitements dont l'action est préventive.

La vigne s'étend dans le canton de Sennecey. Elle passe, dans certains villages, de quelques hectares à une dizaine ou une vingtaine. Le plant le plus cultivé dans notre région est le Gamay rouge, et deux de ses variétés en particulier : le Fréau et le Mourot. Le Fréau est abondant dans nos villages. Ses petites raisins à petites grumes donnent un vin très coloré. Les gros raisins à grosses grumes du Mourot produisent un vin plus clair. On l'appelle aussi « gros Gamay ».

Les villages de Laheue, Gigny et Saint-Cyr, qui n'avaient pas de vigne avant le phylloxéra, se sont décidés à faire des plantations. La vigne est présente à Saint-Cyr dès 1893, et le vignoble du village occupe deux hectares en 1900. En 1905, les vignes s'étendent sur trois hectares, à Lalheue comme à Gigny.

En 1901, à Viré puis à Saint-Maurice-de-Satonnay, les vigneronns ont planté, à titre d'essai, du Seybel et d'autres nouveaux producteurs. Le Seybel est un producteur direct créé en France. Les plantations de ces nouveaux directs commencent tout doucement. On trouvera ultérieurement le Baco, le Gai llard et l'Oberlin, un peu avant 1910.

L'année 1910 est marquée par l'humidité et des crues. Toutes les récoltes sont mauvaises. L'ensemble du vignoble de Saône-et-Loire ne produit que 117 000 hectolitres de vin, contre 1 050 000 en 1909 et 2 300 000 en 1908. L'étendue des vignes dans le canton de Sennecey atteint 1 800 hectares.

En 1913, on peut trouver des annonces dans les journaux pour la vente de plants racinés issus de ces nouveaux directs. Le Noah est également proposé. Dans le canton, la vigne couvre 1880 hectares. Les nouveaux vignobles de Lalheue, Saint-Cyr et Gigny atteignent une superficie de cinq hectares. Ils se composent en grande partie de plants directs.

Petites réflexions sur les vignes

- Bissy-sur-Fley Les producteurs directs ne sont en pleine vigueur que trois ou quatre ans ; après, ils dépérissent.
- Moroges Les directs sont détruits par le phylloxéra comme les anciens plants français.
- Fontaines Les directs dépérissent rapidement, surtout les Othello. Les Noah semblent un peu plus résistants. L'Othello ne résiste que trois ou quatre ans dans les terrains secs de la région. Il dépérit par suite du phylloxéra et de la sécheresse.
- Couches Le Noah planté dans les terrains frais paraît assez vigoureux pour le moment. Mais ses produits sont invendables.
- Laines Les Othello ont produit beaucoup jusqu'à présent, mais ils commencent à dépérir, surtout dans les terrains rouges très légers. Les Noah semblent mieux résister, du moins jusqu'à présent.

On parle encore de Noah en 1920 mais plus de l'Othello.

En 1921, la plantation de Noah et d'Othello est interdite.

De Vignes en Vins

Vendange, fermentation alcoolique et fermentation malolactique, élevage et mise en bouteilles forment une chaîne de qualité et d'excellence, qui relie la fine perception du vigneron à son expérience de vinificateur.

Les indices de maturité donnent le signal de la vendange. Ils tiennent compte :

<i>De la teneur naturelle du raisin</i>	<i>en sucre</i>
	<i>en acide tartrique</i>
	<i>en acide malique</i>
	<i>en sels de potassium</i>
	<i>en sels de calcium</i>
<i>De la maturité phénolique</i>	<i>couleurs</i>
	<i>tanins</i>

Vendange

Son objectif premier est de respecter l'intégrité du raisin.

Tri

Il permet d'éliminer les grappes qui manquent de maturité, qui sont pourries ou abîmées.

Séparation des baies et des rafles

Un éraflage important, voire complet, permet aux vins d'être plus fruités. Cette étape est importante pour le pinot noir qui se caractérise par la pureté, la finesse et la complexité de ses notes fruitées.

Foulage

Il favorise la rencontre et la macération du jus et de la peau de raisin. Il donne la possibilité de s'extraire aux composés contenus dans la peau.

La prémacération

La cuve est contenue pendant quelques jours à une température inférieure à 18 degrés, pour retarder la fermentation alcoolique. Ce procédé permet également une première extraction biochimique des composants contenus dans la peau, par action des enzymes qui « coupent » la pellicule des grumes. Cette pratique donne pour résultat final des vins

plus colorés
plus concentrés
plus aromatiques
plus ronds

La fermentation alcoolique

Elle est marquée par

l'entrée en action des levures présentes sur la peau du raisin et emmagasinées dans les caves.

la transformation du sucre en alcool avec dégagement de gaz carbonique.

l'extraction

de la couleur des tanins, ossature du vin

des composés secondaires essentiels à la qualité du vin : ester, alcools supérieurs, glycérol etc...

l'action enzymatique

l'action thermique, qui rend possible la dissolution de certains composants.

