LES ENNEMIS DE LA VIGNE

Le vigneron d'antan, victime comme aujourd'hui des fantaisies du climat lorrain soumis aux gelées printanières, aux pluies répétées qui, à "la fleur" font "ferrailler" le raisin, aux nuages de grêle, aux étés pourris, aux gelées précoces de certains automnes, ignorait parfaitement certains ennemis, insectes ou maladies cryptogamiques, avec lesquels son descendant, le vigneron d'aujourd'hui, a appris à vivre, à son corps défendant. Je devrais plutôt dire: à sa grappe défendant!

Eh, oui! Ma grand'mère vigneronne, qui portait la 'Vermorel", m'affirma un jour: "Ah, dans le temps,
on avait bien de la chance, on ne
connaissait pas le mildiou! Même que
dans les vignes, en Lorraine, on
trouvait partout des escargots de
Bourgogne au bêcher, des "mulçons"
que l'on faisait cuire fermés en leur

coquille calcaire."

J'en demeurai béat d'admiration, car moi, je n'y trouvais plus que des coquilles blanches comme des os-

sements de Mérovingiens!

Ce qui m'amène à vous parler de ces nouveaux ennemis qui, en fin du siècle dernier, s'acharnèrent sur la vigne lorraine: deux insectes, la pyrale et le phylloxéra, deux infiniment petits: l'oïdium et le mildiou.

N'en jetez plus!

Je dois au Colonel Manet des renseignements officiels, donc probablement exacts, concernant ces divers fléaux de la vigne. Mes renseignements personnels, soumis à l'aléa des souvenirs et des transmissions orales sont, en principe, plus folkloriques, ce qui les rend néanmoins fort respectables.

La pyrale:

J'en ai parlé précédemment, c'est un papillon qui, d'après G.A. ruina les récoltes de 1897 (d'après les renseignements officiels, elle apparut en 1902). Voyez comme il est délicat

d'accorder les flûtes! En tout cas, ce maudit papillon qu'il ne faut pas confondre avec la piéride du chou, ni avec une simple "spirale", comme me l'écrivit un jour un élève surdoué, qui s'épanouissait à proximité du poêle de ma classe, ce maudit papillon, dis-je, dévorait les feuilles de la vigne, ruinant toute possibilité de fonction chlorophyllienne. L'année 1897 (ou 1902?) aurait ainsi été marquée par une éclosion générale du fameux papillon. Le docteur Gillet et Albert Denis intervinrent au Conseil Général qui délibéra sur les crédits à accorder (pour achat de carbure et de lampes). Ne pas confondre la pyrale avec le cigarier qui roule en cigares les feuilles de la vigne, comme on le fait des feuilles de pétun à la manufacture des tabacs. L'oïdium:

Les premières atteintes: grains poudrés de blanc, puis noircis et durcis, apparurent en 1857 dans l'arrondissement de Lunéville. On en vit les atteintes par la suite dans les vignes du Toulois. On les remarque très souvent actuellement sur les treilles de raisins blancs non entretenues ou que l'on oublie de soufrer. Dès 1900, une affichette donna les

doses de produits à utiliser pour le

combattre. Le mildiou:

(Mildew sur nos livres d'écoliers) vécut son éclosion en 1904 et, de ce fait, les vendanges furent réduites en 1905. Pour le département de Meurthe-et-Moselle, la récolte de 1904 -près d'un million d'hectolitres de vin- tomba en 1905 à 118 000 hl. Une affiche préfectorale donna les doses de sulfate de cuivre à utiliser. la récolte de 1906 fut de 266 000 hl.

Evidemment, le phylloxéra, ce fut une autre histoire. Il fut importé dans le vignoble en 1890 par des plants américains racinés et fut responsable dans les 30 années qui suivirent de la disparition de la totalité de nos cépages et de leur rempla-

cement par des plants greffés. Les premières taches apparurent dans le Toulois en 1886, à Thiaucourt, où un professeur d'agriculture constata la présence du redoutable insecte sur une vingtaine de ceps. Immédiatement, un arrêté réglementa en cette commune la circulation des plants de vigne, des boutures, des sarments, des échalas, des composts, terres et terreaux.

Pouvaient seuls circuler les raisins de table et de vendange, les pépins et les marcs de raisins, mais non accompagnés de débris de vigne,

feuilles ou sarments.

Le phylloxéra apparut néanmoins à Bulligny en 1898-99 (sud du villa-ge), à Trondes en 1899 (NNE), à Toul au-dessus de Saint-Mansuy en 1901, à Bruley, au nord du village en 1902 (propriétés Plauche-Humbert, Michel et veuve Saunier) puis à Ecrouves (lieu-dit Herbaumé).

