

Chapitre 1 - La vigne et le climat en Normandie

Pour donner du fruit et surtout du fruit de qualité, la vigne a besoin de certaines conditions météorologiques. Quels paramètres climatiques expliquent la qualité et le rendement d'un vignoble ?

A voir les meilleurs vignobles de France ou les plus productifs on peut croire que l'ensoleillement est primordial, et c'est la raison principale de l'implantation des vignobles face au sud et à l'est sur des pentes plus ou moins accentuées qui favorisent l'action des rayons du soleil. Effectivement, la vigne requiert une forte température et une grande luminosité entre la période de la floraison et celle de la maturité du raisin, pour favoriser son développement et sa richesse en sucre. 1.700 heures de soleil par an sont un minimum car la plante a besoin de chaleur pendant son cycle végétatif, et surtout en plein été (des températures proches de 30 degrés sont souhaitables pendant quelques jours), afin de mener son fruit à maturité complète. En effet les feuilles captent le soleil et, par la photosynthèse, concentrent cette énergie solaire dans les amidons, que la chaleur transforme en sucre dont la teneur augmente dans les grains au rythme où diminue l'acidité du raisin.

Toutefois, peut-être plus encore que le soleil c'est la pluie qui est le facteur dominant dans le développement de la plante. Si les besoins en eau varient énormément d'une espèce à l'autre, ceux de la vigne sont toutefois assez limités, en comparaison avec d'autres cultures comme le maïs, ou la plupart des cultures fruitières. (N'oublions pas l'origine moyen-orientale de la vigne, une région du globe globalement peu humide avec des étés secs.)

Même si les capacités d'adaptation de la plante lui permettent de résister à une pluviosité importante, des pluies d'une hauteur annuelle de 400 à 600 millimètres constituent des conditions idéales. En effet, un léger déficit hydrique est nécessaire à une maturation correcte des raisins. (Inversement une sécheresse excessive est très mauvaise pour la grappe de raisin, mais ce phénomène ne concerne guère le vignoble normand !) La situation la plus usuelle des vignobles, à savoir la plantation sur des coteaux, permet non seulement un bon ensoleillement et une certaine protection contre le

gel mais, surtout, assure le drainage naturel des eaux de pluie, car s'il est une chose que la vigne ne supporte pas, c'est l'eau qui stagne.

Cependant, si la quantité de pluie a une influence sur la quantité et la qualité de la récolte, ce qui est vraiment important c'est la répartition des précipitations dans l'année et leur forme (pluies régulières ou orages). Certes, l'eau est nécessaire au divers moments de la pousse du raisin, il est toutefois spécialement important que les apports hydriques soient limités entre avril et septembre : les pluies excessives sont un grave danger pendant la floraison et la fécondation ; puis en juin, juillet et août ces pluies et les températures fraîches qui y sont liées empêchent le grain de raisin de grossir et de se charger en sucre, ce qui entraîne une perte plus ou moins importante de la récolte en quantité et ou en qualité. Ainsi, il est essentiel que les précipitations ne dépassent pas 280 - 300 mm entre avril et septembre.

Comment se situe la Normandie dans tout cela ?

Il faut d'abord se souvenir que la Normandie est une région dont les limites ont été fixées par l'histoire et non par la géographie : elle comprend des zones dont le climat peut être assez marqué et varier assez sensiblement par rapport à d'autres. Rouen par exemple. Ne dit-on pas que c'est « le pot de chambre de la Normandie »? C'est dire du même coup que les pluies y sont des plus fréquentes. Et pourtant à moins de 50 kilomètres de là se trouve le plateau de Saint André, surnommé « le Sahara de l'Eure » avec des précipitations très inférieures à 600 mm par an (bien moins que sur la Côte d'Azur, pas plus qu'en Languedoc et Roussillon). Pour ce qui est des températures, l'été est frais, très frais à Cherbourg, il suffit pour s'en convaincre de se référer aux bulletins météo des chaînes de télévision qui citent presque toujours cette ville comme étant la moins chaude de France en été. A l'inverse, sans être pour autant une chaleur exceptionnelle, la température moyenne de l'été à Caen - ville pas très éloignée de Cherbourg - est la même que celle de Paris.

La Normandie est soumise aux influences maritimes de l'Atlantique qui apportent des précipitations assez abondantes et des chaleurs modérées; les départements de la Manche, du Calvados et de la Seine Maritime subissent davantage cette influence que l'Orne et l'Eure, plus éloignés des façades maritimes ouest et nord-ouest.

Des cinq départements normands, celui de la Manche est le plus arrosé avec 1100 millimètres de pluie en moyenne dans une année, répartis sur 150 jours environ, et la pluviosité peut même aller jusqu'à plus de 1 300 millimètres sur un secteur entre Vire et Villedieu-les-Poêles. Dans l'Orne et le Calvados, les plateaux du Pays

d'Auge, et une partie du Perche (vers l'Aigle et Mortagne) reçoivent 900 millimètres par an. Mais quelques autres petites régions, comme autour de Caen, sont nettement moins humides.

En Basse Normandie, l'ensoleillement est souvent limité, la nébulosité au contraire est abondante et les chaleurs d'été modérées. Mais, comme pour les précipitations, il faut regarder pays par pays car les différences sont sensibles : le Perche et les cuvettes d'Argentan et d'Alençon ont des étés un peu plus chauds. L'Avranchin bénéficie d'une situation favorable, on y atteint même les 1.900 heures de soleil par an. La plaine de Caen bénéficie aussi d'un ensoleillement légèrement supérieur au reste de la Basse Normandie. Enfin, la plaine s'étendant de l'estuaire de l'Orne et de Caen vers le sud jusqu'au Pays d'Argentan, est nettement plus sèche (700 mm tout au plus, moins dans certaines parties) : cette région est abritée par le relief du bocage de l'ouest du Calvados et de la Manche, un relief modeste, certes, mais suffisant pour retenir une partie des pluies océaniques.

En Haute Normandie, la plus grande partie de la Seine Maritime ainsi que ces parties du département de l'Eure qui jouxtent le Calvados ou la Seine Maritime participent du même régime climatique : des pluies assez abondantes (800 à 900 mm d'eau par an) et une insolation faible (1.670 h/an à Rouen, l'une des plus basses de France.) Tant d'humidité et de fraîcheur, particulièrement en été, ne sont pas favorables à la vigne, c'est bien évident.

Par contraste, les parties sud et est de l'Eure font de ce département le plus sec de la Normandie. Évreux, Vernon, le plateau de Saint André reçoivent moins de 600 mm d'eau en moyenne annuelle; c'est une région qu'on surnomme parfois la Normandie sèche. On pourrait donc croire qu'on a là un facteur positif pour la vigne, mais ces précipitations sont réparties sur 167 jours, ce qui signifie des pluies estivales d'une certaine importance : or, avon-nous déjà dit, la pluie ne doit pas dépasser 280 - 300 millimètres entre avril et septembre alors que la moyenne pour cet intervalle de temps est de 310 – 315 mm à Vernon (ainsi qu'autour de Caen), ce qui est déjà un peu trop - sans toutefois être catastrophique. Ajoutons pour ce qui est du Perche que les hauteurs de pluie sont d'environ 340 mm à ces mêmes dates, bien au-dessus des 300 millimètres.

Toujours dans l'Eure, l'ensoleillement atteint et dépasse les 1.750 heures / an dans les vallées de l'Eure et de la Seine autour de Vernon. Même en dehors de circonstances climatiques exceptionnelles, celui-ci est modeste, trop modeste pendant les mois d'août et septembre, deux mois cruciaux pour la vigne au cours desquels on ne compte que 375 heures de soleil à Vernon et Pacy-sur-Eure contre 475 heures dans le Médoc. 100 heures de moins!

Enfin, on sait qu'une période sèche et ensoleillée est souhaitable dans les jours qui précèdent la vendange pour faire monter le taux de sucre dans le raisin et pendant les vendanges elles-mêmes. Or si certains débuts d'automne sont chauds et secs chez nous, combien d'autres voient les pluies automnales commencer dès le 5 ou 10 septembre, ce qui a un effet des plus néfastes sur la récolte. Or la maturité est généralement tardive et les vendanges se déroulent le plus souvent en octobre.

Les auteurs anciens connaissaient bien ces problèmes quand ils parlaient des « pluies froides de l'été » ou de « l'injure des fréquentes bruines » et Charles de Bourgueville, seigneur de Bras (près de Caen) écrivait en 1588 à propos du vignoble local : « Si les vins en estoient aussi bons que les raisins en sont doux et délicats, il ne s'en trouveroit de meilleurs pour vins blancs, mais les pluies d'octobre les suffoquent aucunes fois (presque à chaque fois)¹. » Ce petit seigneur savait de quoi il parlait puisqu'il possédait un vignoble à Argences, lequel au XVIIIe siècle se nommait encore « la vigne de Bras ».

La vigne a donc des besoins spécifiques en termes de luminosité, d'ensoleillement et de chaleur estivale ainsi que d'humidité et de pluviosité, conditions que la Normandie, même dans ses meilleures parts, a clairement du mal à offrir. En outre, la vigne redoute certaines autres conditions climatiques :

- le gel hivernal sévère :

les conditions climatiques hivernales ont peu d'influence sur la vigne au cours de son repos sauf dans le cas de très fortes gelées (supérieures à -15°C) qui peuvent provoquer la destruction partielle ou totale des souches et des racines, comme ce fut le cas au cours des célèbres hivers de 1684 et 1709. Si les conséquences sont graves, puisque la plante est détruite et qu'il faut en replanter une nouvelle, la probabilité de telles gelées est faible dans notre province.

