

Étude géo-historique du vignoble et des paysages viticoles savoyards

Phases 2 et 3 : Territoires et stratégies

Sommaire

1. Territoires

1.1. La description du vignoble savoyard en 1807

1.2. Superficie : les chiffres

1.3. Les terroirs viticoles de Savoie et de Haute-Savoie décrits par Jules Guyot en 1868

1.3.1. La Savoie

1.3.2. La Haute-Savoie

1.4. Cartographie de l'évolution du vignoble savoyard

1.4.1. Méthodologie

1.4.2. Analyse cartographique

a. Vignoble de Chautagne

b. Vignoble de Jongieux

c. Vignoble des Abymes

d. Vignoble de la Combe de Savoie

e. Vignoble de Frangy

f. Vignoble de Crépy

g. Vignoble de Seyssel

1.5. Toponymie viticole

1.5.1. Commune de Jongieux

1.5.2. Commune d'Apremont

1.5.3. Commune de Lucey

1.5.4. Commune de Douvaine

1.5.5. Commune de Frangy

2. Stratégies

2.1. Méthodologie

2.2. Rappel des épisodes précédents

2.3. Pour la fin de la routine vers la Révolution viticole

2.3.1. Fleury Lacoste et son «Guide pratique du vigneron»

2.3.2. Fleury Lacoste et Jules Guyot

2.3.3. Le Ban des vendanges

2.3.4. Promotion des nouveaux modes de conduite de la vigne

2.3.5. Mise en place des concours de viticulture

2.3.6. Les démarches scientifiques

2.3.7. L'approche ampélographique

2.3.8. Lesmarchés et les foires aux vins

2.3.9. Du négoce à la promotion

2.4. La vraie révolution

2.4.1. Il est là

2.4.2. On l'attendait et il était déjà là

2.4.3. La progression de l'invasion

2.4.4. Les congrès viticoles

2.4.5. La reconstitution du vignoble

et l'importation des vignes américaines

2.4.6. La reconstruction des vignobles

2.4.7. Les cours et concours de greffage

2.4.8. Les concours de viticulture

2.4.9. Les maladies cryptogamiques

2.5. Les cépages, les vins, les marchés et leurs crises

2.5.1. Les cépages

2.5.2. Les vins

2.5.3. Le marché et ses crises

2.5.4. Les enjeux fonciers

3. Conclusion

4. Bibliographie

Photographie de couverture (© M.V.V.S.) :

Sur le stand des Vins de Savoie au Salon de l'Agriculture, au milieu des années 1950.

Les photos dont le crédit n'est pas mentionné sont des photographies prises par Olivier Pasquet dans les archives de la Chambre d'agriculture Savoie Mont-Blanc.

1. Territoires

La première partie de l'étude s'est attachée à analyser la construction du vignoble savoyard depuis ses origines jusqu'à la fin du 18^e siècle.

Cette seconde phase d'étude montrera, elle, l'évolution de ce même vignoble à partir du 19^e siècle, notamment pour ce qui concerne son emprise (cartographie, superficie).

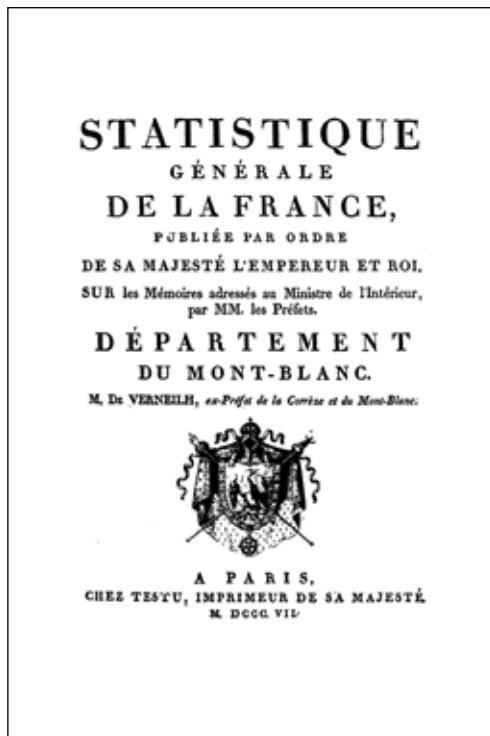
(Une troisième et dernière partie s'attachera elle au choix stratégiques opérés au long du 19^e et au début du 20^e pour mieux cerner son évolution qualitative).

Pour ce qui est de l'évolution quantitative du vignoble, le croisement des documents cadastraux de plus en plus précis, mis en place sur le territoire des Savoie à partir des années 1732, permettra de visualiser notre analyse. Mais les documents d'archives, à partir du 19^e siècle, nous offrent, outre des chiffres précis, des descriptions littéraires détaillées du vignoble, qui donnent une approche complémentaire au traitement cartographique.

1.1. La description du vignoble savoyard en 1807

Le baron Jean Joseph de Verneilh-Puyrassieu (1756-1839) fut préfet de département du Mont-Blanc, qui regroupait la Savoie et la Haute-Savoie, de 1802 à 1804. Il fit publier en 1802 ses "*Statistiques du Département du Mont-Blanc*", qui contiennent une intéressante description du vignoble savoyard à cette époque.

"La vigne est très cultivée en Savoie ; presque tous les coteaux bien exposés sont en vignobles. C'est peut-être, dit M. Costa, une des principales causes de la pauvreté de cette contrée. Quand le vin abonde, on s'y accoutume, on en boit beaucoup ; lorsqu'il manque on ne peut plus s'en passer et le prix devient excessif.



L'arrondissement de Chambéry est, sans contredit, le plus riche en vignes. Il y en a plus ou moins dans tous ses cantons, excepté les Beauges, les Echelles et Novalaise. Les vignobles qu'on estime le plus sont,

1^o, ceux de Montmélian ; ce qui comprend les territoires d'Arbin, de Saint-Jean-de-la-Porte, et en général ceux de la vallée de l'Isère jusque vers Conflans ;

2^o, ceux de Saint-Alban, près de Chambéry, où sont les coteaux vantés du mont-Termino ;

3^o, ceux de la Chautagne et des bords du Rhône, où l'on trouve les coteaux d'Altesse et de Marétel.

On cultive encore la vigne dans la vallée de la Rochette, ainsi que dans les communes qui longent la montagne du Granier, entre Chambéry et la rivière d'Isère.

On recueille même dans cette dernière

contrée une très grande quantité de vin, mais d'une qualité fort médiocre ; il est connu sous le nom de vin des Abîmes, du nom des Abîmes de Mian, dont nous avons déjà parlé. Des défrichements successifs ont beaucoup agrandi le vignoble de Mian ; ce qui a donné lieu à des réclamations de la part des communes limitrophes du département de l'Isère. Il y avoit eu très anciennement, à cette même occasion, des querelles graves entre les sujets du duc de Savoie et ceux du Dauphin-de-Viennois.

L'excédent des vins de l'arrondissement de Chambéry passe à Genève, ainsi que dans les montagnes d'Annecy, du ci-devant Faucigny et de la Tarentaise ; il sert à l'indemniser de ce qui lui manque en grains.

L'arrondissement d'Annecy récolte du vin dans plusieurs de ses cantons. Celui dont on fait le plus de cas est le vin de Desingy, canton de Rumilly. Il y a sur les bords du lac d'Annecy, dit M. Costa, quelques vignes très-belles, très-productives et bien traitées à la manière de celle de Bourgogne.

La Tarentaise offre aussi des vignobles, mais en quantité insuffisante pour les besoins de cet arrondissement : aussi tire-t-il beaucoup de vins de la vallée de l'Isère, au dessous de Conflans. Il y a un vignoble fort étendu sur la rive droite de l'Isère entre Moutiers et Bourg-Maurice.

La vigne se cultive avec succès dans plusieurs parties de Maurienne, favorisées d'une bonne exposition. Il s'en trouve jusqu'au de Saint-Michel, qui n'est éloigné du Mony-Cenis que de cinq myriamètres environ.

Les principaux vignobles de cet arrondissement sont ceux d'Ayton, de Saint-Jean, de Saint-Julien et surtout de Prinscens et d'Echaillon ; on prétend que ces deux derniers diffèrent peu du vin de Bourgogne.

La vigne dure longtemps en Savoie ; elle

s'y perpétue par le moyen du provignage ; M. Costa désireroit cependant qu'elle y fût renouvelée tous les vingt ans. L'usage des échaldas, si commun dans le voisinage de Genève, n'est observé que pour les vignobles de Chambéry, et dans un petit nombre d'autres.

On plante presque toujours la vigne dans les terrains en pente, qui ne seroient pas propres au labourage ; deux façons, quelquefois trois par an, outre les travaux nécessaires pour planter et provigner, etc., entraînent en bas une grande quantité de terre végétale, indépendamment des avalanches que les pluies ou fonte des neiges causent trop souvent dans les endroits les plus inclinés. Les vignobles de Saint-Julien sont particulièrement exposés à cet inconvénient ; ils sont construits en forme de terrasses ; le cultivateur est obligé, chaque printemps, d'y remonter dans des hottes les terres éboulées, et de faire de nouvelles murailles pour les retenir.

Les différentes espèces de plants de vigne dans le département sont très-multipliées. Peu de vigneronns prennent soin de les distinguer ou de les séparer ; au contraire, on les confond assez généralement les uns avec les autres et ce mélange désordonné produit une foule de variétés.

Des plants étrangers de vins célèbres réussiroient peut-être dans quelques endroits, comme plusieurs expériences semblent l'indiquer. Le Vin d'Altesse, par exemple, qu'on peut donner pour un vin étranger lorsqu'il a été attendu, est un plant de Chypre apporté par un prince de la maison de Savoie. Ce n'est plus du vin de Chypre, dit M. Costa, mais c'est un vin fin de beaucoup de qualité, et qui est distingué des meilleurs vins blancs du pays. On cite une autre expérience faite par un propriétaire du Chablais, qui ayant fait venir des plants de Bourgogne, en a obtenu des vins rouges d'une qualité supérieure.

Une partie considérable des vins du pays

est transportée, à dos de mulets, à Genève et dans les montagnes des environs. Cette voiture est la seule praticable dans des chemins aussi scabreux.

Les vignobles sont plus ou moins sujets aux gelées pendant le mois d'avril, suivant leurs expositions. Ce fléau est d'ailleurs rarement général ; il lui échappe toujours quelques cantons mieux abrités. On a remarqué que les vignes situées dans le voisinage des lacs, notamment de celui du Bourget, y sont les moins exposés. Les vins rouges de Montmélian et des environs, ceux du Mont-Termino et de la Chautagne, sont très-bons pour le service de la table. Pour faire ces vins, gros ou clarets, qu'on appelle fins, l'usage est de ne laisser cuver la vendange que pendant deux ou trois jours au plus, tandis qu'en d'autres endroits le cuvage dure huit ou dix jours, et quelquefois davantage. On fait de très bons vins blancs dans la commune de Saint-Innocent, ainsi que sur les coteaux d'Altesse et de Maréchal, rive gauche du Rhône.

Hutins. On cultive dans plusieurs vallées, surtout dans les environs de Chambéry, des vignes hautes, connues dans le pays sous le nom de hutins, auxquels on donne des formes diverses plus ou moins ingénieuses, suivant les localités : ce sont des ceps à hautes tiges, plantés au pied de certains arbres, tels que le mûrier, le cerisier, l'orme, l'éradle, etc. le long desquels ils filent. Ici la vigne ne se nourrit presque plus aux dépens de la terre ; la même culture et les mêmes engrais leur profitent à l'un et à l'autre ; quelquefois même le champ est protégé par les hutins, en ce qu'ils arrêtent et brisent les courants d'air nuisibles.

Le même terrain et les mêmes labeurs donnent ainsi deux récoltes ; si l'une manque, l'autre y supplée. Les hutins sont ordinairement plantés d'une manière régulière, en longues allées, entre lesquelles on sème

du blé, du maïs, des légumes et autres productions. Dans la commune de la Motte, près du Bourget, on en fait d'une espèce particulière, qui offre un spectacle fort agréable ; ce sont des cerisiers ou des érables, plantés à la distance d'environ trois mètres les uns des autres.

A mesure que les branches de la vigne croissent, on a soin de les plier et de les entrelacer en les dirigeant d'un arbre à l'autre : de sorte que toute la ligne offre une continuité de berceaux ou de voûtes de verdure, d'où l'on voit pendre dans la belle saison de belles grappes de raisin. Dans les endroits où le bois de chêne ou de châtaignier est commun, l'on étale les vignes hautes en bois secs, tantôt en forme de treilles, et tantôt en forme de palissades ; ces dernières surtout garantissent les fonds de terre de la violence des vents. Les hutins sont généralement très productifs ; on peut les appeler la vigne des laboureurs. Le vin qu'ils donnent est un peu vert, mais très sain, et il désaltère mieux les ouvriers que des vins forts. On ne recherche que la quantité dans le choix des plants de ces vignes ; mais quand les espèces ont été choisies, le vin s'améliore. Il y a à Lasseraz, près de Chambéry, quelques hutins de Malvoisie ; on en fait un vin blanc fumeux très délicat, et qui mousse comme le Champagne quand il a été mis en bouteilles au mois de mars. »

1.2. Superficie : les chiffres

Avant d'aborder une approche cartographique du vignoble, il convient de s'arrêter sur les chiffres à notre disposition concernant la superficie du vignoble savoyard autant que sur leur imprécision. La première partie a permis d'évoquer l'importance au vignoble savoyard au moyen Age qui devait couvrir une surface à peu près équivalente de celle du 18^e siècle, mais sans qu'aucun chiffre ne puisse être donné faute de sources.

À partir des années 1728-1732, date d'établissement du cadastre sarde de Savoie, les premiers chiffres fiables devraient être disponibles. Les données cadastrales de cette *“mappe sarde”* sont-elles trop précises ?

Nul ne s'est vraiment lancé dans la conversion et l'addition des chiffres fournis commune par commune pour l'ensemble de la Savoie et la Haute-Savoie. En fait ce ne sont pas tant les opérations mathématiques qui posent problème que la nature des parcelles de vignes. Comment en effet mélanger les vignes basses et les innombrables parcelles de culture (céréales, etc.) *“hautinées”*, c'est-à-dire quadrillées de ligne de vignes sur *“hautins”* (ou *“hutins”*).

François Vermale dans son ouvrage *“Les classes rurales en Savoie au XVIII^e siècle”* ne donne pas de chiffres globaux.

Jean Nicolas dans son livre *“La Savoie au XVIII^e siècle”*, non plus mais il en donne un autre :

- 10 109 ha pour le département du Mont-Blanc (Savoie et Haute-Savoie) sous le consulat.

Pierre Tochon, dans son livre *“Histoire de l'agriculture en Savoie”*, publié en 1872, donne lui aussi des chiffres :

- 18 555 ha de vigne pour le total des deux départements (11 209 ha en Savoie et 7 346 ha en Haute-Savoie).

En fait les données cadastrales sont toujours au centre de ces estimations. À partir de 1862, immédiatement après le rattachement de la Savoie à la France, commencent les opérations de révision du cadastre *“sarde”*. Cette vérification permet de préciser la superficie viticole des Savoie.

Les chiffres sont publiés dans le *Bulletin de la Société Centrale d'Agriculture* et corrigés à la lumière de cette source par Pierre Tochon, quand il publie en 1887,

son *“Histoire de la vigne et du vin en Savoie”* :

- 16 494 ha au total (8 948 ha pour la Savoie et 7 546 ha pour la Haute-Savoie), auxquels il convient d'ajouter, selon Pierre Tochon 3 000 ha de treillage en Savoie ; ce qui donne un total de 19 494 ha.

Tochon, à cette occasion, vient démentir les chiffres publiés par Jules Guyot (publiés après les visites du célèbre agronome en Savoie) qui indiquait 10 000 ha pour la Savoie et 5 000 ha pour la Haute-Savoie (en rajoutant *“qu'on ne sait pas d'où il les a sorti !”*).

Il convient pourtant de souligner qu'en 1881, quand sont publiées ces statistiques, résultant des opérations de la révision cadastrale, celle-ci n'est que très partielle et beaucoup de communes de Savoie comme de Haute-Savoie, ne disposent pas encore de leur nouveau cadastre *“français”*.

Il est intéressant de mentionner les chiffres de superficie en vigne par arrondissement :

- arrondissement d'Albertville : 683 ha (90 ha pour Mercury, 78 ha pour Albertville, 98 ha pour Montailleur).

- Arrondissement de Chambéry : 6 320 ha (avec 200 ha pour Aix-les-Bains, 281 ha pour Apremont, 506 ha pour les Marches, 210 ha pour Chignin, 300 ha pour Saint-Pierre d'Albigny, 350 ha pour Cruet, 241 ha pour Saint-Jean-de-la-Porte, 180 ha pour Chindrieux, 217 ha pour Motz).

- Arrondissement de Moutiers : 754 ha (92 ha pour Brides-les-Bains, 54 ha pour la Côte-d'Aime).

- Arrondissement de Saint-Jean-de-Maurienne : 1 191 ha (88 ha pour Aiton, 60 ha pour Hermillon, 104 Saint-Michel, 212 ha pour Saint-Julien).

Un peu plus tard en 1892, soit plus de 14 années après l'apparition du Phylloxéra en Savoie, le Bulletin de la société Centrale d'Agriculture de la Savoie reprend les chiffres du *Bulletin* (national) de sta-

tistique et de législation (11 483 ha pour la Savoie et 7 282 ha pour la Haute-Savoie) soient un total de 18 765 ha pour les deux départements.

Ces chiffres sont à mettre en parallèle avec ceux réunis par **Marcel Lachiver** dans son remarquable livre **“Vins, vignes et vigneron, histoire du vignoble français”**.

Marcel Lachiver a croisé les données des différentes administrations (enquêtes agricoles, services fiscaux, etc.) pour suivre l'évolution du vignoble français, département par département, de 1788 aux années 1980-1987. Ces recherches donnent pour les départements de la Savoie et de la Haute-Savoie les chiffres suivants :

(les années 1788, 1824, 18729, 1835, 1840 et 1852 n'étant pas renseignées = étranger, la Savoie n'étant pas française)

Sont donnés entre parenthèse les chiffres par département = Savoie puis Haute-Savoie) :

- année 1808 : 14 600 ha (9 900 + 4 700)
- année 1862 : 18 555 ha (11 209 + 7 346)
- années 1870-1879 : 18 911 ha (11 555 + 7 356)
- années 1880-1889 : 20 263 ha (12 199 + 8 064)
- années 1890-1899 : 19 114 ha (11 827 + 7 287)
- années 1900-1909 : 17 304 ha (10 643 + 6 661)
- années 1910-1919 : 13 581 ha (9 368 + 4 213)
- années 1920-1929 : 12 172 ha (8 999 + 3 173)
- années 1930-1939 : 9 790 ha (7 347 + 2 443)
- années 1940-1949 : 7 281 ha (5 509 + 1 772)
- années 1950-1959 : 4 620 ha (3 886 + 734)

- années 1960-1969 : 3 926 ha (3 476 + 450)
- années 1970-1979 : 3 087 ha (2 703 + 384)
- années 1980-1987 : 2 635 ha (2 278 + 357)

Aujourd'hui la superficie du vignoble savoyard est de 2 060 ha (source Agreste 2010) (1840 ha pour la Savoie et 220 ha pour la Haute-Savoie).

Depuis le recensement de l'année 2 000 le vignoble a perdu 5 % de sa surface en Savoie et 10 % de sa surface en Haute Savoie.

Les chiffres fournis par Marcel Larchiver diffèrent parfois d'autres sources :

- **Jean Nicolas** indique le chiffre de 10 109 ha pour le Consulat, quand Marcel Larchiver avance celui de 14 600 ha pour 1809,
- **Jean Nicolas** évoque les chiffres du Recensement général agricole de 1964 (source ministère de l'Agriculture) : 5 070 ha (4 427ha en Savoie et 643 ha en Haute-Savoie),

L'ensemble de ces données amène les remarques ou questions suivantes :

- La frustration est grande de ne pouvoir disposer des chiffres globaux pour l'année 1732.

Ceux de la période du Consulat (1799-1804) fournis par Jean Nicolas, étonnent : le vignoble aurait-il pu doubler de surface en seulement 70 ou 80 ans ? Les chiffres de Marcel Larchiver paraissent pourtant le confirmer avec un essor régulier de 1808 à 1880-1889, période à laquelle semble atteint le pic de superficie (20 263 ha).

- Le vignoble savoyard est très étendu au début des années 1890, mais cela reste relatif, si l'on compare aux 29 191 ha du département voisin de l'Isère, aux 29 584 ha du département du Rhône, sans parler des 45 538 ha du département du Puy-de-Dôme.

Si l'on fait référence aux chiffres de 1980-1987, l'Isère (2 799 ha qui tomberont ensuite à 330 ha en 2010) et le Puy de Dôme (2 285 ha) connaissent un effondrement très semblable à celui du vignoble savoyard. Par contre le vignoble voisin qu'on sait **“réputé”** du département du Rhône (21 210 ha) est resté lui à peu près stable à partir de 1930.

- La comparaison des chiffres de 1880 à 1909 montre que la superficie du vignoble savoyard est restée stable (de 20 263 ha à 17 304 ha) malgré deux décennies de sévère pandémie phylloxérique.

Le vignoble a donc (comme on le verra dans le chapitre suivant) été reconstruit en temps réel. Sur cette période il a perdu moins de 15 % de sa surface soit moins de 3 000 ha.

- Les chiffres qui s'égrènent après la première guerre mondiale montrent la **“descente aux enfers”** du vignoble savoyard. Coup sur coup, l'impact de la première guerre mondiale, les grandes crises viticoles (années 1907 et années 1930), la grande crise économique et la seconde guerre mondiale, semblent s'acharner à réduire la superficie du vignoble.

La spécificité foncière du vignoble savoyard (propriété nobiliaire et bourgeoise des vignobles de qualité), les mauvais choix d'encépagement faits pour la reconstruction du vignoble après la pandémie phylloxérique et le caractère routinier d'une viticulture ayant perdu ses élites ne font qu'accroître l'ampleur d'un processus à l'oeuvre dans la plupart des vignobles **“ordinaires”** du territoire national.

- Pour terminer avec les chiffres les plus récents, la chute, parfois évoquée à une superficie totale de 1 600 ha, n'apparaît pas dans les chiffres disponibles. De même l'inversion de la tendance au déclin avancée comme résultat de l'attribution de l'AOC en 1973 n'apparaît pas non plus.

Le vignoble savoyard perd encore un peu plus de 1 000 ha entre la période 1970-1979 et le dernier recensement agricole de 2010, qui, de plus, confirme la baisse de superficie sur la période 2000-2010.

La cartographie de l'évolution du vignoble présentée dans les pages suivantes permettront d'affiner ces tendances d'évolution pour chacun des terroirs viticoles de Savoie et de Haute-Savoie et d'en montrer les disparités.

1.3. Les terroirs viticoles de Savoie et de Haute-Savoie décrits par Jules Guyot en 1868

En 1868, **Jules Guyot** (1807-1872), scientifique réputé pour ses travaux viticoles (et en particulier ces principes de taille de la vigne), se voit confier, par le ministère de l'Agriculture, la mission de visiter tout le vignoble de France.

En six ans, de 1861 à 1867, il parcourt ainsi 71 départements viticoles en rédigeant pour chacun un rapport de présentation, tous regroupés dans une énorme publication de deux tomes.

Les conditions de cette visite importante pour la Savoie seront évoquées dans le chapitre suivant (**“Stratégies”**).

En laissant de côté les chiffres, nous l'avons vu contestés de ce rapport, nous nous arrêterons sur l'aspect descriptif de ce qui paraît bel et bien être l'apogée du vignoble savoyard quelques années plus tard frappé par le Phylloxéra.

Les deux rapports de Jules Guyot sont particulièrement précieux :

- D'une part il s'agit d'un véritable audit, souvent sans concessions, réalisé par un professionnel de grand renom, qui n'est pas venu pour flagorner la viticulture savoyarde et en faire une description complaisante (ce qui reste encore aujourd'hui

localement ce qu'on attend de ce genre d'exercice). Les manquements de la viticulture qu'il qualifie de "savoisienne" en l'opposant à la viticulture "suisse" (voisine) sont caractérisés avec précision.

- D'autre part, l'intérêt de cette description des vignobles de Savoie et de Haute-Savoie réside dans la date de sa réalisation, c'est-à-dire années 1866 et 1867, juste avant les premières attaques phylloxériques et le bouleversement du vignoble qui s'en est suivi. Les croquis établis constituent un outil unique pour appréhender le paysage viticole d'une époque, somme toute pas si lointaine.

- Enfin, cette publication officialise l'entrée du vignoble savoyard dans le paysage viticole français. Guyot fait souvent des comparaisons ou des analogies à d'autres vignobles français célèbres.

De façon plus anecdotique, la formation médicale du docteur Guyot transparait clairement dans certains passages comme celui consacré au crétinisme et aux remèdes à y apporter ou celui relatif à l'eau d'Évian, en rappelant que le Docteur avait su joindre l'utile à l'agréable puisqu'il avait réalisé son étude pendant une cure thermale à Évian...

De même l'expertise du Docteur pour la taille de la vigne se répand en longues descriptions des usages locaux en la matière (quelques unes ont été coupées pour alléger la lecture).

Pour terminer on soulignera que quelques années plus tard, en 1887, Pierre Tochon publiera sa "**Monographie des vignes, des vins et des cépages des deux départements de la Savoie**" qui sera abordée dans le chapitre suivant "Stratégies".

1.3.1. La Savoie

"[...] Les vignes, dans la Savoie, occupent surtout les rampes inférieures des hautes montagnes et les mamelons compris entre ces hautes montagnes et les torrents ;

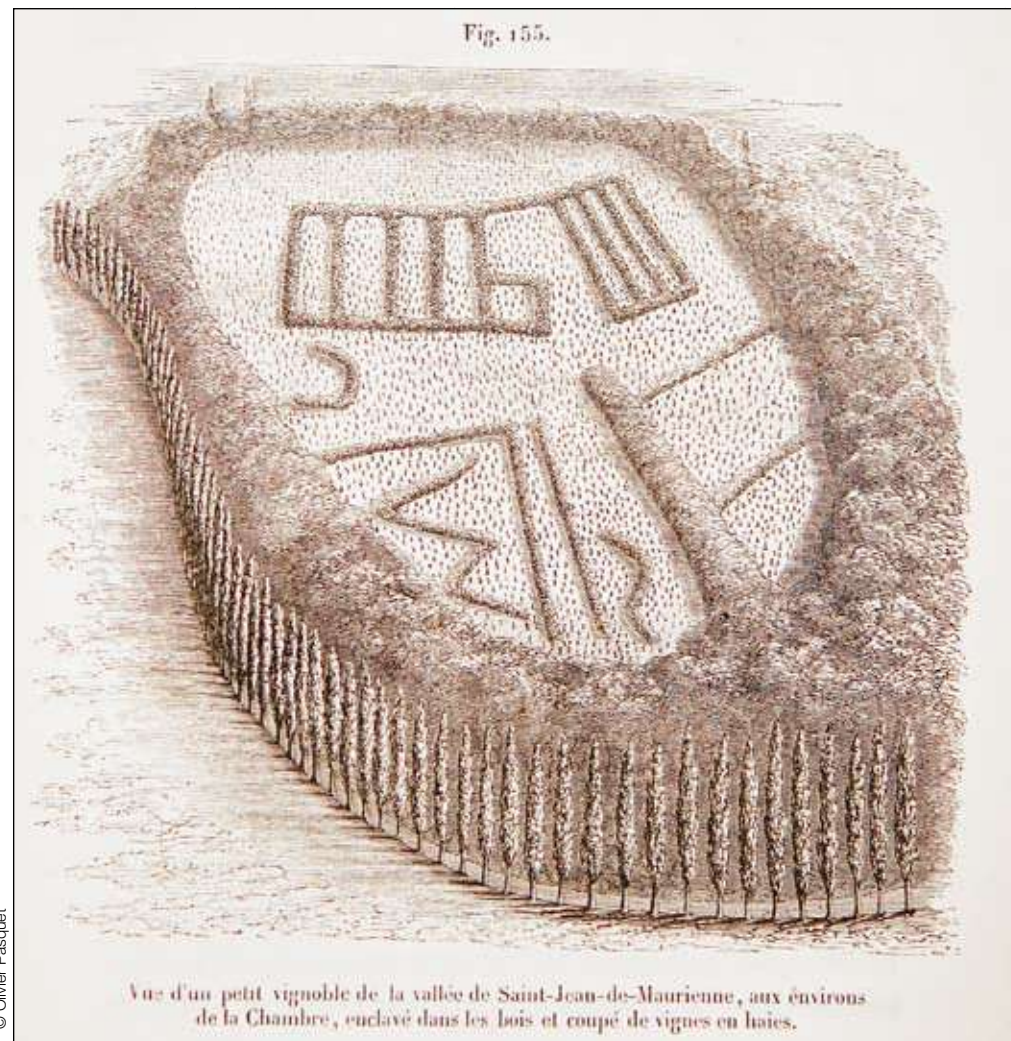
souvent même elles occupent les plaines alluvionnaires du fond des vallées ; mais ces plaines, et même les rampes basses peu inclinées qui les accostent, sont surtout réservées aux céréales, aux prairies ; dans les bas-fond on voit encore trop souvent des marais à lâches et à roseaux.

On observe des vignes à toutes les expositions, mais celles des meilleurs crus sont est-sud et sud-ouest ; pourtant on estime beaucoup l'exposition ouest à Ruffieux, dans la Chautagne, et l'on y récolte de fort bon vins.

Dans la vallée de l'Isère, les vignes montent à 200 et jusqu'à 400 m au dessus du thalweg ; dans la Maurienne et dans beaucoup d'autres points, elles ne paraissent pas craindre le voisinage des bois, qu'elles longent souvent et dans lesquels parfois elles semblent enchassées en petites parcelles (voir plus loin la fig. 155).

La disposition la plus générale des vignes, et de toutes les vignes à bon vins, est en souches irrégulièrement élevées de 20 à 50 centimètres de terre, à un, deux, trois ou quatre bras, sans la moindre symétrie ; en Maurienne, les souches sont en tête de saule. La distance des souches (difficile à saisir, parce que les souches sont pêle-mêle, sans alignement ni espacement fixe, par suite des provignages continus) m'a paru être en moyenne de 2 pieds ou 66 centimètre au carré, soit 22 500 ceps à l'hectare ; mais le dépérissement successif amené par les provignages réduit le plus souvent ce nombre à moins de moitié : entre Saint-Jean-de-Maurienne et Saint-Michel, on voit le nombre des ceps varier de 5 000 à 50 000.

Pour faire les plantations de vignes, on ne défonce profondément que par exception ; on plante soit en plants raciné, soit à simple bouture, soit au trou, soit au pal ; pourtant la méthode la plus générale autrefois était, et est encore aujourd'hui,



Croquis dressé par Jules Guyot

(6 pieds), et à la troisième année de recoucher les sarments poussés à droite et à gauche à 2 pieds, de façon à garnir la vigne à 2 pieds carrés.

Cette méthode n'a besoin que du tiers du plant total ; mais elle coûte bien plus cher et donne des résultats bien moins avantageux que la mise en terre immédiate et simultanée de tous les ceps de la vigne,

me année sont une opération plus couteuse que la plantation à bouture et au pal ; 2° parceque, au lieu d'obtenir une récolte franche et déjà notable dès la troisième année, cette récolte est retardée et en partie annulée par le recouchage ;

3° enfin parce que la vigne ainsi recouchée est une mauvaise vigne, qui n'a plus de francs pieds ; il faudra l'entretenir par des provignages annuels d'un douzième ou d'un quinzième.

Chaque cep de vigne doit être planté en place et y rester intact ; s'il meurt, il doit être remplacé par un jeune plant enraciné avec bon trou et bon engrais : la santé et la fertilité de la vigne sont ainsi bien mieux assurés que par le provignage.

Les plus vieilles souches de franc pied sont les plus fertiles ; la preuve en est acquise partout, excepté là où l'on provigne et où il n'y a jamais de vieilles souches de franc pied. En Chautagne, les vignes sur roches lamellaires fendillées ne sont pas provignées ; elles vivent très longtemps et sont plus fertiles que les autres, au dire des vigneron.

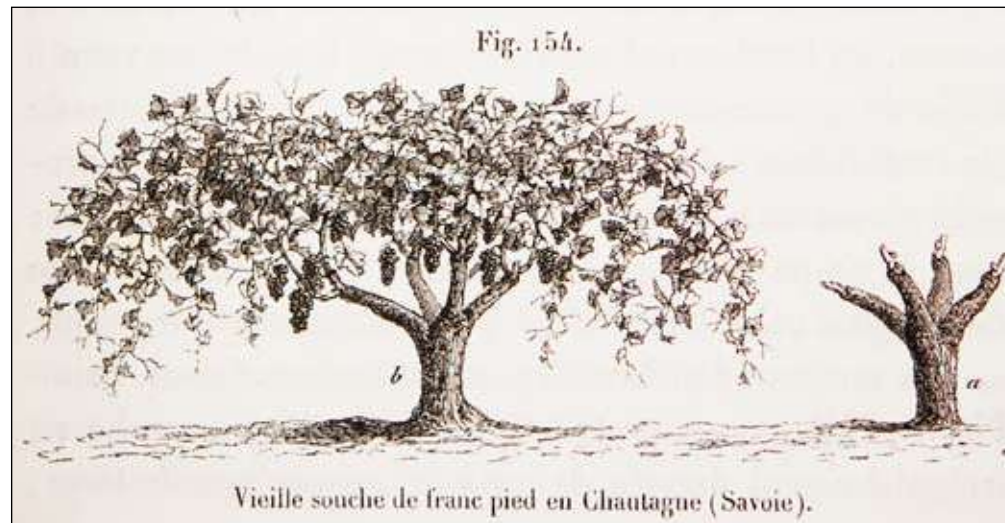
Dans toute la Savoie, et surtout près de Chambéry, on ne fume la vigne qu'en la provignant. On pratique au trou d'un pied de profondeur ; on y couche la souche et on étale les sarments aux angles ; on remplit de 10 à 12 centimètres de terre, on ajoute une bonne charge de fumier (12 à 15 litres) ; puis on recharge encore de terre le fumier, sans remplir toutefois le trou tout à fait. Les sarments sont ainsi à 25 centimètres sous terre, et pour prendre racine, il faut que les chevelus remontent, contre nature, vers les engrais : aussi, cette méthode de provignage ne donne-t-elle du fruit qu'après plusieurs années, et parfois les sarments languissent et périssent. Lorsqu'on s'abstient d'apporter du fumier et de compléter le provin, dans lequel on a mis seulement 10 à 12 centimètres de terre, les sarments poussent à merveille et donnent souvent du fruit la première année.

La taille des vignes basses se fait à un seul courson par bras, courson à deux et souvent à un seul œil franc, et encore la taille se fait-elle près de l'œil conservé, en supprimant la plus grande partie de sa cellule médullaire supérieure, ce qui estropie cet œil, le stérilise souvent et parfois le fait périr. Sur les vignes en moignon ou à tête de saule, comme dans la Maurienne, on



laisse deux ou trois crochets à un ou deux yeux ; et quand la souche est très vigoureuse, on laisse une broche de sept à huit yeux, qu'on courbe et qu'on fixe en arc ou pleyure.

Les vignes traitées sans pleyures (longues tailles), et c'est l'immense majorité, sont, on peut le dire relativement stérilisées. On a lieu d'être surpris qu'une pareille taille et une pareille conduite aient persisté si longtemps entre les mains des vigneron savoisiens ; car généralement, tout autour de leurs vignes, ou dans les lignes séparatives des deux vignes, dans



la Maurienne surtout, les vigneron dressent une ligne en cordons bas, sur petits piquets et lattes, et laissent aux ceps de longs sarments et crochets de remplacement. Ces lignes sont couvertes de raisins à quinze et vingt grappes par ceps ; leurs bois sont plus longs et plus forts ; tandis que dans la même vigne, les ceps taillés sont courts et stériles et les bois en sont chétifs. Le long des mergers [murgers ?] à Saint-Michel, Saint-Julien, etc. les lignes des ceps sont lâchées à longs bois et sur les pierres, et c'est là que se fait la plus belle récolte et parfois toute la récolte. Aussi quand un métayer prend une vigne, a-t-il bien soin de regarder aux lignes palissées ou conduites sur les mergers ; s'il n'y a point de ces lignes, il compte la vigne pour bien peu.

C'est là le principe du système appliqué depuis quinze ans, avec le plus grand succès, par M. Fleury-Lacoste. Le vigneron le pratique sans règles, mais avec persévérance et amour, en bordure ; et pourtant jamais il ne lui est venu l'idée de mettre toute sa vigne en bordures distantes de 80 centimètres à 1 mètre ; et ce n'est pas à dire que ce procédé réussit en bordure et ne réussirait pas en vigne pleine : non, il

n'a pas cette excuse, puisque la haie séparative de deux vignes qui se touchent est également couverte de raisins.

Aux environs de Chambéry, à Montmélian, Cruet, Saint-Pierre-d'Albigny et jusqu'à Albertville, chaque souche est irrégulièrement dressée de 20 à 30 centimètres de terre, sur un, deux ou trois bras ; chaque souche est soutenue par un échelas de 1,20 m à 1,30 m. Les échelas toutefois sont pour la plupart, des brins de bois ronds et fort peu réguliers. La figure 153 donne l'aspect de quelques souches de Montmélian.

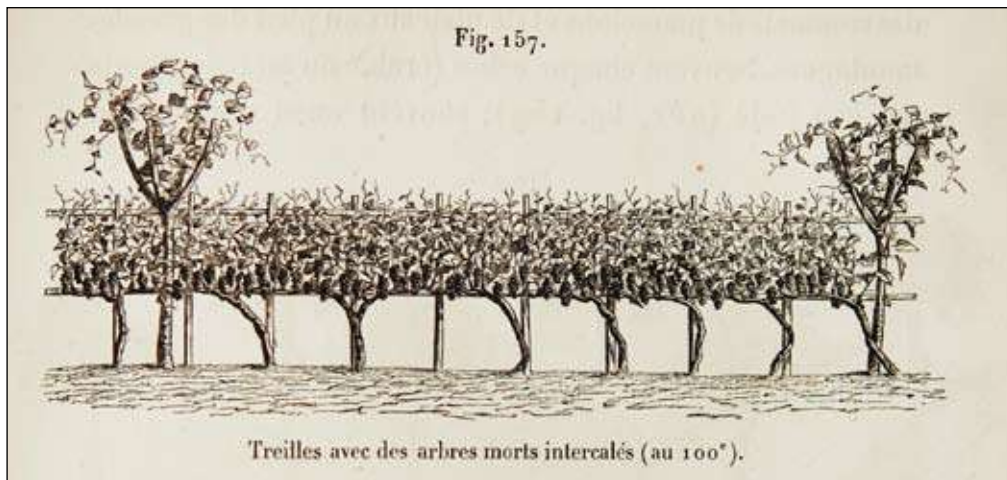
Dans la Chautagne, à Ruffieux, les vignes sur roches sont moins provignées et plus de franc pied ; elles sont en ligne et assez bien formées sur trois ou quatre bras. La figure 154 représente une souche de Chautagne taillée a et non taillée b.

D'Aiton et d'Aiguebelle à la Chambre, on voit des vignes bordées et coupées par des haies, soutenus par de petits piquets et des traverses ; les ceps inscrits entre ces haies sont très bas et non soutenus (fig. 155).

À Conflans, chaque cep dressé à 50 ou 60 centimètres de terre a, au contraire des vignes de la Maurienne, une perche de 2,50 m pour échelas (fig. 156).

Outre les vignes basses, on rencontre à peu près partout des vignes conduites en espaliers, sur poteaux et fils de fer, à 1 mètre, 1,50 m de terre ; des vignes en treilles sur bois morts (fig. 157) et sur poteaux de 2 m et plus de hauteur. Les poteaux et les traverses en bois de ces treilles, nombreuses et répandues partout, sont parfois de véritables charpentes, et souvent des arbres vivants, taillés en gobelet pour porter des vignes, sont intercalés à distances régulières dans ces treilles, afin d'en assurer la solidité (fig. 158).

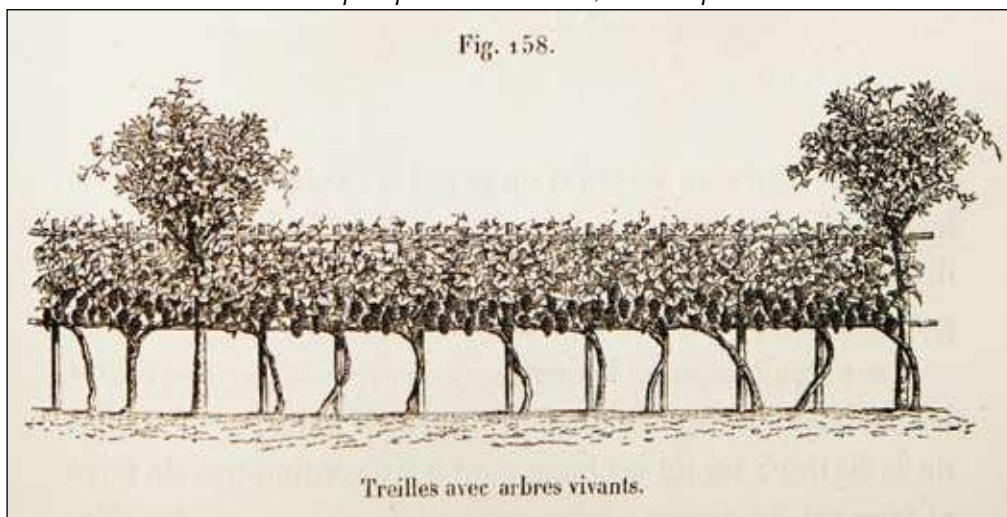
Enfin, des arbres seuls, plantés ad hoc, soit en quinconce (fig. 159) soit en lignes de juelles ou de bordures, servent de sup-



port à de grands ceps de vigne qui s'appuient et les surmontent comme dans le midi. On voit beaucoup de ces vignes en arbres autour de Chambéry et surtout aux environs d'Aix-les-Bains. Mais c'est principalement dans les lieux bas et humides que les vignes se montrent ainsi conduites; on en remarque pourtant aussi sur des croupes et des sommets de mamelons et de plateaux au pied des grandes montagnes. Souvent chaque arbre (érable ou merisier) porte son cep isolé (a b c, fig. 159); souvent aussi une division du cep se porte en

feston d'un arbre à l'autre, et les lignes forment de cette manière une série de tiges en boules comme des orangers, reliées entre elles par des guirlandes du plus gracieux effet (de e, etc. fig 159).

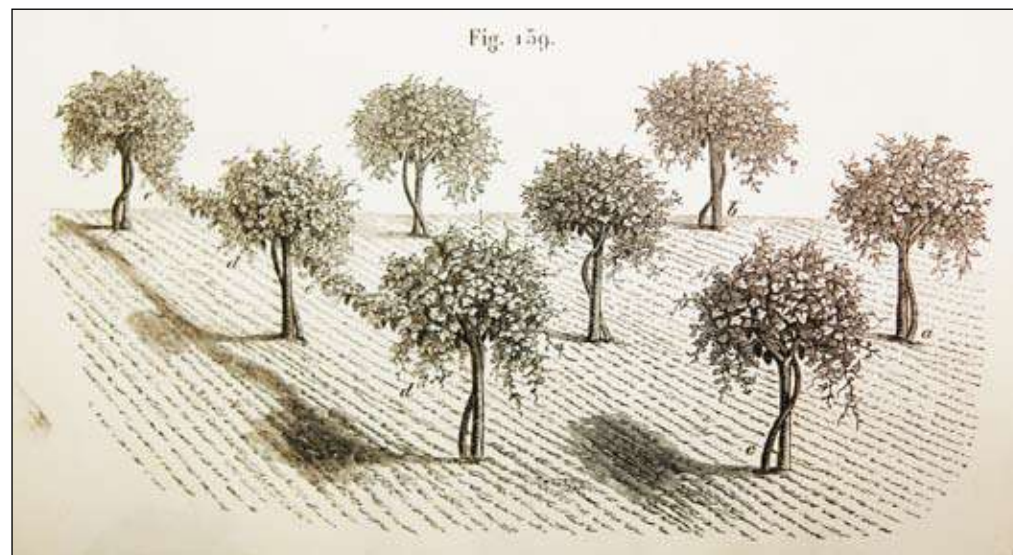
Il me serait impossible de reproduire par des figures toutes les variétés de disposition des vignes en haies et en treilles de la Savoie: tantôt les haies sont à 60 centimètres de terre et forment des vignes en lignes presque pleines; tantôt elles sont à 1 m, à 1,50 m et à 2 mètres au-dessus du sol, et sont plus ou moins écartées les



unes des autres. La vallée de Saint-Jean-de-Maurienne, depuis Aiton jusqu'à Saint-Michel, offre à elle seule plus de dix variétés de conduite de vignes en haies, en treilles et en arbres. Ces variétés sont de la négligence ou de la fantaisie; mais les vraies treilles et les plus répandues sont celles dont j'ai donné l'aspect (fig. 157 et 158): tantôt elles forment limite; tantôt, et c'est le plus souvent, elles sont disposées depuis 7,50 m jusqu'à 15 mètres de distance les unes des autres en jouelles, et elles inscrivent ainsi des cultures diverses. La plupart des treilles, sur palissades

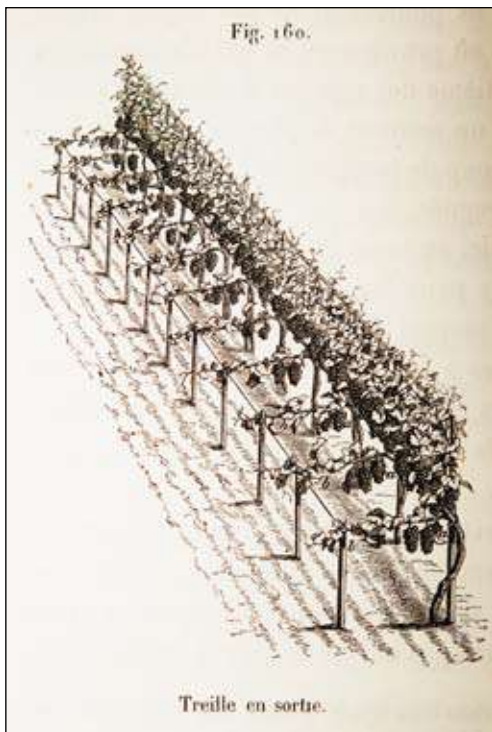
néral, sur chaque cep, un beau sarment de l'année, qu'on abaisse à quelques degrés au-dessous de la ligne horizontale et qu'on attache le long d'une traverse (a b cfig. 160). Ces sarments le plus souvent remplacés par de nouveaux tous les ans, se couvrent de raisins. On appelle sorties ces cordons ou longs sarments; les sorties forment souvent de véritables galeries couvertes de fruits le long des treilles.

Les vignes sont parfois ébourgeonnées et effeuillées au dessous des raisins; avant le mois de juin; elles sont bien rarement rognées et ne sont jamais pincées: aussi



hautes ou basses, sont formées de cordons plus ou moins longs, sur lesquels sont des portants, surmontés chacun d'un long sarment, soit incliné plus ou moins en trajectoire, soit recourbé en demi-cercle et rattaché, son extrémité supérieure en bas et en ligne perpendiculaire. Ces sarments mesurent jusqu'à 1,20 m de développement chacun: aussi cette conduite de la vigne donne-t-elle beaucoup de fruits, dont le vin est malheureusement fort médiocre. Pour augmenter encore la production de ces treilles, on emprunte à leur plant gé-

voit-on les échalas, les treilles et les arbres avec des pampres très élevées ou pendant de toute leur longueur? Les vigneronns donnent pour excuse de leur abstention du rognage des vignes basses la nécessité de laisser les sarments longs pour provigner; mais ils pourraient ne pas rogner seulement les ceps destinés au provignage, ce qui réserverait un quinzième ou un vingtième des ceps; et d'ailleurs le provignage exigez rarement un sarment de plus de 1,20 m de longueur, et j'ai vu beaucoup de pampres de 2 mètres à 2,50 m



qui auraient dû être rognés.

L'effeuillage se fait ici au mois de juin et ne se pratique plus avant la vendange pour favoriser la maturité, comme il se pratique dans la plupart des autres vignobles.

Les cultures données à la vigne en Savoie se réduisent à deux : l'une en mars et avril, l'autre en juin ou juillet ; dans certaines localités on se contente même de la première.

Aux environs d'Albertoille, à Conflans, par exemple, les colons partiaires demandent un morceau de vigne pour y avoir de l'herbe pour leur vache : à leurs yeux, l'herbe est le vrai produit de la vigne ; tandis qu'en nettoyant la vigne et en utilisant les produits de l'épamprage, ils donneraient à leur bétail le double ou le triple d'une excellente nourriture et doubleraient leurs produits en raisin.

Dans la Chautagne, de bons vigneronns m'ont soutenu qu'un troisième labour était funeste à la vigne. Il ne faut pas sans doute que la vigne soit tourmentée par des labours profonds ; mais trois ou quatre binages superficiels sont tous extrêmement profitables.

Deux cépages, trois au plus, constituent seuls les bons vignobles du département de la Savoie ; ce sont : la mondeuse, raisin noir à grains moyens ronds, à grappes allongées, à feuilles d'un vert pâle ; - le persan, à grappes moins allongées, à grains noirs plus serrés, mais surtout remarquables par leur forme, qui est plutôt celle de deux petits cônes joints par leur base que celle d'un ovale : la queue de la grappe du persan est perpendiculaire à la branche, dure et roide comme celle du pineau ; la feuille du persan est d'un vert foncé ; - la douce noire, qui n'est autre chose que le cot rouge, pied rouge, pied de perdrix : elle a le grain noir, moins serré que celui du persan, l'axe de la rafle rouge violacé, les feuilles très vertes. La douce noire a une variété à queue verte, c'est le cot vert.

Le persan et la mondeuse ont aussi chacun une variété grosse et petite. Il existe encore une espèce de raisin spécial à Saint-Julien-en-Maurienne : c'est le hibou, à gros grains noirs et à grosse grappes, donnant un vin singulier, qui a l'avantage d'être bon à boire au bout de trois ou quatre mois et d'être sain et assez agréable ; mais ce vin est bien inférieur aux produits du persan et de la mondeuse. Il existe une grande variété de raisins blancs, appelés plants d'altesse, plants de Chypre, gamay blanc, chasselas, etc. ; mais je n'ai point arrêté mon attention sur eux, faute de temps. Ces cépages fournissent des vins de fantaisie, des vins, les uns très spiritueux (plants d'altesse), les autres très peu alcooliques (chasselas), ou bien des vins très abondants pour le commerce et ses mélanges : les abîmes de Myans sont

d'une fertilité extraordinaire en ce dernier genre ; je regrette de n'avoir pu étudier cette grande production.

La mondeuse est le cépage producteur et caractéristique des vins rouges du département de la Savoie ; cette espèce garnit à elle seule les cinq sixièmes de la superficie des bons vignobles à vins rouges, et ses vins sont dignes de fixer l'attention.

Les vins de Saint-Jean-de-la-Porte, les vins de Cruet, de Montmélian, d'Arbins, de Challes, de Mont-Terminot, de Grésy, de Montaille, de Conflans, de Ruffieux, etc. doivent tous leur origine et leurs qualités précieuses à la mondeuse.

Ces qualités sont d'abord un bouquet particulier aussi fin, moins prononcé et du même genre que celui des vins de Bordeaux, lequel se développe avec l'âge et devient de plus en plus agréable ; une saveur douce et veloutée quand les vins sont cuvés de trois à cinq jours ; quand ils sont moins cuvés, ils ont une petite pointe acidulée, rafraîchissement, mais qui masque leur valeur sérieuse ; enfin, et pardessus tout, les vins de bonne année de Saint-Jean-de-la-Porte, de Montmélian, de Cruet, d'Arbins et de Ruffieux, ainsi que de tous les pays avoisinants, sont essentiellement digestifs ; ils ne portent point à la tête et n'agitent pas le système nerveux. Ils partagent ainsi, quoiqu'à un degré moins parfait, les qualités des vins légers du Médoc. Les vins des bons crus de la Savoie sont appelés à une bonne et légitime réputation, qu'ils ont eue autrefois et qu'ils méritent de recouvrer.

Ces vins sont aujourd'hui préparés diversement ; généralement ils ont leur véritable cachet quand ils sont cuvés de trois à cinq jours, selon l'année ; malheureusement, pour les avoir plus légers, la mode était venue de les faire cuvés de 12 à 24 heures seulement, ce qui leur donnait le caractère des vins blancs un peu déguisés par le commencement de cuvaison. C'est

comme vins rouges et non comme vins blancs que les vins de Savoie méritent leur classement élevé ; les oenophiles du pays le comprennent parfaitement.

Le persan, et surtout le petit persan, produit un vin exceptionnel et d'une rare qualité, le vin de Saint-Jean-de-Maurienne et quelques vignobles environnants. La contrée du vignoble de Saint-Jean qui produit le meilleur vin de persan se nomme Prinsens ; la contrée de Bonne-Nouvelle vient ensuite.

Le vin de Princens a un riche bouquet, une saveur chaude et généreuse et une action physiologique stimulante comme celle des vins de Bourgogne ; malheureusement il faut attendre ce vin douze ou quinze ans pour le boire dans toute sa valeur ; vingt-cinq ans font mieux encore. Dans les premières années, le vin de persan est âpre et astringent au point d'être désagréable à boire.

Par contre, le vin de hibou, qui s'appelle aussi hivernais, peut-être du liverdun, est agréable à boire au bout de quelques mois ; mais ces vins sont si peu abondants, et c'est toujours la mondeuse qui reste le plant caractéristique de la Savoie. Le seul inconvénient de la mondeuse et d'être un peu tardive dans sa maturité ; le pineau mûrit au moins quinze jours avant elle.

Le persan et la douce noire sont à peu près exclusivement destinés à garnir les espaliers, les treilles et les arbres.

On accuse la mondeuse d'être moins productive sous cette conduite ; j'ai vu cependant, chez M. Vérat, de grandes treilles de mondeuses chargées de nombreuses et magnifiques grappes.

Le persan est très sujet à l'oïdium, qui paraît se développer sur les treilles et sur les vignes en hautains avec une intensité qui devrait être réprimée énergiquement par les soufrages, sous peine de voir le fléau devenir bientôt général. On ne paraît jusqu'ici prendre aucune précaution

contre l'oïdium en Savoie, où le défaut d'épamprage est encore une cause puissante d'extension de la maladie.

A la vendange, les raisins sont foulés à la vigne, dans une grande partie de la Savoie, dans des vaisseaux appelés gerles, faits en bois étanche, vidés dans des cuves contenant 50 hectolitres de raisins. On met deux ou trois jours à remplir une cuve et l'on tire douze, vingt-quatre et quarante-huit heures après le remplissage de la cuve ; de cette façon on n'est jamais bien sûr du temps de la cuvaison, et d'ailleurs la cuvaison des diverses parties de la vendange est toujours inégale : pour bien cuver, il faut remplir toute la cuve en un jour, ou ne fouler, comme dans la Chautagne, que quand la cuve est pleine. A Ruffieux, on attend que la cuve ait jeté son premier bouillon, puis on foule à pieds nus jusqu'à la cheville ; la cuve reprend sa fermentation, et quand la fermentation tombe, on foule à fond, à corps nu. La cuvaison en Chautagne comme en Maurienne dure de huit à douze jours.

J'ai goûté chez M. Gaujon, à Arbins, deux vins de 1886, provenant d'une même vigne et des mêmes cépages, l'un ayant cuvé 12 à 15 heures, l'autre ayant cuvé 72 heures : le premier avait toute la légèreté des vins blancs et leur acidité ; l'autre avait tout le bouquet, tout le velouté et toute la plénitude des vins du Médoc, sans la moindre trace de liqueur ni d'acidité.

Les caves, en Savoie, sont généralement bonnes, bien voûtées et bien fraîches ; les vins, qui pour la plupart sont de garde et de transport, y sont parfaitement traités par les outillages et les soutirages convenables. Les vaisseaux à garder le vin dans les caves sont de 3 à 8 hectolitres et plus. Le prix moyen de la journée de travail en Savoie est de 1 fr. 50 cent.

Le mode de culture et d'exploitation des vignes le plus généralement répandu est l'apport de la vigne fait par le propriétaire au vigneron, contre tous les travaux de



main-d'œuvre exécutés par ce dernier ; cet arrangement comporte la fourniture des fumiers et des échelas par moitié et le partage par moitié des produits en nature, c'est-à-dire du vin mis en futailles. Parfois le propriétaire prend un quinzième en sus de la moitié, mais alors il fournit tout le fumier ; parfois il fait toutes les fournitures, et le vigneron n'a droit qu'au tiers de la récolte. Enfin, les détails du contrat synallagmatique et essentiellement aléatoire

de part et d'autre, en prévenant simplement après la vendange, peuvent varier et varient selon les localités ; mais le principe du partage entre le travail et la propriété est la règle, et c'est là la meilleure condition pour assurer la main d'œuvre aux campagnes, pour y développer et y retenir la population.

Le ban de vendange existe en Savoie ; la Société Centrale d'Agriculture de la Savoie en sollicite avec énergie l'abolition,

comme s'opposant à tout progrès dans la viticulture et dans la vinification. Ainsi le persan et le pineau mûrissent en moyenne quinze jours avant la mondeuse ; il faut donc perdre les produits des premiers ou vendanger la seconde avant sa maturité : ainsi celui qui veut attendre la plus grande maturité, pour faire un vin fin, est obligé de vendanger en même temps que celui qui se hâte de récolter pour faire de la piquette.

La vigne, au dire de tous les propriétaires savoisiens avec lesquels j'ai été mis en rapport, est leur principale richesse et la plus grande richesse du pays ; c'est elle qui commandite leurs métayages.

Un métayer ne veut point d'une terre qui ne compte pas un dixième de sa surface en vignes ; si cette superficie est de deux dixièmes, il augmente les conditions du fermage : Si je n'ai point de vignes, disent les métayezrs, avec quoi payerai-je mon cens ? La vigne seule donne de l'argent clair.

Un fait constant et bien remarquable en Savoie m'a été signalé par M. Fleury-Lacoste, par M. Chalin, par M. Vérat, et m'a été confirmé par tous : c'est que, dans toute contrée de la Savoie où les vins sont bons et se vendent facilement, la main-d'œuvre est abondante et à bon marché, et il n'y a pas d'émigration : partout où la vigne n'existe pas, et là où elle ne produit qu'une boisson locale sans valeur, la main-d'œuvre est rare et chère, et tous les jeunes gens s'en vont dans les villes.

Mr Fleury-Lacoste, président de la Société centrale d'agriculture de la Savoie, donne le plus beau modèle de conduite et de culture rationnelle dans ses vignes de Cruet et dans son clos du Colombier : depuis plusieurs années et sur une grande échelle (14 hectares de vignes) il prouve tous les ans qu'on peut et qu'on doit récolter le double et le triple de produits dans les mêmes sites, dans les mêmes terrains, avec les mêmes cépages, en substituant

Fig. 162.



Vignes de M. Fleury-Lacoste.

la viticulture rationnelle et typique à la culture ancienne et actuelle du pays.

Me Fleury-Lacoste n'a pas seulement cherché et satisfait son intérêt personnel en transformant ses vignes en désordre, taillées à coursons, entretenues par les provignages, en vignes de franc pied, en ligne, à branches à bois et à branches à fruit, ébourgeonnées, pincées, rognées et palissées avec soin ; mais il a plus encore cultivé pour démontrer et vulgariser les meilleures procédés de viticulture, comme il le fait par ailleurs pour les autres branches de l'agriculture.

Depuis plus de douze ans, M. Fleury-La-

coste était conduit aux mêmes conduits aux mêmes conséquences que j'avais tirées de l'observation et de la pratique viticoles ; et ses idées à cet égard, ainsi que ses applications, se sont fixées définitivement à la méthode type que j'ai publiée en texte et en gravures depuis dis ans ; mais il était dans la même voie bien avant mes publications.

MM. d'Anglès, vice-président, Bonjean, secrétaire, les docteurs Bénarié et MM. Dubouloz, Gaujon, Chalin, Vérat, Guillermin, etc. membres de la Société centrale d'agriculture de la Savoie, ont été témoins avec moi du contraste frappant

de la culture ordinaire et de la culture réformée de M. Fleury-Lacoste. Chaque cep de son clos du Colombier, de deux ou trois hectares, portait de trente à quarante grappes magnifiques ; et si l'on jetait des yeux par-dessus le mur d'appui séparatif des vignes du pays, en contact immédiat et ayant un meilleur sol, au dire des habitants, on voyait seulement deux ou trois grappes au plus à chaque souche ; dans le clos éclatait la richesse et le progrès, en dehors était la médiocrité routinière. C'était l'opinion unanime des assistants, tous propriétaires et viticulteurs importants. La figure 161, que je mets ici en présence

de la figure 162, donne une idée de la différence des deux cultures et du contraste de leur production ligneuse et fruitière.

Je termine en consignait ici une idée plus médicale [Jules Guyot était au départ médecin] que viticole.

J'ai lieu de penser que le crétinisme serait vaincu par l'usage alimentaire des vins légers du pays, à l'exclusion presque absolue de l'eau, cause évidente de cette dégradation organique. Le crétinisme disparaîtrait de la Savoie, comme les fièvres ont en grande partie disparu des Landes, de la Sologne, et des Dombes là où l'on a prescrit la substitution des vins, même des demi-vins et de la piquette aux eaux malsaines de ce Pays. Rien ne serait plus facile que de créer un établissement où tous les crétins, enfants et adultes, hommes et femmes, seraient admis, employés à la culture de la vigne et mis au régime continu des petits vins.

Un tel établissement s'entreprendrait et s'étendrait indéfiniment par ses propres produits. En estimant, en moyenne le travail de quatre crétins pour celui d'un homme, ils produiraient facilement 60 hectolitres de vin, dont ils consommeraient la moitié, à 8 litres par jour en moyenne pour les quatre ; il resterait 30 hectolitres, dont la valeur, à 20 fr. suffirait facilement au surplus de leur entretien. Comme il ne serait pas nécessaire que les vins fussent de choix et de grande qualité, la culture des vignes en treilles et en jouelles permettraient d'intercaler aux vignes toutes les cultures nécessaires à la consommation de l'établissement. Les enfants et les jeunes gens, régénérés dans une telle institution deviendraient, à l'âge convenable, des ouvriers formés et recherchés pour l'agriculture et la viticulture."

1.3.2. La Haute-Savoie

[A signaler comme il sera précisé dans le chapitre suivant "Statégies", que Jules Guyot a profité d'une cure thermale pour effectuer sa mission d'étude sur le vignoble de Haute-Savoie]

"Le département de la Haute-Savoie, dont j'ai visité successivement les quatre arrondissements, Annecy, Bonneville, Saint-Julien, et Thonon, m'a semblé posséder un sol plus fertile et plus riche encore que celui du département de la Savoie : il offre des surfaces considérables et des expositions magnifiques pour la vigne, et pourtant la vigne n'y occupe qu'une superficie presque insignifiante ; elle n'atteint pas 5 000 hectares dans tout le département. Ce fait est d'autant plus surprenant, que dans les quatre arrondissements la moyenne production dépasse partout 50 hectolitres à l'hectare, et que partout le prix moyen de l'hectolitre s'élève au-dessus de 30 francs ; il s'élèvera bien davantage, parce que les routes et les chemins de fer ont ouvert et ouvriront des débouchés de plus en plus faciles vers le nord.

Toutefois l'altitude des chaînes de montagnes et de leurs subdivisions, l'étendue de leurs plateaux, la mauvaise orientation la plus générale de leurs rampes, l'étroitesse des vallées et le voisinage des neiges et des glaciers, enfin la situation plus septentrionale et l'inclinaison d'une partie de son plan vers le nord, laissent à la Haute-Savoie des surfaces bien moins étendues et bien moins favorables à la viticulture que celles que possède le département de la Savoie.

Les bords du lac Léman, d'Évian à Thonon à Douvaine, puis Annemasse à Bonneville, d'une part ; de Saint-Julien à Frangy et à Seyssel, de l'autre ; ensuite les bords du lac d'Annecy : tels sont les principaux points vignobles de la Haute-Savoie. Il existe bien encore une petite vigne vers Sallanches ; il en existe aussi



d'autres fort bien cultivées par M. Mol dans le canton de Faverges ; mais, à mon grand regret, le temps m'a fait défaut, et j'ai dû négliger ces vignes, ainsi que quelques autres également intéressantes.

Quoi qu'il en soit, les 5 000 hectares de vignes donnent un produit brut total de 8 millions, sur la quatre-vingt-sixième partie du territoire, qui est de 431 715 hectares ; ils répondent au budget de 8 000 familles ou de 32 000 habitants, le neuvième de la population, qui est de 273 768 habitants.

[...]

La viticulture de Haute-Savoie ne présente aucun type original, sauf les cultures en crosses d'Évian et les cultures en haies vives basses d'Yvoire et de Thonon.

Je reproduis (fig 163) un spécimen cavalier de la culture de la vigne en crosse, sur un croquis pris à la hâte en 1863, époque où je ne pus que jeter un coup d'œil insuffisant sur cette intéressante conduite de la vigne ; mais en 1867 je pus en faire une étude spéciale dont je vais tracer ici les traits principaux.

La culture la plus remarquable d'Évian appartient aux cultures à grande arborescence.

Tous les voyageurs, tous les touristes, connaissent les crosses d'Évian, constituées par de grands arbres avec toutes leurs branches, revêtus du haut au bas par les ramifications et les pampres de la vigne, qui présentent à l'œil de véritables futaies vignobles, avec autant de fruits que l'on voit de glands sur les chênes des forêts. Tous sont persuadés que la vigne est là abandonnée à elle-même sur ces arbres, et sont loin de se douter qu'elle y reçoit les directions, les attaches et les tailles les meilleures et les mieux raisonnées.

Chaque échalas est un grand arbre, un arbre de 30 à 50 centimètres de diamètre au tronc et de 8 à 12 mètres de hauteur, un châtaignier le plus souvent avec sa tige et toutes ses branches dépouillées avec soin



de leur écorce. Cet arbre est acheté dans la forêt, sur des pentes ou des plateaux difficiles à aborder ; il doit être écorcé sur place, chargé sur un grand chariot à deux bœufs, amené à la vigne, repris à bras d'hommes, transportés au lieu qu'il doit occuper : là il est dressé et planté solidement à un mètre et demi dans terre ; une journée de six hommes et de deux bœufs est à peine suffisante pour l'opération : tout cela représente environ 20 francs de main-d'œuvre à joindre aux 20 ou 25 francs d'achat de l'arbre.

Autrefois le père de famille, avec ses enfants et ses serviteurs à petit gage et à grand travail, pouvait garnir un demi-hectare de ses 72 crosses en 36 journées ; le temps alors n'était pas l'argent : le temps, c'était la vie en famille avec les repas et le couvert, le coin du feu, les affections qui suffisaient à payer le travail de corps, de tête et de cœur ; travail que tout l'argent du monde n'achète et n'obtient plus aujourd'hui. D'un autre côté, les arbres devinrent de plus en plus rares et de plus en plus chers, et tout porte à croire que cette curieuse culture devra disparaître bientôt. Hâtons nous donc de la faire connaître et d'en décrire les enseignements qu'elle peut offrir.

Évian et son territoire jouissent d'un climat très-heureux et très favorable non seulement à la vigne, mais encore à tous les arbres fruitiers. Il est exempt des chaleurs et des froids extrêmes ; car les figuiers, les lauriers et même les grenadiers y prospèrent en pleine terre et les deux premiers arbustes y acquièrent de grande dimensions ; le maïs s'y développe et y mûrit parfaitement ses épis.

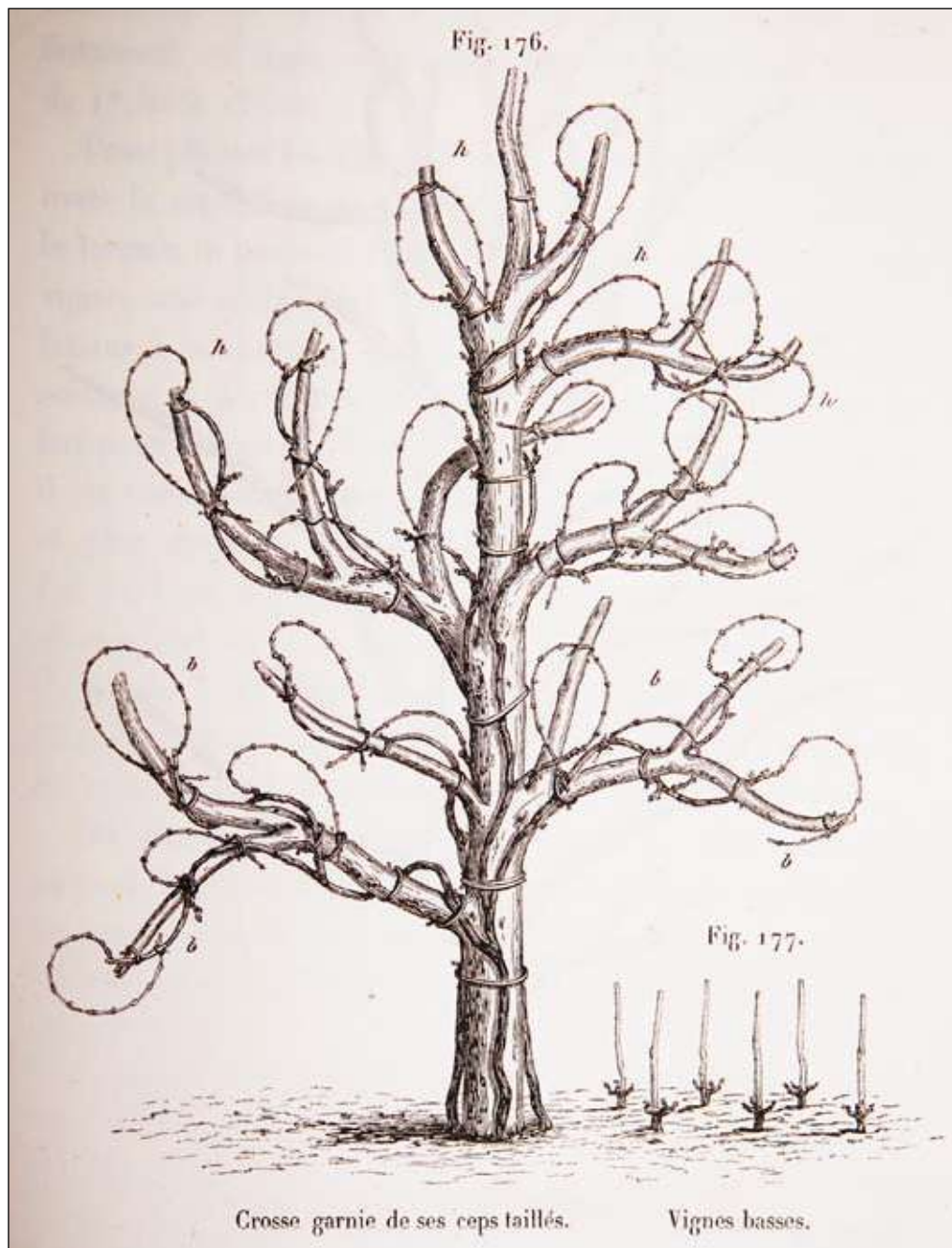
Le voisinage du lac Léman, dans une de ses plus grandes largeurs et profondeurs, contribue beaucoup à la modération de la température, par ses brises l'été, par sa chaleur propre l'hiver. Ce lac gèle rarement et seulement un peu sur ses bords

par les plus grands hivers, et sa chaleur propre reste fixe à 6 degrés au-dessus de zéro, à 50 mètres de profondeur : aussi semble-t-il fumer par les grands froids. La chaleur moyenne de ses eaux, comme celle des eaux des mers, protège donc la végétation contre les gelées de printemps et d'automne dans toutes les cultures qui l'avoisinent ; c'est là un fait constaté.

