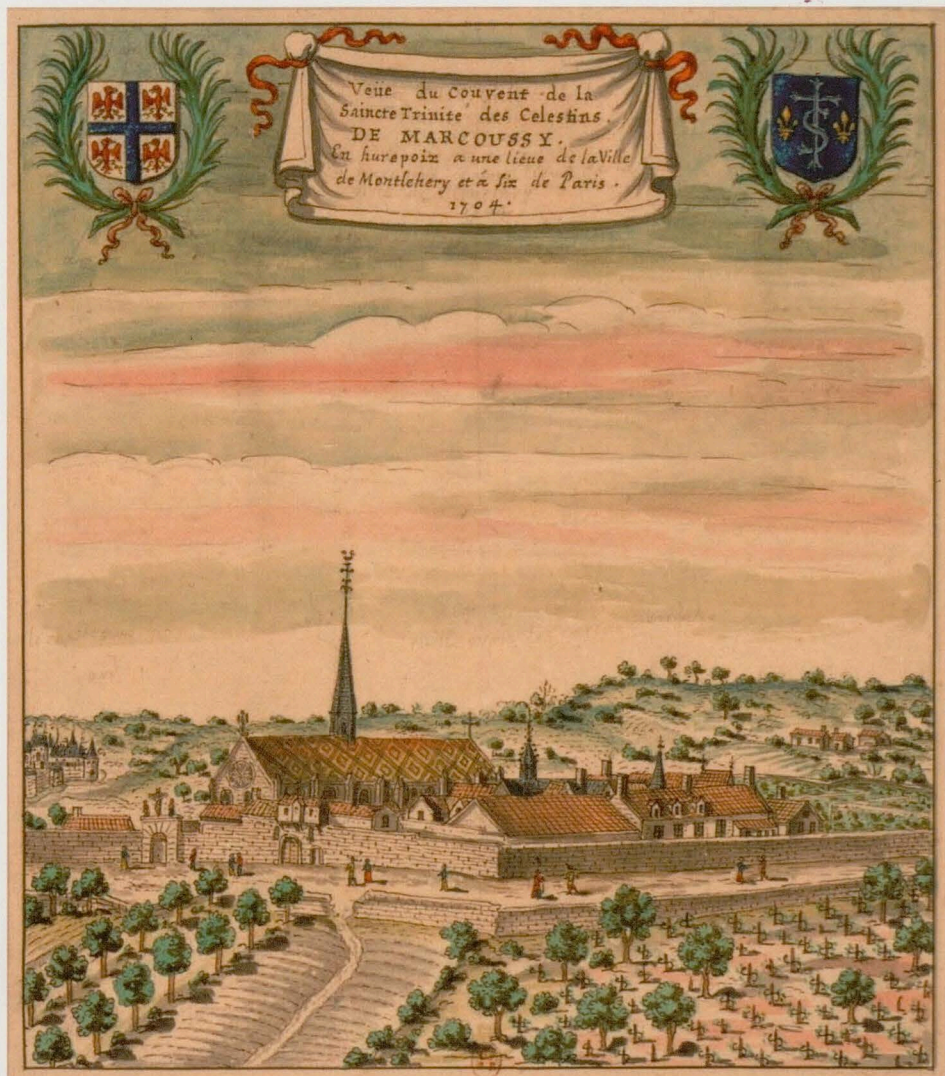


Histoire de la vigne et du vin en Essonne



MEMOIRES et DOCUMENTS
de la Société historique et archéologique
de l'Essonne et du Hurepoix
Tome XXIII
2016

Michel CRABOL, Jacques HUARD,
Gérard LEROY, Roland MELKIOR,
Jean-Paul RUELLE, Jean-Marc WAREMBOURG

Histoire de la vigne et du vin en Essonne

Préface de Nicolas Hatzfeld
Professeur d'Histoire contemporaine
IDHES, Université d'Évry-Val-d'Essonne

Ouvrage publié avec le concours
du Conseil départemental de l'Essonne
et de la Société historique et archéologique
de l'Essonne et du Hurepoix



L'Université du Temps Libre-Essonne est une université créée en 1999, plus particulièrement destinée aux seniors ; à ce titre, elle s'intéresse à l'enseignement et à la recherche. Elle est soutenue par plusieurs partenaires, dont le Conseil Départemental de l'Essonne, TELECOM & Management SudParis (Évry) et l'Université d'Évry-Val d'Essonne.

La présente publication concrétise le travail d'un groupe de six étudiants de l'UTL-Essonne conseillés par un enseignant-chercheur de l'Université d'Évry-Val d'Essonne.

© UTL-Essonne 2016

ISSN : 1157-0261

Sommaire

PRÉFACE	9
ABRÉVIATIONS DES RÉFÉRENCES DES SOURCES.....	11
L'ESSOR DE LA VIGNE EN GAULE	13
GÉOLOGIE ET CLIMAT	17
Le terroir parisien.....	17
Le climat.....	18
L'encépagement.....	19
LA VIGNE EN ESSONNE DU MOYEN ÂGE AU XXI ^e SIÈCLE ...	21
Ancienneté de la vigne et témoignages de sa présence	22
Les possessions viticoles ecclésiastiques en Essonne.....	31
Les communautés religieuses d'Essonne.....	31
Les communautés religieuses extérieures à l'Essonne.....	40
Implantation des vignes en Essonne	52
Les Cépages.....	57
Évolution du vignoble <i>français</i> : un paradoxe ?	57
Principaux cépages plantés en Île-de-France	57
Cépages présents en Essonne jusqu'à la crise du phylloxéra.....	59
Du phylloxéra à nos jours.....	60
Étendue du vignoble essonnien	62
Évolution des surfaces plantées en vignes de la fin du XVIII ^e siècle au début du XX ^e siècle	62
Les vignobles importants et leur évolution au XIX ^e siècle.....	68
Rendements et production au XIX ^e siècle	71
Les causes du déclin.....	72
Les vignes actuelles.....	75
Les ennemis et maladies de la vigne	80
Situation avant le milieu du XIX ^e siècle.....	80
Situation à partir du milieu du XIX ^e siècle.....	81
Les principales maladies citées	81

Le phylloxéra.....	82
Les aléas climatiques.....	89
LES VINS ESSONNIENS.....	93
La qualité des vins.....	94
Vinification et conservation	104
Vinification.....	104
Conservation du vin.....	108
Les contenants du vin	111
Le transport du vin, l'importance de la voie fluviale	114
Commercialisation et consommation	124
La commercialisation.....	124
Les hôteliers	124
Les cabaretiers.....	126
Répartition géographique des métiers liés à la commercialisation	128
Les guinguettes	131
Du vin dans les caves et celliers d'Essonniens (principalement aux XVII ^e & XVIII ^e siècles).....	132
L'économie du vin et de la vigne.....	138
L'influence des réglementations.....	138
L'influence des guerres	139
L'économie du vignoble.....	140
LES VIGNERONS.....	153
Le travail des vignerons	156
Le travail et les outils	156
Les vendanges.....	161
L'économie vigneronne	168
Les contrats	168
Redevances liées aux contrats.....	171
Taille des exploitations	172
Un exemple : Marcoussis au début du XVIII ^e siècle	172
Dénombrement des vignerons	174

Les impôts.....	176
Litiges et fraudes	177
Difficultés et doléances	178
Les métiers associés	179
La vie sociale des vigneron	182
Position sociale.....	182
Situations matérielles des vigneron	184
Une famille de vigneron	186
Les confréries	192
Fêtes et coutumes	196
Révolution et déclin final.....	202
ANNEXE I LA VIGNE DANS LES COMMUNES	205
ANNEXE II LA TOPONYMIE	219
ANNEXE III VALORISATION DU VIN ET DE LA VIGNE.....	231
ANNEXE IV UNITÉS DE MESURE ANCIENNES.....	241
REMERCIEMENTS.....	242

PRÉFACE

Ce livre nous donne à revoir un passé que le présent gomme de nos mémoires. Durant une très longue période allant des débuts du Moyen Âge au siècle dernier, l'Île-de-France fut une grande région viticole. Et l'Essonne, dans laquelle nous résidons, circulons, travaillons, prit une part considérable dans cette activité.

La région francilienne a longtemps connu une forte activité agricole, fondée sur ses ressources naturelles et stimulée par l'essor de Paris. Il fallait, en effet, ravitailler la ville, capitale du royaume depuis le VI^e siècle et marquée par un fort accroissement de population, de 50 000 habitants au XII^e siècle à plus de 700 000 à la fin du XVII^e. Les difficultés de transport et de conservation favorisaient une production des denrées alimentaires dans l'environnement immédiat de la cité.

Le vin occupe une place majeure dans cette histoire alimentaire. Essentiel pour compenser l'impureté de l'eau courante, nécessaire à la tenue des messes chrétiennes, agrément indispensable des moments festifs, il touchait tout aussi bien aux aspects profanes et sacrés de la vie sociale, aux joies spirituelles et à la robustesse des corps. Pour satisfaire ces exigences, il fut produit en abondance. La viticulture s'est développée, couvrant une part significative des terres cultivées, jusqu'aux trois quarts dans certains cas. Elle a constitué l'occupation, parfois unique, d'une grande partie de la population de la région. Les viticulteurs ont développé des cépages dont beaucoup sont aujourd'hui oubliés, les ont élevés et soignés. Les puissantes abbayes et propriétés d'église ont joué un rôle primordial dans cette activité, dont on voit les aspects économiques ou réglementaires. De la vigne, le livre nous fait passer au vin. Il examine les méthodes de vinification et de conservation, le transport et le commerce du vin. Il s'attarde sur les lieux de consommation, des tables royales aux hôtels, cabarets et guinguettes. Dans ces activités de la vigne et du vin, le livre s'attache à préciser l'histoire des vigneron. Il présente leur travail, leurs techniques, les contrats et les taxes qui les tiennent, leurs plaintes et leurs ruses. Il expose leur vie sociale, des familles aux confréries. Pour aborder ces sujets, le livre parcourt environ un millénaire d'histoire, puis relève différents éléments de l'effacement ultérieur, comme les maladies modernes de la vigne, l'industrialisation, l'urbanisation ou encore l'essor de transports lointains, rapides et bon marché.

L'Essonne, grand pays de vigne et de vin ? Pour nous en persuader, les auteurs de ce livre se sont concentrés sur le territoire du département actuel. Animés par le goût de la recherche, ils ont suivi toutes sortes de pistes. Ils

ont exploré les archives nationales, celles de l'ancienne Seine-et-Oise à Saint-Quentin-en-Yvelines, celles de l'Essonne à Chamarande, ainsi que de nombreux fonds municipaux d'où ils ont tiré des sources en partie inédites et souvent magnifiques. Ils ont arpenté les territoires et photographié des traces, exploité des chiffres pour en tirer des tableaux et des cartes, commenté des textes. Ils ont lu, aussi, les livres d'autres chercheurs. Historiens non professionnels, mais inventifs et opiniâtres, ils ont rassemblé dans le détail diverses composantes de cette activité viticole et leurs évolutions au cours du temps. Ils ont mis en évidence le contexte dans lequel s'est déroulée cette histoire multiséculaire : la féodalité, l'influence des communautés religieuses, les effets des phénomènes climatiques, des grandes épidémies, des multiples guerres, et de l'évolution générale de la société. *L'Histoire de la vigne et du vin en Essonne* est convaincante ; elle offre aussi sur un sujet majeur des sociétés passées une contribution de valeur.

Nicolas Hatzfeld

Professeur d'Histoire contemporaine
IDHES, Université d'Évry-Val-d'Essonne

ABRÉVIATIONS DES RÉFÉRENCES DES SOURCES

AD78	Archives départementales des Yvelines
AD91	Archives départementales de l'Essonne
AM	Archives municipales (suivi du nom de la commune)
AN	Archives nationales
AC	Archives communales
Arch. Dioc.	Archives diocésaines d'Évry
SAHAVY	Société d'art, d'histoire et d'archéologie du Val d'Yerres
SHACEH	Société historique et archéologique de Corbeil, d'Étampes et du Hurepoix (1895-2002)
SHAEH	Société historique et archéologique de l'Essonne et du Hurepoix (depuis 2003)
SHDH	Société historique de Dourdan en Hurepoix

Photographies : sauf mention particulière, les photographies ont été prises par les auteurs.

L'ESSOR DE LA VIGNE EN GAULE

Les recherches archéologiques n'ont pas mis en évidence la présence de vignes cultivées en Gaule avant le V^e siècle av. J.-C.

Comment la culture de la vigne a-t-elle été introduite en Gaule ? Dès le début de l'âge du bronze (2000 av. J.-C.), les routes commerciales de l'étain s'établissent avec les Îles Britanniques (Cassitérides aux Îles Scilly) par les Alpes ou la vallée du Rhône et au nord par la Seine et la Loire, sans oublier les routes de l'ambre, du sel et plus tard du fer (1000 av. J.-C.)¹. Les peuplades habitant les régions traversées pratiquent certainement des échanges de biens ou de services, ceux-ci pouvant se monnayer en particulier avec du vin. Toujours est-il qu'un commerce s'instaure depuis le VII^e siècle av. J.-C. sur les bords de la Méditerranée et procure du vin aux autochtones. Les peuples qui maîtrisaient la technique du vin (Étrusques, Grecs, Phocéens, Romains) vont prendre conscience du profit qu'ils peuvent tirer de la vente ou de l'échange de leur production avec l'étranger. Le vin étrusque était exporté dans tous les pays de la Méditerranée occidentale, surtout en Gaule, où il connut une très grande vogue pendant les trois premiers quarts du VI^e siècle av. J.-C.²

Les Grecs installent sur nos rivages des comptoirs et ils créent à Marseille une production locale de vin et d'amphores, s'affranchissant ainsi des aléas du transport maritime. Les échanges sont avérés avec l'arrière-pays à partir de la seconde moitié du VI^e siècle. Entre le V^e et le III^e siècle av. J.-C., on assiste à des tentatives gauloises de faire du vin, certainement sous contrôle grec. À la fin du III^e et au II^e siècle, les importations romaines commencent³. La fin du II^e siècle est marquée par le début de la conquête romaine : création de la *Provincia* et de la *Narbonnaise* entre 125 et 118 av. J.-C. La production du vin local se développe, avec une grande augmentation de la consommation indigène. On connaît par Diodore de Sicile, historien grec, le *goût immodéré des gaulois pour le vin*.

Après avoir pris naissance avec l'assistance et les méthodes des Grecs, le vignoble gallo-romain prend un essor important. L'agronome latin Saserna mentionne vers 100 av. J.-C. la remontée des vignes de Narbonnaise dans la vallée du Rhône.

¹ BOUVIER M, *Le vin c'est toute une histoire*, éd. Jean-Paul Rocher, p. 18.

² BOULOMIÉ B, *Recherches sur les importations étrusques en Gaule du VI^e au IV^e siècle avant J.-C.*

³ Des fouilles effectuées l'été 2011 par l'INRAP à Wissous ont permis de mettre au jour une ferme gauloise du II^e siècle avant notre ère et en particulier d'y découvrir la présence d'amphores vinaires italiennes, Bulletin de la SHAEH n° 81, 2011, p. 134.

En même temps, on observe d'énormes importations de vins italiens et le développement de la production locale, aussi bien pour les besoins des armées romaines en campagne que pour les autochtones et l'exportation vers les pays du Nord. Plus rien ne pourra stopper la production et la consommation du vin pendant les siècles qui vont suivre. On implante les vignobles le plus près possible des lieux de consommation afin d'économiser sur les frais de transport :

- avant notre ère, à Gaillac et à Vienne.
- au premier siècle, en Bourgogne, dans le Bordelais pour les exportations vers les Îles Britanniques.
- jusqu'au IV^e siècle où la vigne sera répandue sur tout le territoire, en Alsace, dans la vallée de la Seine, dans la vallée de la Moselle, à Laon, à Orléans et même en Bretagne.

Les débuts de la viticulture dans le nord de la Gaule sont controversés : les traces de vigne cultivée sont présentes dès le premier siècle av. J.-C. à Melun, Jouars-Ponchartrain et Rouen, mais les pépins de raisins ne disent pas s'il s'agissait d'une consommation comme fruits ou s'il y avait vinification. Il est clair, du moins, que la culture de la vigne se répand à partir de la conquête romaine. La présence de vigne à Lutèce est mentionnée par l'empereur Julien⁴.

En tout cas, c'est bien à une initiative romaine qu'il faut attribuer le développement du vignoble dont les premiers pieds durent être plantés entre le premier et le III^e siècle de notre ère quelque part entre Victoriacus (Vitry) et Apriacus (Évry). Création romaine, la viticulture gauloise a survécu à la ruine du Bas-Empire. L'évangélisation des campagnes parisiennes avait débuté au V^e siècle avant la conquête franque et s'est poursuivie activement jusqu'au VI^e siècle. Aux abords des cités épiscopales autour de Metz, de Laon, de Soissons, de Reims, de Paris, de Bordeaux et d'autres encore, le vignoble n'a pas péri. L'évêque, seule autorité restée en place, fut le premier viticulteur dans presque toute la Gaule, les textes le montrent *fidèle à l'usage romain, plantant des vignes, en dirigeant lui-même l'exploitation et en monnayant le produit*. R. Dion, dont l'*Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*⁵ est une référence pour tous les auteurs, a décrit la viticulture épiscopale qui a renforcé et fixé pour de longs siècles cette intime association de la ville et du vignoble qui se manifestait déjà autour des métropoles du Bas-Empire et qui devait être l'un des traits originaux du paysage humanisé de l'ancienne France.

Les conséquences de la conquête franque furent faibles. Pour l'élite gallo-franque, le vin est, *indépendamment du rôle que lui assigne la religion, un ornement*

⁴ JULIEN (empereur) *Misopogon*, éd. Hertlein 1875-1876, t. II, p. 438.

⁵ DION R, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*, éd. CNRS, 2010.

nécessaire à toute existence de haut rang, et la vigne jouit toujours du *respect quasi religieux* dont Grecs et Romains l'avaient entourée. Les grands, même d'origine franque ou *barbarisés*, ont maintenu ou créé des vignobles pour leur consommation personnelle et, plus encore, pour honorer leurs hôtes. Possesseurs des trois quarts du territoire parisien, les rois circulaient de domaine en domaine, épuisant les ressources sans les développer. Rapidement la mainmise fiscale royale sur la région alla en diminuant au profit des ordres réguliers : Saint-Denis, Saint-Germain, Sainte-Geneviève, qui reçoivent en dons des portions de plus en plus nombreuses des pâturages boisés et des friches mérovingiens. La viticulture monastique a rivalisé avec l'épiscopale. La règle bénédictine autorisait à boire une certaine quantité de vin et faisait obligation aux religieux de pratiquer l'*hospitalitas* au profit de tous les groupes sociaux, moyen d'attirer sur l'abbaye les donations des aristocrates⁶.

La consultation du Polyptyque de Saint-Germain-des-Prés (ou Polyptyque d'Irminon⁷), qui indique la superficie en vignes de chaque manse⁸, montre qu'il y eut aussi, déjà, une viticulture paysanne. Autour de Paris, dans les domaines de Saint-Germain-des-Prés, les rustres cultivaient aussi la vigne pour leur profit et pas seulement pour celui du maître. Réparties presque partout dans la région, les vignes ne se serraient donc pas seulement à proximité des villes ou des monastères.

Au IX^e siècle, la terre a changé de mains, les serfs et les colons sont maintenant sujets abbatiaux et, sous la direction des monastères et de l'épiscopat parisien, la mise en valeur du terroir va se poursuivre activement. Les rois se sont dessaisés progressivement d'une partie de leurs possessions, certes les moins intéressantes, mais en ont rompu l'unité primitive. Chanoines, évêques, moines dionysiens, génovéfains et germaniens installent des colons et des serfs, et donnent entre le VII^e et le X^e siècle une impulsion décisive au défrichement. La forêt recule partout devant le blé et la vigne, les terres cultivées doublent d'étendue.

Le Polyptyque d'Irminon, qui illustre le caractère majeur de la localisation du vignoble parisien, en montre la répartition, dictée par la recherche des meilleures possibilités de vente au loin, donc de la proximité des voies navigables sinon des routes. Sur les coteaux dominant la Seine, l'Oise, la Marne, à proximité du cours inférieur navigable (pour les barques) de la Bièvre, de l'Yvette, de la Juine et de l'Essonne, sont les *villae* où moines et

⁶ ROBLIN M, *Le Terroir de Paris aux époques gallo-romaine et franque*, réimpression de la seconde édition augmentée de 1971, éd. Picard, mars 2008, p. 335-343.

⁷ GUÉRARD B, *Polyptyque de l'abbé Irminon*, t. I, Imprimerie Royale Paris, 1844.

⁸ Manse : parcelle agricole assez grande pour nourrir une famille.

paysans disposent de grands surplus parce que les plus beaux vignobles s'y trouvent. La géographie viticole parisienne est fixée bien avant la forte expansion agricole du XI^e siècle : entre les années huit cents et mille, le progrès sera seulement quantitatif. La phase de peuplement est arrêtée au début de la dynastie capétienne par le développement de la féodalité. Le clergé parisien laisse s'installer sur ses terres des arrière-fiefs laïcs qui arrivent à s'en détacher complètement et continuent pour leur propre compte l'exploitation des parties restées incultes.

Qu'en est-il de l'Essonne, territoire de l'Île-de-France créé en 1964 lors du démembrement de l'ancienne Seine-et-Oise ? Dès 616, dans le testament de Bertrand, évêque du Mans, des dons de vignes à Bondoufle, Châlo-Saint-Mars et Épinay-sur-Orge, au profit de l'Église de Paris⁹, sont indiqués. En 636, des vignes appartenant à l'Abbaye de Saint-Denis sont mentionnées entre Saclas et Monnerville¹⁰. Les dons de vignes aux abbayes et monastères se poursuivent tout au long du VII^e siècle. En 754, Pépin fait don de sa terre royale de Palaiseau à l'abbaye de Saint-Germain-des-Prés. En 813, dans le Polyptyque d'Irminon, l'abbé de Saint-Germain dresse l'inventaire de 25 dépendances de l'abbaye, parmi lesquels l'Église de Palaiseau dont les revenus sont de 127 arpents de vignes qui fournissent 800 muids (1 muid = 268 l). À Épinay-sur-Orge, en l'an 811, la production de vin est de un hectolitre/habitant, le vignoble de la seigneurie est de 100 arpents (1 arpent = 34,19 ares).

D'autres exemples sont donnés au chapitre *Ancienneté de la vigne et témoignages de sa présence*, d'où il ressort que, du VII^e siècle au début du XX^e, où elle a pratiquement disparu, la vigne, hormis sur le plateau du Hurepoix, a été présente sur l'ensemble du terroir essonnien (voir également l'annexe I : *La vigne dans les communes*).

⁹ LAFOURCADE E, *Paris pays du vin, histoire du grand vignoble parisien du VI^e au XII^e siècle*, 1998, presses de Valmy, p. 46, 48, 49, 69.

¹⁰ GÉLIS J, *Le pays d'Étampes, Regards sur un passé, des origines à la ville royale*, t. I, 2003, éd. Étampes-Histoire p. 107.

GÉOLOGIE ET CLIMAT

La culture de la vigne est rendue possible par la concomitance de plusieurs facteurs indispensables à sa réussite. On peut citer le climat, l'exposition, la nature du sol ainsi que l'encépagement. Si la viticulture en Île-de-France a pu connaître un tel développement, c'est que ces ingrédients y étaient réunis.

Le terroir parisien

Le Bassin parisien était recouvert par la mer à l'époque tertiaire. En son centre, l'Île-de-France, la mer a laissé en se retirant un plateau calcaire de basse altitude, où de larges vallées ont ensuite été creusées par des pluies diluviennes. Les vallées de la Seine, de la Marne et de leurs affluents reposent sur un fond d'argile plastique, complètement imperméable, transformant en marécages des rivières en pente très faible. L'Essonne et la Juine sont encore aujourd'hui encombrées de tourbières épaisses... À l'est, le calcaire de la Brie, transformé en meulière par les infiltrations des eaux courantes, constitue une masse assez imperméable qui, malgré une épaisse couverture limoneuse, est restée longtemps la région la plus boisée et la plus marécageuse de la banlieue... Entre ces différents plateaux boisés et le thalweg¹ des vallées s'étendent des pentes bien drainées, où viennent affleurer les marnes vertes, les sables et les gypses, recouverts d'éboulis légers, plus faciles à travailler que la glèbe limoneuse lorsque le relief ne constituait pas un obstacle insurmontable².

Les sédiments s'accumulent, calcaires, gypses, marnes, sable, générant des sols agricoles particulièrement propices à la culture de la vigne. Le meilleur exemple est celui d'Argenteuil dont le sol est composé de dépôts géologiques de l'Éocène supérieur (sable) et de l'Éocène inférieur (gypse et marnes)³. La vigne emprunte pour se développer la plupart des éléments chimiques présents dans le sol. L'azote favorise la végétation, le phosphore la vigueur des plants, et il faut, pour obtenir un bon cru, que le terrain contienne des potasses. La teneur exceptionnelle des sols parisiens en acide tartrique, présent dans le raisin, favorise l'acidification du vin et son équilibre gustatif. Cependant la vigne s'accommode fort bien d'un terrain pauvre et caillouteux

¹ ligne joignant les points les plus bas d'une vallée.

² ROBLIN M, op. cit.

³ PORET A, *Histoire du grand vignoble d'Île-de-France*, presses de Valmy, 2011, p. 32.

et peut y donner de bons vins. *Il est reconnu dans le monde scientifique de l'agriculture que le terroir du Parisis est le terroir étalon du vignoble en France*⁴.

Voyons plus particulièrement le cas de l'Essonne. Le sol du Hurepoix est principalement marneux, sablonneux et argileux, permettant l'extraction de meulière. Résidus des recouvrements par la mer du Bassin parisien, certains plateaux sont couverts de lœss. À Athis-Mons, le sol est glaiseux ou pierreux, à Brunoy, il est calcaire sur argile. À Crosne⁵, le coteau de l'Yerres est composé de limon, de marnes à huîtres, de sable avec en sous-couche du calcaire de Brie, des glaises vertes et des marnes. À Étampes, il est marneux et siliceux-calcaire, à Palaiseau, argileux et pierreux⁶.

Le climat

La région Île-de-France bénéficie d'un régime océanique tempéré par son éloignement de la mer. Plus on s'avance dans l'intérieur du pays et moins l'influence de l'océan se fait sentir. Le centre du Bassin parisien est peu arrosé (les précipitations moyennes sont de 600 mm/an). Le vent est nettement plus faible en moyenne que sur la façade nord-ouest.

L'ensoleillement annuel est du même niveau que celui de l'Auxerrois et de l'Orléanais, légèrement inférieur à celui de la Côte-d'Or, supérieur à celui de la Champagne. En hiver, cet ensoleillement est bien souvent réduit lors de conditions anticycloniques par des nuages bas ou des brouillards. Les températures sont plus douces qu'en Champagne et Bourgogne en hiver et au printemps, du même niveau en été et en automne, en octobre les températures à Paris sont supérieures à celles d'Orléans, de Dijon et de Reims⁷. Les dates d'entrée en vendanges indiquent une forte stabilité du climat parisien à travers les siècles, pour les vignes à raisins blancs, elles s'effectuaient majoritairement entre le 15 et 28 octobre.

La nature des sols, les expositions variées, les conditions climatiques font que tous les facteurs sont réunis pour permettre à la vigne de prospérer, même si l'Île-de-France se trouve à la limite septentrionale de la viticulture, ou presque : de la vigne a été cultivée au nord de la France jusqu'à Laon !

Cependant cette réussite de la viticulture en Île-de-France n'a été possible que grâce à des cépages particulièrement bien adaptés.

⁴ LAFOURCADE E, op. cit., p. 21.

⁵ AD91, Monographies des instituteurs 1899.

⁶ GUYOT J, *Étude des vignobles de France pour servir à l'enseignement mutuel de la viticulture et de la vinification françaises, Régions du Centre-Nord, du Nord et du Nord-Ouest*, t. III, Imprimerie Impériale, 1868, p. 498.

⁷ LACHIVER M, *Vin, Vigne et Vignerons en région parisienne du XVII^e au XIX^e siècle*, éd. Société Historique de Pontoise, 1982.

L'encépagement

On ne sait pas grand-chose des cépages de l'Antiquité, mais on sait qu'au Moyen Âge, ce sont les cépages nobles qui dominaient et permettaient une viticulture de qualité. Le vin blanc était alors beaucoup plus apprécié qu'il ne le sera par la suite. Au XIII^e siècle, en Île-de-France, c'est le vin blanc tiré du fromenteau (fromental ou formentel) qu'on plaçait au premier rang. Ce vin était fort prisé dans le Nord, en Normandie, il s'exportait jusqu'en Flandres, aux Pays-Bas et en Angleterre.

À cette époque, l'Île-de-France produisait certains vins rouges de qualité fournis par le plant morillon, qu'on devait appeler pinot plus tard en Bourgogne. Mais c'est à sa production de vin blanc que l'Île-de-France, pendant longtemps, doit sa réputation. Roger Dion indique qu'en 1388, ce sont les vins blancs qui constituent les neuf dixièmes des *vins français* emmagasinés à Lille pour la *pourvanche* du Duc de Bourgogne⁸.

Des cépages donnant du vin de moindre qualité existaient déjà, le meslier pour le blanc, le gamay pour le rouge, mais ils n'étaient pas prédominants.

Pour les régions septentrionales, un problème vient de ce que la vigne n'est pas blanche ou noire suivant la volonté de l'homme mais selon dame nature. En effet, les anthocyanes ou pigments accumulés dans la peau du raisin résultent de l'intensité lumineuse projetée sur la vigne. Dans son traité d'ampélogie, Jean Ribéreau-Gayon écrit qu'il est impossible de faire du vin rouge en région septentrionale⁹. Au-dessus de la latitude d'Orléans, 47°50', ou de Beaune-la-Rolande, 48°05', le vin est naturellement *clair*, à plus forte raison entre les 48°30' de La Ferté-Alais et les 49° de Montmorency.

Malheureusement, une autre difficulté apparaît pour les vignes noires. Pour un cépage donné, le pinot noir, quel est le seuil héliothermique requis pour atteindre une fourchette en sucre de 180-200g/l, lui permettant d'atteindre les 10,6 à 11,8 degrés d'alcool nécessaires à une certaine qualité gustative et de conservation ? La science nous apporte la réponse. De nombreuses études ont été menées par Pierre Huglin, Directeur de la station de Colmar de l'INRA¹⁰.

Des mesures (températures moyennes et maximales journalières), réalisées à Dijon, Colmar, Mâcon, Angers, Reims du 1^{er} avril au 30 septembre, ont montré que seules les villes de Colmar, Mâcon et, de justesse, Dijon atteignaient le seuil voulu pour obtenir un degré d'alcool correct. La région parisienne se situe en-dessous de la limite requise, ce qui explique la faiblesse alcoolique des vins produits.

⁸ DION R, op. cit., p. 240.

⁹ RIBEREAU-GAYON J, *Sciences et Techniques de la vigne*, éd. Dunod.

¹⁰ HUGLIN P, *Biologie et écologie de la vigne technique et documentation*, 1998.

L'ensemble de ces considérations montre que les conditions favorables sont réunies en Île-de-France pour une viticulture *blanche* de qualité alors qu'il n'en est pas de même pour une viticulture *noire*. Si les vigneronns de la fin du XVII^e siècle avaient su résister à la demande populaire d'augmentation de production de vin rouge à bas prix, ce qui conduisit à l'introduction du gamay et à l'avitissement du vignoble, l'Île-de-France aurait peut-être conservé une partie de son vignoble.

**LA VIGNE EN ESSONNE DU MOYEN ÂGE
AU XXI^e SIÈCLE**

Ancienneté de la vigne et témoignages de sa présence

Comme nous allons le détailler, plusieurs éléments à notre disposition attestent de la présence ancienne de la viticulture en Essonne. Il en subsiste de nombreux témoignages, dans la toponymie, l'art religieux, les blasons et l'habitat.

La vigne est d'origine ancienne en Essonne

Les exemples ci-dessous, datant du VII^e siècle, montrent la présence de la vigne à cette époque ; mais elle était certainement présente auparavant, son introduction en Île-de-France datant de l'Empire Romain.

- Bondoufle, Châlo-Saint-Mars et Épinay-sur-Orge en 616 : testament de Bertrand, Évêque du Mans au profit de l'Église de Paris¹.
- Saclas en 635 : don de Dagobert 1^{er} à l'Abbaye de Saint-Denis².
- Fontenay-les-Briis en 673 : d'après la charte³ d'un monastère de femmes fondé par Dame Clotilde.
- Chatignonville en 690 : testament du fils d'Idda⁴.
- Brétigny-sur-Orge, Limours et Villeneuve-sur-Auvers en 697 : fondation et donation du monastère de Limours par Gammo⁵.

Plusieurs autres signalements sont donnés aux siècles suivants, mais c'est le développement des possessions ecclésiastiques qui nous fournit une vision plus large du vignoble essonnien, notamment du XI^e au XIII^e siècle, grâce aux cartulaires parvenus jusqu'à nous. Ce sujet est développé au chapitre traitant des possessions viticoles ecclésiastiques en Essonne.

La vigne prospérait partout en Essonne

Malgré des différences importantes entre paroisses (et plus tard entre communes), la vigne était omniprésente en Essonne, assurant aux familles une boisson de qualité souvent médiocre, mais à un coût faible quand on ne recherchait pas un rapport élevé.

De l'examen de nombreux documents de différentes époques (cartulaires médiévaux, ouvrage de l'Abbé Lebeuf⁶, plans d'intendance⁷, lieux-dits des

¹ LAFOURCADE E, op. cit., p. 46, 48, 49, 69.

² Ibid., p. 56. Cité également par GÉLIS J, *Le pays d'Étampes, regard sur un passé*, éd. Étampes-Histoire, 2003, t. I, p. 107.

³ LEVILLAIN L, *Études Mérovingiennes : la Charte de Clotilde*, 1944, p. 47.

⁴ LAFOURCADE E, op. cit., p. 58.

⁵ Ibid., p. 59-60.

plans napoléoniens, statistiques agricoles...), il ressort une présence de vigne dans 193 communes (sur 196). Nous y incluons Les Ulis et Plessis-Saint-Benoist, communes apparues par scission aux XIX^e et XX^e siècles et dont les *communes-mères* avaient possédé de la vigne.

Il subsiste trois communes *sans vigne identifiée* : Courcouronnes, Les Molières et Paray-Vieille-Poste.

Voir en annexe I la présence de la vigne dans les communes.

La toponymie, preuve de cette omniprésence

Aujourd'hui, de nombreuses voies (rue, chemin, sente, allée, etc.) de nos communes essonniennes portent des noms évoquant leur passé viticole :



Le mot *VIGNE* figure sur des panneaux de 84 communes



17 communes rappellent l'existence d'un *PRESSOIR*

Autres noms de voies dictés par la viticulture : provins⁸, plantes⁹, vignons, treilles, treillageurs, sarments, vendanges, Saint-Vincent, messiers¹⁰, moque bouteille ou moque tonneau¹¹, noms de cépages.

Au début du XIX^e siècle, les plans cadastraux napoléoniens¹² sont encore plus riches en de telles dénominations, puisque la vigne était alors bien présente : 120 noms de lieux dits contiennent le mot *vigne* et 20 le mot *plante*.

On trouvait aussi quasiment partout des *clos* ou *closeaux* (petits clos), dont le nom, souvent celui d'une personne, n'indiquait pas explicitement s'ils entouraient une vigne, mais ce devait être fréquemment le cas car les enclos

⁶ LEBEUF J, *Histoire de la Ville et de tout le diocèse de Paris*, librairie de Féchoz et Letouzey, Paris, 1883.

⁷ TOUZERY M, *Dictionnaire des paroisses fiscales de la généralité de Paris d'après le cadastre de Bertier de Sauvigny, 1776-1791*, éd. du Lys, 1995, p. 493 et suivantes.

⁸ Jeune pied de vigne obtenu par marcottage.

⁹ Plantation de jeunes vignes.

¹⁰ Gardes chargés de la surveillance des vignes avant la vendange.

¹¹ Ces deux mots, par dérision, désignent des vignes à la production médiocre et de faible qualité.

¹² AD91, cadastre en ligne.

protégeaient les vignes du passage des grands animaux, voire des hommes. Voir en annexe II la toponymie complète des communes.

- Des parcelles *survivantes*

Quelques Essonnais possèdent encore de petites parcelles de vignes ayant résisté à l'urbanisation galopante, situées sur d'anciens terroirs viticoles ; nous les distinguons ici des replantations très récentes effectuées par des associations et décrites plus avant.



À Marcoussis en 2010

- Les blasons

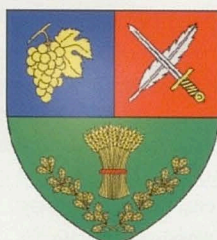
Les armoiries de plusieurs communes font référence à cette culture, par la présence de grappes de raisins et de feuilles de vigne, comme à Boissy-le-Cutté, Breuillet, Cheptainville, Draveil, Mondeville, Montgeron, Roinville-sous-Dourdan, Saint-Pierre-du-Perray, Videlles, Vigneux-sur-Seine, Villabé, Yerres.



Boissy-le-Cutté



Breuillet



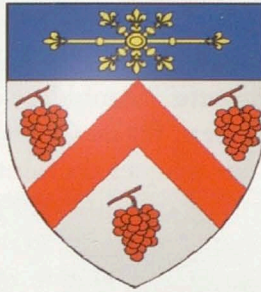
Cheptainville



Draveil



Mondeville



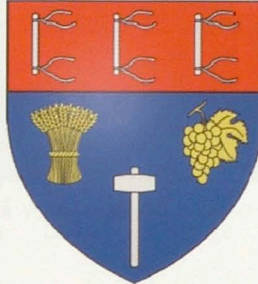
Montgeron



Roinville-sous-Dourdan



Saint-Pierre-du-Perray



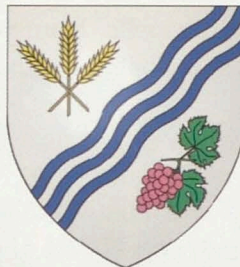
Videlles



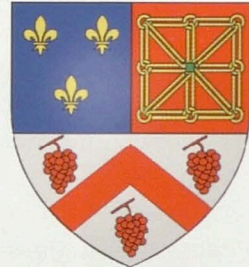
Vigneux-sur-Seine



Vauhallan



Villabé



Yerres

- La religion

La prégnance de la viticulture se manifeste dans la vie religieuse au travers de l'iconographie des édifices¹³, et par le culte du saint patron des vignerons,

¹³ Plusieurs sources ont alimenté ce thème :

- L'érudition de Frédéric GATINEAU, prêtre au diocèse d'Évry et historien.

- Le site web de l'évêché de l'Essonne : <http://evry.catholique.fr>

- Les recherches *in situ*.

- La base de données de l'inventaire du Ministère de la Culture

- HERVIER D, *Les représentations de St Vincent en Île-de-France*, mémoires de la fédération des sociétés historiques et archéologiques de Paris et de l'Île-de-France, t. XXXV, 1984, p. 348-352.

saint Vincent¹⁴, fêté le 22 janvier, date traditionnelle du début des travaux d'hiver de la vigne.

Ce culte¹⁵ aurait été instauré par les moines de l'abbaye de Saint-Germain-des-Prés, propriétaire de nombreux vignobles en Île-de-France. À sa fondation au VI^e siècle par Childebert, fils de Clovis, cette abbaye fut en effet dédiée à saint Vincent et abrita les reliques du saint rapportées de Saragosse par Childebert ; elle ne prit son nouveau titre de Saint-Germain qu'au VIII^e siècle. Le saint, vêtu d'une dalmatique, porte généralement comme attributs la palme du martyr dans une main et une grappe de raisins ou une serpette dans l'autre.

Les églises dédiées à saint Vincent (patron principal ou secondaire) se trouvent à Lisses, Morangis, Pussay, Saint-Germain-lès-Corbeil et Yerres. Mais il y eut aussi dans le passé trois autres églises Saint-Vincent : l'une à Paray-Vieille-Poste, détruite en 1871, une deuxième à Guibeville où la chapelle Saint-Vincent du château fut une paroisse au XVII^e siècle, et la troisième à Linas qui devint ensuite Saint-Merry à la fondation du chapitre de Linas en 1207¹⁶.

De nombreuses autres marques de dévotion à ce saint existent ou ont existé :

- Chapelles et autels dédiés dans des églises à Auvers-Saint-Georges, Bouray-sur-Juine (la chapelle Saint-Joseph est l'ex-chapelle Saint-Vincent), Bruyères-le-Châtel, Chauffour-lès-Étréchy, Corbeil-Essonnes, D'Huisson-Longueville, Dourdan (Saint-Pierre), Étampes (Saint-Basile, Saint-Martin), Étiolles, Étréchy, Évry (disparue), Les Granges-le-Roi, Leuville-sur-Orge, Marcoussis, Massy, Palaiseau, Saulx-les-Chartreux, Vauhallan (dévastée en 1793), Wissous (chapelle supprimée comme inutile au XVII^e siècle).
- Statues¹⁷ à Auvers-Saint-Georges, Boissy-le-Cutté, Bruyères-le-Châtel, Champlan, Corbeil-Essonnes, Courances, Étampes (Notre-Dame, Saint-Gilles), Grigny, Janville-sur-Juine, La Ville-du-Bois, Le Coudray-Montceaux, Leuville-sur-Orge, Linas, Lisses, Marcoussis,

¹⁴ Martyr, né à Huesca (Aragon), ordonné diacre par Valère, évêque de Valence, dans la péninsule ibérique. Victime, avec Valère, des persécutions lancées contre les chrétiens dès 284 par Dioclétien, il meurt en 304.

¹⁵ HERVIER D, *Les représentations de St Vincent en Île-de-France*, op. cit., p. 321-333.

¹⁶ JULIEN C et DAGNOT J-P, *Le chapitre St Méry, seigneur à Linas*, site *Chronique du vieux Marcoussis*.

¹⁷ Toutes ces statues ne sont pas visibles dans les églises ; certaines ont disparu (Champlan) ou ont été volées (Courances, Le Coudray-Montceaux), d'autres sont conservées en dehors de l'église.

Marolles-en-Hurepoix, Massy, Menecy, Mondeville, Morangis (statuette), Morigny-Champigny, Morsang-sur-Seine, Nozay, Ormoy, Ormoy-La-Rivière, Palaiseau, Pussay, Saint-Germain-lès-Corbeil, Saintry-sur-Seine, Saulx-les-Chartreux, Villabé, Villejust, Villeneuve-sur-Auvers.

Bryères-le-
Châtel

La Ville-du-Bois

Leuville-sur-Orge

Marcoussis

St-Germain-
lès-Corbeil

- Vitraux à Breuillet, Étampes (Saint-Basile, Saint-Martin), Linas, Menecy, Mondeville, Pussay, Saint-Germain-lès-Corbeil, Vauhallan, Videlles.



Videlles

Saint-Martin
d'Étampes

Vauhallan



Breuillet

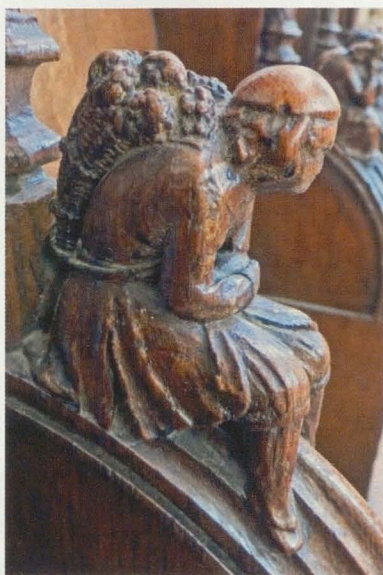
- Retable à Étiolles et tableaux à Boissy-la-Rivière, Cerny, Saclas.
- Clés de voûte avec serpette à Brétigny-sur-Orge, Moigny-sur-École et Nozay, ou avec saint Vincent à Saint-Germain-lès-Corbeil.

- Bannières ou bâtons de procession à Boussy-Saint-Antoine, Étampes (Notre-Dame), Étiolles, La Norville, Linas, Lisses, Marcoussis, Montlhéry, Palaiseau, Saint-Germain-lès-Arpajon, Saint-Germain-lès-Corbeil.
- Reliquaires à Draveil, Épinay-sur-Orge, Linas, Longpont-sur-Orge, Palaiseau, Saint-Yon (très détérioré).

D'autres éléments évoquent la vigne dans les lieux de culte :



**Étampes : Portail de
Saint-Basile**



**Saint-Sulpice-de-Favières :
détail d'une stalle**

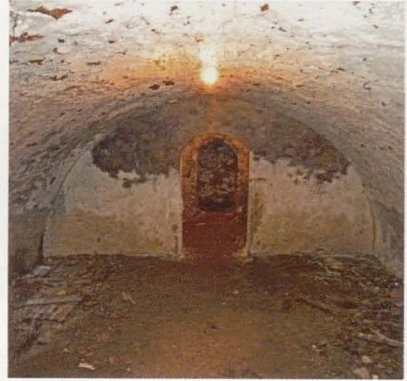
- Épinay-sur-Orge : un écusson à trois feuilles de vigne surmonte une plaque de fondation de messes.
- Étampes : des grappes de raisins ornent deux pierres tombales à Saint-Gilles et à Saint-Martin, ainsi que le portail de Saint-Basile.
- Étiolles : le mausolée de la famille Leroy est décoré de feuilles de vigne.
- Nozay : plaque commémorant une fondation de messes par François de Simoy, vigneron.
- La Ville-du-Bois : des grappes de raisins sont représentées sur un vitrail ; la chaire à prêcher en bois est agrémentée d'une grosse grappe de raisins.
- Saint-Sulpice-de-Favières : des motifs sculptés des stalles évoquent la vigne : grappes, vendangeur.

Rajoutons l'existence d'un élément profane à Draveil (château de Villiers) : haut-relief en terre cuite figurant douze bacchantes dont certaines portent amphores et grappes de raisins.

Caves

Des caves témoignent aussi du passé viticole de la région.

On relève ainsi, dans des demeures anciennes, la présence de nombreuses caves voûtées, où était entreposé du vin ; c'est le cas à La Ville-du-Bois, commune longtemps consacrée à la viticulture. Le Syndicat d'Initiative de cette commune est lui-même installé dans une de ces caves.



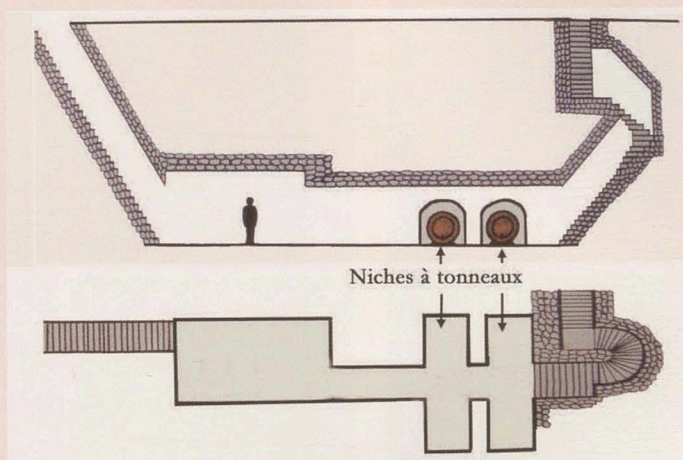
Cave de vigneron à La Ville-du-Bois

Plusieurs inventaires après décès renseignent sur la présence de vin local dans ces caves, comme on peut le voir au chapitre *Du vin dans les caves et celliers des Essonnais*.

L'encart ci-après montre que les maisons anciennes de Monthéry possèdent des caves souvent reliées entre elles formant une petite ville souterraine.

Les caves de Montlhéry

À Montlhéry subsiste un important réseau de caves souterraines¹⁸, datant pour les plus anciennes du XIII^e siècle. Elles étaient utilisées pour le stockage des graines, de denrées alimentaires, et du vin en tonneaux. Les fouilles ont mis en évidence la présence de niches à tonneaux où l'on a retrouvé des cannelles (robinets de tonneaux) en étain, laiton ou bronze des XVI^e, XVII^e et XVIII^e siècles¹⁹.



Coupe et plan d'une cave (XIII^e – XIV^e s.)



Robinet de tonneau (XVI^e – XVII^e s.)



Robinet de tonneau (XV^e – XVI^e s.)

¹⁸ Revue *MOYEN ÂGE*, n° 74, février 2010, éd. Heimdal, p. 40 - 43.

¹⁹ Le plan et les photographies de robinets ont été réalisés d'après des éléments fournis par J.-H. Decaux de l'Association Historique de Montlhéry.

Les possessions viticoles ecclésiastiques en Essonne

Il est inutile de rappeler l'importance du vin dans la liturgie catholique, à tel point qu'on a souvent lié, même parfois à tort, l'expansion de la culture de la vigne à celle du monachisme.

Les abbayes ont été depuis le haut Moyen Âge de grandes productrices et consommatrices de vin, pas uniquement pour la liturgie mais surtout pour la consommation des moines, de leurs domestiques et de leurs hôtes (les abbayes étaient les hôtels-restaurants de l'époque), la vente des surplus leur procurant également de substantiels revenus.

Dès leur fondation, généralement au X^e ou XI^e siècle, et au cours des siècles suivants, les abbayes reçoivent, en plus de dotations royales, de nombreuses donations et legs par des seigneurs ou des bourgeois soucieux du salut de leur âme. Ces donations étaient scrupuleusement répertoriées dans des cartulaires¹, polyptyques², pouillés³, terriers⁴ ou encore censiers⁵ dont un certain nombre sont parvenus jusqu'à nous, soit dans leur état original, soit sous forme de copies (les *vidimus*).

L'ensemble de ces documents constitue la source principale de nos connaissances sur l'importance de la vigne au cours du Moyen Âge.

Nous tenterons dans ce chapitre de recenser les vignes mais aussi les locaux et le matériel nécessaires à la fabrication du vin (caves, cuves, pressoirs), détenus par des communautés religieuses, en prenant en compte deux catégories de biens :

- Les possessions des communautés religieuses situées dans l'actuelle Essonne.
- Les possessions situées en Essonne mais détenues par des communautés extérieures.

Les communautés religieuses d'Essonne

Nous ne mentionnons ici que les principaux établissements essonniers, ou ceux pour lesquels nous avons relevé la présence explicite de vigne.

¹ Recueil de documents (chartes) relatifs aux biens et aux droits d'une congrégation.

² Polyptyque désigne ici un inventaire des biens fonciers, le plus connu étant le polyptyque d'Irminon.

³ État et dénombrement de tous les bénéfices.

⁴ Registre où sont consignés les terres et leurs revenus.

⁵ Dans une seigneurie ecclésiastique, registre contenant la liste des tenanciers avec les redevances auxquelles ils étaient astreints.

Bièvres

L'abbaye bénédictine de Val Profond au Bois, fondée vers 801, devint en 1513 le *Val de Grâce* sous l'impulsion d'Anne de Bretagne puis fut transférée à Paris en 1621.

Le domaine de Bièvres est vendu en 1640 ; l'inventaire porte 139 hectares de terre, bois, prés, mais étonnamment, pas de vigne. L'abbaye fut rebâtie après 1670 et fut occupée jusqu'à la Révolution sous le nom d'abbaye du bois⁶.

Bruyères-le-Châtel

Prieuré Saint-Didier.

Il dépendait de l'abbaye bénédictine Saint-Florent de Saumur.

La vigne y était présente mais Simone Lefèvre laisse supposer que la viticulture n'avait qu'une importance secondaire sur les terres du prieuré⁷.

Pourtant, dans l'acte de fondation du monastère, daté de 673, figure la terre de Fontenay-les-Briis, alors couverte de vignes et de bois⁸.

Par ailleurs une dame Chrothilde (ou Clotilde) a fondé à Bruyères un monastère de filles dont la charte de 673 est la plus ancienne charte privée connue sur parchemin. Ce document atteste la présence de vigne à Fontenay-les-Briis dès cette époque :

... nous voulons que la moitié de ce petit lieu [Fontenay] ... revienne obligatoirement au monastère construit dans le lieu susdit avec les maisons d'habitation et les autres édifices, les habitants, les serfs, les vignes, les champs⁹...

Cerny

Abbaye de Villiers-la-Joie ou Villiers-aux-Nonnains.

D'abord monastère d'hommes, l'abbaye fut refondée vers 1220 en une communauté féminine cistercienne.

L'enclos renfermait trois arpents et vingt-six perches de vigne, et à l'extérieur on comptait deux hectares et demi de vignes, sur les communes de Cerny, Itteville, Longueville, Bouville, Gironville, Guigneville. Toutefois, ces vignes ne représentaient que 0,5 % du domaine de l'abbaye, qui consistait principalement en terres cultivables (81 %) et en bois (9 %). La plus grande partie du domaine de l'abbaye était située en Beauce, ceci explique cela¹⁰. Pourtant, les archives ont gardé un état des recettes et des dépenses de

⁶ LAFON A, Brochure de 1995.

⁷ LEFÈVRE S, in Bulletin SHACEH n° 55 (1985) p. 23-31.

⁸ BARATAULT A-C, *Le Moyen Âge dans le département de l'Essonne*, mémoire de maîtrise Nanterre, 1990.

⁹ LEVILLAIN L, op. cit., p. 47.

¹⁰ COUDRAY H, *L'abbaye de Villiers aux XVII^e et XVIII^e siècles* in Bulletin de la SHACEH, 1991, p. 27-36.

l'abbaye pour les années 1758-1768¹¹, dans lequel figurent en bonne place les dépenses relatives à l'achat et à l'entretien de matériel relatif à la vigne. Quelques exemples :

Juin 1758 : 12 livres pour un cuvier.

Août 1758 : 28 livres pour des *tonnos* (sic) et 56 livres pour 200 bouteilles.

Septembre 1758 : 64 livres pour 2 pièces de vin.

Octobre 1758 : 178 livres pour la façon des vignes.

Décembre 1758 : 120 livres pour 2 pièces de vin blanc.

Février 1759 : 16 livres pour 2 milliers d'échalas.

Avril 1759 : 40 livres pour une pièce de vin rouge.

Janvier 1767 : 306 livres pour quatre pièces de vin de Bourgogne.

L'abbaye produisait donc un peu de vin mais sans doute pas assez pour sa consommation puisqu'elle achète bon an mal an trois à cinq pièces de vin, ainsi d'ailleurs que de la bière et de l'eau-de-vie. Pourtant, en 1765, neuf pièces de vin sont envoyées à Villiers. Les bonnes sœurs faisaient-elles du négoce ou vendaient-elles leur production locale pour acheter du bon vin de Bourgogne ?

L'achat de vin en bouteille est rare et réservé aux grandes occasions. Ainsi en mai 1767, on achète huit bouteilles de vin rouge à 12 degrés *lorsqu'on a traité les officiers de Mgr le Duc d'Orléans quantes ils sont venus recevoir le procès verbal de l'estat des bastiments de la maison.*

Corbeil

Collégiale Saint-Spire (Saint-Exupère).

Vers 950, le comte d'Haymon fonde la première collégiale, en l'honneur des reliques de saint Exupère.

L'église fut élevée au rang de cathédrale en 1966, à la création du département de l'Essonne.

Parmi les nombreuses chartes de son cartulaire édité par Émile Couïard, (édition en ligne de l'École des chartes), nous relevons ces quelques pièces de vigne situées en Essonne :

Charte : XLVII, juin 1234

Le chapitre parisien de la bienheureuse Marie cède au chapitre de Saint-Spire trois arpents de vigne à Braatel, près de Corbeil contre six sols parisis de cens.

¹¹ AD91 71 H 6.

Charte XCIV, septembre 1250

Thibault Briard et sa femme attestent que Geoffroy, jadis prêtre de Saintry, avait fait don d'une vigne au terroir de Buinart (Saintry).

La collégiale possédait aussi des vignes à Vigneux.

Dourdan

Prieuré Saint-Pierre.

À l'origine, le prieuré est un essaimage de l'abbaye de Morigny, qui exploitait les terres et les biens de l'Église de Dourdan.

En avril 1209-1210, les habitants de Dourdan devaient au prieuré de cette ville, pour chaque arpent de vignes plantées ou à planter, quatre setiers de vin, mais ils n'étaient tenus de payer la dîme des nouveaux plants que cinq ans après la date de plantation¹².

Essonnes

Prieuré Notre-Dame des Champs.

Vers 1121, Suger, abbé de Saint-Denis fit construire à Essonnes, au lieu-dit *les Champs*, un cloître, un réfectoire et un dortoir, à l'endroit où se trouvait déjà une chapelle appelée Notre-Dame, dans le quartier qui garde aujourd'hui le nom évocateur de *Pressoir prompt*.

*Pour la nourriture des Religieux, il [l'abbé Suger de Saint-Denis] assigna un labourage de deux charrues situé dans le voisinage, et il acquit pour leur boisson beaucoup de vignes outre le clos qu'il fit planter pour eux. Il fit de plus construire dans le lieu sur le terrain de Saint-Denis quatre pressoirs qui pouvoient produire par an environ quatre-vingts muids de vin sans aucuns frais ; de telle sorte, ajouta-t-il, qu'ils étoient sûrs de retirer par chaque année deux cent cinquante muids de vin, et même quelquefois trois cents*¹³.

Étampes

Chapitre de Notre-Dame d'Étampes.

Au début du XI^e siècle, le roi Robert le Pieux fit construire l'église Notre-Dame qui devait être desservie par un Collège ou Chapitre de Chanoines.

Une charte de Henri 1^{er} de 1046, qui ne nous est connue que par une copie ultérieure, mentionne : *à côté de notre susdit moulin*¹⁴ *dans le faubourg une vigne avec*

¹² GUYOT J, *Étude des vignobles de France*, op. cit., p. 39.

¹³ LEBEUF J, op. cit., p. 265.

¹⁴ Il s'agirait du moulin Notre-Dame, non loin de la rue qui porte encore le nom de *rue de la vigne*.

deux hôtes moyennant un cens de cinq deniers ; sous la forteresse d'Étampes un arpent et demi de vigne qui paie quatorze deniers¹⁵.

Gif-sur-Yvette

Abbaye féminine bénédictine de Notre-Dame du Val. La date de la fondation de cette abbaye située sur la rive droite de l'Yvette demeure inconnue.

Sans en donner le détail, l'abbé Alliot dans *Histoire de l'abbaye Notre-Dame du Val de Gif*, indique (p. 14) que l'abbaye détenait des prés, des vignes, des terres, des rentes et des droits de toutes sortes à Limours, Marcoussis, Linas, Cheptainville, Saint-Yon.

Au XIII^e siècle, l'abbaye était un des grands propriétaires du royaume.

Les Granges-le-Roi

Abbaye de l'Ouye.

Fondée au XII^e siècle dans la forêt de Dourdan par Louis VII, elle fut occupée par des religieux de l'ordre de Grandmont.

En 1213 débute un long procès entre l'abbaye de Saint-Chéron et les frères de l'abbaye de l'Ouye à Dourdan au sujet des dîmes des vignes de Dourdan et des Granges-le-Roi.

Linas

Collégiale Saint-Merry.

Eudes de Sully, évêque de Paris, y institue des chanoines en 1207 mais auparavant l'église avait déjà la dédicace de saint Vincent, patron des vignerons.

En 1254, le Chapitre reçoit un arpent de vigne situé dans la seigneurie Saint-Merry, chargé de 12 deniers parisis de cens au profit de la léproserie de Linas. Cette vigne avait été contestée par le prieur de Longpont¹⁶.

Longpont-sur-Orge

Prieuré.

Le prieuré de Longpont dirigeait en fait un réseau clunisien qui regroupait un essaim de prieurés dont faisait partie, entre autres, le prieuré Saint-Laurent de Milly-la-Forêt.

¹⁵ GINESTE B, *Henri Ier : Charte en faveur de Notre-Dame d'Étampes* (1046), site *Corpus Étampois*.

¹⁶ JULIEN C et DAGNOT J-P, *La seigneurie ecclésiastique de Linas*, site *Chronique du vieux Marcoussis*.

Fondée par Guy Troussel, seigneur de Monthéry, la première pierre de l'édifice est posée en 1031 par Robert le Pieux. Les premiers moines (ils sont alors 22) arrivent vers 1060. L'église n'est pas achevée vers 1140 quand Herbert d'Ablon et son épouse Holdéarde donnent au prieuré de Longpont un *quartaud de vin à prendre annuellement sur leur vigne de la Tournelle pour la construction de l'église*¹⁷.

C'est par son cartulaire écrit dans la deuxième moitié du XII^e siècle, conservé à la bibliothèque nationale et publié en 1879, que nous connaissons l'origine de cette abbaye.

Ce recueil de 355 chartes dont beaucoup ne sont pas datées, répertorie des donations qui contribuèrent à la construction et à la prospérité de l'abbaye entre le XI^e et le XII^e siècle, et parmi ces donations, beaucoup de pièces de vigne ou de mesures de vin. Quelques exemples :

Charte XVIII¹⁸

En 1175, Guillaume de Milly prend les habits de moine à Longpont et donne une terre dans laquelle est située une maison à Milly, un pré et une vigne contigus à la maison.

Charte CCCXIX¹⁹

Arnulf des Roches donne par testament une vigne.

Charte XCIV²⁰

Le prêtre Gautier donne au monastère un quartier et demi de vigne à Villarceau.

Charte LXXXV²¹



La Basilique de Longpont

¹⁷ Société française d'archéologie, Bulletin monumental, t. 79, 1920, p. 66.

¹⁸ *Le cartulaire de Notre-Dame de Longpont, de l'ordre de Cluny*, Lyon, 1879, p. 76.

¹⁹ *Ibid.*, p. 255.

²⁰ *Ibid.*, p. 125.

²¹ *Ibid.*, p. 119.

Jean de Massy donne une vigne jouxtant l'aumônerie de Longpont, qui rend cinq sols de cens.

Charte XCVIII²²

Hermann, prêtre à Montlhéry, donne par testament une vigne à Villarceau.

Charte CCLXXXVII²³

Cette charte est la plus intéressante car elle contient la liste des censitaires de Champlan payant la redevance au prieuré de Longpont au XII^e siècle. Sur 36 censitaires, 18 paient au total 25 sols et six deniers pour de la vigne, 14 paient au total neuf sols neuf deniers pour de la terre labourable. Pour quatre d'entre eux, la nature de la propriété n'est pas mentionnée.

Le prieuré possédait deux pressoirs : celui du bourg et celui de Guiperreux. Le pressoir du bourg était installé dans le bâtiment face à la ferme au lieu-dit carrefour du pressoir. Une immense cave proche des bâtiments conventuels permettait la conservation des futailles. Le pressoir de Guiperreux était situé sur la Grand-rue, installé dans une grange appartenant aux religieux²⁴.

En 1529, un certain Burgevin, notaire, procureur et receveur du prieuré de Longpont, établit un terrier²⁵.

Les biens du prieuré, outre Longpont et Champlan, s'étendent sur les communes voisines Villiers, Orangis, la Ville-du-Bois, Nozay, Saint-Michel, Vert-le-Petit, Leudeville, Villejust.

En 1707, un mémoire du prieur de Longpont²⁶ recense, comme revenus pour la vigne, 100 livres sur un *clos de cinq arpents en vignes mal taillées*.

