

Centre d'histoire de la vigne et du vin

Aspects historiques, sociaux, littéraires et artistiques, économiques, climatiques, géologiques, pédologiques, botaniques, techniques et oenologiques



Illustration de CRESENTIIS
(vers 1495)



Dessin TCB 2017

Bulletin n° 1 – Janvier 2018

Éditorial	1
Quelques ouvrages récents	2
Conseil scientifique du CHVV	2
Le gel en Côte bourguignonne	3
Étrangers et forains dans le vignoble de Beaune	7

Centre d'histoire de la vigne et du vin

Association loi de 1901 créée le 5 avril 2017

Président : Michel ROPITEAU.

Directeur scientifique : Roger-Paul DUBRION.

Vice-président : Jean-Pierre BRELAUD.

Adresse postale

CHVV, c/o BIVB

12 boulevard Bretonnière

21200 BEAUNE

Courriel : contact@chvv.fr

Site Internet : www.chvv.fr

Compte Twitter :

https://twitter.com/HISTOIRE_DU_VIN

Permanences : 1^{er} mercredi du mois

Bulletin

du Centre d'histoire de la vigne et du vin

Directeur de la publication :

Michel ROPITEAU.

Responsable de la rédaction :

Jean-Pierre BRELAUD.

Imprimé par nos soins.

Prix du numéro imprimé : 1,5 €.

ISSN en cours

Dépôt légal à parution.

Éditorial

Après une période de refondation devenue indispensable, le Centre d'histoire de la vigne et du vin fait un retour particulièrement remarqué. Il affiche une ambition légitime à la hauteur de sa promesse du 27 mars 1999.

Il est porté désormais par une véritable Association 1901 et non plus par une simple commission. Remercions à cet égard le Centre beauinois d'études historiques-SHAB et sa Présidente Carole CHATEAU qui nous a hébergés durant 18 ans (1999-2017).

Notre Association défend un projet autonome et professionnel en direction des Domaines, Négoce, Coopération pour lesquels il a été expressément conçu. Ce nouveau programme séduit.

A cet effet, nous témoignons une immense reconnaissance au Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) qui abrite depuis le 1^{er} septembre 2017 notre nouveau siège 12, boulevard Bretonnière à BEAUNE. Nous témoignons notre gratitude à son Président M. Louis LATOUR et à son Directeur Général M. Christian VANIER qui soutiennent notre projet et sa détermination.

Le CHVV prépare minutieusement les deux prochaines années 2018-2019 sous un format qui se précise de mois en mois. Ce premier Bulletin qui sera assez rapidement suivi d'autres en cette année 2018. Un cycle de conférences variées qui se construit et qui sera autant de contacts directs avec nos adhérents. Des visites de domaines, d'institutions et de maisons de négoce sont également en projet. Les rencontres « Aujourd'hui l'histoire des bourgognes » renaîtront au 2019 et seront suivies de la publication de nos Annales de la Vigne et du Vin qui reprendront le format de nos anciens Cahiers. Vous retrouverez peu à peu toutes ces informations sur notre site internet www.chvv.fr qui va subir un toilettage complet et sera porté par une nouvelle technologie.

Je tiens tout particulièrement saluer l'action de notre Vice-président Jean-Pierre BRELAUD qui dès l'origine m'a aidé à porter courageusement ce nouveau CHVV ainsi que l'engagement considérable, méthodique et tellement précieux de notre nouveau Directeur scientifique Roger-Paul DUBRION.

Nous profitons de ces premiers jours de l'année pour vous adresser nos meilleurs vœux pour 2018.

Michel ROPITEAU
Président fondateur

Quelques ouvrages récents

- COLLECTIF, *Filtration, clarification et stabilisation des moûts & vins. Cerner les enjeux techniques & anticiper les évolutions* = *Revue des Œnologues*, n° 165 spécial, novembre 2017 ;
- MASSON (Pierre), MASSON (Vincent), *Agenda biodynamique lunaire et planétaire 2018*, Château, Biodynamie Services, 2017 ;
- *Viticulture biodynamique. Nouvelles voies pour régénérer la culture de la vigne*, ouvrage collectif dirigé par Jean-Michel Florin, Dornach (Suisse), Éditions du Goetheanum et Colmar, MABD, 2017 ;
- NAVARRE (Colette), BELLY (Patrice), *L'œnologie*, Cachan, Lavoisier, 2017 (8^e édition) (collection « Cave & Terroir ») ;
- REYNIER (Alain), *Manuel de viticulture. Guide technique du viticulteur*, Cachan, Lavoisier, 2017 (12^e édition) (collection « Cave & Terroir »).

Conseil scientifique du Centre d'histoire de la vigne et du vin

Disciplines et membres

- arts et littérature :

- aspects sociaux :

BRELAUD Jean-Pierre – brelaud.jean-pierre@wanadoo.fr

- aspects techniques :

GOUTTEBARON Laurent – laurent.gouttebaron@educagri.fr

TROLLAT Philippe – philippe.trollat@bivb.com

- climatologie, botanique, ampélographie :

DUBRION Roger-Paul – roger.dubrion@orange.fr

- économie :

- géologie, pédologie, agronomie :

TROUCHE Gérard – trouche.gerard@orange.fr

- histoire, droit, terroirs et parcelles :

BRELAUD Jean-Pierre – brelaud.jean-pierre@wanadoo.fr

FROMONT Charlotte – charlotte.fromont@orange.fr

LAURIOZ Pierre-Yves – pierre-yves.laurioz@orange.fr

LEQUIN Louis – louis.leq1@gmail

ROPITEAU Michel – michel.ropiteau@plenita.fr

- œnologie, goût du vin :

DUBRION Roger-Paul – roger.dubrion@orange.fr

LEQUIN Louis – louis.leq1@gmail

TROLLAT Philippe – philippe.trollat@bivb.com

Le gel en Côte bourguignonne, un risque climatique majeur pour les vignobles au cours des siècles

Une mise au point météorologique, botanique et historique, par Roger-Paul Dubrion, bioclimatologue

L'origine du gel et les facteurs aggravants

Les gelées sont liées aux masses d'air froid d'origine polaire ou continentale sibérienne, poussées et augmentées par le vent du Nord et du Nord Est (la bise) ; le froid est aggravé par :

- la latitude (le Nord plus exposé au risque que le Sud) et l'altitude (-0°6 par 100m) ;
- les conditions anticycloniques (la clarté du ciel) ;
- une couverture herbeuse, un paillage (dans ce cas la chaleur du sol ne peut remonter, et alors le sol se réchauffera moins vite aux premiers rayons du soleil, de même s'il est humide) ;
- un sol labouré fraîchement au printemps qui va rayonner plus fortement qu'un sol tassé.

La topographie joue aussi un rôle : dans les fonds, l'air froid s'accumule, alors que le long des pentes il peut s'écouler. Sur les versants exposés à l'Est les rayons solaires interviennent plus tôt que dans les "bas" et ils vont donc se réchauffer plus vite, surtout s'ils sont caillouteux. Nombreux sont les exemples dans les textes d'archives évoquant les vignes des fonds de vallon ou de plaine qui ont gelé, alors que les "hauts" ont été épargnés. De même, il y a moins de risque de gel sur des sols foncés que sur les sols clairs. On peut aussi choisir des cépages débourrant plus tard, ou tailler tardivement.

La durée du gel

Si l'on considère le nombre moyen annuel de jours de gel dans la Côte viticole de Dijon à Mâcon, il se situe dans la zone des moins de 80 jours/an. Zone dans laquelle se localisent deux régions de moins de 70 jours/an :

- de Dijon au Sud de Chagny : 68 jours/an
- du Sud de Chalon à Mâcon : 64 jours/an, ce chiffre plus faible s'explique par l'influence d'une latitude plus méridionale.

