# Cuiseaux et la vigne.
## *Mémoires d'une activité*

Dans le cadre des Journées Européennes du Patrimoine et de l'inter-biennale de peinture de Cuiseaux, l'Ecomusée de la Bresse bourguignonne et le Comité Cuiseaux, Pays des Peintres m'ont demandé d'animer une conférence au sujet de la vigne à Cuiseaux. N'étant ni historienne, ni conférencière, j'ai proposé d'aborder cette thématique sous l'angle des mémoires de l'activité viticole à Cuiseaux : ce que l'on peut percevoir en se baladant ici, en regardant, en écoutant…

Ce moment d'échanges, ayant eu lieu le vendredi 17 septembre 2021 à 18h30 à la salle Stella de Cuiseaux, s'est basé sur **des impressions et des rencontres** (qu'elles soient documentaires, littéraires ou humaines) réalisées il y a plus de dix ans pour écrire des chroniques hebdomadaires dans le journal local L'Indépendant du Louhannais et du Jura, ayant donné lieu à leur publication en 2016 sous forme d'un ouvrage : *Cuiseaux, découverte d'un lieu de mémoires*. De nouvelles rencontres sont venues compléter mon approche qui ne se veut ni exhaustive, ni encyclopédique mais souhaite simplement attirer la curiosité et autre regard sur ce qui nous entoure.

### Avant toute chose, un petit rappel concernant cette activité s'impose, réalisé d'après diverses sources écrites [1] :

La présence de la vigne à Cuiseaux est évoquée à l'époque gallo-romaine où les habitants de « Miratorium Secusellianum » devenant citoyens romains, ont **le privilège de cultiver la vigne**. La culture est prospère grâce à une géologie et une géographie adaptées (exposition favorable au pied des pentes constituant le rebord occidental des plateaux jurassiens, présence de pierres de carrière et de l'eau des sources) et accentuée par une situation favorable grâce à différents axes de circulation : prospérité naturelle et économique.

Le deuxième temps fort est lié à **l'extension du christianisme et à l'installation de moines** dans la région. L'activité viticole tient une place importante au quotidien : le service divin est célébré avec le vin, il aide les moines au labeur, est monnaie d'échange et participe au digne devoir d'hospitalité. Sans oublier le développement par divers ordres monastiques (cisterciens et chartreux) des droits de propriété à l'époque médiévale où les vignes tenaient une place importante, au même titre que les autres biens bâtis ou fonciers.

Au fil des siècles, **l'activité viticole se poursuit et prospère** à Cuiseaux et aux environs : la consommation est avant tout locale et l'activité vigneronne familiale est associée à d'autres.

[1] « Notice sur Cuiseaux et son canton », Lucien Guillemaut in *Bulletin mensuel de la Société d'agriculture et d'horticulture de l'arrondissement de Louhans* et *Canton de Cuiseaux, Tome 1*, Conseil Général de Saône-et-Loire

C'est à partir du milieu du 19ème siècle que la vigne commence à perdre de son ampleur, suite à l'arrivée et à **la propagation de trois maladies** : l'oïdium en 1845, le mildiou en 1876, puis le phylloxéra à partir de 1883. Ce dernier, un puceron dont la larve fait mourir la vigne en desséchant le cep, a fait périr la moitié de la surface viticole cultivée. Afin de pallier à ce manque qui entraîna également la baisse du prix des terres, le Préfet autorisa en 1887 les Cuiselliens à **introduire des cépages américains et des hybrides** (Noah, Othello, Clinton) plus résistants au phylloxéra et plus productifs mais parfois de moins bonne qualité et dont certains seront interdits en 1934 car réputés mauvais pour la santé. Ne disait-on pas que le Noah rendait fou ?...

**Peu à peu, l'activité reprend** : *L'Annuaire de Saône-et-Loire* note en 1900 110 hectares de vigne sur les 2 126 que comptent la commune (contre 105, un siècle auparavant) et mentionne une production de « vins rouges et vins blancs ordinaires ». Jusqu'à ce que de multiples facteurs la frappent à nouveau à la veille de la Première Guerre Mondiale : développement des transports favorisant la concurrence (notamment avec les vins du Midi), désintérêt des propriétaires fonciers, sans oublier le développement de l'entreprise Morey, employeuse d'une main d'œuvre importante. Les Cuiselliens délaissent donc leur activité ancestrale de paysans viticulteurs pour aller à l'usine... Puis ce sera l'obtention de l'AOC Côte du Jura en 1937 pour des villages voisins, à laquelle Cuiseaux ne peut accéder.

**Cette activité est bien présente dans les textes, à commencer par des documents historiques** : ainsi, la « Charte des libertés et franchises des bourgeois et habitants de la ville » octroyée par Jean de Cuiseaux en 1265 comporte plusieurs articles ayant pour thème la culture de la vigne.

