



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.

# Charbonnières



## Où est la vigne ? les actes de la conférence-débat du 17 novembre 2014

### sommaire

- Mot d'accueil de **Mme Kisterman** Présidente du Foyer Rural de Charbonnières. page 2
- L'évolution du terroir de Charbonnières par **M. Sylla**, Inspecteur Principal Honoraire jeunesse et sports 3-4
- Les témoignages de **Mme Combe et Mr Jullin**, anciens viticulteurs de Charbonnières 4-5
- Intervention de **M. Eichwald** auteur d'un ouvrage en cours sur l'histoire de Charbonnières. 6
- Intervention de **M. Berthelon**, sommelier 7
- **Débat avec le public** (*Localisation, le droit de plantation, Incidence sur la population, etc.*) avec la participation de Mme Bernard Maire de Charbonnières, M. Gonod de l'IRVSM M. Lamberet, du Foyer Rural et M. Peulet du Conseil Général. 8-11



Page 5, panneau d'exposition « Où est la vigne ? » réalisé par le Foyer Rural de Charbonnières et ses partenaires, constitué de 4 chapitres :

- *La vigne jusqu'aux années 1950*
- *Les cépages sur notre commune*
- *Pourquoi la disparition de la vigne*
- *Le retour de la vigne à Charbonnières ?*

# Introduction



## Claire Kisterman

Présidente du Foyer Rural de Charbonnières

Merci à tous et à toutes d'être venus à Charbonnières. Nous accueillons la deuxième étape de l'exposition itinérante qui a pris naissance en avril 2014 à Mâcon lors du colloque scientifique « Vins et Vignobles de Saône et Loire ». La première étape était St Gengoux-de-Scissé sur la naissance de la première coopération entre viticulteurs pour mettre en œuvre tout ce qu'il fallait pour promouvoir leur vin.

Pour Charbonnières, l'animation autour de l'exposition a démarré hier avec nos enfants de CM2. Après un atelier « senteur, goûteur, saveur » où ils ont testé et dégusté tout ce que notre palais peut nous offrir, ils ont ouvert le bal avec Mme Le Maire en plantant devant la mairie : « le cep du renouveau ».



A la suite de la conférence-débat, lors de l'inauguration, nous dévoileront le panneau réalisé par l'équipe d'œnologie du foyer rural de Charbonnières (page 5).

A l'issue de l'inauguration,, nous vous proposerons de déposer une petite céramique sur la fresque en forme de feuille de vigne dessinée par notre artiste sculpteur, Richard Maire. Ce sera notre patrimoine, notre trace de ce week-end



En fin d'après-midi, nous aurons un atelier dégustation sur les vins autour de Charbonnières et peut être découvrirons-nous ce que pourrait être le vin fabriqué aujourd'hui à Charbonnières.



## Alors, pourquoi Charbonnières ?

En traversant le village vous vous êtes sûrement rendu compte qu' il n'y a plus de vigne. Il y en a eu. Elles ont disparu. Mais la commune conserve plusieurs hectares de terrain à vigne classés en AOC Macon Blanc. Que s'est-il passé ?

Pour tenter d'y répondre, nous allons faire revivre la mémoire de nos anciens avec Henri Jullin et Jacqueline Combe. Ils vont nous faire partager leur mémoire de viticulteurs de Charbonnières. Puis , nous aurons Guido Eichwald qui écrit un livre sur notre patrimoine. Il nous parlera de l'évolution de notre village aux cours des 60 dernières années.

Damien, notre sommelier, nous parlera de ce que pourrait être le vin fabriqué aujourd'hui à Charbonnières, comment serait la vigne aujourd'hui, comment serait la qualité du vin de Charbonnières au sein de la région viticole du Maconnais. Enfin, je laisse maintenant la parole à M. Sylla, qui nous apporte quelques éléments sur notre ancien village .



### Jean-Pierre Sylla introduction sur la formation et l'évolution du terroir de Charbonnières.

« Charbonnières » doit son étymologie sans aucun doute à une activité d'une production de charbon de bois et donc l'ouverture d'une clairière dans une ancienne forêt. Dans des temps plus anciens, le sol est connu pour ses ateliers d'argile à silex dont les hommes semblaient entretenir des relations étroites avec ceux de Solutré.

