

QUELQUES RÉFLEXIONS A PROPOS DE LA TAILLE DE LA VIGNE EN LANGUEDOC MÉDITERRANÉEN AUX XIX^e ET XX^e SIÈCLES

Parmi les nombreux adages concernant la culture de la vigne en Languedoc, celui qui attribue aux ânes le pouvoir de tailler est un des plus usités, un des plus mystérieux aussi. *Los ases podon* (les ânes taillent). Référence à une origine mythique de cette opération qui consacre la domestication par l'homme de la vigne-liane ? On sait en effet que l'attribution d'un progrès technique au hasard, avec parfois l'intervention d'un animal, trait d'union entre la nature et l'homme, est chose courante dans les sociétés paysannes. Cet adage répété à satiété aux jeunes garçons faisant l'apprentissage de la taille avec leur père ou leur grand-père pourrait aussi signifier la facilité, le caractère mécanique et élémentaire de ce travail. Il n'en est rien, je crois, et le proverbe avait sans doute un but didactique, déculpabilisant : «un âne pourrait tailler une vigne en la broutant, donc toi, en écoutant mes conseils, tu vas arriver à tailler d'une manière impeccable». C'est ainsi que nous pourrions décoder le message transmis de génération en génération.

Tout indique en effet l'importance de la taille pour le vigneron languedocien et en premier lieu la rigoureuse exclusion des femmes. Pendant les crises de mévente successives, l'exploitation indispensable d'une force de travail féminine jusque là tenue en réserve avait concerné les travaux les plus divers : traitements, travail du sol, mais en aucun cas la taille, tout au moins la taille définitive. Durant les guerres il y avait eu mobilisation des femmes pour cette besogne délicate, mais la paix avait ramené l'ordre et l'exclusion avait repris. De la taille, les femmes ne connaissaient généralement que le ramassage et le liage des sarments, opérations fastidieuses et fatigantes, peu gratifiantes (1). Aujourd'hui, certes, le ramassage des sarments est souvent abandonné, les femmes des jeunes vigneronnes participent aux travaux de taille, mais l'approfondissement de la crise viticole autant que les progrès de l'émancipation féminine en est responsable,

et il s'agit là d'un phénomène récent (quelques années tout au plus (2)).

Cette exclusion séculaire ne saurait être justifiée de manière fonctionnelle. La taille ne requiert pas le déploiement d'une force musculaire considérable : la participation des vieillards, de plus en plus fréquente peut-être de nos jours, suffirait à le prouver. Il s'agit là d'un trait profond de mentalité, caractéristique d'une société masculine : la taille est l'opération capitale, celle qui commande à la fois (compte tenu bien sûr des aléas climatiques), la récolte à venir, mais qui conditionne la vie de la vigne sur plusieurs décennies : une taille malhabile peut exposer le cep aux dégâts du vent, une taille trop longue peut l'épuiser. Le vigneron engage pleinement sa responsabilité, il affirme par la taille la maîtrise de son métier, sa domination sur la nature. Penché sur sa souche, il l'interroge, il l'observe avant de la façonner, de sacrifier tel ou tel courson; son travail n'a rien de mécanique; il s'agit de faire des choix, et d'imaginer le développement de la souche après le déploiement des bourgeons conservés. Travail de sculpteur autant que de *manager* effectuant la programmation de sa future récolte. Travail manuel et intellectuel à la fois. Carrefour entre un savoir paysan transmis depuis des générations (notons que l'apprentissage de la taille, vers les 12-13 ans, est un véritable rite de passage : l'enfant devient un jeune, il entre dans la communauté des hommes qui savent) et une connaissance agronomique imposant l'utilisation d'un outillage moderne, et comportant des préceptes extrêmement précis d'exécution, affinés par de nombreuses expériences et diffusés par brochures.

Un autre signe évident de l'importance de la taille c'est qu'elle s'inscrit dans l'histoire des luttes viticoles. Les grèves les plus longues, les plus âpres, n'ont-elles pas eu lieu en hiver, lors de la période de mévente entre 1903 et 1905 (3) ? Il y eut quelque chose de pathétique dans ces luttes. L'ouvrier vigneron qui refuse de donner la vie aux ceps ajoute, me semble-t-il, une dimension humaine, au simple arrêt de travail industriel.

Enfin, même si l'exigence de productivité actuellement en vigueur tend à banaliser la taille, après tant d'autres travaux agricoles, rappelons qu'elle est longtemps restée un élément essentiel de l'orgueil vigneron. Chaque exploitant «signait» sa vigne en la taillant, on pouvait reconnaître le «coup de main» de chacun.

