

exposition
2013 > 2014

De Vigne en Grappe

*La culture du vin
en Haute-Provence*

Musée du Moyen Verdon
Arts et traditions populaires





*De Vigne
en Grappe*

*La culture du vin
en Haute-Provence*

Sommaire

Sommaire	2
Éditorial	3
Vin et Antiquité - I	4
Vin et Antiquité - II	6
Au Moyen Âge	8
Les vignes dans la baillie de Castellane vers 1330	10
Ancien Régime	12
Du XIVe au XIXe siècle, la vigne, le vin et le Moyen Verdon	14
Les vignes dans le bassin de Castellane en 1834	16
Mythologie du vin	18
Noé, le bon Dieu et la vigne	20
L'Art, la vigne et le vin	22
Carte du vignoble au XX ^{ème} siècle	24
Roue des saisons	25
Le terroir à vigne	26
La Palud - Villars deux terroirs à vigne	28
Le phylloxéra	30
Les vignes de Castellane dans la première moitié du XX ^{ème} siècle	32
Cépages et encépagement de Provence	34
Cultiver la vigne	36
L'origine de la taille de la vigne	38
Vendanger ...	40
... et faire le vin	42
Faire son vin à la Cibièrre en 1900	44
Distillateurs et bouilleurs de cru	46
Fonctionnement d'un alambic	48
Document des douanes	49
Visite au cabaret	50
Les contenants	52
Liqueurs	54
Le vinaigre et ses usages domestiques	56
Remèdes populaires	58
Bibliographie	60
Crédit des illustrations	60

Éditorial

L'association Petra Castellana est heureuse, une fois de plus, de vous offrir ce catalogue de l'exposition 2013-2014 du Musée des Arts et Traditions Populaires de Castellane et du Moyen Verdon, sur le thème de la culture de la vigne dans le Verdon et les Alpes du Sud d'une façon plus générale.

Cet ouvrage reproduit d'une part les textes de l'exposition réalisée par notre équipe et finalisée avec beaucoup de goût et de compétence par Guillaume Dolo ... d'autre part, nous avons ajouté des ethnotextes et des documents divers qui permettent de mieux comprendre l'importance historique, économique, sociale et culturelle de la vigne et du vin dans notre zone, où on ne la trouve plus aujourd'hui.

Même si les paysages ont évolué depuis 100 ou 150 ans et si les vignes ont disparu depuis l'épidémie de phylloxéra de la fin du XIX^{ème} siècle, les murs de pierre sèche des *faisso* sur les adrets, attestent toujours d'une culture de la vigne et du vin dans les Alpes du sud, et rappellent le travail opiniâtre des gens d'ici afin d'avoir leur vin.

Vous découvrirez que sous l'Ancien Régime la culture fut dans le Verdon, comme partout ailleurs, un véritable enjeu économique. Avec le blé, elle est incontestablement un des symboles les plus forts de notre civilisation méditerranéenne (car l'olivier n'a jamais poussé à Castellane).

Dans nos recherches pour ce catalogue et pour l'exposition «De vigne en grappe, la culture du vin en Haute-Provence» bien des éléments nous ont manqué ... les enquêtes orales ont montré que le savoir lié à la vigne se perd rapidement. Certaines archives ont pour le moment été impossibles à retrouver. Notre regard n'est donc qu'un début d'interprétation et d'investigation sur un sujet complexe, mais qui parle à tous, sur lequel nous reviendrons sans doute un jour, avec des données plus précises.

En espérant voir se replanter des vignes sur les coteaux de Castellane, je vous invite à rentrer dans le vif du sujet, comme le dit le proverbe provençal :

Emé de pan e de vin, pouodes invita toun vesin !
Avec du pain et du vin, tu peux inviter ton voisin !

Jean-Luc Domenge
Président de l'association
Petra Castellana

Vin et Antiquité - I

« *Bonum vinum laetificat cor hominis* »
Le bon vin réjouit le cœur des hommes

Apparu en Iran il y a 8000 ans, puis en Egypte et Israël il y a 3500 ans, le vin a traversé les plus grandes civilisations de l'Antiquité. Il est le principal ingrédient et symbole des cérémonies organisées en l'honneur des dieux, des défunts et des puissants. Offert en libation (rituel religieux consistant en la présentation d'une boisson en offrande à un dieu, en renversant quelques gouttes sur le sol ou sur un autel) ou lors des festins, il est l'instrument du pouvoir. Le souverain et ses élites se distinguent par la possession de nombreux services à boire qu'ils exhibent lors de leurs banquets et qui les accompagnent dans leur tombe.

Une rupture profonde intervient vers la fin du VII^{ème} siècle avant J.-C., date à laquelle les communautés gauloises méridionales commencent à recevoir de façon régulière un nouveau produit exotique : le vin. Ce sont les Etrusques qui ont assuré son approvisionnement. Ces derniers contribuent à la diffusion de la pratique du banquet vers le Nord, en exportant au-delà des Alpes le produit de leur vigne et les accessoires liés au service du vin. Ils sont concurrencés par les Grecs qui s'implantent à Marseille dès 600 avant J.-C. De somptueuses pièces de vaisselle en bronze fabriquées en Italie du Sud font leur apparition dans les sépultures de l'élite celtique du premier Age du Fer (env. 750-450 avant J.-C. Au II^{ème} siècle après J.-C., la vigne remonte à Vappincum (Gap), Eburodunum (Embrun) et a gagné jusqu'à la région de Genève. Les milliers de fragments d'amphores gauloises de Saint-Martin-les-Eaux près de Manosque, confirment la production de vin et son transport. D'importantes officines de potiers s'installent alors près des grands domaines viticoles.



Monument au marchand de vin, Til-Châtel (21), II-III^{ème} siècles
Musée archéologique de Dijon, inv. n° Arb. 138, cl. F. Perrodin



Livraison du vin, Bas-relief,
II^{ème} siècle apr. J.-C.
Musée de la Civilisation romaine - Rome

Plusieurs sites archéologiques de Haute-Provence attestent cette culture du vin : Oraison, Saint-Martin-les-Eaux, Aubignosc, avec des découvertes archéologiques, notamment la nécropole de la Brillanne et l'inhumation avec le service à vin.

A l'oppidum de « Buffe Arnaud » au bord du Verdon, situé sur la commune de Saint-Martin-de-Brômes, ont été découvertes des coupes et des cruches pour le service à vin, datées vers 525 à 450 avant J.-C. ainsi qu'un fragment de céramique attique à vernis noir. Ces récipients sont tous importés de Marseille et viennent confirmer la consommation de vin dans un service à boire de luxe. L'analyse cartographique du secteur montre que de nombreux chemins convergent vers le site, qui constituait un passage obligé entre la basse Provence et le pays de Riez. Les échanges commerciaux circulaient en ligne directe avec Massalia. La production d'amphores massaliotes de transport débute dans le dernier quart du VI^{ème} siècle avant J.-C. Dans les régions au relief accidenté, le vin se transporte dans des outres en peau de bœuf portées à dos d'ânes ou sur des chariots appelés « culleus ». Ce système de portage se pratiquait encore à la fin du XIX^{ème} siècle dans les Alpes.

Dominique Boudeville

Wine and Antiquity

First appeared in the fertile cradle of the Middle East countries such as Iran, Syria and Egypt eight thousand years ago, wine was present in the greatest civilizations of Antiquity. It was the main ingredient and the key element in ceremonies honouring the gods, the deceased and the powerful. As a drink offering or a libation, which is a ritual pouring of a liquid onto something of religious significance or into the earth as an offering to a god or spirit or in memory of those who have died, or during feasts, wine was a potent instrument of power. The sovereign and its elites were the only people to possess luxurious sets of wine cups which were displayed during their banquets and put in their tombs.

At the end of the 7th century BC a profound breakdown occurred, and Gallic populations began receiving such a new exotic product as wine on a regular basis. It was the Etruscans who ensured its supply. The latter contributed to the spread of the practice of banquets northwards by exporting the grapevine products and items related to wine beyond the Alps. They faced competition from the Greek who settled in Marseille in 600 BC. Some magnificent pieces of bronze tableware made in Southern Italy emerged in Celtic burial mounds from the first Iron Age (approximately 750-450 BC). In the 2nd century AD wine was spread in Vappincum (Gap), Eburodunum (Embrun) and reached the region of Genève. Thousands of fragments of Gallic amphorae found in Saint-Martin-les-Eaux near Manosque confirm wine production in that area and its transport. An important number of pottery dispensaries were built near the biggest viticultural estates.

Many archaeological sites of the Haute Provence region such as Oraison, Saint Martin les Eaux, and Aubignosc bear witness of this culture of wine as attested by the archaeological finds, including the necropolis of La Brillanne hamlet and the burial with the set of wine cups.

Wine cups and jugs as well as a fragment of black varnished Attic ceramic pottery dating from the 525-450 BC were found on the territory of the « Buffe Arnaud » oppidum on the bank of Verdon River situated in the village of Saint-Martin-de-Brômes. These vessels were all imported from Marseille and confirm the fact that wine was consumed in luxurious sets of wine cups. The cartographic and photographic analysis of the sector shows that numerous paths converge at the site that constituted an obligatory pathway between the region of Basse Provence and that of Riez. Trade was direct with Massalia. The production of Massalian amphorae of transport began in late 6th century BC. In hilly regions, wine were put in beef-skin bags and carried on the donkeys' backs or transported on the carts called « culleus ». This type of transportation was used in the Alps until the end of the 19th century.

Vin et Antiquité - II

« *Petram Castellanam que antiquitus vocata est Ducelia* »
*Petra Castellana qui anciennement s'appelait Ducelia*¹

En Gaule, le cru le plus fameux, mais aussi le plus ancien (entre les IV^{ème} et II^{ème} siècles av. J.-C.), était celui de Marseille ; Pline considérait d'ailleurs qu'il était le meilleur des Pyrénées aux Alpes. Venaient ensuite le vin des Allobroges et le vin de Béziers (les fouilles effectuées en 1999 sur la villa gallo-romaine de «Vareilles» à Paulhan (Hérault), viennent confirmer l'importance du domaine viticole de la région).

Le rôle de Marseille et de la Gaule Méditerranéenne

Dans la première moitié du VI^{ème} siècle av. J.-C., le sud de la Gaule voit arriver dans ses ports des quantités importantes d'amphores étrusques. Un siècle plus tard, ces importations diminuent et sont progressivement remplacées par une production d'amphores et de vin plus locale, en provenance de la cité grecque de Marseille. Dans la ville phocéenne elle-même, les amphores originaires d'Etrurie constituaient le principal approvisionnement en vin, jusqu'à ce qu'au milieu du VI^{ème} siècle av. J.-C., sa propre production ne se développe.

A partir du III^{ème} siècle, la production marseillaise semble être devenue insuffisante pour satisfaire une demande en constante augmentation ; les Massaliotes se remirent alors à commercialiser, comme à leurs débuts, des vins d'Italie en plus de leurs propres produits. Dans le dernier quart du II^{ème} siècle av. J.-C., les importations de vin italien prirent une telle ampleur, que les négociants italiens semblent avoir éliminé la concurrence marseillaise, du commerce du vin. On ne trouve, en effet, pratiquement plus aucune amphore de Marseille dans les sites archéologiques occupés entre 125 et 50 av. J.-C., mais uniquement des amphores italiques.

Strabon, historien et géographe grec né vers 58 av. J.-C. à Amasée, et mort vers 21 après J.-C. donne dans ses *Geôgraphiká* de précieuses indications sur l'agriculture de Marseille : « La campagne est plantée d'oliviers et couverte de vignes, mais elle est très pauvre en blé à cause de son sol rocailleux, de sorte que s'en remettant à la mer plutôt qu'à la terre, ils ont développé les dispositions naturelles favorables à la navigation ». (Géographie, IV, 1, 5)

¹ Issu du cartulaire de St Victor daté de 1038, n°773, qui rappelle le souvenir de la ville antique.

Un voyage dans le temps : une taverne à Castellane au II^{ème} siècle

Une inscription se rapportant à Castellane nous apprend qu'une statue fut élevée à Cimiez (*Cemenelum*) à leur patron Flavius Sabinus (Corpus des inscriptions latines XII. N°7907).

Dès le Haut-Empire, les tavernes étaient la propriété de l'Etat, qui les louait aux commerçants. Le prix du vin de consommation courante est limité à 8 deniers le setier (0.54 L), celui du vin vieux de 16 à 24 deniers, et les crus sont limités à 30 deniers, comme le définit l'édit de Dioclétien.¹

Les *Suetri* de *Salinae* devaient consommer le vin de Marseille appelé « vin de sève » (*succosum*³), qui était connu pour son goût de fumé. Plus probablement ils devaient apprécier le *vinum dulce* des *Vocontii* des bords de la Durance entre Gap et Manosque (Pline, Livre XIV, 43). Peut-être dégustait-on également le *vinum picatum*² (vin poissé) des Allobroges, récolté dans l'*Ager Viennensis* (Vienne, Isère) sur le Rhône ; le vin relevé avec de la poix de sapin (*pix carticata*), était l'un des plus renommés. Enfin, il y avait aussi le *vinum frigidum*² que l'on trouvait en montagne.

De la piquette pour les soldats romains

Le soldat romain recevait une ration quotidienne de vin. La piquette (*posca*) était un breuvage fort répandu dans les campagnes. Caton, dans son *Agricola*, nous révèle qu'il s'agit d'une sorte d'eau vinaigrée, que le paysan et l'esclave rural buvaient durant l'hiver. La *Lora* quant à elle, était le plus souvent préparée en laissant macérer durant 24 heures le marc avec de l'eau, à proportion d'un dixième de moût précédemment recueilli. Puis le marc était foulé et pressé à nouveau. Le liquide obtenu fermentait en *dolia* (grandes jarres) et donnait une boisson faiblement alcoolisée que l'on conservait en amphores jusqu'au printemps. Aucun de ces « vins d'ouvriers » ne dépassait l'année.

Salinae (Castellane) était occupée par la XIV^{ème} cohorte urbaine, c'est l'épithaphe trouvée à Notre-Dame du Plan qui nous l'apprend. (H. Bouche 1664 et Laurensi 1775) : « A Titus Quartinius Catullinus et à Lucilia Materna, ses parents et à Quartinius Maternus son frère, soldat de la XIV^{ème} cohorte urbaine, Quartinia Catullina a élevé ce monument »⁴.

Une inscription trouvée à Nice⁵ donne le qualificatif d'origine *suetrius* à un soldat de la *cohors I Ligurum* et *Hispanorum* mercenaire des montagnes du Verdon. Celle ci nous donne son nom : *Sec. Vibius Severus Suetrius*, qui faisait partie de la cohorte de Ligurie et d'Espagne, était originaire *Salinae Suetriorum* / Castellane, chef-lieu des *Suetrii* ; il se retira à Cimiez (*Cemenelum*) qui était la capitale du district des Alpes Maritimes dont dépendait *Salinae*. Cette garnison de 500 soldats protégeait la voie romaine Vence-Sisteron qui passait par Castellane où se trouvait un important carrefour de plusieurs routes desservant la région.



Statère au nom de Vercingétorix, le revers présente une amphore. Arverni (Massif-Central), 52 av. J.-C. BnF, département des Monnaies, médailles et antiques

¹ Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique, 2003, J.-P. Brun

² Sous l'empire, *Ducelia* prend le nom de *Salinae suetriorum*. Ptolémée la décrit comme ville principale des *Suetrii*. (Géographie, 3,1).

³ Les Hautes-Alpes, Carte archéologique de la Gaule. Nouvelle série. To5, 2001, Guy Barruol, Guy Bertucchi, Isabelle Ganet

⁴ C.I.L. XII. N°65

⁵ C.I.L., V, 7900

Au Moyen Âge

« *In vino veritas* »
Dans le vin la vérité

La foi en un Dieu unique a succédé aux cultes païens. L'Église a étendu son pouvoir spirituel à toute la chrétienté. En Provence, au V^{ème} siècle, Saint Honorat et Saint Cassien fondent les abbayes de Lérins et de Saint Victor de Marseille. Celles-ci essaient bientôt dans l'arrière pays, rivales dans sa mise en valeur. Des vignes sont plantées pour produire le vin de messe, mais aussi pour les revenus que le vin, transportable et apprécié, procure aisément. L'abbaye Saint Victor possède en 1010 des vignes à Castellane.

La grande propriété foncière et le pouvoir sont aussi à cette époque le fait des princes. Les barons de Castellane favorisent la culture de la vigne sur leurs terres. Car « chaque vigne doit un quarton, c'est-à-dire une charge pour chaque quarantain et chaque particulier est obligé de porter ce quarton dans le pressoir du baron » (Coutumes de Castellane, 1252). Le baron consomme ou écoule le vin obtenu.

Près de Castellane, la vigne occupe au XIV^{ème} siècle les quartiers de Brans, Angles, la Salaou à sol et exposition favorables. Elle s'éparpille ailleurs sans dépasser Castellon au nord. Il s'en plante de nouvelles. Exigeantes en travail, les terres à vignes sont recherchées quant à leur rapport. Maintenant propriétés du comte de Provence, elles sont exploitées contre redevance, argent ou part de fruit dus à la Saint Michel, paire de perdrix due à Noël.

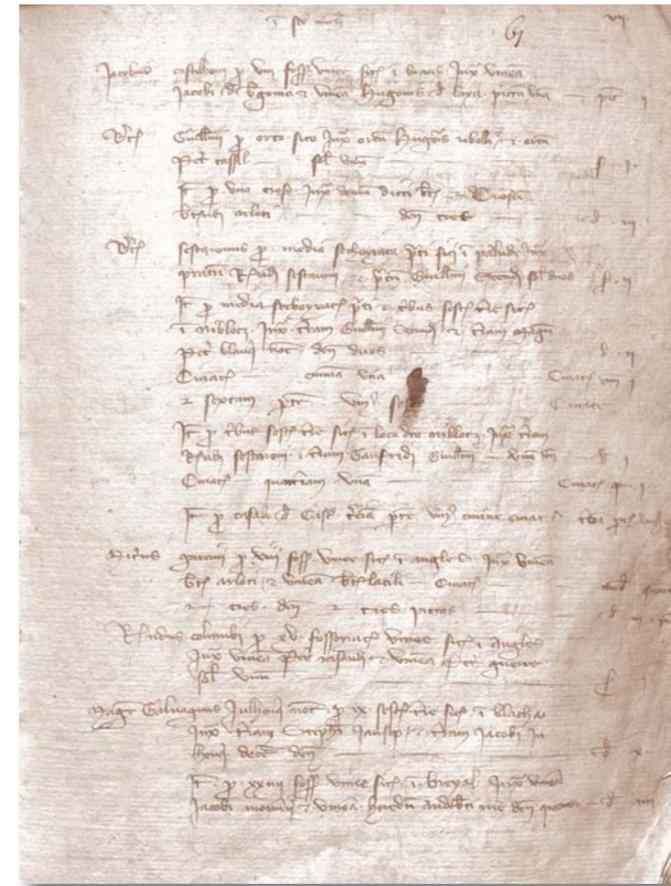
Peste, guerre civile ont à la fin du siècle raison de ce vignoble.



