

# DE LA VIGNE DANS LES ARDENNES ?



Vendanges entre 1935 et 1940 à Terron / Aisne - Photo communiquée par Mr. Eugène Fourcart qui porte le «sabin» - Reproduction Michel Mahy.

Comprendre l'ancienne culture de la vigne dans les Ardennes nécessite d'oublier quelque peu les conditions dans lesquelles elle pousse, actuellement, en France. Car la vigne du Vème au XIXème siècle n'est pas que de qualité et n'est pas cultivée en fonction du climat et du sol. Sait-on d'ailleurs, que de nos jours, des variétés de raisin tel le pinot résistent à des températures de moins vingt degrés, que d'autres donnant le raisin de Jurançon, récolté autour de Pau, ne sont vendangées qu'à mi-novembre après les premières neiges sur les Pyrénées et qu'enfin le raisin, près de Sauternes, n'est cueilli que quelques semaines après sa maturité, lorsqu'il est atteint de «pourriture noble». Pour les sols, Roger Dion (1) remarque : «la vigne cultivée, on l'a dit bien des fois, s'accommode de n'importe quel terrain pourvu que l'eau n'y stagne point» et cite Victor Rendu : «en présence de la variété prodigieuse où cette plante prospère, n'y aurait-il pas témérité à déterminer d'une manière

absolue le sol par excellence que préfère la vigne». L'exemple ardennais corrobore parfaitement ces notations, Henri Manceau (2) note que si les ceps poussaient sur "les roches remarquablement chaudes que sont le calcaire corallien de Tourteron, la gaize de Voncq, la craie de Château-Porcien et le calcaire oolithique de Mouzon" on les trouvait aussi sur "les argiles du bas des côtes en Argonne, les terres fortes d'Herpy". Il conclut avec raison que c'est l'homme qui a fait la terre des coteaux : ainsi en Champagne, (3) dans les Ardennes, le vigneron pratiquait le déculage, opération qui avait pour but de remonter la terre ravinée, descendue en bas de la vigne : le vigneron utilisait pour cette tâche une hotte à dos. Quant au climat, on peut noter que le raisin mûrissait sur des sites exposés au sud, au sud-est, à l'est, à l'ouest, au sud-ouest et au nord. Pour terminer cette présentation une dernière affirmation : la vigne était parfois plantée dans des endroits peu propices à sa culture alors



Raisin à Terron / Aisne - 1985 - Photo Michel Mahy.

qu'à quelques kilomètres des coteaux bien exposés ne la connurent jamais. En dressant la carte du vignoble ardennais en 1947, H. Manceau s'exclama que «l'histoire et l'histoire seule pouvait en éclairer les bizarreries et même les illogismes géographiques».

## ● L'Histoire Romaine

Deux voies romaines importantes dont on peut voir encore de nombreuses traces traversaient les Ardennes : le parcours Reims-Trèves et le parcours Reims-Warcq qui se poursuivait certainement vers Cologne (4). Le long de ces routes, des chefs-lieux de circonscriptions territoriales abritaient des légions romaines : Château-Porcien hébergeait une ou deux légions (7 000 à 15 000 légionnaires), Mouzon une légion au cours du IV<sup>ème</sup> siècle, Voncq était aussi chef-lieu de Pagus. Par ces voies romaines arrivait le vin des bords de la Méditerranée mais, progressivement, pour éviter des transports difficiles et coûteux, on essaya de cultiver sur place la vigne. Il est impossible de citer des dates précises, R. Dion affirme cependant qu'en 276 aucun texte n'atteste la présence de la vigne en Loire et en Seine et il précise que «les dernières étapes de la Gaule romaine par la vigne sont enveloppées d'obscurité». Toujours est-il que le long de la voie Reims-Warcq sont situées les vignes de Château-Porcien, Taizy, Sery, Hauteville, Eclly et pour Reims-Trèves on note Voncq, Semuy, Bairon, Tannay, Neuville-Day, Mouzon ; en inspectant la carte du vignoble, H. Manceau se demande même s'il n'existait pas une autre route franchissant l'Argonne à Grandpré puisqu'on reconnaît les noms de Mouron, Vaux-les-Mouron, Buzancy sur cette ligne. Voici, sans certitude absolue, les premiers lieux où la vigne fut cultivée, lieux autour desquels elle essaima.



Vigne à Château-Porcien - Photo Bernard Bozier.

## ● L'Histoire Médiévale

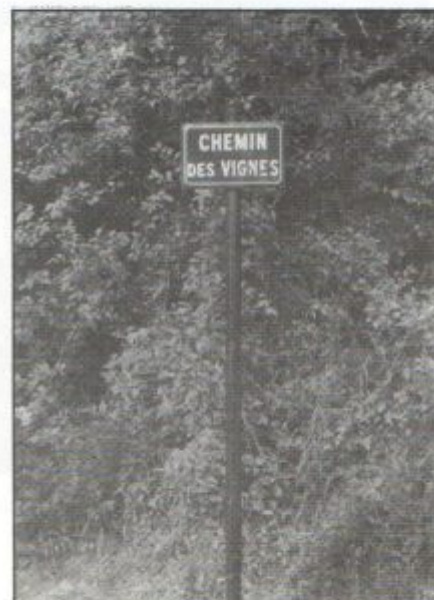
**Développement laïc :** Au Moyen-Âge le transport du vin est une richesse économique incontestable et son impossibilité un manque à gagner évident. En 1185 Coqualt se lamente à Château-Porcien car «il y a eu si grande abondance de vin que, faute de vaisseaux, il y a eu quantité de raisins perdus dans les vignes». Le port de Mézières, aboutissement «d'une route du vin» (5) entre Reims et Mézières par Rethel, recevait en 1338 de nombreux vins achetés «es parties de Reims, d'Espernay et d'environ», acheminés par un officier et mis sur la Meuse «pour les faire venir par la dite rivière jusques à la ville de Treit en Allemagne». Treit est en réalité Utrecht et les vins servaient à approvisionner l'hôtel du Duc de Bourgogne Philippe le Hardi. Aux XV<sup>ème</sup> et XVI<sup>ème</sup> siècles le transport continue pour les vins achetés à Beaune, Auxerre, Orléans, dans la montagne de Reims et à Ay et destinés à la principauté de Liège et aux Pays-Bas. Henri Manceau qui rappelle ce fait ajoute : «Mézières en tirait une grande activité et tous ses revenus municipaux inventés par des magistrats astucieux qui n'avaient oublié ni le marchand, ni le roulier, ni le batelier, ni l'étranger, ni le tavernier, imposant le droit de chaussée, l'esclédeage, le déchargeage, l'encavage, le droit pour charger en nef, le droit d'éclisse, l'estaplage et le 4<sup>ème</sup> denier, imaginé au XV<sup>ème</sup> siècle, non le moins sérieux».

**Développement religieux :** Ce fut l'église qui assura le développement de la vigne : tout d'abord l'épiscopat pour les besoins du culte et pour l'argent ; certains évêques se plaindront même de ne pas posséder suffisamment de terres à vin, d'autres déménageront le siège de leur épiscopat pour le placer au milieu de vignobles. C'est ainsi que le polyptique de St-Rémy de Reims (archevêque - 459-533) fait mention de redevances dues par Tannay (environ 540 litres de vin), Pont à Bar et Bairon. Le testament de St-Rémi, sujet néanmoins à caution car paru 4 siècles après sa mort, indique que l'archevêque avait lui-même travaillé une vigne à Vendresse ; en parallèle à ce fait on peut supposer que St-Rémi «Métropolitain de Reims et Seigneur de Mouzon» selon la formule de Fulgence (8) a développé la vigne à Mouzon même si le célèbre Bénédictin date de 870 la culture et la plantation de vignes dans cette ville.

A côté de ou liée à cette viticulture épiscopale se développe une viticulture monastique très importante. Pour les moines la vigne satisfait aux besoins du culte, les soutient dans leur dur labeur, constitue une précieuse monnaie d'échange pour le commerce et honore la maison lorsque cette dernière reçoit fort hospitalièrement les pèlerins et les gens de passage (9). La chronique

de Jean Taté pour Château-Porcien indique qu'en 1087 le Comte Roger fonda l'abbaye de St-Thibaut près de l'église et céda aux moines certains avantages : moulins, vignes, forêts, prés qui ont été affermés par l'intendant. Or, dès le douzième siècle, la forêt ardennaise abrite environ vingt monastères ; avant que de nous intéresser plus particulièrement à l'histoire de Mouzon, relevons quelques détails concernant certains monastères aux XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles (10).

