

<i>Riparia</i>	125 hectares
<i>Viala</i>	13 hectares
<i>Solonis</i>	80 hectares
<i>Gamay-Couderc</i>	5 hectares
<i>Producteurs directs (Othello)</i>	4 hectares

C'est le Riparia qui paraît le mieux se comporter .

Récolte

<i>Sur vignes françaises non greffées</i>	192 hectolitres
<i>Sur producteurs directs</i>	100 hectolitres
<i>Sur vignes greffées</i>	2 400 hectolitres

Les vignes ont quasiment retrouvé leur valeur d'origine.

Enquête du Préfet Année 1906

Le vignoble s'est amoindri. Il ne couvre plus que 230 hectares entièrement plantés avec des cépages américains ou en vignes greffées. L'hectare de vigne est estimé à 5 000 francs, tout comme en 1880.

Enquête du Préfet Année 1913

La surface du vignoble demeure inchangée. Curieusement, la valeur de l'hectare semble avoir considérablement baissé (2 000 francs).

Santilly

En 1859, le village de Santilly compte

265 habitants

66 maisons

66 ménages

La superficie de la commune couvre 722 hectares dont

351 en terres labourables

259 en prés

52 en vignes

Un moulin à quatre tournants fonctionne sur la Grosne au lieu-dit « Nanceau ». Les vins des lieux-dits « Sainte Claire » et « Les Echaneaux » sont de bonne qualité. L'église est sous le vocable de Saint Victor. Les écarts sont : le Domaine de Fortuné, le Moulin de Nanceau et les Prés aux Oies.

Enquête du Préfet Année 1880

La surface de vignes dans la commune est de 72 hectares évalués à 5 000 francs l'hectare. Monsieur le Maire affirme que ce prix n'a pas varié depuis dix ans. La présence du phylloxéra n'a pas été constatée dans le vignoble. Pendant les dix dernières années, la production moyenne d'un hectare de vigne était de 15

hectolitres. La pièce de vin de 228 litres se vendait 78 francs. Le plant le plus cultivé est le Gamay qui donne un vin rouge commun. Aucun cru renommé n'existe dans la commune.

Enquête du Préfet Année 1881

Le vignoble couvre toujours 72 hectares, mais on observe trois taches de phylloxéra. L'invasion remonterait en fait à l'année 1879. Un hectare de vignes est attaqué.

Enquête du Préfet Année 1882

Le vignoble s'est amoindri. Il ne couvre plus que 35 hectares. On pense maintenant que l'invasion phylloxérique remonterait à 1876. Sept taches sont apparentes, neuf hectares sont attaqués et douze ares sont complètement détruits. On ne pratique aucun traitement, ni par le sulfure de carbone, ni par le sulfocarbonate. La culture du Gamay donne de bons résultats à Santilly. Les vigneronns pratiquent les anciennes méthodes culturales. Aucun d'entre eux n'a encore essayé la nouvelle culture de la vigne dite « en chaintre ». Le prix de l'hectare de vigne demeure cher (5 200 francs). Les ventes sont « nulles ».

Enquête du Préfet Année 1887

Le phylloxéra s'est développé avec la rapidité et l'intensité d'un fléau. A peine un demi hectare de ceps a survécu à l'insecte ravageur, mais il est fortement attaqué. La vigne est évaluée à trois cents francs l'ouvrée environ. Il n'existe plus ni vente, ni transaction.

Enquête du Préfet Année 1894

Aucune vigne française non greffée n'a résisté. Vingt-huit hectares ont été détruits et non replantés. Les nouvelles plantations occupent sept hectares.

Plants greffés	3 hectares
Riparia	2 hectares
Solonis	1 hectare
Producteurs Directs	4 hectares.
Othello	3,7 hectares
Noah	3 ares

Aucun traitement au sulfure de carbone n'est pratiqué. L'hectare de vigne se vend maintenant 1 500 francs. Le Riparia semble bien se comporter sur le sol viticole de Santilly.

Récolte

Sur Producteurs Directs	300 hectolitres
Sur Vignes Greffées	120 hectolitres

Enquête du Préfet Année 1905

Le nouveau vignoble de Santilly occupe une superficie de 18 hectares, entièrement plantés en cépages américains et vignes greffées. Aucune vigne ancienne n'a résisté. Elles n'ont reçu aucun traitement. La valeur de l'hectare de vigne progresse notablement (3 000 francs).

Enquête du Préfet Année 1910

La surface du vignoble atteint 20 hectares, entièrement reconstitués. Le prix de l'hectare de vigne se maintient.

Enquête du Préfet Année 1913

La surface du vignoble continue de croître et occupe 30 hectares dont

En plants greffés 27 hectares

En producteurs directs 3 hectares

A la question concernant la valeur moyenne des vignes, Monsieur le Maire répond : « 1 000 francs l'hectare — une partie invendable ».



Saules

En 1859, le village de Saules compte

183 habitants

54 maisons

54 ménages

La superficie de la commune s'étend sur 206 hectares dont

182 en terres labourables

11 en prés

78 en vignes

7 en bois

Le terroir viticole produit des vins de bonne qualité. Une carrière fournit de la pierre de taille. L'église est placée sous le vocable de Saint Hilaire.

Enquête du Préfet Année 1880

Il y a 105 hectares de vigne sur le territoire, dont le prix moyen est 6 000 francs l'hectare. ce prix n'a pas varié depuis dix ans. La présence du phylloxéra a été constatée en 1879. Une tache est apparente, mais aucune vigne n'est totalement détruite. Quatre ares sont atteints. Au cours des dix dernières années, la production moyenne d'un hectare de vigne est de 24 hectolitres. Le vin se vend 60 francs la pièce. Le plant le plus généralement cultivé est le Gamay qui donne

un rouge ordinaire. Il existe dans la commune un cru renommé qui a pour nom « La Roche ».

Enquête du Préfet Année 1881

La surface du vignoble demeure inchangée. Le territoire viticole est totalement envahi de taches. On remarque partout la présence de l'insecte. Quinze ares sont complètement détruits. Quinze ares ont été traités par le sulfure de carbone mais la vigne est anéantie. Aucune vigne n'a été traitée par le sulfo-carbonate. La valeur de l'hectare est tombée à 4 800 francs. Le vin est passé de 70 francs les 228 litres à 100 francs maintenant. Un syndicat pour le traitement des vignes phylloxérées a été créé à Saint-Boil et Saules en fait partie. Monsieur le Maire précise que la résistance est organisée, mais, malgré le traitement, l'insecte s'est propagé cette année avec une effrayante rapidité.

Enquête du Préfet Année 1894

Seul un hectare de vigne française résiste encore au phylloxéra. Vingt hectares sont détruits et non replantés. Seize hectares ont été reconstitués en plants greffés, et quatre hectares en producteurs directs. Aucun traitement n'est pratiqué.

Nouvelle plantations

Producteurs directs

Othello	3,80 ha
Noah	0,20 ha

Les producteurs directs dépérissent au bout de 3 à 5 ans, rongés par le phylloxéra.

Plants greffés

<i>Riparia</i>	12 ha
<i>Vita</i>	0,20 ha
<i>Solonis</i>	2 ha
<i>Rupestris</i>	1,50 ha
<i>Hybrides</i>	0,30 ha
<i>(Gamay-Couderc et Aramon-Rupestris)</i>	

Les Riparia résistent mieux que les autres.

La valeur de l'hectare de vigne est de 3 000 francs

Récolte

<i>Sur vignes françaises non greffées</i>	15 hl
<i>Sur producteurs directs</i>	100 hl
<i>Sur vignes greffées</i>	400 hl

Enquête du Préfet Année 1906

La surface du vignoble de Saules s'étend sur 75 hectares entièrement reconstitués en cépages américains ou vignes greffées. La valeur de l'hectare de vigne est de 4 500 francs.

Enquête du Préfet Année 1913

La superficie du vignoble augmente (92 hectares). Il est entièrement reconstitué. Après avoir connu une augmentation l'année précédente, la valeur de l'hectare de vigne amorce une nouvelle baisse (3 000 francs).

Sercy

En 1859, le village de Sercy compte

351 habitants

90 maisons

90 ménages

La superficie est de 580 hectares dont

210 en terres labourables

201 en prés

50 en vignes

63 en bois

Trois moulins à blé tournent sur la Grosne. Le vin est d'assez bonne qualité.
L'église est sous le vocable de Saint Georges.

Enquête du Préfet Année 1880

L'étendue des vignes a diminué. Elle couvre 37 hectares, 38 ares et 60 centiares.
Le prix moyen à l'hectare est de 5 000 francs, et il n'a pas varié depuis dix ans.
La présence du phylloxéra a été constatée en 1878. Il existe trois taches sur le territoire viticole. La destruction concerne 30 centiares, tandis que 52 ares sont d'ores et déjà atteints. La production moyenne est de 20 hectolitres à l'hectare et

le prix moyen de la pièce de vin atteint 60 francs. Le plant le plus généralement cultivé est le Gamay qui donne un vin rouge ordinaire.

Enquête du Préfet Année 1881

La surface des vignes est demeurée identique. L'invasion phylloxérique est supposée remonter à 1873. Dix taches sont apparentes et 12 hectares sont attaqués. Le traitement au sulfure de carbone a été appliqué sur 7 hectares, mais les résultats sont « incomplets ». Un essai identique a été effectué à l'aide des sulfo-carbonates qui donnent les mêmes effets. À la question concernant la valeur de l'hectare de vigne, Monsieur le Maire répond « Rien n'a été mis en vente ». Il constate en outre « une grande réserve de la part des acheteurs » en ce qui concerne les ventes et le prix des transactions. Des tentatives ont été initiées pour la création d'un syndicat « qui ne sera organisé, s'il y a lieu, qu'en 1882 ».

Enquête du Préfet Année 1882

La surface des vignes est de 35 hectares. Les taches phylloxériques sont « si nombreuses qu'il est difficile d'en préciser le nombre ». L'étendue des vignes attaquées couvre 30 hectares, et 50 ares sont entièrement détruits. Les traitements au sulfure de carbone ont été appliqués à 20 hectares avec des résultats passables. La valeur de l'hectare de vigne demeure inchangée, mais Monsieur le Maire précise « qu'il ne se fait plus d'affaires ».

Enquête du Préfet Année 1887

Seul un hectare de vigne a survécu mais il est attaqué. Le phylloxéra a détruit 34 hectares. Il a fait son apparition en 1878, mais son invasion est supposée

remonter à 1874. Aucun traitement n'est pratiqué, ni par le sulfure de carbone, ni par le sulfo-carbonate. Les vigneronns essaient la culture en chaintrés mais les résultats sont insuffisants. La valeur de la vigne était de 5 000 francs l'hectare. Il est impossible de donner une estimation car il ne se fait plus d'affaires, les ventes et les transactions sont arrêtées. Il n'existe pas de syndicat pour le traitement des vignes phylloxérées dans la commune. Le vignoble actuel se compose de vignes américaines, producteurs directs Othello. C'est leur première année de culture. Deux mille souches ont été plantées, tous les plants ont repris et la plantation est en bon état. La récolte de vin est espérée pour 1889. Le propriétaire de cette nouvelle vigne plantée au « Vernay » en 1887 est Monsieur Dubessay de Contenson. La vigne couvre un terrain argilo-calcaire. La tache phylloxérique la plus proche se situe à 50 mètres.

Enquête préfectorale Année 1894

Aucune ancienne vigne française n'a résisté. Quarante hectares ont été détruits et non replantés.

Plantations

Vignes greffées	2 hectares
Riparia	1,8 hectare
Solonis	0,2 hectare
Plants directs	6 hectares
Othello	5,5 hectares
Noah	0,5 hectare

Les greffes sur *Riparia* semblent bien se comporter, mais la moitié des plants d'*Othello* est attaquée par le phylloxéra et périt.

La valeur de l'hectare de vigne est tombée de 5 000 à 2 500 francs.

Récolte

Sur producteurs directs	220 hectolitres
Sur vignes greffées	10 hectolitres

Enquête préfectorale Année 1905

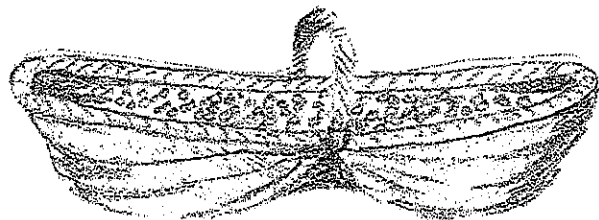
La surface du vignoble, intégralement reconstitué en cépages américains, couvre 10 hectares. L'hectare de vigne se vend 3 500 francs.

Enquête préfectorale Année 1910

Le vignoble s'est accru. Sa superficie est passée de 10 à 22 hectares. L'hectare de vigne vaut 3 000 francs.

Enquête préfectorale Année 1913

Léger fléchissement du vignoble qui couvre 20 hectares, dont 19 hectares en vignes greffées et 1 hectare en producteurs directs. La valeur moyenne de l'hectare de vigne est de 2 400 francs.





Saint-Gengoux

Le Royal

Saint-Gengoux

Le National



Saint-Gengoux-le-Royal

Saint-Gengoux-le National

En 1859, Saint-Gengoux-le-Royal compte

1799 habitants

417 maisons

524 ménages

La superficie de la commune couvre 936 hectares dont

437 en terres labourables

150 en prés

267 en vignes

39 en bois

Huit tanneries fabriquent des produits recherchés aux deux foires de Chalon, celle des Sauvagnes chaudes (été) et celle des Sauvagnes froides (hiver). Une teinturerie, deux débits de tabac, poudre et accessoires de chasse, offrent leurs services. Saint-Gengoux accueille une foire par semaine. Le nom ancien choisi au moment de la Révolution est « Jouvence ». L'église est sous le vocable de Saint-Gengoux.

Enquête du Préfet Année 1880

Le vignoble est passé de 267 à 380 hectares. Le prix moyen atteint 4 300 francs l'hectare. Ce prix a varié de un dixième dans le sens de la baisse (il y a dix ans, un hectare valait environ 4 800 francs) car, commente Monsieur le Maire « les capitalistes trouvent leur intérêt en achetant de la rente et ne recherchent plus autant la propriété ». La présence du phylloxéra a été constatée depuis 1875. Il existe quatre taches sur le territoire viticole de la commune. L'étendue des vignes détruites est de trois hectares et cinq hectares sont simplement atteints. Pendant les dix dernières années, la production moyenne a été de 40 hectolitres à l'hectare, et le prix moyen de la pièce de vin de 225 litres est de 65 francs. Le plant le plus cultivé est le « Beaujolais ». D'autres plants produisent des vins rouges et blancs très bon ordinaire. Les crus renommés portent les noms de « Mont Goubot », « Poiseuils », et « Les Mouchettes ».

Enquête du Préfet Année 1881

Il existe 375 hectares de vignes dans la commune. Le phylloxéra a fait son apparition sur toute la surface du vignoble. Les vigneron s'en sont aperçus en 1875 et ils supposent que l'invasion remonte à la même époque. Les taches sont nombreuses. Deux hectares du vignoble sont attaqués fortement. Le reste paraît également souffrir. Le quart des vignes environ est complètement détruit. Neuf hectares ont été traités par le sulfure de carbone avec d'assez bons résultats. Aucune vigne n'a été traitée par les sulfo-carbonates ou autres procédés. La valeur de la vigne est tombée à 2 000 francs l'hectare. Il existe un syndicat pour le traitement des vignes phylloxérées depuis le 22 Octobre 1879.

Enquête du Préfet Année 1882

La surface du vignoble fléchit. Il reste environ 340 hectares de vignes dans la commune. Le phylloxéra s'est manifesté sur tous les points du vignoble. On suppose maintenant que l'invasion remonte à 1873. Les taches phylloxériques se sont développées partout. Les 4/5 des vignes sont infestés et le tiers entièrement détruit. On ne traite plus que cinq hectares par le sulfure de carbone et les résultats, d'assez bons l'année précédente, sont jugés désormais « insignifiants ». Aucune nouvelle plantation n'a été effectuée. La valeur de l'hectare de vigne est estimée à 2 500 francs. Le syndicat pour le traitement des vignes phylloxérées fonctionne toujours.

