

LA MAISON NATALE DE SAINT BERNARD ET LA VIGNE

À la naissance de saint Bernard en 1090, la vigne est déjà bien implantée localement¹. Tescelin, le père de saint Bernard, qui détenait le château et une partie de la seigneurie de Fontaine², était le premier personnage du village comme seigneur suzerain, et le vignoble, qui était sous la protection du château, n'a pu se développer qu'à son profit et à celui des seigneurs successifs à qui appartenait la Maison natale. La transformation de la chambre natale du saint en cellier au début du XIV^e siècle³, l'existence d'une tour du treuil, c'est-à-dire du pressoir⁴ au XV^e siècle, les revenus du monastère des Feuillants aux XVII^e et XVIII^e siècles, le journal du chanoine Renault au XIX^e siècle, attestent que la Maison natale était aussi une exploitation viticole qui mérite d'être connue.

1^{re} partie : À l'époque médiévale, une seigneurie viticole laïque

Un manque de données

Nos connaissances sont bien loin d'être précises sur le vignoble médiéval à Fontaine et les renseignements sur l'activité viticole de la Maison natale font cruellement défaut. Nous ne pouvons nous appuyer que sur quelques rares données, qui apparaissent à partir du XV^e siècle au travers des quelques registres de comptes de gestion seigneuriale des Rolin qui nous sont parvenus⁵. Or, les Rolin n'étaient propriétaires du château et seigneurs de Fontaine que pour moitié⁶, si bien qu'en l'absence de comptabilités connues d'autres seigneurs ou coseigneurs, une synthèse est à ce jour bien difficile à établir.

¹ Archives départementales de la Côte-d'Or (ADCO), G 125, f° 12, Acensement à vie consenti par les chanoines de Saint-Étienne au prévôt Rathier de pièces de vignes à Fontaine (902-954).

² Archives diocésaines de Dijon (ADD), 8 D 084.3, fonds Merle, Église Saint-Martin-des-Champs d'après Choiset : Tescelin ne semble pas avoir été le seul propriétaire du sol et des revenus car à côté de lui, on voit, si les documents rapportés par Chifflet ont été fidèlement analysés, Henri et Simon de Saffres, appelés en 1107, seigneurs de Saffres et de Fontaine (*Genus* ill. 585, X). En 1115, Guillaume de Til-Châtel est seigneur temporel de la chapelle Saint-Ambrosinien de Fontaine, de l'église Saint-Martin-des-Champs et des dîmes de Fontaine (G 129).

³ ADCO, B 11 332, B 11 0587.

⁴ ADCO, B 11 332, Charte de partage du 12 janvier 1423 entre Alexandre et Bernard de Marey.

⁵ Archives diocésaines de Dijon (ADD), 8 D 102 : Fonds Philbée ; Archives départementales de Saône-et-Loire (ADSL), 2 E 135.2 : 1^{er} livre de comptes, 1442 ; 2 E 135.1 : 2^e livre de comptes, 1451 ; 2 E 135.4 : 3^e livre de comptes, 1454 ; 2 E 135.5 : 4^e livre de comptes, 1455 ; 2 E 135.6 : 6^e livre de comptes, 1458 ; 2 E 135.10 : 10^e livre de comptes, 1480.

⁶ PAVÈSE, Sigrid, « Les Rolin, seigneurs de Fontaine de 1435 à 1503 », *Bulletin des Amis du Vieux Fontaine*, n° 173, mars 2025, www.lesamisduvieuxfontaine.org/ressources.

Le rôle du vin au château

Pour les Rolin, qui ont un personnel nombreux et reçoivent beaucoup, les besoins en vin sont importants, afin de soutenir leur train de vie. Le vin issu des vignes qu'ils possèdent à Fontaine permet l'approvisionnement de leurs différents hôtels⁷, en leur assurant une certaine autonomie. De plus, servir du vin de leurs propres vignes contribue à leur réputation. Néanmoins, la production est aléatoire : on devine une viticulture difficile et incertaine. En 1451, les registres de comptes des Rolin font état d'une recette de vin des vendanges du cru de Fontaine pour le chancelier de 20 queues (91 hl)⁸, ce qui donne un rendement de 36 hectolitres par hectare. En 1455, la recette est de 4,5 queues (20,5 hl) d'où un rendement de 8 hl à l'hectare. En 1480, elle n'est guère meilleure avec 6 queues (27 hl). En 1458, le receveur précise que la vendange des 7 journaux et demi n'a eu que 10 queues trois quarts y compris le profit du treuil (49 hl) qu'il faut partager en deux avec le seigneur de Saffres. Pour lui, cette récolte n'est pas très bonne. Malgré les difficultés d'interprétation des données, il apparaît que la totalité de la production se fait dans le cadre d'une polyculture de subsistance, où le vin est considéré comme un aliment de base et où les rendements sont faibles. Elle sert essentiellement à subvenir aux besoins annuels de la famille et de la maisonnée. Les échanges commerciaux semblent quasiment inexistantes et pour appréhender ce que représente la valeur de ce vignoble médiéval seigneurial, il faut sortir des limites chronologiques que la tradition impose et s'en remettre à la vente du château aux religieux Feuillants en 1613. Le propriétaire Joachim de Damas est alors seul seigneur de Fontaine et propriétaire de ce vignoble, qui était séparé du terrain dépendant du château par un chemin. Malgré l'insistance des moines pour acquérir les vignes, Joachim de Damas refuse de s'en dessaisir. Ce vignoble est en effet suffisamment intéressant pour qu'il le conserve comme dépendant de la seigneurie, dont l'ensemble des redevances constituaient pour lui une source de revenu non négligeable⁹.



Foulage et ouillage, Heures de Jean de Montluçon, v. 1490, Arsenal, ms 438, f° 9.

Le château, cœur de la seigneurie

À Fontaine, le seigneur ou les coseigneurs propriétaires du château sont les propriétaires « éminents » des biens fonciers¹⁰. C'est ainsi que la Maison natale est au cœur de la seigneurie dont le sol se divise en deux parties : la réserve et les tenures, car le seigneur est le véritable propriétaire du sol mais il ne le travaille pas lui-même. La réserve constitue le domaine qu'il exploite directement pour son usage propre. Les tenures sont les terres de la seigneurie louées à vie à des paysans, appelés tenanciers. Contre le paiement d'un cens, les familles paysannes peuvent tenir et cultiver des parcelles, notamment de vigne. Ce cens, qui représente le loyer de la terre, est fixe. Il est le plus souvent payé en argent chaque année à la Toussaint, mais peut être acquitté en cire ou en vin. Les cens sont consignés dans des registres appelés terriers. Ces registres sont plus nombreux¹¹ car les seigneurs sont attentifs à la gestion de leur mouvance, afin d'éviter une prescription de leurs droits. Ils contiennent les noms des censitaires, l'étendue des parcelles qui ne dépasse jamais un journal (34,28 a), leurs limites et les redevances dues. Dans les registres des Rolin, la défaillance des censitaires est expliquée, l'héritage est récupéré et offert au plus offrant¹². Les tenures en vignes des Rolin sont au nombre d'une vingtaine. Elles sont situées pour la plupart « en Bois ».

⁷ ADSL, 2 E 135.1.

⁸ Ibidem

⁹ CHOMTON, Abbé, *Saint Bernard et le château de Fontaines-lès-Dijon*, Dijon, 1891, T. 3, p. 13 et T. 1, p. 37, note 3 : contrat d'acquisition du château par les Feuillants le 24 septembre 1613 devant Jacques Bonnard, notaire au bailliage d'Auxois, d'après ADCO, H 996.

¹⁰ SAINT-JACOB, Pierre de, *Les paysans de la Bourgogne du Nord au dernier siècle de l'Ancien Régime*, EUD, 1995.

¹¹ ADCO, E 125 à E 135 : Seigneurie de Fontaine-lès-Dijon.

¹² ADSL, 2 E 135.5.

Le vignoble seigneurial du château

Au XV^e siècle, Bernard de Marey est à la tête d'un vignoble non négligeable si l'on en croit les 5 francs de dîme qu'il acquitte en 1453 à l'abbaye de Saint-Étienne¹³, mais on n'en sait pas plus. La réserve seigneuriale des Rolin est mieux connue. Le vignoble s'étend aux Champs d'Aloux et aux Charmes. Il couvre 7 journaux et demi (2 ha et demi). L'exposition à l'est, conformément aux vignobles septentrionaux qui demandent le soleil du matin pour protéger des maladies, l'altitude autour de 310 m, la pente et le sol¹⁴ en font un des meilleurs sites du finage pour la culture de la vigne, mais il est difficile de se faire une idée de la physionomie de ces vignes, sauf le fait qu'elles étaient conduites en foule sur des échelas individuels. L'évolution de la propriété à l'époque moderne laisse à penser que les parcelles qui le constituaient n'étaient pas d'un seul tenant et nous n'avons nulle indication de cépage.

