



Vignes

Vins

et

Vignerons

Vitis Vinifera

Cette vigne propre à produire du vin, quelle est-elle ? D'où vient-elle ? Quelle genèse les botanistes lui ont-ils composée ? Elle a pour nom : *Vitis Vinifera*. Elle appartient à la grande famille des Vitacées. Elle a pour sœur l'ampélopsis et ces plantes ornementales couramment nommées « vignes vierges ».

Il y a soixante millions d'années, les premières *Vitis* offrirent feuillaisons et fructifications. Descendons maintenant du genre « *Vitis* » au sous-genre « *Euvtis* » dans lequel les botanistes classèrent « les vignes vraies ». Elles présentent une soixantaine d'espèces qui possèdent 38 chromosomes. La plupart d'entre elles sont américaines ou asiatiques. Une seule est européenne, celle que les botanistes nommèrent « *Vitis Vinifera* ». Cette *Vitis Vinifera* offre des milliers de variétés. Parmi cet ensemble prolifique, une centaine d'entre elles ont porté très haut, au délicat firmament des papilles, la réputation des vins du vieux continent.

« *Muscadinia* ouvre un second sous-genre. Ce dernier est conforme à la carte génétique de toutes les autres variétés de Vitacées. Son génome comporte 40 chromosomes, et non pas 38 comme les *Euvtis*. Pour passer de la vigne sauvage à la vigne cultivée, il faut, au fil des millénaires, laisser œuvrer la créativité de la nature qui doit sans cesse s'adapter, et l'intelligence de l'homme pour croiser, inventer, cultiver, élever et parfaire. Pendant l'ère tertiaire, les *Euvtis* étendent leur règne sur l'hémisphère nord. Elles vivent en harmonie avec les arbres, s'y accrochent en de longues lianes, s'élèvent avec eux vers les hauteurs de la canopée où elles trouvent la lumière dont elles ont besoin pour se développer. Ces *Euvtis* produisent des grains minuscules totalement impropres à la production du vin.

Plante de forêt, la vigne a besoin de chaleur et d'humidité. Elle recule donc devant les glaciers. Son aire d'extension se réduit et se morcelle. Ainsi se constituent des sous-populations. Rigueurs climatiques et diminution des populations d'*Euvtis* accélèrent leur évolution. A chaque étape interglaciaire, un réchauffement provisoire permet la rencontre et le croisement de ces variétés nouvelles, brassage qui va durer un million d'années. Pour se protéger du froid, l'homme du Paléolithique utilise les cavernes comme habitat. Sur les hauteurs des feuillaisons, son regard découvre les petits fruits d'*Euvtis*. Nul ne sait encore s'il en pare ses repas et s'il en apprécie la verte et sauvage saveur.

L'homme de la pierre polie les consomme. Ses dépotoirs révèlent des accumulations de pépins, vestiges de repas agrémentés de raisins. Un seul élément différencie vignes sauvages et vignes cultivées. Sauvages, les folles et libres *Euvtis* sont toutes dioïques. Leurs entrelacs infinis offrent, en proportion importante, des individus à fleurs mâles et d'autres à fleurs femelles. Seule une quantité restreinte d'entre elles sont hermaphrodites. Les vignes cultivées, en totalité, présentent au contraire des fleurs hermaphrodites productrices de raisins. Les ampélographes distinguent trois grands groupes de *Vinifera* : *Vitis Vinifera Pontica*, *Vitis Vinifera Orientalis* et *Vitis Vinifera Occidentalis*. Le premier ensemble s'épanouit en Mésopotamie, en Asie Mineure et en Arménie. Il offre des cépages de cuve, de table, et le raisin de Corinthe, sans pépin, excellent fruit sec. *Vitis Vinifera Orientalis* règne plus à l'est et produit des raisins de table à grosses grappes comme, par exemple, le Chasselas. La *Vitis Vinifera Orientalis* puise ses origines dans la vallée du Haut Nil. Elle est l'ancêtre des cépages d'Europe, de l'Atlantique au Rhin, en particulier des Cabernets et des Pinots.

La viticulture s'épanouit dans le Croissant Fertile, au temps des civilisations sumérienne, juive et égyptienne. Au cours du neuvième millénaire avant Jésus-Christ, de simples cueilleurs, les hommes deviennent viticulteurs. La culture du fruit précède bien évidemment l'élevage du vin. Le premier pressoir apparaît au cours du sixième millénaire. Le vignoble égyptien est attesté lors du quatrième millénaire. A l'époque, tout noble qui souhaite faciliter son entrée dans l'autre monde, doit offrir quatre variétés de bière et trois de vin, ce qui laisse supposer des cépages déjà distincts.

La Bible mentionne 650 fois le terme « vin » et précise que la vigne fut créée le troisième jour, tout comme les autres plantes. Noé plante de la vigne sur le Mont Ararat et s'enivre. Présente dans le Livre des Rois, la vigne, plantation pérenne, symbolise la paix et la sécurité. « Judas et Israël vivaient en sécurité, chacun sous sa vigne et son figuier ». La vigne courait autrefois sur les pergolas ou s'accrochait aux « hautins » (arbres) dauphinois, à l'image des vignes sauvages, leurs aïeules lointaines. Et les raisins-merveilles courent toujours sur les hauteurs des treilles. En Grèce, « le vin est doux comme le miel », écrit Homère le poète. Breuvage délectable, il « réjouit le cœur ». Très riche en alcool (15 degrés), il n'est pas consommé pur. S'y mêlent, pour le conserver, épices, résines et divers autres produits.

Grecs et Latins sont civilisations de vigneron. Virgile, Plin l'Ancien, Horace, Ovide et Columelle décrivent cépages, vins et méthodes culturales. Caton l'Ancien dépeint 15 variétés de vigne. Un siècle plus tard, Columelle en dénombre 58. Le vin est conservé, transporté dans des amphores résinées. Chez les riches Latins, la mode est aux vins fins devenus vieux. Dans l'élégance des cratères, ils se boivent mêlés d'eau et agrémentés de miel, de myrrhe, de nard, d'absinthe, ou, plus couramment, de poix et de résine. Bien que réputés friands de vin, les Gaulois ne savent encore ni le fabriquer, ni l'élever. Ils l'importent et le paient fort cher. Le Phocéens ont introduit la culture de la vigne sur le territoire de Marseille. Les Massaliètes propagèrent vers Agde cet art de la culture et de la taille. Plantés de cépages spécifiques et sélectionnés, un vignoble transalpin existait en Languedoc bien avant la conquête romaine.

Au II^e siècle avant Jésus-Christ, les Romains passent les Alpes, vainquent les Arvernes et les Allobroges dans la vallée du Rhône, et poursuivent leur conquête jusqu'à Toulouse et aux Pyrénées. A la création d'une nouvelle province, la Narbonnaise, succède l'ouverture de la voie Domitienne qui relie le Rhône à l'Espagne. Cette Narbonnaise unit les Volques de Toulouse et de Nîmes aux Allobroges de Vienne, et à la colonie de citoyens romains établis en sa capitale Narbonne. Cette province nouvelle écoule les vins italiens vers la Gaule indépendante. Les Gaulois fabriquaient la cervoise qu'ils consommaient avec de l'orge. Ils appréciaient également l'hydromel élaboré à base de miel. Mais leur goût pour le vin est qualifié « d'immodéré » par l'historien Diodore de Sicile, qui dénonce « le naturel cupide des marchands de vins ». Ces commerçants exploitent cette « passion du vin » et en tirent « des bénéfices incroyables ». Ils vont jusqu'à troquer une amphore vinaire contre un esclave. Le prix d'un humain : une amphore de vin !

Rome entretenait de bons rapports avec les puissants Eduens. Des dragages effectués à Chalon-sur-Saône, leur grand emporium, ont livré une multitude d'amphores italiennes. Le vin gagne aussi la Moselle et le Rhin, puis les rivages de la mer du Nord. Il étend son règne vers une partie de l'Ouest et le bassin de la Loire. Les ancêtres des Bourguignons connurent les vins italiens. Mais il n'y a pas encore de vin en Aquitaine. Le géographe Strabon précise qu'au delà de la crête des Cévennes, la vigne ne mûrit plus ses fruits. Les marchands romains de Toulouse exportent leur vin vers Burdigala (Bordeaux) et vers les Rutènes du Rouergue. Transporté vers les Iles britanniques, le vin est échangé contre de l'étain. Son commerce fructueux permet aux Romains d'acquérir des esclaves, le produit des mines de Corbière et de la Montagne Noire, le cuivre des Pyrénées, le minerai d'argent des Rutènes, l'or de

l'orpaillage helvète ou de l'Ariège. Grâce au vin, Rome s'enrichit de métal pour ses armes et la frappe de ses monnaies, et de la précieuse main d'œuvre servile qui participe, entre autres, à la culture et à l'extension du vignoble italien.

Le transport du vin utilise les amphores vinaires, puis les « dola » qui contiennent une trentaine d'hectolitres. Le vin des dola est ensuite transvasé dans des outres en peau ou dans des amphores. A partir du II^e siècle, il est confié aux tonneaux, non encore cerclés. Tandis que se développe le vignoble de la Narbonnaise, les vins de la région de Tarragone, en Catalogne, prennent le relais des vins italiens. La fin du règne d'Auguste marque l'essor véritable du vignoble du midi de la France. La production locale couvre les besoins de la Gaule. En 79, le Vésuve détruit le vignoble pompéien et l'Italie importe du vin de Gaule méridionale. Dans son histoire naturelle, Pline l'Ancien évoque un nouveau cépage. Il donne une renommée méritée au vignoble des Allobroges de Vienne qui devient « Vienne la Vineuse ». Ce nouveau cépage, résistant, mûrit avec les gelées et se glisse même sur les pentes alpines des vallées. Cette nouvelle variété aurait été trouvée, à l'état sauvage, dans les forêts qui bordent le Rhône. Par sélection, les Allobroges l'auraient adaptée à leur terroir. Ce cépage serait proche, en saveur, de notre moderne Syrah, et offrirait au palais le parfum de la violette des sous-bois. D'autres auteurs pensent que ce cépage serait en fait la Mondeuse Noire, encépagement de fond des vignes de Savoie. Célèbre dès l'orée du siècle premier, le vin de Vienne se vend très bien.

La conquête des Gaules par Caesar ouvre en totalité le marché gaulois. Les marchands de vins de la Narbonnaise lancent deux têtes de pont, l'une à Gaillac pour Bordeaux et les Iles britanniques, l'autre à Vienne la Vineuse à destination de l'axe rhodanien et de l'axe mosellan. Pline l'Ancien cite également un cépage nouveau, adapté au climat aquitain, implanté à Bordeaux par les Bituriques Vivisques. Columelle écrit au sujet de ces nouvelles vignes : « Elles supportent très bravement les tempêtes et les pluies ; elles rendent, en quantité, un vin qui se garde longtemps et qui se bonifie au bout de quelques années. Leur rendement reste bon en terrain maigre ». Pline précise aussi que les fleurs de ces vignes ne sont pas sujettes à couler. Ces écrits permettent de penser que cette « Biturica » pourrait être l'ancêtre du groupe des Carmenets : Cabernet, Cabernet-Sauvignon, Merlot et Petit Verdot. Le Cabernet s'appelait autrefois « Vidure », nom issu du Gascon « Bit-Duro » qui signifie « vigne dure ». Tout vigneron digne de ce nom attestera que le Cabernet présente un bois dur à tailler.

L'édit promulgué par l'empereur Domitien a pour effet de briser l'élan des plantations nouvelles hors des contrées que le vignoble a déjà gagnées, mais ne provoque que peu d'arrachages. En 312, la visite de l'empereur Constantin à Autun atteste la renommée du vignoble du Pagus Arebrignus (pays de Beaune et Nuits Saint-Georges). Le vignoble décrit a déjà acquis une notoire ancienneté « entre les rocailles ininterrompues des hauteurs et les bas-fonds où la gelée est à craindre ». Les textes de l'époque mettent en lumière la technique de renouvellement constant du vignoble. Cette pratique ancienne du provignage a perduré jusqu'à l'invasion du phylloxéra. Une fois la vigne plantée, dès qu'elle avait correctement poussé, le vigneron couchait en terre, dans une fosse, une souche de belle venue, et ne laissait émerger que deux ou trois sarments. Ainsi se multipliait la vigne, jamais arrachée, donc jamais replantée. D'apparence immuable, le vignoble occupait toujours les mêmes sols. En vingt ou trente ans, il se renouvelait totalement. Les pieds étant particulièrement serrés, le résultat final offrait au regard un enchevêtrement dense de pieds couchés en tous sens. Nul soc de charrue ne rompait ce lacis jamais détruit, car le travail se faisait à la houe.

Dès les premières invasions, en particulier lors des vagues de 250 et de 276, le vignoble bourguignon souffre tout au long de l'axe Moselle-Rhin-Rhône. Conciliant, diplomate, Probus annule l'édit de Domitien. Toutes les cités reçoivent le droit de planter de la vigne. Les nouvelles plantations gagnent du terrain. « Probus remplit la Gaule de

vignobles » écrit l'historien Aurélius Victor. Dès l'époque des Romains, le vin est apprécié bien au-delà de sa valeur commerciale. Il donne l'allégresse, parfois l'ivresse. Les Gallo-Romains en apprécient l'agrément honorifique et festif. À partir du IV^e siècle, le christianisme apporte de nouvelles valeurs à la vigne et au raisin. Pour célébrer le mystère de la Communion, les religieux ont besoin de vin. Au V^e siècle, l'Empire Romain s'effondre, mais le religion chrétienne a jeté de solides fondations en Gaule. L'autorité impériale centrale venant à défaillir, chaque évêque règne sur sa cité dont il est le premier personnage. Tous les évêques s'intéressent au vin. Les Grands du royaume voyagent, à marche lente, de château en château. Ils s'arrêtent dans le palais épiscopal de l'évêque, qui leur offre le meilleur vin tiré de ses caves, et provenant du vignoble de qualité qu'il a à cœur de bien entretenir à proximité de sa ville. Le vin est une source de prestige, mais aussi de profit. Destinés au commerce, les excédents alimentent avantagement les finances de l'évêque. L'époque carolingienne est marquée par l'institution d'un collège de chanoines qui secondent l'évêque et contribuent, entre autres, au développement de la vigne.

Posséder un vignoble ne relève pas du seul privilège du clergé séculier. Le clergé régulier agit de même. Les grands abbés constituent leurs vignobles. Plus nombreuses que les villes épiscopales, les abbayes abritent d'importantes communautés. Elles doivent disposer de vin pour le rituel religieux et pour la nourriture des moines. La règle monastique considère le vin comme une boisson, ce qui se comprend aisément au regard de l'inégale qualité sanitaire de l'eau à cette époque. Faiblement alcoolisés, ces vins vieillissent mal. L'hospitalité est un devoir pour toute abbaye. Elle offre à tout passant, pèlerin ou « poudreux » courant les grands chemins, un lieu où manger, boire, se reposer. Les Grands s'intéressent également à la viticulture et développent leurs propres vignobles. La vigne entoure le château princier, tout comme la cité épiscopale ou l'abbaye. Pour se réserver un marché avantageux, le seigneur impose le droit de « banvin ». Il interdit la vente du vin à ses sujets lors des périodes où il écoule sa propre production, dans les meilleures conditions commerciales et aux moments les plus propices. Entre l'avènement de Hugues Capet et la guerre de cent ans, l'expansion des vignobles est considérable, le commerce du vin remarquablement florissant.

La viticulture ancienne fait une large place aux cépages produisant des vins blancs. Ils tiennent mieux sur pied à l'orée de l'automne et sont moins sensibles à la pourriture grise. Leur pellicule est plus épaisse et plus résistante, leur rendement relativement élevé et moins fluctuant. L'adaptation des cépages blancs à la fraîcheur et l'humidité est remarquable. La coutume de Beauvaisis, rédigée en 1283, cite, en tête de son classement le « vin fromentel », cépage « fromenteau » bien connu des vigneron et des ampélographes. Il s'agit du Pinot gris, appelé « Beurot » en Bourgogne. Meilleur complant de la vigne blanche, son succès ne se dément pas tout au long du Moyen Age. Le coutumier cite ensuite le « vin moreillons », cépage Pinot qui évoque la couleur noire, sans doute plus précoce que celui actuellement cultivé en Bourgogne. Vient ensuite le « vin de gros noir ou de Goet », cépage de gros rendement qui résiste bien aux gelées printanières, mais qui manque de finesse et de qualité.

Plus que son homologue du XVIII^e siècle, le paysan du XIII^e siècle a mangé de la viande et bu du vin. Le vin était alors considéré comme un aliment, un reconstituant qui figurait au repas des moines tout comme dans l'alimentation des pauvres reçus dans les hôpitaux. Se soigner, dans ces temps anciens, c'était déjà manger à sa faim et boire du vin.

Une beau prélude à cette étude...

Au XVI^e siècle, Rabelais, qui écrivait que jamais homme noble ne hait le bon vin, donnait à son parfum des saveurs d'extase, le déclarant :

« friant, priant, céleste et délicieux ».