En 1714, le prieuré produit :

- De la vigne du clos de deux arpents et demi et de celle de la Cure, cinq poinçons de vin blanc.
- Du pressoir de Longpont, quatre poinçons de blanc et un poinçon de rouge.

En 1715, les récoltes étaient les suivantes :

- De la vigne du clos onze poinçons de vin blanc et de celle de la cure un poinçon et demi.
- Du pressoir de Longpont six poinçons de blanc, du pressoir de Guyperreux cinq de rouge et huit de blanc.
- De la dîme, sept poinçons.

²² *Le cartulaire de Notre-Dame de Longpont, de l'ordre de Cluny*, op. cit., p. 128.

²³ *Ibid.*, p. 231.

²⁴ JULIEN C et DAGNOT J-P, *Les pressoirs seigneuriaux à Longpont*, site *Chronique du vieux Marcoussis*.

²⁵ AD91 13 H 21.

²⁶ AD91 13 H 26.

Ce qui fait en tout 40 poinçons et demi.

L'année 1716 fut catastrophique, puisque 21 poinçons de vin seulement ont été récoltés à Longpont.

En 1756, les moines de Longpont déclarent posséder dans leur cave 40 pièces de vin pour la consommation des religieux et des domestiques²⁷.

Un rapport au chapitre général de Cluny, établi le 28 avril 1765, mentionne : *Depuis le dernier chapitre les Religieux de Longpont ont eu des récoltes très modiques par tant en vin puisqu'ils ont été obligés d'en acheter l'année dernière cinq pièces pour leur consommation ; ils ont perdu, en 1762, 80 pièces de vin qui s'est entièrement gâté de sorte qu'ils ont été obligé de le vendre à 11 et 12 livres tournois la demi-queue d'Orléans qu'ils auroient vendû en 1763 jusqu'à 70 livres la demi-queue...*²⁸

Marcoussis

Monastère des célestins, fondé en 1408, par Jean de Montagu, le monastère fut largement doté par le seigneur de Marcoussis Louis de Graille : grosses fermes près d'Étampes (Ardenes et Toureaux à Saint-Hilaire, Villesauvage à Étampes, Saclas qui auparavant avait appartenu à l'abbaye de Saint-Denis), Saclay, Wissous et Orsay.

À Montlhéry en 1413, les célestins achètent un quartier de vigne au terroir de Montlhéry pour sept écus d'or et seize paris²⁹.

Ils possédaient des vignes à Marcoussis comme l'atteste la gravure de 1704 où l'on distingue au premier plan des vignes sur échelas, ainsi que la vente de leurs biens comme biens nationaux à Versailles le 7 prairial an III (26 mai 1795)³⁰.

À Saint-Hilaire, plusieurs terriers montrent l'étendue des domaines des célestins. Celui de 1576³¹ comporte 148 propriétaires. Pour 40 d'entre eux, la profession est mentionnée et 25 sont vigneron, huit sont laboureurs. Dans le terrier suivant de 1602³², 23 propriétaires sur 37 habitant Saint-Hilaire sont vigneron³³.

²⁷ JULIEN C et DAGNOT J-P, *Les pressoirs seigneuriaux à Longpont*, site *Chronique du vieux Marcoussis*.

²⁸ Ibid.

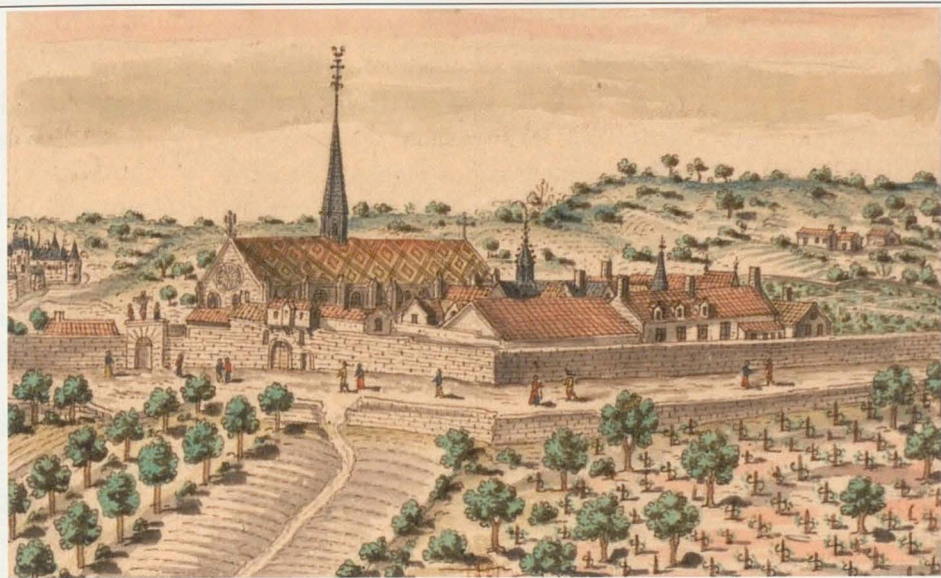
²⁹ AN S 3875.

³⁰ AD78 1 Q 166.

³¹ AN S 3930.

³² AN S 3931.

³³ GATINEAU F et WAREMBOURG J-M, *St-Hilaire, un espace dans le temps*, 2^{ème} édition, 2012, p. 36-38.



Couvent des Célestins (détail), 1704, Gravure de la collection Gaignières (BNF)

Les célestins possédaient aussi des vignes à Étampes, sur le terroir de Villesauvage pourtant situé sur le plateau de Beauce.

Annexé au terrier, ce petit papier daté de 1530³⁴ commente la décision des religieux de faire enclore leur vigne pour éviter les vols et déprédations :

De long temps ancien avyons deux pieces de vigne pres de Villesauvaige non l'une contre l'autre ne fermées et pour cause que les passans gastoient lesd. vignes et roboient les fructz d'icelle, voullurent les religieux faire fermer icelle, et pour ce faire, acheptèrent plusieurs petites pieces de vigne estant entre lesd. deux pieces placées et partant, furent faictes les murailles au doz de nos dites vignes l'an mil cinq cens trente.

À Étampes également, en 1513, ils percevaient un droit de rouage³⁵ de deux deniers par pièce de vin chargé à Saint-Martin d'Étampes³⁶. Avant l'acquisition de ce droit par les célestins, nous trouvons, figurant dans leurs archives en 1379, cet aveu rendu à Lancelot Boyau, seigneur d'Ardenne (commune de Saint-Hilaire), qui concerne ce même droit de rouage de deux deniers par pièce, ainsi que les mesures à vin de cette paroisse : le demi-setier contenant quatre pintes, le muid et le demi-muid³⁷.

³⁴ AN S 3885.

³⁵ Droit perçu sur le transport du vin.

³⁶ Qui s'appelait alors *Estampes-les-vieilles*.

³⁷ AN S 3918.

Morigny

Abbaye bénédictine de la Sainte-Trinité, fondée en 1095.

E. Menault en édita le cartulaire en 1867 mais il y est assez peu question de vigne. En 1173 cependant, un conflit oppose les moines des Vaux de Cernay aux bénédictins de Morigny, à propos des vignes d'Étréchy.

Vers 1238, le bailli d'Étampes donne à l'abbaye une vigne située à Villeconin.

Saulx-les-Chartreux

Le monastère fondé au XI^e siècle accueille des moines venant de Saint-Florent de Saumur, mais dès le VIII^e siècle, la terre de Saulx est mentionnée dans le testament de Dagobert qui l'offre à l'abbaye de Saint-Denis³⁸.

En 1264, les Chartreux de l'ordre de saint Bruno deviennent seigneurs temporels du lieu après avoir acquis des terres et des dîmes en blé et en vin.

Les religieux cultivent la vigne sur les coteaux sud de Villebon et Saulx.

Yerres

Abbaye de religieuses bénédictines Notre-Dame.

Fondée en 1132 par Louis VI le Gros. Les premières constructions sont en bois ; l'abbaye est entièrement reconstruite en 1270.

En 1208, Jean II et son épouse Carcassonne donnent à l'abbaye d'Yerres le pressoir de Saintry avec les droits de pressage afférents³⁹.

Les communautés religieuses extérieures à l'Essonne

Notre-Dame-la-royale plus communément appelée *Dames de Maubuisson*, près de Pontoise.

Fondée vers 1239 par Blanche de Castille.

Le couvent détient des propriétés et des rentes à Étampes, notamment dans le quartier Saint-Martin :

Le 1er [titre de dîme] est le don fait par la Royne Blanche à cette abbaye de toute la dixme de blé et vin qu'elle avoit à Estampes. Les dixmes qui font la plus considerable partie des revenus de cette abbaye à Estampes consistent à 4 gerbes par arpent de terre semée de tous grains et à quatre pintes de vin par arpent de vigne dans la contenance de treize cens quatre-vingt-dix-sept arpens de terre dans l'estendue de la parroisse du faubourg Saint-Martin d'Estampes.

Les héritages qui appartiennent à cette abbaye en la parroisse de Saint-Martin d'Estampes consistent :

1° Un arpent de vigne ou environ, tenant d'un bout sur le grand chemin d'Orleans, d'autre sur un murger tenant à Claude Regnard archer.

³⁸ BARATAULT A-C, op. cit.

³⁹ ALLIOT J-M, *Histoire de l'abbaye d'Yerres* 1899, p. 41.

2° Un quartier de vigne assis à l'Orme Coignet aboutissant sur le grand chemin d'Orleans, d'un bout sur le grand chemin des vignes tenant à Jean Durand⁴⁰.

Abbaye des Vaux de Cernay

Fondée en 1118 dans la forêt de Rambouillet, l'abbaye fut rattachée à Citeaux en 1147 et connut une grande prospérité aux XII^e-XIII^e siècles. Elle possédait des vignes à Athis-Mons, concédées en 1142, 1156-57 et 1191.

Son domaine viticole s'étendait aussi sur Arpajon, Breuillet, Bruyères le Châtel, Égry, Étampes, Étréchy, Longpont-sur-Orge, Mons, Montlhéry, Ollainville, Ormoy, Orphin, Plessis-Chenet, Saint-Chéron, Saint-Germain-lès-Arpajon, Saint-Jean-de-Beauregard, Saulx-les-Chartreux⁴¹.

En 1265, à Montlhéry, les moines des Vaux se font confisquer les mesures qu'ils emploient pour la vente de leur vin parce que non conformes à celles en usage dans ce bourg⁴².

Plus tard, grâce à des accords passés avec les moines de Saint-Didier et moyennant certaines redevances aux seigneurs, l'abbaye des Vaux de Cernay réussit à rassembler la majeure partie du vignoble de Bruyères. Selon un état des biens de 1511, elle possédait à Bruyères un manoir avec chapelle, grange, etc. nommé les *Moines Blancs*, avec les dîmes et vignes mentionnées ci-dessous :

- Trois arpents ou environ, dit le *Clos aux Moines Blancs*.
- Trois arpents et un quartier au lieu-dit Champ-Cordeau.
- Un arpent, trois quartiers et demi à Ollainville.
- Un pré de trois arpents près du moulin de Tournoye.
- Un pré de trois arpents au-dessus du moulin de Trumerolles.
- Sept quartiers de vignes au chantier de Ferreux⁴³.

Le régime de la commende institué en 1516, les guerres de religion et les taxes qui se multiplient font entrer l'abbaye dans un long déclin. Le cartulaire⁴⁴ mentionne d'importantes cessions effectuées par l'abbé entre 1569 et 1574 en vue de financer la *lutte contre l'hérésie*.

⁴⁰ AD91 72 H 108, *fiefs, rentes et dîmes sis à Étampes*, vers 1705, transcrit et mis en ligne par Bernard Gineste, Corpus Étampois.

⁴¹ MARTIN H, *Inventaire des biens et des livres de l'abbaye des Vaux de Cernay au XIIe siècle* in Bulletin de la Société de l'histoire de Paris, 13^{ème} année, 1886, p. 36-51.

⁴² BOUTARIC E, *Actes du Parlement de Paris*, Paris, 1863-1867, t. I, X254-I299, n° 947, p. 89.

⁴³ LEFÈVRE S, in Bulletin SHACEH n° 55 (1985) p. 23-31.

⁴⁴ Cartulaire de l'Abbaye de Notre-Dame des Vaux de Cernay, Paris, 1868, t. II, p. 139.

Les vignes de Bruyères-le-Châtel ont été vendues, avec le fief et la seigneurie des Moines blancs, en 1575, à Mathurin Vincent et Pierre de Freton, conseiller du roi, pour la somme de 1725 livres⁴⁵.

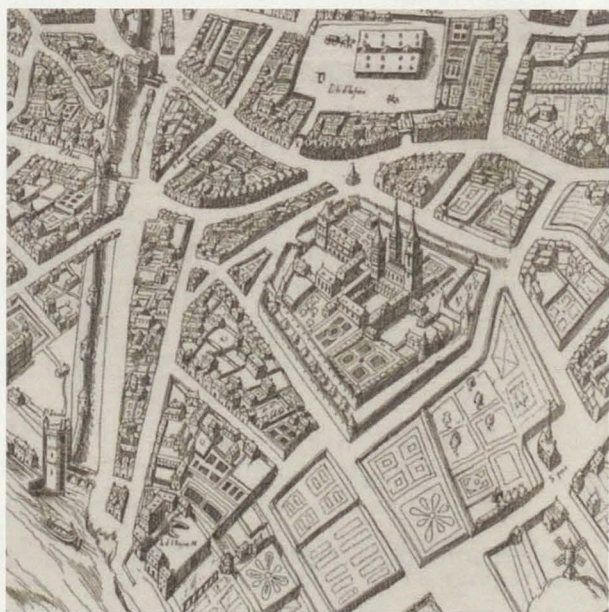
En 1662, Henri de Bourbon-Verneuil, fils naturel de Henri IV et abbé commendataire, résilie ses bénéfices pour cause de mariage et effectue le partage en trois lots égaux des biens de l'abbaye selon le principe habituel à l'époque : un lot pour l'abbé, un pour les religieux, le troisième pour subvenir à l'entretien des bâtiments et aux frais du culte.

En 1736, l'abbé Charles-Maurice de Broglie effectue un nouveau partage. Dans la masse des biens à partager figure *le monopole de la vente du vin*⁴⁶.

Abbaye de Saint-Germain-des-Prés

L'abbé Irminon rédige vers 828 un inventaire des propriétés considérables de cette abbaye fondée en 543, bien connu sous le nom de *polyptyque d'Irminon*. Ce Polyptyque fut édité en 1844 par B. Guérard. C'est de cette édition que nous extrayons les données ci-après.

Dans l'Essonne actuelle, six fisco (terme employé dans l'ouvrage) sont cités en tant qu'entités individualisées et listés ci-après (le découpage administratif n'était bien entendu pas celui d'aujourd'hui).



L'abbaye de Saint-Germain-des-Prés en 1609

- Palaiseau, pages 828-831. Ces biens passèrent au X^e siècle aux mains de seigneurs laïcs et furent érigés en marquisat sous Louis XIV.
- Verrières-le-Buisson, pages 835-836.
- Épinay-sur-Orge, pages 836-838. Biens détenus jusqu'à la Révolution.
- Morsang-sur-Seine, pages 866-867.
- Le Coudray-sur-Seine, pages 867-868 (ce n'était pas encore Le Coudray-Montceaux).

⁴⁵ Cartulaire de l'Abbaye de Notre-Dame des Vaux de Cernay, op. cit., p. 141.

⁴⁶ Ibid., p. 143-145.

- Nozay, page 888.

Le tableau ci-dessous nous donne les types de cultures et les surfaces correspondantes. Grâce à B. Guérard, nous disposons d'une évaluation en hectares.

	vignes		Terres labourables	
	arpents	ha	bonniers ansanges perches	ha
Palaiseau	315,5	40	795,5 bonniers & 60,5 ansanges	1029
Verrières-le-Buisson	295,5	37	531 bonniers & 41 ansanges	687
Épinay-sur-Orge	210,5	27	443 bonniers & 20 ansanges	571
Morsang-sur-Seine	188,5	24	353,5 bonniers & 29 ansanges	458
Le Coudray-sur-Seine	35,5	4,5	158,5 bonniers	203
Nozay	8,25	1,04	81 bonniers & 14 perches	104
total	1054	133	2362,5 bonniers & 150,5 ansanges & 14 perches.	3052

Le polyptyque mentionne aussi des terres à Souzy-la-Briche, donation datée de 849⁴⁷.

Au cours du XII^e siècle, puis en 1255 et 1267, des vignes furent plantées à Avrainville, notamment sur les essarts de Montevrain⁴⁸.

D. Anger apporte quelques précisions dans *Les dépendances de l'abbaye de Saint-Germain-des-Prés* (p. 107-109) : en 1130, le frère Renaud achète la moitié d'un pressoir à Avrainville pour la somme de 12 livres. C'est en 1205 que l'abbaye acquiert pour 200 livres une partie des terres d'Avrainville et, en 1216, l'abbé Jean passe une transaction avec les habitants : il propose de défricher des bois pour y planter de la vigne à des conditions avantageuses. Les habitants deviennent propriétaires moyennant un cens de huit deniers par arpent, un setier de vin par muid et un setier pour le pressurage.

⁴⁷ BARATAULT A-C, op. cit.

⁴⁸ LEFÈVRE S, in Bulletin SHACEH n° 55 (1985) p. 85.

Par la suite l'abbaye continue d'étendre ses propriétés à Avrainville. C'est ainsi qu'en 1317, elle acquiert trois fiefs de la seigneurie d'Avrainville dont le fief d'Égly.

Abbaye de Saint-Denis

C'est Dagobert 1^{er} qui fonde Saint-Denis et la dote de terres et châteaux situés entre autres en sud Essonne : Guillerval, Saclas, Estouches.

Dès 636, des vignes, appartenant à l'abbaye de Saint-Denis, sont mentionnées entre Saclas et Monnerville⁴⁹.

Pépin le Bref, en 768, offre la terre de Briis-sous-Forges (Bragium) à l'abbaye. En 1113, Louis VI abandonne à Saint-Denis la coutume qu'il levait comme les rois ses prédécesseurs sur les clos de vignes à *Villa de l'abbé* (Villabé) et qui consistait en un prélèvement annuel d'un muid de vin et douze deniers⁵⁰.

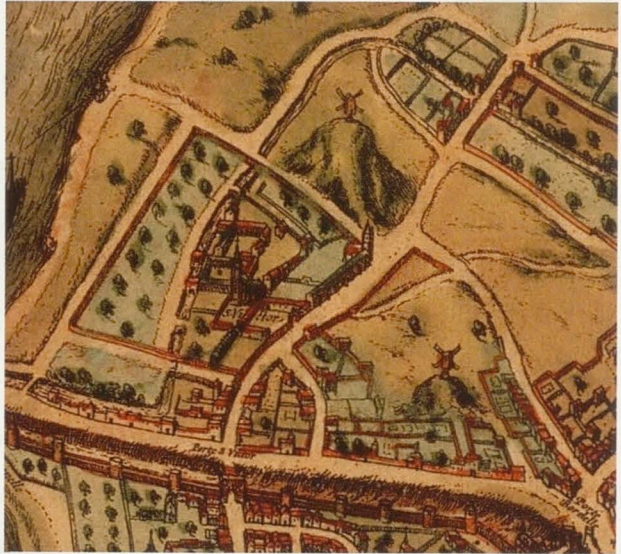
Abbaye Saint-Victor de Paris

Abbaye parisienne de chanoines augustins fondée en 1113 par une charte de Louis VI et richement dotée dès sa création.

Vouée à l'enseignement, elle jouissait, entre autres, de la seigneurie de Vigneux.

En 1215, les deux abbayes de Saint-Victor et de Saint-Maur-des-Fossés firent le partage entre elles de la dîme de blé et de vin de Vigneux⁵¹.

À Étiolles, en août 1233, les vigneronns devaient verser à Saint-Victor trois muids sur les anciennes plantations et huit muids sur les nouvelles⁵².



Saint-Victor de Paris en 1572 par Georg Braun & Franz Hogenberg dans *Orbis Terrarum* Cologne 1572

Une transaction eut lieu, le 30 août 1519, au sujet du partage des dîmes, entre les Abbés et religieux de Saint-Victor et Me Nicolas Dinot, curé de Vigneux ;

⁴⁹ GÉLIS J, *Le pays d'Étampes, Regards sur un passé, des origines à la ville royale*, op. cit., p. 107.

⁵⁰ PORET A, op. cit., p. 47

⁵¹ CHAUDRON DE COURCEL R, *Vigneux-sur-Seine, étude historique*, Paris 2004 (édition originale : 1928), p. 36.

⁵² LEFÈVRE S, *L'aménagement du sud de l'Île-de-France par les établissements religieux XIe– XIIIe siècles* in *Mémoires et documents de la SHACEH*, 1993, p. 87.

les premiers devaient jouir de toutes les dîmes de grain et de vin, moyennant la fourniture de trois muids de grains et d'un muid de vin au curé de Vigneux qui devait recevoir les *petites dîmes*⁵³.

Sainte-Geneviève

À l'origine, basilique fondée en 502 par Clovis, où fut déposé le corps de sainte Geneviève. Plusieurs fois démolie et reconstruite, l'abbaye appartient à partir du XII^e siècle à l'ordre de Cluny.

L'abbaye avait reçu de Dagobert des terres à Draveil et Épinay-Sous-Sénart dont les coteaux se plantèrent de vigne. Un aveu et dénombrement fourni au roi Louis XI en 1474 mentionne à Épinay-Sous-Sénart un hôtel seigneurial avec un pressoir. Le domaine en très mauvais état à cette époque fut reconstruit et mis en fermage⁵⁴.

Les moines possèdent aussi à Champrosay (commune de Draveil) près de 280 arpents et un ensemble imposant comprenant une ferme, un pressoir, une chapelle, des clos de vigne, et, malgré le recul de leurs prérogatives, ils restent qualifiés de *seigneurs de Champrosay*⁵⁵.

Abbaye de Saint-Maur-des-Fossés

L'ancien cartulaire de Saint-Maur-des-Fossés (XIII^e siècle) indique que cette abbaye avait au village de Mory (aujourd'hui Le Perray et Saintry-sur-Seine) une seigneurie avec 100 arpents de vignes⁵⁶.

Sainte-Croix d'Orléans

Les chanoines de l'Église Sainte-Croix d'Orléans possédaient un important domaine dans l'Étampois comprenant Ormoy-la-Rivière, Fontaine-la-Rivière, La Forêt-Sainte-Croix, qui était géré depuis Mesnil-Girault.

Nous n'avons pas de référence explicite à la vigne mais comme la vigne était présente sur ces paroisses, il est vraisemblable que les chanoines en aient détenu.

Monastère de l'Humilité Notre-Dame de Longchamp

Cette abbaye de sœurs clarisses fut fondée en 1255 par Isabelle de France, sœur de Saint Louis. Plus communément appelées les *Dames de Longchamp*, les religieuses détenaient en Essonne, outre leur censive à Étampes, les droits

⁵³ CHAUDRON DE COURCEL R, op. cit., p. 36.

⁵⁴ CURTAT P, *Le Village d'Épinay-Sous-Sénart Notice historique* Montreuil : Éditions techniques F.M. 1973, p. 21.

⁵⁵ BIANCHI S, CHANCELIER M, *Draveil et Montgeron deux villages en révolution*, éd. Amatteis 1989, p. 69.

⁵⁶ CREUZET É, *Histoire seigneuriale, civile et paroissiale de Saintry*, 1907, p. 27.

seigneuriaux de la ville de Dourdan ainsi que d'autres revenus aux Granges-le-Roi.

Nous allons examiner plus en détail cette censive d'Étampes car elle est particulièrement bien documentée sur une période de cinq siècles (de 1267 à la Révolution) aux archives départementales de l'Essonne et permet de toucher du doigt l'empreinte des grands évènements (pestes, guerre de Cent Ans, guerres de religion) sur la vie locale. Nous avons transcrit avec Bernard Gineste, du Corpus Étampois, une part importante des 33 cotes d'archives qui composent ce fonds et ce sont donc des données en grande partie inédites que nous apportons ici.

L'origine de cette censive appelée *de Foresta* est une donation en 1267 par Guiardus de Foresta (Guiard de la Forêt⁵⁷) aux Dames de Longchamp de terres, vignes, pressoir, situés au nord d'Étampes, débordant un peu sur Brières-les-Scellés, et sur Morigny (terroir de Bonvilliers), et de quelques maisons au quartier Saint-Basile d'Étampes.

D'une commune volonté et d'un commun accord, nous avons vendu, et de par cette vente nous avons cédé et cédonz à jamais à religieuses femmes l'abbesse et le couvent du monastère de l'Humilité de la sainte Vierge Marie, sœurs mineures recluses près de Saint-Cloud au diocèse de Paris, et à leur monastère, tous le cens que nous détenions, que nous possédions et percevions à Étampes, au diocèse de Sens, tant sur des maisons que sur des vignes et des terres, ainsi que sur un pressoir avec la moitié du manoir où est situé le dit pressoir, et aussi le droit de pressurage attaché à ce pressoir, qui nous étaient échus, à nous Guiard et Pierre, par héritage maternel, et que nous tenions à fief du très illustre roi des Francs... Donné l'an du seigneur mille deux cent soixante six, au mois de mars⁵⁸.

Les premiers documents se présentent sous forme de rouleaux de parchemin et sont rédigés en latin. La surface des parcelles n'est pas toujours mentionnée mais on peut s'en faire une idée d'après le montant du cens.

En cette fin du XIII^e siècle, la part de la vigne est prépondérante, en superficie et plus encore en cens. On peut donc en déduire que le vignoble représentait la principale ressource de cette censive. Il serait hasardeux de généraliser cette situation à l'Étampois et plus encore à l'actuelle Essonne mais ce constat est significatif de l'importance de l'activité viticole dans notre région à cette époque. Par la suite, cette activité connaîtra des fortunes diverses, mais elle ne constituera jamais plus la principale ressource des agriculteurs. En 1271⁵⁹, la surface cultivée de la censive s'étend sur environ

⁵⁷ Il s'agit de La Forêt-le-Roi.

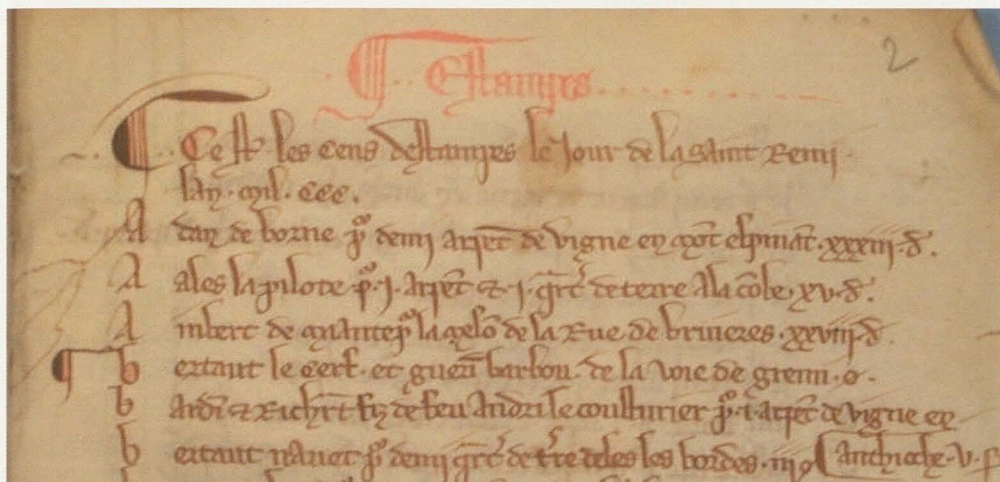
⁵⁸ 1266 : ancien style donc en mars 1267 de notre calendrier. AD91 E 3861, texte en latin, traduction GINESTE B, Corpus Étampois.

⁵⁹ AD91 E 3868.

46 hectares dont 27 hectares de vigne répartis sur 86 parcelles. Quatre-vingts censitaires sur 163 paient pour de la vigne et on peut penser qu'une douzaine d'entre eux, disposant de deux arpents ou plus, peuvent avoir la viticulture pour activité principale. Le plus important d'entre eux dispose de sept arpents soit 3,6 hectares de vigne⁶⁰.

À la fin du registre, on trouve une liste de 21 personnes qui sont tenues de pressurer leur raisin au pressoir seigneurial, moyennant le paiement du cens attaché à ce service.

Le rouleau suivant daté de 1274 est rédigé en français ; il révèle, ainsi que les rouleaux perdus de 1277 et 1283⁶¹, une parfaite continuité avec celui de 1271.



Cahier de 1300 (AD91 E 3869)

Le registre de 1300 est un cahier dont les items sont classés par ordre alphabétique. La superficie cultivée est d'environ 68 hectares dont 30 de vigne. Le revenu de la vigne, bien qu'en décroissance relative, est encore équivalent à celui de la terre.

Le rouleau de 1323⁶² fait état de 160 censitaires. La surface cultivée progresse légèrement mais la part de la vigne diminue. Le cens moyen ressort à 1,2 sols par arpent pour la terre et 2,4 sols par arpent pour la vigne.

Le cahier de 1353⁶³ semble avoir été utilisé et retouché pendant plusieurs années consécutives. Les surfaces cultivées ont sensiblement diminué, et plus

⁶⁰ Pour Étampes, l'arpent valait 100 perches carrées de 22 pieds par perche soit 5107 m².

⁶¹ Nous avons la teneur de ces rouleaux perdus dans un descriptif du XVIII^e siècle (AD91 E 3862).

⁶² AD91 E 3883.

⁶³ AD91 E 3885.

notamment encore la surface des vignes. Pour autant, le montant des censives n'a pas beaucoup évolué, non plus que le nombre de censitaires. On sait que les années précédentes (1347-1351) ont vu se répandre les épidémies de peste noire, qui ont décimé la population, mais avec de fortes disparités locales, ce qui peut expliquer à la fois la diminution des surfaces cultivées et une augmentation corollaire du coût de la main-d'œuvre et des prix agricoles.

Le document suivant date de 1382⁶⁴. Les registres de 1359, 1368 et 1379 ont été perdus mais leur descriptif fait apparaître une baisse significative du nombre de censitaires qui passe en gros de 160 à 110. En 1382, la tendance se confirme : la surface cultivée diminue, la vigne ne couvre plus qu'une quinzaine d'hectares.

En 1400, la censive ne s'étend plus que sur 49 hectares dont 18 hectares de vigne répartis sur 106 parcelles et qui rapportent trois livres de cens. Le déclin de la vigne se poursuit : on n'arrache pas encore les vignes mais on les remplace peu et le terroir s'est considérablement morcelé.

Le cahier de 1448⁶⁵ met en évidence la grande rupture causée par la guerre de Cent Ans. Ce cahier a été considéré par les anciens archivistes comme étant de 1418 mais un examen minutieux (en particulier du filigrane du papier) montre qu'il a bien été rédigé en 1448. L'hypothèse que propose Bernard Gineste et à laquelle nous souscrivons est que ce document de 1448 n'est qu'un brouillon qui reprend d'anciennes données en tentant de les actualiser après les dévastations de la première moitié du XV^e siècle. La guerre explique sans doute que nous ne disposions pas de document pour la période 1408-1448.

Il serait donc hasardeux d'utiliser ce document pour en déduire des données chiffrées mais nous en retirons une indication importante : la priorité est donnée aux cultures de subsistance. De nombreuses parcelles de vigne sont explicitement mentionnées comme ayant été converties en terre.

Le cahier de 1449⁶⁶, ainsi que les suivants (1456, 1457), confirment les désastres de la guerre. La vigne a quasiment disparu, il n'en subsiste que deux parcelles produisant un impôt insignifiant alors que 11 autres parcelles qui subsistaient encore ont récemment été converties en terre, mais, surtout, le

⁶⁴ AD91 E 3887.

⁶⁵ AD91 E 3892.

⁶⁶ AD91 E 3893.

nombre de censitaires est tombé à 34 et la surface cultivée à moins de 16 hectares. Le montant total du cens n'est plus que de cinq livres.

La plus grande partie des terroirs d'Anthioche, d'Espinant et de Heurtebise ne figurent plus sur la censive mais, comme on les retrouvera plus tard en 1498, on peut supposer que ces terroirs sont en déshérence.

Un octroi du roi Charles VII à la ville d'Étampes, du 12 juin 1456 nous confirme la situation de cette ville :

Noz bien amez, les bourgeois, manans et habitans de la ville d'Estempes nous ont fait remonstrer que, à l'occasion des grans guerres et divisions qui dès longtemps ont esté en nos royaume, la dite ville a esté par bien longtemps come inhabitée et jusques à naguères qu'elle est un peu repeuplée...

Les cahiers suivants de 1456, 1457 et 1465 montrent que ce quasi dépeuplement de la région d'Étampes, avec abandon des terres et disparition totale de la vigne, dure encore pendant presque 20 ans.

En 1456, on ne compte plus que 16 censitaires qui se répartissent une dizaine d'hectares. Le cahier de 1465 marque le creux de la vague avec une surface cultivée totale d'environ quatre hectares mais on note une amorce de remise en culture de la vigne avec cinq parcelles de *plante*.

En 1498, le redressement est spectaculaire par rapport aux années noires de la période précédente. La censive couvre une superficie jamais atteinte de près de 180 hectares. Néanmoins, avec une vingtaine d'hectares, la vigne est loin d'être revenue à ses niveaux antérieurs.

S'il fallait une preuve supplémentaire de la catastrophe qui frappa la région d'Étampes cinquante ans auparavant, nous la trouverions dans le renouvellement presque total des patronymes : Étampes s'est repeuplée grâce à l'immigration.

Parmi la liste des 110 censitaires, quelques professions sont mentionnées : à part trois cultivateurs et un vigneron, les détenteurs de terres et de vignes sont principalement des commerçants et artisans d'Étampes, qui n'exploitent pas directement leur bien.

Le carnet de 1509⁶⁷ montre un nouvel accroissement de la surface cultivée (220 hectares dont 21 de vigne). Le cens sur la vigne est à nouveau nettement supérieur à celui de la terre mais globalement, avec une contribution de 12 %, la vigne est clairement une activité d'appoint.

⁶⁷ AD91 E 3897.

Une mention particulière pour le très beau document de 1511⁶⁸ relié de cuir, qui fut rédigé et orné par Cancien Védie, notaire de la prévôté d'Étampes. Ce registre peut être considéré comme un document de prestige qui illustre le retour à une certaine prospérité, mais ne révèle pas de changements significatifs par rapport au carnet de 1509.



Registre de 1511 (AD91 E 3898)

Un siècle après les désastres de la guerre de Cent Ans, les guerres de religion apportent à nouveau leur lot de désolation dans notre région⁶⁹. Le cahier de 1563⁷⁰ ne mentionne pas les superficies cultivées ni la nature des cultures mais, dans les grandes lignes, le terroir s'est encore morcelé et le montant total du cens a diminué. On dénombre 26 veuves sur 211 censitaires.

Sous la cote AD91 E 3901, nous trouvons plusieurs registres difficiles à exploiter. Celui de 1571 comporte de nombreuses ratures et surcharges, le document ayant été utilisé de 1571 à 1576.

En 1615⁷¹, nous ne relevons plus qu'une vingtaine de parcelles de vigne, couvrant au total six hectares, pour une surface cultivée de 150 hectares et 229 censitaires.

En 1655⁷², il n'y a plus que 157 censitaires, conséquence du siège d'Étampes de 1652 (épisode de la Fronde), de la famine et des épidémies qui s'ensuivent.

⁶⁸ AD91 E 3898.

⁶⁹ Le prince de Condé, à la tête des huguenots et assisté de renforts allemands, s'empare de la ville d'Étampes le 13 novembre 1562.

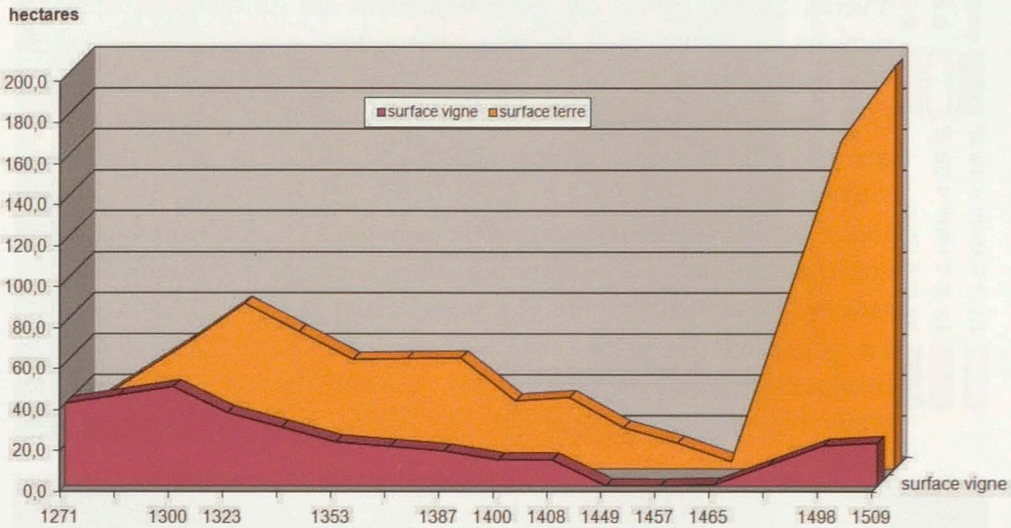
⁷⁰ AD91 E 3900.

⁷¹ AD91 E 3908.

⁷² AD91 E 3911.

Les surfaces cultivées ne sont plus que rarement mentionnées, de même en 1691 où on dénombre 168 censitaires.

Quels enseignements pouvons-nous tirer des données de la censive ? Avec les réserves exprimées plus haut, nous disposons au cours du temps d'estimations de la surface cultivée et de la surface de vigne.



Occupation du sol

Le graphique met en évidence la prépondérance de la vigne dans les dernières années du XIII^e siècle. La vigne occupe alors la plus grande partie des terres cultivées et sa contribution au cens est pratiquement le double de celle des autres cultures. C'est l'âge d'or de la vigne dont le déclin s'amorce déjà au XIV^e siècle. Les ravages de la grande épidémie de peste noire (1348) sont à peine décelables, la région d'Étampes aurait-elle échappé au fléau ? Par contre, le dépeuplement provoqué par la guerre de Cent Ans dans la seconde moitié du XV^e siècle est spectaculaire et durable. Le rebond à la fin du XV^e siècle est spectaculaire lui aussi mais la vigne ne retrouvera jamais la place qu'elle avait au XIII^e siècle.

Implantation des vignes en Essonne

Sans être la plus importante zone de production de vin *français*¹, l'Essonne actuelle bénéficiait néanmoins d'atouts qui ont favorisé la plantation de vignes :

- De nombreux cours d'eau bordés de coteaux bien exposés : vallées de la Seine et de ses affluents et sous-affluents : Essonne, Orge, Juine, Yvette, Yerres, École, etc. Non seulement ces vallées atténuaient les rigueurs du climat, mais les plus importantes servaient également de voie de transport.
- Des terroirs argilo-calcaires ou caillouteux (on les appelait des *grouettes*) et graveleux convenant bien, et quelquefois uniquement, à la viticulture.
- Des routes importantes, comme la route de Paris à Orléans, voies de communication bordées de nombreuses auberges et estaminets où les vins locaux étanchaient la soif des voyageurs.
- La proximité de Paris vers où s'écoulait aussi une part de la production, entravée néanmoins à certaines époques par les règlements et droits divers : règle des 20 lieues, droits d'octroi, etc.

*Tarif de l'Octroi d'Étampes
arrêté par le Conseil Municipal*

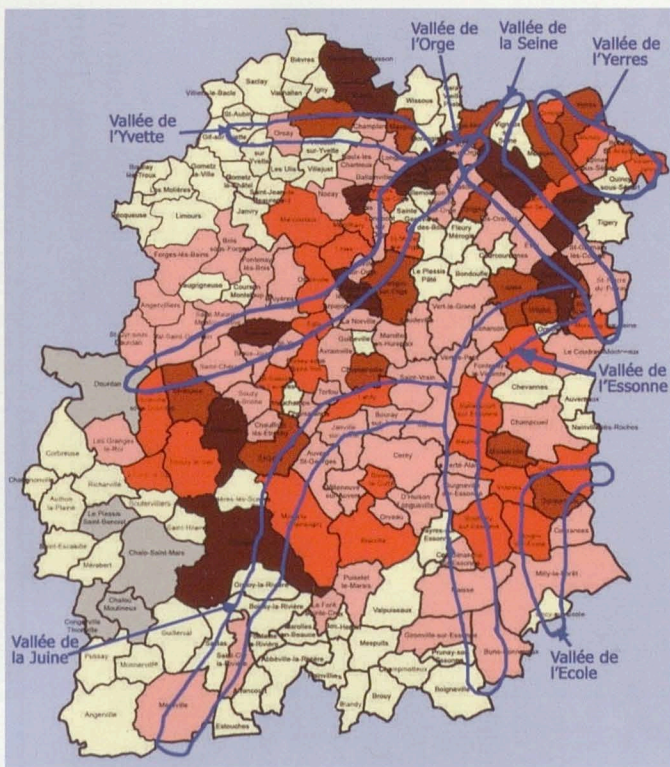
<i>Objets soumis aux droits.</i>	<i>Moins quints ou non quintés</i>	<i>Droits à percevoir</i>	<i>Observations</i>
<i>Boussons et liquides.</i>			
<i>Vins en carrel et en bouteilles</i>	<i>L'hectolitre</i>	<i>1 50</i>	<i>pour la perception la bouteille cotisée sera reprise litre.</i>
<i>Cidre, poirés et hydromell</i>	<i>l'</i>	<i>0 80</i>	

Tarif de l'octroi d'Étampes en 1871 (AM Étampes, délibérations de conseil)

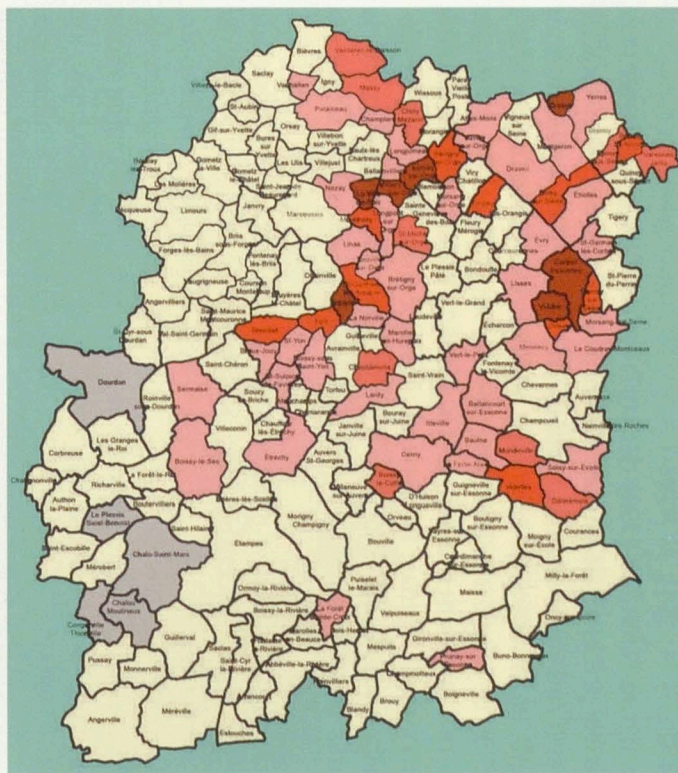
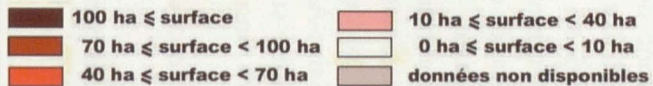
Les deux cartes ci-dessous illustrent ces implantations. Le découpage des communes est celui actuel, les données tiennent compte des fusions ou séparations de communes.

¹ *français* qualifie ici le vignoble ou le vin de la région parisienne ou Île-de-France. Dans la suite de l'ouvrage, ce mot est en italique quand il fait référence à l'Île-de-France.

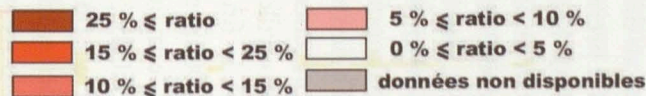
Ces cartes sont établies à partir des données issues des Plans d'Intendance et complétées par les plans napoléoniens de 1807 pour la région de Dourdan.



Carte 1 : surface plantée en vignes
(fin XVIII^e – début XIX^e siècles)



Carte 1 bis : surface vigne / surface commune
(fin XVIII^e – début XIX^e siècles)



Elles donnent une image de l'implantation des vignes à la fin du XVIII^e siècle et au début du XIX^e.

La première carte figure l'étendue totale des surfaces de vignes par commune. La vigne est encore présente de façon significative dans une majorité de communes. On constate le rôle prédominant des cours d'eau, mentionnés précédemment, qui, en creusant les plateaux, ont créé des coteaux propices à la viticulture. Pour la clarté de la carte, toutes les vallées ne sont pas identifiées, mais on peut citer aussi la Bièvre à Verrières-le-Buisson, la Salmouille à Marcoussis et Linas, la Renarde à Villeconin, Saint-Sulpice-de-Favières ou Boissy-sous-Saint-Yon. Il convient de signaler également la présence de vignes dans des vallées sèches comme à Boissy-le-Cutté ou Bouville.

À la fin du XVIII^e siècle, quatorze communes ont une surface de vignes de 100 hectares et plus (ordre décroissant) : Essonnes², La Ville-du-Bois, St Germain-lès-Arpajon, Draveil, Épinay-sur-Orge, Breuillet, Villeconin, Villabé, Massy, Étiolles, Savigny-sur-Orge, Étampes, Étréchy, Verrières-le-Buisson. Mais une couleur rouge foncé sur la carte n'est pas le signe d'une bourgade viticole au territoire complanté en vignes : si, par exemple, on trouve plus de 100 hectares de vignes en 1785 à Étampes, la culture des céréales y est très largement dominante (plus de 3 500 hectares). Il convient donc de relativiser cette première vision par la carte 1 bis qui visualise la « densité » de vignes et fait ainsi émerger les communes avec une activité viticole rivale des autres cultures, voire supérieure. Communes en général de petite taille et dont le sol et le relief, adaptés à la vigne, ne permettent pas les grands champs de céréales des plateaux beaucerons, elles sont essentiellement situées dans les vallées de la Seine, de l'Orge et de l'Yerres. Citons les 15 communes dont plus de 15 % du territoire est couvert de vignes (ordre décroissant) : La Ville-du-Bois, Villiers-sur-Orge, Arpajon, Épinay-sur-Orge, Essonnes, Saint-Germain-lès-Arpajon, Saintry-sur-Seine, Villabé, Boussy-Saint-Antoine, Crosne, Breuillet, Grigny, Montlhéry, Savigny-sur-Orge et Soisy-sur-Seine. Nous verrons plus loin comment ont évolué ces vignobles au long du XIX^e siècle.

Deux exemples : Champrosay et La Ville-du-Bois

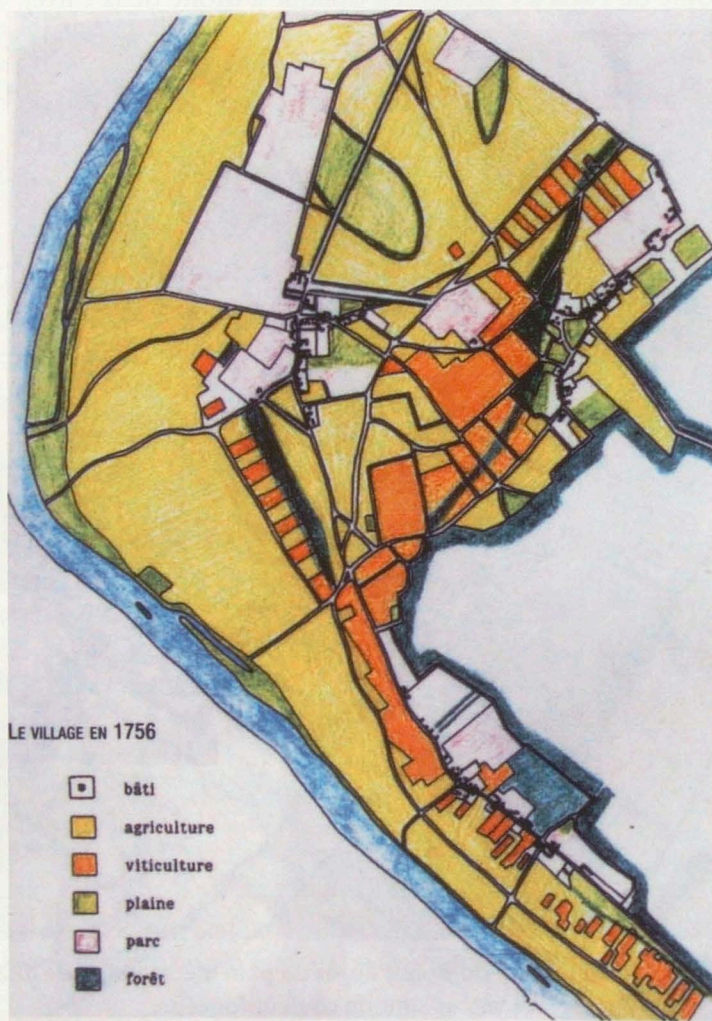
○ 1^{er} exemple : le hameau de Champrosay³ à Draveil

Les premiers écrits datent du XIII^e siècle : l'Hôtel-Dieu de Paris, à la suite de dons, devint propriétaire de la ferme seigneuriale, cœur du hameau. Entre

² Commune indépendante à l'époque, a fusionné avec Corbeil en 1951. Il n'y avait plus de vignes à Corbeil fin du XVIII^e siècle.

³ Cercle littéraire et historique de Draveil, *Draveil, Chemins d'antan... Rues du présent*, imp. Lussaud, 2001, p. 95-97.

autres cultures, on y entretenait des vignes auxquelles convenait parfaitement le *Coteau de Champrosay*, exposé à l'ouest le long de la Seine. Le schéma ci-dessous nous montre bien l'emplacement des vignes et leur morcellement en 1756. Le vin produit était apprécié dans la région, et il eut même son propre pavillon aux entrepôts de Bercy. Champrosay a possédé jusqu'à trois ports, et l'acheminement du vin vers la capitale se faisait par le fleuve. Ce vignoble réunissait trois avantages : une bonne exposition, un terroir favorable au sous-sol caillouteux et argileux et la proximité de la voie de transport fluviale.



Draveil en 1756⁴

⁴ Cercle littéraire et historique de Draveil, op. cit., p. 14.

o 2^{ème} exemple : La Ville-du-Bois

Cet ancien hameau de Nozay, qui devint commune en 1793, a un passé viticole affirmé : la vigne couvrait 42 % de sa surface en 1807⁵. Le plan ci-après de 1822 montre l'importance de son vignoble qui occupe les lieux dits *Les Joncs Marins*, *Les Arabes*, *La Grange-aux-Cercles*, *Gros Chêne*, *Les Graviers*. L'exposition des coteaux en amphithéâtre est parfaite pour assurer un bon ensoleillement et une protection contre les vents froids. Autre élément favorable : le village est à la croisée de la route de Versailles à Montlhéry et de la grande route de Paris à Orléans (en oblique à droite de la carte).



Le vignoble de La Ville-du-Bois d'après un plan d'État-major de 1822⁶
Les vignes sont de couleur foncée

⁵ AD78 13 M 3 : statistiques agricoles.

⁶ Les plans d'État-major de l'Île-de-France sont archivés par l'IGN, 73 avenue de Paris, 94 St Mandé. Cette carte a été consultée en ligne en juin 2011 sur le site de l'IAU.

Les cépages

Évolution du vignoble français : un paradoxe ?

Avec le terroir, le climat et le savoir-faire du vigneron, le cépage est un élément déterminant de la qualité et des caractéristiques (couleur et arômes) du vin élaboré.

À notre époque, les démarches d'amélioration de la qualité ont conduit dans tous les vignobles à sélectionner les variétés les mieux adaptées aux conditions locales et donnant un vin apprécié. En conséquence, les cahiers des charges des appellations n'autorisent qu'un nombre restreint de cépages considérés comme *fins* ou *nobles*.

L'évolution historique du vignoble français apparaît paradoxale de ce point de vue. En effet, il est passé d'une phase plutôt *qualitative*, couvrant grosso modo les siècles du Moyen Âge jusqu'au XVII^e siècle¹ à une phase *quantitative*, conséquence d'une demande croissante de la population parisienne pour une boisson abondante et bon marché : ce fut le point de départ de l'avitilissement du vignoble², cette tendance s'accélégrant au XVIII^e siècle avec l'extension des cabarets et des guinguettes. Ont alors été plantés les cépages les plus productifs, dits *gros plants* ou *plants grossiers*, sur des surfaces de plus en plus étendues ; la vigne a alors débordé des coteaux vers les plaines. Selon les auteurs, l'apogée de la surface a été atteinte au XVIII^e siècle³ ou au début du XIX^e siècle⁴ ; en Essonne ce fut plutôt au XVIII^e siècle comme le montre l'évolution des surfaces détaillée plus loin.

En définitive, ce paradoxe n'en est pas vraiment un : il s'agit, comme aujourd'hui, de l'adaptation de l'offre à la demande. Mais cette démarche eut un caractère suicidaire, elle fut l'une des causes du déclin en seconde partie du XIX^e siècle (revanche de la qualité ?).

Principaux cépages plantés en Île-de-France

Les exemples cités ici ne représentent pas une liste exhaustive des variétés plantées au cours des âges, d'autant que le même cépage peut porter plusieurs noms locaux. Ce sont les principales références figurant dans les ouvrages historiques sur le vignoble français. Ces exemples sont datés, mais cela ne signifie pas que ces cépages n'étaient pas présents à d'autres époques.

¹ RAGACHE G, LUXARDO H, *Vignobles d'Île-de-France, deux siècles de viticulture (XIX^e et XX^e siècles)*, Presses du Village, 77139 Étrépilly, 2005, p. 5, 6.

² JACQUART J, *La crise rurale en Île-de-France : 1550-1670*, Armand Colin, 1974, p. 313.

³ PORET A, op. cit., p. 90.

⁴ RAGACHE G, LUXARDO H, op. cit., p. 19.

À l'époque carolingienne, la vigne était bien présente en Île-de-France, sous forme de cépages locaux : *barrot* et *gois noir* en rouge, *mesliers Saint-François* en blanc⁵.

Pour Roger Dion⁶, les trois cépages les plus cités tout au long du Moyen Âge sont :

- Deux cépages *fins*, aux rendements limités, donnant des vins agréables à boire, très appréciés sur les tables aristocratiques : le *fromenteau* (pinot gris), fort prisé en blanc et le *morillon* (pinot noir), le meilleur en rouge.
- À l'opposé, le *gouais* - représentant-type des cépages dits *grossiers* - dont les rendements élevés produisent des vins rouges de faible degré alcoolique et de qualité très médiocre.



Panneaux rappelant ces cépages anciens à gauche, Montlhéry, à droite, Gometz-le-Châtel



Au XIII^e siècle, les valeurs des rentes des vignes illustrent cette hiérarchie de cépages : 12 sous le muid pour le fromenteau, neuf sous pour le morillon et six sous pour le gouais⁷.

Roger Dion cite d'autres cépages blancs anciens, moins répandus, dont le nom indique l'origine *française* : ço (cep) de France, François blanc, François⁸.

Alain Poret⁹ mentionne la présence au XVI^e siècle du chardonnay, du pinot meunier et du meslier comme cépages blancs. Il signale que le gamay prend une importance grandissante après la gelée catastrophique de 1709, jusqu'à envahir l'Île-de-France au XIX^e siècle pour donner une boisson médiocre en poussant les rendements à l'extrême. Notons que de nos jours, sur des terroirs adaptés, ce cépage donne des vins appréciés, les crus du Beaujolais par exemple.

Au début du XIX^e siècle, André Jullien, dans sa topographie, mentionne comme cépages les plus répandus en Seine-et-Oise *en rouge* : le *morillon*, le

⁵ PORET A, op. cit., p. 122.

⁶ DION R, op. cit., p. 239-242.

⁷ VERDON J, *Boire au Moyen-Âge*, éd. Perrin, 2002, p. 118.

⁸ DION R, op. cit., p. 240.

⁹ PORET A, op. cit., p. 153.

*meunier, le bourguignon, le rochelle et le gois ; en blanc, le morillon, le melier, le Bar-sur-Aube, le saumoireau, le rochelle et le muscadet*¹⁰.

Cépages présents en Essonne jusqu'à la crise du phylloxéra

L'Essonne, partie intégrante du vignoble *français*, suivit cette évolution qui conduisit à la prééminence des cépages grossiers avant le grand déclin du XIX^e siècle. Différentes sources permettent de dresser une liste d'exemples de cépages dans quelques communes, sans toutefois donner une évaluation de leur importance relative en termes de surface et de production. Ces cépages étaient bien sûr présents dans d'autres communes et à d'autres époques que celles précisées ici.

- Au IX^e siècle, on trouvait à Crosne trois cépages rouges : le morillon, le gouais, le gamay, et un blanc : le meslier¹¹.
- À Athis-Mons, Juvisy et Savigny-sur-Orge on cultivait en rouge le morillon, le meunier, le bourguignon, le rochelle et le gois (gouais), et, en blanc, le fromenteau¹². En 1596, à Boissy-sous-Saint-Yon : le muscadet et le morillon¹³.
- À Vayres-sur-Essonne : le fromenteau et le meslier en blanc, le morillon, le meunier et le gouais en rouge, puis le gamay à partir du XVIII^e siècle¹⁴.
- Brunoy fut le plus gros producteur de gamay aux XVIII^e et XIX^e siècles¹⁵.
- Au début du XIX^e siècle, à Courdimanche, sont signalés le petit bourguignon et le meslier gris¹⁶.
- Le docteur Jules Guyot, qui réalisa à la demande de Napoléon III une étude de tous les vignobles de France, signale les plants suivants en 1868¹⁷ :
 - Arrondissement d'Étampes : le morillon, le gouais et le gamay en rouge, le meslier et le rochelle en blanc.

¹⁰ JULLIEN A, *Topographie de tous les vignobles connus*, Paris, 1816, p. 16.

¹¹ VAYSSE G, *Crosne 558 à 1925, des origines au premier quart du XX^e siècle*, imp. Aubin, Poitiers 1979 p. 202-205.

¹² BOURGOIN A, *La Vigne et le Vin à Savigny-sur-Orge*, Maury imprimeur, p. 36.

¹³ JACQUART J, op. cit., p. 312.

¹⁴ BAILLY R, *La Vigne et le Vin en Île-de-France*, 1984, t. XXXV, Actes du quatrième colloque de la fédération des sociétés historiques et archéologiques de Paris et de l'Île-de-France, p. 173-177.

¹⁵ CURTAT P, *Le village de Varennes et l'abbaye royale de Jarcy*, imp. littéraire M. Fricker, 66240 St-Estève, 1991, p. 83.

¹⁶ RAGACHE G, LUXARDO H, op. cit., p. 18.

¹⁷ GUYOT J, *Étude des vignobles de France...*, op. cit., p. 500-501.

- Arrondissement de Corbeil : le gamay, qui domine à Brunoy, le bourguignon, le morillon noir et le meunier en rouge, le meslier jaune et vert et le morillon blanc en blanc.
- Arrondissement de Rambouillet¹⁸ : le meunier en rouge et le morillon blanc en blanc.
- En 1886, à l'apparition du phylloxéra dans la région d'Arpajon : le pinot meunier, le gamay et le meslier¹⁹.

Du phylloxéra à nos jours

Comme seul moyen efficace de lutte contre le fléau (voir plus loin le chapitre *Les maladies de la vigne*), les cépages locaux furent progressivement remplacés par des plants américains ou par des greffes de variétés françaises sur des porte-greffes américains.

Dans les monographies des instituteurs en 1899²⁰, on relève comme cépages :

- La Ville-du-Bois (p. 10 de la monographie), Montlhéry (p. 4) et Saules-Chartreux (p. 11) : le chasselas pour la table ; on était passé d'une production vinicole à une production fruitière.
- Villiers-sur-Orge (p. 4) : le petit plant noir, le morillon noir, le meunier, le meslier blanc ; on n'avait pas encore pris le *virage* américain.
- Abbéville-la-Rivière (p. 4) : replantation de cépages américains.
- Mondeville (p. 4) : essai d'introduction des cépages américains plus résistants aux fléaux.

Un autre fait important marqua le début du XX^e siècle : l'arrivée des hybrides. Ces plants sont obtenus non par greffage, mais par fertilisation forcée d'une variété par une autre²¹, pour tenter d'allier les points forts de chacune, comme la résistance au phylloxéra. Une particularité : certains de ces hybrides portent le nom de leurs créateurs, comme François Baco ou Albert Seibel. Le baco fut utilisé lors des tentatives de relance du vignoble de la région parisienne après la Première Guerre Mondiale²².

En 1957, les derniers vignerons de Leuville-sur-Orge cultivent le baco et le seibel²³ dans leurs vignes de Leuville, Saint-Germain-lès-Arpajon et Linas. On

¹⁸ Notons que la majorité des vignobles de cet arrondissement à l'époque se situait dans les Yvelines actuelles.

¹⁹ AD78 13 M 169 : lettre de Gustave Rivière au préfet de S. & O. du 2 août 1886.

²⁰ AD91, monographies des instituteurs 1899.

²¹ Le pistil d'une variété est fécondé par le pollen d'une autre, puis les pépins des fruits sont cultivés.

²² PORET A, op. cit., p. 158.

²³ NANTY A, *Bulletin municipal de Leuville-sur-Orge* n° 25, février 1998, p. 4-5.

retrouve ces cépages à la même époque à Crosne²⁴, avec d'autres comme le clinton. Notons que plusieurs hybrides ne sont plus autorisés aujourd'hui par l'Union Européenne pour la production directe de vins.

²⁴ VAYSSE G, *Crosne 1925 à 1975*, mairie de Crosne, Essonne, imp. Corbière et Jugain, Alençon, 1983, p. 41-42.

Étendue du vignoble essonnien

Avec notre vision de la France moderne, nous peinons à croire que le vignoble de la région parisienne fut pendant longtemps *le plus grand vignoble français*, nous affirme Alain Poret¹.

Nous ne disposons pas pour le Moyen Âge de données précises et globales sur les superficies de vignes en Essonne, il faudra pour cela attendre les plans d'intendance de la fin du XVIII^e siècle, puis les cadastres institués sous le Premier Empire, et dont les données alimentent les prochains paragraphes. Mais l'importance des vignobles médiévaux est parfaitement démontrée par les possessions monastiques : grands propriétaires terriens (terres, vignes et bois) grâce aux dons, les ordres religieux tenaient un état rigoureux de leurs biens et, par chance, plusieurs de ces écrits nous sont parvenus.

Pour ne citer qu'un seul exemple, prenons celui de l'Abbaye de Saint-Germain-des-Prés qui possédait dans l'Essonne actuelle 133 hectares de vignes, principalement à Palaiseau (40 hectares), Verrières-le-Buisson (37 hectares), Épinay-sur-Orge (27 hectares) et Morsang-sur-Seine (24 hectares). Le détail de ces biens est donné au chapitre *Les possessions viticoles ecclésiastiques en Essonne*.

