



# PAYSAGE VITICOLE DU TEMPS PASSÉ

Lorsque la vigne fut sur les côtes et y demeura pour des siècles, avec les fluctuations de sa prospérité dûes aux vicissitudes de l'histoire, comment se présentaient ces espaces ? Ils différaient très profondément de ce que nous pouvons admirer actuellement.

Lorsque nous envisageons une vigne, je ne dis pas une treille ou une tonnelle, mais une vigne établie sur le flanc d'un coteau ou, éventuellement et plus rarement, dans une plaine, nous voyons des ceps soigneusement disposés en rangées rectilignes, laissant entre elles l'espace que pouvait naguère parcourir une charrue attelée d'un cheval, d'un mulet ou de quelque autre animal de trait et où, aujourd'hui, peut se déplacer un tracteur, «enjambeur» ou non, ou tout autre véhicule mécanique\*. Il n'en a pas été toujours ainsi et le temps n'est pas si lointain, deux ou trois générations peut-être, où l'aspect d'une vigne était tout différent et où l'alignement des ceps en rangées rectilignes était totalement ignoré.

Rappelons quelques indispensables notions sur ce singulier végétal appelé vigne. L'origine de la vigne que nous cultivons semble bien résulter d'une forme sauvage établie dans une région du Moyen-Orient proche du Caucase. Il en existe à l'état spontané plusieurs variétés voisines.

Cette plante est ligneuse mais n'est ni un arbre, ni un buisson, c'est une liane qui a besoin d'un support

pour ne pas demeurer plaquée au sol où elle serait vite étouffée par les herbes voisines. À l'état naturel, elle s'accroche à un arbre grâce à ses vrilles et va chercher l'air et la lumière au sommet de celui-ci. Lorsqu'elle est cultivée, on doit lui fournir un support, qui peut être un fil de fer soigneusement tendu entre de solides poteaux. C'est ce que nous voyons dans le Toulinois et dans les vignobles voisins de Champagne, de Bourgogne ou dans d'autres régions. Ce peut être un piquet de bois qu'on appelle échalas. En Lorraine, on le nomme «passeau» et on le réalise en chêne refendu ; en Alsace ou dans les autres pays rhénans, en sapin. Le vigneron veille à ce que la vigne s'accroche à ce support et, avant le printemps, grâce à une taille rigoureuse, limite la multiplication des rameaux, appelés sarments, pour ne conserver que ceux qui se chargeront de grappes et supprimer tous ceux qui ne donneraient que des fagots de bois bien peu fructifères.

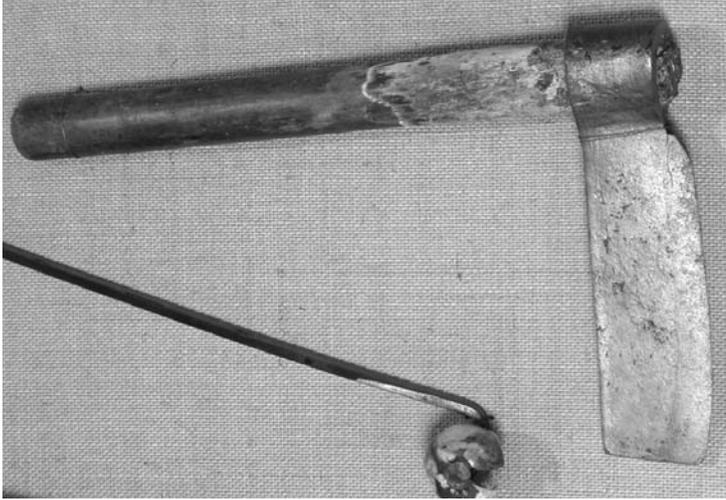
Comment reproduit-on la vigne cultivée ? Autrefois, pour installer une vigne sur un espace neuf, on bouturait des fragments de sarments qui s'enracinaient facilement et donnaient des ceps. Convenablement entretenus, ils commençaient à fructifier au bout de deux ou trois ans et pouvaient, dans des conditions favorables, rester productifs pendant une vingtaine ou une trentaine d'années. Lorsqu'ils devenaient trop vieux, il convenait de songer à les remplacer. Comment procédait-on ? On utilisait deux techniques, le marcottage ou le provignage,



Environ de Toul illustrés.

192. — BULLIGNY. - Vue générale.

\* Les «charrues vigneronnes» étaient de dimensions plus réduites que celles qu'on utilisait pour labourer les champs et n'étaient attelées que d'un seul animal.



**Départoir**  
Musée d'art et d'histoire de Toul



**Serpettes**  
Musée d'art et d'histoire de Toul.



**Banc à échalas**  
Musée d'art et d'histoire de Toul

techniques à vrai dire voisines, fondées sur un même principe.

Pour faire une marcotte, on choisissait sur le cep, dont on savait que les raisins étaient de qualité, un sarment que l'on courbait vers le sol jusqu'à l'y enfouir sur une certaine distance en le maintenant sous une grosse motte de terre ou mieux en l'ancrant au sol à l'aide d'un petit crochet de bois. Lorsqu'une saison estivale était passée, des racines s'étaient formées dans la partie recouverte de terre, on pouvait alors sectionner le segment le reliant à la plante mère. On disposait ainsi d'un jeune pied de vigne, voisin du vieux cep dont il était issu, et qui après arrachage lui succéderait.

Pour provigner, on procédait de la même façon pour commencer mais, une fois que le jeune pied s'était enraciné, on ne coupait pas le sarment le reliant au pied mère, il en restait solidaire ce qui avait pour conséquence, avec le temps, de constituer dans la vigne un lacis inextricable qui devait rendre bien difficile son entretien. Quelle que soit la méthode employée pour le renouvellement de la vigne, marcottage ou provignage, le résultat était une répartition totalement aléatoire des ceps. Il n'y avait aucun alignement et il ne pouvait être question de faire passer une charrue pour travailler et ameublir la terre et empêcher la pousse de l'herbe. La conséquence était la réalisation, à la main, de cet indispensable travail, à l'aide d'une houe, besogne pénible qui, on l'imagine, exigeait une nombreuse main d'œuvre. La qualité du raisin qu'on y récoltait devait être médiocre ; il est vrai que l'on ne la recherchait pas et qu'on ne s'intéressait qu'à la quantité.