Si le climat d'Évian est favorable à la production de tous les fruits, son sol ne lui est pas moins avantageux.

Formé, dans sa plus grande étendue, de diluvium alpin argileux, siliceux et calcaire, tantôt pur, tantôt mélangé de gravier ou de galets, tantôt reposant sur sables ou galets lacustres perméables ou sur un sous-sol argileux et marneux imperméable, le sol cultivable offre des épaisseurs considérables de un à plusieurs mètres, généralement traversé par l'eau ; sa composition est tellement heureuse qu'il garde assez d'humidité pour entretenir toujours une riche végétation, fruitière surtout, et rarement trop pour lui nuire. Aussi voit-on partout, sur les bords du lac comme sur les rampes et les plateaux assez élevés, des cerisiers, des poiriers, des pommiers, des châtaigniers et des noyers gigantesques ; j'ai vu dans les champs et dans les haies, sans culture, des poiriers couverts de fruits, qui n'avaient pas moins de 12 mètres de hauteur. On cite un poirier, dans la commune de Publier, qui s'élève à 20 mètres, offre un tronc de 3,45 m de circonférence et une arborescence de 60 mètres de tour : il donne, tous les trois ans, de 100 000 à 120 000 poires, de 30 à 40 000 dans les deux années d'intervalle, et fournit ainsi de 15 à 20 hectolitres de poiré, dans ses grandes années, et de 5 à 7 hectolitres dans les années de repos relatif.

Assurément le terrain et le climat entrent pour beaucoup dans cette végétation et dans cette fécondité excessive des arbres



fruitiers et de la vigne en crosse ; mais la grande arborescence, à laquelle les habitants du pays ont le bon esprit de les abandonner ou de les conduire, n'y contribue pas moins.

M. Decaisne, professeur au Jardin des Plantes et membre de l'Académie des sciences, proclame et répète avec raison depuis trente ans : que c'est la production fruitière à plein vent et à grande arborescence qui seule peut alimenter la consommation générale des fruits à bon marché ; que la taille à outrance restreint au contraire cette production à des proportions infimes, et n'offre que l'avantage de plier beaucoup d'espèces aux exigences et à l'ornement des jardins.

Qui n'a admiré les pommiers et les poiriers à cidre et à poiré pliant sous le poids d'innombrables fruits ? Mais en les admirant, qui ne s'est pas dit : si ces arbres portent tant de fruits, c'est que ce sont des fruits à cidre et à poiré ?

Eh bien, non ! c'est qu'ils sont à libre et à grande arborescence. – Il y a une foule de poiriers et de pommiers, à délicieux fruits de table, qui ne produisent autant quand ils sont en plein vent et à grande arborescence. La grande arborescence est la première condition de toute grande production fruitière.

Sans doute il est quelques exceptions : les pêchers, les figuiers d'Argenteuil en sont des exemples ; mais la règle générale est que plus un arbre s'approche de son arborescence et de sa végétation naturelles, plus il est vigoureux, plus il vit longtemps, plus il est fertile. La vigne elle-même fournit des preuves irrécusables de cette grande vérité ; mais, comme les pêchers et les figuiers, elle exige des conditions de préservation du froid et de rayonnement calorifique dans nos climats ; elle exige partout, plus que les pêchers et les figuiers, des conditions de soutènement, d'attache et de délimitation qui demandent sans cesse l'intervention de

l'homme ; toutefois les vrais principes de sa durée et de fécondité n'en restent pas moins les mêmes que ceux de la généralité des arbres fruitiers ; les crosses d'Évian en offrent la preuve pla plus évidente.

Le territoire de la ville d'Évian ne contient que 70 hectares de vignes, mais son canton en compte 455 hectares, dont la moitié environ est cultivée en crosses et la moitié en vignes basses ; quelques vignes mixtes ou en crossons (petites crosses) figurent pour un chiffre insignifiant dans ce total. Le rendement moyen des vignes basses est compris entre 40 et 50 hectolitres à l'hectare ; celui des crosses ou vignes hautes, avant l'oïdium, était compris entre 80 et 120 hectolitres ; et, en outre, les pommes de terre, les haricots, les petit pois, les choux, les betteraves, les salades, le maïs, les céréales, les fourrages, sont cultivés entre les crosses, et y rendent autant, et même plus, dit-on, que si les crosses n'existaient pas, tandis que les vignes basses n'admettent aucune culture intercalaire.

La presque totalité des vins est faite en vin blanc et fournie par les fendants verts et les fendants roux ; le peu de vin rouge produit est donné par le savoyan (mondeuse), par le gamay, dit beaujolais et montferrant, et par quelques ceps de noir doux ou cot.

Les vins des crosses d'Évian sont blancs et légers, et ils sont aussi sains qu'agréables ; tous les étrangers les boivent avec plaisir, et leur usage aux repas me semble contribuer, au moins autant que celui des eaux au rétablissement des malades.

Les vins blancs des vignes basses sont un peu plus alcooliques et un peu plus corsés que ceux ceux des vignes hautes ; mais ils m'ont paru moins fins et moins délicats. Les habitants du pays préfèrent de beaucoup leurs vins à leurs eaux, qui sont toutes légèrement alcalines, très limpides, très fraîches, franches de goût et des

plus séduisantes à boire ; mais malgré ces grandes qualités on en use très peu dans les familles. où le vin est bu presque toujours pur : ce qui n'empêche pas les exemples des plus belles vieilles, exemptes d'infirmités de corps et d'esprit, d'y être très nombreux et les maladies endémiques d'y être inconnues.

Autrefois les crosses étaient plantées à 4 ou 5 mètres au carré ; aujourd'hui on les éloigne de 8 à 12 mètres.

Quelquefois on fait grimper sur une même crosse jusqu'à cinq et six ceps plantés autour ; parfois, un seul cep suffit à la garnir, mais généralement trois ceps sont disposés et conduits à cet effet.

Le plant préféré, pour les crosses, est le plant enraciné, de deux ou trois ans, provenant du provignage d'une bouture de fendant vert ou rouge, s'il s'agit de raisins blancs (chasselas), ce qui est le cas le plus fréquent, et de noir doux ou cot vert ou rouge, s'il s'agit de raisins noirs.

On défonce avec soin et l'on vide un trou de 1 mètre carré sur 70 centimètres et plus de profondeur ; on le remplit de 30 à 40 centimètres de terre extraite ; on y place le ou les plants coudés de cinq à six colliers de racines, à 30 ou 40 centimètres ; on recouvre de terre, puis de fumier consommé ; on achève de remplir avec la terre ; enfin on taille le sarment sortant à trois yeux au-dessus du sol.

Contrairement aux idées qui dominaient il y a quelques années, les viticulteurs du canton d'Évian, au lieu de faire de plants enracinés au mois de novembre leur plantation, ont trouvé plus avantageux de la faire quand la sève monte, et quand le bourgeon est sorti. La végétation est plus prompte, plus franche et plus vigoureuse. C'est là une vérité reconnue et une pratique établie depuis longtemps dans les Charentes pour les boutures ; mais pour les plants enracinés, c'est ici que je la vois appliquer pour la première fois. Pourtant

la plantation des arbres en pleine végétation est aujourd'hui reconnue comme bonne et se pratique avec un grand succès ; il est donc utile de faire constater qu'elle s'adapte bien à la plantation de la vigne.

Si des trois yeux laissés hors de terre trois bourgeons surgissent et prospèrent, à la première taille on abat les deux bourgeons ou sarments inférieurs et l'on garde de préférence le supérieur, s'il est assez fort ; ce choix est motivé par la nécessité de faire monter la tige.

[...]

Dans la commune de Publier, près d'Évian, plusieurs cultivateurs, et entre autres M. Blanc-Marie, montent la tige de leurs crosses en un seul jet, et leurs treilles sont beaucoup plus tôt formées, plus vigoureuses et plus fertiles. On voit des treilles, ainsi conduites, déjà bien constituées donnant 30 litres de vin à la troisième année, résultat qu'on obtient à peine à huit et à dix ans par la taille courte.

Les viticulteurs traditionnels le reconnaissent, mais ils disent que cela ne durera pas.

Que les progressistes se rassurent : leurs crosses ainsi formées, suivant les forces et les lois de la nature, vivront plus longtemps fortes et fécondes que les vignes affaiblies et vieillies avant l'âge par les artifices humains.

Du reste, la pratique qui consiste à former rapidement les treilles et les cordons de vignes, en mettant à profit toutes les forces de la végétation produite, est déjà depuis longtemps reconnue préférable à la formation lente et à courte taille et adoptée avec succès par les horticulteurs expérimentés, non seulement pour la vigne, mais encore tous les arbres fruitiers.

Les viticulteurs d'Évian peuvent donc sans crainte mettre à profit leurs longs sarments pour garnir rapidement leurs crosses.

[...]

Je reproduis (figure 176) une des plus belles crosses moyennes et des mieux disposées, garnie de ses trois ceps, entièrement développés et tels qu'ils sont taillés et disposés après la taille et avant la pousse.

On peut se figurer quelle masse de raisins et de pampres une pareille arborescence peut produire : j'ai vu cette riche production cette année même. – J'aurais voulu la faire reproduire par la photographie, mais je n'ai pas trouvé d'artiste sous ma main ; je renonce à en donner une idée par un dessin d'imagination, car il semblerait une exagération inadmissible.

Quoiqu'il en soit, les crosses ainsi chargées annuellement ne semblent éprouver aucune fatigue ; elles vivent avec la force et la majesté des chênes, des châtaigniers et des noyers séculaires, dont les fruits abondants paraissent bien plus être un rayonnement de santé, une splendide parure, qu'un fardeau pesant, une charge mortelle à leur gigantesque et robuste couronne.

Lorsque de cette puissante végétation les yeux s'abaissent sur les vignes naines, de mêmes espèces, qui sont à leurs pieds (fig. 177, même échelle), on comprend sans peine que les racines de ces dernières sont rachitiques comme leurs tiges ; qu'elles dévorent rapidement tous les aliments du peu d'espaces qu'elles occupent sous la superficie du sol ; que leur force vitale ne dépasse pas les proportions de leur volume anatomique et celles des organes assimilateurs qui les surmontent et les animent ; qu'il faut des cultures, des engrais et des soins multiples pour réparer l'épuisement que la production de quelques grappes leur inflige et pour conserver un peu de vie à ces petits êtres artificiels.

La figure 178 est le croquis, dessiné à un centimètre et demi par mètres, et pris sur place dans les environs d'Évian, d'une crosse type, très fournie de branches et haute de près de 10 mètres.

Les vignes basses à Évian sont plantées à 0,75 m au carré ; elles comptent ainsi de 17 à 18 000 ceps à l'hectare, parfaitement en ligne, et chaque cep est muni d'un néchalas de 1,40 à 1,50 m.

Pour planter les vignes basses, on défonce préalablement toute la superficie de sol à 0,50 m de profondeur et plus, si le terrain le permet. Pourtant on signale dans le pays une vigne, une seule il est vrai, qui a été plantée sur un simple labour de charrue, qui compte aujourd'hui de soixante à soixante et dix ans et qui conserve la plus belle vigueur. Ce fait ne m'étonne point : car le terrain d'Évian, surtout là où il est perméable à l'eau, doit donner des vignes plus fertiles et plus durables sans être défoncé qu'avec défoncement.

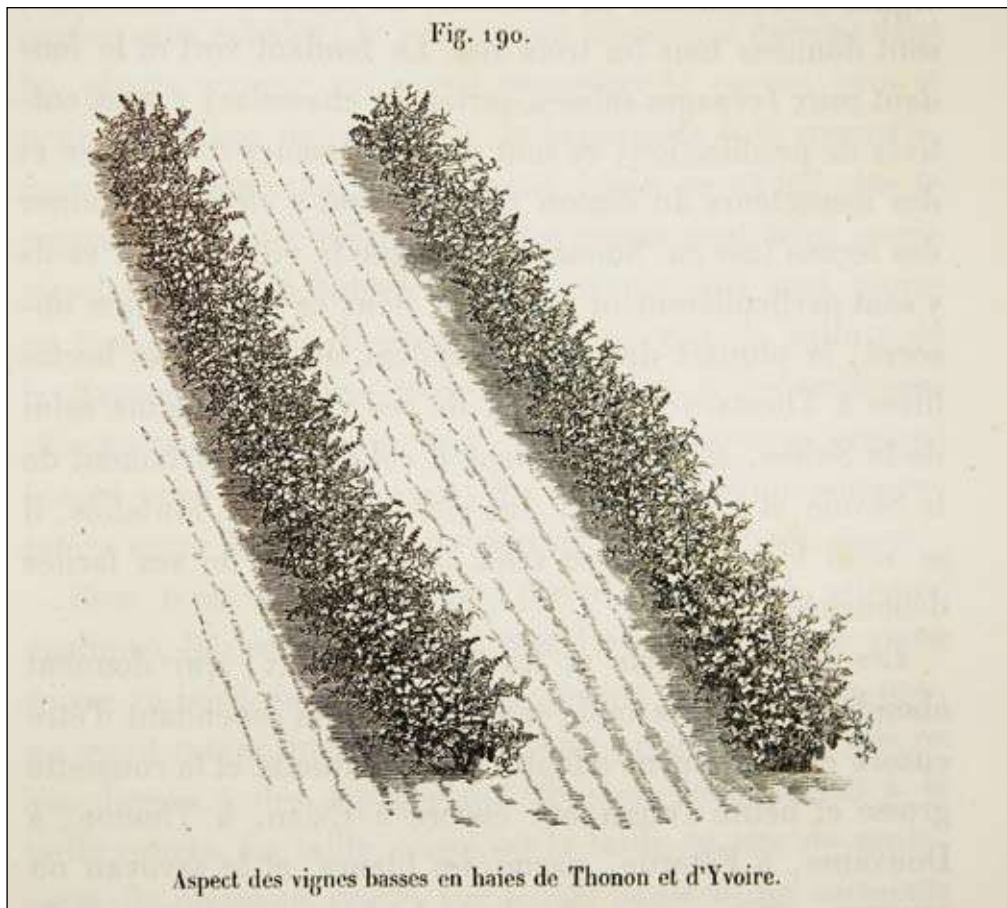
J'ai vu bien des vignobles où le défoncement est reconnu désavantageux à la vigne : les Charentes, les Pyrénées-Orientales, par exemple, ont mis ce fait hors de doute. – On pourrait, à coup sûr, éviter à Évian la grande dépense du minage partout où l'eau n'est pas retenue par le sol.

On plante la vigne basse en boutures, sans vieux bois au pied, le plus souvent à la cheville, à 0,30 m de profondeur : on coule dans le trou de la terre fine, un peu de cendre, et l'on tasse fortement la terre : on rogne à deux yeux au dessus du sol.

L'époque de la plantation est le mois et même la fin de mai ; entre la taille et la plantation on entretient la verdure des boutures en les trempant de temps en temps dans l'eau.

La pousse de première année est de 15 à 25 centimètres. – Si le bourgeon supérieure a végété, on le préfère au sarment inférieur pour former la tête de souche, à 16 ou 18 centimètres de terre ; on taille en mars le sarment supérieur à un oeil et on supprime le sarment inférieur.

Pendant trois ou quatre ans, on taille tous les sarments, sortis de la tête, à un œil à la couonne, pour grossir et fortifier la tête (fig. 179 A) ; à partir de quatre à cinq ans,



on forme trois ou quatre bras horizontaux, le plus souvent trois, sur la tête, taillés à un œil (fig. 179 B) ; et enfin, plus tard, la taille de chaque courson, sur chaque bras, est portée à deux yeux (fig. 179 C).

L'échalas, enlevé seulement à la taille, est remis au premier labour.

[...]

Après cette étude de la vigne en crosse, il est curieux de jeter un coup d'œil sur les vignes en haies contre terre, dont on voit encore des échantillons entre Yvoire et Thonon, dans le même arrondissement qu'Évian.

J'essayerai vainement de donner une idée

de leur aspect dans la figure 190 : les feuilles de l'érable, qui constitue la haie, et ses rameaux se confondent avec ceux de la vigne de telle façon, qu'il est très difficile de distinguer la vigne de l'arbrisseau auquel elle est mariée et de comprendre rien à la vue d'ensemble. Les crosses d'Évian et les haies d'Yvoire sont les deux extrêmes de la culture de la vigne sur arbres.

On voit encore sur les bords du lac des vignes sur arbres en quinconce ou en lignes ; on y voit également des treilles plus ou moins élevées, et entre et sous lesquelles se font diverses cultures : mais ces dispositions rentrent dans les types de la Savoie

et ne forment point, d'ailleurs, le fond des vignobles.

Dans sa viticulture en plein champ et basse sur terre, la Haute-Savoie s'est absolument inspirée de deux méthodes, l'une suisse, l'autre savoisiennne, qui la partagent à peu près par moitié, chacune de ces cultures dominant de plus en plus à mesure qu'elle s'approche davantage du pays duquel elle dérive évidemment. Sur les bords du Léman et le long de la rive gauche du Rhône qui en sort, les minages ou défouçages se pratiquent de jour en jour davantage, comme en Suisse : la vigne en lignes parfaites, les ceps à 80 centimètres dans le rang, devient la loi commune ; les échalas à chaque cep de 1,30m à 1,50 m parfaitement alignés, y sont adoptés ; l'ébourgeonnage (appelé effeuillage dans le pays) s'y fait avec soin ; le relevage et le liage, y sont faits deux fois ; le rognage entre les deux sèves pour refouler la sève (comme disent avec raison les vigneron) s'y pratique scrupuleusement ; un ou deux labourages, avec deux binages ou ratissage et plus, tiennent les vignes constamment en bon état ; les fumures abondantes y sont données tous les trois ans. Le fendant vert et le fendant roux (cépages suisses, sorte de chasselas) y sont cultivés de prédilection ; ce sont des professeurs de Genève et des inspecteurs du canton qui y viennent donner des leçons (car en Suisse on enseigne la viticulture), et ils y sont particulièrement influents. Sous ce régime bien observé, la plupart des vignes rendent de 80 à 100 hectolitres à l'hectare ; mais le vin de ces vignes, comme celui de la Suisse, est bien inférieur à celui du département de la Savoie et à la plupart des vins de France : toutefois, il se vend bien et aussi se vend cher, à cause des faciles débouchés.

Les fendants verts et les fendants roux, qui donnent abondamment à la taille courte, sont loin cependant d'être encore

exclusivement adoptés : la blanquette et la roussette grosse et petite s'observent encore à Évian, à Thonon, à Douvaine, à Féterne, parmi les blancs, et le savoyan ou savoyen, gros rouge, le plant de Lyon, le savagnin, le plant de Dôle et le cortailaud sont toujours la base des vins rouges, surtout le savoyan ou savoyen, qui n'est autre que la mondeuse de Savoie. Grâce à la roussette, à la blanquette et au kleynet ou pineau gris, on fait d'excellents vins blancs à Évian, à Seyssel, à Frangy, à Aisse, etc.

Les vins rouges de Thonon, de Frangy, de Menthon, de Veyrier, de Talloires et de certains coteaux de Bonneville à Annemasse sont très bons, se conservent bien et se transportent de même, surtout en montant et en allant vers le nord.

A mesure qu'on observe les vignes plus près du département de la Savoie, on retrouve prédominante la culture sans défouçage profond : les vignes sont sans alignement et parfois sans échalas ; le savoyen ou mondeuse domine dans les plants rouges ; on y voit reparaître le persan gros et petit, la douce noire ou cot, la blanquette et la roussette, parmi les blancs ; on ébourgeonne, mais on ne fait plus le rognage entre les deux sèves ; les vignes sont moins bien attachées et sont binées moins souvent ; elles sont moins en état permanent de propreté : en un mot, la culture de la Savoie se retrouve tout entière. Mais si les traditions défectueuses sont conservées, les bons et anciens cépages le sont aussi ; et à mes yeux, il y a par là plus que compensation entre la méthode savoisiennne et la méthode suisse.

Rien n'est mieux planté, dressé, échalassé, aligné, épampré, lié, rogné, labouré, sarclé et fumé qu'une vigne suisse au bord du Léman : mais aucune taille, selon moi, ne serait moins intelligente et moins productive, si elle ne s'appliquait à des cépages

qui donnent énormément à la taille courte.

La taille suisse est la taille en tête de saule, sorte de moignon renflé sur lequel poussent les sarments porteurs au nombre de trois, quatre, cinq et jusqu'à six, suivant la force de la végétation (fig. 191, a). A la taille sèche, chaque sarment est taillé à un œil France et le borgne 'œil assis à l'empâtement du sarment sur le vieux bois) ; souvent même le sarment est rabattu sur le borgne sans œil franc, quand la vigne ne semble pas assez vigoureuse. On varie la taille en tête de saule en donnant à la souche deux, trois ou quatre petites cornes ou moignons (fig. 191, b). Les fendants, ainsi que quelques autres cépages à vins négatifs et communs, supportent très bien cette première et deuxième taille en Suisse et dans la Haute-Savoie, comme les gouais, guenche, foirard, gamay, etc. la supportent en Jura, en Bourgogne et en Beaujolais ; comme le jurançon, les teretsbourets et les aramons, le grenache, etc. la supportent dans le midi.

J'essaie de donner ici l'aspect général d'une vigne suisse ou de Seyssel, ou de Collonges, comme on voudra, soit qu'on entende établir que la France a imité la Suisse ou bien que la Suisse a imité la France. Ce qui est malheureusement certain, c'est que la viticulture suisse est la plus soignée des deux dans la même méthode (voir la fig. 192).

À Annecy, quelques rares propriétaires défoncent pour planter ; la majorité plante en fossés de 1 mètre de large, à deux rangs qui seront provignés plus tard pour garnir l'intervalle de 2 mètres laissé entre chaque fossé de première plantation ; on dresse la souche sur deux ou trois bras taillés à courson à un ou à deux yeux ; on met des échelas de 1,30 m à chaque cep ; dans plusieurs vignes il n'y en a même pas du tout ; l'on n'ébourgeonne pas, l'on ne rogne pas ; en un mot, les pratiques de viticulture de la Savoie se retrouvent

à peu de chose près à Annecy. Les principaux vignobles de l'arrondissement occupent la rive nord-est du lac : les vignobles de Veyrier, de Menthon et de Talloires y sont étagés au-dessous de la Tournette, qui les domine en magnifiques frontons de rochers, à 4 000 m de hauteur, et leurs vignes descendent jusqu'à l'eau du lac. Le château de Menthon s'élève sur le sommet d'un cône de vignes, entre le lac et la montagne et il semble commander tous les vignobles de la côte.

M. Gaillard, président du Comice agricole d'Annecy, M. Poulet, maire de Talloires, MM. Sautier, Dunand et Jacmod et M. Augier, secrétaire du Comice, qui m'ont fait visiter leurs vignobles, déguster leurs vins, et qui m'ont édifié sur tous les faits de leur viticulture, classent ainsi le rendement respectif des trois principaux vignobles : Menthon, 50 hectolitres (production moyenne) ; Talloires, 70 hectolitres ; et Veyrier, 80 hectolitres à l'hectare. Une telle production impose une réserve extrême dans les réformes de la culture.

Le cépage dominant qui est la mondeuse, véritable trésor de la Savoie, mérite aussi d'y être parfaitement respecté.

La vendange se fait ici dans des paniers, dont le contenu est versé dans des hottes, lesquelles sont portées et vidées dans les cuves, sans que le raisin soit foulé. Aussitôt que la fermentation est déclarée, le vigneron foule la surface de son marc pour qu'il ne s'aigrisse pas ; il recommence, toutes les douze heures, ce foulage superficiel pendant trois jours. (Il faut noter qu'il a fallu deux ou trois jours pour emplir la cuve.) Cinq à huit jours après ces trois jours de foulage, on reprend la grappe dans la cuve pour en sortir le liquide ;

Le jus exprimé est remis dans la cuve, qui a gardé le quart environ de son marc. On suspend pendant trois jours le pressage ; on attend que le jus s'éclaircisse, et après

le tirage de la cuve on presse le dernier quart, dont le jus trouble est mis à part.

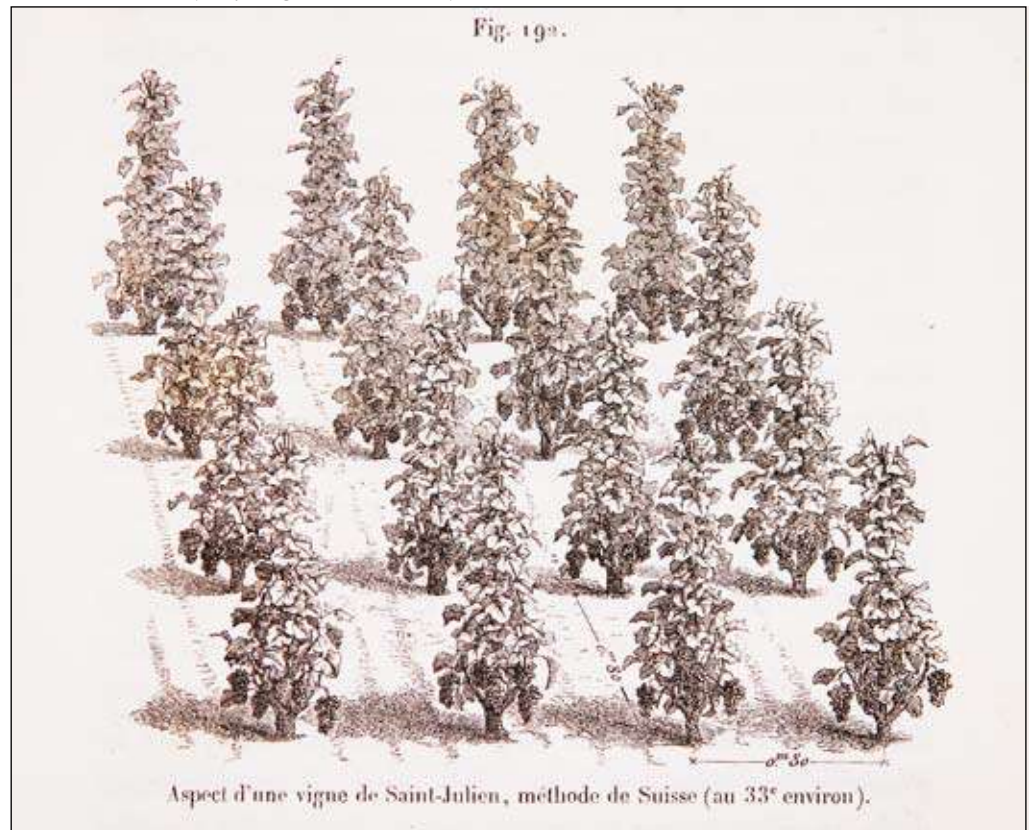
C'est là la pratique du pays ; on m'affirme que les vigneronn n'en changeraient pas. J'ai goûté des vins rouges du lac d'Annecy de 1855, de 1846, de 1834 et de 1802 : ils ont bien le bouquet, la saveur et les qualités hygiéniques des vins de mondeuse, et, quoique inférieurs aux vins du département de la Savoie, ils sont néanmoins très sains et très bons ; mais leur mode de cuvaison est compliqué fort inutilement et trop prolongé, puisque la cuvaison dure au moins douze jours.

On met le vin dans de grands et vieux vaisseaux, qui souvent donnent des goûts de fût et déterminent l'acescence ; néanmoins les vins que j'ai goûtés étaient pour

la plupart très droits, surtout ceux de M. le docteur Roger, âgé de quatre-vingt-cinq ans, propriétaire de vignes et grand oenophile de Talloires.

Nous avons goûté, outre les vins rouges, des vins blancs de roussette de 1861 et de 1859 : le premier rappelait la tisane de Champagne et la Blanquette de Limoux ; le second avait plus d'alcool formé et tirait à l'amer des vins du midi. Les vins blancs de Bonneville de l'année, ceux d'Aïsse, sont légers, agréables, coulants : à mesure qu'ils vieillissent, ils prennent du spiritueux et rappellent un peu le Pouilly.

Les vignes de l'arrondissement de Bonneville sont surtout assises sur les flancs est, sud et sud-ouest et sur les rampes inférieures du môle de la côte Hyot, au nord



de Bonneville, et elles s'étendent en suivant l'Arve dans le sens d'Annemasse. Elles sont encore, pour la plupart plantées sans alignement ; mais la méthode suisse pénètre déjà dans leur culture et finira par s'y installer entièrement, car elle est plus parfaite et plus productive que la méthode savoisiennne. A propos de cette observation, M. Dufour, maire de Bonneville, me dit qu'avant que la vigne y fût cultivée et bien cultivée, la misère existait dans la commune d'Aïsse, tandis qu'aujourd'hui Aïsse est un des plus riches pays de la contrée, grâce à ses vignes et à ses vins blancs très estimés.

Les propriétaires et vigneron progressistes minent le sol jusqu'à 1 mètre, au prix de 860 francs les 29 ares plantés, avec crèche ou muraille intermédiaire faite. On plante au pal, à 30 centimètres de profondeur, on ajoute du sable de l'Arve, légèrement humecté, et l'on tasse fortement : on laisse trois yeux dehors ; la distance est de 80 centimètres entre les lignes et les ceps au carré. La taille est en tête de saule : la conduite est la même qu'en Suisse, sauf pour la roussette, grosse et petite, à laquelle on laisse trois yeux francs, au lieu d'un laissé aux fendants verts et roux. Le gringet complète la liste des cépages blancs de Bonneville avec les roussettes et les fendants. Quand aux cépages rouges, la mondeuse (savoyen) en est la base avec un peu de persan et de douce noire. On cuve les vins rouges dix à douze jours ; mais les trois cinquièmes de l'arrondissement sont blancs. L'exploitation des vignes se fait à moitié fruit entre le vigneron qui fournit toute la main d'œuvre, la moitié des échalas et du fumier, et qui paye la moitié des impôts, et le propriétaire, qui fournit l'autre moitié et partage les vins, les marcs et les sarments. M. Jacquier, secrétaire du Comice agricole, a bien voulu me faire visiter les vignes et me fournir tous ces renseignements.

Le plant dominant à Saint-Julien est encore le savoyen, auquel se joignent le plant de Lyon ou gamay et le savagnin, espèce de pineau noir, mais très rare aujourd'hui : le cortailaud est aussi un peu cultivé dans l'arrondissement. Les cépages blancs qui dominent sur les rampes du Salève, à Saint-Julien et à Annemasse, sont les fendants verts et roux ; tandis qu'à Seyssel, Frangy, Musiège, ce sont les roussettes hautes et basses, qui donnent des vins plus fins et plus spiritueux. Les vins de Musiège, récoltés sur l'asphalte pur, sont très fins et très agréables ; ceux de Frangy sont beaucoup plus forts et peuvent entrer en ligne avec les vins blancs secs de liqueur.

Pour les vins rouges, la cuvaison est plus simple et moins prolongée qu'à Annecy et à Bonneville ; elle varie de cinq à huit jours.

[...]

A Collonges-sous-Salève, les cépages blancs sont ceux du canton de Vaud maintenant ; on les a substitués aux anciens, provenant sans doute de Frangy et de Seyssel.

Quand aux cépages rouges, ce sont : le gros rouge, dit savoyen, mûrissant tardivement : le plant de la Dôle ou cortailaud, le plant de Lyon ou gamay avec le savagnin ou petit pineau ; puis une variété précoce de pineau provenant de Zurich, appelée klevner : c'est probablement notre morillon hâtif, dit précoce aux environs de Paris.

La culture des vignes du Salève est celle de la Suisse : du moins cette méthode y domine. Les vignes sous Salève sont souvent gelées et grêlées : cel diminue le chiffre du rendement moyen, qui, pour les raisins blancs, s'approche pourtant de 80 hectolitres à l'hectares. Aussi étend-on la culture de la vigne partout où elle peut réussir. Ici M. Bouthillier de Beaumont place une observation très importante :

"Au dire des agriculteurs âgés de l'endroit, une des raisons qui ont le plus déterminé l'accroissement de la vigne se trouverait dans la destruction entière d'une grande forêt de sapins située sur le versant de la montagne faisant face au village de Collonges, point milieu de cette contrée. Une différence notable, disent-ils, s'est fait sentir depuis lors dans le climat, devenu chaud, moins humide et moins sujet aux brouillards froids et aux gelées du printemps."

A Thonon, comme à Saint-Julien, comme à Bonneville, comme à Annecy, le cépage rouge dominant est le savoyan, savoyen, gros rouge, ou mondeuse, qui ne constitue qu'une seule et même espèce à deux variétés, grosse et petite. Le savagnin et le pineau gris se joignent à la mondeuse pour les vins rouges, qui sont la principale production de l'arrondissement. Toutefois la roussette et la blanquette donnent, avec le gringet et le verdet pour vignes basses et la séchette, pour treilles, de très bons vins blancs ; les fendants verts et roux sont également cultivés, mais surtout pour la quantité.

La production moyenne des vignes de Thonon est de 40 hectolitres, et les vins rouges et blancs s'y vendent de 35 francs à 40 francs l'hectolitre.

Le sol est calcaire, silici-ferrugineux, avec au sous-sol, du gravier marneux à 66 centimètres de profondeur.

Les cultures de la vigne sont mi-partie à la suisse, mi-partie à l'ancienne méthode savoisiennne. Les plants rouges sont à 80 centimètres et les blancs à 66 centimètre. J'ai vu beaucoup de vignes bien échalassées et alignées : j'en ai vu d'autres sans échalas et sans alignement. Les cuvaisons durent de six à dix jours ; on mêle les vins de pressurage aux vins de cuve, et l'on conserve les vins en bonnes caves voûtées.

L'exploitation la plus générale des vignes

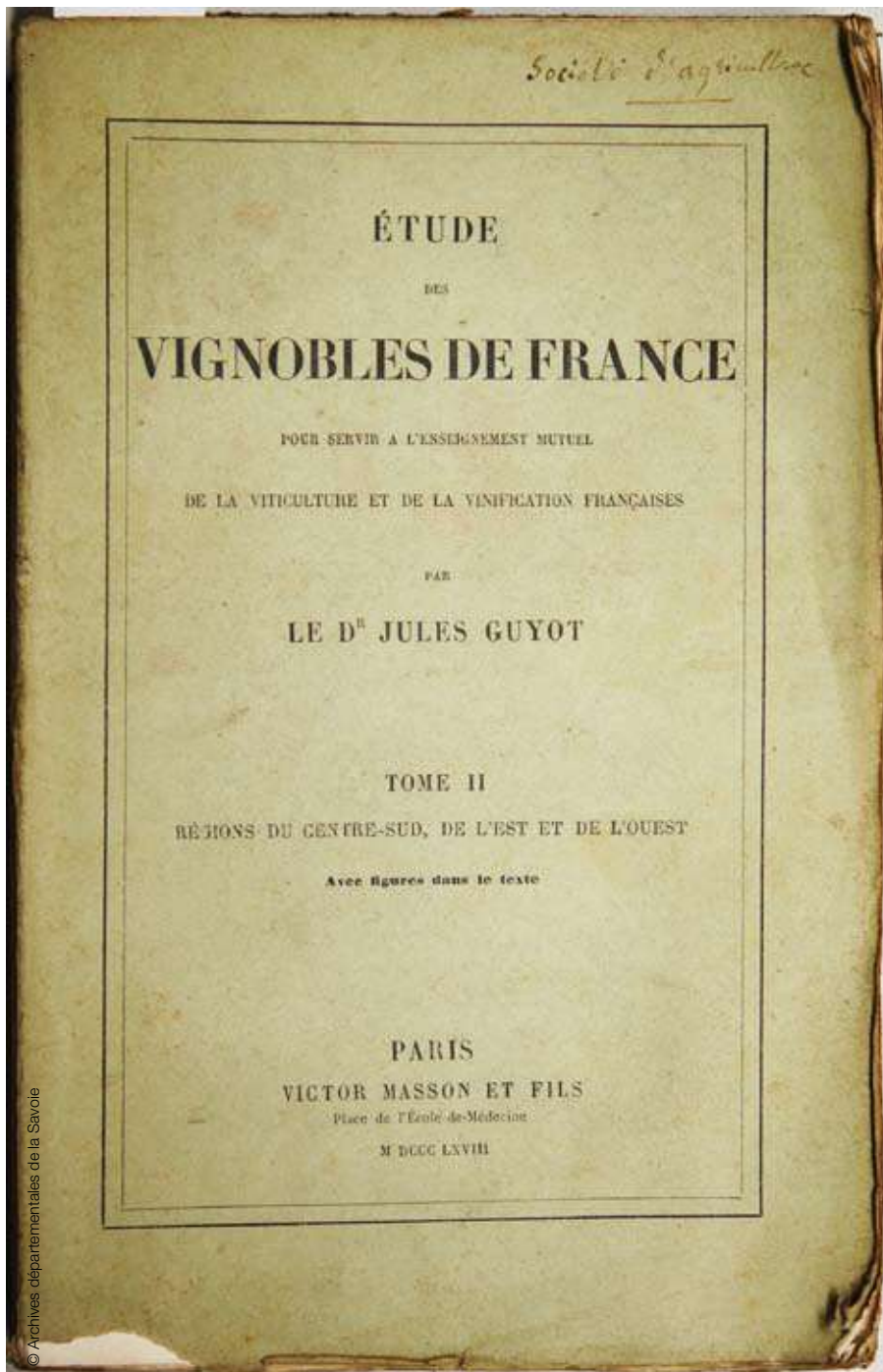
se fait à moitié produits. Le prix des journées est de 1 franc à 1,25 franc et nourri. Un bon domestique se paye 200 francs par an, nourri, logé et blanchi. Les vignes suisses, en face de Thonon, emploient les femmes savoisiennes pendant six semaines aux opérations de l'épamprage, qui ne se font guère ou qui ne se font pas bien en Savoie. Une femme est payée 20 francs et nourrie pour ses six semaines.

M. Duboloz, trésorier du Comice, me dit, en présence de M. le baron Dupaz et de M. Borin, maire de Thonon, que la vigne est ce qui rend le plus dans l'arrondissement. Les vignes rendaient 7 p. % quand le chart de vin se vendait 100 francs ; aujourd'hui il se vend 200 francs.

M. le président du Comice ne peut approuver les fraudes provenant de l'exagération des cultures de betteraves pour la distillation ; il pense que la betterave engraisse le bétail, mais qu'elle ne le crée pas ; il regarde la culture industrielle comme engendrant la misère et la dépopulation. J'étais heureux de rencontrer chez un agriculteur aussi distingué que M. le baron Dupas des convictions raisonnées qui sont absolument les miennes.

En somme, dans tous ses arrondissements, la Haute-Savoie peut faire de bons vins de consommation ordinaire ; dans chacun d'eux elle compte des surfaces considérables où la vigne peut prospérer. Près d'Annecy, en venant de Saint-Julien, avant et après le torrent du Fier, j'ai vu des sites et des terres à vignes magnifiques. La plus grande partie de la plaine, entre la Roche et Bonneville, n'est propre qu'à la vigne. De Saint-Julien à Beaumont, les environs de Thonon ne comptent pas la douzième partie des vignes qui pourraient y prospérer.

Aucun pays ne possède des débouchés plus faciles et plus sûrs vers le nord que la Haute-Savoie ; elle peut donc, elle doit se livrer à l'extension énergique de ses vignobles.



© Archives départementales de la Savoie

Tome II du livre de Jules Guyot

1.4. Cartographie de l'évolution du vignoble savoyard (1732/1860/aujourd'hui)

1.4.1. Méthodologie

La Savoie a la "chance" exceptionnelle de disposer de deux cadastres tout à fait remarquables :

- le cadastre dit "*sarde*", réalisé au début de 18^e siècle à l'initiative du roi de Piémont-Sardaigne, **Victor Amédée II**, sur l'ensemble des communes des "**États de Savoie**" (soient près de 600 communes) et quelques 200 communes du Piémont. Ce cadastre, dans sa formule la plus élaborée, c'est-à-dire celle mise en œuvre en Savoie, intégrait des cartes très précises réalisées à une échelle proche du 1/2400^e.

Ces cartes étaient accompagnées d'un ensemble de documents qui permettaient d'asseoir l'impôt sur la propriété foncière, ce qui était une nouveauté "*révolutionnaire*" mettant, dans les faits, fin à la féodalité plusieurs années avant la Révolution française.

Les cartes du cadastre "*sarde*", les "*mappes sardes*" sont désormais pratiquement toujours numérisées et bon nombre d'entre elles ont fait l'objet d'une exploitation cartographique (avec géoréférencement, etc.) connue sous la dénomination d' "*Atlas Barbero*", du nom de **Dominique Barbero**, initiateur du projet.

- Quand la Savoie fut rattachée à la France, en 1860, l'État français se lança dans la réalisation d'un nouveau cadastre, connu sous le nom de cadastre "*français*".

La période napoléonienne avait déjà connu tel projet, mais le cadastre dit "*napoléonien*" ne fut réalisé que sur un très petit nombre de communes. Cette opération, conduite à partir de 1860, était

particulièrement ambitieuse. Son achèvement dut attendre la fin de la seconde guerre mondiale.

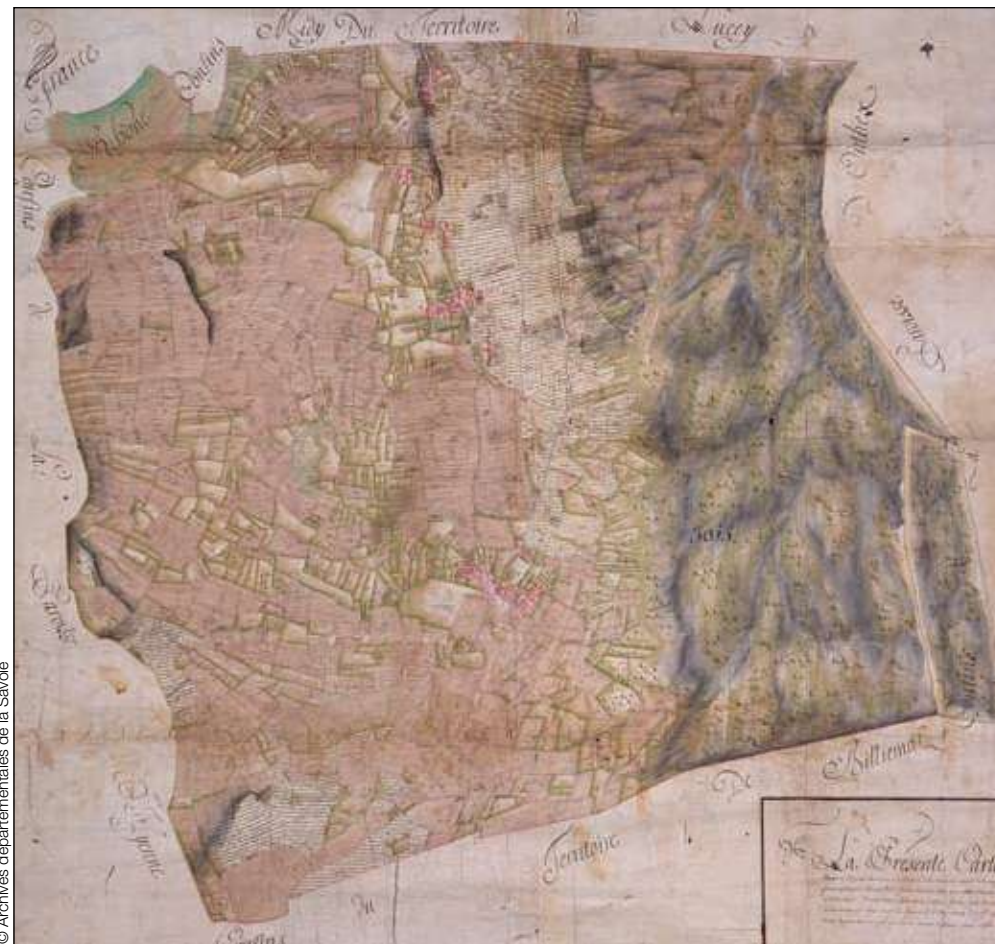
Les dernières communes à être dotées de ce nouveau cadastre furent celles du Val d'Arly, qui comme Ugine durent attendre 1945 pour changer de cadastre et abandonner la "*mappe sarde*" de 1732, alors toujours en vigueur.

Cet étalement dans la réalisation du cadastre "*français*" impacte un peu avec l'étude du vignoble, car ces opérations cadastrales furent pour l'essentiel conduites au plus fort de la crise phylloxérique, sans qu'il ne soit vraiment possible de savoir dans quelle mesure cette catastrophe a été prise en compte par les géomètres du cadastre.

Il est d'ailleurs à noter que la réalisation du cadastre "*sarde*", faite avec des instruments rudimentaires (compas et planchette) avait été entièrement conduite en 5 ans, avec une précision et une exactitude tout à fait remarquable.

Pour conduire l'étude de l'évolution du vignoble, mesurée à l'aune des archives cadastrales, une difficulté première a été celle d'accéder et de collecter les données de quelque 32 communes viticoles. Cette quantité importante de documents a limité les possibilités de traitement (impossibilité formulée par les services des archives départementales concernés ; coût dissuasif des reproductions sur CD ; impossibilité matérielle de traitement de données uniquement accessibles par internet),

- Pour le cadastre "*sarde*", ont été utilisées les données tirées des cartes disponibles sur CD, des cartes accessibles sur Internet et de certaines cartes de l'Atlas Barbero consultées en salle aux Archives départementales de Haute-Savoie,



Cadastre "*sarde*", 1732, de la commune de Jongieux (Savoie).



Détail du cadastre "*sarde*", coteau de Marestel avec la représentation figurative des ceps de vigne.

- Pour le cadastre "français", l'idée de départ était de traiter les données des feuilles cadastrales, qui auraient été assemblées commune par commune. Mais la masse de documents requis a conduit les Archives départementales de Savoie à refuser d'en faire une copie CD. Restait alors la possibilité de faire imprimer les documents à partir des feuilles mises en ligne sur les sites internet Sabaudia (73 +74).

La qualité de l'impression ne permettait au final pas de traiter les données, c'est-à-dire de lire les indications portées sur chaque parcelle (**V** ou **Vig** pour vigne). La solution adoptée a été au final de partir des tableaux d'assemblage communaux sur lesquels étaient reportées les grandes masses de culture, un peu à l'image de ce qui avait été fait pour le cadastre napoléonien.

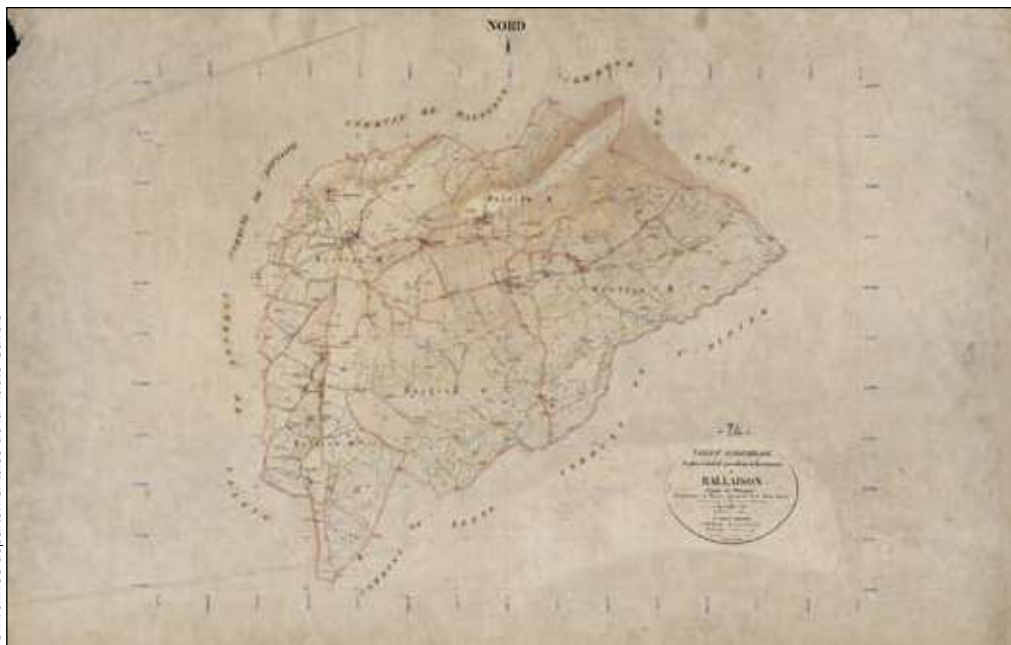
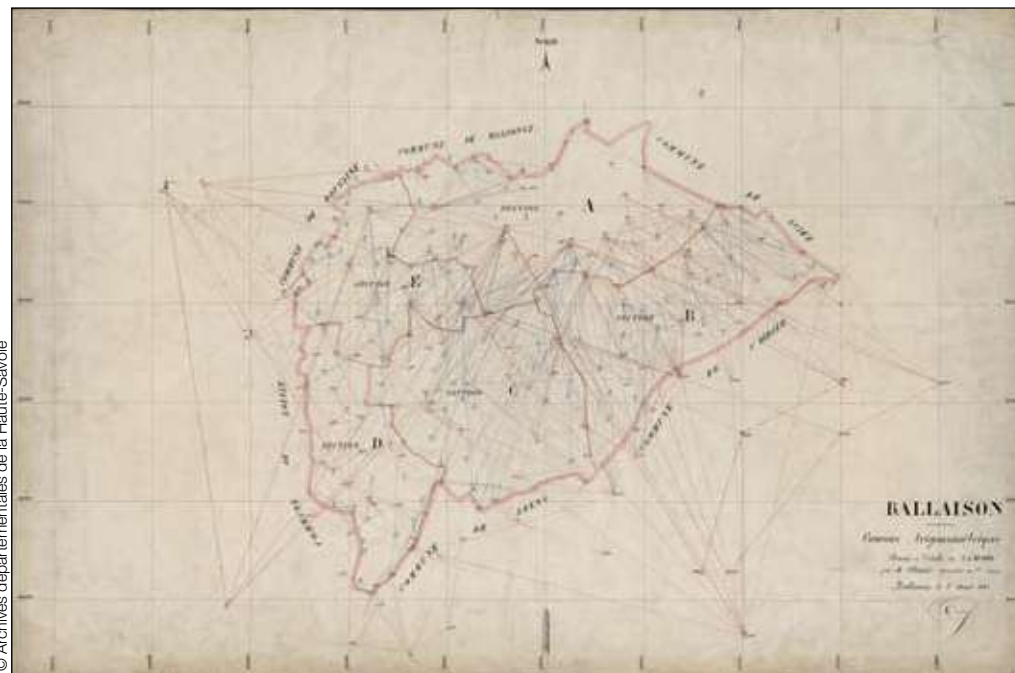


Tableau d'assemblage du cadastre de 1883 de la commune de Ballaison (Haute-Savoie).



Détail du tableau d'assemblage du cadastre de 1883 de la commune de Ballaison (Haute-Savoie).



Canevas trigonométrique de la commune de Ballaison (Haute-Savoie) réalisé par les géomètres en 1883.

Ce choix contraint s'est un peu opéré au détriment de la précision. Une étude précédente, semblablement menée sur le territoire du canton d'Aime en Savoie avait montré les différences pouvant exister entre l'emprise des vignes repérées à la parcelle près sur les feuilles sectionnelles et l'emprise du vignoble reportée sur les tableaux d'assemblage communaux. Mais compte tenu de l'échelle d'analyse, il est apparu que ces dernières indications étaient satisfaisantes pour cette étude.

Il convient d'insister sur la remarquable qualité de ce premier cadastre français dont la précision et le détail, que cela soit au niveau des relevés de bâtiment, de la nature des sols, ou de la toponymie, sont impressionnants.

- Paradoxalement, la plus grosse difficulté aura été l'accès aux données concernant l'emprise géographique actuelle du vignoble savoyard. Ceci aura pratiquement

pris six mois pleins. Ces informations étaient virtuellement disponibles dans les services de la Maison de la Vigne et du Vin de Savoie, mais n'avaient jamais fait l'objet d'une exploitation globale permettant la visualisation de l'emprise actuelle totale du vignoble. Après une très longue attente et la solution de problèmes informatiques du SIG, la sortie PDF réalisée par les services géomatiques de la Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc a permis la visualisation de l'emprise actuelle globale du vignoble.

Il faut souligner que l'outil mis en place par et pour les viticulteurs a plus un usage à la parcelle, qu'à cette petite échelle.

- Pour le secteur Ayse/Marignier/Bonneville, c'est le cadastre "français" qui a cette fois posé problème.

Les indications portées sur les tableaux d'assemblage ne le sont pas avec l'inscription de lettres spécifiques (**V** pour vigne), mais avec un système de surcharge

de couleur (série de bleutés très voisins les uns des autres).

Pour comprendre à quoi se rapportent ces surcharges de couleur, seule solution, se reporter aux feuilles cadastrales mises en ligne sur Internet, mais en les agrandissant pour pouvoir lire le lettrage mentionné pour chaque parcelle. Ceci est un exercice pratiquement impossible, car la seule solution serait d'imprimer ces feuilles cadastrales à partir des CD originaux des archives, ce qui on l'a vu est impossible. Le vignoble d'Ayse n'a pu pour cette raison être traité dans l'étude.

- Le problème est un peu différent pour le vignoble de moyenne Maurienne. Celui-ci a pratiquement entièrement disparu. Seules (ou presque) subsistent les quelques parcelles remises en culture à Hermillon, Saint-Jean-de-Maurienne et Saint-Julien-Montdenis par l'association Solid'Art.

Comme le propos de cette partie de l'étude était bien d'aborder et de quantifier la dynamique d'évolution du vignoble, les cartes de ce secteur ne sont pas présentées ; le vignoble ayant pratiquement disparu.

Il est sûr que cette analyse pourrait être conduite avec une précision encore plus grande pour ces deux premières périodes de références (1732 et fin du 19^e/début du 20^e siècle), mais c'est, a priori, la première fois que ce type de travail est conduit sur l'ensemble des grands vignobles de Savoie.

Les cartes qui suivent donnent donc des éléments complémentaires pour analyser l'évolution du vignoble par croisement avec les données chiffrées et les descriptions du vignoble retranscrites dans les paragraphes précédents.

1.4.2. Analyse cartographique

Avant d'aborder l'analyse proprement dite, il faut préciser, que le jaune qu'on voit sur les cartes qui suivent, et qui correspond à "l'emprise du vignoble actuel", a disparu de presque toutes les communes savoyardes, qui, si elles étaient présentées ici, seraient pour beaucoup (mises à part les communes de "montagne" ou d'altitude) elles aussi passablement bariolées de bleu (vigne au début du 18^e siècle) et de rouge (vigne à la fin du 19^e siècle).

Il faut insister sur le fait que c'est principalement la disparition de la vigne sur ces communes, où elle est aujourd'hui totalement absente (ou présente sous forme de "reliques" anecdotiques), qui explique l'impressionnante réduction des surfaces viticoles depuis la fin du 19^e siècle.

L'analyse qui suit porte donc sur des communes encore considérées comme viticoles aujourd'hui mais où l'évolution du vignoble laisse apparaître de grandes disparités.

Une question fondamentale doit être évoquée en préalable :

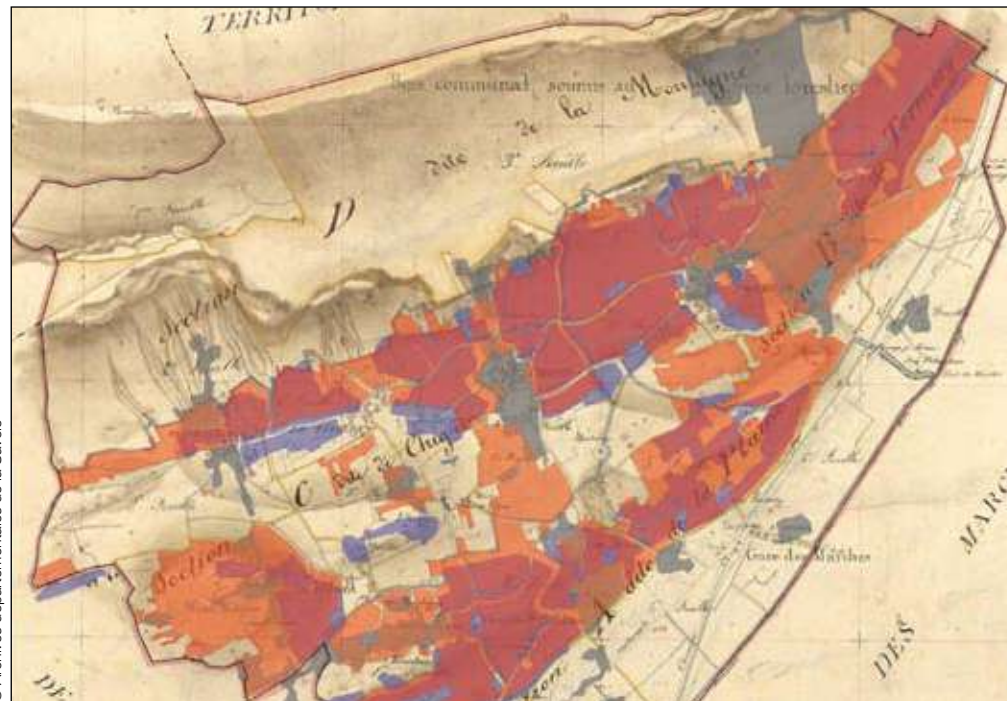
pourquoi la vigne est-elle restée dans ces communes et pas dans les autres?

Sans parler des communes où, de fait, la vigne n'est pas la bienvenue, certaines communes étaient encore citées par Jules Guyot, en 1868, il n'y a donc pas si longtemps, comme très viticoles :

- pour la Savoie : Saint-Jean et Saint-Michel de Maurienne, Aiton, Aiguebelle, Conflans, Montailleur,

- pour la Haute-Savoie : Annecy, Menthon, Talloires, Veyrier, Faverges, Bonneville, Annemasse, Évian, Collonges, etc.).

Les réponses à ces questions sont certainement à trouver dans le premier chapitre de cette étude ("*Les origines*") et dans la propriété nobiliaire, aristocratique et bourgeoise des vignobles de qualité.



Document intermédiaire de travail : sur le fond d'assemblage cadastral de la commune de Chigin, en bleu l'emprise du vignoble sur le cadastre de 1732 -avec en gris les parties détériorées- et en rouge, superposée l'emprise du vignoble sur le cadastre "français" de 1875.

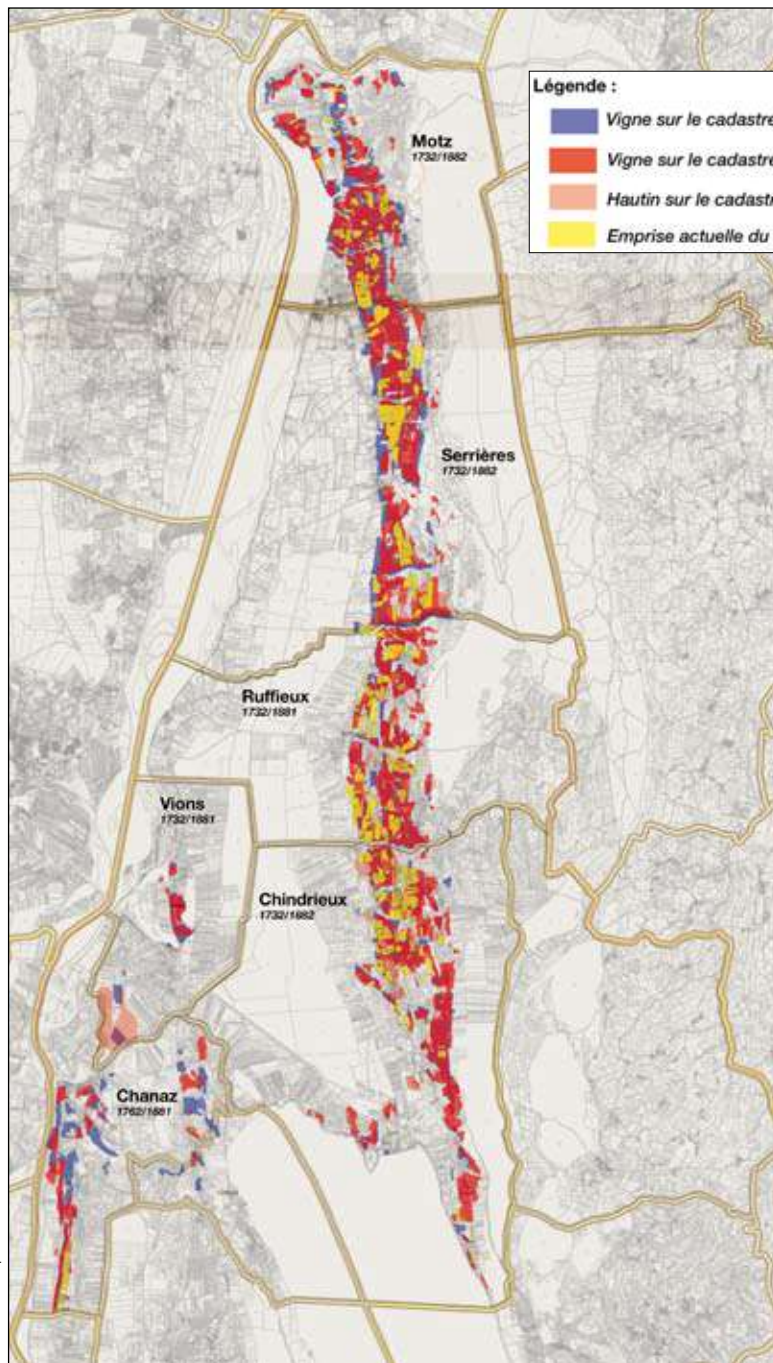
Ce sont donc pour des raisons, autant naturelles que foncières, que les vignobles, présentés dans les cartes suivantes (à l'exception de celui d'Ayse), ont survécu à ce qui apparaît, au vu des chiffres, comme un vrai cataclysme, au changement de références d'une société qui abandonne l'essentiel de ses traditions viticoles (héritées de l'antiquité) en seulement un peu plus d'un demi siècle.

Il convient de préciser que dans les pages qui suivent les cartes ont été mises à la même échelle, ce qui permet de comparer l'importance respective de leur emprise présente et passée et de comparer leur évolution.

Elles montrent en tout état de cause que l'évolution du vignoble est complexe et

que les chiffres de superficie doivent être nuancés, puisque si globalement le recul est spectaculaire, sur certains secteurs de nouvelles vignes ont vu le jour.

Sur les différentes cartes qui suivent, un fond cadastral IGN Géoportail a été utilisé comme habillage pour faciliter la lecture en faisant référence à la localisation du bâti ainsi qu'à la plus ou moins grande densité du découpage parcellaire.



Carte de l'évolution du "vignoble de Chautagne", depuis 1732.



© Olivier Pasquet

Brison-Saint-Innocent : vignoble de la Combe aux Moines (hors carte ci-contre).

a. Vignoble de Chautagne

Le vignoble s'étire avec une remarquable cohérence au bout du lac du Bourget, depuis la commune de Chindrieux et finissant à Motz (mais en fait la continuité géographique se prolonge avec le vignoble de Seyssel).

Il débordait également, encore 1881 sur l'autre rive du lac du Bourget à Vions et Chanaz, mais sur ces deux communes le vignoble a presque disparu aujourd'hui, mis à part une étroite bande de vigne prolongeant le vignoble de Lucey.

Cette cohérence du vignoble s'est poursuivie entre la période d'élaboration des deux cadastres (*sarde* et *français*). Il est pourtant à noter que durant cette période, l'emprise du vignoble s'est plutôt

accrue sur Ruffieux et Chindrieux et s'est réduite sur Motz et Serrières.

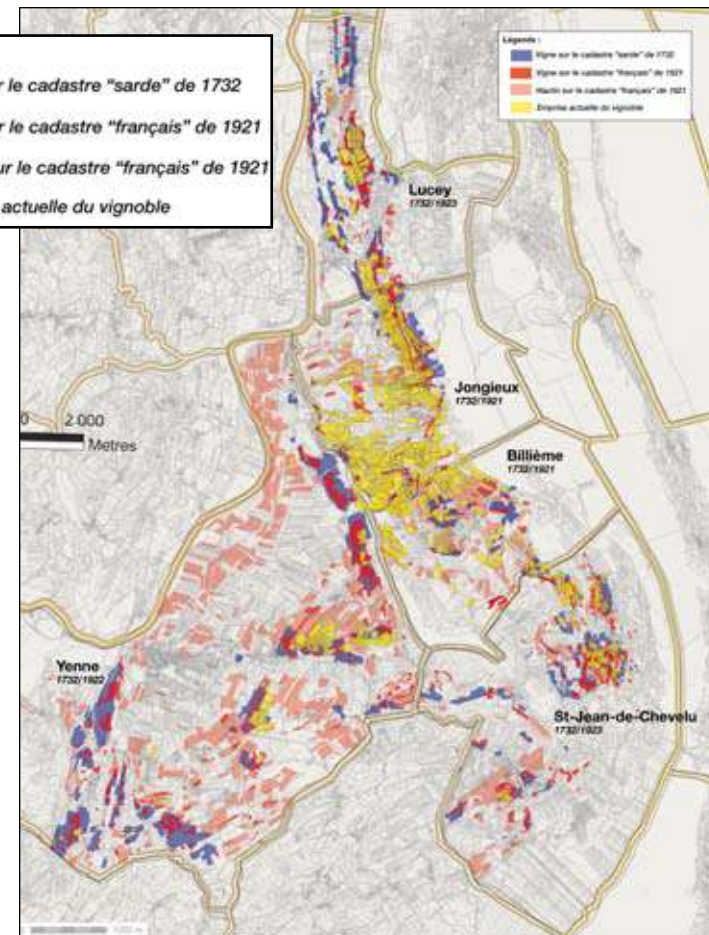
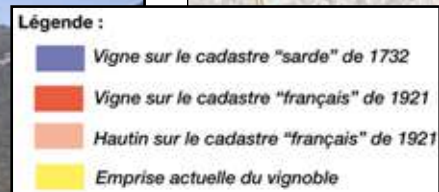
Le vignoble d'aujourd'hui s'est plus ou moins maintenu sur la commune de Ruffieux, par contre, et notamment par rapport à son emprise sur le cadastre "*français*", il a très nettement diminué sur les communes de Chindrieux, Serrières et Motz (commune où la "*déprise*" viticole a été la plus forte).

C'est d'ailleurs un peu comme si le processus d'abandon de la vigne qui a touché spectaculairement (cfr. pages suivantes) le vignoble de Seyssel, au nord, avait gagné par contagion, celui de Chautagne.



Le vignoble de Jongieux, vu du site de Saint-Romain

© Olivier Pasquet



Carte de l'évolution du "vignoble de Jongieux", depuis 1732.

© Olivier Pasquet

b. Vignoble de Jongieux

Le vignoble historique (en bleu sur la carte), compris comme celui de la "mappe sarde" "de Jongieux", s'étire principalement le long du Rhône pour suivre ensuite les flancs de la montagne de la Charvaz en direction du Mont-du-Chat.

Une autre partie occupe les pentes surélevées dominant la plaine du Rhône de Yenne.

Le cadastre "français" réalisé sur ce secteur au début des années 1920, montre une expansion spectaculaire de la vigne en "hutins" (ou "hautains") (en rose sur la carte), en particulier sur la commune de Yenne mais aussi en proportion plus modeste sur celles de Billième, Jongieux et

Saint-Jean-de-Chevelu. Cette pratique culturelle étant d'ailleurs attestée par la tradition orale ("on vendangeait les hiboux") et la première couverture photographique aérienne IGN de l'année 1937 qui montrent une multitudes d'arbres parsemant les cultures.

La réduction des surfaces en vigne (cadastrés "sarde" et "français") a été spectaculaire à Yenne et à Saint-de-Chevelu.

Elle a été plus mesurée à Lucey où cette "déprise" s'est cantonnée aux raides pentes des "côtes du Rhône" sur lesquelles la difficulté d'exploitation semble extrême. Par contre à Billième et plus encore à Jongieux, la vigne a gagné des secteurs où elle était peu (voire pas) présente

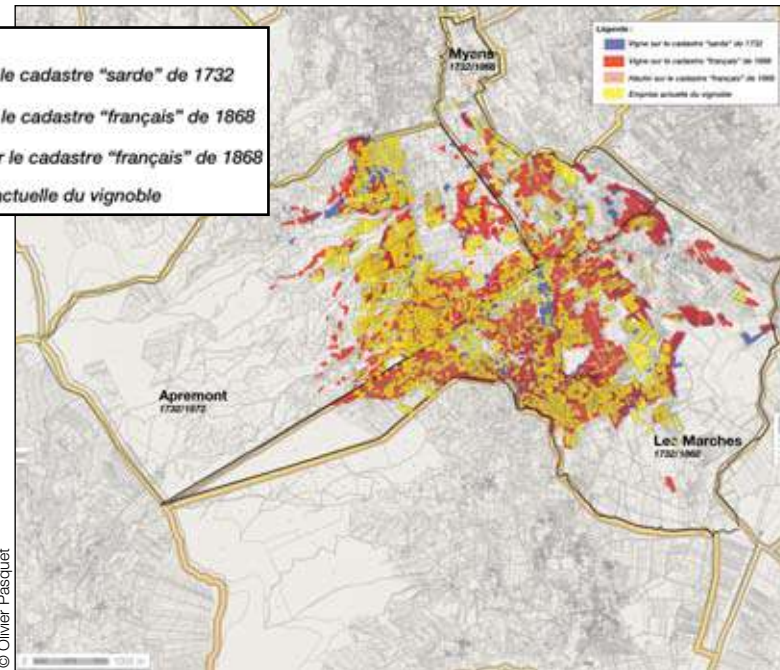
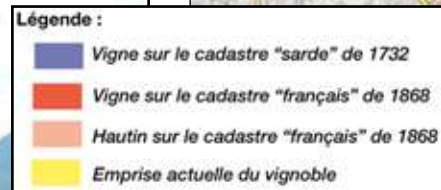
dans les années 1920 et moins encore en 1732 (principalement le secteur de Saint-Romain).

Sans surprise bien sûr, l'ensemble des "hutins" ont disparu, et n'ont pas été, dans l'immense majorité des cas, remplacés par le la vigne.

La carte montre clairement un noyau de "dynamisme" viticole qui s'est développé et organisé à partir des communes de Billième et surtout de Jongieux, où la vigne apparaît clairement aujourd'hui comme la culture largement prédominante.



Photo de groupe dans le vignoble des Abymes, devant le Mont Granier.



Carte de l'évolution du "vignoble des Abymes", depuis 1732.

c. Vignoble "des Abymes"

Par commodité le terme des Abymes est utilisé pour regrouper le vignoble qui s'est créé sur les terrains bouleversés par l'effondrement du Mont Granier en 1248.

Ont été retenues pour la carte, les communes d'Apremont, des Marches et de Myans, mais auraient pu s'y ajouter les communes voisines de Saint-Baldoph et Chapareillan (avec un problème de disponibilité de sources pour cette dernière commune iséroise qui ne possède pas de cadastre "sarde").

Sur les trois communes cartographiées la progression du vignoble entre 1732 (parcelles en bleu) et l'année 1868 durant laquelle est réalisé le cadastre "français" (en rouge sur la carte), est spectaculaire.

