

L'Association Renaissance du Château de Pontus de Tyard,  
La Chaire UNESCO "Culture et tradition du Vin"  
de l'Université de Bourgogne,  
Le Jardin des Sciences de Dijon

*Les Journées  
Pontus de Tyard*

*"Biodiversité et Patrimoine"*

*Retour de la vigne  
au Château  
de Pontus de Tyard*

*Actes du Colloque  
9 juin 2012  
Château  
de Bissy sur Fley  
(Saône et Loire)*



**Quelques jalons de l'aventure  
de l'Association « *Restauration du Château Pontus de Tyard* »**

**Présentation du site:**

- ✓ un château (monument historique)
- ✓ une histoire : un personnage emblématique de la Renaissance : Pontus de Tyard
- ✓ un espace de 5 ha composant la réserve seigneuriale... Elle comporte :
  - des *anciennes pâtures*
  - des lieux à forte valeur patrimoniale  
(*haies hautes de buis, arbres remarquables, buxaie, pelouses calcaires, pelouses pionnières*)...

- ✓ 2001 : Création de l'association : réalisation des premiers travaux pour recevoir le public et accueillir des chantiers bénévoles (REMPART)
- ✓ 2002 : Les propriétaires consentent un apport immobilier de 30 ans, renouvelable. Elaboration d'un programme d'aménagement à court & long termes : salle de spectacle de 100 places, espace muséographique, sanitaires, gîte de séjour, espace d'exposition,
- ✓ 2004 : Début de la 1<sup>o</sup> tranche de gros travaux
- ✓ 2005 : Année "phare" : le public découvre Pontus de Tyard 400<sup>o</sup> anniversaire de sa mort: Colloque international
- ✓ 2006-2007 : Réflexions / orientations : 6 mois stagiaire ENSAM
- ✓ 2008 : Les propriétaires donnent "la Garenne"= 5 ha ancienne réserve seigneuriale. Recherches historiques sur le Domaine de la Garenne
- ✓ 2009 : Rédaction du projet d'aménagement du Domaine de la Garenne
- ✓ 2010-2011 : Plantation et panneautage du verger conservatoire de variétés du XVI<sup>o</sup> siècle
- ✓ 2011 : Commencement de la plantation de la vigne conservatoire d'anciens cépages bourguignons du XVI<sup>o</sup> siècle: colloque viticulture
- ✓ 2012 : Poursuite de la plantation de la vigne.

L'Association Renaissance du Château de Pontus de Tyard,  
la Chaire UNESCO "Culture et tradition du Vin"  
de l'Université de Bourgogne,  
le Jardin des Sciences de Dijon

présentent

Les Journées Pontus de Tyard

« Biodiversité et Patrimoine »

« Retour de la vigne au Château de Pontus de Tyard »

Actes du Colloque du 9 juin 2012  
au Château de Bissy sur Fley (Saône et Loire)



### Editorial

Le Château Pontus de Tyard se situe à trente kilomètres à l'ouest de Chalon-sur-Saône, en Bourgogne.

L'Association : « *Renaissance du château Pontus de Tyard de Bissy-sur-Fley* » œuvre depuis près de douze ans pour restaurer et étudier ce monument qui nous a été confié par l'Histoire.

Le domaine est bien vivant, ... vivant des œuvres et des contributions des uns et des autres... en particulier de notre personnage emblématique, Pontus de Tyard, né en ces lieux...

Pontus de Tyard, poète de la Pléiade, astronome, philosophe, brillant érudit ... a assurément marqué le XVI<sup>e</sup> siècle par son désir de comprendre le monde de la Renaissance, et surtout, les hommes qui le peuplaient.

Nous nous servons volontiers de lui, comme guide pour nous orienter et parfaire nos activités.

Notre sensibilité pour les patrimoines historiques et littéraires s'est complétée par des liens vers le patrimoine environnemental :

- ✓ après avoir planté un verger conservatoire (variétés du XVI<sup>e</sup> siècle...), c'est une vigne conservatoire qui a été réinstallée dans le même esprit...
- ✓ Elle était un peu le chaînon manquant entre un cabinet de curiosités et une collection botanique : « *la vigne révée de Pontus de Tyard* »

Dans cet ensemble, il y a des cépages encore très communément plantés (« *pinot* », ...), certains beaucoup plus modestes (« *césar* », ...) et d'autres « *interdits* » (« *gouais* », ...)

Voilà pourquoi nous nous intéressons à tous ces travaux qui contribuent à notre compréhension, guidant notre réflexion, pour amplifier notre action !

En juin 2012, nous avons donc organisé, avec le Jardin des Sciences de Dijon et la Chaire UNESCO « *Culture et tradition du vin* », une première journée d'échanges autour du patrimoine, de la biodiversité et de leur sauvegarde.

Voici les actes de ce premier colloque...

Claude JOUVE, Président de l'Association

## Les Journées « *Pontus de TYARD* », 9 juin 2012, Bissy-sur-Fley.

### Sommaire :

#### Ouverture des travaux et interventions :

1. Intervention de Monsieur Jacques REBILLARD, Vice-Président du Conseil Régional de Bourgogne, en charge de l'Agriculture, de la Forêt et de l'Agro-alimentaire : Introduction de la Journée
2. Intervention de Madame Jocelyne PERARD, Responsable de la chaire UNESCO « *Culture et Traditions du Vin* », Université de Bourgogne <sup>1</sup> : Introduction de la Journée
3. Intervention de Monsieur Gérard FERRIERE, Directeur du « *Jardin des Sciences* » de Dijon : Introduction de la Journée
4. Intervention de Monsieur Claude JOUVE, Président de l'Association « *Renaissance du Château de Pontus de TYARD* » à Bissy sur Fley : « *La Vigne rêvée de Pontus de Tyard* »,
5. Intervention de Monsieur Roger BESSIS, Professeur émérite à l'Université de Bourgogne : « *La vigne d'hier et d'aujourd'hui dans le foisonnement de la vie* »
6. Intervention de Monsieur Jean POULARD, Expert près l'I.F.V.<sup>2</sup> : « *La Redécouverte du Cépage des Ducs de Bretagne : le Berligou ou Plant de JEAN V* » (Co-Auteur avec Monsieur Marcel JUSSIAUME (SDAOC Muscadet))
7. Intervention de Monsieur Jocelyn DUREUIL, Responsable du Pôle « *Sélection-expérimentation* », Chambre d'Agriculture de Saône et Loire : « *Chardonnay, Pinot Noir, Aligoté : Conservons la diversité génétique de nos cépages bourguignons !* »
8. Intervention de Monsieur Emmanuel NONAIN, Guide Conférencier, EnoCulture Sarl : « *CHARDONNAY : un village, un cépage et des vins mondialement réputés* »
9. Intervention de Monsieur Edward STEEVES, Expert près l'I.N.A.O. <sup>3</sup> : « *Au jardin divin : l'ancien vignoble de l'Abbaye de Cluny revisité* »
10. Conclusions de la Journée d'étude

\* \* \* \* \*

---

1 U.N.E.S.C.O. : Organisation des Nations Unies pour l'Education, la Science et la Culture.

2 I.F.V. : Institut Français de la Vigne et du Vin.

3 I.N.A.O. : Institut national de l'Origine et de la Qualité.

**Intervention de Monsieur Jacques REBILLARD,  
Vice-Président du Conseil Régional de Bourgogne  
en charge de l’Agriculture, de la Forêt et de l’Agro-alimentaire :**

Le Conseil régional de Bourgogne porte un grand intérêt aux initiatives qui accompagnent la restauration du Château Pontus de Tyard.

Le site du château est exceptionnellement animé par l’Association Renaissance du château qui associe restauration, valorisation et animation. Les vieilles pierres de ce château revivent par le regard que porte le visiteur sur elles. Le verger ancien et le conservatoire de cépages anciens complètent ce voyage dans le passé. Imaginer nos ancêtres dans leur lieu de vie et approcher leur environnement, renouvelle sans cesse notre intérêt pour ce lieu.

La vigne conservatoire a un intérêt scientifique important. La préservation du potentiel de diversité génétique du vignoble est indispensable pour répondre aux besoins d’adaptation et d’amélioration de demain. La vigne est aujourd’hui soumise à de nombreuses agressions virales et aux conséquences du changement climatique. Nous pouvons, en puisant dans le réservoir génétique des variétés anciennes, apporter des réponses en matière de résistance ou d’adaptation de la vigne. Nous pourrions démontrer qu’il y a une réponse alternative aux OGM dans la diversité génétique des populations de plantes qui ont traversé les siècles. La vigne conservatoire de Bissy-sur-Fley s’inscrit dans cette dynamique de préservation et d’adaptation génétique par la biodiversité. Le goût et la sensibilité du palais évoluent eux aussi, il y a un grand intérêt à retrouver ces goûts du passé. Les vendanges à venir combleront notre curiosité.

Le site du Château revit grâce à ce foisonnement d’initiatives scientifiques et culturelles qui méritent d’être saluées en Bourgogne.

Au nom du Président François PATRIAT, je remercie tous les bénévoles et les vignerons pour leur engagement scientifique et culturel dans ce beau projet.

\* \* \* \* \*

**Journées Pontus de TYARD « *Biodiversité et Patrimoine* »,**

**par Jocelyne PERARD,**

**Responsable de la Chaire UNESCO « *Culture et Traditions du Vin* »**

Je suis très heureuse de participer, au titre de Responsable de la Chaire UNESCO « *Culture et Traditions du Vin* » de l'Université de Bourgogne, à l'ouverture des premières « *Journées Pontus de Tyard* », sur le patrimoine et la biodiversité et je remercie vivement l'Association « *Renaissance du Château de Pontus de Tyard* » et son Président, Claude JOUVE, de leur invitation.

Je me réjouis que cet événement nous permette aussi de resserrer notre partenariat avec le Muséum d'Histoire Naturelle de Dijon et son Directeur, Gérard FERRIERE.

À plus d'un titre, l'Equipe de la Chaire UNESCO a souhaité s'associer à ces Journées et leur apporter son soutien : d'abord, parce que la préservation et la mise en valeur des patrimoines et de la biodiversité sont aussi des thèmes majeurs de nos actions vers le public le plus large ; ensuite, parce que la problématique des « *Journées Pontus de Tyard* » 2012 est ciblée sur la vigne et la diversité des cépages de « *vitis vinifera* », illustrée également par la renaissance du vignoble autour de l'illustre château ; enfin, même si la chaire UNESCO « *Culture et Tradition du Vin* » se consacre à tous les vignobles du monde, elle porte évidemment une attention particulière aux cépages et aux vins de Bourgogne ici, en l'occurrence, ceux de Saône et Loire, encore malheureusement peu connus dans la « *vitisphère* » mondiale.

Nul doute sur le succès de ces premières Journées et sur leur récurrence : d'autres suivront, avec une renommée peu à peu grandissante. Une certitude aussi sur les interactions bénéfiques qui vont naître et se développer entre ces Journées et la dynamique créative de l'Association « *Renaissance du Château de Pontus de Tyard* ».

Je souhaite longue vie aux « *Journées Pontus de Tyard* », auxquelles la chaire UNESCO « *Culture et Traditions du Vin* » de l'Université de Bourgogne participera chaque fois que la vigne et le vin seront au rendez-vous !

\* \* \* \* \*

**Journées Pontus de TYARD « *Biodiversité et Patrimoine* »,**

**par Gérard FERRIERE,**

**Directeur du « *Jardin des Sciences* » de Dijon,**

A mon tour, je voudrais remercier vivement l'Association « *Renaissance du Château de Pontus de Tyard* » et son Président, Claude JOUVE, de leur invitation...

Avec nos amis de la Chaire UNESCO « *Culture et Traditions du Vin* » nous avons l'honneur de procéder à l'ouverture des premières « *Journées Pontus de Tyard* », sur le patrimoine et la biodiversité.

Le Muséum d'Histoire Naturelle de Dijon a souhaité s'associer à ces Journées la préservation et la mise en valeur des patrimoines et de la biodiversité sont autant de thèmes majeurs qui nourrissent quotidiennement nos actions vers nos publics...

Le succès de ces premières Journées en fera naître bien d'autres...

Tous nos souhaits se tournent vers la réussite de ces travaux : merci à tous !

\* \* \* \* \*



**Une « *vigne conservatoire* » au Château de Pontus de TYARD ou « *La Vigne rêvée de Pontus de Tyard* », par Claude JOUVE, Président de l'Association Restauration du Château de Pontus de TYARD**

1. L'Association a dans son projet, de faire revivre le château et aussi les terrains attenants composant l'ancienne réserve seigneuriale. Notre démarche est motivée par des intérêts pour l'histoire du site et également une sensibilité au patrimoine environnemental. Nous avons la chance de pouvoir évoquer dans un même lieu des patrimoines historiques, littéraires et naturels et engageons un projet pour les partager avec le plus grand nombre. Historiquement, on sait d'après les textes que ces terrains étaient occupés par des bois, une garenne, un verger, une vigne, et un jardin. Après avoir réfléchi sur l'organisation possible de ces différents espaces avec le Muséum d'Histoire Naturelle de Dijon, nous avons pu déterminer différentes zones correspondant aux différentes affectations et localiser ce verger, cette vigne, la futaie ... Le château, comme son domaine a bien sûr subi bien des évolutions durant les cinq siècles pendant lesquels les THIARD en furent les seigneurs (jusqu'en 1852) et après. Comme Bissy connut son âge d'or avec Pontus de TYARD au XVI<sup>e</sup> siècle, et par ailleurs le château fut quelque peu délaissé depuis, c'est justement cette époque que nous avons pris comme référence... La zone verger est terminée, les autres aménagements, vigne, jardin, futaie viennent se structurer autour. La vigne est le deuxième point de cette remise en valeur du site.
2. Une vigne était mentionnée à cet emplacement au milieu du XVI<sup>e</sup> siècle comment l'évoquer au mieux ? Que savons-nous de cette vigne ?



Une vigne présente pendant au moins 400 ans et disparue récemment (dans la 2<sup>e</sup> moitié du XX<sup>e</sup> siècle) : elle était alors plantée de « *rouges ordinaires* ».

Petite remontée dans le temps : d'après une carte postale du début du XX<sup>e</sup> siècle : les plants ont été replantés après la crise phylloxérique : plantations alignées mais accrochées sur échelas....

Décrite comme un peu négligée à la veille de la Révolution française (terre non remontée, plants manquants) ; sans doute de très bons plants au XVII<sup>e</sup> ou XVIII<sup>e</sup> siècle, puisque le domaine seigneurial comprend alors 129 ouvrées de vigne de très bons plants dont la meilleure partie est plantée en Noirin<sup>4</sup> (y compris ce clos) ; pour en arriver à 1544 : « ...une maison et chastel fort de Bissy clouse et fermée avec un cloux de vigne devant la dite maison et une garenne et bois de haulte fuster ... »

D'où cette question simple posée à beaucoup de spécialistes : quels cépages pouvaient la planter ?

Une réponse est plus compliquée puisqu'on ne trouve pratiquement jamais à cette époque, mentionnés pour une parcelle donnée, les cépages plantés et même très rarement les termes : blanche ou rouge.

Ce qui nous a rapidement conduits à projeter une vigne plausible autrement dit : une vigne du XVI<sup>e</sup> siècle en Bourgogne et ce, en explorant deux thématiques cohérentes d'un point de vue historique :

- celle d'une vigne possible au XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècle en côte chalonnaise, et
- celle d'une collection ampélographique (chaînon manquant entre les cabinets de curiosité médiévaux et les collections botaniques des siècles suivants).

Cela se traduit par une vigne en deux parties se complétant agréablement :

- le Clos de la Garenne (du château) planté de chardonnay,
- La vigne rêvée de Pontus de TYARD pour la partie collection.

#### « *La vigne rêvée de Pontus de TYARD* » : Quel vin ? Quelle vigne ? :

Suivant les chroniqueurs, Pontus de Tyard « *buvait chaque soir un grand verre de vin qu'il ne coupait jamais d'eau* » (ce qui était alors encore remarquable) Toujours est-il qu'en qualité de seigneur des lieux, il se devait de recevoir dignement ses hôtes<sup>5</sup>.

#### Quel vin ?

La conduite de cette vigne sera celle de notre époque, bien que de préférence respectueuse de l'environnement (enherbée et pratique de l'agriculture raisonnée). La vinification sera effectuée par la Cave coopérative de Genouilly. Nous ne prétendons donc pas recréer le vin de cette époque. Cependant, on peut s'inspirer de ce que l'on pense savoir du vin consommé alors. Avant le XVIII<sup>e</sup> siècle, la mode n'est pas encore au rouge ou autres vins vermeils, et l'omniprésence du vin blanc dans la France du nord en cette fin du Moyen-âge et du Claret nous incite à choisir ceux-ci. D'autant que l'encépagement proposé le permettra. A noter encore que la présence de claret dans les caves du château y est encore attestée au XVII<sup>e</sup> ou XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>6</sup>.

#### Quelle vigne ?

Nous ne saurons sans doute jamais de quels cépages elle était plantée. Cependant, ce que l'on peut savoir des vignobles de la côte chalonnaise en cette fin du Moyen Age, nous incite à penser qu'ils suivaient la destinée des « *vins de Beaune* » (la renommée de ceux-ci rejaillissant sur Germolles, Givry, Saint-Gengoux, ...).

---

4 Noirien ou noirin (cépage noir) : noirien est synonyme de pinot noir en Bourgogne dans le parler régional.

5 A noter que devenu évêque de Chalon, il défendra les possessions viticoles du Chapitre à Givry.

6 D'après certains auteurs, au XIV<sup>e</sup> siècle, les gens fortunés de la France du nord préfèrent les « *blancs ou clarets qui refroidissent les estomacs échauffés par les viandes* » et par les épices.

Pour étayer cette hypothèse, il faut se rappeler que les ascendants de Pontus, les THIARD de la fin du XV<sup>e</sup> siècle, eurent diverses charges auprès des ducs de Bourgogne (Ecuyer de Charles le TEMERAIRE, Châtelain de Saint-Gengoux, ...)

« *La vigne rêvée de Pontus de TYARD* » : Quels Cépages ?

Il apparaît donc très difficile d'avoir des certitudes sur l'encépagement régional au XV<sup>e</sup> siècle, car outre le problème des synonymies, les ampélographes de cette époque ne sont pas très nombreux et guère attentifs quant aux lieux de plantation. Or, cette époque est bien le principal objet de notre projet.

Notre vigne s'affirmant alors comme une vigne du XVI<sup>e</sup> siècle, en Bourgogne

- du XVI<sup>e</sup>, parce que ces cépages semblent avoir été connus à cette époque,
- en Bourgogne parce que la vigne de 1544 a pu bénéficier des déplacements des ancêtres de Pontus dans les Etats de Bourgogne (de par leurs charges : Châtelain de St Gengoux, Ecuyer de Charles le Téméraire, Président du parlement de Dole ...) voire dans les seigneuries voisines (évêché de Langres...), les cépages étant alors ceux mentionnés dans ces pays.
- de Pontus parce que lui-même, a pu rapporter quelques plans de ses déplacements ou des mains de ses amis ; du Lyonnais au Bassin parisien en passant par la Touraine (une bonne occasion de citer RABELAIS !) Cela n'aurait pas été surprenant que notre insatiable curieux amorce ainsi cette collection.

