

Le vignoble du département de l'Aisne d'antan et d'aujourd'hui *

par Marceau-Jacques CHEVALLIER

AVANT-PROPOS

Quel étonnement voit-on parfois chez certains Picards et même axoniens quand on leur parle du champagne du département de l'Aisne !

Le dicton « les Français ne connaissent pas la géographie » serait-il encore vrai ?

Ce ne devrait plus être possible à notre époque de loisirs, de tourisme et de télévision !

Quelle belle promenade cependant à faire, en parcourant « les lignes sinueuses et ondulées des gros grains de raisin dans la pointe de l'énorme et belle grappe » que dessinent notre département et ses riantes côtes ensoleillées de la célèbre vallée de la Marne au temps des vendanges...

Certes, le vignoble n'est pas très étendu, mais par ses produits de qualité il contribue pour sa faible part au maintien de l'une des richesses de la France, engendrée par les efforts constants des viticulteurs français, dans la production nationale du vin.

Rattaché à la « Champagne délimitée » ce vignoble des alentours de Château-Thierry, voit chaque année sa superficie s'accroître sensiblement et sa production augmenter légèrement.

C'est le seul qui subsiste sur tous ceux que le département comptait avant la fin du siècle dernier et pour lesquels il est peut-être bon de présenter ce petit essai historique.

* Extrait de la communication « le vin, une des richesses de la France », lue à la séance du 15 Mars 1979.

SITUATION ACTUELLE DE LA VITICULTURE

On connaît les progrès accomplis par l'agriculture française dans les deux dernières décennies et les résultats qu'elle a obtenus : une production plus que doublée et une place dans les premiers exportateurs agricoles européens.

La viticulture a suivi le mouvement et a contribué largement à l'expansion de notre commerce extérieur en produits agro-alimentaires.

En effet, la France, qui détient le record mondial de la production des vins et spiritueux atteignait en 1970 le chiffre de 74 400 000 hectolitres sur une superficie de 1 380 000 hectares répartis dans les différentes régions viticoles.

L'Italie obtenait 72 millions d'hectolitres soit 2 400 000 de moins sur une superficie plus grande de 380 000 hectares, et l'Espagne, sur 240 000 hectares de plus que la France soit 1 620 000 hectares, ne récoltait que 25 millions d'hectolitres (1).

Le Midi, le plus gros producteur, fournissait à lui seul plus de la moitié de la récolte nationale sur 600 000 hectares de vigne ; l'Alsace et la Champagne avec 12 000 hectares environ chacune en récoltaient un peu plus de 1 %, étant les plus petits.

Il est bon de rapprocher ces chiffres auprès de celui de la récolte de 1875 ; la France d'alors, diminuée de l'Alsace-Lorraine avait produit 84 millions d'hectolitres de vin : un record jamais battu !

Peut-être avait-on pris en compte le verjus et la piquette ? Chose impossible de nos jours car depuis, une sérieuse réglementation — véritable code du vin — élaborée au cours de longues années, a permis un contrôle sévère pour assurer la protection de la qualité du vin, dans l'intérêt du producteur comme dans celui du consommateur et a établi une classification des différents vins suivant certaines conditions (2).

RETOUR AUX SOURCES

L'homme primitif, qui vivait de chasse et de cueillette, a connu parmi la végétation luxuriante du Croissant fertile du Proche-Orient, les fruits de la vigne sauvage que le néolithique a cultivé des millénaires plus tard. Mais celui-ci connaissait-il le vin ?

« Noë, le cultivateur, commença de planter la vigne ; ayant bu du vin il fut enivré » rapporte la Génèse (IX-20). « Le vin qui réjouit le cœur de l'homme » chanté dans les Psaumes (104-15) : ainsi de nombreux versets de la Bible chantent la vigne et le vin (3).

Les constructeurs des pyramides de Giseh de l'ancien empire égyptien levaient leur coupe de vin du Delta à Osiris, le dieu du Nil, après avoir adoré le dieu-faucon Horus représentant le pharaon de Memphis (2).

