



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.

# PRISSÉ



## Du temps d'Alphonse de Lamartine à la démarche de Premier Cru

*Les actes du 13 juin 2015*

### sommaire

	<i>page</i>
• <b>Le terroir de Prissé</b>	<b>2</b>
Jean-Pierre Sylla, Inspecteur Principal honoraire de la jeunesse et des sports	
• <b>Interventions de</b>	
• Marc Jambon, ancien Président du BIVB et de l'Union des Mâcon	<b>3</b>
• René Duvert, ancien Président de la Cave coopérative de Prissé	<b>6</b>
• Jérôme Jeandin, Vice-Président de l'Union des Producteurs du Cru St Véran,	<b>8</b>
• <b>Débat avec le public</b> avec la participation de Michel Barraud, président de la Cave coopérative de Prissé	<b>9</b>



88. Château de MONTCEAU (Prissé)

« **Lamartine et les vignes de Monceau** » **13**  
 Panneau d'exposition réalisé par le Foyer Rural de Prissé comprenant 2 chapitres :  
 • Naissance du château  
 • Alphonse de Lamartine et ses vignes.

# Intervention de J/Pierre Sylla

Jean-Pierre Sylla



Voici la carte postale des archives départementales de Saône et Loire de 1924 : clin d'œil de la fête de vins à Prissé en 1924.



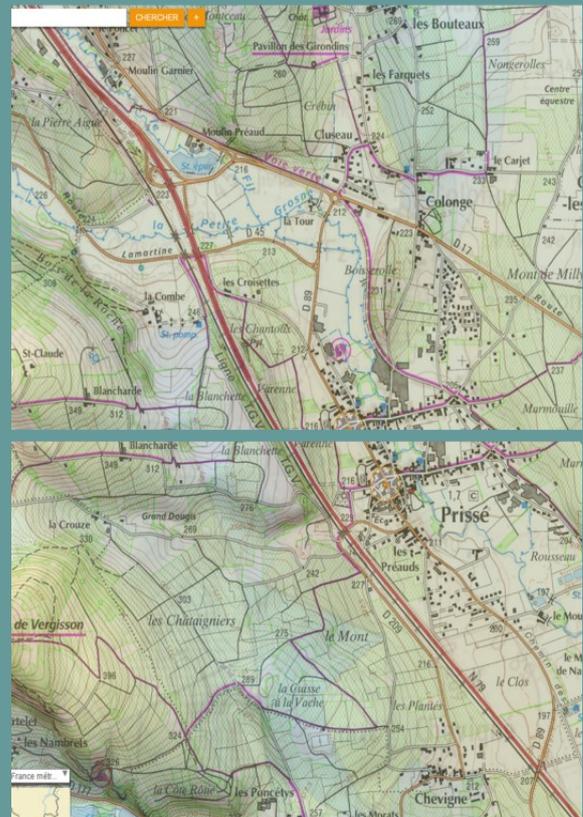
Je souhaite avoir des propos qui soient complémentaires d'une séquence à l'autre. S'agissant du terroir de Prissé il a pris naissance au moyen âge, peu avant l'an mille, ce qui est assez original et caractéristique de la Bourgogne du sud. Sur la carte, ce qui est important à retenir, c'est l'éclatement des hameaux entre Chevigne au sud, le château de Montceau au nord, Montagny à l'est et St Claude à l'Ouest.

On remarquera que c'est un terroir traversé par les voies de communications antiques : la route dite Lamartine, la route royale (aujourd'hui RCE) qui rejoint la Route Centre Europe Atlantique (RCEA) et le chemin emprunté par le TGV. Donc « une grosse tuyauterie » qui traverse le val Lamartinien.

En deuxième élément, ce sont les coteaux viticoles, les terroirs propices à cette activité, ainsi que la petite Grosne qui a eu une activité de 5 moulins et une terre à froment.

C'est une situation géographique qui regarde la Roche de Solutré et de Vergisson, le Monsard et Saint Claude. Cette chaîne de monts caractéristiques traduit une stratification géologique des sols. Andien Arcelin géologue a fait un travail d'identification des couches géologiques propices à la vigne. Ce sont que des terres calcaires, argilo-calcaires et fossilisées.

Enfin, Prissé est une étape de la première route des vins qui passait par Tramayes, La Clayette et Pouilly sous Charlieu, puis ensuite acheminés par la Loire.



Sur l'ancienneté du terroir, Montceau est créé en 895, Chevigne en 931, Collonge en 937, Mouis avant l'an 1000, Montagny en 1096.



Nous sommes à la période du développement des églises et des abbayes. Ces dates figurent dans les recueils de chartes, notamment dans l'église de St Vincent, très influente sur le secteur. C'est une période vers l'an mille où le clergé et les abbayes ont une position dominante. Ils reçoivent des quantités considérables de vins, de terres, de maisons etc... C'est un élément fondateur car le clergé étant bénéficiaire des terres, émettait comme condition de planter de la vigne pour les offices.

## Intervention de Marc Jambon

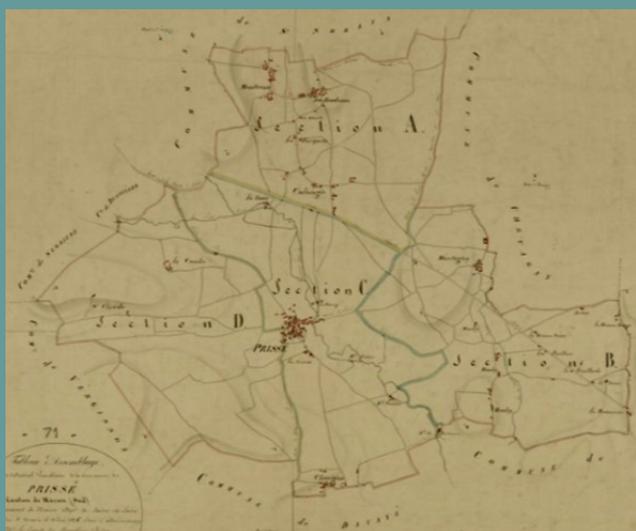
Il était pratiqué dans les donations, le complant, un système où l'église donne une vigne qui est partagée au bout de 5 ou 6 ans. C'est un élément de développement de la vigne.

Il se joue alors une rivalité était très importante entre les abbayes de Cluny, l'église de Saint Vincent et celle de Saint Clément.