Évolution des surfaces plantées en vignes de la fin du XVIII^e siècle au début du XX^e siècle

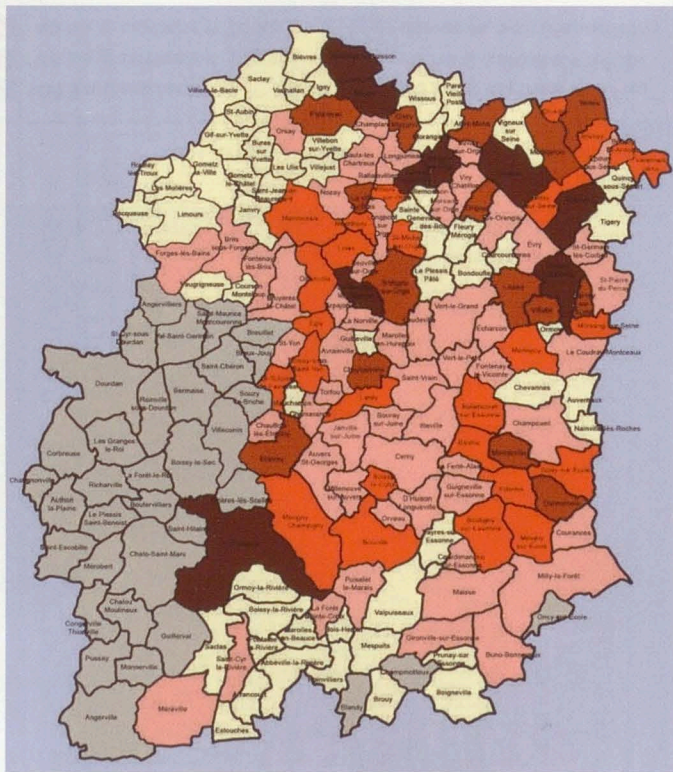
Évolution globale

Les quatre cartes ci-après représentent les surfaces plantées en vignes par commune. Elles sont incomplètes (données non disponibles pour certaines communes), mais les couleurs qui pâlisent au cours du XIX^e siècle illustrent visuellement le déclin de la vigne²⁻³.

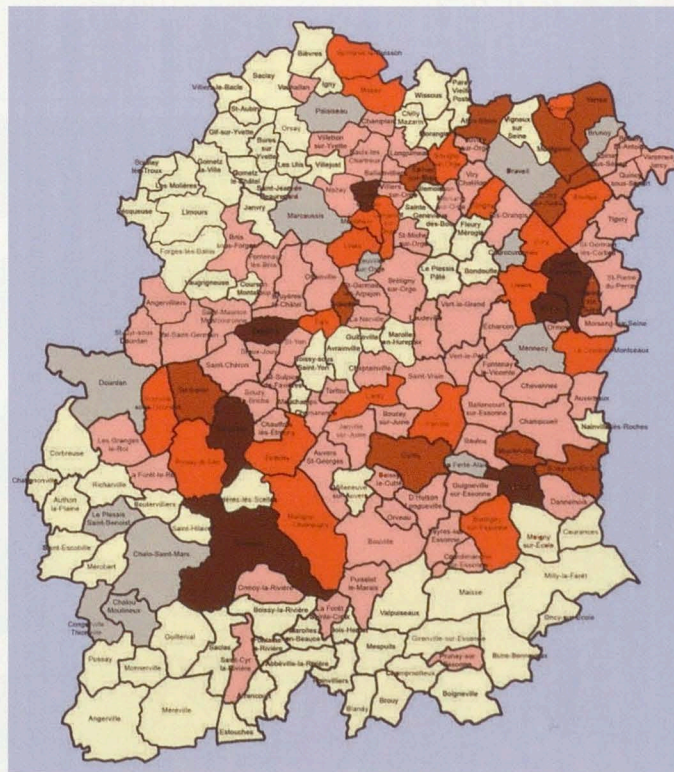
¹ PORET A, op. cit., p. 27.

² TOUZERY M, op. cit., p. 493 et suivantes.

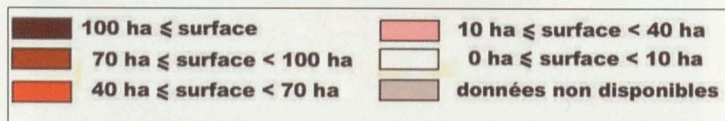
³ Statistiques agricoles : AD78 13 M 3, 13 M 5, 13 M 20, 13 M 21, 13 M 27, 13 M 47, 13 M 50, 13 M 51, 13 M 169.

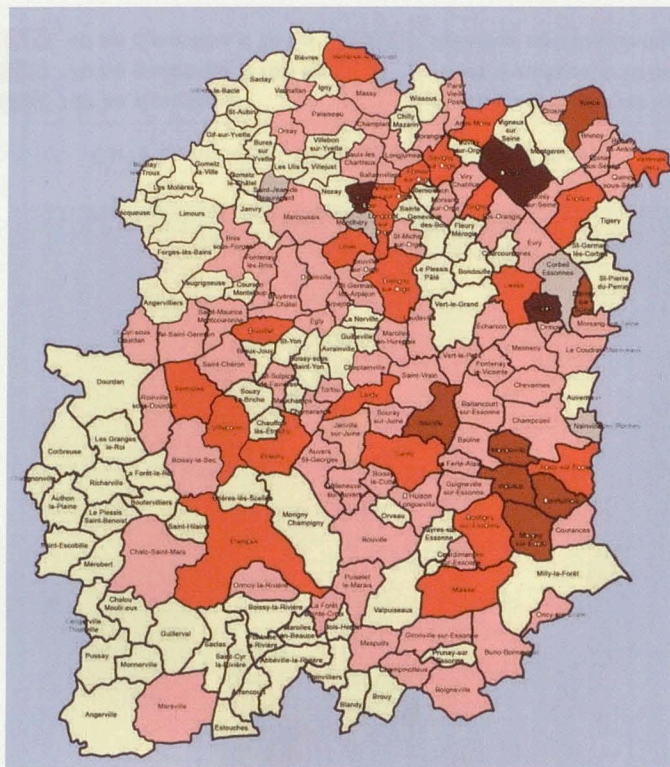


Carte 2 : fin XVIII^e siècle (Plans d'Intendance)

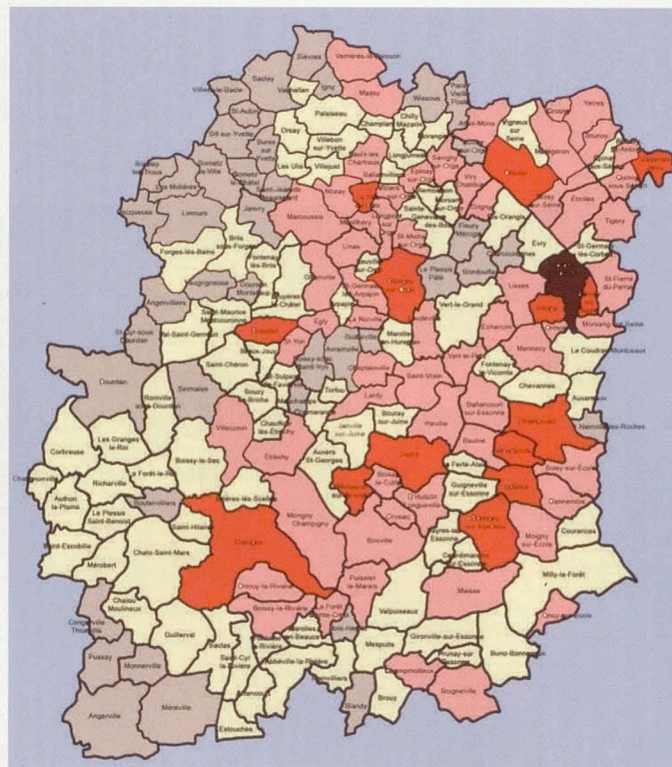


Carte 3 : année 1807











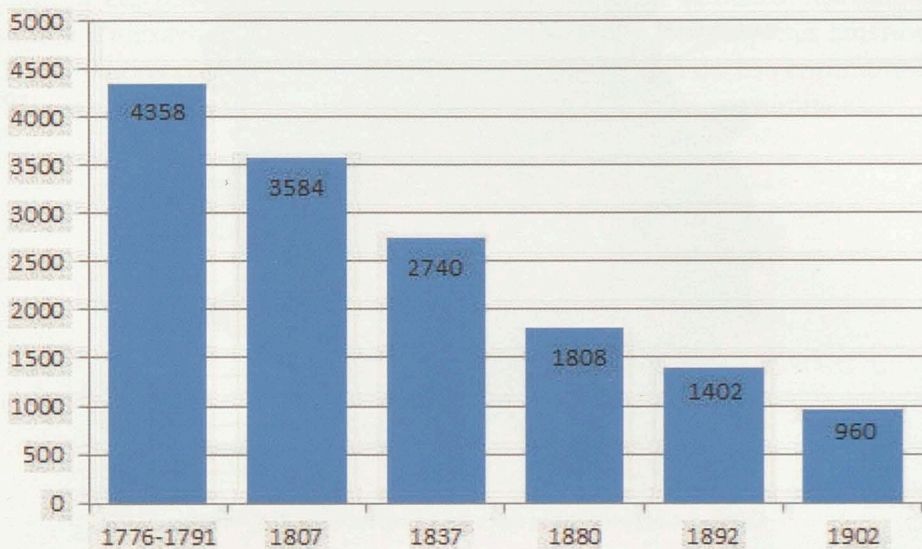
Carte 4 : année 1837



Carte 5 : année 1880

	100 ha \leq surface		10 ha \leq surface < 40 ha
	70 ha \leq surface < 100 ha		0 ha \leq surface < 10 ha
	40 ha \leq surface < 70 ha		données non disponibles

Passons maintenant à une approche chiffrée où les surfaces sont exprimées en hectares, ce qui permet les comparaisons⁴. Les données des plans d'intendance manquent pour la région de Dourdan, mais nous pouvons néanmoins suivre l'évolution pour un ensemble de 112 communes⁵ essonniennes (sur 196) sur les deux graphiques ci-après qui nous donnent les grandes tendances. Les fusions de communes qui sont intervenues dans le courant du siècle ont été prises en compte depuis le début en additionnant les valeurs des surfaces, comme si ces fusions avaient déjà été effectuées.



**Évolution des surfaces (ha) plantées en vignes en Essonne au XIX^e siècle
(sur un ensemble de 112 communes)**

Nous notons une décroissance tout au long du siècle, commencée bien avant l'arrivée des maladies et du phylloxéra dont les effets sont décrits plus loin. Cette décroissance est importante jusqu'en 1880, puisque 60 % des vignes ont disparu. Par la suite la pente s'infléchit : il restait beaucoup moins de vignes à arracher, sur des terrains peut-être moins adaptés à d'autres cultures.

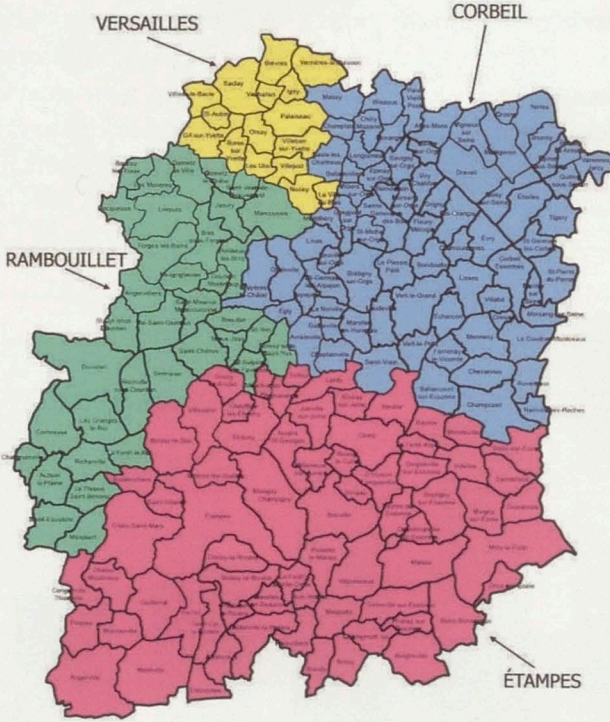
Évolution par arrondissement

Nous nous basons ici sur le découpage des arrondissements du XIX^e siècle figuré sur la carte 6, en prenant en compte le même ensemble que ci-dessus. Les arrondissements sont donc réduits aux communes faisant partie de

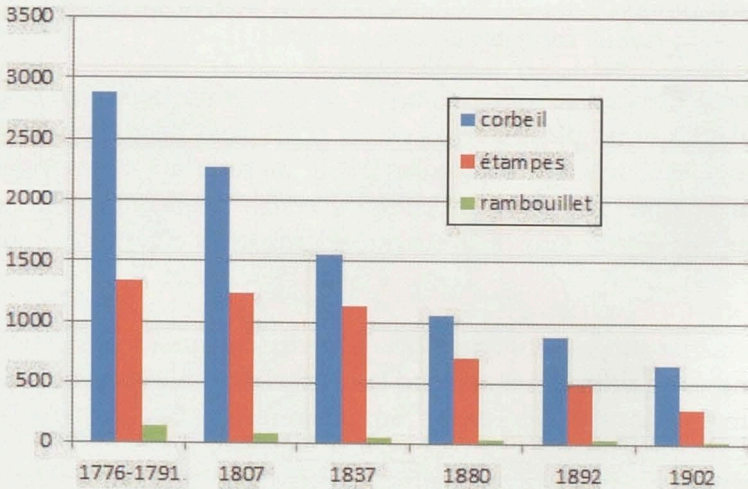
⁴ Les conversions en hectares des plans d'intendance ont été faites par M. TOUZERY (op. cit.).

⁵ Seules communes pour lesquelles nous disposons de l'ensemble des statistiques sur la période considérée.

l'Essonne actuelle. Trop faibles, les valeurs de l'arrondissement de Versailles ne figurent pas sur les graphiques.



Carte 6 : arrondissements de l'Essonne au XIX^e siècle

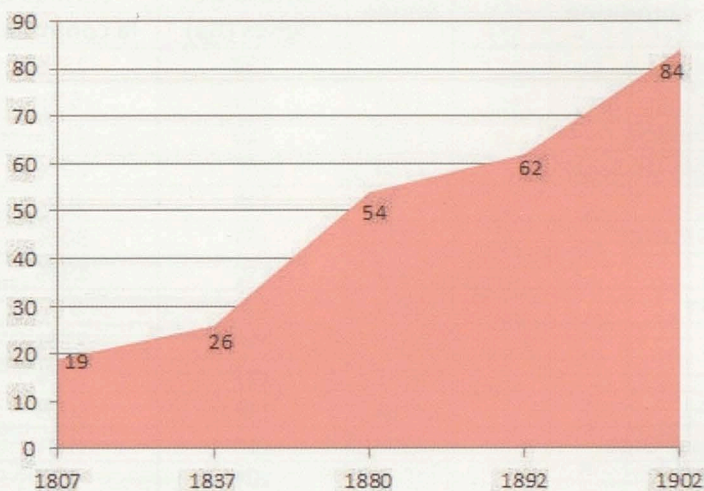


Évolution des surfaces (ha) plantées en vignes en Essonne, par arrondissement, au XIX^e siècle (sur un ensemble de 112 communes)

L'arrondissement de Corbeil, toujours prédominant, diminue plus rapidement que celui d'Étampes qui reste sur un relatif palier au cours du premier tiers du siècle. Le vignoble de la part de l'Essonne relevant de l'arrondissement de Rambouillet était déjà quasi inexistant à la fin du XVIII^e siècle.

Communes à faible surface de vignes

Une autre façon de représenter l'évolution est de suivre le nombre de communes dont la surface du vignoble est inférieure à cinq hectares. Cette limite a été retenue plutôt que la valeur zéro, cette dernière pouvant être source d'inexactitudes car résultant de l'imprécision des enquêtes autant que des variations réelles. La courbe porte sur un ensemble de 136 communes de l'Essonne dont nous avons les surfaces sur les cinq années examinées.



**Nombre de communes dont la surface des vignes est inférieure à cinq ha
(sur un ensemble de 136 communes)**

Ce nombre a quadruplé au cours du siècle. En 1902, il représente 62 % des 136 communes prises en compte, et il s'élève à 71 % si l'on prend en compte les 196 communes dont les statistiques sont disponibles.

Citons maintenant, pour compléter, les 21 communes où la surface de vignes relevée est nulle d'après les plans d'intendance dont nous disposons (rappelons qu'il manque la région de Dourdan) :

Bois-Herpin, Bondoufle, Boullay-les-Troux, Courcouronnes, Fleury-Mérogis, Gometz-la-Ville, Gometz-le-Châtel, Guibeville, Janvry, Le Plessis-le-Comte, Le Plessis-Pâté, Les Molières, Paray-Vieille-Poste, Pecqueuse, Roinvilliers, Saclay, Saint-Aubin, Saint-Jean-de-Beauregard, Sainte-

Geneviève-des-Bois, Tigery, Villemoisson-sur-Orge.

Leur nombre (21) est supérieur à celui (19) des communes de moins de cinq hectares en 1807 : cela peut s'expliquer soit par des replantations, soit par une certaine imprécision des relevés.

Les vignobles importants et leur évolution au XIX^e siècle

Les tendances globales vues ci-dessus ne rendent pas compte de situations particulières, que nous allons examiner sur les cas cités précédemment, soit les 14 communes avec un vignoble de plus de 100 hectares dans les plans d'intendance (ou en 1807, lorsque le plan d'intendance n'est pas disponible) et les huit communes où la surface de vigne, bien qu'inférieure à 100 hectares, représentait plus de 15 % du territoire.

commune	année	surface des vignes (ha)	% surface de la commune
Essonnes	1787	238	25 %
Étampes ⁶	1785	219	5 %
La Ville-du-Bois	1807	150	41 %
St Germain-lès-Arpajon	1784	146	23 %
Draveil	1786	136	9 %
Épinay-sur-Orge	1782	134	30 %
Breuillet	1807	130	19 %
Villeconin	1807	129	9 %
Villabé	1807	118	21 %
Massy	1782	117	12 %
Étiolles	1786	116	10 %
Savigny-sur-Orge	1783	110	16 %
Étréchy	1785	104	9 %
Verrières-le-Buisson	1780	101	11 %
Soisy-sur-Seine	1807	80	16 %
Arpajon	1807	79	32 %
Grigny	1778	72	18 %
Saintry-sur-Seine	1780	70	22 %
Villiers-sur-Orge	1782	64	34 %
Boussy-Saint-Antoine	1789	51	19 %
Montlhéry	1807	51	16 %
Crosne	1786	45	19 %

Surface des vignes > 100 ha ou > 15 % surface de la commune fin XVIII^e – début XIX^e siècles⁷

⁶ Regroupe les paroisses Étampes, Notre-Dame d'Étampes, Saint-Martin d'Étampes et Saint-Pierre d'Étampes qui seront fusionnées à la Révolution, afin de constituer la commune telle qu'elle figure ensuite dans les statistiques.

La Ville-du-Bois domine le lot : la vigne y tient la plus grande place (41 % de son territoire) soit une vraie monoculture. Parmi les mieux pourvues en occupation du sol, on relève Arpajon, Épinay-sur-Orge et Villiers-sur-Orge dont le tiers du territoire est couvert de vignes. Puis un second lot, entre 15 et 25 % : Essonnes, Saint-Germain-lès-Arpajon, Breuillet, Villabé, Crosne, Grigny, Montlhéry, Savigny-sur-Orge, Boussy-Saint-Antoine et Saintry-sur-Seine. Enfin, hormis Étampes, de superficie étendue et surtout céréalière, les autres communes citées sont autour de 10 %.

Comme nous le montre le tableau suivant, ces communes ont connu des évolutions viticoles bien différentes :

commune	surface vignes (ha)					
	plans d'intendance	1807	1837	1880	1892	1902
Essonnes	238	153		126	147	120
Étampes ⁸	219	110	48	48	48	20
La Ville-du-Bois		150	143	60		15
St Germain-lès-Arpajon	146	36	20	25		3
Draveil	136		100	65	30	2,5
Épinay-sur-Orge	134	84	50	20	20	8
Breuillet		130	59	40	30	23
Villeconin		129	55	15	15	3
Villabé	95	118	120	56	56	50
Massy	117	49	25	10	7	4
Étiolles	116	44	63	23	15	15
Savigny-sur-Orge	110	56	53	12	8	11,5
Étréchy	104	40	50	30	35	10
Verrières-le-Buisson	101	60	40	12		2
Soisy-sur-Seine	66	80	15	13	7	3
Arpajon	36	79	11	5	0,6	1,5
Grigny	72	43	40	25	20	20
Saintry-sur-Seine	70	79	75	50	50	40
Villiers-sur-Orge	64		45	10	3	6,5
Boussy-Saint-Antoine	51	18	34	33	20	32
Montlhéry	67	51		25	7	17
Crosne	45	63	26	12	10	3

Case vide : valeur non disponible ou peu plausible (cas de 70 ha pour Saint-Germain-lès-Arpajon en 1892)

⁷ Des vignobles se classant en superficie entre Verrières-le-Buisson et Soisy-sur-Seine n'ont pas été pris en compte car ils ne satisfaisaient pas les deux critères retenus.

⁸ même regroupement que pour le tableau précédent.

Évolution de ces vignobles

On constate d'abord que, dès 1807, les communes citées dans les plans d'intendance ont déjà perdu une quantité importante de vignes, dans une fourchette allant de 36 % (Essonnes) à 75 % (Saint-Germain-lès-Arpajon), à l'exception de Villabé, Arpajon, Saintry-sur-Seine et Crosne dont les vignobles ont progressé.

Par la suite, Essonnes est la seule à maintenir un vignoble supérieur à 100 hectares jusqu'au début du XX^e siècle, et les vignes y couvrent encore 62 hectares en 1914⁹. Derrière, Villabé, Saintry-sur-Seine et Boussy-Saint-Antoine se maintiennent entre 30 et 50 hectares en 1902. Dans les autres communes, le déclin est plus rapide : Villeconin, Massy, Savigny-sur-Orge, Verrières-le-Buisson, Soisy-sur-Seine, Arpajon, Villiers-sur-Orge et Crosne voient leurs vignes se rétracter comme peau de chagrin bien avant la fin du XIX^e siècle.

On peut noter qu'Étiolles, Étréchy et Boussy-Saint-Antoine ont connu une légère embellie entre 1807 et 1837.

Les replantations en fin du XIX^e siècle

Le déclin du vignoble ne signifiait pas l'abandon total des plantations nouvelles. Les vignes arrachées n'étaient pas toutes remplacées cep pour cep, mais certains propriétaires maintenaient encore la tradition à la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e :

- 1892¹⁰ : 105 hectares de vignes nouvelles (6 % de la surface totale de vignes), dans 42 communes, parmi lesquelles Soisy-sur-École (10 hectares), Boigneville (7 hectares), Villabé, Écharcon (6 hectares) et aussi des communes à petits vignobles, comme à Champmotteux : cinq hectares de nouvelles vignes pour trois de vignes anciennes.
- 1902¹¹ : là encore 105 hectares, dans 38 communes, se répartissant en 59 hectares dans l'arrondissement de Corbeil sur 18 communes (dont 20 hectares à Essonnes, dix à Saintry-sur-Seine, huit à Varennes et cinq à Longpont-sur-Orge) et en 46 hectares dans celui d'Étampes sur 20 communes (dont dix hectares à Soisy-sur-École, cinq à Orveau et à Villeneuve-sur-Auvers) ; à cette époque, il est vraisemblable que ces nouveaux plants étaient greffés sur des porte-greffes d'origine américaine résistants au phylloxéra.

⁹ AD91 : Matrices cadastrales.

¹⁰ AD78 13 M 20 (arrondissement de Corbeil), AD78 13 M 21 (arrondissement d'Étampes), AD78 13 M 27 (arrondissement de Rambouillet), AD78 13 M 29 (canton de Palaiseau).

¹¹ AD78 13 M 47 (arrondissements de Corbeil et d'Étampes), AD78 13 M 50 (arrondissement de Rambouillet), AD78 13 M 51 (canton de Palaiseau).

Ces tentatives de maintien ou de reconstitution du vignoble étaient impulsées et soutenues par les politiques du Conseil Général de Seine-et-Oise, comme nous le voyons au paragraphe *Utilisation des plants greffés*. Mais cela n'enraya pas la progression du déclin même si on relève une résistance dans quelques cantons qui possédaient encore des surfaces significatives en 1936¹² : Corbeil (46 hectares), Arpajon (13 hectares), La Ferté-Alais (10 hectares).

Rendements et production au XIX^e siècle

Nous considérons ici les arrondissements de Corbeil et d'Étampes. Les données statistiques¹³ couvrent ces arrondissements dans leur totalité de l'époque, ce qui inclut quelques communes hors de l'Essonne actuelle. Nous pouvons distinguer trois tiers dans ce siècle :

- 1^{er} tiers (de fin du XVIII^e siècle à 1830) : Corbeil est une région de production significative, avec des rendements assez élevés qui dépassent 50 hectolitres à l'hectare les bonnes années.
- 2^{ème} tiers (1830 – 1870) : Corbeil domine toujours, mais à un palier plus bas : 30 à 40 hectolitres à l'hectare en bonne année. Étampes reste relativement stable par rapport à la période précédente, mais à un niveau bien inférieur à celui de Corbeil : faible quantité de vins, avec des rendements moitié moindres (maxima de 20 hectolitres à l'hectare).
- 3^{ème} tiers (de 1870 à la fin du siècle) : production et rendement s'effondrent dans les deux arrondissements : moins de dix hectolitres à l'hectare.

Sans grande surprise, on retrouve une évolution comparable à celle des surfaces (cf. plus haut).

Les faibles rendements, notamment en seconde partie du siècle, ne sont pas tous imputables à des aléas : ils dénotent l'abandon d'une viticulture de rapport. Ces statistiques étant globales, on ne peut néanmoins exclure que certains vigneron aient continué à vendre un volume significatif de vin.

Un témoignage sur la situation en 1829

En 1829, les sous-préfets de Corbeil et Étampes, ainsi que le Directeur des Contributions Indirectes de Versailles ont répondu à une enquête en 17 questions sur l'état du vignoble en le comparant à celui de 1789¹⁴. On en retient que :

¹² AD78 13 M 168.

¹³ Statistiques agricoles : AD78 13 M 3, 13 M 5, 13 M 13, 13 M 14, 13 M 18, 13 M 20, 13 M 21, 13 M 47.

¹⁴ AD78 13 M 5.

En 1829, la surface moyenne par propriétaire est légèrement inférieure à un demi-hectare (0,46 hectare) en Seine-et-Oise, et est considérée comme morcelée. L'arrondissement de Corbeil se situe dans cette moyenne avec des valeurs entre 0,38 et 0,45 hectare. Étampes en revanche se démarque nettement avec 0,15 hectare : c'est de la très petite propriété.

L'arrondissement d'Étampes est essentiellement consacré à la culture des céréales. La vigne y est très secondaire : multitude de petites parcelles isolées destinées à la consommation personnelle. Les propriétaires qui ont du surplus de vin le vendent directement au voisinage et aux débitants locaux. On comprend que la vigne n'était pas une culture de rapport. On n'y consacrait donc que le minimum de soins pour assurer une consommation personnelle, sans rechercher des rendements élevés.

Dans plusieurs cantons de Corbeil, depuis 1789, la vigne a cédé la place à la culture des pommes de terre et des fourrages, cultures moins sujettes aux variations de production. Néanmoins, la production de vin reste soutenue et la vigne rapporte encore : le prix du vin chez le producteur est à l'époque d'environ 30 F par hectolitre (contre 18 F à Étampes). Si la majorité de la production est consommée dans l'arrondissement, le surplus part dans les arrondissements voisins, notamment dans la banlieue de Paris et l'arrondissement de Melun. Au 1^{er} septembre 1829, dans l'arrondissement de Corbeil, il reste environ 60 000 hectolitres de vin de la récolte précédente chez les propriétaires récoltants et environ 12 000 hectolitres chez les négociants, dont 8 000 hectolitres entreposés dans la recette de Villeneuve-Saint-Georges, et destinés en très grande partie à l'entrepôt général de Paris dont les marchands en gros les entreposent momentanément hors barrières. Le changement très important, qui a fait suite à des hivers très rudes, au XVIII^e siècle et au début du XIX^e, a été l'*avilissement* du vignoble. Il a consisté à remplacer des plants anciens comme expliqué au chapitre *Les cépages*.

L'impôt foncier, indicateur du revenu provenant des terres et de leurs cultures, reflète la différence de la valeur attribuée aux terrains plantés en vignes : en cette année 1829, il est de 10 F par hectare à Corbeil contre 3,64 F à Étampes. Les producteurs de Corbeil ont demandé une réduction de cet impôt foncier, mais on ne sait s'ils ont été entendus.

Les causes du déclin

- Les aléas climatiques : des hivers très rudes marquent le XVIII^e siècle

(la vigne a été détruite par le gel en 1709) et le début du XIX^e siècle¹⁵. Dès 1813, la diminution des superficies est attribuée aux mauvaises conditions climatiques et au sol peu propice. Il n'y a qu'une bonne année sur trois, on arrache des vignes¹⁶.

- L'avitilissement du vignoble, déjà évoqué, qui commence après la Révolution¹⁷.
- L'arrivée du chemin de fer en 1843 dans la région¹⁸ : la construction de la ligne Paris-Orléans entraîne des expropriations de nombreuses terres à vigne. Ensuite, le train permet d'importer à un prix concurrentiel les vins de meilleure qualité produits dans le midi de la France.
- Des cultures plus rémunératrices : devant la mévente des vins médiocres produits en trop grande quantité, les vignes font place au maraîchage et à la culture fruitière¹⁹.
- La guerre de 1870-1871 : les troupes prussiennes saccagent les campagnes de la région. Les cultivateurs abandonnent tout espoir de récolte, et doivent, pour beaucoup, s'enfuir précipitamment devant l'occupation ou la destruction de leur habitation. Gilles Ragache²⁰ nous le rapporte, citant notamment Alphonse Daudet qui se rendait souvent à Champrosay : *Sur les pentes de chaque rive [de la Seine], des blés encore debout, des carrés de vigne... toute une récolte perdue, à l'abandon... du côté de Montgeron, de Draveil, de Villeneuve-Saint-Georges, la dévastation a été effroyable.*
- Les maladies et fléaux : mildiou, oïdium, phylloxéra. Notons que ce dernier arrive dans la région alors que le déclin est déjà largement en marche et ne fait que l'accélérer.
- L'industrialisation et l'urbanisation : Gilles Ragache²¹ déplore qu'à Étioilles, là où la vigne et les vergers prospéraient de longue date, comme en bien

¹⁵ AD78 13 M 5 : réponse du sous-préfet de Corbeil à une enquête en 1829.

¹⁶ BODIN C et MAGOT M-J, *Des vigneron aux jardiniers dans la région d'Étampes*, actes du colloque de Crosne, 21 et 22 nov. 1998, Paris, Créaphis, 1999, p. 121.

¹⁷ Ibid., p. 119.

¹⁸ Ibid.

¹⁹ POISSON G, *L'Essonne dans la Seine et Oise d'autrefois*, éd. Horvath, 1984, p. 41.

²⁰ RAGACHE G, LUXARDO H, op. cit., p. 50, 51.

²¹ Ibid., p. 69.

d'autres endroits de la périphérie de la capitale, l'espace se désorganisait, se morcelait, s'industrialisait, sans aucun plan d'ensemble.

Tous ces facteurs se conjuguent pour accentuer progressivement le mouvement de déclin, jusqu'à l'abandon total. La page de la viticulture se tourne.



Montlhéry - L'habitat a remplacé la vigne rue Paul Fort

Les vignes actuelles

Depuis une vingtaine d'années, on assiste à un regain d'intérêt pour la viticulture en Île-de-France. On compte aujourd'hui environ 12 hectares de vignes sur 140 parcelles, gérées en grande majorité par des collectivités. En Essonne, où le passé vinicole avait totalement été mis de côté, quelques passionnés ont décidé de se retrousser les manches et de replanter quelques vignes : on en compte aujourd'hui quatorze. Le vin qui en est issu est produit dans un but *culturel*. Une commercialisation nécessiterait au moins d'obtenir une autorisation de plantation, même si la nouvelle législation entrée en vigueur en 2016 semble apporter certains assouplissements.

Athis-Mons

Vignes d'Athis-Mons 1, rue Edmond Yvon 91200 Athis-Mons.
Confrérie *Athebienne Viniphiles Emérites*

Première plantation en 1979 de sept pieds de Chasselas/Sauvignon.
Production annuelle de 0,15 hectolitre et 20 bouteilles de blanc.

Boigneville



Coteaux de Boigneville Chemin des Granges 91720 Boigneville

Cette vigne est due à l'initiative de l'ancien instituteur, et servait à des animations pédagogiques. Première plantation en 1991 de 260 pieds sur un terrain municipal ; celui-ci, d'une superficie de trois ares, est planté pour moitié en pinot noir et pour l'autre moitié en chardonnay, ces cépages sont

greffés sur porte-greffes américains. Production annuelle les bonnes années de l'ordre de 0,83 hectolitre et 110 bouteilles.

Corbreuse



Château Corbreuse Stade de Corbreuse 91410 Corbreuse

Première plantation en 1991 par la municipalité de 200 pieds de vigne de cépage sauvignon/sémillon sur la plaine du MontPiquet. Actuellement, elle est entretenue par de nombreux passionnés et d'anciens viticulteurs. Production annuelle de 1,13 hectolitre et 150 bouteilles de blanc. La municipalité conserve l'ensemble de la production. Les bouteilles sont consommées lors de fêtes de villages ou conseils des maires.

Étréchy

La Confrérie Saint-Vincent a repris, depuis 2004, l'exploitation de la vigne historique d'Étréchy rachetée par la municipalité après la disparition du dernier propriétaire. Deux mille pieds de vieux cépages, vraisemblablement plantés après le passage du phylloxéra, donnent en moyenne 500 kg de raisins, transformés en vin rouge et rosé ainsi qu'en confitures et vinaigre les mauvaises années. Le vin n'est pas commercialisé.

Grigny

Rue Gabriel Péri, vigne privée de Georges Brivady qui produit chaque année 100 l de vin à partir d'un cep géant de baco²².

²² Journal *Le républicain* du 26 janvier 2006.

Les Ulis

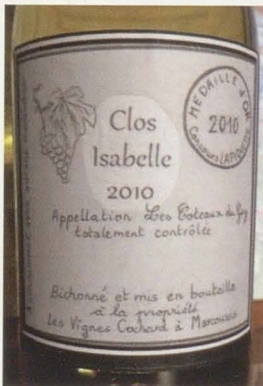
Première plantation en 1987 de 189 pieds de chardonnay/gamay.

Production annuelle de 1,88 hectolitre et 250 bouteilles de blanc. Gérée par l'association *Le cercle œnophile des Ulis*.



Vigne des Ulis Parc Nord Rue de Valois 91940 Les Ulis

Marcoussis



Le Clos Isabelle est une vigne privée dont les premiers cepes furent plantés il y a environ 150 ans. De cépage chardonnay, elle produit une cinquantaine de litres de jus les meilleures années, vinifié en blanc. Le propriétaire réalise des étiquettes qui ne manquent pas d'humour.



Morigny-Champigny

Clos Nénesse, 3 rue du hameau de Bretagne, 91150 Morigny-Champigny
Première plantation en 1975. Production annuelle de 0,65 hectolitre et 86 bouteilles de rouge. 125 pieds. Vigne privée de Jean-Pierre Duthilleul et de son frère.

Ormoy

Association les coteaux d'Ormoy.

Première plantation en 2007 de 150 pieds de vigne sur un terrain communal. La première vendange en 2011 a permis de récolter 60 litres de jus de raisin.

Palaiseau



Clos du Pileu (accès par la rue du Capitaine Cocart) 91120 Palaiseau.

Première plantation, en 1998, de 120 pieds. Production annuelle de 1,13 hectolitre et 150 bouteilles de rosé. Vigne gérée par l'association *La confrérie palaisienne des coteaux de l'Yvette*.

Paray-Vieille-Poste

Vigne de Paray Coulée verte, en bordure de l'aéroport.

Première plantation en 1999 de 335 pieds de pinot noir. La production 2011 a donné 543 kilos de grappes qui ont fourni 400 bouteilles de rouge d'un vin âpre qui se boit jeune. En 2010, ce vin a été primé devant la cuvée du Clos de Montmartre par une association de vignerons.

Villabé

Association *Le Sarmant Villabéen*.

Créée en mars 2005, l'association *Le Sarmant Villabéen* s'est donné pour but de faire revivre la tradition de la culture de la vigne à Villabé et la fabrication d'un vin culturel.

En 2006, 200 ceps de pinot noir et 100 de chardonnay ont été plantés sur un terrain communal de 16 ares appelé les *Courtes Epluches*. 300 kilos de raisin ont été récoltés en 2011. Une fois vinifié, le vin appelé *Clos des Linottes* est dégusté par la centaine d'adhérents de l'association lors de la fête des vendanges et de la Saint-Vincent.

Yerres

Le Clos de Bellevue.

Plantés en 2011 sur un terrain municipal de 4000m², 300 pieds de chardonnay et 20 pieds de pinot ont fourni une première petite récolte de 13,5 l en 2013. En 2014, la récolte a été de 89 l. Il s'agit d'une *vigne culturelle* gérée par l'association la Grappe Yerroise, fondée en 2008.

Les ennemis et maladies de la vigne

Le XIX^e siècle marqua un tournant notable pour la viticulture française. Il vit en effet l'apparition des principales maladies aujourd'hui encore redoutées : l'oïdium et le mildiou. Mais arriva également le phylloxéra, ce puceron dévastateur à l'origine d'une crise majeure qui frappa le monde viticole. Nous allons donc examiner les situations avant et après l'apparition de ces fléaux récents.

Les aléas climatiques, par nature imprévisibles, jouèrent un rôle sur la production à toutes les époques. Gelées et précipitations catastrophiques ruinèrent souvent les récoltes, ainsi lors du terrible hiver 1709 où les vignes gelèrent. Nous savons aussi que certaines conditions de température et d'humidité favorisent l'apparition de bactéries ou d'insectes.

Situation avant le milieu du XIX^e siècle

Comme tous les cultivateurs, les vigneronns durent faire face à de nombreux ennemis.

Citons tout d'abord des prédateurs bien visibles :

- Animaux errants appréciant le goût des jeunes pousses : rongeurs, cervidés, voire troupeaux non contrôlés.
- Hommes : cavaliers chassant le gros gibier au mépris des biens des paysans, troupes de guerriers lors des nombreux conflits de notre histoire, voleurs.

La parade a été l'édification de clôtures ou de murs de protection qui sont à l'origine des appellations toponymiques *Clos*.

Il y eut aussi des insectes : Marcel Lachiver désigne comme ennemis traditionnels de la vigne *les chenilles (en particulier la pyrale), escargots et limaces*¹. On cite également comme dangereux le ver blanc, larve du hanneton, qui attaque la racine, ou le *diableau*, petit scarabée qui apprécie les feuilles et les grappes encore vertes, ainsi que l'araignée et le ver qui se fixent sur les grappes².

En revanche, les maladies semblent avoir été moins destructrices, au point que l'on peut lire que *La vigne n'est pas par elle-même sujette aux maladies*³. La même source signale que les maladies les plus connues : la coulure, le *rougeau* et le *grillé* sont imputables à certaines conditions climatiques.

¹ LACHIVER M, *Par les champs et par les vignes*, Paris, éd. Fayard, 1998, p. 333-352.

² *Mémoires des sociétés savantes et littéraires de la République Française*, t. I, Paris, an IX (1801), p. 251-253.

³ *Ibid.*, p. 251.

Situation à partir du milieu du XIX^e siècle

Nous nous appuyons essentiellement ici sur les rapports de Gustave Rivière, professeur départemental d'agriculture, directeur du Laboratoire Agronomique de Seine-et-Oise. À ce titre, il promouvait la mise en œuvre des nouveaux modes de production agricole, comme par exemple l'utilisation des engrais chimiques, ainsi que les moyens de lutte contre les maux qui frappaient les cultures. Il présentait annuellement un bilan de ses observations et recommandations au Préfet et au Conseil Général de Seine-et-Oise afin de le faire officialiser⁴. Ses fonctions l'amenaient à parcourir chaque année le territoire de tous les arrondissements et à s'intéresser à toutes les cultures. Il fut notamment témoin et acteur de l'évolution du vignoble de Seine-et-Oise à la fin du XIX^e siècle, avec en particulier l'arrivée du phylloxéra contre lequel il organisa la lutte.

Les principales maladies citées

L'oïdium et le mildiou sont deux maladies cryptogamiques originaires d'Amérique du Nord qui attaquent les jeunes parties vertes de la vigne (feuilles, rameaux, grappes). L'oïdium arriva en France le premier à partir du milieu du XIX^e siècle, suivi plus tard du mildiou, à la fin des années 1870. Leur présence est signalée à Marcoussis en 1886⁵, mais il existait certainement d'autres communes touchées.

L'oïdium se combat efficacement par des traitements à base de soufre, mais, en raison sans doute de négligences, il frappa durement en 1897 dans notre région.

Le mildiou fit des ravages en 1880, 1883, 1886, 1888 et 1897 et était alors l'ennemi numéro un de la vigne, devant le phylloxéra. Dans l'arrondissement de Corbeil⁶, en 1886, il toucha les communes de Brétigny, Brunoy, Champcueil, Crosne, Longjumeau, Marolles-en-Hurepoix, Montgeron, Monthéry, Saint-Germain-lès-Corbeil, Saint-Pierre-du-Perray, Saulx-les-Chartreux, Yerres⁷, ce qui donne la mesure de son extension. Il se montra également actif en 1891 et 1894. Ce parasite conduisit à la quasi-disparition du vignoble de La Ville-du-Bois, ainsi que le relate en 1899

⁴ Ses rapports annuels apparaissent dans les comptes rendus des délibérations du Conseil Général de Seine-et-Oise à partir de 1887. Ils sont conservés aux Archives Départementales des Yvelines. Ce sont des ouvrages sans cote. Ses lettres manuscrites sont conservées aux mêmes archives sous la cote 13 M 169.

⁵ AD78 13 M 169, lettre de M. Dubois, maire de Marcoussis, au sous-préfet.

⁶ Selon le découpage administratif de l'époque.

⁷ AD78 13 M 169 Enquête administrative de la sous-préfecture de Corbeil.

l'instituteur, M. Hesling⁸. Ce grand vignoble (plus de 100 hectares avant 1870) fut remplacé par des cultures maraîchères. La parade, des pulvérisations préventives de bouillies cuivriques, existait mais n'entra pas dans les usages instantanément. Gustave Rivière mena des campagnes de promotion pour sensibiliser les viticulteurs à l'intérêt de ce procédé, dont la pratique était devenue courante en 1896. Il écrivit en 1903 que le mildiou était vaincu, conclusion quelque peu optimiste.

Ces deux maladies provoquèrent d'importants dégâts dans le vignoble, déclenchant une crise dont le point d'orgue fut l'arrivée du phylloxéra.

Adresse Télégraphique
LEFEBVRE
Tournelle, Montreuil-s-Bois

TRAITEMENT DU MILDEW
Fabrique de Sulfate de cuivre
AU MAXIMUM DE CUIVRE



EDOUARD LEFEBVRE
12, rue de la Cerisaie, 12, Paris
Usine : 122, rue de Lagny, à Montreuil-sous-Bois

Fournisseur du Ministère des Postes et Télégraphes
Exiger la marque de fabrique

Encart publicitaire pour le traitement du mildiou⁹

Autre maladie citée, le Pourridié ou Blanc des racines, champignon se développant sur les racines et provoquant lui aussi d'importants dégâts dans les vignobles. Il est signalé à Égly en 1889¹⁰ et à Draveil en août 1890¹¹. Sans traitement connu, si ce n'est l'arrachage, il fut redoutable dans la région de 1893 à 1896.

Le phylloxéra

Arrivée et extension du phylloxéra en Seine-et-Oise

Les premières vignes atteintes en France furent signalées en 1866 en Provence, dans la région d'Arles, mais le puceron ne fut identifié qu'en 1868 et ses découvreurs durent batailler jusqu'en 1873 pour convaincre les vigneron et les institutions¹². Il s'écoula une vingtaine d'années avant son signalement dans le canton d'Arpajon : le Préfet fut alerté, par une lettre du maire d'Arpajon du 29 juillet 1886, sur la présence éventuelle de ce ravageur dans sa commune au lieu-dit *Les Grouaisons*. Rendu sur place, Gustave Rivière constata cette présence sur la presque totalité des vignes :

⁸ AD91 Monographies des instituteurs 1899.

⁹ *La Vigne Française*, 15 janvier 1890, revue bimensuelle, Paris.

¹⁰ AD78 13 M 169, Lettre de Gustave Rivière du 25 juin 1889 au préfet.

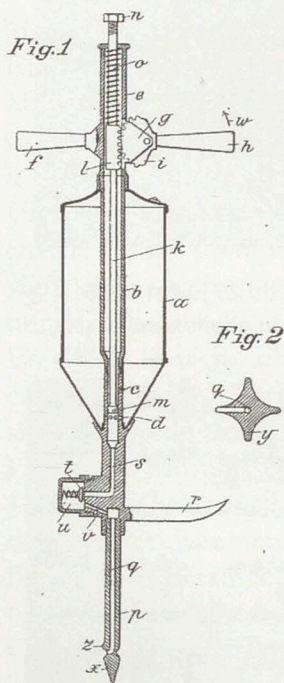
¹¹ AD78 13 M 169, Lettre du Ministère de l'Agriculture du 11 août 1890 au préfet.

¹² LEGROS J-P, in Bulletin de l'Académie des Sciences et Lettres de Montpellier n° 24, 1993, p. 205-222.

l'atteinte était grave. Son introduction devait dater d'environ cinq ans, temps nécessaire pour que sa prolifération provoque des dégâts nettement visibles (feuillage desséché et dépérissement de la vigne). La première parcelle où il fut observé appartenait à M. Curot, marchand boucher à Monthléry.

Les réactions furent rapides. Dès le 4 août, le Ministère de l'Agriculture demanda au préfet de prendre *un arrêté interdisant le transport, hors de la commune d'Arpajon... des plants et bois de vigne, des échalas et tuteurs, des composts, des terreaux, etc*¹³. Un arrêté préfectoral en ce sens, concernant cette fois Saint-Germain-lès-Arpajon, commune également touchée, fut pris le 14 août. L'arrondissement d'Étampes demeurait exempt à la même époque.

Des traitements dits *administratifs* furent décidés par le Ministère de l'Agriculture : injections dans le sol d'un insecticide, le sulfure de carbone, subventionnées par l'État ; ces actions furent officialisées par les arrêtés ministériels du 1^{er} septembre 1886 pour Arpajon et du 25 septembre pour Saint-Germain-lès-Arpajon. Notons qu'un premier traitement effectué les 20 et 21 août fut inefficace, insuccès attribué à la nature argileuse du sol. Le 17 novembre 1886, cette opération était terminée à Arpajon, et allait débiter à Saint-Germain-lès-Arpajon. Gustave Rivière évalue le coût associé à 200 F par hectare.



Seringue pour injecter
le Sulfure de Carbone¹⁴

RECONSTITUTION DES VIGNES PHYLLOXÉRÉES
PAR LE
SULFURE DE CARBONE DISSOUS DANS L'EAU
Procédé FAFEUR Frères et BENOIST
Brevetés S. G. D. G. en France et à l'Étranger
DIPLOME DE MÉRITE AU CONGRÈS DE BORDEAUX
4 MÉDAILLES D'OR ET 4 DIPLOMES D'HONNEUR EN 1886
S'adresser à MM. FAFEUR Frères, Fondateurs, Constructeurs à Carcassonne (Aude)
Ou à M. BENOIST, ingénieur à MARGAUX (Médoc).

Encart publicitaire pour le Sulfure de Carbone¹⁵

¹³ En plus des comptes rendus du Conseil Général de Seine-et-Oise, les échanges entre les interlocuteurs (courriers, rapports, décrets) au long de cette crise sont rassemblés aux Archives départementales des Yvelines sous la cote AD78 13 M 169.

¹⁴ Brevet d'invention n° 437232 délivré le 12 février 1912 à M. Bilics par l'Office National de la Propriété Industrielle.

¹⁵ *La Vigne Française*, 15 janvier 1890, revue bimensuelle, Paris.

J'aurais révisé l'occasion de constater dans une partie du territoire de la commune d'Arpajon, respectivement le charpentier des granaissous, l'existence d'une maladie affectant les champs de vigne, où l'apelmintation est atteinte de dépérissement et meurt graduellement, ce que dit de quelques personnes ayant parcouru nos départements du midi et ayant vu la maladie des vignes, cette maladie serait le phylloxera.

Extrait de la lettre de M. Jeanmaire, maire d'Arpajon, du 29 juillet 1886 au préfet de Seine-et-Oise suspectant la présence du phylloxéra¹⁶

En réponse à votre dépêche relative à l'invasion du Phylloxera vastatrix sur la commune d'Arpajon, j'ai l'honneur de vous informer que je me suis rendu dans cette localité et que j'y ai constaté la présence de l'insecte dont il s'agit sur un grand nombre de parcelles cultivées en vignes dont l'ensemble représente une surface d'environ 3 hectares.

Extrait de la lettre de Gustave Rivière du 2 août 1886 au préfet de Seine-et-Oise confirmant la présence du phylloxéra¹⁷

¹⁶ AD78 13 M 169.

¹⁷ AD78 13 M 169.

En 1887, les territoires de Saint-Germain-lès-Arpajon, de La Norville et de Leuville-sur-Orge étaient touchés. Un relatif optimisme était alors de mise : le mal était considéré comme circonscrit au canton d'Arpajon, les zones détruites peu étendues et les traitements par le sulfure de carbone des zones infestées semblaient prometteurs.

	Arpajon	Saint-Germain-lès-Arpajon
Surface de vigne	4,26 ha	25 ha
Surface attaquée	2,5 ha	9 à 10 ha
Surface détruite	91 a	10 a

tableau 1 : État des taches phylloxériques en 1887

Mais la progression, bien que lente, fut inexorable (tableau 2).

En 1890, un décret du Président de la République, sur proposition du Ministre de l'Agriculture (JO du 7 février 1890) déclara l'arrondissement de Corbeil phylloxéré¹⁸. Un décret suivant du 22 août 1892 déclara phylloxérés les arrondissements de Corbeil et d'Étampes (JO du 31 août 1892).

Une aide à la replantation est apportée par la loi du 1^{er} décembre 1887 (article 1^{er}) qui exempte de l'impôt foncier les terrains plantés ou replantés en vignes âgées de moins de quatre ans (mais l'impôt est dû dès que les vignes ont dépassé leur 4^{ème} année)¹⁹.

En 1893, la tache d'Arpajon s'étend vers Brétigny-sur-Orge. En 1894, le canton de La Ferté-Alais (arrondissement d'Étampes) est atteint : signalement de taches à Videlles, Moigny-sur-École et Bouray-sur-Juine.

Les autres arrondissements de Seine-et-Oise semblent encore indemnes en 1896, mais pas pour longtemps : Gustave Rivière signale en 1898 des taches dans l'arrondissement de Mantes. On prit véritablement la mesure de l'invasion généralisée en 1900, quand tous les arrondissements de Seine-et-Oise furent touchés. Mais on ne baissait pas les bras : Gustave Rivière et le Conseil Général affirment alors que *l'Administration emploiera tous les moyens en son pouvoir pour arrêter les progrès du phylloxéra*.

année	Surface atteinte mais résistant (ha)	Surface détruite (ha)
1892	30	6
1897	33	16.5
1902	70	45
1907	98	Non mentionné

tableau 2 : Extension du phylloxéra en Seine-et-Oise

¹⁸ *La Vigne Française*, 15 février 1890, revue bimensuelle, Paris.

¹⁹ *La Vigne Française*, 30 novembre 1892, revue bimensuelle, Paris.

Des moyens plus radicaux furent mis en œuvre à partir de 1901 pour tenter d'enrayer la progression. Les *traitements administratifs* furent des traitements d'extinction : arrachage des ceps et incinération sur place, en plus de l'utilisation du sulfure de carbone. Les surfaces ainsi traitées paraissent relativement modestes (tableau 3).

Année	Traitement d'extinction (ha)
1901	4
1904	6
1907	7.85

tableau 3 : Surface traitée en extinction en Seine-et-Oise

Cependant, d'après Gustave Rivière, la valeur des terrains à vignes ne fut pas significativement affectée jusqu'en 1896, car des cultures de substitution étaient possibles. Il affirme aussi en 1901 que la surface du vignoble de Seine-et-Oise (environ 6000 hectares) a très peu varié du fait des replantations.

Utilisation des plants greffés

Le seul moyen efficace de contrer le phylloxéra, déjà utilisé dans les vignobles du sud de la France, était de vivre avec lui et de remplacer les ceps indigènes par des plants de vignes françaises greffées sur des porte-greffes américains résistants à la destruction. Notons que ce remède contribuait à la propagation de l'insecte, car ces plants en étaient porteurs. Ces nouveaux plants furent développés chez quelques viticulteurs et pépiniéristes du département.

La loi du 3 août 1891 transféra aux Conseils Généraux le pouvoir d'autoriser *la libre circulation des sarments et plants de vigne, quelle qu'en soit la provenance*, sous condition de l'accord des Conseils Généraux des départements limitrophes²⁰. En application de cette loi, des autorisations de planter des vignes américaines furent accordées en décembre 1891 aux communes de Boissy-le-Cutté, Bouray-sur-Juine, Chamarande, Itteville, Janville-sur-Juine et Cerny²¹. En mai 1893, Gustave Rivière prit des arrêtés autorisant la plantation de ces plants greffés dans les communes d'Égly, Grigny, Tigery et Saint-Michel-sur-Orge (arrondissement de Corbeil) ainsi que dans celles d'Auvers-Saint-Georges, Étréchy et Videlles (arrondissement d'Étampes)²².

²⁰ AD78 Sans cote : Rapports du Préfet et de la Commission Départementale et Délibérations du Conseil Général [de Seine-et-Oise], déc. 1891, p. 54, 55 et 107, 108.

²¹ Ibid., déc. 1891, p. 109 et 830.

²² Ibid., août 1893, p. 309.

Devant la propagation du mal, les conditions de transport des cépages résistants furent considérablement assouplies par une circulaire du Ministre de l'Agriculture du 26 juin 1897 : une totale liberté de circulation était accordée dans toutes les communes des arrondissements phylloxérés²³.

Gustave Rivière se heurta néanmoins à la réticence d'un certain nombre de vigneronns estimant que le vin obtenu de ces vignes était de qualité inférieure²⁴. Pour emporter la conviction du plus grand nombre possible, il organisa avec l'aide de certaines municipalités des champs d'expérience qui étaient des parcelles plantées de vignes greffées : tel fut le cas à Mondeville et à Videlles en 1891 et 1898²⁵. Il porta le message par des conférences sur la reconstitution du vignoble comme à Étréchy le 24 mai 1903²⁶.

De plus, pour encourager le traitement et la reconstitution des vignes atteintes ou détruites, le Conseil Général créa une ligne budgétaire pour le service du phylloxéra : son montant s'élevait à 2000 F, alimenté à parts égales par l'État et le Conseil Général. Lorsque l'État réduisit sa participation en 1905, Gustave Rivière obtint du Conseil Général l'augmentation de son allocation afin de maintenir constant ce budget.

année	Surface plantée en ceps greffés (ha)
Avant 1901	< 1
1901	6
1904	34
1907	42

tableau 4 : Plantation de vignes greffées en Seine-et-Oise

Un autre obstacle se présenta également devant la reconstitution en plants américains : les sols très calcaires ne leur convenaient pas. De très bons résultats furent obtenus là où le sol n'était pas trop chargé en calcaire, comme à Videlles où les variétés indigènes (meunier noir, gamay noir, meslier blanc), greffées sur riparia gloire de Montpellier²⁷, âgées de sept ans, donnèrent une très bonne vendange en 1904.

²³ AD78 Sans cote : Rapports du Préfet et de la Commission Départementale et Délibérations du Conseil Général [de Seine-et-Oise], août 1897, p. 273.

²⁴ Ibid., août 1901, p. 638.

²⁵ Ibid., août 1898, p. 519.

²⁶ Ibid., août 1903, p. 574.

²⁷ porte-greffe obtenu en 1880

RUPESTRIS SIJAS

LE RUPESTRIS SIJAS - SÉLECTION GARANTIE

Issu d'un sujet unique, très vigoureux, ne doit pas être confondu avec aucune autre variété de RUPESTRIS. Sa vigueur, sa résistance, son adaptation à tous les terrains même TRÈS CALCAIRES, a attiré tout particulièrement l'attention des Membres du Congrès viticole de Montpellier (SÉANCE DU 14 JUIN 1903)

M. Pierre VIALA, professeur de Viticulture à l'Institut agronomique et rapporteur de la Commission des Vignes américaines l'a classé parmi les porte-greffes les plus vigoureux et les plus résistants.

Planté depuis 7 ans	Il est cultivé dans un terrain	Greffé depuis 4 ans
analysé par le laboratoire de l'Etat d'Agriculture de Montpellier ayant 60 % de Calcaire total		

Pour tous renseignements, s'adresser à M. ROBERT SIJAS, Propriét.-Viticult.
MONTPELLIER - Place de la Préfecture - MONTPELLIER

Vente du "**RUPESTRIS SIJAS**" en BOUTURES ou en RACINÉS

Encart publicitaire pour des plants greffés²⁸

En 1906, est signalée l'existence de porte-greffes donnant des résultats satisfaisants dans les sols calcaires. Mais il était alors trop tard pour relancer une culture abandonnée par les nouvelles générations.

²⁸ *La Vigne Française*, 15 janvier 1895, revue bimensuelle, Paris.

Les aléas climatiques

Même pendant *l'optimum médiéval*, l'Île-de-France a toujours été en limite septentrionale de la culture de la vigne : les gelées tardives et les *étés pourris* ont été cause de mauvaises récoltes récurrentes et... des angoisses des vigneron.

Dans son ouvrage *l'historien, le chiffre et le texte*, Emmanuel Le Roy Ladurie donne des chiffres macroscopiques sur les dates des vendanges de 1484 à 1977 pour 11 régions de France, Allemagne et Suisse romande.

Les années aux vendanges particulièrement tardives (après la mi-octobre) : 1488, 1491, 1511, 1621, 1627, 1675, 1698, 1740, 1816, 1879 marquent des étés pluvieux et un raisin qui peine à parvenir à maturité.

Les années à vendanges précoces (1536, 1556, 1559, 1616, 1637, 1879, 1976), favorables à la vigne et à la qualité du vin, peuvent à l'inverse être désastreuses pour le blé qui risque l'échaudage¹.

L'hiver terrible (le *grand hyver*) de 1709 qui frappa une grande partie de l'Europe, a laissé des traces dans de nombreuses archives locales.

Villejust :

Dans cette année 1709, l'hiver a été si rude que tous les bleds ont gelez en terre, en sorte qu'il n'a point levé. Ce qui a causé une chère année où le bled a valu jusqu'à soixante et quinze livres le septier et l'orge quoy qu'il en eut en abondance il a néant moins valu jusqu'à trente-trois livres, le vin à un prix excessif jusqu'à 100 livres le poinçon. Ce que je certifie véritable. Boulard, curé de Villejust².

Longpont :

L'an 1709, le 16 février, a été inhumé dans le cimetière de cette église, le nommé Claude Bihory, jardinier de cette paroisse, dont le corps a été trouvé mort dans les vignes du vignoble de la Ville-du-Bois, à cause des neiges et du grand froid³.

Les vignes franciliennes sont détruites et ne recommenceront à produire que six à huit ans plus tard, avec comme conséquence l'apparition des vins du midi sur le marché parisien et le remplacement des cépages anciens par des cépages plus productifs mais plus grossiers tels le *gros gamay* (voir le chapitre *cépages*).

Parmi les évènements climatiques extrêmes, l'orage de grêle du 13 juillet 1788 est resté dans les annales. Cet orage, parti du Poitou, termine sa course

¹ Blocage du remplissage des grains provoqué par une chaleur excessive.

² Minutes paroissiales de Villejust (cité par J-P DAGNOT, site *Chronique du vieux Marcoussis*).

³ Minutes paroissiales de Longpont (cité par J-P DAGNOT, site *Chronique du vieux Marcoussis*).

en Belgique après avoir traversé le sud de l'Île-de-France vers huit heures du matin.

On dispose de témoignages dignes de foi, comme celui de l'abbé Tessier, correspondant de la société royale de médecine, qui fait état, près d'Angerville, de grêlons ou plutôt de glaçons mesurant jusqu'à dix centimètres, tuant du gibier en grand nombre, et même un mouton.

À Boissy-sous-Saint-Yon : *la récolte de 1788 fut extrêmement mauvaise et, pour comble de malheur, il arriva une grêle le dimanche 14 juillet 1788 sur les 8 heures du matin qui ravag[e]a totalement les récoltes d'une quantité considérable du pays...*

À Crosne, la commune a été frappée à plusieurs reprises par des *accidents climatiques* plus graves qu'à l'accoutumée entre 1788 et 1793. En 1788, c'est là encore l'orage de grêle du siècle qui détruit une partie des labours et du vignoble, conduisant à une diminution de l'impôt indirect pour l'ensemble de la communauté⁴. En 1789, des grêlons gros comme un poing hachent les vignes et détruisent le blé juste avant la moisson. En 1792, ce sont les gelées tardives (jusqu'au début mai) qui compromettent la production locale. En 1793, se produit un véritable ouragan qui cause une récolte de vin déficitaire de 90 % par rapport à une année normale⁵.

À côté de ces phénomènes de grande ampleur, des aléas météorologiques plus localisés compromettent fréquemment la production. En voici quelques exemples :

- En 1791, à Boissy-sous-Saint-Yon :

*La fin du printemps fut excessivement froide, les 13,14, et 17 juin, il y eut des gelées à glaces, les vignes qui étoient en partie liées dans nos parages ont été totalement gelées et ont ne fit pas du tout de récolte de vin...*⁶

- En 1832, Épinay-sur-Orge n'avait pas été épargné : *Il existe dans la commune d'Épinay-sur-Orge approximativement 200 arpents de terre plantés en vignes et arbres fruitiers de toute espèce, qui ont souffert de la gelée dans la nuit du 11 au 12 mai 1832*⁷

- En 1892, à Essonnes et Villabé, la récolte fut presque nulle (4 à 6 % de la récolte habituelle) en raison des gelées printanières, alors que des communes peu éloignées comme Épinay-sur-Orge ou Ballancourt eurent des récoltes normales⁸.

⁴ Collectif *Crosne en révolution*, éd. Amatteis, p. 110.

⁵ Ibid.

⁶ JOSSEAUME M, in Bulletin SHACEH, 2000, p. 77-86.

⁷ AM Épinay-sur-Orge, délibération du conseil municipal du 19 juin 1832.

⁸ AD78 13 M 20.