Cette progression paraît se poursuivre avec l'emprise actuelle du vignoble sur la commune d'Apremont, gagnant des

parcelles qui n'étaient pas en vigne en 1868, ni en 1732. Le processus est plus complexe sur la commune des Marches et celle de Myans, où nombre de parcelles en vigne en 1868 ont vu la vigne les abandonner alors qu'elle en a gagné d'autres, proches, qui ne l'avaient jusqu'alors jamais connue.

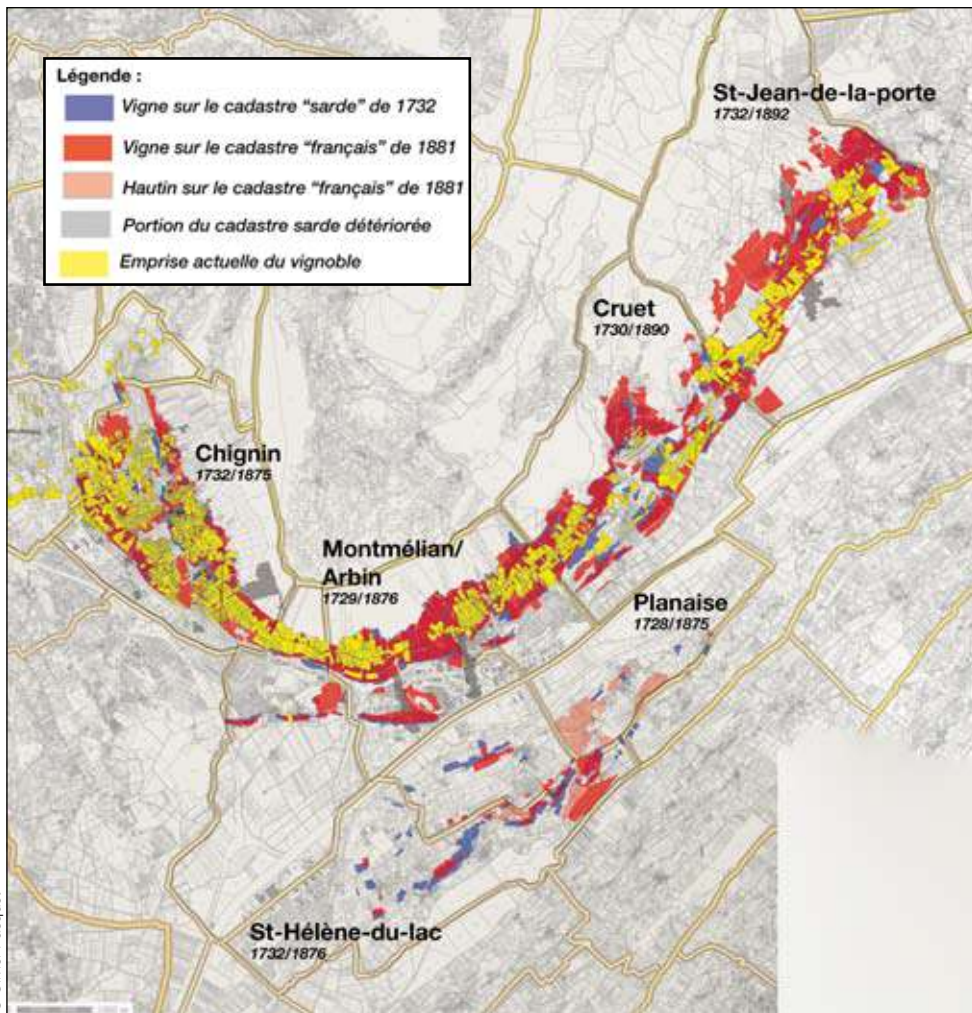
Pour appréhender avec une plus grande précision cette évolution complexe, il conviendrait de travailler à la parcelle pour ce qui concerne le cadastre dit "français", car dans un tel contexte d'émiettement parcellaire, les blocs de parcelles de vignes, dessinés sur les tableaux d'assemblage par les géomètres, manquent peut-être de rigueur, sans qu'il ne soit pourtant lieu de remettre en cause ses grandes lignes.

Une chose apparaît clairement avec l'analyse de ces sources cadastrales.

La catastrophe de 1248 a d'évidence créé un terroir propice à la viticulture, mais elle a créé aussi des opportunités foncières pour les personnes venant de l'extérieur ("forains" de Chambéry pour l'essentiel), cultiver la vigne sur des terrains dont ils n'étaient pas propriétaires (cfr. le procès évoqué au premier chapitre "Les origines").

Le commerce du vin écoulé à Chambéry a vraisemblablement généré un dynamisme viticole et commercial qui n'a fait que croître à partir du 18^e siècle.

La pression foncière pour mettre en vigne de nouveaux terrains n'a visiblement pas été stoppée par la pandémie phylloxérique et a pu trouver une intensité nouvelle avec l'ouverture de nouveaux débouchés commerciaux (stations de ski).



Carte de l'évolution du "vignoble de la Combe de Savoie", depuis 1732.



Détail de la vue aérienne actuelle du coteau de Tormery (Chignin, Savoie) avec les terrassements des années 1980 et juste au-dessus la trace des anciennes parcelles de vignes reboisées.

d. Vignoble de la Combe de Savoie

Le vignoble s'étend sur les pentes raides montant vers le chapelet des sommets dominant la plaine de l'Isère (Roc de Tormery, la Savoyarde, le Tapin, la Roche du guet) avec une remarquable cohérence depuis la commune de Chignin à celle de Saint-Jean-la-Porte. Il se prolonge vers l'ouest sur Saint-Jeoire-Prieuré et surtout vers l'Est sur les communes de Saint-Pierre-d'Albigny et de Fréterive.

Sur les documents cadastraux de 1732 et 1876, le vignoble avait quelque modeste extension sur les communes de Sainte-Hélène-du-lac et de Planaise où aujourd'hui la vigne a disparu.

Le vignoble, dans sa partie principale est resté d'une grande cohérence sans notable transformation, entre les années 1732 et 1875.

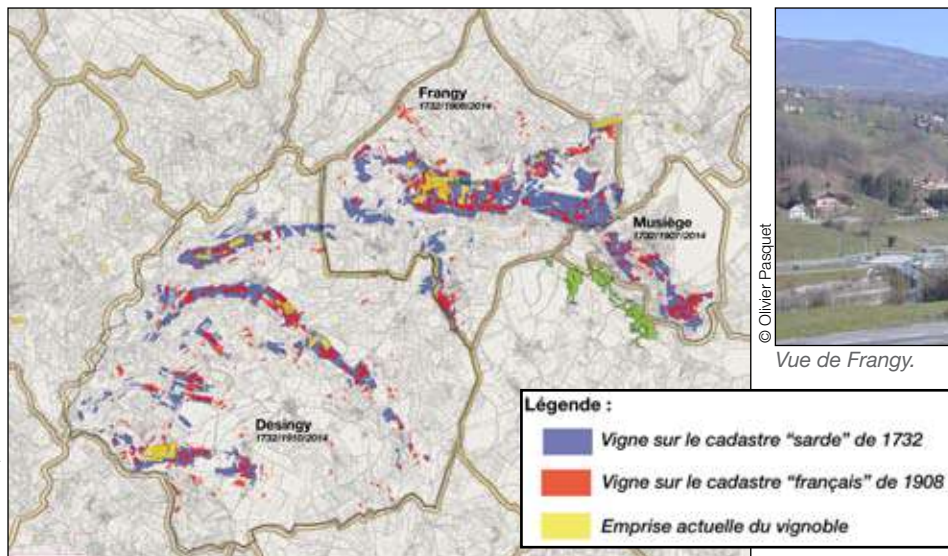
Il convient de noter que le mauvais état du cadastre "sarde" de Chignin, outre qu'il rend difficile son exploitation, atteste d'une fébrile utilisation pendant presque

un siècle et demi, résultant d'enjeux fonciers (très vraisemblablement viticoles) particulièrement tendus.

La comparaison avec l'emprise actuelle du vignoble montre une très grande stabilité sur la commune de Chignin ; la frange supérieure du vignoble montant généralement juste un peu plus haut que sa limite actuelle.

Par contre sur les communes de Montmélian-Arbin, Cruet et Saint-Jean-de-la-Porte la déprise viticole est notable, notamment au regard de ce qu'elle était en 1876.

Partout ou presque, le vignoble y montait beaucoup plus haut. L'abandon de ces parties hautes des coteaux est la plus spectaculaire à Saint-Jean-de-la-Porte, où malgré le processus de reconquête qui semble s'y mettre à l'œuvre, le boisement et la broussaille ont remplacé de façon très visible la vigne de 1892.



Carte de l'évolution du "vignoble de Frangy", depuis 1732.



Vue de Frangy.

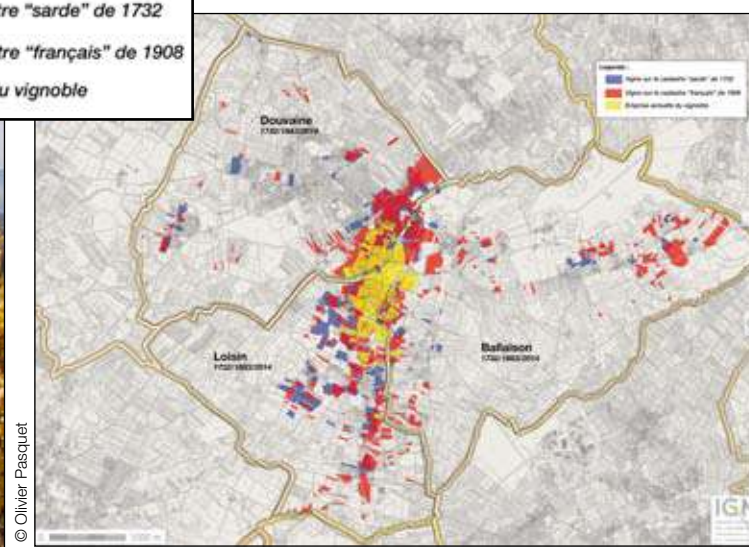
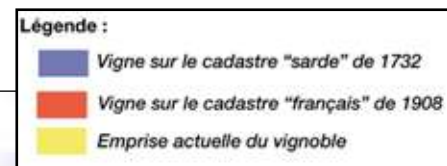
e. Vignoble de Frangy

Le vignoble de Frangy/Desingy/Musièges malgré son éclatement, était en 1732, un vignoble important, occupant une part notable de la surface agricole de chacune des trois communes concernées.

Ce qui apparaît très nettement est une réduction très importante de l'emprise du vignoble entre 1732 et 1908-1910. C'est la déprise viticole la plus importante parmi les secteurs déjà abordés. Serait-ce une conséquence visible du ravage du phylloxéra? La date de réalisation du cadastre "français" le laisserait imaginer. La déprise est en tous cas particulièrement importante sur la commune de Frangy où tout la partie du vignoble jouxtant Musièges est pratiquement entièrement abandonnée. Pourtant, c'est, en fin de compte, sur cette même commune, que le vignoble a le mieux résisté. Il a totalement disparu de Musièges et ne subsiste qu'en parcelles dispersées (même si elles sont de grande taille) sur la commune de Desingy.



Vendanges sur le vignoble de Crépy, à Douvaine



Carte de l'évolution du "vignoble de Crépy", depuis 1732.

f. Vignoble de Crépy

Comme le vignoble de Seyssel, le vignoble de Crépy, grâce au réseau de relation d'un de ses viticulteurs éclairé, Léon Mercier, a été l'un des premiers à obtenir l'A.O.C. qui lui a été officiellement attribuée en 1948. Mais contrairement aux vignobles de Frangy et Seyssel, le vignoble de Crépy a connu une stabilité remarquable, qui s'est perpétuée jusqu'à aujourd'hui.

La période 1732/1883 a presque constitué une phase d'extension (modérée) du vignoble. Aujourd'hui celui-ci s'est concentré autour de son noyau central en délaissant les écarts qu'il occupait sur les trois communes de Douvaine, Ballaison et Loisin.

Mais il convient de nuancer cette résistance par le petit nombre de viticulteurs restant en activité (moins d'une dizaine). De plus, un exploitant possède à lui seul 63 % de la surface A.O.C. du vignoble. La résistance du vignoble de Crépy n'en demeure pas moins une belle réussite viticole du vignoble de Haute-Savoie.



Le vignoble de Seyssel, à Corbonod (Ain).

g. Vignoble de Seyssel

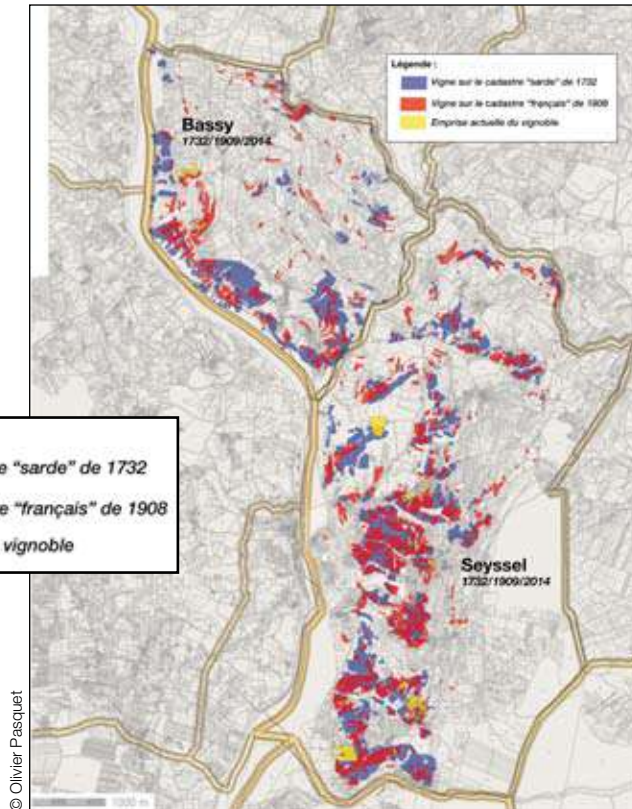
Le vignoble de Seyssel et Bassy s'étire sur les coteaux qui descendent en pente douce vers le Rhône.

Doté d'une grande réputation des siècles durant, privilégié par son implantation (Seyssel est un port de transit important pour les échanges commerciaux vers Lyon et Genève), le vignoble a, au début du 18^e siècle, une emprise remarquable.

Contrairement au vignoble de Frangy, il résiste bien jusqu'au début du 20^e siècle. L'emprise se réduit sur les deux communes (Bassy et Seyssel) mais de manière très mesurée.

Par contre le vignoble s'effondre par la suite pour aujourd'hui se réduire à quelques parcelles, qu'on pourrait presque compter sur les doigts d'une main. Cette réduction spectaculaire de l'emprise du vignoble peut être nuancée par son

extension sur l'autre rive du Rhône (Seyssel, Corbonod, ...), mais impose aussi la réflexion sur l'attribution de l'AOC "vin de Seyssel" en 1942 (pour les communes de Corbonod et Seyssel dans l'Ain et Seyssel en Haute-Savoie) qui n'aura eu au final qu'un impact limité (voir aucun) sur le maintien de la viticulture sur le secteur.



Carte de l'évolution du "vignoble de Seyssel", depuis 1732.

1.5. Toponymie viticole

Les archives cadastrales constituent une base de données considérable, que ce soit en volume, mais aussi en qualité d'informations pour la connaissance des territoires.

Les pages précédentes illustrent l'interprétation que l'on peut en faire en terme quantitatif pour évaluer l'évolution de l'occupation des sols. En terme qualitatif, les archives cadastrales permettent une analyse foncière très précise, mais ce

sont les données toponymiques qu'elles contiennent qui sont le plus étonnantes, notamment quand leur interprétation est appliquée aux terroirs viticoles.

Cette interprétation revêt de multiples entrées :

- l'interprétation des toponymes anciens et de leur origine,
- l'analyse de l'évolution de ces toponymes suivant la datation des sources,
- la relation entre les toponymes et l'évolution de l'occupation des sols.

1.5.1. Commune de Jongieux (Savoie)

Le premier exemple illustrant la diversité des utilisations possibles des données toponymiques contenues dans les cadastres sera celui de la commune de Jongieux avec son célèbre coteau de Marestel.

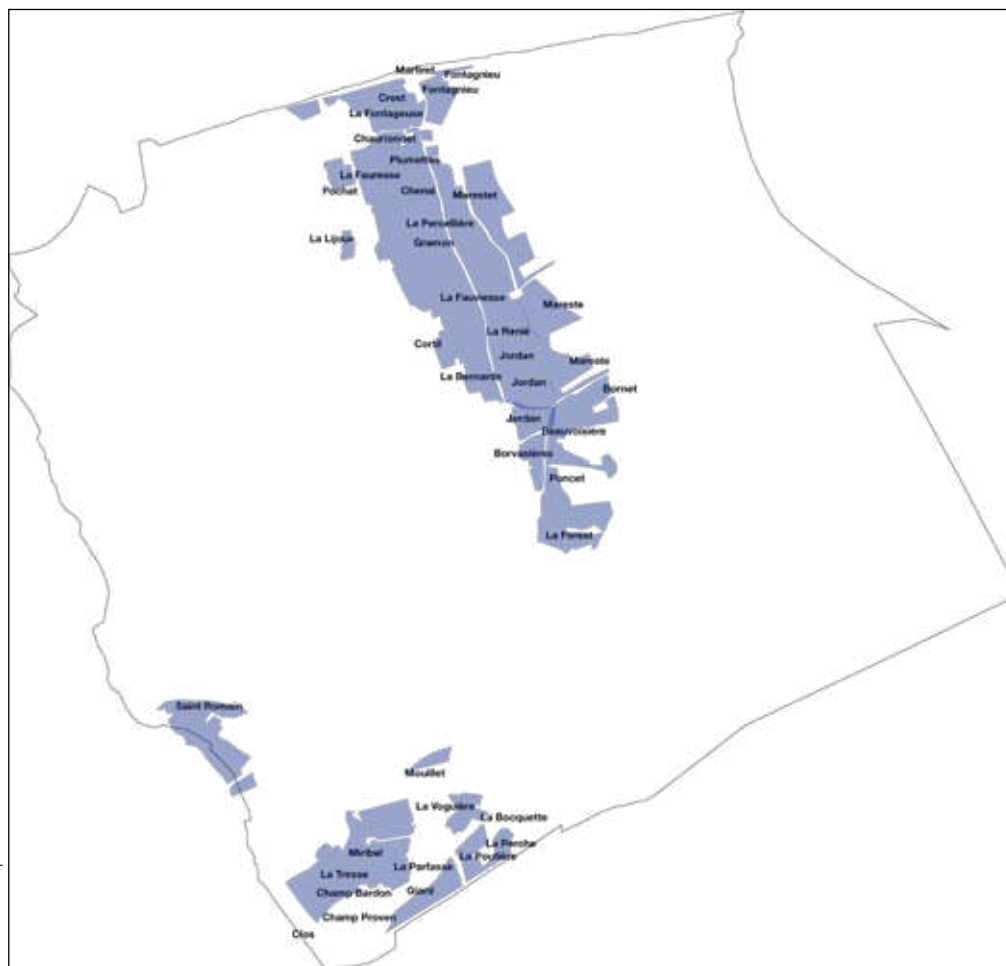
La carte de gauche positionne sur l'emprise du vignoble de 1732, les noms de "mas" et "lieux dits" extraits des registres du cadastre "sarde" et cartographiés par M. D. Barbero.

Le vignoble est important, mais les toponymes n'y sont pas si nombreux.

Le nom de *Mareste* ou *Marestel* est donné à plusieurs mas, ainsi que celui de *Jordan* (*Sordan*?).

Sur le cadastre de 1921, on retrouve des toponymes de 1732 : *Marestel*, *J(S)ordan*, *Fontagnieu*, *Saint-Romain*.

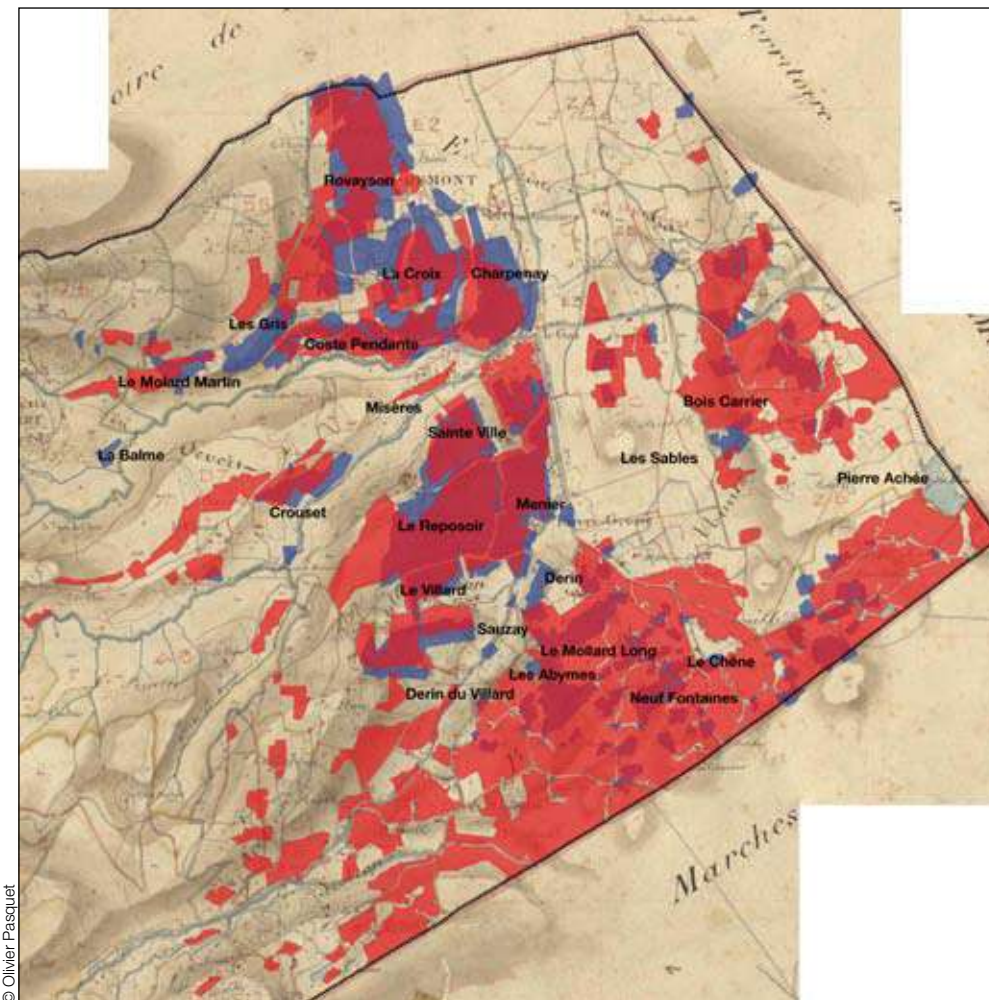
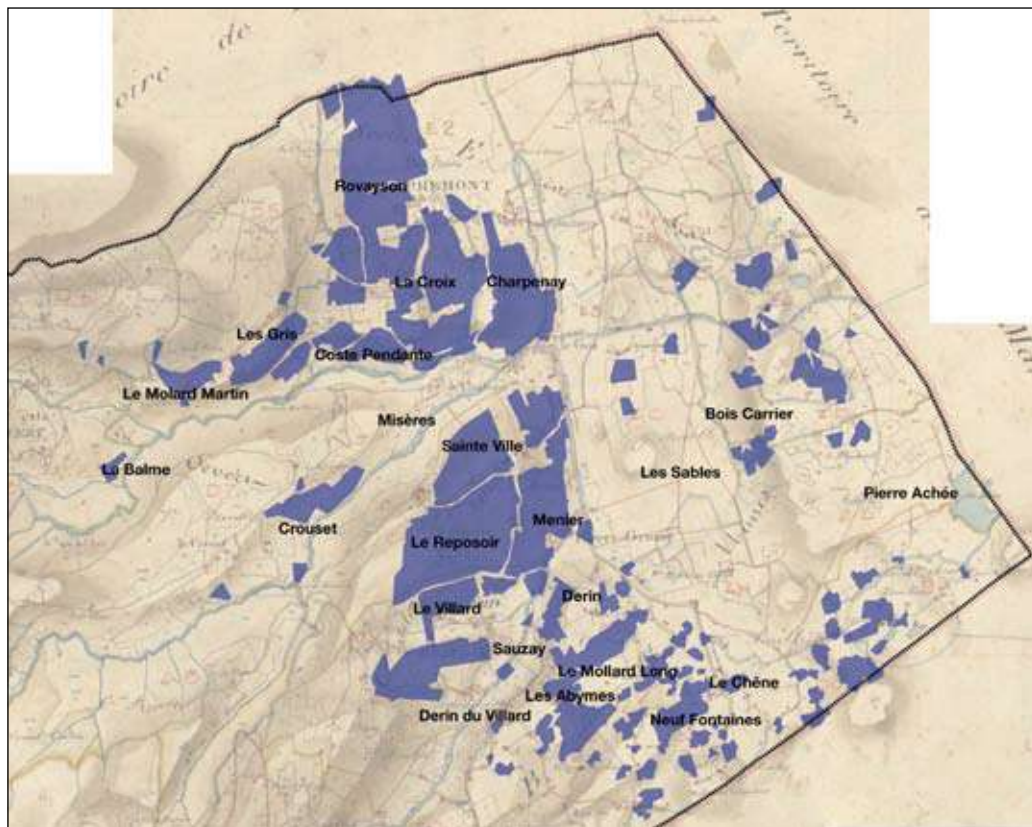
Mais beaucoup de nouveaux toponymes viticoles apparaissent (notamment celui du "Grand Marestel"), alors que d'autres disparaissent. Ceci témoigne bien de la vitalité de la viticulture entre ces deux dates.



Carte de l'emprise et des toponymes viticoles de Jongieux (Savoie) en 1732.



Carte de l'emprise et des toponymes viticoles de Jongieux (Savoie) en 1921.



© Olivier Pasquet

© Olivier Pasquet

Carte de l'emprise et des toponymes viticoles d'Apremont (Savoie) en 1732.

Carte de l'évolution du vignoble d'Apremont entre 1732 et 1877, avec les toponymes viticoles de 1732.

1.5.2. Commune d'Apremont (Savoie)

La toponymie de la commune d'Apremont retranscrite sur le cadastre de 1732, témoigne de l'éboulement célèbre du Mont Granier, cinq siècles auparavant: *Les Abymes, Pierre Achée, le Mollard Long, le Molard Martin, la Balme, les Sables*, etc. (sur la carte ci-dessus, ne figurent que les toponymes des secteurs en vigne en 1732).

On retrouve sur le tableau d'assemblage du cadastre de 1877, nombre de toponymes de la "mappe" sarde (*les Abymes, Pierre Hachée, le Reposoir*, etc.), mais on en découvre de nouveaux, directe-

ment liés à la viticulture : *la Grande Vigne, la Plantée, la Croix du Plant*...

D'autres témoignent des bouleversements géomorphologiques du site, notamment au plan hydraulique : *le Pont Neuf, le Marais du Chêne, Fontaine large*, etc..

Une autre lecture possible est la lecture des anciens toponymes du cadastre "sarde", reportés sur la carte de l'emprise viticole indiquée par les données du cadastre de 1877, comme le montre la carte ci-contre. (En soulignant la notoire extension du vignoble; extension qui mériterait d'être affinée avec une analyse à la parcelle du cadastre de 1877).

Si le secteur *des Sables* est resté sans vigne en cette fin de 19^e siècle, *le Bois Carrier*, se retrouve lui entièrement planté en vigne.

Il en est de même pour le secteur de *Neuf Fontaines*.

Un constat doit être également fait pour ce qui concerne la densité des toponymes : contrairement aux trois exemples qui suivent (Lucey, Frangy, Douvaine) où les toponymes sont particulièrement

nombreux à tel point qu'on dirait que chaque parcelle s'est vue attribuée un nom propre, les toponymes du tableau d'assemblage du cadastre d'Apremont de 1877, sont ceux qui figurent sur les feuilles sectionnelles qui n'en comportent pas davantage.

C'est sans doute une preuve de plus, si il en est besoin, de l'impact de la catastrophe de 1248.

1.5.3. Commune de Lucey (Savoie)

Sur la carte ci-contre (tableau d'assemblage du cadastre de Lucey de 1923) est reportée en bleu l'emprise de la vigne indiquée par le cadastre sarde de 1732, ainsi que les toponymes associés pour cette même époque aux parcelles en vigne.

Ce qui apparaît en premier lieu est la densité des toponymes, déjà évoquée en page précédente : chaque parcelle de vigne semble porter un nom.

Ceci est a priori en soi une preuve de l'ancienneté du vignoble, en soulignant que celui-ci à régulièrement régressé par la suite.

Parmi ces toponymes, beaucoup font référence à la géomorphologie : *la Combe Noire, le Plat du Loup, Dessus le Sommet des Rochers, les Costes du Biez, Côte du Rhône, la Côte, les Combettes, le Petit Molard, les Molles, le Replat, ...*

Peu semblent directement liés à une sémantique viticole. *Les Neyrettes, les Noirettes, le Crément...*, le pourraient éventuellement (référence à un cépage, ou à la vinification?) sans que cela soit certain.

Restent les références à la dimension historique du site, qui pourrait être le lieu d'implantation du cépage *Altesse*.

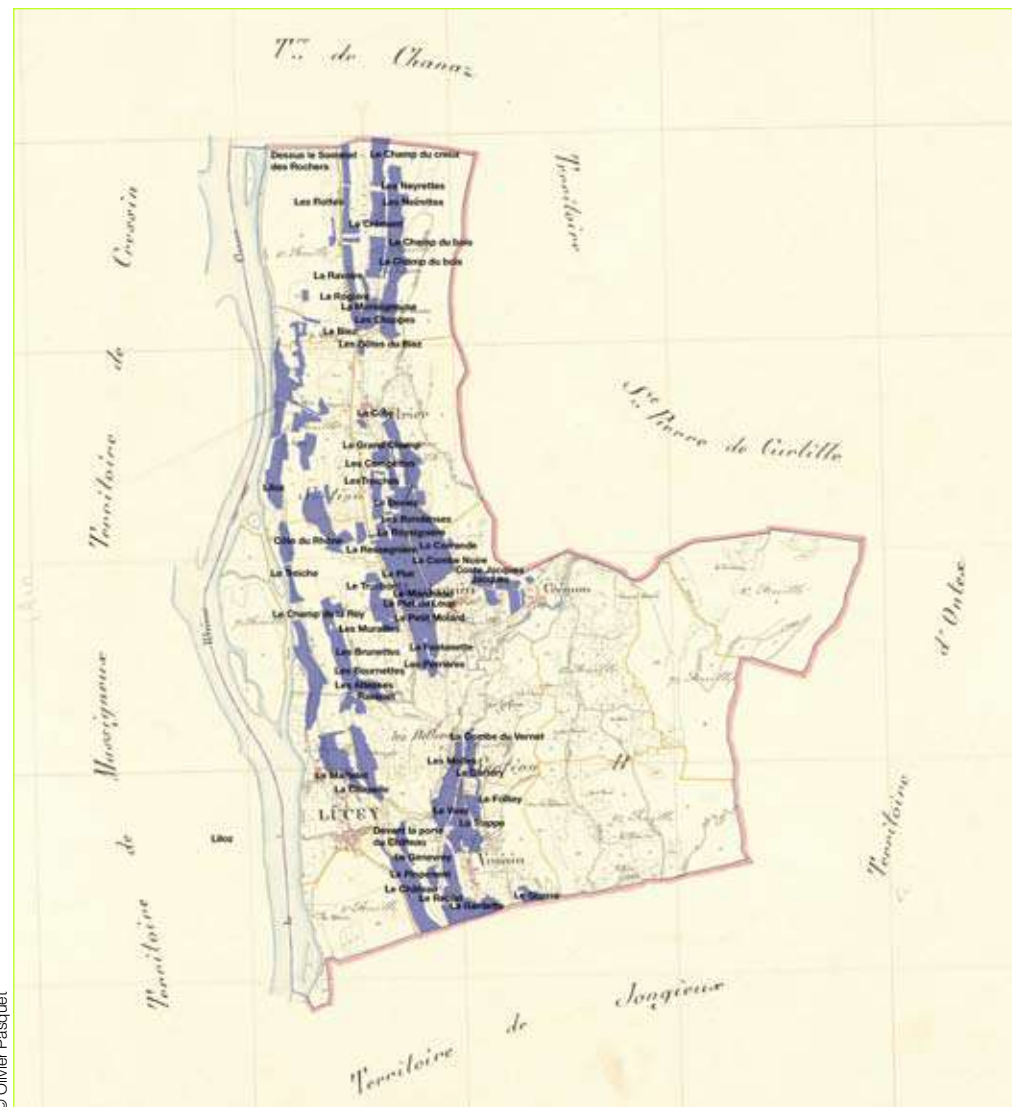
Les "mas" (ou lieux dits) du cadastre "sarde", *le Château, la Porte du Château, le champ de la Rey*, semblent à l'évidence se rattacher à cette dernière dimension.

Mais que dire du toponyme *les Altesse*, qu'on voit, "noyé" au milieu de tant d'autres. Le secteur est de petite superficie, pas très éloigné du Château de Lucey.

Une analyse du cadastre sarde conduite dans la première partie de l'étude ("*les origines*") indique que les parcelles

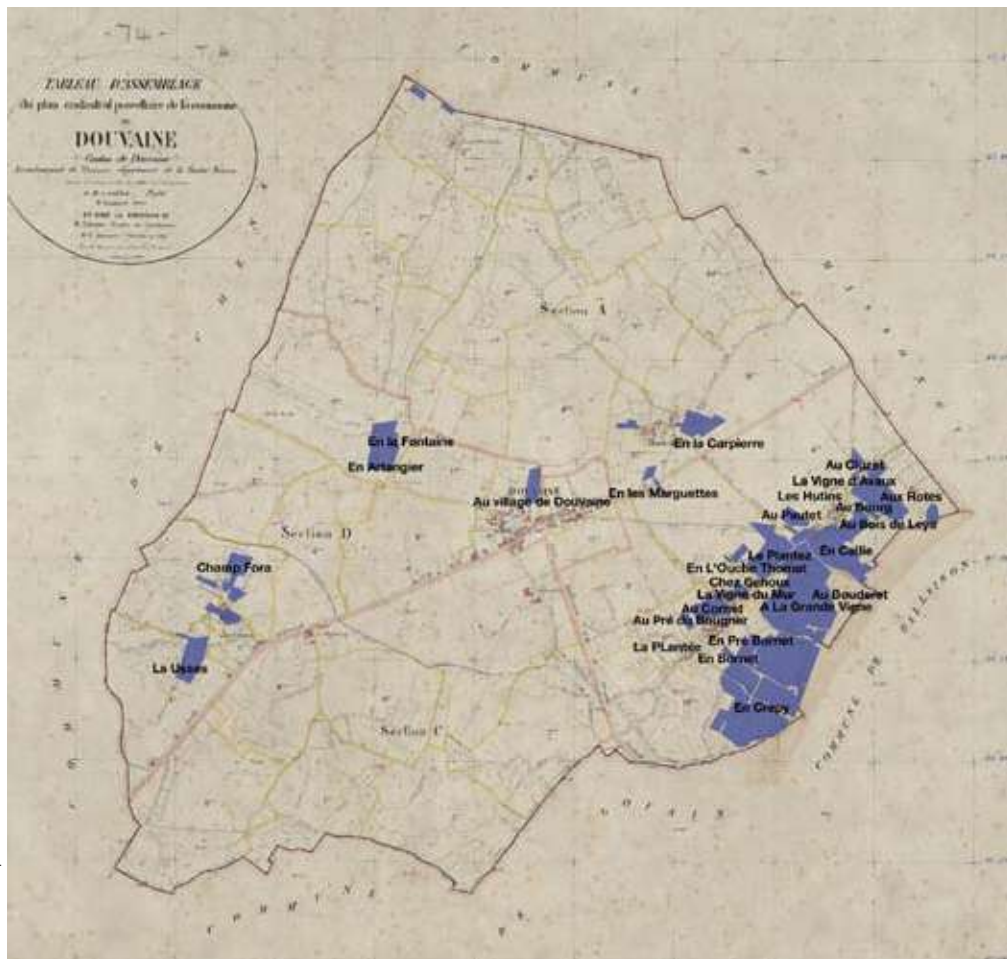
concernées étaient des anciennes propriétés du comte de Savoie, ce qui pourrait expliquer ce nom emblématique.

Par contre l'explication avancée par le biologiste **José Vouillamoz** indiquant que le toponyme "*les Altesse*" ferait référence à un lieu aménagé en terrasses pour la culture de la vigne et pas à l'origine aristocratique des propriétaires, paraît peu convaincante. D'abord la superficie du secteur est bien limitée et en plus, l'étude du terrain, montre que l'ensemble du secteur est à peu près homogène (versant rocailleux à très forte pente).



© Olivier Pasquet

Carte de l'emprise et des toponymes viticoles de Lucey, en 1732 (sur fond tableau assemblage de 1923).



Carte emprise et toponymes viticoles de Douvaine, en 1732 (sur fond tableau assemblage de 1908).

1.5.4. Commune de Douvaine (Haute-Savoie)

À Douvaine, une des trois communes de l'A.O.P. Crépy (avec Loisin et Ballaison) la densité des toponymes est là aussi impressionnante. Une multitude de lieux dits balisent le territoire avec une précision extrême.

Sur la carte ci-dessus, n'ont été reportés que ceux qui s'attachaient à des parcelles en vigne en 1732.

Contrairement aux exemple précédents,

ces toponymes font explicitement référence à la viticulture : *la Vigne d'Avaux, les Hutins, la Vigne du Mur, la Grande Vigne, la Plantée, la Plantaz.*

Le toponyme *Crépy* qui a donné son nom à l'A.O.C. en 1948, est même présent sur la "mappe" de 1732, pour dénommer un secteur de vigne étendu.

Dans ce cas particulier, la toponymie atteste avec évidence l'ancienneté du vignoble.

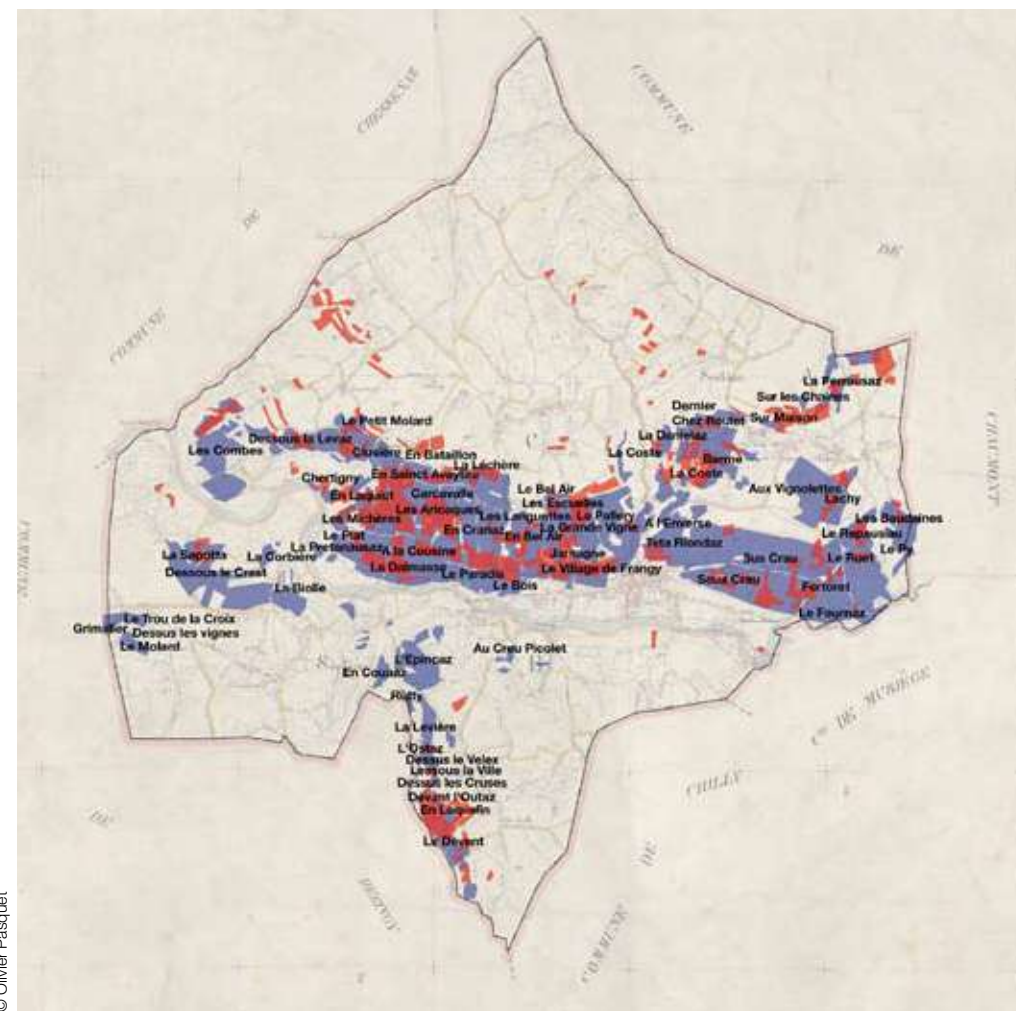
1.5.5. Commune de Frangy (Haute-Savoie)

La réalisation de la carte (ci-dessous) des toponymes viticoles de Frangy en 1732 permet de "zoomer" sur le territoire communal et d'évaluer à nouveau la réduction importante de l'emprise viticole entre la "mappe" sarde et le cadastre "français" de 1908.

Mais là, à la différence de Douvaine, seuls deux toponymes de 1732 font explicite-

ment référence à la viticulture : *la Grande Vigne, Dessus les vignes, Aux Vignolettes* (et peut-être *le Paradis...*).

Pour les autres dans leur majorité, il s'agit de références géomorphologiques (la Coste, les Combes, etc.) ou patronymiques (Chez Roulet, etc.).



Carte de l'emprise et des toponymes viticoles de Frangy, en 1732 (sur fond tableau assemblage de 1908).

ESSAI
SUR L'AMÉLIORATION
DE L'AGRICULTURE

*Dans les Pays montueux, & en
particulier dans la Savoie.*

AVEC des recherches sur les principes, & les
moyens propres à y augmenter la population,
la vivification & le bien-être des Peuples.

PAR M. LE MARQUIS COSTA, des Sociétés Econo-
miques de Chambéry & de Berne, de l'Académie des Arca-
des, & Membre honoraire de celle de S^t. Luc de Rome.

QUID non profit rerum concordia. HORAT. L. I.



CHAMBERY,

De l'Imprimerie de M. F. GORRIN, Imprimeur du ROI.



Avec Approbation & Permission.

2. Stratégies

Les changements considérables qui apparaissent dans la cartographie du vignoble savoyard, entre le XVIII^e siècle et l'époque contemporaine, amènent à s'interroger sur les politiques conduites en matière viticole durant cette période. Toutefois, autant le cadre de l'étude que la disponibilité des sources, ont conduit à arrêter l'analyse aux années qui suivirent la première guerre mondiale.

2.1. Méthodologie

La caractérisation des stratégies viticoles développées en Savoie, au cours du XIX^e siècle et au début du XX^e siècle, s'appuie sur l'analyse des publications des Chambre et Société d'Agriculture.

Elle a d'abord nécessité la collecte des sources dont certaines sont conservées à La Bibliothèque Diocésaine de Chambéry, d'autres à la Médiathèque de Chambéry et, pour l'essentiel, dans les archives de la Chambre d'agriculture Savoie Mont-Blanc.

Le dépouillement des articles concernant la viticulture dans ces publications couvrent la période 1826 à 1940, en apportant les précisions suivantes :

- Pour la période allant de 1826 à 1857, c'est-à-dire celle de la Chambre Royale d'Agriculture et de commerce, les bulletins sont, soit d'une parution épisodique ou irrégulière, soit malheureusement perdus (ce qui semble le cas pour ceux qui étaient conservés à la bibliothèque Diocésaine : années 1826, 1827, 1830 et 1832).

Restent les bulletins des années 1836, 1844, dans lesquels aucun sujet ne traite de la viticulture, et celui de 1846, numéro spécial "Pomme de terre", qui fait, dans son introduction, l'annonce très prometteuse d'un numéro spécial "Viticulture", hélas introuvable, soit que la publication

n'est jamais été faite, soit que l'ouvrage ait été perdu :

"Depuis vingt ans, l'art agricole fait des progrès remarquables dans le Duché de Savoie. La Chambre Royale d'Agriculture et de Commerce n'a rien négligé pour répandre et encourager les bonnes méthodes de culture.

Le nouveau volume d'Annales qu'elle publie traite des questions agricoles de la plus haute importance : les Epizooties, la Monographie des pommes de terre et la maladie qui les attaque, les Engrais et la manière de conserver sanas déperdition leurs principes fertilisants.

Le volume suivant, qui ne tardera pas à paraître, sera consacré principalement à la culture perfectionnée de la vigne, à la fabrication des vins, aux soins particuliers qu'ils exigent pour améliorer leur qualité et les approprier aux besoins du commerce extérieur».

Malheureusement nulle trace d'un pareil ouvrage n'a pu être trouvée dans les différentes archives et bibliothèques. Impossible de dire si ce projet a été mené à son terme ou non.

Par contre, il convient d'ajouter que la suite de cette introduction évoque "l'établissement des chemins de fer" et les promesses de richesse de ces chutes d'eaux "qui s'élèvent à plus de six cents".

"L'industrie s'est déjà emparée de quelques unes de ces valeurs, mais si elles étaient toutes utilisées, la Savoie serait transformée en un vaste atelier, dont les produits alimenteraient non seulement le commerce intérieur, mais encore l'Amérique et les principaux marchés de l'Europe."

- C'est à partir de la constitution de la "Société centrale d'Agriculture de la province de Savoie-Propre" le 19 Avril 1857 que l'édition régulière des "Bulletins" va commencer. Ceux-ci ont d'abord

une parution trimestrielle, puis passeront en 1903 à une formule mensuelle.

La plupart des numéros a été retrouvée et les articles "viticoles" photographiés, exception faite des années 1867, 1868 et 1869. Pour les années 1877, 1883, 1890,1900, 1901, 1902, 1907, 1909, 1910, et partie de 1876 et 1878, seuls les sommaires ont été photographiés (en 2009), mais les documents pas retrouvés (problème de rangement ?) en 2014.

La publication des bulletins mensuels s'arrête "officiellement" entre Août 1914 et Juillet 1916, mais pas de trace des années 1917, 1918, 1919 et 1920.

Après l'année 1921, les bulletins prennent plus la forme d'une compilation de procès verbaux des réunions, sans rédactionnel ou autres articles. La viticulture n'est plus que très rarement mentionnée. Pour l'analyse ont été pris, comme "échantillons", les années 1930 et 1940. Malgré les "manques" dans la documentation analysée, la période couverte s'étend donc sur pratiquement un siècle. L'analyse faite de ses riches données viticoles est conduite conjointement avec une grille thématique et chronologique.

2.2. Rappel des épisodes précédents

Pour faire le lien avec le premier chapitre "Les origines" et caractérisé le caractère routinier de la viticulture que les élites agricoles du XIX^e siècle s'attacheront à combattre, il est intéressant de revenir sur l'ouvrage célèbre du marquis Costa de Beauregard, qui, en précurseur, avait tenté, déjà à la fin du XVIII^e siècle, de mener ce combat.

En 1774 Le marquis Joseph Barthélemy Alexis Costa de Beauregard, propriétaire du château de Cernex à Chens-sur-

Léman, membre fondateur de la "Société Royale Économique de Chambéry pour l'Agriculture, le Commerce et les Arts" créée deux ans auparavant, publie son "Essai sur l'amélioration de l'agriculture dans les Pays montueux et en particulier dans la Savoie", (sommairement évoqué dans la première partie de l'étude - pages 120 à 122 -).

Parmi les différentes thématiques agricoles abordées, l'ouvrage propose de nouveaux préceptes et des expérimentations afférents à la conduite de la vigne ("chapitre septième : De la Vigne").

Ces recommandations s'appuient sur une analyse du marché vinicole savoyard de la fin du XVIII^e siècle, caractérisé en premier lieu par une production abondante. Mais une forte consommation locale renchérit le prix du vin et rentabilise l'importation de vin étranger (malgré le coût du transport) ; problème est rendu plus aigu par l'irrégularité de la production locale.

Au vu de ce constat, le marquis Costa de Beauregard propose des méthodes de culture devant assurer une production plus régulière, améliorer la qualité pour favoriser l'exportation, avec deux axes principaux "l'abondance du vin et sa perfection".

A propos de l'exportation, Costa précise d'ailleurs dans une note de bas de page:

"Qu'on ne croye pas que l'âpreté des chemins empêchât cette exportation. Si les vins se perfectionnent et qu'ils abondent, ils sortiront à grand flots ; c'est une denrée de première nécessité : et le plus ou le moins de perfection influe totalement sur son débit. Cette vérité doit bien nous encourager à en rechercher la perfection."

Il propose l'introduction de nouveaux cépages en prenant de façon assez surprenante l'exemple de l'Altesse (qui désigne ainsi désormais notoirement un cépage et non plus un toponyme) :

“Le vin d’Altesse, qu’on prend pour un vin étranger excellent, quand on le donne pour tel et quand il est vieux et bien conservé, est un plan de Chypre, qu’un de nos Princes a fait venir en Savoie : ce n’est plus un vin de Chypre [la réputation du vin de Chypre a perduré après le Moyen âge] ; mais c’est un vin fin, de beaucoup de qualité, et qui conserve une distinction très-grande au dessus des meilleurs vins blancs du pays : l’espèce n’a point dégénéré ; elle diffère beaucoup des autres ceps.”

Agronome éclairé, Costa de Beauregard prend l’exemple d’un viticulteur du Chablais qui a fait venir un plant de Bourgogne.

“Il en fait un vin délicieux, avec de la sève, mais différente de celle de Bourgogne : c’est un vin distingué de tous les autres vins rouges du pays, par sa finesse et par ses qualités supérieures.”

A travers cette recommandation il met en lumière l’importance du cépage en dénonçant la non prise en compte de cet élément par les vigneron de l’époque :

“Ce qui empêche cette recherche [en matière d’encépagement] ; c’est qu’on est dans la pernicieuse habitude de tout attribuer au terroir. Mais avec ce préjugé, qui éloigne la recherche des plants étrangers, on devrait au moins s’appliquer à rassembler les plants qui se distinguent dans le pays, pour en essayer divers mélanges.”

Par là, il confirme la diversité de l’encépagement du vignoble Savoyard en 1774, qui sera renseignée quelques trente années plus tard par l’inventaire des cépages de 1804.

Par là aussi, il dénonce une pratique dominante voire exclusive, celle du provignage (replantation de pieds francs à partir des ceps existants) qui limite considérablement le renouvellement variétal des parcelles de vigne.

“Quand une vigne est une fois plantée, on ne pense plus à y faire aucun changement, ou à y maintenir l’assortiment de plants qu’on y avait établi d’abord. Il se dégrade cependant, et souvent d’une manière très fâcheuse.

Votre vin n’a plus la qualité qu’on lui trouvait il y a dix ans ; d’où vient cela ?

C’est que quelques-uns de ces plants ont péri ou diminué, tandis que d’autres se sont augmentés. Les plus délicats, les plus printemniers, les plus susceptibles de souffrir des gelées, ont succombé ; on les a remplacé par les ceps voisins de moindre qualité, qu’on y a provigné ; le vin a changé, à mesure que la vigne a changé de cépage et sans qu’on s’en soit aperçu.”

Là encore, en négatif, Costa de Beauregard, nous présente la viticulture ancienne : chaque parcelle est plantée au départ avec un assortiment de cépages et elle est vendangée de manière unitaire sans prise en compte de la diversité des cépages. Ce qui importe semble-t-il alors c’est le terroir. Cette importance donnée au terroir, Costa la juge néfaste.

“Le préjugé qui attribue tout au terroir, à l’exposition, au climat, est pernicieux, parce que montrant le mal hors de nos pouvoirs, nous ne sommes par-là excités à rien faire, et nous restons dans l’inaction. Que peut-on faire, en effet, pour changer la qualité du terroir, l’exposition ? etc.. Nul remède, sans doute, si le mal vient de là.”

La leçon du marquis Costa est de dire qu’avant d’attribuer des défauts (ou des qualités) au terroir, il faut faire des comparaisons avec la conduite des parcelles voisines et bien sûr porter attention au travail dans la cave (mais Costa précise que ce n’est pas l’objet de son article et qu’il convient de se référer aux nombreux traités qui existent en cette matière).

Costa s’intéresse donc avant tout à la

conduite de la vigne dans la perspective d’une viticulture expérimentale et savante :

“[...] ces expériences devront être écrites, avec soin, tous les ans pour la mémoire. C’est là le moyen de s’avancer avec assurance, vers la science du gouvernement de la Vigne”.

Pourtant dans Costa propose, dans une perspective agricole globale dépassant la seule viticulture, de mettre cette science au service de ce qu’on peut qualifier déjà de productivisme viticole en privilégiant une augmentation du volume de production.

“Secouant donc ici toute idée qui n’est pas relative à l’abondance vin, nous nous attacherons uniquement à cette dernière qualité ; et nous ne penserons à le rendre meilleur, qu’autant que cela ne nuira pas à la quantité. Car je suppose qu’on a pourvu à la boisson du maître, dans un canton réservé où l’on sacrifie l’abondance à la bonté”.

Ceci amène Costa à laisser de côté une viticulture de qualité *“celle des vins dont les qualités distinguées se feront rechercher par les étrangers”* et à consacrer ses recommandations à celle où *“on trouvera [...] moins d’impôts, moins de terrain, moins de temps employé, moins de prix capital, moins de travail pour clorre, pour garder le raisin, pour faire les transports de terre, pour redoubler les cultures, etc.”.*

Pour ses recommandations visant à augmenter la production de la vigne Costa fait notamment référence à des exemples Suisses (Lavaux, environs du lac de Bière). Elles portent entre autre sur la plantation de *“sarments bien choisis, bien nourris, plantés à distance requise dans la ligne”* ; le choix du plant ; le renouvellement des ceps.

Sur ce dernier point il précise :

“On devrait donc, pour agir selon ces principes, replanter à neuf tous les ans une partie des lignes de sa Vigne ; car je suppose qu’on viendra bientôt à les mettre toutes en lignes.”.

A ce propos il cite le vignoble de Romans, dans la Drôme, où l’*“on replante, avec le plus grand succès toutes les Vignes tous les vingt ans. La Savoie serait bien riche, si cet usage s’y introduisait”.*

Outre l’aménagement des caves qu’il préconise (sol en béton de chaux poli et proscription du parquet bois). Dans sa proscription du bois il vante le transport du vin par mulet qui évite la mise en tonneau et la consommation de bois.

“Une partie des vins qui se vendent, se portent à dos de mulets à Genève et ailleurs : cette voiture leste et facile est la plus naturelle dans les chemins scabreux ; et le débit de nos vins, qui deviendra grand, si on sait les perfectionner, étendra certainement cet usage, qui évitera de grandes dépenses et la ruine des bois.”

Derniers propos un peu énigmatiques. Costa fait référence aux chargements de bouteilles décrits dans une lettre de 1781, en première partie de l’étude (page 39 : *“50 à 52 bouteilles par charge, ce qui ne fait que 25 à 26 par paniers. C’est à Chambéry que l’on compose pour Turin, la charge de 80 bouteilles, autrement 40 par caisse ou panier.”*). Mais que dire du rapport avec le bois ? Évoque-t-il la mise en tonneau... mais de quel bois ? Sapin ou épicéa ? Les ressources en chêne étaient-elles suffisantes ?

Il aborde ensuite les questions de culture (nécessité de la fumure) et les problèmes de la viticulture de forte pente (obligation de remontage annuel de la terre à inscrire impérativement dans les contrats de location de vigne, utilité des fossés à creuser au sommet des parcelles de vignes, ...). Pour mettre en oeuvre ses préceptes,

Costa prône la séparation absolue entre viticulture et agriculture :

“La conclusion de ce que nous avons dit de la Vigne, est que le vin fin doit se travailler avec soin et de manière à en perfectionner principalement la qualité, pour en faire un objet d’exportation, après avoir abreuvé le propriétaire ; que le vin abondant doit être multiplié autant qu’il se peut, pour encourager les travaux et animer les nerfs, dans le pays. Tous deux dérangent le laboureur de la culture de ses terres et de ses bestiaux.

Le labourage et la Vigne doivent donc faire deux métiers séparés absolument ; s’ils sont réunis sur une même tête : le vin se travaillera toujours aux dépens des champs, ou les champs au détriment de la vigne, ou ils se nuiront réciproquement.”

Costa fait donc cette différence, essentielle à ses yeux, entre le “*vin fin*” et le “*vin abondant*”. Pour celui qui veut œuvrer à l’amélioration de l’agriculture, ce vin abondant est de première importance pour garantir rendement et efficacité des “*laboureurs*” :

“[...] les laboureurs doivent boire, et ne pas s’épargner cet aliment des nerfs. Puisque la Vigne doit lui être enlevée, il faut qu’il tire sa boisson de ses champs.”

Aussi Costa consacre-t-il le reste de son article aux hutins “*rangés en ligne dans les champs*”.

Il distingue en Savoie différents types de hutins:

“En premier lieu les vignes qui s’enroulent sur de grands arbres, noyers, chênes, cerisiers, peupliers, ormeaux, etc.

Le vin n’en est pas bon ; mais il est très sain, et désaltère mieux que les vins forts et fumeux [...] Quand une grande soif oblige les ouvriers à boire beaucoup de ce

vin un peu vert, c’est toujours sans mauvaise suite : ils le boivent pur, et ils ne lui reconnaissent d’autre effet que de leur donner de leur donner de la vigueur et de la gaieté. Les vins forts, quand on essaye de leur en donner, leur montent à la tête, et les altèrent.”

- “Dans les alentours de Genève, un champ planté de hutins est un objet délicieux à voir. Les érables qui seuls soutiennent les ceps, rangés en quinconce, forment des alignements dans tous les sens. L’arbre a une forme agréable et régulière, qui est très propre à servir d’appui aux sarments et fruit, qui s’élançant en corde d’un érable à l’autre. Les branches perpendiculaires des érables servent de soutien et de direction aux brins à bois qui se préparent à porter du fruit l’année suivante. Ainsi ces sarments sont l’un et l’autre dans la situation qui leur convient, comme on le fera voir tout à l’heure ; l’un pour se charger de vin, l’autre pour croître en bois.[...]

C’est un magnifique spectacle, que de voir dans un même champ, d’un côté le chaume, reste d’une belle récolte, et de l’autre, ces hutins prêts à vendanger. Ce sont des tables de trois pieds de large, composées de quatre traits de sarments cordés, et rattachés bout à bout, ceux d’un érable à ceux de l’autre ; d’où pendent à tous les nœuds de beaux raisins bien mûrs : les feuilles qu’on a ramassé quelques jours à l’avance, pour bien exposer les raisins au soleil, les laissent voir à découvert. Cela ressemble à une fête champêtre, dont le festin est préparé par l’art et par la nature. Quand ils sont une fois en état, le produit est considérable : ils ne coûtent point de bois sec ; ils ne nuisent point aux bleds, et n’usent d’autres engrais que celui du champ.”

- “On fait dans la paroisse de la Mothe, entre Chambéry et le Bourget, une autre espèce d’hutins, qui sont bien beaux et bien riches : ce sont des cerisiers ou des érables de 6 pieds de tige environ, plantés à 8 pieds les uns des autres ; les branches,

à mesure qu’elles croissent, sont dirigées, pliées, mélangées, entrelacées, d’un arbre à l’autre, de manière qu’il se forme, de toute la ligne, un seul berceau de 8 à 10 pieds de hauteur, outre la tige. Les ceps sont plantés au pied des érables, et garnissent tout le berceau de leurs sarments, qui sont là dans les situations les plus favorables, tant pour les brins à fruit que pour les brins à bois.»

- “Dans les lieux où le bois de chêne, ou de châtaignier, est commun, on sait diverses sortes de hutins étayés en bois secs, très productifs. Ceux que l’on élève en muraille, sur des palissades faites exprès en cerisiers, ou autre bois verts, ont bien aussi des avantages et garnissent puissamment les fonds de terre, des vents et des courants d’air.”

Pour toutes ces sortes de hutins, Costa propose des méthodes de taille adaptées mais toujours dans l’optique d’en augmenter la production.

Il milite fortement pour la conduite de la vigne en ligne (treilles) refusant le désordre traditionnel induit par le provignage systématique. Appliquée aux hutins, Costa pense que la qualité de la production doit augmenter autant que la quantité, en prenant exemple sur l’Italie et le Piémont voisin.

“Des treilles ainsi cultivées, donnent dans divers lieux de l’Italie, d’excellents vins. Dans la Toscane le vin aleatico est tout en treille, dans les champs ; dans le Piémont, l’Alexandrin, le Milanois, les hutins donnent dans les champs des vins distingués, et en quantité. Ce sont là des expériences auxquelles les cultivateurs de Savoie sont invités à donner la sanction locale ; la Société d’Agriculture devrait inviter ses Membres à se diviser entre eux ces expériences.

Les uns se chargeraient de cultiver, dans les endroits convenables les plants de Bourgogne ; de faire les frais pour s’en procu-

rer, de les soigner, de les conduire jusqu’à ce qu’ils eussent produit. Les autres, des plants de l’Hermitage : D’autres, de Piémont, de Toscane, de Champagne, etc. D’autres, de meilleurs plants du pays. Tous devraient s’étudier aux mélanges de raisins les plus convenables, à la meilleure manière de faire les vins.”

2.3. Pour la fin de la routine vers la révolution viticole ?

A partir de l’année 1858, début de la publication régulière de ses “*Bulletins*”, la Société Centrale d’Agriculture commence à mener une campagne systématique pour faire évoluer et “*moderniser*”, l’agriculture et tout particulièrement la viticulture, très importante en Savoie et de longue date en prise avec l’économie marchande.

Elle peut compter en cela sur M. Fleury Lacoste, son premier président, élu en 1857, lors de la mise en place de la Société.

2.3.1. Fleury Lacoste et son “*Guide pratique du vigneron*”

Jean Fleury Lacoste, né à Montmélian en 1802, “*prit en 1830, le goût des études viticoles et œnologiques*”.

En 1857, il fut nommé proviseur des écoles du canton de Montmélian, et, pendant l’exercice de ces fonctions, conçut le projet d’introduire l’enseignement dans les écoles primaires ; ce fut dans le but d’en faciliter l’exécution qu’il publia en 1862, son “*Cours élémentaire d’agriculture*” qui a eu deux éditions.

Malgré les nombreuses occupations que lui créaient la direction de son vignoble, M. Fleury Lacoste a été successivement maire de Montmélian et de Cruet.

En 1859, Mr Lacoste, Président de la Société centrale est présenté comme suit dans le "Bulletin" de la Société centrale d'agriculture :

"La vigne est une des grandes richesses de l'industrie agricole de notre pays ; si l'on savait donner à son produit tous les soins qu'il exige et en améliorer la nature, nous pourrions obtenir, dans certaines localités, des vins qui ne perdraient peut-être rien à être comparés aux meilleurs vins de France. Les vins de St-Jean de la Porte, de Montmélian, de Cruet, d' Arbin, de Monterminod, d'Apremont, de Prinsent, des Touvières, etc., sont là pour justifier ces assertions.

Depuis près de vingt ans M. Lacoste s'occupe d'une manière pratique de cet intéressant sujet ; il a publié en 1854 ses idées et ses résultats dans un excellent ouvrage qui a pour titre "Manuel du Vigneron", et depuis lors, l'expérience n'a fait que confirmer les vues de l'auteur.

Cette année, cet infatigable agronome a successivement entretenu la Société :

1° Des moyens d'éviter les gelées tardives du printemps (qui compromettent si souvent la récolte) et de garantir nos vignes de la coulure à l'époque critique de la floraison (séance du 5 février) ;

2° Du couchage et du provignage (séance du 5 mars) ;

3° Du liage ou accolage, de l'épamprage et de l'effeuillage, et de quelques coutumes vicieuses en agriculture (séance du 6 août)."

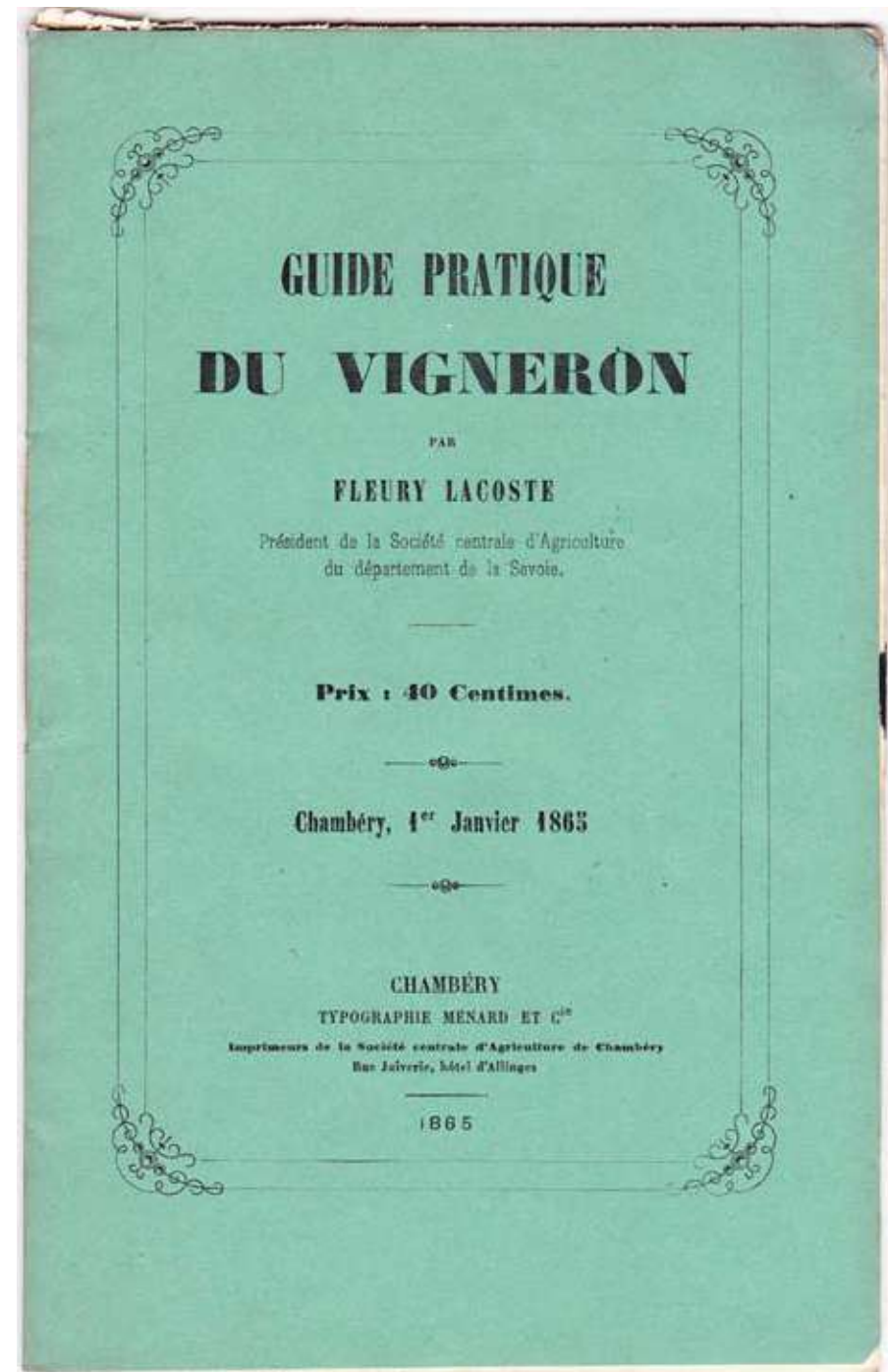
A la lecture des comptes rendus de ces communications, des vigneron extérieurs (dont 3 vigneron, membres de la Société impériale d'agriculture de Rouen)], demandent la publication de ces communications. Ceci est fait dans le bulletin de 1859.

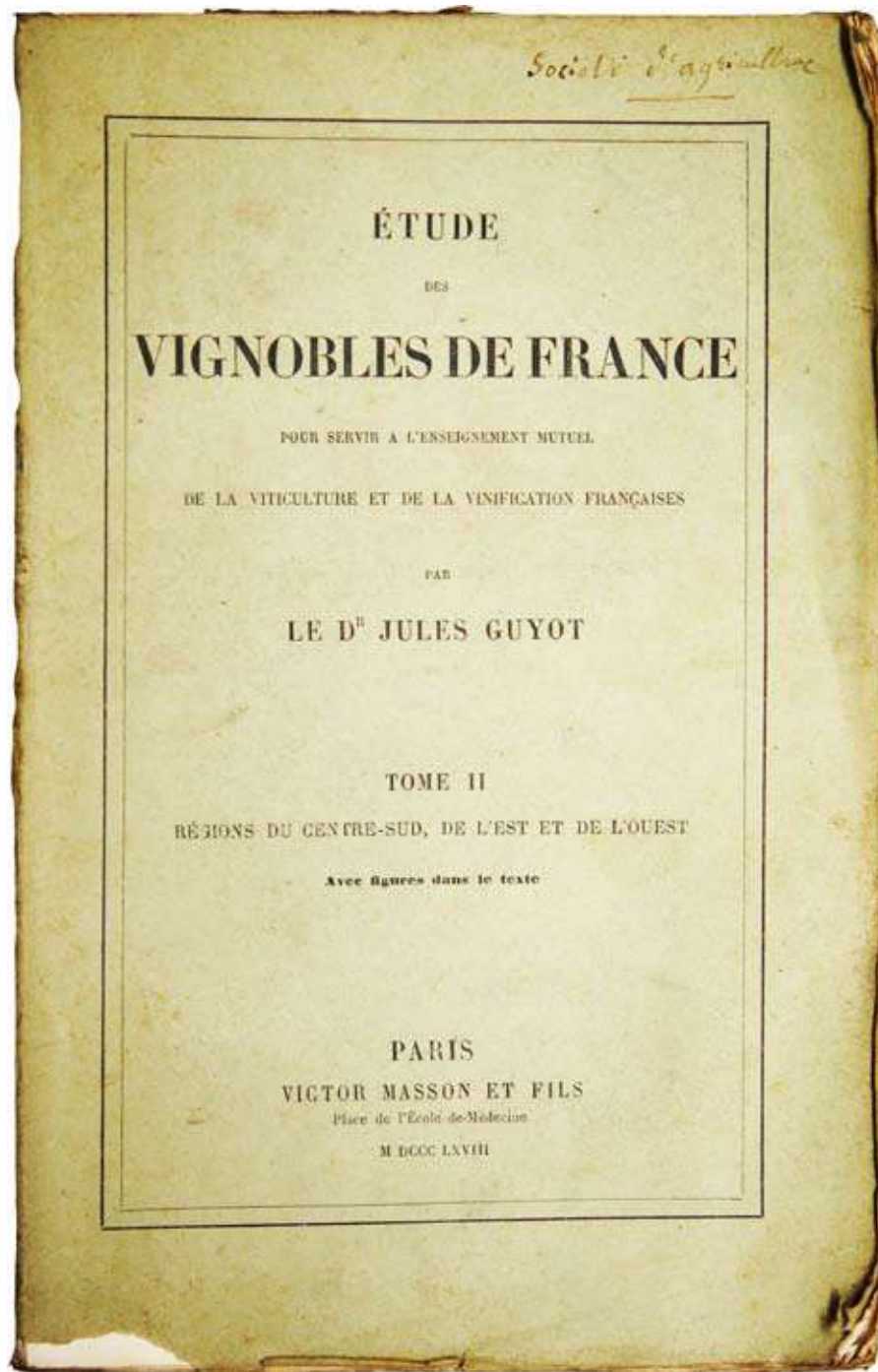
Le "Guide pratique du vigneron Culture, Vendange et Vinification" écrit en 1864

par M. Fleury Lacoste, Président de la Société centrale d'Agriculture du département de la Savoie est par la suite édité chez Eugène Lacroix, éditeur de la Bibliothèque des professions industrielles et commerciales, à Paris en 1865. L'auteur veut amener les vigneron "à douter de la routine, en les faisant entrer dans la voie de la discussion et de la culture rationnelle."