De petits monastères : Senuc, Chéhéry, Belval possèdent sur leurs terroirs 5 à 6 arpents de vignes travaillés par des vigneron à gages ; ceux de Landèves, près de Ballay perçoivent des rentes payables en vin à Terron, de plus ils sont propriétaires de vignes à Chestre, Ballay, Vandy, Grivy, mais aussi à proximité de la rivière la Marne ; Elan se fait donner une rente de 12 setiers sur celles de Voncq ; les Chartreux du Mont Dieu s'ils touchent des



Château-Porcien - Photo Bernard Bozier.

redevances sur des vignes à Vandy (40 hl par an) sont surtout maîtres de vignobles dans la montagne de Reims, vignobles qu'une partie de la communauté va vendanger le moment venu. Les vignes de Blanchampagne sont exploitées dès le XIII<sup>ème</sup> siècle par l'abbaye d'Orval, elles donnèrent une année 3024 litres de vins légers et de qualité inférieure, l'abbé Godefroid de Presseux mort en 1540 déclarait que la récolte en vin de Blanchampagne suffisait à peine pour la moitié de la consommation ordinaire de l'abbaye en une année (11) ; enfin les plus riches de la région, les moines de Signy achètent du vin en quantité et qualité : 6 000 litres ! pour la seule année 1753 en provenance des Ardennes (6 pièces du Mont-de-Jeux) mais aussi de Champagne, à cela s'ajoute de l'eau-de-vie d'Orléans. En 1781, 1788, les moines se fournissent en Bourgogne... On peut

sans contestation possible affirmer que cette viticulture monastique est la mère de la viticulture française, que les moines ont sans relâche sélectionné, perfectionné, amélioré les meilleurs cépages, belle affirmation d'un rôle temporel bénéfique au commun des mortels.

**L'abbaye de Mouzon :** Le manuscrit du Père Fulgence Richer, capucin de Mouzon au XVIII<sup>ème</sup> siècle, sur l'histoire chronologique de la ville de Mouzon, réédité en 1983 grâce aux bons soins de l'abbé M. Parent va nous permettre de relever les éléments essentiels de la culture du vin à Mouzon et dans ses dépendances.

Les Bénédictins de Mouzon ne sont pas des vigneron : ils ne tirent pas de profits directs de leurs vignes qu'ils font cultiver contre redevance, le cens. Les seigneurs locaux ont beaucoup donné aux Bénédictins : en 1193, Amaury ou Aimart, Souverain de Raucourt a offert entre autres la moitié des vinages (redevance foncière), en 1208 Gui de Vonc fait cadeau de la dîme de ses vignes de Vonc(q) et de dix sous de cens à percevoir chaque année. Parfois les moines usent de la force : en 1243, les frères de la Maison des Lépreux sont contraints de payer les dîmes là où se trouvaient les vignes ; on s'arrange également : en 1567 la liberté est accordée «réciproquement aux habitants des villes de Stenay et Mouzon de transporter de l'une et l'autre grains, vin, bois et autres marchandises du cru sans payer». En 1634, pour permettre à 10 religieux venant de St-Vannes de s'installer, l'abbé de Mouzon leur octroie : «20 muids de froment, un d'orge et 3 1/2 d'avoine mesure de Mouzon, en argent 1370 livres en outre tous les revenus du vin qu'ils ont dans les vignobles de Mouzon de même que dans les vignes appelées vulgairement le val des Moines». Ces revenus sont divers : nous avons déjà parlé du vinaige, 1/12<sup>ème</sup> de la récolte, les droits de charroi ou chargeage : 3 sols par poinçon de vin transporté, celui d'afforage pour la mise en perce d'un tonneau et celui du pressoir. Le vigneron devait passer uniquement par le pressoir du seigneur et lui versait pour l'opération une feuille sur 7 ! Des conflits entre seigneurs et vignerons éclatèrent au XV<sup>ème</sup> siècle à Herpy où les habitants, malgré l'avis contraire de leur seigneur, abbé de St-Rémi, montent un pressoir et à Gomont, cette fois contre l'Hôtel-Dieu de Reims (12). Certains seigneurs décidaient aussi de la date des vendanges qu'ils faisaient commencer dans leurs vignes puis, tels le Sire de Vandy et le Comte de Gomont, décrétaient le ban-vin, interdiction pour les autres vignerons de vendre pendant un mois ou deux leur récolte, période pendant laquelle ils écoulaient sans problèmes leur production (13). Aussi n'est-il pas étonnant que le 28 septembre 1706, à Mouzon, les Officiers de Police ayant



*Renard dans les vignes - Chapiteau de l'Eglise de Vouziers - Photo Michel Mahy.*

réuni l'Assemblée pour fixer le début des vendanges, les signatures, sur l'acte, du Prieur et du Procureur de l'Abbaye sont rayées... Leurs protestations aboutirent mais cet épisode est révélateur d'un climat empoisonné depuis 1698 par une décision de l'abbé. Trouvant certainement les revenus de l'abbaye insuffisants : «le nommé abbé» établit «le droit de Courtier jaugeur de futaillies dans cette ville conformément à l'Edit du mois d'avril et à l'arrêt du Conseil du 26 août 1697», les habitants protestent car ils doivent dorénavant acquitter pour le jaugeage et courtage 6s 6d par pièce de vin et 3s 3d par pièce de bière. En 1701, leur députation auprès du Conseil du Roi ne sert à rien et les droits sont applicables, l'affaire traîne cependant et en 1723 un nouvel arrêt royal, le 3 octobre, «stipule que les habitants de la ville de Mouzon doivent régler les droits des Courtiers jaugeurs, en 1727 on ordonne que l'édit de 1723 «sera exécuté selon sa forme et teneur». Enfin en 1729, un arrêt du 15 novembre ordonne «l'inventaire de la récolte à peine de saisissement». Les habitants de la ville font opposition car ils croient que le roi a été trompé ! Bons enfants et peu rancuniers, ils décident de fêter glorieusement la naissance du dauphin. A cet effet «on délivre aux dépens de la ville à chacune des 4 compagnies une pièce de vin et il en fut fait sur la place une fontaine pour la jeunesse et le faubourg afin de boire à la santé du roi, de la reine et de Mr. le Dauphin».

Lourdement taxés par leurs seigneurs laïcs ou ecclésiastiques les vignerons subissent également les nombreux conflits du XIV<sup>ème</sup> au XVII<sup>ème</sup> siècles, voire du XVIII<sup>ème</sup> siècle. Si la guerre de cent ans semble épargner Mouzon, il n'en est pas de même pour Attigny qui verse en 1360 au roi d'Angleterre 3 000 tonneaux de vin, ni pour Château-Porcien puisque l'annaliste Jean Taté note en 1360, 1392, 1459 :

«la guerre de Cent ans laisse les vignes de Château sans nulle valeur parce que les dites vignes sont demeurées en friches et tristes dont on ne les laboure ni acquitte», de même en 1439 il raconte que la guerre entre Bourguignons et Armagnacs laisse les vignes en friche. La guerre de 30 ans fut plus dévastatrice : en 1637, 1641 pour créer des fortifications il faut détruire une partie des vignes, la surface avancée par Fulgence pour 1641 : 120 arpents soit 50 ha est étonnante ; le 28 juin 1646 les troupes du gouverneur de Lorraine (800 chevaux, 4 000 hommes de pieds) «ravagent le pays, coupant les bois des vignes qui étaient en fleurs», en 1650 soit peu de temps après la fin "officielle" de la guerre, une batterie installée par des ennemis dans les vignes de la Pointe Richelieu blesse «plusieurs bourgeois». Seule «bonne nouvelle» de cette période, la démolition d'Yvoy (Carignan) en 1639, par conséquent les gens de Mouzon cessaient de poster une sentinelle sur «le plus haut de la Montagne vers le chemin de Carignan qu'on appelait vulgairement le Braïllar parce qu'aussitôt il aperçoit d'un party ennemi il revenait en courant et criant de toutes ses forces pour en avertir». Fulgence ajoute, et cela donne une idée de la dureté des temps, que les habitants cessèrent de porter avec eux «des armes défensives dans leurs vignes pour être toujours prêts à combattre ceux qui viendraient troubler leurs travaux...» L'enquête menée par Terwel, en 1657, sur les Ardennes, conclut à une superficie d'environ 2721 arpents de vignobles soit 1170 ha, encore n'a-t-il pas étudié correctement le vignoble de Mouzon. Mais sur ces 2721 arpents, beaucoup sont en friches : ainsi le tiers des 139 arpents de Château-Porcien n'est-il pas cultivé : la guerre est passée par là et a nui au vignoble.

En plus de ces calamités humaines qui détruisirent nombre de fois leur difficile et patient travail les vignerons



Vignerons avec sa hotte près d'un cep - Portail sud église de Vouziers - Photo Michel Mahy.

avaient à subir les vicissitudes du climat. Nous allons dresser grâce au bénédictin Fulgence, à l'annaliste Jean Taté et au journal de Cadet Dameris, cultivateur à Hannogne-St-Rémy une petite chronologie de la vigne.

