

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 calcaire¹⁸⁴ ; cette roche a été exploitée comme pierre de taille à Bonneville et à Ayse¹⁸⁵. 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 bariolées¹⁸⁶. 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

¹⁸⁴ Charollais *et al.* 1988 : 74.

¹⁸⁵ 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).

¹⁸⁶ Charollais *et al.* 1998 : 27.

Un coteau remarquable

La vigne s'étale aujourd'hui, au Feu, entre 495 et 600 m d'altitude.

Aujourd'hui, le vignoble du Feu est surplombé par des pentes très raides et boisées. C'est une des particularité du vignoble de la Côte d'Arve¹⁸⁷ :

Une bande de forêts ou de taillis surmonte presque toujours dans nos régions la zone du vignoble [...] : c'est une des caractéristiques essentielles de la côte d'avant-pays savoyard. Dans l'esprit du paysan, cette zone boisée joue un rôle protecteur certain : la forêt et les broussailles retiennent les avalanches, arrêtent les coulées d'éboulis et même les éboulements. Son rôle climatique est non moins efficace : au printemps, c'est sous bois que la neige se conserve le plus longtemps ; l'air s'échauffant plus difficilement à son contact, la végétation de la vigne en sera retardée et le cultivateur aura moins à craindre les brusques écarts de température, les coups de froid qui succèdent à de belles journées ensoleillées et qui grillent les jeunes pousses. On s'explique avec quelle sollicitude le paysan a conservé la bande boisée qui domine le vignoble.

Au début du XVIII^e siècle, la situation est déjà la même. Du reste, André Cholley développait les arguments du maintien de la frange boisée au-dessus du vignoble à partir de commentaires sur le vignoble tirés d'un procès-verbal de la session du Conseil général du département du Mont-Blanc tenue le 28 thermidor An X (16 août 1802)¹⁸⁸. Le rôle de barrage de la forêt est fondamental : la presse a enregistré nombre d'accident de personnes frappées par des rochers tombés des parois surplombantes du Môle¹⁸⁹. Le géographe Jean-Robert Pitte avait également remarqué la présence de bois au-dessus du vignoble alsacien. Mais il s'agissait là de plantations volontaires de châtaigniers, directement en liaison avec la vigne et qui, outre la protection, fournissaient les échelas¹⁹⁰.

Au demeurant, le toponyme le Feu, le Faug en 1697¹⁹¹, désigne ici une des variantes locales de *fagus*, le hêtre. Il fut sans doute donné préalablement au versant très raide qui surplombe le vignoble, ou peut-être rappelle-t-il l'aspect boisé du coteau avant la plantation des vignes.

¹⁸⁷ Cholley 1925 : 430-431.

¹⁸⁸ Archives Nationales, F¹ C^v, à la date.

¹⁸⁹ Par exemple *L'Indicateur de Savoie*, 24 juillet 1880, p. 3 (Accident mortel) ; idem, 25 mai 1889, p. 3, etc.

¹⁹⁰ Jean-Robert Pitte, *Terres de Castanide. Hommes et paysages du châtaigner de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Fayard, 1986, p. 269.

¹⁹¹ ADHS, 6 C 1304, f°54v°, 29 janvier 1697, notaire Cornut, acquisition de parcelles de vigne au Faug, territoire de Tréloux.



*Le coteau du Feu, avec ses deux hameaux de celliers, dominé par la masse imposante du Môle.
Ph. A. Mélo.*

Organisations parcellaires, propriétés

A la fin du XVII^e siècle

En 1697, François Revil dit Balliod d'Ayse vendait à son frère « germain » (fils du même père) Rollet Revil dit Baillot (orthographe mouvante) trois parcelles de vignes au Faug, territoire de Tréloux à Marignier¹⁹². Ces trois pièces de respectivement trois, quatre et deux « fossorées »¹⁹³, couvraient en tout environ 22 ares, soit 2 200 m² ; elles étaient déclarées « tant vigne que brossailles », « vigne et brossailles » et « tant vigne que rippe que brossailles ». Elles étaient en limite de certaines vignes que les deux frères se partageaient, d'une vigne déjà possession de l'acquéreur, et d'autres vignes en possession d'autres membres du lignage, direct (Revil Baillot) ou non (Revil).

Les confins étaient localisés « à bise soit au-dessus », ou « au midy soit en dessous », donnant l'orientation du versant ; les parcelles voisines étaient souvent occupées par des vignes, sauf une terre, « certaines rippes » et des broussailles « au-dessus » de chacune des trois parcelles vendues ;

¹⁹² Ibidem.

¹⁹³ Environ 2 à 2,5 ares.

et une « rippe et bois », « vigne et rippe » et « vigne et brossailles », « en dessous ». Les trois parcelles, non jointives, appartenaient ainsi au même vignoble. Lorsqu'on tente de les assembler, il est notoire que la bande de parcelles ainsi obtenue appartint uniquement à des Revil Baillo, de la même branche (Petre Revil Balliod, par exemple) ou non (hoirs de feu Guillaume Revil).

Le mot « vigne » est souvent associé au terme *rippe* qui, accordé au pluriel, marque une limite, et dans un cas est accolé à bois, « bois et rippe ». Ce terme désignait un « terrain inculte, un mauvais pré, sec, trop pentu », un « espace couvert de brossailles »¹⁹⁴ ; il dérive du mot germanique *rippen*, « gratter, étriller, frotter », et désigne aussi, en contexte savoyard et roman, la « lisière d'un champ », une « mauvaise vigne », etc.¹⁹⁵ Ces rippes du Feu semblent être plutôt des talus entre deux parcelles¹⁹⁶ : « vigne et rippe », « rippe et bois », plutôt qu'une parcelle abandonnée, exprimée ici par le terme « brossailles ».