Catherine Leroy

Grand panier en osier à poignées,
banastoun ou *gourbin*
 Villars-Brandis, Castellane. XX^{ème} siècle.
 Fonds Jean-Paul Golé.

© Club Photo Castellane



A la Saint Michel

Jacobus Castilhonii pour huit fessoirées de vigne sises à Brans
 près de la vigne de Jacobus de Bergoma et la vigne d'Hugon de Laya, un picta.
 ...

Mitrius Garcini pour huit fessoirées de vigne sises à Angles
 près de la vigne de Bertrandus Arloti et de la vigne de Bertrandus
 Latili, un quart de setier d'avoine; et trois deniers et trois pictas.

Raymundus Columbi pour quinze fessoirées de vigne sises à Angles près de la vigne
 de Petrus Rasaudi et de la vigne de Petrus Guerre, un solidum.

Maître Galvagnus Julhenqui notaire ... de même pour vingt-quatre fessoirées de vigne
 sises à Brayal près de la vigne de Jacobus

Monuerii et de la vigne des héritiers d'Audibertus Rue, quatre deniers.

In the Middle Ages

In the 5th century Saint Honorat and Saint Cassien founded the Abbeys of Lérins and of Saint Victor de Marseille in Provence. The two rival abbeys spread and occupied their territories in the hinterland. A part of vineyards was used to make mass wine, while the other one was meant for sale and thus provided farmers with income. It has been stated that the Saint Victor de Marseille Abbey possessed vineyards in Castellane in 1010.

In the Middle Ages, sovereigns and princes held power and land. The barons of Castellane developed the culture of the vine as « chaque vigne doit un quarton, c'est-à-dire une charge pour chaque quarantain et chaque particulier est obligé de porter ce quarton dans le pressoir du baron » (an extract from *The Customs and Traditions of Castellane*, 1252). The barons then consumed or sold the obtained wine.

In the 14th century, the vineyards filled the districts of Brans, Angles, la Salaou as they were well exposed to the sun and offered suitable land. The vineyards belonged to the Count of Provence. The culture of the vine demanded a lot of work and effort but paid well. At the end of the 14th century, the cultivation of the vine was almost stopped because of the phylloxera pest and numerous civil wars.

AD13, B 1048, fol°7 - Déclarations de reconnaissances de vignes,
 le 24 juin 1333 - Cloître de Notre Dame du Plan - Castellane

Tiré de L'enquête générale de Leopardo da Foligno
 en Provence centrale
 (novembre 1332 et juin-août 1333)
 Éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques 2011.

© Club Photo Castellane

Ancien Régime

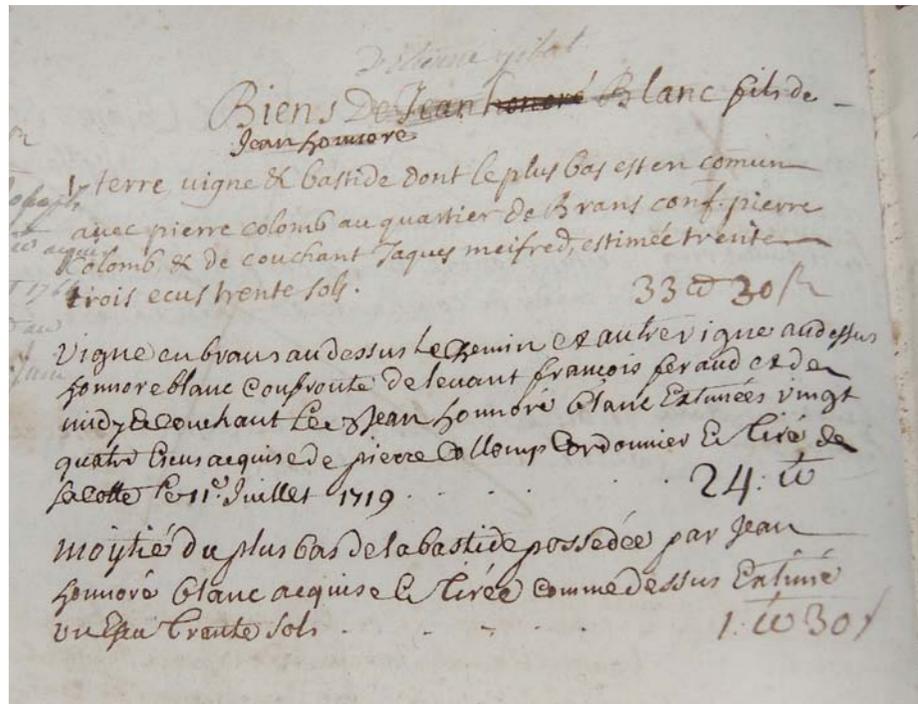
« Et icy maintenons que non rire,
mais boire est le propre de l'homme »

La Provence reconnaît Louis XI pour comte en 1481. Castellane lui appartient en propre. Le reste du domaine comtal est aux mains de la noblesse locale. Le Moyen Verdon se veut pays de vignobles, d'autant que la vigne ne mûrit plus au-delà. Nobles et roturiers en possèdent des champs. Les paysans, astreints à la corvée, taillent la vigne de leur seigneur avant la leur, qu'ils récoltent de même ensuite, obligés d'attendre pour eux-mêmes la date fixée par le ban des vendanges. Le vin du seigneur, premier sorti du pressoir, est vendu le premier.

La population, en augmentation constante, voit au XVII^{ème} siècle ses besoins dépasser sa production agricole. Appauvris, les seigneurs, concèdent peu à peu aux villageois une part de leurs biens propres. Les paysans vont aménager en terrasses les pentes fortes qui leur appartiennent pour y planter de la vigne. Une « bastide » ou un cabanon y serviront d'abri. Les nouveaux quartiers mis en valeur sont dénommés les Vignes.

Le XVIII^{ème} siècle commence mal. Les pluies et inondations de 1702 « enterrent la plupart des souches ou déracinent les autres ». Puis vient le grand hiver de 1709. Les arbres meurent, les vignes « sont dépeuplées ». Faute d'échalas, les ceps survivants sont conduits sur des jeunes chênes. Le vignoble est replanté. Il donne vers 1775 « plusieurs mille de coupes² de vin ». Le vin, léger, est mélangé en barrique avec du vin de basse Provence pour un résultat excellent.

Catherine Leroy



Biens d'Etienne Gibert de Jean Honoré Blanc fils de Jean Honoré.

Terre vigne et bastide dont le plus bas est en comun Avec Pierre Colomb au quartier de Brans conf(ront) Pierre Colomb et de couchant Jaques Meifred, estimée trente Trois écus trente sols

33 écus 30 sols

Vigne en Brans au dessus le chemin et autre vigne au dessus Honoré Blanc confronté de Levant François Feraud et de midy et couchant led Jean Honoré estimées vingt quatre écus acquise de Pierre Colomb cordonnier et tiré de sa côte le 11 juillet 1719

24 écus

Moitié du plus bas de la bastide possédée par Jean Honoré Blanc acquise et tirée comme dessus estimé un écu trente sols

1 écu 30 sols

AD04 E Dep 212/001
Commune rattachée de Taloire.

Livre terrier de 1699, utilisé jusqu'en 1764

Outre à vin ou huile en peau de chèvre,
l'ouïre
Var. XVIII- XIX^{ème} siècles.
Fonds Jean-Luc Domenge.

- 1 Histoire de Castellane. 1765.
Le prieur Laurensy.
- 2 La coupe est une mesure de contenance entre 20 et 30 litres.



© Club Photo Castellane

Bât de mulet,
Villars-Brandis, Castellane. XX^{ème} siècle.
Fonds famille Audibert.

The Ancient Regime

Louis XI became Count of Provence in 1481, and the village of Castellane was under his direct authority while other territories were governed by the local nobility.

Moyen Verdon was a wine growing region, and vineyards did not resist in the upper Verdon. Cultivated by peasants, vineyards belonged to the rich nobles. The date of the harvest was decided by the "drum roll" used to give the signal to start the harvest. The grapes of the lords' vineyards were harvested and sold before those sold by the peasants.

In the 17th century, agricultural production was insufficient to feed the constantly increasing population of Moyen Verdon. Impoverished, the lords gradually gave up some of their land in favour of the peasants. The peasants arranged the sunny slopes and hillsides in terraces, where they cultivated the vine, and built farmhouses or cabins which served as shelters. That is how new village districts were founded and were referred to as vineyards.

The 18th century began badly. In 1702, heavy rains and devastating floods resulted in severe damage to the vine. Then the dramatic winter of 1709 came and totally destroyed the vineyards. They were then entirely replanted, and 20 to 30 liters of wine were harvested in 1775. Light in taste, the wine of Moyen Verdon was blended with that of Basse Provence and placed in barrels to achieve excellent results.



Du XIV^e au XIX^e siècle, la vigne, le vin et le Moyen Verdon

Vers 1330, plus d'un demi-siècle après l'éviction des barons de Castellane, le comte de Provence fait procéder à une enquête pour connaître ses droits et revenus là où s'était étendue leur domination. D'Argens au nord à la Bastide d'Esclapon au sud, et de Blioux à l'ouest à Ubraye à l'est, la baillie de Castellane est une petite région de moyenne montagne au climat sec, importante zone de passage entre Provence orientale et Provence centrale en même temps qu'arrière pays de Grasse et de Draguignan. Son économie est tributaire des courants d'échanges entre Provence occidentale et régions alpines. Le réseau de ses chemins remonte à l'Antiquité.

L'été 1333 voit donc ceux et celles dont les maisons, terres, prés, vignes ... sont des biens comtaux venir les déclarer devant notaire au cloître de Notre-Dame-du-Plan. Ces biens sont mêlés aux biens propres de la population. 583 vignes témoignent de l'importance du vin dans le quotidien. Leur surface est appréciée en fossoirée, environ 400 m², ce qu'un homme peut bêcher en un jour. Les 130 hectares décomptés se trouvent près de Castellane et dans les villages proches. D'Angles à Brans, la vigne couvre les pentes ensoleillées dominants le Verdon. Le vin qu'elle donne est honorable. Les vignes familiales, de petite taille, procurent tout juste le vin de l'année ; les vignes de rapport, dépassant l'hectare, du vin à vendre à Castellane, ou ailleurs.

Comme tout commerce, celui du vin est réglementé. Le vin local n'est imposé que lorsque la communauté manque d'argent frais pour des travaux urgents, comme au moment de la construction des remparts de la ville. Elle s'oppose par contre systématiquement à l'entrée des vins étrangers sur son territoire. Les ermites de Saint Augustin en avaient la liberté par privilège de la reine Jeanne. Au terme d'un procès, en 1444, ils sont restreints à leur seule provision. En 1470, le roi René autorise la communauté à en introduire « *que dans le cas où la coupe de vin se vendrait publiquement huit gros dans ladite ville* »¹. Encore ce vin est-il imposé d'une *rêve*. Les lieux voisins qui produisent du vin, le protègent de même.

L'examen des livres terriers de ces communautés, inventaires des biens fonciers de leurs habitants, montre un réagencement du vignoble du XVII^e au XVIII^e siècle. Les vignes sont groupées aux lieux-dits ou quartiers dits les Vignes, les Vignasses ou le Vignal, à la Palud et Moustiers en suivant la vallée du Verdon, Moriez, Saint-Jacques, Barrême, Norante et Chabrières en suivant celles de l'Asse. Trigance, où l'on ne trouve pas de vignes, met aux enchères chaque année l'approvisionnement de ses habitants en vin. Seul le gabelier peut en vendre et en débiter au village, provenant de moins d'une journée de marche et à prix fixé. Par exception, la semaine de la Saint-Roch, chacun peut en acquérir et le vendre personnellement.²

¹ Histoire de Castellane, Le prieur Laurensy, 1775

² Histoire des gorges du Verdon, du Moyen-Age à la Révolution, Jacques Cru, 2001

Dans un formidable élan, la paysannerie et la bourgeoisie mettent en valeur au XVII^e siècle des lieux stériles mais capables par leur exposition de recevoir des vignes. Au prix d'un travail acharné qu'aide l'usage d'explosifs, ces pentes trop fortes proches des villages sont transformées en un échelonnement de terrasses étroites reliées entre elles par des escaliers, rentrants ou volants.

Et l'on bâtit, pour la première fois dans l'Histoire, hors l'enclos du village : de petits bâtiments ruraux, cabanons, bastidons, sont implantés dans les vignes pour en faciliter le travail et éviter de transporter le raisin. Ainsi la culture de la vigne offre-t-elle au moyen Verdon nombre de ces paysages emblématiques.

L'embellie, cependant, prend fin dès avant la fin de ce siècle. Les conditions climatiques se dégradent. C'est le petit âge glaciaire. La vigne a du mal à mûrir. Du reste, l'érosion, partout massive, lessive et entraîne les sols, fait crouler les terrasses. Les rendements sont moindres. S'ensuit au XVIII^e siècle un appauvrissement général. Bien que la région soit ensuite restée calme, le ton monte à l'approche de la période de la Révolution française. Les vignes, de moins en moins productives et rémunératrices, sont peu à peu abandonnées. A Talloire, en 1792, il ne s'en trouve plus aucune¹. Elles ont toutes été labourées.

La première République française, qui a succédé à l'Ancien Régime, doit mettre ses pas dans ceux qui les ont précédés. Un ban des vendanges est de nouveau partout en vigueur dès 1791, pour en marquer l'ouverture. Un octroi est rétabli à Castellane, cela « *pour secourir ce même hospice qui est le seul dans l'arrondissement exposé à recevoir les enfants trouvés, il serait juste que les communes environnantes coopérassent de leurs moyens à la dépense* »². Le vin est à nouveau taxé.

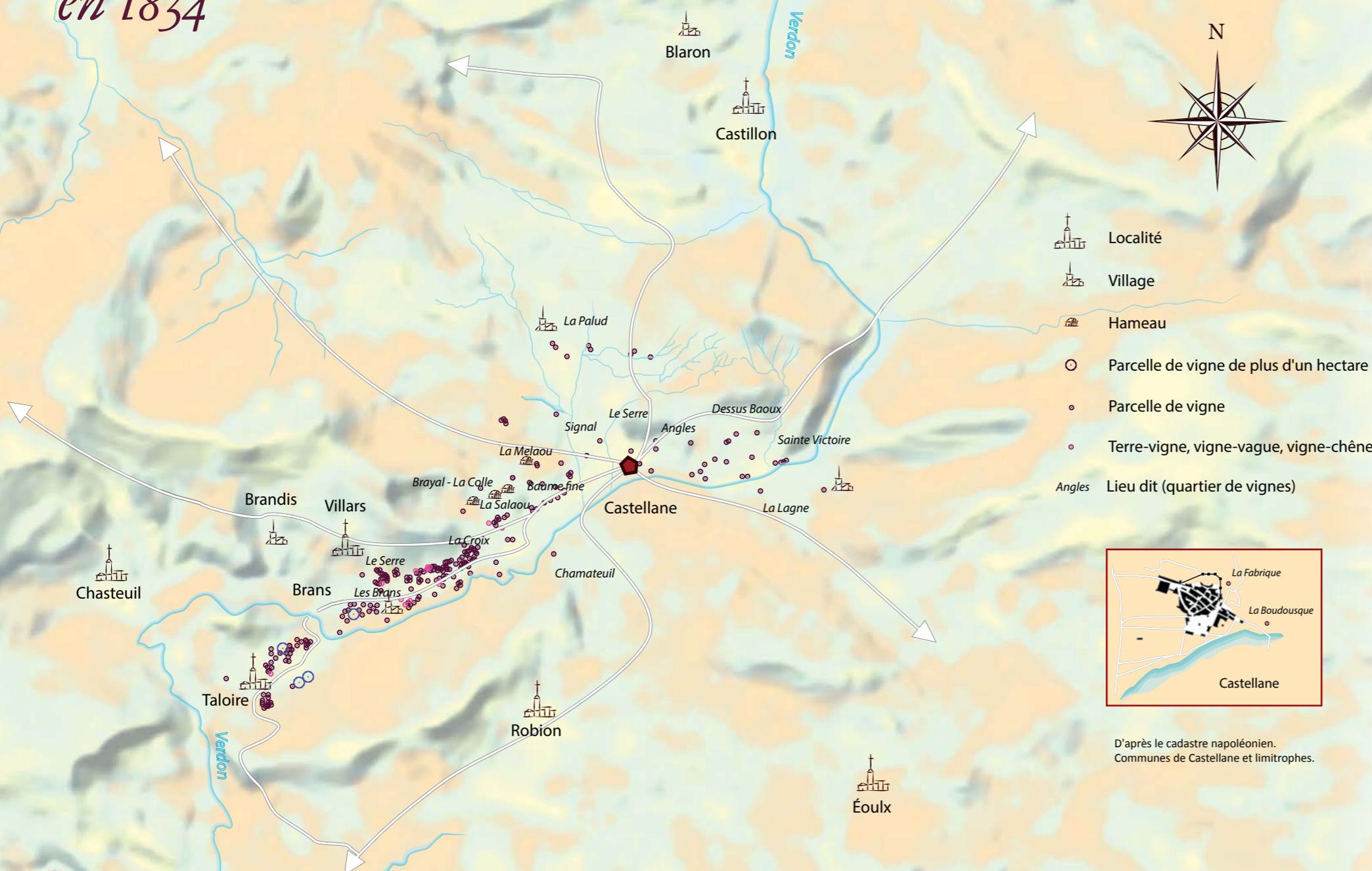
Et alors que les besoins de la commune exigent pour l'année 1807 une augmentation d'octroi, « *Considerant que les vins récoltés dans le terroir de cette commune étant d'une qualité très inférieure de ceux qui viennent du dehors, puisque ces derniers ont toujours coûté deux centimes par litre en sus de ceux du terroir, ceux-ci, pour établir la balance dans le prix, doivent supporter une moindre taxe, parce que si elle pesait également sur les deux qualités, il y aurait alors même valeur entre le bon et le mauvais vin, et celui du terroir ne pourrait plus se vendre, ou qu'à un prix si indigne, que les vignes seraient à charge de leurs propriétaires, qui seraient nécessités de les arracher et d'abandonner le fonds, qui est insusceptible d'aucune autre production* »².

Le XIX^e siècle, soucieux de voir se développer toutes les productions agricoles locales, pour parvenir à nourrir une population qui atteint son maximum vers 1830, renouvelle l'intérêt porté au vignoble local, plantant des vignes là même où il n'y en a jamais eu.

