

LE VIGNERON EN PROVENCE À LA FIN DU MOYEN ÂGE

—
Georges COMET

Georges COMET

Université de Provence
Aix-en-Provence

Le terme de « vigneron » semble avoir un sens actuellement bien établi dans la langue française et depuis longtemps. Il est attesté dès les XII^e-XIII^e siècles, la « vigneronne » apparaît au XVI^e siècle et le sens du mot est ainsi défini en 1690 dans le dictionnaire de Furetière : « qui a soin de faire les vignes, de travailler aux vignes. La campagne est principalement habitée de vigneronns et de laboureurs ». Cette même définition est pratiquement ensuite toujours reprise : *Larousse du XIX^e siècle*, *Larousse encyclopédique* (1985), *Larousse* (1995), *Quillet, Trésor de la Langue Française* (1994), *Godefroy, Dictionnaire de l'Académie*, jusqu'en 1996 : « la personne qui cultive la vigne et fait le vin ». Quant aux termes du travail, pour la Provence, on retrouve actuellement encore des mots directement dérivés du latin : *pouda* (podere) pour tailler, *fouira* (fodere) déchausser, *mayenca* tailler en mai, *cabussa* (acabussare) provigner. Il y a dans le vocabulaire de notre sujet une belle permanence dans le sens des mots.

Une seule nuance, légère dans la définition, importante dans les connotés

- 1 - ISAMBERT (François-René), *Recueil général des anciennes lois françaises...*, Paris 1821-1833, t. IV, p. 605.
- 2 - STELLA (Alessandro), « Un conflit du travail dans les vignes d'Auxerre aux XIV^e et XV^e siècles », *Histoire et sociétés rurales*, n° 5, 1^{er} semestre 1996, p. 221-251.
- 3 - STELLA (Alessandro), « Un conflit... », art. cité., p. 225.
- 4 - COULET (Noël), *Aix-en-Provence, espace et relations d'une capitale*, Aix 1988, p. 153.
- 5 - COMET (Georges), « Le vin et l'huile en Provence médiévale, essai de bilan », *La production du vin et de l'huile en Méditerranée*, actes du symposium Aix-Toulon, 20-22 nov. 1991, *Bulletin de correspondance hellénique*, supplément XXVI, École française d'Athènes, 1993, p. 343-358.
- 6 - Une vue d'ensemble pour la France : LE MENÉ (Michel), « le vignoble français à la fin du Moyen Âge », *Le vigneron, la viticulture et la vinification en Europe occidentale au*

épistémologiques, se trouve dans le *Grand Robert* (1992) : « celui, celle qui cultive la vigne (propriétaire ou ouvrier, ouvrière agricole), fait le vin ». On voit ici apparaître ce qui est un des objets de notre rencontre : quelle est la place sociale de ce fameux vigneron ? On constate en effet que derrière le mot qui semble bien se définir par une partie de la fonction occupée, la figure sociale recouverte est très complexe. L'ordonnance de Jean le Bon en 1350 range le vigneron avec les « autres manouvriers¹ ». À propos de la Bourgogne on a pu écrire récemment que l'on ne sait pas « ce qu'englobait le terme de vigneron² ». Si les mots marquent une grande stabilité, la notion et le statut social sont flous et la question se pose de savoir « s'il est une figure hybride dans laquelle se confondent le rural et le citadin, le viticulteur indépendant et le journalier dépendant, l'artisan spécialisé et le manoeuvre³ ».

Il me semble qu'un des aspects de la difficulté réside dans l'opposition de fait entre un produit d'une part, un statut social d'autre part. Le mot « vigneron » concerne le travail sur un produit. C'est le seul mot de ce type. Le terme de « céréalier » est très récent, celui de « laboureur » est dans un autre registre et a passablement changé de sens avec le temps. De surcroît, le vin est dans notre société un produit terriblement chargé d'idéologie et aussi d'affectif. De l'autre côté, nos outils d'analyse sociale sont juridiques et économiques. Nous cherchons les statuts personnels, de travail, la richesse économique, la place politique, en un mot nous voulons définir la place sociale de personnes dont le vocable distinctif est défini par le travail sur un produit. Y a-t-il recouvrement des domaines ou diversité ? Aurions-nous là une autre facette des problèmes de l'histoire des techniques agraires et de ses rapports avec les organisations sociales ?