Enquête du Préfet Année 1887

Il ne reste plus que cinquante hectares de vignes environ dans la commune. Bien que repérée seulement en 1875, l'invasion phylloxérique remonterait à 1873. Les taches sont trop nombreuses pour être comptées, et tout ce qui reste du vignoble est attaqué. La destruction concerne 333 hectares. Aucun traitement par le sulfure de carbone ou les sulfo-carbonates n'est pratiqué. La valeur de l'hectare est tombée à 1500 francs. Les ventes et le prix des transactions connaissent une baisse qui oscille entre trois quarts et quatre cinquièmes. Un syndicat pour le traitement des vignes a été créé en 1879, mais il ne fonctionne plus. Un nouveau syndicat agricole et viticole s'est constitué le 1^{er} mai 1887. L'étendue des vignes américaines dans la commune est de 9,5 hectares.

Producteurs directs

Othello et Senasqua

Porte-greffes

Riparia, Viala, Solonis

Nombres de souches

<i>Riparia</i>	1 000
<i>Solonis</i>	500
<i>York-Madeira</i>	300
<i>Viala</i>	400
<i>Rupestris</i>	200
<i>Taylor</i>	200
<i>Othello</i>	2 000
<i>Canada</i>	500
<i>Cynthiana</i>	50
<i>Cornu-Copia</i>	100
<i>Senasqua</i>	400
<i>Elvira</i>	200

Taux de réussite

<i>Espèces en boutures</i>	50%
<i>Plants racinés</i>	98%

Nombre de greffes

1 000 000

Porte-greffes

Riparia, Solonis, York,

Viala, Rupestris, Taylor

Greffons

Gamay, Mourot, Petit Bouchet

Plants rouges

Taux de réussite pour les pieds greffés 50%

L'état actuel de la plantation est satisfaisant.

La première récolte a eu lieu en 1886 et celle de 1887 est espérée bonne.

Le plus important propriétaire est Monsieur Edouard Dunoier qui a planté quatre hectares aux lieux-dits « Aux Gourles », « A la garnière », « A la Chassagne », « Aux Mélézes » et à « Saint Roch ». Cette nouvelle plantation date des années 1885, 1886 et 1887. Elle est située au cœur de vignes entièrement phylloxérées. La nature du sol se compose de terrains calcaires et siliceux sur 0,60 mètres de profondeur, sauf au lieu-dit « La Garnière ».

Enquête du Préfet Année 1888

Il reste quarante hectares de vignes. Le vignoble est entièrement attaqué. Le phylloxéra a détruit 360 hectares. Cinq hectares seulement sont reconstitués tandis que 395 hectares ne le sont pas. Les vignerons ne pratiquent aucun traitement. L'hectare de vigne se vend 1200 francs. Sa valeur a encore chuté.

Plantations de vignes américaines 12 hectares

Producteurs directs

Othello 5 hectares

Cornucopia, Senasqua, Jacques 1 hectare

Plants greffés (environ)

Sur Riparia 3 hectares

Sur Viala 68 ares

<i>Sur York</i>	15 ares
<i>Sur Solonis</i>	3 hectares
<i>Sur Rupestris</i>	15 ares

Les résultats sont très satisfaisants pour les producteurs directs comme pour les plants greffés.

<i>Récolte</i>	<i>Sur vignes du pays</i>	200 hectolitres environ
	<i>Sur producteurs directs</i>	80 hectolitres
	<i>Sur plants greffés</i>	20 hectolitres

Enquête du Préfet Année 1890

La vigne occupe 80 hectares. Cinq hectares environ résistent encore au phylloxéra tandis que 375 hectares sont entièrement détruits. La reconstitution concerne 75 hectares. Un hectare et demi a été traité au sulfure de carbone. La vigne se vend plus cher qu'avant (5 000 francs l'hectare), mais il y a très peu de transactions.

Plantations de vignes américaines

<i>Producteurs directs</i>	<i>Othello</i>	35 hectares
<i>Plants greffés</i>	<i>Sur Riparia</i>	20 hectares
	<i>Sur Viala</i>	8 hectares
	<i>Sur York</i>	2 hectares
	<i>Sur Solonis</i>	15 hectares

Récolte

Sur vignes du pays	45 hectolitres
Sur producteurs directs	335 hectolitres
Sur plants greffés	300 hectolitres

Enquête du Préfet Année 1893

Le vignoble de la commune est toujours en cours de reconstitution. Deux cent soixante-quinze hectares sont détruits et 125 replantés. L'essai de traitement au sulfure de carbone a perduré jusqu'en 1891, mais sans résultat. Il est donc abandonné. La valeur des vignes américaines reconstituées s'élève à 8 000 francs l'hectare.

Plantation de vignes américaines

Producteurs directs	Oihello	5 hectares
---------------------	---------	------------

L'Oihello donne de très mauvais résultats. Les ceps sont tous détruits par le phylloxéra.

Plants greffés	Sur Riparia	75 hectares
	Sur Viala	15 hectares
	Sur York	1 hectare
	Sur Solonis	25 hectares
	Sur Rupestris	2 hectares
	Sur Taylor	1 hectare
	Sur hybrides	1 hectare

Les plants greffés couvrent 120 hectares du vignoble et donnent d'excellents résultats.

Récolte	Sur vignes du pays	néant
	Sur producteurs directs	200 hectolitres
	Sur plants greffés	3 800 hectolitres

Enquête du Préfet Année 1896

Le phylloxéra a détruit 175 hectares non encore replantés. Le nouveau vignoble se compose de 220 hectares de plants greffés et de 5 hectares de producteurs directs (Othello). L'hectare de vigne continue de prendre de la valeur (8 500 francs).

Reconstitution en vignes greffées

Riparia	130 hectares
Viala	28 hectares
Solonis	50 hectares
Rupestris	5 hectares
Gamay-Couderc	5 hectares
Aramon-Rupestris-Ganzin	1 hectare
Riparia-Rupestris	
Et autres hybrides	1 hectare

Récolte	Sur producteurs directs	500 hectolitres
	Sur vignes greffées	21 120 hectolitres

Enquête du Préfet Année 1899

Sur l'ensemble du vignoble, 80 hectares sont détruits et non replantés, 340 hectares sont replantés en plants greffés, et 5 hectares en producteurs directs (Othello). Le prix de l'hectare de vigne demeure élevé. L'Othello dépérit, attaqué par le phylloxéra, mais il a rendu des services cette année, car il a mieux résisté à la gelée et même à la grêle que les plants greffés.

Vignes greffés	Riparia	220 hectares
	Viala	39 hectares
	Solonis	50 hectares
	Rupestris	5 hectares
	Gamay-Couderc	24 hectares
	Aramon-Rupestris-Ganzin	1 hectare
	Riparia-Rupestris	
	Et autres hybrides	1 hectare

Le Riparia et le Gamay-Couderc se comportent toujours bien. Le Solonis surtout dépérit.

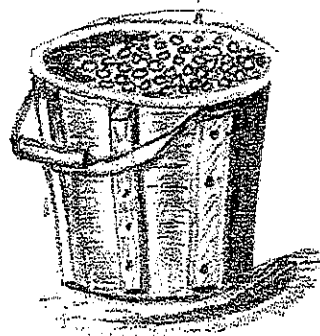
Propriétaires des pépinière d'hybrides

Madame Chambard

Monsieur Vitaut

Monsieur Perras

Monsieur Delorme



La commune a été atteinte par la grêle et la gelée. La vigne a aussi souffert du mildiou et de l'oïdium qui n'ont pas causé de dégâts très considérables. Le black-rot n'a été que constaté à la mi-août sur quelques ceps. La bouillie bordelaise à forte dose semble avoir donné des résultats satisfaisants.

Récolte	Sur vignes greffées	4 500 hectolitres
	Sur producteurs directs	150 hectolitres

Enquête du Préfet Année 1900

La superficie des vignes détruites mais non encore replantées décroît. Elle n'est plus que de 70 hectares. Les nouvelles reconstitutions en plants greffés couvrent 349,5 hectares. Les producteurs directs occupent encore 5,5 hectares, dont 9/10° en Othello et 1/10° en Noah. Ces producteurs directs se sont bien comportés cette année, surtout le Noah. Quelques vignes, qui semblaient dépérir, ont repris de la vigueur. La valeur de l'hectare de vigne baisse néanmoins (6500 francs).

Vignes greffées	Sur Riparia	225 hectares
	Sur Viala	40 hectares
	Sur Solonis	50 hectares
	Sur hybrides divers	34,50 hectares
	(dont Gamay-Coudrec)	27,50 hectares

Il n'a pas été remarqué cette année que les plants greffés faiblissent. Le Riparia et le Gamay-Couderc continuent à être bien considérés. La pépinière de Madame Blanchard n'est plus mentionnée.

Les vignes ont légèrement souffert de la grêle cette année. La défense contre la grêle a été sérieusement organisée au moyen de canons grêlifuges. Les résultats obtenus sont satisfaisants mais non encore concluants, l'ennemi ne s'étant présenté que d'une façon bénigne. Les résultats déjà obtenus permettent cependant d'avoir bon espoir. Mildiou et oidium ont causé très peu de dégâts. Quant au black-rot, on a cru le constater, mais l'on n'est pas certain que cela soit cette maladie. Les vigneronns emploient toujours la bouillie bordelaise à forte dose.

Récolte	Sur vignes greffées	28 560 hectolitres
	Sur producteurs directs	540 hectolitres

Enquête du Préfet Année 1904

Les plants greffés couvrent 381 hectares du vignoble qui inclut toujours 5 hectares de producteurs directs. Cette année, ces derniers se sont aussi bien comportés que les plants greffés. La valeur moyenne de l'hectare est en baisse. De 6 500 francs elle est passée à 4 800 francs.

Plants greffés

Riparia	247 hectares
Viala	51 hectares
Solonis	40 hectares

Les Riparia et quelques hybrides sont les plants qui se comportent le mieux.

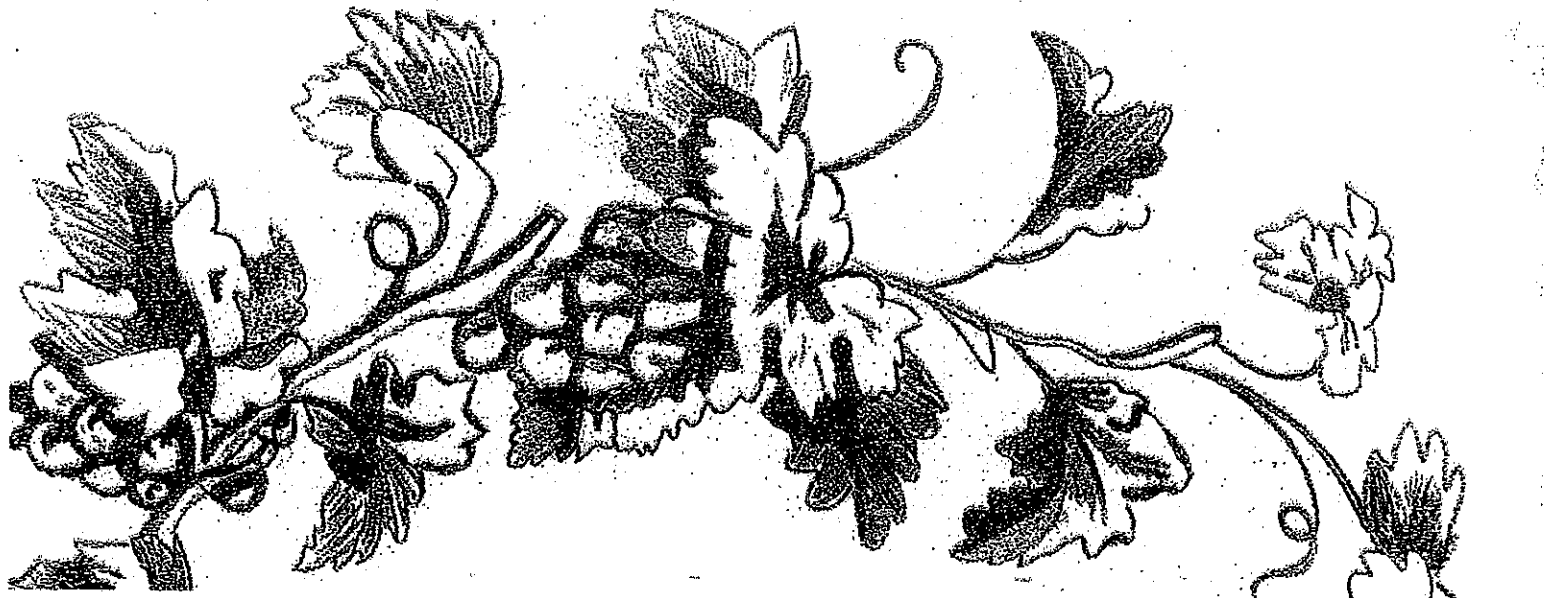
La lutte contre la grêle se poursuit grâce au fonctionnement de 28 canons paragrêles. Mais il est à remarquer qu'il n'y a pas eu d'orage réellement dangereux. Aucune maladie cryptogamique n'est signalée.

<i>Récolte</i>	<i>Sur vignes greffées</i>	<i>12 960 hectolitres</i>
	<i>Sur producteurs directs</i>	<i>450 hectolitres</i>

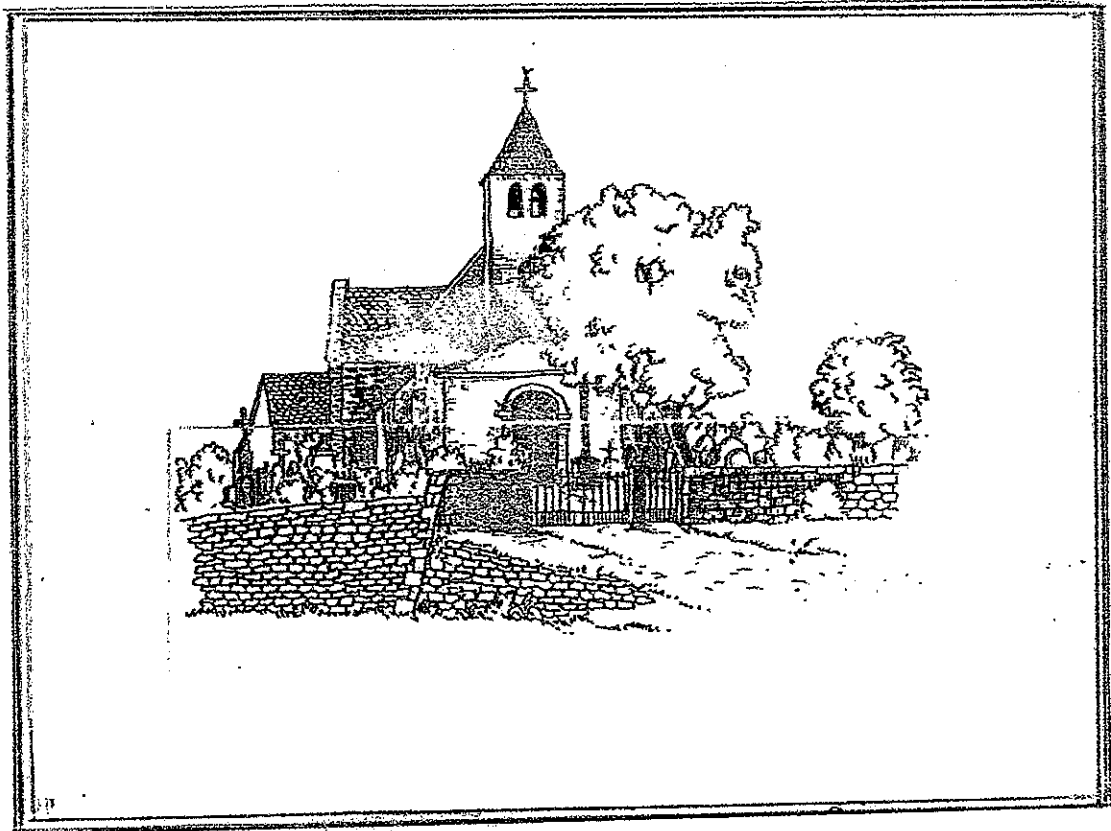
Enquête du Préfet Année 1910

Il n'y a plus aucune ancienne vigne dans le vignoble de 360 hectares entièrement reconstitué en cépages américains ou en vignes greffées. L'hectare de vigne se vend 3 000 francs.