En 1905, il y avait en Meurtheet-Moselle 460 ha. de vignes phylloxérées sur un vignoble de 12764 ha.

En 1907, il y en avait 470 ha. sur 12050 ha. L'attaque semblait assez lente. Encore fallait-il tenir compte de la diminution de la surface du vignoble, conséquence probable de l'arrachage des vignes atteintes. Le prix de l'ha. de vigne était tombé de 3400 F. à 1400 F., puis à 1015 francs. Là aussi était le désastre.

J'ai vécu cette douloureuse histoire du vignoble lorrain durant la guerre 1914-18 à Pagney. L'attaque était plus violente peut-être à cause des soins moins assidus apportés à la vigne par suite de l'absence de la plupart des chefs de familles, astreints à d'autres occupations.

Un cep s'étiolait, dépérissait, racines rongées par le redoutable insecte. L'année suivante, cep atteint extirpé ou non, le mal gagnait les trois ou quatre ceps voisins, puis d'année en année, gagnait de proche en proche. On arrachait les ceps malades, si bien que des cercles appa-

raissaient un peu partout dans les vignes, dépourvus de cépages. Pour ne point perdre de terrain, on y plantait des haricots.

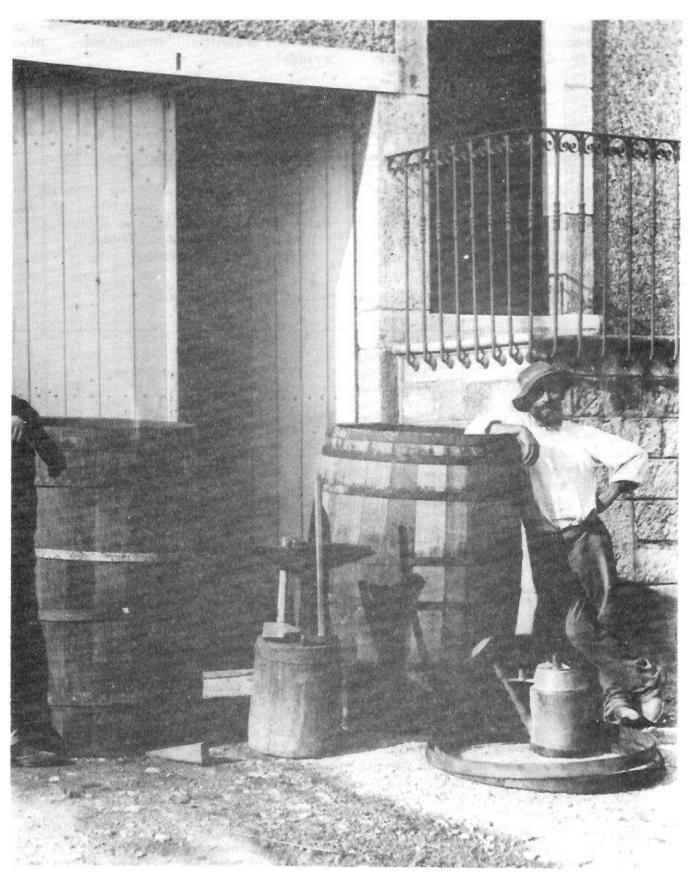
Pour sauver le vignoble menacé, on planta des cépages américains. Il y en avait 55 ha. dans le département en 1905, 82 ha. en 1907.

L'HOMMAGE A NOS ANCIENS

Je ne voudrais pas terminer cette étude sommaire du vigneron des Côtes de Toul et de son vignoble, sans rendre à nos aïeuls vignerons l'hommage qui leur est dû. Ils travaillaient durement, et pas seulement durant la période de végétation de la vigne. Tout se faisait à la main: l'entretien des futailles, la commer-cialisation du vin, la fabrication des échalas. C'était le travail normal durant la période de sommeil de la vigne. Et puis, durant les journées d'hiver, surtout quand il gelait, la coutume était de remonter à la hotte la terre de la culée (le bas de la excédentaire -par toujours vigne) suite des labours et du ravinementau chapeau de la vigne où les ceps se "déchaussaient" comme des vieilles dents.

C'était un métier pénible, exténuant. Beaucoup de vieux vignerons en contractèrent des crises cardiaques et en moururent. Et je ne parle point de ceux qui, définitivement, marchèrent cassés en deux, jusqu'à l'ultime voyage. On le faisait pourtant, par intérêt et par amour-propre, un "beau chapeau" seyant à une vigne comme à une jolie femme! Chapeau! Vignerons toulois du passé!