¹ AD04 E Dep 212/001

² Registre des délibérations communales de Castellane, an 8, an 14 et an 15

Les vignes dans le bassin de Castellane en 1834



-  Localité
-  Village
-  Hameau
-  Parcelle de vigne de plus d'un hectare
-  Parcelle de vigne
-  Terre-vigne, vigne-vague, vigne-chêne
-  Angles Lieu dit (quartier de vignes)

Soucieux de mieux, et plus justement, répartir l'impôt foncier, l'État français renouvelle ses documents cadastraux au début du XIX^{ème} siècle. Le sol de chaque commune est cartographié, parcelle à parcelle. En complément des plans obtenus, sont consignés dans les états de sections tous les renseignements utiles : lieu-dit, propriétaire, surface, nature (maison, bois, champ, vigne...).

Le cadastre napoléonien est achevé en 1836 pour Castellane et les communes qui l'entourent : Castellon, Chasteuil, Éoulx, Robion, Taloire, Taulanne, Villars-Brandis.

Des vignes sont alors cultivées surtout en rive nord, bien ensoleillée, de la vallée du Verdon. Des chemins, plus nombreux qu'ailleurs, permettent leur accès commode.

Castellane compte 29 hectares 92 ares de vignes, Taloire 14 hectares 70 ares, Villars-Brandis une douzaine d'hectares, chiffres à prendre cependant avec précaution car relatifs à cette seule année 1836. D'ailleurs, la vigne est-elle absente du reste du pays ? N'ont pas été comptabilisés, car sortant du cadre administratif, bien des pieds de vignes portés par des arbres fruitiers, de tous petits clos ou terrasses attenant aux maisons, les treilles enfin qui en ombragent les façades.



D'après le cadastre napoléonien.
Communes de Castellane et limitrophes.

Mythologie du vin

« *Vin es mita sang* »
Le vin est la moitié du sang

Depuis l'Antiquité à nos jours, de l'Orient à l'Occident, la vigne et le vin sont présents dans toutes les traditions et dans toutes les couches de la société. De l'homme le plus humble à l'initié, de l'artiste au religieux, s'entrecroisent mythes, symboles, religions et superstitions.

En Mésopotamie, en Grèce, en Egypte et dans l'Ancien Testament, dans la religion, la mythologie et l'art, la vigne, arbre sacré, cosmique, représente la fécondité et la nourriture que procure la Providence. Le signe sumérien pour la vie était une feuille de vigne, expression végétale de l'immortalité. Dans la Bible, la vigne, c'est d'abord la propriété et donc l'assurance de la vie : une bonne épouse est pour son mari comme une vigne féconde qui devient aussi symbole d'Israël comme propriété de Dieu. Il y trouve sa joie, en attend les fruits et la soigne constamment. Les musulmans croient que déterrer une vigne condamne à mort la famille de son propriétaire.

Boisson des Dieux, breuvage d'immortalité, le vin est un emblème de jeunesse et de vie éternelle. Dans les Védas, premiers textes sacrés de l'Inde, sa liqueur mâle par excellence, comme le sang, est l'expression du désir impétueux et fécondant. Dans la Grèce ancienne, le vin se substitue au sang de Dionysos, dont le culte est associé à la connaissance des mystères de la vie après la mort. Il est interdit dans les libations aux dieux infernaux puisqu'il est la joyeuse boisson des vivants. La taverne est le lieu de réunion de ceux qui partagent les mêmes secrets spirituels, véritable centre d'initiation. Lien spirituel entre les êtres, le mélange des sangs est un moyen universel de sceller une union entre amis ou amants.



Cortège dionysiaque figuré sur la Mosaïque de l'Annus-Aion (détail)
fin II^{ème} siècle apr. J.-C.
verre et opus tessellatum, n° inv. VER.83.56.87
Musée départemental Arles antique © M. Lacanaud

« Le vin est le sang de la grappe », dès la Genèse. Signe de joie dans la Bible, il aurait remplacé le sang dans les sacrifices depuis l'exil. Il est aussi symbole de l'égarement dont Dieu frappe les hommes et les nations infidèles et rebelles pour mieux les châtier. Le processus de transformation du jus de raisin en vin semble un mystère comme la transformation de ceux qui en boivent. L'eau changée en vin à Cana préfigure la Cène et le vin de l'Eucharistie. En se substituant à Israël, le Christ devient à son tour comparable à une vigne, son sang étant le sang de la nouvelle Alliance qui implique une transformation spirituelle.

Les superstitions liées à la vigne et au vin foisonnent. Divers rites païens ont longtemps accompagné certains gestes des vigneron. On dit que lorsqu'elle vient d'être taillée la vigne « pleure » car elle perd sa sève. Ces « larmes de la vigne » sont utilisées contre les ophtalmies et les verrues. Dans les Alpes de Haute-Provence, on croit s'épargner tout souci financier pour l'année à venir en mangeant le 1^{er} janvier du raisin sec.

Marie-Françoise Barel



Chandelier d'église,
orné de feuilles et grappes de raisin
Chapelle Notre-Dame-du-Roc Castellane
© Région Provence-Alpes-Côte d'Azur Inventaire général
Pauvarel Frédéric, 2008

Myths, religions and superstitions

From ancient times to the present day, from East to West, multiple myths, symbols, religions and superstitions related to grapevines and winemaking were part of most traditions and can be found at all levels of society.

In Mesopotamia, Greece, Egypt as well as in the Old Testament, in religion, mythology, and art grapevines were sacred, cosmic and represented fertility and food coming from Divine Providence. A fig leaf was the Sumerian symbol of life and immortality. In the Bible, grapevines had originally symbolised life insurance, and a good wife was compared to "a fruitful vine in the recesses of the house" which has become the symbol of the possession of God in Israel. The man enjoys taking care of the vine, nurturing it while waiting for harvest time. The Muslims believe that digging out a vine might condemn the farmer's whole family to death.

Called the Immortal Drink of the Gods, wine is the symbol of youth and eternal life. In the Vedas, the first sacred texts of India, its male liquor is, above all, the expression of the impetuous desire to fertilize. In Ancient Greece, wine was compared to the blood of the god Dionysus whose worship was associated with the knowledge of the mysteries of life after death. The use of wine in drink offering for the Infernal Gods was prohibited because it was considered as the joyous drink of the living. Being a genuine center of initiation, a tavern was the meeting place for those sharing the same spiritual secrets. Being the spiritual bond among human beings, blood sharing was a universal means of sealing the union between friends or lovers.

"Wine is grapes' blood" and it has been so since Genesis. As a sign of joy, it had replaced blood during the ritual of sacrifice. It was also the symbol of people losing their way and being punished for their infidelity and rebellion by God. The process of transformation of grape juice into wine seemed mysterious as did the transformation of those who drank it. The water changed into wine at Cana prefigured the Last Supper and the wine of the Eucharist. Christ made himself present in the most exalted way, Christ the true Vine, to whom the faithful on earth and the Saints in Heaven were linked like branches, and whose blood sealed the Covenant implying spiritual transformation.

Many superstitions associated with the grapevine appeared. Various pagan rites accompanied some of the wine-growers' moves. It is said that after being pruned, the vines "are weeping" as sap flows from the vine stalks. These "tears of the vine" are used to cure eye infections and warts. In the Alpes de Haute Provence region, it is thought that eating raisins on the 1st of January will help keep any sort of financial troubles away for the coming year.

Noé, le bon Dieu et la vigne

« Noë, lou bouon Diéu e la vigno »

Ethnotexte

A cò's coumo quand lou bouon Diéu emé Noëvenguèron sus terro.

Noë buguè de vin e s'èro belèu un pau empega...
moucò diguè au bouon Diéu :

-Mès qu'es que fai un tant bouon liquide, a quèu tant bouon jus ?

Lou bouon Diéu pèr lou puni de sa gourmandiso li fai :

-Es lou róumi !

E alouro Noë li respoundè :

-E bè, que s'agante de cada caire !

E es despuei que lei róumi tirasson e s'aganton de pertout. Ero agu eisauça. Sàbou pas s'as deja vist, mès lou róumi s'aganto aquí, s'aganto un pau plu luen, en cada nout li pouso una racino. E bè s'apren que lou bouon Diéu avié vougu puni Noë que s'èro empega. Li a de planto que s'aganton pas, mès lou roumi fa coumo lou fresié ... se tirasso au souol e pren racino n'importo ente.

C'est comme quand le bon Dieu et Noé vinrent sur terre.

Noë but du vin... et il s'était peut-être un peu saoulé... Il dit ainsi au bon Dieu :

- Mais , qu'est-ce qui fait ce si bon liquide, ce si bon jus ? Quelle est cette plante ?

Le bon Dieu, pour le punir de sa gourmandise lui répond :

- C'est la ronce !

Et alors Noë lui répondit :

- Eh bien qu'elle prenne racine de chaque bout.

Et c'est depuis que les ronces se traînent et se bouturent partout. Il avait été exaucé. Je ne sais pas si tu as déjà vu, mais la ronce s'enracine ici, puis un peu plus loin, à chaque nœud y pousse une racine. Eh bien ! Cela vient de ce que le Bon Dieu avait voulu punir Noë qui s'était saoulé. Certaines plantes ne s'enracinent pas, mais la ronce fait comme le fraisier ... elle se traîne par terre et s'enracine n'importe où.



L'Art, la vigne et le vin

« Or, vin, ami e servitour, lou pu vièi es lou meior »
Or, vin, ami et serviteur, le plus vieux est le meilleur

Au XII^{ème} siècle, le thème de la vigne est particulièrement développé en Provence. L'exemple le plus flagrant est très certainement la voûte du sanctuaire de Saint-Christol pour son caractère unique : on voit sur toute l'abside, de grandes feuilles de vignes, des grappes de raisins charnus, des sarments, des pampres, des vrilles, ainsi qu'une aiguière, vase somptueux qui recueille le vin.

Du XVI^{ème} au XVIII^{ème} siècle, on retrouve une accumulation à l'infini de motifs symboliques de la vigne, dans les triptyques, polyptiques, encadrements, retables et autels des églises.

Les noces de Cana et la Cène sont des représentations constantes des artistes liguriens, et l'on retrouve leurs œuvres dans toute la Provence. A Briançonnet, la Vierge de miséricorde de Louis Bréa (peintre niçois du XVI^{ème} siècle), sera agrémentée au XVII^{ème} d'un encadrement où s'insèrent des pampres de vignes, et des « putti » vendangeurs.



Feuilles de vigne, pampres et grappes de raisin
sur les frises de l'arc triomphal, XII^{ème} siècle
Eglise Notre-Dame-et-Saint-Christophe - Saint-Christol d'Albion (Vaucluse)



Motif architectural en forme de grappe
Maison appartenant aux Robion, rachetée de la directe du Roi
(propriété privée du Roi) - Rue Nationale - Castellane

Le thème des récoltes du raisin a également sa place dans la peinture naïve, en particulier dans les ex-voto.

Dans l'art profane, au XVII^{ème} siècle, les peintres flamands deviennent spécialistes des scènes de banquets, de tavernes et de festins. Au XVIII^{ème} siècle, c'est Jean-Honoré Fragonard, peintre né à Grasse spécialiste de paysages et de scènes pastorales (entre autre), qui agrémente les hôtels particuliers et les châteaux de la région et de la France. Au XIX^{ème} siècle, en pleine période romantique, ces scènes de genre étaient très appréciées des seigneurs provençaux qui en ornaient leur demeure.

Sylvaine Seneca



Angelot portant une hotte de vendangeur,
Autel secondaire de la Vierge, XVIII^{ème} siècle
Eglise Notre-Dame de l'Assomption - Rougon

© C. Leroy



Détail du retable du maître-autel,
XVII^{ème} siècle, Chapelle Saint-Joseph - Colmars-les-Alpes

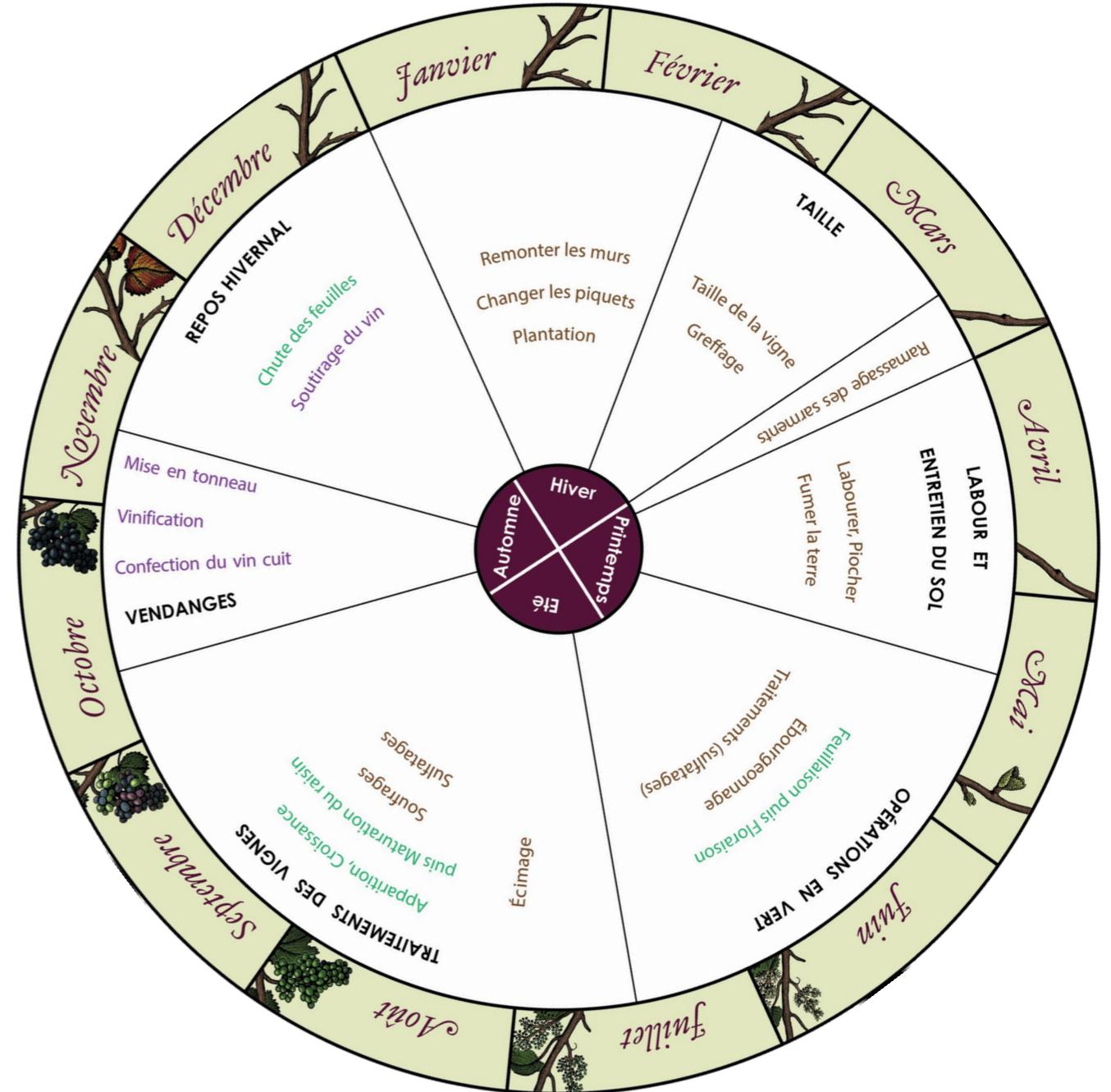
© S. Seneca

Carte du vignoble au XX^{ème} siècle



- Présence de la culture de la vigne
- Absence de la culture de la vigne

Roque des saisons



Le terroir à vigne

« *Vigno plantado oustau mounta, qu saup ce qu'an cousta* »
Vigne plantée maison construite, qui sait ce que cela a coûté

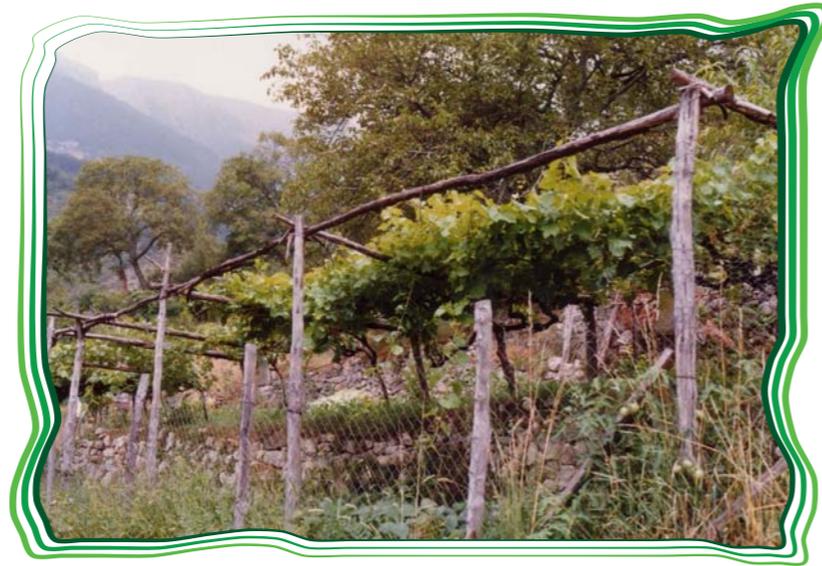
Le vignoble de l'agriculture traditionnelle est une création personnelle permanente, perdurable pendant des générations. *Uno vigno à cent an, es encaro un enfant* - (Une vigne à cent ans est encore un enfant). Entre la vigne et l'homme, c'est une longue histoire d'amour qui dure depuis des millénaires dans la civilisation méditerranéenne.

La vigne était cultivée dans les vallées alpines sur les versants ensoleillés, *leis adrech*, les côteaux et les pentes aux sols trop médiocres et pierreux pour les céréales. On la plantait en terrasses appelées *soucho*, *faisso*, *berge*. Elle poussait au XIX^{ème} siècle jusqu'à Saint Julien dans le Verdon, jusqu'à Barrême dans l'Asse, jusqu'au Fugeret dans la Vaire et jusqu'à Guillaumes dans le Var. On la trouvait jusqu'à mille mètres d'altitude. Dans l'économie d'autoconsommation le but était de faire son vin partout où on le pouvait et jusqu'à la limite.

Coupe-cep
 Figanières (Var). XX^{ème} siècle.
 Fonds Pierre Augier.