Avant d'essayer de préciser quelques-uns de ces éléments à propos de la Provence, il faut tout d'abord rappeler rapidement le contexte. Vignobles et vigneron provençaux du Moyen Âge demeurent mal connus. On a dit de cette viticulture qu'elle était « la plus fruste » et on l'a même qualifiée de « viticulture du laisser-faire⁴ ». Elle n'a cependant encore jamais fait l'objet d'une étude d'ensemble. On peut esquisser les grands traits d'une géographie du vignoble⁵ surtout en ce qui concerne le Comtat et la Provence occidentale, et indiquer les tendances de la production ; on est bien plus mal renseigné sur les techniques qu'utilisaient alors les vigneron et sur qui ils étaient⁶.

Il y a toutefois une originalité géopolitique qu'il faut noter d'emblée : le vin provençal vit dans un monde pratiquement clos, sans contacts avec d'autres régions viticoles ou consommatrices. Bien que la Provence ait été la première et longtemps la seule région de Gaule à cultiver la vigne, elle est demeurée au Moyen Âge coupée du grand commerce des vins, essentiellement parce que le duc de Bourgogne fait blocage à l'exportation des vins « du pays d'embas » vers les gros centres de consommation du Nord. Le commerce du vin est avant tout régional, alimentant Avignon, la Provence intérieure, et guère plus loin les Alpes et le Dauphiné. L'exportation, qui un temps commerçait avec les états chrétiens du Levant par Marseille, a perdu ces débouchés d'outre-mer avec la nouvelle situation politique de la fin du XIII^e siècle. Elle est aux XIV^e et XV^e siècles demeurée négligeable et il a fallu attendre la fin XVII^e siècle, le début du XVIII^e pour que commence le désenclavement. Aussi la fin du Moyen Âge craint-elle la surproduction⁷.

Dans ce contexte le vigneron provençal a développé des procédés origi-

naux, entre autres dans le domaine de la vinification et de la conservation, et des modes de répartition de la propriété bien marqués. L'absence de débouchés extérieurs a accru la place de la vigne péri-urbaine et a ainsi contribué à accentuer un extrême morcellement de la propriété viticole qui est très largement distribuée dans la société urbaine ; quant à l'absence de débouchés commerciaux elle a contribué à diffuser l'idée, qu'il faudrait sérieusement vérifier, d'une culture archaïsante.

LES HOMMES ET LA PROPRIÉTÉ

Donnons quelques exemples de la répartition de la propriété viticole. Prenons le cas d'un village, Pourrières, situé à 31 km d'Aix dans le Var actuel⁸. Une série de cadastres permet de suivre les personnes soumises à l'impôt de 1368 à 1437. Le nombre des chefs de famille recensés est de 195 en 1368 ; il baisse ensuite jusqu'à 157. En 1399-1400, on compte 333 parcelles de vigne, soit 28 % du nombre de parcelles ; il convient d'ajouter six plantiers⁹ (0,2 %) et 23 vignes en friches (7 %). Il y a une constante de ces grandeurs : la vigne représente 20 % de l'ensemble des biens estimés. Les vignes sont très diffusées : 40 % à de petits propriétaires (de une à deux parcelles), 40 % à des moyens (deux à trois parcelles), 16 % à des gens aisés ; 4 % à de grosses fortunes. Ces derniers ont un intérêt plus marqué pour les vignes que pour les terres et possèdent des vignes plus nombreuses et plus vastes et les vignes estimées au plus cher se rencontrent dans ces grandes fortunes. Quant aux transactions sur les vignes, elle représentent 14 % des actes passés par le notaire de Pourrières entre 1407 et 1430.

Au total, peu de surprises : la vigne n'est jamais un gros élément du patrimoine, elle ne fait pas augmenter le niveau de fortune. C'est une des premières possessions secondaires. Mais, quel que soit le niveau de fortune, au moins les trois quarts des biens sont constitués de biens meubles, de terres à blé et d'habitations. On pense alors volontiers que c'est une culture vivrière pour tous et qu'elle n'a un caractère en partie spéculatif que chez les plus nantis.