## ● 1185-1836 : bonnes et mauvaises années

**1185** : Année excellente à Château-Porcien.

**1556** : Jean Taté (C.P.) raconte "que c'était une année de grande sécheresse, les vendanges étaient terminées fin août tandis que d'habitude elles commençaient fin septembre début octobre".

Fulgence (Mouzon) note que "l'été fut si excessivement chaud et sec depuis la Carême jusqu'à la St-Rémy qu'en tout ce temps il ne tomba pas une goutte d'eau sinon la veille du St-Sacrement qu'il plut un peu ce qui fit que tous les fruits de la terre brûlaient et que l'on vendangea dès le commencement de juillet et il y eut des vins si forts qu'ils égalaient ceux d'Espagne.

**1567** : (C.P.) 7 avril. Il fit une nuée si épouvantable que tous les grains et vignes de Château, Condé, Erpie et autres lieux, furent entièrement perdus.

**1591** : (C.P.) Année pluvieuse, petites vendanges.

**1599** : (C.P.) L'année a été fort sèche et chaude et les raisins ont commencé à noircir en juillet. Vendanges à la première semaine de septembre.

**1639** : (M) Il n'y eut point de vendanges cette année, les vigneron payèrent les cens de leurs vignes en argent, six sous deniers par pot, par accord.

A la fin du XVIIème et au début du XVIIIème siècle, les variétés de raisin changent et Fulgence écrit en 1678 : «On planta plus de vignes et dans le siècle suivant on les augmenta encore ; on s'accoutuma à vendanger le plus tard qu'on put et on fit de nouveaux

vins qu'on ne connaissait guère auparavant, auxquels on a su donner de la couleur, la sève et la force de la petite Champagne et qu'on débite avec un grand avantage». Ce changement a lieu également à Château-Porcien où l'on arrache les cépages dits «pendrouillards» pour les remplacer par de meilleurs cépages blancs.

**1704** : (C.P.) Gelée forte en janvier, cela a causé une très petite vendange.

**1708** : (C.P.) Moissons et vendanges très petites, ce qui causa la cherté du vin et du grain.

**1709** : Parfaitement nommé par Fulgence : «l'année du grand hyver» ni froment, ni vin. La gelée commença le 6 janvier.

H. Manceau relève «on stirpa toutes les vignes jusqu'à terre».

**1712** : (C.P.) Grande abondance de vin et bon.

**1719** : (M) Année de bon vin.

**1725** : (C.P.) Année fort pluvieuse, petite moisson et très petite vendange.

(M.) Point de vendanges.

**1726** : (M.) On n'eut pas la 20<sup>e</sup> partie des vendanges.

**1731** : (C.P.) Bonne vendange.

**1732** : (M.) Grande gelée d'avril, petite vendange.

**1740** : (M.) Aucune récolte de vin à cause des gelées prématurées qui gâtèrent les raisins et les R.P. Bénédictins firent faire aux carrefours de la ville la publication d'une remise entière de tous les cens et rentes en vins qu'ils ont droit de percevoir sur quantité de pièces de vignes de ce territoire.

(C.P.) Un laconique : il a fallu raser les vignes.



Écusson sur la mairie de Vandy - (Signalé dans le Curieux Vouzinois) - Photo Michel Mahy.

**1741-1744-1749-1750** : (C.P.) Vendanges minables ou très mauvaises.

**1743** : (M.) Année de bon vin qui s'est gardé ici dix ans et plus.

**1751** : (C.P.) Récolte très bonne.

**1762** : (M.) Vendange abondante.

**Sedan** : **1769** : Les vendanges ont été si chétives qu'on étoit moins disposé à

rire qu'à pleurer. Je viens de passer 8 jours à Mouzon pour suivre pareilles opérations. On y aura environ 500 pièces de vin au lieu de 7 à 8 000 qu'on retire dans les bonnes années.

Delo Desauois, inspecteur des Manufactures de Sedan à son collègue de Metz.

**1770** : (M.) Cette année est remarquable par la cherté du vin de Mouzon. La pièce de l'année dernière s'est vendue jusqu'à 100 francs et même 120 livres. Ce qui ne s'est jamais vu et ne se verra peut-être jamais.

**1772** : (M.) Cette année fait renaître les habitants de Mouzon qui ont eu une vendange et une moisson favorable, car les cinq années précédentes, la vendange fut très mauvaise. Tout le monde s'accorde à dire que, depuis 1756, on n'a pas vu une année aussi agréable et d'une aussi belle apparence que celle-ci. La Bourgogne et la Champagne promettent pleine vendange ; les vignobles de la Meuse ne sont pas moins fournis ; puissiez-vous en dire autant de votre pays.

Delo Desauois.

**1777** : (M.) La vendange de cette année à Mouzon ne monta qu'à deux cents pièces. Les vigneron payèrent le cens de leur vigne en argent, six sous huit deniers par pot par accord.

**1781** : (M.) La vendange a été copieuse : elle a produit 4 500 pièces de vin comme en 1779.

**1782** : (M.) Année de mauvais vin et de mauvais grain sans fruit.

Le journal de Cadet Dameris souligne d'abord trois hivers cruels : 1789 : le vin et le cidre sont gelés dans les caves, 1792 : il a gelé à glace la nuit du 20 au 21 avril, 1802 : il a gelé si fort que la vigne est rotie à fait : on n'a jamais vu si secs les arbres à fruits et on n'a pas fait un verre de vin dans toute la rivière d'Aisne. Pendant cette période deux bonnes vendanges en 1794 et 1796.

En 1810, année où «paraissait tous les jours une grosse étoile à longue queue appelée comette» la vendange a été belle et bonne. Cette «comette» ayant frappé l'esprit des gens l'année 1810 est une année témoin : en 1818, on dit, après une grande vendange, que le vin sera encore meilleur qu'à la comette et en 1825 on dit que le vin sera aussi bon qu'à la comette. En 1826, la vendange a commencé le 1<sup>er</sup> octobre et fini le 15, il y a une grande quantité de raisin, on dit qu'il y a plus de 200 ans qu'il y en a eu autant.

En 1842 (Neuville-Day) la récolte fut si précoce que le curé de Neuville, le premier dimanche de juillet, dit sa messe avec du pain nouveau et du vin nouveau (14). A la lecture de ces dates et faits se rapportant à la vigne, on est frappé par les difficultés de cette culture, par les aléas qui guettaient le vigneron et anéantissaient bien souvent sa récolte parfois sa plantation. Pourtant

tout au long de dix siècles l'homme continuera inlassablement à pratiquer un noble métier celui de vigneron ; le XIXème siècle allait, lui, connaître l'apogée puis la quasi disparition de la vigne.

## ● Le XIXème siècle

Pour l'agriculture française le XIXème siècle commence avec la Révolution de 1789 : les ordres religieux sont supprimés, les biens d'église saisis ainsi que ceux de certains nobles émigrés, aussi vignes et pressoirs devenus biens nationaux sont à vendre. Deux types d'acheteurs, les gens aisés, la bourgeoisie petite et moyenne car selon la formule d'H. Manceau : «pour acheter plus de 2 ou 3 arpents, il fallait avoir l'escarcelle d'un notaire ou d'un marchand» et de nombreux petits vigneron, mi-artisans, mi-viticulteurs. Maurice Gaillard (15) né en 1888 à Neuville-Day avait un oncle vigneron-cultivateur et un autre vigneron-sabotier. A Herpy vivaient une trentaine de vigneron spécialisés qui, lors des moments creux du travail de la vigne, l'été principalement, aidaient aux travaux des foins et de la moisson. Mais Mr. Hanras (16) qui donne cette statistique précise : «tout le monde avait sa ou ses parcelles de vigne même le maréchal et les autres artisans».

Le résultat fut surtout un important découpage des terres à vignes en petites parcelles d'une moyenne de 2 ares avec de très rares morceaux de 6 ares ; ce découpage avait été accentué par les «partages successifs entre les membres de chaque famille, chacun voulant sa part dans chaque lieu-dit et chaque vigne». Mr. Quillaître qui a laissé une étude sur Vandy écrit que les 817 hectares de terres du village sont, en 1832, partagés en 5900 parcelles, les 79 hectares de vignes de Vandy devaient donc être très morcelés.

