



L'exposition itinérante programmée dans 12 communes par la Fédération des Foyers Ruraux fait suite au colloque scientifique sur les caractères des vignobles et vins de Saône-et-Loire réalisé le 25 avril 2014 par l'Institut de Recherche du Val de Saône-Mâconnais (IRVSM) avec le concours du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB), le Salon des Vins de Macon et les Archives Départementales.

L'exposition itinérante apporte une perception, une réflexion sur les caractéristiques des vins et vignobles de Saône-et-Loire depuis plusieurs siècles, de la vigne dans le paysage gallo-romain à l'actualité des recherches sur le vignoble.

A chaque étape, l'exposition est complétée et accompagnée par diverses animations organisées par le Foyer Rural et d'une conférence-débat enregistrée pour une large diffusion : rechercher, sauvegarder, transmettre et diffuser un savoir historique, social, culturel, économique autour des vins et vignobles de Saône-et-Loire.

Cette action échelonnée sur deux ans est une préoccupation et une mobilisation de forces et de ressources autour des vins et vignobles de Saône-et-Loire.



# LAIZÉ

## « à la recherche du pressoir perdu » les actes de la conférence-débat du 14 février 2015

### sommaire

- |  | <i>page</i> |
|--|-------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Evolution du terroir</b><br/>Par M. Sylla, Inspecteur Principal honoraire de la jeunesse et des sports</li> </ul>  | 2           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Témoignages de viticulteurs</b> de Laizé</li> </ul>  | 3           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>«Le vignoble de Laizé, un long passé et un présent bien vivant»</b><br/>Exposé d'Edward Steeves, Membre Titulaire de l'Académie de Mâcon, Expert INAO Bourgogne</li> </ul>             | 4           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Questions du public</b><br/>avec la participation de M. Baudras-Chardigny historien, M. Baldassini du BiVB, les viticulteurs M. Brenot, M. Loup, M. Beranger et M. Duterte.</li> </ul> | 12          |



- **«Laizé : A la recherche du pressoir perdu»** 15  
Panneau d'exposition réalisé par le Foyer Rural de Laizé avec 3 chapitres :
  - le pressoir à grand point
  - L'installation du pressoir à Paris
  - Qu'est-devenu le pressoir ?

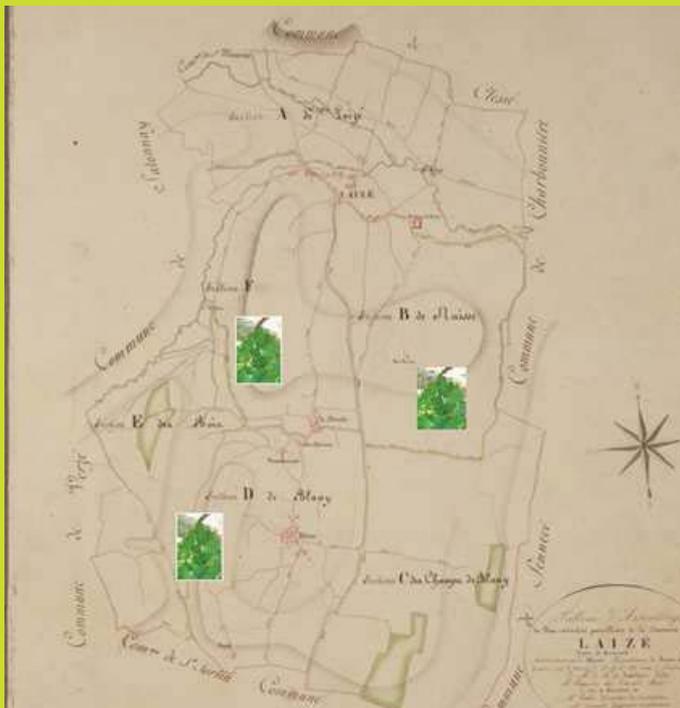
# Introduction

**Jean-Pierre SYLLA**

## L'évolution du terroir de Laizé



La commune de Laizé de 1044 hectares a une configuration très allongée. Elle correspond à l'organisation physique et géologique du Mâconnais avec la vallée de la Saône et les monts du Mâconnais qui s'organisent de façon parallèle en chainons et système de failles légèrement orientés côté soleil levant. La commune s'étend entre Clessé et Huriigny avec un terroir environné de massifs boisés relativement importants.



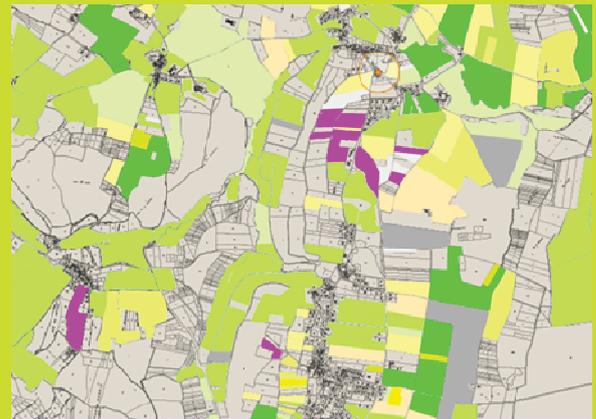
Le plan cadastral de 1820 rappelle une forte empreinte de l'Abbaye de Cluny qui tire des subsistances en tant que doyenné : froment, avoine et vins. Comme le Mâconnais, la structure de l'habitat est éclatée avec 8 hameaux et 6 écart. La voie romaine Mâcon- Autun traverse Laizé.

En 1820, 80 % de la vigne se trouve sur trois sections du plan parcellaire correspondant aux parties ouest et nord de Blany, et au sud de Naisse.

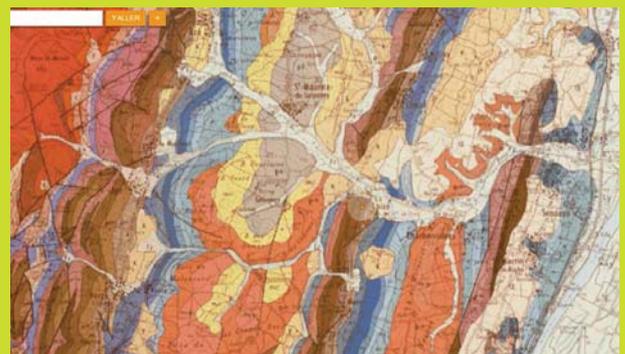
Entre 1820 et 1860, c'est l'âge d'or de l'agriculture. La Saône et Loire se distinguent parmi les premiers départements en matière d'exportation

agricole. Ici, les productions progressent et la vigne est à son zénith avec 220 hectares.

Entre 1860 et 1988, c'est «la victoire de l'herbe». Les prés gagnent du terrain sous l'effet conjugué de crises sanitaires, de mévente de vin et de chute de la production des céréales (dû aux traités de commerce). Depuis cette dernière période, la vigne se maintient avec une augmentation de 10 hectares en 30 ans. La vigne se trouve en violet sur le plan des systèmes culturaux.



La carte géologique donne très schématiquement la configuration d'un sol où cohabitent les couches de l'ère primaire (rouge) et secondaire (bleue) ces dernières sont des dépôts de sédiments liés aux terres submergées par la mer qui fondent une partie de la richesse du sol des terroirs viticoles.



Quelques réflexions à vous soumettre : La taille du foncier de la commune et sa proximité de Mâcon permet de s'interroger sur les phénomènes sensibles de périurbanisation et par voie de conséquence de devenir agraire de cette même commune. D'autre part, les différentes cultures sont-elles bien à leurs places en correspondance avec les propriétés du sol, de façon plus précise, les potentiels liés à la vigne ont-ils été évalués ?

# Parole de viticulteurs

## Guy BÉRANGER



Je vais vous présenter le parcours du domaine de Naisse. Je m'appelle Guy Béranger et je me suis installé en 1975 sur la ferme de Naisse que l'on voit très bien de la salle polyvalente. C'était une ferme de polyculture à l'époque mais avec un passé viticole, puisqu'il y avait 15 hectares d'appellations, deux pressoirs dans les caves mais plus un seul pied planté sur ces terrains. Les vignes ont été arrachées dans les années 50, pour plusieurs raisons : la mévente, les petits rendements et l'attrait de la ville .