La température de fermentation des rouges se situe entre 30 et 35 degrés.

Chaptalisation (ajout de sucre, autorisée jusqu'à deux degrés), et tartriquage (ajout d'acide tartrique, interdit en Bourgogne), permettent de légers rééquilibrages.

Lorsque s'achève la fermentation alcoolique, la cuve est tirée, les matières solides sont pressées, l'ensemble est assemblé puis débourbé.

Les « petits » vins partent en cuves.

Les « grands » vins sont confiés à des fûts de chêne.

Élevage et fermentation malolactique

Lors de cette première phase de maturation se produit la transformation de l'acide malique en acide lactique.

Une mise en bouteille souhaitée précoce conduit à réchauffer les caves artificiellement, ou à ensemencher le vin en bactéries.

Une mise en bouteille plus tardive attend le réchauffement naturel des caves au printemps et le démarrage naturel de la fermentation malolactique.

La nature du vin conditionne la durée de l'élevage.

Un élevage lent représente douze à vingt mois et permet d'arrondir les tanins, d'assouplir et d'affiner les vins. Il s'effectue dans des fûts de chêne d'une contenance de 228 litres.

Tradition de la Bourgogne des Vins, le fût de chêne est sain, vivant, parfait pour les grandes et belles cuvées.

Bien utilisé, il renforce la complexité aromatique, apporte de nouveaux tanins, et oxygène le vin.

Mal utilisé sur des vins insuffisamment concentrés pour l'accepter, il les défigure en les chargeant d'une trop grande quantité de notes boisées, réglisse, vanille, café.

Collage et filtration

Le collage est un moyen de clarification et de stabilisation. Il se faisait auparavant au moyen de blanc d'œuf frais et de lait écrémé. Il utilise maintenant des « colles » prêtes à l'emploi.

Collage et filtration demeurent délicats d'utilisation. Certains viticulteurs collent mais ne filtrent pas, d'autres filtrent mais ne collent pas, d'autres encore n'effectuent ni collage, ni filtration, ce qui impose un vin d'une stabilité exemplaire.

Mise en bouteille

Etape ultime et délicate, elle se fonde, entre autres éléments,

*Sur le choix du bon moment
l'hygiène
la stabilité du vin
la qualité du bouchon*

Sinon déviations bactériennes Prudence !

La récolte achevée, le raisin blanc est immédiatement pressé. La fermentation n'affecte que le jus, qui n'entre jamais en contact avec la matière solide. Deux à trois heures sont nécessaires pour mener à bien l'opération de pressurage, phase au cours de laquelle la commune macération du jus et de la pellicule permet d'en extraire les premiers composés, essentiellement aromatiques. Le jus de goutte s'écoule en premier. Vient ensuite le jus de pressé. Tous deux sont ensuite assemblés, puis débourbés.

Bourgogne Aligoté, Mâcon-villages, et autres vins destinés à une consommation rapide sont vinifiés à basse température (18 à 21 degrés), et élevés en cuve. Ce procédé leur confère un caractère très aromatique, exotique, flatteur, et une grande fraîcheur.

Les Meursault, Chassagne-Montrachet, et autres grands crus, vins de garde, sont élevés en fûts de chêne. Le vin s'enrichit au contact des lies et du bois, à plus haute température (22 à 23 degrés).

L'élevage est plus bref dans le temps :

3 à 6 mois pour les vins de consommation rapide

11 à 14 mois pour les grands vins.

L'élevage des blancs en fûts de chêne tend à se développer, centré sur l'apport de caractère aromatiques : vanille, pain grillé, noix de coco... Il s'accompagne d'une pratique de travail sur les lies qui a vu le jour en Bourgogne : le bâtonnage. Les lies déposées au fond du fût sont remises en suspension. Ce bâtonnage enrichit le vin, il lui apporte du gras et de la matière. Il cesse lorsque débute la fermentation malolactique.

LE VIGNERON



Emblématique, il incarne le vin

Il porte l'une des grandes et belles images de la Bourgogne.

Il travaille la vigne, vinifie les raisins, élève les vins. Allègres, pleines de liesse, nombre de chansons louent son labeur et son talent.

Dans l'air de nos temps modernes, les meilleurs brillent comme des stars. Leurs vins envient l'immense flot du commerce international. Leur regard visionnaire va loin devant, mais se porte aussi vers l'arrière.

Depuis une décennie décroît le tout œnologie. L'objectif premier de qualité attire leur attention sur les précieux terroirs bourguignons. Leurs domaines phares s'orientent vers une culture respectueuse de l'environnement, biologique parfois.

Ces grands vigneronns donnent le ton à l'image du vignoble bourguignon.

