

Remerciements

Je tiens absolument à remercier

Martine Geoffroy,
Rolland Hénault,
Gérard Coulon.

Pour l'aide qu'ils m'ont spontanément apportée pour la sortie de cet ouvrage.

Je suis très honoré de leurs préface et postface que je n'aurais jamais osé leur demander.

Ce témoignage d'amitié sincère m'a profondément touché.

Gilles Huguet m'a aidé à illustrer cet ouvrage, notamment la couverture. Il est l'auteur de nombreuses photos.

Jean-Pierre Tisler m'a procuré des cartes postales anciennes.

Mémoire

A mon père qui a su me faire communier avec la vigne et le vin.

Suis-je arrivé à être un digne et fier descendant des macabés (nom donné aux vigneron
d'Issoudun) ? Je voudrais le croire !

En tout cas, j'ai passé des moments merveilleux, tant dans les travaux de la vigne et du vin et
les actions s'y rapportant que dans l'écriture de cet ouvrage.

Cela m'a permis de faire face dans certaines périodes difficiles de ma vie.

Précision

Tout au long de cette étude, j'ai puisé de nombreuses références dans le journal local bi-
hebdomadaire de l'époque : « *L'écho des Marchés du Centre* ».

Je mentionne ce journal en abrégé par les deux lettres E.M. suivies de la date de parution.

Aléas d'un grand vignoble disparu...

Issoudun
La vigneronne

Volume 1

Paul DUFOUR

Préface : Rolland Hénault

Postface : Gérard Coulon

SOMMAIRE

Tome I

Préface de Rolland Hénault.....	17
I^{ère} partie : Présentation et historique	19
1 - Prologue	20
2 - Historique de la vigne dans le Berry et à Issoudun en particulier	25
Etendue du vignoble d'Issoudun – Quels étaient les gros propriétaires de vignes dans les temps anciens	
3 - Comment était cultivée la vigne en 1850.....	30
Marcottage et provignage – Marcottage – Provignage – Le renouvellement des vignes	
3 - Encépagement dans la région d'Issoudun vers 1860	34
Le Genouillet – Le Genouillet et son vin ont été critiqués	
5 - Qualités et défauts du vin d'Issoudun.....	39
Pourquoi le vin de cette région était-il recherché ? – La concurrence arrive. Découverte de la qualité – Quel était le degré alcoolique des vins produits – Les rendements – Difficultés pour apprécier les rendements	
II^{ème} partie Sociologie du monde vigneron.....	41
1 - Les vigneron ne font pas bon ménage avec les « coumis ».....	42
L'émeute de 1637 – La révolte de 1790 – La révolte de 1830 : Pus d'coumis ou y'a rin d'fait – Après 1830 : abonnement des vendanges. Les octrois – Comment se pratiquait l'évaluation de la récolte ? – Les octrois. Droits sur les vins	
2 - Superficie des parcelles de vignes.....	47
Qui cultive la vigne ? – Les héritages et le parcellement – Un morcellement poussé – Dans la région d'Issoudun	
3 - Les travailleurs de la vigne. Qui étaient-ils ? Comment étaient-ils.....	51
Les macabés, une classe à part – Les vigneron d'Issoudun décrits par Péréme – Vive la liberté et l'indépendance – Les vigneron et les vigneronnes ne sont pas des transfuges – Il y a eu des « zigadins » – Nos macabés, c'étaient des Républicains – L'opposition ne se gêne pas pour critiquer – Ramener les vigneron dans le droit chemin. Le clergé s'en mêle	
4 - Tous les vigneron ne vivent pas sur le même pied d'égalité	58
Rang social des vigneron – Les vigneron des Bordes bien plus imposés que ceux d'Avail – La grande majorité des vigneron ne roulait pas sur l'or – En	

1850, les méthodes de travail n'avaient pas évolué	
5 - Tous les travailleurs de la vigne n'étaient pas propriétaires	62
Les propriétaires – Les tâcherons – Les ouvriers journaliers – Vigneron, un métier fatigant	
6 - Les maisons des macabés.....	64
7 - Les costumes des vigneron et vigneronnes, autrefois.....	65
Les hommes – Les femmes – On s'est souvenu longtemps des costumes d'autrefois	
8 - Comment se nourrissait le vigneron.....	68
Les frottées d'ail – Le hareng	
9 - Propriétaire de vignes dont le métier de vigneron n'est pas le métier principal.....	71
En 1879 – En 1882 – En 1889 – En 1901 – En 1907 – Membres de la Société Vigneronne au conseil municipal	
10 - Routes et ponts autour d'Issoudun.....	73
Le va et vient des macabés de la maison à la vigne – La route de Vierzon – Les ponts de Saint-Denis – Des chemins rétrécis – Chemin des Bordes à Artry	
11 - Le grappillage	77
12 - La fabrication du vin : Améliorations à apporter à la vigne et au vin.....	81
Des vendanges trop précoces – Absence du ban des vendanges – Une cuvaision trop longue – Le Docteur Guyot a donné les conseils suivants – L'égrappage – Qualités et défauts du vin de la région d'Issoudun – Le vin d'Issoudun : peut mieux faire – Faire autrement – Les vigneron d'Issoudun ne peuvent plus spéculer sur leurs vins – Il faut que ça change	
13 - Que devient le vin produit dans la région d'Issoudun.....	90
La consommation de vin augmente au 19 ^{ème} siècle – La vente des vins de la région d'Issoudun stagne – La consommation locale – La vente – Le marché aux vins - l'Etape au Vin – Manipulation des tonneaux – Le marché aux vins doit être mieux organisé et assaini – Vente des vins sur dégustation d'échantillons – On attendait trop de la Société Vigneronne – Une partie des vins était « exportée » – Exportation vers l'Angleterre – Qualité de vin à vendre	
14 - Les futailles	100
Les anciens tonneaux – La Société Vigneronne intervient – Concours de futailles – Les tonneliers	
III^{ème} partie : L'associatif et la défense professionnelle.....	103
1 - Historique de la constitution de la Société Vigneronne de l'arrondissement d'Issoudun.....	104
7 février 1884 – 28 février 1864 – 6 mars 1864 – 20 mars 1864 – Approbation du projet des statuts – Projets de statuts – 17 avril 1864 – A propos des 3 pièces de vin envoyées à Sa Majesté Napoléon III – 1 ^{er} mai 1864	
2 - La venue du Docteur Jules Guyot dans la région d'Issoudun	113
Accueil du Docteur J. Guyot à Issoudun – Le Docteur Guyot constate les pratiques utilisées dans la région d'Issoudun et apporte des conseils – Plantation et renouvellement des ceps – Conduite et travail de la vigne – Les cépages – La taille – Fumure – La fabrication du vin – La cuvaision – Le tirage et le pressurage	
3 - Une nouvelle dynamique commence à se mettre en place.....	117
On conteste les paroles du Docteur Guyot – Hauts viens et bas viens – Augmenter la surface du vignoble français – Plaidoyer en faveur de la culture de la vigne – Quelques exemples – Il n'y a pas besoin de capital – Evolution des sur-	

faces plantées en vignes, dans l'arrondissement d'Issoudun	
4 - Il faut innover	122
On avait commencé à innover – Une proposition de M. Petit, pharmacien – La Société Vigneronne prend le relais	
5 - Les premiers dirigeants de la Société Vigneronne de l'arrondissement d'Issoudun étaient francs maçons	124
L'engagement républicain des loges du Grand Orient – Rôle de chacun d'eux à l'intérieur de la loge	
6 - Manifestations patriotiques ou autres de la Société Vigneronne de l'arrondissement d'Issoudun	126
Guerre de 1870-1871 – Inauguration du monument aux morts - Guerre 1870-71 – On donne du vin aux blessés – Une anecdote – Centenaire de la Révolution de 1789 – Guerre de 1914-1918 – Souscription – Distribution de vin – Réquisition du vin – Guerre de 1939-1945	
7 - Budget de la Société Vigneronne de l'arrondissement d'Issoudun	131
Au niveau des recettes – Au niveau des dépenses	
8 - Société Vigneronne : variation du nombre des sociétaires	132
Nombre d'adhérents au cours des premières années – A la création en 1964 – Au cours des années 1864, 1865, 1866, 1867 et 1868 – Au cours de la vie de la Société Vigneronne – Tableau complet du nombre d'adhérents	
9 - Communication entre le bureau, le conseil d'administration et les sociétaires de la Société Vigneronne	137
Les commissions – Pendant la crise phylloxérique – Après la crise phylloxérique – Fonctionnement des commissions – Compte-rendu des commissions	
10 - Bibliothèque de la Société Vigneronne	143
Les premiers livres – La bibliothèque s'étoffe	
11 - Sièges sociaux de la Société Vigneronne	145
Le dernier siège social	
12 - La bannière de la Société Vigneronne	147
Les médailles accrochées à la bannière – La 2 ^{ème} bannière	
13 - Inventaire du mobilier de la Société Vigneronne	149
14 - Participation de la Société Vigneronne à des formes associatives et actions non forcément en rapport direct avec la vigne	150
Solidarité Mutuelle : 1879 – Syndicat communal agricole et viticole d'Issoudun : 1896 – Adhésion au syndicat national de défense de la viticulture française : 1908 – Assurances mutuelles – Une espèce de « bureau de placement » : 1920 – Prise de parts à la Coopérative des Eleveurs : 1920 – Représentation à la Chambre d'agriculture : 1927 – Legs Mousnier	
15 - Attaques contre la Société Vigneronne	152
16 - Les statuts de la Société Vigneronne, leur évolution	159
Les buts de la Société – En 1864 – En 1891 – En 1901 – En 1951 – Les autres articles des statuts – En 1864 – En 1870 – En 1891 – En 1901 – Les statuts de 1951 – Administration – Patrimoine de la Société – Instruments – Dissolution	
17 - Célébration du cinquantième de la Société Vigneronne d'Issoudun, Jeudi 21 Mai 1914	163
Les noces d'or de la Société Vigneronne – Les manifestations du matin – Le banquet – A la table d'honneur, on remarquait – Aux autres tables – Les discours – Le défilé – Emplacement des diverses sociétés autour du kiosque – Les personnalités présentes sur le kiosque – La distribution des récompenses	