Ces recherches ont été conduites en croisant l'histoire de nos vignes bourguignonnes et ce qu'on peut lire chez les ampélographes et en questionnant bon nombre d'historiens, d'ampélographes et le monde de la viticulture ...

Ces recherches nous ont également renforcé dans l'idée que nous allions dans le sens de la préservation du patrimoine au sens large et que ces plantations seront des conservatoires de la biodiversité et devront contribuer à sensibiliser les publics.

Cela nous a permis de retrouver près de 50 variétés anciennes susceptibles d'être présentes au XVI<sup>e</sup> siècle sur le site.

Ces nombreux contacts nous ont aussi amené petit à petit à envisager une vigne en deux parties avec un conservatoire de cépages anciens (« *la vigne rêvée de Pontus de TYARD* ») et un conservatoire variétal de Chardonnay (le Clos de la Garenne).

Aussi nous avons :

- étudié avec attention les cépages cités par les ampélographes du XVI<sup>e</sup> siècle (ou d'avant) tels que Olivier de SERRES ou Charles ETIENNE ; et avons complété cette liste en nous appuyant sur des ampélographes plus contemporains (VIALA, GALET...) lorsqu'ils insistent sur la très grande ancienneté de certains cépages.
- défini comme région de référence le Centre Est avec comme centre de gravité la Bourgogne historique (les deux Bourgognes soit le Duché et le Comté) tout en restant cohérent avec la Bourgogne viticole décrite par Charles VI en 1416 de l'Auxerrois (Pont de Sens) au Maconnais. On a accepté quelques plants voisins du Nord Est (Aube, Langres, ...) et de l'Ouest (bordures de l'Allier, du Cher...) A une époque où la vigne prospérait partout où elle pouvait pousser, les vignobles n'avaient pas les limites évidentes que nous connaissons aujourd'hui, favorisant ainsi les circulations de cépages.



**Vitis vinifera sylvestris**



**Chardonnay**



**Site du Château et ses dépendances,  
avant la plantation...**



**Conservatoire Chardonnay à Bissy en 2012.**

### 3. Démarches :

L'étape primordiale fut de conclure un accord avec des viticulteurs motivés et capables de préserver ces vignes dans la durée...

Ainsi, la plus grande partie, le Clos de la Garenne (une soixantaine d'ares environ), leur est louée moyennant entretien de la collection d'anciens cépages plantée par notre Association. La plantation a été achevée au printemps 2012 à partir d'une collection variétale de Chardonnay. Elle devra donner une cuvée atypique, complexe, muscatée (courte macération ?), et valorisera l'image du Château. On réfléchit également à un partenariat avec une (ou les) cave coopérative de la Côte chalonaise (celle de Genouilly assurant bien entendu la vinification).

Il nous a fallu également trouver des soutiens financiers (Région, Chambre d'Agriculture, BIVB., Fondation du Patrimoine, avec laquelle une souscription est désormais ouverte) ; le soutien de la Chambre s'est réalisé dans le cadre d'un partenariat afin de créer le conservatoire variétal de Chardonnay (voir plus loin).

Il nous a fallu aussi rassembler le matériel végétal.

Il ne faut pas oublier les aspects règlementaires qui ont rapidement fait ressembler notre projet à un parcours du combattant !

### 4. Pourquoi du Chardonnay ? :

Le cépage Chardonnay est celui des grands vins blancs de Bourgogne ; très présent en Côte chalonaise (Montagny, ...), son origine bourguignonne et son ancienneté le rendent incontournable. Planté partout dans le monde, il est cependant menacé dans sa diversité. du fait de la plantation de moins de 10 clones (pour la Bourgogne), D'anciennes vignes possèdent encore cette variété génétique mais elles sont actuellement en train de périr à cause de leur âge. Il devient donc urgent de créer des conservatoires pour permettre la sauvegarde de ce patrimoine pour les générations futures.

Il est clair que c'est un très ancien cépage bourguignon. De plus, notre terroir lui semble très favorable donc pourquoi s'en priver ?

Pour étayer ce choix, je peux signaler que Madame MONDANGE (SEHN<sup>7</sup>) a trouvé mention d'une Vigne blanche dans les terriers de Saint-Gengoux de 1460, établis par Josserand de Tyard (arrière grand-père de Pontus) pour le Duc de Bourgogne. Une seule parcelle est qualifiée de la sorte (Melon, Chardonnay ???) appartenant au même Josserand ! (à remarquer qu'une autre, appartenant à un autre Thiard, est dite « *plantée en games* » (Gamay à jus blanc) ; cela nuance un peu mes propos précédents, mais ce sont les seules !)

Un partenariat a donc été établi avec la Chambre d'Agriculture de Saône et Loire afin de transférer une collection variétale de Chardonnay du site de Davayé vers notre vigne. Cela représente environ quatre-vingt lignées de Chardonnay ; le reste de la parcelle est complétée par une sélection massale et un clone agréé afin de constituer un témoin.

Tous ces plants de Chardonnay, ainsi qu'une grande partie des anciens cépages (le matériel végétal pour multiplier ces derniers, provient du réseau des conservatoires viticoles notamment du domaine de l'INRA de Vassal) ont été greffés en 2011 pour notre compte par la pépinière Jousseau à Lugny. C'est ainsi près de six mille greffes qui attendaient leur plantation à l'automne 2011.

### 5. Cépages :

Si les Romains commençaient à lister les cépages (l'agronome Columelle en dénombre déjà 58), on est arrivé à des nombres beaucoup plus impressionnants à l'époque moderne (l'Abbé ROZIER au XVII<sup>e</sup> siècle en nomme 2000 ! Pierre VIALA dans les années 1900 en cite 5.200 avec 24.000 noms !) Bonjour les synonymes !

---

7 SEHN : Société d'Etudes Historiques et Naturelles, siège à Saint-Gengoux

### Disparition des cépages :

Malheureusement depuis la reconstitution du vignoble qui a suivi la crise du phylloxéra, beaucoup ne furent pas ou peu plantés, et cette évolution se poursuivit durant tout le siècle dernier. Si bien que, dans les années 1990, Pierre GALET mettait en évidence cet appauvrissement dans une étude sur les surfaces plantées dans le monde par cépage :

- Sur un total de 8.700.000 ha pour les vignes européennes, issues de *Vitis vinifera*, en première approximation, il estimait 5.000 cépages différents, avec une répartition inquiétante.
- On peut juste comparer les chiffres suivants :  
Les grands cépages internationaux, cultivés sur plus de 20.000 ha, Airen blanc : 476.000 ha, Grenache : 378.000 ha, Chardonnay : 35.000 ha ... 59 cépages pour près de 57 % des surfaces.
- Et les dernières classes : les cépages peu cultivés entre 10 et 99 ha : 1.050 pour 75.000 ha (moyenne de 50 ha) (Teinturier, ...) Les cépages en voie de disparition moins de 10 ha ; 1.200 cépages pour 6.000 ha (moyenne de 5 ha) Une situation alarmante puisque cela correspond à une baisse de la biodiversité et une perte d'un patrimoine créé par des générations de vignerons.
- En ce qui nous concerne, environ soixante-dix cépages ont été plus particulièrement étudiés et une sélection de quarante à cinquante a été décidée pour la « *Vigne rêvée de Pontus de TYARD* » en fonction de leur localisation et de leur antériorité. La variété des cépages retenus implique une vigne sans doute autant pédagogique que conservatoire car certains cépages sont menacés ou pratiquement disparus ; et d'autres sont pour la circonstance réintroduits en Bourgogne. C'est donc notre contribution à la sauvegarde des cépages autochtones et anciens et plus généralement à la préservation du patrimoine génétique viticole dans sa biodiversité.

On a planté cinq pieds minimum par cépage. La plupart ont vingt-huit pieds pour permettre éventuellement des microcuvées.

L'essentiel de la collection comprend les cépages connus à cette époque et présents en Bourgogne y compris Val de Saône et Franche Comté (Comté de Bourgogne).

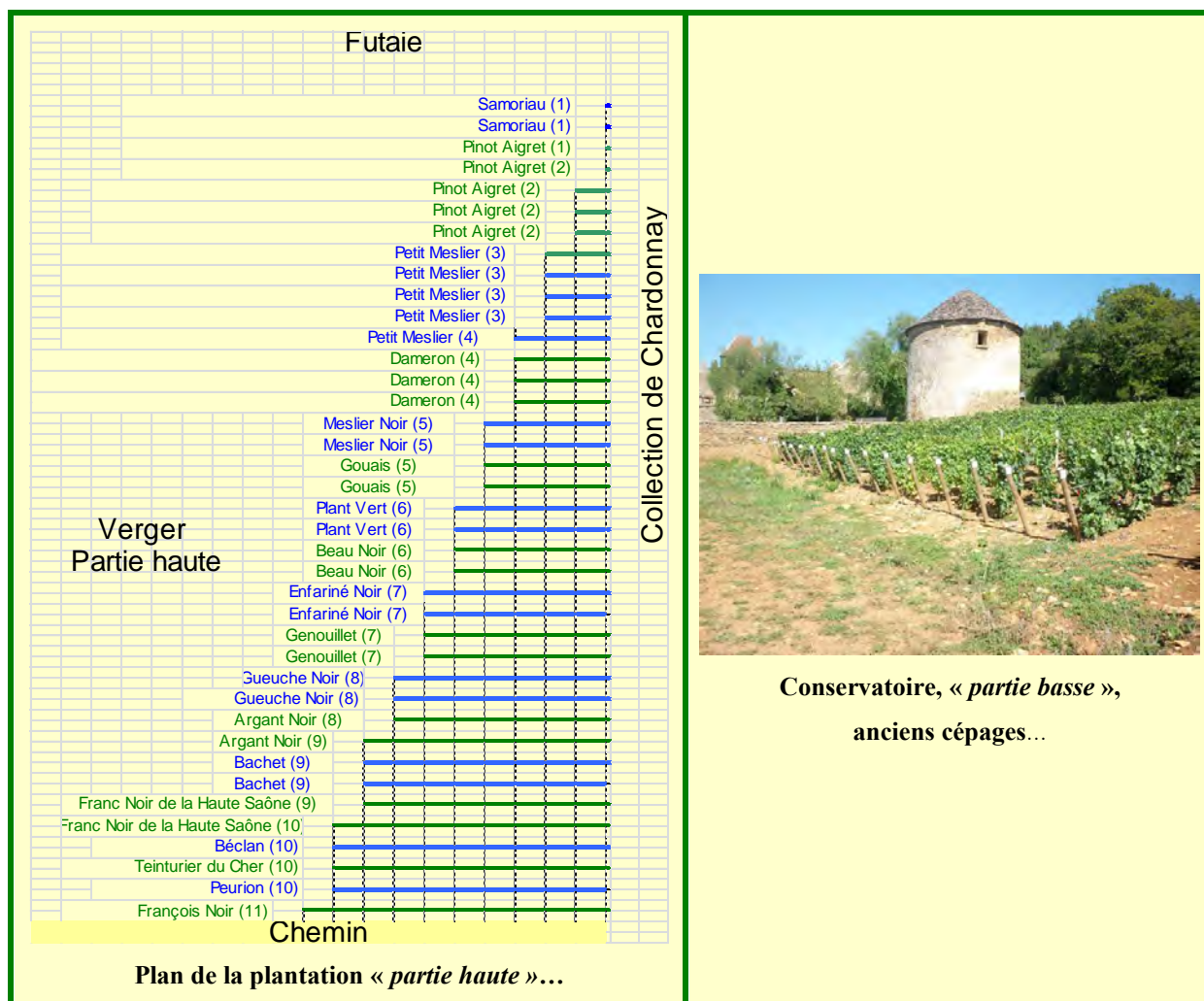
Des exceptions géographiques ont été faites notamment pour les Chenin de Touraine (cités par Rabelais) et chronologiques pour les Gamay et Pinot teinturier (sans doute moins anciens, mais tellement présents en Côte chalonaise !)

Dans la plupart des cas, les recherches nous ont permis de découvrir des anecdotes, des faits historiques très intéressants pour piquer la curiosité du grand public comme :

le Berligou, donné par Charles de TEMERAIRE à son cousin le Duc de Bretagne : et il est revenu sur ses terres d'origine 5 siècles après !

Cette vigne plantée par notre association (un peu moins de 13 ares pour un bon millier de pieds) constitue une collection ampélographique évoquant « *la vigne rêvée de Pontus de TYARD* ».

Conservatoire des anciens cépages de Conservatoire de Bissy



Celle-ci a commencé à être plantée en 2011 (environ 700 pieds) avec les cépages encore disponibles chez les pépiniéristes. Ces variétés sont : le Pinot noir droit, le Berligou, le Pinot meunier, le Pinot gris, le Pinot blanc, le Chardonnay, le Gamay, les Gamay teinturier (Bouze, Chaudenay et Fréaux), l'Aligoté, le Melon, le Romorantin, le César, le Sacy, la Douce noire, le Trousseau, le Poulsard, le Savagnin, l'Arbanne, les Sauvignons (blanc et gris), le Chasselas, le Chenin blanc, le Pineau d'aunis, l'Auxerrois, le Cot et le Meslier Saint-François.

La plantation s'est achevée avec 300 à 400 plants supplémentaires au printemps 2012. Ce sont : le Bachet, le Béclan, le Dameron, le Plant vert, le Peurion, l'Argent, la Gueuche noire, le Gouais, l'Enfariné, le Beau noir, le Troyen, le François noir, le Meslier noir, le Samoriau, le Teinturier du Cher, le Genouillet, le Verjus, le Lignan blanc, le Pinot noir cioutat, le Pinot noir teinturier, le Tressot, le Gascon, le Roublot, le Franc noir de la Haute Saône, le Petit Meslier et la vigne sauvage (*vitis vinifera sylvestris*).

Cette vigne produira la vendange permettant d'élaborer le vin possible de Pontus de TYARD.

L'encépagement multiple de la parcelle conduira à un vin d'assemblage afin d'obtenir un clairet (un vin gris ?) La pratique d'associer plusieurs cépages (vinifiés ensemble ou séparément) était autrefois très fréquente : les vigneron cherchant ainsi à sécuriser ou corriger leur récolte. Ainsi, ils pouvaient faire voisiner différents cépages de couleurs différentes (Olivier de SERRES préconise une association d'une sixaine de cépages).

Pour des raisons pédagogiques (techniques viticoles d'avant la reconstitution du vignoble), si la plus grande partie sera plantée de façon rectiligne et palissée sur fil de fer il y aura place cependant, à la périphérie, pour d'autres conduites : en gobelet, accroché sur échelas, en hautain (treille, pergola et arbustives).

6. **En conclusion** , ce projet est vite apparu unique parce que déjà, contrairement à d'autres régions, il semble qu'il n'existe pas encore de conservatoires d'anciens cépages en Bourgogne et qu'en tout cas le jumeler avec un conservatoire variétal de Chardonnay (plus « *professionnel* » ) est assez innovant.

L'accueil des visiteurs sera assuré à terme par un panneautage expliquant la démarche, la conception du projet, la réalisation de la vigne avec ses deux parties et présentant les différentes variétés.

La plantation de ces deux vignes sera réalisée en respectant des circulations, en éveillant la curiosité (conduites en hautain...) et en respectant l'esthétique et la cohérence du site. Des supports pédagogiques prochainement installés, qui aideront à la compréhension par tous.



Source : Jérôme FABRE

Le vignoble du Château de Pontus de TYARD



En plus du rôle purement conservatoire de ce projet, son rôle de sensibilisation auprès du grand public et des professionnels de la viticulture se confirme de jour en jour.

Ce projet est également unique, puisque ces vignes et leur accompagnement font partie d'un plus large projet : « *les parcours des patrimoines* ». L'originalité en est d'aborder sur un même site trois thématiques patrimoniales :

- le patrimoine architectural avec le monument historique,
- le patrimoine historique et littéraire avec Pontus de TYARD.
- le patrimoine naturel (paysager, viticole, la sensibilisation à la biodiversité...)

Quant à cette vigne pas ordinaire, je sais vous avoir convaincu que toute sa biodiversité est bien placée sous le signe du patrimoine. Mais j'aimerais que nous nous interroguions sur son retour dans un clos où elle a dû prospérer avant de connaître des vicissitudes.

Ce retour dans ce clos, devant le Château, avec une terre et une exposition remarquable, et bénéficiant de l'attention des vignerons pendant des siècles n'est-il pas aussi la renaissance d'un climat bourguignon ? (il serait judicieux de mener quelques recherches afin de savoir si son ancienneté ne pourrait pas remonter à bien avant 1544 au regard de toutes les traces dans notre village d'occupations humaines antérieures : villa gallo-romaines, cimetière mérovingien...)

En tout cas, je reste persuadé que cela contribue avec modestie à enrichir le patrimoine viticole en Bourgogne du Sud.

**La vigne d'hier et d'aujourd'hui dans le foisonnement de la vie,**  
**par Roger BESSIS, Professeur émérite à l'Université de Bourgogne.**

La vigne, les vignes ... sont apprivoisées par l'homme qui en a obtenu des produits typiques, c'est-à-dire « *stables* » dans leur expression...

Ces produits typiques sont nombreux, parfois très différents les uns des autres, leur stabilité permet cependant de faire ressortir les différences, celles qui par exemple caractérisent un Pouilly-Fuissé différent d'un Meursault, différent d'un Chablis. Ils sont pourtant produits à partir du même cépage et à quelques dizaines de kilomètres de distance.

Cette stabilité dans le temps exige d'être maintenue au cours des générations de vigne. Comment les conserver de manière suffisamment conforme pour que des générations d'humains, qui les apprécient, puissent s'y retrouver ?

\* \*  
\*

**Les moyens de reproduction et de multiplication de la vigne :**

Comme tous les êtres vivants, la vigne dispose d'un moyen de reproduction sexuée : un mâle, une femelle, des descendants, nous allons en parler ci-dessous...