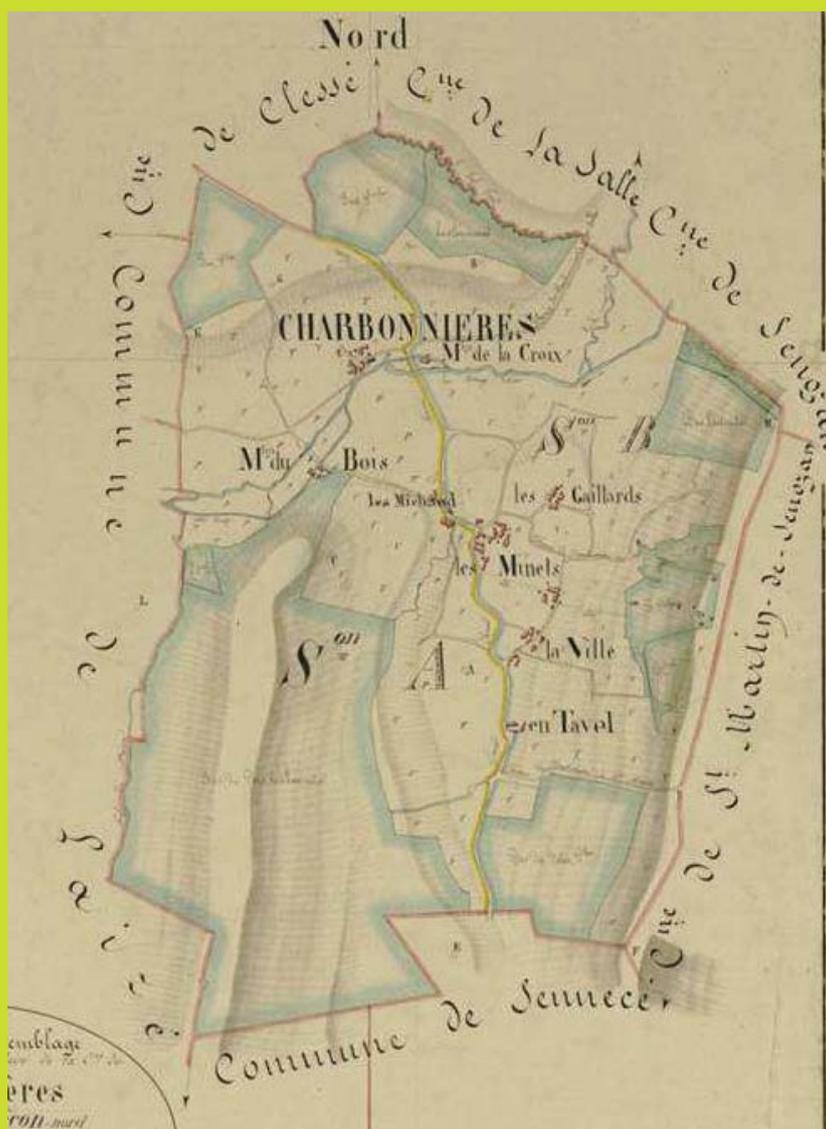
La commune de 417 hectares, plutôt de taille modeste, est ceinturée par une partie boisée avec deux échappatoires qui correspondent au tracé de la Mouge et de la vallée de la Saône.

Son organisation épouse la vallée selon un axe nord-sud. Le « déménagement » tardif du centre-bourg permet un repositionnement mieux équilibré par rapport à l'ensemble du village.

Etabli sur deux versants il est formé de 5 à 6 hameaux. C'est un habitat très éclaté, tout à fait caractéristique du Mâconnais où l'on retrouve des noms d'écarts « Les » ou « Chez » suivi du nom du propriétaire marquant l'origine de l'implantation de exploitations dispersées (les Michauds..).

On note une seigneurie « Les Descrivieux » dont la lignée remonte à 1547 et la présence d'un clos confirmant la présence de la vigne. Dans la partie nord, deux moulins tirent partie de la rivière Mouge.

