



*Les Journées Pontus de TYARD*

*"Entre Vignes & Vergers"*

*Biodiversité & Patrimoine*

*Actes du Colloque*

*15 & 16 juin 2013*

*Château de Bissy-sur-Fley*

*(Saône & Loire)*

**L'Association Restauration du Château de Pontus de Tyard  
La Chaire UNESCO "Culture & Tradition du Vin"  
de l'Université de Bourgogne  
Le Jardin des Sciences de Dijon**

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* »

« *Entre vignes & vergers* »

Actes du Colloque des 15 & 16 juin 2013  
au Château de Bissy sur Fley (Saône et Loire)



au Château, des vendanges à la première dégustation en 2013



\* \* \* \* \*

<b>Sommaire :</b>	<b>Pages</b>
⇒ Editorial de Claude JOUVE, Président de l'Association « <i>Restauration du Château de Pontus de TYARD</i> »	5
⇒ 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	6
⇒ Intervention de Madame Jocelyne PERARD, Responsable de la chaire UNESCO « <i>Culture et Traditions du Vin</i> », Université de Bourgogne	7
⇒ Roger BESSIS, Professeur émérite de l'Université de Bourgogne & Julien BORLOT, Président de la section des « <i>Croqueurs de pommes du Val de Saône</i> » : « <i>Comparaison des cépages de vigne et des variétés de pommiers. Caractères biologiques et choix culturels</i> »	8
⇒ Catherine PEIX, Biologiste et Réalisatrice : « <i>À la découverte des forêts de pommiers sauvages du Kazakhstan, à l'origine de toutes nos pommes cultivées</i> »	20
⇒ Robert BOIDRON, Directeur Honoraire de l'ENTAV : « <i>Le Pinot Noir : Histoire et Variabilité</i> »	31
⇒ Christophe FERRARI, Président de l'A.O.P. « <i>Irancy</i> » : « <i>Le César : origine et développement</i> »	38
⇒ Olivier YOBREGAT, Ingénieur Agronome, IFV Sud-Ouest : « <i>La parcelle Monument Historique de Saint-Mont, miroir d'une viticulture ancestrale</i> »	47
⇒ André Deyrieux Vice-Président de l'Association « <i>Rencontres des Cépages Modestes</i> » : « <i>Pourquoi sauver les "cépages oubliés" ?</i> »	51
⇒ Valérie BOIDRON, Docteure en Ethnologie : « <i>Les cépages : un patrimoine végétal, technique et culturel. Culture vigneronne : vigneron, pratiques et ampélographie populaire</i> »	61
⇒ Jean Pierre GARCIA Professeur à l'Université de Bourgogne : « <i>Sur les traces laissées par les vignobles anciens : la vigne gallo-romaine de Gevrey-Chambertin et quelques autres vignobles disparus</i> »	67
⇒ Matthieu PINETTE, Conservateur en Chef du Patrimoine : « <i>Germolles, le palais bucolique d'une princesse bergère</i> »	77
⇒ Gilles TAULEMESSE, Trésorier de l'Association Institut Olivier de Serres « <i>Olivier de SERRES précurseur d'une viticulture "raisonnée"</i> »	87
⇒ Laurent-Henri VIGNAUD, Professeur de l'Université de Bourgogne : « <i>Ceste eau-cy soit vineuse</i> » : « <i>Miracles du vin dans l'œuvre de Pontus de TYARD et de ses contemporains</i> »	100
⇒ Claus-Peter HAVERKAMP, Administrateur de l'Association Renaissance du Château de Pontus de TYARD : « <i>POVR VNE VISITE AV VERGIER D'HEGEMON SVIVEZ LE GVVYDE</i> »	107
⇒ Conclusions	115

### Editorial

Notre Château de Pontus de TYARD se situe toujours 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 treize 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...

➡ celle-ci était un peu le chaînon manquant entre un cabinet de curiosités et une collection botanique : « *la vigne rêvée 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 2013, nous avons donc organisé, avec le Jardin des Sciences de Dijon et la Chaire UNESCO « *Entre vignes & vergers* », deux journées d'échanges autour du patrimoine, de la biodiversité et de leur sauvegarde.

Voici les actes de ce deuxième colloque...

Claude JOUVE

Président de l'Association

Renaissance du Château de Pontus de TYARD

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 :**

La Bourgogne dispose d'un ensemble de sites historiques remarquables dont l'intérêt est rehaussé par les initiatives d'animation portées par des associations comme l'Association Renaissance du château Pontus de TYARD. Les thématiques retenues par cette association autour de la conservation du patrimoine génétique de variétés anciennes de vignes et d'arbres fruitiers, la valorisation des produits de terroir, le renforcement des liens de proximité, les techniques de restauration de bâtiments anciens, la curiosité et l'éclectisme sont de nature à intéresser un large public.

Le colloque scientifique sur la diversité génétique des cépages présente un intérêt tout particulier. En s'appuyant sur une collection de variétés anciennes, le vignoble conservatoire peut contribuer à apporter des réponses d'actualité sur les maladies du bois de la vigne ou sur les comportements face aux évolutions climatiques. Nous aurons, en plus, en 2014 la possibilité de goûter le résultat des premières vendanges qui concrétiseront les intuitions des fondateurs de l'association.

Le Conseil régional de Bourgogne porte un grand intérêt aux initiatives qui accompagnent la restauration du Château Pontus de TYARD. Le site 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 le réseau des amis du château pour leur engagement scientifique et culturel dans ce beau projet.

Jacques REBILLARD

Vice Président du Conseil Régional de Bourgogne  
en charge de l'Agriculture, de la Forêt et de l'Agro-alimentaire.

**2. Intervention de Madame Jocelyne PERARD, Responsable de la chaire UNESCO « Culture et Traditions du Vin », Université de Bourgogne <sup>1</sup> :**

L'édition 2013 des Journées Pontus de Tyard « *Biodiversité et Patrimoine* », intitulée « Entre vignes et vergers » a connu un franc succès, ce dont je me réjouis vivement. Une nouvelle fois, la Chaire UNESCO « *Culture et Traditions du Vin* » de l'Université de Bourgogne a souhaité être partie prenante de son organisation, aux côtés de l'Association « *Renaissance du Château de Pontus de TYARD de Bissy-sous-Fley* », dont les membres, très motivés et dynamiques font peu à peu renaître ce haut lieu de mémoire. Cette manifestation emblématique nous paraît à plus d'un titre en accord avec les missions que s'est fixées la Chaire UNESCO « *Culture et Traditions du Vin* ».

D'abord, elle préserve et valorise le patrimoine de la Bourgogne méridionale, moins connu mais tout aussi riche que celui des autres parties de notre région ; patrimoine bâti et littéraire : quel autre lieu, hormis le château de Pontus de TYARD, pourrait mieux restituer cette histoire de l'illustre humaniste en son vignoble et ses vergers ? C'est aussi au patrimoine naturel que sont ancrées ces Journées : patrimoine de la vigne et du vin, patrimoine vivant de la biodiversité.

Ensuite, parce que ces entretiens de Bissy, portés par des conférenciers issus de toutes les disciplines traitant de la vigne et de la biodiversité, constituent un levier significatif de diffusion des savoirs vers un large public, passionné de vigne et de vin et soucieux de la préservation de la biodiversité et du développement durable de la planète.

Enfin, parce que c'est aussi un lieu privilégié de rencontres et de partages avec les professionnels locaux de la vigne et du vin qui sont conscients de l'importance et des enjeux de ces journées : ils se sont impliqués dans la reconstitution du vignoble et du verger autour du château, valorisant les variétés plantées à l'époque de Pontus de TYARD ; mais ils restent aussi en prise avec le présent puisque certains d'entre eux ont commercialisé, à l'occasion de ces journées, un excellent chardonnay du lieu-dit « *Sous Château* », portant la mention « *Pontus de TYARD* ». Tout cela est de bon augure pour le devenir des journées éponymes !

Jocelyne PERARD,

Responsable de la Chaire UNESCO

« *Culture et Traditions du Vin* » de l'Université de Bourgogne

---

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

Comparaison des cépages de vigne et des variétés de pommiers  
Caractères biologiques et choix culturels



par Roger BESSIS,  
Professeur émérite de l'Université de Bourgogne,  
et Julien BORLOT,  
Président de la section  
des « *Croqueurs de pommes du Val de Saône* ».



**Résumé :**

Pommiers et vignes sont des plantes pérennes, ligneuses, multipliées par voie végétative (le bourgeon). Elles sont cultivées sur des porte-greffes et leur diversité se compte en milliers de variétés décrites et conservées. Les points d'identité sont donc nombreux. Dans le détail des différences apparaissent. Les critères de choix des porte-greffes sont différents pour la vigne (calcaire, sécheresse) et pour le pommier (vigueur). Les critères de choix variétaux, c'est-à-dire la satisfaction des besoins de l'homme par le produit, deviennent très différents. Pour la vigne, la stabilité du produit vin est essentielle. Pour construire sa réputation il doit durer dans le temps (élevage) et présenter une base commune au cours des millésimes successifs ; il acquiert de ce fait une dimension culturelle. Le respect de la « *contrainte de typicité* » encadre fortement la liberté de choix. Des exemples seront donnés pour définir la limite aval (hybrides) et la limite amont (clones). Cette diversité des variétés de vignes (cépages et leurs déclinaisons) est protégée dans des conservatoires établis par des organismes de recherche ou des structures professionnelles. La création variétale n'est pas sollicitée sauf pour le raisin de table. Pour les pommiers, la stabilité des produits n'est pas soumise aux mêmes exigences. La pomme est généralement choisie par le consommateur de façon immédiate d'après ses caractères, croquant, juteux, sucré, aromatique, acidulé... Elle est destinée à être consommée rapidement, sa conservation ne peut excéder quelques mois et pourtant, contrairement au raisin elle doit subir une maturation post récolte appelée crise climactérique. Culturellement, la contrainte de typicité est faible même si la référence aux vieilles variétés est enrichissante par leurs résistances diverses, que l'homme a su sélectionner, et par leurs caractères hédoniques. La création variétale est très active. En conclusion, vignes et pommiers ont de nombreux caractères biologiques communs mais les choix humains les ont affinés et orientés vers des destinations différentes.

Pommiers et vignes sont des plantes pérennes, ligneuses, multipliées par voie végétative (le bourgeon !). Elles sont cultivées sur des porte-greffes et leur diversité se compte en milliers de variétés décrites et conservées.

La vigne produit une boisson fermentée objet de toutes nos attentions et un fruit de table.

Le pommier produit un fruit de table très apprécié et une boisson fermentée.



Planche « Vigne »

Source : nature-planete.fr



Planche « Pommier »

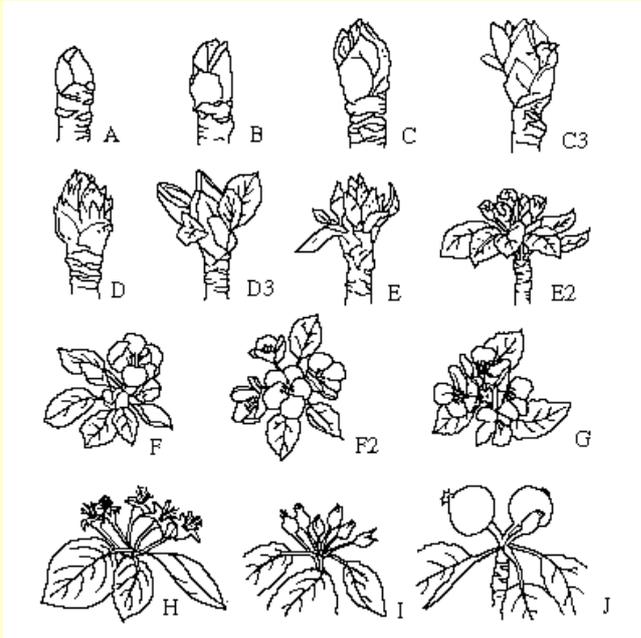
Source : Larousse

**Les points d'identité sont donc nombreux. Les différences sont toutes aussi nombreuses !**

Il s'agit de faits biologiques. Nous allons en signaler quelques-uns de façon non limitative...

**Parlons d'abord du pommier** : c'est l'arbre fruitier le plus cultivé dans les zones tempérées depuis l'antiquité. **Pommier**, *Malus domestica* Borkhausen (*Rosaceae*, famille des Rosacées) : le fruit en est la pomme, consommée comme fruit de bouche ou transformée en cidre ; il mesure de 4 à 10 m et est épineux à l'état sauvage. Le pommier commun, non épineux se rencontre à l'état spontané dans les haies... *Rosaceae*, le pommier appartient au genre *Malus* qui contiendrait 25 espèces dont notre *M. communis* avec des espèces voisines associées. (cf. exposé de Catherine PEIX). On connaît aujourd'hui plus de 20.000 variétés (sous-espèces et cultivars). La productivité est maximale entre 10 et 15 ans.

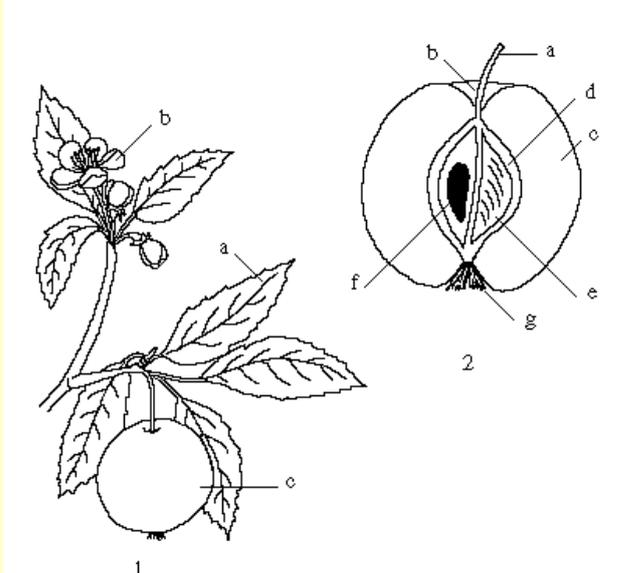
**Evolution du bourgeon de pommier (Minost C.)**



- A : bourgeon d'hiver;
- B : début de gonflement ;
- C, C3 : gonflement apparent ;
- D, D3 : apparition des boutons floraux ;
- E, E2 : les sépales laissent voir les pétales ;
- F : première fleur; F2 : pleine floraison ;
- G : chute des premiers pétales ;
- H : chute des derniers pétales ;
- I : nouaison ;
- J : grossissement des fruits.

Source : INRA

**Rameau de Pommier et coupe du fruit (Minost C.)**



- 1 : rameau de Pommier :
- a : feuille ; b : fleur ; c : fruit : pomme.

- 2 : coupe longitudinale d'une pomme :
- a : pédoncule ;
- b : cuvette pédonculaire ;
- c : parenchyme cortical (chair) ;
- d : cœur ; e : loge ovarienne ;
- f : pépins ; g : cuvette oculaire ou œil.

Source : INRA

**Quant à la vigne :** c'est une Vitaceae ; cette famille contient 17 genres dont le genre *Vitis* qui contient 60 espèces dont notre *V. vinifera*. Toutes ces espèces s'hybrident entre-elles même quand elles n'ont pas le même nombre de chromosomes... A noter que l'expression « **Vigne** » s'applique à plusieurs taxons<sup>2</sup> distincts : Taxons concernés : dans la famille des « Vitaceae » : plusieurs espèces du genre « *Vitis* » : « *Vitis vinifera* », « *Vitis berlandieri* », « *Vitis labrusca* », « *Vitis riparia* », « *Vitis rupestris* », « *Vitis amurensis* », « *Vitis coignetiae* »... Les vignes sont des lianes<sup>3</sup> de la famille des « Vitaceae ». Ce sont des plantes du genre « *Vitis* » largement cultivées pour leur fruit en grappes, le raisin, dont on tire un jus, le moût, qui devient du vin après fermentation. Arbrisseaux grimpants qui s'attachent aux supports par des vrilles, leurs tiges ligneuses, (sarments) taillées en culture, peuvent atteindre dans la nature de très grandes longueurs en grimpant dans les arbres. Les feuilles à nervure palmée comportent cinq lobes principaux plus ou moins découpés, et sont en forme de cœur à la base. Elles connaissent une importante polymorphie selon les cépages et espèces. Les fleurs sont très petites, verdâtres et regroupées en grappes composées. Les fruits mûrs sont des baies de forme et de couleur variables. Ils sont blancs, jaunâtres, violets ou noirs, et presque toujours noirs à l'état sauvage. Une description fine des variations de forme des feuilles et des fruits est nécessaire pour identifier les cépages. C'est l'objet de l'ampélographie.

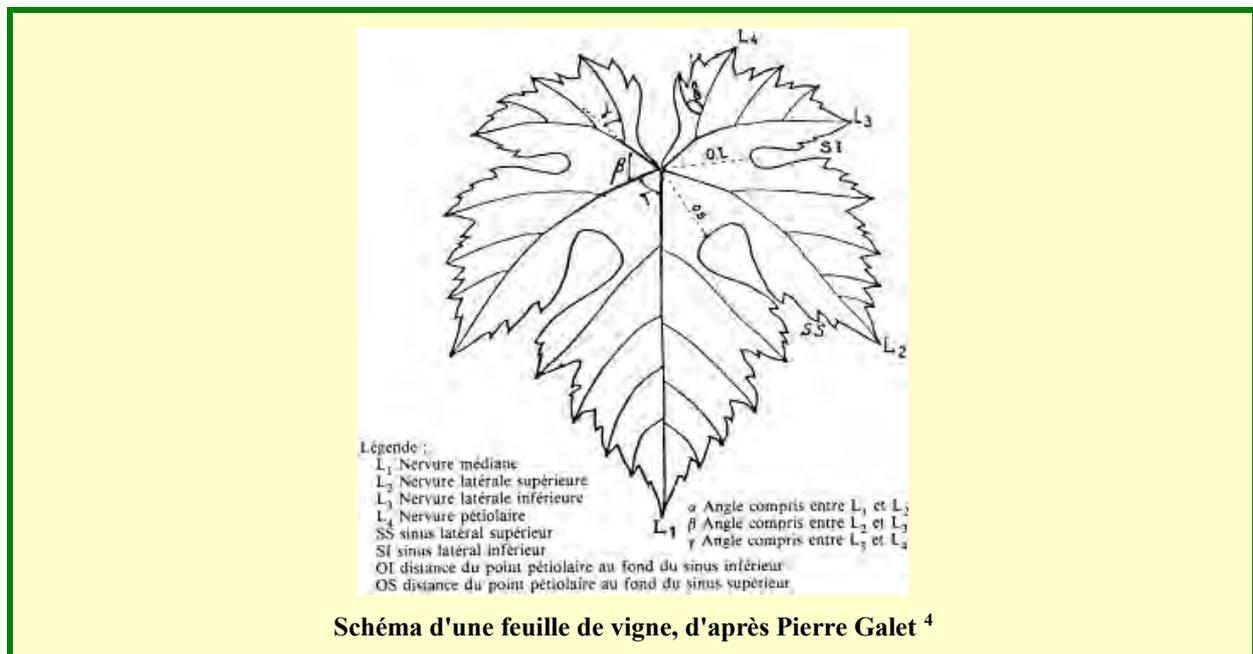


Schéma d'une feuille de vigne, d'après Pierre Galet<sup>4</sup>

<sup>2</sup> Un taxon (du grec « taxis », « placement », « mise en ordre ») est une entité qui est censée regrouper tous les organismes vivants possédant en commun certains caractères taxinomiques ou diagnostiques bien définis. Un taxon est un ensemble d'individus réels, et non un regroupement d'entités théoriques. Exemple : le taxon (*la sous-espèce*) désigné(e) sous le nom *Canis lupus familiaris* renferme la totalité des chiens domestiques. L'espèce constitue le taxon de base de la classification systématique. Plus le rang du taxon est élevé et plus le degré de ressemblance (le nombre de caractères qu'ils ont en commun) des individus concernés est faible, et inversement. D'après Wikipedia.

<sup>3</sup> Alain CARBONNEAU, Alain DELOIRE et Benoît JAILLARD : « *La vigne : physiologie, terroir, culture* », Editions Dunod, Paris, 2007, ISBN : 978-2-10-049998-4, 441 pages.

<sup>4</sup> Pierre GALET : « *Précis d'Ampélographie pratique* », Editions Pierre GALET, Montpellier, 1998, ISBN : 9782902771080, 300 pages.

### Débourrement



### Les stades phénologiques du raisin, d'après Baggiolini

Source : SupAgro

Le débourrement chez la vigne est caractérisé par une reprise d'activité endogène du bourgeon latent, il s'agit essentiellement de mitoses (de février à avril suivant les régions).

Dans un second temps, lorsque la somme des températures cumulées est suffisante (cf. Indice de Riou et Pouget), il y a croissance et développement du futur rameau. Celui-ci écarte la bourre et les écailles (2 éléments de protection des tissus endogènes et méristématiques du bourgeon). Ce sont les stades B et C de Baggiolini.

### Avril : Différenciation des fleurs

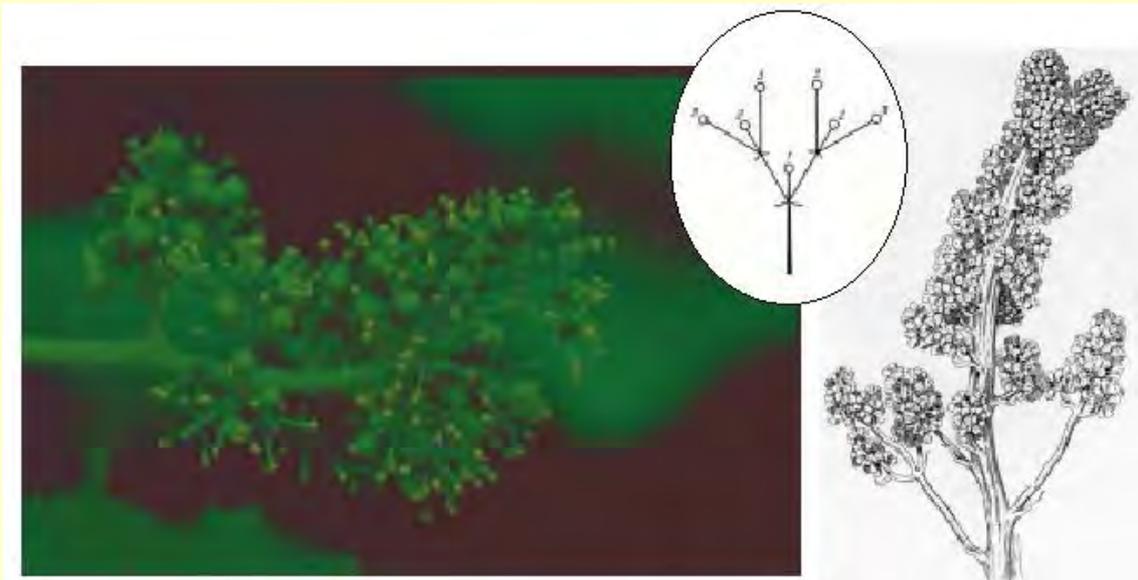


### Stades phénologiques - Alain Deloire

Source : SupAgro

Les méristèmes floraux se différencient déjà dans le bourgeon, avant le débourrement. La différenciation se poursuit par la fabrication des pièces florales (sépal, pétale, étamine, gynécée)

### Juin : l'inflorescence

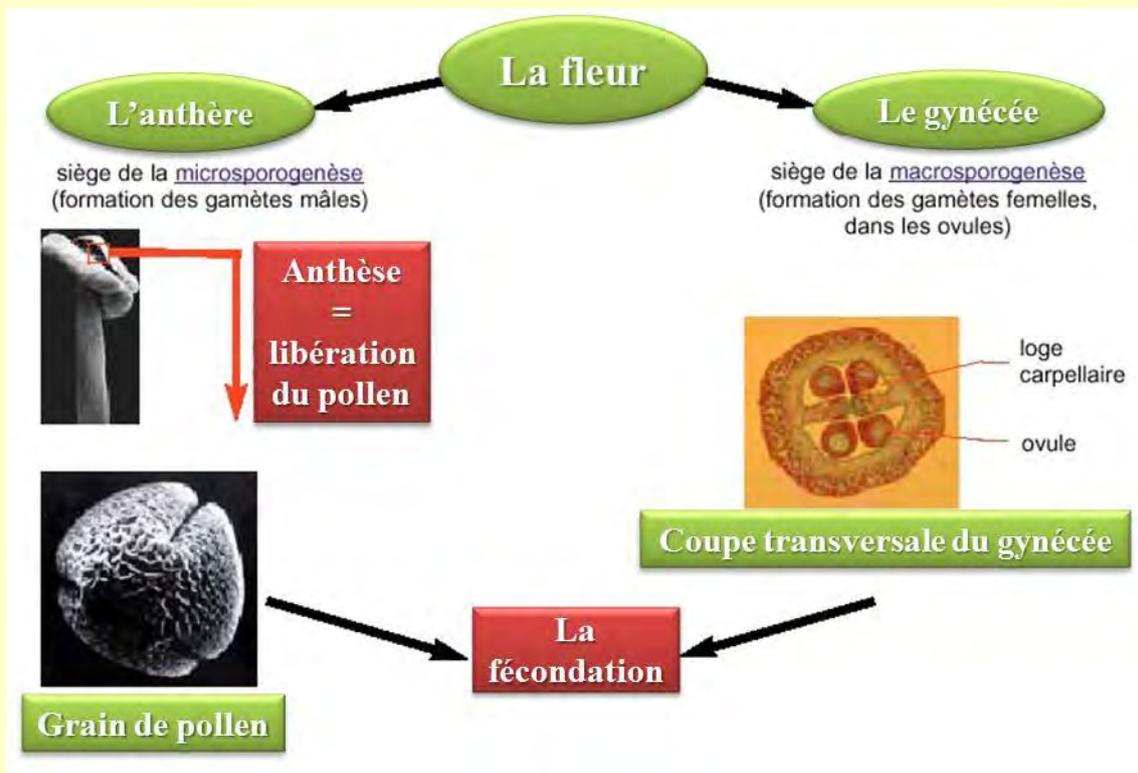


Inflorescence - Laurent Torregrosa

Source : SupAgro

L'ensemble des fleurs est porté par l'inflorescence. Les fleurs sont par groupes de 3, 5 ou 7, chacun des groupes formant une cyme (médaillon ci-dessus)

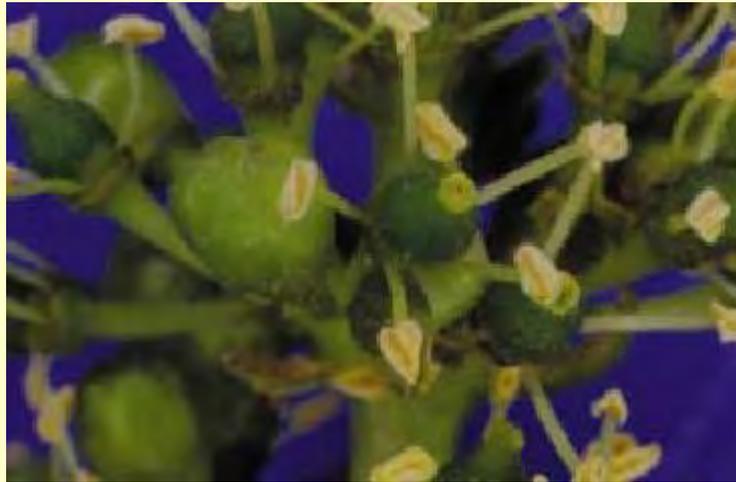
### Juin : de la fleur à la fécondation



Coupe transversale d'un gynécée (MO) - Alain Deloire

Source : SupAgro

**Juin : Fécondation**



Libération de pollen - Laurent Torregrosa

Source : SupAgro

Chez la vigne, la fécondation se déroule selon le processus classique à l'ensemble des Angiospermes. La fécondation a lieu en juin et se déroule pendant la floraison. *Vitis vinifera* est généralement hermaphrodite à pollinisation anémophile, à autofécondation (autogamie) en principe dominante mais pas stricte. Les perturbations de la fécondation chez la vigne entraînent 2 types de problèmes qui, suivant les années et les régions, sont plus ou moins importants : la coulure (chute des fleurs) et le millerandage (développement anormal des baies).

**Juin-septembre-octobre : croissance et développement des grappes**



Série de diapositives du développement de grappes de Syrah

Source : Alain Deloire, SupAgro

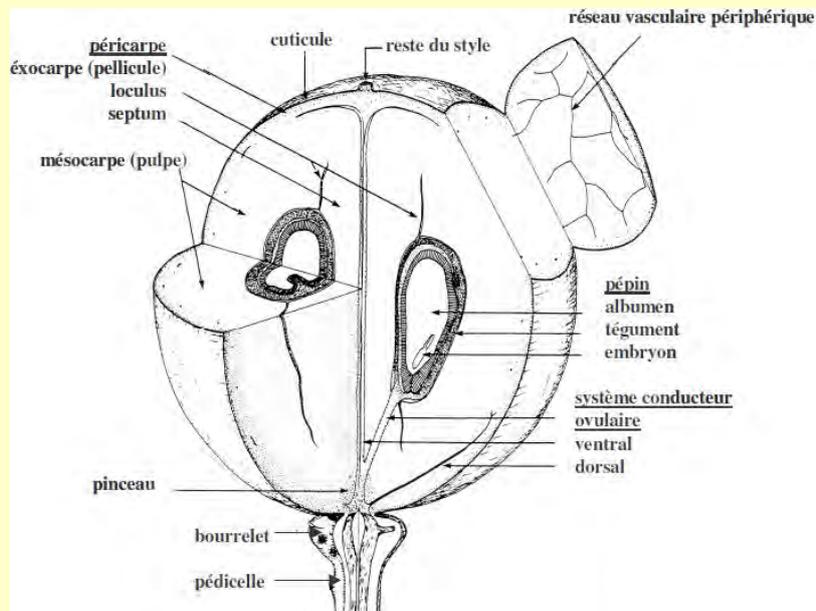
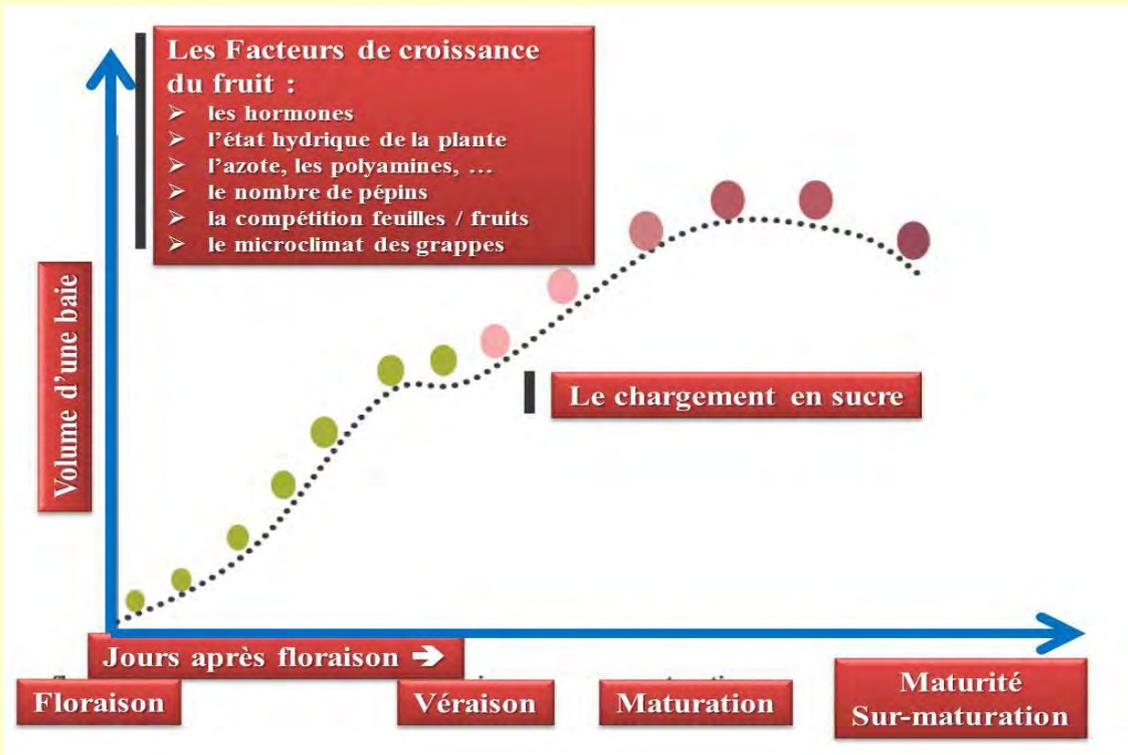


Schéma d'une baie (d'après Coombe, 1987)

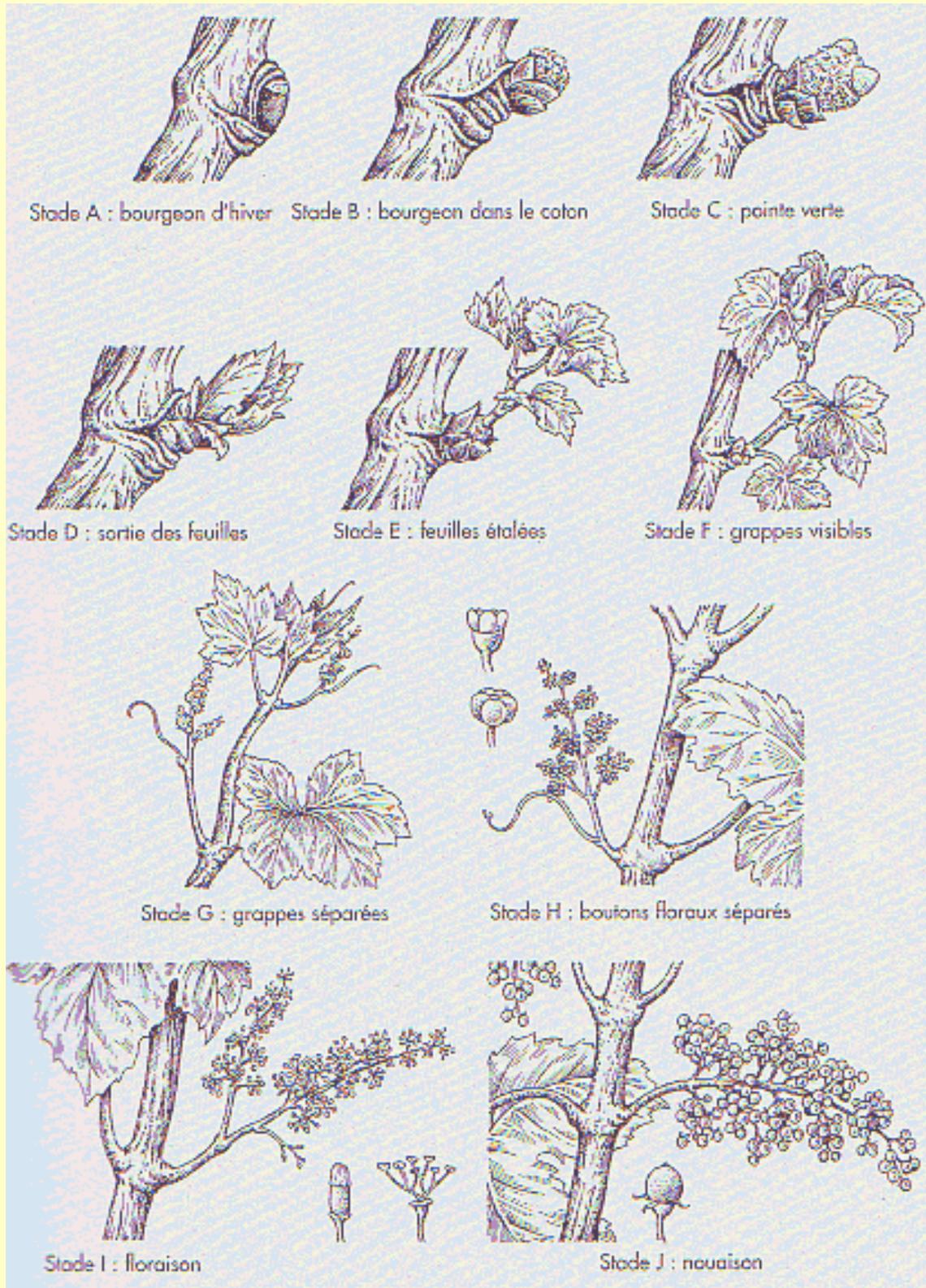
Source : DELOIRE, SupAgro Montpellier



Croissance de baie de raisin

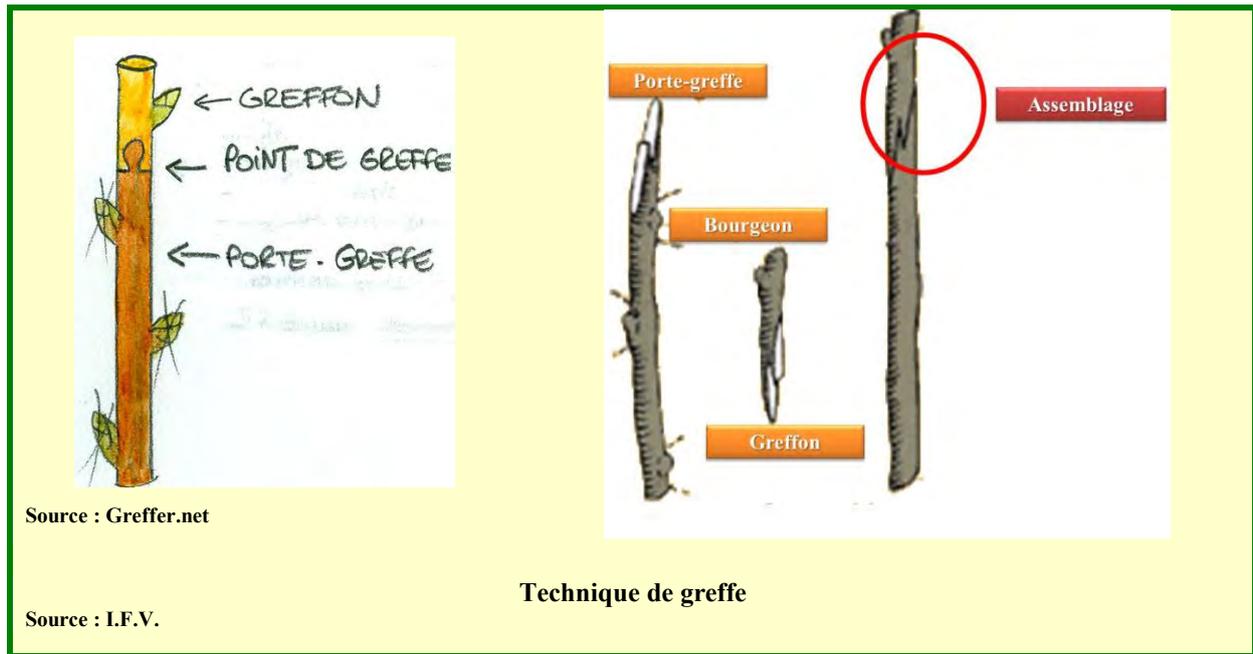
Source : SupAgro op.cit.

Evolution végétative de la vigne :



Source : blog des salariés agricoles de la Gironde

s



Quelques points de comparaisons {*pommier / vigne*} :

Appareil végétatif :

- La vigne est une liane qui voudrait grimper ; mais on en fait une sorte de Bonsaï avec 10.000 pieds par hectare en Bourgogne. La vigne se bouture très facilement mais depuis le phylloxera il faut un porte-greffe choisi essentiellement par rapport au contenu en calcaire du sol.
- Le pommier est un grand arbre qui se laisse torturer par la taille. Il est toujours greffé sur un porte-greffe choisi essentiellement par rapport à la vigueur plus ou moins grande que l'on veut qu'il confère au greffon de la variété choisie.

Greffe :

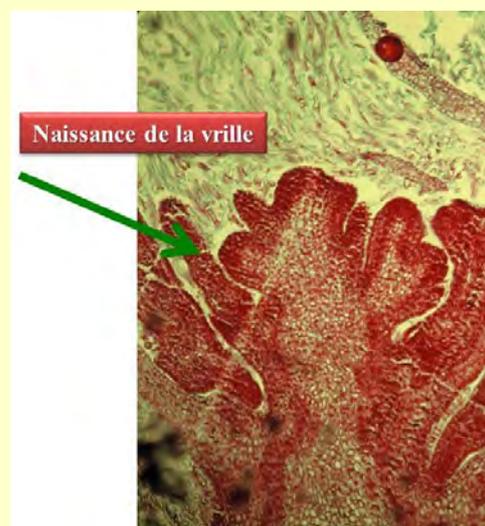
- la greffe du pommier est un peu plus facile à réaliser que celle de la vigne qui utilise souvent la méthode de « soudure » en chambre de chauffe.
- la section d'une tige de pommier au milieu d'un entre-nœud, produit un cal de cicatrisation au niveau de la section.
- la section d'un sarment au niveau d'un entre-nœud (parfois appelé « mérithalle ») entraîne la mort du fragment de tige jusqu'au nœud inférieur.

La vigne possède un organe inclassable :

la « vrille ».

Elle est extra axillaire et « oppositifoliée ».

Elle est produite suivant un rythme ternaire.



Appareil reproducteur : « fleur-fruit ».

- La fleur de vigne ne s'ouvre pas mais elle éjecte son capuchon floral (*calyptra*) la fleur est discrète, sa pollinisation est anémophile souvent autogame. Le fruit est une baie provenant d'un ovaire supère.
- La fleur de pommier est spectaculaire, sa pollinisation est entomophile. C'est une contrainte de plus. Le fruit est une baie drupacée complexe provenant d'un ovaire infère.
- Mais dans les 2 cas, la pluie, le froid, empêchent la fécondation et conduisent à la coulure.

Choix culturels pour le produit « vin » :

- La première caractéristique du vin est d'être stable dans le temps. Il évolue de façon connue et permet de s'y référer pour de nouvelles...consultations.
- Comparaison des origines, des millésimes, des vigneron, des méthodes de vinification, ...
- On en parle, on établit des références, on fait des choix et finalement on fait remonter des exigences. Donc nécessité de stabilité qui conduit vers une typicité reconnue.
- Parallèlement on construit un système coercitif, mais choisi puisque revendiqué, pour assurer cette stabilité-typicité. Un arsenal réglementaire, cautionné par l'Etat est demandé par le monde viticole :
  - Le 1<sup>er</sup> août 1905 une loi tente de protéger l'origine mais n'a aucune exigence de qualité.
  - Le 6 mai 1919 au sortir de la Grande Guerre, une loi permettait au tribunaux d'assurer de l'origine et faisait référence aux usages locaux, loyaux et constants. La tromperie sur l'origine était sanctionnée mais il n'y avait toujours pas d'exigence de qualité.
  - Le 30 juillet 1935 la loi fondatrice des AOC était promulguée. Elle a été largement inspirée par un Ministre de l'Agriculture visionnaire et travailleur: Joseph CAPUS. Ce texte définissait 4 caractéristiques :
    - les conditions de productions,
    - les contrôles par la répression des fraudes,
    - un organisme de propositions, l'INAO,
    - les conditions d'une gestion et d'une propriété collective revendiquée.
  - Le marché créé par ce système est à l'inverse de celui ouvert par la mondialisation. Il met en place une production limitée et non augmentable; donc il conduit à la rupture de stock qui reste et doit rester sans réponse. Ces caractéristiques sont inhérentes au marché de l'art. Des petits rendements permettent de vivre.
  - Il permet la mise en place d'une valeur ajoutée immatérielle produite par l'échange entre l'offre et la demande. Ce concept ne serait pas à négliger à condition qu'il ne touche pas à l'essentiel : la typicité du produit. Donc pas de création variétale possible.