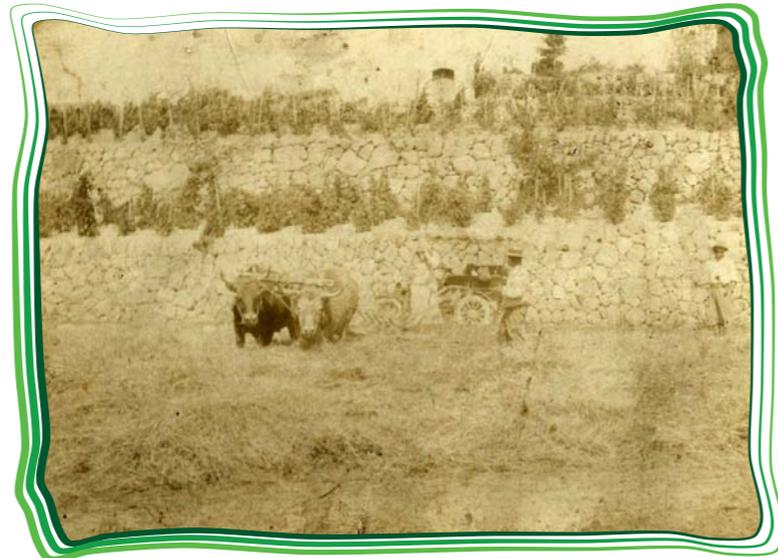


Vignes à la Cibièrre - Castellane
 Années 1900



Vignes hautes contre un mur - Le Fugeret
 Années 90

© J.-L. Domenge



26

Avant la destruction du vignoble par le phylloxera à la fin du XIX^{ème} siècle, les types de plantations étaient divers : les vignes pouvaient être conduites en « hautins », vignes hautes grimpant sur des arbres fruitiers, en treilles le long des murs ou des maisons, en vignes basses cultivées le plus souvent en association avec des arbres fruitiers et des cultures céréalières. On voyait encore ce système de conduite en cultures mêlées à la Silve de Demandolx, à Brans ou au Fugeret il y a vingt ans. Rares étaient finalement les plantations en lignes, *la filagno* à trois pieds de distance dans de véritables champs, visant à une production plus importante.

Planter une vigne allait souvent de pair avec le défrichage d'une pente, l'édification de murs de soutènement. C'était souvent l'œuvre d'une vie, pour les générations futures. La plantation s'effectuait en plantant chaque rangée sur un valat, tranchée profonde (80 x 80 cm) remplie de débris végétaux, de buis, de vieux cuirs, qui, en se décomposant lentement maintiendront la fraîcheur et fourniront de l'humus à la jeune plante.

Avant le phylloxera, la productivité était faible d'autant plus que la vigne était peu fumée mais celle-ci vivait longtemps. On disait : *Qu jouve planto, vièi canto !* - (Qui plante lorsqu'il est jeune, chante lorsqu'il est vieux !).

Jean-Luc Domenge



© J.-L. Domenge

Vineyard soils

A traditional agriculture vineyard is a sustainable permanent personal creation. Uno vigno à cent an, es encaro un enfant. (A one hundred year old vine is yet a child). In Mediterranean civilization, there is a lifelong love story between man and vine.

Vines were cultivated in the alpine valleys on the sun-exposed slopes and hillsides, leis adrech, with stony soils too poor for the cultivation of cereals. They were planted on the terraces called soucho, faisso, or berge. In the 19th century, vine cultivation spread until the village of Saint Julien in the Verdon region, Barrême in the Asse region, Fugeret in the Vaire region, and Guillaumes in the Var region. It could be found up to a height of one thousand meters. To reduce the on-farm consumption, it was important to make wine wherever it was possible.

Before the phylloxera crisis devastated French vineyards in the late 19th century, the types of plantings differed widely: vines climbing the walls of houses, twisting around fruit trees and low vines often cultivated in association with fruit trees and cereals. The climbing type of vines was still cultivated in La Silve de Demandolx, Brans and Fugeret twenty years ago. Aiming for a greater production, linous vine plantings, or la filagno, cultivated in veritable fields and planted with a three vine stocks distance between each vine, were rare.

The planting of a vine often went along with the clearance of land and construction of retaining walls. It often represented a life time's work made for future generations. The planting was done by planting each row on a 80 x 80 cm deep trench, or valat, filled with plant residue, boxwood and old leather which maintained freshness and provided young plantings with humus while decomposing. Before the phylloxera crisis, productivity performance was poor because vine was poorly fertilized but it lived longer. There is a provençal saying: Qu jouve planto, vièi canto! which means "He who plants when he is young sings when he is old!"

Vignes à la Cibièrre - Castellane
 Années 90

La Palud – Villars deux terroirs à vigne

Témoignages

Faire son vin pendant la Première Guerre mondiale à la Palud

Pendant la guerre de 1914-1918, Valérie Chauvin, épouse de Marcelin Philip tient minutieusement les registres de comptes de la ferme « de Bon », dans le Plan de la Palud appartenant à son père. Elle écrit en 1915 un livre de raison et pendant toute la durée de la guerre envoie tous les deux jours une lettre à son mari en lui racontant les faits et gestes de la famille et du « Pays ». Voici, tiré de ses archives privées ce qui concerne la vigne et le vin. Outre les treilles entourant la propriété, l'exploitation possède deux parcelles de vignes en coteau, à peu près semblables en superficie, l'une à « En Près », au pied du col des Lèques, l'autre au lieu-dit Forbarot, à l'Escoulaou. En 1915, c'est le patriarche François Chauvin, bien qu'âgé, qui s'occupe encore de sa vigne et l'entretient seul ou avec son domestique piémontais : Joseph Chiapello. L'hiver, c'est le maître qui taille, le plus souvent seul : cinq demi-journées à En Près et cinq demi-journées à l'Escoulaou. La taille se fait en mars et en avril quand le temps le permet, car les vignes sont éloignées de plusieurs kilomètres de la ferme. A l'Escoulaou un cabanon permet de s'abriter et de faire du feu. En avril, les femmes (Valérie Chauvin et ses sœurs Marie et Virginie) viennent aider à ramasser les sarments et à en faire des fagots. Du 21 avril au 31 mai 1915, on pioche la vigne une demi-journée par ci ou par là, quand les gros travaux agricoles laissent quelque répit. C'est un travail en plus, que l'on fait par exemple quand il a beaucoup plu et que la terre colle trop dans le Plan. François Chauvin y va souvent avec Joseph Chiapello, mais parfois, le « varlet » monte tout seul piocher. Le total équivaut à 20 journées d'homme. Le 6 Juillet 1915, les deux hommes se font aider par Valérie et Virginie, probablement pour ébourgeonner et attacher les vignes.

En 1916, on vendange le 12 et le 14 octobre, en 1917 le 14 et le 18 octobre, en 1918, le 8 octobre et la récolte est descendue dans des corbeilles ou des caisses sur le char-à-banc ou le traîneau (*la tirasso*). Pendant la guerre, le vin est fait dans une barrique, car, faute d'hommes, la famille ne fait plus qu'une quantité réduite de vin. La cuve en ciment, de plus d'un mètre cube ne sert plus. Vers la fin novembre, début décembre, François Chauvin distille l'eau-de-vie de marc et de prunes pour lui et d'autres propriétaires de Castellane. En décembre 1915, on entretient la vigne en fauchant la mauvaise herbe, en arrachant les ceps morts et en descendant les sarments à la ferme (6 à 7 journées de travail en tout). La production de raisin semble s'être effondrée dans l'exploitation Chauvin entre 1900 et 1915 ... En effet en 1897 un carnet de comptes indique les différentes pesées du raisin descendu à chaque « voyage ». On récolte alors près de deux tonnes.

En 1906, on fait la provision de vin pour la famille et le surplus est vendu à Lucien Dauthier, marchand de vin de Castellane : 835 kg de raisin le 30 septembre et 1069 kg le 5 octobre, soit un total de près de deux tonnes de raisin. Celui-ci faisait sans doute son vin « en ville », à Castellane, dans la cave de sa maison, rue Saint Victor. Pendant la guerre, la récolte n'excède pas quelques centaines de kilos comme l'attestent les lettres de Valérie : « Le 12 octobre 1916 : Ce matin, nous sommes allés à l'Escoulaou cueillir les poires et le raisin, mais cela ne vaut pas la peine, il y en a plus sous la treille que ce que nous avons apporté ». Tant à En Près qu'à l'Escoulaou, les vignes semblent en fin de vie.

Pourquoi ce dépérissement ? Ce n'est pas à cause de l'abandon puisqu'on voit que ces vignes sont toujours cultivées. On peut penser qu'il s'agit de vignes anciennes, de plants français, qui sont phylloxérés et arrivent en fin de vie.

François Chauvin n'avait probablement pas replanté ces champs en plants hybrides producteurs directs ou n'avait pas greffé des cépages français sur des plants américains résistants. Quoi qu'il en soit, on ne replantera jamais ces parcelles éloignées et d'accès difficiles après la guerre. Gaston Philip, fils de Marcelin se contentera pour faire son vin du raisin des treilles de « framboise » ou « d'alicante » entourant la maison et de la vigne de la Barricade, plantée en hybrides producteurs directs plus résistants et moins exigeants.

Jean-Luc Domenge

La vigne à Villars

La plus vieille parcelle cultivée en vigne a été la D1692* (encore déclarée en 1896) mais abandonnée, sans doute, entre 1914 et 1918. La meilleure parcelle, grâce à sa très bonne exposition et à sa très forte pente, était la K199* pour partie et la K198*, pour partie aussi, pour 5 000m² environ. Elle était travaillée uniquement à la main, la pente interdisant le labour au mulet. Elle fut exploitée jusque vers 1940, par Louis Martin - aidé de ses sœurs Adèle et Antonia (frères et sœurs de mon grand-père Angelin Martin). Enfin, trois parcelles : la I207* et la D1717* qui formaient une unité d'environ 6500 m² (lieu-dit « *Aco dò loup* »), et la K190* (dénommée « *l'arénas* ») au terrain un peu sablonneux et de moindre qualité, pour environ 4 000 m². Ces deux vignes furent exploitées par Louis Martin et ses deux sœurs jusqu'au début des années 70. Elles étaient labourées avec le mulet.

Les traitements, au départ très simples (bouillie bordelaise et soufre) furent enrichis à la fin des années 50, par des produits vantés par le « produire plus et plus beau ». Les cépages interdits dans les années 50 furent remplacés par des variétés que la famille implantée dans le Var ramenait (Cinsault, Syrah, Grenache, Clairette ...) et qui n'ont jamais gelé sur nos coteaux et améliorèrent la qualité du vin qui n'était plus de la « piquette » ! Selon le climat, et surtout fin d'été - début d'automne, le degré pouvait varier entre 9°/9,5° et 13°/13,5°.

La vendange s'effectuait bien sûr à la main, en famille et entre amis à partir du 15 octobre et parfois à la Toussaint. Comme il n'y avait pas de route, le raisin était chargé dans des « *banastons* » sur le mulet qui grimpait jusqu'à Villars par le sentier très pentu. La récolte était déchargée dans la cave des Martin et était traitée sur place (fouloir, pressoir, cuve carrelée de moellons rouge « carreaux de cuve »). Bien que les sangliers ne proliféraient pas comme aujourd'hui, Louis Martin installait une clôture alors dissuasive : une guirlande de boîtes de conserves vides qui entourait chaque parcelle et dont le bruit était censé éloigner les sangliers ou les blaireaux, gros amateurs de raisin.

Des pêchers dits « de vigne » étaient plantés entre les vignes alignés dans les rangées (les « filagnes ») et les fruits, au parfum aujourd'hui disparu, étaient vendus très facilement à Castellane. Le serpolet qui poussait naturellement entre les rangées de vignes faisait le bonheur des restaurateurs castellanais car il était unique dans la commune. Un cabanon en pierre sèche abritait les outils et les produits nécessaires à la viticulture sur chaque morceau de vigne.

Jean-Paul Golé, le 8 Avril 2013

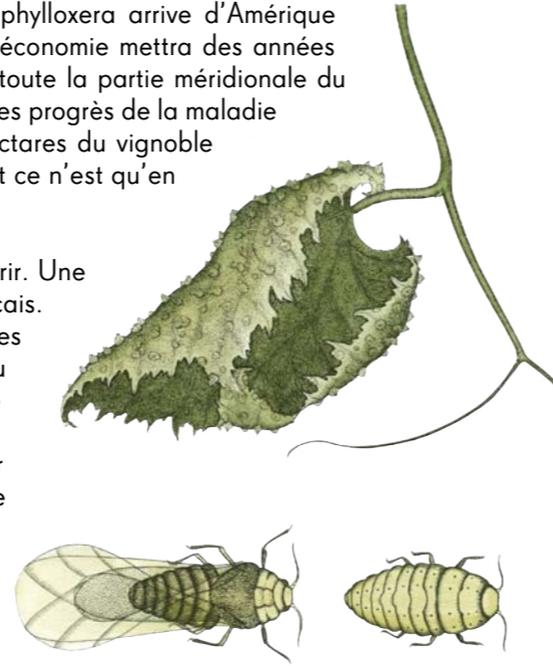
* Numéro de parcelle tiré du cadastre de la commune de Villars-Brandis.

Le phylloxéra

« Es bèn laido la souco, mai que jus pèr la bouco ! »
Elle est bien laide la souche, mais quel jus pour la bouche !

Alors que la France jouissait sans inquiétude de ses vignobles, le phylloxera arrive d'Amérique vers 1870. C'est bientôt une véritable catastrophe nationale dont l'économie mettra des années à se remettre dans les Basses Alpes comme ailleurs. En quelques années, toute la partie méridionale du département est infestée. La zone de Castellane, grâce au froid, ne connaît les progrès de la maladie qu'une quinzaine d'années après Manosque ou Peyruis. Sur les 14 000 hectares du vignoble bas-alpin existant en 1870, 3 000 hectares seulement ont survécu en 1887. Et ce n'est qu'en 1894 qu'un décret déclare phylloxéré l'ensemble du département.

Le phylloxera, puceron ravageur, suce la sève de la plante qui finit par mourir. Une lutte de plusieurs dizaines d'années commence pour sauver les plants français. Pour le détruire, trois méthodes sont utilisées : on pratique la submersion des vignes pour tuer les larves, essais aux Mées, Dabisse, Gréoux-les-Bains, ou encore à Entrevaux en 1908 ; on a recours également aux insecticides, sulfure de carbone ou sulfo-carbonate de potassium ; on utilise enfin le charbon de bois, le tout sans grande efficacité. Pour lutter contre le fléau et reconstituer le vignoble, il faudra paradoxalement importer des « plants américains » de vignes résistantes à la maladie. Ces plants étaient de deux types : les porte-greffes, ne produisant pas de raisin et les hybrides producteurs directs. Ces derniers présentaient l'avantage de résister au phylloxéra et aux maladies cryptogamiques tout en produisant du raisin, mais ils n'étaient pas exempts de défauts : faiblesse du vin ne se conservant pas, goût foxé ou renardé, forte teneur en éthanol, ce qui fit dire que certains des vins obtenus rendaient fous. Parmi les plants directs utilisés dans la région, le plus connu était « l'Isabelle », appelé « framboise ». Tous ces cépages furent interdits en 1935. Considérés comme peu aptes à produire des vins de qualité, ils furent finalement rejetés au profit de la technique du greffage. Pour pouvoir greffer les plants français sur les porte-greffes, il était nécessaire de connaître ceux qui étaient adaptés aux différents terroirs. L'adoption de ces porte-greffes ne sera ni rapide ni aisée. En général dans les Basses Alpes, les plants étaient greffés sur des espèces américaines pures, type « vitis riparia », ou sur des hybrides type « vitis rupestris X vitis riparia », ou bien sur des plants hybrides producteurs directs tels le « Jacquez », le « Baco », le « Couderc », le « Seibel »...



Feuille de vigne piquée (apparition de galles)
Phylloxera ailé et sans ailes

La greffe étant pratiquée sur place, après un an de plantation, et ne produisant qu'après deux ou trois ans, seule une viticulture de rapport pourra se permettre de tels investissements. Aussi, dans le cadre de la viticulture familiale d'autosubsistance, on se contentera le plus souvent de remplacer les plants disparus par des hybrides producteurs directs.

En 1898, sur les 6600 hectares de vignes bas-alpines, 3160 sont replantés en vignes américaines. En 1913, le cépage Isabelle représente 1/5 du vignoble bas alpin.

L'épisode phylloxérique conjointement à l'exode rural, aura pour conséquence le quasi abandon de la culture de la vigne dans les zones de moyenne montagne.

Jean-Luc Domenge



Différents types de greffe

The Phylloxera crisis, the ruin and reconstruction of the vineyards

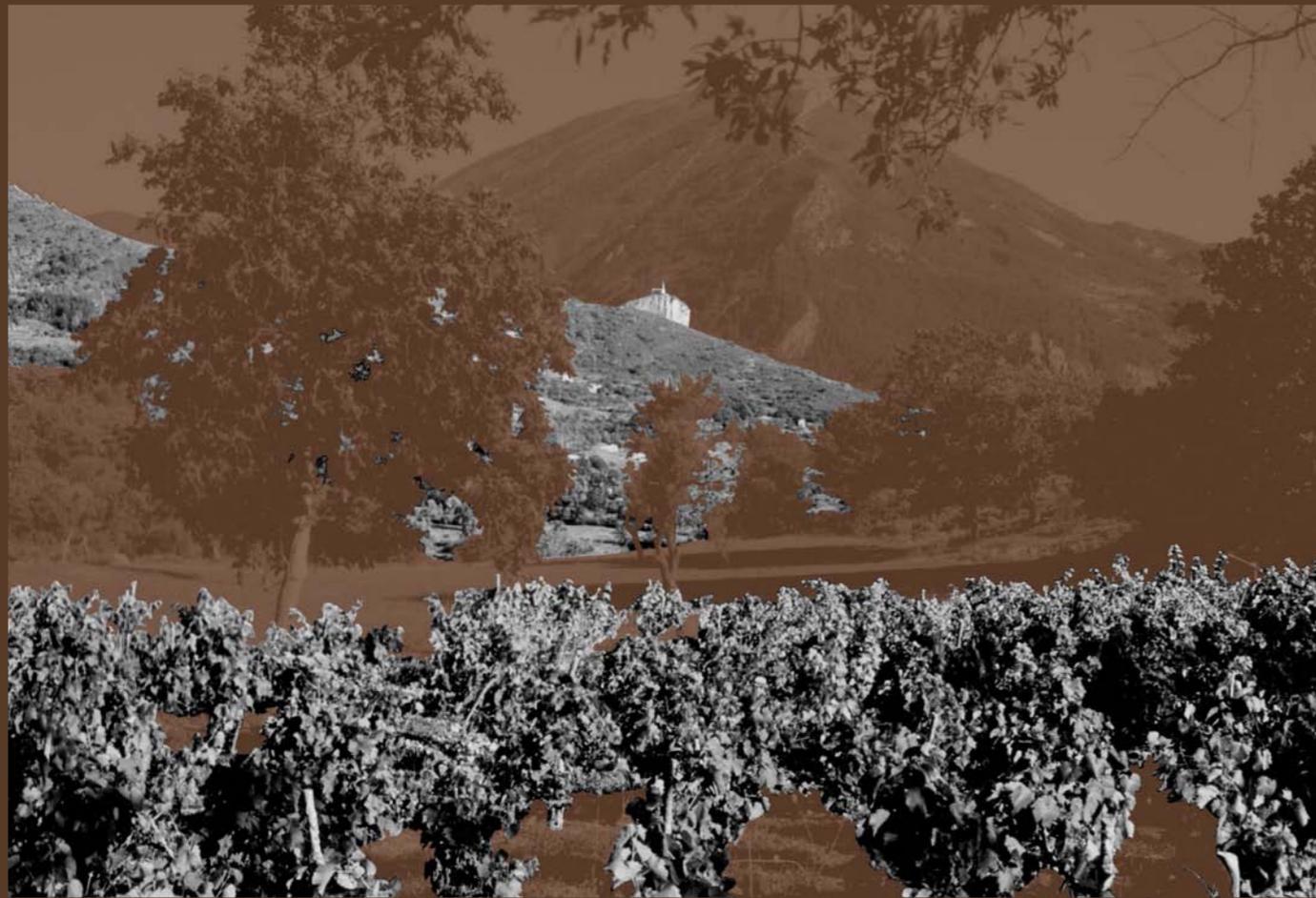
While France was restfully enjoying her magnificent vineyards, the phylloxera pest arrived from America around 1870. A genuine national catastrophe was about to happen which would take the economy of the Basses Alpes region as well as that of the whole country years to work through. In just a few years, the entire southern part of the department was infested. Thanks to its cold climate, the region of Castellane had been affected by the pest for some fifteen years. Out of fourteen hectares of low-alpine vineyards existing in 1870 only three thousand hectares survived. It was not until 1894 that the whole department was pronounced affected by the phylloxera pest. The almost microscopic sap-sucking insects fed on the roots and leaves of grapevines causing the eventual death of the plant. A decades-long struggle began aiming to save French rootstocks. Three different methods were used to destroy the pest. The first method consisted in submerging vines which helped kill the larvae (method tried in Mées, Dabisse, Gréoux les Bains and Entrevaux in 1908). The second method was the use of such insecticides as carbon disulphide or potassium carbonate solution. Finally, the third method was the use of charcoal. None of these methods was effective enough.