La remontée des culées aux chapeaux, c'était au fond la lutte contre le ravinement des terrains (les vignes) qui escaladent les coteaux. Dans la culture, la sagesse recommande, non d'escalader une butte, mais de tourner autour, en suivant en quelque sorte les courbes de niveau. Ce que ne firent point les dé-



A Bruley, vers 1900 (Photo Poirson)

fricheurs américains qui subirent bien des mécomptes dûs à l'épuisement rapide des terres en pente.

Les vieux vignerons des Côtes de Toul étaient infiniment plus avisés!

ole ole ole

UNE PAGE DU LIVRE D'ETIENNE OLRY:

"Recherches sur les phénomènes météorologiques de la Lorraine" 1885

Une page du livre d'Etienne Olry rapporte des notes concernant l'époque des vendanges, "donnée qui définit implicitement la qualité du vin". Et aussi une appréciation sur la ré-

colte, au double point de vue de la qualité et de la quantité, et ce, dans le livret, de 1352 à 1884.

Plus d'un demi-millénaire. En voici un extrait:

Années et Dates des vendanges	Lieux et observations sur la récolte	
1815, 11 octobre	Vin médiocre	
1816, 25 octobre	Vin détestable, forte gelée le 24 octobre	
1817, 22 octobre	Vin de mauvaise qualité	
1818, 3 octobre		
1819, 11 octobre	Très bon vin	
1820, 16 octobre	Mauvais vin	
1821, 19 octobre	Mauvais vin	
1822, 9 septembre	Qualité supérieure, mais petite récolte à Foug	
1823, 20 octobre	Mauvais vin	
1824, 19 octobre	Mauvaise qualité, gelée le 14 et le 15 octobre	
1825, 4 octobre	Vin de très bonne qualité, valant mieux que celu de 1919	
1826, 9 octobre	Gelées au printemps, récolte médiocre	
1827, 6 octobre	Pleine année, bonne qualité	
1828, 20 octobre	Pleine année, médiocre qualité	
1829, 21 octobre	Mauvais vin, on laisse les trois quarts de la ré- colte dans les vignes	
1830, 11 octobre	Petite récolte	
1831, 11 octobre	Le raisin dépérit par suite de pourriture	
1832, 25 octobre	Peu de vin et mauvais	
1833, 5 octobre	Récolte abondante, mais peu de qualité	
1834, 1er octobre	Qualité supérieure et abondance exceptionnelle	
1835, 18 octobre	Récolte moyenne, vin très bon	
1836, 17 octobre	Le raisin dépérit par suite de pourriture	
1837, 19 octobre	Mauvais vin	
1838, 17 octobre	Vin de qualité médiocre, mais récolte abondante	
1839, 9 octobre	Vin passable, raisins pourris	
1840, 8 octobre	Bonne moyenne année, vin assez bon	
1841, 8 octobre	Vin mauvais	
1842, 27 septembre	Très bon vin, moyenne récolte	
1843, 19 octobre	Mauvais vin, la gelée presse la récolte	
1844, 7 octobre	Assez bon vin, petite récolte en certains endroits	

1846, 1847,	4 octobre 28 septembre 11 octobre 12 octobre	Mauvais vin, récolte médiocre Vin de qualité supérieure, petite récolte Vendange très abondante, mais médiocre qualité Vin de bonne qualité, vendange abondante, hâtée
1850, 1851, 1852,	11 octobre 17 octobre 20 octobre 13 octobre	par la pourriture Bonne qualité Vin ordinaire, récolte hâtée par la gelée du 4 oct. Vin détestable, petite récolte Mauvaise qualité, petite quantité
	7 octobre	Mauvaise qualité, récolte hâtée par la gelée du 12 octobre
1854,	11 octobre	Petite récolte, la gelée du 24 septembre a tout compromis
1856, 1857, 1858, 1859,	13 octobre 18 octobre 5 octobre 30 septembre 3 octobre 18 octobre	Petite récolte, qualité médiocre Peu de vin et mauvais Vin très bon, récolte abondante Vin de bonne qualité et en quantité Vin de bonne qualité et en quantité Vin en quantité, fiéret, appelé "Garibaldi"; la
	7 octobre 2 octobre	neige du 12, suivie de gelée, cause du dommage. Peu de vin ,assez bon Récolte moyenne, vin ordinaire, bonne qualité en certains vignobles
1864,	12 octobre 11 octobre 16 septembre	Vin de qualité médiocre, en quantité Vin passable, petite récolte Vin excellent, très renommé: le vin du siècle! demi-récolte
1867, 1868, 1869, 1870, 1871, 1872, 1873, 1874, 1875,	11 octobre 7 octobre 16 septembre 7 octobre 3 octobre 10 octobre 10 octobre 13 octobre 5 octobre 8 octobre 16 octobre	Assez bonne récolte, moyenne qualité Récolte perdue par suite des gelées des 24 et 25mai Vin excellent, abondant Vin bon, petite récolte Vin de bonne qualité, assez bonne récolte Vin bon, petite récolte Froids prématurés, les raisins pourrissent Forte gelée le 12, qui précipite la récolte Vin très bon, bonne récolte Grande quantité, peu de qualité Assez bonne qualité, octobre orageux
1877, 1878, 1879, 1880, 1881, 1882, 1883,	ler octobre 10 octobre 20 octobre 4 octobre 6 octobre 16 octobre 10 octobre 3 octobre	Gelées le 23 et le 27 septembre, qui diminuent la qualité et la quantité Bonne qualité, quantité Récolte détestable, suite d'un été pluvieux Vin ordinaire, petite récolte Vendange hâtée par la neige et la gelée du 5 oct. Petit vin, récolte moyenne Petit vin, récolte moyenne Très bon vin, demi-récolte