La vigne avait touché un grand nombre de villages et de villes des Ardennes et pour n'en citer que quelques uns : Givet, Chooz, Charleville et sa vigne du Mt-Olympe, Sedan et ses ceps du faubourg du Mesnil ; mais en 1848, année où les vignobles furent les plus étendus : 1744 hectares, trois arrondissements seulement produisaient le vin : le Vouzinois avec 1 043 ha dont plus de la moitié sur les cantons d'Attigny et de Grandpré, le reste sur les terroirs des cantons de Monthois, Tourteron, Vouziers ; le Rethélois avec 597 hectares et le Sedanais en nette perte de vitesse avec 103 hectares. L'enquête agricole de 1848 est malheureusement assez imprécise sur la viticulture : pour Attigny une simple note, dans quatre communes pousse la vigne, elle écrit pour Château-Porcien : «en partie vinicole dans sept communes» et pour Mouzon : «80 hommes et femmes sont recensés travaillant la

vigne». Elle est plus nette sur Asfeld mais à la lecture des résultats de ce canton on se demande s'ils sont justes et si tel est le cas pourquoi on n'obtient

pas et on en est loin, des résultats identiques pour les autres cantons viticoles.

Voici le tableau de l'enquêteur :

	Hommes	Femmes	Enfants de - de 16 ans
Agriculture	1200	600	200
Culture de la vigne	600	1200	600

Soit 2 000 personnes pour l'agriculture et 2 400 pour la viticulture ! Le commentaire de ce tableau est éloquent : «on pourrait en plantant des vignes occuper plus de monde». Cela est bien vrai car la vigne demandait de nombreux soins, donc de nombreux bras.

### Le travail de la vigne.

En ce XIXème siècle la vigne était cultivée en foule, dans une parfaite anarchie, sans aucun alignement. Elle avait été ainsi de tous temps et cela était dû au mode de renouvellement des ceps : le provignage. Chaque année entre novembre et mars les vigneron avaient soin de pratiquer le recoucha-

ge : ils enfouissaient sous 20 cm de terre les deux bourgeons inférieurs de chaque sarment ou recouvraient un jeune brin qui servait de marcotte. Ce provin, toujours attaché au pied-mère et donc nourri, prenait racine en même temps, il suffisait alors au printemps de le détacher et un nouveau cep était né. Des pieds mouraient, d'autres naissaient : la vigne était presque naturelle... «A Château-Porcien, poussaient ici et là dans les vignes, quelques pêchers aux fruits trop verts et des cerisiers nés de noyaux jetés par hasard, il n'existait pas de cultures intermédiaires (17)». «A Neuville-Day on trouvait dans la vigne de petits oignons blancs perpétuels qu'on dégustait avec des tartines de fromage blanc et du poivre (18)».



*Plantation de la vigne - La série de photos sur le travail au XIXème siècle nous a été aimablement communiquée par Mr. Gilbert Roy, responsable de la revue «Folklore de Champagne» - Elle avait été publiée dans le numéro 46 : «Vigne en Foule» (8 francs) que vous pouvez commander à l'adresse suivante : «Les Grandes Chapelles - 10170 Méry-sur-Seine». Il n'existe pas de documents photographiques sur les vignes ardennaises du XIXème siècle.*

Pendant l'hiver les hommes aiguillaient (le ragusage) (17) ou fabriquaient des échalas de chêne ou de châtaignier, on les appelait égarots ou écharsons dans le Vouzinois, passis à Tailly (19) ; ils portaient également à la hotte du fumier et des terres. Les femmes, en décembre et janvier lorsque la gelée blanchissait le sol «balayaient la côte», elles cassaient avec un balai le mouron rendu fragile par le gel. La taille à la serpette ou au sécateur se pratiquait selon le dicton en mars :

Taille tôt, taille tard  
Rien ne vaut la taille de mars  
dans la Marne (20) on disait aussi :  
Taille et bêche en mars  
S'il y a du vin  
T'en auras ta part  
et dans l'Aube :  
Taille à la St-Aubin (3 mars)  
Pour avoir de gros raisins.

Précisons qu'une vigne libre peut vivre plusieurs siècles alors qu'une vi-

gne taillée dure en général moins de 30 ans, R. Dion cite à ce sujet C. Roux : «La taille est une véritable mutilation qui épuise la plante» et il poursuit : «elle provoque en elle un réflexe de défense par lequel elle améliore son fruit pour garantir plus sûrement la perpétuation de l'espèce en danger». Les sarments morts étaient ramassés par les femmes et alimentaient les feux dans les vignes auprès desquels tentaient de se réchauffer vignerons et vigneronnes pendant le repas de midi ou bien finissaient leur existence dans l'âtre de la cuisine.

Ensuite un léger bêchage au court louchet mais qui avait, malgré de nombreuses attentions, le désavantage de mélanger bonne et mauvaise terre, aussi lui préférait-on un sarclage en surface effectué avec un hoyau en mars-avril. Les hommes plantaient ensuite les échelas hauts de 2 m dans les Ardennes ; dans la Marne les échelas longs de 1,14 m étaient tous enfoncés de 14 cm à l'aide d'un appareil rudimentaire fixé autour du ventre du vigneron (21). En mai, aux environs de la Pentecôte les femmes attachaient les sarments aux échelas lorsque la grappe était défléurie, les liens étaient d'osier ou de seigle mouillé. En même temps elles pliaient, rapprochaient de terre la partie supérieure des brins, comme cette opération exposait davantage les brins au gel on attendait mais le temps variait - que soient terminées les dernières gelées tardives (22).

Les vignerons rognaien alors le cep en coupant tous les «entre-cœurs», ils rognaien également 2 feuilles au-dessus du bâton, opération longue et primordiale, ils rebrisaient en même



*Taille de la vigne - (Folklore de Champagne)*



*Balayage du mouron - (Folklore de Champagne)*



*Plantation des échelas - (Folklore de Champagne)*

temps les pousses trop longues, les pousses latérales (23). Ils commençaient «les répluchages» pour éviter une végétation si abondante qu'elle nuirait à la grappe. L'été voyait en général deux sarclages ou binages à la régleuse qui détruisaient les mauvaises herbes, aéraient le sol tout en le maintenant humide en profondeur, stricte application du fameux : deux binages valent mieux qu'un arrosage.

Avant 1880 les vignes ardennaises ne connaissaient ni sulfatage ni soufrage ; bien qu'on ne possède aucun renseignement à ce sujet, on peut penser qu'à l'instar de leurs collègues marnais (24) les vignerons luttaien avec leurs mains contre les insectes divers : pyrales, gribouris, écrivains, coupebourgeons ; la lampe-piège et le pétrole étaient employés contre les papillons.

#### La vendange.

A Château-Porcien, on pratiquait le ban de vendange : annoncée au tambour une réunion animée se déroulait pendant laquelle les vignerons tentaien de se mettre d'ac-

cord sur le début des vendanges. Bien sûr, le temps avait joué son rôle et cette date oscillait entre fin septembre, première semaine d'octobre pour les bonnes années et le 20 octobre pour les mauvaises. A Neuville-Day, au 18<sup>ème</sup> siècle, les dimanches de vendanges commençaient inmanquablement par une messe dite à 4 heures du matin (25). Les cueilleurs et cueilleuses, peut-être les plus faibles, se servent de ciseaux, serpettes, sécateurs ; ils vidant ensuite leurs paniers dans des hottes en bois posées parfois sur des chevalets : ces hottes s'appelaient danderlins à Château-Porcien, sapins à Vouziers. Si le cellier n'est pas trop loin les porteurs y mènent directement leur chargement, sinon ils déversent les grappes de raisin dans des cuveaux (gueules bées à Château-Porcien, gueule levé à Teron/Aisne) placés sur une voiture stationnant au bas de la vigne qu'ânes et chevaux tirent jusqu'au cellier.

Le vin blanc ne fermentait pas longtemps : il était pressé directement et placé un court moment dans les tonneaux, le dégorgement s'effectuait par la bonde, le tonneau était rempli au fur et à mesure de la baisse. On arrêtait la fermentation, le vin reposé était alors soutiré dans des fûts propres qu'on bouchait soigneusement (28).

La fabrication du vin rouge commençait par le foulage au pied dans de larges cuves préalablement lavées à l'eau de houblon, Maurice Gaillard souligne : «on changeait de tenue, on mettait de vieux pantalons et des sabots». Le vin fermentait ensuite 3 ou 4 jours suivant le goût et les envies de chaque vigneron. Avant de suivre le vin rouge au pressoir lisons ce qu'écrit Mr. Hanras du «merveilleux vin de larme» : «à l'aide d'une corbeille (l'écoulette)



Sapin appartenant à Mr. Fourcart.  
- Photo Michel Mahy.



Vendanges - (Folklores de Champagne)



Repas de vendanges - (Folklore de Champagne)

enfouie dans le moût en fermentation et dans laquelle on peut puiser le vin qui est versé dans des tonneaux ; le vin est rosé car le jus a séjourné moins longtemps au contact de la peau qui renferme les principes colorants». Ce précieux vin était conservé dans des bouteilles.