Au nord de la Bourgogne, nous avons des villages groupés autour de leurs églises. Au sud, l'inverse se produit, nous avons à faire à un habitat très éclaté. Avant l'an mille, nous avons 7, 8 maisons qui se regroupaient souvent autour d'une maison forte, d'un château et d'un point d'eau qui formaient des hameaux.

Plan de 1826 des archives départementales : on observe simplement que la section A et B sont majoritairement plantées de vignes.



Un autre aspect de la connaissance des terroirs, la toponymie, science de noms de lieux, vient en aide dans la lecture du terroir : fromentaux pour froment, feuillarde pour une branche d'arbre de châtaignier qui sert au cerclage des tonneaux.



Marc Jambon

Je dois vous parler du château de Montceau. Pour cela j'ai eu l'aide de Georges Décaillot dont le grand père était vigneron chez Lamartine pendant près de 30 ans. Georges a été responsable du château qui appartient actuellement à l'institut Ozanam.

La propriété de Montceau est entrée dans le patrimoine de Lamartine en 1672. Alfonse le poète qui est né en 1790, l'a reçu en héritage de ses oncles et tantes en 1833. Le domaine est composé d'une cinquantaine d'hectares de terres, dont 47 hectares de vignes. L'essentiel est autour du château, d'autres parcelles sont dispersées sur la commune de Prissé et celle de Saint Sorlin qui s'appelle aujourd'hui la Roche Vineuse depuis la révolution.

Elle a été complétée par quelques achats ponctuels que Lamartine a réalisé lui même, selon les opportunités du moment. Ce domaine est venu compléter le domaine de Milly que Lamartine avait reçu en héritage en 1830 de son père (50 hectares de vignes réparties sur les communes de Milly, La Roche Vineuse, Berzé la Ville et Berzé le Chatel.

Pour être complet, il faut ajouter, à ces deux propriétés viticoles quelques hectares de vignes que Lamartine avait tenté d'acclimater sans beaucoup de succès à Saint Point, à partir de 1820. C'est donc une propriété de plus de cent hectares de vignes sur trois sites dont Lamartine dispose dans le Mâconnais.

Avec Saint Point, l'ensemble de ses biens fonciers est de 170 hectares à laquelle il faut signaler la propriété de Monculot en Côte d'Or qu'il a rapidement vendue parce qu'il fallait payer la part de ses sœurs sur l'héritage de Milly.

## Intervention de Marc Jambon

Il ne faut pas oublier non plus, l'autre domaine qu'il a hérité d'une de ses tantes à Péronne, un domaine d'une vingtaine d'hectares. Comme sa situation financière n'était pas florissante, il s'est dépêché de le vendre parce que les créanciers étaient très pressés. Donc c'est l'un des plus vastes domaines viticoles de Bourgogne dont il a été momentanément propriétaire.



Lamartine disait de lui : « je ne suis pas un poète, je suis un grand vigneron ». Pour être plus conforme à la réalité, il faudrait inverser les deux mots. C'était un grand poète, mais pas un grand vigneron.

C'était un homme généreux, un homme politique courageux qui était en avance sur son temps parce qu'il fallait être capable de revendiquer la liberté de la presse en 1837. Ce n'était pas spécialement facile.

Ce brave homme était amoureux de la nature, de la vigne, mais en promeneur sentimental, pas en agriculteur. Il croyait que la production, la commercialisation du vin serait une loterie facile où l'on gagnerait à tous les coups. De temps en temps, il avait un éclair de lucidité, il disait en regardant sa vigne : « ça vaut mieux qu'une vigne que l'on plante, dont on vend le vin à 20 francs le tonneau comme on le fait à Mâcon, ou on le fait à Bordeaux » mais c'est vrai qu'il avait une autre phrase, c'est pour cela que j'ai employé le mot loterie parce qu'il a écrit : « *les vignes font un immense tapis vert, le soleil et les nuages en sont les deux croupiers, qui vous jettent soit les trésors, soit la ruine* ». Et bien malheureusement, ça finit surtout par la ruine.

C'est à 19 ans en 1809 qu'il a découvert le vin car il a dirigé les vendanges en l'absence de son père. Et oui, on a beaucoup ironisé, on a critiqué la manière dont Lamartine gérait ses affaires. Il est vrai que la vigne en qui, il avait mis de grands

espoirs de richesse, ne lui a pas du tout apporté les satisfactions qu'il en attendait. C'est même l'inverse qui s'est produit. Piètre négociant, il achète la part de récolte de ses vignerons, les paie comptant, attend des jours meilleurs et espère de substantiels bénéfices.

Mais revenons à Montceau, où réside notre grand vigneron, d'où il gère ses vignes, son vin, et ses Hélas, ça n'a jamais été le cas. En réalité il vend son stock à perte au comptant, pour satisfaire momentanément les dettes qu'il a contractées.

autres affaires, qu'elles soient politique ou littéraires. Et bien à Montceau, il y a 27 vignerons qui travaillent sur le domaine de Lamartine. Il y en a 35 entre Milly et Saint Point. Tous ces gens travaillent sous l'autorité de Monsieur Revillon, régisseur de l'époque et ancien Maire de Milly. (ce n'était pas encore Milly Lamartine).

Je voudrais pendant que l'on parle de vignes et de vignerons situer la place de la vigne en Saône et Loire à l'époque de Lamartine, par quelques chiffres significatifs : en 1788 soit deux ans avant sa naissance, notre département était planté d'environ 30 000 hectares de vignes, en 1839 il y en avait 38 800. Cette progression de la surface plantée, a-t-elle été la même sur le plan qualitatif ? Je n'en sais rien. Toujours est-il qu'il est permis d'en douter. Aujourd'hui la Saône et Loire possède la plus grande surface de vigne des trois départements Bourguignons, n'est planté que de 13000 hectares de vignes.

Au total, la Bourgogne, c'est 29 000 hectares, soit moins que la Saône et Loire il y a un siècle et demi. Par contre le rendement du 19ème siècle était entre 25 et 27 hecto/hectares en année moyenne et les années pléthoriques 46 hecto/hectares. Mais je vais vous citer d'autres chiffres. Surtout un chiffre qui donne une idée du travail harassant des vignerons. La densité de plantation était entre 15 et 16 mille ceps par hectare, à peu près deux fois la densité de plantation de 2015. Aujourd'hui la densité de plantation minimum du Mâconnais en blanc est de 7000 pieds/hectares.