Illustration extraite de *Cuiseaux, découverte d'un lieu de mémoires*

Marcel Pacaut explicite cette charte dans *Cuiseaux au Moyen-Âge* [2] : « (...) On constate que ceux-ci [les Cuisotins] sont pour une grande part des cultivateurs, et **avant tout des vignerons**, parmi lesquels beaucoup sont propriétaires de leurs vignes (c'est ce qui explique la désignation des gardiens des vendanges, la fixation par les bourgeois de la date du début des vendanges, la liberté de vente du vin). Cuiseaux est un centre viticole, ce qu'elle va continuer à être jusqu'au 19ème siècle, et de nombreux bourgeois sont des propriétaires de vignobles. Cependant, on y cultive aussi des grains

[2] *Cuiseaux au Moyen-Âge*, Marcel Pacaut. Les Amis de Cuisel, octobre 1985, page 4.

et, à cette époque, on défriche la forêt située juste au-dessus de la localité, pour la transformer en prés et vignes. Quant aux commerces, la charte fait mention de la halle, du marché hebdomadaire, des bouchers qui vendent à l'étal, mais aussi des habitants qui vendent « dans leurs maisons des draps, des étoffes et autres denrées » : c'est là la liaison avec le grand commerce (...). »

Enfant du pays et figure locale, Bernard Morey évoque l'origine antique de cette activité dans son livre *Le village de Cuiseaux* [3] en 1976 et, plus proche de nous, Robert Michelin, dans ses recherches concernant l'abbaye du Miroir. Il fait mention des propriétés de l'abbaye de Balerne comportant notamment des vignes, évoque le vignoble de Cuiseaux ainsi qu'un domaine viticole [4].

Collection particulière

Mais l'activité viticole est aussi présente dans des ouvrages aux sujets divers tels qu'*Aspects de l'irrationnel en Bresse au début du 21ème siècle* [5], où les vendanges sont un marqueur de temps et peut-être à l'origine d'un fait survenu à Cuiseaux, dans la deuxième moitié du 19ème siècle : « Un matin d'automne brumeux, **à l'époque des vendanges**, un loup entra dans Cuiseaux par la Porte du Château, traversa toute la Rue du Repos et sortit par la Porte du Verger, à l'autre bout de la ville. Les habitants ont pensé qu'il était ivre d'avoir mangé trop de raisins. »

Dans un genre plus léger, une évocation du vin est présente dans **« Les marrons de la Saint-Simon »**, chanson de Léon Robert Brice (prêtre à Cuiseaux et Champagnat au milieu du 20ème siècle) qui avait pour habitude d'écrire sur le quotidien de ses contemporains [6] :

---

[3] *Le village de Cuiseaux*, Bernard Morey (1976)
[4] *L'abbaye Notre-Dame du Miroir : sa place à Cuiseaux du 12ème au 18ème siècle*, Robert Michelin, édité par Les Amis de Cuisel (pages 7 à 15)
[5] *Aspects de l'irrationnel en Bresse au début du 21ème siècle*, Marcel Baroê, Les Amis de l'Instriction de Sagy et Saint-Martin-du-Mont, pages 50 et 51.
[6] Source : bibliothèque de Cuiseaux

Depuis la forêt d'en haut
Jusqu'à la forêt d'en bas,
Autour du feu, tous en rond
De Mary jusqu'à Semon
Faisons griller les marrons

Refrain :
Chauds, chauds, qu'ils sont bons,
Chauds, chauds, les marrons,
Chauds, chauds qu'ils sont bons
Les marrons de la Saint-Simon !

Le soir au retour du bois,
Loin du vent et loin du froid,
**Un coup d'vin sur des marrons**,
Ça vous r'met le cœur d'aplomb
Et ça chasse le guignon

Quelle fête à la maison,
Grand-père a tué le cochon ;
Nos cousins de la Cadol'
Ont trouvé que c'était bon
Un rôti d'porc aux marrons

On arrive à Toulonjon,
On vient taper le carton,
Pour pousser le p'tit au bout ;
**Il faut boire un bon canon**
Et manger beaucoup de marrons

Rosine a mis son bonnet
Pour Jean-Pierre de Jarrey,
Mais elle a le cœur si chaud ;
Qu'ell' le présente au garçon
Au fond d'la poêle à marrons

Grand-mère est à son tricot,
Un chandail jaune abricot,
Et roulant des yeux tout ronds
Elle croque les marrons
Pétillant dans le poêlon

Qu'ils sont beaux et qu'ils sont bons
Les marrons d'la Saint-Simon
C'est un fruit de nos coteaux
Les bons marrons de Cuiseaux,
Les plus fins et les plus beaux

Dans le cadre de l'inter-biennale 2021 consacrée à la vigne, je ne peux faire l'impasse sur le **patrimoine artistique**, à commencer par les stalles sculptées de l'église (fin 15ème-début 16ème siècle), classées Monuments Historiques depuis le 4 juillet 1903. L'une des quatre jouées représente **un pressoir,** alors qu'une autre évoque un drapier, activité autrefois également présente dans la cité. Une création contemporaine est quant à elle visible dans la cave de l'antenne de l'Ecomusée : il s'agit d'un **vitrail** réalisé par Audrey Fauvey en 2016, artiste cuisellienne, représentant Saint Vernier, variante de Saint Vincent, célébré notamment dans le Jura.

