

LES ECHOS DE SAINT-MAURICE

Edition numérique

Gaële BOURGUINET EGGS

Les vignes de Saint-Maurice au Moyen Age

Dans *Echos de Saint-Maurice*, 2011, tome 106a, p. 42-55

© Abbaye de Saint-Maurice 2014

Les vignes de Saint-Maurice au Moyen Age

Cet article présente brièvement mon mémoire de licence, déposé en 2008 à la faculté de Genève, sous la direction de M. Pierre Dubuis (1). Ce travail s'inscrivait dans le cadre d'un projet pluridisciplinaire, qui a abouti à la rédaction de l'ouvrage *L'histoire de la vigne et du vin en Valais*, publié sous la direction du Musée de la vigne et du vin. Pour ma part, je me suis occupée précisément du vignoble de la région agaunoise entre le XIII^e et le XV^e siècle.

Les enjeux de mon étude ont été les suivants : cerner l'organisation géographique du vignoble, son extension, approcher les propriétaires des vignes (en particulier l'Abbaye, le comte de Savoie et les bourgeois de Saint-Maurice) ainsi que les personnes qui s'en occupaient au quotidien, découvrir quelques informations au

sujet des travaux de la vigne et des structures nécessaires à la vinification. Enfin, j'ai tenté d'approcher quelques usages concernant le vin dans cette région. Il m'a fallu enfin faire ressortir en quoi le vignoble de Saint-Maurice se singularisait par rapport à celui du Valais central de la même époque.

Pour réaliser ce travail, j'ai épluché de nombreux documents présents pour la plus grande partie dans le très riche fonds des archives de l'Abbaye, et en seconde partie dans les archives communales.

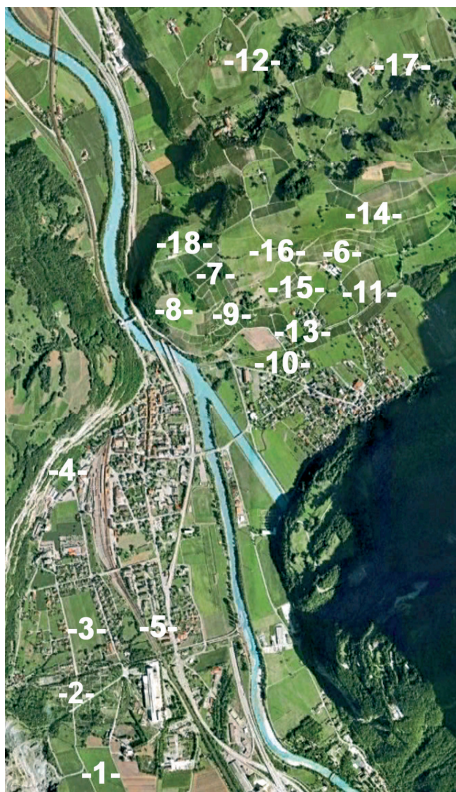
UNE APPROCHE GEOGRAPHIQUE

Dans la région agaunoise au Moyen Age, les vignes sont indéniablement organisées en vignoble. Bien plus nombreuses qu'à l'heure actuelle, elles représentent une des cultures dominantes de la région. Elles recouvrent les zones de Crie, Couvaloup, Arzilier, Combe, Vigny, Plan Vigny, Courset, Châble, Plantées et Vérollez. Leur existence dans une partie de ces lieux est attestée aujourd'hui encore. Le vignoble agaunois montre donc une remarquable continuité à travers les siècles.

Il est intéressant de constater que la vigne, loin d'être reléguée dans des terres impropres à d'autres types de culture, est le plus souvent cultivée dans des terrains de premier choix. Il



Les milliers d'automobilistes qui passent chaque jour par une des routes qui traversent Saint-Maurice peuvent se rendre compte que la région est encore aujourd'hui plus viticole qu'on ne le pense couramment.

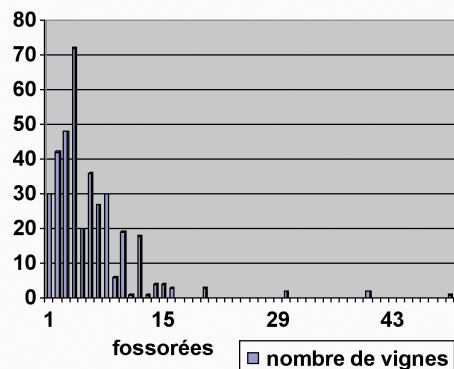


Implantation de la vigne au Moyen Age.

