



La lettre des Amis de Montluçon

SOCIÉTÉ D'HISTOIRE ET D'ARCHÉOLOGIE

Compte rendu de la séance mensuelle du 12 janvier 2018

✉ contact@amis-de-montlucon.com
www.amis-de-montlucon.com

LE VIGNOLE DE CHÂTEAU-MAZERON AU XIX^e SIÈCLE À LAVAUT-SAINTE-ANNE

Moins connu que le vignoble de Désertines ou de Domérat, le vignoble de Lavault-Sainte-Anne a pourtant pendant des décennies, occupé une surface importante sur le territoire de cette commune.

Marie-Jo Malergue, en amoureuse de sa commune d'adoption, a retracé devant les Amis de Montluçon l'histoire de ce vignoble et plus particulièrement celui de Château-Mazeron, manoir situé au village du Theil.



En lisant le livre de compte

Le livre de compte du *Vignoble du Theil*, conservé à la bibliothèque du patrimoine de Clermont-Ferrand, a constitué le point de départ de cette étude. Il nous indique de manière succincte les investissements, la production, le partage et les ventes du propriétaire de 1841 à 1900. Accompagné d'inventaires et de quelques factures, il donne très peu d'indications sur le propriétaire et les vigneron. Le **Château-Mazeron**, appelé aussi **Manoir du Theil**, se situe à l'ouest de la commune, au nord du village du Theil. Le domaine d'une dizaine d'hectares, dont 7 à 9 hectares de vignes, était exploité par trois vigneron-métayers. Le terme de colon est encore employé au début du XIX^e siècle dans les actes d'état civil. Dans *l'Almanach du Bourbonnais* de 1896, Armand Méplain, ancien député de l'Allier, faisait l'éloge du métayage et préconisait la tenue en double du livre de compte ; mais les vigneron sachant écrire étaient



Le château-Mazeron ou Manoir du Theil

encore rares. La répartition des recettes et des dépenses était déterminée par le bail, lequel, cependant, n'était pas dans le dossier. Le partage par moitié n'était pas la règle absolue. Il pouvait varier en fonction de la fertilité des sols et de la participation aux charges, plus ou moins grande, du propriétaire. Dans les premières années, M. Mazeron fournissait les *paisseaux* (piquets de vignes, échelas), ainsi que du foin et de la paille qu'il ramenait d'Évaux, mais s'attribuait un peu plus de la moitié de la production. En fin de siècle, le partage était ramené à 50 %, mais le bail à colonat partiaire, en usage à l'époque, impliquait aussi le partage des dépenses d'exploitation à parts égales.

Les Mazeron, propriétaires

Marien Mazeron a géré le domaine de 1841 à 1865, année de son décès à l'âge de 43 ans. Son fils Adolphe n'avait que 9 ans et ne peut pas encore prendre la suite. Mme Mazeron, fille de notaire, pouvait probablement tenir les comptes, mais n'était sans doute pas préparée à régler les questions de terrain. En 1877, après un partage des biens entre sa sœur et lui, Adolphe Mazeron hérite du manoir et du domaine du Theil. Domicilié à Évaux-les-Bains jusqu'en 1884, il occupera ensuite un poste d'avoué à la cour d'appel de Riom, mais la famille n'a jamais été recensée à Lavault-Sainte-Anne. Au cimetière d'Évaux-les-Bains,

À noter sur votre agenda...

Vendredi 9 février 2018, 18 h
Salle Salicis, rue Lavoisier

Georges COSTECALDE :

*Et elle refusa de payer ses impôts
pour obtenir le droit de vote des femmes...*
(Hubertine Auclert)

Samedi 10 mars 2018, 16 h 30
Salle Robert-Lebourg, rue de la Presle

Marie-Noëlle de GRANDRY :

*Pierre LEPRAT (1849-1936), peintre
et fondateur des Amis de Montluçon*

Vendredi 13 avril, 20 h 30
Salle de conférence du MUPOP

Frédéric PARIS :

