



*Les Journées
Pontus de Tyard
“Biodiversité et Patrimoine”
La vigne, un patrimoine
à conserver*

Les 14 et 15 juin 2014

Association « Renaissance du Château Pontus de Tyard de Bissy sur Fley »



Fiche d'identité :

Dénomination : Association « Renaissance du Château Pontus de Tyard de Bissy sur Fley »

Constitution : Association à but non lucratif régie par la loi du 1er Juillet 1901 et le décret du 16 Août 1901. Assemblée constitutive du 18 mai 2001. Déclaration à la Sous-Préfecture de Chalon sur Saône le 25 mai 2001. Publication au Journal Officiel du 7 juillet 2001 sous le n° 2285

Administration : le Bureau du Conseil d'Administration est composé comme suit :

- **Présidente d'honneur :** Isabelle LEVASSEUR de FERNEHEM de BOURNONVILLE
- **Président :** Claude JOUVE, Le Bourg, 71460 Bissy-sur-Fley ; 03 85 49 28 14 ; 06 73 78 16 42
- **Vice-président :** Pierre CURT, Le Bourg, 71460 Bissy-sur-Fley
- **Secrétaire :** Chantal RAVAUD, Le Bourg, 71460 Bissy-sur-Fley
- **Secrétaire-adjoint :** Christine REBOURGEON, Le Bourg, 71460 Bissy-sur-Fley
- **Trésorier :** Bernard GRESSARD, Le Bourg, 71460 Bissy-sur-Fley
- **Trésorier-adjoint :** François DOUHAY, Le Bourg, 71460 Bissy-sur-Fley

Banque : Crédit Agricole Centre Est – 71390 BUXY. RIB : 17806 00610 72217146000 80. Domiciliation : BUXY (00061) IBAN : FR76 1780 6006 1072 2171 4600 080 - BIC : AGRIFRPP878

Présentation de l'Association :

Notre association a été créée pour restaurer et animer le château de Bissy sur Fley dans le respect de son histoire, de son environnement et de principes fondamentaux :

- **respecter l'esprit « Pontus de Tyard » :** proposer des animations et expositions ayant un lien avec Pontus de TYARD et son époque, le XVI^{ème} siècle.
- **restaurer le château et son environnement :** proposer un projet global susceptible de générer les fonds propres et susciter les partenariats financiers nécessaires à la réalisation des travaux de sauvegarde et restauration.
- **créer un lieu de rencontre ouvert :** l'accès au château et ses abords doit être préservé de façon privilégiée pour les habitants du village.
- **respecter le caractère et l'atmosphère du village et de son château** par la création d'un lieu vivant avec des animations adaptées au maintien de l'authenticité paisible de Bissy.
- **créer un espace fédérateur** pour les habitants et les adhérents qui devront aimer s'y retrouver.

Venez nous rejoindre !

Adresse du site : www.pontus-de-tyard.com





Projet associatif

Esquisse (extrait du document) :

L'objectif d'animer et restaurer le château dans l'esprit de Pontus de Tyard et de la Renaissance tout en conservant au village son caractère d'authenticité paisible, nous a conduits, progressivement, à envisager la création d'un lieu privilégié.

Marier poésie et sciences, développer la curiosité et l'ouverture sur les arts, sans oublier l'humanisme, tels sont les challenges à relever ; notre première approche nous conduit à envisager l'identité de cet espace comme un laboratoire de philosophie et poésie.

Notre association née le 18 mai 2001 porte le nom de « *renaissance* » : ce mot, indique non seulement notre souhait de restauration et d'animation des lieux qui ont vu naître Pontus de Tyard, mais surtout notre volonté d'inscrire cette démarche dans le respect de cette période historique qu'est la « *Renaissance* » dont il est un brillant représentant.

La réalisation du projet dans le respect du cahier des charges est lancée : la mise en œuvre en phases successives nous permet en effet, d'avancer avec pragmatisme malgré des moyens limités.

Nous avons conscience que l'ensemble de ce projet est ambitieux, et pourra se réaliser avec un partenariat financier solide.

La « *renaissance du château de Pontus de Tyard* » dans la globalité de notre projet est-elle pour autant utopique ?

Notre détermination devra montrer que l'utopie d'aujourd'hui est la réalité de demain.





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

Présentation du site :

- ✓ un personnage emblématique de la Renaissance : Pontus de Tyard
- ✓ un château (monument historique) doté d'un espace "*accueil*" et de salles de réunion rustiques
- ✓ un espace de 5 ha composant la "*réserve seigneuriale*" qui comporte :
 - un verger conservatoire
 - une vigne conservatoire
 - un parcours "*Sentier Randocroquis*" reliant des lieux à forte valeur patrimoniale : haies hautes de buis, arbres remarquables, buxaie, pelouses calcaires, pelouses pionnières, ...

Point de vue d'un observateur extérieur à Bissy-sur-Fley, de 2001 à ce jour :

- ✓ aventure "*particulière*" d'un village "*ordinaire*" de la Côte chalonaise
- ✓ quatorze années de réflexions, concertations, négociations, convergences
- ✓ quatorze années de dépassement des distances de points de vue, et d'accords finaux
- ✓ quatorze années de coopérations, de contributions de tous ordres
- ✓ quatorze années de renforcement de liens humains, bien au-delà du château
- ✓ quatorze années de productions culturelles sous toutes leurs formes
- ✓ au total, une expérience forte et riche de sérénité locale "*gestion du bien commun*"
façon Elinor OSTROM¹

Il reste à poursuivre le chemin, avec imagination et engagements ...



¹ Elinor OSTROM (1933-2012), Prix Nobel d'Economie 2009, spécialiste de la « *gestion des communs* ».



Programme du Colloque « Pontus de TYARD », Bissy-sur-Fley des 14 & 15 juin 2014

Ouverture du Colloque :

- Jocelyne PERARD, Responsable de la Chaire UNESCO « Culture & Tradition du Vin », Université de Bourgogne,
- Jacques REBILLARD, Vice-président du Conseil régional de Bourgogne, chargé de l'Agriculture et de la Forêt
- Gérard FERRIERE, Directeur du Jardin des Sciences de Dijon.

Sujets exposés	Intervenants
« Les enjeux de la conservation du patrimoine naturel »	Romain GAMELON, Directeur du Conservatoire d'Espaces naturels de Bourgogne
« Les vieux cépages : c'est la viticulture de demain ! »	Michel GRISARD, Vigneron à Freterive (Savoie), Président du Centre Ampélographique Alpine Pierre GALET.
« Viticulture patrimoniale de France et d'Europe »	Patrice BERSAC, Président des Vignerons franciliens réunis (VFR)
« Des vignes de Pontus de TYARD au vin Pasithée » : visite du Conservatoire	Claude JOUVE, Président Association Renaissance du Château Pontus de TYARD
« La vigne, notre cousine »	Guillaume LECOINTRE, Directeur au Muséum National d'Histoire Naturelle de Paris
« La mycorhize et la vigne »	Daniel WIPF, Professeur à l'Université de Bourgogne
« Jacques AMYOT, Evêque d'Auxerre, Grand Aumônier de France, dans ses œuvres et dans ses meubles (1513 – 1593) »	Sylvie Le CLECH, Directrice régionale des Affaires culturelles, Région Centre
« Le phénomène du vin en amphore »	Christophe CAILLAUD, Assistant Conservatoire, Saint-Romain-en-Gal-Vienne (69)
« A la recherche des cépages disparus d'Ashkelon »	Catherine FREY, Journaliste, Co-Fondateur de la Société des Vignes archaïques Nachshon SNHE, Viticulteur israélien, Spécialiste de l'Histoire de la Vigne
« Les institutions canoniales d'Autun et de Chalon et la viticulture en Bourgogne du sud (XIII ^e -XIV ^e siècles) »	Jacques MADIGNIER, Professeur agrégé.

Conclusions : Claude JOUVE, Président de l'Association Renaissance du Château Pontus de TYARD

* * * * *

Ouverture des Journées d'Etude « *Pontus de TYARD* »

Intervention

de Madame Jocelyne PERARD,

Responsable de la Chaire UNESCO

« *Culture & Tradition du Vin* », Université de Bourgogne ²



La chaire UNESCO « *Culture et Traditions du Vin* » de l'Université a souhaité une nouvelle fois, s'engager aux côtés de l'Association des Amis de Pontus de Tyard et du Muséum d'Histoire Naturelle de Dijon pour promouvoir cette 4^e édition des « *Journées Pontus de des Tyard, Biodiversité et Patrimoine* ».

Le thème de cette année « *La vigne, un patrimoine à conserver* » va être ici être conjointement analysé et illustré aussi bien par des responsables de la conservation du patrimoine naturel, de musées, de la DRAC, que par des historiens et ampélographes travaillant sur les « *vieux* » cépages, ou dans des vignobles multiséculaires. On verra comment les cépages anciens, dont certains avaient presque disparu, sont activement recensés et réimplantés en France et en Europe, comment ils constituent un véritable patrimoine garant de la biodiversité portée par *vitis vinifera* L. On évoquera aussi le rôle capital des communautés religieuses dans la mise en place, le développement et la transmission du vignoble en Bourgogne et en Champagne ; on apprendra également à « *lire* » les paysages de la Côte Châlonnaise nés de la symbiose entre la nature et le génie des vigneron.

Le château Pontus de Tyard avec ses tours, ses murailles et son enclos de vignes et de fruitiers, en renaissance - presque à l'image de ce que voyait le Grand Humaniste quand il séjournait ici - traduit, ce binôme patrimoine bâti - patrimoine naturel, qui a résisté ici aux épreuves du temps. Poursuivons ensemble, au-delà de ces deux jours de réflexion et d'échanges, le soutien à cette viticulture patrimoniale. C'est en tout cas, l'une des priorités de la chaire UNESCO « *Culture et Traditions du Vin* ».

² Chaire UNESCO « *Culture et Traditions du vin* », Institut Universitaire de la Vigne et du Vin "Jules Guyot", Rue Claude Ladrey, BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX, Tél. : 03.80.39.62.34



Intervention de Jacques REBILLARD

Vice-président du Conseil régional de Bourgogne, chargé de l'Agriculture et de la Forêt³



Intervention de Gérard FERRIERE⁴

Conservateur du Jardin des Sciences de Dijon



³ Conseil régional de Bourgogne, 17 boulevard Trémouille, 21000 Dijon, 03 80 44 33 00

⁴ Parc de l'Arquebuse, 14 rue Jehan de Marville Mairie de Dijon CS 73310, 21033 Dijon, Cedex : « Ville de Dijon - Jardin des sciences », 03 80 48 82 00, museum@ville-dijon.fr

L'invitée du colloque, Joyce DELIMATA ⁵ : Joyce vit et travaille à Nuits-Saint-Georges, en Côte d'Or, au cœur de la Bourgogne et des vignes. L'art et la vie étant intimement liés, Joyce DELIMATA a ancré depuis plusieurs années sa recherche picturale dans l'univers du vin qui l'entoure. Elle est accueillie dans les domaines, en Côte de Nuits comme en Côte de Beaune, par ses amis vignerons. C'est là, dans le village de Gevrey, où elle a longtemps vécu, que Joyce DELIMATA commence sa découverte du vin et de la dégustation et ressent ses premières émotions devant tant de richesse chromatique en vivant ses premières vinifications, carnets et pinceaux en main. Impressionnée par la richesse chromatique des jus et des moûts au cours des vinifications du pinot noir en Bourgogne ; elle peint sur ses carnets au jour le jour pour chaque millésime, son ressenti, ses émotions face à la lente et spectaculaire naissance du vin. Ecarlate, amarante, pourpre, violette, laques de garance ou cramoisi d'alizarine, ses huiles et ses acryliques témoignent de ce cheminement. L'artiste traduit subtilement les couleurs et les nuances de la robe des grands crus de Bourgogne à travers le temps et selon les domaines. Chaque année elle reprend son voyage en cuverie partageant la vie du vigneron à Vosne-Romanée et dans d'autres villages, pour peindre jour après jour, inlassablement, la formidable force à l'œuvre dans la cuve en fermentation, tel un commencement du monde, une naissance. À cette occasion, elle traduit l'évolution des couleurs des jus de cuves tout au long des vinifications et peint, sous la forme de grands nuanciers, les différentes teintes que revêt la robe



Les « *climats* » du vignoble de Bourgogne

Source : levigneron.net



Source : gazette-cotedor.fr



La naissance du vin

Source : musee-virtuel-vin.fr



« Les enjeux de la conservation
du patrimoine naturel »

par Romain GAMELON⁶
Directeur du Conservatoire d'Espaces
Naturels de Bourgogne⁷



Résumé de l'intervention : *la biodiversité est aujourd'hui un terme sémantique approprié, presque galvaudé. Elle fait l'objet d'attention, de préoccupations, elle est un terme politique, cette fois, un atout commercial, mais qu'est-elle réellement autour de nous ? Nous reprendrons l'histoire de la conservation de la Nature, comprendrons l'évolution des mentalités et des modes d'actions. Nous nous attacherons à la qualifier et à comprendre les mécanismes qui permettent sa conservation aujourd'hui. Nous décrirons ensemble les grands types d'écosystèmes en Bourgogne en mettant en évidence les composantes du patrimoine naturel. Nous décrirons ensuite les « Conservatoires d'Espaces Naturels » et leur mode d'action sur le territoire français.*

* * * * *

La biodiversité ? : « Richesse globale de la nature » et « Variabilité des organismes vivants de toute origine et des complexes dont ils font partie (...) diversité au sein des espèces, diversité entre espèces ainsi que celle des écosystèmes »⁸

Origines de la conservation de la Nature :

Au carrefour d'influences climatiques, la Bourgogne est riche de ses espaces, de son patrimoine naturel exceptionnel, de la variété de ses paysages, de son tissu associatif et scientifique : c'est tout un imaginaire collectif lié aussi à sa diversité culturelle, son histoire et son avenir. Pour autant, elle n'échappe pas aux effets des changements climatiques, subit des évolutions plus qu'elle ne les maîtrise, et nombre de milieux et d'espèces associées sont gravement perturbés par des pollutions endémiques (sols, eau, air...). La problématique de la biodiversité s'inscrit dans un contexte international sous tension avec un niveau de prise de conscience des enjeux très inégal. Avec « Natura 2000 », l'Europe ambitionne de « maintenir un réseau européen de sites naturels remarquables et de mise en place de corridors biologiques fonctionnels ». La stratégie nationale de la biodiversité (2011-2020) : dès 2004, la France marque sa volonté de faire entrer la biodiversité dans le champ de toutes les politiques publiques, en lançant sa Stratégie nationale pour la biodiversité (SNB).

6 « Je suis aujourd'hui Directeur du CENB depuis 10 ans. Je suis ce que l'on peut appeler un autodidacte, puisque j'ai validé des diplômes au fil de ma carrière, un BTS forestier en 1995, obtenu après des études par correspondance, un Master Universitaire Espace Rural et Environnement (en formation continue). Plus que les diplômes qui ont ponctué ma carrière, j'ai occupé une diversité de postes au sein de l'association, depuis celui de Bucheron, jusqu'à celui de Directeur. »

7 Conservatoire d'Espaces Naturels de Bourgogne : Chemin du Moulin des Etangs - 21600 Fenay - Tél. : 03 80 79 25 99. www.cen-bourgogne.fr/.

8 « Convention sur la diversité biologique » (CDB) : est un traité international adopté lors du « Sommet de la Terre » à Rio de Janeiro en 1992, avec 3 buts principaux :

1. la conservation de la biodiversité ;
2. l'utilisation durable de ses éléments ;
3. le partage juste et équitable des avantages découlant de l'exploitation des ressources génétiques.

Son objectif était de développer des stratégies nationales pour la conservation et l'utilisation durable de la diversité biologique. Il est considéré comme le document clé concernant le développement durable. Le traité a été ouvert aux signatures le 5 juin 1992 et est entré en vigueur le 29 décembre 1993. En décembre 1993, 168 pays avaient signé la convention. Elle commence à être appliquée dans certains pays et communautés supranationales comme l'Union européenne. Elle introduit le principe de précaution.

C'est la concrétisation de l'engagement français au titre de la « *Convention sur la diversité biologique* ». Après la première phase qui s'est terminée en 2010, la nouvelle SNB 2011-2020 vise à produire un engagement plus important des divers acteurs, à toutes les échelles territoriales, en métropole et en outre-mer, en vue d'atteindre les objectifs adoptés. Elle fixe pour ambition commune de préserver et restaurer, renforcer et valoriser la biodiversité, en assurer l'usage durable et équitable, réussir pour cela l'implication de tous et de tous les secteurs d'activité. L'Inventaire National du Patrimoine Naturel (INPN) définit la biodiversité dans les termes suivants : « *Le mot de biodiversité a été forgé récemment en 1985 par W. G. ROSEN à l'occasion d'un colloque. Mais ce concept a reçu une véritable popularisation dans le monde politique et dans la société en 1992 lors du sommet de la Terre qui s'est tenu à Rio de Janeiro où, pour la première fois, on a pris conscience, à une échelle planétaire, de la dégradation de la nature. Pourtant la biodiversité est un objet d'étude très ancien. Les naturalistes étudient depuis des siècles la diversité des faunes, des flores et des écosystèmes* ». Le concept de biodiversité est défini par la « *Convention sur la diversité biologique* » comme : « *la variabilité des êtres vivants de toute origine y compris, entre autres, les écosystèmes aquatiques et les complexes écologiques dont ils font partie : cela comprend la diversité au sein des espèces, ainsi que celle des écosystèmes* » (article 2).

Système complexe multi-acteurs, micro et macro acteurs : les 3 niveaux d'organisation de la biodiversité : « *le concept de la biodiversité fait référence à l'ensemble des composantes et des variations du monde vivant* »⁹ :

- la diversité écologique (les écosystèmes) ;
- la diversité spécifique (les espèces) ;
- la diversité génétique (les gènes).

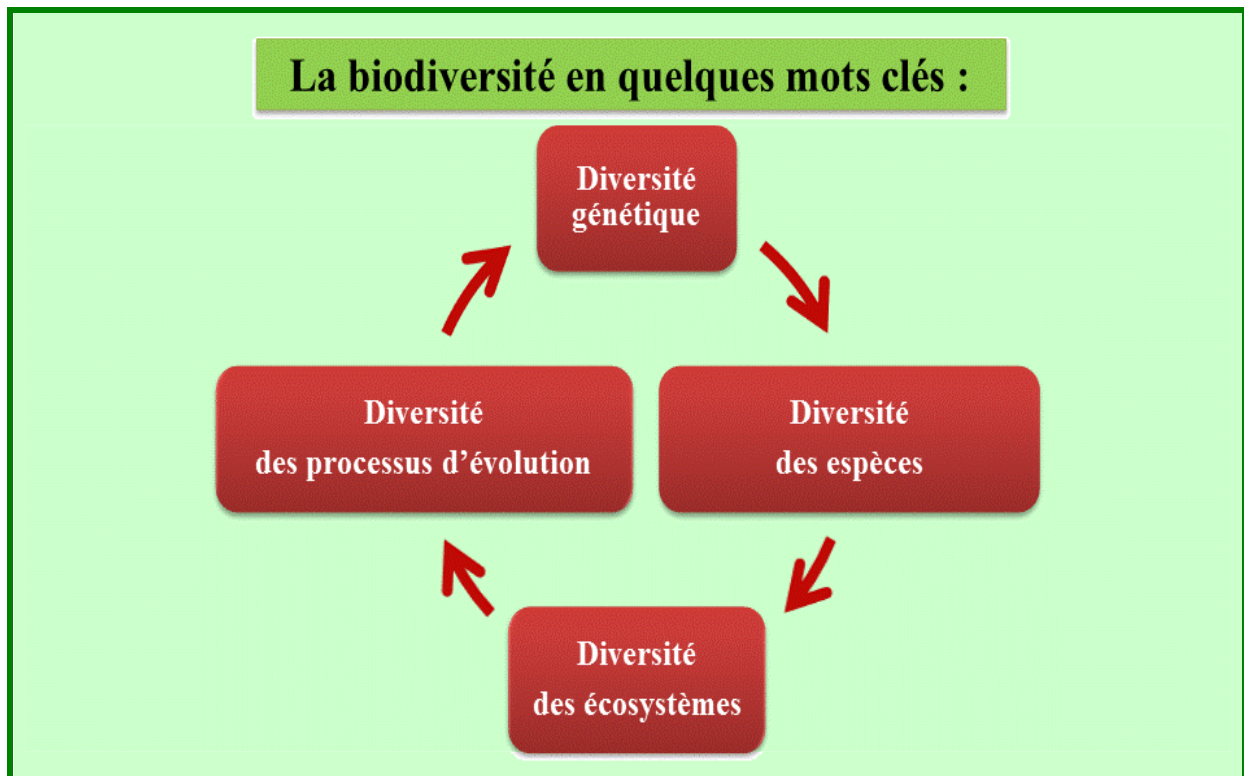
Aujourd'hui, on étudie les composantes de la biodiversité (inventaires des écosystèmes, des flores et des faunes), et on cherche de plus en plus à en comprendre le fonctionnement. Dans la compréhension du système, on est passé de sa description à l'étude de son fonctionnement. De plus en plus, les scientifiques essaient de resituer la biodiversité dans une perspective environnementale plus large et on assiste à une intégration de la biodiversité dans les problèmes de société. Il y a d'abord une prise en compte du rôle de l'homme, soit en termes de dépendance directe (pour ses ressources biologiques, pour ses ressources alimentaires), soit en termes de dépendance indirecte par les services écologiques que rend la biodiversité (interférence avec les climats, bien-être que procure la nature...). La biodiversité est généralement conçue comme « la richesse globale de la nature ». Cette définition, largement utilisée dans la presse, est trop floue pour être un ressort d'une démarche de recherche théorique ou pour la définition de plans de gestion et de conservation. La définition adoptée dans la convention sur la diversité biologique de 1992 (variabilité des organismes vivants de toute origine et les complexes dont ils font partie, cela comprend la diversité au sein des espèces, la diversité entre espèces ainsi que celle des écosystèmes) a été simplifiée par DiCASTRI & YOUNES pour qui « *la biodiversité est l'ensemble des diversités génétique, spécifique et écologiques ainsi que leurs interactions* ». Pour comprendre la valeur patrimoniale d'un système, on doit en effet considérer ces 3 niveaux de diversité proposés par DiCASTRI & YOUNES :

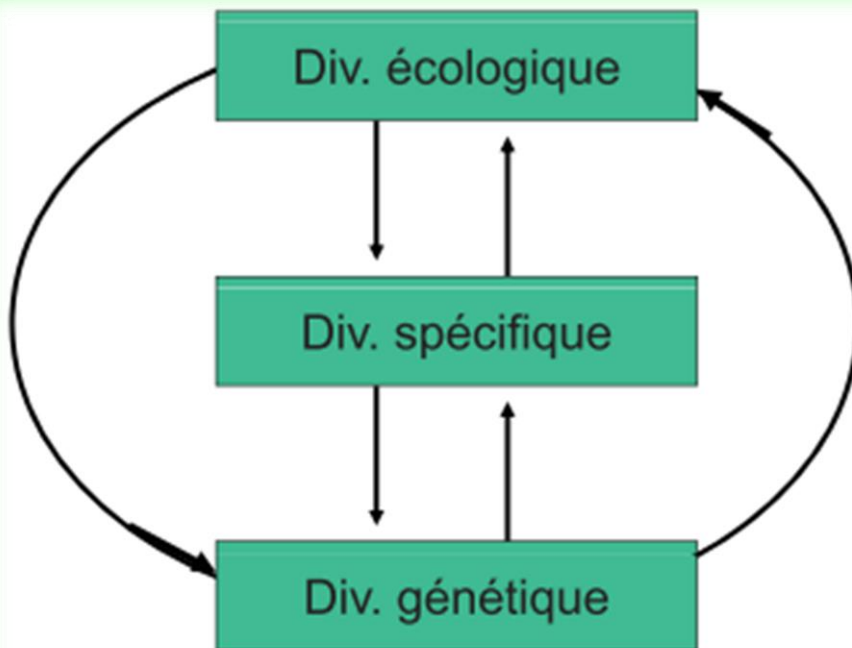
- **la diversité écologique** est évaluée par le caractère hétérogène d'un milieu, que l'on associe souvent à son esthétique (un ensemble de haies, de champs, de bosquets est souvent perçu comme plus beau qu'une plaine céréalière uniforme). Du point de vue des services rendus par les écosystèmes, ce sont souvent des habitats très discrets qui prennent une valeur essentielle (exemple des zones humides des plaines de l'Ouest de la France, perçues comme inesthétiques et disparaissant en quelques coups de charrue : ces bordures humides de ruisseau assuraient un rôle essentiel dans le maintien de la qualité des eaux en hébergeant d'intenses processus de dénitrification).

9 D'après, Pierre MARMONIER, UMR-CNRS 5023 Laboratoire d'Ecologie des Hydro-systèmes Fluviaux - Equipe Hydrobiologie et Ecologie Souterraines Co-Président de la ZABR, 6^e Journée thématique de la ZABR - 30 septembre 2010.

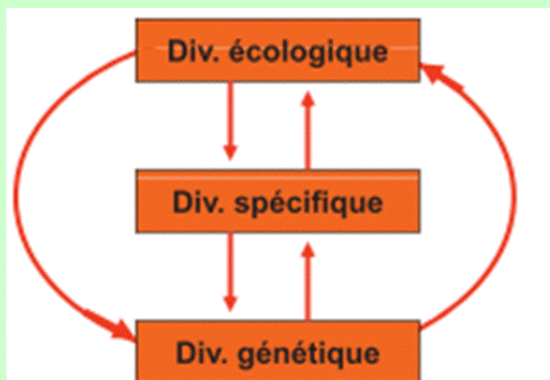
- **la diversité spécifique** est perçue à travers la richesse des espèces présentes et particulièrement des espèces rares perçues par le grand public comme ayant une forte valeur patrimoniale. Du point de vue de la stabilité d'un système, ce sont souvent des espèces très discrètes qui assurent cette stabilité, que ce soit en assurant un rôle écologique essentiel à elles seules (dites espèces clé de voute) ou en contrôlant l'accès d'autres espèces aux ressources (dites espèces ingénieurs). Ces organismes souvent peu spectaculaires ont donc eux aussi une forte valeur patrimoniale.
- **la diversité génétique** est sans doute la plus mal connue. Son accès est techniquement difficile et sa discrétion la rend peu perceptible du grand public. Des espèces en apparence largement réparties et très fréquentes peuvent receler des variantes très rares aux caractéristiques si différentes qu'on les estime parfois en cours de spéciation (on parle de diversité cachée). Cette diversité génétique contribue à la stabilité des écosystèmes, car elle permet à un organisme d'utiliser une large gamme de ressources et assure sa pérennité sur le long terme. Une espèce génétiquement appauvrie est en sursis.

Cette biodiversité est à regarder dans son évolution : les fluctuations temporelles des interactions entre les 3 niveaux de diversités confèrent aux communautés leur véritable valeur patrimoniale et leur capacité à entretenir et renouveler cette valeur. En effet, en absence de toute perturbation, le déroulement des successions écologiques conduit souvent à un appauvrissement des communautés : ainsi, la régulation excessive de certains cours d'eau offre le spectacle de vastes surfaces à la végétation homogène. La destruction et le renouvellement des habitats permet de limiter l'établissement de ces dominances qui réduisent progressivement les cortèges faunistiques et floristique en faisant disparaître les espèces pionnières ou celles utilisant des niches marginales. Jouer sur ces alternances de destructions et de reconstruction nécessite d'assurer que les communautés possèdent encore une capacité satisfaisante à la récupération. Cette capacité de **résilience** est liée directement à la présence d'une banque de graines (propagules en dormance prêtes à réoccuper l'espace libre), d'habitats refuge (offrant protection à une partie des organismes) et de connexions avec les systèmes voisins (représentant des voies de recolonisation). Il convient d'équilibrer ces 3 éléments qui soutiennent la résilience, car en misant sur l'instabilité du milieu, on court le risque d'offrir à des organismes invasifs la possibilité de venir occuper des espaces laissés libres.





(Di Castri & Younes, 1996)
Biodiversity, Science & Development



- Multiplicité des "registres" de la biodiversité
- Interactions entre ces "registres"
- Dynamique des implantations d'habitats, ressort du maintien de la biodiversité
- Mécanismes de résilience, garantie de la pérennité de la biodiversité
- Risque d'invasion

Processus de patrimonialisation :

2 modes d'entrée :

- le travail de l'expert
- le travail de l'émotion patrimoniale, plutôt défensive et peut donner lieu à une mobilisation collective

d'après Pierre MARMONIER, op. cit.

Les valeurs des "émotions patrimoniales" :

- ancienneté
- rareté
- authenticité
- présence
- beauté.

d'après Pierre MARMONIER, op. cit.

Patrimoine naturel, "*bien commun*" ?

- selon Elinor OSTROM, c'est un bien dont la consommation de réduit pas la quantité disponible et dont l'usage est ouvert à tous...
- le patrimoine naturel constitue un bien commun (à condition de définir le patrimoine)
- la question est posée de la valeur patrimoniale, selon les individus et les époques...
- des conflits peuvent naître sur la question de l'atteinte aux droits de propriété...

L'organisation de la biodiversité : Variété de tous les être vivants

- Diversité des écosystèmes :
 - groupements d'espèces vivantes
 - interaction entre eux et avec leurs milieux
- Diversité des espèces :
 - diversité inter-espèces
 - Nombre d'espèces dans un milieu
- Diversité génétique :
 - diversité intra-espèces
 - différences de gènes entre individus d'une même espèce, d'une même population



d'après Pierre MARMONIER, op. cit.

Quels modes de gestion sur la biodiversité ? :

- Quelle gestion ? :
 - "mise sous cloche"
 - restauration des paysages
 - restauration des habitats
 - restauration des espèces
 - préservation de la biodiversité
 - préservation d'un potentiel d'évolution

- Quels outils ? :
 - cahier des charges
 - plan de gestion
 - document d'objectifs
 - compensations
 - mesures agri-environnementales
 - contrat de corridor écologique

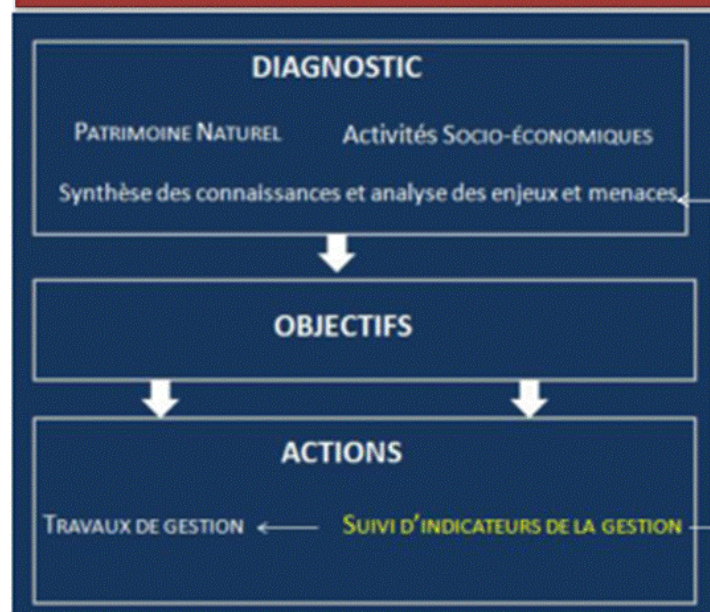
- Quel questionnement ? :
 - quels objectifs de gestion ?
 - quelle gouvernance et concertation ?
 - quels enjeux de biodiversité ?
 - quelle dynamique du système ?
 - quelle gestion courante ?
 - quelles ressources ?
 - quelle capitalisation d'expérience ?

Tous les systèmes concernés :

- Forêts
- Eaux courantes
- Eaux stagnantes
- Zones humides
- Pelouses calcaires
- Milieux rupestres
- ...

Quel suivi ? :

d'après Delphine DANANCHER, CRAEN



La SNB 2011-2020 met en place un cadre cohérent pour que tous les porteurs de projets publics et privés puissent contribuer à l'ambition sur une base volontaire, chacun en assumant ses responsabilités. La SNB vise à renforcer notre capacité individuelle et collective à agir aux différents niveaux territoriaux et dans tous les secteurs d'activités (eau, sols, mer, climat, énergie, agriculture, forêt, urbanisme, infrastructures, tourisme, industrie, commerce, éducation, recherche, santé...).

La Stratégie régionale pour la biodiversité (SRB) : co-organisées par le Conseil régional et l'Etat, les Assises de la biodiversité se sont tenues à Dijon le 14 septembre 2012. Le diagnostic préalable à la Stratégie, « *Diagnostic : des enjeux à partager* » présente les orientations et caractéristiques écologiques et socioéconomiques du territoire ainsi que les problématiques en matière de préservation du patrimoine naturel et de la biodiversité.

La Bourgogne est un territoire déjà engagé pour la biodiversité : en Bourgogne, les acteurs économiques et sociaux, les collectivités, les mouvements associatifs se sont employés depuis une décennie à concrétiser des modes de production et consommation qui intègrent le développement durable, la prise en compte de la biodiversité étant plus récente. De nouveaux dispositifs sectoriels et territoriaux peuvent favoriser la biodiversité :

- le Schéma régional de cohérence écologique (SRCE) qui a pour objectif la préservation et la remise en état des continuités écologiques – « Trames vertes et bleues ».
- le Schéma régional du climat, de l'air et de l'énergie (SRCAE), co-élaboré par l'Etat et la Région définit, aux horizons 2020 et 2050, les grandes orientations et objectifs régionaux pour faire face aux changements climatiques, dans leurs interférences avec la biodiversité.
- les Plans climat énergie territoriaux (PCET) qui concernent indirectement la biodiversité (déchets par exemple).

La Bourgogne comprend de nombreux sites et paysages remarquables¹⁰ ; plus du tiers des espèces présentes en France métropolitaine sont identifiées en Bourgogne avec :

- 1.847 espèces de plantes indigènes (sur environ 4.900) dont 36 % sont extrêmement rares ;
- 160 espèces de mammifères (sur 122) ;
- 18 espèces d'amphibiens (sur 32) ;
- 15 espèces de reptiles (sur 36) ;
- 51 espèces de poissons d'eau douce (sur 104).

La région a une responsabilité particulière, en France comme en Europe, pour la préservation :

- du bocage ;
- des landes et pelouses sèches ;
- des zones humides et des milieux aquatiques ;
- de certaines espèces rares dont elle constitue un des principaux réservoirs de populations (agrion orné, cigogne noire, oiseaux prairiaux, crapaud sonneur).

➤ **Cerner les enjeux bourguignons et faire de la prospective économique et sociale :** la multiplicité, la complexité et « l'empilage » rendent difficiles la lecture et la compréhension, donc la mise en œuvre des différents schémas et plans par les acteurs du territoire (collectivités, entreprises, ...), ce qui nécessite souvent le recours à des « spécialistes ».

Propositions :

- réorganiser la composition et le fonctionnement interactif des différentes entités locales et régionales concernées par la biodiversité. Les simplifier, les regrouper dans un Comité régional de la biodiversité...
- Inclure la biodiversité dans les documents stratégiques régionaux, départementaux et communaux.

¹⁰ Source : « Bourgogne – Stratégie régionale pour la biodiversité – Diagnostic ».

➤ **Mieux connaître et mieux faire connaître les services rendus par la biodiversité** : dans un premier temps, il est nécessaire de mieux connaître les services rendus par la biodiversité, à partir d'éléments objectifs d'évaluation économique et écologique. La Bourgogne possède déjà des outils opérationnels qu'il suffirait d'optimiser : 3 bases de données principales (mutualisant l'observation des diverses structures et particuliers) sont constituées :

- « *Bourgogne Base Fauna* »,
- « *Base Flora biodiversité* »,
- « *Base Espaces* »
- un Centre régional de recherche publique.

Propositions :

- poursuivre l'effort engagé sur l'acquisition des connaissances de la biodiversité en Bourgogne (état des lieux) et mettre en place un Observatoire régional de la biodiversité.
- lancer l'Atlas régional de la biodiversité de Bourgogne à l'échelle communale, en mutualisant les différentes études, les programmes espaces et/ou espèces ainsi que les réseaux.
- diffuser cette connaissance et mieux faire connaître les services rendus par la biodiversité en informant pour agir sur les pratiques professionnelles et la formation. Il s'agit de mettre en œuvre ou de renforcer les dispositifs d'appui et les outils pour l'éducation à l'environnement (EED). Là encore, la Bourgogne dispose d'outils opérationnels à optimiser :
 - un réseau associatif d'acteurs locaux permettant une information scientifique et pédagogique : « *Bourgogne Nature transmettre pour préserver* »,
 - un réseau de sites naturels « *Découverte nature en Bourgogne* » qui a besoin d'être optimisé.
- recueillir et faire connaître les différentes actions exemplaires en faveur de la préservation de la biodiversité.
- lancer un espace régional dédié à la concertation et l'information de l'Education et au développement durable.

➤ **Préparer la Bourgogne à l'Agriculture de demain**¹¹ : les espaces agricoles représentent 60 % du territoire bourguignon et englobent aussi bien la « *biodiversité ordinaire* », insuffisamment prise en compte, que la biodiversité remarquable.

Propositions :

- mieux intégrer l'apport de la biodiversité dans les processus de production agricole (ex : pollinisation, contrôle des ravageurs, fertilité des sols, diversité des cultures...).
- préserver et encourager l'agriculture à haute valeur environnementale, notamment en zone périurbaine, et favoriser les circuits courts (maraîchage, arboriculture) ; accentuer le soutien à l'agriculture biologique.

➤ **La Viticulture en difficulté** : la Bourgogne est mondialement connue pour son vin et ses terroirs. Cette production ne couvre que 2 % de la surface agricole utile mais représente 30 % de l'emploi agricole salarié et de la valeur de la production. Cultivée de manière intensive, la vigne est à l'origine de pollutions phytosanitaires qui perdurent, tandis que les sols s'appauvrissent et s'érodent.

Propositions :

- Favoriser la viticulture biologique et la recherche.
- Rétablir l'inclusion de zones de biodiversité (bosquets, haies...) dans les zones de « monoculture » intensive.

11 Cf. avis du CESER Bourgogne : « *L'agriculture face aux enjeux économiques et environnementaux : les pistes d'adaptation en Bourgogne* » - Noël GILIBERT et Jean-Bernard BOURDOT – 21 janvier 2011.

- **La Forêt et la Sylviculture : un écosystème au cœur d'enjeux économiques et sociaux :** la forêt et ses services constituent une bio-économie dépendante du changement climatique et de l'organisation de la filière bois. Restaurer la biodiversité constitue une assurance pour la pérennité du capital forestier et des 15.000 emplois bourguignons qui en dépendent, en préservant ses capacités d'adaptation.

Propositions :

- développer dès maintenant une stratégie innovante de valorisation à l'échelle des territoires, intégrant les changements climatiques : une charte forestière régionale (cf. Conseil scientifique du Parc du Morvan)
- donner une priorité aux traitements en futaie irrégulière, permettant de répondre à la fois aux enjeux économiques, sociaux et environnementaux (révision du Schéma régional de gestion sylvicole).