- 1. Vérollez. 2. Aux Perrières. 3. En Pré.
- 4. Le Chable. 5. Plantées. 6. Crie. 7. Les Crêtes.
- 8. Arzilier. 9. La Combe. 10. Courset. 11. Couvaloup.
- 12. Chiètres. 13. Glavinaz. 14. Vigny.
- 15. Plan Vigny. 16. Cotes de Vigny. 17. Le Luissel.
- 18. Caillettes.

est possible de mentionner des vignobles, certes, mais il faut cependant nuancer quelque peu la vision moderne qui surgit à l'évocation de ce mot. En effet, aucun des endroits mentionnés comme lieux de culture de vigne n'est alors strictement réservé cet usage. Celles-ci côtoient donc le plus souvent des biens-fonds ayant un autre usage tels que prés, champs, vergers ou jardins. Un même propriétaire choisit parfois de planter, sur une même parcelle, des cultures de types différents.

Le vignoble est, tout comme aujourd'hui, composé de plusieurs parcelles. Il m'a semblé intéressant de savoir quelle était la taille de ces parcelles ? Un premier obstacle surgit devant le chercheur qui veut répondre à ces questions : la taille des vignes n'est pas toujours mentionnée, et lorsqu'elle l'est, on se sert bien sûr de l'unité de mesure de l'époque : la fessorée. La fessorée représente la surface de terre qu'un homme est capable de travailler au fessor (sorte de houe) en une journée. Il est donc aisé de comprendre que cette mesure est variable d'un lieu à l'autre et ne peut permettre qu'une estimation de la surface de la parcelle ainsi mesurée. Cependant, selon plusieurs estimations ainsi que selon des chiffres ultérieurs, une fessorée peut être évaluée à 200-250 m². Voici, sous forme de graphique, le nombre de vignes que nous retrouvons dans chaque catégorie de taille :



La parcelle la plus représentée est celle de 4 fessorées, ce qui représente une surface déjà honorable d'environ 1000 m², mais il existe des occurrences régulières jusqu'à 20 fessorées (5000 m²). Le vignoble est donc loin d'être découpé en toutes petites parcelles. Il faut signaler l'apparition sporadique de vignes particulièrement grandes : deux vignes de 30 fessorées, deux vignes de 40 fessorées et même une de 50 fessorées (env. 12'000 m²) ! Il



Ce plan conservé aux archives (PLA 200/0/24) date probablement du XVIII^e s., il est constitué de 9 morceaux de papier montés sur une toile de 181 x 186 cm. Toutes les propriétés situées sur la colline de Cries ou de Chiètres y sont représentées. La grande surface centrale représente la «Vigne de l'Abbaye de St. Maurice, contenant environ 15 poses en tout. Ce clos s'appelle Les Poses ou en Cries». Remarquons le grand nombre de petites vignes répertoriées à côté de celle de l'Abbaye.

est intéressant de constater que les parcelles des environs de Saint-Maurice sont en général plus grandes que dans le Valais central. En effet, dans cette région, plus de la moitié des parcelles font moins d'une fessorée et demie

(2) alors que, dans le vignoble aగాොis, il apparaît qu'environ la moitié de nos parcelles font de une à quatre fessorées (192 vignes) alors que l'autre moitié font plus de quatre fessorées (177 vignes). Un lien clair peut être



Les coteaux dominant le village de Lavey sont aujourd'hui encore largement occupés par la vigne. On distingue bien, sur la partie droite, le domaine abbatial qui s'étend en dessus de la ferme circulaire.

fait entre ces parcelles de très grande taille et l'Abbaye de Saint-Maurice. Cette institution est dans presque tous les cas le propriétaire de ces domaines de taille étonnante. Il faut sans doute y voir les résidus d'un vignoble qu'elle cultivait en propre et qu'elle a peu à peu cédé à des tenanciers qui s'en occupaient pour elle moyennant un prix de location.

Quelles surfaces sont alors occupées par ces vignobles ? De par la nature des documents étudiés, il est très difficile de répondre à cette question, et j'ai, là encore, rencontré les problèmes méthodologiques évoqués ci-dessus. Il est cependant possible de se livrer à une estimation minimum et d'avancer que le vignoble au Moyen Age recouvre au minimum 65 hectares (avec une réalité très probablement largement au-dessus). De plus, durant notre période d'observation, nous assistons à l'expansion de plusieurs zones de vignes, en particulier dans la zone de Vérolle. Ces nouvelles plantations apparaissent peut-être suite à la libération de terres due à la catastrophe démographique qu'ont représenté les diverses épidémies de peste. Loin de constituer une culture minoritaire, la vigne est donc bien présente et largement

représentée dans la région de Saint-Maurice. Il ne faut cependant point s'étonner devant cette abondance et se souvenir que le vin représente un apport appréciable en calories et fait partie alors de la nourriture quotidienne.

