



A Bruley, vers 1900 (Photo Poirson)

LE VIGNOBLE DES CÔTES DE TOUL

René NOUVEAU

L'histoire est la relation des choses du passé. Cette remarque étant valable pour l'histoire du vignoble comme pour celle de toutes les activités humaines, point n'est mon intention de vous parler tellement ici du jeune vignoble des Côtes de Toul. Actuellement, il écrit son histoire sur le terrain, sur les coteaux de Bulligny, de Mont-le-Vignoble, de Charmes-la-Côte, de Bruley et de Lucey. Elle s'écrira plus tard sur le papier, après documentation et décantation. Car la décantation existe bien en la relation comme dans le bon vin lui-même.

D'ailleurs, la route du vin n'oublie nullement ces villages toulous qui eurent leurs heures de gloire. On ne supprime pas le passé!

Cela dit, je commencerai mes propos par une anecdote. Quand j'étais écolier, vraies ou douteuses, elles contribuaient beaucoup à l'enseignement de l'histoire.

J'ai lu un jour, dans le "Miroir de l'Histoire" de novembre 1961, en un article signé de M. L. Plourin, intitulé "Comment la Gaule devint le pays du vin", une spirituelle explication de l'apparition de la taille dans les vignobles d'un autrefois fort lointain puisque je présume qu'il précéda notre ère.

La taille de la vigne aurait accidentellement été enseignée aux hommes par un âne! "Cet animal ayant brouté un cep de vigne, on remarqua l'année suivante que le cep portait beaucoup plus de raisins qu'à l'ordinaire, ce qui incita à tailler la vigne qu'on ne taillait pas auparavant"

Mme Plourin tenait l'anecdote de Pausanias, anecdote qui mérite pourtant quelques remarques:

Primo: l'hommage qu'il nous faut bien rendre à un modeste animal,

et ce, en toute confusion, en toute modestie et humilité, semblable hommage avait déjà été rendu autrefois par le roi Louis XI à un âne meilleur météorologue que son devin attitré, puisqu'il se grattait quand il allait pleuvoir.

Secundo: Nous ne pensons pas, contrairement à ce qu'affirme l'anecdote, que le cep brouté ait produit plus de raisins qu'à l'ordinaire: la taille diminue le nombre des grappes, mais en améliore la grosseur et la qualité (quand on abandonne une vigne, en l'année qui suit, les grappes sont innombrables, mais ce ne sont que grappilles!)

Tertio: une anecdote semblable existe aussi en Touraine. Il est vrai que les contes de Fraimbois se retrouvent souvent au pays toulous comme au pays messin, sans qu'on sache toujours auquel attribuer priorité, ce qui ne saurait être dans le cas particulier de l'âne susdit, l'âne de l'Azerbaïdjan ou d'Arménie étant certainement antérieur à celui du Val de Loire.

Ainsi la vigne nous viendrait, comme la taille, des pays méditerranéens, de la Grèce et de Rome et, antérieurement, affirme M. L. Plourin du Moyen-Orient, du Pakistan à la Mer Noire, pays où la vigne vivait à l'état sauvage.

Mais revenons à la taille de la vigne. Avant l'apparition du sécateur, elle s'effectuait en nos Côtes de Toul à l'aide d'une serpette ou serpillon que le vigneron enfilait par la lame en ses guêtres et qu'il utilisait en toute occasion pour tailler ses ceps, pour enlever les rameaux inutiles, pour détacher les grappes rebelles à la vendange, pour couper les boutures et tailler la pointe des marcottes, lors du provi-

gnage, pour couper les brins de viorne ou "mâchoye" utilisés par torsion pour le montage des bretelles de hottes ou de tendelins etc... Je tiens ce renseignement de mon oncle, vieux vigneron de Pagny, décédé en 1982; en sa 97ème année, G.Aubry.

Ces petites serpettes, vous les trouverez encore fréquemment, lame rouillée et manche vermoulu, dans les boîtes à outils des familles vigneronnes.

CREATION DE LA VIGNE

Il est bien certain que la vigne, en Lorraine comme ailleurs, eut un moyen de création et de multiplication fort simple, la bouture. Un sarment, comme un brin de saule ou de groseillier, fiché en terre au printemps, avant la végétation, émet des racines et se développe, donnant un nouveau pied absolument semblable au pied-mère.

Le jeune cep obéit aux lois de la vie et, après son temps de croissance et de production, voit périr son rapport. Il faut le remplacer. C'est alors, dans le passé, qu'intervenait le provignage, le marcottage de la vigne.

J'examinais un jour une vieille carte postale représentant la vigne d'un certain M. Biguet, commissionnaire en vin à Pagny-derrière-Barine, vigne située face à sa maison, à proximité de l'église du village, et je m'étonnais de l'alignement des ceps, en une époque où on les plantait en ce parfait désordre qui, dit-on, est un effet de l'art.

M. G. A., plus haut cité, m'expliqua: "C'était une vigne plantée primitivement en ligne et le propriétaire l'avait provignée quelques années auparavant, sans rompre l'alignement!" L'avantage du provignage (courbure en terre d'un sarment non détaché du pied-mère) était l'obtention rapide de ceps de remplacement. Une marcotte arrachée après un an

produit un jeune cep pourvu d'une masse de radicelles, d'un chevelu bien plus puissant que la simple bouture. D'où un rapport beaucoup plus rapide (1 à 2 ans au lieu de 3 à 4 ans).

Il est bien évident que le bouturage et le provignage furent chez nous les moyens de reproduction et de multiplication de la vigne avant l'apparition du phylloxéra. A cet insecte microscopique qui nous vient d'Amérique, tous les vignobles, y compris le nôtre, doivent donc la greffe généralisée, greffe d'ailleurs connue de longue date : Il fallait donner au Gamay, au Pineau et à l'Aubin de nos grand-pères, cépages aux racines susceptibles d'être rangées par l'insecte, des racines nouvelles et résistantes.

Le vignoble d'hybrides directs (bacco, oberlin, castel, seibel, noah, kuhlmann) ne fut qu'un vignoble de transition qui prit naissance après la première guerre mondiale: il a disparu pratiquement des villages producteurs de V.D.Q.S., Bruley, Lucey, Bulligny..., où un vignoble nouveau de Gamay et de Pineau -le plant noble- fut reconstitué dans les années 60, qui continue avec honneur la tradition millénaire des vignobles des Côtes de Toul.