Derrière eux, la réalité viticole est très contrastée. Délaisant l'individualisme passé, les vigneronns se regroupent souvent, pour davantage d'efficacité.

LES TERROIRS

A la composition du sol et du sous-sol, la notion de « terroir » associe d'autres réalités : travail de l'homme, climat, altitude de la parcelle, pente, orientation.

La pédologie est la science du sol. Elle étudie les deux dimensions dont l'association et les interrelations expliquent l'existence du sol :

Dimension organique

Dimension minérale

Ces deux éléments fondamentaux interagissent. Pour « passer » dans la plante, le minéral présent dans le sol doit être dégradé par les micro-organismes qu'il contient. L'absence de micro-organismes entraîne la non-existence du terroir viticole.

A l'abus des traitements et des engrais des décennies passées, correspond l'actuel constat alarmant de la grande pauvreté de certains sols viticoles bourguignons en micro-organismes.

La dimension minérale fait apparaître des dominantes argilo-calcaires. Leurs teneurs et leurs natures jouent thèmes et variations, parfois même au sein d'une même appellation. Ces variations contribuent aux diverses expressions des terroirs.



BOURGOGNE ROUGE Et ROUGE « BOURGOGNE »

Le « rouge » Bourgogne originel et unique existe-t-il ?

Au Moyen Age, le vin de Beaune est dit « vermeil ». On boit beaucoup de vin de « paille » élaboré « au sortir de la vigne ». Si le raisin passe en cuve, il y demeure peu de temps. Le vin final est alors moins rouge que rosé. La couleur « œil de perdrix » est fort prisée et d'un prix élevé.

A cette époque, le pinot noir se mêle à d'autres cépages, et, parmi eux, des plants de raisin blanc.

Lorsque les vins de Bourgogne coulent vers l'Europe, la demande extérieure oriente la production des viticulteurs vers une couleur rouge qui se modifie, s'assombrit. Son goût se corse. De plus en plus s'exprime un cépage unique et exclusif : le pinot noir

Les vins de la côte de Nuits s'y prêtent à merveille. Dès le XVIII^e siècle, ils sont nommés « vins de garde », se consomment après que l'année soit passée, et voyagent sans dommage.

« Primeurs », les vins de la côte de Beaune resteront longtemps fidèles à la belle robe vermeille qui les pare depuis l'ivresse des origines.

LES CÉPAGES BOURGUIGNONS

Six cépages prennent rang sur toute l'étendue du vignoble bourguignon.

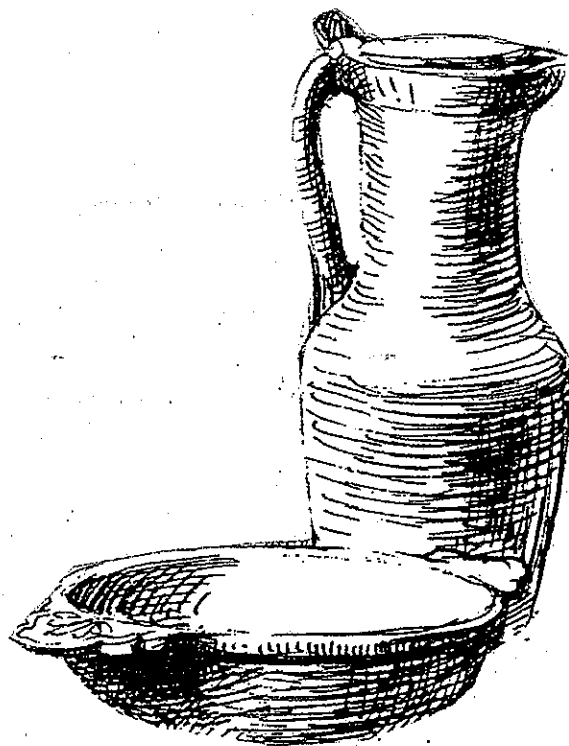
Les deux premiers, pinot noir et chardonnay, sont considérés comme « nobles ».

Viennent ensuite l'aligoté et le gamay, habituellement qualifiés de plus « communs ».

Deux autres cépages sont plantés dans le département de l'Yonne :

le césar pour les vins rouges

le sauvignon pour les vins blancs



LE PINOT NOIR

Il est le cépage des grands vins fins, les rouges réputés des plus beaux terroirs de Bourgogne.

Son adaptation est difficile dans les climats chauds. Il a pour particularité de « faire le sieste » lorsque la température dépasse les trente degrés à l'ombre. Feuillages et petites grappes s'arrêtent alors de fonctionner, ce qui diminue la richesse du bouquet final en cas de canicule prolongée, phénomène rare en Bourgogne.