Le vignoble est un ensemble complexe, traversé par un réseau dense de voies d'accès. Mis à part les routes qui relient Saint-Maurice à d'autres localités environnantes, il existe des sentiers viticoles dont la seule fonction est de desservir les vignes et les autres cultures environnantes. Ces voies d'accès peuvent être publiques ou privées. Dans le deuxième cas, le droit d'accéder à une vigne s'achète directement avec la parcelle, ou alors un arrangement se fait entre deux propriétaires. Il faut préciser que plus de la moitié des vignes étudiées dans mon mémoire se trouvent directement à côté d'une voie d'accès. Le réseau de routes et chemins est donc très dense.

Ça et là, apparaissent des constructions dans les vignes. Celles-ci abritent le plus souvent un pressoir dont la présence dans les vignes est un élément remarquable du vignoble médiéval. De nombreux pressoirs sont mentionnés



Sur le plan de la page 44, on remarque En Crie la curieuse représentation de trois bâtiments : une maison, une grange et un magnifique pressoir surmonté de deux grandes girouettes.

dans les textes consultés. Il est difficile de déterminer le nombre exact de ces constructions, car nos sources sont d'époques très variées, mais un nombre minimum peut cependant être avancé : six pressoirs en Crie, trois en Vigny, deux au Courset et deux aux Plantées. D'une manière générale ceux-ci sont à l'intérieur de constructions qui les protègent des intempéries ; le terme de « pressoir blanc » qui apparaît



Cette carte postale date de 1906. Elle nous monte le coteau de Lavey, mais aussi les vignes au Châble, le long du chemin conduisant à la chapelle du Scex. Le haut de la Grande Allée est-il aussi planté en vignes ?

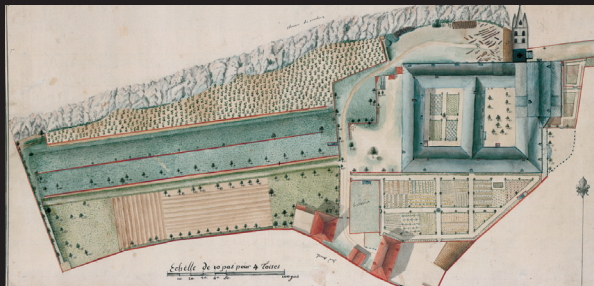
dans une source en est une bonne illustration. La construction qui entoure l'engin de presse n'est pas toujours mentionnée, car elle ne représente pas l'élément principal. Les pressoirs appartiennent le plus souvent à l'Abbaye, et ce particulièrement au XIV^e siècle. Le droit d'utilisation d'un pressoir peut être partagé entre plusieurs personnes. Il faut mentionner que plusieurs pressoirs sont présents aussi en ville de Saint-Maurice.

Signalons encore la mention de construction d'usage indéterminé, qui pouvaient être des guérites ou cabanes à outils.

DES VIGNES ET DES HOMMES : SEIGNEURS ET TENANCIERS

Pour la très grande majorité, les vignes et les terres à l'époque étudiée appartiennent à un seigneur foncier, qui est le propriétaire réel de ces parcelles, mais sont cultivées par ceux que l'on appelle des tenanciers, qui vont s'occuper de ces terres en échange du paiement d'une redevance, versée chaque année au seigneur en espère ou en nature selon un accord préalable. Il faut cependant souligner que le tenancier a le plus souvent le droit de vendre ou de léguer sa terre, ou tenure, et dispose donc de libertés assez larges quant à ce bien. Grâce à un échantillonnage, il a été possible de constater que ces deux circuits de transmission sont largement utilisés, et qu'il existe un véritable marché de la parcelle viticole.

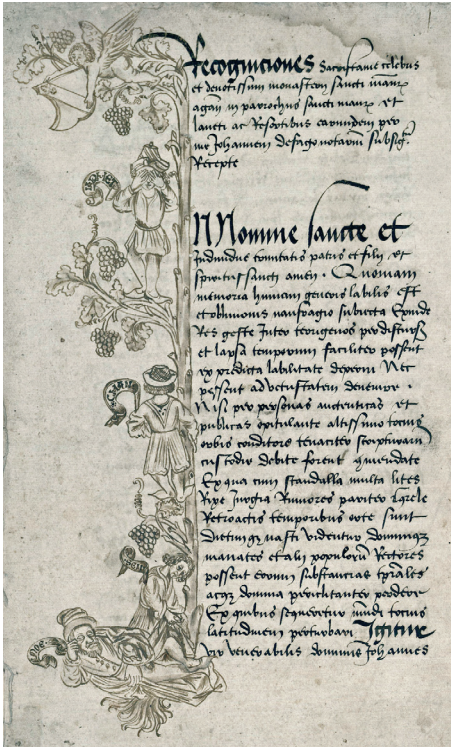
Qui sont les seigneurs fonciers, détenteurs de ces vignes ? Il faut citer ici l'Abbaye de Saint-Maurice, le comte de Savoie, la cure de Saint-Sigismond et divers petits seigneurs. L'Abbaye est de loin le seigneur le plus important. Ses vignes sont regroupées dans la zone de la colline de Crie et du Courset, ainsi que dans celle



