

## 5. Du vin effervescent produit sur la Côte d'Arve



*Le vin est l'âme des affaires avec les messieurs de ce pays-là.*  
écrivait un contemporain des Savoyards du XVIII<sup>e</sup> siècle,  
cité par Jean et Renée Nicolas, *La vie quotidienne en Savoie aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris,  
Hachette, 1979, p. 190.

*De bère, é-i-a pas tan de mâ, parvi k'a la mazon on poïasse r'tornâ !*  
Morale savoyarde largement diffusée sur la toile

*Page précédente : Buveur figurant un Bacchus chevauchant le tonneau un verre à la main, image connue au moins depuis le célèbre combat de Carnaval et Carême de Pieter Brueghel l'Ancien, peint en 1559 ; le motif fut extrêmement diffusé au XVIII<sup>e</sup> siècle (peintures, céramiques, sculptures sur bois, etc.). Le Bacchus tient un fouet destiné à mettre en marche le tonneau, ici en mouvement ; plus souvent le fouet est au repos et agrémentée de grappes de raisin. On notera qu'il s'agit ici de vin rouge. ADHS, 1 J 3333, Papier Decret, Registre, Extrait du cadastre d'Ayse, 1765. Ph. A. Mélo.*

## 5. Du vin effervescent produit sur les Côtes d'Arve

Il est bien entendu très difficile de saisir la qualité des vins médiévaux. Quelles saveurs, quels corps, quelles bouches, quelles chairs avaient-ils ces vins qu'on récoltait en quantité sur la Côte d'Arve au XIV<sup>e</sup> siècle ? Quelle finesse, quelle harmonie, quelle fraîcheur, quelle robustesse, quelle charpente, quelle puissance, quelle compacité, quelle plénitude ? Quelle verdeur, quelle dureté ? Et ceux des siècles suivants : restèrent-ils les mêmes ? Les vignerons les firent-ils évoluer, les transformèrent-ils ? Toujours est-il que le châtelain de bonne se permettait d'acheter des vins vieux (*vini veteri*) lorsqu'il recevait la réunion des vassaux du Faucigny en 1320 : des vins de garde ? De quels millésimes ? Rouges ? Blancs ? Ce qui signifie que les buveurs du XIV<sup>e</sup> siècle savaient parfaitement apprécier l'un ou l'autre des vins à leur disposition ; comme, du reste, leurs homologues des temps antiques, qui reconnaissaient la particularité des vins poissés ou non d'Allobrogie<sup>126</sup>. Roger Dion remarquait que depuis longtemps les vignerons et les consommateurs avaient compris que « la qualité du vin » était certes l'œuvre d'un terroir, de la qualité des sols, du climat, de l'exposition, et aussi de la situation géographique, proximité de voies faciles, de villes, mais qu'elle était aussi, cette « qualité du vin », « l'expression d'un milieu social ». Au bourgeois « les vins fins et délicats », au peuple les « vins grossiers et durs ». Et cette distinction était déjà spécifiée par la littérature depuis bien longtemps, à lire le *Dit des vins de France*, rédigé vers 1224, et qui fait le tri entre le bon et le mauvais vin blanc, cher au roi Philippe-Auguste, et où, après dégustation forcenée, on chasse à coup de bâton les piquettes :

*Volez oïr une grant fable  
qu'il advint l'autrier sus la table  
Au bon roi qui ot non Phelipe,  
Qui volentiers moilloit sa pipe  
Du bon vin qui estoit du blanc.*

### *Le vin blanc mousse !*

Cependant, une chose semble assurée : l'absence de vin mousseux *contrôlé* avant le XVII<sup>e</sup> siècle, voire le début du XVIII<sup>e</sup> siècle. Car pour réaliser un véritable vin mousseux, il fallait deux ingrédients essentiels : le bouteille de verre et le bouchon de liège. La première grande fabrique de bouteille fut créée à Bordeaux en 1723 - grâce à l'importation de la technique des fours à charbons développée en Angleterre dès les années 1650 - et le liège commença à se diffuser à la même époque depuis le Portugal<sup>127</sup>. Bouteilles et bouchons devaient en effet résister à la pression lors de la prise de mousse.

La première mention, à ma connaissance, de vin mousseux élevé sur la Côte d'Arve est celle que citent Jean et Renée Nicolas lorsqu'ils remarquent qu'en 1757, sur la table de l'Intendant de

---

<sup>126</sup> Pline l'Ancien, *Histoire naturelle*, éd. et trad. Stéphane Schmitt, Paris, Gallimard (La Pléiade, n° 593), 2013, XIV, 26-17.

<sup>127</sup> Jean Robert Pitte, *La bouteille de vin. Histoire d'une révolution*, Paris, Tallandier, 2013.

Bonneville recevant des hôtes de marque, « trois bouteilles de Bourgogne et deux de vin de Lunel » et « à côté, bien sûr, du vin blanc du pays et du mousseux d'Ayze »<sup>128</sup>.

En 1766, l'auteur du *Mémoire sur la vigne et le vin* ne mentionne pas explicitement le vin blanc mousseux, mais explique très clairement la manière de fermer les bouteilles qui contiennent ce vin, preuve sans doute qu'il en produisait dans son vignoble d'Ayze :

Avant que de mettre le vin en bouteilles, il faut choisir les bouteilles, les bouchons et le vin. Les meilleures bouteilles sont de la forme d'une poire, parce que la circulation des esprits du vin se dirigeant plus facilement vers le bouchon, il le fait sauter quand on coupe la ficelle. Elles doivent avoir l'intérieur du col en étreignant depuis l'orifice jusqu'au dessous de l'anneau afin que le bouchon soit plus aisé à chasser. [...] Les bouchons doivent être neufs [...] long d'un et demi ou deux pouces, de liège fin et bien lisses. [...] Le vin le meilleur est toujours celui du milieu d'une pièce [...] Le vin qu'on veut faire mousser doit se mettre en bouteilles à la sève du printemps et même avant et pour casser Mons de bouteilles, à celle d'août. [...] En remplissant les bouteilles on doit les tenir panchées afin que le vin tombe intérieurement sur les parois latérales et non au fond de la bouteille ce qui l'échauffe et le rend trop battu. L'on laisse un bon pouce de vuide entre le vin et le bouchon. Afin que les bouteilles se cassent moins, on les laisse quelques jours debout avant que de les entraîner. Par ce moyen, l'esprit du vin qui est agité, se tranquillise. On ficelle en croix par dessus l'orifice de la bouteille jusqu'au dessous de l'anneau pour éviter l'embarras du goudron, on se sert d'une ficelle imbue à l'huile de noix ou de lin et séchée au soleil ou à la cheminée après l'avoir fait égouter; Elle ne pourrit pas facilement.

Chère lectrice, cher lecteur, vous savez tout sur le secret de l'Ayze mousseux du XVIII<sup>e</sup> siècle... à vos tonneaux !