Au temps des loups en Bourbonnais



Le porche d'entrée du château-Mazeron

l'enclos funéraire donne l'impression d'un clan familial très soudé autour des deux sœurs Lecler, filles d'un notaire de la ville, qui était propriétaire du vignoble du Theil au début du siècle. Ces deux femmes étaient les deux grand-mères d'Adolphe Mazeron car ses parents étaient cousins au 1^{er}

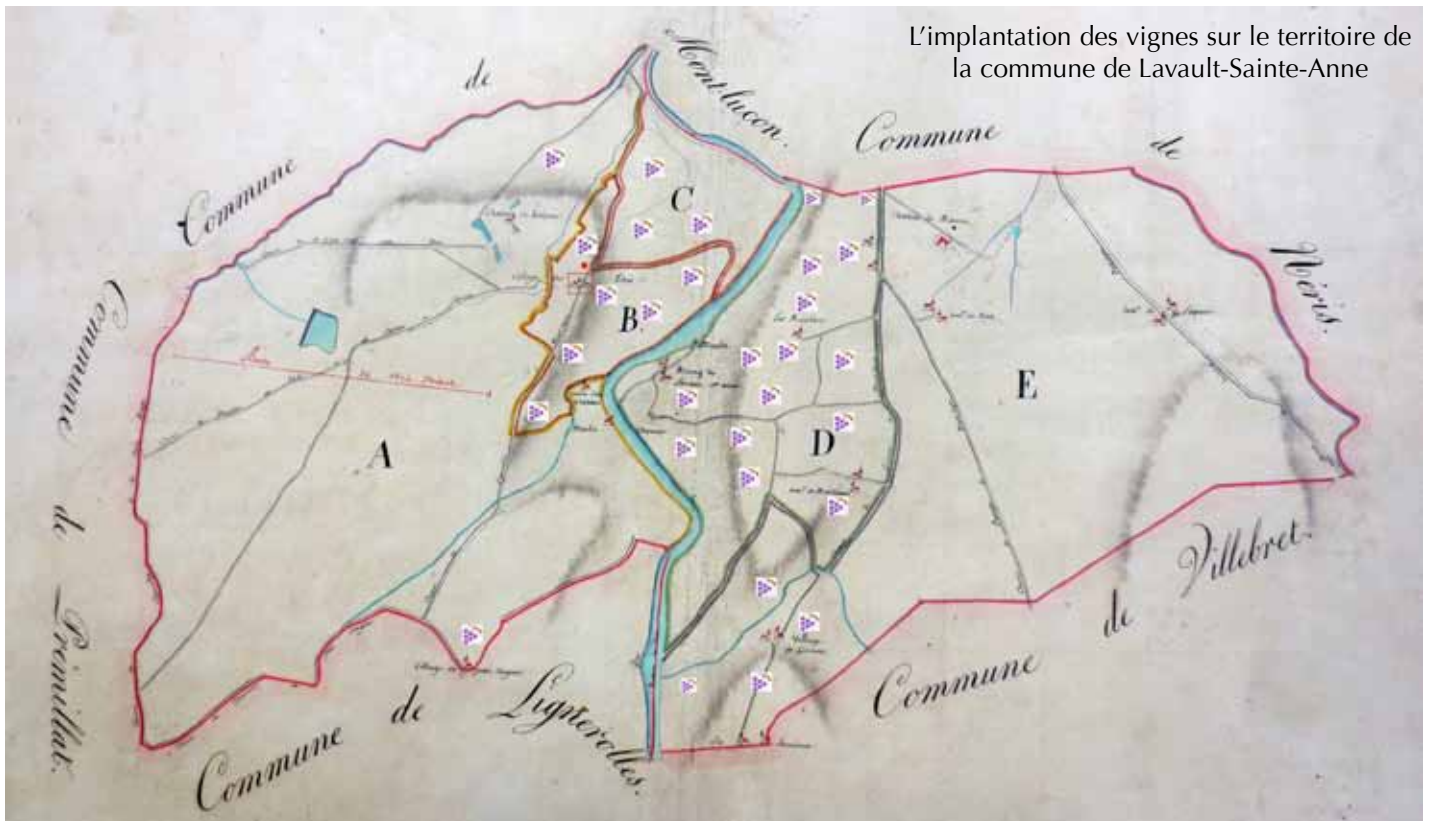
degré par leur mère. L'origine des propriétaires explique une clientèle essentiellement creusoise.