L'exploitation du vignoble seigneurial

Le travail de mise en culture et de valorisation des vignes seigneuriales est le rôle de fermiers qui ont souvent leurs propres vignes, dont ils tirent des revenus, mais vendent aussi leur savoir-faire aux seigneurs qui les payent en argent sur présentation de lettre de marché fait en tâche. Le fermier seul ou avec un associé réalise et gère les travaux à faire dans la vigne seigneuriale dont il est responsable. Il commande et paie les hommes qui l'entretiennent, produisent le vin et l'acheminement vers les caves et celliers. Il supervise lui ou le sergent du seigneur, l'achat et le prix des pisseaux (échelas), des benatons, des cuveaux dont il a besoin. Il rend des comptes au receveur du seigneur qui les met en cours pour l'année par devant un ou deux commis et un clerc de notaire¹⁵.

Les infrastructures viticoles du château

Le raisin du domaine est pressé au château. La charte du 12 janvier 1423¹⁶, atteste de la présence d'un pressoir dans la tour du *Treuil* qui se trouve à peu près au centre de la partie occidentale de la muraille ceignant la cour en hémicycle du château, mais on ignore tout de l'aspect de ce pressoir. Le lieu de fermentation n'est pas davantage documenté, non plus que les cuves en bois dans lesquelles elle se déroule. Bien que non mentionnée dans les chartes, au Moyen-Âge, une cave est creusée sous la cuisine qui s'élève au milieu de la cour¹⁷ mais sa taille, sa forme, sa structure, son accès, sa ventilation, ses équipements et ses usages sont inconnus. Le château est doté d'un cellier établi en 1328¹⁸ par le *rector castri* (régisseur ecclésiastique du château) dans la chambre natale de saint Bernard, qui est un oratoire castral (sacellum) sans qu'à l'époque cela soit gênant. Cette salle basse de l'ancien donjon, qu'on gagne en descendant quelques marches depuis la cour intérieure, est fraîche et obscure. C'est uniquement un lieu de stockage : le vin y est entreposé dans des tonneaux pour se bonifier, mais on sait qu'à Fontaine les méthodes de culture et de vinification ne donnent au vin qu'un taux d'alcool faible qui ne permet pas sa conservation. Le vin doit être bu dans l'année car au bout d'un an, il tourne souvent au vinaigre (vin aigre).



La tour du treuil, 2025.

¹³ RAUWEL, Alain, « Vignes et propriétaires au pays de saint Bernard, X^e-XV^e siècle », La vigne et le vin dans l'histoire, *Cahiers d'histoire de la vigne et du vin*, n° 3, Actes du colloque de l'ABSS, Beaune, 13-14 octobre 2001, pp. 51-58.

¹⁴ RAT, Pierre, Rapport géologique sur le lotissement des Charmes, 25 juin 1955, transmis par l'auteur aux AVF : terrains superficiels meubles, cailloutis calcaires emballés dans de l'argile et calcaires se soulevant en dalles irrégulières intercalées d'argile.

¹⁵ ADSL, 2 E 135.6.

¹⁶ ADCO, B 11 332, protocole n° 154 de J. Mathelie, notaire, f° 91 et PEINCEDE, XXVII, p. 469-471.

¹⁷ CHOMTON, Abbé, *Saint Bernard et le château de Fontaines-lès-Dijon*, Dijon, 1891, T. 1, p. 101.

¹⁸ LABBÉ, Thomas, « Sur la chambre natale de saint Bernard à Fontaine-lès-Dijon : la visite de Pierre de Zittau, abbé de Koenigsaal en Bohême, durant l'été 1334 », *Annales de Bourgogne*, t. 77, 2005, pp. 407-413.

Les ressources humaines nécessaires à l'exploitation du vignoble

La culture de la vigne a besoin de soins constants tout au long de l'année pour tailler, lier, ébourgeonner, relever, vendanger, porter, fouler, transporter... Elle nécessite un important personnel et l'appoint d'une main-d'œuvre temporaire fournie pour lier la vigne sur le pisseau par des corvéables mis à la disposition du fermier par le seigneur. Tous les taillables (contribuables) ne sont pas astreints à la corvée. Pour le chancelier Rolin en 1442, 11 feux (foyers) doivent, en plus de la taille, une corvée à cause des tailles dont la moitié a été acquise du seigneur de Saffres, mais 62 feux acquittent la taille sans autre précision¹⁹. Les corvéables montent à 28 en 1458²⁰. Lors de ces corvées, le fermier fait distribuer pain et vin payés par le seigneur. Le fermier fait appel aussi à des tonneliers, des charretiers, des manouvriers pour les vendanges par exemple²¹. Parmi eux se trouvent probablement des femmes et des enfants. Domestiques et serviteurs du château doivent aussi être mis à contribution. Le seigneur est un gros employeur et le château agit comme un centre administratif du pouvoir. Tout un personnel d'officiers, qu'il institue et destitue comme bon lui semble : receveur, sergent, procureur, juge²² mentionnés dans les comptes ou la justice seigneuriale fréquentent la Maison natale, mais on n'a aucune idée du cadre de leur condition d'exercice et de recrutement.

Les redevances liées à la vigne

Corvéables ou non, les habitants de Fontaine sont tous sous la dépendance des seigneurs qui les commandent. Avec l'affaiblissement de l'autorité royale entre le X^e et le XI^e siècle, les seigneurs ont obtenu le droit de ban, en vertu duquel ils prélèvent sur les hommes de leur domaine de nombreuses redevances. C'est ainsi que pour utiliser le pressoir que le seigneur a fait construire à ses frais²³, les vigneron versent des banalités. En 1550, il existe quatre pressoirs banaux que Claude de Rochefort propriétaire de la Maison natale en totalité, amodie pour 29 ans²⁴. La charge imposée aux amodiateurs est de livrer 7 queues (31,9 hl) de vin payables au jour de la Saint-Martin d'hiver et de les conduire au cellier de la rue de la Confrérie ou autre cellier qu'il plaira au seigneur. En 1675, le conseiller de Gand, qui est seul seigneur de Fontaine mais n'est pas châtelain et détient les quatre pressoirs banaux, indique qu'on en tire selon la fertilité des années 18 ou 20 muids de vin (entre 41 et 45,6 hl), mais que l'année 1675 qui a été peu abondante, il n'a eu que 6 muids (13,6 hl)²⁵. Dans le dénombrement de la seigneurie de Fontaine du 20 juillet 1727, Henri-Bénigne Bouhier précise qu'il n'est loisible à personne de construire un pressoir sans son aveu, ni à ses sujets d'aller faire leur vin ailleurs, à moins de payer les droits accoutumés²⁶. Par ailleurs, Les gennes (résidus de la pressée) sont vendus au profit du seigneur²⁷ pour engraisser les terres. Le droit de ban permet aussi d'imposer des corvées de travail dans les vignes seigneuriales, spécialement au moment de l'accolage des vignes sur les pisseaux. Enfin, les représentants de la justice du seigneur peuvent condamner à de lourdes amendes ou à des peines corporelles. La protection que le seigneur doit aux habitants de Fontaine a un coût élevé pour eux...

¹⁹ ADSL, 2 E 135.2.

²⁰ ADSL, 2 E 135.6.

²¹ ADSL, 2 E 135.5.

²² ADCO, E 124 : Dénombrement de la seigneurie de Fontaine par Henri-Bénigne Bouhier, 20 juillet 1727.

²³ PAVÈSE Sigrid, La construction de la maison du pressoir, avril 2025, <http://www.lesamisduvieuxfontaine.org/la-construction-de-la-maison-du-pressoir-du-chancelier-rolin-a-fontaine-les-dijon-en-1451/> ; Le pressoir Rolin, avril 2025, <http://www.lesamisduvieuxfontaine.org/le-pressoir-du-chancelier-rolin-a-fontaine-les-dijon-en-1451/> ; La maison du pressoir du chancelier Rolin, juillet 2025, <http://www.lesamisduvieuxfontaine.org/la-maison-du-pressoir-du-chancelier-rolin-a-fontaine-les-dijon-en-1451/>

²⁴ ADCO, E 125 : Le contrat est passé pour trois pressoirs, mais il est convenu qu'à l'expiration du terme du bail du 4^e pressoir, si Claude Rochefort tient toujours la portion de seigneurie qu'avait le seigneur de Saffres, les amodiateurs jouiront du 4^e pressoir sans augmentation de prix.