## A quoi pense-t-on lorsque l'on évoque les mémoires de la vigne à Cuiseaux ?...

Les premiers éléments venant à l'esprit des personnes rencontrées sont **les parcelles de vignes.** Il en reste **quatre** sur la commune, dont une le long de la route de Louhans, de « direct » pour la consommation personnelle. Une autre est aux Chevalières (au Clos d'Epy) : ayant appartenu à Denis Tamisier qui travaillait « à l'ancienne », elle était dans sa famille depuis 1820. A son décès, il y a quelques années, le voisin a racheté la parcelle et la fait exploiter par un viticulteur de Digna ayant replanté une jeune vigne à la place. Une troisième est aux Champs, propriété de Monsieur Ecochard, viticulteur.

La dernière est à proximité du collège (à La Marre), propriété de Charles Rodot, que j'ai rencontré. Il a planté sa vigne en 1976, sur une parcelle qui n'en comportait pas, à l'inverse des terrains autour. Il poursuivait là une tradition familiale (ses parents étaient cultivateurs à Balme) en plantant 7 ares de vigne dont la moitié est du « direct » (du Seibel, nécessitant une taille en sifflet, à 2 yeux) et l'autre moitié en greffé (taille en baguette). Si le raisin greffé est plus fin en goût, il est aussi plus fragile, notamment par rapport au gel.Au départ, il exploitait pour avoir un peu de vin rouge mais finalement c'est surtout du mousseux qu'il produit à partir du vin blanc qu'il élève puis emmène ensuite vinifier dans le Jura. Ce mousseux est devenu l'apéritif familial, tout comme le moment des vendanges, programmées le lendemain de cette présentation. Située à proximité de sa maison, cette parcelle est la seule que Monsieur Rodot ait conservé.

Ceci fait peu par rapport à autrefois et notamment à l'idée que je m'en faisais puisque lorsque j'entendais que la vigne était présente « partout sur la côte », j'imaginais bien « partout ». En fait, comme cela m'a été expliqué et peut se voir sur certaines vues anciennes, le haut de la côte ne pouvait pas accueillir de vigne car présentant une trop forte pente. J'ai pu le vérifier en consultant le parcellaire de 1824 [7] où la vigne est présente sur toutes les sections cadastrales sauf à « Forêt d'en haut »

Collection particulière

## Mais les parcelles de vigne ne sont pas les seuls témoins de la mémoire de la vigne à Cuiseaux…

Il y aussi **le patrimoine architectural**, sur lequel Raymond Oursel a largement travaillé dans le cadre de l'inventaire du patrimoine établi par le département dans les années 1980. Ce dernier distinguait trois types de demeures à Cuiseaux en fonction de la place de l'habitation par rapport aux parties de communs ou ateliers.

[7] www.archives71.fr

Citons deux **maisons vigneronnes**, à commencer par l'ancienne maison de la mère Sorgues, accueillant depuis 1986 **l'antenne de l'Ecomusée « La maison de la vigne et du vin », devenue « La maison de la mémoire cuisellienne, de la vigne à l'usine »** il y a quelques années. Présentant un cellier semi-enterré accessible depuis la cour, la partie d'habitation l'était depuis la grange ; deux étages de grenier venaient compléter le tout.

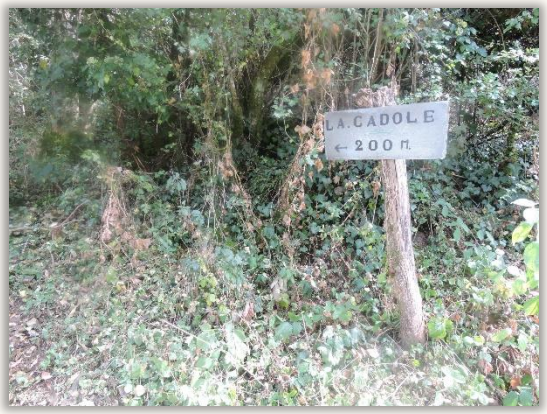
- Jouxtant la Porte du Verger, **la maison de Néné Petit** a été acquise il y a une dizaine d'années par la commune. Cette petite maison vigneronne typique de l'architecture de Cuiseaux possède un double logis : l'un a été « plus ou moins » réaménagé en fonction des usages, l'autre est resté « dans son jus », gardant les caractéristiques de l'habitat vigneron (présence d'une cave, d'un four dans la pièce à vivre, etc).

Sans doute est-ce lié au fait qu'en tant que bressane **les caves** sont peu présentes dans mon environnement, mais elles ont attiré mon attention et font partie des mémoires de l'activité viticole à Cuiseaux. Dans la ville, elles sont **repérables à leurs entrées** donnant parfois sur la rue et présentant diverses formes : par une porte en descendant quelques marches, par une trappe horizontale ou oblique, par une porte sous escalier…