Pourtant, les sources disponibles, hormis l'expérience transmise qui est pour nous, intellectuellement et affectivement la plus importante, sont plutôt rares : instruments collectés dans les musées, documents techniques émanant des fabricants d'outils (4), articles de revues agronomiques, bulletins des sociétés d'agriculture, traces politiques ou judiciaires de conflits liés à la taille de la vigne, témoignages oraux enfin.

Nous nous bornerons à indiquer les grandes étapes de l'évolution au cours des deux derniers siècles, en les reliant, bien entendu, aux bouleversements économiques qui ont entraîné successivement l'implantation d'une monoculture prospère, et son installation dans la crise de mévente chronique. Non sans quelque artifice, nous avons distingué l'évolution des techniques de taille de celle des instruments utilisés.

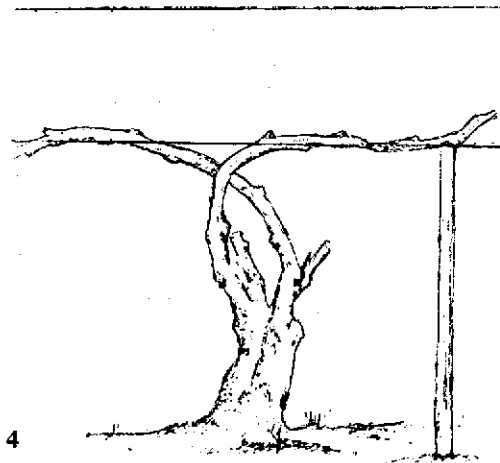
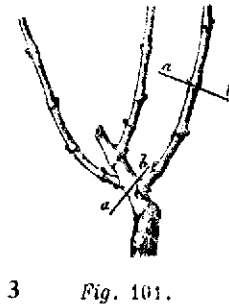
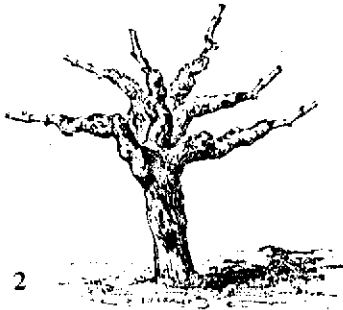
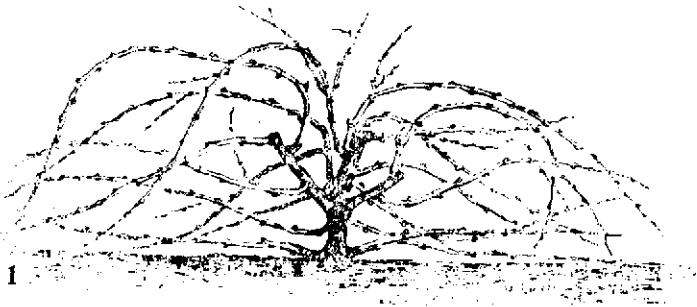
1. L'évolution de la technique de taille :

L'évolution d'une taille très courte, adaptée aux possibilités médiocres des sols pierreux où la vigne est restée longtemps cantonnée, vers une taille plus longue permettant d'utiliser les possibilités de sols plus généreux et bénéficiant de surcroît d'une intensification des façons culturales, occupe tout le XIXe siècle. On peut toutefois repérer une tendance à l'accélération lors des crises de sous-production (oïdium, phylloxéra). Il s'agit alors de compenser les effets négatifs de l'affaiblissement des ceps atteints en augmentant la production des ceps demeurés valides, et l'allongement de la taille est le procédé le plus pratique et le moins coûteux pour parvenir à cette fin. Dans ces périodes difficiles, le vigneron oublie sa prudence traditionnelle : croyant ou sachant ses vignes condamnées, il n'hésite pas à leur demander un maximum de production, et arrive ainsi à mettre au point des procédés de taille. Ceux-ci s'avèrent raisonnables en cas de survie des souches, ils peuvent donc être maintenus quand la crise est maîtrisée.

On peut relever, en Languedoc, deux grands types de modifications dans la technique de taille :

— *Le traitement du cep* : il semble que beaucoup de vignes de côteaoux présentaient des ceps à deux ou trois bras (disposés la plupart du temps en éventail), ce qui limitait bien sûr la prolifération des sarments. Sans que l'apparition du «gobelet» (disposition de 4 ou 5 bras autour du tronc) puisse être datée avec précision, tous les ouvrages concordent pour signaler l'extension de cette pratique au cours de la première moitié du XIXe siècle (5). Cette disposition des bras, plus rationnelle, permet de «charger» chaque cep de bourgeons plus nombreux. La conduite de la vigne en petit arbuste permet en même temps une meilleure résistance au vent, et une protection plus efficace des raisins lors des périodes de canicule. Enfin, et peut-être surtout, en permettant de produire davantage de raisins par souche, le «gobelet» permet de planter moins de ceps à superficie égale : son adoption va de pair avec la généralisation des plantations régulières (en ligne et à écartement fixe) et, par conséquent, avec l'amélioration des techniques culturales (labours plus fréquents, utilisation de la traction animale, emploi des engrais jusqu'alors fort limité). On doit donc lier étroitement la généralisation de cette technique avec les évolutions économiques