As paradoxical as it may seem, it was necessary to import disease resistant American rootstocks to fight the scourge of the "phylloxera plague" and restore the vineyards in France. A significant amount of research was devoted to finding a solution to the phylloxera problem, and two major solutions gradually emerged: grafting cuttings onto resistant rootstocks and hybridization. The latter presented the advantage of producing disease resistant grapevines, but it also had its flaws: low conservation capacity, very rough and acid foxy taste and high ethanol content it gave to wine, which led to the conclusion that some of the produced wines could render the person who tried it insane. Among the vine varieties used in the region, "Isabelle" also called "raspberry" was the best known. All the varieties were prohibited in 1935. Considered unsuitable to produce high quality wines, they were rejected for the benefit of the grafting technique. For French vines to be grafted onto disease resistant rootstocks, it was necessary to know "the soil preferences" of each variety. The adoption of the new technique was neither easy nor fast. In the Basses Alpes region, vine was generally grafted onto the pure American naturally phylloxera resistant "Vitis riparia", the hybrid "Vitis rupestris x vitis riparia" or such direct-producer hybrid varieties as "Jacquez", "Baco", "Couderc", "Seibel", etc. The grafting was carried on the territory of the vineyard one year after the planting, and the grafted vines produced two to three years afterwards. In the context of self-subsistence family grape growing, disappeared vines were replaced by direct-producer hybrid vine varieties. In 1898, out of 6600 hectares of low-alpine vines 3160 hectares were replaced by the American ones. In 1913 the "Isabelle" vine variety represented 1/5 of the low-alpine vines.

The invasion of phylloxera together with the rural exodus inevitably resulted in near-abandonment of vine cultivation in middle mountain regions.

Les vignes de Castellane dans la première moitié du XX^{ème} siècle

Témoignage



Champ d'Adrien Chauvin
Le dernier champ de vignes de La Palud de Castellane - 1986

Dans mon enfance, à **la Salau**, il y avait des vignes partout au dessus de la route jusque sous la roche. Mon grand-père, Simon Collombet, né en 1864 avait une vigne d'à peu près deux hectares, et c'était sa fierté. Au printemps, il mettait quarante jours pour la piocher au *bécharde*, tout en travers, pour ne pas envoyer la terre en bas. Il récoltait entre 1000 et 1500 litres de vin par an et en vendait. Moi, j'aidais plus tard, le voisin Firmin Génis, qui était vieux et avait aussi une vigne de 2000 à 3000 m² près du moulin pour sa consommation personnelle. Ici, les vignes étaient toutes plantées sur des *faisso* (terrasses), et avaient toutes un piquet.

A **la Colle**, à **Brayal**, on en trouvait aussi ça et là dans les jardins, contre les murs, sur les arbres.
A **la Melau**, il y en avait beaucoup autrefois, mais, à mon époque, je ne me rappelle que de celles de Louis L'Italien, qui en avait dix ou douze rangées, bien entretenues, là-haut ... Comme c'était un sacré blagueur il disait qu'il récoltait tellement de vin que s'il avait ouvert ses barriques, il aurait pu noyer tout Castellane !
A **la Cibièrè**, chez les Laugier, il y avait des rangées de vignes plantées le long des murs au dessus de la route.
A **l'Escoulaou**, le « Coucou Lati » en avait une petite sous la maison, ainsi que le Raphèl.
A **la Palud**, il y en avait deux au **Couvent**, chez Granier et chez Louis Reboul, mais ils ne faisaient guère de vin. Le Cantomin Imbert en avait une aussi derrière sa maison. Gaston Philip en avait planté une contre **la Barricade**. Le dernier qui en a eu une était Adrien Chauvin qui avait un joli champ, bien planté en rangées au dessus du hameau.

Autrefois, il y avait des vignes sur tous les *adrech*.

A **Angles**, la dernière vigne cultivée a été celle de Jules Martiny. Lui, il ne piochait que le pied des vignes, et il laissait pousser l'herbe entre les rangées !

A **Brans**, chacun avait sa vigne : Audibert, Martin de **Taloire**, Hugues et Cupidon Collomp. Il paraît que Martin avait une vigne dans les *ribas* vers la roche de Saint Jean qui était très pentue. On disait en plaisantant qu'il devait s'attacher pour pouvoir piocher sans partir à la renverse !

Louis Audibert lui, en avait planté une tout en bas presque au bord du Verdon, sous la route, dans un champ bien plat, mais faute de soleil et de plants sélectionnés, elle ne faisait pas de bon raisin.

Une année, j'étais allé labourer cette vigne avec la charrue et le cheval. J'ai labouré aussi la vigne de Lenzi sur **le Serre**. J'avais accepté, à condition qu'il me monte la charrue sur le dos. Dans son champ, il avait un cabanon et une cave et il se faisait le vin sur place.

A **Notre-Dame**, les Collomp faisaient leur vin. Il y avait aussi deux petits champs de vigne au dessus du chemin qui appartenaient aux Isnard et qui étaient les seuls, paraît-il, à Castellane à faire du vin de presse.

Au **Villard** enfin, Louis Martin avait deux vignes : la petite vigne qui était la plus vieille et qui produisait encore un peu, et puis la vigne nouvelle qu'il entretenait bien. Il devait même y mettre un peu d'engrais. Elle donnait du très bon raisin, issu de plant greffé, et faisait de belles grappes.

Le raisin était monté au village dans des *gourbin* en osier, au fond desquels on avait mis une toile épaisse pour que le jus ne coule pas.

Augustin Collombet - né en 1928

Cépages et encépagement de Provence

« De bouon plant planto ta vigno ... De bouon sang maredo ta fiho »
Plante ta vigne d'une bonne variété, marie ta fille avec quelqu'un de bien.

Les cépages sont des variétés de vigne de l'espèce de *Vitis Vinifera*. Celles-ci résultent d'une succession de croisements naturels et de sélections effectuées par les viticulteurs depuis plusieurs millénaires.

On regroupe les cépages français par « familles ou groupes de cépages » ayant des caractères communs. L'encépagement est l'ensemble des cépages que l'on rencontre dans une aire de culture donnée.

Le vignoble provençal est ancien et son encépagement autochtone (Cinsaut, Tibouren, Clairette...) a été dominé peu à peu au cours des siècles par des cépages importés d'Espagne ou du Roussillon (Carignan, Grenache, Mourvèdre) et de l'Italie (Ugni blanc).



Le Grenache,
Cépage d'origine espagnole

Autrefois les parcelles étant complantées de vignes mêlées, les cépages étaient très nombreux. On équilibrait le vin en cultivant simultanément des « pisse-vin », tel l'Aramon qui produisait beaucoup, et des « teinturiers » tel le Grenache ou l'Alicante donnant la couleur et l'alcool. Dans les Basses-Alpes, avant le phylloxéra, la plupart des cépages provençaux étaient cultivés.

Parmi les raisins noirs : le Mourvèdre, le Cinsaut, le Carignan, le Grenache, l'Aramon, le Muscat, le Pecoui-touart...

Parmi les raisins blancs : la Clairette, l'Ugni blanc, le Pascal blanc, la Panse...

L'Ugni Blanc,
Cépage d'origine italienne

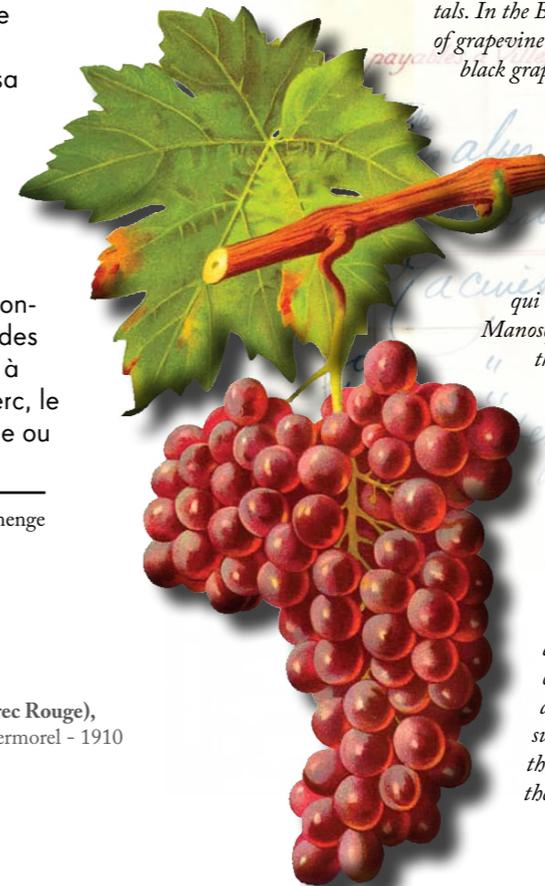


Certaines variétés semblent toutefois avoir été typiques du terroir de Manosque et des Mées, tel le Bouteillan noir des Mées, encore appelé Sigoyer, ou le Manousquin ou Téulié, ou plant de Manosque dont on disait au XIX^{ème} siècle qu'il était originaire de Bourgogne où il était nommé : Pineau. D'autres cépages sont recensés comme « bas-alpins » vers 1850 : le Saint Peré ou Sans Pareil, le Jeanpon, le Neyran, le Martinenq, tous cultivés dans la vallée de la Durance.

La mémoire orale a aujourd'hui perdu le souvenir d'un éventuel cépage verdonien. Il semblerait cependant que le Barbaroux ou Grec rouge ait été largement cultivé dans le pays Castellanaïis jusqu'au XX^{ème} siècle, sans doute à cause de sa vigueur, de sa rusticité, de sa productivité, de sa maturité précoce, de sa résistance aux maladies et de son « bois long », lui permettant d'être cultivé en hautain, dans les arbres. On l'a vu, le phylloxéra mettra souvent un terme à tous ces cépages traditionnels ancestraux au profit d'hybrides producteurs directs plus simples à cultiver, tel le Jacquez, le Couderc, le Baco, le Seibel blanc et l'Isabelle ou raisin-framboise.

Jean-Luc Domenge

Cépage Barbaroux (Grec Rouge),
Ampélographie Viala et Vermorel - 1910



Grapevine varieties in Provence

*A varietal is a variety of grapevine belonging to the *Vitis vinifera* species. It has appeared as a result of numerous natural crosses and selections made by winegrowers thousands of years ago.*

French varietals having common characteristics are classified into "families or groups of varietals". A combination of several varietals growing in the vineyard constitutes an "encépagement" or a grapevine variety.

Over the centuries, provençal vineyards with such traditional varietals as the Cinsaut, the Tibouren and the Clairette, have been dominated by such Spanish and Italian varietals as the Carignan, the Grenache, the Mourvèdre and the Ugni blanc.

In the past, vineyards were planted with different grapevine varietals. In the Basses Alpes region, most traditional provençal varietals of grapevine were cultivated before the phylloxera crisis. Among black grape varietals there were the Mourvèdre, the Cinsaut, the Carignan, the Grenache, the Aramon, the Muscat, the Pecoui-touart, etc. Among white grape varietals there were the Clairette, the Ugni blanc, the Pascal blanc, the Panse, etc.

However, certain varietals such as the Bouteillan noir des Mées (also called the Sigoyer, the Manousquin or the Téulié) seem to have been characteristic of the Manosque and the Mées regions. Such varietals cultivated in the Durance valley as the Saint Peré or the Sans Pareil, the Jeanpon, the Neyran and the Martinenq were identified as low-alpine in 1850.

Nowadays, there is no evidence of a possibly existing grapevine varietal of the Verdon region. It would appear, however, that the Barbaroux or the Grec rouge varietals were widely cultivated in the Castellane region up to the 20th century. Thanks to their early maturity, high productivity and natural resistance to disease, these two vigorous and hardy varietals were cultivated high in the mountains. The phylloxera crisis destroyed traditional ancestral grapevine varietals, and such less difficult to cultivate direct producer hybrids as the Jacquez, the Couderc, the Baco, the Soleil blanc and the Isabelle varietals were then planted.

Cultiver la vigne

« L'oumbro dóu bouon mèstre fai la vigno crèisse »
L'ombre du bon maître, fait la vigne croître

La vigne entraîne tout au long de l'année des activités variées. Que de travaux et de savoir-faire autour d'elle !

On taille en général ici la vigne « à la provençale », en gobelet comprenant une tige principale basse, le tronc, et quatre bras avec des coursons taillés courts à deux yeux. La taille est une opération délicate que le vigneron ne confie pas aux autres car de cette opération découlera la récolte et le futur.

Pèr pouda fau lou mèstre, pèr fouire qu voudras - (Pour tailler, il faut le maître, pour piocher qui tu voudras). Il faut en effet tenir compte pour tailler de la variété, de l'âge et de la vigueur de chaque souche. On taillait le plus souvent à la fin de l'hiver, en mars.

Cette opération se faisait autrefois à la serpette, *lou tranchet*, au sécateur depuis la fin du XIX^{ème} siècle. *Lei maiòu*, les sarments, sont soigneusement ramassés par les femmes qui les lient en petits fagots, *lei gavèu* qui servent à allumer le feu. Pour combler les manques, on pratiquait le marcottage, *se fahié de cabus*. Cela consiste à coucher en terre un long sarment qui reste attaché au cep jusqu'à ce qu'il soit enraciné et donne un nouveau plant. On peut alors le couper du pied-mère.

Outre la taille, la vigne requiert tout au long de l'année des soins constants. On pioche d'abord la vigne au printemps, en avril, mai, avant qu'elle ne bourgeonne. *Fau fouire avans la bourro e bina avans la flour* - (Il faut piocher avant le bourgeon et biner avant la fleur). Dans les Alpes du sud un piochage et un sarclage ou désherbage, sont les seules façons culturales pratiquées. On ne chausse (buter) pas avant l'hiver pour déchausser ensuite au printemps comme en basse Provence. Tout au plus, le piochage à la houe, *magau* ou *béchart*, peut-il être remplacé par un labour léger là où c'est possible.



Philippe Graglia (enfant)
La-Croix-sur-Roudoule - Années 40



Martial Laugier sulfate ses vignes
La Cibièrre - Années 60

En mai, début juin, commencent les opérations « en vert » : il faut *sebenca* ou *debourra*, ébourgeonner, épamprer ou égourmanter, c'est-à-dire enlever les bourgeons et les rameaux inutiles issus du tronc, les gourmands poussant sur le porte-greffe.

Pendant l'été on peut écimer ou rogner, *despouncha* les vignes fortes en éliminant à la faucille l'extrémité des rameaux. On attache les sarments au piquet avec du raphia. Depuis la fin du XIX^{ème} siècle on est obligé de soufrer régulièrement contre l'oïdium et de sulfater avec un pulvérisateur à dos, la sulfateuse, contre le mildiou. On applique régulièrement la bouillie bordelaise que l'on fabrique soi-même dans un tonneau en ajoutant de la chaux au vitriol (sulfate de cuivre, délayé dans l'eau). Les plants directs cependant n'ont pas besoin d'être sulfatés.

Jean-Luc Domenge

Sécateur-hachette à main,
lou secatour
Draguignan (Var). XX^{ème} siècle.
Fonds Roger Faye.



Serpe à tailler la vigne,
lou poudet
La Baume, Castellane. XIX^{ème} siècle.
Fonds Jean-Luc Domenge.



Cultivation of the vine

Growing vines requires a great deal of time and hard work throughout the year. There is so much to be done around!

Vines are generally pruned in a Provençal way which consists in leaving the main stem, the trunk and four branches of the vine with their spurs cut short, with two eyes each. Pruning is removing a portion of a growing stem down to a set of desirable buds or side-branching stems. This is commonly performed to stimulate growth, as a preventative measure to wind and snow damage on long stems and branches, to improve or maintain health, or to increase the yield. Pruning is a delicate operation, which the winemaker will not let anyone do but him, the yield and the future of the vineyard depending on the quality of work produced.

« Pèr pouda fau lou mèstre, pèr fouire qu voudras ». To prune there should be a master, in order to hoe whatever you want. In other words, pruning must be done skillfully so that one would have a good yield. Certain factors, such as variety, age and vitality of the grapevine strain, must be considered. Pruning is generally done in late winter and early spring. This operation used to be done with the help of cutters, « *lou tranchet* », and has been done with the help of pruning shears since the late 19th century. Vine twigs were carefully collected in the vineyard and packed in bundles, « *lei gavèu* », which served as fire starters. To fill the gaps, the technique of layering, « *se fahié de cabus* », was used. It consisted in burying a long branch that stayed attached to the vine until it was properly established and gave rise to a new plant. The plant could then be cut off the mother plant.

Besides pruning, grapevine requires special care throughout the year. It is hoed in spring, in April or May, before it flourishes. « *Fau fouire avans la bourro e bina avans la flour* ». Vine needs to be hoed before it flourishes. In the Southern Alps region the only ways of working the land in the vine cultivation were hoeing, harrowing and weeding.

In May or early June, starts work on the growing vines which consists of eliminating the buds and useless, not fruit bearing shoots such as the suckers situated on the lower part of the vine plant, which uselessly consume the sap to the detriment of the old wood. During summer, vines are topped or cropped, « *despouncha* », by removing the ends of the branches. Vine shoots are bound together with natural raffia. Since the late 19th century, it has become obligatory to regularly use copper or sulphur-based products to fight against the oïdium and the downy mildew. A home-made Bordeaux mixture of copper sulfate, lime, and water is regularly applied. Initial plants do not require such treatment.