Mais ce vignoble d'antan s'étendait de Barisey-la-Côte à Boucq et comprenait toutes ces localités intermédiaires qui jalonnent aujourd'hui la "route du vin", c'est-à-dire Barisey, Bulligny, Blénod-les-Toul, Mont-le-Vignoble, Domgermain, Choley-Ménillot, Foug, Ecrouves, Pagny, Bruley, Lucey, Lagney, Laneuveville-derrière-Foug, Trondes et Boucq, sans oublier Toul, cité vigneronne et non des moindres, avec le vignoble du Saint-Michel.

Hormis Bulligny, Bruley et Lucey, les villages des côtes ont gardé quelques vignes d'hybrides directs, uniquement pour la consommation locale et ce parce que l'entretien de

ces cépages ne nécessite pas des soins aussi continus et délicats que les cépages dits nobles. Ces hybrides sont menacés de disparition par les règlements communautaires.

Depuis des générations, les villages du vignoble toulinois eurent leurs spécialistes en la production vinicole. Il y eut effectivement une noblesse en la matière. Après tout, le vigneron, plus qu'un artisan, est souvent un artiste et sa production parfois tout un art — certains diront un chef-d'oeuvre — comme en témoigne le titre d'un ouvrage fameux d'Edouard Kressmann: "Du vin considéré comme un des Beaux-Arts".

LES DEFENSEURS

DE LA VIGNE LORRAINE

A la fin du III^{ème} siècle, l'empereur Probus fut en Gaule le grand protecteur de la vigne, pour cette raison que la viticulture, grande source de richesse, assurait le loyalisme des provinces éloignées de Rome. Il étendit le vignoble bien au-delà de la Provence et de la vallée de la Garonne, à la Limagne, aux vallées de la Loire et de la Seine et surtout — cela nous intéresse — à celle de la Moselle.

Sa politique était donc contraire à celle de l'empereur Domitien (fin du I^{er} siècle) qui, craignant la concurrence des vins de la Provincia et de la Narbonnaise, demanda l'arrachage de nos vignes, excitant un mécontentement tel qu'il ne put faire exécuter entièrement son édit. Un écrit, répandu dans Rome, le fit trembler pour sa vie et l'arrêta en sa manie de destruction:

"Va, coupe tous les ceps,
Tu n'empêcheras pas
Qu'on ait assez de vin
Pour boire à ton trépas".

L'histoire est, dit-on, un éternel recommencement. Nous constatons aujourd'hui cette vérité mais en sa

réciproque, puisque ce sont les vins venus d'Italie qui portent concurrence aux vins français!

A noter que la vigne ne disparut pas avec les Grandes invasions. Les nouveaux maîtres du pays, Goths, Wisigoths, Francs, Burgondes, apprécièrent ses produits à leur juste valeur et ne furent pas stupides au point de détruire une richesse dont ils comptaient bien tirer bénéfice.

Autres défenseurs de la vigne: le duc Charles III de Lorraine et ses successeurs: je tiens cette relation de M. M. Laroppe de Bruley, conseiller d'arrondissement entre les deux guerres, qui fit paraître sur la vigne lorraine, en 1936, un article très intéressant dans "Toul, publicité et tourisme", où j'ai relevé:

"En 1338, un arrêté du 23 novembre ordonnait l'arrachage d'une race grossière, le gooz. Le duc Charles III reprit cette ordonnance en 1598 (année de l'Edit de Nantes), la surveillance s'étant relâchée".

Même le Gamay:

L'interdiction fut renouvelée en 1555, minorité de Louis XIV. D'autres cépages, tel le Gamay, étaient également prohibés comme ne donnant pas du vin assez fin!! Le Gamay ne fut pourtant jamais du noah!

Un décret de 1730 empêchait en toute plantation "les variétés autres que le Pineau"!

Etonnez-vous, après cela, que le vin du Toulinois ait acquis à l'époque une renommée qui dépassait le cadre de la province. "Ces édits portaient même sur le choix des coteaux convenables pour la culture de la vigne. Il était défendu de la planter en plaine, celle-ci étant réservée à la culture du blé, pour éviter les disettes qui se faisaient trop souvent sentir. Par contre, un arrêté du 16 avril 1666 interdit de planter fèves, choux et autres légumes sur les coteaux réservés à la vigne.

En 1718 et 1737, des règlements

interdirent dans les vignes la plantation d'arbres et arbrisseaux, sous peine de 50 F. d'amende, ceux existant devant être arrachés dans les 5 jours. Il était interdit de vendanger avant la maturité complète, reconnue par le ban des vendanges qui retardait la cueillette et réduisait l'acidité du vin et en augmentait la finesse".

On ne peut s'empêcher de remarquer que, un peu partout, dans le Toulais, le mirabellier, planté où il ne fallait pas, mal ou non entretenu, a été une des raisons de l'extinction de la vigne.

Saluons donc au passage l'intelligence et l'efficacité de ces règlements du passé: leurs promoteurs avaient bien le souci de la prospérité du vignoble lorrain et leurs initiatives ne seraient certainement pas reniées par les dirigeants des syndicats viticoles de notre époque, l'ostacisme qui s'abattit sur le Gamay excepté, naturellement.

Notons encore que ces règlements s'étendirent aux eaux-de-vie.

"Le 1^o février 1770 et le 13 août 1789, il fut fait défense expresse de distiller grains, fruits à noyaux comme nuisibles à la santé". On en arriva ainsi au monopole de fait des eaux-de-vie de marc, très réputées et plus digestes.

Qu'en pensent les buveurs de whisky et de vodka?

M. Laroppe note pour terminer que toutes ces dispositions accrurent la renommée et la prospérité du vignoble toulais. Toul fut un centre viticole de premier ordre avec des caves voûtées modèles pour la conservation du vin.

Ainsi, les autorités duciales ont eu, durant des siècles, le souci de la sauvegarde et de la prospérité du vignoble lorrain. Dire qu'elles furent toujours comprises par les intéressés est une autre histoire. L'intérêt individuel immédiat ne paraît pas toujours en parfaite concordance

avec l'intérêt général. Et il arrive parfois que des décisions utiles à long terme soient prises pour de simples tracasseries administratives.

LA REGRESSION

Il n'est d'ailleurs point d'ascension qui, après un temps plus ou moins long, n'aboutisse à une descente et ce qu'on pense être la liberté ne fait pas toujours bon ménage avec les règlements.