Les vigneronns étaient bien démunis contre ces aléas météorologiques. Après plusieurs années d'absence, les gelées printanières firent leur réapparition au début du XX^e siècle, notamment en 1902.

LES VINS ESSONNIENS

La qualité des vins

Le XX^e siècle a essayé de codifier la qualité, depuis les processus de conception et de fabrication jusqu'aux produits manufacturés. Le vin n'a pas échappé à cette démarche, ce qui a conduit à la création des appellations d'origine, de labels et de marques. Auparavant, c'est la subjectivité qui régnait. À travers les siècles, on a pu trouver des vins de prestige à côté de vins de soif. Cependant la qualité ne saurait être dissociée du goût du vin, car celui-ci est affaire d'époques et de lieux.

En effet, de quel vin parlons-nous ? L'Antiquité a produit des vins très différents de ceux du Moyen Âge et de notre époque. Les grands vins grecs et romains des deuxième et premier siècles av. J.-C. sont des vins en grande partie blancs, de vendanges tardives, donc très liquoreux à teneur alcoolique élevée, d'où la pratique de coupage avec de l'eau. Le vin cuit, obtenu par réduction d'un tiers ou de la moitié des moûts par cuisson, est largement utilisé. On produisait également des vins doux mousseux. Depuis fort longtemps, les vins étaient parfumés avec des herbes aromatiques provençales ou de Ligurie : lavande, thym, romarin, sauge, mélisse, fenouil, gentiane, absinthe, et autres. Le vin pouvait également être poissé, avec de la poix réduite en poudre ajoutée à la fermentation. Il pouvait être également additionné de miel. Enfin les vins pouvaient être fumés, en plaçant les amphores au-dessus de la cuisine, traversée par la cheminée avec ses fumées et ses suies¹. Ces vins forts de l'Antiquité, conservés dans des amphores étanches, vieillissaient très bien et se conservaient plusieurs dizaines d'années. Mais la conquête romaine, comme indiqué au chapitre *L'essor de la vigne en Gaule*, va donner naissance à une viticulture gallo-romaine, qui s'étendra jusqu'au IV^e siècle sur l'ensemble du territoire. Les vins produits localement, moins puissants, entraînent une évolution des goûts, et à Rome, en particulier, on boit ces vins plus légers, purs.

Cependant, le point faible de cette viticulture septentrionale tient à l'extrême irrégularité du rendement, en quantité comme en qualité. Il n'est pas rare que, sous le climat de Paris ou de Reims, à la suite d'un printemps froid ou d'un été pluvieux, les plants fins ne parviennent pas à mûrir. Les exemples historiques abondent. L'historien Eginhard² note pour l'année 820 : *Cette année, les pluies continuelles et la trop grande humidité qui ramollit l'air, causèrent de grandes maladies... Le vin même, dont on ne fit que très peu cette même année, fut aigre*

¹ BOUVIER M, op. cit., p. 81-83.

² GUIZOT M, *Collection des mémoires relatifs à l'histoire de France*, chez Brière, libraire, Paris 1824, Annales d'Eginhard, Race des carolingiens, Louis le Débonnaire (814-829).

et plat, faute de chaleur. C'est en des termes à peu près identiques que, six siècles plus tard, le Bourgeois de Paris, à la date de 1429, porte en son journal : *Le vin nouvel estoit si petit et si foible qu'on n'en tenoit compte, car tout le meilleur ou la plus grant partie se sentoît plus de verjus que de vin*³.

Sous le règne de Charles VI, le poète Eustache Deschamps espérait échapper au tourment que lui faisait endurer la *verdure* des vins parisiens :

*Rasoirs treüchans, faux à faucher la préé,
Ne se puetent comparer au vert vin
De l'an présent, dont je my presque mors*⁴.

Et nous retrouvons les mêmes plaintes dans le compte-rendu d'une délibération que tint en 1555 le Bureau de la Ville de Paris. Cette année-là, dans la région parisienne, par suite *des froides pluyes qu'il avoit faict durant l'esté, et de la continuité de la froidure et gelée du mois de septembre, octobre et novembre, les raisins n'avaient sceu meurir ; et estoit l'année si tardive qu'il n'est mémoire d'homme de l'avoir jamais veue telle ne les vins si vers*⁵.

Pour qualifier ces vins aigres de 1555, le peuple de Paris usa d'un adjectif familier signifiant *un peu court* : *ginguef*⁶. Claude Haton, en ses mémoires, confirme le fait : cette année-là, dit-il, *Les vins d'Auxerre emportèrent le bruict parce qu'ilz n'estoient si vers et aspres que ceux de ce pays*. Il note plus loin qu'en

1579, en pareille circonstance, à la fin d'un été froid et pluvieux, les marchands *allèrent lever le vin à Sens, Auxerre et Joigni à grande quantité*.



Cependant, le climat était en moyenne plus favorable, et propice les bonnes années au maintien de la réputation des vins *français* secs et légers d'une qualité certaine, comme en témoignent certains contemporains.

Ainsi le Pape Eugène III qui, dans une Bulle de 1147, confirme les donations de vignes à l'abbaye de Yerres, avait apprécié

³ TUETÉY A, *Journal d'un bourgeois de Paris* (1405-1449), Paris 1881, p. 230 (année 1429).

⁴ DESCHAMPS E, *Œuvres complètes*, éd. de Queux de Saint-Hilaire et G. Raynaud, Paris 1878-1903, t. VII, p. 218.

⁵ BONNARDOT F, *Registres du bureau de la ville*, Recueil des délibérations de l'ancienne municipalité parisienne, t. IV, Paris 1888-1909, p. 393-394.

⁶ HATON C, *Mémoires de Claude Haton*, éd. F. Bourquelot, Paris 1857 t. I, p. 24, 25.

le vin produit en Île-de-France. Les vins d'Île-de-France sont jugés prestigieux, alors que les vins de Brie sont moins prisés⁷. Certains sont qualifiés de petits vins, d'autres sont réputés, ainsi le vin blanc de Champrosay (Draveil actuellement) au point qu'en 1546 *les sommeliers du Dauphin en venaient acheter au cellier de l'Hôtel Dieu, et aussi le maître du cabaret de la Truie qui filé*⁸.

Au XIII^e siècle, dans le poème *La Bataille des Vins*⁹, d'Henri d'Andeli, le personnage central, grand amateur de vin blanc, n'est autre que le roi de France lui-même :

*Bon roi qui ot non Phelippe
Qui volentiers moilloit sa pipe
Du bon vin qui estoit du blanc.*

Ce bon vin blanc était peut-être du vin d'Étampes. En effet, les comptes de Philippe Auguste, conservés aux Archives Nationales, laissent apparaître la dépense liée à l'achat de vin d'Étampes par le Roi et sa cour¹⁰. Pour l'aristocratie qui côtoyait le roi, le comportement personnel du souverain était l'expression du plus haut goût, elle l'imitait donc. À Paris et en d'autres régions plus septentrionales, on considérait alors que l'une des qualités distinctives d'un vin noble était la limpidité. C'est sous cette même robe transparente que se présente, dans la Bataille des vins, celui d'Argenteuil *clers comme l'erme d'ueil*, et fort bien en cour.

Cependant ce même pamphlet *excommunie* le vin d'Étampes :

*Un prêtre anglais prit son étole;
Il avait tant la tête folle
Qu'il excommunia dom Mauvais
Qui était du clos de Beauvais,
Et monsieur Pétard de Châlons
Qui fait enfler ventre et talons,
Et messire Rogueux d'Étampes
Qui donne de mauvaises crampes.
Ces trois vins-là donnent la galle.*

⁷ CHANCELIER M, *La vigne sur les coteaux de la basse vallée de l'Yerres*, Bulletin de la Société locale de Montgeron, 2005-2006, p. 15.

⁸ QUENTIN C, *Collection de documents pour servir à l'histoire des hôpitaux de Paris*, t. III, 1887, p. 315.

⁹ D'ANDELI H, *La bataille des vins* dans A. Héron, œuvres de Henri d'Andeli, trouvère normand du XIII^e siècle, Paris, 1881.

¹⁰ LUCHAIRE A, *Les institutions monarchiques*, t. I et t. II, éd. Picard, Paris, 1900. p. 95-96 et 136-137.

En 1202, Hugues de Gravelles, Bailli de Philippe Auguste, recevait de l'argent du roi pour la vendange du clos d'Auvers-Saint-Georges, dont le vin figurait parmi les vingt-deux crus admis à la table royale¹¹.

Quant à Charles VIII, il avait fort apprécié les crus de Corbeil et d'Ablon, de Choisy et de Longjumeau, qu'il voulut voir servis désormais sur sa table.

L'humaniste Guillaume Budé rend hommage aux vins français en 1515 lorsqu'il déclare : *De l'avis unanime des bons juges, il n'est point de forme de perfection (où ils) ne soient hors de pair*¹².

Bertall¹³ cite le docteur Jean Liébault qui écrit en 1582 : *Concluons donc qu'entre tous les vins dont nous usons à Paris, quant aux rouges, les meilleurs sont ceux de Coussy, de Suresnes et de l'Anves, de Meudon. Quant aux blancs, ceux d'Argenteuil puis ceux d'Ay, d'Isancy, de Beaune en Bourgogne, bien mûrs. Et après, ceux d'Orléans.*

Quant aux blancs, les vins de Longjumeau, de Palezeau, de Massy, de Pont d'Anthoigny, puis ceux de Bar sur Aube, d'Anjou et autres qui nous sont apportés d'Arbois, de Gascogne et de Languedoc.

Les vins de certains terroirs aux environs de Paris comme, de Villejuif, Vitry, Ivry, qui sont blancs, de Fontenay et de Montreuil qui sont rouges, ne doivent être beaucoup prisés en raison qu'ils sont verdelets, et d'un goust mal plaisant.



LE BLANC



LE ROUGE

Bertall classe les vins en trois grandes catégories :

- *Le vin blanc est le vin des riches.*
- *Les vins rouges sont les vins français par excellence, les vins d'usage et de grand goût. Ce sont ceux qui plus particulièrement réjouissent le cœur et le cerveau, dilatent*

¹¹ DE SAINT-PÉRIER R, *La grande histoire d'une petite ville*, 1938 - 1969.

¹² FOURQUIN G, *Les campagnes de la région parisienne à la fin du Moyen Âge*, Paris, 1964, p. 89.

¹³ BERTALL, *La vigne, voyage autour des vins de France*, éd. Plon, Paris 1878, p. 20-23.

l'esprit, et, comme disait Désaugiers savent faire voir tout en rose ; à eux la couleur chaude et transparente, le bouquet élégant, fin et savoureux.

- *Les vins bleus sont les vins du pauvre, les vins de l'ouvrier, les vins du travailleur, et aussi les vins de ceux qui préfèrent ne pas travailler. C'est le vin chaud à l'estomac, âpre au gosier, qui réveille la vigueur et les sens s'il est pris modérément, exaspère les forces vitales et détruit le jeu de la pensée s'il est pris en excès. Fécond ou dévastateur suivant la nature de ceux qui cherchent à y puiser l'énergie ou qui lui demandent l'ivresse.*



LE BLEU

En 1588, le médecin parisien Le Paulmier déclara que *le vin blanc français qui est clair et net comme de l'eau, de subtile essence, ni doux, ni verdelet, est tenu pour le plus excellent*¹⁴.

À Roinville-sous-Dourdan, *la vigne était présente et fournissait, dit-on, un excellent vin qu'Henri IV aurait goûté et apprécié, si bien qu'à chaque visite qu'il faisait au Val-Biron, il ne voulait faire usage que de celui-là. Le meilleur cru s'étendait sur le versant septentrional et courait depuis la forêt de Dourdan jusqu'à Roinville*¹⁵.

De Lescornay évoque en 1624, dans l'histoire de l'abbaye de Saint-Germain, le vignoble de Dourdan et de ses alentours en ces termes : *Les deux costeaux sont garnis de vigne qui produisent de très bon vin, celles principalement du territoire de Chasteau-Pers (qui estoit anciennement nommé Cremaux), pour ce que le soleil les regarde directement et à plomb*¹⁶.

À cette époque, on venait de tous les environs faire ses provisions de vin à Dourdan.

Le terrible hiver de 1709 voit disparaître l'essentiel du vignoble, le peuple de Paris en pleine croissance réclame du vin rouge en quantité et à bon prix, les cours s'effondrent, empêchant les petits producteurs de maintenir la qualité. Dans le cadastre de l'élection de Dourdan (1740-1745), *les vignes sont considérées comme peu utiles dans l'élection, étant très fautives et le vin de peu de qualité, tenues toutes à forte rente par les vigneronns...*¹⁷

¹⁴ LE PAULMIER J, *Traité du vin et du cidre*, traduit du latin par Jacques de Cahagnes, Caen 1589.

¹⁵ DURAND B, in *Bulletin de la SHDH* n° 37, 1999, p. 75.

¹⁶ Ibid.

¹⁷ GUYOT J, *Chronique d'une ancienne ville royale, Dourdan*, éd. Aubry, Paris, 1869, p. 426-431.

Le dénombrement de 1718 de la seigneurie de Bièvres fait état de vignes. Un propriétaire obtient un vin agréable au goût qui peut rivaliser avec le petit bleu d'Argenteuil¹⁸.

Certains terroirs avaient la réputation de crus de qualité supérieure, comme celui du vignoble du Château d'Athis (20 hectares qui en 1814 donnaient 273 hectolitres à 60 F l'hectolitre, soit le vin le plus cher du département de Seine-et-Oise), ceux du vignoble de la commune d'Athis (35 hectares qui donnaient 469 hectolitres à 50 F) et ceux de Mons à 52 F.



Un pressoir à Athis-Mons.

En 1832, A. Jullien¹⁹ cite l'exemple caractéristique du vignoble d'Athis :

le clos dépendant du château contient vingt hectares de vignes qui, grâce aux soins du propriétaire, produisent des vins légers et agréables, bien supérieurs à ceux de presque tous les vignobles du département. Les autres crus de cette commune donnent des vins communs assez bons, mais inférieurs à ceux du clos.

En 1870, à Vauhallaan, au Bois Maréchal, 30 barriques de 210 litres de vin furent vendues 150 F l'once. Le vin produit n'était pas très fort, mais de bon goût. Les vieux cultivateurs du pays disaient encore quel succès avait le petit vin de Vauhallaan auprès de leurs

collègues lorsqu'ils se rendaient aux Halles²⁰.

¹⁸ BÉCU G et IGNY A, *Saclay Chroniques*, imp. Maury, 1993, p. 43.

¹⁹ JULLIEN A, op. cit., p. 16.

²⁰ Mme MONTEL, *Vauhallaan Seine-et-Oise*, cahier manuscrit de 1950, p. 9, syndicat d'initiative de Vauhallaan.

Un claret savinien bien vert²¹...

Le maréchal Davout avait fait planter des vignes derrière son Château (l'actuel Lycée J-B Corot à Savigny) dont il était très fier. Il se passionnait pour l'excellent vin de sa chère vigne ; malheureusement, il était le seul à le trouver tel, car il en faisait impitoyablement servir à ses hôtes comme vin ordinaire, et il faut convenir que le traître bourgogne de Seine et Oise avait une saveur de vinaigre, non encore parfumé, vraiment peu faite pour plaire. Le prince d'Eckmühl tenant au jugement de son spirituel ami, le général Sébastiani, qui passait pour un fin connaisseur, dit un jour en servant un plein verre : *comment trouvez vous ce vin là, mon cher Sébastiani ?... Bon, n'est-ce pas ?... Il a un bouquet !...* Le général, au milieu d'une grimace douloureuse, répondit avec effort : *Bon ? Je ne sais !... Mais certainement il est gai !* La question fut ainsi vidée et le maréchal se contenta de boire son vin sans l'infliger à personne.

Le vin de Brétigny fait danser les chèvres²²

Quoique le territoire de Brétigny soit reconnu pour être peu propice à la vigne, il est certain qu'il y avait des vignes en ce lieu dès le XII^e et le XIII^e siècle. Mais il n'est pas également certain que ce soit le vin de ce lieu qui ait donné l'occasion de parler d'un Brétigny comme d'un pays de mauvais vin. Cela est cependant passé en proverbe ; il peut se faire que le mépris du vin de Brétigny soit passé de Bourgogne à Paris. Il y a en effet un village de ce nom proche de Dijon et comme il est dans la plaine, son vin est naturellement moins bon que celui des côtes voisines de Dijon. Mais comme le proverbe ajoute que le vin de Brétigny fait danser les chèvres et qu'on assure qu'il y a eu réellement à Brétigny près de Monthéry un habitant nommé Chèvre dont la folie, quand il avait bu, était de faire danser sa femme et ses filles, il semble qu'on doive s'accommoder avec cette historiette et donner à ce Brétigny ce trait de plaisanterie.

²¹ JANVIER J-A, *Le maréchal Davout, Prince d'Eckmühl et sa famille à Savigny-sur-Orge*, in Bulletin d'études historiques, géographiques et archéologiques de la SESAM, publication de la fédération des cercles d'études savantes d'Athis-Mons et de la banlieue parisienne sud vol. 6.

²² LEBEUF J, op. cit., t. XI, p. 271 et 288.

La mauvaise réputation faite par ce proverbe au vin de Brétigny n'était peut-être pas fondée, c'est du moins ce que ce témoignage²³ laisse entendre :

Le lendemain, j'arrivai à Brétigni ; je ne voulais pas m'y arrêter, à cause du mauvais renom de son vin. Cependant la soif me força d'entrer dans une maison où l'on me donna une botte d'un vin que je trouvai, malgré moi, excellent. Le maître de la maison se mit à rire : vous voyez, me dit-il, qu'en dépit du proverbe, le vin de Brétigni n'est pas mauvais.

Nous avons vu que les aléas climatiques avaient une grande influence sur la qualité du vin, celle-ci était très variable d'une année à l'autre, ainsi durant la première moitié du XVIII^e siècle, Thomas Lorieul, curé de Courdimanche a recueilli la *mémoire du vin dans sa paroisse*²⁴ : En 1733 le vin était bon, en 1734 très bon, en 1735 mauvais, en 1736 excellent, en 1737 abominable, en 1738 bon, en 1739 bon, en 1741 de petite valeur, en 1742 assez bon, en 1743 fort bon, en 1744 passable, en 1745 très mauvais, en 1746 pas de récolte, vendanges stériles, en 1747 médiocre, en 1748 assez bon, en 1749 pas de récolte, vignes entièrement gelées. Ces seize années de rang ne sauraient constituer une période de référence pour élaborer une statistique, cependant nous remarquons que sur huit récoltes, soit 50 % de l'ensemble, le vin a été jugé mauvais ou n'a pu être élaboré. Cet exemple confirme toute la difficulté de la culture septentrionale de la vigne.

À la fin du XVIII^e siècle, dix hectares de vigne sont cultivés à Valpuseau pour une superficie communale de 1770 hectares. Sur la base des informations données par l'instituteur en 1899, c'est une des rares communes à voir sa superficie de vigne s'accroître au cours du XIX^e siècle. La vigne est cultivée sur une étendue de 15 hectares, elle y fait bien et donne un vin assez agréable²⁵.

À la même époque, Boutigny comptait encore 40 hectares de vignoble et on lit dans l'Annuaire de Seine-et-Oise de l'année 1900 que cette dernière commune a encore un vigneron établi et vendant sa récolte. On y trouve aussi des mentions, comme *agréable vin de pays* ou vignoble apprécié, appliquées aux villages de : Videlles, d'Orveau ou de Boissy-le-Cutté.

Sur le XIX^e siècle, nous disposons de quelques indications sur les récoltes des arrondissements de Corbeil et d'Étampes :

²³ MONTEIL A, *Histoire des Français des divers états ou Histoire de France aux cinq derniers siècles*, t. I, Paris 1846.

²⁴ Centre généalogique de l'Essonne, bulletin trimestriel n° 112, déc. 2006, p. 103.

²⁵ AD91 Monographies des instituteurs de 1899.

- 1789 : vignes gelées (AD78 13 M 5).
- 1858 : à Corbeil, bonne quantité, très bonne qualité (AD78 13 M 13).
- 1859-1860 : récoltes très mauvaises (AD78 13 M 14).
- 1868 : à Corbeil quelques parties du territoire ont été grêlées fin juillet ; bonne qualité de la récolte à Corbeil et Étampes (AD78 13 M 18).
- 1869 : bonne qualité (AD78 13 M 33).
- 1871 : des vignes gelées à Corbeil, mauvaise qualité à Corbeil et Étampes (AD78 13 M 33).
- 1874 : bonne qualité (AD78 13 M 34).
- 1877 : qualité médiocre à Étampes (rien de précisé pour Corbeil) (AD78 13 M 34).

Dans l'arrondissement de Corbeil, il existait encore quelques crus qui produisaient des vins d'une assez bonne qualité, tels ceux des vignobles de Villabé, Savigny, Saintry-sur-Seine et Morsang-sur-Seine.

À Ormoy-la-Rivière, la culture de la vigne était encore très florissante en 1894, et le vin produit était apprécié dans les environs. Mais, en 1895, quelques taches de phylloxéra firent leur apparition, puis s'agrandirent d'année en année. En 1899, ne subsistait qu'un quart de la surface plantée de vignes en 1894, prélude à une disparition totale²⁶.

À Villeneuve-sur-Auvers, aux vignobles bien entretenus, et dont le cru a autrefois été renommé, les bonnes récoltes se font rares en fin du XIX^e siècle. *L'année 1893 a été remarquable par la qualité et la quantité. Le 93 a du bouquet et se rapproche beaucoup par la couleur et le goût des bons bourgognes de l'Yonne*²⁷.

D'après la monographie de l'instituteur de Saint-Cyr-sous-Dourdan en 1899, la vigne est cultivée sur une petite étendue (un hectare environ). Elle donne un vin de faible qualité qui est consommé dans la commune²⁸.

À Étampes, on récoltait encore, au début du XX^e siècle, les bonnes années, trente hectolitres d'un vin titrant huit à neuf degrés.

À Viry-Châtillon, où subsistent en 1899 sept hectares de vignes, *le vin, dit l'instituteur, est vert, a peu de force alcoolique et doit être consommé immédiatement, car il ne se conserve pas longtemps*²⁹.

²⁶ AD91 Monographies des instituteurs de 1899.

²⁷ Ibid.

²⁸ Ibid.

²⁹ AD91 Monographies des instituteurs de 1899.

À travers toutes les époques on trouve des témoignages de contemporains qui confirment l'existence de vins locaux de qualité. Quel était ce vin ? Un vin léger, le blanc s'apparentant, paraît-il, à l'actuel Muscadet ou au vin de Champagne à l'état naturel, et le rouge, fruité, agréable, très léger en esprit, comme écrivait le docteur Guyot au XIX^e siècle. Mais ils se conservaient difficilement au-delà de deux ans.

Certes il ne s'agissait pas de grands crus, cependant il est souvent fait mention ici et là de vins agréables et jouissants d'une bonne réputation. Il est clair que le vin blanc du Moyen Âge, essentiellement consommé par la noblesse et la bourgeoisie, recueillait tous les suffrages. La conjonction, à la fin du XVII^e siècle, d'années de mauvaises récoltes et d'une demande populaire pour des vins rouges peu chers, a conduit nos vignerons à planter des cépages grossiers qui permettaient, dans notre région, l'élaboration en abondance de vins rouges à faible degré alcoolique.

Vinification et conservation

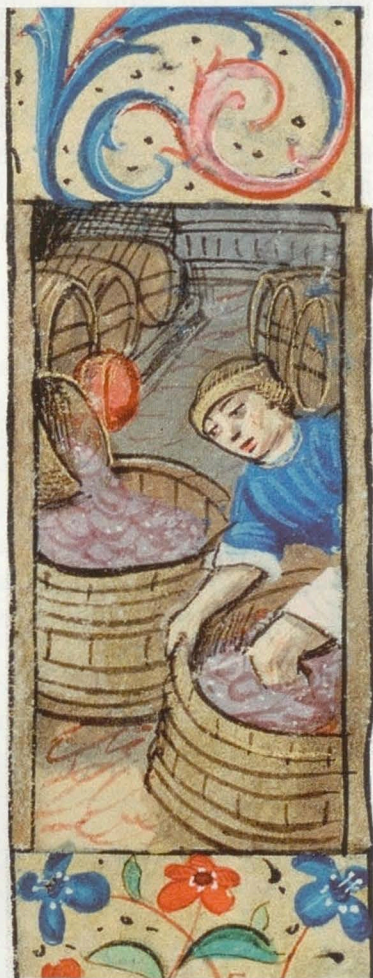
Les documents anciens ne donnent que fort peu d'informations sur les méthodes de vinification en général et moins encore sur ce qui se pratiquait en particulier dans l'actuelle Essonne. On peut s'en faire une petite idée d'après le matériel des vigneron, décrit essentiellement dans les inventaires après décès, mais, comme l'écrit Marcel Lachiver¹, c'est surtout grâce aux agronomes de la seconde moitié du XVIII^e siècle que nous connaissons les techniques anciennes, qu'ils décrivent parce que, précisément, ils voulaient les combattre afin de les améliorer.

Vinification

Après, et même pendant les vendanges, la première opération est le foulage, à même la comports et/ou dans la cuve à fouler. Comme le décrit Marcel Lachiver, un ou deux hommes nus entraient dans la cuve et foulait le raisin à mesure qu'il était déversé. À l'origine, le foulage s'effectuait à l'extérieur, à proximité des vignes, mais, à partir du XIV^e siècle, on commence à le faire à l'abri d'une grange.

Tous les instruments sont en bois. La cuve, cylindrique, est constituée de douelles cerclées, isolée du sol par deux poutres. La cuve remplie, la vendange est laissée fermenter, couverte de planches mobiles. Selon la température et le niveau de maturité du raisin, la fermentation débute au bout de quelques heures ou quelques jours.

Le moût commence alors à *bouillir*, le marc monte dans la cuve, puis redescend, signe que la première fermentation se termine. C'est alors que le vin dit *de goutte* ou *de mère goutte* est réparti dans les tonneaux remplis aux trois quarts. Les marcs restants sont ensuite portés au pressoir.



Heures à l'usage de Rome
BM Châlons-en-Champagne
ms. 0028 f 007v

¹ Société historique et archéologique de Pontoise, du Val d'Oise et du Vexin, *Vin, vigne et vigneron en région parisienne du XVII^e au XIX^e siècle*, Pontoise 1982, p. 105-110.

Le pressoir apparaît dès l'Antiquité, d'abord à levier, ensuite à vis. C'est un instrument coûteux et de grande dimension que les petits vigneron ne peuvent pas acquérir. C'est donc le seigneur ou les établissements religieux qui le détiennent (pressoir banal). Les vigneron sont tenus d'y pressurer leur marc, d'acquitter le droit de pressurage et de payer la dîme en nature.

Les marcs sont pressés plusieurs fois et le vigneron termine le remplissage de ses tonneaux avec ce moût dit *de pressoir*. La fermentation se poursuit alors en cave mais le vin nouveau, souvent attendu avec impatience, est immédiatement consommé ou commercialisé, alors même que la fermentation n'est pas terminée.

Pourtant, à l'encontre de ce que décrit M. Lachiver, les inventaires que nous avons dépouillés tendent à montrer que, dans notre région, le vin de mère goutte n'était pas systématiquement mélangé au vin de pressurage, ce dernier étant souvent considéré comme de moindre qualité :

- Inventaire après le décès de Geneviève Labonne, Veuve Séguin, à Brunoy le 2 brumaire an IX (24 octobre 1800)² :

... à terre dans la cave, environ deux pièces de vin tant de mère goutte que de pressurage prisé et estimé à sa juste valeur à raison de trente-six francs la pièce soit la somme de soixante douze francs.

- Inventaire après décès de Marie Angélique Lesieur, femme de Henry Fougeret, cultivateur à Villeconin du 12 nivôse an XIII (2 janvier 1805)³ :

Dans la cave de ladite maison ou cellier, item sept poinçons pleins de vin rouge du cru du pays, tant de mère goutte que de pressurage, le tout prisé et estimé à raison de trente francs la pièce, ce qui audit prix, revient à la somme de deux cent dix francs.

- Inventaire après décès de Marie Chartier, femme de vigneron à Palaiseau en 1770⁴ :

...un demi-muid de vin de pressurage gaté et tourné en aigre du cru du pays de la récolte dernière.

Le marc ayant été pressé et re-pressé, on ne le jetait pas encore : on le remettait en cuve, on ajoutait de l'eau et éventuellement des raisins qui n'étaient pas parvenus à maturité, pour faire la *piquette*, une boisson très peu alcoolisée et de mauvaise qualité, destinée uniquement à la consommation domestique ; le nom de *piquette* est resté comme synonyme de mauvais vin. Le procédé est très ancien, les romains l'appelaient *bibenda* qui a donné *bibine*. On ne trouve pas dans les inventaires ces termes de *piquette* ou *bibine* mais le mot *boisson* désigne vraisemblablement la même chose, par opposition au vin

² AD91 2 E 14-50 (Minutes du notaire Hulot 1800-1801).

³ AD91 2 E 48/225.

⁴ AD91 2 E 21/27.

commercialisable, qui, selon l'expression consacrée, se doit d'être *bon, loyal et marchand*.



**Psautier à l'usage de Limoges
BM Besançon ms. 0140 f 008v**

rendre buvable les *vins verts* en prolongeant aussi ceux qui ne vieillissent pas *élégamment*. Il s'agit donc d'apporter au vin les tanins qui lui manquent⁵.

À cause du prix élevé du sucre, le sucrage des vins ou chaptalisation (du nom du chimiste Jean-Antoine Chaptal qui théorisa ce procédé en 1801) était resté anecdotique avant que l'on ne sache extraire économiquement le sucre de la betterave. C'est Napoléon qui encouragea les recherches sur la betterave sucrière, le blocus anglais ayant privé la France de ses ressources en sucre de canne.

Pourtant, dès 1779, M. Préfontaine conseillait *de mêler au moût quelque substance saccharine quand la saison n'a pas été assez chaude*⁶.

Le sucrage des vins (surtout des vins septentrionaux) se développa donc dans le courant du XIX^e siècle et il fut même encouragé par un décret du 22 juillet 1885 qui abaissa les taxes sur le sucre, dont le montant diminua de 60 à 25 F par 100 kg de sucre raffiné. Cette pratique permettait d'améliorer le vin en relevant son degré alcoolique.

⁵ PORET A, op. cit., p. 70.

⁶ LEGRAND D'AUSSY JB, *Histoire de la vie privée des Français depuis l'origine de la nation jusqu'à nos jours*, 1782, p. 340.

Le nombre de vigneronns du département ayant sucré leur vendange passa de 175 en 1885 à 2173 en 1889, année où furent employées 203 tonnes de sucre⁷. Le sucrage permit aussi d'améliorer la qualité de la *piquette* qui, sous le nom de *vin de 2^{me} cuvée*, fut destinée désormais aussi bien à la vente qu'à la consommation domestique.



SUCRAGE DES VENDANGES
Ancienne Maison VIRON-LEVACHER,
L. BRUNET, Successeur.

M. BRUNET, négociant, rue Sainte-Croix, à Étampes, prévient Messieurs les Vignerons qu'il tient un **Dépôt de Sucre** à prix réduit pour le sucrage des Vins, Cidres et Poirés. On est prié d'apporter autant de raisins frais que l'on désire de sucre. Pour les formalités on trouvera chez lui les feuilles nécessaires pour faire les demandes.
La vente se fera tous les **Dimanches**, à partir de huit heures jusqu'à midi.

Journal *l'abeille d'Étampes* du 28 septembre 1895

Une expérience originale

M^{elle} Élisabeth GERVAIS, domiciliée 4, avenue de Choiseul à Paris, a déposé entre 1818 et 1822 plusieurs brevets concernant une nouvelle méthode de vinification supposée améliorer la qualité et la quantité de vin, entre autres, ce *mémoire descriptif d'un appareil destiné à condenser et à ramener en liquide dans le vin tous les principes spiritueux aqueux, balsamiques et essentiels qui se dissipent et se perdent pendant la fabrication ordinaire du vin*.

M. BOUCHER, maire de Corbeil, fait procéder à une expérimentation de ce dispositif en 1820 et en publie le procès verbal. (AD91 1 J 91)

Pour en découvrir l'intérêt, l'auteur dit qu'il a pesé sa récolte de 1820, soit 2448 kg de raisin. Il en a soumis 2141 kg à l'appareil de M^{elle} GERVAIS et les 307 kg restants dans un tonneau pour être cuvés suivant l'ancienne méthode

La cuvaison de la vendange soumis à l'appareil a duré 27 jours.

Le liquide a été comparé à celui sorti par la méthode habituelle.

Les avantages promis se trouvent réalisés sous le rapport de la bonification de vin. Et le nouveau procédé donne une augmentation de 12 % du produit.

Par une lettre en date du 16 septembre 1820, M. BOUCHER déclare que le vin du pressoir fait selon la méthode de M^{elle} GERVAIS est au moins d'aussi bonne qualité que celui de mère goutte.

Pour autant, l'appareil de M^{elle} GERVAIS ne semble pas avoir connu, par la suite, un succès retentissant.

⁷ AD78 (sans cote) Comptes rendus du Conseil Général de Seine-et-Oise, août 1890, p. 604.

Dans les fermes du Gâtinais et de la Brie, les années où il y avait peu de vin et beaucoup de pommes, on passait le cidre sur du marc, il y prenait une belle couleur et, nous dit M. de la Bretonnière⁸, *les maîtres eux-mêmes en boivent fort bien.*

Les années médiocres, on pouvait préférer vinifier en blanc : en 1897, la qualité de la récolte ayant été moyenne, Gustave Rivière incita les vigneron à vinifier plutôt en blanc qu'en rouge, pour éviter une surproduction de vin rouge de mauvaise qualité (peu corsé et peu coloré)⁹.

Conservation du vin

Tous les auteurs mentionnent que les vins *français* se conservaient mal. Ceci est abondamment illustré par les inventaires après décès que nous avons consultés : on ne trouve guère dans les celliers que du vin de l'année, souvent même gâté avant la récolte suivante. En voici quelques exemples :

Inventaire du 24 novembre 1770 (Palaiseau) suite au décès de Marie Chartier¹⁰ :

Dans la Foulerie : une cuve garnie de ses cercles de bois cuvant environ 9 demi queues, 6 bachoux, une touve, 2 tonneaux quelbés.

Dans la cave : 2 demi queues plein et 1 à moitié vide jauge Orléans de vin du cru du pays de la récolte dernière : 60 livres la demi queue, eu égard à la médiocrité de la qualité du vin ; 150 livres. 1/2 muid de vin de pressurage gâté et tourné en aigre du cru du pays de la récolte dernière 15 livres.

Du 19 frimaire an XIII (10 décembre 1804), inventaire après décès de Jean François David, charcutier à Étampes¹¹ :

Dans la cave item deux morceaux de bois servant de champtier et trois pièces de vin, cru du pays, dont deux ne sont pas potables, étant absolument gâtés, l'autre estimé avec les deux autres poinçons et les champniers estimés ensemble la somme de quarante quatre francs.

Du 16 pluviôse an XIII (5 février 1805), inventaire après décès de Jean Louis Castelneau, officier de santé à Étréchy¹² :

Dans la cave, item un quart de vin nouveau qui s'est trouvé moisi, cru de Chamarande et un quart futaille, prisés et estimés ensemble douze francs.

⁸ *Correspondance rurale*, t. I, Paris, 1783, p. 571.

⁹ AD78 Sans cote : Rapports du Préfet et de la Commission Départementale et Délibérations du Conseil Général [de Seine-et-Oise], août 1898, p. 520.

¹⁰ AD91 2 E 21/29.

¹¹ AD91 2 E 48/225.

¹² AD91 2 E 67/58.

Plusieurs raisons à cette conservation difficile :

Les mauvaises conditions de vinification.

La fermentation n'est pas contrôlée, soit elle ne démarre pas à cause des températures trop basses et du trop faible taux de sucre, soit elle se fait trop rapidement et les levures meurent par échauffement. Dans tous les cas, les conditions d'hygiène sont insuffisantes. Certains vigneron, nous dit encore Marcel Lachiver, enfoncent régulièrement le *chapeau* (partie du marc qui surnage pendant la fermentation) dans la cuve, ce qui est désastreux car cette partie exposée à l'air contribue à transformer le vin en vinaigre.

La faible teneur en alcool et en tanins.

Faute d'instruments de mesure¹³, nous ne connaissons pas précisément le taux d'alcool des vins anciens mais il est généralement admis que les vins *français* titraient entre six et huit degrés, parfois même moins les mauvaises années où les grains ne parvenaient pas à maturité.

À la suite d'un été particulièrement maussade, le journal *l'abeille d'Étampes* du 21 octobre 1882 note que le vin qui va être récolté ne titrera que cinq degrés $\frac{1}{4}$ d'alcool et conseille d'ajouter du sucre à raison de sept kg par pièce de 2 hectolitres.

Pour les vins rouges, les tanins participent à la qualité gustative mais aussi à la conservation du vin. Ils sont présents naturellement dans la peau, les pépins et la *rafle*¹⁴. En Île-de-France, le manque de tanin était lié aux cépages employés. Les tonneaux de bois de chêne fournissent, quand ils sont neufs, un apport en tanin mais cet apport diminue à mesure des nombreuses réutilisations des fûts ; on pouvait le compenser en partie, comme mentionné plus haut, par l'ajout de copeaux de bois ou d'autres substances plus ou moins licites.

Les mauvaises conditions de la conservation proprement dite

La condition d'une bonne conservation est que le vin soit bien à l'abri de l'air, faute de quoi se produit la fermentation acétique, qui le transforme en vinaigre. Les tonneaux de bois étant poreux, voire insuffisamment étanches, il était nécessaire d'ouiller scrupuleusement les fûts qui perdaient par évaporation une partie de leur contenu, mais il devait arriver que cette opération contraignante soit négligée, outre qu'elle se faisait le plus souvent avec du vin issu d'un tonneau entamé, donc ayant été exposé à l'air.

¹³ L'alcoomètre n'est mis au point par Gay-Lussac qu'en 1825.

¹⁴ La partie végétale, le *squelette* de la grappe.

Les premières bouteilles de verre fermées avec des bouchons de liège apparaissent au début du XVIII^e siècle, permettant une meilleure conservation du vin bien à l'abri de l'air, mais leur usage reste peu répandu. Nous en trouvons peu de trace dans les caves des vigneron essonniers.

Un état des dépenses de l'abbaye de Cerny en 1758¹⁵ fait apparaître l'achat de bouteilles, au prix de six sols par bouteille. À l'évidence, la bouteille coûte plus cher que le vin qu'elle contient. Son prix la réserve donc aux vins de qualité en particulier aux vins de Bourgogne ou de Bordeaux, voire d'Orléans, qui sont importés en Île-de-France et dont on trouve trace dans quelques inventaires d'auberges et dans les grandes maisons. Au début du XIX^e siècle, sur 13 inventaires après décès de vigneron de la région d'Étampes¹⁶, aucun ne mentionne de vin en bouteille. Nous n'avons rencontré que peu d'exemples de vin du pays conservé en bouteilles (voir le chapitre *Les contenants du vin*).

¹⁵ AD91 71 H 6.

¹⁶ AD91 2 E 48, 2 E 67, 2 E 94.

Les contenants du vin

Nous n'aborderons ici que les contenants assurant les fonctions de transport et de conservation du vin, ces deux fonctions étant d'ailleurs le plus souvent confondues, en laissant de côté la grande variété des ustensiles utilisés pour le service du vin.

L'outre

Il s'agit probablement d'une des toutes premières formes de récipient mais, contrairement à l'amphore également répandue dans l'Antiquité, elle est peu documentée car elle n'a pas laissé de traces dans l'archéologie. Son usage était répandu surtout dans les régions méditerranéennes, mais on l'utilisait aussi dans nos régions, souvent pour le transport du vin aux armées. La peau de chèvre était employée pour sa résistance et sa souplesse ; elle était rendue étanche grâce à la poix.

Le *boutiaux* ou *boutille* (qui donna au XV^e siècle son nom à la bouteille de verre) en était une variante plus petite, sorte de gourde destinée à un usage personnel.

Le tonneau

Cocorico ! Le tonneau est d'invention gauloise, c'est du moins l'avis unanime de tous les bons auteurs, mais il fut vite adopté par les romains qui l'utilisèrent pour le transport et la conservation de toutes sortes de denrées.

Pour le transport des liquides, le tonneau est beaucoup plus efficace que l'amphore qui est presque aussi lourde que le liquide qu'elle contient¹.

L'outre restait largement répandue, mais ne permettait pas le transport de quantités importantes.

L'usage, venant semble-t-il d'Italie, de poisser intérieurement les tonneaux se répandit rapidement. Cette technique permettait, en obturant les pores du bois, de limiter l'évaporation et donc d'espacer les ouillages. La poix donnait au vin un goût particulier qui fut même apprécié à certaines époques.

En 862, Charles le Chauve accorde annuellement dix livres d'argent aux abbayes de Saint-Denis et Saint-Germain-des-Prés *pour l'achat de la poix nécessaire aux tonneaux*².

¹ LACHIVER M, *Par les champs et par les vignes*, op. cit., p. 70.

² LEGRAND D'AUSSY JB, op. cit., p. 364.



XV^e siècle : tonneau reposant sur ses chantiers. Remarquer le robinet.
(BM Lyon ms. 0172 f 080v)

La bouteille

L'histoire de la bouteille (ou plus généralement des contenants de verre) est particulière. Longtemps réservée au service de table, elle ne fut utilisée pour la conservation et le transport qu'à partir du XVII^e siècle.

Si le tonneau est d'origine gauloise, il nous faut bien reconnaître que c'est aux Anglais que nous devons la bouteille à vin, en verre assez épais et au goulot renforcé pour résister à la pression d'un bouchon de liège, qui va révolutionner la conservation des vins.

Il n'en reste pas moins que dans notre région de production de vins bon marché de consommation courante, la bouteille fut peu utilisée. Comme nous l'avons montré dans le chapitre *Vinification et conservation*, la bouteille est aussi chère si ce n'est plus que le vin qu'elle contient et nous en trouvons fort peu dans les inventaires.

Si, dans les bonnes maisons ou les auberges, la cave recèle quelques bonnes bouteilles de Bourgogne ou même de vin d'Orléans, la mise en bouteilles de vin du cru reste exceptionnelle comme par exemple dans cet inventaire après décès d'Antoine Perroncel, de Brunoy, du 11 ventôse an VIII (2 mars 1800)³ :

Dans la cave sous le principal corps de bâtiment environ quatre cent bouteilles vides, deux brocs cerclés en fer une cruche et trois bouteilles de grais, un entonnoir garni de ses cercles de fer, une mauvaise table estimé à 60 francs.

Vingt cinq bouteilles de verre pleines, une quarantaine de bouteilles pleines de vin de pays, dix à douze bouteilles de vin de bourgogne estimées à 30 francs.

³ AD91 2 E 14-50.

Trente six pièces de vin du cru de la dernière récolte contenant deux cent quarante bouteilles.

Ou cet autre après le décès de Simon Dollinier, ancien marchand de vin à Corbeil en 1767⁴ :

40 bouteilles remplies de vin blanc et 60 remplies de vin rouge du cru du pays, prisées à 6 sols la bouteille... 30 livres.

Mais pas de bouteille sans bouchon et pas de bouchon sans tire-bouchon. Nous nous limiterons ici à quelques rappels, qui ne sont pas spécifiques à l'Essonne.

Le liège était connu depuis l'Antiquité mais, comme la bouteille renforcée, l'avènement du bouchon de liège ne date que du début du XVIII^e siècle.

Le vin à l'abri de l'air, au lieu de se gâter, se bonifie avec l'âge dans des bouteilles ainsi fermées, mais le bouchon, compressé à l'intérieur du goulot, ne peut être retiré facilement. On commence par utiliser un *nez à bouchon*, une simple tige métallique dont on enfonce obliquement l'extrémité courbe dans le bouchon pour le retirer par un mouvement de levier.

La casse est fréquente. Encore une fois les Anglais viennent à la rescousse du monde du vin en inventant, au milieu du XVIII^e siècle, un procédé moins traumatisant pour le goulot : la *vis à bouteille*. Cette vis sans fin est à la base de nos tire-bouchons modernes.

⁴ AD91 2 E 20/1.

Le transport du vin, l'importance de la voie fluviale

*L'alimentation des Parisiens repose au Moyen Âge sur trois denrées de base : le pain, la viande (poisson compris), et le vin*¹. On boit du vin non seulement à la cour du roi, mais aussi dans les classes supérieures de la société et, à partir du XV^e siècle, dans la masse des petites gens. Satisfaire la demande nécessite de faire venir du vin produit ailleurs. C'est le cas de celui produit dans l'Essonne actuelle, qui est consommé en partie localement mais aussi par les Parisiens.

Jusqu'à l'arrivée du chemin de fer, le transport vers Paris des marchandises, dont le vin, s'effectue essentiellement par voie fluviale, mode de transport utilisé depuis déjà fort longtemps : avant même la conquête de la Gaule, du vin romain remontait du midi par le Rhône et la Saône, par portage entre Chalon-sur-Saône et Auxerre, puis par l'Yonne et la Seine, comme en atteste la découverte d'amphores vinaires romaines. À la descente, on navigue porté par le courant, tandis que la remontée nécessite le halage².

Le trafic est règlementé par les marchands concernés par ce transport fluvial, depuis longtemps regroupés en une puissante confrérie, qui deviendra sous Louis VI la Hanse parisienne de l'eau. Sur la zone qui lui est attribuée, entre Auxerre et Mantes, la Hanse contrôle toute l'activité de navigation, à charge pour elle d'en assurer les bonnes conditions, par l'entretien notamment des chemins de halage. C'est à des marchands *bansés* qu'est accordé, moyennant redevance annuelle au roi (le *hauban*), le monopole du commerce des vins pour Paris, incluant *la vente sur les bateaux et la vente en gros ou en détail dans les tavernes. Personne d'autre ne peut transporter du vin par bateau et le décharger dans la ville, à l'exception des intermédiaires impliqués dans le commerce du transit, c'est-à-dire ceux qui achètent le vin au bateau et l'exportent par charrette sans le décharger à Paris*³. Vers le sud, ce monopole s'exerce jusqu'à Villeneuve-Saint-Georges.

Le transit de marchandises peut donner lieu, dans certaines agglomérations, à versement d'un péage, ainsi en fin du XII^e siècle à Corbeil⁴, qui est une place importante du trafic fluvial. On relève que *vers 1121, des bateaux à fonds plats appelés corbeillards (on trouve aussi les noms de corbillat, corbilliac, corbeillac,*

¹ BALDWIN J W, *Paris 1200*, éd. Flammarion, 2006, p. 66.

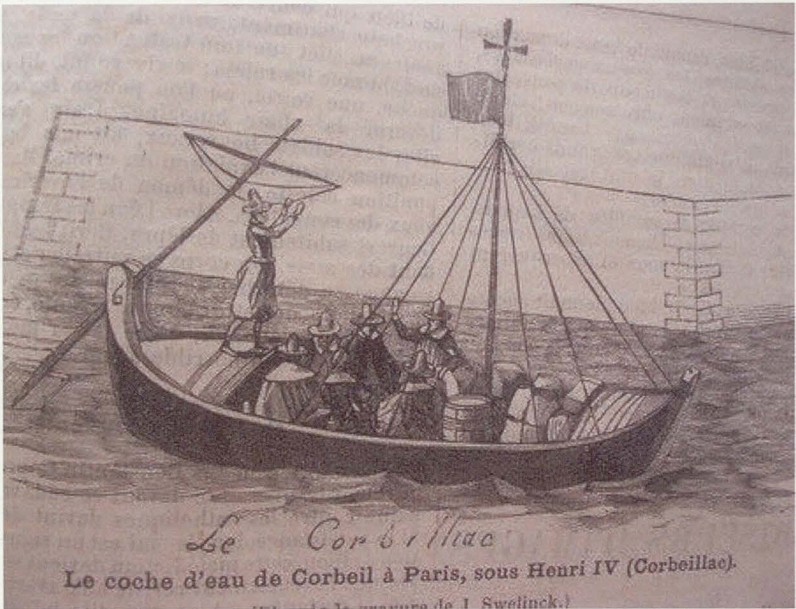
² GAUTIER J et alii, *Villeneuve-Saint-Georges au fil d'un tableau*, SAHAVY, 1968-1998, p. 72.

³ BALDWIN J W, op. cit., p. 69, 70, 77.

⁴ GAUTIER J et alii, op. cit., p. 59.

corbuillar ou corbillard⁵) assuraient la navigation fluviale entre Corbeil et Paris, pour le ravitaillement en céréales, vin, bois, matériaux de construction ainsi que pour les produits des moulins. L'embarquement se faisait en bas de la ville en face du Tremblay, rive droite faubourg Saint-Spiré⁶.

L'ancienneté de la batellerie à Corbeil est attestée encore par le *Règlement général de police pour la juridiction des prévôts, des marchands et échevins de la ville de Paris*, datant de février 1415, dans lequel sont mentionnés les mariniers et les *chableurs* (en charge de guider dans les passages délicats) de Corbeil.



D'après une gravure de Jan Swelinck vers 1600

Plusieurs actes passés devant Étienne Grégoire, notaire royal à Corbeil, entre 1599 et 1607 confirment aussi le transport par voie d'eau. Ainsi Jean Le Moyne et Pierre Fournier, mariniers, promettent de *mener et conduire... en leurs bateaux et nacelles, en la ville de Paris cerises, poires... et autres sortes de fruits, et mèneront et conduiront au dit port St Pol et pour chaque muid de cidre et des autres tonneaux à l'équipollant, dont du vin⁷*.

⁵ Des bateaux de ce type furent réquisitionnés pour évacuer les corps des victimes d'épidémies de peste au XIV^e siècle, d'où, par extension, l'appellation de *corbillards* pour les véhicules transportant des défunts.

⁶ VARIN J, *Corbeil-Essonnes, Aux rendez-vous de l'histoire*, atelier Messidor.

⁷ AD91 E 6849, p. 360 du 1^{er} juin 1599.

Le 2 août 1600⁸, bail à loyer fait pour une semaine par Pierre Simon charpentier de bateaux demeurant es faubourg de Corbeil, du côté de la porte de Paris à Pierre de Langres, voiturier par eau demeurant à Bray sur Seine, d'un bateau et dix muidz de vin...

Sur le port de Corbeil travaillent aussi des rouleurs de vin pour apporter ce dernier sur les bateaux⁹.

Le 24 avril 1614, déclaration faite par Jean Brion, Pierre Simon et Jean Rossignol, charpentiers de bateaux, lesquels ont diict... qu'ils ont vu et visitté une flette portant dix muidz de vin...¹⁰

Le 14 décembre 1626, il est mentionné que... *Ledit Brayer fera faire les voitures par eau sur la rivière de Seine de ceste ville de Corbeil et faubourgs d'icelle à Paris, du vin, bois, et autres denrées...*¹¹

Le port de Corbeil, qui assurait par ailleurs du transport de voyageurs, avait donc, ces quelques exemples en témoignent, une activité importante dans le transport de marchandises vers Paris.

Le transport de marchandises donne lieu à paiement de droits, ainsi, à Corbeil toujours, le roi confirme le Duc de Villeroy pour la perception de ces droits¹² :

Vu l'avis des commissaires nommés par le dit arrêt du 29 Août 1724, le Roi étant en son conseil, conformément à l'avis desdits sieurs Commissaires, a maintenu le sieur Duc de Villeroy en sa qualité d'engagiste du Domaine de Sa Majesté à Corbeil à savoir : Tarif du péage par eau sur les marchandises montantes et descendantes sur la rivière de Seine à Corbeil...

Fait au conseil d'Etat du Roi le 6 janvier 1780 :

- par muid de vin et autres liqueurs : deux sous six deniers tournois, au lieu de deux sous parisis.
- par queue de vin et autres liqueurs composée de deux pièces, quatre sous tournois à proportion.

Supprimé, comme l'ensemble des péages, en 1790, l'octroi fluvial est remis en vigueur au XIX^e siècle, au début duquel est codifiée avec précision

⁸ AD91 E 6850, p. 361, 362.

⁹ AD91 E 6852, p. 365.

¹⁰ AD91 E 6854, p. 368.

¹¹ AD91 E 6866, p. 374.

¹² AM de Corbeil Essonne, DD 7 *Domaine royal engagé aux Ducs de Villeroy. Revenus et baux*, p. 11, 12.

l'organisation de la perception pour la navigation sur la Seine. Le bassin de la Seine est divisé en neuf arrondissements avec 21 bureaux de perception de l'octroi. L'Essonne actuelle est rattachée au 4^{ème} arrondissement : Melun. Sur les 21 bureaux, seuls quatre perçoivent une taxe sur les alcools transportés, dont celui de Choisy habilité, avec des antennes à Ablon et Villeneuve-Saint-Georges, à percevoir les taxes pour la navigation depuis Montereau jusqu'à Choisy.

En descendant, quel que soit le point de départ ou de déchargement, le tarif suivant a été fixé par l'administration¹³ en 1803 :

- huit francs pour un bateau de 26 m et plus.
- vingt-quatre francs pour le même chargé de plus de 25 pièces ou 50 feuilletes de vin ou eau-de-vie.
- cinq francs pour un bateau de 20 à 25 m.
- quinze francs pour le même chargé de plus de quinze pièces ou 30 feuilletes de vin ou eau-de-vie.
- trois francs pour un bateau de 15 à 19 m.
- neuf francs pour le même chargé de 10 pièces ou 20 feuilletes de vin ou eau-de-vie.
- quatre francs 50 pour une toue.
- treize francs 50 pour une toue chargée de 25 pièces ou 50 feuilletes de vin.
- douze francs par coche.

Chaque bateau chargé ou à vide, paiera le tiers en remontant. Le tarif d'octroi fait apparaître la sur-taxation du vin par rapport aux autres marchandises ! On relève en effet un facteur multiplicatif de trois lorsqu'il s'agit d'un bateau chargé en vin ou eau-de-vie.

Les marchands de l'eau n'en avaient pas fini avec les taxes car, entre Choisy et Paris (cinquième arrondissement), ils devaient acquitter une autre taxe fixée à :

- cinq francs pour un bateau de 26 m et plus.
- deux francs par bateau de 20 à 25 m.
- un franc 50 par bateau de 15 à 19 m.
- deux francs 25 pour une toue et bascule à poissons.
- un franc par bateau *margotat* et *batelet*.
- douze francs par coche.

Chaque bateau, chargé ou à vide, paiera le tiers en remontant. Pour cette portion du trajet, on ne relève pas de sur-taxation pour le vin.

Bien que non situé dans l'Essonne actuelle, le port de Villeneuve-Saint-Georges, par sa situation au confluent de l'Yerres, a joué un rôle particulier.

¹³ FLEURIGEON M, code administratif, t. II, éd. Garnery, 1809.

En tant qu'antenne du bureau de Choisy, il était un point de collecte de l'octroi, dont une partie était d'ailleurs reversée aux religieuses d'Yerres¹⁴. Le vin arrivant par la vallée de l'Yerres ou par la route au port de Villeneuve-Saint-Georges était ensuite acheminé vers Paris. Le prieur de l'abbaye Sainte-Geneviève à Épinay-sous-Sénart était chargé d'amener en personne le vin de sa production jusqu'au port de Villeneuve et d'y prendre les fûts vides, de retour de Paris. Un tableau du peintre Kuwasseg illustre le trafic sur la Seine au milieu du XIX^e siècle. On y voit Villeneuve-Saint-Georges, qui n'était encore qu'un gros village, son port, et, sur le chemin de halage, un attelage de chevaux tirant un convoi de bateaux, le premier muni du mât de halage. Pour donner une idée des délais de transport, ce convoi devait mettre environ six jours pour atteindre Montereau¹⁵.

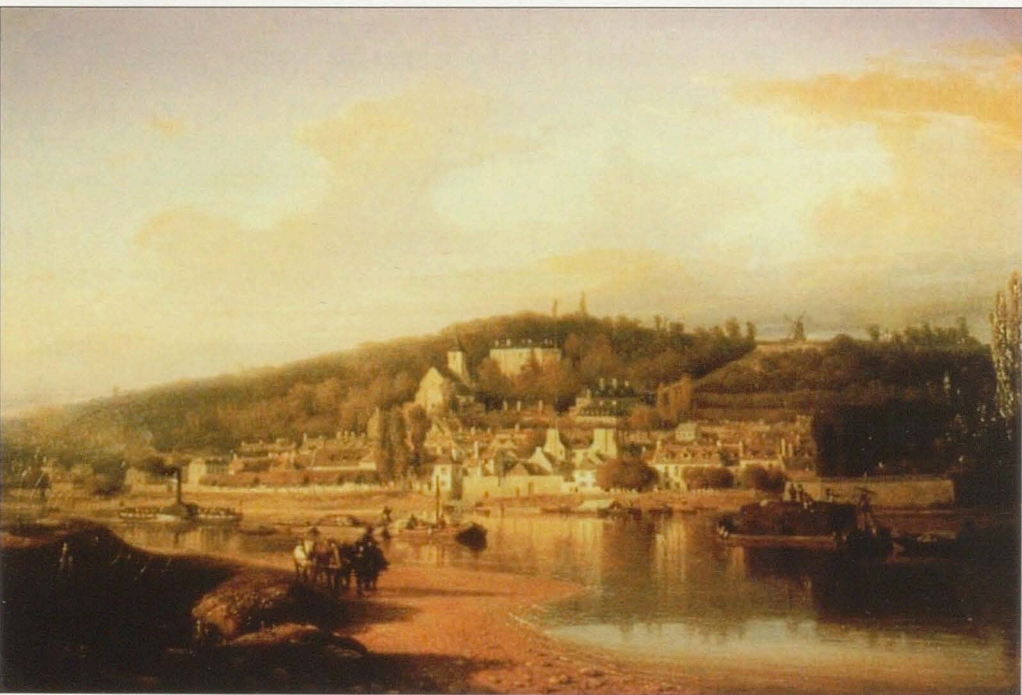


Photo du tableau de Kuwasseg (carte postale au musée de Brunoy).

D'autres ports sur la Seine ont joué un rôle important, ainsi, rive gauche, le port de Grigny. En 1601 les religieux des Blancs Manteaux confient la gestion de leur ferme et des vignobles par bail à Jean Varyn, marchand, bourgeois de Paris, après avoir ajouté aux bâtiments un pressoir et une

¹⁴ GAUTIER J et alii, op. cit., p. 59.

¹⁵ Ibid., p. 47.

foulerie. Il est précisé que le fermier devra conduire les futailles au port de Grigny¹⁶.

En 1653, Étienne Tuillier de Villeneuve-Saint-Georges, devient propriétaire de la ferme mais les moines se réservent la foulerie et les vignes. Le fermier devra conduire les futailles de Grigny à Paris. À chaque voyage, il sera nourri, les chevaux aussi¹⁷.

Sur la rive droite de la Seine, au Moyen Âge, Draveil ne comptait pas moins de cinq ports et deux bacs. D'amont vers aval, on pouvait observer :

- **le port Saint-Victor**, au bas de la rue Sainte-Anne, au service de l'abbaye Saint-Victor de Paris, propriétaire des terres du sud de Champrosay (Draveil) ainsi que de terres à Montgeron et Vigneux.

- **le port de Champrosay**, à la hauteur du pont de Ris actuel (ouvert en 1831), qui permettait le chargement de fûts de vin. On a compté environ 500 hectolitres par an pour Paris¹⁸.

- **le Port-aux-Malades**, qui accueille au XIII^e siècle les malades de l'Hôtel-Dieu de Paris ; la ferme de Champrosay appartenait à l'Hôtel-Dieu de Paris et servait au ravitaillement du grand hôpital ; les produits de la terre étaient acheminés par la voie de Seine ; ils étaient embarqués au Port-aux-Malades dont le chemin d'accès a conservé le nom.

- **le port aux Dames**, situé sur les terres appartenant aux Dames de l'abbaye de Saint-Louis de Poissy.

- **le port aux Cerises**, grand port marchand et embarcadère des fruits (cerises de Mainville) et légumes (asperges de la plaine des Sables) approvisionnant Paris.

D'autres communes de l'Essonne possédaient un port sur la Seine, on peut citer Étiolles, Saintry-sur-Seine, Soisy-sur-Seine. La Seine a donc joué un rôle essentiel pour le transport du vin à Paris, même si le transport s'effectuait parfois par route.

On a vu que les vignobles essonniers étaient concentrés sur les versants des vallées des rivières. Celles-ci ont donc été rendues navigables pour permettre une continuité avec la Seine afin de favoriser l'écoulement de la production vers Paris.

Dans le sud du département, la ville d'Étampes jouait un rôle stratégique d'entrepôt des denrées et marchandises de la Beauce, car située entre

¹⁶ GUILLEMENOT A, *Grigny au temps de la vigne et du vin*, Association d'histoire locale de l'Orme du Bout, 2003, p. 4.

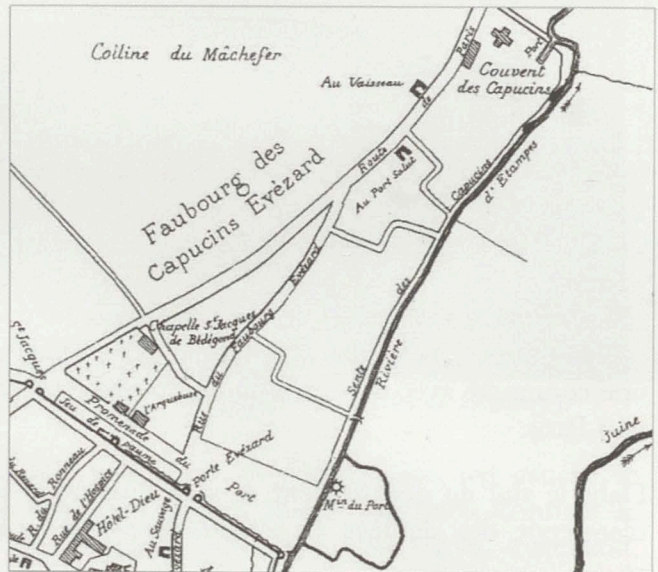
¹⁷ Ibid.

¹⁸ Ibid., p. 26.

Orléans et Paris sur l'ancienne voie romaine. Après les invasions barbares, les superbes voies romaines furent délaissées, elles devinrent impraticables. Lorsque le pouvoir central s'affirma et que l'économie reprit une certaine expansion, les routes n'ayant pas été réparées depuis des siècles et le charriage y étant impossible, la voie fluviale s'imposa pour acheminer vers Paris les denrées nécessaires à l'approvisionnement de la capitale.

Sous Philippe Auguste, la navigation existait en aval d'Étampes et un port fut construit, on ne sait à quelle époque, par les *chevaliers de Saint-Jacques-de-l'Épée*. Jean de Foix qui prit possession du comté d'Étampes décida, le 27 juillet 1490, d'accorder le droit de port aux Étampoïis. Le roi fut convaincu de l'intérêt de rendre navigable la rivière d'Étampes jusqu'à Corbeil par le prévôt des marchands et les échevins de Paris, qui mirent en exergue les possibilités de transporter à Paris les produits de la Beauce. Le commerce d'Étampes portait principalement sur le blé et le vin. De grands travaux furent alors entrepris pour rendre navigable la rivière d'Étampes et permettre à la fois de porter des bateaux chargés et de pouvoir entreposer des marchandises. Le trafic fluvial s'établit entre Étampes et Paris, à preuve une délibération du bureau de la ville de Paris du 3 février 1583, imposant une taxe de 15 sous tournois sur les nacelles de vin venant de la Juine plus six deniers tournois pour chaque pièce de vin¹⁹.