- **Reconquérir le « bon état des eaux » des vallées de Bourgogne :** la Bourgogne compte 3 grands bassins versants. Les principales vallées alluviales (Loire, Saône, Yonne), affluents et milieux associés, jouent un rôle fondamental dans la préservation dynamique de la biodiversité. Ces milieux connaissent une régression importante qu'il faut enrayer. L'altération de la morphologie des cours d'eau est un facteur aggravant de la perte de biodiversité.

Propositions :

- organiser la reconquête des zones humides, forêts alluviales, prairies humides.
- faire respecter les zones de captages dans les projets d'urbanisme, d'aménagement du territoire et agricoles.

- **Infrastructures et Urbanisme : réduire l'artificialisation, cesser le fractionnement, maîtriser l'étalement urbain :** en Bourgogne, entre 1990 et 2008, l'espace urbain s'est étendu de 30 %. Les infrastructures de transport, fractionnent les corridors de biodiversité. La maîtrise foncière est indispensable pour soustraire à une pression croissante des milieux particulièrement menacés et fragiles.

Propositions :

- saisir le Comité régional pour la biodiversité pour tout projet important d'aménagement du territoire.
- mesurer et plafonner l'artificialisation régionale des sols à 10 %, en compensant les destructions dans un milieu similaire aux milieux détruits...

- **Les sols : socle de l'avenir de la biodiversité...** les sols constituent un capital de production alimentaire et forestière de premier ordre. La préservation de leur capacité de production passe par l'optimisation de leur fonctionnement et la lutte contre les causes de leur dégradation. Ils doivent être considérés comme une ressource non renouvelable à ménager. La biodiversité des sols reste une inconnue : nécessité des efforts de recherche.

Propositions :

- introduire des critères agronomiques des sols dans les PLU et lors des opérations d'aménagement...
- intégrer dans le diagnostic régional l'impact des sites et sols pollués.

- **Intégrer l'évolution climatique : un impératif économique d'adaptation :** les changements climatiques ont déjà des conséquences directes sur la biodiversité.

Propositions :

- disposer d'une banque de données de la recherche (bio-indicateurs, méthodes de production respectant les équilibres pédologiques...) permettant un suivi et un accompagnement des collectivités et entreprises.
- introduire des critères climatiques et environnementaux dans les marchés publics.

- **Les espèces invasives, la santé** : l'introduction d'espèces « exotiques » - allochtones - constitue une menace pour la biodiversité. Elle a des conséquences économiques et sanitaires importantes.

Propositions :

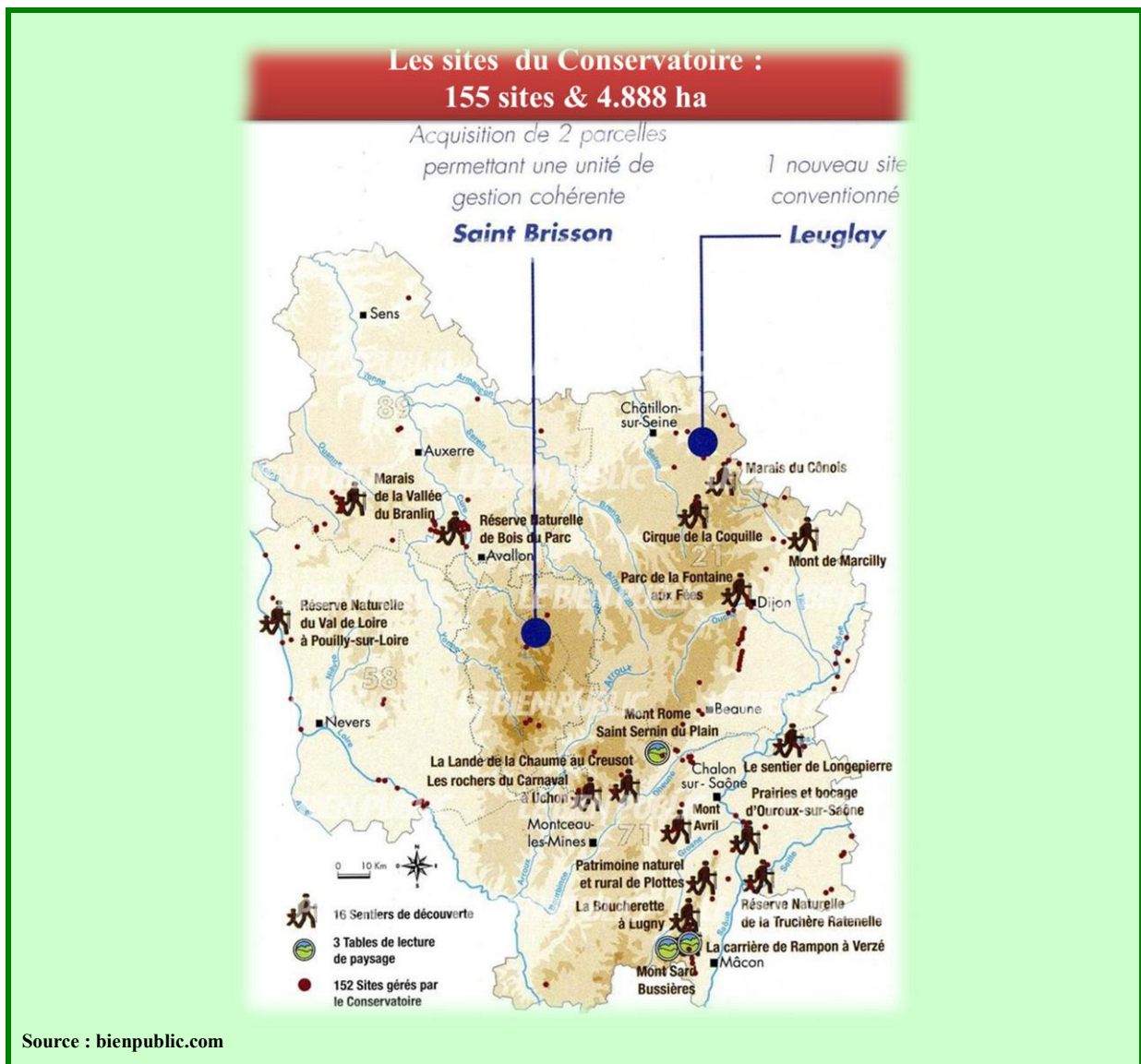
- développer le partage d'expérience entre les acteurs et la recherche.
- développer la recherche spécifique pour les stratégies de lutte.

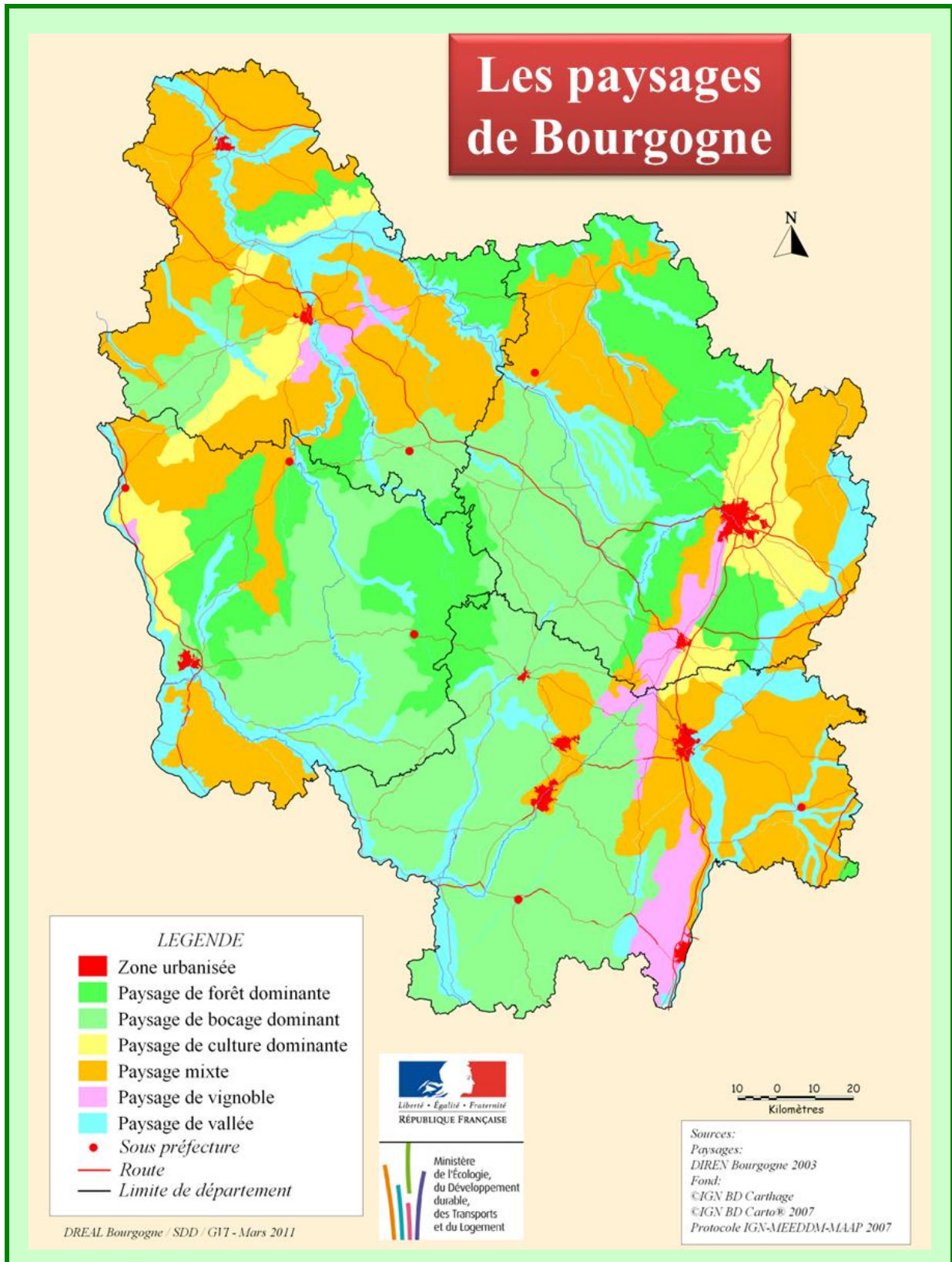
- **Pour un tourisme durable et responsable** : le tourisme présente un fort enjeu économique : randonnée, chasse, pêche, sports d'eau vive, escalade, tourisme fluvial... constituent des usages et pressions sur la biodiversité. Le partage de l'accès à la nature est à équilibrer pour éviter les conflits entre usagers.

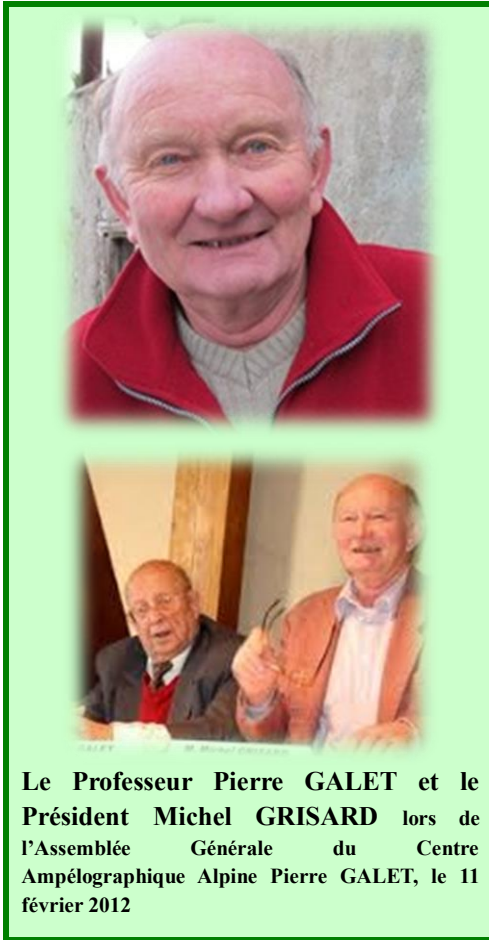
Propositions :

- élaborer une Charte régionale (cartographie) des usagers de la nature (code de bonne conduite (sites fragiles)).
- lutter contre la disparition des chemins ruraux et du bocage.

Conclusion : un travail énorme et participatif reste à accomplir pour concilier présence de l'Homme et Nature, cadre de vie des Bourguignons, de leurs visiteurs et partenaires...







« Les vieux cépages : c'est la viticulture de demain ! »

par Michel GRISARD,

Vigneron à Freterive (Savoie),

Président du Centre Ampélographique Alpine Pierre GALET¹²

Résumé de l'intervention :

Le Centre d'Ampélographie Alpine Pierre Galet a été créé en décembre 2007 pour accueillir les archives du Professeur Pierre GALET qui a œuvré toute sa vie pour la viticulture du monde entier. Implanté à Cevins, dans la vallée de la Tarentaise, entre Albertville et Moûtiers, le Centre d'Ampélographie est consacré à la vigne, à l'œnologie et à la gastronomie. Il accueillera prochainement un conservatoire des cépages autochtones de Savoie et de l'Arc Alpin. Ce réservoir génétique in situ permettra toutes les études, les observations et les valorisations des anciens cépages.

* * * * *

Tout d'abord, un petit tour de vignoble savoyard, « cépages modestes » : l'image d'Epinal : « La Savoie, ses montagnes, ses stations, son fromage d'alpage, son vin blanc pour le faire fondre et l'accompagner. Ce vignoble microscopique mais néanmoins historique ne se résume pourtant pas un vin fromager descendant tout schuss dans le gosier du skieur en manque de tartiflette lors de ses vacances d'hiver. Avec ses 143 sommets de plus de 3.000 mètres d'altitude, la Savoie ne manque pas de hauteur. Si son vignoble s'étire plutôt dans les cluses et les vallées, il possède toutes les qualités requises à un bon épanouissement de la vigne »¹³. Des bords du lac Léman au fond de la vallée de la Tarentaise, la Savoie regorge de terroirs plus ou moins méconnus et de cépages autochtones.

Les Allobroges, celtes ayant investi ces montagnes au cours de l'Antiquité, cultivaient la vigne : ils l'avaient domestiquée et exploitée. On dit que le cépage originel était « *Vitis Allobrogica* ».

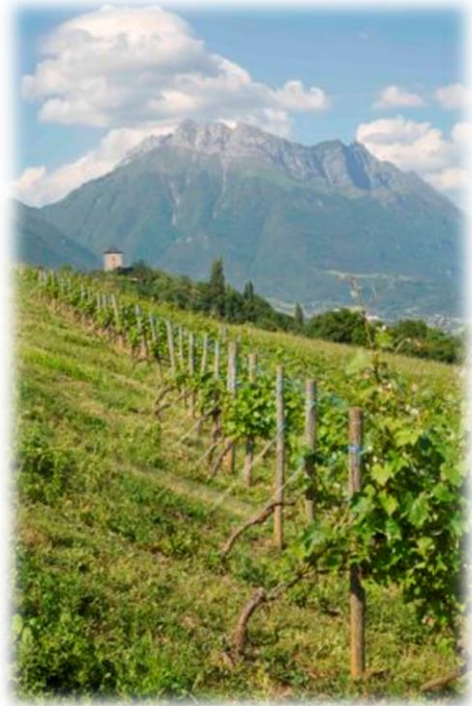
Les cépages savoyards ont peut-être donné naissance à ce fleuron actuel de la viticulture savoyarde qu'est la « mondeuse », ainsi qu'à sa cousine « syrah », qui a migré par la suite dans la vallée du Rhône. Rouges (à base de pinot noir, gamay, persan ou mondeuse) ou blancs (à base de jacquère, malvoisie, bergeron, gringet, chasselas, chardonnay et altesse), « sans parler des cépages inusités, mais heureusement sauvés de l'oubli complet, les vins savoyards ne souffrent pas d'un manque de diversité : Ayse, Ripaille, Chautagne, Seyssel, Frangy, Jongieux, Chignin, Arbin, Abymes, Apremont ou encore Cevins sont autant de lieux qui reflètent les différents visages de la Savoie viticole »...

12 CAAPG : Le Pressoir du Trieves, L'Engrangeou, Place de la Halle, 38710 Mens ; Téléphone : 04 76 34 90 19 ; <http://www.cotes-et-vignes.fr/centre-dampelographie-alpine-pierre-galet/caa-pg/>

13 Source : Blog d'Olif, consulté le 18 mars 2015.

La valorisation des cépages locaux (méconnus, à sauvegarder ou perdus) « focalise quelques enjeux de plutôt haute importance, dont la satisfaction des consommateurs, n'est pas l'un des moindres. Avec parfois un peu d'urgence ». « Quand il n'y aura que des clones, on ne pourra plus faire marche arrière »¹⁴.

Rendons visite aux « Vignerons du Trièves » et au « Centre d'Ampélographie Alpine Pierre Galet » (CAAPG)^{15 16} : « Nous sommes trop haut pour avoir des vignes. Et cependant nous en avons ... »¹⁷ Fondée à l'initiative de vignerons et de personnalités du monde de la vigne et du vin, cette association œuvre depuis des années pour la restauration de vignobles de terroirs et de cépages oubliés¹⁸. « Un petit peu de philosophie et d'économie pour vous dire combien il faut revenir aux principes fondamentaux. L'agronomie, la biologie sont 2 sciences essentielles dont nous avons besoin pour vivre. Ce qui nous amène au respect de la nature et à notre sujet d'aujourd'hui, la protection de notre biodiversité pour la vigne ». Ces 5 années d'existence du CAAPG, ont été mises à profit pour insuffler à la viticulture de nouvelles perspectives. Il faut revenir aux principes fondamentaux. Il faut réapprendre cette sagesse paysanne que les générations précédentes avaient et que nous avons crue désuètes en découvrant les nouvelles techniques agricoles.



Source : maisonphilippegrisard.com

Les fondamentaux :

- **La vigne** : ses terroirs commencent à reprendre vie dès que les principes agronomiques sont appliqués, dès que le vigneron cesse de croire que le sol n'est qu'un support neutre et que le pied de vigne n'est rien de plus qu'une plante en pot. Les cépages sont des individualités, aux potentiels différents, qui peuvent permettre aux vins des expressions particulières, adaptés au plaisir de chacun. A nous, vigneron, de trouver les cépages que l'on veut cultiver, pour faire le vin que nous avons envie de proposer à nos clients ou futurs clients. Mais, ce ne doit jamais être l'inverse ! Le CAAPG, par ses travaux de recherche et de collecte permet de préparer cet outil qui sera disponible, petit à petit, et que nos arrières petits-enfants, que nous ne connaissons pas, pourront pleinement utiliser. Les conservatoires qui se mettent en place seront leurs réservoirs génétiques. Les cépages oubliés que nous sommes en train de multiplier, que nous devons vinifier pour connaître leur potentiel, seront peut-être leurs cépages courants. Là, les aides distribuées pour la collectivité viticole, comme dans le projet Vin'Alp, ne sont pas des aides indignes. Elles sont les bienvenues. Elles prennent toutes leur signification, encore faut-il être vigilant pour éviter le gaspillage.

14 Robert PLAGEOLES, viticulteur du Gaillac. 81140 Cahuzac-sur-Vere.

15 <http://www.cotes-et-vignes.fr/centre-dampelographie-alpine-pierre-galet/caa-pg/>

16 L'ampélographie (du grec *Ampélos* qui signifie vigne et *Gaphein* qui signifie décrire) est la science de détermination des cépages. Le « Centre d'Ampélographie Alpine Pierre Galet » est né en mars 2007 (forme associative), avec l'ambition de promouvoir des cépages oubliés et assurer la restauration de vignobles de terroirs marginalisés. Le Centre d'Ampélographie s'est fixé comme objectif :

- la valorisation du fond documentaire de Pierre Galet en partenariat avec le musée de la Vigne et du Vin de Montmélian. Pierre Galet ; ses archives ont été léguées au Centre d'Ampélographie Alpine et se trouvent au Musée de la Vigne et du Vin à Montmélian.
- la conservation génétique ...

17 Jean GIONO : citation retrouvée et proposée par les Vignerons de Trièves.

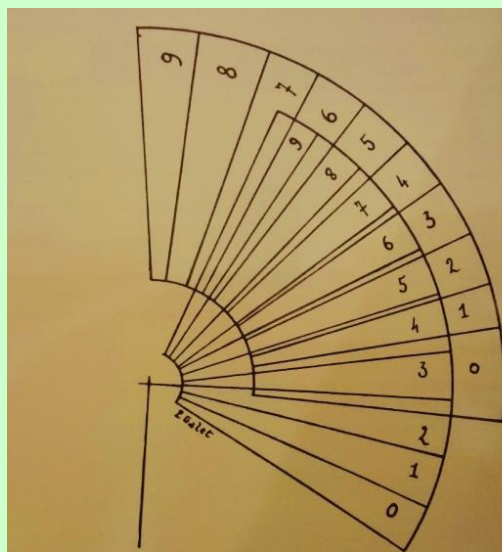
18 Bulletin de liaison de mars 2013, n°6.

- **Le vin** : que l'on commence à parler de « *buvabilité* » d'un vin, avant de parler de typicité et de qualité : autant d'individus, autant de goûts différents. Un vin doit procurer du plaisir et de l'émotion. Il doit avoir une âme, c'est-à-dire qu' « *il doit ressembler au paysage et au vigneron qui l'a fait* » Et pour ça, il ne doit pas être maquillé par l'œnologie pour devenir universel. C'est un produit vivant, il faut vraiment, le laisser vivre. Pour pouvoir le laisser vivre sans interventions intempestives, il faut que le raisin, la vigne, la terre vivent pleinement. Il faut que le vigneron puisse prendre le risque de ces engagements. Ce n'est pas possible dans notre économie moderne, parce que les années fastes sont ponctionnées par les prélèvements obligatoires et ne peuvent pas être l'assurance des années difficiles. Les appellations ne garantissent plus l'excellence, mais sont là pour éviter le défaut. Le défaut étant le contraire de la qualité, si la qualité est propre à chacun, que devient le défaut ? Si la référence est l'œnologie moderne, que deviennent les particularités ? Pour moi, jeune, je ne pouvais pas mettre le nez sur un vin jaune : c'était un vin à défaut. J'ai appris à le connaître, c'est un grand vin, que j'apprécie maintenant. Et j'ai compris qu'un vin a les défauts de ses qualités, c'est-à-dire que l'oxydation, fait la qualité du Jaune, du Madère,...Qu'une certaine amertume, est une super potentiel pour un vin blanc jeune. Qu'une certaine fermeté, est gage d'un beau vieillissement pour un vin rouge. Vous me direz que pour les appellations, c'est des professionnels qui en sont garants. Bien sûr, mais le souci d'un professionnel, c'est d'abord de protéger ses acquis, pour preuve : un vin de table, qui peut être un vin de cépage, n'aurait pas le droit de porter le nom du cépage en Savoie ou en Alsace, où les vins d'appellations sont majoritairement des vins de cépages. Dans ce monde complexe ou la logique n'est pas toujours de mise, nous devons ne pas continuer à subir, mais proposer, innover, avancer. Les consommateurs, ils ont leurs goûts, encore faut-il qu'ils veuillent bien accepter de boire du vin. Pour cela il faut des grands vins, plus difficile à comprendre, avec du potentiel de garde, que l'on peut approcher, une fois initié, mais il faut surtout des vins simples, friands, agréables, sans trop d'alcool, sans ambition pour le plaisir du plus grand nombre, et pour que les jeunes reviennent au vin. La communication doit être un message simple qui donne envie d'acheter une bouteille, pas : « *c'est le meilleur* » ..., « *le plus* » ..., « *le mieux* » ..., « *respectueux de* » ..., « *élevé en* » ..., c'est du genre : « *vu à la télé* », même si ça marche, ça ne marche que le temps de se faire avoir, une fois. Il est important de parler vrai : buvez le avec..., pas trop froid parce qu'il est bon (le froid est souvent la seule raison du plaisir), ce vin a une histoire..., il a un réel patrimoine... Il est apprécié pour telle ou telle raison. Souvenons-nous, que le projet Vin'Alp, est un des pions qui nous amènera à l'inscription au « *patrimoine immatériel de l'UNESCO* » C'est une pièce maîtresse de notre future communication.
- **L'économie** : la discipline économique est trop souvent bafouée, parce que le système économique possède la toute puissance sur la production. Les banques créées pour aider la production, manquent à leur mission, en basant leur propre développement sur le dos de cette production. Elles sont devenues les maquignons des temps modernes. Nous producteurs, en acceptants ce fonctionnement, cautionnons notre propre asservissement volontaire. Nous pouvons dire non et nous organiser autrement, si nous étions plus solidaires entre nous. Si nous nous inspirions de nos grands-parents qui ont été des pionniers, en créant tout un réseau social, que nous avons laissé partir en 50 ans. Une nouvelle économie solidaire est en train de se préparer, ne la ratons pas : ventes directes, échanges, ventes de proximité... Regroupons ce qui peut être rassemblé. Créons cette synergie du groupe, à dimension humaine.
- **L'homme** : c'est bien la finalité de notre démarche, le centre, la priorité. Pourquoi, faire de la croissance, si c'est pour laisser sur le carreau, l'homme, les hommes. Pourquoi concentrer, agrandir, pour vendre moins cher, brader, piquer le marché de son voisin, et accepter des aides, pour capitaliser, ne pas en profiter, souvent gaspiller ?

Réinventons cette agriculture à visage humain, avec nos différences, notre potentiel viticole, immense. Je n'admets pas qu'une majorité puisse se désintéresser de l'avenir à long terme. L'individualisme profite à de grosses structures qui asservissent l'homme pour elles même. Il est possible de travailler ensemble pour construire. Il ne faut pas accepter le fatalisme. « *Indignons-nous* », comme, Stéphane HESSEL, l'a écrit dans son fameux fascicule. Impliquons nous, mobilisons-nous. Dans le monde, il y a des régions plus riches que d'autres. Les Alpes, terre difficile et belle fait partie de ces endroits privilégiés. Ce mélange de rudesse et de beauté ont été le creuset de cette richesse au fil des siècles. La vigne est un exemple de ce potentiel. La tendance de ces dernières décennies a fait croire à la perte de ce capital : mondialisation, apparition de pratiques dites techniques ou technologiques, engouement et rejet des « *hybrides* ». Nous avons la chance que le CAAPG ai été créé, et que cet esprit de sauvegarde en soit le moteur. De nombreuses vieilles vignes ont été arrachées, mais il n'est pas trop tard. Tous les ans nous découvrons quelque chose de nouveau. Il reste encore beaucoup à faire, à visiter de nouveaux secteurs, de nouvelles vignes. La dynamique est lancée, mais il est nécessaire d'avoir plus de monde impliqué au sein du CAAPG. Il est important ce travail de bénévoles, mais il ne doit pas être l'action de seulement quelques personnes. J'insiste pour que les vignerons soient beaucoup plus actifs. Des amateurs nous apportent leur appui, mais c'est à nous les professionnels à savoir ce que nous voulons pour demain, et pour être fiers de ce que nous laisserons demain, à nos enfants.

Revenons sur le CAAPG : C'est un projet à dimension régionale et transalpine : l'action du « *Centre d'Ampélographie Alpine Pierre GALET* » s'inscrit dans la dynamique du réseau « *Vignobles et cépages rares de Rhône-Alpes* ». Ainsi, bien que basé en Savoie, son action se veut concerner l'ensemble des vignobles de l'arc alpin.

- **C'est un projet global :** le projet associatif du Centre d'Ampélographie s'inscrit dans un projet global de développement. Il veut contribuer à la restauration de la viticulture alpine dans ses fonctions de valorisation du patrimoine et dans ses ressources humaines et économiques.



Clé permettant l'identification des cépages par les feuilles



Herbier unique au monde de feuilles récoltées en Afghanistan dans les années 1950

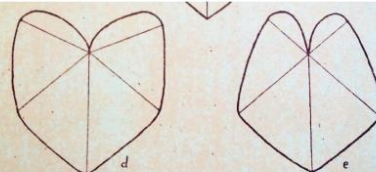


Fig. 2
Divers types de feuilles (d'après L. RAVAZ)
a) réniforme ; b) cordiforme ; c) orbiculaire ; d) cunifforme ; e) tronquée.

Croquis de P. Galet représentant les différents types de feuille de vigne

Echantillon du travail accompli par le Professeur Pierre GALET et maintenant relayé par le CAAPG



Mondeuse
blanche

Mondeuse
grise

Mondeuse
noire



L'association Vignes et Vignerons du Trèves propose :

Vignes & vigneron du Trèves

2^e salon des vins et des vignobles oubliés de l'arc alpin

Dimanche 26 mai 2013
à partir de 9 h 30
sous la halle dans le centre historique de Mens

Films, conférences et débats
Centre Culturel, place de la mairie à Mens

Informations : L'Engrangeou, place de la Halle - 38710 Mens
Tél. 04 76 34 90 19 - Mail : vvtengrangeou@orange.fr

Vignes & vigneron du Trèves *Le Trèves*

À Mens

3^e salon des vins et des vignobles oubliés de l'arc alpin

Repas possible sur place
Renseignements & réservations
« La Petite Marmite »
04 76 34 73 64

Dimanche 1^{er} juin 2014
à partir de 9 h 30
sous la halle dans le centre historique de Mens

Films, conférences et débats
au Centre Culturel
place de la mairie à Mens

Informations : L'Engrangeou, place de la Halle - 38710 Mens - Tél. 04 76 34 90 19 - Mail : vvtengrangeou@orange.fr

- **C'est un projet qui mobilise une grande diversité d'acteurs :** la force du Centre d'Ampélographie Alpine est de s'appuyer sur une grande diversité d'acteurs. Des liens étroits sont établis avec le tissu associatif local (Solid'Art Maurienne, Apremonde,...) et régional (réseau « *Vignobles et Cépages Rares de Rhône-Alpes* »), également avec un réseau de vignerons reconnus et en charge de responsabilités au niveau des syndicats professionnels ainsi qu'avec des personnalités marquante du milieu viticole scientifique comme Pierre GALET, José VUILLEMOZ... La structure bénéficie d'une bonne visibilité auprès des instances scientifiques et institutionnelles.
- **C'est un projet qui intègre recherche et savoir :** l'étude des cépages, de tous les cépages, réserve aujourd'hui, notamment grâce aux analyses ADN, de belles surprises. Ainsi, un cépage abandonné, la « *mondeuse blanche* », s'est-il révélé être le géniteur du « *viognier* » et de la « *syrrah* »...

Conclusions : le travail, quasi archéologique, accompli tant par notre Centre d'Ampélographie que par l'Association des Cépages Modestes, se révèle indispensable pour relayer les initiatives prises par les Pouvoirs publics, en matière de biodiversité ...



* * * * *



« *Viticulture patrimoniale
de France et d'Europe* »

par Patrice BERSAC ¹⁹,
Président des Vignerons Franciliens
Réunis (VFR) ^{20 21}



Résumé de l'intervention de Patrice BERSAC :

La viticulture patrimoniale se distingue aujourd'hui de la viticulture professionnelle par 3 critères :

- *non commerciale,*
- *non expérimentale,*
- *non exploitée par un vigneron professionnel.*

Elle a vocation à porter des activités pédagogiques, culturelles et touristiques. Elle est présente dans tous les pays de l'Union Européenne mais la Commission européenne lui dénie une existence juridique et la soumet à l'abondante et très restrictive réglementation de l'Organisation Commune du Marché vitivinicole (O.C.M. Vin), laquelle est spécialement dédiée à la viticulture professionnelle pour alimenter le marché du vin et des alcools. La douane française, particulièrement pointilleuse et sévère dans l'application de la loi, a déjà fait détruire des vignes et des vins. Pour sécuriser l'existence de la viticulture patrimoniale, l'enjeu est donc d'obtenir un statut particulier, promis depuis l'an 2000.



**À la conquête d'un espace de
liberté pour les vignes
patrimoniales d'Europe**

* * * * *

19 Fils de Paysan du Périgord, Ingénieur des Arts et Métiers, passé par le Ministère de la Défense et la Haute Fonction publique, passionné par la vigne et ses produits (obtention de son premier vin patrimonial à Paris en 1993), Patrice BERSAC est Cofondateur et Président de VFR.

20 AVFR : Cour du Ginkgo, 75012 Paris, 01 44 67 78 51 www.avfr.org.

21 Patrice BERSAC, Président des Vignerons Francs Réunis, www.avfr.org, Association loi 1901 (JORF du 14.10.2000), 3, cour du Ginkgo - 75012 PARIS, Mph 06 84 61 23 65 - Tph 01 44 67 78 51 - Fax 09 57 45 78 65
Adel : pbersac@gadz.org.

Prolégomènes²² :

Un mot de l'histoire des Vignobles d'Île-de-France et état des lieux actuel :

Le vignoble d'Île-de-France date très Lors de la chute probablement de l'implantation des Romains dans le Nord de l'Europe. Lors de la chute de l'Empire Romain, le relais de la viticulture est pris surtout par les institutions de la civilisation chrétienne. Les vignes et les vins d'Île-de-France sont signalés de façon documentée à partir de l'an 300. On les retrouve sur les tables royales à Paris comme dans les royaumes voisins. Aujourd'hui, comme à cette époque, la vigne est mentionnée partout en région parisienne notamment à travers des noms de rues comme : « *Rue des Vignes* » à Tacoignières, Galluis et Auteuil-Le-Roi, dans les Yvelines « *Chemin de la Butte des Vignes* » à Chevreuse ou encore Jouars-Pontchartrain, toujours dans les Yvelines. Le vignoble d'Île-de-France a connu son apogée au XVIII^e siècle puis a complètement disparu après la Seconde Guerre mondiale. Le recensement de Marcel LACHIVER²³ fait état de 44.000 hectares en 1852. Il constituait, à l'époque, le plus important vignoble de France. Il concernait environ 300 communes de la région. Des vins franciliens ont été très réputés car servis aux tables royales, comme celui de Suresnes, puis la qualité s'en est allée à la baisse au XIX^e siècle, notamment avec les replantations à la suite de la crise du phylloxéra et de la construction du chemin de fer permettant la consommation de vin en provenance d'autres régions. Alors qu'il ne resterait que 2 vrais vigneronns anciens, la famille de Jacques DEFRESNES à Argenteuil (Clos Passemay) et la famille BERRURIER à Conflans-Sainte-Honorine on peut considérer que le vignoble francilien renaît sous forme patrimoniale en 1933 avec la plantation du Clos de Montmartre (2.000 ceps). C'est la plus connue de ces vignes, elle est située sur le flanc nord de la butte Montmartre à Paris. Puis en 1964-65, c'est la plantation de la vigne professionnelle municipale de Suresnes (4.800 ceps), la seule autorisée à commercialiser son vin, un chardonnay (85%) et sauvignon (15%). Le mouvement s'amplifie à la fin du XX^e siècle avec des plantations par des personnes privées, des associations et des collectivités territoriales. Il y près de 130 vignes en 2000 et 200 en 2011, dont 150 ont plus de 100 pieds. Elles représentent environ 12 hectares et 300 hectolitres, ou 40.000 bouteilles de 75 cl. Ces vignes sont dites « *vignes franches* » car elles n'ont pas de vocation économique et sont souvent dépourvues d'autorisation et, de ce fait, se développent d'abord en marge de la très complexe réglementation viti-vinicole européenne et française. Quelques-unes ont une autorisation de plantation à titre expérimental délivrée par le Ministère de l'Agriculture. Certaines mènent avec brio des activités pédagogiques, culturelles et touristiques, c'est le cas des vignes du Parc départemental du Sausset à Villepinte (2.480 ceps). La qualité des vins produits par ces vignes franches s'est très sensiblement améliorée depuis le début du XXI^e siècle. Quelques vins sélectionnés sont présentés à chaque salon de l'agriculture sur le stand des produits franciliens et ils connaissent un succès grandissant. Les vins de ces vignes sont comme le prélude à la renaissance d'une viticulture professionnelle dont l'ampleur, bien évidemment, ne sera pas celle du temps jadis mais qui aura à cœur une démarche de qualité. À noter que 5 communes de Seine-et-Marne (Citry, Méry-sur-Marne, Nanteuil-sur-Marne, Saâcy-sur-Marne et Sainte-Aulde) sont incluses dans le périmètre de l'appellation Champagne et ne sont pas concernées par ce mouvement de renaissance. Thomery, également située en Seine-et-Marne, a conservé longtemps une tradition de culture de raisin de table avec le « *chasselas de Thomery* » qui se conservait durant l'hiver et jusqu'au printemps grâce à des techniques particulières.

22 Source : Wikipédia, dernière modification : le 24 mars 2015 à 13:24.

23 Marcel LARCHIVER : « *Vin, vigne et vigneronns en région parisienne du XVII^e au XIX^e siècle* », Editions « *Société historique et archéologique de Pontoise, du Val-d'Oise et du Vexin* », 1982, 957 pages.



La vigne de Saint-Germain-en-Laye
(en arrière-plan, le viaduc du RER)

Source : Wikipédia



La vigne de Montmartre à Paris

Source : vinpourtoutes.fr



Vin rouge de Meulan (Yvelines)
Les treilles du Fort, cépage Bacot

La promotion des vignobles de l'Île de France ; des forces antagonistes : qu'il est difficile de provoquer le changement !

Du travail accompli par « *Les Vignerons franciliens Réunis* » :

C'est pour défendre, auprès des Pouvoirs publics en France et au niveau de l'Union Européenne, et promouvoir ce mouvement de renaissance du vignoble francilien que le 5 octobre 2000 a été créée une association loi 1901, les « *Vignerons Franciliens Réunis* » (VFR). L'un des éléments de sa mission est de « *favoriser la connaissance et le progrès de la vigne et du vin à Paris et en Île-de-France* ». Depuis le 17 juin 2008, VFR est présidée par Patrice BERSAC. Membre fondateur de l'association, il y a développé à partir de 2002 puis externalisé en 2008 les premières activités d'ingénierie et de services adaptées à la renaissance de vignes patrimoniales ayant vocation à mener des activités à caractère pédagogique, culturel et touristique. En liaison étroite avec la Région Île-de-France, le rôle de VFR est maintenant centré sur le développement de la viticulture patrimoniale et la renaissance d'une viticulture professionnelle.

La difficulté majeure rencontrée est liée à l'interprétation extrêmement restrictive de la France en matière de droits de plantation. VFR agit comme un organisme de défense et de gestion (ODG), travaille à vaincre cette difficulté en liaison avec l'Union Européenne en vue d'obtenir une indication géographique protégée (IGP) pour l'Île-de-France.

Eléments de procédure mise en œuvre : le 16 juillet 2012, la Confédération Française des Vins de Pays (CFVDP) invitait le syndicat des Vignerons Franciliens Réunis (VFR) à déposer un dossier d'Indication Géographique Protégée pour les vins de l'Île de-France ²⁴. « *Sa rédaction est en cours, nous suivons le cahier des charges national type établi par la CFVDP* ²⁵ » précise Patrice BERSAC (donc, Co-fondateur de VFR en 2000 et Président du syndicat depuis 2008). « *Le 1^o octobre 2012, les VFR ont envoyé une lettre au Ministre de l'Agriculture demandant la création d'un bassin viticole, soit pour la seule Île-de-France, ou pour le quart nord-ouest de la France ou le rattachement au bassin du Val de Loire. Nous demandons ensuite la création de l'IGP Paris Île-de-France, ce qui suppose un cahier des charges et la reconnaissance d'un Organisme de Défense et de Gestion. En 2011 les statuts de VFR ont été revus afin de pouvoir assurer un rôle d'ODG. Le territoire IGP concerné est l'Île-de-France actuelle, le vignoble francilien ayant été le premier vignoble français pendant des siècles : 42.000 hectares au XVIII^{ème} siècle !* »

Travaillant à la renaissance de ce vignoble historique, les VFR peaufinent encore leur cahier des charges, notamment en ce qui concerne l'encépagement (expertisé par l'Institut Français de la Vigne et du Vin). Une telle IGP bénéficierait d'abord au vignoble de la ville de Suresnes (Hauts-de-Seine). Le Clos du Pas Saint-Maurice est le seul vignoble professionnel de l'Île de France, avec 5.000 pieds de chardonnay et de sauvignon blanc actuellement vendangés. Une petite dizaine de projets professionnels franciliens serait à l'étude.