Au moment où ces gosiers bourgeois et aristocrates se délectaient de vin d'Ayze mousseux, plusieurs régions produisaient déjà ce type de breuvage. La Champagne, bien sûr, avec la mise en œuvre de la méthode dite champenoise, fondée sur l'observation de la prise de mousse naturelle de certains vins blancs. Le vin d'Aÿ était déjà célébré par Voltaire dans un poème de 1739<sup>129</sup> :

*Chloris, Eglé me versent de leur main  
D'un vin d'Aï dont la mousse pressée  
De la bouteille à la forme élancée  
Comme un éclair fait voler le bouchon*

Plusieurs autres vignobles produisent également un vin mousseux : le vignoble de Limoux et celui de Die. En Savoie, la mention de vin mousseux à base d'Altesse est signalée dès 1775, lorsque le curé de Lucey, recevant le roi de Piémont-Sardaigne de passage par ses contrées le 22 août, lui fit goûter sur place « du vin blanc mousseux de la Fravy » avant de lui en faire expédier 95 bouteilles à Chambéry<sup>130</sup>.

La réputation du vin mousseux d'Ayze progressa pendant tout le XIX<sup>e</sup> siècle. En 1806, Albanis de Beaumont écrivait à propos d'un vin du Faucigny non cité, que sa qualité surpassait celle d'un Arbois et approchait de celle d'un Champagne<sup>131</sup>. En 1832, Julien distinguait déjà clairement les vins du vignoble d'Ayze des autres productions, « vins communs », de la Côte d'Arve : « On fait,

<sup>128</sup> Nicolas 1979 : 192.

<sup>129</sup> Voltaire, *Le Mondain*, Paris, Arvensa Editions, 2014.

<sup>130</sup> Nicolas 1978.

<sup>131</sup> Beaumont 1806, II : 271.

près de cet endroit, un vin blanc nommé *gringet*, du nom du plant qui le produit »<sup>132</sup>. A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, plusieurs médailles furent attribuées au vin mousseux d'Ayse, notamment à Louis Chardon, « propriétaire », lors des expositions de La Roche en 1889, d'Annecy en 1892 et de Lyon en 1894.

Avec une plus grande pratique des lieux collectifs de consommation, cafés, bistrots, guinguettes, etc., qui monte en puissance pendant tout le XIX<sup>e</sup> siècle, la vogue des vins mousseux s'était affermie. Au point que la concurrence était vive entre le Champagne et d'autres vins, ainsi les premiers vins mousseux allemands de la vallée du Rhin, bien placés sur le marché américain dès les années 1830<sup>133</sup>. La veuve Pachtod qui tenait boutique à Annecy faisait réclame dans la presse, en 1846, de divers objets de quincaillerie arrivés de Paris, dont des « siphons brevetés pour vins mousseux, grand modèle »<sup>134</sup> ; le tenancier de comptoir pouvait même mettre sous pression le vin mousseux et le servir toute la journée sans qu'il ne s'endommage...

Le géographe André Cholley signalait en 1925 que la vallée de l'Arve avait des crus de vins blancs à Ayse, et à la Côte d'Hyot « dont le bouquet [était] fort goûté dans le pays »<sup>135</sup>.

Après la seconde guerre mondiale, alors que le vignoble était au plus bas de sa superficie et que la plupart des exploitants agricoles arrachaient ou quittaient la vigne, Henry Bordeaux, de l'Académie française, rappelait en 1953 la qualité particulière des « vins mousseux d'Ayse, près de Bonneville, qui laissent la tête libre après avoir fauché les jambes »<sup>136</sup>. Pour l'historien Justinien Raymond, l'Ayse était un « vin blanc sec et naturellement pétillant », le « vin des cérémonies officielles et des réjouissances familiales, le véritable Champagne du Faucigny »<sup>137</sup>.

#### *Pas que du vin blanc mousseux...*

N'oublions pas que la Côte d'Arve, et même Ayse, produisait aussi des vins rouges, dont certains furent primés dans les mêmes années terminales du XIX<sup>e</sup> siècle. Les vins rouges de la veuve Alfred Chardon d'Ayse reçurent la médaille de bronze au concours général agricole de Paris en 1898 et la médaille d'argent l'année suivante. Le chroniqueur commentait « nous voyons avec une certaine fierté les crus renommés de la Savoie : Chautagne, Seyssel, Ayse, maintenir leur ancienne réputation »<sup>138</sup>.

---

<sup>132</sup> Julien 1832 : 564.

<sup>133</sup> *Journal de Genève*, 1839. Le canton de Vaud en produisait aussi, à Vevey, notamment.

<sup>134</sup> *La Feuille d'Avis...*, 2 déc. 1846.

<sup>135</sup> Cholley 1925 : 544.

<sup>136</sup> Henry Bordeaux, « Fromages et vins de Savoie », dans *Journal de Genève*, 9 juin 1953, p. 10.

<sup>137</sup> Raymond 1983 : 148.

<sup>138</sup> *L'indicateur de Savoie*, 19 mars 1898, p. 3 ; idem, 18 mars 1899, p. 3.

*Deux ou trois siècles de vins mousseux ?*

Le vin mousseux d'Ayse est donc bien plus ancien que ne le supposent les vignerons du XXI<sup>e</sup> siècle, qui le faisait remonter tout au plus à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle ; mais aussi parce que la mémoire est approximative.

Ni depuis toujours, ni depuis peu de temps.





## 6. Une société vigneronne sur la Côte d'Arve ?



*Feille et garçon, sâcon s'amâsse,  
Portu de zerle et d'seillotin  
[...]  
A lo brandiô ! Al'vi corrières !  
Vito, dêcapâ lo raisins !  
Tin tin, tin tin, tin taine, tin tin.  
On êimbrachera le promières  
Que rîmpliront leu pagnotins  
Tin tin, tin tin, tin taine, tin tin.*

Extrait de Dian de la Jeânna (Amélie Gex), « La vedênze », dans  
*Le long de l'an. Sansons, rime et fianfiourne. Chansons en patois savoyard,*  
Chambéry, Ménard impr., 1878, p. 46.