Au XVII^e siècle, l'avocat poète Jean le Houx plaidait la cause de ce breuvage en termes éloquents :

*« L'eau montre à son effet qu'à boire elle n'est pas bonne :
Elle rend l'homme étique, et pâle, et morfondu ;
Mais toi, tu rends gaillarde et saine la personne ;
L'argent qu'on met pour toi n'est point argent perdu. »*

L'écrivain Sainte-Beuve, ami d'Hugo et de Vigny, rendait hommage à l'amitié qu'il paraît de l'image noble, prestigieuse et sentimentale des vieux vins de garde, vins anciens d'une excellence fidèle et belle.

« Les vieux amis sont comme les vieux vins qui, en perdant de leur verdeur et de leur montant, gagnent en chaleur suave. »

Laissons à l'admirable poésie de Baudelaire les derniers mots :

« Un soir, l'âme du vin chantait dans les bouteilles »...

Sommaire

<i>Les Vignes au fil de l'histoire</i>	1
<i>Vigne et Mémoire</i>	
<i>Archives Départementales</i>	7
<i>Années 1803 à 1850</i>	9
<i>Années 1851 à 1900</i>	77
<i>Le phylloxéra</i>	
<i>Enquêtes Préfectorales</i>	195
<i>Canton de Sennecey</i>	203
<i>Canton de Buxy</i>	275
<i>Saint-Gengoux</i>	327
<i>Les Chapalats</i>	
<i>Viticulture des Anciens</i>	341
<i>Journal de Claude Cadot</i>	431
<i>Vignes et Vignerons de la région</i>	441
<i>Vignes et Vins d'aujourd'hui</i>	
<i>Invitation aux Bourgognes</i>	446

Les vignes au fil de l'histoire

Deux mille ans d'histoire unissent la belle Bourgogne au renom de son illustre vignoble.

L'abondance des vins gaulois étonna Pline, homme de lettres éminent et ami de l'empereur Trajan. L'agronome Columelle en fut tout aussi surpris. Et l'immense talent de Cicéron, premier orateur de Rome, rendit hommage à l'excellence des vins bourguignons.

En l'an 88, le mordant des Epigrammes du poète Martial, dénonce cette excessive abondance en termes de « surproduction ». L'empereur Domitien y prête une oreille commerciale et nationaliste attentive. La moitié des vignes des Gaulois devront donc être arrachées. Il importe de protéger la production viticole que mûrit le riche et chaud soleil d'Italie.

Cette décision économique et politique sera finalement de peu d'effet. C'est dès le début du second siècle de notre ère, que cesse en effet l'importation des vins italiens.

La cervoise fit donc place au vin et lui légua le tonneau.

L'âge des plantations des premières vignes en Bourgogne demeure incertain, mais le lieu de leur naissance se fit sans conteste sur l'axe commercial romain qui conduit d'Auxy-le-Petit à Autun.

Au Moyen Age, la christianisation progressive des différents royaumes induisit d'importantes transformations, la vision sociale des trois ordres définie par l'évêque Ascelin, la modification fondamentale de la symbolique du vin.

L'Eglise s'empare de la signification de la vigne, et lui assigne la représentation de la vie. Son renouvellement se fait symbole de résurrection, et le vin devient sang du Christ.

Dès le VI^e siècle, la richesse des vins de la côte dijonnaise est louée par Grégoire, évêque de Tours. Le nouveau rôle dévolu à la viticulture par la toute puissante Eglise de ce temps, les soins éclairés et diligents qu'y apportent les moines, permettent au vignoble bourguignon d'affirmer sa qualité.

Culture éternelle associée à la paix et à la vie, la vigne resplendit, défie guerres et épidémies. La fondation des grandes abbayes, Cluny en 910, Cîteaux en 1098, marquent deux grandes étapes dans l'essor du vignoble de Bourgogne.

Au Moyen Age, il faut cultiver la vigne, comme on se doit alors de cultiver son âme. Les possédants, petits et grands, le font. Princes et seigneurs ouvrent condemines et clos. Mais ils ne sont pas les seuls à faire œuvre de vigne.

Dans l'ouvrage qu'il consacre à la société aux XI^e et XII^e siècles dans la région mâconnaise, Duby décrit les trois catégories d'exploitations qui correspondent aux trois niveaux de la société rurale, celui des seigneurs, des laboureurs et des manouvriers. Les deux premières classes, les plus aisées, possèdent des vignes. Les manouvriers également. A leur sujet, Duby écrit :

« Enfin les petits ménages dépourvus d'attelage, qui se contentent d'un courtil étroit, sans aisances, avec son jardin et sa vigne, d'un ou deux champs de sol léger que l'on retourne à la houe, et de droits d'usage dans les friches pour les chèvres et les porcs. Ces derniers sont nombreux surtout dans les collines, où, sur un terrain facile, on peut produire avec ses seuls bras, le pain, le vin, les fèves et les fromages de la pitance quotidienne ».

Décrivant l'organisation des cultures sur ces terroirs, l'éminent historien écrit un peu plus loin : *« Le hameau est installé sur la bonne pente, loin des fonds humides et brumeux, à proximité des meilleures terres. ; les affleurements du calcaire sont des sites de prédilection ; comme les maisons sont toujours entourées d'un jardin, parfois d'un petit clos de vigne, l'agglomération n'est pas compacte, mais lâche et aérée (...) la diversité des terrains oblige à entremêler les cultures différentes ; où qu'ils soient, les meilleurs sols sont réservés aux ceps, et les clos de vigne isolés morcellent les quartiers labourables. (...) Cet enchevêtrement de vignobles et de moissons, de taillis et de prés, est un obstacle à l'organisation collective de la culture ; le souci de protéger les vignes partout présentes interdit de conduire un troupeau commun sur les jachères et les champs moissonnés... »*

La conclusion de ce chapitre consacré à la vie rurale nous induit cependant à penser que la réalité précédemment décrite, se vivait sans doute différemment en pays de Bragny, terre de seigneurs essarteurs.

« En l'an mil (...) tous les finages, même les plus médiocres accueillent quelques champs de froment, quelques rangs de vigne ; partout les hommes préfèrent le petit hameau à l'étroit groupement dans de gros villages, comme au complet isolement. Par contre, l'opposition est beaucoup plus nette entre les collines sèches et chaudes, vieilles terres pleines d'hommes, où la propriété est morcelée (...) et les pays boisés d'alentour, gorgés d'eau, de population clairsemée, où la seigneurie est beaucoup plus vigoureuse ».

Imaginons Ozanne et Engeaume venus s'installer en notre finage, que déterminent des limites précises, connues de tous, souvent marquées par des murs, des fossés, des bornes qui cernent son territoire aussi nettement au milieu de la forêt et de la friche, que sur les terres plaines ». Tous deux savent que venir en pays de défrichement n'est pas chose facile. *« C'est une entreprise pénible et hasardeuse, qui oblige à vivre longtemps de peu avant que l'essart ne rapporte ».*

Ozanne et Engeaume sont *« immigrants sans avoir »*. Ils viennent *« gagner de la terre »* et doivent compter avec les maîtres du sol. Il fait savoir, en effet, que *« les terres vierges appartiennent par larges masses aux membres de la plus haute aristocratie, aux comtes, aux églises, aux grands lignages ; pour se faire accueillir, l'essarteur doit souvent se mettre à leur discrétion ».*

Mais pour Ozanne et Engeaume, se faire sujet de Bernard de La Chapelle n'est pas encore suffisant. Car ce dernier entend bien tirer profit de leur installation. Propriétaire du fonds, il impose des redevances à ses hôtes. Duby précise que dans les essarts que mentionnent les chartes, l'œuvre de défrichement est souvent menée au seul avantage du seigneur. Il se réserve alors l'exploitation directe des nouvelles grandes pièces de terre.

Une autre difficulté attend Ozanne et Engeaume. *« Ces bois profonds et marécageux résistent bien plus vigoureusement que les maigres broussailles des friches des collines ; pour en venir à bout, l'essarteur doit s'associer à ses voisins, se soumettre à une discipline collective, et la tâche ne peut être menée à bien sans l'aide du seigneur, qui dirige, soutient, mais commande encore ».*

Ces terres neuves, en lisière de Bragny, sont-elles terres de liberté pour les nouveaux arrivants en quête d'une meilleure vie ? Non ! répond Duby. *« Contrairement à ce qu'on pourrait penser, ces terres neuves ne sont donc pas, à cette époque, et en raison de la forme communautaire que revêt alors le défrichement, des terres de liberté, mais le lieu d'élection des grandes condemines, de la seigneurie cohérente et de la commendise personnelle. Par conséquent, seuls acceptent de s'y installer les paysans que contraint le dénuement : en l'an mil, dans les régions forestières, le sol appartient aux plus riches habitants des collines, mais est travaillé par ceux que la misère en a chassés, (...) terres de conquête où le défricheur est étroitement soumis au maître de la forêt ».*

Rappelons que Bernard de La Chapelle est un descendant des Aquin, apparentés par alliance aux Garoux, seigneurs de la forteresse de Brancion. Ses parents étaient richement possessionnés à Saint-Gengoux et dans l'Autunois.

Comment cultures et viticulture sont-elles apparues en pays de Bragny ? Duby explique qu'elles ont pénétré peu à peu depuis le Sud la grande forêt de la basse Grosne, le Bragny. Elles ont utilisé pour cela les « chambons », ces sols favorables qu'offrent les alluvions des cours d'eau qui traversent la forêt. De vieux villages s'y sont implantés, Mepilley et Sienne sur la Corne, Messey, Saint-Ambreuil et Beaumont sur la Grosne. Après l'an mil, trois nouveaux oratoires sylvestres prennent de l'ampleur : Lalheue, très ancien domaine gallo-romain, La Chapelle de Bragny où les celliers paysans se serrent autour de l'église et du marché (1042) et La Charmée, sanctuaire isolé autour duquel des essarteurs ont construit leur habitation et qui conduisit le comte de Chalon à ouvrir à la culture la réserve de chasse qu'il maintenait alentour.

Ces terroirs neufs ont modifié le visage de l'immense forêt maintenant découpée en quartiers. Mais l'activité humaine y est encore faible, bûcherons itinérants, ermites, meuniers des nombreux moulins tournant le long des rivières, puis les moines de La Ferté venus peupler ces grands bois fangeux, gorgés de boue, mais privés d'eau potable.

On essarte désormais depuis Laives, Sermaisey et Saint-Ambreuil et cette nouvelle conquête est maintenant individuelle. Après 1060, le défrichement est l'œuvre d'entreprises familiales indépendantes. Duby le décrit ainsi :

Aux lisières des finages, les paysans attaquent le bois en ses points faibles et, pendant les loisirs d'hiver, abattent les fûts, extirpent les souches, brûlent les taillis ; ils aménageront ainsi de petites clairières encore humides, et la sylvie devient une « vèvre » où les broussailles sont parsemées de prairies de fauche. Puis quand ces clairières, agrandies, se rejoignent, les villageois entreprennent en commun les travaux de drainage, creusent les biefs qui, offrant une pente aux eaux stagnantes, les feront s'écouler. Alors, on pourra labourer, et même, sur les meilleurs sols, planter des vignes. L'essart est mûr, il rapporte, et l'on peut poursuivre plus avant l'abattage ».

Cette nouvelle forme d'essartage est favorable à l'appropriation individuelle de l'essart. Les enfants d'Ozanne et Engeaume, n'acquittent la quinte ou la none pour la terre défrichée où ils s'installent que si le seigneur ou son prévôt se trouvent sur place et vigilants. Mais si elle appartient à un haut seigneur lointain qui ne peut tout surveiller, ils prétendent que cette terre est la leur et l'essart portera même leur nom. Les pancartes de La Ferté en portent témoignage et le terroir de Laives est, à cet égard, tout à fait exemplaire.

Le centre primitif de ce terroir de Laives se situe sur la colline calcaire. Il est intégralement occupé par des seigneuries foncières. Lorsqu'on descend vers les bois, les quartiers plus récents comptent quelques alleux paysans. Et les essarts des bords de Grosne ne sont qu'alleux, terres nouvelles possédées en libre propriété.

Aux grands religieux, les grandes vignes. Le chapitre d'Autun, devient propriétaire de vignes à Aloxe et Volnay. Donations et achats accroissent le domaine viticole des Cisterciens sur toute la côte. Les ordonnances royales font de la ville de Sens la limite ultime de l'appellation « Vins de Bourgogne ».

Politiques, propriétaires et commerçants gardèrent l'objectif premier de qualité comme constant. De tout temps, tous ont contribué à l'excellence de la réputation des vins bourguignons qui bénéficient d'une genèse géographique homogène et d'une situation privilégiée.

A la qualité du terroir s'allie le choix du cépage. L'année 1349 fut marquée par la découverte d'un nouveau cépage : le gamay. Il présente l'avantage d'être productif, mais souffre d'une qualité inférieure et d'un peu d'aigreur.

Stratège éminent, fin politique et duc de Bourgogne clairvoyant, Philippe le Hardi comprend très vite que le gamay porte atteinte à la noblesse du pinot noir. Il l'interdit en promulguant l'ordonnance ducal de 1395. Il affirme ainsi la volonté de marier le vin bourguignon à son cépage de prédilection, unique, le pinot noir. Cette volonté du premier grand duc valois constitue une orientation fondamentale, riche d'un bel avenir.

Au Moyen Age, l'élevage des vins reste un art aléatoire et difficile. Dans les tonneaux, l'oxydation est rapide, car nul ne sait encore qu'il faut les remplir au fur et à mesure que les vins se tirent. Quand le vin est tiré, il faut certes le boire, mais il faut surtout que toute la production soit bue dans l'année. Au delà, il s'aigrit.

Les textes anciens qualifient de « vins vieux » tout breuvage qui dépasse l'année. Mais le vin vieux n'est pas pour autant jeté. Remède médical, il est apprécié, recherché. A cette époque, si les vins du Bordelais voyagent par bateaux, ceux de Bourgogne sont transportés principalement sur chariots. Ils partent vers Paris, le Nord de la France et les Pays Bas

Après les vendanges, à Compiègnes, Valenciennes ou Arras, les marchands échangent le vin contre des draps. A partir du XIV^e siècle, les transactions incluent le poisson séché ou salé. Un siècle plus tard, ce même commerce s'effectuait aux deux frontières. Les Pays Bas font venir des vins de Bourgogne et de « France », c'est-à-dire d'Ile de France. Mais on y boit encore bien davantage de bière que de vin. Les marchands de Flandre ou de Brabant s'approvisionnent à Middelbourg ou Damme, avant-port de Bruges.

Hainaut, Namurois, Artois et région de Lille reçoivent le vin directement des centres de production. Il est acheminé par voies fluviales ou voies de terre. Les quelques vins bourguignons qui voguent au fil de l'eau, passent par Rouen et suivent la Seine. Pour rejoindre le Hainaut, les chariots traversent le Cateau-Cambrésis et le Quesnois, provinces dont les papilles avaient été conquises par les vins de Beaune dès le XII^e siècle, élan initié et perpétué par les comtes de Hainaut et d'Artois.

Fastes et puissances des grands ducs de Bourgogne soutiennent politiquement et commercialement la production viticole. Son essor faiblit dangereusement entre 1465 et

1477. La chute de Charles le Téméraire, dernier grand duc valois, marque la chute de l'Etat flammand-bourguignon.

Une nouvelle ère commence pour les vins de Bourgogne, en concurrence directe avec les vins d'Ile de France, période de stagnation pour l'ensemble du vignoble en situation difficile, la puissance des grands ducs n'assurant plus leur suprématie.

Il faut attendre l'an 1615 pour que la situation se renverse. L'augmentation du prix du vin entraîne la plantation de nouvelles vignes par des propriétaires plus modestes qui jugent la vigne plus rentable que le blé. La qualité n'est pas leur priorité, et cette nouvelle production s'oriente vers des vins ordinaires. Ce mouvement viticole provoque l'indignation du Parlement de Bourgogne. Il émet de nombreux arrêts pour tenter de protéger la qualité.

Le 10 janvier 1660, le Parlement défend

« de planter à l'avenir aucunes vignes dans les terres à bled et dans les campagnes, mais seulement sur les collines ».

Néanmoins, la réputation du vignoble bourguignon grandit au fil des décennies, en dépit de la concurrence sévère des vins de Champagne. Les familles de notables gérant ce négoce donnent un souffle nouveau à la commercialisation des vins bourguignons dans toute l'Europe. Leurs illustres fondateurs sont de remarquables commerciaux doublés de voyageurs intrépides. Au XVIII^e siècle, des négoce privés indépendants remplacent la corporation des « courtiers-gourmets ». Employés par les municipalités, ces derniers étaient les intermédiaires présumés des vigneron. C'est au cours de ce siècle que le vignoble bourguignon connaît sa plus grande expansion.

Le mouvement commercial s'est donc inversé. La Bourgogne présente désormais elle-même ses vins aux consommateurs extérieurs. Elle recrute sa clientèle dans toutes les cours royales et princières d'Europe. Le médecin de Louis XIV lui recommande de boire du vin de la côte de Nuits. La demande se fait forte. Les prix grimpent. C'est une somme exorbitante que le prince de Conti dut déboursier pour acquérir la Romanée.

Le goût des clients influe désormais la production de vins fins ; *« Nous avons abandonné la méthode des vins paillés, pour nous conformer au goût de l'étranger »* écrit en 1763 l'abbé Tainturier.

Le goût des consommateurs privilégie désormais les vins de garde. La couleur doit en être soutenue et le goût corsé. Plus que jamais, l'attention, les efforts et les soins des vigneron bourguignons se portent sur le millésime et le cru. Ils développent des savoir-faire qui permettent d'en extraire potentialité, couleur et fruit.