Mais les moyennes peuvent dissimuler des extrêmes : par exemple Dijon a connu 96 jours de gel en 1909 et 48 en 1910 ! et il faut savoir que les mesures prises en compte dans toutes les statistiques météorologiques sont des relevés sous abri, à 1,50 m au-dessus du sol, ce qu'il ne faut pas oublier dans la réalité du terrain (compter, par nuit claire, parfois 5° en moins par rapport à la température "officielle" indiquée !).

Trois périodes de gel concernent la vigne : l'automne, l'hiver et le printemps.

Ce sont la durée du gel et le gel printanier qui sont les plus dangereux pour la vigne, pouvant mettre en cause la récolte de l'année. Fin avril le gel peut toucher les bourgeons qui sont grillés (ex. 20/21 avril 1991, et actuellement 2016/2017), les inflorescences... La résistance est faible à partir du débourrement.

Ces gelées de printemps disparaissent dans la Côte fin avril en moyenne, début mai pour les plateaux des Hautes Côtes et les zones à plus de 400 mètres du Haut-Mâconnais. Les gelées les plus tardives, en année froide, se produisent encore en mai, malgré le "réchauffement climatique" : le 14 mai 1987 pour le Dijonnais, ou le 4 mai 1979 à Savigny-les-Beaune. Dans les régions situées plus à l'Ouest, montagneuses il est vrai, Morvan ou Charollais, le risque de gel peut durer 15 jours en mai, exister en juin. De même, Châtillonnais et Chablisien, plus au Nord, sont davantage exposés.

Un peu de botanique

La vigne a besoin, en période d'activité végétative, d'une absence de gel pendant environ 180 jours. On a longtemps utilisé les amandiers à floraison précoce comme indicateurs du passage du gel, comme les

pêchers et rosiers ont pu témoigner du "démarrage" de l'oïdium. La mécanisation, les plants actuels moins sensibles, ont fait disparaître des vignes ces indicateurs.

Par contre, certains moyens de lutte ou d'atténuation du froid sont encore (ou ont été) utilisés : éloignement des pousses du sol par le palissage¹ (Champagne, Lorraine, Alsace, Bourgogne...), nuages de fumée, aspersion (Chablisien, Champagne), brassage de l'air par hélices, braseros, taille tardive, cépages tardifs, buttage hivernal des souches protégeant le bourrelet de soudure, sols tassés (les sols nus, « rassis », permettent de gagner 2° par rapport au sol fraîchement labouré et 2 à 4° par rapport à un sol enherbé), présence de haies et boisement des parties hautes pour les vignobles de pente, utilisation de cépages tardifs, et taille retardée en cas de gel prévisible...

Trois périodes de gel ont des effets néfastes plus particulièrement sur la vigne :

- l'automne, au moment où les baies finissent de mûrir ; à partir de valeurs de l'ordre de -3°, la pulpe devient insipide et aqueuse, les risques de pourriture augmentent, les polyphénols des cépages rouges sont détruits. Les risques de gel d'automne dans la moitié Sud de la France sont inexistantes, et plus rares dans le Nord depuis la fin du XX^e siècle ;
- l'hiver : il y a moins de risques dans la mesure où la vigne est en dormance, en repos végétatif, de novembre à janvier, et elle bénéficie du rôle protecteur des sucres si les rendements n'ont pas été exagérés (Baranski 1983) ; de plus, c'est une plante ligneuse, donc assez résistante, les bourgeons d'hiver sont protégés par deux écailles, les bois américains résistent jusqu'à -20/-25°, et il existe des cépages résistants au froid. Le viticulteur butte fortement les pieds en cas d'une baisse prévue des températures. Et les grands hivers sont devenus exceptionnels (mais ils existent, y compris dans le Sud, entraînant la destruction des vignes et leur arrachage. Ce fut le cas en 1879, 1908, 1956, 1985 C'est en 1956 que le vignoble de Cahors a été détruit). Les très grands froids, à partir de février, sont dangereux au niveau du cep (gélivures, fentes des bois, bourrelet de greffe atteint) pour des valeurs de -15° et surtout au-delà (Riesling, Gamay et Pinot noir connaissent le gel des bois vers -15/-18°), surtout si le sol et les plantes ne sont pas protégés par une couverture neigeuse. Ces risques, dès février, sont réels dans la mesure où l'on a mis en évidence un début d'activité cellulaire (travaux de Nikov 1966) ;
- c'est surtout le gel de printemps qui est dangereux pour la vigne, car elle a repris son activité ; il peut toucher l'apex, les bourgeons qui sont grillés, les inflorescences, car la résistance est faible à partir du débourrement ; la plante est plus résistante au froid progressif qu'aux gelées brutales. On distingue deux formes de gelées :
 - o **les gelées blanches** dues au rayonnement et à l'humidité atmosphérique (la rosée) par temps calme et clair, lorsque les températures au lever du soleil sont entre 2 et 5° au-dessous de 0°, les gouttelettes d'eau de la rosée vont alors se congeler et former la gelée blanche. Elle est le plus souvent localisée dans les bas de pentes et les fonds. Elle peut détruire les jeunes plants et les pousses ;
 - o **les gelées noires** causées par le déplacement de masses d'air froid par le vent (qui accentue encore la baisse des températures qui se situent en dessous de -5°). Elles provoquent des destructions importantes.

L'ordre de grandeur des seuils de risque de gel printanier est le suivant :

- pour les bourgeons et les pointes vertes entre -3 et -5° ;
- pour les fleurs autour de -2° (les fleurs se flétrissent alors et meurent dans la journée suivante) ;
- pour les fruits formés autour de -1°.

La vigne a besoin en période végétative d'une absence de gel pendant environ 180 jours.

Les gelées les plus tardives, en Bourgogne, se produisaient encore en mai, à la fin du XX^e siècle : le 14 mai 1987 pour le Dijonnais, ou le 4 mai 1979 à Savigny-les-Beaune. Dans les régions situées plus à l'Ouest, régions montagneuses du Morvan ou du Charollais, le risque de gel peut durer 15 jours en mai, exister en juin. De même, Châtillonnais et Chablisien, plus au Nord, sont davantage exposés.

¹ L'élévation du fil porteur à 80/120cm du sol réduit l'impact des gelées de 1°.

*"Tant que saint Urbain (25 mai) n'est pas passé
le vigneron n'est pas rassuré"*

Les Anciens et la connaissance du gel

Les gelées d'avril et de mai n'étaient pas et ne sont pas exceptionnelles, contrairement à ce que l'on peut lire ou entendre actuellement. Les Anciens le savaient bien, et ils l'exprimaient dans les dictons :

- concernant **les gelées d'avril** : pour la vigne, pour les cultures fruitières, c'est le début de la floraison, selon les variétés, les époques des cépages, la latitude et l'altitude. Il faut craindre ces gelées tardives dont les conséquences sont catastrophiques pour les cultures ² :

*« Gelée à la saint Fructueux (le 16 avril)
rend le vigneron malheureux. »*

*« À la saint Vital (le 28 avril)
pluie et gel font tout le mal. »*

*« Gelée du Vendredi Saint
gèle le pain et le vin. »*

*« Bourgeon qui pousse en avril
met peu de vin au baril. »*

*« Quand en avril partout il gèle
Le vigneron est en cervelle ³. »*

*« Lune d'avril nouvelle
ne passe pas sans gel. »*

*« L'hiver n'est point achevé
que la lune d'avril nous ait houspillés »* ou *« que la lune rousse n'ait décliné ».*

*« Georget (le 23), Marcquet (le 25), Philippet (Philippe le 1^{er} mai)
sont trois casseurs de gobelets. »*

(ou « Saint Georges et saint Marc sont réputés grêleurs et vendangeurs. »)

N'est-ce pas ce gel destructeur qui est arrivé fin avril 2016 et aussi 2017 en Chablisien, Côte d'Or, et Beaujolais ?