Sur ce plan des parcelles de la région du Bois-Noir et de Vérolliez (PLA 200/0/015, 76 x 54 cm, XVIII^e s.), on distingue bien les vignes à Vers la Vaisse, au Bois-Noir, Es Marets, En Croix de Pierre et aux Perrières.

Vers 1730 (ci-dessous) et en 1830, il y a de la vigne dans la Grande Allée. (Détail d'une lithographie de Thomas Baeck et plan aquarellé par l'abbé de Tuffet.)





Sur un arbre de vigne formé à partir du i de «in nomine ...» surmonté d'un angelot portant les armoiries de l'abbaye de Saint-Maurice, est figuré un épisode biblique rapporté dans la Genèse, 9, 20-27 et quelque peu réadapté ici : le cultivateur Noé ayant bu du vin, s'enivra et se dénuda à l'intérieur de sa tente. Y étant entré, Cham vit la nudité de son père et avertit ses deux frères Sem et Japhet qui, par piété filiale, couvrirent leur père d'un manteau en marchant à reculons pour ne pas le voir nu.

Reconnaissance de biens, 31 janvier 1508, AASM REC 428. Voyez la traduction de ce texte dans le précédant numéro des Echos.

du Châble. Quant au comte de Savoie et à la Bourgeoisie, leurs possessions se localisent plutôt au sud de la ville. Il faut ici se souvenir que l'Abbaye de Saint-Maurice, en sus des très nombreuses parcelles qu'elle a données à cultiver à des tenanciers, possède encore un vignoble qu'elle cultive pour elle-même, par l'intermédiaire d'ouvriers qu'elle engage.

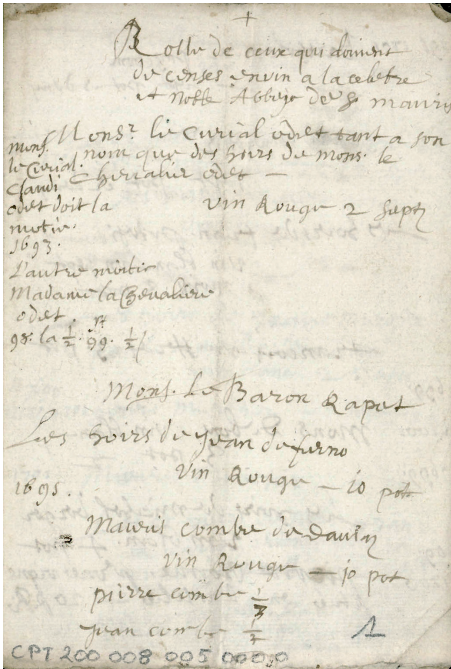
Les tenanciers de ces vignes sont, pour la plupart des habitants de Saint-Maurice, tous statuts sociaux confondus. A ces tenanciers-là viennent s'ajouter plusieurs habitants de Bex et Lavey, qui se trouvent donc directement dans la zone étudiée, ainsi que quelques personnes d'Evionnaz, Massongex et Monthey. Nous remarquons aussi plusieurs habitants de villages, montagnards qui viennent en plaine cultiver les vignes. Ceux-ci se saisissent principalement des nouvelles vignes qui sont mises en tenure dans la première moitié du XV^e siècle. Avant cette date, ils n'apparaissent que rarement, et il est fort possible qu'ils bénéficient de la baisse démographique de la population de Saint-Maurice. La plus grande partie de ces montagnards sont issus du village de Vérossaz, qui disposait d'un accès rapide au vignoble aigaunois. Mais nous pouvons également citer des ressortissants de Choëx, Daviaz, Gryon, Mex, Morcles, et même une personne de la paroisse de Troistorrents.