Sur un demi-siècle, les vignerons des mêmes familles se sont succédé. Pierre Farachat, qui semblait être l'homme de confiance, avait succédé à son père André. Les familles Pillard et Soulier sont également présentes durant toutes ces années de la tenue du livre de comptes. Mais le vigneron Michel Soulier et son épouse décéderont au printemps 1887 de l'épidémie de variole qui a touché la région montluçonnaise. La crise du phylloxéra, d'une part, et le décès du principal vigneron, d'autre part, ont probablement été déterminants pour la suite.

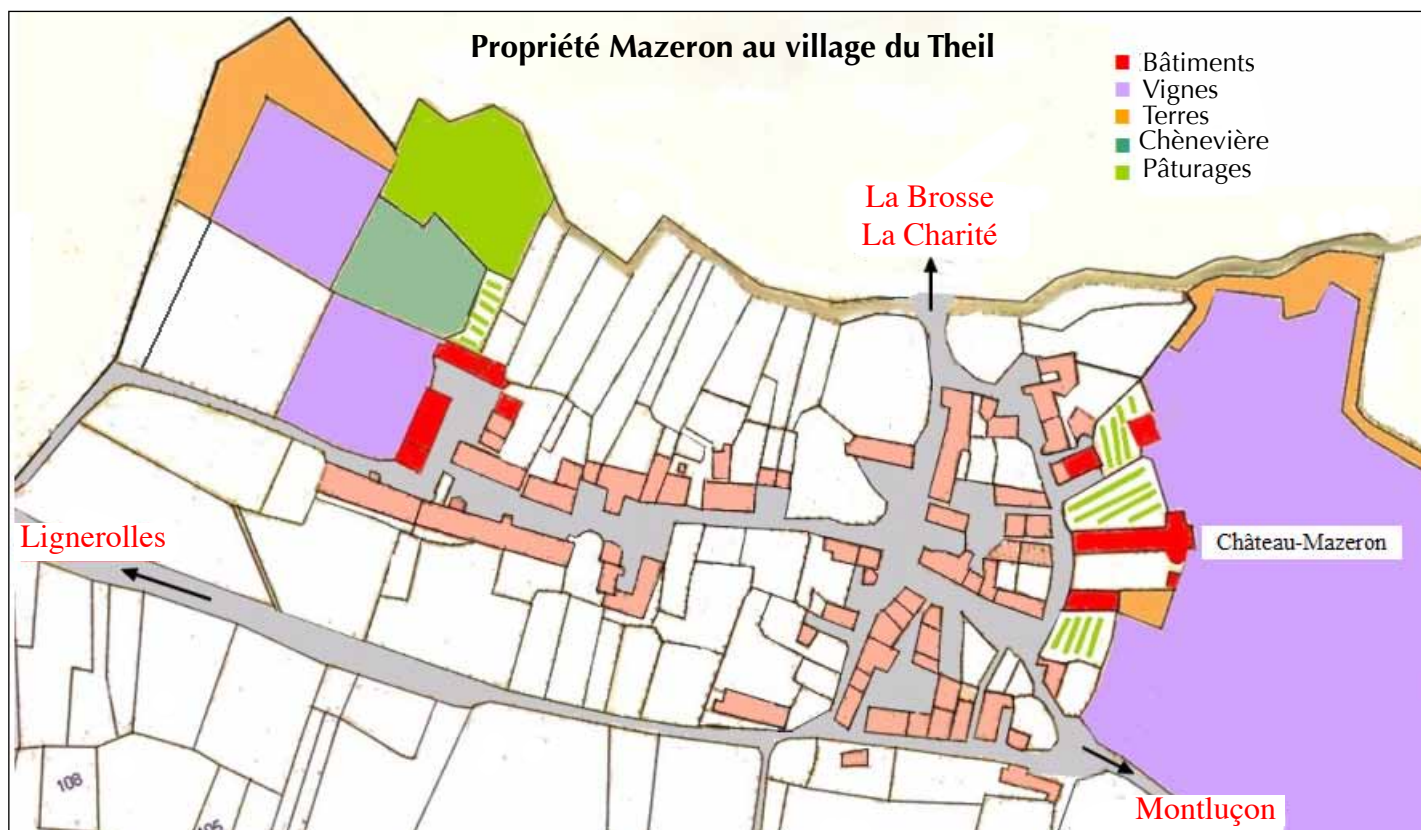
En 1841, le village du Theil représentait presque la moitié de la population de la commune de Lavault-Sainte-Anne et comptait 13 vignerons. Il y eut autrefois un bistrot et un tonnelier dans le village. Le recensement de 1901 indique 15 ouvriers d'usine mais plus un seul vigneron. Si certains ont continué à travailler la vigne, ce n'était plus leur activité principale. L'inventaire du domaine Mazeron de 1876 était réparti sur trois vignerons. Le château était sur l'inventaire de Pierre Farachat, qui était chargé de sa surveillance, ainsi qu'une maison et un fournil. L'autre maison, près du château, était attribuée à Michel Soulier. La maison et les dépendances du haut du village étaient occupées par Marien Soulier père. Les caves ne sont pas mentionnées, mais chaque vigneron disposait de deux cuves, et il y avait au moins deux caves : l'une au manoir, et l'autre sur la propriété actuelle de M. Malleret.