Sur notre second cadastre réalisé en 1833, Madame de Raffin de Pommier (1765 - 1840) , veuve de Gabriel de Raffin décédé en 1798, est propriétaire des vignes situées *aux Meix et En Melon*. Cette dernière parcelle s'appelle *La Vigne du Melon* mais elle est désignée comme étant une terre. Cette vigne ancienne dont le plant a donné nom au lieu-dit, a donc été arrachée.

L'expansion du vignoble se ralentit à la veille de la Révolution. Frais de viticulture et de vinification s'élèvent, alors que décline le cours des prix. La Révolution abolit la féodalité et assure une conquête de la liberté dans le travail des vignes. La Révolution redistribue les possessions, et contribue à une importante division de la propriété. Les grands domaines sont disloqués, les propriétés ecclésiastiques complètement redistribuées par la vente des biens nationaux. Mais « œuvre de la classe bourgeoise, la Révolution est logiquement tout à l'avantage des négociants ».

Aucune ombre ne plane sur la prospérité du vignoble bourguignon dans la seconde moitié du XIX^e siècle. La professionnalisation des méthodes commerciales s'accroît avec la liaison aux voies méditerranéennes

En 1874 arrive en Bourgogne une maladie dévastatrice : le phylloxéra. L'insecte redoutable cause de multiples faillites. Les premiers efforts de lutte se montrent totalement vains. Le vignoble va-t-il mourir ? Le greffage des ceps de Bourgogne sur plants américains permet la reconstitution du vignoble. Et les vins de ces vignes nouvelles présentent des qualités identiques à celles des vignes anciennes.

Pour se protéger de la concurrence, les viticulteurs instaurent les **appellations d'origine**. Les premières délimitations de provenance voient le jour dès le début du XIX^e siècle. Ce processus s'accélère à partir de la crise des années 30. Un accord avec l'Etat prend forme et consistance le 30 juillet 1935. Il crée les A.O.C (appellations d'origine contrôlée).

La classement de 1936 place en tête de palmarès les vins déjà considérés de qualité au XVIII^e Les vins bourguignons ont su préserver leur réputation. Ils ont su s'adapter au goût des amateurs mais sont restés fidèles à eux-mêmes.

Du II^e siècle à nos jours, des Gallo-Romains au monde contemporain, les grands vins fins du vignoble de Bourgogne marquent l'histoire du sceau de leur prestige et de leur qualité.



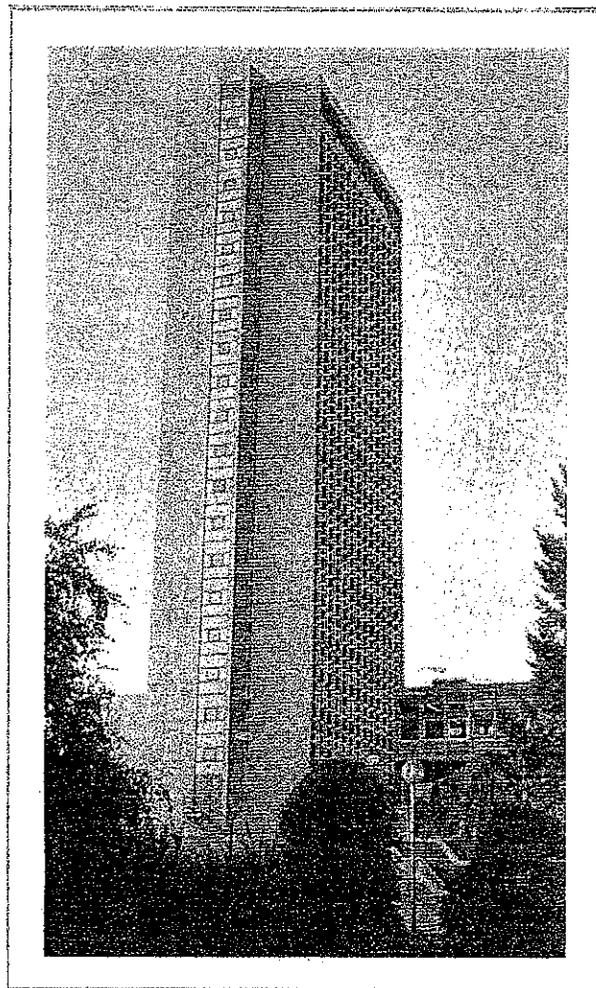
A detailed black and white illustration of a grapevine with clusters of grapes and large, lobed leaves, forming a decorative border around the text. The vine starts at the top left, goes down the left side, across the bottom, and up the right side.

Archives

Départementales

Située au premier étage de la tour des Archives départementales de Mâcon, la salle d'étude est une pièce spacieuse et claire. Deux parois agréablement vitrées offrent vue l'une sur les splendeurs de la vallée de la Saône et l'autre sur le plateau de la Baille et les hauteurs de l'ancien castrum. Les deux autres murs s'habillent de vastes bibliothèques où s'alignent des collections de dictionnaires anciens et des répertoires d'archives consultables sur place. Celle du mur proche de l'entrée, à côté des casiers dévolus aux documents demandés par les lecteurs, porte une série de livres reliés. Les plus anciens accusent des formats et des coloris divers, puis tous s'ordonnent en une élégante série dans la chaude harmonie des couvertures cartonnées vêtues d'un bel habit jaune doré. Une collection identique existe en salle de lecture à la bibliothèque de Chalon-sur-Saône, mais elle est moins complète et leur reliure affiche le vert profond des bois autrefois sacrés.

Le premier tome de cette collection porte un titre circonstancié : « Almanach départemental de Saône-et-Loire pour l'an 11 de la République » (année 1803). Il en est de même pour l'an 12 (année 1804). Ce tout premier ouvrage, si émouvant dans la modestie de son format, livre peu d'informations sur les vignes de la région. Seuls y sont mentionnés les tarifs d'octroi des divers « produits finis », vins et vinaigres, vins qui se font « esprits », liqueurs et eaux de vie, au côté ...de la bière.



Almanach Départemental
De Saône-et-Loire
Pour l'An 11 de la République

Rappels historiques

Depuis le coup d'Etat du 19 brumaire an VIII (10 novembre 1799), Bonaparte entreprend d'indispensables réformes administratives (organisation de l'administration départementale, création de la Banque de France...) Il entreprend également la pacification intérieure du pays, négocie avec les Vendéens, neutralise le complot jacobin et met un terme à la liste des émigrés proscrits. Il conduit aussi la pacification extérieure, signe la paix avec l'Autriche par le Traité de Lunéville le 9 février 1801, puis avec l'Angleterre lors de la Paix d'Amiens le 25 mars 1802.

L'année 1801 est marquée par la signature du Concordat avec le Pape Pie VII. Plutôt incroyant mais partisan d'une « religion gendarme » qui relaie l'Etat pour faire régner l'ordre, Bonaparte redonne aux évêques les églises non aliénées et accepte que le clergé séculier soit salarié par l'Etat. Mais il obtient du Pape la démission de tous les évêques (évêques de l'ancien régime et évêques constitutionnels), ainsi que la possibilité de nommer à sa guise les nouveaux prélats selon les règles du Concordat de Bologne qui ne donne au pape que l'institution canonique.

En 1802, un plébiscite approuve le Consulat à vie.

La rupture avec l'Angleterre, qui refuse d'évacuer Malte, se produit dès 1803. Au village, le géomètre Philibert Petit effectue un arpentage général de la commune qui lui permet de réaliser un atlas de plans géométriques que nous appelons aujourd'hui « cadastre de 1803 ». Ce document nomme, illustre et donne les contenances des parcelles qui constituent le « finage » de La Chapelle (voir le document « Histoire des lieux-dits », La Chapelle de Bragny Mémoire d'Avenir, année 2003

Vignes et vins au fil des pages des l'Almanach

Tarif des droits d'Octroi à Chalon

<i>Vins de toute nature et qualité</i>	<i>1,25 fr</i>	<i>l'hectolitre</i>
<i>Vins tarés, lie, vinaigre</i>	<i>0,40 fr</i>	<i>l'hectolitre</i>
<i>Bière</i>	<i>0,50 fr</i>	<i>l'hectolitre</i>
<i>Eau de vie, liqueur, esprit de vin</i>	<i>6,00 fr</i>	<i>l'hectolitre</i>

Tarifs des droits d'Octroi à Autun

Vin	1,00 fr	l'hectolitre
Bière	2,00 fr	l'hectolitre
Eau de vie	4,00 fr	l'hectolitre
Liqueurs	0,10 fr	la bouteille

Tarifs des droits d'Octroi à Mâcon

Vin et vinaigre de toute qualité	1,25 fr	l'hectolitre
Lie de vin	1,00 fr	l'hectolitre
Bière	4,00 fr	l'hectolitre
Eau de vie, esprits et liqueurs	10,00 fr	l'hectolitre



Almanach Départemental
De Saône-et-Loire
Pour l'An 12 de la République

Le tome consacré à l'an 12 (année 1804), propose un article sur l'influence des « météores », ancêtre de notre rubrique météorologique quotidienne. A lire, pour le plaisir... Les grêles évoquent rapidement le pays vignoble du département mentionné quelques pages plus loin sous le paragraphe « Agriculture ». Nous découvrons ensuite une brève description de Chalon en 1804, à laquelle succède la mention de quelques vignobles renommés. L'article consacré à la cité d'Autun rapporte le florissant commerce de vins communs qui s'y tient, vins destinés à la consommation des habitants du Morvan. Couches accueille également un fructueux commerce de vins produits sur son territoire, mais le rédacteur avoue que leur qualité laisse à désirer. La réalité est toute différente à Mâcon où les vins de pays sont fort estimés et s'exportent en Belgique, dans le Nord et à Paris. L'ensemble du Tournugeois est « garni de vignes », belle garniture et noble parure... Et Cluny, à l'ombre de son abbaye meurtrie, est un centre de commerce de vins de pays à destination de la Suisse. Digoin, ville devenue très commerçante depuis la réalisation du Canal du Centre, veille au bon embarquement de la majeure partie des vins du Mâconnais et du Chalonnais à destination de Paris.

Influence des météores (météorologie)

Les récoltes sont plus précoces dans la plaine. L'hiver se fait sentir plus tôt dans les montagnes, les neiges amoncelées par les vents s'y conservent plus longtemps, les gelées sont plus fortes et le froid plus aigu.

En général, on peut fixer le commencement de l'hiver au quinze Brumaire, et sa fin au quinze Ventôse. Le printemps est souvent froid dans les premiers jours, et cette température est d'un heureux présage. Elle retarde la végétation qui, dans ce cas, court moins de risque, parce que les chaleurs augmentant graduellement, les germes se développent, croissent et se fortifient en très peu de temps.

Les chaleurs de l'été sont supportables dans son commencement, mais elles deviennent excessives sur la fin.

L'automne est quelquefois pluvieux, souvent nébuleux. Dans les beaux jours, lorsque le Nord-Est souffle, le brouillard ne disparaît que sur les huit à neuf heures du matin. Il est traînant dans les vallons et les plaines, le long des eaux, tandis que le ciel est serein sur les montagnes.

Les vents dominants dans le cours de l'année sont le Nord-Est, la « bize », et le Nord-Ouest la « Morvanche ». Le premier est si profitable aux récoltes et si sain qu'il est appelé « le père nourricier de la Bourgogne ». Le second nous amène la pluie. Le plus redouté est celui du Midi. Lorsqu'il souffle pendant la floraison, il dessèche le calice des fleurs. Ses malignes influences sont très sensibles sur les corps vivants. Il suffoque, il occasionne un mal être, une lassitude dont on ne peut se garantir, aussi lui a-t-on donné le nom de « Vent des successions ».

L'air est sain dans tout le département. Il est cependant plus pur dans les montagnes. Les ouragans sont peu fréquents. Ils ne sont bien sensibles que dans les équinoxes. Mais ils ne font jamais de grands ravages, non plus que la foudre.

Il n'en est pas de même des grêles. Il y a peu d'années qu'elles ne dévastent quelques contrées, et le pays vignoble est, pour l'ordinaire, le plus maltraité. On attribue ces fâcheux événements à la destruction des grandes forêts et au canal du Charollais, dont les eaux, sublimées par l'action du soleil, forment d'épais nuages en très peu d'heures. Ce qu'il y a de certain, c'est qu'autrefois le vignoble n'était pas si souvent ravagé, soit par les gelées du printemps, soit par les grêles.

Agriculture

Depuis quelques années l'agriculture est devenue florissante dans la majeure partie du département, surtout dans le pays vignoble, que l'on pourrait dire trop bien cultivé. Les vignes y sont travaillées avec tant de soin que les ceps sont trop serrés, le sol est couvert, la

chaleur y pénètre plus difficilement, l'humidité y est plus concentrée. La plante ne respire plus aussi librement. Le raisin est plus long à mûrir, et les sucs ne sont pas aussi complètement élaborés. A la vérité, l'on gagne du côté de la quantité, mais on perd aussi du côté de la qualité. Le vin donne beaucoup de lie et dure beaucoup moins, quoiqu'on ait la précaution de le soutirer deux et même trois fois.

L'étendue d'un domaine dans le vignoble est peu considérable, à raison de ce qu'il se cultive à bras, que les labours, le premier surtout, sont très pénibles, et que les travaux sont très multipliés. Un fort vigneron et sa famille ne peuvent cultiver au delà de 40 ouvrées (superficie qu'un vigneron peut labourer en un jour) ou un hectare, 71 ares.

Quittons nos voitures d'aujourd'hui pour mettre nos pas dans ceux du marcheur, chevauteur ou voyageur de 1803, an 12 de la République. Invitation à la promenade entre Couches, Chalon et Chagny, Autun, Digoin, Tournus et Cluny.

Chalon

Chalon est nommée par Caesar « *Castrum frumentarium* » parce qu'il y établissait des magasins de vivres pour son armée. Les Romains y avaient un port pour leurs flottes, et un Officier Général y résidait. La foire la plus considérable est celle de la Saint Jean qui dure un mois. Cette foire est surtout très importante pour les fers et les cuirs tannés qui sont embarqués pour Lyon, Marseille et Beaucaire. On y trouve ordinairement des chevaux de belle espèce.

Tarifs d'Octroi municipal et de bienfaisance

Vins et bière de toutes qualités	1,25 fr	l'hectolitre
Vin taré, lie et vinaigre	0,60 fr	l'hectolitre
Esprit de vin, eaux de vie, liqueurs	6,00 Fr	l'hectolitre

Mâcon

Elle est située sur le penchant d'une colline parfaitement découverte. La plupart des rues sont escarpées. Son quay sur la Saône est très beau, ainsi que le pont qui la sépare du département de l'Ain. Le principal commerce de Mâcon se fait sur les vins du Pays, qui sont très estimés, surtout les blancs. Il y a 5 foires par an. On y compte deux manufactures, une de papier et une fonderie en cuivre. Le sol y est de nature calcaire dans les montagnes. Les récoltes en grains sont peu considérables. Elles suffisent à peine à la nourriture des habitants.

Méteil : 8 pour 1

Froment : grain 6

Les récoltes en vins sont plus conséquentes. La côte du midi produit les meilleurs. On en fait une exportation considérable à Paris, dans la Belgique et le Nord.

Tarif de l'Octroi municipal et de bienfaisance

Vin et vinaigre	1,25 fr	l'hectolitre
Lie de vin	1,00 fr	l'hectolitre
Bière	4,00 fr	l'hectolitre
Eau-de-vie, esprit, liqueur	10,00 fr	l'hectolitre

Journus

Cette ville, située sur une petite élévation, et placée sur la rive droite de la rivière de Saône, est environnée à l'ouest d'un double rang de montagnes en forme de demi cercle, dont les deux extrémités vont se terminer, l'une au Nord, et l'autre au Sud. Tout le terrain, soit de la plaine, soit des montagnes, est garni de vignes. A l'Est, et sur la rive gauche de la rivière, on découvre les plaines de la Bresse, et une belle prairie que l'on croit avoir été le bassin de la Saône. On a trouvé dans cette prairie, à un mètre de profondeur, une assez grande quantité de médailles romaines et du Bas Empire,

quelques-unes d'argent pur, beaucoup en fer couvertes d'une feuille d'argent, très bien conservées. Les montagnes sont remplies de carrières en pierres propres à bâtir. Il y en a une sur la rive gauche de la Saône, dans laquelle on trouve de la pierre dure jaspée, dont on fait de très beaux ouvrages.

La culture n'est pas perfectionnée en ce qui concerne les terresensemencées. Celle de la vigne y est plus soignée, aussi est-elle très productive.

Cette ville fut sous les Romains un grenier ou magasins de provisions pour leurs troupes. Le commerce principal roule sur la pierre à bâtir. Il est très considérable. Le transport est facile au moyen de la Saône, et lors des grandes eaux, donne la plus grande étendue à cette branche de commerce. Il y a trois manufactures de couvertures en coton, dont les entrepreneurs font des envois considérables en Allemagne. Il s'y tient douze belles foires.

Cluny

Cette ville est située dans un vallon entre deux montagnes. Son sol couvert et montagneux produit de bons fourrages, et en abondance du froment, du maïs et de l'orge. Il ne lui manque que des débouchés, pour en tirer un parti plus avantageux.