Le paysage qui s'esquisse à partir de cet acte de vente est donc un vignoble cohérent - vignes alignées côte à côte dans le sens de la pente, séparées des vignes inférieures et éventuellement supérieures par des talus - et un vignoble en mouvement, certaines vignes étant partiellement ou totalement embroussaillées. Un champ se trouve en contrehaut d'une des parcelles vendues, un bois en contrebas. On perçoit une véritable architecture du paysage, sans murets de terrasse, mais avec des talus, peut-être renforcés avec une âme en pierre. Cette architecture participe de l'installation de la vigne dans des versants relativement raides. La construction de talus permettait d'aplanir un peu les parcelles supérieures et inférieures destinées à supporter les cultures ; il procédait aussi de la stabilisation des sols parce que dans le même temps étaient aménagés des fossés dans le sens de la pente, pour évacuer les eaux météoriques. Cette pratique, talus/fossés/parcelles, façonnait des terroirs particuliers, spécifiques de cultures jardinées à haut rendement - ou de cultures plus traditionnelles comme les céréales dans des territoires à très forte pente (dans le Valais, par exemple, pour les champs à semer en seigle)¹⁹⁷.

Une des parcelles vendues comprenait un cellier : « dans laquelle piece est un seillier dependant desdites vignes. » Ce cellier était commun entre tous les frères « germains et consanguins » Revil. Cette communauté de bâtiment, donc du pressoir et de la cave divisait certes le coût mais impliquait une organisation au moment des vendanges pour le pressage puis la mise en tonneaux ; peut-être est-elle le témoin d'un travail collectif mis en œuvre à l'échelle de la fraternité élargie.

Parmi les propriétaires des parcelles contigües qui n'appartenaient pas à des Revil, on trouve le notaire et procureur Claude Dunoyer, résident de Bonneville, et le seigneur Trésorier Planchamp, résident à Chambéry, qui tenait ses biens de l'avocat Duboin de Samoëns ; du beau monde. Ce qui montre à quel point les possessions étaient enchevêtrées entre nobles, bourgeois et roturiers. Et peut-être que les Revil prenaient en location ou travaillaient les parcelles voisines pour le compte de ces propriétaires éloignés.

¹⁹⁴ Lachiver 2006 : 1136, s.v. ripaille et ripe (3).

¹⁹⁵ *Französisches Etymologisches Wörterbuch*, vol. 16, p. 724, s.v. rippen.

¹⁹⁶ Comme le piémontais *riva* qui désigne explicitement le talus entre deux parcelles de vignes ou autre culture.

¹⁹⁷ A ce sujet, voir particulièrement l'ouvrage de Philippe Blanchemanche, *Bâtisseurs de paysages. Terrassements, épierrement et petite hydraulique agricoles en Europe, XVII^e-XIX^e siècles*, Paris, Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, 1990, *passim*.



Le coteau du Feu vers 1730. Le nord est dans l'angle supérieur droit de l'image. On remarquera les deux bandes de vignes, parcelles de grande taille en bas, de plus petite taille en haut ; le réseau de chemins ; et les deux hameaux de celliers. ADHS, 1 Cd 27, mappe de la paroisse de Marignier. Ph. A. Mélo.

Vers 1730

Le premier plan qui nous permet d'approcher cet agencement territorial est celui dressé en 1730 par les autorités piémontaises. Le parcellaire montre une organisation très proche du terrain : on perçoit sur le plan dans la forme des parcelles, leurs assemblages et leurs affectations (vigne, prés, bois, etc.) d'une part les nuances de la pente, d'autre part la géologie. Le bas du coteau, autour du bâtiment de Tréloup, est occupé par des labours ; puis le chemin contourne le relief des grès durs et nous mène à travers une première bande de vignes (dépôts glaciaires) où se trouve un premier groupe de bâtiments, puis poursuit jusqu'au sommet du vignoble (molasse rouge) où se trouve un second groupe de bâtisses. Une seconde bande de vignes (molasse rouge) domine la première et en est séparée par des prés ou des bois (grès durs) ; elle aboutit au finage de labour du hameau des Chéney (placage morainique et éboulis de pente). L'ensemble est sillonné par un réseau de chemins cadastrés qui desservent l'ensemble des altitude du vignoble. On a là un terroir parfaitement structuré.

Le vignoble est découpé en très grandes parcelles dans sa partie basse (3409, 3410, 3569...), en minuscules parcelles pour sa partie haute (3429, 3427, 3445.). Ces formats très différents correspondent chacun à un type de propriétaire : les grandes parcelles aux bourgeois (Claude Joseph Montfort, par exemple) et aux nobles (Joseph Planchamp, par exemple) ; les petites parcelles aux paysans d'un des hameaux d'Ayse ou de Marignier (François Michel et ses frères ; Jacques clair et ses frères ; Sulpice Vallier, etc.) ; cette distinction est globalement valable, à quelques très rares exceptions près.

Les bâtiments regroupés en deux endroits étaient des celliers (« chelliers ») qui formaient deux hameaux : le supérieur qui comprenait cinq celliers et le hameau inférieur composé de deux celliers. On retrouve les Revil, descendant de ceux du XVII^e siècle, dans le hameau supérieur, possesseur de deux celliers. Tous les celliers appartenaient à des exploitants locaux, les Revil déjà cités, Vuarchex, Riondel, Gantin, sauf celui de Claude Rouge, « bourgeois d'Annecy », mais probablement résident à Marignier, malgré son titre. Les propriétaires de grosses surfaces de vigne - nobles et bourgeois urbains - possédaient des celliers ailleurs, où ils faisaient sans doute charrier leurs vendanges.



Porte de cave et soupirail d'un des celliers du hameau d'en bas du Feu. Ph. A. Mélo.

Escalier et galerie d'un autre des celliers du hameau du bas du Feu. Noter les marches en grès local. Ph. A. Mélo.