* * *

J'eus connaissance du livre d'Etienne Olry, étant élève à l'ENI de Nancy. Un camarade de Domgermain, Maurice Curin, aujourd'hui décédé, en possédant...une page! Une page d'un livre, c'est comme une chanson. C'est peu de chose! Mais, relative aux dates des vendanges du passé et aux observations particulières aux récoltes, d'année en année, elle présentait pour moi un vif intérêt, mes grands-parents paternels et maternels ayant été vignerons à Toul et à Pagney.

Après la seconde guerre mondiale j'eus un jour à Ecrouves la visite d'un ancien élève d'Ochey, Marcel Masson, déporté rentré de Buchenwald, seul rescapé des arrestations du 17 décembre 1943. Ce brave garçon venait m'offrir le livre d'Etienne Olry qu'il avait acheté en une vente, en me disant: "Il vous servira certainement plus qu'à moi-même!" Je ne pense pas qu'aucun cadeau m'ait

jamais fait un tel plaisir.

Ainsi, sans grand mérite, aije eu souvent l'occasion de parler,
dans l'Est Républicain, d'Etienne
Olry, autrefois instituteur à Allain,
ascendant de Mr. Peltre, professeur
agrégé à l'université de Nancy II,
et de Mr et Mme Jacquet, d'Allain,
malheureusement disparus aujourd'hui
Avant son décès, Mme Jacquet, tout
en me remerciant, tint à m'offrir un
livre à l'état neuf, pour remplacer
le mien quelque peu défaillant après
un long usage.

Tout le monde, dans le vignoble toulois, ne possède pas le livre d'Olry. J'ai voulu, en reproduisant cette page qui excita tellement ma curiosité quand j'étais adolescent, donner à chacun l'occasion d'en apprécier la valeur et les enseignements. Car si le vignoble chez nous comme partout a évolué, il est toujours assujetti à des lois climatiques qui, elles, n'ont pas tellement changé. Le climat n'est pas encore déterminé par l'homme... et c'est fort

heureux!

Ainsi, en cette page que j'ai choisie (1815-1884), je convie le lecteur à diverses constatations:

1. La proportion des années de bon vin, ce bon vin qui fut et qui demeure la gloire des vignerons de chez nous... et d'ailleurs. Ces années sont soulignées: 12 pour 70 ans! Ce pourrait être mieux, mais ce n'est pas si mal. C'est un pourcentage de 17%, 17 bonnes années par siècle, en qualité s'entend. En vingt ans, les trois ou quatre éclairs d'un vin fameux dont on reparlera durant deux ou trois générations ou, comme je l'ai écrit récemment, par trois fois, la luminosité d'un nectar qu'on admire en son verre, haut devant le soleil ou, plus prosaïquement, devant la lampe de la pièce.

2. La réalité de la loi des séries: ces "vaches maigres" et désespérantes que l'on a constatées de 1851 à 1856, suivies d'ailleurs par trois belles récoltes successives: 1857-58-59, qui durent mettre du baume au coeur de nos aïeuls vignerons du siècle dernier et leur remonter singulièrement le moral. Ils l'avaient

bien mérité.