Un procès-verbal de visite du port d'Étampes, relatif à un procès daté du 22 juillet 1560, trente-trois ans après la création du port, a été redécouvert en 1860. Il s'agit en fait d'un devis estimatif, très circonstancié, des travaux nouveaux ou de réparations à faire au port et à la rivière d'Étampes, pour que celle-ci soit à nouveau navigable. Quantité de détails sur le port nous



Étampes : quartier du port sous l'ancien régime
(Léon Marquis, 1881)

¹⁹ JACQUART J, op. cit., p. 54

sont fournis par ce document²⁰. On y apprend que les bateaux dont la charge était de douze muids de blé et trente-deux poinçons de vin étaient obligés de s'alléger ou de décharger dans le parcours du port jusqu'au gué des Sarrazins, faute de pouvoir naviguer en raison des embarras qui existaient sur la rivière et du peu de profondeur des eaux²¹. Bien que les réparations eussent été faites, les bateaux qui descendaient la Juine ne pouvaient entrer dans la Seine, parce que le confluent était trop étroit et trop incommode. Ils étaient obligés de rester au-dessus de Corbeil, où l'on déchargeait les marchandises, pour les transporter ensuite par terre jusqu'à la Seine dans les bateaux qui étaient au bassin de Corbeil.

Sur la demande faite par les habitants d'Étampes, intervint l'arrêt du Conseil du 16 avril 1644, qui permit au marquis de Villeroy *de faire ouvrir à ses frais et dépens le bassin de Corbeil, et de faire faire et élargir les écluses et portereaux nécessaires dans l'étendue de son marquisat*. Cet arrêt fut suivi de lettres patentes, enregistrées au Parlement le 31 mai 1645. L'ouverture du bassin de Corbeil et la construction des portereaux nécessaires furent faites en suite de cet arrêt. La guerre de 1652 (épisode de la Fronde) ayant ruiné la ville d'Étampes, la navigation cessa en 1676, faute d'entretien.

Justin Bourgeois²², dans son ouvrage sur le port d'Étampes, déduit des quantités transportées (vin et blé), une estimation de la taille et du poids des bateaux utilisés sur la rivière d'Étampes. Il arrive à la conclusion que ces bateaux devaient avoir une surface plongeante de 27 ou 28 mètres carrés, pour une vingtaine de tonnes avec la cargaison (marchandises et hommes). Une hauteur d'eau d'enfoncement d'un mètre devait être largement suffisante à pleine charge. En estimant la consommation des Parisiens en céréales et autres marchandises, et en comptant pour le vin un bateau, soit 75,5 hectolitres/jour, Bourgeois arrive à un trafic dix bateaux par jour au départ d'Étampes. Compte tenu de ce qu'il en revenait le même nombre, les besoins devaient être d'une vingtaine d'unités. Bourgeois considère que la flotte devait être du double pour faire face aux diverses éventualités et que vingt-cinq ou trente bateaux pouvaient facilement prendre place dans le bassin du fossé, long de 64 toises et large de 10.

Les céréales de la Beauce qui passaient par Étampes n'étaient pas les seules denrées en transit, une partie du flux des vins transportés vers Paris via Corbeil provenaient de l'Orléanais. Ces vins arrivaient par la route, seule

²⁰ BOURGEOIS J, *Quelques recherches sur le port D'Étampes*, imp. d'Auguste Allien, Étampes, 1860.

²¹ Bull. SHACEH, 1899, *Recherche sur la navigation d'Étampes à Corbeil depuis le XV^e siècle jusqu'à sa suppression en 1676*, éd. Alphonse PICARD et fils.

²² BOURGEOIS J, op. cit., p. 82, 83.

voie possible jusqu'en 1693, date de la mise en service du canal d'Orléans qui permit de relier Orléans à Paris. La création des ports de Donnery et Fay-aux-Loges sur le canal, dans les années 1770 et 1780, a pour objectif d'y concentrer la production régionale pour la réexporter, avec 90 bateaux en 1792, 86 en 1797-1798, 87 en 1811. Elle correspond à une période où la consommation de vins courants s'est généralisée dans la capitale. Or, les vins de l'Orléanais proche répondaient à deux critères essentiels, l'un étant leur prix modique (malheureusement associé à une qualité médiocre) qui en faisait la boisson populaire de Paris, l'autre critère étant la règle des 20 lieues qui interdisait aux marchands de s'approvisionner à l'intérieur de cette zone. Puis apparaît la concurrence du port de *Pont-aux-Moines*, qui a expédié en 1811 vers Paris l'équivalent de plus de 40 grands bateaux chargés chacun de 200 poinçons. Ce sont le vin et le bois de chauffage qui ont été le plus transportés. Hubert Pinsseau a calculé que, de 1798-1799 à 1837, 13 550 000 hectolitres de vin ont transité par le canal d'Orléans, soit plus de 300 000 hectolitres par an, acheminés dans plus de 700 bateaux²³. Cette prédominance du vin s'explique par l'importance des liens entre les marchands de vin parisiens et les marchands voituriers par eau d'Orléans et surtout ceux de Saint-Marceau. Ces entrepreneurs de transport possèdent parfois leurs propres vignes et font eux-mêmes commerce de vins. Le chemin de fer va porter un coup fatal au transport fluvial par le canal.

Face aux diverses initiatives privées pour relancer la navigation sur la rivière d'Étampes, le Maire et les échevins d'Étampes protestèrent en 1762 auprès du Contrôleur général des finances contre ces projets, en indiquant *que le pavage de la route entre Étampes et Étréchy a été achevé en 1677 et les améliorations apportées ont permis de réduire d'une heure le trajet jusqu'à Paris. Ce qui a conduit les marchands de Paris à préférer la route de terre à celle de l'eau.*

Il n'y a que trois sortes de marchandises intéressantes qui partent fréquemment d'Étampes pour Paris : des farines, quelques chartées d'orge, du beurre, des oeufs, de la volaille et du gibier²⁴.

À la fin du XVIII^e siècle, il n'est plus question de vin, alors que la commune possède plus de 100 hectares de vignes (voir le chapitre sur la vigne), il est vrai que l'importance relative de la culture de la vigne est faible par rapport à celle des céréales dans la région d'Étampes.

²³ PINSSEAU H, *Histoire de la construction de l'administration et de l'exploitation du canal d'Orléans de 1676 à 1954*, Orléans, éd. Clavrettil Masselot, 1963, p. 149.

²⁴ PINSON P, *Recherches sur la navigation d'Étampes à Corbeil depuis le XV^e siècle jusqu'à sa suppression en 1676* in BHASE n° 11, déc. 2014.

La navigation sur d'autres rivières de l'Essonne est confirmée. Ainsi, le vin d'Épinay-sur-Orge pouvait-il être transporté par l'Yvette et l'Orge et jusqu'à la Seine²⁵.

Le transport s'effectuait également par route. À la fin du XVIII^e siècle, les habitants de Draveil montent à Paris, distant de cinq lieues. Le voyage représente plus de six heures de marche, ou deux heures à cheval. À l'arrivée à Paris, se trouvent les barrières de l'octroi qui autorisent l'entrée des pièces de vin moyennant une taxe importante²⁶.

²⁵ Archives famille Danest.

²⁶ BIANCHI S, CHANCELIER M, op. cit., p. 24.

Commercialisation et consommation

La commercialisation

La commercialisation vers le consommateur final, en mettant à part la consommation privée, abordée à la fin du chapitre, passe en bonne partie par les lieux de consommation publique, principalement donc les hôtelleries et les cabarets.

Les informations, que l'on trouve pour l'essentiel dans les rôles de taille, dans les inventaires et dans les terriers, font apparaître, pour ces établissements, l'existence de catégories, correspondant assez naturellement à la diversité sociale des clients. C'est le cas en particulier pour les hôtelleries (ou auberges, terme entré en usage vers la fin du XVII^e siècle). Il existe en outre un certain recouvrement des fonctions, puisque des cabarets accueillent des clients pour la nuit et peuvent alors être considérés comme des hôtelleries, de catégorie inférieure.

Les hôteliers, comme les cabaretiers, ont souvent aussi une activité agricole. Ils doivent par ailleurs se fournir en grains, paille et fourrage pour l'accueil des montures et des animaux de trait. En termes de hiérarchie sociale, seuls les hôteliers ayant pignon sur rue, et parvenant à posséder des surfaces agricoles importantes, figurent parmi les commerçants les plus aisés, accédant ainsi à la position de notables. Les cabaretiers, quant à eux, se situent pour la plupart, tant par la fortune que la notabilité, en-dessous de la moyenne dans le milieu des commerçants et artisans.

Les exemples donnés ci-après sont tirés d'un recensement des hôteliers et cabaretiers, portant sur la période allant du XIV^e siècle à la Révolution¹ et relatif au sud du département. Ces exemples se rapportent donc à des hôtelleries et cabarets situés dans des communes du sud.

Les hôteliers

De la fin du XIV^e siècle à 1650, c'est essentiellement à Étampes et à Angerville qu'il est fait mention d'hôtelleries, les plus anciennes étant *L'écu de*

¹ MARTIN M, BASSIÈRE D et FIRON A-M, *Les hôtelleries et les cabarets du sud de l'Essonne du XIV^e siècle à la Révolution*, Bulletin de la SHDH, n° 65, 2013, p. 38-52.

Dans les chapitres suivants, consacrés aux hôteliers et cabaretiers, les cotes d'archives qui sont citées et les conversions en unités modernes pour les capacités et les surfaces sont celles données dans l'article.

France à Étampes, en 1389², et à Angerville, *La Selle* et *Le Renard*, en 1393³. À Angerville encore, on peut citer l'hôtellerie du *Cheval Bardé*⁴ qui a hébergé, en 1577, des ambassadeurs vénitiens.

Les hôteliers ne sont pas toujours propriétaires de leur hôtellerie, ainsi, à Étampes encore, la famille Sarradin baille-t-elle à rente l'hôtellerie du *Cygne* à François Sarradin, en 1600⁵.

Beaucoup d'entre eux préfèrent produire eux-mêmes et sont souvent aussi laboureurs. C'est le cas de Pierre Caillou, hôtelier de St Gilles à Étampes, à qui, en 1638, le seigneur de la Montagne loue 13 hectares de terre pour six ans, pour un loyer en nature de 55 setiers de méteil (mélange de céréales)⁶.

De 1650 à la Révolution, on trouve mention d'hôtelleries à Dourdan, à Étréchy, à Angerville encore où le terrier de la seigneurie en signale quatorze en 1690. À Étampes, on peut citer, entre autres, celle du *Dauphin* dont l'inventaire, en 1731, fait état d'une cuve, signe que l'hôtelier possédait des vignes⁷, et aussi celle des *Trois Rois* dont l'inventaire, en 1750, indique la présence en cave de 11 pièces de vin d'Orléans à 87 livres la pièce, un vin supérieur donc. Ceci n'est pas surprenant puisque, comme en attestent des registres paroissiaux, des voyageurs de très haut rang y ont été logés, notamment Louis XIV lui-même pour une nuit en 1668⁸, et son petit-fils, devenu roi d'Espagne, pour une nuit aussi en 1700.

Des hôtelleries existent également à Pussay, Maise, Cerny, Saint-Chéron, Monnerville, Authon-la-Plaine.

Des inventaires nous fournissent des indications sur les quantités et les origines des vins stockés à usage commercial, ainsi que des éléments sur les prix à la consommation :

- Hôtellerie *Sainte-Catherine* à Corbeil, inventaire du 4 juin 1673, à la suite du décès de l'hôtelier, Charles Lemaire : six demi-queues de vin blanc du cru du pays et de l'année et un demi-muid du même vin⁹.

² Registre criminel du Chatelet de Paris du 6 septembre 1389, éd. H Duples-Agier, Paris, société des bibliophiles français, 1861-1864, t1, p. 14-34.

³ AD78 D 938.

⁴ TOMMASCO J, *Relation des ambassadeurs vénitiens sur les affaires de France au XVI^{ème} siècle*, 1838, t. II, p. 295.

⁵ AD91 2 E 48/27.

⁶ AD91 2 E 48/75.

⁷ AD91 2 E 66/217.

⁸ MARQUIS L, *Les rues d'Étampes et ses monuments*, Brière-Étampes, 1881, p. 115.

⁹ AD91 2 E 41/47.

- Louis Descartes, marchand épicier à Corbeil, inventaire d'août 1735¹⁰ : 11 demi-queues de vin rouge de la dernière récolte (1734), 21 demi-queues de vinaigre (à 30 livres la demi-queue) et huit demi-queues et un demi-muid de vin gâté.

- Inventaire des 30 et 31 mars 1768, après le décès de François Joseph Nicaise¹¹, hôtelier propriétaire de *l'Écu de Bretagne* à Palaiseau : *dans la cave, 16 demi-queues de vin vieux jauge Orléans bon loyal et marchand des crus d'Orléans, du Gâtinais et de Beauce prisées, déduction faite des droits du Roi, 60 livres la demi-queue au total 960 livres, 4 autres demi-queues de vin nouveau du cru du pays et de la récolte dernière, prisées 55 livres la demi-queue (soit 220 livres), 6 tonneaux vides et 2 bachoux (5 sols), et dans la grange 47 demi-queues guelbées (60 livres)*¹².

- Inventaire du 19 février 1772¹³, à la demande de Joachim Rousseau pâtissier et hôtelier (Hôtellerie de *l'Écu de France*) demeurant à Palaiseau, suite au décès de son épouse Marie Lerouge : *dans une chambre, 5 septiers d'avoine mesure de Montlbéry, 75 livres ; 1 septier de son, 8 livres ; 1 sac de farine pesant 325 livres, 60 livres ; 1 tonneau guelbé. Dans la cave : 6 demi queues Orléans de vin du cru d'Orléans de la récolte dernière (72 livres la demi queue déduction faite des droits du Roy), 332 livres. 5 demi-muids de vin de Bourgogne dont 2 coupés avec du vin d'Orléans, 270 livres. 2 tonneaux demi queue vides et plusieurs morceaux de bois servant de chantier, 2 livres. 250 bouteilles pleines de vin de Bourgogne (15 sols la bouteille), 187 livres 10 sols. 200 bouteilles de gros verre vides dont moitié bonnes et moitié étoillées, 30 livres. 22 futailles guelbées tant demi muid que quarteau. Et, dans une cave, un cuvier garni de 3 cercles de fer.*

- d'autres établissements encore : hôtellerie des *Trois Maures*, à Dourdan, du vin valorisé à 532 livres¹⁴ ; et à Étampes : hôtellerie de Jacques Hébert, 230 litres pour une valeur de 25 livres en 1651¹⁵, hôtellerie de *la Poule* (hôtelier Claude Legrain), 21 hectolitres de vin pour 240 livres en 1696, hôtellerie du *Dauphin*, déjà mentionnée, 18 pièces de vin rouge et blanc pour 140 livres en 1731.

Les cabaretiers

Comme pour les hôteliers, on trouve pour les cabaretiers des informations sur les quantités de vin détenues et sur les prix, mais également sur des activités exercées en parallèle. Ces informations proviennent d'inventaires

¹⁰ AD91 2 E 41/66.

¹¹ AD91 2 E 21/26.

¹² AD91 E 66/261.

¹³ AD91 2 E 21/29.

¹⁴ AD91 2 E 2/22.

¹⁵ AD91 2 E 48/131.

après décès établis entre 1650 et la Révolution, mais des cabarets, souvent un par paroisse, existaient naturellement avant cette période.

À Étampes, où l'on compte en 1751 trente cabarets d'après les rôles de taille¹⁶, Claude Force, cabaretier, rue du Puits de la chaîne à Notre-Dame, possède du vin provenant de la région d'Orléans et valant, pour 230 litres, 11 livres de plus que le vin local¹⁷. Un deuxième cabaret, rue du Puits de la Chaîne, a en cave du vin local estimé à 27 livres les 230 litres¹⁸.

À Étampes encore, il existe d'autres cabarets situés dans la paroisse Notre-Dame, dont celui de Jacques Pinguet, qui, à sa mort en 1755, possédait en cave 80 hectolitres de vin rouge estimés à 30 livres les 230 litres¹⁹, et un autre encore à Saint-Basile, tenu par Louis Denis (1773).

À Étampes toujours, en 1776, dans l'inventaire du cabaret *La Poule*, ancienne hôtellerie déjà mentionnée, il y a du vin rouge estimé à 31 livres les 230 litres, du vin blanc estimé à 11 livres les 230 litres, ainsi que de l'eau de vie²⁰.

À Angerville, les rôles du vingtième de 1778 retiennent sept cabarets²¹.

À Boigneville, le cabaret de François Chaumet, en 1725, détient du vin en provenance de l'amont de la vallée de l'Essonne²².

À Mauchamps, en 1744, le cabaretier achète son vin à Chauffour à raison de sept livres dix sous les 230 litres²³.

On compte un cabaret à Saclas et deux à Chamarande en 1732²⁴. Le premier, Charles Vattier, cabaretier-laboureur à Chamarande, possède plus d'un hectare de vigne, produit son propre vin et possède à cet effet deux cuves (soit 69 hectolitres). Le second, Jacques Durosne, également cabaretier-vigneron, possède lui aussi deux cuves.

À Dourdan, le cabaretier Jacques Nommé possède, en 1769, du vin d'Orléans (à 90 livres les 230 litres) et du vin de Venant (aujourd'hui sur la commune de Boissy-le-Sec) à 70 livres les 230 litres²⁵. Et la cabaretière Anne

¹⁶ AM Étampes, fonds ancien, n° 64.

¹⁷ AD91 2 E 48/176.

¹⁸ AD91 2 E 48/180.

¹⁹ AD91 2 E 48/181.

²⁰ AD91 2 E 66/261.

²¹ AD91 C 410.

²² AD91 2 E 32/3.

²³ AD91 B 369.

²⁴ AD91 2 E 34/107.

²⁵ AD91 2 E 1/138.

Chedeville, en 1783, a en cave du vin rouge d'Orléans et du blanc de Dourdan, et possède 38 ares de vigne²⁶.

De nombreux cabaretiers, on le voit dans des exemples précédents, possèdent des vignes, et certains aussi des terres pour d'autres cultures (céréales et légumes). Voici quelques autres exemples :

- En 1684, Denise Boudineau, veuve de Pierre Gaultier, pâtissier-cabaretier à Étampes, possède 16 ares de vigne²⁷.

- En 1686, Toussaint Beaujon, cabaretier rue St Jacques à Étampes, possède 9,5 ares de vignoble.

- À Étréchy, Jacques Trudaine, cabaretier, qui meurt en 1748, avait une petite vigne dans son jardin²⁸.

À côté de ces cabaretiers qui ont également une activité de vigneron et/ou cultivateur, on peut citer deux cas dans lesquels la seconde activité est plus atypique :

- Jean Charbonnier est cabaretier-chirurgien à Puiset-le-Marais, en 1618 ; il est par ailleurs locataire de 25 ares de vigne appartenant à Léon Riché, vigneron de Valpuiseaux.

- Jacques Lefebvre est cabaretier et mercier à Champlan ; à la suite de son décès et à la requête de Marie Louise Legros, l'inventaire du 18 juillet 1772²⁹ met en évidence dans la cave : trois quarts d'une demi-queue Orléans de vin du pays de la récolte dernière (72 livres la demi-queue), 54 livres. 2 tonneaux vides...

Répartition géographique des métiers liés à la commercialisation

Il est intéressant de voir comment se répartissent géographiquement les métiers liés directement - hôteliers (aubergistes), cabaretiers, marchands de vin - ou moins directement à la commercialisation du vin.

Le tableau ci-après, résultant de recensements effectués périodiquement tout au long du XIX^e siècle, donne, pour un certain nombre de communes viticoles, du nord du département cette fois, une vision instructive.

²⁶ AD91 2 E 261/153.

²⁷ AD91 68 H 1.

²⁸ AD91 B 370.

²⁹ AD91 2 E 21/29.

	1817	1836	1856	1876	1896
La Ville-du-Bois		2mdv	1mdv	7mdv	7mdv 1aub 2cbrt
Linas	1mdv 7aub 7cbrt	1mdv 3aub 10cbrt	1mdv 1aub 4cbrt	1mdv 1aub 1cbrt	3mdv
Longpont-sur-Orge	1mdv 1cbrt	1mdv		3mdv	5mdv
Marcoussis		2mdv	4mdv	2mdv 2cbrt	9mdv
Monthléry		3mdv 10aub 1cbrt	2mdv 5aub 1cbrt	4mdv 2aub 7cbrt	7mdv 1aub 3cbrt 4caft
Nozay		1mdv		1mdv	
Saint-Jean-de-Beauregard			1mdv	2mdv	2mdv
Orsay	6mdv 2aub	9mdv 2aub 1cbrt	7mdv 1aub	1mdv 2aub 2caft	5mdv 1aub 2caft
Bures-sur-Yvette		4mdv	2cbrt	1aub	7mdv
Gif-sur-Yvette		1aub 4cbrt	1cbrt	8mdv	6mdv
Ballainvilliers		5mdv	5mdv	3mdv 2aub	5mdv
Champlan		4mdv	4mdv	3mdv	5mdv
Saulx-les-Chartreux		2mdv 1aub	6mdv	8mdv	5mdv
Villebon-sur-Yvette		2mdv 1aub	2mdv	3mdv	5mdv
Villejust	2mdv	2mdv	2mdv	1mdv	6cbrt
Longjumeau	8mdv 5aub 1cbrt 1dist 1vinaig	23mdv 8aub 1rest	20mdv 4aub 1dist	19mdv 2aub 2caft 3dist 2rest	19mdv 3aub 4caft 2rest

mdv : marchand de vin ; **aub** : aubergiste ; **cbrt** : cabaretier ; **caft** : cafetier,
dist : distillateur ; **vinaig** : vinaigrier ; **rest** : restaurateur

Associés aux informations relatives au sud du département, notamment au nombre important d'hôtelleries et de cabarets à Angerville et, plus encore, à Étampes, les chiffres de ce tableau mettent clairement en évidence l'importance de l'axe de circulation Paris-Orléans. Ce sont bien les villes situées sur cette route, Longjumeau, Montlhéry et Linas, qui concentrent le plus d'aubergistes et cabaretiers.

Le tableau fait en particulier apparaître le rôle joué par Longjumeau, dernier relais commercial et de poste avant Paris, chef-lieu de canton depuis la Révolution³⁰. Ce canton qui regroupait à l'époque des communes très viticoles - Athis, Ballainvilliers, Champlan, Chilly, Épinay-sur-Orge, Grigny, Longpont-sur-Orge, Massy, Mons, Morsang-sur-Orge, Saulx-les-Chartreux, Savigny-sur-Orge, Villemoisson, Villiers-sur-Orge, Viry-Châtillon - possédait encore 659 hectares de vignes en 1852.

Le nombre important de marchands de vin, autour de la vingtaine au XIX^e siècle, montre que Longjumeau devait être un centre d'échange commercial et de transit pour le vin. Le dénombrement indique aussi la présence sur cette période de deux marchands en gros, ainsi que de deux négociants, encore en activité en 1900 et ayant employé jusqu'à 21 personnes.

En 1945, il restait encore trois marchands, dont le plus important, la maison Baquet, était situé sur un côté de la place du marché (actuellement Place Steber, photo ci-après).



³⁰ VENARD M, *Bourgeois et Paysans au XVII^e siècle*, Recherche sur le rôle des bourgeois parisiens dans la vie agricole au sud de Paris au XVII^e siècle, S.E.V.P.E.N. 13, rue du Four, Paris 6^e, 1957, p. 15.

Les guinguettes

À côté des lieux de consommation classiques, il convient de mentionner les guinguettes.

L'origine du mot, controversée, serait le guinguet, nom, selon Littré³¹, d'un vin aigret, donc d'un vin blanc bon marché produit par beaucoup de vigneron d'Île-de-France.

Pour Marcel Lachiver³², on appelle *ginguet* un vin vert, de petite qualité et de peu de valeur.

Dans son Dictionnaire, Furetière³³ affirme qu'à la fin du XVII^e siècle le vignoble près de Paris ne produit que du guinguet, du vin *qui n'a ni force ni agrément au goût, mais qui est extrêmement verd, du vin « à faire danser (gigner) les chèvres »*. Le mot guinguette, qui en dériverait, désigne un cabaret des barrières (limites territoriales) de Paris, où dès le XVII^e siècle on vendait du vin de la région parisienne en exemption de droits.

Cette définition est assez bien recoupée par d'autres.

Selon Alain Rey³⁴, guinguette s'est dit d'un café où l'on danse, dès 1694, puis surtout de la fin du XIX^e siècle aux années 1930 et surtout dans le milieu urbain.

Toujours selon Littré³⁵, *guinguettes est le nom qu'on donne aux cabarets des environs de Paris et d'autres villes, et où le peuple va boire et se réjouir les jours de fête*.

Une guinguette est encore définie comme *un petit cabaret hors de la ville, où l'on va faire des parties de plaisir, de repas*³⁶.

Quoi qu'il en soit de l'origine du mot, le phénomène des guinguettes s'est répandu sur les bords de cours d'eau ou près de lacs, plus ou moins loin de Paris. Ainsi en a-t-il existé au bord des rivières et des lacs de l'Essonne actuelle. Voici quelques emplacements qui ont été trouvés :

- Corbeil-Essonnes, rue de la Guinguette (l'établissement est aujourd'hui un restaurant).
- À Athis-Mons (guinguette restaurant près de la gare de triage) et à Juvisy.
- En bordure de Seine, à Draveil, et à Morsang-sur-Seine (guinguette des Rapetou).

³¹ LITTRÉ E, *Dictionnaire de la langue française*, Hachette, 1885, t. II, p. 1961.

³² LACHIVER M, *Dictionnaire du monde rural - Les mots du passé*, Fayard, p. 873.

³³ FURETIÈRE A, *Dictionnaire universel*, Arnout et Reinier Leers, 1690, t. II.

³⁴ REY A, *Dictionnaire historique de la langue française*, Le Robert, 1993, t. I, p. 933.

³⁵ LITTRÉ E, *op. cit.*

³⁶ FÉRAUD JF, *Dictionnaire critique de la langue française*, 1788, Jean Mossy père et fils imprimeurs t. II, p. 369.

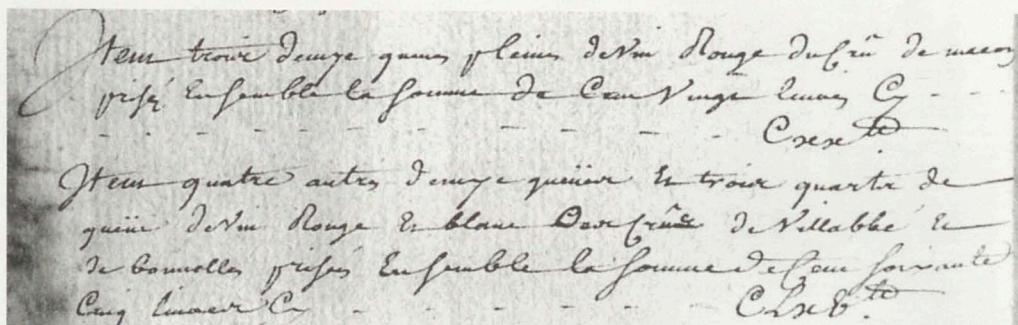
- À Arpajon (guinguette du Moulin), à Dourdan (bords de l'Orge), à Étampes (au lac).
- Au bord de l'Yvette, à Villebon, et à Gif (ancienne guinguette du Gros Tilleul, achetée en 1952 par Fernand Léger pour y installer son atelier).
- Au bord de l'Yerres.
- À Étiolles, au bord d'un étang.
- Près de la forêt de Sénart, à Brunoy³⁷ (plusieurs guinguettes aux noms évocateurs : *Chez Gervaise*, *Le Moulin de la galette*, *Le chat noir*, *Le petit Robinson*, *A la Gaîté* et *La chaumière de la Pyramide*).

Du vin dans les caves et celliers d'Essonnais (principalement aux XVII^e & XVIII^e siècles)

C'est principalement la lecture d'inventaires qui permet de constater que beaucoup d'habitants des communes de l'Essonne actuelle possédaient du vin dans leurs caves et celliers.

Il s'agit, le plus souvent, de vin *du cru du pays* récolté récemment, car la conservation n'était pas assurée. Ce vin était blanc, rouge ou claret (ou cléret).

Dans quelques cas, on trouve du vin d'origine plus lointaine. Ainsi, le Chanoine Denis Léon Rouillé, prieur au prieuré de Bonnelles, avait-il à son domicile de Corbeil, à côté de vin des crus de Villabé et de Bonnelles, trois demi-queues de rouge de Mâcon, comme l'indique l'inventaire des 19 et 20 juillet 1734³⁸.



Inventaire des 19 et 20 juillet 1734

Les quantités entreposées sont de l'ordre d'une demi-queue au moins, souvent nettement plus, relativement élevées donc, et présentant autour de

³⁷ ALTOUNIAN JP, *Un Dimanche à Brunoy chez Gervaise*, Amatteis, 1994, p. 19-52.

³⁸ AD91 2E 41/65.

ces valeurs une dispersion notable, en fonction notamment des différentes situations sociales : personnalités aisées, religieux, simples artisans et manouvriers (possédant dans quelques cas une petite vigne), commerçants, en particulier hôteliers et cabaretiers pour lesquels, comme pour les vigneron producteurs, il faut bien entendu distinguer ce qui est destiné à la vente de ce qui est gardé pour la consommation personnelle.

Dans le cas des religieux, la consommation est liée, pas uniquement sans doute, à la célébration des messes, pour lesquelles est utilisé du vin blanc. C'est à ce besoin que répond, au Moyen Âge, l'obligation pour les habitants de fournir du vin aux moines à raison de deux pintes par muid et le tiers sortant du pressoir³⁹. Il arrive aussi que les moines, ainsi ceux de l'abbaye des Vaux de Cernay, plantent quelques vignes auprès de leur abbaye pour disposer du vin de messe⁴⁰.

Sur le même propos, notons quelques faits relevés par l'abbé Lebeuf dans des actes du Prieuré de Longpont⁴¹. Au XI^e siècle, Petrus de *Lugvilla*, seigneur de Leuville prit l'habit monastique à Longpont et céda aux religieux le droit de pressurage qu'il avait sur les vignes possédées par le monastère en ce lieu. Vers 1100, ce Prieuré aurait reçu d'un bienfaiteur sept arpents de vignes. Et, vers 1198, Milon de Alneto donna à ces moines un muid de vin de son clos de *Lumavilla*, à employer pour les messes à dire pendant l'année pour l'âme de son père décédé en Terre Sainte.

Pour la première moitié du XVIII^e siècle, on peut examiner, comme exemple d'un vigneron propriétaire, le cas de Jean Colleau, à Lisses⁴². Établi en juin 1731 après son décès, l'inventaire, qui fait aussi état de différentes dettes passives, envers l'Église, le tonnelier, une journalière et d'autres vigneron, précise les possessions :

- trois arpents moins un quartier de vignes tenus à rente par la communauté avec son épouse.
- un arpent en valeur et six quartiers de vignes tenus à loyer par la communauté.
- et dans la foulerie : cinq demi-queues *guelbées*, un entonnoir de douvain, une cuve montée contenant dix pièces.

³⁹ COLONNA-CECCALDI M, *Histoire de la vigne à Verrières-le-Buisson*.

⁴⁰ AUBERT M, *L'abbaye des Vaux de Cernay*, 1931, p. 3.

⁴¹ NAUTY A, *Bulletin municipal de Leuville-sur-Orge*, n° 25, février 1998, p. 4-5.

⁴² AD91 2 E 41/63.

Toujours en 1731, mais en novembre, et cette fois chez un artisan, Charles Lescadieu, *masson en plâtre* demeurant à Lisses, on note trois demi-queues de vin vieux (c'est-à-dire de 1730) et trois demi-queues de vin nouveau⁴³. C'est une cave d'importance, pour un artisan.

The image shows a handwritten inventory document on aged paper. The text is written in cursive and is divided into two sections by a horizontal line. The first section describes three half-queues of wine: one of 'vieux' (1730) and two of 'nouveau'. It mentions 'un muid de blanc', 'un muid de rouge', and 'un muid de blanc'. The second section describes another three half-queues of wine, also mentioning 'un muid de blanc', 'un muid de rouge', and 'un muid de blanc'. The document is signed 'Charles Lescadieu' at the end of each section.

Inventaire de Charles Lescadieu 1731

Pour la période couvrant le XVII^e siècle et la première moitié du XVIII^e, on dispose de quelques éléments de prix.

Voici, en 1654, la cave bien garnie d'un notable, Spire Rigault, vivant receveur de la terre et seigneur de Morsang⁴⁴. On y trouve : un muid, six demi-muids, trois demi-queues de vin de la présente année pour une valeur de 237 livres ; cinq demi-queues et quatre demi-muids de vin rouge de l'année valorisés à 27 livres ; deux demi-queues de vin tourné évalués 12 livres.

On a relevé aussi plusieurs estimations pour du vin présent dans des caves d'habitants de Corbeil et environs :

- 27 livres le muid le 5 mai 1629⁴⁵ pour du vin clair.
- 55 livres pour un demi-muid de blanc et un demi-muid de clair le 23 décembre 1632⁴⁶.
- dix livres le muid le 23 juillet 1653 pour du clair⁴⁷.
- 20 livres la demi-queue chez Pierre Morel⁴⁸, menuisier, le 10 mai 1730.

⁴³ AD91 2 E 41/63.

⁴⁴ AD91 2 E 41/29.

⁴⁵ AD91 2 E 41/20.

⁴⁶ AD91 2 E 41/20.

⁴⁷ AD91 2 E 41/29.

⁴⁸ AD91 2 E 42/98.

- 30 livres la demi-queue chez Joseph Lusson⁴⁹, hôtelier, le 29 décembre 1732.

Ces chiffres montrent une forte variabilité des prix sur cette période, même pour des vins a priori comparables.

Pour la seconde moitié du XVIII^e siècle, voyons le cas de quelques vigneron.

À la requête de Geneviève Chartier, veuve de feu Jacques Aboilart, vigneron demeurant à Champlan, l'inventaire du 3 mai 1770⁵⁰ fait apparaître, dans la foulerie, une cuve démontée avec ses cercles et avec sa jalle⁵¹, trois hottes à vin, deux tonneaux guelbés, et, dans la cave, deux demi-queues de vin du cru du pays de la récolte dernière, pour 100 livres.

À la requête de Pierre Leroy, vigneron demeurant à Palaiseau, lieu-dit la Bourbillière, à la suite du décès de son épouse, Marie Josset, l'inventaire du 26 septembre 1770⁵² met en évidence dans une foulerie *deux cuves montées garnies en partie de cercles de bois dont une presque neuve, cuvant environ 10 pièces de vin, 7 poinçons et un demi-muid guelbés, une jalle, un entonnoir garni d'une douille de pottin. Il faut ajouter la récolte à faire sur deux arpents de vigne y compris la vigne renfermée dans le jardin, estimée pouvant produire la quantité de 4 demi-queues de vin jauge Orléans, prisé, déduction faite des droits du Roy, 80 livres la demi-queue, soit 320 livres. Il faut y ajouter des céréales qui pour la plupart étaient encore en gerbes : bled de mars, orge et seigle pouvant donner un muid de grain bon méteil estimé à 288 livres, 3 septiers d'orge à 12 livres le septier, soit 36 livres, un septier d'avoine à 15 livres, deux septiers de haricots, soit 72 livres, 400 bottes de luzerne de 1^{ère} et 2^{ème} coupe, soit 60 livres, un septier de féverolles, soit 12 livres.*

Sur réquisition d'André Guézard, vigneron demeurant lui aussi à Palaiseau au lieu-dit la Bourbillière, à la suite du décès de Marie Chartier, sa femme, l'inventaire du 24 novembre 1770⁵³ indique, dans la foulerie, une cuve garnie de ses cercles de bois cuvant environ neuf demi-queues, six bachoux, une touve, deux tonneaux guelbés, dans la cave, deux demi-queues pleins et un à moitié vide jauge Orléans de vin du cru du pays de la récolte dernière, à 60 livres le demi-queue, eu égard à la médiocrité de la qualité du vin, soit 150

⁴⁹ AD91 2 E 41/64.

⁵⁰ AD91 2 E 21/27.

⁵¹ Dans les pays de Loire, vaisseau de bois rond ou ovale, de la forme d'un grand baquet, destiné principalement à recevoir la vendange, LACHIVER M, *Dictionnaire du monde rural - Les mots du passé*, op. cit., p. 980.

⁵² AD91 2 E 21/27.

⁵³ AD91 2 E 21/27.

livres, un demi-muid de vin de *pressurage gaté* et tourné en aigre du cru du pays de la récolte dernière, valorisé à 15 livres, et, dans la grange, des gerbes de bled de mars, orge et seigle dont on pourra produire un septier de chaque espèce (bled 24 livres, seigle 18 livres, orge 15 livres), soit 57 livres. Remarquons que ce propriétaire ne possède que des terres et non des vignes.

À la requête de Marguerite Poullain, veuve de Nicolas Cazier, vigneron, décédé à Palaiseau en octobre dernier, y demeurant, l'inventaire du 13 juillet 1771⁵⁴ indique la présence dans un cellier de deux tonneaux guebés, d'un demi-muid de vin, en dessous du cellier, de deux mauvais tonneaux guebés, et, dans la cave, d'une demi-queue jauge d'Orléans de vin rosé du cru du pays de la récolte dernière, 80 livres. Il est aussi noté les façons et les fumiers sur un arpent de vigne en plusieurs pièces.

Toujours pour la seconde moitié du XVIII^e siècle, voici deux exemples de caves d'habitants non vigneron, celle d'un notable, d'abord, puis celle d'un artisan-commerçant.

À la suite du décès de Jeanne Élisabeth Bouton, dont le mari était chirurgien, lieutenant de chasse de Monseigneur le Prince de Condé, l'inventaire du 18 mars 1769⁵⁵ indique que dans la cave on compte 200 bouteilles de vin vieux tant d'Orléans que du cru du pays, à raison de 12 sols la bouteille, soit 120 livres et cent carafes de gros verre vides pour 22 livres dix sols.

À la requête de Pierre Louis Gerson, pâtissier demeurant à Palaiseau, à la suite du décès de Marie Catherine Tonnerre, l'inventaire du 10 janvier 1771⁵⁶ indique dans la cave : une demi-queue jauge d'Orléans de vin du cru du pays de la récolte de l'année dernière, 80 livres, une demi-queue jauge d'Orléans de cidre du cru, 20 livres, une bassinoire de 20 pintes de vin dans un petit baril, 13 livres six sols.

Pour la seconde moitié du XIX^e siècle, une indication sur les quantités en cave nous est donnée par un épisode de la guerre de 1870.

À l'automne, alors que les Prussiens sont autour de Paris, une de leurs divisions de cavalerie, subissant des attaques de francs-tireurs et gardes nationaux, et se trouvant de ce fait obligée de camper entre Marolles-en-Beauce et La Forêt-Sainte-Croix, réquisitionne sur place la nourriture nécessaire aux hommes et aux chevaux. À La Forêt-Sainte-Croix, ces

⁵⁴ AD91 2 E 21/28.

⁵⁵ AD91 2 E 21/27.

⁵⁶ AD91 2 E 21/28.

réquisitions, Alain Devanlay⁵⁷ nous l'apprend, ont été soigneusement notées par le maire et les habitants puis reportées ultérieurement sur un cahier retrouvé en 1998. Dans cette commune de longue tradition viticole, il y avait encore en 1865 quatorze hectares plantés en vignes, et on y recensait en 1870 six vigneron et un tonnelier, sur 65 chefs de famille. Les prélèvements en vin effectués par l'occupant, en octobre, s'élevèrent à plus de 3500 litres (plus 130 litres d'eau de vie), ce qui représente pour chaque foyer une moyenne de 55 litres de vin. Il est permis d'en déduire que les caves étaient convenablement garnies.

⁵⁷ DEVANLAY A, 1870-1871 *Les prussiens à La Forêt-Sainte-Croix*, Bulletin de la SHAEH n° 70 2000, p. 66-76.

L'économie du vin et de la vigne

L'influence des réglementations

Les précédents chapitres ont montré que le vignoble d'Île-de-France, né à l'initiative des romains, est passé à la chute de l'empire entre les mains des rois francs et des évêques. La propagation du christianisme va conduire à la création des grandes abbayes et de multiples établissements religieux (voir le chapitre consacré à ceux-ci). Ces établissements reçoivent en dons, des terres, des friches et des vignes en grande quantité. En 816, le concile d'Aix-la-Chapelle encourage les évêques et les monastères à développer leur vignoble. Leur production en vin allait bien au-delà de leur besoin pour le culte et pour leur réseau hôtelier. De grands surplus agricoles étaient ainsi dégagés au profit de ces établissements. L'abbaye de Saint-Denis vend son vin nouveau, début octobre, lors de sa grande foire annuelle du *Lendit*. L'abbaye de Saint-Germain-des-Prés est le premier producteur dans le sud parisien, elle produira, suivant les années, de cinq à dix mille hectolitres de vin.

Un commerce régional et international se développe. Les vins sont exportés essentiellement en Haute et Basse-Normandie, en Artois, en Flandre et aux Pays-Bas ainsi que vers les îles Britanniques. Le *vin français* est mentionné vers 1175 dans la charte d'Henri II Plantagenêt relative au prix du vin vendu sur le marché de Londres¹. Sous l'influence des rois, évêques, établissements religieux, bourgeois, se développe, en un temps où les transports sont difficiles, le *vignoble français*, puisqu'il fallait produire au plus près. Ceci explique les 30 000 hectares autour de Paris au XIV^e siècle, correspondant à 76 % des terres cultivées². Au début de ce siècle, le trafic des vins en gros de la capitale aurait été de l'ordre de 386 000 à 460 000 hectolitres pour 200 000 habitants³.

La croissance de notre capitale fait le reste. En effet, on y boit du vin, ce qui n'est pas le cas à la campagne, on en boit à la Cour et dans les groupes de la haute société, mais pas seulement, *à côté de crus réputés qui trouvaient place à la table des nobles et bourgeois parisiens, les coteaux du Hurepoix produisaient en abondance des vins légers, un peu verts, que les tavernes débitaient*, on estime qu'un bon tiers de la consommation parisienne pouvait venir du Hurepoix⁴.

Le vin est resté longtemps la boisson des élites, mais à partir du XVI^e siècle la consommation populaire prend son essor, *autour de Paris se constitue le plus*

¹ PORET A, op. cit., p. 76.

² Ibid, p. 78.

³ FOURQUIN G, op. cit., p. 113.

⁴ JACQUART J, op. cit., p. 141, 400.

grand vignoble européen.⁵ En 1637, la consommation journalière moyenne est de 0,42 litre par habitant, toute population incluse. Vers 1635, la consommation parisienne est estimée à 240 000 muids.

Le marché du vin fit très tôt l'objet de mesures protectionnistes puisque, en vertu d'un édit de Philippe Auguste de 1192, seuls les bourgeois de la hanse parisienne pouvaient librement le décharger, le mettre en cellier et le vendre en gros à un marchand de vin ou à un tavernier de Paris.

Pris à la demande des bourgeois propriétaires de vigne et des jurés vendeurs, l'arrêt du parlement de Paris du 14 août 1577 interdisait aux cabaretiers d'aller acheter directement *aucun vins aux champs*, c'est-à-dire directement auprès des vigneron producteurs, dans un rayon de vingt lieues autour de Paris. Lesdits cabaretiers devaient se fournir au marché de Paris sous surveillance des jurés vendeurs. Cette décision exclut de fait l'ensemble des vins d'Île-de-France.

Avant cet arrêt du parlement, le vigneron d'Île-de-France pouvait écouler son vin, soit sur le marché local, soit sur le marché parisien, soit, via Paris, sur les marchés septentrionaux : l'Angleterre via la Seine ou par l'Oise, vers la Flandre ou la Picardie.

Après l'entrée en vigueur de l'arrêt, le marché parisien ne lui était pas fermé mais à condition de vendre directement son vin, et l'importance des droits le faisait renoncer, alors que les établissements religieux, les seigneurs et les bourgeois restaient, pour leur part, exonérés de ces droits pour le vin de leurs vignes.

Cet arrêt de 1577 sera appliqué pendant deux siècles, un édit de 1776 autorisera à nouveau les vins à circuler librement dans tout le royaume. Mais même alors, du fait de la mise en place des barrières fiscales, le vigneron se limite surtout au marché local et aux guinguettes de la périphérie de Paris qui se sont développées à l'extérieur de ces barrières. Cependant, en 1829, Corbeil envoyait encore 8 000 hectolitres de vin vers l'entrepôt général de Paris via la recette de Villeneuve-St Georges⁶.

L'influence des guerres

L'étude des censives, cartulaires, terriers et autre polyptique montre que, pendant le Moyen Âge, les cens sur les vignes rapportaient beaucoup plus que ceux sur les autres cultures, comme on a pu le voir en particulier dans

⁵ PUZELAT M, *La vie rurale en France 16^e-18^e siècle.*, Armand Colin, 2002.

⁶ AD78 13 M 5, Réponses à 17 questions sur la culture de la vigne en Seine & Oise en 1829 Arrondissements de Corbeil et Étampes.

l'analyse de la censive des Dames de Longchamp. Mais la guerre de Cent Ans et ensuite les guerres de religion vont entraîner un bouleversement de l'économie de la vigne et du vin, se traduisant par un transfert progressif de la possession des terres vers des vigneron propriétaires, qui en vivent exclusivement ou pas. Puis, au fil du temps, la rentabilité de la viticulture, dans l'Île-de-France en général, diminuera en raison notamment du morcellement lié aux héritages. Ces aspects sont développés au chapitre *Les vignerons*.

L'économie du vignoble

De l'ensemble des documents consultés aux archives, nous avons extrait tout ce qui concernait le prix du vin et de la vigne dans l'Essonne actuelle afin d'en constituer un tableau *Valorisation du vin et de la vigne* présenté en annexe III. Pour en tirer des enseignements économiques sur le long terme, il nous fallait trouver les correspondances entre les unités monétaires et de capacités différentes rencontrées à travers les siècles. Concernant les unités anciennes de mesures et de capacité, nous n'avons guère eu de difficultés, elles sont bien identifiées (voir l'annexe IV).

Le prix du vin

Pour les unités monétaires, problème plus ardu, nous nous sommes basés sur les intéressants travaux de Bertrand-Lacabane⁷, historien de Brétigny-sur-Orge, archiviste, ancien inspecteur des archives de Seine-et-Oise. Il a réalisé en 1885 une étude exhaustive des archives départementales, pour la région de Brétigny, dont il extrait deux tableaux :

- le prix du vin de 1601 à 1790, par tranche de dix ans, en livres et en francs de 1881.
- les prix de la vigne ainsi que les loyers associés de 1601 à 1700, en livres et en francs de 1885.

On note l'absence de prix pour le vin sur la période 1631-1640 ainsi que l'absence de prix pour la vigne sur les périodes 1671-1680 et 1681-1690.

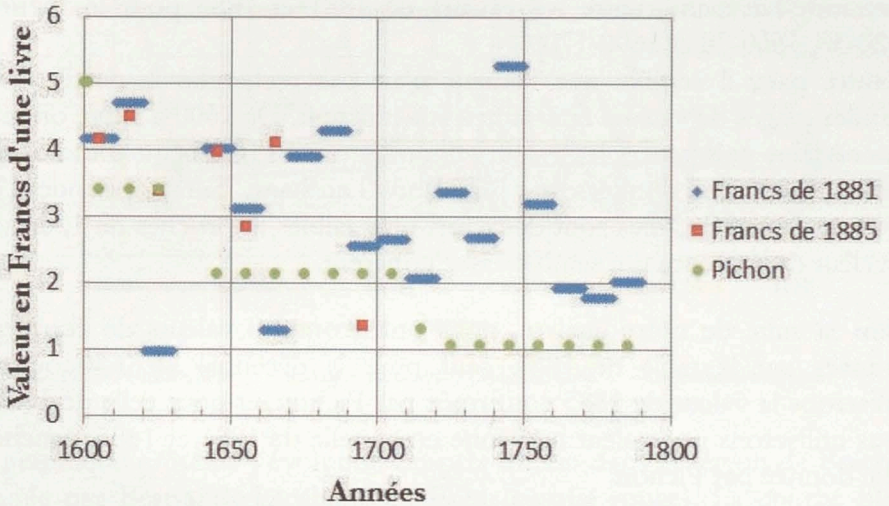
Ne connaissant rien de la démarche de Bertrand-Lacabane pour l'établissement de cette table de conversion Livre/Franc, nous ne disposons d'aucun élément pour en asseoir la crédibilité. Seuls les résultats obtenus peuvent montrer s'il y a cohérence entre les ordres de grandeur des valeurs.

Le graphique ci-après reprend cette table de conversion, avec en ordonnée la valeur en francs d'une livre : en bleu en francs de 1881 par période de dix

⁷ BERTRANDY-LACABANE M, *Brétigny-sur-Orge*, éd. Cerf et fils, Versailles, 1885, rééd. 1886.

ans, en rouge en francs de 1885 en ne mentionnant que la valeur à mi-décennie.

Tables de conversion Livre/Franc de Bertrandy-Lacabane et Pichon



On observe qu'en dehors de trois décennies singulières, celles des années 1620-30, 1660-70 et 1740-50, ce rapport oscille entre les valeurs deux et quatre. Ceci est cohérent avec les chiffres donnés par certains auteurs⁸ qui indiquent que la valeur de la livre, en pouvoir d'achat, aurait été assez constante et n'aurait varié en cinq siècles que dans un rapport de un à deux.

Cette table s'arrête juste avant l'introduction en 1795 du franc, dont le poids a été fixé à 4,5 g d'argent fin, égal à celui donné à la livre depuis 1726. On sait d'autre part que la valeur de ce franc, devenu *franc germinal* en 1803, a été très stable durant tout le XIX^e siècle. Nous pouvons, grâce à l'INSEE, relier le franc de 1901 à l'euro de 2015 (1F=3,868€).

Compte tenu de ce qui vient d'être dit, on ne voit pas de raison à une variation du cours du franc entre 1881 et 1885 ! Pourquoi l'auteur propose-t-il des taux de conversion livres/francs différents pendant les périodes 1620-30, 1660-70 et 1690-1700, quand il s'agit de prix du vin ou de la vigne ?

⁸ LEVASSEUR E, *Les prix, aperçu de l'histoire économique de la valeur et du revenu de la terre*, Paris, 1893, p. 17.

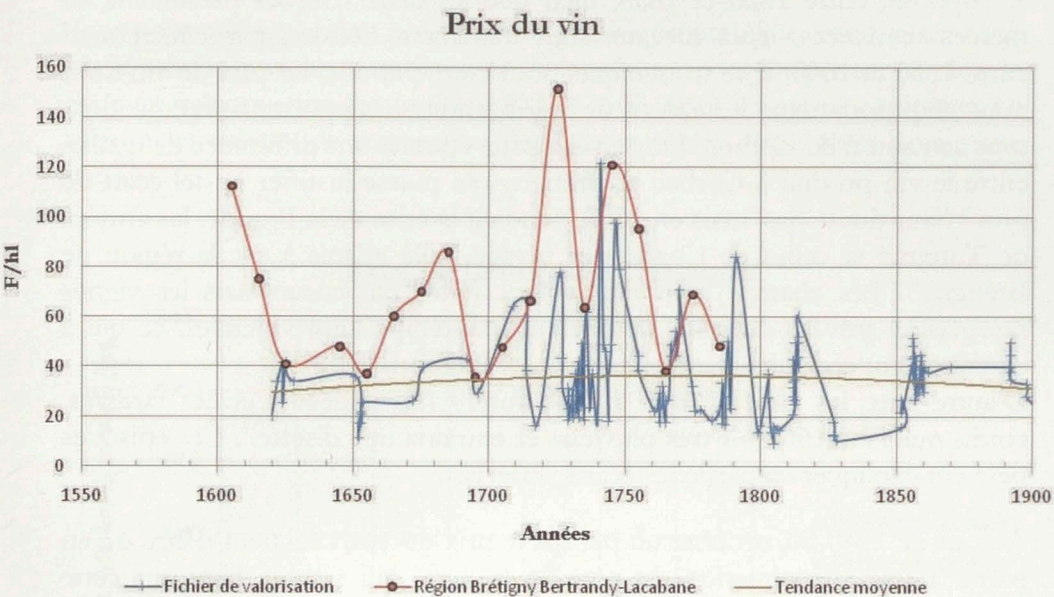
Ceci conduit à s'intéresser à d'autres travaux. Jack Pichon⁹ fournit la valeur en or de la livre, de l'année 1200 jusqu'à la Révolution, établissant sa table à partir des travaux de Natalis de Wailly. Connaissant la valeur du franc de 1795, 0,29g d'or, nous pouvons établir la correspondance avec la livre. C'est ce travail qui est restitué par les points en couleur verte. On remarque que ne sont pas confirmés les écarts significatifs relevés, dans la conversion de Bertrandy-Lacabane, entre les valeurs de 1881 et 1885 pour les périodes 1620-30, 1660-70 et 1690-1700.

D'autre part, il semble que l'auteur n'ait pas recherché le détail, car de grandes plages de valeurs constantes apparaissent. De 1600 à 1700, on relève une certaine cohérence, les valeurs données par Pichon étant toutefois plus faibles que celles données par Bertrandy-Lacabane. Sur la période 1720-1800, en revanche, elles sont deux fois plus faibles et proches de 1, donc de la valeur du franc, ce qui semble assez cohérent.

Dans la suite de notre analyse, nous utiliserons les valeurs de conversion données par la table de 1881, sauf pour la décennie 1620-30 où nous utiliserons la valeur de 1885 confirmée par Pichon, et pour celle de 1660-70 nous utiliserons une valeur moyenne entre celle de 1881 et 1885, proche de celle donnée par Pichon.

Sur ces bases, nous pouvons, à partir de notre tableau de valorisation du vin et de la vigne, présenter une évolution du prix du vin de 1600 à 1900. Les prix en livres, à partir de 1600, sont convertis en francs à l'aide de la table de conversion donnée par le graphique ci-dessus avec les corrections expliquées, jusqu'en 1795. Pour les années suivantes, les données brutes, issues des archives, sont utilisées directement. Tous les prix se rapportent à un hectolitre.

⁹ PICHON J, *Valeur de la livre pour la période 1200-1789*, Document d'après l'ouvrage de Natalis de Wailly, *Mémoire sur les variations de la livre tournois depuis le règne de Saint Louis jusqu'à l'établissement de la monnaie décimale*, Imprimerie impériale, 1857.



Ce graphique présente l'évolution du prix du vin dans la région de Brétigny donnée par Bertrandy-Lacabane en F/hl (courbe rouge). La courbe bleue présente l'ensemble de nos données extraites de notre tableau de l'annexe III.

Précisons d'abord que ces deux courbes ne représentent pas les mêmes choses. L'évolution de Bertrandy-Lacabane est limitée au canton de Brétigny, alors que la courbe bleue représente l'ensemble du département de l'Essonne actuelle. On remarque cependant que les deux courbes se superposent correctement sur un siècle à partir de 1690, sachant que les pics observés sont souvent liés à des conditions climatiques locales particulières. Les prix sont très dépendants des quantités produites : les récoltes abondantes de 1826 à 1828 les ont tirés vers le bas¹⁰. Une année médiocre en quantité ferait aussitôt remonter les cours.

Entre 1600 et 1620, nous ne disposons que des données de Bertrandy-Lacabane dont la courbe, décroissante sur cette période, montre que le prix du vin avait atteint des sommets autour de l'année 1600 dans la région de Brétigny. Il faut certainement y voir l'influence des guerres de religion qui ont laissé la région dévastée¹¹.

¹⁰ AD78 13 M 5.

¹¹ JACQUART J, op. cit., p. 263, 267.

À l'opposé, entre 1620 et 1690, bien que les deux courbes présentent les mêmes tendances, leurs niveaux sont nettement décalés, particulièrement entre 1650 et 1680. Il se trouve que, pour cette période, les prix de vin dont nous disposons dans le tableau de valorisation se rapportent pratiquement tous au canton de Corbeil. Existait-il à cette époque une différence de qualité entre le vin produit à Corbeil et Brétigny qui puisse justifier un tel écart de prix ? Sans doute pas, mais en 1652, pendant la crise de la Fronde, les armées de Turenne et celles de Condé ont ravagé, pillé et mis à sac la région de Brétigny¹². Les champs sont rapidement remis en valeur mais les vignes ravagées et privées de soins demeurent longtemps improductives, ce qui a certainement conduit à l'accroissement local du prix du vin.

D'autre part, les années 1655 à 1659 furent des années à gelées tardives, tandis que l'été 1662 fut très pluvieux et entraîna une disette¹³. Ces épisodes peuvent expliquer en partie les écarts observés.

Autour de 1740-50, on note un pic sur le prix du vin, ceci peut-il être dû en partie à une surestimation du prix de la livre, qui semble haut sur cette période dans la table de conversion ?

Sur ce graphique, la courbe de tendance qui moyenne¹⁴ les données globales du département montre que le prix du vin est resté relativement constant sur toute la période observée, et qu'un léger maximum apparaît au milieu du XVIII^e siècle.

L'analyse de ce tableau montre un bon recouplement général des données ainsi qu'une bonne continuité dans le temps de l'évolution des prix, les variations pouvant s'expliquer par les aléas climatiques et politiques. Ceci nous conduit à accorder un certain crédit à la table de conversion de Bertrand-Lacabane. Cependant il y a lieu de rester très méfiant sur les niveaux absolus des prix, la table de conversion pouvant introduire des distorsions en fonction de l'époque considérée.

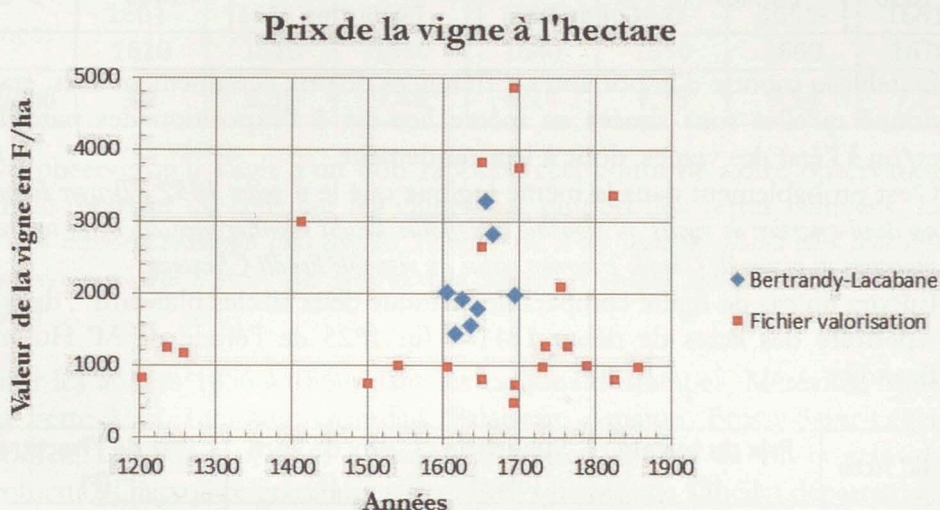
¹² Ibid., p. 660-676.

¹³ Ibid., p. 678-679, 696.

¹⁴ Approximation polynomiale du second degré.

Le prix de la vigne

Nous pouvons également présenter un graphique analogue, concernant cette fois le prix de la vigne, en procédant de la même façon. Disposant en plus de quelques valeurs entre les années 1200 et 1600, nous les avons exploitées en utilisant les valeurs de conversion de Pichon, seules disponibles pour cette période.



Ce graphique appelle quelques commentaires. Les prix donnés par Bertrand-Lacabane sont cohérents et assez groupés, car relatifs au même canton pendant un siècle. Par contre, les valeurs tirées du fichier de valorisation proviennent essentiellement d'extraits d'actes notariaux concernant la vente de petites parcelles de terroirs différents, dont nous avons extrapolé les prix à l'hectare. Ceci conduit à une grande dispersion. Par ailleurs, nous avons ignoré trois valeurs qui paraissaient aberrantes : prix proche de zéro pour les années 1795 et 1806, prix exorbitant pour l'année 1845 (voir tableau en annexe III).

Afin d'illustrer notre propos, nous présentons en détail les trois données de l'année 1650 qui confirment notre analyse : dans les contrats passés devant M^c Regnault, notaire à Corbeil du 27 mai 1650, du 23 août 1650 et du 5 mars 1650, Brayer achète, dans la même année, trois parcelles de vignes dans le même lieu-dit du terroir d'Étiolles¹⁵. À Étiolles, l'arpent était de 42,2 ares.

¹⁵ AD91 2 E 42/222.

Année	Commune	Lieudit	Prix en Livres de la parcelle	Prix en F/arpent	Prix en F/ha
1650	Étiolles	Les Condrières	81 livres /3 quartiers	432	1024
1650	Étiolles	Les Condrières	78 livres /15 perches	2080	4929
1650	Étiolles	Les Condrières	45 livres /½ quartier	1440	3412

Le tableau montre d'importantes différences de prix certainement liées, étant donné qu'elles sont situées au même lieu-dit, à l'exposition des parcelles et/ou à l'état des vignes, donc à leur rendement.

C'est probablement dans la même logique que le 6 mars 1652 : *Brayer échange un demi-quartier de vignes au vignoble d'Estiolles lieudit Gontier avec 20 livres contre 3 quartiers de vignes de Claude Fournier, situé au vignoble lieudit Cheuveau.*

Encore un cas de figure comparable, presque deux siècles plus tard¹⁶, dans le répertoire des actes de début 1811 à fin 1825 de l'étude de M^e Hulot à Brunoy :

N° Acte	Prix du terrain (F)	Superficie (ares)	Prix de l'are (F)	Prix de l'hectare (F)
68	1700	21,1	80,57	8057
69	2000	25,2	79,37	7937
125	250	1,68	148,81	14881
132	300	1,69	177,51	17751
11	2060	17,34	118,80	11880
24	100	5,27	18,98	1898

L'extrapolation des prix à l'hectare conduit à des niveaux très éloignés des valeurs généralement observées, nous n'avons pas retenu ces valeurs. Ces éléments économiques nous montrent qu'il est difficile de déterminer un prix moyen de l'hectare de vigne à partir de nos données. La variation des situations liées au terroir ainsi qu'à l'état des parcelles, conduit à des prix très variables qui, extrapolés à l'hectare, induisent comme à Étiolles des écarts pouvant aller jusqu'à un facteur cinq pour un même lieu-dit, et jusqu'à un facteur neuf pour une même commune, comme à Brunoy !

¹⁶ AD91 2 E 91/1.