Donc en 1981, j'ai entrepris de replanter ces vignes. Les premières récoltes ont été livrées à la cave coopérative de Sennecé-les-Mâcon qui n'existe plus suite à sa fusion avec la cave de Viré. Maintenant presque tout a été replanté sur le domaine. En 1996, j'ai acheté des vieilles vignes sur Laizé, les raisins n'étaient pas livrés en cave coopérative, j'ai donc commencé à vinifier mon vin et à le vendre en bouteille au domaine. Aujourd'hui les trois quarts des vignes sont exploitées par mon gendre Christophe Bruno ici présent. Pour l'instant, j'exploite un quart des vignes vinifiées en bouteilles ainsi que la partie céréale, ma première passion. Ma production par ordre d'importance : le Chardonnay qui donne le Mâcon Village, le crémant de Bourgogne et le Viré-Cléssé, vigne que j'exploite sur Quintaine, le Gamay qui donne le Mâcon Rouge (vieilles vignes 75 ans), et le Pinot Noir qui donne le Bourgogne Rouge (de jeunes vignes que j'ai plantées il y a une dizaine d'années). Je vais vous faire déguster après cette présentation, le Mâcon Village Blanc et le Mâcon Rouge 2013.

## Christophe DUTERTE



J'aurai préféré que ce soit mon fils qui prenne la parole, puisque c'est lui qui reprend le flambeau de l'exploitation. Nous avons notre cuvage au centre équestre de Laizé : « la ferme de Givry ».

Nous exploitons notre parcelle de vigne plus par amour que par productivité.

Cette petite vigne s'appelle «la Poujaude», elle se trouve entre le cimetière et l'église, elle est bénie par Dieu et arrosée par les morts. C'est une vieille vigne que l'on conserve avec trois cépages, du Pinot, du Gamay et du Chardonnay pour les blancs. Suivant les années et la demande, nous faisons un peu de Crémant et de Passe-tout-grains, (mélange de Gamay et Pinot) ou bien des Bourgognes en Pinot et du Mâcon rouge en Gamay.

Nous n'avons pas une grosse production. Ces derniers temps nous avons plutôt vendu nos productions au commerce car les cours étaient très porteurs. Garder un stock de production en cave est relativement lourd. Nous devons nous adapter à la demande du marché, ce qui suppose de se déplacer pour avoir des clients. Nous avons la chance de par notre activité avec le centre équestre, de profiter d'un passage important qui nous permet de vendre nos bouteilles. Nous produisons aussi des céréales et avons un élevage équin. Vous pouvez voir nos chevaux sur la commune en vous promenant dans les près.

## Jean-Jacques Loup



Je suis agriculteur à Laizé, j'ai une exploitation en polyculture, en élevage, vignes et céréales . J'ai installé mon fils en 2006. Il exploite surtout les vignes et les céréales. Son vin est produit à la maison depuis 2007.

Il a repris une vigne en fermage et nous avons replanté sur Laizé du Viré-Clessé vinifié à la maison. Nous exploitons 15 hectares de vignes aujourd'hui.

## Exposé d'Edward Steeves



### Edward STEEVES

Membre Titulaire de l'Académie de Mâcon  
Expert INAO Bourgogne

### « Le vignoble de Laizé, un long passé et un présent bien vivant »

Chers habitants de Laizé, chers amis de la Bourgogne du Sud, Mesdames et Messieurs, merci à vous pour votre présence nombreuse ici aujourd'hui.

J'ai envie de dire que cette présentation à laquelle j'ai l'honneur mais aussi le plaisir de participer est peut-être la première consacrée à la thématique de la vigne dans la très longue histoire de notre village. Une « première » depuis plus de deux mille ans ! Commune rurale animée par ses deux poumons, Laizé et Blany, réunis depuis fort longtemps, mais jadis séparés sur le plan administratif, Laizé tourné vers Cluny, Blany vers Mâcon. Telle une belle grappe dorée prête à vendanger, le moment est venu pour aborder ce sujet de la vigne si intimement lié à notre précieux patrimoine agricole. Cet événement soutenu par la Fédération des Foyers Ruraux de Saône-et-Loire arrive à point nommé, car il rejoint le remarquable élan de la viticulture en Bourgogne du Sud. Élan qui a vu, depuis deux décennies, les vins blancs du Mâconnais faire d'énormes progrès sur le plan de la qualité, favorisant en cela leur notoriété. De la notoriété, il en faut pour vendre. Les spécialistes disent, non sans raison, que nos vins n'ont jamais été aussi bons. Cette montée en puissance d'image, on peut raisonnablement le penser, est loin d'être finie.

Au cours de cet exposé, je vous parlerai du vin produit sur notre terroir de Laizé-Blany, aujourd'hui aussi bien que dans le passé. Je m'appuierai pour cela sur des documents historiques. De nombreux hectares de ceps ornent nos coteaux, ici comme dans toute la Bourgogne du Sud. Certains aiment à dire, la « Bourgogne du soleil » et ils n'ont pas tort. Soleil dans le ciel, sauf parfois en hiver, et dans les caves, enfin soleil dans les cœurs. Faisons un arrêt sur image. . . solaire. Je vais vous faire une petite confidence : les gens de Laizé sont fascinants ! Le saviez-vous, ils sont farouchement attachés au soleil. Dès que quelqu'un voit le Mont Blanc, à 160 kilomètres à l'horizon, il se lamente en disant, « C'est mauvais signe. Il va pleuvoir. » Bon, moi je veux bien, après tout je suis né loin d'ici. Là où l'on n'a aucune idée de la majesté du Mont Blanc et de toute la chaîne des Alpes. Quand je leur dis, plein de naïveté, « Mais, voir le Mont Blanc, surtout que ce n'est pas tous les jours, c'est quand même extraordinaire, non ? » Rien à faire. Dans la même veine, si vous avez le malheur de dire « Il fait beau ! » la réponse, jusqu'au dernier habitant du village, part comme un boulet de canon, « Ça n'va pas durer ! » Garanti, essayez, vous verrez. J'en conclus que pour eux, le soleil est un bien précieux, et tout particulièrement pour leurs vignes. Tellement précieux qu'ils ont toujours peur d'en manquer ! On dit, il est vrai, que le Midi de la France commence un peu au sud de Tournus. Cela se perçoit dans le caractère des gens, dans les toits revêtus de tuiles romaines, dans la tendresse fruitée des vins.

Après cette plaisante anecdote, revenons à nos moutons, en l'occurrence nos feuilles de vigne. Des moutons, il y en a d'ailleurs dans notre village, des chèvres aussi, naguère plus qu'aujourd'hui. Rien d'étonnant à cela, car avec les cultures de céréales, les pâturages et les bois, on pratique depuis des siècles la polyculture. Des documents très anciens en attestent. Comme cet acte de donation daté entre 892 et 923, le plus ancien que j'ai eu entre les mains, sous le règne du roi des Francs Charles III « le Simple » (droit, honnête, sincère, et non pas simplet) de la grande dynastie des Carolingiens. Il s'agit d'une charte de la cathédrale Saint-Vincent de Mâcon, le numéro 427 sur 633 chartes au total. Fait exceptionnel, la donation provient d'une femme, une noble dame prénommée Anne. J'ai envie de la baptiser Anne de Laizé, cela sonne bien à l'oreille. Voici un extrait de cette charte que je transpose de l'original rédigé en latin :

## Exposé d'Edward Steeves

***Moi, Anne, donne à la très sainte église Saint-Vincent martyr, édifiée à l'intérieur des murs d'enceinte de Mâcon et gouvernée par l'évêque Gérald, au profit de ses frères, certains de mes biens situés en pays mâconnais dans la villa de Laizé : un courtil et le terrain au-dessus, une vigne d'un seul tenant, avec tout ce qui m'appartient - terrain bordé sur trois côtés par une propriété de Saint-Clément et sur le quatrième côté par une propriété appartenant à Saint-Martin - à savoir vignes, champs de culture, prés, bois, arbres fruitiers, pâturages, plans d'eau et rivières, de même que mon serf Raimbon, sa femme et ses enfants.***

Autre preuve que la vigne est présente à Laizé et Blany depuis plus de mille ans, voici un deuxième document, écrit quelques décennies plus tard, au milieu du Xe siècle. Une donation faite, non à la cathédrale de Mâcon cette fois, mais à l'abbaye de Cluny. Il s'agit de la charte numéro 633, sur au total 5506 chartes en latin réunies en six gros tomes étalées sur 7000 pages !