- le gel de printemps :

il entraîne la destruction des bourgeons et des jeunes pousses. Certes, il ne met pas en péril la vie de la plante mais cause une perte de récolte partielle et parfois même totale. C'est un risque réel pour la Normandie qu'un vigneron doit absolument prendre en compte, car des printemps relativement cléments comme les nôtres favorisent une éclosion précoce des bourgeons, à une date où les gelées sont encore possibles : les bourgeons gèlent à -2 ou -3°C et cela suffit pour que la future récolte soit anéantie, totalement ou partiellement. Un ancien texte nous dit que entre Vernon et Mantes

¹ Bibliographie CANEL, page 127. Les notes de ce type invitent le lecteur qui le souhaite à se reporter à l'ouvrage cité dans la bibliographie en fin de volume et qu'il trouvera classé au mot-clé correspondant (CANEL, dans ce cas).

« le 20 avril 1755, le froid prit comme en hiver, les vignes furent gelées.» Au XVII^e siècle, le prévôt de Château-Thierry déplorait ainsi la perte de la récolte : « Adieu paniers ; vendanges sont faites, toutes les vignes sont, pardieu, gelées de la nuit dernière. » Une telle phrase aurait pu être écrite par un Normand. Le gel de printemps ne survient pas chaque année, mais on le constate tout de même plusieurs fois par décennie et il peut survenir deux ou trois années de suite. On peut aussi avoir des gelées vraiment tardives à cause du caractère septentrional du vignoble : ainsi le 24 mai 1584 « toutes les vignes (...) furent gelées » autour de Vernon et pire encore, en 1793, c'est le 30 mai que le gel a frappé, anéantissant totalement la récolte de nombreuses parcelles dans la vallée de l'Eure.

- les orages et la grêle :
phénomènes souvent très localisés mais destructeurs qui, certaines fois, peuvent réduire à néant une récolte entière et contre lesquels il n'existe guère de parade, même aujourd'hui. Les vigneron de la vallée de la Seine se sont longtemps souvenus de la grêle de 1734 et des orages d'août 1790 et de juin 1792. Et ce 7 août 1633 dans la vallée de l'Eure : « Le soir, grêle affreuse qui a endommagé le territoire de Breuilpont et beaucoup d'autres villages. » Ou encore à Gasny (vallée de l'Epte) en 1727 : « l'orage de grêle qui est tombé a causé une perte sur la récolte des deux tiers sur 20 arpents de vignes. »

Il est évident que le climat de la plus grande partie de la Normandie sans être totalement hostile à la viticulture lui est très largement défavorable. et jamais on n'aurait dû y planter de vignes. Et pourtant on l'a fait... même à Cherbourg et en d'autres lieux où, écrit Marcel Lachiver « les raisins ne mûrissent qu'une année sur trois, et à condition qu'il ait du raisin.» Mais il est vrai que c'était dans un temps où la notion de rentabilité n'existait pas encore !

Si on recoupe toutes les informations concernant l'ensoleillement, les températures et celles concernant les précipitations il apparaît que deux régions offrent des mésoclimats non pas clairement favorables à la culture de la vigne , mais du moins pas systématiquement défavorables. Il s'agit d'une part de la région de Caen et plus particulièrement d'une petite zone au sud-est de cette ville, autour d'Argences, Mézidon et Troarn, et d'autre part de la vallée de la Seine jusqu'à Pont-de-l'Arche et ses affluents (en fait, cette région qui fait suite au bassin Parisien, dans le triangle Gisors, Pont-de-l'Arche et Dreux). C'est là qu'on peut espérer trouver un ensoleillement suffisant et une humidité - certes presque toujours excédentaire - mais pas catastrophique. C'est d'ailleurs dans ces deux seules régions que le vignoble normand a pu traverser les siècles avant de disparaître il y a cent cinquante ans dans le premier cas, et à peine une soixantaine d'années dans le second.

Le mésoclimat de ces deux régions n'offre cependant pas de garantie de rentabilité aux vigneron. Tous les chiffres cités ci-dessus sont des moyennes qui cachent des variations parfois énormes : si certaines années sont assez sèches et ensoleillées, d'autres sont froides et extrêmement humides ce qui veut dire qu'un an sur deux ou trois environ on a une météo nettement défavorable, qui donc entraîne des rendements - donc des revenus - faibles, voire quasiment nuls. On sait que la maturation du raisin exige des températures moyennes diurnes entre juin et fin octobre (c.-à-d. à partir de la floraison) de 12° C au minimum. Une statistique concerne Alençon, qui n'est d'ailleurs pas la ville la plus mal classée en ce qui concerne la chaleur estivale : on constate que sur 13 années (de 1872 à 1883), trois d'entre elles (1875, 1879 et 1882) n'atteignirent pas ce minimum, pourtant nécessaire pour éviter des récoltes mauvaises ou nulles. Les moines d'Argences ont consigné des remarques à propos de l'état de la vendange et des accidents qui sont survenus... Relevons, par exemple cette alternance : 1217, belle année, belle récolte, 1218, été froid et humide et pour couronner le tout, gel pendant la vendange : une récolte des plus médiocres. 1253, 1254, 1258 ont des étés dépressionnaires avec des récoltes faibles ou nulles. Les années 1232 et 1260 ont vu les vignes détruites par le gel. Au contraire en 1287, 1288, 1289, l'été est plutôt sec et chaud et la récolte est belle ; le vin produit est même noté comme « abondant et excellent » en 1289.

A La Roche-Guyon, village situé sur la Seine à la limite des territoires franco-normands, l'Intendant du domaine ducal a laissé des notes sur le climat et son influence sur les récoltes. En voici quelques extraits :

Date	Remarques
1745 - 46	Gelées - « la vigne n'a presque rien produit »
1746 - 47	Rien n'a été noté concernant la vigne, l'année semble avoir été belle, la récolte fut probablement correcte voire bonne (celle de blé fut médiocre)
1747 - 48	Idem - (« les grains chers »)
1748 - 49	Gel - « les vignes produisirent peu »
1749 - 50	« Année abondante en fourrage mais médiocre en vin »

Date	Remarques
1750 - 51	« Il y eut plus de vin que l'année d'avant... vin fort vert et sans qualité »
1751 - 52	« La récolte a été meilleure que l'année précédente »
1752 - 53	Rien n'a été noté concernant la vigne, l'année semble avoir été assez belle, la récolte fut probablement correcte, voire mieux
1753 - 54	Beau temps - Rien n'a été noté concernant la vigne, la récolte fut probablement bonne
1754 - 55	« Gel des vignes en avril »

Source : La famille La Rochefoucauld et le duché-pairie de La Roche-Guyon au XVIIIe. (Bibliographie HAMARD).

Les statistiques sur plusieurs siècles démontrent que, dans une décennie, un vigneron dans les meilleures régions de la Normandie aura une récolte excellente une année, bonne ou assez bonne deux années; deux récoltes seront plus ou moins convenables, deux ou trois seront médiocres ou mauvaises et deux années verront des récoltes très mauvaises voire nulles, soit en quantité, soit en qualité, soit même en quantité et en qualité.

En 1458, les vendanges ont commencé le 10 septembre dans l'est du département de l'Eure (un bel été chaud et sec qui entraîne une maturité précoce du raisin) et elles ont duré une douzaine de jours. Par contre l'année suivante, vendanges sous la pluie qui se prolongèrent bien après le 25 octobre ! Que ce soit au XVe siècle ou au XIXe, les difficultés liées à la météo sont les mêmes : en 1891, le rendement de la récolte à Menilles, près de Pacy-sur-Eure a été de 14 hectolitres à l'hectare, l'année suivante il était seulement de 4 hl à cause d'un été pourri. Il est évident que de telles différences de rendement, liées à l'irrégularité du climat, rendent la culture de la vigne difficile et peu rentable en Normandie.

Quelques autres chiffres : il a été possible de compiler un tableau à partir de données éparpillées çà et là, pour comparer les dates des vendanges, la quantité de vin produite et sa qualité dans l'ensemble du territoire de la vallée de la Seine entre Vernon et Gaillon pendant une trentaine d'années. Il est vrai que la qualité des sols et leur exposition ne sont pas les mêmes au long de ces 15 km, que des incidents climatiques locaux, comme la grêle par exemple, peuvent fausser la précision des résultats, mais une tendance

générale se dégage de la lecture de ce tableau, à savoir l'extrême hétérogénéité des résultats : grande variabilité des dates des vendanges, qui commencent entre le 10 septembre et le 25 octobre; qualité du vin passant du bon au mauvais d'une année sur l'autre; quantités récoltées elles aussi totalement variables.

Année	Date du début des vendanges	Qualité du vin	Quantité récoltée
1792	10 octobre	médiocre	assez peu
1794	mi-septembre	bonne	
1796	12 octobre	mauvaise	peu
1798	20 septembre	bonne	
1804	1er octobre	bonne	beaucoup
1806	22 septembre	bonne	beaucoup
1807	fin septembre	passable	
1809	14 octobre	mauvaise	abondant
1810	5 octobre	bonne	
1811	17 septembre	bonne	beaucoup
1816	25 octobre	mauvaise	peu
1817	10 octobre	mauvaise	
1818	fin septembre	bonne	
1820	11 octobre	mauvaise	peu
1822	10 septembre	bonne	peu
1823	après le 10 octobre	médiocre	très peu
1828	4 octobre	médiocre	
1829	10 octobre	médiocre	
1830	24 septembre	bonne	très peu

Dans la vallée de l'Eure entre Marcilly-sur-Eure et Dreux en 1771 : « Ouverture de la vendange le 7 octobre. Les vers ont dévoré les grappes à moitié ou aux deux-tiers, les gelées des 3 et 5 de ce mois ont gelé les grappes blanches qui n'étaient pas encore mûres. Cette année, il n'y a eu ni vin ni cidre.» (Archives de Dreux, citées au Musée du Vignoble Drouais à Dreux.) A Pacy-sur-Eure, le 15 octobre 1725, à cause de l'humidité qui menaçait de réduire la

récolte à néant, plusieurs vigneronns décidèrent de ne pas attendre l'ouverture officielle des vendanges et de commencer la récolte immédiatement. Les autorités durent leur donner raison et fixer le commencement des vendanges au 17 octobre. A Argences (près de Caen), une lettre du Maire au Préfet du Calvados en 1811 déclare que « la maturité n'arrive que vers la fin d'octobre, dans un temps où une partie des raisins est attequée de pourriture. »

Voici enfin les causes de sept mauvaises récoltes (parmi tant d'autres !) dans les vallées de la Seine et de l'Eure entre 1830 et 1860. Il semble indiscutable que c'est bien le gel de printemps et l'excès d'humidité estivale qui sont les causes des récoltes déficitaires

Nombre de saisons	Incident climatique	Quantité récoltée	Qualité du vin
2	Fortes gelées de printemps	Faible ou très faible	Convenable à bonne
1	Printemps froid et humide	Médiocre	Convenable
3	Été froid, humide, sans soleil	Médiocre à normale	Médiocre à mauvaise
1	Gel de printemps + printemps froid et humide	Faible	Médiocre

Pour toutes ces raisons climatiques, les vins de l'Eure appartiennent à la catégorie des petits vins, des tout petits vins dont la culture n'est pas assez avantageuse pour que les propriétaires investissent et fassent beaucoup de frais pour l'améliorer. De plus, comme on le verra au chapitre 7, de très nombreux vigneronns exploitaient des surfaces réduites voire minuscules sur lesquelles ils vivaient en permanence à la limite de la précarité. Que la récolte vienne à manquer parce qu'il a gelé, grêlé ou plu trop longtemps, et le vigneron savait qu'il avait une année de misère devant lui, ou même qu'il risquait de basculer dans la pauvreté et l'indigence.

