

VOIR ET ENTENDRE :
LE PROGRES DANS LE VIGNOBLE VAROIS
A LA FIN DU XIX^e SIECLE

Comme les autres vignobles nationaux, celui du Var a subi une crise longue et multiforme dans les dernières décennies du XIX^e siècle. Les ravages du phylloxéra d'abord (1865-1890), les difficultés de la reconstitution ensuite, la concurrence et la mévente, enfin, aiguës par l'inorganisation du marché, se succèdent alors (1). Épreuves d'autant plus redoutables qu'elles frappent un vignoble éclaté en de nombreuses petites unités de production, aux moyens financiers et techniques très limités. Or, la vigne est alors la meilleure chance pour la grande masse des agriculteurs varois. La préserver impose l'adaptation à des contraintes économiques de plus en plus impératives qui exigent, désormais, de produire plus et mieux pour une commercialisation accrue.

Cet objectif devenu vital, doit encore être atteint à partir d'un vignoble renouvelé dans son assiette et dans sa nature. Les vignes, descendues dans les dépressions (vallée de l'Argens), plus sensibles aux aléas climatiques, demandent davantage de soins, ce qui se répercute sur les méthodes de culture. La plantation et plus encore le greffage et la taille deviennent des opérations décisives. A l'autre bout de la chaîne viti-vinicole, l'obligation d'obtenir un produit de qualité homogène et sûre, passe par l'amélioration sensible des méthodes de vinification.

Les producteurs, du moins les plus avertis, perçoivent clairement les nouveaux impératifs : «La viticulture subit une véritable révolution. Au point où elle est poussée, le paysan routinier disparaît pour faire place à l'ouvrier intelligent et savant. Nous serons obligés d'étudier nos sols, nos engrais, nos outils. Il ne sera plus permis de travailler bêtement, au hasard, mais il faudra travailler avec la connaissance de tous les facteurs nécessaires au succès.» (2). L'à-peu-près des pratiques traditionnelles, baptisées routine, doit céder la place à la spécialisation, à la promotion souhaitée des techniques scientifiques modernes. Dès

lors, c'est toute une culture vigneronne qui, plus ou moins profondément, se trouve affectée par cette inévitable modernisation.

Celle-ci est portée par un ensemble de conditions très favorables :

– D'abord, l'ancienneté et l'ouverture du vignoble varois ont largement accueilli l'innovation et la réflexion, à partir de pratiques diversifiées et adaptées aux terroirs et aux cépages locaux. En témoignent les multiples écrits, articles, brochures, livres, des érudits et spécialistes locaux, très prolifiques dans les années 1830-1880 (3).

– Puis, ces savoirs accumulés et renouvelés circulent aisément par les nombreux réseaux de sociabilité, formels et informels, du cercle à la société agricole, du café aux parloles sur la place... Au début du XXe siècle, les caves coopératives fonctionneront comme de véritables écoles expérimentales pour les nouvelles techniques de vinification, avec de sensibles répercussions sur le travail du vigneron, par exemple en matière de choix des cépages ou de type de taille.

– Enfin, l'intervention des pouvoirs publics, par le biais d'un enseignement spécifiquement agricole, accroît encore le stock d'informations mises à la disposition du producteur.

Ainsi donc, la transmission des connaissances pratiques et théoriques, anciennes et nouvelles, s'est trouvée fortement accélérée et élargie par le jeu d'une « société de communication » particulièrement vivante, où il était partout et toujours possible d'entendre le Savant et de voir le Praticien.

I.

CULTURE SAVANTE ET SAVOIR POPULAIRE

1. La culture savante

Elle emprunte les voies classiques de la littérature technique et de l'école.

1.1. La première, émise par les notables du cru, appuyés par les sociétés d'agriculture dont ils sont les plus beaux fleurons, est alors particulièrement riche. Des spécialistes reconnus comme Alfred Henri Laure, l'avocat hyérois Alexis Riondet, et plus encore le toulonnais André Jean Baptiste Pellicot (4), ou plus tard le docteur Vidal, exposent à partir de nombreuses expériences leurs conclusions et recommandations, que répercuteront la presse locale et les feuilles spécialisées (5). De la masse des écrits émerge ce qui sera un temps la bible du vigneron compétent, « Le vigneron provençal. Cépages provençaux et autres. Culture et vinification », somme des connaissances varoises en la matière, due à Pellicot, parue en 1866 à Montpellier, juste avant la grande mutation

entraînée par le désastre phylloxérique. Et, jusqu'à sa mort en 1880, Pellicot, devenu président de la Commission départementale de la lutte contre le phylloxéra, expert attitré de la Préfecture, continue à dispenser ses conseils, à tester les remèdes proposés, à multiplier et surveiller les expériences tentées dans les champs d'application alors créés, à réfléchir sur les nouvelles conditions de l'économie viticole.

Tous ces auteurs sont des notables, riches de terres et de culture, écrivant pour leurs pairs, «propriétaires» (et non «cultivateurs») et membres de professions libérales, fonctionnaires, rentiers du sol... Ils continuent la tradition des agronomes éclairés du siècle précédent administrant par le haut le progrès pratique et technique.