Non seulement il y a le gel, mais parfois des chutes de grêle ou de grésil, bien constatées par les Anciens :

*« Il n'est si gentil mois d'avril
qui n'ait son manteau (ou « son grain », « son chapeau ») de grésil. »*

- concernant **le gel en mai** : en Côte d'Or, au jardin botanique de Dijon une note l'évoque : *« Le mois de mai 1872 a été en général, mais surtout à la fin, froid et pluvieux ; les nuits du 12-13 et du 13-14, le thermomètre est descendu dans beaucoup de localités du département entre 0 et -2° ; les bourgeons de vigne, les haricots, les pommes de terre, ont été en partie détruits ».*

Jusqu'au milieu mai il y a donc les risques de gel, surtout ceux liés aux **Saints de glace** : *« De mai la chaleur fait de l'an sa valeur, attend cependant que passe le froid galop des Saints de glace ».* De tout temps, les Anciens du monde rural ont redouté les 11, 12, 13 mai, pour leur réputation d'apporter le froid et le gel :

² Il est difficile de porter une appréciation sur les dictons concernant les floraisons car elles s'étalent sur plusieurs jours, voire semaines, leurs dates de départ dépendent de la précocité des années, de la latitude de leur situation, des variétés, et des cépages pour la vigne.

³ Il imagine dans sa tête toutes les catastrophes possibles.

« *Pancrease, Servais, et Mamert (11, 12, 13 mai),
au printemps ramènent l'hiver (ou « à eux trois un petit hiver »).* »

« *Saints Mamert, Servais, et Pancrease
sont toujours de vrais saints de glace.* »

« *Saint Mamert, saint Servais, et saint Pancrease
de leur passage laissent souvent trace.* »

« *Souvent saint Pancrease
rapporte la glace.* »

« *À la saint Honoré (16 mai), s'il fait gelée,
le vin diminue de moitié.* »

« *S'il gèle à la saint Bernardin (20 mai)
adieu le vin.* »

« *Gelée le soir de la St Urbain (25 mai)
anéantit fruits, pain, vin.* »

Parfois les vignerons, qui malgré tout, gardent un peu d'humour, précisait :

« *Urbinet, le pire de tous quand il s'y met,
car il casse le robinet.* »

Après le 25 mai les gelées sont rares et relativement faibles. Donc elles ne peuvent pas nuire aux ceps.

Quelques dictons évoquent le grillon à la saint Urbain pour mettre fin avec son chant aux gelées, car il aime la chaleur des sols et plutôt la sécheresse :

« *Quand le grillon chante
les gelées ne sont plus à craindre.* »

Même si le réchauffement climatique actuel a fait disparaître ces risques de gel en mai, il provoque des débourrements précoces en avril, voire mars, augmentant la nécessité de vigilance.

Sources :

- Météo France (dont Atlas climatique de la Côte d'Or) ;
- DUBRION (Roger-Paul), *Trois siècles de vendanges bourguignonnes : les apports de l'expérience vigneronne, de l'œnologie, de la météorologie*, Bordeaux, Féret, 2006 ;
- DUBRION (Roger-Paul), *Le climat et ses excès*, Bordeaux, Féret, 2008 ;
- DUBRION (Roger-Paul), *Les climats sur les vignobles de France*, Cachan, Éditions TEC & DOC Lavoisier, 2010.

Étrangers et forains dans le vignoble de Beaune (XIV^e – XVI^e siècles)

L'actualité nous apprend périodiquement le rachat de tel ou tel domaine viticole bourguignon par des personnalités étrangères à la Bourgogne voire à la France. Citons parmi les transactions les plus récentes et les plus symboliques l'acquisition du Clos de Tart par François Pinault, annoncée en octobre 2017¹. De tels transferts de propriété reflètent le prestige acquis par le vignoble et ses « climats » et, en même temps, invitent à s'interroger sur l'évolution de l'identité du vignoble bourguignon.

Dans un monde ancien antérieur à la mondialisation, l'étranger est évidemment plus proche. Le « forain » désigne l'étranger à la communauté, l'étranger à la ville, il est éventuellement de la ville voisine, voire du village d'à côté. Il est, pour reprendre la définition du *Dictionnaire de l'Académie*, un « propriétaire qui n'a pas son domicile dans le lieu où ses biens sont situés et où il est porté au rôle des contributions ». Pourtant, il est loin d'être absent du vignoble bourguignon. La renommée de ce vignoble a d'ailleurs été en partie construite par des acteurs qui ne sont pas directement originaires de la côte viticole, en tout premier lieu les communautés monastiques.

Dans un monde sans cadastre, l'étude de la propriété foncière paraît difficile mais peut néanmoins être abordée dès lors qu'une documentation détaillée existe. C'est le cas à Beaune. À partir de 1380, une série de manuels recensant les débiteurs de dîmes donne de très précieux renseignements sur l'étendue, la configuration et la propriété des vignes de tout le finage². Quoique non exempts de lacunes, ces documents permettent de cerner dans quelle mesure le vignoble a pu être détenu dès la fin du Moyen Âge en partie par des mains étrangères, plus exactement par ceux que l'on appelle des forains.

Limitant cette étude aux deux premiers manuels des dîmes de Beaune, nous verrons d'abord quel est le poids global des forains dans le vignoble beaunois, avant de tenter de cerner leur sociologie puis de localiser les vignes qu'ils possèdent.

I Un vignoble avant tout aux mains des Beaunois

Les deux plus anciens manuels de dîmes conservés, l'un de 1380, l'autre de 1480 ou environ, montrent un classement des débiteurs par paroisse – il y en a cinq à Beaune – puis une sixième et dernière partie est consacrée aux « extraney » en 1380, « *extranei et forenses* » un siècle plus tard³. Un troisième document, en usage entre 1504 et 1509, mentionne lui aussi les « *extranei* » mais n'indique que rarement la paroisse d'origine pour les Beaunois⁴.

¹ REYNAUD (Stéphane), « Avec le Clos de Tart, les Pinault ajoutent un grand cru de Bourgogne à leur carte », *Le Figaro*, 28 octobre 2017, [en ligne], <http://www.lefigaro.fr/societes/2017/10/28/20005-20171028ARTFIG00010-avec-le-clos-de-tart-les-pinault-ajoutent-un-grand-cru-de-bourgogne-a-leur-carte.php> (consulté le 30 décembre 2017).