***Charte du 25 mai 943 par laquelle Hubert, ministre et prévôt de l'Église Saint-Vincent de Mâcon, donne au monastère de Cluny des biens lui appartenant situés dans la villa appelée Blany, animé par l'amour et en même temps la crainte de Dieu, à la mémoire de son grand-père Renaud, également à la mémoire de son père et de sa mère, pour le repos de leur âme à tous et de la sienne, des courtils avec leurs bâtisses, vignes et vergers, de même que domestiques et serfs y rattachés et tous les ans, lors de la Fête de saint Pierre (29 juin), une somme d'argent de 12 deniers.***

Je ne sais pas ce que cela vous fait d'entendre ces mots écrits par le sieur Hubert de Blany il y a 1072 années. Pour ma part, je trouve cela très émouvant. On sent chez lui un élan de générosité envers les moines de Cluny, leur demandant en retour de prier pour lui et les siens. Comme aujourd'hui on allumerait un cierge dans une église. C'est un beau témoignage de l'un de nos ancêtres du milieu du Xe siècle. Petite explication du terme *villa* : à l'époque romaine et ensuite médiévale, c'était un domaine agricole de taille importante vivant en autarcie avec différents services et constructions : courtil, forge, four, tinailler, pressoir, moulin) y

compris la résidence du propriétaire. Les seuls propriétaires alors étaient des seigneurs terriens. *Courtil* signifie enclos de ferme, jardin, basse-cour. La première *villa* ici fut peut-être celle que fit construire le proconsul (préfet) romain Latius sur une éminence, à l'emplacement de l'église actuelle. Le patronyme de ce proconsul expliquerait l'origine du nom du village de Laizé, *Lasiacus* en latin. La voie romaine qui reliait Mâcon à Autun, Augustodunum « sœur et émulatrice de Rome », passait juste en-dessous, permettant au proconsul de se diriger vers l'une ou l'autre ville sous escorte militaire. Les Romains étaient très attachés à la culture de la vigne, le site de cette *villa* y était propice, si bien que l'on peut émettre l'hypothèse que la plantation des premiers ceps laizéens remonte au tout début de notre ère.

Dans l'inventaire des biens transmis par les actes de donation, tous liés à l'exploitation active de la terre, on peut noter leur diversité et aussi leur complémentarité, y compris les serfs pour faire les travaux. En effet, les serfs en ces temps lointains n'étaient pas libres ; classés au même rang que le bétail, ils faisaient partie intégrante des biens appartenant aux seigneurs, qui en disposaient selon leur bon vouloir. Les seigneurs pouvaient aussi leur faire porter les armes, pour défendre leur propriété et leurs intérêts. Ces pauvres malheureux ne mangeaient pas toujours à leur faim. Les transferts des terres aux monastères de Cluny, Tournus et plus tard Cîteaux incluèrent donc les serfs. Autres temps, autres mœurs. Cela nous choque aujourd'hui. La liberté de tous dans notre société moderne est un droit conquis de haute lutte, mais encore loin d'être une réalité universelle.



## Exposé d'Edward Steeves

Il est important de mentionner le statut particulier qui lie très étroitement, à partir du XI<sup>e</sup> siècle, la paroisse de Laizé à l'abbaye de Cluny, le statut de doyenné. Pour subvenir aux besoins du monastère en matière d'alimentation, un réseau de douze grands doyennés est créé par Cluny, dans un large périmètre. Chaque doyenné regroupe plusieurs paroisses adjacentes et porte le nom de son chef-lieu. Laizé est l'un des douze. Parmi les autres, Berzé, Lourdon, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Martin-des-Vignes au-dessus de la porte fortifiée de la Barre à Mâcon, Péronne et Fleurie (Arpayé) dans le Beaujolais. Avec les céréales aussi, le vin en est la principale production.

Qu'est-ce qu'un doyenné ? Dit très simplement, un centre d'exploitation domaniale qui reçoit des approvisionnements sous forme de redevances et les stocke provisoirement, avant de les faire acheminer à Cluny. Une partie des provisions ainsi récoltées reste sur place pour être distribuée aux pauvres et nécessiteux. La grange de la dîme attendant au vieux château prieuré de Laizé muni de sa haute tour rectangulaire, dit Maison des Bénédictins, longtemps habité par les moines, est le lieu d'entreposage. La grange abrite un tinailler avec cuves et pressoir ; ce beau bâtiment en pierre coiffé de lauzes existe encore de nos jours. Le pressoir devait être un modèle à grand point, comme celui qui retient notre intérêt dans le cadre de cette exposition itinérante. Ces énormes pressoirs, privilège seigneurial jalousement gardé, me font penser à des dinosaures d'un autre temps. Aujourd'hui ils trônent dans des musées ou sur la place des villages, tels des monarques livrés au regard des passants ébahis par leur imposante stature.

D'autres documents anciens existent et ne manquent pas d'intérêt. Comme celui-ci, également du Haut Moyen-âge : la charte de Cluny numéro 2267, datée de 994 environ. Parmi les biens donnés, il n'est pas fait mention de vignes, mais l'ensemble du texte peut piquer votre curiosité.

***Milon et son épouse Ermengarde donnent au monastère de Cluny au temps de l'abbatiat d'Odilon, pour le repos de leur âme, une église consacrée dédiée à saint Sulpice\* dans la villa de Laizé, au hameau de Solorny, en pays mâconnais, et tous leurs biens en ce lieu, champs, prés, bois, bâtisses, de même que tout ce qu'ils possèdent au hameau de Mornay (Maornag) et en un autre lieu qui s'appelle les Sept Moulins, avec leurs serfs et leurs domestiques.***

***\* il s'agirait de l'église paroissiale antérieure à celle que l'on voit aujourd'hui, cette dernière construite à partir de la fin du XI<sup>e</sup> siècle et placée sous le vocable de saint Antoine***

Dans ces trois chartes, avez-vous remarqué quelque chose qui semble curieux ? Pour les terres et autres biens donnés aux moines de Cluny ou aux chanoines de Mâcon, il n'y a pas du tout de précisions concernant leur étendue, leur superficie. Leur localisation est assez vague, les limites des terrains se résument aux quatre points cardinaux, exceptionnellement un lieu-dit, rien de plus. Ce qui s'apparente à une absence de rigueur paraît très étonnant pour nous aujourd'hui. Nous pouvons cependant imaginer que toute forme de précision n'est pas vraiment nécessaire à cette époque. Il y a, en fait, peu de propriétaires, la quasi totalité des gens ne possédant pas de terres.



Les quelques propriétaires, très souvent des institutions religieuses, aussi bien que les nobles, établissent entre eux des plans terriers. Ainsi, à Blany, la majeure partie des terres et des bois appartient au clergé de Saint-Vincent de Mâcon, alors qu'à Laizé c'est l'abbaye de Cluny. Parfois il y a des mentions, très sommaires : le nombre de rangs ou de pièces de vignes, leur longueur approximative, mais jamais des surfaces précises. De nos jours, tout à l'opposé, les propriétaires sont nombreux et les limites des terrains bien définies. Sur le cadastre tout est tiré au cordeau !

## Exposé d'Edward Steeves

Au Moyen-âge, combien y avait-il de vigneron ? Quel goût avaient les vins à cette époque ? Rien ne nous permet de le savoir, et c'est bien dommage. On ne sait pas non plus, puisque les documents ne nous donnent pas ce genre de détails, quels étaient les rendements, les cépages plantés. Ni même la couleur des vins. Il faut renoncer à toute notion moderne d'élevage, mise en bouteille, bouchon liège, étiquette, millésime, tout ce qui fait l'identité de nos vins aujourd'hui.

Maintenant, afin de mieux visualiser notre vignoble et ceux qui le cultivent, nous allons faire ensemble un grand saut dans le temps, de neuf cents ans, laissant loin derrière nous cette période fascinante du Moyen-âge, pour nous propulser au temps de la Révolution et jusqu'au cœur du XIXe siècle. Un tel bond dans le temps, ce grand écart que je fais faire aux aiguilles de la Grande Horloge universelle, peut vous surprendre. Mais en réalité, sur le plan viticole, et plus largement agricole, il n'y a pas eu de grands changements entre l'Antiquité et le crépuscule de l'Ancien régime. En 1790, Laizé avec Blany compte 580 habitants, 126 feux, 50 vigneron. Le vignoble est alors la culture prédominante par rapport aux céréales et à l'élevage. En 1841, il y a 194 ha de vignes et une population de 713 âmes. Encore vingt années plus tard, en 1860, 766 habitants et une surface plantée en vignes de 212 ha, trois fois plus importante que maintenant. Puis on arrive au maximum historique de 220 ha en 1874 (Budker), correspondant à un cinquième de la superficie totale de la commune. Le vignoble s'étend alors jusque sur les flancs ouest des monts de Laizé et de Blany, au lieu

-dit « en Trémont ». Il est à noter que pour la qualité, l'ensemble de ce vignoble est classé très modestement en 5e Catégorie par la Chambre syndicale des Négociants en vins de la ville de Mâcon.