A la fin du siècle cependant, l'affirmation de la démocratie républicaine, l'enseignement gratuit et obligatoire, la complexité croissante des techniques plus coûteuses, réduisent sensiblement leur rôle éducatif. Le relai est alors pris par l'école.

1.2. L'école, c'est-à-dire les pouvoirs publics, s'efforce d'atteindre tous les élèves potentiels. Sa clientèle diversifiée lui impose d'agir à plusieurs niveaux.

1.2.1. Dans l'enseignement primaire, devenu obligatoire, une place est ménagée à l'enseignement agricole. Non obligatoire, celui-ci est cependant vigoureusement encouragé, comme moyen de retenir les hommes à la terre. Il repose sur les explications théoriques et les démonstrations pratiques dans le jardin de l'instituteur. Mais tous les maîtres ne sont pas sensibles aux charmes des exercices agricoles. Bien vite, l'idée d'un enseignement spécialisé est relancée.

1.2.2. Progressivement mis en place, celui-ci est distribué aux scolarisés par un double-canal :

– Les cours des professeurs départementaux d'agriculture (devenus Directeurs des Services Agricoles en 1912), aidés par des professeurs spéciaux d'arrondissement (6), touchent les Écoles Normales, et les Écoles Primaires Supérieures (7). Il s'agit de préparer un auditoire choisi, composé largement de futurs maîtres, pour qui l'agriculture n'est qu'un élément du programme.

– L'École d'agriculture d'Hyères reprend, elle, l'héritage de la ferme-école de 1849, abandonnée au début de la III^{ème} République (1873). Créée en 1897 sur un domaine légué par A. Riondet, entrée en fonctions en 1902, elle recrute des élèves sélectionnés, peu nombreux (8). L'enseignement, «entièrement agricole», s'oriente plutôt vers la spécialisation horticole. Mais les cours d'œnologie et de viticulture, étayés par des exercices pratiques, ne sont pas négligés.

1.2.3. Restent enfin les non-scolarisés, adolescents et adultes. Ils sont pris en charge par les professeurs d'agriculture dont c'est, en fait, une des principales occupations. A la fin du siècle, leur enseignement, dispensé au cours de conférences itinérantes (30 à 50 par an), est mis en pratique dans les champs de démonstration créés dans chaque arrondissement (1890-1894) ou installés chez quelques auditeurs complaisants. Les problèmes de la vigne sont largement abordés. En 1886-1887, greffage et maladies de la vigne sont les thèmes vedettes. Dix ans plus tard, la vinification arrive au premier plan. Des auditoires nombreux sanctionnent un succès tel qu'il suscitera des imitateurs non garantis (3.800 auditeurs en 1886-1887; 3.600 en 1889-1890; 3.000 en 1911-1912 (9).

1.3. Dernière variante éducative, les publications financées par le Conseil Général et rédigées par les professeurs d'agriculture, apparaissent comme la forme démocratisée de l'ancienne littérature technique des notables. Petites brochures écrites simplement, elles se présentent comme de véritables manuels (10) dont l'audience peut être vérifiée lors de concours viticoles patronnés par les autorités locales, comme ce concours régional de la taille de la vigne, organisé à Draguignan les 13 et 14 novembre 1891, qui donne matière à un compte rendu détaillé et fort précieux (11).

Cette culture savante, à la fois théorique et pratique, propose donc des techniques cautionnées par des spécialistes reconnus ou des fonctionnaires certifiés par l'État (12). La presse la diffuse (13). Plus tard, elle touche les nouvelles associations agricoles, syndicats et coopératives, encore que leur équipement «culturel» semble en général bien modeste. Mais rien ne peut empêcher que les vignerons ne la considèrent longtemps comme une culture extérieure, exprimée dans une langue étrangère à celle des champs, liés aux Messieurs, au monde de la ville et des agriculteurs d'occasion (14).

2. Le savoir populaire

Aussi, dans la pratique générale, l'exemple du proche, parent ou voisin, compte davantage qu le discours du notable ou du professeur. Le savoir-faire populaire, directement accessible l'emporte longtemps sur le savoir savant trop intellectualisé.

Si l'expérience se raconte beaucoup ici, c'est toujours la vue des résultats, l'observation directe des pratiques, qui emportent la conviction. D'où l'importance de la proximité, à une époque où les déplacements restent encore lents et rares. Elle délimite des aires de référence privilégiée dans l'espace: ce que l'on voit; dans le temps, les générations que l'on suit.

Les façons «nobles», taille et greffage, et plus encore la vinification sont affaires d'homme. En cette matière, l'initiateur le plus fréquent, c'est le grand-

père. Plus libre, plus lent aussi, il a le temps de démontrer et d'expliquer; l'adolescent apprend à greffer, à tailler, en regardant l'aïeul. Cet enseignement familial est l'école pratique par excellence du vigneron méridional au XIXe siècle.