Les ceps étaient plantés en foule, parce qu'il ne faut pas aller plus vite que l'histoire. Les rangs de vignes que l'on connaît aujourd'hui sont la conséquence de la guerre de 14. A cette époque, la reproduction de la vigne se faisait par marcottage ou comme on disait à l'époque par provignage. On couchait un sarment, on l'enterrait puis on attendait que ça repousse de l'autre bout.

## Intervention de Marc Jambon

A la fin de l'année, on coupait le sarment et on avait un nouveau cep pour repartir. A chaque cep, il y avait un échalas en châtaignier auquel on attachait les sarments avec de l'osier ou de la paille. Après les vendanges il fallait arracher les échalas. On les stockait dans les cadoles pour les garder au sec pendant l'hivers sec et au printemps, on les replantait pour qu'ils puissent à nouveau tenir les sarments de la nouvelle récolte.

Alfonse de Lamartine, a eu de la chance, car il n'a pas connu les deux fléaux qui ont ravagé le vignoble Français et Bourguignon au 19ème siècle et qui sont importés des Etats-Unis : le phylloxéra et le mildiou. J'ai trouvé des archives dans mon village de Pierreclos. En 1887- 88, la municipalité a créé une école de greffage pour que les enfants apprennent à greffer. Le soir, l'école était occupée par les adultes pour apprendre à greffer. On avait même mis en place, pour développer le greffage et reconstruire le vignoble le plus vite possible, un concours doté de prix et offert par la municipalité. Bien sûr le vignoble de Prissé a subi ces aléas et la commune qui était plantée avant le phylloxéra de près de 360 hectares de vignes n'en a sauvé que 50. En 1892, 150 hectares étaient déjà replantés, en plans greffés. C'étaient des Gamay sur le port de greffe riparia et la récolte de l'année 1892, n'a été que de 2464 hectolitres de vin rouge et pas de vin blanc. Il est vrai qu'à cette époque, la proportion des cépages blancs était anecdotique. Les choses ont bien changé depuis.

En cette fin de siècle, Davayé par exemple produisait 3000 hl de rouge et seulement 10 hl de blanc. Seul Fuissé et Solutré produisaient 2 tiers de leurs récoltes en blanc. Le cépage blanc était le même qu'aujourd'hui, sauf qu'on l'appelait Chardenay et Chardonay et on désignera le seul nom reconnu dans le monde entier : Chardonnay.

Autre chose, la vigne et le vin ont été toujours des supports fiscaux. La part de l'impôt foncier du domaine de Montceau était de 1603 francs sur un total pour la commune de 5029 francs. On parle ici de francs or. Cela fait pour l'ensemble de la propriété foncière, même pas 10 % du total des impositions de la commune de Prissé. Par contre à Milly, ils payent 1932 de francs d'impôt mais par contre le somme représente 41 % des impositions communales. Les années de récolte se succèdent avec des hauts et des bas, elles peuvent atteindre 2000 pièces de vin soit 4 320 hl, puisque la pièce Mâconnaise contient 216 litres. C'est le revenu es-

sentiel du domaine. Quelques mots encore sur Montceau, le vignoble a été constitué depuis le 16ème siècle. Cela a nécessité de grosses installations viticoles parce qu'il fallait faire du vin. Qu'en reste t-il aujourd'hui ? Et bien rien !



Il reste seulement l'enseigne du château, une belle et grande cave voûtée qui aujourd'hui est encombrée par toutes choses, sauf des fûts, mais qui est toujours en bon état de conservation. Par contre il y avait un très grand cuvage dans un vaste bâtiment qui datait du 16ème siècle, voisin du château. Il a été démoli dans les années 1990 pour de sérieuses raisons de sécurité publique. La décision de démolir n'a pas été facile à prendre parce qu'il s'agissait selon l'architecte des monuments de France, d'un des rares bâtiments viticoles datant de cette époque. L'inconvénient est qu'il a été impossible de financer les travaux, donc la mort dans l'âme, tout a été démoli. Pourtant le caractère viticole du château est encore marqué de nos jours, surtout dans la chapelle où l'on trouve en regardant l'hôtel, les vis en bois des vieux pressoirs à point de nos anciens cuvages. On trouve aussi dans la cour un vieux pressoir Mâconnais des années 1900. C'est un pressoir Marmonier et c'est le petit fils d'un vigneron qui, lui, n'a pas fait le métier, en a fait cadeau au château pour qu'il y ait encore dans la cour une trace du côté viticole de ce monument.

Bien sûr, il y a les vignes. C'est un magnifique décor que l'on peut toujours admirer depuis la cour du château. Et puis Montceau a été vendu en 1870 par la succession de Lamartine à Monsieur Jean-Batiste Viré. Les vignes ont été dispersées auprès de différents propriétaires. Puis le château fut légué en 1945 à la fondation Saint Vincent de Paul de Lyon. Voilà ce qu'est devenu en moins de 100 ans, l'un des fleurons des domaines Bourguignons.

## Intervention de René Duvert



**René  
Duvert**

Je suis né dans ce village de Prissé il y a 88 ans. J'y réside toujours. Je pense que je vais y finir mes jours. J'ai vu beaucoup de choses, le château de Montceau bien entendu et en particulier la solitude de Lamartine qui a été construite par lui-même, dont je parlerai plus tard. J'ai vu construire la cave coopérative de Prissé, puisque je suis né en 1927 et qu'elle a été construite en 1928. Il y a 65 ans que je fais partie du conseil d'administration.

Je suis maintenant président d'honneur de la cave. J'ai vécu toute son évolution au fil des années. Je l'ai vu grandir puisqu'elle produisait en 1928 à peu près 10 000 hl de vin et elle recouvrait deux villages Prissé et Chevagny les Chevrières avec 95 % de cépages Gamay qui produisait le Mâcon rouge.

La reconversion du vignoble s'est faite dans les années 50 après la guerre 39-45. Le vin blanc est venu à la mode. On le buvait en apéritif et aujourd'hui sur la commune de Prissé, il n'y a plus un pied de rouge. C'est uniquement du blanc pour deux raisons. Les paysans tels que je suis, n'ont pas des grosses instructions. J'ai quitté l'école en 1940. Quand la guerre est arrivée, j'avais 13 ans. Mon père était viticulteur avec un ouvrier qui est parti à la guerre et qui est resté prisonnier 5 ans. A l'âge de 13 ans, j'avais deux frères jumeaux. Nos parents ont dit : « *Et bien vous allez quitter l'école et puis prendre la pioche et le sécateur pour aider à cultiver les vignes !* ».