Le principal commerce consiste en vins de pays pour la Suisse, en grains et en bestiaux engraisés dans les embouches.

Il y a plusieurs manufactures de drap en laine et tissure de fil, qui ont perdu un peu par la Révolution. On y compte aussi quatre tanneries, une faïencerie et plusieurs tuileries.

fortes. On l'épanche et, de suite, on ensemence le champ. Pour fumer convenablement un journal de 360 perches de neuf pieds et demi chacune, ou 34 ares 28 centiares, on emploie communément trois charretées contenant 190 pieds cubes, ou 7 mètres. Le fumier de cheval est chaud et léger. Il s'emploie aussi dans les terres fortes. Il en faut à peu près quatre charretées pour un journal. Le fumier de bœuf est froid et long à se consumer dans les terres. Il en faut six charretées par journal. On l'emploie dans les terrains arides et brûlants. Les cendres de lessive sont très recherchées. On les répand dans le plat pays (Bresse Chalonnaise) pour améliorer les parties de pré aquatiques. Elles font périr les joncs. On les emploie aussi dans la région d'Autun pour la culture du sarrasin ou bled noir. Les terres et les boues s'emploient avec un égal avantage dans les terres fortes et dans les terres légères et sablonneuses. Cet engrais doit être renouvelé souvent. On les emploie avec succès dans les terres à chenevière, après les avoir laissé fermenter pendant un an. Les rapèts se font dans les terres incultes, ou dans les prés de mauvaise qualité qui ne produisent plus. La récolte qui provient de cette culture est très abondante et pure. Cet engrais dure trois ans. Les brûlées se font dans les pâtures où il ne croît plus d'herbes, et dans lesquelles prédominent les genêts, les bruyères et la fougère. On les coupe entre deux terres et on les brûle sur place. On répand les cendres comme pour les rapèts, et on sème du seigle sur un seul labour. La récolte est superbe, soit pour la qualité, soit pour la quantité. Les rapèts et les brûlées ne sont connues que dans l'arrondissement d'Autun, qui est le moins fertile du département. Les gennes ou marcs de raisin sont employés par les vigneron dans les fossés de provins. Ce fumier peut être nuisible à d'autres productions. Quoiqu'en général les engrais soient abondants dans ce département, le cultivateur ne trouve pas qu'il ait encore assez. Il n'épargne ni argent ni soin pour s'en procurer, parce qu'il sait les distinguer avec discernement, et qu'il est assuré d'augmenter ses bénéfices.

Dans la rubrique « agriculture »

Prairies

Les propriétaires n'ont pas regardé à la dépense pour convertir en prés les terrains les plus arides, lorsqu'ils ont pu y conduire les eaux. Le rapport des terres labourables aux prés et pâtures est de deux et demi à un, c'est-à-dire qu'un peu plus du quart ou un peu moins du tiers des terres sont en nature de prés et pâturages. On distingue les prairies naturelles et les prairies artificielles.

Les prairies naturelles se divisent en trois espèces de prés

Prés riverains

Prés de fond

Prés sécherins

On appelle prés riverains ceux qui sont situés en bordure des rivières, prés de fond ceux situés dans les vallons, et qui sont engraisés par les égouts des terres supérieures, et que l'on peut facilement arroser, prés sécherins ceux qui sont situés sur des lieux élevés et qui ne reçoivent que les eaux pluviales.

Les riverains produisent plus que les autres. Mais le foin qui en provient, s'il est rouillé, cause des maladies très graves au bétail, quelquefois les épizothies. Les prés gras produisent autant que les riverains pour peu qu'ils soient humides ou susceptibles d'irrigation. Le foin est de meilleure qualité parce qu'il n'y croît aucune plante marécageuse. L'herbe est rare dans les prés arides, mais elle est fine, substancielle, aromatique. Le bétail la recherche de préférence. On est généralement dans l'usage de défricher ces espèces de prés quand ils se chargent de mousse et cessent de produire. Après trois ans de culture, on les remet en nature de prés

Les prés de bonne qualité produisent, année commune, cinq myriagrammes de foin par are, équivalant à un quintal. Les prés médiocres trois myriagrammes, et les

prés sécherins deux myriagrammes. Les prairies artificielles sont peu nombreuses dans le département. On ne s'adonne pas à ce genre de culture parce que les prés naturels sont en grand nombre et produisent abondamment. Il n'y a que dans le vignoble où l'on sème des sainfoins ou de la luzerne, dans quelques ares de vignes ruinées (en topes) pour en tirer parti avant qu'elles puissent être replantées.

Lors de la longue série de procès au cours de laquelle Jean Rozand, notaire, défend son moulin d'Hauterive, érigé en pleine Révolution sans réelle autorisation, et s'oppose à l'abaissement des vannes et du déversoir, se trouve mentionnée la constitution des prairies d'Hauterive. Jean Rozand décrit l'amélioration des sols et les changements importants apportés à l'environnement. Terrains nivelés, bas-fonds comblés, arbres et haies vives ont remplacé les anciens terrains arides. Ces propos trouvent un écho dans ceux de l'adjoint aux prés François Chanut lors des enquêtes publiques de 1848. (« Jeux de moulins, jeux de malins », La Chapelle de Bragny, Mémoire d'Avenir, année 2002, pages 93 et 94).

A La Chapelle, la prairie dite de la « Vesvre-Chard » était une vaine pâture. Au temps des moines de la Ferté (fondation de l'abbaye en 1113), la forêt de l'Arçonne s'approchait des berges de la rivière de Grosne. Après défrichage, un bief fut creusé pour drainer les terres (le « Chaois », petit chenal, origine de « Chard ») et la vesvre devint prairie telle que la mentionne en 1493 le terrier Sandry. Les deux autres prairies, prairies du Breuil et Prairie du Moulin appartenaient au seigneur de La Chapelle.

R Vignobles

Le territoire du département est couvert en grande partie de vignes. On divise les vins en trois qualités

les vins fins

les bourgeois ou passe-tout-grains

les communs

En vins rouges, on distingue

Les vins de la Boutière et de Marange, arrondissement d'Autun,

Les vins de Monbogre, Mercurey et Buxy, dans l'arrondissement de Chalon.

Les passe-tout-grains sont ceux de

Veaux, Bourgneuf, Givry, et de toute la côte chalonnaise

Decize, Sampigny et Cheilly, arrondissement d'Autun

Les vins communs se recueillent :

dans le Couchois et autres vignobles de l'Arrondissement d'Autun

sur les territoires de Journus, de Bellevue et de Cluny

Ces vins sont de primeur, et veulent être bus dans l'année.

Dans les vins blancs, on fait cas de ceux de :

Pouilly, dans le Mâconnais

du Bouzeron, du Buxy et de l'Aluze, dans l'arrondissement de Chalon

du Livron et du Decize, dans l'arrondissement d'Autun.

Autun

Tarif d'Octroi

	<i>Par hectolitre</i>	<i>Par feuillette</i>	<i>Par tonneau</i>
<i>Vin et Vinaigre</i>	<i>1,25 fr</i>	<i>1,50 fr</i>	<i>3,00 fr</i>
<i>Eau-de-Vie</i>	<i>4,00 fr</i>	<i>4,80 fr</i>	<i>9,60 fr</i>
<i>Bière</i>	<i>8,00 fr</i>	<i>9,60 fr</i>	<i>19,20 fr</i>

Liqueur *10 francs par bouteille.*

Charolles

Cette ville est située dans une colline, entre les rivières de l'Arconce et de la Semence.

L'air y est très sain, et l'on'y éprouve jamais de maladies épidémiques. Elle dépendait

autrefois de la République des Eduens. Ses habitants, sous les Romains, firent partie

de la Première Lyonnaise, et passèrent ensuite sous la domination des Rois de

Bourgogne, et des Comtes de Chalon. Le Charollais a aussi appartenu à l'Espagne, et le Grand Condé s'en fit adjuger la possession pour les sommes qui lui étaient dues par la Couronne. Commerce : bois, cuirs, fers, vins et bestiaux engraisés dans les embouches pour la fourniture de Paris et de Lyon

Foires 24 Germinal Quasimodo
 28 Floréal Branché

Tarifs de l'Octroi

Vin	2,50 fr	l'hectolitre
Vin taré, lie et vinaigre	1,50 fr	l'hectolitre
Liqueurs	6,00 fr	l'hectolitre
Bière	1,50 fr	l'hectolitre

Bellevue-les-Bains

Cette ville, ci-devant nommée Bourbon-Lancy, est située à quatre kilomètres du Port du Fourneau sur la rivière de Loire. Il s'y fait un commerce utile en bétail et sel qui afflue fréquemment du bas de la Loire. Outre les 11 foires qui se tiennent dans cette ville, il y a un apport le 24 de Juin, consacré de temps immémorial au louage des domestiques. Il s'y tient aussi des marchés de cochons tous les samedis depuis Noël jusqu'à Carnaval, et de gros bétail, tous les samedis du mois de mai. Elle possède des eaux minérales qui jouissent d'une grande réputation par leurs effets qui se font sentir principalement dans les maladies de l'estomac, de nerfs et de sciaticques. Ces eaux sortent de dix fontaines, dont sept d'eau chaude, et trois d'eau froide. Elles fournissent à cinq bains qui sont parfaitement bien tenus. Le médecin des eaux est Monsieur Jean Verchère.

Tarif de l'Octroi (municipal et de bienfaisance, affermé)

Vin	1,50 fr	l'hectolitre
-----	---------	--------------

Bière	1,50 fr	l'hectolitre
Eau de Vie	6,00 fr	l'hectolitre

Digoin

Dépôt considérable de marchandises de toutes espèces, surtout des vins du Mâconnais et du Chalonnais, qui sont destinés sur Paris. Monsieur Morel y a établi une brasserie qui est en grande activité.

Paray-le-Monial

Il y a quelques usines en tuileries, assez bien exploitées. Les carrières en pierre à bâtir y sont nombreuses. La plus remarquable est celle d'Antefond, qui fournit une pierre très belle qui imite le marbre, et reçoit, comme lui, le plus parfait poli. Cette ville fut, pendant les guerres civiles allumées par les réformes religieuses, un foyer de protestantisme. Il y avoit un grand nombre d'Huguenots et de temples. Il y a même encore plusieurs bois environnants dont les noms rappellent ces anciennes institutions. Dans ces temps de trouble, cette ville a été le théâtre de plusieurs engagements, et a même soutenu un siège. On y voit encore une tour sur les bâtiments des ci-devants Bénédictins, dont le nom rappelle les assauts. Elle se nomme « Tour du moine Gar », parce c'étoit de là qu'un moine très bon tireur ajustoit les Huguenots qui assaillaient le monastère, et dès qu'on l'apercevoit, l'ennemi crioit « Gar le moine ! »

Chalon-sur-Saône

Situation sur les routes de Paris et de l'Allemagne à Lyon, heureuse position sur la rinière de la Saône, entrepôt des productions du département du Doubs, des marchandises des départements méridionaux qui remontent le Rhône, de celles enfin qui se transportent par le Canal du Centre. Depuis quelques années cette ville s'embellit et acquiert un degré d'opulence et de grandeur qui la distinguent. Les Magistrats

chargés de veiller à l'intérêt de cette ville, ne négligent rien de ce qui peut lui être utile et la rendre agréable. Ils ont obtenu la continuation du quay de la Saône. On y construit un port immense. Ils conçoivent et présentent des projets d'embellissement et d'utilité qui doivent leur assurer des droits à la reconnaissance et à l'estime de leurs concitoyens. On y a établi des bains publics qui ne laissent rien à désirer pour la propreté, l'ornement, l'élégance, la décence et le service. Ces bains sont placés à l'Hospice des malades, près de l'agréable promenade de saint Laurent, et dans la maison du sieur Monnot, près de la promenade de Sainte Marie. Le prix en est fixé à 1,20 francs pour chaque bain. Et en s'abonnant pour six, on ne paie qu'un franc.

Manufactures

Fabrique de chapeaux

Sieurs Vallière et Protey

Rue de l'Obélisque

Fabrique de bas et de bonnets

Filature de coton

Mlle Terme

Commerce actif et foires considérables

Foire de la Saint Jean très importante pour les fers, les cuirs tannés qui sont embarqués pour Lyon, Marseille et Beaucaire, chevaux. Emplacement avantageux sur la belle promenade de Gloriette. Le long du grand bassin du canal, les boutiques de marchands, les bâtiments des spectacles, des danses et des cafés, sont rangés et alignés sous de longues et magnifiques allées d'arbres qui sont soigneusement arrosés chaque jour.

Octroi municipal et de bienfaisance

Cet octroi est affermé pour trois ans, depuis le 1^{er} Vendémiaire An 8, au prix de 58 400 francs. Cette somme est affectée par moitié aux dépenses de la ville et à celles de ses hospices. Monsieur Routhier est Commissaire, Monsieur Bonnardot Fermier. Les tarifs de l'Octroi sont identiques à ceux de l'an 12.

Chagny

Ce bourg est fertile en vins et en froment. Il est très commerçant.

Givry

Cette commune est dans un site très agréable. On remarque l'architecture de son église. Son territoire, dont la majeure partie est en vignoble, produit des vins qu'on peut regarder, en vieux, comme les meilleurs de la Côte Chalonnaise. Il y a de belles carrières en pierres rouges et blanches, qui prennent un très beau poli, pour tablettes de cheminée. Il y a aussi des tanneries et des mégisseries utiles et bien exploitées. Marché en grains très considérable le lundi.

Sennecey-le-Grand

Ce bourg, situé sur la route de Paris à Lyon, est très fertile en toutes espèces de grains. Il est très agréable par son site, et par la variété de la culture de son territoire.

Buxy

Le territoire de ce bourg est fertile en bons vins, surtout en blancs.

Bourgneuf ou Touches

Le territoire de cette commune produit les meilleurs vins de la Côte Chalonnaise

Louhans

Cette ville est une île où l'on n'aborde que par des ponts. Elle est environnée par les rivières de la Seille, de la Salle et de Solnan. La première de ces rivières est navigable même au-dessus de Louhans. Mais un grand nombre de moulins bâtis sur son cours, en rend la navigation très dispendieuse. On s'est depuis longtemps occupé de la perfectionner, et les Etats de Bourgogne avaient arrêté qu'il serait fait au-dessus de cette ville des coupures pour redresser le cours de la rivière, et qu'il serait ouvert quatre écluses pour pouvoir arriver à la Saône sans décharger les bateaux. Ces ouvrages furent

adjudgés et commencés avant la Révolution. Ils ont été continués jusqu'en l'an 6, non par l'adjudicataire qui avait obtenu le résiliement de ses conventions à raison du discrédit du papier-monnaie, mais pour le compte du Gouvernement, qui accordait chaque année une somme plus ou moins forte pour cet objet. La reprise des travaux vient d'être ordonnée à l'Ingénieur chargé de cette partie, qui doit s'occuper des moyens de terminer promptement deux des écluses à construire.

Il serait à désirer que l'on rendit navigables, au-dessus de Louhans, quelques unes des rivières qui se réunissent sous ses murs, pour continuer leur cours jusqu'à la Saône, sous le nom de Seille. La Vallière, connue sous le nom de la Salle, serait alors surtout utile pour monter les charbons nécessaires à la saline de Montmorot, et pour descendre à Louhans et à Journus les bois de sapin et autres marchandises venant des montagnes. Mais plusieurs obstacles contrarient l'exécution de ce projet. L'intérêt de l'activité des moulins qui souffriraient de la privation des eaux qu'il serait nécessaire de retirer de ces rivières, pour alimenter un canal, et la dépense énorme que causeraient les indemnités à accorder aux propriétaires du terrain sur lequel serait construit ce canal, présentent des obstacles que l'avantage de cette navigation ne peut peut-être pas balancer.

Commerce : menuiserie, tonnellerie pour Lyon et Mâcon

Foires de jeunes chevaux 14 Nivôse, 17 Pluviôse, 5 et 11 Ventôse.

Foire pour les chevaux qui ont servi de haras 14 Prairial

Octroi municipal et de bienfaisance

Affermé à Monsieur Cornet fils pour une somme de 6 300 francs qui est spécialement affectée au traitement des Directeurs et Professeurs de l'École Secondaire. Les droits ne sont perçus que sur les denrées ci-après :

Vin et vinaigre de toute qualité	2,00 fr	l'hectolitre
Bière et Eau de Vie	6,00 fr	l'hectolitre

Liqueurs 20,00 fr la bouteille

Cuisery

Octroi municipal et de bienfaisance

Vin et bière	1,25 fr	l'hectolitre
Eaux de Vie et Liqueurs	10,00 fr	la bouteille

Mâcon

Le principal commerce de Mâcon se fait sur les vins du pays qui sont très estimés, surtout les blancs. On y compte deux manufactures, une de papiers peints, et une de fayance établie à la Porte de Chalon, par Monsieur Jambon. Il y a aussi une fonderie en cuivre. On trouve à l'hôtel du Sauvage, sur le quay, des bains qui sont parfaitement bien tenus. Il y en a aussi à l'hospice de la charité, et chez Monsieur Boussage, Aubergiste du Parc.

Les Commissionnaires les plus accrédités pour le vin sont :

Messieurs Brosse et Apignan, associés, à Charnay

Messieurs Benon Aîné et Benon Puîné

Monsieur Morin

Monsieur Dufour

Monsieur Sambin

Messieurs Bonne et Longchamp, associés.