Nous avons mentionné que ces vignes, pour la plupart, étaient possession d'un seigneur mais cultivées par un tenancier qui versait pour cet usage une certaine somme. Cette redevance est en nature (en général en vin) ou en espèces. Elle est liée à la terre et non à la personne qui la tient, et en principe elle reste stable. Je me suis posé la question de savoir combien coûtait la possession d'une vigne, pour autant qu'il est possible d'approcher cet élément. Il est difficile d'établir une règle à propos des quantités versées à titre de cens. En effet, comme la redevance est en principe immuable, la somme due dépend fortement du moment où la vigne a été remise entre les mains du tenancier. On trouve par exemple une redevance de 14 deniers pour une vigne de 7 fossorées et la même redevance pour une vigne deux fois plus étendue. Ou en-

core deux personnes tiennent une vigne dans la même zone la même année, dans les nouvelles plantations de Vérollez ; le premier doit un service de 3 deniers mauriçois pour sa vigne de 4 fossorées alors que le second en doit 10 pour sa vigne de 5 fossorées. Pour cette raison, il est très difficile d'établir une estimation de ce que cela peut coûter de tenir une vigne. Il me faut ici signaler une redevance très particulière : les tenanciers de certaines vignes situées au Châble, souvent au pied de l'enclos abbatial, doivent se charger de creuser, avec d'autres, les tombes des chanoines défunts.



Aujourd'hui encore il y a de la vigne à Vérollez. Celle-ci vient d'être renouvelée.



« Rolle de ceux qui doivent de censes en vin à la célèbre et noble Abbaye de S Mauris » entre 1693 et 1701. Les rubriques mentionnent l'identité des assujettis qui semblent résider à Saint-Maurice, parfois le nom de leur vigne, et toujours la quantité de vin qu'ils doivent en cens à l'Abbé. La variété du vin – rouge ou blanc – est presque toujours indiquée. En regard des noms de assujettis, des millésimes permettent de vérifier le paiement de ces censes. (AASM CPT 200/8/5)

Il est intéressant de connaître la nature exacte des redevances en vin : que doit exactement le tenancier à son seigneur : du vin, du moût ou alors du raisin ? Pour élucider cette question, il n'est pas toujours possible de nous appuyer sur les termes utilisés. En effet, le terme *vinum* peut désigner aussi bien le raisin que le vin. Par contre, l'occurrence de *vinum ad mensuram musci* désigne clairement du moût.

Il est possible cependant d'imaginer que le paiement de la rente se fasse immédiatement après la presse du raisin. Deux points viennent étayer cette hypothèse. Le premier est la mention de tenanciers dont il est dit qu'ils doivent livrer une partie de leur vendange (3). Ce fait peut éventuellement laisser supposer que, lorsque ceci n'est pas précisé, c'est-à-dire dans la très large majorité des cas, le tenancier est tenu de presser lui-même son raisin.

Le deuxième point prend comme base de réflexion un document certes largement postérieur à l'époque étudiée, mais qui est trop intéressant pour être rejeté : le chanoine et archiviste Joseph Hilaire Charles, en résumant les droits de l'Abbaye, se pose lui aussi la question : « ce dîme doit-il se payer sur les vignes ou dans les caves (4) ? » Il fait par là allusion

aux redevances que doivent les bourgeois de Saint-Maurice sur les vignes qu'ils possèdent. La réponse qu'il apporte à cette question apparaît un peu plus loin (5) : « *Quand au lieu ou le dîme de vin doit se payer, il est certain qu'il y a longtemps que les bourgeois se sont mis sur le pied de ne le payer que dans leurs caves qu'ils ont toujours été très zélés à se maintenir dans cette pratique. D'ou vient ce zèle ? Monseigneur l'abbé Claret [Jean Joseph Claret] (dans l'information que l'on vient de citer et dans une autre qu'on y ajoute et qui concerne tout ce que l'on a dit jusqu'ici) a fort douté qu'il procédât de l'envie de payer plus exactement. Quoi qu'il en soit, MM. les bourgeois sont autorisés aujourd'hui à payer dans leur caves de 20 l'un de vin [soit un vingtième] sortant de leurs caves, en payant le brantier à teneur de l'abbergement de Bérasaz : la sentence de 1741 l'a ainsi décidé (art.1°).* »

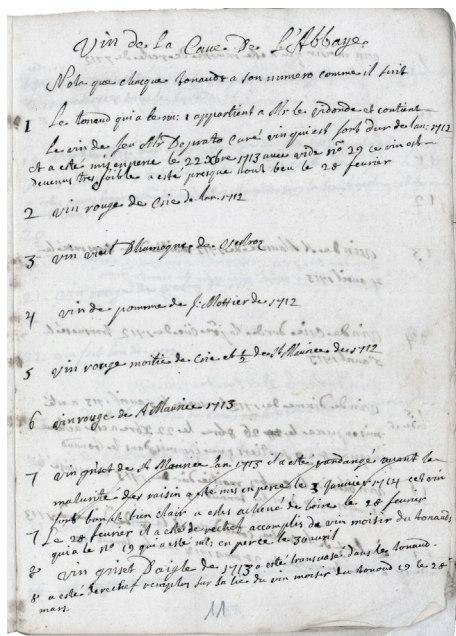
LE VIN : LE PRODUIRE ET LE CONSOMMER

Les travaux des vignes

Dans le cadre d'une étude sur le vignoble, il est inévitable de se questionner sur les travaux d'entretien que nécessitent de telles plantations.