² Archives départementales de la Côte-d'Or (désormais ADCO), G 2902/107, 108, 109 etc. Seul le premier (G 2902/107) a fait l'objet d'une étude approfondie : BRELAUD (Jean-Pierre), « Quelques notes sur les vignes du finage de Beaune en 1380 : des dîmes, des ouvrées, des lieux-dits, des hommes », *Cahiers d'histoire de la vigne et du vin*, n° 10, 2010, p. 41-83. Des manuels de dîmes existent également pour Nuits (BECK (Patrice), *Une ville rurale à la fin du Moyen Âge, Nuits (Bourgogne)*, thèse de 3^e cycle sous la direction de Jean-Marie Pesez, Paris, EHESS, 1980, f° 73-81) ou pour Chenôve (PEPKE-DURIX (Hannelore), « Le vignoble bourguignon, un milieu privilégié pour l'approche de la vie économique à la fin du Moyen Âge », in *Vins, vignes et vigneron en Bourgogne du Moyen Âge à l'époque contemporaine*, actes du colloque des Annales de Bourgogne, Dijon, 9 février 2001, *Cahiers d'histoire de la vigne et du vin*, n° 2, 2001, p. 122-123. D'autres sources comptables peuvent être mobilisées pour l'étude du parcellaire viticole ancien, comme les livres de cens (une étude a été récemment entreprise pour le finage de Chambolle-Musigny : GRILLON (Guillaume), « Un aperçu du parcellaire viticole médiéval de Chambolle-Musigny à travers les censiers de l'abbaye de Cîteaux », *Cahiers d'histoire de la vigne et du vin*, n° 14, 2014, p. 27-51).

³ ADCO, G 2902/107, f° 52 à 56 (terrier de 1380), G 2902/108, f° 36 à 44v (terrier de 1480 environ). Pour ne pas alourdir inutilement l'appareil de notes, nous ne renverrons pas systématiquement chaque information au folio exact du document qui la contient : tous les forains sont énumérés les uns après les autres en quelques pages, les communautés religieuses étant toujours citées en tête de liste.

⁴ ADCO, G 2902/109, f° 41v à 58.

Il n'est pas toujours facile de déterminer si les débiteurs sont des propriétaires ou des tenanciers de vignes pour autrui. Quoi qu'il en soit, le nombre de forains parmi ces débiteurs semble très faible. En 1380, 59 personnes, physiques ou morales, sont classées parmi les « *extranei* » sur un total de 389 débiteurs, soit un peu plus de 15 % de ceux-ci. Un siècle plus tard, le terrier confectionné vers 1480, la proportion reste sensiblement la même avec 64 forains sur 523 débiteurs, soit un peu plus de 12 %.

L'essentiel de la surface du vignoble du finage de Beaune demeure entre des mains beaunoises. En 1380, les forains ne contrôlent que 1567 ouvrées de vigne sur un total de 9175, un siècle plus tard 1998 sur 12049 et encore 634 sur les 6871 relevées en 1504-1509. Sur environ un siècle, on reste ainsi à 17 % du vignoble beaunois en mains 'étrangères', la chute brutale du début du XVI^e siècle – plus que 9 % – étant liée à des facteurs qui nous échappent, à moins que ce ne soit lié aux lacunes du document, apparemment très incomplet.

Le nombre de parcelles peut être approché lui aussi – avec diverses précautions, un article du manuel pouvant regrouper une ou plusieurs parcelles situées sur le même lieu-dit. 1211 parcelles sont dénombrées en 1380, dont 153 aux mains des forains, on passe à 1391 parcelles vers 1480 dont 189 aux mains des forains.

Ces chiffres précis ne doivent cependant pas masquer les incertitudes et les limites des documents⁵. Certains propriétaires fonciers, parmi les plus importants, ne sont pas mentionnés. Eu égard à la nature même du document – un rôle d'imposition pour les dîmes –, les personnes et institutions qui sont exemptes de cet impôt n'y figurent pas. D'autres grands propriétaires forains existent donc. Ainsi, parmi les laïcs, le duc de Bourgogne possède le clos de « *Bouaiche* » qui renferme 200 à 300 ouvrées⁶ – il devient propriété royale après 1477. Les propriétaires ecclésiastiques, évêques et certaines communautés religieuses, sont aussi en partie exemptés de la dîme, même si le pape Adrien IV a restreint ce droit. En ce qui concerne les réguliers, dès 1248, le chapitre reconnaît l'exemption de la dîme pour les vignes, non décrites, que possède l'abbaye de Maizières à Beaune, mais la soumet à la dîme pour ses acquisitions ultérieures – et nous verrons plus tard qu'elles sont nombreuses⁷. L'abbaye de Cîteaux possède elle aussi des vignes à Beaune dès le XIII^e siècle, puisqu'elle conclut un accord avec le chapitre de Beaune en 1287 pour payer un forfait sur 22 vignes, dont la surface n'est pas connue mais que l'on ne retrouve évidemment pas dans le terrier de 1380⁸. D'autres abbayes possèdent des vignes à Beaune (Tart, le Lieu-Dieu...), mais sont également exemptées de la dîme envers le chapitre⁹.

Peut-on avoir une idée de la surface de ces vignes exemptes ? Une liste des gens d'Église possessionnés à Beaune, établie en avril 1478 pour un impôt sur les fortifications de Beaune¹⁰, permet de se faire une idée de leurs propriétés, en supposant qu'elles contiennent une même proportion de vignes – ce qui reste encore à démontrer ! La quote-part due par chaque communauté religieuse est proportionnelle à sa richesse foncière. Le plus gros propriétaire, le chapitre de Notre-Dame, est taxé environ 3,5 fois plus que le deuxième (Maizières), les suivants (Cîteaux, Cluny, La Bussière, La Ferté...) le sont entre 5 et 10 fois

⁵ Entre autres incertitudes, signalons juste qu'il arrive qu'un paroissien d'une des cinq paroisses de Beaune puisse cultiver des vignes pour un forain : en 1380, dans la liste de la paroisse Saint-Pierre, *Stephanus Bauduini* détient 154 ouvrées « *pro abbate Sancti Martini Eduensis* » (ADCO, G 2902/107, f^o 31) ; l'abbaye autunoise n'apparaît pas comme foraine dans le manuel de 1380 alors qu'elle est classée parmi les forains du manuel de la fin du XVe siècle (ADCO, G 2902/108, f^o 37 et v). D'autres paroissiens de Saint-Pierre (ou d'autres paroisses) ont peut-être cultivé des vignes pour d'autres forains sans que le scribe prenne la peine de le mentionner...

⁶ PEPKE-DURIX (Hannelore), « Le vignoble ducal de la châtellenie de Beaune, Pommard, et Volnay : un grand domaine seigneurial face à la peste noire », *Cahiers d'histoire de la vigne et du vin*, n°8, 2008, p. 17.

⁷ ADCO, G 2908, f^o 327, art. 850.

⁸ ADCO, G 2908, f^o 257v, art. 770.

⁹ L'existence de ces vignes est manifestée de manière indirecte, quand elles sont indiquées comme confins d'une vigne soumise à la dîme. L'abbaye de Tart possède ainsi, en 1380, une vigne « *Es Escharmoz* » (ADCO, G 2902/107, f^o 53v) ; l'abbaye du Lieu-Dieu détient en 1380 une vigne aux Chazeaux (ADCO, G 2902/107, f^o 55), une autre en Sanvigne (f^o 16v, f^o 20v) et une aux Grèves (f^o 37) ; vers 1480 des vignes confinent encore à celles du Lieu-Dieu aux Grèves (ADCO, G 2902/108, f^o 7) et en Sanvigne (f^o 32) mais cette fois l'abbesse est bien mentionnée dans la liste des forains (f^o 37v) pour 20 ouvrées, réparties en 12 et 4 ouvrées en Sanvigne et 4 ouvrées aux Grèves.

¹⁰ ADCO, G 2483, f^o 60v.

moins¹¹. Sachant que le chapitre de Beaune détient au moins 700 ouvrées à Beaune¹², on peut en déduire que plusieurs centaines d'ouvrées de vigne des abbayes et des prieurés forains pourraient encore être ajoutés au total.

Malgré tout, et en rajoutant les 200 ou 300 ouvrées ducales, on reste dans une propriété viticole avant tout beaunoise. Au-delà du total des possessions des forains – et surtout de l'exactitude de toute donnée chiffrée pour la période médiévale – il est temps de s'intéresser à l'identité de ceux-ci.