Nous citerons 2 tentatives d'évolution génétique portant sur la vigne :

- Ouverture de la diversité : les HPD <sup>5</sup>
- Fermeture de la diversité: les clones. Complexité nécessaire. Sélection à la fois variétale et sanitaire.

---

5 H.P.D. : Le nom d'hybrides producteurs directs correspond à une notion ampélographique d'un autre siècle, même d'un autre millénaire. Cette notion a été abolie dû à des travaux d'anatomie de *Vitis vinifera* de la part de Volker JÖRGER. Les croisements évoqués ici concernant cette famille de cépages - de cuve comme de table - créés par croisement entre la vigne européenne (*Vitis vinifera*) et vignes américaines (*Vitis labrusca*, *Vitis riparia*, *Vitis rupestris*...) concerne aussi *Vitis amurensis*. (Source : Wikipédia) Au XIX<sup>e</sup> siècle une partie des professionnels ont vu dans les hybrides une solution aux problèmes posés par le phylloxéra (mais aussi par d'autres maladies). Les porteurs directs n'ayant aucun intérêt pour la viticulture, furent rejetés au profit de la technique du greffage. En effet, les hybrides de 1<sup>o</sup> génération sont considérés comme peu aptes à produire des vins de qualité. En Europe, une réglementation (inspirée de celle existant en France) a contribué à cette évolution par des mesures incitatives ou même contraignantes, certains cépages étant par exemple tout simplement interdits : dans cette zone géographique, les HPD occupent aujourd'hui une place marginale. Cette situation a évolué dans le monde viticole. La première génération de résultats de croisement, tels les « américains » ne peuvent donner des vins de qualité : ils ont tous une note prononcée de renard en rut (foxtone en anglais), mais les cépages de 2<sup>e</sup> génération montrent une bonne résistance et d'excellentes propriétés gustatives. Les représentants de la 3<sup>e</sup> génération ont mérité d'être plantés, car maints domaines ont su produire d'excellents vins à partir de ce type de cépages. Aujourd'hui, sur la base des croisements des années 1970 réalisés en Allemagne, en Hongrie, en Autriche, de Suisse et en Italie du nord, existe une large palette de cépages de 4<sup>e</sup> génération qui permettent une production viticole tolérée par le consommateur. Dans les dégustations à l'aveugle, ni le public ni les professionnels ne peuvent distinguer les vins issus de cépages HPD ou de cépages traditionnels. L'intérêt contemporain pour le développement durable et la diminution des intrants, mais aussi le développement de la viticulture dans des zones géographiques nouvelles (nordiques ou tropicales) ont redonné à certains de ces cépages une nouvelle actualité. On use alors plus volontiers d'expressions comme « nouveaux cépages » ou « Piwi », les cépages produits depuis les années 1950 à aujourd'hui ne se nommant plus « hybride ».

**Conclusion pour la vigne :** le cépage (notion non traduite en anglais et non utilisée par le catalogue officiel des variétés) est intangible. Ceux qui, suite au réchauffement climatique proposent de le changer, (les australiens, par l'OIV ont tenté de nous « monter la pression ») doivent tenir compte des connaissances présentées ici.

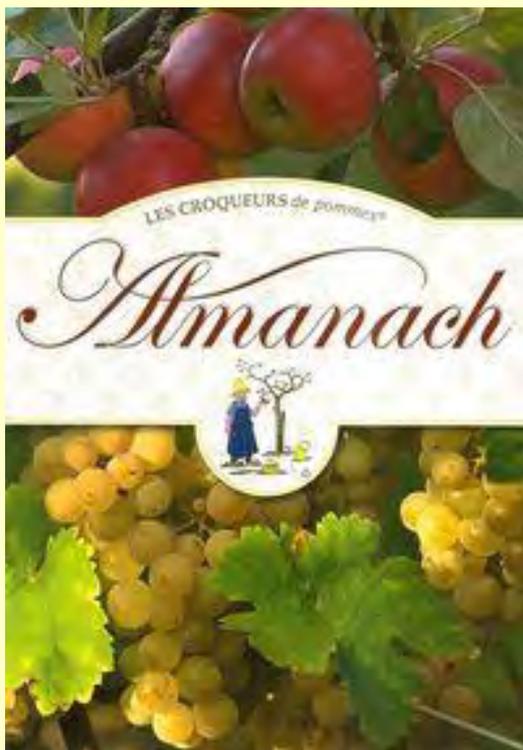
**Choix retenus pour le produit « pomme » :**

- Pas de cadre défini, on fait ce qu'on veut. Une nouvelle variété issue d'un pépin balaye la précédente et ceci d'autant plus que la nouvelle variété bénéficie d'une protection et que son obtenteur va la vendre en disant que sa qualité est incomparable à tout ce qui existe déjà sur terre. Donc création variétale foisonnante.
- Globalement la qualité du fruit répond à des souhaits du consommateur mais l'évaluation des résistances naturelles de ces variétés n'est ni effectuée ni prise en compte.

Conclusion : on se retrouve avec des vergers qu'il faut traiter 20 fois par an avec des pesticides dont on sait la toxicité pour l'homme et l'environnement. Espoir raisonnable pour le produit « pomme » :

- la démarche du recours aux variétés anciennes telle qu'elle est proposée par les « Croqueurs de pommes ». Ces variétés sont très, très nombreuses et sont adaptées à leur milieu d'origine, à leur terroir incluant les processus humains. Ces variétés ont peu ou pas besoin de traitements. On pourrait les travailler et les utiliser; mais cela rapporterait à qui ? A tous c'est-à-dire à personne. Merci aux bénévoles qui s'en occupent, c'est mieux que rien pour le maintien mais pas suffisant pour l'alternative.
- si vous vous sentez de faire comprendre ce message aux politiques faites-le. Mais leur réélection ne passe pas par là. Le génie des AOC viticoles ressort nettement ici...

Pommier : une application par des bénévoles : exemple du verger conservatoire de l'Etang rouge, à Seurre, établi et entretenu par les adhérents de la section Val de Saône de l'Association des Croqueurs de Pommes, présenté par Roger BOUCHARD, Vice-Président.



**LES CROQUEURS de pommes®**  
**Maison des Associations, Rue Jean-Pierre Melville**  
**Boîte postale 80043 90001 BELFORT CEDEX**

L'Association milite pour la sauvegarde des variétés fruitières régionales en voie de disparition. Elle est formée par la réunion de 64 Associations locales, regroupant environ 8.000 adhérents, en France et pays limitrophes. Ses activités principales sont la pomologie (connaissance des variétés fruitières) et l'arboriculture (taille, greffe, soins du verger).

\* \* \* \* \*



**À la découverte des forêts de pommiers sauvages du Kazakhstan,  
à l'origine de toutes nos pommes cultivées,**

**par Catherine PEIX, Biologiste et Réalisatrice <sup>6</sup>**

**Résumé :**

La découverte de l'Origine de la Pomme au Kazakhstan relève-t-elle le défi d'une arboriculture de demain sans pesticide ? Dans les montagnes célestes du Kazakhstan, en bordure de Chine et du Kirghizstan, poussent des forêts de pommiers sauvages datant de l'époque des derniers dinosaures. Souvent géants et s'épanouissant par des températures extrêmes de  $-40^{\circ}\text{C}$ , l'hiver à  $+40^{\circ}\text{C}$  l'été, ces arbres tous différents les uns des autres, colonisent, malgré la sécheresse, la steppe des piémonts jusqu'à des altitudes de 3.000 m. Ces pommes offrent une diversité étonnante de formes, de couleurs, de saveurs et leurs calibres de la taille d'une cerise pour les plus petites peuvent atteindre 350g !

On appelle cette espèce « *Malus sieversii* ». Elle est à l'origine de tous les pommiers cultivés du monde !

Quel est donc le mystère de ces fruitiers véritables « *fossiles vivants* », dont la résistance naturelle aux maladies pourrait faire rêver les arboriculteurs ?

Catherine PEIX a trouvé la réponse au Kazakhstan en la personne de l'académicien Aymak DJANGALIEV, héros de cette histoire mais aussi dans les tous derniers travaux de génétique contemporaine, sans oublier ceux par qui cette pomme, un jour, s'est diversifiée en un fruit gros parfumé et sucré faisant de ces montagnes majestueuses du Tian Shan, le... Jardin d'Eden.

**Une enquête scientifique internationale à la recherche de l'origine de la pomme :  
Les défis de la découverte de l'origine de la pomme :**

Le film documentaire « *Les Origines de la pomme* », que j'ai pu tourner, nous conduit dans les montagnes du Tian Shan <sup>7</sup>, au Kazakhstan ; sur leurs pentes, poussent des forêts entières de pommiers sauvages datant de plus de 65 millions d'années. Entrelacés de houblon et de vignes sauvages, certains atteignent jusqu'à 30 m de haut et leurs pommes souvent sucrées ont des saveurs de groseille, de rose, de grenade ou encore de banane. Joyaux de la biodiversité, ils possèdent à l'état sauvage une résistance aux principaux fléaux qui ravagent nos pommiers cultivés.

---

6 Catherine PEIX : après avoir étudié et enseigné la biologie, Catherine PEIX décide, au milieu des années 1980, de se consacrer au cinéma et au film documentaire. Pendant 20 ans, elle travaille avec de grands réalisateurs (Jean-Marie POIRE, Tim HAINES, Jean-Paul RAPPENEAU, Jean BECKER, Ralph PARSON, Pedro ALMODOVAR, ...) en qualité de chef monteuse et réalisatrice. En 2004, Catherine PEIX réalise une grande enquête sur « *Les Origines du Sida* », qui lui permet de mêler sa passion du film à ses connaissances scientifiques. Elle consacre ensuite, pour « *Les Origines de la Pomme* », 4 années à la recherche de la pomme « *originelle* » au travers d'expéditions et de rencontres avec les scientifiques concernés. Catherine PEIX est une des dernières personnes à avoir collaboré avec Aymak DJANGALIEV qui lui a confié, en quelque sorte, les « *clés du royaume* ».

7 Le Tian Shan s'étend d'Est en Ouest sur plus de 2.500 km. Au Kazakhstan, les sommets de ces montagnes constituent une frontière naturelle entre la Chine à l'est, le Kirghizstan et Tadjikistan au sud. Le plus haut sommet des monts Tian est le Jengish Chokusu (7.439 m). L'altitude moyenne est de 4.000 m. Il y a 15.953 glaciers dans le massif, d'une surface totale de 15.416,41 km<sup>2</sup>... Depuis le Précambrien (600 millions d'années), les monts Tian sont passés de l'état d'ancien continent à celui d'ancienne mer, s'élevant en montagnes érodées en pénélaine puis relevés de nouveau en hautes montagnes. Les mouvements tectoniques récents du tertiaire (l'Inde percutant l'Eurasie) ont joué un rôle décisif dans la configuration actuelle de cette formation, en formant d'énormes chaînes et des bassins avec failles et terrasses. Des couches de sédiments très épaisses se sont accumulées, érodées par la suite en canyons et en falaises, ont formé les grands paysages de canyons rouges du Tertiaire (Source : Wikipédia).

Quel est donc le mystère de ces arbres jusqu'alors inconnus du monde occidental ? Seraient-ce les ancêtres de nos pommiers cultivés ? Cette enquête inédite historique et scientifique plonge le spectateur dans l'histoire de l'ex URSS, révèle Aymak DJANGALIEV, seul scientifique kazakh à avoir étudié cette espèce dans leur milieu naturel, ainsi que les généticiens contemporains qui, très récemment, se sont penchés sur la résistance aux maladies que ces arbres possèdent, les rendant porteur de l'espoir d'une arboriculture sans pesticide.



**Des forêts des pommiers sauvages datant de l'époque des dinosaures ! :**

Du nord au sud et souvent à la limite des neiges éternelles, les massifs montagneux du Tian Shan bordant le Kazakhstan, sont couverts de forêts de pommiers sauvages poussant dans des conditions climatiques (-40 l'hiver, + 40/50 l'été) et géologiques extrêmes. Cette découverte sidère car la pomme était jusqu'alors considérée comme un arbre de culture, fruit de la main et du travail de l'homme. Or ici, ce sont **de véritables forêts** de pommiers datant de plus de 65 millions d'années que l'on rencontre à l'état sauvage et qui à l'époque de la fructification croulent sous l'abondance de fruits. En hommage à Auguste Carl SIEVERS, herboriste allemand, qui a découvert ces fruitiers sauvages en 1795 dans les défilés du Tarbagatay (Massif de l'Altaï, Nord de l'actuel Kazakhstan), les scientifiques ont appelé cette espèce inconnue *Malus sieversii*<sup>8</sup> (Karl Friedrich von LEDEBOUR<sup>9</sup>). Elle restera dans l'oubli pendant plus de 2 siècles !

8 « *Malus* » : nom latin du genre et des 27 espèces de pommiers sauvages appartenant à la famille des rosacées, donné par Carl von LINNE (1707-1778) qui a fondé les bases du système moderne de la nomenclature binominale. Les « *Malus* » sont distribués dans les forêts de l'hémisphère nord et possèdent des pommes généralement petites et amères. Le pommier endémique sauvage des forêts de l'Europe du nord, s'appelle « *Malus sylvestris* ». Le pommier cultivé que l'on appelle « *Malus pumila* », avait jusqu'en 2002 une origine sauvage inconnue.

9 Karl Friedrich von LEDEBOUR (1786-1851), botaniste allemand-estonien, auteur de la première flore des montagnes de l'Altaï.



*Dans les montagnes du Tian Shan, à la limite des neiges éternelles, poussent par des températures extrêmes, des forêts de pommiers sauvages...*

**« *Malus sieversii* » n'est pas une espèce de pommier comme les autres...**

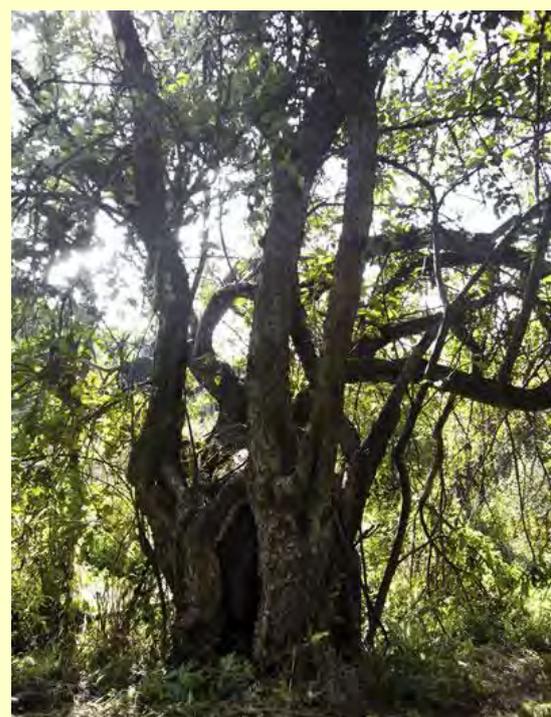
C'est au cœur de ce territoire sauvage et inconnu du monde occidental, que le berceau de la pomme déploie son incroyable biodiversité : des forêts inextricables dans une variété de paysages à couper le souffle et des pommes de toutes les couleurs qui rivalisent sans complexe avec n'importe quelle variété commerciale.

Pour aller à la rencontre de cette espèce mystérieuse, il a fallu se perdre sur les flancs des montagnes à des altitudes totalement inhabituelles aux bords des torrents, des piémonts et les monts, dans les vallées glaciaires et dans des canyons entre 600 à 2.400 mètres d'altitude. Et ce qui frappe d'emblée est la diversité extrême tant dans la forme des arbres que dans les fruits de ces pommiers. Géant avec une longévité de plus de 300 ans (nord), ou minuscule (2 m de haut), le port d'arbre peut être colonnaire, étalé, pleureur pyramidal, fastigié, tortueux avec un tronc unique monumental ou il peut être multi-gaule...

Un arbre aux fruits jaunes peut côtoyer un autre aux fruits noirs ou bien fushias, oranges ou rouges qui lui-même est entouré d'arbres aux fruits bigarrés, un vrai « *tutti frutti* » aux parfums subtils (grenade, melon, kiwi, violette, pêche, poire, ananas etc.). Plus surprenant encore, ces fruits sauvages souvent gros (de 2 à 12 cm) sont, non seulement comestibles et **souvent sucrés**, mais certains possèdent naturellement une résistance aux principales maladies des vergers. Ils pourraient bien détenir les clés de l'arboriculture de demain, sans pesticide.

**Cette extraordinaire biodiversité est donc la signature de cette espèce**, chaque arbre est unique et possède ses propres caractéristiques génétiques.

Ces arbres sont les représentants vivants de pommiers apparus ici bien avant la préhistoire et ils sont les ancêtres de toutes les pommes cultivées (espèce *Malus pumila*) que nous connaissons aujourd'hui.

 <p>Quelque part au sud-est du Kazakhstan... ???</p>	
 <p>Forêt de « <i>Malus sieversii</i> »</p>	<p>« <i>Malus sieversii</i> » de plus de 300 ans Massif du Djoungarskei (Nord) Photo : Catherine PEIX (2007)</p>

\* \* \* \* \*

**Genèse d'une découverte : sur les pas de Nicolai VAVILOV, évolutionniste russe et Aymak DJANGALIEV (1913-2009) : agronome et académicien kazakh**

Aymak DJANGALIEV, académicien kazakh, aujourd'hui disparu, est le seul scientifique ayant étudié les pommiers sauvages dans leur milieu naturel.

Il nous a ouvert les portes de ce « *jardin oublié* ». Les montagnes Célestes du Tian Shan et leurs forêts originelles y livrent enfin leur secret...

 <p>Portrait d'Aymak DJANGALIEV</p>	 <p>Le jeune Aymak DJANGALIEV</p>	<p>et Tatiana SALOVA-ALMA</p>
--	--	-----------------------------------

**Il aura fallu le courage de 2 scientifiques hors du commun et près d'un siècle de recherche scientifique pour retrouver l'origine de la pomme !**

Aymak DJANGALIEV <sup>10</sup> (1913-2009), académicien et agronome kazakh, a consacré toute sa vie à l'étude des pommiers sauvages, luttant contre ses pourfendeurs et bravant l'obscurantisme stalinien. Il est le seul scientifique à avoir étudié sur place cette espèce. Sans lui, cette formidable découverte ne serait jamais parvenu jusqu'à nous.

En 1929, le grand évolutionniste russe Nikolai VAVILOV <sup>11 12</sup> en expédition au Kazakhstan, découvre avec stupeur autour et dans Almaty, la capitale de cette ex-République de l'URSS, des populations denses de pommiers sauvages à gros fruits et dont la fulgurante diversité est unique au monde. Il émet l'hypothèse qu'il se trouve dans le centre de l'origine de la pomme. Discrédité par le régime soviétique qui l'accuse de promouvoir une « science bourgeoise » (*la génétique*), VAVILOV est condamné par STALINE et meurt en prison en 1943.

Cette intuition sera reprise par l'Académicien Aymak DJANGALIEV, alors jeune étudiant qu'il rencontre en 1929. A. DJANGALIEV deviendra agronome puis passera sa thèse d'état à Moscou. Il sera le seul scientifique à défendre la thèse de VAVILOV et à entreprendre la sauvegarde de cette inestimable biodiversité. Revenu en héros de la seconde guerre mondiale, il est scandalisé par les déforestations massives initiées sous le régime de Staline et démarre en clandestinité le seul travail de recensement et d'étude des pommiers sauvages existant aujourd'hui au Kazakhstan. Agronome visionnaire, Aymak DJANGALIEV, lui aussi menacé et trahi, frôle à plusieurs reprises, le Goulag.

Ce n'est qu'après la chute du mur de Berlin en 1989 et grâce aux progrès de la biologie moléculaire que Barrie JUNIPER <sup>13</sup> et son équipe d'Oxford démontrent que « *Malus sieversii* » est bien l'ancêtre de toutes les pommes cultivées. En 2010 le premier séquençage complet du génome de la pomme « *Golden* » <sup>14</sup>, vérifie les travaux de B. JUNIPER et prouve de façon irréfutable l'origine de la pomme cultivée comme étant l'espèce « *Malus sieversii* ». Scientifique gardien du temple, Aymak DJANGALIEV, décédé en 2009, n'aura pas connu cette ultime consécration de son travail.

---

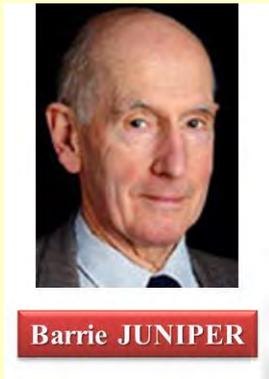
10 Aymak DJANGALIEV fut directeur de l'Institut de Viticulture et de Plantes Sauvages d'Alma-Ata puis nommé à l'Académie des Sciences d'Almaty en 1962. Il passe en 1969 sa deuxième thèse d'État sur *Malus sieversii* ; la même année : procès et condamnation, destruction de son jardin expérimental. En 1979, il retrouve un poste au jardin botanique d'Almaty ; création du deuxième conservatoire, procès et destruction. En 1989, il rencontre les scientifiques de Cornell University, reprend un poste au jardin botanique et recrée un troisième conservatoire. Sa thèse sur « *Malus sieversii* » est traduite en 2003 aux États-Unis dans « *Horticultural Reviews - Jules Janick* ».

11 Nicolai VAVILOV (1887-1943) : le plus grand évolutionniste, agronome russe du XXe siècle. Il fonde le plus grand conservatoire des plantes sauvages à Saint Petersburg, provenant de 200 missions dans 65 pays sous le régime de Lénine puis le début de celui de Staline. Il est l'auteur de la théorie du « *centre de l'origine des espèces* », selon laquelle chaque plante possède son centre d'origine, d'où elle se serait ultérieurement diffusée.

12 Aucune confusion possible avec Vladimir Fiodorovitch VAVILOV, guitariste et compositeur russe (1925 - 1973) et auteur de l'Ave Maria dit de « *Cassini* » (1970).

13 Barrie JUNIPER : Chimiste, généticien et professeur à Oxford, à l'origine de la datation de la pomme domestique. « *Genetic Clues to the Origin of the Apple* », « *Trends in Genetics* », 2002

14 « *The Genome of the Domesticated Apple* », *Nature Genetics*, n°42, 2010, p. 833-839.



Nikolai VAVILOV  
(Moscou, 1887 – 1943)



### La pomme : une grande épopée ! :

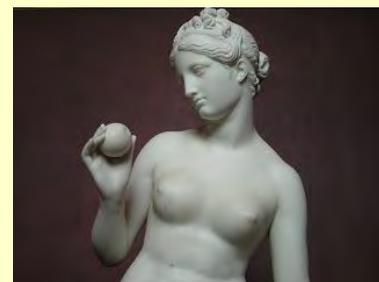
La pomme est sans comparaison le fruit le plus présent dans l'histoire de l'homme. Elle scelle le mythe fondateur et rebelle de notre civilisation, celle du fruit défendu ou de la connaissance qui chassa l'homme hors du Paradis <sup>15</sup>. Incarnant la discorde chez les Grecs (la pomme d'or déclencha la guerre de Troie), la pomme révèle la pesanteur chez Newton, plonge Blanche Neige dans un profond sommeil, ou incarne encore les avant-gardes technologiques de Macintosh. Elle accompagne l'homme dans toutes ses représentations, croyances et espoirs.



Adam & Eve,  
Lucas CRANACH (1472 – 1553)  
1528, Galerie des Offices, Florence.



On ne la présente pas !



Vénus à la pomme,  
Bertel THORVALDSEN (1770-1884)  
Musée Thorvaldsen - Copenhague

La pomme est ancrée dans l'histoire de l'Occident et l'un des fruits aujourd'hui les plus consommés au monde. Il en existe plus de 6.000 variétés cultivées. Paradoxalement on a peu parlé de son origine.

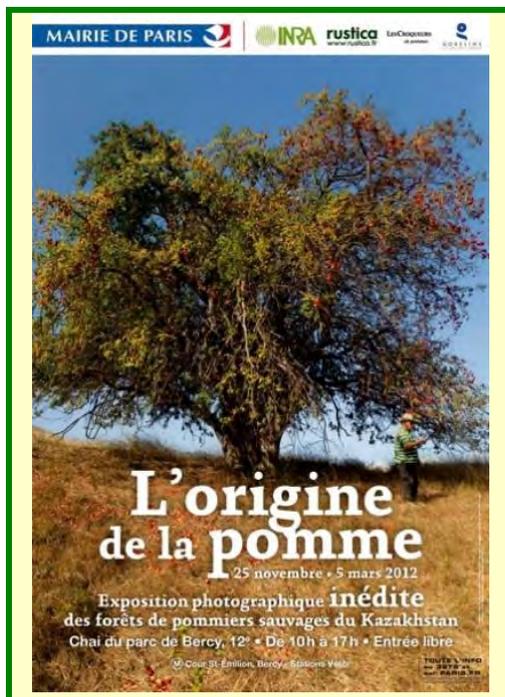
15 Voir HILARIO Franco Júnior : "Entre la figue et la pomme : l'iconographie romane du fruit défendu", *Revue de l'histoire des religions*, n°1, 2006 (URL : <http://rhr.revues.org/4621>).

On a longtemps cru qu'elle provenait de la domestication de la pomme sauvage « *Malus sylvestris* » de nos forêts. En réalité, personne ne s'était jamais vraiment posé la question. Pour la science occidentale, elle était née tout simplement en Europe. La découverte de forêts de pommiers sauvages au Kazakhstan, va ouvrir des horizons sans précédent.

### La naissance d'un pommier pas comme les autres...

Les pommiers que l'on appelle « *Malus* », appartiennent à la famille des rosacées<sup>16</sup>, famille qui est apparue très tôt dans l'évolution des plantes à fleurs. Primitifs, avec des pommes pas plus grosses qu'une tête d'épingle, ces « *Malus* » étaient disséminés dans les grandes forêts de feuillus qui, au secondaire, couvrait l'hémisphère nord. Les mouvements des plaques tectoniques sont responsables de l'évolution majeure qui a conduit à « *Malus sieversii* ». Au début du tertiaire, l'Inde se fracasse sur Laurasia<sup>17</sup> et provoque la surrection de l'Himalaya et, plus à l'ouest, les 2.000 km du nord au sud de la barrière du Tian Shan. Alors qu'inexorablement l'hémisphère Nord se couvre par la dernière grande glaciation, au Tian Shan, l'influence des moussons venues de l'Inde nuance le climat. Et, en vase clos, les espèces co-évoluent.

Dans ce berceau de sélection en adaptation, une nouvelle espèce de pommier est apparue. Ses fruits sont plus gros et ils sont sucrés ! On l'appelle « *Malus sieversii* »<sup>18</sup>.



### Le voyage de la pomme :

Partie du Kazakhstan, la pomme voyage depuis 20.000 ans avant notre ère, transportée par les nomades au gré des migrations de population et des guerres. Le grand tournant est en Mésopotamie avec une invention majeure pour l'avenir de l'homme : la greffe. Les sumériens découvrent à partir de la vigne sauvage qu'on peut la multiplier à l'infini. Pour la vigne, ce sera la naissance des « cépages », pour la pomme, les futurs « vergers ». Cette découverte fondatrice fut le premier pas vers la domestication des plantes sauvages, à la base de notre alimentation...

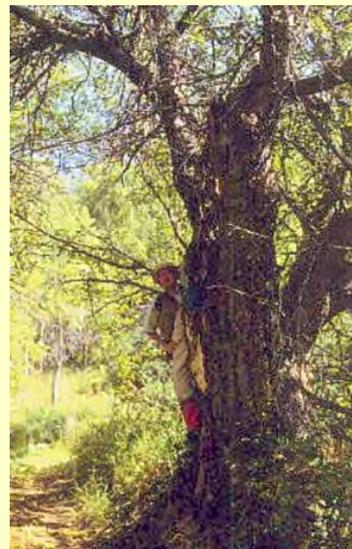
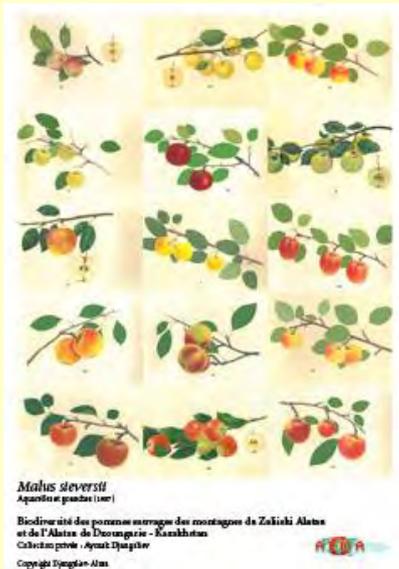
Les Grecs puis La Rome Antique s'emparent de cette invention. Naissent alors les premiers vergers de variétés sélectionnées qui suivront les conquêtes en Gaule et dans toute l'Europe.

16 Plantes à fleur caractérisées par une symétrie d'ordre 5. On y trouve une grande partie de nos fruits cultivés : abricot, amande, cerise, coing, fraise, framboise, mûre, pêche, poire, pomme, prune, etc. ... et les roses !

17 Laurasia : super continent qui se sépare de la Pangée durant le Mésozoïque ou ère secondaire. Elle sera marquée par l'apparition des oiseaux, des mammifères et des angiospermes ou plantes à fleur. Elle se sépare de nouveau il y a 65 millions d'années en Eurasie et Amérique du nord.

18 « *Malus sieversii* » : Classification : Clade angiospermes, clade dicotylédones vraies, clade rosidaeae, clade fabidées, ordre rosales, famille rosaceae, sous famille maloideae, genre malus, espèce *Malus sieversii* - classification APGIII (2009) ; Nom binominal : *Malus sieversii* (Ledeb.) M.Roem.

C'est aussi par les échanges de marchandises entre Chine et Occident de La Route de la Soie qu'elles parviendront dans nos terroirs. À la Renaissance, Christophe Colomb et les grands explorateurs lui ouvriront les portes des nouveaux mondes.



« *Malus sieversii* » en fleurs et en fruits

« *Malus sieversii* » de 300 ans

(Source Wikipédia)

(Source : Abrahimi, 2012)

Une telle espèce ne pouvait naître qu'en ce lieu particulier, et sous des conditions exceptionnelles ! ...

### L'ours, le premier sélectionneur de pommes sucrées :

C'est ici que les ours du Tian Shan entrent en scène. Timides et végétariens, ils étaient bien avant l'homme de grands sélectionneurs de pommes. Ces mammifères dont la gourmandise n'a d'égal que la glotonnerie ont sélectionné les fruits de plus grandes tailles et les plus sucrés, en laissant derrière leur passage des pépins en germination dans leurs excréments<sup>19</sup> (à savoir qu'une pomme tombée de l'arbre ne germe pas !)... Ainsi, bien avant l'homme, les animaux avaient déjà exercé une forte pression de sélection sur les plantes.

<sup>19</sup> Le pépin possède une hormone inhibitrice qui l'empêche de germer lorsqu'il tombe à terre en automne. Le froid, comme les enzymes du tube digestif de l'ours, peuvent lever cette dormance.



Deux acteurs « essentiels » de la conservation de « *Malus sieversii* »...

### Le plus grand catalogue fruitier du monde :

Dans nos vergers modernes s'alignent des arbres fruitiers tous identiques les uns aux autres. Ils sont des clones, répliques exactes de variétés sélectionnées au fil des âges. Tout est sous contrôle, les arboriculteurs maîtrisent la reproduction et grâce à la greffe, ils peuvent multiplier le même arbre à l'infini. Dans la nature, rien de tel. Les pommiers sauvages « *Malus sieversii* », ancêtres des variétés domestiques, ont une diversité débridée !



Variations en « *Malus sieversii* »...

Source : Catherine Peix Film « *Les origines de la pomme* » 53 mn

Dans les forêts du Tian Shan, un arbre aux pommes rouges pousse au voisinage d'un autre aux fruits verts, une petite grappe jaune se trouve à quelques mètres de mastodontes bigarrés. Avec les pommes sauvages du Kazakhstan se déploie une incroyable diversité de couleur, de taille et de goût.

Comme chez les humains, chez « *Malus sieversii* » chaque individu est unique.

Incapable de s'autoféconder à la différence du pêcher ou de l'oranger, le pommier sauvage a besoin d'un partenaire sexuel pour se reproduire. Tout nouveau pommier est le fruit d'un mariage entre deux arbres différents, les abeilles pollinisatrices étant les joyeuses complices de ce brassage génétique.

### La biodiversité au secours de l'agriculture :

Dans les vergers du monde entier, des années de croisement et de sélection ont permis d'obtenir des variétés de pommes à haut rendement, calibrées pour le marché.

Mais en cours de route des compétences ont été perdues, notamment la résistance aux maladies. La plupart des pommes modernes sont très sensibles aux champignons dont « *Venturia inaequalis* » responsable de la maladie de la tavelure et aux bactéries, véritables fléaux qui obligent à de nombreux traitements pesticides.

« *Malus sieversii* », espèce au formidable patrimoine génétique, porte toujours les gènes de résistance aux principales maladies des pommiers. De nombreux arbres sauvages, résistants à la tavelure et au feu bactérien, pourraient être utilisés à l'avenir pour créer de nouvelles variétés. Ces arbres portent l'espoir d'une arboriculture des temps nouveaux, sans pesticide... À condition qu'ils soient aujourd'hui préservés !

### Un patrimoine mondial en péril :

Politique de destruction initiée par l'URSS, ignorance, déforestation sauvage, urbanisation tout azimut : 70% des forêts de pommiers sauvages ont déjà disparu.

La vaste forêt primitive ondulant dans le Tian Shan se réduit, emportant avec elle un patrimoine génétique inestimable. Et la prise de conscience se fait attendre.

Bien que les actions politiques de DJANGALIEV aient permis d'inscrire « *Malus sieversii* » sur la Liste Rouge des espèces menacées, le pommier sauvage disparaît progressivement dans l'indifférence générale.

Avec la mort de DJANGALIEV, le pommier sauvage a perdu son plus actif défenseur...

### Vergers conservatoires et collections :

De son vivant, DJANGALIEV a créé 3 conservatoires. Deux ont été détruits à l'époque soviétique, le dernier créé en 1989 après la chute du régime soviétique, avait permis de préserver 200 parmi les plus beaux spécimens de « *Malus sieversii* » du Tian Shan. 27 d'entre eux avaient reçu une patente d'État pour leur qualité gustatives et de résistance aux maladies. Un incendie criminel au Jardin botanique d'Almaty, en Août 2012 a détruit entièrement la collection DJANGALIEV...



**Herbert ALDWINCKLE**  
(Photo Catherine PEIX)

**Le généticien américain qui a fait sortir A.Djangaliev de l'ombre :**

Herbert ALDWINCKLE <sup>20</sup>, généticien pathologiste de Cornell University rencontre en 1987 A. Djangaliev et les forêts de Sieversii. Frappé par la résistance aux maladies de nombre de ces arbres en forêt, il entame une collaboration scientifique avec A. DJANGALIEV (1990-1999). Un vaste programme sur « *Malus sieversii* » est lancé au Cornell Institute (Geneva NY) ainsi qu'une collection ex-situ, fruit de 4 expéditions. Elle ne représente qu'une minuscule partie de la biodiversité du Tian Shan. Au Kazakhstan, qui depuis l'indépendance n'a pas fait de la biodiversité sa première priorité, aucun nouveau chercheur n'a repris le travail d'Aymak DJANGALIEV... Et la prise de conscience tarde...

Un retard pénalisant alors que ce patrimoine sauvage pourrait apporter des réponses pour l'agriculture du futur sans pesticides.

\* \* \* \* \*

**ALMA, l'Association des Amis d'Aymak DJANGALIEV  
pour la sauvegarde des pommiers sauvages « *Malus sieversii* » :**

**En 2005, Catherine PEIX, biologiste et réalisatrice de documentaires, part à la rencontre d'Aymak DJANGALIEV. De leur amitié naîtra un film sur l'origine de la pomme (ARTE, France 3, Alsace, 2010). Dépositaires morales de l'œuvre de DJANGALIEV, Catherine PEIX et Tatiana SALOVA, agronome et épouse de l'académicien, fondent ALMA en 2010, les bases de l'association... Leur association entreprend aujourd'hui de mobiliser la communauté internationale et le gouvernement kazakh pour la préservation du patrimoine « *Malus sieversii* » et la mémoire de Aymak DJANGALIEV !**



31, Villa d'Alésia, 75014 Paris / [originedelapomme@gmail.com](mailto:originedelapomme@gmail.com) / [WWW.originedelapomme.com](http://WWW.originedelapomme.com)

\* \* \* \* \*

**20** Professeur à Cornell University, Department of Plant Pathology, New York State Agricultural Experiment Station. Il est le spécialiste aux États-Unis de la résistance aux maladies du pommier.



**Le Pinot Noir : Histoire et Variabilité**  
par Robert BOIDRON <sup>21</sup>

**Plan de la communication :**

- Origine et histoire ancienne du cépage
- La famille des Pinots
- Différentes formes et types variétaux :
  - variabilité génétique et phénotypique du Pinot Noir : les clones
  - maintien de la diversité variétale : les conservatoires
- Le Pinot Noir et les terroirs
- Expansion actuelle du cépage dans le Monde : ancienne Europe et pays du Nouveau Monde.

**Le Pinot Noir et la Bourgogne :**

Il est bien connu que l'histoire du Pinot noir est intimement liée à l'Histoire de la Bourgogne. La première preuve de l'existence d'un vignoble dans la Côte bourguignonne nous est révélée dans le Discours d'Eumène à l'Empereur Constantin lors de son passage à Autun en 312.

Une autre preuve de cette présence de la culture de la vigne, dès le premier siècle de notre ère, nous a été donnée tout récemment avec la découverte de vestiges de plantations sur le territoire de la commune de Gevrey-Chambertin. Mais s'agissait-il déjà du cépage Pinot noir ? Rien ne le prouve, mais c'est très vraisemblable...

Dans son ouvrage « *Vin de Bourgogne – Le Parcours de la Qualité* », publié en 2012, Louis LATOUR <sup>22</sup> développe un faisceau de constats et d'hypothèses conduisant à la probabilité de l'existence du Pinot dans la Côte bourguignonne dès le premier siècle de l'ère chrétienne, en accord avec de nombreux autres historiens.

<sup>21</sup> Robert BOIDRON est Ingénieur Agricole, ENSA Montpellier 1960 ; ancien Chef du Service Viticole de la Chambre d'Agriculture de Saône & Loire ; coresponsable de la Sélection de la Vigne en Bourgogne (1967-1990), ancien Directeur de l'ENTAV (1990-2001) et Directeur d'ENTAV-International (1997-2001) : outre la responsabilité des actions d'amélioration sanitaire et qualitative et de conservation du matériel végétal de la vigne au niveau national, création, en 1997, de la marque déposée ENTAV-INRA pour la protection des sélections françaises.

<sup>22</sup> Louis LATOUR : « *Vin de Bourgogne - Le Parcours de la Qualité - Ier Siècle - XIXe Siècle - Essai d'Oenologie historique* », Editions Armançon, Collection : « *Vin et culture* », Précy-sous-Thil, 2012, ISBN : 978-2844791672, 848 pages.

Cependant les termes Pinot, Pineau, Pynos, etc. n'apparaissent qu'au XIV<sup>e</sup> siècle avec le poète Eustache DESCHAMPS<sup>23</sup> ; et au XIII<sup>e</sup> siècle, Émile TURPIN évoque le terme de Pinaud, mais on parlait jusque-là de Maurillon ou Morillon.

Selon Louis LATOUR : « *La présence constante du cépage depuis les origines du vignoble et à travers les siècles tient au mode de renouvellement des vignes par provignage (pas d'arrachages massifs).*

*Cette présence (en mélange ou en blocs dans les parcelles) est limitée en surface mais continue depuis les origines ; le Pinot est minoritaire en surface jusqu'à l'invasion phylloxérique, parce que moins productif, plus fragile et moins rentable que les variétés communes productrices de vins de consommation.*

*L'encépagement exclusif en Pinot a pour origine la révolution œnologique qui marque les XII<sup>e</sup> et XIII<sup>e</sup> siècles : vinification nouvelle, cuvaison et pressurage, cuverie et pressoir, apparition du vin vermeil...*

*Enfin, c'est à la fin du XX<sup>e</sup> siècle seulement que le Pinot s'impose comme cépage rouge dominant en Bourgogne. »* Ainsi les superficies plantées en Pinot noir en France passent de 8 500 ha en 1958 à 30.000 ha en 2010, dont 10.000 ha en Bourgogne (6.500 ha en Côte d'Or, 3.200 ha en Saône-et-Loire et 850 ha dans l'Yonne). Le cépage est par ailleurs plus ou moins présent dans toutes les régions viticoles françaises.

### Classification botanique :

Selon plusieurs ampélographes du XX<sup>e</sup> siècle les Pinots appartiennent au « *sortotype* » ou « *écogroupe* »<sup>24</sup> des Noiriens - Negrul, Levadoux et Bisson. Pour ces experts :

- le « *sortotype* » est un groupe de cépages proches de leur lieu d'origine et ayant évolué dans un même milieu (semis, métissage naturel ou provoqué, mutations, ...). Ce groupe comprend les Pinots, Meunier, Gamay, Chardonnay.
- Le « *sortogroupe* » ou « *tribu des Pinots* », englobe des cépages différents par la couleur : Pinot noir, Pinot violet, Pinot gris, Pinot blanc.
- Pinot noir, Gamay et Chardonnay sont des cépages ou cultivars.
- Enfin ces cépages et en particulier le Pinot noir, sont constitués de nombreux clones.

Il est à noter que ces notions, sans être totalement remises en cause pour le moment, sont susceptibles d'être revues à la lumière des travaux récents et en cours sur le génome et de l'incidence de leurs résultats sur les connaissances des relations de parenté entre les cépages.

Du point de vue pratique on peut retenir 2 types de classification :

- L'**ancienne classification**, présentée dans l'*Ampélographie* de Viala et Vermorel qui distingue :
  - un « *Pinot noir type* »
  - différents Pinots variant par la couleur : noir, violet, gris, blanc, moure, teinturier

Les Pinots que l'on peut qualifier de locaux qui sont, en fait, des sélections locales obtenues par les vigneron eux-mêmes au cours du XIX<sup>e</sup> siècle.

Ce sont pour la Bourgogne : « *Pinot aigret* », « *Pinot Liébault* », « *Pinot Giboudot* », « *Pinot Giboudot double* » (sélection Mongeard), Pinot Maltais, « *Pinot Pansiot* », « *Pinot Carnot* », « *Pinot Crépet* », « *Pinot de Pernand* », « *Pinot gris Beurot* », « *Pinot de Coulanges* »...