Nos sources, qui sont du type reconnaissances foncières, sont mal faites pour découvrir les travaux des vignes ; la seule activité à être mentionnée régulièrement est la vendange, dans le cadre du versement des rentes en « vin ».

Les comptes sont une source bien meilleure pour déterminer ce calendrier des travaux. Remo Becci s'est penché, dans son travail de mémoire, sur les comptes de l'abbé Barthélemy de Batholomeis (6), qui recense notamment tous les frais engendrés par les vignes de l'Abbaye, payés des ouvriers y compris. Ainsi,



Cet inventaire de la cave abbatiale date de 1714. Il est bien connu des historiens, car il décrit le contenu de 38 tonneaux en apportant des commentaires sur la qualité du contenu. Il est question ici 1. vin qui est fort dur, 2. vin rouge de Crie de l'an 1712, 3. vin vieux humagne de Vétroz, 4. de vin de pomme, 5. vin rouge moitié de Crie et moitié de Saint-Maurice, 6. vin rouge de Saint-Maurice, 7. vin gris de Saint-Maurice, 8. vin gris de l'abbé de l'an 1712. (AASM, CPT 200/1/26 p.11)

un calendrier sommaire de ces travaux peut être élaboré : l'année débute par la fabrication et l'installation des échelas, entre le mois de janvier et le mois de mars. Durant le mois de mars, plusieurs travaux s'effectuent plus ou moins simultanément : passer le fossoir, marcoter et tailler. Les travaux suivants apparaissent fin septembre : une mention d'attache de vigne, mais surtout les travaux de désherbage. Ce travail est probablement destiné à éviter la pourriture sur la grappe qu'engendreraient de fortes pluies sur des herbes hautes dans la vigne. Et enfin, l'année viticole se clôt avec les vendanges et tous les transports qui y sont liés. Il faut souligner qu'aucune trace d'ar-



Les vignes des Perrières, sur la rive droite du Mauvoisin.

rosage n'apparaît. Il semble que le climat de Saint-Maurice, beaucoup moins sec qu'en Valais central, suffise à alimenter les vignes en eau.

Il arrive que les noms des ouvriers qui travaillent pour l'Abbaye figurent dans le texte. Il faut constater que les travailleurs de vignes sont surtout des hommes. Les femmes apparaissent très rarement, pour les transports de vin ou d'eau. Il est possible cependant que des femmes se cachent derrière d'autres personnes et ne soient pas citées directement. Les ouvriers sont souvent des habitants de Lavey, de Posses, ou de Vérossaz, mais aussi Mont d'Evionnaz, Illarsaz et de Saint-Triphon. Les villages confinant immédiatement à la ville ne suffisent donc pas à fournir la main-d'œuvre et il est possible que des ouvriers viennent de l'extérieur au moment des gros travaux ou

alors lors de travaux qui nécessitent des qualifications particulières.

Les types de vin produits

Nous ne connaissons que peu de choses sur les vins qui étaient produits. D'une manière générale, les indications sur les plants au Moyen Age sont très rares et, pour répondre à ce délicat problème, il faudrait plutôt se tourner vers des biologistes.

A travers nos sources, le vin est souvent cité, comme moyen de paiement ; on y trouve des mentions de vin rouge et de vin blanc. Lorsque le terme utilisé est différent, il fait allusion au stade du processus de fermentation et non au cépage : moût et fleur de vin. Il est cependant possible de remarquer une grande domination des vins rouges sur les blancs.

LES CONSOMMATEURS

L'Abbaye

Le premier consommateur sur lequel nous nous sommes penchés, étant l'acteur central de notre travail, est l'Abbaye de Saint-Maurice. Quels sont ses besoins en vin ? Il convient ici de mener une réflexion générale sur l'usage du vin de cette institution. Pour ce faire, nous nous inspirons notamment de l'ouvrage de Gilbert Garrier *Histoire sociale et culturelle du vin*. Il mentionne le fait que les abbayes étaient des grandes consommatrices de vin pour plusieurs raisons : la première en est l'usage liturgique. Cependant cet usage doit nécessiter une quantité minimale de vin et ne peut donc pas vraiment être pris en considération pour justifier ces grandes quantités. Mais ceci peut tout de même expliquer la nécessité pour une abbaye de posséder des vignobles.