Patrice BERSAC ajoute que ces vignes professionnelles répondent à la demande des consommateurs pour des vins originaux et de proximité, et que cela pourrait créer une émulation auprès des vignerons amateurs fédérés par les VFR. « *Si nous comptons une cinquantaines de cotisations de vignerons amateurs, nous avons en réalité plus de 200 personnes intéressées par notre soutien dans toute la France, ainsi qu'en Suisse et en Belgique* ». Patrice BERSAC ne se reconnaît d'ailleurs pas dans la terminologie de vignerons amateurs. Il préfère parler de « *vignerons patrimoniaux, car nous n'avons pas d'autre vocation que de participer à notre échelle modeste à l'entretien du patrimoine viticole français* ». Les VFR soutiennent techniquement et surtout réglementairement ces vignerons, « *la réglementation française néglige les viticulteurs amateurs, contrairement à la Suisse qui a réglé cette question. Depuis 2004, nous n'avons qu'un arrêté qui reconnaît à titre expérimental ces vignes, pour la sauvegarde du patrimoine et de la biodiversité. Mais c'est très insuffisant et artificiel. Depuis une dizaine d'années nous ne demandons que quelques heures à l'administration française pour régler cette question, avec un trop faible résultat jusqu'à présent...* »

24 Alexandre ABELLAN : « *Les Vignerons Franciliens demandent une IGP et la réglementation pour les vignerons amateurs* », Vitisphère, 3 octobre 2012.

25 Validation par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité en 2011

Définition proposée à l'UE

Est vigne patrimoniale toute vigne qui est à la fois non commerciale, non expérimentale et non réservée à l'usage familial du vigneron actif.

Réponse de la Commission européenne
14 mai 2013

Toute vigne à raisin de cuve est soumise à l'OCM !



COMMISSION EUROPÉENNE
DIRECTION GÉNÉRALE DE L'AGRICULTURE ET DU DÉVELOPPEMENT RURAL

R. ma. 24.05.13

Le Directeur général

Bruxelles, le 14 MAI 2013
NV/mel Agri ddg2 c.3 D(2013)1099096
Aves (2013) 109 8944

Monsieur, courriels du 14 mai 2012 et 30 mars 2013

Je vous remercie pour vos courriels des 30 mars et 14 mai 2013 demandant si l'Organisation Commune de Marché (OCM unique) s'applique ou non aux vignes qualifiées de "patrimoniales" par l'organisation que vous présidez.

Je vous prie de trouver ci-dessous l'analyse de mes services à cette question:

OCM = produits ; expérimentation ; droit de plantation ; CVI, déclarations

Les conclusions par rapport à vos questions concrètes sont les suivantes:

1. Les vignes dites "patrimoniales" sont aussi sujets aux règles établies dans l'OCM unique.
2. En outre, il n'y a pas de dispositions dérogatoires explicites prévues pour les vignes patrimoniales aux articles 120bis ou 85nonies, les règles générales doivent s'appliquer et la supposition est que la production de vin à partir de ces vignes peut avoir comme objectif la mise sur le marché.

... 3. plantées avant ou après 1976 4. expérimentation, besoin du ménage
Je vous prie d'agréer, Monsieur, l'expression de ma meilleure considération.

Jerzy PLEWA



© PB Vignerons Franciliens Réunis

OCM : RCE 1308/2013

- limite et définit les produits élaborés et mis sur le marché et non des types de vigne (patrimoniale, commerciale, ...).

- limite et interdit des pratiques de production (variétés de raisins de cuve, ...) sauf recherche et expérimentation ;

- cépages interdits, consommation familiale du viticulteur, pas d'arrachage ;

- interdiction de plantations nouvelles (31.12.2015) sauf recherche et expérimentation, et consommation du ménage du viticulteur ;

- obligations : inventaire (CVI), déclarations, documents ;

- certains États membres, moins de contraintes (*de minimis*, moins de 500 ha CVI, ... ? 0,1 ha, 10 hl, 25 000 hl)

L'Europe vitivinicole :



Italie
 Espagne
 Portugal
 Allemagne
 Autriche
 Bulgarie

Royaume-Uni
 Belgique
 Luxembourg
 Pays-bas
 Danemark

Tchéquie
 Slovaquie
 Hongrie
 Roumanie
 Slovénie
 Croatie
 Grèce
 Chypre
 Malte

vfr © PB Vignerons Franciliens Réunis

Patrice BERSAC procède à l'inventaire des situations rencontrées, en particulier, dans la Région Ile de France :

Inventaire des catégories de vignes

- a. objectif économique, nature commerciale
- b. recherche expérimentale, non commerciale +-
- c. besoin du viticulteur actif, non commerciale
- d. besoin d'un ancien viticulteur, non commerciale
- e. initiative privée, cercle restreint, non commerciale
- f. collectivité publique, pédagogique, culturelle, sociale, festive, touristique, non commerciale
- g. abandonnées, ancienne exploitation viticole ...

Quel est le corps des références fondamentales ?

Base : Le traité de fonctionnement de l'union européenne (TFUE)

Titre III, Agriculture et Pêche article 38, § 1

L'Union définit et met en œuvre une politique commune de l'agriculture et de la pêche (PAC)

RUE 1308, article 81, Variétés à raisins de cuve

1. Les produits (annexe VII, partie II) issus de raisins de cuve.
2. Les États membres listent les variétés à raisins de cuve aptes à la production de vin.

Seules variétés à raisins de cuve autorisées :

- a) *Vitis vinifera* ou croisement VV avec autres espèces Vitis ;
- b) sauf : **Noah, Othello, Isabelle, Jacques, Clinton et Herbemont.**

Quinze ans pour *arracher* les variétés éliminées du classement.

Ces textes ont pour conséquences la situation suivante :

Situation administrative des vignes

Douanes : casier viticole informatisé (cvi)
. « vignes *enregistrées* » : déclarées

FranceAgriMer : potentiel viticole

Répression des fraudes : produit, étiquette

? « vignes *franches* » : non déclarées

L'exemple de la Suisse qui a su mettre en place un statut adapté à sa problématique :

SUISSE

Loi fédérale sur l'agriculture du 29 avril 1998, chapitre 5 « Économie vitivinicole », art. 60, alinéa 1 : « Quiconque plante de nouvelles vignes doit être titulaire d'une autorisation du canton ».

Ordonnance sur la viticulture et l'importation de vin du 14 novembre 2007, article 2 §4 :

« Aucune autorisation n'est requise pour une nouvelle plantation unique d'une surface de 400 m² au maximum, dont les produits sont exclusivement destinés aux besoins privés de l'exploitant, pour autant que ce dernier ne possède ni n'exploite aucune autre vigne. Le canton peut fixer une surface inférieure à 400 m² et imposer une notification obligatoire. »

L'article 5 de cette ordonnance traite de la reconstitution de surfaces viticoles ne dépassant pas 400 m², dont les « produits sont exclusivement destinés aux besoins privés de l'exploitant ».



Complément : « *Les vigneronns d'Ile-de-France ont soif de reconnaissance* »²⁶ : (citations)
« Attention, c'est pas de la piquette, hein ! », prévient l'un de ces aficionados, Norbert LISON, 71 ans, Président de la Confrérie du Cep d'Épinay. Sous ce titre un peu pompeux se sont rassemblés une poignée de retraités qui vendangent, foulent le raisin et mettent en bouteille le précieux breuvage. Depuis 2003, 448 pieds de « Pinot gris » ont réapparû dans cette ville populaire de la banlieue nord de Paris, où les premières traces de la vigne remonteraient à 862.

26 Source : le site « *Le Point* », 30 septembre 2012.

Grâce à la volonté de la Mairie et aux efforts des bénévoles, un public restreint - 900 bouteilles de 75 cl ont été produites en 2011 – peut déguster un vin blanc sec « *fruité, sur des arômes miellés, abricotés et un peu de chèvrefeuille* », décrit Emmanuel MONTEAU, Conseiller viticole, qui a réussi cette année à éviter le mildiou et l'oïdium. « *De hautes vignes en surplomb de la Seine, et en arrière-plan, les immeubles blancs du centre-ville : à Epinay-sur-Seine, comme un peu partout en Ile-de-France, la vigne a ressuscité sous la main de passionnés qui ont soif de reconnaissance* »²⁷

A Pontoise, dans le Val-d'Oise, d'autres bénévoles enthousiastes font déguster chaque année aux curieux les deux ginglets issus de cépages Bacot et Chardonnay, fruit de leur travail auprès des 700 pieds de vignes de la ville. Pour l'un d'eux, René BAZOT, 74 ans, prendre soin d'un vignoble c'est « *un plaisir comme un autre* », le plaisir de « *se retrouver au moins une fois par semaine entre copains, de partager le casse-croûte* ». Si les Franciliens se prennent de passion pour le vin, c'est parce que les gens « *cherchent à restaurer une confrérie, à recréer de la convivialité* », estime Xavier-Privat CHARVIN, 35 ans, qui a planté le vignoble culturel et pédagogique de Paris-Bagatelle, dans le XVI^e arrondissement...

Indication géographique protégée : Chardonnay, Pinot noir, Gamay, Sauvignon... Blanc, rouge, rosé, et même effervescent (mousseux) : en Ile-de-France, « *on a des vins qui ont de l'originalité, qui ont du goût* », assure Patrice BERSAC, Président des Vignerons Franciliens Réunis. Cet ancien ingénieur, longue barbe poivre et sel et fines lunettes, défend avec fougue le vin d'Ile-de-France. Son combat : « *faire reconnaître l'existence de la viticulture patrimoniale* » mais aussi « *faire renaître une Viticulture Professionnelle* » dans la Région. Pour l'instant, seul le vin de Suresnes (Hauts-de-Seine) est commercialisé. Les autres ne sont connus que d'un petit cercle d'amateurs.

Le rêve de Patrice BERSAC ? Créer l'indication géographique protégée (IGP) « *Paris-Île-de-France* »... « *Cela permettrait de revendiquer un haut niveau de qualité et d'obtenir une reconnaissance qui se traduirait par un prix plus élevé* », explique-t-il. Mais les vins d'Ile-de-France le méritent-ils ? « *La qualité est très variable d'une exploitation à l'autre* », juge Philippe FAURE-BRAC, Meilleur Sommelier du Monde 1992. Pour cet expert, « *il y a des bons vins, les blancs sont globalement mieux réussis que les autres* ». Monsieur FAURE-BRAC en propose même aux clients de son restaurant, le Bistrot du sommelier, comme le vin de Montmartre et celui de Suresnes. Obtenir une IGP « *serait légitime* », considère-t-il : « *L'Ile-de-France a été une grande région viticole* », rappelle le sommelier mais « *il faudrait produire suffisamment de récolte et prouver qu'elle est de qualité suffisante* ». Pas de problème pour Patrice BERSAC : « *On a progressé en qualité et des agriculteurs sont prêts à lancer des projets* ».



« *De hautes vignes en surplomb de la Seine, et en arrière-plan, les immeubles blancs du centre-ville : à Epinay-sur-Seine, comme un peu partout en Ile-de-France, la vigne a ressuscité sous la main de passionnés qui ont soif de reconnaissance* »

Source : Le Point 30 09 2012

²⁷ Source : Le Point 30 09 2012.

En conclusion : quoi faire ?

S'exprimer fortement auprès de l'UE

Parlement Européen

Conseil Économique et Social Européen

Commision Européenne

Filières viticoles nationales

S'associer : EUROPA VITIS



Bibliographie :

- Alain PORET : « Histoire du grand vignoble Île-de-France », Presses de Valmy, 2011, 237 p. (ISBN 978-2847720907)
- Michel SURUN : « Marchands de vin en gros à Paris au XVII^e siècle : Recherches d'histoire institutionnelle et sociale », L'Harmattan, coll. « Histoire de Paris », 2007, 562 p. (ISBN 978-9782296030)
- Gilles RAGACHE : « Vignobles d'Île-de-France : Deux siècles de viticulture (XIX^e et XX^e siècles) », Presses du Village, 2005, 143 p. (ISBN 978-2914700252)
- Pierre GALET « Cépages et vignobles de France ». Tome III. Vignobles de France. Vol. 2. Paris : Tec & Doc, éd. Lavoisier, Paris, 2006, 1.285 p.
- Roger DION « Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle », Paris, 1959, réédition Éditions CNRS Editions, Collection : « Histoire », Paris, 2010, 768 pages (ISBN : 978-2271069528).
- Étienne LAFOURCADE : « Paris, pays du vin: histoire du grand vignoble parisien du VI^e au XII^e siècle, Presses de Valmy, 1998, 336 p. (ISBN 9782910733254)
- Christine BOIRON : « Les vins de Paris », Glénat, coll. « Vins, vignes et vigneron », 1988, 125 p. (ISBN 9782723409759)
- Marcel LACHIVER : « La Vigne et le vin en Île-de-France », Actes du IV^o Colloque de la Fédération des sociétés historiques et archéologiques de Paris et de l'Île-de-France, Suresnes, 15-16 octobre 1983, vol. 35, Fédération des sociétés historiques et archéologiques de Paris et de l'Île-de-France, coll. « Paris et Île-de-France : mémoires », 1984, 397 p.
- Marcel LACHIVER : « Vin, vigne et vigneron en région parisienne du XVII^o au XIX^o siècle », Compiègne : Société historique et archéologique de Pontoise, du Val-d'Oise et du Vexin, 1982, 957 p.
- Marcel LACHIVER : « La Vigne et les vigneron à l'ouest de Paris du XVII^o au XIX^o siècle » (thèse), Université de Paris 1-Sorbonne, 1981, 2.400 p.
- Jean-Claude Le BIHAN : « Quelles variétés planter ? », La Feuille de Vigne bulletin de l'UVVOS n°9 Octobre 2010, p. 4.
- Jules FERRY : « De vigne en cave, à Mantes, il y a trois siècles »..., Pour nos écoles - Journal des écoles publiques de la circonscription de Saint-Germain-en-Laye, coll. « Pages d'histoire du Mantois », 1952, 19 p.
- Paul PEYRE : « Les Vins et vignobles de la Seine, Bourgogne, Champagne et Ile-de-France », impr. Chantenay, 1950, 119 p.
- Lettre d'information de VFR, numéros 1 à 43, diffusées par l'association des Vignerons Franciliens Réunis.
- Maax VINCENT : « Randonnées dans les vignes d'Île de France », Editions RANDO, Paris, 2008, (ISBN 978-2841823642)



Patrice BERSAC
Président des Vignerons franciliens réunis

Merci de votre attention
**Vive les vignes
patrimoniales**
avec
EUROPA VITIS



Région Île de France

Extrait de la carte du vignoble francilien éditée en 2005 par VFR



Vignerons Franciliens Réunis
Association loi 1901
3, cour du Ginkgo
75012 Paris
vigneronsfranciliens.fr



À la conquête d'un espace de
liberté pour les vignes
patrimoniales d'Europe



* * * * *



« *La vigne, notre cousine* »

par Guillaume LECOINTRE ²⁸

Professeur du Muséum national d'Histoire naturelle de Paris ²⁹,

Directeur du Département de Recherche

« *Systématique & Evolution* ».



Résumé de l'intervention :

Nous voyons la vigne comme être vivant. Un être vivant que nous exploitons. Qu'avons-nous en commun avec elle ? Comment pensons-nous notre rapport aux êtres vivants ? Avec quelle logique nous insérons-nous parmi les vivants ? Et après tout, qu'est-ce qu'un être vivant ? Nous explorerons quelques réflexes traditionnels - issus des philosophies dominantes - pour explorer finalement comment les sciences naturelles d'aujourd'hui conçoivent le vivant, et notre insertion en son sein. Surgiront alors quelques surprises : nous avons le même statut que la vigne. Mieux : nous ne sommes pas si éloignés que cela peut le sembler : nous avons plus en commun avec la vigne qu'avec la flore intestinale sans laquelle, pourtant, nous ne pourrions pas vivre.

* * * * *

Avez-vous pensé que la vigne pouvait être votre cousine ? Que nous avons des points communs avec elle ? Cela peut sembler incongru, mais pour un biologiste, c'est presque une évidence. Pour comprendre cela, il faut concevoir une généalogie géante, celle de tout le vivant.

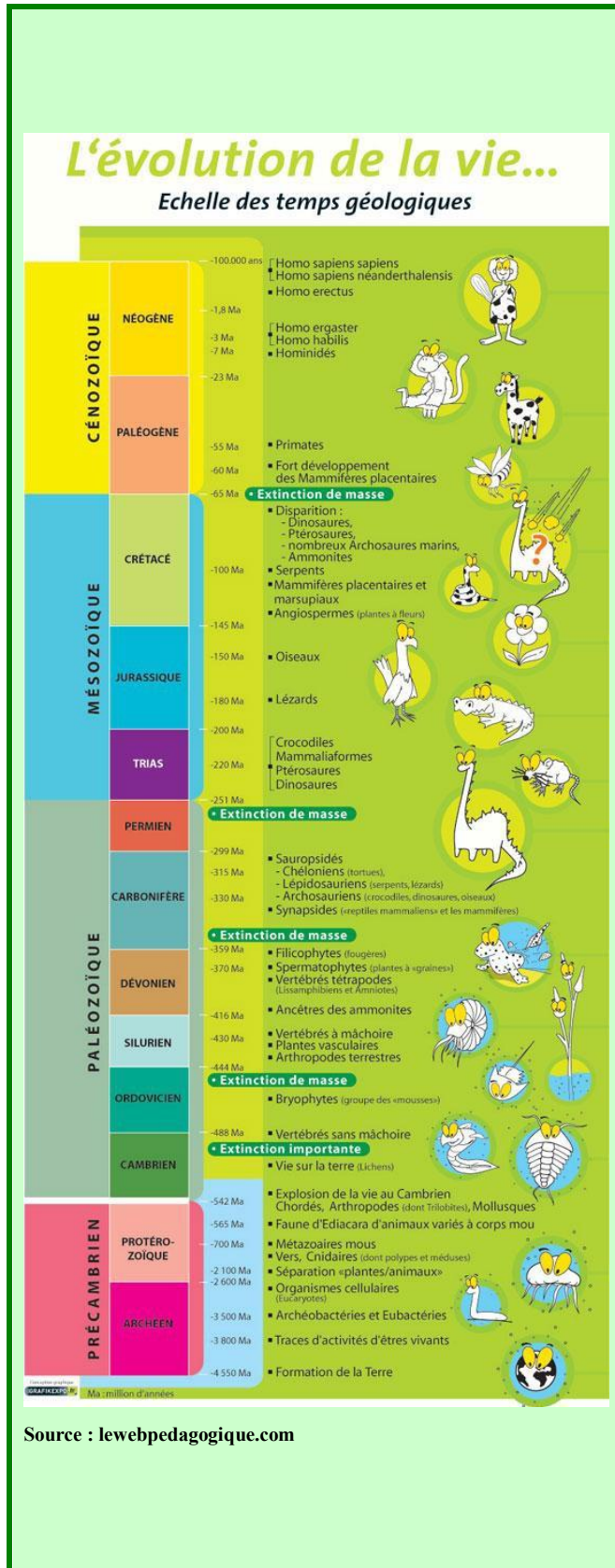
L'espèce humaine parmi le vivant : selon les sociétés humaines auxquelles on s'intéresse, on constate que certaines se pensent dans la Nature, tandis que d'autres se pensent en dehors. Les sociétés culturellement ancrées dans les 3 monothéismes font partie des secondes. Nous, les « occidentaux », avons eu l'habitude de penser l'Homme en termes de « différences » par rapport à un animal dégradant et jamais défini. Dans cette pensée, on ne se voit aucun rapport particulier avec la vigne, sauf celui qui consiste à l'exploiter, pour notre plus grand régal. Or, les sciences d'aujourd'hui pensent l'Homme dans le Vivant en termes de partages, et non de différences : **nous avons des points communs avec les chimpanzés, mais aussi avec les lézards, avec les vers de terre et même avec la vigne !**

Les sciences modernes nous enseignent nous sommes reliés à tout le Vivant. Fonctionnellement, d'abord. Vous ne pourriez pas digérer vos aliments ni le vin « Pasithée »³⁰ sans cette flore intestinale qui nous habite, et qui contient davantage de cellules qui ne correspondent pas à notre « identité génétique » que nous n'avons nous-mêmes de cellules constituant notre propre corps. Généalogiquement, ensuite. L'espèce humaine provient d'une longue généalogie partagée avec des millions d'autres espèces.

²⁸ Professeur du Muséum national d'Histoire naturelle, Directeur du Département de Recherche « *Systématique & Evolution* », et Chef d'équipe de « *l'Institut de Systématique, Evolution et Biodiversité* », lauréat de plusieurs prix scientifiques et auteur de nombreux ouvrages spécialisés. Chercheur systématicien, le centre d'intérêt principal de Guillaume LECOINTRE est de rendre compte de la diversité du vivant par sa structure et son histoire et de promouvoir la diffusion des connaissances sur des sujets à l'interface « *science et société* »...

²⁹ Muséum d'Histoire Naturelle de Paris, 57 Rue Cuvier, 75005 Paris, 01 40 79 56 01. <https://www.mnhn.fr/>

³⁰ Vin produit, à titre expérimental, par le Conservatoire vitivinicole de l'Association Renaissance du Château Pontus de Tyard. Ce vin est « créé » à partir des cépages rares (une cinquantaine de cépages : voir Actes du Colloque « Journée Pontus de TYARD, 16 juin 2012) Pour faire avancer ses recherches, l'Association peut recevoir des dons, même modestes !



Source : lewebpedagogique.com

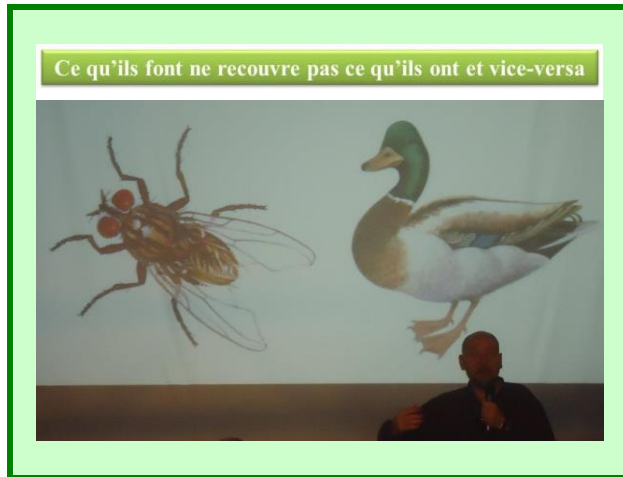
Cette généalogie se déploie sur plus de 3 milliards d'années. Si l'on cherche à se la représenter mentalement, la figure qui vient à notre esprit est un arbre dans lequel toutes les espèces contemporaines sont au même niveau chronologique. En fait, toutes les espèces, et même tous les individus biologiques d'aujourd'hui ont le même temps de lignage généalogique depuis les origines de la vie. Sur ce point, l'Homme n'est pas différent des autres espèces. En ce sens, toutes les espèces ont le même temps d'évolution depuis les origines du Vivant, même si cette évolution s'est faite dans des directions différentes, avec même parfois des pertes d'organes (perte des pattes chez les serpents, par exemple). Ce dont nous parlons ici, ce ne sont pas des espèces véritablement, mais de l'évolution qui accompagne le flux des générations, la généalogie. En réalité, une espèce est une convention de langage posée sur un tronçon, un segment de ce flux.

En outre, lorsque les scientifiques travaillent à reconstituer partiellement cette généalogie, c'est-à-dire à élucider les degrés relatifs de parenté entre espèces, l'Homme n'est pas analysé différemment des autres espèces. Son statut est le même : les scientifiques décrivent, comparent et analysent son anatomie, ses gènes, ses capacités comme ils le font avec n'importe quelle autre espèce. C'est en ce sens que l'on dit que l'Homme est une espèce « *comme une autre* » : notre façon de l'analyser scientifiquement n'est pas différente.

La phrase « *l'homme est une espèce comme une autre* » n'a qu'une portée méthodologique à l'intérieur des sciences, elle n'est pas une phrase qui s'exprime en termes de valeurs. Les sciences ne disent pas : « *la vie d'un Homme a la même valeur que la vie d'un ver de terre* » parce que les sciences ne prescrivent rien en termes de valeurs.

Le but des scientifiques, collectivement organisés en profession, est d'expliquer rationnellement le monde réel. Les valeurs se décident ailleurs, dans l'arène des citoyens.

D'où nous viennent les divers organes que nous partageons avec d'autres espèces ? : si nous provenons d'une généalogie partagée avec des millions d'autres espèces, nous avons hérité une foule de choses d'ancêtres, dont certains sont partagés avec d'autres espèces. Il n'échappe à personne que les chimpanzés nous ressemblent plus que les chiens, et que les chiens nous ressemblent plus que la vigne. Ces ressemblances sont dues à des organes comparables, et même parfois très semblables (même si parfois ces ressemblances sont de si petite taille que nous avons du mal à les voir). Nous ne faisons pas de bébés avec des chimpanzés, néanmoins nous partageons des attributs communs, comme le pouce opposable par exemple.



Cette ressemblance provient d'une époque où nos ancêtres respectifs faisaient des petits, ensemble. Nous avons hérité d'eux. Ainsi, il est possible de remonter l'histoire de nos organes en les comparant avec les organes semblables à travers tout le vivant. Plus un organe est largement distribué, et plus il a de chances d'être apparu anciennement. Il existe un peu plus de 52.000 espèces pourvues d'un crâne, et nous partageons un crâne avec une truite, une grenouille, un poulet, un chimpanzé, pour n'en citer que quelques-unes.

Parmi les organismes à crâne, il en existe 20.000 espèces pourvues d'un humérus et d'un fémur. Nous les partageons avec la grenouille, le poulet et le chimpanzé. Parmi elles, il existe 300 espèces avec le pouce opposable, que nous partageons avec le chimpanzé. L'histoire du vivant reconstituée grâce aux « phylogénies »³¹ et aux fossiles nous enseigne que le crâne est apparu chez les animaux voici 530 millions d'années, les humérus et fémurs voici 410 millions d'années, le pouce opposable voici 55 millions d'années.

Toute notre anatomie peut ainsi être datée : vertèbres (- 530 m.a.), appendices pairs antérieurs (nos « bras », - 440 m.a.), mâchoire et appendices pairs postérieurs (nos « jambes », - 420 m.a.), doigts (- 380 m.a.), cou (- 370 m.a.), amnios, (- 320 m.a.), fenestration temporale unique (- 310 m.a.), poils (- 250 m.a.), mandibule faite d'un seul os (l'os dentaire, - 225 m.a.), pouce opposable (- 55 m.a.), nez (- 40 m.a.), coccyx (- 25 m.a.), station verticale (- 7 m.a.), gros volume du cerveau (supérieur à 1000 centimètres cubes, - 0,5 m.a.). L'histoire paléontologique des vertébrés est aussi l'histoire de nos organes : l'histoire du corps humain est ancrée dans l'histoire du vivant.

31 La phylogénie est l'étude des relations de parenté entre êtres vivants :

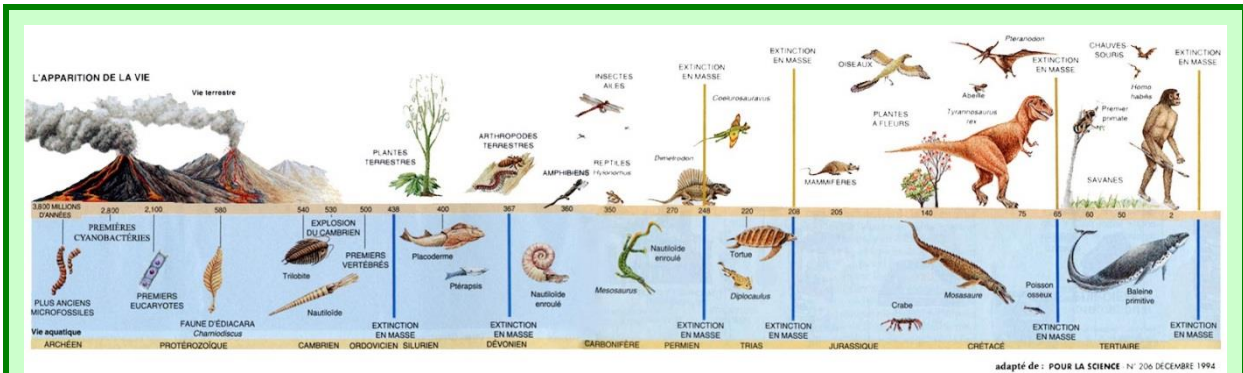
- entre individus (niveau *généalogique* ; seule une généalogie individuelle peut répondre à la question « *qui est l'ancêtre de qui ?* », tandis qu'une phylogénie de groupe ne peut répondre qu'à la question « *qui est le plus proche parent de qui ?* ») ;
- entre populations (à l'intérieur d'une même espèce qui est une population dont les membres sont interféconds : niveau *intraspécifique*) ;
- entre espèces (niveau *interspécifique*).

La phylogénie permet de reconstituer l'évolution des organismes vivants.

En phylogénie, on représente couramment les parentés par un arbre phylogénétique. Le nombre de nœuds entre les branches, qui représente autant d'ancêtres communs, indique le degré de parenté entre les individus, les groupes ou les taxons. Plus il y a de nœuds et donc d'ancêtres intermédiaires entre deux êtres vivants, plus leur ancêtre commun est ancien et plus leur parenté actuelle est éloignée.

En phylogénie interspécifique, un arbre (dendrogramme) est élaboré :

- soit par phénétique (*phénogramme*), la longueur des branches représentant la distance génétique entre taxons ;
- soit par cladistique (*cladogramme*), où l'on place sur les branches les événements évolutifs (états dérivés de caractères homologues) ayant eu lieu dans chaque lignée.



Place de l'homme dans une classification simplifiée du monde vivant ...

CLASSIFICATION PHYLOGÉNÉTIQUE DU VIVANT
D'après H. Le Guyader, G. Lecointre, P. Lopez-Garcia

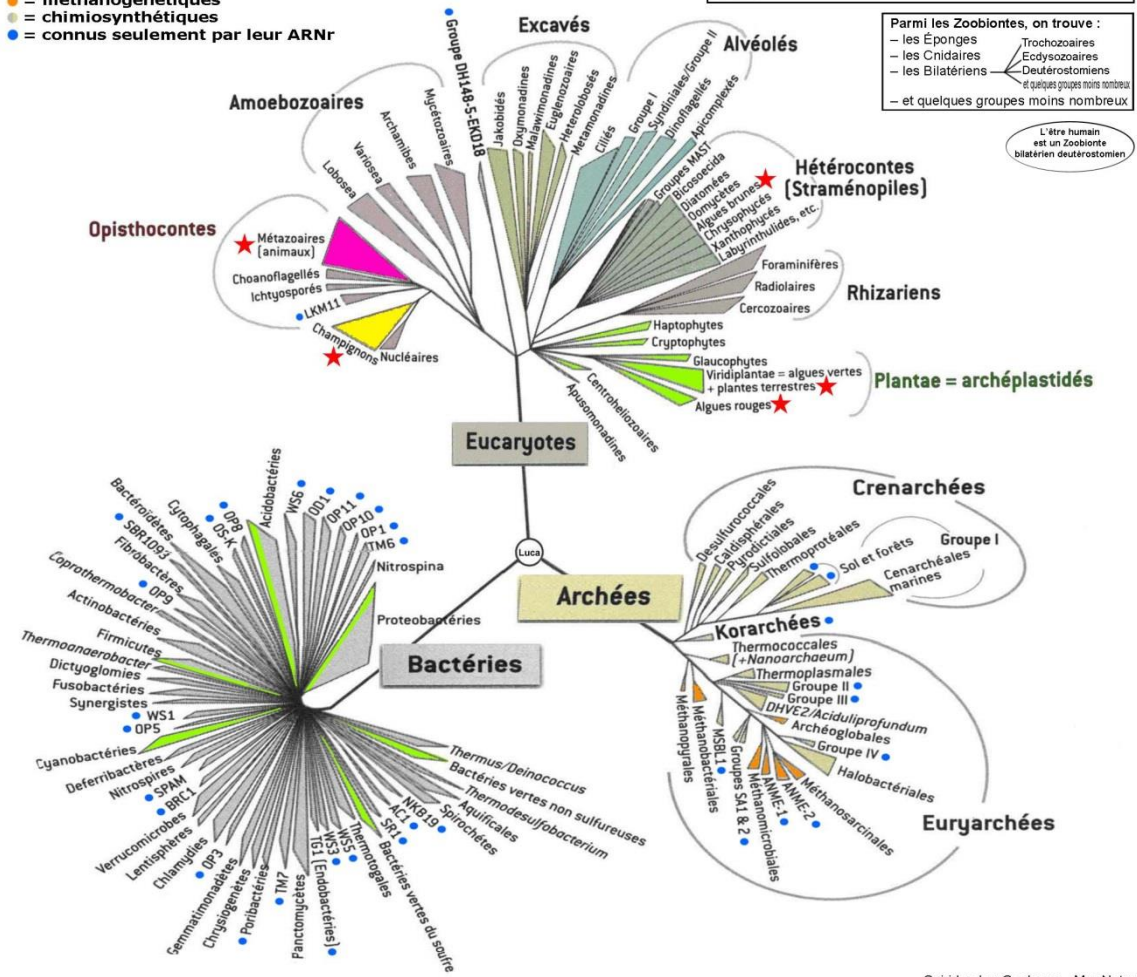
- = photosynthétiques
- = méthanogénétiques
- = chimiosynthétiques
- = connus seulement par leur ARNr

Eucaryotes pluricellulaires : ★

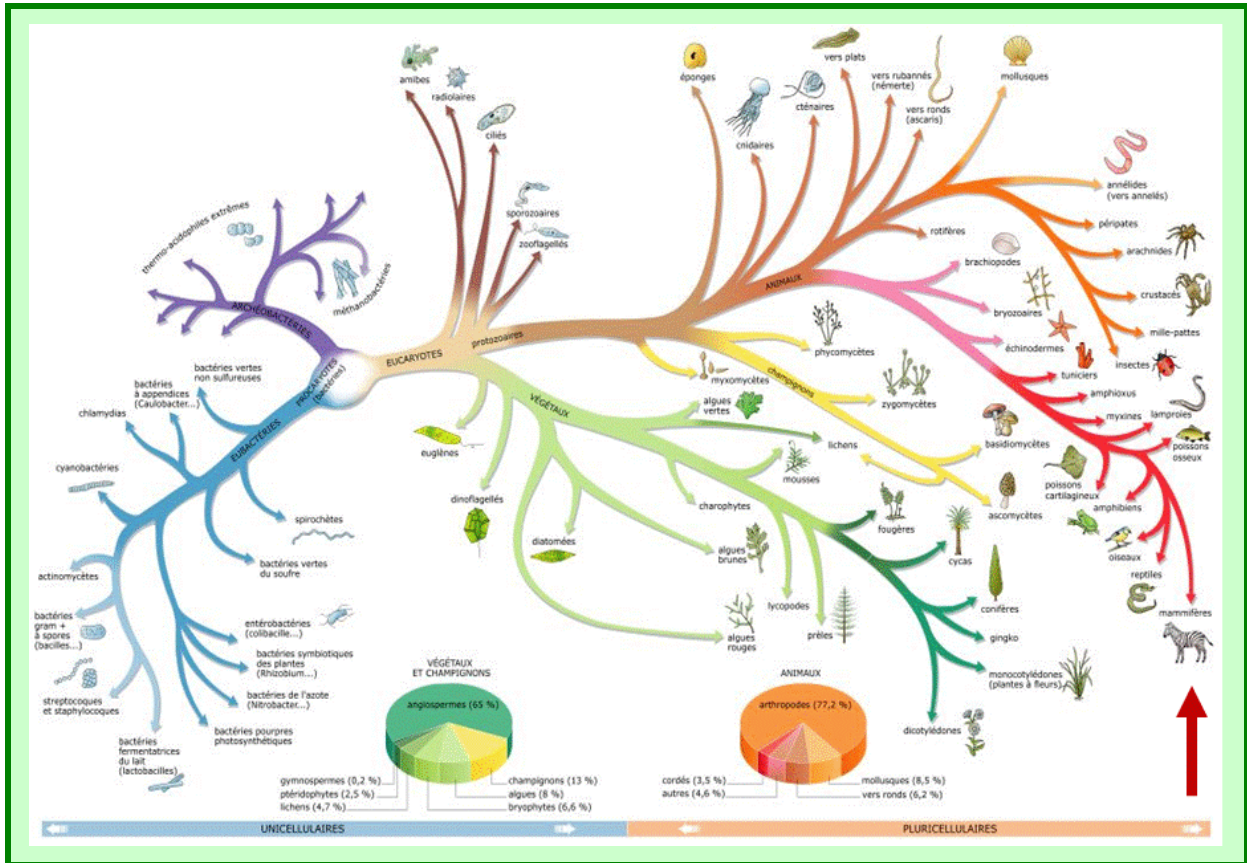
- = Zoobiontes (Animaux)
- = Mycètes (Champignons et Myxomycètes)
- = Chlorobiontes (Végétaux)

- Parmi les Zoobiontes, on trouve :
- les Eponges
 - les Cnidaires
 - les Bilatériens
 - Trochozoaires
 - Deutérostomiens
 - et quelques groupes moins nombreux

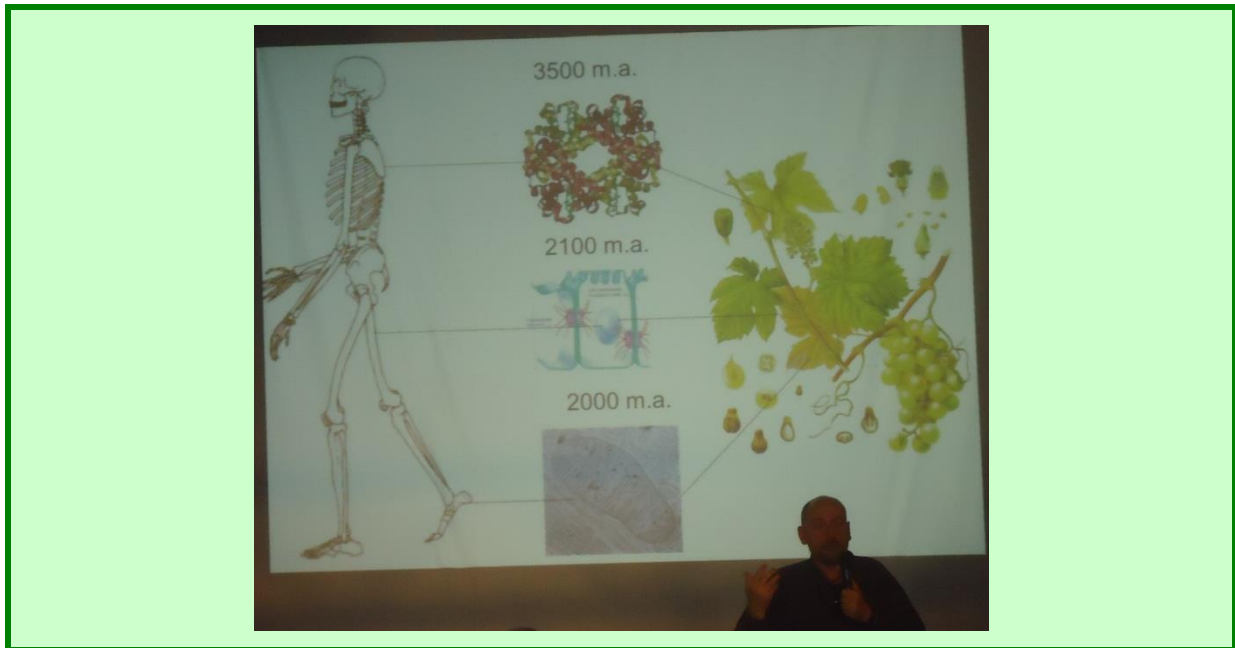
L'être humain est un Zoobionte bilatérien deutérostomien



Spiridon Ion Copleanu - Mer Nature



Nous avons des points communs avec la vigne ! : élargissons le cadre. Nous avons une symétrie bilatérale (comme la fourmi, le papillon et le ver de terre, notre moitié droite ressemble fort à notre moitié gauche) qui remonte à 570 millions d'années. Nous avons du collagène dans nos tissus (protéines fibreuses responsables de la fermeté de notre peau et de nos organes), et des nerfs, comme tous les animaux : les méduses, les escargots, les coccinelles, les lions, etc. Cela remonte à 600 millions d'années au moins. Nous avons dans nos tissus des centrales énergétiques qu'on appelle des mitochondries, comme pour tous les animaux, mais aussi comme pour la vigne, les algues, les paramécies, et cela remonte à 1,370 milliard d'années environ. Nous avons un noyau dans chacune de nos cellules, et ce noyau contient la plupart de notre matériel génétique (comme pour la vigne). Cela remonte à 2 milliards d'années. Nos corps sont constitués de cellules, comme pour la vigne, tous les précédents, ainsi que les bactéries et les archées, et ce trait remonte à 3,5 milliards d'années : nous sommes tous des êtres vivants. La vigne est notre cousine, et le degré de cousinage remonte à 1370 millions d'années.