Combien d'amphores transportées dans la flottille de bateaux phocéens sous la conduite de Protis, un jeune Grec à la recherche en Méditerranée d'un havre propice pour s'y établir ? Combien d'oénochoés de vin de Samos versé dans des coupes richement décorées, pour sacrifier à Bacchus, aux noces de Gyptis, la jolie fille du roi ligure qui avait choisi le bel Apollon pour époux, en lui tendant la coupe, lors du banquet traditionnel ? Ainsi, était née Massilia, et le vieux port de Marseille voyait, il y a vingt-cinq siècles, les premières vignes couvrir la colline qui l'abritait (Notre-Dame de la Garde).

Dans les siècles suivants la vigne gagnait la province des Gaules et la Narbonnaise et sa culture se développa dans d'autres régions de la Gaule après la conquête de César. Vers 280 l'empereur Probus rendait la liberté aux Gaulois de refaire, partout où le raisin pouvait mûrir de façon régulière, les vignobles que Domitien avait interdit de cultiver vers 92. Ils s'étendirent rapidement jusque dans le Nord-Est et contribuèrent alors beaucoup au redressement économique de la Gaule romaine après les invasions des Germains (4).

Qu'allait devenir le vignoble gallo-romain après la chute de l'Empire à la fin du V^e siècle ?

L'HISTOIRE DE LA VIGNE DANS LE DÉPARTEMENT DE L'AISNE

Après Tolbiac, Clovis devint premier roi de France chrétien, par le baptême qu'il reçut des mains de l'Évêque de Reims, en baissant la tête. Aussi, ne fut-il pas très honoré par le cadeau que lui offrit Saint-Remi : un tonneau de vin rouge pétillant (2) provenant des vignobles de l'Abbaye bénédictine de la montagne de Reims (5) ; de son côté Saint-Rémi reçut du fier sicambre la « Claire Montagne » de Laon-Lugdunum —, son pays natal, qu'il éleva au rang de ville épiscopale ; peu après la nouvelle abbaye Saint-Vincent, édiflée par la Reine Brunehaut, dominait les treilles qui couvraient les pentes de la cuvette qui porte son nom.

Soissons, la capitale mérovingienne, eut aussi au VI^e siècle, ses bénédictins de l'abbaye St-Médard qui déjà y cultivaient la vigne (5).

Dans toute la Gaule franque, des gallo-romains influents et privilégiés par les conquérants, avaient conservé leurs vastes propriétés et n'eurent pas à souffrir des spoliations comme tant d'autres ; des rois mérovingiens firent don à des évêques, comme le fit Clovis, de parcelles du domaine du fisc royal, souvent avec gens, maisons, terres, bois et prairies, ainsi que des vignes qui en dépendaient. C'est ainsi que Childéric II fit avec le domaine de Barisis-aux-Bois en faveur de St-Amand qui y fonda le petit monastère St-Pierre et St-Paul, qui reçut par la suite des biens de divers donateurs dont une vigne, avec son vigneron, située à la limite de Crépy (6).

Laon — capitale des derniers Carolingiens — dont le vin du Clos St-Remi fit les délices de toute la lignée de Pépin et Charlemagne jusqu'au dernier, était très convoité par les Capétiens qui en firent le siège ; la première fois grâce au vin, ce fut l'échec : les assaillants, qui avaient bu trop de ce vin, se réveillèrent dans le camp en feu allumé par les défenseurs de la place, et prirent la fuite en abandonnant tout aux flammes ; la seconde fois ce fut le vin de la trahison qui ouvrit les portes aux soldats du Capétien (7). Hugues Capet sera sacré à Noyon le 3 Juillet 987 ; sa descendance mettra huit siècles à reconstituer le territoire de la France, après l'édit de Quierzy de 877.

Le « vinage » de Vervins et Landouzies, vignobles les plus au Nord, appartenaient au terrible Thomas de Marle, seigneur de Coucy dans la première moitié du XII^e siècle sur lequel il prélevait 60 livres parisis ; il possédait trente hectares de vignes appartenant à l'abbaye St-Jean de Crécy-sur-Serre (8).

A cette époque, par les largesses réunies des seigneurs et des évêques, l'architecture gothique, née dans la région, prenait son essor : abbayes, cathédrales, et églises s'élevaient partout ; dans le même temps, en règle générale, quand le terrain s'y prêtait de nouvelles et nombreuses vignes étaient plantées par les monastères dans leur proche domaine, ou dans leurs granges monastiques et prieurés, parfois très éloignés.