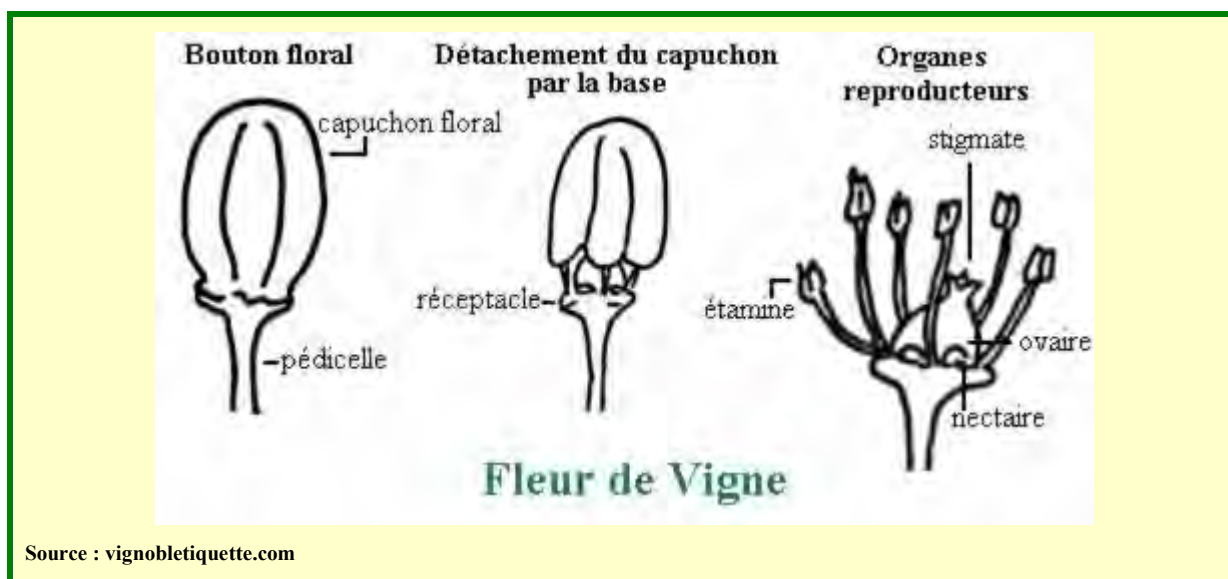
**Diverses possibilités de fécondation chez les Angiospermes.**  
**1** : fécondation croisée = allogamie = xénogamie ;  
**2** et **3** : autofécondation. **2** : autogamie sensu stricto ; **3** : autogamie sensu lato ou géitonogamie (même individu ou même clone).

Source : C. DUMAS et P. ZANDONELLA : « *Evolution des processus sexués chez les végétaux et notion d'angiospermie* », [librairie.immatériel.fr](http://librairie.immatériel.fr)

Comme certains êtres vivants, la vigne peut se multiplier de façon non sexuée, on dit végétative. Aujourd'hui, même l'homme, avec les cellules souches, est proche de savoir faire aussi bien que la vigne. Les cellules souches de vigne sont disponibles depuis déjà longtemps. Reproduction sexuée de la vigne.

Diversité débridée :

- Un ovule (il y en a 4 dans chaque fleur) et un pollen, (il y en a des milliers dans chaque fleur) qui fusionnent lors de la fécondation et donnent un pépin capable de redonner un pied de vigne. Certes, le processus est complexe, il est décrit ici à grandes enjambées, mais il suffit d'observer une brouettée de marc sortant du pressoir pour ce convaincre du fait que les pépins sont très nombreux. Chacun d'eux est capable de donner...n'importe quoi !
- La vigne est facilement apte à s'autoféconder c'est-à-dire dire que l'ovule et le pollen proviennent de la même plante ou aussi de la même fleur et pourtant les vignes qui en sont issues sont très différentes entre elles et différentes de la plante mère. Pourquoi ?



- Plus la nature est diverse, plus elle est capable de résister aux perturbations. C'est pourquoi le concept de biodiversité est si souvent invoqué, recherché... Et pourtant notre idée de départ était la stabilité. Les généticiens se sont heurtés à nos exigences de stabilité. Mise en avant ce qu'ils ont appelé pour nous « *la contrainte de typicité* », ils nous ont abandonné le terrain et promettent de revenir si nous acceptons d'oublier notre emblématique typicité...
- Pour la vigne, le fait « *autofécondation* » n'empêche pas que pour fabriquer des cellules reproductrices, la méiose doit intervenir ; il y a une étape de réduction chromatique ainsi que des échanges chromosomiques, parfaitement naturels et sur lesquels aucun contrôle extérieur n'est possible. En même temps la séparation en 2 du matériel héréditaire, constitue 2 moitiés qui ne sont pas identiques.

Chaque caractère de la vigne est porté par 2 constituants du matériel génétique et ces 2 constituants ne sont pas souvent identiques chez la vigne dont on dit qu'elle est fortement « *hétérozygote* ». En les séparant chacun devient capable de s'exprimer, alors qu'en paire l'un était dominé par l'autre.

C'est bien complexe et c'est de là que vient la diversité des plants issus de pépins...

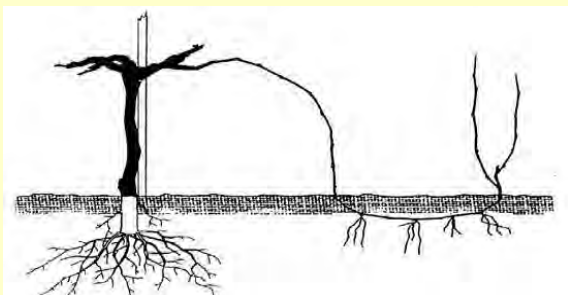
- Les généticiens nous ont promis des miracles et ils se sont cassés les dents sur cette exigence démesurée que leur imposait le monde viticole : « *la contrainte de typicité* ».
- Une tentative d'utiliser des avantages de cette diversité apportée par l'amélioration génétique de la vigne a quand même eu lieu : dans la 1<sup>ère</sup> moitié du 20<sup>e</sup> siècle, la viticulture a tenté d'utiliser les « *Hybrides Producteurs Directs* »<sup>8</sup> parés de toutes les vertus : résistances, productivité, couleur, arômes...

C'était le chaos pour la viticulture, le contre-pied de la stabilité, il a fallu le secours de la loi qui, en 1955, a obligé d'arracher ces plants miraculeux. Ce fut une catastrophe viticole mais une catastrophe salvatrice permettant à nos terroirs de renouer avec leurs produits.

- Et aujourd'hui, dans la même voie, les OGM... De la même façon, ils conduiraient à une perte de diversité. Le monde viticole c'est la diversité parfaitement stable, maîtrisée, rentabilisée.

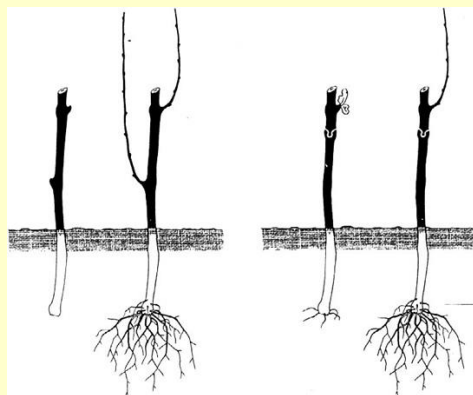
### Multiplication végétative de la vigne : conformité dans les grandes lignes :

- La multiplication de la vigne passe par l'utilisation de bourgeons avec les techniques de bouturage et de greffage. On obtient ainsi des vignes rajeunies mais identiques à la plante dont sont issus les bourgeons. Identiques ? On va détailler ce point...



**Marcottage**

Source : Confrérie comploutoise, Vin de fruits



**Bouturage**

<sup>8</sup> « *Qu'est-ce qu'un hybride producteur direct ? C'est le résultat d'un croisement entre un cépage américain et un cépage européen ; le premier devant apporter sa résistance au phylloxéra et aux maladies cryptogamiques ; le second, son abondante productivité et la qualité de ses produits* ». Le Chasseur français, n° 601, septembre 1941, page 420.

- Théoriquement, et les scientifiques l'ont prouvé par le raisonnement, l'observation et l'analyse, la multiplication végétative fournit des plants parfaitement conformes, c'est-à-dire identique au point de départ. C'est devenu un dogme. Imaginez comment vous serez reçu quand vous dirait à un scientifique que son dogme est faux. Il vous prend pour un illuminé, vous demande à quelle secte vous appartenez et fini par invoquer des itinéraires de contournement du dogme (mutations) que vous ne mettez pas en cause.
- Pratiquement nous savons tous qu'à l'intérieur d'un cépage, il existe des clones qui sont apparus au cours du temps. Ces clones sont nombreux, innombrables... Savoir de qu'elle façon ils se sont créés, reste obscur et n'est pas notre problème. Nous savons qu'ils existent !
- Le paradoxe est que, même en choisissant le meilleur clone, avec des dégustateurs parfaitement rigoureux, le produit est moins bon, moins complexe moins typique du « *climat* » si on le compare avec la diversité de départ. On a cru pouvoir améliorer en choisissant le meilleur, et bien cela ne marche pas, la diversité, même avec du moins bon est meilleure.
- Là on devient de plus en plus insaisissables pour le monde scientifique. On a refusé l'amélioration génétique parce qu'elle introduisait trop de diversité alors que l'on réclamait la stabilité ... Et maintenant on refuse le clone parce qu'il introduit trop de stabilité et manque de la diversité, élément clef de l'expression du produit. Marcher sur le fil du rasoir n'est pas l'activité favorite des gens sérieux. Pour les généticiens, analyse parfaitement fiable à l'appui, tous les clones sont issus du même individu. Le reste n'est que littérature, la nôtre...
- L'objectif est donc de s'appuyer sur cette diversité tout en restant dans des limites qui constituent le patrimoine viticole de chaque ensemble délimité, et en y cultivant une diversité infinie et en devenir. On reconnaît bien là les inclinaisons du projet viticole du Château Pontus de Tyard.

On voit aussi pourquoi la viticulture, notre viticulture, n'est pas une agriculture comme les autres. La culture au sens culturel, est en avance sur la connaissance scientifique, notre évaluation se rapproche de l'expertise artistique. Comme elle, nous pouvons beaucoup demander à la science mais pas tout. Et d'ailleurs, la « *patte* » des « *climats* » n'exige pas d'en savoir plus. Le constat suffit.

\*       \*  
\*  
\*

**Conclusion :**

Des normes nationales et européennes portant sur les aspects variétaux (la notion de cépage est inconnue) et les aspects sanitaires, s'imposent à nous et nous créent des difficultés. Mais l'histoire que je viens de raconter serait considérée comme loufoque et contre productive dans une enceinte politique ou technique étrangère. Leur conclusion serait immanquablement que notre vigne est mal faite, pas les normes.

Nous savons et nous en avons ici de nouvelles preuves, que la vigne doit être maintenue dans sa diversité toute en nuances permettant la reconnaissance de ses terroirs et leur déclinaison en climats.

Ici, à Pontus de Tyard, l'expression de la diversité très apparente dans le projet viticole est une des déclinaisons interne à la stabilité nécessaire.

\*       \*       \*       \*       \*

**La Redécouverte du Cépage des Ducs de Bretagne :  
le Berligou ou Plant de JEAN V**

par Jean POULARD (I.F.V.) & Marcel JUSSIAUME (SDAOC Muscadet)

**Un peu d'histoire :**

Le patrimoine viticole nantais a connu de nombreuses évolutions avant que ne s'installent durablement les deux fleurons de nos productions contemporaines, la Folle Blanche, d'une part, venue de Saint-Sever et d'Armagnac via l'Aunis et la Saintonge amenée par les marchands hollandais (XV<sup>e</sup> siècle) et, d'autre part, le Melon apporté de Bourgogne via l'Anjou (XVII<sup>e</sup> siècle).

Auparavant, dès le V<sup>e</sup> siècle, les Chenin, Cabernet et Pinot, glorifiés par les guerriers, voyageurs, moines et écrivains, donnent les vins uniques du Val de Loire, de Nantes à Orléans.

Le Pinot noir reste l'un des vestiges les plus anciens de la viticulture régionale ; il est déjà présent vers le XIII<sup>e</sup> siècle tout autour de Nantes. Le Pinot noir de Mareuil et celui de La Foye-Monjault (Deux-Sèvres) forment alors le grand vignoble médiéval du Poitou-Charentes. Ce cépage attire l'attention des ducs de Bretagne. Armel de WISMES affirme que JEAN V (1399-1442) est un viticulteur passionné qui s'occupe lui-même des vignes de son Manoir de la Touche à Nantes, devant l'actuel musée Dobrée<sup>9</sup>.

Cependant, c'est à Couëron qu'il faut se rendre pour trouver trace du Berligou.

À la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, la seigneurie de Coiron (Couëron) qui appartenait à la baronnie de Rais (Retz) passe dans le domaine des ducs de Bretagne qui y acquièrent le manoir de Gazoire. C'est l'époque où dans tout le comté nantais, le vignoble prend son extension avec le développement du bail à complant. La tradition veut que ce soit à cette époque que le clos du Breligout<sup>10</sup>, situé dans le fief de Beaulieu, ait été planté. Les premiers ceps auraient été donnés dès 1460, par le duc de Bourgogne Charles le TEMERAIRE à son cousin et allié FRANÇOIS II.

---

9 Communication personnelle, 2006 ; POULARD, Alain. 1982, « *Lorsque le duc de Bretagne vendangeait* », *La Tribune*, 28, 1982, p. 23.

10 Deux noms de part et d'autre de Couëron paraissent singulièrement analogues : Breligout (ou Berligou), et Berliquet. Ce dernier nom est porté par un ruisseau descendant du Sillon de Bretagne près de Saint Étienne de Montluc. Au bas du clos du Berligou à Couëron, coule également un ruisseau. Les toponymistes « *berle* », cresson des fontaines, est à l'origine de beaucoup de noms de localités. D'autre part, en breton, cresson se traduit par « *beler* ».

Un tel don est à rapprocher de celui fait par un autre duc de Bourgogne, Philippe le HARDI : en 1420, il livre des plants de Pinot noir aux prélats de Lausanne en remerciement du gîte accordé, à Saint-Prex, à Marie de Bourgogne, sa fille, fuyant la peste qui sévit alors en Savoie<sup>11</sup>.

Un aveu de 1580 rend compte de l'importance des clos plantés à Couëron, citons parmi ceux-ci ceux du Parc aux ducs et des Malladeyes<sup>12</sup>. Jules SPAL<sup>13</sup> précise qu'à cette époque, le potentiel viticole communal est évalué à 150 hectares, constitué en majorité de vignes rouges. Quand on lit le nom des clos, on s'aperçoit que le bourg en était tout entouré. Plus de 40 clos de vigne sont en plein rapport à cette époque, dont celui du Breligout.

Mais la question de l'extension du Berligou, également nommé « *Plant de JEAN V<sup>o</sup>* », reste très incertaine. PACQUETEAU, Juge de paix à Saint-Nazaire et secrétaire de la Société Nationale d'Horticulture (S.N.H.), rapporte, en 1863, qu' : « *Il est certain que du temps du roi HENRI IV, ce vin était très estimé car lorsque ce roi venait à Nantes, on lui servait au dire des chroniqueurs du vin de Berligou qu'il trouvait excellent*<sup>14</sup> ».

La noblesse provinciale s'appauvrissant, les seigneurs cèdent peu à peu leurs terres ; c'est ainsi que se constituent les francs-fiefs. En 1784, le roi LOUIS XVI, par lettres patentes, autorise l'établissement de la verrerie de Couëron ; elle fabrique des dames-jeannes, des bouteilles et autres produits en verre noir qui trouve usage pour recevoir les productions locales.

À la suite d'un courrier adressé le 25 brumaire de l'an XIII, par CHAMPIGNY, Ministre de l'Intérieur de NAPOLEON, au Préfet de Loire-Inférieure au sujet de la création d'une « *collection générale des plants de vigne des divers départements de l'Empire français* », les maires sont invités à adresser des échantillons à la pépinière du Luxembourg.

---

11 DESBRUÈRES E. *Les dons sous les ducs de Bretagne 1415-1420*, dactyl., mémoire de maîtrise d'histoire, université de Nantes, 1997.

12 Les références sur l'histoire ancienne du vignoble à Couëron sont extraites des Archives départementales de Loire-Atlantique, séries A, C et G.

13 SPAL, Jules, Notes historiques sur la commune de Couëron, Canton de Saint-Étienne-de-Montluc, 1866, réimp., Res Universis.

14 PACQUETEAU F. *Annales et résumés des travaux du 19 décembre 1858 au 2 décembre 1861*, Société nantaise d'horticulture, 2ème série, 6, 1863, p. 68.



## Les Journées « *Pontus de TYARD* », 9 juin 2012, Bissy-sur-Fley.

En expédiant les boutures de vigne de Berligou et de cépages blancs au préfet, le maire de Couëron, VALLIN, signale que « *les anciens ducs de Bretagne faisaient grand cas des vins rouges de Berligou et en envoyaient très fréquemment à leurs connaissances comme présents. La récolte se faisait dans les années prime le 10 vendémiaire ; dans celles ordinaires le 20 et même le 30 du même mois* ».

En 1825, le vignoble de Couëron compte 365 ha de vignes surtout à raisins rouges. Les clos du Grand et du Petit-Berligou en contiennent encore 19 ha et 65 ares. Le volume de transaction des vins est important. Une statistique de 1872 donne les chiffres de circulation annuelle qui se font sur la route du Paradis : « *300 transports de vins par charrette soit 6.000 pièces environ* », sans que l'on puisse préciser la production des clos Berligou.

Dès 1862, PACQUETEAU incite les vigneron de « *tenter dans de bonnes conditions, et en choisissant bien le sol et l'exposition une nouvelle introduction des bons cépages de Bourgogne* », car depuis les années 1850, « *le vin de Berligou n'avait rien de recommandable* ».

En 1889, son Directeur, Ambroise ANDOUARD précise encore qu'« *un muscadet à grains rouges, appelé Berligou, était autrefois assez répandu dans le département ; il était originaire de Bourgogne et avait été donné à FRANÇOIS II qui l'avait conservé dans son Domaine de Couëron*<sup>15</sup> ».

En 1895, le Phylloxera détruit une grande partie du vignoble de Couëron et c'est vraisemblablement à cette époque que les plantations de Berligou disparaissent.

Dans sa description du vignoble nantais en 1906, A. FONTAINE rapporte que FRANÇOIS II, le père de la reine Anne qui mourut en 1488, « *faisait ses délices de ce vin rouge qu'il récoltait sur son domaine*<sup>16</sup> ».

En 1914, seulement 19 ha de vignes sont répertoriés sur la commune.

Il semble que quelques cep de Berligou aient franchi le territoire communal de Couëron puisqu'il est signalé dans les villages limitrophes à Saint-Herblain, Saint-Étienne-de-Montluc ou encore à Sautron.

---

15 ANDOUARD A. « *Rapport annuel sur la situation du vignoble de la Loire-Inférieure* », *Bulletin de la station agronomique de Loire-Inférieure*, 1887-1896, année 1889.

16 FONTAINE, A., « *Le vignoble nantais, l'ancien et le nouveau vignoble* », *Revue de viticulture*, t. 26, n° 679, 1906, p. 685-689.

Il participe également au XIX<sup>e</sup> siècle à l'encépagement du petit vignoble de Pornichet <sup>17</sup>, à côté de « *l'Aunis, du Gamay des différents Mesliers dont le Meslier Saint-François, de l'Auxerrois, du Gros plant et de la Folle Blanche* <sup>18</sup> » ; une autre spécificité du Berligou de Pornichet est qu'on le vinifie en blanc.

En 1957, sur Couëron, le cadastre viticole de l'Institut des Vins de Consommation Courante (I.V.C.C.) comptabilise 864 exploitations viticoles pour une superficie de 232 ha.

Les statistiques restent muettes quant à la présence de Pinot noir et à fortiori de Berligou. Le Pinot noir représente alors 1 ha 30 de plantations en Loire-Atlantique globalement réparties sur deux zones :

- ✓ les Côtes de Grand-Lieu, d'une part, et
- ✓ la région de Nort-sur-Erdre d'autre part.