La sortie de l'ouvrage est ainsi annoncée dans le Bulletin de la Société :

"Ce guide pratique est divisé en deux parties. La première partie traite des principes généraux de la culture typique et rationnelle, mise en pratique et publiée par notre savant collègue, le docteur Jules Guyot ; la seconde contient la simple indication des travaux à réaliser mois par mois."





2.3.2. Fleury Lacoste et Jules Guyot

M. Fleury Lacoste est un admirateur inconditionnel du célèbre Docteur Jules Guyot. Il appelle l'attention des membres de la Société sur l'importance du Traité de Guyot, pour ce qui est de la conduite de la vigne et notamment de la taille.

Le Docteur Guyot, né en 1808 en Bourgogne, après s'être consacré à des recherches sur la télégraphie, prit la tête en 1850, d'un grand vignoble de champagne à Sillery, près de Reims. Il créa un vignoble de 34 hectares dans un terrain des moins favorables à la vigne, qu'il quitta en 1857. Il publie la synthèse de son expérience dans son ouvrage "Culture de la vigne, vinification", qui l'amena à être un consultant incontournable du Ministère de l'Agriculture.

Quand la Savoie se trouve rattachée à la France, Fleury Lacoste demande au Ministère de l'Agriculture, que Guyot conduise une mission d'étude en Savoie.

La demande est acceptée en 1862. Mission est confiée, par le ministre de l'Agriculture à Mr Jules Guyot. Il doit commencer à visiter, le département de la Savoie, en Juillet 1862, "afin d'y étudier la viticulture et d'y faire connaître les modifications qui pourraient l'améliorer".

Le docteur avant sa visite adresse en Janvier 1862 une lettre au président de la Société centrale d'agriculture pour annoncer et préparer sa "mission".

Le président de la Société Mr Fleury Lacoste lit la lettre du docteur Guyot et précise que "la visite d'un vignoble sera faite en présence d'un certains nombre de vigneron et de propriétaires [...]. Mr Guyot fera part de ses impressions, et développera son système de culture en prenant en considération l'exposition et la nature du sol, la quantité des produits et l'état dans lequel il aura trouvé le vigno-

ble exploré. Par ce moyen, nous commencerons à préparer les esprits à la grande révolution viticole qu'il s'agit d'opérer. Il faut que M. Guyot sache que dans notre département les vignes sont généralement cultivées à moitié fruit par des vigneron fermiers pauvres d'argent, riches de routine, qui ne pourront jamais adopter un nouveau système de culture qui exige des travaux inusités et surtout des avances de fonds ; que les propriétaires, en général, ne s'occupent sérieusement de leurs vignes qu'au moment des vendanges, où ils viennent prendre la moitié de leur pauvre récolte.

C'est donc aux propriétaires que le docteur viticole devra s'adresser, et sa présence seule exercera sur eux une immense influence, influence que je n'ai pas et que n'a pas d'ordinaire une personne du pays."

En fait la mission confiée au docteur Guyot par le ministre dépasse très largement la Savoie. Elle prévoit la visite de l'ensemble des 70 départements viticoles du territoire national.

Aussi Fleury Lacoste ouvre l'une des séances de la Société avec les propos suivants :

"Depuis plus d'un an, M. Le docteur Guyot fait bravement son tour des vignes de France. Les rapports qu'il adresse au ministre de l'agriculture sur la manière de soigner les vignes et de faire le vin dans chaque département qu'il visite, réunis plus tard, nous l'espérons, en un seul ouvrage, jetteront un grand jour sur cette branche de l'agriculture encore bien négligée en France, et qui pour elle doit être une source d'inépuisables richesses."

Arrivant en Savoie, le Docteur Guyot participe à la séance de la Société centrale d'Agriculture, le 5 Juillet 1862. Il présente la mission et son effet : "classer nos vins, modifier dans certaines localités le mode de culture de la vigne, et augmenter, dans

une notable proportion, la quantité de produit, l'une des principales richesses de ce département."

Le Président (Fleury Lacoste) fait, à cette occasion, trois autres communications :
- présentation des principes relatifs à la méthode préconisée par M. Guyot,
- état de la culture dans le département,
- les moyens de reconnaître un cépage fin d'un cépage grossier.

Après sa visite en Savoie, le Dr Guyot envoie une lettre adressée aux membres de la Société et aux vigneron savoyards en prodiguant ses conseils sur la taille et la culture de la vigne, en insistant sur la nécessité de *"bien préparer l'enseignement et le progrès de la viticulture en recommandant les meilleures pratiques."*

Il conclue sa lettre comme suit :

"Bientôt, Messieurs, nous entrerons dans la voie d'une culture de la vigne intelligente et raisonnée. [...] Il est évident pour nous que les produits de la vigne sont une des principales richesses de ce département et que la révolution viticole, que nous appelons de tous nos vœux, augmentera considérablement la quantité de ces produits."

2.3.3. Le ban des vendanges

Une des principales cibles de la *"révolution viticole"*, promue par Fleury Lacoste qui se réfère aux préceptes du Docteur Guyot et veut mettre fin à une viticulture routinière, directement héritée du Moyen Âge comme de la Féodalité, est l'institution du *"Ban des vendanges"*, maintes fois évoquée dans la partie **"Les origines"**.

Le Président Lacoste, suivi par les membres de la Société centrale n'auront de cesse de demander, au Conseil Général et au Ministre de l'Agriculture son abolition.

Dans la séance de la Société, du 6 décembre 1862, M. Fleury Lacoste aborde cette question de la suppression du ban des vendanges. Les membres sont d'accord sur le principe, mais lors des séances suivantes se contentent de demander son aménagement *"convenable"*.

Le préfet, destinataire d'une lettre en ce sens, s'engage (avec réserve) à faire *"pénétrer [l'idée dans] l'esprit des administrations locales, s'il est bien démontré qu'on peut sans inconvénients graves, renoncer à un vieil usage qui, s'il n'a pas été établi tout à fait en vue de la conservation de la propriété, contribue cependant beaucoup à l'assurer et à la faciliter"*.

Pour appuyer cette demande, M. Fleury Lacoste, présente dans cette même séance du 6 décembre 1862, le mémoire qu'il a rédigé sur la question.

Il souligne d'abord qu'il avait appris, en 1861, qu'un grand nombre de départements viticoles de l'empire (français) avaient supprimé le ban des vendanges.

"La coutume du ban des vendanges est très ancienne et avait sa raison d'être à une époque où la propriété foncière n'appartenait qu'à un certain nombre de familles nobles et à des couvents ! Alors le paysan habitait dans une pauvre cabane dont il était à peine propriétaire ; il vivait dans une ignorance complète des hommes et des choses et prenait fort peu d'intérêt pour tout ce qui l'entourait. D'un autre côté, les seigneurs de ce temps là ne s'occupaient nullement de leur propriétés et habitaient ordinairement la cour ou bien servaient dans les armées royales ; il était donc tout naturel que ces grands seigneurs prissent des mesures conservatrices en présence de vigneron hostiles, avides et ignorants ; or, que pouvait-on inventer de plus pratique que le ban des vendanges ?

Par ce moyen généralement appliqué, on

pouvait exercer une surveillance prompte et facile, pour la rentrée de la dime et pour la fabrication du vin ; il est évident que les seigneurs raisonnaient très bien et qu'ils obtenaient par le ban des vendanges toutes les garanties désirables contre l'infidélité et l'ignorance de leurs vassaux."

M. Fleury Lacoste, qui fut nommé maire de la ville de Montmélian en 1846, raconte comment il a pu convaincre le juge-mage et les syndics de Chambéry de renoncer à venir en tenue d'apparat à la cérémonie d'ouverture du ban des vendanges, *"en laissant aux propriétaires la faculté de fixer le jour de la vendange"*.

La principale critique, que M. Fleury Lacoste faisait au ban de vendanges, était de ne pas prendre en compte la diversité de maturation des cépages. Il insistait par là sur l'importance, jusqu'alors sans doute mésestimée des cépages :

"Il est généralement reconnu par tous les grands viticulteurs que la nature du plant exerce la plus grande influence sur la qualité du vin, et que les variétés de la vigne ne sont pas entièrement dues à l'influence du sol et du climat".

Il propose au passage de renouveler les plants de Savoie.

"Les plants que nous cultivons en Savoie ont une maturité assez tardive, puisqu'en général nous ne vendangeons que la première quinzaine d'octobre. Tout en conservant nos excellents plants de mondeuse et de persans, ne conviendrait-il pas d'introduire dans certaines parties de nos vignobles à renouveler, des plants plus précoces qui donneraient à la fois abondance et qualité ? Le pineau, par exemple, est un plant qui produit les grands vins de Bourgogne [...]. Le plant de Beaujolais appelé picard [...]. Voilà, Messieurs des plants que je viens d'introduire à Cruet dans de nouvelles plantations, et plusieurs propriétaires en ont fait autant. Je

répète que nous devons aussi conserver notre précieux plant de mondeuse qui produit un vin moelleux, riche et brillant de couleur."

Pour Fleury Lacoste, le ban des vendanges est un frein néfaste pour l'introduction de ces nouveaux cépages plus précoces.

Plus encore le ban des vendanges ne prend pas en compte la présence des raisins blancs dans les vignes.

"Sans parler des nouveaux plants, n'est-il pas de notoriété publique que les raisins blancs disséminés dans nos vignobles, ne peuvent être récoltés que pourris ? C'est tout simple, puisqu'ils sont plus précoces que les raisins noirs ; chaque année, un grand nombre de propriétaires réclament et adressent des demandes à M. le Préfet pour être autorisé à vendanger leurs raisins blancs ; ce qui leur est accordé si le propriétaire est assez heureux de posséder sa vigne blanche sur le bord d'un grand chemin ; dans le cas contraire il perd la moitié de sa récolte."

M. Fleury Lacoste termine son long rapport par les phrases suivantes :

"Les gardes-champêtres surveillent nos céréales et toutes nos cultures en général, les garde-bois surveillent nos forêts et les gardes-vignes suffisent bien pour surveiller nos raisins. Les garanties conservatrices me paraissent donc suffisantes, et il résultera de la suppression du ban des vendanges un grand mouvement de progrès dans la viticulture, et, par conséquent, une augmentation considérable dans la valeur territoriale ; - de plus, une amélioration certaine dans la qualité de nos vins et leur quantité, - résultats très importants, puisque le vin est en définitive, une des premières et principales richesses de la Savoie."

Les revendications de Fleury Lacoste et des membres de la Société sont reprises par Jules Guyot dans son rapport de 1863 :

“Le ban de vendange existe en Savoie, et la Société centrale d’agriculture de la Savoie en sollicite avec énergie l’abolition, comme s’opposant à tout progrès dans la viticulture et la vinification. Ainsi le persan et le pineau mûrissent en moyenne quinze jours avant la mondeuse ; ou il faut donc perdre les produits des premiers ou vendanger la seconde avant sa maturité : ainsi celui qui veut attendre la plus grande maturité pour faire un vin fin est obligé de vendanger en même temps que celui qui se hâte de récolter pour faire de la piquette. Le ban de vendange est à la fois stupide et odieux ; c’est un reste de la barbarie féodale, qu’un gouvernement libéral ne peut laisser subsister.”

Dans la séance du 6 Août 1864, Lacoste revient sur la demande de suppression. Par la suite aucune mention n’est trouvée décision officielle de suppression. Celle-ci avec les cataclysmes qui suivront sera sans doute tombée d’elle-même en désuétude, sans autre formalisme ?

2.3.4. Promotion des nouveaux modes de conduite de la vigne

Les Bulletins de la Société montrent clairement une remarquable émulation autour de la conduite de la vigne. Ils deviennent un espace d’échange d’informations techniques partagées par un large réseau de viticulteurs “éclairés” qui se rencontrent dans les Congrès, se rendent visite et s’écrivent.

Ainsi, M. Fleury Lacoste fait état de ses échanges avec M. le comte de la Loyère, savant viticulteur de Savigny, près de Beaune (Côte-d’Or) à propos du pincage des bourgeons sur les branches à fruit.

Le 5 avril 1862, la société vote l’impression des mémoires de M. Lacoste sur cette question technique. M. Fleury Lacoste reprend pour partie le contenu de ses échanges avec le comte de la Loyère, mais aussi les commentaires et réponses du docteur Guyot.

“Le précepte rigoureux étant de ne jamais laisser la sève se perdre en produisant des pampres inutiles, alors il est donc évident que pour conserver une végétation convenable à ce fin cépage, il ne s’agira plus que d’augmenter, ou diminuer, ou supprimer la branche à fruit, suivant la vigueur ou la faiblesse du cep ; de lui donner plus ou moins d’engrais et de conserver la branche à fruit deux ans de suite. Cette théorie, qui est pour ainsi dire nouvelle pour la vigne basse, doit appeler l’attention de tous les viticulteurs.

Je vous engage donc, Messieurs, à faire des essais comparatifs sur plusieurs espèces de cépages et de nous faire part de vos observations. Je m’adresse de même à tous les vigneron français, puisque cette question intéresse la science et la pratique.”

Tous les mémoires et articles, résultant de ces échanges permanents, sont largement diffusés dans des publications professionnelles en dehors de la Savoie (Journal d’agriculture pratique, etc.) et les vigneron sont invités à venir visiter les vignobles « expérimentaux » tels celui de M. Fleury Lacoste pour la Savoie ou celui du comte de la Loyère (à Beaune).

Ainsi le “*Journal d’agriculture pratique*” (n°21, du 5 novembre 1862) raconte la visite d’un de ses contributeurs en Savoie :

“Je suis allé visiter les vignes de M. Fleury Lacoste ; ces vignes sont plus belles que je ne pensais ; elles présentent un ravissant coup d’œil dont on ne peut se faire une idée sans les avoir vues. M. de Vougy, notre président, m’ayant prié

de faire un rapport sur ces vignes, je me suis empressé de satisfaire à son désir, et hier j’ai donné lecture de ce rapport à notre société d’agriculture : le succès a été complet ; mais je n’ai accepté les éloges de mes collègues que pour les rendre à vous [M. Guyot] et à M. Fleury Lacoste à qui ils reviennent de droit. Ce rapport sera imprimé, et nous vous en enverrons un ou plusieurs exemplaires.”

Dans le même numéro du “*Journal d’agriculture pratique*”, on cite le passage d’une lettre adressée à M. le docteur Jules Guyot par M. le vicomte de Saint-Triviers, grand propriétaire du Beaujolais :

“J’ai envoyé mes vigneron chez M. le comte de la Loyère et chez M. Fleury Lacoste ; ils sont revenus enthousiasmés et parfaitement édifiés, et, bien que nos cultures du Beaujolais soient des plus intelligentes et des mieux adaptées à notre excellent cépage, ils ont vu là des exemples qui nous profiteront.”

Fleury Lacoste fait lui-même état de ces nombreuses visites :

“Enfin des propriétaires, des vigneron de l’Isère, du Jura, de l’Ain, du Rhône, etc., sont venus visiter mes cultures de vigne. Si je vous donne ces détails, ce n’est que dans le but de faire savoir à tous les agriculteurs du département que la société centrale d’agriculture du département remplit son mandat de propagande agricole, et que chacun de nous contribue, autant qu’il le peut, à propager les meilleurs systèmes de culture.”

Les Bulletins deviennent un outil de diffusion permanent des nouvelles connaissances viti-vinicoles, souvent reprises d’articles publiés dans d’autres revues nationales ou régionales, comme en témoigne la liste suivante des articles publiés au fil des ans :

En 1865 :

- Importance de l’azotage du sol pour toutes les cultures en général, et principalement pour la vigne,
- Nouvelles observations pratiques sur le pincage de la vigne,
- l’Alun existe-t-il naturellement dans les vins ?
- Pressoir à Vin en fer.

En 1866 :

- Drainage de la vigne par les sarments,
- Nouvelles observations sur la végétation de la vigne en 1866 (par Fleury Lacoste),
- Nouvelles observations sur les effets produits par la fumure des vignes (par Fleury Lacoste),
- Amélioration des vins par le cuvage rationnel.

En 1870 :

- Viticulture et viniculture : Hésiode, la viticulture 947 ans avant Jésus christ,
- Conservation des vins et élimination des mycodermes au moyen du tanin de raisin.
- Culture de la vigne dans les terres argileuses,
- Les chardons dans les vignobles,
- Les vins anglais,
- Moyens de déterminer le titre alcoolique des Vins et des Liqueurs sucrées,
- Le mariage des vins,
- Pourquoi le goût de la vendange diffère de celui du raisin.

En 1873 :

- Sur la présence dans les feuilles, les vrilles et les jeunes pousses de la vigne, des matières qu’on retrouve dans le raisin lui-même ,
- Conférence donnée à Montpellier sur l’histoire et la géographie de la vigne (très long article),
- Influence exercée par les cultures récentes et par les herbes sur la production de la gelée blanche dans les vignes. (par M. Louis Viala, de Montpellier),
- Sur le pincage de la vigne,

- Les pressoirs,
- Minium gris pour cercles de tonneau,
- Vin blanc ayant le goût de soufre.

En 1874 :

- Provignage et bouturage,
- Jaugeage des futailles,
- Procédés pour nettoyer les bouteilles maculées de corps gras,
- La vigne se plaît sur les coteaux,
- Les nuages artificiels contre la gelée,
- Cuvage des vins en vases clos,
- Sur la matière colorante du vin,
- Quels soins faut-il donner aux treilles et vignes pour diminuer la fâcheuse influence de la gelée.

En 1875 :

- Les ennemis de la vigne,
- Du rajeunissement de la vigne sans interruption de récolte,
- De la composition du vin,
- Les ennemis de la vigne sans interruption de récolte,
- Du rajeunissement de la vigne,
- Les vases vinaires,
- De la composition du vin.

En 1878 :

- Soufrage de la vigne,
- Sur le vinage à prix réduit,
- Le manquant dans les tonneaux.

2.3.5. La mise en place des Concours de viticulture

Pour faire appliquer sur le terrain ces pratiques nouvelles, la Société centrale d'agriculture met en œuvre l'organisation de concours techniques viticoles, concernant la conduite de la vigne en général et aussi plus spécifiquement la taille de la vigne.

Ceci débute en 1861, avec l'organisation, grâce à l'aide de M. le comte Pillet-Will, généreux donateur, du concours de Chambéry, qui sera placé sous la prési-

dence de M. Dieu, préfet du département de la Savoie.

Le concours prévu au départ en 1859 a du être repoussé par suite du passage des troupes françaises qui allaient "généreusement prêter au Piémont le secours de leurs armes pour l'indépendance de l'Italie".

L'objectif affiché pour ce type de manifestation est d'être des "réunions destinées à augmenter de manière durable la prospérité matérielle des agriculteurs et des producteurs en tout genre".

"Rien n'est plus propre au développement des améliorations agricoles que ces belles et utiles expositions" est-il écrit dans le Bulletin. Lors du Concours de Chambéry de 1861, hommage est rendu au comte Pillet-Will. Dans le Jury, le comte Marin, agronome, représente la ville de Chambéry. Le Concours a bénéficié de subventions importantes du ministère de l'agriculture.

Les rapports des visites faites par le jury chez les vainqueurs des prix de la troisième section ("Viticulture") offrent une description particulièrement intéressante des "vignobles" donnés en exemple à cette époque.

- "Premier prix d'honneur spécial (médaille en vermeil) à M. Henry Mol, propriétaire à Faverges, Pour avoir augmenté la qualité et la valeur des vins dans le pays qu'il habite, par ses procédés nouveaux d'établissement et de culture de la vigne, ainsi que de vinification."

Rapport de M. Veyrat François :

"M. Moll cultive 160 ares de vigne en terrasse, tenue et établie à l'instar de celles du canton de Vaud. Il a suivi le système suisse pour la plantation, l'échalassage, l'épamprage et le pincement continu ; il diffère de ce mode en cela seulement qu'il taille sur deux boutons au lieu de le faire sur un seul, à cause des variations at-

mosphériques continues que la vigne est obligée de supporter au printemps de Faverges.

Cet établissement splendide a dû coûter d'énormes sacrifices de peines et d'argent et cependant M. Moll est amplement dédommagé par les résultats obtenus, car ces vignes n'étaient primitivement que broussailles, ravins et vieux cépages de nul produit.

L'exposant a essayé environ cent cinquante variétés de cépages. Il est résulté des nombreuses observations qu'il a faites que les plans les plus favorables à la culture dans notre pays, soit pour la quantité, soit pour la qualité, sont principalement : le pinau de Clos Vougeau, le persan de Maurienne, et le gamai (gros de Bourgogne) pour les vins rouges ; les plants suisses d'Yvorne et de Lavaux pour les bons vins blancs ordinaires et le pinneau blanc pour les vins fins.

Voici une épreuve faite par cet intelligent agronome le 27 septembre 1857, au gleucoénomètre, pour la densité des moux, toutes conditions égales d'ailleurs.

(en Degrés)

Mondeuse 8 et 1/2

Persan 12

Gamai rouge 10

Pineau noir 12

Pineau Blanc 11

Pineau gris 12

M. Moll a singulièrement augmenté la qualité des vins de Faverges, et par la viticulture et la vinification ; son exemple a été d'une utile influence pour le pays qu'il habite. Il a eu à soutenir de rudes assauts contre l'esprit de routine, et a fini, grâce à la constance de ses efforts et à son aptitude exceptionnelle, par triompher de tout. C'est la condition primitive où il se trouvait de faire de mauvais vin, dit-il lui-même, qui l'a amené à en faire de bon. Nous ne croyons pas trop nous aventurer

en disant que personne en Savoie n'a encore poussé aussi loin que lui l'art de la viticulture et l'œnologie : il est à regretter que la concision d'un rapport ne permette pas d'entrer dans de plus longs détails à ce sujet.

Prix de vente de ses vins pendant 5 années consécutives : Mondeuse entre 45 et 32 francs, Bourguignon entre 90 et 60 francs.

La commission, considérant la position tout exceptionnelle que s'est faite M. Moll dans cette branche de l'agriculture, sans contredire la plus importante du département de la Savoie, considérant que la récompense allouée par le programme n'est pas suffisante n'est pas suffisante, propose au jury (adopté) d'accorder un prix d'honneur spécial à cet exposant hors ligne."

- "1^{er} prix du programme. - Mr Charles Rey propriétaire à Montmélian, pour sa culture la mieux soignée et la plus perfectionnée que la commission ait trouvée dans les vignobles de cette localité, ainsi sa vigne des Molettes."

BULLETIN TRIMESTRIEL
DE LA
SOCIÉTÉ CENTRALE D'AGRICULTURE
DU DÉPARTEMENT DE LA SAVOIE
du 1^{er} juillet au 30 septembre.

CONCOURS RÉGIONAL AGRICOLE DE CHAMBERY

RAPPORT

SUR LA

PRIME D'HONNEUR

LES

PRIX CULTURAUX

ET LES

MÉDAILLES DE SPÉCIALITÉ

DÉ CERNÉS EN 1879

dans le département de la Savoie.

Rapport de M. Joseph-Claude Rey :

“La commission nommée pour la viticulture s'est rendue le 9 août dans le vignoble de Montmélian pour visiter divers lots de vignes que M. Rey Charles y cultive lui-même, depuis vingt ans, par ses domestiques et ses ouvriers. Ces lots de vignes forment une contenance totale de plus de 4 hectares (soit 13 journaux). En entrant dans ces vignes, la commission a de suite reconnu combien leur culture est mieux soignée que celles environnantes, et il serait difficile de refuser à ce viticulteur actif et intelligent le juste tribut d'éloges qu'il mérite.

En parcourant attentivement les vignes de M. Rey, on trouve partout le sol en parfait état de propreté, les ceps bien relevés, liés et échalassés, les clairières remplacées par des plantations de barbus très forts et de plusieurs années et enfin les ceps garnis de beaux et nombreux raisins.

M. Rey, dont les vignes sont en divers endroits, placées sur une pente rapide, n'a pas craint, pour assurer plus de durée aux résultats de ses travaux, de construire plusieurs murs de soutènement. Ajoutons que la commission a pu d'autant mieux apprécier ces travaux viticoles, qu'elle a constamment trouvé dans les vignes limitrophes des points de comparaison, d'où ressortaient grandement l'excellente culture et la supériorité de celle de M. Rey.

Que si cependant la commission a trouvé dans le vignoble de Montmélian quelques lots de vignes assez bien tenus et présentant une jolie récolte, elle a pu s'assurer que ces produits n'étaient dus principalement qu'à la fertilité exceptionnel du sol. En résumé, la visite que la commission a faite dans le vignoble de Montmélian a produit en elle la conviction que les vignes de M. Rey sont assurément celles qui y sont cultivées avec le plus de soins et d'in-

telligence ; elle est de plus persuadée que si l'exemple qu'il donne aux viticulteurs était généralement suivi, l'on arriverait, en peu d'années, à doubler le produit de ce beau vignoble.

Successivement, M. Rey nous a engagés à aller visiter une vigne qu'il possède aux Mollettes, lieu dit Petit-Bayard.

Cette vigne, de la contenance d'un hectare et demi (soit 5 journaux), placés sur les deux versants, nord et sud, d'une petite colline, a été plantée en lignes distantes d'un mètre quarante centimètres l'une de l'autre, et conduites en manière de treilles basses (50 centimètres de hauteur) par le moyen de forts échelas et d'un seul rang de fil de fer. Cette plantation se présente sous un fort joli aspect, et surtout avec une grande abondance de raisins, espèces persans et douce-noires, et elle est dirigée par son propriétaire de la manière la plus soignée.”

- “2^e prix. - M. Victor Python fils, banquier, pour avoir introduit dans ses vignes la plantation en quinconce par pro-vignage, et pour la bonne direction des soins généraux apportés à sa culture.

Rapport de M. Verdet Etienne :

La propriété de M. Python Victor est située à Villette, commune de la Ravoire, clos dit de Rosset. Sa vigne se compose d'environ 135 ares, soit 4 journaux 25 toises ancienne mesure ; elle est de création toute récente. Il existe peu de vieux ceps ; les 4/5^e sont tout jeunes, nous voulons dire 5 à 6 ans. Elle est toute plantée en quinconce, parfaitement distancée et échalassée. Des chemins très bien placés ont été pratiqués pour l'investiture et la dévestiture, soit pour le travail, soit pour en sortir la récolte ; par ce moyen, aucune avarie ne peut arriver dans l'intérieur, puisque l'ouvrier y est conduit naturellement pour son travail, sans être obligé de passer sur les ceps. Nous observons que la végétation est des plus belles, et qu'il serait difficile de trouver une localité où

il y eût moins de mauvais herbage. Enfin, nous estimons qu'en continuant les mêmes soins encore deux ou trois ans, cette vigne sera d'un grand rapport.

Le travail exécuté par M. Python mérite à tout égard d'être pris en sérieuse considération ; et si l'on veut en avoir une preuve convaincante, il suffit de visiter les vignes qui le limitent. C'est là qu'on peut juger d'un bon travail, car l'œil se refuse d'observer ces dernières."

- "Mention honorable. - M. Benoit Pillet, jardinier à Chambéry, pour sa culture en treille de plans de Bourgogne sur une étendue d'un hectare, donnant les plus beaux produits, résultat attribué par la commission au genre de taille.

Rapport de M. Verdet Etienne :

M. Pillet possède au fond du champ de mars des treilles basses-tiges sur un espace d'un hectare 50 ares de jardin. La majeure partie de ses plantations est en qualité bourguignonne. Ensuite de renseignements recueillis tant auprès de l'exposant que d'autres personnes, il résulte qu'avant de récolter, il fallait qu'il exécutât trois genres de taille pendant trois années consécutives. Pour mieux nous mettre au courant de son genre de travail, M. Pillet nous a communiqué un petit rapport de détails qu'il avait et que nous joignons à celui-ci.

Ces vignes, treillage bas, sont de création nouvelle, nous voulons dire de 3 à cinq ans. La récolte cette année ne leur fera pas défaut, et nous pouvons même dire qu'elle sera abondante ; nous attribuons cette quantité au plan et surtout au genre de taille adopté par M. Pillet. Ce qui nous confirme dans le jugement que nous portons, c'est que sur les anciens ceps, qui sont d'une famille différente, et qui précédemment ont été taillées selon l'ancienne méthode, la récolte est de beaucoup inférieure.

Nous croyons utile d'engager nos viticul-

teurs de visiter les nouvelles plantations de M. Pillet, principalement au moment de la taille ; il nous a déclaré qu'il se ferait un plaisir de donner aux visiteurs tous les renseignements désirables.

Nous finissons en concluant que si nos viticulteurs se mettaient à suivre ce système, ils verraient leurs récoltes doubler de produits. Sous tous les rapports, M. Pillet a fait faire un progrès à ce genre de culture."

En 1864, un autre Concours départemental est programmé à Chambéry (26 et 27 Août 1864) pour la "Culture spéciale de la vigne".

"Une médaille de vermeil sera accordée au cultivateur qui aura, dans l'année qui précède le concours départemental, réalisé les plus grandes améliorations dans ses vignobles, et fait de nouvelles plantations avec le plus d'intelligence et de goût.

La Commission chargée de visiter ces vignobles et plantations nouvelles, devra tenir compte de l'intelligence du vigneron, et ne jamais oublier que les dépenses seules qui peuvent se solder en bénéfices, ont droit à la récompense.

N.B. Les personnes qui se proposent de concourir pour la prime d'honneur ou pour la culture de la vigne devront s'adresser leurs demandes au secrétaire soussigné jusqu'au 31 mai courant, terme de rigueur.

Les primes de cette 1^{ère} section sont exclusivement réservées à l'arrondissement de Chambéry."

Là encore les rapports de visite aux lauréats offrent des descriptions remarquables du travail des viticulteurs les plus méritants aux yeux du Jury ; ainsi le rapport sur la prime d'honneur par M. Henry Gojon, propriétaire à Francin, qui vient confirmer les informations du chapitre précédent ("**Territoires**"), à savoir l'es-

sor du vignoble des Abymes au milieu du XIX^e siècle, sur lequel on continuait à planter des vignes.

"Onze concurrents se sont présentés pour se disputer la prime d'honneur, destinée, cette année-ci, à l'arrondissement de Chambéry."
[deux concurrents hors programme sont mentionnés particulièrement]

- "M. Pierre Viviani a desséché 9 hectares d'un terrain faisant partie de sa propriété des Marches et situé dans le territoire des Abymes de Myans. Ce terrain se trouve presque à l'extrémité de ce bassin accidenté qui, venant du hameau de Myans, aboutit au lac des Marches. Cette plaine vallonnée reçoit tout naturellement les eaux qui descendent des collines et des nombreux mamelons environnants. Ces eaux trouvant un sol rendu presque imperméable, soit par sa nature même, soit par son sous sol rocheux, y séjournaient et condamnaient quelques parties de terrain à une culture fort incertaine, ou créaient des marais et même d'assez grandes mares d'eau, suivant les inégalités du sol. Pendant les chaleurs de l'été, ces parties marécageuses se desséchaient à moitié, les mares d'eau diminuaient d'étendue, mais de ces eaux croupissantes et de ces végétaux en décomposition, s'élevaient des miasmes qui apportaient la fièvre.

M. Viviani pensa avec raison que l'écoulement naturel de toutes les eaux de cette partie des Abymes de Myans devait avoir lieu dans le lac des Marches, et qu'avec un grand fossé ou canal collecteur communiquant avec le lac et recevant les eaux apportées par d'autres fossés latéraux, il ne tarderait pas à assainir ses neufs hectares de terrain. Mais pour arriver au lac des Marches le canal collecteur devrait traverser les propriétés de quelques voisins, qui, bien mauvais juges de leurs véritables intérêts, refusèrent le passage, et ce ne fut pas sans de nombreuses démarches

que M. Viviani obtint en 1848 un décret royal déclarant d'utilité publique le dessèchement de ces terrains.

Après le dessèchement vint le minage, opération difficile puisque la pioche ne pouvait y suffire et qu'il fallait à chaque instant employer la poudre pour diviser les blocs de rochers enfouis dans le sol.

C'est ainsi qu'avec beaucoup de persévérance M. Viviani est parvenu à faire un sol excellent d'un terrain sans valeur ; et il a été assez heureux pour faire bénéficier de son travail les voisins, qui n'ont pas tardé à pratiquer des fossés pour éloigner de leurs champs les eaux qu'ils amènent dans le canal collecteur construit par M. Viviani.

C'est, Messieurs, pour reconnaître l'utilité de ces travaux de dessèchement que le Jury a décerné à M. Pierre Viviani une médaille en vermeil."

- "M. le comte Jules de Montbel possède à Combefort, dans la commune de Saint-Pierre de Soucy, une grande propriété, qui d'abord en mauvais état, a été complètement transformée par lui. Sans perdre son temps, comme ces propriétaires chagrins, à des récriminations stériles contre la routine des paysans, M. le comte de Montbel a agi ! Pendant plus de trente ans, il a poursuivi l'amélioration et la plus value de sa propriété de Combefort. Ses champs ont été défoncés l'un après l'autre ; en défrichant, en assainissant, en plantant et en faisant tout cela avec une grande justesse de coup d'œil, avec un grand esprit de suite, M. le comte de Montbel est parvenu à quintupler le revenu de sa propriété, et le château de Combefort, grâce à lui, se trouve aujourd'hui au milieu d'une bonne et belle propriété de rente.

Quinze hectares de marais ont été desséchés et mis en culture au moyen d'un drainage fait par empierrement ; près de

cinq hectares de forêts ont été défrichés, et donnent aujourd'hui de fort belles récoltes en sainfoin ; les vieilles vignes ont été par des soins ramenées à une bonne production, tandis que les nouvelles, en partie plantées en plants de Beaujolais, fournissent en abondance un vin agréable.

Le premier, M. le comte Jules de Montbel a introduit dans la vallée de Saint-Pierre de Soucy l'usage du bois mort pour soutenir et palisser les treilles. Il a, par cet usage, augmenté de beaucoup la qualité du vin ; presque tous les champs qui lui ont paru propres à la culture de la vigne sont aujourd'hui sillonnés par de beaux treillages ; en un mot, la propriété de Combefort, qui ne fournissait, il y a vingt ans, que le vin nécessaire au ménage du propriétaire, produit aujourd'hui 550 hectolitres de vin.

M. le comte de Montbel a porté ses marais ou blachères à leur plus haut point de rendement en y faisant exécuter des travaux qui lui permettent d'arroser ou d'égoutter le sol selon le besoin ; enfin, il a fait faire, pour l'exploitation de sa propriété, un chemin qui lui a coûté cher, mais qui lui donne maintenant une viabilité économique.

Tous ces travaux qui constituent vraiment toute une œuvre agricole ont paru dignes au jury d'une récompense spéciale et il a décerné une médaille d'or à M. le Comte Jules de Montbel."

Le compte rendu des visites des vignobles par le jury donne quelques précisions complémentaires.

"Les vignes cultivées par M. de Montbel, dont le sol est composé de schiste ardoisé, sont d'une étendue de cinq hectares environ. C'est un coteau autrefois inculte qui a été défoncé et qui est planté en ligne. La propriété du sol et le soin donné à chaque cep ne laissent rien à désirer. Ce coteau est

divisé en plusieurs sections, et chacune a son plan spécial.

La plus grande section est complantée en petit pineau. Les autres le sont en gros pineau, en persan et en mondeuse.

Une partie a été taillée d'après le système Guyot, et chaque cep a sa branche à bois et sa branche à fruit ; et dans l'autre, M. de Montbel a suivi l'usage du pays, ne laissant à chaque cep qu'une ou deux branches à bois.

Nous avons constaté que la taille Guyot avait donné de plus beaux résultats sur les plants de persan, et que la taille ordinaire avait été plus avantageuse pour le pineau et la mondeuse."

En 1865 est organisé un Concours Agricole départemental à Albertville, les 16 et 17 Septembre.

Des prix sont là aussi attribués pour la "Culture spéciale de la vigne".

"Une médaille de vermeil sera accordée au cultivateur qui aura, dans l'année, réalisé les plus grandes améliorations dans ses vignobles, et fait de nouvelles plantations avec le plus d'intelligence et de goût."

En plus de ces manifestations, toutes les occasions sont saisies pour promouvoir les nouvelles pratiques viticoles. Ainsi, en 1872, une "École de viticulture" est mise en place dans le cadre de l'Exposition universelle de Lyon.

Y sont donnés les cours suivants :

- Multiplication par semis
- Multiplication par boutures
- Plants enracinés
- Du provignage
- L'école de taille
- Les hautains et les treilles
- Treillages

Dans le cadre des comices agricoles, se tiennent aussi des concours agricoles, tel celui de la Rochette, dans lesquels s'in-

tegrer toujours une prime pour la culture de la vigne, avec là encore des rapports intéressants sur les visites de la Commission comme celle faite chez M. Gellas, à Villard-Sallet :

"La Commission a visité chez ce concurrent une nouvelle plantation de 120 ares, sur un défoncement de 60 centimètres de profondeur. Cette plantation a été faite au moyen de crossettes préalablement raclées dans la partie inférieure, comme cela se pratique en Suisse. Elle est en lignes espacées d'un mètre trente centimètres les unes des autres. La distance dans les lignes est de un mètre environ. La moitié de cette vigne est à sa troisième année ; elle a bien poussé ; quelques pieds manquants ont été remplacés l'année suivante. Chaque cep est attaché à un échelas. Cette partie de vignoble étant en création, nous n'avons pas pu apprécier le mode de conduite qu'on se proposait de lui appliquer. C'est ce que nous avons fait sur l'autre moitié de la vigne, âgée de quatre ans. Elle est portée sur un fil de fer, à la hauteur de soixante centimètres, sur laquelle est étendu un sarment qui ne doit pas, comme dans les vignes en lisses à la Guyot, être enlevé à la taille d'hiver pour être remplacé par un autre, mais doit former un cordon permanent taillé en crochet à deux boutons, comme dans les treillages à la Thoméry. Les pousses de l'année avaient été pincées.

Nous croyons que ce système, que nous n'avons vu pratiquer nulle part en vignoble, est bon, surtout pour le cépage adopté par M. Gellas pour cette partie de ses vignes : c'est le gamai, qui produit peu de bois."

Ces manifestations sont régulièrement organisées à une échelle plus large qui permet d'avoir une vision plus globale de la viticulture "avancée" de l'époque.

En 1873 est organisé, le Concours régional agricole de la Haute-Savoie. Dans ce cadre le Jury visite le domaine de M. François Demole à Crevins-Bossey (arrondissement de Saint-Julien) qui a déjà eu une médaille d'or grand module pour ses défrichements, ses prairies et son vignoble au concours d'Annecy de 1865. En 1873, la superficie du domaine est de 82 hectares dont 8 hectares de vignes (et 24 de bois).

Le compte rendu et l'analyse détaillée de l'exploitation fait plusieurs dizaines de pages.

Seul un extrait est retranscrit ici :

"La culture de la vigne est la plus importante de notre contrée. Elle est la seule agriculture lucrative, aussi est-elle l'objectif principal du cultivateur de la région. Les vins de Bossey ont une certaine renommée dans le bassin du lac Léman et, par suite, un débouché assuré, avec un avantage de quelques centimes par litre sur les vins de la plaine.

Aussi, la valeur d'un hectare de vigne dans le Clos de Crevins, du vignoble de l'Hôpital et des parties bien situées du vignoble de Bossey, arrive-t-elle souvent à dépasser la somme de 25 000 francs ; des vignes ayant cette valeur doivent nécessairement représenter un fort intérêt, et comme il ne s'agit pas de vins de grand prix, il faut que la quantité s'ajoute à une certaine qualité ; de là, l'obligation, la nécessité d'une culture intensive et en même temps prudente.

Les sept huitièmes et au-delà des vignes du vignoble de Crevins-Bossey sont implantées en Blanc. Le cépage prédominant est le fendant roux de Vaud qu'on dit être le synonyme du chasselas roux de Fontainebleau.

C'est le cépage généralement adopté : nous devons signaler cependant la coexistence, mais dans de minimes proportions, du fendant vert et des plants du Rhin, gros et petit.

M. Demole a trouvé, à son entrée en possession, un mas de trois hectares de vignes, lieu dit au Clos de la Maison, en triste état, rapportant environ 45 hectolitres à l'hectare ; de fortes fumures, d'innombrables provignages, le renouvellement de deux parcelles de ce vignoble et une culture des plus sérieuses ont amené ce clos à l'état de grande production.

Le soussigné a dès lors, par l'acquisition d'un hectare de vignes au vignoble de l'Hôpital et par la plantation de quatre hectares de vignes, constitué l'ensemble de huit hectares de vignes qu'il possède aujourd'hui à Crevins.

Les vignes plantées sont espacées d'un mètre entre les lignes et de 75 centimètres dans les lignes ; la plantation a eu lieu après minage coûteux à 60 centimètres environ. Les baguettes, choisies dans les meilleurs vignobles du canton de Vaud, sont raclées, écorcées au couteau dans toute la partie destinée à être mise en terre, puis fortement serrées dans le trou.

La plantation a lieu vers le milieu de mai. [...]

La vigne, une fois établie, reçoit à Crevins les cultures suivantes : Pendant l'hiver, les terres accumulées dans la partie inférieure sont remontées, les fumiers sont apportés entre les souches, le tout à dos d'homme.

Fin février, si le temps le permet, la taille commence, elle se fait au sécateur ; elle a lieu sur un bouton et le borgne à raison d'un porteur par corne ; le nombre des cornes étant généralement de trois, rarement de quatre, il en résulte que nous avons presque toujours trois porteurs ayant chacun deux boutons dont le borgne.

Puis, vient le provignage ou la plantation de plants enracinés partout où une souche manque.

Le provignage est généralement abandonné et ce pour plusieurs raisons. Provigner, en effet, c'est demander à une souche voisine qui, dans les vieilles vignes, est pro-

bablement déjà le résultat d'un provignage, de se charger de nourrir elle-même un nouvel enfant ; pour provigner, il faut, en outre tordre la souche sur elle-même, cette contorsion gêne grandement la circulation de la sève et va contre nature ; enfin, par suite de l'avantage reconnu des plantations espacées à 80 centimètres ou 1 mètre, on a été appelé à renoncer à un provignage en faisant une plantation à ces distances ; avec la hauteur à laquelle on rogne les bois de l'année, on ne peut plus avoir des bois assez longs pour provigner.

MÉMOIRE

pour le

CONCOURS RÉGIONAL AGRICOLE

de la

HAUTE-SAVOIE EN 1873

A Monsieur le Président et Messieurs les Membres
de la Commission de la Prime d'honneur.

MESSIEURS,

Le domaine que M. François Demole, agriculteur à Crevins-Bossey, arrondissement de Saint-Julien, vous présente aujourd'hui a déjà, lors du concours d'Annecy de 1865, valu à son propriétaire quelques pages flatteuses du rapporteur de la Commission d'alors, et la récompense d'une médaille d'or grand module pour ses défrichements, ses prairies et son vignoble.

Noblesse oblige, dit-on, et cet antécédent impose, ce nous semble, au soussigné le devoir de ne se mettre sur les rangs que pour l'un des prix culturels et la prime d'honneur.

Le plant enraciné doit avoir deux ans : à un an il n'est pas assez fort, à trois ans il reprend avec peine et il ne donne pas un bon résultat. Une première façon au fossoir à cornes, très profonde, est donnée en mars, l'échelas est planté.

Une seconde façon fin avril, lorsque le bouton débouffe.

Au commencement de juin, les femmes entrent dans les vignes pour effeuiller. Les principes de l'effeuillage sont des plus simples : l'ouvrière respecte la végétation des boutons de la taille, qu'ils portent des raisins ou qu'ils n'en portent pas, et abat impitoyablement tout ce qui est venu d'ailleurs que sur les dits bouton.

Cette opération s'appelle également la taille en vert ; elle est des plus importantes, en ce sens qu'une vigne bien effeuillée est nécessairement bien taillée l'année suivante.

[...] La vendange se fait à la brante : toute la récolte est apportées à dos d'hommes sur le pressoir, pressée immédiatement nuit et jour et encavée de suite.

La fermentation tumultueuse a lieu dans les fûts.

Les cépages rouges cultivés dans ma propriété sur soixante-quinze ares environ sont le plant Savoyen, sont la Mondeuse, un gamai appelé plant de Lyon, un pineau dit plant de Bordeaux, plus quelque peu d'aramon et de pic-poule noir.

Les pressoirs sont au nombre de trois bassins en granit, vis en fer de quinze centimètres de diamètre ; le poids de la vis et de l'engrenage est de 700 kilos.

Les trois pressoirs sont combinés de manière à marcher au moyen d'une seule corde s'enroulant sur un tour unique manié par deux hommes.

La vendange est coupée trois fois.

La cave est garnie de fûts de toutes grandeurs pouvant contenir ensemble mille hectolitres.

Les vins sont transvasés en mars, en juin

et en août la première année ; dès lors ils sont conservés sans autres transvasages." (texte rédigé par le propriétaire lui-même.)

A partir de 1874, sous l'influence du nouveau Président de la Société centrale d'agriculture, M. Bel, sont organisées des manifestations beaucoup plus techniques : les concours de taille de vigne qui connaissent un grand succès, présentés ainsi par le Président lui-même :

"La commission du budget avait proposé d'organiser deux concours de taille de vigne et d'y consacrer une somme de 200 francs.

Les concours de taille de vigne ne sont pas une innovation : depuis longtemps les pays les plus viticoles de France les ont utilisés pour propager un meilleur système de taille et arriver à donner à la souche tous les soins de nettoyage qu'elle exige.

Ces concours doivent avoir d'excellents résultats en Savoie, où jusqu'à ce jour on n'a imprimé aucune direction régulière à la taille.

Ces concours ont un autre avantage : ils mettent en présence la serpette et le sécateur, seuls instruments utilisés pour donner cette première façon à la vigne ; ils permettent de juger de leur mérite tant au point de vue de la perfection du travail que de la rapidité de l'exécution.

La Société, convaincue des heureux résultats qu'on devait obtenir de ces concours, a décidé que pour cette année, on en organiserait deux dont l'un aurait lieu dans les environs de Chambéry le 1^{er} mars, l'autre dans les environs de Montmélian, le 8 du même mois."

Les concours de taille de vigne commencent par celui de Chambéry, le 1^{er} Mars 1874.

"Avant d'ouvrir le concours, M. Tochon a fait une conférence sur les principes généraux qui doivent diriger le vigneron dans la formation de la souche de la vigne, il a appelé leur attention sur la nécessité de ménager le cep, de ne lui laisser qu'un nombre de yeux fructifères en rapport avec ses forces, il a insisté sur les avantages qu'on obtenait en donnant aux cornes de vigne une disposition symétrique pour équilibrer autant que possible la répartition de la sève."

Suivra celui d'Arbin, du 8 mars 1874, pour lequel 40 concurrents se sont inscrits.

En 1875, un rapport sur les résultats des concours de taille est publié dans le "Bulletin" :

"Il y a quelques années à peine, la serpette était le seul instrument employé par nos vigneron : longtemps ils ont repoussé le sécateur, instrument nouveau, coûtant cher, plus difficile à manier que la serpette.

La serpette a incontestablement l'avantage de faire des coupes nettes, de ne pas comprimer le sarment comme le sécateur et de pénétrer à peu près partout pour enlever les chicots et les petits bourgeons qui ont poussé entre les cornes et les souches ; mais pour obtenir ce résultat, il faut perdre beaucoup de temps, il faut avoir à sa disposition, plusieurs instruments [...]. Avec le sécateur vous obtiendrez un travail deux fois plus rapide : la solidité de l'instrument permet de couper, d'abattre tout ce qui se présente [...].

Ces considérations ont été assez puissantes en raison de la rareté et de la cherté croissante de la main d'œuvre, pour amener les vigneron à se procurer des sécateurs ; le moment n'est pas éloigné où ce sera le seul instrument de taille de la vigne."

Les concours continuent en 1876.

"Les concours de taille de vigne inaugurés en 1874 continuent à être très suivis par nos vigneron ; les conférences qui les précèdent et qui les suivent sont des enseignements dont chacun fait son profit."

Un concours de taille est organisé à Yenne dans les vignes de M. Rumilly, au hameau d'Étain. 42 concurrents y participent.

"La conférence qui a précédé le concours a porté sur les irrégularités que l'on remarque dans la taille des vignobles du canton de Yenne, sur le but que l'on donne aux vignes dans telle ou telle localité, sur les circonstances climatiques qui obligent à adopter un système de taille plutôt qu'un autre."

Dans la "Révolution viticole" un grand pas a été franchi, le passage de la serpette au sécateur, ainsi que l'application des principes de taille du Docteur Guyot.

2.3.6. Les démarches scientifiques

L'implication des membres "éclairés" de la Société d'agriculture ne se limite pas au champ de la pratique, elle intègre aussi une dimension scientifique revendiquée. Lors du Congrès scientifique de France, tenu à Chambéry du 10 au 20 Août 1863, M. Fleury Lacoste intervient dans la deuxième section à propos de "la culture améliorée de la vigne".

Le "Bulletin" en publie un extrait, en annonçant une publication à venir ultérieurement.

"Il existe en Savoie, dit M. Lacoste, environ dix mille hectares de vignes basses : la production moyenne d'hectare est de vingt-quatre hectolitres de vin ; [...]. Or en admettant que la conduite de la vigne fut changée, c'est-à-dire améliorée, on arriverait facilement à doubler et même tripler ce produit annuel."

“Il résulte, Messieurs, de cet aperçu, que la culture améliorée de la vigne pourrait occuper un plus grand nombre de bras ; qu’elle favoriserait la colonisation en augmentant le nombre des vigneronnages et par conséquent le nombre des familles rurales !

Je prie donc MM. Les membres de cette section du Congrès, de prendre en sérieuse considération les deux propositions que je vais avoir l’honneur de formuler :

1° Appeler l’attention du gouvernement de l’empereur sur les heureux résultats qu’on pourrait obtenir en favorisant et en encourageant la culture rationnelle et typique de la vigne ;

2° Demander la création d’une grande prime d’honneur, spécialement destinée à la culture améliorée de la vigne et distribuée dans les concours agricoles régionaux.”

Dans cette perspective un regain d’intérêt émerge pour ce qui concerne la botanique.

Le baron d’Alexandry, maire de la ville de Chambéry, propose en 1863 au conseil municipal de faire reconstruire le jardin botanique détruit par les travaux de réparations du château impérial pour créer un “Jardin expérimental d’arboriculture et d’horticulture”.

Ceci permet d’éclairer un nouveau domaine de recherche et de mobilisation viticole : l’ampélographie.

2.3.7. L’approche ampélographique

Les extraits du texte écrit, en 1862, par Fleury Lacoste à propos du Ban des vendanges, l’avait déjà souligné, l’importance de l’encépagement va connaître un intérêt qu’il n’avait jusqu’alors jamais eu, remettant directement en cause, en plus du ban des vendanges, la vieille routine du provignage, qui prenait finalement fort peu en compte l’importance des cépages, puisque qu’on se contentait de faire se multiplier la vigne de ceps en ceps sans renouvellement véritable.

Dans son “Guide pratique du vigneron”, Fleury Lacoste consacre un chapitre au

“Choix des cépages” :

“Dans les bons coteaux, il faut autant que possible obtenir de bon vin ; pour avoir de bon vin, il faut avoir de bons cépages. Or, plantons donc tous les meilleurs et les plus fins cépages !

La mondeuse de Savoie conviendra toujours dans les expositions les plus chaudes de nos bons vignobles; le persan donne aussi d’excellents produits ; quelques douces-noires mélangées à ces deux plants sont conseillées par un assez grand nombre de viticulteurs. Je ne suis point partisan de la douce-noire pour les bons vins, et je ne fais que constater les conseils de certains œnologues de notre département. Le pineau de Bourgogne et quelque petits gamays ont le grand avantage d’être plus précoces que la mondeuse et conviennent donc à tous nos cantons, où la mondeuse n’obtient qu’une maturité difficile ou incomplète. Mais, en général, je répète à tous les vigneronns que s’ils ont le bonheur de planter une vigne dans une exposition favorable qui donne ordinairement de bon vin, il faut planter les fins cépages et abandonner les gamays et les douces-noires pour les petits vins de consommation générale.

LE CONGRÈS AMPÉLOGRAPHIQUE

INTERNATIONAL DE GENÈVE

des 23 et 24 septembre 1878.

L’initiative de l’organisation de la Société internationale d’ampélographie est due au comte de Sambuis, viticulteur italien d’un grand mérite, trop tôt enlevé à ses études agricoles.

C’est à l’exposition de Vienne, où M. de Sambuis était délégué, que furent posées les bases de cette société et que l’on organisa le premier congrès d’ampélographie ; les congrès annuels ont successivement été tenus à Vienne (Autriche) en 1873, à Wiesloch en 1874, à Colmar en 1875, à Marbourg (Styrie) en 1876 et à Florence en 1877.

Nous ne connaissons pas les statuts de la Société ; mais, d’après ce que nous avons vu à Genève, elle a un comité exécutif qui la dirige et une commission élue. Le nombre des membres de la Société était de 63 en 1877 ; il s’est

Cet intérêt nouveau pour une science qui n'est pas encore véritablement connue sous le nom d'ampélographie, s'appuie sur le vaste réseau de relation des membres de la Société centrale.

En 1861, à l'initiative du savoyard Francisque de Lachenal, conseiller à la cour royale de Cagliari, 20 000 plants de vignes de Sardaigne, sont gratuitement offerts et distribués entre 80 propriétaires de Savoie et Haute-Savoie (*"ils promettent une qualité de raisins, sinon égale à celle qu'ils produisent en Sardaigne, au moins supérieure à la qualité de nos plants de Savoie"*).

Quelques années plus tard, cette importation de cépages de Sardaigne est évoquée dans le Bulletin.

"Il y a trois ans passés, la Société a reçu et distribué, à un grand nombre de propriétaires des plants de Sardaigne (premier choix de raisin) qui lui avaient été généreusement offerts par divers riches viticulteurs de l'île. Nous savons que presque partout ces plants ont bien réussi, mais nous n'avons pas d'autres détails à ce sujet, si ce n'est de MM. Le Baron d'Angleys, et Gabriel Terpand. Le premier a obtenu cette année d'excellents raisins muscats. M. Terpand a d'abord fait, la première année, une pépinière qui a bien réussi ; en 1864, il en a fait un treillage, long de 100 mètres et si il n'a pas eu de fruits cette année, la récolte prochaine promet d'être abondante, car la végétation est magnifique et les bois vigoureux."

En 1863, des vignobles conservatoires commencent à voir le jour un peu partout et on s'échange de plants.

Le 7 mars M. le Président Lacoste fait état de la demande de M. Garrissen, président de la Société des sciences d'agriculture et belles-lettres du département du Tarn. Cette Société vient de fonder un

conservatoire de 3 ha pour comparer les divers cépages cultivés en France.

Il demande à M. Lacoste *"de lui adresser quelques cépages cultivés dans ses vignobles, particulièrement la mondeuse, le persan gros et petits et lui offre, en échange, les cépages de Tarn-et-Garonne, surtout le chasselas si réputé de Montauban."*

M. Le président émet le vœu qu'un établissement de ce genre soit créé aux environs de Chambéry."

Dans le même temps, de Matharel, inspecteur général des finances à Paris demande pour son domaine du Chéiy (Puy-de-Dôme), trente mille plants de la mondeuse de Savoie.

Ces demandes se sont faites par l'intermédiaire du docteur Jules Guyot.

Dans le sens inverse M. le comte de Villeneuve informe la Société qu'il s'est procuré chez un pépiniériste de Nuits (Côte-d'Or) des plants de pineau à 25 francs le mille (contre 15 à 20 francs pour *"des plants de Savoie"*).

Mais ce n'est que quelques années plus tard que l'ampélographie acquiert ses lettres de noblesse.

Les 18, 19 et 20 septembre 1874 est organisé le Congrès ampélographique de Grenoble.

Pierre Tochon y participe comme un des organisateurs.

"M. Tochon a fait précéder le congrès d'une visite à nos principaux vignobles des deux Savoie."

Il a ensuite réuni la collection complète des raisins de cuve qui forment la base de notre production vinicole. Cette collection comptait pas moins de 37 variétés de raisins blancs et noirs."

De l'avis des nombreux visiteurs qui ont parcouru l'exposition installée au Jardin des plantes de Grenoble, l'exposition de la Savoie était sans contredit l'une des plus nombreuses, des mieux classées et des plus

fraîches des divers lots qui représentaient les centres viticoles un peu importants de l'Isère."

L'expérience autorisée de M. Tochon, qui a reçu à Grenoble le meilleur accueil, a été utilement mise à contribution pour opérer un travail d'ensemble sur les cépages des trois départements."

Pour compléter les échantillons qui manquaient à la belle collection cultivée par M. Tochon dans sa propriété de Servolex, il s'était adressé à MM. Chautemps, Chatenod et Rosay de la Haute-Savoie, à MM. Avet d'Aigueblanche, Gouvert et Falcoz des Marches, Mugnier de Saint-Pierre d'Albigny, Girard de Torméry, Déperse de Saint-Baldoph, Besson, architecte, de Barby, et Galley, maire de Vimines ; les uns et les autres ont répondu avec empressement à la demande qui leur avait été adressée."

Nous espérons pouvoir publier dans le prochain Bulletin de la Société le travail d'ensemble que prépare en ce moment M. Tochon sur les résultats pratiques du congrès de Grenoble."

En 1875, une exposition des cépages est organisée dans le cadre du Congrès viticole de l'Isère.

Les 23 et 24 Septembre 1878, un grand Congrès ampélographique est organisé à Genève.

L'organisation de la Société internationale d'ampélographie, fondée à Vienne en 1873, relève de l'initiative du Comte de Sambuis, viticulteur italien.

"Le but poursuivi [par la société] est de développer le goût des études ampélographiques et d'arriver avec le concours de ses membres à fixer la dénomination et la synonymie des variétés de raisins qui peuplent les vignobles de l'Europe, à déterminer les signes extérieurs auxquels on les reconnaît, enfin à rechercher leur mérite sous le rapport de leur précocité, de leurs

qualités vinaires, de leur robusticité et de leur vitalité."

"Les Etats adhérents en 1878 étaient l'Italie, la Dalmatie, le Portugal, la Prusse auxquels sont venus se joindre au congrès de Genève des représentants de la Suisse et de la France, sans que le gouvernement de ces deux pays soient entré dans l'union formée pour lui donner une subvention annuelle."

Différentes théories sont encore en débat pour l'identification des variétés de raisins :

- M. le comte de Rovasenda (de Turin) : basée sur l'observation des raisins (couleur, saveur, forme des grains) des feuilles et des bourgeons,
 - M. Pizzini de Florence : forme des pépins
 - M. Charles Oberlin de Genève : position et longueur des étamines et des pistils de la fleur de raisin
 - M. Goethe : la position des vrilles
- Parmi les participants le français Victor Pulliat de Chiroubles.

2.3.8. les marchés et foires aux vins

Contrairement à l'image souvent véhiculée, la viticulture savoyarde est depuis le Moyen Âge indissociable du commerce du vin. Elle est donc directement soumise aux aléas d'un marché qui, on le sait, s'est considérablement développé au XIX^e siècle avec l'essor conjoint de l'industrialisation et de l'urbanisation, mais aussi avec l'accroissement de la consommation en milieu rural.

Comment pourrait-il en être autrement d'ailleurs si l'on s'en réfère aux chiffres de production du vignoble savoyard.

En 1865, le Bulletin de la Société centrale reprend les chiffres donnés par M. Jean Montmayeur, dans son ouvrage

“Savoie et Savoyards : Note de statistiques agricoles”.

Pour ce qui concerne la superficie du vignoble, Montmayer a vraisemblablement tiré ses chiffres du cadastre sarde de 1732 (à vérifier ?).

“S’en tenant à l’ancien cadastre, et laissant de côté les importantes améliorations faites dès lors pour parer aux erreurs inévitables des statistiques agricoles, M. Montmayer porte la culture des vignes basses à 14 000 hectares, dont un tiers seulement pour le département de la Haute-Savoie. La superficie occupée par les treilles et hautins peut se réduire à 3 000 hectares. Calculant le rendement moyen des vignes basses à raison de 25 hectolitres, et celui des vignes de la seconde catégorie, à raison de 35 hectolitres par hectares on obtient :

- Pour les 14 000 hectares de vignes basses : 350 000 hectolitres,
- pour les 3 000 hectares de treillages et hautins : 105 000 hectolitres,
- Total de la production annuelle : 455 000 hectolitres.”

Les chiffres de Montmayer sont intéressants mais à prendre avec grande précaution. Ils donnent sans doute la superficie du vignoble en 1732, mais pas ceux du vignoble de 1865 au moment même ou une grande révision cadastrale a commencé en Savoie ; révision qui avec l’élaboration du cadastre “français” donnera, mais beaucoup plus tard, des chiffres très précis. Du coup l’extrapolation avec les rendements moyens de 1865 est quelque peu hasardeuse.

Le Président Fleury Lacoste avait de son côté rassemblé des chiffres, mais s’est contenté dans un Bulletin de la Société de donner ceux sur l’arrondissement de Chambéry, pour l’année 1860 :

- Vignes basses : 2 500 hectares
- treillages 2 469 hectares
- Total : 4 269 hectares

Fleury Lacoste, apporte une information qui corrobore celle indiquée précédemment pour un vignoble des Marches : avec de nouvelles plantations de vignes, la superficie du vignoble s’est accrue au cours du XIX^e siècle.

“Depuis sept ou huit ans, mille hectares ont été plantés en treillages. Depuis notre annexion à la France, les vigneronsoignent un peu mieux leurs vignes basses et cette tendance d’amélioration ne fera que se développer de plus en plus. Il faut espérer que le nouveau mode de cultiver la vigne se répandra rapidement, et que dans peu d’années on arrivera à tripler les produits viticoles du département.

La qualité des vins en 1860 a été très médiocre dans les vignobles les mieux exposés, tels que ceux de Montmélian, Arbin, Cruet, St Jean de la Porte et Monterminod, mais dans toutes les autres parties de l’arrondissement elle a été très mauvaise.

La statistique de la récolte 1861 n’est pas encore faite ; mais d’après les documents communiqués par M. le président, le produit de la récolte de 1861 a été celui d’une année moyenne, c’est-à-dire de 27 hectolitres par hectare, ou 134 163 hectolitres dans l’arrondissement. La qualité a été excellente dans toutes les expositions, et les vins de nos meilleurs vignobles sont très recherchés à cause de leur qualité supérieure et de leur belle couleur.”

Ces chiffres sont vraisemblablement plus fiables que ceux de Montmayer. Ils montrent qu’en 1861, le vignoble de l’arrondissement de Chambéry produisait autant qu’aujourd’hui l’ensemble des vignobles de Savoie et de Haute-Savoie réunis (environ 130 000 hectolitres en 2011).

Les bulletins de la Société centrale font également état de la grande variabilité des volumes produits.

On rappellera à cette occasion les sinistres années 1850 qui virent la pire chute de production jamais enregistrée sur le vignoble français, causée par une maladie nouvelle venue d’Amérique : l’oïdium. La production nationale française en moyenne de 45 millions d’hectolitres, tombe, en 1851 à 11 millions.

Aucun bulletin de la Société royale couvrant ces années n’est hélas disponible pour mesurer l’impact de l’arrivée de l’oïdium en Savoie. Par contre à partir de l’année 1859, les pages du Bulletin se remplissent d’articles sur l’oïdium et les traitements à donner à la vigne pour le combattre.

La reliure de l’année 1858, qui rassemble les différents bulletins des deux premières années d’existence de la Société, indique le chiffre des récoltes pour les années 1856, 1857 et 1858 qui témoignent encore des atteintes de la maladie.

En 1856, le Persan a très peu donné mais la Douce-noire était très abondante. Ce fut exactement le contraire pour l’année suivante en 1857. Cette année là, il n’y a eu pratiquement pas de maladie.

En 1857, la récolte est 1/3 plus abondante que l’année précédente. Les hutins ont en particulier, fourni un rendement considérable. Sur le plan de la qualité des vins, 1857 est “une année exceptionnelle qui vient combler les vides des années meilleures encore : 1834, 1846, 1848 et 1854”.

En 1858, la qualité des vins est par contre inférieure.

Un tableau relate l’évolution du prix des vins selon les crus pour ces trois années. Il est précisé qu’“en 1857, il commence à se rapprocher du prix qu’ils avaient perdu

depuis l’apparition de la maladie” (l’Oïdium, sans que cela ne soit précisé). Prix en moyenne en francs par « tonneau du pays » (= 450 litres)

	1856	1857	1858
St Jean de la porte	260	240	160
Cruet	260	230	130
Arbin	240	230	150
Montmélian	240	200	130
Tormery	160	175	130
Chignin	160	175	130
Monterminod	160	140	100
Apremont	180	140	110

Au passage, ce tableau constitue une sorte de baromètre de la cote des crus de Savoie, même pas remise en cause pour la mauvaise année 1858.

Compte tenu du volume global important de la production viticole savoyarde, on comprend que la Société ait encouragé les initiatives pour favoriser le commerce et la production du vin.

Ainsi à l’occasion du Comice d’Albertville, qui s’était tenu le 20 septembre 1863, “deux médailles d’argent ont été décernées à MM. Vellat Victor, de Montaille, et Guillot Joachim, de Cevins, pour avoir procuré des débouchés avantageux aux vins de l’arrondissement d’Albertville.”

Mais à partir de 1864, la Société va prendre elle-même les choses en main, avec l’organisation de marchés aux vins.

“Sur l’initiative de son président, la Société a provoqué la création d’un Marché aux vins, approuvé par décret de M. le préfet en date du 5 septembre 1864, sous la désignation de foire aux vins, et qui aura lieu chaque année le 26 novembre, à Montmélian, centre des principaux vignobles de la Savoie.

[...] M. le président avait écrit à S.E.M. le ministre de l'agriculture pour le prier de désigner M. le docteur Jules Guyot en qualité de délégué à ce marché [mais impossible Guyot est en déplacement ailleurs].”

Le Bulletin publie l'arrêté du 5 septembre 1864, qui précise les modalités d'organisation du marché.

“Chaque échantillon de vins, composé de quatre demi-litres, devra toujours porter, sur une étiquette, le nom du producteur, celui du vignoble, la quantité d'hectolitres à vendre, le prix demandé et tout autre renseignement jugé utile par l'exposant. Les producteurs pourront envoyer au marché des échantillons de vins vieux similaires, à la condition expresse qu'ils en auront à vendre, et déclarer en même temps le nombre d'hectolitres.

Comme les vins blancs nouveaux ne sont pas encore clairs à cette époque, chaque exposant aura droit de réunir des échantillons de vins similaires de l'année précédente, afin d'établir, par comparaison, le mérite et l'avenir de la récolte actuelle.”

La première édition du marché de Montmélian connaît un franc succès.

“107 personnes se sont fait inscrire pour ce marché ; celui de Beaune (Côte-d'Or), qui a eu lieu les 13 et 14 novembre et à sa 7e année, ne comptait que 93 exposants. Les 107 inscrits pour le marché de Montmélian comprennent les quantités de vins suivantes :

Vins de 1864,

Rouges : 11 821 hectolitres

Blancs : 269 hectolitres

Vins vieux, Rouges : 943 hectolitres

Blancs : 14 hectolitres

Total 13 047 hectolitres.”

Suivent, dans l'article du Bulletin, le nom des participants, canton par canton. Il est intéressant de pointer quelques notables et aristocrates :

Pour le canton d'Aix-les-Bains :

- Baron Despine, médecin à Aix-les-Bains, et son vin rouge de St-Innocent.

Pour le canton de Chambéry :

- Berru J.L., fermier de M. Ch Barral à Bissy, pour son vin rouge de Bissy,

- Marquis Joseph De Ville de Travernay, propriétaire à Chambéry, pour son vin rouge de Monterminod,

- Exertier Louis, négociant à Chambéry, pour son vin rouge de Challes et ses vins de Hautins,

- Sylvoz Charles, propriétaire à St-Jeoire, pour ses vins rouges d'Apremont et de St-Jeoire.

Pour le canton de Chamoux :

- Comte d'Aviernoz Bernard, propriétaire à Coise, pour son vin rouge de Rubeau.

Pour le canton de Montmélian :

- Baron Angleys, propriétaire à Chambéry, pour son vin rouge de Chignin (sous les Tours),

- Bourgeois Louis, négociant à Montmélian, pour son vin rouge de Montmélian (la Peysse) vin fin pour bouteilles,

- Mme Bontron Andreanne, propriétaire à Barberaz, pour son vin rouge de Tormery (Moiron, de la Maladière et son vin blanc sec de Torméry),

- Comte de Chambost, propriétaire à Chambéry, pour son vin rouge de Chignin,

- Baron De Couz, propriétaire à Francin, pour ses vins blancs et rouges de Francin et de Montmélian,

- Denarié gaspard, médecin à Chambéry, pour son vin rouge de Chignin (Tormery),

- Lacoste Fleury, propriétaire à Cruet, pour son vin rouge d'Arbin,

- Marquis d'Oncieu, propriétaire à Chambéry, pour son vin rouge d'Arbin,

- Quenard pierre, propriétaire à Chignin, pour son vin rouge de Chignin,

- Viviant Pierre, propriétaire à Chambéry, pour son vin rouge des Marches, mas de la Violette,

- M/ le Boron d'Alexandry, maire de Chambéry, pour son vin rouge de Montmélian (Villard-d'Héry, 1er cru) et son vin blanc de Montmeillan, Villard d'Héry, en bouteilles,

- De Montbel le comte, à Saint-Pierre de Soucy, pour son vin rouge de St-Pierre de Soucy (treilles),

- Pillot François, fermier de M. le Baron du Noyer à la Motte, pour son vin rouge de la Motte (la Pérouse) treillages.

Pour le canton de Ruffieux :

- Uniquement du vin rouge de Ruffieux, Chindrieux, serrières, Motz.

Pour le canton de St-jean-de-Maurienne :

- Deschamps Jean, avoué à St-Jean-de-Maurienne, pour son vin rouge de l'Echaillon, hameau d'Hermillon,

- Falcoz Alexis, propriétaire à Arbin, pour son vin rouge de St-Jean-de-Maurienne (Bonne-Nouvelle)

- Grange Joseph, notaire à St-Jean-de-Maurienne, pour son vin rouge (Prinsent)

Pour le canton de St-Pierre d'Albigny :

- Comtesse De Villette de Chambéry, pour son vin rouge de St-Pierre d'Albigny, mas de la Plataz,

- Comte de Chambost, propriétaire à Chambéry, pour son vin rouge de St-Jean de la Porte, mas de la Mort,

- Lacoste Fleury, propriétaire à Cruet, pour ses vins rouges de Cruet

“Parmi les acheteurs, nous avons surtout remarqué les négociants de la Tarentaise et de la Haute-Savoie.”

Cette liste montre à l'évidence l'origine sociale des propriétaires des vignobles produisant les vins les plus réputés de Savoie.

L'emprise aristocratique et celle de la bourgeoisie urbaine est toujours très marquée sur le vignoble savoyard de 1864.