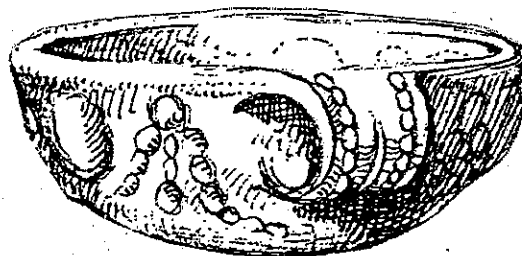
Le pinot noir est donc le cépage des coteaux septentrionaux, argilo-calcaires. La réserve d'eau réduite qui caractérise ces terroirs, limite les rendements.

Seules deux régions du monde produisent, à parti du pinot, des vins rouges de qualité : la Bourgogne bien sûr, mais aussi l'Oregon, au Nord-Ouest des Etats Unis.

Le rendement s'évalue entre 35 et 45 hectolitres par hectare.

Ces vins rouges de Bourgogne offrent un équilibre unique et sensuel qui allie finesse et puissance.

Fruits rouges et noirs, épices et violette constituent les arômes de jeunesse. Ils évoluent vers des notes animales fleurant bôn les sous-bois et les fruits mûrs.



LE CHARDONNAY

Cépage des grands vins blancs de Bourgogne, le chardonnay se montre moins exigeant que le pinot noir.

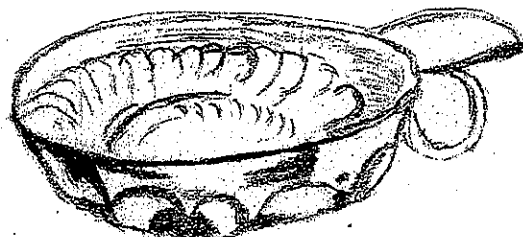
Il s'adapte souplement à des climats différents, et offre des expressions variées d'une région à l'autre.

En Bourgogne, il aime les terrains marneux et surtout des calcaires largement mêlés d'argiles.

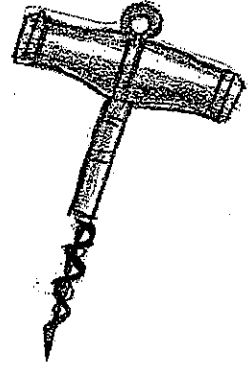
Il présente un rendement supérieur d'environ 20% à celui du pinot noir et atteint 45 à 50 hectolitres à l'hectare.

En Bourgogne, ce cépage permet l'élaboration de vins riches, structurés, étoffés, et de longue garde.

Ses arômes de jeunesse associent fleurs et fruits de façon complexe. Age et évolution les font glisser vers des senteurs de champignons, de noisette grillée et de fruits secs.



L' Aligoté



C'est un cépage ancien sur les terres de Bourgogne.

Sa vigueur naturelle doit fréquemment être tempérée. Les ceps portent davantage de grappes plus riches en grumes et de plus grande taille.

L'aligoté ne bénéficie pas du même potentiel que le chardonnay. Et surtout, au fil des âges, les vigneronns ont préféré le chardonnay dans leurs efforts pour améliorer la qualité.

À l'aligoté fut dévolue la production de vins vifs, légers et mordants. Mais ce cépage peut parfois se surpasser et donner d'excellentes cuvées.

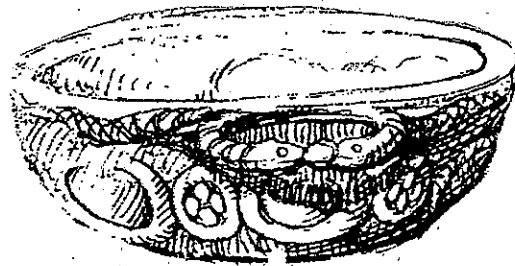
LE GAMAY

Ce cépage fait le bonheur des viticulteurs de la région de Mâcon.

Il se plaît dans les terres légères et acides, sableuses et granitiques.

Il donne des vins légers et aromatiques, qui acquièrent corps et densité dans les meilleures cuvées du Beaujolais, et en quelques zones privilégiées du Mâconnais (Pierreclos, Bussières, Serrières).

Les vins rouges du Mâconnais, issus du cépage gamay, font l'objet d'une vinification « à la Beaujolaise ». La fermentation alcoolique se fait à l'intérieur des baies, car les raisins ne sont pas foulés. Cette fermentation « intracellulaire » favorise l'expression et la fraîcheur des notes florales, épicées et fruitières.



Le Melon

Le Melon est un ancien cépage bourguignon. Estimé par le vigneron, il est cultivé au XIII^e siècle, au temps des ducs de Bourgogne. Il passe en rive d'Empire et s'installe en Franche-Comté.

En 1567, Philippe II, roi d'Espagne et comte de Bourgogne, interdit « de planter et d'édifier de nouveaux Gamez, Melons ».