3. Et pourtant, en notre vignoble et paradoxalement, on peut dire que les années se suivent et ne se ressemblent pas, en tout cas, pas absolument. Les bonnes années, comme les mauvaises, sont très souvent différentes pour cette seule raison que les temps qui les déterminent diffèrent eux-mêmes et, qu'en une récolte interviennent à la fois qualité et quantité, toutes deux fort diverses.

4. A la quantité ne répond pas toujours la qualité. Elles s'opposent même quelque peu. Voyez 1883, 1838, 1860, 1863, 1875. De même, à quantité faible correspond souvent qualité excellente. Ca se comprend aisément et se constate fréquemment dans les années de gelées printanières partielles: 1842, 1846, 1865, 1884.

Et le vigneron peut s'estimer

satisfait quand qualité et quantité sont remarquables. Voyez 1857, 1858, 1859 (la passe de trois, ce qui doit être rarissime!) 1868 et 1874!

Evidemment, la fin de tout, c'est le vin détestable, associé à la quantité médiocre. C'est la station authentique du chemin de croix du vi-

gneron!

5. Il est d'autres constatations à faire, telles que le pourcentage des années de pourriture: 1831, 1836, 1839, 1848, 1872. Celui des années de gelées printanières: 1815, 1826, 1854, 1855, 1856, 1861, 1864, 1867, 1869, 1880... (je ne mentionne que celles qui ont réduit singulièrement la récolte).

Interviennent aussi les gelées d'automne, qui, parfois, sont la cause d'une récolte prématurée. Ainsi en 1816, 1824, 1843, 1850, 1853, 1854, 1860, 1873, 1877, 1881.

Croyez-vous qu'elles soient plus prisées que les gelées printanières?

LE VIN

Le bon vin, c'est la gloire du vignoble, c'est sa raison d'être. le vin, c'est l'enfant chéri du vigneron, parfois son enfant prodigue et la source de ses soucis. Il y tient comme à la prunelle de ses yeux et, quand il est bon, amoureusement, il le met en bouteilles.

Les vieux vignerons du passé n'avaient pas toujours l'heur de posséder un porte-bouteilles. Ils plaçaient les bouteilles en tas, dans la cave à même le sol. On m'a dit que ce contact du verre avec le sol était favorable à la vie du liquide. Moi, je veux bien! Après tout, les pommes de terre déposées sur le sol germent rapidement. Placez-les sur une planche, elles se dessèchent! Ainsi en était-il chez ma grand'mère où les bouteilles s'entassaient, d'année en année. Aux bonnes années, bien sûr! Les vieilles bouteilles se trouvant par-dessous, aux grandes occasions, on buvait souvent les plus récentes. A son décès, ses enfants se partagèrent les bouteilles. Certaiétaient vides en partie, vin affadi et bouchon vermoulu. D'autres avaient un vin pelure d'oignon et absolument vénérable. Si ma grand' mère était devenue centenaire, certaines bouteilles auraient eu un vin dépourvu de tout caractère. Ce qui arrivera certainement quand s'effondrera le clocher de l'église de Bruley où quelques bonnes bouteilles ont, paraît-il, été emmurées lors de sa construction. Rassurez-vous, ce n'est

pas demain la veille!

Pourquoi le vigneron de chez nous, qu'il soit de Bulligny, de Bruley, de Lucey ou d'ailleurs, tientil tant à son bon vin? Pour le boire, bien sûr, ou le faire apprécier à ses amis. C'est indéniable! Mais il est une autre raison, celle que le vigneron sent confusément mais qu'il ne cherche pas toujours à formuler, que le vin n'est pas une matière inerte comme l'eau et le pétrole, mais une matière vivante, ce qui l'incite à beaucoup de considération et de respect à l'encontre de sa production.

Le vin n'est pas du pétrole, ai-je dit. C'est un ami qui, en certaines occasions, tient chaud au coeur. Même les Américains en sont convaincus. Et pourtant, hein! au Texas!

Ne me faites pas dire ce que je n'ai pas dit: j'apprécie volontiers une tablette de chocolat! Vous ne me verrez jamais en déguster à lon-

gueur de journée!

Ainsi le vigneron de chez nous n'ignore pas que la peau du raisin empêche la fermentation du jus sucré de la grappe, que le vin se garde plus longtemps en une bouteille à col étroit, telles ces vieilles bouteilles lorraines à col ridé, rétréci et parfois déjeté, que l'on relègue aux antiquités, alors qu'il serait sensé d'en faire usage, l'oxydation du liquide y étant sensiblement retardée.

Il sait qu'on n'apprécie pas

un bon vin dans un verre trop petit pour y fourrer son nez, surtout quand on l'a fort, à la Cyrano! Car le vin se goûte au palais, mais se hume avec le nez.