La Chapelle



Vignes et Vins

Viticulture des Anciens



Les Vignes anciennes à La Chapelle

Certains lieux-dits évoquent toujours les vignes d'autrefois. Les plus anciennes étaient sans doute les parcelles plantées au « Champ de la Vigne ». Elles apparaissent sur les plans géométriques de l'An 11 (1803) et se situent à proximité de l'ancien meix presbytère attaché à l'église romane édifiée dans l'enceinte du château, au temps des premiers seigneurs de La Chapelle. Peut-être ces vignes étaient-elles affectées à la production du précieux vin de messe et firent-elles partie de la dotation primitive lors de la fondation de l'église. Elles se trouvaient implantées sur ce que les Anciens considèrent comme l'une des meilleures terres du village. Le seigneur devait, pour son usage personnel, celui de son conroi et de sa familia, posséder ailleurs d'autres vignes, sans doute celle du Melon vers le beau Domaine Carré, ancien domaine du château, et peut-être également celle des Meix dont la propriété est toujours attestée en 1803.

Au début du XVII^e siècle, Gabriel de Beugre, seigneur du village (1637-1722), père d'Antoine de Beugre (1697- 1781) possède, outre ses vignes de La Chapelle, une autre vigne au hameau de Chalot (Nanton).

Sur ce que nous appelons « cadastre de 1803 » (plans géométriques de l'An 11), Madame Veuve de Raffin possède deux vignes. L'une d'elle est située « En Melon », parcelle n° 259 d'une contenance de 1 hectare, 5 ares et 99 centiares. L'autre vigne fructifie au lieu-dit « Les Meix », parcelle n° 131, qui couvre 1 hectare et 4 ares.

En 1833, deux autres vignes apparaissent sur le nouveau cadastre du village. Elles ont été plantées au sud des vignes des Meix appartenant à Madame de Raffin. L'une d'entre elle appartient à Antoine Goin. Il s'agit de la parcelle n° 422 et sa superficie couvre 13 ares, 30 centiares. Le fils d'Antoine Goin fera édifier la grande tuilerie de Champ-Crochet. La dynastie Goin de l'époque, outre son patrimoine foncier conséquent, devait appartenir aux notables aisés du village. L'autre vigne, cadastrée parcelle n° 421, couvre une surface de 12 ares 90 et appartient à Benoît Vallière, membre d'une autre grande dynastie terrienne du pays.



Les Vignes anciennes

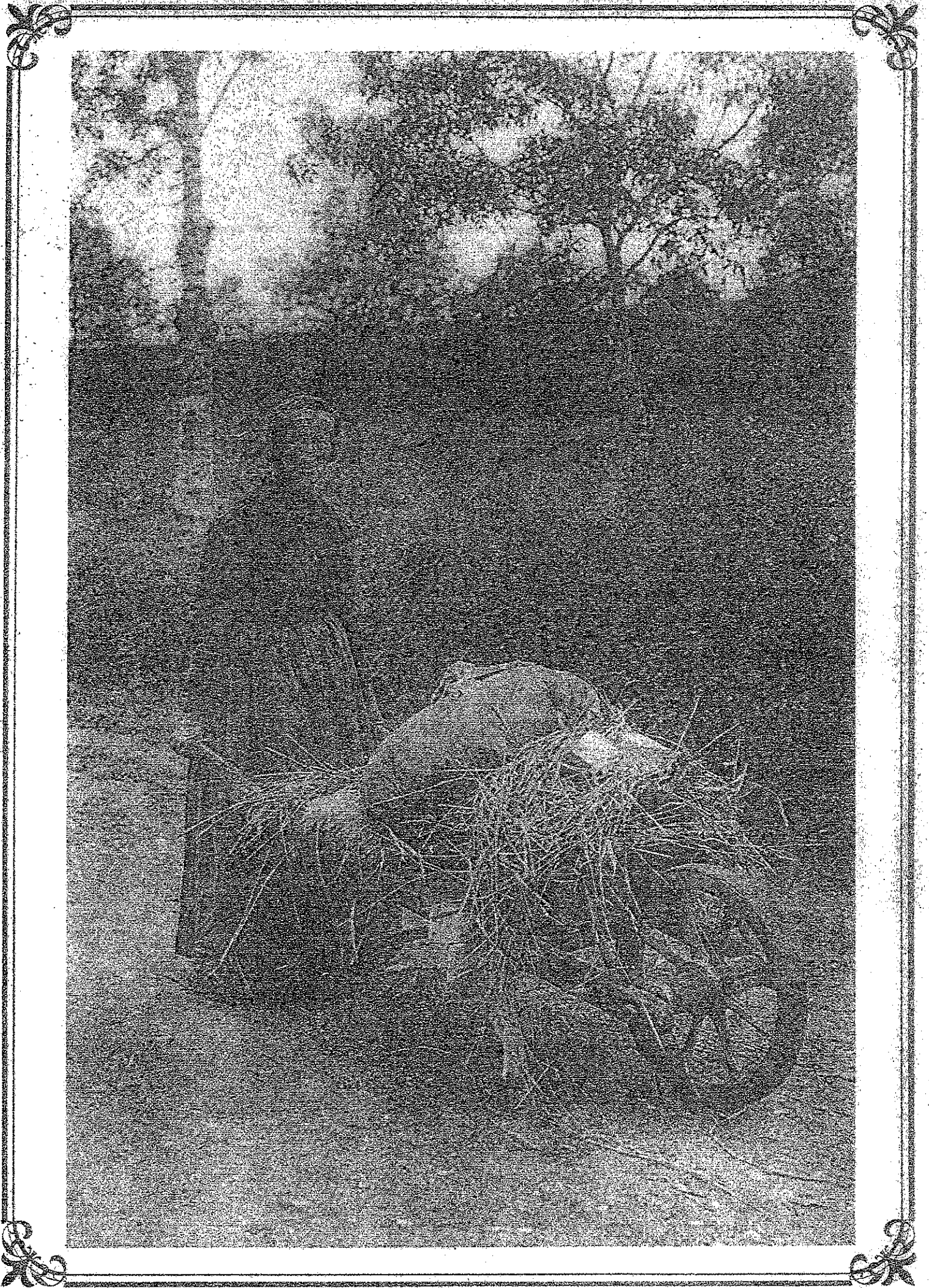
A Hauterive

Les lieux-dits principaux d'Hauterive expriment de façon claire une économie domaniale liée à la proche présence des moines, sans doute les Bénédictins de Cluny. On y trouve, grange, four, puits, fromagerie aux côtés de toponymes religieux (Pain Bénit) et de termes d'essartage, sans doute défrichement conduit pas les moines puis ultérieurement par des particuliers. Les dernières terres essartées, en lisière de Bragny entre le Pain Bénit et Hauterive-le-Haut, le furent au XIX^e siècle.

Deux toponymes évoquent des cépages tout près de l'ancien Domaine d'Amaron devenu Chavoche après la Révolution. L'ancien Aramon bien sûr, mais aussi, tout à côté, le toponyme «Marion» (cf Riparia Marion) notant l'ancienne présence d'un bois, bosqueteau qui aurait glissé de Bragny vers la rivière de Grosne, symétrique à l'ancien Bois d'Amaron, terrains dont l'inclinaison ensoleillée aurait été reconquise, une fois oubliée l'ère des moines et des cépages, par les essences anciennes et premières de l'immense forêt, puis par de nouvelles cultures au temps des fermiers-grangers des descendants des seigneurs du Blé, les Mandelot, propriétaire de l'ensemble jusqu'à la Révolution, lesquels émigrèrent, ce qui valut au beau et grand domaine d'être vendu comme bien national. Non loin des terres de la Justice fructifiaient sans doute, au temps des moines et des essarts, les ceps qui offraient le vin de messe et la boisson des hommes de prière.

A Hauterive-le-Haut, en 1814, un homme se serait caché dans un pressoir pour échapper aux recherches des Autrichiens qui occupèrent le village jusqu'en 1815. La vigne était-elle présente sur les Theurots d'Hauterive-le-Haut ? L'atlas de plans géométriques de l'an 11 fait silence. A Hauterive-le-Haut, pressoir et cuves existaient encore entre 1940 et 1950. Certains propriétaires pouvaient avoir de la vigne sur Bresse ou Santilly.

Dans la monographie consacrée au village, l'instituteur Claude Terrier qui instruisit les enfants « chapalats » de 1873 à 1880, écrit : « Dans la partie sud du pays, on produit un vin de qualité ordinaire ». On ne trouve mention, sur les plans géométriques, que de la vigne des Meix. Les écrits et documents administratifs n'en mentionnent nulle part ailleurs avant le phylloxéra. Claude Terrier précise également au sujet de l'alimentation des habitants du village : « La population, depuis déjà très longtemps, a tenu à honneur d'avoir une alimentation substantielle. Riches et pauvres mangent du blé de bonne qualité. Ils n'ont point, comme certains pays de Saône-et-Loire, la manie de vendre leur blé pour avoir du seigle qui servira à leur nourriture. Les pommes de terre entrent pour une grande partie dans l'alimentation. Le vin, qui est rare et cher, ne se trouve pas dans toutes les familles, ce qui n'empêche pas d'avoir une population vigoureuse. »



Les Vignes du Village

Sur une délibération de 1839

« Le brigadier Poirier est accusé d'avoir enlevé du bois de Bragny une quantité considérable d'échalas. Il en apportait tous les soirs en rentrant de sa tournée et ses vignes en étaient toutes garnies. On en a trouvé douze fagots à son domicile ».

Poirier, garde forestier, était certes propriétaire de vignes, mais pas à La Chapelle. Il habitait dans le haut du village, au quartier des Meix. Peut-être ses vignes se trouvaient-elles à Bresse, ou à Nanton.

Au fil des maladies

En 1880, les vignes du village ne sont pas encore atteintes par le phylloxéra. Le mildiou n'y sévit pas davantage. Mais il est possible que certains plants souffrent d'oïdium, maladie mentionnée dans les années 1848 et 1850. L'enquête de 1887 ne laisse apparaître aucune tache phylloxérique dans le modeste vignoble « chapalat ». En 1893, sur trois hectares de vignes, un hectare et demi résiste encore. Il faut cependant noter que les vignes phylloxérées représentent la moitié des parcelles plantées. Le phylloxéra a donc fait son apparition au village entre 1887 et 1893, peut-être peu de temps après l'enquête de 1887.

La vigne de la « Mère Longueville »

On se souvient au village d'une vieille vigne en friches au lieu-dit « La vie de Lalheue », juste avant la courbe qui fait face au Champ Bourdon. Cette vigne avait été plantée en Othello peu après 1900. Des ceps en mauvais état étaient couverts de ronces. De très vieux pruniers à moitié secs dépérissaient au milieu de la vigne. Le charpentier du village Alphonse Berthier l'a défrichée et en est devenu propriétaire. En effet, les terrains laissés à l'abandon pendant la guerre et non réclamés par la suite, devenaient propriété de ceux qui les rendaient à la culture.



panier double-porteur



Broc en fer. Origine: Beaune.

Les vieilles vignes des « Chapalats »

et le phylloxéra

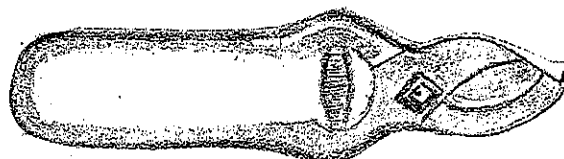
Il se peut que nos vieilles vignes n'aient été malades qu'après 1880. On sait que le phylloxéra progressait plus lentement dans les terrains compactes et humides. Pendant quelques années, seuls quelques ceps séchaient. Ce phénomène a pu se produire également sous cette forme dans certains terrains lourds des montagnes. En période sèche, l'invasion est plus rapide.

En 1887, il n'y a pas encore de phylloxéra dans les vieilles vignes du village.

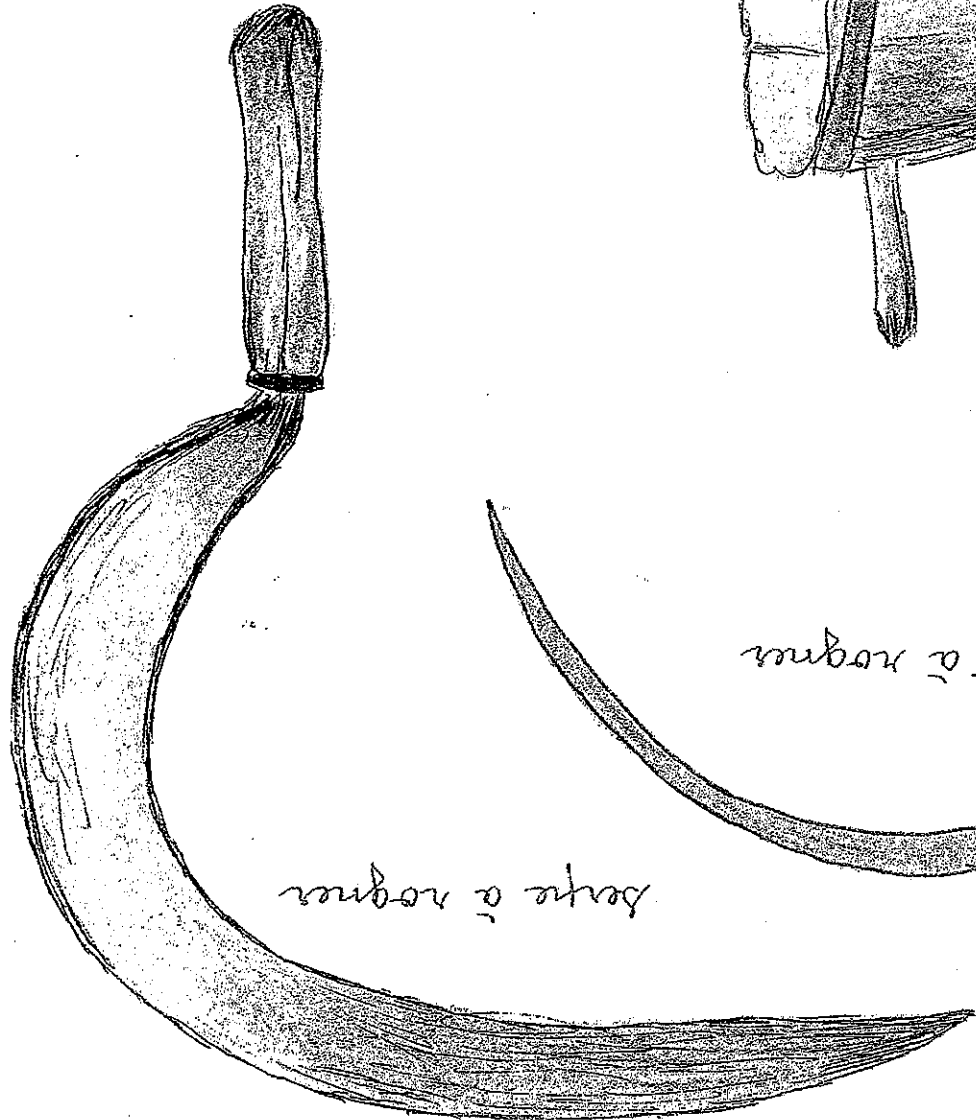
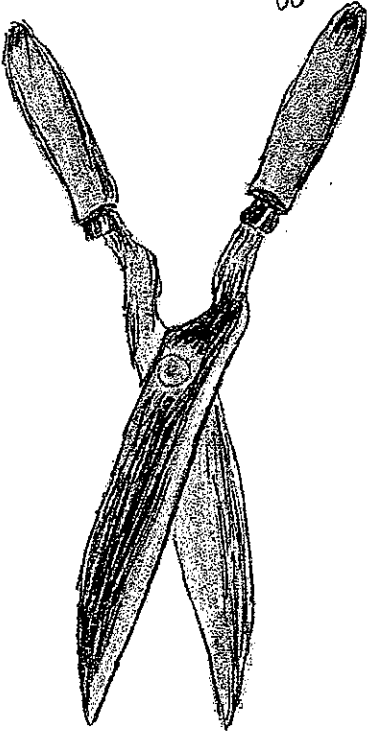
En 1893, la moitié des vignes anciennes sont détruites.