Ce chiffre de 20 % des parcelles baisse en Provence orientale. Au XIV^e siècle sur Roquebillière (région de Nice) il est de 10 % seulement¹⁰. Par contre c'est la règle à peu près dans le Comtat Venaissin où en 1414 il est rare que la vigne occupe plus du tiers des terres et moins de 10 % et où les vignes sont estimées à superficie égale au double des terres à blé dans le sud du Luberon, à Oppède, Ménerbes, Robion¹¹.

Dans les secteurs péri-urbains la règle est celle d'un intense morcellement. A Aix, entre 1380 et 1400, la moitié des vignes a une superficie de 2 quarterées (47 ares), et un tiers à un quart sont plus petites¹². Il en est de même à Arles où les 1800 parcelles de vigne ont une moyenne de 37,8 ares, et seulement 35 d'entre elles occupent plus d'un hectare. On y compte aussi de 8 à 11 % des vignes en friche. La diffusion se marque par le fait que 80 % des recensés possèdent une ou plusieurs vignes (713 individus sur 892 recensés)¹³. Si les propriétaires appartiennent à tous les milieux sociaux et groupes professionnels, les plus riches en vignobles sont des notables : drapier, nourriguier, notaire. Les moins riches sont des artisans et petits commerçants. Les riches ont certes davantage, mais la vigne est moins concentrée que le reste du capital immobilier. Ainsi le plus opulent des proprié-

Moyen Âge et à l'époque moderne (Flaran 11, 1989), 1991, p. 189-205.

7 - STOUFF (Louis), *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris, Mouton, 1970, p. 89-99.

STOUFF (Louis), *La table provençale. Boire et manger en Provence à la fin du Moyen Âge*, Avignon, Barthélémy, 1996, p. 44-64.

8 - COULET (Noël), « Population et société à Pourrières, 1368-1430. Premier bilan d'une enquête », *Études rurales*, n° 51, p. 85-111.

9 - Une vigne jeune.

10 - BOYER (Jean-Paul), *Hommes et communautés du haut pays niçois. La Vésubie (XIII^e-XV^e siècles)*, Nice, 1990, p. 141.

11 - ZERNER (Monique), *Le cadastre, le pouvoir et la terre. Une expérience fiscale en Comtat Venaissin au début du XIV^e siècle*. Thèse d'état, Université de Provence, Aix-en-Provence, 1987, p. 227, 632.

12 - COULET (Noël), *Aix-en-Provence...*, op. cit., p. 133.

13 - STOUFF (Louis), *Arles à la fin du*

Moyen Âge, Aix-en-Provence 1986, p. 377-397.

14 - MALAUSSÉNA (Paul-Louis), *La vie en Provence orientale aux XIV^e et XV^e siècles. Un exemple : Grasse à travers les actes notariés*, Paris 1969, p. 107-109.

15 - SOUTFF (Louis), *Arles...*, *op. cit.*, p. 391-393.

16 - ZERNER (Monique), *Le cadastre...*, *op. cit.*, p. 527-529.

taires a un bien évalué à 910 fois celui du plus pauvre (1 819 contre 2 florins) ; si l'on ne regarde que la propriété foncière, le plus important possède 9 700 fois la valeur du bien du plus pauvre (880 ha) ; par contre, la plus vaste des vignes, 4,25 ha, ne représente que 42 fois la plus pauvre (une demi quarterée, soit 950 m²).