La période révolutionnaire émancipa la vigne en lui permettant de disputer sa place aux céréales et aux légumes dans les terres de bas. Elle assura la quantité, surtout en l'absence de gelées printanières, mais trop souvent au détriment de la qualité. Ce vin de Lorraine, estimé au temps des évêques de Toul et des ducs, acheté par les Champenois pour la fabrication du champagne, et par les pays d'outre-Rhin, perdit progressivement de sa renommée. Autrement dit, la vigne périclita chez nous. Cette régression ne fut pas brusquée, mais insidieuse et ne parvint à sa phase critique qu'avec la guerre de 14-18, en une période qui fut aussi celle de l'extension du phylloxéra.

Les gens érudits vous diraient que la vigne lorraine fut victime de la conjoncture. Plus concrètement peut-être serait-il utile d'en analyser les éléments.

La densité de la population vigneronne a-t-elle joué un rôle en l'occurrence? Il est bien certain que les villages des Côtes de Toul étaient plus peuplés au milieu du siècle dernier qu'en notre temps. Les chiffres, relevés pour Toul-nord par le Cl. B. Manet, dans les divers recensements effectués en Meurthe-et-Moselle depuis 1821, sont fort édifiants et donnent respectivement (le premier nombre étant celui de la population la plus élevée avec l'année correspondante, le second celui de la popu-

lation de 1975):

Boucq: 1048 (1851) 305

Bruley: 650 (1836) 341

Lagney: 829 (1836) 299

Laneuveville: 431 (1836) 108

Lucey: 980 (1836) 500

Pagney: 721 (1831) 405

Trondes: 842 (1831) 341

J'ai excepté volontairement Toul, Foug et Ecrouves, cités où la vigne a pratiquement disparu par suite de l'industrialisation ou de l'installation d'établissements militaires.

Il est à peu près certain que la période prospère du vignoble toulois correspondit à l'optimum de population de nos villages. Tout le monde ou à peu près y vivait de la vigne, soit en qualité de propriétaire, soit comme ouvrier travaillant dans les vignes de maître. Mais il est permis de se poser une question: la vigne périssant a-t-elle provoqué la dépopulation de nos villages ou est-ce cette dépopulation qui amena la régression du vignoble? Il est probable que nous nous trouvons là face à une sorte de cercle vicieux, l'un provoquant l'autre et réciproquement.

Aussi ai-je cherché d'autres raisons. L'invasion des vins étrangers à la province (vins du Midi, vins d'Algérie durant la colonisation...) en est une certaine. Elle a été provoquée par l'apparition de nouveaux moyens de transport, les wagons-citernes dans les chemins de fer, plus tard les camions-citernes sur la route. Les canaux eux-mêmes assurèrent un temps le transport des vins puisque les Prussiens, en 1870, durant le siège de Toul, s'emparèrent à Ecrouves, sur le canal de la Marne-au-Rhin, d'une péniche transportant du vin de Bordeaux destiné à l'armée française. Au fond, ces citernes de transport ont remplacé les tonneaux qui eux-mêmes avaient succédé aux amphores, mais avec bien plus d'efficacité.

A cette concurrence nouvelle s'ajouta bientôt l'interdiction de li-

vrer du vin le Toulois à la Champagne voisine, c'est-à-dire la perte d'un débouché valable.

L'édification d'un camp retranché avec ses casernes, ses forts, son arsenal, ses bâtiments militaires, après la défaite de 1871, plus tard l'industrialisation du Toulois, de Foug en particulier (fonderies), détourna du vignoble une partie de sa main-d'oeuvre attirée par un salaire régulier, par les commodités ou les plaisirs de la ville.

Et puis disparut le cheval et cette disparition provoqua la nécessité d'un outillage coûteux: tracteur enjambeur, sulfateuses... Il fallait se moderniser ou disparaître. Et beaucoup disparurent, redoutant un investissement qui s'étendit même aux futailles, en mauvais état, par vétusté, par manque d'emploi provisoire, par manque d'entretien.

Car survint inévitablement la disparition de l'artisanat indispensable à la vie du vignoble: tonneliers, charrons, maréchaux-ferrants. Car tout s'enchaîne, surtout dans une profession telle que la viticulture. Et là encore, comme dans la dépopulation que j'ai évoquée plus haut, il est bien permis de se demander si c'est cette disparition qui entraîna la régression de la vigne ou celle-ci qui causa la disparition des artisans.

Je ne parle pas des mauvaises années, des "vaches maigres". Elles ont toujours existé. A diverses reprises, dans l'histoire de la vigne lorraine, on a cru sa fin venue. Certains gros hivers, la vigne gela à un point tel qu'il fallut couper les ceps et reconstituer le vignoble. Et la vigne est toujours là.

Mais je n'aurais garde d'oublier les maladies de la vigne, le mildiou qui a trouvé sa parade avec le sulfatage, mais ajouté aux occupations du vigneron un travail délicat et dont il se passerait volontiers, l'oïdium puis, ce qui fut le plus

grave, cette attaque généralisée du phylloxéra qui causa la disparition totale de l'ancien vignoble, aujourd'hui remplacé par des plants greffés

Ajoutons à cela ce mal dont souffre plus que tout autre le vignoble lorrain: l'aléa de la récolte et partant du rapport. Tous les vignobles de France peuvent souffrir des gelées printanières, mais, en ce domaine, s'il était un podium pour en honorer les champions, le vigneron lorrain se hisserait souvent, trop souvent, à la première marche. Or, en notre époque, plus probablement qu'autrefois, le premier impératif d'un métier, c'est bien sa rentabilité.

J'ai fait allusion plus haut aux plantations inconsidérées de mirabelliers. Initialement, elles ont été une conséquence de la disparition de la vigne et non une cause d'icelle. Quand une chose périlite, tout s'en mêle pour accélérer sa destruction. Autrement dit, un processus s'engage, trop souvent irréversible: on plante des arbres dans une vigne détruite par le phylloxéra pour occuper le terrain, et on provoque la disparition de la vigne du voisin. Dans un ordre d'idée similaire, le vignoble continu en nos lieux-dits supportait mieux le pillage des étourneaux que les vignes dispersées.

Ainsi le vignoble des Côtes de Toul a périclité. Quelques chiffres qui m'ont été donnés par le colonel Manet -mille grâce lui en soient rendues- le montrent mieux que de longs discours (le premier nombre désigne la surface maximum du vignoble suivi de l'année correspondante entre parenthèses, le second nombre désigne la surface du vignoble en 1979).