*Page précédente : la vendangeuse (en chaussures à talons) poursuivie par le vendangeur (portant la « gerle ») en écho à la chanson d'Amélie Gex : « on embrassera les premières qui auront rempli leur panier ». ADHS, 1 J 3333, Papier Decret, Registre, Extrait du cadastre d'Ayse, 1765. Ph. A. Mélo.*



## 6. Une société vigneronne sur les Côtes d'Arve ?

La caractéristique d'une société villageoise ne peut s'établir rapidement, dans le temps dévolu à cette modeste recherche. Outre les thèses d'auteurs aujourd'hui disparus, notamment le travail remarquable de Marcel Lachiver sur les populations vigneronnes de la région parisienne<sup>139</sup>, signalons la recherche très originale et fructueuse de Giovanni Levi, sur Santena, paroisse du cercle de Chieri, dans la plaine piémontaise au sud de Turin au XVII<sup>e</sup> siècle<sup>140</sup>. Ce dernier auteur, moins « classique » que le précédent, exploite la technique prosopographique - reconstitution systématique de lignages avec établissement des parcours « biographiques » de chacun de leurs membres - pour mieux comprendre la structure sociale de la paroisse qu'il étudie. Prosopographie à laquelle il joint une étude approfondie des minutes des notaires ayant officié d'une manière ou d'une autre auprès des habitants, tous groupes sociaux confondus. Le résultat est extrêmement stimulant. Dans les lignes qui suivent, loin de proposer une analyse aussi poussée, je poserai quelques éléments approchant certains phénomènes relevant de l'étude et de la compréhension d'une société passée. Une histoire pointilliste, en somme, ou plutôt des suggestions qui devraient nourrir une réflexion, s'il était question d'approfondir le sujet.

### *Morphologie de l'habitat rural*

La Côte d'Arve a toujours été relativement peuplée. La présence de villes, au sens ancien du terme, Bonneville et Cluses, toutes deux de création médiévale (XIII<sup>e</sup> siècle), animait d'une vie particulière le *contado* qu'elles dominaient d'une manière ou d'une autre, c'est-à-dire en tant que lieux d'exercice et de représentation du pouvoir, points de captages des circulations, espaces de sédimentation des échanges.

Elles s'étaient insérées dans un paysage déjà bien peuplé et très organisé. Nous avons déjà écrit précédemment l'ancienneté probable de l'aménagement des versants, bien qu'à forte pente.

L'habitat dispersé, encore aujourd'hui repérable malgré l'urbanisation récente des espaces ruraux, primait largement sur l'ensemble de la Côte d'Arve. Les « centres » villageois n'étaient représentés que par une église, son cimetière et la cure ou, éventuellement, par un château, entourés l'une ou l'autre de quelques rares bâtisses. Ces centres formaient des ensembles bien souvent plus petits que les gros hameaux dits périphériques ; dans certains cas, il n'y a même aucun centre, ainsi à la Côte d'Hytot, dont l'habitat groupé de petits hameaux s'éparpillait sur l'ensemble du versant depuis le rocher du château de Faucigny aux confins de Contamine jusqu'au hameau de l'Epargny, sur la limite d'avec Ayse ; l'église de Saint-Etienne, chef-lieu de la paroisse, constituait, avec une ou deux maisons un de ces minuscules hameaux.

Ces groupements exigus ne sont pas l'apanage des pays de vignoble - loin s'en faut ; ils appartiennent au type d'agencement territorial largement mis en place dans les Préalpes et les Alpes

---

<sup>139</sup> Lachiver 1982.

<sup>140</sup> Giovanni Levi, *Le pouvoir au village. Histoire d'un exorciste dans le Piémont du XVII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Gallimard (Bibliothèque des histoires), 1989. Traduction de *L'eredità immateriale. Carriera di un esorcista nel Piemonte del seicento*, Turin, Einaudi, 1985.

de Savoie et leurs Avant-pays. Cet agencement a pu naître en même temps que se développait le vignoble, comme écrit ci-dessus, mais peut-être avant. Le vignoble fut une manifestation temporaire, comme aussi écrit précédemment, avec ses fluctuations, son extension ou sa rétraction. Depuis la Première guerre mondiale, l'abandon de la viticulture a entraîné une « fermeture du milieu » puis le renouveau économique et social de l'après Seconde guerre mondiale s'est manifesté par une urbanisation des clairières résiduelles, conservées en général autour des anciens hameaux.

### *Toponymie*

La toponymie des lieux habités signale - à confirmer - plusieurs phases d'implantation.

Une première série de lieudits est clairement inspirée d'une réalité biophysique : le Mont, Clermont, le Mont Nant, les Laouets, la Pallud, Orgevat, l'Epargny, le Châtel, etc. appellatifs en quelque sorte collectifs, sans attribution lignagère ou individuelle, et remontant peut-être aux origines de l'aménagement des versants.

Un seconde cycle, probablement initié vers la fin du XV<sup>e</sup> siècle, et en tous cas évident au XVI<sup>e</sup> siècle, fut davantage tourné vers une toponymie inspirée de patronymes : les Mériguets, par exemple, signalent un groupement fondé par le lignage Mérigay, attesté encore en ce lieu en 1730, le pluriel signalant la multiplication du lignage sur le même lieu<sup>141</sup> ; on trouve aussi les Presselets. Quelques noms de lieux ont été construits par féminisation du nom de famille : les Monfordes à la Côte d'Hyot en 1870. Sur la Côte d'Arve de manière générale - et signalons-le aussi ailleurs, notamment sur le plateau des Bornes -, la toponymie prit la forme du patronyme précédé de « chez » ; la liste est longue, rien que pour la Côte d'Hyot, relevée sur le cadastre de 1870<sup>142</sup>, car ce procédé de dénomination, amorcé au XVI<sup>e</sup> siècle se poursuivit jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle : chez Deparny, chez Baly, chez Maly, chez Donche, chez Weitz, Chez Puthod, chez Déturche, Chez Payot, chez Chaboud, chez Rey, chez Métral, chez Jolivet, Chez Comte, Chez Noir, chez Povrat, chez Rivolet, chez Bragade, chez le Court... Le processus de cette seconde phase a été étudié magistralement par Lucia Carle pour une autre région sous contrôle savoyard puis sarde, les Langhe piémontaises<sup>143</sup>, où le même type d'agencement a été mis en place dans cette région de collines à fortes pentes, vigneronnes dans leurs parties les plus basses.

Enfin une troisième séquence est venue s'insérer dans les interstices viticoles des deux précédentes, et est effectivement totalement liée au vignoble : la construction des celliers (sartots) au plus près des vignes, bâtiments isolés ou groupés en hameaux. Des pressoirs isolés sont attestés dès le début du XVI<sup>e</sup> siècle, à l'exemple de celui de Collognier (probablement à Marignier) localisé en 1538 à proximité ou dans une « tour » : « *turris ac torcularis de Collognier* »<sup>144</sup>, ils restaient l'apanage des seigneurs ecclésiastiques ou laïques.

---

<sup>141</sup> Deux lignages distincts au moment du relevé cadastral de 1730, Bernard Mériguët et Catherin Mérigay (orthographe d'origine) : ADHS, 1 Cd 1337, Tabelles définitives de la Côte d'Hyot.

<sup>142</sup> ADHS, 3 P 3/3946, 5 janvier 1870.

<sup>143</sup> Lucia Carle, *L'identité cachée. Paysans propriétaires dans l'Alta Langa. XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles*, Paris, Editions de l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, 1989.

<sup>144</sup> ADHS, 234 J 186, Partage des biens de la seigneurie de Saint-Jeoire à Marignier, 27 juillet 1538.