Le manoir est une ancienne maison forte à la tour talutée. Bien que le porche soit daté de 1698, il semble plus ancien. Au carrefour situé au sud se trouvait un petit monolithe qui bornait la seigneurie de Montluçon. Comme il gênait pour des travaux, il a été transféré dans le jardin de M. Malleret.

Les vignes du domaine Mazeron étaient situées sur l'ouest de la commune : *les Sous* (rue du manoir), *le clos*



L'implantation des vignes sur le territoire de la commune de Lavault-Sainte-Anne



Parret (les Trois-Champs), les Ferrières et les Plantes (coteaux entre le Cher et le Theil). La plus grande parcelle se trouvait près du château, et les terres agricoles étaient situées au nord-ouest, vers le bois de Languistre et le ruisseau *des Monges* (des serpents), en limite des communes de Prémilhat et Montluçon où quelques parcelles sont mentionnées sur les inventaires.

Autres vignobles

Sur l'ancienne matrice cadastrale, la commune de Lavault-Sainte-Anne comptait 108 hectares de vignes, dont 55 sur la rive gauche. La commune, assez peu étendue, est divisée en deux parties par le Cher. En 1808, le sous-préfet souhaitait la réunir à Montluçon mais ce projet a échoué. L'ouest était nettement sous l'influence des ancêtres du vicomte Paillhou, avec plus de 300 ha de terres mais seulement 10 ha de vignes. En 1810, le domaine de la Brosse était géré par Louise Barbe Alexandrine de Courtais, sœur du général et veuve de Charles Vincent du Breuil de la Brosse. C'était donc la grand-mère maternelle du vicomte Gaston Henri Paillhou. À l'est de la commune et au-dessus du bourg, les vignes occupaient également les coteaux et une partie du plateau. Le développement du vignoble est traditionnellement attribué aux moines de Menat, qui ont fondé un monastère en ce lieu au VIII^e siècle. La commanderie de Saint-Jean, qui avait également des vignes dans ce secteur, a pu avoir un rôle non négligeable et A. Guénard cite une vigne du chapitre de Saint-Nicolas au territoire de *Lezière* (près de *Marlinat*) en 1458. Au début du XIX^e siècle, Les propriétaires des vignes étaient le plus souvent des notables de la région, mais les châtelains de Bisseret possédaient un beau domaine sur ce secteur. *Gironne* était un village-vigneron ayant eu son poste de gabelous avec quelques commerçants. Au XVII^e siècle, l'abbé Beaublat signale la présence d'un *courratier des vigneronns du Theil* qui était probablement un courtier en vin. Quelques vignes et trois caves témoignent encore du passé viticole de ce village. *Le Petit-Cougour* avec son *clos*

des Trimouilles est également un village vigneron, mais la plupart de ses vignes sont sur la commune de Lignerolles.