L'avis de l'historien qui suit résume bien la situation du vignoble normand du sud-est de l'Eure, qui, rappelons-le est pourtant la région la plus propice à cette culture - ou la moins défavorable : des récoltes jamais assurées, des vins souvent médiocres, des vigneronns qui peinent à vivre de leur travail. « Le peu d'aisance dont jouissent les habitants de cette partie du département prouve évidemment l'incertitude et la modicité des

produits... Ainsi c'est tout au plus si, dans une période de cinq ans, on obtient une récolte pleine et abondante; il est même rare que le vin acquière une maturité parfaite. Le vin, quoique agréable au goût, conserve de la verdeur et ne peut se garder au delà de trois ans¹.»

Si le vignoble a persisté dans une partie de la Normandie, c'est certainement pour des raisons autres que la qualité du vin produit. Un visiteur anglais à la fin du XVIIIe siècle l'avait bien compris : le climat peut se montrer hostile certaines années et le résultat être franchement détestable... mais qu'importe, le vin est vital... « Il y a des vignobles à Gaillon et à la Roche Guyon... la triste vendange que j'y vis faire en 1787, au milieu de pluies continuelles, prouve que le pays devrait abandonner cette branche de culture... La mauvaise qualité du vin, occasionnée par le défaut de chaleur soit à l'époque de la floraison de la vigne, soit à celle où le raisin bien formé en a besoin pour mûrir devrait seule porter les propriétaires à arracher les vignes pour planter des pommiers ou semer de l'orge. Ne vaudrait-il pas mieux boire de la bière ou du cidre qu'une liqueur qui ne ressemble au vin que par la couleur, dont l'acidité, déplaisante au goût, peut nuire à la santé ? Mais c'est du vin et cela suffit².»

On peut tenter une comparaison avec d'autres régions viticoles : on s'aperçoit alors que la Normandie n'est pas la seule à avoir un climat qui peut se révéler, disons-le, plutôt détestable pour la culture de la vigne.

Le climat du vignoble champenois

Situé à environ 150 km à l'est de Paris, la Champagne est soumise à un climat de type océanique à peine atténué, celui que connaît le Bassin Parisien dans sa plus grande partie. C'est tout spécialement le climat de la région qui porte les vignobles de Reims et d'Épernay, alors que le vignoble de l'Aube, proche du plateau de Langres a des influences plus continentales.

Généralement, l'hiver est plutôt doux, le printemps des plus variable, l'été assez chaud et l'automne - au moins à son début - peut être assez beau. La moyenne de l'année est de 10,8°, ce qui est tout de même supérieur aux 9,5° en dessous desquels le raisin ne peut pas mûrir.

La position très septentrionale du vignoble limite le nombre d'heures d'ensoleillement indispensable à la maturation du raisin, seulement 1750 - 60 heures par an, c.-à-d. pas plus que dans une large partie de la Normandie. Enfin, l'influence océanique,

¹ Bibliographie TOUCHARD, page 100

² Bibliographie YOUNG, page 31

caractérisée par des flux d'ouest, apporte parfois en été et en fin de saison beaucoup d'humidité, même si la quantité totale de pluie n'est pas énorme (600 mm d'eau par an, hauteur d'eau là encore comparable aux meilleurs chiffres normands).

Pendant des siècles le vin de Champagne (qu'on n'appelait pas ainsi, mais qui était simplement du vin «français» comme tous les vins du Bassin Parisien) a été élaboré selon des procédés identiques à ceux en usage dans le Bassin Parisien avec des résultats analogues en quantité et en qualité c'est à dire modestes, si ce n'est médiocres, une année sur deux ou trois. Ces résultats étaient identiques aussi à ceux de la région orientale du département de l'Eure, qui lui aussi fait partie du Bassin Parisien, en termes géographiques et climatiques. La différence entre les deux vignobles a été que l'un a recherché l'amélioration de la qualité, voire l'excellence, dès le XVII^e siècle alors que l'autre s'est laissé emporter par la course à la quantité à la même époque. Le premier en est sorti immensément grandi, le second en est mort.

Le climat du vignoble nantais

Avec sa façade océanique et un relief peu accentué, le climat de la région de Nantes (Loire-Atlantique) est de type océanique tempéré. La pluviométrie moyenne annuelle est de 800 mm, hauteur d'eau bien supérieure à celles du mésoclimat du sud-est de la Normandie et qui pourrait être néfaste à la vigne si, heureusement, elle ne se concentrait surtout en hiver et au printemps, alors que l'été et l'automne reçoivent des précipitations plus modérées. La douceur du printemps accroît les risques de gel des bourgeons fraîchement éclos. L'été est assez chaud et l'ensoleillement généreux - en moyenne 1.900 heures par an; de plus il est concentré sur la période de végétation de la vigne (plus de 1.300 heures d'avril à septembre) , ce qui est un atout indiscutable.

Comparé aux régions du sud-est de la Normandie, les conditions climatiques sont, en moyenne, plus favorables, avec davantage de soleil et de chaleur et une pluviosité modérée pendant la période de végétation. Par contre, comme en Normandie, l'ensoleillement et les précipitations peuvent varier considérablement d'une année sur l'autre, ce qui à son tour affecte les résultats des vendanges.

Pour revenir au climat normand et son influence sur la culture de la vigne on peut dire sans risque de se tromper que, parce que le climat convient trop peu à la culture de la vigne, la récolte est incertaine, la rentabilité insuffisante, et comme l'écrivait

le Juge de Paix de Vernon en 1808, le vignoble est «chétif» et les vins sont «faibles».

Le tableau est sombre et n'incite guère à l'optimisme.

Chapitre 6 - Techniques de culture et qualité

Qui compare un document iconographique montrant des vignes avant la fin du XIXe siècle à ce qu'il voit aujourd'hui en se promenant près d'un vignoble est surpris de constater que les parcelles ont un aspect extrêmement différent. De nos jours, les rangées de vignes sont parfaitement alignées et les branches de chaque cep sont menées sur un fil de fer. Tout est bien taillé, ordonné et domestiqué. Rien de tout cela dans les anciens vignobles, et pas seulement pour la simple raison que le fil de fer n'existait pas encore ! Jusqu'en 1900 ou presque, la vigne a toujours été cultivée selon les mêmes méthodes : pas de lignes tirées au cordeau, mais une forêt de piquets, nommés des échalas, et une plantation qui semble en désordre complet (« en foule », disait-on) qui résulte de l'utilisation d'une technique de reproduction de la vigne par marcottage, appelée provignage.

En Normandie jusqu'au début du XXe siècle on a toujours cultivé la vigne en planches étroites de trois à cinq rangs, des rangs réguliers espacés de 0,80 m à 1m au moment de la plantation. Souvent, pour une vente, par exemple, on indiquait la contenance de la parcelle en précisant le nombre de rangs. Chaque pied était soutenu par un piquet, nommé un échalas, d'une hauteur d'environ 1,30 - 1,50m. Le chêne a été assez peu utilisé alors qu'il est si commun dans les forêts normandes. D'ailleurs son emploi pour faire des échalas a été interdit dès Henri IV. Pendant longtemps on s'est servi de coudrier, bois remplacé par le châtaignier ou l'acacia qui étaient plus résistants. Comme le nombre d'échalas nécessaires était considérable, puisqu'ils pouvaient aller jusqu'à 20 000 à l'hectare, ce qui représentait un investissement important, on les arrachait en novembre après les vendanges pour les protéger de l'hiver, et on les replantait en avril ou mai. En règle générale, on les remplaçait chaque saison au rythme de 1 800 à 2 000 par hectare.

En effet, on plantait de 15 à 20 000 pieds à l'hectare dans les vignobles septentrionaux comme celui de Normandie (mais on ne conservait que deux ou trois grappes par pied, seule façon de faire mûrir le raisin), contre 5 à 10 000 seulement au sud, là où il

fallait ménager les ressources en eau¹. En effet, une plantation serrée réduit la surface laissée à chaque cep et donc la quantité d'eau dont il dispose. Ce type de plantation est une façon de se protéger contre les excès d'humidité et inversement dans le sud, une plantation moins dense donne à la plante toute l'eau dont elle a besoin.