### *Propriétaires*

L'établissement du cadastre sarde entre 1728 et 1740, affirmation du pouvoir centralisateur et unificateur de la Maison de Savoie, a enregistré la forme de la propriété dans ces paroisses de la Côte d'Arve à l'habitat extrêmement morcelé. A Contamine, 80 lignages donnaient 200 déclarants, auxquels il faut ajouter cinq déclarants nobles et cinq communautés ecclésiastiques : une majorité écrasante de déclarants roturiers. Une dizaine de lignages, suffisamment représentés, constituent le noyau d'une population locale implantée à Contamine et dans les hameaux depuis plusieurs générations (Famel, Pelloz, Perrilliat, Decroz ou Decrou, Gaveron, Jolivet, etc.) avec des niveaux de richesse variables.

Et quantité de petits déclarants, certains reconnaissant la propriété de quelques parcelles seulement, et parmi eux des non résidents dans la paroisse.

### *Les forains dans les vignes*

En 1697 le notaire ducal et royal du Petit-Bornand acquérait deux pièces de vigne à la Côte d'Hyot d'un autre notaire du même lieu montagnard<sup>145</sup>. Cette pratique semble installée depuis un certain temps sur la Côte d'Arve. Les montagnards, par exemple ceux de Mont-Saxonnex et de Brizon, acquéraient des vignes à Ayse ou à la Côte d'Hyot, alors que ceux du Giffre cultivaient leurs lopins à Châtillon ou sur Cluses ; détenir au moins une portion de cellier permettait d'exécuter les travaux nécessaires en résidant sur place. Ainsi faisaient à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle les moines d'Aulps qui se réservaient une chambre et l'accès à la cuisine dans le cellier qu'ils avaient loué avec le domaine viticole à deux associés de Marignier, lorsqu'ils venaient sur leur propriété, par exemple en temps de vendange. Cela concernait tous les ordres. Et quand l'aristocrate ne prenait pas le temps de suivre l'exploitation de ses domaines, il pouvait avoir de désagréables surprises. Comme le comte de Saint-Jeoire, possesseur de vignes à Marignier, qui se vit dépouiller de tous revenus plusieurs années de suite, au moment où les exploitants profitaient du relevé cadastral pour s'approprier les parcelles nobles, sans même en payer l'impôt puisque reconnues « bien féodal d'ancienne possession »<sup>146</sup>. Quand le marquis de Saint-Maurice, seigneur de Saint-Jeoire s'en rendit compte à la fin de l'année 1737, il releva que « différens particuliers du village d'Ossaz paroisse de Marignier[...] par un esprit de rebellion [...] [s'étaient] révoltés [...] jusqu'à vouloir s'emparer des vignes qui luy appartiennent situées au territoire de la Pierre sous le Viennet » à Marignier ; ils les « auroient vendangé pendant diverses années sans vouloir donner la part qui compette audit seigneur marquis comme Maistre et propriétaire desdites vignes »<sup>147</sup>.

On a vu précédemment que la propriété ecclésiastique pouvait être importante dans certains terroirs. La noblesse possédait aussi un grand nombre de vignes, parcelles ou véritables clos. A la Côte d'Hyot en 1730, les nobles propriétaires viticoles étaient fort nombreux : le comte d'Aviernoz, Benoît de la Balme, Louis de la Balme, le marquis de Cluses, les de Sauvage d'Hauty, aussi

---

<sup>145</sup> ADHS, VI C 1304, f°41v°, Acquis de deux pièces de vignes à Marignier, 7 mars 1697.

<sup>146</sup> ADHS, 234 J 186, Vignes d'Ossat, à Marignier, papiers divers, 1338-1780.

<sup>147</sup> Idem, déposition du 1<sup>er</sup> décembre 1737.

propriétaires à Ayse, noble Joseph Decret, noble Joseph Fesson, Pierre de Fillinges, Antoine Balthazar de la Fournache, le baron de Gros, Dominique de Lucinge, le marquis de Saint-Maurice, aussi propriétaire à Marignier, le comte de Menthon, le marquis de Saint-Michel, Louis de Moisy, le marquis Balthazar de la Pierre, Joseph de Thoire, Jean François de Thoire, Pierre de Saint-Sixt, Claude de Saint-Sixt, Pierre de Seyssel, André de Salles, le marquis de Sales...

### *Les fermiers, nombreux*

Cette multitude de propriétés nobles - y compris d'ailleurs les domaines ecclésiastiques et certains domaines viticoles bourgeois - imposait un nombre non moins important de fermiers et de locataires, chargés de cultiver les vignes - et le reste des domaines lorsqu'ils comprenaient des champs, des prés, et du bétail.

Le fermage classique du domaine aristocratique est signé pour un domaine varié qui incluait ici très souvent des vignes. A la Côte d'Hyot, le « grangeage » appelé chez Barbier, comprenait maison, grange, jardin, « places », terres, prés, vignes, « rippes, isles et bois », et était propriété d'un médecin de Bonneville. Les vignes étaient affermées « à moitié vin [...] partageable au temps de vendange dans le cellier de la Perrine dudit sieur amodieur où [les fermiers étaient] tenus de faire porter et presser la vendange » : ils devaient aussi « cultiver la treille qui [était] autour de ladite grange dont le fruit en provenant [était] partageable entre lesdites parties »<sup>148</sup>.

Ce type de contrat dit à « mi vin » était déjà pratiqué en 1313 dans la châtelainie de Bonne. Il était établi au XIV<sup>e</sup> siècle entre un possesseur de terre qui confiait à un tiers la plantation et la culture de la vigne dont il partageait par moitié le produit : « ... a Mermeto de Mallens pro quadam vineam sita in territorio de Mallens quod tenet ad medium vinum a Martineto de Corberia »<sup>149</sup>.

Parfois, le propriétaire d'une vigne ou de quelques parcelles les louaient contre une somme d'argent à l'exploitant. Pierre François Chenut signait en 1697 avec le prieur de l'abbaye d'Aulps un contrat d'amodiation de six ans pour la gestion d'une vigne d'environ huit poses (2,4 hectares environ)<sup>150</sup> appelée « les vignes Dhun au territoire de Tréloux à Marignier ». Il devait cultiver et provigner « en bon temps et bonne saison », fumer avec trente charretées de fumier au minimum, bref « gouverner » en bon père de famille. Il devait aussi payer la moitié de la dîme qui n'appartenait pas aux moines (mais aux moniales de Mélan). Il versait au prieur d'Aulps le fermage de 226 florins de Savoie chaque année à la fête de la Purification de Notre-Dame (la Chandeleur, le 2 février).