LE MODE D'EXPLOITATION

On constate qu'au XV^e siècle l'évolution conduit à remplacer le « bail à acapte » par celui « à facherie ». L'acapte est une tenure perpétuelle en échange d'une rente fixe ; elle a été utilisée un temps en terroir péri-urbain autour d'Aix, mais pendant la reprise après le gros de la crise et vers 1410-1420 on cesse désormais de l'employer. On lui préfère le bail à facherie. Il s'agit cette fois d'un bail à court terme (quelques années) et à part de fruits. Il semble apparaître en Provence dès le XII^e siècle. Dans la région de Grasse le partage se fait souvent aux deux tiers pour le tenancier, un tiers pour le propriétaire. Il a eu tendance à se raccourcir : au XIV^e siècle il est de six à huit ans, et seulement de quatre à cinq ans au XV^e siècle. Il a suivi curieusement une évolution totalement opposée à celle des baux de terres à blé pour lesquelles il s'est allongé pour passer de trois à cinq ans au XIV^e siècle, à neuf à dix ans au XV^e siècle. Le partage porte sur le vin plus que sur les raisins et se fait à la cannelle, le robinet de cuve, « ad radium tine ut moris est ». L'exploitant conserve le marc, et il est fréquent que la première et même la seconde année du bail ne comportent aucune redevance. Enfin le propriétaire règle souvent une partie des frais de culture¹⁴.

À Arles, le bailleur fournit rarement les outils pour travailler la vigne, mais

assez fréquemment, cuve et tonneau. Le preneur donne entre le quart et le tiers. Sur 1 220 propriétaires en 1437, 77 donnent des vignes en facherie et 77 en prennent. Ces fachiers sont hommes de métier, pêcheurs, bergers, des laboureurs, brassiers-laboureurs et brassiers. Quand un fachier chrétien prend une vigne d'un juif, il s'engage à ne travailler que de façon autorisée par la religion juive : « in die descenti judayco »¹⁵.

En Vaucluse ce sont souvent les parcelles en mauvais état qui sont données à facherie, ou alors ce sont encore des femmes qui font ainsi exploiter leurs biens dotaux, au quart de fruit cette fois, proportion usuelle dans cette région. Les preneurs tiennent souvent des biens de divers bailleurs : en 1401 Nicolas Boynerdi, à Valréas, tient des terres et vignes à part de fruit d'au moins deux propriétaires et travaille chez un éleveur pour paiement de la mule qu'il utilise. Mais ici on préfère le faire-valoir direct présent aussi en bien d'autres endroits.

Dès 1400 en Comtat la majorité est en faire-valoir direct avec salariat, tâcherons etc. Qui sont ces ouvriers ? On rencontre des cas fort divers. Voici par exemple, en 1413 à Valréas, Michel Lheutaudi. Il est le fils de feu Me Pierre Lheutaudi, notaire, et marie sa fille Elzéare à Rostang Ymberti de Tarendol. Le contrat prévoit que le gendre devra résider à Valréas, il apportera des blés et des animaux avant le mariage et devra aider son beau-père dans le travail de sa vigne et assurer un complant¹⁶. La même année, toujours à Valréas, André, fils de Jean Borrelli, s'engage auprès d'un bastier de Nyons afin d'y apprendre le métier. Mais le contrat prévoit que le maître doit le laisser venir soigner la vigne de son père à Valréas : chausser, déchausser, tailler, biner, vendanger, fouler, mettre en cuve. Il viendra en plus de cela trois jours par an si le père le

demande. Notre homme est majeur et il est déjà marié puisqu'il peut recevoir sa femme deux fois trois jours par an aux frais du maître.

Parfois le propriétaire exploite lui-même. Ainsi Bertrand Boyssset, auteur d'un célèbre traité d'arpentage, est un pêcheur arlésien. En 1393 il note sur son livre de raison qu'il a fait planter une vigne ; il a mis 1 675 mailhols¹⁷, plantés à 4 pans et demi (1,10 m). Il note aussi une taille en 1392 qu'il a fait faire en Crau et au Plan du Bourg par Laurens Andrieu qui est dit « pêcheur » et 11 hommes en sa compagnie. Dans les contrats d'embauche de domestique de cette même ville il est parfois indiqué pour le serviteur d'un apothicaire, d'un hôtelier, d'un marchand, d'un artisan, que leur employé pourra être amené à travailler dans les vignes de son maître. On voit aussi des hommes de professions diverses engager des vendangeurs en septembre ; ils les logent dans des endroits qui ne sont pas forcément confortables. Le recensement déclare pour Bernart Passarin, notaire, « unum hospitium cum modica curte... in quo tenet ligna, vites et gallinas et dormiunt homines vinhayroni ». Ainsi trouve-t-on un brassier d'Embrun engagé en octobre par un apothicaire pour sept mois dans les vignes en 1430¹⁸.