Pour ce qui est de la reproduction des plants, les vigneron savaient bien qu'on ne peut pas obtenir de nouveaux pieds de vigne à partir de pépins de raisins, car la nouvelle plante donne des résultats médiocres. Peu à peu le provignage a été mis au point : on choisit un cep jeune et vigoureux; on creuse devant lui une fosse, que l'on fume, et dans laquelle on couche le pied de vigne. En l'enterrant, on laisse émerger de deux à quatre sarments, nommés des provins, qui peu à peu vont s'enraciner et donner deux, trois ou quatre nouveaux pieds qui seront des clones parfaits de la souche-mère. Il restera plus tard, si le vigneron le désire (par exemple si les nouveaux ceps sont destinés à être plantés ailleurs) à séparer le pied d'origine de chacun des nouveaux pieds. Souvent la souche-mère n'est pas séparée et on a alors un pied unique qui peut mesurer jusqu'à plus de 20 m de long, formé de plusieurs dizaines de provins disposés à une cinquantaine de centimètres les uns des autres. Le provignage, qu'on effectue en même temps que le bêchage, en avril ou mai le plus souvent, permet ainsi au vigneron de rajeunir sa vigne à moindre frais.

Répondant à une enquête du Ministère de l'Intérieur sur le vignoble français en 1808, le juge de paix du canton de Saint-André, décrit ainsi le provignage : « On fait des fosses d'environ un demi mètre de profondeur sur aussi environ un demi mètre de largeur. On place la terre des deux côtés des fosses pour servir à les remplir quand il est besoin. On laisse entre chaque fosse une distance d'un mètre. Les provins sont avec ou sans racine ; on les plante des deux côtés de la fosse à un demi mètre d'intervalle. Les fosses se trouvent remplies au bout de deux ans selon toutefois la force de la végétation de la vigne. Quand le premier plant a acquis assez de force pour permettre de provigner, on fait de nouvelles fosses dans l'intervalle des premières ; on y couche de chaque côté les plus beaux brins de sarment sans les détacher des ceps qui les fournissent. Le terrain se trouve ainsi garni de rayons distants d'un demi mètre l'un de l'autre ; et dans les rayons les ceps sont entre eux aussi à la distance d'un demi mètre. Pour rajeunir la vigne et l'entretenir bien garnie, on fait des fosses dans les endroits où l'on voit des ceps morts, mauvais ou trop vieux. On fait les fosses de la

¹ Certains historiens avancent une autre raison : cette plantation serrée aurait eu pour objectif d'empêcher les divagations animales - explication qui semble peu convaincante (au moins pour la Normandie) puisque la plupart des parcelles étaient closes de haies dans nos régions.

même manière et communément au même temps que pour la première plantation ; on y couche les ceps que l'on conserve ; on range des deux côtés de la fosse les plus beaux brins de sarment, et on enlève entièrement les ceps mauvais et inutiles. Quelques vigneronns greffent les provins ; ils prétendent que les ceps greffés produisent plus tôt et donnent du vin de meilleure qualité¹. »

En général, une vigne était provignée pour la première fois cinq à sept ans après sa plantation. Régulièrement provignée, une vigne perd son alignement primitif, pousse ainsi « en foule » en présentant un aspect de désordre, pratiquement comme un taillis : il faut multiplier les échaldas qui servent de tuteurs aux pieds de vigne, ils sont extrêmement serrés et sans alignement précis.

Le coût d'entretien des vignobles ainsi menés était élevé : lourde dépense pour les échaldas, achat de fumier pour les fosses à provins mais surtout le provignage était exigeant en temps et en main-d'œuvre : les travaux sont rendus plus lents et plus délicats en raison de cet aspect « en foule », il est impossible de passer la charrue, la terre doit être bêchée et entretenue pied par pied, ce qui prend beaucoup de temps et entraîne une grosse dépense supplémentaire pour le vigneron qui emploie de la main d'œuvre².

Le calendrier viticole du vignoble normand ne présente aucune originalité par rapport à d'autres provinces, tout au plus certains travaux pouvaient-ils avoir lieu un peu plus tard à cause du climat. On respecte le rythme et les façons de faire qui arrivent tout droit de l'époque médiévale sans chercher à les transformer.

Dès la vinification terminée et la végétation arrêtée, on commençait à « défiquer » (déficher, en patois, c'est à dire déplanter), trier et regrouper les anciens échaldas. A cette saison on commençait à transporter aussi du fumier dans les vignes pour les futures fosses à provins.

Pendant l'hiver avait lieu le fouissage, c'est à dire un bêchage profond et soigné, travail d'un prix de revient élevé pour qui emploie de la main d'oeuvre car un homme ne peut fouir guère plus de deux ares par jour. Puis vient le provignage, après quoi, fin avril ou début mai, on fiche en terre (on « fique »!) les échaldas à quelques centimètres en avant du pied et on lie le ceps dessus. Il faut aussi lier les rameaux sur l'échaldas au fur et à mesure que la plante se développe. Pour ce faire on utilise des liens en paille de

¹ Bibliographie ENQUETE1808

² La charrue vigneronne, qui nécessite une culture en ligne ne sera pas employée en Normandie avant l'extrême fin du XIXe siècle, période de remise en ordre du vignoble après la crise du phylloxéra, mais aussi période de l'ultime déclin de la viticulture normande.

seigle le plus souvent. En même temps on commence le binage des vignes, qui sera répété trois fois dans la saison, pour détruire les mauvaises herbes : « Qui bine, vigne » disait un proverbe, montrant ainsi l'importance de cette opération, et si cela était nécessaire on pratiquait l'effeuillage¹. Toutefois il arrivait que le troisième binage, celui de juillet, ne soit pas effectué car la présence des échelas gênait considérablement le travail. Les vignes étaient alors envahies de mauvaises herbes pendant l'été.

Il reste encore à préparer le matériel vinaire pour les vendanges et la vinification. Bien entendu, d'autres travaux sont nécessaires, comme les plus vitaux de tous, les diverses tailles qui débutent dès la fin de l'hiver et qui sont la véritable « marque de fabrique » de chaque vigneron. La première taille maîtrise l'allongement des charpentes et empêche la vigne de se développer en longs sarments peu productifs ; puis les tailles ultérieures permettent de limiter le nombre de bourgeons en tenant compte des capacités de la plante et de réguler la quantité de raisin pour obtenir la teneur en sucre que le vigneron juge satisfaisante. C'est alors que, dans les vignobles septentrionaux, on ne laisse que trois ou quatre grappes à chaque pied si l'on veut tenter d'obtenir un produit de qualité.

Un vignoble demande donc un travail spécialisé et presque permanent tout au long de l'année, un travail incessant d'entretien et de mise en valeur du vignoble. On disait que « quatre arpents (soit environ deux hectares) occupent toute l'année un vigneron et son ouvrier. »

On parle souvent de la médiocre qualité du vin normand et on pourrait en accuser l'incompétence des vignerons. Certainement pas. Si les soins nécessités par la vigne sont pénibles et coûteux, cette culture était conduite comme il se doit. Jules Guyot fut le plus grand œnologue du XIX^e siècle, sa réputation était immense et méritée. Visitant le vignoble vernonnais vers 1860, il lui donne un satisfecit total : « Il est impossible de voir des vignes plus belles et mieux tenues que celles de Vernon et des environs.... Cette conduite de la vigne est parfaite. » A Menilles, près de Pacy-sur-Eure, par exemple, on tirait de la terre argileuse du plateau qu'on mélangeait à du fumier et on déposait cet amendement au pied de chaque cep. Les vignes étaient épierrées, les cailloux ainsi retirés étaient disposés en tas qui, depuis, ont fait le bonheur des cantonniers pour remblayer les chemins de campagne.

Les comptes de l'archevêché de Rouen pour l'année 1409 -

¹ L'effeuillage consiste à enlever une partie des feuilles situées à proximité des grappes pour augmenter leur ensoleillement et leur aération et ainsi limiter les risques qu'elles soient atteintes par certaines maladies.

1410 permettent de mieux appréhender la question de la main d'œuvre nécessaire dans un domaine de plus de 15 hectares, d'estimer le coût de tous ces travaux et, pour le lecteur moderne, de donner un peu de vie aux explications ci-dessus qui peuvent paraître bien théoriques. On remarque que les ouvriers sont payés soit à la journée soit à la tâche. En voici quelques extraits significatifs. (L'intégral du compte se trouve dans le livre de Léopold Delisle¹.)

- Fabrication des échelas : « A Jehan le Perquieret, bûcheron, pour avoir fait et coupé dans le bois des Noes appartenant à Monseigneur quarante milliers d'échelas pour fiquer (...) les vignes de mon dit seigneur, par marché fait à lui pour millier 2 sous... » En tout, cette année il a été fabriqué 155.000 échelas pour un coût de 17 livres 18 sous.

- Achat de 256 charretées de fumier : 25 livres 5 sous 4 deniers.

- Transport du fumier en février et mars : 13 livres.

- Fichage, bêchage, binage : « A Thomas le Cauchois, pour sa peine et salaire et par marché avec lui, d'avoir défiqué, foui, fiqué, refoui, houé (...) et fait tous les labours en coeur de saison, demi arpent de vigne au dit Clos le Roy, et y avoir fait cent et demi de provins, pour ce payé 4 livres, 16 sous.»

- Provignage : « A Robin Putot et Colin Bernier pour avoir fait en icellui Créon des Plantes, 400 provins, par marché fait à eux en tâche, 7 sous pour cent.»

- Labour de 29 arpents 3 quartiers et 16 perches : 316 livres 19 sous 4 deniers. (C'est de très, très loin le plus gros poste de dépenses.)