En somme, le vin est matière et noble matière. Comme vivante l'homme, il n'aime pas la solitude et ses qualités s'épanouissent après la noix et le fromage. Comme l'homme il vit d'abord son enfance qui débute à la fermentation. Ce n'est pas alors qu'il faut le boire: il n'est pas "fait". Et comme pour l'adolescent, il n'est guère possible de dire ce qu'il donnera à l'âge adulte. Certains enfants précoces ne donnent rien que des déceptions. Et il est des intelligences qui s'ouvrent tardivement. Le vin peut décevoir ou nous surprendre agréablement. Comme l'homme, le vin a parfois ses colères et fait sauter les bouchons. Il "travaille", dites-vous. Il ressent comme nous la fatigue des voyages et des grands déplacements. Ne buvez jamais du vin qui vient de voyager. Il est dans un verre, mais "pas dans son assiette"! C'est l'expression d'Edouard Kressmann.

Ainsi, le vigneron, loin d'être insensible à la qualité de son vin, lui adresse parfois des qualificatifs flatteurs, mordants ou mi-figue miraisin.

En 1802, la récolte fut faible, mais le vin si fameux que bien des fervents admirateurs -et consommateurs- en trépassèrent! On l'appela le "tuum", le tue-homme, une appellation vengeresse, vous en conviendrez.

9 ans plus tard, en 1811, le vin, d'une qualité exceptionnelle, fut dit "vin de la comète". Le nom a subsisté. C'est significatif.

Le "racabit" de 1740, le "criquet" de 1763 (la triste année du traité de Paris) n'évoquent pas de brillants breuvages. Tout allait vraiment de mal en pis!

Savez-vous que certaines années, le vin de chez nous fit des incursions dans la politique, voire la criminalité?

En 1860, il y eut quantité de vin si fiéret qu'on l'appela le "Garibaldi", ce qui mérite explication. Ecolier en 14-18, on m'avait donné une haute idée de Garibaldi, patriote italien qui lutta pour l'unification de son pays et combattit pour la France en 1870-71, tandis que son fils, en 14, formait une légion italienne au service de notre pays, légion où combattaient ses six garcons! Seulement voilà, durant le Second Empire, chez nous et fort injustement, "garibaldien" avait quel-que peu le sens d'aventurier". Garibaldi voulait donner Rome pour capitale à l'Italie. Or Rome appartenaît au pape! Cela explique cette prévention qui, à l'époque, existait dans une partie de l'opinion francaise.

J.M. Colin, dans un article intitulé "Le petit vin de derrière les fagots" et paru dans l'Est Républicain, parle en 1829 du "Caboual", nom d'un assassin du temps. Rappeléz-vous, je l'ai dit, Olry signale qu'en cette année, le vin fut si mauvais qu'on laissa dans les vignes les 3/4 de la récolte: l'appellation n'était pas brevet de grand cru, ni label V.D.Q.S.!

En 1866, le vin fut de qualité moyenne. Mais on pensa vexer quelqu'un, ce Bismark qui venait de battre à plate-couture, l'Autriche à Sadowa. On nomma donc ce vin quelconque le "Bismark", bien avant que le nom ne fût attribué au fameux cuirassé du IIIème Reich coulé dans l'Atlantique durant la seconde guerre mondiale. Ah! si on avait eu, 4 ans à l'avance, connaissance de la dépêche d'Ems!

Depuis, il y a eu le "Pinard", de glorieuse mémoire, le "Gros qui tache", le "Tord-boyau", mais ces breuvages ne nous sont pas particuliers!

* * *

LES COMPAGNONS DE LA CAPUCINE

Les années 60 ont marqué la reconstitution d'une partie du vignotoulois du passé. En somme, presque une résurrection.

La réalité s'accommodant parfaitement de folklore, le 28 avril 1962, dans les caves du château de Choloy, la "Confrérie des Compagnons de la

Capucine" voyait le jour. La fidélité qu'elle qu'elle promettait au vin du Toulois se voulait certainement aussi un hommage au vignoble du passé, à ses coutumes et à traditions, puisque l'emblème n'en était autre que la capucine, bouteille gracieuse de qu'utilisaient, bien avant le baril, les vignerons du Toulois au siècle passé, pour se désaltérer lorsqu'ils travaillaient sur leurs coteaux.