En 1962, Pierre GALET, ampélographe montpelliérain de réputation mondiale, écrit dans sa monographie sur les cépages de France : « *Le Berligou fut réintroduit dans le domaine ducal de Couëron où il donnait un vin rouge excellent dont les Ducs de Bretagne faisaient grand cas* <sup>19</sup> ».

#### **Où l'on retrouve la trace du Berligou :**

Vers 1930, Monsieur de CAMIRAN, Vigneron au Château de La Bidière à Maisdon, entreprend de multiplier quelques pieds de Berligou qui végétaient du côté de Couëron. En 1934, Joseph PICOT, Vigneron au village de La Bourchinière, ayant fourni des plants de vignes de moindre qualité à l'un de ses clients propose, en guise de compensation, de lui confier quelques pieds de Berligou. Ces plants sont mis en terre en 1935. À partir de ces ceps, quelques arpents supplémentaires sont plantés par Joseph PICOT en 1946. Ces souches, remarquablement bien entretenues, subsistent encore aujourd'hui alors que les 600 plants détenus par Monsieur de CAMIRAN sur la parcelle de Monnières disparaissent après arrachage.

---

17 VILLAIS, Gabrielle, GUÉRIFF, Fernand, LE FLOC'H, Gaston, « *La vigne au Pays de Guérande* », *Bulletin de l'association préhistorique et historique de la région nazairienne*, 1986.

18 Il doit s'agir de la Fausse Folle ou Montis.

19 GALET, Pierre, *Cépages et vignobles de France*, Montpellier, 4 vol., 1956-1964, t. III, 1962, p. 2 029.

## Les Journées « *Pontus de TYARD* », 9 juin 2012, Bissy-sur-Fley.

Selon Jean-Pierre KERNEIS, alors propriétaire du domaine de La Mercredière, le vin rouge ne répondit pas aux espérances du viticulteur de La Bidière <sup>20</sup>.

Plus tard, vers 1993, Paul BATARD et Joseph BOSSEAU vont quérir à Saint-Fiacre, chez Jean-Yves PICOT quelques greffons qui seront installés dans l'actuel conservatoire de cépages anciens au musée du vignoble du Pallet.



Résurgences naturelles du Berligou à Couëron- Photo IFV, A. POULARD

### Un membre inédit de la famille des Pinots noirs :

En 2004, un groupe de travail composé de professionnels (Groupe des 12) et de de l'Institut Français de la Vigne et du Vin s'interrogent sur la classification ampélographique de ce cépage classiquement présenté comme un Pinot noir. Des prélèvements de bois opérés en cours d'hiver sur le cep n° 5 de la collection du musée de la vigne de Vallet sont alors confiés aux services de l'Etablissement National Technique pour l'Amélioration de la Viticulture (E.N.T.A.V.) pour identification.

---

20 KERNÉIS, Jean-Pierre, « *Henri IV et l'ancien vignoble du comté de Bretagne* », *Cahiers de l'Académie de Bretagne*, 1962, p. 58.

## Les Journées « *Pontus de TYARD* », 9 juin 2012, Bissy-sur-Fley.

Les résultats des analyses génétiques effectuées à l'aide de 9 loci micro-satellites attirent l'attention des biologistes : le profil génétique obtenu correspond globalement à celui de la variété Pinot N<sup>21</sup>, mais pour un marqueur moléculaire, on peut observer une variation qu'on ne retrouve pas chez les autres clones de Pinot<sup>22</sup>. Cette information inédite, décuple notre intérêt, les travaux s'orientant sur l'évaluation de l'état sanitaire de ce cépage vis-à-vis des principales maladies à virus habituellement rencontrées sur le matériel végétal. Des tests de dépistage concernant la présence de virus du Court noué, de la Marbrure, de l'Enroulement et de la Canelure sont effectués par l'ENTAV à partir des 17 pieds Berligou installés dans le cadre du musée du vignoble au Pallet. Les observations effectuées sont également très surprenantes : 14 des 17 pieds testés sont complètement indemnes de virus, seuls trois plants sont altérés l'un par le Court noué, le second par la Marbrure et le dernier par l'Enroulement. Ces tests virologiques montrent une très bonne homogénéité de l'état sanitaire du cépage, preuve s'il en est que ses conditions d'adaptation et sa fusion aux terroirs nantais s'est réalisée pleinement à travers les siècles.



Grappes de Berligou - Photo IFV, A. POULARD

21 INRA, SupAgro Montpellier, Vi niflor, ENTAV-ITV France, « *Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France* », 2<sup>e</sup> édition, Montpellier, ITV France éditeur, 2007.

22 Le Pinot noir a fait l'objet de nombreux travaux de sélection à travers les âges et on en compte aujourd'hui plusieurs centaines de variétés. Rappelons également que 40 clones sont actuellement agréés par l'ENTAV, dont 33 font l'objet d'une diffusion significative auprès des professionnels.

## Les Journées « *Pontus de TYARD* », 9 juin 2012, Bissy-sur-Fley.

L'importance de ces données techniques n'échappe pas à l'ENTAV qui, en 2005, introduit le Berligou dans sa collection du domaine de l'Espiguette. Ce cépage est donc répertorié sous la dénomination Pinot N Berligou sous les n° 960, 961 et 962. Dans le but de protéger ce cépage tout à fait original, le SDAOC Muscadet entame alors des démarches conjointes auprès du Comité de Protection des Espèces Végétales (CPOV) en vue d'une certification (COV), ainsi qu'une demande d'inscription au catalogue du comité technique permanent des sélections (CTPS). Un dépôt de la marque Berligou auprès de l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI) permet le verrouillage complet du dispositif dans l'optique d'une possible valorisation du produit.

Sur le plan technique, des observations concernant les aspects ampélographiques (relevés phénologiques) sont réalisées à partir de la parcelle de La Bourchinière où sont présents les plus anciens géniteurs. En 2007, une vinification réalisée pour la cinquième année consécutive est réalisée, mais cette fois sur un volume proche de 2 hl. Le vin produit par ce cépage, rosé ou rouge, est marqué par des notes fruitées très intenses qui le situent entre le Gamay et le Pinot noir<sup>23</sup>.

En 2008, une parcelle de multiplication d'une superficie de 10 ares destinée à la production de matériel standard est plantée sur la butte de la Roche (Sèvre et Maine) dans l'exploitation de Marcel JUSSIAUME.

Une association couëronnaise projette de réimplanter en 2010 dans l'ancien domaine des ducs de Bretagne près de 400 pieds de Pinot N Berligou. L'évènement programmé en juin donne lieu à une grande fête médiévale populaire<sup>24</sup>.

En 2011, le Groupe des 12 entame des démarches auprès du CTPS pour la sélection d'un clone de Pinot N Berligou. A partir de matériel végétal fourni par l'IFV (Domaine de l'Espiguette), deux parcelles expérimentales sont plantées aux fins d'essais de Valorisation Technologique (VATE) sur les communes du Landreau et de Corcoué sur Logne<sup>25</sup>, des essais de vinification prévus de 2013 à 2015 valideront le choix définitif du futur clone de Pinot N Berligou distribué auprès de la profession.

---

23 LEMARIE, O. « *Un cépage unique oublié : le Berligou, tentation rouge au pays du blanc* », *Presse Océan*, 15 octobre 2005, p. 3 ; PAVAGEAU, H., « *Le Berligou, futur "or rouge" du vignoble nantais* » *L'Hebdo du Sèvre et Maine*, 321, 2005, p. 6.

24 GUILLEMOIS, C. « *Le Berligou retrouve ses racines à Couëron* », *Ouest-France*, 1<sup>o</sup> juin 2010.

25 POULARD, A. GRONDIN, V. « *Mise en place de deux parcelles expérimentales aux fins de tests VATE pour l'inscription du Melon R au catalogue du CTPS et la sélection d'un clone de Pinot noir Berligou* ». *Compte-rendu FranceAgrimer* 2011, 16 p.



Parcelles de multiplication du Loroux Bottereau (44) - Photo IFV, A. POULARD

D'ores et déjà, sous le contrôle du SDAOC, le Groupe des 12 a défini un cahier des charges fixant notamment des normes strictes en termes de délimitation une aire délimitée de plantation (Appellation régionale Muscadet), une densité minimale de plantation (4.000 pieds/ha), un rendement réduit (55 hl/ha en rouge), ainsi que des normes analytiques précises avant embouteillage<sup>26</sup>.

**Conclusion :**

Le travail de redécouverte de ce vieux cépage ducal déjà réalisé constitue une première étape nécessaire pour poursuivre les investigations et progresser dans sa connaissance et ses comportements aussi bien sur le plan viticole qu'œnologique. On peut raisonnablement penser que l'association d'une variété de vigne à forte notoriété historique, constituera pour l'avenir un atout déterminant dans les perspectives de diversification possible des produits vinicoles de la région nantaise. L'engagement de la profession viticole à hâter sa réintroduction en paraît un des meilleurs gages.

---

26 Compte-Rendu du Conseil d'Administration du SDAOC du 6 juillet 2011.

**Remerciements :** pour la réalisation de cette courte synthèse historique, nous tenons particulièrement à remercier Jean Yves PICOT qui a apporté une contribution déterminante à la sauvegarde de ce cépage et a apporté un éclairage important aux chaînons historiques manquants, ainsi qu'à Étienne POULARD pour son précieux travail d'investigation aux Archives départementales de Loire Atlantique ainsi qu'au CRHIA.

**Bibliographie sommaire :**

ANDOUARD A 1889. « *Rapport annuel sur la situation du vignoble de la Loire. Inférieure* », Bulletin de la Station Agronomique de Loire inférieure. Tome 1887-1896.

DE WISMES A. 2006. Communication personnelle.

DESBRUERES E 1997. Les dons sous les Ducs de Bretagne 1415-1420. Mémoire de Maîtrise d'Histoire. CRHMA.

DION R. 1959. Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX<sup>ème</sup> siècle. 768 p.

ENTAV-INRA-ENSAM-ONIVINS 1995. Catalogue des variétés et clones de vigne cultivés en France. ENTAV Editeur, 355 p.

GALET P. 1962. Cépages et vignobles de France Tome III, p.2029.

KERNEIS JP 196. Henri IV et l'ancien vignoble du Comté de Bretagne. Cahiers de l'Académie de Bretagne, p.58.

LEMARIE O. 2005. « *Un cépage unique oublié : le Berligou, tentation rouge au pays du blanc* ». Presse Océan, 15/10/05, p.3.

OGEE J.B. 1843 Dictionnaire historique et géographique de la province de Bretagne, Tome I, Molliex Editeur, Rennes, p. 208.

PACQUETEAU F.1863 In Annales et résumés des travaux du 19 décembre 1858 au 2 décembre 1861 Société nantaise d'horticulture , 2<sup>ème</sup> série , N° 6

PAVAGEAU H. 2005. Le Berligou, futur « *or rouge* » du vignoble nantais. L'Hebdo du Sèvre et Maine. N° 321, p.6.

POULARD A. 1982. Lorsque le Duc de Bretagne vendangeait. La Tribune, n°28 p. 23.

POULARD, A. GRONDIN, V. 2011 Mise en place de deux parcelles expérimentales aux fins de tests VATE pour l'inscription du Melon R au catalogue du CTPS et la sélection d'un clone de Pinot noir Berligou . Compte-rendu FranceAgrimer, 16 p.

POULARD A., JUSSIAUME M., FORGEAU J., SUTEAU R., CORRE-GAUTELIER F., 2011. Renaissance d'une lignée médiévale de Pinot noir en Pays Nantais : Le Berligou .Wine Active Compounds, International Conférence Beaune 24-26 mars 2011.

SPAL J. 1866. Notes historiques sur la commune de Couëron, Canton de Saint Etienne de Montluc. Res Universis 132 p.

\* \* \* \* \*

**Chardonnay, Pinot Noir, Aligoté :**

**Conservons la diversité génétique de nos cépages bourguignons !**

par Jocelyn DUREUIL, Responsable du Pôle « *Sélection-expérimentation* »,

**Chambre d'Agriculture de Saône et Loire.**

Le vignoble Bourguignon est en perpétuel renouvellement, afin de conserver le potentiel de production et qualitatif. Il en découle la disparition des vieilles parcelles. Les vignes sont aujourd'hui plantées avec du matériel sélectionné (clone), cela permet de se garantir d'un état sanitaire idem des viroses graves, et d'une bonne connaissance du matériel permettant ainsi son adaptation à la production souhaitée. Elles peuvent également être installées avec du matériel dit « *standard* » sans les garanties précédentes mais avec un nombre d'individus pouvant être plus importants et différents de ceux sélectionnés. Les viticulteurs qui utilisent du matériel standard, ont le souhait d'augmenter la diversité génétique au sein de leur parcelle.

De ce renouvellement, en découle un appauvrissement de la diversité génétique intra parcellaire, car même pour les parcelles en « *standard* », le nombre d'individus différents installés est bien inférieur à celui des vieilles parcelles du début du siècle.

Il est donc urgent aujourd'hui de sauver la diversité de nos cépages.

Cette diversité peut s'exprimer de manière phénotypique, où l'appareil végétatif va prendre pour un même cépage des apparences différentes. Cela peut concerner les feuilles : nous noterons des variantes au niveau de la taille, de la profondeur des sinus, de la couleur, du gaufrage du limbe, du nombre, de taille et de la forme des dents, etc... Ces variations peuvent également s'exprimer sur l'ensemble de la plante, au niveau de sa vigueur, du nombre et de la grosseur des bois, du port des sarments, de la quantité de ramifications... Enfin l'appareil aérien peut exprimer également des variations de sensibilité aux maladies, aux ravageurs, aux conditions climatiques...





Pour le viticulteur, l'intérêt se portera de manière privilégiée sur l'appareil reproducteur, puisque c'est la récolte qui récompense son travail annuel. A ce niveau nous avons deux types de diversité : celle qui concerne le potentiel de production, et celle qui intervient au niveau de la qualité de la production.

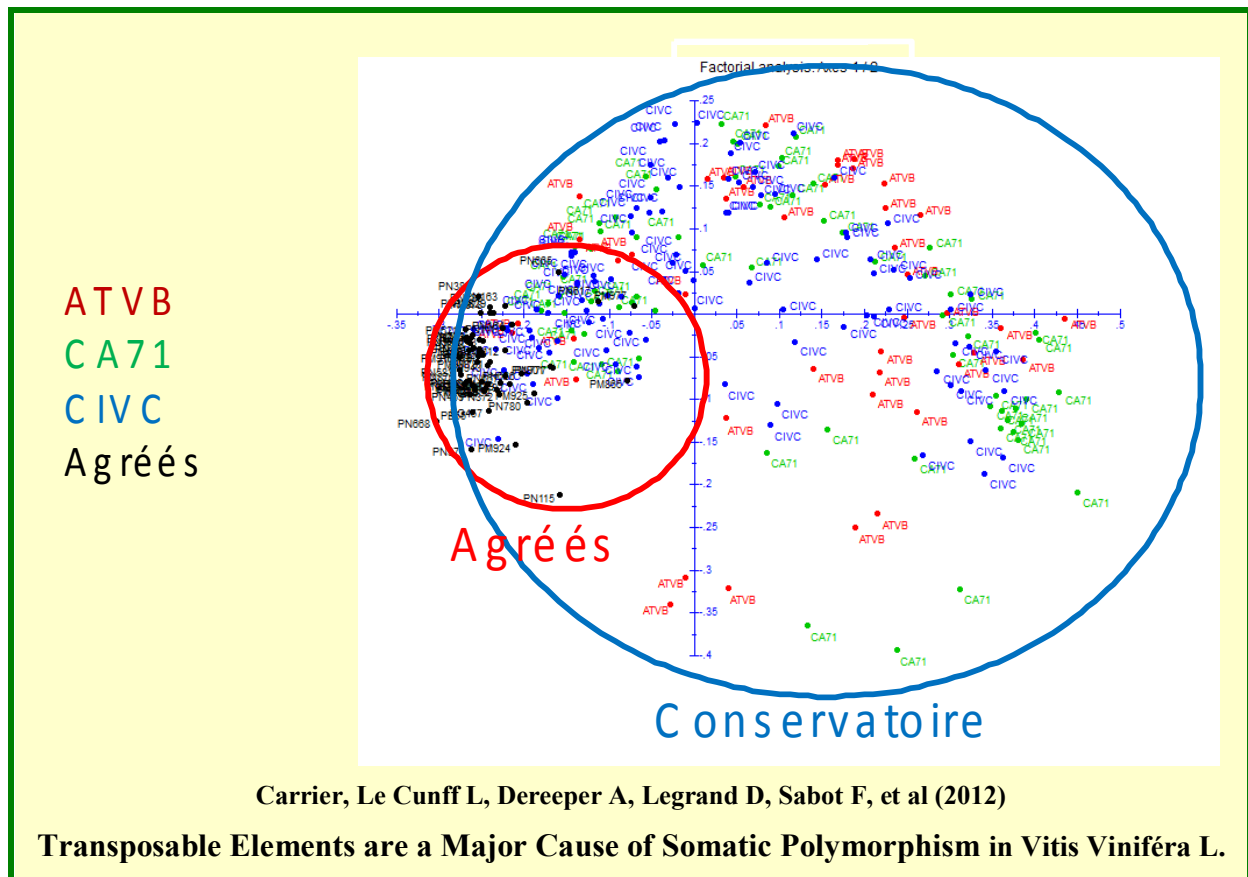
Chaque cep de vigne a un potentiel de production résultant du nombre de grappes et du poids de ces dernières. La fertilité dicte le nombre de grappe, mais au niveau de la grappe nous observons bien des différences dans la forme, la taille, la compacité, la couleur, le nombre de baies, la forme des baies, la taille des baies ...



Au niveau organoleptique, nous avons également de grandes variations d'un cep à un autre, c'est ce qui fait la richesse des vins, leur complexité. Tout d'abord la structure chimique du vin : sucres, acides, ions... influencent la qualité finale du vin produit mais aussi les variations organoleptiques liées aux composantes aromatiques et colorantes des raisins : polyphénols, tannins, anthocyanes...

D'où vient cette diversité perceptible à l'œil nu ?