Néanmoins, Bauhin, en 1650, le décrit comme un cépage des plus répandus. Cette popularité sera, pour ce cépage, source de graves problèmes. Les moines possèdent des clos plantés de Pinots. Ils en tirent de gros revenus, d'importants bénéfices. Ils ne veulent pas que le vin de Melon, commun et abondant, diminue l'écoulement du vin « noble », et en déprécie la valeur et le prix. Ils le font proscrire. Cette lutte peuple les annales d'Arbois, de Salins, de Besançon, de Dijon. Les parlements de Bourgogne et de Franche-Comté édictent la destruction du plant de 1700 à 1731.

Rusé, le vigneron sauve son plant, triche en habillant un autre cépage de son nom pour qu'il soit détruit à sa place.

Lutttes économiques et misère de la fin du XVIII^e siècle confèrent à ce cépage d'abondance le droit d'exister. Désormais, seuls ses défauts et ses qualités limitent sa liberté d'expansion.

Proche du beau Domaine d'Hauterive, également appelé Domaine Carré, un lieu-dit se nomme « En Melon ». Cette terre qui s'incline doucement vers l'étang et le Bois du Roivre, avant-scène du Grand Bragny, connut sans doute un encépagement en Melon, au temps des domaines du château sur lesquels régnaient les grandes dynasties terriennes du village.

Ce cépage Melon, « Bourguignon blanc », est très vigoureux. Sa maturité est de première époque tardive. Ses sarments offrent un coloris gris cendré. Sa large feuille gaufrée rappelle celle du cucurbitacé du même nom. Ses grappes sont nombreuses, petites, très tassées, à grains ronds de petite taille. Il se plaît dans tous les sols, mais plus particulièrement dans les sols compacts, marneux, humides.

La production du Melon peut atteindre 120 hectolitres à l'hectare en années favorable. La moyenne s'établit à 60 hectolitres. Le vin est peu alcoolique (de 7 à 9 degrés), léger, neutre, assez agréable. Il ne se conserve pas très longtemps.

De chênes en Vins

De quels bois de chênes, ou plutôt, du bois de quels chênes, tire-t-on ces merrains qui bercent les vins ?

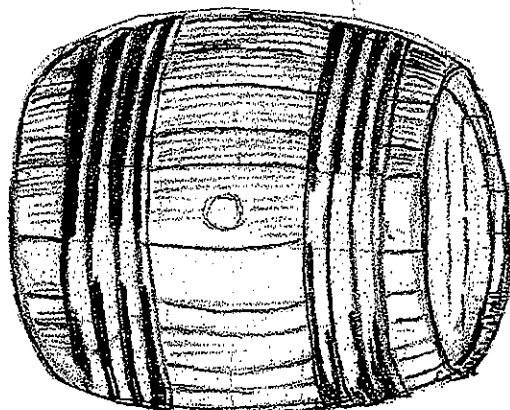
En 1978, une enquête étudie l'influence des espèces botaniques sur les caractères des vins.

Les botanistes identifient les remarquables qualités des chênes rouvres et pédonculés pour l'élevage des vins.

Les forêts du Limousin produisent des chênes pédonculés, à gros grain, aux bois peu aromatiques mais riches en tanins.

A l'inverse, les forêts de l'Allier, de la Côte d'Or, de la Nièvre et des Vosges, portent des chênes rouvres, à grain fin, aux bois très aromatiques, mais pauvres en tanins. Ils conviennent donc mieux à l'élevage des vins de Bourgogne.

S'il vous prend l'envie d'écouter un vigneron bourguignon vous conter des histoires de futailles, il vous dira élever avec bonheur l'excellence de ses vins fins en fûts de chêne des forêts du Tronçais, des Vosges, de Bertranges en Nivernais, ou encore, en Côte d'or, de l'illustre et grandiose forêt de Cîteaux



Invitation aux Bourgognes

Les Vins de la Côte Chalonnaise et du Couchois

Cette région connaît une longue et belle tradition viticole. Dès le Moyen Age, ses vins sont appréciés à la Cour de France et chez les Grands.

Les moines de Cluny apportèrent leur science, leur labeur patient et intelligent, aux vins secs, richement bouquetés et épicés de Montagny. Ils valorisèrent grandement ce vignoble pittoresque et précieux.

Et nul n'est censé ignorer la douce et vive affection du roi Henri IV pour les vins fins de Givry et la belle et toute proche duchesse de Bourgogne en son château de Germolles.

Depuis 1930, les vins de la Côte Chalonnaise et du Couchois ont acquis identité et notoriété. Leur succès va croissant au fil du temps.

Nonchalant, le vignoble s'allonge entre la Côte de Beaune et le Mâconnais, la vallée de la Grosne et celle de la Dheune. C'est à Chagny qu'il s'initie, et il se poursuit jusqu'aux confins pittoresques de Saint-Gengoux le National. Sa longueur de 25 kilomètres, et sa largeur de 7 kilomètres, lui font couvrir 3 350 hectares, dont :

2 100 hectares en appellations régionales

1 250 hectares en appellations communales

La plupart des sols sont argilo-calcaires « bruns ». La présence d'argile varie d'un endroit à l'autre, et détermine l'orientation du « climat » vers les vins blancs ou les vins rouges.