De part et d'autre de la route, dans le sens longitudinal, le terroir est partagé en deux sections équivalentes A et B visibles sur le plan. La section A en 1842 est deux fois plus boisée (124 ha au lieu de 63) A l'inverse la section B est deux fois plus plantée en vignes ( 22 ha au lieu de 11). En raison de la nature géologique du sol, très argileux et humide, mais aussi de l'orientation sur le versant ouest, l'implantation de la vigne traduit un choix audacieux, l'habitat est venue s'installer sur la partie du soleil couchant.



## Témoignages de viticulteurs

En 1831, Charbonnières compte 967 parcelles à savoir un terroir extrêmement fragmenté avec des petits lopins de terre d'une moyenne de 21 ares.

Les modes de cultures se repartissent en 1841 entre les terres arables (112 ha), les prés (58 ha), les bois, (187 ha), et les vignes (33 ha). C'est donc un terroir avec deux modes de cultures dominantes, les céréales et la vigne. Un peu plus d'un siècle après, (1955) c'est une inversion complète. Les terres arables, et donc les céréales, chutent de moitié et les prés augmentent dans les mêmes proportions correspondant à une évolution générale de l'économie agricole.

La demande de viande liée à la consommation urbaine contribue au développement de l'élevage. La vigne ne compte plus que 7 ha (en 1955) et connaît les difficultés générales liées à la mévente et aux maladies mais aussi le découragement des viticulteurs.

### Serge Lamberet

Vice-Président du Foyer Rural de Charbonnières

Nous avons le plaisir d'avoir avec nous Jacqueline Combe et Henri Jullin, deux familles de viticulteurs de Charbonnières qui font partie de la mémoire de la commune. Nous excusons la famille Ducroux qui n'a pas pu venir et M. Pothier qui a eu des petits soucis de santé. Depuis quelques mois, nous préparons ensemble cet entretien, avec Catherine GRENIER, trésorière et co-organisatrice de cet événement."



### Où était la vigne à Charbonnières et quels raisins étaient produits ?

**Jacqueline Combe** : Il y avait de la vigne aux Renaud sur le côteau et du côté de Clessé, route de la Salle. Il y avait des prés en dessous et au dessus.

**Henri Jullin** : Sur la partie Clessé c'était des noahs. C'était la grosse production locale avec des rendements de plus de 150 hectos à l'hectare. Autrement dans le Clos du château c'était du gamay et en montant les Chevrières, il y avait un carré où c'était le chardonnay, du très bon vin. Pour ceux qui connaissent le Clos du château, sur la partie centrale il y avait une parcelle de plus de 4 hectares de gamay mais aussi de l'oberlin.

Il y avait une originalité, chaque parcelle était délimitée par un rang de vignes.

### Parlez-nous maintenant des vendanges. Des bons moments ?

**Jacqueline Combe** : Oui, quand j'étais jeune, 15-16 ans, on faisait les vendanges. Je vendangeais aux Renauds chez mon oncle qui avait des vignes, du chardonnay et chez Mr Robin qui avait du noah.

**Henri Jullin** : Les vendanges duraient trois semaines, les noahs partaient à la cave de Sennecey. Nous faisons aussi de la confiture avec le noah, c'était un bon dessert.



# Témoignages de viticulteurs

Qu'est ce qui a entraîné l'arrachage des vignes, ce qui fait qu'en 1960 il n'y avait quasiment plus de vignes ?

**Henri Jullin :** La mévente due au gel sur plusieurs années. Charbonnières est une commune où il fait froid. Les vignes ont disparu assez vite. Au fur et à mesure les exploitants disparaissaient aussi. Il y a eu aussi des opérations de remembrement, d'échange de terre qui peuvent être aussi une des causes de la disparition de la vigne.

Dernière question pour Mme Combe, est ce que vous aimeriez qu'il y ait de nouveau de la vigne à Charbonnières ?

**Jacqueline Combe :** Et pourquoi pas ! J'aime bien boire un petit coup de blanc. Et il est temps que l'on replante de la vigne mais je n'aurai peut-être plus l'occasion de boire le vin.

**Serge Lamberet**

Merci pour vos témoignages. Merci à ceux qui n'ont pas pu venir mais qui nous ont aidé. On peut également retrouver quelques informations dans le panneau d'exposition.