Donc depuis l'âge de 13 ans, je travaille dans les vignes. Mon niveau d'instruction est très bas. Mais je m'en suis sorti quand même. J'ai fait ma vie du mieux que possible. J'ai eu la chance pour ma succession d'avoir des enfants qui sont restés pour reprendre le domaine. j'ai perdu mon papa subitement à l'âge de 55 ans en 1950 et donc

j'avais 23 ans. Il a fallu reprendre l'exploitation avec les deux frères jumeaux pour arriver à l'exploiter et suivre le progrès. Donc de 4 hectares de vignes à l'époque, aujourd'hui l'exploitation fait plus de 30 hectares.

Tout à l'heure, Marc Jambon a parlé des domaines qui étaient importants. Sur la commune de Prissé, 90 % de vigneronns étaient propriétaires de châteaux. Il y avait 8 châteaux à Prissé, le château de Montceau et plusieurs autres qui étaient exploités par des familles bourgeoises et des nobles. Ces familles évidemment, étaient très catholiques. Elles avaient des grandes familles avec beaucoup d'enfants. Quand les successions sont arrivées, les propriétés ont éclaté. Certains ont vendu, ce qui fait qu'aujourd'hui à Prissé, il n'y a plus qu'un domaine qui a résisté.

Je reviens à la cave coopérative. En 1928, c'était l'époque où les caves coopératives se sont construites sur le Mâconnais. On peut remarquer que beaucoup se sont construites au bord des voies ferrées parce qu'il n'y avait pas de camion qui pouvait transporter 250 hl de vin. Le transport se faisait par des wagons citernes par la voie verte actuelle.



J'ai vu dans mes premières années de travail les wagons citernes où les années de grosses productions, on logeait du vin dans les wagons réservoir car on pouvait pas remplir les cuves au moment de la fermentation.

Il y a 22 caves coopératives dans la région Mâconnaise, certaines ont disparu. D'autres ont fusionné telle la nôtre, parce que l'on a absorbé les caves de Verzé et Sologny. Notre cave faisait 30 000 hl, les autres chacune 15 000. En 1928 on produit 10 000 hl. Aujourd'hui, le groupement des terres secrètes produit 60 000 hl de vins, équivalent à 8 millions de bouteilles. Le commerce se faisait à des négociants très nombreux entre Beaune et Villefranche. Le vin se vendait en pièce. Après les camions citernes sont arrivés et la mise en bouteilles a démarré à partir de 1970.

## Intervention de René Duvert

Quand j'ai pris la présidence de cette cave en 1973, on faisait pratiquement pas de bouteilles. J'ai laissé la présidence en 1998. On en faisait 1 million. Aujourd'hui, les vigneron des terres secrètes en font 5 millions. Donc vous voyez que l'évolution de la vente des vins de notre Mâconnais a beaucoup changé. C'est comme le travail de la vigne, je n'ai jamais pratiqué le piochage de la vigne à plat avec une pioche à trois points mais j'ai labouré avec des chevaux. On piochait trois fois dans l'année, c'était un travail assez pénible puis on est arrivé à la mécanisation avec les tracteurs enjambeurs. Dès 13 ans, j'ai sulfaté avec le bidon où il fallait pomper. Aujourd'hui les parents iraient en prison si leurs enfants portaient ce bidon de 15 kg sur le dos. mais bon, j'arrive à 88 ans quand même !! Le travail c'est la santé !!

J'en reviens à Lamartine et à la Solitude que j'ai bien connue pour la bonne raison que pour les 60 ans de la cave, elle a voulu marquer le coup par un événement un petit peu hors du commun. Le conseil d'administration avait demandé à Jean Claude Jambon, meilleur sommelier du monde, de nous sélectionner une cuvée. Il nous avait demandé à l'époque 100 000 francs anciens. On avait fait 100 000 bouteilles que l'on avait augmenté de 2 francs. Finalement on était retombés sur nos pattes.



Alors comment habiller cette bouteille ? J'étais en bonne relation avec le président de l'Académie Monsieur Deville. Je lui dis : « on ne pourrait pas avoir sur nos bouteilles quelque chose qui marque cette Solitude ? ». Il me dit « il faut que j'en parle à l'académie, mais pourquoi pas ». Je le rencontre quelques temps après, il me dit qu'ils étaient d'accord pour utiliser le logo de la Soli-

tude et on va vous en donner l'exclusivité. Donc on a déposé l'autorisation à l'Institut National de la Production Industrielle et nul autre peut utiliser ce logo. Ceci, sans bourse déliée, moyennant de fournir les bouteilles de vin nécessaire, parce que les académiciens parlent bien, mais ils boivent aussi un peu. Voilà ce qui s'est passé et voilà pourquoi aujourd'hui on a toujours sur nos documents publicitaires la Solitude de Lamartine.

J'ai vécu aussi beaucoup de choses, la transformation du vignoble de rouge en blanc, la naissance du Saint Véran parce qu'il est né par un décret le 4 janvier 1971. La demande était de 1947, il a fallu 24 ans pour voir naître cette appellation. Elle avait été demandée par un monsieur Louis Dailly de St Amour qui avait fait naître l'appellation St Amour. Mais cette demande de Prissé n'était pas dans le train. On est monté dans le wagon en cour de route. Il y avait 6 communes qui avaient demandé dont St Amour qui a été exclu parce que les experts de l'INAO ont décrété que l'on pouvait pas avoir deux Saints , un rouge et Blanc dans la même commune. C'est donc pour cela que Saint Amour n'a jamais pu rentrer dans l'appellation St Véran. J'étais à l'époque vice-président de la cave et c'est venu à nos oreilles. Les experts sont venus sur la roche de Vergisson et ils ont vu les côteaux de Prissé très calcaires. Ils ont dit pourquoi ces coteaux ne seraient pas du St Véran ? mais ce n'est pas dans le décret. Alors il a fallu faire des démarches pour que la commune de Prissé entre dans le décret pour le St Véran à la place de St Amour.