Blénod-les-Toul: 230 ha(1822) 3 ha.

Bruley: 195 ha (1889) 22 ha.

Bulligny: 300 ha (1888) 25 ha.

Charmes-la-Côte: 166 ha (1888) 3 ha.

Domgermain: 350 ha (1889) 3 ha.

Ecrouves: 216 ha (1888) 1 ha.

Lagney: 200 ha (1843) 1 ha.

Lucey: 261 ha (1888) 30 ha.

Mont-le-Vignoble: 122 ha (1822) 5ha.

Pagney: 192 ha (1843) 1 ha.

Toul: 460 ha (1888) 0.

Trondès: 257 ha (1822) 1 ha.

Toul a cédé sa place de leader à Lucey, mais les surfaces ont singulièrement changé!

LE VIGNERON DU TOULOIS

J'ai connu beaucoup de vignerons des Côtes de Toul, portant le "kâ" ou l'arfourosse, ou la Vermorel qui bleuissait leurs vêtements. la plupart allaient posément, à larges enjambées, ayant, comme les montagnards, adopté définitivement le rythme imposé par l'ascension journalière des coteaux. De l'un, plaisamment, j'ai dit un jour: "Il arrivait toujours, mais ne courait jamais". On le dit souvent des gens de la terre! Et c'est tout à leur avantage.

Vigneron professionnel, vigneron de noblesse vigneronne puisque cultivant le plant noble, ou petit vigneron, vigneron amateur, vigneron hybride ou de roture, mais vigneron tout de même, sachant distinguer à la feuille Castel et Kuhlmann Léon Millot, ce fut toujours un monde bien sympathique que celui du vigneron.

Dans la culture de la vigne, tout dépend de son travail, bien sûr, mais tout autant du ciel et du soleil, des précipitations et de la sécheresse. Le vigneron est à la merci d'une gelée printanière, d'une pluie répétée et inopportune, lors de la floraison par exemple, d'un temps orageux qui engendre les maladies cryptogamiques.

La seule ressource du vigneron est donc de prier le ciel de l'épargner et de répandre sur lui plutôt ses bienfaits que ses calamités. En ayant toutefois conscience que, ici-bas, tout finit toujours par s'équilibrer.

Ce qui revient à dire qu'un vigneron, ça regarde souvent vers

le ciel d'où lui vient toute chose. Ce lui est d'ailleurs assez facile, vu qu'il travaille essentiellement sur les hauteurs.

Il lève la tête, car le ciel clair d'un soir du début de mai, c'est peut-être l'annonce d'une gelée dévastatrice pour l'aurore du lendemain, les nues lourdes et plombées d'un après-midi de juillet, l'indice d'une pluie orageuse et d'une prochaine attaque du mildiou, les nues livides d'un orage, la grêle à brève échéance et la fin de tous les espoirs.

Ce qui revient à affirmer que, dans le vignoble, il est absolument vain d'intriguer avec le ciel pour avoir le beau temps. On ne triche pas avec lui. Tout le monde n'est pas dom Camillo!

Ainsi, obligatoirement, le vigneron du Toulouais, autant et plus que tout autre, vit en communion avec la nature, avec les phénomènes météorologiques et, en cela, c'est un écologiste inné, dans le bon sens, dans le vrai sens du terme. C'est peut-être ce qui explique ce goût qu'eut le vigneron lorrain d'antan pour ces adages qui, pour la plupart, avaient pour fin, le temps à prévoir, les travaux souhaitables et les récoltes à espérer.

LA SOCIABILITE VIGNERONNE

Le vigneron est un homme accueillant. Pas tellement dans un but lucratif, mais bien plutôt par amour-propre, par fierté pour une production qui lui coûte beaucoup de travail et de soins. Les choses auxquelles nous tenons le plus sont bien celles qui ont exigé le plus de nous-même.

Une vieille chanson du vigneron d'autrefois disait: "Il boit de la piquette, lui qui fait le vin!" Sous-entendre "Le vin, il le réserve à ses hôtes". Ce qui tend à prouver les qualités accueillantes de la cor-

poration.

Je les ai maintes fois constatées au pays toulouais, mais elles ne lui sont pas exclusives. Et le vin y est bien pour quelque chose! C'eût été en tout cas l'avis du chanoine Pol Rousselot, qui savait apprécier les bonnes choses.

Quand vous rendez visite à un vigneron de vos amis, qu'il soit de Lucey, de Bruley ou de Beuligny (Bulligny, en patois), en principe, il vous convie à apprécier les qualités du vin de l'année. Puis il arrive qu'on passe à un autre cru, à un autre cépage et on vous invite à en tirer les conclusions. Autrement dit, vous faites de l'oenologie comparée, comme d'autres en Faculté font de la physiologie, également comparée.

Quand j'étais jeune, des ténèbres de la cave, on vous extirpait une bouteille dite de "derrière les fagots" appellation généralement usurpée, puisque les dits "allume-feux" se conservent bien plutôt au grenier, sous la tuile. Ainsi vous présentait-on une bouteille poussiéreuse, parfois agrémentée d'une toile d'araignée, et de 21 par surcroît, une année fameuse, n'en doutez point. J'ai vécu la période de consommation du blanc de 1911 et du rouge de 1900. Leur renommée n'était pas surfaite, je l'atteste. Le blanc de 11, ce sont les Américains qui, en grande partie, l'ont bu. Ils l'achetaient chez le producteur à la bouteille pour cent sous -5 f. autrement dit- Quel dommage! Non parce que c'étaient les G.I. qui le buvaient, mais parce qu'ils vidaient la bouteille sans respirer!

Le rouge de 84 ou de 93, ma grand'mère vigneronne en possédait encore -je vous dirai pourquoi ultérieurement-. J'en bus plus d'un demi-verre au repas de ma Première Communion. Et je devais réciter le "Grand Acte" à la cérémonie des vêpres! Comment y suis-je parvenu?

Une fois, une seule, on me fit goûter du 1865, le vin du siècle!...

du siècle dernier. Il était plus pâle que pelure d'oignon et très affadi. Il n'est de bonnes choses qui ne vieillissent. C'était à Ochey, en 1935, chez un M. Henry Henri, aujourd'hui disparu. Mais le vin était de Bulligny, le pays de ma grand'mère paternelle. 70 ans de bouteille! -"Tiès que" vous en pensez? comme aurait dit autrefois Bicard de la Fouchardière, dans le "Canard Enchaîné" de mes jeunes années.