Les vignes les plus basses se prélassent sur des terrasses de 220 mètres. Les plus hautes culminent sur des coteaux pentus qui grimpent jusqu'à 380 mètres.

Les A.O.C régionales

Bourgogne Aligoté

Bourgogne Passetougrain

Bourgogne Blanc, Rouge ou Rosé

Le Bourgogne Côte Chalonnaise est né, par décret officiel, le 27 février 1990.

Les AOC communales

Elles concernent les vignobles de

- Bouzeron
- Givry
- Mercurey
- Montagny
- Rully

Certains « climats » s'honorent du classement en premiers crus.

Cépages	<i>Aligoté</i>	Bourgogne Aligoté Bourgogne Aligoté Bouzeron
	<i>Gamay et Pinot Noir</i>	Bourgogne Passetougrain
	<i>Pinot Noir</i>	Bourgogne Bourgogne Côte Chalonnaise Givry Mercurey Rully
	<i>Chardonnay</i>	Bourgogne blanc Bourgogne Côte Chalonnaise blanc Givry Mercurey Montagny Rully

Quand s'émoustillent les papilles...

Quand goûter le vin devient un art et que les mots se font joyaux

Les vins rouges

finesse et souplesse des tanins

Le Pinot Noir exprime ses arômes de fleurs et de fruits rouges.

Les vins blancs

*arômes de fruits secs et de fleurs
vins racés d'une fine diversité aromatique*

A.O.C communales Rouges

Givry

élégance et générosité

Mercurey

vigueur, corps et fermeté

Rully

délicatesse et subtilité

A.O.C communales Blancs

Givry et Mercurey

finesse et subtilité

Montagny

goût sec et épicé

Rully

souplesse et fraîcheur

Bourgogne Aligoté Bouzeron *vin tendre et fruité*

Conservation

Vieillessement de 18 mois à 5 ans pour les Blancs

Vieillessement de 2 à 8 ans pour les Rouges, mais les crus se conservent jusqu'à 10 ans.

Conseils du Sommelier

Servir les Blancs frais mais pas glacés. Pour une bonne expression de leurs arômes, prévoir une température de 12 à 14 degrés.

Les Blancs accompagnent admirablement crustacés, fruits de mer, poissons fins, abats, fromages à pâte crémeuse.

La température la meilleure pour servir les Rouges est 15 degrés. Prévoir une température légèrement supérieure pour les vins vieux.

Les Rouges tiennent excellente compagnie aux viandes grillées, rôties ou en sauce, les petits gibiers, ou les fromages dont l'arôme n'est pas trop fort. Il est préférable d'ouvrir des vins jeunes deux ou trois heures avant le service.

Invitations aux Bourgognes

Succession de petites chaînes aux sommets brisés, les « Monts du Mâconnais » s'élèvent à une altitude de 500 mètres. Ces collines sont séparées par un système de failles, et frangées de deux belles vallées, celle de la Saône « côté matin », et celle de la Grosne « côté de soir ».

Entre le Nord et le Sud, entre les vents de bise et les souffles du midi, la vigne s'allonge sur une cinquantaine de kilomètres, et s'étale sur une largeur d'environ quinze kilomètres.

Le sous-sol s'appuie sur un socle cristallin. Des grès et des calcaires du Jurassique moyen le renforcent parfois. La dureté du rocher a créé des reliefs pittoresques.

« Au-delà se distignent une, puis deux montagnes jumelles. Leur pente est la même, douce à gauche, verticale à droite. Vergisson, la première, se termine par une falaise blanche. Solutré, la seconde, est un magnifique éperon de roche dorée ».

Philippe Lalanne-Berdouticq

« Contes de l'abbaye perdue » (ed Hérodote, 2003)

On trouve aussi des calcaires plus tendres sur des couches de marnes, de limons, d'argiles à silex et de cailloutis argilo-calcaires. Dans les terroirs viticoles, la dominante est faite de calcaires, opportunité parfaite pour le cépage Chardonnay qui produit en toute harmonie d'excellents vins blancs. Tout comme ceux, prestigieux, de la Côte d'or, ils savent remarquablement vieillir. Les autres, issus de la délicate alchimie des terroirs sableux ou argileux, offrent des Blancs intéressants, mais qui doivent rapidement se boire. Composition originale des sols, exposition favorable créent parfois des climats d'exception dont l'heureux aboutissement se déguste avec bonheur, Mâcon-Villages et perfection des Pouilly, Saint-Véran pour les amoureux du Blanc...