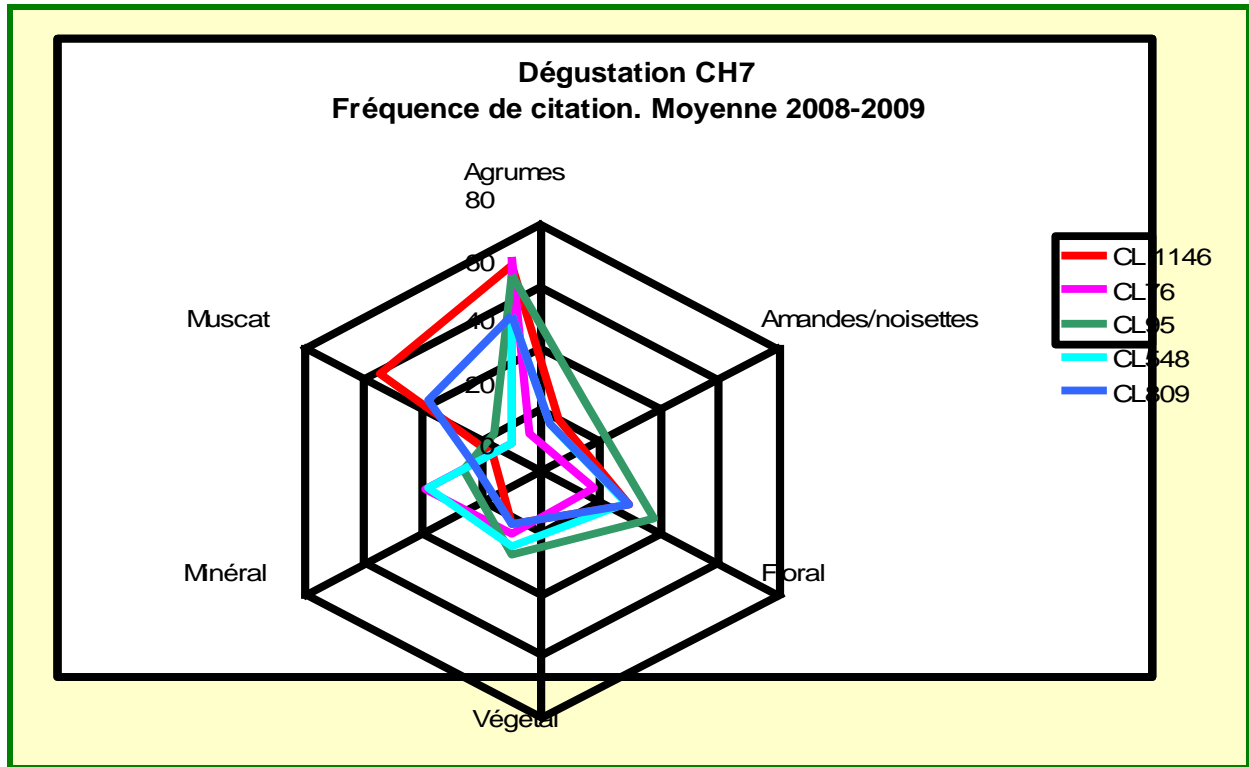
Tout d'abord d'une différence génétique entre les individus, mais ce que nous pouvons constater dans les travaux récents de G Carrier sur l'étude d'éléments transposable dans la cause du polymorphisme chez le Pinot Noir, c'est qu'aujourd'hui seule une petite partie de la diversité génétique du Pinot Noir a été sélectionnée. Cela est d'autant plus surprenant que pour ce cépage, il existe plusieurs centres de sélection (CIVC, ATVB, CA71), où le produit visé (bourgogne rouge + crus, champagne ou crémant) est bien différent et ne nécessite pas les mêmes caractéristiques des raisins qu'il faut alors produire. Ces travaux mettent en évidence que les individus sélectionnés sont très proches génétiquement les uns des autres par rapport à la population étudiée.



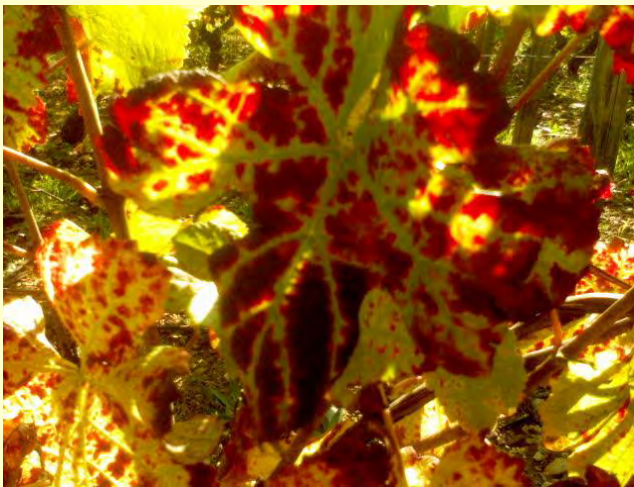
L'ensemble des individus étudiés font partie intégrante des schémas de sélection et ont été rejetés pourquoi ?

Nous observons également que nous avons une répartition sur l'ensemble du graphique des 3 centres de sélection alors que la prospection a été réalisée sur des secteurs viticoles bien différents, nous aurions pu alors nous attendre à des agglomérations par centre de sélection. D'autres facteurs rentrent donc en compte dans l'expression de la diversité. Nous pouvons imaginer, comme pour d'autres espèces, que l'environnement influe fortement sur le développement de la plante et ainsi sur l'expression de son information génétique.

Il existe donc un effet « terroir » dans le développement de la plante dû au climat, à l'exposition, à la composition et la nature du sol, à sa nutrition, aux manipulations du viticulteur... La vigne étant une plante pérenne, elle garde en mémoire dans son développement l'effet des contraintes de son environnement. Chaque individu une structure différente, il n'existe pas deux ceps de vigne dont l'apparence est identique.



La diversité peut aussi être due à des pathogènes comme les virus, les phytoplasmes, les champignons ou les bactéries... qui vont perturber le fonctionnement de la plante modifiant alors la forme la couleur, la taille des organes aériens et reproducteurs.



Symptômes de Jaunisses de la vigne sur cépage Gamma



Symptômes d'Enroulement de la vigne sur cépage Pinot Noir.



**Symptômes de jaunisses, enroulement et court noué sur cépage Chardonnay**

Nous constatons donc que bon nombre de facteurs entrent en compte dans la diversité des cépages et notamment pour le Pinot Noir, le Chardonnay ou l'Aligoté. Nous pouvons également admettre que les clones agréés aujourd'hui ne sont pas être représentatifs de la diversité génétique de leur cépage respectif.

Etant donné que l'expression du génome d'un individu est fortement liée à son environnement, il est donc obligatoire de se munir d'un maximum de génomes pour faire face à l'avenir. En corollaire, chaque vieille vigne qui s'arrache accentue l'érosion génétique de nos cépages.

C'est pour cette raison, que des conservatoires des cépages Bourguignons se mettent en place afin de sauvegarder autant se peut une partie de la richesse génétique de nos cépages.

Trois chantiers sont en cours :

- ✓ à Bissy-sur-Fley, une première étape réalisée sur le site du Château de Pontus de Tyard, avec en 2012 le transfert des conservatoires existant pour le chardonnay en Saône et Loire,
- ✓ à Bouzeron, une seconde avec l'installation en 2013 des premiers pieds conservés du cépage Aligoté sur la commune de Bouzeron, et
- ✓ dans l'Yonne, enfin, le début de l'installation en 2014 du conservatoire régional du Pinot Noir et du Chardonnay...

Les conservatoires d'Aligoté, de Chardonnay et de Pinot Noir qui se s'installent seront évolutifs et seront abondés régulièrement de nouvelles accessions d'origines différentes...

\* \* \* \* \*

**CHARDONNAY : un village, un cépage et des vins mondialement réputés**  
par Emmanuel NONAIN, Guide Conférencier, EnoCulture Sarl.

Renvoyant à la fois à un village, à un cépage et à des vins mondialement réputés le nom prometteur de Chardonnay fascine et intrigue tout autant. Le présent article se propose de replacer les origines du Chardonnay dans ses trois dimensions respectives et révélatrices de la diversité dont ce nom est l'objet. Reprenant notre sous-titre nous évoquerons inversement et successivement le vin, la vigne et le village sous-entendant ainsi que le lecteur / amateur se laissera davantage guider du plus familier (apprécié ?) au plus méconnu des aspects de la chose.

**1. Le Chardonnay : vin de globalité... Vin de localité :**

« CHARDONNAY, son nom nous est bien connu car affiché ostensiblement telle une marque commerciale sur des millions de bouteilles aux quatre coins du globe. En s'adaptant aux goûts des amateurs, ce vin cosmopolite a su conquérir les marchés et une clientèle mondiale. Vin de terroir, notamment en France, il l'est particulièrement en Bourgogne où il cristallise la quintessence des bienfaits conjugués de l'exposition, de la géologie, du climat et de l'opiniâtre labeur des hommes. C'est là qu'il exprime toute sa typicité exaltée par la mosaïque des terroirs bourguignons »<sup>27</sup>.

Ce constat, ou du moins cette perception au point de vue très franco bourguignon, reconnaissons-le, résume une querelle entre anciens et modernes ; en effet évoquer le Chardonnay c'est susciter des débats autour des thèmes de la mondialisation, de la dialectique globalité-localité, du marketing, de la notion d'authenticité le tout sur fond de problématiques de concurrence économique internationale<sup>28</sup>.



27 Nous avons écrit ce texte un peu percutant pour l'*Oenoguide 2012* édité par l'Office du Tourisme entre Saône et Vignes du Haut Mâconnais (71).

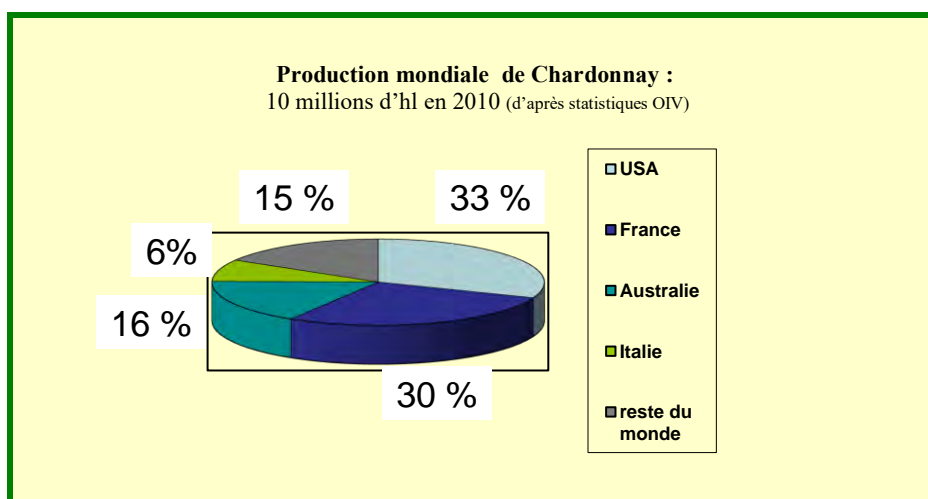
28 Voir LEFOUR, « *Les Cépages de tradition* », 2005, et BAILLY, « *Le temps des cépages* », 2000.

H. JOHNSON démontre dans son *Histoire mondiale du vin* comment le Chardonnay est devenu objet et vecteur de la mondialisation en se revendiquant vin de cépage sous l'impulsion de Frank SCHOONMAKER dans les années 50 en Californie. Cette initiative offre une alternative simplificatrice aux systèmes européens de dénomination par l'origine géographique et consacre une antonomase qui sera utilisée de façon durable et propagée notamment par les *sitcom* et autres séries au succès non moins international, la Californie étant aussi et surtout la terre d'élection des tournages. Désormais « Chardonnay » désigne un vin blanc aussi bien que Chablis dans l'esprit du consommateur américain bientôt imité par d'autres.

« Dans les années quatre-vingt et quatre-vingt-dix, un raz de marée de cabernet et de chardonnay sembla vouloir engloutir le monde des consommateurs de vin »<sup>29</sup>. Dans un contexte d'expansion du vignoble du nouveau monde, H. JOHNSON ajoute plus loin que « les viticulteurs étaient tentés de répondre à la demande (...) et de planter ce que les consommateurs exigeaient le plus » c'est à dire une qualité et un goût proche de ce que l'on pouvait importer d'Europe, au détriment cependant de la diversité des variétés cultivées. De son côté et soutenant cette demande, l'engouement des amateurs du monde entier pour le vin blanc ne faillira pas jusqu'à nos jours ».

Dans les faits, comme nous l'avons écrit plus haut, les techniques œnologiques et le marketing façonnent un nouveau goût du Chardonnay. Tim ATKIN, journaliste anglais et dégustateur renommé, résume le potentiel organoleptique du cépage en ces termes : « more than any other white wine, Chardonnay is open to manipulation. Like a piece of putty it can be modelled by the individual winemaker into a number of different shapes and styles »<sup>30</sup>. Pour un temps, ces vins présenteront majoritairement un nez très expressif marqué par le boisé, une rondeur (*full-bodied*) voire une onctuosité en bouche, caractères inconnus du vieux continent.

Statistiquement  
qu'en est-il en 2010 ?  
D'où provient le vin issu  
de Chardonnay,  
consommé  
dans le monde ?



29 JOHNSON : « Histoire mondiale », 1989, op. cit., p. 641.

30 ATKIN, op.cit., p.5. « plus que tout autre vin blanc, le Chardonnay est ouvert aux manipulations. Comme un morceau de mastic, il peut être modelé par le vigneron dans différentes formes et styles »...

## Les Journées « *Pontus de TYARD* », 9 juin 2012, Bissy-sur-Fley.

Le graphique fait apparaître la place prépondérante de quatre pays du « *top 10* » des nations productrices de vin. Les États-Unis et l’Australie en fournissent près la moitié et la France un tiers. L’origine du vin issu du cépage éponyme se situe donc principalement dans les pays gagnés après-guerre par l’industrie viticole conquérante décrite par H. JOHNSON.

Cependant le rôle tenu par la France dans le volume de production reste remarquable, elle n’a pas dans ces dernières décennies, cédé de terrain au contraire. Parmi les autres cépages de tradition le Chardonnay a affermi ses positions. Il nous reste à localiser ses bases les plus solides.

### Les superficies de Chardonnay plantées en France par région en 2010 :

Région (par ordre d'importance)	Surface (ha)
Bourgogne :	14.978 (dont S&L : 7033, Yonne : 5740, Côte d'Or : 2148)
Languedoc :	12.529
Champagne :	9.763
Rhône Alpes :	1.993
Pays de Loire :	1.552
Franche Comté :	1.000
Midi Pyrénées :	891
Poitou Charentes :	518
Provence Alpes Côte d'Azur :	342
<b>Total France :</b>	<b>45.243</b>

Source : France Agrimer

Par ordre de comparaison le Sauvignon, autre cépage international, couvre 50.000 hectares dans le monde et 25.000 en France (OIV).

De toute évidence la Bourgogne occupe la première place en tant que productrice de Chardonnay en dépit des plantations effectuées dans l’océan viticole du Languedoc, restructuré depuis une vingtaine d’années et gagné comme la Californie avant lui par l’attrait pour les cépages devenus internationaux et susceptibles d’apporter une qualité constante.

En Bourgogne la prédominance du Chardonnay apparaît plus historique et son règne s’étend encore car la région ne cesse de « *blanchir* » depuis plusieurs décennies, elle non plus n’est pas exempte d’évolutions structurelles volontaires. Les raisons de ce phénomène s’expliquent par des soucis de rentabilité économique et une adaptation au contexte du marché décrit plus haut.

## Les Journées « Pontus de TYARD », 9 juin 2012, Bissy-sur-Fley.

Les dernières statistiques du BIVB mettent en exergue cette tendance problématique au regard des exigences commerciales futures. En 2011, 62 % de la production est issue de cépages blancs principalement du Chardonnay (29% en rouge), ce qui représente 950.000 hectolitres soit près de 40 % des 2,5 millions d'hectolitres français.

A partir de ce volume, la Bourgogne joue d'une large gamme de forme pyramidale. Formant son socle les appellations régionales issues de Chardonnay représentent environ 320.000 hectolitres tandis qu'à son sommet trônent quelques 9000 hectolitres de Grands Crus blancs (BIVB 2012).

Ainsi, de l'aire d'appellation la plus étendue aux dizaines d'ares du Musigny Blanc, la Bourgogne use d'une segmentation dont les professionnels se demandaient encore récemment si c'était un atout ou une faiblesse. Il semblerait que cette particularité s'avère en fait redoutablement efficace commercialement et qu'elle s'inscrive pleinement dans les différentes échelles du marché mondial du plus confidentiel (élitiste ?) au plus démocratisé.



**Appellation régionale :**  
**Chardonnay et Bourgogne**  
**s'apportent une contribution mutuelle**

**Appellation Grand Cru :**  
**le Chardonnay**  
**s'efface derrière le nom du climat**

**Deux exemples aux extrémités de la pyramide des appellations**

Le vin issu du cépage Chardonnay, bien représenté par des appellations reconnues depuis 1936, apparaît donc statistiquement enraciné dans le paysage viticole bourguignon notamment dans le Mâconnais. Peut-on en déduire pour autant que se trouve ici sa terre d'origine ?

### **2. Un cépage aux origines entre certitudes et hypothèses :**

Comme l'a montré Johnson, la conquête après-guerre du nouveau monde par le Chardonnay est bel et bien partie de la Bourgogne dont les pionniers de l'industrie vitivinicole américaine étaient admiratifs. Pour eux le modèle, c'est l'originel qu'ils situent dans cette partie de la France viticole, là en effet où sont élaborés les grands vins blancs.



Il apparaît également difficile, selon les chiffres donnés précédemment, de ne pas logiquement en déduire que la Bourgogne est effectivement le berceau du fameux cépage. Ce postulat ne nous avance en fait pas beaucoup à ce stade car il induit d'autres interrogations. Le Chardonnay bourguignon, certes, mais d'où exactement ? Est-il un cépage autochtone ou acclimaté ?

C'est la question que pose de façon plus générale Roger Dion au chapitre premier de son *Histoire de la Vigne et du vin en France* publiée en 1959 : « *La vigne à vin une plante autochtone ou une plante importée ?* ».

Cette deuxième possibilité est souvent privilégiée. Le Chardonnay fait alors l'objet de fantasmes quant à ses origines géographiques. Il est amusant de voir comment les mentalités perçoivent dans l'immédiat et *a priori* ce qui vient d'ailleurs comme potentiellement néfaste tandis que des origines extra-européennes et le fait d'avoir été importé contribuent à la légitimité des cépages dans les régions productrices.

Les Champenois, promoteurs de la Côte des blancs, possédaient (possèdent ?) évidemment leur version mettant en scène Thibaud le Chansonnier, comte de Champagne. Ce chevalier aurait rapporté le plant de Chypre lors de son retour des Croisades<sup>31</sup>. L'Asie mineure (Turquie) fut également souvent évoquée sur des brochures publicitaires où figure aussi un vecteur incarné par des « *légions guerrières* » on ne sait, du reste, à quel siècle...<sup>32</sup>

Mettant fin aux hypothèses et aux affirmations les plus fantaisistes, les chercheurs de l'Université de Davis et Jean Michel BOURSIQUOT (INRA) ont mis en évidence dans la publication de leurs travaux en 1999, la généalogie du Chardonnay<sup>33</sup>.

Les résultats de ces recherches génétiques déplacent le problème d'une génération, la question n'étant plus de localiser le pays d'origine du fils mais celui d'un de ses parents.

En effet le Chardonnay est le noble rejeton de l'alliance d'un seigneur bourguignon le Pinot, sous une de ses formes blanche, grise ou noire et d'un vil métèque, le Gouais blanc, réputé jadis pour sa piètre qualité mais à la descendance nombreuse, ce dernier assumant la paternité de soixante-dix-sept autres cépages.