Selon le recensement de 1866, notre commune compte à cette date 804 habitants, 329 à Laizé, soit 41%, et 475 à Blany, 59%. Il y a toujours eu plus de monde sur Blany. Sur la totalité des 249 ménages, 190 (76%) sont engagés dans les travaux agricoles, ce qui signifie aussi viticoles : la polyculture, encore et toujours. Le village pouvait se vanter, en cet heureux temps, de l'activité d'un tonnelier, de deux marchands de vin et de quatre aubergistes ! Mais déjà, en 1881, une baisse se profile à l'horizon, avec 200 ha de vignes et 710 habitants. C'est le début de la terrible crise phylloxérique. Je vous en reparlerai.

Penchons-nous un instant sur la toponymie de nos vignes qui remonte loin dans le passé. Voici une petite litanie des lieux-dits relevés sur les Parcelles de 1809 et 1818. Vous en reconnaîtrez sûrement quelques-uns : « Vigne de Salle », « Les Charmes », « Les Grandes Vignes », « Le Clos », « Le Mont », « Sous Cray », « La Poujaude », « En Bouton », « En la Bocquine », « Clos de Givry », « Au Cluny » (rappel historique), « Les Condemines », « En Naisse », « Sous la Côte », « Les Plantés de Baudémon », « Les Maréchaudes », « Vigne Devant », « Le Seuil du Dîme », « Le Chapitre ». Ces deux derniers se rapportent à des vignes ayant appartenu autrefois aux chanoines de la cathédrale Saint-Vincent de Mâcon ; le plan terrier en a gardé fidèlement l'empreinte depuis de nombreux siècles.



Un repère visible de nos jours, le panneau « Chemin des Grandes Vignes », indique au promeneur le chemin de terre qui va de la Croix de Mission, dite du Reposoir, jusqu'au cimetière, formant une demi-ellipse très allongée. Accroché au flanc est du Mont de Laizé, ce large coteau en pente douce permet aux vignes de se tourner vers le soleil levant.

## Exposé d'Edward Steeves

Il faut savoir que le XIXe siècle est une période faste pour la viticulture, en France et ailleurs. Les données chiffrées pour notre village en témoignent. Grâce au développement industriel, un temps de prospérité voit le jour. Le vin se vend bien à l'intérieur de nos frontières, mais aussi à l'extérieur, notamment dans le nord de l'Europe. L'émergence du transport ferroviaire accentue ce mouvement. Il n'y a pas encore la concurrence des vins d'Algérie ou du Midi de la France. Des sociétés savantes, comme l'Académie de Mâcon, fondée au début de ce même siècle en 1805, encouragent des travaux de recherches dans le domaine agronomique, afin d'améliorer la qualité des productions viticoles, de même que leur quantité. C'est aussi le siècle où Louis Pasteur découvre le comment et le pourquoi de la fermentation des raisins, par l'action des levures, un phénomène insoupçonné des hommes pendant des millénaires. C'était pourtant tout simple !

Revers de la médaille, le soleil ne peut pas briller indéfiniment, les recherches scientifiques entre l'Europe et l'Amérique ont amené de vilaines maladies végétales à cette même période : l'oïdium, le mildiou, le black-rot. Contre lesquelles il fallut combattre avec les produits de traitement idoines, au risque d'abîmer la terre et la santé des vignerons. Il fut nécessaire de lutter aussi contre le papillon nommé pyrale et ses larves voraces. Enfin le fléau le plus terrible arriva, dévastant tout le vignoble de la Bourgogne et de la France, le tristement célèbre phylloxéra. Lui aussi est venu des États-Unis, dans le cadre des expérimentations menées par des ampélographes des deux côtés de l'Atlantique.

Triste paradoxe ! Adieu prospérité de la vigne, du moins pour un certain temps. Le phylloxéra provoqua un cataclysme, une énorme destruction, qui ira jusqu'à changer définitivement les façons culturelles millénaires. Nous sommes entrés, de manière fracassante, dans une nouvelle ère, transformant radicalement le paysage viticole. On est passé de la plantation par marcottage, dite « en masse », d'un aspect à vrai dire un peu chaotique, à celle des ceps individuels greffés sur des plants américains résistants au phylloxéra, plantés en rangs parallèles : le vignoble bien ordonné tel qu'on le connaît de nos jours.

Par cette méthode innovante de greffage, qui fut loin d'avoir fait l'unanimité au départ, la vigne a été sauvée in extremis d'une disparition plus que probable et qui aurait eu des conséquences catastrophiques pour l'économie locale. Les chiffres de production le confirment sans appel : de 220 ha en 1874, on tombe de façon vertigineuse à seulement 30 ha en 1891, à peine deux décennies plus tard. La belle époque de la vigne ici à Laizé, de même que dans toute la France, a vécu, sur le plan des superficies surtout. Certains vignobles en Saône-et-Loire ont alors disparu, à tout jamais. Replanter coûtait cher. Après des années de déficit, où trouver l'argent pour un investissement massif et en même temps incertain ? La Grande Guerre de 1914-1918 n'a rien fait pour arranger les choses. Ni en termes de production viticole, ni pour le nombre d'hommes travaillant à la vigne.

Chez nous, les replantations vont aller bon train dès la fin du XIXe siècle, en cépage gamay sur porte-greffe riparia, mais aussi en cépages hybrides dont le fameux Noah, si bien qu'au début du XXe siècle il y a 120 ha de vignes en production sur Laizé et Blany, moitié moins pourtant qu'un demi-siècle plus tôt. Le rapport vins rouges/blancs est alors chiffré à 85% en rouge pour 15% en blanc. Soit l'inverse de maintenant, le basculement au blanc s'étant opéré au milieu des années 1970. Sacrifiant à la loi du marché, loi souvent impitoyable, le rouge s'est donc incliné pour le moment devant le blanc. Phénomène de mode qui pourra s'inverser à l'avenir, il suffit d'attendre !



## Exposé d'Edward Steeves

Autre changement tout aussi radical dans le paysage viticole que les pieds de vigne greffés, c'est l'introduction à partir des années 1860 du sécateur, nouvel outil qui va remplacer avec le temps la serpe traditionnelle utilisée depuis la lointaine Antiquité, depuis l'Égypte des pharaons trois mille ans avant Jésus-Christ. La serpe, appelée localement « sarpe », utilisée pour tailler, rogner, couper les cornes. La serpette pour vendanger. On disait autrefois dans nos contrées « sarper » la vigne, pour signifier la tailler. Longtemps après la disparition de la serpe, les vigneron du Mâconnais ont continué de dire « sarper ». Autre changement plus récent et tout aussi étonnant, le tracteur s'introduit dans la vigne dans les années 1950-60, allégeant de façon considérable le travail manuel. Pour nous aujourd'hui, tout cela n'a l'air de rien, car nous n'avons pas connu autre chose. Pour les anciens, ce furent non seulement des évolutions, mais de véritables révolutions.

Parlons maintenant de notre vignoble aujourd'hui. Il est encore bien vivant et représente, chiffres de 2010, une superficie de 66,7 hectares, presque 13% des 526 ha de la surface agricole totale de la commune. Suite à de nouvelles plantations toutes récentes, mais non encore entérinées, il y aurait à présent près de 90 ha de vignes (17%). On peut y voir un signe favorable, quant à l'embellie commerciale en faveur du vin. La polyculture est cependant toujours d'actualité, et ce choix, car c'en est un, est sans doute raisonnable. Selon le dernier recensement en 2012, la population atteint 1079 habitants. Marque distinctive du terroir mâconnais, tout le pays est vallonné. La plupart des vignes occupent nos meilleurs coteaux, aux sols calcaires propices à la qualité, bien exposés au soleil. L'altitude s'échelonne entre 200 et 300 mètres. Parmi les domaines anciens encore présents, les noms de Givry, Naisse et Seillenat sonnent comme des échos d'un lointain passé. Nos producteurs se répartissent entre ceux qui pratiquent à la fois la vente en bouteilles à la propriété et au négoce pour au moins une partie de leur récolte, et ceux qui apportent la totalité de leur vendange aux Caves Coopératives de Clessé, Viré, Azé, Charnay et Prissé. Globalement, ce sont deux tiers de la production viticole de la commune qui sont livrés aux caves coopératives. Avec 20 viticulteurs exploitants aujourd'hui (voir liste en annexe), l'écart est impressionnant par rapport au passé. On est loin des 50 vigneron de 1790 ! Parmi les 20, tous ne résident pas sur la commune.