Et les échelas, ces indispensables tuteurs en bois, comment les fabriquait-on et comment les utilisait-t-on ? On les plantait dans la terre près du pied de vigne, comme on le fait pour le tuteur d'un pied de tomates ou de dahlias, en appuyant verticalement, parfois en s'aidant de la force de son pied si on disposait d'un ingénieux appareil crochu que l'on pouvait fixer à sa chaussure. De quel bois étaient-ils constitués dans nos régions ? On serait tenté de répondre en acacia réputé pour sa capacité à résister longtemps au pourrissement mais il ne fut pas introduit en Europe avant le début du XVII<sup>e</sup> siècle. Non, on utilisait le chêne, et cet usage s'est maintenu aussi longtemps que persista la nécessité de fournir un tuteur individuel à chaque cep. Il semble bien que, puisque cet échelas donnait satisfaction et que sa fabrication était parfaitement maîtrisée, personne n'eût l'idée de proposer

un remplaçant qui se serait révélé, cependant, plus économique que le chêne. Telle est la force de l'habitude qu'elle peut freiner l'innovation. Ce bois de chêne ne provenait pas des rameaux de l'arbre mais de «chêne refendu». On prélevait des segments cylindriques sur des troncs bien rectilignes et on faisait éclater le bois selon son fil en se servant d'un outil spécial le «départoir» et d'un maillet pour ce débitage bien particulier. On le complétait en taillant en pointe l'extrémité de l'échelas pour faciliter sa pénétration dans la terre. Pour tailler la pointe, on s'installait à califourchon sur un «banc à échelas» qui permettait de le coincer dans une sorte d'étau serré par la pression du pied de l'opérateur qui ainsi disposait de ses deux mains pour manœuvrer la «plane» et réaliser cette opération.

On pourrait penser que lorsque l'échelas était solidement fiché à côté du cep dont il devait soutenir les sarments, il pouvait y demeurer longtemps. Il n'en était rien. Les échelas étaient plantés chaque printemps pour assumer leur fonction de tuteur durant la période de végétation mais ils étaient arrachés à l'automne pour être rassemblés en faisceaux, dans un coin de la vigne et y passer la saison d'hiver en attendant d'être réimplantés au printemps suivant. Ces opérations pénibles étaient indispensables si l'on souhaitait prolonger au maximum la durée d'utilisation de ces précieux supports. En effet, si le bois de chêne se conserve relativement longtemps et résiste bien au pourrissement, lorsqu'il est exposé à l'air, à la pluie et au vent dans la partie émergée de l'échelas et s'il résiste également assez bien dans la partie inférieure plantée dans le sol, il est d'une effrayante fragilité à la limite de ces deux segments, au collet, où il pourrit et casse très rapidement si on néglige de l'extraire à l'automne.

On sait que, lorsque le printemps réveille la vigne endormie par l'hiver, elle se présente bien dénudée après la taille du vigneron qui, dans les temps anciens, ne disposait pas d'outils mécaniques pour cette opération, ni même de sécateur, assez tardivement inventé, mais d'une simple serpette. Les bourgeons se développent à une vitesse admirable si la température est douce. Très vite ils donnent de longs sarments mais aussi, sur le bois de l'année précédente, les futures grappes dont on devine la venue lorsque apparaissent les boutons floraux. Cette rapide prolifération de verdure s'accélère à l'approche de l'été, lorsque les grappes s'alourdissent, au temps du solstice : «À la Saint-Jean, raisin pendant» disait-on. Il

convient alors de limiter cette explosion végétale de bois et de feuilles en «mouchant» la vigne pour permettre aux rayons solaires de frapper les grappes ; elles en ont besoin pour s'enrichir progressivement de sucres. Ces indispensables pratiques ne sont pas nouvelles et il est facile d'imaginer qu'elles n'ont guère varié au cours des siècles.

Depuis l'Antiquité, des sélections de divers cépages avaient été réalisées, les noms qui les désignent ne signifient plus grand chose pour nous. Sans prétendre remonter à des périodes si lointaines, nous savons qu'il existait plusieurs cépages dans le Toulouais aux époques historiques. On produisait des vins blancs et des vins rouges. Au XVI<sup>e</sup> siècle, il est même fait mention d'exportation vers la Bourgogne de «vin clairet» en retour de livraisons de vins rouges de cette région, probablement pour éviter le transport de futailles vides.

Le pinot, répandu depuis bien longtemps en diverses provinces de France, et dont Rabelais cite l'usage, était cultivé en Lorraine. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, il est aussi question de gamay dont les ducs de Lorraine déconseillaient la diffusion. Allez savoir pourquoi ? Au XIX<sup>e</sup> siècle, il est question de la «grosse race» à côté des cépages plus appréciés, elle favorisait la quantité aux dépens de la qualité. En consultant les hebdomadaires édités à Toul dans le dernier tiers du XIX<sup>e</sup> siècle, on y lit souvent des articles techniques conseillant certaines méthodes de taille ou préconisant tel ou tel cépage bien oublié actuellement : le gamay teinturier, dont le jus fortement pigmenté permettait d'augmenter la couleur des vins rouges si on disséminait quelques cepes dans les vignes. Les grandes variations des cours du vin du Toulouais d'une année sur l'autre révèlent celles de la météorologie ; elles sont toujours perceptibles en notre temps, malgré les admirables progrès réalisés par la science œnologique.

Lorsque l'été s'achève, vient le temps de la vendange. Elle était toujours attendue avec une légitime impatience car on avait redouté les éventuels orages de grêle, les trop longues périodes de pluies ou les semaines sans soleil ne favorisant pas le mûrissement des raisins. La date du début des vendanges était officiellement fixée, c'était le «ban des vendanges» et, durant une période précédant, on interdisait à quiconque d'accéder aux espaces plantés de vigne afin d'éviter le vol des raisins. À cette date, les opérations de cueillette commençaient et mobi-



**Tendelin**

**Musée d'art et d'histoire de Toul**

lisaient, pour la mener à bien, l'ensemble de la population répartie, selon les âges et les sexes, entre «cueilleurs» qui utilisaient de simples paniers et «porteurs» qui utilisaient des hottes, non pas d'osier ou autre vannerie, mais de douves de bois assemblées, selon une technique de tonnellerie, en forme d'un tronc de cône ovale qu'on appelait «tendelins» dont les bretelles étaient en tiges de clématites. Les grappes rassemblées en de vastes «cuelles» pouvaient être foulées ou conduites au pressoir. Notons que durant bien longtemps, aux époques historiques et pratiquement jusqu'à la Révolution, les pressoirs étaient banaux c'est-à-dire collectifs et prévus pour traiter de grandes quantités de grappes.