Contrairement au Pinot, vraisemblablement autochtone, le Gouais viendrait d'Europe centrale d'où il aurait été transporté lors de l'antiquité tardive. Le Chardonnay jouit donc d'un droit du sol quant à sa nationalité ; pour ce qui est de sa terre d'épanouissement originel précise, les chercheurs de l'Université de Davis en recoupant les indices s'accordent pour la situer dans le nord-est de la France dont la Bourgogne occupe une bonne partie. Si la nature a fait son œuvre il reste à identifier et à localiser les premiers acteurs de la culture du plant.

H. JOHNSON rapporte que selon certains historiens les moines cisterciens de Pontigny auraient été les premiers, dès le IX<sup>e</sup> siècle, à cultiver le Chardonnay à Chablis mais sans préciser ses sources<sup>34</sup>. C'est décidément un *topos*, auquel nous n'échappons pas, que d'évoquer le rôle des Romains et des moines dans la constitution et le développement du vignoble.

---

31 Hypothèse rapportée par ATKIN, *op.cit.*, p.10.

32 Nous nous taisons volontairement sur nos sources.

33 BOURSIQUOT *et alii*, 1999, article cité en fin.

34 JOHNSON, *op.cit.*, p.178.

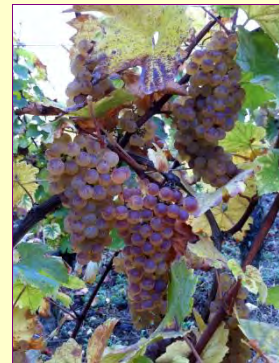
Le fruit de cet inattendu mariage végétal par pollinisation mettra du temps à voir le jour sous une forme susceptible d'être sélectionnée puis multipliée par l'homme, ce qui peut expliquer la mention tardive du Chardonnay dans les sources, pas avant le XVII<sup>e</sup> siècle.



**Feuille de Chardonnay :**  
quinquelobée, sinus pétiolaire ouvert en lyre limité par la nervure près du point d'attache du pétiole (selon le Professeur Galet)



**1. Baies compactes,**  
aux petites grumes sphériques mouchetées de roussesur à maturité



**2. Levroucée,**  
à la veille des vendanges tardives

**Grappes de Chardonnay à deux stades de maturité.**

**La France, à elle seule, utilise 34 clones différents de Chardonnay**

Grâce à sa méthode, le Professeur GALET, a clairement décrit et identifié le Chardonnay souvent confondu jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle avec le Pinot blanc, notamment par Victor PULLIAT (1827-1896), autre ampélographe originaire de Chiroubles.

Le même plant est alors cultivé sous une quarantaine de synonymes recensés par P. GALET<sup>35</sup>. L'OIV fait état de soixante-deux mais avec des doublons à l'orthographe variant d'une lettre que nous n'avons pas retenus. Nous les avons regroupés dans le tableau suivant en fonction des régions où se retrouvent les occurrences.

<sup>35</sup> GALET, 2001, *op.cit.*, p.185.

Un cépage...des noms :

Synonymes du Chardonnay usités dans les régions :				
Bourgogne/Jura/Savoie	Val de Loire	Champagne	Nord Nord Est	Autres région
Rousseau ou Roussot (Yonne)				
Pineau Blanc (Victor Pulliat)				Suisse Ermitage <sup>36</sup> (début XXe siècle)
Pinot Blanc			Morillon ou maurillon blanc (Paris)	
Noirien blanc			Romeret (Aisne)	Autriche Feinburgunder
Chaudenet (Côte chalonaise)		Ericey (des <i>Riceys</i> ?)	Klevner (Alsace)	Yougoslavie Shardonne
Chaudenay	Arnoison (Touraine)	Blanc de Champagne	Chablis (Seine-et-Oise)	
Chardenai			Auxois, Auxerras blanc (Moselle)	
Chardenet	Auvernat, Auvergnat blanc (Loiret)	Arboisier (Aube)	Grosse Bourgogne	
Chardenay, Chardonnay		Epinette de Champagne		
Chatenait				
Chardonnat				
Beaunois (Chablis, Tonnerre, cité par Olivier de Serres)				
Plant de Tonnerre				
Gamay Blanc (Jura)				
Moular (Poligny)				
Melon d'Arbois				
Lisant, Luisant, Luzannois (Besançon)				
Petit Chatey (Ain)				
Petite Sainte Marie (Savoie)				
Gentil blanc				
Aubaine				

Le Chardonnay reste l'un des cépages comptant le plus grand nombre de synonymes (une vingtaine pour le sauvignon) ce qui atteste déjà d'une vaste aire de diffusion. Parmi ces dénominations pléthoriques certaines renvoient clairement à des lieux.

En grande majorité ces synonymes font référence à la Bourgogne comme *Feinburgunder* ou à certaines de ses localités notamment des villes ou des villages de longue tradition viticole comme Beaune (le Beaunois est cité par Olivier de Serres dans son *Théâtre d'Agriculture* dès 1600), Gamay, Chablis, Tonnerre.

Les dénominations les plus courantes sont Pinot blanc, Chaudenay, Chardenet et Chardonnay, ces deux dernières s'imposant peu à peu.

Le Comte ODART dans son *Ampélographie* de 1854 décrit sous le même article : « *Pinot blanc- Chardenai ou Chaudenay - Noirien blanc (Yonne, côte d'Or, Saône-et-Loire)* »<sup>37</sup>.

En 1855 le Docteur LAVALLE note pour sa part que Meursault est la seule des communes de la Côte-d'Or à consacrer plus de quatre-vingt hectares au « *pinot blanc ou chardenet* »<sup>38</sup>.

36 Histoire de la vigne et du vin en Valais, *op.cit.*, p.527.

37 ODART, 1854, *op.cit.*, p.170.

38 LAVALLE, 1855, *op.cit.*

Si les ampélographes distinguent définitivement le Pinot blanc du Chardonnay à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, il n'en va pas de même pour sa graphie dont la fixation reste laborieuse.

Le mérite de la normalisation revient à la Société française de viticulture et d'ampélographie réunit en congrès à Chalon-sur-Saône du 17 au 20 septembre 1896<sup>39</sup>.

A cette occasion le Président Joseph ROY-CHEVRIER manifeste son désir de voir les participants régler l'orthographe « *flottante* » de certains cépages.

Ainsi la graphie Pinot est entérinée au dépend de Pineau selon des arguments que le Président parvient à imposer contre l'avis de l'étymologiste TOUBIN. Ce dernier voyait dans le nom du cépage une dérivation du mot « *pin* » en raison de la forme similaire de la grappe et de la pomme issue de cette essence.

Dans le cas du Gamay, souvent écrit Gamet ou Gamez dans les sources, c'est l'éponymie liée à un lieu qui est retenue. Il apparaît évident aux congressistes que le hameau de Gamay dépendant de Saint-Aubin en Côte d'Or a bien donné son nom au mal aimé des cépages rouges bourguignons. L'orthographe « *Gamay* » est alors adoptée sans discussion.

« *Chardonnay et Chardonnet sont plus délicats à trancher* » selon les termes du secrétaire de séance qui rapporte un débat pour le moins houleux. « *De nombreux orateurs brisent des lances pour ou contre sans entraîner la majorité* ». En conséquence le *statu quo* s'impose et le Président décide de remettre au prochain congrès la décision afin de donner le temps aux partisans de « *l'-ay* » et du « *-et* » d'affûter leurs arguments et de « *rassembler des preuves en faveur de leur thèse* ». Hélas, aucune précision n'est donnée sur le contenu desdits arguments. Afin de découvrir l'épilogue de cette joute verbale, nous avons cherché les actes du congrès suivant dont nous n'avons pas trouvé trace.

Il semblerait que les défenseurs du Y l'aient emporté mais on peut encore lire dans le dictionnaire agricole de SELTENSPERGER en 1911 : « *Chardonnet : cépage spécial à la Bourgogne, constituant l'encépagement des grands vins blanc de Meursault, Chassagne-Montrachet, Puligny, Chablis, Pouilly (...). Synonymes : Beaunois, Epinette, Morillon blanc, Arnoison. On l'appelle aussi par erreur, Pinot blanc chardonnet, Noirien blanc.* »<sup>40</sup>

Plus tardivement, en 1950, Paul Marres écrit que « *le long de la Côte le vignoble de qualité est toujours encépagé en Pinot et en Chardonnay (Beaunois)* »<sup>41</sup>.

Même si les usages persistent le nom du cépage finit par se confondre avec celui du village.

### **3. Chardonnay, un village à l'existence méconnue :**

Cette commune viticole peut, avec vingt-six autres villages, mentionner son nom après celui de MACON depuis le décret initial d'AOC de 1937.

Située dans le Haut-Mâconnais, non loin des cités abbatiales de Cluny et de Tournus, elle compte cent quatre-vingt-douze âmes selon le recensement 2012, réparties en trois noyaux d'habitation.

Dans l'unique hameau de Champvent, les moines de l'abbaye de Tournus établis au moins depuis le XIII<sup>e</sup> siècle, ont élevé une grange agricole en partie toujours visible.

---

39 Congrès Ampélographique, *op.cit.*

40 Dictionnaire d'agriculture, *op.cit.*, p.176.

41 MARRES, 1950, *op.cit.*,p. 91.

Le village dichotomique de Chardonnay, se compose du Bourg polarisé autour de l'église et du quartier de Montlaille niché à mi-coteau.



Source : Cliché aérien Hélicolor France

Montlaille séparé du bourg circulaire,  
à droite le château



Source : Cliché Marielle Monin

Le Bourg : on distingue à gauche  
le clocher de l'église, par un parc boisé

Vues du village de Chardonnay

Un faisceau d'indices archéologiques et historiques nous laisse à penser que Montlaille occupe le site de l'antique *villa cardonacum*, mentionnée dès le X<sup>e</sup> dans le cartulaire de Saint-Vincent de Mâcon<sup>42</sup>. Cette forme dite gallo-romaine laisse apparaître en supprimant le suffixe *-(i)acum*, marqueur de propriété, l'étymon *cardus* traduit littéralement par chardon en latin. Ainsi le village serait primitivement « *le lieu où poussent les chardons* ». A moins qu'il ne s'agisse du « *domaine de Cardus* », homme gallo-romain dont le nom se serait ainsi transmis à la postérité. G. TAVERDET admet pour sa part qu'« *une réalité banale a plus de productivité toponymique qu'un nom exceptionnel comme peut l'être celui d'un ancien propriétaire* »<sup>43</sup>. Il a ainsi identifié vingt-trois lieux-dits ou écarts bourguignons dont le nom pourrait avoir une origine liée au chardon. Bon nombre d'entre eux se trouvent en zone viticole actuelle ou passée. Parmi ceux-ci, « *le Chardonnay* » à Fley non loin de Bissy et du château de Pontus<sup>44</sup>. Quoi qu'il en soit, Chardonnay est la seule commune de France à porter ce nom dont la graphie a évolué avec le temps.

De *Cardonacum* à Chardonnay :

Forme graphique :	Période :
Cardonacum, Cardoniacum	X <sup>e</sup> siècle
Chardenaci	XIII <sup>e</sup> siècle
Chardenai, Chardenay	XIII <sup>e</sup> -XIV <sup>e</sup> siècle
Chardonnay, Chardonnay	à partir du XV <sup>e</sup> siècle

42 Voir ces éléments et les références dans NONAIN, 2004, *op.cit.*

43 Voir TAVERDET, 1983 et 2009.

44 A cette liste nous sommes tenté de rajouter le hameau de Chardonnet, commune de Cogny au cœur du Beaujolais viticole.

On remarque des orthographes similaires avec celles qu'a pu prendre le nom du plant de vigne, sans pouvoir toutefois en tirer de conclusions hâtives, mais ces convergences interpellent.

La quête de l'origine serait facilitée si nous trouvions des mentions du cépage dans les documents d'archives relatifs au village. Qu'en est-il ?

Les nombreuses occurrences lisibles du terme *vinea* dans les cartulaires médiévaux des X<sup>e</sup>-XI<sup>e</sup> siècles ne doivent pas nous amener à conclure trop rapidement quant à une vocation viticole précoce du village. Le mot chargé d'une forte connotation symbolique religieuse dans le contexte de donations *pro animae* ne désigne sans doute pas ce à quoi nous nous attendons à savoir une vigne telle que nous nous la représentons<sup>45</sup>.

Plus tardivement vers 1620, les sujets du chapitre Cathédral de Saint-Vincent de Mâcon s'acquittent du cens seigneurial versé pour partie en « *vin blanc ou claret* » sans plus de précision<sup>46</sup>.

Dans les années 1660, les subdélégués de l'intendant BOUCHU de passage à Chardonnay note que « *c'est terre propre à la vigne dont le vin est de médiocre qualité* »<sup>47</sup>. Un tel jugement de valeur reste assez rare comme peut l'être la mention du cépage. Celui-ci apparaît bien dans le Mâconnais sous l'Ancien Régime mais dans une autre paroisse.

En 1685 à Saint-Sorlin, de nos jours La Roche Vineuse, où les élus des Etats du Mâconnais mènent enquête afin de revoir l'assiette d'imposition, il est noté dans le procès-verbal que « *il y croit beaucoup de seigle, du vin blanc, gamay, commung et Chardonnay du meilleur mais en petite quantité* »<sup>48</sup>. Là où le géographe Laurent CHAMPIER, avait lu ChardonnET, il s'agit en fait de ChardonnAY, forme en tout point similaire à la graphie du nom du village à cette époque, ce qui est remarquable<sup>49</sup>.

De façon plus flatteuse qu'en 1660, l'Annuaire de Saône-et-Loire pour l'année 1834, relate page 172, consacrée à la commune que « *les vins blancs de Chardonnay sont très estimés* », alors que partout ailleurs, sauf à Pouilly, c'est le gamay qui monopolise les Coteaux mâconnais. Notons également que les auteurs, comme les subdélégués cités plus haut, ne font d'ordinaire pas de commentaire sur la qualité des vins.

---

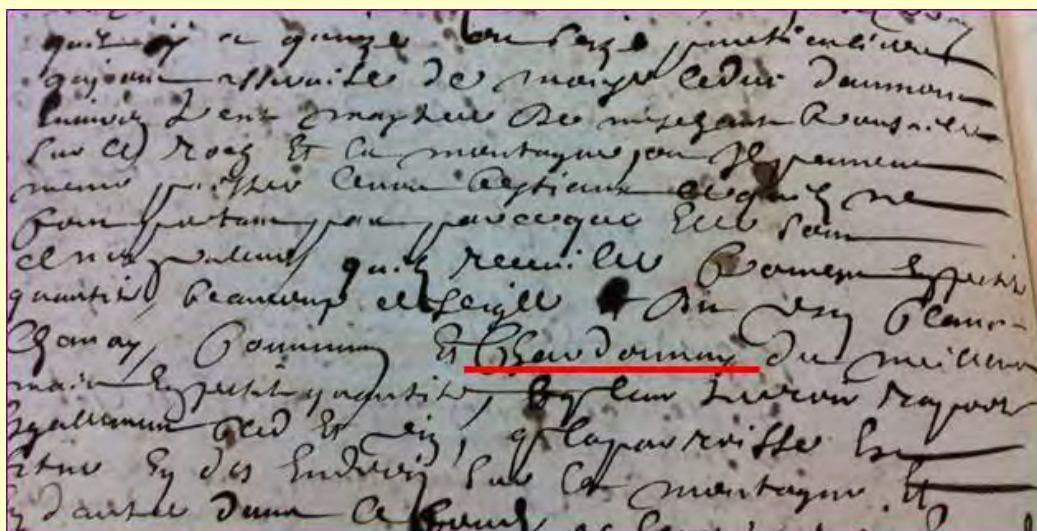
45 Nous avons été fort marqué par un article d'Alain GUERREAU sur l'approche des notions sans rapport avec les réalités médiévales. Réf. dans NONAIN, 2004, *op.cit.*, p.81.

46 Ibid., p.84.

47 ACO, C 2889.

48 ASL, C562.

49 NONAIN, *op.cit.*, p.81.



Source : ASL, C562, Paroisse de Saint-Sorlin

1685, première mention connue du Chardonnay en Bourgogne (et en France) ?

Cerner l'origine du Chardonnay n'est donc pas chose aisée en dépit de ces indices.

Cependant nous pouvons avoir des certitudes : le nom s'apprécie en trois dimensions bien réelles et la question de l'origine du cépage elle-même s'avère triple : une origine généalogique pour sa part identifiée, des origines géographiques localisées en Bourgogne et enfin une origine onomastique dont la quête inachevée nécessite une approche transversale aux trois problématiques.



Bourgogne Chardonnay

Cuvée parcellisée de l'appellation  
Mâcon Chardonnay

Deux exemples d'étiquettes revendiquant « l'originel »

Autre fait établi le lien effectif reliant le village au vin se revendique et s'affiche à l'initiative des metteurs en marché.

Ainsi le vin universel redevient confidentiel, la particularité local se faisant atout pour un marché mondial.

## Sources et bibliographie :

### Sources manuscrites et imprimées:

- ✓ Archives de la Côte d'Or, C2889, Déclarations des biens, charges, dettes et statistique des communautés de la généralité de Dijon, fournies par ordre de J. BOUCHU, intendant de Bourgogne d'après les procès-verbaux dressés dans chaque communauté par les subdélégués, de 1666 à 1669.
- ✓ Archives de Saône-et-Loire, C562, Etats du Mâconnais, procès-verbaux des visites dans les villes, villages, hameaux du Mâconnais en 1685.
- ✓ Congrès Ampélographique de Chalon-sur-Saône, 17-20 septembre 1896, rapports et procès-verbaux sous la direction de J. Roy Chevrier, Société française de viticulture et d'ampélographies, imprimerie Cartier, 1896.
- ✓ GASSER (E.) : « *En Bourgogne, la vigne* », imprimerie générale Perroux, Mâcon, 1905.
- ✓ LAVALLE (M-J.) : « *Histoire et statistiques de la vigne et des grands vins de la Côte d'Or* », Dusacq, 1855.
- ✓ MARRÉS (P.) : « *La vigne et le vin en France* », Armand Colin, Paris, 1950.
- ✓ ODART (Comte A.-P.) : « *Ampélographie universelle ou traité des cépages les plus estimés dans tous les vignobles de quelques renom* », 3<sup>e</sup> édition, Cousturier libraire, Tours, 1854.
- ✓ SELTENSPERGER (C.) : « *Dictionnaire d'agriculture et de viticulture* », Librairie J.-B. Baillière et fils, collection "Encyclopédie agricole", Paris, 1911.