L'origine de la taille de la vigne

Conte

A la debuto degun sabié que foulié pouda lei souco. Vaqui ce que si debanè, un bèu jour dins un vilajoun prouvençau de l'epoco : Un còup li avié'n peïsan qu'èro ana au printèms emé soun ai, laura sei souco, que pecaire s'espalcavon d'en pertout, pleno de branqueto, en tousco que dounavon que de rapugoun .

La batudo complido, lou soulèu estènt encaro proun aut dins lou cèu, aquèu brave ome si pensè de faire un pichoun penequet. Adounc, s'ajassè souto'no figuiero, en oubliant soun ai !! Quand si deveiè : que misèro ! l'ai avié manja lei brout verdejant e tendrinous de la mita dei souco. L'ome agantè sa bèsti e va poudès crèire, perdè pas soun tèms... E flin e flan ! Quand la sesoun deïs endùmi arribè, nouastre peïsan veguè em'un espantamen qu'es pas de crèire que lei souco rebroundado malencountrousamen pourtavon de rasin meravious, eis àgi gounfle e plen de sucre. La liçoun èro coumpresso. Desenant nouastre ome poudè sei souco fin d'agué de bèu rasin.

Lou pus uros fouguè de segur l'ai que finissè sa vido tintourla de toutei e tranquile coumo Batisto !

Conte entendu à la Baume - Castellane



Au début personne ne savait qu'il fallait tailler les pieds de vigne. Voici ce qui se passa un jour dans un petit village provençal de l'époque.

Il était une fois un paysan qui était allé au printemps avec son âne, labourer ses vignes qui, les pauvres, s'étaient de toutes parts, pleines de petites branches, en touffes qui ne donnaient que des grappillons .

Sa séance de travail achevée, le soleil étant encore assez haut dans le ciel, notre brave homme eut l'idée de faire un petit somme ; il se blottit donc sous un figuier, oubliant son âne ! Quand il se réveilla : Quelle misère ! L'âne avait mangé les pousses verdoyantes et tendres de la moitié des vignes. L'homme empoigna sa bête et vous pouvez le croire ne perdit pas son temps... et pin et pan ! Quand arriva la saison des vendanges notre paysan vit avec un étonnement extraordinaire que les vignes élaguées malencontreusement portaient des raisins merveilleux aux grains gonflés et pleins de sucre. La leçon était comprise. Dorénavant notre homme tailla ses vignes pour avoir de beaux raisins

Le plus heureux fut certainement l'âne qui finit sa vie caressé par tous et tranquille comme Baptiste !



Cupidon Collomps taillant sa vigne
Brans - Années 90

Vendanger ...

« Pèr vendimi tout panie siève »
Pour les vendanges, tout panier peut servir

La vinification traditionnelle est restée inchangée pendant des siècles. La vendange se fait souvent au moment crucial des semailles. On attend le plus tard possible, pour que le raisin soit bien mûr, vers le 10-15 octobre, juste avant les gelées. Le vin local est fait avec des cépages mélangés. En raison des faibles quantités récoltées, la vendange ne dure souvent qu'un jour et est donc vécue comme une fête familiale ou amicale. Quelques jours avant, il faut nettoyer, gratter, laver cuves et tonneaux avec une chaîne, avant d'y brûler une mèche soufrée. On les met à combuger*, à *estagna* pour qu'ils ne fuient pas.

Le raisin est cueilli par les femmes, à la serpette, *lou tranchet*, plus tard au sécateur, *lou cisèu* et mis dans des paniers d'osier contenant 15 à 20 kg. Lorsqu'il faut le transporter à bât, on vidait les paniers dans des hottes spéciales, *lei gourbin*, pesant à peu près 50 kg, accrochées de part et d'autre de la bête de somme. On a soin d'y mettre des sacs à l'intérieur pour ne pas perdre de jus. Les gens disposant d'un chemin utilisent des caisses portées sur une charrette.

* Humidifier une barrique pour éviter les fuites, faire gonfler le bois.

Serpette pliante,
lou tranchet pèr pouda
La Croix-sur-Roudoule (Alpes-Maritimes). XIX^{ème} siècle.
Fonds Philippe Graglia.



Cuve en bois, cave de Jean Michelis
Touët-sur-Var - 2012



Scène de vendange, famille Michelis
Touët-sur-Var - Années 60 - Fonds J. Michelis



Le lendemain, le raisin qu'on laisse « couvrir » un jour, est amené à la cave et foulé, *cauca* ou *chaucha*. Le foulage était autrefois effectué avec les pieds dans un bac en planches appelé *lou chauchaire*. On piétinait les grappes chaussé de vieux souliers. Au XX^{ème} siècle, le fouloir mécanique à rouleaux de bois ou de métal se répand, mais les petits producteurs écrasent simplement leur raisin avec un bâton *lou pistaire* dans un cuvier. Le raisin, foulé à l'étage au-dessus, tombe ensuite par un trou dans *la tino*, cuve maçonnée cimentée ou recouverte le plus souvent de carreaux en terre cuite vernissée, *lei maloun*. Ceux qui n'ont pas de cuve bâtie en ont une en bois de châtaignier, cerclée de chêne. Au XX^{ème} siècle, les quantités de raisin récolté diminuant beaucoup, les gens se contentent de faire fermenter leur raisin dans une « barrique » dont on a enlevé un fond. En effet, la fermentation se fait mieux et plus vite dans le bois que dans la cuve maçonnée.

Jean-Luc Domenge



Foulage du raisin par Jean Michelis
Touët-sur-Var - 2012

Harvest and wine making -1

The traditional process of vinification has remained practically unchanged for several centuries. Harvesting was often done during the sowing season. Grapes were harvested when they were fully ripe. It was important to harvest as late as possible, on or about October 10th, just before freezing weather. Local wine was made by blending several grape varieties. Due to small harvest quantities, harvest time often only lasted one day and came as a family gathering or a party. Several days before harvest time, barrels and vats were cleaned, scrubbed, and washed with a chain inside, then a sulphur containing wick was burnt in each of them. The barrels and vats were then left to swell, *estagna*, which helped prevent leakage.

Grapes were hand-picked by women, with the help of a *lou tranchet*, later a pair of shears, or *lou cisèu*, was used. The grapes were then placed in wicker baskets containing 15 to 20 kg of fruit. The baskets were emptied into conical baskets, *lei gourbin*, weighing about 50 kg which were hooked on either side of a pack animal. In order not to lose any of the free-run juice, protecting bags were carefully put inside the baskets. Wooden cases full of grapes were also transported by cart.

After having been left "fester" for a day, the grapes were taken to the winemaking place and pressed, *cauca* or *chaucha*. In traditional winemaking the harvested grapes were crushed by trampling them by feet in a bin called *lou chauchaire*. In the 20th century, the use of a mechanical harvester with wooden or metallic rollers became popular, but small producers still used a stick, *lou pistaire*, to press their grapes. The grapes were crushed on the floor above the area where they fell through a hole into a *la tino* representing a fixed cemented vat with varnished terra cotta tiles called *lei maloun*. The winemakers, who did not have such a vat, had its simpler version made from chestnut wood. In the 20th century, the amount of harvested grapes decreased, and people fermented them in bottomless barrels as the process of fermentation was stated to be best done in wooden barrels.

... et faire le vin

« *La bouono croto fai lou bouon vin* »
La bonne cave fait le bon vin

Dans *la tino*, la fermentation alcoolique dure de dix à quinze jours environ. Parfois, elle a du mal à s'amorcer, on la favorise alors en chauffant un peu de moût. On prend soin d'enfoncer quotidiennement *lou capèu*, le chapeau de marc qui remonte à la surface et de remuer le moût afin de l'aérer. Au bas de la cuve, la bonde est protégée par un filtre fait d'un petit fagot de sarments ou de genêt cendré, *lou gavelié*.

Quand on juge que la fermentation est terminée, on tire le vin de cuve. Il est mis dans des tonneaux ou des bonbonnes qui ne sont pas bouchés. On pose juste un chiffon sur le trou. Une fermentation insensible continue à s'effectuer jusqu'à la mi-novembre et c'est à la Saint Martin que l'on bouche définitivement les tonneaux : *A Sant Martin, tapo la bouto e tasto toun vin !* - (A Saint Martin bouche le tonneau et goûte ton vin).

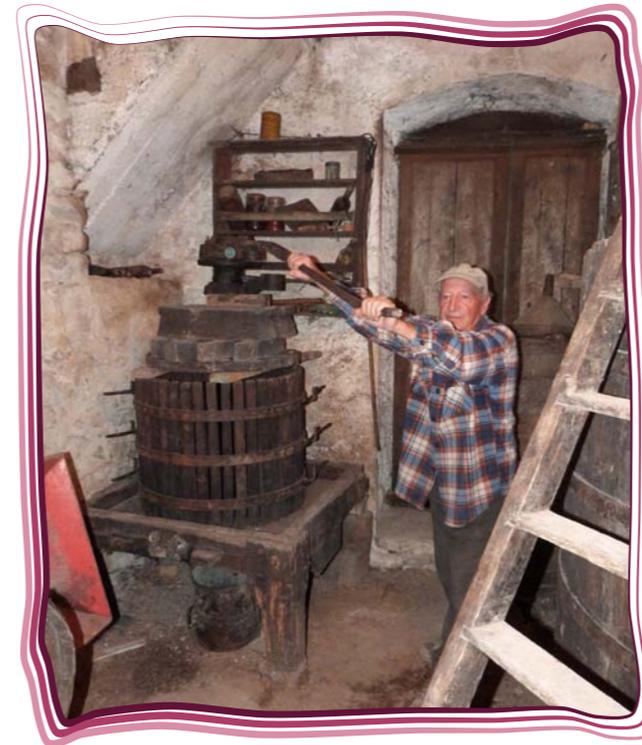


© J.-L. Domenge

Cave de Jean Michelis
Touët-sur-Var - 2012

Quand le raisin n'est pas assez mûr on tire le vin avant qu'il ait fini de fermenter pour qu'il ne prenne pas le goût du « vert ». On le soutire plusieurs fois. Le marc peut ensuite être pressé au pressoir *lou destrech*, pour extraire le vin de presse, moins limpide, plus tannique que le vin de cuve et qu'on boit le premier. Si on veut faire de la piquette ou de l'eau de vie on ne presse pas *la raco*. L'ancienne piquette se faisait sans ajout de sucre. On ajoutait au marc des fruits écrasés : pommes, poires, sorbes et de l'eau. La piquette moderne est faite avec du marc, de l'eau et du sucre. Une nouvelle fermentation se produit qui donne une boisson agréable, ne se conservant pas et qu'il faut boire avant Noël. Le vin local était peu alcoolisé, il titrait de 7 à 9 degrés, mais il se conservait d'une année sur l'autre s'il était bien soigné. Régulièrement les tonneaux étaient ouillés : quand il se produisait un vide par évaporation ou absorption du vin par le bois, on ajoutait du vin pour qu'il n'y ait pas d'air dans le tonneau. Le moment critique était le printemps, car, « quand la vigne bouge, le vin peut tourner ». On soutirait le vin dans ce cas pour éviter qu'il ne s'aigrisse.

Jean-Luc Domenge



© J.-L. Domenge

Jean Michelis à son pressoir
Touët-sur-Var - 2012

Pressoir à vin,
lou destrech
Bargemon (Var). Milieu XX^{ème} siècle.
Fonds Claudette Rouvier.

Harvest and wine making - 2

The fermentation process in a fixed cemented barrel lasted approximately up to ten or fifteen days. Sometimes it took a long time for the process to start, so the barrel was heated. The marc cap called *lou capèu* was regularly removed from the surface, and the grape must was stirred daily in order to keep it as much aerated as possible. The bung situated at the bottom of the barrel was protected by a filter made of a little wine shoot, *lou gavelié*.

When the process of fermentation was considered complete, the wine was transferred in unplugged casks. The hole on the top of the cask was covered with a simple cloth. The process of fermentation then continued until mid-November, when the casks were plugged on Saint Martin's Day celebrated on November 11th: "*A Sant Martin, tapo la bouto e tasto toun vin!*" (On Saint Martin's Day plug the cask and taste your wine!)

If the grapes were not ripe enough, the wine was put out of the barrels before the process of fermentation was complete as it could give the wine an unpleasant taste of unripe fruit. In order to extract less clear and more tannic press wine, the grape marc was then pressed in a press called *lou destrech*. The grape marc was used in making apple or pear piquette or spirits. The casks were regularly topped up so there are no empty spaces which occurred because of the evaporation of the wine or its absorption by the wood. Spring was a crucial time for any winemaker as the wine had to be carefully protected from degradation.

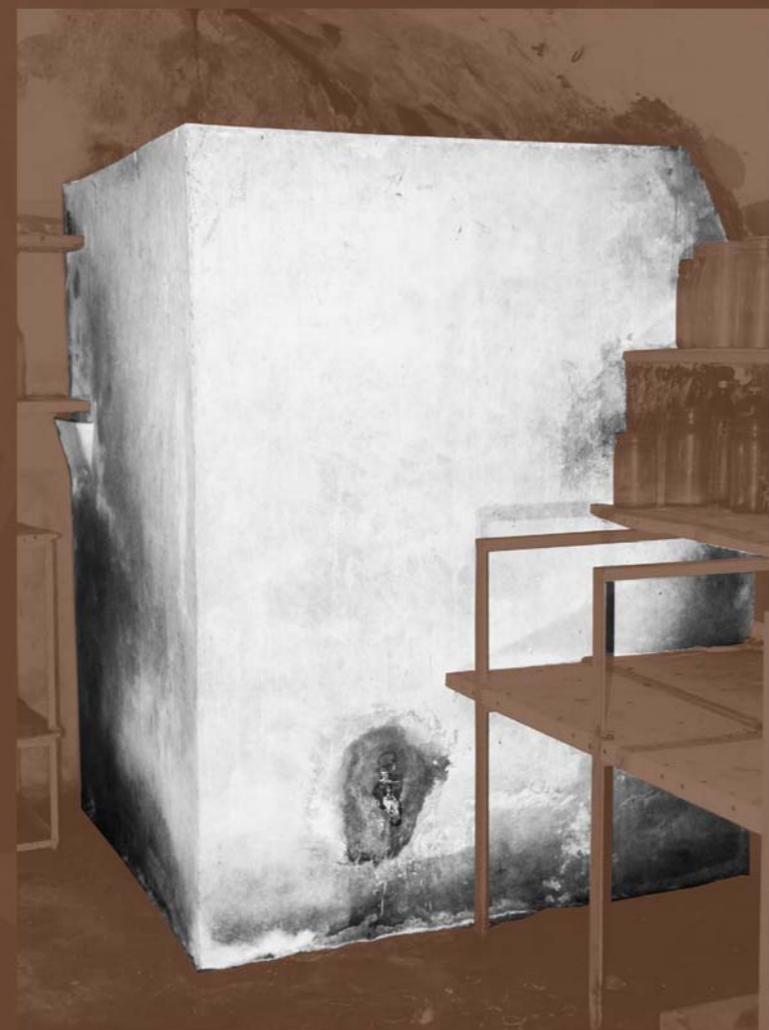
© G. Dolo

Faire son vin à la Cibière en 1900

Ethnotexte

À la Cibière, on faisait le vin. C'était une fête, les vendanges c'était une véritable fête ! Il y avait de belles vignes si tu savais, là-bas vers « Bourdelon » il y avait des grappe... on l'appelait « le grec ». Papa l'appelait « le grec » : il était rose, avec de beaux grains. Mon Dieu ! Et alors moi, je les connaissais toutes les vignes, tu m'entends ? Et lorsque le raisin commençait à être mûr, j'allais faire le tour parce que je suis friande de fruits. Je partais et j'allais, je les connaissais toutes les vignes. Alors parfois, j'en découvrais une que je n'avais pas vue où le raisin était blanc, du beau blanc, du muscat. Ah ! Quel régal ! Et puis alors quand le raisin était mûr, il fallait que la lune soit bonne pour vendanger. Alors on allait dire aux « Cantomin » (famille Imbert), aux voisins de venir tel jour... et ils venaient nous aider, et c'était une fête. Nous, les femmes, nous coupions, on était contente, on riait et les hommes descendaient le raisin sur l'épaule, en passant par les escaliers qui étaient dans les murs.

Ils venaient au *galetas*, par-dessus, et là il y avait la machine que papa avait fabriquée : le fouloir. On foulait le raisin et par un trou il tombait dans la cuve, plus bas dans la cuve en ciment qui était au fond de la cave. Le raisin descendait là... D'abord, bien entendu on l'avait bien lavée et bien nettoyée (la cuve). Quand le vin était fait, on mettait une bougie pour voir s'il y avait du gaz carbonique. Et voilà ! C'était les vendanges.



© S. Seneca

Cuve maçonnée
La Cibière - 2012 - Fonds J-L Domenge

A midi, il y avait un bon repas, on faisait manger tout le monde et lorsqu'ils partaient, on leur en faisait porter un bon panier ... Marraine (Sidonie Laugier 1860-1950) faisait le tour et leur choisissait du bon raisin... Voilà, c'était les vendanges.

Là, au-dessus de l'aire, sur la première berge, il y avait de l'Aramon de Montpellier. Ça c'était du bon raisin ! Il avait de gros grains dorés. Papa avait fait la plantation. Il avait arraché les anciennes vignes et il avait fait cette plantation et elles donnaient, ces vignes, et elles en avaient des paniers, et il était bon, c'était bien exposé là, bien chaud, et ça faisait du raisin extra.

Alors, celui-là, nous en gardions de gros paniers que nous mettions sur des claies et que nous conservions. Du framboise (Isabelle), il y en avait un peu au jardin là. Marraine voulait le garder parce qu'il lui plaisait beaucoup, oh ! moi je ne l'aimais pas. J'en mangeais lorsque je n'avais rien d'autre ! Il était noir, avec de petits grains ronds et durs... Mais dans les vignes, il n'y en avait pas du framboise. Il y avait du Cinsault, de la Clairette.

Enregistré par J.-L. Domenge auprès de Valérie Laugier (née en 1901), la Cibière -Castellane



© S. Seneca

Placard de cave
La Cibière - 2012 - Fonds J-L Domenge

Distillateurs et bouilleurs de cru

« *Bonum vinum laetificat cor hominis* »
Le bon vin réjouit le cœur des hommes

Le privilège de bouilleur de cru s'adresse à un propriétaire de vignes. A partir de sa récolte, il peut produire de l'eau de vie pour sa propre consommation et dans certaines limites de quantité, avec un alambic dont il se réserve l'usage. Il n'a pas à payer de droit à l'état.

Chaque bénéficiaire est libre de produire 10 litres d'alcool pur, soit 20 litres à 50°. L'alambic utilisé doit être déclaré à la régie, plombé à longueur d'année et stocké dans un lieu indiqué sans possibilité de le déplacer. On le nomme « privilège » ou « droit de bouillir », car c'est une exception au droit commun datant de Napoléon.