²⁵ ADCO, E 126 : Copie d'un mémoire ayant appartenu à monsieur le conseiller de Gand.

²⁶ CHOMTON, II, p. 297.

²⁷ ADSL, 4 E 135.10.

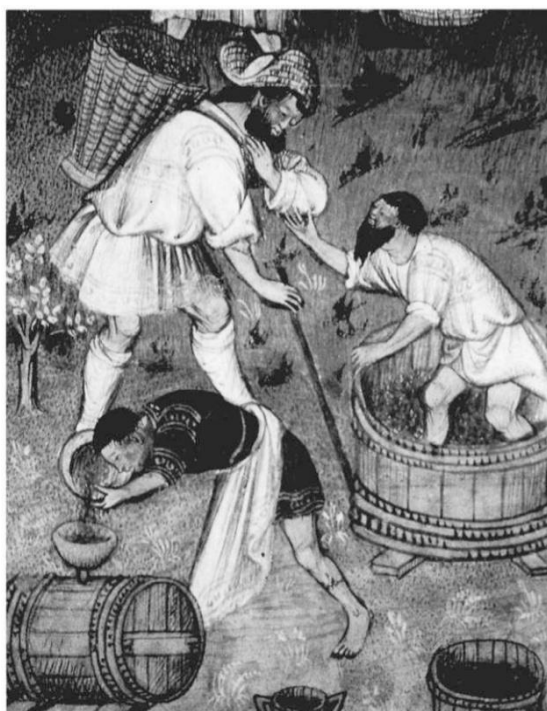
Le ban de vendange



Femme vendangeant avec une serpette, BNF, Lat. 924, f° 9.

Depuis la création de la commune de Dijon en 1187, cette dernière détient le droit de donner et publier le ban de vendange dans la banlieue qui inclut Fontaine. Les vignes sont donc visitées par des jurés vigneron afin de connaître la maturité des raisins. Cette visite donne lieu à un rapport sur lequel les magistrats de la Ville s'appuient pour donner l'autorisation de vendanger. Ils règlent également les conditions de location des vendangeurs.

Les habitants qui contreviennent à la défense de vendanger avant le jour fixé sont assignés en justice. Ils s'exposent à voir leur récolte confisquée, conjuguée à une lourde amende au profit de la ville de Dijon²⁸. Le seigneur peut cependant vendanger les vignes qui lui appartiennent quand bon lui semble. Cependant, comme Dijon n'a de cesse de vouloir étendre ses droits, les incidents et les querelles avec le seigneur sont récurrents. En 1391, quand le maire et les échevins de Dijon se prétendent hauts justiciers de Fontaine, comme ils le sont ailleurs dans la banlieue en vertu de la personnalité féodale de la Ville définie par la charte octroyée par le duc en 1187, ils se heurtent aux protestations vigoureuses du seigneur de Fontaine. Ainsi Guillaume de Marey, qui a les droits de sa femme Marie de Saulx-Fontaine, n'entend pas perdre la haute justice qu'il tient des ducs antérieurement. Néanmoins, il doit composer²⁹. La transaction survenue le 7 janvier 1406 divise le territoire en deux pour répartir les amendes : la part des amendes d'un secteur au sud, dit de la porte Guillaume, va à Dijon et celle au nord va au seigneur, là où le seigneur de Fontaine conserve la haute justice mais avec des restrictions relatives aux prisonniers³⁰. Quelques années plus tard, en 1436, les échevins ayant fait une visite des pisseaux à Fontaine, Jean Rolin porte plainte contre eux et les oblige à reconnaître que le contrôle des échalas appartient aux officiers de sa justice. Cela ne décourage pas les représentants de la justice de Dijon, qui essaient de profiter de la moindre faiblesse du pouvoir seigneurial pour accroître leurs droits de contrôle sur le vignoble situé aux alentours de ses remparts, grignotant et annexant de fait une partie du territoire sur lequel la Maison natale avait autorité et obtenant que la haute justice leur soit finalement adjugée en 1484³¹, ce qui fut confirmé en appel en 1498.



Foulage et ouillage, BNF, Lat. 9471.

²⁸ Archives municipales de Dijon (AMD) : I 148 ; I 149.

²⁹ ADCO, B 11601 ; E 123.

³⁰ ADCO, E 126 ; E 127 : Plan annexé au jugement.

³¹ CHOMTON, II, pp. 276-277.

La vignerie et la garde des vignes

Le territoire appelé grande vignerie de Fontaine correspondait à celui de la seigneurie primitive qui avait pour confins, au sud, les remparts de Dijon. Sur ce territoire, beaucoup plus vaste que celui de la commune aujourd'hui, les vignes devaient être surveillées, surtout au moment des vendanges. C'est pourquoi le seigneur ou les coseigneurs de Fontaine nomment en principe six vigniers qui ont des pouvoirs de police pour la garde des vignes et qu'il présente à la mairie de Dijon³². La charge est attribuée aux plus offrants. En 1454, la vignerie est amodiée pour les vendanges à 3 vigneron de Dijon et à 2 de Fontaine par les trois seigneurs de Fontaine, le chancelier Rolin prenant la moitié de la recette³³. En 1461, à la suite d'une nouvelle transaction, la mairie de Dijon obtient le droit d'instituer trois vigniers sur la partie sud dite de la Porte Guillaume³⁴. Les vigniers de Fontaine prêtent serment devant le maire de Dijon et ceux de Dijon du côté de Fontaine le prêtent devant le seigneur³⁵ mais, à partir du XVI^e siècle, les trois vigniers qui étaient nommés par le seigneur le sont par la communauté de Fontaine³⁶. Cette mutation, bien qu'on n'en connaisse pas les circonstances exactes, montre que la Maison natale, après avoir été amputée de fait d'une partie du territoire sur laquelle elle avait juridiction, n'est plus un centre de pouvoir. À la fin du Moyen Âge, elle n'a plus de rôle défensif, ce qui acte la fin d'un contrat d'entraide entre le seigneur châtelain et les villageois. Ces villageois qui sont essentiellement des vigneron se détournent du château. On n'y presse plus de raisin et le cellier est transformé en chapelle.



Garde champêtre successeur du vignier, *Gazette Drouot*.

Conclusion

Les historiens de la Maison natale se sont surtout intéressés à l'aspect du château médiéval et au groupe social des chevaliers dont faisait partie saint Bernard, négligeant la paysannerie et le rôle fondamental des vignes dans le statut du châtelain et la vie de la Maison natale. Au Moyen Âge, de même que le château est un symbole de puissance et d'autorité, de même le vin est un signe de distinction très prisé qui renforce le prestige du châtelain. Aussi les propriétaires de la Maison natale ont-ils leurs propres vignes, bien en vue, non loin des murs du château. Au sein de leur demeure, ils construisent des bâtiments viticoles qui sont entretenus jusqu'au milieu du XV^e siècle. Les nouvelles méthodes de combat entraînent la fin de la fonction militaire de la petite forteresse. Le château perd parallèlement sa fonction résidentielle et entre en décadence³⁷. Les équipements viticoles qu'il abrite ne sont plus entretenus et sont abandonnés. En 1490, les bâtiments d'exploitation sont en ruine³⁸. La Maison natale ne saisit pas l'occasion d'entrer dans l'époque moderne, en passant d'une production de vin autoconsommée à l'époque féodale à celle d'une production qui commence à Fontaine à participer à une économie de marché, avec l'émergence de quelques marchands. Sa vocation est ailleurs.

³² AMD, B 128, Procès-verbal de l'institution de vigniers de chacune des vigneries de Dijon et enregistrement des noms de leurs pleiges (garants), 10 août 1341.

³³ ADSL, 2 E 135.4.

³⁴ AMD, I 165 : Sentence du 14 mars 1461 du lieutenant du bailli de Dijon acceptée par Nicolas Rolin et Oudot de Champlitte.