En 1872, avant le phylloxera

Le même paysage apparaît avec une grande constance sur le plan cadastral de 1871-1872. La vigne occupe la même part du versant et les mêmes lieux. Les deux hameaux de celliers étaient toujours présents, avec une permanence étonnante des familles propriétaires, surtout dans le hameau supérieur, composé de quatre celliers dont deux divisés en deux parcelles : Revil, Vuarchex, Monnet, tous d'Ayse et Busquet de l'Eponnet ; pour le hameau d'en bas, de deux bâtiments dont un divisé en deux parcelles, plus un isolé en contrebas de l'ancien « centre », on trouve des Phippaz de l'Eponnet et un Michel des Chéney (Marignier). Pas d'« étranger » aux communes concernées.



Une partie du coteau du Feu en 1871-1872. Détail de la feuille A 5 avec les deux hameaux de celliers. Le nord est en haut de l'image. Le fossé drainant les eaux centrales du versant a été cadastré (il apparaît comme soulignant le toponyme). ADHS, 3 P 3/1023, 1872. Ph. A. Mélo.

Il serait possible d'affiner nos connaissances sur ce coteau du Feu, à partir des noms des exploitants notamment en dépouillant assidûment les actes notariés dont certains registres sont conservés depuis le XVI^e siècle. Pour mieux percevoir dans la longue durée les techniques culturales, les questions d'aménagement du territoire, la relation à la propriété, la liquidation des biens nobles, par exemple, dès 1792, etc.

Quelques vicissitudes climatiques

Le vignoble du Feu a vécu au gré des saisons. Certains événements météorologiques ne concernent que des lieux précis, comme les orages (« tempêtes »), d'autres au contraire affectent de vastes étendues comme les pluies continues ; les gels, selon leur force, peuvent être plus ou moins localisés. Toutes ces variations météorologiques ou climatiques comme on disait dans la presse de la fin du XIX^e siècle, placées ici ou là dans le cours de la saison, contribuent à la plus ou moins bonne - ou radicalement mauvaise - finalité de la culture : la récolte. La quantité et la qualité du vin en racontent l'histoire, celle du millésime. Le viticulteur est très attentif à ces événements, les jauge

depuis sa vigne, tente de les prévoir, si toutefois quelque action pouvait en diminuer l'impact. Voici quelques notations météorologiques relevées ici ou là.

Violente grêle en juin 1754, et il y eut en général peu de vin cette année-là. Les gelées excessives de l'hiver 1755, n'entraînèrent toutefois pas une mauvaise production puisque ce fut une des meilleures récoltes du premier XVIII^e siècle. En revanche, en 1756, pour une année météorologique moyenne, les vendanges furent médiocres et les vins restèrent « extrêmement verts ».

En 1797, récolte moyenne, à cause de la gelée des boutons et du bois en hiver, qui a empêché le provignage, un peu de grêle et une attaque de la rouille. En 1799, les pluies trop fréquentes empêchèrent le raisin de mûrir et une gelée quelques jours avant les vendanges en supprima encore une partie. Aucune pluies entre le 24 juin et 10 septembre 1800. La température fut moyenne en 1801, avec un mois d'août chaud et un mois de septembre pluvieux. Août et septembre de 1803 furent très chauds. Un gros orage éclata sur la Côte le 3 juillet 1804, puis août fut pluvieux, mais septembre chaud et sec. En 1805, la saison fut extrêmement retardée et très pluvieuse, avec des pluies presque continuelles et un vrai défaut de chaleur ; deux gelées marquèrent les vendanges le 29 vendémiaire (21 octobre) et le 10 brumaire (1^{er} novembre). Grandes pluies continuelles à nouveau en 1806, et la grêles estivale. En revanche, l'été de 1807 fut long, et très sec de fin juin à l'équinoxe. Deux hivers très froids gelèrent de nombreux ceps au début de 1808 et dans les premiers mois de 1810 ; l'été et l'automne 1808 furent pluvieux, puis une gelée survint pendant les vendanges, le 16 juillet. L'été 1809 subit deux périodes orageuses, le 8 juillet et début août, qui touchèrent un très vaste territoire, embrayant sur une première quinzaine de septembre très pluvieuse. Après les gels hivernaux destructeurs du début de l'année 1810, le pays subit à nouveau la vague orageuse de juillet (trombes d'eau) qui se conclut par un été assez pluvieux mais un automne plutôt beau. 1811 commençait bien avec un mois de soleil dès la mi-mars, mais un gel brusque et assez violent mi-avril détruisit les bourgeons ; l'été fut excessivement chaud et sec. Le gel hivernal qui suivit en 1812 entrava grandement le bourgeonnement ; le vigna fut dérangé dans sa floraison par les pluies continuelles de juin et le raisin dans sa maturité par une nouvelle période pluvieuse en automne ; l'année se conclut par un gel d'automne qui acheva la destruction du raisin. A nouveau deux hivers très froids en 1813 et 1814 endommagèrent les ceps. Les survivants à celui de 1813 subirent les pluies continuelles dès la fin de juin. Ceux de 1814 affrontèrent un gel au mois d'avril qui anéantit les jeunes pousses (des provins), puis mai qui resta froid, ainsi que le reste de l'année, malgré un été sec ; trois jours de gelées les 12, 13 et 14 octobre liquidèrent la vendange. En 1815, le gel du 20 avril surprit la pousse très active, puis fin avril et début mai demeurèrent froids ; les pluies prirent le dessus à la saint Jean ; heureusement, août et septembre furent secs.

En 1878, les vendanges dans le Faucigny se finirent fin octobre « dans d'assez bonnes conditions ». « La qualité sera beaucoup meilleure qu'on ne s'y attendait », écrivit un journaliste genevois. « La quantité est une petite moyenne, et moins encore dans les localités où le Bon blanc, qui a coulé, domine. L'oïdium a laissé peu de traces. Les prix ne sont pas arrêtés mais on croit qu'ils seront assez élevés. Les provisions de l'année dernière sont épuisées, et il ne s'est fait que très-peu de cidre »¹⁹⁸.

La gelée du matin du 18 mai fit souffrir la vigne « à Thiez, Marignier, Ayse, etc. »¹⁹⁹. Le même journal du 17 janvier 1891 relevait que quelques jours auparavant, on avait relevé 20° sous zéro à

¹⁹⁸ *Journal de Genève*, 1^{er} novembre 1878, p. 3.