18 - La Saint-Vincent	168
La cérémonie religieuse en 1873 – La Saint-Vincent en 1876 – La Saint-Vincent laïque arrive – Les deux Saint-Vincent d’Issoudun – La Société Vigneronne défile derrière la bannière – La Saint-Vincent au Syndicat de Saint-Vincent – Une 3 ^{ème} Saint-Vincent à Issoudun – Les critiques continuent – L’espoir renaît – On continue à se disputer Saint-Vincent – Le programme des Saint-Vincent s’étouffe – La Saint-Vincent se préparait longtemps à l’avance – Organisation de la quête pour la Saint-Vincent à la Société Vigneronne – Organisation de la quête au Syndicat de Saint-Vincent – Distribution de pain bénit, galette, massepains – Les salles de bal étaient décorées – La Saint-Vincent entre les deux guerres – A la Société Vigneronne – Au Syndicat de Saint-Vincent – La Saint-Vincent après la guerre de 1939-1945 – A la Société Vigneronne – Au Syndicat de Saint-Vincent – Qu’en est-il actuellement des Saint-Vincent dans la région d’Issoudun	
IV^{ème} partie : Le phylloxéra, la plongée	185
1 - Le phylloxéra	186
L’arrivée du phylloxéra – Branle-bas de combat – Ca se précise : C. Louet est sur la brèche – Le phylloxéra est à Sainte-Lizaigne – Le phylloxéra arrive sur le territoire de la commune d’Issoudun	
2 - Qu’est-ce donc que le phylloxéra	193
L’œuf – La larve – La mère pondeuse – La nymphe – L’insecte ailé – L’insecte sexué et l’œuf d’hiver – Hibernation – Propagation – Insectes gallicoles – Comment observer la présence du phylloxéra dans les vignes ? – Quel cheminement le phylloxéra a-t-il suivi pour arriver chez nous	
3 - Organisation de la lutte contre le phylloxéra par les pouvoirs publics.....	201
Commission supérieure du phylloxéra	
4 - Visite des vignes phylloxérées de Chitray	210
5 - Incrédulité des vigneron face au phylloxéra	211
6 - Actions du comité départemental de vigilance contre le phylloxéra.....	213
Action dès l’apparition du phylloxéra à Chitray – La compagnie P.L.M. s’en mêle – Le comité de vigilance ouvre une souscription – On commence à parler des cépages américains – Il est aussi question de greffage	
7 - Actions des pouvoirs publics au niveau des vignobles de l’arrondissement d’Issoudun.....	216
Le Maire, le Conseil Municipal d’Issoudun et le Député s’en mêlent – Encore un mécontent	
8 - La lutte contre l’insecte : le sulfure de carbone	222
Comment se pratiquait le traitement au sulfure de carbone – Emploi du sulfure de carbone dans l’Indre – Que pense la municipalité d’Issoudun du traitement au sulfure de carbone	
9 - Le Syndicat Issoudun-Saint-Georges	225
Des résultats concluants dans la vigne des Barreaux – Les travaux du Syndicat d’Issoudun-Saint-Georges – Année 1883 – Année 1884 – Année 1885 – La fin du sulfure de carbone	
10 - Enquête sur le phylloxéra par Brunet-Mayet	231
Rapport fait au Conseil municipal le 15 avril 1883 – Le phylloxéra peut faire la fortune d’Issoudun – Plantez de la vigne – Que penser du discours de M. d’Aussigny ? – Les points positifs – Les points négatifs – « Un coup de clairon » en faveur des basses couches de la société et de la démocratie – M. Guinon est d’accord avec M. d’Aussigny	

11 - Visite dans le Midi.....	237
A l'école de viticulture de Montpellier – Le greffage – Le vignoble de la Duchesse de Fitz-James – La présence de maladies – Conclusion	
12 - Lutte contre le phylloxéra :méthode Balbiani.....	239
Buts et effets du badigeonnage – Opérations préliminaires – Matières à employer pour le badigeonnage et leur préparation – Epoque du traitement – Vignobles badigeonnés pendant la campagne 1884-1885	
13 - Les traitements au sulfure de carbone continuent : Création de nouveaux syndicats	242
14 - Création de l'Association Vigneronne de l'arrondissement d'Issoudun, M. d'Aussigny	244
De nombreuses activités dès sa création	
15 - Abonnement des vendanges au moment du phylloxéra : aperçu des rendements de 1886 à 1889.....	248
Rendement des vignes d'Issoudun de 1886 à 1889	
16 - Lutte contre le phylloxéra : autres méthodes.....	249
Les colliers de Verdun – Du ciment et du camphre – Entre Chinon et l'Ile Bouchard – Plus de phylloxéra – Des pièces de musée – Quelques remèdes manquant de sérieux relevés par M. Lachiver	
17 - Formation de syndicats pour lutter contre le phylloxéra.....	255
Le Conseil Municipal et la Société Vigneronne recommandent la création de syndicats – Le Syndicat d'Issoudun-Saint-Georges continue la lutte – M. d'Aussigny est toujours actif – La Société Vigneronne se réveille sur le tard	
18 - Un cas de réussite des traitements insecticides chez M. Proudhon, à Gouers	261
19 - Aides financières aux vigneronns – Deux poids, deux mesures	262
20 - Conséquences économiques, sociologiques, agronomiques de la crise phylloxérique dans la région d'Issoudun.....	264
Termes utilisés pour qualifier le phylloxéra – Conséquences économiques et sociologiques – Conséquences agronomiques – Conséquences commerciales	
21 - Le transport des plants de vigne est réglementé	267
Interdiction et autorisation d'entrée des vignes américaines dans l'Indre et le Cher	
22 - La lutte insecticide contre le phylloxéra s'achève.....	270

Tome II

V^{ème} partie : Le phylloxéra, la renaissance	5
1 - Les vignes américaines	6
Interdiction d'introduire des vignes étrangères ou des vignes provenant d'arrondissements phylloxérés – Arrivée des cépages américains – Des semis de pépins – Achat et distribution de cépages américains – La Société Vigneronne n'est pas la seule à distribuer des plants américains – Résultats des champs d'expériences et des pépinières – Seul le plant américain peut sauver	

notre vignoble – La Société Vigneronne accroît son rôle – Les cépages américains : est-ce une solution ?