³⁵ ADCO, E 130 : Terrier de tous les revenus de la seigneurie de Fontaine-lès-Dijon pour les trois-quarts appartenant à Claude de Rochefort.

³⁶ CHAUME, Maurice, « Histoire d'une banlieue », *Mémoires de la Société pour l'histoire du droit*, fasc. IX, 1942-1943, p. 81.

³⁷ CHOMTON, II, p. 277 : Bernard de Marey est le dernier des arrière-neveux de saint Bernard qui en ait fait sa résidence. Après sa mort en 1463, la vieille maison féodale reste déserte.

³⁸ ADCO, B 10 587 : Charte de dénombrement d'un quart de la seigneurie par Laurent Blanchard, 18 novembre 1490.

2^e partie : À l'époque moderne, des moines bâtisseurs d'un vignoble et d'un clos

En 1613, pour son propriétaire Joachim de Damas, le château ne présente guère d'intérêt en dehors du souvenir lié à la naissance de saint Bernard en ce lieu. Lorsque les moines Feuillants, ces religieux réformés de l'ordre de Cîteaux, souhaitent l'acquérir, car ils ont une grande dévotion pour saint Bernard, Joachim de Damas n'est pas très difficile à convaincre. En revanche, il se montre intraitable pour leur vendre la seigneurie en dehors du droit de justice qu'il avait à l'intérieur du château, du jardin et de son pourpris, qu'il savait n'apporter aucune recette, mais qui fait du monastère une seigneurie. Les Feuillants vont donc se contenter de ce qu'il veut bien leur céder. Comment cette communauté religieuse va-t-elle se retrouver à la tête d'un des plus grands vignobles fontainois ?

Le clos des Champs d'Aloux³⁹

Pour célébrer la messe, abreuver leur communauté, les religieux ont besoin de vin⁴⁰. À titre de cens emphytéotique, ils doivent au seigneur, outre quatre mesures de blé froment et quatre mesures de blé conceau, un muid de vin (228 litres)⁴¹. Par ailleurs, le devoir d'hospitalité fait partie de la tradition cistercienne et offrir du vin aux hôtes, en donner aux pauvres⁴² est aussi une question d'image. Enfin, selon la règle bénédictine, les moines doivent vivre de leur travail et une production viticole, si elle est suffisante, peut être une source de revenus afin de construire des bâtiments neufs, entretenir les anciens et faire que le prieuré se suffise à lui-même. À leur installation à Fontaine, les Feuillants n'ont aucune terre cultivable en dehors d'un jardin⁴³. Pour assurer leur subsistance, ils s'emploient donc à créer un domaine agricole comportant des terres à céréales et un vignoble favorisé par l'exposition. Pour leurs vignes, ils portent leur dévolu sur les Champs d'Aloux, en contrebas du jardin du cloître de leur monastère aménagé en terrasse, et concentrent leurs efforts, grâce à l'argent de donations qui leur sont faites, à rassembler des terres pour constituer un clos⁴⁴ accessible directement depuis le monastère et à l'entourer de murs en pierre sèche pour prémunir la vigne des divagations du bétail. Cette protection va nécessiter des années de travaux à partir de 1669⁴⁵ et réclamer un entretien régulier. L'idée est que si les vignes du clos sont entretenues correctement, elles permettront d'éviter de planter ailleurs⁴⁶, mais au moment de la Révolution les Feuillants avaient encore un peu plus de 2 journaux de vigne (68,28 a) dispersés sur le finage de Fontaine⁴⁷.

³⁹ PAVÈSE, Sigrid, Les champ d'Aloux, « Un ancien clos monastique », *Bulletin des Amis du Vieux Fontaine*, n° 168, Décembre 2023. www.lesamisduvieuxfontaine.org/ressources.

⁴⁰ ADCO, 64 H 996 : État des revenus du monastère, 1782, environ 7 queues (31,9 hl) pour une communauté de 3 moines et 2 domestiques.

⁴¹ ADCO, E 124 : Dénombrement de la seigneurie de Fontaine par Henri-Bénigne Bouhier, 20 juillet 1727.

⁴² ADCO, 34 H 996 : État des revenus du monastère, 1740, Aménagement d'une chambre propre à loger un malade dans le besoin, dite « chambre de saint Bernard » ; 1776. Aménagement d'une chambre à deux lits pour des étrangers.

⁴³ ADCO, J 2579 : Inventaire des archives du monastère des Feuillants par Louis Gellain, 1770. Contrat du 24 septembre 1613, reçu Bonnard notaire royal à Arnay-le-Duc.

⁴⁴ ADCO, 4 E 14 art. 23 : le clos vendu le 13 février 1842 par devant le notaire Malteste à Dijon a une contenance de 3ha 2a 36ca (près de 9 journaux). Avant, il est difficile d'avoir une contenance précise car le clos contient d'autres plantations que de la vigne.

⁴⁵ ADCO, 64 H 996 : État du monastère pour le chapitre général de 1669 : construction des 3 gros murs qui font le carré du cloître. Le mur oriental est mitoyen avec celui du clos des Champs d'Aloux.

⁴⁶ ADCO, J 2579 : Inventaire de Louis Gellain, « dénombrement de nos pièces de terre ».

⁴⁷ ADCO, Q 838 : Procès-verbal de la visite par la municipalité des vignes appartenant aux Feuillants présentant un défaut d'entretien, 7 juillet 1790 : 1 quartier au Bois, 3 aux Combottes, 3 aux Créots et la moitié de 5 quartiers aux Crais Barbey.

Les acquisitions foncières



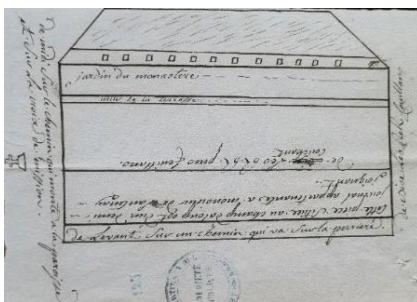
Cadastré 1809, ADCO, 3 P 286.2.

162 ans, de 1617 à 1779, sont nécessaires pour que les religieux arrivent à se rendre maîtres de la complète propriété du sol du clos. En effet, si les propriétaires extérieurs à Fontaine sont relativement faciles à convaincre de leur vendre des parcelles⁴⁸, si au XVII^e siècle, les pièces de terres grevées de droits⁴⁹ peuvent être achetées facilement, car il y a longtemps que les tenanciers ont acquis la liberté de vendre leurs biens-fonds, les seigneurs de Fontaine qui possèdent ce qui correspond à l'ancienne réserve sont en revanche beaucoup plus réticents. Néanmoins, en 1699, les Feuillants réussissent à obtenir du seigneur de l'époque 5 quartiers et ½ de vigne⁵⁰ mais il leur faut

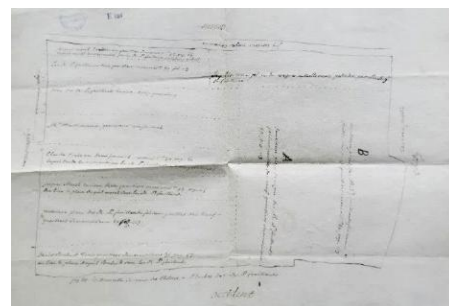
attendre 1778, l'entremise du curé de Fontaine Merceret⁵¹ pour que tout le clos des Champs d'Aloux soit à eux avec la cession de deux pièces formant le journal 3/4 qui leur manquait⁵².



Plan de la pièce appartenant à M. Bouhier de Lantenay, ADCO, E 123.



Plan des deux pièces de terre que les Feuillants demandent à M. Bouhier, 1774, ADCO, E 123.



Tibériade du climat des Champs d'Aloux dans lequel les Feuillants possèdent plusieurs « assignaux » de cens, 1728, ADCO, E 126.

⁴⁸ ADCO, J 2579 : Inventaire de Louis Gellain : Acquisition en 1617 sur Suzanne Mongin veuve de Louis Courtot, meunier du moulin de Chèvre-Morte, d'un journal un quart en plusieurs pièces ; en 1684, sur Jean Pinard marchand à Dijon, 1/2 quartier (avec de nombreuses autres terres sur le finage).