¹⁹⁹ *L'Indicateur de Savoie*, 27 mai 1882, p. 2.

Ayse, avant une forte chute de neige. De nouvelles gelées les 18 et 19 mai 1891 endommagèrent le vignoble de Châtillon à la Côte d'Hyot : « On estime la moitié de la récolte comme perdue »²⁰⁰.

En plein début de la crise du phylloxéra sur la Côte d'Arve, la saison apparaissait, au moment des vendanges, comme « tout à fait anormale » « depuis des mois » : une alternance de périodes pluvieuses et froides avec quelques jours de soleil ont provoqué le retard du développement du raisin et favorisé les maladies cryptogamiques. On notait ainsi la présence de « brown-rot » (ou black-rot ?) maladie fongique potentiellement dévastatrice qui peut infecter les feuilles, les pousses, les baies et les tiges de grappes de raisin, et aussi les fruits²⁰¹.

Etc. Bien sûr, établir une belle série, outre les notations purement météorologiques, des dates de vendanges, pourrait apporter énormément d'informations, notamment sur l'évolution du climat sur un plus ou moins long terme.



Patrimoine viticole montagnard du Feu. Les celliers, la vigne en treille ; une murette avec escalier et la vigne en souche basse. Au-dessus, le Môle surplombant. Ph. A. Mélo.

²⁰⁰ Idem, 30 mai 1891, p. 3.

²⁰¹ Idem, 3 octobre 1896, p. 3. Le brown-rot est le nom du *fungi* qui agresse les fruits et provoquent leur pourriture ; le black-rot provoque le même dommage mais sur la vigne.

Un des « derniers » vignobles

Mais revenons plus précisément sur le coteau du Feu. Et remarquons qu'en 1901, année de récolte très abondante, bien que plus faible en alcool que la précédente (1900), les valeurs de la vendange du Feu étaient les plus élevées de la Côte d'Arve. Si le tarif était de 0,10 (quelle mesure ?) à Bonne, il montait entre 0,18 et 0,21 à Contamine, grimpait 0,30 à Ayse, et culminait à « 0,48 dans le coteau du Feu » !²⁰² Il était aussi reconnu en 1905 comme « cru de Gringet » (*dixit*) par Eugène Durand dans son article relatif au cépage²⁰³.

Le Feu est donc depuis longtemps un coteau particulier. Ce que souligne Dominique Belluard qui y exploite actuellement un beau vignoble : « le Feu ? Un véritable cru »²⁰⁴. Maurice Messiez s'en faisait aussi l'écho dans son ouvrage paru en 1998 : « A Ayse, [...] le lieudit “Sur le Feu” où s'étend le meilleur vignoble »²⁰⁵. Un coteau en montagne, avec le Mont Blanc en amont, bien qu'il ne fût pas visible des vignes : « À Ayse, c'est toujours le Mont-Blanc que l'on montre comme faire-valoir, en fond de paysage, depuis le lieudit “Sur le Feu” où s'étend le meilleur vignoble » ; bien que les ardeurs à s'enraciner dans la montagne de glace se soient modérées : « À Ayse, le sommet qui apparaissait au fond d'une succession de monts de plus en plus élevés, de plus en plus blancs, ne figure pas non plus sur la nouvelle étiquette, mais le GAEC Belluard et fils continue de s'appeler “Mont-Blanc” »²⁰⁶.

L'enracinement d'une reconnaissance spécifique du coteau du Feu en fait un lieu « patrimonial » comme la relevé l'ethnologue Gilles Armani en 2019. Un véritable « lieu de mémoire. »



²⁰² Idem, 19 octobre 1901, p.2.

²⁰³ Durand 1905 : 134.

²⁰⁴ Entretien avec Denis Carrier, tvrmoutain, 19 juillet 2020.

²⁰⁵ Messiez 1998 : 227.

²⁰⁶ Idem : 228.

Un autre crû reconnu au début du XX^e siècle : les Pesses

Aujourd'hui disparu, - ne subsiste qu'une seule parcelle de vigne dans le versant - le « cru des Pesses sur Ayse » est cité au même titre que le Feu par Eugène Durand en 1905²⁰⁷. Il était établi autour du village à environ 530 m d'altitude, sur un affleurement de terrain marneux ou marno-calcaire et de grès micacés à ciment calcaire (« marnes à Cyrènes ») formant une petite colline isolée du versant principal. Le cru comprenait aussi le coteau en cirque, qui domine le hameau (altitude maximum de 585 m). Ce versant au sous-sol caillouteux à matrice argileuse, « probablement soliflués à partir du versant glissé surincombant »²⁰⁸, était encore largement planté de vignes dans les années 1960 (IGN).

Le toponyme pourrait se rapporter à la vigne. La *pesse* désignait en effet, entre autres, les échelas²⁰⁹, avec des formes savoyardes du type *passet*, *passai*, *paše* et diminutif *passalet* et variantes *pašon*, *pachon* (désignant aussi le pieu pour attacher les vaches pour la nuit ou pour la traite, qui donna *pachonnée*, système bien connu du Beaufortin et de Tarentaise). Peut-être un des rares toponymes en relation avec le vignoble, avec le terme « clos », toutefois peu fréquent.



²⁰⁷ Durand 1905 : 134.

²⁰⁸ Charollais *et al.* 1988 : 73.

²⁰⁹ *Französisches Etymologisches Wörterbuch*, vol. 8, p. 95-98, s.v. *paxillus*, « échelas ».