- 2 - Les porte-greffes.....13**
 Recherche des porte-greffes les mieux adaptés à notre région – Rapports concernant le comportement des porte-greffes dans les vignes d'expériences de la Société Vigneronne – Vigne d'expériences de Villiers – Vigne d'expériences de Charosson – Vigne d'expériences des Pucelles – Vigne d'expériences du Guerriau – Classement des porte-greffes – Création de nouveaux porte-greffes – Liste des porte-greffes hybrides en 1900 – Porte-greffes hybrides américo-américains – Hybrides américains, porte-greffes de la première heure – Hybrides américains créés en France – Porte-greffes hybrides franco-américains – Porte-greffes utilisés dans la région d'Issoudun. Evolution des plantations – Les derniers porte-greffes
- 3 - Quelques définitions.....19**
 Champ d'expérience – Bouture – Producteur direct – Porte-greffe et plant greffé – Hybride – Hybride producteur direct – Hybride greffé – Plants mères – Vitis Vinifera
- 4 - Nomenclature des cépages américains22**
 Historique des vignes américaines – Les espèces de vignes américaines – Pour mieux comprendre – Liste des principaux cépages américains au point de vue de la végétation dans les principales espèces – Aptitude des cépages – Description de quelques producteurs directs américains – Le Noah – Le vin de Noah – J'ai toujours aimé le Noah – L'Othello – La plantation du Noah et de l'Othello est interdite – Le plant Pouzin
- 5 - Les hybrides.....29**
 Qu'est-ce que l'hybridation – Comment se pratique l'hybridation – Travail de l'hybrideur – Dénomination des hybrides – Création des porte-greffes hybrides – Les hybrides producteurs directs – Le mal est fait – Les hybrideurs – Que pensent les vignerons d'Issoudun des hybrides producteurs directs – Visite à Verneuil, commune de Vendœuvres, de la vigne de M. le Baron de Laage – Hybrides rouges – Hybrides blancs – Visite de la vigne du Docteur Martin aux Sablonnières, commune de Saint-Aoustrille – La Société Vigneronne va commencer à expérimenter les H.P.D. – Avec quels parents ont été fabriqués les H.P.D. – Seibel – Couderc – Castel – Bertille-Seyve – Baco – Malègue – Oberlin – Le phylloxéra est définitivement vaincu – Quelques hybrides particuliers – Le Noah noir – Le Gaillard 157 – Le super Gaillard – L'Oberlin 595 – Le Tank – Le Commandant – L'oiseau bleu – Le Seibel 7053 – Le Seibel 8745 – Le Seibel 5455 – Le rayon d'or – Le Seibel 11803 – Les fournisseurs de plants : porte-greffes, producteurs directs, hybrides
- 6 - Le greffage41**
 But et nécessité du greffage de la vigne – Origine du greffage de la vigne – Pratique de la greffe – Le greffage en place – Le greffage sur table – Pratique de la greffe anglaise – Stratification – Pépinières – Arrachage des boutures greffées – Pour ou contre le greffage en place et le greffage sur table – Le greffage de la vigne, de nos jours – Ecole de greffage – Concours de greffage – Le Syndicat de Saint-Vincent organise aussi une école de greffage – Les écoles de greffage se décentralisent – Quinze écoles de greffage dans l'Indre en 1889 – Les écoles et les concours de greffage se sont poursuivis jusqu'en 1914 – A la Société Vigneronne – Au Syndicat de Saint-Vincent – Le berlot du greffage – Des greffeurs s'expatrient – Machines à greffer – Ateliers de greffage – Le

	Syndicat de Saint-Vincent – Coudereau et Gaillard – La Société Vigneronne – Affinité du porte-greffe et du greffon – Nouveaux cours de greffage à la fin des années 1950 à la Société Vigneronne	
7 - Les plants greffés sont à préférer aux producteurs directs.....		53
8 - Le goût foxé des vins des cépages américains et des hybrides		59
9 - Commerce de plants de vigne à la fin de la crise phylloxérique.....		61
10 - Visites de vignes.....		62
	Visite de vignes en vue du concours de 1888 – Visite d’une vigne à Vendœuvres – Visite d’une vigne à Chârost – Visite de la vigne de M. Proudhon, à Gouërs (commune de Ségry) – Autres visites de vignes – Visites dans d’autres départements – Les visites collectives sont abandonnées – La Société Vigneronne prend des initiatives	
11 - Création d’une commission d’étude et de vigilance.....		66
	Visite du 27 mai 1889 – Visite du 17 juin 1889 – Visite du 1 ^{er} juillet 1889	
12 - Cultures de remplacement		70
	Culture du cerisier – Culture de topinambours – Et si on créait une usine de conserves de légumes !	
13 - Plantation de noyers dans les vignes		72
14 - Dégâts causés dans les vignes		74
	Les gardes-vignes – Après la crise phylloxérique – Nomination de gardes-vignes	
15 - La création du Syndicat de Saint-Vincent		81
	On ne veut pas de M. de Bonneval à la Société Vigneronne – Trois membres sont également exclus – Le Maire d’Issoudun intervient en tant que Président né de la Société Vigneronne – Création du Syndicat de Saint-Vincent – La Société Vigneronne conserve son nombre de sociétaires	
16 - Le Syndicat de Saint-Vincent.....		84
	Concours régional de Châteauroux – Activités du Syndicat de Saint-Vincent – Nombre d’adhérents au Syndicat de Saint-Vincent	
17 - Pépinières et vignes d’expériences.....		88
	Une vigne d’expérience – De l’intérêt de faire des expériences – Création de nouvelles pépinières et terrains d’expériences en vue de la reconstitution du vignoble – Création de la première pépinière – L’apparition du phylloxéra – Le Ministère de l’Agriculture autorise la création de pépinières – La Société Vigneronne demande la création d’une pépinière – On va créer de nouveaux champs d’expériences – La pépinière et les champs d’expériences commencent à donner des résultats – Producteurs directs – Porte-greffes – Plants greffés – Modification de l’encépagement – Production des boutures – Les vignes d’expériences commencent à produire du vin – La création de vignes d’expériences est encouragée – La Société Vigneronne est d’accord – Plants cultivés dans les terrains de la Société Vigneronne en 1890 – On commence à sélectionner les cépages – On reparle du Genouillet – L’expérimentation continue – Une vague de nouveaux cépages arrive – Au Syndicat de Saint-Vincent – On commence à expérimenter des hybrides – Pendant la guerre 1914-1918 – Après la guerre 1914-1918 – Après la guerre de 1939-1945 – Replantation de la vigne d’expériences des Pucelles – Au Syndicat Saint-Vincent	
18 - Récolte du vin des vignes d’expériences de la Société Vigneronne		114
19 - Distribution de plants et boutures		115
	A la Société Vigneronne – Au Syndicat de Saint-Vincent	

20 - Fumure des Vignes d'expériences de la Société Vigneronne	119
Essais de traitements anti-cryptogamiques	
VI^{ème} partie Les temps modernes et le déclin	120
1 - Après le phylloxéra : Améliorations apportées aux vins.....	121
Après le phylloxéra, on commence à traiter les vins	
2 - Emploi des levures	126
Qu'est-ce qu'une levure – Quelques exemples de levures – Avantages des levures – Maladies des vins – Vin qui file, maladie de la graisse – Vin piqué – Vin bouté	
3 - Evolution de l'encépagement	128
L'arrivée des hybrides – Pendant la guerre 1939-1945 – Après la guerre 1939-1945 – Le dernier sursaut	
4 - Arrachage des cépages prohibés.....	133
Cépages autorisés, cépages recommandés – Recensement agricole de 1964 – En 1983, on parle encore d'hybrides – Pour conclure avec les hybrides	
5 - Vins artificiels.....	137
Manière d'opérer – La fabrication des vins artificiels commence à être réglementée – Abus de la fabrication de vins de sucre – Congrès des associations viticoles – Création d'un service central de la répression des fraudes	
6 - Analyse des vins.....	143
Exemples de degrés alcooliques des vins – Récolte 1898 – Récolte 1908 et 1909	
7 - Les vins gris d'Issoudun	147
Fabrication du vin gris – Quels étaient les critères de décision ? – Les vins gris d'Issoudun ont toujours été demandés	
8 - Fluctuations des récoltes et des ventes de vin à partir du vignoble reconstitué	150
Vente de vendange – Il est de plus en plus difficile de vendre son vin – Quelques timides essais de solutions – La qualité des vins est à revoir – L'Administration centrale s'inquiète de la mévente des vins – Projet pour la vente directe des vins d'Issoudun au commerce de gros – On parle de la fabrication d'un vin unique – Où l'on parle de coopérative de distillation des marcs	
9 - Marchés aux vins à Issoudun après la crise phylloxérique.....	157
Première reprise – Deuxième reprise – Un exemple de commercialisation	
10 - Expositions et concours avant le phylloxéra.....	161
Utilité des concours – Concours organisés par la Société Vigneronne d'Issoudun – Le programme des concours s'est modifié au cours des années – Différences et ressemblances entre Issoudun et Reuilly – Concours de charrues vigneronnes – Concours, expositions hors Issoudun – Distribution des prix	
11 - Exposition universelle de Paris en 1867	173
12 - Expositions et concours après le phylloxéra, jusqu'à la guerre de 1914-1918	175
Concours de vins – Concours de culture de la vigne – Concours de plantation de vignes – Concours de pépinières – Concours des instruments – Récompenses aux débitants et restaurateurs	
13 - Expositions et concours entre les deux guerres : 1914-1918 et 1939-1945.....	180
Concours internes – Concours externes	
14 - Expositions et concours après la guerre de 1939-1945	182
15 - Exposition de raisins	183
16 - Participation des vigneronns de la région d'Issoudun à des concours à l'extérieur :.....	184
Société Vigneronne	