Figures extraites des ouvrages de J. GUYOT, G. FOEX et P. COSTE-FLORET



1. Souche avant la taille – 2. Souche taillée en gobelet – 3. Taille à courson sur un bras de souche, 101. avant, 102. après la taille – 4. Taille longue avec palissage.

bien connues (translation de la vigne dans les plaines, déclin corrélatif de la polyculture méditerranéenne) et aussi avec d'importants bouleversements dans l'encépagement (acclimatation en Languedoc de cépages au potentiel hautement productif tels l'Aramon).

– *Le traitement du courson* : on assiste à la substitution progressive de la taille à deux bourgeons (deux yeux) par courson, à la taille classique à un œil. Les contrats de métayage du domaine de Saint Adrien près de Servian dans la plaine de Béziers, imposent encore en 1858 (après l'oïdium) la taille « à bourre et bourrillon », c'est-à-dire à un seul œil (6), le « bourrillon » situé à la base du sarment ne se développant qu'en cas de destruction de l'œil fructifère par la gelée.

Parallèlement, en fonction de la vigueur de la souche et donc le plus souvent de la qualité du sol ou de la possibilité d'adjonction d'engrais, le nombre des coursons est assez rapidement passé de 4 ou 5 par cep (soit 1 par bras), à 8 ou plus (soit en moyenne deux par bras). Il semble que la période phylloxérique, en suscitant des pratiques désespérées d'augmentation de la production des vignes restées saines, comme en entraînant la mise en exploitation de Basses-Plaines au sol très fertile une fois drainé, ait joué un rôle décisif dans l'augmentation volontaire des bourgeons fructifères, parachevant ainsi une évolution largement entamée dès la fin du Second Empire. A cette époque, en effet, J. Guyot signalait, pour la déplorer, la persistance de la taille à un seul bourgeon pour le seul département du Gard. Il manifestait sa perplexité devant les motifs de ce qui lui apparaissait comme un retard agronomique, en soulignant la prolifération des gourmands consécutive à une taille trop sévère (7). Dans le même ouvrage, Guyot signalait la pratique de la taille à plusieurs bourgeons pour l'Aude et l'Hérault, mais indiquait comme « générale dans l'Hérault la taille à un seul courson à chaque bras » (8).

La lecture des revues agronomiques et viticoles intéressant la région languedocienne (9) fait apparaître, au cours des années 1855-1860 et 1895-1900 en particulier, un certain nombre de polémiques à propos des techniques de taille. La chronologie de ces débats n'est pas fortuite. A quarante années de distance, ils se situent dans le contexte d'un nouveau départ pour un vignoble fortement marqué par la crise, un vignoble renouvelé et donc accueillant à toutes sortes d'innovations, un vignoble exigeant une bonne rentabilité, dans le but d'amortir les investissements effectués pour sortir des crises.

Bien qu'attestée dans d'anciens ouvrages (10), la taille longue était peu employée dans le Midi. Après la crise de l'oïdium, les ouvrages du Dr. Guyot en popularisèrent la pratique mais elle fut sévèrement combattue en Languedoc et jusqu'en Aquitaine, la préservation des sarments longs imposant un palissage

jugé coûteux et les cépages «méridionaux» (Aramon, Carignan, Mourvèdre) étant considérés comme fructifiant presque exclusivement par leurs premiers bourgeons (11).

On sait que le grand propriétaire biterrois Paul Coste-Floret s'est fait, à l'issue de la crise phylloxérique et même en pleine crise de mévente, l'ardent propagandiste de la production massive de vins de consommation courante (12). Pour conquérir un marché populaire en stagnation, il préconisait un abaissement des prix de vente, lequel supposait bien sûr une compression des prix de revient. La baisse des salaires, ou le recours à des domestiques peu payés s'avérant limités, la seule issue était l'augmentation des rendements, les ouvrages très détaillés écrits par P. Coste-Floret pour populariser les différents types de taille longue s'intègrent donc à cette stratégie productiviste, même si l'auteur invoque des arguments d'ordre agronomique (sensibilité des souches basses à la gelée, irrégularité des récoltes en cas de mauvaise «sortie»). Les références au bourguignon Guyot y sont des plus discrètes, l'auteur préférant se référer à l'expérience d'un de ses amis pratiquant la taille longue à Quarante (près de Béziers) (13). Cette taille de Quarante n'est en fait qu'un «double Guyot» : deux sarments longs croisés, renouvelés par deux bourgeons courts. Elle suppose bien entendu des labours fréquents et des fumures abondantes (voir figures) que peu de vigneronns étaient à même d'effectuer faute de matériel, de main-d'œuvre bon marché, ou de trésorerie suffisante en période de crise.