---

23 Eustache Deschamps (né vers 1340 à Vertus en Champagne (51) - mort vers 1406), de son vrai nom Eustache Morel, est un poète français, qui a notamment contribué à fixer le genre de la ballade et a écrit le premier art poétique en français.

24 Familles de cépages.



Figure 1 : « Pinot blanc vrai »



Figure 2 : « Pinot gris Beurot »



Figure 3 : « Pinot teinturier »



Figure 4 : « Pinot moure »

Pour la Champagne il s'agit des : « Pinot Vert d'Ay », « Plant Geoffroy », « Plant d'Everton », « Plant de Trépail », « Plant de Bouzy », « Plant Vert », « Pl. doré », « Plant de St Thierry », « Plant de Verzy », ... En Suisse ce sont le « Petit bourguignon », « Gros bourguignon », « Brunlaubler », « Bodenseetraube », « Pinot de Marienfeld », « Pinot du Valais »... Aujourd'hui, et surtout depuis l'avènement des sélections clonales, on ne parle pratiquement plus de ces sélections. On peut toutefois imaginer que certains clones correspondent à certaines de ces sélections locales. Par exemple le « clone 375 » et le « Pinot Giboudot » qui sont tous les 2 originaires de la même zone de culture : la « Côte chalonaise ». La classification comporte enfin une dernière catégorie : les « Pinots précoces ».

➤ La **classification actuelle**, celle adoptée, dans la pratique, par les professionnels vignerons et les techniciens qui distinguent 4 groupes :

- les Pinots « fins » à « très fins », à feuilles de petite taille et découpées, à petites grappes dont le potentiel de production n'excède pas 40 hl/ha ; ce sont des Pinots dits « archaïques », les plus proches des lambrusques ;
- les Pinots dits « moyens » pouvant produire de 40 à 60 hl/ha
- les Pinots « productifs » ou « gros Pinots » aptes à produire plus de 60 hl/ha et convenant mieux pour les vins effervescents (Champagne, crémants)
- les Pinots « droits », dont la végétation est à port dressé et le niveau de production proche de celui des « gros Pinots », soit une production assez élevée (plus de 60 hl/ha).

### Origine des « Noiriens » :

Comme tous les cépages de ce groupe, le Pinot est très probablement issu des peuplements de **lambrusques sauvages**, « *Vinifera sylvestris* ». Les forêts du **Centre Est de la France**, le plateau de Langres, seraient ce berceau d'origine (LEVADOUX<sup>25</sup>, BISSON<sup>26</sup>).

25 Louis LEVADOUX : « Les populations sauvages et cultivées de *Vitis vinifera* L. », Annales d'Amélioration des Plantes, 1956, 1:59-118.

26 Jean BISSON : « Essai de classement des cépages français en écogéogroupes phénotypiques », Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin, 1999, 33 (3):105-110.

Le Pinot (*Vitis vinifera Sativa*) n'est qu'une collection de clones de « *Vitis vinifera Sylvestris* », ce n'est pas une sous-espèce selon Louis LEVADOUX. Le Pinot est un cépage dit « *archaïque* », c'est-à-dire proche des lambrusques : il a une valeur vinique élevée, des baies et des grappes petites, une saveur typique des baies de lambrusques, des feuilles petites et très découpées. Le cépage comprend de très nombreux clones, allant des formes infertiles ou peu fertiles (les plus anciennes) aux formes très productives (les plus récentes).

**Variabilité diversité génétique (voir clichés) :**

Une **grande variabilité génétique et phénotypique** caractérise le groupe des Pinots, comme le montre son grand nombre de clones. Cette variabilité est **exprimée par** :

- ⇒ la grandeur et la forme des feuilles qui sont plus ou moins découpées
- ⇒ la grosseur et le nombre de baies par grappe (taille et poids des grappes)
- ⇒ le nombre de grappes par bourgeon (fertilité-rendement)
- ⇒ le potentiel en arômes et en polyphénols (quantité et qualité des tanins)

La variabilité a pour **origine** :

- ⇒ -les plants de semis ;
- ⇒ -le métissage (croisements naturels ou provoqués) ; des découvertes récentes faites dans le Sud-Est de la France à l'examen de la forme des pépins ont montré que durant toute la période romaine, la forme sauvage et la forme domestiquée coexistaient dans les cultures :
- ⇒ les mutations (principalement).



Figure 5 Feuilles « Pinots fins » à « très fins »



Figure 6 « Pinot fin à très fin » grappe



Figure 7 « Pinot fin » feuilles



Figure 8 « Pinot fin » grappes



Figure 9 « Pinot moyen » feuilles



Figure 10 « Pinot moyen » grappe



Figure 11 Feuilles Pinot type productif



Figure 12 Pinot productif grappe



Figure 13 Feuilles et rameaux « Pinot droit »



Figure 14 « Pinot droit » souche

### Génomique, données récentes :

Depuis une bonne quinzaine d'années de nombreux travaux ont été conduits sur le génome de la vigne et sur le Pinot en particulier, ce cépage constituant un support de choix pour de telles études. Il en ressort notamment que :

- ☞ -les Pinots sont tous issus d'un **même plant ancestral** ;
- ☞ -l'**état chimérique est** responsable d'une grande partie de la variabilité génétique constatée (les chimères sont des mutations particulières qui apparaissent dans les différentes couches de l'apex -l'extrémité- des bourgeons et sont responsables des mutations constatées et accumulées au cours des cycles de multiplication végétative) ;
- ☞ -plusieurs résultats tendent à prouver que le Pinot est **un des cépages les plus anciens**, si ce n'est **le plus ancien** ; on sait d'ailleurs maintenant qu'il intervient comme parent génétique de plusieurs cépages (Chardonnay, Gamay, Meunier, ...) ;
- ☞ -les **clones** sont **génétiquement différents** ; il est possible de les distinguer grâce à la mise au point d'outils d'analyse très performants (marqueurs moléculaires, séquenceurs, ...) ;
- ☞ -les clones ne sont **pas stables génétiquement** ; ils peuvent présenter des variants à partir des mutations ;
- ☞ -enfin les travaux les plus récents (6) conduits sur des clones de Pinot noir ont montré que les **éléments transposables** de la chaîne ADN des chromosomes, sont la **cause majeure du polymorphisme somatique** chez « *Vitis Vinifera L* ».

### Conservation de la diversité variétale :

La **diversité naturelle** était certainement **très large** avant la crise phylloxérique (lambrusques sauvages, plantations maintenues par provignage ou bouturage, sélections locales...). L'**invasion phylloxérique** a causé la **perte** de nombreuses formes ou clones et celle des peuplements sauvages devenus très rares aujourd'hui. La seule **diversité naturelle** restante est constituée par les **parcelles population'** les plus anciennes, c'est-à-dire âgées de plus de 50 ans, dans la mesure où elles ne sont pas elles-mêmes issues d'une sélection poussée. Depuis les années 1960, ces populations ont subi la **double pression** de la sélection variétale et sanitaire (sélection massale et sélection clonale).

La diversité actuelle est constituée de 2 sources :

- ☞ les **anciennes parcelles**, plantées avant les années 1960 ; elles constituent la seule source de prospection encore possible, mais se font de plus en plus rares ;
- ☞ les **conservatoires** de clones agréés et non agréés hébergés par les établissements de sélection (IFV ex-ENTAV à l'Espiguet, INRA Colmar) et les **organisations régionales** (Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire, ATVB Côte d'Or) ou des **opérateurs privés** (Fondation du Pinot noir en Bourgogne) ; on peut estimer à plus de 800 le nombre de sélections ainsi conservées actuellement.

### Le « Pinot Noir » dans le Monde :

On peut évaluer entre 95.000 et 100.000hectares les superficies plantées en Pinot noir dans le Monde aujourd'hui. Ces superficies se répartissent sur environ 18 pays. Leur production est destinée pour partie (30 à 40%) à l'élaboration de vins effervescents. On peut distinguer :

- ☛ les **pays de la vieille Europe ou assimilés** : France, Allemagne, Suisse, Italie, Hongrie, Roumanie, Espagne, Autriche, pays de l'ex-Yougoslavie ; la diffusion du cépage s'y est produite à partir de l'est de la France au Moyen-âge et plus tard...
- ☛ les pays du **Nouveau Monde** : USA, Australie, Nouvelle-Zélande, Chili, Argentine, Afrique du Sud. L'expansion du cépage a commencé à la fin du XVIIIe siècle, mais s'est accélérée vers 1960 et surtout depuis les années 2000. En 2010, les superficies des 3 pays (USA, Australie et Nouvelle-Zélande) atteignaient celles de la France, soit 30.000 hectares et selon les projections actuelles les seuls États-Unis atteindront et dépasseront la France à l'horizon des années 2025-2030.

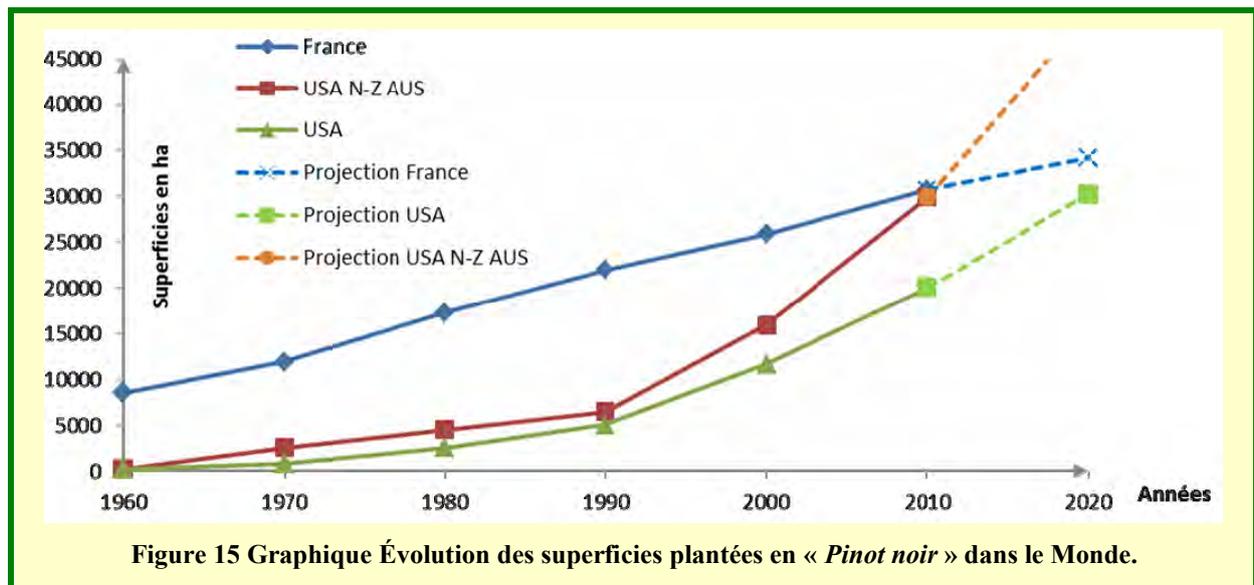


Figure 15 Graphique Évolution des superficies plantées en « Pinot noir » dans le Monde.

### Bibliographie sommaire :

- ☛ LATOUR Louis, *Vin de Bourgogne - Le Parcours de la Qualité*, 2012.
- ☛ NEGRUL A.M., ampélographe soviétique qui a proposé une classification des cépages, basée sur leur origine géographique.
- ☛ LEVADOUX Louis, ampélographe français qui a fait autorité entre 1935 et 1961 par ses recherches sur les cépages du Sud-Ouest de la France et sur le Pinot (origines des formes sauvages et cultivée, notion de cépage, classification, bases de la sélection variétale...). Il a par ailleurs traduit les écrits de Negrul à partir de 1948.
- ☛ BISSON Jean, ingénieur chercheur à L'INRA Grande Ferrade dès 1947, a poursuivi les travaux des précédents chercheurs (classification des espèces et des variétés de vigne) sélectionneurs du Pinot.
- ☛ VIALA et VERMOREL et A BERGET, *Ampélographie*, 1902.
- ☛ CARRIER Grégory, Le CUNFF Loïc, DEREPPER Alexis, LEGRAND Delphine, SABOT François, BOUCHEZ Olivier, AUDEGUIN Laurent, BOURSQUOT Jean-Michel, THIS Patrice : « *Transposable Elements are a major cause of Somatic Polymorphism in Vitis Vinifera L.* », *PLOS One*, 2012.
- ☛ **Crédits photographiques R. BOIDRON.**

\* \* \* \* \*

« Le César : origine et développement »

par Christophe FERRARI <sup>27</sup>,

Président de l'A.O.P. Irancy



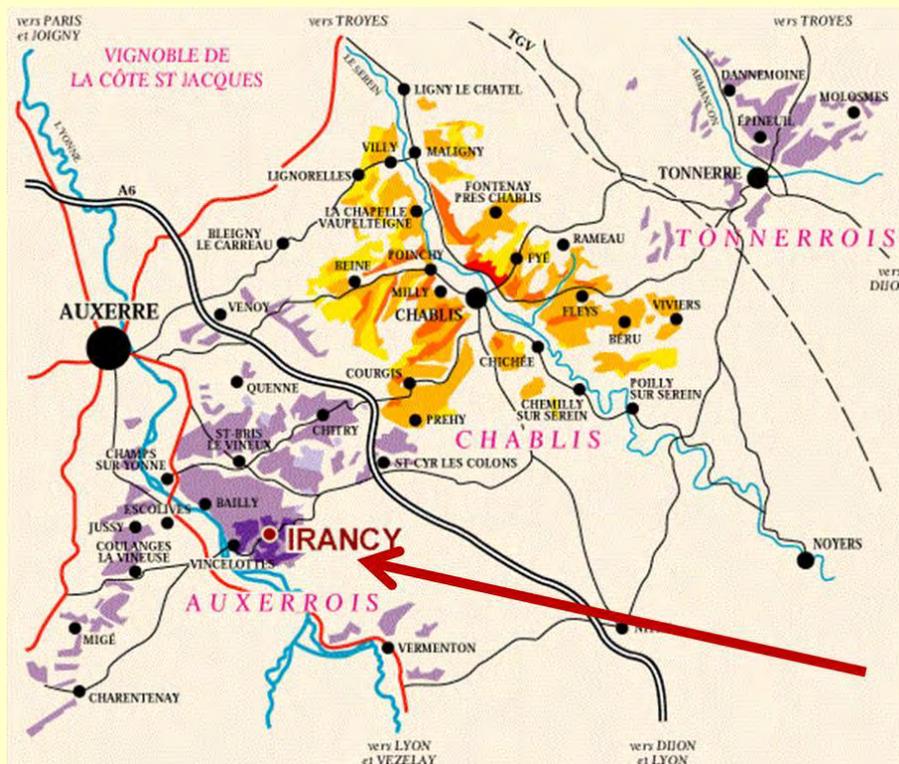
\* \* \* \* \*

Nous allons évoquer un cépage que certains pourraient qualifier de « *modeste* » : Le « César » ! ... Mais parler du « César » en taisant « *l'Irancy* », se serait, pour moi, vigneron de l'Yonne, un peu contre nature !

Racontons donc de cette appellation, écrin du « César » en Bourgogne...

**Où se trouve « l'Irancy », et tout d'abord, où se situe la commune d'Irancy ? :**

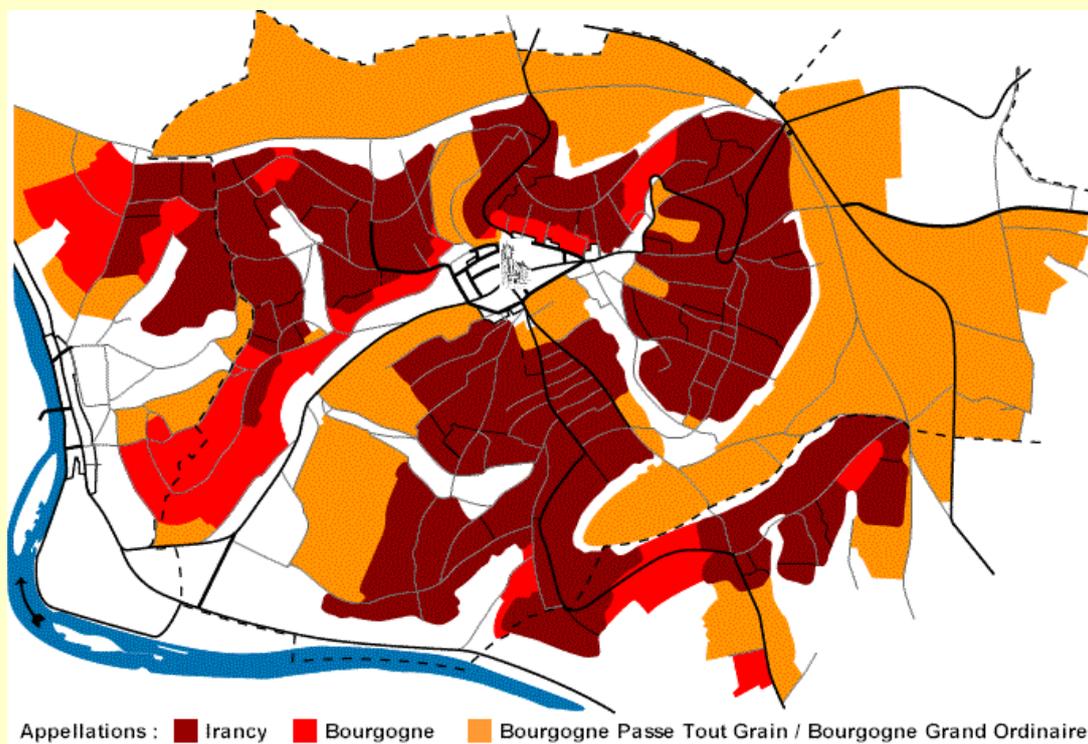
A égales distances d'Auxerre et de Chablis (soit 18 km), Irancy (en latin Irenciacus, Iranciicum) (commune annexée depuis l'arrêté consulaire du 15 vendémiaire an X (06 octobre 1802) au canton de Coulanges-la-Vineuse), est situé au centre d'un vallon profond creusé dans les hautes collines de la vallée de l'Yonne. Ce vallon présente la forme d'un amphithéâtre orienté plein sud-ouest.



Source : B.I.V.B.

<sup>27</sup> Christophe FERRARI est Viticulteur, Producteur de Vins d'Irancy et de Chablis, Président de l'AOC Irancy, Président Délégué de la CAVB. Médaille d'OR SIMA Paris 2011

La région d'Irancy produit un vin rouge A.O.P. du vignoble de Bourgogne<sup>28 29</sup>.  
Son aire de production est répartie sur les communes d'Irancy, Cravant et Vincelottes...  
L'Irancy fait partie du vignoble auxerrois.



La carte de l'aire viticole de l'intercommunalité viticole d'Irancy

Source : BIVB



Vue aérienne de l'appellation : remarquez l'amphithéâtre que forment les vignes autour d'Irancy

Source : B.I.V.B.

28 Décret n° 2009-1270 du 20 octobre 2009, relatif aux appellations d'origine contrôlées ..., « Irancy », ...

29 <http://www.vins-bourgogne.fr/> Fiche Appellation : Irancy



Le Pays coulangeois : Irancy

Source : [payscoulangeois.pagesperso-orange.fr](http://payscoulangeois.pagesperso-orange.fr)

\* \* \* \* \*

### Un peu d'histoire...

L'établissement de la vigne en Bourgogne et dans l'Yonne correspond à la colonisation romaine. Les premières traces écrites remonteraient à l'an 312 après J.-C., lors de la venue de l'Empereur Constantin à Autun. Il s'agit d'un haut-relief découvert sur le site archéologique voisin d'Escolives-Sainte-Camille. L'œuvre représente un petit vendangeur cueillant des grappes d'un raisin aux feuilles finement crénelées, peut-être notre fameux « César »...

L'édit de l'Empereur romain Domitien, promulgué en 92, interdit la plantation de nouvelles vignes hors d'Italie ; il fait arracher partiellement les vignes en Bourgogne afin d'éviter la concurrence.

Probus annule cet édit en 280 <sup>30</sup>.

---

<sup>30</sup> Site du BIVB : Historique, consulté le 16 août 2013.

La présence de voies de communication a favorisé le développement du vignoble : la voie romaine N°1, voie Agrippa et surtout la rivière Yonne, qui permettait d'acheminer, grâce aux coches d'eau, jusqu'à Paris, Rouen, voire même en Angleterre, le vin, mais aussi les bois du Morvan et la pierre des carrières de la région.

Dès le début du VI<sup>e</sup> siècle, le déploiement du christianisme a favorisé l'extension de la vigne par la création d'importants domaines rattachés aux abbayes. Et c'est en 861 que le nom « *d'Irancy* » apparaît pour la première fois ; mentionné sur un acte par lequel Charles le Chauve fait don d'une vigne sise en « *Vaupaisseau* » (Vaupessiot, nom actuel de ce lieu-dit). A cette même époque, Richard, dit le Justicier, Duc de Bourgogne et par ailleurs Abbé de Saint-Germain d'Auxerre, fait don à son abbaye de divers héritages situés sur le territoire d'Irancy, confirmé par la Charte du Roi Charles-le-Simple (datée de Troyes, 22 avril 900).

L'essor de la vigne à Irancy serait lié à l'histoire du Couvent de Saint-Germain et ce, jusqu'en 1789 (perception de dîme, impôts et gestion de tous les biens conventuels).

Rapidement, les religieux des abbayes de Cîteaux en Côte d'Or, dans l'Yonne de Pontigny de Régnay (Vermenton) et de Saint-Germain (Auxerre), jouent en ce domaine un rôle important. Les moines disposent des moyens intellectuels et financiers pour contribuer au développement de la culture de la vigne et à l'évolution des techniques de vinification.

L'intérêt pour le vin était double :

- nécessaire à la célébration des offices religieux,
- vital, économiquement, pour récupérer les ressources procurées par son commerce.

En l'an 1395, Philippe le Hardi décide d'améliorer la qualité des vins et interdit la culture du « *Gamay* » au profit du pinot noir sur ses terres...

En 1416, Charles VI fixe par édit, les limites de production du vin de Bourgogne.

En 1477, à la mort de Charles le Téméraire, le vignoble de Bourgogne est rattaché à la France, (règne de Louis XI).

Depuis le haut Moyen-âge, la qualité des vins d'Auxerre leur amène une solide réputation à la cour royale (François I<sup>er</sup>, Henri IV, Louis XIII).

Du XVII<sup>e</sup> siècle à la Révolution s'engage une lente mais inexorable mutation de la société française : la population devient peu à peu citadine et les villes s'agrandissent ; l'industrie naissante, le développement des voies de communication engendrent une forte demande. On produit alors plus... C'est à cette époque que la superficie du vignoble de l'Yonne atteint son apogée, pratiquement 50.000 ha (environ 6.500 aujourd'hui).

Dans les décennies 1830-1840, la pyrale survint et attaqua les feuilles de la vigne. La seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle est marquée par une dégradation importante des conditions de production. Plusieurs fléaux apparaissent, l'oïdium et le pourridié en 1854 et 1857, le mildiou en 1882 ainsi que plusieurs années consécutives de gel. C'est surtout le phylloxéra qui va dévaster le vignoble bourguignon entre 1886 et 1897. Les vignobles méridionaux touchés 20 à 30 ans plus tôt sont alors en pleine restructuration et viennent, grâce au développement du chemin de fer, suppléer les vins locaux. Après de longues recherches, on finit par découvrir que seul le greffage permettrait à la vigne de pousser en présence du phylloxéra.

Les guerres de 1870 et de 1914-1918 éloignent les hommes des campagnes de la région, ce qui entraîne le développement d'autres cultures, en particulier la cerise et les céréales grâce aux débuts timides d'une lente mécanisation.

En 1910, le mildiou provoqua un désastre considérable. La mécanisation se poursuit : apparition de l'enjambeur dans les années 1960-70, qui remplace le cheval. Les techniques vitivinicoles ont bien évolué depuis 50 ans. L'appellation « Irancy » est créée en 1998.

Au XXI<sup>e</sup> siècle, avec la canicule de 2003, les vendanges débutèrent pour certains domaines cette année-là à la mi-août, soit avec un mois d'avance, des vendanges très précoces qui ne s'étaient pas vues depuis 1422 et 1865 d'après les archives.

\* \* \* \* \*

### Quelques considérations physiques...

Géologie et orographie : les sols sont composés de calcaires, marnes et argiles. Argilo-calcaires, ils sont mélangés à de petits coquillages fossiles du portlandien (étage le plus récent du jurassique supérieur).

Climatologie : Climat tempéré, à légère tendance continentale.

\* \* \* \* \*

### Comment est née cette A.O.P. ? :

Dans l'Auxerrois, la vigne subsiste dans quelques villages dont Irancy : sa vocation viticole est confirmée. Et l'appellation « Bourgogne Irancy » a été reconnue par un jugement du Tribunal de Première Instance de l'Yonne, le 24 décembre 1930. Cette décision réservait l'appellation « Bourgogne Irancy » aux vins rouges récoltés sur la seule commune d'Irancy. A cette époque, le « Pinot Noir » commence à reconquérir les coteaux d'Irancy, où dominent le « Gamay », le « César », le « Tressot » ... Le décret du 2 septembre 1991<sup>31</sup> autorise l'extension de l'appellation « Bourgogne Irancy » aux secteurs des communes de Vincelottes et de Cravant, proposée par le Syndicat de Défense du « Bourgogne Irancy ». Le Comité national de l'INAO (10 février 1997) approuve officiellement le projet de décret modificatif permettant l'adjonction du nom « d'Irancy » à l'AOC Bourgogne (donc exclusivement issu de « Pinot Noir » et de « César ») pour les vins de la seule commune d'Irancy. Le décret du 26 février 1999 officialise l'Appellation d'origine contrôlée communale Irancy. L'Irancy ne bénéficie pas d'appellation « I<sup>o</sup> cru », mais les « Irancy Palotte » ou « Mazelot » (mais aussi « Côte du Moutier » et les « Cailles ») sont des crus recherchés. « Palotte » est un lieu-dit cadastral (5 ha 70) qui correspond à un sous-sol particulier et à une exposition exceptionnelle. Vignoble : l'aire de production s'étend sur un total de 315 hectares qui se répartissent de la façon suivante : la surface totale plantée est de 130 hectares.

#### Répartition de l'aire de production de l'A.O.P. « Irancy » :

Commune d'Irancy :	251 ha
Commune de Cravant :	45 ha
Commune de Vincelottes :	19 ha
Total :	315 ha

31 Décret du 2 septembre 1991 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne Irancy », NOR : ECOC9100088d

Les vins d'appellation « *Irancy* » sont exclusivement des rouges.

Les communes de la zone de l'AOC / AOP peuvent également produire des blancs ou des rosés sous l'appellation régionale « *Bourgogne* ».

Lieux-dits : il existe plusieurs climats réputés à Irancy :

Palotte Les Mazelots	Côte du Moutier Veaupessiot	Les Cailles
-------------------------	--------------------------------	-------------

**Encépagement : « *Pinot noir* » pour le principal et « *César* » à hauteur de 10 % maximum.**

Deux cépages peuvent entrer dans la composition de l'Irancy :

- le « *Pinot noir* », raisin à peau noire et pulpe blanche, qui traditionnellement initie tous les grands vins rouges de Bourgogne, auxquels il confère des arômes de petits fruits rouges en jeunesse, puis des notes plus épicées en vieillissant. La bouche est structurée mais les tanins sont fins.
- le « *César* », cépage rouge. Il apporte au vin des tanins et de la couleur, et lui confère surtout un potentiel de garde plus important.

Le « *Pinot noir* » compose presque l'essentiel des vins rouges de l'AOP. Il est constitué de petites grappes denses, en forme de cône de pin composées de grains ovoïdes, de couleur bleu sombre. C'est un cépage délicat, qui est sensible aux principales maladies et en particulier au mildiou, au rougeot parasitaire, à la pourriture grise (sur grappes et sur feuilles) et aux cicadelles. Ce cépage, qui nécessite des ébourgeonnages soignés, a tendance à produire un nombre important de grappillons. Il profite pleinement du cycle végétatif pour mûrir en première époque. Le potentiel d'accumulation des sucres est élevé pour une acidité juste moyenne et parfois insuffisante à maturité. Les vins sont assez puissants, riches, colorés, de garde. Ils sont moyennement tanniques en général.

- **Rendements** : ils sont de l'ordre de 45 hectolitres par hectare pour les vins rouges.

**Vins : Titres alcoométriques volumique minimal et maximal :**

AOC	Rouge	Rouge
Titre alcoométrique volumique	minimal	maximal
Village	10,5 %	13,5 %

- **Garde** : « *l'Irancy* » offre de vastes possibilités : apprécié dans sa jeunesse pour sa fraîcheur, son optimum de maturité se situe entre 3 et 10 ans. Il se transforme, plus tard, en un vin plus consistant. Les plus grands (« *Palotte* ») peuvent aller jusqu'à 20 ans, pour les meilleures années. Il est bon de « *carafier* » les vieux « *Irancy* » (plus de 5 ans de cave), ceux-ci réduisant souvent lors du vieillissement en bouteille.
- **Références de dégustation** : vin à robe de couleur pourpre à rubis, d'une intensité moyenne à soutenue selon les terroirs et les millésimes. Nez essentiellement dominé par les arômes de fruits rouges bien mûrs, en particulier les arômes de cerises qui poussent sur les mêmes coteaux. Avec l'âge, ils vont aller jusqu'à exprimer des arômes d'épice, de truffe, de cuir et même de sous-bois. En bouche, ils sont frais, amples et ronds avec des tanins modérés qui leur confèrent avec le temps une structure d'une grande souplesse qui va s'étoffer avec les années. A consommer entre 16 et 17 °. Ces vins s'accordent bien avec des volailles, des pâtés, du travers de porc...
- **Productions, commercialisation** : Environ 130 hectares sont plantés, produisant en moyenne 6.500 hectolitres de vin soit 850.000 bouteilles. La commercialisation de cette appellation s'effectue par les divers canaux de vente habituels.

\* \* \* \* \*

**Et le « César » ? :**

Cépage « César » : nous savons que le vignoble d'Irancy est surtout planté en « Pinot noir », mais il est également l'un des derniers en France à accueillir un cépage aujourd'hui quasiment oublié : le cépage « César ».

On en trouve également quelques îlots un peu partout dans l'Auxerrois.

Le « César » couvre 4 hectares du vignoble d'Irancy.

Cépage capricieux, il est très sensible au gel, mûrit difficilement, mais apporte beaucoup de matière et de couleur en année favorable, comme 1990, 1996 et 1997.

Il se reconnaît à la forme dentelée des feuilles, ainsi qu'à la grosseur des raisins, en opposition aux petites grappes de « Pinot noir ».

Après la vendange, la couleur des feuilles vire rapidement au rouge vif.

**Description du César :**

➤ **Identification/Origine :** il s'agit donc d'un cépage très ancien cultivé essentiellement dans le département de l'Yonne. Actuellement, les vins rouges d'appellation « Irancy » comportent du « César ». Certains vigneron de Saint-Bris-le-Vineux produisent également du vin à base de César sous l'appellation « Bourgogne Côte d'Auxerre ». Des plantations seraient également reconnues en Argentine et au Chili.

On ne connaît pas exactement son origine même si son nom rappelle l'époque romaine. Une analyse A.D.N. a montré que ce cépage serait un croisement naturel entre le « Pinot noir » et « l'Argant », originaire d'Espagne et aurait été introduit dans l'est de la France par les Romains.

➤ **Synonymie :** célar, gros monsieur, lombard, romain ou saint romain, picar(g)niot ou picargniol ou picar(g)neau ou picarniau, gros noir, ronçain, hureau...

➤ **Description :** grappes moyennes à grandes, cylindriques, ailées, pédoncules longs forts et lignifiés; baies moyennes, sphériques, pulpeuses, peau assez épaisse d'un beau noir bleuté. L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une forte densité de poils couchés,
- aux jeunes feuilles à plages bronzées,
- au rameau avec des entre-nœuds de couleur rouge à surface côtelée,
- aux feuilles adultes à 5 ou 7 lobes avec un sinus pétiolaire à lobes chevauchants, des sinus latéraux profonds, un limbe involuté, bullé, et à la face inférieure, une densité moyenne à forte de poils dressés et une densité faible de poils couchés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Le César N permet d'élaborer des vins fruités (arômes de fruits rouges, de cerise), tanniques et aptes au vieillissement.

➤ **Aptitudes de production :** débourrement précoce, il peut donc craindre les gelées de printemps. Il est vigoureux et productif; au printemps ses rameaux sont sensibles au vent. Le « César N » est également sensible aux gelées d'hiver, à l'oïdium et au mildiou...



Photographies de « César », prises à l'E.N.T.A.V. et au Conservatoire des cépages à Bergères (Aube).



⇒ **Clone agréé** : un seul, le « 1 102 ».

⇒ **Type de vin / Arômes** : fait partie de l'encépagement des appellations « *Bourgogne-Coulanges La Vineuse* », « *Bourgogne-Chitry* », « *Bourgogne-Epineuil* », « *Bourgogne-Côtes d'Auxerre* », « *Bourgogne mousseux* », « *Bourgogne Grand Ordinaire* », « *Bourgogne Ordinaire* » et « *Irancy* ».

Ce cépage donne un vin coloré, riche en tanins, apte au vieillissement. L'importance de ses tannins lui donne alors une mâche caractéristique et nécessite un certain vieillissement avant de dégager pleinement son bouquet et sa saveur épicée agrémentée d'une pointe de framboise mêlée de violette. Ce vin structuré, d'une belle couleur pourpre, est corsé et nerveux dans sa jeunesse. Il accompagne idéalement les 2 fromages locaux, Epoisses ou Soumaintrain.

« Bonne nouvelle, on le replante aujourd'hui un peu partout dans l'Yonne <sup>32</sup>. A noter qu'il existe des cuvées qui dépassent allégrement les 10 % de de César autorisé, voire même des cuvées monocépages (100 % « César »), notamment chez (...) »...

\* \* \* \* \*

### Annexe : Vins produits avec le « César noir »<sup>33</sup> :

Utilisation comme cépage principal : vins dans lesquels le « César noir » peut être utilisé :

Vins dans lesquels le « César noir » peut être utilisé en tant que cépage principal :

Vin	Vignoble	Couleur	Label
Atlantique	Bordeaux	Rouge, rosé	IGP
Coteaux Bourguignons	Bourgogne	Rouge, rosé	AOC
Coteaux de l'Auxois	Bourgogne	Rouge, rosé, blanc	IGP
Périgord	Bordeaux	Rouge, rosé	IGP
Périgord Vin de Domme	Bordeaux	rouge	IGP
Saône-et-Loire blanc	Bourgogne	Rouge, rosé, blanc	IGP
Yonne rouge	Bourgogne	rouge	IGP

<sup>32</sup> Dico-du-vin.com. Consulté le 4 septembre 2013.

<sup>33</sup> Vin-Vigne.com. Consulté le 4 septembre 2013.

Utilisation en tant que cépage accessoire ou vins IGP pouvant être élaborés avec ce cépage : Vin dans lesquels le « César noir » peut être utilisé en tant que cépage accessoire :

Vin	Vignoble	Couleur	Label
Irancy	Bourgogne	rouge	AOC

Vin d'Indication géographique protégée (IGP) dans lesquels le « César noir » peut être utilisé :

Vin	Vignoble	Couleur	Label
Alpes-Maritimes	Provence-corse	Blanc / rosé / rouge	IGP
Coteaux de l'Ain	Savoie Bugey	Blanc / rosé / rouge	IGP
Coteaux des Baronnies	Rhône	Blanc / rosé / rouge	IGP
Drôme	Rhône	Blanc / rosé / rouge	IGP
Gers	Sud-ouest	Blanc / rosé / rouge	IGP
Hautes-Alpes	Provence-corse	Blanc / rosé / rouge	IGP
Maures	Provence-corse	Blanc / rosé / rouge	IGP
Mont Caume	Provence-corse	Blanc / rosé / rouge	IGP
Var	Provence-corse	Blanc / rosé / rouge	IGP
Vaucluse	Rhône	Blanc / rosé / rouge	IGP

\* \* \* \* \*



« La première plantation de vigne dans l'Yonne daterait de l'invasion romaine et on attribuerait l'apparition du César au II<sup>ème</sup> siècle, par le biais des garnisons. Pour la petite histoire, lors des fouilles sur le site archéologique Gallo-Romain d'Escolives-Sainte-Camille, il fut découvert une frise représentant une scène de vendanges. Outre le fait que ce bloc fut daté du II<sup>e</sup> siècle, la variété César fut identifiée grâce à la forme particulière de la feuille sculptée. Quelle belle histoire non ? Cependant, son origine reste mystérieuse. C'est ce que disent du moins les cahiers des charges des appellations par exemple. Plus récemment, il a été dit issu d'un croisement d'argant et de pinot noir ».

(Source : Vinicaunisme, 25 février 2013)



« *La parcelle Monument Historique de Saint-Mont,  
miroir d'une viticulture ancestrale* »  
par Olivier YOBREGAT, IFV Sud-Ouest <sup>34</sup>

**Résumé :**

Grâce à un travail rigoureux effectué autour des vieilles implantations et des cépages locaux (inventaire, conservation, expérimentations) dans le vignoble de l'appellation Saint-Mont, la viticulture française a obtenu une reconnaissance historique à travers le classement d'une parcelle préphylloxérique. Depuis le début des années 1980, un gros travail de repérage, description et parfois maintien en l'état des plus anciennes parcelles du vignoble de Saint-Mont a été effectué par la Cave de Plaimont. Réalisées avec passion par Jean Paul HOUBART, technicien à Saint-Mont, aidé par des ampélographes de renom (M. DURQUETY, G. LAVIGNAC, J.M. BOURSIQUOT, T. LACOMBE, ...), ces prospections ont mis en lumière l'encépagement ancien de cette zone du piémont pyrénéen et permis de découvrir des ressources génétiques jusque-là inconnues. En point d'orgue de ce travail de longue haleine, après la création d'un conservatoire ampélographique regroupant l'ensemble des cépages retrouvés, une parcelle extraordinaire, âgée d'au moins un siècle et demi, a obtenu le statut de monument historique en 2012.

La Commission Régionale du Patrimoine et des Sites (CRPS) de Midi-Pyrénées a décidé d'inscrire au titre des Monuments Historiques l'une des plus vieilles vignes de France. Située à Sarragachies, dans le Gers, au cœur de l'Appellation Saint-Mont (cf. infra), cette parcelle de vigne unique cumule plusieurs caractéristiques exceptionnelles qui ont amené à ce classement. Témoin de la biodiversité viticole du Piémont Pyrénéen, elle recèle par exemple 21 cépages différents, pour la plupart très rares voire uniques <sup>35</sup>



René PEDEBERNADE et Eric FITAN dans la parcelle



Les Ministres  
Stéphane Le FOLL et Philippe MARTIN  
lors de l'inauguration officielle

<sup>34</sup> Ingénieur agronome et œnologue au pôle Sud-Ouest de l'IFV, en charge des activités liées au matériel végétal dans le Bassin Sud-Ouest (conservation et étude de la diversité, sélection, expérimentations et multiplication des ressources). A mis en place et suivi une vingtaine de conservatoires dans le Sud-Ouest, et a appuyé le dossier de classement « *monument historique* » de la parcelle de Saint-Mont.

<sup>35</sup> Cf. travaux de Jean-Michel BOURSIQUOT (Montpellier SupAgro), Thierry LACOMBE (INRA Montpellier) et Olivier YOBREGAT (IFV Sud-Ouest).

Et plus d'un exprime sa surprise devant l'inscription de cette vigne de Sarragachies aux Monuments Historiques ; le petit carré de vigne prend discrètement sa place parmi les lieux à voir dans le Gers, avec les soucis particuliers que cause un patrimoine unique, vivant et fragile.

Niché dans les 12 hectares exploités par les PEDEBERNADE sur le piémont pyrénéen au cœur de l'appellation Saint-Mont, ce lopin de 20 ares, propriété de la famille depuis des générations, est donc inscrit aux Monuments Historiques depuis juin 2012.

Il doit cette distinction, inédite en France :

- à son âge : à l'examen des données humaines, bibliographiques, et des observations directes, il ressort que son ancienneté est au minimum de 150 ans, sans exclure la possibilité que sa date de plantation se situe en réalité autour de 1820. C'est la nature remarquable du sol, particulièrement sableux et profond, qui a permis à cette vigne non greffée (« *franche de pied* ») de résister au phylloxera qui a décimé le vignoble à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.
- à ses caractéristiques culturelles : les vigneron propriétaires de cette parcelle ont, depuis des générations, protégé cette vigne en perpétuant des pratiques ancestrales aujourd'hui disparues. Les vénérables souches sont établies en hautain (« *pousse haute* »), à 2 par piquet (« *pieds doubles* »), liées à l'osier et conservant le souvenir d'une disposition au carré qui permettait le passage des attelages à bœufs. Le mélange des cépages, l'entretien manuel de la végétation et la pratique continue des remplacements par marcottage complètent le tableau, et offrent à l'observateur la vision d'une viticulture d'un autre temps.
- à sa valeur génétique : parmi les quelque 650 souches encore présentes, et dont la vigueur et la santé peuvent surprendre compte tenu de leur âge, on ne recense pas moins de 21 cépages différents, dont 7 étaient jusqu'alors inconnus car absents des collections.

**« Un morceau de temps de l'histoire viticole s'est figé ici »...**

Après avoir ignoré le redoutable phylloxéra, la vigne a aussi résisté, plus tard, à l'arrachage subventionné des vignes grâce à la persévérance des propriétaires et à une politique de préservation mise en place par la cave de Plaimont.

« *La grand-mère de ma grand-mère l'avait toujours connue vieille !* », dit René PEDEBERNADE, 87 ans <sup>36</sup>. Il a entretenu cette vigne pendant des décennies - non pour ce qu'elle produisait mais pour ce qu'elle représentait - avant de transmettre l'exploitation à son fils Jean-Pascal, 46 ans. Le vignoble reçoit depuis des années la visite des experts viticoles. Mais la nouvelle de l'inscription lui a valu une incroyable notoriété en France et à l'étranger, dit Jean-Pascal PEDEBERNADE. « *Des gens m'ont écrit pour me demander des greffons de ces vignes et les replanter chez eux* », une chose « *évidemment pas concevable* ».