II Les forains, un groupe éclaté : entre villageois des environs et grandes abbayes bourguignonnes

De manière générale, les sources fiscales médiévales indiquent peu de choses sur les débiteurs, tout juste leur identité et parfois, une vague localisation.

Ayant présenté les forains en 1380 dans une étude précédente¹³, nous reviendrons rapidement sur le sujet ici, en complétant pour le XV^e siècle.

Le groupe des forains est fortement clivé et peut être divisé approximativement en quatre catégories.

Certains forains sont des habitants des villages environnants, possédant une ou deux parcelles à Beaune : ainsi, 4 habitants de Pommard, dont aucun ne possède plus de 12 ouvrées, comme la veuve de « *Gilleti Le Tixerant de Pomarco* » qui possède 4 ouvrées aux Épenottes, du reste en prolongement du finage de Pommard, et 8 ouvrées en Restey, qu'elle semble d'ailleurs tenir pour l'abbesse de Molaise¹⁴. On retrouve de modestes habitants de Bligny-sous-Beaune, de Bouze, de Savigny, et un peu plus loin de Verdun-sur-le-Doubs. À ces villageois on peut adjoindre des curés, ceux de Ruffey-lès-Beaune et de Pommard qui paient la dîme au chapitre sur leurs vignes à Beaune, respectivement pour 32 et 7 ouvrées. Le manuel des dîmes de 1480 confirme la présence de petits propriétaires villageois environnants : Ruffey, Le Vernois, Le Poil, La Borde au Bureau, Argilly, Villy-le-Moutier, jusqu'à Bligny-sur-Ouche vers le nord-ouest et Gergy vers le sud-est.

Dès 1380, des vignes beaunoises appartiennent, en quantités très variables, à des personnes originaires des villes et bourgs de Bourgogne : plusieurs marchands chalonnais, également des notables, éventuellement au service du duc, originaires du Charolais (Jean Doudry) ou d'Auxois (Michelin Serrote) ou d'autres personnes qui nous sont inconnues (Jean Chastellain de Saulieu). Un siècle plus tard, cette notabilité urbaine est encore présente. Jean Monot est dijonnais, qualifié de maître, ou l'était avant 1480, ce sont ses enfants qui possèdent alors 29 ouvrées en 3 pièces. D'autres villes fournissent quelques noms, sans trace de notabilité apparente : Nuits avec Guillaume Moyne (9 ouvrées) et les héritiers de Guy Quantin (31 ouvrées), Autun avec Claude Noirot et même Saint-Gengoux-le-Royal avec Antoine Gaillard (26 ouvrées). Les Chalonnais semblent moins présents, mais les foires de la ville ont périclité ; éventuellement, Maître Guillaume Puget, détenteur de 24 ouvrées en 4 pièces pourrait être rattaché à une famille de notables qui a donné un chanoine au chapitre de Beaune. Quelques rares tenanciers peuvent encore être identifiés comme marchands, ainsi Jean Mathion, venu sans doute s'installer à Beaune plus tard puisque cité comme marchand à Beaune en 1490¹⁵. Enfin, faut-il identifier Perrenot Morandet, qui possède 37 ouvrées vers 1480 avec le marchand et bourgeois de Seurre qui fait des affaires avec le chapitre dans ces années-là¹⁶ ?

¹¹ Le chapitre de Beaune est taxé à 297 francs, Maizières à 85, Cîteaux à 49, Cluny, l'abbaye de La Bussière et le prieuré de Combertault à 29,5 chacun, l'évêque de Langres à 29, La Ferté à 24, Saint-Martin d'Autun à 19, Sainte-Marguerite de Bouilland à 14, le prieuré Saint-Symphorien d'Autun à 13 ; les suivants sont taxés à 10 francs ou moins.

¹² 97 ouvrées $\frac{3}{4}$ indiquées suite à un arpentage de mai 1462 (ADCO, G 2482, 1^{ère} partie, f^o XXIX et v), auxquelles il faut ajouter les vignes des prébendes de chacun des 29 chanoines situées sur le finage de Beaune – selon le terrier des prébendes (ADCO, G 2612, milieu XV^e siècle) 634 ouvrées de vigne.

¹³ BRELAUD (Jean-Pierre), art. cit. note 2, p. 74-78.

¹⁴ ADCO, G 2902/107, f^o 55.

¹⁵ ADCO, G 2484, f^o 179v, 8 mars 1490, constitution de rente au profit du chapitre.

¹⁶ ADCO, G 2902/108, f^o 38. Reconnaissances ou constitutions de rente : ADCO, G 2484, f^o 9v, 12 mars 1474 (nouveau style) et f^o 171v, 24 octobre 1488. Il aurait alors aussi échevin à Seurre avant 1481 (DOREY (N.), « La classe des bourgeois à Seurre et l'administration de la commune », *Mémoires de la Société pour l'histoire du droit et des institutions des anciens pays bourguignons, comtois et romands*, t. 16, 1954, p. 65.)

La noblesse locale, entre comté et duché, fournit quelques débiteurs en 1380 pour des possessions souvent comprises entre 20 et 50 ouvrées. Des vignes appartiennent à des chevaliers comme Gaudri de Balleure, seigneur de Marigny et Reullée, qui possède 15 ouvrées à la Pointe de Bouaiche et est connu par ailleurs pour une très belle fondation de messes à Notre-Dame, ou encore Anseau de Salins, qui possède 28 ouvrées en 2 pièces. Vers 1480 quelques noms bien connus sont repérables : la veuve de Charles de Saulx (« *relicta Karoli de Salione* ») possède 49 ouvrées en 2 pièces ; les héritiers de Philippe de Chaumergy, ancien capitaine de la ville de Beaune pendant le siège de 1478, possèdent 43 ouvrées en 5 pièces ; Claude de « *Tinteville* » (Dinteville), chevalier seigneur de Commarin, également surintendant des finances du duc de Bourgogne, détient 55 ouvrées en 2 pièces¹⁷. Dans le milieu des officiers ducaux, mentionnons encore Marie de Montjeu veuve du bailli de Chalon Guillaume de Sercey¹⁸. Les héritiers de Jacques Bouton, chevalier, possèdent 3 pièces de vigne pour un total de 22 ouvrées ; celui-ci était seigneur de Corberon et lieux environnants, tandis que sa famille est présente au chapitre de Beaune à la fin du xv^e siècle et au début du xvi^e¹⁹. Enfin, les possessions des héritiers du comte de Charny, c'est-à-dire de Pierre de Bauffremont, sénéchal de Bourgogne et chevalier de la Toison d'Or, sont énumérées sur plus de deux pages : avec pas moins de 230 ouvrées de vigne à Beaune, en 24 pièces²⁰, ils sont parmi les quatre plus grands propriétaires cités dans le terrier de la fin du xv^e siècle. Au total, la propriété foraine noble semble s'être renforcée au cours du xv^e siècle.

Les derniers forains sont uniquement des personnes morales et de grands ou très grands propriétaires – tellement importants qu'excepté une demi-douzaine de laïcs, ils sont les seuls forains mentionnés dans le manuel des dîmes de 1504-1509. Ce sont les propriétaires ecclésiastiques.