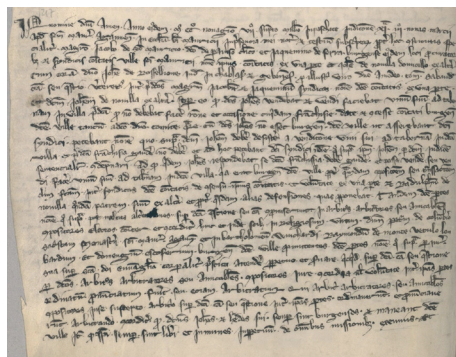
Le deuxième usage du vin est le vin nutritif et le vin festif. L'Abbaye est un lieu de passage où pèlerins et mendiants affluent. A l'occasion de fêtes ou même de simples repas, il est fort possible que du vin ait été servi à table. De

même, à une époque où l'eau n'est pas toujours consommable, cette boisson ne remplit pas qu'un rôle festif, mais un véritable rôle alimentaire. Ainsi le vin était par exemple distribué aux ouvriers de l'Abbaye durant les travaux (7).

De plus, ainsi que nous l'avons mentionné, le vin était alors considéré comme un élément nutritif de base et chaque chanoine en avait droit à une certaine quantité. Selon les statuts de 1245, chaque chanoine reçoit le vendredi un setier de vin (environ 32 litres), pour lui et son entourage.

Tous ces éléments montrent que les besoins en vin de l'Abbaye étaient grands. Mais est-il possible de les chiffrer ? Nous ne connaissons rien sur la consommation de vin des domestiques qui entourent les chanoines. Cependant, il est possible de faire un petit calcul pour connaître la quantité minimale de vin consommé : si, comme nous l'avons dit, chaque chanoine a droit à un setier de vin le vendredi (statuts de 1245), et que la communauté compte environ 10 membres (début du XV^e) cela porte les besoins en vin de la communauté à 560 setiers pour l'année (et plus du double pour le début du XIV^e siècle), ce qui représente environ 17'920 litres.

Comment l'Abbaye se fournit-elle en vin ? Le premier apport lui est procuré par le biais de la dîme. Le chanoine Charles Hilaire s'était penché sur la question et nous rapporte ceci : « On conserve de vieux cottets des années 1416 jusqu'en l'année 1425 par lesquels on voit que l'Abbaye cueilloit le dîme du vin dans la paroisse de Saint-Maurice tant delà que deçà le Rhône et nommément aux Plantées et juqu'à la quantité quelques fois de près de 200 sextiers (soit environ 6'660 litres), ce qui prouve bien que ce dîme



Le *Minutarium majus* rapporte le litige qui survint en 1298 entre la commune de Saint-Maurice et le donzel Johannes de Novilla au sujet du droit de vendre du vin aux tavernes de Saint-Maurice. Un arbitrage permit au donzel de continuer son commerce avec les taverniers, non sans qu'il ne doive payer des taxes. (AASM CHL 0/0/1/1217)



Dans la cave abbatiale, Frère Serge, fidèle caviste pose dans la partie réservée à la préparation des bouteilles pour le service. — Vue générale sur la cave. — En haut à droite, on distingue le socle et la vis de deux anciens pressoirs. — Le dépôt des bouteilles étiquetées. — Enfin, une photo rare : le caveau de la réserve privée du Père-Abbé. La photo a dû être prise à travers les claires de la porte. — A gauche, ce plan des propriétés de l'Abbaye, daté de 1883,

nous apprend que la vigne qui domine la Grande Allée a une surface de 24,35 ares, ou 270 perches suisses, ou 12 fossoriers, ou 360 toises locales. La vigne de 18 ares située au pied du chemin de Notre-Dame du Scex appartient à Victorine de Bons, femme de Joseph Bioley.





Usage festif du vin : apéritif sur la Place du Parvis après la procession de la Saint-Maurice en 2008.

s'étendoit généralement sur tous les distris de vignes et à une qotte assés haute (8) ».

A cela s'ajoutent encore les très nombreuses redevances en vin que l'Abbaye perçoit sur les domaines qu'elle a albergés, ainsi que les rentes en vin qu'elle a acquises d'une manière ou d'une autre.

En ville de Saint-Maurice

Nombreux sont les habitants de Saint-Maurice à posséder des vignes et à faire du vin. On peut d'ailleurs supposer une consommation importante de vin dans cette ville peuplée, qui est de plus une étape sur la route France-Italie. De grandes quantités de vin circulent donc, et nous allons ici explorer les différents usages que pouvaient être faits de cette boisson.