On peut faire valoir que la baisse de la surface plantée en vignes a été largement compensée par l'augmentation des rendements réels depuis une cinquantaine d'années. De plus, sur la même période, la mécanisation des travaux de la vigne, hormis la taille, a induit la réduction du nombre de vigneron. Par conséquent, notre commune produit aujourd'hui plus de vin qu'autrefois, avec moins d'hommes. Et très certainement des vins de meilleure qualité. Le léger réchauffement climatique constaté entre en ligne de compte et semble bénéfique. Mais, en contrepartie, les attaques de l'esca sont redoutables, la flavescence dorée menace. La météo est aussi caractérisée par un phénomène croissant d'instabilité, provoquant les dégâts que l'on connaît. Les saisons sont décalées. Fort heureusement, une belle arrière-saison finit souvent par tout arranger. La météo, c'est comme les aléas de la santé, on ne peut faire que des constats rétrospectifs !

Malgré les vicissitudes, la vigne en a toujours connu dans sa très longue histoire, l'indispensable trilogie sol, climat et cépage qui dessine un bon terroir viticole est à l'œuvre, complétée par le savoir-faire et le dur labeur de l'homme. Dur labeur, certes, mais moins pénible qu'avant la mécanisation. Un labeur récompensé par la vraie satisfaction d'avoir fait du bon vin, le vin qui « réjouit le cœur de l'homme ». Ce qui en fait un métier passionnant.

Contrairement au Moyen-âge, nous maîtrisons bien maintenant les connaissances de la vigne et du vin, notamment les cépages. Notre terroir est planté avec trois des cépages traditionnels de la Bourgogne : chardonnay, gamay et pinot noir. Vinifiés principalement en vins tranquilles, parfois avec un élevage en fûts de chêne, produisant aussi de bons crémants.

## Exposé d'Edward Steeves

Les vignes soigneusement entretenues nous offrent des vins blancs et rouges francs de goût, agréablement fruités, souples en texture. Les plus structurés sont aptes à un vieillissement prolongé. Commercialisés aux quatre coins de la France et même à l'export via les caves coopératives, ils sont labellisés en plusieurs Appellations d'Origine Contrôlée/Protégée : Mâcon rouge, Mâcon-Villages blanc, Bourgogne décliné en blanc, en rouge, en Passetoutgrain, en Crémant et, c'est là notre plus grande fierté, le cru Viré-Clessé. Actuellement, le marché national et international pour nos vins de la Bourgogne du Sud, surtout en cépage chardonnay, incite à l'optimisme. Dans ce contexte tout à fait favorable, il faut clamer haut et fort que la qualité est une stratégie gagnante.

Avant de conclure mon exposé, j'aimerais vous dire que l'on ne mène aucun gros travail à son terme tout seul. Cela vaut pour la vigne aussi. « Tout seul on va plus vite, avec d'autres on va plus loin », dit un beau proverbe.

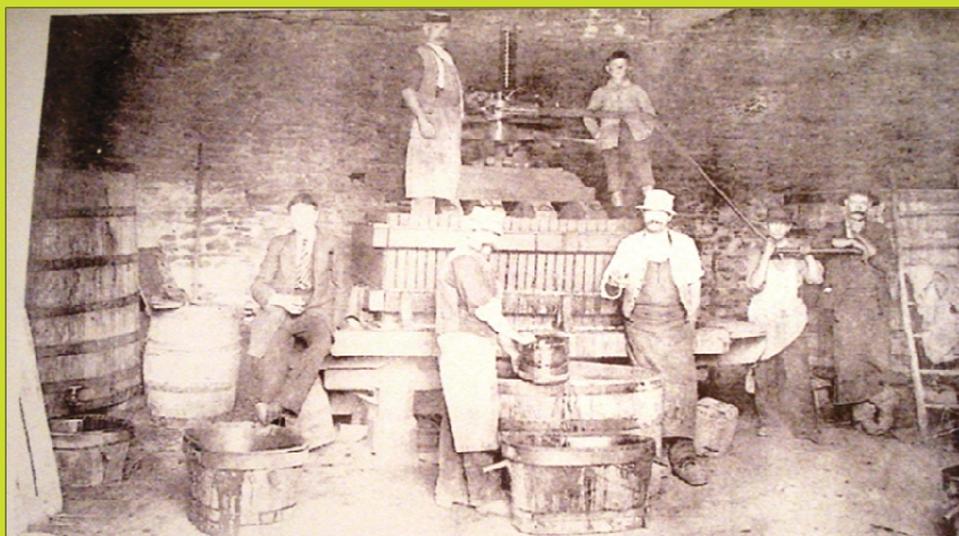


Pour leur aide précieuse dans mes recherches, je tiens à remercier l'équipe du Foyer Rural de Laizé, Élisabeth Clerc, Brigitte Degut et Françoise Gaillard, aidées par Isabelle Vernus aux Archives Départementales et par la Mairie de notre commune. Également Jean-Pierre Sylla, initiateur du projet, sans oublier notre intrépide historien local connu de tous, Albert Baudras-Chardigny et ma co-rédactrice aussi impitoyable que déterminée, ma très chère Monique. Mais, quoi ? Aujourd'hui, c'est la Saint-Valentin ! Un grand merci à vous tous, du fond du cœur.

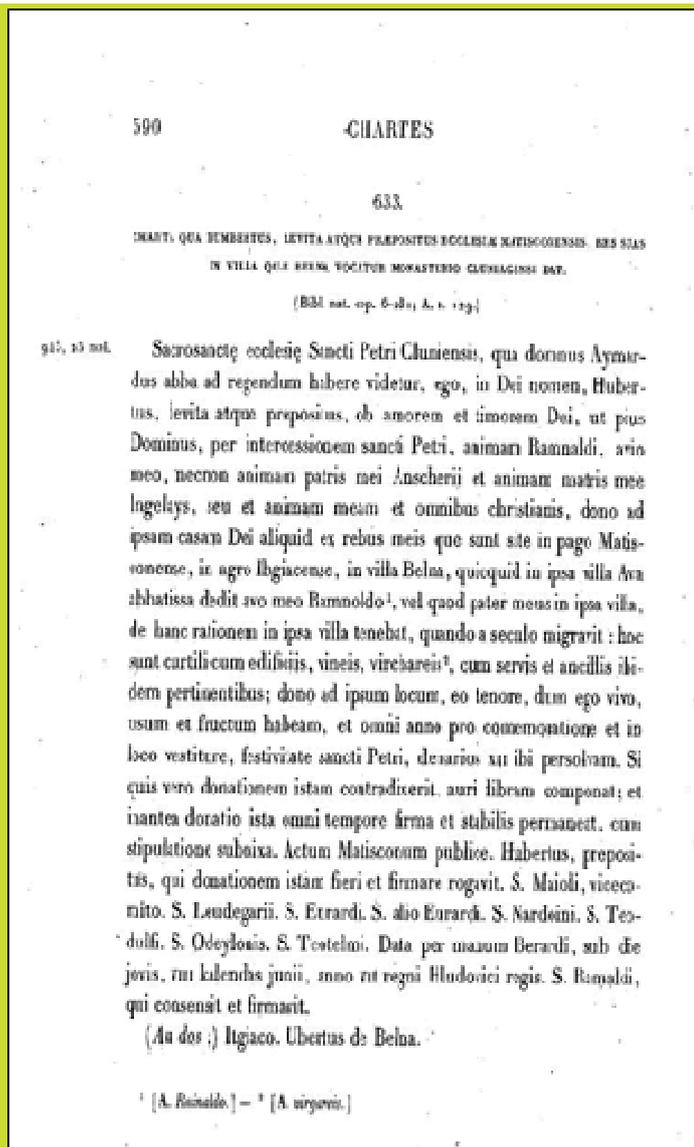
Pour terminer mon propos, en guise de conclusion, je vous offre ce texte, relevé dans l'ouvrage emblématique de messieurs Vermorel et Danguy consacré au vignoble du Beaujolais, du Mâconnais et du Chalonnais. Il est paru à Dijon en 1894, c'est-à-dire à l'époque où l'on se relevait tout juste de la terrible crise du phylloxéra.