Cette deuxième vague d'initiatives favorables à la taille longue en Languedoc ne semble avoir eu d'échos importants que dans le milieu des grands propriétaires de l'Hérault. Le plus grand d'entre eux, la Compagnie des Salins du Midi, demeura fidèle au gobelet, les palissages étant considérés comme susceptibles de gêner «l'enjonquage» (plantation provisoire de joncs pour retenir le sable dans lequel ont été effectuées les plantations) les labours et les fumures fréquentes nécessitées par ce type de vignoble très particulier. A l'opposé de la société viticole, les petits vigneronns languedociens refusèrent aussi de palisser leurs vignes, parce qu'ils étaient dans l'impossibilité de réunir les capitaux nécessaires pour le palissage, et aussi parce qu'ils jugeaient indispensables les labours croisés, seuls susceptibles d'assurer une culture efficace avec de faibles moyens de traction et des instruments aratoires légers ou rudimentaires.

On peut tout de même relever l'apparition de quelques procédés modifiant le gobelet traditionnel : présence de sarments plus longs, appelés vulgairement pisse-vins et destinés (une fois recourbés et rattachés au cep) à assurer la récolte en cas de gelée (14). Notons également quelques pratiques spécifiques au Languedoc, comme l'«espoussadage» (du latin putare (tailler)) (ou taille préalable). Située après les vendanges et pouvant être effectuée par une main-d'œuvre peu qualifiée (femmes, domestiques, immigrés) elle permet d'accélérer

la taille définitive, d'utiliser en morte saison l'abondante main-d'œuvre disponible et rend possible la réalisation rapide des premiers labours (15). Elle s'est développée en priorité dans les plaines les plus exclusivement viticoles en raison des gains de temps qu'elle pouvait permettre. Elle est beaucoup plus rare dans les vignobles de coteaux où le petit exploitant préfère tailler directement ses vignes.

Des autres interventions sur les rameaux mentionnées par les traités de viticulture (ponçage, rognage, effeuillage) (16), il semble que les vigneron languedociens aient toujours été économes, ce qui s'explique par la longueur de la période de sécheresse et le danger de grillage des grappes par le soleil : une végétation abondante est une garantie à cet égard. L'enlèvement des gourmands (souvent appelés *sagates*), l'effeuillage partiel des ceps avant la vendange pour faciliter l'achèvement de la maturation, sont des opérations secondaires, ne requérant aucune technicité particulière.

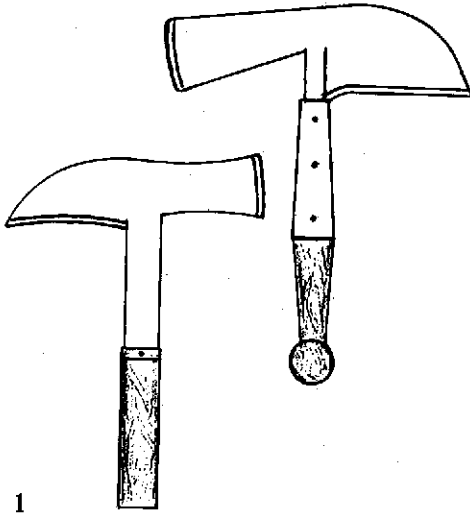
La taille hivernale est au contraire entourée de tout un réseau de préceptes, rationnels ou non. On évite de tailler par temps trop froid, la plaie de taille pouvant être affectée par le gel. On observe les phases de la lune en fonction du but recherché : on taillera une vigne jeune, jugée trop vigoureuse, en vieille lune, tandis qu'une vigne vieille ou affaiblie, sera taillée en nouvelle lune. Nous l'avons vu, le nombre des coursons, celui des bourgeons ont évolué dans le temps : le savoir paysan s'est mis au diapason de la conjoncture économique, des modifications de l'encépagement et des terroirs survenus au XIXe siècle. En revanche, il semble bien que la technique de taille consistant à laisser une cellule ligneuse complète au-dessus de l'œil fructifère dans le but de protéger celui-ci contre le gel et les parasites ait été diffusée par les traités de viticulture et les sociétés agronomiques, avant de devenir partie intégrante du savoir paysan : «il faut couper avec la lame sous l'œil» (17). Cette pratique ne peut être envisagée indépendamment de l'utilisation du sécateur, qui constitue à l'évidence l'innovation majeure du XIXe siècle en Languedoc.