Le promoteur de la confrérie fut le sous-préfet de Toul de l'époque, Bellion, Roger poète-écrivain, grand admirateur du folklore et des traditions et, à l'occasion chansonnier, puisqu'on lui doit la chanson que reprennent en choeur les Compagnons après l'intronisation des récipiendaires. Nous ne saurions mieux faire que d'en reproduire ici texte:

Refrain

Chantons tous le vin du Toulois Qui réveille et qui désaltère; Ce bon vin fêté par nos pères Est vraie source d'esprit gaulois.

Premier couplet

De Mont-le-Vignoble et Bruley A Pagney-derrière-Barine Le vin coule mieux que le lait, Compagnons de la Capucine, Le vin gris couleur de la rose Quand le baigne le ciel toulois Compagnons, sans forcer la dose, Buvons ce vin digne des rois.

Deuxième couplet Quand il pétille à Bulligny A l'ombre d'un café champêtre

Le gris sait bien nous rendre gris, Mais il ne nous prend pas en traître "Un litre vous rend triomphants, Dit-il de sa voix délectable, Mais prenez garde, mes enfants, A trois, vous roulez sous la table!"

Troisième couplet A Lucey comme à Domgermain Les filles sont plus adorables Au travers d'un verre de vin Qui les pare et les rend aimables. Oui, la Touloise a plus de goût, A Blénod, ma foi, comme à Charmes Lorsqu'on boit deux ou trois bons coups A son honneur comme à ses charmes.

Quatrième couplet Buvons, buvons ce vin divin Et que l'on plante d'autres vignes. Le Saint-Michel aura son vin Et du meilleur, Toul en est digne! Bientôt, le nectar rouge et gris Rejoindra Bourgogne et Champagne, Il s'en ira jusqu'à Paris, Porter l'odeur de nos campagnes.

Ainsi, la Confrérie des Compade la Capucine, association amicale, fut constituée pour la défense des vins des Côtes de Toul et du vignoble toulois, de ses traditions et de ses paysages.

Comme toute société qui se respecte, elle a des membres et un bureau qui sacrifie à une tradition lointaine et fort honorable, puisqu'il

comprend:

Grand Maître, président (le premier fut M. Denis Vaillant,

de Bulligny).

-un Grand Maître d'honneur qui fut M. Alphonse Braulotte, de Domgermain, doyen des vignerons de l'épo-

-un Grand Chambellan, vice-pré-

sident.

 un Grand Chancelier, secrétaire. Ce fut M. Roger Majau.

Vice-Chancelier, secrétaire général-adjoint.



Choloy, le 28 avril 1962



Intronisation de Christian Fouchet qui fut député de Toul.



La Saint-Vincent à Lucey en 1964. En tête du cortège: M. Braulotte, premier Grand-Maître (à g.) M. Vaillant, Grand-Maître d'Honneur (à d.)

-un Grand Argentier, trésorier, -un Maître des Archives ou Sénéchal,

-un Echanson,

-un Maître des Cérémonies,

-un Chapelain, à l'époque, ce fut l'abbé Pol Rousselot.

Chaque année, à la Saint-Vincent tous les dignitaires et les compagnons se rassemblent en un village des côtes, autour du Grand-Maître actuel M. Fernand Poirson de Bruley. est alors procédé à l'intronisation des nouveaux compagnons, avec solennité et selon un protocole parfaitement défini dans les statuts.

Nous ne saurions mieux faire que de reproduire ici la formule adoptée dans les textes parus lors de la création de la confrérie:

"Le Maître des cérémonies pré-

sente le candidat.

Le Grand-Maître, s'adressant au futur intronisé:

-"Acceptez-vous de rentrer dans notre compagnie?

Le futur intronisé répond:

-"Oui, j'accepte". Le Grand-Maître:

-"Et voulez-vous me dire pourquoi?"

Le futur intronisé répond ce qu'il veut (il est recommandé une réponse humoristique).

Le Grand-Maître:

-"Eh bien, pour prouver votre attachement au vin de Toul, vous allez l'Echanson". tend

Sur le signal du Maître de Céré-

monie, tout le monde crie:

-"Il a bu".

Le Grand-Maître remet les insignes et le diplôme et répond: -"le vous intronise Compagnon de la Capucine! Levez la main droite, compagnon, et répétez avec moi la brève formule qui constitue notre serment collectif:

Fidélité au vin toulois, Qu'il soit Aubin, Pinot, Gamay. Buvons le frais plutôt que froid Et ne l'abandonnons jamais"

Tout cela dans la majesté et l'apparat des amples costumes et des insignes, une cordelière rouge et or, supportant une capucine en bois, cerclée de métal et se détachant sur un ruban de couleur différente, suivant le grade, gris, vert, bleu, or, gris sombre, rouge, violet!