## Où est la vigne ?



Jusqu'au milieu du siècle dernier, et comme d'autres communes du nord mâconnais, Charbonnières, commune de 417 hectares, a compté une étendue importante de vignes sur son territoire (près de 33 ha). Mais il n'a fallu qu'un siècle pour constater la disparition totale de cette activité agricole.

### La vigne jusqu'aux années 1950 à Charbonnières

En parcourant la matrice cadastrale des propriétés foncières établie en 1832, on peut constater que de très nombreux propriétaires de la commune disposaient d'une parcelle de vigne plus ou moins importante, représentant au total 33 ha. En 1914, la commune comptait encore 21 ha en vignes.

Les rangs de vignes plantés sur la commune avaient deux fonctions :

- la production du vin destiné à la consommation personnelle de l'exploitant ou vendu à d'autres vigneron, puis à la cave coopérative de Sennecé-lès-Mâcon et parfois, celle de Clessé
- la séparation des parcelles qui étaient de très petite taille.

### Les cépages sur notre commune

Depuis juillet 1937, Charbonnières est située dans la zone de l'AOC mâcon. La plus grande parcelle (le Clos du Château) était plantée en gamay, comme les coteaux du Beaujolais, pour produire un vin d'assez bonne qualité. Les vendanges duraient une dizaine de jours pour cette seule propriété. La partie est de la commune (la Montagne, Tavel et les Feuillées) était plantée en chardonnay pour l'élaboration de vins blancs. Les grandes parcelles, route de Clessé et route de La Salle étaient plantées en cépages hybrides depuis la crise du phylloxéra, le noah – qui donnait un vin blanc – parfois associé à de l'oberlin pour produire un vin rouge, presque correct du point de vue gustatif. Les autres grandes zones plantées se situaient au cœur du village (les Travers, Montlaville), mais aussi de chaque côté de la route de Laizé. Il y avait encore quelques petites surfaces d'oberlin et aussi de muscat. Enfin, des cépages hybrides, le « 44 » (burdin), le « 54 », le « 55 » et le chancelor 7053, ont été cultivés jusqu'aux années 1960. Les agriculteurs de la commune se regroupaient pour faire les vendanges ensemble (les « coups de main »), et les journées ainsi fournies étaient récupérées pour d'autres travaux agricoles. Les vendanges duraient « bien huit jours » et se terminaient par la Fête de la R'Voul.



Vendanges de la famille Ducroux en 1950 (à gauche), et en 1955 (à droite)

### Pourquoi la disparition de la vigne ?

Plusieurs facteurs expliquent cette disparition. Le phylloxéra, ce puceron ravageur à l'origine de la destruction d'une partie importante des vignobles dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, a entraîné le recours aux cépages hybrides pour remplacer ceux atteints par la maladie. Mais le phylloxéra n'est pas



Pressoir, propriété de la Famille Jullin à Charbonnières

la raison principale de la disparition des vignes de notre commune. Par ailleurs, la piètre qualité de notre production, comparée à celle d'autres villages voisins et l'interdiction de la culture de certains hybrides comme le noah, ont un peu contribué à l'abandon de quelques parcelles. Le remembrement avec l'élimination des haies en vignes a modifié le paysage agricole local et transformé l'activité agricole, qui s'est tournée vers l'élevage et la production céréalière. La disparition de la vigne est due aux conséquences du phylloxéra combinées aux conditions climatiques locales : Charbonnières, village situé dans une cuvette, subit jusque tard dans la saison du printemps les assauts du gel, lié à la proximité de la rivière, La Mouge, qui le traverse. Et comme le soleil reste caché à l'est jusqu'en milieu de matinée, il est déjà assez chaud quand il darde ses rayons sur les vignes encore gelées (comme les noah qui étaient très sensibles au gel). Comme disaient les anciens « les cultures tournaient vite car elles étaient lunées... », d'où peut-être le nom des habitants de la commune (les Leunais).