Devant le succès du Marché de Montmé-

lian, la Société veut reproduire la manifestation dans les différents arrondissements savoyards et avance, dans son Bulletin des “Propositions pour compléter l'établissement d'une Foire aux vins”.

“L'ancien proverbe dit : qu'il n'y a pas de foire sans retour, et cette idée a déjà sans doute préoccupé tous les vigneronniers intelligents. En effet, la grande Foire de Montmélian est plutôt destinée à fixer une base authentique des prix de chaque cru du département, principalement pour les vins nouveaux de tous ces différents crus ; mais ne serait-il pas convenable d'offrir ces mêmes qualités de vins, soit aux marchands, soit au consommateur en général, lorsque ces vins ont déjà subi les sous tirages indispensables et qu'ils peuvent donner toutes les garanties de durée et de conservation, après avoir traversé le moment critique de la floraison et l'action souvent désastreuse des grandes chaleurs de l'été ? [...] J'ai l'honneur de vous proposer l'adoption en principe, d'une foire aux vins dans chaque chef-lieu d'arrondissement le jour même où aura lieu le concours agricole départemental. Une foire aux vins deviendrait dans cette circonstance une annexe à l'exhibition des produits agricoles. Cette organisation donnerait une grande animation et un intérêt tout nouveau à nos concours agricoles. Les vins de l'arrondissement où aurait lieu le concours s'y trouveraient en très grande majorité ; les marchands, les étrangers et les consommateurs de tout genre qui figurent ordinairement dans ces fêtes agricoles, auraient la faculté de déguster les vins de cet arrondissement... ; il en résulterait de nombreuses transactions, de nouveaux débouchés, et les bons vins de consommation générale pour ainsi dire inconnus jusqu'à ce jour hors de l'arrondissement prendrait une valeur réelle en entrant dans le mouvement commercial. Ces foires aux vins n'auraient donc lieu que tous les quatre ans, mais plus tard,

elles pourraient s'établir annuellement, si le succès répondait à notre attente. Fleury Lacoste"

Sans attendre, une nouvelle édition de la Foire aux vins de Montmélian est annoncée pour les 26 et 27 septembre 1865, avec un rappel des résultats de la première édition :

"À la foire aux vins de 1864, 107 inscrits ont mis en vente, sur échantillons, 13 407 hectolitres de vins, et environ 3 000 hectolitres représentés à l'exposition par des propriétaires non inscrits au catalogue." Malheureusement la deuxième édition, ne connaît pas le succès de la première : seulement 79 exposants et 5 618 hectolitres proposés.

M. Pierre Tochon, fait pour la Société un rapport sur ce second marché de Montmélian, publié dans le Bulletin :

"En dégustant les vins, le Jury a constaté des progrès sensibles réalisés dans leur fabrication ; jamais ils ne se sont présentés dans de meilleurs conditions ; leur couleur est belle leur limpidité parfaite.

On pourrait peut-être reprocher aux vins communs un peu de verdeur, un peu d'acidité qu'on ne rencontrait nulle part en 1865 ; mais les bons crus de Montmélian, Arbin, St-Jean-de-la-Porte, Cruet, Chignin, Apremont et Côte-Rouge seront certainement des vins de bonne consommation.

Les raisins blancs tardivement récoltés semblent avoir puisé dans les derniers rayons du soleil, une maturité exceptionnelle. Les vins blancs de Chignin, St-Jean de la Porte, Altesse, Côte-Rouge, ont été reconnus de qualité supérieure, aussi les détenteurs maintiennent leurs prix entre 50 et 60 francs l'hectolitre.

Le marché des 26 et 27 novembre a donné lieu à des transactions assez importantes qui se sont opérées dans les conditions suivantes.

Le peu de vin disponible de la récolte de

1865 des crus de Montmélian, Arbin, St-Jean de la Porte, Cruet, Chignin, Côte Rouge et Apremont s'est vendu en petits lots de 45 à 55 centimes le litre ; le nouveau de même provenance, livrable au premier transvasage, de 30 à 40 francs l'hectolitre.

Ceux de St-Jeoire, la Rochette, Grésy, St-Pierre d'Albigny, Ste-Hélène du Lac, ont été cotés pour 1865 de 30 à 35 cent. Le litre ; pour 1868 de 20 à 30 fr. l'hectolitre. Enfin les vins de treillage de l'année se livrent sur grosse lie de 15 à 20 fr. l'hectolitre. On le voit malgré l'abondance de la récolte, malgré l'infériorité incontestable des vins de 1866 sur ceux de 1865, ils se maintiennent à peu près dans les conditions de vente que nous avons signalées l'année dernière."

Un des problèmes récurrents de la viticulture, qui éclatera quelques années plus tard, avec la surproduction et la grande crise viticole du début du XX^e siècle, est celui du stockage de la récolte.

Dans une "Causerie vinicole" régulièrement publiée dans le Bulletin, un viticulteur du Midi avance la proposition pour construction de lieux de stockage des récoltes.

"Nous avons dit dans notre dernière causerie qu'il y a quelque chose à faire pour conjurer les tristes effets de l'avoilissement des prix. [...] Il y a donc une urgente nécessité de pourvoir au logement des futures récoltes, même les plus exubérantes, sous peine de voir, chaque année les revenus viticoles passer à l'état de pure illusion. Il conviendrait d'avoir assez de tonneaux, non seulement pour les produits ordinaires de chaque vignoble, mais aussi pour les cas d'abondance exceptionnelle et pour la conservation de quelques vins vieux. [...] L'application plus ou moins large de cette idée rendrait, ce nous semble, de très grands services aux propriétaires et aux négociants, en mettant à leur disposition

des fûts toujours en bon état, ce qui manque souvent en temps ordinaire, et bien plus souvent aux époques d'abondance. Les uns y trouveraient le moyen d'échapper à l'obligation de sacrifier leurs produits et les autres maintes occasions de marchés très profitables. De là un double effet salutaire qui contribuerait puissamment à relever les cours et le moral des viticulteurs."

2.3.8. Du négoce à la promotion

A partir de 1870, les grandes manifestations viticoles se multiplient et la Société centrale se mobilise pour que la Savoie soit représentée dans ces manifestations afin de maintenir ou d'accroître la réputation des vins de Savoie à l'extérieur.

La première grande occasion qui se présente est l'exposition internationale de Lyon où la Société veut présenter une Exposition vinicole de la Savoie.

"M. le Président rappelle l'attention à l'attention de la Société sur l'opportunité qu'il y aurait d'exposer les vins de la Savoie à l'exposition Internationale de Lyon, qui aura lieu du 1^{er} mai au 1^{er} octobre 1872.

Il fait remarquer que déjà nos vins sont avantageusement connus dans la seconde ville de France ; qu'en présence des plantations nouvelles que l'on exécute à peu près partout, il est nécessaire de trouver un débouché au trop plein qui ne manquera pas de se produire dans un délai rapproché."

Deux ans plus tard, la Savoie agricole est bien présente à l'exposition de Lyon.

"La Société centrale d'agriculture de Chambéry a pris l'initiative d'une exposition de vins de nos principaux crus ; elle a aussi planté dans le jardin de l'exposition de Lyon nos divers système de treilles et de cordons.

Les vignes qui produisent les vins exposés se trouvent cultivés sur divers points de notre territoire. On en rencontre à toutes les expositions et à une altitude dont le point le plus bas est à 225 mètres au dessus du niveau de la mer, à Saint-Genix, pour s'élever à 790 mètres à Bellentre en Tarentaise.

Dans ces conditions, il était difficile de ne pas adopter une division de nos vignobles qui groupât les circonstances spéciales qui contribuent à modifier les qualités des vins et leur donnât une uniformité relative.

On sait, en effet, que la latitude, l'altitude, l'exposition, la situation, le sol, le cépage, le système de taille et de culture, le mode de fabrication modifient les qualités qu'on recherche dans les vins et leur donnent un caractère spécial, un cachet local.

Dans la division que nous avons adoptée pour classer les vins si variés de la Savoie, nous avons tenu compte du cours des rivières et des fleuves, de la direction des vallées, de l'uniformité de l'orientation, de la réunion de certains cépages à la mondeuse, qui forme à peu près partout la base de notre production en vin rouge, comme la roussane, la roussette et l'altesse pour les vins fins, la jacquère pour les vins communs, forment le fonds de nos vignobles à raisins blancs.

Nous fondant sur ces considérations, nous avons divisé la Savoie en 11 sections, auxquelles nous donnons des noms particuliers propres à les faire reconnaître.

Voici ces divisions ; nous ferons suivre chacune d'elles du nom des exposants.

1^{ère} section : vignes de la vallée de l'Arc, comprenant tout l'arrondissement de Saint-Jean de Maurienne.

- Deschamps, avoué à St Jean de Maurienne : vins de Princens,

- Finet Auguste, avoué à Chambéry : vins d'Echaillon,

- Falcoz Alexis, avocat, vins de Bonne-Nouvelle.

2^{ème} section : vignes de la vallée du Gelon, de la Rochette à Chamousset
- Dijoud, médecin à la Rochette : vins rouges et blancs de Côte-Rouge,
- Falquet, membre du Conseil Général : vins de Villard-Sallet,
- Pachoud : vin du Betton,
- Pichollet d'Hermillon : vins de Côte Rouge,
- Rey Maurice : vins blancs et rouges de Côte-Rouge.

3^{ème} section : vignes de la Haute-Isère, comprenant tout l'arrondissement de Moutiers
(Pas d'exposants sélectionnés)

4^e section : vignes de l'Isère inférieure, d'Albertville à St Jean de la Porte, de Chamousset à Laissaud.
- Baron d'Alexandry, propriétaire à Montchabod : vins rouge et blancs de Villard-d'Héry,
- D'Aviernoz, propriétaire à Coise : vin de Coise,
- De Montbel : vins de Saint-Pierre de Soucy.

5^e section : vignes de la Combe de Savoie, comprenant les côteaux de St-Jean de la Porte, Cruet, Arbin, montmélian, Francin et Chignin.
- Morand Charles, Marquis De Chambost Hippolyte, Savay, de Saint-Jean de la Porte : vins de la Mort,
- Baron d'Alexandry, Billoud, Marquis De Chambost : vins de Cruet-Lourdain,
- Fleury-Levret : vins de Cruet-le-Colombier,
- Goffoz Louis, Turrel avocat : vins de Cruet,
- Bel, maire, Dupuy, notaire, Coutin, Guillermin Charles, avocat : vins de Montmélian-la-Maladière,
- Lepasquier, Veyrat, négociant : vins

d'Arbin,
- Turrel, avocat : vins blancs et rouges de Montmélian,
- Denarié Gaspard, médecin, Revel, médecin, Silvoz, président du Comice : vins de Chignin,
- Gouvert, avocat : vins de Chignin-Tormery.

6^e section : Vignes de la vallée de la Leysse, de Saint-Jeoire à la colline de Lémenc
- De la Place, de Chambéry : vins de Montterminod,
- Baron Angleys, de Chambéry : vins de Challes,
- Sylvoz, président du Comice : vins de Saint-Jeoire.

7^e section : Vignes de la vallée de Chambéry s'étendant des Marches à la montagne de l'Épine
- Déperse Joseph, avocat : vin de Saint-Baldoph,
- Tardy aîné, Sylvoz Charles : vin d'Aprémont,
- Falcoz ndrè : vin des Marches,
- Peyssard, commandant en retraite : vin blanc de Myans.

8^e section : vignes de la vallée d'Aix-les-Bains, comprenant les coteaux de Chambéry au lac du Bourget
- Besson Jean-Joseph, Borson, colonel d'état major : vin de Méry,
- Dégaillon, propriétaire : vin de Touvière,
- Guillard, médecin : vin de Drumettaz-Clarafond.

9^e section : vignes de la vallée du lac du Bourget et de tous ses contours
- Lathoud Marie, du Bourget-Charpiognat.

10^e section : vignes de la Chautagne ou du

Haut-Rhône, s'étendant du Fier au lac du Bourget,
- Mme veuve Audremasse, Berlioz, Baron Girod de Montfalcon, Goddard : vins de Ruffieux,
- Gaillard, médecin : vin de Serrière.

11^e section : vignes du Rhône inférieur (ce vignoble suit la rive gauche du Rhône jusqu'à Saint-Genix-d'Aoste),
- Bouffier Joseph, d'Yenne ; vin d'Arcolières et blanc de Jongieux-Marestel,
- Berthet Jean-Marie, Belly Francisque : vin rouge de lagneux et blanc de Lagneux,
- Rubod Charles : vin rouge et blanc du Châtelard,
- Goybet Pierre, avocat : vin blanc de Lucy-Altesse,
- Rumilly Joseph, notaire : vins de Monthoux.

On voit par cet extrait du catalogue général, que la Savoie vinicole est convenablement représentée à l'Exposition de Lyon." (Pierre Tochon)

Cette longue liste permet d'inventorier l'ensemble des vins de Savoie considérés comme exportables à l'époque. On notera que, déjà, les vignes de la Haute-Isère ne sont plus présentées, vraisemblablement du fait de la médiocre qualité de leur vin.

La réputation des vins était déjà diffusée par des guides/catalogues, comme le célèbre "Topographie de tous les vignobles connus" de A. Jullien, dont la première édition paraît à Pais, en 1816.

En 1872, la Société des agriculteurs de France rédige un rapport du jury de dégustation des vins de la Savoie et de la Haute-Savoie. Cette classification des vins est destinée à la réactualisation du guide Jullien (éditions de 1820 et 1854).

Les chiffres sont réactualisés pour l'an-

née 1872 : production moyenne : 25 hectolitres/ha ; superficies en vigne pour la Savoie = environ 12 000 ha de vignes et la Haute-Savoie = 7 500 ha.

Pour la dégustation proprement dite, il est regretté la très faible représentation de vins de Haute-Savoie, mais au contraire louée la très belle collection pour la Savoie, réunie par la Société Centrale d'Agriculture de Chambéry (selon la classification de Pierre Tochon, faite à l'occasion de l'exposition de Lyon).

"Les vins des vignes basses de la Savoie, seuls représentés à l'Exposition, sont à peu près tous produits par la mondeuse mêlée en faible proportion avec des raisins blancs et un dixième ou un quart au plus de douce noire ou corbeau, appelé aussi plant de Montmélian, parce qu'on le cultive, quoique en faible proportion, dans le vignoble de ce nom.

Les vins blancs communs de la Savoie se récoltent presque exclusivement sur la commune des Marches, dans les terrains bouleversés, où sont venus s'arrêter ; puis se déliter les immenses blocs de calcaire détachés, en 1249, de la montagne de Grenier ; un seul plant, la Jacquièrre, cépage très productif, peuple ce vignoble.

Les vins mousseux qui reçoivent le nom d'Altesse sont produits par un raisin tardif, peu productif, connu sous le nom de maçonais. Ce même raisin produit les vins secs de Marétel.

Les vins secs de Chignin, Villard-d'Héry, les vins doux de Côte-Rouge, de Montmélian proviennent de la Roussanne de l'Ermitage, mêlée à quelques autres plants." Ces renseignements très intéressants et très précis, nous ont été fournis par M. Pierre Tochon», (mais sans doute mal retranscrits, vues les erreurs).

Suit un commentaire reprenant presque tous les vins présentés au Concours de Lyon de 1872.

A la fin de l'année 1872, un article du Bulletin de la Société centrale revient sur cette opération.

“La collection des vins de la Savoie, que notre Société avait organisée, a été l'objet d'une étude sérieuse ; il ne s'agissait pas, en effet, pour ces vins, de s'assurer s'ils avaient conservé le rang qui leur avait été précédemment attribué dans les classifications générales des vignobles de France.

Les dégustateurs devaient pousser leurs investigations plus loin ; ils avaient à déterminer, pour la première fois, si ces vins, déjà signalés à l'Exposition de Paris par une médaille d'argent, pouvaient prendre rang dans la consommation locale et le commerce général de la France, et quel rang on devrait leur attribuer.

Les vins de la Savoie sont sortis avec une faveur signalée de cette double épreuve. Aussi le jury, après avoir décerné à notre Société un diplôme d'honneur, pour l'ensemble de son exposition collective, a récompensé les propriétaires en leur distribuant deux médailles d'or, huit d'argent et trois mentions honorables.

[...] notre président, M. Tochon, a obtenu une grande médaille de vermeil pour ses travaux agricoles et ampélographiques.”

Cette politique de promotion des vins de Savoie, menée par la Société centrale, trouve une forme d'apothéose lors de l'année combien symbolique (on le verra dans les pages suivantes) de 1878 avec la présentation des vins à l'Exposition universelle de Paris, sur le Champ de Mars.

“Comité départemental de la Savoie La Société centrale d'agriculture du département de la Savoie avait pris l'initiative de l'exposition collective des vins de la Savoie. La Société, dans son programme de décembre 1877, appelait à prendre part à cette exposition, tous les propriétaires exploitant directement ou faisant valoir à moitié fruit leurs vignes.

La Société se chargeait de tous les frais, et cependant elle déclarait que chaque exposant aurait droit individuellement aux récompenses.”

La liste des récompenses obtenues par les exposants savoisiens est la suivante :

“Classe LXXV. Boissons fermentées

Médaille d'Or :

- Société centrale d'agriculture de Chambéry Vins ordinaires rouges et blancs

Médaille d'or :

- M. Turel, de Montmélian. Vins fins.

Médailles de Bronze : MM.

- Le baron d'Alexandry, sénateur, à Chambéry. Vins secs et vins rouges bourgeois,

- Jallabert, d'Arbin. Vins fins de Montmélian et d'Arbin,

- Arminjon, conseiller à la cour de Chambéry. Vins fins de Saint-Jean-de-la-Porte,

- Comte de Boigne, à Chambéry. Vins mousseux et liquoreux de Lucey et d'Altesse,

- Brachet, à Aix les Bains. Vins de Touvières,

- Dégaillon Barthélémy, d'Aix. Vins de Touvières,

- Mme Veuve Dolin, de Chambéry. Vermouth, etc.,

- Finet, ancien avoué à Chambéry. Vin de l'Echaillon,

- Gaillard Marie, docteur à Serrières. Vin rouge de la Chautagne,

- Gardet Pierre, de la Trinité. Vins de Côte-Rouge,

- Gouvert Camille, des Marches. Vins des Marches, de Chignin et de Torremery,

- Pachoud Pierre, du Betton-Bettonnet. Vins blancs.”

— 15 —

trésorier-payeur général des finances du département de l'Hérault.

Néanmoins, l'Administration des finances a décidé (23 novembre 1861) que tous les receveurs sont appelés à recevoir le prix des pensions et à en délivrer récépissé.

Toute somme versée demeure acquise à l'établissement.

Rapport du jury de dégustation des vins de la Savoie et de la Haute-Savoie.

Messieurs.

La délégation de la Société des agriculteurs de France à l'Exposition universelle de Lyon a pris, pour base de la dégustation des vins français, la classification adoptée par Julien.

La dernière édition de cet ouvrage, parue six ans après l'annexion des deux Savoie à la France, a bien reporté les vins de ces deux départements parmi nos vins français, mais sans rien changer à l'ancienne édition de 1820 et sans procéder à une classification.

Ces conditions exceptionnelles ont déterminé la délégation des agriculteurs de France à désigner un jury spécial pour juger du mérite des vins de la Savoie.

Ont été désignés pour faire partie de ce jury :

MM. Rhodes, propriétaire viticulteur à Riorges, près Roanne (Loire) ;

Denis, propriétaire viticulteur dans l'Isère ;

Macors, représentant à Lyon, maison Bouché fils, de Mareuil-sur-Ai ;

Le Bulletin donne les précisions suivantes :

“Appréciés dans leur ensemble, les vins rouges de la Savoie ont été classés parmi les bons vins ordinaires, parmi les plus solides et les plus hygiéniques.

[Pour ce qui est des vins blancs de la Savoie] en dehors des vins blancs ordinaires, envoyés à l'Exposition pour donner une idée de la variété de notre production viticole, nos vignobles produisent des vins blancs de qualité fort remarquable.

Deux plants connus, la roussette haute, désignée en Savoie sous le nom d'Altesse, et la rousanne, de la Drôme, produisent nos meilleurs vins blancs.

Ces deux plants impriment à leurs produits des caractères tout différents: les premiers donnent généralement des vins doux disposés à la mousse pendant la première année, passant ensuite au liquoreux ou au sec. Les seconds fournissent des vins secs, ayant le bouquet rappelant les grands crus de l'Hermitage.

On trouve la roussette haute ou altesse à Montmélian, à Vimines, à Jongieux et un peu partout dans le canton de Yenne.

La rousanne est surtout cultivée dans les vignobles de Chignin, de Villard d'Héry, ainsi que dans la vallée de la Rochette.

Le jury a accordé une faveur marquée aux vins blancs de ces diverses provenances, dont tous les exposants ont reçu des récompenses.

Toutefois, les vins doux et mousseux, provenant de l'altesse, ont obtenu la préférence en 1872, à Lyon, et en 1878 à Paris : des médailles d'or leur ont été attribuées.

[...]

Jusqu'en 1860, la Savoie, resserrée dans les limites étroites du royaume de Sardaigne en deça des monts, ne pouvait fréquenter ni les marchés du Piémont dont elle était séparée par le Mont Cenis, ni aborder les marchés français dont les droits de douane lui barraient l'entrée. Aussi ses exportations étaient presque nulles et sa production forcément limitée à la consommation

locale.

Depuis l'annexion de la Savoie à la France, tous ses marchés lui étant ouverts, elle a pu étendre sa production, assurée qu'elle était de trouver des débouchés dans les grands centres de la mère patrie ; toutefois, pour en profiter, il était nécessaire de mettre les consommateurs à même de s'assurer de la qualité de nos produits.

C'est cette tâche qu'a placée en tête de son programme la Société centrale d'agriculture du département de la Savoie, et jamais dès lors, elle n'a manqué à la mission qu'elle s'est volontairement imposée.

[...] Par trois fois nos vins réunis ont mérité des récompenses aux Expositions universelles de Paris et de Lyon de 1867, 1872 et 1878 ; ils sont aujourd'hui classés et les 18 000 hectolitres de vin que nous exportons ne manqueront jamais d'acquéreurs.

Applaudissons à ces résultats, mais n'oublions pas que nous devons en attribuer une bonne part à l'initiative de la société centrale d'agriculture du département de la Savoie, qui, en sentinelle avancée, veille sur nos intérêts agricoles.”

2.4. La vraie révolution

Des siècles de "routine" viticole vont voler en éclat, non pas à cause des efforts opiniâtres des élites viticoles de la Société centrale d'agriculture, mais à cause d'un petit insecte. Celui-ci a pu dans les années 1850, avec la mise en place des premières lignes transatlantiques régulières survivre à une traversée en bateau vapeur d'une dizaine de jours, quand le même voyage d'une durée de trois semaines à un mois sur les paquebots à voile, le trouvait mort en arrivant en Europe.

2.4.1. Il est là !

Bulletin trimestriel de la Société centrale d'agriculture de la Savoie du 1er Octobre 1878 au 31 décembre 1878.

Commission d'étude et de vigilance du Phylloxera du département de la Savoie.

"Le 2 octobre passé, le phylloxera a été trouvé en Savoie. Rien ne faisait supposer jusqu'à ce moment que nous fussions attaqués.

C'est dans une visite aux vignobles des Marches, commune limitrophe du département de l'Isère, que l'insecte a été découvert.

La vigne contaminée se trouve au mas dit du Bouchet, au point de jonction des Marches avec Chignin et Francin; un vide d'environ cent mètres carrés de ceps morts ou mourants a attiré notre attention, et le premier coup de pioche donné sur une souche encore saine a mis à découvert des racines fortement phylloxérées, portant des insectes de tous âges et à tous les états. Plusieurs ceps successivement fouillés nous ont convaincu que la tache avait une étendue de 20 ares environ.

La vigne est attaquée au nord, dans un lieu peu fréquenté; elle se trouve sur un coteau converti en vigne depuis 9 ans;

ses limites à l'est et au sud sont en culture, les deux autres en vignes.

Le sol silico-argilo-calcaire est peu perméable à l'eau, la terre est blanche.

Il y a trois ans environ que le propriétaire s'est aperçu de la maladie de sa vigne, ignorant la présence et sans doute l'existence du phylloxera; il a attribué le mal à un excès d'humidité, il a fait un drainage pour la combattre.

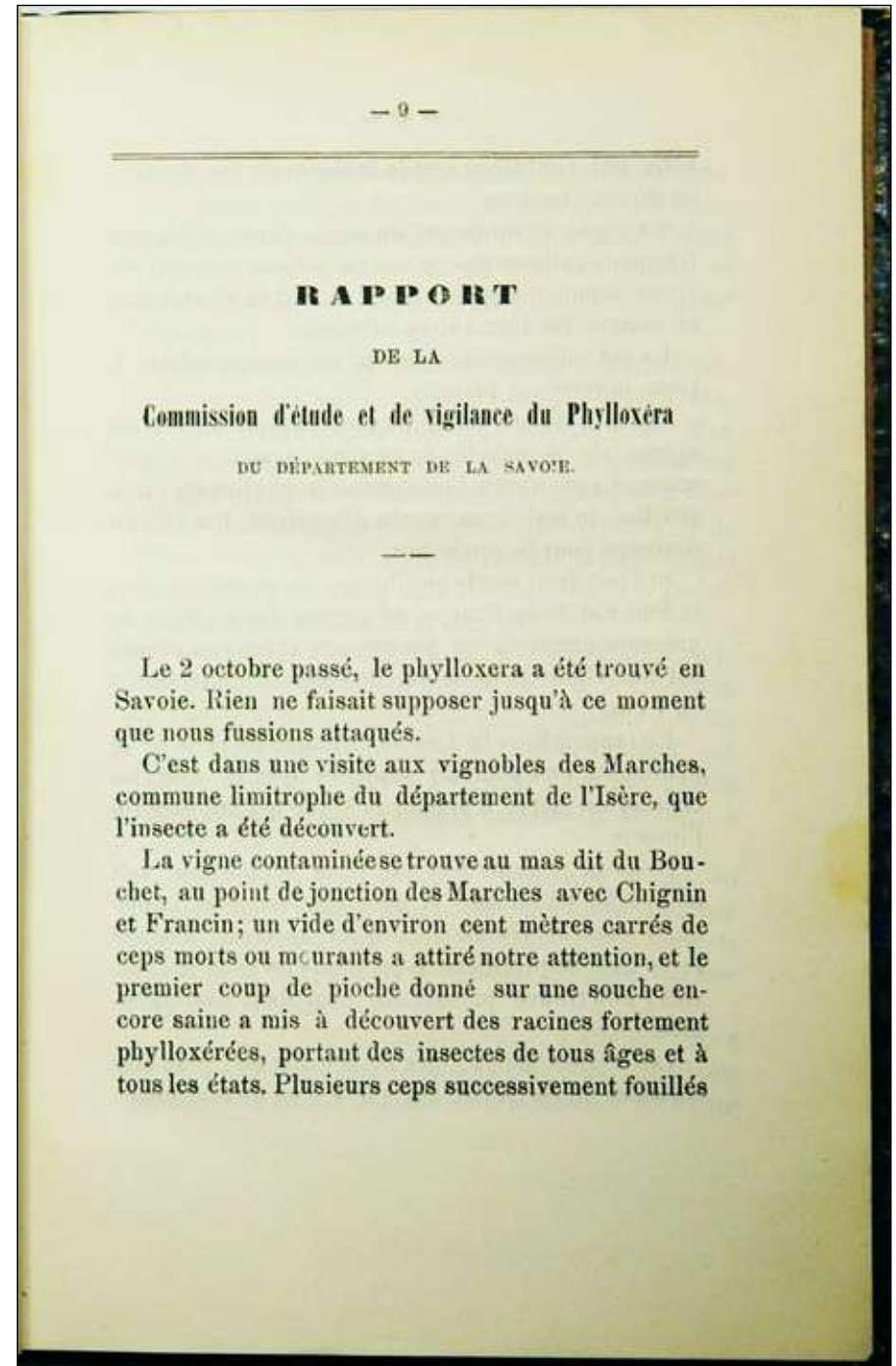
Si l'on admet que le phylloxera, en pénétrant dans le Sud-Est de la France, ne permet de constater sa présence que trois ou quatre ans après son apport sur une vigne, la tache du Bouchet remonterait à 6 ou 7 ans.

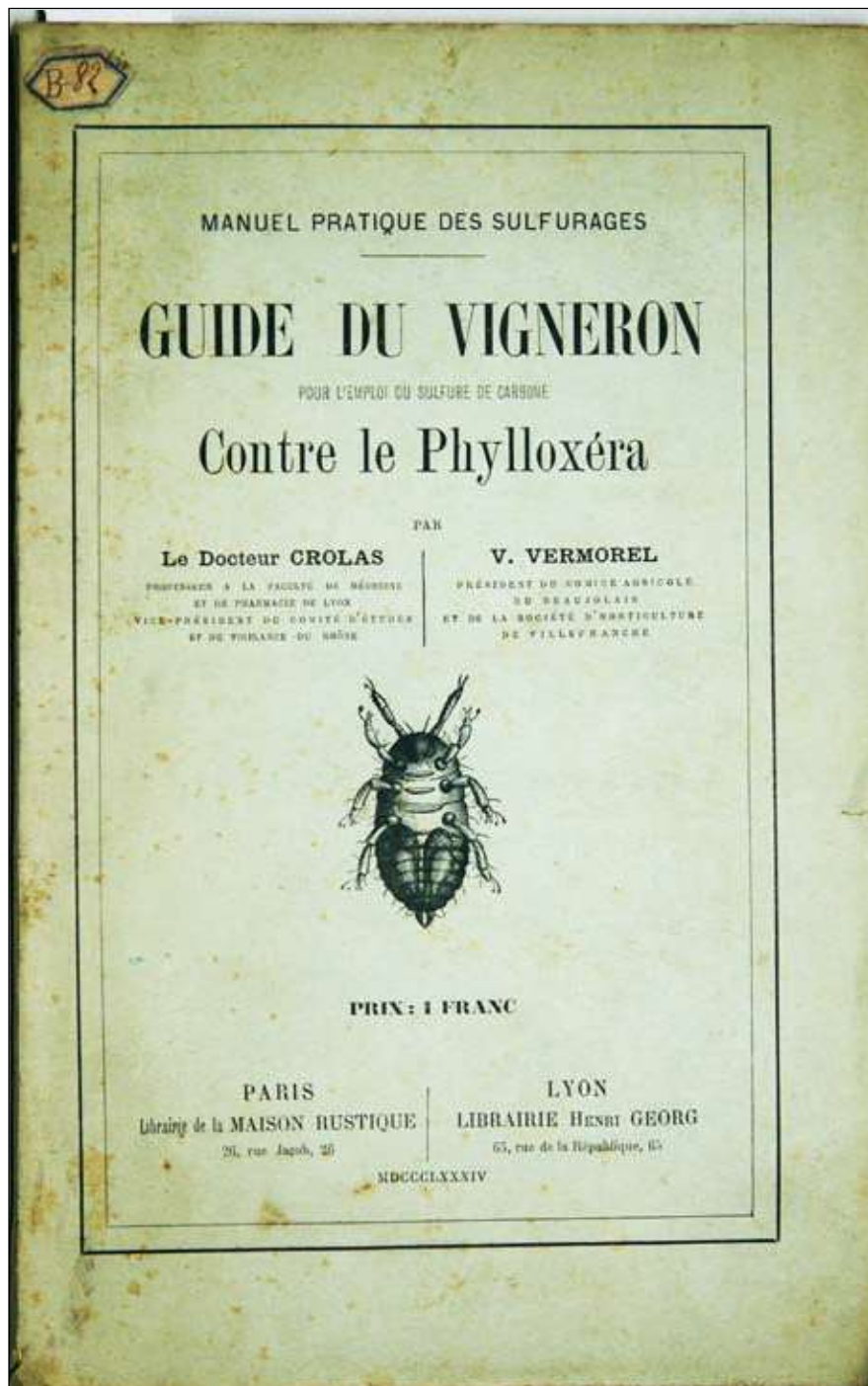
En rapprochant la date de l'attaque de celle de la plantation, l'on pourrait supposer que ce sont les ceps ayant servi à planter la vigne qui ont apporté l'insecte.

Nous ne pensons pas que cette supposition soit admissible parce que la mondeuse rouge et la jacquère blanche, plants garnissant la vigne, ont été levés chez le propriétaire lui-même ou chez ses voisins; l'on trouve partout ces ceps dans nos vignobles.

Les vignes américaines ne peuvent non plus être accusées de ce méfait, car s'il y a eu de tout temps des isabellés; nous ne connaissons dans toute la Savoie qu'un seul cep de cordifolia sauvage, à Albertville, dans la propriété du baron Perrier de la Bâthie; du reste, sa plantation remonte à 35 ans, il n'est pas phylloxéré et il se trouve à 40 kilomètres du point d'attaque.

Le lendemain de cette première visite, la Commission d'étude et de vigilance du phylloxera, réunie sous la présidence de M. le Préfet, a décidé d'en faire une seconde; elle a eu lieu le 6, et un nouveau point d'attaque a été découvert à Chignin, à un kilomètre environ du Bouchet, dans une vigne fort belle et très bien cultivée, appartenant au maire de cette commune; plus tard, une troisième tache





a été signalée à 500 mètres de la seconde. Une fois le mal déclaré, on a cru reconnaître la présence de l'insecte un peu partout, à la Rochette, à Yenne, à Montmélian et en bien d'autres endroits ; mais des pluies continuelles qui ont détrempe le sol, la précocité de la saison hivernale n'ont pas permis de s'assurer d'une manière certaine si l'insecte a envahi ces divers points.

Nous avons des raisons de croire que le mal est grand, mais il nous faudra attendre la renaissance de la végétation et le réveil malfaisant de l'insecte pour connaître toute l'étendue du désastre qui menace la Savoie.

D'où nous vient l'insecte qui nous a atteints ? Nous l'avons dit, nous n'avons pas de collections de plants américains, que l'on accuse de le répandre ; mais nous sommes limitrophes du département de l'Isère, dont la moitié des vignes sont attaquées ou détruites, et bien que l'on ait pas signalé la présence du phylloxera près de nous dans la vallée, il n'y a pas le moindre doute qu'il s'y trouve.

Du reste, peu importe de constater d'où nous vient ce fléau ; l'important pour nous serait de trouver le moyen d'arrêter sa marche envahissante.

Jusqu'à ce jour, rien n'a été fait ; l'on en est encore à chercher le moyen de faire face à la dépense qu'entraînera les traitements des taches constatées.

Nous aimons à espérer que l'État, appliquant à cette nouvelle invasion le bénéfice de l'article 4 de la loi récemment votée, pourvoira aux premiers frais du traitement jugé le plus efficace."

Le président de la Commission d'étude et de vigilance. Pierre Tochon

Tel est le constat sans appel du Président de la commission départementale de la Savoie qui connaît bien le problème puisqu'il a passé des jours à sillonné la France pour recueillir des informations,

notamment dans les différents colloques organisés sur le sujet.

Pierre Tochon, né le 4 mars 1819, était originaire de Haute-Savoie. Il fut brillamment admis à l'Ecole royale d'Agriculture de Grignon en 1840. Après ses études, il voyagea en Suisse, en Belgique et Angleterre, puis travailla un temps à Turin, dans l'entreprise de fabrication d'instruments d'agriculture d'Auguste Burdin. Il prend ensuite la gestion d'une importante exploitation agricole à Vuache (Haute-Savoie), avant de se consacrer à son domaine de Servolex. Il remplace M. le comte Marin à la Chambre royale d'Agriculture et de commerce des États sardes, pour laquelle il s'occupe notamment des expositions nationales de Turin et Gênes puis de l'exposition universelle de Paris en 1855.

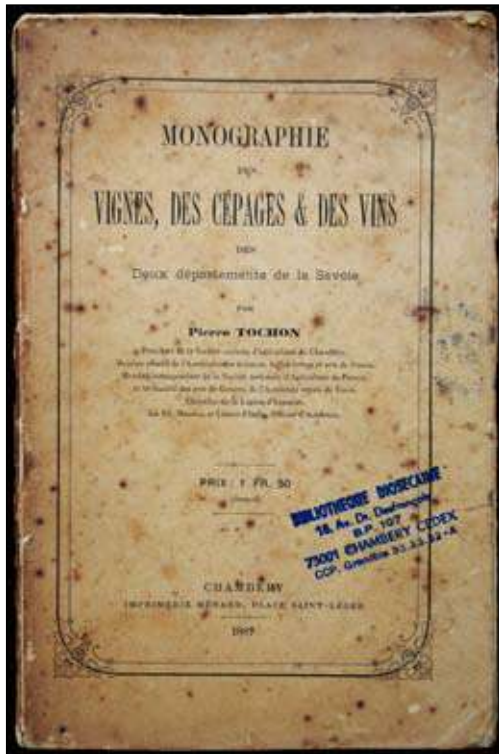
Après l'annexion, il rentre au Ministère de l'agriculture. Il s'occupa de la participation de la Savoie à l'exposition universelle de Paris et devint en 1871 président de la Société centrale d'agriculture. (Il décédera le 1er janvier 1892)

L'introduction du dernier Bulletin trimestriel de 1878, précise le contexte de la funeste découverte :

"Nous disions, dans notre dernier compte-rendu, que les délégués étaient partis pour le Midi de la France, afin d'apprendre à reconnaître la présence du phylloxera et de s'instruire sur les procédés pratiques d'appliquer le sulfure de carbone injecté au moyen du pal.

Cette commission, présidée par M. le baron Perrier de la Bâthie, professeur à l'Ecole normale d'Albertville, se composait de MM. :

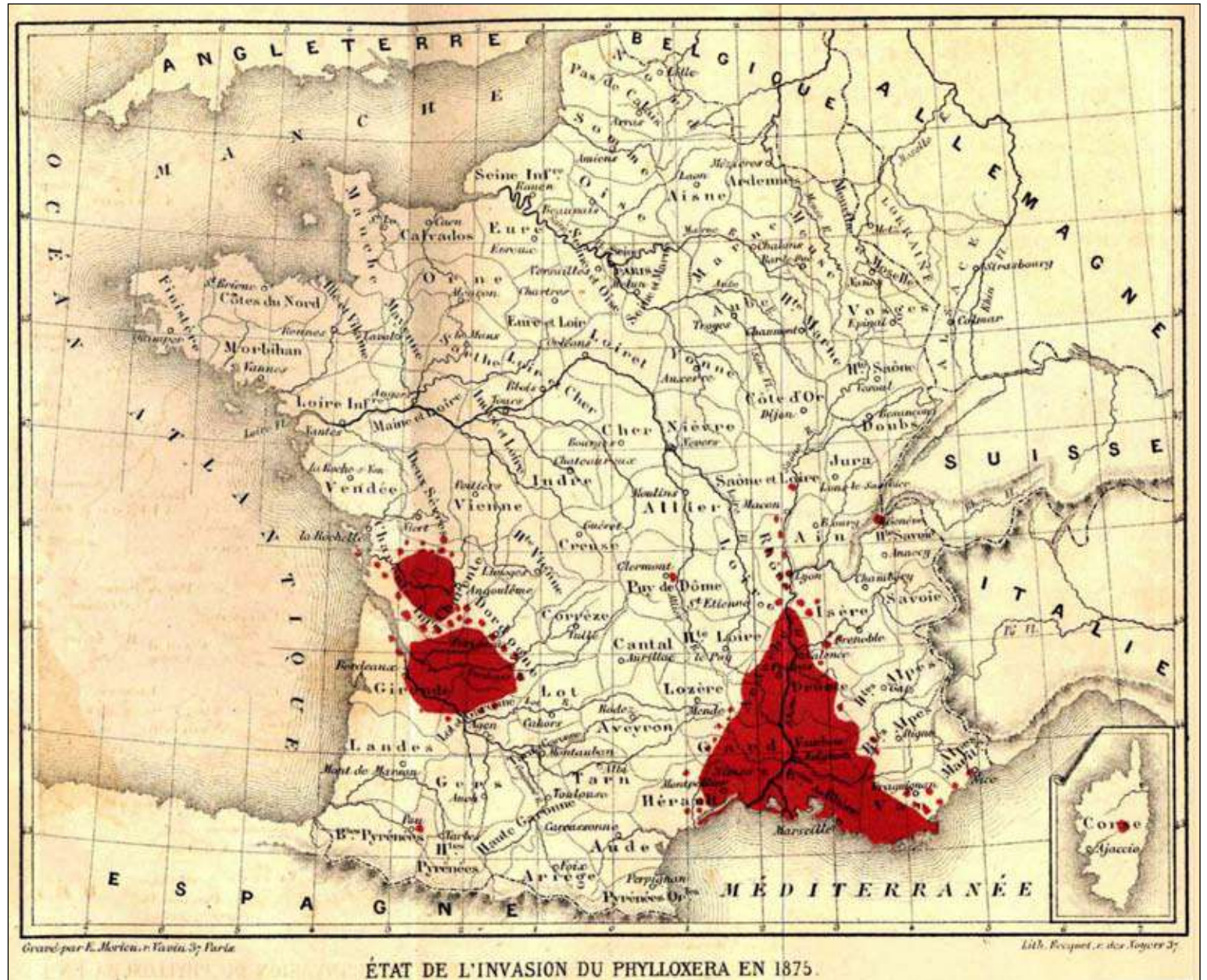
- Brun, instituteur à Chignin,
- Huguet, instituteur à Mercury-Gémilly,
- Joël Jean-Baptiste, instituteur à Saint-Julien (Maurienne),



Un des livres de Pierre Tochon



Avis de décès de Pierre Tochon



© Yves Carillon CNRS

- Vuillerme, professeur au lycée de Chambéry

- Faivre, instituteur à Vimines.

[...] À peine ces Messieurs étaient-ils de retour de leur intéressante excursion, dont nous publierons sous peu le compte-rendu, que M. Tochon, président de la commission d'étude et de vigilance du phylloxera, dans une course d'investigation, faite aux Marches le 2 octobre passé, y découvrait une tache déjà ancienne et très étendue.

Cette invasion n'était pas, malheureusement, la seule ; le lendemain une commission présidée par M. le Préfet trouvait le phylloxera dans les vignes de Chignin ; enfin sa présence a été constatée dans les grandes vignes d'Yenne.

Dès lors, de nombreux points ont été indiqués comme pouvant être contaminés, notamment à la Croix-de-la-Rochette, à Cruet, à Montmélian et ailleurs ; mais tout en trouvant des indications précurseuses du mal, les commissaires délégués n'ont pas découvert l'insecte.

Du reste, la date avancée de la saison n'a pas permis de faire des recherches aussi assurées qu'elles le seront aux mois de mai et de juin, époque du réveil de l'insecte. Il faudra donc attendre ce moment pour s'assurer de l'étendue du mal qui frappe nos vignobles.

Tout le monde se demande ce que l'on va faire pour entraver la marche de l'insecte.

En présence des dépenses considérables qu'entraîne l'un des traitements préconisés et mis en pratique en Suisse et dans le Midi de la France, M. le Préfet a pris la louable initiative de demander au ministre de l'agriculture et du commerce d'appliquer à la Savoie le bénéfice de l'article 4 de la loi récemment votée sur le phylloxera. Dans ces conditions, ce serait l'État qui traiterait nos vignes ; nous attendons le résultat des démarches faites par M. le Préfet dans l'intérêt de la Savoie."

2.4.2. On l'attendait et il était déjà là!

La découverte de l'atteinte phylloxérique de la Savoie, n'était pas une surprise mais plutôt une nouvelle redoutée et attendue. Détecté dans le Midi de la France en 1865, sa progression faisait, depuis, l'objet d'une préoccupation constante à travers toute la France viticole, mobilisée pour combattre cet ennemi, dont on connaîtra vite les caractéristiques, mais beaucoup plus lentement, les moyens de le combattre.

La menace se rapprochait et l'inquiétude grandissait comme en témoigne le compte-rendu des travaux de la Société du 1^{er} juillet au 30 septembre 1874.

"La Société a été appelée à prendre des mesures conservatrices contre l'invasion du phylloxera qui des environs de Vienne en Dauphiné, où on avait reconnu sa présence en 1873, a étendu sa funeste influence sur une partie du département du Rhône. Pour le moment, la seule barrière à opposer à cet insecte envahisseur a été de demander la prohibition des sarments, des barbes et des raisins venant des pays phylloxérés."

Au dernier trimestre de l'année 1874 s'implique directement pour mener la veille et faire face à la menace.

"La Société a eu souvent à s'occuper des progrès de la marche du phylloxera vers nos frontières ; c'est pour retarder autant que possible son apparition dans nos vignobles qu'elle a obtenu un arrêté préfectoral qui prohibe le transport des plants enracinés ou non des cépages provenant des pays phylloxérés. Plus tard elle a obtenu de M. Le ministre de l'Agriculture l'envoi d'un microscope pour faire des études et s'assurer de la présence de cet ennemi de la vigne.



Planche du numéro spécial Phylloxera du Bulletin de la Société centrale d'agriculture de la Savoie

C'est dans ces conditions que la Société a décidé d'envoyer un délégué au Congrès de Montpellier, où devaient être traités par les hommes les plus compétents des questions séricicoles et viticoles d'un grand intérêt pour nous."

C'est Pierre Tochon qui sera mandaté.

Pierre Tochon revenu du Congrès qui s'était tenu à Montpellier en Octobre 1874 avait publié dans le Bulletin l'article suivant, complétant son compte rendu du Congrès.

"On voit par ce qui précède [le compte rendu du Congrès de Montpellier] que tout semble se réunir d'une part pour entraver la rapidité de l'invasion, d'autre part pour empêcher l'apparition du phylloxera dans nos vignes.

Cette espérance se raffermir, lorsque l'on jette un coup d'œil sur les remparts de montagnes d'une grande élévation dont se trouve entouré le sol de la Savoie. ; il semble que le Phylloxera s'arrêtera affamé, sera anéanti devant ces forteresses couvertes de forêts, de neige et de glaciers.

Ne nous confions cependant pas trop dans cette immunité ; fumons, soignons nos vignes, pour les préparer à la résistance ; soyons prudents, évitons tout ce qui peut de près ou de loin favoriser l'introduction de l'insecte, un seul cep enraciné venu d'un pays phylloxéré, un seul puceron apporté sur ses radicules, peut-être le point de départ de l'invasion de nos vignes. Retardons, ajournons pour toujours, s'il le faut, l'introduction d'un plant étranger s'il doit nous occasionner d'aussi grands désastres que ceux dont nous avons été témoins dans le midi de la France.

Éloignons par tous les moyens en notre pouvoir l'époque de l'invasion de nos vignes . Si plus tard, de proche en proche, le phylloxera arrive jusqu'à nous, plus heureux que tant d'autres départements, nous aurons récolté, nous aurons gagné du temps et c'est beaucoup.[...]

Pour compléter l'étude que nous venons

de faire, il nous resterait à parler de quelques variétés de ceps américains, résistant aux atteintes du phylloxera, comme moyen de replanter, sans crainte de nouveaux désastres, les vignobles détruits par cet insecte ; mais en écrivant pour un pays où l'on n'a pas signalé jusqu'à ce jour un seul point d'attaque, après avoir indiqué les motifs qui nous font entrevoir la possibilité de n'être pas même attaqués, nous aurions mauvaise grâce aujourd'hui de faire cette étude ; nous aimons mieux espérer que nous n'aurons jamais besoin d'y revenir. Chambéry, le 15 décembre 1874. Pierre Tochon "

Déjà le Bulletin du 1^{er} octobre au 31 décembre 1875, montrait des signes d'inquiétude, sans que la liaison avec ce qui se passait dans les régions voisines n'ait été nécessairement fait :

"On sait que quelques communes des environs de Chambéry ont vu une bonne partie de la récolte de leurs treillages détruite par des causes qui ne ressemblaient en rien à celles qui en avaient diminué jusqu'à ce jour le rendement.

La Société a ouvert une enquête entre ses membres pour connaître la cause vraie de cet état de choses.

Il résulte de l'enquête que cette perte de récolte doit être attribuée à des accidents multiples et que ce n'est pas la grêle qui y a fait le plus de mal.

Nos treilles ont eu en effet à souffrir :

1° Des attaques de l'eumolpe, encore appelé diabolotin, lisette, écrivain; cet insecte à l'état de larve attaque successivement la racine, les jeunes grappes puis les feuilles. [...] Le docteur Jules Guyot cite, page 226, VI, un petit instrument destiné à prendre et à détruire l'eumolpe dans le Gard. [...] La seconde cause de destruction de la récolte de nos treillages, et c'est certainement celle qui a fait le plus de

Situation phylloxérique de l'arrondissement de Chambéry.

		Taches trouvées en	
		1878-1879	1880
Canton de Yenne.	Yenne	3	»
	Saint-Paul	3	»
	St-Jean-de-Chevelu	1	»
	St-Pierre-de-Curtille.	2	»
Canton de Ruffieux	Serrières	1	2
	Canton-sud de Chambéry.		
	Petit Barberaz	»	3
	Saint-Baldoph	»	3
	Saint-Jeoire	16	43
	Challes-les-Eaux	3	4
Canton-nord de Chambéry.	Saint-Alban	»	1
	Curienne	1	»
Canton de Montmélian.	Montmélian	14	32
	Arbin	1	3
	Cruet.	»	14
	Francin	»	5
	Chignin	13	72
	Les Marches	1	13
	Laissaud	»	1
Canton de la Rochette	Ste-Hélène-du-Lac	1	1
	St-Pierre-de-Soucy	»	1
	La Rochette	»	1
Canton de Chamoux	La Croix-de-la-Rochette	1	»
	Villard-Sallet	»	1
Canton de Chamoux	Coise.	1	2
	Canton d'Aix-les-Bains.		
	Drumettaz-Clarafond	1	»
SUR 25 COMMUNES : TACHES.		63	202
		265	

mal, est due à la présence d'une tache du grain : d'abord imperceptible, elle s'étend et se durcit jusqu'à ce que le grain en soit entièrement enveloppé : cet état maladif n'est pas dû, comme beaucoup de personnes l'ont cru d'abord, à l'oïdium, mais bien à une excroissance cryptogamique

appelée cot dans le Midi, carie et rouille partout ailleurs.

On avait à peine observé jusqu'à ce jour cette maladie de la vigne dans nos treillages : le mal qu'elle a occasionné est considérable.

Il paraît que la douce noire ou corbeau est plus sensible que les autres cépages de la Savoie aux atteintes du cot: c'est ce qui explique la perte qui en a été la conséquence, nos treillages étant surtout plantés de douce noire.

La troisième cause doit être attribuée à la brûlure ou rougeot qui s'attaque aux feuilles avant la maturité du raisin; il les fait passer rapidement à la dernière phase de la végétation: on s'aperçoit de sa présence à la coloration vineuse des feuilles, puis à leur chute précoce; privés de leur protecteur et de leurs nourriciers, les raisins se flétrissent au lieu d'achever leur maturité."

Une loi du 22 juillet 1874, avait déjà instauré la mise en place par le ministre de l'agriculture et du commerce de la commission supérieure du Phylloxéra.

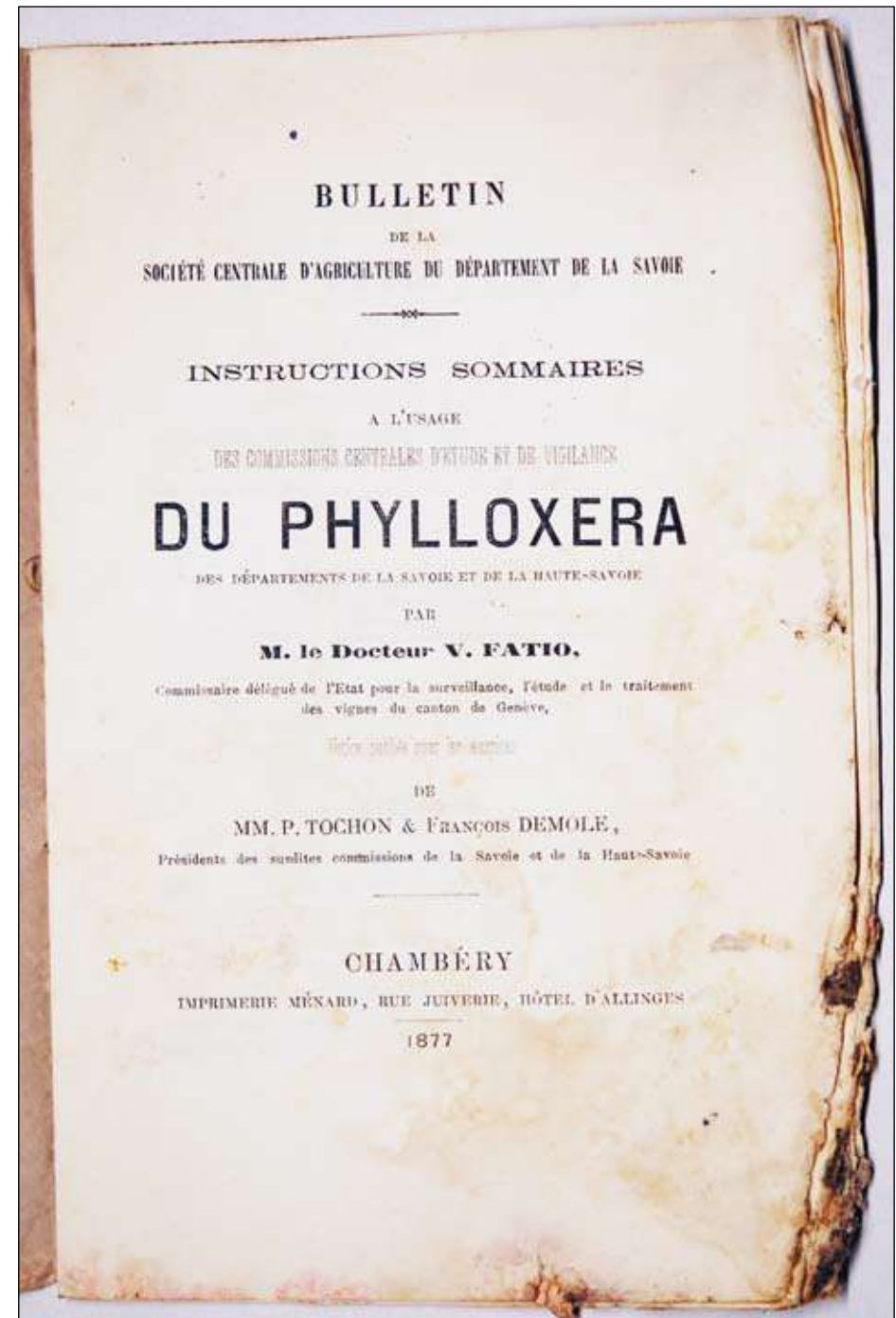
Ce n'est que deux ans plus tard devant la progression de la pandémie, que la mise en place d'une commission semblable est demandée au plan départemental.

"Monsieur le Ministre de l'Agriculture a communiqué aux préfets de chaque département une circulaire résumant les travaux de la commission supérieure du phylloxéra; cette commission engage les départements viticoles déjà attaqués, ainsi que ceux indemnes des attaques de l'insecte ampélophage, à nommer une commission centrale d'études et de vigilance dont la Société d'agriculture, quand il en existe une, fournirait les éléments essentiels; mais qui s'adjoindrait les personnes dont le concours lui paraîtrait nécessaire. Tous les membres de la Société se sont empressés de se mettre à la disposition de M. le Préfet pour faire partie de cette commission qu'il s'occupe de constituer."

Dans le courant de l'année 1876, Pierre Tochon est tout naturellement désigné pour prendre la tête de la Commission de la Savoie. "Une circulaire de M. le Ministre avait engagé le préfet de chaque département à

organiser des commissions de prévoyance contre l'invasion du phylloxéra; nous avons indiqué dans notre dernier Bulletin la composition de cette commission, il nous reste à faire connaître le résultat de ses travaux.

Jusqu'à ce jour, le phylloxéra n'a été découvert nulle part en Savoie; plusieurs propriétaires ont conçu des craintes sur sa présence dans leurs vignes en voyant le dépérissement partiel qui s'était produit: il a suffi d'une visite de M. Tochon, présent de la commission centrale, pour les rassurer; espérons qu'il en sera longtemps encore ainsi."



2.4.3. La progression de l'invasion

Dans la séance de sa mise en place, du 21 mai 1879, le comité d'études et de vigilance du phylloxera, entend le rapport le M. le Préfet de la Savoie, comme le relate un nouvel article du Bulletin.

“Pendant les six mois qui se sont écoulés depuis notre dernier compte-rendu, le phylloxera a malheureusement dépassé de beaucoup les limites que nous tracions dans notre dernier Bulletin.

L'État, ayant décidé d'opérer à ses frais le traitement des vignes phylloxérées par le sulfure de carbone, a chargé de ce soin la compagnie de Paris-Lyon à la Méditerranée ; son outillage, sa fabrication de sulfure de carbone, les chimistes, les moniteurs dont elle dispose lui facilitent plus qu'à tout autre cette tâche.

M. Gastine, arrivé en Savoie en avril, s'est aussitôt occupé de s'assurer si les taches indiquées ou douteuses étaient réellement atteintes par le phylloxera ; il est résulté de ses recherches que le mal était plus grand qu'on ne le croyait généralement ; aux communes de la Croix-de-la-Rochette, des Marches, de Chignin, de Yenne est venu se joindre Saint-Jeoire et c'est là que le mal est le plus considérable.

En même temps que ces invasions étaient visitées, on en fixait le périmètre, et une zone de protection de 10 mètres était tracée tout autour.

Bien que les applications du sulfure de carbone à toutes ces taches aient été contrariées par des pluies persistantes, dans peu de jours l'opération sera achevée.

Messieurs,

Je vous ai réunis pour procéder à votre installation et vous demande le concours le plus zélé dans l'intérêt de la défense de vos précieux vignobles contre l'invasion de plus en plus menaçante du phylloxera. Il y a deux mois, M. le ministre de l'agriculture et du commerce décidait que,

conformément aux dispositions de l'art 4 de la loi du 15 juillet 1878, les taches phylloxériques découvertes aux Marches, à la Croix-de-la-Rochette et à Yenne seraient traitées aux frais de l'Etat. En même temps, se rendaient sur les lieux M. du Peyrot, inspecteur général de l'agriculture, ainsi que des agents spéciaux de la compagnie P.L.M., dirigés par M. Gastine, chimiste attaché à la compagnie. A peine avaient-ils injecté le sulfure de carbone sur les taches des Marches et de Chignin, qu'ils en découvraient, non loin de là, à Saint-Jeoire, dans le vallon de la Boissette, sur de grandes étendues de vignes. C'était le point de départ de l'invasion en Savoie, tout porte à le croire.

[...] Je ne suis Messieurs, vous le savez, que le président d'honneur de votre comité. Vous devez nommer un président effectif et un secrétaire. Je vous prie de vouloir procéder à cette double élection.

Je vous prie, en outre de prendre les dispositions que vous jugerez le plus convenables pour me fournir, avant le 10 juin prochain, le rapport trimestriel que, par une circulaire du 28 avril dernier, M. le ministre de l'Agriculture demande aux comités centraux d'études et de vigilance sur l'état des vignobles, sur les expériences entreprises, sur les résultats obtenus, enfin sur les faits concernant les intérêts viticoles et économiques du département. Le préfet de la Savoie Saisset-Schneider”

La recherche de taches phylloxériques se développe dans toute la Savoie et on commence à réaliser l'étendue et l'ancienneté de l'invasion. Quand on l'attendait et qu'on le voyait s'approcher en Isère et dans le Rhône voisin, l'insecte était déjà là, comme le relate un article du Bulletin.

“Situation phylloxérique de l'arrondissement de Chambéry en décembre 1879 :

On trouve qu'en une seule année la présence du phylloxera a été constatée sur tous les centres viticoles de l'arrondissement de Chambéry, et vingt-six hectares de vignes, attaquées sur soixante-trois points différents, dans seize communes, se trouvent baux prises avec l'insecte.

On le voit, l'invasion est déjà considérable, et nous ne parlons pas des nouveaux foyers d'infection cachés sous le sol, qui le sont bien davantage.

Il est difficile, en effet, de ne pas faire remonter la première apparition du phylloxera, en Savoie, à moins de 7 à 8 ans, quand l'on trouve des surfaces relativement considérables de cinq à vingt ares de vignes totalement détruites par l'insecte, comme l'on en voit à la Boisserette, sur Saint-Jeoire, à Drumettaz-Clarafond, à Saint-Pierre-de-Curtille, à Saint-Paul, à Yenne et aux Marches.”

Pour faire face à l'invasion la Société se mobilise en renforçant les relations avec tous les acteurs concernés à travers la France, qui se réunissent dans des Congrès afin de partager leurs connaissances.

“Le phylloxera étendant de plus en plus en Savoie sa marche destructive, malgré le soin qu'a pris l'État de faire appliquer, à ses frais, aux vignes attaquées des traitements au sulfure de carbone, la Société a voulu être renseignée d'une manière plus précise sur les résultats obtenus jusqu'à ce jour des insecticides et de la plantation des cépages américains.

Dans ce but, la Société a prié M. Tochon, son président, de se rendre au congrès de Nîmes pour l'y représenter. Ce congrès et les courses [=visites] qui l'ont précédé et suivi ont été l'objet d'un rapport fort intéressant, lu dans la réunion du 27 décembre passé. Ce travail a provoqué une discussion longue et approfondie, à la suite de laquelle la Société a décidé

qu'elle prierait M. le Préfet de lui servir d'intermédiaire auprès du conseil général ou de sa Commission permanente, afin que, se basant sur les considérations que l'on trouvera ci-après, il fasse des démarches auprès de M. le Ministre de l'agriculture, pour obtenir la levée de l'interdiction qui pèse dans l'arrondissement de Chambéry sur la libre circulation des cépages américains résistant aux attaques du phylloxera.

Toutefois, cette demande ne s'étend pas aux plants racinés, elle est limitée à l'introduction des boutures, et afin que l'on ne puisse accuser ces boutures d'apporter avec elles de nouveaux germes d'infection, la Société a offert de servir d'intermédiaire entre l'expéditeur et celui qui en aura fait la demande, et de ne remettre à ce dernier les boutures qu'après les avoir soumises à un bain insecticide.”

A la fin du troisième trimestre 1880, dans les travaux de la Société sont ainsi résumés :

“La Société centrale d'agriculture du département de la Savoie avait décidé d'ouvrir un concours entre les fabricants et les inventeurs d'instruments destinés au soufrage de la vigne ; une somme de 200 fr. avait été votée dans ce but.

Ce concours a eu lieu le 18 juillet, et l'on a tout lieu de s'applaudir des résultats obtenus, puisque l'on a aujourd'hui une machine très simple, d'un prix peu élevé et d'une solidité à toute épreuve à recommander à nos vignerons pour combattre l'oidium [qui a frappé le vignoble longtemps avant le Phylloxera].

On trouvera le compte-rendu de ce concours, dont on a voté l'impression, dans le Bulletin que nous publions aujourd'hui.

Notre Société a pris part à la réunion des Sociétés savantes de la Savoie, qui s'est tenue cette année à Chambéry. L'atteinte portée à nos vignes par le développement

de l'action phylloxérique et la difficulté d'arrêter ce fléau en ont fait l'objet.

Dans une conférence dont on trouvera un compte rendu succinct ci-après, M. Perrier de la Bâthie a fait connaître l'étendue du mal et le peu de résultat obtenu jusqu'à ce jour du traitement au sulfure de carbone appliqué par l'Etat sur tous les points envahis.

Il résulte des données recueillies sur cet intéressant sujet que la vallée qui s'étend de Montmélian à St-Jean-de-la-Porte, d'un côté, et de Montmélian à St-Jean-de-la-Porte, d'un côté, et de Montmélian à Saint-Alban, de l'autre, serait attaquée sur un grand nombre de points. Le sol de cette vallée, formé d'éboulis calcaires, semble faciliter l'extension du mal, les racines placées dans un terrain peu profond se prêtent aux attaques de l'insecte, et le sulfure de carbone, injecté dans un sol aussi perméable, perd ses facultés insecticides avant d'atteindre l'insecte.

Cet état de choses prête aux récriminations des vigneron : ils se plaignent et du traitement qu'on leur impose, traitement qui nuit à leurs récoltes sans arrêter l'extension du mal.

Le fléau prend de si grandes proportions que le moment n'est pas éloigné où l'État renoncera à faire pour nous ce qu'il ne peut faire ailleurs sans compromettre ses finances.

Voici l'étendue phylloxérique de la Savoie au 14 août passé :

Taches reconnues avant l'organisation des recherches = 6

On a trouvé dès lors en nombre de taches nouvelles sur les communes de :

- Chignin = 80
- St Jeoire, sur un quart du vignoble = 43
- Francin = 6
- Montmélian = 30
- Arbin = 3
- Cruet sur la moitié du vignoble = 13

Total des taches trouvées en 1880 = 181

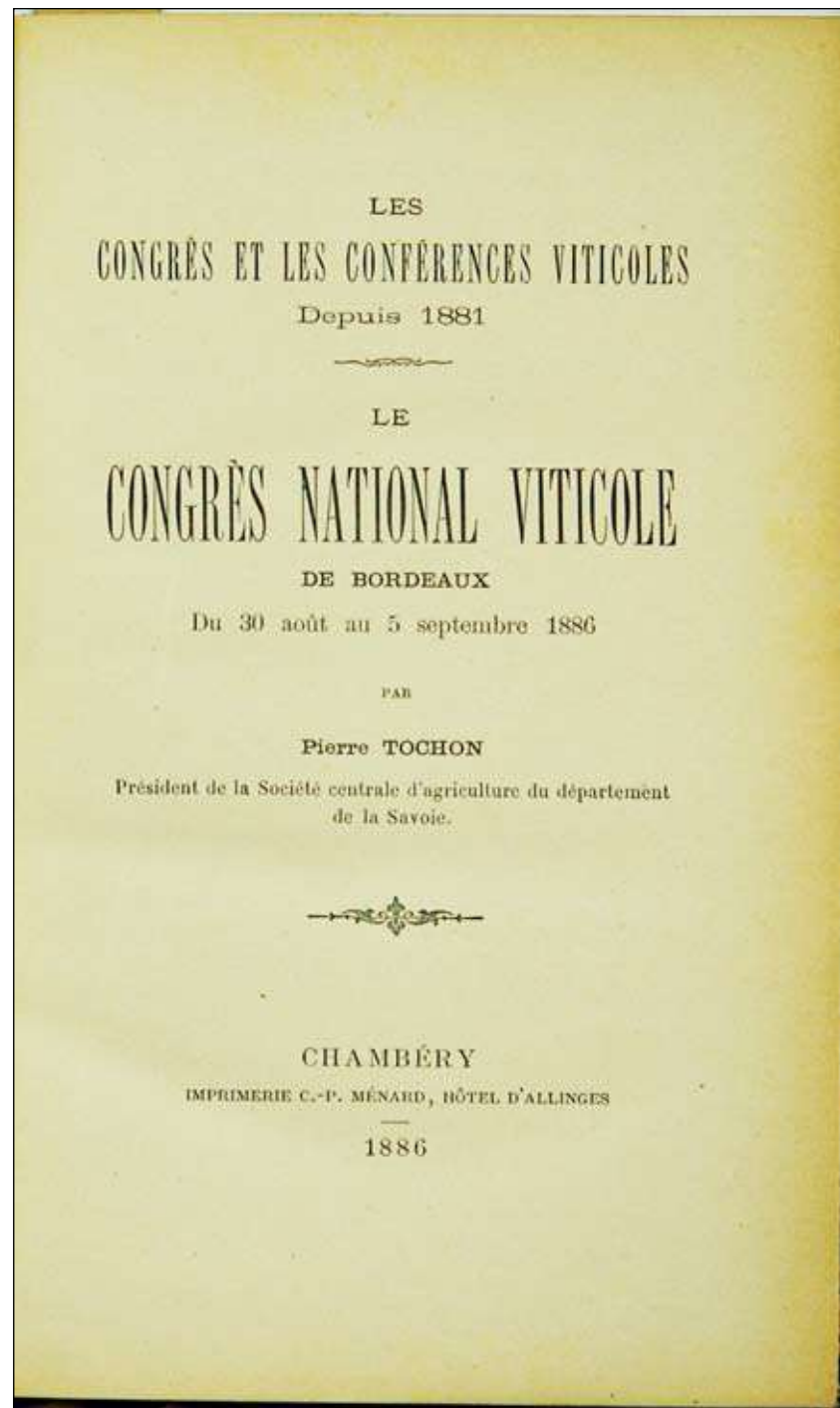
Taches trouvées en 1879 = 63

Total des taches au 14 août 1880 = 244

M. Gastine, délégué régional, prescrit dans ses dernières instructions d'étendre la zone de protection de 30 à 40 mètres autour de la tache, ce qui, en supposant l'étendue de chaque tache de 1 are, donnerait en moyenne pour chaque point d'attaque une superficie de 85 ares à soumettre au traitement. [...] Cette perspective [prix beaucoup élevé des traitements par le sulfure de carbone] donne une grande actualité, pour nous, aux congrès qui se réunissent chaque année pour étudier les moyens de sauvegarder les intérêts de la viticulture française.

Ces congrès ont eu lieu jusqu'à ce jour dans le midi de la France, où l'invasion a pris naissance, et où elle a accumulé tant de ruines.

Cette année, ce sont les départements du Centre et de l'Est qui en ont pris l'initiative.



LE
CONGRÈS INTERNATIONAL PHYLLOXÉRIQUE
DE TURIN
DU 20 OCTOBRE 1884

Le phylloxéra en Italie. — Mesures prises pour en empêcher la propagation.

Depuis longtemps, la France, le Portugal, l'Espagne, la Hongrie et les provinces Rhénanes avaient subi les atteintes désastreuses du phylloxéra; lorsqu'en 1879 l'Italie reconnut que l'immunité dont elle paraissait jouir jusqu'alors avait cessé; au mois d'août, on avait découvert l'insecte dans les provinces de Côme et de Milan.

A ce moment, la Suisse se trouvait de son côté aux prises avec le phylloxéra. Le mal était, il est vrai, localisé, il fallait à tout prix en limiter l'extension.

L'imminence du danger, dont les riches vi-

Un de ces congrès s'est tenu à Clermont-Ferrand, à l'occasion du concours régional.

La Société de viticulture de Lyon en a organisé un second, auquel elle a joint une exposition de raisins, de vins, d'instruments de viticulture et une exposition horticole; il s'est tenu les 12, 13 et 14 septembre.

Le premier de ces congrès s'est formé dans un but tout différent du second. Les organisateurs ont voulu protester contre l'introduction des plants américains comme moyen de remplacer les vignes françaises. Ils croient encore qu'au moyen d'insecticides, par des fumures rationnelles et abondantes, on peut sauver nos vignes de la destruction qui les menace.

Le congrès de Lyon s'est placé à un point de vue tout différent, l'expérience ayant prouvé qu'aucun insecticide, aucun engrais ne peut soutenir l'existence de nos variétés de vignes dans des conditions économiques acceptables. On estime que nous devons chercher notre salut dans la plantation des vignes américaines résistant au phylloxéra, soit comme plant de production directe là où le raisin peut mûrir, soit comme porte-greffe où le raisin américain ne mûrit pas et partout où l'on veut conserver nos plants français.

La Société centrale d'agriculture était représentée à ce congrès par MM. Pierre Tochon, Perrier de la Bâthie, Bel, député, Dégaillon, André Falloz, Charles Sylvoz.

M. Perrier de la Bâthie fait une conférence sur le phylloxéra au congrès des Sociétés savantes. Il conclut sa conférence comme suit :

“Si l'on consulte l'état actuel de la vigne en Savoie, on ne peut s'empêcher de trouver sa situation très compromise; l'année dernière, 63 taches ont été découvertes; cette année, quinze jours de recherches en ont révélé 160: encore n'a-

t-on pas exploré plus du vingtième du territoire. La quantité d'insectes est telle aujourd'hui que le sulfure de carbone ne pourrait plus être employé utilement, si ce n'est peut-être pour empêcher de nouveaux progrès. Le seul remède efficace chez nous est la reconstruction des vignes par le cépage américain: c'est celle qu'il faut dès à présent préparer, car elle deviendra urgente à brève échéance.”