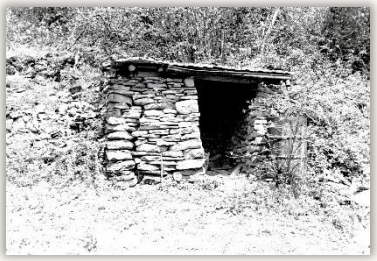
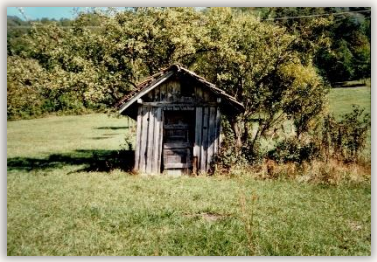
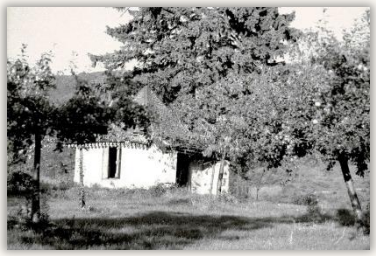
Utilisées en fonction des familles pour stocker le raisin et le vin, les caves pouvaient conserver les légumes (pommes de terre et betteraves), servir de saloir et accueillir les réserves alimentaires et le bois. Il m'a été fait mention lors d'une visite de l'existence du « trou de vendanges », accès permettant de vider directement le raisin dans la cave mais je n'ai pas eu l'occasion d'en rencontrer. Les caves peuvent être uniques ou plusieurs sous une même habitation ; enterrées ou à moitié ; voûtées en anse de panier ou en ogive.... Malgré cette grande variété, leur sol est habituellement en terre battue et la température constante grâce à un ingénieux système de ventilation : les caves sont ainsi également repérables grâce à un **soupirail.**

Au-delà de ces exemples urbains, il ne faut pas oublier des éléments de l'**architecture rurale.**

En février 2021, j'avais lu dans le Journal de Saône-et-Loire, que deux habitants de Cuiseaux avaient réhabilité **une cadole** (cabane de vigne en pierre sèche) à Surville. J'ai donc contacté l'un d'entre eux, Jean-Claude Tamisier, féru d'histoire et m'ayant déjà fait découvrir d'autres « trésors » de la cité, pour qu'il m'explique et m'y emmène. Sitôt dit, sitôt fait ! Un matin de septembre, me voici dans les bois, sur la côte, le long d'un chemin de randonnée à découvrir, après une succession de murgers, une jolie petite cadole adossée à l'angle d'une ancienne parcelle de vigne. Simple et rustique, abritant un banc en pierre et ouverte côté montagne, cette cadole avait été dégagée de quelques arbres la cachant du regard des randonneurs, désormais bien avertis grâce à des panneaux.



Je pensais alors que cette cadole était la seule survivante de toutes celles immortalisées sur des photos anciennes…

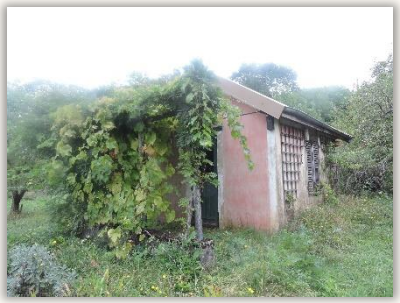
Collection particulière

…Mais j'appris quelques jours plus tard, grâce à un autre « informateur », qu'il restait encore des **« capettes »** debout. A ne pas confondre ici avec les cadoles (simples abris), les capettes (cabanes de vignes) constituaient des édifices maçonnés que le vigneron construisait pour certes se mettre à l'abri mais surtout stocker son matériel et travailler sa vigne. Ainsi, **une citerne d'eau et une réserve en ciment** étaient construites sur place afin d'élaborer la bouillie nécessaire aux traitements. C'est ainsi que sur les hauteurs du Pérou, sous un tas de broussaille, une cabane survit…

La même en 1998…

Collection particulière

La dernière construite à Cuiseaux (dans les années 1930) fait le bonheur du propriétaire d'un jardin : possédant également sa réserve d'eau, une treille de Noah a pris ses aises à l'entrée…

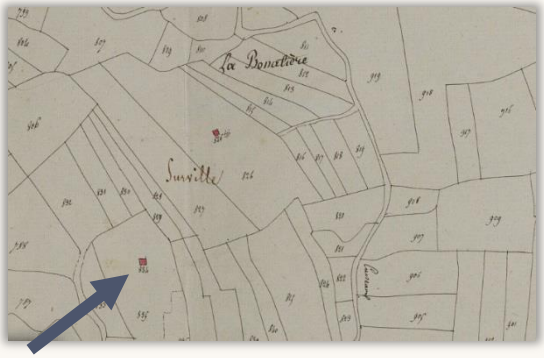


Tout ceci nous amène à d'autres mémoires, liées au **patrimoine paysager**, ce vers quoi je voulais aller et très justement expliqué par l'une des personnes rencontrées, propriétaire de la cabane ci-dessus, Claude Foras : **« Il y a aussi les aménagements du paysage, pour qui sait regarder… »**.

**Murgers et terrasses** sont encore visibles dans les taillis et anciennes parcelles de vigne comme au Pérou. Ces aménagements ont été réalisés pour optimiser la surface des terrains (pour faciliter le travail des hommes mais n'oublions pas non plus la pression foncière existant à certaines époques) et utiliser la pierre présente dans le sol gênant le travail de l'agriculteur qui entassait ces éléments avant de s'en servir **pour structurer le paysage.** Certains lieux sur la côte, gardent les mémoires de murs de soutènement, escaliers, espaces pour garer la charrette… Des réalisations qui demandaient de l'entretien et s'oublient presque désormais.