L'autre grande source d'informations, naît de l'exemple du praticien confirmé, souvent un voisin, proche encore par son statut social et la vie qu'il mène. Il vient conforter l'enseignement familial, l'affiner ou l'élargir lorsque le problème à résoudre est neuf ou particulièrement délicat. Ce sera le cas, à la fin du siècle, pour le greffage, pratiqué depuis longtemps mais jamais aussi massivement.

Si tous sont capables de tout faire, une sélection par les réussites répétées dégage, dans chaque génération, une élite de praticiens doués. Le magistère reconnu de ces éducateurs pratiques, au rayonnement variable, est souverain dans leur secteur. Les maîtres-greffeurs du domaine de La Croix Valmer (commune de Gassin), formés sur le tas, étaient ainsi unanimement appréciés et écoutés dans toute la région du golfe de Saint Tropez à la fin du XIXe siècle. Pour la taille des jeunes vignes, surtout à la première feuille, il arrivait aussi que l'on s'adressât à des spécialistes venus de terroirs voisins aux vignobles réputés (15). Et tous les villages, tous les quartiers, toutes les familles même, se glorifiaient de l'excellence du vin fabriqué par quelques-uns des leurs particulièrement doués.

Ainsi, sur le tas et par en bas, de génération à génération, de terroir à terroir, s'effectuait la transmission des connaissances, jamais figées. Toute nouveauté progressait en tache d'huile, à partir du secteur où elle avait révélé son efficacité.

*

* *

Culture savante et savoir populaire passaient donc par tout un ensemble de circuits d'émission-diffusion, avec leurs champs d'audience privilégiés. Il y avait le domaine de l'élite et les espaces, bien plus vastes, de la tradition, lentement remodelée. Parler, entr'eux, de juxtaposition ou d'opposition, ne saurait rendre compte de rapports plus subtils. De l'un à l'autre, et pas forcément à sens unique, existaient en effet de multiples mécanismes de percolation, porteurs d'échanges et générateurs de transformations.

Pendant, les bouleversements du temps des crises ont renforcé la pénétration de la culture d'en haut. Certaines pratiques en furent sensiblement renouvelées, le plus souvent à partir de légères modifications lentement additionnées, ce qui ne facilite pas le repérage des évolutions. Tout un ensemble de petits

gestes, de menues opérations, légèrement infléchies et/ou décalées dans le temps, dessinent ainsi le contenu d'un nouveau savoir-faire, plus ou moins bien assimilé. C'est ce que montrent, entre autres, les trois exemples du greffage, de la taille et de la vinification.

II.

DE LA VIGNE AU VIN : TROIS TYPES D'ÉVOLUTION DES TECHNIQUES

1. Le greffage

Couramment pratiqué en Languedoc-Provence, il était principalement réservé au ravalement des vignes anciennes. Opération délicate, jamais ou très rarement massive, elle ne visait que les ceps récupérables; sinon, mieux valait préparer de nouvelles boutures pour renouveler la plantation (16). Mais, après l'échec des producteurs directs américains (vin foxé), et une fois les porte-greffes sélectionnés, le greffage devint une obligation massive, touchant tous les ceps (4 à 5.000 à l'hectare). La technique la plus répandue, la greffe en fente, relativement simple, était bien connue (17). Restaient néanmoins quelques fâcheuses imperfections.

— D'abord, le nombre de greffons et la finition de la greffe laissaient à désirer. Trop souvent, chaque tête greffée recevait deux greffons. Cette pratique était justifiée par la technique de taille : elle permettait la formation plus rapide du gobelet.

D'autre part, les blessures n'étaient pas toujours ligaturées et encore plus rarement protégées pour une cicatrisation rapide, d'où les risques certains de pourrissement et de nécrose.

— Se posait aussi la question de l'époque la plus favorable. En général, les greffes se pratiquaient au printemps, de mars à la mi-mai. Par contre, dans le Haut-Var, on greffait aussi en novembre. La soudure était considérée comme achevée avant les grands froids; ce n'était pas toujours le cas, ce qui entraînait un pourcentage d'échecs parfois élevé.

— Enfin, si la profondeur de plantation (greffon enterré de 10 à 20 cm), le buttage à un œil (pour empêcher le dessèchement du greffon et l'effet des variations de température) et le tutorage étaient correctement effectués, les vigneronns utilisaient fréquemment des greffons trop longs, vite victimes du vent.

Progressivement, ces « archaïsmes » nuisibles à la productivité, furent éliminés. Au début du XXe siècle, les vigneronns respectent largement les consignes des spécialistes. On greffe au printemps, à 28^o au moins, à un seul greffon. On ligature et on couvre la blessure avec de l'argile ou du mastic. Les greffons n'ont plus qu'un œil au-dessus de la butte. Les racines françaises sont soigneusement coupées comme les repousses « américaines ».

Sans aucun doute, la nécessité d'un greffage massif et rapide, a encouragé ces perfectionnements de la pratique : à l'exception des grands domaines qui pouvaient engager ou former des spécialistes, tous les paysans, petits producteurs dans leur immense majorité, durent bien s'y mettre (18), et, pour nombre d'entr'eux, apprendre par l'école (19) et le discours ce que la voie traditionnelle de l'apprentissage familial et populaire ne pouvait diffuser assez rapidement. Il en fut tout autrement de la taille, régulièrement pratiquée par tous.