Cette organisation traduisait la persistance de la répartition foncière de très nombreuses vignes entre les mains de riches propriétaires. Il se trouvait d'ailleurs, dans le Toulouais, qu'ils étaient ecclésiastiques : l'évêque de Toul, les chapitres ou les abbayes bénédictines ou d'autres communautés. Il existait très probablement divers modèles de pressoirs dont malheureusement nous ne retrouvons pas les vestiges \*. Leur mécanique était ingénieuse, la force de pression pouvait provenir du serrage à bras d'hommes d'une monumentale vis de bois mais

\* Celui qui est conservé à Adoménil près de Lunéville doit lui ressembler. On en montre un également à l'abbaye de Clermont-en-Argonne.



exploitait aussi la force de pesanteur d'un énorme bloc de pierre qui continuait à s'exercer, amplifiée par l'effort d'un long levier, durant des heures et même pendant la nuit. Un tel poids monolithique a été retrouvé à Laneuveville-derrière-Foug, il y a quelques années.

Le jus recueilli à la sortie du pressoir était mis à fermenter dans des «bouges», ce sont de profondes cuves en bois d'une grande capacité. On surveillait la fermentation, on remuait pour éviter les débordements de mousse et de vin si l'excès de température accélérât le phénomène. Il n'existait pas, comme actuellement, de méthodes permettant de limiter un trop rapide échauffement et il convenait d'éviter de trop se pencher sur cette masse en fermentation, d'où s'échappait du gaz carbonique dont l'inhalation perfide pouvait provoquer de dramatiques accidents. Lorsque la fermentation était achevée, on pouvait transvaser le vin dans des tonneaux de bois soigneusement nettoyés qui lui permettaient, s'ils étaient efficacement bouchés, de se conserver et même de s'améliorer. Ces opérations, dont nous avons recensé le développement, exigeaient une rigoureuse attention et une continuelle surveillance.



➔

**Deux paysages viticoles d'aujourd'hui...**  
**Bruley**  
**Lucey**



**“Vue prise de la route de Paris, près de la faïencerie”**

Lithographie de A. Maugendre extraite de Chemins de fer de l'est (original polychrome 38,8 x 24,1 cm)

**Les divers vins produits  
dans les côtes de Toul**

Parmi les divers cépages, autrefois cultivés dans le Toulais, ne subsistent, actuellement, que le gamay et le pinot avec ses diverses variétés.

Le gamay, très exactement le gamay noir à jus blanc, est celui qui sert à fabriquer le vin gris qui contribue à la juste réputation du vignoble toulais. Comme son nom l'indique, le pigment qui lui donne son aspect foncé est strictement localisé dans la peau des raisins. Si ces raisins sont pressés dès la récolte, le jus qu'ils fournissent n'est que très légèrement teinté, c'est lui qu'on met à fermenter et qui donnera le vin gris. C'est un vin agréable à boire très frais, qui accompagne merveilleusement les pâtés, les quiches, les poissons, les huîtres et bien d'autres choses ou qu'on peut boire à l'apéritif ou en toute autre circonstance. On prétend qu'il faut le boire bien jeune.

Oui, c'est possible, mais il ne se fait aucun mal en vieillissant, bien au contraire, malgré sa faible teneur en tanin et je peux confirmer par expérience qu'il peut, les bonnes années, supporter plusieurs décennies en cave ! Avec ce même raisin, on peut aussi faire du vin rouge si, après avoir pressé les grappes, on laisse fermenter l'ensemble sans séparer le jus des éléments solides : rafles, peau, pulpe et pépins.

Le pinot noir, cépage sélectionné depuis des siècles et cultivé dans de nombreux vignobles de la moitié septentrionale de la France, fournit un excellent vin rouge susceptible de s'améliorer en vieillissant.

L'auxerrois est une variété de pinot à raisins blancs destiné à produire du vin blanc.

On sait qu'à l'articulation des XVII<sup>e</sup> et des XVIII<sup>e</sup> siècles un religieux champenois, Dom Pérignon, cellérier

de l'abbaye de Hautvillers avait, après de patientes recherches, mis au point une technique de vinification des raisins de sa région qui devait connaître un prestigieux avenir. En enfermant dans des bouteilles solides et susceptibles de supporter une assez forte pression un vin dont la fermentation n'était pas achevée, celle-ci s'y poursuivait, produisant du gaz carbonique qui, lors du débouchage, s'échappait en bulles et faisait mousser le liquide.

Cette méthode de vinification, moyennant quelques améliorations, eut tant de succès que progressivement la grande majorité des raisins que produisait la Champagne, fut ainsi traitée et que le mot même de «champagne» finit par désigner le vin ainsi commercialisé. Les viticulteurs champenois, légitimement fiers du succès de leur production et désireux d'en protéger la désignation, s'appliquèrent à lui donner une identité définie par un espace géographique correspondant à des limites précises de la province de Champagne, pour ne permettre de donner cette désignation qu'à des vins fabriqués à partir de raisins récoltés dans cet espace.

Avant que ne soit mise en usage cette sage réglementation, il n'était pas interdit aux champenois de se fournir dans les vignobles des provinces voisines et d'en «champagner» le produit. Au siècle dernier, une notable partie de la production des vignobles toulousins avait cette destination.

Actuellement la technique qui, au cours des siècles, s'est perfectionnée et a bénéficié des progrès scientifiques, s'appelle «méthode traditionnelle», elle est appliquée par les viticulteurs du Toulousin et fournit un produit apprécié.