Dans le même temps, la Suisse voisine est elle aussi touchée. Le Bulletin reproduction le texte de la Loi instituant une association temporaire et obligatoire pour la défense du vignoble genevois contre le phylloxera.

Le vignoble de Savoie connaît une situation de plus en plus difficile. Entre la forte gelée de 1879, 1880, l'oïdium, la coulure et le phylloxera, les rendements de la vigne sont en chute libre.

“L'arrondissement de Chambéry, qui cultive seul les deux tiers des vignes du département, a obtenu en 1880 une demi-récolte de vin de bonne qualité, très recherché et presque tout enlevé sous lie à des hauts prix.

L'arrondissement de Moutiers aurait aussi une demi-récolte, mais de médiocre qualité.

L'arrondissement d'Albertville n'a pas dépassé un quart du rendement moyen; le vin y est bon.

Enfin, Saint-Jean de Maurienne a, avec une demi-récolte, un excellent vin.

En résumant en donnée, on arrive à un tiers de production, soit 100 000 hectolitres, au lieu de 300 000 que donne une année moyenne.”

En septembre 1880, Pierre Tochon qui participe au Congrès international viticole de Lyon, y lit le rapport qu'il a rédigé sur la Situation Phylloxérique des vignes de l'arrondissement de Chambéry, qui sera

plus tard reproduit dans le Bulletin. Il fait état de la suspicion qui a gagné leurs viticulteurs savoyards désireux de trouver l'origine de l'invasion.

“On n'a pas manqué de s'enquérir d'où pouvait nous venir l'insecte colonisateur de la Boisserette.

Les vignes américaines ne peuvent être accusées de ce méfait. Avant l'invasion, il n'était pas entré en Savoie un seul cep du Nouveau-Monde, sauf peut-être l'Isabelle, que l'on trouve depuis un temps immémorial dans tous les jardins.

Ce ne sont pas non plus des plants français tirés des pays phylloxérés qui ont gratifiés de ces parasites, les cépages rouges et blancs peu nombreux, cultivés dans nos vignes, s'y trouvent depuis des siècles ; on les conserve religieusement et l'on a pas de motifs pour les tirer de l'étranger.

Nous en sommes donc réduits à des conjectures, à supposer par exemple, que le vent qui s'engouffre dans le couloir étroit de la Boisserette a apporté les premiers insectes en parcourant les 40 ou 50 kilomètres qui nous séparent de Talissieu-Culoz, dans l'Ain, on en traversant le département de l'Isère pour nous arriver de Vienne, où le phylloxera a depuis longtemps droit de cité.

[...] Résultats obtenus en Savoie par les applications du sulfure de carbone

Le peu de résultat obtenu des sacrifices que l'État et le département se sont imposés pour nous venir en aide nous fait craindre que, le jour où nous serons abandonnés à nous-mêmes, le traitement au sulfure de carbone, auquel nos vigneronnes n'ont pas foi, qu'ils subissent malgré eux et dont ils réclament avec instance la cessation, ne soit complètement abandonné lorsqu'il s'agira d'en payer les frais.

Les cépages américains

[...] La Savoie ne doit pas espérer de voir mûrir la plupart des raisins des cépages américains de la famille des aestivalis, donnant des produits directs, à l'exception peut-être, en raisins rouges, du jacquez, du cynthiana et de l'elzimborg, de l'elvoira et du noah en blanc, du delaward en raisin rose, et encore le jacquez, le plus renommé de ces cépages, s'enthracnose facilement.

Comme porte-greffe, le riparia baron Perrier a pu se répandre rapidement.”

De retour du Congrès de Lyon, Tochon rédige son rapport pour la Société centrale. Rapport sur le congrès viticole de Lyon :

“[...] Le déboire a été grand pour quelques individualités arrivées avec la persuasion que la lutte allait s'établir entre les partisans des insecticides ou des plants américains.

A Lyon, rien de pareil ne s'est produit: les grands producteurs de cépages américains, les marchands de plants, comme on les appelle, nous ont donné d'utiles leçons sur la multiplication, le greffage, l'adaptation des vignes américaines à notre sol, les qualités des différentes variétés ; sur les moyens, enfin, de nous procurer à peu de frais du bois pour renouveler nos vignes. Ces utiles conseils nous ont été donnés avec autant de désintéressement que le ferait un professeur n'ayant pas le moindre espace de terre planté de cépages du Nouveau-Monde.

[...]

Les vœux du Congrès

Cinquième vœu

Le Congrès émet le vœu que le gouvernement accorde aux vignes américaines, qui s'imposent dans les pays où la vigne française est détruite par le phylloxera, les faveurs accordées aux insecticides dans les régions récemment envahies.”

*La Motte-Servolex, le 17 septembre 1880.
Pierre Tochon*

Au début de l'année 1881, le Comité central d'études et de vigilance du Phylloxera pour le département de la Savoie émet des doutes sur les solutions proposées par l'État, comme en témoigne le procès verbal de la réunion du 24 mars 1881.

“[...] Le Comité central :

Considérant qu'il est constaté que le sulfure de carbone appliqué aux vignes de la Savoie n'a pas donné les heureux résultats obtenus dans d'autres départements, et que, malgré les soins apportés à son injection, la marche envahissante de l'insecte n'a pas été sensiblement retardée ;

Que ce résultat semble devoir être attribué à la trop grande perméabilité du sol, au peu de profondeur de la couche arable et à l'habitude traditionnelle des vigneronnes du pays de renouveler leurs vignes par le provignage.

[...]

Considérant que l'État cessant d'appliquer le sulfure de carbone aux vignes de l'arrondissement de Chambéry, et que l'impossibilité de former des syndicats de recherches et d'applications d'insecticide ayant été antérieurement constatée par les soins de M. le Préfet, les vignes déjà attaquées, d'une superposition de plus de 200 hectares, et celles qui le seront ultérieurement se trouvant abandonnées à elles-mêmes, ne tarderont pas à périr ;

[...] Considérant qu'en dehors des insecticides destinés à prolonger momentanément la durée des vignes phylloxérées, il existe un moyen assuré d'en opérer la replantation, c'est de recourir aux vignes américaines résistant aux atteintes de l'insecte [...]

que ces essais peuvent se faire sans danger d'augmenter l'étendue du mal, en limitant l'apport de plants américains à l'état de boutures ; car, s'il est inadmissible que des sarments coupés de décembre à février portent avec eux des germes de phylloxera, il n'est pas de même des racinés tirés des pays où l'insecte existe partout ;

Le Comité central d'études et de vigilance du département, par les considérations ci-dessus développées, est unanime à prier le Conseil général de la Savoie de bien vouloir, dans sa prochaine session, solliciter de M. le Ministre de l'agriculture la libre circulation, dans l'arrondissement de Chambéry, des plants américains à l'état de boutures non enracinées.”

Le Bulletin de la Société centrale appuie cette demande en publiant dans ses pages des articles empruntés à d'autres journaux :

- Progrès accomplis en 1880 dans l'art de planter et de greffer la vigne :

Très long article écrit par E. Giret (Président du Comice agricole de Béziers).

- Choix des variétés de vignes américaines par rapport à leur destination et aux milieux :

Extrait du Manuel pratique de viticulture pour la reconstitution des vignobles méridionaux par M. G. Foëx.

En fait la Commission de vigilance doit faire face à l'hostilité de nombreux viticulteurs qui refusent les opérations de traitement par le sulfure de carbone sur leurs vignes.

Compte rendu des travaux de la Société du 1er avril au 30 juin 1881

“[...] Le vœu que l'État reprit à sa charge et sous sa direction la recherche de l'insecte et l'application du sulfure de carbone aux vignes phylloxérées, a été agréé par M. le Ministre de l'agriculture, et une escouade de travailleurs ne tardent pas à parcourir de nouveau les vignes puçeronnées pour leur faire des applications de sulfure de carbone.

Nous souhaitons que nos vigneron, mieux inspirés que par le passé, facilitent la tâche des opérations au lieu de l'entraver, comme ils l'ont fait jusqu'à présent.

Il est aujourd'hui bien prouvé, en effet, que si l'introduction des cépages américains résistant à l'insecte est un moyen assuré de reconstituer des vignes détruites par le phylloxera, il est de même incontestable que le sulfure de carbone appliqué au début de la maladie peut, non pas sauver la vigne, mais en retarder la destruction pendant un laps de temps qui sera d'autant plus prolongé que l'on se trouvera dans un terrain fort et profond et que l'on utilisera l'insecticide avec prudence, en automne et au printemps, pendant l'arrêt de la végétation.

C'est du reste ce que l'on fait dans le Rhône et dans presque tous les vignobles en voie de destruction. La vigne américaine se plante à côté des applications des divers insecticides qui ont fait leurs preuves. »

A l'automne de l'année 1881, Bulletin de la Société aborde immanquablement le même sujet.

Chronique agricole de la Savoie du 1er juillet au 30 septembre 1881

“Le phylloxera occupe toujours la première place dans les préoccupations de la Société centrale d'agriculture du département de la Savoie.

Malheureusement, toute recherche de l'insecte ayant cessé depuis novembre 1880, on ne sait les progrès qu'il a dû faire pen-

dant un été aussi chaud que celui de 1881. On voit bien, dans les vignobles de Montmélian et de Chignin, de grandes surfaces sans verdure, attaquées par l'insecte : ces vignes devaient fatalement périr ; ce que l'on désirerait savoir, c'est l'extension donnée à l'invasion par l'essaimage, c'est sa marche progressive vers telle ou telle commune.

[...]

La France a inauguré la série de ses congrès par celui de Montpellier : il s'est tenu à l'École nationale d'agriculture de la Gaillarde ; on s'y est exclusivement occupé de la vigne américaine, de son adaptation au sol, de sa résistance à l'insecte de la greffe qui lui convient le mieux.

Le congrès a été unanime à reconnaître que ce sont les riparias qui s'adaptent le plus facilement à toute espèce de sol ; ce sont eux aussi qui se présentent le mieux à la greffe. L'york's-madeira, le salonis et le vialla viennent ensuite.

La greffe qu'il convient le mieux d'adopter est la greffe anglaise toutes les fois que l'on opère sur la table, et la greffe en fente dans les autres cas. Les ligatures en rafias paraissent préférables à toute autre.”

A la fin de l'année 1881, la situation s'est encore aggravée et les relations se tendent entre la Société centrale et l'État.

“Le phylloxera fait des progrès en Savoie, sans que l'on en soit officiellement averti par les commissions de recherches placées sous la direction du délégué départemental.

Ces recherches ont été limitées en 1881 aux arrondissements de Saint-Jean de Maurienne, d'Albertville et de Moutiers. Il paraît que l'on n'a rien trouvé dans ces vignobles qui dénotât la présence de l'insecte.

L'arrondissement de Chambéry est de plus en plus envahi, les taches se multiplient ; il en résulte un état maladif qui gagne de proche en proche tous les vignobles.

L'an dernier, la commune de Saint-Pierre d'Albigny paraissait encore indemne, et voilà que de grandes taches trouvées sous le château de Minjoux et sous celui de Miolans prouvent que cette indemnité n'était qu'apparente ; car le nombre de ceps tués par l'insecte établit d'une manière péremptoire que le mal existe depuis plusieurs années.

Nos vigneron se refusent toujours à laisser traiter leurs vignes au sulfure de carbone, et malgré la bonne volonté du délégué départemental, ce mauvais vouloir le laisse sans travail. Quelques taches seulement ont pu être traitées, tandis qu'il faudrait généraliser les applications.

La question de l'introduction des vignes américaines n'a pas fait un pas, le Conseil général n'ayant pas cru convenable d'en faire la demande.”

En 1885, “le phylloxera continue à étendre le cercle de ses déprédations, l'arrondissement de Chambéry compte bien peu de communes où on ne l'ait pas découvert. Les premiers vignobles atteints sont entièrement détruits ; dans d'autres, la fructification cesse de payer la peine que se donne le vigneron ; enfin, il en est encore qui, fort heureusement, n'en sont qu'à la première période d'attaque.

Il est vrai que l'on nous signale de toute parts ; les vignes phylloxérées ou non, ne rendent plus comme autrefois ; l'oïdium sévit cependant avec le moins d'intensité, et jamais on ne leur a donné autant de soins culturaux qu'on ne le fait aujourd'hui ; mais il est d'autres maladies cryptogamiques de la vigne qui lui font beaucoup de mal, telle : l'anthracnose, le blanc des racines ou pouridié, puis le mildew.

Le vigneron est désarmé contre ces nombreuses maladies et, peu à peu, le découragement le gagne. Les moins hardis abandonnent leurs métayages parce que le vin qu'ils en obtiennent ne paie plus leurs peines ; d'autres négligent les dernières

cultures et laissent aux propriétaires le soin de reconstituer eux-mêmes leurs vignes.

Il résulte de cet état de choses que, si beaucoup de vignes s'arrachent, peu se replantent en cépages français, parce que déjà on s'est convaincu de l'inutilité de ces plantations : aussitôt plantées, elles sont attaquées par le phylloxera, elles disparaissent en peu de temps. En attendant, les terrains en vignes perdent 50 % sur leur valeur primitive, ou, pour mieux dire, ils n'ont pas d'acheteurs.”

Presque dix ans plus tard, en 1894, l'invasion du phylloxera continue à progresser, comme l'atteste la “Chronique agricole” du Bulletin de la Société centrale.

“Malgré les fortes fumures et les soins infatigables du vigneron, nos dernières vignes vont disparaître après avoir pendant de longues années résisté à l'invasion du terrible insecte. Cette année le fléau étend ses ravages aux plantations indemnes jusqu'à ce jour de ses atteintes. Nous venons de voir une vigne qui, l'année dernière, a donné une merveilleuse récolte, dont la faible et malade poussée annonce que l'automne verra tomber ses dernières feuilles. On peut donc dire, sans rien exagérer, que nos vignes auront vécu. Le raisin a disparu sous la coulure partout où sa floraison s'est faite à l'époque des pluies. Si nous ajoutons à cela les autres maladies auxquelles la vigne paie chaque année son tribut, nous pouvons affirmer avec certitude que la vendange de 1894 ne rappellera que de très loin celle de l'année dernière.”

2.4.4. Les congrès viticoles

Depuis le début de l'invasion phylloxérique en France, les congrès viticoles se sont succédés à des intervalles de plus en plus rapprochés à mesure que l'invasion s'étendait et gagnait l'Europe entière. Elle ignorait en effet les frontières des états.

“L'universalité de l'invasion phylloxérique a eu un autre résultat : les Congrès nationaux sont devenus internationaux. On a pensé avec raison que l'attaque et l'invasion sévissant sur tous les États viticoles, il fallait se liguier pour combattre l'ennemi commun.”

Chacun de ces Congrès marquait de petites victoires dans la lutte contre le puceron, dont la liste suivante, reproduite dans le Bulletin de la Société centrale, rappelle les étapes.

- Congrès viticole de Lyon d'avril 1869,

- Congrès viticole de Beaune de novembre 1869

“Au Congrès de Beaune, pour la première fois, on entendit parler des vignes américaines, comme moyen de repeupler nos vignes détruites. M. Lalliman, de Bordeaux, parla des Aestivalis comme résistant à l'insecte et donnant des vins communs dont il avait apporté des échantillons. Cette révélation de la résistance des vignes américaines aux piquûres du phylloxera fut accueillie, nous devons le reconnaître, avec une grande incrédulité par ceux-là mêmes qui aujourd'hui en sont les plus chauds partisans.”

- Congrès viticole de Valence en avril 1870

“Un vœu est émis à la fin de la réunion pour qu'une carte phylloxérique des vignobles envahis fût dressée, par les soins des Sociétés agricoles, dans le plus bref délai possible.”

- le Congrès viticole international de Montpellier d'octobre 1874

Il est décidé l'envoi de M. Planchon en Amérique pour étudier le phylloxera. Il rentra en confirmant la résistance des vignes américaines.

On y annonce les résultats du traitement par le sulfure de carbone.

- Congrès viticole international de Bordeaux de décembre 1875

On présente les découvertes sur le cycle de reproduction et de développement de l'insecte et celles sur les cépages américains.

- Congrès viticole de Nîmes des 21,22 et 23 septembre 1879

A ce moment 42 départements français étaient atteints. On commence à contester la “nocivité” des vignes américaines.

“Si nous prenons, pour exemple, les deux Savoie, il n'y était pas entré un cep américain, avant l'invasion phylloxérique, et ce qu'il y a de plus remarquable, bien que ces cépages y soient assez répandus aujourd'hui, et que les taches phylloxériques se comptent par centaines, les cépages américains ne portent pas d'insectes sur leurs racines.”

[...] Divers modes de multiplication ont été proposées, afin d'arriver à reproduire les variétés qui ne se prêtent pas au bouturage.

Les différentes formes de greffes, celles qui s'assimilent le mieux le greffon de tel ou tel cépage, ont ensuite été abordées.”

- Congrès viticole de Lyon des 12, 13 et 14 septembre 1880

“Les vignes américaines, en pleine végétation, quelques-unes garnies de leurs fruits, s'y trouvaient en collection, et l'on pouvait étudier, sur un espace relativement restreint, la multiplication des vignes exotiques, leurs diverses variétés, les modes de greffage recommandés, les raisins sur pied ou coupés des producteurs

directs, enfin les vins que chacun d'eux donne sous le climat de la France.

Dans le principe, chaque Congrès phylloxérique marquait une étape, un progrès, une découverte défensive bien définie ; on y venait pour s'instruire ; on partait satisfait de ce que l'on avait appris, bien résolu de mettre à profit, d'expérimenter ce que l'on savait de nouveau. En est-il de même aujourd'hui ?

Après avoir lu l'analyse sommaire que nous venons de faire, nous ne pensons pas que nos lecteurs répondent affirmativement.

Ce n'est pas, en effet, en un an, qu'en viticulture une expérience peut affirmer des résultats : il lui faut une expérience plus longue.”

- Congrès international phylloxérique de Bordeaux du 10 au 15 octobre 1881

“D'après les derniers renseignements recueillis par la commission supérieure du phylloxera, remontant au 1er juillet 1880, sur les 172 157 hectares de vignes de la Gironde, 20 500 avaient été complètement détruits à cette date et 136 475 se trouvaient envahis.

[...] Dans tous les vignobles en renom et surtout dans la Gironde, les vignes américaines doivent être utilisées comme porte-greffes de nos cépages pour conserver la réputation de nos vins.

Les meilleurs porte-greffes sont les diverses variétés de Riparia et l'Yorks-Madeira ; ces deux cépages peuvent pratiquement être considérés comme indemnes.

Le greffage des vignes française sur racines américaines paraît un moyen maintenant assurer de reconstituer nos vignes.

[...] A Bordeaux, les élèves de École d'agriculture de Grignon, qui s'y trouvaient en grand nombre, ont proposé de rompre avec les traditions trop exclusivistes en appelant à prendre part à cette fête de l'agriculture les élèves de toutes les écoles, les professeurs, les délégués départementaux

et les représentants de la presse agricole. Cette heureuse initiative a été couronnée de succès et 34 agronomes se trouvaient réunis au banquet du 1er octobre.

Le président de ce banquet était M. Pierre Tochon, président de la Société centrale d'agriculture du département de la Savoie ; elle serait revenue de droit à M. Scawinski père, élève de la promotion de 1838, fixé dans le Médoc : une indisposition l'a empêché de prendre part au banquet.”

Pendant le Congrès de Bordeaux des excursions sont organisées : une dans le Médoc et l'autre dans le Libournais.

A l'occasion de cette dernière excursion, visite est rendue à Mme Veuve Ponsot, participante connue et remarquée du Congrès de Bordeaux. Elle possède le domaine viticole des Annereaux sur la commune de Lalande-Pomerol. Son mari était mort au moment où débutait l'invasion phylloxérique de ce vignoble.

“Le Riparia est le cépage américain que l'on préfère aux Annereaux comme porte-greffe. Les boutures qu'on en obtient sont mises en pépinières en avril, leurs racines sont assez fortes pour qu'il soit avantageux de les greffer un an après.

La greffe anglaise est seule utilisée ; on la fait sur table avec la machine de M. Petit, beau-frère de Mme Ponsot, et sous sa direction.

Voici du reste comment opère l'atelier de greffage installé dans le rez-terre de l'habitation :

Des greffons de toutes grosseurs, des cépages préférés sont préparés à l'avance et placés sur une longue table, à la tête de laquelle est fixée la machine Petit, qu'un homme manœuvre. Des femmes sont assises autour de cette table.

Les barbues mises à la portée du greffeur sont raccourcies au-dessous de la pousse de l'année ; d'un coup de taille, il fait la coupe oblique de la greffe, puis la languette. Ces porte-greffes ainsi préparés

sont jetés sur la table, où des femmes les prennent pour les assortir au greffon, les assembler et en faire la ligature avec des lanières de Raphia.

Ces lanières doivent être assez longues pour envelopper sans solution de continuité non-seulement les parties sectionnées, mais encore pour couvrir un centimètre au moins au-dessus, afin d'empêcher le greffon de développer des racines qui l'affranchiraient.

Un greffeur habile fournit du travail à deux ou trois femmes. Un atelier ainsi constitué fait de 5 à 600 greffes par jour. [...]

Mme Ponsot a fait découvrir une rangée de ces greffes, mises en place au printemps, et chacun de nous a pu s'assurer que la soudure du greffon avec le porte-greffe était parfaite et qu'aucune racine ne s'était développée sur le greffon : il y avait fort peu de non-réussite.

[...] La visite du domaine des Annereaux, sous la conduite de Mme Ponsot, a été sans contredit l'une des plus instructives que nous ayons faites.

Il n'est pas facile de trouver, réunies sur un même domaine, des preuves indéniables des immenses services que peut rendre la vigne américaine, pour la reconstitution des vignes détruites.

Chez Mme Ponsot, tout s'enchaîne et se suit ; la théorie a fait place à la pratique ; elle seule a convaincu notre guide que le Riparia est le meilleur des porte-greffes ; que la greffe anglaise sur table est préférable à toute autre ; que la soudure en pépinière des greffes donne de meilleurs résultats que la soudure en place ; qu'enfin, la vigne greffée conserve son immunité, maintient les qualités du vin de la vigne française, en augmentant son produit. La nuit était venue lorsque nous avons serré la main que nous offrait gracieusement Mme Ponsot, en nous disant au revoir. Il est impossible de reporter notre pensée vers cette femme du monde, devenue no-

tre collègue en viticulture, sans lui vouer un souvenir de reconnaissance, pour son utile intervention dans la lutte entreprise contre le destructeur de nos vignes. Nous sommes sûr de ne pas trouver de contradicteurs en disant que Mme Ponsot a bien mérité de la viticulture. [...]"

Chambéry, le 10 décembre 1881 Le Président de la Société centrale d'agriculture du département de la Savoie. Pierre Tochon

- Congrès international phylloxérique de Turin, le 20 octobre 1884

L'Italie comptait en 1884, 1000 ha de vignes contaminées ; l'invasion remonterait à 1875 Pierre Tochon fait à la Société centrale d'agriculture de la Savoie un compte rendu très détaillé de tous les sujets abordés dans le Congrès.

- Congrès de Lyon au Palais du commerce, les 4 et 5 juin 1885

Il est écrit que "le pays" où se réunit le Congrès (le département du Rhône) qui compte 36 000 ha de vignes en a 33 000 de détruites ou d'attaquées.

Les participants sont encore partagés entre l'utilisation des vignes américaines à bon fruits pour la production et d'autres cépages pour les porte-greffes.

Une exposition viticole est organisée dans le cadre du concours régional agricole tenu en même temps que le Congrès. Elle comprend notamment une présentation de 650 cépages en pots.

- Congrès national viticole de Bordeaux du 30 août au 5 septembre 1886

"La Gironde a une superficie de 141 789 ha de vignes, dont 134 152 ha sont encore en vignes françaises, et 7 637 en vignes américaines ; sur ce dernier total 4 632 ha sont des porte-greffes, 2 131 en producteurs directs, et 874 en pépinière. L'étendue des vignes phylloxérées était de 76 018 hectares en 1884 ; il a eu un accroissement de 7 158 ha pendant l'année 1885."

Le congrès est largement consacré au

phylloxéra et aux autres maladies de la vigne.

2.4.5. La reconstruction du vignoble et l'importation des vignes américaines

Les statistiques agricoles de l'année 1880 donnent le chiffre de 7 322, 331 hectares de vignes cultivées pour le département de la Savoie, sans qu'il soit possible d'y lire vraiment l'impact de l'invasion phylloxérique. Celle-ci est trop récente et les surfaces affectées qui ont été repérées encore ont minimales par rapport à la superficie totale du vignoble.

La participation de Pierre Tochon et d'autres membres de la Société à tous ces Congrès a renforcé, en Savoie, la conviction que le salut du vignoble savoyard résidait dans les vignes américaines, mais la circulation des plants et boutures de ces cépages était désormais interdite.

"Pendant le trimestre [1er janvier au 31 mars 1882] qui vient de s'écouler, la Société d'agriculture a eu quatre réunions.

Elle s'est occupée à diverses reprises, dans ces réunions, des vignes atteintes par le phylloxera. Elle a constaté, sur le rapport de son honorable Président, que l'état des vignobles du département souffrait de plus en plus de l'invasion de cet insecte.

Les arrondissements d'Albertville, de Moutiers et de Saint-Jean de Maurienne sont les seuls où la présence du phylloxera n'ait pas été signalée d'une manière particulière.

La Société, après mûre discussion, a émis l'avis que le moyen le plus efficace pour combattre le phylloxera était l'emploi des cépages américains partout où les vignes devaient être renouvelées, et qu'on devait recommander comme porte-greffes les cépages du Riparia et de l'York-Madeira."

Pierre Tochon, éclairé par les informations collectées à très vite l'intuition que beaucoup des solutions proposées sont vouées à l'échec et que la solution ne peut venir que de la résistance des vignes américaines au Phylloxera. Il écrit pour le Bulletin un mémoire sur la vigne américaine.

Pierre Tochon l'auteur du mémoire ne cache pas sa préférence pour la technique du greffage par rapport aux injections de sulfure de carbone, prônées par le gouvernement.

"Nous avons affirmé nos convictions à cet égard, en conseillant la continuation du traitement commencé par l'État, afin de retarder autant que possible l'invasion des nombreux vignobles restés indemnes à ce jour.

Toutefois, nous n'avons jamais perdu de vue que, de l'avis même des partisans les plus convaincus du sulfure de carbone, une vigne attaquée, bien que traitée avec le plus grand soin, est fatalement condamnée à périr.

Cette éventualité, en se réalisant dans un laps de temps d'autant plus court que l'on aura fait moins d'efforts pour en retarder la date, apportera avec elle la ruine de l'une des plus riches productions agricoles du département de la Savoie ; elle aura de si graves conséquences économiques que nous considérons comme un devoir de nous en occuper pour en conjurer, s'il est possible, les conséquences."

Des propositions alternatives sont donc présentées dans la publication de la Société.

"Reconstitution des vignes françaises par les plants américains résistant au phylloxera.

Étant donné que les vignes françaises ne peuvent prolonger leur résistance aux attaques du phylloxera au-delà d'un laps de

temps prévu à l'avance, et qu'au contraire un certain nombre de variétés de cépages américains vivent avec lui et résistent à ses atteintes, on a pensé à substituer ces seconds plants aux premiers aussitôt que l'insecte les fait périr.

Cette solution si simple d'une question qui se rattache à un si grand nombre d'intérêts a soulevé dans la presse de nombreux débats contradictoires.

Nous ne devons pas nous en plaindre, ces débats en se prolongeant, en se passionnant, ont eu pour résultat de faire étudier et résoudre les questions si importantes relatives à l'adaptation du sol, à la réalité et à la durée de la résistance de certains cépages, à leur valeur comme producteurs directs et comme porte-greffes, à la taille, à la multiplication et à la greffe."

"Ce qu'une sage prévoyance conseille de faire en Savoie

L'arrondissement de Chambéry est phylloxéré ; l'État a essayé d'entraver la marche de l'invasion par des traitements au sulfure de carbone. Nous espérons que sa louable initiative sera couronnée de succès. Nous estimons encore que si l'État nous retire sa protection, il est d'une sage prévoyance de lui substituer un syndicat qui poursuive sans interruption son œuvre ; ce sera un moyen, sinon de préserver, du moins de retarder l'invasion générale et la ruine de nos vignes.

Mais tout en retardant cet événement, fatalement prévu, nous devons porter nos vues plus loin et prévoir le jour, déjà arrivé pour quelques vignes, où il nous faudra d'abord regarnir, puis replanter des surfaces plus ou moins considérables, sous peine de priver notre département d'une de ses principales sources de richesse.

Le moment est donc venu de nous préparer à la lutte, en obtenant de M. le Ministre de l'agriculture et du commerce la libre circulation des boutures de plants améri-

cains dans l'arrondissement de Chambéry. Nous ne réclamerons pas, en ce moment, la libre circulation des plants racinés, qui présentent, eu égard à leur provenance, un danger réel de porter avec eux le phylloxera, et par conséquent d'augmenter les trop nombreux foyers d'infection qui déjà existent chez nous.

Il n'en est pas de même des boutures sur lesquelles il n'existe ni œufs, ni insectes, mais qui cependant par mesure de précaution, devront être immergées pendant deux heures dans un bain de savon noir, pour prévenir tout danger.

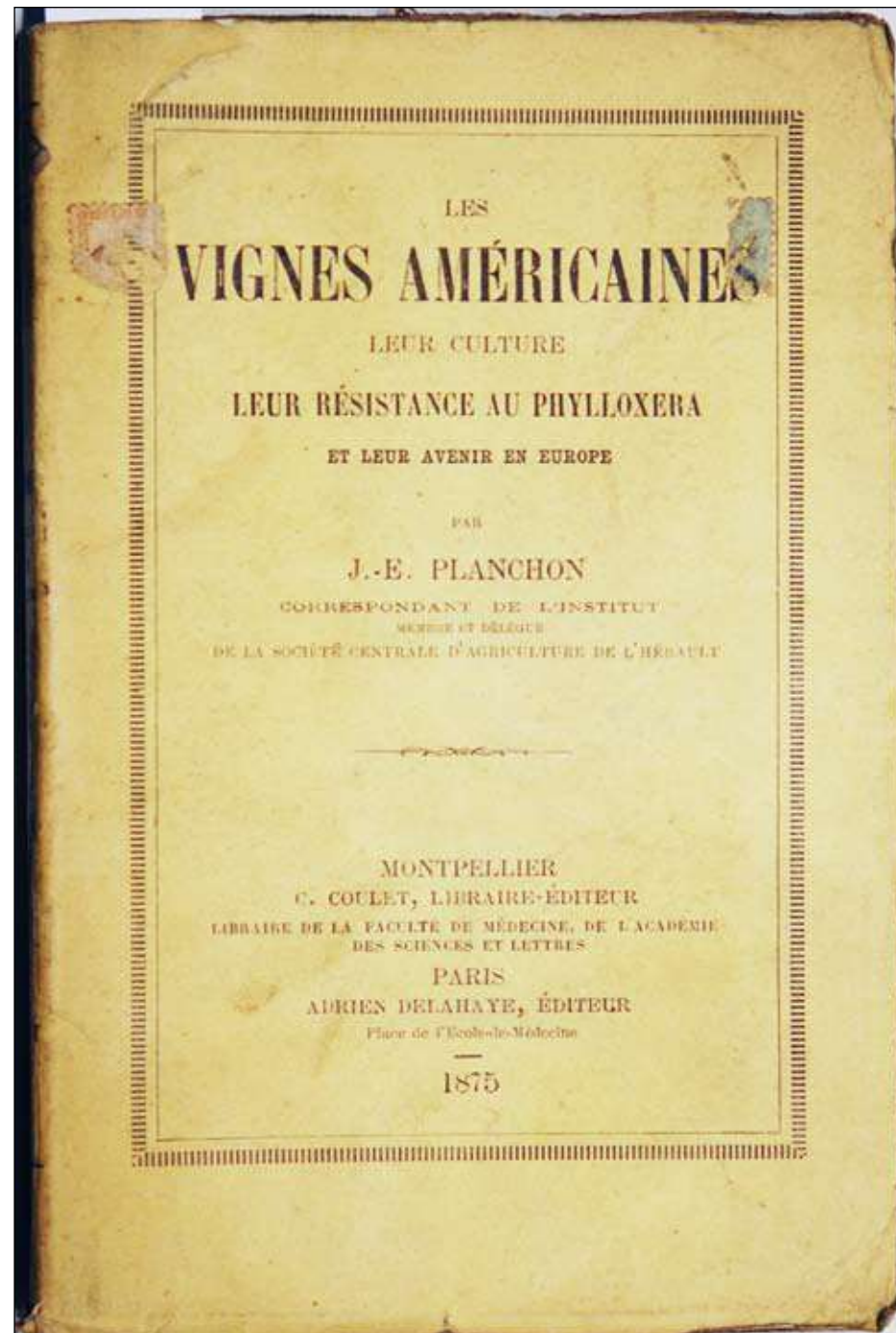
Aussitôt que nous aurons obtenu l'autorisation demandée, chaque propriétaire d'un vignoble un peu important devra créer une pépinière de 5 à 10 boutures des variétés de vignes américaines les plus résistantes.

Au bout de deux ans, ces barbes seront mises en place en pleine vignes ; leur réussite ou leur peu de développement fixera chaque propriétaire sur les variétés qu'il doit conserver.

Ces plants, en se développant, fourniront économiquement des boutures destinées à créer de nouvelles pépinières, à regarnir et à replanter les vignes détruites.

Il serait encore très-utile d'opérer quelques greffes dès la deuxième année pour en étudier les résultats. »

Suivent des conseils pratiques pour la multiplication des vignes américaines (multiplication par semis, bouturage, marcotte) et la greffe.



«Adresses

Des pépiniéristes et propriétaires de vignes américaines les plus rapprochés de Chambéry pouvant fournir les boutures et les greffons recommandés :

- M. le baron Perrier de la Bâthie, à Conflans, cède à 1fr pièce les barbués de deux ans du Riparia-baron-Perrier

- MM. Gotteland, au Champ-de-Mars et Tochon Janus, à Nézin, procureront les variétés de vignes américaines qu'on leur demandera.

Producteurs de vignes américaines :

- M Paul de Mortillet, à la Tronche, près Grenoble (Isère).

- M. Victor Pulliat, à Chrirouble, par Romanèche (Saône-et-Loire).

- M. Gaillard, à Brignais (Rhône).

- M. Aimé Champin, au château de la Sallette, près de Montélimar (Drôme).

- M. L. J.E. Robin, à Lapeyrouse-Mornay, par Moraz (Drôme).

- M/ L.Reich, à l'Armeillère, par Arles (Bouches-du Rhône)

Dans le même numéro :

- la lettre de la Société (Pierre Tochon) au conseil général sur "l'utilité qu'il y aurait d'obtenir la libre circulation des cépages américains dans l'arrondissement de Chambéry".

Dès 1882, il est décidé de réaliser une pépinière départementale de cépages américains.

"Le conseil général de la Savoie a voté, dans sa réunion d'avril, une somme de 2 000 francs pour la création d'une pépinière départementale de cépages américains. Comment doit-on constituer cette pépinière ?

M. le chimiste Gastine, consulté sur cette question, conseille des semis de riparia avec des semences tirées directement d'Amérique, sans doute pour éviter la possibilité de leur hybridation."

Compte rendu des travaux de la société du 1er avril au 30 juin 1882

"M. le Président de la Société a donné lecture d'un intéressant travail qu'il a préparé relativement aux moyens à employer pour combattre dans les vignes l'invasion du phylloxera. La Société a prescrit l'insertion de ce travail au présent Bulletin."

Fort des connaissances acquises au fil de ses participations à de nombreux congrès et fortement impliqué dans un réseau très actif d'agronomes, Pierre Tochon expose pour la première fois ce qu'il sait être la solution pour vaincre le phylloxera, en soulignant l'opportunité locale que représente les plantations d'Ernest Perrier de La Bâthie à Albertville.

"Les semis de plants américains en Savoie.

Les numéros des 19 et 21 avril du Patriote savoisien contenaient deux articles sur les questions qui se rattachent à l'invasion phylloxérique des vignes de la Savoie ; voici des observations et des éclaircissements sur les faits qui y sont relatés, qu'a cru devoir y faire, en réponse, M. le Président de la Société centrales d'agriculture :

Je dirai de suite, pour éviter tout malentendu, que je condamne d'une manière absolue l'introduction et le transport de plants de vignes racinés provenant d'un pays phylloxéré, que ces cépages soient français ou américains, que les localités d'où on les a tirés s'appellent Chignin, Saint-Jeoire ou Montmélian, car c'est le moyen de propager en grand l'insecte destructeur de nos vignes.

Si donc, comme vous le dites, on a importé des plants racinés de l'Hérault, on a commis une imprudence que je déplore.

Mais en dehors de cet apport, il existe en Savoie des plantations de vignes américaines de provenance locale, tirées du riparia du baron Perrier, planté il y a 40 ans à Conflans ; il fournit tous les ans plusieurs milliers de boutures ; on a aussi obtenu des plants de semis et par greffage. Ces

plantations n'ont pas été faites en fraude de la loi, elles ont une origine légitime ; on doit en faire la distinction et ne pas les comprendre dans la proscription demandée.

M. le Préfet peut faire visiter ces plantations, et si, placées dans un pays non phylloxéré, leurs racines nourrissent des insectes, je crois avec vous qu'elles doivent être arrachées ; mais si ces plantations sont indemnes, pourquoi les proscrire, pourquoi en empêcher la vente à ceux qui, avec la presque unanimité des viticulteurs du Midi, croient à leur résistance et les considèrent comme l'unique moyen de sauver nos vignes d'une destruction complète ?

La vigne américaine ne porte pas fatalement sur ses racines, comme on voudrait le faire croire, le phylloxera. Il est facile de se convaincre de cette assertion en visitant sur mon domaine de Servolex les plantations de vignes américaines commencées il y a six ans. Elles sont tout-à-fait indemnes ; il n'y a aucun danger à les propager dans ces conditions ; [...]

Que l'on poursuive la même enquête sur les innombrables barbués de mondeuse ou autres variétés tirées des vignobles contaminées, et l'on se convaincra que ce sont bien ces cépages chargés d'insectes qui ont propagé le mal. [...] Pierre Tochon La Motte-Servolex, le 22 avril 1882"

Mais il faut convaincre le Conseil général de la Savoie de faire pression auprès du ministère de l'agriculture pour autoriser la circulation des vignes américaines.

Pierre Tochon, dresse, pour l'assemblée départementale, cet état détaillé de la situation phylloxérique en Savoie et des remèdes à appliquer. En fin de son article, il aborde des questions pratiques.

"Ce que coûtera la plantation d'un hectare de vignes en cépages américains. L'agriculteur prévoyant, qui saura ses

vignes contaminées et qui aura foi dans les vignes américaines, s'en procurera de bonne heure quelques pieds qu'il plantera pour former un treillage.

Dès la première année, ses barbués lui fourniront 4 ou 5 boutures par pied, 10 à 15 la seconde, et de plus nombreuses les années suivantes.

S'il a la précaution de former annuellement une pépinière et d'en greffer les sujets racinés d'un an, il sera en mesure de replanter ses vignes, presque sans frais, au fur et à mesure qu'elles succomberont. Le vigneron qui n'aura pas eu cette prévoyance et qui voudra replanter devra acheter 8 000 à 10 000 boutures par hectare, selon qu'il voudra planter à un mètre ou à un mètre 25 ; ces boutures, qu'il devra prendre de premier choix, lui seront livrées dès à présent à 60 fr le mille. Cette acquisition lui coutera 480 à 600 fr. de boutures par hectare.

Ces plants greffés après un an seront soudés et prêts à mettre en place à deux ans. Les autres frais sont les mêmes, qu'on les applique à la plantation de la vigne française ou de la vigne américaines.

On voit par cet aperçu que l'on a beaucoup exagéré les frais qu'entraîne la plantation d'une vigne sur racinés américains."

En 1885, la pandémie phylloxérique semble affecter prioritairement les vignes basses de qualité des coteaux, laissant entrevoir une réorganisation du vignoble.

"Les treillages de la Savoie.

Depuis la destruction par le phylloxera d'une notable partie des vignes de l'arrondissement de Chambéry, et la crainte de voir bientôt disparaître celles qui nous restent, la culture de la vigne en treillages a pris une importance considérable. Nos vignerons estiment, en effet, qu'elles ne seront pas aussi facilement envahies que les vignes basses. Ils pensent que, s'ils n'ont plus les bons vins de nos coteaux, ils

pourront toujours se désaltérer avec leurs vins de treillages.

Une autre raison donnera, dans un avenir prochain, une plus grande importance à ces treillages ; c'est l'introduction des plants américains à produits directs ; par leur vigueur et l'abondance de leurs fruits, ils doivent s'accommoder admirablement de ce mode de culture, sans craindre de le voir détruire par le phylloxera."

Les efforts de Tochon et de la Société sont récompensés. Le conseil général intervient auprès du Ministre de l'agriculture.

"Le phylloxera continuant à accentuer le cercle de son invasion, le Conseil général de la Savoie a pris l'initiative, dans sa dernière réunion, de demander à M. le Ministre de l'agriculture d'étendre à notre département la libre circulation des cépages du Nouveau Monde. La commission centrale d'études et de vigilance du phylloxera et la Société centrale d'agriculture ont l'une et l'autre donné une entière approbation à cette mesure, aujourd'hui soumise à l'enquête communale, en restreignant cette autorisation au sel arrondissement de Chambéry.

Tout fait prévoir que, dès le mois de février, l'autorisation demandée sera accordée. Les personnes qui auront à ce moment besoin de replanter des vignes pourront demander des plants américains dans leur centre de production, aux meilleures conditions possibles.

Il n'y a plus à hésiter, dix-huit ans d'expériences ont prouvé qu'un certain nombre de cépages américains résistent d'une manière permanente, aux attaques de l'insecte ; que, greffés avec nos cépages, le vin conserve ses qualités et la vigne devient plus fructifère. Le moment est donc venu de suivre l'exemple des viticulteurs du Midi, pour rétablir les vignes détruites. Sur 66 communes viticoles de l'arrondis-

sement de Chambéry, 53 sont attaquées, et les vides qui se sont produits dans nos meilleurs vignobles doivent disparaître.

Le vigneron bien inspiré doit se persuader de deux choses : s'il veut conserver sa vigne au début de l'attaque, il doit utiliser les injections de sulfure de carbone ; si la vigne ne paye plus les frais qu'elle occasionne, il doit la replanter en cépages américains greffés avec les cépages du pays, pour conserver à nos vins la qualité qui les ont fait rechercher jusqu'à ce jour."

Le vignoble savoyard n'est pas pour autant sauvé. Le "vieux" vignoble, c'est-à-dire celui qui n'a pas été replanté en vignes américaines, continue d'être affecté par le phylloxera et finit d'être terrassé par de nouvelles maladies et au rang premier d'entre elles le mildiou.

La "Chronique agricole" du bulletin trimestriel du 1er Trimestre 1894 fait ainsi état de cette triste situation.

"Malgré les fortes fumures et les soins infatigables du vigneron, nos dernières vignes vont disparaître après avoir pendant de longues années résisté à l'invasion du terrible insecte. Cette année le fléau étend ses ravages aux plantations indemnes jusqu'à ce jour de ses atteintes. Nous venons de voir une vigne qui, l'année dernière, a donné une merveilleuse récolte, dont la faible et malade poussée annonce que l'automne verra tomber ses dernières feuilles. On peut donc dire, sans rien exagérer, que nos vignes auront vécu. Le raisin a disparu sous la coulure partout où sa floraison s'est faite à l'époque des pluies. Si nous ajoutons à cela les autres maladies auxquelles la vigne paie chaque année son tribut, nous pouvons affirmer avec certitude que la vendange de 1894 ne rappellera que de très loin celle de l'année dernière."

2.4.6. La reconstruction du vignoble

Au début des années 1880, le ton des bulletins change et se politisent, très fortement. C'est la période de la Grande Dépression qui a débuté avec la crise bancaire de 1873 et se prolongera jusqu'au milieu des années 1890.

Les bulletins commencent par des articles très politiques rédigés par V. Barlet dénonçant les politiques en place au niveau national, comme l'atteste cette phrase tirée d'un article de 1882 : "**Nouvelle preuve de l'impuissance de notre régime parlementaire**" :

"Jamais les ambitions politiques, les théories insensées de nos économistes, les criminelles doctrines des sectes antisociales ne s'étaient encore affirmées avec autant d'audace : la mesure de nos déceptions est comble et nous pouvons entrevoir de plus grands maux que la continuation d'un tel état de choses."

Mais, grâce aux initiatives locales et à la mobilisation des membres de la Société, la reconstruction du vignoble savoyard est en marche. C'est en définitive le dramatique épisode qui aura été la meilleure arme contre la routine viticole des savoyards, à commencer par la fin du provignage et l'intérêt spécifique porté au choix des cépages qu'implique le greffage.

"Viticulture : Le greffage de la vigne et les progrès de la viticulture. Conséquences heureuses de l'invasion phylloxérique.

Le greffage de la vigne n'a pas été seulement la sauvegarde de nos nouvelles plantations, il a donné un nouvel essor à la viticulture française ; il est le point de départ des progrès accomplis.

Nous constatons ces progrès dans un choix judicieux de cépages mieux appro-

priés à la nature du sol et aux exigences climatiques de nos diverses régions viticoles, dans les soins tout particuliers donnés aux nouvelles plantations, soit en vue de l'amélioration ou de l'abondance des produits, dans la fabrication et la conservation des vins."

Une des "chances" de la Savoie aura été d'être touchée très tard par l'insecte et d'avoir pu réagir très vite en étant particulièrement bien informée sur les meilleures parades à adopter, comme le compte rendu des travaux de la Société du 1^{er} octobre au 31 décembre 1884.

"L'invasion phylloxérique de la Savoie, qui remonte à une date déjà ancienne, n'avait pas eu à son début l'intensité remarquée dans le Midi de la France ; aussi les vigneronns avaient cru, pendant longtemps, que le mal serait sans conséquence pour la généralité de leurs vignes.

L'élévation de la température en 1884, en favorisant la propagation de l'insecte, est venue enlever toute illusion à cet égard et convaincre le vigneron qu'il était temps de profiter de l'expérience des phylloxérés du Midi pour reconstituer leurs vignes détruites ?

Étant admis que la légèreté des terres consacrées à la culture de la vigne et leur peu de profondeur n'est pas favorable au traitement au sulfure de carbone, c'est à la vigne américaine qu'il faut avoir recours.

Les vignes exotiques ont contre elles la nécessité du greffage et l'impossibilité du provignage ; pour y remédier, il faudrait trouver parmi les hybrides des variétés résistantes précoces, sans goûts foxés et fertiles ? C'est ce but qu'a poursuivi le Président de la Société d'agriculture en cultivant, dans son domaine de Servolex, un grand nombre d'hybrides américains dont il a apporté les fruits sur table à la réunion du 4 octobre passé.

L'exposition comprenait des raisins de Jacquez, d'Elsinbourg, d'Othello, du Ca-

nada, de Black-Eagle, de Sanaqua, de Cornucopia, de Brant en rouge, de Delaward, de Noah et d'Elvira, en blanc.

Des explications fournies par M. Tochon, il résulte que tous ces cépages mûrissent sur son domaine avant la Mondeuse.

[...]

Malgré les avantages que trouveraient nos vigneron dans la culture des hybrides à bon fruit, M. le président n'en conseille l'utilisation que pour fournir des treillages ; pour la vigne, la culture, des plants américains porte-greffes avec greffons en Mondeuse sera toujours préférable, parce qu'elle conservera à nos vins leurs anciennes qualités."

La vaste entreprise de reconstruction du vignoble savoyard mobilise tous les acteurs locaux, comme en 1885, les membres de l'Académie de Savoie qui déploient leurs moyens techniques et financiers mais aussi leur réseau de relations, qui permet l'arrivée en Savoie du premier maître greffeur signalé dans les documents de la Société.

"L'Académie de Savoie désirant aider à la propagation des procédés relatifs au greffage des vignes destinées à remplacer celles des vignes détruites par le phylloxera, a bien voulu mettre à la disposition de la Société d'agriculture, pour être distribués aux communes les plus phylloxérées, un certain nombre de boutures de vignes américaines, porte greffes les plus résistants, et aussi quelques boutures à bon fruit.

En acceptant avec reconnaissance cette libéralité, la Société a pris des mesures pour qu'elle soit utilisée sans retard, et pour entrer dans les vues de l'Académie, elle a autorisé son président à faire venir aux frais de la Société, un maître-greffeur qui donnerait des cours de greffe pour la vigne dans les cantons viticoles les plus rapprochés de Chambéry.

Ces cours ont eu lieu au commencement

du mois de mars, et l'empressement des propriétaires de vignes et vigneron à suivre les cours ont dépassé les espérances conçues à cet égard."

Mais l'invasion de l'insecte progresse toujours et le vignoble commence son déclin, comme l'indique l'article "Étude pratique de la reconstitution des vignes détruites par le phylloxera, en utilisant les vignes américaines".

"[...] à la fin de 1885, sur les 66 communes viticoles de l'arrondissement de Chambéry, 55 étaient plus ou moins envahies par l'insecte.

En recherchant les résultats de cet état de choses, on trouve que les premières vignes phylloxériques ont été en partie arrachées, puis converties en prairies artificielles ; que de grands vignobles ne payant plus les frais qu'ils occasionnaient, sont négligés ou abandonnés ; qu'enfin le vigneron porte tous ses soins sur les vignes dont le dépérissement est le moins accentué.

Le mal s'est assez généralisé pour qu'on ne se fasse plus d'illusions sur la conséquence de l'invasion phylloxérique, le découragement gagne les vigneron, et chacun d'eux prévoit à courte échéance la disparition complète de sa plus riche culture.

Le moment est venu d'aviser aux moyens de prolonger, autant que possible, la conservation des vignes, encore en production, et de repeupler, avec l'assurance de les conserver, celles déjà arrachées, ou mourantes."

De plus c'est aussi une triste période pour la Société qui voit disparaître dans un même trimestre de 1885, trois de ses membres éminents : M. le baron d'Angleys, M. Lepasquier et M. Dégaillon. Tous à l'instar de ce dernier s'étaient largement mobilisés pour vaincre le phylloxera.

"Propriétaire de vignobles phylloxérés, M. Dégaillon qui lisait beaucoup et qui allait au loin étudier les moyens mis en pratique pour combattre cet insecte dévastateur, se décida, sans hésitation, à renouveler ses vignes en utilisant les cépages américains. La mort l'a surpris au moment où, plein de confiance dans l'avenir, il espérait avoir le temps d'en opérer le renouvellement complet.

[...]

Disons, en terminant ces quelques mots consacrés à la mémoire des membres de la Société qui nous ont quitté, que si tous les hommes, sans emploi comme eux, savaient utiliser leur temps et consacrer une partie de leur fortune aux améliorations agricoles, ils y trouveraient une occupation agréable et utile à leurs intérêts, en même temps qu'ils contribueraient à porter à un haut degré le rendement de l'agriculture en Savoie."

Malgré les ravages de l'insecte, les surfaces en vigne de la Savoie, ne semblent pourtant pas chuter spectaculairement comme l'indique les données reprises dans le Bulletin pour 1886, soit 8 ans après son apparition ("Étude sur la vigne, son caractère botanique, son origine, son histoire, etc.").

Dans cet article (de G. Buchard, membre de la Société 12 avril 1886) de vulgarisation scientifique qui reprend les données du livre de Pierre Tochon, un tableau donne les superficies en vigne.

"Les renseignements statistiques que nous avons recueillis, soit auprès des agents des Contributions directes, soit dans les bureaux de la préfecture ont donné les résultats suivants :

Arrondissements (en ha)	Vignes basses	Terres hutinées
Chambéry	6 320	1 496
Albertville	683	147
Moutiers	716	38
St-Jean-Maur.	1 191	23
TOTAL	8 911	1 604"

Il convient de rappeler les chiffres de la superficie totale du vignoble du département de la Savoie donnés par Pierre Tochon pour l'année 1872 (juste avant la contagion du vignoble) : 11 209 hectares.

Ainsi le vignoble, arrivé en 1886, n'aurait perdu "que" 694 hectares.

Au plan national, la mobilisation est aussi à son maximum. Les "Notes de lecture" du bulletin sont consacrées au le livre "Guide pratique du vigneron pour la reconstitution des vignes par les cépages américains" qui vient d'être publié au moment où le parlement vote, en avril 1887, à Paris, la loi dégrevant, pendant 4 ans, de l'impôt foncier les terrains phylloxérés, plantés ou replantés en vignes.

Au début 1888, la destruction du vignoble par le phylloxera et sa reconstitution par les viticulteurs vont toujours de paire.

"(La reconstitution des vignes de la Savoie détruites par le phylloxera.)

A mesure que le phylloxera étend ses ravages, que le mal est assez grand pour nécessiter l'arrachage des vignes qui ne payent plus les frais qu'elles occasionnent, on voit enfin se reconstituer partiellement les vignes détruites.

Depuis quatre ans, la Société centrale d'agriculture a préparé ce mouvement, soit en distribuant des plants américains, pour que l'on fasse l'essai, soit en initiant nos vigneron à la pratique de la greffe. Le nombre des cours de greffage va toujours

en s'augmentant, et, cette année, cinq sur six de nos arrondissements comiciaux ont fait donner des cours dans les communes les plus phylloxérées.

[...]

Le greffage n'est pas le seul moyen pour reconstituer nos vignes : on a fait de nombreux achats d'américains greffés en mondeuse, malheureusement le prix de revient élevé de ces plantations et aussi la rareté des plants greffés ne permettent pas d'étendre beaucoup ces reconstitutions.

Tous nos vigneron n'aiment pas la greffe, parce que leur habitude de couchage, de provignage, ne peut s'y appliquer ; aussi ont-ils une préférence marquée pour les producteurs directs.

Cette année des marchands de jacquez racinés sont venus offrir à des prix relativement bas ces plants ; il y a cependant à son acceptation en barbe deux graves inconvénients : le premier, c'est que ces plants portent toujours sur leurs racines des phylloxéras ; en le plantant on contribuera à augmenter le nombre de ces insectes et à les répandre où il n'y en a pas encore ;

Le deuxième inconvénient, c'est que le jacquez très productif, à long bois, ne mûrit pas toujours son fruit, c'est un plant au moins aussi tardif que la mondeuse, et on sait si en treillage elle mûrit souvent son raisin.

On a aussi importé un certain nombre d'othellos, ce plant très productif et mûrissant chez nous sera d'un grand secours dans les treillages ; mais, pour que le vin que l'on obtiendra n'ait pas de goût spécial, il sera nécessaire de le mêler à la cuve avec la douce-noire, le persan ou la mondeuse."

Dans ses comptes rendus des travaux la Société d'agriculture fait état des progrès réalisés dans la reconstitution. Au troisième trimestre 1888, une visite est faite aux reconstructions de vignes de M. Sylvoz, membre influent de la Société, deux ans après une première visite en août 1886.

"M. Sylvoz est un grand propriétaire de vignes ; en présence de la dévastation occasionnée par le phylloxéra ; il a hâte de retrouver les récoltes qu'il a perdues ; aussi, après s'être assuré qu'il y avait un moyen, aujourd'hui reconnu infaillible, de revoir les belles plantations d'autrefois, il s'est résolument mis à l'œuvre, et, dans les deux premières années qui se sont écoulées depuis notre première visite, il a non seulement achevé la plantation de la vigne du Nant, de plus d'un hectare, mais encore il nous a montré une autre vigne, approximativement de la même étendue, entièrement replantée, cette année même, de plants greffés, entièrement replantés, cette année, de plants greffés sur américains.

Pour aller vite, il faut mettre en place un grand nombre de plants greffés ; sa propre pépinière ne suffisant pas, il en a tiré plusieurs mille des départements du Centre et du Midi, qui en font la spéculation.

[...]

Dans la vigne du Nant, les plantations sont faites à un mètre en tous sens ; dans la nouvelle vigne M. Sylvoz a planté à 1,33 m en tous sens, afin de faciliter la culture à la charrue, d'établir les vignes en treillons et donner plus de développement aux ceps qui, greffés sur américains, voient augmenter leur végétation arborescente.

Dans les plantations de 1888, M. Sylvoz a fait une petite part aux plants américains à bon fruits, deux lignes sont en cynthiana, deux en othello, le surplus en alicante-bouchot et en mondeuse.

[...]

De la vigne du Nant, les visiteurs se sont rendus à Favoraz, sur un champ très étendu connu de nos lecteurs. M. Sylvoz y cultive, à côté d'une pépinière de porte-greffes américains, tous les plants directs recommandés.

Le nombre s'en est accru depuis la visite de 1886 du triomphe à jus blanc, du black-défiance et du saint-sauveur à jus coloré."

Les progrès de la reconstitution sont rendus publics dans des "conférences viticoles", comme celles données à Chambéry les 4, 5 et 6 octobre 1890.

"Il y a eu, en Savoie, une longue hésitation avant de voir les premiers propriétaires de vignes détruites par le phylloxéra entreprendra la reconstitution de leurs vignobles.

Les motifs de cette indécision résidaient dans la crainte de ne pas réussir, en faisant la dépense considérable qu'occasionnait cette opération, par les defoncements, achat de cépages, frais de fumures, de plantation, culture d'entretien, alors que les propriétaires devaient tout faire : la plupart des vigneron ayant dès le début refusé de s'associer à la dépense ; enfin, il faut le dire, on a été pendant quelques années à ne pas bien réussir les greffages et à ne pas trouver, même à des hauts prix, tous les plants greffés en mondeuse dont on aurait eu besoin.

En Savoie, où le renouvellement séculaire des vignes s'opère par le provignage, on a eu aussi, il faut le dire, toutes les peines du monde à amener nos vigneron à renoncer à cet usage pour ne planter que des pieds greffés, et encore aujourd'hui un grand nombre d'entre eux plantent l'othello et même le jacquez, afin d'éviter le plant greffé et continuer à provigner.

Cette année, le vigneron s'est-il décidé à aider le propriétaire ? A-t-on été peiné de voir des vignobles à grands rendements réduits à l'état de pâturage ? la baisse et

l'abondance des mondeuses greffées a-t-il contribué à ce résultat ? Mais il y a eu un entrain, une émulation des plus accentués, et l'on s'est mis résolument à l'œuvre.

Nul doute que, maintenant que l'élan est donné, on se hâtera de rattraper le temps perdu afin de retrouver les belles récoltes et l'excellent vin dont on semblait devoir être à jamais privé."

Dans ces mêmes conférences de Chambéry, Pierre Tochon fait un rapport détaillé et très préoccupant sur la situation du moment.

"[...] Si l'on nous demande maintenant quelle est la situation actuelle de nos vignes, nous devons reconnaître que toutes sont envahies par l'insecte à des états différents.

Les vignes les mieux exposées, celles qui donnaient nos meilleurs vins, ont été les premières attaquées. Ce sont aussi celles qui présentaient le plus de vides. Tous le coteau sud de la vallée, de Chambéry à Saint-Pierre d'Albigny, présente un aspect qui attriste la vue des visiteurs et l'on ne trouve que difficilement à se procurer les meilleurs vins de garde dont nous garnissions autrefois, à de bonnes conditions, nos bouteillers.

Au-dessus de Saint-Pierre d'Albigny, et aussi dans la Haute-Maurienne, les vignes, quoique phylloxérées, donnent encore des produits plus ou moins rémunérateurs.

Partout ailleurs, plus de la moitié des vignes sont arrachées. Ce qui reste sur pied l'est aussi, au fur et à mesure que cesse la production.

Là où la nature du sol se prête à la culture, on a converti les vignes en prairies artificielles, surtout en sainfoin, moins exigeant que la luzerne. Malheureusement, ces sols faciles à cultiver forment l'exception.

Aussi, la rapidité des côtes, la nature rocheuse du sol, son peu de profondeur amènent l'ancien vigneron à les abandonner.

Enfin, quelques propriétaires ont entrepris, dès le début, de reconstituer leurs vignes au fur et à mesure de leur destruction. Malheureusement ils ont eu de rares imitateurs. Car, si l'on recherche l'étendue de ces repeuplements, on n'arrive pas à 60 hectares, travaux entrepris par un nombre considérable de propriétaires et exceptionnellement par des vigneron.

Les premières personnes qui, il y a 11 à 12 ans, se sont occupées de porte-greffes, ont imité les planteurs du Midi, en donnant la préférence au Riparia. On a cependant essayé d'autres variétés, mais on est toujours revenu au Riparia-Baron-Perrier, qui avait droit de cité parmi nous.

[...]

Il nous reste à indiquer la cause du peu de développement donné à la reconstitution de nos vignes détruites.

La principale et, pour ainsi dire, l'unique cause du peu d'importance de nos récentes plantations réside dans la difficulté d'opérer directement un travail de cette nature, alors que les vignes ayant généralement peu d'étendues, le propriétaire ne réside pas sur les lieux où, le plus souvent, il n'a pas même une habitation, et que le métayer qui, jusque-là, rendait son intervention inutile, lui refuse aujourd'hui son concours.

Cet état de chose se continuant sera cause de l'abandon de bien des terres jusqu'à ce jour cultivées en vignes. Car peu de propriétaires se décideront à quitter leurs occupations pour opérer directement.

Le mauvais vouloir du métayer n'est pas seulement dû à l'importance du travail que nécessite le repeuplement d'un hectare de vignes, tous les propriétaires étant disposés à contribuer à la dépense, mais bien au peu de confiance qu'ils ont eu, jusqu'à ce jour, dans l'avenir des greffa-

ges, et surtout dans la durée des vignes qu'ils ne pourront plus renouveler, comme par le passé, par le provignage.

[...]

Aussi, tous les vignobles de quelque importance, reconstitués jusqu'à ce jour, l'ont été par des propriétaires de vignes et exclusivement à leur frais.

Citons parmi les pionniers qui se sont les premiers occupés de la reconstitution des vignes détruites, en opérant sur quelques hectares : MM. Sylvoz, de Saint-Jeoire ; le regretté Dégaillon, d'Aix ; le marquis d'Oncieu de la Bâthie ; Joseph Blanchard, de Saint-Innocent ; Baron d'Alexandry, de Villard-d'héry ; comte d'Aviernoz, de Coise ; François Gabet de Vimines : les Hospices de Chambéry ; les Chartreux de Villeneuve ; André Falcoz, des Marches ; le comte de Villeneuve, de Cognin ; les frères Favier-Dunoyer ; Mme Veuve Perrier de la Bâthie, le baron Perrier de la Bâthie, d'Albertoille, et M. Arminjon, de Saint-Jean de la Porte ; Billoud, d'Arbin ; Bel, ancien député ; Bernard de Montmélian ; baron de Fortis, de Serrières ; Champenois, de Cruet ; Thomas, de Saint-Baldoph ; Mme la comtesse de la Fléchère ; M. Rumilly de Yenne ; M. Parent, avoué de Chambéry, et quelques autres dont les noms nous échappent."

A la suite du rapport de Pierre Tochon, le Bulletin publie un long texte sur les porte-greffes employés dans les divers sols de la Savoie. et la transcription des interventions de :

- M. Victor Pulliat (De l'appropriation du cépage au sol)
- M. G. Foëx (Biologie du Phylloxéra)
- M. le Baron Perrier de la Bâthie (Sur le mildew)
- M. Aimé Champin (Classification des vignes au point de vue cultural et la synonymie des cépages)
- M. Bender (Sur les porte-greffes)
- M. Silvestre (Résultats de la reconstitu-

tion des vignes sur racines américaines dans le Beaujolais)

- M. le comte de Villeneuve (prix de revient, en Savoie, d'un hectare de vignes planté en plants greffés)

Le programme des Conférences viticoles de Chambéry comprennent aussi :

- Une visite à des vignes reconstituées sur racines américaines (Chez M. de Villeneuve à Cognin, directeur du Syndicat agricole de Savoie)

- l'Exposition de raisins installée à l'Hôtel-de-ville

Pour amplifier le mouvement de reconstitution, bien modeste comme le constatait Tochon (60 hectares en 1890), la Société centrale engage des moyens financiers en distribuant des primes aux viticulteurs.

"La Société centrale d'agriculture de Chambéry, désireuse d'encourager la reconstitution des vignes détruites, exploitées jusqu'à ce jour à moitié fruit, distribuera, en septembre 1891, des primes de 300 fr, de 200 fr., de 5 de 100 fr., aux vigneron qui, à partir de cet hiver, auront aidé les propriétaires à replanter leurs vignes.

La Commission, chargée de la visite de ces vignes, devra tenir compte, dans la distribution des récompenses, de la part prise par le vigneron au minage du sol, à la plantation, à la fumure et aux cultures d'entretien.

La fourniture des plants greffés et soudés, des échelas, et selon les conventions, de tout ou partie de la fumure, restant à la charge du propriétaire.

Les concurrents à ces primes adresseront leurs demandes au Président de la société en août prochain, en indiquant leur adresse, où se trouve la vigne, son étendue et les conditions dans lesquelles, d'accord avec le propriétaire, ils ont opéré le travail."

1889 voit de décès de M. Planchon qui avait été le premier "découvreur" du phylloxéra en France. La Société apporte une contribution financière pour l'élévation d'un monument à Montpellier, à sa mémoire.

Deux ans plus tard il est rappelé aux viticulteurs savoyards que la Pépinière départementale de vignes américaines peut leur fournir des plants à prix réduits.

"Au moment où de sérieux efforts se font pour reconstituer les vignes de la Savoie, nous rappelons à nos lecteurs que la pépinière départementale disposera cette année d'un grand nombre de plants racinés et de boutures qui seront cédés à 40 % au dessous du cours, aux vigneron qui en feront la demande."

La reconstitution du vignoble s'entoure aussi d'un accompagnement scientifique.

M. le docteur Hollande (géologue), directeur de l'École supérieure de Chambéry et M. le baron Perrier de la Bâthie, professeur départemental d'agriculture, sont chargés de "l'analyse physico-chimique des terrains susceptibles d'être reconstitués en vignes, et, en même temps, de la création de champs d'expériences multiples destinés à établir la marche raisonnée et sûre de cette reconstitution."

2.4.7 Les cours et concours de greffage

La dynamique de reconstitution du vignoble savoyard s'appuie sur une stratégie de formation. Devant l'ampleur de la tâche, il faut apprendre aux vignerons à greffer, ce qui diminue le coût de l'opération, mais aussi ce qui doit permettre de diffuser le savoir faire au plan géographique et aussi dans la durée.

A partir de l'année 1882, la Société centrale d'agriculture organise des concours de greffage.

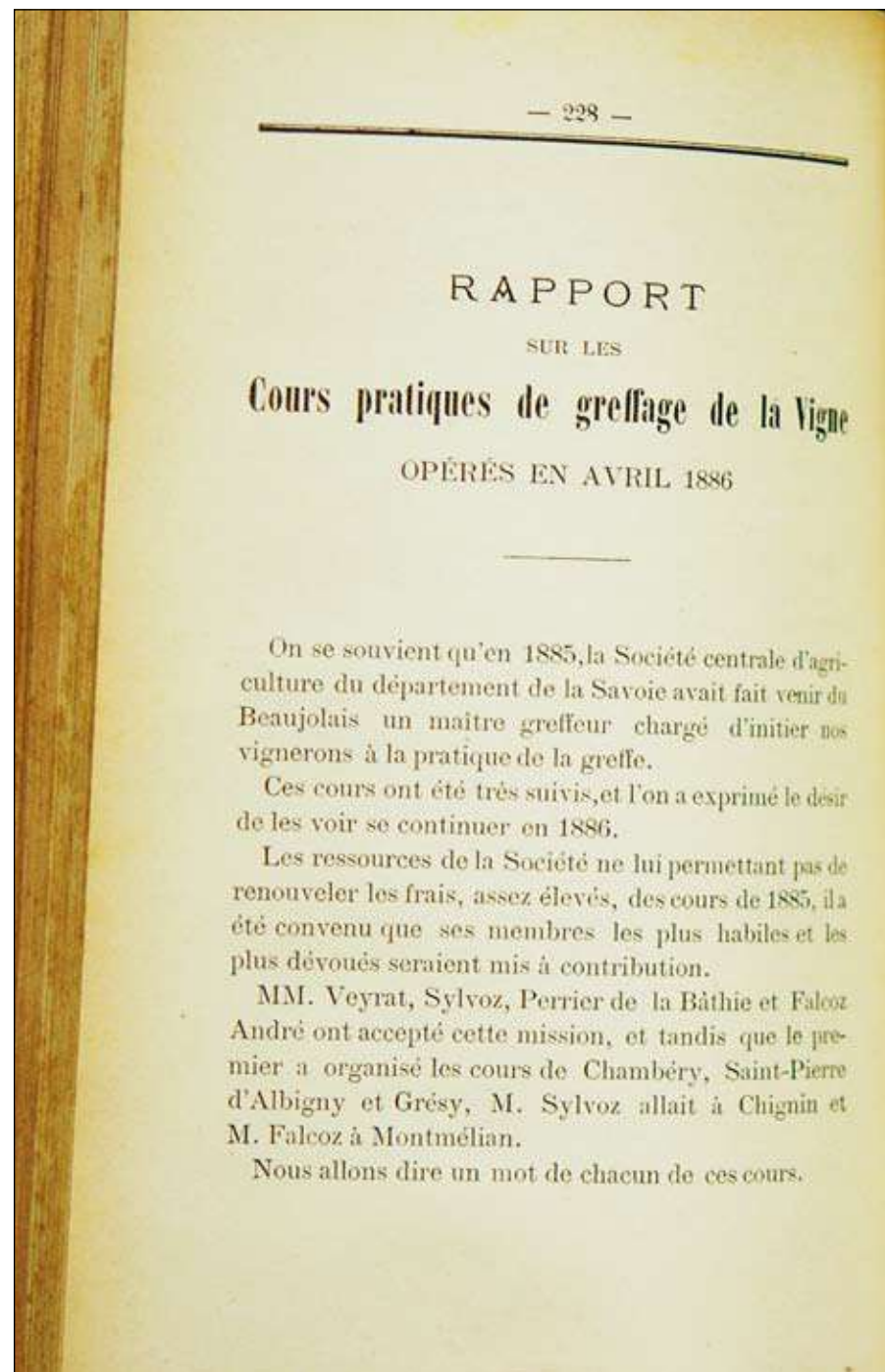
“Soixante-un concurrents ont pris part au concours de greffage organisé par la Société centrale d'agriculture entre les maîtres-greffeurs du département. Dix ont obtenu le diplôme supérieur et quatre la mention du diplôme supérieur. Ce sont les jeunes qui ont le mieux réussi les greffes, car ils ont la main moins lourde que leurs aînés. Le jury d'examen a été très sévère dans la délivrance des diplômes. Cette sévérité était nécessaire puisque le concours n'avait lieu qu'entre maîtres-greffeurs et qu'il avait surtout pour but de faire un choix, une sélection entre les meilleurs. Dans tous les cas, les résultats obtenus font grandement honneur aux écoles de greffage de la Savoie qui ont fait faire un grand pas à la reconstitution de nos vignobles.”

Des cours de greffe de vignes sont organisés en 1885 (du 1 au 7 mars). Avant de faire venir du Beaujolais un maître greffeur, il faut connaître le nombre d'élèves intéressés.

“Des affiches furent envoyées aux communes viticoles les plus phylloxérées : des lettres personnelles avaient en outre été adressées à toutes les personnes qui s'intéressent au progrès de l'agriculture.