Etant si peu présents dans les esprits de nos jours, je me suis demandée quelle pouvait être leur importance autrefois. En me reportant au **cadastre de 1824**, je me suis aperçue que **les murgers** étaient mentionnés dans la section A (située au nord-est de la commune, sur les secteurs de Vaucluse, Bel Air, le Pérou, les Colonaix), à l'inverse des cabanes de vignes qui n'apparaissent pas en tant que tel.

J'ai néanmoins pensé identifier quatre bâtiments qui pourraient laisser penser à cet usage… Deux étaient situés à Surville mais uniquement un était associé à des parcelles de vignes et à un verger de noyer (section C2, n°834 appartenant à Hubert Deroyot, marchand) ; l'autre édicule était lié à un verger. Une autre jouxtait une parcelle de vigne aux Mollards (section C2, n° 1075 appartenant à Moyne, avocat à Chalon).



La dernière était au lieu-dit la Capette : cela aurait pu être une évidence mais cette cabane était en fait associée à un jardin et un verger.

Ces réflexions m'ont amené à **la toponymie**, étude des noms de lieux, science pouvant être utile associée à d'autres pour comprendre des aménagements, activités ou occupations anciennes. Toujours grâce aux états de section du cadastre de 1824, j'ai été assez surprise de trouver uniquement deux mentions faisant lien avec la vigne, par rapport aux nombreux toponymes évoquant des champs, des terres, etc :

- Ecart de **la Cadole** : section D1 (mentionné en 1844 sur les cartes de l'Etat-Major)
- Ecart de **La Capette** : section E2, vers Jarrey (mentionné en 1844 sur les cartes de l'Etat-Major)

Mais ces deux écarts n'ont pas de lien avec une activité viticole à cette époque : faut-il y voir des usages plus anciens que le premier quart du 19ème siècle ?

Rien de très probant non plus dans **la microtoponymie** hormis sur le secteur situé de part et d'autre de la route actuelle reliant Louhans à Cuiseaux : « champ de la vigne » (5 parcelles de terre), « Vigne Guion » (1 parcelle de terre), « Vignes de Balme » (6 parcelles de vigne), « Vignes sur la roche » (4 parcelles de vigne).

**Quoi qu'il arrive, ces vestiges ou ces souvenirs, nous rappellent le travail associé à celui de la vigne et de la terre.**

Pour avoir emprunté un petit bout de chemin, à pied, avec un seul appareil photo, sans outil sur le dos et en faisant attention à la géographie du lieu, j'ai bien compris l'utilité des aménagements cités plus haut, comme les escaliers, les espaces pour laisser libre le chemin et les cabanes...

Collection particulière

Plutôt que de paraphraser, je vais me permettre de citer un court texte rédigé par l'une des personnes rencontrées, évoquant **le travail de la vigne**, Claude Foras, président de l'association des artisans distillateurs et bouilleurs de crus de Cuiseaux : « Autrefois, le travail des vignes était dur. Il était compris dans celui de la ferme. Il se faisait souvent avec l'aide de la famille et des voisins.

L'hiver, il fallait remonter la terre des vignes sur les terrasses car le ruissellement de l'eau entrainait le sol vers le bas du coteau. Les hommes chargeaient cette terre dans des hottes hissées sur leur dos.

En février-mars, le vigneron taillait avec un sécateur et une scie afin de raccourcir les branches qui donneraient les fruits et de supprimer le bois mort. Il fallait ensuite ramasser ces brindilles coupées, « les sarments », et les brûler.

Au printemps, le vigneron piochait la vigne avec un « bigot » (pioche à deux dents d'un côté et une sarclette de l'autre). Il fallait renouveler fréquemment l'opération afin que l'herbe n'envahisse pas les ceps.

Lorsque les branches avaient poussé, il fallait les attacher aux fils de fer ou aux piquets avec de l'osier ou du raphia. Ensuite le vigneron « mouchait » la vigne c'est-à-dire coupait les tiges trop hautes à l'aide de cisailles afin que les rayons de soleil pénètrent dans le feuillage.

Suivait ensuite le traitement de la vigne avec des « bouilles » (pulvérisateurs) pour la préserver contre les maladies. Une double bouille montée sur un bas posé sur un âne permettait de passer aisément entre les rangées de pieds de vigne. Le soleil et la pluie favorisaient une bonne production. (...)

Au début de l'automne avaient lieu les vendanges. La récolte du raisin se faisait au couteau et à la serpette. Les grappes étaient déposées dans des paniers vidés dans des « gerles » en bois. »

Ceci nous amène à évoquer les techniques et savoir-faire et après celui de la viticulture, celui de **la vinification**, toujours avec Claude Foras : « Après les vendanges, les gerles, pleines de raisins, étaient transportées jusqu'aux caves sur des charrettes tirées par des chevaux. Les grappes étaient écrasées avec un « fouloir » (pilon), puis on versait ce moût dans des « foudres » (grands fûts) où la fermentation allait commencer.

Avec les raisins blancs pressés, on obtenait le « vin doux ». A la fin de la semaine, le « bourru » (jus qui ne fermente plus) apparaissait : il était un peu âpre et très apprécié avec les noix et les premières châtaignes.