Établissement	Type	Ouvrées en 1380	Ouvrées vers 1480	Ouvrées vers 1509	Ouvrées vers 1510 ²¹
La Bussière	cisterciens	-	31	30	38
La Ferté	cisterciens	-	31	24	35
Lieu-Dieu	cisterciennes	-	20	35	35
Maizières	cisterciens	295	272	300	296
Molaise	cisterciennes	59	composition	composition	composition
Moutiers-Saint-Jean	bénédictins	-	-	18	18
Saint-Bénigne de Dijon	bénédictins	38	45,5	50	46,5
Saint-Étienne de Dijon	augustins	61	-	-	-
Saint-Martin d'Autun	bénédictins	154	121	62	111
Saint-Symphorien d'Autun (prieuré)	bénédictins	-	-	40	40

Fig. 1 : les propriétés viticoles beaunoises de quelques établissements religieux, soumises à la dîme pour Notre-Dame de Beaune (1380-1510)

¹⁷ ADCO, G 2902/108, f° 40v. Il est probable que ce soient les héritiers de Claude de Dinteville qui détiennent alors les vignes puisque celui-ci est mort au côté de Charles le Téméraire en 1477.

¹⁸ « *Domina Ma[ria] de Montjeu relicta quondam domini balivi Cabilonensis* », ADCO, G 2902/108, f° 38. Elle possède 40 ouvrées en 2 pièces aux Aigrots. Marie de Montjeu détient par ailleurs la seigneurie de Brandon dans l'Autunois. Cf. FYOT (E.), « Le château et les seigneurs de Brandon », *Mémoires de la Société éduenne*, nouvelle série, t. 28, 1900, p. 25.

¹⁹ ADCO, G 2902/108, f° 43v. C'est Jean Bouton qui fait construire la très belle chapelle Renaissance de Notre-Dame de Beaune à partir de 1530.

²⁰ ADCO, G 2902/108, f° 39-40.

²¹ ADCO, G 2902/110. Ce manuel des dîmes, très confus, ne mentionne qu'exceptionnellement les paroisses de résidence des débiteurs, c'est pourquoi nous l'avons largement négligé pour cette étude. Mais les superficies des vignes des communautés monastiques peuvent être relevées sans difficulté.

Le tableau (**fig. 1**) montre les importantes surfaces viticoles détenues par les religieux sur le territoire de Beaune. Néanmoins, ces chiffres ne prennent en compte que les vignes décimables, alors que les abbayes et prieurés peuvent détenir des vignes exemptes de dîme par ailleurs. Certaines communautés sont d'ailleurs totalement exemptes, comme Cîteaux et Cluny, dont l'empreinte foncière a dû être néanmoins suffisamment forte pour laisser une trace dans la toponymie beaunoise ²².

Malgré quelques variations voire accidents, la puissance foncière de ces religieux forains se maintient sur plus d'un siècle. Maizières, avec près de 300 ouvrées de vigne est le plus gros propriétaire de vignes, forain ou pas, après le chapitre et le duc (ou le roi). L'existence d'un tel domaine viticole à plusieurs lieues de l'abbaye, ainsi que la volonté de centraliser à l'abri des murailles le produit des vignes que l'abbaye possède dans d'autres finages, a pu justifier la possession de bâtiments d'exploitation à Beaune au XIV^e siècle, et notamment du « petit Maizières » situé dans la rue du même nom.

Un très grand contraste existe entre de très petits et obscurs propriétaires ou tenanciers et des possesseurs de confortables domaines.

	Année	Forains	Total des débiteurs
Nombre moyen de parcelles	1380	2,59	3,11
	1480 (v.)	2,95	2,66
Surface moyenne (en ouvrées)	1380	26,56	23,59
	1480 (v.)	31,22	23,04

Fig. 2 : nombre moyen et surface moyenne des parcelles détenues par les forains (1380-vers 1480)

En moyenne (**fig. 2**), les propriétés détenues par les forains semblent légèrement plus grandes que la moyenne, même si en 1380 le nombre de parcelles est réduit (en raison de la détention de grandes parcelles). Un siècle plus tard la taille des propriétés foraines a légèrement augmenté tandis que chaque débiteur, beaunois ou pas, détient toujours en moyenne 23 ouvrées. De tels chiffres suggèrent l'importance relative des beaux domaines des abbayes ou d'autres forains.

La petite propriété foraine locale semble en effet moins présente à Beaune qu'ailleurs. À Nuits, dont le finage viticole peut être connu à la fin du Moyen Âge par des « recherches » de dîmes menées par la chartreuse de Beaune et la collégiale de Vergy, environ 10 % du vignoble est tenu par 67 forains, issus pour les deux tiers issus des villages voisins ²³. Le finage de Beaune semble attirer des hommes – et des communautés – venus d'horizons beaucoup plus lointains.

Toute cette propriété foraine montre dès cette époque la reconnaissance de Beaune comme terroir viticole, pour les villages de la plaine mais pas seulement. Une spécialisation semble s'esquisser. Que l'on soit paysan à Bligny-sous-Beaune ou marchand à Chalon, on cherche à détenir une vigne à Beaune (ou plusieurs). Ce début de spécialisation peut être mieux cerné en étudiant les lieux choisis par les forains pour détenir leurs propriétés viticoles.

III Une stratégie d'implantation dans le finage ?

À une échelle très fine, une étude de l'étendue de chaque propriété foraine est possible, ainsi que la répartition de celle-ci par lieu-dit. Il est bien entendu que, contrairement au cadastre moderne, il n'existe aucun plan précis du finage et que bon nombre de dénominations ont disparu de l'usage dans les 500 dernières années...

Comme pour les propriétaires ou tenanciers beaunois, les propriétés des forains sont morcelées et dispersées à travers tout le finage de Beaune. Cette division est très nette chez les plus gros propriétaires comme les héritiers de Pierre de Bauffremont. Ceux-ci possèdent 24 parcelles, réparties principalement en

²² Les lieux-dits Derrière Cîteaux et Derrière Cluny (qui a donné son nom à la ZUP de Beaune).

²³ BECK (Patrice), *op. cit.* note 2, f° 80-81.

3 groupes (34 ouvrées en 4 pièces En Bouche de Lièvre, 51 ouvrées en 5 pièces aux Grèves, 46 ouvrées en une dizaine de pièces Sur l'Aigue ²⁴) et plutôt dans la partie nord du finage de Beaune, le long de la Côte ou à proximité immédiate. Maizières possède dès 1380 plusieurs vignes groupées dans la partie sud du talus de la côte (25 ouvrées au Clos de la Mousse, 30 au clos Landry et 6 juste à côté aux Tuvilains, 16 aux Sizies, 16 aux Chardonnereux. etc.) mais également dans la plaine avec 24 ouvrées Derrière Cluny ou plus au nord avec 15 ouvrées Derrière l'Hôpital ²⁵. En 1509, on retrouve les vignes au clos Landry et alentour mais aussi 16 ouvrées au Mont de la Pierre Blanche, sur la Montagne. Une logique d'éclatement des propriétés entre plusieurs localisations, et non pas un éparpillement irrégulier, semble donc à l'œuvre.

À côté des petites parcelles, quelques clos appartiennent à de grands propriétaires forains. De manière générale, très peu de clos sont mentionnés dans les manuels. Deux appartiennent à des forains : le clos Landry à Maizières et le clos de la Mousse à Saint-Martin d'Autun. Le propriétaire du mystérieux clos de « *Vuidebourse* », situé à côté de vignes tenues par un paroissien de Saint-Pierre pour l'abbé de Saint-Martin d'Autun, n'est pas indiqué ²⁶. Un autre clos, non mentionné mais très célèbre, appartient à un autre forain : il s'agit du clos de « *Bouaiche* », clos ducal que l'on peut très probablement identifier à l'actuel Clos du Roi.