Les gens qui travaillent la vigne et ressortissent du vocable de vigneron, semblent donc issus de milieux divers : petits propriétaires exploitants, tenanciers à facherie, salariés à la tâche qui peuvent éventuellement être aussi de petits propriétaires complétant ainsi leurs revenus ; on fait aussi appel à de la main d'oeuvre domestique... La vigne représente ainsi un complément de ressource, mais se semble jamais attirer de grosses affaires.

Ainsi la vigne, partout présente, semble-t-elle relever d'une économie

domestique dans laquelle on tient à faire son vin, avec ses propres vignes ou à la rigueur les céder en facherie. Et M. Zerner déclare : « il est probable que même ceux qui ne possédaient pas de vigne en propre s'arrangeait souvent pour faire eux-mêmes leur vin¹⁹ ». Ajoutons enfin que le travail de vigne coûte moins que celui des terres à blé car il se fait sans animaux et il n'y a que la main d'oeuvre à payer.

LA PERCEPTION DE CE MONDE DU VIN PAR CERTAINS CONTEMPORAINS

Il ne s'agit pas de décrire l'ensemble de l'imaginaire du vin, mais de pointer quelques-uns des éléments repérés par les contemporains eux-mêmes. On sait que partout les vendanges sont un temps d'animation, de joie et de fête. Pourtant, la structure même de la propriété des vignes et leur localisation en terroir péri-urbain transforme quelque peu la « convivialité » bien connue de ce produit spécifique qu'est le vin. Si l'on compare avec les moissons, autre temps socialement très fort, on notera qu'à Arles par exemple l'animation du temps des vendanges est plus vive et plus générale que celle du temps des moissons. Les citadins concernés par la vendange sont, en effet, plus nombreux que ceux qui sont intéressés par les moissons et que, alors qu'on moissonne loin de la ville, la vendange, elle, se déroule tout près. On sait l'importance de la juiverie d'Arles ; en 1424, Kalonimos ben Kalonimos, l'un de ses membres, décrit ainsi ces activités :

« Tout le monde va aux vignes et on porte les raisins soit par bateau soit avec des chevaux... Le temps est très chaud. Les moustiques sont nombreux, ils tombent dans le vin que l'on boit malgré tout²⁰ ».

17 - Boutures de vigne, plans de vigne.

18 - STOUFF (Louis), *Arles...*, op. cit., p. 390.

19 - ZERNER (Monique), *Le cadastre*, op. cit., p. 413.

20 - STOUFF (Louis), *La table provençale...*, art. cit., p. 63.

21 - QUIQUERAN DE
BEAUJEU, *De laudibus
Provinciae*, Paris 1551.

Le texte en traduction
française a été publié
dans la revue *Le
Musée*, 1873-77, sous
le titre « La Provence
louée ».

Pour terminer, il me paraît bon de laisser la parole à Quiqueran de Beaujeu. Il s'agit d'un Arlésien de vieille souche qui fut évêque de Senez de 1546 à 1550 où il meurt à l'âge de 24 ans. On publie en 1551 un ouvrage posthume, en latin, *De laudibus Provinciae*. Cet ouvrage eut un beau succès, il fut traduit au XVII^e siècle sous divers titres, dont *la Provence louée*²¹. Deux beaux chapitres sont consacrés à la vigne et au vin.

Notre homme est d'abord très fier de la qualité des vins de son pays :

« À peine oserais-je dire que selon mon avis et de mes compatriotes les vins d'Arles sont préférables à tous autres ».

Il explique ainsi cette qualité :

« Je sais y avoir 4 qualités principales aidant à la générosité des vins, à savoir : la libre élection des complants des vignes, les oeuvres non tant fréquentes ou sérieuses comme convenables, le terroir propice à fructifier et l'air favorable ».

Il faut dire qu'on a ici d'excellents cépages :

« Plusieurs personnes ont fait porter de Candie de crocettes de Malvoisie et en ont fait édifier des vignes tout entières dont ils retirent une liqueur ne cédant en rien à celle de Candie même ».