Octroi municipal et de bienfaisance

Affermé au prix de 55 000 francs, un tiers à la ville, deux tiers aux hospices

Tarifs identiques à ceux de l'an 12

Journus

Cette ville est agréablement située sur la Saône, au pied d'une chaîne de montagnes garnie de vignes. Ces montagnes sont remplies de carrières en pierres propres à bâtir.

Commerce considérable, trois manufactures de couvertures en coton dont les entrepreneurs font de fréquents envois en Allemagne.

Octroi municipal et de bienfaisance

Affermé au prix de 13 000 francs par an

Vin	3 fr	l'hectolitre
Vinaigre	1,25 fr	l'hectolitre
Bière	5 fr	l'hectolitre
Eau de Vie	9 fr	la bouteille
Liqueurs	18 fr	la bouteille

Droit pour le passage du pont

Personne à pied	5 centimes
Personne à cheval	15 centimes
Cheval	30 centimes
Voiture chargée	30 centimes

Ferme amodiée à 18 300 francs.

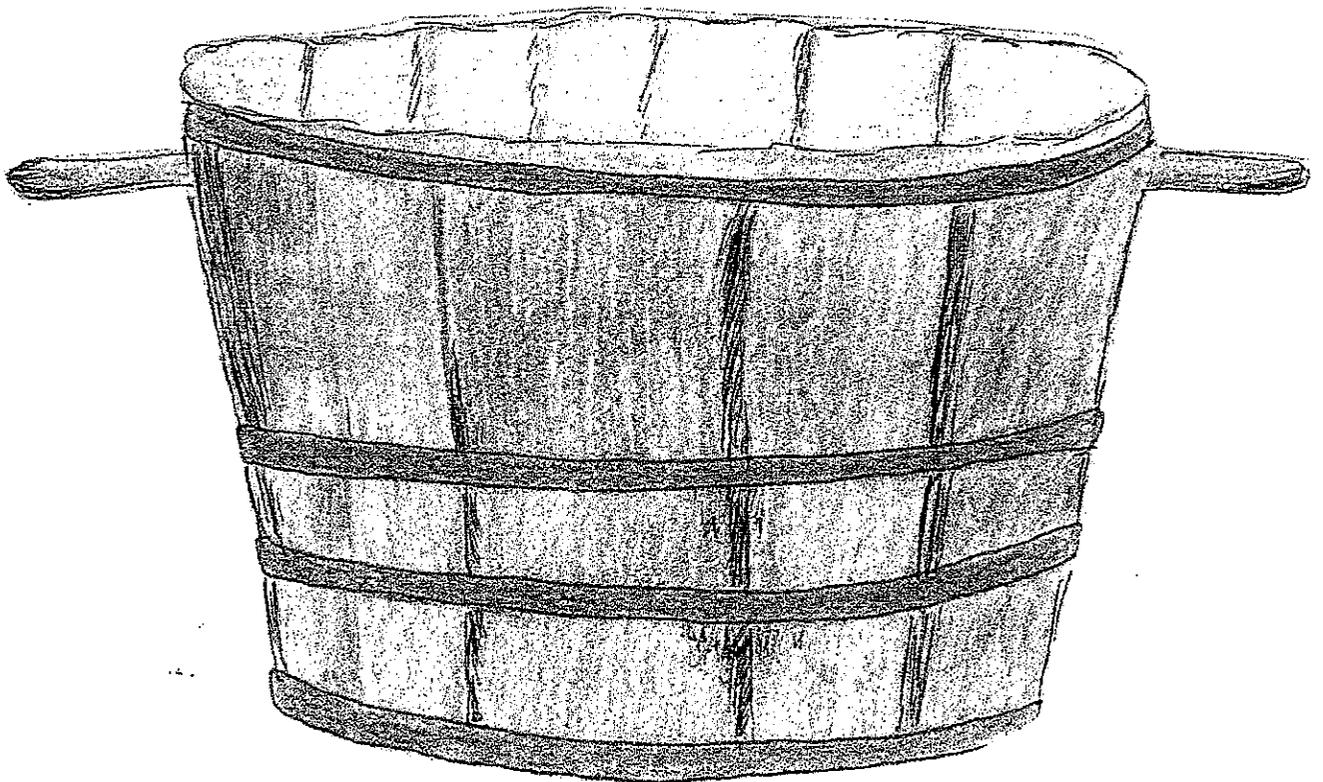
Cluny

Cette ville possédoit avant la Révolution une riche Abbaye. Elle a perdu considérablement par la suppression du Tribunal de Justice qui connaissait les affaires de plus de 60 communes qui formoient son ressort, et qui ressortissoient directement au parlement de Paris. Son territoire est fertile en bons fourrages et autres denrées, mais il manque de débouchés. Elle possède plusieurs manufactures de laine et en fil tissu, qui

ont peu perdu par la Révolution. Les tanneries, les tuileries et une faïencerie, fournissent aux spéculations de son commerce.

Jouvence (Saint-Gengoux)

Cette ville est située entre deux montagnes. Elle est fertile en bons grains de toutes espèces. Il y a une manufacture de cuirs tannés dont on fait un grand commerce.



Annuaire
Du Département de Saône-et-Loire
L'An 1807

Mâcon Imprimerie de Moiroux

L'annuaire de 1806, année qui marque l'abandon du calendrier républicain, n'est présent ni à Mâcon ni à Chalon. Le 13 février 1806, Napoléon rompt avec le Pape Pie VII qu'il fait emprisonner à Savone. Le 21 novembre de cette même année, il interdit tout commerce entre l'Angleterre et ses alliés.

Le tome suivant porte l'intitulé « Annuaire du département de Saône-et-Loire. L'an 1807 ». Philippe Daudy écrit : « Depuis 1804, la France est entrée dans la société napoléonienne. En 1805, les Français roulent entre leurs doigts une pièce d'or de 20 francs sur laquelle on peut lire : République Française – Napoléon Empereur. Les deux symboles se juxtaposent. Ils ne se confondent que peu à peu. » (La France à l'heure impériale. Ed Tallandier, 1969). Apogée de l'Empire, cette année 1807 est néanmoins marquée par le départ de Talleyrand.

A nouveau calendrier, nouvelle présentation des quatre saisons, à laquelle s'enchaînent quelques statistiques propres au département. Un peu plus loin, un article rend un nouvel hommage à la ville de Chalon, « dont les habitants possèdent au plus haut degré l'esprit d'industrie et de commerce ». En progressant dans l'ouvrage, on découvre rassemblés en un même tableau tous les tarifs d'octroi municipaux. De ci, de là, de courtes rubriques offrent des bribes d'histoire, entre autres celles consacrées à Mâcon, Verdun-sur-le-Doubs, Cluny et Cuiseaux.

Les quatre saisons

Automne

Cette saison commence le 23 septembre, au moment où le soleil entre au signe de la balance, pour égaliser les jours et les nuits par toute la terre.

Hiver

Cette saison commence le 22 Décembre au moment où Phoebus fait son entrée au signe du Capricorne, qui nous amènera la neige et les grands froids.

Printemps

Cette charmante saison commence le 23 mars au signe du Bélier. Ce mois sera beau et arrosé par de petites pluies et des rosées abondantes.

Été

Cette riche saison commence le 22 juin avec le signe de l'écrevisse ; ce mois sera chaud.

Notions générales et statistiques pour le département de Saône-et-Loire

Le département de Saône-et-Loire est l'un des plus étendus, des plus peuplés, et des plus riches de l'empire. Il est un de ceux qui offrent le plus vaste théâtre des débris de l'Antiquité. Le peuple qui l'habitait vainquit pendant un siècle les cohortes innombrables des Romains, et sa capitale, même après son abaissement, fut encore nommée la sœur et l'émule de Rome. (...)

Sa population est de 455 000 individus.

L'arrondissement de Mâcon et toute la partie de celui de Chalon qui se trouve au sud de la Saône, sont légèrement montueux et par conséquent propices à la plantation de la vigne. Aussi les vins sont-ils l'unique richesse de ces contrées.

L'arrondissement d'Autun est le moins favorisé, partout montueux et extrêmement aride. A peine récolte-t-il du grain pour sa subsistance. Le vin, le cuir et le bétail sont les seuls articles d'exportation.

L'arrondissement de Charolles, aussi âpre et cependant moins montueux, est arrosé par plusieurs petites rivières. Ses vallées sont extrêmement favorables à l'éducation du bétail et c'est vers ce point que se tourne l'attention de ses habitants. Chaque année il sort de ce pays une quantité considérable de bœufs et de porcs qui servent à l'approvisionnement de Paris et de Lyon.

La Saône et le Canal du Centre

Le Doubs n'est navigable pour les bateaux marchands qu'à partir du beau pont de Navilly. La Saône l'est dans toutes ses parties. La facilité qu'elle donne d'exporter les nombreuses productions du département en font l'une des principales sources de sa richesse. Par elle les foins, les bleds et les bois de construction descendent jusqu'à Lyon. Elle en rapporte les denrées du midi, qui, embarquées à Chalon sur le Canal du Centre, vont gagner la Loire, et descendent à Paris par celui de Briare. Le Canal du Centre est précieux pour la Saône-et-Loire. C'est par lui que les vins de Mâcon, les bois du Charollais descendent à Paris, et ce qui, à Charolles, coûtait trois livres avant sa confection, vaut plus de 12 francs aujourd'hui. Ce canal commence à Chalon-sur-Saône et aboutit à Digoin sur la Loire.

Population de Chalon

Avant la Révolution 8 000 à 9 000 âmes

En 1807 11 204

Embellissement et opulence. Accroissement et développement dus à la tranquillité qui a toujours régné dans cette ville, et à la sagesse des autorités constituées dans les moments de l'effervescence révolutionnaire. L'on s'y est réfugié comme dans un port assuré, et l'on s'y est fixé, même après l'orage.

D'autres causes, cependant, ont contribué à l'élevation de cette ville et l'on peut indiquer, en premier lieu, le Canal du Centre. Les habitants de Chalon sont ceux, dans le département, qui possèdent au plus haut degré l'esprit d'industrie et de commerce. L'ouverture du canal a développé cet esprit et a donné un nouvel essor à son activité.

La guerre doit aussi être considérée comme une des causes de la prospérité de Chalon. La navigation maritime présentant les dangers d'une perte certaine, les marchandises du levant et des pays méridionaux sont dirigés sur l'intérieur, et Chalon en est l'entrepôt. Chalon est une ville agréable, bien bâtie. Ses promenades sont bien entretenues. Son quai, déjà fort beau, vient d'être agrandi et embelli par suite de la permission qu'a donnée Sa Majesté Impériale d'aliéner les bastions. On travaille à un port, à des magasins d'entrepôt, et bientôt tout le cours de la Saône sera orné d'édifices. Le quartier de la Citadelle, qui semblait étranger à la ville, lui est réuni. L'empereur a accordé 50 000 francs pour le pavé de cette citadelle, et déjà les édifices qui y sont élevés, disputent de beauté et de régularité avec ceux de l'intérieur de la ville.

<u>Municipalité</u>	Monsieur Royer	Maire
	?	Premier adjoint
	Monsieur Chofflet Aîné	Second adjoint
	Monsieur Martin	Commissaire de police
	Monsieur Sancy	Secrétaire
	Monsieur Lachaume	Voyer
	Monsieur Peillon le Jeune	Receveur

Verdun-sur-le-Doubs

En 1347, cette ville fut tellement ravagée par la peste qu'il n'y resta que 13 familles. En 1478, Charles d'Ambroise la prit d'assaut et passa ses habitants au fil de l'épée. En 1636, les Comtois la brûlèrent. Elle tint le parti du roi pendant la ligue. Le vicomte de Chavannes en fit le siège en 1592. Marguerite de Busseuil, femme d'Héliodore de Bissy, défendit la place et chassa l'ennemi. Elle fut tuée par un baril de poudre qui prit feu.

Cuiseaux

La petite ville de Cuiseaux a été le théâtre de guerres sanglantes. Les Comtois l'ont souvent ravagée. Sous Louis 11, en 1447, elle fut réduite en cendres par Craon. Rebâtie, elle fut incendiée de nouveau pendant les guerres de religion. Elle eut la peste dans les années 1584 et 1587. En 1686, un Franc-Comtois précipita du haut d'un rocher tous ceux qui ne purent se racheter.

On remarque, dans les stalles du chœur de l'église de Cuiseaux, qui sont du 14^e siècle, une sculpture rare et originale. Les bras, les sièges, les dossiers sont couverts de figures grotesques et fantastiques. Après d'une tête de moine, où l'expression de l'ennui a été saisie avec art, on trouve une tête de loup garou, suivie d'une none à joues enflées. La décence sans doute n'était pas obligation, car des positions bizarres, des nudités ridicules, des priapes, des animaux monstrueux et des saints sont sculptés ensemble ou séparément. L'artiste a mis un renard affublé d'une longue robe et d'un capuchon de moine, un chapelet dans une patte, l'autre étendue, la gueule ouverte, l'attitude d'un prédicateur. Des poules semblent l'écouter avec attention. D'autres se pressent pour l'entendre. Elles ne s'aperçoivent pas qu'il en a déjà saisie une, dont on voit la tête sous l'un des plis du manteau.

Mâcon

Mâcon a un Hôtel de Ville superbe, bâti par Monsieur Demontrevel. L'Hôtel de la Préfecture, autrefois l'évêché, est également très beau. Il fut le palais impérial lors du séjour de Sa Majesté Impériale dans cette ville. L'intérieur de Mâcon est généralement mal bâti. La ville est située sur le penchant d'une colline. La plupart de ses rues sont escarpées. Son quai est l'un des plus beaux qui existent.

Journus

Cette ville est située sur la Saône, au pied d'une chaîne de montagnes garnies de vignes. On trouve sur la rive gauche de la Saône une pierre dure jaspée qui imite le marbre. La construction du quai à laquelle on travaille, rendra cette ville fort agréable.

Chuny

Cette ville doit son existence à la fameuse et riche Abbaye qui y fut fondée en 910. Cette abbaye a produit des écrivains dont les pénibles recherches, dont les savantes compilations ont épargné bien des fatigues aux hommes de lettres, qui ont orné d'un style éloquent le chaos de leur éducation. Un dépôt de trente à quarante étalons va être établi à Chuny, en exécution d'un décret impérial. Cet établissement lui sera avantageux à raison de l'abondance de ses fourrages, qui, quoique d'une excellente qualité, ne se vendant pas, à défaut de débouché.

Le Canal du Centre

Ce canal a été rendu navigable en l'an 2. Dans les temps favorables, les bateaux chargés parcourent son étendue de Chalon à Digoin en 10 jours, et en douze jours dans les

temps les moins avantageux à la navigation. Ce canal a 87 écluses, 60 éclusiers et 10 gardes.

Otrois municipaux et de bienfaisance

<u>Autun</u>	Affermé 50 000 fr	Fermier	Monsieur Bonnardot
Vin et vinaigre	1,25 fr		l'hectolitre
Eau-de-vie	4,00 fr		la bouteille
Bière	illisible		l'hectolitre
Liqueur	illisible		la bouteille
<u>Charolles</u>	Affermé 10 200 fr	Fermiers	MM Jandeau et Deshaires
Vins	2,50 fr		l'hectolitre
Eau-de-vie	6,00 fr		la bouteille
Bière	1,50 fr		l'hectolitre
Lie et vinaigre	1,50 fr		l'hectolitre
<u>Marcigny</u>	Affermé 4 850 fr		
Vins	1,50 fr		l'hectolitre
Bière	0,75 fr		l'hectolitre
<u>Bellevue-les-Bains</u>	Affermé 3 725 fr		MM Gayet et Guillet
Vins	1,50 fr		l'hectolitre
Eau de vie	6,00 fr		la bouteille
Bière	1,50 fr		l'hectolitre
<u>Chalon</u>	Affermé 71 500 fr	Fermier	Monsieur Bonnardot
Vin et bière de toute nature	1,50 fr		l'hectolitre
Vins tarés, lie et vinaigre	0,60 fr		l'hectolitre

Esprit de vin		
Eau de vie et liqueur	6,00 fr	la bouteille
<u>Verdun-sur-le-Doubs</u>	Affermé 11 050 fr	Fermier Monsieur Clerget
Vin et bière de toute nature	1,25 fr	l'hectolitre
<u>Louhans</u>	Affermé 9 275 fr	Fermier Monsieur François Cornet
Vins	2,00 fr	l'hectolitre
Vinaigre	2,00 fr	l'hectolitre
Bière	6,00 fr	l'hectolitre
Eau de vie	6,00 fr	la bouteille
Liqueurs	6,20 fr	la bouteille
<u>Cuisery</u>	Affermé 1 845 fr	Fermier Monsieur Mathivel
Vin et bière	1,25 fr	l'hectolitre
Eau de vie et liqueurs	1,10 fr	la bouteille
<u>Mâcon</u>	Affermé 78 000 fr	Fermier Monsieur Monlahul
Vins et vinaigres de toute qualité	1,50 fr	l'hectolitre
Lie de vin	1,00 fr	l'hectolitre
Bière	4,00 fr	l'hectolitre
Eau-de-vie, esprit, liqueur	10,00 fr	la bouteille
<u>Journus</u>		
Affermé 14 700 fr	Fermier	M Brémon et compagnie
Vin	3,00 fr	l'hectolitre
Bière	5,00 fr	l'hectolitre
Eau de vie	9,00 fr	la bouteille
Liqueurs	11 ou 18 fr	la bouteille
Vin aigre	1,25 fr	l'hectolitre

Annuaire Année 1810

La France de l'Empire est en guerre contre l'Espagne depuis 1808. L'année 1810 est marquée par le départ de Fouché. Les différents vignobles du département, leurs vins ordinaires médiocres ou excellents font l'objet d'une brève étude dans l'annuaire de 1810.