2. La taille

L'importance de la taille est depuis longtemps reconnue (20). Son rôle est triple :

- former le cep,
- garantir la croissance harmonieuse et la longévité de la vigne,
- assurer la fructification la meilleure, combinant au mieux quantité et qualité.

Le vignoble ancien, implanté sur les terrasses, presque entièrement travaillé à la main, était soumis à la seule taille sèche d'hiver. Celle-ci reposait sur un ensemble d'opérations dont certaines n'étaient pas très heureuses.

— Le pied, ou tige, très court, portait de nombreux bras, longs, qui paraient fort près du sol. Lorsqu'il fallut greffer les plants américains, les pieds doubles se sont multipliés avec la pratique des doubles greffons taillés à la même hauteur.

— La taille en gobelet, la plus répandue pour les vignes à vin, était trop généreuse, avec des coursons (4 à 6 à partir de la troisième feuille) trop longs (4 à 6 yeux, plus le bourrillon ou « agassin »). La vigne était aussi plus fragile au vent. Elle donnait beaucoup de feuilles et de bois au détriment des fruits et risquait de s'épuiser plus vite.

— Enfin, l'opération, faite à la serpette (lou poudadouiré), n'était pas sans danger pour l'arbuste. Le sarment était tranché au milieu du mérithalle, sans prendre garde à l'inclination du plan de coupure. La moëlle se trouvait dès lors exposée au pourrissement par la pluie et aux maladies infectieuses. La bourre voisine était gênée, voire menacée, dans son développement, et la récolte, réduite.

Le nouveau vignoble, plus fragile (car plus exposé dans les bas-fonds aux variations de températures, à l'humidité et aux maladies), plus exigeant (façons et traitements plus nombreux), ne peut plus admettre des risques devenus économiquement insupportables. Pour les éviter, ou du moins les limiter, et en liaison avec une plantation en ligne plus rationnelle, la taille est progressivement remodelée.

— Au début, pour former rapidement une solide charpente, il ne faudra conserver que le sarment supérieur du plan greffé. Le sarment inférieur, né de l'œil enterré du greffon, sera donc supprimé au moment du débutage (juillet-août). La première taille se fait alors à deux yeux, et mieux encore à un seul pour laisser végéter tous les sous-yeux qui donneront une couronne formant, dès la deuxième année, le gobelet.

— Contre le froid et pour le passage plus aisé des travailleurs, la tige s'allonge, les bras se redressent. Les sarments plus serrés, la vigne est moins aérée. Faut-il alors envisager une taille complémentaire, estivale, la taille en vert jusque là fort peu pratiquée ? (21)

— Pour assurer la production la plus satisfaisante, le nombre de coursons tend à s'adapter à la vigueur du cep, avec un maximum de six (souvent pas plus de un par tête). La taille se raccourcit à deux yeux : c'est celle qui convient le mieux à la plupart des cépages locaux (22). Le choix du courson annuel (lou portadou, celui qui porte les fruits) obéit à une règle d'équilibre : pris le plus proche de la taille précédente, on évite l'accumulation de bois vieux et le déséquilibre du gobelet par allongement excessif des bras.

Dans les régions à gelées, une taille préparatoire est recommandée (suppression de tous les sarments qui ne serviront pas au remplacement des coursons), avant la taille définitive de mars-avril.

— Enfin, pour éviter les dangers d'un sarment mal tranché, le mieux serait de réaliser l'opération au niveau de l'œil placé au-dessus du dernier bourgeon conservé : la cloison qui existe à ce niveau-là protège la moëlle. Mais lorsque les mérithalles sont trop longs, ou pour gagner du temps, on peut se contenter d'une taille en biseau, à condition que le plan de coupure soit incliné à l'opposé du bourgeon voisin.

Ainsi, peu à peu, le vignoble doit acquérir un nouveau profil, sensiblement amélioré. Les ceps, toujours bas, et bien équilibrés, garantissent contre la dessiccation du sol et le grillage de la grappe. La maturation des grains se trouve favorisée, les travaux, facilités. Enfin, les vignes, solides au vent, peuvent toujours se passer de tuteur, économie non négligeable. Reste le problème non réglé, de la taille en vert, pour aérer des ceps désormais trop touffus.

Dans quelle mesure ces prescriptions et ces perspectives se réalisèrent-elles ?

Si l'on en juge par les écrits des spécialistes, elles eurent bien du mal à s'imposer. Pellicot explique, en 1866, qu'il devait lui-même mettre la main à la pâte devant la mauvaise volonté de ses ouvriers à supprimer les sarments et les yeux en surnombre. A la fin du siècle, Léon Joué, professeur départemental

d'agriculture, rapporteur du concours régional de taille de la vigne, note que, malgré les cours et les brochures, bien des vigneron continuent à laisser trop de bois sur les greffons, à vouloir tous les bois à la même hauteur, surchargeant ainsi certains coursons au détriment de la vigne, à tailler sans souci des plaies, que l'usage croissant du sécateur rend encore plus dangereuses (23), sans compter ceux pour qui prime avant tout «le souci esthétique». Trois générations plus tard, un siècle après Pellicot, les experts rappelleront encore que pour obtenir l'appellation contrôlée, les ceps ne doivent pas supporter plus de sept coursons, taillés à deux yeux. Quant à la taille en vert, si l'ébourgeonnage (ablation des gourmands), est correctement pratiqué, l'effeuillage, excessif, se révèle parfois catastrophique (24).