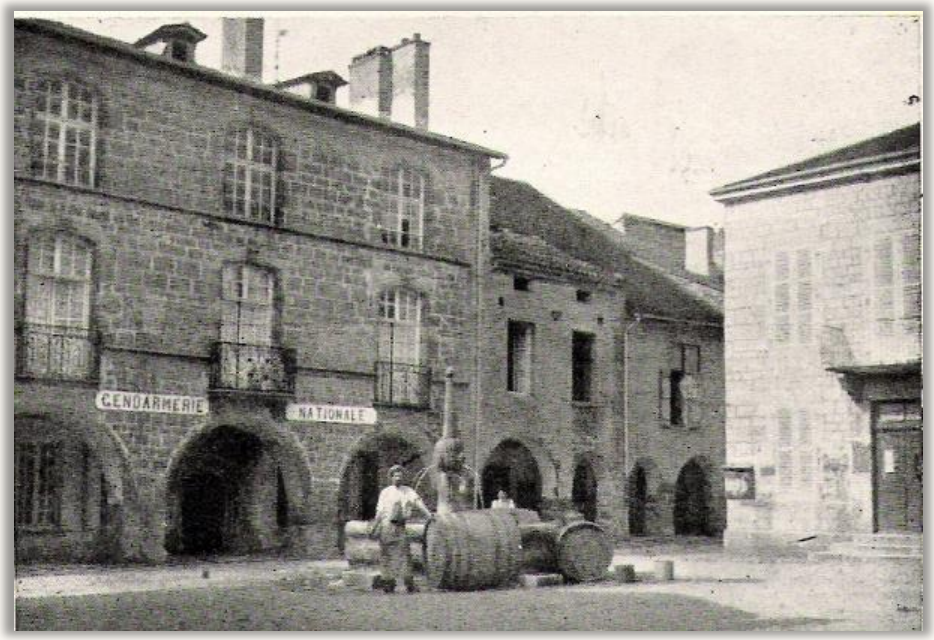
Ensuite, on soutirait c'est-à-dire qu'on séparait les grappes du vin. Celui-ci était mis dans des tonneaux que le vigneron avait « mêché » auparavant : pour cela, il avait brûlé du soufre à l'intérieur afin de le désinfecter. On ajoutait de l'eau et du sucre sur le moût resté dans le foudre et on laissait fermenter une quinzaine de jours. On obtenait alors « la piquette » : c'était un vin léger et clair que les hommes emportaient lors des travaux des champs pour se désaltérer.

Le vin était conservé en tonneaux et soutiré deux ou trois fois dans l'année pour qu'il ne s'abîme pas. Pour une meilleure conservation et une plus jolie présentation, quelques vignerons pratiquaient parfois une mise en bouteille de leur vin. »

A l'issue de la présentation, nous avons retrouvé les termes et objets cités ici en visitant l'antenne de l'Ecomusée où d'autres savoir-faire sont évoqués, notamment celui du **tonnelier**.

M'interrogeant sur la place occupée par la vigne dans **les activités professionnelles** à Cuiseaux, je me suis alors plongée dans les recensements de population de 1836 à 1936 [8] pour essayer de voir quelle part de la population était impliquée dans les différentes activités liées à la vigne.

Pour **les tonneliers**, un seul est mentionné en 1836, Claude Mazier, âgé de 78 ans (non situé) aux côtés de diverses professions dont je fais part dans un inventaire à la Prévert juste pour le plaisir : aubergistes, coquetiers, charrons, tuiliers, teinturiers, serruriers, tisserands... Il existe même un musicien et un relieur aux côtés de nombreuses professions libérales. Le reste de la population (un peu moins de 1600 habitants) en activité est domestique, journalier ou cultivateur. Il faut attendre 1866 pour voir apparaitre Jean-Baptiste Petit (63 ans) dans la rue Saint Thomas : lui puis sa famille seront présents avec cette activité dans la même rue ainsi que celles de l'Hôpital, des Lombards et des Nobles, dont le dernier représentant en 1921 est Joseph, né en 1844.