8. Histoire, patrimoine, mémoire viticoles de la Côte d'Arve : des « valeurs » d'aujourd'hui ?



*Je suis né dans la terre, j'ai grandi dans la terre
Aimer les lieux et s'approprier son patrimoine. C'est ce qui est beau.*

Commentaires de vignerons
Recueillis par Gilles Armani en 2019

Page précédente : Éléments d'un patrimoine viticole de la Côte d'Arve, surpris à la Côte d'Hyot (aujourd'hui commune de Bonneville). Un muret de soutènement vestige d'aménagement de parcelles de vignes. Une des dernières vignes cultivées sur le territoire ancien de la Côte d'Hyot sur le coteau dominant le cours de l'Arve (ici des gravières ouvertes dans les années Soixante et abandonnées depuis). La table inférieure, la vis et le mécanisme d'un pressoir recyclé (pour la décoration ?). La porte de cave d'une demeure seigneuriale (XVI^e siècle ?). Des bouteilles étiquetées avant recyclage. Ph. A. Mélo.

8. Histoire, patrimoine, mémoire de la Côte d'Arve : des « valeurs » d'aujourd'hui ?

Histoire

Etudier un vignoble est une recherche en soi. Qui plus est dans le contexte de la Côte d'Arve, cela doit inclure l'étude d'une société qui intègre le vin dans ses composantes rurales *et* urbaines. Et intégrer cette société dans ses relations avec un au-delà des coteaux, du point de vue économique et social. Des modèles²¹⁰ sont bien sûr à explorer afin de clarifier l'approche et de définir une méthodologie.

Si la bibliographie sur le sujet local n'est pas pléthorique, diverses études sur les vignobles savoyards constituent une bonne base à explorer. Cela permet aussi de recaler le vignoble de la Côte d'Arve dans un univers qu'il partage avec d'autres.

En revanche, le masse des sources historiques à explorer est conséquente d'abord dans les collections publiques : archives communales ; archives départementales ; archives notariales ; fonds iconographiques, etc. L'intérêt pourrait aussi résider être de débusquer les archives privées, notamment celle des anciens producteurs (par exemple ceux qui ont été primés dès la seconde moitié du XIX^e siècle) : collections de cartes postales ; photographies familiales (films en souffrance dans quelques greniers ?) ; correspondances ; cahiers de comptes, etc.

Tout ce matériau constitue une excellente base pour aborder la question. Avec du temps devant soi.

Patrimoine

L'enquête en cours sur le patrimoine de la Côte d'Arve devrait pouvoir proposer au moins un état des lieux, sinon quelques préconisations. Par exemple, il serait bon d'identifier les secteurs des finages qui ont été aménagé en « terrasses » et étudier l'architecture de ces structures murallaires. De saisir l'agencement des circulations par l'identification des voies anciennes, encore actives et/ou fossiles, d'en relever la matérialité (dimensions, matériaux, etc.) en suivant une méthodologie opérante. Et bien sûr qualifier les édifices relatifs à l'exploitation du vignoble : *sartots*, maisons vigneronnes des hameaux (entrées de caves, architecture intérieure des caves, organisation du chantier, etc.).

Mémoire

La vigne et le vin sont des « lieux de mémoire »²¹¹.

Une *mémoire intime* d'abord, et celle, en priorité des vignerons, à la fois en charge de la plantation et de la culture des ceps, de la fabrication du vin et de sa conservation. La préparation du terrain, le

²¹⁰ Dion 1977 ; Lachiver 1982 et 2002 ; Devroey 1989 ; Durand 1989, etc.

²¹¹ Durand 1992.

choix d'un cépage, la plantation, la taille, la reproduction, tous les travaux qui conduisent jusqu'à la récolte, la récolte elle-même, sont autant de gestes techniques qui manifestent une intelligence, une *metis*²¹², où la mémoire joue un rôle essentiel, par la voie de la transmission. Tous les vignerons l'expriment, chacun à sa manière²¹³. Il en va de même bien sûr pour le vin. Ce sont des métiers, qui partagent donc les attributs de cette expression de la geste humaine fondée sur la mémoire individuelle transmise au travers des dynasties ou lignages de vignerons.

Une *mémoire locale*, régionale, en second lieu. Le paysage en est la manifestation visible - bien qu'aujourd'hui transformé, restent des espaces où le vignoble est lisible. Le partage du vin d'Ayze, d'Annecy à Cluses, et de Findrol à Chamonix, enraciné ici dans une histoire pluriséculaire, souligne la volonté de se souvenir de la saveur d'un terroir.

Une *mémoire culturelle*, enfin, qui identifie la Côte d'Arve. Ce cercle de mémoire est manifeste dans le Gringet qui incarne concrètement l'identité du territoire - d'autant plus lorsqu'il fut reconnu local et unique. Comme aussi l'usage systématique - et parfois immodéré - du mousseux pour signer chaque fête, ouvrir le banquet, lancer les discours, porter les toasts : « Les musiques entonnent l'hymne russe. L'Ayze coule à flot et fait ouvrir les robinets d'où s'échappe l'éloquence des narrateurs »²¹⁴. Le vin marque la fête, car, bien qu'instrument de l'ivresse, il est loin d'être « un agent de l'oubli »²¹⁵. L'événement qu'il accompagne, quel qu'il soit, reste dans les mémoires, ancre les gestes, les mots entendus ou échangés, les rencontres, les visages : « un pétulant vin d'Ayze que des mains expertes font jaillir sur de jolis minois »²¹⁶. Cela en fait un vin « sentimental »²¹⁷.

Valeurs

Ces travaux de recherche formeraient un socle à décliner de différentes manières pour offrir cette histoire, ce patrimoine et cette mémoire aux différents publics (locaux, scolaires, voisins, touristes, etc.) :

- Circuit de randonnée pour explorer le vignoble : paysages, architectures, techniques, cépages, etc. (cf. Circuit pédestre à travers le vignoble du lac de Bièvre, par ex.²¹⁸). Avec passage par un musée synthétisant *in situ* la mémoire de cette production, qui fut très importante, par ex. dans un *sartot* ?
- Musée, en relation étroite avec les producteurs actuels professionnels ou « amateurs ».
- Développement d'un site internet renvoyant à la réalité vraie de ce patrimoine.
- Intégration dans les circuits des vignobles alpins, avec offre précise et organisée sur le(s) lieu(x).