Il est très difficile de suivre la transmission des parcelles à travers le temps pour les propriétaires forains (comme pour la plupart des beunois). Globalement, elle ne peut être aperçue que pour les institutions ecclésiastiques, et encore. Certaines des vignes que possède Maizières en 1380, comme celles des Sizies, ne peuvent être retrouvées un siècle plus tard. En revanche, à un siècle d'écart, Maizières possède toujours environ 40 ouvrées En Perrière, une dizaine d'ouvrées aux Chardonnereux... Le manuel de 1380 attribue 30 ouvrées « *En Tue Vilain alias Ou Cloux Landri* » à Maizières. Ces mêmes 30 ouvrées du clos 'Saint' Landry ²⁷ se retrouvent un siècle plus tard chez le même propriétaire – qui reste d'ailleurs le même jusqu'à la Révolution.

Grâce à l'indication des lieux-dits dans les manuels des dîmes, il est possible de situer les propriétés viticoles dans le finage beunois (**fig. 3 et 4**). La représentation n'est néanmoins qu'une esquisse : d'une part de nombreux forains ne sont pas dénombrés dans les documents, d'autre part, à côté des noms des climats actuels, de nombreux lieux-dits médiévaux restent inconnus et n'ont pu être localisés.

De manière générale, les propriétés foraines sont conformes à l'image générale des propriétés viticoles donnée par les manuels. Le long ruban viticole est déjà en place au XIV^e siècle, complété par un important vignoble de plaine. En 1380, les forains possèdent des vignes plutôt dans la partie sud du finage, dans près d'une vingtaine de lieux au sud de l'actuelle route de Bouze et à l'ouest de la route de Pommard, notamment 108 ouvrées aux Avaux. Au nord, les forains sont plus particulièrement implantés En Sanvigne avec 78 ouvrées ²⁸. Mais ils ne dédaignent pas non plus les terroirs de plaine, y détenant au moins 315 ouvrées ²⁹. Les forains possèdent également quelques vignes sur la Montagne et plus spécialement 66 ouvrées En Monchault.

Un siècle plus tard, on constate une avancée des propriétés foraines vers les lieux-dits de la Côte, notamment ceux qui se trouvent au nord de la ville de Beaune, en particulier les Marconnets avec 151 ouvrées. Il y a toujours des propriétés en Sanvigne mais désormais aussi aux Grèves et sur l'Aigue. Les possessions de la plaine ont fortement reculé ³⁰, celles de la Montagne se sont rapprochées du talus ³¹.

²⁴ Ce lieu-dit peut être situé à proximité de l'actuelle fontaine de l'Aigue.

²⁵ ADCO, G 2902/107, f° 52. L'hôpital évoqué dans le lieu-dit n'est pas l'hôtel-Dieu, pas encore fondé en 1380, mais l'hôpital du Saint-Esprit dont il subsiste la chapelle, récemment convertie en office de tourisme, sur le parking des Tanneries.

²⁶ ADCO, G 2902/107, f° 31.

²⁷ Aucune dévotion particulière à saint Landry, évêque parisien, ne semble avoir existé dans le pays beunois... Landry a de toute évidence désigné l'un des propriétaires du terrain avant que Maizières ne l'acquière.

²⁸ C'est de tous les lieux-dits beunois celui qui compte le maximum d'ouvrées de vigne en 1380.

²⁹ 95 ouvrées à l'Échalier, 51 En Restey ou En Retel, 50 aux Chazeaux, 60 Derrière Cluny, 59 Derrière l'Hôpital.

³⁰ 23 ouvrées à l'Échalier, 18 en Retel, 23 aux Chazeaux, 40 derrière Cluny, 9 Derrière l'Hôpital.

³¹ Plus aucune vigne n'est détenue par des forains en Monchault ni dans les autres lieux-dits situés vers Bouze, en revanche ils détiennent 48 ouvrées au Mont de la Pierre Blanche (ils n'en avaient que 8 en 1380) et aussi 6 ouvrées aux Monsnières, 12 ouvrées au Mont Battois, 24 en Mondeporte et 56 en Monderonde (alors qu'ils n'avaient aucune vigne dans ces 4 lieux-dits en 1380).

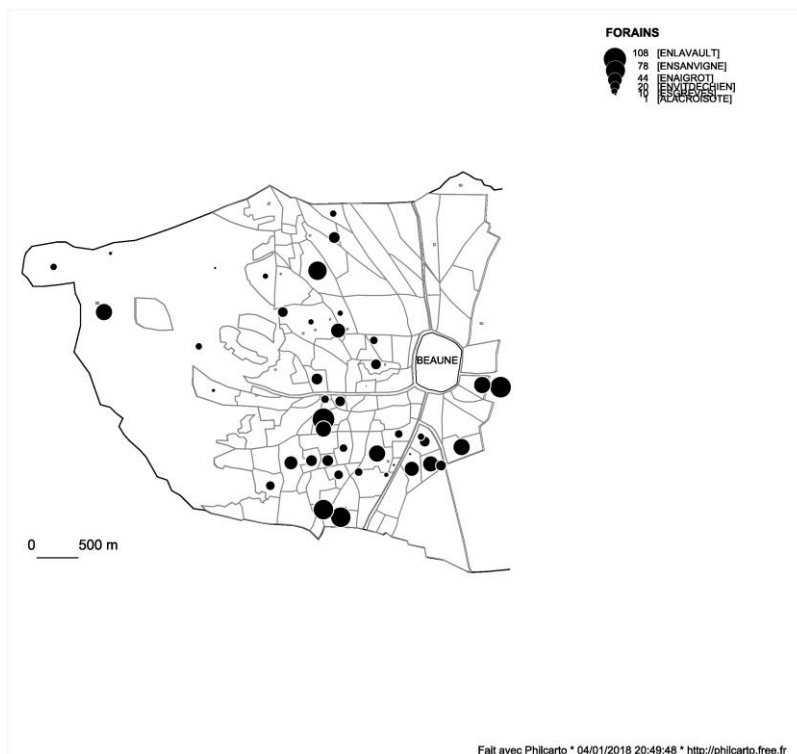


Fig. 3 : localisation sur le finage de Beaune des vignes des forains devant la dîme au chapitre de Notre-Dame en 1380 (cercles proportionnels à la surface, en ouvrées)