Il reconnaît cependant que ces îles, Candie, Lesbos, Thasos, étant maintenant sous domination turque, on ne reçoit pratiquement aucun vin de Malvoisie. Il sait que la technique provençale fait preuve d'originalité certaine en n'utilisant pas le fumier, mais c'est que le vigneron provençal préfère la qualité à la quantité :

« Au regard de la culture des vignes nos gens y sont si orgueilleux qu'ils ne daignent seulement d'y appliquer aucun fumier... Sachant qu'au moyen du fumier le vin déchet grandement de sa valeur, mais n'usant que de la houe seule, ne font pas grand état de se priver

d'une grosse vendange pour pouvoir rendre la liqueur du vin au dernier point de sa perfection ».

De toute façon le terroir étant excellent tout vient bien :

« Plantez en un terroir chaud et sec des crocettes de quelle race de raisins que vous voudrez pourvu qu'ils soient doux, et vous en rapporterez infailliblement du vin très excellent. transportez en un terroir humide et argileux de ce même complant vous en retirerez voirement beaucoup plus de vin mais il sera moins délicat ».... Il est donc très véritable que les vignes sises es lieux humides et gras rapportent des vins fades et grossiers, et ne sont ainsi bien pamprées et plantureuses pour autre raison sinon parce qu'elles attirent davantage d'humeur à soi ».

Ainsi donc la Provence a pour originalité de donner un vin d'excellente qualité malgré peu de façons : simplement déchausser et tailler.

« Nos gens très bien versés en tout ce que nous avons dit ci-dessus mettent tout leur soin et industrie pour recueillir des bons vins ; et se contentent néanmoins de donner en tout deux oeuvres à leur vigne qui sont le fousser et le tailler ».

Il exprime un regret cependant, ce vin n'est pas connu à l'extérieur car il ne peut pas voyager, malgré la bonne qualité des tonneaux.

« Les vins d'Arles sont inconnus aux étrangers, pour craindre toute sorte de charrois. Ce n'est pas que nous soyons dépourvus de fust très bon et épais de 6 doigts ; mais avec cela ils ne le peuvent rendre maistre de cette puissante liqueur ».

*

De ce rapide survol, je retiendrai que l'attitude générale des communautés provençales a consisté à consommer leur propre récolte. On boit le vin qu'on tire

de ses vignes, ensuite on achète à ses concitoyens. De très nombreuses et très diverses personnes peuvent être appelées à bon escient vigneron et animent une économie domestique du vin. La ville importante qu'est Marseille absorbe une part importante de la production des terroirs environnants. On est certes frappé par les quantités qui peuvent ainsi être consommées et les statuts de la ville interdisant l'importation de raisin ou de vin montrent l'importance que les Marseillais accordaient à leurs vignes.

La non-exportation s'accompagne de techniques culturelles parfois originales, dans la vinification et la conservation. Ainsi le cellier est-il plus fréquent que la cave. Le tonnelier n'existe pas et c'est un fustier ou très souvent le vigneron lui-même qui fabrique les tonneaux. Il n'est pas certain que cela signifie une viticulture archaïsante. On retrouve peut-être là un problème abordé déjà en d'autres lieux²². L'innovation technique peut parfois prendre des formes apparemment curieuses en s'adaptant à des données particulières.

La Provence viticole de la fin du Moyen Âge pourrait bien être une région où les vigneron se sont adaptés aux conditions d'isolement créées par le monde politique et cela aussi bien dans les techniques que dans les formes juridiques et sociales de l'exploitation viticole, la tournant résolument vers une économie d'autosuffisance domestique.

22 - Lors du VI^e Congrès international d'archéologie médiévale, à Dijon (1-5 oct. 1996), cette question fut évoquée à propos de la taille des animaux de trait. La diminution de taille au garrot que l'on constate pendant le Moyen Âge pourrait être signe non d'un recul des techniques d'élevage, mais, au contraire, d'une adaptation aux nouvelles conditions de transport qui recherchent des animaux plus trapus.