### Le retour de la vigne à Charbonnières ?

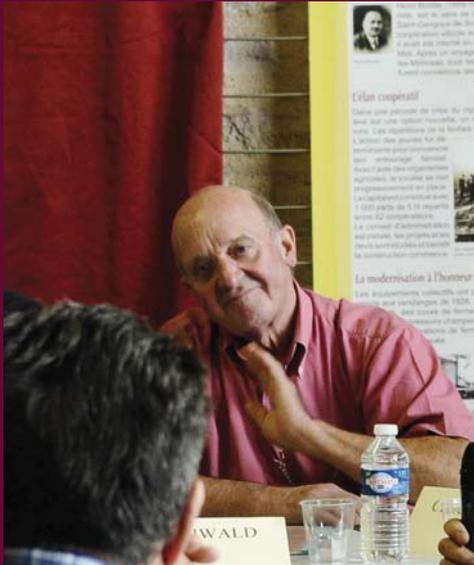
En mai 2004, la délimitation sur Charbonnières des AOC mâcon-villages, bourgogne, coteaux-bourguignons, bourgogne aligoté, bourgogne-passe-tout-grains, crémant-de-bourgogne, a été validée par le Comité national de l'INAO. Cette zone classée en AOC permettrait donc de voir un jour de nouveau, des ceps de vignes pour un vigneron disposant de droits à planter.

Alors, à quand une production de mâcon-villages à Charbonnières ?

Réalisé par le Foyer Rural de Charbonnières avec le soutien de la commune de Charbonnières, de Maurice et André Ducroux, Henri Pothier, Henri Jullin, et ses fils Jean-François et Pierre

## Les intervenants

**Guido  
Eichwald**



Tout ce que je vais vous dire, beaucoup de choses n'engageront que moi, mais ce sera plausible jusqu'à preuve du contraire. Au même titre, je ne vais pas non plus remonter aux origines profondes de la commune. Je vais commencer par le Charbonnières que vous n'avez pas connu car il n'était pas situé tel qu'il est aujourd'hui. Le départ de Charbonnières se situe aux Renauds. Des vestiges ont été découverts lors de constructions immobilières qui témoignent d'un riche passé lointain. Alors, que s'est-il produit ?

Le nom de Charbonnières a trait à une fabrication de charbon de bois. Ce charbon de bois était fabriqué du côté du Moulin du bois. Pour élaborer du charbon de bois il fallait des esplanades plates, de l'eau et du bois. Ce bois était à disposition. Les charbonniers étaient considérés comme des gens à part. Ils étaient noirs parce qu'ils travaillaient dans la fumée. Ils élaboraient des produits à l'époque qui étaient un peu curieux : comment peut-on d'un morceau de bois vert élaborer un morceau de bois noir ? C'était quand même particulier. Ce sont sans doute des anciens charbonniers, qui à partir des Renauds, ont créé le Charbonnières d'aujourd'hui.

Avec les charbonniers, sont arrivés des moines. Ils étaient de grands défricheurs car ils travaillaient beaucoup de leur mains. Ils étaient également au départ installés aux Renauds, mais chose particulière, la cantine était dans le Charbonnières d'aujourd'hui. Ils faisaient le déplacement. Les moines, et ce n'est pas une critique, étaient de grands mangeurs, de grands buveurs. Qui dit moine, dit vigne. Il n'est pas impossible, hormis les romains, que ce

soient les moines qui aient amené les premiers plants pour leur propre consommation mais aussi pour leur vin de messe.

Dans l'étude des vieilles civilisations chrétiennes et judéo-chrétiennes, le Seigneur lui même aurait dit à une servante: « donne à boire du vin à ton maître parce que si tu lui donnes à boire du vin, tu enfanteras plus tard ». Effectivement, le vin n'était pas montré du doigt, bien au contraire. Les moines ont disparu et les cultivateurs sont arrivés que l'on appellera les paysans.

Charbonnières a eu jusqu'à 28 fermes. Elles étaient très nombreuses pour ce petit village. Aujourd'hui il en reste 1 ou 2. Les fermiers ont repris la culture de la vigne, plus élaborée qu'auparavant, pour leurs besoins personnels. Il n'était pas question de faire des appellations. Ils en avaient besoin bien sûr pour le boire, pour faire de la gelée et pour le distiller. En effet, le noah avait un rendement et un taux d'alcool très élevé qui produisait de l'eau de vie, du marc dont la première gorgée se buvait à 6 heures le matin avant de commencer le travail.