Nous avons besoin de catégoriser la Nature (et nous avec) : nous ne pourrions pas parler de la Nature sans faire de catégories mentales. Les catégories sont à l'origine du langage. Le monde réel auquel nous faisons face est complexe, doté d'une foule de propriétés. Dès lors, il y a mille façons de découper ce monde réel en catégories, en fonction des préoccupations du moment. Un oursin dans une cuisine est un « *fruit de mer* », avec l'huître et le crabe. Un oursin dans un laboratoire de zoologie est un « *échinoderme* », avec l'étoile de mer et le concombre de mer. Cependant, le concombre de mer ne fait pas partie des « *fruits de mer* » en cuisine. Et le crabe en cuisine n'est pas un échinoderme. Dans un laboratoire d'écologie, l'oursin fait partie du « *benthos* » avec les « *annélides polychètes* » fouisseurs du sédiment. Ces derniers ne sont ni des « *échinodermes* » ni des « *fruits de mer* ». On voit bien que les catégories ne se recoupent pas, même quand elles désignent un même organisme. La raison est que tout classificateur a une intention, un « *cahier des charges* » de sa classification : de quoi les catégories doivent-elles parler ? Elles peuvent regrouper les organismes en fonction de la façon dont les humains les utilisent. Ainsi, « *fruits de mer* » est une catégorie créée pour signifier une palette gustative. On ne choisit pas n'importe quel vin pour accompagner un plateau de « *fruits de mer* ». « *Benthos* », « *phytoplancton* », « *producteurs primaires* » sont des catégories qui parlent de ce que les organismes font. « *Echinodermes* », « *mammifères* », « *primates* » sont des catégories qui parlent de ce que les organismes « *ont* ». Nous fonctionnons parfois sans le savoir avec 3 « *cahiers des charges* ».

Catégoriser est nécessaire pour communiquer, et donc pour se comprendre. Toute classification est arbitraire. Ce qui compte, c'est de se mettre d'accord sur ce dont parlent nos catégories, et de ne pas faire dire à une classification ou à une catégorie ce qu'elle ne dit pas. La classification moderne en sciences naturelles – la classification de la systématique – possède un « *cahier des charges* » qui a été décidé en 1859, au chapitre XIII de « *l'origine des espèces* » de Charles Darwin : la classification de la systématique devra désormais parler de généalogie. Une catégorie devra contenir des individus et des espèces apparentés entre eux. C'est la raison pour laquelle les sciences naturelles classent sur ce que les organismes « *ont* », et non pas ce qu'elles font, ni sur leur lieu d'habitat, etc. En effet, c'est par les attributs que les espèces partagent que la classification aura le plus de chances de refléter les degrés d'apparentement entre espèces.

Dans ce système, la vigne, « *Vitis vinifera* », est une « vitacée », faisant partie de l'ordre des « Vitales », et membre de ce grand ensemble des plantes à fleurs qu'on appelle les « *angiospermes* », réunissant 270.000 espèces. Les angiospermes sont, avec les « *conifères* » (comme les sapins), des « *spermatophytes* », c'est-à-dire des plantes à graines. Ces dernières sont, avec les fougères, des « *euphyllophytes* », c'est-à-dire des plantes à feuilles. Celles-ci sont, avec les mousses, des « *stomatophytes* », c'est-à-dire des plantes à stomates, cellules spéciales entourant les orifices qui réalisent les échanges gazeux de la plante avec l'extérieur. Avec les algues vertes, les « *stomatophytes* » sont aussi les végétaux verts par la possession de « *chlorophylle a* » et « *chlorophylle b* », formant ensemble le groupe des « *chlorobiontes* ». Ces derniers partagent avec de nombreux unicellulaires 2 flagelles par cellule autonome, et ils sont réunis pour cela dans le groupe des « *bicontes* ». En revanche, nous les animaux, avec les champignons, nous sommes des « *unicontes* », c'est-à-dire que nos cellules autonomes ont un unique flagelle, à l'image de nos spermatozoïdes. Oui, vous avez bien lu : les champignons sont plus proches des animaux (c'est-à-dire de nous) qu'ils ne le sont des plantes vertes !

Tous ensembles, vigne, champignons et animaux, nous possédons en chacune de nos cellules notre matériel génétique enfermé dans un noyau, et nous sommes tous classés pour cela dans les eucaryotes (ce qui signifie « *vrais noyaux* »). Voilà le nom du groupe qui nous regroupe avec la vigne, notre (lointaine) cousine.

Pour aller plus loin :

- LECOINTRE, Guillaume : « *L'évolution : question d'actualité ?* », Editions Quae-MNHN, Paris, 2014.
- LECOINTRE, Guillaume & Le GUYADER Hervé : « *Classification phylogénétique du Vivant* ». Tome II. Editions Belin, Paris, 2013.
- LECOINTRE, Guillaume & Le GUYADER Hervé : « *Classification phylogénétique du Vivant* ». Tome I, 3^e édition. Editions Belin, Paris, 2006.



* * * * *



« *La mycorhize et la vigne* » :

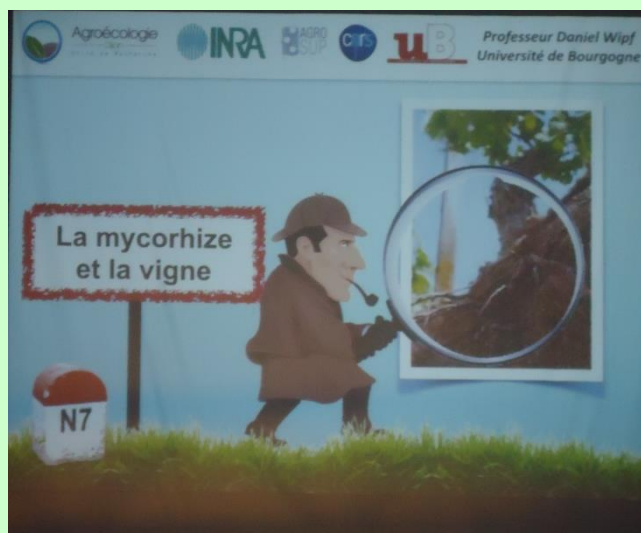
par Daniel WIPF,

Professeur à l'Université de Bourgogne^{32 33}



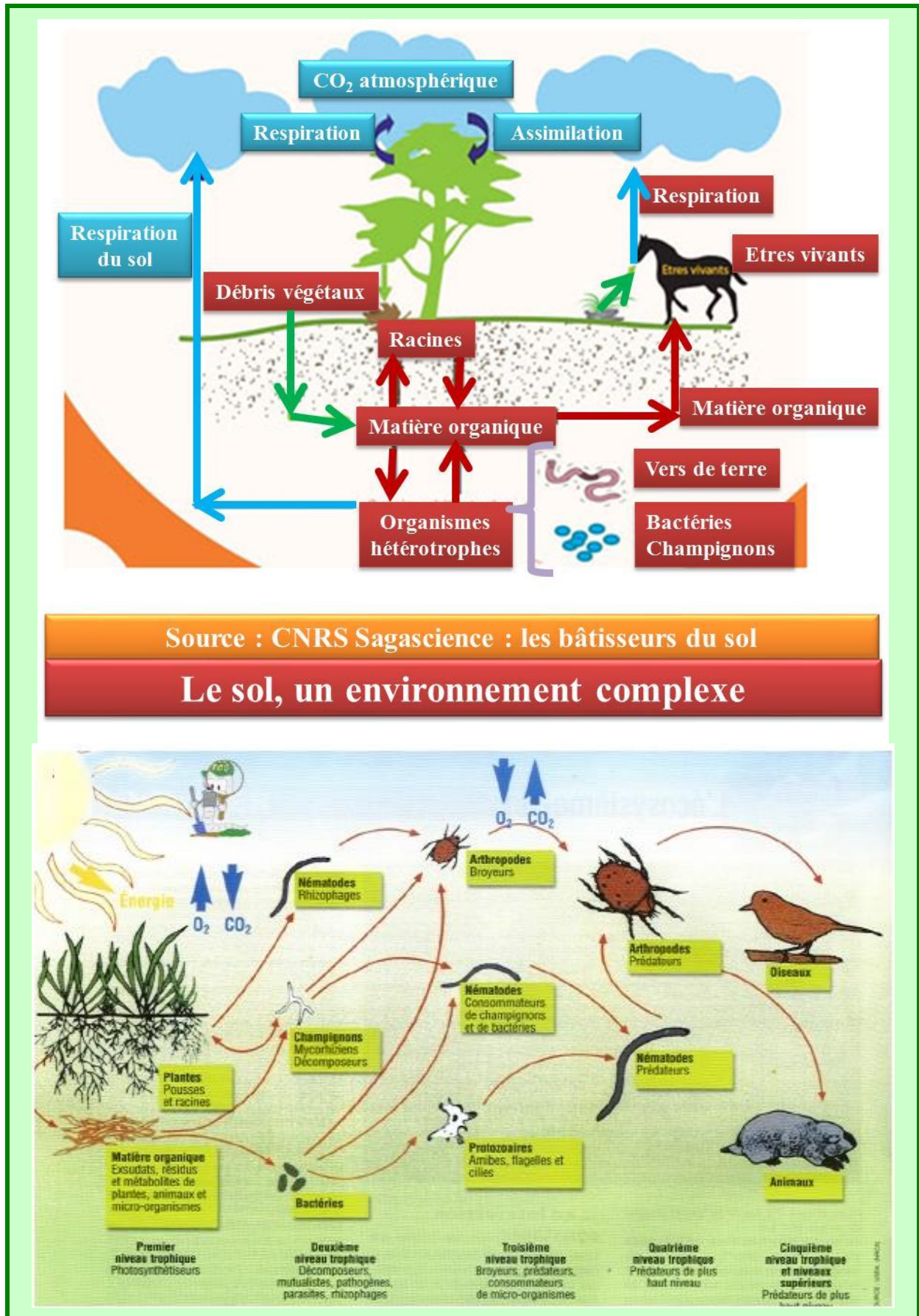
Résumé de l'intervention de Daniel WIPF :

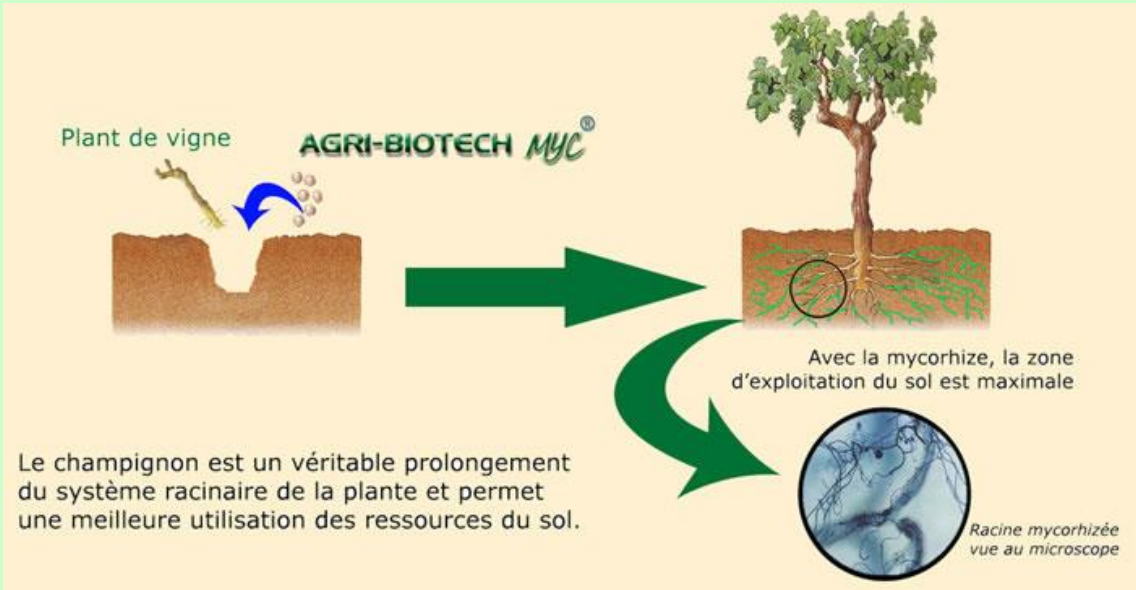
La mycorhize et la vigne (symbiose bénéfique entre les racines et des champignons microscopiques du sol)... Il y a 450 millions d'années, les plantes ont colonisé le milieu terrestre. Pour cela, elles se sont associées notamment avec des microbes du sol. La symbiose la plus répandue dans le monde végétal est la mycorhize (mûkes/champignon et rhiza/racine), formée entre les racines et des champignons microscopiques du sol, les Glomérormycètes. Cette symbiose a été décrite pour la première fois en 1885 par le Botaniste allemand FRANK. Ces champignons sont, pour les plantes, des alliés fantastiques. Ils facilitent l'absorption des éléments minéraux du sol et stimulent leurs défenses pour mieux résister aux maladies et plus largement aux stress (pollution, manque d'eau). La conférence présentera à travers plusieurs exemples les avancées de la recherche scientifique concernant le mycorhize et son rôle potentiel en viticulture.



32 Daniel WIPF est Docteur es sciences, Chercheur spécialisé dans l'étude des échanges de nutriments au sein de la mycorhize à arbuscules, Professeur à l'Université de Bourgogne. Daniel WIPF dirige le Pôle Interactions Plantes Microorganismes de l'UMR INRA/Agrosup Dijon/Université de Bourgogne (ERL CNRS de Dijon). Daniel WIPF est l'auteur de nombreux articles scientifiques et est expert pour plusieurs agences internationales de financement et d'évaluation de la recherche.

33 Professeur Daniel Wipf : UMR INRA 1088/CNRS 5184/ Université de Bourgogne ; Plante-Microbe-Environnement, BP 86510, 21065 DIJON Cedex, Courriel : Daniel.Wipf@dijon.inra.fr Tél : 03 80 69 34 52 ; <http://www.dijon.inra.fr/pme>





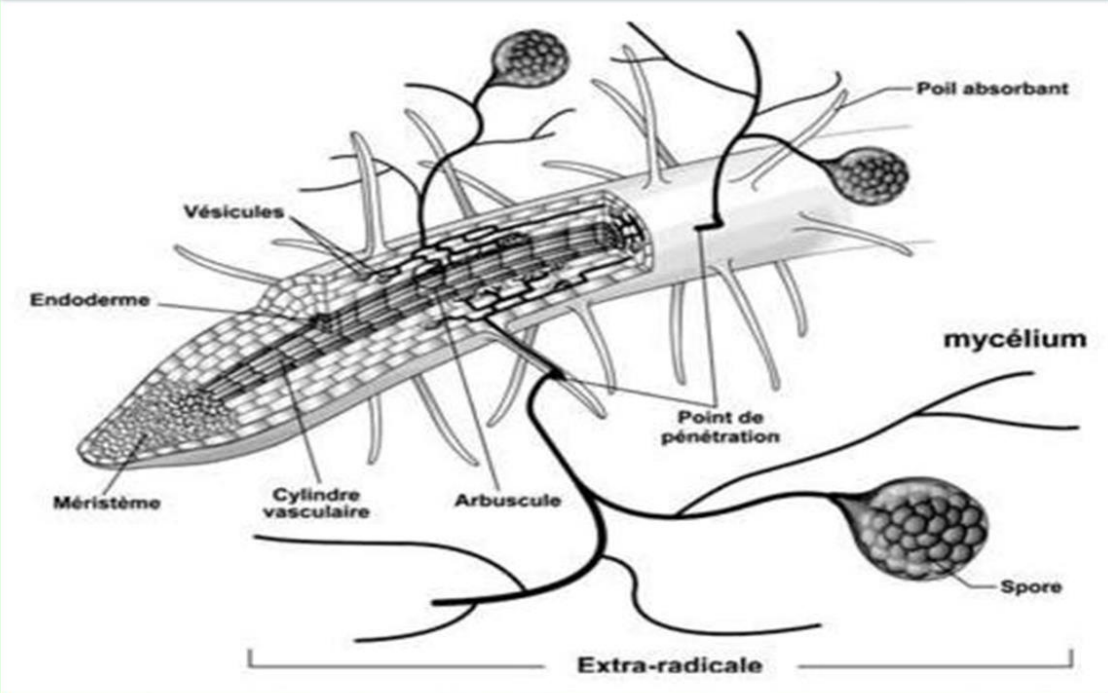
Plant de vigne **AGRI-BIOTECH MYC®**

Le champignon est un véritable prolongement du système racinaire de la plante et permet une meilleure utilisation des ressources du sol.

Avec la mycorhize, la zone d'exploitation du sol est maximale

Racine mycorhizée vue au microscope

Représentation schématique d'un apex racinaire "mycorhizé" par un champignon



Poils absorbants

Vésicules

Endoderme

Méristème

Cylindre vasculaire

Arbuscule

Point de pénétration

mycélium

Spore

Extra-radical

Source : "Les mycorhyses : la nouvelle révolution verte"
J. FORTIN, C. PLENCHETTE, Y. PICHE (2008)

La mycorhize et la vigne

Une alliance plante-champignon découverte en 1885 et encore mal connue ?

Il y a 450 millions d'années, les plantes ont colonisé le milieu terrestre. Pour cela, elles se sont associées notamment avec des microbes du sol. La symbiose la plus répandue dans le monde végétal est la mycorhize (mûkes/champignon et rhiza/racine), formée entre les racines et des champignons microscopiques du sol, les Glomérormycètes. Cette symbiose a été décrite pour la première fois en 1885 par le botaniste allemand Albert FRANK.

Ces champignons sont, pour les plantes, des alliés fantastiques. Ils facilitent l'absorption des éléments minéraux du sol et stimulent leurs défenses pour mieux résister aux maladies et plus largement aux stress (pollution, manque d'eau). Après la seconde guerre mondiale, la politique agricole avait pour but de produire toujours plus afin de nourrir la population. Des solutions ont été mises en place : engrais, pesticides, fongicides, insecticides. La production a augmenté, mais depuis peu, on se rend compte que la fertilité des sols s'est appauvrie et qu'il faut mettre toujours plus de ces produits.

Il y a donc 450 millions d'années, les plantes ont colonisé le milieu terrestre et formé des paysages. Dès leur sortie de l'eau, les plantes se sont associées à certains microorganismes du sol capables de les aider en leur facilitant l'accès à l'eau et aux éléments minéraux du sol, soit une symbiose mutualiste (à bénéfices mutuels).

Le sol et la mycorhize :

Depuis 50 ans, quand on parle du sol, on évoque les caractéristiques chimiques, la structure, l'aération, les caractéristiques physiques et éventuellement du cycle des nutriments et c'est tout ce que l'on voyait dans un sol. Or, un sol, c'est un milieu bien plus complexe, extrêmement riche en microbes (bactéries, champignons, protozoaires, nématodes...). Dans un gramme de sol bien équilibré, on trouve des centaines de milliers de champignons au niveau individu et des millions de bactéries. Au sein de cette impressionnante biodiversité, il y a différentes relations : parasitisme, antibiose, compétition, synergie... Cet ensemble d'interactions, qui contribue aux cycles des nutriments, indique l'état sanitaire ou l'état de vie d'un sol. Pendant longtemps, on a dit qu'il fallait se débarrasser des pathogènes par des traitements mais sans s'occuper des microorganismes bénéfiques. Aujourd'hui, il faut favoriser les bénéfiques mais éliminer les pathogènes ; mais c'est oublier qu'ils participent également à l'équilibre du sol. En effet, un pathogène peut, par exemple, avoir un rôle dans le cycle du carbone ou de l'azote à un moment ou un autre. Ce rôle peut être important pour le fonctionnement du sol, on peut parler de biodiversité fonctionnelle³⁴. A un moment, le pathogène aura une fonction négative et à un autre moment, une fonction positive. Doit-on faire un bonus-malus ? C'est très difficile et à partir de quelle frontière du bonus-malus le microbe sera alors classé pathogène ou bénéfique. Pour comprendre comment cela marche, regardons de plus près les symbioses. En France, on a tendance à dire que la symbiose est une association bénéfique mais FRANK (1877) et de BARY (1879) donne comme définition : une association intime et durable entre 2 organismes hétérospecifics (espèces différentes). Il y a donc plusieurs possibilités dont :

- le parasitisme, l'une des espèces vit au dépend de l'autre
- le mutualisme, les espèces tirent tous profits de la relation (interaction à bénéfice réciproque)
- une interaction neutre.

³⁴ Pour définir la biodiversité fonctionnelle, prenons comme exemple un groupe d'homo sapiens sapiens, donc tous de la même espèce, qui court un 100 mètres. Tous les individus n'arrivent pas en même temps sur la ligne d'arrivée, la fonction est là car chaque individu possède ses points forts et ses points faibles. C'est à l'échelle de l'individu qu'il faut parler de biodiversité, de biodiversité fonctionnelle.

Pour la mycorhize, un organe fait entre un champignon et une racine (de vigne par exemple), il s'agit d'une association à long terme mutualiste mais à un instant donné, on peut avoir la vision d'un parasitisme quand le champignon est en train de prendre quelque chose à la plante et inversement. Dans le monde du vivant, tout peut très vite basculer et on le voit très bien quand on essaie de reconstituer ce genre d'association dans un tube. Quand tout va bien, chacun aide l'autre et puis lors d'un déséquilibre, soit le champignon, soit la plante se débarrasse de l'autre et c'est fini.

Au niveau des connaissances, tout débute en 1885 quand le botaniste Albert FRANK décrit la première forme de mycorhize. Il existe 2 grands types de mycorhizes :

- « *Ectomycorhizes* », ces mycorhizes concernent exclusivement les espèces ligneuses (majorité des arbres des zones tempérées). Le champignon ne pénètre pas dans les cellules de la racine et fait 2 types de structures :
 - les hyphes qui entourent les racines en formant un manteau de mycélium qui a un rôle de protection de la racine. La racine va perdre ses poils absorbants car l'absorption des nutriments se fait via le champignon.
 - les hyphes se placent entre les parois des cellules de la racine, en formant le « réseau de Hartig », pour augmenter la surface de contact entre les 2 partenaires et ainsi augmenter les possibilités d'échange.
- « *Endomycorhizes* » à arbuscules, les plus répandues des mycorhizes : les hyphes pénètrent l'intérieur des cellules et forment des structures ramifiées (les arbuscules) et des structures de réserve (les vésicules).

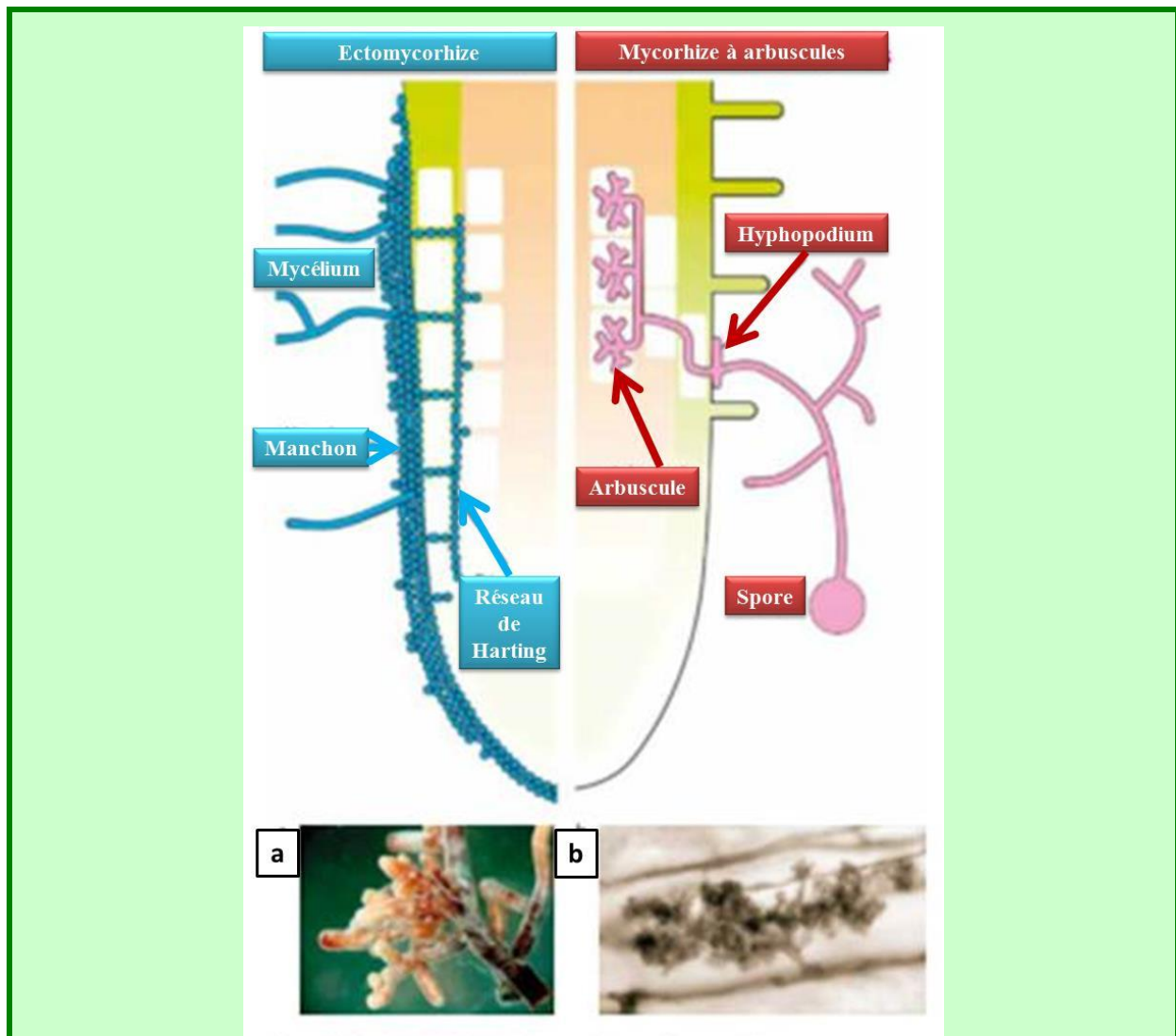
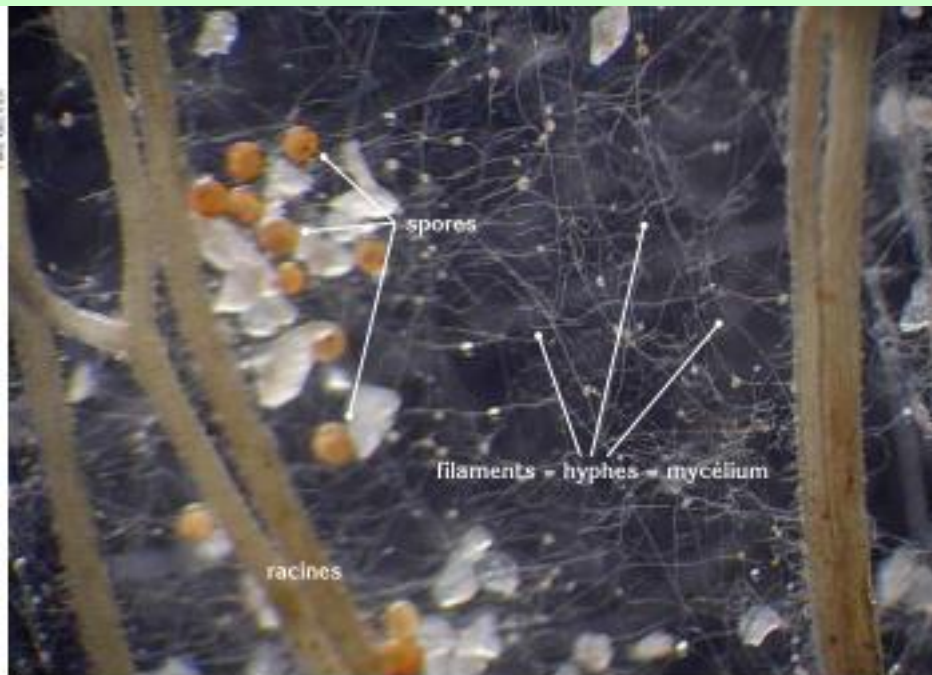


Figure 1. Représentation des 2 grands types de mycorhizes (adapté de BONFANTE et GENRE, 2010)

a. Ectomycorhizes d'Amanite Tue-mouche (*Amanita muscaria*) © biomedcentral.com

b. Arbuscule de Gloméromycète dans racine d'*Arum italicum* (microscopie coloration bleu de Trypan). V. MOLINIER (2008)



Photographie 1. Mycorhize à arbuscules. *Gigaspora margarita* (Gloméromycète) sur des racines de lotier (*Lotus japonicus*, Fabacées).

Ces mycorhizes, il existe d'ailleurs d'autres formes, sont apparues indépendamment au cours de l'évolution. Il y a 450 millions d'années, lorsque les plantes sont sorties de l'eau, l'endomycorhize est apparue. Des travaux du Professeur Dirk REDECKER, aujourd'hui basé à l'Université de Dijon (UMR Agroécologie), ont démontré la présence de spores fossiles de l'Ordovicien. L'hypothèse actuelle, est que ces champignons ont aidé la sortie de l'eau des plantes. Une symbiose bénéfique, ceci n'est pas démontré, pourrait être l'ancêtre de la mycorhize avec un champignon (*Geosiphon pyriformis*) qui englobe un filament de cyanobactéries (*Nostoc*) entraînant des échanges entre eux.

Dans l'ectomycorhize, le champignon (souvent un basidio- ou ascomycète) a besoin d'être en interaction avec l'arbre pour former la fructification que l'on appelle carpophore. Chacun peut vivre tout seul, la plante peut vivre sans le champignon et le champignon sans la plante mais sous forme de mycélium.

Les endomycorhizes à arbuscules concernent plus de 80 % des plantes terrestres et moins de 200 espèces de champignons appelés « *Gloméromycètes* ». Le champignon ne peut vivre sans la plante donc pour produire du champignon, et pour éventuellement l'utiliser comme on utilise des bactéries en agriculture, il faut une plante ou au moins des racines (culture in-vitro).

A quoi sert la mycorhize ? :

La mycorhize est une association à bénéfice mutuel, donc chacun doit y trouver son intérêt. Le premier est de nourrir les deux partenaires que sont la plante et le champignon, il s'agit du bénéfice trophique. Le champignon, à l'inverse de la plante, ne sait pas faire de photosynthèse et ne sait donc pas fabriquer du sucre. Les plantes sont à l'origine de toute chaîne alimentaire car elles font du sucre grâce à l'énergie lumineuse. En condition de laboratoire, donc certainement surestimé, on estime que jusqu'à 20 % du sucre fabriqué par une plante par année peut être transféré au champignon. Sous un arbre, on a jusqu'à 800 kg de mycélium produit par an, cela donne donc une idée de ce qu'il faut fixer comme carbone pour fabriquer cette biomasse.

L'avantage, c'est qu'un hyphes de champignon est beaucoup plus fin qu'une racine, donc faire un mètre d'hyphes est beaucoup moins coûteux en biomasse que faire un mètre de racine. Une plante avec un champignon comme partenaire sur ses racines va pouvoir explorer un volume de sol beaucoup plus important pour le même investissement. Par rapport à une plante seule, les estimations maximales montrent qu'une plante avec un champignon va explorer, dans les 3 dimensions, jusqu'à 1.000 fois plus de volume de sol, soit 1.000 fois plus de chances de trouver à manger et de l'eau.

Grâce à des mécanismes particuliers, le champignon sait faire certaines choses que la plante a du mal à faire, comme accéder à l'azote organique. Le champignon apporte également une protection au système racinaire de la plante par :

- des phénomènes de compétition contre les autres micro-organismes du sol, le champignon prend une niche en prenant les nutriments,
- une protection mécanique grâce au manteau formé par les hyphes dans le cas de l'ectomycorhyze,
- le stockage des métaux lourds...

On n'a pas de protection directe des parties aériennes de la plante par la présence de la mycorhize. Mais la plante étant mieux nourrie grâce au champignon, elle est dans un meilleur état et peut probablement mieux faire face aux maladies. Plusieurs résultats au niveau génétique tendent à démontrer que la mycorhize active les défenses de la plante. Le champignon a aussi d'autres rôles plus spécifiques comme par exemple dans le processus de germination de certaines semences d'orchidées. On trouve la mycorhize dans tous les écosystèmes où il y a de la production végétale. Quelques rares familles de plantes terrestres ne forment pas de mycorhizes : les Brassicacées, les Caryophyllacées et les Chénopodiacées.



Sur la couverture de cet ouvrage, on voit 3 plantes dont celle du centre qui a des petites boules sur ses racines, ce sont des ectomycorhizes et on voit les hyphes qui poussent dans le sol. On peut constater la différence avec les plantes n'ayant pas fait de mycorhizes : l'effet bénéfique sur la croissance de la plante ; le volume de sol exploré par la plante qui a un partenaire symbiotique.

Le laboratoire d'Agroécologie de Dijon abrite la banque internationale des Glomales (www.i-beg.eu) en partenariat avec d'autres laboratoires. Il y a 41 souches de champignons en culture permanente et plus de 200 souches référencées. Dans le développement des champignons formant des mycorhizes à arbuscules, le champignon rentre dans la cellule végétale et forme un arbuscule (forme de petit buisson) qui augmente la surface d'échange. Ensuite, on a la sporulation, la spore est projetée dans le sol, germe et quand la spore a germé, très vite, elle rencontre une plante ou s'arrête. Elle peut s'arrêter une fois, deux fois mais après elle meurt. Il faut donc un contact avec le partenaire végétal, il s'agit là d'un obstacle pour l'utilisation actuelle de champignons en agriculture. Car si l'on pense les amener en même temps que la semence, il faut pouvoir s'assurer que la germination de la spore se réalise en même temps que la germination de la semence.



Photographie 2. Différents morphotypes de spores.

Banque internationale de Gloméromycètes (UMR Agroécologie) – www.i-beg.eu

On a aussi un 1° champignon qui peut connecter plusieurs plantes entre elles, un 2° champignon qui peut connecter d'autres plantes entre elles dont certaines sont déjà connectées au 1° champignon et on obtient ainsi un réseau souterrain d'hyphes connectant plusieurs plantes entre elles que l'on appelle « *wood-wide web* ». Par ce réseau, on a démontré des échanges de nutriments de plantes à plantes à travers le champignon et de signaux aussi, comme l'information de l'attaque d'un pathogène sur une plante qui peut être transmise via le champignon aux autres plantes. Il a été démontré dans les forêts d'érables au Québec qu'avant l'apparition des feuilles des érables, un transfert de sucre avait lieu entre les Liliacées déjà en feuilles et ceux-ci. On a vraiment un réseau d'entraide à travers ces champignons.

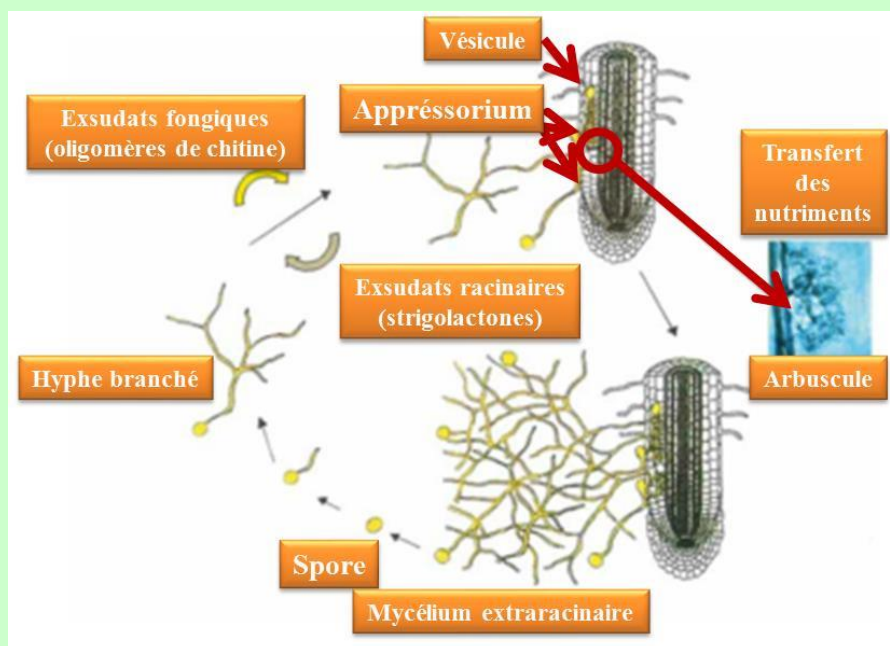


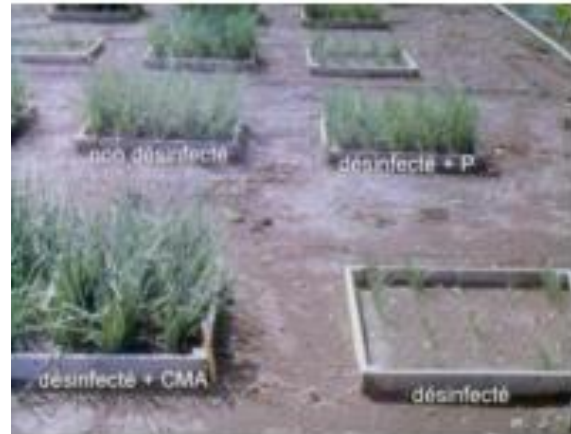
Figure 2. Etapes de la colonisation des racines par un champignon mycorhizien à arbuscules

(adapté de BALESTRINI & LANFRANCO, 2006)

Dés 1982 à Dijon, sur un site de l'INRA à Bretonnière (Côte-d'Or), une expérience pionnière a été menée sur un sol classique en faisant pousser différentes cultures (comme l'oignon, le céleri...) avec différentes actions sur le sol :

- en ne changeant rien au sol ;
- en désinfectant le sol avec aucun ajout ;
- en désinfectant le sol et puis avec un apport d'engrais phosphaté ;
- en désinfectant le sol et puis avec un apport d'une souche de champignon formant des mycorhizes à arbuscules.