Autun

Les vallons renferment des prairies assez abondantes et des pâturages où l'on élève des bestiaux qui font le principal objet de commerce du pays. Il s'y récolte aussi des vins dont la qualité est généralement médiocre, si ce n'est dans les communes de Decize et de Paris-l'hôpital, où il s'en récolte qui, quand ils sont gardés pendant quelques années, sont d'excellents vins ordinaires. On exporte beaucoup de vins de cet arrondissement dans le département de la Nièvre, qui, en retour, fournit des froments au marché d'Autun. Le vignoble peut produire, par année commune, 60 000 à 70 000 pièces.

Le vignoble est assez considérable dans la partie du Charollais, mais la qualité des vins est généralement mauvaise. Il s'en récolte, par année commune, de 70 000 à 80 000 pièces.

Chalon-sur-Saône

Le territoire de cet arrondissement est pour la majeure partie dans une plaine qui se couvre tous les ans des plus riches moissons. Elle est bordée le long de la Saône par une large prairie dans une plaine dont une partie des produits s'exporte par la navigation. Ce pays se termine au couchant par des coteaux chargés de vignes, dont les vins, la plupart de la deuxième classe de l'ancienne Bourgogne, font l'objet d'une exportation considérable et d'un commerce très important. La culture des vignes et le commerce des vins occupent les bras des paysans et le génie des spéculateurs. On peut évaluer la récolte

des vins du Chalonnais, par année commune, de 200 000 à 220 000 pièces. Le commerce local est celui des vins ; il est particulièrement entre les mains des commissionnaires qui sont nombreux dans cette ville.

Givry On recueille de très bons vins dans cette commune.

Buxy Le territoire de ce bourg est fertile en bons vins, surtout en blancs.

Louhans Le commerce principal de cette ville se réduit à celui des grains, des bois de menuiserie et tonnellerie, pour Lyon et Mâcon. La moitié du pays est couverte de bois taillis que l'on coupe ordinairement à 15 ou 16 ans, et que l'on exploite en cercles de tonneaux et en charbon pour Lyon. Les tonneaux partent pour Mâcon.

Mâcon Cet arrondissement s'étend le long de la Saône sur une largeur d'environ 5 myriamètres et s'enfonce plus ou moins profondément dans les montagnes qui sont au couchant de cette rivière. La production principale du pays est en vins de différentes qualités qui s'exportent presque tous, et font l'objet d'un commerce très actif et très étendu, tant avec Paris qu'avec les départements du Nord (Normandie, Flandre). Quelques contrées produisent des grains et des fourrages mais ils sont loin à suffire à la nombreuse population qu'exige la culture dans les pays vignobles et c'est l'Atin qui alimente le Mâconnais pour cet article de consommation. Son commerce se réduit au commerce du vin.

Aux environs de Cluny, le vignoble occupe la majeure partie du territoire. Aussi la récolte des vins s'élève-t-elle, par année commune, de 260 000 à 270 000 pièces. Les vins les plus réputés sortent des crus de Thoreins, de Pouilly et de Fuissey.

(Journus Sa principale branche d'activité consiste dans la culture du vignoble.

Au fil de l'histoire

Le conflit avec l'Espagne (1808-1813), l'échec de la campagne de Russie (1812), minent un régime politique qui ne repose que sur un homme et ses victoires, et non sur des institutions séculaires capables de supporter déboires et revers de l'histoire. En juin 1812, Napoléon fait emprisonner Pie VII à Fontainebleau. Le 25 janvier 1813, il lui impose un nouveau Concordat que le pape désavouera (24 mars 1813).

L'année 1813 est marquée par l'échec de la campagne de France. Le 21 mars 1814, les troupes coalisées s'emparent de Paris. Le 3 avril 1814, les sénateurs prononcent la déchéance de l'empereur. Le 4 avril, Napoléon abdique en faveur de son fils, puis le lendemain 5 avril 1814, il abdique sans condition. Le 20 avril, il dit adieu à la garde impériale de Fontainebleau puis fait voile vers l'île d'Elbe.

Les maladresses de son successeur l'incitent au retour. Le 26 février 1815, il débarque à Golfe Juan et arrive à Paris le 20 mars. Le 18 juin 1815, la défaite de Waterloo sonne le glas des Cent Jours. Le 22 juin Napoléon abdique à Paris. Le 17 octobre, son ultime exil le conduit à l'île lointaine de Sainte-Hélène.

A l'épopée impériale succède la Restauration, période de contrastes entre les tentatives des « Ultras » pour restaurer l'Ancien Régime, et les débuts d'un gouvernement parlementaire, la naissance d'une révolution économique et l'essor de la pensée sociale. Le 4 juin 1814, Louis XVIII a fait promulguer la Charte constitutionnelle inspirée du modèle anglais. Le roi dispose du pouvoir exécutif et une Chambre des Pairs vote les lois et l'impôt. Les élections se font au régime censitaire : il faut avoir 30 ans et payer 300 francs d'impôt direct pour être électeur, être âgé de 40 ans et payer 1000 francs pour être éligible. Cette Charte satisfait à la fois les notables, auxquels elle réserve l'exercice du pouvoir, et le peuple pour qui elle préserve les conquêtes sociales de la Révolution. L'habileté de Louis XVIII paraît devoir consolider le trône des Bourbons, mais une série de maladresses finira par tout compromettre.

En 1815, 1 236 000 hommes des troupes alliées occupent la France. Au début de 1816, il y a encore 150 000 soldats étrangers sur le sol français. Le territoire ne sera évacué, après paiement de lourdes contributions de guerre, que le trente novembre 1818. La France se trouve libérée d'une dette qui grevait son développement économique de façon dramatique. Il faut attendre 1820 pour qu'un nouvel annuaire parle de vignes et de vins. Pour notre région, nous y trouvons les noms des négociants en vins commerçant à Chalon, Lux, Chagny, Berzé-la-Ville, Mâcon, Louhans et Tournus.

L'assassinat du duc de Berry en février 1820 rompt l'équilibre politique précaire que Louis XVIII était parvenu à préserver. Des troubles éclatent à Paris en juin 1821, des conspirations se trament. Le comte de Villèle, excellent administrateur qui navigue habilement entre les diverses oppositions, remplace Armand-Emmanuel du Plessis, Duc de Richelieu. L'annuaire de 1821 rend compte de la création du Conseil de l'Agriculture et des Comices agricoles.

L'année 1822 est marquée par des conspirations dont la plus connue aboutit à l'exécution, en novembre, des quatre sergents de La Rochelle. L'annuaire de 1822 traite, entre autres articles, du renouvellement de la vigne et de la société d'assurance mutuelle contre la grêle.

Le 7 avril 1823 commence le début d'une expédition qui aboutit à la restauration sanglante des Bourbons d'Espagne. L'annuaire de 1823 présente une notice intéressante et détaillée sur la technique du « recouchage » de la vigne et dresse la liste des marchands de vins en gros.

L'année 1824 fut marquée par le décès de Louis XVIII, le 16 septembre. De nouvelles élections avaient eu lieu en mars, et le 9 juin 1824, le comte de Villèle avait porté le mandat électif à sept années, avec renouvellement intégral, de manière à éviter le trouble des élections annuelles.

Le 27 septembre 1824, Charles X succède à son frère Louis XVIII. Absolutiste intransigeant, il n'avait pas hésité à s'opposer à Louis XVI. Il émigra dès le 17 juillet 1789 puis fut nommé Lieutenant général du royaume en 1814. Il s'entendit avec son frère pendant la première Restauration et le suivit à Gand pendant les Cent-Jours. Mais en 1815, dès le retour de Louis XVIII, il prit la tête des « Ultras » et dirigea une sorte de contre-gouvernement doublant illégalement le Conseil du roi, et dont les idées finirent par l'emporter à la fin du règne de Louis XVIII. Il succède à son frère sous le nom de Charles X et apparaît comme un libéral. Il maintient le comte de Villèle au pouvoir mais fait adopter des mesures impopulaires. Pourtant, c'est paradoxalement le sacre à Reims, judicieusement évité par Louis XVIII, par son anachronisme voulu et son inutile apparat, qui retourne l'opinion contre lui.

Annuaire Année 1820

Les négociants en vin

Chalon	Grachet, puîné Bardousse et compagnie Bubost-Chèze	Malfilatre Martin-Cochon Sousselier
Lux	Martin le Jeune	
Chagny	Fotboul	
Journus	Gaultier Alexandre Petit-Lacroix Souillot Claude	
Berzé-la-Ville	Benon-Desbois	
Mâcon	Bonne frères Chamborre Dupasquier	Cortey-Brosse Desmarquet frères Pochon fils

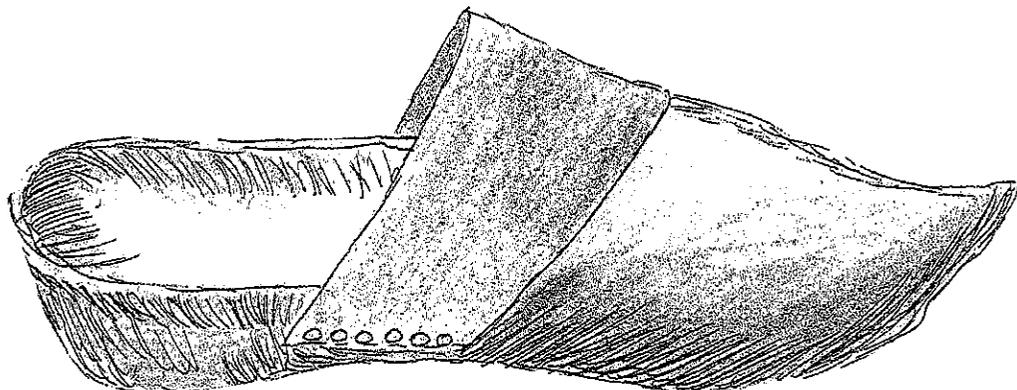
Annuaire Année 1821

L'annuaire 1921 rend compte d'une ordonnance royale en date du 28 janvier 1819 qui établit auprès du Ministre de l'Intérieur un Conseil de l'Agriculture. Il se compose des membres correspondants de chaque arrondissement communal. Il rappelle la collecte, par les Comices agricoles, « des renseignements ou des vues utiles au progrès de l'art ». Des récompenses et des médailles sont attribuées aux cultivateurs méritants qui consacrent leurs efforts à améliorer leur pratique et innover.

Cet annuaire présente également des mesures données en kilomètres, nouvelle mesure linéaire « qui vaut environ 513 toises, ce qui est un peu moins que le quart de lieu ».

<i>Terres argileuses</i>	491
<i>Terres sablonneuses</i>	200
<i>Terres vagues, bruyères et chemins</i>	87
<i>Prairies</i>	617
<i>Étangs et rivières</i>	62
<i>Rochers et terrains pierreux</i>	224
<i>Superficie totale</i>	2041

Il se recueille, année commune, 30 036 000 hectolitres de vin. Les vins rouges de Semur et Marcigny sont d'assez bonne qualité.



Annuaire Année 1822

Renouvellement de la vigne. La société d'agriculture accorde :

- *une prime de 50 francs au cultivateur qui se soumettra à l'expérience du recouchage complet selon le procédé de Monsieur Rubat, un clos de vigne de 8 ares d'étendue (environ deux coupées mâconnaises)*
- *une prime de 100 francs à celui qui opérera sur 15 ares (environ quatre coupées)*
- *une prime de 150 francs à celui qui opérera sur 23 ares (six coupées).*

Ces expériences devront être dûment constatées, et la société se réserve de les faire vérifier par l'un de ses membres.

Assurance mutuelle

Une société d'assurance mutuelle contre la grêle se forme par les départements de Saône-et-Loire, Côte d'Or, Aube, Nièvre, Haute Saône, Doubs, Jura et Ain. Son centre est à Dijon. Monsieur Dugied, ancien préfet, en est le directeur. Partout, l'autorité a accueilli avec empressement le projet de cette société, et déjà grand nombre de riches propriétaires en font partie. Son but est d'indemniser les assurés de la perte que la grêle causerait à leurs récoltes en vins ou en céréales. La perte sera évaluée par dixième, et par tout dixième qui aura péri, la société donnera le dixième de la somme assurée. Le maximum de l'engagement à payer par chaque sociétaire est de 1,5% pour les céréales et de 3% pour les vignes. Il ne sera d'abord payé que 50 centimes pour les céréales, et 1 franc pour les vignes, et d'après tous les calculs, il paraît démontré que le

terme moyen de ce que coûtera l'assurance sera, par chaque année, dans l'espace d'un bail de neuf ans, de 1,10 francs par 100 francs de valeur de céréales assurées, tout compris, portion contributive et frais, et de 2,20 centimes pour les vignes.

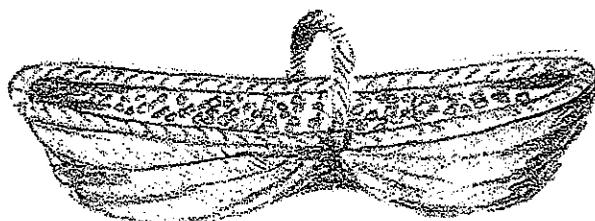
Fabrique de vinaigre

Chalon Messieurs Ariant, Coutant, Couturier, Tissier

Chuny Madame Desroches

Dans la rubrique historique de Chalon

L'arrondissement de Chalon est compris dans les anciennes limites du Chalonnais. Chalon, ville celtique (Cabillo, Cabillonum) faisait partie de la confédération éduenne. C'était une place extrêmement fortifiée du temps des Gaules. Aussi Caesar y établit ses magasins et il en fait mention sous le nom de *Castrum frumentarium*. Lorsque le christianisme commença à pénétrer dans cette partie des Gaules, Chalon fut l'une des premières villes qui le reçut par des prédications de saint Marcel. Ce fut l'empereur Probus qui, le premier, fit planter la vigne dont Grégoire de Tours vantait l'excellence. Les vignes des cantons de Buxy, Givry, Mercurey, Chagny produisent les vins les plus estimés du Chalonnais. On peut en évaluer la récolte à 250 000 hectolitres.



Annuaire Année 1823

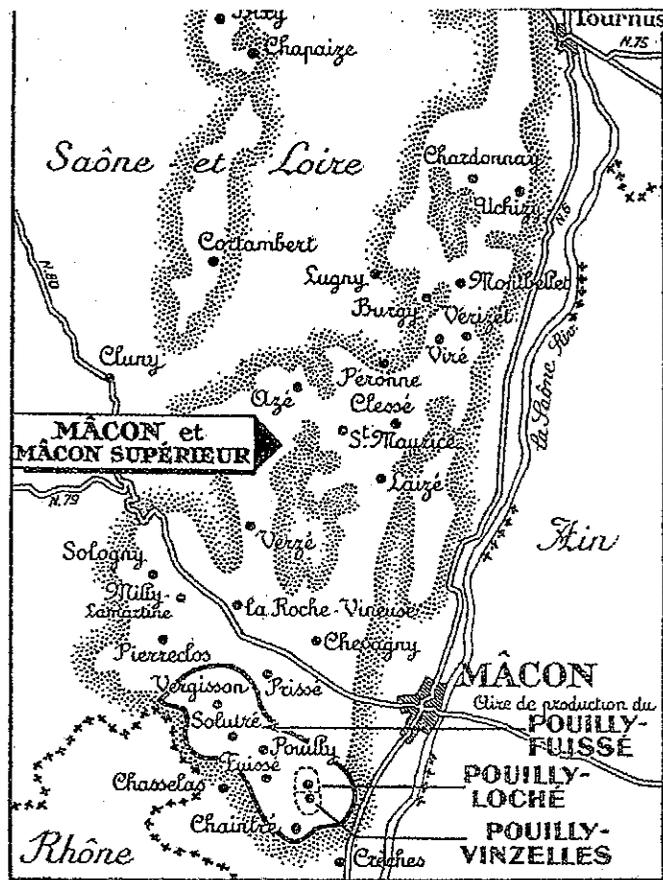
L'annuaire 1823 rappelle le rôle important des Comices agricoles. Il propose des sujets de concours « d'un haut intérêt ». Ayant constaté que le mode de renouvellement de la vigne habituellement usité présente « des inconvénients graves », il s'est intéressé à une autre méthode plus avantageuse. Elle fait l'objet d'un long article intitulé « le recouchage de la vigne ».

La perte considérable de temps de jouissance qu'entraîne le renouvellement trop fréquent, et cependant nécessaire dans certains cantons, diminue les revenus du propriétaire en réduisant ses profits.

Le Comice se fixe dont comme objectif « d'établir une jouissance non interrompue en rendant à la vieille vigne sa première vigueur sans le secours de l'arrachement ». Il propose pour cela le procédé indiqué par Monsieur Rubat. Membre du Comice, ce propriétaire d'un domaine viticole situé en Côte d'Or, tente d'adapter cette méthode employée depuis fort longtemps dans sa région, au vignoble du Mâconnais. Les premières expériences, initiées en 1813, ont été couronnées de succès et ont été suivies d'autres tentatives tout aussi favorables dans les années 1817, 1819 et 1821.