Incontestablement, la pratique unanime, solidement enracinée dans le temps, avait légué des habitudes bien difficiles à infléchir. D'autant plus que les aspects techniques pris en compte par les apôtres du progrès, n'étaient pas les seuls. Car la taille c'était, c'est encore, l'instant de vérité du vigneron, celui où il façonne le végétal pour assurer son annuelle renaissance. Cette communion de l'homme et de la plante, qui prend l'allure d'un rite annuel (25) et justifie ce «souci esthétique» aberrant aux yeux de l'observateur «étranger», est une des pièces centrales de la culture vigneronne, avec ses gestes et ses représentations profondément intériorisées. Rien d'étonnant alors dans cette résistance de la tradition, beaucoup plus sensible ici qu'en matière de greffage.

3. La vinification

Dans la perspective commerciale qui s'impose désormais, la vinification doit, elle aussi, éliminer les incertitudes des recettes traditionnelles. Certes, la qualité de quelques vins était reconnue depuis longtemps (26). Mais, beaucoup plus fréquemment, les productions varoises, fort inégales, offraient peu de satisfaction. Leur vieillissement devenait très souvent naufrage. La médiocrité des moyens, jointe à la diffusion de pratiques douteuses ou simplement maladroites, multipliait, en effet, les risques de dégradation.

3.1. Le foulage aux pieds, sans égrappage préalable, était pratiqué par la grande masse des producteurs dépourvus de fouloirs mécaniques bien trop onéreux. On pouvait seulement lui reprocher une insuffisante extraction du tannin de la rafle. Par contre, ceux qui foulaient en sabots écrasaient aussi les pépins qui libèrent une huile corruptrice du goût.

C'était d'ailleurs dès la vendange que commençaient les errements désastreux. Ainsi, mannes et paniers, conservés et utilisés d'une année à l'autre, servaient entre-temps aux transports les plus divers, y compris celui du... fumier ! De son côté, le matériel vinaire était insuffisant et mal soigné. L'entretien des

cuves en bois, les plus répandues, se résumait à quelque lavage à l'eau claire. Coûteuses, elles n'étaient pas remplacées à temps et leur bois «malade» gâtait le vin. Lors de la cuvaision, leur obturation approximative (planches et toiles) renforçait les risques d'acidification du chapeau, d'autant que le «renfonçage», ailleurs pratiqué (27), était quasiment ignoré; aussi était-il indispensable d'ôter, lors de la décuvaision, les 8 à 10 cm supérieurs, «l'aigre du chapeau».

La durée de la cuvaision variait. Allongée pour les moûts faibles, elle enrichissait le vin en tanin et laissait espérer une meilleure conservation. Les années sèches et chaudes, la vendange très sucrée exigeait aussi davantage de temps pour la transformation complète du sucre en alcool. Cependant, trop prolongée, la cuvaision exagérait la verdeur du vin, surtout pour les plus médiocres.

Intervenait encore la nature des cépages : 4 à 6 jours pour l'Aramon, 10 à 15 pour le Mourvèdre, plus encore pour d'autres... D'une façon générale, la cuvaision paraissait trop longue aux experts qui soulignaient encore les risques accrus d'acidification. En définitive, il s'agissait, pour réussir le vin, de repérer le moment opportun en tenant compte empiriquement de nombreux paramètres. C'est ici qu'intervenait tout le savoir-faire du vigneron, ce sens du vin, base de longues et solides réputations.

Le marc décuvé passait au pressoir, appareil imposant et rare réservé aux domaines importants et aux plus fortunés (28). On recueillait alors le vin de première presse, chargé de lies, puis, le cas échéant, celui de deuxième presse, très clair, consommé à part, alors que le premier était fréquemment mélangé au vin de goutte.

Le vin obtenu, restait à le conserver tout en «l'élevant». Les vigneronns laissaient dans les tonneaux un fond de vin (29) qui, en s'évaporant, empêchait le dessèchement du bois : c'était, disaient-ils, «nourrir le bois». Riondet et Pellicot dénonçaient vigoureusement cette «pratique néfaste», tout juste bonne à gâter le vin. Mieux valait vider les tonneaux, râcler puis brosser à l'eau (30), et laisser sécher jusqu'à la disparition de l'odeur acide. Avant de loger la nouvelle récolte, on fera brûler une mèche soufrée et on ajoutera un verre d'alcool. Telle est la méthode efficace, pratiquée «dans toute la Provence» selon Pellicot.