Exposition universelle de Paris en 1889 – 1894 : Concours régional d’Orléans – 1897 : Concours régional de Bourges – 1899 : Concours général de Paris – 1901 : Concours général agricole de Paris – 1901 : Concours agricole régional de Châteauroux – 1904 : Concours départemental à Châteauroux – 1908 : Concours général de Paris – 1909 : Concours général agricole de Paris – 1910 : Concours spécial de la race ovine berrichonne et concours annexes à Issoudun – 1913 : Concours régional de Châteauroux	
Syndicat de Saint-Vincent	
1889 : Exposition universelle de Paris – 1889 : Orléans : cinquantenaire de la Société d’Horticulture d’Orléans et du Loiret – 1890 : Châteauroux – 1890 : Luynes (Indre-et-Loire) – 1900 : Paris : Exposition universelle	
17 – Distributions des prix et des récompenses après le phylloxéra jusqu’à la guerre de 1914-1918	190
5 mai 1989 : Distribution solennelle des prix de la Société Vigneronne à l’occasion de la fête du centenaire de la Révolution française – Distribution des prix de la Société Vigneronne : année 1908 – Il y a toujours des mécontents – Pour ou contre les récompenses – La distribution des prix après la guerre de 1914-1918	
18 - Lors des concours, quelles étaient les récompenses distribuées ?	201
Les objets – Les médailles – Les mentions – Les sommes d’argent – Les diplômes – Evolution dans la distribution des récompenses	
19 - Les médailles et les diplômes obtenus par la Société Vigneronne	203
Les médailles et les diplômes attribués à la Société Vigneronne – Nomenclature des médailles obtenues par la Société Vigneronne – Confection d’un médaillon – Diplômes attribués à la Société Vigneronne	
20 Les insectes ennemis de la vigne.....	207
Insectes de la vigne – L’Eumolpe – La Pyrale – Le cigarié – Les hannetons – Arrivée de la Cochylys – L’éphippigère	
21 - Les maladies de la vigne	212
L’Oïdium – Le Mildiou – Le black-rot – Le pourridié – L’apoplexie – L’anthracnose – La chlorose – Lutte contre les gelées tardives – Conclusion	
22 - Petit matériel et fournitures distribués à la Société Vigneronne.....	222
Produits fongicides et insecticides – Autres fournitures et matériel – Charbon – Après la guerre de 1939-1945 – Distribution des marchandises	
23 - Matériel de culture de la vigne et de fabrication du vin : Démonstrations, utilisations, prêts.....	227
Matériel utilisé pour le travail du sol – Les charrues vigneronnes – Les déchausseuses, ou décavaillonneuses, ou décavaillonneurs – Matériel utilisé pour la fabrication du vin – Les fouloirs ou rolloirs – Les pressoirs – Autres matériels – Machines à greffer – Alambic	
24 - Amélioration et modernisation de la culture de la vigne : Les façons d’autrefois	230
Liste des travaux et des observations que devait juger la commission des vignes – en 1869 – Palissage de la vigne – Publications de Casimir Louet sur le palissage – Fumure de la vigne – Travail du sol à la charrue – Utilisation de la décavaillonneuse – Autres améliorations apportées dans le vignoble au moment de sa reconstitution – Des plants moins serrés – Des ceps plus hauts au-dessus du sol – La taille Guyot – Défoncement du terrain lors de la plantation	

25 - Vignes en chaintre.....	236
26 - Création d'une société de viticulture.....	238
27 - Les congrès	240
Congrès viticole de Bordeaux, 29 août 1886 – Congrès national viticole de Mâcon, 20, 21 et 22 octobre 1887 – Congrès viticole de Mâcon en octobre 1887 – Congrès viticole du Centre – Réunion plénière	
28 - Association coopérative des viticulteurs du Centre, Tours, 15 août 1906	247
29 - Société des caves réunies d'Issoudun	248
Critique des vins présentées dans les concours – Coopérative de production – La Société Vigneronne engage ses sociétaires à faire partie de la coopérative – Le but initial est loin d'être atteint – Conseils aux viticulteurs – Après la guerre de 1914-1918 – La fin de la Société des caves réunies	
30 - Confédération générale pour la défense des intérêts viticoles du Centre de la France.....	253
La Confédération générale des vigneron du Centre et de l'Ouest s'organise – Journée de la viticulture	
31 – Manifestation des vigneron du Midi	256
32 - 1910-1913 : une période néfaste pour la vigne	259
33 – Syndicat des vigneron de Chabris.....	262
34 – Issoudun la vigneronne est devenue Issoudun la céréalière	263
Optimisme de la Société Vigneronne	
35 - Que va devenir la Société Vigneronne de l'arrondissement d'Issoudun	268
La Société Vigneronne de l'arrondissement d'Issoudun devient la Société Vigneronne d'Issoudun – Avenir de la Société Vigneronne d'Issoudun – Les biens de la Société Vigneronne – Biens immobiliers – Biens meubles – Autres biens – Entretenir la mémoire pour continuer l'histoire – Entretenir la mémoire – Continuer l'histoire	
VII^{ème} partie : Conclusion.....	271
Annexes	274
1- Evolution du nombre de déclarants de vignes dans l'Indre de 1826 à 1987.....	275
2 – Evolution de la surface de vignes dans l'Indre de 1738 à 1989 (en ha)	275
3 – Evolution de la production de vin dans l'Indre de 1786 à 1987 (en hl)	276
4 – Evolution de la surface de vignes de 1788 à 1896 (en ha) en France - dans l'Indre - dans le Cher	276
5 – Progressio des plantations de vignes dans l'Indre au cours des trois années 1897 – 1898 – 1899	277
6 – Etendue du vignoble de l'arrondissement d'Issoudun	277
7 – Surface des vignes de l'arrondissement d'Issoudun en 1855 – 1911 – 1964	280
8 – Rendement et qualité du vin d'Issoudun suivant les années	285
9 – Dénomination des vins	288
10 – Date des arrêtés ministériels établissant la carte des arrondissements dans lesquels la présence du phylloxéra a été constatée	289
11 – Liste des maires d'Issoudun et des présidents de la Société Vigneronne de l'arrondissement d'Issoudun.....	290
12 – Les présidents de la Société Vigneronne de l'arrondissement d'Issoudun....	291
13 – Panneau présenté lors des expositions et des concours.....	292
14 – Les noms des rues, à Issoudun	293
15 – Hotels, restaurants, cafés fréquentés par la Société Vigneronne au cours des fêtes de Saint-Vincent, manifestations diverses, repas... ..	296

16 – La Société Vigneronne dans le quartier de la Croix de pierre.....	297
17 – Date de création des principaux organismes administratifs agricoles	298
18 – Tarif des droits de place à Issoudun, à partir du 1^{er} janvier 1930.....	298
19 – Associations agricoles.....	299
20 – Notes sur trois présidents de la Société Vigneronne	302
21 – Les vendanges	312
22 – La cue charrouère	312
23 – La journée d’un vieux maca	315
24 – Les lumas.....	320
25 – Correspondance entre anciennes et nouvelles mesures agraires dans la ré- gion d’Issoudun	320
26 – Jaugeage des fûts	324
27 – Cépages portant des noms différents.....	325
28 – Le vin et la vigne en Berry à l’époque gallo-romaine	326
29 – Raccourci de l’histoire de la vigne en France	331
Postface de Gérard Coulon	332
Bibliographie.....	333

Préface de Rolland Hénault

Paul Dufour fait partie du patrimoine issoldunois au même titre que la Tour Blanche, Alain Nonnet, ou l'hospice Saint Roch. Le patrimoine, c'est-à-dire l'héritage des pères, mais aussi l'avenir sur lequel tout peut être construit.

Descendant de vigneron tout d'abord, ce qui confère un titre de noblesse, car le vigneron est davantage, dans l'histoire, qu'un travailleur de la terre. Plus dépendant que tous les autres des aléas climatiques, il lui faut jouer sans cesse avec des dangers qu'on ne parvient à maîtriser qu'à force de travail et d'intelligence, de finesse, d'esprit d'observation et d'une imagination sollicitée sans répit. Le vigneron acquiert donc un rapport très particulier avec la nature. Il ne se soumet pas à elle et il ne la domine pas non plus, il vit dans une sorte d'harmonie, sans cesse sur le fil du rasoir. Le métier de vigneron est plus qu'une profession, c'est une manière d'être.

Or, même s'il exerça une profession para-agricole de Conseiller et d'enseignant, Paul Dufour n'est pas un bureaucrate, mais un homme des grands espaces de Champagne Berrichonne et des coteaux d'Issoudun.

La théorie et la pratique sont, chez lui, intimement liées et suscitent une réflexion de tous les instants. Il eût été infiniment dommageable pour les générations à venir de ne pas publier ce monument de l'histoire d'Issoudun, qui nous rappelle que la ville fut vigneronne, mais aussi, et par voie de conséquence, qu'elle fut une cité importante, et qu'elle a, aujourd'hui même, à cause de ce passé prestigieux, un avenir. Et, pourquoi pas, un avenir viticole notamment ?

Issoldunois comme on peut difficilement l'être davantage, Paul Dufour est connu des agriculteurs comme des vigneron de l'Indre et du Cher. Son intérêt pour le « terroir », c'est-à-dire pour la terre et les hommes, pour les travaux et les jours, pour le travail et les joies quotidiennes, surprend aujourd'hui, dans un monde où tout va vite, mais pas forcément bien.

Je le revois, dans les locaux de la Société Vigneronne, procédant à la « pesée » des vins de la région d'Issoudun. C'était dans les années 80. Une grande disparité régnait dans le degré alcoolique des différents producteurs. L'un d'eux accusait un 7°, tout rond. Son voisin culminait à 15,5°.

- T'as dû mettre un peu trop de sucre, dit Paul, en souriant.

- Oh j'ai rien mis du tout ! affirma le vigneron avec une telle fausse bonne foi qu'on n'avait pas envie de le contredire.

