



HAL
open science

Un préalable indispensable : la carte historique du vignoble champenois

Patrick Demouy

► **To cite this version:**

Patrick Demouy. Un préalable indispensable : la carte historique du vignoble champenois. Bernard Grunberg (dir.). Le Champagne, regards croisés sur une identité en mutation ; actes de la journée d'études internationale, 20 octobre 2006, Aÿ-Champagne, Epure, pp.13-22, 2007, 978-2-915271-19-5. hal-03311271

HAL Id: hal-03311271

<https://hal.science/hal-03311271>

Submitted on 16 Aug 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial 4.0 International License

Un préalable indispensable : la carte historique du vignoble champenois

Patrick DEMOUY

Professeur d'histoire médiévale
Université de Reims Champagne-Ardenne

Notre journée d'études a pour objectif de croiser nos regards sur une « identité » en mutation. Une identité se décline avec une carte. Les géographes ne diront pas le contraire, ni les historiens qui connaissent l'importance de la géographie historique pour introduire un sujet, en particulier régional ; nous gardons tous une profonde vénération pour Vidal de la Blache. Identité « en mutation ». Voilà au moins dix-huit siècles que le vignoble est apparu dans notre région. Où ? Quelle fut son étendue ? Peut-on étudier son expansion ou ses reculs au fil du temps, rendre compte du choix des terroirs ? La zone d'appellation peut être amenée à évoluer ; c'est une vaste et délicate question pour laquelle il importe d'interroger le passé, tout en sachant que celui-ci n'apporte pas toutes les réponses. On faisait du vin partout, du pire et du meilleur, et l'antériorité n'est pas le seul gage de la qualité. On ne peut cependant négliger les choix opérés par l'empirisme et l'expérience de nos ancêtres, pour autant que nous puissions apprécier leurs productions, ce qui est de loin le plus difficile ! L'histoire du vin en Champagne avant *le champagne* reste une grande partie à écrire.

En 1900 Raoul Chandon de Briailles a dressé une première carte historique de la vigne en Champagne. Elle a malheureusement disparu de la Bibliothèque municipale d'Épernay où j'aurais voulu la consulter, mais il reste le texte qui l'accompagnait et en constitue les pièces justificatives, si bien qu'il serait très facile de la reconstituer¹. Du VI^e au XII^e siècle l'auteur a rassemblé, essentiellement à partir des sources publiées – *Histoire de l'Église de Reims* de Flodoard, polyptyque de l'abbaye Saint-Remi, cartulaires, nécrologie de la cathédrale de Reims, livre des vassaux de Champagne, inventaires sommaires des archives départementales – tout ce qu'il a trouvé comme mentions de vignes et droits afférents, dîmes, vinages, pressoirs banaux etc. Les superficies et l'identification des parcelles sont exceptionnelles, il s'agit essentiellement de la mention des villages. Ce travail permet seulement une carte historique des communes viticoles, ce qui est déjà une première étape.

La thèse d'École des Chartes de Jean-Louis Rocher, *Recherche sur l'histoire du vignoble champenois*, soutenue en 1951, n'offre pas de cartographie mais une abondante moisson de

¹ CHANDON DE BRIAILLES, Raoul. Carte historique des vignobles de la Marne des origines au XIII^e siècle. Épernay, 1900.

textes ; il ne s'agit pas de sondages dans différents fonds d'archives, mais de documents judicieusement choisis pour permettre de dégager des caractères originaux et une évolution de la viticulture au moyen âge et à l'époque moderne. Ce travail reste un modèle pour les dépouillements nécessaires à une analyse d'ensemble².