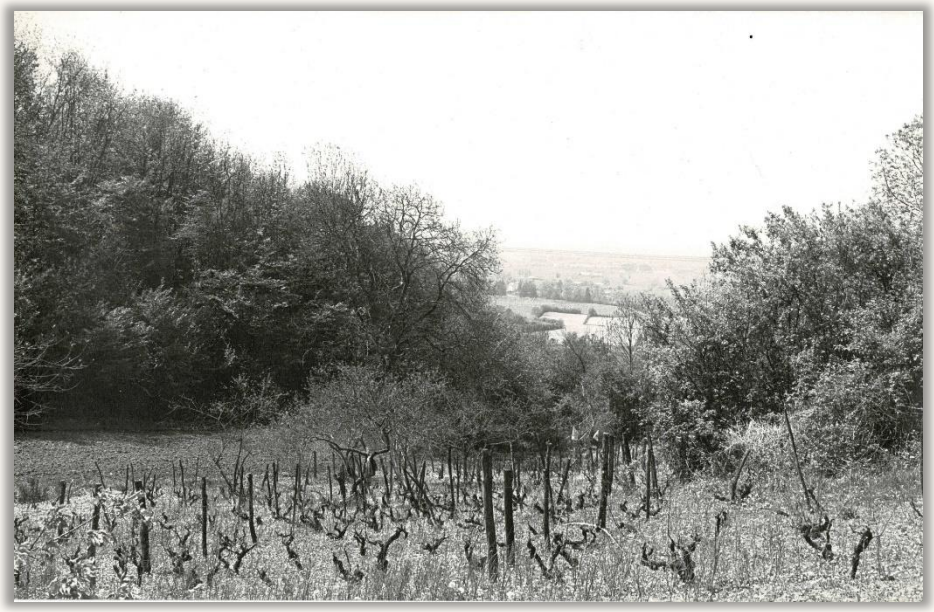

Collection particulière

La place de l'activité viticole est plus difficile à cerner car la première mention de **« vigneron »** apparait dans le recensement de 1841 avec 54 hommes recensés dans la ville (rues saint Thomas, de l'Enfer, de l'Hôpital et des Nobles) alors qu'un seul est situé à la campagne (Notre Dame du Noyer)

[8] www.archives71.fr

pour une population de 1 667 habitants (soit plus de 6% de la population masculine, tout âge confondu).

Dix ans plus tard, ils ne seraient que deux, rue Saint Thomas, puis il faudra attendre 1896 pour retrouver deux « vignerons », l'un dans la Grande Rue et l'autre rue Saint Thomas ; en 1906, ils seraient neuf dont un seul serait à l'extérieur du village, « Vers côte ». Parmi tous ceux-ci, tous sont toujours mentionnés nés à Cuiseaux sauf à partir de 1936 où Marius Perraud est originaire de Chevreaux (39). Il est par ailleurs le seul à ne pas être mentionné comme « patron » car il travaille pour les Puvis de Chavannes. Cette même année, on rencontre la famille Rubin, originaire de Sagy, mentionnée comme « cultivateur viticulteur ». En effet, il apparait une distinction entre « vigneron » et **« viticulteur »** (travail des vignes) à partir de 1911 pour Eugène Buisson ; en 1936 également, avec Ernest Pauly (non mentionné auparavant).

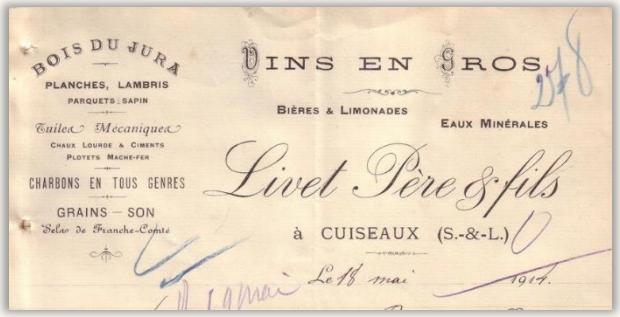


Collection particulière

Si **ces données sont à manipuler avec précaution en fonction de leur finesse et à recontextualiser**, elles permettent toutefois de se faire une petite idée, notamment sur le fait que la vigne ait pu être exploitée principalement par les habitants du bourg.

Au fil des décennies, **les activités évoluent** à Cuiseaux (comme ailleurs) mais une nouvelle profession liée au vin apparait : celle de **vendeur de vin.** La première mention apparait dans les Annuaires de Saône-et-Loire en 1914 avec Monsieur Livet, vendeur de vin en gros, puis, après la Première guerre mondiale avec messieurs Mérut (Rue Ecce Homo) et Vichot (Rue de Boucherie) puis Louis Châtelet dont le souvenir m'a également été rapporté oralement, situé au croisement de la Rue Saint-Thomas et de la Grande Rue : « il vendait des vins du Sud et sa devise était : vin Chatelet, vin qui plait ».

Autre activité existant déjà avant mais utile aux vignerons, celle liée à la chaux, propre à Léon Martin puis à sa veuve et leur fils, de 1881 à la fin des années 1950 (ils sont encore présents dans l'Annuaire de 1955-56), qui possédaient **un four à chaux**, utile pour sulfater la vigne.



Collections particulières

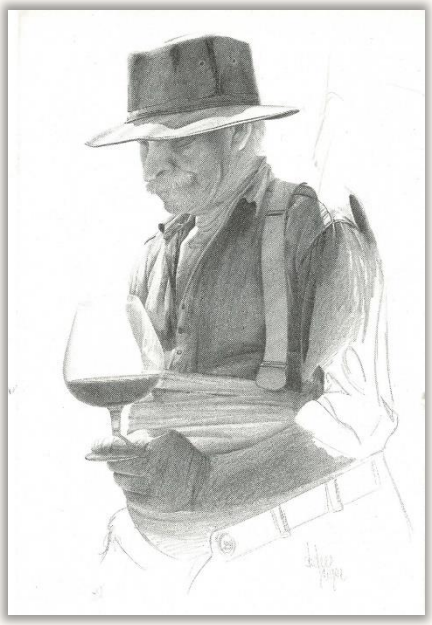
Enfin, **il existe un savoir-faire encore présent aujourd'hui et qui se transmet : celui de la distillation.** Dans une rue de la localité, un petit bâtiment se remarque par la présence de deux cheminées. Il s'agit du local abritant « l'association des artisans distillateurs et bouilleurs de cru de Cuiseaux ». A l'origine, il s'agissait d'une émanation d'un syndicat agricole qui possédait un alambic Rue de l'Hôpital avant de s'installer dans ce local dans les années 1950, mis à disposition par la commune, ainsi que l'eau (captée d'une source à Courban), contre entretien.