Mon produit personnel fut qualifié ainsi :

- 10,6°... il a pas de mauvais goût !

Inutile de dire que je fus très fier que mon vin, issu d'un Seibel 54-55, n'eût pas de mauvais goût. Je n'en demandais pas davantage. J'avais réussi à obtenir une substance qui ressemblait à du vrai vin !

Un exploit. J'éprouvai alors pour Paul Dufour une admiration et une confiance renouvelées. Je ne m'étonnai pas qu'il fût l'inventeur de la lentille et opposé au maïs dans nos régions arides en été.

Paul Dufour est un homme de science, un artiste du paysage, et une sorte de prophète de l'agriculture et du monde de la vigne. Sans oublier, bien évidemment, son étonnante étude ethno-sociologique du « Bois du Roi » !

Ceux qui feront l'acquisition de ce livre sont des berrichons très évolués, car Paul Dufour est un honnête homme, au sens classique. Il a des lumières de tout. Mais les Français peuvent également le lire.

Sa modestie n'est pas exempte de fermeté, car la vérité ne doit pas céder aux vertiges de la mode. Aussi n'hésite-t-il pas à dire leur fait à tous ceux qui le méritent, ce qui n'est pas un mince travail.

Il me semble que Paul Dufour correspond assez exactement au type de vigneron décrit par Emile Turpin et quelques autres observateurs, Roger Dion, le Préfet Dalphonse ou le Père Chevalier.

Je terminerai par cet extrait de l'ouvrage de Turpin, publié pour la première fois en 1907.

« Les vignes et les vins du Berry ». Son portrait du vigneron nous paraît approprié à la personnalité de notre auteur. Nous faisons nôtres ces citations : « le vigneron est actif, gai, expansif, et un peu sceptique, il a une tendance marquée à la raillerie, mais sans fiel ni méchanceté » (A. Joanne « Dictionnaire géographique de la France »)

Le préfet Dalphonse lui-même dit qu'on « distingue le vigneron du surplus de la province : sa taille est plus haute, sa constitution plus robuste, sa force plus agile ».

Et, pensant à Paul Dufour, on ne peut qu'être frappé par ces propos du docteur Guyot :

« Les peuples qui font usage du vin depuis des milliers d'années ont toujours brillé au premier rang, par l'esprit et le goût, dans le progrès général des sciences, des lettres et des arts, et ils ont été les meilleurs et les plus généreux »

Paul Dufour est le symbole vivant des ces « peuples » là.

Rolland Hénault

I^{ère} partie :

Présentation historique

Prologue

La vigne, le vin, ce sont deux mots qui ont sonné à mon oreille depuis ma plus tendre jeunesse. Aussi loin que j'ai pu remonter dans mon arbre généalogique, mes ancêtres étaient des vigneron. Certains même avaient des surfaces assez importantes et ont eu des responsabilités dans les organisations viticoles de l'époque.

Ainsi, dès que j'ai pu "gravouiller" comme on disait dans notre parler berrichon, dès que j'ai été en âge d'effectuer quelques menus travaux, je me faisais embaucher. Ma mère m'a emmené tout d'abord tirer les sarments que mon père taillait. J'avais alors cinq ou six ans. Ce travail était souvent celui des femmes et des gosses.

Ensuite au moment de la végétation j'ai pu passer les sarments dans les fils de fer, les ronger sur les 2 faces et au sommet à l'aide de cisailles. Et puis aux moments opportuns, je prenais la pioche pour déchausser et maintenir le sol propre sous les plants après le passage de la charrue vigneronne, de la déchausseuse ou de la rape, instruments tirés par le cheval de la maison.

J'aimais bien ce travail à la pioche et je faisais la différence avec le piochage des betteraves que je n'appréciais pas du tout.

J'ai également effectué plus tard les traitements anti-cryptogamiques à la bouillie bordelaise ou tout autre produit cuprique ou de synthèse à l'aide du pulvérisateur à dos.

Lors des vendanges, tout gamin je coupais les raisins à l'aide d'un petit sécateur que mon père avait choisi tout spécialement pour moi. Plus tard je portais les paniers ou bien la hotte.

Et puis j'ai pris part aux "entonnailles" qui occupaient plusieurs personnes. Des voisins ou des amis venaient nous aider à tirer le vin de la grande cuve dans laquelle il avait fermenté, à le transporter à l'aide des "pitargniers" dans les fûts qui avaient subi un nettoyage en règle auparavant et en fin de soirée à charger le pressoir de la grappe restante afin d'en tirer le "persouéri" qui était mis à part momentanément. Suivant le nombre de "pressées", le travail pouvait se prolonger jusqu'à une heure avancée de la nuit.

Il n'y a qu'un travail de la vigne auquel je n'ai jamais eu droit de participer. C'était la taille. Mon père était très "maniaque" dans ce domaine. Il connaissait ses cépages. Il savait leur réaction. Parfois il fallait "charger" les plants, tailler long et laisser davantage de "cornets" pour avoir des raisins. D'autre fois, c'était le contraire, afin de ne pas épuiser le cep. Alors il ne tolérait pas que quelqu'un autre que lui, s'en mêle. Il se plaignait certaines années d'être en retard dans la taille. Il disait qu'il ne pourrait pas y arriver. Je me proposais de l'aider. Eh bien non. Il voulait faire ce travail lui-même.

Beaucoup de vigneron réagissaient ainsi et ne prenait pas le sécateur qui voulait.

D'autres éléments ont fait de moi un "accro" de la vigne. Cela se passait au tout début des années 30. J'avais 5 ans. Dans la commune des Bordes, quelques vigneron dont mon père

s'intéressaient énormément aux nouveaux hybrides issus pour la plupart de la Maison Seibel. Ils passaient commande en commun et les plantaient en divers endroits, dans des sols différents.

Quelques temps avant les vendanges, ils se réunissaient le dimanche après-midi et faisaient la visite des vignes nouvellement plantées en commentant copieusement les caractéristiques de ces différents cépages qu'ils ne connaissaient pas encore. Ils n'avaient pas besoin de plan. Ils savaient les reconnaître dans les vignes.

Moi, j'écoutais et j'ouvrais grandes mes oreilles. Et sans rien dire j'enregistrais les commentaires tant et si bien que le Seibel 5455, le 7053, le Rayon d'or et bien d'autres n'avaient plus de mystère pour moi. Je connaissais la forme du raisin, son attache sur le sarment, son goût, le système de taille qu'il fallait leur appliquer, la maturation, ...etc

Je me le rappelle encore comme si c'était hier et je suis sûr que c'est depuis ce moment que j'ai attrapé le virus qui ne m'a plus quitté.

Et puis nos vignes ont vieilli. Un jour, mon père me dit: "tu devrais en replanter une nouvelle." Je lui ai répondu négativement. Je me suis rendu compte immédiatement qu'il avait accusé le coup, qu'il n'était pas content, lui qui depuis la fin du siècle dernier (années 1890) avait sans relâche travaillé la vigne et qui avait toujours bu de son vin, ne comprenait pas qu'on pouvait arrêter. Mais moi, j'avais pris une décision. Non pas que les travaux de la vigne et l'élaboration du vin me déplaisaient. Bien au contraire vous avez dû vous en rendre compte dans ce que j'ai écrit précédemment. Mais j'avais peur de ne pouvoir assurer ma tâche convenablement. J'avais mon métier qui m'accaparait grandement. Le travail de la vigne est un travail contraignant. Ce travail, j'avais été habitué à ce qu'il soit bien fait, et la vigne ne souffre pas de négligence. J'ai peut être été lâche vis à vis de mon père. Je l'ai regretté souvent mais je ne suis pas revenu sur ma décision.

Et puis il faut dire aussi qu'au cours des travaux, manuels pour la plupart, on avait le temps de causer. Ce n'est plus comme aujourd'hui où l'on travaille de plus en plus solitairement.

Mon père me donnait des explications sur la vigne telle qu'il l'avait connue: les cépages d'avant le phylloxéra, l'étendue du vignoble, les différents travaux qui différaient quelque peu de ceux du moment, la reconstitution du vignoble avec les cépages américains dont certains étaient toujours présents, l'écoulement du vin qui avait été souvent difficile, les années où le vin était de qualité et celles où il ne valait rien, celle où il avait fallu le jeter dans les caniveaux afin d'enfûter la récolte suivante...

De sorte que j'avais de nombreuses notions sur la vigne et le vin, mais sans lien suffisamment précis. L'historique du phylloxéra restait flou dans mon esprit. Par quels moyens précis nos anciens avaient-ils reconstitué leurs vignobles. Des surfaces importantes de vigne autour d'Issoudun n'avaient pas été replantées après le phylloxéra. Notre vignoble local était donc si important. Je n'arrivais pas non plus à suivre les différents cépages depuis l'arrivée des hybrides américains.