L'expérience (photographie 3) a été répétée évidemment un grand nombre de fois. En restaurant un seul des organismes du sol, le champignon, on constate pratiquement le même développement qu'en mettant des engrais ou que sur la parcelle où rien n'a été changé. En raison de la crise du phosphate (quantité très limitée de phosphate biodisponible), ces recherches sont essentielles pour bien comprendre le sol et gérer son potentiel.



Photographie 3. Carrés de culture d'oignons utilisés dans une expérience visant à montrer le rôle des champignons mycorhiziens.

Les mycorhizes ont différents rôles :

- **un rôle de biofertilisant** : les mycorhizes favorisent l'absorption par la plante des éléments minéraux du sol les moins mobiles (P, N, S, K, Cu, Zn). Sur la photographie 3, dans les mêmes conditions de culture, on constate que les plantes mycorhizées ont un meilleur développement. Avec différentes souches de champignons, on a différents résultats d'où la notion de biodiversité fonctionnelle.
- **un rôle de protection** : les mycorhizes améliorent la résistance des plants aux stress abiotiques (métaux lourds, pesticides, ...) et biotiques (pathogènes). Sur la photographie 4, on constate la différence entre un framboisier non mycorhizé, qui présente des altérations sur les feuilles, et un framboisier mycorhizé suite à l'introduction d'un pathogène qui pénètre au niveau racinaire « *Phytophthora parasitica* ». Malgré la mycorhize, le pathogène n'est pas éliminé mais juste contrôlé. La mycorhize n'a pas d'effet curatif mais préventif, il est inutile d'inoculer la plante une fois que la maladie est présente.



Photographie 4. Framboisiers, mycorhizé (à droite) et non mycorhizé (à gauche), inoculé avec *Phytophthora parasitica*

- **Un rôle de stabilisation des sols** : en présence de mycorhizes, le réseau complexe et ramifié d'hyphes stabilise le sol et lutte ainsi contre l'érosion. Cette action peut être renforcée par l'excrétion par le champignon de glomaline, une glycoprotéine qui est une sorte de colle qui contribue à la stabilisation des agrégats. Les pertes dues au lessivage des sols sont aussi réduites dans ces conditions car l'eau s'écoule moins vite dans un sol plus compact

- **Une modification du métabolisme et de la physiologie de la plante** : les mycorhizes modifient l'équilibre hormonal de la plante. Sur la photographie 5, on constate l'effet de la mycorhize sur des rosiers placés dans la même chambre de culture.



Photographie 5. Rosiers, mycorhizé (à gauche) et non mycorhizé (à droite).

Mycorhization contrôlée en horticulture et agriculture, quelques exemples :

Chez un pépiniériste qui avait des problèmes de production, la réinoculation d'un seul champignon dans 1 rangée sur 2, a permis de rétablir la fonctionnalité du sol (photographie 6).



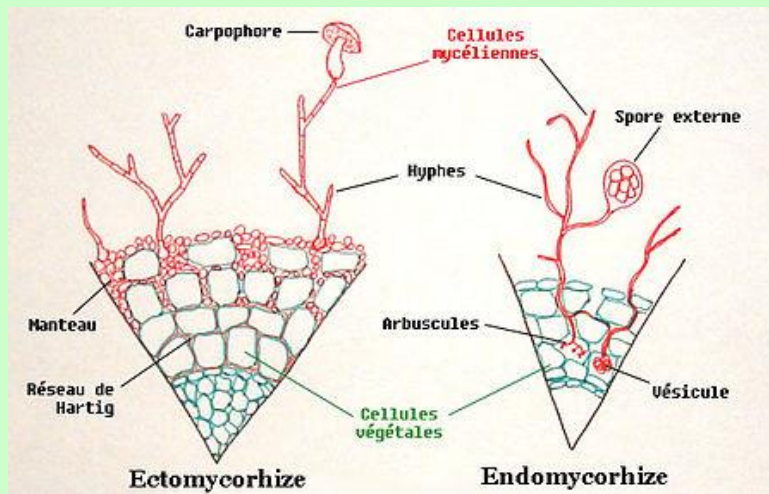
Photographie 6. Réinoculation d'un champignon dans une pépinière, 1 rangée sur 2, sur des cultures de Liquidambar et de Vigne vierge

Un projet sur la patate douce, développé en Chine, a permis de montrer que la mycorhization entraînait une augmentation du rendement en production (+17,44 %). Des variétés répondent, d'autres pas ; il est important de bien analyser pour bien comprendre ce que l'on fait. La mycorhization a eu également un effet sur la qualité avec une augmentation du taux de sucre (+14,03 %) et de carotène (+23,18 %).

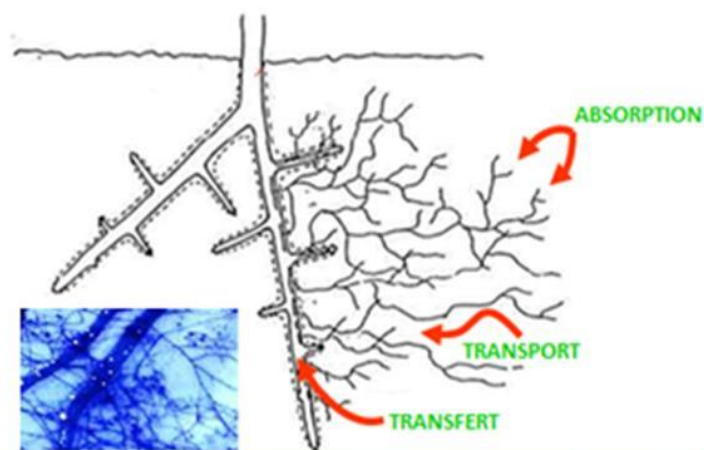
Cela paraît formidable, mais nous avons pris 3 champignons différents de la même espèce mais un seul a produit de tels résultats et cela démontre encore une fois la diversité fonctionnelle à l'échelle de l'individu. De plus, les résultats chinois ne sont pas forcément reproductibles à Dijon. Pendant plusieurs années, des recherches sur la production d'oignon mycorhizé ont été menées avec Dijon Céréales. On a travaillé sur la composition en produits soufrés car l'être humain n'est pas capable d'en produire et nous avons besoin des plantes pour les ingérer par l'alimentation. En fonction des champignons, nous avons obtenu des résultats variables mais le plus intéressant est l'augmentation de la quantité des composés soufrés lorsque l'on diminue l'apport d'engrais azoté de 50 %. Quand on réduit l'apport d'engrais et que l'on inocule avec une certaine souche de champignon, on augmente la qualité du produit final. La question est : combien êtes-vous prêt à perdre en quantité si vous avez un gain en qualité ?

Bibliographie :

- o BALESTRINI R. & LANFRANCO L. 2006. Fungal and plant gene expression in arbuscular mycorrhizal symbiosis. *Mycorrhiza* 16(8) : 509-524. biosis.
- o BONFANTE P. & GENRE A. 2010. Mechanisms underlying beneficial plant-fungus interactions in mycorrhizal symbiosis. *Nature Communications* 1. doi:4810.1038/ncomms1046.



Source : fr.wikipedia.org



**Actions des hyphes extra-radicales
des champignons mycorrhizogènes
sur l'apport en H₂O et nutriments à la plante**

Source : inoculumplus.eu

Exemples d'application commerciale :

Inoculation

MYC800 une endomycorhize (Glomus Intraradices de la société ITHEC) sous forme de poudre à diluer. La vigne avait alors 3 ans.

Résultats annoncés

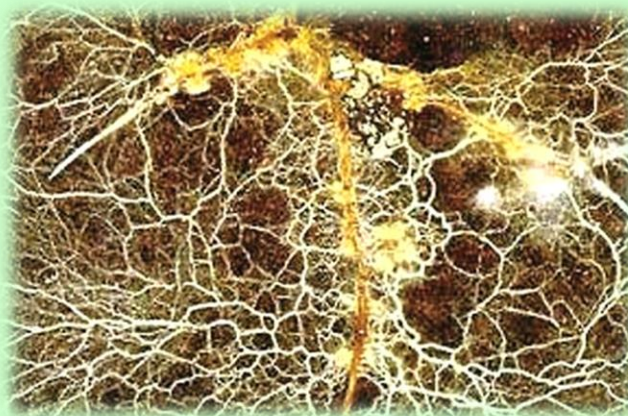
2 ans plus tard, les résultats sur la partie mycorhizée :

- o Meilleure résistance au stress hydrique (moins de flétrissement des grains),
- o Meilleur aspect végétatif,
- o Résultats visuels : feuillage moins marqué par le noir et le flétrissement,
- o 1 seule application de chélate de fer au lieu du 6 à 7,
- o En fin de cycle plus de résistance au mildiou mosaïque.



Le secret des mycorhizes selon Château Fougas – Fougas, 33710 Lansac

« Le rêve de tout vigneron est de faire un vin à nul autre pareil, marqué par l'originalité de son Terroir... »



« Dans sa quête du Graal viticole, il est aidé par des champignons à vertu tout à fait extraordinaires : **les mycorhizes**... Une mycorhize est le résultat de l'association symbiotique entre des champignons et les racines des plantes. Une condition essentielle pour que les mycorhizes se développent sur les racines des ceps de vigne est que la terre soit vivante et donc exempte de tout désherbant et de pesticides car ces champignons ont également besoin pour se développer des bactéries du sol. Le **complexe ectomycorhizien** est le nom savant pour caractériser cette association entre les champignons, les racines et les bactéries présentes dans le sol. Les mycorhizes qui colonisent les racines ont la propriété d'apporter aux ceps de vigne les éléments minéraux du sol et particulièrement le potassium qui a une grande influence sur la qualité organoleptique des raisins, **elles permettent donc d'apporter au vin l'effet "Terroir"**. A l'inverse une racine "non mycorhizée" aura pour conséquence l'obtention de fruits presque uniquement alimentés par la photosynthèse, donc sucrés mais sans complexité aromatique... Une autre vertu de ces champignons est que leurs filaments s'étirent d'un cep à l'autre. Il en résulte que ces derniers communiquent entre eux ». Cela pourrait être l'effet « Terroir »...

* * * * *



« *Le phénomène du vin en amphore* »,
par Christophe CAILLAUD,
Médiateur culturel,
Conservatoire, Musée de
Saint-Romain-en-Gal-Vienne (69)³⁵



Résumé de l'intervention :

« *Je compte intervenir sur le phénomène des vins d'amphores, en effet en France et à travers l'Europe de plus en plus de vigneron testent et adoptent des contenants en céramique de fabrication récente ou ancienne, provenant d'Espagne, de Géorgie ou de France, un phénomène en plein développement, un sujet à la croisée de l'archéologie, de l'ethnologie et de l'œnologie !* »

* * * * *

Un premier coup d'œil sur le Musée gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal-Vienne:

- **Le Musée Gallo-romain de Vienne** est une étape déconcertante pour les amoureux du vin. Et la collaboration avec le vigneron Pierre Gaillard permet de mieux s'immerger dans les secrets du vin des Romains. Majestueux et moderne, situé sur les bords du Rhône - que les Romains utilisaient pour transporter le vin - le musée gallo-romain de Vienne, près de Lyon, nous transporte vers le passé. Surprenant comme sensation ! Tandis que le fleuve poursuit son cours par-delà les grandes baies vitrées du musée, on s'initie aux secrets du vin tel qu'il était façonné et consommé il y a plus de 2.000 ans. On peut également lors de certaines sessions, déguster le vin tel qu'il était vinifié à l'époque des Romains.
- **Amphores de 30 litres** : le grand hall passé, on suit un large corridor transparent suspendu dans les airs. Si on regarde sur la gauche on aperçoit entre courte végétation et découvertes archéologiques, un pressoir... Puis dans de grandes salles du musée on peut débiter l'initiation en observant des mosaïques géantes, les grandes embarcations qui transportaient le vin, des amphores... On en apprend plus encore en écoutant l'un des guides du site. « *On a retrouvé des amphores de vins de Vienne jusqu'en Inde* ». On découvre la façon dont le précieux nectar était consommé, sa place dans les relations sociales...
- **Stabiliser le vin avec des racines** : placés dans des amphores, ou des dolia³⁶, le vin était stabilisé (ajout de produits pour que le vin ne recommence pas à fermenter, ou ne se transforme en vinaigre) avec les méthodes d'antan, tel par exemple des racines d'iris, du fenugrec ou de l'eau de mer ! Pierre GAILLARD, vigneron de la Vallée du Rhône, collabore depuis plus de 10 ans avec le Musée Gallo-romain. Curieux de connaître les méthodes de vinifications des Romains, il a commencé à travailler avec les historiens du musée. « *Pierre GAILLARD est un passionné d'antiquité* ». Son savoir-faire, sa passion et celle des membres du site historique ont permis la reconstitution d'un vignoble, la renaissance de vendanges selon les méthodes antiques, la construction d'un pressoir, et la réalisation de vins selon ces méthodes antiques et avec ces outils du passé.

35 Musée gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal-Vienne, route départementale, 69560 Saint-Romain-en-Gal, 04 74 53 74 39 / christophe.caillaud@rhone.fr.

36 Un dolium (pluriel latin : *dolia*) est une jarre antique, d'une contenance allant jusqu'à 1.200 litres, et qui servait de citerne à vin, à huile ou à céréales. Une fois en place, les *dolia* ne pouvaient être déplacés : il fallait puiser dedans pour les vider. Plusieurs de ces ustensiles ont été retrouvés dans une tombe de la nécropole de Banditaccia (près de Rome et de Cerveteri) et ont donné le nom à la tombe : *Tomba dei Dolii*. D'autres ont été découverts dans l'épave d'un navire marchand romain en 1991 au large de l'île de la Giraglia (Nord-est du Cap Corse). D'autres encore ont été trouvés à Roquepertuse (Bouche-du-Rhône) et dans les silos de l'oppidum d'Ensérune (Hérault), ou à Château Coujan (Murviel-les-Béziers- Hérault ; production de Saint Chinian) ou encore sur le site de la villa maritima de Tauroentum (commune de Saint-Cyr sur Mer - Var).

- **Dégustation de vins antiques** : grâce à la visite/dégustation intitulé « *L'atelier de Bacchus* », on s'immerge dans les recettes du vin de l'antiquité. Emmené par un guide passionnant on accède à l'exposition permanente du musée, aux pressoirs et au vignoble reconstitués sur le site archéologique. Et on peut également réaliser la dégustation de vins élaborés selon les méthodes antiques. Lors d'une possible visite, on peut découvrir une zone expérimentale : domaine des Allobroges, vignoble à la romaine composé de 300 pieds de vigne ; mais aussi un jardin abritant une centaine de plantes attestées à l'époque antique, ainsi qu'une reconstitution de fours de potiers gallo-romains.

Un point d'histoire : de nos jours ³⁷, certains vigneron italiens et français, développent de nouveaux principes œnologiques liés à l'usage, bien connu dans l'Antiquité, de contenants céramiques, afin de créer des vins originaux, entre autres affranchis du boisé de l'élevage en tonneaux. Après un retour sur les sources anciennes littéraires et archéologiques, nous proposons donc de dresser ici un panorama non exhaustif de vins produits ou vieilliss en jarres, selon des méthodes de vinifications différentes. Ces vins sont le reflet du talent de chaque vigneron et de leur terroir, « *contaminé il y a plus de 2.000 ans par la civilisation et la culture Gallo-romaine* ». Depuis une dizaine d'années, une poignée de vigneron français et italiens, animés par une volonté d'ouvrir une voie originale dans le monde du vin, a fait le pari de remettre au goût du jour l'usage de contenants vinaires en céramique. Ces viticulteurs renouent avec des traditions remontant à l'Antiquité mais disparues de la péninsule italique depuis plusieurs siècles. Certains vigneron ont trouvé leur inspiration en Espagne ou en Géorgie, pays où la filière viticole locale utilise encore aujourd'hui des jarres en terre cuite pour la vinification et le stockage. D'autres producteurs choisissent au contraire de puiser au cœur des ressources céramiques régionales afin de générer des formes inédites et mieux adaptées à leurs besoins. Après une très large introduction historique présentant le mariage du vin et de la céramique depuis l'Orient ancien jusqu'à la Rome antique, nous proposerons un panorama de ces vigneron qui participent véritablement à l'émergence d'un nouvel univers.



Photo n°1 : Tesson de jarre issu du site de Hajji Firuz Tepe (avec résidu de tartrate de potassium, Iran, 5400-5000 av. J.-C.)

Source : Musée Henry Prades, Lattes.

La tradition localise les origines de la vigne et du vin dans une zone comprise entre la Turquie, le Caucase et le nord de l'Iran. Les découvertes archéologiques sembleraient confirmer cette hypothèse. Le professeur P. E. McGOVERN, de l'Université de Pennsylvanie, en analysant des résidus prélevés sur des jarres en terre cuite, retrouvées à Hajji Firuz Tepe au nord des Monts Zagros en Iran (Cf. infra : exposé de Nachshon SNEH), a révélé la plus ancienne trace de vinification grâce à la présence d'acide tartrique et de résine de térébinthe utilisée dès cette époque comme agent de conservation ³⁸. Cette découverte ainsi que celles, par exemple, réalisées sur le site de Shularevi en Géorgie, font remonter les premières traces de vinification et de stockage du vin dans des récipients en céramique, au VI^e millénaire av. J.-C. ³⁹.

37 CAILLAUD Christophe. Le phénomène du « *vin en amphore* » dans l'Italie d'aujourd'hui. *Territoires du vin*, n°6 - Territoires du vin d'Italie, 20 août 2014. Disponible sur Internet : <http://revuesshs.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/document.php?id=1880> ISSN 1760-5296.

38 MCGOVERN Patrick E., « *Le premier vin de l'Humanité* », dans Jean-Pierre BRUN- Matthieu POUX- André TCHERNIA, « *Le Vin, Nectar des Dieux, Génie des Hommes* », Infolio, 2004, pp 34-37

39 BRUN Jean-Pierre, « *Archéologie du vin et de l'huile de la Préhistoire à l'époque hellénistique* », Paris, Editions Errance, 2004, pp 37-39.

Plus récemment, le site d'Aréni-1 en Arménie, près de la frontière avec l'Azerbaïdjan, fouillé par une équipe d'archéologues américains et arméniens, a livré ce qui est considéré comme la plus vieille installation vinicole du monde, datée de 4.100 avant notre ère. Cette installation comporte des vestiges de presse et surtout une cuve en argile permettant le recueil du moût, ainsi que des vases de stockage en céramique qui ont bien contenu du vin⁴⁰. À partir du Néolithique, l'usage de la céramique pour la réception du moût, sa vinification, son stockage et son transport semble se généraliser dans les civilisations orientales et méditerranéennes en même temps que se répand la vitiviniculture et la consommation du vin, comme l'attestent les très nombreux témoignages archéologiques.

Ainsi, sur le site de Godin Tepe dans le Zagros, en Iran, les archéologues ont découvert des jarres contenant des résidus de vinification datant d'environ 3500 av. J.-C. Pour la même période, des preuves analogues existent en Syrie, en Anatolie et en Jordanie⁴¹.

En Égypte, des centaines de jarres, retrouvées dans la tombe du roi Scorpion (vers 3150 av J.-C.) contenaient du vin provenant de Palestine et d'Israël, avant que les Egyptiens ne produisent leur propre vin conditionné en jarre.



Photo n°2 : Jarres égyptiennes, époque thinite, 3100-2700 av. J.-C. Abydos, tombeaux des rois des 2^{èmes} dynasties

Source : Musée du Louvre, Paris

« *Pithos* », amphores et « *dolia* » dans le monde méditerranéen : en Crète et en Grèce, dès le III^e millénaire av. J.-C., des installations vinicoles et des caves de stockage abritent des pithoi, grandes jarres de céramique de plusieurs dizaines d'hectolitres (hl), utilisées durant toute la période classique mais aussi hellénistique et romaine, dans le monde grec. En Italie, la présence de la vigne sauvage et de sa consommation sont attestées depuis les périodes préhistoriques. Les premiers indices de vignes cultivées apparaissent vers le milieu du II^e millénaire av. J.-C. dans la zone d'Ischia-Procida, sur la côte tyrrhénienne, zone précoce de contact avec le monde mycénien. Le lien entre la production locale du vin et les contenants céramiques apparaît assez tôt dans le sud de l'Italie aux VII^e et VI^e siècles av. J.-C. : on peut citer en exemple la fouille d'une cabane d'un vigneron, certainement un colon grec venant de Grande Grèce, à Pithékussai (Ischia), où étaient entreposés des pithos et des amphores⁴². Au nord de la péninsule italique, en Étrurie, dès le VII^e s. av. J.-C., émerge une production de vin conditionné en amphore et destiné au marché gaulois.

C'est à cette même période qu'apparaissent les grandes jarres appelées *dolia*, dans toute la partie occidentale de la Méditerranée, que l'on va retrouver dans les chais de l'Italie, de la Gaule du sud et de l'Espagne de la fin de la République jusqu'à, parfois, la fin de l'époque romaine. Au II^e s. av. J.-C., en Italie, on assiste à une spécialisation des grands domaines agricoles tournés vers une viticulture de masse sur toute la côte tyrrhénienne avec comme principal débouché le marché gaulois mais aussi l'Espagne.

40 BARNARD Hans, « *Chemical evidence for wine production around 4000 BCE in the Late Chalcolithic Near Eastern highlands* », *Journal of Archaeological Science*, XXX, 2010.

41 BRUN Jean-Pierre, « *Archéologie du vin et de l'huile de la Préhistoire à l'époque hellénistique* », Paris, Editions Errance, 2004, p.39.

42 BRUN Jean-Pierre, « *Archéologie du vin et de l'huile de la Préhistoire à l'époque hellénistique* », Paris, Editions Errance, 2004, pp 161-164.

Ce phénomène est bien appréhendé par l'archéologie en Gaule, grâce aux millions de tessons d'amphores retrouvés sur les sites d'oppida et avec la fouille des unités de production des villae viticoles. On estime à cette époque à plusieurs millions d'hl la quantité de vin exportée en amphores à destination de la Gaule⁴³. Les textes des agronomes de l'époque romaine nous apportent de précieux renseignements sur la nature et la qualité des productions vinicoles de la péninsule, mais également sur le matériel des villae, les processus de vinification et de conservation. Ces textes, qui viennent en complément des fouilles archéologiques, démontrent l'importance des cuves en céramique, les dolia. D'une capacité moyenne de 10 à 20 hl, ces dolia, cuits dans des fours spéciaux, dont les fours à tinajas espagnoles des XVIII^e-XIX^e s. peuvent être considérés comme les héritiers, sont imperméabilisés juste après la cuisson à l'aide de poix⁴⁴.



Photo n°3 : Amphore étrusque, 500 av. J.-C., épave du Grand Ribaud
Source : Musée d'Histoire de Marseille.



Photo 4 : Cargaison reconstituée d'amphores italiennes Dressel 1,

Source : Musée Henry Prades, Lattes.

La poix, résultat de la pyrogénéation de branches de résineux, est un goudron végétal aux multiples usages dans l'Antiquité. Enduit d'étanchéité des dolia, amphores, outres et tonneaux, elle possède également des vertus antibactériennes et antifongiques, bien connues des agronomes. Produit œnologique très utilisé, comme les différentes résines, la poix présente cependant le grand désagrément de marquer très fortement les vins au niveau aromatique. C'est pourquoi Pline et Columelle rappellent, au I^{er} s. ap. J.-C., que le meilleur des vins est sans nul doute celui réalisé sans produit ajouté⁴⁵ et dans des dolia exempts de poissage⁴⁶.

Caton l'Ancien, au premier quart du II^e s. av. J.-C., recommande au viticulteur de posséder dans son chai au moins 100 dolia, soit un volume total de 800 cullei, c'est à dire environ 4.208 hl, pour être en mesure d'accueillir cinq millésimes successifs⁴⁷. Ces dolia sont enterrés jusqu'à l'épaule, système libérant de la place dans le chai et, surtout, assurant ainsi un contrôle naturel des températures, notamment pendant la fermentation. Ce dispositif assure une bonne conservation...



Photo n° 5 : Chai à dolia de la villa Regina à Boscoreale, 79 ap. J.-C.

43 TCHERNIA André, OLMER Fabienne, « *Le vin de l'Italie romaine, dynamiques et zones de production* », dans Jean-Pierre BRUN- Matthieu POUX- André TCHERNIA, « *Le Vin, Nectar des Dieux, Génie des Hommes* », Infolio, 2004, pp 104-121.

44 COLUMELLE, « *De l'agriculture* », XII, 18, J. André (éd.), Paris, Les Belles Lettres, 1988.

45 La liste des intrants œnologiques naturels cités par les agronomes de l'Antiquité est très longue : plus de 200 plantes et fruits répertoriés, résine, miel, poudre de marbre, plâtre, etc.

46 « *Le vin le plus salubre est celui dont le moût n'a reçu aucune adjonction, et c'est encore mieux si ses conteneurs n'ont pas été enduits de poix* », PLINE l'Ancien, *Histoire naturelle*, XXIII, 45-46, J. André (éd.), Paris, Les Belles Lettres, 1971 et « *De toutes les appellations, la meilleure est celle qui peut se conserver sans apprêt, et qu'il n'y faut absolument rien mêler qui altérerait sa saveur naturelle* », COLUMELLE, « *De l'agriculture* », XII, 19, 2, J. André (éd.), Paris, Les Belles Lettres, 1988.

47 CATON, « *De agricultura* », 11, Goujard R. (éd.), Paris, Les Belles Lettres, 1975.



Photo n°6 : Pressoir de la villa des Mystères à Pompéi, 79 ap. J.-C.

D'après les textes, le vin était obtenu selon un itinéraire technique proche d'une vinification en blanc moderne : les raisins, foulés et pressés directement après la récolte, ne macéraient pas dans le jus pendant les fermentations. Seulement, le mode de transport dans des paniers (engendrant entassement et écrasement de la vendange) et la phase assez longue de foulage devaient permettre aux raisins noirs de libérer notamment les anthocyanes contenus dans les pellicules au contact du jus provenant de la pulpe, ce qui colorait plus ou moins les vins.

Les contenants en céramique, dolia et amphores, vont subir la concurrence des contenants en bois en Italie, peut-être dès le I^{er} s. ap. J.-C., d'abord modestement puis de plus en plus fortement à partir des II^e-III^e s. ap. J.-C.⁴⁸, même si l'on connaît quelques productions d'amphores italiennes datant du IV^e-V^e s. ap. J.-C.⁴⁹. Il semble, en tout cas, qu'à la fin de l'Antiquité, l'usage des contenants céramiques disparaît de manière quasi définitive de la péninsule italique, en attendant que des vigneronniers éclairés redécouvrent les bienfaits des jarres en terre cuite.

Des traditions vivantes en Méditerranée et dans le Caucase comme sources d'influences : dans la région du Caucase, l'usage de la céramique, comme on l'a vu précédemment, est attesté depuis des millénaires dans le processus de vinification. En Géorgie, il existe encore quelques potiers capables de façonner au colombin de grandes jarres appelées « qvevri »⁵⁰. Ces qvevri, à l'instar des dolia romains, sont enterrés dans les chais et sont enduits au préalable, à la sortie du four, d'une couche de cire imperméabilisante. À l'issue des vendanges, ils reçoivent le moût (parfois avec une partie des rafles) pour entamer des macérations de longue durée, recouverts par une couche d'argile. Cette technique particulière, pratiquée y compris sous l'ère soviétique, souvent avec des qvevri en argile de piètre qualité ou en béton, demeure une des sources d'inspiration des vigneronniers désireux de s'équiper en jarres céramiques dans le reste de l'Europe. En Espagne, la tradition de vinifier et de stocker le vin dans de grandes jarres en terre cuite, appelées tinajas, demeure bien vivante dans quelques régions et connaît même un regain d'intérêt de la part de certains vigneronniers. Les 2 principales régions concernées sont l'Andalousie et la Communauté autonome de Castilla-La-Mancha.



Photo n° 7 : Chai à tinajas de la bodega César Velasco, Villarobledo
Communauté de Castilla-la-Mancha

Dans cette dernière, à partir du XVII^e siècle, se développe une industrie céramique très importante, en lien avec le développement du vignoble, qui va produire jusqu'au début du XX^e siècle, des quantités considérables de tinajas. Les 2 centres de production de tinajas sont à cette époque Valdepeñas et surtout Villarobledo, où certains potiers pérennisent encore aujourd'hui ces savoir-faire. Les plus grandes tinajas produites au XIX^e siècle, atteignaient des capacités d'environ 70 à 80 hl pour une hauteur de plus de 3 m, et étaient souvent rendues étanches avec une couche de poix.

48 BRUN Jean-Pierre, « *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique, viticulture, oléiculture et procédés de fabrication* », Paris, Editions Errance, 2003, p 83.

49 BRUN Jean-Pierre, « *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique, viticulture, oléiculture et procédés de fabrication* », Paris, Editions Errance, 2003, p 83.

50 Ou « Kvevri », pouvant contenir 800 à 3.500 l.

Certains vigneron ont choisi de se tourner vers ces traditions espagnoles en faisant l'acquisition de tinajas neuves brutes, c'est-à-dire non imperméabilisées à la poix comme cela était pratiqué au XIX^e s. et surtout de capacité excédant rarement les 4,5 hl, les grands modèles de tinajas n'étant plus fabriqués.

Des jarres vinaires, pour quoi faire ? : les témoignages des vigneron apportent quelques pistes de réponses. Ils louent en général l'origine naturelle de l'argile et la neutralité de la terre cuite. Selon eux, ce matériau donne de la complexité aux vins et respecte la pureté de l'expression du fruit et du terroir. Cette remarque est souvent liée au refus de maquiller les vins en les vinifiant en barriques neuves. Les vigneron souhaitent éviter les arômes trop marqués dus aux tannins du bois de chêne. Cela marque également une volonté de se passer de l'usage de tous les produits œnologiques modernes. Ils apprécient également ce matériau pour ses qualités de régulation thermique. Les formes assez généreuses de ces jarres permettraient une circulation naturelle des lies et donc un enrichissement des vins et une meilleure stabilité. Grâce à ces propriétés, de nombreux vigneron relèvent le challenge de vinifier en jarre avec peu voire pas du tout de SO₂. La jarre est ainsi symptomatique d'une philosophie non interventionniste selon laquelle un vin peut presque se suffire à lui-même. Certaines de ces jarres sont enterrées et imperméabilisées. Abrisées de toute oxygénation, elles permettent un meilleur contrôle des fermentations longues. D'autres vigneron recourent à des jarres laissées à l'air libre dans le chai et sans enduit d'étanchéité dans le but d'obtenir une micro-oxygénation à travers les pores de la terre cuite, favorisant une évolution bénéfique aux vins pendant les fermentations et l'élevage. Les viticulteurs, dans ce cas précis, disent obtenir les avantages d'une barrique en bois sans les arômes empyreumatiques ou de vanille liés à la chauffe du bois ou naturellement présents dans le bois et diffusés dans le vin sous forme d'ellagitanins⁵¹. Quoi qu'il en soit, les jarres modernes, contrairement aux jarres de vinification antiques, ne confèrent pas à leur contenu un goût de poix, ce qui permet de préserver l'intégrité naturelle des arômes des vins et donc de se forger son avis à travers la dégustation, évaluant ainsi l'intérêt ou non des jarres en question.

Le retour des céramiques vinaires : ces productions sont souvent appelées à tort « vins en amphores »⁵². Or, rappelons ici que le terme « amphore » est utilisé dans l'Antiquité pour des récipients en terre cuite munis de 2 anses⁵³ d'une contenance moyenne de 25 à 30 litres servant à l'époque gréco-romaine de moyen de transport et aussi de stockage. Ce terme n'est donc pas idoine pour parler de ces vins et surtout des contenants utilisés pour leur vinification Les « pithoi » et les « dolia » renvoient également à des productions antiques, abandonnées depuis des siècles⁵⁴. L'emploi de ces deux noms apparaît aujourd'hui comme anachronique mais désigne parfois certaines cuvées de nos vigneron italiens. Lorsque les producteurs emploient des céramiques provenant de Géorgie et d'Espagne, il est alors possible de les désigner par leurs noms d'origine : « qvevri » et « tinajas ». Dans la plupart des cas et dans un esprit pragmatique, les termes de « jarres vinaires » conviennent parfaitement pour désigner ces cuves de vinification et d'élevage en terre cuite de plusieurs hectolitres que l'on retrouve dans les chais des viticulteurs contemporains.

51 Les ellagitanins, ou tanins ellagiques, sont des polyphénols de la famille des tanins

52 Par exemple le vin du Bruttium, cf. PANELLA Clementina, TCHERNIA André. « Produits agricoles transportés en amphores : l'huile et surtout le vin », L'Italie d'Auguste à Dioclétien. Actes du colloque international de Rome (25-28 mars 1992), Publications de l'École française de Rome, 198, 1994, pp. 145-165.

53 CITERNE Pierre, « Le retour des vins élevés en amphores », *Revue des vins de France*, numéro 556, novembre 2011, pp. 30-36 et CITERNE Pierre, « Découvrez le goût du vin en amphores », *Revue des vins de France*, numéro 556, novembre 2011, pp. 78-83.

54 CITERNE Pierre, « Le retour des vins élevés en amphores », *Revue des vins de France*, numéro 556, novembre 2011, pp. 30-36 et CITERNE Pierre, « Découvrez le goût du vin en amphores », *Revue des vins de France*, numéro 556, novembre 2011, pp. 78-83.

Conclusion : l'usage de jarre en terre cuite dans les chais des vignerons italiens peut apparaître comme un phénomène tout à fait marginal, surtout si l'on compare le nombre des utilisateurs des dites jarres au nombre total des producteurs de vins de la péninsule. Cependant, ce mouvement tout à fait original ne se limite pas à l'Italie et semble faire des émules en France ou en Suisse. En Géorgie, et dans une moindre mesure en Espagne et au Portugal, les traditions vinicoles ancestrales liées à l'utilisation des « *qvevri* » ou des « *tinajas* » font l'objet d'un renouveau, voire d'une valorisation sans précédent ⁵⁵, ce qui n'est pas sans influence sur la démarche des viticulteurs italiens. Ces derniers trouvent dans l'usage des céramiques vinaires un formidable terrain d'expérimentation et également un extraordinaire support dans leur quête personnelle de produire un vin unique, non standardisé. Ils souhaitent également revenir aux sources du vin ⁵⁶, à un vin plus naturel dont la création répond à des enjeux quasi philosophiques. Il faudra en tout cas à l'avenir observer avec attention et intérêt l'évolution de cet engouement pour évaluer son ancrage durable dans les pratiques œnologiques en Italie et ailleurs, ou bien constater son aspect éphémère.

Application : une communauté « *Vinification amphore* » regroupe certains vignerons soucieux de se distinguer par ce mode de stockage pour le moins original et peu conventionnel. Ce choix leur procure sans doute, un avantage concurrentiel... Les adhérents à ces démarches ont proposé quelques vues de leurs modes opératoires...



Source: www.gourmetsandco.com



Source : www.vins-degustations.com



Source : cbql.unblog.fr



Source : vinosseur.com

⁵⁵ En décembre 2013, l'UNESCO a classé au Patrimoine culturel immatériel de l'Humanité, la vinification géorgienne traditionnelle en *qvevri*.

⁵⁶ www.gravner.it



Source : www.idealwine.net



Source : www.domaine-viret.com



Source : musees.angers.fr



Source : lemasbottero.files.wordpress.com



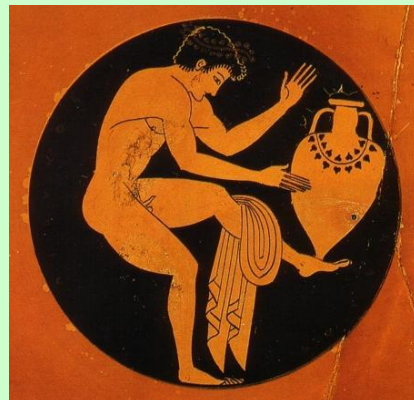
Source : p0.storage.canalblog.com



Source : p6.storage.canalblog.com



Source : alfeu.free.fr



Source : www.lesobservateurs.ch

Amphores et amphores !



Source : www.domaine-viret.com



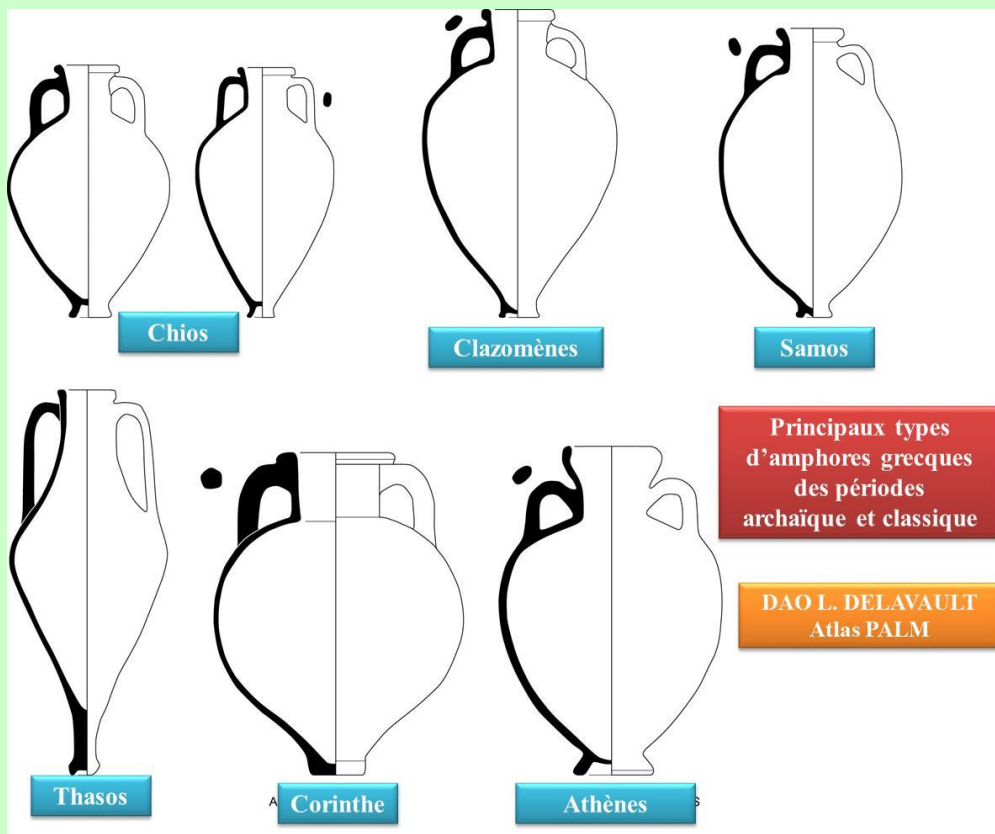
Source : p6.storage.canalblog.com



Source : vindamphore.com



Source : www.leberry.fr





**« A la recherche
des cépages disparus d'Ashkelon »⁵⁷**

par Catherine FREY,
Journaliste, Co-fondateur de la Société des Vignes
archaïques,

et Nachshon SNHE,
Viticulteur (Israël), Historien de la Vigne (en
téléconférence)

Résumé de l'intervention :

« On sait, à présent, que le vin européen issu de la culture de la vigne est originaire de la vaste région connue sous le nom de Croissant Fertile : celle-ci comprenait de nombreuses parcelles s'étendant du nord de l'Iran jusqu'aux pays du Caucase et aux plateaux de l'Est anatolien, avant d'aller s'installer dans la région d'Ashkelon en Israël où des cépages perdus de vue depuis des siècles poussent encore aujourd'hui à l'état sauvage ».