Le jour de la clôture des inscriptions, 104 élèves s'étaient fait inscrire à Chambéry, 35 à Chignin, 85 à Montmélian et 36 à Saint-Pierre d'Albigny.

[...] Les résultats de ces cours, auxquels plus de 300 personnes ont pris part, ont dépassé nos espérances ; la Société a été bien inspirée en les donnant. Le maître-greffeur a rappelé à plusieurs reprises qu'il n'avait trouvé nulle part un aussi grand nombre d'élèves arrivant en si peu de leçons à des résultats aussi satisfaisants.”



Les cours vont être ainsi organisés à partir de 1886, dans tout le département.

“Montmélian et toutes les communes viticoles du canton ont fourni un grand nombre d’élèves à M. Falcoz. Là encore il faut remplacer de grandes surfaces détruites et arrachées, de nombreux greffeurs sont nécessaires ; on commence à le comprendre. De là est né l’empressement à assister aux cours, car ce qui effraye le plus le vigneron dans la reconstitution des vignes par les plants américains, en prenant quelques soins, il n’est pas d’opération plus facile.”

“En 1885, des cours démonstratifs de greffage de la vigne avaient été organisés par les soins de la Société d’agriculture. Un maître greffeur avait été appelé du Beaujolais pour cet objet. 500 élèves se sont présentés aux leçons. Ces élèves ont dès lors généralisé le greffage dans un grand nombre de communes viticoles.

Sollicité de nouveau, en 1886, d’organiser des cours, la Société d’agriculture s’est adressée à quelques-uns de ses membres les plus habiles et les plus dévoués ; ils ont bien voulu se charger de faire des cours démonstratifs dans les communes viticoles de Chambéry nord et sud, de Chignin, de Montmélian, de Saint-Pierre d’Albigny et de Grésy-sur-Isère, où le phylloxera a sévi avec le plus d’intensité. [...] Ces cours ont eu lieu les samedi 27 et dimanche 28 mars ; ils seront continués les 4 et 11 avril.”

“Le budget prévoit pour les écoles de greffage de 1887 une dépense de 400 fr. On sait que ces écoles sont appelées à initier les plus habiles de nos vignerons à la pratique du greffage, afin qu’une fois formés, ils puissent à leur tour opérer comme moniteurs en enseignant la greffe à tous les vignerons de leur commune.

Lorsque dans chaque maison des vignerons l’un des ouvriers saura greffer, rien ne s’opposera plus à la reconstitution de nos vignes détruites en utilisant des cépages américains.

Un projet complet sera présenté d’ici à la prochaine réunion pour tirer le meilleur parti possible de la somme que la Société compare à une école de greffage.

La Société a aussi pensé qu’il serait utile de continuer à faire des distributions de plants américains porte-greffes ou autres, afin de hâter le moment où chaque propriétaire aura chez lui une pépinière de plants résistant au phylloxera où il trouvera les éléments de renouvellement de ses vignes.”

Le Bulletin annonce chacun de ces cours, parfois qualifiés “d’écoles”, et en publie le rapport.

- Rapport de M. Sylvoz sur les leçons de greffage de la vigne données à Saint-Jeoire les 19 et 20 janvier 1887.

(Mention des premiers qui se sont mis à l’œuvre pour la reconstitution : M. le marquis d’Oncieu, de Chaffardon, M. Deguillon, M ; André Falcoz, M. le baron d’Alexandry, etc.)

- Rapport de M. le baron Perrier de la Bâthie sur les écoles de greffage ouvertes à Albertville et à Saint-Pierre d’Albigny, les 25, 26, 27 et 28 janvier 1887

- Rapport de M. Veyrat sur les écoles de greffage de Yenne, Montmélian, La Rochette et Grésy sur Isère.

- Rapport sur les cours de greffage de la vigne dans la circonscription comicielle d’Albertville, en 1888.

Nombre d’élèves ayant suivi les cours : Grésy-sur-Isère : 45 ; Saint-Vital : 32 ; Sainte-Hélène-sur-Isère : 54 ; Verrens-Arvey : 47 ; Gilly-sur-Isère : 51 ; Saint-Sigismond : 31 ; Albertville : 42.

- Rapport sur les cours de greffage de la vigne dans le canton d’Aix-les-Bains

“Un nombre considérable de viticulteurs ont répondu à son appel, et, dès la seconde séance, beaucoup d’élèves arrivaient au cours avec un paquet de greffes à l’anglaise qu’ils avaient fait à temps perdu chez eux.”

En 1888 et 1889, la Société centrale poursuit son entreprise de formation au greffage.

“Le phylloxera continuant à étendre les vides qu’il cause à nos vignobles, leur reconstruction s’impose. On continuera donc à patronner les cours de greffage en réglementant l’utilisation des fonds mis à la disposition des comices afin de leur faire produire les meilleurs résultats.”

En 1889, des “cours de viticulture américaine et de greffage de la vigne” sont ainsi organisés à :

Albertville, Tours, Aigueblanche, Grésy-sur-Isère, Aiguebelle, La Chambre, St-Jean-de Maurienne, Saint-Michel-de Maurienne, Saint-Pierre d’Albigny, Betton-Bettonnet, La Rochette, Montmélian, Chambéry, Aix-les-Bains, Ruffieux, le Bourget-du-lac, et Yenne.

L’analyse détaillée de tous les Bulletins publiés à partir de l’invasion phylloxérique et traitant de la question des replantations, des pépinières et du greffage, jamais n’est apparue explicitement la mention et à plus forte raison le nom de pépiniéristes savoyards, installés en Savoie et fournissant des plants pour la reconstitution du vignoble. Aucune mention des Pépinières Reymondon de Chambéry, qui, dès 1890, mettaient sur le marché des plants greffés et soudés sur boutures, ni, non plus, des activités de la famille Pichon de Fréterive.

Une fois seulement est évoquée la cherté des “plants des pépiniéristes”, mais impossible de trouver dans ce fonds un éclairage sur le développement des pépinières viticoles de la Combe de Savoie.

2.4.8. Les concours de viticulture

Pour amplifier le mouvement de reconstitution du vignoble la Société met également en œuvre l’organisation de “concours de viticulture” pour encourager la reconstitution des vignes à moitié fruit, détruites par le phylloxera. Les concurrents sont donc pour une partie les propriétaires et pour l’autre les vignerons (ou fermiers). Ces concours sont organisés au plan départemental.

Le premier concerne en 1891, le département de la Savoie. Il engage 23 vignerons candidats, parmi eux :

“MM. Poncet, oncle et neveu, cultivent à moitié fruit une vigne située à Arbin, appartenant à MM. Sylvoz et Arminjon. Avec l’aide de son beau-frère, ils ont reconstitué cette année 30 ares de vignes ; ils en ont fait tous les travaux, les propriétaires ayant pris à leur charge la fourniture du fumier, des échelas et des plants racinés et greffés.

Antérieurement, ils ont déjà replanté dans les mêmes conditions 2 000 pieds de greffage en mondeuse.

Ces plantations sont dans un très bon état et les cultures d’entretien ont été données avec soin. La Commission a dû réduire à 2 ares le travail opéré par l’oncle et le neveu qui vivent en famille, les 10 ares restant formant la part du beau frère.

MM. Poncet, oncle et neveu, placés au cinquième rang ont obtenu une prime de 100 fr..”

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE — DÉPARTEMENT DE LA SAVOIE

Société centrale d'agriculture de la Savoie

CONCOURS DE VITICULTURE EN 1911

Une subvention de 1.500 francs a été accordée à la Société centrale d'agriculture par M. le Ministre de l'Agriculture, AU NOM DU GOUVERNEMENT DE LA RÉPUBLIQUE, ainsi que 1 médaille de vermeil, 2 médailles d'argent et 2 de bronze. Le Conseil général a alloué à la Société une subvention de 1.000 francs.

ARTICLE I. — Il est ouvert par la Société centrale d'agriculture un Concours de Viticulture auquel peuvent prendre part tous les viticulteurs du département.

ART. II. — Ce Concours est destiné plus particulièrement à récompenser les viticulteurs qui, par des traitements appropriés, auront obtenu les meilleurs résultats dans la lutte contre les maladies cryptogamiques et les insectes nuisibles de la vigne.

Toutefois, il sera tenu compte aussi de l'installation du vignoble, de la taille, des divers travaux d'entretien : ébourgeonnement, etc.; travail du sol, du sol, de la fumure, et enfin de la tenue des celliers s'il y a lieu.

ART. III. — Les vignobles cultivés en producteurs directs, les treillages ne prennent pas part à ce Concours. Seules y participent les vignes basses ou les cordons sans culture intercalaire plantés en plants greffés.

ART. IV. — Les vignes des concurrents devront avoir une surface minimum de 30 ares d'un seul tenant. La Commission se réserve de visiter toutes les vignes des concurrents.

ART. V. — Chaque concurrent devra faire sa demande soit au président de la Société, M. le comte de VILLENEUVE, à Cognin, soit au secrétaire, M. LAURENT, professeur d'agriculture à Chambéry, avant le 25 juillet, dernier délai. A cette date, il lui sera envoyé un questionnaire qu'il aura à garnir et à transmettre à M. LAURENT avant le 10 août. La visite des exploitations aura lieu du 10 août au 15 septembre.

vus pour la Savoie, en 1882, à l'année suivante.

Pour ce qui concerne la Haute-Savoie, le concours est fait dans le cadre du Concours régional agricole d'Annecy, en 1892. Le département de la Haute-Savoie compte alors, selon les indications du Bulletin, 8 173 hectares de vignes.

“La Commission a cru devoir relever le courage des viticulteurs si éprouvés depuis quelques années, en faisant connaître ceux d'entre eux qui ont su conserver leurs vignes par de bons soins culturaux et des traitements au sulfate de cuivre. Elle a tenu surtout à récompenser, par de nombreuses médailles, les hommes d'initiatives qui ont commencé la reconstitution du vignoble détruit ou attaqué par le phylloxéra.”

Parmi les récompenses très nombreuses décernées du Concours d'Annecy, sont remarquées les récompenses suivantes :

“Médaille d'argent grand module [...]

M. Rosay Jean-Joseph, habite le domaine de Jersagne, commune de Frangy. C'est un agriculteur qui a de longs et brillants états de service et un viticulteur hors ligne. Il a obtenu, en 1873, une médaille d'or grand module pour la création d'un beau vignoble de dix hectares qui est aujourd'hui réduit à quatre seulement. [le phylloxera aurait donc détruit les 6 autres hectares ?]

Situé dans une pente assez rapide, ce vignoble serait exposé aux ravages des pluies, s'il n'était sillonné de chemins sous forme de barrages ; les eaux retenues par eux descendent dans des fossés pavés, déposent leur limon dans des fosses se succédant à intervalles réguliers et vont ensuite se jeter dans le ravin inférieur.

M. Rosay cultive divers cépages dont les produits ont toujours été remarquables dans les concours : les Roussettes hautes

et basses et le Saint-Péray pour les vins blancs ; le Cortailod à saveur de Bourgogne, la Mondeuse qui donne le bon et solide ordinaire. Le concurrent a le mérite d'avoir, depuis très longtemps, appliqué le greffage à la vigne comme un moyen d'augmenter sa fertilité.

Tel qu'il est, le vignoble de Jersagne peut encore donner de beaux produits, moyennant d'abondantes fumures et des traitements rapprochés à la bouillie bordelaise. C'est pour avoir su le maintenir dans cet état et pour la parfaite installation des ses appareils vinaires que le jury attribue une médaille d'argent grand module à M. Rosay, qui sera fier, quand même de voir un de ses voisins, formé par son exemple, obtenir une médaille d'or pour des travaux plus récents.

[...]

Médaille d'or grand module

[...]

Lupin Amédée, propriétaire à Frangy, est l'heureux émule de M. Rosay ; il a acheté, il y a quelques vingt ans, dans un coteau autrefois réputé pour ses produits, un lot de vignes ruinées, les a arrachées, a laissé quelque temps le sol se reposer en prairies artificielles, et de 1876 à 1890 a entrepris et achevé de belles plantations qui ont fait l'objet de notre visite. L'étendue des jeunes vignes est de 2 hectares 40 ares ; tout a été miné à un mètre de profondeur ; des fossés de drainage sont établis tous les dix ou quinze mètres au plus. La parcelle qui est en contre-bas de la route, lieu dit aux Haricoques, est préservée des eaux du chemin par un caniveau en blocs de ciment, sur une longueur de 200 mètres. Les vignes sont fumées tous les trois ans avec des terreaux ainsi composés : terre préparée à l'avance, engrais mi-partie de cheval et de bêtes à cornes, plâtre et sulfate de fer pour fixer l'azote, arrosage avec du purin et fosses d'aisances, sang et débris de boucherie.

Cette fumure est complétée par des en-

grais chimiques et surtout par les cendres du four de M. Lupin, qui est boulanger. Au milieu du vignoble dévasté et presque anéanti de Frangy, les vignes du concurrent émergent comme une île de verdure. Nulle part, nous n'avons vu les traitements empiriques produire des résultats aussi complets : c'est que M. Lupin les pratiques depuis sept ans. Il emploie la bouillie bordelaise avec trois kilos. De chaux. Les échelas, ainsi que la paille de seigle pour attacher, sont trempés dans une dissolution de sulfate de cuivre. La vigne de Merlaton, qui est au-dessus de la route, à quelque distance, dans un coteau rapide, est plantée pour les deux tiers de Mondeuse et de Douce-Noire, et pour un tiers de Roussette haute et basse. La Roussette basse se distingue de l'autre par la forme de ses feuilles, qui sont moins lobées, même à la base; par une légère coloration rougeâtre du bourgeonnement et des pétioles, par des mérithalles plus allongées.

Le raisin de la Roussette basse est à gros grains, court, ailé, ramassé ; celui de la Roussette haute a la grappe allongée, le grain moyen ou sous-moyen. La Roussette basse est très délaissée aujourd'hui, son vin doux ayant une réputation de casse-tête et de coupe-jarrets bien justifiée.

La vigne des Haricoques est plantée en Fendant de Lavaux, Mondeuse et Petit-Bouschet. La Mondeuse, chez M. Lupin, est d'une très grande fertilité, les soins de tous genres qu'elle reçoit en avancent la maturité.

Les vignes de M. Lupin lui reviennent à trente mille francs, y compris le cellier nouvellement construit. La main d'œuvre, les frais de culture et la fumure s'élèvent à 2 500 francs, mais le produit moyen évalué en argent est d'environ 6 500 francs. La Commission, en accordant une médaille d'or à M. Lupin pour la tenue parfaite de son vignoble, lui adresse, ainsi qu'à son

fil, des félicitations pour l'exemple qu'il donne dans la contrée."

Autres médailles d'or :

- Louis Chautemps, de Valleiry (2,30 ha),
- Gabriel Duborget, de Messery (3 ha),
- M. Collet, Rumilly
- Mme Taine (femme de l'écrivain), à Menthon,
- MM. Dépommier Pierre, César et Marc, de Veyrier et Talloires (1,40 ha),
- Maurice Sautier-Thyrion, Veyrier (plus de 4 ha),
- Auguste Dunand, de Metz(à coté de Seyssel), (55 ares reconstitués),
- François Faurax, régisseur du comte d'Oncieu de la Bâthie, au château de Bassy,
- André-Joseph Vernaz, à Thonon (propriétaire de l'Hôtel du midi).

A signaler les difficultés signalées de M. Faurax :

"En 1889, Faurax a planté, après un bon défoncement, sur vieille esparcette, une surface 61 ares ; ne trouvant pas alors de Roussette greffée, il a pris ce que les pépiniéristes avaient en blancs ; c'est ainsi que nous y avons trouvé des lignes complètes de Pineau blanc sur York, de Sauvignon sur Jacquez et York, de Sémillon sur York et Taylor, de Folle blanche sur Violla."

A signaler aussi la visite de Côte-Rouge, chez M. Pierre Rey, à Villard d'Héry, dont le vignoble de 8 à 10 ha qui avait été entièrement détruit et dont la reconstruction a recommencé quatre ans auparavant.

Pour le Concours de viticulture du département de la Savoie, en 1893, les visites effectuées chez les propriétaires sont les suivantes :

- M. Parent, à Caramagne, près de Chambéry

- M. Humbert d'Alexandry, au château de Chiron, à Cognin
- M. Chauland de la Motte en Bauges pour ses vignes à Saint-Alban
- M. d'Oncieu, vignoble de la Bâthie à Barby
- M. Rey, à la Rochette (très visitées par les viticulteurs)
- M. Droguet à Saint Baldoh
- M. Chabert, à Saint-Bapldoph
- M. Falcoz, aux Marches (2,85 ha reconstituées)
- M. Perret à Challes les Eaux
- M. Champenois, à Cruet
- M. Boisson, de Saint-Jean-de-la-Porte
- M. d'Alexandry à Villard d'Héry
- Mme Veuve Arnaud, à Betton Bettonet
- Mme Horteur à Chamoux et à la Chambré
- M. Gerlotto Frontignano à Saint-Jean de Maurienne (plus de 1 ha
- M. Caminet, à Lagneux, commune d'Yenne.

On notera la diversité des cépages dans certaines exploitations ;

- Chez M. d'Oncieu (Château de la Bâthie à Barby) : "La Mondeuse est le cépage dominant ; ses porte-greffes sont : le Riparia 50 %, le Jacquez 10 %, le Rupestris 5 % ; les Gamays, les hybrides Bouschet, Portugais bleu, Etraire de l'Adhui, Douce-noire, Castel, 10% ; les Fendants sur Riparia et Solonis, 12% ; les Jacquères sur Riparia et Solonis 8 % ; un peu de Sainte-Marie de Sauvignac, Chasselas divers, une centaine de directs complètent cette importante plantation."
- Chez M. Falcoz : en Mondeuse, Alicante, Jacquère, Douce-Noire, Etraire Sainte-Marie, Jacquez (sur Solonis, Riparia, Violla ou Jacquez).
- Chez M. d'Alexandry : en rouge, la Mondeuse, la Douce-noire, le Persan, la Petite Sirrah ; en blanc, la Roussanne de la Drôme, le Sémillon, le Sauvignon ; sur

les portes-greffes Riparia, Baron Perrier, Rupestris.

Pour ce qui concerne les vigneron ou les fermiers participant à ce même Concours de 1893, les visites ont été effectuées chez :

- Donnier Marie, fermier à Bassens de la princesse de San Elia, née Menabrea,
- Mme veuve Exertier, fermière de l'hospice des enfants assistés de Saint-Alban,
- François Vivet, fermier de M. Billiet à St-Alban,
- Gachet Alexis qui cultive à Barby le domaine de Chanterelle, appartenant aux Hospices civils de Chambéry,
- Pierre Courrier, fermier des Hospices de Challes-les-Eaux,
- Charles Poncet, qui cultive la propriété de Mme veuve Sylvoz et M.Arminjon,
- Jean Gavillet d'Arbin, vigneron pour les Hospices de Chambéry,
- François Tardy, qui a pris à moitié fruit les vignes ruinées de M. le comte de Ternenge.

On perçoit clairement que cette distinction entre propriétaires et vigneron traduit une situation foncière et économique à caractère potentiellement conflictuel, que dans son organisation le concours essaie de désamorcer. Ceci transparaît bien dans l'annonce du concours du 29 juin 1895.

"Article 1^{er}

Deux concours de Viticulture sont ouverts par la Société centrale d'agriculture du département de la Savoie.

Le premier : 1° Entre les fermiers et les vigneron qui auront contribué à la reconstitution des vignes ; 2° entre les propriétaires exploitant directement de leurs mains.

Le second Concours comprendra les propriétaires qui font valoir eux-mêmes leurs vignes, mais qui n'exploitent pas de leurs mains.

Article 2^e

Les candidats du premier Concours devront avoir au moins 29 ares 48 centiares, soit un journal de vignes greffées à la 3^e feuille ou au dessus ; ceux du second, un hectare au moins à la 3^e feuille ou au-dessus.”

Le concours est organisé dans le cadre d'un contexte politique toujours très conflictuel (voir supra). La charge contre la représentation nationale continue à s'exprimer avec virulence dans le Bulletin de la Société centrale :

“Les invasions du phylloxera et celle des divers cryptogames qui ont détruit la vigne française n'ont été que les avant-coureurs des désastres qui ont successivement atteint nos diverses productions et qui, disons-le franchement, n'étaient pas seulement l'œuvre des fléaux de la nature, mais à laquelle avait grandement participé une situation économique créée de toute pièce par notre représentation nationale sous le nom de libre-échange, en permettant aux produits des nations étrangères obtenus à moins de frais d'envahir nos marchés et d'y déterminer une baisse considérable. La crise que nous traversons, loin de s'atténuer, s'accroît et s'aggrave d'une situation économique des plus périlleuses et dont il n'est pas possible de prévoir la durée.”

Dans ce contexte tourmenté, le rapport général sur le concours de viticulture de Savoie de 1895 est publié dans le Bulletin, avec une adresse aux viticulteurs afin qu'ils prennent conscience de la valeur des cépages savoyards.

“La Commission, chargée de la visite des vignes, [...] a commencé ses visites le 19 août pour les terminer le 2 octobre. Sa tâche a été assez difficile vu le nombre et les mérites des concurrents. Ajoutons que les candidats étaient dispersés dans pres-

que toutes les régions viticoles du département ; mais elle n'a pas à regretter ses fatigues, car elle a éprouvé une indicible satisfaction en constatant une fois de plus les progrès réalisés chaque année par les reconstitutions qui se font en Savoie.

Elle a constaté combien nos coteaux -si dénudés- se sont rapidement couverts de pampres, dont les fruits donneront, dans quelques années, des vins aussi abondants, aussi bons et aussi généreux que ceux des vieilles vignes. Pour ne pas avoir à décrire les reconstitutions de chaque exposant, ce qui nous aurait entraîné dans d'inutiles répétitions, nous avons cru préférable d'en faire ressortir les données générales.

Comme nous le disions, la reconstitution marche à grands pas, et, dans dix ans, la Savoie produira autant de vins que par le passé. Après bien des tâtonnements, l'on est enfin arrivé à ne plus planter que de bons cépages greffés sur des américains les plus résistants au phylloxera et les mieux adaptés au terrain.

L'impulsion a été donnée par des viticulteurs intelligents qui ont toujours été à l'avant-garde du progrès agricole et auxquels le pays doit un tribut de reconnaissance. Le mouvement est depuis longtemps commencé et il va en s'accroissant ; les retardataires n'ont plus qu'à suivre.

Quels sont les porte-greffes choisis par les viticulteurs que nous avons visités et quels résultats en ont-ils obtenus ?

On peut dire, sans exagération, que plus de 90 centièmes des vignes reconstituées sont greffées sur *riparia*. Puis viennent le *rupestris*, le *jacquez* et le *solonis*. Quelques timides essais seulement ont été faits sur hybrides franco-américains.

[...]

Quels sont les cépages utilisés en Savoie ?

Quels sont ceux qu'il faut conserver ou qu'il faut rejeter ?

La mondeuse est évidemment le plant rouge qui a servi à reconstituer presque tous

nos vignobles. Certains, cependant, l'ont assez malmenée, en prétendant qu'elle ne pouvait donner que des vins durs, acides, qui ne pouvaient se boire qu'«en tenant son verre d'une main et la table de l'autre». Ces griefs ne sont pas fondés et, dans la plupart des coteaux de la Savoie, la mondeuse, quoique de troisième époque, y mûrit très bien et donne des vins excellents qui ont fait la fortune et la renommée de notre pays.

Les vins d'Arbin, de Saint-Jean de la Porte, des Cornioles, etc., n'allument-ils pas les esprits des plus fins gourmets ?

Chaque pays doit conserver ses cépages : c'est le seul moyen de conserver la réputation à nos vins.

Le portugais bleu est un cépage très précoce, qui aime la taille longue et qui, par suite, peut être conduit facilement en treille ; mais son vin, pour acquérir de la solidité et un peu plus de saveur, demande à être amélioré pendant la fermentation, c'est-à-dire dans la cuve, par une addition de 50 gr. d'acide tartrique et de 20 gr. de tannin par hectolitre. L'acide tartrique pourrait être avantageusement remplacé par l'addition d'un dixième de raisins blancs, comme le chasselas, le meslier, la Sainte-Marie, etc. Il ne doit pas être utilisé que dans les endroits élevés où la mondeuse, la douce-noire et le persan n'arrivent que difficilement à maturité.

Au début de la reconstitution, l'on a beaucoup vanté les bouschets, particulièrement l'alicante. Les plants du Midi ne donnent même pas de bons vins dans leur milieu naturel ; comment en donneraient-ils chez nous, où la température est souvent insuffisante à une maturité parfaite ?

Au moment de nos dernières tournées, la récolte arrivait à terme ; nous avons pu goûter, en même temps, des alicantes étaient toujours moins mûrs que les mondeuses et leur moût plus acide.

Dans les récentes plantations, l'on a d'ailleurs complètement abandonnés les

bouschets et les aramons.

[...] Nous avons vu les gamays partout très fertiles et bien mûrs ; mais nulle part nous n'en avons trouvés aussi beaux que chez M. François Marion, à Chindrieux, qui, paraît-il, aurait obtenu, avec ses gamays et ses portugais, plus de 350 hectolitres de vin sur sept journaux conduits en cordons. Ce sont là des rendements considérables pour notre pays.

L'on recommande aussi la syrah, qui appartient à la même époque de maturité que la mondeuse. Avec l'encépagement suivant : 4/5 mondeuse et 1/5 syrah, l'on aurait des vins plus fins, plus bouquetés qu'avec la mondeuse pure ; mais cependant nous avons rarement rencontré ce cépage dans nos vignobles.

Comme plants blancs, ce sont la roussette, le crépy, qui ont le plus de vogue ; mais la roussette, la Sainte-Marie, la Roussane, sont toujours réservées pour les bons coteaux où elles sont susceptibles de donner des vins de choix, atteignant des prix très élevés, comme les vins de Seyssel, de Marestel, d'Altesse, etc. Ici la qualité compense la quantité. Un peu de roussette, ajoutée à la mondeuse, lui donne plus de pointe et corrige un peu sa dureté. Le crépy ou fendant roux donne des raisins très gros et très nombreux, ayant beaucoup de ressemblance avec le chasselas blanc ; son raisin est plus sucré et son vin plus fin et plus alcoolique ; mais il aime les expositions chaudes.

Nous avons aussi rencontré, dans les vignobles de Chignin et d'Arbin, un cépage blanc particulier, assez productif, de 1^{ère} maturité, donnant un vin très alcoolique et d'un goût exquis. Il est connu sous le nom de greffou de Chignin. En l'associant à la mondeuse, on obtient un vin d'un bouquet parfait. Dans les sols moins bons et moins bien exposés, on devra recourir à la jacquère qui est plus rustique. Là, on doit rechercher la quantité plutôt que la qualité.

En un mot, suivant le sol, le climat et l'exposition, la mondeuse, le gamay Mourot, la syrah, la douce-noire, le persan, voilà les seuls plants rouges qui devront généralement rentrer dans nos vignes. On demandera nos vins blancs à la roussette, au bergeron, à la Sainte-Marie, au crépy ou fendant roux et à la jacquère."

Dans ce compte rendu on trouve une des rares mentions du cépage Bergeron, c'est-à-dire la Roussane, qu'un Bulletin un peu antérieur qualifiait de "Roussane de la Drôme".

Le rapport de M. Falcoz sur la visite des vignes pour le concours de viticulture organisé dans le cadre du comice, qui suit l'analyse générale du concours apporte des précisions supplémentaires.

"Visite le 17 août par la commission (M. Thomas, président du Comice, Baron Perrier de la Bâthie, Lyonne, trésorier, Humbert d'Alexandry, Deslarmes, directeur du Syndicat des Agriculteurs, André Falcoz).

Exploitation de Mme la comtesse de la Chavanne.

Madame la comtesse de la Chavanne, en intéressant trois vigneronniers intelligents dans la reconstruction de son vignoble de la Bâthie, possède déjà 1ha 80 ares de vigne à la troisième feuille, plantés et dirigés par ces travailleurs.

[...]

La Mondeuse greffée sur Riparia est presque le cépage exclusif de ces plantations et paraît très vigoureuse sur ce porte-greffe. Les labours et sarclages ont été opérés avec soin, malgré la saison pluvieuse, de même que les sulfatages. Au résumé, état de vigne qui fait honneur à ces braves vigneronniers qui trouveront déjà cette année, dans la belle vendange que nous avons vue, une juste rémunération de leurs sueurs.

Madame la comtesse de la Chavanne, en continuant cette méthode de plantation

qui lui a si bien réussi, aura bientôt tout son vignoble reconstitué avec l'aide de ses auxiliaires qui ne lui marchandent pas leur dévouement et leurs bras.

[...]

Ma tâche de rapporteur sera finie quand j'aurai dit que le parcours de Challes-les-Eaux à St-Jean-d'Arvey visité par la Commission, la reconstitution est achevée, que la végétation se présente bien, sauf de légères différences provenant uniquement des traitements cupriques appliqués plus ou moins en temps utile ; que les divers porte-greffes employés ne présentent pas encore, vu leur âge de plantation, de différences appréciables, sauf la chlorose plus particulière aux Riparias de toute provenance, et qu'enfin le black-rot et le rot-blanc n'ont pas encore atteint toute cette contrée vinicole.

Il n'en est malheureusement pas de même pour la région des Marches, où tout le bas des Abîmes est dévasté par ces deux terribles maladies, qui vont anéantir les dernières vignes de Jacquère, que ménageait encore le phylloxéra. L'aspect de ces grappes desséchées fend le cœur du vigneron.

[...]

Je regrette de finir par une note aussi triste ; mais il convient de signaler l'apparition de ces implacables ennemis de la vigne pour chercher à leur opposer une opiniâtre défense. N'est-il pas du devoir de l'administration municipale de signaler à qui de droit cette apparition ?"

La visite des vignes des concurrents du Concours agricole de Chambéry se termine avec ce commentaire final qui nous ramène dans le contexte de la Grande dépression déjà évoquée :

"La restauration des vignes est toujours très onéreuse : les dépenses excèdent souvent la valeur brute du sol. Ce fait explique pourquoi les propriétaires aisés ont

été les premiers à rentrer dans la voie de la reconstitution. Les effets en ont été remarquables. Les ouvriers agricoles ont été retenus à la campagne, puisqu'ils y trouvaient un travail abondant. Le succès des premières plantations a convaincu les plus incrédules, ceux qui n'avaient pas foi dans la vigne américaine.

Devant la baisse constante du taux de l'intérêt, les revenus ont diminué considérablement et beaucoup de propriétaires ont été obligés de se consacrer à l'agriculture. Ces propriétaires sont en général fort instruits, et, par la lecture des publications agricoles, ils ont été rapidement au courant des nouvelles méthodes de culture et ils sont devenus de précieux guides pour leurs fermiers, pour leurs vigneronniers. C'est l'association directe de l'intelligence, du capital et du travail qui produit le maximum d'effet utile.

Ainsi l'absentéisme, encore si répandu en Angleterre, n'est plus chez nous qu'à l'état de souvenir. Nous nous en réjouissons.

M. Perrière, conseiller d'arrondissement du canton, après avoir fait fortune à Paris, est revenu dans son pays natal où il a acheté à très bon compte l'ancien château de Saint-Philippe et ses dépendances qui étaient dans un grand état de délabrement. Le nouveau propriétaire, en homme actif qu'il a toujours été, entreprit de restaurer le château et la propriété. Il a déjà replanté trois journaux de vignes avec de la Mondeuse sur Riparia.

[...]

Le beau et fertile canton de Saint-Pierre d'Albigny, si riche et si prospère autrefois par l'abondance et la valeur de ses vins, si cruellement frappé il y a quelques années par l'invasion phylloxérique, a été un des premiers à reconstituer ses vignobles.

Au début, comme partout d'ailleurs, on a essayé des américains directs ; mais les espérances qu'ils avaient fait naître se sont vite évanouies.

Leur vin est généralement peu abondant et de médiocre qualité ; il peut bien se consommer dans le ménage du vigneron, mais il n'a aucune valeur marchande. De plus, ces producteurs directs ne sont même pas résistants au phylloxéra.

On s'est alors jeté sur les plants greffés ; mais un engouement déplorable a fait rechercher des plants étrangers au pays, comme les Bouschets et le Portugais bleu. On a bien vite reconnu que leur vin était inférieur à nos vins de pays. Aussitôt, notre mondeuse a reconquis son ancienne faveur et aujourd'hui elle est presque seule employée pour la fabrication de nos vins rouges de vigne. Quelques uns ajoutent, il est vrai de la petite Syrah, qui est le plant de l'Ermitage, dans le but de donner plus de bouquet, plus de parfum au vin de mondeuse, mais c'est toujours dans une faible proportion, un cinquième au plus.

Pour l'obtention des vins blancs, on ne plante plus dans les bons sols que la Roussette, la Roussanne et le fendant ; dans les sols médiocres, la Jacquère.

Après bien des tâtonnements, il est aujourd'hui reconnu que nos meilleurs porte-greffes pour les terrains peu calcaires, sont : le Riparia, qui convient aux sols riches, meubles et profonds, le Rupestris, aux terrains secs et pierreux, le Solonis, aux terrains compacts et humides."

Parmi les élites "rurales" qui ont été à la pointe de la mobilisation pour la reconstitution du vignoble, nous retrouvons, au détour d'une visite de jury du concours de taille et de conduite de la vigne en 1898, le baron d'Angleys, qui fut longtemps vice président de la Société centrale d'agriculture.

"Le Concours de taille et de conduite de la vigne organisée par la Société centrale d'agriculture a eu lieu, en 1898, dans les arrondissements d'Albertville, Moutiers

et Saint-Jean-de-Maurienne.

[Les visites sont faites sur les vignes de propriétaires concurrents ...]

La deuxième journée au matin nous réunît à la gare de Frontenex, d'où nous nous dirigeons sur la propriété de M. le baron d'Angleys, un agriculteur entreprenant qui, avec son initiative hardie et intelligente n'hésite pas à consacrer de fortes sommes à des expériences, à des essais agricoles d'intérêt général et dont le mérite à lui revenir est d'autant plus grand que le résultat en est moins assuré.

Bien que voulant quelques fois enfermer les capricieux problèmes de la nature dans un cadre un peu trop mathématiques, M. le baron Angleys n'en a pas moins obtenu de forts beaux résultats, et sans hésitation le jury a été unanime à lui décerner la plus haute récompense. Après une promenade rapide dans toute la propriété, au cours de laquelle nous pouvons juger de l'intelligence et de la précision avec lesquelles toutes choses ont été installées, après est très bien comprise ; les cordons, unilatéraux, et dirigés de bas en haut, sont forts et vigoureux ; à signaler quelques confusions faites par le vigneron entre les taille Guyot et Royat qu'il leur applique ; il s'est attaché un peu trop à conserver un sarment de retour sur le coude.

Le compte rendu de ce même concours permet aussi de caractériser les objectifs généraux de la reconstitution du vignoble : la grande production, ce qui s'avèrera quelques années plus tard être une erreur.

[...]

Un des points résultants du concours consiste dans une tendance générale des producteurs à viser à la grande production et, partant, dans la transformation de la souche basse en cordon ; trois concurrents sur cinq ont donné lieu à cette observation ; ils en donnent pour raison qu'actuellement les frais de culture de la vigne sont considérables et qu'une sur-

production seule permettra de réaliser des bénéfices suffisants.

[...suit une longue réflexion sur les avantages et les inconvénients des tailles respectives : du cordon, Royat et Guyot]

Mais notre but en ce moment est surtout d'inculquer aux viticulteurs, certains principes généraux applicables dans la plupart des cas, nous réservant de revenir sur les détails en temps voulu. A en juger par l'état de choses actuel, nous avons espoir d'atteindre rapidement notre but ; la Commission a pu constater en effet, avec grande satisfaction, que de très sensibles progrès avaient été réalisés dans le perfectionnement de la culture de la vigne. Le mérite en revient pour une large part à certains viticulteurs favorisés et dévoués, qui chacun dans sa sphère d'action, se sont consacrés à la propagation des bonnes méthodes de culture. A tous, maîtres et élèves, j'adresse, au nom de la Commission, mes plus sincères félicitations. Chambéry le 1er janvier 1899"

Arrivée dans les derniers jours du XIX^e siècle, la reconstitution du vignoble semble être une entreprise en voie d'achèvement du moins pour ce qui est du vignoble de qualité. Cette reconstitution s'est opérée en mettant fin à la routine viticole, tant décriée depuis la fin du XVIII^e siècle.

C'est ce dont se félicite le rapport du concours de viticulture de 1899 dont le programme comprenait les points suivants : 1° Taille d'hiver ; 2° Conduite de la vigne, équilibre entre la vigueur et la production ; 3° Taille d'été, ébourgeonnage, pincement et voyait concourir 28 vigneron.

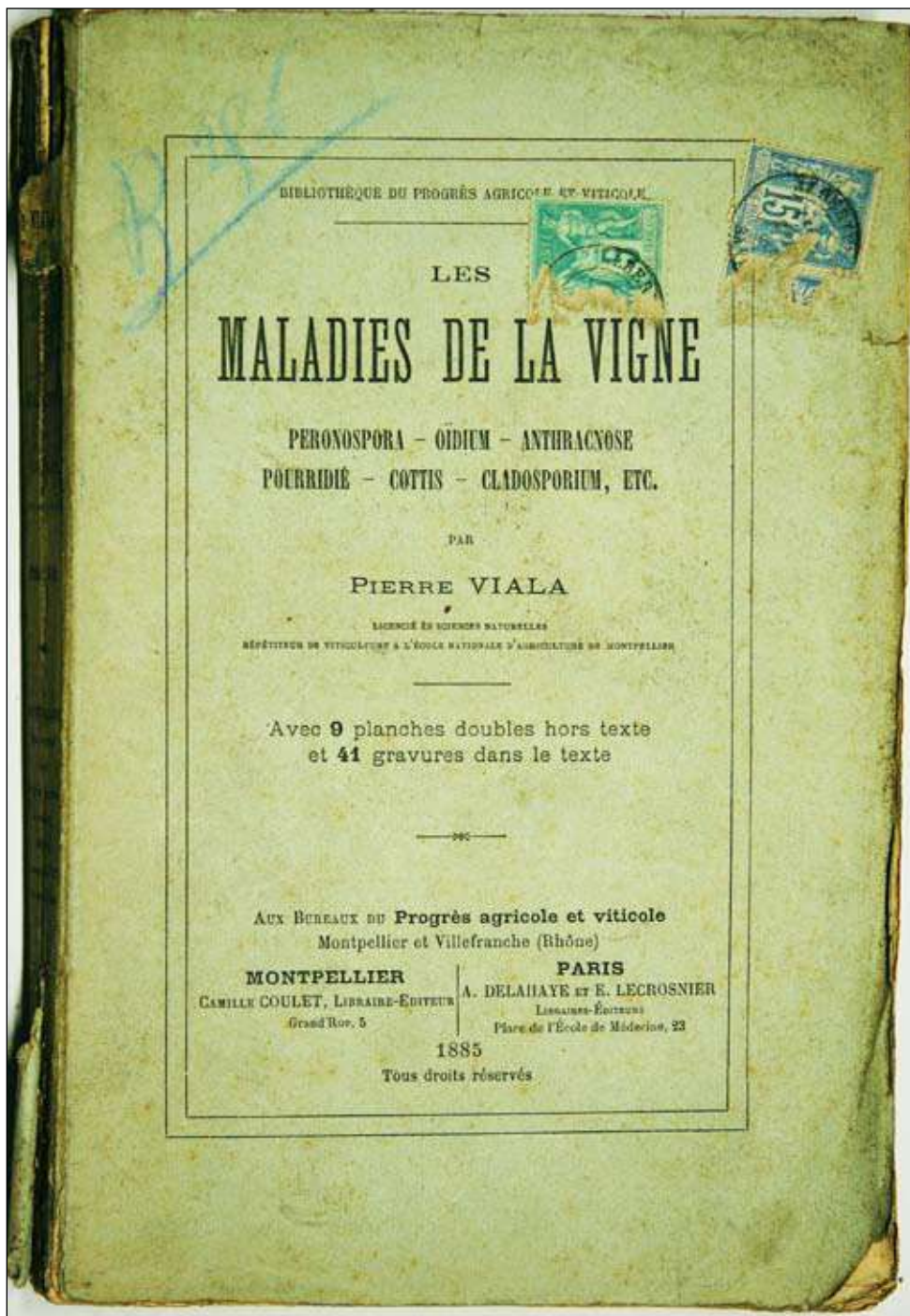
Le rapport qui raconte les trois jours de visite de la Commission chez les concurrents se conclue ainsi :

"Nous ne saurions cependant terminer sans féliciter et remercier encore une fois les viticulteurs d'initiatives qui n'ont pas

hésité à appliquer les nouvelles méthodes de taille à leurs jeunes vignobles ; leur mérite n'est pas tant d'avoir affronté l'aléa d'un premier essai, le succès était assuré ; il consiste plutôt dans l'esprit de progrès dont ils ont fait preuve en accordant toute confiance aux conseils des praticiens autorisés et qui leur vaut de posséder aujourd'hui des vignobles modèles destinés à exercer la plus heureuse influence sur l'esprit de nos vigneron. Ce sera leur récompense.

Il nous est agréable aussi de dire que, dans son ensemble, le concours de 1899 a été remarquable ; il consacre la réalisation d'un grand progrès dans nos méthodes de taille et de conduite de la vigne ; la bonne volonté observée chez tous les concurrents et la facilité avec laquelle notre critique a été comprise et acceptée partout nous ont fait entrevoir la fin prochaine du règne de la routine. Chambéry 15 novembre 1899"

Pourtant la Savoie n'en reste pas moins toujours en prise avec le phylloxéra comme l'atteste le rapport sur la visite aux vignobles et résultats du concours Maurienne, arrondissement d'Albertville et Tarentaise de 1902.



“Onze viticulteurs ont répondu à son appel : deux à l’entrée de la Maurienne, sur la commune d’Aiton, et neuf dans la région d’Albertville. Un seul concurrent de Saint-Julien en Maurienne s’était fait inscrire et n’a pas été visité, parce qu’il a paru évident, d’après sa correspondance, qu’il n’était pas dans les conditions du programme.

Sans doute, les régions de la Maurienne et de la Tarentaise sont encore en pleine invasion phylloxérique. La reconstitution y est à ses débuts, mais des replantations y sont effectuées, dont la visite aurait été certainement intéressante pour les membres du Jury, en même temps que profitable aux vigneron.

2.4.9. Les maladies cryptogamiques

À peine trois ans après la découverte du phylloxéra en Savoie, on commence à parler d’une nouvelle maladie de la vigne, découverte par Planchon, elle aussi d’origine américaine, le mildew (ou mildiou), qui vient de faire son apparition en 1878 dans le Sud-Ouest de la France. Elle est signalée en Savoie en 1882.

“Ce fut en 1882 que la maladie de la vigne, connue en Amérique sous le nom de mildiou, désignée scientifiquement sous celui de *peronospora viticola*, fit son apparition dans les vignes de la Savoie ; elle a pris dès lors une extension inquiétante.”

Ceci fait l’objet d’un long article (“Développement et propagation du mildiou”) dans le Bulletin de la Société centrale rédigé par J. Deslarmes.

Mais déjà, et dès 1882, on parle d’une autre maladie de Black rot ou Rot brun qui fait l’objet, dans le Bulletin, d’un long article rédigé par Humbert d’Alexandry.

Cette nouvelle maladie de la vigne, découverte en France, par Viala apparaît dans le vignoble de l’Hérault, en 1885. Elle ne mettra pas longtemps à arriver en Savoie puisqu’un avis du Préfet de la Savoie signale l’apparition du Black Rot en Savoie est daté du 3 août 1896.

Dès lors, en plus des articles consacrés à la défense du vignoble contre les atteintes du phylloxéra, les pages du Bulletin se remplissent d’articles sur les maladies de la vigne et leurs traitements.

- Long article de E. Perrier de la Bâthie, professeur départemental d’agriculture de la Savoie, sur les maladies de la vigne et leurs traitements.

- article de Pierre Tochon, président de la Société : “Le mildiou en Savoie : Moyens pratiques de la combattre”.

Les traitements occupent de longues rubriques comme celui du mildiou = chaux imprégnée de sulfate de cuivre à l’état pulvérulent, avec l’apparition de nouveaux outils de travail viticole comme le pulvérisateur Vermorel destiné au passage des “bouillies”.

Les comptes rendus des travaux de la Société comme celui couvrant la période du 1^{er} juillet au 30 septembre 1887, en font largement l’écho.

“La vigne a continué à être l’objet des principales préoccupations de la Société centrale d’agriculture.

Après une année comme 1886 où le mildiou s’était montré d’une intensité désastreuse, il était probable que nous verrions cette cryptogame réapparaître en 1887 ; aussi avons-nous insisté auprès de nos vigneron pour les amener à utiliser les dilutions cupriques qui, jusqu’à ce jour, ont donné des résultats incontestables.

Un grand nombre de propriétaires ont suivi les conseils qui leur venaient de tous les pays viticoles, et des centaines de pulvérisateurs, placés entre les mains de nos

cultivateurs, ont été mis à contributions pour combattre l'éventualité d'une nouvelle invasion.

Heureusement, une chaleur exceptionnelle a retardé l'apparition du mildiou, lorsque les orages accompagnés de pluies ont fait naître le champignon de la feuille, la vigne était : chez les uns, armés pour se défendre; chez les autres, le raisin était fort, et lorsque les feuilles ont roussi, le raisin était à moitié mûr ; le vin sera moins bon chez ceux qui n'ont rien fait que chez ceux qui ont traité une fois et mieux deux fois que chez les autres, mais ils auront encore du vin. On ne saurait trop recommander de se préparer à la lutte pour 1888, car le mildiou n'a pas seulement pour conséquence de contaminer les feuilles ; sous un nom différent, sous celui de Brun-Rot, il s'attaque aussi aux raisins qu'il macule vers la mi-juillet, en compromettant une partie de la grappe."

Un arrêté du Préfet de la Savoie en date du 7 mars 1891 rend obligatoire le traitement des vignes contre le Mildiou.

Dès lors la lutte contre les maladies de la vigne sera un sujet qui ne quittera plus l'agenda des viticulteurs savoyards, qui plus est quand ils réussissent à grand frais à reconstituer leur vignoble.

GRANDES CULTURES DE VIGNES AMÉRICAINES
Importante Collection de **PRODUCTEURS DIRECTS**
MM. CHARMONT & ses FILS
CHARMONT Aîné successeur
Ingénieur agricole E. A. M.
Faubourg Saint-Clément, à **MACON (S. et L.)**
Catalogue sur demande

L'ARSÉNIATE DE PLOMB
le meilleur des insecticides sous sa forme la plus efficace et la plus pratique dans la
BOUILLIE BILLAULT

L'ADHÉSOL
donne à toutes les bouillies *Mouillabilité et Adhérence.*
Indispensable pour le traitement direct des grappes.

BOUILLIE DE MONTPELLIER
Cuprique, Mouillante et Adhérente,
pour le traitement spécial des grappes.

— Produits œnologiques purs —

BILLAULT - CHENAL et DOUBLET, Succ^{rs}
22, Rue de la Sorbonne, PARIS (V^e)

VIGNES Les plus belles vignes. Les meilleurs plants
Pépinières du Centre

Les plus importantes de la région. — 60 hectares vignobles et pépinières
Exposition N° Paris 1911 : 1^{er} Prix, médaille d'or. Hors concours. Membre du Jury
GIRAULT-SAPIN & Co, propriétaire-agriculteur, Domaine de la Ronde,
CHASSENEUIL (Vie-n-)

Plants greffés des meilleures variétés, boutures greffables, producteurs directs
recommandés, Gaillard 157 (Roi des blancs), Gaillards n° 2 et 194 rouges, Seibels
Condérés différents numéros, Noah, Othello, etc... — Authenticité et sélection
rigoureusement garanties. — Prix modérés. — Commandes et expéditions soignées.

Page de publicité dans le Bulletin de la Société centrale de Janvier 1921

Etablissements VERMOREL
Villefranche-sur-Saône, RHONE

**PULVÉRISATEURS
SOUFREUSES**
à dos d'homme et à traction animale
pour tous écartements

MOTEURS AGRICOLES
2, 3, 4 H. P.

Catalogue et renseignements sur demande.

Elevage de la race porcine craonnaise pure
27 Prix d'Honneur et d'Ensemble et 400 Premiers Prix dans les Concours nationaux et généraux. Reproducteurs à vendre toute l'année.
M. A. GOUSSE, Eleveur à Craon (Mayenne)

**Multilevures et Biosulfite
JACQUEMIN Succès COMPLET**
aux Vendanges
Amélioration générale du Vin
Augmentation du degré alcoolique
Bouquet plus développé
Clarification rapide
Conservation assurée

Brochures gratuites sur les Radiolevures La Claire.
Demandez également renseignements sur les levures pour
Hydromel (Chablis, Champagne, Sauternes, etc.) sur la Bouillie
anti-cryptogamique cupri-sulfurée et sur le nouveau Engrais
intensif le Plasmin Jacquemin

à l'Institut de Recherches Scientifiques et Industrielles
(Fondation G. Jacquemin)
MALZEVILLE, près Nancy

Page de publicité dans le Bulletin de la Société centrale de Janvier 1921

2.5. Les cépages, les vins, le marché et ses crises

2.5.1. Les cépages

La pandémie phylloxérique arrive en Savoie (et en France) à un moment où l'ampélographie connaît un regain d'intérêt. Les viticulteurs éclairés se rendent compte que la routine viticole ancienne, du fait du recours systématique au provignage, ne prend pas assez en compte la spécificité des différents cépages, dont la diversité était alors finalement très mal connue.

En 1876, suite au décès soudain du célèbre Victor Mas (très connu par ailleurs pour ses travaux de pomologie), M. Pulliat lance un appel à souscription pour l'édition du livre qu'il avait commencé avec M. Mas, *“Le vignoble, monographie des raisins de table et des raisins de vigne”*.

Pour terminer l'ouvrage Pulliat fait appel à Pierre Tochon. L'ouvrage est présenté comme suit :

“Le Vignoble n'est pas un ouvrage de fantaisie, mais un guide sûr qui s'adresse tout aussi bien à l'homme qui ne possède qu'un petit jardinet qu'au propriétaire de petits, moyens ou grands vigneronnages.”

Pourtant la reconstitution du vignoble avec la vigne américaine résistante au phylloxéra débouche sur une grande confusion.

La solution qui consiste à greffer les “bons” cépages locaux traditionnels sur des portes greffe américains est concurrencée par la plantation en producteurs directs de cépages américains vinifiables ; cette solution est plus “simple” que la première et permet de planter de la vigne jusqu'en plaine.

Pierre Tochon, consacre en 1888 un article au cépage othello, qui peut être vinifié.

Il revient sur sa visite dans le Libournais et cite souvent la veuve Ponsot, qui apparemment lui avait fait forte impression. Dans le même numéro du Bulletin de la Société centrale, il consacre aussi un article à *“La dégustation des vins de raisins américains (producteurs directs)”*.

L'engouement pour ces producteurs directs semble s'éroder assez vite comme l'indique M. Perrier de la Bâthie, quand il dresse pour le Bulletin la situation des récoltes en 1892.

“Les conditions météorologiques de l'hiver ont été extrêmement favorables à la reconstitution du vignoble. Grâce au beau temps et aux faibles quantités de neige tombées, les défoncements se sont opérés sur des surfaces assez étendues en Savoie. Aussi les plants de vigne sont hors de prix et souvent introuvables. On constate avec satisfaction que les producteurs directs perdent de plus en plus de faveur. Le bon sens de nos viticulteurs leur a fait comprendre que l'avenir est à la qualité et que, s'ils veulent continuer à trouver un écoulement avantageux de leurs vins, ils doivent s'en tenir aux meilleurs cépages du pays, greffés sur porte-greffes et bien adaptés à chaque sol. Les vins du Midi, d'Algérie, de Tunisie et les falsifications de toutes sortes nous inonderont de plus en plus, et nos bonnes qualités seules trouveront grâce auprès des consommateurs. Si la reconstitution s'active, la destruction fait non moins de progrès. Sans parler du phylloxéra qui continue sa marche en avant, le mildew se montre de plus en plus agressif. Combien de vignes hélas, qui ont échappé jusqu'à ce jour au puceron, succombent sous les atteintes de ce redoutable parasite.

Celles qui n'ont pas été traitées ou qui l'ont été insuffisamment sont aux abois. Le vigneron les délaisse et le propriétaire se trouve dans la dure nécessité de faire

face aux deux fléaux à la fois.

L'époque des greffages de la vigne s'approche. On ne saurait trop recommander à ce propos de n'employer que des sarments sélectionnés récoltés sur des vignes traitées soigneusement et exemptes de mildew. Les sarments des vignes mildiou-sées sont affaiblis, incomplètement mûrs et ne donneraient que de très mauvaises réussites."

L'intérêt pour les cépages locaux se développe quelques années plus tard.

À partir de 1903, ce même bulletin se lance dans la publication d'articles d'"ampélographie comparée", sur certains cépages savoyards traditionnels :

- Prin Blanc, Altesse verte, Chapot, Maconnais Blanc,
- Verdonne ou Verdette,
- Roussette basse et Gringet,
- Bon Blanc de la Maurienne,
- Joubertin,
- Persan Blanc.

Dans le même temps, M. de Villeneuve, membre éminent de la Société centrale publie sa "Monographie des Mondeuses", à propos des formes décolorées de la Mondeuse.

L'hésitation entre les deux solutions est malgré tout encore palpable en 1904, à la lecture du communiqué qui suit, car désormais les maladies cryptogamiques doivent être à leur tour prises en compte.

"Pépinière départementale

Les bois et racinés de porte-greffes et producteurs directs provenant de la pépinière départementale, seront mis en vente à partir du 25 février.

Il n'est pas inutile de rappeler à cet égard qu'une cause fréquente d'insuccès dans les plantations de vignes greffées ou non, est le manque de soins donnés à leur réception. On se contente de placer un peu de terre sur le paquet dont l'intérieur se dessèche et moisit, alors que les paquets

de plants devraient être complètement défaits, les racines étalées et recouvertes abondamment de sable fin légèrement humide que l'on fait pénétrer au milieu des plants, et que l'on tasse."

En fait, après des siècles d'immobilisme, le vignoble savoyard rentre dans une phase d'instabilité permanente avec l'apparition répétée de nouvelles maladies. C'est pourquoi, en plus de la pépinière départementale, vont être aménagés des "champs d'expériences", d'abord aux Marches à côté de la pépinière puis dans différents secteurs du département de la Savoie.

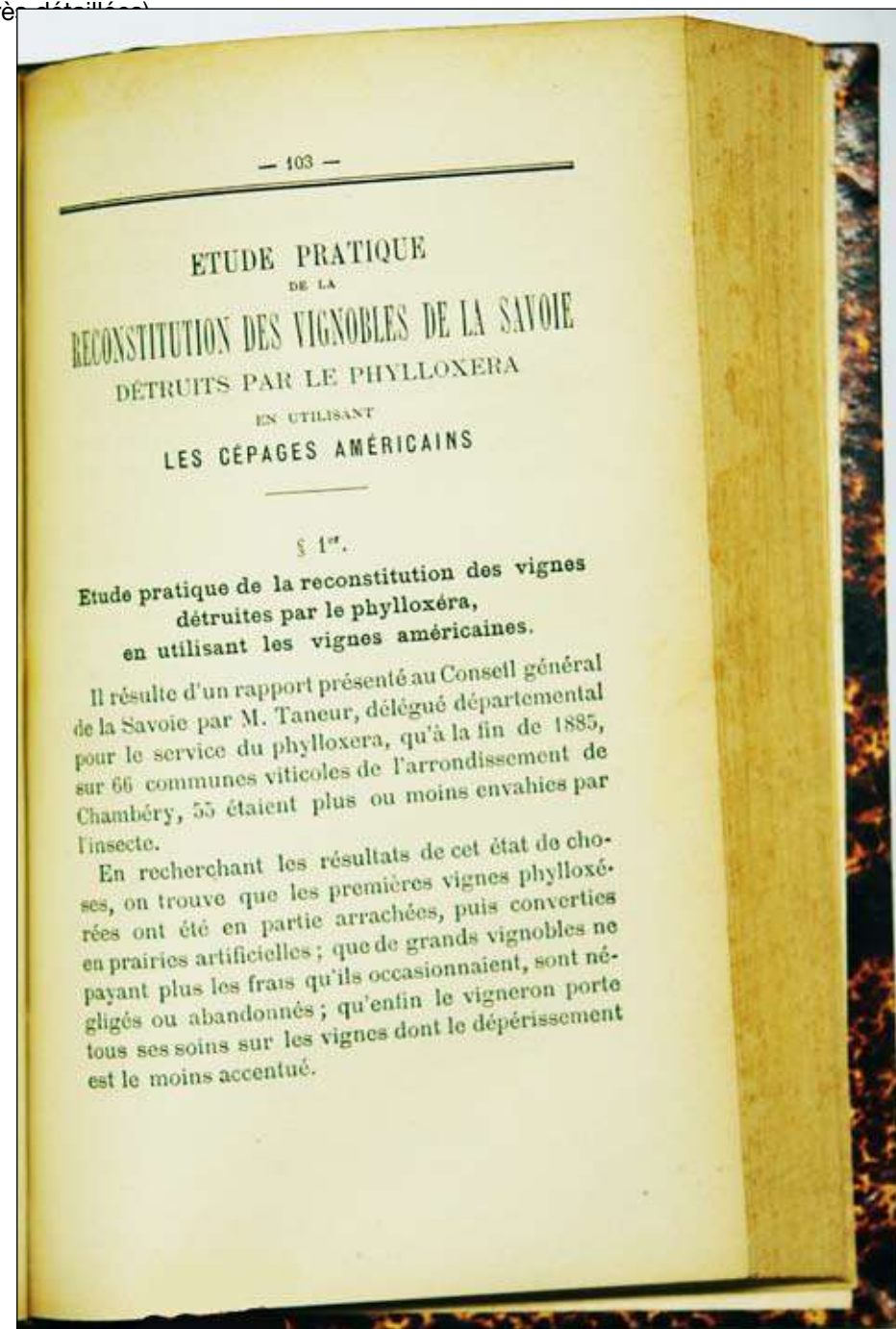
Le suivi des essais faits sur ces terrains doit pouvoir orienter la reconstitution du vignoble.

"*Sous le bénéfice de ces remarques nous publierons chaque année les résultats obtenus, tant dans l'étude des producteurs directs que des plants greffés à la Pépinière départementale, aux champs d'expériences viticoles des Marches, de Saint-Sigismond, de Saint-Julien-de Maurienne, d'Aigueblanche et de Centron ; ces quatre dernières vignes d'expériences ont été plantées au printemps de 1906 et ne comportent pour l'instant aucun enseignement. Nous serons heureux de joindre aux nôtres les observations qui nous seront communiquées par les viticulteurs.*

En ce qui concerne la Pépinière départementale, elle mérite mieux qu'une courte étude. Elle a contribué et contribue encore efficacement à la reconstitution du vignoble du département. Non seulement il y a été créé patiemment, à la longue, un véritable jardin botanique, viticole par les soins minutieux de MM. Veyrat et Parent, ayant tous les deux un culte de la viticulture, mais de nombreuses observations ont été relevées par eux."

(suivent l'ensemble de ces observations

très détaillées)



“Le champ d’expériences viticoles des Marches a été organisé en 1908 comme suite à une décision du Conseil Général de la Savoie.

Sa superficie est d’environ 20 ares.

Il repose sur un éboulis du Mont-Gravier, qui s’étend sur toute la région si curieuse connue sous le nom des Abîmes de Myans. [...]

Les cépages cultivés dans le but de rechercher des espèces résistantes au black-rot et autres maladies cryptogamiques comprennent exclusivement des producteurs directs. La plupart de ces cépages ont été envoyés par des hybrideurs qui les ont créés. On trouvera ci-après la liste des cépages cultivés, le plan de la vigne d’expériences.”

Les observations faites aux Champs d’expériences de la Pépinière départementale et des Marches en 1907, sont publiées dans un Bulletin de 1908 sous le titre “Hybrides producteurs directs”.

“Nous avons publié l’année dernière (voir Bulletin de février 1907) divers renseignements généraux sur les producteurs directs et nos observations à la Pépinière départementale et au champ des Marches pour 1906.”

Cette démarche expérimentale ne tarde par à trouver son application sur le terrain, comme en témoigne le rapport du Président, le comte de Villeneuve, rédigé suite aux visites faites dans le cadre du Concours de Viticulture de la Société Centrale d’Agriculture de 1911.

S’ajoutant à la diffusion de producteurs directs, le greffage permet d’accroître de façon significative la diversité de l’encépagement.

“Visite de la vigne de M. Auguste Parent à Caramagne (1ha 30 ares).

Les principales variétés des cépages cultivés sont : la Mondeuse, la Douce-Noire,

le Petits-Bouschet, la Corbesse, le Grand-Noir de la Calmelle pour les rouges, et pour les blancs le Meslier Saint-François, le Fendant Roux, le Chemin-Blanc.”

L’ensemble des visites montre une diversité beaucoup plus grande encore. Elles soulignent, au passage, l’importance prise par les traitements de la vigne.

“Vigne de François Marie Carle, Maire de Barberaz.

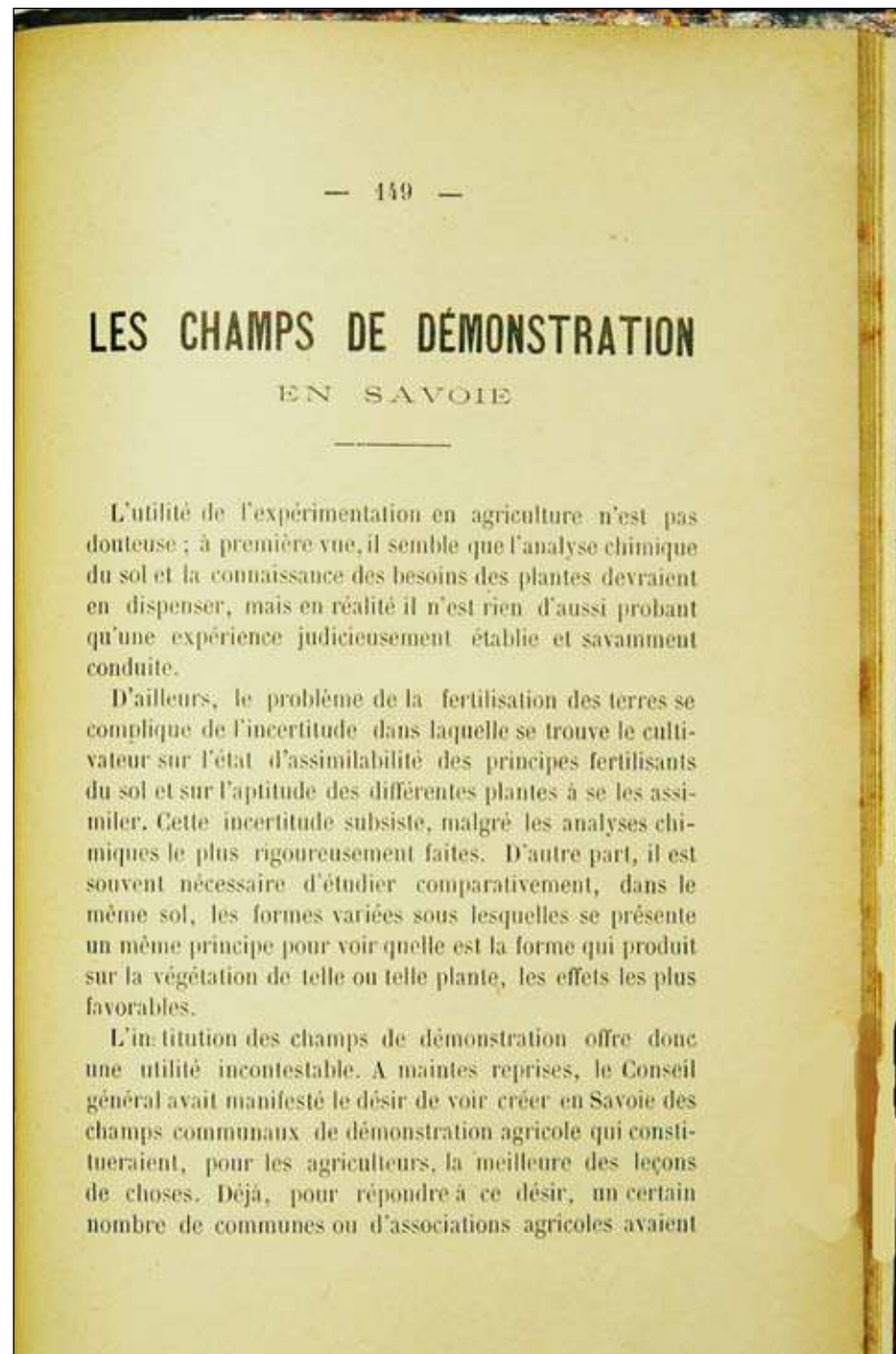
Les traitements ont été successivement pratiqués à la bouillie eupro-arsénicale Sébastian, à la bouillie au Verdet nicotiné enfin à la bouillie bordelaise.”

Pourtant petit à petit, le paysage viticole savoyard semble se clarifier et le greffage des cépages traditionnels “classiques” semble s’imposer comme la seule solution à long terme possible, ceci dès 1912, comme en témoigne le rapport de M. Rougier, Directeur des Services agricoles de la Loire relatif à la “Prime D’Honneur Viticulture et Arboriculture” du Concours régional agricole.

“Bien que le département de la Savoie n’occupe pas un rang très élevé dans la viticulture de notre pays, elle n’en joue pas moins un rôle assez important dans un grand nombre de localités. Elle se présente d’ailleurs avec des caractères bien particuliers qui ont frappé les ampélographes et leurs auteurs viticoles.

Il existe en Savoie des crus dont la réputation, tout en ne s’étendant pas très loin, n’en est pas moins établie et, dans tous les cas parfaitement justifiée.

En vin rouge, le vin dit de Montmélian, obtenu avec la Mondeuse dans les montagnes calcaires de ce canton, est bouqueté, très agréable et pourrait être classé largement dans les grands ordinaires. Plus en Maurienne, se trouve, ou plutôt se trouvait, le vignoble de Saint-Jean, complanté en Persan, qui donnait un vin d’abord



rude et âpre, mais qui s'affine en vieillissant et finit par acquérir un parfum très développé. Ce vin est d'ailleurs d'une solidité à toute épreuve.

Comme vin blanc, la Roussette, véritable cépage fin, donne, lorsqu'elle est cultivée dans de bonnes côtes, un vin de haute qualité avec un cachet bien caractéristique. Citons aussi, non plus comme cépage fin, mais comme vigne d'abondance, la Jacquère, qui a élu domicile dans les abîmes de Myans et occupe avec avantage les terrains provenant de l'éboulement du Mont-Granier.

Un grand nombre d'autres cépages se rencontrent également en Savoie, notamment dans les treillages de la plaine et les hautins sur bois, vivant ou mort, qui contribuent pour une large part à donner à la viticulture savoisiennne sa physionomie particulière.

Mais en Savoie, comme ailleurs, la question viticole est dominée par la lutte contre les maladies diverses, notamment par les maladies cryptogamiques qui, dans les bas des vallées, trouvent un milieu d'élection des plus favorables à leur développement. C'est surtout en vue d'arriver à soutenir la lutte plus facilement, que beaucoup de personnes se demandent s'il ne convient pas de faire une place large aux producteurs directs américains plus robustes dans tous les milieux où l'on ne vise pas à la production de vins de qualité. Le jury, sans vouloir prendre parti dans l'orientation à donner à la viticulture nouvelle de la Savoie, mais ayant été agréablement impressionné par les produits qu'il a dégusté, appelle l'attention sur la conservation des crus réputés.

Mais nous savons que toutes les questions viticoles et particulièrement celle des porte-greffes, des greffons s'adaptant aux diverses régions, sont étudiées avec soin dans votre pépinière départementale, vaste champ d'expériences, et dans diver-

ses vignes d'essais créées récemment dans les arrondissements."

Le palmarès du Concours de Viticulture de la Société Centrale d'Agriculture en 1912, traduit malgré tout un grand éclectisme variétal esquissé par le rapport de M. le Comte de Villeneuve Président du Jury et Rapporteur.

Ce rapport fait état de chacune des visites faites dans des vignobles pratiquement tous replantés :

"- Chez Gaimé Jean-Pierre, à la Rochette : Mondeuse, Etraire, Martin-Côte rouge et Blanc, Gouay, Fendant,

- Chez Philibert Prallet, à la Croix de La Rochette : Côte Rouge, Sauvignon et toute les variétés de cépages français

- Chez M. Péguet à la Rochette : Mollette blanche

- Chez Charles Albert Blanc, à Betton-Bettonnet : Fendants et Mondeuses

- Chez Jean-Baptiste Laymond à St Etienne de Cuines (Clos du Clappey) : « l'encépagement est des plus variés en variétés blanches, roses et noires».

- Chez l'Abbé Poingt à St Georges d'Hurtières : Mondeuse, Grand-Noir, Jacquère, Gamay-Teinturier, Fréau, Mourrot, Chas-selas blancs et roses, Madeleine royale

- Chez Phillipe Michel, au Clos de Saint-Sébastien à Conflans (Roussette haute, Chardonnay, Syrrah, Bergeron."

Même diversité, un an plus tard, lors de la visite des vignes des candidats au Concours de La Rochette, avec un exemple parmi d'autres :

"M. Bellemin Auguste, sur la même commune (de La Croix-de-la-Rochette) et lieu dit «aux Côtes Rouges», a reconstitué un vignoble d'un hectare environ à raison d'un tiers par année. Les ceps ont 4, 5 et 6 années de plantation. La moitié du vignoble est en raisins blancs et l'autre moi-

tié du vignoble est en raisins noirs. Il a adopté la taille Guyot avec espacement de 1,20 m entre les treillons. Parmi les variétés, on remarque le Meiller S. François, la Jacquère, la Roussette de Frangy, la Mondeuse, de l'Alicante, du Gamay de Bourgogne, etc., le tout greffé sur Riparia-Rupestris.

Toute la plantation, bien préservée de bonne heure et des premiers jours de mai, présente un bel aspect : les raisins beaux et assez nombreux au propriétaire une récolte bien au-dessus de la moyenne. M. Bellemin a ménagé dans le vignoble un large chemin pour le transport des terres du bas au sommet de la vigne, des engrais et l'enlèvement des produits.

Cette vigne répond en tous points aux conditions du concours ; aussi la Commission est-elle unanime pour adresser ses félicitations à M. Bellemin en lui accordant la médaille de vermeil grand module de l'Etat et une somme de 20 francs pour son vigneron, M. Jouty Laurent."

Un constat un peu surprenant doit être fait. Parmi tous les cépages mentionnés, le cépage Roussane, ou Bergeron, ou encore Barbin, associé aujourd'hui aux vins réputés de Chignin, n'est que très peu souvent mentionné :

- une fois à propos de l'exposition de vins de Savoie à l'exposition internationale de Lyon, en 1872, avec la mention de "Roussanne de l'Ermitage", associée aux vins secs de Chignin, Villard-d'Héry, aux vins doux de Côte-Rouge, de Montmélan,

- une fois lors du Concours de viticulture du département de la Savoie, en 1893 : elle est signalée comme "Roussanne de la Drôme", sur le domaine de M. d'Alexandry, maire de Chambéry, à Villard d'Héry.

- dans le rapport général du concours de viticulture de Savoie de 1895,

- une fois à l'occasion du concours agricole régional de 1912, signalée à Conflans, au clos Saint Sébastien.