L'atelier de distillateur de François Chauvin
 Plan de la Palud - 1885 - Fonds J-L Domenge

Depuis 1959, en France pour tenter de limiter le fléau de l'alcoolisme et aussi sous la pression des lobbies des grands importateurs d'alcools forts, ce privilège n'est plus transmissible par héritage et s'éteindra au décès des derniers bouilleurs de cru. Il a pratiquement disparu aujourd'hui.

Gaston Philip dans sa distillerie*
 Plan de la Palud - Années 50 - Fonds J-L Domenge

* Gaston Philip est le petit fils de François Chauvin. La distillerie est toujours la même.

Pour mieux contrôler la production d'alcool, l'Etat, par l'intermédiaire des contributions indirectes a instauré au début du XX^{ème} siècle des ateliers de distillation où les bouilleurs de cru amenaient leur marc de raisin ou de fruit à un distillateur déclaré. A Castellane, on allait ainsi « bouillir » chez Marcellin puis Gaston Philip à la Palud et chez Albert Martin à Brans.

Pour distiller, on remplit le chaudron de l'alambic de marc. On a mis au préalable au fond du chaudron des sarments et de la paille pour que le marc ne brûle pas. On chauffe lentement avec du bois jusqu'à ce que les vapeurs alcooliques montent petit à petit dans la cucurbite et circulent dans le serpentín où elles se condensent, permettant de recueillir goutte à goutte un liquide incolore qui est l'alcool.

Jean-Luc Domenge

	N. J. l.	Prix	Prix
Collomp Joseph (brut)	5	53°	
Daulhier Louis	20	48°	
Pelissier Leon (comp)	18	52°	
Pelissier Marquis (comp)	2,5	52°	
Kourstan Louis	2	52°	
Blanc Julien (coux)	16	52°	
Michel Baptiste	12	a 52°	
Louque Andrie (coux)	21	51°	
Perrimond Marie (coux)	10	52°	
Murais Augustin	6	52°	
Chauvin Joseph	21	52°	
M ^{me} Sisteron Claire	6	52°	
Chauvin Marie	15	52°	
Gues Théodule	21,5	50°	
Jéne Gabriel	8	50°	
Granet Ernest	3	55°	
Leons Marcel	15	52°	
Berdano Jacques	8,5	52°	
Mauvel Auguste	11,5	52°	
Lauzei Bussaint	21,5	52°	
Mbonac Louis	3,5	50°	
Amber Leon	23		
Audibert Eli	0	0	
Total	466,83	alcool pur	68 clients

Distillers

With the help of a still, the distillers had the privilege of producing a limited amount of spirits from the grapes harvested in their own vineyards for their own consumption and without paying any additional charges to the government.

The distillers were free to produce either 10 liters of pure alcohol or 20 liters of 50 per cent alcohol each. The still used for the alcohol production had to be registered at the Régie des alcools, sealed and kept in a certain place without any possibility of being moved.

In 1959, in order to limit the scourge of alcoholism and because of the pressure coming from the large importers of spirits, the privilege could not be transmitted by heritage any longer. It has practically disappeared nowadays.

In the early 20th century, with the aim of better control of the alcohol production through indirect contributions, the government established distillery workshops where the distillers brought their grape or other fruit marc. In Castellane the first distillery workshop was situated in La Palud hamlet.

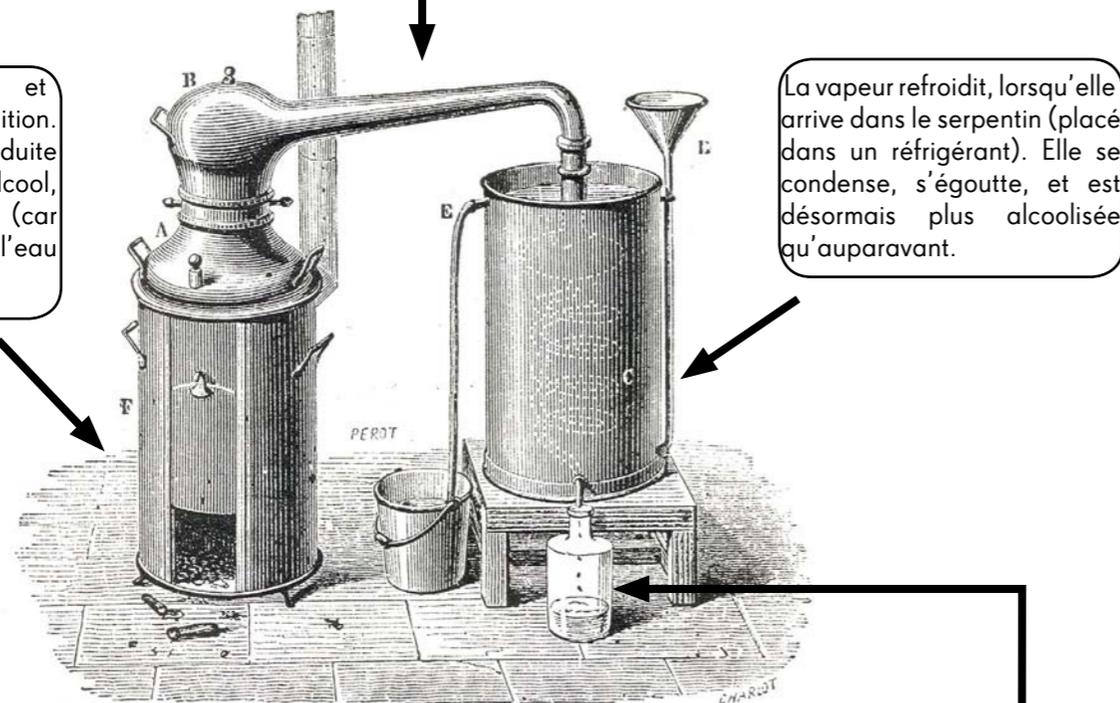
The distillation was done by filling the vat of the still with grape marc. The bottom of the vat was covered with wine shoots and straw to prevent the grape marc from burning. It was then slowly heated with wood until the alcohol vapours rose up the still arriving in the condensing coil where they condensed, and a colorless transparent liquid, the alcohol, was collected.

Livre de compte tenu par Gaston Philip (distillateur)
 dans le Plan de la Palud - 1935 - Fonds J-L Domenge

Fonctionnement d'un alambic

La vapeur s'élève par le col de cygne.

Le mélange aqueux et alcoolisé est porté à ébullition. La vapeur qui est alors produite contient davantage d'alcool, que le mélange d'avant (car l'alcool bout dès 78°C et l'eau à 100°C seulement).



La vapeur refroidit, lorsqu'elle arrive dans le serpentín (placé dans un réfrigérant). Elle se condense, s'égoutte, et est désormais plus alcoolisée qu'auparavant.

Fig. 7. — Alambic. — A, cucurbit; B, chapiteau; C, serpentín; D, entonnoir par lequel on verse de l'eau froide; E, écoulement de l'eau chaude; F, fourneau.

Les premières gouttes qui s'écoulent par le réfrigérant sont appelées « tête de distillation » et doivent être écartées, car elles contiennent des substances toxiques. Ce n'est que lorsque l'alcool buvable s'égoutte par le réfrigérant que le distillat sent bon et se déguste: c'est le « coeur du distillat ». Lorsque enfin le distillat commence à se délayer et son goût à s'affadir, il est temps de fractionner la fin du distillat appelée « queue de distillation ». L'élimination de la tête se fait à l'aide d'un thermomètre (installé au chapiteau de l'alambic) ou bien par l'odorat.

Les taxes et le vin

Sous l'Ancien Régime, rois, princes, seigneurs, clergé et municipalités perçoivent des octrois, taxes et impôts. Dès ses débuts la fiscalité française est extrêmement compliquée et enchevêtrée. Elle relève principalement d'une taxation sur la consommation (dîme, gabelle, etc.) et sur les échanges de biens et de personnes (droits seigneuriaux, octrois). Il s'agit donc d'un système indirect frappant principalement la population dans son fonctionnement de subsistance au quotidien.

L'octroi était une contribution indirecte, perçue par les municipalités sur leurs territoires à l'importation des marchandises les plus importantes et les plus rentables telles que le vin, le sucre, l'huile et le café. Cette taxe est signalée dès le XII^{ème} siècle à Paris et servait à financer l'entretien des fortifications et des travaux d'utilité publique.

Concernant les taxations sur les échanges et la consommation, il existait sous l'Ancien Régime en plus des impôts royaux, des impôts seigneuriaux « spéciaux » tels que :

- **Le droit de vinage** ou **tonlieu** ou **chausséage** (remontant au XII^{ème} siècle) : droit seigneurial sur le transport du vin, il servait pour la réparation des routes ;
- **Les aides** : impôts indirects royaux portant principalement sur les boissons ;
- **Les banalités** : droits des seigneurs sur le four banal, le moulin, le pressoir et le marché aux vins ;
- **La dîme** : redevance due au clergé et aux seigneurs jusqu'en 1789, notamment sur le blé et le vin ;
- **L'afforage** : droit seigneurial prélevé sur la vente de vin, de bière et d'alcool.

Suite à la Révolution et à l'abolition des privilèges, le système fiscal français va être profondément transformé. Au cours du XIX^{ème} siècle et jusqu'au début du XX^{ème} siècle, les évolutions que connaissent les domaines économique, financier et social (essor de l'industrie et du commerce, au détriment des activités plus traditionnelles), confirment la nécessité de réformer le système fiscal. Ainsi, jusqu'en 1948, l'administration fiscale française est gérée (dans chaque département, et à partir de 1969 dans les Basses-Alpes, qui était jusque là fiscalement dirigée par le Vaucluse) par trois régies financières indépendantes l'une de l'autre :

- **La Régie de l'Enregistrement** (timbre, impôt sur le papier à usage juridique) ;
- **La Régie des Contributions directes** (qui correspond aujourd'hui à la gestion et au contrôle de la taxe foncière, de la taxe d'habitation et de la taxe professionnelle) ;
- Enfin **la Régie des Contributions indirectes** (concernant notamment les droits sur les boissons, et donc sur le vin et autres alcools).

A partir de 1948, et jusqu'en 1974, les trois régies vont progressivement fusionner pour donner la Direction Générale des Impôts (devenue depuis 2008 la Direction Générale des Finances Publiques).

Depuis le XX^{ème} siècle tous les produits alcooliques sont soumis à la TVA, aux contributions indirectes (ou droit d'accise) et à la fiscalité douanière. Les boissons alcoolisées font partie des produits dont la consommation (ou la consommation abusive) est explicitement découragée par l'Etat, ceci dans un souci d'amélioration de la santé publique. Elles sont alors soumises à une taxation particulière (contributions indirectes / droit d'accise), et qu'il s'agisse de vins doux naturels, de bière, de rhum ou encore de cidre, les tarifs appliqués ne sont pas les mêmes et sont redéfinis tous les ans.

Ainsi en 2013, les contributions indirectes étaient de 3,66 euros/hl pour les vins dits « tranquilles », de 7,20 euros/degré/hl pour les bières, ou encore de 918,80 euros/hlap (hectolitre d'alcool pur) pour le rhum.

Enfin, depuis 2012, dans le cadre d'une politique de lutte contre la consommation d'alcools, une « cotisation de santé publique » a été instituée sur toutes les boissons alcooliques titrant à plus de 18% vol.

Visite au cabaret

Archives

En raison de la rigueur religieuse voulue par M^{re} Conseigneur Jean Soanen, janséniste et évêque de Senez à cette époque, la population de Castellane est tenue de ne pas consommer ou servir de boissons alcoolisées les dimanches et jours de fête.

En ce jour de la Purification, le dimanche 10 Février 1732, Jean Joseph (lieutenant particulier), accompagné de Balthazar Carbonnel (commis greffier) et Christophe Perret (huissier), visitent les «cabarets» et «hottes» de la ville à la recherche de tenanciers et consommateurs peu soucieux. Les contrevenants seront condamnés à payer une amende au profit des «pauvres de l'hôpital Saint Martin» de Castellane.

Le deuxième février après deux heures après midi dans le temps qu'on chantait les vêpres à la paroisse St Victor mil sept cent trente deux. Savoir faisons nous, Me Jean Joseph de Bon lieutenant particulier criminel et premier Conseiller au siège de cette ville de Castellane, qu'à la requête de Me Jacques Simon Conseiller du Roy et son avocat au même siège, et en la compagnie de Balthazar Carbonnel commis juré de notre greffier, suivis de Christophe Perret huissier au siège, avoir fait la visite des hottes et cabarets pour l'observation des fêtes et dimanches, étant aujourd'hui la fête de la Purification. Et en premier lieu sommes allés au logis St Michel tenu en arrentement par Balthazar Carbonnel ou nous n'avons trouvé personne. De là, sommes allés à la maison de Jacques Rabon, revendeur, où nous n'avons trouvé que l'épouse dudit Rabon. De là aux cabarets de Joseph Andrau et Claude Chaix les portes desquels nous avons trouvées fermées. De là

Reçu les Requiescens dudit, me Simon meom Condamné led
quatre sols galone habit a quarante sols demandes envers le
Serrone me.
du l'epist. pauciers de l'hôpital St Martin de cette dite ville
que led habit a Compté sur le champ entre les
à la boutique de Joseph Arnaud boulanger ou
nous n'avons trouvé qu'une de ses filles. De là à la maison
de feu Joseph Latil cordonnier ou nous n'avons trouvé
que sa veuve et de là à la maison d'Antoine Latil
aussi cordonnier, ou nous avons trouvé quelques personnes
auxquelles il avait donné du vin à boire et à la
réquisition au Me Simon avons condamné ledit
Antoine Latil à quarante sols d'amende envers les
pauvres de l'hôpital St Martin de cette dite ville,
que le dit Latil a compté sur le champ entre les
mains de notre greffier pour être remis à un des
Mrs les recteurs dudit hôpital. De là sommes allés
à la maison de feu Me Martiny prêtre et au troisième
cours habité par le nommé Bernard dit Brasan qui
vend du vin au détail et avons trouvé la porte
fermée, et de là à la maison du Sr Joseph Martiny
de feu Honoré et au premier cours habité par
Balthazar Arnaud muletier ou nous n'avons trouvé
que son épouse ainsi que dessus avons procédé
à la visite l'an et jour et heure susdit et dressé
le présent à Castellane dans notre maison
d'abord après ladite visite. Je Bon Trent



Carbonnel Perret

Les contenants

« *A un ventre, un couol e pas ges de tèsto. Qu'es acò ?* »
« *Ça a un ventre, un cou et pas de tête. Qu'est ce que c'est ?* »

Les contenants utilisés dans la culture du vin ont connu, et connaissent encore de nos jours, une multitude de formes, de matériaux et de techniques de fabrication. Chacune répond à une fonction particulière dans le processus de fabrication du vin : vinification, stockage, transport, commerce, consommation, etc. Si pour la vinification on utilise essentiellement des tonneaux en bois et des jarres, pour le commerce et la consommation du vin, on retrouve principalement des pichets, gobelets, bonbonnes et jarres en terre-cuite, mais aussi des verres, coupes, carafes et bouteilles en verre.

Dans la région, les documents témoignant de la production artisanale de contenants sont rares. Néanmoins, au XVII^{ème} siècle, la présence d'un tonnelier à Castellane (Pol Bernard) est avérée et il est probable que d'autres aient exercé localement la même activité.

Un certain nombre de tonneaux pouvaient aussi être importés des régions environnantes, comme en témoigne la tendance des viticulteurs au XIX^{ème} siècle, à racheter dans les ports de la côte méditerranéenne, les tonneaux ayant déjà servi au transport d'autres liquides comme le rhum, le porto, le whisky et d'autres vins. Enfin, dans les fermes locales, il n'était pas rare que le fermier fabrique lui-même ses propres tonneaux, comme il avait l'habitude de le faire pour une multitude d'autres objets.

Nous sommes dans un pays de poterie, et la terre est l'un des matériaux ayant le moins de valeur. Ceci explique que l'on retrouve dans les familles de la région, de nombreux contenants en terre-cuite, de formes et de fonctions diverses. En Provence, les bonbonnes à 3 et 5 anses sont courantes, tout comme les bonbonnes à trempé. Jusqu'à la Première Guerre mondiale, on trouve communément des « bourraches », des bouteilles à alcool, des pichets, des pots à piquette ou des gobelets.

La présence du verre est plus rare, notamment parce que sa fabrication est un privilège seigneurial, et parce qu'elle nécessite de grandes quantités de bois comme combustible. Ainsi, seuls les domaines forestiers les plus vastes, comme à Saint Paul en Forêt (près de Fréjus) ou à Ollières (près de Saint-Maximin) permettent une telle production.

En 1621 à Trigance, François de Demandolx établit une verrerie près de son château d'Estelle. Celle-ci ne fonctionne que peu de temps. Le verre est vendu à Castellane par M. Perrot, en vertu du bail qui lui a été concédé. Quelques années plus tard, en 1666, on retrouve de même un second commerçant en verre du nom de Pierre Collomp.

Les récipients et bouteilles en verre sont rares et utilisés surtout dans les familles aisées. Aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles, les contenants que l'on trouve sont souvent en verre coloré, de grande capacité comme la dame-jeanne, ou plus modeste comme la pinte des commerces et auberges de l'époque. A Castellane aux XIX et XX^{ème} siècles, on consomme un *miech*, qui équivaut à un demi-litre de vin.



« *La bonetto* »
La bouteille

La légende de la Dame-Jeanne

La Reine Jeanne est l'objet de légendes dans toute la Provence. Après avoir fait assassiner son mari, André de Hongrie, dans la nuit du 14 septembre 1345, les Napolitains s'étant soulevés contre elle, Jeanne s'enfuit en Avignon pour implorer la protection du pape, son suzerain.

Elle débarqua dans le port de Nice, et de là, par le chemin le plus court, c'est-à-dire par la route centrale de la Basse-Provence : Nice, Grasse, Draguignan, Aix, elle se rendit dans la ville pontificale. Après avoir franchi la Siagne, la reine et les seigneurs qui l'accompagnaient s'engagèrent dans une région boisée où ils s'égarèrent. Finalement la troupe arriva à Saint-Paul-la-Galline-Grasse où le maître verrier eut le grand honneur de donner l'hospitalité à la souveraine. Le lendemain, avant son départ, Jeanne demanda à visiter la verrerie et à voir fabriquer un flacon. Un ouvrier, sans doute troublé par sa présence et voulant surpasser ses camarades, cueillit avec le mors de sa canne une énorme portion de verre en fusion. Et, vanité aidant, il souffla si bien et si fort, qu'il réussit une énorme bouteille de plus de dix litres. On décida aussitôt qu'on en ferait d'autres et qu'elles seraient habillées et protégées d'osier. On voulait les nommer des « Reines Jeannes », en l'honneur de la souveraine présence, mais la Reine Jeanne répondit : « Soyez plus modestes, messires, appelez-les simplement dames-jeannes, si tel est votre bon vouloir ».