2. L'adoption du sécateur comme instrument de la taille de la vigne :

Cette innovation constitue sans doute la seule mécanisation importante du travail vigneron au XIXe siècle. Il faut d'ailleurs plutôt la considérer comme un perfectionnement du travail humain plutôt que comme une mécanisation véritable.

Comme tous les autres vignerons, le languedocien utilisait la serpe, (appelée ici *poda* (prononcer pudo) déjà mentionnée chez l'agronome latin Columelle (19). De forme variable suivant les régions, les villages même (puisque de fabrication artisanale), c'est un outil relativement modeste (20 à 30 cm dans chacune de ses dimensions) avec, pour ce qui est de la lame, trois éléments : le bec

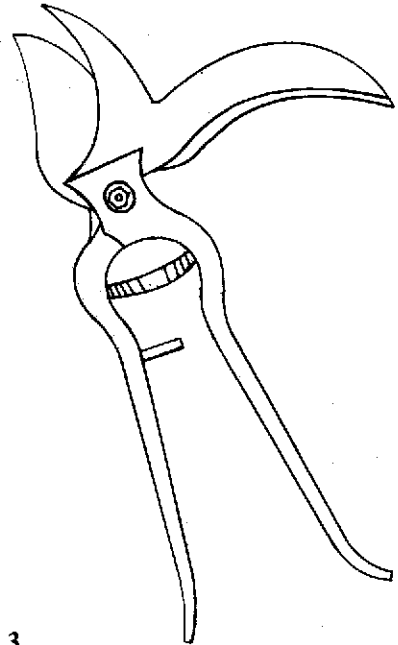
LES OUTILS DE TAILLE EN LANGUEDOC
 (Musée de la vigne et du vin. Lézignan-Corbières (Aude))



1



2



3

1. Deux poules à tailler (début XIXe siècle serpe) – 2. Ciseau à tailler la vigne (fin XIXe siècle) – 3. Serpo-sécateur (fin XIXe siècle).

destiné à éliminer les sarments superflus, le tranchant utilisé pour la coupe du rameau à fruit, enfin le dos, représentant une petite hache et pouvant être utilisé pour éliminer des coursons morts ou râcler le cep.

Le sécateur (*cisel de podar*) apparaît en Languedoc dès le début du XIXe siècle, ainsi que le prouve une correspondance retrouvée par Melle Saury-Serres et émanant d'un propriétaire narbonnais. Celui-ci écrit le 3 décembre 1817 au maire de Sommières (Hérault) pour lui demander le nom et l'adresse d'un «forgeron qui fabrique pour la taille des vignes un instrument en fer... ayant la forme d'un forceps». Il semble qu'à cette époque, le ciseau à tailler soit utilisé «pour nettoyer les ceps et séparer les bois morts», et non pas pour la taille proprement dite. Le prix mentionné dans cette correspondance, 15 Francs, peut paraître assez élevé puisque la journée de travail d'un homme était payée 1 F à la même époque. En fait, il pouvait permettre un travail 4 à 6 fois plus rapide et se trouvait donc amorti en quelques jours, même pour un propriétaire modeste.

Il faut attendre 1827 pour trouver les premières mentions du ciseau à tailler dans les revues méridionales d'agronomie, alors que la correspondance citée mentionnait un rapport adressé en 1811 à la Société d'Agriculture de Paris par la «Société de Lyon» (18).

La référence au marquis Bertrand de Molleville qui aurait inventé le ciseau à tailler, (19) est présente dans la lettre du propriétaire narbonnais, ainsi que dans plusieurs ouvrages de la deuxième moitié du XIXe siècle (20).

Il est certain en tous cas, que le sécateur, d'abord utilisé pour préparer la taille, fut employé ensuite pour la taille proprement dite et évincer progressivement la serpe (21). Le Languedoc, où l'essor rapide du vignoble imposait une utilisation massive et rationnelle de la main-d'œuvre salariée, fut la première région viticole à généraliser l'utilisation du nouvel instrument (22).

Aux côtés des brevets d'invention déposés en 1883 par le taillandier de Lézignan Amiel (et qui témoignent à la fois du passage à une fabrication semi-industrielle et du perfectionnement des ciseaux par l'adjonction de poignées de bois), les ciseaux anciens conservés également par le Musée de Lézignan, témoignent de la diversité et du caractère hybride des premiers modèles (serpes, sécateurs par exemple).

Pour conclure, nous pouvons retenir la date approximative de 1810 pour l'apparition du sécateur à tailler en Languedoc, et celle de 1850 pour la généralisation de son utilisation.