**A la recherche des cépages disparus d'Ashkelon ⁵⁸
de Hajji Firuz ⁵⁹, via la Phénicie, jusqu'à Ashkelon**

On sait, à présent, que le vin européen issu de la culture de la vigne est originaire de la vaste région connue sous le nom de Croissant Fertile : celle-ci comprenait de nombreuses parcelles s'étendant du nord de l'Iran jusqu'aux pays du Caucase et aux plateaux de l'Est anatolien.

On distingue 2 variétés de vignes européennes :

1. la vigne sauvage, « *Vitis Vinifera Sylvestris* », qui pousse comme une liane dans les bois et sur les rives des ruisseaux et des fleuves (avec une morphologie reproductive soit mâle soit femelle, dite dioecious ⁶⁰)
2. la vigne de culture, « *Vitis Vinifera Sativa* », à partir de laquelle des milliers de différentes variétés ont été développées, depuis la période du Néolithique B ⁶¹ jusqu'à ce jour (cette vigne présente par rapport à son cousin sauvage l'avantage d'avoir des organes reproductifs sexués des 2 sexes. Elle est monoecious ⁶²).

57 Source des photos de cet article : « *Société des vignes archaïques Reims-Ashkelon* », MVA, 122 bis, Rue du Barbâtre, 51100 Reims

58 Ashkelon ou Ascalon (en hébreu : ašqelōn, en arabe : ašqalan, anciennement appelée Al Majdal, en latin : Ascalo, en grec : Askalōn) est une ville balnéaire d'Israël sur la côte méditerranéenne dans le district sud, au nord de la Bande de Gaza. Elle est située à 64 km au sud de Tel-Aviv. Elle comptait 111.700 habitants en 2009. (Source : Wikipédia : dernière modification : le 19 janvier 2015 à 09:58)

59. Hajji Firuz Tepe est un site archéologique situé dans la province d'Azerbaïdjan occidentale, dans le nord-ouest de l'Iran. Le site a été fouillé entre 1958 et 1968 par des archéologues de l'Université de Pennsylvanie (Musée d'archéologie et d'anthropologie). Les fouilles ont révélé un village néolithique occupé durant la 2^e moitié du sixième millénaire avant J.-C. ; les chercheurs ont pu y trouver la plus ancienne trace de raisin constituant une base de vin (résidus organiques sis au fond d'un bocal de poterie). (Source : d'après Wikipédia : dernière modification : 8 mars 2015, à 11:29).

60 N.D.L.R. : traduction : « *dioïque* » : plantes dont les fleurs unisexuées mâles (à étamines) et femelles (à pistil) sont portées par des pieds différents.

61 Le Néolithique précéramique B (en anglais *Pre-Pottery Neolithic B*, souvent abrégé en *PPNB*) est une des phases du Néolithique du Proche-Orient. Elle suit le Néolithique précéramique A (PPNA) ; elle s'étend approximativement de 8.500 à 7.000 av. J.-C. Elle voit l'apparition de la 1^o céramique. (Source : Wikipédia : dernière modification : le 23 septembre 2013 à 09:33).

62 N.D.L.R. : traduction : « *monoïque* » : plantes dont un même pied porte fleurs mâles et fleurs femelles.

La vigne sauvage a été domestiquée dans l'antiquité vers le VI^e millénaire avant l'ère chrétienne, comme on peut l'estimer en gros en se basant sur la découverte archéologique la plus ancienne, celle d'un récipient en terre cuite de 9 litres qui, sans qu'il soit possible d'en douter, contenait des traces d'une boisson alcoolique fermentée faite à partir de raisins, ce qu'on désignerait plus tard sous le nom de vin. Cette découverte date du Néolithique B, également connu sous le nom de période néolithique de la poterie. L'objet dont il est question, cette importante découverte peut être datée de 5.000 à 4.500 avant l'ère chrétienne, comme on peut le penser à la suite des fouilles archéologiques sur le site de Hajji Firuz, dans les Monts Zagros du nord de l'Iran.

Les experts pensent que la production de vin à partir de « *raisins sauvages* » a commencé antérieurement à la période correspondant à la découverte faite à Hajji Firuz. Cependant, la mise en place de cette industrie de la fabrication du vin (pour autant qu'on le sache, se basant sur ce qui a été retrouvé) est intervenue au cours de la période pendant laquelle le site de Hajji Firuz était en activité. Les chercheurs pensent que la domestication et la culture de la vigne ont commencé en gros en même temps que la production de vin.

La domestication de la vigne sauvage s'est faite en 2 étapes : d'abord, l'homme a appris à identifier les différentes variétés de raisins en repérant les plus savoureux, à partir desquels du vin fut produit, et aussi en plantant, de manière irrégulière, des vignes autour des sites habités.

La seconde étape a consisté à installer des pieds de vigne, de façon à créer les premières plantations organisées, c'est-à-dire les premiers vignobles. Pendant cette période, l'homme a commencé à déplacer la vigne domestiquée et cultivée depuis son endroit d'origine en Iran, dans le Caucase et l'Anatolie (partie asiatique de la Turquie) vers le sud et vers l'ouest en direction de la Phénicie (Liban actuel). D'abord pendant la période Chalcolithique (période d'outillage en pierre complétée par des objets en cuivre) en 4.000-3.300 avant l'ère chrétienne. Et plus tard, entre la fin de la période Chalcolithique et le début de l'âge du bronze (3.300 à 3.000 ans avant l'ère chrétienne), vers Israël et la vallée du Jourdain.

La dernière partie de cette étape a commencé au début du troisième millénaire avant l'ère chrétienne quand la fabrication du vin a été établie dans l'ancien royaume d'Égypte, dans le delta du Nil, à l'époque de la troisième dynastie (autour de 2.700 avant l'ère chrétienne).

Les premiers écrits attestant de l'existence de vignes en Israël se retrouvent dans des inscriptions égyptiennes. Une de ces inscriptions date du règne de Pépi 1^{er} autour de 2.375 ans avant l'ère chrétienne. On peut y lire que le gouverneur militaire égyptien ETI a envoyé son armée pour réprimer une révolte en Israël, et que ses soldats ont dévasté la ville et arraché les figuiers et les vignes.

Hélas, nous avons peu d'indications écrites sur les espèces de raisins qui poussaient en Israël à cette période antique. Dans la Bible, la Mishnah et le Talmud, un certain nombre de variétés sont mentionnées : leurs noms sont reliés aux régions où elles poussaient.

Les archives économiques traitant de la viticulture en Israël pendant les époques hellénistique, romaine et byzantine et jusqu'à la conquête musulmane en 637 de l'ère chrétienne n'ont pas survécu aux guerres fréquentes et aux conquêtes qui ont balayé le pays.

Nous devons nous contenter de sources historiques à défaut d'avoir les registres de données agro-économiques que l'Empire Romain avait coutume de tenir.

Même si le Talmud et d'autres sources écrites livrent des informations détaillées à propos de la culture des vignes, du travail dans les vignobles et de la production du vin, il n'est pas fait mention des noms des différentes variétés de vigne cultivées.

La culture de la vigne et l'industrie du vin en Israël ont décliné considérablement après la conquête musulmane mais, contrairement à ce que beaucoup de gens croient, n'ont jamais complètement disparu. Il y a beaucoup de traces écrites tout au long du règne musulman depuis l'an 637 de l'ère chrétienne et jusqu'à la chute de l'empire ottoman en 1917.

Ces textes sont l'œuvre de chefs d'entreprise, d'écrivains, de géographes locaux et aussi de nombreux pèlerins juifs et chrétiens qui venaient en terre sainte, parmi eux des religieux, des experts et des artistes. Nous disposons d'une intéressante, et plutôt surprenante, référence de la part de l'écrivain et historien arabe MUKADDASI, qui mentionne 2 espèces de raisin dont les noms existent toujours aujourd'hui. A la fin du X^e siècle de l'ère chrétienne, 2 variétés de raisin poussaient dans la région de Jérusalem : Ainuni et Duri. Ils étaient si renommés qu'ils ont été exportés dans les pays voisins. Les nombreux écrits, en particulier ceux des voyageurs et des pèlerins en Terre Sainte, mentionnent tous, en même temps que les raisins, la région où ils étaient cultivés : certains ont pris les noms des lieux correspondants...



Cité antique du vin à Ashkelon

A droite, une partie de la bâtisse de pressage du raisin trouvée sur le site archéologique d'Hamei Yo'av, proche de la ville d'Ashkelon.

© Clara Amit, Israel Antiquities Authority



En 1848, Abraham SHOR a fondé la première entreprise industrielle de vin en Israël, dans le quartier juif de Jérusalem. Cela a marqué le début d'une nouvelle ère de la culture de la vigne et de la production de vin en Israël. Pour sa production de vin de l'époque, l'entreprise « *Shor Vineyard* », à l'image de nombreuses petites caves, utilisait les espèces locales de raisin qui poussaient habituellement autour de l'établissement.



Nachshon SNHE dans ses vignes à Ashkelon



La vigne sauvage israélienne

Au cours des siècles précédents et à cette époque, la plupart des variétés de vigne avaient reçu un nom. Nous ne savons pas exactement quand les noms ont été donnés, mais cela témoigne que la viticulture était une activité de pointe à des fins diverses : faire du vin pour les minorités juives et chrétiennes, fournir du raisin de table à toutes les communautés ainsi que des raisins secs et ce qu'on appelait « *debess* » (une sorte de mélasse de raisin aussi appelée raisin au miel). Elle était particulièrement appréciée de la population arabe du pays.

La plupart des noms sont en arabe, qui était la langue dominante du pays de la fin des croisades en 1299 de l'ère chrétienne jusqu'à la fin de la domination musulmane après la conquête britannique en 1917.

Au XVII^e siècle, personne en Israël n'aurait pu imaginer que, dans un pays de l'Europe de l'ouest, dans la ville de Reims en France, un certain nombre de vignes poussaient sous le surnom de vigne de Palestine. Censée venir de notre région d'Ashkelon selon une tradition orale, l'âge de cette vigne est estimé à près de 400 ans. Historiquement, elle aurait été plantée peu après la construction du Collège des Jésuites en 1620, où elle pousse encore. Plus on recherche d'indices sur les types et les noms de vignes en Israël en général, et dans la région d'Ashkelon en particulier, plus on découvre de nouveaux et intéressants détails...



Vigne de l'ancien Collège des Jésuites (Reims)

Dans son ancien collège des Jésuites, Reims possède la plus vieille vigne blanche au monde. Des cépages rares et disparus poussent autour d'Ashkelon en Israël. Ce patrimoine unique doit être préservé et répertorié scientifiquement

En 1835 est paru le 2^e volume de la collection « *Outline of botany : a general history of the vegetable Kingdom* », écrite par Gilbert Thomas BURNETT sous les auspices de l'Université d'Harvard. Gilbert Thomas BURNETT écrit :

- (3490) « *L'Ascalon ou floir de Corinthe* " appelé aussi le fâsin de "Zente", est important : il fournit les raisins de Corinthe du commerce ».
- (3492) « *La White Corinthe ou "Ascalon"* est souvent sans pépins, et cette variété, une fois séchée, est connue sous le nom de "raisins Sultana" ».

Ma curiosité a été éveillée par cela, et j'ai immédiatement consulté l'encyclopédie des cépages de M. Pierre GALET, où je n'ai trouvé mention d'aucun lien avec Ashkelon parmi les variétés que Gilbert Thomas BURNETT avait enregistrées dans son livre. L'encyclopédie du Professeur Pierre GALET utilise d'autres noms pour cette variété de raisin.

Dans le livre de Jancis ROBINSON, « *Vignes, raisins et vins* », et dans son plus récent ouvrage, « *Guide des raisins à vin* », elle est appelée « *korinthiaki* », qui est le nom grec pour cette variété. Un autre mystère excitant pour nos chercheurs d'Ashkelon !

L'explorateur français Victor GUERIN, l'un des grands premiers spécialistes d'Israël, a visité le pays, le parcourant de long en large 8 fois. Sa première visite date de 1852, et sa dernière de 1888. Ses recherches ont donné lieu à de nombreuses publications sur Eretz Israël, ou la Terre Sainte. Son œuvre la plus importante est sa description du pays en 7 volumes, publiés entre 1869 et 1880 (qui ont tous été traduits en hébreu). Ses écrits sont parmi les études d'Israël les plus importantes de tous les temps.

Dans ses livres, Victor GUERIN fait de fréquentes allusions aux vignes rencontrées lors de ses voyages à travers le pays. Mais, même lui, n'a ni répertorié, ni classé, ni donné de nom quelconque aux nombreuses vignes qu'il a trouvées. Cependant, il a noté leur localisation précise ce qui a déjà contribué, et va continuer, à faciliter notre étude exhaustive des vignes d'Israël. J'ai moi-même retrouvé plusieurs vignes indiquées dans le livre, elles sont florissantes et se trouvent aux emplacements exacts décrits il y a 150 ans.

Dans le second volume: « *Judaea (II)* », Chapitre 34, Victor GUERIN atteint Ashkelon qu'il visite en même temps que plusieurs villages voisins. Ses nombreuses descriptions apportent une contribution importante à l'étude de l'histoire d'Ashkelon aujourd'hui.

Victor GUERIN évoque les vignes aperçues à plusieurs reprises. Dans son importante description, il écrit : « *Vignes et oignons verts poussent toujours aujourd'hui dans les jardins d'Ashkelon, mais en tant que plantes sauvages. La vigne elle-même, en effet, est plus un ornement des ruines qu'elle entoure de ses feuilles telle une guirlande, qu'un producteur de fruits pour les habitants de Djoura* » (Djoura étant un village arabe à la périphérie orientale de l'ancien Ashkelon). Quelques jours plus tard, GUERIN voyage au sud de Gaza, et ajoute une importante et plus détaillée description du même phénomène vu à Ashkelon, chapitre 36 : « ... *pins, sycomores avec des vignes grimpantes qui les encerclent (...) Dans la région d'Ashkelon, on trouve des centaines de sycomores couverts de vignes grimpantes* ». Ce phénomène est mentionné plus tardivement, au début du XX^e siècle, par des chercheurs et des experts en questions viticoles du Yishouv : mais eux aussi s'abstiennent de donner les noms des cépages en question. Nous reviendrons sur ce point plus tard.

La première revue professionnelle des variétés de raisins d'Israël - revue néanmoins partielle, sans référence aux « *cépages perdus de la région d'Ashkelon* » fut effectuée vers la fin du XIX^e siècle, avec la publication du premier d'une série de 7 volumes illustres sous le titre « *Ampélographie, Traite General de Viticulture* », par les spécialistes français renommés Pierre VIALA et Victor VERMOREL. Monsieur Joseph NIEGO, ancien élève du Département d'Agriculture de l'Université de Montpellier et Directeur de la première école d'agriculture d'Israël, Mikve Israel, décida de dresser une carte ampélographique générale des variétés de raisins du pays: il inclut cette carte dans l'important travail français précité. Le 1^o volume de la série fut publié en 1901, le septième et dernier en 1910.

Dans les années 1920, sous le Mandat Britannique, beaucoup de chercheurs et d'institutions en Palestine reconnurent l'importance de préserver au moins, à titre de première étape, les cépages locaux. En quelques années, 3 collections différentes furent entreprises par diverses institutions, en différents endroits d'Israël : le but était davantage tourné vers la collection et la préservation que vers l'étude scientifique.

En 1927, l'agronome Netanel HOCHBERG, le père de la recherche israélienne sur la vigne, qui vivait et travaillait à l'Ecole d'Agriculture Mikve Israël, replanta en vue d'en faire l'étude une collection de variétés locale de raisins. Sa recherche et ses expériences, dont le niveau se confirmait aux standards internationaux les plus exigeants, dura des décennies. HOCHBERG établit la liste la plus complète jusqu'à son époque de raisins d'Israël. Il fit quant à leur utilisation la remarque que celle-ci se répartissait en 3s catégories : les raisins de dessert, ceux pour le vin, enfin les raisins secs.

En voyageant vers le sud, en particulier à travers des villages arabes où l'on cultivait de la vigne dans la région de Gaza et d'Ashkelon, HOCHBERG passa le long de kilomètres de vignes du même genre, grimpant sur des sycomores, et en offrit quelques commentaires écrits. Plus tard, à notre surprise, nous constatâmes qu'il ne s'était pas donné la peine de procéder à l'identification de cette espèce de vigne si particulière à Ashkelon, presque toujours accrochée à des sycomores, et qu'il s'était contenté de mentionner le phénomène en passant. Incidemment, exactement le même type de vigne pousse dans les régions sablonneuses et les dunes entre Gaza, Ashkelon et Ashdod, toujours sous la forme grimpante, et elle y recouvre des milliers de dunams. Ceci n'est pas mentionné dans le livre d'HOCHBERG.

Merci, Monsieur HOCHBERG, de nous avoir laissé la tâche d'identifier cette vigne particulière que vous mentionnez.

En 1991, je travaillais comme photographe pour l'expédition archéologique dirigée par le Docteur Yigal ISRAEL à la « *Ville du Vin* » d'Ashkelon.

Les nombreuses et impressionnantes découvertes, variées et originales, qui y furent faites enflamma l'imagination d'universitaires et de chercheurs, tout autant que d'amateurs de bon vin, de journalistes et de beaucoup de gens intéressés en Israël, tant des professionnels que des amateurs. La découverte de traces d'une vaste région dévouée à la culture du vin, avec des pressoirs de taille industrielle et une industrie de cruches complète (poteries et fours), fut à l'origine d'une étude approfondie de l'espèce de récipients qui avait déjà été nommée « *cruches de Gaza-Ashkelon* ».

Bien des pressoirs isolés (en concentration moindre qu'à la "*Cite du Vin*") furent encore découverts à l'époque, à Ashkelon et dans le sud d'Israël, et des manufactures de cruches y étaient associées.

À la suite de nombreuses trouvailles concernant 2 des principaux aspects de l'industrie vinicole ancienne - (a) les presses à raisins et (b) les manufactures de cruches pour le vin - nous avons eu d'intéressantes discussions avec le docteur Yigal ISRAEL ; nous avons également échangé des idées avec Monsieur Koby GAT, agronome et viticulteur, Directeur du Département Agricole des vignobles Mizrahi de Carmel, ainsi que de l'Association des viticulteurs. Nous sommes parvenus à la conclusion qu'il manquait le troisième élément nécessaire en vue d'une image générale de l'activité viticole ancienne, à savoir des échantillons végétaux - tant des restes de raisins que des vignes. Ce fut le point de départ de notre recherche, et le début de cette fascinante quête du vin antique. Au fil des années, notre équipe pilote fut rejointe par le Professeur Amos HADAS de l'Institut de Recherche du Centre Volcani : il continue à contribuer, par ses idées et ses connaissances, à la recherche de notre équipe.

La découverte de la « *Ville du Vin* » à Ashkelon nous a encouragés à approfondir notre étude des presses à raisins anciennes, et à continuer notre investigation des manufactures de cruches de la zone Gaza-Ashkelon: ce faisant, nous avons mis à jour, particulièrement dans cette région, de nouveaux sites et de nouveaux établissements.

On a beaucoup étudié les cruches de Gaza-Ashkelon, et beaucoup écrit à leur sujet, tant en Israël qu'en dehors. Outre le fait d'être la « *marque de fabrique* » des vins de Gaza-Ashkelon, à cause de leur forme et de leur contenance originales, elles représentent une étape pratique importante entre la production et commerce du vin, celui-ci trouvant son épilogue lorsque, finalement, il arrive dans le verre de la personne assez riche pour s'offrir du vin de Gaza-Ashkelon, dont le prix était en rapport avec la réputation.

Des cruches « *Gaza-Ashkelon* » ont été extraites de bien des sites de l'Empire romain, depuis la péninsule de Crimée et plusieurs sites de la vallée du Rhône, jusqu'à la ville de Londres et - le site le plus éloigné - un site près du Mur d'Hadrien en Angleterre.

L'activité vinicole à Gaza-Ashkelon a trouvé son point culminant vers les IV^e et V^e siècles de notre ère. Se basant sur des fouilles, la recherche montre que, par rapport à la quantité totale de vin produite au Moyen-Orient (y compris Antioche et la Syrie), la quantité de vin produite dans la région qui nous intéresse était fort significative.

Par ailleurs, le vin produit au Moyen-Orient devait être à l'origine de près de 40 % de la totalité des importations de vin dans le monde d'alors.

Vers la fin du VI^e siècle, à la suite d'événements politiques du début du VII^e siècle, cette proportion était tombée à 25 %, principalement après la conquête perse d'Eretz ISRAEL en 614: celle-ci causa des troubles et des dégâts considérables au pays en général, à la viticulture en particulier. La région de Gaza-Ashkelon, la plus grande des régions viticoles, fut frappée de plein fouet et ne devait jamais retrouver le niveau de sa production antérieure. Le volume des exportations vers l'Empire romain tomba à près de 8 %.

Une industrie viticole à cette échelle n'aurait pu exister sans le « *soutien* » de vignobles de grande taille, entretenus par des professionnels, et capables de fournir des récoltes de très grandes qualités

C'est sur la base des restes de manufactures de cruches et des restes de presses vinicoles que nous avons déterminé les frontières de la Région viticole de Gaza-Ashkelon (tout au moins pour ce qui concerne ce qui fait partie de l'Israël d'aujourd'hui). Bien souvent, les presses se trouvent tout près des zones de production.

Une fois ces frontières définies, nous avons commencé à étudier les vignes aujourd'hui disparues de cette région. Le terrain de cette zone consiste le plus souvent en sols sableux, voire en dunes de sable.

Nous avons commencé à dresser la carte des grands vignobles ainsi que d'autres plus isolés, consistant aussi bien en vignes grimpantes que d'autres au sol. Pour une partie de notre travail, nous nous sommes concentrés sur l'inventaire des vignes autour de la ville d'Ashkelon et sur leur documentation. Celle-ci comprend des photos de quelques vignes, et des échantillons de feuillage, que nous avons (après traitement par scanner) reproduits sur un fichier séparé. Malheureusement, nous n'avons pas pu utiliser de photos du feuillage: il n'existe pas en Israël de base de données correspondant à ce projet, pour les cépages connus localement. Aujourd'hui, compte tenu des avancées modernes dans les tests ADN capables d'identifier les cépages, l'importance du feuillage - qui était la base de l'ampélographie classique - a diminué; néanmoins, nous continuons à enregistrer les données les concernant.

Nous rêvons de retrouver dans les traces de vignes ou de raisin - obtenues à partir des fouilles archéologiques de la région ou de la ville d'Ashkelon ou bien des nombreux restes de pressoirs de la région - un ADN identique à celui des vignes ou raisins qui y poussent encore.

Malheureusement, à ce jour, tous les échantillons botaniques obtenus ainsi n'ont été retrouvés que carbonisés, ce qui a empêché de les utiliser pour des tests ADN.

C'est le 8 mai 2010 que, alors en Israël, j'ai entendu parler pour la 1^o fois de la vigne (peut-être originaire d'Ashkelon ?) poussant à Reims, en France. Cette possible découverte a stimulé mon imagination, et celles de mes collaborateurs : nous avons continué avec plus d'ardeur notre projet de recherche en cours, sur l'inventaire et l'identification des cépages israéliens.

Un contact a rapidement été établi avec la Ville de Reims et les officiels intéressés de la mairie de Reims, et nous entreprenons avec la participation d'équipes des 2 pays, sous les auspices des Villes de Reims et d'Ashkelon, un programme de recherche joint.

Notre première tâche sera d'identifier le cépage de vigne peut-être commune ayant donné la vigne de Reims en question et les vignes de la région d'Ashkelon; également, nous basant sur des tests ADN, d'identifier toutes les cépages poussant dans la région que nous avons baptisée « *la Région Viticole de Gaza-Ashkelon* ».

Et voici la découverte la plus importante, publiée pour la première fois dans le cadre de cette Conférence distinguée. J'ai pu vérifier que la vigne à raisins noirs, non identifiée, aperçue sans qu'il se soit donné la peine de l'identifier par le grand spécialiste Netanel HOCHBERG - celle qu'on trouve en version grimpante, surtout sur des sycomores, ou alors au sol, en zone sableuse - pousse dans la région que nous avons nommée « *la Région Viticole de Gaza-Ashkelon* » et nulle part ailleurs en Israël. De quoi réfléchir !

* * * * *

Annexe : Présentation de la « *Société des Vignes Archaiques Reims-Ashkelon* »⁶³

Créée le 12/12/12, la « *Société des vignes archaïques Reims Ashkelon* » a pour but de promouvoir la recherche scientifique sur les vignes ancestrales, particulièrement celles qui sont originaires du sud d'Israël. L'objectif est de retrouver des cépages disparus qui poussent à l'état sauvage à partir de la région d'Ashkelon. Ceci dans le but de les répertorier, de les préserver et de refaire les vins qui étaient bus et appréciés il y a des siècles. Cette aventure est née à partir de plants de vignes qui poussent depuis quelque 300 ans à l'ancien collège des Jésuites de Reims. Ce patrimoine classé a été, selon la tradition orale, ramené de la région d'Ashkelon par les religieux.



C'est en voulant vérifier cette « *légende* » que le programme de recherche a commencé. La trace de la vigne des Jésuites n'a pas encore été retrouvée en Israël. En revanche son cépage a été identifié. Il s'agit de Verjus, une variété disparue qui fait de cette vigne la plus ancienne vigne blanche au monde. Côté français, les recherches sont menées par l'équipe du Professeur Christophe CLEMENT à l'Université de Reims. Côté israélien par le Professeur agronome Ben Ami BRAVDO de l'Université hébraïque de Jérusalem et par l'Archéologue et Chercheur Guy BAR OZ de l'Université de Haïfa. La société, dont le siège est à Reims, a pour Président d'honneur l'israélien passionné d'histoire et de viticulture Nachshon SNEH qui vit à Ashkelon, et pour président actif le Professeur André UNTERBERGER. L'association est chargée de la promotion du projet.

La plus vieille vigne blanche au monde :

La saga de la vigne des Jésuites : les pieds de vigne qui poussent dans la cour de l'Ancien Collège des Jésuites de Reims sont, pour certains, parmi les plus anciens au monde. Ils ont été plantés entre 1610 et 1650 et sont classés au titre des Monuments Historiques. Le cépage de Champagne est blanc. La vigne de raisin blanc est la plus ancienne au monde. Elle est arrivée en Champagne au XVII^e siècle mais son cépage date de plus longtemps encore. Selon un récit colporté de génération en génération jusqu'à nos jours, les pieds de vigne auraient été ramenés par les Jésuites eux-mêmes qui possédaient une mission à Ashkelon, au sud de la région côtière de l'Etat d'Israël d'aujourd'hui, pour les replanter dans la cour de leur collège à Reims. La légende ne dit pas dans quel but ces pieds ont été rapportés ni pour quel usage ils ont été plantés.

Le début de l'aventure scientifique : sur la base de cette belle histoire, il est décidé de mener une étude scientifique croisée sur les vignes sauvages qui poussent autour d'Ashkelon et les vignes rémoises. Le maire d'Ashkelon, alors Benny VAKNIN, comme la maire de Reims Adeline HAZAN, sont immédiatement séduits par ce projet et des chercheurs d'Ashkelon qui s'intéressaient depuis longtemps aux vignes archaïques acceptent de participer à l'aventure. Une collaboration est née. Le travail scientifique commence en liaison avec des spécialistes de taxonomie et du cladisme de la vigne (analyse et classement des cépages) de l'Institut Français de la Vigne et du Vin installé à Montpellier. Des prélèvements pour analyses sont effectués à Reims et à Ashkelon, puis envoyés dans les laboratoires dans le but d'analyses ADN.

63 Contact en Israël : sne@gat.org.il. Contact à Reims : ancientvinesociety@gmail.com

Des résultats inattendus : les analyses ADN des vignes rémoise et israélienne ont commencé à livrer leurs secrets. Les résultats sont tout à fait inattendus, à la fois dans leurs implications sur les vignes archaïques du bassin méditerranéen, et sur l'utilisation qu'en faisaient les Jésuites de Reims. Une étude des paramètres physico-chimiques du jus de la vigne archaïque de Reims ainsi que de celle du cépage inconnu d'Ashkelon a été entreprise. Là-aussi, les découvertes sont surprenantes. A Reims, la plus grosse révélation concernant la vigne rémoise a été communiquée le 12 décembre 2012. Son cépage n'est pas du Marawi mais du Verjus, c'est-à-dire un cépage que l'on croyait disparu. Il n'existait plus qu'en référence. Cette découverte semble indiquer que la vigne rémoise, classée au titre des Monuments Historiques, est, sinon la plus ancienne, au moins l'une des plus anciennes vignes blanches au monde. Le cépage Verjus était très répandu au Moyen-âge. Il pouvait servir à faire des vins en vendanges tardives quand l'année avait été mauvaise pour les autres variétés mais surtout il servait à faire une sauce qui accommodait un quart des plats de la cuisine de l'époque. On lui prêtait également quelques vertus médicinales (contre les brûlures d'estomac ou encore les problèmes de digestion). Les goûts ont évolué. Cette sauce a disparu des recettes à partir du XVIII^e siècle. Aujourd'hui, des gens dans le monde tentent de la reproduire mais ne peuvent y parvenir faute d'avoir du vrai Verjus. L'enjeu aujourd'hui est de pouvoir ressusciter cette sauce et, qui sait, la réintroduire dans les livres de recettes actuelles.

Aucun des 3 prélèvements de vigne sauvage d'Ashkelon n'est du Verjus : l'absence de Verjus à Ashkelon semble contredire la tradition orale qui veut que la vigne des Jésuites ait été ramenée d'Israël pour être plantée dans la cour de l'Ancien Collège. N'était-ce qu'une légende ? Ce n'est pas encore certain : *« On ne peut pas encore répondre à cette question. Il se peut très bien que le Verjus qui a disparu partout ait aussi disparu en Israël. Il est possible aussi qu'on ne soit pas encore tombé dessus. Il nous faut poursuivre les recherches »*, explique Jacques COHEN. Des contacts viennent d'être pris avec l'équipe du Laboratoire d'Œnologie de la Faculté de Reims. Un nouvel élan pourrait en découler.

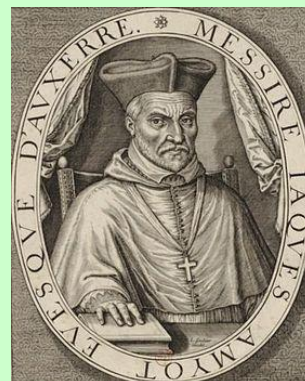
Un cépage inédit en Israël : les premiers pieds originaires d'Ashkelon en Israël qui ont été testés sont des vignes lianes grimpant aux arbres et portant des raisins. Les vignes n'ont pas toujours été telles qu'aujourd'hui, c'est à dire de petite hauteur et bien taillées. Une vigne est avant tout une liane qui pousse en montant aux arbres. La domestication a permis d'apprendre que la plante donne davantage de grappes au sol qu'en altitude, d'où l'intérêt de la tailler. Les prélèvements analysés sur ces lianes révèlent que certains pieds correspondent à des cépages connus dans la région. L'un des pieds correspond à un isolat unique de Tunisie. Cette étude a également permis de découvrir un cépage inconnu qui pourrait être l'ancêtre de celui de Tunisie. D'autres prélèvements et analyses doivent être réalisés prochainement.

* * * * *



« Jacques AMYOT, Evêque d'Auxerre, Grand Aumônier de France, dans ses œuvres et dans ses meubles (1513 – 1593) »

par Sylvie Le CLECH – CHARTON,
Conservatrice générale du Patrimoine,
Directrice régionale
des Affaires culturelles
de la Région Centre – Val de Loire ⁶⁴



Jacques AMYOT,
par Léonard GAULTIER ⁶⁵

Résumé de l'intervention :

« Mes récents travaux portent sur Jacques AMYOT, évêque d'Auxerre, qui connaissait bien Pontus de TYARD et dont j'ai édité l'inventaire après décès qui comprend le catalogue de sa bibliothèque et bien d'autres pièces inédites. Mon ouvrage sur Jacques Amyot paraît aux éditions du Cths en septembre de cette année 2014. (...) Dans les documents édités, il y a beaucoup de choses sur ses domaines viticoles ou sa maison des Champs de Regennes »

* * * * *

Préambule N.D.L.R. : tout d'abord, qui est Jacques AMYOT ⁶⁶ ? Carte d'identité simplifiée (rapprochement avec celle de Pontus de TYARD) :

Prénoms usuels et noms :	Jacques AMYOT	Pontus de TYARD
Naissance :	30 octobre 1513 à Melun	20 avril 1521 à Bissy-sur Fley
Profession :	Ecclésiastique : ○ Grand aumônier de France. ○ Evêque d'Auxerre : 3 mars 1571	○ Erudit : écrivain, Poète (participant au mouvement dit de La Pléiade), Philosophe, Mathématicien, Astronome, théologien. ○ Ecclésiastique : Evêque de Chalon-sur-Saône de 1578 à 1589.
Autres fonctions ou missions :	Maître de la Librairie ⁶⁷	○ Député aux Etats de Blois ○ Conseiller d'Etat, près Roi Henri III.
Décès :	6 février 1593 (79 ans) à Auxerre	23 septembre 1605 (84 ans) Château de Bragny-sur-Saône

⁶⁴ DRAC Centre- Val de Loire, 6, Rue de la Manufacture, 45043 Orléans cedex, 02 38 78 85 00, www.culturecommunication.gouv.fr

⁶⁵ Léonard GAULTIER, né en 1561 à Mayence et mort peu après 1635 à Paris, fut un dessinateur, graveur et illustrateur français. (Source : Wikipédia).

⁶⁶ Source de la biographie de J AMYOT : Wikipédia, dernière modification : le 28 février 2015 à 14:23.

⁶⁷ Source : BNF (2007) : de 1522 à 1684, la Bibliothèque Royale a été dirigée par un Maître de la Librairie, auquel a été adjoint à partir de 1560 un Garde de la Bibliothèque. À partir de 1684, ces 2 charges ont été réunies en une seule désignée sous le titre de Bibliothécaire du Roi. De 1663 à 1720, ces personnages ont été assistés par un Commis à la garde de la Bibliothèque du Roi. Les premiers Maitres de la Librairie furent :

- Guillaume BUDE, 1522-1540
- Pierre Du CHASTEL, 1540-1552
- Pierre de MONDRE, 1552-1567
- Jacques AMYOT, 1567-1593

Jacques Amyot est donc né à Melun le 30 octobre 1513 et mort et inhumé à Auxerre le 6 février 1593⁶⁸.

Il fut prélat.

Il fut aussi un des traducteurs les plus renommés de la Renaissance¹.



Armoiries :

D'azur au chevron d'or, chargé d'un croissant de gueules et accompagné de deux trèfles en chef et d'une étoile en pointe, le tout d'or.

Né de parents pauvres⁶⁹ en 1513, il parvient à se rendre à Paris suivre les cours du Collège de Navarre où il se met au service de riches étudiants afin de subvenir à ses besoins. Il est l'élève de Pierre DANES. À 19 ans, en 1532, il obtient sa licence à Paris et devient maître ès arts. Il décide de poursuivre ses études à l'Université de Bourges où enseigne le juriste milanais André ALCIAT, et devient docteur en droit civil de l'Université de Bourges. On trouve alors à Bourges une école de grec et un marché éducatif important. Il a trouvé à s'employer comme précepteur puis comme lecteur de grec et de latin en 1537.

Par l'intermédiaire de Jacques COLIN, Abbé de Saint-Ambroix à Bourges, Aumônier de François I^{er}, il obtient une place de Précepteur de ses neveux, puis des fils de Guillaume BOCHETEL, Secrétaire d'État, et beau-frère de Jean de MORVILLIER, Lieutenant du Berry. Il commence alors ses premières traductions avec la « Vie de Démétrius » de PLUTARQUE, en 1542. Recommandé à Marguerite de VALOIS, alors Duchesse de BERRY, il est nommé Professeur de latin et de grec à l'Université de Bourges. Durant les 10 ans de sa chaire universitaire il traduit le roman grec « *Théagène et Chariclée* » (sous le titre « *L'Histoire aethiopique* ») d'Héliodore, parue en 1547, lui vaut d'être récompensé par François I^{er}, qui lui octroie le bénéfice de l'Abbaye de Bellozane⁷⁰ laissé vacant par la mort de François Vatable.

Il est alors en mesure de se rendre en Italie pour étudier le texte de Plutarque conservé au Vatican. Il s'attelle à la traduction des « *Vies parallèles des hommes illustres* » (1559-1565). Sur le chemin du retour, il se voit chargé d'une mission pour le Concile de Trente. Rentré en France, il est nommé Précepteur des fils d'Henri II en 1557. Le premier, Charles IX, le nomme Grand Aumônier en 1561 ; le second, Henri III, le fait commandeur de l'Ordre du Saint-Esprit.

Il avait été nommé Maître de la Librairie en 1567, après l'éviction de Pierre de MONTDORE. Sous son administration, la Bibliothèque du roi fut transportée de Fontainebleau à Paris, sans doute dans une maison particulière louée à cet effet. Au cours de l'année 1593, cette maison fut en partie pillée par les Ligueurs.

Le Pape Pie V le nomme Evêque d'Auxerre en 1570 à la suite de la mort à Rome de Philibert BABOU de La BOURDAISIERE. Son frère cadet, Jean AMYOT, est désigné comme son Procureur le 6 février 1570 et prend possession de l'évêché pour lui le 6 mars 1570. Il va développer des actions en faveur des populations de son diocèse mais a conservé ses fonctions à la cour auprès de Charles IX et Henri III. Il est nommé supérieur de l'hôpital des Quinze-Vingts à Paris, en 1572.

68 Bertrand BEYERN : « *Guide des tombes d'hommes célèbres* », Editions Le Cherche Midi, Paris, 2011, 385 pages (ISBN 9782749121697, à lire en ligne) p. 273.