### **De la vigne au verre, au temps jadis**

Durant bien longtemps, la conservation et la commercialisation du vin ne faisaient guère intervenir comme «contenant» que les tonneaux. Nous l'avons dit et répété, cette merveilleuse invention, que l'on attribue avec vraisemblance aux Gaulois, a certainement permis une conservation pratique et efficace du vin, bien supérieure à celle connue dans l'antiquité. Ce n'est que depuis bien peu de temps que nous disposons, grâce aux progrès de la technique, de vastes récipients en métal inoxydable commodes pour la fabrication du vin, d'un entretien éco-

nomique et plus facile que celui de la futaille en bois. Alors, on ne mettait pas le vin en bouteille ? Si, mais depuis un passé relativement récent. Certes, le verre est une invention très ancienne ; Hérodote, historien grec du V<sup>e</sup> siècle avant J.-C. l'attribuait aux Phéniciens. Le verre n'était utilisé que pour fabriquer de petits objets de parure, des flacons à parfums, des bijoux, des coupes et, plus tard, en assemblant de petits morceaux, des vitraux puis du verre à vitre et bien rarement des carafes.

Les tonneaux étaient conservés dans les celliers, les caves ou la boutique du marchand de vin et, c'est avec une cruche de céramique ou de métal qu'on allait tirer ce dont on avait besoin pour le répartir dans les coupes, gobelets, hanaps ou verres des consommateurs. Chez les gens les plus fortunés, des serviteurs sous la direction d'un échanton, en faisaient le service, passant derrière les convives, en veillant à ne pas laisser vides leurs coupes.

Les gens qui possédaient eux-mêmes des vignes ou qui disposaient des moyens d'acheter du vin, gardaient des tonneaux dans leur cave et l'un d'eux était en perce, c'est-à-dire qu'il était muni d'un robinet appelé «cannelle» permettant d'aller tirer la quantité de vin dont on avait besoin. Les consommateurs ne disposant que de moyens financiers plus modestes, allaient remplir leur cruche chez le marchand de vin qui, lui aussi, tirait d'un tonneau dont on peut espérer que la durée de vidage était assez brève, plus brève que celles des tonneaux privés dans lesquels la qualité du vin pouvait décroître lorsqu'on arrivait aux derniers prélèvements.

Lorsqu'on se promène dans les rues de Toul, on peut observer, dans les quartiers épargnés par les destructions de la guerre, que les caves de nombreuses maisons sont accessibles par une trappe permettant de descendre des tonneaux, ce qui révèle l'usage de stocker le vin selon cette technique, soit qu'on possédait une vigne sur les pentes du proche mont Saint-Michel, soit qu'on achetait à un vigneron une fois par an le vin nécessaire à la consommation familiale.

### **Les souffrances de la vigne**

N'étant ni ampélogue, ainsi désigne-t-on le botaniste spécialisé dans l'étude des diverses variétés naturelles ou fabriquées de vignes, ni œnologue, c'est-à-dire spécialiste de la délicate élaboration, à partir des raisins, de ce merveilleux produit qu'est le vin, je ne m'aventurerai pas à entrer dans le détail des diverses misères ou calamités

tés qui ont, au cours de l'histoire, causé tant de soucis ou de drames aux vignerons. Mais, les désagréments que depuis bien longtemps, ils ont éprouvés font partie de l'histoire et il serait injuste de ne pas les mentionner.

Au nombre de ces désagréments, il convient avant tout de citer les phénomènes météorologiques, dont certains écarts fâcheux pour l'ensemble des agriculteurs, sont plus dramatiques encore pour les viticulteurs : les gelées tardives, les trop longues périodes pluvieuses en été, le nombre insuffisant de journées ensoleillées, les pluies diluviennes ravinant les coteaux et surtout, bien sûr, les orages de grêle si justement redoutés.

Les vignes sont aussi menacées par bien des prédateurs, outre certains insectes vis-à-vis desquels on est parfois obligé d'intervenir. De plus gros animaux sont friands de raisin. Je ne sais pas si, comme le prétend le bon La Fontaine, le renard est du nombre, mais le blaireau, c'est certain, sait parfaitement s'en régaler comme d'autres fruits. Et puis, il y a les oiseaux, singulièrement les grives qui parfois s'abattent en troupes serrées sur les vignes.

Le plus redoutable des prédateurs des vignes s'est révélé au cours de l'histoire, être l'homme lui-même. Directement ou indirectement, les guerres font en général beaucoup de mal au vignoble.

Nous ne sommes plus au temps, bien lointain heureusement, où les armées bretonnes, avant que le pays nantais n'ait été conquis par leur nation, envahissaient régulièrement la basse vallée de la Loire au moment des vendanges pour piller les vignobles et les caves et emporter le vin que le climat de leur pays ne permettait pas de produire. C'était sans doute ce «vin breton qui onques ne crût en Bretagne» comme le dit Rabelais. La vigne exige beaucoup de soins, de soins réguliers. Ce n'est pas une culture annuelle mais elle partage avec celle des arbres fruitiers le privilège de demeurer des années en place et d'exiger des soins permanents. On comprend aisément que les désordres engendrés par les guerres ou les troubles politiques soient très défavorables à la prospérité de la viticulture.

Nous ne pouvons omettre de parler de certaines des «maladies de la vigne» qui marquèrent très profondément le XIX<sup>e</sup> siècle dans toutes les régions viticoles de l'Europe et singulièrement la Lorraine. Il s'agit de mala-

dies dont les agents, champignons ou insectes, venaient de pays lointains, singulièrement des Amériques, importés fortuitement en cette période de grands progrès des transports maritimes et de forte extension du commerce. On a pu, au prix d'efforts opiniâtres, et avec beaucoup de patience, trouver les moyens de combattre ces maladies et d'en triompher. Avant de les décrire, il convient de rappeler que cette coûteuse victoire ne put être remportée que par l'active collaboration des viticulteurs eux-mêmes, qui surent se grouper, et des pouvoirs publics qui mirent au point et firent appliquer des mesures autoritaires sans lesquelles ces efforts seraient demeurés vains. Leur étude a été très rigoureusement décrite par Pierre Vicq\*.

L'oïdium apparut en Lorraine en 1853. C'est une maladie cryptogamique, c'est-à-dire provoquée par un champignon qui s'attaque aux parties vertes de la vigne, surtout si le temps est chaud et humide. Après de multiples tâtonnements, on put s'apercevoir que des pulvérisations de soufre constituaient un moyen efficace de le combattre.