Il faut signaler que dans son analyse de l'inventaire des cépages de 1804, Pierre Galet, identifie la Roussane au "Barbin" de l'inventaire du Canton de la Rochette ("Raisin blanc, de couleur jaunâtre, feuilles grandes et très dentelées. D'un grand et excellent produit. Se plait partout mais plus particulièrement dans un terrain grossier et pierreux. Ce raisin est très bon à manger. On pourrait le cultiver au Luxembourg").

Cette dernière source, qui vient corroborer la tradition locale semble confirmer que la Roussane était présente en Savoie au début du XIXe siècle, sans qu'il soit possible si ce cépage était un cépage «savoyard» autochtone, ou bien un cépage importé de da Drôme jusqu'en Savoie.

À relire les écrits de Costa de Beauregard, au début de ce chapitre, et son admiration de la viticulture de la Drôme, il est tentant de se demander si ça ne serait pas tout simplement qui aurait été à l'origine de cette importation.

À la sortie de la première guerre mondiale, lors de l'assemblée générale de la Société d'agriculture, le 8 février 1919, le secrétaire-trésorier, M. Cadoret, directeur des Services agricoles, prend la parole avec comme sujet la "Situation agricole de la Savoie après années de guerre". Ses propos pour ce qui concerne la viticulture fixent sans doute l'évolution de la viticulture pour de nombreuses années.

"La vigne a certainement plus souffert de l'inculture [conséquence de la guerre] que la prairie. Nombreuses sont les parcelles affaiblies qu'il faudra reconstituer. Dans l'avenir, le viticulteur savoyard devra limiter le nombre de ses cépages pour obtenir les hauts rendements qui abaissent le prix de revient. La Savoie possède en effet, quelques plants absolument remarquables s'adaptant très bien à tout le département.

La Mondeuse doit former la base de tous les encépagements à vins rouges et la Jacquère se substituer à tous les plants à vins blancs dans toute la zone moyenne. Dans les plaines cependant, on aura recours avec succès aux hybrides qui résistent aux maladies et qui, sulfités, débourbés et levurés, donnent de bons vins de table et de commerce. En Savoie, le vin blanc ne sera jamais concurrencé par les vins du Midi. Aussi la viticulture doit s'orienter de ce côté avec encépagement de deux tiers en Jacquère."

Les orientations préconisées par M. Cadoret parachèvent la fin de la vieille viticulture routinière et prépare le terrain du productivisme agricole des années futures. Intention ou coïncidence, l'article du Bulletin de ce mois de février 1919, qui suit immédiatement (page suivante) le compte rendu de l'assemblée générale est consacré à "L'Agriculture industrielle".

2.5.2. Les Vins

Compte tenu des enjeux commerciaux de plus en plus tendus au fur et à mesure que la reconstitution du vignoble progresse et que le volume de production retrouve des niveaux "corrects", la qualité du vin reste un élément déterminant, qui conduit la Société centrale à poursuivre les "expositions" de vins de Savoie pour en faire la promotion. Mais une fois de plus le dilemme entre quantité et quantité resurgit.

"M. le président propose [lors de la séance du 5 novembre 1898] de continuer à discuter les conditions à imposer aux viticulteurs qui seront admis à prendre part à l'exposition collective des vins de la Savoie.

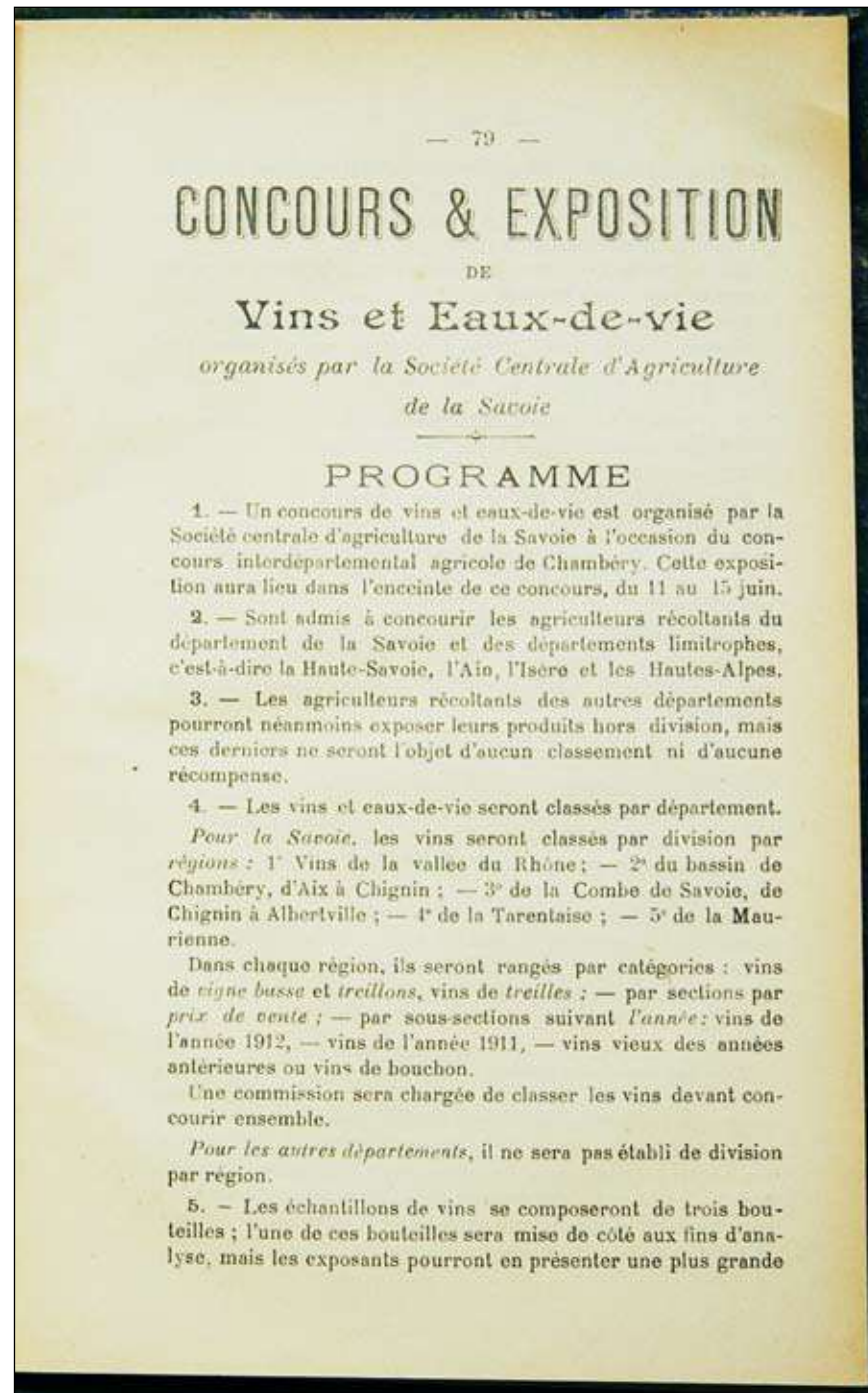
M. Falcoz est d'avis de ne pas accepter tous les vins, et dit que l'on doit surtout ne pas négliger de faire appel aux propriétaires de vins de nos premiers crus.

M. le marquis de la Serraz fait remarquer qu'il y a non moins d'intérêt à attirer, et qu'il faut s'attacher surtout à présenter des échantillons de vins qui peuvent être offerts au commerce en une certaine quantité, comme ceux de la Chautagne, de la Combe de Savoie, etc.. On devrait envoyer également des vins de treille ; ces vins sont très abondants et l'on pourrait certainement en tirer un parti commercial, d'après M. de la Serraz.

M. Falcoz émet le vœu que l'Exposition proprement dite soit complétée par une notice statistique soignée et complète, sur la situation et la production de tous les vignobles. Tout le monde admet la nécessité de cette notice, et il est répondu qu'elle entre d'ailleurs dans le programme de divers travaux, de la rédaction desquels ont été chargés dans la séance précédente MM. Perrier de la Bâthie, Denarié, Hollande, Parent et Villeneuve. M. Gavard dit que le Beaujolais livre des vins forts jolis, à 60 francs la pièce, qui font une concurrence sérieuse aux vins de la Savoie ; qu'il faut profiter de l'occasion qu'offre l'Exposition pour combattre cette concurrence dans la mesure du possible.

D'après M. Falcoz, on ne peut guère compter sur le débouché de Paris où les vins de Savoie arrivent aplatis, tout en coûtant fort cher. M. Gouvert, son gendre, achète à 35 francs, pour Paris, des vins à 12° ; or en Savoie, on est obligé de payer 40 francs des vins qui n'accusent que 8°.

M. Denarié pense que l'on ne doit pas se décourager au point de vue de l'extension des débouchés ; il est arrivé, lui, en effet, à vendre tous ses vins de 1898 à Paris, et au prix de 40 francs.



Finale-ment, il est convenu que l'on divi- sera l'Exposition collective de la Savoie en 5 classes, comprenant vins vieux et vins jeunes de vignes, et dont 2 pour les vins blancs et 2 pour les vins rouges, plus 1 classe pour les vins de treilles.

Il est entendu que les échantillons d'eaux de vie seront annexés à la dite exhibi- tion."

Pour stimuler l'émulation vers la qualité poursuit l'organisation de "Concours des vins", somme celui organisé en 1906 et dont M. Laurent, professeur d'agriculture, fait le rapport .

"La palme des vins rouges, comme des blancs, revient cette année à un vignoble de Cruet, à Lourdin. Le vin blanc de Lourdin (Bergeron) est particulière- ment remarquable par son liqoreux et son titre alcoolique qui atteint 14°3. Nous avons entendu dire que l'échantillon ex- posé rappelait les meilleures années du cé- lèbre vin de Côte Rouge avant l'invasion phylloxérique. C'est toute justice.

Le Bergeron allie à la finesse le velouté et la chaleur. Tous les francs-buveurs (et ce petit péché est fréquent en Savoie) vous diront qu'un excès de Bergeron, s'il donne une gaité communicative, ne fatigue pas. Il laisse « son homme » aussi dispos le lendemain à l'heure de son travail que la veille. L'on n'en saurait dire autant du Chardonnay, par exemple, tant il est vrai que le vin renferme à côté de l'acool des éthers d'une nature particulière pour chaque cépage, éthers dont les effets sur l'appareil nerveux ou digestif sont bien différents pour l'intensité et la durée.

Comme d'ordinaire, dans les cépages blancs de la première série, les Rousset- tes viennent en bonne place, et un vin très jeune (3e feuille) de Jongieux est plein d'avenir. Le Sémillon, le Bergeron, l'Altesse se partagent les suffrages et un vin de Duchesse a même trouvé des ama-

teurs. Dans la deuxième série, les Maré- tel et petite Sainte-Marie dominant, et dans la troisième, la Jacquère, la grosse Sain- te-Marie, le Crépy et le Meslier. De nom- breux prix supplémentaires ont du être accordés dans cette catégorie.

Parmi les vins rouges, la Mondeuse tient le premier rang ; mais, dans la deuxième série des mélanges de Persan, Douce-Noi- re et Mondeuse, en vieilles vignes ont été très remarquables."

Dans cette recherche de qualité, la So- ciété dispose d'outils nouveaux.

"M. Laurent appelle l'attention de la Société [en 1905] sur l'offre gracieuse de la station œnologique de Bourgogne, à Beaune, d'effectuer gratuitement chaque année une série d'analyses complètes de vins-types des principaux vignobles de la Savoie dans un but scientifique d'intérêt général."

La ville de Lyon, avec ses expositions ré- gulières, devient un peu une vitrine incon- tournable pour les vins de Savoie, même si déjà les savoyards n'ont que de petits moyens face à des concurrents bien ro- dés à ce type d'exercice.

Ainsi est-il fait état de l'Exposition des vins à Lyon, de 1908.

"La place nous manque pour rendre comp- te de l'exposition de vins organisée à Lyon les 11, 12, 13 décembre par la Société ré- gionale de viticulture de cette ville.

Qu'il nous suffise de dire qu'elle a obtenu un succès complet. De nombreux échan- tillons avaient été apportés du Beaujolais, de la Loire, de l'Ain, du Jura, de la Côte d'Or, de la Drôme et de la Savoie. Cette dernière exposition, faite par le Syndicat des Agriculteurs, réunissait 80 bouteilles des meilleurs crus, rouges et blancs, du département. La présentation laissait un peu à désirer pour l'exposition de Savoie,

d'autant plus qu'elle avoisinait celle des crus célèbres des Côtes du Rhône. Les pro- priétaires de ces derniers crus, d'ailleurs excellents, n'ignorent pas l'importance de la mise en scène et leurs flacons ver- meils, abondamment décorés d'étiquet- tes rutilantes, étaient offerts à la clien- tèle par d'aimables dames, ce qui ne gête rien. Nos vins de Savoie, avec leur aspect honnête, parfois un peu trouble, ont par leurs qualités propres, retenu l'attention de plus d'un acheteur et nous croyons sa- voir que quelques affaires ont été traitées à des prix avantageux. Il s'agit unique- ment de vins de la Savoie avantageuse- ment connus en dehors du département."

Nouvelle participation de la Savoie à l'Exposition des vins à Lyon de 1911, que la "Chronique agricole" du Bul- letin de la Société centrale résume ainsi :

"Nous avons remarqué avec plai- sir à Lyon que les exposants de Sa- voie étaient plus nombreux que d'ordinaires. Mais que de progrès à réa- liser dans la présentation de nos crus ! Sans doute une présentation trop soignée n'est pas désirable ; elle masque souvent la pauvre qualité du contenu ; mais encore faut-il montrer des bouteilles nettes, et des étiquettes lisibles. Les exposants de- vraient être d'autant plus incités à bien présenter leurs produits que nous savons pertinemment qu'un certain nombre d'entre eux ont vendu avantageusement leurs vins à la suite de cette exposition."

Pourtant dans cette période de renais- sance, la nature et ses rigueurs vient cette fois compromettre les efforts effec- tués, avec les terribles années 1909 et 1910, évoquées par M. le comte de Ville- neuve, dans son rapport sur le Concours de Viticulture de la Société Centrale d'Agriculture en 1911, lu pour la distri- bution des récompenses, le samedi 23 décembre à 2 heures de l'après midi.

"Vous avez, Messieurs, présentes à la mémoire les déplorables conditions dans lesquelles s'est trouvée la viticulture en 1909 et 1910. Les étés pluvieux et froids n'ont pas permis à la vigne de mûrir ses bois et ses fruits, la lutte contre le mildiou a été vaine, les ravages de la cochyliis ont pris la proportion d'un désastre. Les vi- gnerons, impuissants à défendre le prix de leur travail, se sont laissés aller, pour la plupart, à un profond découragement.

C'était donc le moment, ou jamais, pour la Société Centrale d'Agriculture de s'in- téresser à ces braves gens et de les encourager.

Si vous parcourez nos annales, vous ver- rez que, depuis sa création, notre Société a toujours aidé par ses conseils, soutenu, dans la mesure de ses moyens, la culture de la vigne, la production du vin, cette richesse de notre pays qui s'ajoute à tant d'autres et qui les surpasse toutes quel- quefois.

Sous les crêtes de nos montagnes peu- plées de hêtres et des chênes qui sont chargés d'alimenter la flamme de nos foyers, nous devons être fiers de pou- voir récolter des vins généreux et bien- faisants, qui nous donnent la force et l'excitation salutaire dont nous avons besoin pour assurer le travail quotidien. Cultivée en Savoie depuis un temps immémorial, la vigne a des droits à notre reconnaissance : elle a contri- bué à la vigueur de notre race ; aban- donner son culte, ce serait dégénérer. Certes l'épreuve de 1910 a été cruelle, mais notre malheur même n'a-t-il pas fait surgir une nouvelle tactique et des remè- des qui, ayant fait leurs preuves ailleurs, vont nous permettre d'engager la lutte dans des conditions meilleures ?

NOM DE LA COMMUNE	MAS OU LIEU DIT	CÉPAGES	NATURE DE LA VIGNE	ANNÉE	DEGRÉ ALCOOLIQUE	Acidité volatile	Acidité totale	EXTRAIT SEC à 100°	Matières réductrices totales en g/livres	CENDRES
<i>Vins blancs :</i>										
Jongieux	Château La Mar	Crépy	vigne basse	1912	10.5	0.8	6.5	21.3	5.5	1.65
Chignin	Côte de Chignin	Bergeron et Roussette	treillons	1912	11.3	0.4	3.5	13.5	1.1	1.55
Villard-Sallet	Côte-Rouge	Roussanne	treillons	1911	10.4	0.6	3.9	14.4	1.0	1.25
Chignin	La Combe	Jacquièr	treillons	1912	10.1	0.3	6.9	18.6	1.3	1.50
Montmélian	Sous le Fort	Jacquièr	treillons	1904	11.5	0.8	5.4	17.6	1.1	1.40
Belton-Bettonnet	Massette	Altesse, Crépy, Martin-Côt	treillons	1912	9.8	0.4	5.0	13.6	1.0	1.75
Mouxy	Biollay	Jacquièr	treillons	1911	9.6	0.5	3.9	12.9	1.0	1.40
Cruet	La Tour	Jacquièr	vigne basse	1912	10.3	0.3	6.5	18.2	1.0	1.75
Apremont	La Rate	Jacquièr et Ste-Marie	vigne basse	1911	9.5	0.4	4.4	23.6	9.4	1.60
La Trinité	Rougemont	Altesse, Crépy, Martin-Côt	treillons	1912	9.8	0.4	7.7	20.7	1.2	1.25
<i>Vins rouges :</i>										
Marlioz Aix	Marlioz	Mondeuse et Persan		1912	9.8	0.5	3.6	16.5	1.1	2.00
Chignin	La Combe	Mondeuse	vigne basse	1912	9.4	0.6	4.2	22.6	1.9	2.25
Cruet	La Tour	Mondeuse	vigne basse	1911	9.0	0.7	3.8	17.0	1.0	1.75
Les Marches	St-André-Dabè	Gamay	vigne basse	1912	10.7	0.4	4.4	21.5	1.5	2.50
Id.	Id.	Id.	Id.	1911	10.9	0.5	3.2	19.7	1.5	2.75
Tours	Tours	Mondeuse	vigne basse	1911	8.5	0.4	3.9	19.7	1.2	2.50

Cépages et modes de conduite de la vigne, selon les vignobles en septembre 1912.

En organisant ce concours, mes collègues et moi avions précisément la pensée de nous instruire à ce sujet, l'espoir de constater des traitements efficaces et d'en vulgariser les formules

Pour permettre à tous d'en profiter. Est-il besoin de vous apprendre que, pour cette fois, nos recherches n'ont abouti à rien de certain. Quand nous sommes arrivés dans les vignes, le soleil avait accompli son œuvre salutaire, les champignons et les insectes avaient disparu, les vigneron s'étaient rappelés enfin que leur misère ne dure pas et qu'il faut lui imposer une indomptable espérance."

(suit une longue description de leur tournée dans les vignes des concurrents = peu d'intérêt et ton entre la visite touristique et un paternalisme condescendant.)

Pourtant à la veille de la première guerre mondiale, le calme semble regagner le vignoble savoyard.

Les vins de la Savoie au concours agricole interdépartemental de Chambéry

"De nombreux exposants avaient répondu à l'appel fait par la Société centrale d'agriculture et avaient tenu à montrer aux visiteurs du concours interdépartemental la grande variété de vins que produit le vignoble de Savoie.

supposer après une saison aussi défavorable à la maturation. Ceux de Jacquère, de la terrible Jacquère, sont même à cet égard si riches que l'on est porté à admettre l'hypothèse d'un sucrage, très rationnel d'ailleurs dans les mauvaises années."

Les pages du bulletin de la Société centrale peuvent maintenant se détacher de l'urgence des réactions face au phylloxéra et aux maladies cryptogamiques pour se consacrer à la vinification avec des articles didactiques :

- Conseils sur la vinification,
- Vinification en blanc,
- Traitement des tonneaux altérés.

Ces vins ont été très appréciés, trop appréciés même d'un certain public, qui envahit la salle d'exposition le dimanche et, faute d'avoir mis de côté préalablement tous les échantillons destinés aux analyses, nous avons craint à un moment de ne pouvoir faire procéder à l'étude projetée. Quelques échantillons ayant été sauvés, nous avons transmis à M. Mathieu, directeur de la Station œnologique de Beaune (Côte-d'Or), qui, avec la plus grande amabilité, a bien voulu faire effectuer les analyses de nos vins et auquel nous adressons, au nom des viticulteurs, nos sincères remerciements.

On verra, par le tableau ci-après, que les vins de 1912 ont un degré alcoolique beaucoup plus élevé qu'on aurait pu le

2.5.3. Le marché et ses crises

La viticulture savoyarde de qualité a, depuis toujours, été une viticulture de négoce, directement soumise à l'évolution des marchés, elle-même directement dépendante des conditions climatiques mais aussi du développement des capacités de transport.

Une première crise vient affecter la Savoie viticole, avant même l'attaque du phylloxéra.

La cause en est la possibilité nouvelle d'importation des vins italiens, liée à l'ouverture du tunnel des Alpes en 1871, 1872.

“ En 1871, la récolte des vins a été en Savoie, comme dans la plupart des départements du sud-est de la France, d'une abondance exceptionnelle. Ces vins, il faut le reconnaître, étaient loin de valoir leurs devanciers [...].

Cependant, l'épuisement de la récolte de 1870, que sa qualité avait fait rechercher de bonne heure, faisait espérer l'écoulement des vins de 1871, non pas comme vins de garde, mais pour faire face aux besoins des consommateurs.

Ces prévisions commençaient à se réaliser, lorsque l'achèvement du tunnel des Alpes fournit aux vins italiens un facile débouché sur nos marchés. Le commerce en a profité pour nous inonder de leurs produits.

L'Italie avait obtenu en 1871 une récolte plus abondante que la nôtre et, plus heureuse que nous, cette faveur du ciel n'avait pas été en partie annihilée par l'inclémence du temps.

Les vins de la Haute-Italie, qui nous avoisine, se présentaient donc sur nos marchés à des prix rendus modérés par l'abondance, avec des qualités alcooliques et une coloration qu'on ne trouvait pas chez les nôtres ; les acheteurs les ont préférés et une grande partie des produits de nos vignobles sont restés en cave, sans espoir de les

voir sensiblement s'améliorer par l'âge, et avec des craintes, malheureusement trop légitimes d'en perdre une partie.

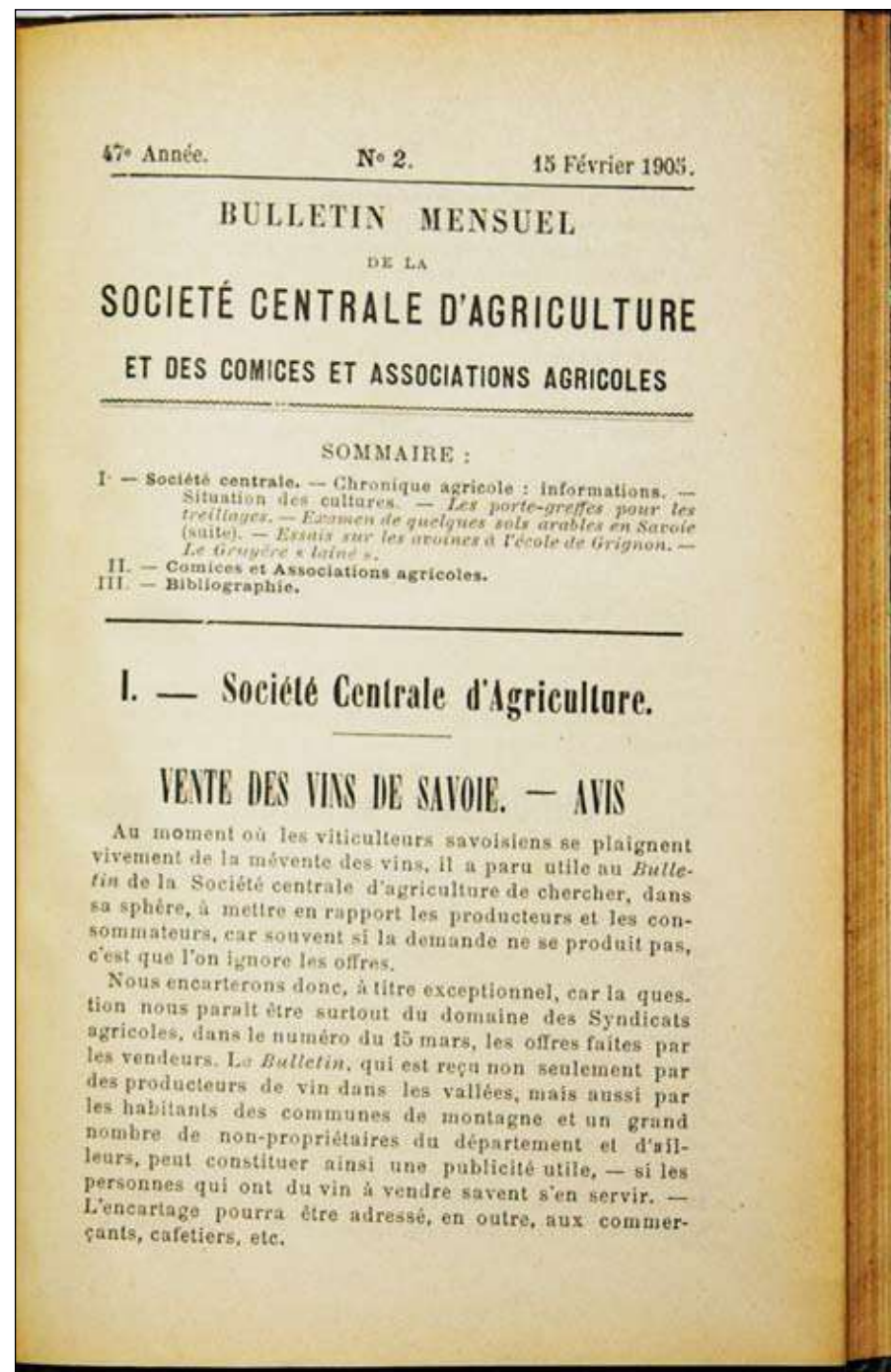
Ce fait désastreux, en 1871, pour la Savoie et pour les départements qui, comme nous, ont reçu une grande quantité de ces vins, s'est reproduit sur une moins grande échelle en 1872 ; il aura lieu dans les conditions actuelles toutes les fois que l'Italie sera favorisée d'une récolte abondante, toutes les fois qu'une mauvaise récolte élèvera assez le prix des vins pour permettre à ceux d'Italie de supporter les frais de transport de la distance qui nous sépare.”

Pourtant, le caractère inévitable de l'importation des vins italiens en France devient vite une évidence, et Pierre Tochon réclamera bientôt, plutôt qu'une interdiction, une régulation du marché avec des droits équitables pour tous.

“Un jour les vins de Piémont auront la réputation qu'ils méritent, car il y en a d'excellents, mais on ne sait pas les faire et moins les conserver.

En résumé, nous croyons utile, dans un prochain traité de commerce avec l'Italie, de chercher à diminuer les droits de douane à l'entrée des vins français et à ne pas empêcher l'importation en France des vins d'Italie, car ils sont utiles au commerce, et certaines qualités n'ont pas leurs analogues en France, nous parlons des vins de coupage. Comme le demande M. Tochon, qu'on établisse des droits réciproques, mais, dans l'intérêt même de l'agriculture française, ces droits doivent être très minimes.” peut-on lire dans un extrait de l'article de Lucien Fondard, d'Alessandria, Piémont, publié dans le Bulletin de la Société centrale.

Les viticulteurs savoyards commencent à réaliser que le marché est lui aussi en train de changer, qu'une crise viticole commence et que, pour cela aussi, il faut trouver les moyens d'y remédier.



“A peine la viticulture s’est-elle quelque peu relevée grâce à de nombreux efforts, des divers fléaux qui attaquent les vignobles, que les propriétaires se voient dans la nécessité, ou de garder leur vin, ou de le vendre à des prix dérisoires.

[...]

Mévente des vins.

On cherchait autrefois dans le vin la finesse, le goût, la chaleur saine et tonifiante pour l’organisme. Aujourd’hui, la classe ouvrière, qui est la grosse masse des consommateurs, a le palais blasé par l’alcool d’industrie, et n’apprécie plus avec la même délicatesse. Le consommateur veut que le vin ait du montant (lisez l’addition d’alcool) pour impressionner le palais, et la couleur noire, parce qu’il est habitué aux gros vins d’Espagne et d’Italie.

[...]

Dans notre département, nous avons remarqué, à plusieurs reprises, la tendance qu’ont les propriétaires à vouloir cultiver des plants de vigne à grands rendements. On veut trop introduire dans notre région des hybrides Bouschet, de l’Aramon, il est préférable de garder les variétés qui nous donnaient ce vin si agréable d’autrefois.

Nous avons aussi remarqué un engouement un peu trop grand pour les producteurs directs américains. Il ne faut pas oublier que la plupart de ces cépages donnent une boisson détestable.

[...]

Malgré le choix des cépages et le bon soin apporté aux vins, on peut n’obtenir que des produits médiocres et invendables, si la vigne ne se trouve pas bien exposée. Nous remarquons que l’on veut trop planter sans tenir compte de l’exposition du sol.”

Désormais, après le phylloxera, les conditions climatiques, le Mildiou et l’ouverture du tunnel des Alpes, c’est la surproduction qui est perçue par les viticulteurs comme une grande menace pour le vi-

gnoble, même si les chiffres de superficie et de production restent assez stables :

En Février 1904, la Direction générale des contributions indirectes donne les chiffres suivants relatifs au vignoble du département de la Savoie :

Superficie cultivée : 9 942 hectares
 Production en 1902 : 232 086 hectolitres
 Production en 1908 : 202 020 hectolitres
 Moyenne des dix dernières années : 207 707 hectolitres

En fait, c’est la surproduction des autres régions qui va accélérer la crise, jusqu’à son paroxysme de 1910.

En réaction, la Société centrale d’agriculture de la Savoie, décide, en 1905, de se servir de son Bulletin comme de support publicitaire pour promouvoir la production des viticulteurs intéressés par cette formule inédite. Elle y imprime un “encartage à titre exceptionnel dans le Bulletin des offres faites par les vendeurs de vins”.

Supplément au Bulletin de la Société Centrale
du 15 Mars 1905.

VINS DE SAVOIE.

Offres des Propriétaires récoltants

Saint-Alban (Château de la Croix). — M^{me} SCHEFER :

150 hectos rouge, de 9 degrés 2...	30 fr. l'hecto
25 hectos blanc, de 10 degrés 5, (Pinot Chardonnay).....	40 fr. —
35 hectos blanc, de 9 degrés, (Crépy, Sainte Marie).....	27 fr. —

Albertville. — M. GRAVIN :

50 hectos, excellent vin rouge de Conflans. Prix demandé	30 fr. l'hecto.
---	-----------------

Chignin (Torméry). — M. CANTON :

6 hectos vin blanc. Prix demandé.....	22 fr. l'hecto.
7 — vin rouge. (Grand Rebonant)....	30 fr. —

M. PÉTELLAZ Philibert :

5 hectos vin blanc. Prix demandé.....	22 fr. l'hecto.
8 — vin rouge. (Grand Rebonant)...	30 fr. —

Fréterive. M. GRISARD Pierre :

50 hectos rouge (Mondeuse). Prix demandé.	25 fr. —
---	----------

St-Jean-de-la-Porte. — M. RICHARD Jean feu Jérôme :

20 hectos rouge, 1 ^{re} qualité. Prix demandé.	30 fr. l'hecto.
---	-----------------

Saint-Baldoph. — COVET Joseph dit CADET :

10 hec. vin blanc des Abimes. Prix demandé.	25 fr. l'hecto.
---	-----------------

Verrens-Arvey, par Frontenex. — FRAIX Jean-Joseph :

50 hectos, vin rouge. Prix à débattre.	
--	--

Saint-Jean-d'Arvey — THERME Jean :

20 hec. vin blanc (Jacquère). Prix demandé..	25 fr. l'hecto.
35 hec. vin rouge (Mondeuse). Prix demandé.	30 fr. —

BULLETIN MENSUEL Février 1905
Vente des Vins de Savoie – Avis

Pourtant la crise continue et on commence à évoquer l'arrachage des vignes, même s'il ne s'agit que de rapporter la situation dans le Midi de la France.

“La mévente persiste par suite de la demande restreinte des acheteurs et de l'offre, par tous les marchands, de vins du Midi à des prix très bas. Cependant dans leur ensemble les vins de Savoie sont bons cette année et l'on peut prévoir une hausse, car les affaires reprennent quelque activité dans le Midi. Or, c'est le Midi qui règle le cours de nos vins. Le lot des vins faibles commence à s'y épuiser et la concurrence qui jusqu'ici se trouvait à Montpellier ; Béziers, etc., des vins ordinaires entre 10 et 20 francs l'hectolitre, élève son offre entre 5 et 10 francs. Les cours se raffermissent et il est possible qu'ils montent peu à peu, comme on l'a constaté en 1901 et 1902. Toutefois, ceci dépend des apparences de la prochaine récolte et des gelées printanières.

[...] [l'auteur cite les propos d'un de ses amis à Béziers] :

- Le meilleur remède immédiat serait la distillation d'une partie de la récolte. Il y a un remède préventif : arrachage d'une partie des plaines. Personne ne veut commencer. En ce qui me concerne, j'ai arraché quelques hectares pour faire mes fourrages et de l'avoine. La polyculture a du bon.-

Nous n'en sommes pas encore là en Savoie et espérons n'être pas réduits à pareille extrémité. Ceci confirme cet adage populaire très vrai dans une région où la viticulture est aléatoire, que l'on ne doit pas avoir « tous ses œufs dans le même panier ». [...]

Voici les cours pratiqués en Savoie au commencement de février :

. Les cantons du Guiers, achats rares, environ 40 fr. la pièce de 225 litres, rouge ou

blanc, dans la région de Yenne.

. Vallée de Chambéry, peu de demandes, 20 à 25 fr. l'hecto, le blanc un peu moins, quelques uns vont de 20 à 30 fr. tranva-sés.

. Vallée du Gelon, 28 à 32 pour les blancs.

. Vallée de l'Isère, 25, 27, les meilleurs 30 ou 32. Quelques grosses caves se sont déjà vendues vers Albertville à 0,55 ou même 0,60 les 2 litres.

. Basse Maurienne, 30 à 35

. Haute Maurienne, Saint-Julien et Saint-Michel : le vin du pays, assez rare, s'écoule à 45 et même 50 fr l'hecto.

. Tarentaise, Aigueblanche : le prix se maintient à 45 fr..

Comme d'ordinaire les prix s'élèvent, à mesure que l'on s'élève aussi dans les vallées.”

La vente des vins de Savoie continue au long de l'année 1905 à tenir la une du Bulletin.

“La vérité est que les caves restent pleines. Si nos vigneronns n'usent pas, comme ils le devraient, des facilités offertes par le Bulletin (l'encartage), c'est qu'ils n'ont pas l'habitude, qu'ils attendent que d'autres aient commencé et que l'initiative leur fait défaut. Imbus de craintes chimériques, ou d'un faux esprit d'amour-propre, ils hésitent à traiter leurs affaires au grand jour. Or, pour vivre, pour lutter contre les producteurs du Midi qui nous inondent de leurs réclames et ensuite de leurs vins, il faut employer des procédés analogues ; l'agriculteur doit de plus prendre de plus en plus l'esprit commercial et se préoccuper non pas tant de la production mais de la vente.

[...]

Dans la lutte avec le Midi, nous succomberons pour la quantité et le prix de revient à l'hectolitre. Si nous offrons au consommateur une sorte de vin du Midi,

la vente deviendra chaque jour plus difficile. Que notre vin reste savoisien, c'est-à-dire d'une couleur moyenne, un peu rude, un peu vert, mais, grâce à cette même acidité, clair et brillant dans sa jeunesse, fin et bouqueté dans sa vieillesse. Qu'il soit quelque un et non une chose vague, neutre, sans caractère. Ce vin là est encore heureusement produit en abondance en Savoie. Il remplit bien des foudres. C'est avec lui qu'il faut reconquérir le débouché tout naturel de nos vins dans l'Albanais, les Bauges, les Entremont, la Maurienne et la Tarentaise, que nous avons laissé perdre.

Faisons aussi le nécessaire pour faciliter les achats. Si le Midi nous envahit, le tonneau, le fût perdu et les tarifs réduits du P.L.M. y sont pour beaucoup. Le vendeur envoie aussi volontiers des échantillons. Inspirons-nous de ces pratiques dans la mesure du possible. Soyons aussi commerçants qu'on peut l'être dans la bonne acceptation du mot.”

Pas de changement notable en 1906, la situation du marché du vin n'évolue guère.

“La mévente des vins se perpétue. On arrive, dans le bassin de Chambéry, à pratiquer dans le commerce du vin local des prix inconnus jusqu'ici et à peine supérieurs à ceux du Midi. Pour peu que cela dure on pourra dire avec M. Costa que « si la Savoie a beaucoup de vignes, c'est peut-être une des plus grandes causes de sa misère ». Il est vrai que cette réflexion est suggérée à l'auteur non par la mévente des vins, peu connue à cette époque, mais par ce fait que « quand le vin abonde on s'y accoutume... » [...] Il monte chaque jour dans la vallée de Bourg-St-Maurice une centaine d'hectolitres de vin, dont pas un seul vin de Savoie. Pendant ce temps, nos vigneronns attendent chez eux le client rare et difficile. Une union de vigneronns

producteurs disposant d'agents actifs dans ces vallées, permettrait peut-être de reconquérir ces débouchés de vente qui vont se perdre ou sont déjà complètement perdus, car rien ne se modifie aussi vite que le goût du consommateur. Mais l'esprit individualiste est encore plus tenace chez le vigneron que chez le laboureur.”

La colère monte chez les viticulteurs et la mobilisation s'organise. On approche de la funeste année 1907 et de ses émeutes viticoles. La réunion viticole de Lyon témoigne de cette tension grandissante.

“La réunion provoquée par la Société régionale de viticulture de Lyon dans cette ville le 23 décembre 1906 avait groupé plus de 1 500 viticulteurs. Ce fut une réunion un peu plus houleuse où l'état critique de la viticulture dans quelques régions s'est traduit par des propositions énergiques qui ont fréquemment reçu l'approbation d'un public surexcité.”

Durant l'année 1908, tout semble se liquer contre la viticulture savoyarde. La desserte ferroviaire de la Tarentaise et de la Maurienne permet un acheminement massif des vins du Midi. Le vin de Savoie se trouve privé, faute de moyens, de son marché “naturel”, au moment même où la récolte est en quantité exceptionnelle, comme l'indique le point sur la “Situation des cultures”, dans le Bulletin du mois de septembre.

“Les tonneaux si chers en ce moment, une fois pleins, reste la question de la vente qui ne s'était pas posée en 1907. Il sera peu facile, même à un prix faible, d'écouler la récolte. Quoique les opinions sur la récolte méridionale soient diverses, nous pouvons prévoir une concurrence active des vins du Midi. Le trafic habituel de la vendange dont on expédie les wagons en Maurienne et en Tarentaise, a commencé, et plus d'un vigneron en Savoie serait

heureux d'écouler ainsi sa récolte. C'est maintenant qu'une association puissante, disposant de capitaux et d'agents commerciaux dans les vallées de la Savoie et de la Haute-Savoie qui sont les débouchés normaux de nos vins, rendrait services. Il ne faut cesser de le répéter : le viticulteur doit aujourd'hui se doubler d'un commerçant. Il doit employer des procédés commerciaux pour écouler sa marchandise au lieu d'attendre l'acheteur en devisant dans son cellier. Il est nécessaire de rompre complètement avec cette ancienne habitude. Le consommateur, sollicité sur place de tous côtés, donne sa clientèle au voyageur de commerce, au marchand de vins qui offre, présente, fait déguster, insiste, et finalement enlève le marché. Il y a loin de là évidemment aux habitudes familiales du vigneron de Savoie ; mais la vente du produit obtenu avec tant de peine est aujourd'hui à ce point.

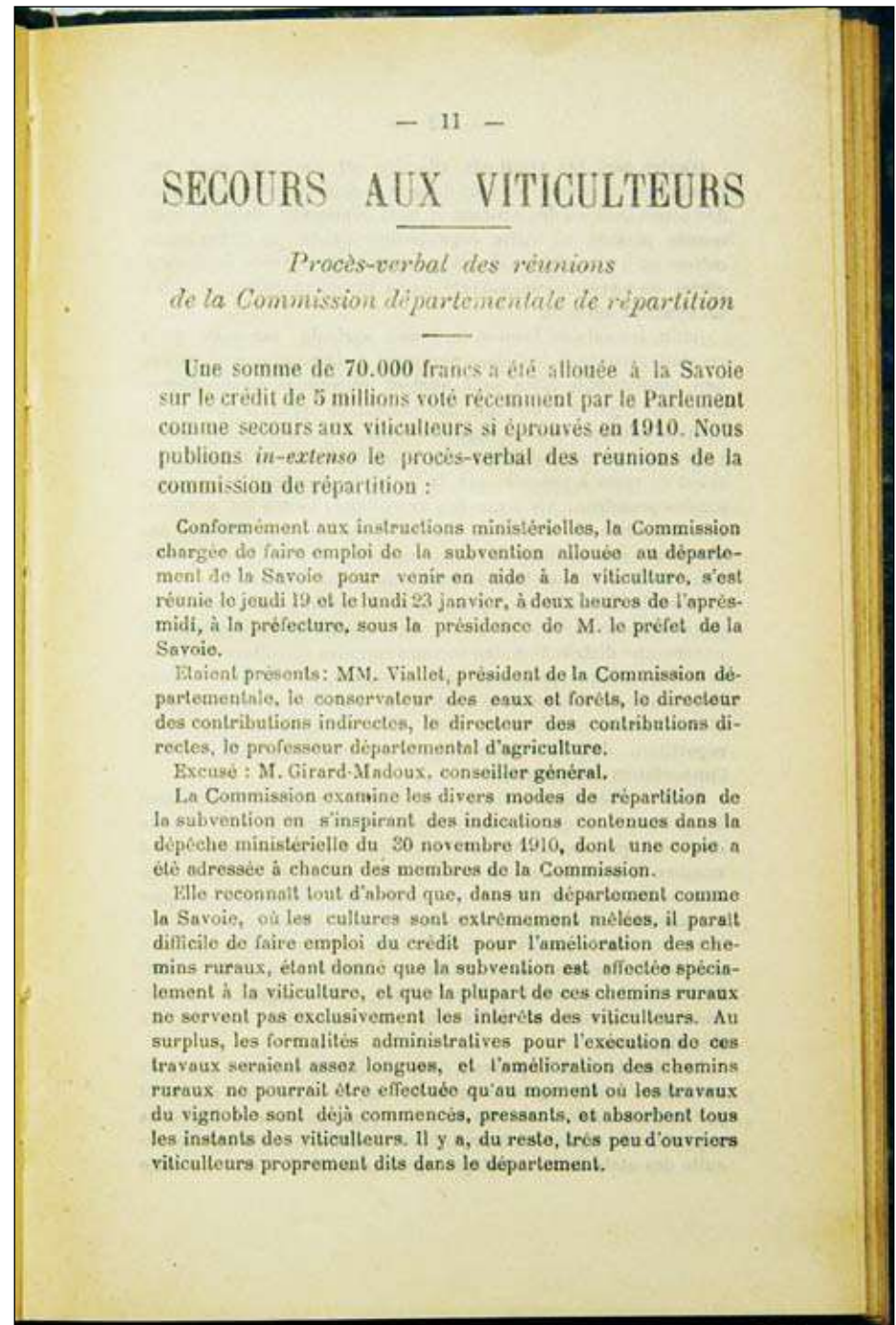
Cette situation très préoccupante est précisée dans l'"Appréciation des récoltes en 1908" du même Bulletin. Il y a beaucoup de vin, mais de piètre qualité.

"Vignes
La récolte a été partout au-dessus de la moyenne ; les vendanges faites en septembre par un temps pluvieux ne donnent qu'un vin de qualité passable ; les vigneronnes qui ont attendu le mois d'octobre ont eu qualité et quantité. Les prix des vins ne sont pas encore établis définitivement ;
- Albens, 15 à 20 fr. l'hecto ;
- Aix, grande quantité ;
- Serrières, vin très abondant : vins rouges, 16 à 20 fr. ;
- Yenne, quantité de raisins, vendanges bien effectuées parce que tardives, altesse et maréteu bien réussis ; vin vieux, 40 à 45 fr la pièce de 225 liq. ; cours des nouveaux à peine établi, 25 à 30 fr. la pièce ;
- Champagnieux, très bonne récolte : vins

blancs, 30 fr. la pièce de 225 litres ;
- Saint-Béron, très bonne ;
- Bourget-du-Lac, récolte exceptionnelle, vins blancs 20 à 35 fr. l'hecto ;
- très bonne récolte à Saint-Alban (20 fr. l'hecto), à La ravoire ;
- à Saint-Jean-de-la-Porte, très belles vendanges faites dans d'excellentes conditions, 20 fr l'hecto ;
- Chamoux, très bonne récolte, 1 hecto à l'are ; prix très faibles au pressoir par défaut de vases vinaires ;
- Cevins, récolte abondante, qualité passable ;
- Feissons-sur-Isère, Aigueblanche, récolte superbe, défaut de futailles, vente sur pied 11 à 13 fr. les 100 kilos, prix moyen 25 fr. l'hecto ;
- Brides-les-Bains, vin abondant, de bonne qualité ;
- Aiton, récolte très abondante, manque de futaille, 15 à 20 fr.
- Saint-Julien-de-Maurienne, les plants nouveaux commencent à donner, 30 à 40 fr. l'hecto ;
- La Chambre, très bonne récolte, 30 fr. l'hecto. Les prix ont une tendance nette à la hausse.

Dans beaucoup d'endroits, le manque de futaille a obligé le vigneron à vendre précipitamment, ce qui a occasionné une baisse momentanée."

En 1910-1911, la crise viticole gagne bel et bien la Savoie en même temps que le reste de la France viticole, avec une acuité considérablement accrue par de terribles conditions climatiques et le ravage des maladies.



Le gouvernement vote une aide exceptionnelle pour le secours aux viticulteurs. Dans un procès verbal des réunions de la Commission départementale de répartition, l'annonce ainsi.

“Une somme de 70 000 francs a été allouée à la Savoie sur le crédit de 5 millions voté récemment par le Parlement comme secours aux viticulteurs si éprouvés en 1910. [...]”

Les sommes allouées ne constituent pas uniquement un secours. Elles ont pour but de faciliter le traitement des maladies cryptogamiques et la lutte contre les insectes nuisibles en 1911, d'engager les viticulteurs à faire tous les efforts nécessaires pour mener à bien la récolte future.”

Les vendanges de l'année suivante (1912) ne viennent pas inverser cette pente fâcheuse.

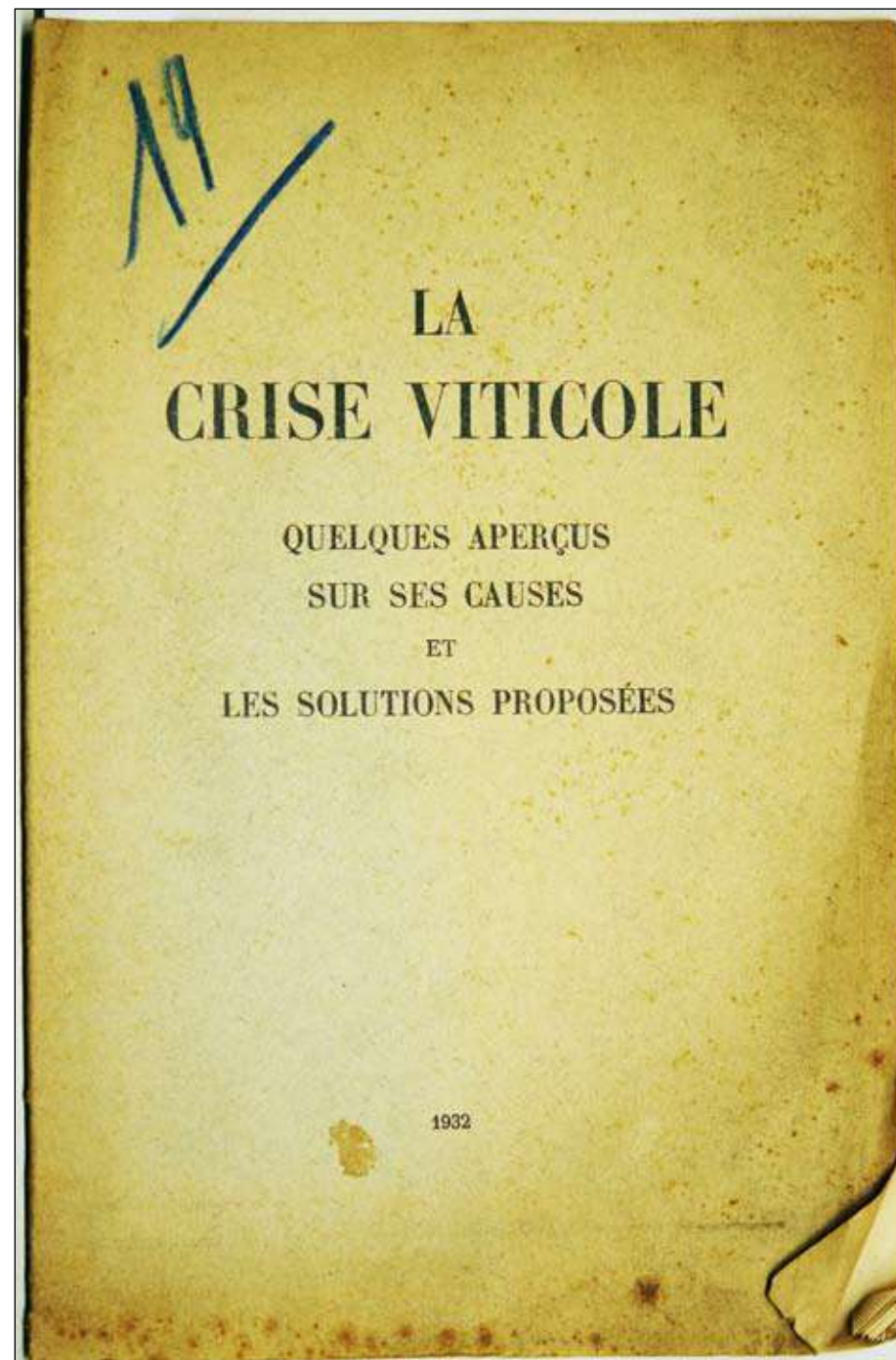
“Septembre, mois des vendanges, fut gratifié d'un temps sec, peu propice à la maturation des grappes. Une bise aigre et persistante laisse au début d'octobre nos raisins à peine « tournés » et les brumes de la première quinzaine d'octobre ne permettant pas de rattraper le temps perdu. On se décide, à regret, à vendanger de crainte des chutes de neige ou des gelées précoces. Dans les vignes pourvues de leur feuillage, et bien défendues des maladies cryptogamiques, le vin sera passable, mais la récolte est très irrégulière par suite de la coulure printanière. Par contre on se demande si il ne sera pas indispensable de procéder à des coupages pour les vins de treillages, dans les coteaux élevés, surtout pour la récolte des vignes défeuillées dès septembre. Après de bons débuts, l'année viticole en Savoie se termine en général médiocrement.”

Vingt ans plus tard, la situation, sans surprise, ne s'est pas améliorée. Ce sont cette fois les années de la Grande dépression de 1929, qui touche tous les secteurs de l'économie et de l'agriculture.

M. Fernex de Mongex, qui vient d'être élu président et lit le passage d'un article de journal qu'il venait de trouver, s'adresse ainsi aux membres de ce qui est devenu maintenant la Chambre départementale d'agriculture de la Savoie récemment mise en place en mai 1927, en remplacement de l'ancienne Société d'agriculture.

“Il n'y a pas qu'une crise du vin. Il y a une crise générale agricole qui atteint avec le vin, le blé, le sucre, les pommes de terre, l'alcool et les matières premières. La crise étant générale ne peut être réglée que par des procédés qui tiendront compte des convenances des divers intérêts de la culture et qui n'en sacrifieront aucun. C'est bien et même très bien de venir au secours du vin, mais pour Dieu ! faisons en sorte que ce secours n'ait pas comme contre-partie le sacrifice de la betterave. Il ne faut pas dire la betterave ou le vin ; il faut dire : la betterave et le vin ; il ne faut pas dire non plus, vins du Languedoc ou vin d'Algérie, mais bien : vins du Languedoc et vins d'Algérie. On emploie la première formule parce que le problème n'est examiné qu'à la lumière des petits intérêts particuliers. Résultat ; tout le monde est mécontent. Mais si le problème était examiné du point de vue de l'intérêt national, on aurait tôt fait de trouver une solution qui contenterait tout le monde.”

Il convient de souligner l'ampleur du “problème algérien”. Dans l'année et demi qui précédait 1930, 45 000 ha de vignes avaient été plantées en Algérie ; en 30 ans, 120 000 hectares y avaient été plantés.



2.5.6. Les enjeux fonciers

Au fil de la lecture des Bulletins de la Société d'agriculture, la spécificité foncière du vignoble de qualité transparaît et avec elle, ses incidences sur l'évolution de sa gestion.

Ce qui apparaît au départ comme une caractéristique "historique" purement "technique", va, avec la pandémie phylloxérique, se révéler être un problème majeur pour la pérennité même du vignoble.

Lorsque le phylloxéra n'a encore fait que frapper à la porte de la Savoie, le rapport des visites faites pour la prime d'honneur, les prix culturels et les médailles de spécialité décernés lors du Concours régional agricole de Chambéry (1879), donne l'image de rapports apaisés entre propriétaires et fermiers. Ceci paraît notamment être le cas sur le domaine du Betton (superficie totale = 62 hectares), commune du Betton-Bettonnet, exploité par M. Pachoud, fermier à prix d'argent (fermage "classique"), qui a massivement investi pour développer l'exploitation.

"La grosse ressource du Betton consiste dans son vignoble, soit 12 hectares 50 ares de vignes vieilles, adultes et jeunes, cépage de mondeuse, implantées dans une terre profonde et dans une exposition propice.

Ces vignes sont toutes cultivées en vignes basses ; une portion notable d'entre elles, plantées en ligne dans tous les sens, se détache avantagement du vignoble implanté, comme l'on dit, en foule ou à la volée ; l'aspect et l'examen de l'ensemble dénotent des façons de culture et de propreté bien entendues.

Un fort tiers de ce vignoble a été créé par M. Pachoud et à ses frais.

Disons de suite, pour expliquer cet effort considérable de la part d'un fermier, que celui-ci est dans le domaine depuis 1858

et fermier depuis 1863 ; son dernier bail, daté de 1869, est conclu pour 20 ans ; nous avons donc à compter avec un fermier à long terme.

[...] Les vignes sont cultivées, soit directement par ouvriers, soit par vigneron ; ces derniers reçoivent pour leur travail les deux cinquièmes de la vendange.

Le travail des vignes est estimé par le fermier du Betton à 240 francs par hectare.

M. Pachoud est certainement un des viticulteurs les plus sérieux du département, un de ceux dont les vignes sont les mieux cultivées ; il est cependant encore bien loin, à en juger par le coût du travail par hectare, de faire pour l'exploitation de son vignoble les dépenses de culture que la vigne demande, si l'on veut la forcer à produire son maximum de rendement.

Sans aller bien loin, sans sortir de Savoie, nous voyons en effet dans le bassin du Léman, par exemple, dans l'arrondissement de Saint-Julien (Haute-Savoie), la culture de la vigne exiger un débours de 650 francs par hectare en simple main-d'œuvre.

Nous ne voulons pas entrer dans les détails, mais nous citerons un seul terme de comparaison : le travail des femmes consistant dans l'effeuillage, l'attachage, le relevage et le pinçage de la vigne, est compté chez nous à plus de 200 fr. par hectare, tandis qu'au Betton, M. Pachoud ne le porte qu'à 50 fr.

La différence du prix de revient de cette seule opération de détail donne un aperçu de l'infériorité relative de la généralité des soins de culture des vignes dans le département de la Savoie."

Pourtant, un quart de siècle plus tard, en février 1904, le sujet "Des rapports entre propriétaires et vignerons" fait l'objet de plusieurs articles du Bulletin de la Société d'agriculture. La crise phylloxérique vient, avec l'entreprise de reconstitution du vignoble, mettre en lumière la fragilité d'un

système qui s'était finalement perpétué depuis la féodalité.

"En Savoie, où les propriétaires et vignerons sont généralement associés dans la création et l'exploitation du vignoble, les rapports entre les deux parties sont d'ordinares empreints d'une grande cordialité dont on doit vivement désirer le maintien.

Des difficultés peuvent cependant surgir lorsqu'il n'y a pas de contrat écrit. Presque partout dans nos régions on s'en est tenu à des accords verbaux, et ceci peut présenter des inconvénients lorsque le vigneron, après la destruction des vignes par le phylloxéra, a reconstitué le vignoble. En cas de vente par le propriétaire, la situation est loin d'être nette. C'est sur un cas de ce genre que, récemment, les Tribunaux de Chambéry étaient appelés à statuer. Nous nous proposons un point de vue général, en laissant de côté toute personnalité sur cette question très intéressante au sujet de laquelle nous accueillerons alors, volontiers, toutes les opinions."

Compte tenu de l'origine sociale des membres de la Société d'agriculture, le ton du Bulletin reste très retenu sur ce sujet très sensible. La série d'articles "Propriétaires et vignerons" prend le parti très prudent de donner la parole à ses lecteurs :

"Nous donnons ci-dessous une opinion. Ce n'est qu'une opinion..." est-il précisé en préambule de numéro de février 1904.

Sur la base d'une comparaison longue et détaillée sur 10 ans des frais et des recettes de chacun, l'auteur (un propriétaire de Cognin) y donne la conclusion suivante :

"Tout en ne tenant pas compte des intempéries, je trouve que le vigneron, à la fin

de la dixième année après la plantation, se trouve à peu près payé de ses déboursés et travaux ; s'il fait des bénéfices à partir de cette date.

De ce que je viens d'expliquer on peut tirer la conclusion suivante : Dans toute exploitation agricole faites un bail fixant les devoirs et les droits de chacune des deux parties et toutes les difficultés seront presque évitées."

En réponse à cette intervention une autre contribution au débat donnant des recommandations pour les précisions à intégrer dans les baux, qui en règle générale n'étaient que verbaux.

Mais le ton de l'auteur qui reste anonyme, un certain B., propriétaire, est très polémique. L'article se termine ainsi, en indiquant au passage un des principaux effets de la reconstitution du vignoble, une révolution foncière qui parachève la transformation du vignoble de qualité en Savoie :

"Qui a changé ? Le propriétaire ou le vigneron, ou tous les deux ? Je ne veux pas discuter la chose. Je constaterai seulement que de tous côtés vous voyez le propriétaire ne cultivant point de ses mains vendre ses terres et ses vignes, et le paysan, fermier ou vigneron, acheter les unes et les autres. Ne serait-ce donc pas juste de conclure que dans cette association de propriétaire et du vigneron, c'est au second et non au premier que va la plus grosse part du gâteau ?"

3. Conclusion

L'analyse conduite dans le dernier chapitre de cette étude a été possible grâce à l'existence d'un fonds documentaire exceptionnel : les Bulletins de la Société centrale d'agriculture de la Savoie.

Ces documents auront permis de couvrir une période décisive pour la viticulture savoyarde, celle s'étendant de la pandémie phylloxérique à la fin de la première guerre mondiale.

Mais à partir des années 1930, période qui marque le passage de la Société à la Chambre d'agriculture (en 1927), les publications changent de nature pour devenir un "simple" moyen de diffusion des comptes rendus des réunions statutaires de la structure (assemblées générales, conseils d'administration, etc.).

Leur exploitation n'est plus véritablement possible pour une analyse géo-historique de la viticulture, d'autant qu'à l'approche de la seconde guerre mondiale les mentions, sans même parler d'articles dignes de ce nom, abordant la viticulture deviennent pratiquement inexistantes.

De plus, il faut le souligner, à partir des années 1920, dans les pages du "Bulletin" de ce qui était encore la Société centrale d'agriculture de la Savoie, le ton employé pour aborder la viticulture, notamment sous la plume du secrétaire général, A. Cadoret, qui rédige presque tous les articles, devient très condescendant.

Quelque chose a changé : le Bulletin n'est définitivement plus l'outil de mobilisation et de formation qu'il était jadis, fait par et pour les acteurs de la viticulture savoyarde, même si ceux qui avaient la parole dans ces pages, étaient pour l'essentiel les propriétaires fonciers, élite éclairée de l'agriculture de l'époque.

L'article de M. Cadoret intitulé "la vinification en blanc : au Sarto", dans les colonnes du premier bulletin sorti après la guerre mondiale de 14-18 (février 1919), permet de mesurer ce changement de ton envers le "bon vigneron savoyard".

"Le progrès, qu'on le veuille ou non, pénètre partout. Le Sarto lui-même, ce lieu sacré où le bon vigneron savoyard va noyer ses chagrins les jours de deuil, mais où, par contre il reçoit les amis les jours de bonheur, est aujourd'hui inondé de progrès. Des expériences admirablement bien conduites par notre excellent ami M. Seyssel, maire d'Apremont, lui permettront de faire déguster à ses amis et visiteurs un vin sans pareil, vin de cristal où corps, mâche, finesse et bouquet se trouvent réunis, comme dans un nectar préparé pour des dieux.

Le miracle réalisé est à la portée de tous les amis du progrès. M. Seyssel a simplement :

- 1° Vendangé tardivement ;
- 2° Pressé et sulfité immédiatement le moût à 12 grammes par hectolitres ;
- 3° Enlevé les lies de débouillage ;
- 4° Réalisé la fermentation en apportant des levures de Chablis (les levures de Champagne-Verzenay sont supérieures) ;
- 5° Pratiqué une bonne aération pour permettre aux levures d'effectuer un travail parfait ;
- 6° Soutiré une seule fois.

Le vin obtenu est parfait.

Pour un 1er essai, M. Seyssel a réalisé un coup de maître qui va faire école ! Nos félicitations à M. Seyssel, bon vigneron, artiste de son métier et ami de la science, attendu que cette dernière a forcé d'une façon élégante la porte de son "Sarto."

Un résultat essentiel de l'analyse, conduite dans ce dernier chapitre, est sans doute celui d'offrir des indications donnant à comprendre l'incroyable déprise viticole

qui va affecter le vignoble savoyard, le faisant passer, en quelques 80 ans, de 17 000 à 2 600 hectares, dans une "descente aux enfers" aussi spectaculaire qu'inéluctable ; déclin à replacer, il faut le souligner, dans le contexte d'une déprise agraire généralisée. En effet, durant cette même période en Savoie, sur l'ensemble des deux départements, la forêt a vu sa superficie croître d'environ 130 000 hectares, qui, englobent, pour partie, les quelque 14 000 hectares abandonnés par la viticulture.

C'est en fait la conjonction d'une série de facteurs qui va entraîner le vignoble savoyard sur cette pente fatale.

Il n'est pas inutile de rappeler ce qu'était la viticulture savoyarde à l'apogée de son développement, dans la première moitié du XIX^e siècle : un vignoble très étendu, mais au rendement faible (25 hectolitres par hectares) ; renouvelé pour sa quasi-totalité par le provignage qui faisait peu de cas de l'encépagement ; avec une diversité de cépages qui se retrouvaient mélangés dans les parcelles et ensuite dans les cuves et les tonneaux ; possédé, pour ce qui était des secteurs voués à la qualité et au commerce, par l'aristocratie et la bourgeoisie urbaine, qui employaient pour son exploitation métayers (à "demi fruit") et ouvriers agricoles ; le reste, à savoir les secteurs d'autoconsommation, se trouvant émietté en une kyrielle de minuscules parcelles.

C'est un vignoble dans cet état de "routine" que viennent tour à tour, dans la seconde moitié du XIX^e siècle, frapper l'oïdium, le phylloxéra, et le mildew suivi du Black rot.

Le vignoble d'autoconsommation, qui occupe les secteurs les plus élevés, est, bien que dernier frappé, le plus durement touché. Faute de moyens pour être convenablement reconstitué, il est aban-

donné à la friche ou dans le meilleur des cas replanté avec des producteurs directs et des hybrides, pour pouvoir satisfaire le besoin en boisson de propriétaires peu exigeants sur la qualité d'une "piquette" qu'on peut encore "déguster" aujourd'hui sur quelques communes de Tarentaise et de Maurienne.

Pour ce qui est du vignoble, qualifié aujourd'hui par le terme de "qualité", c'est-à-dire le vignoble ayant depuis le Moyen âge une vocation commerciale affirmée et des liens directs avec le négoce local ou d'exportation, l'ambiguïté des rapports entre propriétaires et vigneron va être un obstacle majeur à sa reconstitution : les vigneron, forts de l'absence de baux écrits vont le plus souvent refuser de partager les lourds frais de replantation. Nombre de propriétaires sont ainsi contraints d'abandonner leurs vignes à la friche, au moment où de toute façon ils commencent à se désintéresser de la terre.

Pour accentuer les difficultés, la reconstitution va intervenir au plus fort d'une la Grande Crise viticole du début du XX^e siècle, au plus fort de la surproduction des grandes régions viticoles du Midi qui avaient commencé, elles, plus tôt la reconstitution de leur vignobles, mais aussi quant allait arriver sur le marché local du vin italien pouvant être commodément acheminé en Savoie par le nouveau tunnel des Alpes, en même temps que du vin d'Algérie qui comme celui du Midi profitait du développement du réseau ferré pour être vendu dans les vallées savoyardes (Tarentaise, Maurienne etc.).

Quand survient la première guerre mondiale, le conflit vient faucher les bras indispensables aux propriétaires, souvent décimés eux aussi sur les champs de bataille, pour replanter leurs vignobles. Il décime en même temps les vigneron et les paysans susceptibles de racheter les

parcelles de vigne “abandonnées” par les propriétaires et leurs anciens vignerons.

A peine le bruit du canon étouffé, qu’une autre catastrophe se profile, la Grande Crise économique de 1929 qui vient affecter directement l’ensemble de l’agriculture sans oublier la viticulture qui connaît à nouveau une crise viticole sans précédent. Elle aura pour conséquence la mise en place en 1935 des premières A.O.C. viticoles, attribuées, 38 ans plus tard, aux vignobles savoyards ayant survécu à cette terrible épopée.

Ces quelques épisodes, sans même évoquer ceux des siècles précédents, montrent avec évidence que la viticulture est, de fait, inscrite dans le temps long.

Le vignoble savoyard du début du XVIII^e siècle était vraisemblablement le prolongement sophistiqué du vignoble savoyard du Moyen Âge, développé sous l’impulsion des comtes de Savoie.

Le vignoble du début du XX^e siècle était, on vient de le voir, la reconstitution ou la reconstruction sur des bases nouvelles, mais sur les mêmes terroirs, du vieux vignoble routinier mis en ruine par le phylloxéra et les maladies cryptogamiques.

Le vignoble d’aujourd’hui, celui du début du XXI^e siècle, ne peut se comprendre sans tous ses états antérieurs, puisqu’il en est d’une certaine façon le souvenir ou la trace.

Plus encore, sans parler de répétition de l’histoire, il est possible de souligner des analogies frappantes dans la réaction face à des problèmes similaires. Les attitudes et projets d’aujourd’hui renvoient en effet souvent à des épisodes déjà vu ou lu dans les pages précédentes.

Comment ne pas établir de parallèle entre ce qui a pu se passer pour le vignoble savoyard durant les derniers mois (stand de la Savoie à Vinexpo 2013, organisa-

tion du 40^e anniversaire de l’A.O.C. vin de Savoie, salon des vins de montagne de Chambéry, etc.) et les manifestations ou événements dont portait témoignage le Bulletin de la Société centrale d’agriculture de la Savoie (participation des vins de Savoie à l’Exposition Universelle de Paris, exposition de vins de Savoie à l’exposition internationale de Lyon, organisation des concours de viticulture à Chambéry, etc.).

Comment ne pas faire le parallèle entre l’intérêt actuel pour les anciens cépages savoyards avec la création des vignobles conservatoires du projet européen Vin’alp et les recherches passionnées de Pierre Tochon, de M. de Villeneuve, de leurs amis pour sauver les cépages menacés de disparition par le phylloxéra et mettre en place la pépinière départementale des marches ou les champs d’expérimentation viticole.

Comment ne pas comparer les actions de promotion d’aujourd’hui avec celles d’hier quand la Société centrale d’agriculture inaugurerait (en 1905) la formule de l’encart publicitaire dans son propre bulletin trimestriel, principalement lu par ses membres... pour l’essentiel des producteurs de vins...

Comment, enfin, ne pas penser à la très actuelle progression de l’esca et aux préoccupations qu’elle suscite, quand on lit le récit détaillé de la lente progression du phylloxéra à partir de 1878.

Pour ces raisons la présente étude géo-historique qui se termine avec ces dernières lignes, veut rendre accessible au lecteur un ensemble, aussi large que possible, de textes et de documents de référence, qui doivent servir à mettre en perspective les démarches et actions d’aujourd’hui ou de demain, au service de la viticulture savoyarde.

ARRONDISSEMENTS	ÉTENDUE DES TERRAINS CULTIVÉS		PRODUITS APPROXIMATIFS		OBSERVATIONS
	Vignes	Terres	En	En	
	hectares	hectares	hectolitres	argent	
Chambéry.....	6.320	1.196	178.557	7.322.331	(A) Moyenne des résultats inscrits sur les tableaux synoptiques déposés à la Préfecture de la Savoie, pendant 7 années de 1874 à 1880.
Albertville.....	683	147	21.580		
Moutiers.....	716	38	19.322		
St Jean de-Maurienne.....	1.191	23	27.740		
	8.911	1.604	217.199		

Statistiques sur la vigne en Savoie dans le Bulletin de la Société centrale d’agriculture (1886).



Le coteau de Marestel et le château de la Mar (Jongieux), au début du XX^e siècle.

4. Bibliographie

- Bruchet M., (1988), L'ancien cadastre de Savoie, Archives Haute-Savoie, Annecy.
- Collectif, (2008) Cadastres et territoires, Alinea Editrice, Turin.
- Marquis Costa de Beauregard, (1774), Essai sur l'amélioration de l'agriculture dans les pays montueux et en particulier la Savoie, M.F. Gonin, Chambéry.
- Dr Crolas et Vermorel V. (1884), Guide pratique du vigneron pour l'emploi du sulfure de carbone contre le phylloxéra, Couet, Montpellier.
- Dion R., (2004), Le paysage et la vigne, essai de géographie historique, Payot, Paris.
- Fleury Lacoste, (1865), Guide pratique du vigneron, Ménard et C^{ie}, Chambéry.
- Guyot J., (1868), Étude des vignobles de France, tome II, Masson, Paris.
- Lachiver M., (1988), Vins, vignes et vigneron, histoire du vignoble français, Fayard, Paris.
- Montmayer J.B.L., (1865), Savoie et Savoyards, notes de statistiques agricoles, Moutiers.
- Planchon J-E., (1875), Les vignes américaines, leur culture, leur résistance au phylloxéra et leur avenir en europe, Delahaye, Paris.
- Tochon P., (1871), Histoire de l'agriculture en Savoie depuis les temps les plus reculés jusqu'à nos jours, Chambéry, 262 p..
- Tochon P. (1897), (1930), Monographie des vignes, des cépages et des vins de Savoie, Ménard, Chambéry.
- Viala P., (1885), Les maladies de la vigne, Coulet, Montpellier.