En 1894, la destruction par le phylloxéra représente deux hectares sur trois. Le village comptait alors 80 ares d'Othello et 10 ares de Noah. Les vieilles vignes ne représentent plus qu'un seul tiers de l'ensemble du vignoble « chapalat ».

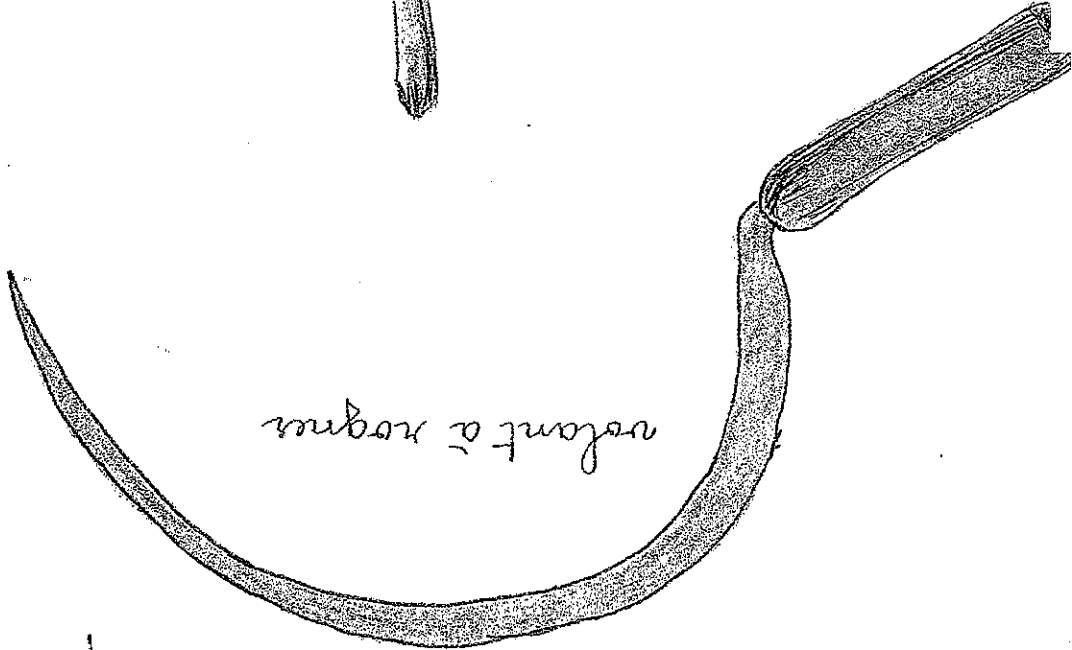
Une nouvelle vigne, d'une superficie de un hectare, honore les paysages du village. Elle produit 60 hectolitres en 1893, puis 75 hectolitres en 1894.



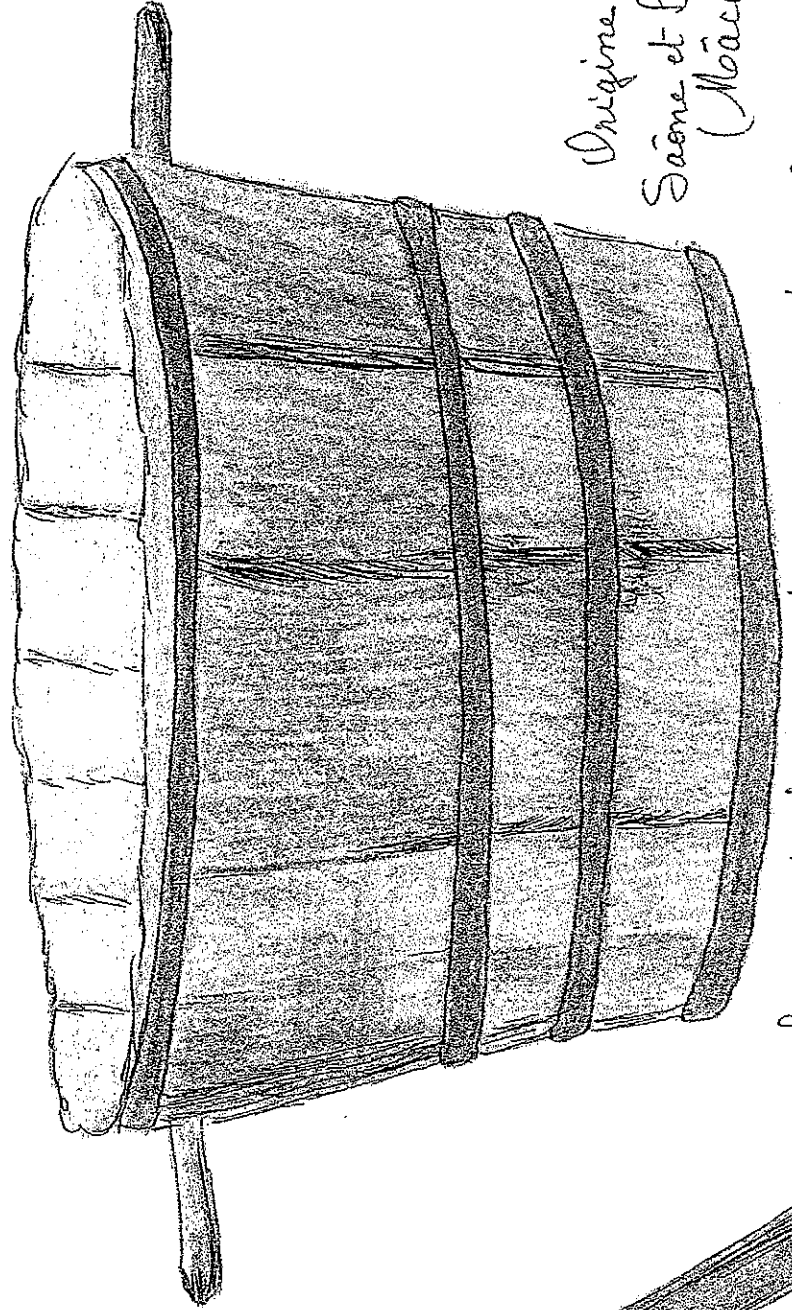
cisailles à rogner



berte à rogner



volant à rogner



Origine :
Saône et Loire
(Mâcon)

bonne de transport avec poignées en fer

Le Mildiou

Il est apparu en Saône-et-Loire en 1882 et a provoqué des dégâts importants en 1884. Nos vieilles vignes ont peut-être subi ces deux fléaux presque en même temps. On savait que le sulfate de cuivre neutralisé à l'aide de chaux vive empêchait le mildiou de se propager. Mais on connaissait encore mal le mode d'emploi. Etre informé du traitement efficace ne suffisait pas. Encore fallait-il savoir utiliser correctement les produits bien dosés et disposer du matériel nécessaire.

Les vigneronns de la montagne ne disposaient pas de meilleures informations. Les premiers sulfatages auraient été faits à l'aide d'un balai. Pierre Vallière et Pierre Durand se souviennent encore avoir entendu parler de cette pratique qui aurait perduré au-delà des premiers pulvérisateurs. Il fallait aussi reconnaître la maladie assez tôt. Tous en étaient à leurs premières expériences.

Il était donc vivement conseillé de planter les nouveaux plants « directs » qui résistaient au phylloxéra et au mildiou.

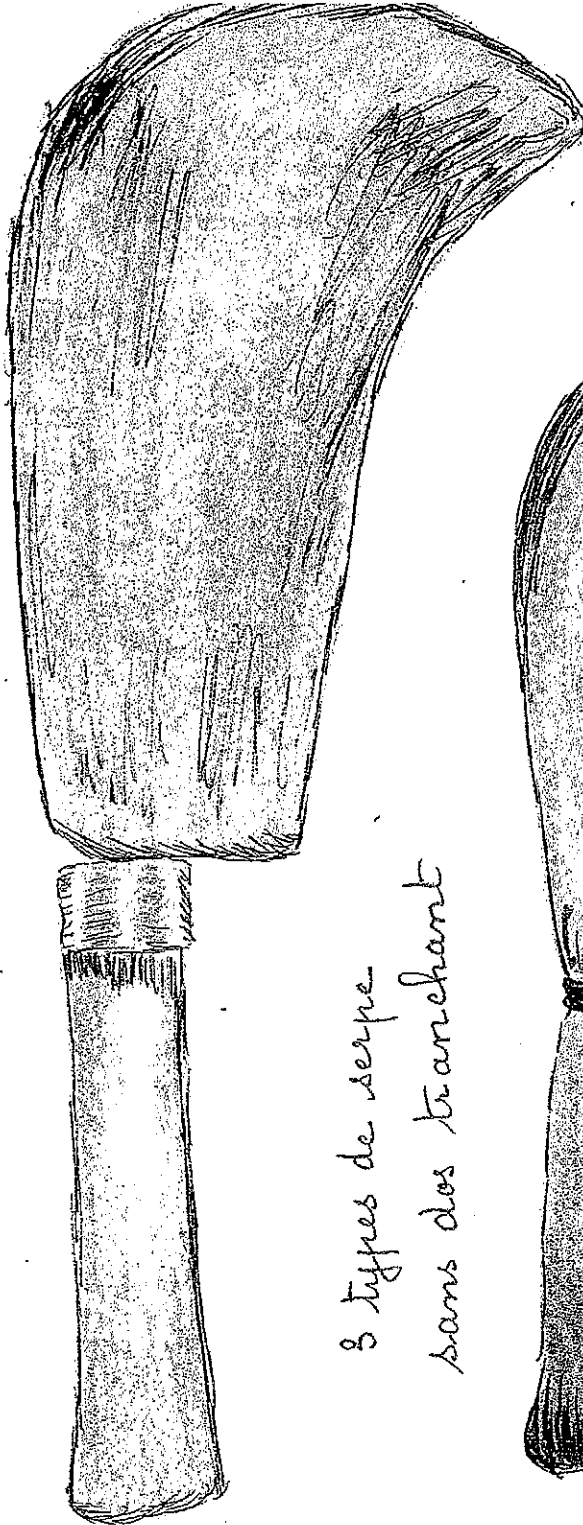
En 1885, en Saône et Loire, **80 hectares** de vignes sont replantés en cépages américains. En 1887, 393 hectares et en 1891 1493 hectares. A cette époque, la France manque de vin.

Un peu partout on plante des plants « directs ». Le plus souvent, ce sont le « Noah » qui donne un vin blanc, et « l'Othello » qui produit un vin rouge. Le Noah, très résistant et d'un bon rendement, a eu plus de succès que l'Othello plus sensible au phylloxéra et à l'oïdium.

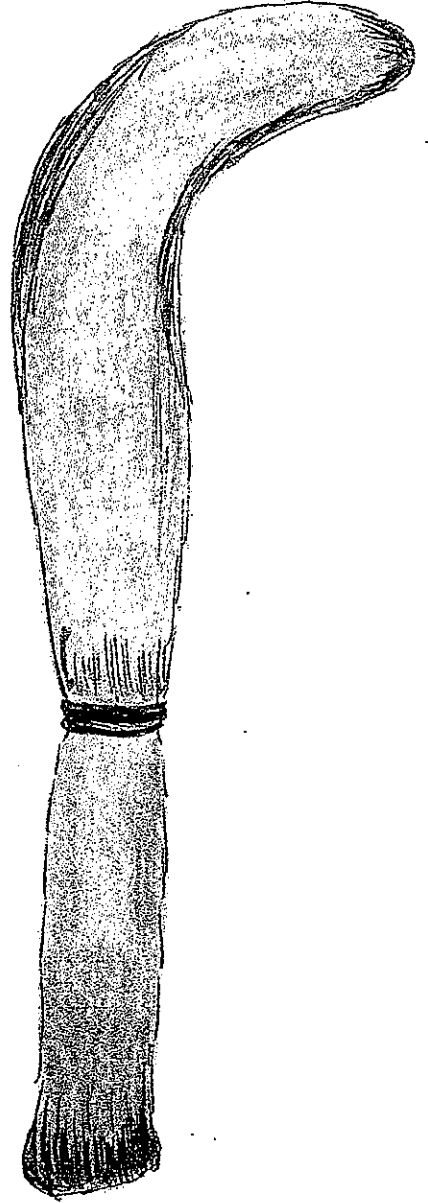
L'Othello est le producteur direct américain qui a été le premier adopté dans tout le département à partir de 1885/ 1886. Il en a été de même dans notre canton.



pic à double tête, douille ronde



*3 types de serpe
sans dos tranchant*



Les nouvelles vignes à La Chapelle

Le vin étant devenu rare et cher, quelques propriétaires du village pensèrent qu'il fallait planter de la vigne. Le plus simple était d'utiliser des plants directs pour éviter les sulfatages. C'est ce que firent les plus aisés. Les autres suivront assez vite. Quelques ares suffisaient pour la consommation familiale.

Mais les moyens financiers étaient nécessaires pour acheter le matériel, cuves et futailles. Le pressoir servait à plusieurs. Dans certaines maisons, on ne possédait qu'un fut pour aller chercher du vin à la montagne, ou chez l'un des trois propriétaires de vignes du village.

Ernest Fargeot, Alexis Rabut, Ernest Brancheu possédaient un pressoir. A Messey un pressoir monté sur roues se déplaçait d'une maison à l'autre.

Les deux premières nouvelles vignes en plants directs du village ont été plantées par les deux tuiliers. Etienne Rizet, en Champ Crochet, planta une vigne en Noah, parcelle 279 et 280, au sud de la tuilerie. Il y avait aussi quelques cepes d'Otello. En Champ Gaudenat, Louis Jacquelot, l'autre tuilier, planta une vigne d'Othello sur le côté sud de sa propriété. Ces deux vignes auraient été plantées vers 1890. Les Annuaires de Saône et Loire notent que les surfaces des champs plantés en vignes augmentent nettement au village à partir de 1894.

Jean-Baptiste Vallière racontait que lorsqu'il gardait, enfant, les vaches dans les champs sur la route d'Hauterive, il goûtait les raisins de Noah de la vigne de Monsieur Rizet et qu'il ne les trouvait pas très bons. Jean Baptiste Vallière est né en 1882.

Ces nouvelles vignes n'apparaissent qu'à partir du cadastre de 1948. Les Annuaires de Saône et Loire des années 1894, 1896 et 1900 font apparaître qu'il y a à La Chapelle 2 hectares 50 de vignes. Cette surface est supérieure d'un hectare et demi à la superficie de nos anciennes vignes. Dans quel état sont-elles ? Ont-elles été replantées après le phylloxéra ? La surface totale représente beaucoup de parcelles plantées en vignes. Sachant que la plupart des villageois concernés n'ont planté des parcelles que de 8 à 10 ares, on peut déduire qu'entre 12 et 15 « Chapalats » de l'époque étaient devenus les heureux propriétaires des nouvelles vignes.

D'autres plants directs ont été plantés, entre autres le « Gaillard » qui donne un vin peu alcoolisé mais résistant aux maladies. Se conservant mal, il était souvent mélangé au Noah, les deux étant quelquefois cuvés ensemble. Ceux qui n'avaient que du Noah ne le faisaient pas cuver, mais le pressuraient aussitôt récolté comme tous les vins blancs. Ce procédé produisait un vin meilleur, pour ne pas dire « moins mauvais ».