Une autre étape importante a été l'étude publiée en 1989 par un spécialiste de l'histoire rurale du haut moyen âge, Jean-Pierre Devroey, professeur à l'Université Libre de Bruxelles, *L'éclair d'un bonheur. Une histoire de la vigne en Champagne*³. Éditeur du polyptyque de Saint-Remi de Reims, Jean-Pierre Devroey a scruté avec acuité les sources publiées, dont le cartulaire de Saint-Nicaise ou les chartes des archevêques de Reims⁴, il s'est appuyé sur la bonne connaissance des temporels bénédictins que nous devons à Françoise Poirier-Coutansais⁵, il a tiré parti des inventaires des archives et de leurs fonds pour donner une synthèse solide, allant de l'époque carolingienne au XVII^e siècle. Il a proposé deux cartes qui appellent des premières remarques. On distingue l'importance des terres bien drainées de la côte d'Île-de-France dominant la plaine crayeuse de Champagne et percées par les vallées de la Marne et de la Vesle. Une telle situation présente les caractéristiques des grands vignobles, mais le déterminisme géologique ne peut servir d'explication mécanique. La proximité des villes (Reims, Châlons), des établissements religieux (Saint-Thierry, les chapitres abbayes de Reims, Saint-Basle de Verzy, Saint-Pierre d'Avenay, Saint-Pierre d'Hautvillers) et des grandes voies d'exportation routières et fluviales ont revêtu une importance capitale dans l'implantation. Jean-Pierre Devroey a limité sa recherche au diocèse de Reims, mais nous savons qu'au sud d'Épernay, Cramant et Avize, la Champagne viticole s'arrêtait à Vertus. On trouve pourtant dans le Sézannais les mêmes sols sur une côte encore mieux exposée, mais sa production est restée faible et sans notoriété. Selon Roger Dion, il faudrait invoquer la frontière diocésaine entre Châlons et Troyes :

On conçoit que l'aménagement viticole de la côte ait eu plus d'intérêt pour Châlons, qui est seulement à 25 kilomètres, que pour Troyes qui est deux fois plus éloignée... et qui du fait de situation plus méridionale, n'eût pas affronté avantageusement la compétition avec Châlons et Reims dans un commerce d'exportation viticole dirigé principalement vers les pays privés de vignes, c'est-à-dire vers le nord et le nord-ouest.⁶

² ROCHER, Jean-Louis. Recherches sur l'histoire du vignoble champenois. *Positions de thèses de l'École des Chartes*. 1951, p. 133-139. Un exemplaire de la thèse est déposé aux Archives départementales de la Marne, cote CH 10210 / 158.

³ DEVROEY, Jean-Pierre. *L'éclair d'un bonheur. Une histoire de la vigne en Champagne*. Paris : La Manufacture, 1989.

⁴ DEVROEY, Jean-Pierre (dir.). « Le polyptyque et les listes de cens de l'abbaye Saint-Remi de Reims (IX^e-XI^e siècles) ». *Travaux de l'Académie Nationale de Reims*, t. 163., 1984 ; COSSE-DURLIN, Jeannine. *Cartulaire de Saint-Nicaise de Reims (XIII^e siècle)*. Paris : CNRS, 1991 ; DEMOUY, Patrick. *Les chartes des archevêques de Reims d'Arnoul à Renaud II (997-1139)*. Thèse de 3^e cycle en Histoire, université Nancy 2, 1982, 3 vol.

⁵ POIRIER-COUTANSAIS, Françoise. *Les abbayes bénédictines du diocèse de Reims*. Paris : Picard, 1974 (« Gallia Monastica »)

⁶ DION, Roger. *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*. Paris, 1959, p. 42.