*Laizé, sol calcaire, très varié, alluvions dans quelques parties, graviers à l'ouest du village, produit un vin rouge assez bon, franc de goût, mais de peu de durée. Les divers crus sont à peu près les mêmes comme qualité. Le village est situé sur la pente d'une forte colline, sur la route départementale de Mâcon à Lugny. La petite rivière la Mouge, qui prend sa source à l'ouest, dans la commune de Donzy-le-Pertuis, coule dans la partie nord du territoire de Laizé. Il est fait mention de ce village dans une charte du Xe siècle, rapporté dans le Cartulaire de Saint-Vincent de Mâcon. Ce pays était alors couvert de bois. Les abbés de Cluny y possédaient des terres considérables. Ils y firent opérer de grands défrichements par une colonie d'ouvriers qui s'y établirent. Seigneurs hauts justiciers de cette paroisse, ils y avaient un château fort qui fut brûlé en 1474, dans les guerres que Louis XI fit au duc de Bourgogne. Le château actuel leur a appartenu jusqu'à la Révolution. Laizé était d'ailleurs placé sur la voie romaine qui, de Mâcon, tendait à Autun. Il n'y a rien d'in vraisemblable à ce que la construction du pont dit Taulin de l'évêque de Mâcon remonte aux premiers temps de l'invasion romaine. La voie de Mâcon à Autun par Laizé était en effet la plus directe, et César avait un grand intérêt à établir les communications qui lui permirent de transporter rapidement ses légions d'Italie dans la capitale de la République des Éduens, dont il avait fait la base de ses opérations pour la conquête des Gaules. Principaux propriétaires [de vignes] : Messieurs Dubost, Quizard, Réjaunier et les héritiers Siraudin.*

Au travers de cet exposé, j'ai voulu rendre hommage à nos vigneronnes, ceux d'aujourd'hui comme ceux d'hier. La vigne est une composante essentielle de notre économie. Elle nous fait vivre. Elle est un patrimoine précieux à défendre et à valoriser. Elle nous parle de patient labeur, de créateurs passionnés, de plaisirs partagés.



# Exposé d'Edward Steeves



## SOURCES

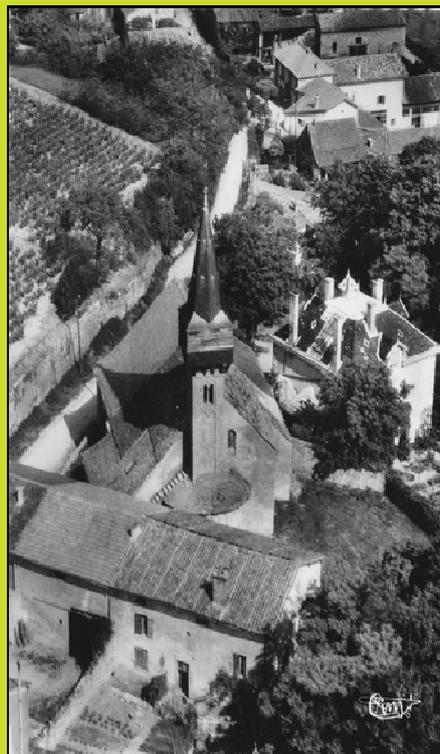
- Abbé Henry Joly (1881-1970), Notes sur l'histoire de Laizé et Blany (fascicule non publié)
- Archives Départementales de Saône-et-Loire, Parcellaires 1809 et 1818 et Recensement 1866
- Archives Communales de Laizé, Comptes-rendus du Conseil Municipal, Cadastres
- Baudras-Chardigny Albert, La culture de la vigne dans la commune de Laizé 1860-1930, 2014
- Baudras-Chardigny Albert, Histoire de l'église de Laizé, Publication de l'Association Saint-Antoine de Laizé-Blany, 2007
- Bazin Jean-François, Histoire du vin de Bourgogne, Éditions Jean-Paul Gisserot, 2002
- Bernoud Stéphane, Les outils de la vigne et du vin, Éditions La Taillanderie, 2014
- Budker A., Carte des Vignobles des Côtes Beaujolaise, Mâconnaise et Chalonnaise 1874, Publiée sous les auspices de la Chambre de Commerce de Mâcon et de la Chambre syndicale des Négociants en vins de cette ville
- Chartes de l'Abbaye de Cluny (Recueil), Auguste Bernard et Alexandre Bruel, 6 volumes et Préface, Paris, 1876 - 1903, Bibliothèque Nationale de France
- Chartularium Matisconense (Cartulaire de Saint-Vincent de

Mâcon) « Liber Cathenatus » nuncupabatur (connu sous le nom de « Livre Echaîné ») texte imprimé, publié sous les auspices et aux frais de l'Académie de Mâcon, par Marie-Camille Ragut, Archiviste du Département de Saône-et-Loire, Imprimerie d'Émile Protat, Mâcon, 1864

- Goujon Pierre, La cave et le grenier, Vignobles du Chalon-nais et du Mâconnais au XIXe siècle, Presses Universitaires de Lyon et Éditions du CNRS, 1989
- Laizé en 1789, Commission des Archives de Laizé, 1989
- Steeves Edward, Cluny, le vignoble invisible, éditeur Académie de Mâcon, 2013
- Témoignages oraux des vigneron de Laizé-Blany et leurs familles Vermorel V. et Danguy R., Les vins du Beaujolais, du Mâconnais et du Chalonnais, Librairie H. Armand, Dijon, 1894
- Violet Émile, Le pressoir à grand-point in Annales d'Igé, tome III, Imprimerie Protat, Mâcon, 1938

## IMAGES

- page 5, Château des moines de Cluny avec son tinailler grange, épiceutre de l'ancien doyenné
- page 7, Croix de Mission érigée 1898 à la jonction de Blany et Laizé, vignes « Reposoir » au-dessus
- page 8, vieille carte postale Laizé début XXe siècle, route départementale ancienne voie romaine Mâcon Autun, vignes au lieu-dit « En Bouton », au fond le Château des moines et l'église XIe
- page 10, vénérable cep gamay, pierre calcaire emblématique, Mont de Laizé « Les Grandes Vignes »
- page 10, vendanges famille Sivignon vers 1920, gros pressoir Marmonier, cave Debize à Laizé, M. Aulas propriétaire, assis, M. Moiroux debout sur le pressoir à droite
- page 11 « Dites, monsieur, ça ressemble à quoi, une charte ? » L'exemple ici est en caractères d'imprimerie, mais à l'origine un document écrit à la main, dit manuscrit, dont extrait page 2
- page 11, site ancienne villa gallo-romaine Lasiacus, église et vignes de « La Poujaude » autrefois



## VITICULTEURS EXPLOITANTS ACTUELS

Guy BÉRANGER, Jean-Jacques BERTHOUX, Christophe BRENOT, Denis CHAPPELLAZ, Olivier DESROCHES, Jean-Christophe et Lucien DUTERTE, Laurent GOBET, René GUICHON, Daniel LACROZE, Roger LAUPRETRE, Jean-Jacques LOUP, Sylvain LOUP, Steve MIRALLES, Pierre MORNAND, Stéphane NOLY, Georges RAY, MARILLIER – Domaine de ROCHEBIN, Michel ROLLET

## Débat avec le public



### Question au public

**Concernant la commune de Laizé et le hameau de Blany, pourquoi ont-ils été tant séparés car il n'y a ni montagne ni rivière à traverser ?**

#### Edward STEEVES

C'est une question logique. De toute évidence, les propriétaires sur Blany étaient plus attachés administrativement à Mâcon. Je vous ai parlé d'un Sieur Hubert de Blany au début du 10<sup>ème</sup> siècle. En revanche, Laizé était plus dans la sphère d'influence de l'Abbaye de Cluny.

Nous parlons bien de l'époque Gallo Romaine. Je voudrais évoquer la villa la plus ancienne dont j'ai entendu parler, de ce proconsul romain, gouverneur ou préfet, haut dignitaire de Rome, de biens à Laizé qui exerçait sa mandature à Mâcon fortement romanisée et gouvernée par les représentants de l'Empire Romain.

Je pense qu'il y a eu une lente évolution, Blany se trouvait du côté de Mâcon et Laizé plutôt de Cluny. C'est peut être aussi dû au hasard. Avec le temps il paraissait logique que Blany fusionne avec Laizé. D'après Albert Baudras-Chardigny, avec une extrême prudence, la fusion aurait eu lieu au 15<sup>ème</sup> siècles. Mais il nous manque pour l'instant des documents qui ont été malmenés .

#### Albert BAUDRAS-CHARDIGNY

Concernant Laizé et Blany, il faut savoir qu'effectivement, il n'y a jamais eu de Seigneur de Blany. Il y avait ce que l'on appelait les grands ministeriaux qui étaient en quelque sorte intermédiaires entre la plaine et les seigneurs de l'époque.