### Sources statistiques :

- ✓ Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne
- ✓ France Agrimer
- ✓ Organisation Internationale de la Vigne et du Vin

### Bibliographie (ouvrages et articles) :

- ✓ ATKIN (T.) : « *Chardonnay, guides to grape varieties* », Penguin books LTD, Viking, 1992.
- ✓ BAILLY (A.S) : « *Le temps des cépages. Du terroir au système-monde* » in J.-R. PITTE (dir.). *Annales de géographie*, n° 614-615, 2000, pp. 516-524.
- ✓ BOURSQUOT (J.-M.) et alii : « *Historical genetics: the parentage of Chardonnay, Gamay, and other wine grapes of north eastern France* », in *Science*, September 1999, vol. 285, pp.1562-1565.
- ✓ CARRUZZO-FREY (S.) et DUBUIS (P.) : « *Histoire de la vigne et du vin en Valais des origines à nos jours* », Infolio, 2010.
- ✓ GALET (P.) : « *Dictionnaire encyclopédique des cépages* », Hachette, Paris, 2001.
- ✓ JOHNSON (H.), *Une histoire mondiale du vin, de l'antiquité à nos jours*, Hachette Littératures, nouvelle édition (première édition 1989), 2006.
- ✓ LACHIVER (M.) : « *Cépages du XVII<sup>e</sup> siècle* », in *La Vigne*, n°128, janvier 2002, p. 89.
- ✓ LEFOUR (J.) : « *Les cépages de tradition française donnent-ils des vins californiens ?* », in *Communications*, 77, 2005, pp.149-165.
- ✓ NONAIN (E.) : « *Chardonnay, monographie historique. Archéologie, Histoire politique, Histoire agraire, Xe-XVII<sup>e</sup>siècle* », Presses Universitaires de Lyon, 2004.
- ✓ REZEAU (P.) : « *Dictionnaire des noms de cépages de France* », CNRS Editions, Paris, 2008 (réimpression de l'édition de 1998), p.185-186.
- ✓ TAVERDET (G.) : « *Les Noms de lieux de Bourgogne 3, La Saône-et-Loire* », Dijon, C.R.D.P.1983.
- ✓ TAVERDET (G.), « *Le nom de Chardonnay* », notice 373 de la Société française d'onomastique, 2009.

**Sources iconographiques :** Clichés Emmanuel NONAIN sauf mention contraire ; les étiquettes de vins proviennent des sites internet des producteurs.  
EN, 2012, 2013.

**Article d'après intervention donnée à l'occasion des Journées Pontus de Tyard, colloque Biodiversité et patrimoine, 9 juin 2012.**

\* \* \* \* \*



**Au jardin divin : l'ancien vignoble de l'Abbaye de Cluny revisité**

par Edward STEEVES, Expert près l'I.N.A.O.



...Tâche redoutable que de prendre la parole en dernier ! Surtout après un temps de récréation pour découvrir la vigne replantée et une dégustation de vins, sans parler du déjeuner. Mes prédécesseurs à cette tribune, orateurs de talent, vous ont déjà communiqué l'essentiel sur la thématique qui nous intéresse aujourd'hui... Avec l'espoir néanmoins de laisser quelques échos dans votre mémoire, je vais m'employer à

faire un lien, à première vue ténu, entre ces deux lieux de prédilection sur le plan historique et culturel que sont, d'une part l'Abbaye de Cluny, d'autre part le domaine où nous sommes réunis en ce jour, celui où flotte, subtilement, le souvenir de Pontus de Tyard. Sans forcer le trait, il ne faut pas faire dire à l'Histoire autre chose que la vérité. Cela ne devrait pas vous surprendre de savoir que la vigne en formera le lien privilégié. L'ancien et grand vignoble de l'abbaye clunisienne fut cultivé dans le vallon verdoyant de la Grosne, dans tout le pays mâconnais et bien au-delà, durant neuf cents ans. Sujet de taille, s'il en est ! Mais afin de respecter l'horaire prévu, je me contenterai de vous en faire une simple évocation, plutôt qu'un traitement de fond.

Situé à seulement quelques lieues de Bissy-sur-Fley, Cluny avait constitué, au temps de son apogée aux XII<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècles, un vignoble dont les contours même dépassaient très largement les frontières du duché de Bourgogne. Saint-Gengoux, véritable relais entre Bissy et Cluny, constituait un doyenné de la plus haute importance pour l'abbaye, source vitale de provisions et avant-poste stratégique pour prévenir de toute agression imminente. C'est cet espace-là qui nous intéresse tout particulièrement. Nul doute que la présence des puissants abbés de Cluny, surtout au temps de la grandeur abbatiale, eut un impact non négligeable sur l'ensemble de la noblesse du pays, et ce de plusieurs façons. Surtout par les jeux de pouvoir entre comtes de Chalon, Mâcon et Charolles, comtes et ducs de Bourgogne, rois de France, abbés de Cluny, Tournus et Cîteaux, évêques de Mâcon, Autun et Chalon. Également sur le plan des terres, symbole de richesse, et leur utilisation, entre autres pour la plantation de vignes. Je citerai celle de Cluny développée au Haut Moyen Âge, et celle de Pontus de Tyard plantée à la Renaissance, au temps du roi de France Henri II, du duc de Nemours et de la princesse de Clèves. À la Renaissance, ou peut-être avant, on ne le sait avec certitude.

La première faisant entendre une résonance divine, le fruit de la vigne symbolisant le sang du Christ et le vin de la charité fraternelle. La seconde, séculaire, entourée d'un clos en pierres sèches, rehaussant le prestige du maître de maison auprès de ses hôtes de marque.

L'une et l'autre de ces deux vignes a été créée comme une construction bien pensée. La vigne, partout où elle est présente, porte des fleurs promesses de partage et de joie.

Cluny était non seulement le très important centre spirituel que l'on sait, il possédait aussi une immense exploitation agricole et viticole. Ses terres, accumulées grâce aux donations des familles seigneuriales, en premier lieu Guillaume surnommé le Pieux, s'étendaient de l'Aquitaine à la Suisse, de la Bourgogne à la Méditerranée. Autre donateur dont le nom nous interpelle, un certain Gauthier de Bissy, noble de son état, qui légua un alleu à l'abbaye où il se fit moine vers l'an 1080. C'était sous l'abbatiat du grand Hugues de Semur, bâtisseur de la *maior ecclesia*, Cluny III, et de la Chapelle des Moines à Berzé. Le jardin de vignes monastique de Cluny prit forme et se propagea avec le temps dans cet autre jardin, celui des églises romanes, ce beau patrimoine en pierres calcaires qui a traversé les siècles et qui nous est si cher. La vigne va accompagner fidèlement la très longue histoire de l'abbaye, et ce dès l'aube de son existence.

Son commencement fut un véritable printemps, suivant « *un siècle de fer, de plomb et d'obscurité* », sérieusement marqué par les luttes intestines entre familles terriennes, les raids dévastateurs des Vikings, les incursions de tribus belliqueuses. La paix de la « *renaissance carolingienne* » n'avait pas survécu bien longtemps au très illustre empereur. À Charlemagne, cela mérite d'être signalé, nous devons ce mot d'ordre bien inspiré, « *Bâissez des églises et plantez des vignobles.* » Loin d'être une vaine parole lancée aux quatre vents, sa proclamation fut suivie d'effet. Grâce à cette dynamique impulsion impériale, tous les grands ordres monastiques, les uns après les autres, furent à l'origine de vignobles, des plus modestes aux plus prestigieux. Sur les flancs côté soleil du Mont-Saint-Michel étaient cultivés vignes et figuiers. Sur le versant sud-est de la « *colline éternelle* » de Vézelay furent implantées des vignes, et on en voit encore de nos jours. Autrefois dans la ville d'Auxerre, les Abbayes Saint-Germain et Saint-Julien étaient entourées de clos de vignes d'une grande renommée. En effet, peu après la chute de l'empire romain, l'évêque d'Auxerre, Amatre fut « *le premier vigneron* » du diocèse. C'est peut-être pour cela qu'il fut canonisé, surtout en Bourgogne. Avec un admirable sens de perspective, l'éminent historien français de la vigne et du vin Roger Dion nous déclare, « *Évêques, archevêques et abbés ne cessèrent de mériter, jusqu'à la fin de l'ancienne monarchie, ce titre de pater vinearum, père des vignes.* »



L'Abbaye enchâssée dans un bel écrin  
de verdure, formé par le vallon  
de la Grosne : un exemple de *genius loci* et  
une convergence forte temps, lieu et action

En milieu monastique, disons-le tout net : pas de vin, pas de moines ! De manière concomitante, la vigne, nécessité absolue sur le plan liturgique, allait emboîter le pas à l'épanouissement physique et spirituel de l'Abbaye de Cluny. Lors de la fondation de l'abbaye en 909-910, qui engendra l'union fusionnelle entre le Saint-Siège à Rome et la congrégation monastique de Cluny, la corbeille de la mariée fut somptueusement garnie. L'échange des alliances entre les époux revêtit un caractère aussi intouchable qu'irrévocable, sans que cela fût obligatoirement « pour le meilleur et le pire ». D'autres prétendants, et non des moindres, ont essayé de tirer la couverture à eux, mais *in fine* totalement à leurs dépens. Au cours des deux premiers siècles et demi de cette union scellée sur la terre et dans les cieux, de nombreux cadeaux allaient se succéder sans interruption de la part des seigneurs terriens. À tel point que cela ne tarda pas de provoquer des convoitises et quelques discordances dans les milieux ecclésiastiques, notamment chez les évêques de Mâcon et plus tard Cîteaux, ce dernier rongé de jalousie. Bernard de Clairvaux, en dépit de toutes ses qualités, ne s'en est jamais remis.

Un mot sur la genèse de mes travaux de recherches serait sans doute approprié. Ouvrant la voie sur ce sujet jusque-là inédit, dans le cadre de la célébration du onzième centenaire de la fondation de l'abbaye de Cluny, je dois vous avouer que les difficultés se sont tout de suite manifestées. Il fallait une certaine témérité pour tenir, avancer et enfin aboutir. Cela ressemble au travail du chercheur d'or qui passe au crible des quantités de minerai, afin de récolter ici et là, avec force patience et longueur de temps, quelques pépites ! Une approche pluridisciplinaire m'a paru la plus fertile, et la plus pertinente. Une étude du terrain aussi, surtout les alentours de l'abbaye, dans un large périmètre.

Topographie, certes, également toponymie, les noms de lieux-dits révélant des réalités d'un passé plus ou moins lointain et encore visible. Les récits purement historiques sur Cluny abondent, mais l'histoire seule ne suffit pas. La pénurie de documents sur la vigne et le vin de Cluny m'a conduit à émettre quelques hypothèses.

Les documents les plus parlants sont les Chartes de Cluny, celles aussi du *Liber Cathenatus*, le fameux « *Livre Enchaîné* » du Chapitre Saint-Vincent de Mâcon. Ces dernières ont été mises en avant par notre collègue Élisabeth CHEVAU, dans un article récemment paru dans la revue *Pays de Bourgogne*.



**Enluminure du Moyen Âge XII-XIII<sup>e</sup> siècle : Moine caviste bénédictin goûtant au tonneau le vin qui sera servi à sa communauté et à leurs hôtes. Son regard reflète un grain de malice !**

**Les clefs du cellier peuvent symboliser celles associées à saint Pierre : le bon vin conduit l'homme au Paradis.**

La vigne, vrai jardin comme nous l'avons établi, représente la fusion de la science et de l'art. Dans un esprit de complémentarité, elle fait appel à la technique et à la sensibilité. Elle s'intègre parfaitement dans les conceptions humanistes bien cadrées de la Renaissance, à l'image de la musique, des lettres, de l'art et de la poésie. La vigne qui exige un terroir propice, de même qu'une profusion de soins et de temps, avant de donner ses beaux raisins, se voit comme une construction aboutie. Elle forme une synthèse entre l'homme et la nature. Depuis des millénaires, en raison de son aura esthétique, voire métaphysique, elle est considérée comme une plante de choix et de prix. En leur temps, Pontus et ses brillants collègues le savaient, tout comme les grands abbés de Cluny quelques siècles plus tôt. Lors de la fondation de l'abbaye, dans une *villa* déjà existante, il y avait des vignes, des champs et des bois. « *Villa* » signifiant, depuis déjà l'époque antique, une propriété ou exploitation agricole. La Charte 53 de Cluny, datée de novembre 893, fait acte de la donation de cette « *villa* appelée Cluny en pays mâconnais », par une nommée Ève, « *humble servante du Christ et abbesse*, à son frère Guillaume. Propriété *située au-dessus de la rivière que l'on appelle Grosne : cum vineis* », avec des vignes. Seize années plus tard, le duc Guillaume, comte d'Auvergne et de Mâcon, fera à son tour don de ce domaine, dans un grand élan de foi. En effet, la charte fondatrice de l'abbaye, non pas la toute première, comme on pourrait le penser, mais la 112<sup>e</sup>, datée du 11 septembre 909 (ou 910), précise, elle aussi, « *cum vineis* ».

Cette précision est placée en tête de l'inventaire riche et détaillé des biens matériels en tous genres, en un mot le temporel, concédés à la toute nouvelle abbaye.

Par la suite, en même temps que les autres fondations monastiques à travers tout le continent européen et jusque dans les Îles britanniques, grâce à sa vigoureuse croissance et à son rayonnement irrésistible, Cluny mit en œuvre l'expansion de ses plantations de vignes. Nous pouvons y lire aussi l'expression d'une tradition séculaire d'hospitalité, d'art de vivre.

Sur ce point, le pays mâconnais, et plus largement bourguignon, ne fait nullement exception. D'ailleurs, il faut le dire avec une profonde reconnaissance, notre viticulture contemporaine doit beaucoup à la science patiente et bien pensée des moines bénédictins et cisterciens. Parallèlement, la roche calcaire si abondante dans la région permit aux églises de se multiplier et aux vignes de s'emparer des coteaux les mieux exposés. L'abbaye possédait des parcelles de vignes dans tous les villages du Mâconnais et du Clunisois. Dans ce dernier « *pagus* », ou pays, l'un des villages porte le nom très évocateur de « *Villa vinosa* », de nos jours La Vineuse. En pays mâconnais, citons Solutré, Pierreclos, Fuissé, Viré et Chardonnay. Il y a des vignes dans le Chalonnais et jusque dans le Beaujolais, à Morgon, Salles et Arpayé devenu Fleurie. On le voit, la viticulture monastique était parfaitement armée pour entreprendre une importante valorisation des sols par l'implantation de la vigne et, par la suite, sa prodigieuse extension.

Pour sa part et n'étant pas en reste, la seigneurie terrienne attachait à la vigne la même ferveur que le clergé, pour les mêmes raisons de prestige. L'étonnant récit des Noces de Cana avait bien marqué les esprits. La forte extension du vignoble fut d'autant plus accélérée que dans certaines régions les effectifs du clergé pouvaient atteindre jusqu'au cinquième de la population adulte : on ne parlait pas alors de crise des vocations ! À l'époque carolingienne, la proportion des surfaces de vignes par rapport aux surfaces parcellaires totales est d'un peu plus du quart dans le Mâconnais et d'un cinquième dans le Clunisois. C'est énorme, sachant que l'utilisation rationnelle des sols privilégiait la production des céréales, source de cet autre produit hautement symbolique de la terre, le pain. En comparaison, pour l'ensemble des espaces cultivés en Bourgogne de nos jours, les terres à vignes représentent seulement 1,7 pour cent. Cela n'empêche pas le vin d'en être le meilleur ambassadeur ! Dès la période médiévale, les vignes de qualité, il est important de le rappeler, sont plantées là où les conditions optimales sont réunies, avec tout de même un paradoxe : dans des sols pauvres, caillouteux. Les terres dévolues aux prés, aux champs de cultures, futaies et autres garennes étant en général plus riches, plus grasses. La biodiversité, cela existe !

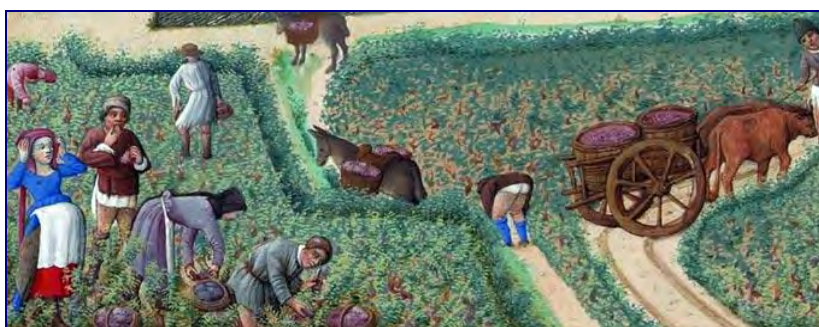


Si nous voulons essayer de visualiser l'ancien vignoble jouxtant Cluny, en grande partie disparu, il suffit d'observer le sillon géologique formé au départ par la rivière Grosne sur ses deux rives. Vous le connaissez bien, je pense, c'est la Route des vins de Bourgogne balisée de Cluny à Beaune.

Il remonte vers le nord, sauf interruptions ici et là en fonction des terrains, passant par Saint-Gengoux-le-National (Non loin, Bissy-sur-Fley, sur le versant est d'un autre plissement orienté vers le NW au-dessus de Saint-Gengoux). Puis ce long sillon arrive en Chalonais (Montagny-Buxy, Mercurey, Givry, Rully), traversant enfin la Côte d'Or de Santenay jusqu'à Dijon. Nous pouvons établir une comparaison intéressante avec un autre plissement jurassique parallèle, à quelques kilomètres à l'est, orienté NNE-SSW (comme la Saône, pour les mêmes raisons), encore maintenant à forte vocation viticole. Ce deuxième sillon s'étend entre les communes mâconnaises de Verzé au sud et Cruzille au nord, passant par Igé et Azé, source de vin très importante de l'ancienne abbaye. Dans ces deux vallons, divers éléments constitutifs sont réunis en faveur de la vigne, notamment une dépression monoclinale dissymétrique (large versant exposé à l'est, court versant exposé à l'ouest), le relief et l'inclinaison du terrain dont les crêtes élevées protectrices sont boisées, l'orientation au soleil levant, le caractère fortement calcaire des sols. Pour revenir à la vigne replantée ici sur le vieux domaine des Tyard, elle bénéficie d'un coteau en pente assez marquée et régulière, d'un sol argilo-calcaire, d'une situation à mi-pente d'une altitude entre 357 m et 380 m, d'une protection en haut des vents froids et en bas de l'humidité. Elle est exposée au sud-ouest, placée sous le regard bienfaisant du soleil du Midi. Que ce soit pour Cluny ou Bissy, cette approche topographique et climatique a tout son intérêt, dès lors que les données historiques qui nous seraient utiles ne sont pas consignées dans des documents d'archives ou, si elles existent, restent pour le moment introuvables. La terre peut nous renseigner, si on prend le temps de la regarder avec nos yeux.

En Clunisois, tout le patrimoine rural encore visible aujourd'hui nous parle d'un vrai pays de vignoble. Sur le plan de l'architecture rurale, des maisons vigneronnes à galerie subsistent encore, même si les vignes ne font plus partie du paysage.

Bordant les parcelles de vignes autrefois, les « *meurgers* » en pierre sèche sont légion, et notre regard se délecte parfois d'une sympathique « *cadole* », ou « *cabotte* », abri en pierre servant de remise, ou de refuge en cas d'intempéries. Ici et là, on repère un vieux « *tinailler* », où l'on rentrait la vendange pour la vinifier, ou encore un vénérable et massif pressoir en bois, enfin l'atelier d'un tonnelier maintenant abandonné. Le Clos Saint-Hugues au nord-ouest de Cluny, colline escarpée, bien exposée au Levant et aménagée en terrasses, est à présent orné de maisons d'habitation : le beau vignoble étagé et bien ensoleillé qui honorait jadis le très dynamique Abbé Hugues n'est plus. Je vous exhorte néanmoins à vous rendre sur place, pour contempler ce site, car sa hauteur, sa forte inclinaison, son exposition idéale et sa situation au-dessus de la Grosne en font un lieu très propice à une vigne de qualité.