La taille est une tâche essentielle que seuls des spécialistes peuvent entreprendre : « A Guillemot Coulombel, Jehan du Hamel, Robin Croquin, Perrenet le Carpentier et Jehan Rouet, tous vigneron, pour deux journées de chacun qu'ils firent le 3e et 4e jour de mars à tailler les vignes (...) payé à chacun pour journée 2 sous, valent 20 sous. »

Même des postes secondaires de dépense sont pris en compte, tels que :

- Fabrication et transport des liens : « A Gaultière la Hauvillete, pour 6 journées qu'elle fit à tirer du fétu de blé de la grange de Monseigneur pour lier les vignes, pour chaque journée payé 8 deniers(...) Autres mises pour charger et porter liens en les dites vignes (...) à Jehannot Rondel, payé par journée 8 deniers². »

¹ Bibliographie DELISLE1851, page 418 sq

² Les deux postes de dépenses ci-dessus permettent d'appréhender l'échelle des salaires: le manoeuvre non spécialisé reçoit 8 deniers par jour alors que le l'ouvrier spécialisé (le «vigneron» occupé à la taille dans le cas présent) est payé 2 sous, c.-à-d. trois fois plus cher. Les travaux pénibles, tels le bêchage, ou moins spécialisés que la taille sont payés entre 1 et 2 sous

- Ligature de la vigne : « A Guillaume Buffault pour avoir plié (lié, attaché) par marché (...) 16 sous. »

Après les dépenses liées à la culture de la vigne, il fait aussi compter celles de préparation du matériel vinaire, par exemple « à Martin de Brantuit (...) pour tremper, laver et nettier (nettoyer) les cuves où l'on met la vendange de la basse cour et du Clos du roy, 3 s. 4 d.». Parmi ces dépenses il y a aussi celles de tonnellerie, l'entretien et la réparation des cuves et tonneaux qui se montent à 20 l. 18 s. 4d., soit près de 5% de l'ensemble des coûts d'exploitation¹.

Les vigneronns disposent d'un peu de temps libre en juillet et août, les gros travaux sont terminés, seul l'entretien courant de la vigne continue. La demande de travail excède alors l'offre et on voit nombre de vigneronns, ouvriers journaliers mais aussi petits propriétaires se proposer pour faire la moisson dans les fermes du voisinage. Par un mouvement inverse, les moissonneurs se transforment en vendangeurs quelques semaines plus tard.

C'est qu'enfin arrive le moment crucial de l'année, les vendanges, qui entraînent une grande mobilisation, une centaine de personnes ou bien plus encore sur une grande exploitation. Elles sont faites le plus rapidement possible pour plusieurs raisons;

- pour éviter le vol de raisins; c'est la raison pour laquelle les seigneurs appointaient souvent un messier, c'est à dire un garde chargé de surveiller les vignes depuis la maturité du raisin jusqu'à la fin des vendanges. (A Breuilpont, un homme et six femmes furent employés à ce travail pendant six jours en 1547; un homme et quatre femmes pendant quatre jours en 1548 et 1549.)

- « pour éviter que les journaliers qui travaillent aux dites vendanges n'exigent des sommes plus fortes que celles qui leur sont dues », comme le déclare le Procureur du roi à Evreux en 1711. Que voilà un argument inattendu, mais qui montre aussi que les employeurs ne sont pas toujours en position de force vis à vis de leurs ouvriers.

- par crainte de la pluie, fréquente en septembre et octobre, qui gêne le raisin sur pied ou du froid qui nuit à la fermentation, dont la température idéale se situe entre de 25°C et 30°C.

Depuis le XIIIe siècle, le seigneur, laïc ou ecclésiastique, utilise le privilège féodal du ban des vendanges : c'est lui qui fixe le calendrier de celles-ci, pour diverses raisons, qu'elles soient culturelles ou qu'elles lui soient propres : le ban permet en particulier de faciliter la perception des taxes, tout spécialement de la dîme. Mais aussi, on tient compte de la maturité des raisins pour déterminer le jour où commencera la récolte. Toutefois il est prudent de

¹ Des extraits de comptes liés à la tonnellerie se trouvent à la fin du livre dans l'annexe consacrée à cette activité.

commencer le plus tôt possible en saison si bien qu'on vendange toujours des raisins à peine mûrs.

Souvent le seigneur, laïc ou religieux, avait le privilège d'ouvrir le ban des vendanges avec deux ou trois jours en avance pour profiter d'une main d'œuvre disponible et toute entière à son service. Et comme toujours, on trouve la trace de ceux qui ne tenaient pas compte des règlements et qui commençaient les vendanges avant la date autorisée : Louis Dumesnil de Saint-Marcel a ainsi été condamné à une amende de 20 livres pour avoir anticipé le ban des vendanges de 1760. Mentionnons aussi l'ordonnance du bailli d'Argences en 1744 : « Malgré les règlements qui font défense à toute personne ayant des vignes d'en cueillir les raisins et d'en faire vendange (...) plusieurs particuliers entrent journellement dans le vignoble pour le vendanger, et ce au mépris des défenses portées (...) ordonnons qu'une amende de vingt francs sera infligée aux contrevenants. » (Archives du Calvados, H 4409)

A partir du XVIIe et plus encore au XVIIIe siècle, le droit de fixer le ban est souvent passé des seigneurs à l'administration locale, laquelle se doit de respecter les formes juridiques qui prévoient qu'un certain nombre d'officiers de justice contresignent la décision d'ouverture du ban - en percevant quelques frais de vacation au passage, bien entendu ! Le résultat est parfois des délais et des retards insupportables alors qu'il aurait fallu vendanger dans l'urgence pour éviter des dégâts au raisin : ainsi il avait gelé le 15 octobre 1748. autour d'Argences. Il aurait fallu vendanger immédiatement pour sauver la récolte, mais l'autorisation n'est arrivée que le 19 après être passée du bailli d'Argences au commissaire de police de Caen, puis au procureur fiscal et à l'avocat fiscal. Cette année-là, les formes juridiques ont été respectées mais qu'en fut-il de la récolte ?

Loin d'être uniquement une ancienne «tracasserie féodale», le ban des vendanges a une utilité certaine encore de nos jours pour assurer la qualité finale du produit, surtout dans les Appellations Contrôlées. Lors de la Révolution, le ban, devenu une attribution des municipalités, fut maintenu le plus souvent. Dès 1790 à Pacy-sur-Eure, la désignation du jour du début des vendanges se faisait à la suite d'un accord entre vigneron et autorités locales qui prévoyait que « défense était faite à tous particuliers de la ville et des faubourgs d'aller en vendanges avant le jour fixé, et par ailleurs; il était interdit à toute personne de s'introduire dans les vignes sous prétexte de grappillonner, sous peine de 10 livres d'amende contre chaque contrevenant, les pères et mères étant responsables de leurs enfants et les maîtres et maîtresses de leurs domestiques¹.» Même l'Assemblée Constituante avait maintenu le ban, une loi de

¹ Bibliographie TESSIER

1794 prévoyait que « dans les pays où le ban des vendanges est en usage, il pourra être fait chaque année, un règlement par le Conseil de la commune ». De nos jours, encore dans plusieurs régions viticoles c'est un arrêté préfectoral qui fixe le ban, comme par exemple dans une partie du Bordelais¹.

Voyons à nouveau un extrait des comptes de l'archevêché de Rouen pour leur domaine de Port-Mort en 1409 -10 : « Mardi, 7ème jour du dit mois d'octobre, à vendanger à la Vingnaise, vint et huit coupeurs, qui gagnèrent 29 sous, deux chargeurs 4 sous, huit hotteurs et deux fouleurs, 20 sous. » Cette année les vendanges ont commencé le 2 octobre, pour s'arrêter le même jour (ce n'était peut-être qu'un essai avec quelques ouvriers pour s'assurer de la maturité du raisin), et elles ont repris le 7 pour se terminer le 20, sans autre interruption que les dimanches. Certains jours plus de cinquante coupeurs étaient au travail , ainsi le 13 octobre, l'effectif était de 52 coupeurs , 3 chargeurs, 17 botteurs et 2 fouleurs.

De nombreux vigneron foulait en cuve, sur place si le clos était assez grand, ou chez eux si leur demeure était proche. Les marcs étaient ensuite portés aux pressoirs banaux ou communautaires. A Port-Mort, le même compte mentionne le transport des raisins et le pressage, qui est effectué à la suite, (ce qui nous indique qu'on fait alors du vin blanc et non rouge) : « A Roger le Roy, du Neufbourg, pour la peine de son valet, charrette et chevaux (...) pour charrier de la basse cour au pressoir, payé 72 sous pour 12 jours. A Robin le vigneron et Jehannot, garçon, pour leur peine et salaire d'avoir été et servi au pressoir à aider à traire, pressurer et entonner les vins, le temps des dites vendanges à chacun payé 28 sous².»

¹ Le ban des vendanges dans l'Encyclopédie de Diderot.

«BAN de vendange, c'est la publication faite au prône par les curés des paroisses de village, de la permission accordée par le juge ou le seigneur à tous les particuliers de faire vendanger leurs vignes. Le ban établi pour l'ouverture des vendanges est fondé sur deux raisons : l'une d'empêcher des gens ignorans, ou pressés par la nécessité, de recueillir les raisins avant leur parfaite maturité, & d'en faire de mauvais vins ; l'autre, d'empêcher que ceux qui vendangeroient les premiers, ne découvrissent & n'exposassent au pillage les vignes de leurs voisins. Le ban de vendange se publie sur l'avis des principaux habitans des villages, & des vigneron les plus habiles. Il assujettit tous les habitans indistinctement, à moins qu'ils n'ayent acquis un titre exprès qui les en dispense. Le seigneur seul peut vendanger un jour avant l'ouverture portée par le ban. Il y a des coutumes où les vignes enfermées de clos & de murailles sont exceptées de la loi du ban ; partout la contravention est punie par l'amende & la saisie des fruits.» (Bibliographie SOC_SAVANS)

Ce transport jusqu'au pressoir ne peut être évité puisqu'aucun vigneron ne possède jamais une telle machine chez lui dans les vignobles septentrionaux. Avant que n'apparaissent les pressoirs individuels vers le milieu du XIXe siècle, c'était presque toujours une machine de grande taille qui requérait un investissement considérable, de 600 à 1 000 livres au XVIIe siècle et qui ensuite coûtait encore à l'entretien, environ 20% du prix de construction chaque année¹. (Même la graisse pour graisser le pressoir a été enregistrée dans les comptes de Port-Mort ! « quatre livres de vieux oings pour oindre la vis du pressoir de monseigneur, 6 sous ».)