A Laon, la construction de sa cathédrale (fin XII^e début XIII^e siècle) sur le chemin de St-Jacques, a contribué au développement du commerce de ses vins réputés qui alimentaient la France du Nord, les Flandres, les Pays-Bas et même l'Angleterre (9).

A Soissons, après l'édification, hors les murs, de l'abbaye du Mont, plus tard St-Jean des Vignes, les moines johannistes plantaient toute la colline, à l'emplacement actuel du Boulevard Jeanne-d'Arc (10) ; le monastère recevait par la suite l'église de Charly-sur-Marne et ses vignobles (11).

L'abbaye de Cuissy, avec Craonne et Corbeny (12) produisaient aussi de bons vins. Celle de Vauclair, vingt-cinq ans après sa fondation continuait encore d'agrandir son domaine : en 1159 ce fut par des biens que possédait l'abbaye de Lobbes-en-Hainaut à Oulches-la-Vallée-Foulon contre une livraison annuelle de quatre muids de vin à livrer à son prieuré de St-Erme ; le musée établi dans ses ruines montre un robuste pressoir de savante conception (13).

La vallée de l'Ailette recelait aussi de bons crus d'Anizy et de Vauxaillon (14). Ceux de Coucy du célèbre « clos du Roi » ainsi nommé depuis le passage de Charles VI, comme la tour du Roi, étaient vivement appréciés par François I^{er} et Henri IV qui étaient des habitués du château et de celui de Folembray ; en 1540 François I^{er} se faisait réserver le vin du fameux clos et Henri IV qui « aimoit moult à le voir sur sa table » en reçut un pot des bourgeois de St-Quentin lors de sa visite en 1590 (15) ; cette ville excellait dans les réceptions de souverains

et hautes personnalités où le vin coulait à flots : l'amiral de Coligny en recevait en avril 1557 douze pots de vin blanc ; lors de la réception en grande pompe le 22 Avril 1567 du jeune Charles IX, de la reine mère et de leur suite, ce fut des pièces entières de vin blanc et de vin clair et que l'on distribua (16).

C'est lors d'une de ses nombreuses visites qu'il faisait à Chauny pendant le siège de La Fère (1594) qu'Henri IV but du vin de Commenchon dans la corne de bœuf que lui présentait le vacher « Tout le monde », sur le bord du grand chemin de La Fère, alors que l'escorte d'accueil l'attendait « de l'aut' côté de l'iau » dans le faubourg de Soissons. Une autre fois, il ordonna la construction d'un vrai port sur l'un des méandres de l'Oise pour acheminer vers Paris blé, fourrage, bois et les vins des régions de Chauny et Coucy (17).

La vigne régnait autour de Braine dans la vallée de la Vesle ainsi que dans celle de l'Aisne au Nord de Vailly où elle est bien ensoleillée (18).

La vallée de la Marne présentait déjà les riches cépages de ses collines joliment exposées sur les quarante-cinq kilomètres de parcours sinueux de sa rivière dans le département de l'Aisne ; elle était la plus productrice et vers 1700 elle expédiait à Paris, par bateaux, 60 % de sa récolte qui oscillait autour de 100 000 hectolitres (19).

Celle de l'Oise montrait de nombreux vignobles, sur les pentes calcaires des collines du Noyonnais, depuis ceux de l'abbaye de Saint-Eloi Fontaine de Commenchon à ceux de Noyon (Oise) et au-delà, dont la plupart étaient propriétés de l'Evêché et du Chapitre de la Cathédrale, des deux abbayes de la ville, et de celle d'Ourscamps ainsi que de nombreux établissements religieux dont certains étaient situés à Chauny.

Que de monographies disparues des archives municipales auraient fourni de précieux renseignements pour cet essai ! Seuls, les anciens cadastres livrent des lieux-dits qui rappellent la présence de la vigne ; de même des sculptures dans certaines églises, telle la lourde grappe de raisin que tient un jeune homme allongé sur un pilier de l'église de Villequier-Aumont ou les bandeaux extérieurs garnis de grappes entourant l'église St-Martin de Chauny, reconstruite en 1926.