Le généreux accueil lorrain est résumé par ce proverbe que me rappela un jour le spirituel chanoine Rousselot: "Poûe bôre in' boutoye, faut ête doye!" (Pour boire une bouteille, il faut être deux!).

Il est vrai que le facétieux curé d'Ecrouves ajouta: "Faut ête doye! le' boutoye avô mi!" (faut être deux, la bouteille et puis moi!). Ah! le farceur!

Dans la seconde partie de l'adage, c'est ça, l'hospitalité lorraine, l'hospitalité du Lorrain qu'on dit froid, mais qui sait s'échauffer. Mais, bonnes gens, qui lui rendez visite, ne vous attendez pourtant pas à ce que, tous les jours, il vous offre du 1865! Et puis, un conseil, n'oubliez pas de complimenter le producteur. Il y est très sensible, comme maîtresse de maison à la réussite de ses préparations culinaires. Après tout, c'est bien lui le maître d'oeuvre!

Un mot en passant de sociabilité comparée. Vous me pardonnerez cette digression: il faut bien savoir ce qui se passe ailleurs. En l'an 40, de singulière mémoire, à ma démobilisation, j'ai vécu un an dans le bocage vendéen et bien connu le vigneron du lieu. Son vin était le jus du "Noah", un hybride blanc au vin entêtant et, paraît-il, codé. Ce qui revient à dire qu'il montait au cerveau. L'administration a, de ce fait depuis, interdit ce cépage.

Le vigneron vendéen avait en permanence à la cave, un verre sur

la feuillette en perce et sa règle de sociabilité était invariablement la "règle de trois". Je m'explique: il priait l'invité d'y descendre avec lui et la règle était immuable: il emplissait le verre, le vidait, l'emplissait à nouveau et vous priait de le boire (ainsi faisait autrefois le cuisinier qui goûtait à ses plats avant et devant le maître quand celui-ci craignait le poison!)

Il en buvait ensuite un deuxième et invitait le visiteur à en faire autant. Puis on recommençait une troisième fois! On n'y coupait pas des trois "godots". C'était dans les statuts. Refuser eût été vexer profondément votre hôte.

Le bocage est couvert de métairies souvent isolées, parfois groupées par deux ou trois exploitations formant un "village", l'agglomération étant le bourg. Un dimanche, démobilisé et réfugié en une ferme, novice en ce qui concernait les us et coutumes du pays, je me trouvais réuni à trois métayers du voisinage. Je dus, bon gré, mal gré, "visiter" les trois caves et ingurgiter neuf verres de vin blanc en mon après-midi! Ma grande préoccupation ultérieure fut bien de me "défiler". Ce n'était peut-être pas poli!

Il y avait dans le pays une lamentable victime de l'hospitalité vendéenne. C'était le facteur. Il allait de métairie en métairie, par des chemins si boueux, à la mauvaise saison, qu'on ne le pouvait remercier qu'en l'invitant à descendre à la cave où on lui appliquait la "règle de trois"!

Faites la multiplication et imaginez en quel état son vieux vélo le ramenait chaque soir à son bureau de poste! Eh! oui, il y aura toujours des martyrs du travail!

Mais revenons au vigneron de chez nous. Il fut toujours et d'autant plus attaché à la vigne qu'elle lui jouait des tours pendables et toujours

imprévis. En somme, et bien concrétisée, la parabole de l'enfant prodigue, sujet préféré du vieux curé de ma paroisse, quand j'étais enfant de chœur.

Un dicton lorrain disait: "Le vin, on ne le tient qu'au tonneau!". C'est en deçà de la réalité! Car on vit toujours futaille qui coulait, tonneau qui sentait, douve qui sautait, cercle qui rompait. Mais enfin, ce sont là désastres prévisibles, alors que la gelée de mai, l'épidémie de mildiou, l'invasion de sansonnets, tout cela c'est inattendu et ça fond à l'improviste sur le vignoble comme la misère sur le pauvre monde.

Un jour, durant la première guerre mondiale, un chariot chargé de trois demi-muids passa la nuit dans la rue de mon village. Au matin une douve avait sauté et 15 charges de vin, autrement dit 600 litres, s'étaient écoulées dans la rue et les caniveaux. C'était rageant, mais enfin, il n'y avait pas mort d'homme!

Car il arrive qu'il y ait mort d'homme. Conséquence, généralement, d'une étourderie. Mais qui ne fait d'étourderies? Et si toutes les étourderies étaient mortelles, il n'y aurait plus d'hommes sur la planète pour en parler.

C'était à Ecrouves, durant la première guerre mondiale, en 17, je crois. A l'époque déjà, contre le mildiou, on sulfatait les vignes et le vigneron avait l'habitude d'emporter dans sa hotte, en une ou plusieurs bouteilles, une dissolution concentrée de sulfate de cuivre. Il l'étendait dans la pompe Vermorel, avec de l'eau, à proximité d'une source, le plus près possible de la vigne elle-même. Naturellement et fort imprudemment, les bouteilles pleines du liquide toxique voisinaient dans la hotte avec la bouteille de vin! Si encore elles avaient été différentes! mais elles étaient souvent de verre noir, presque opaque. Et la méprise sur-

vint un jour, inattendue et pourtant presque inévitable.

M. Eugène Robert, dit "le Zouave", voulant se désaltérer dans sa vigne, un jour de forte chaleur, yeux peut-être embués par la sueur, saisit une bouteille, fit sauter le bouchon et but au goulot deux ou trois gorgées... de la dissolution concentrée de sulfate de cuivre. Il s'aperçut immédiatement de son erreur mais c'était déjà trop tard: il avait avalé une forte rasade du poison. Il devait mourir le soir même, en d'atroces souffrances. Et pourtant, son épouse, le matin même, l'avait mis en garde dans la vigne au lieu-dit "les Patins", en mettant la boisson au frais, au pied d'une moye d'échalias, comme on le faisait à l'époque. Le "Zouave" avait été "mobile" au siège de Toul en août-septembre 1870 et blessé légèrement aux yeux, dans une casemate près de l'hôpital Saint-Charles, par des projections de sable, lors de l'explosion d'un obus. Il avait échappé alors à un grand danger pour périr en une moindre affaire.

M. Mary Simon, son petit-fils, scrofulien de la rue Haute (aujourd'hui rue Saint-Vincent), à l'époque, soldat à Verdun, sollicita une permission pour assister à l'enterrement de son grand-père. Elle lui fut refusée, n'étant alors accordée qu'au décès du père ou de la mère.