Il y avait tout le coteau ouest de Prissé. Cela représentait un tiers de la commune. Evidement c'était une bonne chose pour la commune mais il y avait qu'un tiers des adhérents de la cave de Prissé qui pouvaient en bénéficier. Il y a eu une levée de bouclier pour ceux qui n'en faisaient pas parti. On a fait les démarches, j'étais en bonne relation avec l'inspecteur de L'INAO de Mâcon, dont certains ont entendu parlé, Monsieur Lemineur qui était un homme assez strict, mais je rentrais bien dans ses papiers et il me dit : « vous ne savez pas , il faut demander toute la commune de Prissé ! » Je lui ai dit oui, mais c'est un grand pas à faire, car on était pas prévu dans le décret.

## Intervention de Jérôme Jeandin

Et puis demander 1 an et demi après pour toute la commune ? Bon ,on obtient le deuxième tracé, proposition de projet de Cluny à Mâcon (tout ce qui était le côté de la nationale). Et encore une levée de bouclier pour ceux qui n'était pas dans. Alors on a encore insisté et finalement aujourd'hui la commune de Prissé a 90 % de ses surfaces viticoles qui sont en appellation St Véran, 10 % sont restées en Mâcon Village.

En 1995, nous voyant ni trop grand ni trop petit, à la veille de quitter la présidence, on n'avait pas de directeur. Avec le papa de Michel Baraud le président actuel, on a eu l'idée de faire une fusion des caves. Donc on lance cette fusion des caves qui est devenue les Terres Secrètes, on lance l'idée sur les 6 caves du Mâconnais qui étaient; Charnay, Chaintré, Vinzelle, Prissé, Sologny, Verzé , donc on lance l'idée, réunions sur réunions, avec les situations financières de chaque cave. On faisait un peu plus de bouteilles à Prissé donc on avait un peu plus de sous. Cela a été pas mal discuté, si bien que nos finances ont fusionné.

On a mis 6 ans pour équilibrer nos comptes pour que les prix soient repartis. Pendant 5 ans, Prissé a été payé un peu plus cher, 20 % de moins par an pour les autres caves.

Les trois caves, Sologny Prissé Verzé ont fusionné, la cave de Charnay a dit non tout de suite parce qu'elle a dit : « Prissé , vous voulez nous bouffer !».

A Chaintré le Pouilly Fuissé valait 20 000 francs la pièce. Ils ont dit : «on vend bien notre vin, on a besoin de rien ».

Donc on est restés les trois caves, qui aujourd'hui , ce n'est pas à moi de le dire, mais je pense que la cave se porte bien.

Voilà, je n'ai pas connu Alfonse de Lamartine, mais je voulais quand même dire que je suis descendant de Lamartine puisque mes grands-parents paternels habitaient la Roche Vineuse, le hameau de Sommeré qui était à quelque hectomètres du château de Montceau.

### Jérôme Jeandin

Viticulteur de la cave des Vignerons des Terres Secrètes. de Prissé.



je vais vous parler de la mise en démarche du premier cru. Le Saint Véran est né le 4 janvier 1971. Le rattachement de la partie de Prissé s'est faite le 7 mars 1973. Aujourd'hui on a une appellation de 730 hectares, 225 viticulteurs, 41 000 hectolitres de production. La grosse force de cette appellation aujourd'hui est de commercialiser 68 % du volume en bouteilles, ce qui est très rémunérateur. Nous sommes un peu plus autonome. Voilà ce que l'on peut dire sur l'appellation.

Si l'on revient un peu à Lamartine, c'est la partie croix de Montceau qui est en climat et en demande de premier cru. Cette démarche découle de tout un travail en amont.

En 2006, on s'est intéressé à nos sols. On a demandé une étude pédologique sur toute l'aire d'appellation. 40 profils ont été retenus. Cela nous a permis de connaître et de comprendre nos sols, nos terroirs. Suite à l'étude, les gens se sont mis à individualiser leurs cuvées et réaliser du parcellaire. Ce fût un grand moment. Il en résulte l'arrivée des Saint Véran Climat comme on peut en trouver aujourd'hui à la cave de Prissé.

Ce travail, très rémunérateur, très qualitatif est très porteur pour l'appellation. A partir de là, nous avons voulu comme nos confrères de Pouilly, envisagé une demande de premier cru qui a débuté en 2011. Une commission d'enquête a été nommée puis une commission d'experts qui travaillent sur le terrain pour une nouvelle nomination de nos terres d'appellation. C'est effectif depuis juin 2015.

Des analyses et des études pédologiques de sols ont été réalisés. l'argile présente à plus de deux mètres de profondeur à exclu St Amour de l'appellation Chardonnay St Véran. Suite à cette exclusion, la demande de reconnaissance en premier cru a été acceptée pour Prissé par l'INAO.

On va alors retravailler la délimitation parcellaire de l'appellation, les surfaces exactes de St Veran en production ou à planter. Les routes et les bâtiments vont également être exclus.

# Débat avec le public



## Question du public

Qu'est-ce qui a justifié la transition entre les rouges et les blancs ?

### Marc Jeanbon

On est passé du rouge au blanc, en raison du débouché parce que les clients apprécient peu les tanins du vin rouge et préfèrent le vin blanc. Ils ont généralement besoin d'avoir un vin blanc fruité et si possible légèrement sucré : 4 grammes de sucre par litre, pas plus. C'est comme cela que l'on commence à conquérir un marché extérieur.

Notre principal débouché du Mâconnais était le Charolais, le bassin minier, un peu les Alpes et la Bresse. Le principal client extérieur était la Suisse. Le Chardonnay est un des cépages qui s'adapte le plus facilement à un nouveau terroir, il est d'origine Bourguignonne.

Ça s'est passé tout simplement. C'est d'abord une question économique. C'est très vieux, ça date d'Olivier de Serre qui disait quelque chose de simple dans son théâtre de l'agriculture : « Que feriez-vous d'un grand vignoble si vous n'êtes pas en mesure de vendre le vin ? ». C'est très important, il faut une place de production de vin qui corresponde à une demande. Le vignoble Mâconnais s'est adapté à la demande du marché de son époque. Aujourd'hui, beaucoup de gens pensent que le Bourgogne, c'est 60 % du rouge. En réalité en Bourgogne on produit 66 % de vin blanc.

## Quel est la place du vin rouge à Prissé ?

Elle continue à être constante ou elle diminue ?