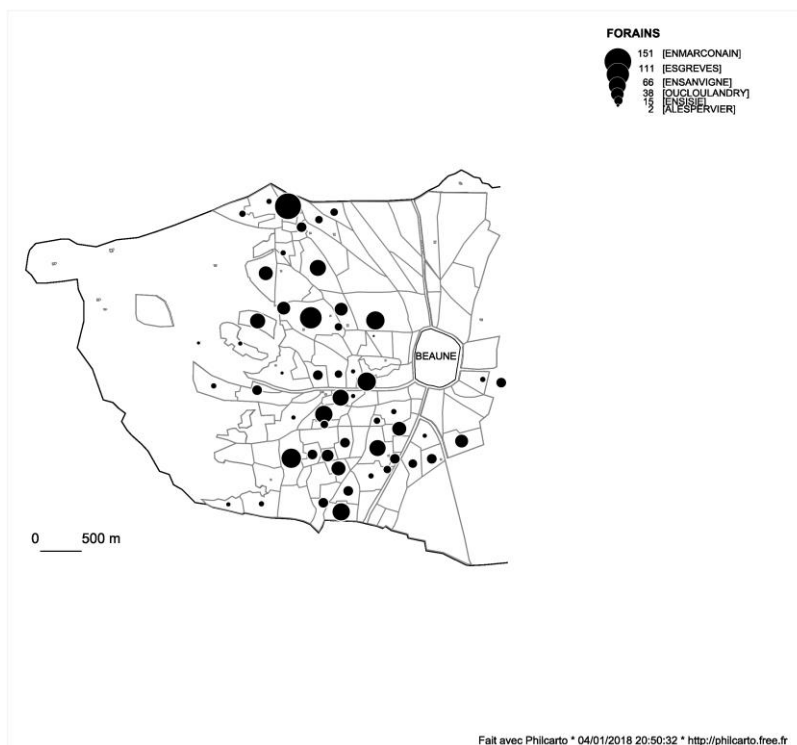
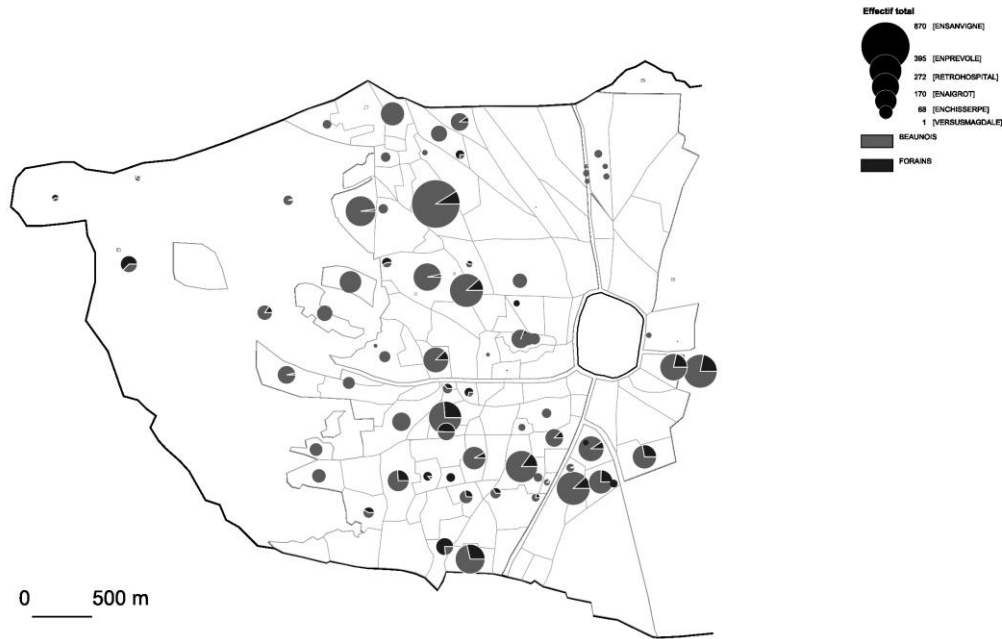


Fig. 4 : localisation sur le finage de Beaune des vignes des forains devant la dîme au chapitre de Notre-Dame vers 1480 (cercles proportionnels à la surface, en ouvrées)



Fait avec Piliario * 23/12/2017 21

Fig. 5 : part des vignes appartenant aux forains (et devant la dîme au chapitre de Notre-Dame) dans différents lieux-dits du finage de Beaune en 1380 (cercles proportionnels à la surface, en ouvrées)



Fait avec Piliario * 23/12/2017 20:14

Fig. 6 : part des vignes appartenant aux forains (et devant la dîme au chapitre de Notre-Dame) dans différents lieux-dits du finage de Beaune vers 1480 (cercles proportionnels à la surface, en ouvrées)

La part des forains par rapport aux Beaunois progresse en un siècle dans un certain nombre de lieux-dits de la côte (**fig. 5 et 6**). Dès 1380, il semble n'y avoir presque que des propriétaires forains aux Boucherottes, et surtout au clos (Saint) Landry, propriété de Maizières. Vers 1480, s'ils possèdent toujours autour du quart des surfaces aux Avaux, aux Aigrots ou en Prévole, les forains finissent par détenir entre la moitié et les trois quarts des ouvrées mentionnées dans les manuels des dîmes aux Épenottes, aux Marconnets ou à la Creusotte. Au Clos de la Mousse, on passe de 4 propriétaires mentionnés dont 1 forain en 1380 (Maizières à 25 ouvrées) à un seul vers 1480 (Saint-Martin d'Autun avec 60 ouvrées).

À l'inverse, les lieux-dits de la plaine voient non seulement un net recul de la présence foraine mais un net recul de celle-ci par rapport à la présence beaunoise. Sans grande surprise, les abbayes n'y détiennent presque plus rien : Maizières, Saint-Bénigne et La Bussière n'y ont gardé qu'une vingtaine d'ouvrées alors qu'une centaine d'ouvrées de vigne de plaine appartenaient à des communautés religieuses foraines en 1380.

Avec toutes les précautions nécessaires, il semble possible d'entrevoir un intérêt accru des propriétaires fonciers forains pour les actuels « climats » du talus viticole : indice d'une politique foncière délibérée ? volonté d'accaparer des vignobles plus prestigieux ? hasard des transactions ? résultat de donations pieuses ? Tout est plausible... Toutefois, en 1380 comme un siècle plus tard, le chapitre de Beaune ne porte aucune attention à une éventuelle différence de qualité entre les terroirs : toute vigne doit la dîme à raison de 8 deniers par ouvrée³², qu'elle se trouve sur le talus, sur le plateau ou dans la plaine.

Ainsi, même si l'essentiel de l'important vignoble de Beaune reste majoritairement aux mains des citadins locaux, le finage compte dès 1380 une minorité non négligeable de propriétaires de vignes extérieurs à la ville. Le manque de renseignements dans les sources fiscales empêche de les connaître avec précision. Mis à part les origines illustres de certains d'entre eux, rien ne les distingue particulièrement des autres propriétaires. Néanmoins, parmi ces forains, des institutions religieuses renommées, ainsi que le duc, ont probablement été attirés par les qualités du terroir sensibles dès cette époque et y ont constitué des domaines viticoles pérennes. Ces communautés ont également contribué à façonner le vignoble actuel – par la constitution de clos par exemple. Même si la dîme ne tient aucun compte des aptitudes du terroir, ce que l'on peut entrevoir du choix des propriétaires forains tend à montrer un appétit particulier pour la vigne en coteau plus que pour la plaine de Beaune. Une étude des autres manuels (du XVII^e et du XVIII^e siècle) permettra de confirmer ou non cette tendance.

Jean-Pierre Brelaud

³² BRELAUD (Jean-Pierre), art. cit. note 2, p. 46.

Soutenez-nous ! Rejoignez-nous !

*Étudiants, Enseignants, Chercheurs, Passionnés de viticulture
Connaissez-vous l'association du CHVV ?*



Le Centre d'Histoire de la Vigne et du Vin

Il rassemble des viticulteurs, des négociants, des chercheurs amateurs, des œnologues, des universitaires... tous passionnés par le patrimoine de la vigne et du vin. Son Conseil scientifique vous offre de nombreuses possibilités :

- *obtenir de l'aide dans vos recherches : matière, mise en forme ... ;*
- *participer aux conférences ;*
- *publier dans ses bulletins et recueils une partie ou l'ensemble de vos travaux après avis du Comité de lecture.*

Vous cherchez de l'aide, vous souhaitez présenter vos travaux ...

Vous pouvez joindre l'association aux contacts suivants :

- **permanence à Beaune**, le 1^{er} mercredi de chaque mois de 15h à 17h au CITVB,
6 rue du 16^e Chasseurs (près du lycée Marey) ;
- **courrier** : CHVV, c/o Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne,
12 boulevard Bretonnière, 21200 BEAUNE
- **courriel** : contact@chvv.fr
- **site internet** : www.chvv.fr
- **compte Twitter** : https://twitter.com/HISTOIRE_DU_VIN

Association soutenue par le BIVB