Le pressoir s'il était petit, était parfois itinérant, tiré par un cheval (Teron), sinon on en comptait plusieurs par village : 7 à 8 - gros - à Herpy, ils étaient en chêne et leur vis en noyer. L'oncle de Maurice Gaillard, Mr. Hubignon de Neuville-Day possédait un pressoir ancien avec une roue nommée «calandre» ; dans celle-ci des barreaux sur lesquels un homme montait pour la faire tourner et serrer ainsi la vis du pressoir. Pour se réveiller et se donner du courage «l'écureuil» descendait de temps en temps boire un petit coup de vin à la goulette du pressoir... Henri Manceau précise qu'on commençait doucement afin de ne pas écraser les grains verts poussés dans la grappe. Certains pressoirs s'appelaient «étiquets», nom donné à quelques lieux-dits des Ardennes (26). Les vigneron qui pressaient leur vin chez un voisin acquittaient une redevance en vin, leur production était ensuite stockée dans des tonneaux placés à la cave. A Neu-

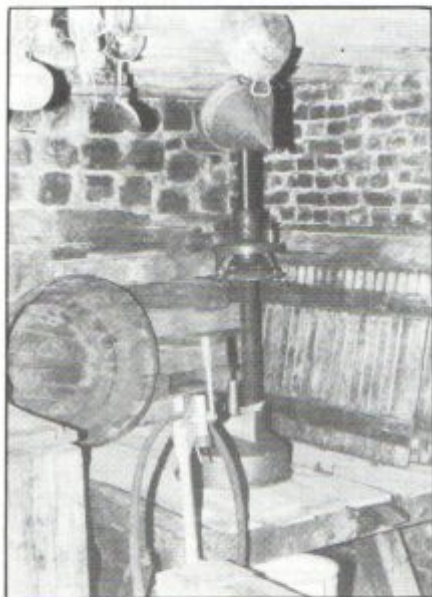
ville-Day on trouvait jusqu'à trois caves empilées les unes sur les autres, dans la meilleure située à douze mètres de profondeur dormaient quelque temps les meilleures bouteilles. On peut noter à propos de ces tonneaux le rôle que jouait la viticulture dans l'économie locale : à Herpy des tonneliers réparaient les cuves qui étaient de chêne et cerclées de châtaignier, à Château-Porcien, chaque 24 août, on organisait une «Foire aux Cerceaux», ces derniers, en châtaignier, étaient livrés par rouleaux de 24, le tonnelier les ajustait et les liait avec de l'osier (30). Des taillandiers à Château-Porcien s'étaient spécialisés dans la fabrication d'outils en acier : serpes, hoyaux, sarcles.

#### Commercialisation et qualité du vin.

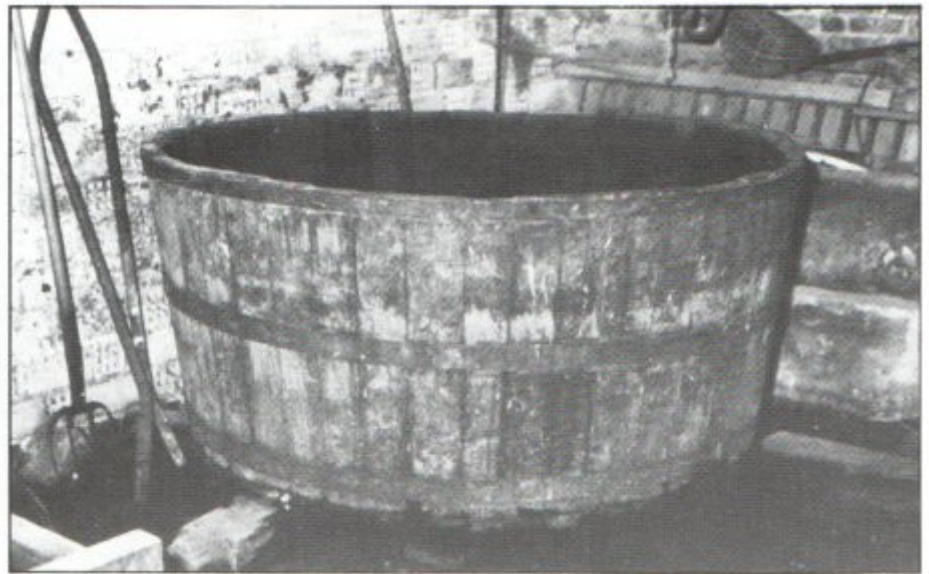
Le vin de Château-Porcien était vendu aux cultivateurs des environs quand ajoute Mr. Hanras «on était sûr de tenir l'autre récolte». La pièce valait 40 à 50 francs et la bouteille dans les cafés coûtait 0,50 F le litre ; à Vouziers la production atteignait 30 000 hl dans l'arrondissement et se vendait aux environs de 30 francs la pièce (31) ; à Neuville-Day les meilleurs crus se nommaient vin de la Rosière, vin de la route de Montgon, les cafés de Vouziers se

fournissaient chez Mr. Hubignon, les très bonnes années la pièce de 218 litres se vendait jusqu'à cent francs. Mais une très mauvaise année d'après les anciens de Neuville-Day : «la pièce se vendit 11 francs quand les réparations de cette pièce se montaient à dix francs». Après 1848 les villes à octroi et le marché belge devinrent inaccessibles, la Restauration avait taxé de 9,50 francs supplémentaires l'hectolitre de vin. Les vigneronns devaient alors acquitter 11 francs de taxes sur un vin qu'ils vendaient 20 francs. Ceux de Voncq, Terron, Vandy, Neuville envoyèrent force pétitions et protestations et malgré «une sorte de jacquerie des vignes» (32) ils n'obtinrent pas satisfaction. Ce fut cependant une des raisons, lors de l'élection d'avril 1848 dans les cantons de Vouziers et de Tourteron de votes importants sur «les candidats les plus avancés» (33).

Il n'est pas facile de parler de la qualité de vins extrêmement tributaire d'un été que l'on peut qualifier de capricieux dans notre département, la teneur en alcool variait entre 6 et 10 degrés, parfois 11°. Le vin de Mouzon est mis à mal dans deux dictons impossibles à vérifier : «O mon Dieu, préservez-nous du pain de Sapogne et du vin de Mouzon» (34), «Méfie-toi des filles de la Ferté, du vin de Mouzon et de la justice d'Omont» (35). On peut leur opposer cette correspondance, datée de 1779, d'une vieille marquise rethéloise qui attend impatientement la récolte de ses propriétés de Mesmont et d'Acy (les 19 récoltes précédentes étant de bien mauvaise qualité) ; elle écrit de Paris à son régisseur : «Si le vin est bon comme vous l'espérez, je m'en flatte d'en boire si Dieu me donne la santé l'an prochain car il convient mieux à ma santé que le plus fin de Champagne» (36).



Matériel appartenant à Mr. Bertrand de Château-Porcien - Photo Bernard Bozier.



Cuveau appartenant à Mr. Fourcart - photo Michel Mahy.

On peut cependant dire que le vin le plus apprécié poussait sur la gaize dont il tirait son nom, vin de gaizette, de pierre à fusil, de brisquin, il portait un autre nom : le guinguet dont l'origine est tout un programme (37) : «les vins récoltés en 1555 à Paris furent si aigres, si verts, l'année ayant été fort froide et pluvieuse que le peuple les appela «guinguets», d'où dérivait au siècle suivant guinguette. En fait tous les auteurs, tous les goûteurs s'accordent à dire que le vin était léger, «un peu acide pour ceux qui n'y étaient pas habitués, mais si frais, si léger, si plaisant» (38). Henri Manceau écrit fort justement : «Leur mérite (des vins) était ailleurs, dans leur bouquet, variable d'un village à l'autre, d'un lieu-dit à l'autre, alchimie subtile et mystérieuse, parfum du sol, nuance d'un climat, santé d'une vigne bien travaillée, intuition d'un homme qui connaissait l'art de faire cuver le raisin, soutirer le vin et le mettre en bouteilles à l'instant précis où la nature le réclamait». Les différents vins que nous avons goûtés cette année et l'an passé chez d'hospitaliers vigneronns à Château-Porcien et Terron confirment ce jugement...

Les vins du "Sud" des Ardennes ont été les plus connus, un poète local les vante dans le numéro du 16 septembre 1847 du "Journal de l'Arrondissement de Vouziers" :

«Rien que des vins de pays  
Vin de Terron, vin de Savigny  
Et de Neuville et de Day  
Avec la flûte de Sillery  
Sans compter le crû d'Olizy  
Que des meilleurs je garantis  
Paillet parfaitement choisi  
Ni passé, ni plat, ni moisi  
Vin délicieux, vin gentil  
Petit goût de pierre à fusil...»