Il y avait aussi de l'Oberlin qui donnait un vin très coloré et alcoolisé. Il se conservait de façon satisfaisante. Les marchands l'achetaient pour donner de la couleur à d'autres vins. Entre les deux guerres, le vin rouge de consommation courante très coloré était le plus apprécié. L'Oberlin était rouge très foncé, violacé, épais. Peu de gens le consommaient seul. On le mélangeait à d'autres.

Entre autres « directs », on trouvait aussi le Jury, peu fréquent chez nous. Ce raisin médiocre donnait un vin passable qui devait être mélangé à d'autres. Avant la dernière guerre, il s'est planté du Bacco. Au village, il réussissait bien et produisait un bon vin.

Il s'est planté aussi du Seybel, toujours suivi d'un numéro :

- Seybel 4643 peu connu, plant utilisé entre les deux guerres.
- Seybel 5455 planté un peu avant 1940 ; vin très passable, parfois bon, mais le bois des ceps craignait le gel.
- Seybel 7053 présent, après la dernière guerre, dans les vignes du village.

Ce sont le Noah et le Gaillard qui ont remporté le plus vif succès chez nous. Le Noah réussissait bien dans les terrains frais, compacts et peu calcaires. Il donnait un vin « admissible » aux dires des Anciens. Aujourd'hui, on le trouverait sans doute très mauvais. Le vin « admissible » du Gaillard ne se conservait pas toujours par manque d'alcool. Il pouvait aigrir ou « filer », c'est-à-dire qu'il faisait l'huile, il épaississait. Pour pallier à cet inconvénient, il fallait mettre un produit spécial dans le tonneau.

Au village, il y avait encore beaucoup de vignes de Noah et de Gaillard en 1950.

On a dit du Noah qu'il avait un goût particulier appelé « foxé ». Quand il était jeune, il donnait le meilleur de sa saveur. Il demeurait bon « *tant qu'il n'avait pas fait ses Pâques* ». A cette époque là déjà, il ne fallait pas en abuser. Pour véritablement l'apprécier, il devait être mélangé à d'autres vins. Ce plant cependant était apprécié pour son rendement et sa résistance aux maladies.

Nos premières vignes en plants directs étaient constituées de Noah et d'Othello. Ensuite vinrent les nouvelles créations françaises : Gaillard, Oberlin, Jury, Bacco et Seybel. Mais les surfaces les plus importantes furent encépagées en Gaillard et en Noah.

A La Chapelle, Pierre Benoît (1852 – 1919) était charron, menuisier et cultivateur. Il tenait un livre de comptes où il marquait ses achats, ses ventes, les horaires et les prix de la main d'œuvre. Il savait greffer la vigne. Entre 1890 et 1900, il note à ce sujet les éléments suivants :

En 1897

Vente de porte-greffes pour une somme de 21 francs à Monsieur Duriaud de Nanton.

Vente de 100 porte-greffes d'Othello pour une somme de 10 francs.

Vente de porte-greffes pour une somme de 10,80 francs à un particulier de Saint-Gengoux.

En 1833

vente de bois de greffe pour une somme de 6 francs au tuilier de Champ Gaudenat Louis Jacquelot.

vente de bois de bois de greffe pour une somme de 14 francs à un particulier de saint-Gengoux.

vente de porte-greffe pour une somme de 7 francs à Michel Rabut.

En 1901, le maçon Claude Béraud achète du vin à Pierre Benoît qui possède donc une vigne. Ce vin de l'année 1900, cru excellent, coûte 0,15 franc le litre. Une vente identique a lieu en 1901. Le prix du vin est alors de 0,20 franc.

Pierre Vallière, époux de Philiberte Blondeau, plante de la vigne en 1900. Son fils Jean-Baptiste rentre du régiment pour la première vendange en 1905. Il était soldat à Toul, région non encore touchée par le phylloxéra.

Philiberte Blondeau était propriétaire d'une vigne à Bresse. La dernière récolte eut lieu en 1873, date à partir de laquelle les ceps furent attaqués par la maladie, au tout début de l'invasion phylloxérique.

A Bresse, le phylloxéra est officiellement attesté en 1880, mais l'invasion est antérieure. Les Anciens la situent dans les années 1876/1877.

Lieux-dits plantée en vignes

La Chapelle

Champ Gaudenat

Les Chenevières

Champ Crochet

Les Meix

Curtil Rigaud

Les Pendants

En Melon

Les Roues

La Griarde

Terre de La Croix

La Vie de Lalheue

Terre des Riaux

Le Bief d'Échelon

Le Bourg

Hauterive

Le Poirier Mauvais

Le Pré de la Vigne

Les Theurots

La vigne et le vin

A La Chapelle, il a fallu que les hommes apprennent à tailler, entretenir et cultiver leurs vignes. Il fallait aussi acheter des fûts, pièces (228 litres), feuillettes (114 litres), quarteaux (57 litres) et même des fûts plus petits d'une capacité de 28 litres.

Parmi le matériel nécessaire, il convenait d'avoir une cuve, des bennes et du petit matériel viticole. Au village les pressoirs étaient peu nombreux. Un pressoir servait à plusieurs propriétaires de vignes.

L'ensemble de ce travail spécifique de la vigne n'était cependant pas totalement inconnu aux Chapalats puisque certains d'entre eux étaient propriétaires de vignes « à la montagne » (Nanton ou Laives pour les habitants de La Chapelle, Bresse ou Saint-Gengoux pour ceux de Hauterive).

Les hommes du village se sont vite habitués à ce vin produit par les plants directs. On disait qu'il supportait bien l'eau et c'était vrai. Il avait plus d'acidité que celui des montagnards. Il fallait parfois « tenir le pied de table » ou ajouter du sucre dans la cuve, surtout les mauvaises années au cours desquelles le raisin manquait de maturité. Ce vin peu alcoolisé n'était pas consommé en grande quantité en règle générale. Il servait beaucoup à « rougir » l'eau dans le cadre d'une consommation familiale.

Avant le phylloxéra, la majorité des « Chapalats » ne buvaient du vin que dans les grandes occasions, fêtes, mariages, baptêmes, communions. Dans les cabarets et les cafés, les clients consommaient du vin rouge, du vin blanc et du marc. Jusqu'en 1890, il y avait quatre cabarets à La Chapelle. Au XIX^e siècle, il n'en restera que deux. Les « Chapalats » s'y rendaient volontiers le dimanche pour s'y retrouver, consommer et jouer. Un petit nombre d'habitues aimait bien s'y retrouver le soir pour jouer aux cartes. N'oublions pas les chevaux qui savaient, par habitude, qu'il convenait d'y marquer un arrêt. C'était un lieu de convivialité apprécié par les hommes et les jeunes qui s'adonnaient au jeu de quilles.

Tout de même, ceux qui en avaient les moyens achetaient du vin à la montagne toute proche et ne limitaient pas leur consommation aux seules grandes occasions. Souvent le transport de ce vin se faisait dans le secret discret de la « fraude ».

Plants directs et Plants greffés

Il était plus facile de complanter en plants directs qu'en plants greffés. Il suffisait d'acheter des bois (des sarments) et de les mettre en pépinière pour les planter enracinés l'année suivante. Il était même possible de les mettre directement en terre à bonne distance les uns des autres, soit environ 1,10 mètre.

Déjà, avant la guerre, certains pensaient qu'il faudrait planter d'autres cépages que ceux existants. Le Bacco donnait, par exemple, un vin meilleur que le traditionnel Gaillard. Ce Bacco encépéageait les grandes treilles de la cure. Mais il s'en plantait peu dans le village.

Ceux que les Anciens appelaient « les directs français » ont été plantés peut-être pendant, mais plus sûrement après la guerre 1914 / 1918. Il s'agissait essentiellement de Seybel, de Gaillard et d'Orberlin. Les cépages Bacco et Jury furent aussi utilisés, mais en moindre quantité.

On aurait pu employer des plants greffés. Non pas les Gamay et les Pinot, mais ceux qui, « à la montagne », donnaient le vin de consommation courante, le « Gamay coloré » ou « Gamay Tainturier », ou encore le Fréau souvent cultivé sur les coteaux de Saint-Gengoux et de Saint-Boil d'un côté, Nanton et Etrigny de l'autre, mais il aurait fallu greffer et ensuite sulfater.

Certains n'ont planté que du Noah, producteur direct américain. Ils y étaient tant habitués qu'ils n'en auraient pas apprécié d'autres. La bouteille était conviviale, mais sans excès. « Une verre de Noah chaud et sucré le matin en guise de café, il n'y a rien de meilleur pour commencer la journée ». L'auteur de cette recommandation fait partie des figures anciennes et disparues du village. Jamais il n'omettrait de venir trinquer à la nouvelle année et porter bonheur à chaque maisonnée !

Il arrivait que les invitations à boire se concrétisent à la cave. Les propriétaires récoltants étaient fiers des vins qu'ils produisaient. Ils aimaient les faire déguster quand l'occasion s'en présentait. Les vins de consommation courante étaient plus présents sur les tables que maintenant, mais les hommes du village, dans leur grande majorité, les buvaient raisonnablement. Les femmes appréciaient « l'eau rougie », tout comme les enfants devenus grands. Les récoltes étaient quantitativement modestes dans la plupart des fermes du village. Quand arrivait la fin du tonneau, la saveur laissait parfois à désirer.

Et n'oublions pas le marc, communément appelé « la goutte ». Les propriétaires de vignes, tout comme les récoltants de fruits pouvant être distillés, avaient droit au « privilège ». Ils bénéficiaient du droit à la franchise pour 10 litres d'alcool pur, soit 20 litres d'eau de vie. Après une tasse de café, ce marc était très apprécié. Il était offert lors d'une visite, ou servait à remercier pour un service rendu. Il était aussi employé comme désinfectant pour les seringues

du vétérinaire ou pour soigner les blessures . Pour désinfecter les plaies des écoliers, les institutrices utilisaient une macération de fleurs de lys dans de l'eau de vie. Un pétale de lys était posé au contact de la blessure ou de l'écorchure.

Les vigneronns de la montagne à qui l'on proposait une dégustation des vins du pays exprimaient souvent leur étonnement. La qualité leur semblait souvent meilleure que ce qu'ils avaient pu supposer. Mais ils attiraient souvent l'attention sur la qualité et l'entretien des fûts qu'il fallait soigneusement rincer et souffrer. Il est vrai que certains manquaient de connaissances et de pratique dans ce domaine.

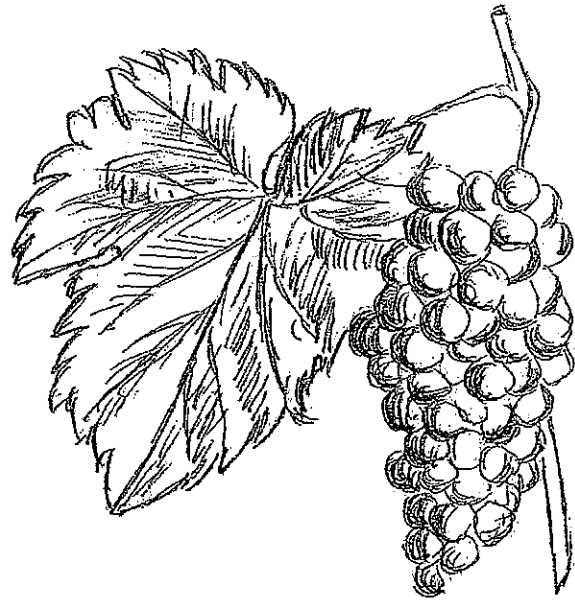
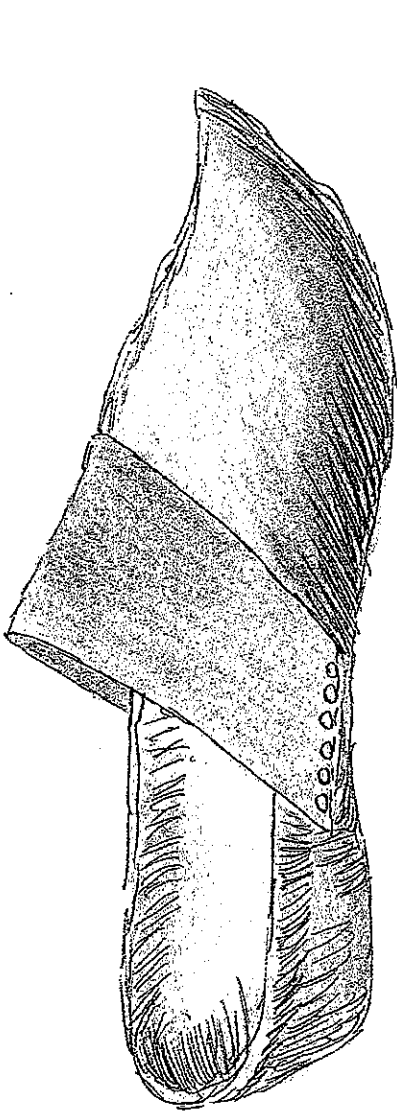
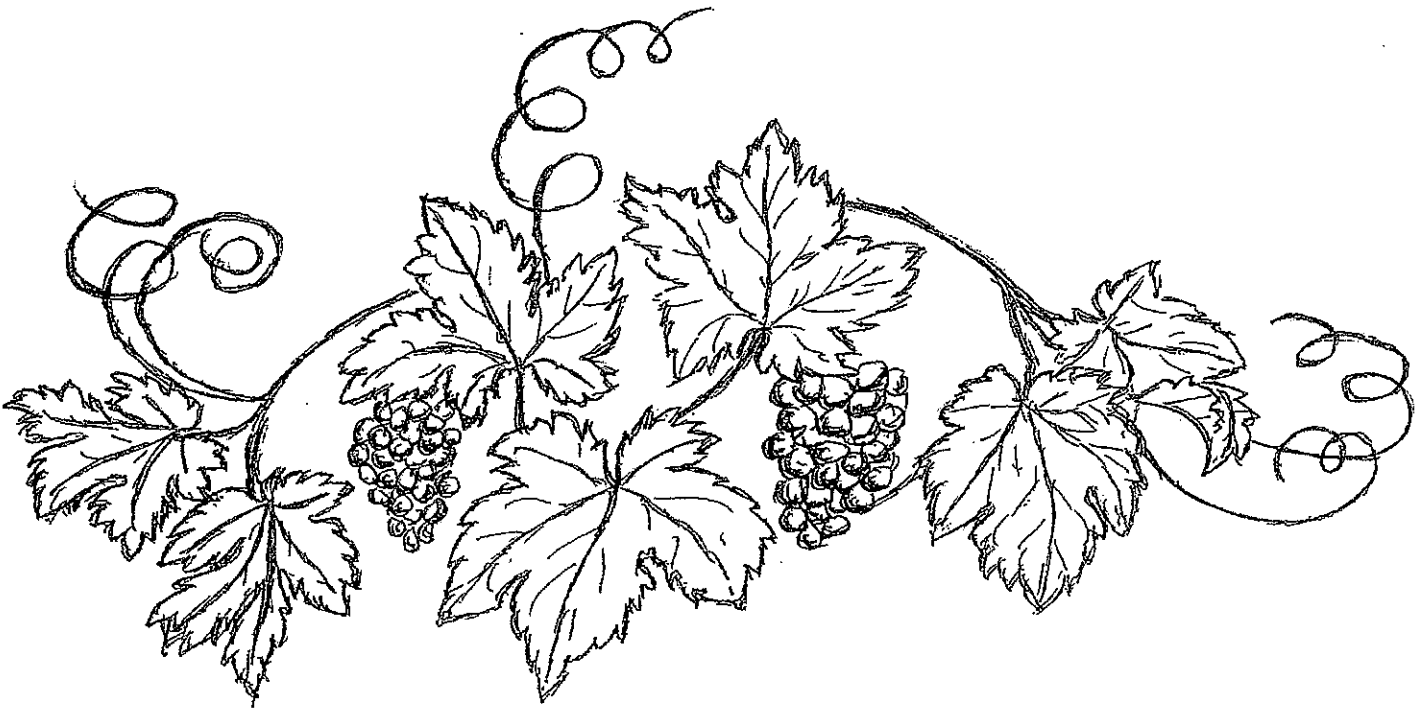
Il faut 12 hectolitres de raisin pour faire 10 hectolitres de vin. Le vigneron compte 300 kilos de raisin pour remplir une « pièce » de 228 litres de vin.