Voilà plus de 20 ans qu'existe la Confrérie de la Capucine. Plusieurs parmi les premiers Compagnons ont disparu. Les Indiens dit-on, s'en vont vers les Chasses Eternelles du Grand Manitou, les Arabes vers le Paradis d'Allah où les attendent des houris aux yeux noirs. Nos Compagnons, je ne vous dirai pourtant pas qu'ils sont partis vers les vignes du Seigneur. L'expression, sans être absolument péjorative, est tout au moins un tantinet irrespectueuse. Mais je suppose que, dans ce monde céleste qu'on dit meilleur, ils ont retrouvé de nobles cépages que n'atteignent ni l'oïdium, ni le mildiou.

FOLKLORE

La hotte du vigneron

Le Zouave était le grand-père du Mari Simon d'Ecrouves. Un jour, il "rabourait" sa vigne aux "Charuelles", sa hotte posée au sol, à côté d'un petit feu de sarments, de "sarmots", comme il disait en son patois. C'était à proximité du chemin qui conduit au plateau et au fort d'Ecrouves.

Passent trois artilleurs du 6°. "Eh, grand-père, votre panier brûle!" s'écrie l'un d'eux.

-"Tiès qu'y radoten çui là? fait le Zouave, j'n'a n'on point d'panier!"

Quelques minutes plus passent d'autres artilleurs qui rejoignent le fort.

-"Vot" panier brûle, grand-père!"

fait à nouveau l'un d'eux.

Le Zouave se retourna et ne vit rien. Sa vue n'était pas bonne. "Moblot" (mobile) au siège de Toul,

il s'était trouvé dans l'explosion d'une bombe et avait été atteint aux veux.

-"Non mais, y sont malades!" s'écria

le vieux.

Quand il eut fini sa vigne, il redescendit à son feu et conta ainsi sa déconvenue:
-"Quand j'a arrivet près d'le' hotte,

y n'avau to pu qu'los beurtelles!"
(quand je suis arrivé près de la
hotte, il ne restait plus que les bretelles!) Et il ajouta:
-"Ca devau to et' dos Parisiens,
poûe confont' inlà i panier avau in'
hotte!" (Ce devaient être des Parisiens pour confondre ainsi un panier

I bê conte

Un beau conte

SAINT-VINCENT

avec une hotte!)

Do eune parouesse d'eul vignoble toulouet, y n'avau let confrérie de Saint-Vincent. Chaque ennaye, set fête atau célébret avet solennitet: messe, processieûn, gueuleton et, do l'tot, los vêpres.

On allau to quérie ô processieûn, nout saint protecteur d'eul vignoble chie sie que l'avau oûadet depeuille l'enneye de devant.

Epret let messe, ou los vêpres quand y o n'avau, on l'remounau chie l'aut confrère que douvau eul ouâder jusqu'à l'enneye d'éprès.

Let statue, piacée d'cheu i brancâe, atau to poûtiée d'cheu los épaules, o processieûn, chie eul futur ouâdoue.

Do l'parcouê, l'premeille portoûe, o tête de le processieûn vit eune belle pise de cent sous qu'atau to é tarre.

Sans chonger à c'qui fayau, nout'vigneron eusse baissa poûe let ramasset.

Mâ, avant qui n'arriveusse é lé pise, nout'saint otrainet pâ l'abaissement d'eul brancâe qu'eul poûtiau arrivet d'cheu lo cent sous, devot l'portoûe.

-Tin, que dit l'aute ci, ve l'au veu avant mi?''

Dans une paroisse du vignoble toulois, il y avait la Confrérie de Saint-Vincent. Chaque année, sa fête était célébrée avec solennité: messe, procession, banquet et, dans le temps, les vêpres.

On allait chercher en procession notre saint protecteur du vignoble chez celui qui l'avait gardé depuis l'année passée.

Après la messe, ou les vêpres, quand il y en avait, on le reconduisait chez l'autre confrère qui devait le garder jusqu'à l'année suivante.

La statue, placée sur un brancard, était portée sur les épaules, en procession chez le futur gardien.

Dans le parcours, le premier porteur, en tête de la procession, vit une belle pièce de cent sous qui était à terre.

Sans penser à ce qu'il faisait, notre vigneron se baissa pour la ramasser.

Mais, avant qu'il n'arrive à la pièce, notre saint, entraîné par l'abaissement du brancard qui le portait, arriva sur les cent sous avant le porteur.

-"Tiens, dit l'autre, vous l'aviez vue avant moi?"