Cépages

Chardonnay

pour les Blancs

Gamay

pour les Rouges

Du côté des papilles

Mâcons Blancs

Mâcons-Villages Blancs

légers, guillerets, charmeurs

Arômes floraux et fruités

Nuances citronnées

Arômes plus lourds d'amandes et de noisettes pour les meilleurs

Senteurs exotiques, voire épicées, vanillées ou boisées selon qu'ils ont été, ou non, élevés en fûts de chêne.

Ils peuvent vieillir de trois à six ans, parfois plus.

Saint-Véran

notes de pierre à fusil, d'acacias, de chèvre-feuille, et même d'abricot.

Vieillessement de 5 à 6 ans dans une bonne cave.

Pouilly-Fuissé

Pouilly-Vinzelles

Pouilly-Loché

force, puissance et richesse du cépage
Chardonnay

Parfums de noisettes et d'amandes
davantage grillés

Variantes de miel, de fougères,
d'églantines.

Vins amples, riches, généreux, très
expressifs et longs en bouche

Vins de garde, jusqu'à 10 ans et plus

Mâcon Rouge

sa robe se pare du rouge cerise au rubis foncé teinté de reflets violacés.

Bon équilibre en tanins, qui lui permet d'être gouleyant, fruité, rond de bouche.

Arômes de petits fruits rouges, cassis, framboise, avec des nuances épicées

Le Mâcon Rouge se boit jeune. Au fil du temps, les tanins dissous s'harmonisent en un bouquet profond et permettent de le garder deux à trois années.

Conseils du Sommelier

Légèrement frais (10-12 degrés), les Mâcon Rouges accompagnent agréablement le fil d'un repas, charcuteries, escargots, viandes rôties, fromages à saveur douce.

Température identique pour les Mâcon Blancs qui se marient admirablement avec les huîtres, coquillages, charcuteries variées, truites, boudin blanc, fromage de chèvre.

Servis, de même que précédemment, entre 10 et 12 degrés, les Saint-Véran et Pouilly se font admirables aux côtés de grenouilles à la crème, de volailles fermières, de ris de veau ou de poissons nobles.

Glossaire

Balthazar

Bouteille contenant 12 litres, soit 16 bouteilles normales.

Bâtonnage

Cette technique, née en Bourgogne, s'applique surtout aux vins blancs. Dans un fût de chêne, le vinificateur va remettre les lies en suspension en les agitant à l'aide d'un bâton appelé « dodine ». Le bâtonnage apporte du gras, de la richesse aux vins.

Chaptalisation

Cette pratique consiste à ajouter du sucre au jus de raisin, sucre qui se transforme en alcool lors de la fermentation alcoolique.

Climat

Ce terme très bourguignon décrit un lieu-dit et toutes les caractéristiques naturelles – météorologie, température, altitude, pente, orientation, profondeur et nature du sol... - qui s'y rattachent.

Clos

Concept qui se réfère à un vignoble entouré de murs, sur au moins trois côtés. Le plus ancien clos encore existant en Bourgogne est le Chambertin Clos de Bèze, planté au VII^e siècle. Célèbre, le Clos Vougeot, planté à partir du XII^e siècle, dont les murs sont encore intacts.

Courtier

En Bourgogne, l'existence des premiers courtiers remonte à 1375. Dans les transactions de vins en « gros », le courtier est l'intermédiaire indispensable entre le vigneron (vendeur), et le négociant-éleveur (acheteur).

Cucurbit

Ce sont toujours des cucurbites, ou chaudières, en cuivre, qui servent à la distillation des fines et marcs de Bourgogne.

Débourrement

Ce terme décrit le réveil de la vigne, la sortie des bourgeons qui s'effectue généralement en avril.

Demie

Une demi-bouteille contient 37,5 cl ou 375 ml.

Elevage

L'élevage des vins commence après la fermentation malolactique, qui s'effectue généralement au printemps. Les grands fins séjournent en fûts de chêne pendant quatre mois à un an environ, et parfois plus. Dans le fût s'opère une première évolution du vin avant sa mise en bouteille.

Floraison

C'est une étape essentielle dans le cycle végétatif de la vigne. Les vendanges débutent généralement une centaine de jours après la pleine floraison.

Fût

Utilisés dans la vinification et l'élevage des vins, les fûts de chêne bourguignons contiennent généralement 228 litres, soit environ 300 bouteilles.

Feuillette

Unité de mesure utilisée à Chablis dans les transactions « en gros ». Une feuillette contient 132 litres.

Jéroboam

Un jéroboam contient quatre bouteilles, soit trois litres.

Magnum

Le magnum contient deux bouteilles, soit un litre et demi.

Moût

Jus de raisin avant départ en fermentation alcoolique.

Ouvrée

Cette très vieille unité de mesure est encore largement utilisée en Bourgogne dans les transactions foncières. Une ouvrée couvre 4 ares 28.

Salmanazar

Cette bouteille, de taille exceptionnelle, équivaut à 12 bouteilles normales, soit 9 litres.