Je m'étais toujours dit: "il faudrait qu'un jour, pour ma satisfaction personnelle et afin d'approcher la vérité sur l'historique du vignoble issoldunois, je fasse des recherches pour en savoir davantage, et que j'écrive ce que j'aurais toujours voulu savoir sur la vigne. Je possédais déjà de la documentation, récoltée au fur et à mesure qu'elle se présentait. Mais c'est au cours de l'hiver 1998-1999 que je me suis mis à étudier sérieusement le sujet, pour mon plus grand plaisir. J'y avais pensé tout d'abord et plusieurs personnes m'avaient engagé à faire l'historique de la Société Vigneronne de l'Arrondissement d'Issoudun, notre vieille société qui a eu un rôle très important et décisif (avec plus ou moins de bonheur) dans le déroulement de l'activité vigneronne de notre région. Mais en commençant à réfléchir à ce sujet, je me suis aperçu, afin d'être le plus complet et le plus impartial possible, qu'il fallait voir plus large et

avoir une vue d'ensemble sur l'histoire de la vigne dans la région d'Issoudun afin de mieux comprendre et éviter certains raccourcis toujours préjudiciables à la bonne conduite du sujet.

Issoudun, autrefois pays vignoble? Mais c'est une utopie me diront beaucoup de gens.

Oh ! il existe bien encore quelques vignes, de plus en plus rares. Mais parler du passé viticole de la région d'Issoudun relève pour beaucoup de personnes de la plus grande utopie.

Allez donc faire comprendre à un étranger à notre région qu'on cultivait à une certaine époque la vigne sur une grande échelle et qu'on fabriquait des quantités importantes de vin, eux qui ne voient en arrivant par n'importe quelle route que champs de céréales, d'oléagineux et de protéagineux.

Même les jeunes qui sont séparés de leurs ancêtres anciens vigneron par plusieurs générations n'arrivent pas à comprendre.

Et pourtant!

Pour connaître la vérité, on peut se reporter aux archives, aux anciennes matrices cadastrales, à tout document écrit à cette époque.

Mais il existe encore de nos jours des traces toujours visibles pour peu qu'on veuille bien ouvrir les yeux.

Les caves. (fig. I p. A)

La présence de cave signifie qu'on fabrique ou qu'on a fabriqué du vin. En vous promenant dans les rues d'Issoudun, jetez un coup d'œil à la base des murs des maisons. Vous y apercevez des ouvertures rectangulaires, arrondies souvent à la partie supérieure et fermées par une grille parfois en fer forgé, articulée sur des gonds et pouvant s'ouvrir. Ce ne sont pas des bouches d'aération comme certains pourraient le croire s'ouvrant sur un vide sanitaire ou un sous-sol. Ce sont des soupiraux par lesquels on déchargeait la vendange dans de grandes cuves en bois situées dans la cave (voûtée la plupart du temps) et dans lesquelles s'accomplissait la fermentation du raisin.. Il n'est pas à Issoudun une maison qui n'ait pas de cave; je répète pas une maison. Je parle bien entendu des anciennes maisons construites voilà presque un siècle que ce soit les petites maisons toutes simples mais aussi des maisons bourgeoises; qu'elles soient placées dans n'importe qu'elle rue, même en centre ville. C'est que, nous le verrons plus loin, tout le monde, du simple ouvrier au notable, possédait de la vigne et fabriquait son vin.

Tout le raisin récolté par les habitants d'Issoudun était mis à bouillir dans la ville, sous les maisons. C'était peut-être un cas unique en France. J'en parlerai plus loin.

On trouve des caves dans beaucoup de villages environnants. Aux Bordes par exemple, on en a répertorié plus d'une centaine avec en plus de nombreux celliers.

Les perriers : dans la région d'Issoudun on dit les "perriers". (fig. II p. A)

Il s'agit de tas de petites pierres plates que nos ancêtres ramassaient dans les vignes et mettaient en tas. Ces tas s'allongeaient le plus souvent sur les "chaintres" des vignes et grossissaient au cours des ans. Certains tas atteignaient une hauteur de 3 à 4 mètres. On ramassait les pierres pour faciliter le travail du sol qui se faisait uniquement à la main dans les temps anciens comme nous le verrons. La plupart de ces pierriers ont disparu. Les pierres ont constitué un excellent matériau immédiatement prêt à l'emploi pour la réfection des chemins vicinaux et le blocage des plates-formes cimentées. Au cours des remembrements on a en utilisé de grosses quantités. On en trouve encore, certains sont encore intacts dans le "Bois du Roi" et notamment sur la commune de Lizeray. Là où il y a des pierriers, il y avait obligatoirement de la vigne.

Des outils et instruments anciens:

Ils étaient peu nombreux voilà plus d'un siècle :

Le fersoué : pioche typique que l'on utilisait spécialement dans la région d'Issoudun. (fig. III p. B)

Le bigot : pioche à 2 dents recourbées. Il était indispensable dans les terrains pierreux. On l'utilisait surtout pour le creusement des provins. (voir plus loin).

Le gouet : sorte de serpette servant à tailler la vigne. La lame recourbée sert à accrocher les sarments et à les couper en tirant de bas en haut. L'autre partie, en forme de hachette est utilisée pour couper une partie du cep. Pour éviter de se blesser en transportant le gouet, souvent en bandoulière, on ajustait un morceau de bois sur la lame appelé bride. C'était une bride de gouet. (fig. III p. B)

Par la suite sont apparus les charrues vigneronnes, les déchausseuses, les "rolloirs" pour écraser le raisin, les "sulfateuses" à dos pour traiter contre les maladies cryptogamiques. J'en parlerai au cours de mon étude.

Nombreux sont les descendants de nos vigneronnes qui possèdent de tels outils et instruments et qui n'en connaissent pas l'utilité ni le mode d'emploi.

Des documents divers:

Par exemple des diplômes de greffage ou des photos de greffeurs ayant appartenu à des vigneronnes vivant à la fin du siècle dernier (XIX^{ème} siècle) ou bien des médailles, des tasses, des timbales gagnées à l'occasion de concours de vins, de plantation de vigne...etc

Les lieux dits sur la commune d'Issoudun et les communes avoisinantes:

Nombreux sont les lieux-dits qui "sonnent" la vigne et le vin: ex: le Pressoir, les Pissevins, les Vignes franches, les gros muids, les petits muids, Entrevin, les grandes vignes, les vignes de....(ici de nombreux noms de lieux-dits)

N'a-t-on pas appelé Sainte-Lizaigne: Vinbon et Saint-Aoustrille Beauvinal pendant la révolution?

Les Anciens ne les auraient pas baptisés ainsi s'il n'y avait pas eu de la vigne.

Pour celui qui aime fouiller dans les anciens écrits, dans les archives, il est très facile de trouver des traces de la vigne dans notre région.

Consultez les anciennes matrices cadastrales datant pour les premières de 1840 environ, vous y trouverez l'affectation des différentes parcelles de tous les propriétaires d'une commune. Des clos entiers ou presque sont en vigne. Vous y verrez aussi les professions des propriétaires avec un fort pourcentage de vigneronnes et d'ouvriers vigneronnes.

Les vieux actes notariés.

Dans les actes de vente, que ce soit à Issoudun ou dans les communes autour, il est souvent mentionné 1 ou plusieurs vignes. Dans la liste des donations et des héritages, il y avait toujours de la vigne.

Dans les bibliothèques et les médiathèques de la région, il y a plusieurs ouvrages se rapportant à la vigne et à la vie des vigneronnes. Certains articles de journaux locaux sont très copieux sur le sujet. C'est d'ailleurs là que j'ai puisé une grande partie des documents qui m'ont servi à faire cette étude.

Les archives de la Société Vigneronne de l'arrondissement d'Issoudun :

Malgré les différents transferts du siège social, j'ai pu retrouver la quasi totalité des archives de la Société Vigneronne depuis sa création en 1864.

Il est dommage que les délibérations du Conseil d'administration et des assemblées générales n'aient été enregistrées qu'à partir de 1879.

C'est Casimir Louet qui a imposé la tenue d'un livre des délibérations lors de sa nomination à la présidence en 1879.

“Je demande, dit-il, à ce que vous décidiez que la société ait un livre de délibération des séances tenu même sommairement par l'un des sociétaires afin que nous retrouvions sûrement la trace de ce que vous aurez décidé dans les séances et que les membres présents ou non à nos réunions puissent en tout temps savoir ce qui a été dit et fait”.

L'assemblée a alors voté l'achat d'un registre qui existe toujours.

Vous voyez que la vigne représentait une activité non négligeable dans la région d'Issoudun, mais en traversant les campagnes aujourd'hui, il est difficile d'en mesurer l'importance. C'est à ce sujet que je vais m'attaquer dans les chapitres qui vont suivre.

Mais tout d'abord depuis quand cultive-t-on la vigne dans notre région?

– 2 –

Historique de la vigne dans le Berry et à Issoudun en particulier

Henri de Laguerenne dit que “la culture de la vigne dans notre région remonterait à la plus haute antiquité car lorsque la 10^e légion romaine, dite des Alouettes - un quartier d’Issoudun porte ce nom- vint camper près de la ville, elle put se désaltérer avec le produit des vignes qui couvraient les collines de Chinault où se trouve Chamfort (campo forti) jusqu’au Bois du Roi qui lui-même était un vaste vignoble”.