Le mildiou se manifesta un peu plus tard, en 1885. C'est aussi un champignon qui s'attaque aux parties ligneuses de la vigne et y provoque rapidement d'importants dégâts. Les sels de cuivre, et curieusement le sulfate associé à du lait de chaux pour constituer la «bouillie bordelaise», devaient, durant bien longtemps, connaître une large utilisation. On dut mettre progressivement au point et perfectionner les appareils destinés à ces traitements et inventer d'autres produits efficaces.

La lutte contre le phylloxera, apparu en 1890, fut plus longue\*\* et c'est à la suite de très minutieuses recherches scientifiques que put être mise au point une technique permettant de sauver le vignoble. Le phylloxera est un très petit insecte de la famille des hémiptères, à laquelle appartiennent les punaises. Il est ailé à l'état adulte donc capable de se déplacer sur d'assez longues distances. La larve vit sous terre et s'attaque aux racines de la vigne au point de la faire assez rapidement périr. On tenta, sans grand succès, d'injecter dans le sol, à l'aide de grosses seringues appelées «pals injecteurs», différentes substances insecticides. La solution fut tout autre ; on constata l'aptitude des racines des vignes américaines à tolérer sans dommage l'attaque de ce parasite. Certes, il était facile de penser qu'en plantant ce genre de vigne on

\* Voir bibliographie à la fin de ce livre

\*\* Voir l'article de LABRUDE dans le n°178 d'Etudes Toulousaises de 1996.

serait épargné par le fléau. Malheureusement ces vignes résistantes, originaires d'Amérique, ne donnent pas de raisins propres à la vinification.

Il fallait donc concilier, sur la nouvelle vigne dont on espérait la venue, deux qualités portées par des souches différentes : une souche résistante au phylloxera, une souche donnant des raisins de qualité. L'idée la plus simple qui venait à l'esprit, était de réaliser un croisement génétique de ces deux souches pour obtenir un hybride avec le pollen de l'une pour féconder l'ovaire de l'autre. L'expérience, ou plutôt les multiples expériences tentées, donnèrent pour résultat des hybrides dont la diffusion fut rapide et donna aux viticulteurs l'espoir de la délivrance de leurs maux. Nous avons tous en mémoire les noms de beaucoup d'entre eux parmi lesquels on peut citer : le bacot, le sebel, le léon millot, l'oberlin et même le noha qui, lui, fut assez vite condamné à disparaître à cause de la toxicité de ses productions. Il faut bien se garder de médire de ces hybrides dont certains fournissaient un vin acceptable comme boisson ordinaire et qui permirent, souvent, le maintien de la viticulture en attendant la reconstitution d'un vignoble moderne unissant les mérites d'une tradition séculaire aux acquisitions des connaissances scientifiques. Notons au passage qu'il est parfaitement possible de reproduire un cep hybride par simple bouturage.

On trouva une autre manière d'obtenir une vigne résistante aux attaques de la larve souterraine du phylloxera et capable de fournir un raisin doué de toutes les vertus que des siècles de patientes sélections avaient su rassembler dans les vénérables cépages indigènes. Parmi ceux-ci, dans notre région, le pinot et ses diverses sous-variétés tenaient un haut rang ainsi que le gamay. L'idée était simple : il fallait fabriquer un cep constitué par des racines «américaines» et un appareil végétatif aérien «européen». Pour parvenir à ce résultat, il suffisait d'exploiter la très vieille technique du greffage utilisée depuis des siècles en horticulture et en arboriculture. Lorsqu'on ignore tout de la viticulture, on pourrait imaginer que pour obtenir un cep de «plant greffé» on opère de la même manière que lorsqu'on greffe un rosier sur un églantier, c'est-à-dire implanter un greffon sur un églantier déjà bien enraciné. Fort heureusement, pour la vigne la technique est beaucoup plus simple.

Les pépiniéristes qui fournissent aux viticulteurs les plants dont ils ont besoin, disposent de vignes de

«plants américains» qui ne servent absolument pas à produire des raisins mais des bois, des sarments, qu'on partage en petits fragments et à l'une des extrémités desquels on greffe un autre petit fragment de sarment prélevé sur un pied de vigne «européen» qu'on honore du nom de «plant noble». L'opération se réalise hors du sol. Elle peut se faire sur une table, mais il faut, pour que la soudure et la reprise de ces greffons, futurs ceps, se réalisent, opérer en saison favorable, en hiver. On enfouit ensuite ces petits bâtonnets à double origine dans de la sciure de bois mouillée et on les place dans des étuves chauffées où l'atmosphère est saturée d'humidité. Assez rapidement, dans ces conditions, les structures anatomiques des deux bois se soudent : la circulation de la sève s'établit et, si l'on bouture ce bâtonnet à double origine, il ne demande qu'à s'enraciner et à pousser pour devenir un cep, après avoir commencé sa croissance en pépinière durant un an.

Si, depuis bien longtemps, ces opérations sont réalisées par des maisons spécialisées, on garde la mémoire du temps où, dans chaque village, les grands-parents des viticulteurs actuels des côtes de Toul, s'investissaient courageusement dans cette production, avec des moyens de fortune. Ils fabriquaient les greffons et improvisaient des étuves en installant dans un local clos et calfeutré un fourneau sur lequel on faisait évaporer en permanence de l'eau et dont on entretenait jour et nuit le feu alimenté en bois, en se relayant pour maintenir une température torride bien pénible à supporter. Le résultat récompensait une si admirable opiniâtreté.

Nous ne pouvons omettre de citer au nombre des désagréments d'origine naturelle, les misères communes à tous les vignobles implantés sur des côtes. Cette situation, certes favorable à un bon ensoleillement, exposait également la vigne aux fâcheux effets des pluies d'orage diluviennes entraînant vers le bas, sous forme de torrents de boue, la terre végétale. Il n'y avait naguère pas d'autre solution pour la remettre en place que de la faire à dos d'homme avec une hotte, ce qu'on appelait «remonter la culée», besogne épuisante.