C'est à proximité de Reims, en haute et basse « montagne » que le vignoble médiéval a atteint sa densité la plus grande, autour de l'abbaye de Saint-Thierry jusqu'à Hermonville et Cormicy et surtout à l'est et au sud-est de la ville, autour de Fismes, Coulommès, Sermiers, de Taissy à Verzenay. La cour archiépiscopale et ses nombreux ministériaux, la noblesse urbaine héritière du patriciat gallo-romain, la population cléricale et la bourgeoisie prospère assuraient une forte consommation locale. Le vignoble était un peu moins dense dans la vallée. À l'est, les coteaux d'Ambonnay et de Bouzy apparaissent très tôt dans les textes. Dans la partie méridionale du diocèse de Reims, le vignoble a gagné au XIII^e siècle tout le versant de la montagne exposé au sud, de Damery à Mareuil-sur-Ay. Au-delà de la Marne, Épernay, Montfélix, Cramant, Chouilly, Avize ont affirmé ou confirmé leur vocation viticole aux confins du diocèse de Châlons. Puis c'est au nord, le long des voies divergeant de Reims que se sont faites les implantations nouvelles autour de Brimont, Witry, Berry, Nogent-l'Abbesse, jusqu'à Roizy, Lavannes et Boult-sur-Suippes, Époye, Beine-Nauroy, jusque dans les environs de Thour, Château-Porcien, Rethel, Vouziers et le long de la vallée de l'Aisne. La qualité n'était pas toujours assurée quand tous les emplacements les plus favorables avaient été plantés. Mais il fallait aussi des vignes à verjus, c'est-à-dire à ce jus de raisin vert salé apprécié comme condiment. Que penser des vins d'Argonne, des plantations des comtes de Champagne à Sainte-Menehould ou du vin de Mouzon ? « Mon Dieu, protégez-nous de la justice d'Omout (le château des comtes de Rethel), du pain de Sapogne et du vin de Mouzon », disaient les Ardennais...

À l'essor ordinaire du XIII^e siècle succéda une période de stabilisation puis de grave récession avec le retournement de conjoncture et les épidémies qui précédèrent ou accompagnèrent la guerre de Cent Ans. Dans les endroits où elle était peu rentable, la vigne fut abandonnée au savant.

Pour ma part, j'ai entrepris en 2005 l'étude du vignoble du chapitre de la cathédrale de Reims⁷. C'est l'occasion de souligner que le cloisonnement de nos périodes historiques universitaires doit être dépassé par des travaux d'équipe, car si l'on trouve des sources à partir des XI^e-XII^e siècles (notamment avec le nécrologe, qui mentionne de nombreux legs⁸), c'est surtout à partir du XVI^e qu'elles deviennent abondantes et avec les XVII^e et XVIII^e qu'elles sont éclairées par des arpentages et des plans-terriers. Le nécrologe recense des vignes dans les environs immédiats de Reims (Porte-Mars, Ausson, Mont-Valois, Mont-Saint-Pierre, Bezanne) et les bons terroirs de la montagne et des coteaux proches d'Épernay (Bouilly, Chenay, Hermonville, Villers-Franqueux, Pargny, Villedommange, Villers-aux-Nœuds, Montfélix, Moussy, ...). Il s'agissait d'alimenter la « table des frères » comme disent les textes (ils étaient soixante-douze), mais les donations étaient d'abord destinées aux célébrations des anniversaires des généreux défunts. Il fallait consacrer une partie des revenus

⁷ DEMOUY, Patrick. « Vins des moines et vins des chanoines en pays rémois au Moyen Age », in *Le champagne : une histoire franco-allemande*. Claire Desbois-Thibault, Werner Paravicini, Jean-Pierre Poussou (dir.). Paris : PUPS, « Collection Roland Mousnier » ; 53, 2013.

⁸ B.M. Reims, ms.15, fol.10-20 ; éd. VARIN, Pierre. *Archives législatives de la ville de Reims, Statuts, I*. Paris, 1844, p. 62-105.

à une *refectio* destinée au chapitre et aux pauvres, dont on espérait l'efficacité de la prière. Le nécrologe mentionne à vingt-six reprises la quantité nécessaire à ces *refectiones*, deux muids de Reims, soit alors près de 250 litres. C'était la quantité nécessaire pour rafraîchir la mémoire d'un mort. Dans le dernier quart du XII^e siècle les chanoines abandonnèrent la vie commune⁹. Le mode de gestion dut être modifié : on garda une part des revenus pour les besoins communs, on affecta aux dignitaires des biens propres transmissibles avec leurs charges, mais l'essentiel dut être divisé en parts égales administrées par des chanoines, périodiquement redistribuées, affectées à chacun sous forme de prébendes. Cela a engendré des archives, malheureusement assez tardives puisque le premier inventaire complet des prébendes aujourd'hui conservé ne date que de 1666¹⁰. Mais c'est un très beau document, précis, qui donne les toponymes, les surfaces, les valeurs estimées. La superficie totale est de l'ordre de 25 hectares, dont 21,5 alors en exploitation. Ce qui frappe c'est l'extrême dispersion en vingt-et-un terroirs et soixante-dix parcelles, et l'excellent choix des implantations. Au-dessus de la moyenne d'un hectare se trouvent Trois-Puits, Taissy, Écueil, Villedommange, Pévy, Cormicy, Germigny ; en-dessous Pargny, Montbré, Gueux, Chamery, Mailly, Clairizet, Fleury-la-Rivière, Berru, Mareuil ; avec moins de cinquante ares, Ourezy, Prouilly, Brimont, Cauroy, Hermonville... En dehors de cette exploitation directe, il fallait ajouter les dîmes d'une cinquantaine de villages et les droits seigneuriaux perçus en nature.