Les revenus du vignoble

Dans son tableau sur le prix de la vigne, Bertrandy-Lacabane présente également le prix du loyer de la vigne, ce qui lui permet d'en déterminer le revenu en pourcentage de l'investissement. Nous présentons sous forme simplifiée les données dans ce tableau :

Revenu en % de la location d'un hectare de vigne par rapport à l'investissement							
Années	1601-1610	1611-1620	1621-1630	1631-1640	1641-1650	1651-1660	1661-1670
Revenu	4,2	6,35	7,88	6,24	7,78	9,54	7,79

On observe qu'il s'agit d'un bon rapport, ceci confirme notre observation sur le montant du cens sur les vignes par rapport aux terres cultivées. *La Vigne rapporte beaucoup plus que les Terres à blé et les Jardins, quand elles sont bien cultivées mais cela n'arrive pas généralement partout et chaque année : ce serait trop se flatter*¹⁷.

Pour les années 1856 à 1860, dans les cantons d'Étampes, Méréville, Milly, La Ferté-Alais, Limours, Dourdan, Palaiseau, Arpajon, Boissy-Saint-Léger, Corbeil, Longjumeau, nous pouvons comparer les prix du vin et celui du froment à l'hectolitre grâce aux statistiques agricoles de l'ancien département de Seine-et-Oise¹⁸. En annexe III, sur les 28 valeurs comparatives, le prix du vin à l'hectolitre est supérieur au prix du froment à l'hectolitre, les écarts observés étant amplifiés par un rendement à l'hectare pour les céréales inférieur, à cette époque, à celui de la vigne.

Gustave Rivière, Directeur du Laboratoire Agronomique de Seine-et-Oise, était convaincu de l'intérêt de conserver une viticulture en Seine-et-Oise et déclarait en 1903¹⁹ que *c'était encore elle qui procurait les plus beaux bénéfices à l'hectare*.

De fait, lorsque nous disposons de comparaisons de prix entre l'hectare de vignes et l'hectare de culture, l'hectare de vignes est toujours plus cher.

Le D^r Guyot étudie autour de 1850 le vignoble de Seine-et-Oise : *Dans l'arrondissement de Corbeil, à Athis-Mons, Villeneuve-le-Roi, Longpont et Villeneuve-Saint-Georges, Les moyennes récoltes sont de 45 hectolitres, et le prix de l'hectolitre est d'environ 20 francs, en moyenne. Les dépenses par hectare varient de 5 à 600 francs ; le*

¹⁷ BIDET N, *Traité sur la nature et la culture de la vigne*, t. I, éditeur Savoye, libraire Paris, 1859, p. 52.

¹⁸ AD78 13 M 13, AD78 13 M 14.

¹⁹ AD78 Compte rendu des délibérations du Conseil Général de Seine-et-Oise, août 1903, p. 583.

*produit net est donc encore de 300 francs, puisque le produit brut est de 900 : aussi un hectare des meilleures vignes vaut-il de 5 à 10,000 francs, tandis que les meilleures terres ne valent que de 3 à 5,000*²⁰.

Nous disposons de quelques éléments chiffrés, issus des archives, sur la façon des vignes, mais nous n'avons pas toujours d'éléments sur la recette. Toutefois, à partir du volume de vin en foulerie ou cave et/ou des capacités de stockage, et compte tenu des rendements économiques, nous pouvons remonter aux recettes et aux superficies, lorsque ces données manquent. Sur ces bases et à partir de la table de conversion des livres en francs, nous pouvons présenter un bilan économique pour quelques vignes. Le tableau ci-dessous, dont ont été écartés certains résultats à la cohérence douteuse, présente les quelques récoltes qui nous permettent de faire apparaître la marge brute à l'hectare.

Années	commune	Ares /arpent	Façons	Conversion Livres en F	Façons F/ha	Recette F/ha	Marge F/ha	Réf.
1638	Crosne	34,19	147 livres 2 arpents ½ quartier	3,474	703	1530	827	Jurgens ²¹
1639	Crosne	34,19	147 livres 2 arpents 1/2quartier	3,474	703	1339	636	Ibid
1653	Corbeil	42,20	150 livres 5 arpents	3,11	221	1121	900	AD91 2 E 2/222
1827	Corbeil		575 F/ha		575	950	375	AD78 13 M 5
1828	Corbeil		575 F/ha		575	878	303	AD78 13 M 5
1852	Canton Arpajon		350 F/ha		350	594	279	AD78 13 M 12
1852	Canton Corbeil		425 F/ha		425	704	244	AD78 13 M 12
1852	Canton Longjumeau		425 F/ha		425	510	85	AD78 13 M 12
1868	Corbeil		600 F/ha		600	900	300	AD78 13 M 5

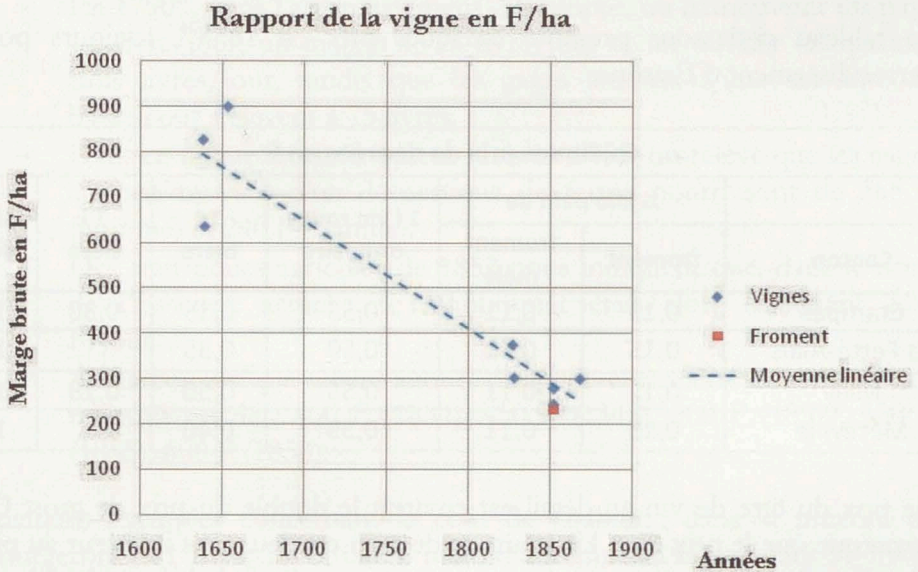
On observe, pour Crosne, que le rendement économique dépend fortement du volume de la production. La même vigne produit 16 muids de vin en 1638 et 14 l'année suivante. Ce phénomène se trouve accentué pour l'année 1852, où seul le canton d'Arpajon, d'après l'enquête agricole, semble avoir eu

²⁰ GUYOT J, *Étude des vignobles de France...* op. cit., p. 498-503.

²¹ JURGENS M, *Les vendanges à Crosne au XVII^e siècle*, Bulletin du comité de liaison des SHA du Val-de-Marne n° 1, 1983, p. 28-29.

une récolte à peu près normale. La même année, l'enquête indique, pour le canton de Corbeil, 20 % de pertes liées aux orages et maladies et, pour le canton de Longjumeau, 50 % de pertes dues à la grêle et autres sinistres, raison pour laquelle la marge y est anormalement faible.

La courbe ci-dessous présente l'évolution au cours du temps du rapport de la vigne. Nous en avons exclu les données relatives au canton de Longjumeau car non représentatives.



Le graphique montre que nos valeurs se groupent autour de deux périodes bien distinctes vers 1650 et autour de 1850. Faute de valeurs crédibles pour les périodes intermédiaires, il n'est pas possible de faire apparaître l'évolution au cours du temps. Il apparaît clairement, néanmoins, que, sur ces deux siècles, la marge à l'hectare a été divisée par trois. Il s'agit de marge avant impôts divers.

Des études sur la culture du blé ont été réalisées à partir des statistiques agricoles nationales de 1852²², études dont nous avons pu extraire pour notre région des valeurs moyennes de production, recette et charges qui nous permettent de positionner une marge concernant le froment. Ce point qui se positionne en dessous des revenus de la vigne confirme les commentaires des différents auteurs cités.

²² HEFFER J et alii, *La culture du blé au milieu du XIX^e siècle : rendement, prix, salaires et autres coûts*, Annales ESC, n° 6, novembre-décembre 1986, éd. Armand Colin, p. 1273-1302.

Quelques éléments du pouvoir d'achat

Il est intéressant d'estimer ce que cette marge obtenue à l'hectare pouvait représenter en pouvoir d'achat. Nous disposons de quelques prix de denrées dans l'arrondissement d'Étampes en 1790²³. Le prix du vin ordinaire est de 0,7 livre/l, celui du cidre est de 0,8 livre/l, la livre de bœuf est à 0,5 livre, celle de lard salé à une livre et celle de lard frais à 0,8 livre. Un cheval de labour de première qualité coûte 600 livres, de deuxième qualité 300 livres. Une vache coûte 300 livres. Il faut multiplier les prix par deux environ pour les obtenir en francs de 1795.

Le tableau ci-dessous présente quelques prix en 1858²⁴, toujours pour l'arrondissement d'Étampes.

Canton	½ kilo pain de		1 l vin rouge ordinaire	1 l bière	1 l cidre	1 l eau de vie
	froment	froment mêlé				
Étampes	0,13	0,11	0,53	0,35	0,30	1,23
La Ferté-Alais	0,15	0,11	0,50	0,35		1,20
Milly	0,12	0,11	0,55	0,50	0,18	1,25
Méréville	0,15	0,11	0,55	0,40		1,25

Le prix du litre de vin au détail est environ le double du prix de gros. On remarque que le prix d'un kilogramme de pain est deux fois inférieur au prix d'un litre de vin. On note que le vin est concurrencé par la bière et le cidre.

Concernant le coût du travail, nous disposons de quelques éléments, à différentes époques :

- Vers la fin du XV^e siècle, la façon d'un arpent de vigne, nettement mieux payée que la fauche des prés (seulement un peu plus de huit sous tournois pour un arpent de blé), était rétribuée autour de dix livres tournois, prix qui n'aura guère évolué au milieu du XVI^e siècle²⁵. Ainsi à Brunoy, entre 1479 et 1491²⁶, le seigneur donne ses vignes à faire pour 11 livres tournois l'arpent.

²³ RAULET L, *L'enquête sur les prix après la suppression du maximum dans les districts d'Étampes et de Pontoise (Ventôse-Floréal an III)*, comité départemental de Seine-et-Oise bulletin de 1911-1912, Imprimerie J. Aubert & Cie, 1912, p. 281- 296.

²⁴ AD78 13 M 13.

²⁵ JACQUART J, op. cit., p. 48.

²⁶ TABBAGH V, *Brunoy : 1479-1491*, Bulletin de la SAHAVY, Le Montmartel n° 12, décembre 1985, p. 13.

- Les salaires artisanaux ou domestiques sont proportionnellement moins élevés que ceux des travaux agricoles. À Brunoy encore et à la même époque, un ouvrier charpentier gagne 26 sous parisis pour six mois de travail, un jeune garçon employé comme valet de ferme en gagne 30 pour un an, et Guillaume Legrand, riche laboureur, paye sa servante quatre livres parisis par an, soit le prix du défrichage d'un seul arpent de terre. Il faut toutefois prendre en compte le fait que la servante et le valet de ferme sont, l'un comme l'autre, logés et nourris²⁷.
- En 1790²⁸, dans l'arrondissement d'Étampes, un manouvrier est payé 1,5 livre/jour, un maçon 1, 75 livre/jour et un ouvrier charpentier trois livres/jour, tandis que les gages annuels d'une servante de basse-cour s'élèvent à 75 livres.
- Dans ce même arrondissement mais en 1858, on relève que les gages annuels moyens d'un domestique de ferme nourri sont de 365 F (homme) et 240 F (femme).
- Des statistiques agricoles de 1852 nous indiquent que, dans le nord de l'Essonne actuelle, le manouvrier était alors rémunéré 2,39 F/jour.
- À Marcoussis²⁹, le salaire annuel du garde champêtre relevé dans les registres est de : 400 F (1834), 450 F (1848), 500 F (1852), 550 F (1855), 600 F (1858).

Quelques exemples concernant le coût de l'habitat : dans la prévôté de Montgeron³⁰, 21 Août 1710, bail à rente d'une maison moyennant 38 livres de rente ; 22 Décembre 1717, 56 livres pour le loyer d'une maison ; 12 Décembre 1719, contrat de prise à rente d'une maison et portion de jardin à Montgeron, pour 58 livres de rentes annuelles ; 20 novembre 1721, prise à rente d'une maison, à Longueville (30 livres/an).

L'ensemble de ces prix de denrées, de charges d'habitat, ainsi que les coûts salariaux tendent à confirmer l'aisance relative d'un vigneron possédant un hectare de vigne. Même avec un seul arpent de vigne, il pouvait assurer sa subsistance s'il possédait aussi quelques arpents de terres et/ou quelques animaux. Comme le montre le chapitre sur les vigneron, ce n'était pas le cas de tous. Dès le début du XIX^e siècle, alors que le vignoble *essonniens* est à son

²⁷ TABBAGH V, op. cit.

²⁸ RAULET L, op. cit., p. 281-296.

²⁹ Association Historique de Marcoussis, *Registres des délibérations du conseil municipal de Marcoussis*, mairie de Marcoussis.

³⁰ AD91 B 2222.

apogée en termes de surfaces cultivées (environ 6000 hectares), les marges s'effondrent et les cultivateurs-vignerons, soumis aux aléas climatiques, ont du mal à survivre.

En 1829, on dénombre encore de cinq à six mille propriétaires de vignes dans l'arrondissement de Corbeil (surface moyenne 0,46 hectare) et 9350 dans celui d'Étampes (surface moyenne 0,15 hectare). Mais de plus en plus d'entre eux se tournent vers le maraîchage. Ainsi, à partir de 1865, la plupart des cultivateurs des environs de Palaiseau arrachent leurs vignes, suivis quelques années plus tard par ceux de Montlhéry. La vigne se voit donc remplacée, sinon sur les mêmes terrains du moins en surfaces, par les produits maraîchers et les fruits, alimentant un marché parisien en extension constante.

LES VIGNERONS

L'appellation de vigneron recouvre une réalité qui, au cours des siècles, a sensiblement évolué, peu en ce qui concerne la façon de travailler la vigne mais davantage en termes de place dans la société. Cette appellation elle-même n'est pas sans ambiguïté : désigne-t-elle quelqu'un seulement propriétaire d'une vigne, ou seulement exploitant, ou à la fois propriétaire et exploitant, et travaillant exclusivement la vigne ou pratiquant aussi d'autres cultures ou ayant d'autres activités ? Dans les faits, la définition est restée assez fluctuante. Quelle qu'elle soit, il est clair en tout cas que d'une région à l'autre, et surtout si elles sont avoisinantes, les vigneronns ne sont pas fondamentalement différents, pour une époque donnée. Beaucoup des aspects développés ici ne sont donc pas spécifiques mais on en trouve des illustrations dans des communes de l'Essonne actuelle.

De la tutelle à une relative indépendance

Sur la majeure partie du Moyen Âge, les seuls propriétaires de vignes sont des seigneurs ou des communautés religieuses. Les religieux travaillent parfois eux-mêmes leur vigne, comme c'est le cas, par exemple, jusqu'à la fin du XV^e siècle, à Épinay-sous-Sénart, sur un domaine possédé par l'abbaye de Sainte-Geneviève au Mont de Paris¹. Mais, à ces exceptions près, l'exploitation, et d'abord la plantation s'il ne s'agit pas d'une vigne déjà existante, est confiée à des brassiers (*qui louent leurs bras*), sur la base de contrats. Il en est d'ailleurs de même pour les autres terres cultivables.

C'est surtout avec la guerre de Cent Ans, son cortège de dévastations matérielles et le recul démographique qu'elle entraîne, que la situation commence à se modifier. On voit apparaître de petits vigneronns propriétaires *tôt émancipés de la tutelle de leurs maîtres (abbés ou seigneurs), au temps de la guerre de Cent Ans et en ses lendemains, parce que ceux-ci, du fait de la réduction de la population et du manque de main-d'œuvre n'ont pu leur consentir des salaires de plus en plus élevés*².

Dans le cadre de cette émancipation progressive, nombre d'entre eux finissent par devenir uniquement propriétaires-vigneronns, certains (les *borsins*) pouvant exploiter des vignes situées dans une commune autre que la leur. Mais beaucoup des petits vigneronns ne se limitent pas à la vigne, et continuent à travailler aussi pour d'autres : seigneuries, abbayes, paroisses sous l'égide d'un conseil de fabrique, et plus tard d'autres propriétaires non exploitants, notables des villes en particulier. Certains exercent également un

¹ CURTAT P, *Le Village d'Épinay-Sous-Sénart Notice Historique*, op. cit., p. 5-21.

² CHANCELIER M, op. cit., p. 18.

métier associé, souvent la tonnellerie, et quelques-uns même la vente de vin au détail, légale (*à pot*, moyennant licence) ou non (*à cache-pot*).

Toute cette évolution de la situation des vignerons s'inscrit naturellement dans le contexte historique, et elle est notamment marquée, plus ou moins fortement, par les grandes secousses que furent la guerre de Cent Ans, on l'a vu, puis les guerres de religion, et la Révolution.

Le travail des vignerons

Le travail et les outils

Si l'accroissement de la production de fer vers le XI^e siècle a permis, en particulier pour l'agriculture, de disposer d'un outillage plus solide et plus efficace, ni le type d'outils utilisés par le vigneron ni le travail de la vigne proprement dit n'ont beaucoup évolué jusqu'à la révolution industrielle. *Des origines jusque vers 1850, le calendrier du vigneron très chargé n'a guère varié*¹.

La rédaction des contrats témoigne de cette permanence des méthodes. Certains contrats spécifient bien une liste de tâches à faire, toujours les mêmes à quelques variantes près, mais beaucoup se limitent à des indications vagues, par exemple *suivant les façons*², ou bien *labourer fumer et façonner en temps et saisons convenables*³, ou encore, dans un bail de 1661 à La Norville, *labourer, fumer et cultiver ladite vigne comme vigne bourgeoise*⁴. Dans le contrat ci-après, pour une vigne à Brunoy à la fin du XV^e siècle⁵, les instructions sont plus succinctes encore :

Au jour dbuy Jeban Godimier a prins a faire et parfayre rendre fayt et parfayt en temps et saison jusques a la grappe couppee comme vigne bourgeoise de noble homme monseigneur de brunay sept quarties de vigne en une piessse seant en mont Rouille tenant a guillaume Chatbegnien d'une part et ha pierre Chevalier daultre part moyennant et par my le pris et somme de quinze livres tournois et douze solz parisis et troy cens provins a l'arpent et au pris le pris avecques troys quarterons de provins pour le vin de marche.

De telles formulations sous-entendent l'existence d'une façon de faire bien établie et bien connue, qu'il n'est donc pas nécessaire de rappeler, et qui se perpétue telle quelle de génération en génération.

Dans la pratique, le travail, dur et astreignant, consiste, en une série de *façons* (ou *fachons*) à exécuter à des époques de l'année bien définies.

¹ PORET A, op. cit., p. 110.

² TABBAGH V, op. cit., p. 34, 35.

³ AD91 2 E 14/50, Minutes Notaire Hulot 1800-1801, pièce n° 92.

⁴ AD91 2 E 43/34, bail à rente du 13 avril 1661.

⁵ TABBAGH V, op. cit., p. 40.



Exemple de taille courte dans une gravure du terrier de Marcoussis⁶ représentant le château de Villeconin (les vignes sont en bas à gauche)

La taille des ceps est l'opération de base de la viticulture. Pour Roger Dion, *le vigneron est, par définition, l'homme qui sait tailler la vigne*⁷. Dans la conduite *basse*, la vigne est taillée court, en général en forme dite gobelet. Mais c'est la conduite *haute* ou *échalassée* qui semble avoir été majoritaire : les ceps et les sarments sont palissés sur les échelas, bâtons d'un mètre vingt environ, ce qui, évitant aux grappes d'être trop près du sol, voire de le toucher et de se détériorer, et permettant un meilleur ensoleillement⁸, assure un meilleur rendement, comme nous l'apprend Olivier de Serres⁹. La longueur de la

⁶ DURRIEU P, *Le terrier de Marcoussis*, 1490, Paris, 1926, enluminure reproduite dans le bulletin du Centre Généalogique de l'Essonne, mars 2008 n° 117, deuxième de couverture.

⁷ DION R, *Histoire de la vigne et du vin en France. Des origines au XIX^e siècle*, éd. Sevin 1959, p. 81.

⁸ CATILLON J, *Vigne in Il était une fois...* Épinay-sur-Orge, Association Épinay Accueil, janvier 1982, p. 5-14.

⁹ OLIVIER DE SERRES, *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, Paris, 1600, p. 159, 182 et 183.

taille, caractérisée par le nombre d'*yeux* laissés sur un brin, dépend de l'ancienneté et de la vigueur du cep.

Cette taille s'effectue entre fin janvier et fin mars, à la serpette, outil emblématique du vigneron, fièrement portée lors de la fête de la Saint-Vincent, et chantée en son temps par le poète Clément Marot :



Serpette de vigneron

*Changeons propos, c'est trop chanté d'amours :
Ce sont clamours, chantons de la Serpette :
Tous Vignerons ont à elle recours,
C'est leur secours pour tailler la Vignette.
O Serpillette, ô la Serpillonnette,
La Vignolette est par toy mise sus,
Dont les bons Vins tous les ans sont yssus.*

Vient ensuite, en mars, un premier labour à la houe.

C'est à ce moment que l'on peut aussi fumer la vigne. La fumure n'est pas systématique, en raison principalement de la dépense d'achat et d'acheminement qu'elle nécessite. Elle est plutôt en usage sur les parcelles suffisamment importantes. Là où elle est pratiquée, pas forcément tous les ans, souvent tous les trois ou quatre ans seulement, on emploie du fumier de cheval ou de vache.

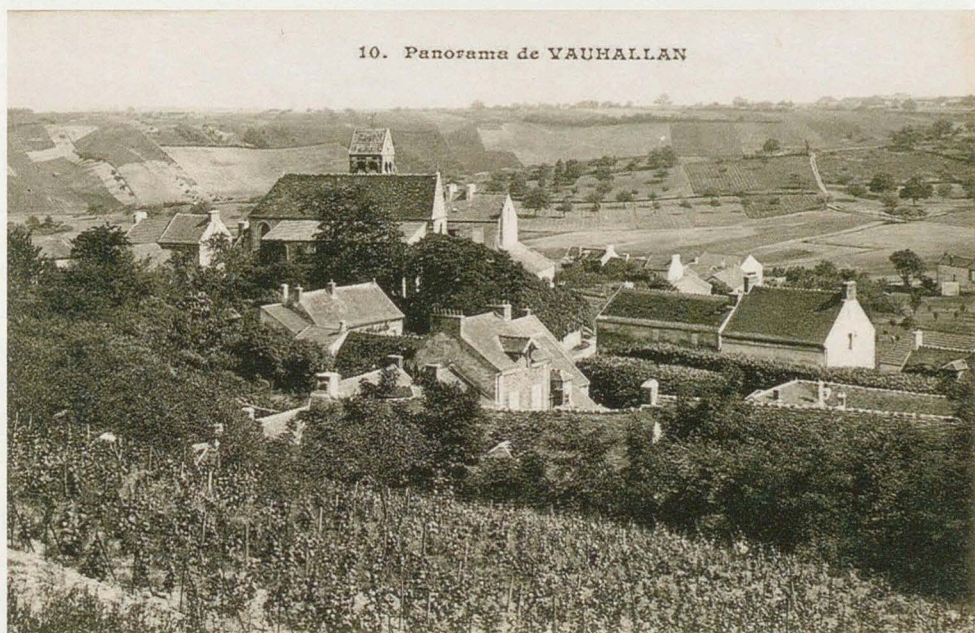
C'est aussi le moment du provignage, qui est le moyen de regarnir ou de rajeunir la vigne, quand et là où il y en a besoin, à partir de ceps existants. Sur un cep sélectionné pour sa vigueur, le vigneron prend un brin (le *provin* ou *prouvain*), laissé assez long lors de la taille, et le courbe pour le coucher dans une fosse préalablement creusée, puis recouverte de terre et fumée, seule l'extrémité du provin étant à l'air libre pour donner une jeune pousse. Dans certains contrats, il est indiqué explicitement, par unité de surface, le nombre de fosses à provins à creuser, ainsi que la quantité de fumier à répandre.

En mai un deuxième labour, destiné à ameublir le sol en surface, est effectué à la binette, plus légère que la houe et permettant de détruire les mauvaises herbes sans risquer d'abîmer les jeunes pousses.

Vers mi-juin, après l'ébourgeonnage, qui consiste à supprimer les pousses indésirables, on procède au fichage des échalas, entre 600 et 800 par arpent¹⁰. Les bois les plus prisés pour les échalas sont le châtaignier, à la longue durée de vie, ou le chêne, à défaut le saule, moins résistant.

On peut alors, fin juin, attacher les jeunes pousses aux échalas, au moyen de liens souples ne risquant pas de les blesser : joncs, tiges de paille mouillée, rameaux d'osier. C'est l'écolage.

La disposition des échalas et le provignage donnent au paysage une allure quelque peu désordonnée, appelée plantation *en foule*, peu ressemblante aux alignements parfaits des vignobles actuels.



Carte postale de Vauhallan en 1907 montrant au premier plan des vignes échalassées

En juillet, enfin, on procède, souvent mais pas toujours, à la *terce*, troisième labour effectué à la serfouette ou à la herse, puis, vers la fin du mois, au rognage, élagage ayant pour but d'améliorer l'ensoleillement et l'aération des grappes. Ce sont les derniers travaux avant les vendanges.

¹⁰ CATILLON J, *Vigne* in Il était une fois... Épinay-sur-Orge, op. cit., p. 5-14.



Outils de vigneron (Musée des vieux métiers de Bouray-sur-Juine)

Passée la période d'intense activité pour les vendanges, décrites plus loin, puis les opérations de vinification¹¹, d'autres tâches viennent encore alourdir l'emploi du temps du vigneron : curage des fosses, travaux pénibles de manutention pour le tirage et l'entassement des échalas, et le cas échéant pour le portage des fumiers, travail en cave pour l'entretien du matériel, des futailles et des cuves, ...

À toutes ces opérations sont bien évidemment associés des coûts. Des coûts globaux sont indiqués au chapitre de *l'Économie du vin et de la vigne*. En termes de coûts plus détaillés, on dispose d'assez peu d'informations chiffrées. Toutefois, un état des dépenses et recettes de l'abbaye de Cerny aux alentours de 1760¹², déjà mentionné au chapitre des *Possessions ecclésiastiques*, fournit quelques éléments : pour environ trois hectares et demi de vignes, et avec des variations d'une année à l'autre, l'ensemble des façons, incluant les vendanges et la rétribution des garde-messiers, représente une dépense de l'ordre de 180 livres, auxquelles viennent s'ajouter certaines années quelques dizaines de livres pour achat et/ou réparation de tonneaux. On dispose également d'une évaluation issue d'un rapport du Sous-Préfet de Corbeil de 1829¹³, assez tardive donc, mais permettant du moins de situer le poids

¹¹ Voir chapitre *Vinification et conservation*.

¹² AD91 71 H 6.

¹³ AD78 13 M 5, cahier d'observations du sous préfet de Corbeil.

relatif des différentes opérations et des achats qui s'y rapportent. Pour un hectare de vignes :

Façons	200 F
Fossés	100 F
Fumier	100 F
Entretien des échelas	30 F
Achat de tonneaux neufs	60 F
Entretien des vieux tonneaux	35 F
Vendanges et pressoir	50 F

Il faut aussi compter un investissement initial de 750 F, en deux ou trois ans, pour les échelas, poste de dépense qui a toujours été très important, et qui, dans le cas de contrats, a parfois été pris en charge, pour moitié ou en totalité, par le bailleur.

Les vendanges

Le Ban des vendanges.^{14,15,16}

Ce droit seigneurial date de l'Ancien Régime. Il consiste en la fixation autoritaire du jour de début des vendanges, dans le but de ne commencer celles-ci que lorsque la maturité du raisin est jugée optimale. Ce privilège permet aussi aux seigneurs de vendanger avant tous les vignerons de la paroisse et de bénéficier ainsi de la meilleure maturité et d'une main-d'œuvre nombreuse et gratuite.

Le soin de fixer cette date revient aux Juges de la Paroisse, après consultation des principaux propriétaires et vignerons. Cette publication porte le nom de *Ban des vendanges*. Lorsque l'Ordonnance est enregistrée, toutes les personnes présentes signent, l'assemblée se sépare, ce qui s'appelle *lever le ban des vendanges*. Pour que chacun se conforme à la décision prise, la sentence est lue au prône de la Grand'messe paroissiale et affichée au pilori, à l'auditoire et à la porte de l'église.

Relevons deux exceptions :

- Il arrive parfois que l'on manque de boisson dans les celliers pour les vendanges, ces années-là, une coutume dite *l'avant-vin* ou *vin de liens*,

¹⁴ BRUNEL L, *La culture de la vigne et ses coutumes à Athis-Mons et Juvisy* in Bulletin de la Société d'Étude Historiques et Géographiques d'Athis-Mons et la Plaine de Longboyau, 1948, n° 2, p. 29-32.

¹⁵ CATILLON J, *Vigne* in Il était une fois... Épinay-sur-Orge, op. cit., p. 15-26.

¹⁶ BIANCHI S et CHANCELIER M, op. cit., p. 35-46.

permet de ramasser un peu de raisin, quelques jours avant la pleine vendange, pour faire de la boisson.

- Lorsque les raisins des vignes mieux exposées mûrissent plus vite et menacent de se gâter avant le jour du ban, la date est avancée : cas à Athis en 1784. À l'inverse, en 1781 *les vigneronns de cette même paroisse comparaissent de leur propre gré en l'Auditoire du Bailliage pour demander que l'on défende de faire vendange, attendu que les raisins ne sont pas assez mûrs, ce qui leur est accordé.*

Rares sont les vigneronns qui se permettent de vendanger avant l'ouverture du ban et ainsi d'enfreindre un usage coutumier. Lorsque des contrevenants sont surpris par le garde-messier, celui-ci fait son rapport et ils sont condamnés à des amendes. Ainsi avons-nous une sentence du bailliage de Launay et Saint-Michel-sur-Orge en date du 7 novembre 1775¹⁷ qui *condamne les particuliers y dénommés en l'amende, pour avoir vendangé leurs vignes avant que le Ban ait été donné et indiqué en la forme ordinaire.*



**Besançon Psautier à l'usage de
Limoges BM - ms. 0140 - f. 008**

La Bannie est supprimée en tant que droit féodal par un décret de la Constituante du 28 septembre 1791, qui la réserve pourtant comme favorable à la protection de la propriété, du moins à celle qui n'est pas close. De ce fait, on trouve des bans des vendanges dans les délibérations de conseils municipaux jusqu'aux années 1870.

Exemple extrait de la délibération du Conseil Municipal de Marcoussis le 8 octobre 1837¹⁸ :

Fait défense le conseil municipal à toute personne de faire vendanger dans l'étendue du territoire de cette commune avant le jour ci-dessus fixé, à moins qu'il n'y ait nécessité pressante et qu'il n'en ait obtenu notre permission. Le conseil fait pareillement défense à toute personne de grappier et d'effeuiller les vignes d'autrui avant le délai de quinze jours expirés à compter du jour de l'ouverture des vendanges. Enjoignons les gardes messiers de veiller exactement pendant la quinzaine des vendanges afin que personne ne contrevienne aux défenses ci-dessus statuées et au garde champêtre d'y tenir la main et d'en dresser procès-verbal contre ceux qui se trouveraient délinquants.

¹⁷ MÉDARD J, *La région de Montlbéry dans la Révolution*, éd. Amatteis, 1989, p. 87.

¹⁸ AM Marcoussis, Mairie de Marcoussis.

*Les gardes messiers*¹⁹

Afin de faire respecter les décisions du ban des vendanges et de protéger les vignobles des malveillances, rapines et détériorations causées par la divagation d'animaux, les paroisses nomment, en vertu d'un usage établi depuis fort longtemps par la Coutume²⁰, des gardes messiers, choisis parmi les hommes de confiance. Ils perçoivent une rémunération et leur nombre dépend de la superficie de vignes à surveiller. Ainsi à Athis et Mons²¹ deux gardes-messiers sont désignés dans une assemblée générale des vignerons. Une fois élus, les gardes-messiers prêtent aussitôt serment, en promettant et jurant *de bien fidèlement et en leur âme et conscience s'acquitter des dites commissions à eux enjointes*. Il leur est alors remis le bâton de messier.

Dans certains cas, la nomination des messiers est actée par une présentation devant juge. Ainsi en avril 1774, le procureur fiscal de Montgeron, Chalandray²² et dépendances présente au procureur et notaire de la Prévôté royale de Corbeil, qui en prend acte, la liste des trois messiers élus, tous trois vignerons.

Dans certaines paroisses, les messiers peuvent, en cas de besoin, faire appel au renfort de quelques habitants. Notons également qu'ils sont indemnisés financièrement pour le service rendu.

À Étioilles, en 1770, des lettres patentes de Louis XV²³ définissent la répartition des tours de garde : chaque propriétaire d'un arpent est de garde pour une nuit, deux nuits pour deux arpents et ainsi de suite. S'ils manquent à leur devoir, ils sont condamnés à 20 sols d'amende et à 40 sols en cas de récidive. Enfin, ils sont tenus de faire un rapport sur les délits constatés et sont autorisés à porter hallebarde ou bâton ferré.

Comme pour les bans, cet usage se maintient après la Révolution, les messiers étant cette fois nommés par les conseils municipaux, comme on peut le lire dans le compte rendu de délibération à Épinay-sur-Orge le 30 septembre 1829²⁴:

Art. 3 : les gardes messiers suppléeront et aideront le garde-champêtre pour veiller à la conservation de la récolte du vignoble de la dite commune depuis aujourd'hui, jusques et y compris la vendange terminée, sans s'occuper d'autres travaux.

Art. 4 : ils entreront en fonction dès aujourd'hui. Il leur sera délivré une pique pour assurer l'exécution de leurs fonctions, et ils la remettront à la mairie aussitôt après la vendange terminée.

¹⁹ Du latin *messis* : moisson. On les appelait aussi gardes-verduriers ou gardes-gaignages.

²⁰ La Coutume était un usage collectif fondé sur la tradition et accepté comme étant le droit.

²¹ BRUNEL L, op. cit., p. 25-26.

²² AD91 B 2223, Prévôté de Montgeron et Chalandray.

²³ AD91 E sup 804.

²⁴ CATILLON J, *Vigne* in Il était une fois... Épinay-sur-Orge, op. cit., p. 15-26.

Art. 5 : il sera alloué aux Messiers 50 centimes par chaque arpent de vigne, pour les indemniser.

Art. 6 : les artisans ou marchands patentés, qui ne sont pas susceptibles d'être nommés messiers, ainsi que les propriétaires domiciliés hors de la commune paieront 1 franc par chaque arpent de vigne.

La même source nous apprend que l'effeuillage des vignes est à cette époque une des plus importantes déprédations commises la nuit : les feuilles, assemblées par paquets de 50, sont vendues aux marchands beurriers des Halles de Paris qui enveloppent le beurre dans ces feuilles de vigne mouillées, chargées de lui conserver sa fraîcheur. Quant aux feuilles rouges du raisin dit *teinturier*, elles sont vendues aux herboristes qui en font une tisane censée favoriser la circulation du sang. Ce type de maraudage cesse à l'époque du mildiou, non par un retour sur le chemin de l'honnêteté, mais en raison des traitements au sulfate de cuivre.

Les messiers, comme tous les représentants de la loi, sont quelquefois brocardés, et le fait qu'ils portent une pique ou une hallebarde, symboles de leur autorité, leur vaut cette chanson narquoise, chantée jusqu'en 1870 :

*C'est nous qui sommes les gardes municipaux
Nous avons des cocardes à nos drapeaux
Même des hallebardes
Pour prendre les parigots,
Les voleurs de coqueliquots
Des gardes municipaux ...*

Cependant, l'existence des gardes n'empêche pas les comportements arrogants de certains personnages. Ainsi, à la Révolution, certains cahiers de doléances s'élèvent contre les abus commis dans les cultures, comme à Montgeron²⁵ :

Article 19 : Qu'il soit défendu à tout sujet du roi de quelque condition qu'il soit, prince ou roturier, d'entrer à pied ou à cheval dans les moissons ou les vignes avant que les vendanges aient été faites ou que les grains aient été enlevés.

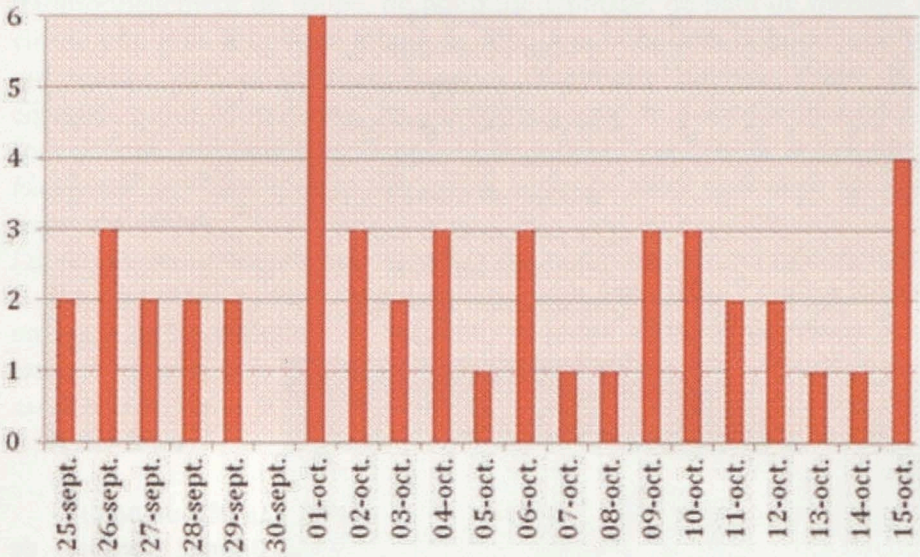
La récolte

Pour ce qui concerne les dates, les bans de vendanges, là encore, nous sont d'un grand secours. Ceux de Marcoussis au XIX^e siècle entre 1809 et 1873²⁶ nous indiquent que les vendanges débutent le plus souvent, 47 fois sur 58,

²⁵ GATINOT J-C, *La vie publique à Montgeron de 1789 à nos jours*, imp. G. Denis, Montgeron, 1913, p. 36.

²⁶ Décisions du conseil municipal de Marcoussis, mairie de Marcoussis.

entre le 25 septembre et le 15 octobre, les deux dates extrêmes étant le 22 octobre en 1816 et le 28 août en 1822.



Nombre d'occurrences par date des débuts des vendanges à Marcoussis se situant entre le 25 septembre et le 15 octobre (période de 1809 à 1873)

Pour le cas de vendanges très précoces (28 août) dans notre région, nous disposons d'un témoignage²⁷ extrait d'un registre familial tenu par Jean-Baptiste Gardien, laboureur de Boissy-sous-Saint-Yon. Il mentionne qu'en cette année 1822, le printemps ne connaît aucune gelée et est exceptionnellement chaud, notamment en juin, d'où une récolte peu abondante mais d'excellente qualité.

Les travaux liés à la vendange demandant une abondante main-d'œuvre, les dates de ban sont souvent décalées entre les villages pour permettre aux manouvriers de travailler chez les propriétaires vignerons de différents villages²⁸. Cette population en surnombre est une aubaine pour les commerçants, comme à Montlhéry où le boucher, qui ne peut normalement pas posséder chez lui plus de 50 bêtes à laine, s'en voit accorder 60 en septembre et octobre, période des vendanges²⁹.

La cueillette elle-même, aboutissement d'un travail de plusieurs mois soumis aux caprices de Dame Nature, est certes pénible, mais néanmoins décrite

²⁷ *Intempéries et récoltes en Hurepoix au début du XIXe siècle* in Bull. SHACEH, 2000, n° 70, p. 84, 85.

²⁸ CATILLON J, *Vigne* in *Il était une fois... Épinay-sur-Orge*, op. cit.

²⁹ PAYEN J, *Notice sur Montlhéry*, 1883, p. 14.

comme se déroulant dans la gaieté et la convivialité. On rapporte ainsi qu'à Épinay-sur-Orge les vendangeurs arrivaient dans les villages en chantant le refrain suivant³⁰ :

*Les vendangeurs
Allons en vendange
Pour gagner cinq sous
Coucher dans la grange,
Attraper des poux,
Manger du fromage,
Qui pue comme la rage,
Boire du vin doux
Qui fait « aller » partout.*



**La Ville-du-Bois :
Groupe familial de
vendangeurs en 1916³¹**

**Remarquer au 1^{er} rang
à gauche : les deux
enfants sont debout
dans des *bachous*.**

Les grappes sont coupées par une main-d'œuvre souvent féminine équipée de serpettes et de paniers. Le contenu des paniers est versé dans un *bachou*. Ce terme très employé dans la région (parfois dit aussi *bachole* ou *bachot*³²) désigne un récipient en bois de châtaignier, de petite contenance (une cinquantaine de litres ou cinq à six paniers), ayant à peu près la forme d'un demi-tonneau et muni de deux anses ou bretelles pour en permettre la manutention. Ces *bachous* installés aux extrémités des rangées de vignes sont soit rassemblés sur des charrettes, soit à leur tour versés dans des *gueulebées*³³,

³⁰ CATILLON J, *Vigne in Il était une fois... Épinay-sur-Orge*, op. cit.

³¹ Photo extraite du livre *La Ville-du-Bois en ce temps-là*, par GUIHOU J et PHILIPPOT J, 2002, p. 70.

³² *La Vigne et le Vin en Île-de-France*, 1984, t. XXXV, Actes du quatrième colloque de la fédération des sociétés historiques et archéologiques de Paris et de l'Île-de-France, p. 386.

³³ Mot imagé : tonneau sans couvercle, avec une large gueule béante.

larges tonneaux évasés et ouverts contenant 225 litres. Le moment du déjeuner constitue pour tous une pause appréciée. À Épinay-sur-Orge, une voiture, où se trouve le maître vigneron, apporte le repas, constitué traditionnellement de soupe, de bœuf, de fromage, de pain de ménage et de vin du cru. Puis le difficile travail reprend, toujours dans la gaieté, une gaieté qui pousse parfois les participants à commettre quelque excès. À telle enseigne qu'au Moyen Âge, les graves religieux de Saint-Germain-des-Prés font défense pendant la vendange à toute personne, quelle qu'elle soit, de jurer et de blasphémer, de médire, et de ne faire aucune action qui puisse scandaliser, sous peine de prison et d'amende...³⁴

La vendange est ensuite apportée à la foulerie pour être écrasée au fouloir³⁵. Enfin, on porte les marcs au pressoir, pressoir banal sous l'Ancien Régime³⁶ en vertu de la contrainte de banalité : *obligation d'apporter au pressoir banal ses marcs de raisins pour les faire presser ; le droit était lourd : le quatrième seau des vins. En cas de manquement à la loi, les vendanges étaient confisquées, avec en plus une amende de 3 livres et 15 sols.*³⁷

³⁴ CATILLON J, *Vigne* in Il était une fois... Épinay-sur-Orge, op. cit., p. 15-26.

³⁵ BRUNEL L, op. cit., p. 34.

³⁶ CURTAT P, *Le village de Varennes et l'abbaye royale de Jarcy*, op. cit., p. 83.

³⁷ GAUCHET J, Bulletin Municipal n° 112, Brunoy, décembre 1994, p. 23.

L'économie vigneronne

Les contrats

Dans les cas de vigneron sous contrat, celui-ci décrit, pour les parcelles concernées, les obligations du *preneur* quant au travail, plus ou moins détaillé, qu'il doit effectuer et quant aux redevances dont il doit s'acquitter envers le *bailleur*. Ces redevances sont payables par termes, fixés à des dates prédéfinies dans l'année, ainsi *Chandeleur, Pentecôte, Saint-Martin d'hiver* comme il est indiqué dans un bail de 1511 à Épinay-sous-Sénart¹, ou bien liés à des étapes du travail, par exemple, dans le Val d'Essonne au XVII^e siècle, *taille, bouage, binage, hersage, quatre opérations qui déterminaient quatre termes pour le paiement*².

Dans le cas des brassiers, surtout jusqu'au Moyen Âge, le contrat est de type convention de censitaire, ce qui revient à un bail perpétuel, transmissible aux héritiers. La redevance annuelle, fixe, (le *cens*) devient alors une rente. Ainsi en 1266, est établie par l'abbaye de Saint-Germain-des-Prés - en latin d'Église - la concession, à Guillaume dit *le Bougre* et à Eustache dit *le Quoconnier*, d'essarts situés à Avrainville, à planter en vignes³: *...essarta nostra de Montevrain pertinencia ad prioratum nostrum de Avrainville ad plantandum vineas in eisdem pro certocensu...*⁴ (...notre essart de Montevrain attenant à notre prieuré d'Avrainville pour y planter des vignes moyennant un cens déterminé...).

Il est souvent mentionné dans le contrat que le preneur a obligation de se loger à proximité immédiate, et il lui est parfois attribué un rôle de *closier*, c'est-à-dire de gardien des terres.

Dans les contrats à durée limitée, on distingue ceux de métayage (*méplants*) dans lesquels les profits de la récolte reviennent à parts égales (*à moitié fruit*) aux deux parties, et les baux à loyer dans lesquels le preneur verse seulement le prix du loyer, à la date ou aux dates fixées dans l'année. Les baux sont le plus souvent de trois ans, ou de six ans, ou de neuf ans, tel celui d'Épinay-sous-Sénart mentionné plus haut. Mais on peut trouver d'autres durées, ainsi

¹ CURTAT P, *Le Village d'Épinay-Sous-Sénart Notice Historique*, op. cit., p. 21.

² FONTENAY M, *Paysans et marchands ruraux de la vallée de l'Essonne dans la seconde moitié du XVII^e siècle* in Paris et Île-de-France, Mémoires t. IX, 1958, p. 216.

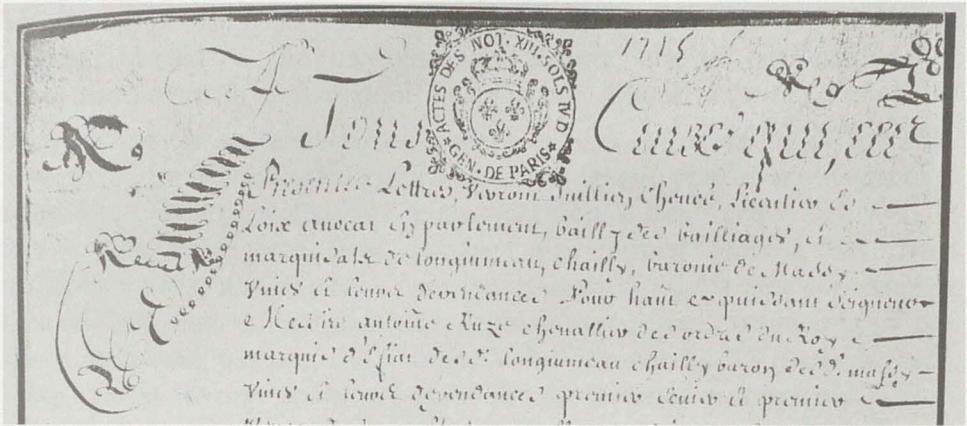
³ LEFEVRE S, *La Vigne et le Vin en Île-de-France*, 1984, t. XXXV, Actes du quatrième colloque de la fédération des sociétés historiques et archéologiques de Paris et de l'Île-de-France, p. 33.

⁴ AN LL 1025, fol. 184, AN LL 1026, fol. X 27.

un bail à loyer de douze ans pour des parcelles de vignes à Brunoy en 1800⁵. Au XVIII^e siècle, on voit aussi apparaître des baux de longue durée (emphytéotiques), tel celui⁶ conclu pour vingt-neuf ans, à Chilly-Mazarin en 1715, dont figure, à la page suivante, un court extrait du manuscrit, suivi d'une transcription.

⁵ AD91 2 E 14/50, Minutes du notaire Hulot 1800-1801, pièce n° 92.

⁶ BAUTRAIT M J, *Si Chilly m'était conté*, Éd. Amatteis, 77350 Le Mée-sur-Seine, 1987, p. 37.



À tous ceux qui, ces présentes lettres verront, Juillien Chever, licencié es loix, avocat en parlement, bailly des bailliages et marquisats de Longjumeau, Chailly, baronie de Massy, Vuies et leurs dépendances, pour haut et puissant seigneur Messire Antoine Ruzé, Chevallier de l'ordre du roy, marquis d'Effiat et de Longjumeau, Chailly, baron desdits Massy, Vuies, et leurs dépendances, premier écuyer et premier veneur de son Altesse royale Monseigneur le duc d'Orléans, grand bailly et capitaine des chasses de Montargis, Amboise et Montrichard, salut. Sçavoir faisons que pardevant Louis Rochefort, nottaire et principal tabelion esdits bailliages et marquisats desdits Longjumeau, Chailly, baronie de Massy, Vuies et dépendances, résidant audit Longjumeau... fut present en sa personne, messire François Louis Dumont, prêtre curé en l'église Saint-Etienne de Chailly y demourant, lequel a reconnu et confessé avoir baillé et délaissé par bail enphiteose à titre de loyer au jour et fête Saint-martin d'hiver prochain jusqu'à vingt neuf années entières expirées et révolues, il accomplit et promet audit non garantir et faire jouir ledit temps durant. Et Pierre Noel Bailly et Denis Dorgeres, vigneron demourant audit Chailly aussy à ce presens et acceptans preneurs et reteneurs audit titre pour eux conjointement et solidairement leurs oirs ou ayans cause lesdites vingt neuf années durant la quantité de demy quartier de terre en une pièce, sise au terroir dudit Chailly lieu dit les Plantes pointis et autrement la Porte rouge, tenant d'une part à monsieur le marquis d'Effiat, d'autre aux terres du prieuré Saint-Eloy les Longjumeau, aboutissant d'un bout sur le chemin pavé tendant dudit Chailly à Morangis, vulgairement appelé la voix du tremble...

Un contrat particulier est celui du bail à *complant*. Il permet au preneur, à l'expiration du bail, d'une durée de cinq ans en principe, de devenir propriétaire d'une partie du bien, généralement la moitié. Ce type de contrat a été l'un des moyens d'émancipation et d'accès à la propriété.

Dans le cas, fréquent on l'a dit, de vigneron travaillant en partie pour d'autres, on peut voir figurer dans des contrats une précision sur la part de temps qui doit être consacrée à la vigne à bail, ce qui traduit la crainte que le vigneron ait tendance à s'occuper davantage de ses propres vignes. Ce point est même mentionné dans une ordonnance du roi Jean II en 1351⁷.

Redevances liées aux contrats

Pour les censitaires, on ne constate pas, au cours du Moyen Âge, une réelle uniformité de la rente versée annuellement, bien que la valeur d'un sol par arpent de vigne se retrouve en plusieurs endroits : à Corbreuse en 1252⁸, à Cerny en 1330⁹, et ailleurs aussi en Île-de-France. Dans d'autres cas, par exemple pour les vignes acensées par les Dames de Longchamp vers Étampes, on observe, suivant les lieux et les années, des disparités importantes, allant de 0,4 à quatre sols. Ces écarts sont peut-être liés aux différentes qualités de sol ou expositions des terrains, peut-être aussi à des épisodes de la guerre de Cent Ans. On trouve encore un cens d'un sol par arpent à Morangis en 1526¹⁰, un autre de deux sols par arpent à Longpont en 1632¹¹. Dans ce dernier cas, on peut penser qu'intervient aussi la dépréciation de la monnaie.

Pour les baux à loyer, les exemples trouvés font apparaître une évolution dans le temps, liée probablement, là encore, à celle des prix en général. Vers 1560, à Wissous, la redevance annuelle par arpent est variable entre 2,5 et 11 livres, et représente de l'ordre d'un quart du revenu de la vigne¹². Dans la première moitié du XVIII^e siècle, cette redevance se situe autour de 20 livres, et elle peut dépasser 30 livres vers 1800, comme l'indique un contrat de 45 F

⁷ PORET A, op. cit., p. 107.

⁸ LEFEVRE S, *La Vigne et le Vin en Île-de-France*, 1984, t. XXXV, Actes du quatrième colloque de la fédération des sociétés historiques et archéologiques de Paris et de l'Île-de-France, p. 31.

⁹ AD91 71 H 1.

¹⁰ AD91 4 H 4.

¹¹ JULIEN C et DAGNOT J-P, *Les pressoirs seigneuriaux à Longpont*, site *Chronique du vieux Marcoussis*.

¹² JACQUART J, op. cit., p. 142.

(soit 45 livres) à Montgeron pour un arpent et demi de parcelles plantées partiellement en vignes¹³.

Taille des exploitations

Ce qui caractérise en premier lieu chaque exploitation est la taille, dont l'accroissement, dans le cas de vigneronniers propriétaires, est souvent le résultat de mariages, l'intérêt pouvant prendre le pas sur les sentiments. Et c'est sur la base de la taille, précisément, que se dessine une classification des vigneronniers. Serge Bianchi et Michel Chancelier¹⁴ proposent de distinguer, pour la commune de Draveil vers la fin du XVIII^e siècle mais c'est applicable plus largement, trois catégories principales : pour qui possède moins d'un demi-hectare, la culture de la vigne est seulement une activité d'appoint ; au-dessus et jusqu'à deux hectares, il s'agit bien d'un vigneron à temps plein ; au-delà, c'est un *gros vigneron*, souvent un *notable*. On retrouve une segmentation analogue dans l'exemple traité ci-après.

Un exemple : Marcoussis au début du XVIII^e siècle

La vigne était bien présente à Marcoussis au début du XVIII^e siècle. On prend en compte ici une population de 92 censitaires extraite de la liasse d'actes notariés : *Déclarations Censuelles d'héritages dépendans de la Seigneurie de Marcoussis rendues depuis l'époque de 1711 à 1725, passées devant Blondeau, notaire à Marcoussis*¹⁵.

Sur ces 92 censitaires, 82 détiennent des vignes, pour une surface totale de 50,38 arpents (environ 20 hectares)¹⁶, soit le tiers de celle apparaissant dans le plan d'intendance dressé en 1784¹⁷ : 154,41 arpents. Nous ne couvrons donc pas l'intégralité du vignoble de ce village, mais cet ensemble est suffisamment significatif pour établir un bon état des lieux. Sont considérées comme vignes tous les lots dont la nature de l'occupation contient le mot *vigne* : vignes, jeunes vignes, terre et vignes, terre en vignes, terre plantée en vignes ; on en dénombre ainsi 219.

Propriétaires et vigneronniers

Sans être complètement distinctes, ces deux populations présentent quelques différences :

- Parmi les 82 propriétaires de vignes, 33 ne se déclarent pas vigneronniers.

¹³ AD91 2 E 14-50, Minutes du notaire Hulot 1800-1801, pièce n° 92.

¹⁴ BIANCHI S et CHANCELIER M, op. cit., p. 39, 40.

¹⁵ AD91 13 J 26.

¹⁶ Un arpent = 34,18 ares dans cette région.

¹⁷ TOUZERY M, op. cit., p. 516.

- On dénombre 59 vigneronns, dont dix ne possèdent pas de vignes. On peut en conclure qu'ils mettent leurs bras au service des propriétaires pour entretenir et exploiter leurs vignes.

Autres constats

- Les détenteurs de vignes ont tous d'autres biens fonciers, et plus de la moitié d'entre eux (49) possèdent au moins deux vignes. Les parcelles étant majoritairement petites (voir ci-après), la vigne seule ne fait pas vivre un foyer.

- Les propriétaires des plus grandes vignes sont aussi ceux qui ont le plus d'autres biens fonciers. La vigne fait partie des biens appréciés dans un patrimoine.

Les parcelles de vignes : surface et répartition

La taille moyenne des vignes, un quart d'arpent, ne reflète pas exactement la réalité du terrain. La répartition est extrêmement émiettée : on trouve un très grand nombre de petites parcelles à côté de quelques grandes.

- Les *grandes* parcelles (un arpent ou plus)

Seules six vignes couvrent au moins un arpent, mais leur surface (7,75 arpents) représente 15 % du total. On relève aussi que trois seulement d'entre elles appartiennent à des vigneronns, et quatre sont l'unique vigne de leur propriétaire.

- Les autres parcelles (moins d'un arpent)

Un très grand nombre de ces 213 parcelles ont une surface qui est une fraction d'arpent : un demi, un quart, un huitième ou un seizième. C'est la conséquence des divisions lors des successions.

La valeur médiane est d'un huitième d'arpent (soit 4,3 ares), et les vignes de cette taille sont les plus nombreuses : 58 (26 % du total).

Les plus petites mesurent un seizième d'arpent. Les parcelles étant partagées dans le sens de la longueur (pour conserver un accès et ne pas engendrer de perte de surface), ces petites surfaces constituaient vraisemblablement une limite en-dessous de laquelle il était déraisonnable de descendre.

On retrouve un tel émiettement des parcelles ailleurs, comme en témoigne l'extrait ci-après du terrier du Bourgneuf à Étampes¹⁸ (milieu du XVIII^e siècle).

¹⁸ AD91 E 3845.



Pour conclure sur Marcoussis, le tableau ci-dessous, où nous distinguons trois catégories de propriétaires, résume la diversité des situations.

Catégorie	Nombre de propriétaires	Parcelles possédées	% surface totale
Grands propriétaires (surface de vignes ≥ 1 arpent)	19 dont 12 vigneron	76	49 %
Moyens propriétaires (surface entre $\frac{1}{2}$ et 1 arpent)	20 dont 15 vigneron	66	28 %
Petits propriétaires (surface inférieure à $\frac{1}{2}$ arpent)	43 dont 22 vigneron	77	23 %

On peut estimer que les membres du premier groupe et quelques-uns du deuxième devaient tirer régulièrement un revenu de cette culture. Pour les autres, il s'agissait d'une consommation familiale.

Sans que l'on puisse la généraliser, la situation de Marcoussis à cette époque ne constitue vraisemblablement pas un cas isolé, et nombre de villages de la région devaient être comparables.

Dénombrement des vigneron

Alors que l'on trouve beaucoup de chiffres sur les surfaces cultivées et les tailles des parcelles, ce n'est pas le cas pour les nombres de vigneron, du moins jusqu'au début du XIX^e siècle, époque où des recensements fiables ont commencé à être effectués, mais époque aussi où s'amorce, dans

l'ensemble de l'Île-de-France, le déclin de la viticulture. À la rareté des informations chiffrées s'ajoute l'imprécision, déjà évoquée, de l'appellation de vigneron, appellation plus ou moins revendiquée selon qu'elle était considérée comme valorisante ou pas. Les quelques éléments suivants donnent néanmoins des ordres de grandeur.

Pour reprendre le cas de Marcoussis au début du XVIII^e siècle, c'est, sur la base d'actes notariés, une moitié environ des foyers qui sont déclarés comme cultivant et/ou possédant de la vigne¹⁹. On trouve à Boissy-sous-Saint-Yon une proportion comparable, sur la base des contrats de mariages²⁰, entre les XVI^e et XVII^e siècles.

Mais on trouve aussi des situations nettement différentes. Ainsi à Méréville, cette proportion, toujours à l'examen des contrats de mariages²¹, est de moins de dix pour cent au cours du XVIII^e siècle, pour tomber à zéro dans le recensement de 1836. À l'inverse, à Saint-Sulpice-de-Favières, elle est de plus de soixante pour cent en 1787²², avant de tomber aux environs de dix pour cent en 1836.

On peut citer quelques autres chiffres tirés du recensement de 1836, en estimant qu'à chaque *vigneron* correspond un foyer de quatre personnes en moyenne :

- Étampes : 17 vigneron pour 7896 habitants
- Boissy-le-Sec : 20 vigneron pour 608 habitants
- Étréchy : 29 vigneron pour 1227 habitants
- Verrières-le-Buisson : deux vigneron pour 1040 habitants
- Massy : trois vigneron pour 1111 habitants
- Palaiseau : aucun vigneron pour 1675 habitants
- Linas : sept vigneron pour 1245 habitants
- Longpont-sur-Orge : 39 vigneron pour 590 habitants
- Marcoussis : 45 vigneron pour 1363 habitants
- Nozay : 19 vigneron pour 1441 habitants

Si tous ces derniers chiffres traduisent une nette tendance à la baisse, il faut mentionner au moins deux cas de communes où se maintient encore une activité viticole importante : La Ville-du-Bois, avec 106 vigneron pour 861 habitants en 1836, et Crosne, avec 80 vigneron pour 281 habitants en 1831²³.

¹⁹ AD91 13 J 26.

²⁰ JACQUART J, op. cit., p. 452, 453.

²¹ AD91 E 6920 à E 6930 (minutier de Méréville).

²² Collectif d'auteurs, *Le Patrimoine des communes de l'Essonne*, éd. Flohic, 2002.

²³ VAYSSE G, *Crosne 558 à 1925, des origines au premier quart du XX^e siècle*, op. cit., p. 189-191.

Les impôts

Qu'ils soient entièrement indépendants ou bien, en partie ou en totalité, sous contrat, les vigneronns sont soumis à différents impôts et taxes, communs ou propres à leur activité, à commencer par la taille. Au départ impôt seigneurial, au montant assez arbitraire, la taille deviendra par la suite, comme d'autres, un impôt royal, dont restent dispensés la noblesse et le clergé. Elle est calculée, à partir d'un montant global, par répartition entre les foyers (*feus*) en fonction de leurs ressources estimées.

À côté de la taille, principal impôt direct, de multiples droits viennent frapper l'ensemble des paysans. Ce sont d'abord les droits seigneuriaux, qui peuvent aussi être exercés par des communautés religieuses sur les terres qu'elles possèdent, et en premier lieu les banalités soit, dans le cas des vigneronns, la redevance pour l'utilisation, obligatoire, du pressoir banal. Après le Moyen Âge, l'utilisation d'autres pressoirs est souvent autorisée, mais moyennant toujours redevance. Le champart, autre droit seigneurial, est un prélèvement en nature allant d'un seizième à un huitième de la récolte. Les cessions de terres en censive donnent lieu à paiement de droits de mutations (lods et ventes, dus respectivement par l'acquéreur et le vendeur) pouvant s'élever à un sixième du montant des transactions, et il existe encore d'autres droits : droits de jalage, de pertuisage, de vinage...

Les droits dus au clergé, quant à eux, comprennent les novales pour les nouvelles plantations, et, pour les terres plantées depuis plus de cinq ans, la dîme, soit le dixième de la récolte.

L'ensemble de ces droits se traduit par un prélèvement pouvant représenter plus de quinze pour cent du revenu, taux resté relativement constant au cours des époques.

Parmi les autres taxes ou aides (*aydes*), certaines touchent le commerce du vin, telles le droit de *gros*²⁴ sur les ventes, et d'autres directement les vigneronns. C'est le cas du *droit de cinq sols*, institué au XVI^e siècle, taxe sur chaque muid de vin produit, d'un montant de cinq sols au départ, doublé par la suite (*anciens et nouveaux cinq sols*) et encore relevé au siècle suivant, mais dont l'application est variable d'une commune à l'autre. Est également spécifique aux vigneronns le *droit de trop bu* (dénommé aussi *gros manquant*), sur la partie de la production gardée pour la consommation personnelle de vin,

²⁴ Taxe à laquelle a été ajouté au XVII^e siècle un droit d'*augmentation*.

soupçonnée, au-delà d'une quantité autorisée, d'être en fait destinée à de la vente cachée.