Méthodes de culture

Pour ce qui concerne la culture de la vigne et ses pratiques, M. Malleret avait relevé l'essentiel dans une publication de 1987, intitulée *La vigne à Lavault-Sainte-Anne jadis et naguère...* Afin de mieux comprendre le vignoble et son contexte, des recherches sur les méthodes de cultures et les événements qui ont marqué le XIX^e siècle sont venues compléter cette base documentaire.

Avant la crise phylloxérique on cultivait la vigne *sur rases* : des bandes de terre de 2 à 3 mètres de large, qui accueillait en moyenne 3 rangées de vignes, et étaient séparées par des fossés, appelés *rases* ou *aiguières*. Cette méthode rappelle la culture sur planches préconisée par Duhamel du Monceau au XVIII^e siècle, et évoque les procédés actuels de permaculture. Sur les coteaux, les fossés d'évacuation des eaux pouvaient protéger les murailles (*perrets*) des cultures en terrasse.

En 1897, L. Chambron affirmait que « *Le vignoble montluçonnais était traditionnellement complanté* ». En effet la vigne était essentiellement plantée avec des arbres fruitiers (cerisiers, pruniers, pêchers). Les associations de cultures favorables ou incompatibles étaient connues depuis le XVI^e siècle avec Olivier de Serres. Au début du siècle, la multiplication de la vigne se faisait par provignage (marcottage) ou bouturage. À Lavault-Sainte-Anne, la bouture était appelée *maillot*. Ce terme serait peut-être à rapprocher des nombreux *mailloux* répertoriés sur l'ancienne matrice cadastrale de la commune. Le toponyme *Mailloux* pouvait désigner une terre argileuse (P. Goudot), mais pourrait aussi dériver du nom de la bouture de vigne employé sur la commune. *Maillot*, du latin *malleum* (marteau), pourrait faire référence à la forme de la bouture constituée d'un rameau comportant une partie de vieux bois (F. Argot-Dutar). Le Larousse agricole de 1920

précise que le maillouage consistait à écraser la base de la bouture avec un maillet pour favoriser la formation des racines. En 1876, le *mailloux* du début du siècle près du Château-Mazeron était déclaré en vigne.

Après 1893, les professeurs de viticulture ont enseigné les techniques de greffes devenues indispensables pour la sauvegarde des anciens cépages. La taille en godet et la conduite sur *paisseaux* traditionnelles ont été abandonnées pour faire place à la conduite sur fil de fer et les tailles Guyot et en cordon de Royat.

Les cépages

Les traités d'ampélographie de P. Viala (inspecteur général de viticulture) et V. Vermorel (concepteur du matériel du vigneron) ont été publiés au début du XX^e siècle avec les contributions de l'abbé Antoine Mathieu (curé de Doyet) et de Lucien Chambron (professeur de viticulture) pour le vignoble montluçonnais. Les traités décrivent les vignes américaines, du genre *Vitis*, d'espèce *riparia*, *rupestris*, *labrusca*... utilisées comme porte-greffes, et les vignes françaises répertoriées sous les noms employés couramment par les vignerons. Les deux cépages emblématiques de la région étaient le *Gouget* pour le rouge, et le *Verdurant* pour le blanc. Les observations d'A. Mathieu dans la revue *La vigne américaine et son avenir en Europe* permettent de découvrir des détails méconnus sur le plan local, mais témoignent aussi des échanges nationaux et internationaux importants entre les spécialistes de l'époque.

Le *Gouget* était vigoureux et résistant, mais sujet à l'antracnose. Souvent vendangé trop tôt, son vin était de qualité assez médiocre. Mais si on le récoltait à maturité, il pouvait rivaliser avec des cépages considérés plus fins et se conservait mieux. Dans la région, il semble également désigné sous le nom de *Moret*. D'après A. Mathieu, *Gouge*, *Gouget* ou *Gougéan* signifiaient acerbe. Le *Gouget* était en voie de disparition, mais conservé par M. Claude Ducher à Taunatte commune de Domérat, il est à nouveau cultivé à Vesdun dans le Cher.