Les caractéristiques de l'instrument tel qu'il se présente à la fin du XIXe siècle et jusqu'à nos jours sont les suivantes :

– présence d'une branche munie d'un crochet non tranchant, destiné à maintenir le sarment et située au-dessus de l'autre branche (pour que la partie du sarment éventuellement meurtrie pendant l'opération soit éliminée);

– présence d'une branche munie d'une lame tranchante, recourbée pour permettre une pénétration progressive dans le sarment.

Le ciseau à tailler a permis un travail plus rapide : 4 à 6 fois d'après les revues agronomiques. On juge ainsi de l'avantage escompté par les grands exploitants ayant recours à la main-d'œuvre salariée et on mesure pleinement le rôle joué par cette innovation technique dans l'extension du vignoble languedocien. Mais le sécateur, d'abord utilisé pour préparer la taille elle-même en éliminant le bois mort, a été préféré à la serpe parce qu'il permettait aussi un travail plus précis, plus soigné.

Lors de son introduction, l'usage du ciseau à tailler fut pourtant combattu par les ouvriers agricoles anxieux du chômage technique qui pouvait en résulter. Un dossier de recours en grâce nous permet d'évoquer une importante manifestation ayant eu lieu à Béziers au début de 1840 (23). Ce recours émane de «trois ouvriers cultivateurs» condamnés à six mois d'emprisonnement pour «rébellion envers l'autorité» consécutivement à un «rassemblement tumultueux» de quatre cents ouvriers (24). Le rassemblement avait pour motif «certains essais agricoles, quelques propriétaires (ayant) voulu faire l'épreuve d'un nouvel instrument pour tailler la vigne» (25). Le rassemblement avait «résisté à toutes les injonctions de l'autorité locale» et l'on procéda à l'arrestation des trois ouvriers qui s'étaient fait remarquer par la part qu'ils avaient prise dans ces manifestations. Initialement rejetée, la grâce a été finalement accordée après avis favorables des autorités judiciaires locales (26) et intervention du pair de France Viennet, grand propriétaire viticulteur du Biterrois (27).

Malgré son caractère tardif, l'un des condamnés ayant déjà purgé cinq mois de sa peine et les autres quatre mois, la grâce royale intervint à la suite d'un délit de rébellion que tous les rapports s'accordent à décrire comme essentiellement économique, en mentionnant, outre la misère, la bonne moralité et la qualité de père de famille des condamnés, le fait que les ouvriers rassemblés s'étaient «alarmés pour leurs intérêts» (28).

Même si les condamnés la décrivent comme une farandole sans importance (29), la manifestation de 1840 à Béziers nous semble capitale pour dater avec précision le moment de la diffusion de ce nouvel instrument qui ne pouvait être que le sécateur. Le nombre des manifestants, les sanctions prises par l'autorité en font un événement significatif.

En se groupant pour protester contre l'innovation, les ouvriers biterrois ne pouvaient prévoir que le sécateur allait, avec d'autres facteurs techni-

ques, économiques et humains, rendre possible l'intensification de la viticulture, l'extension du vignoble et la création de dizaine de milliers d'emplois nouveaux.