Outre les aides, le vigneron, dans l'obligation de vendre rapidement étant donnée la faible durée de conservation du vin, peut avoir à payer des taxes importantes – droits de rouage, octrois – liées au transport, ce qui, comme indiqué précédemment, exclut à peu près pour les vigneronns *essonniens*, du fait de la règle des vingt lieues, la vente à des marchands parisiens. Et le droit de banvin, qui réserve au seigneur l'exclusivité de la vente pendant certaines périodes, de l'ordre de six semaines chaque année, vient encore pénaliser les vigneronns.

Litiges et fraudes

Le paiement des impôts et surtout de ces taxes indirectes, qui peuvent représenter plus de 60 % du total²⁵, ne va pas, on s'en doute, sans nombreux litiges ni sans tentatives de fraudes.

Ainsi, en avril 1209, se clôt entre les bourgeois de Dourdan et le chapitre de St Chéron un long différend au sujet de la dîme de toutes les vignes situées dans la paroisse St Germain... Les bourgeois de Dourdan et leurs héritiers rendront annuellement, au temps de la vendange, à la réquisition des chanoines, par chaque arpent de vigne, quatre setiers de vin de cuve, pressé au pied, à la mesure du pays, sans augmentation ou diminution suivant la récolte²⁶.

Les infractions donnent lieu, selon leur nature, à des paiements d'amendes ou à des saisies de biens ou de marchandises, comme c'est le cas pour une grande quantité de vin chargée à Saint-Martin d'Étampes, le 13 octobre 1513, et qui échappe au droit de rouage de deux deniers par pièce, dû aux Célestins de Marcoussis. Ceux-ci commissionnent le Bailly d'Étampes afin de faire saisir le vin en question²⁷.

Les litiges sont souvent liés, surtout après le Moyen Âge, à l'utilisation du pressoir banal, parfois éloigné des vignes. Ainsi, en 1534, les habitants de Wissous qui possédaient des vignes sur le terroir voisin refusèrent de porter leur récolte au lointain pressoir banal. On plaida et ils obtinrent la liberté de pressurer contre un droit de cens de 20 sous par arpent²⁸. Et de même en 1564, plus de 40 exploits furent signifiés

²⁵ BIANCHI S et CHANCELIER M, op. cit., p. 99.

²⁶ GUYOT J, *Chronique d'une ancienne ville royale, Dourdan*, op. cit., p. 39, 40.

²⁷ AN S 3918.

²⁸ JACQUART J, op. cit., p. 80.

*à des vigneron de Massy dont les vignes étaient sur des finages voisins pour leur rappeler l'obligation de presser à Antony*²⁹.

Le droit de *trop bu* fait aussi l'objet de contestations. Ce droit est d'autant plus mal accepté qu'il correspond souvent à des quantités pour lesquelles le vigneron n'a pas trouvé d'acheteur et qu'il donne lieu à des contrôles ressentis comme vexatoires. Le 5 mai 1733, un arrêté du Conseil d'État du Roi déboute les habitants de plusieurs paroisses, notamment de Palaiseau, La Ville au Bois, Villebon, Soisy-sous-Étiolles, des requêtes qu'ils avaient présentées après des saisies et enlèvements de meubles effectués pour le paiement des droits de gros, augmentation, jauge & courtage³⁰ des *vins manquants*³¹.

La fraude peut être également le fait de l'acheteur. Tel est le cas pour Jean-Baptiste Fournier, cabaretier à Montlhéry, qui, le 13 août 1734... achète à Etréchy 22 pièces de vin. Pour ne pas avoir acquitté le droit de gros dont est sujet le terroir d'Etréchy, dépendant de l'élection d'Etampes, il est condamné à payer 66 livres 2 sols 3 deniers, à quoi se sont trouver monter les Droits de Gros augmentation Jauge courtage et quatre sols pour livre de la quantité de vingt deux pièces de vin par le dit Fournier sur le terroir d'Etréchy³².

Les taxes représentant des revenus considérables pour ceux qui les perçoivent, il arrive à ceux-ci, aux établissements religieux en particulier, à côté de différends surgissant avec des vigneron mauvais payeurs, de s'opposer aussi entre eux. Ainsi, vers la fin du XII^e siècle, les Vaux de Cernay eurent-ils maints conflits³³, avec les Bénédictins de Morigny pour des vignes à Étréchy, avec les moines de Longpont et de Montlhéry, avec le prieuré Saint-Didier de Bruyères-le-Châtel, ...

Difficultés et doléances

Alors qu'ils doivent supporter le poids des impôts, les vigneron ne sont naturellement jamais à l'abri des aléas climatiques, les plus redoutés étant les gels printaniers et les orages de grêle d'été. Et même les années où les

²⁹ AN LL 1150 f° 14.

³⁰ Droit de jauge & courtage : dû pour la vérification de la quantité de vin vendue.

³¹ AD91 79 J 64/2.

³² MÉDARD J, op. cit., p. 76-79.

³³ GEORGE A, *Les vignobles de l'abbaye des Vaux de Cernay, La Vigne et le Vin en Île-de-France*, 1984, t. XXXV, Actes du quatrième colloque de la fédération des sociétés historiques et archéologiques de Paris et de l'Île-de-France, p. 45 note 32, et LEFEVRE S, *L'aménagement du sud de l'Île-de-France par les établissements religieux XI^e - XIII^e siècles*, SHACEH 1993, p. 88.

conditions ont été favorables, la rentabilité n'est pas assurée. L'accroissement des surfaces en vignes, bien que ralenti par un édit royal de 1731, a engendré en effet davantage de concurrence et un risque de surproduction se traduisant par une baisse du prix de vente. C'est en raison de toutes ces difficultés que la superficie plantée en vignes a tendance, dans la période précédant la Révolution, à régresser autour de Paris, dans le sud de l'Essonne en particulier, mais aussi en d'autres endroits, ainsi à Chilly comme en attestent le plan d'intendance de 1782 et le maintien en activité d'un seul des trois pressoirs présents un siècle auparavant³⁴.

Dans ce contexte, encore assombri par les dévastations consécutives au terrible orage de juillet 1788 qui balaie tout le nord du pays et l'Île-de-France en particulier, la rédaction des cahiers de doléances en vue des États-Généraux de 1789 permet à la paysannerie d'afficher ses nombreuses récriminations. Les vigneronnes apportent bien sûr leur contribution, solidaires pour les revendications communes mais exprimant parfois aussi celles qui leur sont plus spécifiques. L'une porte sur les chasses seigneuriales, qui causent d'importants dégâts aux récoltes, en dépit de restrictions déjà prévues par des ordonnances royales. Concernant les multiples droits à acquitter, la suppression de certains – banalités et droits d'aides, notamment – est explicitement demandée, mais c'est aussi, face à la lourdeur financière et administrative qu'ils représentent, une simplification qui est réclamée. Dans le cahier des doléances d'Athis, il est proposé de regrouper l'ensemble des droits en un seul, à tant par pièce de vin, payé après les vendanges, à la suite de quoi les habitants pourraient librement vendre ou garder leur vin³⁵.

Les métiers associés

Tonneliers

Ce métier est certes une affaire de spécialiste et nous le trouvons mentionné dans de nombreux actes anciens. Mais étant donnée leur précarité financière, il est fréquent que nos vigneronnes fabriquent eux-mêmes leurs cuves et leurs tonneaux, ainsi d'ailleurs que la plupart de l'outillage qui leur est indispensable.

Il faut garder à l'esprit le contexte d'alors, avec des professions moins cloisonnées qu'aujourd'hui, un vigneron pouvant ainsi fabriquer et vendre des tonneaux, et un tonnelier cultiver la vigne et vendre du vin.

³⁴ BAUTRAIT M J, op. cit., p. 35-36.

³⁵ BRUNEL L, op. cit., p. 33.

Nous trouvons dans plusieurs inventaires de vigneronns les outils de tonnelier, par exemple, dans cet inventaire après décès du vigneron Jean Coquet, de Boissy-le-Sec, du 30 août 1806³⁶ :

Item différents outils de tonnellerie consistant en une colombe³⁷, une plaine, un compas, un barroué, une mentonnière, une bondonnière³⁸, une ansette³⁹, un sergent⁴⁰, un étanchoir⁴¹, un tire-fond et un gerboir, le tout prisé et estimé la somme de neuf francs.

Le premier recensement exhaustif de 1836 ne révèle que 14 tonneliers (dont la moitié est située à Étampes) pour le sud-Essonne (cantons d'Étampes, Dourdan, Étréchy) alors qu'on compte 210 vigneronns et un total de 23347 habitants.



Quelques outils de tonnelier :

Asse

Plane

Bondonnière

³⁶ AD91 2 E 94/1.

³⁷ Sorte de gros rabot.

³⁸ Sorte de tarière qui servait à ouvrir la bonde.

³⁹ Probablement *assette* : marteau avec une tête d'un côté et un tranchant de l'autre pour polir et arrondir les douves des tonneaux.

⁴⁰ Serre-joint.

⁴¹ Outil servant à aveugler les fuites d'un tonneau en introduisant de l'étaupe entre les douelles.

Contrat d'apprentissage de tonnelier (Boissy-sous-Saint-Yon, 1640)⁴²

*Du XIX^e jour d'aoust, l'an mil six cent quarente après midy
Fut présent Basille Jullien, tonnellerie demeurant à Boissy Saint Yon, lequel
reconoist et confesse avoir prins et retenu a tiltre d'aprentissage pour le temps cy
après de Denis Dangente, vigneron demeurant audit Boissy, adce présent et
acceptant, qui a baillé audit tiltre, Gilles Dangente son filz aussy présent pour,
par icelluy Jullien, enseigner et monstret audit Gilles l'art et mestier de tonnellerie
bien et deument comme il apartient selon que ledit Gilles Dangente le pourra
comprendre en son entendement et de le nourrir selon sa quallité durand le temps
et saison convenu et accordé entre eulx, à commencer pour la présente année
mardy prochain XXI^{me} du présent mois d'aoust et continuer sans
discontinuation dudit jour jusques en fin des vendanges prochaines, et encores
l'année prochaine 1641 à commencer sy tost que l'aoust sera faict et parfaict et
continuer aussy jusques en fin des vendanges de ladicte année VI c quarente
ung... et sera tenu ledit Jullien fournir audit Gilles Dangente les oustiliz propres
et nécessaires qu'il conviendra audit mestier pendant ledit temps...*

*Ce fut fait et passé en l'estude, présence de Pierre Gilbon le jeune et Claude
Duchesne, vigneron demeurant audit Boissy, tesmoins, lesdits tesmoins ont
déclaré ne sçavoir signer.*

signé : Claude Duchesne Pillas tabellion

P. Gilbon

⁴² AD91 E 4865.

La vie sociale des vignerons

Position sociale

À l'exception des manouvriers, qui ne possèdent aucune terre, ou tout au plus un lopin, et qui se louent pour travailler dans les vignes mais aussi pour tous autres travaux agricoles, la plupart des cultivateurs, dès lors qu'une part même réduite des terres qu'ils travaillent est plantée en vignes, sont répertoriés comme vignerons, du moins jusqu'à la Révolution. C'est ce qui ressort de la lecture d'inventaires après décès. Et ceci est confirmé par différents recensements et registres paroissiaux, dans lesquels apparaissent une majorité de *vignerons*, à côté de quelques *laboureurs* et des quelques artisans et commerçants de la commune. Et il arrive que la même personne, suivant le document et suivant le moment, soit recensée avec deux professions différentes, ainsi un vigneron également cité comme cabaretier fin XVII^e siècle à La Ville-du-Bois¹, ou encore tel bûcheron ou tel jardinier apparaissant comme vigneron à quelque temps de là.

Si beaucoup tiennent, même lorsque le travail de la vigne ne représente qu'une faible part de leur activité, à se déclarer vignerons, c'est parce que ce travail, requérant sinon une grande technicité du moins un savoir-faire, est paré d'un certain prestige, renforcé par l'aspect *magique* de la transformation en vin, *alchimie mystérieuse* [qui] *le rapprochait un peu du religieux*, comme l'écrit Roger Dion cité par Alain Poret². Et c'est ce qui contribue à valoir aux vignerons une considération particulière au cœur de la communauté villageoise. *Le groupe des vignerons, attaché à la glèbe, mais libéré et ouvert, était le noyau central, fédérateur de la communauté locale*³.

De fait, les vignerons, surtout les plus anciennement implantés et les plus aisés, assez souvent alphabétisés, sont très présents dans les instances communautaires, par exemple comme marguilliers dans les conseils de fabrique, en charge d'administrer les biens de la paroisse. C'est le cas à Épinay-sur-Orge, comme le montre cet extrait d'une délibération⁴ :

¹ Registres paroissiaux de La Ville-du-Bois 1677-1699.

² PORET A, op. cit., p. 108.

³ CHANCELIER M, op. cit., p. 22.

⁴ CATILLON J et alii, *La vigne, le chemin de fer, le domaine de Vaucluse*, t. II, éd. Association Épinay-Accueil, jan. 1982.

Aujourd'hui, vingtième jour du mois de novembre de l'année 1748, en l'Assemblée Générale des anciens habitants et marguilliers de l'Œuvre et Fabrique Saint-Leu et Saint-Gilles d'Épinay-sur-Orge, convoqués à l'issue de la messe paroissiale le jour de la Saint André, Apôtre, Nous sous-signés, Jean, Joseph Dandré prêtre, docteur de la Faculté de théologie, curé de la dite paroisse, Denis, Charles Basile, vigneron, demeurant à Petit-Vaux, Jean Lasnier, vigneron, y demeurant, André Moyson, vigneron, Jacques Petit, vigneron, Etienne Daragon, vigneron, demeurant audit Épinay, Claude, Jean Quignot, vigneron et Pierre Girardeau, vigneron, demeurant au Breuil, tous anciens marguilliers de l'Œuvre et Fabrique, assemblés pour les affaires de la dite fabrique et pour l'élection d'un nouveau marguillier, avons élu et élisons à l'unanimité des voix, et d'un commun consentement Michel Pagin, vigneron, demeurant au dit Breuil pour premier marguillier, au lieu et place de Jean Geoffroy, vigneron, demeurant à Charaintru, dont l'année de charge est finie...

Il peut même échoir à certains la fonction, pas des plus confortables, de collecteur d'impôts, ainsi pour Edme Hédiard à Athis-Mons en 1681, pour Nicolas Landrieux à Montgeron en 1783, l'un comme l'autre membre d'une longue lignée de vigneronns.

Les vignes, étant plantées de préférence là où la configuration du terrain est la plus favorable (coteaux ensoleillés), sont assez naturellement groupées, comme en témoigne le grand nombre de communes⁵ où l'on trouve une *rue des vignes*, un *chemin des vignes*, ou une allée, ou une sente... De ce fait, les habitations des vigneronns ont elles-mêmes tendance à être concentrées, ce qui renforce encore la cohésion de leur groupe.

Un autre facteur de cette cohésion est l'endogamie. Lorsqu'on se marie, de préférence en novembre, janvier ou février, hors donc les périodes de gros travaux et les périodes d'abstinence prescrites par l'Église, c'est entre familles de viticulteurs. Ainsi, sur les 100 mariages de vigneronns célébrés à Boissy-sous-Saint-Yon entre 1595 et 1619, l'épousée, dans 59 cas, est fille ou veuve de vigneron⁶.

⁵ voir annexe II.

⁶ JACQUART J, op. cit., p. 452, 453.

Situations matérielles des vigneronns

Les situations des vigneronns se différencient en premier lieu, on l'a vu, par la taille des exploitations, mais elles évoluent aussi au cours temps, principalement du fait de l'accession progressive à une indépendance partielle ou totale.



Maisons de vigneronns à Vert-le-Petit

Cette évolution se traduit d'abord dans le type d'habitation. En toute fin du XVI^e siècle, pour des vigneronns pas ou peu propriétaires de vignes, comme c'est le cas pour les censitaires de la paroisse Notre-Dame d'Étampes, l'habitation est encore le plus souvent une mesure qu'ils occupent moyennant redevance, rarement une maison, au toit de chaume ou parfois de tuiles, leur appartenant⁷. Ce censier de 1573 met en lumière quelques aspects de la sociologie des vigneronns, particulièrement bien représentés dans le quartier Saint-Martin puisque sur 103 censitaires de cette paroisse, 78 sont vigneronns⁸. Sur ces 78 vigneronns, huit possèdent une maison ou une mesure, 32 possèdent un petit lopin de vigne, le plus souvent moins de dix ares. Dix-neuf d'entre eux savent signer, soit 24 %, contre 51 % pour la totalité du censier, toutes professions confondues.

Un siècle plus tard, même si le mobilier reste assez pauvre, c'est à l'abri dans sa maison de pierre, une maison en hauteur toujours couverte de tuile⁹ que vit le petit

⁷ WAREMBOURG J-M et GINESTE B, *Cantien Cathelin, Censier de la paroisse Notre-Dame d'Étampes* (1573) in BHASE n° 22, éd. Corpus Étampois, nov. 2015 (source : Arch. dioc. cote 5).

⁸ Rappelons que, par définition, le censier ne mentionne que ceux d'entre eux qui sont propriétaires.

⁹ LACHIVER M, *La vigne et les vigneronns à l'ouest de Paris du XVII^e au XIX^e siècle*, thèse Sorbonne, 1981, p. 512-520.

vigneron propriétaire. À cette époque, comme le met en évidence une enquête de 1717¹⁰, les vignes, contrairement aux autres terres, labourables ou non, ne sont plus en majorité possédées par les seigneuries ou les communautés religieuses. Les propriétaires, à côté de quelques notables, sont surtout les vignerons eux-mêmes. Ceux-ci pratiquent souvent quelques autres cultures, au moins pour leurs besoins propres, et possèdent parfois un petit cheptel.



Maison et cave de vigneron à Vauhallan

La taille, impôt sur les ressources, est un bon indicateur des situations matérielles. À la veille de la Révolution, une grande partie des vignerons paient plus de cinq livres, montant considéré comme marquant la limite entre pauvreté et début d'aisance. Dans la région de Montlhéry, entre 70 % et plus de 90 % des vignerons, selon les communes, sont dans ce cas¹¹. Environ trois quarts d'entre eux paient entre cinq et 15 livres, et quelques-uns nettement plus, jusqu'à près de 60 livres dans un cas à Saint-Michel-sur-Orge.

Au total, et sans perdre de vue le large éventail des revenus, estimé de un à 12 vers la seconde moitié du XVIII^e siècle¹², on peut considérer que les

¹⁰ VENARD M, op. cit., p. 27-29.

¹¹ MÉDARD J, op. cit., p. 59-62.

¹² BIANCHI S et CHANCELIER M, op. cit., p. 40.

vignerons, du moins une majorité d'entre eux, sont moins pauvres que la moyenne de la population rurale. Paradoxalement, c'est cette situation légèrement privilégiée qui, allongeant l'espérance de vie et augmentant de ce fait le nombre d'héritiers, conduit, au fil du temps, à un important morcellement. C'est ainsi que dans la région de Montlhéry¹³, alors que, dans la seconde moitié du XVII^e siècle, 17 % des exploitations dépassaient un hectare, il n'y en a plus que 2 % dans la première moitié du XVIII^e siècle.

Une famille de vignerons

Les vignerons constituaient, comme on l'a vu précédemment, un groupe social relativement soudé et homogène. L'un de leurs principaux soucis était la pérennité de leur exploitation qui leur assurait, si la taille était suffisante, une certaine aisance. Les héritages morcelant les vignobles, c'est souvent le mariage qui leur permettait d'accroître la taille de leur exploitation. Il est donc logique de trouver dans de nombreuses communes des familles de vignerons qui ont exploité leurs vignes pendant plusieurs siècles. Les archives ne nous ont pas livré beaucoup d'histoires de familles de vignerons.

Cependant il existe une famille qui a été bien étudiée, les Hédiart¹⁴, de la commune d'Athis-Mons. Pendant près de 300 ans, 69 familles (couples patronymes uniquement) ont vécu sur le sol d'Athis-Mons¹⁵ et 48 d'entre elles, à la suite de l'ancêtre Pierre venu de Normandie, y ont vécu de la vigne. Cette proportion a suivi les fluctuations de l'économie de la vigne autour de Paris : de 1620 à 1780, la totalité des 29 familles sont des familles de vignerons, une forte majorité (17 sur 21) le sont encore de 1781 à 1850, quelques-unes seulement ensuite (deux sur sept). En 1867, Charles Hédiart, l'un des vignerons de Mons, épouse sa lointaine cousine Marie-Augustine : en 49 ans de mariage, le dernier couple de vignerons à s'établir restera sans enfant.

Les origines

¹³ MARTIN M, BAEZA A, DESCHAR A, *Les ruraux autour de Montlhéry de la fronde des Princes à la Révolution*, in Bulletin de la SHAEH, n° 80, 2010.

¹⁴ MORICEAU J-M, *La Vigne et le Vin en Île-de-France*, 1984, t. XXXV, Actes du quatrième colloque de la fédération des sociétés historiques et archéologiques de Paris et de l'Île-de-France, p. 203-220.

¹⁵ La commune actuelle d'Athis-Mons provient de la fusion en 1817 des deux municipalités d'Athis et de Mons-sur-Orge créées en 1790 à la suite de deux communautés distinctes. Jusqu'à la Révolution, la paroisse d'Athis-sur-Orge regroupait les deux villages qui formaient des collectes fiscales séparées.

Cinq Hédiart, tous apparentés et originaires de basse Normandie, font leur apparition ensemble dans la commune autour des années 1615-1620. Cette migration de paysans normands au sud de Paris ne semble pas surprenante. Les motivations des intéressés ne sont pas connues, mais deux raisons peuvent être invoquées : le prolongement d'un mouvement saisonnier bien connu en période estivale et d'autre part la situation régionale de l'Île-de-France au début du XVII^e siècle. Originaires d'un pays d'élevage, à fort peuplement, poussés par la nécessité de trouver des ressources complémentaires, les habitants du pays du Houlme, situé entre Flers et Argentan avaient l'habitude de s'exiler en Île-de-France pour participer aux gros travaux agricoles, moisson et vendanges en particulier. D'autre part, la région parisienne des années 1610 est en pleine convalescence. Elle se remet des désastres de la fin du XVI^e siècle. Les guerres de religion ont saigné à blanc le Hurepoix et Athis en particulier : ravages des Huguenots en 1562, des réîtres en 1587, des armées d'Henri IV de 1590 à 1594, conjugués avec la famine de 1587 et des vagues de pestes en 1583, 1595 et 1607.

La paix revenue, il faut reconstruire et le village est désert. Une délibération des habitants de la paroisse en 1593 révèle qu'elle a perdu les deux tiers de son peuplement. Dans la période de restauration et de repeuplement qui marque le début du XVII^e siècle, les bras manquent. Aussi les nouveaux venus trouvent-ils des facilités d'établissement, tel ce Pierre Hédiart arrivé à Athis à la suite de son frère André. C'est son mariage qui le fixe définitivement à Athis en 1620.

Pierre n'apporte que ses bras et ses maigres économies. L'essentiel vient de l'épousée, Denise Cochard, jeune de 17 printemps, dont la famille est implantée localement depuis le XVI^e siècle. Fille de vigneron, elle apporte dans la communauté un quartier et demi de vigne en deux pièces. Au cours de sa vie conjugale, Pierre reste vigneron : en 1629, il déclare se trouver *dans un morceau de vigne a lui appartenant entre Juvisy et Athis jusqu'à six heures du soir avant d'achever la journée en un autre morceau de vigne au lieu-dit Teste-Noire*¹⁶.

Comme vigneron gagé, il exerce aussi ses talents dans les clos des Bourgeois de Paris établis sur le coteau entre Athis et Mons. Mais il doit accomplir aussi d'autres besognes : cité faucheur en 1634, le voilà fossoyeur en 1635. La vie matérielle semble difficile. Pierre s'éteint le premier, à moins de 40 ans, en 1635. Sa veuve attend quatre années pour convoler avec Pierre Onot, lui aussi vigneron. Le couple laisse trois survivants dont deux fils, Edme et

¹⁶ AD78, série B, 1^{ère} liasse, 1520-1635, *Bailliage et Prévôté d'Athis-sur-Orge*.

Jean, souches des deux lignées qui comptent 117 foyers Hédiart et alliés fixés ici jusqu'au XIX^e siècle.

L'intégration

Elle est à mettre au compte de la deuxième génération, en dépit d'une situation politique et économique difficile. En 1652, lors de l'année terrible de la Fronde des Princes, Edme perd en même temps femme, mère et enfants. Il se remarie le 7 janvier 1653 avec la fille d'un vigneron disparu lui aussi l'année précédente, Catherine de la Folie. Ces mariages avec des héritières de vigneronnets propriétaires, multipliés au XVIII^e siècle, aidés de quelques acquisitions, permettent d'agrandir peu à peu le patrimoine de départ.

Edme et Jean bénéficient d'une vitalité surprenante avec respectivement 36 et 51 années de vie conjugale dans le sombre XVII^e siècle. Elle leur assure certainement, avec quelques autres facteurs parmi lesquels un début d'alphabétisation, une certaine reconnaissance au village. Établis comme vigneronnets à Mons-sur-Orge, hameau jumeau d'Athis, ils s'intègrent dans la vie sociale de la communauté. L'accès aux responsabilités locales souligne l'évolution.

En 1667, Edme Hédiart figure au nombre de *la plus grande et saine partie desdits habitants* pour élire le collecteur des tailles. Il meurt marguillier de la paroisse en 1689. La reconnaissance sociale de la famille se poursuit dans la période suivante.

De la troisième à la sixième génération, les Hédiart font preuve d'une croissance démographique et économique exceptionnelle. Cette évolution est d'abord à mettre en rapport avec la conjoncture économique générale favorable à la vigne. Mons et Athis-sur-Orge n'échappent pas à l'expansion viticole propre aux environs de Paris au XVIII^e siècle¹⁷. De 1717 à 1789, on observe un accroissement du vignoble de 13 % à Athis et de 77 % à Mons ! Or c'est à Mons que plus des trois quarts des Hédiart se sont installés. On compte ainsi, sur le rôle de taille de 1789¹⁸, dix feux au nom de Hédiart sur les 75 du village (et trois à Athis pour le même nombre de familles). En y joignant les dix ménages où la mère est née Hédiart, on constate que plus d'une famille sur quatre comporte un membre de la dynastie à la veille de la Révolution. Les Hédiart et leurs alliés directs représentent alors plus de 40 %

¹⁷ BRUNEL L, op. cit., p. 16-37.

¹⁸ AN, Z1 G, 445 B.

de la communauté des vignerons de Mons ! Ici donc, rayonnement familial et croissance économique marchent de pair au XVIII^e siècle. Néanmoins, le dynamisme des Hédiart tient aussi à des causes intrinsèques, en particulier démographiques.

La vitalité démographique

La vitalité démographique déjà remarquée au XVII^e siècle se confirme. Elle revêt au moins trois caractéristiques :

- la longévité des couples : pour 14 ménages Hédiart constitués de 1670 à 1739, la durée moyenne des unions dépasse 23 ans. Elle s'élève à 26 entre 1740 et 1775 (10 cas). Le nombre d'enfants moyen par famille reste relativement élevé : six à sept de 1670 à 1739 et encore de cinq à six entre 1740 et 1775.

- la faiblesse relative de la mortalité : elle se caractérise d'abord par des taux de mortalité infantile et juvénile assez bas. Elle se traduit ensuite par la longévité assez forte des adultes qui dépasse 59 ans chez les hommes et 66 chez les femmes au sein des neuf couples de la quatrième génération.

- la stabilité géographique et professionnelle : elle se marque par une très faible émigration. Sur sept filles de la quatrième génération, six épousent des vignerons de la paroisse, la dernière un cabaretier de Villeneuve-le-Roi. À la génération suivante, une seule quitte le terroir pour convoler avec un tisserand de Saint-Michel-sur-Orge. Un enracinement aussi marqué s'observe chez les garçons.

L'enrichissement

Depuis la fin du XVII^e siècle, les Hédiart ont constitué un patrimoine qui les place parmi les *vignerons de la petite aisance* et les range pour certains chez les *gros vignerons*¹⁹.

D'après les inventaires après décès du XVIII^e siècle²⁰, les Hédiart figurent au sommet de la hiérarchie rurale de Mons, très loin cependant derrière le meunier et le fermier-receveur de la seigneurie. Sur un ensemble de 36 inventaires retrouvés au greffe de la justice du village, les Hédiart, tous vignerons occupent les 4^{ème}, 5^{ème}, 6^{ème}, 8^{ème}, 11^{ème} et 13^{ème} rangs (avec respectivement 1812, 1511, 1409, 1217, 812 et 717 livres).

¹⁹ LACHIVER M, *Vin, Vigne et Vignerons en région parisienne du XVII^e au XIX^e siècle*, op. cit., p. 427, 431, 434-441.

²⁰ BLAIZOT E et DUJARDIN-ROQUET B, *Une étude rurale au sud de la région parisienne, « la seigneurie de Mons-sur-Orge et Ablon-sur-Seine » aux XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles*, mémoire de maîtrise sous la direction de Pierre Goubert, Université de Paris I-Sorbonne, 1972, p. 155-176.

Tous les Hédiart ne partagent pas la même aisance, en particulier François qui ne laisse en 1774 qu'un pauvre actif de 158 livres largement compromis par 124 livres de dettes. Vigneron à son mariage en 1773, Nicolas préfère s'engager comme jardinier à Vitry en 1777 puis à Bagneux en 1784.

Il arrive que le bon vigneron réussisse à se doter de matériels de petit laboureur : Nicolas Hédiart, vigneron à Mons en 1750, utilise ses deux chevaux (150 livres), ses trois vaches (150 livres), sa *mauvaise charrue*, une petite charrette et un tombereau (80 livres) dans la mise en valeur de 24 arpents de terre, qu'il loue à l'archevêque de Paris et à la chapelle Saint-Étienne de l'église Notre-Dame²¹. Denis Hédiart associe à son exploitation, en 1722, la ferme des dîmes de vins de la paroisse²².

En 1727, Michel Hédiart, l'aîné de la troisième génération, distribue par testament entre ses enfants 5,89 arpents (2 hectares) de terres et vignes estimés 1250 livres²³. On est loin du quartier et demi de 1620 !

Des cinq chefs de famille recensés dans la paroisse en 1727, les quatre vigneron établis dans la censive de la seigneurie du chapitre de Notre-Dame à Mons regroupaient déjà 6,5 hectares de terres et vignes. En 1789, les rôles de la taille tarifée révèlent que leurs petits-enfants atteignaient 10 hectares (et près de 13 en comptant les Hédiart d'Athis) dont 5,3 hectares en vigne.

L'accès aux responsabilités locales

Des Hédiart gèrent toujours la fabrique de l'église paroissiale au XVIII^e siècle, comme Michel, marguillier en 1704. Parmi les décisions importantes prises par *l'assemblée des manants et habitants* figurait l'élection de deux garde-messieurs chargés de surveiller les vignes durant l'été. Ainsi, le dimanche 24 août 1766, *les habitants assemblés au son de la cloche devant la principale porte et entrée de l'église, issue de grand messe ont nommé pour messieurs et gardes des fruits de vignes du territoire d'Athis pour la présente année les personnes de Jean Mozard l'aisné et François Hédiart tous deux vigneron*.

On les retrouve à la Révolution qui consacre la dynastie par l'élection d'un Hédiart à la tête de la première municipalité, au printemps 1790. À Mons, la coalition majoritaire des vigneron réussit à porter à la mairie Nicolas Hédiart, le marchand épicier de la famille. Sous la Terreur, un vrai vigneron cette fois, Jean Hédiart, reste maire de 1793 à 1795. Nicolas retrouve son mandat de 1798 à mai 1801. Les Hédiart participent aux événements révolutionnaires, à Mons le jeune Jean-Baptiste se porte volontaire dans l'armée du Nord pour sauver la Révolution en 1792. Ses aînés profitent de la

²¹AD78, série B, *bailliage de Mons-sur-Orge, 1737-1762, inventaire après décès du 24 avril 1750*.

²²BLAIZOT E et DUJARDIN-ROQUET B, op. cit., p. 109.

²³BLAIZOT E et DUJARDIN-ROQUET B, op. cit., p. 157.

vente des biens nationaux. Ils s'associent à 6 vignerons et petits cultivateurs du village, pour acheter en bloc les terres vendues aux enchères et pour ensuite se les partager. Nicolas et Joseph enlèvent ainsi les 10 arpents de terre des Célestins de Marcoussis le 29 juin 1791. Pour 12550 livres, trois Hédiart et cinq autres particuliers s'adjugent les 9,5 arpents de la commanderie de Saint-Jean de Latran, le 20 novembre 1792.

Une veuve Hédiart d'Athis achète pour 800 livres, le 28 ventôse an III (18 mars 1795), les 12 perches de vigne de la cure²⁴. Dans les deux villages, les Hédiart décident avec les autres vignerons de mettre en application le décret de la Convention de juin 1793 sur le partage des biens communaux. L'année suivante, 364 lots à Athis et 281 à Mons sont ainsi adjugés dans les bas près de la vallée, entre l'Orge et le Mort-Rû²⁵.

Le déclin

La région parisienne connaît au XIX^e siècle un recul général du vignoble, plus ou moins rapide suivant le lieu. À Athis-Mons, commune unifiée depuis 1817, la culture de la vigne résiste assez bien durant la première moitié du XIX^e siècle, grâce peut-être à la qualité convenable du vin.

Le déclin ne se manifeste vraiment qu'avec le Second Empire où la superficie cultivée se réduit à 40 hectares en 1875. Ensuite c'est la débandade jusqu'aux 3 hectares de vignes de 1899 et l'extinction peu après 1900²⁶.

Parallèlement à la décadence du vignoble, la commune connaît une industrialisation précoce marquée par l'installation dès 1823 des Forges d'Athis, la première industrie métallurgique du sud de Paris, l'ouverture de la voie ferrée Paris-Orléans en 1841, le développement d'une zone industrielle près de la Seine à côté de la gare de triage de Juvisy de 1888 à 1912²⁷. Avec l'arrivée d'immigrants et l'apparition des premiers lotissements ouvriers avant 1914, les traits de la banlieue commencent à se dessiner²⁸.

Dans ce changement de contexte économique, les Hédiart témoignent d'une relative résistance démographique. Mais les générations nées au XIX^e siècle sont confrontées à des problèmes aigus de choix économiques face à la conjoncture viticole.

La fidélité à l'activité ancestrale domine encore à la septième génération : de 1815 à 1850, cinq chefs de famille sur sept restés dans la commune se déclarent vignerons. Entre 1851 et 1880, deux sur sept maintiennent

²⁴ AD78 1 Q 351.

²⁵ AC d'Athis-Mons, liasse 48, *Biens et territoires de la commune d'Athis-Mons*.

²⁶ AD91, *monographie d'Athis-Mons en 1899 par l'instituteur communal*.

²⁷ BASTIB J, *La croissance de la banlieue parisienne*, Paris, 1964, p. 99 et 159.

²⁸ TREUIL D et MORICEAU J-M, *Athis-Mons 1890-1939, Naissance d'une vie de banlieue*, Miribel, 1983, p. 56-93.

toujours la profession. *Le 9 mai 1873, le conseil municipal... approuve la nomination de garde messiers proposés par l'assemblée des vigneron, au nombre de 4 dont 2 pour Athis... et 2 pour Mons, MM. Robin et Victor Hédiart*²⁹. En 1867, nous l'avons vu, Charles Hédiart et son épouse, dernier couple de vigneron, mourront sans descendance.

Et pour tous ceux qui ont dû renoncer peu à peu à la vigne d'antan, des deux voies qui s'offraient alors, reconversion économique sur place ou départ à l'extérieur, c'est la première qui, majoritairement autour de 1850, a été choisie par les Hédiart.

Les confréries

Une confrérie est une communauté de personnes destinée à favoriser une entraide fraternelle et ayant pour but une œuvre de piété ou de charité.

À la fin du Moyen Âge (XIV^e et XV^e siècles), les confréries organisaient la vie religieuse des membres d'un métier et assuraient notamment la responsabilité collective d'assistance envers les membres pauvres ou malades, les vieillards, veuves et orphelins.

Tout au long du XIX^e siècle, les confréries, celles de Saint-Vincent en particulier, gardent une grande importance dans la vie locale. Actuellement, beaucoup de confréries tombées en désuétude sont relancées mais elles n'ont conservé qu'un rôle purement symbolique ou folklorique.

Des confréries de Saint-Vincent ont existé dans les communes suivantes³⁰ :

À Auvers-Saint-Georges, le curé doyen de La Ferté-Alais note l'existence de la confrérie en 1884³¹.

À Boussy-Saint-Antoine, la confrérie est attestée en 1880³².

À Corbeil, selon un rapport présenté par le curé sur la paroisse, l'association des vigneron en l'honneur de saint Vincent compte 80 membres³³.

Il existait à Étampes plusieurs confréries. Celle de la paroisse Notre-Dame est attestée en 1827, puis en 1856 à l'occasion des obsèques du curé Pétigny. Pour Saint-Martin, en 1720, les registres paroissiaux nous donnent la liste

²⁹ AC d'Athis-Mons, *registres de délibération du Conseil municipal*, année 1873.

³⁰ Données collectées par Frédéric Gatineau.

³¹ AD78 2 V 34.

³² AD78 2 V 30.

³³ AD78 2 V 28.

des 27 *Confraires de la confrérie S Vincent*. En 1822, ils ne sont plus que 22 inscrits sur le registre de la confrérie³⁴.

À Étiolles, la confrérie est attestée en 1880 par le curé doyen de Corbeil³⁵. Le bâton de la confrérie qui se trouve dans l'église Saint-Martin, a été restauré en 1992.

La confrérie d'Étréchy est présente en 1747 à la bénédiction de la Croix Boissée, le Vendredi saint³⁶.

À Itteville existait une association de Saint-Vincent pour les vignerons (Semaine religieuse du diocèse de Versailles).

Une confrérie de Saint-Vincent est érigée à La Ville-du-Bois dès 1559³⁷.

En 1887, il existait dans la paroisse de Lisses une confrérie de Saint-Vincent avec bannière³⁸.

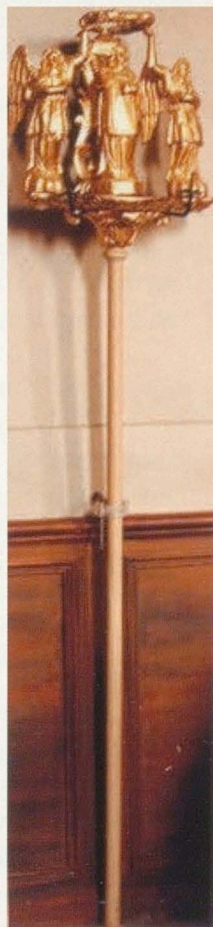
À Montgeron, la confrérie est attestée en 1880 par le curé doyen de Boissy-Saint-Léger³⁹.

À Montlhéry, le registre de la confrérie de Saint-Vincent débute en 1856⁴⁰.

À Nozay, la confrérie est attestée en 1880, à l'occasion de la visite décanale⁴¹.

Ormois a probablement eu sa confrérie puisque dans un coin de l'église se trouve un bâton de confrérie⁴².

À Saint-Germain-lès-Arpajon, le registre de la confrérie de Saint-Vincent débute en 1878⁴³.



**Bâton de la confrérie
Saint-Vincent à
Étiolles**

³⁴ Arch. dioc. K 08-26.

³⁵ AD78 2V 30.

³⁶ Registres paroissiaux d'Étréchy.

³⁷ LEBEUF J, op. cit., t. IX, p. 298.

³⁸ AD78 2 V 37.

³⁹ AD78 2 V 30.

⁴⁰ Arch. dioc. K 14 61.

⁴¹ AD78 2 V 30.

⁴² Notice manuscrite de Francis Martin, membre de la commission départementale des Antiquités et des Arts de Seine-et-Oise, sur la commune d'Ormois, 1888.

À Saint-Germain-lès-Corbeil, la confrérie est attestée par une bannière *confrérie des vigneronns réunis*, restaurée en 1998. La confrérie existait encore en 1924.

L'association des vigneronns de Corbeil, en l'honneur de saint Vincent comptait, en 1878, 80 membres⁴⁴.

À Saintry-sur-Seine, une *messe pour la confrérie de St Vincent* est mentionnée en 1882 parmi les recettes de la fabrique.

À Savigny-sur-Orge, en 1880, le questionnaire rempli à l'occasion de la visite décanale relève trois confréries : Sainte-Vierge pour les jeunes filles, Sainte-Geneviève pour les femmes, Saint-Vincent pour les hommes.

À Verrières-le-Buisson, pendant la Révolution (1794), le conseil municipal établit la liste des effets qui se trouvent dans le banc d'œuvre de la confrérie de Saint-Vincent. Celle-ci, supprimée pendant la Révolution, est rétablie en 1818 (inventaire de la fabrique).



Bannière de Saint-Vincent
(Église de Saint-Germain-lès-Corbeil)

Page suivante : Règlement de la confrérie du Très Saint Sacrement et de Saint-Vincent, proposé en 1844 par M. Dussieux, curé de Verrières-le-Buisson

⁴³ Vidimus de 1879, Arch. dioc. K 17 91.

⁴⁴ AD78 2 V 28.

Article 1er La Confrérie sera composée de toutes les personnes de l'un et l'autre sexe qui demanderont à en faire partie, moyennant une rétribution annuelle de un franc.

Article 2 La Confrérie sera représentée à l'église par un Conseil d'administration composé de Monsieur le Curé, président, d'un trésorier, de quatre marguilliers, d'un secrétaire, Monsieur SALET A, maître d'école. Le bureau sera renouvelé chaque année, après la messe de Saint Vincent, par les confrères réunis au banc d'œuvre.

Article 3 Messieurs les administrateurs s'entendront entre eux pour qu'une quête soit faite, au profit de la Confrérie, chaque dimanche et fête, par l'un d'eux, après la quête au profit de l'église.

Article 4 Le Conseil d'administration sera réuni chaque fois que Monsieur le Président le jugera nécessaire pour les besoins de la Confrérie.

Article 5 Monsieur le trésorier de la Confrérie rendra ses comptes annuels le Dimanche qui suivra la Saint-Vincent.

Article 6 Toutes les personnes qui seront admises sur leur demande dans la Confrérie, quelle que soit l'époque de leur admission, devront payer à Monsieur le trésorier, la somme de un franc, le Dimanche de l'Octave de la Fête-Dieu, époque à laquelle il sera distribué à chaque confrère, un souvenir et une part de pain bénit.

Article 7 Chaque année, la Confrérie offrira le pain bénit, le jour de la Fête-Dieu.

Article 8 La fête de la Saint-Vincent sera célébrée le jour de son incidence. La Confrérie n'offrira le pain bénit, ce jour-là, que quand aucun vigneron ne s'en chargera.

Article 9 Il est fait un Service, le lendemain de la Saint-Vincent, pour les confrères décédés. L'ordre de ce Service sera choisi ultérieurement par Messieurs les administrateurs.

Article 10 Lorsqu'un confrère mourra, il sera tinté trente coups de cloche, après la première volée, pour inviter les confrères à assister au convoi.

Article 11 Lorsqu'un confrère mourra dans l'indigence, la Confrérie pourvoira à son inhumation, selon ses ressources. L'ordre de convoi qui sera adopté sera choisi ultérieurement par les administrateurs.

Article 12 Le bâton de Saint Vincent ne sera porté qu'aux cérémonies faites dans l'intérieur de l'église. Les deux guidons seront portés aux convois des confrères.

Article 13 Lorsque les ressources de la Confrérie le permettront, sans nuire aux dépenses ordinaires, les administrateurs aviseront au moyen d'organiser une caisse de secours, pour aider les confrères qu'une longue maladie ou des malheurs inattendus réduiraient à une indigence unanimement reconnue.

Article 14 L'buisserie de l'église préparera et disposera tout ce qui concerne l'ornement de la chapelle Saint-Vincent et du banc d'œuvre de la Confrérie : il lui sera alloué une indemnité pour cela.

Article 15 L'entretien de la chapelle Saint-Vincent sera désormais à la charge de la Confrérie.

Article 16 Tous les confrères sont engagés à assister à toutes les cérémonies et réunions de la Confrérie.

Article 17 Le présent règlement sera lu et affiché aussitôt qu'il aura reçu l'approbation de Monseigneur l'Évêque de Versailles.

Fêtes et coutumes

La Saint-Vincent

Fête religieuse, avec une messe et parfois une procession, la Saint-Vincent (22 janvier) était aussi l'occasion de boire un bon coup sans bourse délier. Elle disparut temporairement pendant la Révolution, puis définitivement, malgré quelques survivances, après la guerre de 1914-1918.

Le père Frédéric Gatineau, président de la SHAEH, a collecté beaucoup des coutumes qui accompagnaient cette fête, ainsi que les paroles de quelques chansons qui n'étaient, on s'en doute, pas toutes chantées à l'église :

Chamarande :

Amis voici la Saint-Vincent.
Mettons-nous en goguette
Pour célébrer le saint gaiement
Laissons-la, la piquette.

Buvons le bon vin du pays
Régalons-nous la trogne
Nous irons tous au paradis
Buvons sans être ivrognes.

Refrain :
Saint Vincent
Mouille, mouille
Saint Vincent
Mouille-moi les dents.

Leuville, cantique à Saint-
Vincent (extrait) :

Grand Saint-Vincent, en ce beau jour de fête
Du haut du ciel, écoutez vos enfants.
Pour leur Patron, avec Jean le Prophète,
Vous acclamez en accents triomphants.

Gens de Leuville
En chœur puissant
En ce pieux asile
Célébrons St Vincent (bis).

Votre statue orne le sanctuaire
Où nous venons à genoux prier Dieu
Daignez, bon Père, exaucer la prière
Qui, de nos cœurs, s'exhale en ce saint lieu.

À Leuville-sur-Orge encore (1930) :

De saint Vincent célébrons tous la fête
Fêtons le vin pour mieux la savourer
Est-il possible qu'on ne cesse d'en boire
Puisqu'on ne peut cesser de le chanter (bis).

Une chanson à table nous réveille
Amis chantons comme le doit un buveur
Vive à jamais ce doux jus de la treille
Vive à jamais sa divine liqueur (bis).

Oui le bon vin nous donne de la mémoire,
Oui le bon vin nous donne de l'appétit.
Oui le bon vin nous donne de l'espoir.
Oui le bon vin nous donne de l'esprit (bis).

Si votre femme vous est infidèle,
Si vous avez quelque sombre chagrin
Ah croyez-moi videz une bouteille
Et le souci se noiera dans le vin (bis).

Ah ! Je voudrais à l'ombre d'une treille
Célébrer le lis et les amours
Et je voudrais en vidant ma bouteille
Pouvoir chanter jusqu'à mon dernier jour (bis).

Grand saint Vincent vous qui avez fait naître
Sur votre nom l'espoir du vigneron.
Nous célébrons en ce jour votre fête,
Nous chanterons à jamais votre nom (bis).

Refrain

Vignerons, vignerons, hommage à la vigne.
Par nos chants joyeux célébrons un jour aussi digne.
Vignerons, vignerons, hommage à la vigne,
Célébrons gaiement la fête du grand saint Vincent (bis).

À Athis-Mons, à la Saint-Vincent, les vignerons, en redingote et chapeau haut de forme, allaient à l'église où, au cours de l'office, on distribuait le pain bénit⁴⁵.

⁴⁵ SEIGNOLLE C et J, *Le folklore du Hurepoix*, éd. G.-P. Maisonneuve et Larose, Paris, 1978, p. 115.

À Breuillet, la veille de la Saint-Vincent on portait un bouquet à l'église. Le jour du saint, après la messe, les habitants allaient boire un coup chez tous les vigneronns du pays.

À Épinay-sur-Orge, avant la messe où les hommes se rendaient endimanchés, on promenait, dans le pays un énorme pain, porté par deux hommes, duquel sortait un jet de vin. Ce pain, béni pendant la messe, était distribué aux vigneronns. Après la sortie de l'église, les jeunes gens se promenaient avec une branche de sapin à laquelle étaient attachées des grappes de raisin et des oranges. Un bal terminait la soirée⁴⁶.

À Étréchy il y avait une messe, et on distribuait le pain béni. Dans l'après-midi, on se rendait à un vieux puits, surmonté d'une statue de saint Vincent que l'on fleurissait⁴⁷.

À Grigny, la journée de la Saint-Vincent débutait par l'élection de la *fille de saint Vincent*, puis tout le monde allait à la messe. Après celle-ci on promenait dans les rues un gros bouquet de fleurs et la *fille* venait en tête de la procession. Un banquet réunissait les vigneronns et un bal terminait la journée

À Lardy, après la messe de la Saint-Vincent, le pain béni était vendu aux enchères. Un grand repas réunissait les vigneronns tantôt chez l'un, tantôt chez l'autre.

À Leuville-sur-Orge, en 1937 encore, deux jeunes gens de la classe portaient un petit saint Vincent en bois en tenant à la main une bouteille de vin du pays. La statue couverte d'un voile, était emmenée à l'église. Pendant la messe le saint était découvert et on le ressortait pour le promener dans la commune. Les jeunes gens vendaient des brioches. Le soir, après le bal, ceux qui étaient un peu trop gais, allaient arroser la statue du saint. Cinquante ans auparavant, un saint Vincent en brioche était fabriqué par le boulanger. Devant la ferme de chaque vigneron, il y avait une barrique dans laquelle tout le monde pouvait puiser⁴⁸.

⁴⁶ SEIGNOLLE C et J, op. cit., p. 116.

⁴⁷ Ibid.

⁴⁸ Ibid.

À Longpont-sur-Orge, on faisait une énorme hotte, en pâte imperméable, dans laquelle on versait du vin. Après la messe, un vigneron plaçait cette hotte sur ses épaules et faisait le tour du pays en donnant à boire à qui voulait ; la hotte vide on la remplissait de nouveau. Ce jour-là certains vignerons mettaient une statuette du saint dans les niches qui ornent les façades des fermes⁴⁹.



**Reliquaire de Saint-Vincent
à Longpont-sur-Orge**

La fête solennelle se tenait le dimanche suivant la Saint-Vincent dans la Basilique, vignerons et fanfare en tête. Le reliquaire du saint, conservé à la Basilique, occupait la place d'honneur. Cette tradition se maintint jusqu'en 1947, animée par les musiciens du *Réveil Leuvillois*⁵⁰.

À Montlhéry, après la messe, les jeunes gens, munis de seaux, se rendaient chez les vignerons qui leur donnaient du vin. Tout ce vin était ensuite rassemblé chez un marchand de vin et distribué gratuitement à ceux qui venaient en chercher. On appelait cela les *aubades*⁵¹.

À Ormoy, la tradition du banquet de la Saint-Vincent se perdit peu avant 1937 ; en 1923 encore, les convives restèrent plus de 13 heures à table⁵².

À Vauhallan, pour la Saint-Vincent, chaque vigneron coupait un sarment sur chaque cep afin que *toutes vignes portassent du fruit*⁵³.

À Verrières-le-Buisson, chaque habitant donnait, un mois avant la Saint-Vincent, un certain nombre de litres de vin (qui était fonction de la récolte de l'année) aux quêteurs qui passaient avec une barrique. Ce vin était destiné au banquet de la Saint-Vincent.

Le père Cadichon (vieillard populaire à l'époque) avait fabriqué lui-même un saint Vincent en bois, mais il avait ajouté à la hotte du saint un tuyau qui lançait un jet de vin. Plusieurs musiciens lui faisaient escorte⁵⁴.

⁴⁹ SEIGNOLLE C et J, op. cit., p. 116.

⁵⁰ *Longpont-sur-Orge Il était une fois...*, Société Historique de Longpont, Maury imprimeur, 2003, p. 202.

⁵¹ SEIGNOLLE C et J, op. cit., p. 117.

⁵² Ibid.

⁵³ *Livre d'or de Vauhallan*, Syndicat d'Initiative de Vauhallan, 1949, p. 14.

⁵⁴ SEIGNOLLE C et J, op. cit., p. 118.

Les Fêtes des vendanges

La fin de ce dur labeur est pour tous (propriétaires et manouvriers) un évènement méritant d'être fêté dans la liesse, d'où l'importante tradition de la fête des vendanges aux nombreux divertissements dont voici quelques exemples⁵⁵ :

- À Juvisy-sur-Orge est donné un spectacle de marionnettes qui s'interrompt seulement pendant la célébration de la messe.
- À Athis, les réjouissances ont lieu au moment de la fête paroissiale de la Saint-Denis le 9 octobre, date proche de la fin des vendanges. Les danses sont animées par le violoneux du pays.
- À Épinay-sur-Orge, un énorme pain porté à dos d'hommes déverse du vin dont on l'a rempli. On peut imaginer que nombreux sont ceux à venir le goûter.

Mais les manifestations les plus marquantes semblent être celles du *Baccharat* (mot qui serait dérivé de Bacchus) de Draveil et Champrosay, agitées, bruyantes et parfois tumultueuses, pratiquées jusqu'au XVIII^e siècle. Cette tradition, remontant à plusieurs siècles, donne lieu à des débordements et des troubles : beuveries, facéties grossières faisant penser à des bizutages, comme en témoigne la relation suivante⁵⁶ : *Au moment des vendanges, les vigneronns se rassemblent au pressoir commun et élisent sept sages pour présider les cérémonies. Un petit Bacchus ou un enfant joufflu trône en haut de la pièce. Tout passant qui franchit la porte doit s'agenouiller ou est condamné à recevoir sur le postérieur de furieux coups de pelle par le tribunal des vigneronns.*

Autres fêtes

Les reliques de saint Vincent sont nombreuses en Essonne (Draveil, Épinay-sur-Orge, Linas, Longpont, Saint-Yon, Verrières-le-Buisson). Leurs translations étaient aussi l'occasion de grandes fêtes : Verrières-le-Buisson en 1845, Linas en 1745 et 1879.

À La Ville-du-Bois, était organisée



La Ville-du-Bois, Char de l'Agriculture et des Vignerons en 1888

⁵⁵ BRUNEL L, op. cit., p. 35.

⁵⁶ BIANCHI S et CHANCELIER M, op. cit., p. 63.

chaque année une cavalcade avec concours de chars décorés. C'était l'occasion, en raison de la forte tradition viticole de cette commune, de faire défiler un char de l'agriculture et des vignerons. La photo ci-contre⁵⁷ montre celui de 1888, avec guirlandes de tresses de feuilles de vignes et roues ornées de grappes de raisins.



Vauhallaan : bouquet de la Saint-Barthélémy (classe 1912)

À Vauhallaan, pour la fête patronale de la Saint-Barthélémy le 24 août, les conscrits en habits du dimanche défilaient dans le village en portant le bouquet de la Saint-Barthélémy : un bâti de bois orné de feuillages et de fleurs au dôme duquel était accrochée la première grappe de chasselas local⁵⁸. Le bouquet était déposé dans l'église et la journée se terminait par un bal. Cette coutume disparut avec la première guerre mondiale.

Initiatives récentes

À notre époque, quelques communes maintiennent ou ressuscitent ces traditions festives :

- C'est le cas lors des vendanges dans les vignes actuelles (*liste dans le chapitre Les vignes actuelles*) où l'ambiance est à la bonne humeur et à la convivialité.

⁵⁷ Photo extraite de *La Ville-du-Bois en ce temps-là*, par GUIHOU J et PHILIPPOT J, 2002, p. 88.

⁵⁸ Fiche éditée par le Syndicat d'Initiative de Vauhallaan, 1989.

- À Leuville-sur-Orge, sous l'impulsion de l'association *Histoire, Nature et Environnement Leuillois*, une messe est toujours célébrée pour la Saint-Vincent, avec exposition d'outils viticoles anciens.
- À Vauhallan, de 1984 à 1988, la municipalité relança la tradition d'une fête des vendanges avec confection de vin local par le dernier vigneron. Mais cette manifestation tomba de nouveau dans l'oubli.



Affiche et bouteille de la fête des vendanges de Vauhallan en 1984⁵⁹

Révolution et déclin final

L'abolition des droits féodaux, proclamée dès août 1789, ne sera totalement effective qu'à l'issue de plusieurs étapes laborieuses, sur fond de situation troublée, de cherté de la vie et de révoltes. Sur le plan administratif, la réorganisation de 1790 institue une généralisation des municipalités de communes ou de cantons, dont le champ de compétences est élargi. C'est aux municipalités que reviennent, par exemple, le choix des garde-messiers et la publication du ban des vendanges. Les vignerons, en prolongement de leur implication passée dans les instances locales et dans l'expression des revendications, participent activement à ces nouveaux pouvoirs. Ainsi la

⁵⁹ Syndicat d'Initiative de Vauhallan.

municipalité élue à Draveil en novembre 1791 compte-t-elle plus de 80 % de vigneron⁶⁰.

Parmi les possessions de l'Église, et plus tard celles des nobles émigrés, qui sont vendues comme biens nationaux, certaines comprennent des vignes. On peut citer, parmi d'autres, le prieuré de Longpont, la maison prieurale de Saint-Hilaire, le domaine possédé par le Comte de Provence à Brunoy. Les lots mis aux enchères étant souvent insuffisamment divisés, les acquéreurs sont soit des bourgeois fortunés, soit des vigneron et autres cultivateurs qui se groupent en associations, comme c'est le cas pour la vente du domaine des Ermites de Sénart⁶¹.

Sous l'Empire puis sous la Restauration, comme une survivance de l'esprit de 1789, on voit encore figurer dans les conseils municipaux, à Montgeron et à Athis par exemple, des agriculteurs et parmi eux des vigneron, mais aux côtés de représentants de la bourgeoisie émergente. Cependant, le déclin de la vigne, déjà amorcé, tend à s'accélérer. Parmi les causes de ce déclin, décrites au chapitre *Étendue du vignoble essonnien*, la transformation rapide des moyens de transport, entre autres conséquences, rend plus aisés les accès depuis Paris, par le train en particulier, ce qui a pour effet d'accroître les achats de terres par des Parisiens. C'est le cas à Montgeron vers 1840 : *Peu à peu, les Parisiens sont venus s'y installer et ont acheté des terrains à des prix suffisamment rémunérateurs pour les vigneron qui, sans exception, n'ont pas entravé cette amélioration par des exigences excessives ...*⁶². Ces terres étant souvent transformées en jardins, certains vigneron se reconvertissent d'ailleurs en jardiniers.

La baisse de rentabilité de la vigne s'accompagne d'une dévalorisation de l'appellation de vigneron. Cette évolution apparaît à l'examen des recensements du XIX^e siècle⁶³. Ainsi à Saint-Michel-sur-Orge, alors que 80 % des cultivateurs se déclaraient vigneron en 1780, en 1830 une majorité d'entre eux se définissent comme cultivateurs-vigneron, puis seulement comme cultivateurs en 1845⁶⁴. Et à Linas, autre exemple, on passe de 88 vigneron en 1817 à sept en 1836, et il n'en subsiste aucun en 1856.

⁶⁰ BIANCHI S et CHANCELIER M, op. cit., p. 128-129.

⁶¹ BIANCHI S et CHANCELIER M, op. cit., p. 278.

⁶² GATINOT JC, *À Travers Montgeron – Deuxième partie*, imprimerie Muller, Brunoy, 1904, p. 10, 11.

⁶³ AD91, archives en ligne.

⁶⁴ SIMOND A, SIMON M, POMMEREAU Y, *Saint-Michel-sur-Orge, Mille ans d'histoire* - t. I, 991-1939, éd. Maury, 1992, p. 195.

L'arrivée du phylloxéra puis les ravages de la guerre de 1870 achèveront de faire disparaître presque totalement, dans les communes de l'Essonne comme ailleurs en Île-de-France, la vigne et, partant, les vigneron.

Annexe I La vigne dans les communes

Commune	superficie commune (ha)	superficie vigne (ha) au XVIII ^e	datation présence de vigne	Référence de la datation
Abbéville-la-Rivière	1502	7,01	XVIII ^e s.	Touzery M.
Angerville	2583		1489	AN, minutier central des notaires de Paris n°648
Angervilliers	901		1807	AD78 13 M 3
Arpajon	240	35,74	1130	Cartulaire ND Longpont, charte LXXI, p. 110
Arrancourt	740	1,77	XVIII ^e s.	Touzery M.
Athis-Mons	856	74,3	X ^e s.	Hugues Capet confirme la donation faite à l'abbaye Saint-Magloire d'une terre où croît une vigne prolifique, Le patrimoine des communes de l'Essonne, éd. Flohic
Authon-la-Plaine	1059		1551	AN, Minutes des notaires MC/ET/VIII/
Auvernaux	650	7,03	XVIII ^e s.	Touzery M.
Auvers-Saint-Georges	1299	26,71	1202	De Saint-Périer R, <i>La grande histoire d'une petite ville</i> , 1938 - 1969
Avrainville	914	32,19	1070	L'évêque de Paris échange ses vignes avec l'abbaye de Saint-Germain, Lafourcade E, p. 184
Ballainvilliers	401	29,52	vers 1136	Cartulaire ND Longpont, charte CCCXLIV, p. 269-270. (attribué aussi à Longpont sur Orge)
Ballancourt-sur-Essonne	1130	63	1212	Cartulaire Saint-Spire de Corbeil charte LI
Baulne	817	50,53	XVIII ^e s.	Touzery M.
Bièvres	969	2,33	1526	AN, Minutes des notaires MC/ET/XXXIII/11, fol. 271 V ^o
Blandy	791		1807	AD78 13 M 3
Boigneville	1580		1807	AD78 13 M 3
Bois-Herpin	389	0	1807	AD78 13 M 3
Boissy-la-Rivière	1247	5,93	XVIII ^e s.	Touzery M.
Boissy-le-Cutté	458	41,06	XVIII ^e s.	Touzery M.