Parmi ce que nous avons appelé «les souffrances de la vigne», ces maux qui commencèrent à s'abattre dans le Toulinois à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, menaçant de l'anéantir, il en est un dont le remède exigea beaucoup d'efforts pour être finalement surmonté ; c'était l'extrême morcellement des parcelles viticoles. Il était si important qu'il

faillit entraîner la mort du vignoble toulais. Comment s'était-il réalisé ? Nous avons vu que, durant le Moyen âge et les Temps modernes jusqu'à la Révolution, l'essentiel du vignoble toulais était possédé par des communautés ecclésiastiques : l'évêque de Toul, les chapitres ou les abbayes. À la Révolution, lorsque ces biens fonciers furent saisis, on les vendit par lots, sous la désignation de «biens nationaux», qu'achetèrent les vigneron, qui, depuis des générations, les cultivaient sans en être propriétaires. Souvent même ces acquéreurs, qui connaissaient les particularités de tel ou tel point de l'espace viticole, diversifiaient intentionnellement ce qui allait devenir un patrimoine pour leurs héritiers. Puisque le droit nouveau prévoyait lors du décès d'un propriétaire le partage équitable de ses biens entre tous ses enfants, de génération en génération le morcellement ne fit que s'accroître. Il n'aurait pas été dramatique si les héritiers de ces parcelles étaient tous demeurés viticulteurs. Il n'en fut rien, car le XIX<sup>e</sup> siècle devait connaître de profondes évolutions techniques et économiques entraînant l'apparition de nouvelles professions liées, directement ou indi-

rectement, à l'industrialisation. Elles s'accompagnèrent parfois d'exode rural. Certaines parcelles situées cependant en plein espace viticole, furent transformées en vergers, boisées ou abandonnées et envahies de broussailles. On sait bien que la vigne n'aime pas ce type de voisinage et le malheureux viticulteur propriétaire d'une parcelle jouxtant un tel environnement n'avait pas grand espoir de la voir survivre. Un remembrement devenait indispensable. Dès les années succédant à la seconde guerre mondiale, on en avait déjà réalisé un important programme pour les terres agricoles labourables ou herbagères mais ce fut au village de Bruley que, grâce à l'opiniâtre et patiente volonté du maire de Lucey, André Picot, également député de Toul, une opération de remembrement d'espace viticole fut entreprise et réalisée pour la première fois en France. Elle exigea l'harmonieuse collaboration de juristes, d'administrateurs, de techniciens ainsi que des aides financières publiques appuyant la solidarité des viticulteurs abandonnant les antiques et stériles rivalités de famille et de clocher pour parvenir à bonne fin.



### **Vigneron et tonnelier.**

**Xylographies de Jost Hamann. Nurnberg XVI<sup>e</sup> s.**

# HEUREUX RÉVEIL DES VIGNOBLES TOULOIS

Le vignoble de Toul, héritier d'un passé prestigieux mais frappé depuis deux siècles par tant de maux accumulés, retrouvait une nouvelle vitalité. Répondant à une vocation de recherche de la qualité, il entra, grâce au dynamisme des jeunes vignerons, dans une ère nouvelle. Certes, bénéficiant de l'héritage moral et matériel de leurs anciens, ils tiraient parti des connaissances scientifiques et du perfectionnement des techniques qui permettaient au vignoble de reprendre sa place dans l'économie et les traditions culturelles régionales. À la suite de patients progrès techniques, il a atteint des conditions de production telles, qu'il devint raisonnable d'en reconnaître officiellement les mérites en attribuant au vin, produit dans un espace géographique soigneusement défini et respectant les règles d'un minutieux cahier des charges, le titre envié d' «Appellation d'Origine contrôlée des Côtes de Toul (AOC)». On le voit désormais légitimement figurer sur les étiquettes des bouteilles.

Nous devons, avant de clore ces quelques réflexions, faisant suite au récit de la longue histoire du vignoble toulouais, saluer et rendre hommage à une très sympathique confrérie vineuse fondée en 1962. Elle a recueilli l'héritage des multiples confréries de Saint Vincent, naguère actives dans la plupart des provinces viticoles. Elle est aussi l'héritière des associations successives de viticulteurs qui, depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, ont su faire oublier les stériles jalousies et querelles locales pour défendre, dans un esprit de fraternelle collaboration, les intérêts communs de la viticulture. Elle regroupe non seulement des vignerons du Toulouais et d'autres régions, mais tous ceux qui, investis de responsabilités officielles appréciant le vin régional, sont heureux de contribuer à sa promotion et à sa diffusion. Elle emprunte son nom à un vénérable récipient de bois de chêne «la capucine», petit tonnelet cerclé de cuivre à goulot en bois tourné, qu'on pouvait emporter avec soi à la vigne pour disposer d'un liquide frais et y puiser réconfort lors d'un dur labeur.

Les membres de cette confrérie, en longue cape rouge, coiffés d'un mortier de même couleur, se rassemblent en diverses occasions et singulièrement pour la fête de leur saint patron le diacre et martyr Vincent, le 22 jan-



**Saint Vincent**  
Musée d'art et d'histoire de Toul

vier de chaque année où, selon un solennel et cordial cérémonial, sont intronisés les nouveaux confrères qui s'engagent à dire tout le bien qu'ils pensent des vins des côtes de Toul. La confrérie est placée sous la paternelle autorité du grand maître, entouré des dignitaires : un échanton, un chancelier, un argentier et un chapelain qui célèbre, au début de la rencontre, la messe de saint

*Confrérie  
des Compagnons  
de la Capucine*



Vincent, patron des vignerons dans beaucoup de régions de langue romane. Son nom, porteur de la syllabe «vin», l'ayant probablement prédisposé à ce patronage, car si on possède quelques renseignements historiques sur son martyr enduré pour la foi, en Espagne au temps de l'empereur Dioclétien, on ne sait que peu de choses sur ses relations avec le vin, sinon qu'il devait, en tant que diacre, être chargé de verser le vin eucharistique à la messe.

Dans les pays dont la langue ne désigne pas le vin par une syllabe rappelant son nom, est-ce lui que les vignerons ont choisi comme saint patron ? Pas toujours. Il cède parfois la place, dans les pays de langue germanique, à saint Urbain, pape et martyr, mais on peut observer que les limites territoriales de ces traditions de patronage sont loin d'être rigoureuses et qu'il existe dans les vignes proches de Toul une chapelle Saint-Urbain.