Le pressoir est toujours banal jusqu'au XVIIe siècle au moins. Ensuite il arrive qu'il soit communautaire dans les cas où le seigneur a renoncé à son droit, soit gratuitement, soit contre versement d'une petite rente. Ainsi à Breuilpont on trouve quelques vigneronnes qui sont « exemptes du dit pressoir en payant pour chaque quartier XII d. p. ». Le ban contraint les vigneronnes qui dépendent de la seigneurie d'utiliser le pressoir - au tarif fixé par le seigneur, élevé autant le dire. A la fin du XIIIe siècle, les vigneronnes de Chambray et Cocherel qui étaient des hommes de l'abbaye de Saint Ouen laissaient au pressoir le « tiers-pot » soit le tiers de leur récolte. En 1760, à Clachaloz « tous ceux qui ont des vignes sont tenus d'apporter leurs aïnes fraîches pour y être pressurées et se paie pour le droit d'épreinte le troisième pot de ce qui vient aux dits pressoirs, à peine de confiscation... » A Bennecourt, le village voisin qui utilise le même pressoir banal c'est « le quatrième pot qui se retire aux dits pressoirs. » Des prélèvements de 25 et 33% ! Mais il est juste de dire que le seigneur faisait payer à cette occasion diverses autres taxes qui auraient été perçues d'une façon ou d'une autre à d'autres moments². Par contre les vigneronnes qui n'étaient pas soumises au ban pouvaient discuter librement des tarifs : à Breuilpont le prélèvement pour le ban est de 20% et seulement de 14,2% pour le vigneron qui en est exempt et qui devient alors un simple client du pressoir³.

² Ce pressage effectué en même temps que la vendange indique qu'on produit du vin blanc, puisque celui-ci, contrairement au vin rouge, ne requiert pas que les raisins macèrent en cuve avant d'être pressés.

¹ Ceci n'est pas vrai dans toutes les provinces. Par exemple en Anjou, dès la fin du XVIIe siècle il existe des petits pressoirs individuels d'un assez faible coût (50 - 60 livres) que beaucoup de vigneronnes pouvaient posséder. Mais un vigneron normand ne produisait pas assez de raisin pour justifier un tel achat que, de plus, il n'aurait certainement pas pu financer.

² Bibliographie HAMARD

³ Parfois les redevances pour utiliser le pressoir banal étaient faibles, trop faibles même pour en amortir les frais (les vigneronnes de Jouy le Moutier, entre Pontoise et Conflans Sainte-Honorine, payaient un droit de seulement 1% !) Le pressoir était alors surtout un instrument de prestige

La fermentation se faisait dans des cuves. Si tout se passait bien, elle débutait le deuxième ou le troisième jour et durait de une à deux semaines, selon la température extérieure. Encore au début du XXe siècle, certains vigneronns laissaient leur vin fermenter dans des cuves à l'air libre, au risque de le rendre plus aigre. Il faut rappeler que ces gens-là ignoraient tout des processus physico-chimiques de la fermentation et ils ne disposaient d'aucun moyen de la contrôler et d'agir en conséquence. C'est seulement à la fin du XVIIIe siècle qu'on a commencé à pouvoir le faire mais les petits vigneronns normands n'ont jamais adopté les nouvelles techniques. Mis à part dans les régions viticoles qui produisaient des vins de renom, les procédés de vinification n'ont guère évolué dans la France entière avant les années 1940 - 1950.

Le manque de sucre dans les moûts, qu'on appelait le « trop petit degré », entravait souvent l'action de la fermentation qui ne parvenait pas à démarrer. Autre sérieux problème, la météo : le froid était le grand ennemi qui lui aussi empêchait la fermentation. C'est pourquoi on vendangeait le plus tôt possible en saison pour essayer d'en avoir terminé avant que le froid ne s'installe. Un ancien vigneron vernonnais évoquant le passé, se souvenait qu'une fois dans les années 1940 la fermentation s'était arrêtée à cause du froid; le vigneron avait bien essayé alors de chauffer un peu la cave avec un brasero mais sans beaucoup d'effet et la fermentation n'était repartie qu'en mars, quand le temps s'était réchauffé. Inutile de parler de la qualité du vin produit cette année-là¹!

La qualité... Voilà justement une des grandes questions que le lecteur moderne se pose. On sait déjà qu'elle était irrégulière et que certaines années, le vin devait être à peine buvable. Mais qu'en était-il des bonnes années ? Serait-il possible de comparer ces vins à des petits crus et à des vins de pays d'aujourd'hui? Délicate question à laquelle on ne pourra pas répondre clairement car ces vins, leurs cépages, leurs méthodes de culture et de vinification ont disparu. Les méthodes de travail du vigneron moderne, même le plus traditionnel

et de domination, le moyen pour le seigneur de contrôler toute l'activité économique de la paroisse. On constate la même disparité de prix avec la dîme: au XVIIIe siècle, le prélèvement est généralement compris entre 4 et 6% mais il peut descendre à des sommes très faibles (deux sous pour un arpent) voire dérisoires (2 deniers l'arpent). Un tel prélèvement ne rapporte quasiment rien, mais permet au curé décimateur de conserver un droit de regard sur la production viticole.

¹ Lorsque la fermentation se déroule mal, à cause de la température, du manque d'hygiène en cave ou pour toute autre raison, des levures néfastes prennent le pas sur les bonnes, on produit des vins dits « mort-nés » ou « tarés », des vins acides aux arômes vulgaires ou désagréables, voire pire encore.

qui dit vouloir travailler «à l'ancienne», n'ont plus qu'un rapport très lointain avec les méthodes pratiquées il y a encore moins d'un siècle.

Jusqu'au XVe siècle, les vins normands ou français étaient tous assez semblables - mis à part ceux de quelques terroirs restreints ou d'éventuelles différences dues à des variations climatiques localisées. On produisait un vin blanc « cler et net comme de l'eau, de subtile essence, ni doux, ni verdelet... tenu pour excellent », écrit Le Paulmier dans son *Traité du vin et du cidre* paru en 1589. (Bibliographie PAUL-MIER). Cette production avec son caractère d'unité venait de l'emploi de cépages identiques et d'efforts généralisés pour produire le meilleur vin possible afin de satisfaire des consommateurs exigeants, qu'ils soient locaux ou plus éloignés. Deux cépages régnaient en maître de la Normandie à la Champagne (quoique sous des noms différents selon les régions), le fromenteau, un cépage blanc et le morillon, le cépage rouge qu'on trouvait en Bourgogne sous le nom de pineau ou pinot. Entre le vin blanc et le rouge, la préférence allait au blanc : on aimait les vins clairs, légers et limpides et c'est comme producteur de vins blancs que la Normandie (ainsi que l'Île de France) était connue.

Il est difficile de dire à quoi ressemblaient ces vins. Nous l'ignorons et aucune vinification moderne ne peut nous en redonner le goût exact. Il reste quelques vigneron amateurs autour de Vernon ou autour d'Alençon qui continuent à faire leur vin pour le plaisir et leur consommation personnelle. Leurs méthodes sont très loin des méthodes scientifiques utilisées dans les vignobles commerciaux actuels et pourtant ces méthodes ne sont plus du tout celles des hommes du passé. Tout a changé depuis que la vigne est greffée. Tradition (et routine) ne peuvent plus exister, on ne cultive plus la même vigne, on ne produit plus le même vin. On utilise des cépages nouveaux, on pratique une taille différente, on vinifie d'une manière simple mais infiniment plus technique et efficace que celle des anciens car, même s'ils ne connaissent pas le détail scientifique du processus de vinification, les vigneron amateurs d'aujourd'hui savent utiliser les principaux acquis que la science a apportés. Le vin que ces amateurs produisent est le meilleur qu'on puisse faire sans avoir recours aux dernières avancées scientifiques de physique et de chimie qui ont totalement transformé la vinification depuis quelques décennies. Avec les amateurs, on peut espérer approcher un peu ce qu'étaient les meilleurs vins d'autrefois... mais les approcher seulement¹ !

Alors, ces vins anciens? Il est difficile donc de porter

¹ Le lecteur qui voudrait goûter ce vin artisanal contemporain peut se rendre au Musée du Vignoble Drouais (68, rue Saint-Thibault - 28100 Dreux) où est produit et élevé un vin blanc (cépage Chardonnay) sur une parcelle replantée en 1989.

un jugement moderne mais, disons-le franchement, ils ne devaient pas être à notre goût actuel; assez acides et sans beaucoup de goût en bouche, surtout si on les compare à un bourgogne ou à un bordeaux. Il est vrai que les consommateurs du XVe ou du XVIe siècle n'avaient guère l'occasion de comparer comme nous pouvons le faire !

On peut aller voir les textes populaires médiévaux, comme les fabliaux et mystères pour trouver quelques commentaires, comme le suggère Gilbert Garrier dans son article « L'ancienneté du vin nouveau »¹ : dans le Dict des trois dames de Paris de Watriquet de Cauvin, on festoie en buvant du vin d'un vignoble proche d'Épernay - un vin qui ne pétillait pas encore :
« Qui en boit c'est droite santé.
C'est du vin clers, fremians,
Fort, fin, fres, sur langue friant,
Doux et plaisant à l'avalier. »

Les trois aveugles de Compiègne, dans la pièce du même nom, entendent le crieur leur parler du vin « frais et nouveau ». Le Jeu de Saint Nicolas, écrit vers 1200 par Jean Bodel d'Arras, dont l'action se déroule dans une taverne d'Arras, nous offre aussi quelques commentaires populaires : « vin discret, plein, courant comme écureuil en bois, sans nul goût de pourri ni d'aigre ; il court sur lie, sec et vif, clair comme larme de pêcheur... Voyez comme il mange sa mousse, comme on le voit sauter, étinceler et frire ; tenez-le un peu sur la langue et vous en sentirez le goût passer au cœur ».