Le vignoble de Caillouël-Crépigny était très ancien ; le seigneur du lieu, le Comte Raoul de Vermandois donnait en 1165, un demi-muid de terre à vigne au prieuré d'Héronval qui dépendait de la très importante abbaye cistercienne de Longpont dont il était le principal bienfaiteur ; (20) (21) une vigne appartenant à l'abbaye de St-Eloi-Fontaine était située au lieu-dit « les Equanots » et une autre à « Montrecul », (20) homonyme d'un fameux crû de la côte dijonnaise (2) ; après des hivers très rigoureux de la fin du XVII^e s. des vignes furent gelées et remplacées par des pommiers. En 1814, la commune ne comptait plus que 4 setiers, 5 verges*, soit près d'un hectare de vignes.

Le « vignon » de Commenchon fut planté sur les pentes bien exposées

de la forêt que les moines de St-Eloi Fontaine avaient défrichées dès leur installation à la fin du XII^e siècle. Il devint vite de grand rapport ; au XV^e siècle il s'augmentait de trois pièces de vignes léguées par testament ; un mancau d'une vigne* rapportait une rente de 10 sols parisis au curé St-Martin de Chauny ; au début du XVII^e siècle un preneur de vignes de l'abbaye payait quinze muids de vin (245 litres) aux religieux et d'autres charges encore ; le vignoble eut à subir plusieurs hivers rigoureux et très longs qui firent d'énormes dégâts, parfois la mort complète, notamment ceux de 1481, 1684 et 1762.

Après la dispersion des moines à la Révolution nombre de vignobles ne furent plus entretenus soigneusement, tels les bons crus de Commenchon du « Mont de la Bourgogne » à Caumont, rachetés par le général Schérer en 1799 avec l'abbaye où il mourut en 1804 (22).

Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, le reste des vignes des collines du Noyonnais et du département disparaissait lentement à leur tour ; d'abord vers 1850 par les attaques du champignon oïdium, celles de maladies : mildiou, black-rot, blanc des racines, chlorose, et d'insectes : le puceron phylloxera vers 1880, les chenilles pyrale et cochyliis ; on combattait tous ces ennemis par la bouillie bordelaise au sulfate de cuivre (23) ; ensuite par l'afflux des vins du Midi rendus moins chers par le nouveau moyen de transport, le chemin de fer.

Ainsi, la production du département de 1825 avait été de 220 000 hl soit par arrondissement : Château-Thierry 85 000 sur 4 000 ha, Soissons 75 000 hl sur 2 400 ha, et Laon 60 000 hl sur 3 600 ha pour une superficie totale de 10 000 ha.

En 1880, elle était réduite à 4 000 ha (60 % en moins) qui ont produit 110 000 hl (50 %) ; dans les quinze années qui suivirent, pendant lesquelles les ravages des maladies et du phylloxera furent énormes, elles ont montré une chute très importante de la superficie et davantage encore de la production : en 1895 elle n'était plus que de 41 000 hl et en 1913 de 20 000 hl (24).

Durant la grande guerre, le vignoble sinon disparu, a souffert énormément dans les zones de combat et occupait moins de 1 000 hectares.

LES ESSAIS D'AMATEURS

La culture de la vigne serait encore possible de nos jours, pour des fervents de la nature, dans les anciennes régions viticoles du département : matériel et techniques modernes, engrais et produits insecticides ne suffisent pas, sans un sol léger, sableux, même caillouteux,

* Mesure de Chauny : le setier valait 24 ares 19 ca, se divisait en 4 mancaux ou 16 quarterons ou 52 verges de 47 ca.

modérément humide en profondeur, sur une pente exposée plein midi et protégée au Nord et à l'Est par des rideaux d'arbres et exempt de fréquents brouillards... et sans un bon soleil des bonnes années.

En 1856, François Rendu avait voulu faire revivre le « vignoy » de Commenchon en plantant une vigne sur la « Bourgogne » ; ayant réussi, il accomplit son vœu : bâtir une chapelle et sa dernière volonté — emporter une bouteille de son vin dans sa tombe — fut respectée en 1882 ; sans doute l'appréciait-il beaucoup !

Plus tard, la vigne abandonnée, disparut, du fait d'un successeur moins enthousiaste ou d'un phylloxera trop virulent (22) ; ce dernier est pratiquement vaincu maintenant par les greffes sur hybrides franco-américains.