Le docteur Guelliot précise que le paillet était «un joli vin, couleur "pelure

d'oignon" légèrement pétillant, dont "les bulles faisaient le cordon" au bord du verre». Il cite les meilleurs crus du Vouzinois : Olizy, Neuville-Day, Tourteron, Mont-de-Jeux (vin rouge), Ballay, Vandy, Landèves (vin paillet). Pour la région de Château-Porcien Jean Taté avait noté pour le XVIIIème siècle que les vigneronns ont arraché les vignes ou «pendrouillards» pour les remplacer par de meilleurs cépages blancs ou noirs, la qualité des vins s'en était accrue, mais au XIXème siècle à côté de l'excellent pinot de Champagne et de quelques rares blancs : «Clairette, Blanc Rameret on retrouve des "pendrouillards" plus tardifs s'accommodant de terrains moins bons» (39).

Le docteur Guelliot relève la présence de vins ardennais dans plusieurs menus : le vin d'OLIZY dans le menu qu'offraient les seigneurs de Montcornet en Ardenne à leurs vassaux lorsqu'ils payaient leur redevance, mais ce menu n'a guère d'authenticité historique puisque Lépine qui le publie le premier en 1862 dans sa monographie historique de Montcornet ne cite pas sa source. Un "Menu Vouzinois" paru dans l'Union de Vouziers, du 11 janvier 1882, indique à la rubrique vins - SENUC - TOGES - MONT-DE-JEU - PAILLET de BALLAY, le menu peut-être fantaisiste du 25ème anniversaire de la Revue d'Ardenne et d'Argonne (1918) porte à la rubrique vins - vin de MOUZON-CLOS MONT DE JEU 1893...

Le vin était, mis à part quelques crus vendus, pour une grande part consommé sur place dans les villages producteurs et ses plus fidèles partisans en étaient les vigneronns - Maurice Gaillard écrit à ce propos «On ne buvait rien d'autre que du vin et toujours du vin. Les hommes étaient de solides gail-lards, rouges de couleurs et qui se posaient un peu là...». L'Ardennais du 18/9/59 renchérit : «La plupart des



hommes étaient bons vivants, hauts en couleurs, solides et de haute taille» mais ajoute: «Les ivrognes sont l'exception». Henri Manceau rapporte un semblable propos à lui tenu que «les vigneronniers étaient très sobres et ne buvaient pas de l'eau de vie et qu'ils étaient simplement un peu émêchés le jour de la St-Vincent». Cette vision est contrebalancée par Mr. Hanras : «C'étaient de bons buveurs - sans aller jusqu'à l'ivresse - 3 ou 4 l par jour, à l'occasion surtout, au moment de la dégustation» et Mr. Gaillard qui rapporte que les lendemains de fête "où il fait toujours soif, les ouvriers carriers de l'entreprise de son frère achetaient d'abord quelques bouteilles de vin blanc pour se donner du courage ; lorsqu'elles étaient vides, on faisait une cagnotte pour acheter un seau de vin à "3 ou 4 sous le litre" ; de même à Neuville se disputaient chaque dimanche d'après parties de quilles ; l'enjeu de chaque partie : un seau de vin avec lequel on remplissait les verres mis à même sur la chaussée ; Mr. Quillâtre qui rappelle cette anecdote ajoute : «Le soir, la route était mouillée comme après une averse».

Le vin accompagnait les repas souvent frugaux. Le matin, les gosses avant de partir à l'école avaient pris «leur trempinette au ratafia : du vin additionné d'un quart d'eau de vie, les vigneronniers, les vigneronnières en emportaient une bouteille pour leur repas du midi : pain, fromage, noix, quelques morceaux de sucre, le soir on trempait du pain dans un grand bol de vin chaud (40). De plus, dans la journée si une quelconque visite se présentait, elle goûtait inmanquablement une ou deux des meilleures bouteilles de la maison. On ne manquait pas non plus de «goûteurs bénévoles» (Mr. Hanras) lorsqu'il s'agissait de goûter la nouvelle eau-de-vie pendant la distillation en décembre-janvier. L'eau-de-vie était fabriquée en commun en traitant à part le marc de raisin et les fruits divers, deux cuissons s'effectuaient : «les petites eaux» pour la première, «la repasse» pour la seconde. La quantité produite n'étant pas limitée, de gros récoltants obtenaient jusqu'à 125 litres d'eau-de-vie !

Quelques-uns en abusaient cependant, tel cet instituteur, né dans la vallée de la Meuse et nommé à Neuville-Day (41). Célibataire, il mangeait à l'hôtel tenu par "Bébette Mercier" et ce déjeuner partagé avec les voyageurs de commerce était copieusement arrosé de "bon petit vin clair de Neuville". Il reprenait bien tard le chemin de l'école où les enfants l'avaient attendu en jouant dans la cour pendant des récréations prolongées. Mais certains, profitant que le maître «étant dans les fumées de l'ivresse» ne pouvait de ce fait contrôler les absences de 5 à 6 gamins sur 80, faisaient l'école buissonnière.



Château-Porcien : hier et aujourd'hui - Photo Bernard Bozier.

L'autre notabilité locale, le curé, un gaillard de 1 m 90 passait le plus clair de son temps à enivrer ses hôtes et terminait toujours ses repas en appelant la bonne pour qu'elle aille lui quérir "une religieuse" nom qu'il utilisait pour désigner une bouteille de Champagne. Ce curé tint un jour le pari de passer devant les employés de la Régie des Impôts avec une feuillette de vin sur l'épaule ; les employés ne l'arrêtèrent pas, par respect de la soutane ou parce qu'ils croyaient la feuillette vide à la voir porter si facilement. Le curé leur fit ensuite constater le délit et paya l'amende et le vin "coula ensuite à flots" (42).

Le vin coulait surtout à flots lors des fêtes : chaque 14 juillet à Herpy, la municipalité offrait à toutes et tous une feuillette de vin qu'on mettait en perce sur la place. La coutume dura jusqu'en 1914. A Noël, chez "Bébette Mercier", à Neuville-Day on dégustait du pain d'épice trempé dans du vin chaud. Mais la plus belle fête avait lieu le jour de la St-Vincent, le saint des vigneronniers, le 22 janvier. Les vigneronniers chantaient :

«Après de Fanchon  
Vidons le cruchon  
Nous chanterons St-Vincent  
Au feu de notre sarment

ainsi que d'autres rengaines nées dans les Ardennes ou venues de Champagne et de Bourgogne, dont voici un exemple tiré des souvenirs d'E. Sagnet :

«Quand Bacchus au monde fut venu  
Il avait le corps tout nu  
Ys'mit à cheval sur une tonne  
Celui que la vigne a planté  
En paradis sera placé  
Accompagné d'500 ivrognes  
Celui qui boira de ce vin  
Parlera aussi bien latin  
Qu'un docteur de la Sorbonne  
Celui qui boira de cette eau  
Qu'on l'attache à un poteau  
A coups de verres qu'on l'assomme».

La St-Vincent, rude journée s'il en fût, commençait - religion oblige - par la messe puis tous les hommes passaient de maison en maison, chacun donnant à goûter aux autres un des meilleurs vins de sa cave. Le vin était consommé largement lors des deux repas de la journée : (pâté et grillades de cochon, pâtisseries diverses, brioches, galettes) et le café et l'eau-de-vie que l'on brûlait étaient les autres boissons favorites.

La Ste-Barbe était aussi honorablement fêtée à Vandy et à Neuville-Day où les pompiers "faisaient la tournée des membres honoraires, le sapin de bois au dos, percevant leurs cotisations en vin" (43).

Mais la fête patronale battait régulièrement des records ; pendant huit jours, les garçons du village buvaient gratuitement dans les cafés ; le dernier jour, le chef de la jeunesse venait tout régler. A Tailly, les ménagères accomplissaient une sorte d'exploit en cuisinant, en plein mois de janvier pour les fêtes patronales, des galettes au raisin qu'elles avaient séché par grappes accrochées au plafond de la cuisine (44).

Au-delà de ces fêtes importantes, le vin accompagnait régulièrement toutes les réunions, veillées, bals, rencontres ; il participait de manière fondamentale à la civilisation paysanne «pimentait la vie» (45). C'est pourquoi la disparition des vignes fut cruellement ressentie dans les villages ardennais mais la civilisation paysanne disparaissait aussi.

## ● La disparition des vignes

Elle s'est faite rapidement, après l'apogée de 1848 (1 744 ha), s'est accélérée après 1870 (1 108 ha) a été foudroyante après 1890, en 1912 (34 ha). Avides de trouver des explications complètes et sans faille, de nombreuses personnes ont porté des jugements péremptoirs. Tout d'abord le climat qui se serait particulièrement dégradé ; il est vrai que l'hiver 1879 a été terrible et a obligé en de nombreux endroits à couper de nouveau les ceps à ras-de-terre ; à Château-Porcien on arracha de nombreuses parcelles qui ne furent pas renouvelées. Mais les années 1884 et 1893 où les vendanges commencèrent en août fournirent du vin de qualité en quantité, 1911 fut aussi une très bonne année ; de plus la chronologie de la viticulture ardennaise le montre parfaitement : bonnes et mauvaises années se sont toujours succédées de manière très irrégulière. D'anciens vigneronniers accusèrent le déboisement des crêtes, responsable de la disparition de l'humidité nécessaire aux vignes. Plus grave l'apparition dans les années 1890 de maladies : mildiou, oïdium et phylloxéra, cependant les traitements existaient : sulfatage et poudrage même si aux yeux et au palais de Mr. Gaillard ils nuisaient à la qualité du vin. De plus

certain villages ne furent que tardivement touchés : Voncq en 1905.