L'association possède quatre alambics (trois sont dans le local et un est présenté à l'antenne de l'Ecomusée) et accueille une cinquantaine de distillateurs chaque année transformant uniquement les fruits de leur propre récolte à raison de 1 000° d'alcool maximum (20 litres à 50°) sans taxes. Tout ceci est bien sûr contrôlé par le service des Douanes, du 15 novembre au 15 février, chacun venant distiller selon un calendrier établi. Si la pratique des « privilèges » (transmission du droit de distillation) n'existe plus aujourd'hui, les bouilleurs poursuivent leur activité pour assurer la transmission, ne pas laisser perdre les fruits (comme autrefois) et se retrouver pour un moment convivial comme celui de la cuisson des saucisses à l'alambic. Moins de raisin étant cultivé à Cuiseaux, la confection du marc a baissé, au profit de celle de « goutte » d'autres fruits. De ce fait, en plus des deux alambics à repasse à foyer direct, un autre à bain d'huile a été acquis en 2009 : issu des établissement Banchelin à Balanod (39), il est plus confortable d'utilisation et correspond mieux aux fruits pour éviter qu'ils ne brûlent.

Ceci m'a amené à me questionner sur **l'usage du vin à Cuiseaux**, le principal étant la consommation familiale. Je n'ai pu m'empêcher de faire un clin d'œil au **Général Bisson** dont le souvenir demeure au n°19 de la rue en descendant de la Place des Nobles par une petite plaque : « Maison Bisson. Pierre, Gaspard Bisson (1767 – 1811) comte et général d'Empire, commandant de l'Armée d'Italie ». Ce jeune militaire, dès son retour d'Italie en 1801, prépara son installation à Cuiseaux avec son épouse, Marie Fornier, qui acquerra pendant les absences de son époux et même après sa mort la plupart des immeubles entourant la place. Décédée quatorze ans après son Général de mari, elle laissa un fils qui quittera par la suite Cuiseaux. Le Général Bisson est célébré par Charles Mullier dans sa *Biographie des*

*célébrités militaires des armées de terre et de mer de 1789 à 1850*, qui en fait un homme de guerre fin stratège et courageux. Brillat-Savarin consacrera lui aussi quelques lignes à ce Cuisellien d'adoption dans sa *Physiologie du goût* : « C'est ainsi que le général Bisson, qui buvait chaque jour huit bouteilles de vin à son déjeuner, n'avait pas l'air d'y toucher. Il avait un plus grand verre que les autres, et le vidait plus souvent ; mais on eût dit qu'il n'y faisait pas attention ; et tout en humant ainsi seize litres de liquide, il n'était pas plus empêché de plaisanter et de donner ses ordres que s'il n'eût dû boire qu'un carafon. »

Mais au-delà de la consommation, la gnôle par exemple revêtait d'autres usages. On s'en servait **pour soigner les bêtes** (frictionner les animaux pour les réchauffer, soigner la digestion des bovins) **et les hommes** (désinfection des plaies, soin des maux de dents, etc). Ceci m'a rappelé une évocation recueillie il y a plus de 15 ans en Bresse de l'Ain : « (...) la gnôle servait à tout : désinfecter les plaies, nettoyer les vitres, désinfecter le cordon ombilical des veaux nouveau-nés... C'était l'eau de la vie, littéralement ».[9]



Dessin de Didier Guigue

[9] *En Bresse autrefois*, Adeline Culas. L'Harmattan, 2013.

En plus des souvenirs ou évocations diverses, restent aussi **les objets.** Bien sûr ceux présents dans les collections de l'Ecomusée de la Bresse bourguignonne, mais aussi ceux en **poussant de vieilles portes**, en **se baladant aux abords des cabanes abandonnées**, chez les habitants où cette activité présente par l'architecture peut être **source d'inspiration décorative et artistique...**

Sans oublier des éléments du patrimoine, entre matériel et naturel, là où ne s'y attend pas... Dans des coins de vergers, sur la côte, là où elle a été arrachée, la vigne renaît de manière sauvage grâce à **des rejets.** Là où elle a été oubliée, **la vigne « court dans la forêt »** et donne encore des fruits anciens, bien plus savoureux que les hybrides par lesquels ils ont été remplacés. Mais ce n'est là qu'un avis personnel...

Un grand merci à l'assistance pour son attention mais aussi aux personnes m'ayant accordé du temps, ouvert leurs portes et donné accès à leurs connaissances, au sens très large. Les échanges se sont poursuivis à la « Maison de la mémoire cuisellienne : de la vigne à l'usine » et en dégustant quelques grains de raisins anciens.

Adeline Guillemaut, Cueilleuse de mémoires
Septembre 2021