69 Monographie de Melun aux archives départementales de Seine et Marne.

70 Aujourd'hui en Seine-Maritime.



Maison natale de Jacques AMYOT à Melun



Statue de Jacques AMYOT
devant l'Hôtel de ville de Melun

Il vit à Auxerre dans la tranquillité, occupé à la réfection du chœur de la cathédrale pour l'adapter à la pastorale prévue par les décisions du Concile de Trente et la Contre-Réforme et à ses traductions. En 1579 il donne le règlement de l'Hôtel-Dieu d'Auxerre. Il fait publier le bréviaire en caractères romains en 1580. Il fonde un collège des jésuites, en 1584, qui deviendra l'actuel Lycée Jacques Amyot d'Auxerre. Il se trouve à Blois en décembre 1588 au moment de l'assassinat du Duc de Guise et du Cardinal de Lorraine. Il fait partie des prélats excommuniés par les résolutions de la faculté de théologie de l'université de Paris pour avoir assisté à la messe du 1^{er} janvier 1589 en compagnie d'Henri III. Ecclésiastique pieux et consciencieux, il s'en tient courageusement à ses principes. Il aurait conseillé à l'aumônier du roi Henri III, de refuser l'absolution à l'assassin des princes de Guise, assassinat qu'il est néanmoins soupçonné d'avoir approuvé. Son retour est difficile à Auxerre, perturbé jusqu'à la fin de sa vie par l'insubordination et les révoltes de son clergé malgré une absolution prononcée par le légat CAETANI en 1590. Sa maison est pillée et il est contraint de quitter Auxerre pendant quelque temps. Il aurait légué à sa mort 1.200 couronnes à l'Hôpital d'Orléans, en raison des « 12 deniers » qu'il y avait reçus quand, « pauvre et nu », il se rendait à Paris.

Le traducteur de PLUTARQUE : on lui doit la traduction de 7 ouvrages de DIODORE de Sicile (1554), les « *Amours pastorales de Daphnis et Chloë* » de LONGUS (1559) et les « *Œuvres morales* » de PLUTARQUE (1572). Sa traduction vigoureuse et idiomatique des « *Vies des hommes illustres* » a été retraduite en anglais par Thomas NORTH et a fourni à SHAKESPEARE la matière de ses pièces romaines. La première traduction est publiée en 1559 ; elle est revue et corrigée en 1565 et 1567. L'intérêt de son travail réside aujourd'hui surtout dans son style. Son ouvrage eut un immense succès et exerça une grande influence sur plusieurs générations d'écrivains français. Montaigne lui rend un chaleureux hommage dans ses « *Essais* » (II-4) : « *Je donne, avec raison, ce me semble, la palme à Jacques Amyot sur tous nos écrivains français* » et : « *Nous autres ignorants étions perdus, si ce livre ne nous eût relevés du borbier* ».

Bibliographie :

- Jean-Pierre Soisson : « *Jacques Amyot 1513-1593* »; Paris (Éd. France-Empire Monde), 2013; 172 p.; ISBN 978-2-7048-1227-1
- Il existe une bonne édition du travail de Jacques Amyot chez Didot (25 vol., 1818-1821)
- La base numérique du patrimoine de Melun (Numel) propose le fac-similé de « *Vie de Jacques Amyot, tirée des mémoires concernant l'histoire civile et ecclésiastique d'Auxerre* » de l'Abbé Lebeuf, Melun, 1848
- Auguste Le Barbier de Blignières, *Essai sur Amyot et les traducteurs français au XVI^e siècle*, Paris, 1851
- *Projet d'éloquence royale*, nouvelle édition, précédé d'un essai critique, Le Monarque orateur, Paris, Les Belles Lettres, 1992 (ISBN 978-225146001-7)
- Michel Popoff et préface d'Hervé Pinoteau, *Armorial de l'Ordre du Saint-Esprit : d'après l'œuvre du père Anselme et ses continuateurs*, Paris, Le Léopard d'or, 1996, 204 p. (ISBN 2-86377-140-X)
- Sylvie Le Clech-Charton, *Les Vies de Jacques Amyot*, CTHS, 2013, 263 p. (ISBN 978-2-7355-0800-6)
- *Fortunes de Jacques Amyot*, actes du colloque international, Melun, 18-20 avril 1985, Pris, Nizet, 1986
- André Laurent, *Jacques Amyot l'humaniste (1513-1593)*, Presses du village, 1984
- Alexandre Cioranescu, *Vie de Jacques Amyot*, d'après des documents inédits, Paris, 1941

* * * * *

Intervention de Madame Sylvie Le CLECH – CHARTON :

Jacques AMYOT, qui a exercé sa charge d'évêque d'Auxerre de 1570 à 1593, a eu un parcours comparable à celui des grands évêques français de la Contre-Réforme, humanistes pour la plupart, proches des souverains qu'ils conseillaient ou enseignaient, réformateurs de leurs diocèses respectifs, et surtout, seigneurs temporels, placés à la tête de seigneuries qu'ils administraient comme s'ils avaient été des seigneurs laïcs. Il était un contemporain, quoique plus âgé, de l'évêque et poète Pontus de TYARD et avait à peu près le même mode de vie que lui. La différence entre les deux hommes tient au fait que Pontus possédait Bissy, mais qu'AMYOT avait légué ses châteaux à ses neveux et que ses domaines viticoles ne lui étaient que concédés par sa fonction d'évêque et non par héritage.

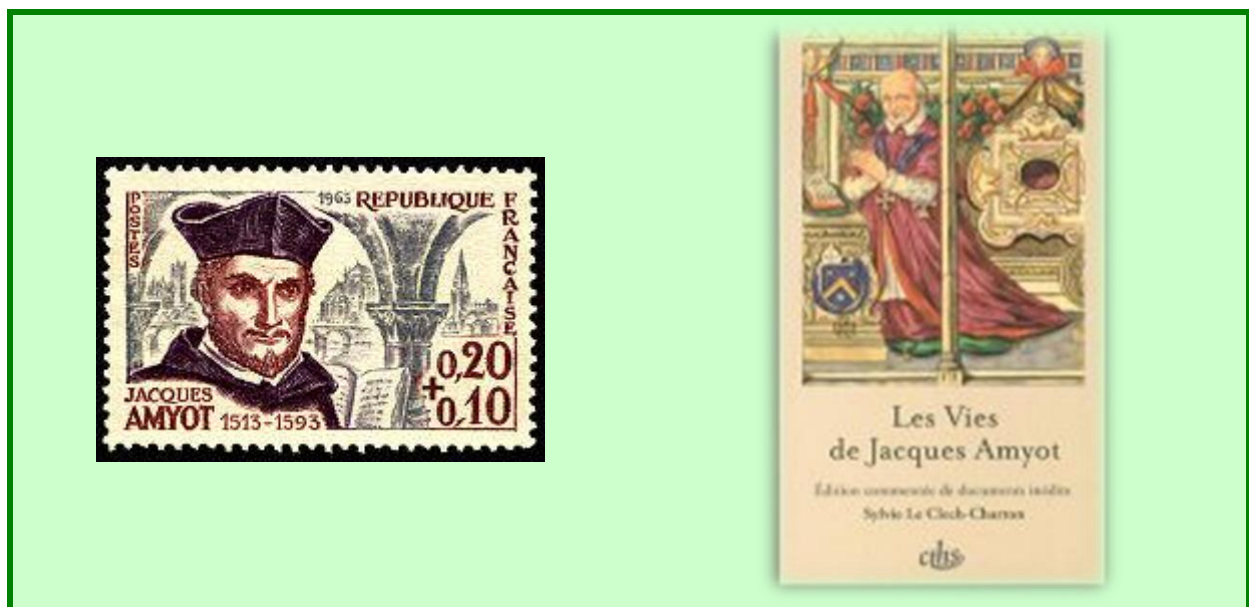
Les domaines des évêques, en particulier Régennes, Appoigny, sont souvent des « maisons des champs », telles qu'a pu les décrire l'historienne de l'art Monique CHATENET dans un ouvrage qu'elle consacra à ce type de patrimoine aristocratique dit « intermédiaire » et ce sont surtout des domaines agricoles. Les problématiques d'exploitation des domaines sont cruciales, surtout à une époque où l'insécurité et les troubles économiques rendent difficiles la valorisation régulière de ces demeures qu'il faut entretenir voire embellir et dont il faut aussi savoir développer les atouts (vignes, bois, étangs...). L'éco système des « *maisons aux champs* » des évêques fonctionne avec celui de la demeure urbaine, résidence épiscopale dans la grande tradition médiévale des palais urbains, où les productions et outils de la « *maison aux champs* » se retrouvent conservés.

A ce titre, l'inventaire après décès de Jacques AMYOT, réalisé en février 1593, permet d'étudier et de rendre compte du mode de vie de l'évêque, dans ses œuvres et dans ses meubles. A Auxerre, l'évêque conserve le blé provenant de ses terres, loue au grenier à sel de la ville des bâtiments pour conserver le sel, met en bouteille le vin de ses demeures campagnardes, jamais très loin de la ville, comme dans l'Italie de la Renaissance.

On peut noter que dans le déroulé de l'inventaire, plusieurs pièces sont concernées par la présence de denrées à stocker dans le palais de l'évêque, greniers pour les grains, caves et « caverons » pour les vins. Dans le patrimoine d'AMYOT, les denrées représentent presque 10 % du patrimoine évalué à Auxerre en 1593. AMYOT suit en cela les exemples des traités architecturaux traduits au XVI^e siècle, dont celui d'ALBERTI, « l'Art de bien bastir », qui donnait des conseils aux propriétaires pour bien conserver les productions des différents domaines. A Régennes, AMYOT a un château qui lui vient de ses prédécesseurs et où il fait des travaux durant la dernière décennie avant sa mort. Le domaine avait été occupé par les protestants, et ravagé par les paysans qui se servaient dans les bois de haute futaie. Régennes était pour les évêques un domaine intéressant. Situé dans une boucle de l'Yonne, il produisait du bois acheminé vers Paris et se trouvait non loin d'Auxerre, bien placée sur la route de l'approvisionnement des vins de Bourgogne vers Paris (les commerçants étaient dans l'obligation de se fournir à plus de 60 kilomètres de la capitale, ce qui lança les vins de l'Orléanais d'abord, puis de Bourgogne ensuite).

Le vin conservé à Auxerre, en tonneaux d'environ 130 litres (les feuilletes), vient de Régennes et des terres environnantes et est majoritairement désigné sous l'appellation de vin d'Appoigny. On compte aussi à Auxerre, dans la résidence, des tonneaux provenant de « *Migraine* », autre propriété proche d'Auxerre, appartenant à l'évêché. Amyot conserve dans ses « *caves* » et « *caverons* », des vins qui lui proviennent des droits qu'il perçoit de ses tenanciers, et de la dîme. Il les conserve en tonneaux et le compte est fait selon deux unités de mesure : la feuillette, et le muid, qui est employé dans l'ancienne France pour désigner un contenant soit de denrées sèches (des grains), soit un contenant pour les liquides. On relève les appellations de « *vin clair* », de « *vin vieux* », dont on notera qu'il est valable pour des vins ayant deux ans d'âge, donc mis en tonneaux en 1591. On trouve aussi quelques tonneaux d'un autre cépage, connu au Moyen Age et à la Renaissance, le « *verjux* ». L'évêque utilisait ce vin pour sa consommation, mais aussi, eu égard à l'important volume évalué (plus de 20.000 litres) sans doute aussi pour les distributions aux nécessiteux et le service de sa table ou de la messe. Les objets liés à la culture de la vigne sont présents : les « *perches* », les « *tire - pesseaux* ». L'évêque a à Auxerre un palais d'origine médiévale qui comporte un pressoir, dans lequel on note la présence de quelques ustensiles de type jatte ou entonnoirs.

Pour incarner ces actions, des objets sont décrits et évalués, qui nous font revivre un type de vocabulaire et d'organisation du travail très particulier. Dans l'inventaire des titres et quittances, on peut aussi déceler ce qui fait le patrimoine de l'évêque et quelles sont les relations économiques d'intérêts mutuels et de protection qu'il entretient avec son environnement (proches de sa « *maison* », paysans qui lui rendent compte, fournisseurs, petits officiers locaux, famille). C'est à ce parcours qui permet à la fois une approche sociale, économique et littéraire, de la vie Bourguignonne sous les Guerres de Religion qu'a invité cette communication. Elle est tirée du livre de l'auteur, qui édite et commente des documents d'archives sur Jacques AMYOT, « *Les vies de Jacques AMYOT* » (Editions du CTHS, septembre 2013).



* * * * *



« *Les institutions canoniales
d'Autun et de Chalon
et la viticulture en Bourgogne du sud
(XIII^e-XIV^e siècles)* »

par Jacques MADIGNIER ^{71 72}

Professeur agrégé.



Résumé de l'intervention :

La viticulture en Bourgogne du sud connut un essor considérable à compter du XII^e siècle grâce à l'extension des exploitations cisterciennes puis des exploitations ducales. Toutefois d'autres institutions religieuses, qui s'intéressaient à la culture de la vigne et à ses productions depuis des périodes très antérieures, participèrent à cet essor. Les chapitres cathédraux, communautés de chanoines vivant dans l'immédiate proximité des évêques, étaient de celles-ci. Les chanoines autunois et chalonnais détenaient des domaines viticoles très différents ce qui détermina des intérêts différents face à la viticulture. Toutefois tous savaient la spécificité de cette culture, la nécessité de mettre en place des infrastructures importantes pour produire le vin et assurer son acheminement vers les lieux de consommation. Les chanoines s'occupèrent également de commercialisation tout du moins à l'échelon local ; en revanche, leur participation au commerce international des vins de Bourgogne fut très indirecte...

* * * * *

Les Chapitres cathédraux d'Autun et de Chalon

et la mise en valeur des côtes viticoles beaunoises et chalonnaises

On admet couramment que la viticulture bourguignonne portée par le dynamisme de l'économie cistercienne connut un grand essor à compter du XII^e siècle. Cet essor se traduisit par la multiplication des nouvelles plantations, l'augmentation de la production et l'ouverture vers des marchés plus lointains. C'est ce dont attestent les travaux réalisés à partir des cartulaires et comptes de Cîteaux, c'est ce dont témoigne la simple lecture des cartulaires de la Ferté ou de Maizières, c'est ce que relatent les travaux d'Henri DUBOIS à propos des foires de Chalon. Cependant, ce point de vue jette une ombre sur les activités viticoles apparues à des périodes plus anciennes, celles qui étaient portées par d'autres institutions religieuses parmi lesquelles prenaient place les abbayes de Cluny, de Tournus et de Saint-Pierre lès Chalon, les grandes collégiales de Saulieu et Beaune ou les chapitres cathédraux d'Autun et de Chalon.

71 Docteur en Histoire, Membre associé de plusieurs unités de recherche du CNRS. Spécialiste du monde canonial bourguignon du XII^e au XV^e siècle, Jacques MADIGNIER a publié plusieurs ouvrages et articles sur le Chapitre d'Autun et travaille actuellement sur celui de Chalon.

72 Chercheur au sein des « *Fasti Ecclesiae Gallicanae* », un des programmes constitutifs du « *Groupe De recherche Européen* » (GDRE) « *Aux fondements de la modernité étatique en Europe, l'héritage des clercs médiévaux* ». CNRS, Fasti Ecclesiae Gallicanae, c/o LAMOP-UMR 8589, Bureau G685, 1, Rue Victor Cousin, 75005 PARIS, Téléphone : 01 40 46 28 29, fasti.univ-paris1.fr/

Effectivement, les communautés canoniales vivant dans l'entourage immédiat des évêques montrèrent très tôt un vif intérêt pour les activités viticoles de la côte bourguignonne, capables de subvenir à leur consommation propre, capables également de dégager des revenus importants susceptibles d'alimenter les prébendes. Certes leur importance en termes de production et de commercialisation fut moindre que celle des établissements cisterciens ou des exploitations ducales. Mais les chanoines d'Autun et de Chalon laissèrent dans les vignobles de la côte beaunoise et chalonnaise une empreinte indélébile qui se retrouve encore aujourd'hui dans l'organisation des terroirs, dans la toponymie et parfois même dans le bâti. C'est ce que va tenter de démontrer cette étude.

Les sources des XIII^e et XIV^e siècles sur lesquelles s'appuie notre étude sont multiples, hétéroclites, partielles et inégales.

Les cartulaires regroupant tous les actes juridiques des deux communautés constituent notre premier guide : le cartulaire de l'Église d'Autun publié au XIX^e siècle par Anatole de CHARMASSE rassemble près de 450 actes allant du VI^e siècle à l'extrême fin du XIV^e siècle ; le cartulaire de Saint-Vincent de Chalon-sur-Saône, égaré depuis plus de cent ans, retrouvé et aujourd'hui conservé à la Société éduenne d'Autun, réunit plus de 400 actes allant du XI^e siècle au XV^e siècle. Dans ces deux cartulaires, les vignes définies par leurs surfaces et par leurs localisations souvent floues font l'objet de legs, de cessions, d'échanges, de gageries ou simplement servent d'assise à des rentes ou à des fondations d'anniversaires

Les comptabilités sont des sources précieuses capables de nous livrer des informations de premier ordre sur la gestion annuelle des vignobles, sur leur exploitation et leur production, sur la consommation des vins et leur commercialisation. Les comptabilités du chapitre de Chalon sont absentes ; sans doute ont-elles été détruites au XVIII^e siècle lors des fêtes révolutionnaires organisées par l'envoyé en mission de la Convention établi à Mâcon. Les comptabilités du chapitre d'Autun, dispersées au moment des troubles révolutionnaires ont été conservées ; elles sont en dépôt aux Archives départementales de Saône et Loire mais elles demeurent très lacunaires. Autun bénéficie surtout d'une source exceptionnelle, conservée aux Archives départementales de la Côte-d'Or : il s'agit d'une enquête réalisée en 1290 à l'initiative du doyen du chapitre, Clérembaud de CHATEAUNEUF, qui avait demandé que soient recensés, classés par grands domaines, tous les biens, droits et redevances revenant au chapitre cathédral.

Les « *obituares* » ou livres des anniversaires des défunts sont aussi d'un apport important. Ils montrent qu'un certain nombre de fondations étaient assises sur des parcelles de vigne ; ils témoignent également de distributions de vin faites au profit de tous ceux qui assistaient aux offices de commémoration.

Les testaments de chanoines sont une source précieuse même si leur nombre reste limité car seuls les chanoines fortunés avaient capacité à tester. Un chanoine sans bien était un chanoine sans histoire. Un petit nombre de chanoines et dignitaires étaient effectivement richement dotés les vignes. Ils les tenaient sans aucun doute d'héritages familiaux mais aussi de leur capacité à en acquérir d'autres. Dans leur testament, ils se servaient de leurs vignes pour asseoir leurs fondations ou assurer des distributions ; parfois les vignes étaient léguées à l'institution canoniale ; mais la plupart du temps elles étaient laissées à leurs proches, parents ou serviteurs qui étaient chargés de continuer l'exploitation.

Les sources archéologiques et architecturales, les enquêtes sur la toponymie permettent de découvrir que l'organisation des terroirs et certaines structures du bâti décrites aux XIII^e et XIV^e siècles sont encore en place aujourd'hui.

Autant de sources sur lesquelles a pu s'appuyer cette étude.

I / Localisation et Typologies des Vignobles Canoniaux :

A : Problématiques des localisations :

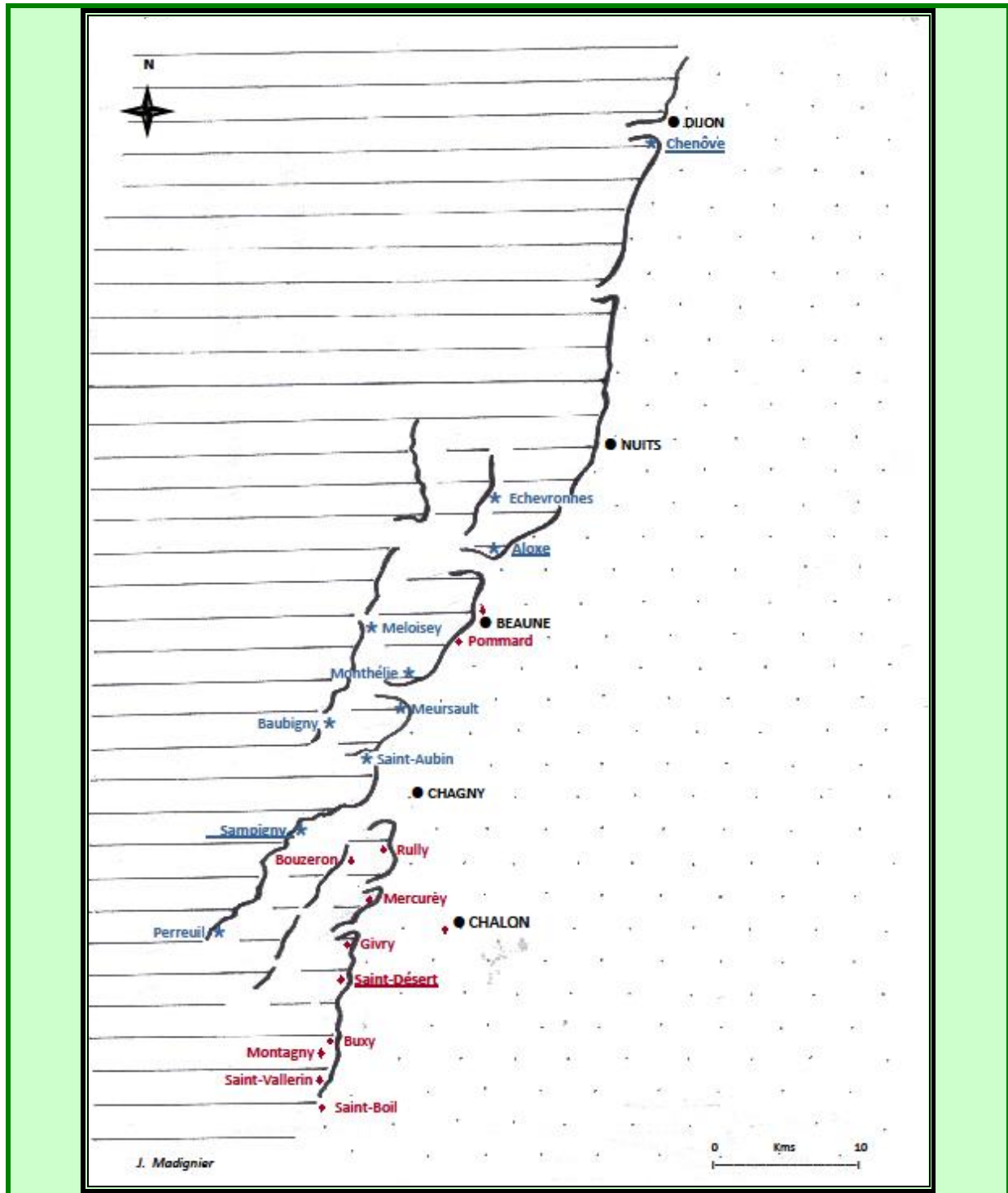
En Bourgogne du sud, à l'exclusion des terres granitiques du Morvan ou les croupes humides de la Bresse, tous les terroirs pouvaient accueillir de la vigne. Cependant dès la romanisation les coteaux de la côte bourguignonne apparurent comme des zones privilégiées, plus ensoleillées, plus égouttées, plus abritées, plus aptes à accueillir les ceps :

- pour le chapitre chalonnais, les zones de viticulture se trouvaient relativement proches de la cité épiscopale. À Chalon même, quelques pièces de vignes tenues par le chapitre s'étendaient à quelques pas du rempart, sur le coteau de Saint-Alexandre et de Saint-Jean et même à Crissey. Mais l'immense majorité des vignes du chapitre et des chanoines se situaient sur la côte abritée. Elles se concentraient entre Rully et Saint-Boil, ce qui n'excluait pas quelques vignes excentrées vers Beaune ou Pommard. Aux XIII^e et XIV^e siècles, les vignes du chapitre cathédral chalonnais s'étendaient donc sur une distance d'une quarantaine de kilomètres, de Beaune au sud de Buxy.
- pour le chapitre autunois, le problème était d'une autre nature. Il est certain que les alentours d'Autun et l'Auxois portaient des vignes ; au XV^e siècle, les comptes du duc de Bourgogne évoquaient les vins de l'Auxois et d'Autun ; mais il n'est pas sûr que ces 2 zones aient pu produire le meilleur vin. Dès les premiers siècles de notre ère, les Autunois regardaient vers l'est : la côte bourguignonne présentait des qualités d'abri et d'ensoleillement ainsi que des sols légers susceptibles de mieux accueillir cette culture méditerranéenne. Les clercs de la cité éduenne suivirent le mouvement. Très tôt, les vignobles contrôlés par les chanoines autunois s'établirent au débouché des voies qui d'Autun parvenaient jusqu'à la côte ou aux vallées de l'arrière côte. La vallée de l'Ouche au sortir du plateau conduisait à Chenôve près de Dijon. La haute vallée de l'Ouche ouvrait sur le col de Bessey qui permettait de joindre Aloxe. Au sud la route du plateau portait jusqu'à Nolay et de là elle éclatait en trois directions : la voie septentrionale touchait Saint-Romain, Auxey, Monthélie, Volnay ; la voie centrale basculait vers Baubigny et Saint-Aubin ; la voie méridionale rejoignait Dezize et la vallée de la Dheune qui ouvrait sur Sampigny et plus loin vers Perreuil. C'est sur tous ces points de contacts que se trouvaient les vignes du chapitre autunois, sur une distance de plus de 80 kilomètres, de Chenôve aux portes de Dijon à Perreuil au sud.

B : Typologie des vignobles :

Situés dans des terroirs analogues, les domaines viticoles des chapitres d'Autun et de Chalon étaient toutefois de nature très différente. Cela tenait sans nul doute à leur origine :

- les domaines viticoles de la communauté canoniale autunoise s'étaient constitués très tôt à partir de donations anciennes réalisées par les évêques ou des puissances laïques. Le domaine de Chenôve fut légué aux chanoines par l'évêque Léger dès le VII^e siècle (en 677) ; les domaines de Volnay (853), Sampigny (858), Aloxe (859) dès le IX^e siècle. Au XIII^e siècle, la plupart de ces domaines conservait le modèle de villas carolingiennes et comportaient des surfaces importantes. Au cœur, il se trouvait toujours un clos ceinturé de murets de pierres, correspondant sans doute à la donation initiale. Les dimensions de ce clos étaient variables pouvant aller de 70 ouvrées à Sampigny, Perreuil, Meloisey, Aloxe à plus de 130 ouvrées à Chenôve. Autour de ce clos, gravitaient de nombreuses petites parcelles, fruits de donations plus tardives et quelques plantations nouvelles. Au rang des petites parcelles se retrouvaient des clos secondaires affectés à l'entretien des quelques chapellenies fondées dans la cathédrale. À Sampigny, on distinguait ainsi le clos de l'autel Notre-Dame, le clos de l'autel Saint-Michel, le clos de l'autel Saint-Denis... Au total, chaque foyer concentrait des surfaces importantes : le foyer d'Aloxe couvrait 667 ouvrées, celui de Sampigny 275 ouvrées, ceux d'Échevronnes, Baubigny, Perreuil, un peu moins d'une centaine. Au total, le chapitre contrôlait plus 1600 ouvrées, soit près 70 hectares de vignes (à 428 m² l'ouvrée). En comparaison, le clos de Germolles acquis au XIV^e siècle par le duc Philippe le Hardi comptait 400 ouvrées, soit 17 hectares et les vignes ducales représentaient près de 200 hectares vers 1370. L'institution canoniale autunoise possédait donc des domaines viticoles considérables dont la localisation obéissait à la nécessité bien comprise depuis des siècles d'installer la vigne sur les terroirs les plus propices de la côte bourguignonne.



Domaines viticoles autunois	Domaine viticole chalonnais
Sampigny : domaine d'importance	Saint-Désert : domaine d'importance
Perreuil : domaine secondaire	Montagny : domaine secondaire

Implantation des vignobles des communautés canoniales autunoise et chalonnaise (XIII^e-XV^e siècle) :

- les domaines viticoles de la communauté chalonnaise étaient à l'opposé d'une extrême modestie. Les chanoines n'avaient pu bénéficier de la largesse des évêques et des puissants. Les chanoines autunois étaient riches ; les chanoines chalonnais étaient pauvres. La seule villa dont ils avaient hérité était celle de Boyer et sans doute ses vignes étaient-elles très peu importantes.

À partir des XI^e et XII^e siècles, les donations au profit des clercs de Saint-Vincent se multiplièrent mais elles étaient réduites. Elles venaient de tous ceux, clercs, chevaliers, bourgeois qui osaient offrir quelques ouvrées pour un office « pro remedio anime », pour un anniversaire célébré dans le chœur de la cathédrale. Ces donations étaient en vigne comme ce don de 20 ouvrées sises au château de Boil fait en 1253 par Jean VAIREZ, prêtre ou ce legs d'une vigne à Buxy effectué en 1303 par le chanoine Thibaud de TOULON. Ces donations étaient également en vin telles cette rente annuelle de deux muids de vin donnée au chapitre par l'archidiacre de Tournus, Jacques de Varennes dans son testament de novembre 1257 ; les 2 muids étant assis sur sa vigne de Saint-Désert. Au cours des XIII^e et XIV^e siècles, le chapitre chalonnais ne resta pas seulement bénéficiaire de donations : à plusieurs reprises, il fit acquisition de vignes ou favorisa des plantations nouvelles : ainsi en novembre 1224, G. archiprêtre de la Montagne déclarait avoir planté une vigne à Givry sur une terre relevant du chapitre, vigne qu'il tiendrait durant sa vie, vigne qui devait revenir à l'Église au moment de sa mort. L'acquisition la plus importante dont le cartulaire a conservé la trace fut celle réalisée en 1244 : à cette date, le chapitre fit l'achat auprès de Pierre LAPORTE et de ses 2 frères du clos Pépin ou Répin sis au terroir de Saint-Désert, pour la valeur de 100 livres dijonnaises. L'importance de la somme signifiait que le dit clos devait recouvrir plusieurs dizaines d'ouvrées. Mais en dehors de ce clos qui faisait exception, les vignes du chapitre chalonnais étaient pour la plupart de petites dimensions. Leur localisation n'obéissait à aucune politique particulière des clercs chalonnais. Elle dépendait essentiellement des donations effectuées par tous ceux qui gravitaient autour de l'Église de Chalon et du chapitre cathédral. Leur implantation correspondait à la zone d'influence des clercs chalonnais dont le rayonnement spirituel attirerait les legs. Le vignoble canonial chalonnais se regroupait dans un secteur qui avait pour centres de gravité Givry et Saint-Désert.

Notons que les chanoines autunois et chalonnais, à titre personnel, possédaient des vignes. Le cartulaire de Chalon pour le seul XIII^e siècle indique une douzaine de chanoines détenteurs de vignes. Ces vignes, ils ne les tenaient pas seulement par héritage mais certains procédaient à leur acquisition, à l'image de Jean de SISSEY qui, en 1252, prenait le fief d'une vigne à Pommard, à l'image de Robert, chanoine de Chalon et curé de Givry qui en 1255 achetait une vigne à Ladoix. Quelques-uns semblaient même engagés dans la production à l'image d'un Bernard de la BOUTIERE qui, en septembre 1250, à la fin de sa vie donnait au chapitre ses vignes de Montagny ainsi que son pressoir, ses cuveaux et ses tonneaux établis à Ternay. Les chanoines autunois n'étaient pas en reste. Les dignitaires, souvent terriers des vignes de la côte, disposaient de patrimoines viticoles imposants qu'ils ne cessaient d'agrandir. En mai 1243, Gauthier de SAINT-SYMPHORIEN, chanoine et abbé de Saint-Pierre, par son testament léguait à son clerc ses vignes de Volnay et laissait au chapitre une rente de 4 muids assise sur une autre vigne à Pommard. À travers le testament établi en octobre 1281 par Jacques BOISSERAND, chanoine et abbé de Saint-Étienne, on découvre que ce clerc, natif du Beaunois, avait ainsi accumulé un grand nombre de vignes, de bâtiments d'exploitation et tous les capacités de stockage du négociant : il possédait à Sampigny, 4 vignes et une grange ; à la chapelle de Volnay, une douzaine de vignes et une maison ; à Nolay, une vigne ; à Monthélie, une maison ou une grange avec une dizaine de tonneaux vides, un grand et un petit cuveau, un grand tonneau de 18 muids ou 3300 litres (à raison de 182 litres par muids). Jean MORET de Bourbon, qui de 1330 à 1362 fut tour à tour chanoine, chantre et doyen d'Autun, disposait d'un vaste domaine familial avec vignes du côté de la Loire ; il possédait également maison et vignes à Perreuil.

Ii/ Modes d'exploitation des Vignobles Canoniaux :

A : L'administration des vignobles :

Face à un patrimoine viticole ancien et important, face à un patrimoine récent et restreint, le comportement des 2 chapitres fut très différent :

- Confronté à un patrimoine important et ancien, le chapitre autunois conserva très longtemps une gestion directe des vignes. Au XIII^e siècle, le chapitre déléguait le pouvoir localement à des chanoines terriers chargés de surveiller étroitement la mise en valeur des terres et des vignes de la communauté. On distinguait ainsi des chanoines terriers à Chenôve, Meloisey, Sampigny...

Ces clercs se rendaient fréquemment sur leur tetterie ; certains mêmes y avaient des résidences. Pour collecter les fruits de ses domaines, le chapitre avait fait édifier des bâtiments d'exploitation et de stockage. Dans les zones viticoles, il s'agissait de granges pourvues de caves et de tout le matériel de vinification : pressoir, cuveaux, tonneaux... Ces bâtiments décrits dans l'enquête de 1290 initiée par Clerembaud de CHATEAUNEUF, subsistent encore aujourd'hui : on les trouve à Aloxe, Meloisey, Perreuil.

Toutefois à partir de la fin du XIII^e siècle, la tendance à l'accensement des biens et des vignes s'accroît. L'enquête de 1290 décrit dans certains domaines des bâtiments d'exploitation en ruine, des pressoirs détériorés et des engrenages abandonnés. Sur place, les terriers se contentaient désormais de recueillir les cens des terres et des vignes confiées à des preneurs, à rassembler les cens en nature et en particulier en vin. Ce mouvement d'accensement ne concernait pas toutes les vignes. Quelques-unes d'entre elles, en particulier celles sur lesquelles reposaient précisément des fondations, demeuraient en exploitation directe et requéraient toute l'attention du chapitre et de ses services comptables. À dates régulières, des dizaines de paysans nourris et payés étaient mobilisés pour apporter aux vignes des soins requis.

- Confronté à un patrimoine réduit et récent, le chapitre chalonnais s'orienta vers une autre gestion. Le chapitre choisit également en son sein des chanoines terriers ou vidames. Mais ces terriers par désintérêt de la gestion patrimoniale, parfois par incompétence ou négligence, accensèrent très rapidement les terres et les vignes. Les preneurs de vignes étaient semble-il des hommes importants, concentrant de nombreuses vignes, capables de dégager des productions importantes négociables sur les marchés. Leur emprise fut telle qu'ils finirent par récupérer le droit de ban, les droits de justice et les droits économiques qui revenaient en principe au chapitre. De fait, les réunions capitulaires du XIII^e siècle s'éloignèrent en permanence de l'incurie des vidames et de la faiblesse des revenus qui fragilisaient les revenus de la communauté. Les vignes peu nombreuses du chapitre chalonnais ne devaient guère peser lourd dans les revenus globaux du chapitre.



Bâtiments d'exploitation viticole du Chapitre cathédral d'Autun à Perreuil (Côteau de la vallée de la Dheune), datant du XIII^e siècle

B : La mise en valeur des vignes :

Ce n'était pas vraiment le souci des chanoines chalonnais. C'était davantage le souci des chanoines d'Autun qui jusqu'au début du XIV^e siècle conservèrent des vignes en exploitation directe.

- À Aloxe, les vignes du chapitre d'Autun comprenaient un clos de 70 ouvrées et de nombreuses parcelles annexes ; au total 667 ouvrées. Dans cette zone, les Autunois ne disposaient pas d'autres terres capables de fournir de la main d'œuvre. Il fallait donc avoir recours à de la main d'œuvre payée. Les comptes du chapitre de janvier 1328 à juin 1328, au paragraphe des dépenses communes, précisent les travaux qui devaient être effectués et la main d'œuvre requise. Les vignes devaient être taillées et nettoyées par 300 tailleurs, recrutés, payés, nourris ; puis elles étaient piochées une première fois au mois de mars par 492 hommes. Ensuite elles étaient piochées une seconde fois en mai par 384 hommes puis attachées aux pisseaux par 200 hommes. Au lendemain du second piochage, 14 livres étaient consacrés à l'achat de 6000 « paissels » pour soutenir les ceps et 50 sous à l'achat de liens en saule, en osier... Si on se réfère aux cartulaires de Cluny du XIV^e siècle ou aux recommandations faites au gouverneur des clos et pressoirs ducaux de Germolles en 1466, les soins portés aux vignes pendant la seconde partie de l'année étaient tout aussi intenses : certaines vignes étaient binées une troisième fois, puis il fallait couper à nouveau les pampres, les relever également en attendant la vendange. Durant les six premiers mois de 1328, le chapitre Autunois engageait plus de 126 livres tournois de dépenses pour les vignes d'Aloxe.
- À Sampigny, les vignes du chapitre couvraient 275 ouvrées organisées autour d'un petit clos de 35 ouvrées. Dans les comptes de juin 1308, c'était plus de 30 livres qui étaient affectées à l'entretien des vignes pour cette demi-année.
- À Perreuil, le clos était de 80 ouvrées, complété par quelques parcelles. Le chapitre disposait là d'hommes taillables et corvéables et donc de main d'œuvre facile. Les hommes du lieu étaient affectés aux travaux d'entretien des vignes dans le clos ; de même ils étaient mobilisés pour la vendange et le transport du vin jusqu'à Autun. La seule obligation pour le chapitre était de leur fournir le pain en quantité suffisante.

Le pressage, la vinification, le stockage étaient également de la responsabilité des chanoines :

- À Aloxe, l'enquête conduite à la demande de Clerembaud de CHATEAUNEUF décrivait des bâtiments d'exploitation en activités : une maison, deux granges abritant deux pressoirs en état, un cellier, une cave contenant cinq grandes cuves contenant 25 muids chacune, six cuveaux de 12 muids chacun et de très nombreux tonneaux.
- À Sampigny, l'enquête de 1283 ne notait pas de bâtiment d'exploitation.
- À Perreuil, au lieu-dit le chapitre, les bâtiments semblaient en pleine activité. Ils venaient d'être relevés ou bâtis par Hugues de FAUCOIGNEY, chancre d'Autun, chanoine de Besançon et de Notre-Dame de Beaune. On y trouvait une maison avec tour et cave contenant trois cuveaux de 3 muids chacun, une grange couverte de paille avec un pressoir.