²¹² A l'instar de celle mise en œuvre par les bûcherons étudiés par Nicolas Abry, « De la *rise* à la *ruse*... Les bûcherons bergamasques et leur représentation dans les Alpes du Nord (Savoie, Dauphiné, Vaud et Valais) », dans *Le monde alpin et rhodanien*, 28/2000, 1-3 (Migrations, marges et métiers), p. 119-132.

²¹³ Armani 2019.

²¹⁴ A Samoëns, lors du rassemblement des sociétés musicales du Faucigny : *L'Indicateur de Savoie*, 19 août 1893, p. 2.

²¹⁵ Durand 1992 : 785.

²¹⁶ Lors d'une visite de la Société chorale d'Annecy à Marignier : *L'Avenir savoyard*, 7 sept. 1905, p. 2.

²¹⁷ Pour paraphraser Julliard 1994 : 131.

²¹⁸ <https://www.myswitzerland.com/fr-fr/decouvrir/route/bielersee-rebenweg-1/>

A votre santé !



Page précédente : une bouteille d'Ayze retrouvée dans une cave familiale et remontant sans doute aux années 1980. En pose au pied d'une treille familiale de... chasselas ! Ph. A. Mélo.

9. Bibliographie

9.1. Bibliographie générale

Chaptal et al. 1801 : Jean-Antoine Chaptal, Antoine Augustin Parmentier, Louis Dussieux et François Rozier, *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne. Avec l'art de faire le vin, les eaux-de-vies, esprits de vin, vinaigres simples et composés*, Paris, Delalain libr./impr. Marchant, 1801.

Dion 1977 : Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France. Des origines au XIX^e siècle*, Paris, Flammarion, 1977 [éd. origin. 1959].

Dion 1990 : Roger Dion, *Le paysage et la vigne. Essai de géographie historique*, Paris, Payot, 1990.

Durand 1992 : Georges Durand, « La vigne et le vin », dans Pierre Nora (dir.), *Les lieux de mémoire. III. Les France. 2. Traditions*, Paris, Gallimard (Bibliothèque illustrée des histoires), 1992, p. 784-820.

Garrier 1989 : Gilbert Garrier, *Le Phylloxéra, une guerre de trente ans*, Paris, Albin Michel, 1989.

Gautier 1992 : Jean-François Gautier, *Histoire du vin*, Paris, PUF (« Que sais-je », n° 2676), 1992.

Gilles 1950 : Bertrand Gilles, « Sources archivistiques de l'histoire de la vigne : problèmes et plan de travail », dans *Annales de la Société ethnographique de France*, vol. 1 (1950), p. 13-18.

Lachiver 2002 : Marcel Lachiver, *Vins, vignes et vignerons. Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 2002.

Mouthon 2017 : Fabrice Mouthon, *Le sourire de Prométhée. L'homme et la nature au Moyen Âge*, Paris, La Découverte, 2017.

Rézeau 1997 : Pierre Rézeau, *Le dictionnaire des noms de cépages de France*, Paris, CNRS Éditions (CNRS Dictionnaires), 1997.

Robinson, Harding & Vouillamoz 2012 : Jancis Robinson, Julia Harding et José Vouillamoz, *Wine Grape. A complete guide to 1,368 vine varieties, including their origins and flavours*, Londres, Allen Lane, 2012.

9.2. Bibliographie sur le territoire étudié

Armani 2019 : Gilles Armani, *Étude ethnographique des coteaux d'Ayze. Partie du projet n° 4839, « Parcours des patrimoines, de passages en châteaux »*, PITER PARCOURS, Interreg V-A France Italie / Alcotra 2014-2020, Annecy, Unité d'Archéologie et du Bâti, s.d. [2019].

Beaumont 1806 : Albanis de Beaumont, *Description des Alpes grecques et cottiennes, ou Tableau historique et statistique de la Savoie. Part. 1, t. 2*, Paris/Genève, impr. de P. Didot l'aîné/J. J. Pachaud, 1802-1806.

Bouchage 1889 : P.F. Bouchage, *Le prieuré de Contamine-sur-Arve (Haute-Savoie) et les sœurs du même lieu*, Chambéry, impr. De Drivet et Ginet, 1889.

Charollais et al. 1988 : Jean Charollais, Robert Busnardo, Michel Cardin, Bernard Clavel et al., *Notice explicative. Carte géologique de la France, (1/50 000), feuille Annecy-Bonneville (678)*, Orléans, BRGM, 1988. [Carte par idem, 1988]

Charollais et al. 1998 : Jean Charollais, Raymond Plancherel, Gérard Montjuvent et Jean Debelmas, et coll., *Notice explicative. Carte géologique de la France, (1/50 000), feuille Annemasse (654)*, Orléans, BRGM, 1998. [Carte par Yves Kerrien et al. 1998]

Cholley 1925 : André Cholley, *Les Préalpes de Savoie (Genevois, Bauges) et leur avant-pays. Etude de géographie régionale*, Paris, Armand Colin, 1925, particulièrement p. 426 et suiv.

Dubin 2016 : Alain Dubin, *Le Môle*, Samoëns, Le Tour, 2016, p. 65-77 : « Histoire de la vigne, du vin et des paysans de la "Côte d'Arve" ».

Durand 1905 : Eugène Durand, « Gringet », dans Pierre Viala et Victor Vermorel (éds.), *Ampélographie*, vol. 6, Paris, Masson, 1905, p. 132-135.

Guichonnet 1946 : Paul Guichonnet, « Le vignoble de la Côte d'Arve », dans *Cahiers de Savoie*, 1946/3^e et 4^e trim., Chambéry, librairie Dardel, p.183-193.

Guichonnet 1960 : Paul Guichonnet, « Les techniques viticoles de la Haute-Savoie », dans *Annales de la société d'ethnographie française*, n° 1, 1960.

Guyot 1868 : P. Guyot, *Etude des vignobles de France*, t. II,

Méjean 1928 : Paul Méjean, « Le bassin de Bonneville. Haute-Savoie », dans *Revue de Géographie Alpine*, 1928/16-1, p. 5-168.