---

36 Hélas, décédé en août 2013.

Ces pieds de vigne, qui touchent à la maison familiale et arborent désormais le panneau caractéristique des Monuments Historiques, voient aussi passer de nouveaux visiteurs : des curieux, des amoureux de vin et puis des professionnels, des clients, français, allemands, chinois, amenés là par la Cave de Plaimont (cf. infra). La parcelle ne produit pourtant pas véritablement de vin, sinon - indirectement et à titre expérimental - quelques bouteilles issues d'une vigne conservatoire établie à Aignan, et qui regroupe l'ensemble des ressources retrouvées sur le vignoble de Saint-Mont. Même si, comme « *protégée des dieux* » selon le vigneron PEDEBERNADE, elle a encore bien donné en 2012 et que la récolte 2013 semble également abondante, alors qu'un printemps pourri a fortement limité les rendements sur le reste de l'exploitation. Les parrains de cette reconnaissance officielle, repoussent l'idée de livrer la parcelle à l'exploitation touristique. Chacun est conscient que ce monument végétal est plus fragile qu'un monument de pierre. Qu'un visiteur casse un pied, et « *c'est comme si vous enleviez une pierre à une église* », dit Éric FITAN, Président de l'Interprofession de Saint-Mont ... « *Aujourd'hui nous avons un monument. Comment on l'entretient, qu'est-ce qu'on fait, qu'est-ce qu'on ne fait pas ?* » : ce sont les questions auxquelles répondra une convention entre les propriétaires et les Pouvoirs publics. Les professionnels cherchent entre autres à aménager l'accès et les abords de cette parcelle enclavée dans l'exploitation de la famille PEDEBERNADE, tout en évitant un fléchage trop visible afin de restreindre le risque de malveillance...

### Le Vignoble de Saint-Mont :



#### Situation et Climat :

Le vignoble de Saint-Mont s'étend sur les premiers coteaux du Piémont pyrénéen, dominant les vallées de l'Adour, au cœur des paysages préservés du Sud-Ouest. Cette proximité pyrénéenne associée à l'influence océanique, donne toute sa particularité à la climatologie du vignoble de Saint-Mont. Une pluviométrie hivernale assez soutenue, des printemps doux et humides, des étés chauds et des automnes ensoleillés, avec une importante amplitude diurne et nocturne, permettent une maturité parfaite des raisins, notamment des cépages autochtones Tannat et Mansengs.

**3 expressions de terroir :** les vigneronnes de l'appellation Saint-Mont ont développé une connaissance très pointue des caractéristiques de leur terroir, identifiant notamment des profils de sols légèrement différents, que l'on peut considérer comme autant de « *micro-terroirs* » spécifiques.

On distingue 3 terroirs typiques et complémentaires sur l'aire d'appellation Saint-Mont :

- ☛ la zone de Plaisance aux sols argilo-calcaires,
- ☛ la zone d'Aignan, aux coteaux graveleux, qui génère finesse aromatique et tanins fondus
- ☛ la zone du village de Saint Mont, composée de galets roulés, d'argiles compactes et bigarrées qui apporte densité et richesse.

### Qu'est-ce que la Cave de Plaimont ?

En 1979, les trois caves de Plaisance, Aignan et Saint-Mont dans le Gers ont uni leurs forces... et leurs initiales (PL pour Plaisance, AI pour Aignan et MONT pour Saint-Mont) pour créer un groupement de Coopératives et Domaines, devenu Plaimont Producteurs.

En 1999, les caves de Crouseilles (produisant les appellations Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh et Béarn), et de Condom (pour les Côtes de Gascogne et du Condomois) les rejoignent.

Aujourd'hui, les caves adhérentes gèrent environ 5.000 ha de vignes, la propriété moyenne étant de 6 - 7 hectares.

La production des caves est structurée de la façon suivante :

- Vignerons de Saint-Mont (Caves de Plaisance, Aignan et Saint-Mont) :
  - AOC Saint-Mont : 1.200 ha (965 ha en rouge, 235 ha en blanc)
  - IGP Côtes de Gascogne : 1.140 ha (980 ha en blanc et 160 ha en rouge)
- Cave de Condom :
  - IGP Côtes de Gascogne : 1.190 ha (780 ha en blanc et 410 ha en rouge)
- Vignerons de Madiran
  - AOC Madiran : 650 ha
  - AOC Pacherenc du Vic-Bilh : 160 ha
  - AOC Béarn : 20 ha



Source : Cave Plaimont

\* \* \* \* \*



**Pourquoi sauver les « cépages oubliés » ?**  
**par André Deyrieux <sup>37</sup>,**  
**Vice-Président**  
**Association « Rencontres des Cépages Modestes »**

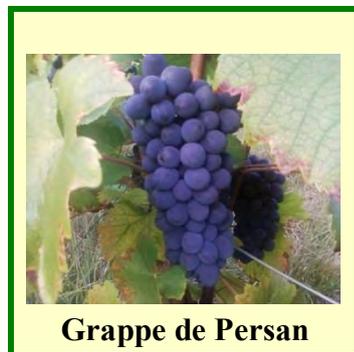


Pourquoi sauver les « cépages oubliés » ?

Les cépages composent un univers fabuleux : ils constituent une des richesses de la civilisation du vin... Le système qui a été retenu, in fine, compte un nombre restreint de possibilités et la biodiversité d'en pâtir... Mais il existe des solutions, certes exigeantes qui nécessitent une organisation robuste et témoignent d'une bonne efficacité scientifique et d'un fort intérêt en matière d'animation territoriale...

\* \* \* \* \*

**Les cépages composent un univers fabuleux :** savez-vous que l'effectif actuel des cépages se situerait dans une fourchette de l'ordre de 6.000 à 10.000 unités ? Cette estimation diffère selon les auteurs :



**Grappe de Persan**

- 9.600 pour l'ampélographe Pierre GALET <sup>38</sup>,
- 1.368 variétés de raisins de cuve pour Jancis ROBINSON, Julia HARDING et José VOUILLAMOZ <sup>39</sup>,
- 2.600 variétés au Domaine de Vassal <sup>40</sup>, où a été constituée la collection la plus importante du monde pour la vigne cultivée (*Vitis vinifera* L.) ...

Par contre, seulement 326 cépages sont inscrits au Catalogue Officiel qui recense les variétés autorisées à la plantation en France <sup>41</sup>

**Conséquence ? :**

Une multitude de cépages est tombée dans l'oubli... ou pire de nombreuses variétés ont disparu corps et bien...

37. Fondateur de Winetourismfrance.com, Consultant et enseignant en matière de développement oenotouristique, Membre du Conseil Supérieur de l'Oenotourisme, Sommelier-conseil.

38. Pierre GALET : « *Dictionnaire encyclopédique des cépages* », Editions Hachette Pratique, Collection « vins », Paris, 2000, ISBN : 978-2-01-236331-1, 1.024 pages.

39. Jancis ROBINSON, Julia HARDING & José VOUILLAMOZ: « *Wine Grapes : A Complete Guide to 1,368 Vine Varieties, Including Their Origins and Flavours* », Editions Ecco, Andover, US, 2012, ISBN : 978-0062206367, 1280 pages.

40. Domaine de Vassal : unité expérimentale du Domaine de Vassal, Route de Sète, 34340 Marseillan Plage. Elle héberge la collection de vignes de l'I.N.R.A. Elle est entièrement dédiée à la conservation, la connaissance et la valorisation de la biodiversité de la vigne.

41. plantgrape.plantnet-project.org.

**Pourquoi ce sinistre ?**

Différentes causes convergent et ont contribué à cette situation :

- Le phénomène d'érosion génétique <sup>42</sup> relevé, plus particulièrement, au XIXe siècle par les maladies cryptogamiques et l'invasion du phylloxéra...
- Cette érosion génétique s'est poursuivie au XXe siècle en raison :
  - d'une recherche systématique de productivité (exemples : abandon de cépages à faible rendement, à teneur limitée en alcool et de cépages fragiles) et d'industrialisation,
  - des transformations des modes de consommation et des goûts supposés ou induits des acheteurs (français ou étrangers),
  - des règlements protégeant les appellations,
  - d'une focalisation sur des cépages mieux maîtrisés ou plus connus,
  - d'une adaptation aux goûts des marchés à l'exportation...

Certaines appellations se sont progressivement refermées sur un seul cépage, comme les vins de Côtes-du-Rhône, septentrionales, « limités » aujourd'hui à la syrah.

Voici une idée de la fermeture de l'éventail : sur les 20 cépages les plus répandus :

- en 1958, ils représentaient 53 % du vignoble français,
- en 2006, ils fournissent 86 % dudit vignoble qui, dans ce laps de temps, a lui-même réduit sa surface...

Et ce phénomène n'est pas propre à la France.

**Quelles conséquences ? :**

Les spécialistes parlent « *d'avilissement et de perte irréparable pour la diversité* ».

En tout cas, inexorablement, on assiste à une réduction de la biodiversité et à une diminution de « *l'offre gustative* »

**Un contre-exemple :**



La « *Vigne du Monde* » à Féchy (Suisse)

La « *Vigne du Monde* » est une vigne située dans le Canton de Vaud ; elle a été créée en 1996. Elle est composée de ceps offerts par le territoire invité, chaque année, en septembre, lors de la Fête du Raisin :

Année	Territoire	Année	Territoire
1996	Savoie	1997	Ukraine / Géorgie
1998	Lucerne	1999	Portugal
2000	Afrique du Sud	2001	Italie
2002	Grèce	2003	Hongrie
2004	Espagne	2005	Luxembourg
2006	R.F.A.	2007	Roumanie
2008	Argentine	2009	Slovaquie
2010	Royaume-Uni	2011	Nouvelle-Zélande
2012	Japon	2013	Autriche

---

42 L'érosion génétique est la perte de diversité génétique entre et dans des populations au fil du temps, due à l'intervention humaine ou des modifications de l'environnement. Source : Wikipedia.

« *Il faut sauver le cépage rayé (de la carte)* » :

**Mais comment faire ?**

- Il s'agit d'abord d'inventorier et de conserver les richesses de ces patrimoines viticoles, lutte qui fait partie du combat pour la biodiversité.
- L'objectif est aussi de cultiver ces cépages, et de les remettre sur le marché.
- L'étude scientifique de leurs aptitudes va également servir aux futurs possibles de la vigne et du climat. La recréation de vignobles, disparus avec la perte de leurs cépages, est un élément créateur des identités et des fiertés locales.
- Il s'agit aussi de répondre de manière concurrentielle et innovante aux habitudes de consommation en vins de cépages d'une partie de la planète vin.

Conclusion : Les amateurs de cépages rares, historiques et insolites sont d'ailleurs de plus en plus nombreux...



Affiche du film  
« *Il faut sauver le cépage rayé* »,  
Oscar de l'avenir

\* \* \* \* \*

**Visitons systématiquement ces items :**

### 1. Inventaire des richesses :

Qui connaît le Saint-Côme, le Fel, le Bernadou, le Noual (cépages blancs) ? ...

Et le Mouyssaguès, le Négret de Banhars, le Négret de la Canourgue, le Brunq noir, le Malpé, le Baral, le Moural, le Tarabassié...

Ou encore, le Valdiguié Pissaire (productif comme son nom l'indique en occitan), le Négret du Tarn (qui n'est pas de ce département comme son nom ne l'indique pas) ?

Jusqu'à présent, l'étude des cépages<sup>43</sup> relevait de l'ampélographie<sup>44</sup>.

On sait que l'ampélographie étudie l'aspect extérieur de la plante. Or, certains cépages ne diffèrent que par un seul caractère ... Aussi, il est parfois impossible de différencier certains cépages. Actuellement, grâce à la biologie moléculaire, il est possible d'étudier l'ADN de la plante et donc de le « *faire parler* » !

L'ADN « *encode* » toutes les informations génétiques de l'organisme. Et chaque variété (ou cépage) possède une carte d'identité moléculaire : il s'agit d'une sorte d'empreinte digitale.

43. Voir site LABIVIN.

44. L'ampélographie est la discipline étudiant la vigne : ses espèces et variétés, les cépages. Son objet est la description morphologique des cépages par les bourgeonnements, les rameaux herbacés, les feuilles, les grappes, les sarments, etc. Pour identifier les cépages, l'O.I.V. (Organisation internationale de la Vigne et du Vin) propose 88 descripteurs des différents organes.

Alors, l'analyse consiste à prélever de l'ADN sur des jeunes feuilles, par électrophorèse (sélection de fragments d'ADN plongés dans un gel d'agarose et soumis à un courant électrique qui les fait migrer : la séparation de l'ADN se fait selon sa taille ; plus le fragment d'ADN est gros, moins il avance dans le gel, plus il est petit, plus il progresse...)



Après une coloration, c'est la lumière ultraviolette qui révèle la position des fragments d'ADN dans le gel : ils sont espacés en fonction de leur longueur, (analogie avec les codes à barres). L'ADN des cépages permet d'obtenir des informations sur leurs origines, typicités et appartenances, sur les phénomènes biologiques dans la maturation des raisins et dans la défense contre les maladies ou la sécheresse. Les applications sont nombreuses dans les recherches de parenté et de filiation des cépages, dans la reconstitution des itinéraires des voyages des cépages aux rythmes imposés par l'histoire... Elles peuvent également servir à déterminer les cépages ayant servi à la fabrication d'un vin : contrôle des vins et dépistage des fraudes.

\* \* \* \* \*

## 2. Conserver les richesses de ces patrimoines viticoles :

Comment ? Par exemple par l'augmentation du nombre des conservatoires viticoles<sup>45</sup> :

Quels objectifs de ces conservatoires ? :

- maintenir la mémoire historique de l'ancien vignoble,
- conserver la diversité génétique,
- offrir un outil pédagogique.

Au niveau national :

- la collection ampélographique centrale nationale et internationale (INRA, Domaine de Vassal) à Marseillan-plage ; but : conserver la diversité génétique la plus étendue possible,
- le conservatoire national du matériel initial des clones sélectionnés (IFV, Pôle Matériel Végétal, Domaine de l'Espiguette) au Grau-du-Roi,
- les conservatoires régionaux de clones.

Les conservatoires privés, collections et jardins ampélographiques :

Syndicats viticoles (Syndicat des Fiefs Vendéens, Conservatoire des Anciens Cépages de Chareil pour Saint-Pourçain), Caves particulières ou coopératives (Plaimont : conservatoire de Pouydraguin), associations, initiatives privées (Abbaye de Valmagne, Université du Vin à Suze-la-Rousse, Château de Bissy-sur-Fley...)

45. Dans sa définition, un conservatoire variétal est une parcelle qui assure le maintien de cépages – clairement identifiés – dans un parfait état sanitaire et physiologique.

**Une première :** l'inscription à l'inventaire des Monuments Historiques de la vigne préphylloxérique de Sarragachies (Gers), parcelle comprenant 20 cépages mélangés les uns aux autres, dont 7 inconnus...

**Cf. exposé d'Olivier YOBREGA, supra**

**La Vigne de Sarragachies :**



**Exemple : le Conservatoire du Pineau d'Aunis du vignoble des Coteaux du Vendômois <sup>46</sup> :**

**1° Le vignoble des Coteaux du Vendômois :** près de Vendôme, cette vallée du Loir abrite des vignes produisant des vins particuliers par leur typicité grâce à un cépage local : le Pineau d'Aunis. La situation et les dimensions de l'AOC Coteaux du Vendômois permettent à ce vignoble de rester à l'écart des phénomènes de mondialisation et de banalisation de ce vin considéré comme un produit culturel. L'histoire de la région ainsi que la proximité des châteaux de la Loire confortent cette idée...

**Un vignoble ancien :** le vignoble des Coteaux du Vendômois est installé sur son territoire depuis le V<sup>e</sup> siècle. C'est en l'an 1.000 que l'on trouve pour la première fois mention des vins du Vendômois. Henri IV en a fait une commande : le manuscrit est conservé au Château de Saint-Germain en Laye. Dans les années 1920, le vignoble compte encore 2.000 hectares de vignes. Aujourd'hui, l'aire se maintient à 350 hectares.

**L'obtention de l'AOC/ AOP en 2001,** aboutissement d'une démarche engagée en 1945 ...

Des actions collectives contribuent au rayonnement du vignoble et de sa région : ouverture de la Maison du Vin, réalisation d'une étude de terroir, mise en place de la Route des Vins, construction de l'Observatoire des Vins, ... et plantation du Conservatoire du Pineau d'Aunis... autant d'éléments qui ont permis d'améliorer la qualité, l'homogénéité et la notoriété des vins des Coteaux du Vendômois.

**Production :** 44 vigneron (polyculteurs en général) : 12 en caves particulières et 32 regroupés en cave coopérative ; ils produisent en moyenne 9.600 hl d'A.O.P. Coteaux du Vendômois (4.620 hl rouge, 2.370 hl gris et 1.640 hl blanc). Densité : plantations à une distance de 2,10 m entre rangs et entre ceps sur le rang entre 0,90 m et 1,10 m.

**Taille :** Guyot simple, à 2 demi baguettes ou en cordon de royat - le total des yeux francs par cep ne devant pas dépasser 11. Rendement : 55 hl/ha pour les vins rouges et blancs, 60 hl/ha pour les rosés dits « gris ».

**Le Pineau d'Aunis : « particulier, rare, unique » :** cépage de cuve noir de la Vallée de la Loire, sans rapport avec le Pinot de Bourgogne : il ne présente aucune ressemblance botanique (noms divers : Chenin noir dans la Vallée de la Loire et en Californie, Pinot d'Aunis, plant d'Aunis, Pineau rouge dans le Maine-et-Loire, Plan de Mayet dans la Sarthe, Gros Véronais en Loir-et-Cher). On mentionne la présence du Pineau d'Aunis dès le IX<sup>e</sup> siècle en Anjou... Aujourd'hui, il n'est d'ailleurs plus guère cultivé que dans cette région ... car le Cabernet franc l'a supplanté en Anjou. Sa production se répartit en 140 hectares en AOC Coteaux du Vendômois (Loir-et-Cher), 100 hectares en AOC Touraine (Loir-et-Cher), 70 hectares en AOC Coteaux du Loir (Sarthe) et 15 hectares en AOC Touraine (Indre-et-Loire).

**2° Le Conservatoire du Pineau d'Aunis :** installé sur les hauts de Montrieux, sur la commune de Naveil, à côté de Vendôme. C'est un conservatoire riche de 350 lignées du cépage Pineau d'Aunis, issues de pieds identifiés dans 4 départements (Loir-et-Cher, Maine-et-Loire, Indre-et-Loire et Sarthe). Les vendanges de la parcelle sont manuelles, toutes les données liées à chaque clone (sucre, acidité, nombre de grappes...) sont enregistrées.

**Les objectifs :** préserver le patrimoine variétal des cépages du Pineau d'Aunis (maintenir la plus grande diversité possible du cépage) et mieux connaître ce cépage pour optimiser (adapter le choix d'une lignée en fonction des paramètres : sol, porte-greffe, climat, résistance aux maladies, vigueur, rendement, caractéristiques organoleptiques du raisin et typicité des vins).

46. Cf. dossier de Presse Office de Tourisme du Pays de Vendôme/Janvier 2012.



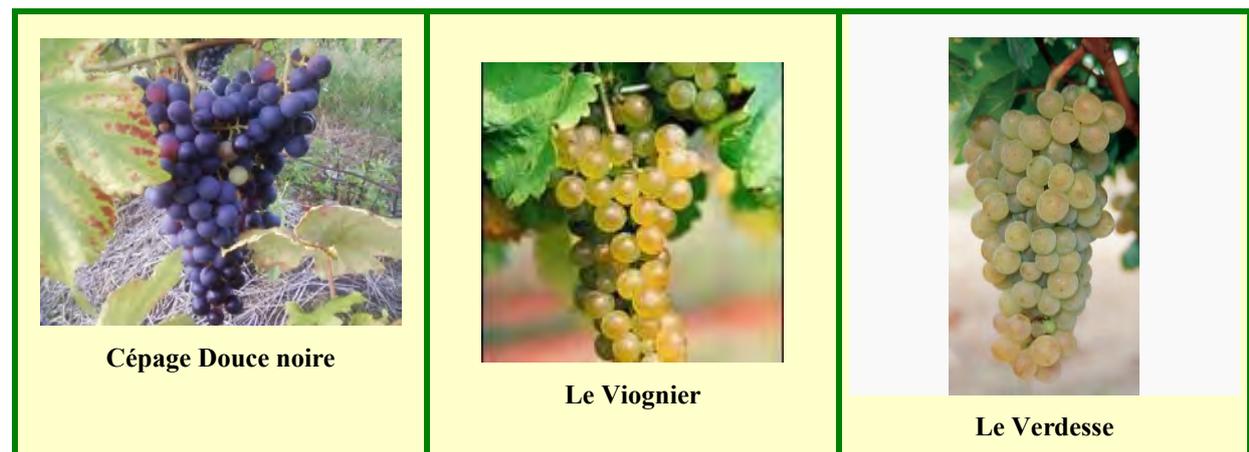
\* \* \* \* \*

### 3° Lutter pour la biodiversité :

Réhabiliter des cépages oubliés est une lutte :

- contre l'appauvrissement d'un élément central de notre patrimoine viticole,
- pour la préservation locale de la biodiversité,
- pour la préservation de la biodiversité... du goût...

On peut avoir raisonnablement pour objectif de maintenir la diversité du goût, face à la pression galopante de vins touchés comme les autres aliments par l'industrialisation, et mondialisés, stéréotypés, sans caractère. Le consommateur ne peut que gagner à découvrir un plus grand éventail de cépages et d'arômes variétaux.



\* \* \* \* \*

### 4° Cultiver ces cépages et les remettre sur le marché :

Relevons des réalisations de vignerons :

- Georges Vernay a sauvé le Viognier,
- Robert Plageoles a protégé les cépages historiques du Gaillacois,
- Henry Marionnet a choyé le Romorantin (et le choie encore)
- Le groupement coopératif gerso-béarnais Plaimont incite ses vignerons à maintenir des cépages perdus...
- L'Isère se distingue avec des vignerons comme Thomas Finot (avec le cépage Etraire de la Dhuy), Michael Ferguson (la Verdesse) ou Nicolas Gonin (la Douce Noire).

On assiste à la renaissance du Petit-Meslier et de l'Arbane en Champagne, du Persan en Savoie, du Mollard en Provence, du Chatus en Ardèche, du Chauchet (pineau des Charentes) ou du Riverenc (Minervois-La Livinière)...

**Prospection :** Aujourd'hui, certains vigneron vont plus loin et prospectent de manière systématique les vignes, les jardins, les bosquets, les domaines ruraux pour retrouver des souches abandonnées, isolées mais survivantes.

**Remise sur le marché :** Malheureusement, le chemin est long pour les cépages retrouvés – entre micro-vinifications et rébarbatives procédures administratives - avant d'être admis dans le saint des saints, à savoir le catalogue officiel des cépages cultivables. Les vigneron - et les consommateurs, dans le monde - sont de plus en plus nombreux à ne pas s'en soucier. Des initiatives sont couronnées de succès. Ainsi le vigneron Nicolas Gonin (dans les Balmes Dauphinoises) vient d'obtenir le reclassement administratif du Bia, le cépage blanc mythique de la viticulture pré-phyllloxérique Iséroise. Après 150 ans d'absence, ce cépage va refaire surface dans le paysage viticole français.

\* \* \* \* \*

### 5°. L'étude scientifique de leurs aptitudes va également servir aux « *futurs possibles* » de la vigne et du climat ...

Des études scientifiques permettent d'étudier et de tester :

- les cépages à bas degré d'alcool qui avec le réchauffement climatique auraient un rôle évident à jouer,
- leur adaptation à différents terroirs,
- leurs qualités organoleptiques dans les assemblages,
- leurs résistances aux maladies, notamment les « *nouvelles maladies du bois* »...

Des cépages anciens ont été remis en culture, comme le Manseng noir à Lectoure (Gers). Des micro-vinifications y sont réalisées... Avant « *d'OGMiser* » la vigne, commençons par étudier ce formidable patrimoine inconnu. Sur le seul cépage Arvine un programme de recherche de 600.000 euros a été engagé dans le canton du Valais, en Suisse.

L'Arvine (ou Petite Arvine : il n'existe plus de Grande Arvine) est un cépage blanc autochtone cultivé en Valais et dans le val d'Aoste.

L'Arvine est un cépage de 3<sup>e</sup> époque, il mûrit tardivement. Le moût est très acide et très sucré. On peut trouver ce vin sous plusieurs styles de vinification : sec, moelleux, ou flétri sur souche.

Selon José VOUILLAMOZ, ce cépage montre une affinité génétique avec des cépages du Val d'Aoste et de France.



\* \* \* \* \*

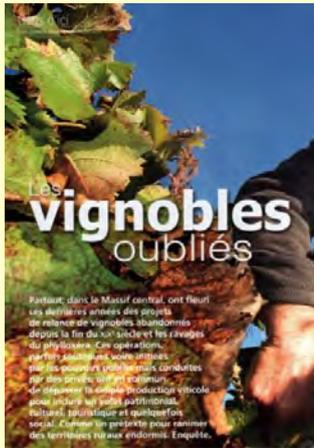
## 6°. De la recréation de vignobles :

C'est...

- ⇒ le retour de la mémoire collective,
- ⇒ un élément créateur des identités et des fiertés locales,
- ⇒ un facteur permettant de renouer avec les traditions et les cultures locales,
- ⇒ un élément de valorisation économique des territoires ruraux,
- ⇒ un atout pour le développement de l'oenotourisme et
- ⇒ de la vente directe de produits de terroir

### Exemples :

- ⇒ Le Domaine des Ardoisières du coteau de Cevins « réinventé » par le vigneron savoyard Michel Grisard.
- ⇒ Les vigneron du Trièves, le vignoble de Giono.
- ⇒ Les Coteaux du Gier (entre Lyon et Saint-Etienne).
- ⇒ L'Isère, Les Gorges du Tarn, les Coteaux de la Vézère... La Bretagne ...



### Dossier spécial du magazine « Massif Central » : « Vignobles oubliés »

Source : [www.massif-central.fr](http://www.massif-central.fr)

\* \* \* \* \*

## 7°. Une stratégie concurrentielle : un raisonnement en 4 étapes :

a. « *Envie d'un cépage particulier* » : une partie du monde et des consommateurs raisonnent en termes de cépages : les consommateurs veulent du Pinot ou du Zinfandel ou un verre de Chardonnay...

b. « *Cépage, clef actuelle du marketing* » : le cépage s'affirme de plus en plus comme un élément clé d'une stratégie marketing « pays/territoire/terroir ». Ainsi, le Chili agite le drapeau du Carménère. L'Argentine s'approprie le Malbec (sauf à le partager avec sa patrie, Cahors). L'Uruguay suit avec le Tannat. La Suisse s'affirme comme le pays du Chasselas en créant le concours mondial de ce cépage. L'Allemagne affirme « *Wir sind Riesling* » avec le mouvement Generation Riesling. Les cépages internationaux par définition, n'ont pas cet enracinement unique...

c. « *Diversification des goûts* » : les consommateurs recherchent des boissons nouvelles, des goûts originaux, des concepts exotiques (idées comprises par les réalisateurs quasi-industriels de rosés-pamp, sans parler d'autres boissons...)

d. « *Où sont les racines ?...* » : les consommateurs sont à la recherche d'histoires, d'où l'importance du storytelling en marketing. En définitive : les vins de cépages oubliés peuvent toucher ces clientèles :

- ⇒ parce qu'ils sont des vins de cépages,
- ⇒ parce qu'ils traduisent de manière authentique la spécificité des terroirs dont ils sont issus,
- ⇒ parce qu'ils peuvent répondre à ces envies pour des vins rares, historiques et insolites,
- ⇒ parce qu'ils ont quelque chose à dire, une histoire à raconter.

## Qu'attend Fronton ? ! ! !

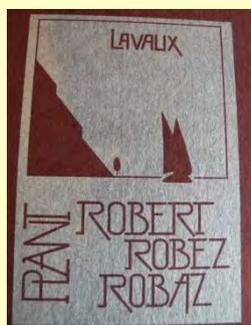


\* \* \* \* \*

## 8. Un vaste mouvement :

Les amateurs de cépages rares, historiques et insolites sont de plus en plus nombreux. Un peu partout en France, des passionnés, bien sûr des vignerons, mais aussi des amateurs de patrimoines vitivinicoles, sont partis à la recherche de ce riche patrimoine des cépages oubliés. Des associations se créent – Quelques exemples :

- Le Centre d'Ampélographie Alpine Pierre Galet à Montmélian (CAA-PG) a pour objectif de compléter la liste des 129 cépages actuellement répertoriés dans l'arc alpin.
- Le Réseau des Vignobles et Cépages Rares, qui regroupe vignerons de Tarentaise, de Maurienne, de Trièves, d'Ardèche et des coteaux du Giers.
- Wine Mosaic, cépages de Méditerranée.
- Les « *Rencontres des Cépages Modestes* » :
  - Initiées en Aveyron par le chroniqueur Philippe MEYER et le chercheur Jean ROSEN : lieu de communication et d'échanges pour les initiatives et les actions en faveur de la diversité ampélographique
  - Vignerons de France et d'ailleurs (Grèce, Val d'Aoste, ...)
  - 3<sup>e</sup> édition les 9 et 10 novembre 2013 : dégustations et table-rondes thématiques
  - <http://cepages-modestes.fr/>
  - [www.facebook.com/pages/Rencontres-des-cépages-modestes](http://www.facebook.com/pages/Rencontres-des-cépages-modestes)



**Logo de l'association suisse du « Plant Robert » :**  
Le Plant Robert est un cépage longtemps oublié. Il en subsistait quelques plants presque à l'abandon sur de rares parcelles dans la région d'Epesses en Suisse. Ce serait une sélection de Gamay très ancienne dont l'histoire reste floue. Elle aurait pu disparaître sans l'intervention de quelques vignerons.



**« Rencontres des Cépages Modestes »  
Save them, drink them !**

**Annexe :**

**Vous avez dit « Rencontres des cépages modestes » ?**

L'Association « *Rencontres des cépages modestes* » a pour but la connaissance, la reconnaissance, la promotion, la mise en valeur culturelle des cépages modestes, des vins qui en sont issus, des vignerons qui les produisent et des terroirs qui les abritent ; la mise en réseau de vignerons, d'acteurs de la vie culturelle, de personnalités du monde de la science, d'amateurs de vin dans un but d'échange et de discussion autour des vins et de leur terroir ; la promotion des terroirs d'Aveyron, de France et d'ailleurs, dans une perspective de dynamisation rurale.

Savez-vous ce que sont des « *cépages modestes* » ? Comment sont-ils promus ?

Les activités de l'Association sont essentiellement :

- ☛ l'organisation annuelle de « *Rencontres des cépages modestes* ».
- ☛ la recherche et la rencontre des vignerons qui produisent encore ou qui tentent de réintroduire des « *cépages modestes* » et les vins qui en sont issus.
- ☛ la facilitation des contacts, des échanges avec d'autres actions du même type, visant à valoriser ces démarches, pour promouvoir un goût du vin le plus proche possible de son terroir, loin de toute uniformisation.

Tout adhérent choisit de parrainer un cépage modeste, dont il adopte le nom. (Voir la liste des « *cépages modestes* » sur le site : « *cepapes-modestes.fr* ») Le Bureau de l'Association est composé des personnes suivantes :

<b>Président d'honneur :</b> <b>Gilbert GARRIER</b> Professeur émérite d'Histoire – Université Lumière Lyon II,	<b>Président : Philippe MEYER</b> Chroniqueur, Journaliste, Ecrivain, <a href="mailto:philippe.meyer@radiofrance.com">philippe.meyer@radiofrance.com</a>
<b>Vice-président : Jean ROSEN</b> Directeur de recherche CNRS, Dijon, <a href="mailto:jean.rosen@u-bourgogne.fr">jean.rosen@u-bourgogne.fr</a>	<b>Vice-président : André DEYRIEUX</b> Sommelier, conseiller en œnotourisme, <a href="mailto:ad@winetourisminfrance.com">ad@winetourisminfrance.com</a>
<b>Trésorier : Henri GALINIE,</b> ancien CNRS, Amaviva, Cinq-Mars-la- Pile, <a href="mailto:henri.galinie@free.fr">henri.galinie@free.fr</a>	<b>Secrétaire : François BONTEMPS</b> Etudiant en lettres, Paris, <a href="mailto:fra.bontemps@gmail.com">fra.bontemps@gmail.com</a>
<b>Siège social : Le Vieux-Palais d'Espalion – Rue Saint-Joseph – B.P. 67, 12500 Espalion</b>	

\* \* \* \* \*



**Les cépages : un patrimoine végétal, technique et culturel <sup>47</sup>**

**Culture vigneronne :**

**vignerons, pratiques et ampélographie populaire**

**par Valérie BOIDRON <sup>48</sup>,**

**Docteure en Ethnologie**

**Résumé :**

Certains vignerons français développent une démarche originale quant aux cépages qu'ils cultivent... Ils repensent leurs pratiques selon une approche qui repose sur des choix délibérés, où la référence à l'histoire et la fonction mémorielle sont essentielles. Une première partie montre comment, depuis la fin du XIXe siècle, la science et la technique ont peu à peu investi la viticulture jusque-là empirique et traditionnelle. Il en résulte aujourd'hui un contexte où la production de vin en France est dominée par un cadre technique et réglementaire, conditionné par les perspectives économiques et une politique européenne. Les vignerons sont désormais contraints dans le choix de leurs cépages. L'enquête ethnobiographique montre qu'il existe, à côté d'une viticulture conventionnelle, des vignerons qui pratiquent une ampélographie populaire et appliquée, où le cépage autochtone est un élément identitaire essentiel, vecteur de la mémoire du groupe à travers les savoirs, les savoir-faire transmis et le goût du vin qu'il véhicule. Maîtrisant l'ensemble du processus de production, ces vignerons repensent chacune de ses étapes -du choix et de la mise en culture des variétés de vigne à la commercialisation de leur vin- en référence à l'histoire locale et à des usages ancestraux qu'ils ont recherchés et remettent en pratique. En lien avec le terroir et ses particularités, ces cépages originaux constituent un patrimoine revalorisé. Ils permettent aux vignerons d'élaborer des vins à l'originalité et à la personnalité propre, qui témoignent de la richesse d'une culture vigneronne résolument ancrée dans son histoire, et dont le succès commercial garantit la pérennité.

A côté des vins d'appellation ou des vins de cépages on voit apparaître, depuis quelques années, des vins originaux issus de cépages anciens <sup>49</sup>, qui avaient parfois disparu et que des vignerons retrouvent, replantent et tentent de remettre au goût du jour.

<sup>47</sup> Cet exposé reprend en partie les éléments d'une thèse en ethnologie soutenue à Montpellier III en 2011 et intitulée : « *Culture vigneronne : Vignerons, pratiques et ampélographie populaire* ».

<sup>48</sup> Valérie BOIDRON a soutenu sa Thèse de doctorat en Ethnologie, sous la direction du Professeur Jocelyne BONNET, le 07 décembre 2011, dans le cadre de l'Université Montpellier 3 (École doctorale 60, Territoires, Temps, Sociétés et Développement de Montpellier), en partenariat avec Centre de Recherches interdisciplinaires en Sciences humaines et sociales de Montpellier.

<sup>49</sup> Autochtones, oubliés, modestes, anciens, secondaires, rares, petits, de sauvegarde, orphelins, minoritaires, retrouvés, etc., les adjectifs que l'on adjoint à ces cépages reflètent, chacun avec leur nuance, la façon que l'on a eu d'envisager certaines variétés dont la culture a été plus ou moins abandonnée à la suite d'une histoire viticole qui a vu quelques cépages s'imposer à travers le monde pour l'universalité de leur culture et de leur goût, au détriment d'une diversité variétale. C'est désormais la rareté, le caractère local, identitaire des cépages ainsi que leur symbiose avec un terroir - révélée dans un vin particulier et non plus dans un goût universel - qui en fait tout l'intérêt et que l'on souligne ainsi avec ces épithètes, par opposition à l'omnipotence des autres.

Ce mouvement peut d'emblée être perçu comme une volonté de se démarquer parmi l'abondante offre actuelle de vins, tant nationale que mondiale, ou encore comme de l'opportunisme commercial et une stratégie marketing, cependant une étude ethnologique fine des ressorts à l'origine de ces réhabilitations a permis de montrer que, si les cépages sont bien un patrimoine végétal et viticole à préserver pour l'avenir de la viticulture, ils sont également porteurs d'autres dimensions moins manifestes mais tout aussi fondamentales pour les vignerons qui les replantent. Nous allons nous attacher ici à exposer différentes facettes de ce patrimoine.

### ***Le cépage « échappe » peu à peu au vigneron :***

Dans un premier temps, il faut rappeler que l'entité que représente le pied de vigne cultivé a été l'objet de nombreuses évolutions et révolutions depuis le milieu du XIXe siècle et les différentes crises sanitaires (de l'apparition du mildiou à l'invasion dévastatrice du phylloxéra) ou économiques (surproduction, mévente, pénurie, etc.) qui ont mis en péril la viticulture française.

Ainsi, sans entrer dans le détail <sup>50</sup>, une mise en perspective historique des évolutions qu'a connues le cep de vigne depuis 150 ans en France permet de saisir le processus par lequel ce qui était autrefois une plante, voire un simple bout de bois, a progressivement été transformé en matériel végétal <sup>51</sup> avec une haute valeur ajoutée. Objet de sélection, de manipulation, de création, de législation, à l'origine de l'élaboration d'une science spécialement dédiée (l'ampélographie), le pied de vigne est devenu un objet technique dont l'identité, la qualité, la provenance et l'état sanitaire sont garantis et authentifiés à l'issue d'un long processus au cours duquel le vigneron n'intervient pratiquement plus. L'accession à ce nouveau statut du cep de vigne est allée de pair avec l'intervention de nouvelles professions (sélectionneurs, hybrideurs, pépiniéristes entre autres) qui sont dorénavant des intermédiaires incontournables pour le vigneron lorsqu'il souhaite planter une vigne. Corrélativement à la déprise du vigneron sur la sélection et la manipulation de la vigne, l'encépagement - soit l'assortiment de variétés de vignes plantées dans un vignoble - a été encadré par des structures techniques, administratives, législatives mises en place progressivement tout au long du XXe siècle.

---

50 Valérie BOIDRON : « *La transformation d'un végétal en matériel technique* », article à paraître.

51 C'est désormais le terme qui prévaut dans la filière pour désigner les pieds de vigne destinés à la production vinicole.

Cela aboutit à un contexte de production vitivinicole réglementé, où le vigneron se voit désormais relativement contraint dans ses choix : choix limité en fonction des cépages figurants sur le décret d'appellation par exemple ou dans la liste des cépages recommandés, choix limité en fonction du matériel qui a été sélectionné (clones ou sélection massale), choix limité par le matériel proposé par les pépiniéristes (numéros de clones, et assortiments aux porte-greffes)... Cependant la fin du XXe siècle voit apparaître plusieurs phénomènes qui interrogent ce dispositif. La réduction notable de l'éventail des cépages utilisés interpelle dès les années 1990 les spécialistes<sup>52</sup> qui constatent une diminution de la diversité et une concentration de l'encépagement depuis 1958, en faveur de quelques cépages de grande renommée. Cette décennie 90 correspond à une prise de conscience du milieu professionnel quant à la nécessité de créer des conservatoires régionaux afin de sauvegarder la diversité variétale des cépages. Ce sera effectif rapidement, néanmoins on parle encore peu de biodiversité.

Autre élément notable particulier à cette période, l'arrivée à maturité de vignes plantées à base de matériel clonal, matériel qui se voit incriminé de différents maux à l'origine de la crise viticole concomitante que connaissent alors plusieurs vignobles français. Ces controverses, si elles ne sont pas déterminantes pour notre sujet, marquent tout de même le début d'une attention particulière portée aux variétés de vigne et un questionnement sur l'orientation de la sélection en matière viticole, qui a prévalu jusque-là. C'est dans ce contexte que se fait jour, à partir des années 1990, la volonté de vignerons qui souhaitent réhabiliter des cépages délaissés ou disparus, propres à leur région, voire à leur terroir.

### ***Des cépages originaux***

Les vignerons sujets de cette analyse ont œuvré à réhabiliter des cépages autochtones de façon individuelle et au sein de différentes régions viticoles françaises<sup>53</sup>. Chacun d'entre eux a son histoire, sa philosophie et sa démarche personnelle de praticien au regard des cépages et des différents vins qu'il produit et commercialise. Chacun s'inscrit également dans le contexte social particulier d'un vignoble ayant son histoire propre. Toutefois, ces démarches individuelles menées sans concertation présentent suffisamment de similitudes entre elles pour qu'une fois cumulées les unes aux autres, elles « *fassent sens* » et permettent d'étayer une analyse ethnologique.

---

52 BOURSIQUOT Jean-Michel : « *Evolution de l'encépagement du vignoble français au cours des trente dernières années* », Le progrès Agricole et Viticole, 1990, 107, n°1, pp 15-20.

53 Les enquêtes ont été menées en Savoie, dans le Sud-Ouest, dans le Sud-Est, les Côtes-du-Rhône...

La première constante notable, commune à ces différents vigneron, est une remise en question et une volonté de rupture avec leurs pratiques et la situation actuelle. Cela peut être lu comme un acte fondateur quant à ce désir de « *recultiver* » d'anciens cépages, où la réflexion préalable est essentielle puisqu'elle amène à interroger son métier et à porter un regard critique sur ses propres façons de faire. Il s'agit donc d'un cheminement qui est d'abord d'ordre intellectuel voire philosophique.

Cette remise en cause du processus de production se concrétise par la volonté de produire différemment en repensant le processus de production viti-vinicole afin de redonner du sens à leur métier, et cela s'accompagne, pour ces vigneron, d'une volonté de produire des vins différents en s'affranchissant parfois du poids de la législation, de la routine ou des opportunités du marché. On peut synthétiser cette décision par cette expression : « *faire le vin autrement, faire leur vin, un vin à leur image* »<sup>54</sup>.

Ces vigneron accompagnent leur remise en cause du postulat selon lequel, dans chaque vignoble, existent ou ont existé un ou plusieurs cépages autochtones qui appartiennent à l'histoire viticole locale. Ces cépages, résultats de sélections réalisées par des générations successives de vigneron, sont issus de variétés locales, propres au lieu, et donc ils sont particulièrement adaptés à celui-ci. En cultivant ces variétés, les générations antérieures de vigneron ont découvert et reconnu leurs qualités et leurs particularités, accumulé des savoirs, développé des savoir-faire et progressivement mis au point des techniques de culture, de vinification et d'élevage des vins. Cela leur a permis d'élaborer des produits au goût original, typique et traduisant les caractéristiques du cépage, du terroir et de la communauté qui les a produits. Chaque vignoble a ainsi perçu, pensé son environnement naturel, l'a intégré à un système technique pour produire un vin qui exprime d'une certaine façon l'identité culturelle du vignoble. La diversité des vins reflétant la pluralité des identités culturelles des vignobles. Or ces variétés ont été oubliées, perdues ou écartées de la production à la suite des crises sanitaires qui ont frappé le vignoble au cours du XIXe siècle, puis de décisions en matière de politique viticole et d'orientation de l'encépagement au XXe siècle. Les vigneron souhaitent donc retrouver ces variétés parce qu'elles représentent un patrimoine végétal et variétal propre à leur vignoble, ce sont les cépages originaux.

---

<sup>54</sup> Les expressions entre guillemets sont toutes extraites d'entretiens menés auprès de ces vigneron au cours des enquêtes.