Un domaine particulier avait été créé à Blany. D'autre part, Edward évoquait les Siraudin, je tiens à préciser ici que la famille Siraudin a été une famille relativement neuve dans la commune. Elle n'est apparue qu'au milieu du 19<sup>ème</sup> siècle. Et le château que l'on peut connaître aujourd'hui a été reconstruit à partir de la Révolution.

**On est surpris de la surface de vigne à Laizé. On pensait qu'il y avait plus de surface! La question est de savoir quel est le potentiel classé en AOC et est-il possible encore de planter si on fait abstraction des zones qui risquent d'être urbanisées ?**

#### Christophe BRENOT Viticulteur

Une première correction à faire est que sur la surface plantée et annoncée de 66 hectares date de 2010. Aujourd'hui il manquerait une vingtaine d'hectares.

Lors de la prospection dans les vignes par rapport à la flavescence dorée, on a compté pratiquement 90 hectares. Sinon, sur les surfaces qu'il reste à planter sur la commune, il en autant à planter et à exploiter.

**Pourquoi n'avez-vous pas utilisé l'appellation Mâcon-Laizé ?**

#### Christophe BRENOT

Concernant la question sur l'appellation de la commune, les Mâcon-Laizé en rouge ont été supprimés et retirés de la vente par la réforme des AOC. c'est à dire qu'en fonction des communes, de nouvelles zones de production sont été redéfinies. Il fallait un certain volume en rouge à faire pour être produit.

Pour les blancs il n'y a jamais eu de demande.



## Débat avec le public

Christophe DUTERTE

Culturellement sur Laizé, les viticulteurs étaient coopératifs. A ma connaissance il y a eu des périodes où le vin a été produit et vinifié, mais il n'est pas garanti qu'il ait été embouteillé.

Quand les définitions de la nomenclature des villages s'est remise en place, il y a pas eu de démarche locale pour défendre le nom de village de Laizé. Nous avons des viticulteurs qui pourraient mettre un nom de village. Mais je crois que cela ne représenterait pas du tout l'image de ce qui est fait. On a des viticulteurs qui produisent surtout des blancs qui se rapproche du cru Viré-Clessé.

***Avec la mondialisation et les grandes surfaces installée au Chili en Australie, est-ce qu'il y a encore de l'avenir en Mâconnais ? Y-a-t-il une réflexion régionale, nationale sur l'évolution de la culture ?***

Michel BALDASSINI du BIVB

Concernant l'avenir du Mâconnais, je fais partie de ceux qui y croient pleinement. Notre vignoble en Bourgogne représente 0,5 % du volume produit dans le monde, 3 % du volume Français, un millions et demi d'hectolitres. Nous stagnons depuis l'année 2000. La Bourgogne est en stagnation en terme de volume. A chaque fois on nous pose la question : et vous dans le Mâconnais, y a t-il encore des surfaces à planter car en Côte d'Or c'est fini, tout ce qui était « plantable » est planté !

Donc bien évidemment, il y a de l'avenir pour ce vignoble, la Bourgogne a le vent en poupe. Comme l'a dit Edward tout à l'heure, cela fait 7, 8 ans que le Mâconnais se démarque considérablement avec ses vins blancs, surtout dans ses rapports qualités prix. Sa qualité n'arrête pas d'augmenter et «les clignotants» sont tous au vert, à l'heure où je vous parle.

Avec la baisse de l'euro, tout va dans le bon sens pour nos exportations. Et la Bourgogne a une forte notoriété dans le monde entier. Partout on connaît trois vignobles de la France : la Bourgogne, le Champagne et le Bordeaux. Il ya donc de l'espoir.



***Y a t'il à Laizé des producteurs bio ?***

Christophe BRENOT

Que veut dire Bio ? Il n'y a pas de viticulteurs certifiés bio sur la commune de Laizé. Mais on travaille dans une agriculture raisonnée. Ce n'est plus comme dans le passé où on va sortir le matin et aller bêtement appliquer un produit. Aujourd'hui on a des moyens par les chambres d'agriculture, par tous les réseaux qui existent. Les viticulteurs qui sont formés ou ont fait des études professionnelles savent quels produits utiliser, la dose à appliquer pour pouvoir permettre de sauver la récolte.



***Est ce que de lutter contre les maladies, on renforce ou on affaiblit la vigne ?***

Christophe BRENOT

A force de lutter contre une maladie, une autre peut prendre le dessus, comme toutes maladies sur les êtres humains et sur les animaux. A partir du moment où on utilise des produits pour combattre une maladie, il y a toujours une mutation, une forme de résistance qui se forme. Les chambres d'agriculture et l'INRA travaillent régulièrement pour éviter ces mutations de maladie.

### Mr SYLLA

J'ai en mémoire les propos d'un biologiste répondant à cette question. En terme de capacité immunitaire du végétal, il est agressé par la maladie depuis des siècles, voire par des maladies qui font réurgence. On parle de l'esca qui est une vieille maladie liée à l'absence de traitement. Pour être clair, l'arsenic de soude qui était appliqué est interdit, et favorise le retour de la maladie. Donc la capacité immunitaire du végétal est en cause.

Il y a un deuxième facteur qui peut être illustré dans cette commune et lié à la biodiversité de l'environnement de ce végétal. Autrement dit, il semble que plus la vigne et le végétal se spécialisent et s'uniformisent sur un terroir, plus ils se fragilisent.

### Pourquoi telle parcelle de vigne va dans telle cave coopérative ?

### Christophe BRENOT

En général, économiquement, on a tout intérêt à se rapprocher de la cave coopérative qui est la plus proche de chez soi pour réduire les coûts. Une partie du vignoble de Laizé est allé à la cave de Sennece-les-Mâcon, commune qui n'est pas spécifiquement viticole aujourd'hui. Puis une partie de la commune de Laizé a suivi le rachat du chais de Sennece-les-Mâcon à Viré. Le restant est allé dans la commune avoisinante de Clessé ou il y a une cave coopérative.

*Notre paysage est envié de l'Europe et des touristes. Si demain l'ensemble de l'activité doit basculer sur de la vigne et des forêts et du bâti, nous aurons une autre physionomie. Je pense aux communes de la couronne périphérique de Mâcon qui doivent très sérieusement réfléchir à cette question de l'urbanisation... Donc je voudrais poser la question aux exploitants qui ont plusieurs activités, leurs raisons majeures de maintenir une pluriactivité ?*

### Guy BERANGER

Ma préférence était plutôt les céréales et vu que la commune ne pouvait fournir suffisamment de surface, je me suis tourné dans la viticulture et ce choix a été bon. Je pense que d'avoir développé la vente de bouteilles a apporté beaucoup de satisfaction. Je suis bien content d'avoir ces deux productions.



### Christophe BRENOT

Pour compléter ce que dit Guy, toute la commune n'est pas classée en appellation, donc on ne pourra pas systématiquement mettre de la vigne partout. C'est pareil pour toutes les autres communes qui sont sur la périphérie de Mâcon. Pour répondre à la spécificité des exploitations, on rentre dans un deuxième débat de la rentabilité d'aujourd'hui. Ce qui fait évoluer l'agriculture à mon sens, c'est la spécificité des entreprises avec ses débouchés. Quand on parle d'exploitations, nous sommes comme des entreprises sur la commune avec des débouchés. Si demain on ramène de l'élevage il faudra que les gens aient envie de consommer la viande française de notre terroir.



## Jean-Pierre SYLLA

Il faut en premier lieu saluer et féliciter tous les exploitants vigneronniers d'avoir maintenu une diversité de leur production et une diversification de leurs modes d'exploitation qui peut être interprété comme une forme de « sagesse » économique. En second lieu, et comme je l'ai évoqué en introduction, la superficie de la commune comporte en elle-même des enjeux fonciers liés au devenir du sol et ses formes de valorisation. Dans une économie ouverte la Bourgogne du sud n'a pas de vocation de production intensive mais bien qualitative, les productions doivent s'adosser au potentiel d'image et une identité très forte. Le maintien d'un paysage et d'une qualité de vie ne tient pas seulement au devenir de la vigne mais à toutes les composantes du système agricole qui produit de l'environnement. Je remercie la qualité des questions et des interventions.