On trouverait certainement d'autres empoisonnements similaires dans l'histoire du vignoble toulous. Mais il y eut des accidents mortels d'un ordre différent.

Au début du siècle, mon arrière-grand-père, François Aubry, vieux vigneron du pays de Pagny, avait, de longue date, pris l'habitude chaque soir durant la vendange, de "renfoncer" les raisins dans la cuve, pieds nus, après le repas du soir, malgré les reproches de ma grand'grand'mère, Virginie Jacquot qui appréhendait ce qu'aujourd'hui on

appelle une hydrocution et qui, à l'époque, n'était encore qu'une congestion. En notre temps, on change tous les mots... pour vendre des dictionnaires! Si encore on augmentait l'intelligence des humains!

Ce soir-là, c'était en 1894 et ma mère avait 7 ou 8 ans, mon bisaïeul, une fois de plus, n'en fit qu'à sa tête. Tête en dehors de la cuve, il fit trempette et s'effondra sur le moût qui fermentait. Son petit-fils, G.A., dont j'ai parlé déjà, survint, le saisit par la manche de sa chemise et essaya de le sortir de la cuve et d'un bien mauvais pas. Malheureusement, la chemise se déchira et le malheureux retomba sur le moût. Quand, secours arrivés, on put le sortir, il était mort d'hydrocution, à moins que ce ne fût d'asphyxie pure et simple.

Ce genre de décès s'est toujours produit en tous pays vignobles. On ne badine pas avec le CO₂. Si vous en doutez, respirez donc un bon coup en une cuve en fermentation!

Accident similaire à Bruley un commis de la ferme des Tuileries avait l'habitude de se faire couper les cheveux à Bruley chez un vigneron. Ca se passait toujours un dimanche, dans la cuisine, à une époque où le travail au noir était inconnu, encore moins proscrit. Ce dimanche-là, notre commis s'en vint au village et, avisant le fils du vigneron-coiffeur qui balayait devant la maison, lui dit: "Ton père est là? Oui, dans la cuisine!". Le commis entra et fut tout atterré -on l'eût été à moins!- de trouver son coiffeur couché sur son lit entre deux bougies allumées. Il était mort la veille, asphyxié en piétinant ses marcs dans le "bouge". Avait-il omis de "vider" le CO₂ avec un parapluie, ce que l'on faisait, paraît-il, à l'époque pour expulser le gaz carbonique. En tout cas, il y avait une singulière méprise, le fils du défunt ayant cru que le commis de ferme venait "jeter

de l'eau bénite" à son père. Absolument authentique! (Colonel Manet).

Moins tragique a été une aventure arrivée à un ami d'Ecrouves, M. F. B., vigneron amateur qui, lui, juché sur une solide planche de chêne installée sur les bords de son "bouge", avait pris l'habitude de "renforcer" ses marcs avec une perche. Mon ami était corpulent et, si la planche résista, ce fut la perche qui céda. Et l'ami Fernand plongea dans la cuve, la tête la première, comme un champion de plongeon de haut-vol. Son épouse et sa belle-mère, la Marthe, étaient là. "Mon Dieu, deûn, le pauvre homme, il est fichu!" s'écria celle-ci. A ce moment précis, la tête de son gendre réapparut hors de la cuve, mains agrippées au rebord des douves, grappes collées dans les cheveux et les oreilles, écarlate d'émotion et du jus de la treille qui, heureusement, n'était pas encore en pleine fermentation. "Oh, lança l'Yvonne, son épouse, mais on dirait un Peau-Rouge!"

Ah! Oui vraiment, et vous en conviendrez, le métier de vigneron, même dans les côtes de Toul, ce n'est pas toujours amusant!

MAIS OU SONT

LES VENDANGES DU PASSE?

L'homme est ainsi fait qu'il regrette son passé. Ainsi j'ai vécu les vendanges d'autrefois. De ces vendanges d'antan, on ne garde souvent que les plaisants souvenirs. Il en est ainsi en toutes choses, à commencer par les bancs de la Communale, pourtant bien fatigants puisqu'ils n'avaient pas de dossiers.

Ces vendanges d'autrefois, c'étaient les bandes joyeuses, le casse-croûte sur le pouce, lard sauté et froid, servi en un pot de camp et qu'on piquait à la lame du couteau, appétit aiguisé au grand air

des coteaux de la Barine. C'étaient les gais propos, la chansonnette, le bal qui souvent, n'est-ce pas, gens de Bulligny, reprenait chaque soir, entraînant de jeunes couples infatigables. C'étaient les grains sucrés qu'en la cuvelle nous disputions aux guêpes, les grappes écrasées pieds nus, le vin doux, très laxatif, hélas! qu'enfants nous buvions en cachette. C'étaient encore, au dernier jour, la mort du "Chien" que symboliquement l'on tuait, comme les gars du bâtiment accrochent un bouquet au pignon de la maison qu'ils viennent de terminer.

C'est cela l'avvers, le beau côté. Car il y avait aussi le revers, les préoccupations et parfois ces avatars imprévus qui ne manquaient jamais d'assaillir les adultes. D'abord le souci des préparatifs. Il n'est que les enfants pour partir en vendanges les mains dans les poches, même s'ils ont panier au bras.

La plupart des vigneronns n'étaient pas riches et la qualité du matériel laissait souvent à désirer. On remontait le chariot souvent rangé dans la remise en pièces détachées, par suite de l'exiguïté des maisons de vigneronns. On le graissait, on abreuvait cuvelles, bouges, foudres et tonneaux. Et c'est toujours quand on touche au matériel, voiture ou futailles, qu'on s'aperçoit qu'une flèche, une douve ou un cercle est près de rendre l'âme. Puis il fallait installer les cuvelles sur le chariot, une grosse et une petite, les arrimer avec deux perches ou deux planches fixées aux ridelles.

Le cheval assurait les déplacements. Quand on en avait un! Car les chevaux étaient rares en certains villages du vignoble où la culture proprement dite n'existait pratiquement pas. Et souvent, pour l'aller, au matin, et ce qui était pis, le soir au retour, cuvelles chargées, il fallait attendre la disponibilité d'un cheval unique, astreint à six ou huit

voyages successifs. Si j'insiste sur le voyage de retour, c'est qu'il se passait presque toujours, nuit venue, souvent sous la pluie, en des chemins boueux où parfois, j'ai vu attelage et charroi profondément embourbés. Car il n'existait point de tracteurs, en ce début du siècle que nous terminons.