Pigeon 1991 : Patrick Pigeon, « Risques naturels et gestion communale : l'exemple de Bonneville (Haute-Savoie) », dans *Revue de Géographie Alpine*, t. LXXIX, 1991, n°2, p. 55-68.

Plancherel et al. 1998 : Raymond Plancherel avec la coll. de Paul Broquet et al., *Notice explicative. Carte géologique de la France, (1/50 000), feuille Samoëns-Pas-de-Morgins (655)*, Orléans, BRGM, 1998. [Carte par R. Plancherel et al. 1998]

Raymond 1983 : Justinien Raymond, *La Haute-Savoie sous la Troisième République. Histoire économique, sociale et politique. 1875-1940. 2 vol.*, Paris, Atelier national de reproduction des thèses, 1983.

Robinson, Harding & Vouillamoz 2012 : Jancis Robinson, Julia Harding et José Vouillamoz, *Wine Grape. A complete guide to 1,368 vine varieties, including their origins and flavours*, Londres, Allen Lane, 2012. Art. « Gringet ».

Tochon 1887 : Pierre Tochon, *Monographie des vignes, cépages et des vins des deux départements de la Savoie*, Chambéry, impr. Ménard, 1887.

Vaillant 1978 : Pierre Vaillant, « Le commun du vin dans les villes du Dauphiné et du Faucigny aux XIII^e et XIV^e siècles », dans *Le vin au Moyen Âge : productions et producteurs. Actes du 2^e congrès des médiévistes, Grenoble, 4-6 juin 1971*, Grenoble, 1978, p. 1-13.

Van Gennep 1930 : Arnold Van Gennep, « Cérémonies agraires en Savoie et Dauphiné », dans *Studi e materiali di storia delle religioni*, 6/1&2 (1930), p. 86-134.

9.3. Bibliographie comparée

Cf. Également la bibliographie dressée par Maurice Messiez sur le site sabaudio.org

Savoie(s)

Barbier, Mégevand, Stampfli 1985 : Claude Barbier, Claude Mégevand et Donald Stampfli, *Viry (1860-1940). Vie et coutumes d'un village de Savoie*, Saint-Julien-en-Genevois, La Salévienne, 1985 ; particulièrement p. 104 : syndicat viticole de Malagny (1895).

Carrier 2001 : Nicolas Carrier, *La vie montagnarde en Faucigny à la fin du Moyen Âge. Economie et société. Fin XIII^e-début XVI^e siècle*, Paris, L'Harmattan, 2001.

Collomb 1979 : Gérard Collomb, « La vigne » dans Christian Abry, Roger Devos et Henri Raulin (éds.), *Les sources régionales de la Savoie*, Paris, Fayard, 1979, p. 137-145.

Collomb et Devos 1981 : Gérard Collomb et Roger Devos (éds.), *Mémoire sur l'ancienne agriculture au pays du Léman. Réponses de Jean-François Quisard à l'enquête du préfet de Barante (1806)*, Grenoble, Musée Dauphinois (Le Monde Alpin et Rhodanien, n°4/1981), 1981, diverses mentions concernant le Chablais (crosses des hautins, par ex.).

Coutin 1978 : Bernard Coutin, *Histoire de la vigne en Savoie*, Chambéry, Société Savoisienne d'Histoire et d'Archéologie (coll. L'histoire en Savoie), 1978.

Landry 2019 : Christophe Landry, « Du vin antique sur un versant haut-savoyard ? Le vignoble et le pressoir de Versoie à Thonon-les-Bains », dans Jean Duma (dir.), *Des ressources et des hommes en montagne*, Paris, Éditions du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques, 2019, 20 p.
Disponible sur Internet (généré le 2 oct. 2019) : <http://books.openedition.org/cths/5646> DOI : 10.4000/books.cths.5646

Messiez 1998 : Maurice Messiez, *Les vignobles des pays du Mont-Blanc : Savoie, Valais, Vallée d'Aoste : étude historique, économique, humaine*, Grenoble, Thèse dirigée par Jean-Paul Guérin, 1998.

Nicolas 1978 : Jean Nicolas, *La Savoie au 18^e siècle. Noblesse et bourgeoisie*, 2 t., Paris, **XXX**, 1978.

Nicolas et Nicolas 1979 : Jean et Renée Nicolas, *La vie quotidienne en Savoie aux XVII^e et XVIII^e siècles*, Paris, Hachette, 1979.

Paulus 1999 : L. Paulus, *La vigne et le vin en Savoie (XIV^e et début du XV^e siècle)*, Mémoire de DEA d'Histoire sous la direction de Christian Guilleré, Université Lyon II, 146 p.

Raymond 1983 : Justinien Raymond, *La Haute-Savoie sous la III^e République. Histoire, économie sociale et politique. 1875-1940*, 2 tomes, Lille/Seyssel, Atelier national de reproduction des thèses/éditions du Champ Vallon, s.d. [1983], particulièrement t. 1, p. 146-148.

Massif jurassien

Boichard 1986 : Jean Boichard (dir.), *Le Jura. De la montagne à l'homme*, Toulouse/Lausanne, Privat/Payot, 1986, particulièrement p. 186-192 (Revermont et Bugey).

Julliard 1994 : André Julliard (dir.), *Les chemins du vin*, Grenoble, Centre Alpin et Rhodanien d'Ethnologie (Le Monde Alpin et Rhodanien, 1-2/1994). Concerne l'Avant-pays savoyard, le Bugey et le Valais.

Suisse romande

Carruzzo 1991 : Claude Henri Carruzzo, *Cépages du Valais*, Éditions Ketty & Alexandre, Chapelle-sur-Moudon, 1991.