⁴⁹ Ibidem : Acquisition en 1617 sur François Deschert, vigneron à Fontaine, de trois quartiers trente perches en trois pièces chargées de cens ; en 1618 sur Jean Tasset vigneron à Fontaine, un journal en deux pièces chargées d'une quarteranche (mesure : 32 l) et demi de blé et un sol de cens ; par échange avec Martin Mugnier et Nicolas Gillet vigneron à Fontaine, trois quartiers chargés de 6 setiers de vin de cens ; avec Claude Crédo, un demi-journal chargé d'une quarteranche de blé et un sol de cens ; Achat sur Denis Brulart vigneron à Fontaine, un quartier et demi en deux pièces chargées de ¾ de mesure de blé et 9 deniers de cens ; en 1637, sur Jacques Chicheret, 1 quartier ½ chargé de ¾ de mesures de blé conceau et 9 deniers de cens ; en 1642, sur Claude Guenier, vigneron à Fontaine, 3 quartiers en deux pièces chargés d'une feuillette (114 l) de vin clair.

⁵⁰ Ibidem : Échange avec Mademoiselle de Gand, dame de Fontaine qui a cédé 5 quartiers ½ aux Champs d'Aloux en échange d'un enclos (21 rue Jehly-Bachellier) vis-à-vis de sa maison (entre le 20 et le 28 rue Jehly-Bachellier), un quartier au Bois et un autre en Vaux.

⁵¹ ADCO, E 123 : Lettre du curé Merceret au marquis Bouhier de Lantenay, seigneur de Fontaine.

⁵² ADCO, E 123 : Échange avec le marquis Bouhier, seigneur de Fontaine, devant maître Lefranc, notaire à Fleurey-sur-Ouche, le 2 octobre 1778, contre 3 pièces de terre. Le tenancier Jean Monot est dédommagé par la cession d'un quartier en Charmes, le fermier Chevrier, par le versement de la feuillette et 8 pintes de vin de cens portant sur la pièce délaissée par Jean Monot et la jouissance de la deuxième pièce de 3 quartiers jusqu'à l'expiration de son bail.

Les instruments et bâtiments viti-vinicoles

La Maison natale acquise en 1613 avait été déclarée chargée de fief envers le roi, franche et quitte de toutes charges quelconques. Les Feuillants ne sont donc pas tenus à la banalité. Ils sont donc fondés à avoir leur propre pressoir et à faire leur vin sans payer aucun droit. Leur pressoir est localisé sous un hangar de 38 pieds sur 13 (12 m x 4 m) dont l'accès se fait par une petite cour de mêmes dimensions. Cette espèce de halle abrite, au centre, le puits (toujours visible), le pressoir à un bout, le poulailler à l'autre et derrière le bûcher⁵³. En 1791, le pressoir est décrit comme petit, à roue et avec son cerclage en fer, mais il est en mauvais état tout comme le hangar⁵⁴.

Quand les religieux ont bâti la partie neuve de leur église à leur arrivée pour se doter d'un chœur, ils ont creusé sous ce chœur une petite cave voûtée où il y a de quoi tenir 20 pièces de vin (de 228 l)⁵⁵. En 1791, il ne s'y est trouvé que deux sapines (petit baquets) et deux rangs de marcs (socles en bois)⁵⁶. En 1619, lorsqu'ils ont construit le bâtiment neuf de leur monastère, ils l'établissent au-dessus d'une cave située sous l'extrémité nord. Cette cave peut contenir au moins 60 pièces de vin⁵⁷. En 1788, à la suite d'années fastes, il se trouvait 17 poinçons (pièce de 228 l dans le Cher) dont 5 de vin vieux⁵⁸, ce qui était au-delà de la provision d'une année (estimée à 14 pièces environ pour une consommation de 8 litres par jour). Au moment des inventaires révolutionnaires, dans cette cave, il n'y avait plus que 3 mauvaises cuves sans leur marcs⁵⁹. Lors de la démolition du bâtiment en 1793, en l'absence de fouilles et de sources écrites, on ignore ce qu'il est advenu de cette cave à laquelle on accédait par un large et bel escalier.

En 1780⁶⁰, les religieux relèvent une petite tour qui n'a plus d'utilité et qui est accolée à la tour d'entrée au sud, pour en faire un petit bâtiment de deux étages de 24 pieds sur 18 pieds 6 pouces (8 m x 6 m) dans œuvre, donnant sur une petite cour. Le rez-de-chaussée non pavé abrite une chambre à four, une écurie, un petit caveau derrière un escalier, une chambre avec cheminée et un cabinet à chaque étage⁶¹. Cette construction permet de loger le vigneron ou la vigneronne - car les Feuillants ont eu des vignerons femmes⁶²- à proximité, mais indépendamment de la clôture du monastère et d'en tirer un bail plus avantageux que celui conclu dans des maisons du village que les religieux possédaient et qu'ils ont revendues, car elles coûtaient davantage en réparation qu'elles ne rapportaient⁶³.



Emplacement de la cave du monastère © S. Pavèse.

⁵³ CHOMTON, III : Rapport de l'architecte Nogaret sur la reconnaissance et l'estimation de l'église et du couvent des Feuillants de Fontaine, 18 juillet 1791, p. 122, art. 4.

⁵⁴ ADCO, 1 Q 838 : Inventaire du mobilier des Feuillants le 7 août 1791.

⁵⁵ CHOMTON, III : Rapport de l'architecte Nogaret sur la reconnaissance et l'estimation de l'église et du couvent des Feuillants de Fontaine, 18 juillet 1791, p. 122 art. 7.

⁵⁶ ADCO, 1 Q 838 : Inventaire du mobilier des Feuillants le 7 août 1791.

⁵⁷ CHOMTON, III : Rapport de l'architecte Nogaret sur la reconnaissance et l'estimation de l'église et du couvent des Feuillants de Fontaine, 18 juillet 1791, p. 122 art. 7.

⁵⁸ Le vin de Fontaine n'était pas un vin de garde. Un vin vieux avait deux ans.

⁵⁹ ADCO, 1 Q 838 : Inventaire du mobilier des Feuillants le 7 août 1791.

⁶⁰ ADCO, 64 H 996 : État des revenus du monastère, 1782.

⁶¹ CHOMTON, III : Rapport de l'architecte Nogaret sur la reconnaissance et l'estimation de l'église et du couvent des Feuillants de Fontaine, 18 juillet 1791, p. 124 art. 10 ; ADD, L 5.1.

⁶² ADCO, 64 H 996 : État du monastère pour le chapitre général de 1722. On a fait couvrir la maison que Nicole Sicardet, notre ancienne vigneronne, occupait ; 1 Q 838 : Extrait du registre de la municipalité de Fontaine-lès-Dijon, le bail des vignes est détenu par la veuve de Joseph Hittier et Sébastien Pinet. Parmi les associés qui achètent en premières mains le domaine conventuel, Maison natale et enclos, le 17 août 1791, figure Philippe Hittier.

⁶³ ADCO, 64 H 996 : État du monastère pour le chapitre général de 1725.

La culture de la vigne

Les travaux viticoles et de vinification ne sont pas documentés. Cependant, en 1770, Louis Gellain recommande de ne pas confier les terres au premier venu et de n'avoir que des vignerons qui n'ont pas beaucoup de terre en propre, sinon ils négligent le bien d'autrui pour cultiver le leur⁶⁴. Le travail qui est entièrement manuel est le véritable capital. Le calendrier pour tailler, piocher, engraisser la terre afin de pas l'épuiser, provigner ou marcotter, lier la vigne, est défini en fonction des saisons et doit être respecté car la vigne est vivante. Non seulement il faut être réactif face aux caprices météorologiques, mais il est nécessaire de prévoir l'avenir car la vigne vieillit et il faut la remplacer. En 1740, le prieur indique qu'il a fait arracher et replanter 1 journal $\frac{1}{2}$ de vignes nouvelles qui dans 7 ou 8 ans, quand il sera dans sa force, donnera à lui seul plus que les 4 journaux de vieilles vignes qui restent mais que pour cela, le prieur qui sera nommé par le chapitre devra avoir les yeux sur son vigneron pour lui faire cultiver les plants comme il faut, car tout le produit en dépend⁶⁵ et pendant 3 ou 4 ans, ce journal $\frac{1}{2}$ sera sans production.