L'enquête de Clerembaud de la fin du XIII^e siècle dénote cependant l'abandon progressif des outils de vinification qui traduisait bien la transformation radicale des modes de faire-valoir. À Baubigny, la grange et le pressoir n'étaient plus en état ; à Chenôve au sud de Dijon, le pressoir et les engrenages étaient à l'abandon. Comme beaucoup de contemporains, les autunois prirent désormais l'habitude de confier leurs vignes à des preneurs à charge de cultiver les vignes et de verser des redevances en nature, sous forme de vin et parfois de raisins, mais surtout des redevances en argent. Les Autunois adoptèrent avec davantage de surveillance le régime de l'exploitation indirecte chère aux clercs chalonnais. Les preneurs étaient des clercs mais surtout des laïcs, paysans aisés des bourgs, bourgeois des villes voisines. Même si l'exploitation directe s'effaça progressivement des grands domaines canoniaux, il est patent que les chapitres conservèrent sous leur contrôle quelques vignes qui relevaient de fondations, car ces vignes devaient fournir des distributions régulières de vin à tous ceux qui participaient aux offices. À ces vignes les chanoines continuèrent d'apporter tous leurs soins, ce dont attestent les comptabilités.

C : Vignes et prébendes :

Si on essaie de savoir si les vignes constituaient des revenus capables d'alimenter les prébendes canoniales, la réponse est relativement claire :

- à Autun, les prébendes canoniales au nombre de 50 étaient constituées de distributions quotidiennes et surtout de gros fruits liés aux revenus de la terre. Ces prébendes se retrouvaient réparties par groupement de 4 à 19 sur les revenus de territoires précis : beaucoup étaient établies sur des emblavures, mais beaucoup reposaient sur des vignes : ainsi les vignes de Sampigny et Perreuil assuraient les revenus de 7 prébendes ; les terres et les vignes d'Aloxe, Meloisey, les revenus de 19 prébendes... Régulièrement le chapitre général procédait à une redistribution des lots, pour permettre aux chanoines les plus anciens et les plus élevés dans les ordres sacrés de bénéficier des prébendes les plus lucratives qui se trouvaient essentiellement sur les vignes. Les vignes assuraient donc une part importante des prébendes des chanoines autunois.
- à Chalon, la réalité était plus complexe. Les 25 à 30 prébendes canoniales étaient également constituées de distributions quotidiennes importantes mais aussi de gros fruits mais ces gros fruits étaient de deux natures : il s'agissait d'abord de revenus financiers attachés à des droits de péage, de marchés, à des rentes et à des revenus issus de patronages d'églises ; ces revenus financiers étaient partagés en portions attribuées aux chanoines présents au cours de l'année ; la distribution des portions avait lieu au chapitre général d'après Pâques. À cela s'ajoutaient les revenus de la terre : par groupement de 3 à 4, les chanoines bénéficiaient des revenus fonciers issus d'un territoire donné, c'est-à-dire des cens payés par tous ceux qui tenaient et exploitaient la terre du chapitre ; cette distribution avait lieu au chapitre général de la Toussaint. Régulièrement les chanoines procédaient à une réattribution des lots de terres portant revenus. Dans tous ces lots, la part des revenus issus de la vigne était faible. En 1222, le chapitre procéda à une nouvelle attribution des terres : le procès-verbal établi à cette occasion et scellé de l'officialité épiscopale ne précise en aucune façon si certains lots comportaient de vignes et compte tenu des localisations, cela paraît peu vraisemblable. En 1250, par souci de réduire le nombre des prébendes, le chapitre procéda au partage des terres sur lesquelles reposait la prébende Jean COLOMB dit de Sissey : à cette occasion le chanoine Guillaume FEVRE fut le seul à recevoir des vignes, celles que Jean avait tenu au clos Pépin de Saint-Désert.

Iii/ Consommation et Commercialisation dans le Cadre Canonial :

Les productions issues des vignes des communautés canoniales avaient des destinations qui dépendaient fortement des modes de faire-valoir. Les productions en faire-valoir direct étaient essentiellement destinées à la consommation immédiate des clercs ; les productions exploitées en censives pouvaient être remises en partie aux bailleurs, mais l'essentiel le plus souvent était orienté vers les marchés.

A : L'acheminement et la gestion des stocks de vins destinés à la consommation :

Aux XIII^e et XIV^e siècles, les communautés canoniales bourguignonnes produisaient du vin destiné à leur consommation personnelle ; elles en obtenaient également en quantité importante lors de la perception de cens en nature ou de loyers à part de fruits. Tous ces vins rassemblés sur les lieux de production devaient être acheminés encore vers les cités épiscopales.

- Pour relier les foyers de production aux zones de consommation, les chapitres mettaient en place tout un dispositif de transport et de stockage. Il est très visible dans le diocèse d'Autun grâce aux sources déjà évoquées. Dans les régions de production où les Autunois disposaient d'hommes taillables et corvéables comme à Perreuil ou Meloisey, ces derniers étaient assujettis aux transports des vins en direction de la cité épiscopale. Ailleurs, comme à Aloxe, Sampigny, les transports étaient assurés par des travailleurs dûment payés. Nous ne disposons pas de sources pour Chalon mais il est sûr que les chanoines chalonnais procédaient de la même façon.
- Dans les villes épiscopales, les chanoines disposaient de celliers où étaient engrangés les vins. À Autun, les celliers étaient intégrés aux bâtiments collectifs. Ce cellier subsiste aujourd'hui. Il date du XIV^e siècle : long de 22 mètres et large de 10 mètres, il est couvert de 2 voûtes d'ogive accolées, reposant au centre sur de lourds piliers circulaires ;

Il compte 6 travées et s'ouvre largement sur le cloître par une large porte qui laissait passer aisément les tonneaux. À Chalon, les celliers se trouvaient dans les granges proches de l'îlot canonial. À la tête de ces celliers, un officier, aux fonctions plus ou moins étendues. À Autun, le cellérier était un simple clerc dont la tâche consistait à surveiller les entrées et les sorties de tonneaux, à mesurer les volumes de vins ; il recevait l'aide d'un menu personnel de manœuvres chargé de la manutention des tonneaux ; dans les comptes, il apparaissait lorsqu'il occasionnait des frais pour l'entretien de la cave ou l'achat d'encre, de parchemin et de chandelles. À Chalon, les celliers étaient gérés par un personnel subalterne ; le vin devait y arriver en quantité réduite. Il y avait également un office de cellérier, mais cet office n'était pas confié à un simple clerc mais à un chanoine dont la fonction ne se réduisait pas à la simple gestion des réserves : il lui était demandé de procéder aux distributions et par là même de surveiller la présence des clercs aux célébrations religieuses.

Les vins ainsi accumulés dans les celliers des chapitres étaient destinés à la consommation de tous ceux qui fréquentaient le cloître canonial.

- Les chanoines et les dignitaires bénéficiaient des distributions en fonction de leur présence ou de celle de leur vicaire aux offices quotidiens ou aux offices de commémoration.
- Le personnel subalterne chargé de suppléer les chanoines dans leurs tâches temporelles et spirituelles recevaient également des distributions. Autour des chanoines, gravitait tout un monde de vicaires, de chapelains personnels, de chapelains de chapelles, de prêtres desservants les paroisses urbaines, de choriaux chargés du chant des offices, de simples clercs, d'enfants de chœur..., tous clercs attachés au chapitre, tous bénéficiaires des distributions quotidiennes pour leur présence aux offices qui avaient lieu dans la cathédrale. De la même façon, chacun pouvait prétendre recevoir des distributions promises par les fondateurs de messes, de stations, d'anniversaires qui espéraient ainsi s'assurer de leur présence aux offices. Toutes ces distributions étaient composées de pain, de vin et de quelques pièces de monnaie. Si à Autun, les distributions étaient surtout constituées de monnaies, à Chalon, tout du moins aux XIII^e et XIV^e siècles, elles étaient fréquemment faites de pain et vin ; pour les seules fondations d'anniversaire contenues dans l'obituaire, on en comptait une cinquantaine par an. Si à Autun, les prébendes canoniales étaient importantes et les distributions réduites, à Chalon, les chanoines comptaient moins sur leur prébende et beaucoup plus sur les distributions. (La fiscalité pontificale connaissait cette distorsion : à Autun, les prébendes étaient beaucoup plus taxées que les distributions ; à Chalon, la situation était inverse).
- Les clercs n'étaient pas les seuls bénéficiaires de ces distributions. L'une des missions des chanoines, en dehors de l'office, était d'entretenir les pauvres. À Autun, les chanoines devaient, selon les vœux de l'évêque Léger, nourrir chaque jour une quarantaine de pauvres de la ville par des distributions de pain et de vin. Au cours des siècles, l'aumône se réduisit à une distribution offerte durant le Carême, à raison de trois fois par semaine, à tous les pauvres de la ville et des alentours. Les distributions avaient lieu au réfectoire (même quand ce dernier fût délaissé lors de l'abandon de la vie collective). Au XIII^e siècle, la création de la maison-Dieu canoniale dédiée au Saint-Esprit accueillit désormais tous les pauvres, malades, orphelins, pèlerins auxquels était distribué du vin, pris dans les celliers du chapitre. À Chalon, le vin distribué ne provenait pas des celliers du chapitre. Les chanoines le plus souvent démunis avaient remis leur devoir de charité entre les mains de l'évêque et du doyen... En 1317, le chapitre général précisait qu'en échange de la maison qu'on lui octroyait au cloître, le doyen devait, sous peine de sanction, distribuer chaque année, durant quarante jours, deux mesures de vin à cent pauvres de la ville. L'évêque pour sa part avait la responsabilité de la maison-Dieu Saint-Éloi qui se trouvait à la porte de la ville ; c'était à lui de fournir les distributions mais rien n'empêchait les chanoines de montrer dans leur testament leur générosité envers les pauvres.
- le vin était de consommation très courante. Il était distribué aux faucheurs et aux râteleurs, aux moissonneurs et à ceux qui battaient les blés, aux travailleurs des vignes et aux vendangeurs, aux bouviers qui conduisaient les tonneaux vers les granges et celliers du chapitre. Les clercs comme les laïcs consommaient régulièrement du vin ; les hommes comme les femmes. D'après l'état des pitances, rédigé en 1289 dans le monastère autunois de Saint-Andoche, les religieuses avaient le droit de boire du vin, même durant le carême. Il leur était seulement recommandé de le boire après complies, c'est à dire après l'office. Le vin n'était pas une boisson mais un aliment et les populations se nourrissaient de vin.

B : Les chapitres cathédraux et la commercialisation des vins :

Nous ne savons si les chapitres cathédraux commercialisaient une part des vins accumulés dans leurs celliers. En revanche, une part importante des vins issus des vignes accensées était sans aucun doute destinée à la commercialisation. Mais avant même d'être écoulés ces vins avaient un prix : dans l'enquête conduite par le doyen d'Autun en 1290, le cens des vignes du chapitre était exprimé en muid lui-même évalué en sous. Le vin avait donc une valeur, une valeur locative différente de la valeur commerciale. À Aloxe, le muid d'environ 182 litres était estimé à 20 sous viennois et il en était de même à Chenôve, Échevonne, Meloisey... À Saigny et Baubigny, le muid était de 15 à 16 sous viennois, à Perreuil, 35 sous... Ces montants différents expliquaient sans doute l'inégalité des prix du marché, mais au-delà il est impossible de dire sur quoi se fondait cette inégalité. Se fondait-elle sur la qualité des vins issus de terroirs différents et de pratiques différentes ? Sur la couleur du vin, sachant que le vin blanc exigeant plus de manipulations que le vin rouge, était toujours plus cher ? Sur une hiérarchie des terroirs établie par une demande croissante et par quelques effets de modes dictés par les grands foyers de consommation laïcs et ecclésiastiques.

À compter du XIV^e siècle, le commerce du vin prit effectivement une ampleur considérable en particulier dans cette partie sud de la Bourgogne. Beaune, Chalon, Givry et même Autun devinrent des marchés extrêmement actifs. Les sources que nous pouvons consulter sont de 2 natures :

- les unes sont issues des comptabilités des gros importateurs consommateurs tels que la cour de Bourgogne et la papauté d'Avignon ; elles nous fournissent des quantités, le nom de fournisseurs et de négociants.
- les autres proviennent des cartulaires et comptabilités des institutions canoniales et nous livrent quelques bribes retraçant le commerce local.

Ces deux types de sources finalement difficiles à rapprocher et confronter.

Il ressort que les chapitres cathédraux d'Autun et de Chalon ne semblent pas avoir fourni directement des vins aux ducs de Bourgogne ou aux papes d'Avignon. Les principaux fournisseurs ecclésiastiques de la cour apostolique à partir de 1330 étaient Cîteaux, Maizières, Saint-Pierre-lès-Chalon ou la collégiale Notre-Dame de Beaune. Les échanges s'effectuaient à Beaune, à Chalon, mais également à Rully, Givry, Montaigny. En ces lieux, les vins des chapitres n'étaient peut-être pas totalement absents, mais les ventes étaient le fait de négociants ou de producteurs qui cultivaient sans doute quelques pièces de vignes relevant des chapitres. Malheureusement les noms de ces intermédiaires fournis par les archives pontificales ne se retrouvent pas dans les sources capitulaires. Notons toutefois que les chargés d'achat pontificaux, souvent recrutés parmi les clercs chargés d'offices par la curie apostolique (ils étaient collecteurs, sous-collecteurs, bouteillers) étaient proches des milieux canoniaux : ils étaient fréquemment dotés de bénéfices dans les chapitres cathédraux ou collégiaux de la région de Bourgogne. Jean Bernier sous-collecteur apostolique, vers 1330, procéda à des achats de blés dans le val de Saône et à des achats de vins de Beaune au profit du pape Jean XXII ; il était originaire de Bourgogne et bénéficiait d'un canonicat à Chalon, à Chablis au diocèse de Langres et des revenus de la paroisse de Nantoux ; sa carrière se termina tristement car, accusé avec son frère d'avoir détourné de l'argent, il fut convoqué par la Curie apostolique et emprisonné à Avignon. Béranger Sorel était un pur produit de l'administration pontificale, parachuté sur un canonicat à Chalon par ordre du pape Clément VI ; vers les années 1340, il procéda à des achats de vins en Champagne et Bourgogne. Jean ROSSET était sous-collecteur sous les ordres du collecteur Gérard d'ARBENTO, affecté à la province ecclésiastique de Lyon ; par la suite il devint lui-même collecteur, puis scribe des lettres pontificales enfin notaire apostolique ; en permanence sur les routes entre Avignon et la Bourgogne, il participa à de nombreux achats de vin dans la région dans les années 1351-1375 ; il tenait du pape de nombreux bénéfices en Bourgogne : il était chanoine d'Autun en expectative de prébende, chanoine de Notre-Dame de Beaune, chanoine de Chalon, chanoine de Saint-Just de Lyon ; de surcroît, il tenait la paroisse de Givry au cœur du vignoble.

Même s'il est difficile d'impliquer les chapitres cathédraux dans le grand commerce du vin, il est certain que les institutions canoniales participaient au commerce local du vin. Si la chose est impossible à démontrer par le chapitre de Chalon, ce n'est pas le cas pour le chapitre autunois. Comment expliquer qu'Autun fût considéré comme un grand marché du vin si on ne tient pas compte des volumes considérables dont disposait la communauté canoniale. Les chanoines autunois ne veillaient pas seulement à l'établissement de lieux de stockage et à l'organisation des transports ; ils supervisaient l'organisation de marchés, dans la cité épiscopale comme dans les petits bourgs : ainsi en 1305, le doyen Gui de CHATEAUNEUF, successeur de son frère Clerembaud au décanat autunois, reçut mission du chapitre pour établir une nouvelle halle à Bligny-sur-Ouche afin de mieux écouler les productions des domaines canoniaux, vin compris : le doyen croyait d'autant plus à ce projet qu'il en attendait une rente de 20 livres par an, garantie sur l'augmentation des recettes du chapitre.

Notons enfin que les chanoines individuellement participaient au commerce du vin. Il n'est pas douteux que Jacques BOISSERAND au XIII^e siècle étaient l'un de ceux-là. Au XIV^e siècle, quelques chanoines de la collégiale Notre-Dame de Beaune fournissaient des vins pour la cour pontificale d'Avignon : en 1357, ils avaient pour noms Jean de VAUX, Jean de CHAROLLES ; en 1375, Étienne CHAUMONT. Aucun d'entre eux n'était chanoine de Chalon.

Bibliographie :

- J.-M. BOISSARD : « *Le chapitre cathédral de Saint-Vincent de Chalon-sur-Saône, du milieu du XII^e siècle au milieu du XIV^e siècle* », Université de Bourgogne, Maîtrise 1971.
- H. DUBOIS : « *Les foires de Chalon et le commerce dans la vallée de la Saône à la fin du Moyen Âge (vers 1280 - vers 1430)* », Paris, 1976.
- A.LEROUX : « *Servir le pape, le recrutement des collecteurs pontificaux dans le royaume de France et en Provence, de la Papauté d'Avignon à la Renaissance (1316-1521)* ».
- J. MADIGNIER, « *Le chapitre cathédral d'Autun et le vignoble bourguignon* », Centre d'histoire de la Vigne et du Vin, Beaune, 2000, t. 1, p. 8-21.
- J. MADIGNIER, « *L'influence des institutions ecclésiastiques dans la constitution du vignoble bourguignon : l'exemple du chapitre d'Autun (XI^e-XIV^e siècle)* », Vins, vignes et vigneron en Bourgogne du Moyen Âge à l'époque contemporaine, Annales de Bourgogne, t. 73, fasc. 1 et 2, 2001, p. 83-93.
- J. MADIGNIER : « *Les chanoines du chapitre cathédral d'Autun du XI^e au XIV^e siècle* », Editions Dominique Guéniot, 2011.
- J. MADIGNIER, Diocèse d'Autun, *Fasti Ecclesiae Gallicanae*, t. 12, Brepols-CNRS, Louvain, 2011.
- J. MADIGNIER, Diocèse de Chalon-sur-Saône, *Fasti Ecclesiae Gallicanae*, en préparation.

* * * * *



Claude JOUVE

En guise de conclusion :

Après, « La Vigne rêvée de Pontus de Tyard »... « Entre vignes & vergers », ... « La vigne, un patrimoine à conserver »

Une fois encore, les mânes de Pontus de TYARD nous ont peut-être invités à une mosaïque d'interventions que notre parrain n'aurait sans doute pas reniée :

- mosaïque représentative des savoirs, des expériences émanant des intervenants comme des participants...
- mosaïque des besoins et attentes de notre Humanité envahissante et invasive au prise avec les réglages fins de sa cohabitation avec l'exigeante Dame Nature... L'une comme l'autre ne peuvent s'ignorer !

Colloque lieu de rencontres, temps de convivialité, moments d'échanges... Nous souhaitons pérenniser ce colloque, et les 12 et 13 juin 2015 de nouvelles rencontres sur le thème « *La Biodiversité, auxiliaire de la vigne* », seront l'occasion d'explorer de nouvelles problématiques.

Le Château de Pontus de TYARD, « Auberge espagnole ». Ces rencontres sont ouvertes à tous : il ne s'agit pas d'être érudit, simplement être ouvert et intéressé, les intervenants faisant œuvre de pédagogie pour être compris par notre public divers et multiples.

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^e siècle...

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.

* * * * *

**Dans les coulisses du Colloque : « après l'effort, le réconfort » (auteur inconnu !)
Echantillon partiel et partial, certainement, mais c'est involontaire !**



Accueil et formalités de participation...



La salle attentive et réactive...



Le Président fait visiter les lieux, toujours évolutifs... D'abord le château...



**Et puis les 2 conservatoire
et le parcours du patrimoine...**



Questions et réponses fusent...



Le Presse était bien présente !



Discussions animées au sujet
de la Vigne de l'Empire du Milieu et
de celle de la Savoie !



Un petit peu d'ombre
car la température était élevée...



Un petit remontant avant le déjeuner...



Et la conversation continue !



Ecoute quasi religieuse...



Toujours active et efficace !



Et à table, il y a encore beaucoup à dire et à commenter entre les participants...



Des spécialistes se rencontrent et échangent...



Le Président des Rencontres des Cépages Modestes



Entre experts de la Renaissance



Le Trésorier et son épouse à la tâche !



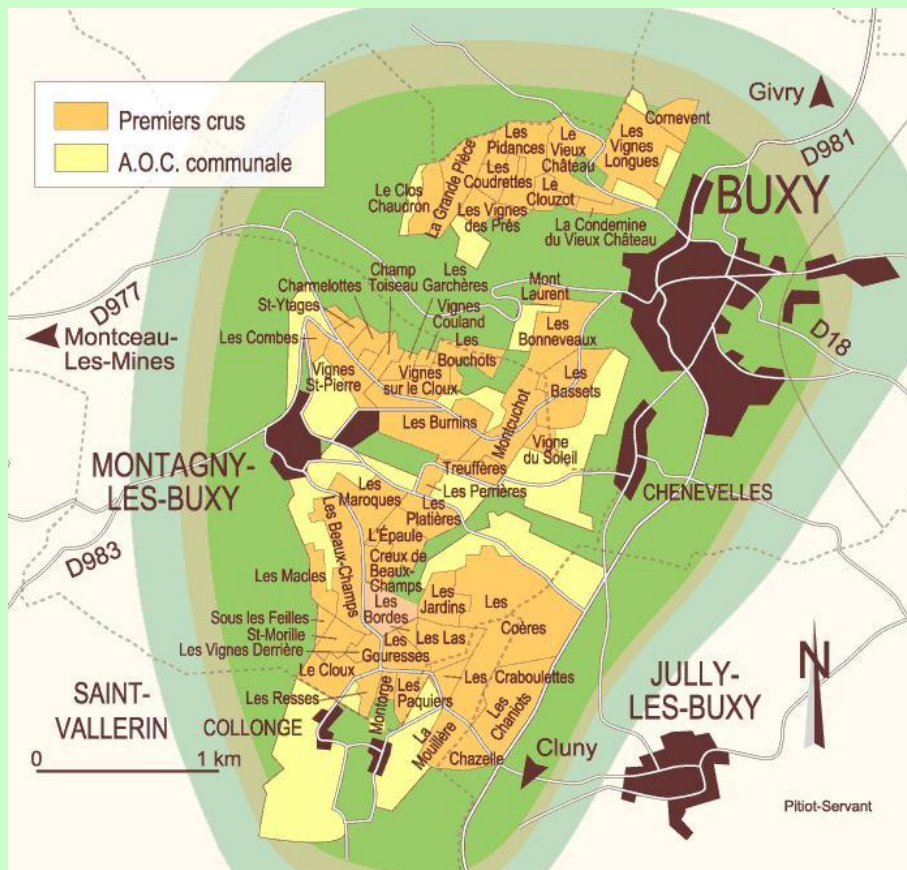
Quand le Président des Vignes de l'Ile de France, rencontre la Présidente des Vignes Archaïques



L'Association de Pontus rencontre aussi la SHSN de Saint-Gengoux...



Puis, Gérard FERRIERE procède, en parfait naturaliste, à la lecture du paysage de Montagny...





Renaissance du Château Pontus de Tyard « de la vigne à la table »

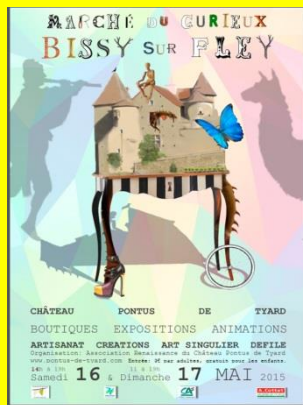


**Demandez
le Programme
2015 :**

Journées Pontus de TYARD
12-13 juin 2015 : 4^{èmes} Rencontres
« Patrimoine et biodiversité »
« La Biodiversité, auxiliaire de la vigne ».

Pour être tenu informé de l'évolution du calendrier et de l'actualité de notre association, vous pouvez vous abonner à notre lettre d'information électronique (voir site électronique).

Assemblée Générale : 18 Avril 2015



Le Marché du Curieux 16 et 17 mai 2015

Bissy sous les étoiles 10-11-12 juillet 2015



Stage jazz 6 au 10 juillet 2015



Pique-nique pour la Fête de la Musique avec « Vivre à Bissy » : 20 juin 2015

19-20 septembre 2015 : Journées du Patrimoine

Vendanges ? ? ? Fonction de la Météo !

Programme indicatif des « 4^o Journées Pontus de Tyard » des 12 et 13 juin 2015 :

« La biodiversité, auxiliaire de la vigne ».



Ouverture du Colloque :

- Jocelyne PERARD, Responsable de la Chaire UNESCO « Culture & Tradition du Vin », Université de Bourgogne
- Gérard FERRIERE, Directeur du Jardin des Sciences de Dijon.

<p>Thierry LACOMBE : Responsable scientifique du Conservatoire de Vignes de l'INRA, Domaine de Vassal (34) :</p>	<p>« La généalogie des cépages à la lumière des récentes études génétiques »</p> <p>« La collection ampélographique du Domaine de Vassal : un centre international de ressources génétiques de la vigne »</p>
<p>Roger COUSSY, Animateur de l'association « Paysage de Corton » :</p>	<p>« Préserver la biodiversité en préservant le paysage viticole. Expérience d'un des 3 sites bourguignon : du programme européen Biodivine »</p>
<p>Claude JOUVE, Président de l'Association « Renaissance du Château Pontus de TYARD » :</p>	<p>« Dans les Vignes de Pontus de TYARD ». Visite de son clos de la Garenne :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ une collection d'anciens cépages, ○ un conservatoire de Chardonnay, ○ les vins qui en sont issus.
<p>Bruno CHAUVEL, Chercheur INRA UMR Biologie et Gestion des adventices, Dijon</p>	<p>« Flore adventice des vignes : espèces nuisibles ou compagnes ? Richesse spécifique des communautés adventices et réduction de la diversité végétale » ...</p>
<p>Christian GARY, Directeur d'unité UMR SYSTEM (Cirad - Inra - Montpellier SupAgro) :</p>	<p>« La végétation au sein des vignes et entre les rangs »</p>
<p>Anne FLOUEST, Géologue, Docteur en paléoclimatologie, passionnée d'archéologie et de cuisine gauloise. Ancienne Directrice-adjointe du Musée de Bibracte (71) :</p>	<p>« Bouquets gaulois Bouquets des vins que buvaient les gaulois Bouquets des fleurs des champs de leurs compagnes »</p>

<p>Gilles SENTENAC, ITV (Institut français de la Vigne et du Vin), Beaune :</p>	<p>« <i>La régulation naturelle des ravageurs de la vigne en Bourgogne (état des connaissances, perspectives d'étude)</i> »</p>
<p>Dégustations d'Aligoté de Bouzeron, Onchette et autres cépages du Trièves, Clairet de Pontus...</p> <p>Accompagnement jazz...</p> <p>Joyce DELIMATA présentera quelques œuvres inspirées par les couleurs de la vigne et du vin ...</p>	
<p>Gilles. BARBE, Président de l'Association : « <i>Vignes et vigneron du Trièves</i> » (Sud Isère)</p>	<p>« <i>La reconquête d'un vignoble et d'un cépage sur le territoire du Trièves</i> »</p>
<p>Pierre de BENOIST : Viticulteur et Animateur du Conservatoire du Domaine de Villaine à Bouzeron</p>	<p>« <i>Bouzeron, au-delà de l'Aligoté</i> »</p>
<p>Michèle BARRIERE, Historienne de l'Alimentation et Auteur de polars historiques et gastronomiques gastronomique. Conseillère scientifique de « <i>Slow Food</i> »</p>	<p>« <i>L'histoire en cuisine : la gastronomie au XVI^e siècle, ...</i> »</p> <p><i>Au XVI^e siècle tout comme au Moyen-Age, les gourmands privilégient les épices, le sucré-salé mais aussi l'aigre-doux où le vinaigre et le verjus ont une place de choix. Ce goût pour l'aigre-doux disparaîtra progressivement à partir de 1650, « révolution culinaire » oblige, et sera remplacé par l'onctueux et le gras</i></p>
<p>Jean ROSEN, Directeur de recherches émérite au CNRS, Université de Bourgogne, Dijon</p> <p>Vice-Président de l'Association « <i>des Rencontres des Cépages modestes</i> »</p>	<p>« <i>La faïence et le vin, ou comment les faïences, par leur iconographie et leurs formes, reflètent l'évolution sociologique de la consommation du vin en France, de la Renaissance à la fin du XIX^e siècle</i> »</p>
<p>Stéphane PUISSANT, Entomologiste du Muséum de Dijon et Marie-Charlotte ANSTETT, Chargée de Recherches CNRS, UMR CNRS 5561 BioGéoSciences, Université de Bourgogne</p>	<p>« <i>Scaphoideus titanus, cicadelle vectrice de la flavescence dorée : interaction avec le milieu et propagation de la maladie</i> »</p>
<p>Conclusion des « Journées Pontus de TYARD » 2015 :</p>	
<p>Jacky RIGAUX, Psychologue, Universitaire chargé de formation continue à l'université de Bourgogne, et écrivain français. Ingénieur de Formation et Chercheur à l'Université de Bourgogne à Dijon. Jacky RIGAUX est responsable du Secteur « <i>Vigne, Vin, Terroirs</i> » et du Secteur « <i>Médico-Psycho-Social</i> » en Formation Continue, 2 secteurs d'activité de formation et de recherche, en Psychanalyse et en Connaissance des Terroirs.</p>	<p>« <i>Biodiversité et valorisation de la diversité des goûts de lieu se rejoignent. Cette dernière n'est possible que si les lieux où pousse la vigne sont au plus près de leur flature".</i> »</p>
<p>L'exposition « Pinot et compagnie » présentée en plein air et conçue par le Jardin des Sciences et la Chaire Unesco sera installée fin mai et présentée jusqu'aux journées du patrimoine 2015 (19 & 20 septembre).</p>	

Rappel du programme des Journées d'études 15 & 16 juin 2013 :

1. Intervention de 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 Jocelyne PERARD, Responsable de la Chaire UNESCO « *Culture et Traditions du Vin* », Université de Bourgogne, Dijon
3. Roger BESSIS, Professeur émérite de l'Université de Bourgogne et Julien BORLOT, Président de la section des « *Croqueurs de pommes du Val de Saône* » : « *Comparaison des cépages de vigne et des variétés de pommiers, Caractères biologiques et choix culturels* »
4. Catherine PEIX, Biologiste et Réalisatrice : « *A la découverte des forêts de pommiers sauvages du Kazakhstan, à l'origine de toutes nos pommes cultivées* »
5. Robert BOIDRON, Directeur honoraire de l'ENTAV-International : « *Le Pinot Noir : Histoire et Variabilité* »
6. Christophe FERRARI Président de l'A.O.P. Irancy : « *Le César : origine et développement* »
7. Olivier YOBREGAT, Ingénieur Agronome, IFV Sud-Ouest : « *La parcelle Monument Historique de Saint-Mont, miroir d'une viticulture ancestrale* »
8. André DEYRIEUX, Vice-Président Association « *Rencontres des Cépages Modestes* » : « *Pourquoi sauver les "cépages oubliés" ?* »
9. Valérie BOIDRON, Docteure en Ethnologie : « *Les cépages : un patrimoine végétal, technique et culturel ; culture vigneronne : vigneron, pratiques et ampélographie populaire* »
10. Jean Pierre GARCIA, Professeur à l'Université de Bourgogne : « *Sur les traces laissées par les vignobles anciens : la vigne gallo-romaine de Gevrey-Chambertin et quelques autres vignobles disparus* ».
11. Matthieu PINETTE, Conservateur en Chef du Patrimoine : « *Germolles, le palais bucolique d'une princesse bergère* »
12. Gilles TAULEMESSE, Trésorier de l'Association Institut Olivier de Serres : « *Olivier de SERRES précurseur d'une viticulture "raisonnée"* »
13. Laurent-Henri VIGNAUD, Professeur de l'Université de Bourgogne : « *Ceste eau-cy soit vineuse! miracles du vin dans l'œuvre de Pontus de TYARD et de ses contemporains* »
14. Claus-Peter HAVERKAMP, Administrateur de l'Association Renaissance du Château de Pontus de TYARD « *POVR VNE VISITE AV VERGIER D'HEGEMON SVIVEZ LE GUYDE* »

... Et celui de la Journée d'étude du 9 juin 2012 :

1. Intervention de Claude JOUVE, Président de l'Association Renaissance du Château Pontus de Tyard
2. Intervention de Jocelyne PERARD, Responsable de la chaire UNESCO « *Culture et Traditions du Vin* »
3. Gérard FERRIERE, Directeur du Jardin des Sciences de Dijon : « *Maintenir une biodiversité* »
4. Roger BESSIS, Professeur émérite de l'Université de Bourgogne : « *La vigne d'hier et d'aujourd'hui dans le foisonnement de la vie* »
5. Claude JOUVE : « *La vigne rêvée de Pontus de Tyard* »
6. Jocelyn DUREUIL, Responsable Pôle Expérimentation et Domaines, Pôle Viticole de Davayé, Chambre d'Agriculture de Saône – et – Loire : « *Chardonnay, pinot noir, aligoté : conservons la diversité génétique des grands cépages Bourguignons* »
7. Alain POULARD, Institut français de la Vigne et du Vin, Nantes : « *La redécouverte du cépage des Ducs de Bretagne : le Berligou ou plant de Jean V* »
8. Emmanuel NONAIN, Guide-Conférencier : « *Le Chardonnay, un village, un cépage et des vins mondialement réputés* »
9. Edward STEEVES, Membre et Expert de l'I.N.A.O. : « *Au jardin divin : l'ancien vignoble de l'Abbaye de Cluny revisité* »

* * * * *



Association « Renaissance du Château de Pontus de TYARD »
71460 Bissy-sur-Fley

Fiche d'adhésion à l'Association

Fiche d'adhésion(s) pour l'année 2015

Nom(s) -Prénom(s) :

Adresse :

Code Postal :

Ville :

Adresse e-mail :

Téléphone :

Je souhaite être contacté(e) pour participer à l'organisation d'une manifestation

Le montant de la cotisation pour l'année 2015 est de 12 € par adhérent.

Nombre d'adhérent(e-s-es) :

Adhésion (merci de cocher) :

Renouvellement d'adhésion :

Ci-joint la somme de : (euros)

Chèque établi à l'ordre de l'Association

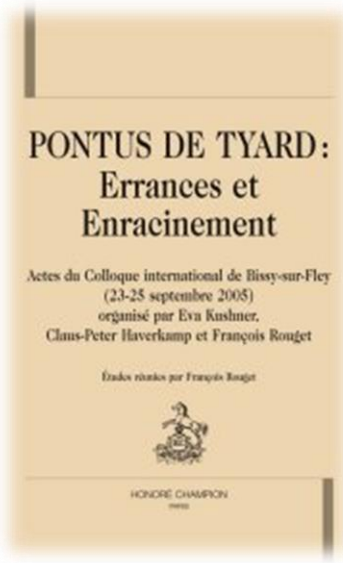
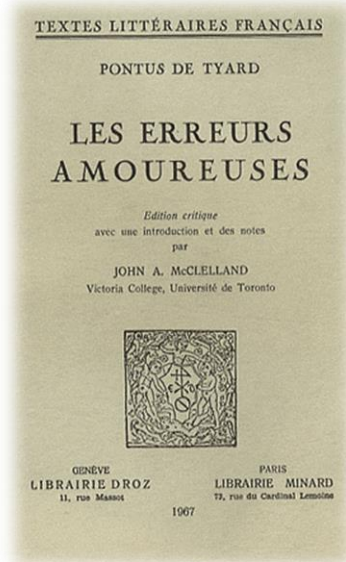
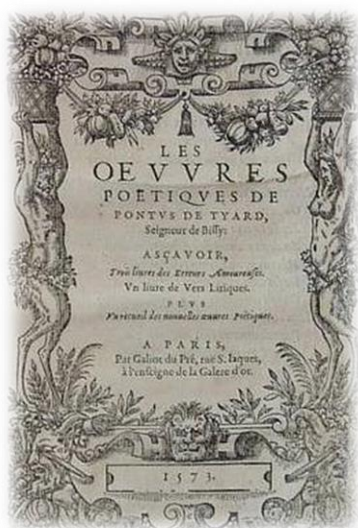
Date :

..... - - 2015

Signature :

Fiche que vous pouvez remettre à l'un des Membres du Bureau ou adresser au Trésorier

Bernard GRESSARD - Chemin du Turquis Chat - 71460 BISSY SUR FLEY



Pontus de TYARD⁷³, seigneur de Bissy, est un prélat, écrivain et poète, membre du cercle littéraire de la Pléiade, né le 20 avril 1521 à Bissy-sur-Fley dans le Chalonnais (Bourgogne du sud) et mort le 23 septembre 1605 au château de Bragny-sur-Saône. Né de Jehan de TYARD, d'une maison noble de Bourgogne, lieutenant général au baillage de Mâcon, et de Jehanne de GANAY, Pontus de TYARD aura su, au cours de sa longue vie s'illustrer comme un authentique humaniste dans une des périodes les plus sombres de la Bourgogne : celle des guerres de religion. Évêque de Chalon, il eut le rare courage de prêcher aux uns et aux autres la modération. Menacé pour délit d'œcuménisme, tourmenté pour le soutien qu'il porta à son souverain, TYARD fit preuve de courage et d'opiniâtreté. Cet homme « véritable encyclopédiste », fut également une figure emblématique de la vie culturelle et politique française au XVI^e siècle, en étant l'un des fondateurs de la Pléiade (premier mouvement de l'histoire littéraire française), ou exerçant par ailleurs ses dispositions diplomatiques en assurant auprès du roi Henri III le rôle de Conseiller d'État. Pontus de TYARD aura participé avec enthousiasme à ce grand élan de connaissances qui a enflammé le XVI^e siècle, en s'imposant comme l'un des maîtres de la pensée moderniste. Ici subsiste l'image d'un homme, épris de culture,

savant astronome, mathématicien de talent, poète et philosophe, vers qui les plus illustres et beaux esprits se sont tournés. Il écrit *Les Erreurs amoureuses* à Lyon en 1549, recueil qu'il prolonge jusqu'en 1555 de plusieurs ajouts. En 1551, son « *Chant en faveur de quelques excellens poètes de ce tems* » célèbre du BELLAY, MAROT ET RONSARD. Il travaille à une œuvre philosophique : les « *Discours philosophiques* », série de dialogues qui paraîtront jusqu'en 1557, anonymement. Ces discours lui permettent d'explorer les connaissances dans les domaines de la poésie, de la musique, du temps, de la divination et de la science de l'univers entier. Le point de vue spirituel et le point de vue matériel (astronomie, physique, météorologie) y sont abordés. Il fait ainsi mention des nouvelles théories de Copernic à plusieurs reprises. Pontus de TYARD a fait précéder le « *Second Curieux* » d'un avant-propos, qui constitue un vibrant plaidoyer pour la langue française. Vers 1550 - 1560, il anima une société littéraire chalonnaise avec Philibert GUIDE, Guillaume des AUTELS... Après 1570, Pontus connaît un certain succès dans les salons parisiens à l'occasion du courant néo-pétrarquiste qui voit dans ses « *Erreurs amoureuses* » une œuvre fondatrice. Ses « *Œuvres poétiques* », en 1573, sont dédiées à la Maréchale de Retz. Il devient évêque de Chalon-sur-Saône en 1578, et sa vie prend alors un nouveau tournant puisqu'il se consacre entièrement à sa nouvelle charge. Député aux États de Blois en 1588, il défendit l'autorité royale contre les Ligueurs. Il abandonnera sa charge d'évêque en 1589 pour se retirer dans ses terres, où il restera jusqu'à sa mort. En 1594 il publia « *Extrait de la généalogie de Hugues Capet* ». (...)

* * * * *

73 Source : d'après Wikipédia : dernière modification le 17 avril 2015 à 04:51.

Les partenaires du « Colloque 2014 » réunis :



Prix du numéro : 15 €

Dépôt légal en cours