De Reynier 2018 : Christian de Reynier, « Archéologie du village vigneron : l'exemple du Vignoble neuchâtelois (15^e-17^e siècles). Comment le développement de l'économie viticole du 15^e au 17^e siècle a durablement influencé le paysage, l'urbanisme et l'architecture de la région », dans Groupe de travail suisse pour l'archéologie du Moyen Age et de l'époque moderne (SAM), Association suisse Châteaux forts (SBV) (éds.), *Archéologie suisse (AS). La Suisse de 1350 à 1850 à travers les sources archéologiques. Actes du colloque de Berne 25-26 janvier 2018*, Bâle 2018, p. 175-188.

Plus loin

Devroey 1989 : Jean-Pierre Devroey, *L'éclair d'un bonheur : une histoire de la vigne en Champagne*, Paris, La Manufacture, 1989.

Durand 1979 : Georges Durand, *Vin, vigne et vignerons en Lyonnais et Beaujolais*, Lyon, Presses Universitaires de Lyon, 1979.

Garcia et al. 2011 : Jean-Pierre Garcia, Sébastien Chevrier, Alexa Dufraisie, Marion foucher et Ronan Steinemann, « Le vignoble de Gevrey-Chambertin "Au-dessus de Bergis", Côte-d'Or (I^{er} et

II^e s. apr. J.-C.) : modes de plantation et de conduite de vignes antiques en Bourgogne », dans *Revue Archéologique de l'Est*, t. 59-2/2010, fasc. 2, n° 182, p. 505-537.

Jullien 1832 : André Jullien, *Topographie de tous les vignobles connus*, Paris, chez l'auteur, Huzard impr. libr. et Colas impr. libr., 1832 (3^e édition française). L'édition de 1816 (Paris, chez l'auteur, Huzard, impr. libr. et Colas impr. libr.) ne mentionne pas le cépage *gringet*.

Lachiver 1982 : Marcel Lachiver, *Vin, vigne et vigneron en région parisienne du XVII^e au XIX^e siècle*, Pontoise, Société historique et archéologique de Pontoise, 1982.

10. Sources historiques

Quelques sources majeures consultées

Cadastrés sardes

Ayse : 1 Cd 130 (mappe) ; 1 Cd 340, 341, registres des numéros suivis, 1730-1734 ; tablette définitive ; 3 P 3/163, États des Sections, 1869 ;
Bonne : 1 Cd 251 (mappe) ; 1 Cd 1250, Tablette définitive ; 3 P 3/2900-2909, section B, 1901.
Bonneville : A Cd 1252, tablette définitive.
Châtillon (sur-Cluses) : 1 Cd 223 (mappe)
Cluses : 1 Cd 71 (mappe)
Contamine (sur-Arve) : 1 Cd 181 (mappe) ; 1 Cd 1331, tablette définitive ;
Côte d'Hyot : 1 Cd 192 (mappe) ; 1 Cd 1337, tablette définitive ; 3 P 3/3946, Tableau d'assemblage cadastre 1870.
Faucigny : 1 Cd 219 (mappe)
Fillinges : 1 Cd 159 (mappe)
Marcellaz : 1 Cd 19 (mappe)
Marignier : 1 Cd 27 (mappe) ; 1 Cd 582, Numéros suivis ; 1 Cd 1024, tablette provisoire ; 1 Cd 1467, tablette définitive ; 3 P 3/1023, États des Sections, 1872.
Nangy : 1 Cd 106 (mappe)
Saint-Etienne : 1 Cd 208 (mappe) ; 1 Cd 1253, tablette définitive.
Thiez : 1 Cd 188 (mappe)

VI C 1304 : Tabellion de Bonneville, 1697-1699.

A FS 470 : Statistiques agricoles, 1849-1850, Faucigny.

1 J 924 : comptes-rendus de vendanges dans la région de Bonne et de Contamine (1797-1815) ; un cahier.

234 J 186 : pièces réunies autour du procès entre le marquis de Saint-Jeoire, seigneur de Marignier et des viticulteurs du lieu (1338-1771).

1 J 3333 : Volume relié intitulé « État des acquis faits par le sieur Bernard Decret avec les mappes des biens & quelques instructions à ce sujet, etc. Bonneville le 3^e juillet 1765 » (1765-v. 1830) et comprenant le fameux *Mémoire sur la vigne et le vin* qu'avait pu lire (dans cette copie ? Une autre copie ? Chez qui ?) Eugène Durand lors de son passage en Côte d'Arve (avant 1905).

Presse : *L'Indicateur de Savoie* (1879-1914), *l'Avenir savoyard* (1905-1910), *Le Chat* (1848), *Journal de Genève* (1829-1953), *Feuille d'avis...* (1846), *l'Echo du Mont-Blanc* (1849-1856).

Sources publiées

Binz 2006 : Louis Binz (éd.), *Visites pastorales du diocèse de Genève par l'évêque Jean de Bertrand (1411-1414)*, Annecy, Académie Salésienne (Documents hors série, vol. 1), 2006.

Rebord 1923 : Charles-Marie Rebord, *Visites pastorales du diocèse de Genève-Annecy, 1411-1900 : analyses détaillées des visites de Saint François de Sales 1604-1618*, t. II, Annecy, Abry, 1923. Visites du début du XVIIe s.

Lex Burgundionum : *Monumenta Germaniae Historica. Legum Sectio I. Legum nationum germanicarum, t. II, pars I, Leges Burgundionum sive Lex Gundobada*, L. R. De Salis éd., Hanovre, Hahniani, 1892.

Cartographie utilisée

Cartes géologiques à 1/50 000

Annemasse, n° 654, BRGM, 1998. Avec la notice afférente, Kerrien *et al.* 1998. Secteur de Bonne-sur-Menoge jusqu'à Marignier.

Samoëns-Pas-de-Morgins, n° 655, BRGM, 1998. Avec la notice afférente, R. Plancherel *et al.* 1998, secteur Marignier, Thiez, Châtillon-sur-Cluses et Cluses *pro parte*.

Cluses, n° 676, BRGM, 1993. Avec la notice afférente, Pairis *et al.* 1993, secteur de Cluses.

Plus généralement toutes l'information cartographique disponible sur geoportail.gouv.fr