**Saint Vincent**  
Musée d'art et d'histoire de Toul

## Le lait

Le prétexte de notre réflexion sur les liquides qui peuvent étancher notre soif était la vue d'un paysage viticole des côtes de Toul et dans la revue que nous avons faite des breuvages, le vin a tenu une place honorable. C'est justice, car il semble bien que, depuis l'antiquité, du moins depuis la romanisation, sa production, sa consommation, sa commercialisation aient été de grande importance, sous des formes diverses, tant pour ce qui concerne les quantités que les qualités.

En ce monde tout évolue. Les usages se modifient avec le temps et le vin, même et surtout si on l'étudie à l'échelon géographique, a une histoire. Cette banale observation servira d'introduction à ce chapitre consacré à un tout autre breuvage : le lait. Il y a bien longtemps qu'on en consomme et l'écrivain latin Tacite précise bien, dans son ouvrage concernant la Germanie, que les gens de ce pays buvaient du lait ainsi que du jus de baies.

À vrai dire, la consommation du lait remonte à la nuit des temps car nous sommes des mammifères et nos lointains ancêtres préhominiens en ont bu lorsqu'ils étaient nourrissons.

Mais celui dont nous voulons parler n'est pas le lait maternel, c'est le lait, recueilli à la mamelle des femelles de mammifères, que nous soustrayons à la consommation de leurs petits. Cette opération n'a pu être réalisée qu'à partir du moment où ces animaux furent domestiqués ou tout au moins apprivoisés. Les zootechniciens ont étudié les périodes et les régions du globe où se sont réalisées ces opérations ; elles sont diverses selon les espèces mais très anciennes. Il est bien probable que l'activité pastorale ait pu précéder l'agriculture proprement dite qui nécessite une impérative sédentarisation. Un pasteur et son troupeau sont mobiles. Cette mobilité permet la repousse de l'herbe et des autres éléments végétaux et aide au maintien du bon état sanitaire des animaux, en laissant le temps aux agents atmosphériques d'éliminer les éléments pathogènes d'un sol souillé et piétiné. Les laits de divers animaux domestiques ont été exploités, chèvres, brebis, vaches, ânesses, juments et chamelles. Mais, le lait auquel nous pensons est évidemment celui des vaches dont nous faisons un grand usage sous sa forme liquide, sans oublier ses dérivés, les fromages, qui sortent du cadre de l'étude des boissons.

Notons que c'est bien souvent au petit déjeuner que nous en consommons. Il n'en a pas toujours été ainsi. Sans doute, les pays de vastes pâturages des régions montagneuses, Alpes, Jura, Vosges, ont, depuis longtemps, permis l'élevage d'importants troupeaux de bovins et leurs habitants devaient probablement consommer du lait. Tel n'était pas le cas de ceux qui cultivaient le plateau lorrain ou les côtes qui le bordent.

Commençons par une très naïve question. Que buvaient, à leur petit déjeuner, nos ancêtres relativement proches, nos arrière-grands-parents ou leurs parents à la fin XVIII<sup>e</sup> et au début XIX<sup>e</sup> ? Était-ce du café au lait ? du café ? Du chocolat ? Des jus de fruits ? Certainement pas. Ils mangeaient de la soupe, celle de la veille dont on avait gardé une partie pour la réchauffer et ils buvaient du vin, peut-être aussi, ce dont nous pouvons à juste titre nous scandaliser, de l'eau de vie, dans un bol en y trempant des morceaux de pain. Ce pouvait être du marc, de la fine (du vin distillé) ou des alcools de fruits. Ne buvaient-ils pas du lait ? Peut-être dans certaines régions, mais sûrement pas partout, car le lait était considéré comme un breuvage destiné aux enfants, ce qui est assez évident et peut-être aux vieillards et certainement aux malades.

Alors, d'où vient cet usage du café au lait ou du chocolat ou du thé matinal et quand est-il apparu ? Il est récent, à peine plus de deux siècles, et il est parti de milieux aristocratiques urbains avant de se diffuser dans toutes les couches de la société. Le café, le chocolat et le thé sont des denrées exotiques, produites dans des pays lointains dont le climat est bien différent du nôtre. Elles sont importées, maintenant en grande quantité et à des prix accessibles à la plupart des bourses. Il n'en était pas de même lorsqu'on les a vues apparaître en Occident. Rapportées en petites quantités par les navigateurs, elles ne pouvaient être achetées et consommées que par des gens très fortunés. Puis, lorsqu'elles furent cultivées sur des surfaces considérables, hélas par des gens réduits en condition servile, leur usage put s'étendre progressivement à une plus vaste clientèle et il faut probablement penser qu'en plus de leurs qualités gustatives incontestables, le prestige que leur avait initialement conféré leur rareté contribua, pour une large part, à leur succès. Les habitudes alimentaires sont parfois asservies à des modes ne correspondant pas forcément à des règles dictées par la sagesse. L'usage du pain blanc tartiné de beurre le matin a supplanté, dans des populations urbanisées, celui

du «pain de ménage» qu'on cuisait une fois par semaine et qu'il fallait bien «trempier» dans la soupe (ce mot dérive du verbe latin "sopare" qui veut dire imprégner) ou dans un autre liquide pour l'ingérer sans risquer de se casser les dents, dents qui étaient souvent cariées, branlantes, voire absentes et non remplacées par une prothèse. Le café, et accessoirement des boissons lui ressemblant, au moins par la consistance et la couleur, le malt grillé, les racines torréfiées de chicorée et à côté de ceux-ci le cacao, remplacèrent progressivement la soupe matinale. On pouvait l'édulcorer avec du sucre dont le prix diminuait grâce d'abord à l'extension de la production de la canne, puis grâce à la mise au point par le chimiste Chaptal du sucre de betterave.

C'est à ce moment que la consommation du lait se développa. Le lait, qu'il soit de vache ou de chèvre, pour nous limiter à ceux qui sont les plus exploités, est une denrée extrêmement fragile qui, dans les conditions naturelles, s'altère très rapidement. Autrefois, certes, il était possible de consommer du lait de qualité acceptable lorsqu'on habitait près du lieu de production mais, à cause de la lenteur des anciens moyens de transport, plus on s'éloignait et plus il se dégradait. Dans les très grosses agglomérations, ce problème était préoccupant et, pour le résoudre, les solutions qu'on imagina se révélèrent absolument catastrophiques à cause de l'ignorance, dans laquelle on se trouvait, de la contagiosité et des modes de transmission possibles de certaines maladies infectieuses des animaux aux humains. Ce lait, dont les poètes romantiques, récupérant le thème de leurs lointains ancêtres bucoliques, chantaient les mérites et les vertus, fut, parmi d'autres, un des responsables de l'effrayante diffusion au cours du XIX<sup>e</sup> siècle de certaines formes particulièrement meurtrières de la tuberculose. Pourquoi peut-on accuser le lait de tels méfaits ? Il faut, pour en comprendre la réalité et réhabiliter celui que nous consommons actuellement, prendre quelque recul et observer l'évolution des connaissances.