Il y a encore des parcelles qui ne sont pas encore arrachées, mais qui sont sur l'aire d'appellation Saint Véran. Economiquement il faut regarder le réchauffement climatique.

On a des cépages qui ne sont plus du tout adaptés. Avec les Gamay sur des argiles, on peut faire un bon rouge, deux années sur dix. C'est quand même

très capricieux. Le mono cépage est très pénalisant aujourd'hui. Les Côtes du Rhône arrivent à équilibrer les tanins. Mais avec le cépage sur le Gamay, c'est plus difficile.

### Marc Jambon

Le pinot est plus adapté sur le calcaire. De plus, c'est vrai qu'en Bourgogne, il y a un certain nombre de décideurs qui souhaiteraient que l'on rééquilibre mieux la production de blanc et de rouge sur l'ensemble du territoire car on est maintenant déficitaire en rouge par rapport la demande du marché.

Nous avons du terrain calcaire sur lequel on ne peut faire un bon vin rouge qu'avec du pinot noir, ce qui n'est pas le cas avec du gamay. C'est pour cela qu'à Prissé aujourd'hui il n'y a quasiment plus de gamay. Ce qui reste en rouge va être arraché pour être replanté en blanc.

### René uvert

il faut rappeler aussi, qu'à une époque, on a eu un inspecteur de l'INAO qui ne donnait pas d'autorisation de planter des Chardonnays parce qu'il n'y en avait déjà beaucoup. Il fallait alors planter du pinot noir. J'ai été un des premiers vers les années 50 à planter du pinot noir. On a été chercher nos plants en Côte-d'Or. On l'appelait du pinot fin où on faisait 40 à 50 hectos à l'hectare. Aujourd'hui ils produisent 80 à 100 hectos l'hectare, mais on n'a plus la qualité pour faire du bon Bourgogne. On a privilégié la production plutôt que la qualité. Alors que le Chardonnay conserve la même qualité.



## Débat avec le public

Quelle est aujourd'hui la politique de la cave vis-à-vis de ses clients et quel est pour vous l'offre idéale que vous souhaiteriez leur proposer ?

**Michel Barraud**



La politique de la cave, c'est un peu le résultat de terrain, du terroir. Effectivement il y a eu une transformation du rouge vers le blanc. A chaque fois l'aspect financier découle du résultat de l'adaptation du cépage au terroir.

Autrefois, on était dans une production de vin rouge de soif et la qualité se retrouvait plus dans les blancs. Donc pour le Chardonnay, au niveau de la cave, notre offre c'est le Saint Veran qui est l'appellation phare de la cave. Il fait partie du haut de gamme avec plus de 200 hectares. Ensuite on a aussi le Mâcon village 450 hectares.

Au niveau rouge, 80 hectares de Mâcon et 80 hectares de Pinot. Ils sont répartis sur les communes environnantes de Prissé, Sologny, Verzé, Milly, Berzé la Ville.

Pour le marché, c'est d'avoir une offre complète, du blanc au rouge en passant par du crémant avec des terroirs, des lieux-dits. Il en faut pour tous les goûts et pour toutes les bourses. Une belle offre c'est une belle complémentarité où chaque client va trouver son bonheur. Il va découvrir les autres vins par le St Véran qui est le produit d'appel. Avec le savoir-faire de nos vignerons et vendeurs, le client va déguster un Mâcon Village ou un Mâcon rouge.

Je voulais compléter en parlant des terroirs. La richesse du Mâconnais, c'est d'avoir des terroirs différents dans la même commune. C'est pour cela que l'on a des vins différents sur la commune de Prissé. Si on prend le Saint Véran, on en a trois ou quatre à Prissé : le terroir des Plantés, 80 % de terres et 20% de cailloux ou un autre terroir, 50 % de cailloux et 50 % de terres. C'est ce qui donne des cuvées complètement différentes. Cela se

passer sur toutes les communes du Mâconnais, ce n'est pas spécialement à Prissé. C'est une richesse et une force.

Quand on parle des terroirs, c'est la singularité des lieux, la diversité des lieux. Est-ce qu'avec le client, vous pouvez engager un peu d'échange là-dessus ?

**Michel Barraud**

Bien sûr. Aussi bien les viticulteurs que les personnes qui sont à la vente, ils le font au quotidien. Les discussions s'engagent avec le client car il est toujours à la recherche du vin exceptionnel à prix exceptionnel. C'est vrai aussi que grâce au travail de vinification, du travail dans la vigne, le viticulteur depuis 50 ans a amélioré la qualité de la matière première. Le travail dans les chais s'est considérablement amélioré ces dernières années. Aujourd'hui on a vraiment des produits très différents qui correspondent à certains goûts. Vous avez des gens qui aiment des vins très secs, d'autres des vins plus gras, plus ronds ... Donc on a toute une gamme de vins qui se prêtent à tous les goûts.

Lamartine a été très reconnu jusqu'au jour de sa mort et à partir de 1869 jusqu'en 1950, on n'a plus parlé de Lamartine. Puis on a recommencé à en parler un peu timidement. Je pense que dans notre métier on n'a pas su ou on a pas voulu en profiter. Pensez-vous que l'on ne met pas Lamartine suffisamment en avant ?

**Marc Jeanbon**

C'est vrai que pour les gens de ma génération, on a eu droit à apprendre les poèmes de Lamartine dès l'école primaire. Mais vous savez, son style n'est pas tellement prisé aujourd'hui par le lecteur moyen. Les poèmes, ça va encore mais pour que certains poèmes soient plus popularisés, il a fallu que Georges Brassens les mettent en musique. Aujourd'hui, j'ai eu l'occasion de lire la seule œuvre théâtrale de Lamartine qui s'appelle « tous à l'ouverture », qui parle de l'acte de l'esclavage.

## Débat avec le public

Dans les années 30 à 50, quelques auteurs ont travaillé sur Lamartine. On a eu la chance d'avoir à l'académie un monsieur comme Emile Magnien qui a fait énormément de recherches sur le poète car c'était la figure emblématique du Mâconnais. Il semble qu'il était mieux connu par les étudiants étrangers que par les Français.

En 1969 on a fêté le centenaire de son décès. Il y a eu un colloque sur Lamartine par des spécialistes de la littérature et de l'histoire. C'était un être humain, il était comme les autres, il avait des qualités et des défauts.