Le *Verdurant* semble être originaire de l'Anjou. Il est répertorié de nos jours sous le nom de *Chenin*, mais au début du XX^e siècle il était encore considéré comme différent de ce cépage. Il était résistant, fertile et vigoureux, mais sensible à l'oïdium. Les vins produits étaient parfois jugés trop acides, mais fruités, pétillants et se conservaient bien. Le *Chenin* est cultivé dans le monde entier (Australie, Argentine, Californie). C'est le cépage principal de plusieurs AOC mais sa variabilité semble importante en fonction du sol et de la maturation. Quelques déclarations élogieuses témoignent de la qualité des vins blancs de Lavault-Sainte-Anne au XIX^e siècle.

Le *Bon Noir*, ou *Ramonat*, un cépage fin cultivé dans la région, a été abandonné en fin de siècle en raison de sa trop faible productivité. Dans les vignobles anciens, on cultivait traditionnellement plusieurs variétés de vignes pour pallier aux aléas climatiques. Dans le vignoble montluçonnais, il y avait les Pinots désignés sous le nom de *Bourguignons*, le Gamay blanc, le Chardonnay, le Sauvignon, le Saint-Pierre et le Cahors (Côt ou Malbec), désigné sous le nom de *cépin de Couhors*. D'après le sous-préfet de l'époque, Le *Durbé*, un Gamay noir très répandu dans les vignobles français, avait été arraché en grande partie dès le début du siècle.

4 Mais certains vignerons l'avaient tout de même conservé pour sa forte productivité.

Après la crise du phylloxéra, la culture des hybrides de première génération s'est développée (*Noah*, *Othello*...). Ensuite, d'anciens cépages ont été conservés grâce au greffage sur des vignes américaines, mais les hybrides de cuve ont également connu un grand succès (*Rayon d'or*, *7053*, *4643*, *5455 Seibel*...). En 60 ans, plus d'un millier de nouvelles variétés ont été créées, mais le classement défavorable aux hybrides de 1955 a conduit à leur abandon progressif en France.

L'impact du phylloxéra

Si les vignobles avaient plutôt bien surmonté les grands froids du siècle précédent, le XIX^e siècle a été marqué par l'arrivée des principales maladies de la vigne (oïdium, mildiou...) et surtout du phylloxéra. L'achat des plants à la demande des vignerons, dès 1850 pour le vignoble du Theil, constituait un facteur d'introduction des maladies. À la fin du siècle, les découvertes de Pasteur et ses études sur le vin ont permis de comprendre les principaux phénomènes de la fermentation et d'envisager des techniques favorables à l'amélioration de la qualité et de la conservation du vin. Dans ses ouvrages, L. Chambron, ne manque pas d'y faire référence.

La crise du phylloxéra semble avoir fortement impacté le vignoble lavaultois. **De 1885 à 1887**, d'après le livre de comptes, il n'y a pas eu de vendanges. Cette catastrophe, ajoutée à l'épidémie de variole et probablement aussi aux difficultés financières du propriétaire, a conduit à l'abandon du vignoble Mazeron.

L'histoire du territoire est intimement liée à celle des hommes et de l'environnement. Après plusieurs siècles d'existence, le vignoble a disparu, mais il a laissé des traces et des traditions. Dans l'église de Lavault-Sainte-Anne, la statue de saint Vincent, patron des vignerons, est toujours présente. Autrefois, d'après M. Toussaint, on offrait un raisin à la statue de sainte Anne pour la protection des biens de la terre ; mais de nos jours, c'est sa fille la jeune Marie qui est ornée d'une petite grappe de raisin à l'occasion de la fête annuelle de Sainte-Anne, le 26 juillet. Quelques vignes subsistent dans les friches ou dans les jardins. Un vestige insolite, le *trou des bigorres*, conservé par M. Sauvestre, était destiné à faire tremper les récipients en bois avant les vendanges (action de *combuger* ou *abbérer*). Enfin, il faut signaler qu'un joli parterre, à l'entrée du village du Theil, rappelle ce long et pittoresque passé viticole.

Maurice Malleret - Marie Jo Malergue



Le trou à bigorres