Le vin devait encore mûrir en évitant les maladies. Or, «On soutire peu les vins dans notre contrée» (Riondet), parce que la vente des petits vins, les plus abondants, devait être rapide et que, dans ce cas, leur richesse en tanin les protégeait suffisamment. Ceci explique encore l'usage très modéré du collage. En fait, Pellicot et Riondet admettent volontiers le bienfait des soutirages pour dépouiller les vins. Pellicot en effectue un au mois de mars, par temps bien sec, avec adjonction de quelques litres de plâtre suivie d'un vigoureux fouettage (31). A la rigueur, il en pratique encore un deuxième en juillet. Enfin, il ajoutait

qu'un peu de chaleur activait heureusement le mûrissement des bons vins (32). Quant aux vins faibles, on doit toujours soutirer en décembre et en mars; mais le meilleur remède consiste à s'en débarrasser avant l'été sous peine de les voir «travailler» (fermentations acides, putrides) et devenir invendables...

On ne se privait pas, cependant, de recourir à toute une riche pharmacopée pour éviter l'acidification. Pellicot citait, en vrac, le tartrate de potasse, la poudre de marbre et l'avoine grillée, chère aux vigneron varois qui utilisaient encore la résine, le gros sel et même... la colombine (33). Pittoresque et déconcertante énumération où la chimie scientifique côtoie la formule très personnalisée qui vaut par le talent de celui qui en use.

Enfin, pour conserver le vin dans les barriques entamées, on ajoutait un peu d'huile d'olive qui fonctionnait comme un film protégeant la surface contre l'acidification; encore que cet usage fût relativement récent, aux dires de H. Laure, et que son ignorance eût certain avantage «économique» : «Il fut un temps, et ce temps n'est pas loin de nous, où les propriétaires de vignes en Provence, négligeaient tellement leur production de vin, qu'il était bien rare que l'étranger qui les visitait, trouvât chez eux du vin supportable. Un tonneau était mis en perce pour l'usage de la maison et pour celui de la ferme, et jusqu'à ce qu'il fut vide, on allait tous les jours chercher là sa provision. Si le vin se conservait c'était bien; s'il se gâtait, c'était bien encore : car alors on en buvait moins et le tonneau durait davantage...» (34).

De nombreuses recettes, plus ou moins efficaces, étaient donc connues, mais pas toujours bien appliquées, tandis que subsistaient bien des pratiques douteuses. Des viticulteurs comme Marcelin Laure, à Montaut (commune de Pierrefeu), qui, avec un équipement de qualité rationnellement utilisé (machine à fouler grand modèle, directement reliée aux foudres en bois, logés dans une cave creusée dans le roc et correctement clos) produit des vins réputés (titrant 13°), sont encore des exceptions dans les années 1860 (35). Aussi les vins du Var justifiaient-ils largement leur triste réputation comme le reconnaissent Riondet et Pellicot. («Les vins du Midi ne se conservent pas» (36)).

3.2. Quarante ans plus tard, de telles insuffisances ne sont plus tolérables. La commercialisation indispensable exige une meilleure qualité, homogène et constante, d'autant plus que la crise renforce alors la concurrence. Or, «les vins bien faits ne sont jamais malades» et le Var pouvait donner ces «vins francs et solides» réclamés par des consommateurs lassés d'ingurgiter les infâmes breuvages nés de la pénurie phylloxérique. C'est alors que, capitalisant tout un jeu de modifications progressives, la chaîne technologique viticole s'améliore sensiblement.

Le matériel d'abord s'enrichit tout en étant mieux soigné. Les cuves ma-

çonnées, d'entretien plus facile, se multiplient, en particulier grâce aux coopératives. Les fouloirs mécaniques portatifs garantissent un foulage plus homogène, mieux dosé et sûr, le réglage de l'écartement des rouleaux cannelés permettant d'éviter l'écrasement des pépins tout en assurant une bonne pression de la raffe. La fermentation est mieux conduite; on n'hésite pas à ajouter un peu d'acide tartrique, voire du plâtre pour pallier l'insuffisance d'acidité naturelle. La décuvaision plus rapide, aussitôt après « l'ébullition » du moût (37), limite les risques d'acidification du chapeau de marc que l'on prend l'habitude de « renfoncer » deux fois par jour (38). La qualité du vin de presse, plus facile à obtenir avec les petits pressoirs portatifs d'un prix réduit, s'accroît. Les tonneaux et barriques sont maintenant traités comme le souhaitait jadis Pellicot; les fentes sont obturées (mastic; cire et huile; mélange de graisse de mouton et d'huile de lin dans le Haut-Var (39), les douelles douteuses, remplacées; des mèches soufrées sont brûlées dans le tonneau ensuite bouché et un deuxième soufrage est pratiqué avant réutilisation (40). Filtrages, en filtres clos dans les coopératives, et soutirages ne sont pas oubliés (mi-novembre, fin de l'hiver, premières chaleurs). Enfin, les maladies, en particulier la cassure ici imputable au jacquez, le seul producteur direct américain, sont efficacement combattues (acide tartrique puis métabisulfite de potasse contre la cassure) (41).