- Le commerce : Il faut préciser que la vente de vin est soumise à des usages particuliers. Ainsi, seuls les bourgeois ont le droit d'en vendre au débit ou à la taverne. Ce privilège, accordé par le comte de Savoie à la communauté, est d'importance.

- Une boisson de communauté : offerte lors d'occasions particulières, événements importants pour la Ville ou fête religieuse.

- La consommation privée : certainement souvent comme aliment de base ainsi que nous l'avons déjà mentionné, mais aussi festif.

En raison de leur nature, nos sources n'offrent pas beaucoup d'informations sur la consommation du vin. On retient que le vin représente au Moyen Age un produit nutritif et festif. Consommé par les « élites », il ne leur est cependant pas réservé : il peut être bu par tout un chacun à la taverne. Il existe sans doute différentes qualités de vin, mais ceci n'est pas du tout précisé. A cela, il faut ajouter que beaucoup d'habitants de Saint-Maurice doivent certainement posséder une cave. En effet, les nombreux tenanciers de vignes et de pressoirs forment autant de petits producteurs. Il est fort probable que la plus grande partie de ce vin soit consacrée à leur consommation personnelle.

CONCLUSION

En conclusion nous voyons que le vignoble de Saint-Maurice au Moyen Age était d'importance et possède plusieurs spécificités par rapport au Valais central : parcelles de très grandes tailles, présence accrue de pressoirs, forte domination de vin rouge.

Bien que ce travail ait permis de sortir de l'ombre tout un pan de la viticulture aigaunoise,

beaucoup d'informations restent inaccessibles, en raison de la nature des sources sur lesquelles j'ai travaillé.

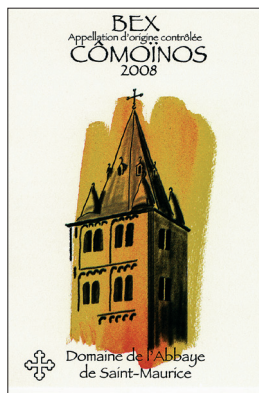
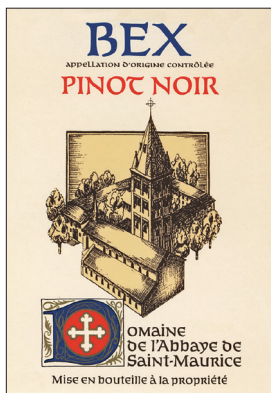
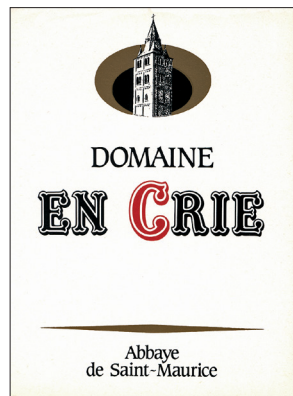
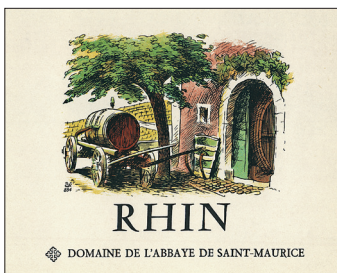
Gaëlle Bourguinet Eggs



NOTES

1. Gaëlle BOURGUINET, *Vignes de chanoines, vignes de bourgeois : La vigne aux environs de Saint-Maurice au Moyen Age*. Volume 1 : Texte, 145 p. ; Volume 2 : Tableaux de synthèse, non paginé. Mémoire de licence de l'Université de Genève, 2007.
2. C. PAYOT, D. REYNARD, *Histoire de la vigne dans la région de Conthey in Vallesia* 60, 2005, p. 324.
3. AASM REC 482, p. 153 ; AASM REC 480, p. 96 ; AASM REC 483, p. 69.

4. AASM CHA 17/1. / 5. AASM CHA 17/13/12.
6. R. BECCI, *Le journal des recettes et dépenses de l'abbé Barthélemy de Saint-Maurice ou la gestion familiale d'une mense abbatiale (1334-1348)*, mémoire de licence, Lausanne, 1994.
7. R. BECCI, *Le journal...*, p. 48.
8. AASM CHA 17/1/3.



L'Abbaye produit toujours du vin pour sa propre consommation et pour celle de ses amis et hôtes. Voici les étiquettes : chaque procureur en fait réaliser une nouvelle !
Ci-dessous, vue sur le domaine abbatial de Crie (en bas à gauche, la ferme de Crie)