La gestion de l'exploitation

La gestion d'un domaine viticole demande des compétences variées et une attention constante. À Fontaine, le monastère compte 3 moines et 2 domestiques. Le prieur est nommé pour trois ans par le chapitre de la congrégation, auquel il rend compte à l'issue de cette période du spirituel et du temporel de la maison dont il est chargé. Le prieur choisit un procureur ou cellérier pour administrer le temporel. Ce dernier doit aussi s'occuper des livres et de la sacristie. Il est rare qu'un cellérier reste 6 ans comme Louis Gellain. Prieur et cellérier partent donc au moment où ils sont familiarisés avec la maison. Un tel renouvellement entraîne une gestion irrégulière et des prieurs dénoncent le triste et fâcheux état dans lequel ils ont trouvé la Maison natale à leur entrée en fonction⁶⁶ ou fustigent la négligence de leurs prédécesseurs⁶⁷, alors que la culture de la vigne demande une adaptation constante, de l'anticipation et que tout relâchement lui est préjudiciable.



Vendanges, *Le nouveau théâtre d'agriculture et ménage des champs*, contenant la manière de cultiver, gravure de 1713, Bibliothèque municipale de Dijon, FA II 68, planche XIV.

⁶⁴ ADCO, 1 J 2579 : Inventaire du monastère des Feuillants.

⁶⁵ ADCO, 64 H 996 : État des revenus du monastère, 1740.

⁶⁶ ADCO, 64 H 996 : État du monastère pour le chapitre général de 1725.

⁶⁷ ADCO, 1 J 2579 : Inventaire du monastère des Feuillants. Observations de Louis Gellain.

Le mode d'exploitation

Les moines n'ont ni le savoir-faire, ni les moyens de cultiver la vigne eux-mêmes. Le monastère des Feuillants n'est pas une communauté de religieux vigneron. Les vignes sont confiées à un vigneron qualifié, dont le travail est rémunéré en argent proportionnellement au nombre de journaux qu'il doit façonner. Il est nourri⁶⁸ et jusqu'en 1759, la récolte est partagée en deux. Elle lui est payée au prix fixé par la Ville de Dijon⁶⁹ et par avance. Aussi, quand il n'y a que peu de vin, les Feuillants ont beaucoup de mal à récupérer l'argent avancé⁷⁰. À partir de 1761, à la demande du vigneron, le vin n'est plus partagé mais le prix du journal à travailler est augmenté. Les vendanges sont comptabilisées à part. Comme dans le clos des Champs d'Aloux certaines parcelles appartenaient anciennement au seigneur, les Feuillants jouissent d'un privilège qui leur permet de vendanger avant le ban dans leur clos⁷¹, ce qui n'empêche pas le clos de dépendre de la justice du seigneur de Fontaine.

La production

En 1786, dans le pouillé contenant la déclaration des biens et revenus des bénéfices des réguliers du diocèse⁷², le monastère dit posséder 6 journaux (environ 2 ha) de vignes toutes en rapport, mais par les calculs de ceux qui ont administré avant eux et par celui qu'ils ont fait eux-mêmes, il apparaît que les frais de culture, fumier, pisseaux, ajoutés à ceux de vendanges et de tonneaux égalent le produit des vignes. Les vignes ne sont donc pas considérées comme un revenu. Leur profit est aléatoire et les années où les Feuillants peuvent vendre du vin sont exceptionnelles⁷³.

Régulièrement, la récolte ne couvre pas leurs besoins en vin et ils doivent en acheter⁷⁴ or, quelle que soit la récolte, les coûts de production, qui sont élevés, sont les mêmes. Si les outils de viticulture⁷⁵ : houes, serpes sont de faible valeur, le matériel de vinification : cuves et tonneaux, pressoir et son entretien, a un prix non négligeable, mais les Feuillants produisent d'abord pour leur consommation avant de produire pour vendre. Ils recherchent avant tout la quantité qui couvrira leurs besoins.



Camille Rodier, *Le vin de Bourgogne, Proclamation du ban de vendanges, BMD.*

⁶⁸ ADCO, 64 H 996 : État des revenus du monastère, 1702.

⁶⁹ Ibidem, 1761.

⁷⁰ Ibidem, 1722.

⁷¹ AMD, I 149 : 9 septembre 1638.

⁷² ADCO, G 9 : Déclaration des biens et revenus fournie au bureau diocésain ; Feuillants de Fontaine.

⁷³ ADCO, 64 H 996 : État des revenus du monastère, pour le trienne de 1755 : vente de 572 l de vin ; pour le trienne de 1782, en 1781, la récolte a été de 52 muids mais celles de 1779 et 1780 ont produit chacune 15 muids, insuffisants pour la consommation de la maison et il a fallu acheter pour le trienne 644 l de vin, même si la bonne récolte de 1781 a permis une vente se montant à 562 livres à 50 livres la queue.

⁷⁴ ADCO, 64 H 996 : État des revenus du monastère. Exemples d'achats de vin par trienne : 1702 : 500 l, 1711, 500 l ; 1733 : 600 l ; 1752 : 1240 l ; 1776 : 642 l ; 1782 : 644 l ; 1779 : 869 l ...

⁷⁵ LAMAILLE Nicole, PAVÈSE Sigrid, *Un abécédaire pittoresque de la vigne et du vin à Fontaine-lès-Dijon*, Dijon, 2021, p. 48.

Conclusion

Les Feuillants ont beaucoup investi dans la vigne et créé un vaste clos pour avoir un vignoble d'un seul tenant capable de répondre aux besoins en vin du monastère en vin. Ce vignoble est d'abord un vignoble de subsistance avant d'être une source de revenus. Sa rentabilité est très faible, voire inexistante. À partir de juin 1790, les Feuillants qui n'ont plus de revenus et ne peuvent plus en recevoir, cessent de faire cultiver leur vigne. Ils ne peuvent plus payer leur subsistance, encore moins les ouvriers et sont obligés de vivre de leur pécule⁷⁶. Les baux sont résiliés et la municipalité s'alarme du triste état de leurs vignes⁷⁷. Les fruits pendus par racine sont saisis⁷⁸, tandis que les moines quittent un à un le monastère⁷⁹ et que leurs biens sont vendus aux enchères comme bien nationaux. Le domaine constitué avec tant de patience est démantelé. Avec d'autres terres appartenant aux Feuillants, les vignes sont rachetées par un négociant dijonnais en mars 1791⁸⁰ tandis que l'ensemble de la Maison natale, bâtiments et enclos, est acquis par des associés le 17 août 1791⁸¹.



Jean-Baptiste Lallemand, *Dijon vu de Daix*, avant 1792. © François Jay.

Remarquez au premier plan, la longueur des échelas placés sans ordre, la ballonge, cette grande cuve pour recevoir le raisin, les benatons (paniers) portés sur l'épaule, le vigneron avec sa hotte sur le dos qui dépose du raisin sur le bât d'un mulet ou d'un âne. Au second plan, à gauche, le monastère des Feuillants et l'église paroissiale sont bien visibles sur la butte.

⁷⁶ ADCO, 1 Q 838 : 3 juin 1790. Signification à la municipalité de Fontaine de leur refus de continuer la culture.

⁷⁷ Ibidem, 9 juillet 1790. Constat par la Municipalité que le prieur a quitté le monastère le 21 juillet 1791.

⁷⁸ Ibidem : 10 juillet 1790.

⁷⁹ ADCO, L 1815 : Administration et tribunaux révolutionnaires, 22 janvier 1791 ; Archives municipales de Fontaine (AMFLD) : délibération municipale du 31 juillet 1791. Le prieur est parti le 21 juillet 1791 et la municipalité a procédé à un état des lieux.

⁸⁰ ADCO, Q 684 : Acquisition de terres appartenant aux ci-devant Feuillants le 2 mars 1791 par Charles Enguerrand.

⁸¹ ADCO, 1 J 3364.12 : Procès-verbal de délivrance.

3^e partie : Au XIX^e siècle, le micro-vignoble du chanoine Renault

Le chanoine Renault, gardien de la Maison natale de saint Bernard de 1840 à 1876

On doit au chanoine Renault la première restauration du sanctuaire de saint Bernard après la Révolution. En 1793⁸², les bâtiments de la Maison natale ont été achetés par trois associés dijonnais intéressés essentiellement par le parti qu'ils peuvent tirer des matériaux⁸³. Ils font disparaître toutes les constructions effectuées par les Feuillants : grand bâtiment neuf, salles et cuisine jusqu'à la halle du pressoir, chœur, chapelle attenante, clocher de l'église, étage au-dessus des chapelles royales. Après s'être ainsi servis, ils revendent les restes de la Maison natale, qui passe alors de mains en mains à des particuliers dijonnais⁸⁴ jusqu'à ce qu'un ancien vicaire général, l'abbé Renault, rachète la plus grande partie de la Maison en 1840⁸⁵ et s'y installe définitivement en 1843, après avoir été déchargé de toutes ses fonctions par M^{gr} Rivet.