Dans cette « notice », le rédacteur présente tout d'abord les pratiques habituelles et dégage leurs principaux inconvénients. Il nous convie ensuite à une magistrale leçon de culture de la vigne. L'heure est venue de découvrir façons, boutures et chapons, prux, provins et recouchées.

Ayant ainsi prouvé la nécessité de changer ces méthodes anciennes de procéder, l'auteur de l'article explique alors comment renouveler la vigne sans arracher les vieux ceps, mais en recouchant les vieilles souches. Vous saurez alors tout sur l'art et la manière du « recouchage de la vigne », entre provins, recouchées et ceps primitifs anciens, les tranchées à ouvrir, le déversement des terres, la fumure, le coût, l'époque la plus favorable en fonction de la nature des sols, glaiseux ou siliceux.



La manière ordinaire usitée dans le Mâconnais est d'arracher la vigne qui annonce le dépérissement. Le terrain doit être mis ensuite en cultures de céréales, pendant deux ans au moins. En laissant au vigneron la totalité de la récolte de la première année, il se charge de la plantation. La seconde année, la récolte se partage. Il est mieux de semer du trèfle dont le cultivateur profite seul. La troisième année, on replante. Mais le succès de la plantation n'est pas toujours certain. Si la saison n'est pas favorable à la réussite des chapons ou boutures, on est obligé de « recourir » les années suivantes. Alors, la plantation qui devait produire au bout de la troisième année, n'est souvent en rapport qu'à la quatrième, la cinquième ou même plus tard. Le propriétaire est tenu, pendant ce temps-là, de payer les façons sans rien recueillir. On peut ajouter que le vin provenant d'une plantation en chapons est toujours, les premières années, d'une qualité inférieure à celui produit par une vigne plus ancienne. (...)

Par le procédé du recouchage, au contraire, on ne perd point puisqu'on jouit l'année même. Cette méthode nécessite plus d'engrais. Il est à remarquer qu'on ne doit pas attendre, pour recoucher, que la vigne soit dans un état de complet dépérissement ;

car alors, manquant de souches dans beaucoup d'endroits, il serait impossible de les renouveler, le recouchage au moyen de chapons n'étant pas praticable.

Les recouchées partielles présentent plusieurs désavantages. La végétation d'un jeune pied de vigne près de cepts qui ont toute leur force, ne réussit qu'imparfaitement. Il est presque toujours restreint dans son développement et n'a qu'une végétation débile. Souvent il succombe. Leur espacement de manière inégale est encore un vice de culture. Ici, le terrain trop encombré de plantes, et ne pouvant suffire à leur entretien, la vigne est sans produit. Là, de vieux cepts trompent le cultivateur par une végétation forte ; mais, détériorés dans leurs racines, ils n'ont pas assez de vigueur pour alimenter le raisin. Et le vigneron s'étonne de n'avoir que des apparences sans récolte. Il n'en est point ainsi dans le recouchage général, au moyen duquel on peut conserver l'alignement et un espacement égal

Il y a deux modes de renouvellement partiel employés habituellement : l'un appelé vulgairement « prux » (provins) et l'autre connu sous le nom de « recouchées ». Dans l'un on recouche un seul pampre de vigne qui est destiné à donner un seul cep dont la durée est à peu près égale à celle du plan primitif. Tandis que la recouchée, qui dépasse rarement 20 à 25 ans, est un cep qui donne naissance à plusieurs autres. C'est la même racine, c'est la même souche qui les alimentent, et si l'un d'eux meurt par une cause quelconque, les autres périssent presque toujours l'année suivante.

Dans l'opération du renouvellement général, on remarquera que chaque cep ancien donne naissance à un cep nouveau, et par conséquent, la recouchée est un véritable provin. (...)

Une des causes les plus efficaces de prospérité pour toutes les plantes possibles, est le partage, entre elles, d'une manière égale, du sol pour alimenter leurs racines et de l'air pour nourrir leurs feuilles ; ce qu'on obtient d'une plantation du même âge, dont tous les

ceps sont également volumineux et également espacés, avantage qu'on remarque surtout dans le vignoble mâconnais.

Les primes d'encouragement pour le recouchage, offertes au concours (trois primes de 50 francs), ont été décernées par le comice présidé par Monsieur le Préfet, le 24 août, à

Claude Gerbeau	vigneron	Bussières
Jean Guigue	vigneron	Charnay-lès-Mâcon
François Granger	vigneron de M. Rubat	Vinzelles

Détail de l'opération du renouvellement de la vigne au moyen du recouchage des vieilles souches.

On commencera par déterminer, dans la vigne à renouveler, l'espace qui existait primitivement entre chaque ligne de ceps qu'il faut supposer être ici de 24 pouces (7 décimètres), ainsi que les placements de ces lignes. Ces reconnaissances faites et marquées par des piquets, on fera placer un cordeau à 13 pouces (35 centimètres) du premier rang de ceps. Parallèlement à ce rang, et en long de la pièce de vigne, vulgairement rase, que l'on veut recoucher. Ce cordeau doit être garni, dans sa longueur, d'une marque de 26 pouces en 26 pouces (7 décimètres), afin de déterminer la place du sarment destiné à donner naissance au nouveau pied.

On lèvera une bêchée de terre sur toute la longueur, et parallèlement au cordeau, dans une largeur de 26 pouces, . Cette tranchée marquera la longueur de chaque ligne de cep destinée à concourir à la formation de la nouvelle rase. On fera faire ce travail par un vigneron intelligent, qui aura l'attention de ne pas couper avec la bêche les racines des ceps qui ne seraient pas plantés ou recouchés à la profondeur ordinaire. Ensuite, avec la pioche, on doit déraciner la vigne jusqu'à environ 15 pouces (4 dm). Si elle est

plantée à 18 pouces (48 cm), il suffit que le cep reste attaché par la conduison où s'est formé un réseau de chevelus, qui sont les nourriciers principaux.

Cette opération faite, la vigne se présente sous deux aspects : une partie des ceps est sous forme de provins ou de recouchées ; l'autre a survécu au temps, ce sont les ceps primitifs. Alors, on les couche dans la fosse les uns après les autres. On aura soin de préférer les ceps primitifs aux recouchées, parce que la plante du pied de ces dernières est incertaine ; à l'opération du second rang, on pourrait les détruire. Les ceps vigoureux ont deux ou trois sarments ce qui nécessite la suppression de plusieurs d'entre eux. Alors, on fera un triage et on arrachera ceux qui sont peu vigoureux, de mauvaise forme, ou cassés par l'opération. On aura soin de recoucher, avec le vieux pied, le plus de longueur de sarment possible. Les racines, qui se forment en grand nombre aux bourgeons enterrés, deviennent les principes de la vie du nouveau cep. Et lorsqu'elles ont pris assez de consistance pour lui suffire seules, il se fait une fracture entre la nouvelle souche et l'ancienne. Celle-ci se pourrit à la longue, et sert, comme toutes les matières putréfiées, à activer la végétation de l'autre.

L'opération terminée, on replace le cordeau à 26 pouces (7dm) du nouveau rang. Une nouvelle tranchée est ouverte, les terres qui en proviennent sont déversées dans la précédente, et l'on continue ainsi jusqu'à l'entier renouvellement de la pièce de vigne.

Lorsqu'on a recouché une rangée de ceps sur lesquels on a pressé un peu de terre pour les maintenir à leur place, on met sur chaque pied une forte pèlée de fumier, avant de les recouvrir entièrement de terre.

Frais de l'opération pour chaque coupée mâconnaise :

1 à 3 tombereaux de fumier

200 à 700 échalas

5 à 6 journées de travail

L'époque la plus favorable varie selon la nature du sol. Celui du Mâconnais est le plus communément glaiseux ou siliceux. Dans les sols glaiseux, il convient de ne faire les recouchées qu'au mois d'avril, parce qu'à cette époque, la chaleur fait fermenter l'eau des pluies en contact avec les matières putrides que la terre contient, et le dégagement du gaz hydrogène et de l'acide carbonique, produit de cette fermentation, alimente et active la végétation. Si l'opération avait lieu avant cette époque, la terre glaise retenant les eaux, leur séjour ferait sur le bois de la vigne le même effet que sur le chanvre. Elle en désorganiserait très vite le tissu cortical. Alors la recouchée étant noyée, point de fermentation, point de combinaison, ni de production de gaz, et par conséquent, point de végétation. Et lorsque la chaleur arrive, le plant détérioré pourrit par son séjour dans l'humidité. Au lieu de pousser, il devient lui-même agent de végétation.

Dans les terrains où le sol est siliceux, l'opération doit être entreprise de bonne heure. Il n'y a pas d'inconvénient à la faire aux vents ou dans le courant de l'hiver, parce que le sable ne conservant pas l'eau, on ne peut pas craindre que le plant recouché soit altéré avant l'époque de la végétation.

En général, les plantations faites aux époques les plus rapprochées de la végétation sont les meilleures. De même, le temps écoulé depuis le moment où la nature se développe est perdu si l'on plante plus tard. Et si l'on attend plus longtemps encore, le soleil influe, par son rapprochement, d'une manière plus sensible. Il absorbe l'humidité de la terre, arrête la végétation en détruisant l'un de ses principes, ou la réduit infiniment. Alors plus de nourriture assez abondante pour les plantes à l'époque où la reproduction a touché à son terme.

Société d'assurances mutuelles contre la grêle

La société formée à Dijon, sous la direction de Monsieur Dugied, a obtenu dès sa première année d'activité, les succès que l'expérience de cet ancien administrateur faisait espérer. Elle est entrée en activité au mois de mai 1823. Voici les résultats qu'elle a publiés dans les journaux de la Côte d'Or :

Le conseil d'administration a arrêté le 20 décembre l'état général des assurances, et le 28 celui des sinistres de chaque classe. La société renferme 4 504 sociétaires, dont 2627 sont dans la première classe, et 1877 dans la seconde. Les assurances se montent ensemble à 6 781 030 francs. Les dommages se sont élevés à 42 471,55 francs dans la première classe, et 43 576, 12 francs de seconde. Ensemble : 86 047, 67.

Il y a eu expertise dans 97 communes, et 519 sociétaires ont été grêlés. La perte est légère pour quelques uns ; elle est fort importante pour d'autres. Toutes les pertes seront payées en entier.

Marchands de vins en gros

Arrondissement de Chalon

Chagny Fortoul, Malfilâtre

Chalon Bonin fils, Duchanin, Grachet puîné, Martin-Cochon, Sousselier

La Salle Lamy

Lux Martin le Jeune

Arrondissement de Louhans

Louhans Verniot

Arrondissement de Mâcon

Berzé-la-Ville Benon

Charnay Puy, Pény

Chasselas *Fouchy fils,*
 Cluny *Desroches fils aîné*
 Crèches *Bourdon fils, Brosse fils, Louis Canard, Meunier, Triboulet*
 Darvayé *Dejoux, Litaud*
 Flacé *Benon-Lacombe, Lacombe*
 La Chapelle de Guinchay *Chamonard, Cadoi, Labruyère, Jean Patissier*
 Etienne Robert
 Mâcon *Bonne-Aubel, Burdoi, Barraud, Bocard, Bonnot, Bernard,*
 Charlet fils, Chavarot, Cortey-Brosse, Chesnard, Chervey-Vany,
 Charvet-Bourdon, Dufour, Desmarquest frères, Destre, Dupasquier,
 Fontray, Gonnet, Goy, Georges, Maurin, Perrier fils, Pelletret,
 Pachon fils, Pagny, Presly, Revel, Rolland, Saulnier, Tuffet
 frères, Vany fils, Vinsac fils
 Mazille *Theyras*
 Romanèche *Desvignes, Loron fils,*
 Sailly *Talmeuf*
 Saint-Amour *Durand, Patissier*
 Saint-Clément *Desplaces, Lacombe*
 Saint-Sorlin *Bernard, Versaut père*
 Saint Symphorien *Benon aîné, Burrier fils, Janet, Lagrange, Lacharrière*
 (Journus *Cortey, Desgranges, Moréteau, Ollier, Pescheur, Petit dit*
 Lacroix, Jamiset
 Varennes-lès-Mâcon *Lanier*
 Vinzelles *Genty fils*

Annuaire Année 1825

Charles X est sacré à Reims le 29 mai 1825, dernier sacre de notre histoire.

Agriculture

La division de la propriété, la sollicitude de l'administration, le zèle éclairé de plusieurs propriétaires ont beaucoup contribué, depuis quelques années, aux progrès de l'agriculture. De bonnes méthodes ont été propagées. La culture de la pomme de terre, généralement répandue, est devenue une des principales ressources des habitants des campagnes. Les prairies artificielles ont augmenté la prospérité de tous les cantons où l'on est parvenu à vaincre et à faire céder à l'expérience les préventions des cultivateurs. Mais, quels que soient ces succès, on ne peut se dissimuler qu'il reste beaucoup à faire encore.

Le sol ingrat d'une grande partie des arrondissements de Charolles et d'Autun serait susceptible d'améliorations importantes : d'immenses territoires qui ne s'ensemencent que tous les 10 ou 12 ans, d'autres qui restent entièrement incultes et ne servent que de mauvais pâturages, attendent, pour devenir plus productifs, les bras, les engrais et surtout les capitaux qui leur manquent.

Le défrichement des montagnes a causé, dans plusieurs localités, des pertes incalculables. Les terres ont été entraînées, ravonnées et les vallons couverts de sable. De très grands travaux seraient nécessaires pour réparer en partie ce dommage et en arrêter le progrès.

(La culture de la vigne est depuis longtemps parvenue dans les arrondissements de Chalon et de Mâcon à un degré de perfection.

Les débordements de la Saône, dans les mois de mai, juin et juillet, détruisent, au moins une année sur trois, la récolte des immenses prairies et des terres arables qui

bordent ses rives. L'humidité qu'ils répandent, les vapeurs qui en sont la suite, exercent l'influence la plus fâcheuse sur tout le vignoble qui se trouve compris dans le bassin de la rivière. La Loire entraîne et couvre de sable tout ce qu'un très grand éloignement ne met pas à l'abri de ses subites et fréquentes inondations. Les gelées d'hiver et surtout celles du printemps, les pluies au temps de la floraison, les vers, la grêle, les gelées d'automne, sont des accidents, qui, à chaque époque de l'année, menacent la récolte des vins, la détériorent, et trop souvent la détruisent complètement.

Depuis environ trente ans, le nombre des vignes a considérablement augmenté dans le département, surtout dans les parties basses, et au détriment de celui d'excellentes terres labourables. Il en résulte qu'au lieu d'une récolte en grains, presque toujours sûre, le propriétaire n'a en dédommagement que du vin d'une qualité très médiocre, et très souvent des produits presque nuls. Les vignes situées dans les lieux bas étant, plus que les autres, exposées à être frappées de stérilité par les gelées tardives du printemps. La topographie des vignobles porte le nombre d'hectares emplantés en vignes, dans le département, à 37 000. Leur produit, année moyenne, est d'environ 750 000 hectolitres. La consommation est de 450 000 hectolitres, l'exportation de 300 000. Les principaux débouchés sont Paris, la Normandie et la Flandre.

Arrondissement de Chalon

	Prix moyen	
Mercurey	55 fr	l'hl
Saint-Martin-sous-Montaigu	50 fr	l'hl
Givry	50 fr	l'hl
Touches	50 fr	l'hl
Buxy	50 fr	l'hl

Rully	45 fr	l'hl
Rosey	45 fr	l'hl

Les communes de Chenôves, Cully, Saint-Vallerin, Saint-Boil, Bissy-sur-Fley, Saules produisent aussi des vins d'assez bonne qualité.

Arrondissement de Mâcon

	<u>Vins rouges</u>
Romanèche (Moulin-à-Vent, Thorins)	50 fr l'hl
La Chapelle (Les Bocardes, les Deschamps, Haut de La Chapelle)	35 fr l'hl
Davayé (Torrent, Lacroix, Davayé)	30 fr l'hl
Saint-Amour (Les Billards, Les Chamonards)	27 fr l'hl
Leynes (Creusenoire)	27 fr l'hl
Prissé (Les Bouteaux, Montceaux, Collonges, Chevignes)	26 fr l'hl
Saint-Sorlin (Somméret)	26 fr l'hl
Saint-Verand	24 fr l'hl
Chevagny	24 fr l'hl
Chanes	23 fr l'hl
Charnay (Levigny)	23 fr l'hl
Hurigny (Salornay, Chazoux)	21 fr l'hl
Vinzelles (Les Quarts)	20 fr l'hl
Loché	20 fr l'hl

	<u>Vins blancs</u>
Solutré (Pouilly)	55 fr l'hl
Fuissé	50 fr l'hl
Chaintré (Les Quarts)	40 fr l'hl
Vergisson	30 fr l'hl
Vinzelles (Petoux)	30 fr l'hl
Loché	30 fr l'hl
Pierreclos (Laroche, Chevigne)	27 fr l'hl
Charnay (vers l'église)	25 fr l'hl

En 1823, les droits sur les boissons ont produit une somme de 1 065, 504 francs.