Mais, à la différence des grands domaines qui disposent des moyens culturels, financiers et techniques nécessaires, la maîtrise de cette évolution technologique commence à échapper au vigneron. Les cuves maçonnées, les soutirages et filtrages, les contrôles de conservation, coûtent cher, exigent parfois un apprentissage, et prennent pas mal de temps au dépens des autres cultures qui subsistent encore. Sans oublier la fréquente impossibilité de stockage qui interdit de tirer pleinement profit de l'amélioration du produit : comme naguère, il faut vendre rapidement au prix imposé par le courtier. D'où le succès de la coopérative qui vinifie, stocke et vend le vin. Car c'est la meilleure formule non seulement pour briser l'emprise du négoce mais encore pour tourner le blocage à l'innovation, né du manque de moyens d'une société paysanne de petits producteurs ouverts au progrès mais trop chichement pourvus. Porteuse de progrès technique, la coopérative devient ainsi la principale responsable de l'amélioration continue des vins du Var. Par là même se rompt la chaîne des travaux du vigneron. Désormais et de plus en plus, celui-ci ne fabrique plus le vin qu'il vend (42). Quant à ceux, nombreux, qui vinifient et vinifieront encore longtemps pour leur propre consommation, sans refuser la nouveauté, ils trient et retiennent souvent le moins coûteux. Aussi des recettes du passé perdurent-elles, quasi intactes, héritage pieusement conservé par les enfants et les petits-enfants qui leur permet, même installés en ville, de faire leur vin chaque année comme le faisaient leurs pères (43).

A la fin du XIXe siècle, le jeu combiné de deux impératifs nouveaux a amorcé de sensibles transformations dans le travail du vigneron. Le nouveau vignoble né du phylloxéra d'une part, l'orientation résolument spéculative d'autre part, ont imposé de nombreux ajustements aux pratiques anciennes. Les notables, la presse, l'école se sont efforcés de les diffuser, relayés par les multiples canaux d'une société de communication particulièrement vivante. Parfois simples inflexions de gestes mémorisés par le corps (cf. la taille), ils ont plus nettement modifié certaines pratiques ancrées dans le temps (cf. la vinification). L'adhésion individuelle à ces messages de modernité n'a pas été homogène. Elle ménage des dosages fort variables de Vieux et de Neuf, qu'il n'est pas toujours aisé de peser. En définitive, une seule cassure est vraiment bien repérable : celle de la vinification, qui, avec les coopératives, accède au rang de technique scientifique complexe. Et ici, à l'exception des grands domaines, elle échappe à la maîtrise des viticulteurs, trop mal armés devant les exigences d'une œnologie constituée en science moderne.

Yves RINAUDO
Centre Universitaire d'Avignon

NOTES

- 1 – Y. RINAUDO, *Les paysans du Var* (fin XIXe-début du XXe siècle), thèse Lettres, Aix-en-Provence, 1978, P.U. de Lille III, 1982, 1.013 + 371 p. *Les vendanges de la République*, P.U. de Lyon, 1982, 322 p.
- 2 – Congrès viticole de la région du Sud-Est, Draguignan 27-28 mai 1882, intervention de N. NOBLE, avocat, propriétaire à La Garde; C. et A. Latil, imprimeurs, Draguignan, 1882.
- 3 – LAURE Henri (1786-1866) : *Manuel du cultivateur provençal*, Toulon, Monge et Villamus, 1837-1839; *Guide des cultivateurs du Midi de la France, de la Corse et de l'Algérie*, Toulon, imprimerie Veuve Beaune, 1854.
PELLICOT André Jean-Baptiste : *Le vigneron provençal. Cépages provençaux et autres. Culture. Vinification*, Montpellier, Imp.-Typographie Gras, 1866.
RIONDET Alexis, *L'agriculture de la France méridionale. Ce qu'elle a été. Ce qu'elle est. Ce qu'elle pourrait être*, Paris, La Maison Rustique, 1868.
- 4 – PELLICOT André Jean-Baptiste, né à Toulon en 1799, fils d'un médecin chef de la Marine, ancien conseiller général de Toulon-Est (1848-1859); correspondant ou membre de nombreuses sociétés départementales et nationales : Président du Comice agricole de Toulon, membre de la Société d'Agriculture du Var, de la Société d'Agriculture d'Horticulture et d'Acclimatation de Toulon...
- 5 – Surtout *Le Var*, journal administratif, agricole, industriel et commercial du Var, bi-hebdo., 1856-1930; *Le Petit Var*, radical puis ouvert aux socialistes, quotidien, depuis 1880; *Bulletin de la Société d'Agriculture, de Commerce et d'Industrie du Var*, depuis 1820; *Bulletin de la Société d'Agriculture, d'Horticulture et d'Acclimatation du Var*, à Toulon, trimestriel, 1850-1884, devenu *La Provence Agricole et Horticole*, mensuel.
- 6 – Archives Départementales du Var (ADV) 14 M 2-1; professeur spécial d'agriculture, arrondissement de Brignoles 1895, de Toulon 1900.
- 7 – ENG Draguignan; EPS Lorgues; collège de Draguignan.
- 8 – ADV 14 M 2-5; AN F¹⁰ 2558-2560; 8 élèves en 1902, 22 en 1928 (max.), ADV 14 M 2-6.
- 9 – ADV 14 M 2-3; 52 conférences en 1911-1912.
- 10 – BERENGUIER, *Manuel pour le traitement des maladies de la vigne*, Draguignan, Olivier et Rouvier, 1889, 21 p.; *Manuel pour la culture de la vigne américaine*, Draguignan, C. et A. Latil, 1892, 28 p.
- 11 – JOUÉ Léon, *De la taille de la vigne*. Rapport au Ministère de l'Agriculture, Draguignan, C. et A. Latil, 1892, 28 p.
- 12 – Les professeurs d'agriculture sont recrutés sur concours.
- 13 – Deux exemples : *Le Var* multiplie les articles sur la vinification dans les années 1890-1892 et 1905-1907; *Le Petit Var* se préoccupe beaucoup de vinification en 1905-1906.
- 14 – Il y a encore 12 % d'illettrés parmi les conscrits autour de 1880. Les articles en «pa-tois» sont rares alors que celui-ci reste la langue de travail dans les campagnes.