Très certainement ces différents facteurs climatologiques et écologiques jouèrent un certain rôle dans la disparition de la vigne. Mais surtout le vignoble ardennais, né des difficultés de transport - peut-être dès l'empire romain - mais à coup sûr au début du Moyen-Âge disparaissait avec l'apparition du transport moderne : le chemin de fer grâce auquel les marchandises allaient circuler en masse à travers toute la France ; les vins du midi revenaient bien moins cher que les petits vins ardennais et les consommateurs étaient certains d'en avoir. Après 1905 le syndicat agricole de Neuville-Day faisait venir d'Algérie du Sénéclausse par wagons entiers que tout le village venait décharger en gare de Semuy (46). Nostalgiques de la St-Vincent les habitants de Neuville fêtaient la St-Eloi, après un bal, ils tenaient banquet qu'ils clôturaient par d'immenses brûlots d'eau-de-vie contenue dans des saladiers ; ensuite ils buvaient du vin blanc puis du vin d'Algérie. Mr. Gaillard, lucide, conclut : « puis les femmes venaient rechercher les vigneronnes ! » Le docteur Guelliot dans sa monographie de Vandy écrit qu'avec le délicieux petit vin : « il n'y avait pas à proprement parler d'alcoolique. Ceux-ci firent leur apparition, il y a un demi-siècle, quand le guinguet fut remplacé par de gros vins du Midi, beaucoup plus chargés en alcool, quand la consommation de l'eau-de-vie augmenta et que les apéritifs devinrent à la mode ».

A. Dion termine son article sur la disparition des vignobles septentrionaux de France (Laon par exemple) par cette phrase qui convient tout à fait pour les Ardennes : « Il y eut un temps où l'homme acceptait la difficulté de cette culture et l'incertitude de son résultat ; un autre plus rapproché de nous, où cette difficulté et cette incertitude l'ont rebuté parce qu'il entrevoyait une meilleure utilisation de son effort ». Le vin qui, dans le Vouzinois, nous avons déjà signalé ce fait, rapportait entre 850 000 francs et 1 000 000 francs soit le tiers de la production de blé ne valait plus rien ou presque.

A Neuville-Day les femmes tentèrent, mais cette culture n'en valait pas la chandelle, la production d'oignons dans les anciennes vignes. Plus rémunérateurs des vergers de pommiers, pruniers, cerisiers (47) apparurent. A Château-Porcien d'identiques plantations de pommiers sont menées : le cidre trouve ou retrouve de l'importance, on cultive aussi dans les anciennes parcelles de vignes transformées en jardins et agrandies, la pomme de terre longue. A St-Germainmont c'est la betterave à sucre qui prend le relais, dans le Vouzinois les osiers, dans presque tous les anciens villages viticoles le blé et la luzerne. Tant est si bien qu'en

1913 le vignoble ardennais a quasiment disparu, les villages jadis fort peuplés connaissent alors un exode rural important.

#### 1919-1985

La renaissance de la vigne ardennaise commença à Suzanne avec les 700 pieds ramenés par Aimé Doublet du pépiniériste nantais chez qui il avait travaillé. Voyant le résultat obtenu par son voisin sur quelques 8 à 10 ares, Albert Courtois commande également en 1921 des plants à un pépiniériste nantais. En 1930, c'est au tour de Mr. Mary d'acheter des plants chez un pépiniériste de Villefranche/Saône, il transforme en vigne une ancienne terre où poussaient des pêchers. D'autres viticulteurs anciens ou nouveaux replantent à Tourteron, Semuy, Voncq, Vandy (48). A Terron/Aisne c'est le père de Mr. Eugène Fourcart : Félicien qui renoue en 1934 avec la tradition de la vigne, son grand-père Léopold Bourgeois né en 1848 avait été un des vigneronnes les plus importants de Terron ; les 20 ares de vignes produisaient en 1940 2 000 litres de vin. A Château-Porcien la vigne réapparaît après 1924, Mr. Hanras explique ce retour par la guerre 14-18 qui détruisit de nombreux arbres fruitiers et remit le vin en honneur auprès des combattants, il avance également que les pommiers qui avaient remplacé les ceps ne poussaient guère sur le calcaire.



+ Lieux producteurs de vin sous le 1<sup>er</sup> Empire et aujourd'hui privés de vignes.

o Aires cultivées en 1953 :

Tiré de DION - Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX<sup>ème</sup> siècle.

Mais ces nouvelles vignes sont modernes et ressemblent maintenant aux vignes que nous connaissons : elles sont plantées en treille sur des fils de fer portés par des piquets. Les cépages employés sont des hybrides obtenus par croisement de variétés américaines et françaises ; les vigneronnes ardennais ont plus ou moins tâtonné longuement, à Suzanne, Mr. Courtois avait com-

mencé par le Noah de Vendée, mais qui produisait du vin nocif, il avait également tenté de l'Othello mais qui ne mûrissait pas bien. Les différents cépages utilisés alors furent des Seibel dont l'un dit à rayon d'or et l'autre à parfum de framboise, le Baco noir (8 à 9° d'alcool), l'Oberlin des Vosges « foncé et teinturier » (13°), en 1932 un pied donna 147 grappes, le Castel blanc, un hybride de Noah et le Boiziau, très tardif puisqu'on le vendangea une année le 3 novembre. En 1963 l'encépagement de Château-Porcien est constitué de Baco, Kohlman, Oberlin, Seibel. Ces cépages sont d'après Mr. Hanras soit directs donnant de nombreuses grappes mais petites ou moyennes dont les grains moins serrés mûrissent plus tôt et fournissent un jus beaucoup plus sucré, soit greffés produisant de grosses grappes à gros grains serrés à peau plus dure qui mûrissent moins bien que les précédents, se vendangeant plus tard et ne donnant qu'un moindre degré d'alcool.

Les vigneronnes ont sélectionné ces cépages que l'on peut « débourrer » plus tard lorsqu'ils ne sont plus exposés aux gelées printanières, dont la végétation est très rigoureuse, obligeant à un gros travail de rognages et d'ébourgeonnages ; ils possèdent une grande résistance aux maladies, Messieurs Fournier Bernard et Fourcart Eugène de Terron/Aisne ne traitent jamais leurs vignes, mûrissent rapidement vers la fin septembre, le début octobre.

Cependant cette renaissance de la vigne ne se fait que sur de petites surfaces, les statistiques agricoles affichant pour l'année 1929 dix hectares de vignes donnant 320 hl et pour l'année 1939 onze hectares produisant 440 hl. Cela n'empêche pas un journaliste de l'almanach Matot-Braine d'écrire en 1936 : « Reprendre la culture de la vigne qui peut-être rémunératrice et donner du travail à de bons ouvriers qui, autrement, seront obligés de quitter le pays déjà suffisamment dépeuplé. Ce sera une bonne œuvre sociale, en même temps qu'une bonne affaire, ceci étant un placement de tout repos à l'abri des fluctuations de la Bourse et du cours du Sterling ». Il aurait été étonnant qu'en plus d'arguments économiques - légers - le journaliste ne fasse pas appel à l'histoire de la « race ardennaise », c'est chose faite puisqu'il écrit « le renom de la vieille race ardennaise, forte comme le sanglier qu'elle voisine, bourru comme lui, gardera sa force et sa vigueur avec, en plus, la gaieté que donne un verre de bon vin pris en joyeuse compagnie ! »

De 1920 à 1934 environ 8 hectares de vignes avaient été replantés, de 1934 à 1953 près de 23 hectares, le recensement agricole de 1945 donnait 15 hectares, celui de 1952 33 hectares. Le cadastre agricole de 1963 permet d'éta-

blir le tableau suivant pour les 51 communes viticoles des Ardennes :

L'exploitation commerciale se trouvait à Juniville, les communes où existaient plus de 10 exploitations étaient : Aire (19 Exp.), Avaux (51 Exp.), Blanzly (17 Exp.), Château-Porcien (98 Exp.), Condé-les-Herpy (18 Exp.), Gomont (18 Exp.), Herpy l'Arlésienne (29 Exp.), Inaumont (10 Exp.), Saint-Fergeux (13 Exp.), Saint-Germainmont (40 Exp.), Terron/Aisne (19 Exp.), Vandy (18 Exp.), Villers devant le Thour (25 Exp.), Voncq (20 Exp.).