Dans “La Rabouilleuse”, Balzac reprend cette information: “César a parlé de l’excellent vin de Chamfort (de campo forti) un des meilleurs clos d’Issoudun” et plus loin :”Le faubourg qui s’étend du Château vers le nord est traversé par une rue nommée, depuis plus de 2000 ans la rue de Rome. Le faubourg lui-même s’appelle faubourg de Rome. Les habitants de ce faubourg, dont la race, le sang, la physionomie ont d’ailleurs un cachet particulier, se disent descendants des romains. Ils sont presque tous vigneron et d’une remarquable raideur de mœurs dûe sans doute à leur origine.”

Sous le règne de Philippe Auguste (1165-1223) le trouvère Henri d’Andely nomme parmi les vins ceux d’Issoudun et de Castel Raoul (Châteauroux) comme étant dignes d’être reçus à la table du roi.

Ce fut “le premier catalogue des vins de France considérés au point de vue de leur mérite” nous dit Turpin.

Dans sa fiction, le trouvère fait venir à la table du roi tous les vins connus pour examiner ceux qui sont dignes d’être reçus. On voit défiler avec les vins de Grèce, d’Italie, d’Espagne, et parmi ceux de France, les vins d’Yssoudun, de Chastel Raoul (Chateauroux) et vin de Trie la bardoul (Trilbardoux Seine et Marne), vin de Nevers, vin de Sancerre.

Quand le défilé fut terminé, on excommunia d’abord les mauvais vins.

Alors les vins reçus vantent leurs qualités tour à tour. Mais tous ne peuvent parler, tant la dispute est vive: Chauveni (Chauvigny), Montrichard, Laçoy (Lassay Loir et Cher), Montmorillon et Issoudun furent devant le roi têt un pour abattre le bobançois (jactance) de nos bons vins françois en compagnie des vins de la Champagne, de l’Alsace, de l’Aunis et de la Guyenne.”

“Notre amour propre berrichon, ajoute Turpin, aurait été flatté de connaître le rang honorable assigné à nos produits viticoles de Sancerre, Issoudun, Châteauroux, Buzançais dans ce tournoi international.”

A cette période on sait que Eudes III en 1190 exigeait le paiement par les bourgeois de 12 deniers par arpent de vigne. (B. Ledoux).

Dans “La champagne du Berry”, Gay rapporte : “en 582, Grégoire de Tours (538-594), évêque de Tours, théologien et historien mentionne déjà l’existence des vignobles en Berry. En 929, la charte d’Emmenon d’Issoudun accorde aux habitants de cette ville l’exemption du boutage, droit seigneurial sur la vente des vins au détail”.

Nicolas de Nicolay, géographe et valet de chambre du roi Henri II (1519-1559) dans sa « Description générale des païs et duché du Berry » de 1567 déclare que: “ la partie de la province pierreuse et seiche est copieuse en très bon vin qui se garde longuement”. Il ajoute pour le territoire d’Issoudun “la grande quantité des excellents vins qui croissent les vignobles des environs...”(in. A. Aupetit, Chateauroux 1883 chap. II,XXI,L)

Dans un article de l’Echo des marchés- 20 mai 1934- intitulé “Issoudun autrefois”, on peut lire qu’au 13e siècle, Guillaume Le Breton écrivait qu’Issoudun était une ville riche et florissante et que le vin était très renommé.”

Il y est aussi question de Chaumeau, historien du Berry qui vécut au 16e siècle et qui dit : “nos vigneron en fournissaient l’Aquitaine entière...La copiosité et abondance des bons et excellents vins qui se recueillent annuellement es vignes et vignobles étant aux environs de ladite ville entre lesquels vignobles y en a 4 de singulière recommandation, à savoir le vignoble de Crève-cœur, de Champfort, de Haute Roche et Pied Rouan (Pierrot) (1) qui ne sont de moindre excellence et bonté que ceux d’Orléans, et qui gagneraient de la qualité en voyageant et en vieillissant.”

La Thaumassière apporte sa contribution à la nomenclature de nos crus en mentionnant avec un certain nombre d’autres déjà nommés ceux d’Amigny près de Sancerre, Reully, la Chapelle Saint-Ursin

Dans un bulletin de “L’Académie du Centre” on relève un texte de Henri de Laguerenne paru en 1902 : “une des urnes en terre cuite rouge (dont parle Pérémé dans ses “Recherches historiques sur la ville d’Issoudun”) appartenant à Monsieur Tillier, médecin à Bourges en 1632, représentait une vigne avec ses grappes de raisin. Ces urnes avaient été trouvées en mars 1632 à Issoudun, dans un champ derrière les Cordeliers et elles étaient âgées de plus de 12 siècles.”

Dans un autre bulletin de l’« Académie du Centre » paru en 1995, Gérard Coulon date l’arrivée du vignoble biturige.

Il écrit en conclusion de son article¹ :

« Tout un faisceau d’indices, certes peu nombreux mais convergents, permet de considérer comme vraisemblable l’apparition du vignoble biturige au cours de la seconde moitié du 1^{er} siècle de notre ère. »

Dans un ouvrage consacré à l’Histoire d’Issoudun, Armand Pérémé écrivait vers 1850: “ses vins seront toujours recherchés dans le département et les départements voisins”

Ainsi la région d’Issoudun était bien considérée à l’échelon national comme l’une des plus anciennes zones viticoles d’importance.

Quelle était l’étendue exacte de notre vignoble?

Pour avoir des chiffres précis, il nous faut avancer dans le temps afin d’arriver aux premières statistiques.

Étendue du vignoble d’Issoudun

L’Issoldunois qui partait du centre de la ville était sûr de trouver de la vigne dès qu’il atteignait les faubourgs quelque soit la direction qu’il prenne. Il lui fallait traverser la Théols, la

¹ Voir en annexes l’article complet de Gérard Coulon : « Le vin et la vigne en Berry à l’époque gallo-romaine ».

Tournemine et la Rivière forcée qui arrosaient des prairies et des jardins pour arriver sur les petites collines ceinturant Issoudun qui étaient plantées de vigne.

Nous en avons la preuve (recherche dans les plans et matrices cadastraux de 1840, archives notariales). La vigne enserrait la ville d'Issoudun. Il y en avait à l'emplacement du Sacré-Cœur. Gilles Luneau, actuel propriétaire de Frapesle m'a dit que Rémi Tourangin le premier propriétaire de cette maison qui était une ferme à l'origine avait passé au début des années 1800, 25 actes de vente de vigne pour agrandir son domaine. C'est dire l'influence qu'avait ce personnage pour convaincre les vigneron intéressés à vendre leur bien car on peut supposer que la vente d'une vigne devait être un crève-cœur pour la plupart des propriétaires.

Martine Geoffroy, journaliste au Berry Républicain m'a rapporté que les vignes de Zulma Carraud se trouvaient à l'emplacement des actuelles "Chaussures André" dans le clos des "Pieds Pourris". C'était encore Rémi Tourangin, le père de Zulma Carraud qui avait acheté les vignes du père de son futur gendre Carraud. Le nom de ce clos a été tenu secret par Jean Perreau, notaire, jusqu'à la conclusion de la vente, pour ne pas influencer le grand spécialiste de la chaussure.

Si notre Issoldunois sortait de la ville par Saint Denis et se dirigeait vers le hameau des Bordes, qui n'a été commune qu'en 1912, il apercevait de la vigne à perte de vue, à droite jusqu'à Villiers, à gauche jusqu'au Bois du Roi. (fig. IV p. C)

A titre d'exemple, cet avis intitulé: "Tir au Bois du Roi: Le Maire d'Issoudun à l'honneur de prévenir les propriétaires de vignes avoisinant le Bois du Roi que, sur une nouvelle demande de Monsieur le Capitaine commandant, le détachement du 90ème R.I. en garnison à Issoudun, les exercices de tir à la cible auront lieu tous les jours de la semaine, de midi à cinq heures du soir, et non les lundi, mercredi et vendredi seulement, comme il avait été annoncé précédemment. Issoudun le 12 janvier 1876 le maire d'Issoudun Dr. J. Jugand." (E.M. 13/1/1876)⁽ⁱⁱ⁾.

Dans le secteur indiqué ci-dessus, les parcelles non plantées en vigne étaient très rares, pour ne pas dire inexistantes. On en trouvait après Villiers, en allant à Sainte-Lizaigne, Diou et Reuilly mais en moins grande quantité. Toute la partie gauche du Bois du Roi en allant d'Issoudun à Vatan était occupée par la vigne. C'est là qu'on trouve encore de nombreux pierriers. Ces pierriers sont toujours présents en allant du Bois du Roi à Lizeray en passant par la ferme de La Chapelle. Cette partie de la commune de Lizeray était couverte de vignes. De Sainte-Lizaigne à Saint-Georges sur Arnon, et d'Issoudun à Bourges, il y avait encore une très forte densité de vigne. C'est là que se trouve le clos des Pierrots (Pied Rouau comme l'appelait Chaumeau au 16e siècle).