### Un patrimoine technique et culturel :

Dans la pratique le retour à ces cépages autochtones débute par des recherches historiques ; prospection bibliographique dans des livres anciens et enquête auprès de personnes âgées permettent aux vigneronns de retrouver les particularités de ces variétés locales : la façon dont on les cultivait, leur emplacement de prédilection sur le terroir (haut ou bas de coteau, exposition, ensoleillement, etc.) ainsi que leurs procédés de vinification, qui sont autant de caractéristiques techniques. Mais en plus des techniques conçues par les générations précédentes, ils recherchent également les origines de leur vignoble, ainsi que le type et le goût du vin spécifique que l'on produisait, la façon dont on le consommait, ce qui faisait sa renommée autrefois et qui établissait l'identité du vignoble. Ce sont là des caractéristiques culturelles ; en quelque sorte ces vigneronns deviennent les historiens de leur vignoble.

Parallèlement à ces recherches, les vigneronns retrouvent des pieds de ces anciennes variétés, les multiplient, font des essais sur différents porte-greffes, installent des parcelles de comportement, les observent, les étudient et font des expérimentations. Ils procèdent ensuite de la même façon pour la phase de vinification du vin. C'est ce que l'un d'eux appelle « *cheminer à l'envers* ». C'est-à-dire qu'ils suivent une démarche composée d'allers retours entre des savoirs techniques ancestraux rattachés à ces cépages qu'ils ont recherchés et retrouvés, et les acquis issus de l'empirisme qu'ils appliquent lors la culture et de la vinification. Partant d'une variété et s'appuyant sur les recherches historiques qu'ils ont effectuées, ils reconstituent des savoir-faire spécifiques ayant trait à leurs cépages, et parviennent à élaborer un vin au goût « *originel original* », déployant par là un processus de réinvention et de réappropriation de ces savoirs et de ces savoir-faire. C'est en ce sens que les cépages constituent un patrimoine technique pour ces vigneronns. Résultat et témoins du travail des générations précédentes, ces variétés représentent la mémoire vivante de leurs connaissances et sont le support, le réceptacle, le vecteur des techniques qui accompagnaient leur culture, et des qualités gustatives que l'on appréciait dans le vin.

La démarche de réhabilitation des cépages anciens par les vigneronns s'accompagne de la revalorisation d'une culture ancestrale qui recouvre ce qu'était la vigne autrefois et les gestes pratiqués lors de sa culture mais aussi la connaissance de l'environnement, du climat, du terroir et du goût original d'un produit propre à ce terroir et qui n'est pas reproductible ailleurs.

Il est d'ailleurs significatif que ces hommes privilégient dans leur discours et lors de cette phase expérimentale les références à la sagesse des anciens (qui ont su extraire, sélectionner et perfectionner une variété spécifique à leur terroir) et à leur sagacité (qui leur a permis de mettre au point des techniques de culture adaptées à cette variété et à son milieu naturel). Le recours permanent au registre de l'ancestralité inscrit ces hommes dans une lignée et leur permet de justifier la réhabilitation des cépages et de légitimer la réappropriation des savoir-faire. Ils se sentent chargés d'une mission : ne pas laisser perdre cette culture que les ancêtres ont élaborée et qu'ils considèrent comme un héritage qu'ils doivent transmettre. Ils se vivent ainsi comme des passeurs qui ont un devoir par rapport à leurs parents mais aussi par rapport à leurs enfants.

Cet ensemble d'éléments : histoire, savoirs, savoir-faire, techniques, goût que les vigneron ont repensé et réinvesti par leur démarche de réhabilitation constitue une véritable culture vigneronne. La revalorisation de cépages autochtones, anciens, est un moyen d'affirmer une dimension identitaire fondamentale, de se réapproprier les techniques, le pouvoir de décision en matière de cépage, de revitaliser des pratiques et des savoirs disparus, en somme de préserver une culture vigneronne : cultivant de nouveau ces cépages, les vignerons retrouvent ainsi des racines symboliques et techniques et reprennent possession de leur métier. Ils le réinvestissent dans ces différents aspects, techniques et culturels.

### **En guise de conclusion**

Les cépages représentent un patrimoine essentiel pour les vignerons et constituent un vecteur fondamental pour leur identité. Comprendre leur démarche de réhabilitation dans le contexte viticole actuel, permet aussi de l'envisager comme une réponse à la crise identitaire ou économique que connaissent certains d'entre eux. Elle renvoie à une volonté de retrouver les fondements de leur profession.

\* \* \* \* \*



**Sur les traces laissées par les vignobles anciens :  
la vigne gallo-romaine de Gevrey-Chambertin  
et quelques autres vignobles disparus.**

**par Jean Pierre GARCIA,  
Professeur à l'Université de Bourgogne <sup>55</sup>**

**Résumé :**

La fouille du site « *Au-dessus de Bergis* » (Gevrey-Chambertin, Côte-d'Or) en 2008 et 2009, a mis au jour un grand nombre de fosses alignées, rectangulaires, attribuées à des plantations d'un vignoble ancien qui date de la fin du I<sup>o</sup> siècle – 1<sup>o</sup> moitié du II<sup>o</sup> au III<sup>o</sup> siècle après J.-C. C'est un vignoble de grande superficie (>1 hectare connu à ce jour), délimité vers le sud par une clôture en haie ou palissade, en rangs parallèles d'orientation NG6°, vraisemblablement conduits en palissage haut et incliné, renouvelé et densifié par « *provignage* » pendant plusieurs générations de plants de vigne. Il documente dans cette région la généralisation du vignoble à partir de la fin du I<sup>o</sup> siècle après J.-C., laquelle avait déjà été supposée, et atteste de certaines préconisations agronomiques viticoles des auteurs latins. Sa situation en plaine relativement humide témoigne d'une considération antique pour les terroirs viticoles différente des conceptions médiévales et actuelles qui réservent les coteaux aux meilleurs crus.

Quand on s'intéresse aux savoirs et aux pratiques anciennes pour mieux les comprendre, les faire renaître et les conserver, comment évoquer des vignobles disparus sans leurs cepes et sans leurs raisins (ni leurs pépins), éléments trop rares et trop fragiles pour être conservés sur des temps très longs ? Des vignes anciennes, arrachées et oubliées laissent pourtant des traces dans le sol que nous savons décrypter depuis que l'archéologie (préventive), il y a moins de 20 ans, s'est attachée à fouiller non plus seulement les bâtiments antiques mais tout ce qui était présent dans l'emprise d'un chantier de construction à venir <sup>56</sup>. C'est ainsi que s'est élaborée une véritable archéologie du champ, une archéologie des traces de culture <sup>57</sup> ainsi qu'une archéologie des jardins. Ces nouveaux thèmes de recherche s'appuient sur la mise au jour, la lecture et l'interprétation des traces imprimées dans le sol en faisant appel à l'analyse des indices, permise par l'archéobotanique et la lecture critique des principes de l'agronomie antique conservée par les textes.

<sup>55</sup> Jean-Pierre GARCIA est géo-archéologue, Professeur à l'Université de Bourgogne au sein du laboratoire ARTeHIS (uB/CNRS/culture). UMR 6298 ARTeHIS, Maison des Sciences de l'Homme de Dijon, Chaire Unesco « *Cultutre et Traditions du Vin* »

<sup>56</sup> On trouvera les dernières références dans POUX M., BRUN J.-P., HERVÉ-MONTEIL M.-L. (dir.), 2011— La vigne et le vin dans les trois Gaules, *Gallia*, n° 68-1, 292 p.

<sup>57</sup> BOISSINOT P., 2000 - La trace des paysages agraires. L'archéologie des façons culturales en France, *Etudes rurales*, 153-154, p. 23-38 BOISSINOT P., 2001 - Archéologie des vignobles antiques du sud de la Gaule. In : (J.-P. BRUN et F. LAUBENHEIMER dir), « *La viticulture en Gaule* », *Gallia*, 58, 2001, p. 45-68.

Ainsi, depuis les fameux jardins de Pompei, on a pu mettre en évidence des jardins de plaisance, des jardins horticoles, des vergers (et même des plantations d'asperges) mais c'est la vigne qui tient la première place parmi les découvertes de plantations anciennes. Avec l'exemple de la plantation gallo-romaine de Gevrey-Chambertin, découverte en 2008<sup>58</sup>, et de quelques autres cas d'études en Bourgogne et dans d'autres régions, nous verrons comment nous pouvons attester de la présence d'un vignoble disparu, le dater, le reconstituer avec son mode de conduite et comprendre sa signification culturelle et culturelle.

### Comment une lecture des simples traces creusées dans le sol permet d'attester la présence d'un vignoble ?

Lors du décapage, en plus des structures archéologiques attendues, est apparu un grand nombre de fosses rectangulaires alignées en plus de 31 rangs (Fig. 1 et 2).



Fig.1 – Vue aérienne de la vigne gallo-romaine de Gevrey-Chambertin en cours de fouille.  
(photo C2L-INRAP)



Fig. 2 – Plan des rangs de fosses fouillés en 2008.  
(DAO : J.-P. Garcia)

Leur délimitation a été facilitée par leur creusement dans le sous-sol constitué de graviers jaunâtres qui contraste avec leur remplissage fait surtout de terre argileuse brun-rouge. L'orientation des rangs est presque Nord-Sud et les plus longs observés présentent des fosses sur 110 m de longueur. Les extrémités Sud des rangs sont alignées parallèlement à une structure de parcellaire (haie ou palissade), et l'espace laissé vide atteste d'un « contour » autour de la plantation. On a estimé ainsi plus de 3.000 fosses sur un espace d'environ 3 ha.

58 GARCIA J.-P., CHEVRIER S. et coll., 2010 — Le vignoble gallo-romain de Gevrey-Chambertin « Au-dessus de Bergis », Côte-d'Or (Ier-IIe s. ap. J.-C.) : modes de plantation et de conduite de vignes antiques en Bourgogne, *Revue Archéologique de l'Est*, n° 59, p. 503-535. GARCIA J.-P., 2011 - avec la collaboration de S. CHEVRIER et N. FICK - Une vigne gallo-romaine de plaine à Gevrey-Chambertin (Côte-d'Or), (Ier-IIème s. ap. J.-C.). Implications pour le développement des terroirs viticoles de coteaux en Bourgogne. *Gallia*, « La vigne et le vin dans les trois Gaules », n° 68-1, p. 97-110.

Au moment de la plantation, les fosses ont été creusées depuis la surface sur une profondeur de 60 à 80 cm et sont restées ouvertes pendant un temps très court (quelques heures à quelques jours, le temps de mettre en place les jeunes plants) ce qui explique qu'elles contiennent, comme toutes les fosses de plantation, très peu d'objets archéologiques, puis elles ont été remplies avec les matériaux extraits du creusement (graviers jaunâtres et terre brun-rouge) mélangés. Heureusement pour notre lecture, les gallo-romains ont atteint la couche plus claire de graviers ce qui a permis d'augmenter le contraste entre le remplissage des fosses et le terrain graveleux encaissant. Les fosses rectangulaires possèdent des bords abrupts tandis que leur fond n'est pas plat mais présente 2 creusements séparés par un « *bourrelet* » médian (Fig. 3).

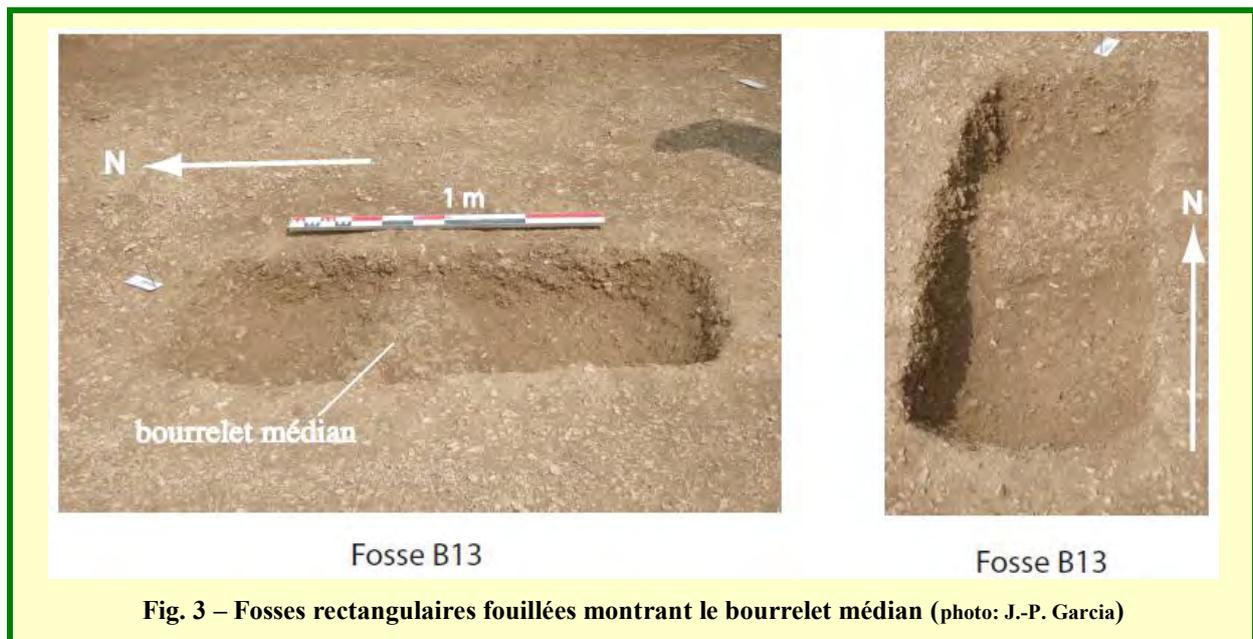


Fig. 3 – Fosses rectangulaires fouillées montrant le bourrelet médian (photo: J.-P. Garcia)

La fouille minutieuse a laissé apparaître pour certaines la présence « *en creux* » d'un tronc de végétal (Fig. 4) et des excroissances dans les angles des fosses dirigées vers l'extérieur (Fig. 5) : leur diamètre diminue en direction opposée à la fosse de plantation. Ce fait peut s'expliquer par la pousse de racines vigoureuses, hors des limites de creusement de la fosse initiale, signe là encore de la croissance d'un végétal. Il a été possible de reconnaître parfois deux conduits aux deux extrémités des fosses rectangulaires. Nous sommes donc en présence de fosses de plantation. Mais s'agit-il de vignes ? En l'absence de restes végétaux, c'est l'arrangement des fosses et la présence de fosses de provignage/marcottage (Fig. 6) qui atteste de la plantation d'une vigne. Certaines fosses de plantation sont en effet associées à des fosses plus petites et moins creusées, de forme rectangulaire ou carrée (Fig. 5).

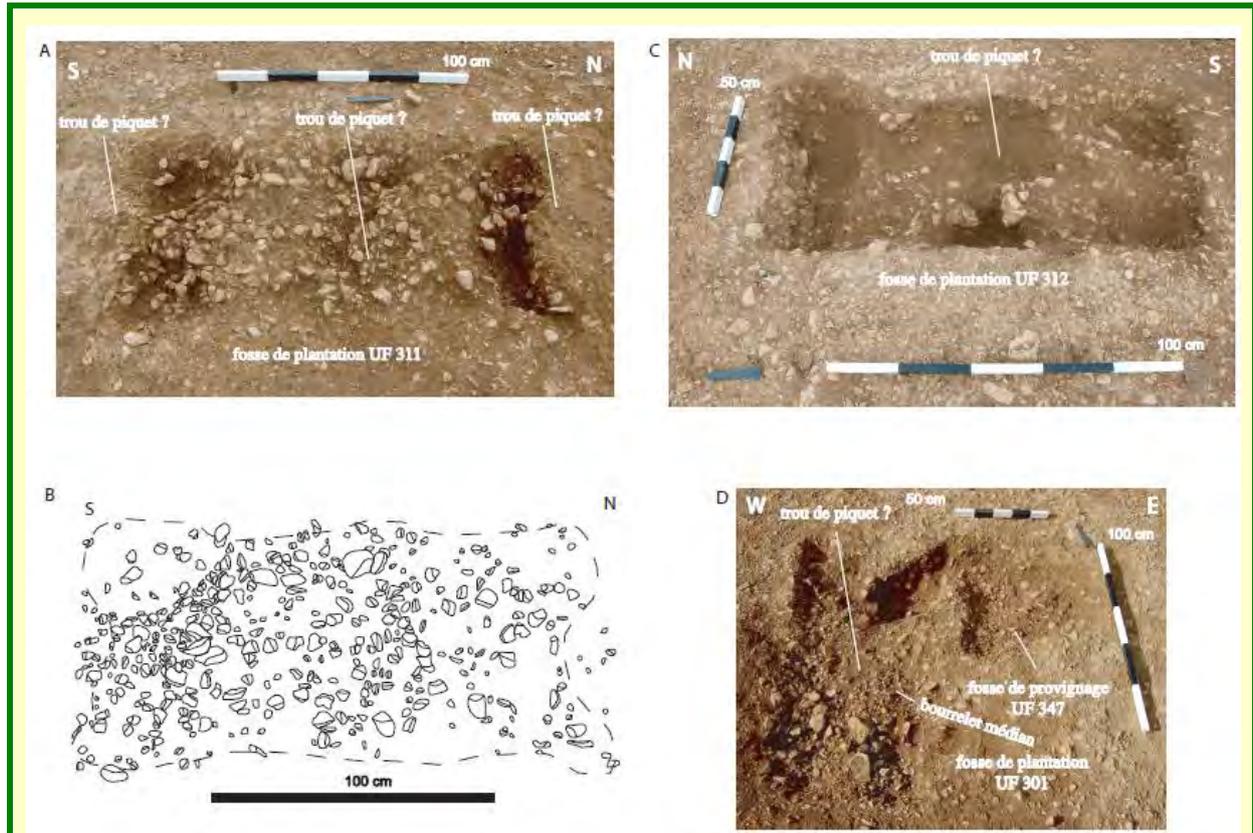


Fig. 4 – Fosse fouillée montrant « en creux » les traces des anciens ceps (photo : J.-P. Garcia)

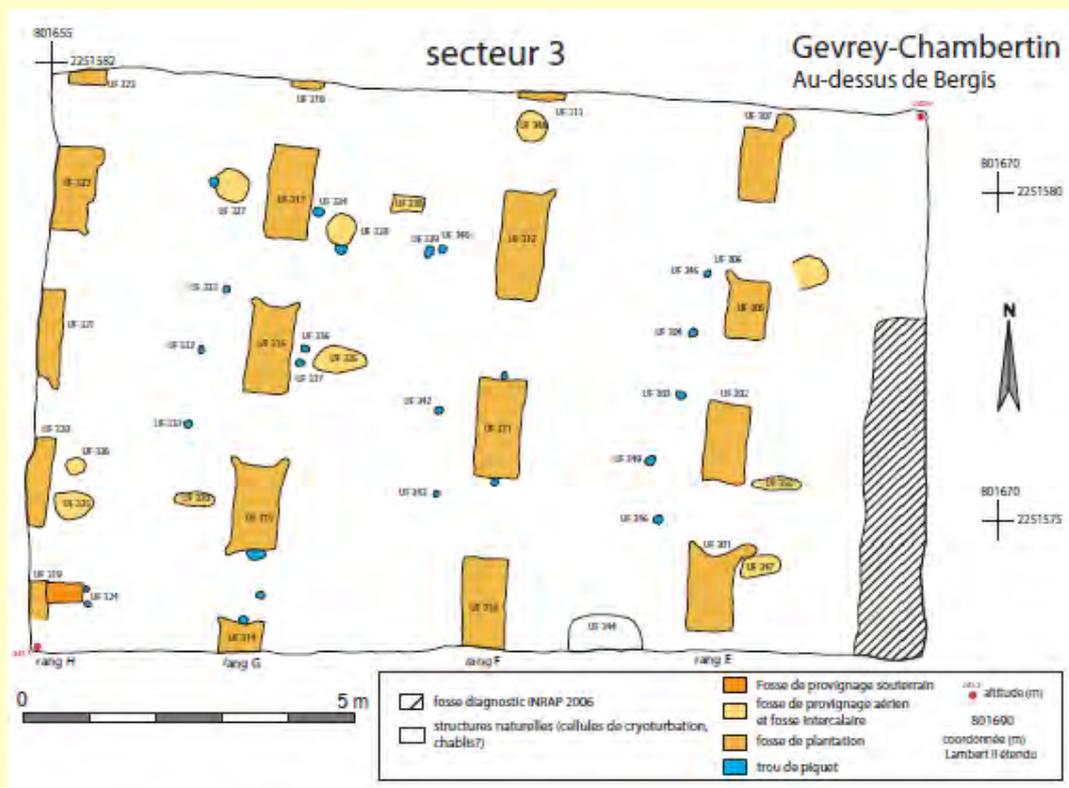


Fig. 5 – Plan détaillé des fosses de plantation et des trous de piquets (DAO : J.-P. Garcia)

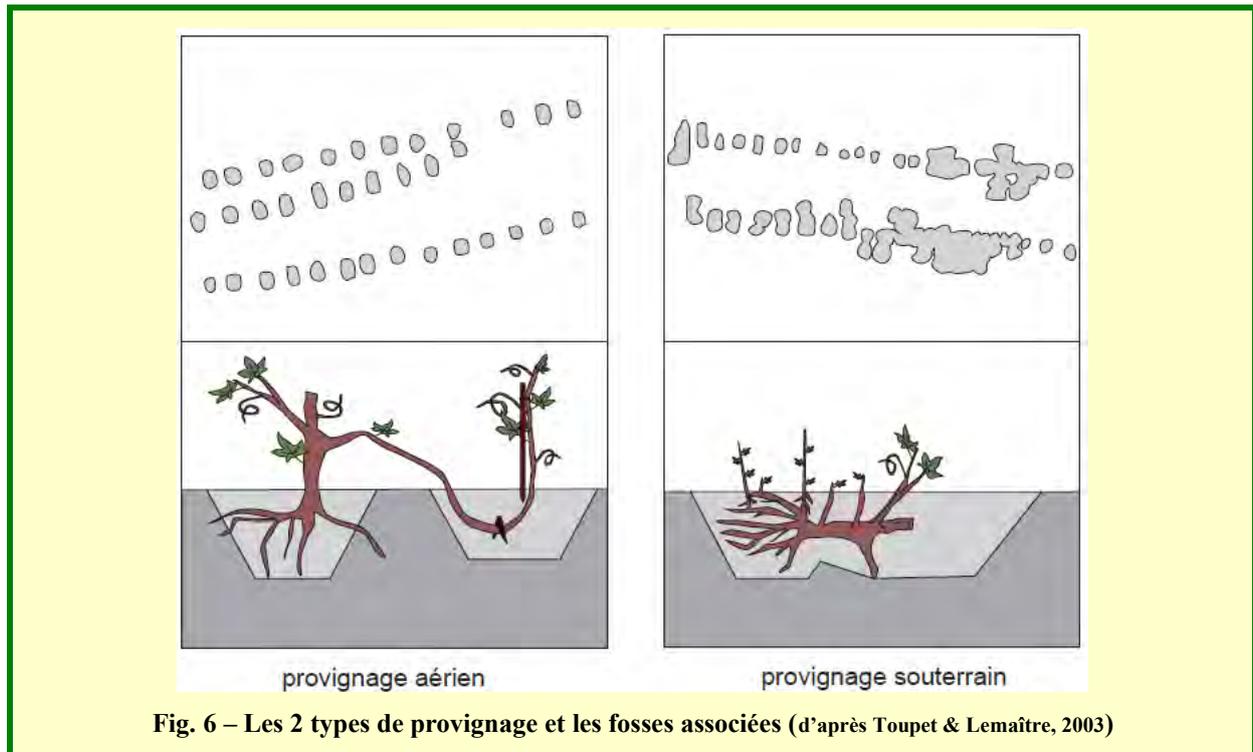


Fig. 6 – Les 2 types de provignage et les fosses associées (d'après Toupet & Lemaître, 2003)

Ces fosses latérales se développent perpendiculairement à l'axe de la fosse de plantation, auxquelles elles sont reliées par une saignée étroite. Ces fosses supplémentaires témoignent donc de la technique ancienne du provignage destinée à propager la vigne de manière végétative. Elle constitue un critère décisif d'identification de cette plantation comme celle d'un vignoble<sup>59</sup>. Des fosses isolées de forme presque circulaire situées le plus souvent dans la moitié Est de l'inter-rang constituent des plantations intercalaires de pieds de vignes supplémentaires. Au final, si la plantation initiale était en rangs rectilignes, on voit que par la multiplication des pieds par provignage, l'aspect final du vignoble devait être plus anarchique et « en foule » comme on le voyait dans les vignobles avant le XX<sup>e</sup> siècle.

#### Comment dater ces vignes anciennes ?

Les vignobles plantés en rangs se généralisent seulement au XX<sup>ème</sup> siècle en Bourgogne après la crise du phylloxéra et avec la mécanisation. Avant, les vignes sont rarement plantées en rangs rectilignes et à l'époque moderne ou médiévale, la plantation se faisait plutôt sur une maille carrée, en damier et en quinconce, tandis qu'à l'époque antique la plantation en rangs est bien connue. Outre la disposition des fosses, la métrique de celles-ci est un argument chronologique supplémentaire.

59 TOUPET C. et LEMAITRE P., 2003 - Vignobles et modes d'exploitation viticoles antiques dans le nord de la Gaule. L'exemple de Bruyères-sur-Oise (Val-d'Oise) : une relecture, *Revue Archéologique de Picardie*, n°1/2, p. 209-226.

En effet, les distances qui séparent les rangs sont remarquablement constantes, et peu parlantes dans nos unités de mesures en mètres, mais quand on l'exprime en pieds romains (1 pied = 29,7 cm), les fosses étudiées ont des dimensions en chiffres ronds : Longueur  $\approx$  3 à 4 pieds ; largeur  $\approx$  2 pieds ; espacement  $\approx$  3-4 pieds ; distance entre les rangs  $\approx$  10 pieds. C'est un indice pour interpréter cette plantation comme un vignoble d'époque romaine car on retrouve ces dimensions dans les recommandations de Columelle au 1<sup>er</sup> s. ap. J.-C. ; « *Ceux qui sont dans l'usage de planter leurs vignes dans des fosses commencent par fouiller le terrain à deux pieds de profondeur sur une longueur d'environ 3 pieds (...) en laissant entre la seconde et la première fosse un intervalle de même longueur que la fosse même, sans le labourer, et continuent toujours sur la même ligne (...) ensuite, ils laissent entre cette rangée et celle d'à-côté un intervalle (...) de 5 à 7 pieds (...) mais si l'on se sert de bœufs et de charrues, le moindre sera de 7 pieds et il sera suffisamment grand à 10 pieds* » (De l'Agriculture, liv.3<sup>ème</sup>, XIII).

La forme du creusement des fosses apporte des éléments supplémentaires. Les fosses rectangulaires possèdent en effet des bords abrupts tandis que leur fond n'est pas plat mais il présente au contraire deux creusements séparés par un « *bourrelet* » médian. Ce compartimentage bien particulier a été reconnu pour la quasi-totalité des fosses. La présence de deux creusements par fosse, séparées par un « *bourrelet médian* » est une modalité inédite dans les pratiques agricoles modernes et n'est pas connue à l'époque médiévale. C'est par contre un mode de plantation de la vigne à plusieurs plants par fosse préconisé par Pline l'Ancien (type *alveus*, *Histoire Naturelle*, XVII) et Columelle (*De l'Agriculture*, liv. 3<sup>ème</sup>, XV). Ce dernier recommande pour les jeunes plants de « *les arranger en les courbant de façon que les racines des deux marcottes qui sont dans la même fosse ne s'entrelacent pas mutuellement, ce qui sera facile d'empêcher en disposant au fond des fosses, transversalement et par le milieu, quelques pierres, dont chacune n'excède pas le poids de cinq livres* », un dispositif qui peut correspondre aux bourrelets médians observés au fond des fosses.

Enfin ce sont les rares objets trouvés dans les fosses qui peuvent donner une indication chronologique pour ces plantations. Les fosses qui ne sont restées ouvertes que peu de temps ne peuvent recéler de nombreux objets caractéristiques de l'époque de la plantation. Les seuls objets que l'on trouve sont de rares tessons de céramique et de tuiles (« *tegulae* »). Ces éléments sont les témoins conservés des fumures et composts administrés lors de la plantation puis la culture de la vigne.

Les éléments identifiables sont des fragments de gobelets de la fin du I<sup>er</sup> ou de la première moitié du II<sup>ème</sup> s. ap. J.-C., des II<sup>e</sup> et III<sup>e</sup> s. (ateliers d'Autun) et des clous, avec parmi eux, un clou de chaussure dont le type est connu au I<sup>er</sup> siècle ap. J.-C. C'est le mobilier le plus récent contenu dans le remplissage des fosses, qui permet d'indiquer une période d'exploitation du vignoble pendant l'époque romaine. Enfin les charbons de bois, restes du nettoyage des cendres des foyers et des fours domestiques, peuvent être datés au carbone 14.

### Reconstituer le mode de conduite de la vigne :

Ces fosses de plantation ont été creusées à la main sans doute avec un outil qui tient à la fois de la bêche et de la pelle (le « *bipalium* » Fig. 7) dont nous avons retrouvé les traces imprimées



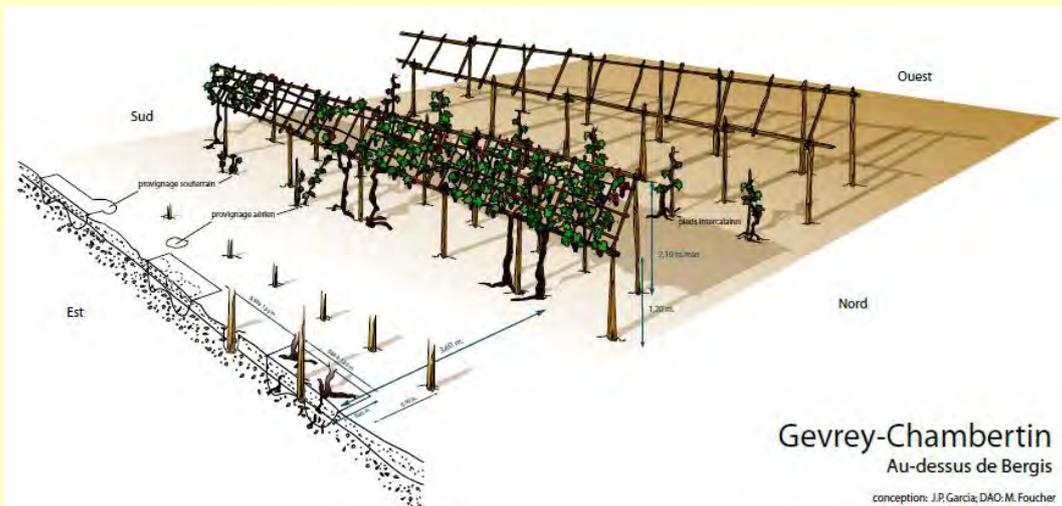
Fig.7 – Un vigneron romain avec ses 3 outils : serpette, « *bidens* » et « *bipalium* »

sur le bord des fosses, et les vignes entretenues par piochage au « *bidens* », une pioche antique tout à fait semblable au « *bigot* » ou « *meille* » connus avant le XX<sup>e</sup> siècle dans les vignobles contemporains<sup>60</sup>. Dans la phase initiale, les rangs devaient être labourés avec des attelages dont témoignent les contours élargis en bouts de rangs, les clous d'attelages retrouvés dans les fosses avec les clous de chaussures perdus par les nombreux ouvriers ou esclaves qui entretenaient la vigne.

De petits trous de faible diamètre (10 cm au maximum) et alignés sont relevés à proximité des fosses de plantations (Fig. 5). Ces trous sont interprétés comme des trous de piquets enfoncés pour constituer des tuteurs pour le pied de vigne au cours de sa croissance. Les piquets jouent le rôle de soutien des pampres et de palissage.

S'il est très vraisemblable que la vigne était conduite sur échelas et sur des perches horizontales de bois ou de roseaux en « *jugum* » (« *joug* ») comme l'indiquent les textes antiques, une des hypothèses de restitution fait imaginer un système de palissage oblique qui optimise l'énergie lumineuse reçue pour ce vignoble septentrional, installé en plaine humide, pour lequel le séchage des feuilles et des baies par le soleil matinal est primordial, non seulement pour le mûrissement des raisins mais aussi pour limiter les maladies de la vigne.

60 LAGRANGE A., 1965 - *Catalogue des salles des travaux de la vigne et du vin et des métiers auxiliaires du Musée de Vin de Bourgogne*. Editions G.-P. Maisonneuve et Larose, Paris.

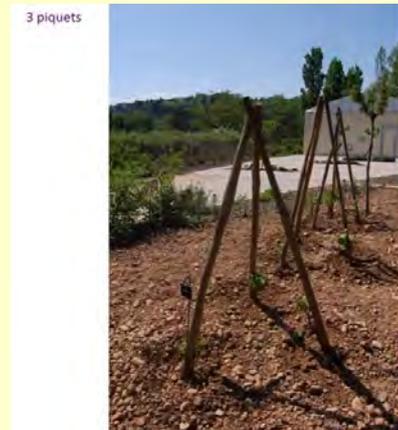


**Fig.8 – Reconstitution de la vigne gallo-romaine de Gevrey-Chambertin**  
(conception J.-P. Garcia ; DAO : M. Foucher)

Ainsi restitué (Fig. 8), ce vignoble s'inspire d'un mode de conduite dit « *en pergolette* », connu encore actuellement dans le nord de l'Italie ou sur les représentations médiévales italiennes des XIV<sup>ème</sup> et XV<sup>ème</sup> s.



**a**



**b**



**c**

D'autres modes de conduites sont connus pour l'antiquité : ils sont reconstitués au Musée gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal (Fig. 9).

**Fig. 9a, b, c – Différents modes de conduite des vignes romaines au Musée de Saint-Romain-en-Gal.**  
(photos : J.-P. Garcia)

Une telle architecture répond aux normes actuelles de production viticole et avec 2.000 à 3.000 pieds/ha, le vignoble antique de Gevrey-Chambertin serait proche, par son mode de conduite palissé, de l'optimum associant production en quantité, production de qualité et ressource en eau. Il démontre une production viti-vinicole locale au II<sup>ème</sup>-III<sup>ème</sup> s. en Côte-d'Or. Les amphores gauloises de type régional (bourguignonnes) produites dès 60 ap. J-C dans les ateliers de Chalon-sur-Saône et de Gueugnon témoignent comme cette vigne antique du développement de la viti-viniculture gallo-romaine, à la fin du I<sup>er</sup> s. de notre ère, un mouvement général en Gaule du nord <sup>61</sup>.

### Une diversité culturelle et culturelle des vignobles anciens

Les fosses rectangulaires alignées de Gevrey-Chambertin diffèrent quelque peu du type de fosses le plus répandu à l'époque antique et au Moyen-Age : le type « *alveus* ». Les « *alvei* » sont des fosses allongées quadrangulaires ou elliptiques de 1 à 4 pieds de long et 1 pied de large alignées en rangs parallèles (Fig. 10). Ce type de plantation est complété par celui de tranchées continues appelées par les auteurs antiques « *sulcus/i* », analogues à ce qu'André Lagrange décrivait comme encore pratiquées dans les vignobles pré-phyllloxériques jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle <sup>62</sup> à Bissey-sous-Cruchaud. Cet ordonnancement initial en tranchées ou en damier est toutefois compliqué par la suite par le provignage qui aboutit à des vignobles en foule, et des traces complexes avec des fosses en U, en T, en H, en étoile, etc. ...On retiendra donc une grande diversité de disposition des fosses et des pieds de vignes dans les vignobles antiques dont nous rendent compte les agronomes de l'antiquité. On ne connaît pas encore les raisons de la répartition et du choix de ces modes de plantation en Italie et en Gaule <sup>63</sup>. Les « *sulci* » qui ont la forme de gouttières sont invoqués pour des plantations en terrain soit humide (comme en Angleterre par exemple) pour drainer et aider à l'écoulement des eaux, soit très sec pour garder au contraire l'humidité. Mais on imagine aussi que les modes de plantation soient aussi culturels et correspondent à une façon différente, suivant les peuples ou les régions, de planter et exploiter la vigne. A ce titre, les fosses rectangulaires alignées de 2 pieds de large sur 4 pieds de long de Gevrey-Chambertin sont un type peu fréquent en Gaule.

---

61 BRUN J.-P. 2005 - *Archéologie du vin et de l'huile en Gaule Romaine*, Ed. Errance, Paris, 272 p.

62 LAGRANGE A., 1965 - *Catalogue des salles des travaux de la vigne et du vin et des métiers auxiliaires du Musée de Vin de Bourgogne*. Editions G.-P. Maisonneuve et Larose, Paris.

63 BOISSINOT P., 2009 - Les vignobles des environs de Megara, Hyblaea et les traces de la viticulture italienne durant l'Antiquité. *Mélanges de l'Ecole Française de Rome, Antiquité*, 121/1, p. 79-128.



Fig. 10 – Fosses de plantations de vignes gallo-romaines de type *alveus/i*  
(photo : Bourges Service d'archéologie préventive de Bourges Plus)

Le seul mode de plantation analogue connu (Fig. 11) est trouvé en Grèce du Nord (Macédoine)<sup>64</sup>.



Fig. 11 – Fosses de plantations de vignes rectangulaires alignées à Makriyalos (Pieria, Macédoine, Grèce). (In Pikoulas, 2007)

Comment trouver un lien entre ces 2 cas uniques dans le monde antique ? La seule hypothèse à notre disposition à ce jour est la présence à partir des années 70 ap. J.-C. de la VIII<sup>e</sup> légion *Augusta* au camp de Mirebeau<sup>65</sup>, légion romaine bien connue par ses tuiles estampillées<sup>66</sup> et qui a auparavant été stationnée pendant des décennies en Bulgarie et Grèce du Nord actuelle.

On peut alors imaginer la transposition d'un mode de plantation macédonien par un vétéran, ancien légionnaire, installé alors dans la région...

\* \* \* \* \*

64 PIKOULAS Y., 2007 – Oion istoro. La Ricerca in Grecia (1990-2006), *Archeologia della vite e del vino in Etruria Atti del Convegno Internazionale di Studi Scansano*, 9-10 settembre 2005, Sienne : CIVIN, p. 42-47.

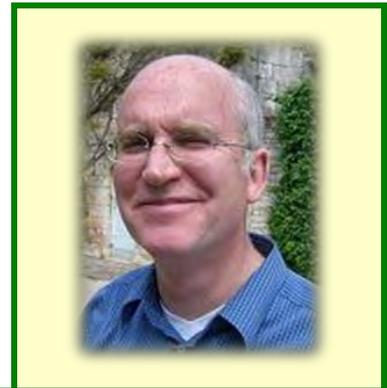
65 REDDE M., 2012 - Autour de Mirebeau, in : *Industria Apium. L'archéologie : une démarche singulière, des pratiques multiples. Hommages à Raymond Brulet* (M. Cavalieri, dir.), Presses Univ. Louvain, p. 269-282.

66 DELENCRE F., GARCIA J.-P., 2011 - La distribution des tuiles estampillées de la VIII<sup>e</sup> légion *Augusta* autour de Mirebeau-sur-Bèze (Côte-d'Or, France), *Revue archéologique de l'Est*, 60, p. 553-562.

**Germolles, le palais bucolique d'une princesse bergère**

**par Matthieu PINETTE**

**Conservateur en Chef du Patrimoine <sup>67</sup>**



**Résumé:**

C'est en 1381 que la duchesse de Bourgogne, Marguerite de Flandre, reçoit de son époux, le duc Philippe le Hardi, la terre de Germolles, ainsi que la maison-forte bâtie en ce lieu aux XIIe et XIIIe siècles. Soucieuse de faire de cette demeure qui lui échoit, non point un palais supplémentaire - le couple ducal possède nombre d'autres propriétés... - mais une résidence digne de son état, Marguerite de Flandre décide de la transformer en une « *maison des champs* ». À une époque où la nature est considérée par les intellectuels comme par les princes comme une sorte de paradis sur terre, ce projet bucolique ne saurait surprendre. Durant les deux dernières décennies du XIVe siècle, Marguerite mènera à bien cet ambitieux chantier : elle fera planter à Germolles aussi bien des vignes, des jardins et vergers, qu'une vaste roseraie ; elle installera un élevage de cygnes et de bovins, ainsi qu'une bergerie. Et comme pour mieux intégrer encore les bâtiments dans leur contexte, le château recevra tout un programme de décors emblématiques et poétiques en parfaite résonance avec la nature qui l'entoure.

***Préambule : du château fort féodal à la résidence ducale :***

L'histoire du château de Germolles, situé non loin de Chalon-sur-Saône (Saône-et-Loire), débute au XIIe siècle : les archives nous apprennent qu'il existait alors en ce lieu – d'ailleurs occupé dès l'époque gallo-romaine – une « *grange* », sans doute fortifiée. Au XIIIe siècle celle-ci est agrandie pour former un véritable château fort qui devient, vers le milieu du siècle, la propriété des sires de Germolles. L'aspect précis de cette construction ne nous est pas connu, mais les vestiges qui en sont aujourd'hui conservés (cellier, chapelle, murs intérieurs), réemployés dans les bâtiments postérieurs, permettent d'imaginer grossièrement la silhouette générale des bâtiments : une cour fermée, s'ouvrant au nord par un châtelet armé de deux tours encadrant un porche et autour de laquelle se répartissaient un cellier à l'ouest et une chapelle à l'est. En 1380 le duc de Bourgogne Philippe le Hardi acquiert, dans des conditions d'ailleurs avantageuses, la terre ainsi que la maison forte des seigneurs de Germolles. Quelques mois plus tard, en 1381, il l'offre très « *courtoisement* » à son épouse, la duchesse Marguerite de Flandre. Celle-ci, sans doute fort satisfaite de recevoir ce présent qu'elle a peut-être suscité, entreprend d'importants travaux d'aménagement et d'embellissement qui transforment la farouche et austère forteresse, en une luxueuse demeure de plaisance.

---

<sup>67</sup> Matthieu Pinette est l'un des propriétaires du Château de Germolles. Conservateur en chef du patrimoine, il a dirigé successivement les Musées d'Autun, de Besançon et d'Amiens. Il a décidé il y a quelques années d'abandonner sa carrière professionnelle pour se consacrer à la gestion et le développement de cette demeure appartenant à sa famille depuis un siècle et demi. Matthieu Pinette assure en particulier de nombreuses visites du site mais aussi des interventions dans le cadre de la saison culturelle du château. En dehors de ses activités à Germolles, il assure des cours sur différents sites de l'Université de Bourgogne.

Rappelons que Philippe le Hardi est une personnalité d'importance dans cette Europe de la fin du Moyen Âge : fils du roi Jean II le Bon (qu'il a si vaillamment assisté lors de la fameuse bataille de Poitiers) et frère de Charles V, Philippe est un prince renommé.

Après la mort de son frère aîné, le 16 septembre 1380, le duc de Bourgogne devient naturellement l'oncle du nouveau souverain, Charles VI, dont il assurera largement la « tutelle » lorsque la maladie de celui-ci se sera révélée. Philippe le Hardi compte donc parmi les personnages les plus puissants du royaume de France et il appartient au cercle restreint des personnalités les plus influentes du monde occidental, à l'instar de ses deux autres frères aînés : Louis, duc d'Anjou, et Jean, duc de Berry.