En 1893, la commune de La Chapelle comptait trois hectares de vignes. La moitié résistait encore au phylloxéra. La production de cette année était de 50 hectolitres de vin. L'hectare planté en Othello a produit 60 hectolitres. Ce producteur direct américain a donc été planté au moins quatre années avant la récolte mentionnée en 1893, ce qui situe ce renouvellement avant 1890. L'Othello est un plant vigoureux qui présente une végétation abondante et offre de gros rendements.

En 1894, sur les trois hectares de vignes, deux hectares sont entièrement détruits par le phylloxéra, mais nos vieilles vignes donnent encore 40 hectolitres de vin. Quant aux nouvelles plantations, qui consistent en 80 ares d'Othello et autres, auxquels s'ajoutent dix ares de Noah, elles produisent 75 hectolitres de vin.

D'autres directs américains ont été plantés dans beaucoup de villages, le Cornucopia, le Senasqua par exemple, mais en très petite quantité, et ils donnent du vin de très mauvaise qualité.

C'est en 1886 et 1887 que l'on trouve des Noah dans quelques villages de Saône et Loire. Ils occupent des surfaces de quelques ares.



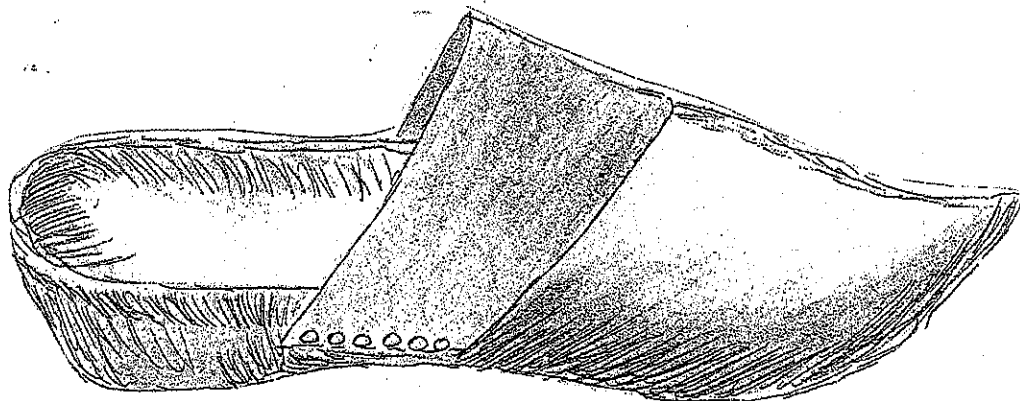
DECLARATIONS DE RECOLTE

1935

	Superficie	Déclaration de récolte (en hectolitres)
Ladame Jean.	3 ares 50	2 hl
Rougelet-Boisselon Léontine	3 ares	5,5 hl
Bónnin François	30 ares	14 hl
Chapot Claude	12 ares	9 hl
Tusseaud Paul	15 ares	2 hl
Boisselon Claude	15 ares	4 hl
Laborier-Boisselon Marie	8 ares	2 hl
Vannier Félix	10 ares	3,5 hl
Branchey Ernest	30 ares	11,5 hl
Flammand Albert	20 ares	8 hl
Fargeot-Rizet Ernest	20 ares	7 hl
Rabut-Bonnin-Michel	15 ares	6 hl
Jacquard Pierre	4 ares	4 hl
Veuve Gelin	4 ares	3 hl
Jossrand-Lavaux Justin	25 ares	3 hl
Beraud Pierre	8 ares	4 hl
Benoit Félix	30 ares	5 hl

Vallière Jean-Baptiste	15 ares	7 hl
Benoit René	12 ares	6 hl
Josserand Paul	20 ares	6 hl
Josserand Léon	18 ares	6 hl
Bonnin Pierre	12 ares	3 hl
de Carmoy	75 ares (dont 50 ares sur Nanton)	7 hl
Robin Auguste	20 ares	3 hl
Blondeau Pierre	37 ares	10 hl
Laborier Joseph	30 ares (La Chapelle et Culles)	5,60 hl
Demont Jean-Marie	6 ares	4,50 hl
Fargeot-Rabut Vve	6 ares	2,50 hl
Dumont Perrine Vve	11 ares	4,50 hl
Lambert Albéric	12 ares	6 hl
Carré Jean	22 ares	12 hl
Lévêque Jean-Baptiste	4 ares	3 hl
Rabut Marius	32 ares	8 hl

En 1933, le village compte 33 propriétaires de vignes.



DECLARATIONS DE RECOLTE

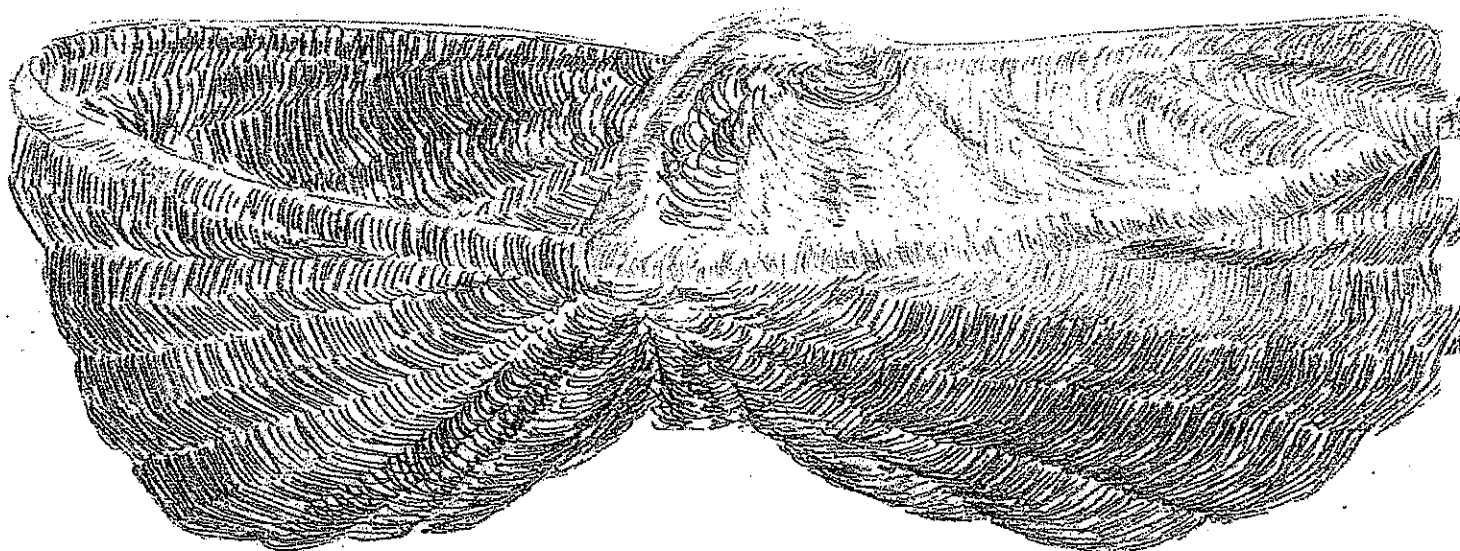
1936

Propriétaires	Surfaces	Cépage	Récolte
Vannier Félix	10 ares	Gaillard	5,5 hl
Ladame Jean	3 ares	Noah	6 hl
Tusseaud Paul	15 ares	Jury Gaillard	4 hl
Blondeau Pierre	37 ares	Plants greffés	12 hl
Bonnin Pierre	8 ares	Gaillard Oberlin	6 hl
Rabut Marius	5 ares	Noah et autres	6 hl
Carré Jean	20 ars	Noah	10 hl
Lévêque Jean-Baptiste	5 ares	Noah	6 hl
Fargeot Ernest	20 ares	plants greffés jus blanc et rouge	7 hl
Fargeot Veuve	10 ares	plants greffés 54/55	2 hl
Boisselon Claude	10 ares	gaillard	7 hl
Laborier-Boisselon Marie	6 ares	gaillard noah	5 hl
Rabut Marcel	15 ares		5 hl
Branchey Ernest	40 ares	bacco noah	21 hl

Jacquard Pierre	1 are	noah	1,50 hl
de Carmoy	75 ares	oberlin et autres	11 hl
Demont Jean-Marie	12 ares	noah gaillard	14 hl
Rougelet-Boisselon Léontine	2 ares	noah oberlin	1,50 hl
Josserand Justin	26 ares	gaillard noah	20 hl
Bonnin François	30 ares	gaillard noah	15 hl
Chapot Claude	10 ares	jurie	6 hl
Robin Auguste	16 ares	seibel 54/55	5 hl
Vallière Jean-Baptiste	15 ares	noah 46/43	12 hl
Benoît René	12 ares	bacco 54/55	10 hl
Benoît Félix	35 ares	noah oberlin gaillard blanc	10 hl
Benoît Louis	10 ares	idem.	2 hl
Béraud Pierre	8 ares	gaillard noah	6 hl
Laborier Joseph	14 ares	gaillard noah	7 hl
Lambert Albéric	6 ares	noah	3 hl
Josseand Paul	15 ares		6 hl
Josserand Léon	17 ares		5 hl
Rabut Michel	12 ares	gaillard	6 hl

Pillieux Pierre	25 ares	gaillard jurie	14 hl
Flammand Albert	15 ares	gaillard noah	8 hl
Veuve Gelin (?)	7 ares	noah 54/55	8 hl
Veuve Dumont	11 ares		3 hl
Rabut Justin (Alexis)	23 ares	noah	15 hl
Rabut Eugène	10 ares		8 hl
Veuve Josserand (?)	2 ares	noah	2 hl

Le village compte 39 propriétaires de vignes. Les déclarations sont approximatives. Les surfaces varient d'une année à l'autre et les déclarations de récolte semblent plutôt en dessous de la vérité.



DECLARATION DE RECOLTES

1950

Propriétaires	Surfaces	Récolte	Lieu
Pavéglio Bruno	20 ares	6 hl	Chenove La Chapelle
Veuve Dumont Perrine	10 ares	3 hl	Chenove
Gelin Jean	7 ares	8 hl	La Chapelle
Vannier Félix	13 ares	11 hl	La Chapelle
Veuve Bonnin François	15 ares	5 hl	La Chapelle
Bonnin François fils	30 ares	8 hl	La Chapelle
Demont Pierre	8 ares	4 hl	La Chapelle
Varraux Claude	12 ares	10 hl	La Chapelle
Veuve Rabut Marcel	7 ares	3 hl	La Chapelle
Veuve Rougelet Léontine	5 ares	2,50 hl	La Chapelle
Rabut Jean-Paul	4 ares	8 hl	La Chapelle
Blondeau Pierre	40 ares	14 hl	La Chapelle Bresse
Vannier Joseph	12 ares	8 hl	La Chapelle
Robin Auguste	6 ares	5 hl	Lalheue
Tusseaud Paul	15 ares	11 hl	Lalheue
Josserand Justin	20 ares	12 hl	La Chapelle
Josserand Léon	17 ares	8 hl	La Chapelle

Carré Jean	8 ares	6 hl	
Flammand Albert	15 ares	6 hl	La Chapelle
Flammand Marc	15 ares	6 hl	La Chapelle
Josserand Paul	18 ares	6 hl	
Ravaud Marguerite	14 ares	4 hl	Hauterive
Meunier Félix	10 ares	4 hl	Savigny
Veuve Ladame Jean	2 ares	2 hl	La Chapelle
Branchey Ernest	12 ares	16,80 hl	La Chapelle
Veuvé de Carmoy	35 ares	13 hl	La Chapelle
de Carmoy Guy	40 ares	12 hl	La Chapelle
Fargeot Ernest	17 ares	12 hl	Santilly
Veuve Fargeot-Delahaye	12 ares	8 hl	Santilly
Béraud Pierre	10 ares	7 hl	La Chapelle
Laissu René	38 ares	14 hl	La Chapelle Messey
Rabut Henri	12 ares	6 hl	La Chapelle
Benoît Louis	20 ares	6 hl	La Chapelle
Benoît Félix	15 ares	4 hl	La Chapelle
Vallière Jean-Baptiste	25 ares	15 hl	La Chapelle Lalheue
Vallière Edmond	15 ares	11 hl	Lalheue
Vallière Pierre	15 ares	10 hl	Laives
Rabut Alexis	8 ares	6 hl	La Chapelle
Chapot André	6 ares	6 hl	La Chapelle
Chapot Léon	20 ares	7 hl	La Chapelle
Lambert Albéric	8 ares	8 hl	La Chapelle

Jacquard Jean

3 ares

3 hl

La Chapelle

Le village compte 44 déclarants.

Les vins produits sont de consommation courante.

Production globale 301,80 hl



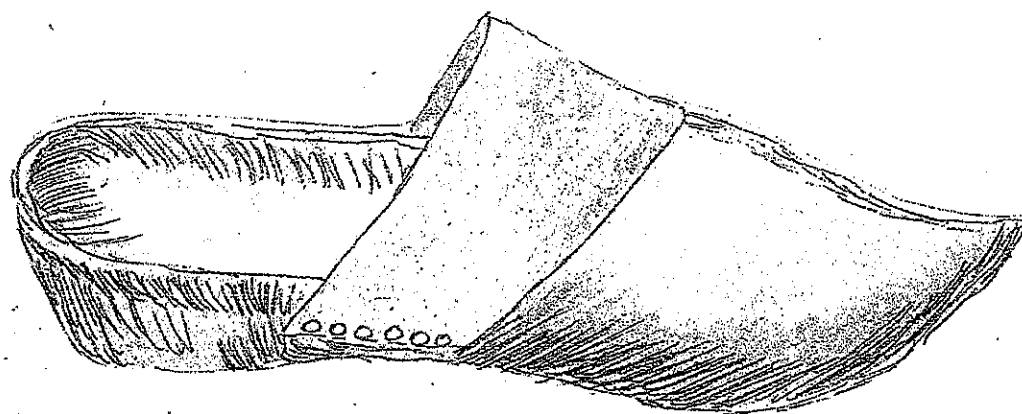
DECLARATIONS DE RECOLTE

1955

Propriétaires	Superficie	Récolte
Benoît Louis	20 ares	9 hl
Benoît Félix	12 ares	7 hl
Flammand Albert	15 ares	8 hl
Vannier Joseph	10 ares	7 hl
Pillieux Pierre	10 ares	5 hl
Veuve Ladame Jean	1 are	1 hl
Vannier Félix	12, 5 ares	8 hl
Lambert Albéric	3 ares	8 hl
Josserand Justin	7 ares	4 hl
Veuve Gelin	15 ares	5 hl
Tusseaud Paul	15 ares	10 hl
Chapot André	10 ares	16 hl
Veuve Dumont Perrine	11 ares	7 hl
Josserand Paul	17 ares	5 hl
Blondeau Pierre	27 ares	15 hl
Fargeot René	5 ares	5 hl
Branchey Ernest	12 ares	7 hl

Fargeot Ernest	29 ares	16 hl
de Carmoy Guy	20 ares	11 hl
Pavéglio Bruno	16 ares	6 hl
Rabut Henri	12 ares	7 hl
Bonnin François	30 ares	13 hl
Vallière Edmond	20 ares	14 hl
Vallière Pierre	12 ares	18 hl
Vallière Henri	20 ares	18 hl
Laissu René	15 ares	9 hl
Josserand Léon	16 ares	2 hl

En 1955, le secrétaire de mairie n'enregistre plus que 27 déclarations de récoltes.