La tuberculose est une maladie infectieuse, ce qui signifie qu'elle est provoquée par le développement d'un agent bactérien appelé bacille de Koch, du nom du bio-

logiste allemand qui l'a identifié, et qui, dans certaines conditions, peut se développer dans l'organisme de l'homme et de certains animaux, en particulier les bovins. Autrefois, elle était très répandue chez ces derniers mais, depuis le milieu du XX<sup>e</sup> siècle, un énergique et sévère programme de dépistage et d'élimination des animaux malades dans toutes les nations de l'Occident l'a fait totalement disparaître.

Parmi bien des localisations possibles des lésions tuberculeuses chez les bovins, l'une était particulièrement contagieuse, bien que peu fréquente, elle se situait dans le pis des vaches. Le lait qui en provenait était consommé cru ou donné aux enfants à peine tiédi, car ce n'est que bien tard, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, qu'est intervenue la recommandation impérieuse de faire bouillir le lait. Cette recommandation fut strictement observée. Les plus anciens d'entre nous ont gardé le souvenir de tout un arsenal de casseroles spéciales, de disques de verre ou de métal émaillé appelé «anti-monte-lait» utilisés pour réaliser cette opération avec un minimum de débordement sur les appareils de chauffage ; mais ces sages précautions étaient ignorées à l'époque romantique.

Dans les grandes agglomérations, on avait cru résoudre le problème de l'approvisionnement en lait frais en créant, en ville, des étables où les vaches laitières étaient entassées dans des conditions déplorables d'hygiène, privées d'aération et suralimentées. Il est plus que probable, que ces regrettables innovations aient contribué largement à la diffusion de cette redoutable phtisie qui emporta, «mal du siècle», tant de gens de tous âges.

Pour effacer de vos mémoires ces horribles souvenirs, n'hésitez pas à consommer du lait et des produits laitiers. Ils sont maintenant élaborés, traités, transportés et commercialisés dans des conditions telles, que leur consommation ne vous expose à aucun risque. Vous pouvez savourer votre petit déjeuner même si vous résidez loin des étables où habitent les vaches qui vous fournissent le lait.

# POUR CONCLURE

Je suis parti d'une idée inspirée par la vue d'un coteau couvert de vigne sur lequel l'envie m'est venue de raconter, peut-être sans grand ordre, beaucoup de choses que je savais, soit par la tradition orale, soit en me référant à des ouvrages spécialisés. Je me suis laissé entraîner, à propos de ce paysage, sur les sentiers menant à des univers éloignés dans le temps et l'espace pour parler, non seulement du vin mais de bien d'autres boissons qui ont étanché la soif de l'humanité depuis qu'elle existe. Je ne prétends pas avoir tout dit sur l'histoire du vignoble tou-

lois, ce n'est qu'un regard de sympathie porté sur lui. Il a connu des périodes brillantes et durant longtemps il a constitué un solide pilier de l'économie régionale. Son avenir est entre les mains de ceux qui sauront maintenir la qualité de sa production.

Je souhaite que les lecteurs de ce petit ouvrage, s'ils ne s'ennuient pas trop en tournant les pages, aient l'indulgence de me pardonner de m'être parfois évadé du propos initial.

## Remerciements

Aucun ouvrage humain n'est l'œuvre d'un seul auteur. Jamais un viticulteur ne produirait la moindre goutte de vin s'il n'avait été précédé de l'innombrable cortège de tous ceux qui, depuis des millénaires, ont travaillé à domestiquer la vigne sauvage, ont perfectionné sa culture, ont inventé toutes sortes d'outils, de récipients et de techniques pour mettre au point la viticulture et la viniculture.

Je n'aurais pu écrire la moindre ligne sur le sujet auquel je me suis, avec quelque témérité, attaqué, s'il n'y

avait eu avant moi et depuis très longtemps des auteurs collecteurs d'informations.

Puisqu'ils ont quitté ce monde, je ne puis que regretter de ne pouvoir leur exprimer directement ma gratitude mais, c'est avec plaisir que je le fais pour mes contemporains, essayant de les énumérer en prenant le risque d'en oublier. Je citerai, bien sûr, les équipes du Cercle d'Etudes Locales du Toulinois et du musée et particulièrement André M. et Chantal S. pour leur efficace contribution à la réalisation pratique de l'édition de ce petit livre. Qu'ils acceptent ici mon très cordial merci !

## ÉLÉMENTS DE BIBLIOGRAPHIE

BURNAND Yves, *Les Gallo-Romains*, Que sais-je ? PUF. Paris 1996.

CANDOLLE Alphonse de, *Origine des plantes cultivées*, Paris 1883.

CHAUVET Jean-Yves, *Éléments sur la crise du phylloxéra dans le Toulinois*, Etudes Tuloises, n°66, 1993.

CORSWANT. W., *Dictionnaire d'Archéologie Biblique*, Neuchâtel-Paris 1956

FANICA O., *Lait de vie, lait de mort. Le mal du siècle*, Ethnozootechnie, Hors série n°4, 1943, Clermont-Ferrand.

GAUTHIER Nancy, *L'évangélisation des pays de la Moselle*, Paris 1980.

GUIRAND Félix, *Mythologie générale*, Paris 1936.

JOIGNON Laurence, *Vignerons du Toulinois sous l'Ancien Régime*, Etudes Tuloises n°58, 1991.

LABRUDE Pierre, *Quelques analyses des vins de Lorraine du Toulinois au début du siècle*, Etudes Tuloises n°78, 1996.

POSENER Georges, SAUNERON Serge, YOYOTTE Jean, *Dictionnaire de la civilisation égyptienne*, Paris 1970.