Nous avons bu un bon petit vin de couleur bien sympathique chez un amateur de Besmé qui en récoltait suffisamment pour sa consommation : il était arrivé à sélectionner un bon cépage et ne réveillait sa vigne qu'après les dernières gelées de printemps.

Un camarade de régiment, de Bagneux près de Coucy, avec une meilleure situation nous avait fait goûter un vin coloré, mais plutôt verjus : manque de soleil sûrement cette année-là ou vigneron moins bon !

Il y avait un agriculteur de Barisis qui produisait un très bon vin avant la guerre de 1940 paraît-il.

Un Laonnois tirait, dans les années 60, d'une abondante récolte près de quatre cents litres d'un vin présentant une belle couleur et un goût franc du cépage bordelais qu'il avait planté. Sur les conseils du Centre œnologique de Reims ce vin était susceptible d'amélioration par un second soutirage, un vieillissement d'un an en fûts soufrés et bien remplis avant la mise en bouteilles (25).

LE CHAMPAGNE DE LA REGION DE CHATEAU-THIERRY

Après la complète réussite en 1668 de Dom Pérignon, le moine savant de Hautvillers, aux délicates papilles, les vins roux pétillants de la Champagne devenaient, pour la plupart, et peu à peu, tout simplement le Champagne, par la mise en bouteilles de sa « fameuse cuvée » ; la forte pression intérieure entraîna la fabrication de bouteilles renforcées, dans les verreries de Folembay en 1709 (15) et de Fère-en-Tardennois (26) et l'emploi de gros bouchons en liège maintenus par un fil de fer.

La production ne cessa de croître et le Champagne commença son tour du monde sous Louis XV ; à la fin du XIX^e siècle les caves d'Epernay,

Reims et Châlons entassaient sur des kilomètres de galeries 22 millions de bouteilles, dont 18 % étaient exportées (27). Aujourd'hui, 90 millions sont vendues chaque année après 3 ans de cave (1).

Autrefois Château-Thierry faisait partie de la Champagne, dont Troyes était la capitale : aujourd'hui chef-lieu d'arrondissement, et de la région agricole Tardenois-Brie. La Brie est une région naturelle au relief tourmenté, coupé de vallées profondes aux côteaux bien exposés où prospère la vigne grâce à un climat tempéré (28).

C'est Château-Thierry qui a relevé la bannière de la corporation des vigneron de l'Aisne qui touchait presque terre ; serpette, bêche et autres emblèmes modernisés en ont fait la seule région viticole du département. Son vignoble est réparti dans un grand nombre de communes des vallées de la Marne et du Surmelin ; il est tenu par des exploitants polyvalents et de simples particuliers dont la plupart cultivent moins d'un hectare ; 60 % de sa superficie fait partie de la « Champagne délimitée » qui donne droit à l'Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.).

Des vignes, hors de la première zone délimitée produisent des vins rouges, rosés et blancs appelés « vins nature de Champagne » qui possèdent beaucoup des qualités exigées pour être classés dans cette zone rigoureusement limitée, qui augmente de sept cents hectares environ par an ? (1)

Les « grands crus » de la Marne sont cotés 100 % et les « Premiers crus » de 100 à 90 %. La cote des vins de l'Aisne varie de 85 à 75 %. Différence qui peut surprendre ?

Autrefois, entièrement dans le comté de Champagne, il fut coupé à la Révolution par la limite départementale, qui est aussi aujourd'hui celle des régions de programme de Champagne et de *Picardie*. Ceci explique peut-être la différence !

Avant 1960 le département de l'Aisne comptait 600 ha de vignes : 540 ha avaient produit 24 000 hl de vin A.O.C. et 3 500 hl de vin nature de Champagne sur les 60 ha restants (24). En 1973, son vignoble franchissait la barre de 1 000 ha, sous laquelle il se tenait depuis la guerre 14-18, étant descendu à moins de 500 ha pendant celle de 39-45 ; superficie et production sont en augmentation.

En 1975, elle bordait 1 500 ha (1454), représentant seulement 1,4 % de la Superficie Agricole Utilisable (S.A.U.) de la région Tardenois-Brie, et sa production était de 76 000 hl de vin A.O.C. de Champagne. Quelques viticulteurs manipulent eux-mêmes leur récolte ; d'autres la vendent aux coopérateurs de Château-Thierry ; des négociants-manipulants de la Marne achètent sur pied la plus grosse partie, en raison de son moindre prix et de son sérieux avantage de donner du corps dans les mélanges grâce au pinot noir très employé avec les pinots blancs et chardonnay.