Même pratique pour un fermage d'une vigne d'environ quatre poses (1,2 hectare), « avec les arbres », à Ayse, possession de Claude Joseph Depassier bourgeois de Bonneville qui confiait à François Tornier de Saint-Etienne Bois d'Hyot, compté pour quatre ans, à 100 ff de Savoie par an payables à la Chandeleur et deux chapons gras livrables à Noël, le tout dans la maison du possesseur à Bonneville<sup>151</sup>.

---

<sup>148</sup> ADHS, IV C 1304, f°154, amodiation d'un grangeage à la Côte d'Hyot, 11 juin 1697.

<sup>149</sup> ADS, SA 12887, comptes de la châtelainie de Bonne, 1313.

<sup>150</sup> ADHS, VI C 1304, f° 16, Amodiation d'une vigne à Marignier, 17 février 1697.

<sup>151</sup> ADHS, IV C 1304, f°54, Amodiation d'une vigne à Ayse, 26 janvier 1697.

Il ne semble pas que les fermages soient aussi peu avantageux que ceux relevés autour d'Annecy par Jean Nicolas pour le XVIII<sup>e</sup> siècle. Là-bas, le vigneron non propriétaire y travaillait aux mêmes conditions que les fermiers des domaines, c'est-à-dire à mi-fruit ou pire, à trois cinquième ou aux deux tiers. Les conditions techniques étaient bien entendu identiques sur la Côte d'Arve, « au vigneron de tailler, provigner, fossorer, “en temps du et saison” ; c'était lui qui vendangeait, pressait, cerclait les futailles, transportait les tonneaux vides et pleins, charriait le fumier et les “peysseaux” (échalas) fournis en revanche par le maître. Celui-ci était souvent présent avec sa famille, surveillait la récolte... et avançait la boisson des ouvriers sur leur part de l'ancienne récolte [quitte à se la faire] remplacer “deux fois autant” en vin avant tout partage »<sup>152</sup>. Mais les conditions financières semblaient un peu meilleures sur la Côte d'Arve.

Outre cette population de fermiers, la habitants de la Côte d'Arve étaient des polyculteurs-éleveurs, parfois sans terre, souvent petits propriétaires, qui prenaient en location une ou deux parcelles de vignes foraines ou seigneuriales : « le paysan est bien obligé de devenir fermier ou granger »<sup>153</sup>. Pour arrondir leur revenu annuel - lorsque la récolte de raisins était bonne... La pauvreté est bien présente sur le territoire de la Côte d'Arve, mais relativement peu marquée, contrairement à d'autres espaces de l'avant-pays, où « ce sont les paysans pauvres qui dominaient » : dix mendiants ou indigents sur 200 paysans à Faucigny en 1776<sup>154</sup>. Probablement en raison de ces possibilités de travail, bien que peu rémunératrices, qui sans doute donnaient le moyen de surmonter les moments difficiles de la saison.

*De l'influence du type de propriété aristocratique ou bourgeoise sur les pratiques culturelles de la vigne au XVIII<sup>e</sup> siècle*

Les idées physiocratiques furent portées par l'aristocratie et de la bourgeoisie éclairée qui, comme nous venons de le voir, étaient d'importants propriétaires dans le vignoble de la Côte d'Arve. Les comptes conservé d'un inconnu propriétaire à Bonne et à Contamine entre 1798 et 1815 fait référence à un type de taille pratiqué dans le domaine viticole de « M. Lullin à Archamps »<sup>155</sup>. Ce M. Lullin appartenait sans doute à la dynastie des Lullin de Châteaueux, agronomes émérites de pères et fils depuis le début du XVIII<sup>e</sup> siècle au moins. L'un d'entre eux fut le rédacteur d'une grande partie du tome V de l'ouvrage monumental de Duhamel du Montceau *Traité de la culture des terres*, publié au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>156</sup>. Lullin y détaillait diverses expériences, notamment celles conduites sur le vignoble qui entourait son château de Chouilly (canton de Genève). Il remarquait, en introduction à ses retours d'expériences viticoles, p. 458-459 :

Chaque pays a, pour la culture de la vigne, quelque pratique qui lui est particulière, & qu'on croit essentielle, quoiqu'elle soit rejetée dans d'autres vignobles. Par-tout on taille la vigne, on la laboure ; & cependant ces pratiques ne sont uniformes par-tout. [...] On les plante ordinairement à l'aspect du Levant ou du Midi, sur un bon fonds de terre, qui ait quelque pente, ou sur des coteaux :

<sup>152</sup> Nicolas 1979 : 17-18.

<sup>153</sup> Cholley 1925 : 417.

<sup>154</sup> Ibidem et 418.

<sup>155</sup> ADHS, 1 J 924, Cahier de comptes de vendanges, 1798-1815, année 1802.

<sup>156</sup> Duhamel du Montceau, *Traité de la culture des terres*, t. V, Paris, 1757, « Expériences et réflexions sur la culture des terres faites dans les environs de Genève pendant les années 1755 et 1756 par M. Lullin de Châteaueux », p. 416 et suiv.

on garnit de ceps toute la surface du terrain, sans ordre ny symmétrie ; ils sont presque toujours, ou trop rapprochés, ou trop éloignés les uns des autres ; rarement en trouve-t-on qui soient à des distances convenables. On remplace les portions qui se dégarnissent, lorsque les vieux ceps périssent, en provignant ceux qui en étoient les plus voisins : voilà la disposition générale de nos vignes [...] quant à leur culture, il suffit [...] de dire que tous les travaux de la vigne se font, les uns par des hommes, quelques autres par des femmes, ce qui les rend très-dispendieux.

Lullin proposait d'établir la vigne en planches de cinq pieds de large comme pour les céréales, en observant de laisser une plate-bande aussi de 5 pieds de large entre deux planches, en sillonnant les plate-bandes pour l'évacuation de l'eau. C'est ce qui semble avoir été fait à Contamine avant 1798. Le compte de vendanges précisait la disposition des vignes en « fossés » : « Premier fossé du clos, troisième fossé du clos, deuxième fossé du clos, sommet du clos » ; alors qu'il ne précisait rien de « la vigne de Bonne »<sup>157</sup>.

Lullin pensait qu'une des améliorations résidait dans la plantation alignée et équidistante, afin de pouvoir labourer à la charrue entre les rangs, et que seul le pied des ceps devait être houé « à bras d'homme », ce qui diminuait également considérablement les coûts.

Une des pratiques remises en cause par l'agronome genevois touchait les façons culturales de préparation des sols : « Les labours se font habituellement au printemps immédiatement après que les vignes ont été taillées ; on leur donne trois façons et on pense que la dernière doit être achevée à la Saint-Jean. » Mais Lullin remarquait que la croissance de mauvaises herbes n'était prise en compte que « que les vigneronsoigneux [qui les] font arracher. » En décalant le premier labour en mai et le dernier en juillet, la maturation des grappes n'étaient pas entravée par une végétation luxuriantes, surtout dans les années pluvieuses ; la limitation du croît des adventices limitait aussi la pourriture.