Puis, on a eu la chance de fêter le bicentenaire de sa naissance en 1990. Certains n'ont pas encore compris l'importance de qu'il a apporté à sa région. Quand on parle de l'œuvre politique de Lamartine, c'est impressionnant. Lorsqu'il était aux affaires, la ligne de chemin de fer Paris Lyon a été prolongée jusqu'à la Méditerranée. Il a créé un certains nombres de Lycée en particulier le Lycée Lamartine à Mâcon.

C'est un personnage qui s'est battu. Si Monsieur Victor Schoelcher s'est battu contre l'esclavage, c'est Lamartine, chef de gouvernement provisoire, qui a signé le décret d'abolition en 1848.

Il s'est aussi battu pour la liberté de la presse. En 1837, il se bagarre contre la censure. Ce n'était pas aussi simple. Quand Lamartine a été élu député un journaliste de l'époque lui a demandé : « vous allez siéger où ? À droite ou à gauche ? ». Il a répondu « moi, au plafond ». Je pense qu'à son époque il avait tout compris.

**La commune de Prissé, fait partie du territoire des grands sites de France. Est-ce une contrainte ou un avantage pour la cave ?**

### **Michel Barraud**

C'est une belle opportunité, un honneur de faire partie de ce territoire. On est forcément attentif : on va suivre de près toute l'information qui le concerne. Nous n'avons pas de contraintes supplémentaires appliquées à la viticulture. C'est forcément un vecteur de communication important, une façon de plus de faire venir les gens dans la Mâconnais.

Notre travail est de capter les touristes, leur faire déguster nos vins et en vendre, c'est ça l'intérêt. C'est un bel atout pour la région mâconnaise. Lamartine disait au sujet du site et des deux roches : « deux navires échoués sur une mer de vignes ».

### **Marc Jeanbon**

Il avait certainement raison. Vu la surface de vignes qu'il y avait à l'époque, c'était la seule production locale. Il faut dire qu'à cette époque le vin était considéré comme une nourriture. Ces aspects ont bien changé aujourd'hui. On a bien fait de créer des appellations d'origines contrôlées. Pour faire ces grands vins, on s'est aperçu qu'il ne fallait pas planter de la vigne n'importe où.

Ce grand site est beau. Il s'est façonné au fil du temps et par le travail des hommes. Je crois que c'est un tout. Il faut le faire valoir. Monsieur Sylla parlait en début de soirée de fierté d'appartenance. Les gens ont besoin d'appartenir à un territoire. C'est un beau message à faire passer.



# Conclusion

A Clessé, on a eu Emile Viollet qui a indirectement fait la promotion de la vigne et du vignoble. Dans le décret de l'appellation premier cru de Viré Clessé, ont fait état du travail de cet érudit. Sur Prissé, dans le cadre d'une candidature engagée pour le premier cru, des hommes tel que Lamartine ont écrit sur la vigne. Est-ce que cela ne peut pas faire partie de l'argumentaire ?

## Michel Barraud

On est encore sur des ébauches. C'est vrai qu'il est important de tenir compte qu'il y a eu des hommes qui ont œuvré dans le bon sens du vin et surtout du terroir. On en prend conscience maintenant. c'est une bonne suggestion à faire avancer dans le dossier de la demande de premier cru.

**Question sur Lamartine. Comment était-il perçu ? Il était un grand propriétaire de vignes. Comment il était perçu par les autres gros propriétaires de la région ?**

## Marc Jambon

Il était d'abord perçu comme un des plus grands propriétaires, mais aussi comme un homme politique. Il ne faut pas oublier que Lamartine a été pendant plusieurs mandats Président du Conseil Général de Saône et Loire, Député de Saône et Loire. Il était d'abord perçu comme un littéraire par les gens les plus humbles et comme quelqu'un de très généreux.

C'est vrai, on s'est un peu moqué de lui à la fin de sa vie quand il était vraiment très désargenté. Mais il ne faut pas oublier qu'il a acheté au comptant les vins produit par ces vignerons leurs permettant de vivre. Quelques-uns s'en souviennent. C'est pour cela, quand on a ramené sa dépouille de Mâcon à Saint Point, il y avait beaucoup de gens sur le bord de la route. Il était reconnu pour ses valeurs humaines.

François Mitterrand, président de la République, souhaitait que Lamartine rejoigne le Panthéon. il n'en était pas question tout simplement parce que dans son testament il avait stipulé : « j'ai vécu pour la multitude, et je veux dormir seul ».

il avait demandé l'ajout du mot constance à la devise de la République : Liberté Égalité Fraternité. Cela me fait penser à l'INAO, car une appellation d'origine contrôlée, c'est la reconnaissance d'usages locaux, loyaux et constants. Le produit doit exister pour sa reconnaissance. Ce que réclame l'INAO, c'est la preuve de la qualité sur la durée.

## Conclusion

### René Duvert :

Je pense que cette soirée a été constructive. On a parlé de Lamartine, du vignoble, c'est une bonne publicité pour Prissé.

### Michel Barraud

Je n'ai pas grand chose à rajouter, je voudrais remercier ceux qui sont à l'initiative de cette soirée. C'est très intéressant. Voir des jeunes qui sont à l'écoute pourront transmettre dans le temps de l'image de Lamartine.

### Marc Jambon

Je vous remercie de toute votre attention. Vous savez que je suis un vigneron comme beaucoup de coopérateurs de Prissé. J'ai été pendant 24 ans un coopérateur à Sologny. Quand je parle de notre métier, de nos produits, j'en suis toujours ravi. Merci à vous.

### Jean-Pierre Sylla

A Prissé, vous avez hissé au meilleur niveau, votre ambition de premier cru, c'est à dire toujours se donner une marche supplémentaire. C'est le tempérament du vigneron. Rappelons-nous comme vous l'avez dit, c'est un travail excessivement pénible particulièrement lorsqu'il était manuel.

Aujourd'hui incontestablement, il y a une politique d'exigence de qualité, c'est la bonne voie à poursuivre. Par ailleurs, je trouve que cette cave est en phase avec sa population. Il faut que nos populations soutiennent les caves coopératives, soutiennent les producteurs. Nous avons malheureusement d'autres exemples ou quelquefois les filières agricoles ne sont pas toujours soutenues.