DECLARATIONS DE RECOLTES

1958

Exploitants	Superficie	Récolte
Blondeau Pierre	37 ares	15 hl
Vannier Félix	12 ares	9 hl
Tusseaud Paul	15 ares	9 hl
Bonnin François	15 ares	9 hl
Laissu René	20 ares	9 hl
Vannier Joseph	9 ares	7 hl
Gelin Louis	10 ares	6 hl
Pavéglio Bruno	14 ares	13 hl
de Carmoy	6 ares	7 hl
Chapot André	6 ares	6 hl
Benoît Louis	20 ares	4 hl
Fargeot Ernest	14 ares	10 hl
Josserand Marthe	15 ares	5 hl
Pilieux Jules	8 ares	3 hl
Rabut Henri	12 ares	9 hl
Vallière Edmond	7 ares	8 hl
Vallière Pierre	10 ares	8 hl
Vallière Henri	25 ares	10 hl
Josserand Léon	3 ares	3 hl

Il n'y a plus que 19 déclarants en 1958.

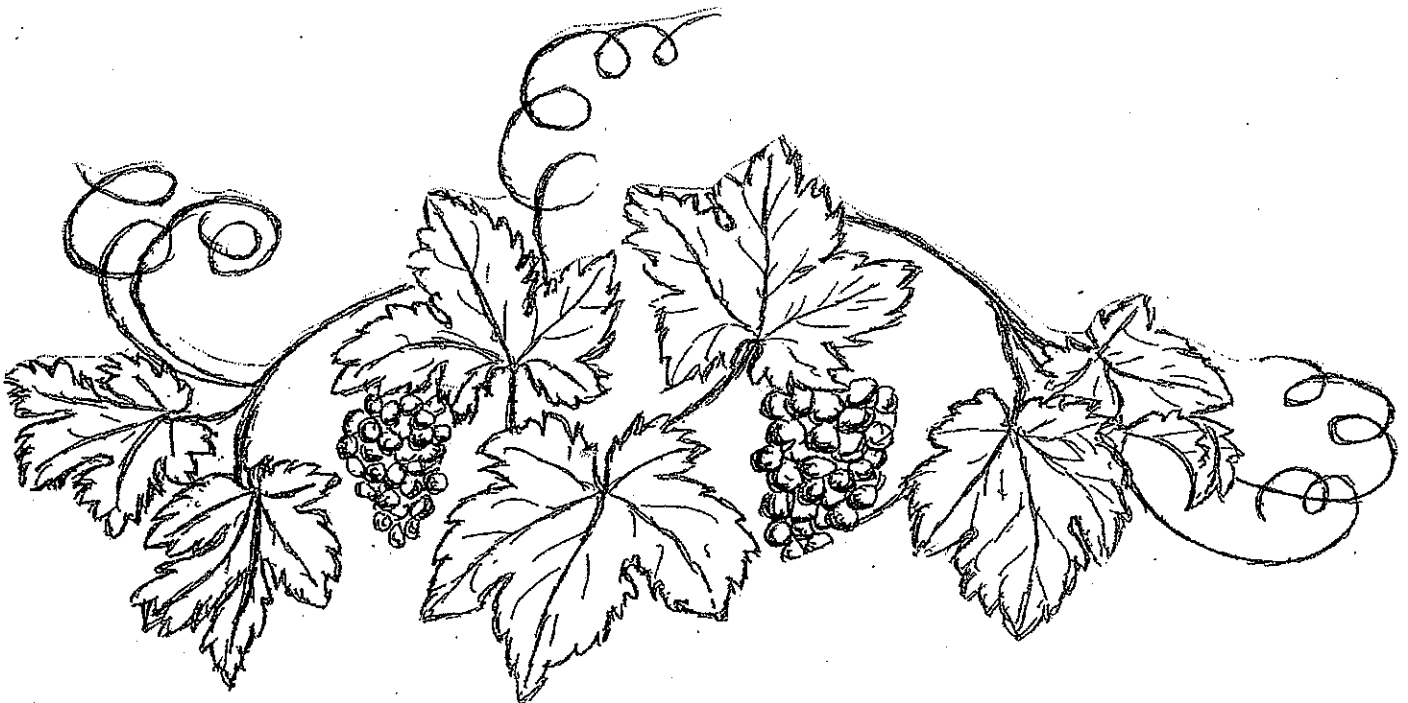
LES PRODUCTEURS DIRECTS

On appelle « producteur direct » le cépage résistant au phylloxéra, aux maladies cryptogamiques, et susceptible de donner un vin acceptable.

Les producteurs directs ne sont pas des espèces pures, des vignes sauvages (lesquelles sont infertiles ou ne donnent que des raisins trop petits et d'un goût détestable), mais des hybrides importés d'Amérique ou créés en Europe.

Nous les diviserons en deux groupes :

- 1) les producteurs directs anciens, généralement importés d'Amérique
- 2) les producteurs directs nouveaux élaborés en France.



LES PRODUCTEURS DIRECTS ANCIENS

Ce sont ceux qui ont été importés d'Amérique au moment de l'invasion phylloxérique ; ils ont été obtenus soit par sélection de semis, soit par le croisement des espèces sauvages entre elles ou avec notre *vinifera*. Ils sont aujourd'hui pour la plupart plus ou moins abandonnés. Nous pouvons citer comme cépages rouges : le jacquez, l'othello, le clinton, et comme cépage blanc le noah.

Le jacquez est un hybride de *vitis aestivalis* et de *V. Vinifera*. Il ne vient bien que dans la région du midi. Il donne un vin très coloré, alcoolique mais ayant un léger goût particulier peu agréable. S'il est très mûr, il manque d'acidité et sa couleur rouge vire au bleu ; pour remédier à cet inconvénient, il faut ajouter à la vendange ou au vin fait une certaine quantité d'acide tartrique variant de 15 à 300 grammes par hectolitre.

L'othello est une hybride de *clinton* et de *blanck Hambourg*. Il donne un vin pas très alcoolique, très coloré, ayant un goût légèrement foxé. Ses grappes sont volumineuses à grain très gros, aussi son rendement moyen est assez considérable (100 à 150 hl l'hectare).

L'othello est insuffisamment résistant au phylloxéra et ne convient qu'aux terres argileuses des vignobles de la région du nord dans lesquels le phylloxéra se développe beaucoup plus difficilement. Il est moins moins sensible aux maladies cryptogamiques que nos vignes françaises ; il redoute peu l'oidium et ne supporte pas les souffrages ; ces derniers, faits même à distance sur des cépages voisins, peuvent brûler ses feuilles.

Le clinton est un hybride de *V. Riparia* et de *V. Labrusca*. Cépage de première époque, il donne un vin très coloré, alcoolique, à goût légèrement foxé. Il est assez productif, résistant aux maladies cryptogamiques, mais peu résistant au phylloxéra et redoute le calcaire ; aussi est-il peu cultivé, excepté dans l'Ardèche et dans la Drôme, où les terrains argileux profonds et riches lui conviennent.

Le noah est obtenu d'un semis de *Taylor*, probablement fécondé accidentellement par un *V. Labrusca*. C'est un cépage blanc de deuxième époque, très fertile dans les terrain frais et riches, donnant un vin alcoolique mais à goût foxé. Il est assez résistant au phylloxéra dans les terrains frais, profonds, mais insuffisamment résistants dans les terrains secs et chauds. Il craint le calcaire et résiste bien aux maladies cryptogamiques, particulièrement au mildiou. A la maturité, les grains se détachent trop facilement de la rafle.

Quelques producteurs direct américains

Othello

Cornucopia

Senesagua

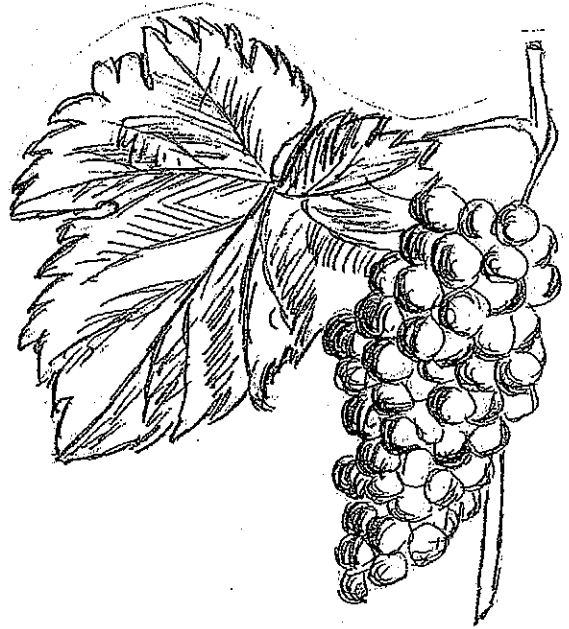
Jacquez

Clinton

Noah

Chriva

et d'autres



Porte-greffes américains

Riparia

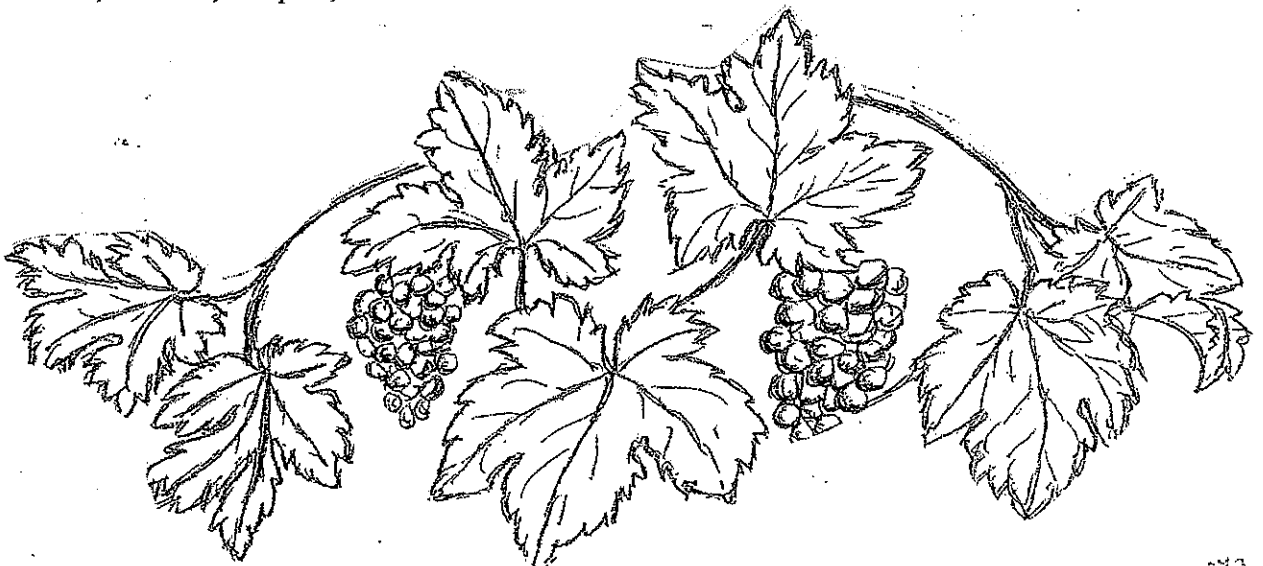
Viola

York

Solinis

Rupestris

Le Code du Vin du 21 mai 1941 interdit la culture des plants directs anciens suivants : Noah, Othello, Isabelle, Jacquez, Habémont.

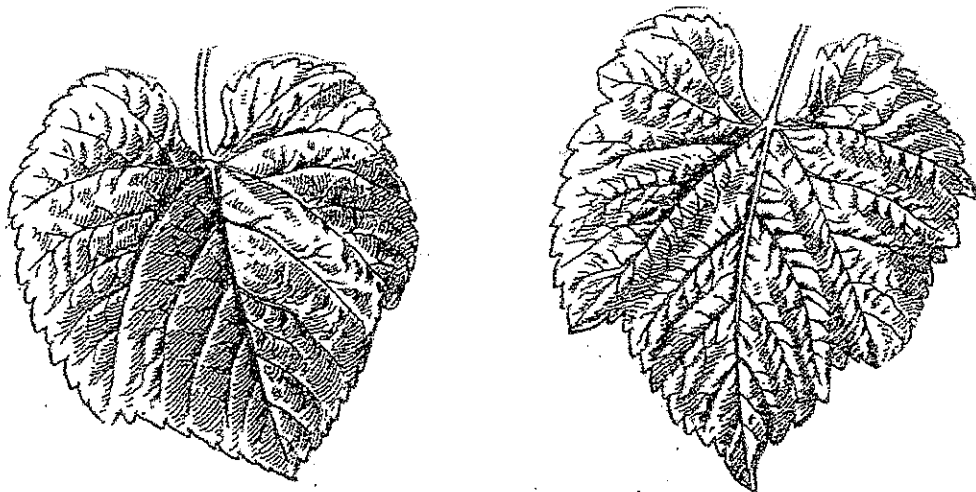


LES PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX

Ce sont ceux qui ont été créés en France soit par semis, soit par hybridation, grâce aux efforts de nombreux hybrideurs tels que Messieurs Bertille-Seyve, Castel, Conderc, Gaillard, Jury, Malègue, Oberlin, Roy-Chevrier, Seybel, Bacco....

Les nouveaux producteurs directs ont une résistance assez élevée, et même parfois très élevée, aux maladies cryptogamiques, principalement au mildiou. Cette résistance est suffisante pour diminuer le nombre des traitements anti-cryptogamiques, lesquels sont coûteux.

En général, les nouveaux producteurs directs ne sont pas très résistants au phylloxéra, principalement dans les sols argileux et secs où cet insecte se développe et évolue facilement. Mais cette question de résistance au phylloxéra est relativement peu importante car on peut toujours avoir recours au greffage et greffer ces producteurs directs sur des porte-greffes résistants.



HYBRIDES BLANCS

Seybel, 46/43; maturité de première époque tardive .

Seybel 49/86 Rayon d'or : maturité de première époque et bonne vigueur .

Seybel 49/95 : maturité de deuxième époque, précoce, à production régulière .

Seybel 52/79 : maturité précoce, assez résistant aux maladies .

Seybel 54/09 : maturité de première époque, doit être greffé et taillé court .

Seybel 54/74 : maturité de première époque, vin agréable et alcoolique .

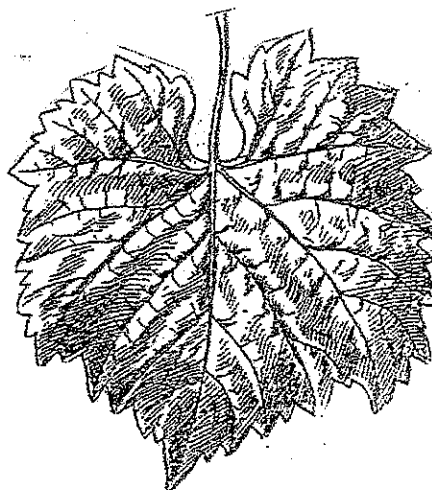
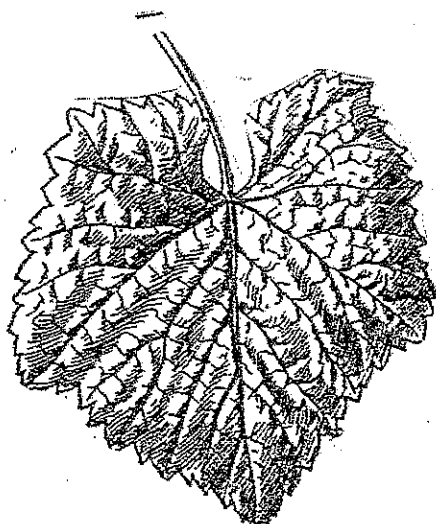
Seybel 59/79 et 64/68 : maturité de première époque .

Seybel 69/80 : maturité de première époque, vin neutre .

Bertille-Seyve n° 450, n° 20/62, et n° 26/67 .

Couderc : n°4, n° 16, n° 162,5 .