L'application de ces méthodes aurait permis d'augmenter les rendements de la vigne de Chouilly et de produire l'équivalent de 23 muids et 96 pintes de Paris par arpent<sup>158</sup>, soit deux cinquièmes de plus qu'avec la méthode habituelle (plantation et façons, y compris taille).

Pourtant, malgré ces débuts prometteurs, elles ne semblent pas avoir été mises en pratique : la faute à la tradition ? Van Berchem décrivait des vignes « plantées en foule » en 1790 sur la Côte d'Arve ; et Albanis Beaumont renchérissait en 1806 et détaillait le provignage fréquent dans des fosses latérales aux ceps plantés sans échelas... Méthode qui contribuait grandement à l'image de la foule des ceps. Pourtant, l'absence d'échelas était contredit par les comptes du propriétaire de la vigne de Bonne et des clos à Contamine pour la même période. Il notait en marge de chacune de ses pages récapitulatives de l'année les achats d'échelas : 5000 en 1797, 1000 en 1799, 1000 en 1801, etc. De quoi d'une part remettre en état la vigne dont il héritait en 1797, d'autre part l'entretenir annuellement, changement d'une certaine quantité des échelas pourris ou endommagés.

En 1868, Jules Guyot traversant la région observait que

Les vignes de l'arrondissement de Bonneville [...] sont encore, pour la plupart, plantées sans alignement ; mais la méthode suisse pénètre déjà dans leur culture et finira par s'y installer entièrement car elle est plus parfaite et plus productive que la méthode savoissienne.

---

<sup>157</sup> ADHS, 1 J 924, Cahier de comptes de vendanges, 1798-1815, année 1797.

<sup>158</sup> Lullin 1757 : 569. Difficile de connaître la valeur décimale des mesures exprimées ici.

Vers la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, Eugène Durand<sup>159</sup> notait que le Gringet était

conduit en souches basses ; seuls les ceps trop vigoureux et qui menacent de s'emporter sont taillés à long bois. Dans les vieux vignobles, la plantation était très serrée ; les souches dépourvues d'échalas, avaient leurs pampres enlacés avec ceux des souches voisines ; le provignage était appliqué très régulièrement et de façon à renouveler le vignoble dans un espace de 12 à 15 ans. Dans les plantations nouvelles sur ceps américains, les pieds de vigne sont beaucoup moins serrés.

Peu à peu, mais peu à peu seulement, les pratiques culturelles évoluèrent entre XVIII<sup>e</sup> siècle et XX<sup>e</sup> siècle, se modifiant en fonction de la manière dont le vigneron et/ou le propriétaire vivaient leur travail. On peut aussi voir un cheminement aussi semblablement lent, mais réel, dans la période très récente avec la mise en pratique de méthodes différentes, en culture biologique ou biodynamique.

### *Pratiques du boire*

Un pays de vignoble est aussi un pays du boire. On ne peut produire impunément du vin sans au moins le goûter. Le vin devenu identité des lieux a impulsé des manières de boire qu'on ne verra pas nécessairement dans des pays dépourvus de vignes.

Nous avons vu l'importance de l'accaparement du vignoble par les institutions ecclésiastiques, les cures locales d'abord, puis les congrégations qui s'installent à partir du XI<sup>e</sup> siècle sur la Côte d'Arve, et surtout aux XII<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècle, avec l'installation dans les montagnes environnantes de nombreux monastères.

Certes, le vin est la boisson de l'eucharistie. Nous l'avons dit, ce fut une des raisons du développement des vignobles en chaque diocèse. Pourtant, pour ne prendre que cet exemple, et aussi parce que les chartreuses furent nombreuses dans la région de la Côte d'Arve - les *Coutumes* des chartreux rédigées vers 1120 par Guigues, prieur de Chartreuse montrent l'importance du vin non seulement dans la pratique religieuse, mais aussi dans le régime alimentaire : *vinum* est cité dans douze articles alors que *aqua* n'est cité que dans neuf articles<sup>160</sup>.

Le vin était ainsi la boisson la plus bue par les moines - et pas seulement par eux<sup>161</sup>. Question aussi de potabilité de l'eau, pas toujours au maximum, pour de nombreuses raisons : puits non curés, sources polluées en amont (bétail, etc.), surtout en fond de vallée. L'urbanisation médiévale avait aussi impliqué l'essor de cette pratique de boire du vin, le citadin se devant de se distinguer de ses origines rurales ; et pour les plus pauvres, il y avait toujours du vin certes de moindre qualité mais moins onéreux<sup>162</sup>. En revanche, le cidre resta longtemps l'apanage des paysans, y compris des vignerons, qui vendaient le raisin, leur moût ou, plus rarement, du vin, mais consommaient quotidiennement le jus fermenté des fruits, poires surtout, parfois mêlé de jus de pommes - d'où l'idée du vin attaché à la fête.

---

<sup>159</sup> Durand 1905 : 133.

<sup>160</sup> Guigues Premier, *Coutumes de Chartreuse*, intro., texte critique, trad. et notes par un chartreux, Paris, Cerf (sources chrétiennes, n° 313, série des textes monastiques d'Occident, n° LII), 1984.

<sup>161</sup> Massimo Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Bari/Roma, Laterza, 2019 [1988], p. 88.

<sup>162</sup> Dion 1977 : 493.



Le vin est un médiateur de la sociabilité. Boire un verre avec quelqu'un, un ami, un client, une rencontre hasardeuse, ou porter des toasts dans un banquet, payer une tournée au cabaret, c'est établir un lien avec le ou les vis-à-vis via le contenant et le contenu - et l'expression orale qui va avec : le vin fait parler, fait chanter, fait crier aussi.

Au plus simple, dans le *sartot*, se retrouver entre soi autour d'« une miché de pain frais et un jovelot<sup>163</sup> de vin blanc mousseux »<sup>164</sup> était (et est toujours, d'une certaine manière) le summum du plaisir convivial.

Depuis fort longtemps, le vin joue ce rôle. Depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, qui le pouvait offrait du vin en quantité pour les événements publics annoncés<sup>165</sup> : bouteilles de vin mousseux pour la fête des sapeurs pompiers de La Roche en 1879, 12 bouteilles de vin blanc d'Ayze comme lot pour la tombola de la Caisse de retraite des sapeurs-pompiers d'Annecy en 1885, encore de l'Ayze pour le vin d'honneur de la fête des Vétérans de Thorens en 1902, aussi une belle dose pour remplir la coupe d'argent offerte par les pompiers de Genève à ceux de Bonneville en 1904, deux bouteilles d'Ayze gagnées lors de la tombola du Sou des écoles de Rumilly en 1905...

La fête s'accompagne de vin, toujours, sinon, il n'y a pas fête - parfois jusqu'à l'excès. En 1913, du vin d'Ayze « du cru » fut servi en dégustation aux membres de l'Association des clercs de Genève en goguette savoyarde reçus par le maire de Findrol<sup>166</sup>.