Le dernier recensement de l'agriculture ardennaise ne relève plus que 8 exploitations, 4 dans la région des crêtes pré-ardennaises et 4 en Champagne crayeuse dont une productrice de vin «A.O.C.» ; ces huit exploitations recouvrent une superficie de 4 ha. Mais ce recensement est incomplet puisque Terron/Aisne, à lui seul, compte encore 9 exploitations occupant 1 hectare. Précisons que certaines exploitations de Terron sont très petites : 4 ares mais leurs propriétaires remplissent consciencieusement en 6 exemplaires une déclaration de stock en septembre, une déclaration de récolte en octobre-novembre, Mr. Fournier qui nous a donné ces précisions a ajouté malicieusement que les vigneron de Terron n'avaient aucune taxe à acquitter pour leur récolte...

Les journaux locaux, l'Ardennais et l'Union, publient pendant l'automne quelques photos sur les dernières vendanges des Ardennes. On y apprend, comme jadis, que les récoltes varient d'année en année, ainsi à Herpy (1952 : 96 hl ; 1953 : 75 hl ; 1954 : 153 hl ; 1955 : 113 hl), à Voncq où Mr. Potron éclusier qui a replanté des vignes en 1957 avait récolté 1400 kg de raisin en 1983, record de ses 27 vendanges qui ont donné 800 kg en moyenne. Les articles soulignent les grandes années : 1959 - 14° à Terron et Château-Porcien, 1975 - 16° à Terron, 1976 - 13° et une récolte finie le 15 septembre, 1983 - 12°/12°5 à Château-Porcien, les années moyennes ou mauvaises : 1971 - 11°, 1977 - 10° - 11°, 1982 - 11°, 1984 - 7°. On y apprend les difficultés courantes : «on entend les fortes détonations des «bazookas» qui, ces derniers jours, ont empêché grives, sanonnets et autres dévastateurs ailés de dérober le grain ailé». On y lit les déclarations des vignerons, voici celle de Mr. Muraille : «la récolte sera bonne, mais nous serons capables de la boire sans nous lever la nuit». (Mr. Fourcart nous a déclaré : «cette année (1985) on en ferait pour boire le dimanche»). On y voit des photos de vignerons, vigneronnes dans leurs vignes, devant leur raisin, leurs pressoirs, leurs tonneaux,

	N. Exploitants	N. de parcelles	Superficie
Exploitation livrant du vin à la vente	1	1	2a 50ca
Exploitation produisant du vin exclusivement pour la consommation familiale	487	707	32ha 87a 09ca (dont 10 exploitations entre 0,25ha et 0,99ha).



Messieurs Fournier (à gauche) et Fourcart de Terron/Aisne - Photo Michel Mahy.



Monsieur Bertrand de Château-Porcien - Photo Bernard Bozier.

leurs bouteilles... fiers de produire une boisson noble de tous temps.

On perçoit leur amour de la vigne, on se souvient alors de plus de quinze siècles d'efforts, de ces innombrables générations qui ont peiné autour de leurs ceps. On pense aux vigneronnes de Tilly qui s'occupaient exclusivement de leurs vignes puisque leurs maris se louaient de mars à la St-Martin comme cordonniers, matelassiers, maçons en Ile de France ou dans la région

du Nord (49). On pense au vin qui, croyait-on, apportait la santé : «les gens de Neuville-Day fortifiaient les enfants chétifs en les plongeant dans la cuve au moment des vendanges, du moût de raisin jusqu'au ventre» (50) ; on pense au vin, symbole du bonheur : pour le mariage de ses cinq enfants, Mr. Fourcart de Terron a tenu à fournir à chaque fois une feuille de vin de ses vignes ; on pense au vin, symbole de liberté puisqu'en 1848 pour arroser le pied de l'arbre de la Liberté planté à

Vandy chaque vigneron versa sa sapinée de vin (51) ; on pense au vin qui, lorsque le climat voulait bien donner un coup de pouce au travail acharné des vigneronnes, des vigneronnes, ne manquait certainement pas de qualités. Ne raconte-t-on pas que, dans les années cinquante, le chauffeur du Préfet a été arrêté par les douaniers, avec dans le coffre de la voiture officielle un chargement illégal de vin de Château-Porcien...

Jacques LAMBERT.



#### BIBLIOGRAPHIE

**R. DION** : Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXème siècle. (1-9-37)

**H. MANCEAU** : Le vignoble ardennais - La Grive N°60. (2-5-6-10-12-14-18-32-33-40-43-44-45-47-48-49-50-51)

**Folklore de Champagne** : La vigne en foule N°46. (3-20-21-23-24)

**N. PERIN** : Les voies romaines de Reims à Trèves et à Cologne dans les Ardennes. (4)

**H. COLLIN** : Vigne autrefois dans les Ardennes méridionales d'après les notes de Guelliot. Horizon d'Argonne N°34.

**Abbé PARENT** : «Abrégé chronologique de l'histoire de la ville de Mouzon avec ses dépendances et pays-circonvoisins. Edition du manuscrit du Père Fulgence Richer, capucin de Mouzon - 1174. (8)

**GARAND** : Vignes Carignan. (H35 B 11 - Archives départementales) (11)

**M. GAILLARD** : Souvenirs de jeunesse à Neuville-Day. (5-18-25-34-41-42-46)

**M. HANRAS** : La vigne à Château-Porcien manuscrit communiqué par Mr. Marcy de Rethel, texte paru dans "Histoire du canton de Château-Porcien" de l'abbé Lepointe. (16-17-22-39)

**D. GUELLIOT** : Géographie traditionnelle et populaire du département des Ardennes. (19-26-31-38)

**D. HUART** : Entre Yvois et Mouzon, entre Royaume et Empire. Les Ambedeux. (35)

**C. JOSEPH** : La vigne dans le Vouzinois (Curieux vous-y-noie) N°4 oct. 83. Journaux : L'ARDENNAIS et L'UNION.

Merci à Mesdames Godey et Petitfrère, professeurs, à Mr. Bozier, principal, et à leurs élèves pour leurs travaux sur le vin à Château-Porcien, merci également à Messieurs Laublet, Bertrand, Madame et Monsieur Bondot de Château-Porcien, à Messieurs Fournier et Fourcart de Terron/Aisne.

**ardenne  
avenir**

5, Place de la Basilique CHARLEVILLE-MÉZIÈRES

**PRETS PERSONNELS IMMOBILIERS**

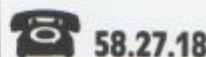
**Nous vous permettons**

**de réaliser tous vos projets :**

- Acheter une maison - Rénover
- Réaliser des travaux - Agrandir

**Etude et réponse rapides assurées**

CONTACTEZ-NOUS



*L'élégance dans la qualité*



*toute la collection*

**BJÖRN BORG**  
MENSWEAR COLLECTION

*en exclusivité*

*(homme et femme)*

**Boutique BLONDY**

16, rue Pierre Gillet - 08000 Charleville

**Point S: un bon tuyau  
pour l'échappement.**



**pneus legros**



- Stock important : voitures françaises et étrangères
- Devis gratuit : sans engagement
- Montage rapide ou vente à emporter
- Garantie
- Prix compétitifs

**balan-sedan**  
tel: 27.44.22

**charleville**  
haut rue bourbon  
tel: 33.31.13  
(parking 300 places)

# Vendanges 85 à Château-Porcien

Photos Michel Mahy



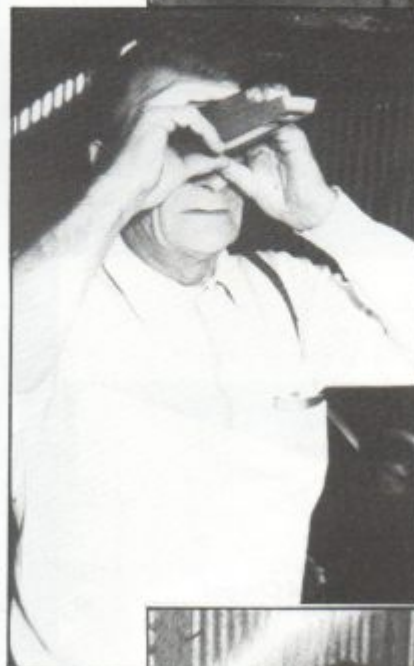
1



2



3



5

(1) Dans les vignes de Mr. J.-Pierre Briquet.

(2) L'épouvantail.

(3) Vendangeuses et vendangeurs.

(4) Mr. Julien Marchois fait goûter son vin.

(5) Mr. André Chopplet et son réfractomètre qui mesure le degré du sucre du moût à la sortie du pressoir.

(6) Mise en cuveau.



4



6