Gilbert Garrier écrit encore : « On commentera, en vocabulaire œnologique moderne, que ce vin nouveau n'a pas totalement achevé sa fermentation alcoolique et contient des sucres résiduels... Tout ceci montre bien une fermentation inachevée et un sucre résiduel qui le rendent propre à boire. Mais certainement pas à conserver... »

Ceci, c'est pour les meilleurs vins mais voici un autre fabliau, Des Vins d'Ouan, dont l'auteur, originaire de Vaucresson à la fin du XIIIe siècle, est visiblement mécontent de la qualité de la dernière vendange. Les « vins d'ouan » (= les vins de cette année) sont
« Durs et de mal ordre,
Peu plaisants et mal accueillables
Verts sont et déloyaux
Qu'ils veulent les gens étrangler. »

Le blanc et le claret (c'est à dire un vin rouge très pâle,

¹ Bibliographie GARRIER

presque du rosé, en fait) sont les plus appréciés jusqu'au XVIIe siècle mais, venant des vignobles septentrionaux, ce sont des vins acides, puisque obtenus à partir de raisins à peine mûrs et à consommer rapidement au plus tard avant un an. Ils sont « rêches, âpres et verts », écrit de Paulmier, et peu alcoolisés : ils titrent entre 7 et 8°, à peine 9° dans les meilleures années. Toutefois, n'allez pas penser que plus tard, au XIXe siècle il en allait autrement : dans le compte rendu d'une séance de l'Assemblée nationale le 14 juin 1851, l'orateur précise que « 8 ou 9 degrés, c'est la force moyenne des vins vendus au détail chez les débitants de Paris¹ ». Le vin de Vernon titrait également 9 à 10 degrés d'alcool au maximum.

Une autre raison explique aussi ce vin vert, aigrelet, fait à partir de raisins mal mûrs : avant que le gros Gamay ou le Gouais ne triomphent et se retrouvent dans toutes les vignes, on plantait souvent plusieurs variétés ou cépages sur la même parcelle. C'était une façon de se prémunir contre les conditions climatiques, chaque cépage ayant son propre calendrier de floraison et de maturité et ses propres besoins en eau et en chaleur. Ainsi, espérait-on qu'au moins une partie de la récolte échapperait aux éventuelles gelées printanières ou à l'excès d'humidité et finirait par mûrir. Mais comme ces raisins ne mûrissaient pas en même temps, une partie était encore verte quand on vendangeait alors qu'une autre était déjà passée et le résultat était nécessairement médiocre.

Les marchands n'hésitaient pas, quand il le fallait, à améliorer ces vins faibles en les coupant avec des vins du midi : ainsi on relève cet achat dans les comptes de l'archevêché de Rouen en 1465 : « achat de 4 queues de vin de Gaillac pour donner couleur et soutenir les vins de Gaillon. » En effet, le vin de Gaillac est dit « vin médecin » : comme les vins du Roannais au XVIIIe siècle, il a pour fonction d'améliorer la qualité et la profondeur des petits vins. Même certaines régions du Bordelais ont utilisé le Gaillac jusqu'au XVIIe siècle.

Pendant des siècles, jusqu'aux découvertes de Pasteur et à l'invention des premières techniques de conservation, le vigneron ne savait pas lutter contre les nombreux micro-organismes qui nuisent au développement du vin. Pour tenter de le conserver, on lui ajoutait toutes sortes de produits, de l'huile, du miel, du plâtre, de la fiente de pigeon... Au XVIIIe siècle, on a commencé à ajouter des copeaux de bois dans les fûts, à utiliser le collage à l'oeuf, le soutirage et

¹ Attention aussi à ne pas comparer avec le taux d'alcool des vins d'aujourd'hui : celui-ci est élevé à cause de la maîtrise de la culture et des avancées en cave pour améliorer la qualité dont l'augmentation du degré est la conséquence inévitable. Rappelons qu'en 1840 les châteaux bordelais de Lafitte, Margaux, Haut-Brion et Latour titraient entre 8.7° et 9.3° la plupart des années.

même l'ajout de sucre - bien avant Chaptal - mais ceci a été le fait des vigneron les plus « modernes » dans les grands domaines produisant des crus réputés. Par contre, les petits vigneron normands et franciliens, dépourvus de moyens financiers pour remettre en cause leurs pratiques culturelles (et surtout peu désireux de le faire), ont dans leur très grande majorité continué à travailler comme leurs ancêtres l'avaient fait depuis des siècles et à produire les mêmes petits vins globalement médiocres.

Au demeurant, jusqu'à l'avènement du tonneau moderne, aux douves bien assemblées et cerclées de fer¹ et à l'utilisation de la bouteille de verre pour conserver le vin (et non simplement pour le servir), celui-ci a une fâcheuse tendance à tourner au vinaigre. La coutume veut donc qu'il soit consommé nouveau. La faiblesse des vins normands - et franciliens - était bien connue et tout le monde en convenait. Roger Dion (Bibliographie DION, page 621) cite plusieurs experts de la fin du XVe ou du début du XVIe siècle qui l'attestent. «La plupart des vins ont atteint leur bonté et perfection dans 3 ou 4 mois ou pour le plus tard dans leur première année » dit l'un d'eux et un autre précise « ils doivent être bus en dedans (= avant) la Saint Jean car de là en avant (= à partir de là) leur bonté diminue ». En 1782, dans la vallée de l'Eure « le vin vieux ne s'est pas conservé en bon état, les vins vieux enfoncés dans les cuves ont tourné casaque », peut-on lire dans les archives de Dreux. On connaît aussi ce dicton normand qui disait qu'il fallait se hâter de boire son vin car « s'il est mauvais, pour en avoir vite du bon. Et s'il est bon, de crainte qu'il ne devienne mauvais... »

Comme ces petits vins ne se conservent pas, les seigneurs se servent d'un privilège féodal pour vider leurs tonneaux avant que le vin de la dernière récolte ne commence à aigrir et que les chaleurs n'arrivent, qui les gâtent irrémédiablement. Il s'agit du banvin par lequel eux seuls sont autorisés à vendre du vin pendant une période de quelques jours. A la Roche Guyon, près de Vernon, le seigneur possède le « droit de ban à vendre vin au détail au lieu dit de la Roche Guyon pendant quinze jours par chacun an à commencer la veille de la Pentecôte, pendant lequel temps nul ne peut vendre ni débiter le vin au détail à peine de 3 livres et 15 sols d'amende.²» La date a clairement été choisie afin de pouvoir vider les tonneaux avant l'arrivée de l'été ! A Vernon au XIIe siècle, « si le seigneur a ses vins à vendre, il en fera en l'an deux fois son ban par deux quinzaines et huit jours devant (= avant) doit le faire savoir aux bourgeois³. »

Il ne semble guère difficile de condamner les vins normands

¹ Sur la tonnellerie, on peut se reporter à l'annexe en fin de volume.

² Bibliographie HAMARD

³ Bibliographie LEBEURIER², page 527

en bloc. Certes, certains pouvaient se montrer honorables (ou seulement acceptables) selon la provenance et l'année, mais l'impression dominante est celle de vins médiocres. Ainsi, le vin d'Évreux, ville pourtant bien proche de la vallée de l'Eure, semble avoir été de qualité très inférieure, comme le montre en quoi consistait l'approvisionnement des troupes et des gens du comte d'Évreux (Charles II de Navarre, le célèbre Charles le Mauvais) au XV^e siècle. On approvisionnait ses petits officiers et subalternes en vin de la vallée d'Eure mais on laissait le vin d'Évreux aux domestiques et à la piétaille. Quant aux bourgeois de la ville, ils avaient banni le vin local de tous les repas officiels dès le début du XV^e siècle!

De plus, il ne faut pas oublier qu'à partir du XVII^e siècle et plus nettement encore au XVIII^e, on a produit un vin différent de celui des siècles précédents : après avoir recherché la qualité - autant qu'on pouvait l'obtenir en Normandie - les vigneronns se sont presque tous tournés vers la production de masse d'un vin rouge médiocre. Du même coup, il est normal que les avis des buveurs du XVIII^e siècle soient d'une façon générale bien plus négatifs que quelques siècles plus tôt. Effectivement, dans les temps anciens, les avis sont partagés mais avec des commentaires parfois flatteurs : Guillaume de Malmesbury au XII^e siècle vante le vignoble d'Argences qui « produit du bon vin » qu'il qualifie aussi d'« excellent ». « Excellent », dit, lui aussi, Robert de Torigny à la même époque, en parlant du vin de Longueville. Avranches, et plus particulièrement le vignoble de Brion, est cité avec éloge et il est dit que son vin est « bon ».

Donc des commentaires favorables, confirmés bien plus tard (en 1766) par l'auteur des Nouvelles recherches sur la France qui disait que le vin d'Illiers (Illiers-l'Évêque, à mi-chemin entre Marcilly-sur-Eure et Nonancourt) valait bien celui de la Champagne ou de Bourgogne : « il ne le cède point aux vins de Champagne en délicatesse » et « que quelques géographes modernes viennent dire hardiment qu'ils ne croient (sic) point de vin en Normandie, si la preuve que j'en apporte ne les satisfait pas encore, je les renverrais à l'excellent vignoble de Menilles, Vaux, Hardencourt, Ecardenville (...) paroisses situées à trois petites lieues d'Évreux, et dont le vin, en certains cantons, peut aller de pair avec celui de Bourgogne »¹. Même bien plus près de nous, le Dictionnaire des communes de l'Eure paru au XIX^e siècle précise que Menilles produit des vins d'un cru « estimé ».