Il accompagne aussi la réunion sérieuse, comme celle des instituteurs et institutrices de la Haute-Savoie réunis à Bonneville en 1907 autour de leur association qui préfigurait un futur syndicat : la pause après le travail consista à « aller faire pèlerinage par petits groupes aux caves renommées par leur Ayze, et la fête commence... »<sup>167</sup>.

Au besoin, on se sert ! Le vin fait des envieux. Dans une cave de Bonneville, des intrus « se sont offert quelques rafraîchissements et emporté une douzaine de bouteilles d'Ayze »<sup>168</sup>.

Le vin fut toujours mêlé à la politique. Un critique des « démocrates » bonnevillois écrivait ironiquement après les événements de 1848 <sup>169</sup> :

Les démocrates de Bonneville pourraient-ils nous dire, à leur tour, ce qu'ils faisaient, eux, pendant ce temps-là ? Ne se seraient-ils point contentés, par hasard, de fumer paisiblement leurs cigares, de vider force flacons d'Ayze, de flâner gaiement sous leur beaux platanes, de bâcher grimoires et parcelles, et de plumer très-proprement les grives du Haut-Faucigny, métier qui heureusement n'est pas totalement perdu ?

---

<sup>163</sup> Ou *gevelot*, c'est-à-dire « un quart de pot », environ un demi-litre.

<sup>164</sup> *L'Indicateur de la Savoie*, 29 janvier 1881, p. 4.

<sup>165</sup> D'après la presse régionale.

<sup>166</sup> *Journal de Genève*, 10 août 1913.

<sup>167</sup> *L'Avenir savoyard* 25 juillet 1905, p. 3

<sup>168</sup> *L'Indicateur de la Savoie*, 14 mai 1887, p. 3

<sup>169</sup> *L'Echo du Mont-Blanc*, 20 février 1849.

Pierre Terrier, ancien conseiller municipal d'Annecy fut la cible momentanée de l'*Indicateur de la Savoie* dans les années 1890. Il était connu pour posséder et cultiver avec succès des vignes « en Ayse » produisant un « vin mousseux, prétentieux, inoffensif. Ce sont ses meilleures propriétés », sans rapport avec celles du viticulteur, homme politique. Le même chroniqueur se demandait d'ailleurs « de bonne foi, quand M. Terrier soignera ses vignes en Ayse, pourra-t-il s'occuper de vos intérêts ? »<sup>170</sup>.

Plus méchant, mais tellement daté - les chroniqueurs de ces temps-là n'hésitaient pas - voici le commentaire d'un des rédacteurs de L'*Indicateur de la Savoie*, 9 mai 1914, sur la dernière élection législative :

Deux mots aux citoyens qui ont renouvelé le mandat de député du citoyen F. Mercredi soir à Annecy, vers 5 heures, on pouvait voir F. Nanti d'une *tiolle* formidable, zigzaguant furieusement dans les rues de la ville. D'aucuns affirment que ce pédagogue fit une chasse effrénée aux *renards* devant l'hôtel de ville. Je sais bien que l'Ayze est un vin renommé, et que F. Se doit à lui-même de le recommander. Tout de même, l'exportation personnelle qu'en a faite le député de Bonneville est par trop suggestive. Je lui conseille amicalement de ménager ses intestins. Ainsi il respectera ses électeurs. Le maire d'Annecy a de singuliers *bouchons* pour aider à sa candidature<sup>171</sup>.

Une sorte de mise en garde des abus de ce vin renommé, car comme l'écrivait un de ses confrères du même hebdomadaire : « bondir comme un jeune chevreuil qui aurait avalé une bouteille d'Ayze » et crier : *D'ai trova !* (Eureka !).

Et en période de tension, l'abus, même joyeux, peut entraîner des dommages collatéraux. Vers 1840, « une patrouille de mauvaise humeur [appréhenda] au corps quelques joyeux viveurs qui avaient un peu trop bu de vin d'Ayze, prétendant qu'ils l'avaient insultée »<sup>172</sup> ; cela finit en procès...

Malheureusement, l'abus durable n'est jamais bon. Jean Nicolas, qui eut accès aux *Mémoires* de l'intendant Jean Depassier conservé chez M. Gay à Vulbens, cite ce dernier qui rapporte que son propre père, morts avant l'âge, avait été trouvé raide dans son *sartot* d'Ayze un jour de 1723. Que son beau-frère le substitut procureur Rossillon, ne dépassa pas 36 ans pour avoir suivi comme tant d'autres « l'usage presque généralement adopté, même parmi les gens de distinction, de prendre dans les repas plus de vin qu'il ne falloit »<sup>173</sup>. Triste aussi l'agression commise à Sallanches sur un quidam par un journalier originaire d'Ayze, ivrogne notoire<sup>174</sup>.

Effets collatéraux encore, l'accident survenu à Scionzier en ouvrant une bouteille d'Ayze entre les jambes avec un couteau : du vin blanc tranquille, sans doute<sup>175</sup>.

Moins grave, le style que donne au chroniqueur professionnel d'avoir été bercé dans l'Ayze, d'après un sien collègue un tantinet moqueur, mais respectueux : « le style est généralement alerte, la phrase

---

<sup>170</sup> L'*Indicateur de la Savoie*, 30 avril 1892, p. 3 ; idem, 6 août 1892, p. 1.

<sup>171</sup> En italique dans le texte.

<sup>172</sup> *Le Chat*, 27 août 1848.

<sup>173</sup> Nicolas 1978 : 352.

<sup>174</sup> L'*Avenir savoyard* 16 mai 1907, p. 3

<sup>175</sup> L'*Indicateur de la Savoie*, 28 juillet 1906

semble parfois mousser comme le vin d'Ayse qui a du arroser les premières pousses de l'auteur. L'esprit éclate en fusées, jaillit en gerbes étincelantes lorsque Jel Nelon reste naturel »<sup>176</sup>.

### *Rituels et traditions vigneron.nes*

Curieusement, il ne semble pas y avoir eu de traditions proprement vigneronnes dans les communautés d'habitants de la Côte d'Arve. Par exemple, impossible de confirmer l'érection de telle ou telle chapelle en relation avec un saint protecteur de la vigne et/ou du vin. Saint Vincent est totalement absent de la Côte. Mais effectivement de nombreux saints (surtout et quelques saintes) ont été célébrés, fêtés, invoqués ici ou là pour tel ou tel moment critique du travail du vigneron ; la liste est très longue à l'échelle simplement nationale. Certains pourraient se profiler en liaison avec la vigne, comme Nicolas, patron de Cluses et de Bonne, mais qui fut installé dans ces églises paroissiales plutôt à cause du transit, Nicolas fut le protecteur des voyageurs. Ce pourrait aussi être Blaise, présent dans une chapelle ancienne à Châtillon, mais le couloir à vent (bise *et* « vent ») qu'offre le col de Châtillon donne plutôt l'explication de la présence de ce saint dans l'église paroissiale, comme à Saint-Blaise du Mont-Sion, comme au Fort-l'Ecluse, lieux du souffle forcené pour un saint protecteur de la gorge, de l'étroitesse.