D'après Célestin Arnaud, Saint-Paul-en-Forêt (1931) et Guy Foreau.



LIQUEURS



Faire macérer dans un litre d'eau de vie à 45°. Deux poignées de fleurs de sauge fraîches. (Ne pas filtrer, les fleurs restent dans le bocal). Cette eau-de-vie, à raison de quelques gouttes sur un sucre était souveraine contre maux et crampes d'estomac, digestions difficiles. On pouvait aussi en boire un petit verre à liqueur, pour mieux digérer après un plantureux repas.

« Liqueur d'amendo amaro » Liqueur d'amande amère

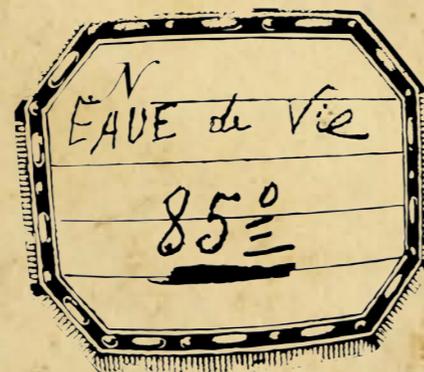
- Mettre une bonne poignée d'amandes amères dans 75 cl d'eau-de-vie.
- Laisser macérer 40 jours. Filtrer.
- Faire un sirop avec 600 g de sucre et 1/2 litre d'eau.
- Verser l'eau-de-vie.
- Ajouter 2 g de safran pour la couleur. Éventuellement 1 bâton de vanille ou de sucre vanillé.



Il constituait très souvent le petit déjeuner ou le goûter des personnes âgées qui n'avaient plus de dents. On considérait en effet autrefois que le vin avait des vertus reconstituantes, qu'il donnait de la force. Après une maladie on s'offrait une bouteille de vin vieux de la cave !

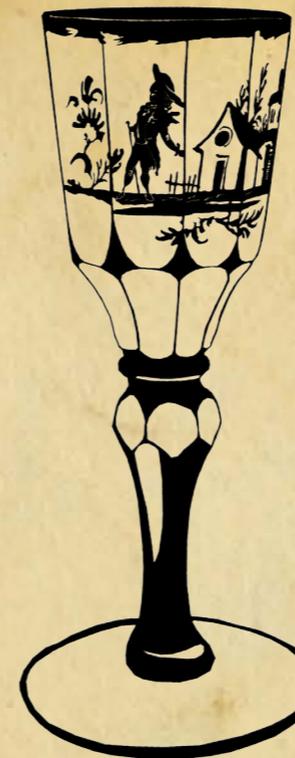
- Prendre un bol de vin, le sucrer.
- Y tremper des tranches de pain que l'on mange à la cuillère.

« Aigo de sàuvi » Eau de sauge



« Les amandes amères empêchent les méchants effets de l'excès de vin. Ceux qui en ont mangé cinq ou six auparavant que de boire du vin avec excès, ne sauraient s'enivrer. » (Flore de Garidel. 1715)

« Vin sucra » ou « escapo-vièi » Vin sucré



Verre à liqueur,
XVIII^{ème} siècle.
Fonds Sylvaine Seneca.

1^{ère} version:

- Mettre à macérer pendant 21 jours: 1/2 litre de lait cru, 1/2 litre d'eau-de-vie à 50°, 400 gr de sucre en poudre, 1 citron coupé, 1 bâton de vanille refendu en long.
 - Agiter de temps en temps.
 - Passer à la passoire puis filtrer.
- On obtient une liqueur limpide ayant un peu le goût du cacao.

2^{ème} version:

- Mettre dans un bocal: 1 litre d'eau-de-vie, 1 litre de lait entier, 800 g de sucre, 1 paquet de safran, 10 amandes coupées en morceaux, 1 citron coupé. Laisser 45 jours en remuant tous les jours.
 - Passer au travers d'un linge clair. Filtrer.
- Ce qui reste fait une «brousse» délicieuse !

« Vin de noui » Vin de noix

Il se fait de préférence avec du vin rouge assez alcoolisé.

- Il faut compter pour un litre de vin: 7 à 8 noix vertes ramassées quand on peut encore les transpercer avec une aiguille (juin), 200 g de sucre et un verre d'eau-de-vie.
- On prépare en général au moins 5 litres dans une bonbonne.
- On lave les noix, on les coupe en quatre. On ajoute un bâton de cannelle, un zeste de citron, voire même d'orange, un bâton de vanille, un clou de girofle.
- On laisse macérer six mois (fin de l'hiver) puis on filtre, on ajoute quelquefois le sucre à la fin seulement pour ne pas être gêné en filtrant.
- On fait alors chauffer jusqu'à faire prendre le bouilli. Si on met le sucre à froid il fond difficilement.
- Mettre en bouteille et laisser vieillir plusieurs années si possible.
- Ne pas oublier de remuer de temps en temps pendant l'été.



« Liqueur de lach » Liqueur de lait

LE VINAIGRE ET SES USAGES DOMESTIQUES

Le vinaigre est un liquide d'odeur agréable, à la saveur pure, fraîche, aromatique, plus ou moins acide. Sa couleur, variable, tient à la boisson alcoolisée (vin, cidre ou eau-de-vie) dont il est tiré, par transformation de l'alcool contenu en acide acétique.

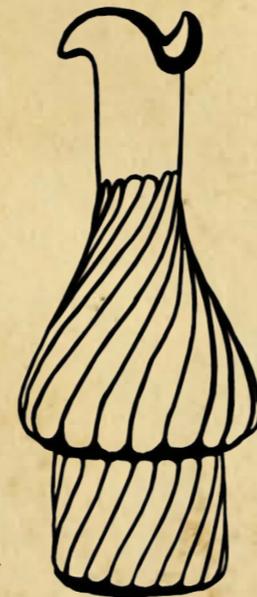
Recette du vinaigre de vin

A défaut de vinaigrier, mettre dans un petit baril, ou une dame-jeanne, 2 à 3 litres de vin. Placer ce baril, non bouché, dans un endroit tiède. Ajouter, de temps à autre, des fonds de bouteilles éventés. Un amas gélatineux, « la mère » du vinaigre se forme peu à peu dans le vin aigri, en même temps que commence la fermentation acétique. Penser ensuite à rajouter du vin chaque fois que vous soutirez du vinaigre. De la qualité du vin dépend celle du vinaigre...

Le vinaigre s'utilise le plus souvent en faible quantité. Condiment apprécié pour relever la saveur des mets et légumes fades, il aide par son acidité à la cuisson et à la digestion des plats mijotés de gibiers ou de viandes.

Recette de la marinade pour gibier

Mêler 1 litre de vin rouge, 2 cuillerées à soupe de vinaigre de vin
1 oignon roux, 1 carotte, 2 gousses d'ail
1 bouquet de persil, 1 feuille de laurier, 1 brin de thym, 1 clou de girofle, poivre et sel.
Mettre la viande à mariner au moins la veille de sa cuisson. Ajouter la marinade, une fois passée, à la viande en train de cuire.



Vinaigrier
XX^{ème} siècle.
Fonds Annie Saïssi.

L'acide acétique contenu par le vinaigre est antiseptique. Il ne tue pas les microbes, mais arrête leur développement s'il est assez concentré. Le vinaigre permet de conserver à cru certains légumes et fruits, pour les consommer ensuite comme condiments ou en hors-d'œuvre. L'addition d'épices et d'aromates variés accentue la saveur recherchée.

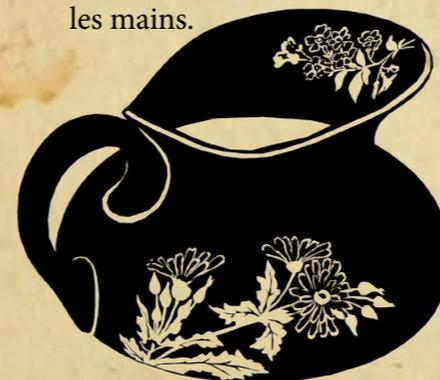
Cornichons au vinaigre

Laver et brosser les cornichons. Essuyer-les dans un gros torchon pour les débarrasser de leurs piquants. Ranger-les dans un saladier par couches alternées de sel fin. Les cornichons baignent, le lendemain, dans une saumure que vous jetez. Égoutter-les, rincer-les à l'eau légèrement vinaigrée. Puis éponger-les et ranger-les dans des bocaux avec des grains de poivre blanc, des petits oignons, et des branches d'estragon. Couvrir de très bon vinaigre d'alcool, boucher, ranger au frais. Au bout de 10 jours faire couler le vinaigre des bocaux sans déranger les cornichons. Le faire bouillir et réduire. Refroidi, verser le sur les cornichons. Compléter de vinaigre nouveau et ranger au frais. Consommer au bout de 15 jours.

Conserve familiales, Henriette Lasnet De Lantyn, 1990



Destinés aux soins du corps, les vinaigres de toilette étaient obtenus par macération de fleurs et plantes aromatiques dans du vinaigre blanc. Leurs senteurs délicates rendaient leur usage agréable. On s'en servait pour adoucir l'eau du bain, apaiser les douleurs musculaires, raffermir et nettoyer la peau, tonifier le corps, parfumer les mains.



Broc de toilette (céramique)
XIX^{ème} siècle.
Fonds Anna Jouin.

Vinaigre à la rose

Dans un bocal bien fermé, laisser macérer pendant 15 jours 250 grammes de pétales de roses (rouges de Provins) dans 1 litre de vinaigre blanc. Remuer le bocal de temps à autre. Passer et filtrer en extrayant le jus des pétales par pression.

Le vinaigre et l'eau vinaigrée ont aussi été des auxiliaires précieux pour les ménagères qui connaissaient leur pouvoir nettoyant, contre les taches de boue sur les vêtements en caoutchouc, les traces de lessive, de lait de chaux, d'urine sur le tissu, ou pour nettoyer les vitres, avec du blanc d'Espagne, et l'argenterie, additionnés de sel d'ammoniac.

REMÈDES POPULAIRES À BASE DE VINAIGRE ...

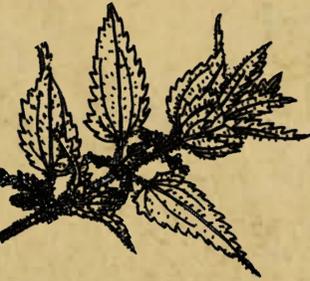
Saignement de nez des enfants

Mettre deux ou trois gouttes de vinaigre dans la narine d'où coule le sang.

Reillane, Emile Lauga, 1972

Hoquet

Croquer un sucre imbibé de vinaigre.

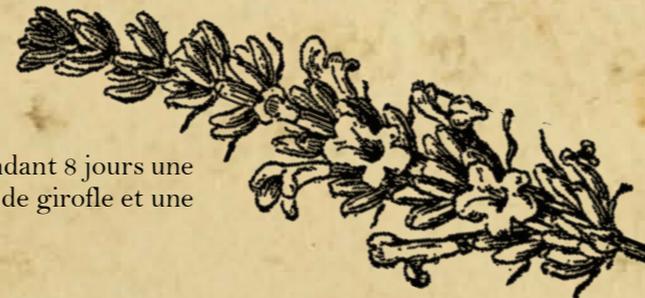


Eliminer les pellicules et freiner la chute des cheveux

Faire sécher, à l'ombre, des racines d'orties. Les laisser macérer pendant 3 mois et demi dans un litre de vinaigre. Filtrer. Frictionner régulièrement le cuir chevelu avec cette lotion.

Piqûres d'insectes

Frictionner avec du vinaigre de lavande. Pour le faire, faire macérer pendant 8 jours une poignée de fleurs de lavande dans un litre de vinaigre. Ajouter 3 clous de girofle et une feuille de laurier. Agiter de temps en temps. Filtrer.

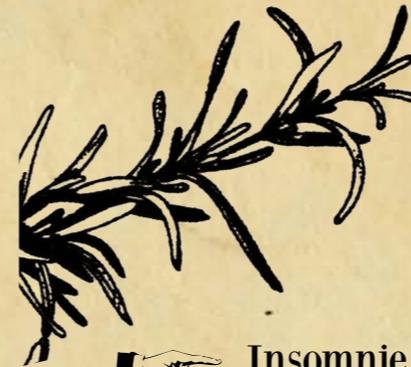


Maux de dents

Appliquer sur la tempe du côté opposé à la douleur, une pâte formée de farine et de vinaigre de vin.

... ET À BASE DE VIN

Fortifiant



Vin tonifiant : Laisser macérer 15 jours, en agitant de temps en temps, une poignée de jeunes pousses de romarin dans un litre de bon vin blanc. Filtrer et sucrer selon votre goût. Boire un verre à liqueur de ce fortifiant après chaque repas.

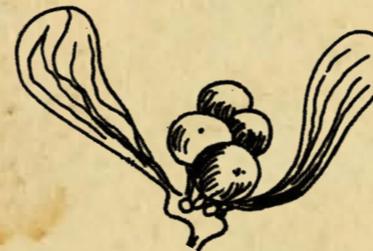
Insomnie - Migraine

Faire macérer, pendant 3 jours, une poignée de feuilles de basilic dans un litre de vin. Filtrer et sucrer selon votre goût. En boire un verre à liqueur après les 2 repas.



Faire baisser la tension artérielle

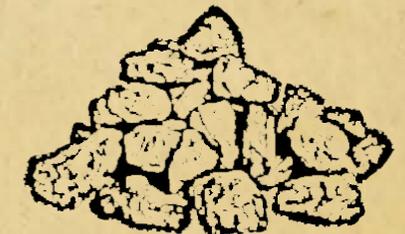
Faire macérer, pendant 10 jours, des rameaux de gui dans un litre de vin. En boire un verre à liqueur, 3 fois par jour, pendant 10 jours.



Remède contre la peur

Contre une grosse peur que l'on vient d'avoir et « pour empêcher le sang de tourner », prendre trois charbons ardents dans les braises du foyer. Les mettre dans un verre de vin rouge. Couvrir avec la main. Boire aussitôt, assez lentement, et la frayeur se calme.

Attesté à Bargemon (Var), Les Accates (Bouches-du-Rhône),
Saint-Julien-le-Montagnier (Var)



Remède contre les taches de rousseur

Les éphélides ou taches de rousseur s'atténuent beaucoup lorsqu'on les frotte avec de la sève de vigne.

Bibliographie

- BARRUOL Guy, BERTUCCHI Guy, GANET Isabelle, 1995, *Carte archéologique de la Gaule – 05- les Hautes-Alpes*, Académie des Inscriptions et Belles-Lettres
- COLLIER Raymond, 1973, *La vie en Haute-Provence de 1600 à 1850*, Société scientifique et littéraire des Alpes-de-Haute-Provence
- COLLIER Raymond, 1986, *La Haute-Provence monumentale et artistique*, Société scientifique et littéraire des Alpes-de-Haute-Provence
- CRU Jacques, 2001, *Histoire des Gorges du Verdon, du Moyen Âge à la Révolution*, Edisud et Parc Naturel Régional du Verdon
- DOMENGE Georges, 2004, *Cuisine de Tradition du Var et des Alpes du sud*, Edisud
- DONATO Marc, 2005, *Vignes et Vin – Une aventure dans les Hautes-Alpes et les Alpes-de-Haute-Provence*, Du Fournel Éditions
- LASNET DE LANTYN Henriette, 1990, *Conserves familiales*, Flammarion
- LAUGA Emile, 1972, *Reillanne*, Reboulin
- LAURENSI Le Prieur, 1898 (1ère éd. 1775), *Histoire de Castellane*, Gauthier
- LAURIOZ Hubert, 1998, *Dictionnaire des superstitions*, Albin Michel
- PECOUT Thierry (sous la dir.), 2011, *L'enquête générale de Léopardo Da Foligno en Provence centrale (nov-déc 1332 et juin-août 1333)*, Comité des travaux historiques et scientifiques
- SCHLOESING E.-H., 1896, *Manuel du vigneron*, Delarue
- SEIGNOLLE Claude, 2008, *Le Folklore de la Provence*, Hesse Éditions

Crédit des illustrations

- © Région Provence-Alpes-Côte d'Azur – Inventaire Général
- © Archives départementales 04
- © Musée archéologique de Dijon, Musée départemental Arles antique
- © Association Petra Castellana : Serge Da Silva, Jean-Luc Domenge, Catherine Leroy, Sylvaine Seneca
- © Photographies réalisées par le Club photo de la MJC de Castellane
- © A. Cavallo, G. Dolo, Giraudon, M. Lacanaud, R. Valette

Les dessins sont des aquarelles réalisées par Serge Da Silva.

Remerciements

L'association Petra Castellana remercie chaleureusement tous les partenaires qui ont participé à la réalisation de ce catalogue.

Cette publication n'aurait pu voir le jour sans les soutiens financiers de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, du Conseil Général des Alpes de Haute-Provence et de la Commune de Castellane.

Merci également à la Communauté de Communes du Moyen Verdon pour son soutien aux actions de l'association.

Merci au Service de l'Inventaire Général de la région PACA pour le prêt de certaines illustrations.

Un grand merci à Jean-Paul Golé, Augustin Collombet, Jean Michelis et Rose Collomp pour leurs précieux témoignages.

Merci à Serge Da Silva pour son illustration.

Un grand merci à toutes les personnes qui ont prêté des objets pour l'exposition : Jean-Paul Golé, Philippe Graglia, Pierre Augier, Alain Guichard, Alexis Laugier.

Enfin tous nos remerciements aux membres de l'Association Petra Castellana, Marie-Françoise Barel, Dominique Boudeville, Michèle Césano, Jean-Luc Domenge, Catherine Leroy et Sylvaine Seneca pour s'être investis dans l'écriture des articles, à Guillaume Dolo pour la réalisation et la coordination de la maquette, Amandine Delarbre et Pauline Oliveira pour la relecture.

Cet ouvrage a été réalisé grâce aux financements de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, du département des Alpes de Haute-Provence et de la commune de Castellane. Au travers des articles, des témoignages et des illustrations, ce catalogue vient prolonger l'exposition de vigne en grappe, la culture du vin en Haute-Provence. Le lecteur pourra ainsi approfondir ses connaissances sur les savoir liés au vin dans le Moyen Verdon. L'association Petra Castellana a pour objet la sauvegarde, l'étude et la valorisation du patrimoine archéologique, ethnographique et historique du Pays de Castellane et du Moyen Verdon. Depuis sa création en 1992, l'association a le souci, d'appréhender et de faire connaître les patrimoines locaux. Elle propose des expositions au musée du Moyen Verdon, et s'attache par le biais de publications, rencontres et animations, à transmettre la mémoire du territoire et de ses habitants.

*Association Petra Castellana - 04120 Castellane - 04 92 83 71 80
perracastellana@free.fr*

*Musée du Moyen Verdon - Maison Nature et Patrimoines
04120 Castellane - 04 92 83 19 23
maisonnaturepatrimoines@gmail.com
www.maison-nature-patrimoines.com*



Région
Provence
Alpes
Côte d'Azur