Ainsi partait-on en vendange au jour dit, la troupe grossie de gens qui venaient de loin, de la ville, de la culture où l'on ne vendange point. Ainsi ai-je vu chez nous le "père Bianchi", un vieux colporteur de Corniéville, originaire de la Péninsule et qui logeait son cheval en notre écurie, lors de ses tournées au village, le Gustave de Saint-Julien, dont le fils vendait des volailles au marché de Toul, la Cécile, fille d'une famille de la Woëvre, qui se maria ultérieurement au village, après y avoir amené ses parents, ses frères et soeurs, chassés par les bombardements, le cousin Léon de Bernécourt et le petit-cousin Raymond de Punerot, qui élevait des abeilles. Sans parler de l'Henri et de la Jeanne, son épouse, lui mécanicien au dépôt du chemin de fer à Toul.

Il fallait de la main-d'oeuvre et des renforts importants venaient parfois de la garnison de Toul et aussi, chez nous, à Pagny, de Minerville, où les vigneronns rendaient la pareille aux cultivateurs en les aidant aux foins et à la moisson.

C'était gai, c'était vivant. On dansait, ai-je dit et bien des mariages se firent sous le signe de la grappe et du vin nouveau.

Mais il y eut ces avatars, ces malheurs, petits et grands qui s'oublent avec le temps, mais qu'on se remémore en fouillant en ses souvenirs. Il y eut les vendanges maigres, récolte assurée à 10% bien avant l'heure, une nuit de mai, par les gelées printanières, les vendanges grêlées, les vendanges pourries, les vendanges cuites par un gel précoce,

durant la récolte.

Cette dernière mésaventure nous arriva au début des années 20, mais après 21, peut-être en 22 ou 23. Dès que nous touchions un cep, toutes les grappes tombaient au sol où il nous fallait les ramasser.

En 1897, -et cela je le tiens d'un vieux vigneron de Pagny, M. G.A. déjà nommé, -la larve d'un papillon, la pyrale, rongea presque en totalité les feuilles de la vigne. Le vignoble de Bruley fut le plus attaqué. A la procession du 15 août, on ne voyait que terre grise entre Pagny et Bruley, le feuillage étant totalement détruit. On écrasait la chenille au doigt dans les feuilles et on jetait celles-ci sur les fumiers. C'était malpropre, ça sentait mauvais! Et le raisin ne parvint point à maturité, la fonction chlorophyllienne n'ayant pu être assurée. Tristes vendanges!

Douze ans plus tôt, en 1885, un orage accompagné de grêle s'abat-tit, à la veille des vendanges, sur le village de Pagny. Le vin coula dans les sentiers. 1884 avait été une année de grand cru: les années se suivent et ne se ressemblent pas toujours.

1901 fut l'année de la pourriture (après 1900 qui donna un des grands vins du siècle). Le vignoble toulois, maturité avancée, fut noyé par un gros orage, le 7 ou le 8 septembre, au moment des regains. Du jour au lendemain, les grappes blanchirent, la pourriture apparut et s'accrut rapidement. Les vignes drues de la plaine furent naturellement plus atteintes que les vignes maigres des coteaux élevés. On dut retirer des grappes fumantes, à la vendange, les grains sains qui restaient. On en fit du vin gris. On dut faire appel aux soldats de la garnison de Toul pour effectuer ce travail fastidieux et franchement désagréable.

Le "Nonon" Georges de Pagny m'assura que ses parents (mes grands-

parents) rentrèrent ainsi 250 tendelins de raisin "dépourri". Ils avaient prévu une récolte de 1000 tendelins: un tendelin, appelé "sapin" en Meuse, donnait en moyenne 20 l. de vin. 1000 tendelins représentaient donc à peu près 200 hl. Ce simple détail peut donner au lecteur une idée de l'importance des vendanges d'autrefois dans le Toulouais.

Chaque village des côtes a connu de telles aventures et parfois généralisées, de Boucq à Barisey. Pourtant Bulligny a vécu un désastre qui lui est propre, le terrible orage du 3 juin 1913 où, sur les coteaux ravinsés roches mises à nu, les ceps furent souvent extirpés complètement. J'ai relaté cette catastrophe météorologique et viticole dans le numéro 4 (1975) des Etudes Tuloises et n'y reviens pas, sinon pour faire remarquer que, bien que n'étant pas du temps des vendanges, elle eut des conséquences désastreuses sur les récoltes qui suivirent.

Et puis, parmi les vendanges du passé, il y eut les vendanges de guerre! En 1915, la récolte promettait. Mais le canon tonnait à Fli-rey, à Apremont, à Mortmare, au Bois-le-Prêtre, à vingt kilomètres à vol d'oiseau. On craignit l'invasion allemande et on vendangea prématurément. On se demande bien pourquoi. En cas d'évacuation, qui aurait eu la possibilité d'emporter son vin avec ses valises?

En 1916 ou 17, je ne sais plus au juste, nous vendangions en Barine (qn dit comme ça à Pagny!); en ce haut lieu du vignoble que l'on nomme "les Oiseleurs". la cuvelle se trouvait sur le chemin de haut, cheval dételé, attaché au chariot. Survint un "taube", un avion allemand, que le St-Michel canonna vigoureusement. Les taches brunes des explosions encadrèrent l'appareil et tous, nous applaudissions quand retentirent de tous côtés les sifflements, les chuintements, les "aoû-aoû" des shrapnels,

des éclats ou des culots de 75 qui tombaient du ciel. Ce n'était plus la même chanson. Et ce n'était pas tellement rassurant. "Tout le monde sous le petit pont!" cria le père Bianchi, en nous indiquant le pontceau du chemin dit de la "Côte Thorel". Lui, préoccupé par son cheval, courut au chariot et s'efforça, vainement, de faire rentrer la bête sous le chariot et sa cuvelle. Ah! Que d'émotions!

Gamin, un après-midi, on me confia cuvelles pleines, la conduite du chariot attelé vers Pagny. Quelle imprudence! A la descente de la Barine, le cheval, malgré tous mes efforts pour le retenir, m'emmena au fossé. "Ah, la peute bête!" eût dit ma grand'mère. Bien heureusement le fossé n'était pas profond et le chargement ne versa point.