Scène de vendanges  
au mois de septembre,  
*Les très riches heures du Duc de Berry* :  
noter, entre autres détails  
révélateurs, le clos de vignes  
planté « *en foule* » (XV<sup>e</sup> siècle)

Mais les abbés de Cluny auront aussi des vignes dans le saint des saints du vignoble bourguignon, au cœur même de la Côte-d'Or, sur les versants de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits. À Meursault, Saint-Romain, Auxey [Duesses], Corton, Monthelie, Curtil-Vergy dans les Hautes-Côtes de Nuits, Romanée-Saint-Vivant et Gevrey, finage aujourd'hui mondialement connu grâce au nom de son grand cru Chambertin. Vers l'an Mil, l'abbaye se voit concéder le droit souverain, de même que la justice haute et basse, sur Monthelie, et au XIII<sup>e</sup> siècle sur Gevrey. Chambertin et Clos de Bèze tombent alors dans l'escarcelle du monastère bénédictin. Titre de gloire !

À Monthelie, le cuvage et le pressoir sont établis à la fin du X<sup>e</sup> siècle. Saint-Romain représente une donation faite par l'évêque d'Autun à la charnière des XI<sup>e</sup>-XII<sup>e</sup> siècles. Ces prestigieux vignobles, dotés de leur riche patrimoine viticole, deviennent ainsi clunisiens à part entière. Sinon pour l'éternité, du moins pour un temps : ainsi passe la gloire de ce monde (*Sic transit...*)

En effet, il convient de souligner que le vignoble de Cluny a dû connaître, au cours de sa longue carrière, une géométrie et une superficie variables. On pourrait dessiner comme un schéma triphasé : une phase initiale de grande expansion, une phase médiane de maintien et de stabilité lors de son apogée puis prolongée dans le temps, une dernière phase de régression.

Cela correspond à un cycle de vie tout à fait classique. Certains historiens ont déterminé qu'aux XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles Cluny ne comptait déjà plus de nombreuses parcelles de vignes. D'ailleurs, ce phénomène n'était pas exclusif à la seule abbaye de Cluny, mais toucha l'ensemble des ordres monastiques, pour des raisons sociétales, par conséquent économiques. Le déclin du temporel accompagna celui de l'institution, qui avait connu son heure de grandeur quelques siècles plus tôt. Le coup de grâce définitif sera porté par la Révolution de 1789 et la dispersion des moines.

Quelques commentaires sur les pratiques culturelles de la vigne s'imposent. Là aussi, cependant, les documents manquent fâcheusement pour cette époque reculée.

Avant toute chose, nous devons aux grands défenseurs de la foi, évêques et moines, d'avoir sauvé la viticulture de l'abandon, voire de la disparition, lors des Grandes Invasions barbares après la chute du tout-puissant Empire romain. Ils eurent du mérite. En effet, les Romains, très attachés à la terre, avaient accumulé un énorme savoir-faire en matière d'agriculture et de viticulture. En dépositaires respectueux et défenseurs assidus de la science vitivinicole, les moines vigneron se rapportèrent de manière systématique aux textes écrits par les plus illustres agronomes et naturalistes latins, Columelle, Caton, Varron, Pline l'Ancien et Virgile. Bénédictins et Cisterciens se montrèrent comme leurs vrais disciples, animés par un grand zèle productif, dans l'attente, quelques siècles plus tard, d'un génie en la matière, dom Pérignon, à qui l'on doit de grandes inventions.

Bon nombre de techniques de production viticole restaient identiques. Cela devait être le cas de l'abbaye de Cluny en sa prime jeunesse au X<sup>e</sup> siècle, puis tout au long de l'époque médiévale jusqu'à la Renaissance, et même au-delà. En toute probabilité, il en allait de même pour la propriété de la famille des Tyard. Les plantations de vignes « *en foule* » continuaient de se faire par « *provignage* », ou marcottage, à partir de souches mères. Cette pratique culturelle millénaire resta en vigueur jusqu'au greffage rendu nécessaire à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle par les dégâts du phylloxéra. On ne voyait pas alors les rangs parallèles de vignes bien alignés comme de nos jours.

La vigne avait, dans l'ancien temps, un aspect quelque peu désordonné, chaotique même. Concernant les densités de plantation, le nombre de cep à l'ouvrée était beaucoup plus important que maintenant, donnant par conséquent au vignoble une physionomie totalement différente. Les échelas en bois (de frêne ou d'ormeau) servaient d'appui aux cep, l'osier et les joncs des marais à accoler les sarments.



L'encépagement, à l'opposé des temps modernes, était souvent hétérogène, différentes variétés de raisin pouvant être ainsi mélangées dans une même parcelle. Cela doit rassurer certains ici. On soignait le choix des sites, comme nous l'avons déjà expliqué, privilégiant l'exposition optimale, le microclimat bénéfique. Les meilleurs crus prospéraient à mi-pente, entre butte et piémont.



Enluminure architecturale :  
moine et frère convers taillent  
les vignes du Seigneur, munis  
de la serpe ancestrale

Tout le travail était manuel, souvent pénible. Déjà pour le défrichage et le défonçage du terrain, avant de planter les ceps. On labourait la terre à la pioche, de façon régulière et méthodique. Les ceps étaient chaussés, puis déchaussés à la houe. Fumier animal, marc et autres résidus fermentaires servaient d'engrais. La serpe, outil ancestral polyvalent, indispensable aux façons culturales de la vigne, assurait la taille et le rognage, depuis la plus lointaine Antiquité jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, qui a vu l'introduction du sécateur. La vigne était parfois mélangée à d'autres cultures, surtout aux arbres fruitiers, sur lesquels les sarments pouvaient s'accrocher, permettant aux raisins de mieux s'aérer, recevoir plus de soleil.

Quant à savoir quels cépages étaient plantés, les documents qui pourraient nous renseigner font preuve d'un mutisme désespérant. Certains écrits font état de « *vignes blanches* », « *vignes rouges* » ou « *vermeilles* ». On pratiquait alors, sans le savoir et exclusivement, la culture « *bio* » ! On vendangeait à la serpette. Les raisins étaient portés au cuvage dans des hottes, puis versés dans de grandes cuves en bois pour les fermentations. On foulait la vendange avec les pieds. Le sucrage existait et se faisait avec du miel ou des moûts concentrés. Dans le premier cas, c'était l'usage de la chaptalisation bien avant le ministre qui lui a donné son nom, et dans les deux cas une édulcoration, pour atténuer l'acidité naturelle du vin et lui donner un peu plus de corps. En fin de macérations, on récupérait le vin à l'aide de gros pressoirs en bois. Ceux-ci représentaient un privilège seigneurial, de même qu'un signe de prospérité, comme les moulins et les fours à pain. On remontait le degré des vins manquant de richesse en leur incorporant de l'eau-de-vie ; cela leur donnait plus de tenue. Les vins étaient ensuite mis dans des fûts de chêne cerclés pour leur conservation, ou encore pour leur transport. On appelait « *clairets* » les vins rouges peu colorés, et « *vermeils* » ceux qui avaient une robe plus soutenue.



(XIV<sup>e</sup> siècle) Moine en adoration  
devant l'Esprit Saint,  
sous l'ombrage des deux arbres sacrés,  
hautement symboliques : chêne et vigne

Mais le plus grand atout de la viticulture monastique, à Cluny certes, ou ailleurs, c'était le temps, véritable luxe pour améliorer la qualité de la production des raisins à la vigne, la conduite des fermentations et la conservation des vins en cave. Leur temps était le temps de l'éternité. Les moines avaient soif de connaissances dans tous les domaines, et l'œnologie ne faisait pas exception. Les abbayes avaient accumulé au fil du temps des sommes de connaissances absolument époustouflantes. C'était, au fond, leur privilège, et dans

le même temps, une source d'orgueil intellectuel, donc de prestige. Alors que les chevaliers faisaient étalage de leurs armures et de leurs prouesses dans le maniement des armes, les moines faisaient valoir leurs bibliothèques riches en manuscrits enluminés. Chez eux nous pouvons imaginer une grande curiosité naturelle doublée d'une approche scientifique. Les monastères étaient de véritables écoles de la science vitivinicole, des laboratoires d'analyse et d'expérimentation. Ils avaient leurs experts agronomes qui circulaient d'une abbaye à l'autre, glanant ici des informations, prodiguant là des conseils. Les ordres monastiques constituaient bel et bien les premières multinationales de l'histoire européenne ! Ils avaient leurs réseaux, leurs « *braintrusts* », leurs surdoués, leurs filières. La vigne et le vin en ont été les grands bénéficiaires.

**Chers amis, il est temps de conclure cet exposé** voué à la mémoire du temps et de l'espace qui résonne en ce lieu historique situé entre Cluny et Bissy. Cela nous a offert l'occasion de revisiter l'ancien vignoble monastique devenu aujourd'hui invisible à nos yeux. Le rideau va tomber sur nos échanges culturels de ce jour, alors qu'une jeune vigne renaît dans le clos de ce vieux château. Nul doute que cette vigne conservatoire apportera un lustre encore plus grand, et un supplément d'âme, à ce patrimoine témoin du passé et des hommes. Entre Pontus et les grands abbés de Cluny, entre Bissy-sur-Fley et l'abbaye, la vraie convergence se lit dans la patiente recherche du vrai et du beau. D'une manière philosophique, c'est la recherche de l'infini dans le fini, de l'intemporel dans le temporel. Nous trouvons là toute la précieuse signification de la vigne, plant à la fois terrestre et sacré. En ces temps lointains, l'homme ne domine pas la nature, cela viendra plus tard, avec elle il cherche l'harmonie. Planter une vigne a un sens à la fois rituel et social. De par nos travaux de recherches des uns et des autres, travaux de vrais jardiniers, le divin vignoble jardin de Cluny et la vigne Renaissance de Pontus ne sont pas morts : ils vivent encore !

\* \* \* \* \*

**En guise de conclusion :**

« *La Vigne révée de Pontus de Tyard* »... Et après ? Quel réveil ?

Du « *Théâtre d'agriculture* », du XVI<sup>e</sup> siècle, ... à la recherche de la « *Biodiversité* » du XXI<sup>e</sup> siècle, ...

... sur les plans éthique, littéraire ou scientifique, on se prend encore à rêver puis à identifier de plus en plus nettement, maintes convergences entre les démarches du catholique Pontus de Tyard et du protestant Olivier de Serres : l'un et l'autre étaient résolument humanistes et ils ont su traverser les guerres de religions avec panache !

L'érudition naturaliste au XVI<sup>e</sup> siècle ... et particulièrement celle sur la vigne, le vin et le raisin, les vergers, les potagers... autant de « *merveilles de la nature* »... cette érudition, donc, constitue une ressource essentielle pour parfaire notre propre recherche sur la « *biodiversité* » !

Aussi, lors du prochain colloque de 2013 (15 & 16 juin), nous nous donnerons l'opportunité de nous passionner sur les apports d'Olivier de Serres, grâce à l'intervention de l'Institut du même nom que nous accueillerons...

Nous souhaitons pérenniser ce colloque, et le 15 et 16 juin 2013 de nouvelles rencontres, « entre vignes et vergers » seront l'occasion d'explorer ces problématiques.

Nous souhaitons ces rencontres interdisciplinaires (agronomie, ethnobotanique, histoire, archéologie, littérature, ...), chaque intervenant apportant des éléments de réponse à la question de savoir comment un esprit universel comme Pontus de Tyard pouvait appréhender son environnement au XVI<sup>e</sup> siècle. Il était forcément attentif aux travaux de ses contemporains ; il est forcément entré en résonance avec un Olivier de Serres...

Ainsi, il s'enracinait également dans ce qui l'avait précédé et dans son territoire.

Le prolongement vers l'époque actuelle se fera naturellement au travers d'interventions sur la pertinence des sauvegardes de cépages et autres variétés fruitières. Il s'agit d'un patrimoine génétique mais aussi culturel dont l'homme d'aujourd'hui se doit de préserver et transmettre...

C.J.



**Pontus de Tyard (1521 – 1605)**

**Et la suite ??? ...**

**II° Rencontres « *patrimoines & biodiversité* »**  
**Les journées Pontus de TYARD : « *Entre vignes & vergers* »**  
**15 & 16 juin 2013 à Bissy-sur-Fley**

- ✓ l'Association : « *Renaissance du château Pontus de Tyard* »,
- ✓ la Chaire UNESCO « *Culture et Traditions du Vin* », Université de Bourgogne et
- ✓ du « *Jardin des Sciences* » de Dijon

vous convient à participer à ces nouvelles journées d'études :

**II° Rencontres « *Patrimoines & biodiversité* »**  
**« *Entre vignes et vergers* »**

Temps de communications et d'échanges sur des thèmes inédits présentés à un public divers composé de professionnels (de la viticulture et de l'arboriculture, de la gestion des territoires, des patrimoines, du tourisme, de la communication), de chercheurs pluridisciplinaires, de professeurs et d'étudiants, d'amateurs éclairés, ...

\* \* \* \* \*

Vous le connaissez maintenant, notre château est situé à 30 km au sud-ouest de Chalon sur Saône, en Bourgogne du Sud, donc ! Vous savez aussi que nous (habitants de Bissy-sur-Fley et alentours) œuvrons depuis plus de 12 ans à la restauration de ce monument, nous passionnant pour son étude, pour son animation, ... Le personnage qui a « *habité* » ces lieux, Pontus de Tyard, poète de la Pléiade, astronome, philosophe, diplomate, ... a assurément marqué le XVI° siècle par son humanisme et son désir de comprendre son « *monde* », le « *monde* » !

Et, nous, bien sûr, nous nous situons volontiers dans le sillage de ce riche caractère pour orienter nos activités. Ainsi, notre sensibilité initiale pour les patrimoines historiques et littéraires nous a fait, par la suite, largement déborder vers le patrimoine environnemental.

## Les Journées « *Pontus de TYARD* », 9 juin 2012, Bissy-sur-Fley.

Nous désirons développer ces rencontres interdisciplinaires (agronomie, ethnobotanique, histoire, archéologie, littérature, ...), chaque intervenant apportant des éléments de réponse aux questions qui contribuent à structurer ce « *patrimoine commun* » protéiforme et à lui donner du sens ! ...

Au XVI<sup>e</sup> siècle, un esprit universel comme Pontus de Tyard avait voulu et avait pu appréhender certaines données de son environnement. Et il se montrait fort attentif aux travaux de ses contemporains ; Pontus de Tyard s'enracinait à la fois dans les traditions qui l'avaient précédé et dans son territoire évolutif.

Le prolongement vers l'époque actuelle se fera au travers d'interventions sur la pertinence des sauvegardes de cépages et autres variétés fruitières, apports ponctués de réflexions et raisonnements, alimentés par les Historiens et Amoureux des Belles Lettres, ... pour nous permettre de « *mieux comprendre* » ...

Somme toute, il s'agit d'un patrimoine tant génétique que culturel que l'homme d'aujourd'hui se doit de préserver et transmettre... bien au-delà et à l'abri des fièvres consuméristes.

\* \* \* \* \*

**Pour toute information :**

**Site internet : <http://www.pontus-de-tyard.com>**

**Office de Tourisme de Buxy Sud Côte Chalonnaise,**

**Place de la Gare, 71390 BUXY**

**Tél : 03-85-92-00-16 ; fax : 03-85-92-00-57 ; courriel : [ot.buxy@free.fr](mailto:ot.buxy@free.fr)**



**Vous avez dit : « Chaire Unesco » et « Muséum - Jardin des Sciences de Dijon » ?**

**La Chaire UNESCO « Culture et Traditions du Vin »**

**pour « le patrimoine viticole mondial de l'UNESCO »<sup>50</sup>**



Une chaire UNESCO (Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture - abréviation de l'anglais : United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) s'identifie comme un réseau international de partenaires, en particulier d'établissements d'enseignement supérieur, qui proposent un projet commun autour d'une problématique pouvant soutenir les programmes prioritaires de l'UNESCO, tels que la diffusion de l'éducation de la culture, l'égalité des chances, l'environnement et le développement durable ou encore la paix et la gouvernance.

Cette chaire unique au monde s'est installée en Bourgogne et plus précisément à Dijon. Installée au cœur d'une région viticole française de grande renommée, l'Université de Bourgogne est une des rares universités au monde à être propriétaire d'un vignoble AOC à Marsannay-la-Côte.

La Chaire UNESCO « Culture et Traditions du Vin » portée par l'Université de Bourgogne s'inscrit dans une optique de développement et de diffusion de tous les savoirs et les traditions touchant à la vigne et au vin.

Elle s'appuie sur un réseau international de partenaires, en particulier d'établissements d'enseignement supérieur qui pourront ainsi dynamiser et enrichir ces projets. De surcroît, cet objectif de développement et de diffusion de tous les savoirs et les traditions touchant à la vigne et au vin implique une action pluridisciplinaire justifiant totalement le double point d'ancrage de la chaire à l'Université de Bourgogne au sein de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin et la Maison des Sciences de l'Homme de Dijon.

Cette chaire Unesco est la quatorzième en France et la seule dans le monde à porter sur le vin.

Au sein de l'Université de Bourgogne, la chaire est rattachée à l'Institut universitaire de la vigne et du vin Jules Guyot. Sa titulaire est Jocelyne PERARD, climatologue. Sur le plan national, la chaire s'appuie sur un partenariat, comprenant notamment l'Université de Reims Champagne-Ardenne, l'Université de Franche-Comté à Besançon, l'Université Jean Moulin (Lyon III), l'Institut national de la recherche agronomique (INRA), ainsi que d'autres partenaires institutionnels, professionnels et culturels...

Sur le plan international, la chaire associe plusieurs établissements d'enseignement supérieur en Europe, Afrique du Sud, en Argentine, en Australie, au Chili, en Chine, aux États-Unis...

**Le Muséum – Jardin des Sciences de Dijon :**



Le Jardin des Sciences, c'est, au cœur de Dijon, un muséum d'histoire naturelle, un planétarium, un arboretum, une roseraie, une école de botanique, des salles d'expositions temporaires... un lieu multiforme de partage des savoirs autour des sciences de la nature.

Après l'ouverture, en 2005, du Planétarium, nous vous proposons à partir du 29 juin 2013, de découvrir un muséum (Pavillon de l'Arquebuse) complètement rénové, consacré à la biodiversité. Et ce n'est pas tout ! L'École de Botanique s'ouvre à tous les curieux en proposant une découverte des plantes sauvages et cultivées

<sup>50</sup> d'après le texte de Philippe MARGOT.

Les Journées « Pontus de TYARD », 9 juin 2012, Bissy-sur-Fley.

Les partenaires réunis :



Cave de Genouilly



Prix du numéro : 12 €