Le village d'Écueil offre une importante documentation, à partir de 1303, pour étudier les investissements du chapitre, les rentes en vin, les droits seigneuriaux, ici nommés droits d'assise payés par les propriétaires (4 pots l'arpent, soit environ 15 litres à l'hectare), les droits de rouage (sur le transport) et d'afforage (sur les ventes), les banalités du pressoir, affermées chaque année, ce qui donne des renseignements précis sur les récoltes. S'y ajoutaient les vignes patiemment acquises par des chanoines et léguées par eux¹¹.

La seigneurie foncière au XVI^e siècle rapportait à Écueil un minimum de 200 livres et, selon les récoltes, 5500 à 7400 litres de vin, soit 7500 à 10 000 bouteilles, approximation anachronique mais familière à nos contemporains. C'est impressionnant mais sur une année cela ne représente que 20 à 27 bouteilles par jour, notoirement insuffisantes pour abreuver un chapitre de cathédrale et ses serviteurs. Écueil évidemment n'était qu'une partie du patrimoine à partir de laquelle il est difficile d'extrapoler. Les vignes de prébendes y occupaient 2,8 hectares, soit 13 % du total de l'inventaire de 1666 ; il y en avait d'autres puisque les arpentages des années 1566-1599 permettent de repérer 3,6 hectares dans ce village.

Une étude fine serait possible grâce aux fonds conservés pour le chapitre cathédral, les abbayes Saint-Remi, Saint-Basle de Verzy (assez modestement) ou Saint-Nicaise. Dans un mémoire de maîtrise sur ces deux derniers établissements, Adeline Hutasse s'est efforcée de

⁹ DEMOUY, Patrick. *Genèse d'une cathédrale. Les archevêques de Reims et leur Église aux XI^e et XII^e siècles*. Langres : Guéniot, 2005, p. 59 sq.

¹⁰ A.D. Marne, ann. Reims, 2 G 588.

¹¹ A.D. Marne, ann. Reims, 2 G 1515, 1324, 1543, 1186-1188.

localiser les parcelles d'après les archives¹². Ce n'est pas toujours possible quand celles-ci ne sont indiquées que par le nom du précédent propriétaire – qui a donné ou vendu sa vigne – ou par le nom des voisins... Heureusement il y a assez souvent des noms de lieux-dits que les recherches toponymiques permettent de localiser. La continuité avec les exploitations actuelles est frappante et à vrai dire peu surprenante. Encore faut-il le prouver sur la longue durée ; c'est possible. Adeline Hutasse a bien montré l'évolution du patrimoine viticole de Saint-Nicaise ; c'était un cas particulier car cette fondation bénédictine rémoise tardive des années 1060, n'ayant pris son essor qu'après 1100, a dû se faire sa place au soleil de Champagne. Pour ses vignes elle a bénéficié de la générosité de l'archevêque Gervais qui a puisé dans le patrimoine suburbain (Châtillon, Mont-Valois, Mont-Ferré) et celui de la montagne (Chigny, Méry, Rilly, Saint-Lié, Tramery, Villers-aux-Nœuds). Cela a suffi plus d'un siècle. À partir de 1200, les moines se sont lancés dans une politique d'acquisitions et de plantations fort coûteuses, car manifestement dans ce monde plein la spéculation allait grand train. Le cartulaire permet de rassembler sur Nogent-Sermiers, par exemple, un gros dossier : l'achat de parcelles productives avec la volonté de regroupement et d'agrandissement du vignoble, qui atteint son paroxysme dans les années 1220-1260. S'y ajoute une implantation dans les villages voisins de Chamery et Sacy, un peu plus à l'ouest à Villers-Marmery, au sud de Bisseuil et Tours-sur-Marne, puis au nord et au nord-est à Hermonville et Berru, sans négliger les Ardennes (Château-Porcien, Séry, ...). Même si l'on ne peut analyser la situation en fonction de nos cépages actuels, la volonté de diversification apparaît clairement, du meilleur au commun. Il est clair que les serviteurs, les hôtes, les moines, l'abbé, ne boivent pas le même vin ; il y a des vins de soif (largement coupés d'eau), des vins de fête, des vins de messe. Un trait frappant est le morcellement extrême, déjà mentionné pour les vignes du chapitre. À Villers-Marmey, Saint-Nicaise possédait quarante-quatre parcelles, qui ne totalisaient que 3,72 hectares... Ce morcellement a été perpétué par la vente des biens nationaux car les parcelles ont été fréquemment acquises par les vigneron qui les travaillaient.