Une date du calendrier apparaît comme essentielle dans le vignoble, et liée strictement et systématiquement à la viticulture : ND de Purification, la Chandeleur qui était la grande date de versement des fermages des vignes. Un rapport avec la maturation du vin ?

Seules quelques rares notules, glanées ici ou là, parfois hors contexte, semblent confirmer qu'il y eut quelques pratiques spécifiques en relation avec la viticulture. En 1606, l'évêque François de Sales, entrant dans l'église de Saint-Etienne *Bastidiot* qu'il dit être « sur les vignes » (au-dessus du vignoble) et note « de chaque feu faisant, de premice, [le curé] retire une gerbe de froment et pour le ressat, à Pasques, une journée à la vigne »<sup>177</sup>. Qu'est-ce que ce *ressat* ? En Suisse romande, il s'agit d'un repas clôturant une tâche, la fin des vendanges, par exemple, ou de la moisson, du battage, d'un chantier de construction ; dans le canton de Vaud, le *ressat* est explicitement lié aux vendanges, concluant la récolte, ou marquant l'assemblée annuelle de la confrérie des vendangeurs<sup>178</sup>. Ici aussi ? Dans la même église, les vendangeurs, justement, avaient la fâcheuse habitude - aux yeux d'un évêque tridentin - d'occuper intensément l'église aux moments de la récolte ; le prélat statua dorénavant « que pendent vendanges ils n'ayent a dormir dans lesglise, ny y reduire aucune vendenge, à peyne de dix livres et de confiscation de la vendenge. Et audict [curé] est faict commandement de tenir serrée son esglise »<sup>179</sup>. Curieuse coutume, relevée uniquement en ce lieu - il est vrai particulièrement viticole, déjà en ce début de XVII<sup>e</sup> siècle.

L'ethnographe Arnold van Gennep a été informé d'un étrange rituel de fin de tâche viticole à Ayse, celui qui clôturait le *fossoyage* au début du XX<sup>e</sup> siècle. D'abord, les piocheurs fabriquaient un

---

<sup>176</sup> Critique de l'ouvrage *Mon premier-né, avec portrait-charge de l'auteur dessiné par Bin, gravé par F. Depollier*, Moultiers, François Duclos, 1898, de Jel Nelon [Joseph Orsat, natif d'Ayse] dans l'*Indicateur de la Savoie*, 12 mars 1898, p. 3.

<sup>177</sup> Rebord 1923 : 115.

<sup>178</sup> *Glossaire des patois de la Suisse romande*, s.v. *résa*.

<sup>179</sup> Rebord 1923 : 115.

« bouquet » dont la matérialité n'a pas été relevée ; en Bugey, il s'agissait d'une sorte de carcasse en osier en forme de cloche sur laquelle étaient accrochées des grappes de raisin séchées puis regonflées à l'eau, des feuilles de vignes en plastique, le sommet s'ornant d'un bouquet de fleurs du moment<sup>180</sup>. Ayse comme en Bugey, ils promenaient probablement ce bouquet en goûtant différents vins à toutes les caves des hameaux et des *sartots* ; cela pouvait prendre l'allure d'une *tiolle*. Et *in fine*, bien joyeux pour ne pas dire autre chose, « ils prenaient un chat qu'ils fixaient sur une planche, lui mettait une chandelle allumée vis à vis du nez, et allaient porter le tout en chantant au courant de l'Arve »<sup>181</sup> ; pour quelle raison ? Quel symbole ? S'en rappelle-t-on encore aujourd'hui à Ayse ?

Ces quelques éléments montrent qu'il y eut une culture proprement vigneronne sur la Côte d'Arve, peut-être même avec des variantes entre Findrol et Cluses. Le grand attachement des paysans savoyards à leur vignoble déjà souligné (et déploré) par Costa de Beauregard à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>182</sup> était encore rappelé - plus positivement - par Henri Boiret, professeur d'Agriculture départemental en 1894 : « les propriétaires voient avec peine disparaître la vigne qui donnait des rendements assez rémunérateurs »<sup>183</sup>. L'argument financier n'était pas le seul. À preuve : les entretiens rapportés par Gilles Armani en 2019 : on aime la vigne, le paysage qu'elle offre au regard, on aime y monter, y travailler, l'observer, l'entretenir...



---

<sup>180</sup> Julliard 1994 : 112.

<sup>181</sup> Van Gennep 1930.

<sup>182</sup> Nicolas 1978, II : 696.

<sup>183</sup> Raymond 1983, p. 147.



## **7. Tentative d'« histoire » d'un vignoble de la Côte d'Arve : le vignoble du Feu (Marignier/Ayse)**



*... et puis dernier terroir qui est le Feu, qui est un terroir complètement à part,  
que je considère comme un grand cru,  
où la terre ce sont des argiles chargées en bauxite, en alumine de fer.*

Dominique Belluard, entretien avec Denis Carrier pour tvmountain, 19 juillet 2020



## 7. Tentative d'« histoire » d'un vignoble de la Côte d'Arve : le vignoble du Feu (Marignier/Ayse)

### *Une géologie particulière*

Le substrat du coteau est formé principalement par les « grès de Bonneville » (ou « d'Ayse »), quartzo-feldspathiques riches en quartz et à ciment calcaire<sup>184</sup> ; cette roche a été exploitée comme pierre de taille à Bonneville et à Ayse<sup>185</sup>. Ces niveaux relativement durs forment un ressaut rocheux qui marque le paysage (bois) et supporte les niveaux dits de la « molasse rouge » : des grès encore, plus tendres et riches en éléments dolomitiques, et aussi des marnes grises plus rarement bariolées<sup>186</sup>. Dans la partie basse du vignoble du Feu, la molasse rouge est partiellement recouverte par les formations quaternaires glaciaires.



*Le coteau du Feu en 2015. Un paysage viticole bien conservé. En bas de l'image, la grosse bâtisse de Tréloux à l'entrée du chemin du Feu dit aujourd'hui Vers le Feu. Noter la bande boisée qui domine le vignoble. © IGN [geoportail.gouv.fr](http://geoportail.gouv.fr)*

<sup>184</sup> Charollais *et al.* 1988 : 74.

<sup>185</sup> Plusieurs fois cité dans *L'Indicateur de Savoie*, en 1885-1886 : il a été choisi pour la construction de l'Ecole normale d'instituteurs et d'institutrices de Bonneville (14 mars 1885) ; « Le grès des carrières d'Ayse commence à être recherché à l'intérieur » sous entendu, de la France (9 janvier 1886).

<sup>186</sup> Charollais *et al.* 1998 : 27.