L'union du duc de Bourgogne avec Marguerite, fille unique du comte de Flandre Louis de Mâle, a confirmé cette place éminente de la Bourgogne au cœur de la géopolitique du temps. Avec ce mariage, célébré à Gand le 19 juin 1369, ce sont les destinées de la rustique Bourgogne et de la commerçante et industrielle Flandre qui se voient réunies. Le décès du comte de Flandre, le 30 janvier 1384, faisant naturellement de sa fille et de son gendre ses héritiers légitimes, scellera définitivement ce lien. Le château de Germolles, qui constitue certainement aujourd'hui la mieux conservée des résidences palatiales du duc et de la duchesse de Bourgogne – et d'ailleurs l'un des rares exemples éloquents en France d'une demeure princière pour la fin du Moyen Âge – offre l'intérêt de livrer témoignage, grâce à son architecture et à ses décors, de l'opulence mais aussi de la modernité qui s'épanouit dans ce milieu inventif et fortuné à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle <sup>68</sup>.

#### ***L'organisation de la demeure palatiale :***

Le choix du site de Germolles pour accueillir l'une des résidences duciales n'est sans doute pas uniquement le fruit d'un simple hasard, dicté par l'occasion que pouvait fournir la nécessité pour les sires de Germolles de céder leur bien. La terre compte en effet parmi les plus méridionales des nombreuses propriétés duciales et offre l'avantage de se situer non loin de Chalon-sur-Saône, cité marchande qui constitue un pôle économique non négligeable en Bourgogne. Si le site est bien la propriété de Marguerite, et non de Philippe, il n'en constitue pas moins un point d'ancrage du pouvoir ducal vers le sud et une utile incarnation de celui-ci. La demeure, dont près d'une moitié subsiste encore aujourd'hui, ne présente pas de proportions gigantesques (fig. 1). C'est plutôt son plan et son principe d'élévation qui retiennent l'attention par leur singularité.

Le château, rigoureusement axé nord-sud, forme un vaste rectangle régulier d'environ 55 m. par 35 m, au milieu duquel s'inscrit une cour épousant la même silhouette rectangulaire. Au nord, s'ouvre l'entrée principale cantonnée de deux tours et formant châtelet. Chacun des quatre angles extérieurs du quadrilatère est occupé par une échauguette octogonale.

---

68 L'ouvrage le plus récent et le plus complet concernant Germolles est la monographie suivante, réunissant de nombreuses contributions et l'essentiel de la bibliographie concernant le site : Patrice Beck (dir.) : « *Vie de cour en Bourgogne à la fin du Moyen Âge* », Saint-Cyr-sur-Loire, éd. Alan Sutton, 2002, 128 pages. La lecture de cette publication pourra être utilement complétée par celle du catalogue de l'exposition « *Les Princes de fleur de lis. L'art à la cour de Bourgogne. Le mécénat de Philippe le Hardi et de Jean sans Peur (1364-1419)* », Dijon, musée des Beaux-Arts, Cleveland, The Cleveland Museum of Art, 2004-2005, en particulier pages 146-149. Enfin un autre catalogue d'exposition permet de rendre compte du contexte général dans lequel a été élaborée la demeure de la duchesse de Bourgogne : « *Paris 1400. Les arts sous Charles VI* », Paris, musée du Louvre, 2004.



Fig. 1 : Château de Germolles, vue aérienne depuis l'ouest, en 2007 (cliché A. Rodrigue).

L'élévation de l'ensemble du bâtiment se développe – sauf dans l'aile « *défensive* » au nord – sur trois niveaux, qui semblent avoir reçu chacun une fonction bien distincte : le rez-de-chaussée est réservé aux services (cellier, cuisines et sans doute aussi étuves) et à la chapelle « *secondaire* » ; le premier étage correspond aux appartements princiers, à la salle d'honneur et à la chapelle ducale ; le second étage est dévolu à l'entourage et à la cour. Cette organisation assez rigoureuse est clairement lisible de l'extérieur, sur la façade donnant sur la cour (fig. 2) : ainsi c'est au premier étage que sont réservées les fenêtres les plus hautes, qui disent la qualité des hôtes séjournant dans les salles correspondantes. La régularité de l'élévation frappe également, qui ne répond pas à la vision « *désordonnée* » mais pittoresque que l'on a communément d'une bâtisse médiévale. Ici, les baies – portes et fenêtres – s'alignent en des axes verticaux assez réguliers. Des cages d'escaliers polygonales en saillie viennent scander les façades, et une moulure à mi-hauteur souligne l'étage.



Fig. 2 : Château de Germolles, façade sur cour de l'aile orientale datant des années {1390}

Cette « modernité » étonne encore aujourd'hui amateurs et spécialistes, qui ne disposent plus guère il est vrai de points de comparaison – sinon dans des miniatures, comme celles des *Très riches Heures du duc de Berry* –, et dateraient volontiers au premier coup d'œil un tel édifice de la Renaissance ou de phases encore plus tardives. La réussite de cette construction, toute de sobriété et d'élégance, s'explique sans doute par la personnalité de son auteur : l'architecte Drouet de Dammartin. Jadis au service du roi Charles V et de son frère le duc de Berry, Drouet a poursuivi sa carrière chez le duc de Bourgogne et œuvré, comme nous l'apprennent les livres de comptes, à la transformation de la demeure de Marguerite de Flandre, pour laquelle il imagine cette architecture efficace et raffinée. Habitué au service des princes, il a su traduire, grâce à la noble et claire simplicité de son langage formel, le prestige attaché à la famille ducale.

### **La célébration du prince :**

Les décors conçus pour orner l'édifice contribuent à cette « exaltation » princière. La très abondante série de carreaux de pavage remplit cette fonction avec éloquence, en répétant sur les sols un répertoire composé de près d'une trentaine de motifs emblématiques, symboliques et poétiques. Les livres de comptes nous apprennent que la duchesse de Bourgogne a passé commandes auprès de trois tuileries bourguignonnes – Argilly, Longchamp et Montot – afin d'obtenir des carreaux capables de couvrir les sols des salles du premier étage (et peut-être du second).



**Fig. 3 : Carreau de pavage : Soleil, Tuileries d'Argilly, Longchamp ou Montot, vers 1386-1400, Château de Germolles**

Parmi les motifs qui participent de cette idée de majesté certains, comme le lion ou le soleil (fig. 3), évocateurs de la puissance et de la noblesse comme de l'éclat et de la magnificence du roi, viennent suggérer les qualités des seigneurs des lieux et de la dynastie dans laquelle ils s'inscrivent. La fleur de lys et le genêt, emblème de Charles VI, insistent, s'il en est besoin, sur l'appartenance de la famille ducale au lignage royal. Un autre motif vient mieux encore illustrer, en son palais, la primauté du prince bourguignon. Il montre une Roue de Fortune (il en existe d'ailleurs 2 versions, l'une tournant vers la droite, l'autre vers la gauche).

Comme dans les représentations habituelles de ce thème, on y voit une large roue emportant dans sa rotation de petits personnages agrippés à elle et qui, selon leur emplacement ascendant ou descendant, symbolisent la destinée avec ses succès et ses revers. Cette iconographie n'est pas nouvelle : issue de l'antiquité, elle est abondamment utilisée au Moyen Âge. Les manuscrits médiévaux transcrivant Boèce (*La consolation de Philosophie*) ou saint Augustin (*La Cité de Dieu*) livrent volontiers cette figuration, qui sera reprise aussi bien par Guillaume de Machaut, que Pétrarque, Boccace (*Du cas des nobles hommes et femmes*) ou Christine de Pisan (*L'Épître d'Othéa, Le Livre de mutation de Fortune*).

Mais l'originalité de ce thème dans les carreaux de pavage de Germolles vient du fait que l'habituelle silhouette de la déesse gréco-romaine Fortuna qui, les yeux bandés, actionne la roue et dispose ainsi aveuglement du sort des humains, est ici remplacée par l'effigie d'un prince couronné. Ce choix, dont on a peu d'exemples, pourrait faire allusion à l'omnipotence du prince – ici le duc de Bourgogne –, moderne incarnation de Fortuna, qu'il remplace donc, comme pour disposer des destinées humaines. Le thème de saint Georges terrassant le dragon, iconographie religieuse traditionnelle à la fin du Moyen Âge, également répétée sur les carreaux, résonne ici d'un son particulier. La figure exemplaire du saint chevalier, vainqueur du mal, incarne bien sûr l'idéal chevaleresque. Mais elle traduit aussi le pieux projet de Philippe le Hardi, défenseur de la Chrétienté, pourfendeur des religions impies et vaillant co-organisateur d'une croisade, dont on sait qu'elle tournera à la déroute avec la défaite de Nicopolis en septembre 1396, au cours de laquelle son propre fils – le futur Jean sans Peur – sera même fait prisonnier par les Turcs. Une nouvelle fois, le motif choisi, loin d'être anodin, répond à une volonté de valorisation du prince. Mais le signe le plus éloquent de cette exaltation princière est sans doute le cycle sculpté sur les deux chapiteaux de la cheminée de la « *grande salle* ». Cette cheminée monumentale, aujourd'hui déplacée, couvrait jadis le mur sud de ce vaste espace réservé aux réceptions festives. Sa partie supérieure, démunie de hotte, formait une sorte de balcon avec garde-corps, destiné à être utilisé comme tribune par les musiciens. Malgré les mutilations, la scène qui orne le côté gauche de l'édicule est clairement identifiable : il s'agit d'un passage du fameux roman de Chrétien de Troyes, « *Yvain ou le chevalier au lion* ». Rédigé au cours de la seconde moitié du XII<sup>e</sup> siècle ce texte, célèbre encore deux siècles plus tard, narre les exploits du héros et sa quête initiatrice pour recouvrer les faveurs de sa dame. L'épisode central raconte la lutte d'Yvain et d'un dragon, aux prises avec un lion : afin de libérer le fauve, noble et digne créature, des griffes d'un serpent démoniaque, le chevalier va tuer le dragon et s'attirer ainsi la reconnaissance du lion qui l'accompagnera désormais fidèlement. Ce texte épique met en valeur le courage du héros, mais aussi sa qualité de bon chrétien, pourfendeur du mal. Si une telle image a été choisie pour décorer l'âtre imposant de la plus grande salle du château, on peut augurer que c'est bien pour suggérer une sorte de parallèle entre la vaillance légendaire et l'engagement chrétien d'Yvain, et les qualités similaires prêtées au duc. C'est vraisemblablement au sculpteur officiel de la duchesse, Claus Sluter, ou à son maître et prédécesseur Jean de Marville – tous deux impliqués dans le chantier de Germolles –, ainsi qu'à leurs collaborateurs, que l'on doit ce relief comme les autres figures peuplant les frises de ces deux chapiteaux, qui participent sans doute de la même « *geste* ». Toute cette emblématique est le fruit des commandes de la duchesse de Bourgogne, qui dans sa propre demeure, celle-là même qui lui fut offerte par son mari, décline dans l'architecture, sur les sols et les sculptures un hommage appuyé et « *courtois* » à son ducal époux.

### ***L'éloge de la nature :***

Germolles développe résolument un autre leitmotiv, d'ailleurs fort prisé dans les milieux cultivés et fortunés en cette fin du Moyen Âge : l'éloge de la nature. La rudesse des temps qui, entre Guerre de cent ans, peste noire ou « *exil* » de la papauté à Avignon, accumulent les désastres, contribue sans doute à expliquer ce goût pour ce qui apparaît comme un havre de sérénité, seul capable de proposer une perspective sereine à tant de noirceur.

Marguerite de Flandre organise chez elle des jardins auxquels les documents d'archives font brièvement allusion : on nous parle de la transplantation de groseilliers, de fraisiers, de la construction de banquettes et murets ou de tonnelles... La roseraie que la duchesse fait planter aux abords de sa demeure est symptomatique des buts recherchés par la princesse. Sur un plan pratique, elle permet la fabrication d'eau de rose. Ce parfum délicat est aussi considéré comme un rempart contre la maladie : son odeur agréable est doublée de saines vertus permettant de ne pas « *empester* », c'est-à-dire de ne point contracter le virus de la peste qui décime les populations. L'été, des jonchées de pétales sur le sol des logis les emplissent d'une fragrance exquise. Mais la rose est aussi un fort symbole religieux : fleur parfaite entre toutes, elle est l'emblème de la Vierge Marie, dévotion particulière de la duchesse.



**Fig. 4 : Carreau de pavage : Rose, Tuileries d'Argilly, Longchamp ou Montot, vers 1386-1400, Château de Germolles.**

La Vierge, sous la protection de laquelle le château était placé – une statue de la Vierge par Claus Sluter en sommité l'entrée –, environnait ainsi mystiquement la résidence. Enfin, motif courtois par excellence, héroïne du fameux *Roman de la Rose*, œuvre illustre écrite au siècle précédent par Guillaume de Lorris, puis continuée par Jean le Meung, la rose est le plus brillant et le plus poétique des symboles floraux. Cette détermination de la duchesse à développer en ses terres une grande roseraie réunit donc des valeurs religieuses, poétiques et économiques.

Et comme pour insister sur cet emblème heureux, carreaux de pavage (fig. 4), peintures murales et solives des plafonds répètent ce précieux poncif.

Une autre image florale prospère dans la demeure : la marguerite, évidente allusion à la maîtresse des lieux.

On la trouve recouvrant toujours les mêmes supports, pavements (fig. 5) et murs.

Le logis de la duchesse est d'ailleurs orné de peintures alignant successivement cette fleur, à demi épanouie comme on aime à la représenter alors, et l'initiale P de son époux, le tout sur un fond vert, traduction du tapis végétal.



**Fig. 5 : Carreau de pavage : Marguerite Tuileries d'Argilly, Longchamp ou Montot, vers 1386-1400, Château de Germolles**



**Fig. 6 : Carreau de pavage : Cerf, Tuileries d'Argilly, Longchamp ou Montot, vers 1386-1400, Château de Germolles.**

La noble âpreté des bois et des forêts sauvages est suggérée par plusieurs représentations de cerfs (fig. 6) qui évoquent aussi, par le biais d'une allusion cynégétique, les privilèges attachés à une occupation exclusivement seigneuriale.

Une salle, dont l'ornementation est encore largement conservée, permet de mesurer la manière dont fonctionnait ce langage formel. Cette pièce, située au premier étage de l'aile sud, correspond, si l'on en croit les textes d'archives, à la garde-robe de « *Mademoiselle la Comtesse de Nevers* », Marguerite de Bavière (fig. 7).



**Fig. 7 : Vue de la garde-robe de Marguerite de Bavière : décor par Arnoult Picornet et Jean de Beaumetz, 1389-1390, Château de Germolles.**

Épouse du futur Jean sans Peur, deuxième duc de Bourgogne de la dynastie, elle succédera en 1405 à sa belle-mère défunte. Les parois de cet espace ont révélé, sous les enduits apposés au XIXe siècle, des peintures murales qui ont été dégagées et restaurées. Ces œuvres sont bien documentées : les comptes nous apprennent qu'elles ont été réalisées en 1389-1390 par Arnoult Picornet, l'un des membres de l'atelier du peintre officiel du couple ducal, Jean de Beaumetz. C'est sans doute ce dernier qui a fourni les cartons-modèles à son collaborateur, le chargeant ensuite de les reproduire. Ces peintures représentent, alternant sur un fond vert profond, les lettres P et M, en majuscules gothiques, entre lesquelles s'inscrivent des chardons (fig. 8).



**Fig. 8 : Détail des peintures murales de la garde-robe de Marguerite de Bavière :**

***Initiales M et P, et chardons, Arnoult Picornet et Jean de Beaumetz, 1389-1390, Château de Germolles.***

Ces cardères piquantes, accompagnant les initiales du duc et de sa femme, remplissent 2 fonctions symboliques : elles incarnent le respect (les épines interdisent de trop s'approcher et imposent la déférence que l'on doit au couple ducal) et le lien (les épines accrochent et donc unissent). On peut encore aujourd'hui être saisi par la hardiesse radicale de ce décor, que les contemporanéistes pourraient qualifier de « *systématique* » et dont l'efficacité esthétique le dispute à l'évidence du message. La répétition des initiales martèle le nom des seigneurs du lieu ainsi que leur distinction, mais l'ample « *tenture* » murale fonctionne aussi comme une prairie verticale, où les chiffres sont autant de fleurs qui éclosent. Ce même motif a été découvert dans la pièce voisine, que l'on peut s'autoriser à identifier comme étant la chambre de la même princesse. Un sondage limité en surface y a été réalisé dans les enduits modernes : il a dévoilé un décor semblable au précédent, mais plus raffiné ; la chambre est, il est vrai, non pas cet endroit intime et technique qu'est une garde-robe, mais un lieu de repos nocturne et de réception diurne : à ce titre, sa décoration se doit d'être plus délicatement traitée. Ici, les lettres sont plus menues et les chardons plus graciles, mais surtout, face aux M, similaires et simples, se dressent des P qui diffèrent d'un exemplaire à l'autre et « *végétalisent* » en offrant radicules, boutons, fleurettes et feuilles. Cette même différenciation entre les lettres est d'ailleurs également visible dans la garde-robe, mais sur un mode plus graphique et discret. Ce « *détail* » est éloquent, puisqu'il met en valeur le duc, au sein d'un décor commandé par son épouse, en lui rendant un hommage tout à la fois élégant et poétique.

Ce vocabulaire bucolique décliné de pièce en pièce, presque envahissant, répété sur les sols, les murs et les plafonds, résonnait, telle une litanie profane, pour entonner inlassablement le doux triomphe de la Nature.

L'œuvre qui résumait le mieux jadis l'esprit de la demeure était sans doute le groupe sculpté qui s'élevait dans la cour du château, non loin de l'entrée, et « accueillait » les visiteurs. Cette sculpture a aujourd'hui disparue mais, une fois de plus, les livres de comptes nous permettent de l'imaginer. Sur quelque trois mètres de hauteur, le groupe montrait un grand orme, sous le feuillage duquel la duchesse et le duc, apparaissaient entourés de moutons.



Fig. 9 : Carreau de pavage : *Brebis*, Tuileries d'Argilly, Longchamp ou Montot, vers 1386-1400, Château de Germolles.

Commandé à Claus Sluter et exécuté à partir de 1392-1393, cette sculpture monumentale et peinte devait impressionner, dès l'arrivée au château.

L'image du mouton était à son tour multipliée, à l'instar des autres cycles rustiques : nous savons qu'une salle était décorée de peintures figurant ces animaux et que des tapisseries abordaient le même thème. Une série de carreaux de pavage fait apparaître moutons, brebis (fig. 9) ou agneaux couchés ou paissant sous des arbres.

La qualité de certaines de ces pièces laisse à penser que Jean de Beaumetz lui-même en a livré le dessin, produit exclusivement pour Germolles.

Mieux qu'une charmante et futile touche pittoresque, une telle mise en scène porte une ambition plus complexe dont le message est clair. Le mouton est d'abord, dans la France du XIV<sup>e</sup> siècle un « objet » économique : Charles V le Sage, n'a-t-il pas lui-même commandé à Jean de Brie, berger et clerc, un « traité de bergerie » ?

Mais cet animal, si utile pour sa viande, sa laine, son lait, sa peau et jusqu'à ses entrailles, est aussi un puissant évocateur christique : l'Agneau de Dieu (mieux que le Bon Pasteur, qui connaîtra une fortune plus tardive) est présent à tous les esprits de ce Moyen Âge très chrétien. Et l'innocent animal parcourt l'Ancien comme le Nouveau Testament, de David à Moïse, jusqu'aux bergers de la Nativité... Mais la fin du XIV<sup>e</sup> siècle correspond aussi à une époque où l'image du berger incarne mieux que toute autre l'idéal d'un bonheur simple mais vrai. Cette idée, développée dès l'antiquité par Virgile ou Ovide, connaît alors une nouvelle vigueur. Avant la Renaissance, « découvreuse » de Longus et de son « *Daphnis et Chloé* », et avant « *L'Astrée* » d'Honoré d'Urfé, le berger s'impose comme la parfaite image de la félicité. Christine de Pisan, dont le duc de Bourgogne compte parmi les mécènes, produira d'ailleurs « *Le Dit de la pastoure* », qui fait intervenir bergères et bergers dans une nature généreuse et pourvoyeuse, puissante et bienfaisante.

En s'incarnant, avec son époux à ses côtés, en bergère dans la cour de sa propre demeure, Marguerite de Flandre répond à une triple exigence. Elle contribue à assurer la promotion d'un animal aux remarquables ressources.

Elle s'affiche avec l'image symbolique du Sauveur (tout en réinvestissant le rôle de sa sainte patronne : sainte Marguerite était une bergère...). Mais surtout elle se présente en princesse et en bergère, cumulant ces deux états, associant le prestige de son rang aux délices d'un bonheur simple. Poussant le réalisme de son rôle à l'extrême, Marguerite de Flandre ira même jusqu'à élever à Germolles une bergerie, dont les vestiges peuvent peut-être se reconnaître dans un bâtiment érigé au nord-ouest du château. Mais la duchesse dût renoncer après quelques années – la mort dans l'âme ? – à cet élevage, les bêtes ayant attrapé la douve, maladie qui décimait les troupeaux établis sur des terres trop humides. On appréciera comment Marguerite avec ses moutons anticipe sur le projet mis en œuvre par son propre petit-fils, Philippe le Bon, initiateur de l'ordre chevaleresque de la Toison d'or...

Lorsque que le 12 février 1390 le roi de France Charles VI, neveu du couple ducal, est reçu à Germolles, sur sa route entre Chalon et Beaune, il ne manque certainement pas d'apprécier à sa juste valeur la demeure de plaisance de sa tante. Ce passage par Germolles, malgré un emploi du temps chargé, montre assez la détermination de Philippe et Marguerite à présenter au souverain un domaine qui devait être leur fierté. Ce subtil mélange qui fait de cette résidence un lieu original, combinant les fastes d'un palais aux grâces bucoliques d'une maison des champs aux allures de bergerie, témoigne d'un genre architectural qui connaîtra quelque succès dans les milieux aristocratiques et princiers du temps, et augure de puissants développements futurs <sup>69</sup>.



Vue aérienne du domaine

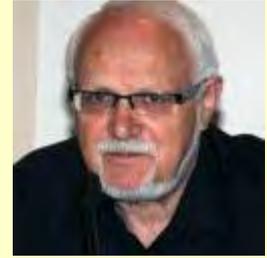
\* \* \* \* \*

69 Voir l'ouvrage : « Maisons des champs dans l'Europe de la Renaissance, Actes des premières Rencontres d'architecture européenne », Château de Maison, 10-13 juin 2003, études réunies par Monique CHATENET, Centre André Chastel, Paris, Picard, 2006.



Olivier de SERRES  
Source : BOISGIRARD -  
Maison de vente aux  
enchères

« *Olivier de SERRES précurseur d'une  
viticulture "raisonnée"* »,  
par Gilles TAULEMESSE,  
Trésorier  
de l'Association Institut Olivier de  
Serres<sup>70</sup>



### Résumé :

Le « *premier agronome des temps modernes* » fut précurseur :

- Introduction des légumineuses dans les rotations, fin de la jachère
- Culture du mûrier et « *éducation* » des vers à soie
- Drainage, irrigation, Mère des fontaines
- Respect scrupuleux de la propreté à la laiterie, à la cave vinicole, pour la conservation des aliments
- Importance accordée aux 4 jardins (potager, bouquetier, médicinal, verger)
- Culture de la vigne et vinification.

Tout cela et bien d'autres choses sont consignés dans son « *Théâtre d'agriculture et Mesnage des champs* », ouvrage de plus de 900 pages publié en 1600 à Paris chez l'imprimeur du roi Henri IV.

\* \* \* \* \*

**L'agronome :** Homme de terrain, Olivier de SERRES l'était sans conteste puisqu'il s'est retiré dès 1578, à moins de quarante ans, dans sa propriété vivaroise dont la mise en valeur sera l'œuvre de sa vie. Par son calme, la douceur de son environnement, son climat méditerranéen, ce site était un lieu privilégié pour écrire.



Plaque de cuivre  
représentant Olivier de SERRES

Qu'Olivier de SERRES figure au premier rang des agronomes célèbres, qu'il soit l'un des créateurs de la science agronomique française, nul n'en peut douter. C'est Arthur YOUNG, le fameux agronome anglais, l'auteur de *Voyages en France* qui, en 1789 l'a affirmé avec le plus de force : « *l'un des premiers écrivains de sa spécialité que le monde ait jamais connu.* »

La pièce maîtresse de son œuvre pratique fut la suppression de la jachère, et de la vaine pâture. Jusque-là, on laissait reposer 1 année sur 2 ou 3, la terre épuisée par les céréales.

<sup>70</sup> Originaire de Villeneuve de Berg (Ardèche), « *patrie* » d'Olivier de Serres. Ingénieur en Agriculture, Administrateur de l'Association Institut Olivier de SERRES depuis 1999, Président de 2002 à 2011 et actuellement Trésorier, Chevalier du Mérite agricole, Membre de l'Académie des Arts Sciences et Lettres de l'Ardèche, Chevalier de la Confrérie du Cep ardéchois.

L'idée d'Olivier de SERRES est d'intercaler dans le cycle des cultures profondes, les prairies artificielles qui vont permettre d'exploiter le sol sans solution de continuité. Les assolements modernes, fondement de la prospérité agricole et de l'expansion industrielle qui s'en suivit, sont ainsi nés au Pradel. La succession méthodique sur la même terre, pendant plusieurs années, de cultures différentes assure la conservation de la fertilité des sols et l'obtention des meilleurs résultats possibles <sup>71</sup>.



Le domaine du Pradel, au premier plan, sous la garde de la tour de Mirabel.



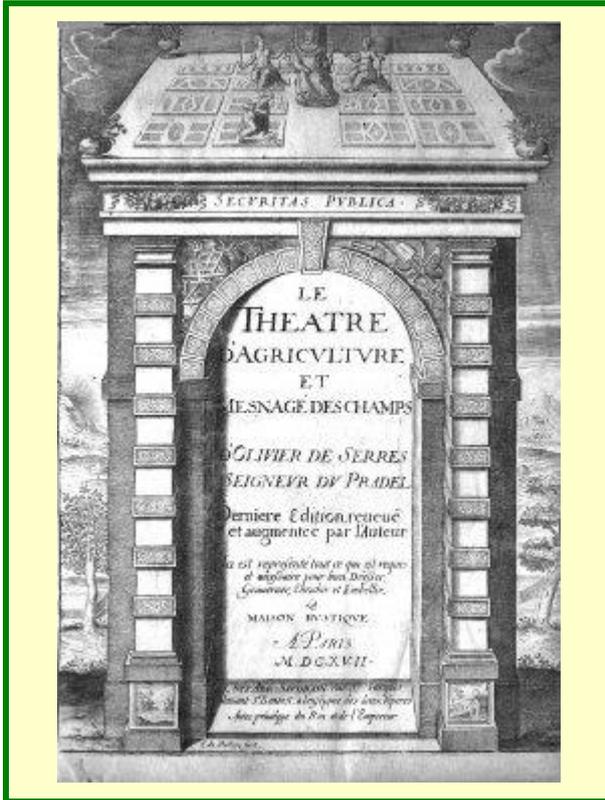
### Le domaine du Pradel :

Olivier de SERRES achète le domaine du Pradel, situé à Mirabel (Ardèche) le 20 juin 1558. Ce domaine, domaine, mal entretenu avait appartenu à M. Jean PASTEL dit PRADEL puis à M. de PAMPELONNE. Le domaine est constitué de 150 hectares de bonne terre d'un seul tenant, entre les ruisseaux du Gazel et de la Claduègne. Le moulin de Brialais situé au confluent des 2 rivières faisait partie du domaine. La tour de Mirabel, posée sur le plateau basaltique du Coiron est le dernier vestige du château catholique détruit en 1628. Il ne reste rien du château huguenot situé à côté. Le domaine du Pradel a souffert des guerres de religion et a été entièrement rasé le 7 mai 1628 par le chef catholique Montréal. La bibliothèque fut incendiée et toutes les notes d'Olivier de SERRES disparurent. Quelques jours plus tard, le 11 juin 1628, Mirabel fut ravagé à son tour par le Duc de Montmorency et Montréal. Un nouveau bâtiment a été reconstruit sur les ruines. Le domaine a fait l'objet de nombreux travaux d'aménagement.



71 Pierre CORNET : « Un précurseur : Olivier de Serres », Mémoires d'Ardèche et Temps présent, 1989, 154 pages.

L'Edit de Nantes (avril 1598), en accordant aux protestants la liberté de conscience, acheva la pacification du royaume.



La France allait pouvoir panser ses plaies et se remettre au travail. Olivier de Serres y contribua puissamment <sup>72</sup>.

Le patriarche du Pradel travaillait depuis une vingtaine d'années à un grand ouvrage sur l'agriculture. Quand la paix fut enfin rétablie, O. de Serres jugea le moment opportun de faire paraître son livre. Il songea d'abord à le donner à un imprimeur de Lyon. Mais, appelé à Paris par une affaire relative à la succession de feu son frère Jean, il décida de profiter de son déplacement pour traiter avec un imprimeur de la capitale. Malgré son âge et les fatigues du voyage, il résolut de se rendre à la Cour pour plaider la cause de ses neveux infortunés. Quelques jours après son arrivée, Olivier de SERRES traita avec Jamet METTAYER « *imprimeur ordinaire du Roy* ».

Ayant mis au point une étude sur les vers à soie, qui devait constituer le chapitre XV du cinquième « *Lieu* » de son livre, il décida, vu l'importance et la nouveauté du sujet, de le faire paraître immédiatement, sous le titre : « *la cueillette de la soye par la nourriture des vers qui la font. Echantillon du Théâtre d'Agriculture d'Olivier de Serres, seigneur du Pradel* ». Ce mémoire sortit de presse « *le dix-huitième jour de février M.D.XCIX* ». Quant au Théâtre, il fut achevé d'imprimer le 1er Juillet 1600. (In Revue des Amis de Villeneuve de Berg. 1939. Albert GRIMAUD). Le maître du Pradel utilisa d'abord les auteurs anciens souvent cités comme des références. Ensuite l'essentiel est une compilation d'usages plus ou moins largement régionaux. Néanmoins, l'auteur était ouvert à des découvertes nouvelles : il écrivit l'un des premiers textes sur la pomme de terre, à peine introduite en Europe et dont il décrivit la culture avec exactitude. Au contraire des écrits de ses contemporains, on ne trouve pas de système a priori chez lui. Par exemple, pour les rotations des cultures, il préconisa une stratégie souple, en fonction de situations locales ou momentanées. Indifférence pour la routine et liberté d'action le caractérisent. Le cœur du problème agronomique est le système, cohérent, global et étroitement combiné de la production des céréales vivrières, froment d'abord, puis orge, avoine, millet et légumineuses de consommation humaine.

72 Pontus de TYARD, évêque de Chalon-sur-Saône, eut, durant les guerres de religions, le courage de prêcher aux uns comme aux autres, la modération. Menacé pour délit d'œcuménisme, tourmenté pour le soutien indéfectible qu'il porta à son souverain, TYARD fit preuve en toutes circonstances d'un courage et d'une opiniâtreté à toute épreuve (source : Wikipédia)

Pour cela, il est utile de supprimer ou de réduire les jachères, ce qui impose d'avoir des fertilisants. Le fumier est le premier de tous et l'on en produira le plus possible à condition d'avoir de la paille et des déjections animales. Les légumineuses fourragères sont une excellente nourriture pour les herbivores. De plus Olivier de SERRES et ses contemporains les soupçonnaient de favoriser les céréales qui suivaient : « *l'Esparcet vient gaiement en terre maigre : & y laisse certaine vertu engraisseante à l'utilité des bleds qui en suite y sont semés* ». Olivier de SERRES recommandait aussi la plus grande exigence sur la qualité des reproducteurs animaux ou végétaux. Greffons d'arbres fruitiers ou étalons, il fallait les rechercher aussi loin que nécessaire, répétait-il, et l'on ne devait pas regarder au prix car leur choix engage l'avenir des récoltes et la descendance des animaux <sup>73</sup>...

#### **Olivier de SERRES et les vers à soie :**

En 1600, l'élevage des vers à soie et le tissage de celle-ci étaient déjà connus au moins trois siècles auparavant. Vers 1250, il y en avait dans le nord de l'actuel département du Gard, on connaît même le nom d'un artisan qui dévidait les cocons. Il devait en être de même en Italie où la tradition fait état de l'introduction du ver à soie par des moines qui en auraient rapporté de Chine, la « *graine* » cachée dans leurs bâtons. Olivier de SERRES a rapporté de Nîmes les éléments qui lui permirent d'élever les vers, appelés aussi « *magnans* ». [...] Il en fait vendre les cocons à un de ses serviteurs envoyés faire des courses à Montélimar (on le sait par son livre de raison). Cela prouve que les quantités produites étaient relativement faibles et qu'il n'était pas en mesure de dévider les fils de soie. « *Lorsqu'Olivier de SERRES arrive à Paris en Novembre 1599, avec le manuscrit de son livre et le but d'implorer Henri IV pour les intérêts de ses neveux, il est presque aussitôt repéré par les financiers du Roi : notamment LAFFEMAS* <sup>74</sup>. *Ceux-ci sont à l'affût d'une production de luxe et de faible poids, susceptible d'être exportée pour procurer des devises au royaume. Les collaborateurs du roi demandent expressément à Olivier de SERRES de faire imprimer immédiatement le chapitre de son livre concernant la production de la soie et le livret sort de l'imprimerie vers le 15 février 1600* »<sup>75</sup>. Ce sont les services des finances qui se chargent de la vulgarisation, centrés sur Lyon, où les tisseurs de soie ont reçu depuis plusieurs années le privilège de leurs activités, leur matière venant probablement d'Italie. Quelques temps après, Henri IV, voyageant à Grenoble, envoie le directeur de ses jardins au Pradel, avec une lettre pour « *Monsieur du Pradel* », portant commande de 3.000 pieds de mûriers pour les jardins des châteaux royaux. Olivier de SERRES fera des boutures dans ses potagers et en fournira un millier par an.

« *Le mérite d'Olivier de SERRES reste entier mais son intervention dans la production séricicole est plutôt celle d'un expert que d'un industriel. Sous le second empire, deux siècles et demi après l'intervention du maître du Pradel, la valeur de la production de la soie dans la vallée du Rhône et aussi un peu au sud de la Loire équivalait au 3/5 de la production du vin en France. La concurrence des soies asiatiques, après l'ouverture du canal de Suez, a ruiné cette production.* »<sup>76</sup>

---

<sup>73</sup> Jean BOULAIN & Richard MOREAU : « *Olivier de Serres et l'évolution de l'agriculture.* », Editions L'Harmattan, Paris, 2002, ASIN : B00885XNR6, 122 pages, pages : 43 et suivantes.

<sup>74</sup> Barthélemy de LAFFEMAS est un économiste, né à Beausemblant (Drôme) en 1545 et mort à Paris, peut-être en 1612 (certains disent le 23 septembre 1611, d'une chute de cheval).

<sup>75</sup> Jean BOULAIN.

<sup>76</sup> Jean BOULAIN.

**Olivier de SERRES, concepteur <sup>77</sup> :**

Le « *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* » révèle l'esprit méthodique de son auteur. Tout au long des cent neuf chapitres, et qu'il s'agisse d'un sujet important ou d'un passage secondaire, on sent qu'Olivier de SERRES a effectivement dirigé son œuvre, qu'il l'a commandée avec ordre vers le but précis et pratique qu'il s'était assigné. Écoutons notre philosophe nous parler de la science qui lui est chère : « *Science (l'agriculture) plus utile que difficile, pourveu qu'elle soit entendue par ses principes, appliquée avec raison, conduite par expérience et pratiquée par diligence. Car c'est la sommaire description de son usage : Science, Expérience, Diligence...* »

Il convient de le souligner, c'est en plein XVI<sup>e</sup> siècle qu'Olivier de SERRES a écrit : « *On se méfiera des charlatans et on se fondera es choses, assurées et sur lesquelles, comme presque les touchant au doigt, l'homme d'esprit asserra solide jugement.* » Est-il besoin de rapprocher de ce texte, la première règle de la méthode cartésienne qui, cinquante ans plus tard...

**Olivier de SERRES, hydraulicien :**

« *L'ingénieuse invention de CRAPPONE, gentilhomme provençal, qui, en l'année mil cinq cens cinquante-sept, fit conduire à Selon-de-Craux (Salon), en Provence, un bras de l'eau de la Durance* » fut pour Olivier de SERRES une révélation. Le voici, dès lors, chantant les bienfaits de l'eau. Il a déjà assaini ses terres par le système du drainage dont il est l'inventeur et qui, tombé en désuétude par ignorance, nous reviendra, bien longtemps après, comme une panacée agricole, par la voie étrangère. Et maintenant, il capte l'eau de ses drains, aménage des sources, pose des conduites de bois, de pierre, de poterie, dérive les ruisseaux, dirige l'eau dans ses parcs, ses prés, la canalise vers ses moulins. Il va même, dans son sec Vivarais, jusqu'à créer des étangs, comme cela existe dans les Dombes pour recueillir « *alternativement du poisson et du blé en abondance* ».

Il a observé le mouvement des eaux dans les ruisseaux et les rigoles. Il sait presque calculer une section de canal d'après la pente et le débit, et aussi résoudre le problème de l'établissement d'une bonne prise en rivière. Certes, les formules à allure mathématique de l'ingénieur moderne lui sont inconnues et, cependant, on n'aménage pas mieux, aujourd'hui, une conduite d'amenée : bassin de mise en charge, cheminées d'aération ou « *esvenloirs* », regards de visite pour localiser les fuites, siphons ou « *chantepleure, fonctionnant par la vertu du vent enclos* », rien ne manque à l'adduction décrite au « *mesnager* » d'Olivier.

Il savait aussi organiser ses chantiers. Voyez ce drain : « *Jeter la terre toute d'un costé, laissant l'autre costé libre, pour y pouvoir aisément porter les pierres* ». N'est-ce pas de l'organisation scientifique moderne ?

---

<sup>77</sup> Source : Auguste JOURET, habitant Villeneuve de Berg, ingénieur de l'Ecole Centrale de Lyon (ECL) a étudié et écrit Olivier de SERRES. Il le voit comme imprégné de l'esprit d'ingénieur. Voici ce qu'il écrivait en mars 1939 dans la revue Technica de L'ECL, à la veille du 400<sup>e</sup> anniversaire de la naissance d'Olivier de SERRES.

**Olivier de SERRES, chimiste :**

On trouve le seigneur du Pradel en extase devant le jus sirupeux et vermeil de la betterave. Si près d'une grande découverte! On le revoit devant ses alambics de verre ou de terre vitrifiée, distillant les « *simples* », loin de l'alchimie qu'il raille. Le voici maintenant qui s'avise du dépouillement facile de l'écorce du mûrier blanc. Il est vrai que cet arbre le lui devait bien.

De cette écorce souple, il fait des liens pour l'usage du champ, du jardin et de la vigne. Il les laisse sécher quelque temps, en plein air, avant de les utiliser. Or, un jour, le vent les projette de l'étendoir dans le fossé du manoir où ils se détrempent. Olivier les retire du bain providentiel. Alors apparaissent les fibres longues et douces de leur armature. L'observateur a compris. Il traite ce nouveau venu parmi les textiles avec les moyens du bord et en tire un fil soyeux, puis, finalement, des tissus. C'est cette « *deuxième richesse du mûrier blanc* » que le roi lui demandera de propager. L'invention fut peu exploitée. Mais, parce que le mûrier évoque la soie, il est difficile de ne pas évoquer ici la moderne industrie de la rayonne.

**Olivier de Serres et les astres en agriculture :**

Alors que les connaissances scientifiques étaient encore bien lacunaires, Olivier de SERRES avait déjà observé toutes les incohérences des croyances populaires en matière d'agriculture. Après avoir réglé leur sort à « *ces ridicules incertitudes* », il s'intéresse avec tout autant de bon sens aux influences de la lune et des astres sur les récoltes.

Citons-le, (chapitre VII) :

*« Par tout généralement l'on ne se trouve d'accord sur telle matière, pour la diversité des opinions qu'on remarque parmi les hommes. En France, plusieurs choses de mesnage se font en la nouvelle lune, lesquelles en Languedoc l'on n'oeroit entreprendre qu'en la vielle. Par exemple, les aulx en France sont semés, pour les faire égrossir en la nouvelle Lune & pour la mesme cause en Languedoc & Provence en la vielle... »*

*« Et si la dessus on veut dire que la diversité des climats, distants entre telles provinces de trois à quatre degrés, cause telles différence; l'on ne scait que répondre sur ceci, que les jardiniers d'Avignon & ceux de Nimes, quoi-que sous le mesme climat ne sont d'accord en tout: faisant heureusement les uns en une lune, ce que de mesme les autres font en une autre. »*

*« Donques le bon mesnager sans s'amuser d'attendre par trop les lunes, les signes, les mois, ne les jours, expédiera ses affaires lors que par bon tempérament le Ciel et la Terre s'accorderont par ensemble... Si d'aventure le point de la lune s'accorde au temps, selon vos expérience, tant mieux, ce que toutefois ne tiendrez que pour accessoire. »*

Les connaissances scientifiques actuelles ont depuis largement donné raison à Olivier de Serres, et pourtant les hommes continuent de plus belle à croire aux diverses influences astrales.

**Olivier de SERRES, écrivain et philosophe :**

**L'écrivain :** Olivier de SERRES, homme de lettres. C'est délibérément que nous faisons ainsi figurer en bonne place la dimension littéraire de notre personnage: son style dru et imagé n'a-t-il pas contribué de façon décisive au succès de son œuvre ?

Comment caractériser l'art de l'écrivain qu'est Olivier de SERRES ?

Certains critiques l'ont jugé prolix : c'est méconnaître la variété des sujets qu'il aborde, et le caractère encyclopédique de ses conceptions « *ménagères* ». N'y a-t-il pas lieu de regretter plutôt, à la lecture de certains passages pleins de vivacité, d'imagination et de poésie, que les développements ne soient poussés davantage ? D'autres censeurs acceptent mal sa propension manifeste à truffier son texte de citations latines. A notre époque, c'est peut-être un travers; ce n'en était pas un à celle de la Renaissance. En tout cas, son œuvre ne ressemble à aucune de celles qui l'ont précédée, en particulier diverses « *Maisons rustiques* » publiées ici et là en Europe et qu'Olivier de SERRES avait soigneusement étudiées.

Le « *Mesnage des Champs* » et « *l'Astrée* » connurent l'un et l'autre un immense succès, ce qui prouve que les voies de la réussite sont multiples !

Mieux que quiconque depuis des millénaires que l'on cultive le sol, Olivier de SERRES a su discourir simplement de mille choses, enseignant l'art rustique comme personne ne l'avait fait avant lui, avec clarté, précision et agrément.

Ce qu'il faut retenir, c'est le caractère exceptionnel des qualités littéraires d'Olivier de SERRES. Homme d'action et de terrain, il est aussi et avant tout un homme de lettres, ou plutôt la plus belle action de sa vie c'est son « *Théâtre* ». Il se présente ainsi à son époque et encore à la nôtre, comme un champion de la communication écrite. C'est là un point important à souligner dans un monde où n'a cessé de s'amplifier le volume de la communication orale et visuelle <sup>78</sup>.

**« Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs » :**

« *Le Théâtre d'Agriculture et mesnage des champs* » est unanimement considéré comme un témoignage d'une qualité exceptionnelle sur la façon dont on concevait l'économie rurale et sur l'état de celle-ci dans la France méditerranéenne et les régions voisines à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle. L'ouvrage avait été très bien accueilli...

Olivier de SERRES a vécu intensément le foisonnement et les bouleversements de son époque. La redécouverte de l'Antiquité, l'exploration de la planète, les inventions extraordinaires remettent en cause les représentations du monde et de l'humanité ainsi que le fonctionnement des sociétés. Quelques voyages dans les provinces et les pays voisins ont complété le bagage de cet humaniste de la Renaissance. Homme de curiosité, d'ouverture, d'indépendance, Olivier de Serres n'est pas le dépositaire des secrets d'une sagesse paysanne que nous aurions perdue et qui pourrait permettre de court-circuiter le cheminement laborieux du progrès scientifique et technique. Il apparaît au contraire comme un précurseur dans ce cheminement...

---

78 Pierre CORNET : « *Un précurseur : Olivier de Serres* », Mémoires d'Ardèche et Temps présent, 1989 - 154 pages

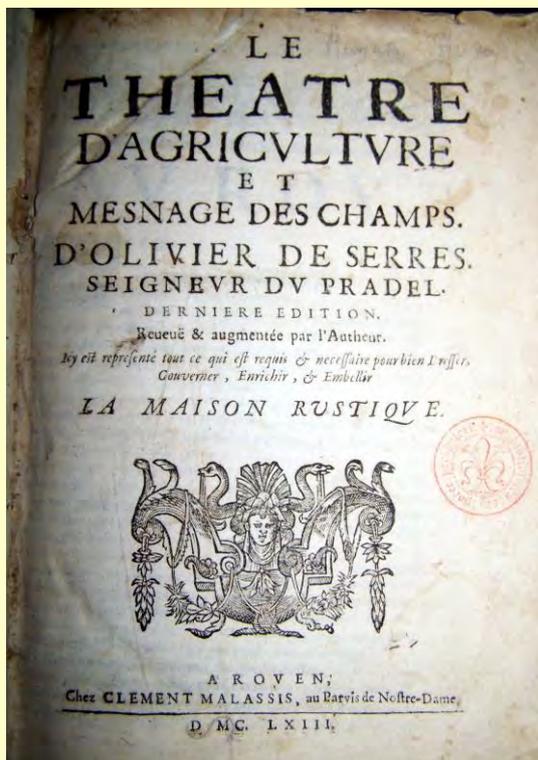
A partir d'observations attentives, il fait jouer le bon sens, interprète les situations et raisonne en conséquence les actions à conduire ; il étudie ensuite les résultats sur le terrain avec la prudence du praticien responsable... « *Science, Expérience, Diligence* », telle est la formule qu'il souligne dans sa préface...

C'est en 1600, à l'âge de 61 ans, qu'il témoigne de ses observations, de ses réflexions et de ses réalisations en publiant son « *Théâtre* »... L'ouvrage connaîtra le succès, avec une vingtaine d'édition jusqu'en 1675 <sup>79</sup>...

« *Depuis le 1<sup>o</sup> juillet 1600, date de la première édition du Théâtre d'Agriculture, vingt-deux éditions se sont succédées (jusqu'en 1991) et toujours avec le même succès. Quel livre d'agriculture, d'économie, de gestion, peut s'enorgueillir d'un tel tirage ?* »

Cet ouvrage est toujours lu avec beaucoup d'intérêt, et ce n'est pas seulement un intérêt historique... On a parlé à son sujet d'agriculture, d'agronomie... Au moins pourrait-on parler d'ouvrage d'économie rurale... Il n'est pas douteux qu'Olivier de SERRES a beaucoup observé, expérimenté, raisonné... Nombreux sont les ouvrages qui ont été consacrés à cette œuvre très concrète et très clairvoyante d'un auteur toujours à la page <sup>80</sup>.

« *L'ensemble de l'ouvrage rend compte de l'expérience et des connaissances d'Olivier de Serres en matière d'Agriculture. Il représente une somme agronomique sur toutes les productions de produits vivriers et leurs utilisations, adossé sur les connaissances du Moyen-Age et de la Renaissance, avec un fond important de sources gréco-latines...*



Edition de Rouen, 1663



79 André CAUDERON, de l'Académie des Sciences, Secrétaire perpétuel de l'Académie d'Agriculture. In Introduction de la réédition du *Théâtre d'Agriculture* par l'Institut Olivier de Serres. Editions Slatkine. 1991

80 Étienne WOLF, de l'Académie française. In Préface de la 23<sup>e</sup> édition. Slatkine. 1991

*Le livre d'Olivier de SERRES présente la caractéristique innovante de développer une philosophie, celle de la gestion dite « en bon père de famille » avec l'objectif de préserver l'avenir de l'exploitation tout en cherchant à augmenter sa production... L'essai de raisonnement propre à l'agronome du Pradel explique la résurgence de son livre à l'époque des Lumières...*

*La langue vigoureuse du Théâtre est à peu de chose près celle de Montaigne... Le texte est souvent riche de redondance, de répétitions et retours... La lecture est vite passionnante tant l'ouvrage est riche d'images et de réflexions qui étonnent par leurs résonances... »*

**Olivier de SERRES, humaniste :**

L'humanisme est ce mouvement d'idée de la Renaissance qui a mis à l'honneur l'étude des anciens auteurs, grecs et latins ; mais c'est aussi une philosophie plaçant au centre de ses préoccupations non pas telle ou telle idée abstraite, mais l'homme concret et complet avec son intelligence, son cœur et ses passions. Olivier de SERRES, dans ces deux acceptions, est bien un humaniste. Son éducation fut celle d'un « *intellectuel* » de la Renaissance. Lecteur infatigable et curieux, il applique à ses lectures un esprit critique tout à fait moderne, sachant garder le meilleur et faire le tri parmi les idées et les usages entre ce qui est digne d'intérêt et ce qui n'est que sottise et superstition. C'est là qu'apparaît l'humaniste, au sens philosophique du mot. Confiance dans l'homme, méfiance dans les idées... Comme DESCARTES, son esprit est tourné vers l'observation des choses et la considération des faits.

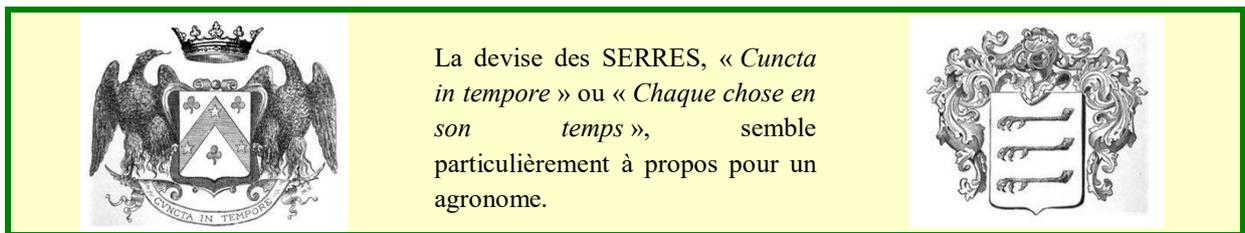
En fait, notre humaniste est doué au plus haut degré de ce que nous appelons l'esprit scientifique, qui procède du doute, de l'expérimentation et de l'analyse critique des faits observés. « *J'ai trouvé, nous dit-il, un singulier contentement, après la doctrine salutaire de mon âme, en la lecture des livres d'agriculture* » ; ces lectures et les voyages qu'ils ont effectués lui ont donné une connaissance complète des pratiques champêtres de son temps et des temps plus anciens. Mais un siècle avant DESCARTES, appliquant la première règle de la Méthode, il n'accepte rien qui ne soit évident. « *On se méfiera des charlatans, conseille-t-il, et on se fondera sur les choses assurées et sur lesquelles comme presque le touchant du doigt, l'homme d'esprit assoiera solide jugement.* » Il faut refuser « *toutes les vanités quoiqu'antiques* », les « *ridicules incertitudes* », les « *théories bâties en l'air.* »

Première conquête de la Renaissance, la primauté donnée aux arguments de raison sur ceux d'autorité trouve avec Olivier de SERRES un ardent défenseur, et dans l'agriculture, un terrain d'élection ; n'est-ce pas là un domaine du savoir, jusqu'alors obscurci d'empirismes mal transmis, d'erreurs, de superstitions, de préjugés qui se sont accumulés au fil des siècles en strates successives sans passer par le tamis du discernement, et que se transmettent encore de bouche à oreille les fermiers et métayers de l'époque, sous le regard sceptique du maître des lieux.

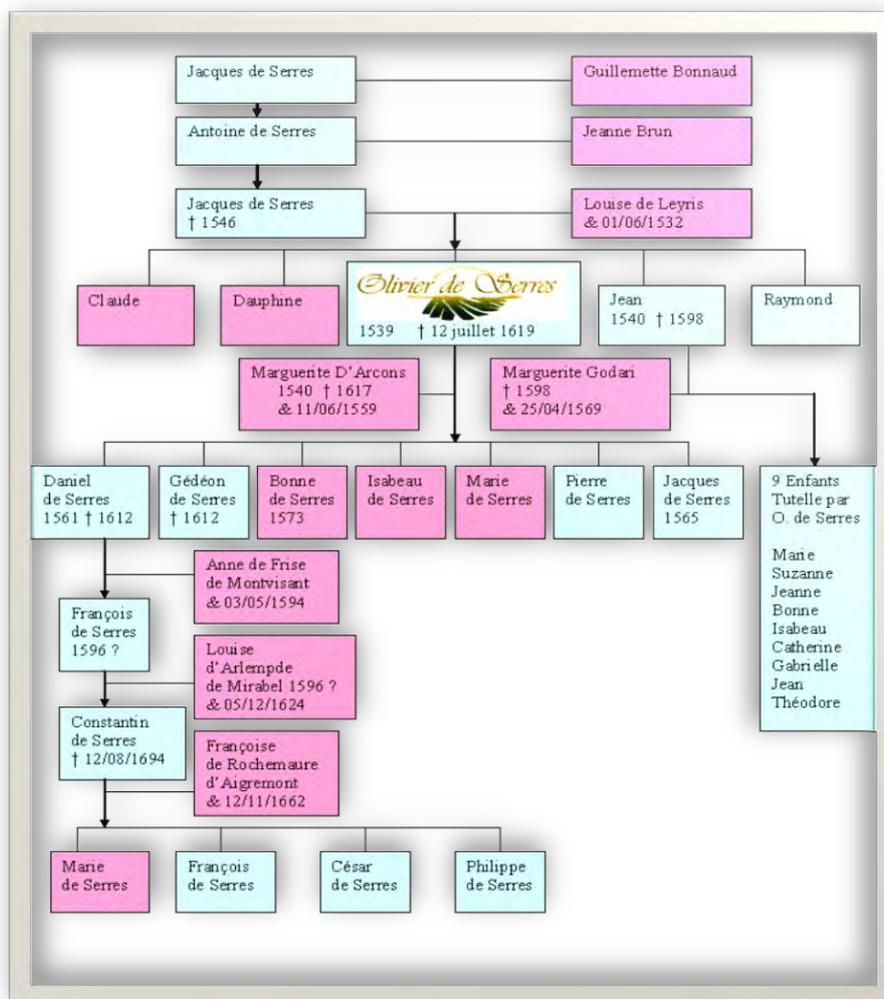
Hardi, certes, lorsqu'il conçoit une amélioration, c'est la prudence qui l'emporte chez lui quand il s'agit de l'adapter. Entre la tradition et le changement, la coutume et le progrès, il cherche constamment le compromis, ce qu'il exprime lui-même par une heureuse formule « *la science de l'agriculture est comme l'âme de l'expérience.* »

L'ambition de cet homme de culture et d'agriculture est d'être d'abord un praticien de qualité. Il ne s'agit nullement pour lui de fonder une nouvelle agronomie de caractère révolutionnaire ; sa seule prétention est de remettre en cause certaines routines pernicieuses et d'obtenir, par des améliorations successives et soigneusement dosées, un progrès lent, mesuré et sûr. Mêlé à l'histoire de son époque et aux sanglantes guerres de religion qui ont ravagé le pays, Olivier de SERRES est aussi un grand homme d'action. Notre huguenot a dû constamment plonger dans le réel. Là aussi c'est en humaniste qu'il se comporte. Comme son frère, Jean de SERRES, il a toujours joué la carte de la réconciliation, plaidant notamment pour les trêves de labourage afin de « *permettre que les labours soient faits et les sillons ensemencés* ». Chaque fois qu'il prend part aux événements, c'est pour se prononcer en faveur de l'apaisement <sup>81</sup>.

Généalogie des SERRES : leur blason et celui d'Olivier de SERRES (d'après Vaschalde) :



La devise des SERRES, « *Cuncta in tempore* » ou « *Chaque chose en son temps* », semble particulièrement à propos pour un agronome.



81 Pierre CORNET, op. cit.

Repères historiques <sup>82</sup> :

- ⊖ 12 novembre 1284 - Chartes de création de la bastide qui prend le nom de Villeneuve-de-Berg. Accord entre l'Abbé de MAZAN et le Roi de France, Philippe III, dit le Hardi (1245-1285).
- ⊖ 2 août 1348 - Testament d'un Pierre DESSERRES.
- ⊖ Fin XIVe siècle - Une famille DESSERRES exploite un mas proche de Villeneuve-de-Berg
- ⊖ Début XVe siècle - Antoine DESSERRES est commerçant (tissus) à Villeneuve-de-Berg. Un fils : Jacques.
- ⊖ 1521 : naissance de Pontus de TYARD à Bissy-sur-Fley.
- ⊖ 15 juin 1532 - Mariage de Jacques DESSERRES avec Louise de Leyris à l'église de Villeneuve-de-Berg.
- ⊖ 1539 - Naissance d'Olivier, fils aîné du couple.
- ⊖ 1545 - Accord amiable entre le baron des ASTARS, propriétaire des droits féodaux sur le Pradel, et l'avocat PASTEL, propriétaire de la terre. Jacques DESSERRES arbitre le conflit.
- ⊖ Entre 1546 et 1550 - Décès de Jacques DESSERRES à une date inconnue.
- ⊖ 1558 - Olivier de SERRES achète le Pradel et commence son livre de raison.
- ⊖ 11 juin 1559 - Mariage à Villeneuve-de-Berg d'Olivier de SERRES et de Marguerite DARCONS, qui avait un an de moins que son mari.
- ⊖ 4 janvier 1561 - L'assemblée des calvinistes de Villeneuve-de-Berg confie à Olivier de SERRES la mission d'aller à Genève, demander un pasteur pour la ville.
- ⊖ 1<sup>o</sup> mars 1562 - Massacre de Wassy : début des guerres de religion. Les protestants sont pourchassés.
- ⊖ 2 mai 1562 - On confie à Olivier de SERRES les objets précieux de l'église de Villeneuve. Il finit par les vendre à un marchand de Montélimar pour la somme de 380 livres, qu'il conservera en récupération de sommes avancées. Son arrière-petit-fils sera obligé de les rembourser un siècle plus tard.
- ⊖ 1562-1563 - La guerre civile fait rage.
- ⊖ 1563 - Bernard PALISSY publie sa Recette véritable par laquelle tous les hommes pourront apprendre à augmenter « leurs trésors », qui arrivera à Villeneuve-de-Berg l'année suivante.
- ⊖ 30 juin 1563 - Catherine de MEDICIS réconcilie provisoirement les partis. Reprise du Havre aux Anglais.
- ⊖ 1564 - Introduction au Pradel des charrues à avant-train et herse. Epandage de chaux sur quelques terres.
- ⊖ 22 décembre 1564 - Accord amiable avec le baron des ASTAR pour que l'eau du ruisseau Gazel soit dérivée au profit du Pradel.
- ⊖ 1565 - Mariage de Raymond, plus jeune frère d'Olivier de SERRES, à Loriol, en Dauphiné, d'où Olivier de SERRES rapporte le sainfoin ou esparcet.
- ⊖ 1565 - D'un voyage à Nîmes, Olivier de SERRES ramène des boutures de mûrier et de la graine (œufs) de vers à soie. Il commence un élevage à Villeneuve-de-Berg, mais n'en fera autant au Pradel qu'après 1580.
- ⊖ 15 mars 1571 - Affranchissement de la juridiction du Pradel. Olivier de SERRES devient seigneur du Pradel, versant une rente de 5 setiers de froment qu'il avait sur des agriculteurs de Saint-Jean-le-Centenier.
- ⊖ 24 août 1572 - Saint Barthélémy : massacre des Protestants par les Catholiques à Paris et en province, notamment à Lyon.
- ⊖ 25 septembre 1572 - Olivier de SERRES loue pour trois ans ses terres de culture à quatre fermiers des Granges de Mirabel, dont les deux frères CHAUSSY.
- ⊖ Automne 1572 - Les familles protestantes quittent Villeneuve-de-Berg. La famille de SERRES s'installe aux granges de Mirabel, près des frères CHAUSSY, à mi-chemin entre le Pradel et Mirabel.
- ⊖ 2 mars 1573 - Une troupe de soldats protestants pénètre dans Villeneuve-de-Berg, qui est prise et pillée.
- ⊖ 20 et 21 mai 1573 - A Privas, accord entre les deux partis pour une trêve vite rompue.
- ⊖ Janvier 1576 - Un accord à Villeneuve et pour le Vivarais. Au printemps, la guerre civile recommence.
- ⊖ 1573-1578 - On ne sait rien des SERRES durant cette période. Il semble que la famille regagna Villeneuve-de-Berg. Olivier de SERRES participe à des négociations en compagnie de son beau-frère Jacques DARCONS. Il s'est peu occupé du Pradel où les fermiers des Granges de Mirabel continuèrent des cultures jusqu'aux moissons de 1578. Les SERRES y installèrent un ménage de domestiques, les CHAMBOS.
- ⊖ Août 1578 - Olivier de SERRES et Marguerite, sa femme, Daniel, 17 ans, Gédéon, 13 ans, Bonne, 4 ans et demi, et Isabeau, 18 mois' s'installent au Pradel.
- ⊖ 1579-1580 - Début maîtrise du Pradel. Difficultés d'approvisionnement. Climat et sécurité médiocres.
- ⊖ 1580 - Remise en état du moulin de Brialas. Achat de 2 paires de bœufs et de châtaignes blanches pour la nourriture des gens.
- ⊖ 26 novembre 1580 - Paix de Fleix en Ardèche.
- ⊖ 1581-1585 - Bonnes années. Investissements importants en bétail, semences et travaux.

---

82 Jean BOULAIN et Richard MOREAU : « Olivier de Serres et l'évolution de l'agriculture », Editions L'Harmattan, Paris, 2002, ASIN : B00885XNR6, pages 115 à 119.

- ☉ **5 juin 1583** - Accord entre Olivier de SERRES et le second seigneur de MIRABEL, le sieur d'ARLEMPDE, sur l'utilisation de l'eau du ruisseau Gazel, ce qui va permettre l'irrigation des prairies du Pradel.
- ☉ **1586** - Henry de NAVARRE est vainqueur à Coutras.
- ☉ **1585-1592** - Insécurité. Amélioration des méthodes de culture.
- ☉ **1589** - Assassinat d'Henri III et avènement d'Henri IV.
- ☉ **1593** - Olivier de SERRES loue ses terres labourables à Pierre CHAUSSY, pour trois ans. Il va à Nîmes chez TRAUCAU, jardinier à Montpellier, chez Richer de BELLEVAL, botaniste, à Avignon et chez son frère Raymond, à Loriol, en Dauphiné.
- ☉ **3 mai 1594** - Mariage de Daniel de SERRES, docteur en droit, avocat au bailliage de Villeneuve-de-Berg, avec Anne de Frise.
- ☉ **Juillet 1594** - Jean de SERRES a été emprisonné et a dû payer une forte rançon. Olivier lui donne sa caution sur le Pradel pour la somme de 18000 écus (in VASCHALDE).
- ☉ **1595** - Rédaction d'un premier testament par Olivier de SERRES.
- ☉ **1596** - Jean de SERRES est nommé historiographe de France.
- ☉ **4 juin 1597** - Henry IV reconnaît ses dettes envers Jean de SERRES et s'engage à les faire payer.
- ☉ **13 avril 1598** - Edit de Nantes officialisant la part des protestants dans la société française.
- ☉ **2 mai 1598** - Paix avec l'Espagne.
- ☉ **18 mai 1598** - Jean de SERRES et sa femme meurent à Orange.
- ☉ **6 novembre 1598** - Olivier de SERRES part à Paris avec BARNIER. Il est mandaté par le conseil de famille pour demander au roi le remboursement des sommes dues aux héritiers de Jean de SERRES. Il emporte le manuscrit du Théâtre d'Agriculture. Olivier de Serres restera 21 mois à Paris.
- ☉ **18 février 1599** - Parution de l'opuscule sur les vers à soie, chapitre du Théâtre, imprimé d'urgence pour promouvoir la production de la soie.
- ☉ **1<sup>o</sup> juillet 1600** - Parution à Paris du « *Théâtre d'Agriculture et Mesnage des champs* ». Fin juillet 1600 - Après avoir distribué 29 exemplaires de son livre, Olivier de SERRES revient au Pradel. Ces livres-cadeaux, magnifiquement reliés, représentèrent une dépense de 348 livres !
- ☉ **Fin octobre 1600** - Henri IV lui envoie M. de BORDEAUX, grand maître des jardins royaux, au Pradel commander 20.000 mûriers.
- ☉ **5 mai 1603** - Départ d'Olivier de SERRES pour un second séjour à Paris. Deuxième édition du Théâtre. Présentation d'échantillons de tissus et de fibres de mûrier. Publication d'un opuscule.
- ☉ **25 janvier 1604** - à Villeneuve-de-Berg, mariage de Bonne de Serres avec Daniel Sabatier, Chevalier du roi.
- ☉ **11 avril 1604** - Mariage de Gédéon de SERRES, à Paris.
- ☉ **22 novembre 1604** - Départ d'Olivier de Serres pour un troisième séjour à Paris. Il se jette aux pieds du roi dans les Tuileries et obtient le règlement souhaité.
- ☉ **1605** - Jacques BARNIER, originaire d'Annonay, devient chef de culture d'Olivier de SERRES. Il fut l'adjoint fidèle et compétent du maître du domaine, puis celui de Daniel à partir de 1619.
- ☉ **23 septembre 1605, mort de Pontus de TYARD au Château de Bragny-sur-Saône.**
- ☉ **1606** - Les deux derniers fils d'Olivier de SERRES vont faire leurs études à Valence. Les trois aînés sont mariés ; il y a déjà cinq petits-enfants. Les deux autres filles sont fiancées.
- ☉ **1608** - Jacques BARNIER se marie à Annonay et s'installe au Pradel (où il prendra de plus en plus d'importance).
- ☉ **Février-mars 1610** - Isabeau de Serres se marie avec M. FEUTRIER, de Montélimar. Jacques de SERRES va essayer de se placer à Paris avec l'aide de son frère Gédéon.
- ☉ **14 mai 1610** - Assassinat de Henri IV.
- ☉ **20 mai 1612** - Mariage de Marie, dernière fille de l'agronome.
- ☉ **8 décembre 1612** - Deuxième testament d'Olivier de SERRES. Il lègue la moitié du Pradel à sa femme et l'autre moitié à son fils Daniel, et fait divers dons à ses fils (2.000 livres) et petits-enfants (quelques livres). C'est ce testament qui sera exécuté. Celui de 1617, retrouvé ouvert à la fin du siècle, ne faisait que confirmer Daniel de Serres dans la totalité de ses droits sur le Pradel.
- ☉ **13 septembre 1612** - Mort de Gédéon de SERRES à Paris. Il laissait 2 enfants. Il n'avait pas réussi à installer ses 2 jeunes frères, qui partirent à Milan.
- ☉ **1613** - A la Saint Michel (fin septembre), l'inventaire du bétail du Pradel porte sur 93 bêtes à laine. Il y en aura 136 en 1615, ce qui était assez peu.
- ☉ **1617** - Décès de Marguerite de SERRES. Testament d'Olivier qui lègue le Pradel à son fils Daniel.
- ☉ **12 juillet 1619** - Mort d'Olivier de SERRES au Pradel.

\* \* \* \* \*

Ce compte-rendu a été réalisé grâce aux travaux de l'Institut Olivier de Serres :



L'Association Institut Olivier de Serres – créée en 1939 sous la dénomination Comité National Olivier de Serres – est administrée par un Conseil d'Administration de 16 membres. Le bureau élu en son sein comporte 7 membres.



On ne connaît qu'un portrait d'Olivier de Serres fait de son vivant, à l'âge de 60 ans. Il s'agit d'un dessin à la plume, de facture très moyenne, réalisé par son fils Daniel. La gravure ci-dessus est une interprétation tardive.



Statue d'Olivier de Serres à Villeneuve-de-Berg (installée en 1804)

\* \* \* \* \*



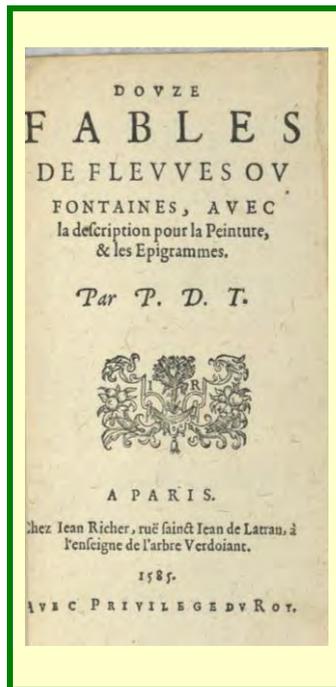
« Ceste eau-cy soit vineuse » :

Miracles du vin dans l'œuvre de Pontus de TYARD  
et de ses contemporains

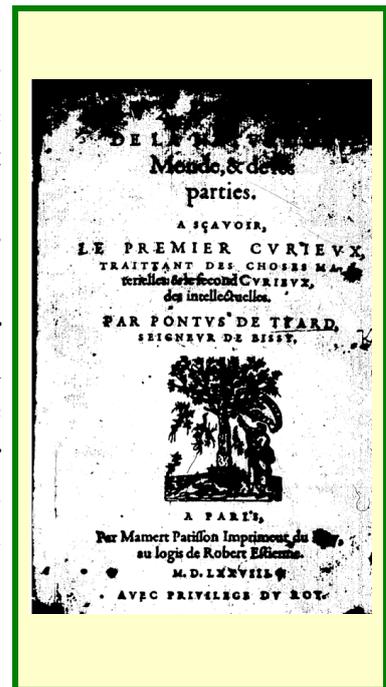
par Laurent-Henri VIGNAUD <sup>83</sup>

Professeur de l'Université de Bourgogne

Pontus de TYARD qui, dit-on, mourut lors d'une éclipse solaire et consommait, croit-on, en abondance le vin de ses propriétés, n'est pas très prolixe quand il s'agit d'évoquer les merveilles naturelles de la vigne et du vin. Autant dire que, pour l'historien du savoir naturaliste amené à l'ausculter, Pontus est un patient récalcitrant.



Néanmoins, dans 4 courts passages de son œuvre, on trouve trace de ce savoir fortement marqué d'une culture humaniste dont l'érudit chalonnois fut un brillant promoteur. Il s'agit, d'une part, des 2 premières des « Douze fables des fleuves et fontaines »<sup>84</sup> et, d'autre part, de 2 extraits du « Premier Curieux »<sup>85</sup>, son vade-mecum naturaliste. La première fable concerne le fleuve Clytorie « qui rend l'ardeur du vin pour enyvrrer, estainte ». D'après le récit mythologique, ce fleuve doit son nom à la nymphe Clytorie qui éteignit par ses larmes les flammes entourant Bacchus à sa naissance <sup>86</sup>.



La seconde fable traite d'une fontaine située à Andros (une île des Cyclades), « laquelle ayant goust de vin, enyvrreroit tout homme qui en boiroit ». Selon la légende, lors du passage d'un cortège bachique, l'âne qui portait Silène s'étant jeté assoiffé dans une fontaine pour y boire, Silène tomba à l'eau sous la risée de tous ses compagnons.

<sup>83</sup> UFR Sciences Humaines : Agrégé d'histoire, ancien élève de l'École Normale Supérieure de Fontenay/Saint-Cloud, Laurent-Henri Vignaud est docteur en histoire et PRAG d'histoire moderne à l'Université de Bourgogne. Ses travaux portent sur l'histoire des sciences, spécifiquement sur l'érudition naturaliste et les liens entre sociabilités savantes, urbaines et nobiliaires aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles.

<sup>84</sup> Composées au milieu des années 1550 mais éditées seulement en 1585. Je cite d'après l'édition commentée par Gisèle MATHIEU-CASTELLANI, Paris, H. CHAMPION, 2004.

<sup>85</sup> Il en existe 3 éditions successives (1557, 1578 et 1587). Je cite d'après la dernière, rééditée et commentée avec mentions des variantes par Jean CEARD, Paris, Classiques Garnier, 2010.

<sup>86</sup> Né des amours brûlantes entre Sémélé et le foudroyant Jupiter.

Bacchus obtint que « *jamais betail ne s'abreuveroit en ceste fontaine* » et lui donna le goût du vin.

**Ainsi, l'eau du fleuve Clytorie désenivre ...**

**... tandis que celle de la fontaine d'Andros enivre ! ...**

Dans le « *Premier Curieux* », Pontus mentionne à nouveau le fleuve Clytorie qui laisse, dit-il fort joliment, « *un contrecœur de vin à ceux qui s'en lavent ou abreuvent* » et évoque également parmi les merveilleux effets de diverses eaux le fleuve Lynceste qui enivre<sup>87</sup>. Le récit le plus surprenant vient un peu plus haut au sujet des merveilleux effets de la foudre : « *Car d'un vin congelé par le foudre : vous sçavez assez qu'il peut sans respandre le vin, mettre un vaisseau en pieces, et qu'il le congele, et encores que trois jours apres il retourne en liqueur : mais d'un tel vin nul ne peut boire sans mourir bientost, ou du moins souffrir une perturbation de cerveau, et farouche transport d'entendement : comme si dedans ceste humeur congelée, le foudre avoir laissé quelque corruption ou malicieuse qualité* »<sup>88</sup>. Le Curieux qualifie lui-même ce phénomène de « *miracle* » ayant « *difficile preuve naturelle* ».

**D'où Pontus tire-t-il toutes ces histoires stupéfiantes ?** En vérité, l'érudit n'invente rien mais exploite des lieux communs du savoir antique fort connus des humanistes. Les « *Douze fables* » puisent leur inspiration chez OVIDE et PHILOSTRATE, ainsi que dans le « *De fluviis* » attribué à PLUTARQUE. Le « *Premier Curieux* », lui, doit beaucoup à la science d'ARISTOTE (« *De Mundo* » ; « *Météorologiques* »), autant qu'à celles de SENEQUE et PLINE. Ici ou là, d'autres autorités sont mises à contribution dont la liste est presque infinie : PAUSANIAS, DIODORE, LUCRECE, VITRUVÉ, TERTULLIEN, ATHENEE, PROPERCE, ou bien encore VIBIUS SEQUESTER qui, dans son traité des fleuves et fontaines, cite le « *Lynceste* » qui enivre et la fontaine de « *Clitor* » qui désenivre<sup>89</sup>.

Un contemporain de Pontus, Blaise de VIGENERE, qui édite et commente en 1578 les « *Images* » de PHILOSTRATE paie leur pièce aux Anciens au sujet de la fontaine d'Andros : « *en l'isle d'Andros (...) y avoit une fontaine, ainsi que récite Pline après Mutian (...) laquelle ordinairement le cinquième jour de Janvier, couloit de saveur de vin* ».

Mais c'est à SENEQUE que Pontus est le plus redevable puisqu'il lui emprunte directement ses mots dans le passage du « *Premier Curieux* » qui concerne la foudre et le vin : « *Le vin d'un tonneau brisé par la foudre ne s'écoule pas sans rester coagulé pendant plus de trois jours* » (« *Questions naturelles* », II, 31)...

---

<sup>87</sup> *Premier Curieux*, p. 153.

<sup>88</sup> *Premier Curieux*, p. 143. Le terme « *vaisseau* » signifie ici bien entendu tonneau.

<sup>89</sup> Cf. *Vibius Sequester edidit Remus Gelsomino*, Leipzig, 1967, n°94 et 168.

Pontus de TYARD et quelques contemporains (ou presque...)



**Pontus de TYARD**  
Bissy-sur-Fley 1521  
Bragny-sur-Saône 1605



**Blaise de VIGENÈRE**  
Saint-Pourçain-sur-  
Sioule 1523  
Paris 1598



**Giovani PONTANO**  
Cerreto di Spoleto 1429  
Naples 1503



**Guillaume du BARTAS**  
Monfort 1544  
Mauvezin 1590

... Et surtout : « *Voici un fait étrange. Quand le vin qui a été coagulé par la foudre est revenu à son premier état, il tue ou rend fous ceux qui le boivent. Je cherche la cause de ce phénomène et je songe à ceci : il y a dans la foudre une propriété pestilentielle. Que le liquide épais et congelé par elle en garde un effluve, la chose est probable* » (*ibid.*, 52-53).

Cette même culture humaniste qui rend Pontus de TYARD si savant ne doit pas nous inciter à ranger trop vite au magasin des futilités le récit des « *Douze fables* » ni à prendre pour argent comptant les déclarations péremptoires du « *Premier Curieux* ». Le premier de ces deux textes ambitionne, certes, de distraire mais en instruisant. Quant au second, il cherche à instruire mais tout en distrayant. Les exemples contemporains des poètes PONTANO et Du BARTAS montrent que la frontière entre poésie et science est loin d'être aussi impénétrable que de nos jours<sup>90</sup>. Le propos d'OVIDE au sujet de la fontaine de Clytorie devrait nous en convaincre : « *Quiconque a apaisé sa soif à la fontaine de Clitorium prend le vin en horreur, il s'en abstient pour toujours et n'aime plus que l'eau toute pure, soit parce que cette fontaine a une vertu contraire à la chaleur du vin, soit parce que le fils d'Amythaon (Mélampus) comme le raconte les indigènes, lorsqu'il eut, à l'aide d'incantations et de plantes magiques, arraché aux furies les filles de Proetus frappées de démence, jeta dans la source les philtres qui avaient guéri leur raison ; peut-être a-t-elle ainsi conservé ce dégoût du vin* » (« *Métamorphoses* », XV, 329-331).

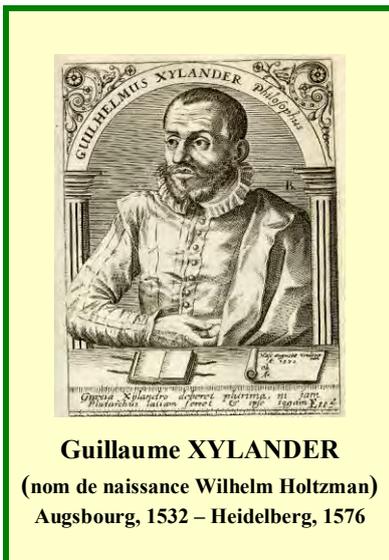
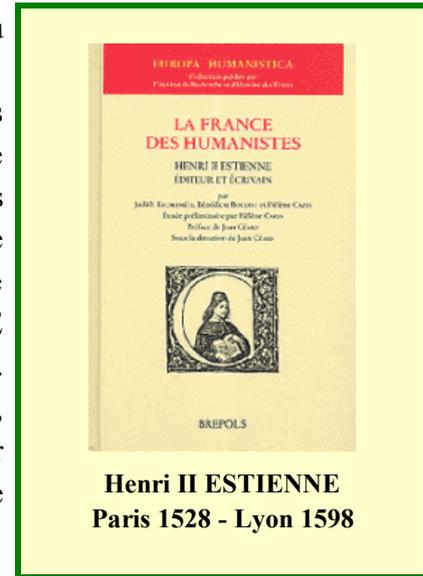
Explication naturaliste et explication mythologique sont ainsi juxtaposées sans nécessairement qu'il faille y voir contradiction ni incompatibilité. Les humanistes de la Renaissance ne raisonnent pas autrement. Une chose cependant mérite examen : c'est l'association récurrente entre le vin et les « *miracles* » des eaux, à propos desquels tous les auteurs de la Renaissance sont assez diserts. L'attention pour ces merveilles vient d'une antique littérature géographique grecque, reprise et diffusée par les Latins, que l'on désigne depuis le XIXe siècle sous le terme (plus ou moins adéquat) de paradoxographie<sup>91</sup>.

<sup>90</sup> Voir notamment Isabelle PANTIN : « *La poésie du ciel en France dans la seconde moitié du XVIe siècle* », Genève, Droz, 1995, et Jean CEARD : « *La nature et les prodiges : l'insolite au XVIe siècle* », Genève, Droz, 1996.

<sup>91</sup> Ce fut Anton WESTERMANN, un philologue allemand, qui regroupa ces auteurs sous ce terme en les éditant. Voir *Paradoxographoi. Scriptores rerum mirabilium Graeci*, Brunswick, 1839. Voir également Antonio

Or, ces auteurs « *paradoxographes* » connurent au milieu du XVI<sup>e</sup> siècle un regain d'intérêt.

En 1557, Henri II ESTIENNE publie quelques écrits mineurs attribués à THEOPHRASTE et ARISTOTE en compagnie de textes de SOTION et d'ATHENEE consacrés aux merveilles des fleuves, lacs et fontaines <sup>92</sup>. Toujours en 1557, le même Henri ESTIENNE met en lumière les textes du géographe CTESIAS et d'un autre paradoxographe AGATHARCHIDE de Cnide : il s'agit d'écrits sur les merveilles de la Perse <sup>93</sup>. En 1568, c'est au tour de deux autres paradoxographes, ANTIGONE de Caryste et PHLEGON de Tralles, de sortir des presses, cette fois-ci par les soins de l'humaniste allemand Guillaume XYLANDER <sup>94</sup>.



Nous importe surtout ici la première publication d'Estienne, qui contient à la fois le Pseudo-Aristote *Péri thaumasiôn akousmatôn* (« sur les merveilles inouïes ») et le texte de SOTION, un philosophe péripatéticien contemporain de TIBERE, jusque-là connu par de simples mentions de PHOTIUS. Pontus de TYARD est, bien entendu, au fait de ces publications. Son utilisation du « *De fluviis* » du Pseudo-Plutarque - que l'on peut dans une certaine mesure rapprocher de la tradition paradoxographique - en porte témoignage. Est-ce à dire que les humanistes ne sont que de simples perroquets du savoir antique ? Comme le dit fort justement Robert HALLEUX, « *la Renaissance marche vers l'avenir à reculons, les yeux tournés vers les Grecs et les Romains* »<sup>95</sup>.

Le savoir moderne émerge peu à peu, non d'une rupture proclamée et brutale mais de la lecture attentive et critique des Anciens. L'essentiel du travail humaniste consiste donc à restituer, compiler, sélectionner et hiérarchiser le corpus antique. Ensuite, et seulement ensuite, les Modernes s'autorisent à dire leur mot. La Renaissance est l'âge des curiosités. C'est ce qui explique la forte présence des merveilles dans les traités naturalistes et la constitution des cabinets bien connus.

GIANNINI : « *Storia sulla paradossografia greca, da Callimaco all'età imperiale : la letteratura paradossografica* », *Acme*, 17-1 (1964), p. 99-140.

<sup>92</sup> *Aristotelis et Theophrasti scripta quaedam, quæ vel nunquam antea, vel minus emendata quam nunc, edita fuerunt*, [Genève], ex officina H. STEPHANI, 1557.

<sup>93</sup> *Ex Ctesia, Agatharchide, Memnone excerptae historiae. Appiani Iberica. Item De gestis Annibalis. Omnia nunc primum edita. Cum Henrici Stephani castigationibus*, Paris, ex officina H. STEPHANI, 1557.

<sup>94</sup> *Antonini Liberalis transformationum congeries, Phlegontis Tralliani de Mirabilibus et longaevis Libellus, ejusdem De Olympiis fragmentum, Apollonii Historiae mirabiles, Antigoni Mirabil. narrationum congeries, M. Antonini Philosophi Imp. Romani de Vita sua Libri XII...*, omnia Guil. Xylandro... cum annotationibus et indices, Bâle, per T. GUARINUM, 1568.

<sup>95</sup> Michel BLAY & Robert HALLEUX : « *La science classique, XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle. Dictionnaire critique* », Paris, Flammarion, 1998, p. 405-406.

Dans le domaine philosophique, la résurgence du platonisme et de l'hermétisme procède du même goût pour le merveilleux. La physique aristotélicienne, en revanche, est assez peu préoccupée par les prodiges. C'est un problème que les humanistes résolvent, d'une part, en ressuscitant des textes douteusement attribuables à ARISTOTE comme le « *De Mundo* » ou le « *Péri thaumasiôn* » et, d'autre part, en adoptant ce que j'appellerai une « *lecture plinienne* » d'Aristote. Il n'y a qu'à comparer les passages où ARISTOTE parle des « *miracles* » des eaux (« *il y a en de nombreux endroits des fontaines et des cours d'eau qui possèdent des saveurs de toutes sortes, dont il faut attribuer la cause à une qualité ignée inhérente ou qui s'est introduite* », « *Météor* », II, 3) et de la foudre (« *par exemple, la foudre a déjà fait fondre l'ornement en bronze d'un bouclier, mais le bois n'a rien souffert* », *ibid.*, III, 1) avec ceux tirés du « *Premier Curieux* » pour mesurer l'extrapolation accomplie par Pontus de TYARD.



Jacques LEFEVRE d'ÉTAPLES  
Étaples-sur-Mer, 1450 – Nérac,  
1537

Jean CEARD a déjà montré, dans son édition, qu'ici Pontus emprunte moins à ARISTOTE qu'à ses devanciers Jacques LEFEVRE d'ÉTAPLES et Jean COCHLAEUS, auteurs d'une glose et d'un commentaire du Philosophe parus en 1512 <sup>96</sup>. SENEQUE et PLINE, qui traitent ces questions sans oublier, eux, de citer la liste exhaustive des merveilles, y sont recopiés et pillés sans vergogne <sup>97</sup>. En un mot, ARISTOTE, trop inattentif au merveilleux, est revu et corrigé à la lecture des auteurs qui y sont plus sensibles.



Jean COCHLAEUS  
Raubersried, 1479 – Breslau, 1552

Cela permet de maintenir un semblant de physique aristotélicienne tout en satisfaisant le goût du lecteur pour les merveilles de la nature. Lorsque les Modernes consentent à donner leur opinion, c'est au détour d'un commentaire, par l'intermédiaire d'une anecdote qui, bien souvent, complète ou confirme le propos d'un Ancien. Jérôme CARDAN, dans son « *De rerum varietate* » (1557), évoque ainsi, à propos des effets pétrifiants de la foudre, l'histoire de ces convives de l'île de Lemnos qui, ayant imprudemment dîné sous un chêne, avaient été foudroyés et retrouvés tout noirs et pétrifiés comme des statues dans leur position exacte précédant l'éclair <sup>98</sup>.