À la lecture des archives médiévales – du moins dans notre première approche – le vin n'apparaît pas comme un produit destiné à satisfaire le goût, mais comme une source de revenus. La qualité du vin n'y est pas explicitement mentionnée. Il est parfois possible de reconnaître les cépages, le gouais, dans la montagne de Reims, cépage plutôt commun résistant aux gelées printanières, et le fromenteau, plus fin, dans la vallée de la Marne. Mais on le détermine plus par la toponymie que par les sources qui ne permettent même pas de savoir si le vin était blanc ou rouge... A propos des redevances en nature on se contente en général d'une formule passe-partout : *“ni du pire ni du meilleur”*.

Il faudrait analyser finement les fortes disparités entre les prix de vente des vignes ou leur imposition pour approcher une échelle du terroir et établir des séries de cartes par périodes. Les documents dont nous disposons sont essentiellement comptables. Les vignes apportaient à

¹² HUTASSE, Adeline. *La vigne et le vin des moines des abbayes de Saint-Basle de Verzy et de Saint-Nicaise de Reims du XIII^e au XV^e siècle*. Mémoire de maîtrise en histoire, université de Reims, 2002.

leurs propriétaires des redevances en numéraire ou dégageaient des surplus commercialisables. Il ne faut pas perdre de vue qu'aux XII^e-XIII^e siècles toutes les communautés religieuses se sont lancées dans des projets architecturaux souvent colossaux, qu'elles peinèrent ensuite à achever ou entretenir. Ce sont de véritables flots de vin que canalisaient alors abbayes ou chapitres, vins livrés par les vigneron tenanciers (en tenures à vinage, l'exploitation en faire-valoir direct étant rare), fruits des redevances versées par les dépendants dans le cadre des seigneuries banales et foncières, par les fidèles assujettis à la dîme, toujours perçue en nature. Il ne devait pas être facile de contrôler la qualité de ces vins d'assemblage aléatoire, d'abord destinés à assurer l'approvisionnement courant et diversifié des communautés. Les meilleurs pouvaient devenir ensuite des produits marchands et c'est cela qu'il faut pouvoir étudier pour comprendre l'émergence d'une grande viticulture.

La conquête des marchés extérieurs, surtout septentrionaux, est perceptible à partir de la fin du XIV^e siècle. Puis on constate une percée vers la capitale, à cause de l'affaiblissement de la qualité du vignoble parisien et orléanais en raison d'une forte demande qui l'a fait succomber à la tentation de la quantité. La recherche de la qualité en Champagne, si elle n'est pas décrite en tant que telle dans nos sources, doit apparaître sur des cartes par la politique d'acquisition et de plantation des grands établissements religieux et de quelques grands seigneurs soucieux de bien vendre le vin de leurs coteaux. C'est plus facile à dire qu'à faire... Il faudrait mener l'enquête jusqu'au milieu du XVII^e siècle, époque à laquelle commencent la plupart des travaux sur le vin de Champagne, dont il faut éclairer la « préhistoire ». Avis aux amateurs.