## Edward STEEVES

Ce que je voudrais vous dire, vous qui habitez Laizé vous qui m'avez vu venir m'installer ici avec Monique et nos enfants, vous nous avez accueillis très chaleureusement. On est très content de vivre dans un village viticole. La Bourgogne est la quinzième destination la plus intéressante dans le monde, ce qui a été proclamé il y a peu de temps par un journal Américain, le New York Times. Il paraît que des hôtels à Dijon, à Beaune sont complets pour toute l'année. Vous ne pouvez pas vous imaginer l'intérêt que le vin revêt pour beaucoup de consommateurs de par le monde. Vous êtes à la source, j'aimerais que cela vous fasse chaud au cœur et c'est ce que j'ai essayé de faire dans mon exposé, de vous montrer que la commune de Laizé s'insère dans une longue histoire, dans une longue tradition historique de cette région.

Je voulais que vous compreniez cette perspective de l'exposé, non pas pour donner tout une statistique, mais pour vous donner de la fierté. Il faut savoir qu'il y a des documents qui ont plus de mille ans. Et bien vos ancêtres, plus que les miens, travaillaient pour faire que la vigne perdure et pour que cela continue. Merci à vous.

## Elisabeth CLERC, Présidente du Foyer Rural

Merci beaucoup Edouard, M. Sylla. Je voudrais vraiment remercier les producteurs de Laizé et les coopérateurs qui ont accepté de participer à la conférence et tous ceux qui l'ont animée. L'après-midi continue, nous vous invitons maintenant à l'inauguration du panneau « **Laizé : A la recherche du Pressoir perdu** » réalisé par le Foyer Rural, puis à une dégustation des vins de Laizé présentée par nos viticulteurs.



## Laizé : à la recherche du pressoir perdu

En 1937, un événement a mis en lumière deux habitants de Laizé : Robert Béranger, un artisan charpentier spécialiste en matériel vinicole et en futaille de grandes dimensions, et Henri Baudras, son apprenti âgé de 17 ans. Ils ont transporté et installé un pressoir à grand point au tout nouveau musée des Arts et Traditions populaires qui venait d'ouvrir à Paris dans le Palais du Trocadéro. Ce musée consacré à la France rurale avait en effet pour vocation de réunir des pièces exceptionnelles, disparues ou en voie de disparition.

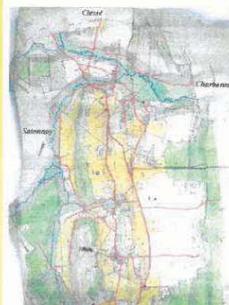


Vue de Laizé en 1916 (carte postale, collection privée François Gaillard)

### Le pressoir à grand point

Ce type de pressoir apparaît au XVII<sup>e</sup> siècle. Il s'agit d'une innovation technique importante par rapport aux anciens pressoirs qui nécessitaient des fondations maçonnées très lourdes. Autoporteur, il était plus performant et plus souple d'utilisation. Si les pressoirs de ce type étaient encore fréquemment utilisés dans la région à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, il n'en était plus de même dans les années 1930.

A Hurigny, le pressoir à grands points de Philibert Renard était condamné à la scie, à la hache et au feu. Mais, probablement signalé au conservateur du musée Georges-Henri Rivière par son ami Émile Violet, vigneron de Clessé et érudit, il fut sauvé

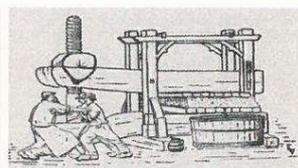
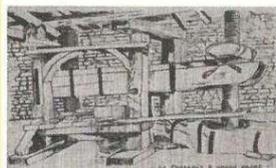


Le hériolite de Laizé en 1806 (Archives départementales)

grâce aux financements de M. Rivière et aux compétences de l'équipe de Robert Béranger.

### L'installation du pressoir à Paris

Cette opération a été décrite très en détail par Émile Violet dans son article *Le pressoir à grand point*, publié en 1938. Deux dessins de l'auteur montrent l'ampleur de la tâche. Le premier, à gauche, illustre la structure du pressoir, tandis que le second, à droite, montre son volume comparé aux hommes qui le manœuvrent.

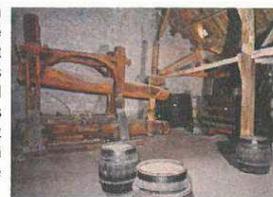


Illustrations extraites du livre « Le pressoir à grand point » d'Émile Violet, 1938

Le démontage comme le remontage furent relativement faciles, tout étant assemblé avec des chevilles de bois. Par contre, le transport fut plus difficile : il y avait au total neuf tonnes de pièces de bois à transporter, dont deux énormes poutres de plus de 5 m de longueur. Un incident de dernière minute faillit faire capoter l'opération : la machine, une fois remontée, mesurait 4 m de haut sur 5,90 m de long et le plafond de la salle destinée à l'accueillir n'était que de quelques centimètres plus haut que les colonnes du pressoir !... Mais Robert et les deux jeunes ouvriers qui l'accompagnaient réussirent à redresser le colosse sans rien endommager.

### Qu'est devenu le pressoir ?

La rumeur prétendait qu'il était parti en fumée suite à l'incendie d'une partie du musée du Trocadéro, ou qu'il avait déménagé avec les collections des Arts et Traditions populaires au MuCEM de Marseille, ouvert en juin 2013. Des recherches approfondies nous ont finalement conduits au musée du Vin à Beaune, dont il est devenu la pièce maîtresse en 1946.



Un retour au pays, donc, pour ce grand témoin de la viticulture bourguignonne.

Pressoir à bacs dit « à grand point » provenant d'Hurigny, XVIII<sup>e</sup> siècle (musée du Vin de Beaune) Dimensions : 5,9 m x 2,7 m x 3,75 m

Réalisé par le Foyer Rural de Laizé  
Michel Grosjean, Brigitte Degut, Françoise Gaillard et Albert Baudras

## Sites des partenaires

Archives départementales de Saône et Loire  
www.archives71.fr

BIVB  
www.vins-bourgogne.fr/qui-sommes-nous/le-bivb-porte-parole-des-professionnels-des-vins-de-bourgogne

Institut de Recherche Val de Saône Maconnais  
http://www.recherche-maconnais.org/

FDFR71  
www.fdf71.org

La fédération remercie plus particulièrement la commune et l'équipe du Foyer Rural de Laizé et sa Présidente Elizabeth Clerc qui ont préparé l'exposition, les animations et l'accueil du public.

**Contact et renseignements**  
Fédération Départementale des Foyers Ruraux de Saône-et-Loire  
Hameau de l'Eau Vive  
71960 La Roche Vineuse  
tel 03 85 36 62 06  
FDFR.71@wanadoo.fr

**Le comité de rédaction Pour la FDFR71**  
Colette Budin, Henri Desbois, Bruno Fichet, Catherine Picard

**Avec le soutien de**  
Michel Baldassini (BIVB)  
Philippe Gonod (IRVSM)  
Annie Ruget (IRVSM)  
Isabelle Vernus (Archives Départementales)  
M. Sylla, (inspecteur honoraire)

La coordination est assurée par Jean-Marie Sanchez  
jean-marie.sanchez@mouvement-rural.fr  
avec le soutien de Lydie Benas  
lydie.benas@mouvement-rural.org

Photos de  
Bruno Fichet et Claude Boulay

Les actes de Laizé : 2€



## Conférence-débat Vins et Vignobles de Saône et Loire

Les Foyers Ruraux de Saône-et-Loire œuvrent pour l'animation locale et le développement du territoire rural. Des conférences-débats sont proposées avec le soutien des partenaires : rechercher, sauvegarder, transmettre, diffuser et partager avec les habitants une mémoire collective sur les vins et vignobles de Saône-et-Loire.



Laizé

### Calendrier des conférences-débats

**L'aurore de la Coopération  
Saint Gengoux-de-Scissé  
17 octobre 2014**

**Faire son vin en Plaine de Saône  
St Loup de Varennes  
24 mai 2015**

**Où est la vigne ?  
Charbonnières  
15 novembre 2014**

**Lamartine et les vignes de  
Montceau à Prissé  
12 juin 2015**

**A la recherche du pressoir  
perdu à Laizé  
14 février 2015**

**La Loire, fleuve de vins  
Saint Julien-de-Jonzy  
27 juin 2015**

**Chaud devant... Mort à la  
pyrale !  
Romanèche-Thorins  
28 février 2015**

**Ozenay hier, Ozenay  
aujourd'hui - Ozenay  
12 septembre 2015**

**L'insolite vignoble  
Bray  
10 avril 2015**

**L'homme façon  
Azé  
17 octobre 2015**

**La naissance du cru  
Clessé  
18 avril 2015**

**Le vin de l'an 1000  
Chaintré  
7 novembre 2015**