Véraison

Début de la phase finale de maturation des raisins. Pour le Pinot Noir, les baies passent du vert au bleu-noir en quelques jours.

Extrait de l'ouvrage « Les vins de Bourgogne »
L'équipe de Bourgogne Aujourd'hui
Artoria, Editions Artis Historia
Bruxelles, 1999

Bibliographie

Georges Duby « La société aux XI^e et XII^e siècles dans la région mâconnaise » Ed Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, 1988.

E. Chancrin « Viticulture moderne », Encyclopédie des connaissances agricoles, 1908.

Pierre Poupon et Pierre Forgeot « Les vins de Bourgogne », PUF, 1952

Marcel Lachiver « Vins, vignes et vigneron », Ed Fayard, 1988

Archives de la commune

Carnets de Pierre Benoît

Carnet de Pierre Drillien

Actes administratifs

Almanach départemental de Saône-et-Loire pour l'an 11 de la République, Autun, Maron Imp

Almanach départemental de Saône-et-Loire pour l'an 12 de la République, Autun, Dejussieu

Almanach du département de Saône-et-Loire pour l'an 13 de la République, Autun, Dejussieu

Annuaire du département de Saône-et-Loire, l'an 1807, Mâcon, Imprimerie Moiroux

Annuaire 1808, Mâcon, Imprimerie Chassipolet

Annuaire 1810, Bourg, Imprimerie Janinet

Annuaire 1813, Chalon, Imprimerie Dejussieu-Delorme

Annuaire 1815, Mâcon, Imprimerie Chassipolet

Annuaire 1818, Mâcon, Imprimerie Dejussieu

Annuaire 1819, Mâcon, Imprimerie Dejussieu

Annuaire 1820, Mâcon, Imprimerie Dejussieu

Annuaire 1821, Mâcon, Imprimerie Dejussieu

Annuaire 1822, Mâcon, Imprimerie Dejussieu

Annuaire 1823, Mâcon, Imprimerie Dejussieu

Annuaire 1824, Mâcon, Imprimerie Dejussieu

Annuaire 1825, Mâcon, Imprimerie Dejussieu

Annuaire 1826, Mâcon, Imprimerie Dejussieu

Annuaire 1827, Mâcon, Imprimerie Dejussieu

Annuaire 1829, Mâcon, Imprimerie Dejussieu

Annuaire 1830, Mâcon, Imprimerie Dejussieu

Annuaire 1832, Mâcon, Imprimerie Dejussieu

Annuaire 1834, Mâcon, Imprimerie Dejussieu

Annuaire 1836, Mâcon, Imprimerie Dejussieu

Annuaire 1839, Mâcon, Imprimerie Dejussieu

Annuaire 1841, Mâcon, Imprimerie Dejussieu

Annuaire 1843, Mâcon, Imprimerie Dejussieu

Annuaire 1851, Mâcon, Imprimerie Dejussieu

Annuaire 1856, Mâcon, Imprimerie Protat

Annuaire 1859, Mâcon, Imprimerie Protat

Annuaire 1862, Mâcon, Imprimerie Protat

Annuaire 1865, Mâcon, Imprimerie Protat

Annuaire 1869, Mâcon, Imprimerie Protat

Annuaire 1873, Mâcon, Imprimerie Protat

Annuaire 1874, Mâcon, Imprimerie Protat

Annuaire 1875, Mâcon, Imprimerie Protat

Annuaire 1878, Mâcon, Imprimerie Protat

Annuaire 1879, Mâcon, Imprimerie Protat

Annuaire 1882, Mâcon, Imprimerie Romand

Annuaire 1884, Mâcon, Imprimerie Union Républicaine

Annuaire 1886, Mâcon, Imprimerie Chollat

Annuaire 1888, Mâcon, Imprimerie Bellenand

Annuaire 1890, Mâcon, Imprimerie Perroux

Annuaire 1892, Mâcon, Imprimerie Perroux

Annuaire 1894, Mâcon, Imprimerie Perroux

Annuaire 1895, Mâcon, Imprimerie Perroux

Annuaire 1896, Mâcon, Imprimerie Perroux

Annuaire 1897, Mâcon, Imprimerie Perroux

Annuaire 1898, Mâcon, Imprimerie Perroux

Annuaire 1899, Mâcon, Imprimerie Perroux

Annuaire 1900, Mâcon, Imprimerie Perroux

Archives départementales de Saône-et-Loire

Enquêtes préfectorales

M 2443

M 2449

M 2454

M 2455

M 2458

M 2460

M 2471

M 2473

Iconographie

Dessins de Marie Béraud

Dessins de Josiane Droux

Planches tirées d'encyclopédies agricoles
anciennes

Photos : archives familiales

Cartes postales de la collection
de Michel Passerat

Recherche

Marie et Emile Béraud, Elisabeth Chevau

Ecriture

Elisabeth Chevau