Rémy PECH

Université de Toulouse - Le Mirail

NOTES

- 1 - C. AMIEL, G. CHARUTY et Cl. FABRE, *Jours de vigne*, Carcassonne, 1981, 142 p.
- 2 - M. PASTOR-BARRUE, *Viticulteurs en crise à Laure-Minervois*, Toulouse, 1981, 366 p. Voir surtout p. 167-168
«pour la première fois, en 1976 [année de la fusillade de Montredon. R.P.] certaines femmes d'exploitant ont taillé !»
Sur les techniques récentes de la taille, voir P. GALET, *Précis de viticulture*, Montpellier, 1970, constamment réédité.
- 3 - J. SAGNES, *Le mouvement ouvrier du Languedoc*, Toulouse, 1980, 320 p., voir surtout p. 82-85.
- 4 - Pour le Languedoc, nous ne saurions trop recommander la visite des riches collections de Mme Saury-Serres à Lézignan.
- 5 - J. GUYOT, *Étude des vignobles de France*, t. I, Paris, 1868, 608 p.
- 6 - P. COSTE-FLORET, *La culture intensive de la vigne*, Montpellier, 1898, 113 p., voir p. 11.
- 7 - J. GUYOT, *ibid.*, p. 220-221.
- 8 - *Ibid.*, p. 242-243.
- 9 - Voir notamment le *Bulletin de la Société centrale d'agriculture de l'Hérault* (à partir de 1827), le *Progrès agricole et viticole* (à partir de 1883) et la *Revue de Viticulture* (à partir de 1894).
- 10 - O. de SERRES, *Du théâtre d'agriculture*, p. 166 : des vignes échalassées et «à ligno-lot» (c'est-à-dire sur cordon).
- 11 - Cf. *Journal d'agriculture Pratique et d'économie rurale pour le Midi de la France*, année 1869, p. 239 : Conférence de M. De Pigache Ste Marie à Montauban.
- 12 - Nombreux articles dans le *Progrès Agricole et Viticole*, et, du même auteur, *Les travaux du vignoble*, Montpellier, 1898, 473 p., rééd. en 1908.
- 13 - P. COSTE-FLORET, *La culture intensive de la vigne*, op. cit.
- 14 - G. FOEX, *Cours de viticulture*, Montpellier, 1886, 852 p., p. 119-120.
- 15 - *Ibid.*, p. 323.
- 16 - *Ibid.*, p. 325-333.
- 17 - Technique mentionnée pour le Bas-Languedoc dans le *Journal d'agriculture pratique et d'économie rurale pour le Midi de la France* (Toulouse, 1853). En 1868, GUYOT (op. cit., t. I, p. 242-243), la présente comme une «pratique très rationnelle, adoptée depuis quelques années dans l'Hérault». Cf. aussi FOEX, op. cit., p. 305-306.
- 18 - *Bulletin de la Société centrale d'agriculture de l'Hérault*, 1827 et *Journal des Propriétaires ruraux de la Haute-Garonne*, mai 1831 : «sur la taille de la vigne» par m.c.o.
- 19 - Bertrand de MOLLEVILLE, dont la famille tire son nom d'une petite localité du Lauraguais, est né à Toulouse en 1749. Ministre de la marine sous Louix XVI, inten-

dant de Bretagne à partir de 1784, il est à nouveau Ministre de la marine en 1791, avant de s'exiler en Angleterre. Rentré sous l'Empire, il administre ses domaines de la région de Toulouse et meurt en 1818 à Paris.

- 20 – DE BERNEAUD, *Le vigneron ou l'art de cultiver la vigne*, Paris, 1873, 410 p. – p. 152 «Les sécateurs».
- et DU BREUIL, *Les vignobles et les arbres à fruits et à cidre*, Paris, 1875, p. 88-93. «le sécateur imaginé il y a environ un siècle par le marquis Bertrand de Molleville.»
- 21 – GUYOT, *op. cit.*, p. 241 «toutes les opérations de taille se font aujourd'hui au sécateur».
- 22 – FOEX, *op. cit.*, p. 323 : «La serpe a été longtemps seule usitée; elle disparaît peu à peu actuellement (1886) devant le sécateur, dans les pays de grands vignobles. On s'en sert pourtant encore, de préférence en Bourgogne, dans la Gironde, dans les Charentes et dans certaines parties de la Provence».
- 23 – Archives Nationales BB 21, 434 Demande en grâce Pagès, Benoît et Arbieu enregistrée le 14 mai 1840, accordée le 4 septembre 1840. Je remercie mon ami Daniel FABRE d'avoir attiré mon attention sur ce document.
- 24 – *Ibid.*, Recours en grâce des condamnés en date du 1er avril 1840, mentionnant le jugement du tribunal correctionnel de Béziers du 19 mars 1840.
- 25 – *Ibid.*, Renseignements du Procureur général de Montpellier, adressés au Garde des Sceaux, 3 août 1840.
- 26 – Cf. note (25).
- 27 – *Ibid.*, Lettre du Pair de France Viennet au Garde des Sceaux, 10 août 1840 «s'il vous est possible de hâter le moment de leur délivrance, vous rendrez le pain à un troupeau d'enfants que cette affaire a mis sur la paille, ou pour mieux dire sur le fumier car ils étaient déjà sur l'autre couche».
- 28 – *Ibid.*, Rapport du Directeur des Affaires Criminelles au Garde des Sceaux, 29 août 1840.
- 29 – *Ibid.*, Recours en grâce du 1er avril 1840.

DISCUSSION SUR LES COMMUNICATIONS

de Yves RINAUDO et Rémy PECH

R. HUBSCHER

Quel peut être le rôle des vigneronns qui ont réussi dans l'application d'une nouvelle technique ? Leur exemple est-il suivi ? Parviennent-ils à diffuser leur savoir et de quelle façon ?