Il y a une coupure qui s'opère entre le producteur et le consommateur. Je pense en particulier à la filière viande où l'on observe que les grandes surfaces se mettent entre le producteur et le consommateur. Je pense que c'est très dommageable.

Je salue ce que disait tout à l'heure Monsieur Barraud, dans les statuts de la cave coopérative, les coopérateurs viennent tenir les permanences d'accueil. Lorsque les clients viennent et qu'ils ont en face d'eux un vigneron, un coopérateur, je pense que ça donne du sens à votre travail.

# Inauguration du panneau de Prissé



Inauguration du panneau de Prissé



VINS & VIGNOBLES  
DE SAÛNI-ET-LOIRE

## Prissé : Lamartine et les vignes de Monceau

Monceau est un hameau de Prissé. Vers l'an mil, Lébal, évêque de Mâcon, donne un champ de Monceau à Bon-Fils et à Ponce, à charge pour ceux-ci de le planter en vigne et sous condition qu'au bout de cinq années, la vigne soit partagée par moitié entre eux et l'évêque. C'est la pratique du *complant* appelée aussi *méplant* ou *plantées*.

### Naissance du château

Le château de Monceau a été construit en 1648 par Philippe Moisson, il devint en 1673 propriété de Jean-Baptiste de Lamartine, trisaïeul du poète. Celui-ci reçut Monceau par héritage en 1833. Il y passa plusieurs mois chaque année, jusqu'à sa mort en 1869. La vigne occupait alors une bonne partie du territoire de Prissé. Elle était plantée assez anarchiquement, en raison de sa multiplication par marcottage et de son exploitation non soumise aux contraintes de la mécanisation actuelle. À travers le vignoble se trouvaient des arbres fruitiers, surtout des pêchers, et en bordure de la grand-route, Louis-François de Lamartine avait planté beaucoup de mûriers pour l'élevage des vers à soie.

Photo du château de Monceau extraite du livre de François Perraud « Le Mâconnais historique », Ed. de la Tour Gile

En 1685, Abel Albert, ancêtre de Lamartine, avait un granger (métayer) et deux vigneronnes au hameau de Colonge. Quand les Lamartine reprirent le domaine des Albert, ils ne cessèrent de s'intéresser à la viticulture et, de génération en génération, ils augmentèrent l'étendue de leur vignoble.

### Alphonse de Lamartine et ses vignes

Le dernier de la lignée, Alphonse de Lamartine, hérita des biens et de cette passion de la vigne et, toute modestie mise à part, se nommera « le premier vigneron de France ». Il planta à plusieurs reprises, en 1842 notamment, quatre hectares qui vont du château à l'actuelle route nationale. Si, en dehors du château, il n'avait que deux vigneronnages au hameau de Monceau, il possédait en revanche tous les autres aux Farquets et à Colonge. Il fit construire au milieu des vignes le petit pavillon octogonal connu sous le nom de « *Solitude* », lieu de recueillement nécessaire à la création littéraire.

Vers 1834, Lamartine déclara : « *Je ne suis pas un poète, je suis un grand vigneron* ». Le vin et la poésie ont toujours fait bon ménage. Le pampre est le frère du laurier. L'ouvrage de Claudius Grillet, « *Un grand vigneron, Lamartine* », étonne, détonne et surprend tous ceux qui ne connaissent de Lamartine que sa littérature. Dès son enfance, Lamartine était prédestiné aux goûts viticoles : « *J'ai été élevé à la campagne parmi les vignes ! Le cep est le principal ornement du sol. Ici, la pierre, la roche triomphent jusque dans les noms de lieux : elles donnent au vin du pays, ce petit goût spécial 'de pierre à fusil' qui transporte les connaisseurs* ». Le terroir bourguignon et la vigne ont tenu une place considérable dans la vie du poète avant, et surtout après 1848. Dans les quatre communes de Milly, Saint-Sorlin, Prissé et Saint-Point, Monsieur de Lamartine ne possédait pas moins de 70 vigneronnages vers 1855, et il ne manqua jamais de venir passer la saison des vendanges au château de Monceau. Il écrivit d'ailleurs, dans « *La vigne et la maison* » : « *Ecoute le cri des vendanges qui monte du pressoir voisin...* ».

LA PNL, Paris. Représentation de L'été (1848) - pl. 1848 - (Musée de la Ville de Paris)

Devant ces deux pavillons entre lesquels s'ouvre l'avenue du château, on avait dressé en 1869 un autre fanalère où le convive du poète s'arrêta un instant

Il faut se promener sur le domaine de Monceau où vécut le poète et dialoguer avec les vignerons, un verre de Mâcon-Villages en main, pour imaginer Lamartine en présence de ceux dont il aimait s'entourer depuis son enfance. À sa mort, tout fut vendu pour éponger l'énorme passif qu'il laissait. Une bonne partie fut acquise par Jean-Baptiste Virey qui l'a transmise à ses quatre fils.

## Sites des partenaires

Archives départementales de Saône et Loire  
www.archives71.fr

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

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

Fédération des Foyers Ruraux  
www.fdf71.org

La fédération remercie plus particulièrement la commune et le Foyer Rural de Prissé, la Présidente et son équipe qui ont préparé l'exposition 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,  
Elisabeth Clerc

### 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 du Foyer Rural et de la Cave  
coopérative de Prissé



## 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.



### Les actes disponibles sur le site FDFR.71

- ◆ *L'aurore de la Coopération - Saint Gengoux-de-Scissé*
- ◆ *Où est la vigne ? - Charbonnières*
- ◆ *A la recherche du pressoir perdu - Laizé*
- ◆ *Chaud devant... Mort à la pyrale ! - Romanèche-Thorins*
- ◆ *L'insolite vignoble - Bray*
- ◆ *La naissance du cru - Clessé*
- ◆ *Faire son vin en Plaine de Saône - St Loup de Varennes*
- ◆ *Lamartine et les vignes de Montceau - Prissé*

### A paraître prochainement

- ◆ *La Loire, fleuve de vins - Saint Julien-de-Jonzy*
- ◆ *Ozenay hier, Ozenay aujourd'hui - Ozenay*
- ◆ *L'homme façonne - Azé*
- ◆ *Le vin de l'an 1000 - Chaintré*

### Acte support papier disponible à

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



santé  
famille  
retraite  
services



INSTITUT DE  
RECHERCHE DU  
VAL DE SAÔNE  
MACCONNAIS