H. Bacco 22 A, qui vient bien dans des terrains argileux et ne demande qu'un sulfatage et un soufrage .



HYBRIDES ROUGES

Seybel 128; maturité de première époque, demande de bonnes terres et la taille Guyot.

Seybel 1000 : maturité de première époque, vient bien dans les terrains secs en coteaux.

Seybel 46/43 : maturité de première époque tardive, sujet à la coulure, vin satisfaisant.

Seybel 54/55 : maturité de première époque tardive ; il faut le greffer ; vin assez agréable, parfois légèrement framboisé.

Seybel 69/05 : maturité de première époque, gros producteur qu'il faut greffer, exige des terres riches et une taille chargée, vin franc de goût.

Seybel 73/49, 82/39, 83/65, donnant des vins assez nets de goût.

Bertille-Seyve n° 822, assez tardif, n° 872, n° 893, n° 1 808, précoces, vigoureux et fertiles, n° 2 049, 2 846 et 2862 donnant des vins plutôt agréables.

Bacco n° 1 : maturité précoce, convient aux terres froides en coteaux et en montagne, doit être greffé, donne un vin agréable.

Conderc n° 1, n° 4, n° 6, n° 7, n° 8, maturité de première époque, vin acceptable.

Oberlin n° 595, très précoce, fertile, mêmes aptitudes que pour le bacco n° 1.

Les viticulteurs partisans des producteurs directs font remarquer que ces hybrides permettent d'obtenir des récoltes plus régulières, des produits plus colorés et surtout à meilleur compte puisque la résistance aux maladies cryptogamiques évite, dans une certaine mesure, les traitements coûteux auxquels on est obligé de soumettre les vignes françaises. Ils n'insistent peut-être pas assez sur la qualité des vins : les produits des producteurs directs ne valent pas ceux de notre vieille vigne française.

Monsieur Degrully s'exprime en ces termes à ce sujet :

« Tout le monde est d'accord, même les plus chauds propagateurs des hybrides, qu'on ne saurait songer à leur faire une place dans les vignobles à vins fins. On n'a pas encore découvert, en effet, le cépage capable de remplacer le Pinot, le Cabernet, le Semillon, ni même, à un degré moins élevé, le Gamay, la Syrah, le Pinot de la Loire et quelques autres encore, et il est douteux qu'on le trouve jamais.

On n'a pas non plus trouvé encore le producteur direct capable de remplacer l'Aramon, le Carignan, la Clairette et le Cinsaut et cela est tellement vrai que certain viticulteurs méridionaux qui ont planté, à titre d'essai, des surfaces plus ou moins importantes de producteurs directs, on fini par les arracher, après avoir constaté leur infériorité manifeste.

Au contraire, les hybrides peuvent jouer un rôle intéressant, soit dans les régions à vins communs du centre, du sud-ouest, de l'extrême nord-est, soit encore dans les domaines à cultures variées, où la vigne n'est qu'un accessoire, une culture de second ordre, que l'on soigne quand on a rien de mieux à faire ailleurs et qui n'est destinée qu'à produire du vin que pour la consommation familiale. »





VITICULTURE

VIGNES ET RAISINS

Classification

La vigne « VITIS » est une plante sarmenteuse de la famille des ampélidées, caractérisée par une tige noueuse et grêle revêtue d'une écorce caduque qui se détache en lamelles.

On distingue

Les vignes européennes « *Vitis vinifera* » très nombreuses ;

Les vignes américaines qui comptent une vingtaine d'espèces

Les vignes asiatiques, une quinzaine d'espèces n'ayant guère qu'un intérêt ornemental.

LES RACINES

Elles sont formées de plusieurs couches de tissus qui sont, de l'intérieur à l'extérieur :

La moelle

Le bois

Le liber

L'écorce

Entre le bois et le liber se trouve le *cambium* ou *zone génératrice* qui crée chaque année vers l'intérieur un nouveau cylindre de bois, et vers l'extérieur une couche de liber. Par suite de l'accroissement de la racine, la couche externe de l'écorce devient trop étroite pour contenir le cylindre central. Elle se déchire et tombe. Mais dans sa chute, elle laisse derrière elle une couche de liège destinée à protéger la racine contre les insectes nuisibles, en particulier contre les piqûres du phylloxéra.

LA TIGE OU CEP

Elle porte des rameaux, appelés *pampres* ou *sarments*, qui présentent, de distance en distance, des parties renflées ou *nœuds*. Les *entre-nœuds* ou *mérithalles* sont des portions de sarments situés entre les nœuds. Ces derniers donnent naissance à des feuilles qui portent à leur aisselle des bourgeons.

LES VRILLES

Ce sont des organes de soutien qui permettent aux rameaux de s'élever en s'accrochant au support qu'ils rencontrent. Ces organes, généralement bi ou trifurqués, naissent sur les nœuds, à l'opposé des feuilles.



LES FRUITS OU GRAINS

Ils sont disposés en *grappes* et comprennent trois parties :

La **pellicule** qui entoure le grain et dont les cellules intérieures renferment les matières colorantes et odorantes du vin.

La **pulpe**, qui contient du sucre et des acides.

Les **pépins** qui sont en nombre variable (de 1 à 4)

CONDITIONS DU MILIEU

LE SOL

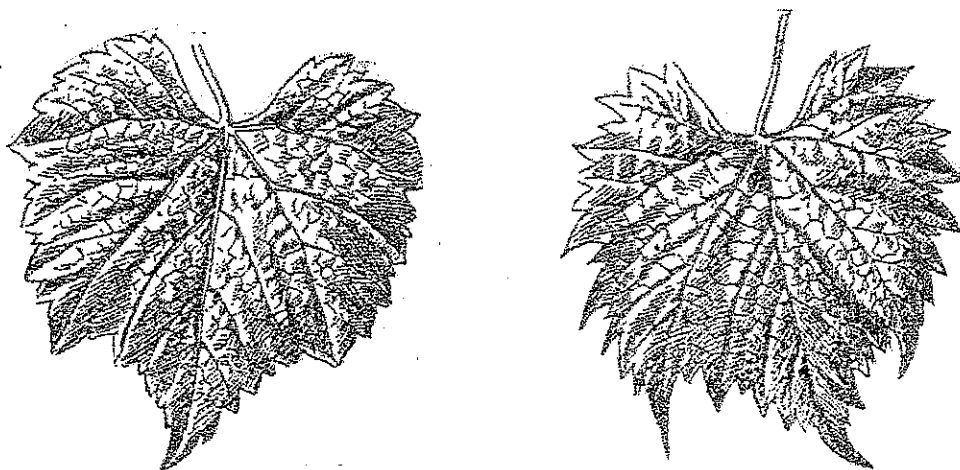
Les cépages français sont peu exigeants au point de vue de la nature du sol. Les meilleurs terrains sont ceux qui contiennent à la fois de la silice, de l'argile et du calcaire. Les cailloux, galets et débris rocheux, ont aussi une influence très favorable, en aérant le sol, en assurant l'écoulement des eaux et en empêchant le développement des mauvaises herbes.

Les vignes américaines ont des exigences particulières. Elles redoutent généralement les sols calcaires.

LE CLIMAT

La vigne résiste facilement à la sécheresse et exige pour mûrir une température élevée. Elle redoute les pluies abondantes et les vents violents.

Les meilleurs vignobles sont situés sur des coteaux bien ensoleillés et orientés au midi ou à l'est.





PRINCIPAUX CEPAGES

LES CEPAGES FRANCAIS

Ils appartiennent tous à une même espèce *Vitis Vinifera*, et ils peuvent être classés géographiquement en quatre groupes :

Les cépages de l'est, du nord-est et du sud-est

Les cépages du Bassin de la Loire

Les cépages du sud-ouest

Les cépages du midi

I LES CÉPAGES DE L'EST DU NORD-EST ET DU SUD-EST

1 CHAMPAGNE les principaux cépages de cette région sont
le pinot noir, le pinot blanc ou chardonnay, le gamay, le gouais noir ou enfariné,
le troyen et le petit meslier
autre : meunier

2 LORRAINE ET ALSACE

gamay hâtif des Vosges, pinot noir, pinot rose de Ribeauvillé, traminer ou savagnin
blanc et riesling
autres : burger et meunier

3 BASSE BOURGOGNE

pinot noir, pinot blanc, gamay, franc noir de l'Yonne, tressot, et sacy

4 HAUTE BOURGOGNE

cépages rouges pinot noir et gamay,
cépages blancs pinot blanc, aligoté, melon

5 BEAUJOLAIS

gamay (à jus incolore et à jus coloré)

6 JURA

cépages rouges : poulsard, trousseau enfariné
cépages blancs : savagnin ou nature blanc
autre : gueuche



7. COTES DU RHONE

cépage rouge : syrah

cépages blancs : vionnier, roussanne, marsanne

8 SAVOIE ET ISERE

cépages rouges : mondeuse, persan, hibou noir, durif, corbeau,

cépages blancs : roussette ou altesse, verdesse, jacquère

2 LES CEPAGES DU BASSIN DE LA LOIRE

cépages rouges : chemin noir ou pinot d'aunis, gros-lot de cinq-mars, teinturier du Cher

cépages blancs : chemin blanc et meslier Saint François

3 LES CEPAGES DU SUD-OUEST

1 CHARENTES

Folle blanche, St Emilion des Charentes

2 BORDELAIS

cépages rouges : cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, verdot, malbec, grappu de la

Dordogne

Cépages blancs : semillon, sauvignon, muscadelle

3 ARMAGNAC ET PYRENEES

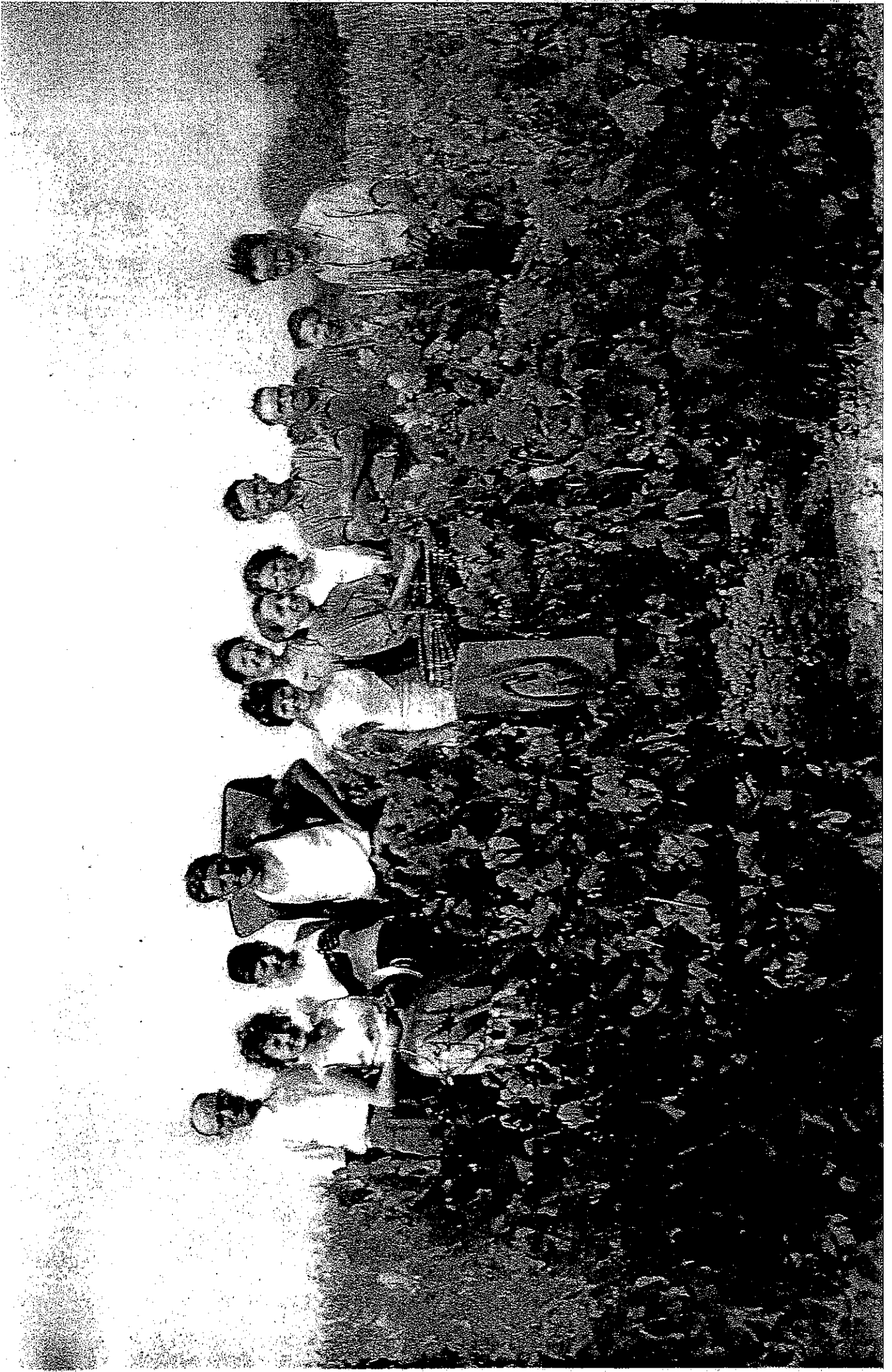
folle blanche et tanat

4 LES CEPAGES DU MIDI

Cépages rouges : aramon, carignan, terret, grenache, espar, morastelle, aspiran, piquepoul noir et calitor noir

Cépages blancs : clairette, colombaud, muscat blanc ou muscat de Frontignan, pascal blanc et piquepoul rose.





PROCÉDÉS DE LA MULTIPLICATION DE LAVIGNE

A. LE SEMIS

Ce procédé consiste à semer dans le sol les pépins de raisin. Il n'est employé qu'en vue de la création des espèces nouvelles car, en général, il ne permet pas d'obtenir des variétés semblables à celles qui leur ont donné naissance.

B LE BOUTURAGE

Les sarments destinés à être transformés en boutures doivent être suffisamment lignifiés, et provenir de plants parfaitement sains. On choisit des sarments de grosseur moyenne, et d'une longueur de 15 à 25 cm.

On distingue

La bouture à crossette, sarment muni d'un fragment de bois de deux ans

La bouture à talon ou bouture avec empattement dans laquelle on supprime la crossette pour ne conserver l'empattement ^{que}.

La bouture par rameau ordinaire, constituée par un simple fragment de sarment.

Pour faciliter le développement des racines, on soumet les boutures à la stratification dans le sable, puis on les plante au printemps, le plus souvent en pépinière

C LE MARCOTTAGE

Il consiste à coucher en terre un sarment et à ne le détacher de la souche mère que lorsqu'il est enraciné. On utilise ce procédé pour obtenir des plants enracinés ou pour remplacer des pieds manquants dans un vignoble.

D LE PROVIGNAGE

Ce procédé permet de renouveler les souches vieilles ou affaiblies. On couche le cep dans un fossé profond, et on redresse les sarments aux endroits où on veut obtenir de nouveaux pieds. Après quoi, la fosse est fumée et comblée.



E LE GREFFAGE

Le principe du greffage est de souder sur un végétal appelé *sujet* ou *porte-greffe* un rameau ou un bourgeon d'un autre végétal appelé *greffon*.

Le greffage rend de grands services en viticulture, car il permet d'associer les cépages américains très résistants au phylloxéra aux cépages européens, fournissant du vin d'excellente qualité. Le cambium, ou couche génératrice des rameaux, émet un tissu de soudure qui relie étroitement le sujet au greffon. Ce tissu ne se forme qu'à plusieurs conditions :

La couche génératrice du greffon doit coïncider parfaitement avec celle du sujet.

La température doit être comprise entre 22 et 30 degrés.

Au dessous de 20 degrés, le tissu se forme lentement, tandis qu'il se forme très vite au-dessus de 30 degrés mais au détriment de sa solidité.

Une aération moyenne et une légère humidité sont aussi nécessaires.