Y. RINAUDO

C'est très curieux et c'est très bien réparti et c'est très démocratique. Chaque village, chaque quartier, chaque famille a son grand chef de taille ou de fabrication du vin. Je pense fondamentalement qu'il y a une très très longue imprégnation des gestes du corps qui fait que chaque génération est capable de produire un homme qui réussit remarquablement bien dans sa spécialité. Il y a des gens qui savent très bien tailler et qui ne savent pas faire le vin. Il y en a d'autres qui massacrent les vignes et qui savent bien faire le vin et quand on dit chez moi d'un tel «il sait faire le vin» ça ne veut pas dire qu'il a fait des études mais qu'à force d'années d'expérience — et quelquefois ça vient même assez vite — il est devenu un spécialiste incomparable auquel on va faire appel. Avec du misérable raisin, il fait du bon vin. C'est inexplicable. Je ne pense pas qu'intervienne une quelconque culture, une quelconque formation. Ce n'est pas forcément celui qui allait à l'école de viticulture. C'est le cas de Rémi Pech...

R. PECH

Non, j'ai dit que je taillais mal.

Y. RINAUDO

Justement ! (rires).

G. DURAND

Est-ce que ceux des grands domaines n'étaient pas formés...

Y. RINAUDO

Absolument pas. Il y en a pas mal qui viennent d'Italie. Ils sont inconnus. Ils arrivent. On les teste. Chez eux, ils étaient déjà remarquablement réputés.

J. BONNIEL

De même qu'en Beaujolais, les maîtres greffiers beaujolais. Le grand-père ne génère pas forcément un bon tailleur ou un bon greffeur. Il apprend. Tout le monde sait tailler, tout le monde sait greffer. Plus ou moins bien. Le bien, c'est une émergence, c'est exceptionnel.

R. PECH

Pour la taille, le papé me disait : «il faut se mettre dans la peau de la souche».

Y. RINAUDO

C'est irréductible à nos canons actuels...

R. PECH

... Il faut savoir le sarment qui va pousser. Celui-ci il a l'air un peu mal foutu, mais il est bien exposé. Ce bourron, là, tu te le gardes. Et puis, il faut aussi charger davantage du côté du vent, du côté du cers que du côté du marin. Attention. Sinon, ta souche, elle sera par terre. On ne taille pas pareil dans telle vigne et dans telle autre. La première taille est très importante. Moi je ne peux pas le faire. Je sais tailler une vigne déjà faite, mais construire une vigne, je ne me sens pas. Je connais la théorie mais je préfère aller chercher un ancien.

Claudine SAURY-SERRES

Est-il vrai que le vin du Var était de faible qualité au XIXe siècle ?

Y. RINAUDO

Faible, avant, oui, pas maintenant. (rires)

C'est-à-dire que cette faiblesse n'était pas dans la tête des vigneron, elle était dans la réalité. Les vins étaient faibles en degrés et se gâtaient très vite.

G. GARRIER

Pas tous. Les Bandol se vendaient, se transportaient et se conservaient bien.

Y. RINAUDO

G. Garrier fait remarquer «pas tous». Il n'y a pas que les Bandol. Les Bandol d'ailleurs viennent du Beausset. Il y avait des crus réputés, il y avait des vins de grands domaines, mais la masse de la production ne se gardait pas.

Je voudrais dire encore un petit truc parce que ça fait un moment que ça me démange. Et puis on va bientôt manger. Je suis comme Rémy, un peu provocateur. Je vais vous raconter une histoire familiale. Lorsque je vous disais qu'il est très difficile de repérer pourquoi on est bon, pourquoi on est mauvais, vous allez comprendre. J'ai eu deux grands-pères comme tout le monde. Le grand-père paternel, de St Jacques, qui avait donc un petit vignoble dans la région de Grasse, faisait du bon vin. Il avait une technique à lui. Il prétendait qu'il y avait un moment capital : celui où il mettait de l'engrais dans les vignes. L'engrais, il fallait le choisir. Et c'est là que les détails vont devenir horribles. Mon grand-père se déplaçait à la ville, à Grasse (ça se passe en 1920-1925), il faisait le tour des marchands d'engrais à la recherche de ce qu'on appelait la poudrette, c'est-à-dire la vidange desséchée et il la *goûtait*. Celle qui était bonne, c'était celle qui avait le bon goût. Je me souviens très bien, il disait : «Tasti et prenè acquelli» je goûte et je prends celle-là, et il ne se trompait pas. Je veux dire que selon les années, il changeait de fournisseur, de sac. La merde n'avait pas le même goût et les résultats étaient différents. Il n'y a rien contre ça et il faisait du très bon vin. Ça c'est une question de communion avec la plante et la culture. Ça rejoint la poésie, ça rejoint l'éthique.

R. PECH

Moi, le mien, il n'allait pas goûter la merde des autres mais il apportait la sienne (rires). Il mélangeait avec de la cendre.

G. GARRIER

Permettez-moi de clore sur ces évocations notre matinée de travail et de vous inviter à venir partager un goutillon beaujolais.