- 15 – Enquête orale, souvenirs familiaux, région de Grasse-Peymenade, 1900-1930.
- 16 – A cet égard, il est significatif de noter l'importance accordée par PELLICOT au choix et à la préparation des mayots ou crossettes.
- 17 – Description très précise dans PELLICOT, *op. cit.*, p. 225 et sq.
- 18 – Avant que triomphe, au XXe siècle, le plan-raciné greffé.
- 19 – *Le Bulletin de la Société d'Agriculture, d'Horticulture...* signale l'existence d'une école de greffage à La Garde, mars 1888.
- 20 – Même si son utilité est parfois encore contestée, au moins pour la première année, cf. LAURE, *Guide des cultivateurs...*, p. 506.
- 21 – Six variantes : ébourgeonnage, rognage, effeuillage, pincement, ciselure, incision annulaire; seules les trois premières sont praticables dans le Var sur les vignes à vin.
- 22 – Aramon, Carignan, Mourvèdre, Morastel, Grenache, Cinsault, Tibouren... alors que l'Ugni Blanc, le Jacquez... demandent une taille spécifique, plus longue (taille Guyot).
- 23 – Qui se répand depuis le milieu du siècle environ. H. LAURE en désapprouve l'usage dans son *Manuel du cultivateur...* de 1840; mais en 1854, il l'a adopté, *Guide des cultivateurs...*, p. 511. En 1892 encore (25-02), *Le Var* explique sur 3/4 de colonne l'art de manier le sécateur.
- 24 – *Bulletin de la Société d'Agriculture, d'Horticulture...*, nov. 1892, région de Toulon.
- 25 – Selon la formule de Rémy PECH.
- 26 – C'est le cas des vins dits de Bandol, qui provenaient de tout le bassin du Beausset et étaient exportés par le port de Bandol.
- 27 – Seule région «varoise» où PELLICOT le signale : La Gaude, dans l'arrondissement de Grasse.
- 28 – PELLICOT note que, contrairement à d'autres vignobles, le pressoir opère ici sur le marc et non sur le raisin.
- 29 – Celui qui se serait écoulé en enlevant la bonde.
- 30 – PELLICOT recommandait l'eau chaude ou salée, avec de l'alun, de l'acide sulfurique, ou du lait de chaux; mais RIONDET refuse tout lavage, car l'humidité est «le grand élément de la fermentation putride»; mieux vaut, à la rigueur, laver avec du vin, *L'Agriculture de la France...*, p. 150.
- 31 – Il pratique aussi le collage avec de l'eau-de-vie aux blancs d'œuf, de la gélatine, de la colle de poisson.
- 32 – A Marseille, il arrivait que l'on exposât les barriques pleines au soleil.
- 33 – Et tous les espoirs sont permis avec la «pasteurisation», chauffage à 60-70⁰ qui tue les germes de maladie.
- 34 – *Manuel du cultivateur...*, édit. de 1839, p. 661-662; non repris dans le *Guide des cultivateurs...*
- 35 – *Bulletin de la Société d'Agriculture, d'Horticulture...*, 1874.
- 36 – A. RIONDET, *L'Agriculture...*, p. 156.
- 37 – On prolonge quelquefois le contact moût/marc pour améliorer la coloration et le corps du vin.

- 38 – Fréquemment aussi, des pierres pesant sur les planches de couverture assuraient l'immersion constante du marc (enquête orale; exemple familial, 1910-1950).
- 39 – Marcel SCIPION, *Le Clos du Roi*, Seghers, 1978, p. 136; enquête orale.
- 40 – Enquête orale.
- 41 – Le collage reste peu fréquent (richesse en tanin) sauf pour les vins blancs.
- 42 – Les coopératives vinifient et logent 1/6 de la récolte en 1914, 50 % en 1915, 75 % en 1930, à peu près autant aujourd'hui.
- 43 – Achat de raisin, fermentation après foulage aux pieds dans la vieille cuve familiale, location d'un pressoir (et parfois d'une cave dans la «vieille ville»), et fabrication d'un vin qui a toujours l'avantage d'être «familial» et «naturel» (exemple familial, Grasse, années 1930; enquête orale).