Membres correspondants du Conseil d'agriculture

Le comte de Rambuteau	Charnay, près de Mâcon
François Febvre	Mont Saint-Vincent
Carnat	Bourbon-Lancy
Ambroise Puvis	Joudes
De Champmartin	Autun

Les vignes ont souffert des dommages considérables en 1825 par suite des gelées du printemps et de la grêle qui a frappé plusieurs localités. Les récoltes ont été inférieures à une année commune, mais les propriétaires et les cultivateurs sont amplement indemnisés par la bonne qualité et le haut prix des vins.

parallélépipède allongé, les côtés sont composés de pièces jointives en chêne, et les extrémités, de traverse du même bois, solidement assemblées dans les côtés. L'une d'elles porte l'écrou de la vis, en sorte que la pression s'exerce dans le sens de la longueur. Le fond de la caisse est entrecroisé par quelques traverses, et le dessus garni d'un couvercle qui se loge dans les feuillures pratiquées aux étages supérieurs des parois latérales. Les côtés et le fond sont revêtus intérieurement de planches étroites laissant entre elles des fentes de quelques millimètres de largeur pour le passage du liquide extrait. Sur les côtés son écoulement se fait au moyen de cannelures creusées verticalement dans les parois. Des ferrures en segments circulaires appliquées extérieurement sur les quatre côtés, forment des zones cylindriques qu'embrassent des cercles de fer. Ces cercles se démontent et se serrent à clavettes. Ils ont le double effet de résister à l'effort qui tend à écarter les parois, et de fixer le couvercle lorsqu'on a rempli le pressoir.

On suspend sous ce pressoir, au moyen de crochets, un récipient au plancher garni de rebords qui reçoit le vin sortant de toutes parts.

Avantages

puissance plus énergique

plus de facilité et moins de danger dans la mise en action

Les forces s'exerçant sur des surfaces moindres, leur intensité augmente en raison inverse de ces mêmes surfaces. L'emploi de la fonte de fer pour les écrous (elle se substitue au cuivre jaune) est un élément favorable, car le frottement est moins considérable entre la fonte et le fer qu'entre la fonte et le cuivre. Le raisin est fermé de toutes parts, pressé par le côté qui offre le moins de surface. Le centre, le bord, les parties les plus éloignées sont également foulées. Le liquide s'échappe par le fond comme par les côtés et se dégage ainsi avec plus de promptitude et d'abondance. Un travail plus rapide

est source d'une plus grande qualité car il n'y a plus de contact avec l'air au cours du pressurage et il n'est plus nécessaire de couper les marcs pour en retirer tous les sucs. Les bois dont ce pressoir est formé, d'une bien plus faible dimension et en moindre quantité que ceux des autres pressoirs, sont plus faciles à trouver et d'un prix moins élevé (On peut réduire les pièces qui forment les parois de la caisse à sept pouces, soit 19 centimètres d'équarrissage). La manipulation exige moins de bras et moins de temps. Pouvant être portatif et occupant moins d'espace, il offrirait de l'économie pour les bâtiments ruraux. Des essais ont été réalisés à Solutré.

Monsieur de Latombe conclut que l'invention de Monsieur Révillon représente un instrument d'une utilité générale mais intéressant particulièrement le Mâconnais. Réfléchissant au perfectionnement ingénieux du moteur, Monsieur de Latombe ne borne pas au seul pressurage du vin l'usage auquel il peut être employé. Il l'étend encore au pressurage de diverses matières végétales et à d'autres effets mécaniques. A-t-on besoin d'éclans capables de vaincre l'adhésion des corps avant de produire le mouvement ? La vis à levier mobile vient remplir cet office ; sous la dénomination de « verrin à percussion », il l'emploie à faire un excellent arrache-pieux. Désignant le levier lui-même par le nom de « levier à percussion », et le garnissant d'encliquetages, il l'adapte au cric, au tour, au cabestan, sous la condition que la puissance sera appliquée à l'extrémité du levier, au lieu d'être rapprochée du centre. Une autre application de cette découverte, qui doit, au sentiment de Monsieur le Rapporteur, être saisie avec empressement, serait de la faire servir à la manœuvre des robinets des réservoirs des canaux, pour ajouter au levier une force plus grande.

On peut prévoir, par cet exposé, le succès que doit obtenir l'invention de Monsieur Révillon. Les arts ne tarderont probablement pas à y recourir, pour en tirer tous les secours qu'elle leur promet. Pour mettre l'acquisition de ces instruments à

la portée de toutes les fortunes, Monsieur Révillon confectiionnera des pressoirs avec vis et volants en bois. Le prix de ces derniers ne sera que de 360 à 650 francs, suivant les dimensions demandées. On pourra pressurer jusqu'à 25 pièces de vin dans ceux de plus grande dimension. Les ateliers de Monsieur Révillon sont situés quai du sud, à Mâcon.

La vigne se plante ordinairement sur les coteaux et dans les terrains secondaires.

Les meilleurs crus du Mâconnais se trouvent sur les pentes granitiques et diffèrent en cela des crus renommés de la Bourgogne et de la Champagne qui sont situés sur les terrains de seconde formation. Les raisins sont connus sous les noms de Gamets, Chanet, Pinaux et Chardonnerets, rouges et blancs.

Le raisin nommé Gamet est celui que l'on cultive avec le plus d'avantage pour la couleur et l'abondance des vins, les Chanets et les Chardonnerets pour la qualité. Les vins rouges les plus estimés du Mâconnais sont récoltés sur les hauteurs de Moulin à Vent, des Thorins, de Chénas, de Juillenas et de Romanèche. Les vins blancs se recueillent sur les hauteurs de Pouilly, de Fuissé, de Solutré, de Vergisson et de Charnay. Le premier de ces crus est celui de Pouilly, dont les vins ont tout l'agrément, la douceur et le feu des vins blancs de Bourgogne, et beaucoup de consommateurs le préfèrent aux premiers vins de la Champagne. Les vins de Cluny et de Jounus sont forts en couleur, et c'est là leur principale qualité.

Production : 250 000 hectolitres de vin ou 100 000 tonneaux, le tonneau étant de deux hectolitres et demi.

Transport : Paris, Nord de la France, Hollande, Allemagne et Suisse.

Les petits vins se consomment dans les pays et à Lyon.

Annuaire Année 1836

Les succès militaires de Charles X, aide à l'indépendance grecque en 1827, expédition d'Alger et prise de Constantinople en 1830, ne détournent pas l'opinion publique vers la gloire extérieure. Bien au contraire, pendant que le ministère se préoccupe de l'expédition d'Alger, de nouveaux journaux libéraux paraissent et entament une campagne hostile qui aboutit à la dissolution de la Chambre et aux ordonnances de juillet, l'une d'entre elles suspendant la liberté de la presse. Les journaux de gauche protestent et leurs presses sont brisées. La crise finale se déroule les 27, 28 et 29 juillet, « Les Trois Glorieuses ». Les typographes s'insurgent, dans la nuit, l'est de Paris se couvre de barricades, des soldats fraternisent avec les émeutiers. Le 29 au matin, les insurgés tiennent Paris. Charles X se décide à retirer ses ordonnances puis à abdiquer, mais nul ne l'écoute plus, il ne peut que s'exiler. Les députés, qui craignent d'être débordés, offrent au cousin du roi, le duc d'Orléans Louis-Philippe, le titre de « lieutenant-général ». L'historien et journaliste Adolphe Thiers présente le duc comme un « roi-citoyen ». Le 31, il est acclamé au balcon de l'Hôtel de Ville en compagnie du marquis de La Fayette dont le prestige calme toute velléité d'opposition. Le 9 août 1830, le lieutenant-général est reconnu roi des Français sous le nom de Louis-Philippe. C'est le début d'un nouveau régime, la « Monarchie de Juillet ».

Les débuts du nouveau régime sont difficiles. Le banquier Lafitte préside le premier ministère, remplacé le 13 mars 1831 par Casimir Perrier. Il obtient le vote, dès le 19 avril, d'une loi abaissant le cens et supprimant les Pairs héréditaires. En décembre, il fait réprimer durement la révolte des canuts de Lyon. Casimir Perrier meurt le 16 mai 1832, remplacé par un ministère présidé par Soult et animé par de Broglie (Affaires étrangères), Thiers (Intérieur), et Guizot (Instruction publique). Ce dernier fait voter le 28 juin 1833 la loi sur la liberté de l'enseignement primaire. De 1832 à 1835, Louis-Philippe intensifie la lutte contre les Républicains. Les « lois scélérates » de septembre 1835 proscrirent la qualification de « républicain », musellent et censurent la presse jusque dans ses dessins.

Nous voilà parvenus en 1836, année du soulèvement manqué de Louis-Napoléon Bonaparte à Strasbourg. Un annuaire donne enfin quelques brèves nouvelles des vignes et des vins. La surface viticole est passée de 40 000 à 45 000 hectares, la production de 750 000 à 800 000 hectolitres.

Essences dominantes dans le département

<i>Arrondissements d'Autun et de Charolles</i>	<i>chêne et hêtre</i>
<i>Arrondissement de Chalon</i>	<i>chêne et orme</i>
<i>Arrondissement de Mâcon</i>	<i>chêne, charme et hêtre</i>
<i>Arrondissement de Louhans</i>	<i>chêne, charme et tremble</i>

La vigne est cultivée sur une étendue d'environ 45 000 hectares. La production atteint 800 000 hectolitres de vin.

Ces produits représentent une valeur d'environ 12 millions. Il s'en consomme environ un tiers sur les lieux. Les impôts indirects et les impôts de toute nature supportés par les boissons ont été en 1835 de 843 500 francs.



Annuaire Année 1841

Le 1^{er} mars 1840, le grand savant Arago prononce devant la Chambre un discours qui demande le suffrage universel et l'organisation du travail, requêtes qui seront au cœur de la Révolution de 1848. Thiers, dont la politique extérieure est jugée trop belliqueuse par le roi, quitte le pouvoir le 20 octobre 1840. Il est remplacé par Guizot qui va dominer la politique jusqu'à la Révolution de 1848, s'opposant à toute réforme parlementaire ou électorale. Il faut attendre l'annuaire de 1841 pour retrouver la vigne dont le rédacteur décrit les multiples travaux au fil des saisons. Il donne également une analyse de la situation de l'agriculture dans le département et de ses progrès, mentionne le développement des fermes modèles, la composition des Comices agricoles et des Sociétés d'agriculture. On y apprend également la parution d'un ouvrage consacré à la pyrale de la vigne, particulièrement virulente dans le vignoble de Romanèche. Un long article rend compte des inondations catastrophiques de novembre 1840.

Février *Provigner la vigne en creusant des fossés. C'est d'ordinaire dès le mois de février que le vigneron commence le travail de la vigne. Le cultivateur soigneux doit chercher à remplacer tous les pieds manquants par provignage. Dans beaucoup de vignobles, la vigne se renouvelle continuellement ainsi et ne s'arrache jamais complètement. Aussi, sans recommander cette méthode d'une manière absolue, on doit au moins l'employer comme moyen de bien garnir une vigne encore en bon rapport.*

Mars

Soutirer les vins.

Tailler et provigner la vigne.

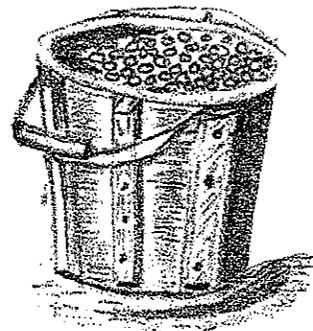
Avril

Fossoyer, fumer la vigne.

Mai

Ebourgeonner la vigne.

Premier labour des vignes.



Juin

Ebourgeonnement et palissage de la vigne.

Floraison de la vigne.

Juillet

Deuxième labour de la vigne.

Août

Dernier labour de la vigne.

Maturité du raisin printanier.

Septembre

Nettoyer les vignes des herbes qui entretiennent l'humidité et retardent la maturité du raisin.

Époque moyenne des vendanges.

Octobre

Récolte des vignes.

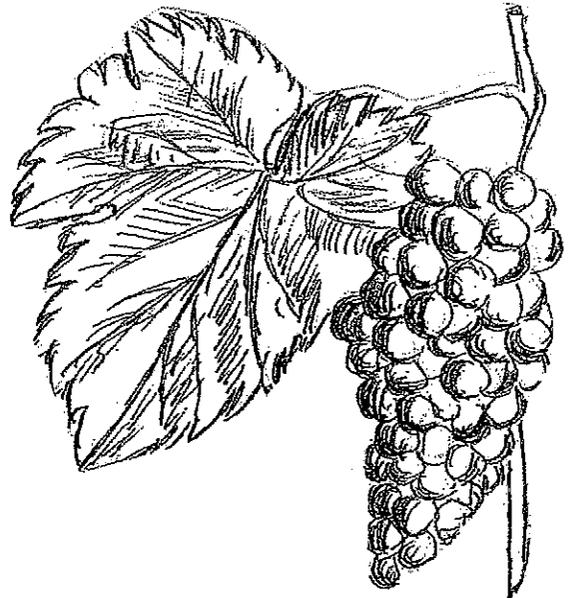
Tirage des vins

Novembre

Port de terre dans les vignes.

Effeuillage de la vigne

Distillation des marcs de raisin



Annuaire 1841

Il y aura le 6 Février 1841 une éclipse totale de lune visible pour le département. Elle commencera à 0h29 du matin et finira à 4h 2 minutes.

Situation de l'agriculture dans le département (extraits)

L'agriculture, longtemps abandonnée dans ce département aux pratiques de la routine, est entrée, depuis quelques années, dans la voie des améliorations. Le Gouvernement accorde à ce premier des arts une protection marquée et emploie ses efforts à favoriser la propagation des bonnes méthodes et le développement des innovations qui, dans l'industrie manufacturière, ont produit déjà tant de merveilles et auxquelles la culture du sol présente une si belle carrière.

Le rédacteur présente ensuite les moyens de mise en œuvre affectés à l'« Introduction des procédés de l'agriculture systématique imitée des Flamands et des Allemands » par

le développement et perfectionnement des connaissances agronomiques.
les subventions accordées aux Comices agricoles qui l'emploient à l'achat de matériel agricole perfectionné.
la création de chaires théoriques d'agriculture
l'établissement de fermes modèles.

Arrondissement d'Autun

A l'est, un terrain calcaire et accidenté a permis l'établissement de vastes vignobles, parfaitement cultivés.

Arrondissement de Chalon

L'agriculture est restée à peu près stationnaire. La culture y est trop divisée et les biens ruraux sont entre les mains d'un trop grand nombre de petits fermiers pour que les améliorations puissent s'y introduire par de larges voies et avec ensemble. La suppression de la jachère devrait y être encouragée. Un grand obstacle au progrès est l'usage désastreux de la vaine pâture. La culture de la vigne est presque la seule qui soit l'objet de soins bien entendus. Les belles plantations de mûriers de Messieurs Charpy frères et de quelques autres propriétaires de Sennecey attestent que cet arbre précieux s'acclimate parfaitement dans le pays et qu'il réussit dans les sols les plus variés.

L'industrie séricicole est présente également à Cuiseaux, Cuisery et Louhans.

Dans l'arrondissement de Mâcon, si riche par ses vignobles, les terres qui avoisinent la Saône présentent une culture soignée.

Parmi le développement des fermes modèles est mentionnée celle de Monsieur Villedey de Saint-Bonnet de Joux, située sur un sol granitique et où s'appliquent les connaissances acquises par deux ans d'étude dans les écoles de Grignon et de Roville.

Le Conseil Général souscrit, pour 5000 francs, à l'ouvrage de Monsieur Audouin sur la pyrale de la vigne. Ses recherches et découvertes ont fait connaître et indiqué le moyen de détruire un insecte qui ravageait, depuis un grand nombre d'années, les riches vignobles du Mâconnais et du Beaujolais

Première livraison mise à la disposition de Monsieur le Préfet : 80 exemplaires
dont un pour les bibliothèques du département
les communes chef-lieu des cantons vinicoles les plus importants

la commune de Romanèche, importante, et mal traitée par la
pyrale

chaque membre du Conseil

Messieurs Desvignes, Delahante, Carrand, propriétaires, en
remerciement de leurs recherches et de leurs efforts.

Société d'agriculture d'Autun

Reconnue par un arrêté ministériel du 19 août 1833

Président Monsieur Victor Rey

Secrétaire Monsieur Serracin

Société d'agriculture de Louhans

Autorisation de Monsieur le Ministre de l'Intérieur

5 Novembre 1840

Président Monsieur Mauret de Pourville,
Sous-Préfet

Vice-Président Monsieur Pochon
Président du tribunal civil

Secrétaire Monsieur Guillemin-Mailly

Secrétaire-adjoint Monsieur Marmorat
Docteur en médecine

Trésorier Monsieur Prat

Comice agricole du canton de Pierre

Formé en 1839

Président *Monsieur Dromard, propriétaire*
Secrétaire *Monsieur Guyennot, propriétaire*

Comice agricole de Journus

Fondé en 1840 et comprend les cantons de Journus, Saint-Gengoux, Lugny, Cuisery et Sennecey-le-Grand.

Président *Monsieur Humblot-Conté*
Pair de France, La Ferté

Vice-Président *Monsieur Lataud, Maire de Journus*
Monsieur Charpy, Maire de Sennecey

Secrétaire *Monsieur Parize*
Propriétaire, La Tour-de-Vers
Monsieur Nivet
Avocat à Plottes

Trésorier *Monsieur Hippolyte Bessard, Journus*