Toutefois, la réputation du vin normand n'est pas toujours aussi grande que sa consommation et, chaque fois qu'ils en avaient

¹ Bibliographie HERISSANT, page 391

les moyens, les Normands, qui savaient aussi apprécier ce qui est bon, achetaient des vins venant de l'Orléanais ou même de plus loin. Ils prisait assez peu les vins de Bordeaux et estimaient beaucoup le vin bourguignon. Au XVe siècle, l'archevêché de Rouen faisait régulièrement venir du vin d'Irancy, de Tournus, de Saint-Pourcain, d'Espagne et de Hongrie. Juste avant la Révolution, la cave de l'abbaye de Jumièges, qui nourrissait 40 personnes en plus des religieux, conservait du vin en provenance de ses vignobles de Longueville, mais une quantité importante de bourgogne et de vin de Bordeaux et même quelques bouteilles de muscat et de madère. On observe aussi que dans nombre d'institutions monastiques les religieux ne boivent pas le même vin que leurs familiers : les premiers ne se contentent pas de la médiocre boisson locale. On l'a vu au Mont-Saint-Michel avec le vin de Brion, on le voit aussi à Saint-Michel de Préaux, près de Pont-Audemer : là, dès le XIe siècle, les religieuses de Saint-Léger abandonnent le vin local à leurs domestiques... Et dans les châteaux, passé le XVe siècle, le refus du vin normand est patent ; il devient systématique au XVIIIe siècle. Ainsi on note que dans la Maison du duc de Penthièvre dans les années 1780-90, le duc et son proche entourage consomment du bourgogne fin, les officiers et les petits commensaux du « bourgogne suite ou à 12 sous » c.-à-d. des vins provenant d'Auxerre ou des marges du vignoble bourguignon; les domestiques consomment de la bière ou du vin local - de l'Île de France pour le personnel des domaines sis dans cette région, ou de la région de Vernon pour les petites gens du domaine de Vernon¹. On peut citer encore l'inventaire de la cave du château de Saint-Just (près de Vernon) en 1824, propriété du maréchal Suchet d'Albuféra : on y trouvait 2 000 bouteilles, dont certaines qui venaient de loin (du vin d'Espagne par exemple) et des très grands crus du Bordelais ou de Bourgogne, mais aucune bouteille du vignoble local. Preuve de sa piètre qualité ! Citons aussi ce commentaire² daté de 1803 : dans l'Eure, « la vigne est cultivée dans une étendue de 2 300 hectares (...) Tous les vins de ces différents vignobles sont en général de très médiocre qualité et infiniment au-dessous de la consommation ». La remarque qui fait suite est une confirmation de cette absence de qualité qui affecte même les crus soi-disant les meilleurs : « Les meilleurs crus sont : Château d'Illiers (Illiers-Levêque), Nonancourt, Bueil, Menilles, Port-Mort. Ils figurent parmi les plus communs de l'Empire »³.

Quant aux vins du Calvados, au début du XIXe siècle, il subsistait encore quelques vignes autour d'Argences qui produisaient un vin si médiocre que le fisc l'assimilait au poiré pour ce qui est des droits d'octroi, le frappant ainsi d'une taxe réduite.

¹ Bibliographie DUMA, page 464

² Bibliographie STATISTIQUE, page 387

³ Bibliographie MALTE

Nombre d'auteurs ne cachent pas qu'ils trouvent ce vin imbuvable, une véritable piquette - au sens moderne du mot : « Ce territoire est hostile à Bacchus » disait-on au XVI^e siècle et un autre auteur de la même époque écrivait :

« Les vins de Haute-Normandie ne sont ni vineux, ni forts, ni généreux.

Ne doivent être pris et souhaités qu'à défaut de mieux... »

A la fin du XIV^e siècle, Maître Olivier Basselin consacra au vin normand un couplet assassin dans ses vaux-de-vire, chansons à boire et satiriques qui donneront naissance aux vaudevilles:

« De Colinhout de beuvez pas,
car il mène l'homme au trespas. »

et il parle aussi du « vin trenche-boyau d'Avranches et rompt-ceinture de Laval ». Certes Laval est en dehors des frontières de la Normandie mais son vin n'était pas meilleur pour autant. Les Annales et chroniques du pays de Laval (page 172) disent de lui en 1519 :

il « Estoit lors de plusieurs couleurs
Blanc, rouge, vert ; puis les saveurs
Ne revenoient point bien aux dens. »

Dans la célèbre Bataille des vins d'Henry Andeli, conteur du XIII^e siècle, le poète imagine que Philippe Auguste fait comparaître les meilleurs crus de France devant lui. Le soin d'apprécier les prétendants est confié à un prêtre qui peut excommunier les plus mauvais. Les vins septentrionaux y sont maltraités :

« Il excommunia dom Mauvais
Qui était du Clos de Beauvais
Et messire Rogueux d'Etampes
Qui donne de mauvaises crampes. »

Certains vins ne pas même cités, comme ceux de Vernon.
Quant au vin d'Argences :

«Vin d'Argences, Chamboli et Rennes
S'enfuirent, tournant les rênes,
Car si le prêtre les avait vus
Je crois bien qu'il les aurait occis.»

Ainsi le vin d'Argences s'enfuit en compagnie de ceux de Bretagne, certains d'être jugés indignes par le prêtre. (Notons que ce poème révèle aussi la place majeure tenue par les vins blancs du Nord de la France, qui restent en faveur pendant tout le Moyen Age.)

Citons aussi cette phrase que se jetaient à la tête les habitants des Andelys : « le verjus d'Andely, les têtes n'y murissent pas ». Ce diction local rappelle les querelles entre les habitants du Petit et du Grand Andely, querelles liées au caractère aigre des

habitants, aussi aigre que le vin local dont on faisait souvent du verjus¹ !

Toutes ces expressions, dictons, poèmes ou chansons ont un caractère humoristique ou satirique grossi par la caricature. On ne peut donc pas les prendre pour des jugements objectifs; toutefois ils pointent tous dans la même direction, celle de l'absence de qualité des vins, voire leur médiocrité ou pire encore. Impression confirmée par d'autres avis, qui eux ne sont pas ceux de conteurs ou de saltimbanques. Voyez la relation de voyage que fait M. de la Roques dans Le Mercure de France de juin 1727 : « Il y a encore de petits vignobles dans la paroisse d'Argences, auprès de Caen, dont le vin (est) détestable. » Encore à propos du vin d'Argences, un agronome écrivait en 1765 : « Nos vignes, pleines de sève et de vigueur (...) pendant tout le temps de l'accroissement, nous ont toujours trompés dans la temps de la maturité et de la vendange. » Il reconnaissait aussi que le sol et le climat n'étaient pas les seuls responsables et que les vigneron jouaient aussi un rôle dans cette médiocrité : « Dans les cantons les plus propres à la vigne, une culture négligée à certain point fait dégénérer le vin.² ». Un cours d'agriculture déclare en 1822 que « les vins qu'elles (les vallées de l'Eure et de la Seine) produisent sont au-dessous des médiocres, peu abondants et se consomment sur les lieux.³ » Le Panorama de la France dans un article intitulé l'Eure, 1838, écrit en 1839 que le vin de l'Eure est « agréable au goût mais acerbe et dénué de qualité ». Dans un passé plus lointain, des remarques insérées çà et là dans des actes montrent que les contemporains savaient apprécier la qualité d'un vin ou l'absence de celle-ci ! Témoin ce chevalier, Roger Gernet, dont on payait les services en partie avec du vin d'Argences au début du XIIIe siècle, qui fait stipuler « à condition que ce vin fût sain et potable. » Voilà qui dit clairement que ce vin pouvait n'être ni sain ni buvable !

Regnard, un poète de la fin du XVIIe siècle avait visité la Normandie et à chaque étape il écrivait quelques vers sur la ville traversée. Arrivé à Vernon, alors que le lecteur espère trouver une description de la ville à l'époque de Louis XIV, Regnard écrit ce seul vers :

« De Vernon je dirai rien pour le mauvais vin qu'on y but. »

Le commentaire est dur mais très certainement juste, au moins pour certaines années.... On touche là le vrai point faible du vignoble normand - et celui de l'Île de France, car l'un et l'autre poussent dans la même région climatique : l'extrême irrégularité des récoltes en qualité et en quantité. Il arrivait souvent que la récolte

¹ Pour le verjus, se reporter page 67

² Bibliographie TIPHAIGNE , pages 13 et 31

³ Bibliographie COURS-AGRI, page 520

soit mauvaise par manque de chaleur si bien que vin produit était au mieux faible et vert et que parfois le raisin ne parvenait pas même à mûrir. Au début octobre 1787, un certain Martel, vigneron près de Conches (dans la vallée de l'Iton), écrivait : « Nous ne pouvons espérer la maturité parfaite de la vigne, les gelées blanches se faisant sentir trop tôt. Mais la Providence (...) pourra peut-être adoucir la verdeur du raisin et procurer à son peuple un adoucissement de cette précieuse boisson.¹ » En 1555, Claude Hatton, prêtre à Provins - pas en Normandie, certes, mais pas si loin quand même - , parlait de raisins qui, cette année là, « pourrissent tout verts aux vignes ». Trois siècles plus tard, même avec de nouveaux cépages plus rustiques que ceux des périodes précédentes, on pouvait être certain que la récolte serait gâchée au moins une année sur trois ou quatre et que le vin serait, osons le mot, souvent détestable.

S'il est vrai que le vin normand, est généralement bien médiocre, il faut l'admettre, il peut aussi parfois être d'une grande qualité. On se souvient du vin d'Argences dégusté en 1848 par des membres de l'Association Normande qui faisait penser au Chablis (se reporter page 83). Un rapport de la Société Havraise d'Etudes Diverses du 23 juin 1857 parle d'un certain Borély qui proposa à ses confrères de la société « la dégustation d'un vin provenant de ceps de vignes havrais (qui) peut prendre rang parmi les bons vins blancs d'entremets : il est sec, droit en goût, d'un arôme agréable. » Le rapport ajoute que ce vin était âgé d'un an et « quelques mois après (...) il avait considérablement gagné en peu de temps.» Des connaisseurs qui ignoraient son origine havraise pensaient qu'il venait des Côtes du Rhône et l'auteur du rapport , quant à lui, précise que « il me semble aussi avoir quelque ressemblance avec le Grenache. »

Et que vienne un bel été sec et ensoleillé – cela arrive parfois – et le vigneron peut s'enorgueillir de son vin. Sous Henri IV, Gabriel Dumoulin, curé de Menneval (près de Bernay - Eure), écrivait dans son Histoire générale de la Normandie : « Aux cantons orientaux comme à Vernon, Pacy, Evreux et Menilles, se font de bons vins et principalement les années chaudes et sèches et passeraient bien pour du meilleur français. » Mais hélas, de telles années sont trop rares.

¹ Bibliographie MEMORIAL, page 236