Jérôme CARDAN  
Pavie, 1501 - Rome, 1576

<sup>96</sup> Voir éd. J. CEARD du *Premier Curieux*, *op. cit.*, p. 37 et suiv.

<sup>97</sup> Ce dernier mentionne dans son immense « *Histoire naturelle* » la foudre qui « *vide les tonneaux sans toucher au couvercle, ni laisser aucune trace* » (II, 52), l'eau du Lynceste qui « *est aigrette et enivre comme le vin* » (II, 106) et, selon EUDOXE, « *qu'on prend le vin en dégoût si l'on boit de l'eau du lac de Clitor* » (XXXI, 2).

<sup>98</sup> Jérôme CARDAN : « *De rerum varietate libri XVII* », Bâle, per H. PETRI, 1557, livre VIII, chap. 43.



Marc-Antoine MURET  
Limoges, 1526 – Rome 1585

Marc-Antoine MURET, qui édite SENEQUE en 1585, livre le récit suivant : « *Peu de temps avant la mort du cardinal de Ferrare Hippolyte (d'Este), (...) la foudre étant tombé sur son palais, elle parvint jusqu'à ma chambre. Là, elle fit fondre la lame de mon épée qui pendait au lit de l'un de mes domestiques, en sorte qu'elle la transforma en boule sans que le fourreau ne soit en rien endommagé.* »<sup>99</sup> Quant à Wolfgang MEURER dans sa « *Meteorologia* » (1587), il cite le cas d'un serviteur d'un certain Rauch qui, tandis qu'il cheminait sur la route menant de Leipzig à Torgau, fut frappé par un éclair et disparut entièrement <sup>100</sup>.

De telles anecdotes sont extrêmement fréquentes dans les commentaires des Anciens, ainsi que dans les ouvrages savants des Modernes à la Renaissance. Elles servent à confirmer les dires des Anciens par de petits récits contemporains qui attestent l'actualité des phénomènes merveilleux <sup>101</sup>. Plus rarement, les Modernes se risquent à quelques explications des merveilles qu'ils mentionnent. Hélas, Pontus de TYARD, lui, reste sur la réserve. S'il se permet de disserte sur la « *malicieuse qualité* » qui est introduite dans le vin après qu'il a été touché par la foudre, c'est parce qu'il recopie presque mot pour mot le propos de SENEQUE. Avant lui, Georgius AGRICOLA, un grand spécialiste des mines et de la métallurgie, dans son « *De natura eorum quae effluunt e terra* » (1546), avance quelques hypothèses : il impute la vertu enivrante du fleuve Lynceste

à une « *substance bitumineuse* » contenue dans ses eaux. Cette vertu est comparable, dit-il, aux graines de panais sauvage ou aux cendres de fleurs d'hermodacte (ou colchique, qui contient un alcaloïde puissant) que les Turcs utilisent pour accroître la faculté enivrante du vin. Si certaines eaux, comme le pensait déjà ARISTOTE, traversent des terres constituées d'éléments sulfurés, elles s'en chargent et deviennent alors capables de produire l'ébriété (qu'AGRICOLA compare à l'épilepsie), soit par la montée des vapeurs au cerveau, soit après absorption d'une substance enivrante <sup>102</sup>.



Wolfgang MEURER  
Altenberg, 1513 - Leipzig, 1585



Georgius AGRICOLA  
Glauchau, 1494 – Chemnitz, 1555

99 L. Annaeus Seneca a M. Antonio Mureto correctus et notis illustratus, Rome, ap. B. GASSIUM, 1585, p. 412.

100 Wolfgang MEURER : « *Meteorologia, quaestionibus informata et explicationibus dilucidis illustrata* », Leipzig, ex officina typ. A. LAMBERGI, 1587, p. 140.

101 Voir Laurent-Henri VIGNAUD : « *La didascalie des merveilles : récits et instructions des savants confrontés aux raretés de la nature à la fin de la Renaissance* », Cahiers V. L. Saulnier, 25 (2008), p. 149-165.

102 Georgio AGRICOLA : « *De natura eorum quae effluunt ex terra lib. IIII* », Bâle, per H. FROBENIUM & N. EPISCOPIUM, 1546, livre II.

Wolfgang MEURER commente, quant à lui, longuement dans sa *Meteorologia*, les raisons qui font que la foudre solidifie le vin ou, au contraire, vide les tonneaux sans rompre leur couvercle. Il pense, à la suite d'Albert le Grand, qu'une matière visqueuse comme le psyllium ajouté au vin peut s'échauffer sous l'action de la foudre et constituer une sorte de membrane autour du vin qui reste solide deux ou trois jours avant de se dissoudre. Il compare cette membrane à la coquille d'un œuf. Pour les tonneaux vidés sans dommage, il évoque la sécheresse qui fendille le sol : la foudre rétracte les planches de bois, laissant le vin s'écouler, tandis que la pluie qui survient aussitôt après les dilate à nouveau et le tonneau semble vidé comme par miracle. On le voit, l'imagination ne manque pas à nos savants pour fournir une explication aux prodiges de la littérature antique. Aussi, quand Pontus de TYARD mentionne ces merveilles, il ne se place pas du point de vue du conteur de fables oubliées mais bien du savant qui souligne combien les capacités de la Nature sont étonnantes et multiples...



D'ailleurs, Levinus LEMNIUS dans ses « *Secrets miracles de nature* » (1559) tient lui aussi pour acquise la familiarité de ses contemporains avec ces phénomènes : « *Que le tonnerre et la foudre endommagent les viandes es garde-mangez, et le vin es caves et selliers, il n'y a pere de famille qui à son dan et perte ne l'experimente* », car il « *devient rous et par la chaleur et force bruslante et penetrante du tonnerre pert sa naturelle saveur* », ... ce qui le rend impropre à la consommation « *car il y a en (la foudre) une force pestilencieuse, de laquelle un air envenimé est infus es choses qu'elle atteint. Qui est cause que les choses bruslées par la foudre rendent une très puante odeur.* »

Pour rendre le vin à nouveau potable, ce qui constitue la recette promise dans ce chapitre, LEMNIUS recommande de le changer de tonneau non sans avoir au préalable lavé soigneusement celui-ci avec une « *decoction de feuilles de laurier, de noyer, et de myrte tant de jardin que sauvage, de grenes de genevre et d'orvale* »<sup>103</sup>. Voilà une recommandation accessible et utile à toute bonne ménagère ou producteur de vin du XVI<sup>e</sup> siècle. Ainsi donc, dans ces extraits, Pontus de TYARD se comporte en parfait humaniste et homme de son temps, ni plus ni moins. Marqué par la lecture d'ARISTOTE, de PLINE et de SENEQUE, il peut évoquer certaines des merveilles du vin les plus fameuses de la science et de la mythologie antiques. Malgré l'influence indéniable du néoplatonisme à la Renaissance, c'est bien ARISTOTE qui fournit encore le cadre des explications physiques, mais un Aristote complété par la sensibilité d'un Pline aux « *mirabilia* ». Ces curiosités appartiennent au domaine du *préternaturel*, c'est-à-dire ce qui a « *difficile preuve naturelle* » comme dit « *le Curieux* » mais qui n'en est pas dépourvu, au contraire des miracles de la foi qui relèvent, eux, du « *supernaturel* ». De ceux-ci, il était bien plus délicat de discuter entre savants car tous n'avaient pas, comme Pontus, l'âme œcuménique en ces temps de guerres civiles.

\* \* \* \* \*

103 Levinus LEMNIUS : « *Occulta naturae miracula, ac varia rerum documenta, probabili ratione atque artificii conjectura duobus libris explicata* », Anvers, ap. G. SIMONEM, 1559. Je cite d'après la traduction d'Antoine Du PINET, Lyon, 1566, p. 433-436, qui prend quelques libertés avec la recette, réduisant considérablement ses ingrédients, sans se demander vraiment si son efficacité ne risque pas d'en être atténuée.

« *POVR VNE VISITE AV VERGIER D'HEGEMON SVIVEZ LE GUYDE* »

par Claus-Peter HAVERKAMP <sup>104</sup>,

Administrateur  
de l'Association Renaissance du Château de Pontus de TYARD



Je voudrais vous inviter à retourner à l'époque de celui, sans lequel nous ne serions pas réunis pour notre colloque ici à Bissy : Pontus de TYARD. En effet, le président JOUVE, qui tenait beaucoup à ce que la littérature fasse partie des sujets abordés au cours de notre colloque, m'avait demandé à moi aussi, qui suis un peu le « *Monsieur Pontus de TYARD* » de l'association, de partir à la recherche de passages dans son œuvre qui parlent du vin. Il m'avait même proposé de rentrer en contact avec Monsieur VIGNAUD, de peur que nous ne disions la même chose ... ! Or, Monsieur VIGNAUD nous a parlé hier avec brio des quatre passages ou évocations du vin dans l'œuvre « *tyardienne* ». Rassurez-vous, j'ai suivi une autre piste, indiquée un peu mystérieusement dans le titre de ma communication, et je vous parlerai donc de ... Philibert GUIDE <sup>105</sup>.



Jacques-Auguste de THOU  
Paris, 1553 – Paris, 1617

Pour faire plaisir à notre Président, je me tourne tout de même d'abord vers TYARD. Tous ceux qui s'intéressent à sa vie ont entendu parler un jour du célèbre chroniqueur contemporain, Jacques de THOU, qui raconte – parlant des événements intervenus en 1605, l'année du décès de TYARD – que ce dernier, à cause de sa grande taille, mangeait et buvait beaucoup et avait surtout comme habitude de boire un grand verre de vin pur, sans ajouter de l'eau, tous les soirs avant d'aller se coucher, sans que cela ne nuise à sa santé ! <sup>106</sup>.

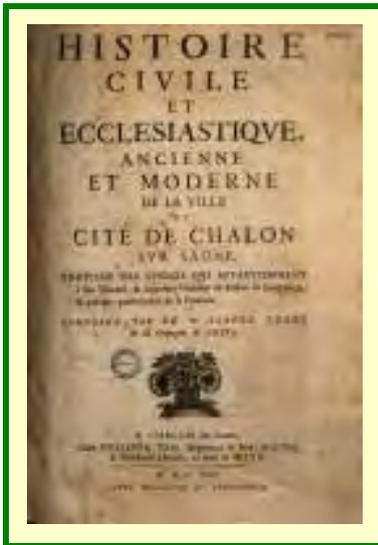
---

104 Claus-Peter HAVERKAMP est également Membre Titulaire de l'Académie des Arts, Sciences et Belles-lettres de Mâcon et auteur de plusieurs ouvrages et articles consacrés à Pontus de TYARD (Claus-Peter HAVERKAMP, Eva KUSHNER, François ROUGET : « *Pontus de TYARD : Errances et enracinement* », Editions Honore Champion, 2008, 320 pages ; Claus-Peter HAVERKAMP : « *Pontus de Tyard, ep. Cabilon., se dévoile 12 contes et fabliaux* », Editions Renaissance du Château de Pontus de TYARD, 2007, 50 pages. Claus-Peter HAVERKAMP : « *A la poursuite d'une ombre : Pontus de TYARD et Pasithée* », Revue « La Physiophile », n°147, décembre 2007, pages 6-24...). Il est par ailleurs, aussi, « *polylinguiste* » expert.

105 Philibert GUIDE (dit Hégémon) est un poète et fabuliste français né à Chalon-sur-Saône dans une riche famille acquise à la Réforme. Il est le fils du procureur de roi Philippe GUIDE et de Reine ROUGEOT (Source Wikipédia). Homme de tolérance, ami de l'évêque et poète chalonnais Pontus de TYARD, il a laissé un recueil de poésie baptisé « *La Colombière* » du nom de son domaine aux portes de Chalon. Une rue de Chalon porte son nom depuis 1878, ainsi que le Temple protestant chalonnais (25 de la rue Carnot) depuis le 9 avril 2005 (Source : Claude ELLY, président de la Société d'Histoire et d'Archéologie de Chalon-sur-Saône (SHAC), 9 rue Philibert Guide, 71100 Chalon-sur-Saône).

106 Jacques-Auguste de THOU : « *Illustri viri Iacobi Augusti Thuani (...) Historiarum sui temporis continuation* » Aurelianae (Orléans) apud Petrum de ROVIÈRE 1620 p. 1181 & surtout dans la traduction française de 1734 (« *Histoire Universelle de J.A. de THOU* ») t. XIV p 416.

Cette « *information* » a été reprise depuis par bien des gens, comme par exemple par Paul VALERY. Mais vous le savez, tout historien doit trouver, en faveur de la véracité d'une thèse qu'il avance, au moins deux sources.



Il existe bien une seconde source concernant cette habitude de Pontus ... mais elle dit exactement le contraire ! Je l'ai trouvée dans un livre majeur pour la connaissance de l'histoire de Chalon, rédigé par Claude PERRY <sup>107</sup>, page 414. Voici ce qu'on peut y lire : « *Il est bien étonnant qu'un grand personnage (de Thou Histoire t. I p 133) ait dit de lui une chose que j'ai de la peine à croire & je ne pense pas qu'il fût d'humeur à faire ce qu'il raconte. Il dit donc qu'étant d'une grande taille de corps & que d'ailleurs étudiant beaucoup, il était grand mangeur & buvait sans eau des meilleurs vins du pays, mais pourtant sans en être incommodé.* »

« *Il ajoute qu'avant qu'il se mît au lit, il buvait un grand verre de vin pur & que sa santé n'en était nullement intéressée. Mais quoi qu'en ait voulu dire cet excellent Historien, qui n'a pas toujours dit la vérité en des choses plus importantes, nous savons de ceux qui l'ont hanté familièrement & ont mangé avec lui, qu'il était très sobre & que sa table n'avait rien d'excessif, ni de superflu & qu'elle était fort honnête.* »

Je dois vous avouer que je fais moi, qui commence à connaître assez bien la vie et l'œuvre de Pontus de TYARD, un peu plus confiance à un Chalonnais, né trois an avant la mort de TYARD et reconnu pour la qualité et la précision de ses informations, qu'à un chroniqueur lointain.

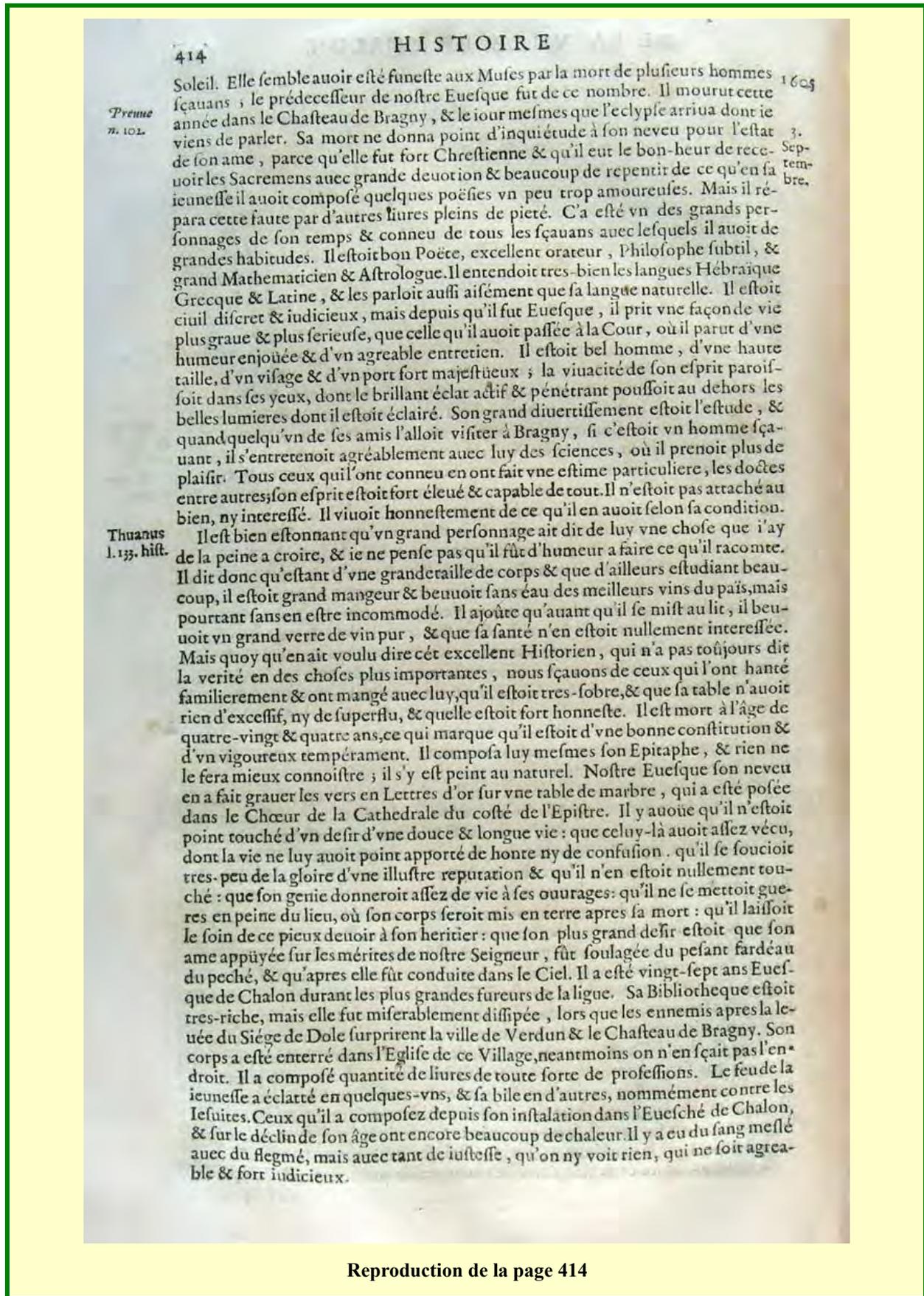
Par ailleurs, je ne résiste pas au plaisir de présenter dans les Actes de notre Colloque (voir la page suivante) la page 414 de Perry en entier, tellement elle nous apporte des informations majeures sur Pontus de Tyard.

Ce passage commence avec la dernière ligne de la page 413, que je cite ici pour être complet : « *L'année mille six cent cinq fut assez remarquable par une grande éclipse du / soleil ...* »

Mais quoi qu'il en soit exactement, vous verrez à la fin de mon exposé, que Pontus avait bien le droit de boire du vin pur, autrement dit le meilleur par rapport à tant de vins médiocres ou à peine buvables à son époque, tout en appliquant les critères de Philibert GUIDE, dont je vais vous parler maintenant.

---

107 PERRY, Claude : « *Histoire civile et ecclésiastique ancienne et moderne de la ville et cité de Chalon-sur-Saône* » P. TAN – Chalon 1659.

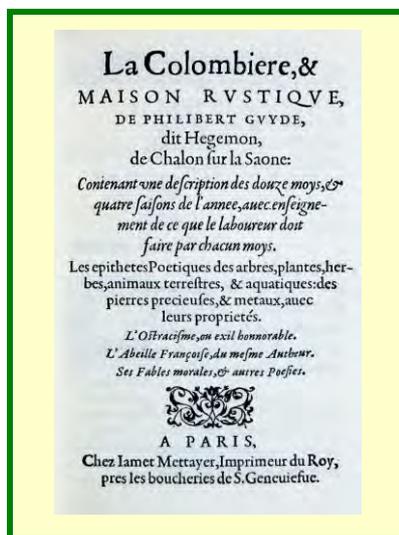


Reproduction de la page 414

Philibert GUIDE est né à Chalon le 22 mars 1535, très probablement rue du Chatelet, où sa famille possédait plusieurs maisons. Il sera, tout comme son père, procureur (royal) au bailliage de Chalon. Ce fait prouve à lui seul que la famille GUIDE faisait partie de la grande et riche bourgeoisie de la ville. On n'est en effet pas nommé procureur, c'est une charge qui s'achète. Philibert épouse en 1563 Etiennette VILLEMENOT, fille d'une famille protestante de Beaune et qui devait lui donner, en 20 ans de mariage, 17 enfants ... dont un seul survivra à ses parents. Philibert a surtout été un des premiers et des plus fervents disciples de Calvin à Chalon. Plus d'une fois, sa famille a dû quitter sa ville dans ces temps troubles de la deuxième moitié du XVI<sup>e</sup> siècle, puisque la ville était tenue par la Ligue ultra catholique, pour se réfugier, entre autre à La Rochepot, à Givry ou même à Genève, où Théodore de BEZE en personne baptisera un de ses enfants. Je n'irai pas plus loin ici, mais cette vie agitée serait le sujet, certes passionnant, d'une autre conférence. Disons seulement que, quand Philibert décida de retourner de Genève à Chalon, où la paix était enfin revenue en 1595, il décéda en route, à Mâcon, sans qu'on ait eu le temps de prévenir son fils à temps. En tant que procureur royal, il a certainement connu Pontus de TYARD, au plus tard quand ce dernier sera nommé évêque de Chalon en 1578. Et tout comme TYARD, qui invitait ses fidèles au pardon mutuel dans ses Homélies, GUIDE était un homme généreux, tolérant et détestant toute violence.

Mais revenons à notre sujet et à notre colloque consacré « *aux vergers et aux vignes* » : Philibert GUIDE était le propriétaire d'un domaine agricole aux portes de Chalon, situé sous les remparts de la ville et nommé « *La Colombière* ».

Pour ceux qui connaissent Chalon, ce domaine était situé grosso modo à l'endroit, où se trouve la rue qui aujourd'hui porte son nom et s'étendait bien au-delà vers le grand boulevard, où se trouvait le célèbre « *toboggan* » de Chalon, donc en bas de ce petit coteau qui s'élève jusqu'à l'actuelle Avenue Boucicaut, et sa vigne était plantée sur ce sommet, juste à côté des célèbres vignes de l'Abbaye Saint Pierre, dont PERRY parle élogieusement dans son Histoire. Le domaine était enclos d'un fossé et d'une haie vive. Il s'agissait donc d'une vraie ferme avec potager, verger et jardin de fleurs, autrement dit d'une exploitation agricole et viticole.



Nous pouvons nous faire une idée assez précise de ce domaine, puisque Guide le décrit bien dans un long poème de 60 pages, qui constitue la base de son œuvre poétique. En 1583 parut en effet chez Jamet METTAYER et chez Robert Le FIZELIER un petit livre de 76 feuillets, contenant des poésies, essentiellement La COLOMBIERE. Ces deux premières éditions, pratiquement identiques, seront complétées par d'autres œuvres, notamment par des Fables, et les « *Œuvres complètes* » de GUIDE sortirent vers 1586, toujours chez Jamet METTAYER. Ce petit livre en 8<sup>e</sup> a été réédité en fac-similé par les soins de la Société d'Histoire et d'Archéologie de Chalon en 1986, avec une préface de Bernard TREMEAU.

Mais cette édition un peu confidentielle est pratiquement introuvable aujourd'hui. Ce que l'on trouve par contre assez facilement sur Internet, ce sont « *Les FABLES MORALES* » avec une introduction et des notes par Laura ROVERO<sup>108</sup>. J'ai appris avec bonheur la semaine dernière que *l'Université pour Tous de Chalon*, dont je salue des membres parmi nous, est en train de préparer une nouvelle étude de la vie et de l'œuvre de Philibert GUIDE, qui devrait sortir avant la fin de l'année ! Je peux donc me contenter de ne citer que des extraits assez brefs – d'autant plus que ces poèmes du XVI<sup>e</sup> siècle sont souvent très difficiles à lire en public – et ma conférence aura le cas échéant au moins servi d'incitation à l'achat de ce livre ! « *La COLOMBIERE & MAISON RUSTIQUE* » est un chant de louange à la vie champêtre. Le poème reprend, dans son titre, le nom du domaine de Philibert GUIDE aux portes de Chalon. Il le décrit bien, nomme les plantes et relate, sous les noms des mois de l'année, les travaux à accomplir dans les différentes parties du domaine, verger, potager, vigne et jardin des fleurs. Quand je pense à nos recherches autour des arbres fruitiers à planter dans notre Verger Conservatoire, que nous avons visité hier, je me rends compte aujourd'hui à quel point Philibert aurait pu nous servir de guide ... A ce propos encore un dernier petit détail : Pour comprendre entièrement le titre de mon intervention, il faut savoir que « *guide* » se dit ... « *hégémon* » en grec ! Et pourtant, l'édition de 1986 sommeillait déjà dans ma bibliothèque, mais on ne pense jamais à tout ! ... La première partie de ce très long poème est donc un chant de louange assez enthousiaste de la vie rustique, puisqu'elle est pour GUIDE le reflet de la vie au jardin d'Eden. Il nous rappelle d'ailleurs que nous sommes tous « *entés en Adam* » ! Puis il continue, parlant de lui-même :

*De ma part louant Dieu, j'admire & si contemple  
Ce que je puis de beau pour me servir d'exemple  
Et enclore en un lieu, où est un petit mont (réunir)  
Regardé de Phébus, dès qu'apparaît son front, (le soleil)  
Jusque tant que (caché) noire nuit nous domine,  
Sur le pendant duquel j'ai planté torte vigne, (tordue)  
Et au bas aplani, un petit bâtiment  
Qui tient mes domestiques à couvert seulement.  
Au plus près & joignant est la fontaine vive  
Quel a claire aube voit aussi tôt qu'elle arrive.  
Au devant (pour voiler du midi la chaleur)  
Est le bocage frais, ombré de feuille & fleur,  
Aligné & touffu de douce, aigre cerise  
Et d'affranchis coudriers : au dessus le divise  
Le ruisseau cristallin, lequel plein de cresson  
Et de saules bordé, avec murmurant son  
Coule contre couchant, le long d'un chemin large  
Qui contre la bise a pour abri et pour targe (Est)  
Un pendant émaillé de fraisiers savoureux,  
Et dessus est couvert de berceaux ombrageux ...  
Ces jardins sont enclos de roses odorantes ...*

---

108 Philibert GUIDE : « *Les FABLES MORALES* » : Introduction, texte et notes par Laura ROVERO – Editions Champion-Slatkine, Paris, 1987.

Voilà déjà des indications précieuses et les noms de quelques plantes, sans oublier une tonnelle ombrageuse !

Puis, il décrit la partie du domaine consacrée au *potager*, où on trouve mentionnées quelque 30 variétés : choux, chicorée, laitue, épinards, oignons, poireaux, ails, blettes, rhubarbe, bourrache, sauge, ache, persil, cerfeuil, anis, fenouil, pavot, carottes, raves, navets, fumeterre, artichaut, safran, concombre, melon, courge, mélisse et menthe, qui ouvre elle la partie consacrée aux « *herbes qui ont vertu propre et médicinale* »

Suit la description du « *Jardin porte-fleurs* » ... J'avoue que j'aime beaucoup ce terme...

Puis GUIDE continue :

*Entre ces deux jardins est la maison petite  
Où le Rustique clousier & sa famille habite : (fermier)  
Le four n'en est pas loin & un peu à quartier  
Est l'étable & pressoir, la grange & colombier  
...  
Au milieu du bâti & devant est la cour  
Où le fangeux pourceau au retour des champs court*

Suivent des vers consacrés aux animaux de la ferme : poulains, brebis, agneaux, vaches, veaux, taureaux et juments. Puis arrive, enfin me direz-vous :

*Au derrière de la grange & du pressoir ia vide (déjà)  
Est le plaisant verger au penchant du pourpris (pourtour de la ville)  
Regardant le midi : et au val est compris  
En rangs bien ordonnés, une ombreuse sausaie (allée de saules)  
...  
Et les arbres fruitiers entre deux vingt pieds sont  
Posés de telle façon, qu'encore que les aguignes (cerisiers)  
De côté quel qu'il soit, sont vus en droites lignes.*

Concernant ce verger, le poème de GUIDE précise que les lauriers, néfliers, cerisiers, cognassiers, mûriers, pêchers, griottiers, amandiers, abricotiers, pruniers et figuiers occupent deux tiers de la surface, le reste étant planté de pommiers et de poiriers.

Un chapitre entier est ensuite consacré ... à l'osier et à ses usages multiples, même comme clôture des fenêtres, qui permet de regarder dehors sans être vu !

Suivent un discours sur le monde et sur l'univers, beau reflet des idées que l'homme du 16<sup>e</sup> siècle, même instruit, se faisait de notre univers, composé de huit sphères, puis un autre discours aussi étonnant, sur l'ombre et les effets de la lune sur la végétation.

Puis, GUIDE consacre les derniers 17 feuillets de son livre à « *une description des douze mois & quatre saisons de l'année, avec enseignement de ce que le laboureur doit faire pour chacun mois* », comme annoncé dans le titre. Aux mois et saisons, il compare les différents âges de la vie humaine, de la naissance à la mort. Cela nous donne des indications précieuses sur la vie à son époque, sur les notions d'enfance, d'âge mûr et de vieillesse. Et j'avoue que je préfère ne pas vous lire ici la description qu'il donne de l'âge que j'ai aujourd'hui ... !

Mais quoi qu'il en soit exactement, vous verrez à la fin de mon exposé, que Pontus avait bien le droit de boire du vin pur, autrement dit le meilleur par rapport à tant de vins médiocres ou à peine buvables à son époque, tout en appliquant les critères de Philibert GUIDE, dont je vais vous parler maintenant. Et je ne résiste pas au plaisir de vous lire au moins un court passage consacré au mois de mars, où il décrit les travaux accomplis par sa femme :

*La femme d'autre part (lorsque des mois la Mère [le soleil]  
Nous montre tout le rond de sa claire lumière)  
Va semant ses jardins d'une prodigue main :  
Car tressant trop épais, le remède est prochain  
Otant le superflu, de quoi elle sustente  
Ses profitables porcs, ou bien ailleurs plante.  
Replante aussi l'asperge, artichaut, romarin,  
L'oignon, la sauge & lys, la lavande et thym,  
Et plante les melons, la courge & le concombre  
Le rosier, le jasmin & tous berceaux pour l'ombre ;  
Comme encore les noyaux de l'abricot doré,  
Du pêcher, de l'amende & du prunier sucré  
Le bout aigu dessus, trois doigts dedans la terre  
En quelque lieu à part du jardin & parterre.*

Il aurait aussi fallu citer des extraits de l'œuvre consacrés à l'ETE, où GUIDE raconte avec délectation des scènes de la vie de tous les jours et les joies de la vie et des jeux auprès de l'eau. On a du mal de s'imaginer le paysage autour de la Saône ou de la Thalie à cette époque ! Suite à tous ces extraits, je ne puis que vous conseiller vivement de faire l'effort de consulter « La COLOMBIERE » à la Bibliothèque Municipale ou à la Société d'Histoire et d'Archéologie de Chalon. Cela vaut, comme on dit si bien, le déplacement !

Mais revenons, pour finir, au Seigneur des lieux, à Pontus de TYARD et à cette histoire de vin bu pur. Pour son contemporain et voisin Philibert GUIDE, l'été est aussi la période de l'année, où les tempéraments s'échauffent. Ainsi :

*Du colérique aussi (qui d'ardeur bout & cuit  
Et a vin de lion) le naturel ensuit. (vin qui rend furieux et querelleur)  
Donc ne faut s'échauffer, ni sans eau le vin boire  
Si l'on veut conserver sa santé & mémoire.*

Voilà en effet une bonne raison de ne pas boire du vin pur. Une bonne partie du vin à l'époque était assez imbuvable et surtout, il ne se gardait pas. Mieux valait alors le couper avec de l'eau ou y mettre toutes sortes d'herbes et autres ingrédients ! Mais le vin restait en même temps « LA » boisson ordinaire pour tout le monde, bien plus que l'eau. Un recensement de l'époque donne pour les quelques 300.000 habitants de Paris une consommation journalière de 0,42 litres par habitant ... « y compris les femmes et les petits enfants »<sup>109</sup> !

---

109 J Jean ACQUART : « Les vigneron franciliens au XVIe siècle » dans « ESSAIS SUR La Campagne à la Renaissance, Mythes et réalités », Société Française des Seiziémistes, 1991, page 9.

Et chez les moines, on arrive même à plus de 2 litres par jour <sup>110</sup>. (6)

Mais GUIDE atténue heureusement un peu ses propos dès le mois de septembre :

*Septembre fructueux & vineux, que tu tiens  
Pour le premier créé comme plein de tous biens  
...  
Là nuit & jour aussi également balance  
Et prend tout son déduit à fouler le raisin  
Dont la manne pourprée est convertie en vin :  
**Lequel bu, par compas, sa liqueur nous renforce** (avec mesure)  
**Allègre nos esprits & forcé, il nous force.***

Vous l'avez bien compris, le vin, bu avec mesure ou, comme nous dirions aujourd'hui avec modération, allègre nos esprits (quel verbe superbe !) et nous donne, forcément des forces. Et si le mois de septembre correspond pour GUIDE à l'automne de notre vie, le grand âge arrive et rime pour lui, et donc pour nous encore, avec l'hiver.

*En ce temps & saison & catéreuse & vieille (gâteuse)  
L'homme dépend le bien, que par labeur & veille (dépense)  
Il a de son jeune âge amassé & gagné :  
Et si lors ne l'a fait & n'a rien épargné,  
Il demeure tout nu & en pauvreté dure,  
Ainsi comme la terre & arbres, sans verdure.  
**Mais ceux, lesquels (prudents) en ont fait autrement,  
Beuvent leur vin sans eau & se tiennent chaudement.***

Pontus de TYARD, qui a vécu en bonne santé jusqu'à l'âge de 84 ans, était, en plus de ses innombrables qualités intellectuelles qu'il prouve par une œuvre remarquable et diversifiée, un gestionnaire hors pair <sup>111</sup> et un travailleur infatigable. Il avait donc tout à fait le droit de boire, du moins à la fin de sa vie, les meilleurs vins, qui étaient pour lui ceux *des environs de la Saône*.

Et nous, qui sommes réunis aujourd'hui dans son château de Bissy en son honneur, avons bien le droit de suivre son exemple. Continuons donc à boire avec plaisir et délectation des bons vins, tout en pensant à lui et à notre GUIDE, prénommé Philibert !

\* \* \* \* \*

---

110 « L'Eglise, la vigne & le vin dans le Massif Jurassien », Actes de la Table Ronde de Lons-le-Saunier, avril 1990, Lons-le-Saunier, 1991, page 104.

111 BOKDAM, Sylviane « BIBLIOGRAPHIE DES ECIVAINS FRANÇAIS – PONTUS DE TYARD », Memini, Paris, 1997, page 129.

**En guise de conclusion :**

« *La Vigne rêvée de Pontus de Tyard* »... « *Entre vignes & vergers* »...

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* » !

Nous souhaitons pérenniser ce colloque, et le 14 et 15 juin 2014 de nouvelles rencontres, « *La vigne, un patrimoine à conserver* » seront l'occasion d'explorer de nouvelles 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 ??? ...**

Nous vous attendons pour participer :

III<sup>o</sup> Rencontres « *patrimoines & biodiversité* »

Les journées Pontus de TYARD :

« *La vigne, un patrimoine à conserver* »

14 & 15 juin 2014 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 :

III<sup>o</sup> Rencontres « *Patrimoines & biodiversité* »

« *La vigne, un patrimoine à conserver* »

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 13 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<sup>e</sup> 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.

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)**



<b>Lieu :</b>	Château de Bissy-sur-Fley	<b>Date :</b>	Dimanche 15 juin 2014 de 9 H à 12 H
9 H	Accueil et reprise du Colloque		
9 H 30	Christophe CAILLAUD	Assistant de conservatoire, Muséum de Saint-Romain-en-Gal - Vienne <i>Le phénomène du "vin en amphore"</i>	
10 H	Nachshon SNEH	Viticulteur israélien, spécialiste de l'histoire de la vigne	
	Catherine FREY	Journaliste à Reims, membre fondateur de la société des vignes archaïques <i>A la recherche des cépages disparus d'Ashteton</i>	
Pause			
10 H 45	Jacques MADIGNIER	Docteur en histoire, chercheur associé des Fasti Ecclesiae Gallicanae <i>Les communautés canoniales Autunoises et Chalonaises et leur emprise sur les vignobles de la Côte Bourgignonne</i>	
11 H 15	Sylvie Le Clech	Directrice régionale des affaires culturelles Région Centre <i>Jacques Amyot évêque d'Auxerre grand aumônier de France dans ses œuvres et dans ses meubles 1513-1593</i>	
11 H 45	Claude JOUVE	Conclusion du Colloque et perspective	
Dégustation de Montagny - Pause déjeuner			
Après midi	Gérard FERRIERE	Lecture du paysage de la Côte Chalonnaise	

**Renseignements, inscriptions**  
Office de tourisme de Buxy - Sud Côte Chalonnaise  
Place de la Gare  
71390 BUXY - Cedex 157  
Tél: 03 85 92 00 16  
Courriel: ot.buxy@frop.fr  
Site: www.pontus-de-tyard.com

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

présentent

# Les Journées Pontus de Tyard

3<sup>e</sup> Rencontres "Biodiversité et Patrimoine"

## La vigne, un patrimoine à conserver

Les 14 et 15 juin 2014  
au château de Bissy-sur-Fley (Saône et Loire)

Réservation indispensable (Office de tourisme Buxy)

**IMPORTANT :** Inscriptions obligatoires, seules seront prises en compte, les inscriptions accompagnées de leur règlement.

(\*) Tarif réduit collégiens - lycéens - étudiants - membres du faisanaisien

Inscription :		Contrat		Total	
Prénom	NOM				
Mme / M :	Adresse :				
Code postal :	Commune :				
Téléphone :	Particulaire :				
S'inscrit (S'inscrit) :		15 € ou 10 € (*) x participants =			
au colloque / rencontre :		10 € x participants =			
- au déjeuner du Samedi :		18 € x participants =			
- au déjeuner du Dimanche :					

et joint (joindre) un chèque de :  
Réglement par chèque à l'ordre de : Renaissance du Château  
Expédition : Office de Tourisme - Place de la Gare - 71390 Buxy

**Lieu :** Château de Bissy-sur-Fley **Date :** Samedi 14 juin 2014 de 9 H à 18 H 30

### Journée Pontus de Tyard 3<sup>e</sup> Rencontres "biodiversité et patrimoine" "La Vigne un Patrimoine à Conserver"

9 H	Accueil	Claude JOUVE	Président de l'Association Renaissance du château de Pontus de Tyard	
9 H 30	<p>Ouverture de la Journée :</p> <p>- Jocelyne PERARD, Responsable de la Chaire UNESCO "Culture et Traditions du Vin" de l'Université de Bourgogne</p> <p>- Gérard FERRIERE, Directeur du Jardin des Sciences de Dijon</p>	14 H 15	Des vignes de Pontus de Tyard au vin Pasthée Visite du conservatoire	
10 H	<p>Romain GAMELON</p> <p>Directeur du conservatoire d'espaces naturels de Bourgogne</p> <p><i>Les enjeux de la conservation du patrimoine naturel</i></p>	14 H 45	Guillaume LECOINTRE	Chercheur Systématicien, Professeur au Muséum National d'Histoire Naturelle <i>La vigne, notre cousine</i>
10 H 30	<p>Michel GRISARD</p> <p>Vigneron (FRETERIVE - Savoie) Président du Centre d'Ampélographie Alpine Pierre GALET</p> <p><i>Les vieux cépages, c'est la viticulture de demain</i></p>	15 H 15	Daniel WIPF	Professeur Université de Bourgogne <i>La mycorhize à arbuscule et la vigne: une nouvelle vieille histoire ?</i>
11 H	<p>Patrice BERSAC</p> <p>Président des Vignerons Franciliens Réunis</p> <p><i>Viticulture Patrimoniale de France et d'Europe</i></p>	Pause		
	Pause - déjeuner	16 H	Pierre de BENOIST	Vigneron à Bouzeron <i>Bouzeron, au delà de l'algoté</i>
		16 H 30	Jacques HM COHEN	Immunologiste, Professeur au CHU de Reims, Ancien adjoint au maire de Reims en charge du patrimoine <i>La Vigne du collège des Jésuites de Reims: de très vieux pieds, un cépage le Verjus, et une sauce disparue</i>
		17 H		Sur un air de Jazz, dégustation d'Aligoté et autres cépages moins Bourguignons...

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>112</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...

<sup>112</sup> d'après le texte de Philippe MARGOT.

## Le Jardin des Sciences :

Museum, Planétarium, Jardin botanique



Ce jardin extraordinaire présente de façon ludique et interactive la faune et la flore de Bourgogne. Ce « *jardin extraordinaire* », situé en plein centre-ville, face à la gare, présente de façon ludique et interactive la faune et la flore de Bourgogne mais permet également de découvrir les nombreuses espèces vivant sur les 5 continents ainsi que les milieux naturels dans lesquels elles évoluent. L'importance des sciences dans le monde dans lequel nous évoluons n'échappe à personne et devient « *l'affaire* » de tous. C'est ainsi, tout naturellement, que le Jardin des Sciences de Dijon se consacre à cette mission afin d'aider les jeunes, et moins jeunes, à comprendre et respecter l'environnement dans lequel ils vivent.

Se cultiver en se distrayant pourrait être la devise de cet établissement de connaissance. C'est un complexe unique, dédié à la culture scientifique dans toute sa diversité. Il offre aux visiteurs l'opportunité d'appréhender la nature et les sciences de manière ludique. Acteur de la culture scientifique, témoin des innovations muséographiques grâce aux techniques modernes, le Jardin des Sciences de l'Arquebuse se veut attractif, témoin du passé mais résolument tourné vers l'avenir. Ainsi aujourd'hui, 4 pôles essentiels constituent le Jardin des Sciences :

- ⇒ Le Pavillon de l'Arquebuse (collections permanentes)
- ⇒ Le Pavillon du Raines (expositions temporaires)
- ⇒ Le Jardin Botanique
- ⇒ Le Planétarium Hubert Curien

### Museum Jardin des Sciences de l'Arquebuse :

- ⇒ 1, avenue Albert 1er (Pavillon de l'Arquebuse)
- ⇒ 14, rue Jehan de Marville (Pavillon du Raines)

21000 DIJON ; Téléphone : 03.80.48.82.00 ; Télécopie : 03.80.48.82.05 ; Courriel : [museum@ville-dijon.fr](mailto:museum@ville-dijon.fr)

Ouvert de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Fermé mardi, samedi matin et dimanche matin.

Le jardin botanique est ouvert toute l'année...

Quelques « traces » des activités  
de l'Association Renaissance du Château de Pontus de TYARD :

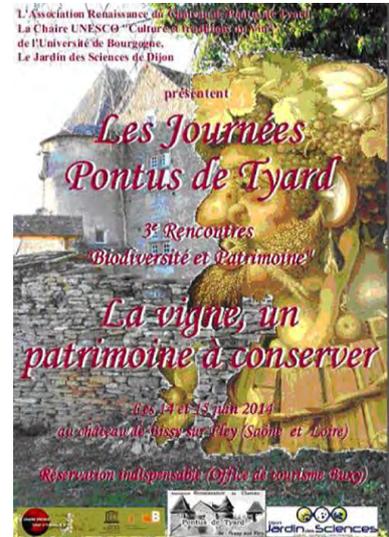
Les journées « Pontus de TYARD » :



2012



2013



14 & 15 juin 2014

Un échantillon d'activités : voir le site



Et place aux jeunes générations :



Les partenaires réunis :



ISBN : en cours d'obtention

Prix du numéro : 15 €