Commune	superficie commune (ha)	superficie vigne (ha) au XVIII ^e	datation présence de vigne	Référence de la datation
Boissy-le-Sec	1906		1807	AD78 13 M 3
Boissy-sous-Saint-Yon	804	40,26	1551	AN, Minutes des notaires MC/ET/LXXXVI/28
Bondoufle	676	0	616	Testament de Bertrand, Évêque du Mans au profit de l'Église de Paris, Lafourcade E, p. 46
Boullay-les-Troux	480	0	1902	AD78-13 M 50
Bouray-sur-Juine	723	17,42	1553-1558	AN, Minutes des notaires Y//94-Y//103 Notice n° 5175
Boussy-Saint-Antoine	290	50,91	1489	Les religieux de Saint-Antoine ont cédé 12 arpents de vignes aux Chartreux de Paris (AN S 5553 f° 5)
Boutervilliers	701		852	Martin M et alii, in Bulletin de la société historique de Dourdan en Hurepoix n°49, 2005, p. 65
Boutigny-sur-Essonne	1620	49,84	XVIII ^e s.	Touzery M.
Bouville	2053	40,86	1400	Martin M et alii, in Bulletin de la société historique de Dourdan en Hurepoix n°49, 2005, p. 68
Brétigny-sur-Orge	1456	81,37	697	Fondation et Donation du monastère de Limours par Gammo, Lafourcade E, p. 60
Breuillet	669		1807	AD78 13 M 3
Breux-Jouy	468		1807	AD78 13 M 3
Brières-les-Scellés	865		1268	Censives des Dames de Longchamp (AD 91)
Briis-sous-Forges	1086	17,72	768	Donation par le roi Pépin de manse avec vignes au bénéfice de l'Abbaye de Saint-Denis, Lafourcade E, p. 98
Brouy	839		1807	AD78 13 M 3
Brunoy	662	45,85	XII ^e s.	Lebeuf J, t. V, p. 202 (référence à Suger qui a été abbé de Saint-Denis à partir de 1122)

Commune	superficie commune (ha)	superficie vigne (ha) au XVIII ^e	datation présence de vigne	Référence de la datation
Bruyères-le-Châtel	1290	19,27	671	Fondation monastère de femmes par Dame Chrotilde, Lafourcade E, p. 70
Buno-Bonnevaux	1599	15,88	XVIII ^e s.	Touzery M.
Bures-sur-Yvette	417	2,54	1382	Bures-sur-Yvette, la Mémoire d'une ville, Atelier d'Histoire Locale de Bures-sur-Yvette, déc. 1994, p. 115.
Cerny	1713	25,54	1631-1632	MC/ET/CXXII/1374 Y//168-Y//173 Notice n° 2460
Châlo-Saint-Mars	2867		616	Testament de Bertrand, Évêque du Mans au profit de l'Église de Paris, Lafourcade E, p. 49
Chalou-Moulineux	1047		1892	AD78 13 M 21
Chamarande	574	24	XVIII ^e s.	Touzery M.
Champcueil	1635	20,59	1551	AN, Minutes des notaires MC/ET/CXXII/1374
Champlan	368	21,28	vers 1100	Cartulaire ND Longpont, charte CCXXIII, p. 196
Champmotteux	757	5,06	XVIII ^e s.	Touzery M.
Chatignonville	513		690	Testament du fils D'Idda, Lafourcade E, p. 58
Chauffour-lès-Étréchy	480	13,48	1222	AD91 G 264, Cartulaire de la Collégiale de Linas
Cheptainville	715	74,26	XVIII ^e s.	Touzery M.
Chevannes	1023	9,6	XVIII ^e s.	Touzery M.
Chilly-Mazarin	557	77,77	1108	Vieux Chilly des origines au XVII ^e siècle
Congerville-Thionville	847		1807	AD78 13 M 3
Corbeil-Essonnes	1101	237,62	765	Donation par le roi Pépin de la villa d'Essonne avec vignes au bénéfice de l'Abbaye de Saint-Denis, Lafourcade E, p. 95
Corbreuse	1579		1252	Cartulaire ND Paris, t. II, p. 309 (livre 11, charte II)
Courances	831	32,79	XVIII ^e s.	Touzery M.
Courcouronnes	437	0		aucune présence de vigne n'a été relevée

Commune	superficie commune (ha)	superficie vigne (ha) au XVIII ^e	datation présence de vigne	Référence de la datation
Courdimanche-sur-Essonne	562	16,28	1733	notes de Thomas Lorieul, curé de Courdimanche, sur les cultures de sa paroisse au cours de la période de 1733 à 1749
Courson-Monteloup	374	3,98	1543	Lebeuf J, t. III, p. 451
Crosne	248	44,52	1256	Lebeuf J, t. V, p. 45
Dannemois	843	92,33	XVIII ^e s.	Touzery M.
D'Huisson-Longueville	1004	15,32	1551	AN, Minutes des notaires MC/ET/XXXIII/36
Dourdan	3064		1213	Durand B. in Bulletin de la Société Historique de Dourdan en Hurepoix n°37, 1999, p. 74
Draveil	1575	135,8	1223	Lebeuf J, t. V, p. 63
Écharcon	681	25,49	1506	AN, Minutes des notaires MC/ET/VIII/10
Égly	395	58,38	1541	AN, Minutes des notaires MC/ET/XXXIII/25, fol. IIIcIII (fol. 303)
Épinay-sous-Sénart	358	15,32	1247	Abbaye de Sainte-Geneviève, Bibl. Sainte-Geneviève, ms. 351, fol. 71 vo
Épinay-sur-Orge	444	134,14	616	Testament de Bertrand, Évêque du Mans au profit de l'Église de Paris, Lafourcade E, p. 48
Estouches	598	1,99	XVIII ^e s.	Touzery M.
Étampes	4092	109,45	1140	cartulaire ND Longpont, charte CCCXIX, p. 255
Étiolles	1165	116,47	1233	AN S 2160, n° 3, LL 1450 a, fol. 199 r°.
Étréchy	1406	103,68	1283	Techener J, Catalogue analytique des archives de M. le baron de Joursanvault, Paris, 1838, t.I, p. 162
Évry	833	38,49	1000	Dons de vignes à l'abbaye de Saint-Maur du Chevalier Ermenfred, Lafourcade E, p. 173
Fleury-Mérogis	651	0	1551	AN, Minutes des notaires MC/ET/XXI/2
Fontaine-la-Rivière	369	3,19	XVIII ^e s.	Touzery M.

Commune	superficie commune (ha)	superficie vigne (ha) au XVIII ^e	datation présence de vigne	Référence de la datation
Fontenay-lès-Briis	972	35,87	673	Baratault A-C, Le Moyen Âge dans le département de l'Essonne, mémoire de maîtrise, Nanterre 1990
Fontenay-le-Vicomte	683	29,83	1148	Lebeuf J, t. IV, p. 302 (paroisse de Corbeil)
Forges-les-Bains	1458	17,62	XVIII ^e s.	Lebeuf, t. III, p. 438
Gif-sur-Yvette	1160	1,97	1540	AN, Minutes des notaires MC/ET/XXXIII/17, f ^o 110
Gironville-sur-Essonne	1321	16,69	XVIII ^e s.	Touzery M.
Gometz-la-Ville	986	0		Pas de datation relevée ; présence de vignes attestée par la toponymie : lieu-dit <i>La vigne à Perron</i>
Gometz-le-Châtel	505	0	XVIII ^e s.	Lebeuf J, t. III, p. 402
Grigny	487	71,63	1140	cartulaire ND Longpont, charte CCCLIII, p. 274
Guibeville	261	0	1807	AD78-13M3
Guigneville-sur-Essonne	919	18,77	XVIII ^e s.	Touzery M.
Guillerval	1730		635	Don de Dagobert 1er à l'Abbaye de Saint-Denis AN L.L.1189 et Diplomatae
Igny	382	1,51	1566	AN, Minutes des notaires MC/ET/XCIX/2
Itteville	1220	22,98	1261	Cartulaire ND Paris, t. 2, p. 366 (livre 16, charte III)
Janville-sur-Juine	1067		1553-1558	AN, Minutes des notaires Y//94-Y//103 fol. 261 V Notice n° 5175 (Janville et le hameau de Gillevoisin se sont séparés d'Auvers-Saint-Georges en 1889)
Janvry	824	0	1564	Julien C et Dagnot J-P, Marivaux, site Chronique du vieux Marcoussis.
Juvisy-sur-Orge	224	25,52	XII ^e s.	Cartulaire ND Longpont, charte CLXXVI, p. 167 (lieu-dit La Tournelle)
La Ferté-Alais	455	24,4	XVIII ^e s.	Touzery M.

Commune	superficie commune (ha)	superficie vigne (ha) au XVIII ^e	datation présence de vigne	Référence de la datation
La Forêt-le-Roi	794		1807	AD78 13 M 3
La Forêt-Sainte-Croix	536	31,15	XVIII ^e s.	Touzery M.
La Norville	452	34,75	1255-1256	Cartulaire ND Paris, t. I, p. 98 (livre 2, charte CXIII)
La Ville-du-Bois	362	93,98	XVI ^e s.	La Ville-du-Bois en ce temps-là, Maury, 2002, p. 22 (vigne d'Ambroise Paré qui vécut au XVI ^e s.)
Lardy	763	51,57	1214	AD91 G 264, Cartulaire de la Collégiale de Linas
Le Coudray-Montceaux	1144	26,66	début IX ^e s.	Polyptyque d'Irminon, pp. 867, 868
Le Plessis-Pâté	758	0	1807	AD78 13 M 3
Le Val-Saint-Germain	1257		768	Donation par le roi Pépin de manse avec vignes au bénéfice de l'Abbaye de Saint-Denis, Lafourcade E, p. 98
Les Granges-le-Roi	1268		1300	Censives des Dames de Longchamp
Les Molières	702	0		aucune présence de vigne n'a été relevée
Les Ulis	518		1808	Les Vignes de Bures, cadastre napoléonien
Leudeville	784	17,29	1498	AN, Minutes des notaires MC/ET/XIX/12
Leuville-sur-Orge	249	12,46	vers 1100	Cartulaire ND Longpont, charte LX, p. 105
Limours	1425	0,38	697	Fondation et Donation du monastère de Limours par Gammo, Lafourcade E, p. 59
Linas	751	61,27	vers 1090	cartulaire ND Longpont, charte CX, p. 134
Lisses	1040	82,59	998	Dons de vignes à l'abbaye de Saint-Maur du Comte Bouchard de Corbeil, Lafourcade E, p. 173
Longjumeau	484	12,14	1499	AN, Minutes des notaires MC/ET/XIX/14
Longpont-sur-Orge	505	38,3	1136	Cartulaire ND Longpont, charte CCCXLIV, pp. 269-270. (attribué aussi à Ballainvilliers)

Commune	superficie commune (ha)	superficie vigne (ha) au XVIII ^e	datation présence de vigne	Référence de la datation
Maise	2158	17,75	XVIII ^e s.	Touzery M.
Marcoussis	1680	52,78	1201	Lebeuf J, t. III, p. 483
Marolles-en-Beauce	600	3,5	XVIII ^e s.	Touzery M.
Marolles-en-Hurepoix	647	29,13	XVIII ^e s.	Touzery M.
Massy	943	116,86	XII ^e s.	Lafourcade E, p. 192
Mauchamps	316	5,1	XVIII ^e s.	Touzery M.
Menecy	1109	59,65	1551	AN, Minutes des notaires MC/ET/CXXII/1385
Méréville	2699	11,64	XVIII ^e s.	Touzery M.
Mérobert	1071		1828	cadastre et Immel J-J in Société littéraire de Dourdan bulletin n° 27, 1993, p. 11
Mespuits	995	6,43	XVIII ^e s.	Touzery M.
Milly-la-Forêt	3380	18,13	1136	Cartulaire ND Longpont, charte XVIII, p 76
Moigny-sur-École	1223	52,38	1551	AN, Minutes des notaires MC/ET/VIII/211
Mondeville	670	80,96	XVIII ^e s.	Touzery M.
Monnerville	831		635	Don de Dagobert 1 ^{er} à l'Abbaye de Saint-Denis, AN L.L. 1189 et Diplomatae
Montgeron	1122	70,85	1147	Vigne appartenant à l'Abbaye de Saint-Maur, Le Patrimoine des communes de l'Essonne, éd. Flohic
Monthéry	328	67,4	vers 1095	Cartulaire ND Longpont, charte LXIX, p. 109-110
Morangis	480	11,94	1175	Archives du Prieuré Saint-Eloi de Longjumeau
Morigny-Champigny	3085	62,78	1660	AD91 3 J 1
Morsang-sur-Orge	439	11,68	1547	AN, Minutes des notaires MC/ET/XXXIII/32/B, fol. IXxxXI V° (fol. 191 V°)

Commune	superficie commune (ha)	superficie vigne (ha) au XVIII ^e	datation présence de vigne	Référence de la datation
Morsang-sur-Seine	439	41,47	début IX ^e s.	Polyptyque d'Irminon, p. 866-867
Nainville-les-Roches	593	6,75	XVIII ^e	Touzery M.
Nozay	734		début IX ^e s.	Polyptyque d'Irminon, p. 888
Ollainville	1133	44,84	XVIII ^e s.	Touzery M.
Oncy-sur-École	537		1604	Livre mémorial de Jean de Toulouse (Prieur de l'Abbaye de Saint-Victor), Archives Nationales
Ormoï	188	2,91	1208	Cartulaire ND Paris, t. I, p. 441 (livre 8, charte XXXII)
Ormoï-la-Rivière	1029	9,79	1781	De Wever P et Duclos J-L, Ormoï-la-Rivière, Un Village de l'Étampois, 1990, p. 188
Orsay	797	15,95	798	Charlemagne confirme l'appartenance de la villae à l'Église de Paris, (Arch. Nat. L.L.78)
Orveau	430	15,32	XVIII ^e s.	Touzery M.
Palaiseau	1151	79,02	813	Durliat J., <i>La vigne et le vin de la région parisienne au début du IX^e siècle d'après le Polyptyque d'Irminon</i> , n° 344, 1968, p. 401.
Paray-Vieille-Poste	614	0		aucune présence de vigne n'a été relevée.
Pecqueuse	740	0	1550	AN, Minutes des notaires MC/ET/III/78
Plessis-Saint-Benoist	916			Voir Authon auquel cette commune a été rattachée jusqu'en 1884.
Prunay-sur-Essonne	514	3,57	XVIII ^e s.	Touzery M.
Puiselet-le-Marais	1127	10,9	XII ^e s.	Lafourcade E, p. 192
Pussay	1155			Pas de datation relevée ; présence de vignes attestée par la toponymie : lieu-dit <i>Les vieilles vignes</i>
Quincy-sous-Sénart	520	4,7	1247	Abbaye de Sainte-Geneviève, Bibl. Sainte-Geneviève, ms. 351, fol. 71 vo

Commune	superficie commune (ha)	superficie vigne (ha) au XVIII ^e	datation présence de vigne	Référence de la datation
<u>Richarville</u>	1035		1807	AD78-13 M 3
Ris-Orangis	871	20,65	1246	Cartulaire ND <u>Longpont</u> , p. 286 (pas de numéros de chartes dans cette partie concernant l'inventaire de 1713) (lieu-dit Le <u>Sautemal</u>)
<u>Roinville-sous-Dourdan</u>	1340	75	1204	Durand B. in <i>Bulletin de la Société Historique de Dourdan en Hurepoix</i> n°37, 1999, p. 74
<u>Roinvilliers</u>	716	0	1807	AD78 13 M 3
<u>Saclas</u>	1366	4,47	635	Don de Dagobert 1er à l'Abbaye de Saint-Denis, <u>Lafourcade E</u> , p. 56
Saclay	1365	0	1807	AD78 13 M 3
Saint-Aubin	357	0	1835	AD78 13 M 5
Saint-Chéron	1144		1807	AD78 13 M 3
Saint-Cyr-la-Rivière	881	11,93	XVIII ^e s.	<u>Touzery M.</u>
Saint-Cyr-sous-Dourdan	989		1899	monographie 1899
Sainte-Geneviève-des-Bois	927	0	1807	AD78 13 M 3
<u>Saint-Escobille</u>	1200			Présence de vignes attestée par la toponymie : <u>lieu dit Les grandes vignes</u> . Pas de datation relevée mais certitude d'absence de vignes au XVIII ^e s. et au début du XIX ^e ,
Saint-Germain-lès-Arpajon	631	145,89	1284	AD91 G 264, Cartulaire de la Collégiale de Linas, p.203
Saint-Germain-lès-Corbeil	493	31,23	1326	Cartulaire Saint-Spire de Corbeil, charte XV
Saint-Hilaire	679		1137	Gatineau F et <u>Warembourg JM</u> , <u>St-Hilaire, un espace dans le temps</u> , 2009, p. 22
Saint-Jean-de-Beauregard	397	0	1156-1157	Cartulaire Abbaye des Vaux de Cernay, Charte XIII, t.1, p. 16-18

Commune	superficie commune (ha)	superficie vigne (ha) au XVIII ^e	datation présence de vigne	Référence de la datation
Saint-Maurice-Montcouronne	903		1807	AD78 13 M 3
Saint-Michel-sur-Orge	529	56,83	1226	AD91 G 264, Cartulaire de la Collégiale de Linas, p. 119
Saint-Pierre-du-Perray	1159	32,57	IXe s.	Lebeuf J, t. V, p. 88 (d'après le Polyptyque de Saint-Pierre-des-Fossés)
Saintry-sur-Seine	329	70,01	1199	Cartulaire Saint-Spire de Corbeil, charte XLV
Saint-Sulpice-de-Favières	437	40,44	1551	AN, Minutes des notaires MC/ET/IX/15
Saint-Vrain	1157	39,65	XVIII ^e s.	Touzery M.
Saint-Yon	466	33,97	XVIII ^e s.	Touzery M.
Saulx-les-Chartreux	765	13,03	1156-1157	Cartulaire Abbaye des Vaux de Cernay, Charte XIII, t. I, p. 16-18
Savigny-sur-Orge	697	110,13	vers 1000	Don de 3 arpents de vigne près de Charaintru au profit de l'Abbaye de Saint-Germain-des-Prés, Bourgoin A.
Sermaise	1360		1807	AD78 13 M 3
Soisy-sur-École	1152	66,04	XVIII ^e s.	Touzery M.
Soisy-sur-Seine	856	66,46	XVIII ^e s.	Touzery M.
Souzy-la-Briche	733		XVIII ^e s.	Touzery M.
Tigery	864	0	1328	Creuzet E, Histoire seigneuriale, civile et paroissiale de Saintry, 1 ^{ère} partie, 1907, Paris, éd. Picard et fils, Douët d'Arcq, p. 80, 90 et suivantes
Torfou	350	13,28	XVIII ^e s.	Touzery M.
Valpuseaux	1870	6,01	1696	Christ B et X, Valpuseaux au XX ^e siècle, 2014
Varennes-Jarcy	548	68,14	1213	Lebeuf J, t. V, p. 166

Commune	superficie commune (ha)	superficie vigne (ha) au XVIII ^e	datation présence de vigne	Référence de la datation
Vaugrigneuse	606	4,17	XVIII ^e s.	Touzery M.
Vauhallan	334	4,03	XVIII ^e s.	Touzery M.
Vayres-sur-Essonne	846	8,24	1668	Bailly R, La Vigne à Vayres sur Essonne, extrait de Paris et Ile-de-France - Mémoires, 1984, tome 35, p. 173-177
Verrières-le-Buisson	991	100,81	820	Polyptyque d'Irminon, pp. 835, 836
Vert-le-Grand	1593	18,79	XVIII ^e s.	Touzery M.
Vert-le-Petit	683	17,16	vers 1085	Cartulaire ND Paris, t. 1, p. 324 (livre 4, charte XVI)
Videlles	870	64,57	XVIII ^e s.	Touzery M.
Vigneux-sur-Seine	877	1,65	1215	Lebeuf J, t. 5, p. 54-55
Villabé	456	95,22	XII ^e s.	Lebeuf J, t. 5, p. 223 (Abbaye d'Yerres)
Villebon-sur-Yvette	741	2,12	vers 1105	Cartulaire ND Longpont, charte CCXXXV, p. 203
Villeconin	1445		1219	Julien C et Dagnot J-P, Villeconin, site Chronique du vieux Marcoussis.
Villejust	536	3,65	1766	AD91 2 E 21/21, Henry Brizault, notaire à Palaiseau
Villemoisson-sur-Orge	231	0	1807	AD78 13 M 3
Villeneuve-sur-Auvers	707	12,01	697	Fondation et Donation du monastère de Limours par Gammo, Lafourcade E, p. 60
Villiers-le-Bâcle	603	1,22	768	Donation par le roi Pépin de manse avec vignes au bénéfice de l'Abbaye de Saint-Denis, Lafourcade E, p. 98
Villiers-sur-Orge	178	63,76	1460	AD91 13 H 12
Viry-Châtillon	607	32,25	1203	Cartulaire ND Paris, t. 1, p. 365 (livre 5, charte VI)
Wissous	911	9,19	1217	Cartulaire ND Paris, t. 2, p. 72 (livre 2, charte LVI)
Yerres	984	76,6	XII ^e s.	Lafourcade E, p. 192
Total Essonne	180440	5280,54		

- Sur les 196 communes, Courcouronnes, Les Molières et Paray-Vieille-Poste sont les trois seules pour lesquelles il n'a été trouvé aucune information indiquant la présence de vignes.
- Les superficies en vigne au XVIII^e siècle sont extraites de l'ouvrage de Mireille Touzery (référencé Touzery M. dans le tableau) : *Dictionnaire des paroisses fiscales de la généralité de Paris d'après le cadastre de Bertier de Sauvigny, 1776-1791*, éd. du Lys, 1995.

Références des autres ouvrages :

- GUÉRARD B, *Polyptyque de l'abbé Irminon, t. I*, Paris, Imprimerie Royale, 1844.
- GUÉRARD B, *Cartulaire de l'Église Notre Dame de Paris*, Paris, Imprimerie. de Crapelet, 1850
- LEBEUF J, *Histoire de la Ville et de tout le Diocèse de Paris*, Librairie de Fechoz et Letouzay, 5 rue des Saints Pères, Paris, 1883.
- LAFOURCADE E, *Paris Pays du vin*, Presses de Valmy, 1998.
- MERLET L et MOUTIÉ A, *Cartulaire ND des Vaux de Cernay*, éditions Pion, 1857.
- BOURGOIN A, *La vigne et le vin à Savigny-sur-Orge*, Maury imprimeur.
- *Le Cartulaire du Prieuré de Notre-Dame de Longpont de l'ordre de Cluny*, Imprimerie Alf. Louis Perrin et Marinet, 6 rue d'Amboise, Lyon, 1879.
- *Cartulaire de Saint-Spire de Corbeil au diocèse de Paris*, éd. Émile Coüard-Luys, Rambouillet, 1882, (Site Internet de l'École des chartes).
- *La Ville du Bois en ce temps-là*, Maury imprimeur, 45300 Manchecourt.

Annexe II La toponymie

communes	noms de rues et de voies	lieux dits
Abbéville-la-Rivière	Chemin de Moque Bouteille	Les vignes
Angerville		La vigne à la Benoît
Angervilliers		
Arpajon		
Arrancourt	Chemin des vignes	Champtier des vignes
Athis-Mons	Rue des Vignes	Coteau des vignes
Authon-la-Plaine		Les grandes vignes
Auvernaux		
Auvers-Saint-Georges	Chemin de la roche à la vigne	Saint-Fiacre
Avrainville		Les caves à Laurent
Ballainvilliers	Allée des Vignes	La grange aux cercles
Ballancourt-sur-Essonne		
Baulne		
Bièvres		Les vignes de la Motte La vieille vigne
Blandy		Vignes de Mainvilliers
Boigneville		Les vignes de Nangeville Les grandes vignes Les vignes du clos
Bois-Herpin		Sous les vignes
Boissy-la-Rivière		Vignes de Bierville Vignes des fossés
Boissy-le-Cutté	Rue des vignes	Les vieilles vignes
Boissy-le-Sec		Les vignes du frêne Les vignes de Venant Les vignes de Chanteloup Le dessus des vignes
Boissy-sous-Saint-Yon	Chemin de la fontaine au vin	La fontaine au vin La vigne
Bondoufle	Rue de la vigne	
Boullay-les-Troux		
Bouray-sur-Juine		
Boussy-Saint-Antoine	Rue du clos Auchin Chemin des Plantes	Les plantes
Boutervilliers		
Boutigny-sur-Essonne	Rue du pressoir Allée des vignes rouges	Sur la rue du pressoir Les vignes rouges Le pressoir
Bouville		Les vignes
Brétigny-sur-Orge		Les plants d'Aulnay

communes	noms de rues et de voies	lieux dits
Breuillet	Rue du pressoir Rue de la treille Rue des sarments Rue des vendanges	Le pressoir Les vignes de la Folleville
Breux-Jouy		Les vignes de Breux
Brières-les-Scellés	Sente vigne Cavée	La vigne à Cavée La vigne de monsieur Péchar La vigne à Cossé Les plantes
Briis-sous-Forges	Chemin des Vignes	La vigne
Brouy		La treille Derrière les vignes
Brunoy	Rue du pressoir Allée des coteaux Briards Allée du clos Thierry École maternelle de la vigne des champs	Les vignes La vigne des champs Le clos Soulin Les nouvelles plantes
Bruyères-le-Châtel	Rue des vignes Chemin des vignes Allée de la vigne Dieu	La vigne Dieu
Buno-Bonnevaux		Les vieilles vignes Le bois de Vignol
Bures-sur-Yvette		La vigne de Bures (aux Ulis aujourd'hui)
Cerny	Chemin du pressoir	Le pressoir (Villiers)
Châlo-Saint-Mars		La vallée vigneron La vigne de la fosse l'orme aux vignes Le pressoir Les grandes vignes Les vignes de Saint-Jean
Chalou-Moulineux	Rue des vignes	Les vignes Les basses vignes
Chamarande	Rue des vignes blanches	Les vignes blanches La treille
Champcueil		Aux sentes des vignes La vieille vigne sous les vignes
Champlan	Allée des vignes	Les vignes des Clotais Les Caves

communes	noms de rues et de voies	lieux dits
Champmotteux	Rue des vignes Chemin des vignes d'en haut	Le vignes vert Les vignes d'en haut
Chatignonville		
Chauffour-lès-Étréchy		
Cheptainville	Place des Vignes Rouges	
Chevannes	Le Moque tonneau	
Chilly-Mazarin	Avenue des vignes	ZI de la vigne aux loups
Congerville-Thionville	Rue des vignes	Le bois des vignes Les vignes
Corbeil-Essonnes	Chemin des vignes hauts vignons Chemin des bas vignons	Les hauts vignons Les bas vignons Pressoir prompt
Corbreuse		
Courances		La vigne Agnès
Courcouronnes		
Courdimanche-sur-Essonnes		
Courson-Monteloup	Rue du pressoir	
Crosne	Rue des vignes	L'enclos Le Clozeau
Dannemois	La plante	Le clos à Baudier
D'Huison-Longueville		La vieille vigne
Dourdan	Rue des vignes Chemin des vignes	
Draveil	Rue des cépages Rue des vignes Rue du clos Rue du clos des Mourettes Allée des caves de Noé	Les plantes Le clos des bergeries Le clos des creux Le clos de Pampoux Le clos Piquet Le clos de Bellevue Le clos des petites maisons
Écharcon	Rue des Vignes	
Égly		
Épinay-sous-Sénart	Allée des vignes Impasse du clos Nicolle	Le rôle des vignes Le clos Nicolle Le clos Guillaume
Épinay-sur-Orge	Rue Clos Belle Rue des Vignes Sentier des Petites Vignes Clos du Chemin Vert	Les petites vignes
Estouches		Les plantes

communes	noms de rues et de voies	lieux dits
Étampes	Rue de la vigne Rue de la treille Rue de l'étape au vin La bouteille	Les pièces de la treille Moquebouteille Le Pineau Les vignes blanches
Étiolles	Rue du clos Héron Rue du clos Varin Square du pressoir Rue des vignes	
Étréchy	Rue Saint-Vincent Allée de la vigne	Saint-Vincent Les vignes Les plantes
Évry	Rue des Vignes	Clos de grand bourg Hameau à vigne du bras de fer
Fleury-Mérogis		
Fontaine-la-Rivière	Rue des vignes	Les vignes
Fontenay-lès-Briis	Rue des Vignes Impasse des Vignes	Les Vignes
Fontenay-le-Vicomte	Impasse des Vignes	
Forges-les-Bains	Allée des vignes Rue Moque Bouteille Impasse des treilles	Les vignes La Moque Bouteille Les vieilles vignes Les plants
Gif-sur-Yvette	Chemin des vignes Chemin du pressoir	
Gironville-sur-Essonne		Les vignes Bélanger Le clos de Vignay
Gometz-la-Ville	Résidence La vigne à Perron	La vigne à Perron
Gometz-le-Châtel	ZA du Haut des Vignes Rue du Fromenteau Rue du Morillon Allée des Treillageurs	Les vignes
Grigny	Place de la treille	
Guibeville	Rue Saint-Vincent	
Guigneville-sur-Essonne		La treille Vignes au-dessus de Clarcy Vignes blanches Vignes rouges
Guillerval		
Igny	Rue de la Vieille Vigne Rue de la cave à Rabucier Clos des 3 Arpents	
Itteville		Les nouveaux plants

communes	noms de rues et de voies	lieux dits
Janville-sur-Juine		
Janvry	Rue du clos des Vignes	Le clos des vignes
Juvisy-sur-Orge	Rue Fromenteau	
La Ferté-Alais	Rue des vieilles vignes Place du chasselas Villa du pressoir, du tonneau, des vigneronns...	Les vieilles vignes
La Forêt-le-Roi		Les vieilles plantes
La Forêt-Sainte-Croix	Chemin des vignes	Sous les vignes Sous le chemin des vignes
La Norville		
La Ville-du-Bois	Allée des vignes	
Lardy	Rue des vignes	Les vignes rouges
Le Coudray-Montceaux	Chemin des Bas Vignons Sentier des Hauts Vignons Chemin des Plants	Les Bas Vignons
Le Plessis-Pâté		
Le Val-Saint-Germain		
Les Granges-le-Roi		
Les Molières		Le fond de tonneau
Les Ulis	Résidence La treille Résidence Les pampres Résidence Les vignes de Bures	voir <i>Bures-sur-Yvette</i>
Leudeville		
Leuville-sur-Orge	Rue des vignes Place des pressoirs Ruelle des pressoirs Place du Baco	
Limours	Clos des Vignes	Les vignes d'en-bas Les vignes d'en-haut
Linas	Rue Montvinet Chemin des vieilles vignes Rue Saint-Vincent Rue du pressoir	Monvinet (hameau) La plante aux bœufs Les vieilles vignes Le bas des vieilles vignes
Lisses	Rue des vignes de Montauger Rue des vignes de Villoison	Les vignes de Montauger Le clos aux pois Les fermes et vignes de Montbrin
Longjumeau	Rue des vignes	Le clos d'eau Le clos des amoureux Le clos de Balizy

communes	noms de rues et de voies	lieux dits
Longpont-sur-Orge	Chemin des Bas Provins Chemin des Hauts Provins	Les Bas Provins Les Hauts Provins
Maisse	Rue du pressoir	
Marcoussis		
Marolles-en-Beauce		Les vignes du bout d'en haut Les petites vignes Les grandes vignes Les bas des vignes
Marolles-en-Hurepoix		
Massy	Rue des vignes Rue de la vieille vigne Allée du vignoble Chemin de la vieille vigne	
Mauchamps		
Mennecy	Chemin des vieilles vignes Cour du Pressoir	Les grandes vignes
Méréville		Les vignes de Boigny Les vignes du bois
Mérobert	Rue des vignes Chemin des vieilles vignes	Le bois des vignes Les vieilles vignes
Mespuits		La vigne boit-vin
Milly-la-Forêt		
Moigny-sur-École		La vieille vigne
Mondeville	Chemin des vignes	Les vignes de Mézières
Monnerville		La vigne Regnier
Montgeron	Rue des vignes Rue de la côte d'or (ancien vignoble) Chemin du dessous des vignes du Nouzet Chemin du dessus des vignes du Nouzet Chemin du milieu des vignes du Nouzet Impasse des vignes	Les plantes Le dessus des plantes Le bas des plantes La treille
Monthéry	Allée des vignes Allée des sarments Rue des grandes vignes Rue Caudalie Rue du Chardonnay Rue de Gouais Rue du Pinot Meslier Impasse de la nouaison	Les Grandes Vignes

communes	noms de rues et de voies	lieux dits
Morangis	Avenue des vignes	
Morigny-Champigny	Rue des vignes Rue du pressoir	Les grandes vignes Les vignes de Vilmartin
Morsang-sur-Orge	Impasse du clos de la Guérinière	Le clos Beaumont Le clos Le clos Trau
Morsang-sur-Seine		Les plantes
Nainville-les-Roches	Rue de la vigne au Duc	La vigne au Duc
Nozay		
Ollainville	Allée des vignes	
Oncy-sur-École		
Ormoy	Le moque tonneau Rue du cépage Baco Allée du pressoir Sentier des vignes Impasse du sarment Impasse de la treille	Moque Tonneau
Ormoy-la-Rivière		Les vieilles vignes
Orsay	Chemin des Vignes	
Orveau		
Palaiseau	Rue de la vigne de Lozère Sentier des vignes	
Paray-Vieille-Poste		
Pecqueuse		Les vignes
Plessis-Saint-Benoist		
Prunay-sur-Essonne		Au dessus du petit Vignay Le fond de Vignay
Puisselet-le-Marais		
Pussay		Les vieilles vignes
Quincy-sous-Sénart	Rue de la brèche des vignes Rue du clos des mûriers Allée des sarments	
Richarville		
Ris-Orangis	Rue des vignes Rue du clos Rue du clos Langlet Impasse du clos de la ferme Sentier du clos Hardy	Le clos de la marquise Les vignes Saint-Lazard
Roinville-sous-Dourdan	Rue des vignes	Les vignes
Roinvilliers		Les quinze arpents de la vigne Les vignes La haute vigne

communes	noms de rues et de voies	lieux dits
Saclas		Les vignes Aubert Les vignes de Gravier Les vignes de Fontville
Saclay		
Saint-Aubin		
Saint-Chéron	Sente des vignes	Les vignes à Monsieur La pente des vignes des veaux Vignes de Chantropin
Saint-Cyr-la-Rivière		Les vignes des fossés La grande vigne Au dessus de la vigne du croc Les vignes de Marancourt
Saint-Cyr-sous-Dourdan		
Sainte-Geneviève-des-Bois	Clos d'Henнемont	
Saint-Escobille		Les grandes vignes
Saint-Germain-lès-Arpajon	Rue des vignes de Saint-Eutrope Allée du Bas Cot	
Saint-Germain-lès-Corbeil	Rue du clos au merle	La plante Saint-André
Saint-Hilaire		La vigne du prévôt
Saint-Jean-de-Beauregard		Les vieilles vignes
Saint-Maurice-Montcouronne	Rue des vignes Rue du pressoir Rue Moque Bouteille	Les grandes vignes
Saint-Michel-sur-Orge	Rue du clos Giboux Allée des vignes	
Saint-Pierre-du-Perray	Rue du clos Guinault Rue des vignes	Sur le clos de l'abeille Le clos Guinault La pièce du plant Les plantes
Saintry-sur-Seine	Allée des vignes Allée du coteau	Les plantes
Saint-Sulpice-de-Favières		
Saint-Vrain	Clos des vignes Chemin Rural 8 dit des vignes Sentier des vignes	
Saint-Yon		
Saulx-les-Chartreux		
Savigny-sur-Orge	Rue de l'orme au messier Avenue de Fromenteau	
Sermaise	Rue du pressoir	Les petites vignes
Soisy-sur-École		Les plantes

communes	noms de rues et de voies	lieux dits
Soisy-sur-Seine	Chemin des vignes	Le clos Mégret Le clos des Meillottes
Souzy-la-Briche		
Tigery	Rue des vignes	
Torfou		Les plantes
Valpuiseaux		Les vieilles vignes
Varennes-Jarcy	Sente des vignes	Le pressoir Parisse
Vaugrigneuse		Le champ des vignes La treille
Vauhallan		
Vayres-sur-Essonne		
Verrières-le-Buisson	Allée du Pressoir Allée du Garde Messier Rue des Prés aux Vins Impasse des Vignes	
Vert-le-Grand	Ruelle des vignes Le clos des Gaches	
Vert-le-Petit	Les plantes	Les vignes de Feularde Les clos Le bois des plantes
Videlles		La vigne au Guigner La pièce du pressoir
Vigneux-sur-Seine	Rue Cote d'or Rue des cépages	Le clos de La Régale
Villabé	Clos de Montauger Chemin des vignes	Le clos de Montauger
Villebon-sur-Yvette	Chemin du bas de la plante des Roches Résidence de la plante des Roches	La plante des Roches
Villeconin	Rue des pressoirs	
Villejust	Chemin du bois des vignes Lotissement Le haut des vignes	Le bois des vignes Les vignes des Bas Villevents La Moque Bouteille Les échalas
Villemoisson-sur-Orge	Avenue des gardes messiers	
Villeneuve-sur-Auvers		Le pavé de la vigne
Villiers-le-Bâcle		
Villiers-sur-Orge		
Viry-Châtillon	Allée des vignes Impasse du clos Gatinois	Le clos Gatinois et Les chaumières

communes	noms de rues et de voies	lieux dits
Wissous		
Yerres	Rue des vignes Rue des treillageurs Rue du clos des abbesses Rue du clos Fontanges	Le clos Renaudin Le petit clos Rhierry Le clos Moreau

Remarques :

- Les vignes étaient souvent encloses ; nous avons recensé les *clos* sans la certitude que tous renfermaient de la vigne.
- Une case vide indique l'absence dans la commune de voies ou de lieux-dits dont le nom évoque la vigne.

Annexe III Valorisation du vin et de la vigne

Année	Prix de vente vin	Prix froment	Prix de la vigne	Qualité	Commune	Références
1208			16 livres/arpent		Corbeil	CAVAILLER P, Le patrimoine de la collégiale Saint-Spire de Corbeil au Xlle s., Bulletin SHAEH N°78, 2008, p.13 à 29.
1235			24 livres/arpent		Saintry	CAVAILLER P, Le patrimoine de la collégiale Saint-Spire de Corbeil au Xlle s., Bulletin SHAEH N°78, 2008, p.13 à 29.
1258			108 livres paris/ arpent		Saintry	CREUZET E, Histoire seigneuriale, civile et paroissiale de SAINTRY, p.44-45, 1907, Paris, Ed. A. PICARD et Fils.
1258			27 livres/arpent		Corbeil	CAVAILLER P, Le patrimoine de la collégiale Saint-Spire de Corbeil au Xlle s., Bulletin SHAEH N°78, 2008, p.13 à 29.
1413			7écus or 16 paris/ quartier		Monthéry	Archives nationales Chartier de Marcoussis S 3875
1488			11 livres toumois/ arpent		Brunoy	AD78 789 f. 89 r° 1 à 5.
1498			8 livres toumois/ quartier		Leudeville	AN, Minutes des notaires MC/ET/XIX/12
1500			9 livres toumois/ quartier		Bièvres	AN, Minutes des notaires MC/ET/XXXIII/11, fol. 271 Vo
1540			20 livres toumois/ ½ arpent		Gif	AN, Minutes des notaires MC/ET/XXXIII/17, fol. 110
1541			19 livres 5 sols toumois/arpent		Égly	AN, Minutes des notaires MC/ET/XXXIII/25, fol. IIIcIII (fol. 303)
1547			14 livres toumois/ quartier		Morsang-sur-Orge	AN, Minutes des notaires MC/ET/XXXIII/32/B, fol. IXxxXI Vo (fol. 191 Vo)
1604			45 livres toumois/ 1 quartier1/2		Évry	AD91 G 246
1620	11,5 livres/muid			vin claret	Essonne	AD91 2 E 41/20
1622	27 livres/muid			vin claret	Région Corbeil	AD91 2 E 41/20.
1624	33 livres/muid				Le Coudray	AD91 2 E 41/20
1624	20 livres/muid			vin claret et blanc	Crosne	Bulletin du Comité de Liaison des Sociétés d'Histoire et d'Archéologie du Val-de-Mame, n° 1, 1983
1625	33 livres/muid				Le Coudray	AD91 E 41/20
1628	27 livres/muid			vin claret	Région Corbeil	AD91 2 E 41/20
1632	55 livres/muid			vin claret et blanc	Région Corbeil	AD91 2 E 41/20
1634	21 sols/poinçon				Région Étampes	AN/MC/ET/CV/388
1650			45 livres/ ½ quartier		Étiolles	AD91 2 E 42/222
1650			81 livres/ 3 quartiers		Étiolles	AD91 2 E 42/222

Année	Prix de vente vin	Prix froment	Prix de la vigne	Qualité	Commune	Références
1651	25 livres/poinçon				Étampes	AD91 2 E 48/131
1652	10 livres/muid			vin claret	Région Corbeil	AD91 2 E 41/29
1652	15 livres/muid				Région Corbeil	AD91 2 E 41/29
1653	19 livres /muid			vin claret et blanc	Région Corbeil	AD91 2 E 21 /21
1653	15 livres/muid				Région Corbeil	AD91 2 E 41/29
1653	18 livres/muid		81 livres/ 3 quartiers	vin claret et blanc	Corbeil	AD91 2 E 42/222
1654	22 livres/muid			vin rouge	Région Corbeil	AD91 2 E 41/29
1672	18 livres/muid			vin blanc	Corbeil	AD91 2 E 41/47
1676	22 livres/poinçon		44,4 livres/arpent		Étampes	MARTIN M, GÉLIS J, Le pays d'Étampes, t. 2, Le temps des Épreuves, p.316 à 320
1692	45 livres/muid				Palaiseau	COSSONNET F, Recherches Historiques sur Palaiseau, p.28, 1895 Imprimerie Louis Pavillet, Versailles.
1692			75 livres/1 quarte et demie		Ris	AD91 2 E 42/235
1693			78 livres/arpent		Grigny	AD91 2 E 42/235
1694			30 livres/quartier		Ris	AD91 2 E 42/235
1696	25 livres/poinçon				Étampes	AD91 2 E 48/131
1700			500 livres/arpent		Longpont-sur-Orge	JULIEN C et DAGNOT J-P, Les pressoirs seigneuriaux à Longpont, site Chronique du vieux Marcoussis.
1709	56,2 livres/ ½ queue				Montgeron	AD91 B 2222
1714	69,4 livres/ ½ queue				Montgeron	AD91 B 2222
1714	40 livres/ ½ queue			vin claret et blanc	Montgeron	AD91 B 2222
1717	17 livres/ ½ queue				Montgeron	AD91 B 2222
1719	25 livres/ ½ queue				Crosne	AD91 B 2222
1726	50 livres/poinçon				Longpont-sur-Orge	JULIEN C et DAGNOT J-P, Les pressoirs seigneuriaux à Longpont, site Chronique du vieux Marcoussis.
1727	28 livres/ ½ queue			vin rouge	Corbeil	AD91 2 E 41 /62
1727	20 livres/ ½ queue			vin rouge	Corbeil	AD91 2 E 41 /62
1729	15 livres/ ½ queue				Le Coudray	AD91 2 E 42/98
1729	18 livres/ ½ queue			vin claret	Région Corbeil	AD91 2 E 42/98
1729	20 livres/ ½ queue				Région Corbeil	AD91 2 E 42/98
1729	20 livres/ ½ queue			vin rouge	Morsang-sur-Seine	AD91 2 E 42/98

Année	Prix de vente vin	Prix froment	Prix de la vigne	Qualité	Commune	Références
1729	12 livres/ ½ queue d'Orléans			vin rouge clair et	Corbeil	AD91 2 E 41/63
1730	11,5 livres/ ½ queue			vin rouge et blanc	Canton Dourdan	AD91 2 E 3/41
1730			30 livres/quartier		Palaiseau	AD91 2 E 21 /21
1730			20 livres/quartier		Essonne	AD91 2 E 42/98
1731	16 livres/ ½ queue			vin rouge et blanc	Lisses	AD91 2 E 41/63
1731	23 livres/ ½ queue			vin clair et	Corbeil	AD91 2 E 41/64
1731	25 livres/ ½ queue d'Orléans			vin rouge	Saint-Pierre-du-Perray	AD91 2 E 41/63
1731	8 livres/pièce			vin rouge et blanc	Étampes	AD91 2 E 66/217
1732	30 livres/ ½ queue				Essonne	AD91 2 E 41/64
1732	23 livres/ ½ queue			vin clair et	Corbeil	AD91 2 E 41/64
1732	18 livres/poinçon			vin clair et	Évry	AD91 2 E 41/42
1733	34 livres/ ½ queue			vin rouge et blanc	Villabé-Bonnelles	AD91 2 E 41/65
1734	20 livres/poinçon				Courdimanche	Ibid
1734	40 livres/ ½ queue d'Orléans			vin rouge	Corbeil	AD91 2 E 41/66
1734	25 livres/ ½ queue			vin clair et	Plessis Chenet	AD91 2 E 41/66
1735	33 livres/ ½ queue d'Orléans		100 livres/ ½ arpent	vin rouge et blanc	Lisses	AD91 2 E 41/66
1735	15 livres/poinçon				Courdimanche	Centre Généalogique de l'Essonne, bulletin trimestriel n°112, décembre 2006, p.103
1735	40 livres/ ½ queue d'Orléans			vin clair et	Corbeil	AD91 2 E 41/66
1736	50 livres/poinçon				Courdimanche	Centre Généalogique de l'Essonne, bulletin trimestriel n°112, décembre 2006, p.103
1737	18-20 livres/poinçon				Courdimanche	Ibid
1738-39	30 livres/poinçon				Courdimanche	Ibid
1740	15 livres/poinçon				Courdimanche	Ibid
1741	50 livres/poinçon				Courdimanche	Ibid
1742	20 livres/poinçon				Courdimanche	Ibid
1743	18-20 livres/poinçon				Courdimanche	Ibid

Année	Prix de vente vin	Prix froment	Prix de la vigne	Qualité	Commune	Références
1744	7 livres 10 sous/poinçon				Chauffour	AD91 B 369
1744	15 livres/poinçon				Courdimanche	Ibid
1745	20 livres/poinçon				Courdimanche	Ibid
1746	40 livres/poinçon				Courdimanche	Ibid
1747	40 livres/poinçon				Courdimanche	Ibid
1748	30-35 livres/poinçon				Courdimanche	Ibid
1751-1760	30 livres/poinçon				Région Monthléry	MÉDARD J, La Région de Monthléry dans la Révolution, p. 59-62, Ed. AMATTEIS, Le Mée-sur-Seine, 1989
1754			58 livres/ ¼ arpent		Montgeron	AD91 B 2222
1755	26 livres/poinçon			vin rouge	Étampes	AD91 2 E 48/181
1761-1770	20 livres/poinçon				Région Monthléry	MEDARD J, La Région de Monthléry dans la Révolution, p. 59-62, Ed. AMATTEIS, Le Mée-sur-Seine, 1989
1761	25 livres/poinçon				Roinville	AD91 11 E 1 119
1763	33 livres/poinçon				Roinville	AD91 11 E 1 130
1763	20 livres/ ½ queue d'Orléans			vieux vin	Région Corbeil	AD91 2 E 21/25
1763	26 livres/ ½ queue d'Orléans			vin rouge	Palaiseau	AD91 2 E 21/24
1764	28 livres/poinçon			vin blanc	Marchais (Boutigny-sur-Essonne)	AD91 11 E 1 131
1764	30 livres/poinçon			vin rouge	Marchais (Boutigny-sur-Essonne)	AD91 11 E 1 131
1764	36 livres/ ½ queue d'Orléans			vin rouge	Corbeil	AD91 2 E 21/25
1764	30 livres/ ½ queue d'Orléans			vin rouge	Palaiseau	AD91 2 E 21/25
1765	30 livres/poinçon				Corbeil	AD91 2 E 20/1
1766	30 livres/poinçon			vin rouge	Corbeil	AD91 2 E 20/1
1767	55 livres/ ½ queue d'Orléans				Palaiseau	AD91 2 E 21/26
1767	50 livres/ ½ queue d'Orléans				Champlan	AD91 2 E 21 /26
1768	55 livres/ ½ queue				Palaiseau	AD91 2 E 21 /26

Année	Prix de vente vin	Prix froment	Prix de la vigne	Qualité	Commune	Références
1769	61 livres/poinçon				Boissy-le-Sec	AD91 2 E 1/138
1769	50 livres/ ½ queue				Champlan	AD91 2 E 21/27
1770	60 livres/ ½ queue				Palaiseau	AD91 2 E 21/27
1770	80 livres/ ½ queue				Palaiseau	AD91 2 E 21/28
1770	80 livres/ ½ queue			vin rosé	Palaiseau	AD91 2 E 21/28
1771	72 livres/ ½ queue				Champlan	AD91 2 E 21/29
1776	27 livres/ ½ queue			vin rouge	Étampes	AD91 2 E 66/261
1778	27,8 livres/ ½ queue			vin rouge	Bris-sous-Forges	AD91 2 E 56/63
1771-1780	39 livres/poinçon				Région Monthléry	MEDARD J., La Région de Monthléry dans la Révolution, Ed. AMATTEIS, 77350 Le Mée-sur-Seine, 1989
1781-1790	24 livres/poinçon				Région Monthléry	MEDARD J., La Région de Monthléry dans la Révolution, Ed. AMATTEIS, 77350 Le Mée-sur-Seine, 1989
1782	20 livres/poinçon				Étampes	AD91 2 E 67/16
1786	36 livres/pièce				Roinville	AD91 manuscrit du 29 avril 1787 achat de vin par l'Hôtel Dieu de Dourdan.
1786	17,50 F/hl				Épinay-sur-Orge	CATILLON J et Alii, La vigne, le chemin de fer, le domaine de Vaucluse, Tome II, édit. Association Épinay-Accueil, imp. Celer, Paray-Vieille-Poste, janvier 1982
1786-87-88	17 F/hl				Arrondissement Corbeil	AD78 – 13 M 5
1786-87-88	28 F/hl				Arrondissement Étampes	AD78 – 13 M 5
1788	52-56 livres/poinçon				Roinville	AD91 manuscrit du 22 février 1789, achat de vin par l'Hôtel-Dieu de Dourdan.
1789	25 livres/ ½ queue d'Orléans			vin rouge	Palaiseau	AD91 2 E 21/23
1791	90 livres/poinçon				Roinville	AD91 Manuscrit du 3 mars 1792, achat de vin par l'Hôtel-Dieu de Dourdan.
1795	90 livres	35 livres	13,10 livres/arpent		Épinay-sous-Sénart	AD91 Monographie des Instituteurs 1899
1799	30 F/poinçon				Brunoy	AD91 2 E 14/50
1800	36 F/pièce				Brunoy	AD91 2 E 14/50
1803	80 F/poinçon			vin rouge	Étampes	AD91 2 E 67/57
1803	60 F/poinçon				Boissy-le-Sec	AD91 2 E 67/57
1804	30 F/poinçon			vin rouge	Villeneuve-sur-Auvers	AD91 2 E 48/225
1804	30 F/poinçon			vin rouge	Villeconin	AD91 2 E 48/225

Année	Prix de vente vin	Prix froment	Prix de la vigne	Qualité	Commune	Références
1805	20 F/poinçon			vin rouge	Boissy-le-Sec	AD91 2 E 67/57
1805	35 F/poinçon			vin rouge	La Forêt-le-Roi	AD91 2 E 48/225
1806	33 F/poinçon		160 F/ha		Boissy-le-Sec	AD91 2 E 94/1
1807	32 F/poinçon				Ormoy-la-Rivière	AD91 2 E 94/2
1812	21 F/hl			ordinaire	Arrondissement Corbeil	AD78 13 M 3
1812	28 F/hl			ordinaire	Arrondissement Étampes	AD78 13 M 3
1812	34 F/hl			vin supérieur	Mons	BRUNEL L, La culture de la vigne et ses coutumes à Athis-Mons et Juvisy, Bulletin de la Société d'Étude Historiques et Géographiques d'Athis-Mons et la Plaine de Longboyau, 2ème année, janvier 1948, n° 2, revue trimestrielle
1812	32 F/hl			vin supérieur	Athis	ibid
1812	43 F/hl			vin supérieur	Château d'Athis	ibid
1813	25 F/hl			ordinaire	Arrondissement Corbeil	AD78 13 M 3
1813	27 F/hl			ordinaire	Arrondissement Étampes	AD78 13 M 3
1813	36 F/hl			vin supérieur	Mons	AD78 13 M 3
1813	35 F/hl			vin supérieur	Athis	AD78 13 M 3
1813	50 F/hl			vin supérieur	Château d'Athis	AD78 13 M 3
1814	44 F/hl			ordinaire	Arrondissement Corbeil	AD78 13 M 3
1814	40 F/hl			ordinaire	Arrondissement Étampes	AD78 13 M 3
1814	52 F/hl			vin supérieur	Mons	BRUNEL L, La culture de la vigne et ses coutumes à Athis-Mons et Juvisy, Bulletin de la Société d'Étude Historiques et Géographiques d'Athis-Mons et la Plaine de Longboyau, 2ème année, janvier 1948 n° 2, revue trimestrielle
1814	50 F/hl			vin supérieur	Athis	ibid
1814	60 F/hl			vin supérieur	Château d'Athis	AD78 13 M 3
1824			2000 F/25,20 ares		Brunoy	AD91 Archives Notariales - Réf.: 2 E 91 / 1
1826-27-28	18 F/hl				Arrondissement Étampes	AD78 13 M 5
1826-27-28	13 F/hl				Arrondissement Corbeil	AD78 13 M 5

Année	Prix de vente vin	Prix froment	Prix de la vigne	Qualité	Commune	Références
1827	12,5 F/hl				Épinay-sur-Orge	CATILLON J et Alii, La vigne, le chemin de fer, le domaine de Vaucluse, Tome II, édit. Association Épinay-Accueil, imp. Celer, Paray-Vieille-Poste, janvier 1982
1828	10,5 F/hl				Épinay-sur-Orge	CATILLON J et Alii, La vigne, le chemin de fer, le domaine de Vaucluse, Tome II, édit. Association Épinay-Accueil, imp. Celer, Paray-Vieille-Poste, janvier 1982
1845			7700 F/arpent		Draveil	Bulletin des lois du Royaume de France-IXe Série – Premier semestre 1845 –Tome trentième- Imprimerie Nationale
1852	16 F/hl			vin rouge et blanc	Canton Corbeil	AD78 13 M 12
1852	15 F/hl			vin rouge	Canton Longjumeau	AD78 13 M 12
1852	27 F/hl				Étampes	AM Étampes 4 F 6-4
1852	22 F/hl			vin rouge	Canton Arpajon	AD78 13 M 12
1856	43,5 F/hl	32,4 F/hl			Canton Étampes	AD78 13 M 13
1856	41 F/hl	33,2 F/hl			Canton Méréville	AD78 13 M 13
1856	35 F/hl	32 F/hl			Canton Milly	AD78 13 M 13
1856	51,5 F/hl	32 F/hl			Canton La Ferté Alais	AD78 13 M 13
1856	40 F/hl				Canton Arpajon	AD78 13 M 13
1856	50 F/hl				Canton Boissy-Saint-Léger	AD78 13 M 13
1856	40,2 F/hl				Canton Corbeil	AD78 13 M 13
1856	48,4 F/hl				Canton Longjumeau	AD78 13 M 13
1856	50 F/hl	33 F/hl			Canton Limours	AD78 13 M 13
1856	40 F/hl	35 F/hl			Canton Dourdan	AD78 13 M 13
1856	35 F/hl	35 F/hl			Canton Palaiseau	AD78 13 M 13
1857	27 F/hl			vin blanc	Lisses	AD91 2 E 41/441
1857	44,6 F/hl	25 F/hl			Canton Arpajon	AD78 13 M 13
1857	36,3 F/hl	21 F/hl			Canton Boissy-Saint-Léger	AD78 13 M 13
1857	37 F/hl	22,9 F/hl			Canton Corbeil	AD78 13 M 13
1857	39 F/hl	26 F/hl			Canton Longjumeau	AD78 13 M 13
1857	36 F/hl	22 F/hl			Canton Limours	AD78 13 M 13

Année	Prix de vente vin	Prix froment	Prix de la vigne	Qualité	Commune	Références
1857	37 F/hl	18 F/hl			Canton Dourdan	AD78 13 M 13
1858	31,5 F/hl				Canton Arpajon	AD78 13 M 13
1858	30,7 F/hl				Canton Boissy-Saint-Léger	AD78 13 M 13
1858	32 F/hl				Canton Corbeil	AD78 13 M 13
1858	28 F/hl				Canton Longjumeau	AD78 13 M 13
1858	27,8 F/hl	15,7 F/hl		vin rouge	Canton Étampes	AD78 13 M 13
1858	28 F/hl	16 F/hl		vin rouge	Canton La Ferté-Alais	AD78 13 M 13
1858	29 F/hl	16,5 F/hl		vin rouge	Canton Milly	AD78 13 M 13
1858	30 F/hl	17,6 F/hl		vin rouge	Canton Méréville	AD78 13 M 13
1859	35 F/hl	18 F/hl			Canton Limours	AD78 13 M 14
1859	45 F/hl	16,5 F/hl			Canton Dourdan	AD78 13 M 14
1859	42,5 F/hl	17,76 F/hl			Canton Palaiseau	AD78 13 M 14
1859	33 F/hl	17,04 F/hl			Canton Étampes	AD78 13 M 14
1859	40 F/hl	17,01 F/hl			Canton La Ferté Alais	AD78 13 M 14
1859	45 F/hl	17 F/hl			Canton Milly	AD78 13 M 14
1859	36 F/hl	16,32 F/hl			Canton Méréville	AD78 13 M 14
1860	30 F/hl	16 F/hl			Canton Arpajon	AD78 13 M 14
1860	37,5 F/hl	18,71 F/hl			Canton Corbeil	AD78 13 M 14
1860	40,25 F/hl	16,81 F/hl			Canton Longjumeau	AD78 13 M 14
1860	40 F/hl	17,27 F/hl			Canton Boissy-Saint-Léger	AD78 13 M 14
1862	38 F/hl				Villabé	AM Enquête agricole de 1862
1870	40 F/hl				La Forêt-Sainte-Croix	AD91 E dépôt 46
1892	40 F/hl				Essonnes	AD78 13 M 20
1892	38 F/hl				Ballainvilliers	AD78 13 M 20
1892	50 F/hl				Longpont-sur-Orge	AD78 13 M 20
1892	45 F/hl				Épinay-sur-Orge	AD78 13 M 20
1892	35 F/hl				Canton Étampes	AD78 13 M 21
1892	39 F/hl				Canton La Ferté-Alais	AD78 13 M 21

Année	Prix de vente vin	Prix froment	Prix de la vigne	Qualité	Commune	Références
1898	33 F/hl				Villeneuve-sur-Auvers	AD91 Monographie des Instituteurs 1899
1898	28 F/hl				Ballainvilliers	AD91 Monographie des Instituteurs 1899
1902	25 F/hl				Canton Corbeil	AD78 13 M 47
1902	34 F/hl				Canton Longjumeau	AD78 13 M 47
1902	22 F/hl				Canton Étampes	AD78 13 M 47

Annexe IV Unités de mesure anciennes

Sans entrer dans le détail des variations des unités de mesure sous l'ancien régime en fonction du lieu et de l'époque, nous nous bornerons à indiquer quelques repères pour les unités couramment rencontrées dans cet ouvrage.

Superficie

L'unité principale était l'**arpent**, dont la valeur variait d'une commune à l'autre et parfois même à l'intérieur d'une même commune.

L'arpent valait généralement 100 perches carrées mais c'est la valeur de la perche qui variait. L'arpent dit *du roi* faisait 100 perches de 20 pieds au carré soit 4221 m². Pour les communes de l'Essonne, nous trouvons trois valeurs différentes ; quelques exemples : l'arpent valait 3418 m² à Arpajon, Athis, Brétigny, Longjumeau, 4221 m² à Corbeil, et 5119 m² à Dourdan, Étampes, La Ferté-Alais. La **quarte** valait un quart d'arpent et le **quartier** 1/16^e d'arpent.

Capacité

Le **sétier** était utilisé pour les grains et les liquides mais n'avait pas la même valeur pour ces deux usages. Pour les liquides, le sétier de Paris contenait huit pintes soit 7,45 l. Le **muid** utilisé pour le vin contenait 36 sétiers soit 268 l.

La contenance des fûts était souvent exprimée en **queues** ou **demi-queues**. En Essonne actuelle, on utilisait pour la queue la valeur de Paris (environ 900l.) ou celle d'Orléans (environ 430 l.). La demi-queue était encore appelée **pièce** ou **poinçon**, signifiant dans ce dernier cas que la contenance du fût était certifiée. La **feuillette** correspondait à une demi-pièce, le **quarteau** à un quart de pièce.

Monnaie

Sous l'ancien régime, les unités de compte étaient la **livre** et ses sous-multiples, le **sol** ou sou (20 sols pour une livre), le **denier** (12 deniers pour un sol) et l'**obole** (1/2 denier).

La livre dite *tournois* était l'unité de compte officielle du domaine royal depuis 1203 mais la livre *parisis* resta largement utilisée jusqu'en 1667. La livre parisis valait 1,25 livres tournois. Dans les censiers, il est toujours mentionné s'il s'agit de la livre parisis ou de la livre tournois.

À partir de 1795, le franc succéda à la livre. Ce franc correspond à 5 g d'argent à 900/1000. Il contient donc 4,5 g d'argent pur, teneur équivalente à celle de la livre depuis 1726. Le franc demeurera une monnaie très stable jusqu'en 1914.

Remerciements

Nous remercions pour leur accueil, leurs conseils et le temps qu'ils nous ont consacré :

- Patrick BOURGUEIL et l'Association Historique de Marcoussis
- Michel CHANCELIER et Renaud ARPIN de la Société d'Histoire locale de Montgeron
- Éric COCHARD qui cultive une vigne à Marcoussis
- Jean-Hugues DECAUX, explorateur des caves de Monthéry, et l'Association Historique de Monthéry
- Alain DEVANLAY, Société Historique et Archéologique de l'Essonne et du Hurepoix
- Renée DELATTRE et le Syndicat d'Initiative de Vauhalla
- M. l'abbé GATINEAU du diocèse d'Évry, président de la Société Historique et Archéologique de l'Essonne et du Hurepoix
- Bernard GINESTE, président du Corpus étampois
- Arlette GOULET (UTL-Essonne)
- Pierre GRAIN † de l'Association Renaissance et Culture de Longjumeau et de ses environs
- Jean GUIHOU et le Syndicat d'Initiative de La Ville-du-Bois
- France LÉOTARD (UTL-Essonne)
- Annick NANTY de l'Association Histoire Nature et Environnement Leuvillois (Leuville-sur-Orge)
- Dominique NOTTEGHEM (UTL-Essonne)
- Michel PRIVAT de l'Association La Grappe Yerroise
- Annie RAYMOND de l'Association Nozay et son Histoire
- Monique ROLAND de la Société Historique de Longpont-sur-Orge
- Clément WINGLER, archiviste de la ville d'Étampes

Et les personnels :

- des Archives départementales de l'Essonne
- des Archives départementales des Yvelines
- des Médiathèques et Bibliothèques Municipales de Bures-sur-Yvette, Chilly-Mazarin, Épinay-sur-Orge, Gometz-le-Châtel, Linas, Montgeron, Monthéry, Palaiseau, La Ville-du-Bois, Villebon-sur-Yvette
- des services Communication et Archives de la Mairie de Crosne

Histoire de la vigne et du vin en Essonne

On a du mal à l'imaginer aujourd'hui mais, par le passé, l'Essonne actuelle, comme une grande partie de l'Île-de-France, a connu une très importante activité de viticulture. Comment cette activité a-t-elle débuté, et comment a-t-elle évolué sur près de deux millénaires, avant de disparaître vers le début du XX^e siècle ? C'est à ces questions que tente de répondre le présent ouvrage, fruit du travail de chercheurs de l'UTL-Essonne.



Ci-dessus : les vendanges à Brunoy, carte postale début du XX^e siècle

Couverture : Couvent des Célestins à Marcoussis (1704) dessin : Louis Boudan

Gravure de la collection Gaignières (BNF)

ISSN : 1157-0261



9 771157 026007
20 € TTC - FRANCE