A l'ouest d'Issoudun on trouvait de la vigne sans interruption jusqu'à Saint-Aoustrille,, jusqu'à Saint-Valentin, en passant par Frapesle et Chinault où tous les habitants étaient vignerons. Il en était de même au sud, en allant vers Thizay, Chouday, et Condé.

Au nord, la commune de Paudy possédait également des clos de vigne importants. La plus forte densité se trouvait à Issoudun et Sainte-Lizaigne qui incluaient l'actuel territoire de la commune des Bordes⁽ⁱⁱⁱ⁾. En deuxième position il y avait Saint-Georges-sur-Arnon et Saint-Aoustrille. (voir en annexe).

En ce qui concerne les Bordes, lors de la création de la cave musée, nous avons dépouillé d'une manière exhaustive les matrices cadastrales datant de 1840 correspondant à l'actuel territoire de la commune (il a fallu aller à Issoudun, Sainte-Lizaigne, Lizeray). Nous sommes arrivés à 557 ha de vignes pour une superficie totale de 1567 ha. Le vignoble représentait 35° de la surface de la future commune. C'était la plus forte concentration.

Sur ces 4 communes occupant 10885 ha, il y avait 2719 ha de vignes, ce qui représentait 25% de la surface. Le 1/4 de cette surface totale était groupé par clos, ce qui donnait encore

l'impression d'une plus forte densité. Il y avait des zones entièrement plantées de vignes entrecoupées par des zones de cultures céréalières et herbagères.

Nous verrons que ces surfaces ont encore augmenté pendant les 25 années suivantes.

Il n'est donc pas aberrant de qualifier Issoudun de vigneronne. Issoudun, la vigneronne, quelle belle enseigne qui a caché bien des malheurs, des déboires, des revers, des vicissitudes, mais aussi bien des joies et des satisfactions. Je vais vous en parler.

Contrairement à ce qu'on pourrait penser aujourd'hui, Reuilly et Diou arrivaient loin derrière au point de vue densité de vigne avec respectivement 11,4 % et 8,5%, pas plus que Migny et Thizay. Comme quoi les statistiques réservent parfois des surprises !

Dans sa plaquette intitulée "Quelques éléments d'histoire pour Diou et Migny", Bernard Moreau nous fournit des enseignements concernant les surfaces de vignes, les rendements en vin pour quelques communes voisines d'Issoudun en l'an V et an VI (1797,1798).

On apprend ainsi que la vigne s'étendait sur 200 arpents (102 ha) à Diou et Migny, 450 arpents (229 ha) à Reuilly, 800 arpents (408 ha) à Saint-Georges-sur-Arnon et 1500 arpents (766 ha) à Sainte-Lizaigne.

Le rendement moyen était de 2 à 3 poinçons par arpent (8 à 12hl/ha) sauf à Sainte-Lizaigne où il s'élevait à 3 poinçons 1/2 (13hl/ha) avec une qualité supérieure à celle d'Issoudun.

N'est-ce pas cette raison qui a fait donner le nom de Vinbon à Sainte Lizaigne pendant la période révolutionnaire.?

Pour insister encore sur l'importance de la vigne dans notre région, je citerai Casimir Louet, président de la Société Vigneronne de l'arrondissement d'Issoudun qui disait en 1879: "On évalue à 2000 le nombre de familles vivant de la culture de la vigne et aux époques pressantes, les bras tendent à faire défaut." Il excluait les propriétaires de vigne dont le métier principal n'était pas celui de vigneron.

Quels étaient les gros propriétaires de vignes dans les temps anciens ?

Dans L'Echo des Marchés du 22 décembre 1866, Aumerle, le président de la Société Vigneronne répond en partie à cette question : "*Ces grands remueurs de terre et d'idées, les religieux du Moyen-âge n'ont pas craint de continuer l'œuvre que nous achevons aujourd'hui en défrichant le sol au profit du bois tortu*" ^(iv). *Les Saint Agadoux, Saint Sulpice, Saint Aoustrille, Saint François, Sainte-Lizaigne, les clos de l'Hopiteau, des Chantemesses, des Prêtres indiquent après un long temps, leur action colonisatrice.*"

Une deuxième catégorie de propriétaires de vignes comprenait les seigneurs. Pour prendre un exemple, Bernard Moreau dans son ouvrage "Les Bordes, village dynamique" nous cite un important vignoble situé sur la commune de Sainte Lizaigne et l'actuelle commune des Bordes qu'on appelle le Pressoir à l'Archevêque où tous les riches propriétaires locaux y possédaient une ou plusieurs vignes qu'ils conservaient jalousement. Y étaient implantés les différents seigneurs suivants: Raoul III avant 1211

Latrye de Sainte-Lizaigne, puis Castelnau à la suite (1670)

Torchebœuf, de La Chaise (1317)

Amigon de Château-Chardon (1409)

Du Moustier, de Chouday et Limeux

Beaufrère, de Saint Georges (1405)

Cherrier de Paudy (1414)

ainsi que les communautés religieuses :

chapitre Saint-Etienne de Bourges (1211)

abbaye Notre-Dame d'Issoudun (1444)

commanderie de l'ormeteau (1439)

prieuré d'Orsan (Maisonnais, Cher 1660)

chapitre Saint-Cyr et paroisse Saint-Denis, plus tard.

Ainsi le clergé était propriétaire de nombreuses vignes. Mais après la grande Révolution de 1789, des ventes de biens lui appartenant furent organisées.

Daniel Bernard et Jacques Tournaire dans “L’Indre pendant la Révolution Française” nous disent par exemple que le 18 mars 1791, à Issoudun fut vendu entre autre le domaine du Mez, à Paudy dépendant de l’abbaye de Chezal -Benoit, avec 12 arpents de vigne.

Jacques-Honoré Breton, boulanger à Issoudun soumissionne à 1100 livres 2 arpents de vigne au clos Dordan, à Sainte-Lizaigne, dépendant des religieuses d’Orsan. Louis Jolly, jardinier à Saint-Aoustrille mit 350 livres pour 5 quartiers de vigne dépendant de la cure de cette paroisse. Claude Ricapet, maréchal à Issoudun, offre 60 livres pour 1 arpent et demi de vigne au clos de Champ Fort à Saint-Aoustrille dépendant du prieuré-cure de saint-Paterne à Issoudun. Laurian Caillaut offre 1750 livres pour 2 arpents de vignes au clos des Barmondes, et 25 boisselées de terre situées paroisse de Sainte-Lizaigne.

Comment était cultivée la vigne en 1850

Si l'on veut savoir comment se présentaient les vignes voilà 150 ans, il faut absolument faire abstraction de tout ce que l'on sait et ce que l'on voit actuellement concernant cette culture.

Dans les zones viticoles actuelles, vous voyez des rangs de vigne bien droits, avec les sarments maintenus par plusieurs rangées de fil de fer fixé sur des piquets de fer ou de bois, les plants sont bien taillés sur les côtés et au sommet. Pas une feuille ne dépasse. Les raisins sont ainsi à 30 cm du sol au minimum. Ils sont la plupart du temps en bonne santé et peuvent attendre le vendangeur ou la machine à vendanger. Aucun arbre n'est toléré dans les vignes nouvellement plantées. Le sol est indemne de mauvaises herbes. Toute parcelle est facilement accessible à tout engin de culture et des chaintres ou fourrières suffisamment larges permettent de stationner.

Lorsqu'une vigne atteint un âge avancé et que la production ne devient plus rentable, elle est arrachée et replantée dans une autre parcelle que l'on a laissé exempte de vigne pendant plusieurs années afin que le terrain se "refasse une santé".

En 1850 rien de tout cela. Tout le travail de la vigne (je dis bien tout le travail) se faisait manuellement. Les charrues vigneronnes n'existaient pas et de toute façon on n'aurait pas pu s'en servir comme nous allons le voir. On utilisait des bigots, espèces de pioche à 2 fourchons recourbés et la pioche typique d'Issoudun qu'on appelait le "fersoué".

Plantation d'une vigne

A la plantation, les ceps étaient distants de 1 m en tous sens, ce qui donnait environ 8000 pieds à l'hectare. Avant, on plantait à 2 pieds carrés, ce qui augmentait considérablement la densité des ceps qui pouvait atteindre 12000 pieds à l'hectare ou plus.

A Issoudun on employait la bouture simple et la crossette. Une bouture simple, c'est un morceau de sarment de 30 cm environ de longueur, possédant 2 ou 3 yeux (bourgeons) que l'on enfonce en terre. Au niveau des yeux se trouvant en terre, se développent des racines qui alimenteront le pied de vigne. De l'œil supérieur se dégage un jeune rameau qui constitue le premier embryon du futur cep.

La crossette c'est un morceau de sarment, avec un peu de vieux bois à la base, ce qui facilitait l'enracinement. La plantation de ces boutures se faisait dans des trous, espèces d'entonnoirs, appelés augettes, de 25 à 30 cm de profondeur. On plantait à la fiche, petite tige de fer qui facilitait la pénétration dans le sol. Il s'ensuivait que les ceps étaient plus ou moins