Inversement des Maisons de Champagne de l'Aisne — une quinzaine — font des mélanges avec des raisins de la Champagne qui ont plus de bouquet ; leurs réserves, loin d'atteindre celles des caves de leurs voisins champenois, détiennent quand même plusieurs centaines de milliers de bouteilles, parmi lesquelles une ancienne carrière souterraine utilisée par la Maison Pannier depuis l'après-guerre 14-18 (24).

Qui n'a visité au moins une cave de Champagne et vu les larges pressoirs et les milliers de remuages de bouteilles journaliers, avant de vider à la sortie une flûte de brut ou de doux ?

La pointe méridionale de notre département présente ainsi ses vignobles, ses champagnes et ses vins de la riante vallée creusée par la Marne — célèbre rivière des batailles de tous temps — qui allonge sa traversée pour jouer les coquettes et retenir les passagers dans ses hôtels, restaurants et campings, des bords de l'eau et ses plaisirs, ou des hauteurs aux glorieux monuments et aux merveilleuses vues panoramiques qu'admirait déjà de sa maison natale proche du château de Thierry, notre Jean de La Fontaine national.

Chauny le 18 Janvier 1980

BIBLIOGRAPHIE - SOURCES

- (1) Alpha Encyclopédie — 1975 — Tome 15 — page 6 106.
- (2) Guide du vin — Raymond Dumay. Livre de poche 1967.
- (3) La Bible et l'usage du vin — Alcool et Santé, n^o 63 — 1964, J.M. Ferrasse.
- (4) Histoire de la Gaule romaine — 1970. J.J. Hatt — p. 236.
- (5) Dictionnaire historique du département de l'Aisne — 1865 — Melleville.
- (6) Histoire du monastère de Barisis-aux-Bois — 1855 — A. Mahon.
- (7) Laon : Ancienne capitale de France — 1966 — Suzanne Martinet.
- (8) Crécy-sur-Serre — Extrait « La nouvelle dépêche de l'Aisne » — 12.4.1967 — G. Dumas.
- (9) Laon — Extrait « l'Aisne nouvelle » — 8.12.1973.
- (10) Histoire de Soissons — Extrait « Mémoire Société Historique de Soissons » in Nouvelle Dépêche Aisne — 27.8.1966.
- (11) Histoire de Charly-sur-Marne — « La Nouvelle Dépêche de l'Aisne » — 5.1.1968 — G. Dumas.
- (12) Géographie de l'Aisne — 1899 — Alfred Johanne — p. 32.
- (13) Vauclair — Brochure de l'Office Départemental du Tourisme de l'Aisne — 1971 — Groupe « Sources ».
- (14) Anizy et Vauxaillon — La Nouvelle Dépêche de l'Aisne.
- (15) Notice historique du château fort de Coucy — Avant 1914 — p. 21, 22.
- (16) Le vin et la cave à partir du XIII^e siècle. Sté Historique de St-Quentin, in Nouvelle Dépêche de l'Aisne.

- (17) Chauny et ses environs — 2^e édition 1955 — Abbé Turpin.
 - (18) Histoire de Vailly-sur-Aisne — Extrait « La Nouvelle Dépêche de l'Aisne — 14.6.1967 — G. Dumas.
 - (19) La généralité de Soissons.
 - (20) Histoire de Caillouël-Crépigny — Mémoires Sté Historique de Noyon — T. XXIV — L. Picard.
 - (21) L'abbaye de Longpont — Comte de Montesquiou.
 - (22) Commenchon — 1931 — Victor Leducq.
 - (23) Comment on soigne son jardin — 1935 — Georges Truffaut.
 - (24) Le Département de l'Aisne — 1960 — André Fiette.
 - (25) Laon, pays du bon vin — « La Nouvelle Dépêche de l'Aisne » — 20.1.1965. — M.B.
 - (26) Fère-en-Tardenois — 10.5.1967 — G. Dumas.
 - (27) La France pittoresque — Région Nord — 1893 — A.M.G.
 - (28) Dossiers de l'Aisne — Agriculture — n^o 8 — 1976.
-