Un soir, sous la pluie battante, le chariot en charge s'embourba dans le chemin dit "des Grands Rayons", au pied de la Barine. Il faisait "noire nuit". Roues enfoncées jusqu'au moyeu, le dégagement nécessita des renforts multiples, en hommes et en matériel, perches, pelles, pioches, barres métalliques, sous la lumière falote de quelque lanterne. Ah! Non vraiment, ce n'était pas rose!

Un jour, tendelin au dos, je montais à l'échelette pour le vider dans la cuvelle lorsqu'un barreau cassa. Je me retrouvai au sol, intact et tendelin toujours au dos. Le Ciel était pour moi: j'aurais pu me briser les reins. Et l'échelle n'était pas mienne, pas plus que les raisins!

Il n'est point de vendangeurs qui n'aient eu leurs aventures. Je crois qu'il en sera toujours ainsi. Chacun prévoit, chacun prépare. Et puis survient l'imprévu, l'imprévisible. C'est la vie. Elle est parfois l'aventure elle-même. Pour rompre peut-être avec la monotonie!

* * *

LES ALEAS DU METIER

Quand on évoque ce caractère aléatoire de la production viticole en notre plaisant pays des Côtes de Toul, on songe évidemment à l'incertitude de récoltes qui, après tout, devraient être la récompense assurée d'un métier attachant, certes, mais pénible et qui sollicite tous vos soins.

On oublie trop souvent l'aléa des tâches successives qui, toutes concourent au même but: emplir ses fûts d'abord, et d'un cru honorable, si possible.

Et c'est là, en réfléchissant bien, qu'on s'aperçoit que la culture de la vigne n'est pas une profession ordinaire. Tout y dépend du ciel, ai-je dit précédemment, bien plus qu'en un métier d'artisan, d'ouvrier ou de fonctionnaire. C'est un métier qui me fait parfois songer à ces matchs de football où votre équipe favorite domine effrontément, pour, finalement, se faire battre au score. Autrement dit, si en bien des choses il est des jours "avec" et des jours "sans" dans le vignoble, c'est aux années que l'expression s'applique. Et c'est bien plus important et bien plus grave dans la vie d'un homme et d'une famille.

Le travail du vigneron, ses peines, ses soucis, les soins assidus qu'il apporte à ses cépages et à ses futailles modifieront peut-être quelque peu sa récolte, en quantité et en qualité, mais n'en changeront certainement pas le résultat d'ensemble! Le ciel décide! Certains diront la Baraka! C'est cela qui fait la noblesse du métier, ces efforts certains sans la certitude du résultat. En somme, une certaine dose de désintéressement.

Dans le vignoble, on joue souvent à pile ou face. En somme, et sans trop s'en rendre compte, le vigneron de l'est, le vigneron lorrain acquiert un peu le caractère d'un

oueur. C'est peut-être ce qui l'attache tant à sa profession et les regrets de ceux qui, sans le vouloir, doivent quitter le métier. Et je songe avec quelque émotion à ces anciens de mon pays qui, un jour, durent, je ne dirai pas, la mort dans l'âme, mais au moins, le coeur gros, arracher leur vigne, leurs derniers cépages!

Premier travail: la taille, apparemment toute simple. Etes-vous sûr quand vous aurez taillé, de bonne heure dans la saison pour avancer votre travail, qu'il n'eût pas été préférable de le faire plus tard? Est-ce une réussite d'avoir taillé court ou d'avoir taillé long? Vous ne le saurez définitivement qu'après les "saints de glace", ces saints geleurs de vigne que l'on craint comme le diable.

On vous recommande au bêcher, dans le vignoble, de ne pas enterrer la neige. On enterre le froid avec elle et cela a, paraît-il, des conséquences regrettables. Soupçonne-t-on là un retard apporté à la végétation, une action néfaste en ce qui intéresse le travail souterrain des ferments, des infiniment petits? Je ne sais, mais ce qui est bien certain, c'est qu'en 1893, lorsqu'on bêcha la vigne, hiver tardif, la neige recouvrait encore partie des plantations, en particulier les raies ou séparations des parcelles, généralement en creux. L'été fut exceptionnellement chaud et 93, chez les vigneron, est certainement plus connu par son cru que le célèbre roman de Victor Hugo, une oeuvre remarquable pourtant. Il faisait si sec que le prix du bétail tomba à un cours dérisoire (un cheval, m'a-t-on dit, fut vendu 3,50 f.) et qu'on dut mener les vaches paître dans les bois où subsistait quelque verdure.

Savez-vous où la vigne fut la plus belle? Aux endroits où, en bêchant, on avait enterré la neige! En ces seuls endroits, la terre avait

gardé sa fraîcheur. Allez donc, après cela, vous fier aux prévisions et à tout ce qu'on dit.

On bêche sa vigne en avril ou en mai. Qui peut assurer à l'avance que l'opération sera réussie? S'il pleut dans les heures qui suivent, votre travail sera manqué en partie car le terrain se prêtera mal aux labours ultérieurs. S'il gèle dans la nuit qui vient, les yeux de la vigne et les rameaux naissants gèleront plus facilement car vous aurez "ramené" l'humidité en surface.

Semblables constatations en ce qui concerne les labours successifs à la refouillerosse (on dit chez nous les labeurs à l'arfourosse) tout au moins en ce qui a trait à la formation sous la pluie d'une croûte à la surface de la terre remuée fraîchement, sont fréquentes. Quand les pampres de la vigne atteignent une longueur exagérée, on les pince, on les "mouche". Le cep est aéré et les grappes profitent mieux de l'ensoleillement. Mais que surviennent, dans les jours qui suivent, orage et nuage de grêle, et vos grappes auront perdu la protection de leur feuillage. En somme, d'une bonne intention peut surgir une sanction totalement imméritée.

On sulfate la vigne très souvent par temps lourd, propice à l'attaque des maladies cryptogamiques. Et si la pluie survient sur vos cépages dans la demi-heure qui suit! Peine et ingrédients perdus, en partie tout au moins, il vous faudra recommencer bientôt le travail.

C'est souvent ça, la vie du vigneron des Côtes de Toul...et d'ailleurs. Tous ces incidents, les vigneron du passé les ont vécus et ils ne sont pas écartés pour les vigneron de l'avenir. Dans la viticulture, l'expérience vous apprend qu'on n'est jamais sûr de rien. C'est un peu l'aventure. Et c'est probablement ce qui explique l'attachement indiscutable du vigneron à son vignoble.