Depuis, un secours annuel de 500 F lui est versé par l'État. En 1854, des renseignements sont demandés au percepteur par le préfet, qui doit répondre au ministre de l'Instruction et des Cultes pour savoir si ce secours est justifié. Après enquête, le préfet conclut qu'on peut continuer à lui verser ce secours à prendre sur le budget des cultes, car les ressources de l'abbé sont peu étendues après avoir racheté les ruines de l'ancien monastère des Feuillants où il s'est fixé et vit très retiré.

Le chanoine a en effet consacré toutes ses économies à la restauration de cette maison et de l'ancienne chapelle Saint-Bernard mais des personnes pieuses ont dû lui venir en aide pour accomplir son œuvre. Il dit la messe chaque jour dans la chapelle, mais n'a pas le droit de l'annoncer à son de cloche. Un tronc y est établi et les étrangers, assez nombreux, surtout pendant l'octave, qui vont visiter cette chapelle y déposent

sans doute quelque offrande. La chambre qu'il loue à la belle saison à quelques personnes qui font une espèce de retraite dans sa maison, ainsi que le petit clos qui l'entoure, planté de vigne et qui produit annuellement 2 ou 3 pièces au prix de 40 à 50 F l'une, composent toutes les ressources de l'abbé. Beaucoup de pauvres se présentent à sa maison où ils reçoivent toujours une aumône qui peut être en nature. Le percepteur de Fontaine chargé de fournir des renseignements au préfet indique que les œuvres de charité auxquelles il se livre lui ont mérité l'estime et l'affection des habitants de Fontaine.



La Maison natale l'époque du chanoine Renault
© Archives diocésaines de Dijon.

⁸² ADCO, 4 E 3.72 : Acte de vente du 21 juillet 1793 passé devant Villot notaire à Dijon à Nicolas Dizier, menuisier, Jacques Millière fils, entrepreneur, Rémond Roumaniac, charpentier.

⁸³ ADCO, 4 E 3.72 : Marché d'ouvrage avec Gabriel Venière, carrier à Dijon par acte passé devant Villot, notaire à Dijon, le 20 septembre 1793.

⁸⁴ ADCO, 4 E 3.77 : Vente par acte passé le 8 germinal an III (28 mars 1795) à Claude Chaffotte, constructeur d'artillerie, qui transforme la chapelle de la Vierge en forge ; 4 E 2 2561 : Vente à Claude Xavier Girault, avocat et juge de paix à Dijon le 9 août 1821 par acte passé devant Clerget, notaire à Dijon, qui donne un toit aux chapelles royales et les sauve.

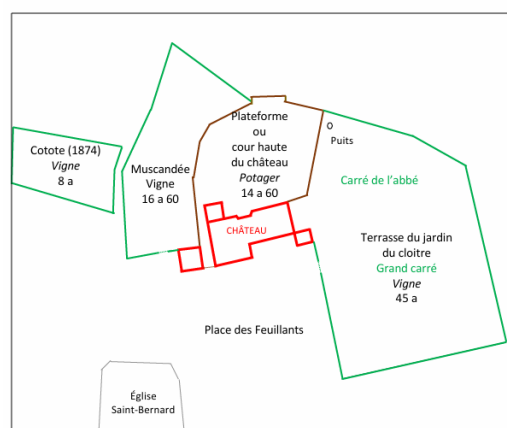
⁸⁵ ADCO, 1 V 116-117 R-S : Renseignements fournis par le percepteur de Fontaine le 25 février 1854. Réponse du préfet le 24 mars 1854.

La vigne du chanoine Renault

La propriété que le chanoine a acquise en 1840 a une surface de 3 journaux (environ 1 hectare). Elle est formée par les bâtiments restants après les démolitions révolutionnaires, mais la Maison du vigneron a été vendue à part à une famille en 1793⁸⁶ et le chanoine s'emploie à la racheter portion par portion⁸⁷, car la maison a été morcelée⁸⁸. Elle a aussi été augmentée par de petites constructions⁸⁹, notamment de la maison dite du jardinier occupée aujourd'hui par les scouts. Le pourpris comprend le clos de la Muscandée⁹⁰, la cour en hémicycle de l'ancien château, la cour où se trouve le séquoia actuel et le jardin du cloître du monastère. Au moment de la Révolution, aucun de ces endroits n'est porteur de vigne. La Muscandée est un verger, la cour du château est un jardin potager comprenant des carrés formés par des allées spacieuses plantées en buis et parsemés d'arbres et le jardin parterre du cloître, appelé terrasse, est distribué en panneaux en buis, planté d'arbres en espalier⁹¹.

L'introduction de la vigne autour de la Maison natale, dans le pourpris du château

En 1813, un des frères qui avait racheté la maison du vigneron conclut la même année un bail à ferme à moitié fruit pour 10 ans avec la propriétaire du reste de la Maison natale, pour deux pièces de vigne correspondant à la Muscandée et à la terrasse du jardin du cloître. Dans ce bail, il est précisé que la partie qui se trouve en culture devra être transformée en vigne, les arbres morts remplacés et que le preneur devra semer dans tous les endroits desdites deux pièces qui pourront le permettre, des haricots, pois et pommes de terre, la bailleresse n'étant tenue en rien dans tous les frais, sauf ceux de vendange communs aux deux parties. Le preneur conserve les cosses et les feuilles pour seule indemnité. Il est également indiqué que la cave non couverte qui était sous l'ancien chœur des Feuillants et la moitié de l'église dans lesquelles la bailleresse ne fera aucune réparation sont compris dans le bail⁹². Ce sont donc les prédécesseurs du chanoine qui, dans l'ancien pourpris du château, ont introduit et étendu la vigne après la Révolution avec un recours au complantage, le viticulteur profitant de l'espace disponible entre les ceps pour y introduire de petites cultures de légumes et des arbres fruitiers, optimisant ainsi l'espace cultural.



Propriété du chanoine Renault en 1876 (Croquis S. Pavèse).

⁸⁶ ADCO, 4 E 72 : Revente de biens nationaux à Jean Baptiste Daisey l'ainé, vigneron à Fontaine et Catherine Jacotot, sa femme, d'une petite maison appelée maison du vigneron occupée par un manouvrier, par acte passé devant Villot, notaire à Dijon, le 13 juillet 1793.

⁸⁷ ADD, L 5.1 : Vente par les mariés Poupon par acte passé devant Mugnier, notaire à Dijon, 26 septembre 1840 ; Vente par Bernard Daisey-Pautheney, par acte passé devant Mugnier, notaire à Dijon, 1^{er} septembre 1842 ; Vente par Bernard Daisey-Borlot par acte passé devant Mugnier, notaire à Dijon, 10 octobre 1842 ; Vente par Henri Théodore Dupuis-Gautier par acte passé devant Mugnier, notaire à Dijon, 10 août 1844 ; Vente par Baptiste Gaitet-Pommerot par acte passé devant Roux, notaire à Dijon, 28 mars 1874 .

⁸⁸ ADD, L 5.1 : Partage entre Bernard Daisey l'ainé et Bernard Daisey le jeune, de la maison du vigneron appartenant à leur père, le 23 juin 1813, acte reçu Dusseuil, notaire à Dijon.

⁸⁹ ADD, 5 L 5.1 : Contentieux entre les deux frères Daisey et jugement du juge de paix, 31 octobre 1831.

⁹⁰ ADCO, 4 E 3.75 : Vente avec l'enclos des Feuillants à Bernard Gérard, cultivateur, le 11 frimaire an III (1^{er} décembre 1794) par acte passé devant Villot, notaire à Dijon ; ADD, 5 L 1 : Vente par acte passé devant Villot, notaire à Dijon, à François Levêque, jardinier à Fontaine, le 12 pluviôse an III (31 janvier 1895), qui l'enclôt de murs ; ADCO, 4 E 3.77 : Vente à Claude Chaffotte, propriétaire de la Maison natale, d'un petit verger le 26 vendémiaire an III (18 octobre 1795), par acte passé devant Villot, notaire à Dijon.

⁹¹ CHOMTON, III : Rapport de l'architecte Nogaret du 18 juillet 1791, p. 122 art. 5 ; p. 123 art. 9 ; p. 124, art. 11.

⁹² ADCO, 4 E 2 2560 : Bail passé devant Clerget, notaire à Dijon, le 20 mars 1815.

Les cahiers du chanoine Renault

En 1868, Christian de Bretenières et Félix Poiblanç sont devenus copropriétaires de la Maison natale avec le chanoine Renault. Le mobilier que possède le chanoine Renault est inventorié par ses soins. Tous les écrits du chanoine ont été conservés par Christian de Bretenières et se trouvent aux archives diocésaines or, de 1840, à sa mort en 1876, le chanoine a tenu un journal, un cahier de notes des mouvements de cave de la Maison natale, où il répertorie les informations sur le vin qu'il conserve, et un autre sur les travaux dans le jardin⁹³. De tels documents, même s'ils sont parfois décousus et lacunaires, fourmillent d'indices sur les pratiques viticoles d'un amateur qui produit du vin blanc pour sa messe, mais surtout du vin rouge et de la piquette. Pour cet ancien professeur de dogme, qui continue à rédiger des articles d'exégèse, son vignoble, qu'il appelle « clos », est un lieu de promenade, de détente. Il aime en faire le tour. La viticulture est pour lui un dérivatif.

L'emprise de la vigne

Les espaces qui comportent de la vigne sont nettement identifiés. Les parcelles sont celles de la Muscandée, du pourtour de la plate-forme ou cour haute du château, du carré du puits, du carré de l'abbé et du grand carré dans l'ancien jardin du cloître. Cette vigne est une vigne pré-phyllloxérique. Elle est échalassée au niveau de chaque cep. La nature des cépages est inconnue. Pour le raisin de table, des treilles courent le long des murs et, sur la plate-forme, de la vigne est palissée sur des treillages composés de piquets aiguisés, écorcés et durcis au feu.

Les moyens matériels

Les moyens matériels de cette viticulture sont connus grâce à une estimation par un tonnelier fontainois⁹⁴. Le chanoine a son propre pressoir avec une cuve et une ballonge. Pour envaisseler le vin, il dispose de 12 tonneaux (228 litres chacun), de 4 feuilletes (116 l) et de 2 quartauts (58 l) auxquels il faut ajouter des bouteilles. Dans la cave, on trouve des marcs, 2 cuiviers, 4 rondes (bassines) et des outils de cave : sapines (petites bassines), robinets de tonneaux, porte-bouteilles. Ce matériel modeste est adapté à la surface de la parcelle.

Les moyens humains

Le chanoine Renault vit avec sa cousine germaine, Annette Thévenot qui, après avoir servi sa mère plusieurs années, le sert lui-même durant trente-six ans sans recevoir le moindre gage⁹⁵. Elle a un rôle de maîtresse de maison qui aide à de nombreuses tâches. Elle soutire, colle⁹⁶ les vins nouveaux, met en bouteille... Le chanoine a un commis à tout faire et un vigneron attitré pour labourer en mars. Pour le second labourage de juillet, il fait intervenir plusieurs vignerons de Fontaine. Il emploie des manouvrières : une pour aiguiser et planter les pisseaux en avril, une autre fin mars début avril pour tailler pendant 8 jours, trois pour ébourgeonner pendant 4 jours et demi en mai, une pour le pinçage et l'accolage en juin, qui prennent un jour et demi. Ces femmes font aussi la lessive, nettoient, plantent les pommes de terre ... Selon l'importance des vendanges, le chanoine reçoit l'aide de 2 à 5 personnes. Tous ces intervenants extérieurs sont payés, souvent nourris et repartent avec une ou deux bouteilles de vin. La culture est entièrement manuelle. La tenue de la vigne s'apparente plus au jardinage qu'à l'exploitation agricole mais les frais de main-d'œuvre ne sont pas négligeables.

⁹³ ADD, 5 L 1.

⁹⁴ Ibidem, Estimation d'objets mobiliers par Hippolyte Sicardet, tonnelier à Fontaine.

⁹⁵ Ibidem, Testament de Louis Pierre Paul Renault, 15 octobre 1869, Roux, notaire à Dijon.

⁹⁶ Le collage du vin est une technique de filtration qui permet d'ôter tous les résidus contenus dans le vin, avant de procéder à la mise en bouteille.

Le contenu du cahier de cave

Le cahier de cave fait état principalement des vendanges, des soutirages, des collages, des assemblages, des mises en bouteille mais les mentions de dates, de quantités ou d'intervenants sont irrégulières. Les dates de vendange indiquées s'échelonnent du 11 septembre pour les plus précoces (1868) au 16 octobre pour les plus tardives (1871). La production peut être élevée comme en 1848 avec 13 pièces, ce qui permet au chanoine de vendre du vin à des connaissances, mais cette abondance est exceptionnelle. Il est en effet rare qu'il obtienne plus de 4 pièces et en 1873, la récolte anéantie par deux jours de gelée en avril ne permet de confectionner qu'une feuille. Les bonnes années, le chanoine vinifie un peu de blanc, mais souvent il mélange raisin noir et raisin blanc car la récolte est insuffisante.

Çà et là, le chanoine laisse entrevoir les techniques qu'il met en œuvre. On apprend ainsi qu'il fait égrapper le raisin et qu'il utilise la méthode Chaptal consistant à ajouter du sucre au moût de raisin afin d'augmenter le degré d'alcool du vin à venir. En 1853, il prépare la piquette ou petit vin avec le marc de la vendange, un demi-benaton de verjus, 12 livres de cassonade et 12 seaux d'eau. Le tout est mis en cuve 12 jours puis pressé. Cette piquette peut être mélangée avec la lie fraîche du vin nouveau. En 1857, elle est non potable et a mauvais goût alors que le vin de la même année est de très bonne qualité. Néanmoins, le vin lui-même peut être de la piquette comme en 1860 : c'est pourquoi en 1861, il le fait rebouillir avec les marcs de l'année. Les vins d'un ou deux ans sont considérés comme vieux et sont améliorés par un mélange avec du vin de l'année...

Le chanoine fait des essais : pour le collage, il utilise de la gélatine d'os à la place des blancs d'œufs (en 1848 : 5 par pièce et du sel) et en est content. Il fait passer les bouteilles et les bouchons à l'eau-de vie. Il a souvent des repentirs : en 1853, il a mis trop d'eau dans la piquette. En 1854, il a vendangé trop tard si bien que les fouines et les grives ont mangé le tiers des raisins. En 1858, le raisin était trop mûr et il l'a fait trop cuver, aussi a-t-il un goût d'absinthe... En 1859, il n'a pas rempli régulièrement à temps les tonneaux et le vin s'est altéré. En 1864, le vin fermente dans les tonneaux et crache, car le raisin n'a pas été assez écrasé et cuvé. En 1874, il pense que c'est parce que le vin a été soutiré par temps pluvieux qu'il s'altère. On est étonné qu'en 1853, il note que, contrairement aux vignes du Midi qui sont malades, les siennes ne souffrent que de vieillesse, néanmoins il ne semble pas avoir essayé de les rajeunir.

Tant qu'elle s'est trouvée au sommet de coteaux couverts de vigne, la Maison natale a toujours été une exploitation agricole. À l'image de la population locale, les seigneurs laïcs puis les Feuillants ou le chanoine Renault ont entretenu des vignes, essentiellement pour une consommation domestique. Rarement évoquée, la viticulture dans la Maison natale fait donc partie intégrante de l'histoire de cette maison. La propriété était entre les mains de personnes étrangères au village, mais la production était entièrement tributaire de la main-d'œuvre locale. C'était le travail des vigneron du village qui permettait d'assurer une partie du train de vie des propriétaires. La viticulture répondait aux pratiques et aux savoir-faire des vignerons de Fontaine. Plus que la dévotion à saint Bernard qui s'exerçait, pour la population, dans l'église paroissiale, c'est la vigne qui fait le lien entre le village et la Maison natale. C'est elle qui est le fil conducteur que l'on peut suivre depuis l'époque de saint Bernard jusqu'au XX^e siècle. Aujourd'hui, ce fil pourrait être opportunément renoué dans les aménagements paysagers à venir sur les terrains non urbanisés qui entourent cette Maison.

Sigrid Pavèse

COTISATIONS

Le montant de l'adhésion à l'association des Amis du Vieux Fontaine pour 2025 sera fixé lors de l'assemblée générale des AVF qui aura lieu le vendredi 23 janvier à 18 h au CAPJ en salle 1.

Pour 2025 vous avez acquitté votre cotisation : oui - non