Puis le phylloxera est arrivé. On a arraché une première fois, replanté des plants américains et du noah. Le deuxième arrachage s'est produit entre les années 50 et 60 pour des raisons liées au gel. Charbonnières a une situation particulière. Quand soufflent les vents du nord, ils passent par la brèche de la commune de La Salle et il fait relativement froid. Il semblerait que ce gel ait permis une récolte sur trois. Il devenait donc crucial de se débarrasser des terres où la vigne ne rapportait plus et posait problème. La vigne a donc disparu dans les années 50 à 60.

Aujourd'hui, en allant vers La Salle, dans les bois, on trouve quelques cep de vigne, ou bien dans les jardins des particuliers, quelques pieds de noah. Ce raisin est très intéressant pour les oiseaux car il est très gluant, facilement absorbable.

Voilà ce qui reste à Charbonnières. Mais en 2005, nous avons retrouvé à la mairie une lettre qui supprimait l'appellation Charbonnières. Or l'INAO a conservé sur la commune 27 hectares de terre avec l'appellation Mâcon Village. Cela laisse à penser que nous boirons peut être un jour un vin de Charbonnières.

Je vous remercie de votre attention.



## Damien Berthelon

Sommelier

Avant de dire à quoi pourrait ressembler le vin de Charbonnières, je souhaite revenir sur le noah. Il a été arraché parce que c'était un hybride producteur direct. Ce sont des vignes franches de pied qui ont été métissées avec un cépage. Le problème du noah est qu'il produit, non pas de l'éthanol, mais du méthanol. A l'époque on en buvait plus d'un litre par jour, certains devenaient aveugles et donc fous également. Le gouvernement de fait a pris des mesures datant du 1<sup>er</sup> décembre 1956, en offrant une prime d'arrachage importante au noah, 135 000 francs ancien.

## Aujourd'hui Charbonnières est toujours en appellation.

En 2004 Charbonnières dispose de 27 hectares qui peuvent être en Mâcon et tous les déclassements possibles : Bourgogne, Coteaux bourguignons, Bourgogne aligoté, Bourgogne passe-tout-grain et Crémant de Bourgogne. L'appellation Mâcon été faite en 1937.

## Que pourraient donner les vins de Charbonnières ?

On pourrait planter en chardonnay, en aligoté, en pinot et en gamay. Avec le réchauffement climatique, les problèmes de gelées ne seraient plus aussi importants. De plus on a arraché beaucoup de bois, donc moins l'effet de gelée.

Le terroir a beaucoup d'argile et de molasse. On a une roche mère de calcaire due à la montagne de Charbonnières avec la carrière de St Martin juste derrière. Cela pourrait donner des vins typés secs agrumes car on est obligatoirement sur des vins secs dans le Mâconnais, moins de 3 grammes pour l'appellation avec des saveurs fleuries sur les chardonnay, et sur les Bourgogne des vins rouges fruités typés, proche du Beaujolais.

L'appellation Mâcon Village regroupe différents villages. C'est une grande appellation, 2900 hectares. Charbonnières en a 27. Quel pourrait être l'accord mets et vins de Charbonnières ? Pour le moment nous ne le savons pas. On le saura peut-être dans quelques années si le « cep du renouveau » donne correctement du raisin. Mais bon, sur un seul pied, cela risque d'être un petit peu limité...



# Débat avec le public



**Où sont situés les 25 hectares ?  
Les propriétaires habitent-ils Charbonnières ?**

**Serge Lamberet**

Vous avez la réponse sur ce plan.

vous retrouvez les quelques propriétaires de 1832 sur les premiers registres hypothécaires napoléoniens. Les deux plans présentent le positionnement des 27 hectares qui se situent en partie aux Feuillées. Les Feuillées sont situés à droite sur la route des Chevrières avec un espace de 6 à 7 hectares.

Ensuite, vous avez un seul tenant qui se situe en haut de la montagne et qui part en Tavel et arrive jusqu'au quartier de la Montagne.

Cela fait une belle surface à la fois la Ville, à la fois en Tavel avec toute la partie du haut y compris la partie du bois qui peut être planté en vignes. Le problème est aussi le nombre de propriétaires de ces parcelles. il y en aurait au moins 4 à 5 différents.

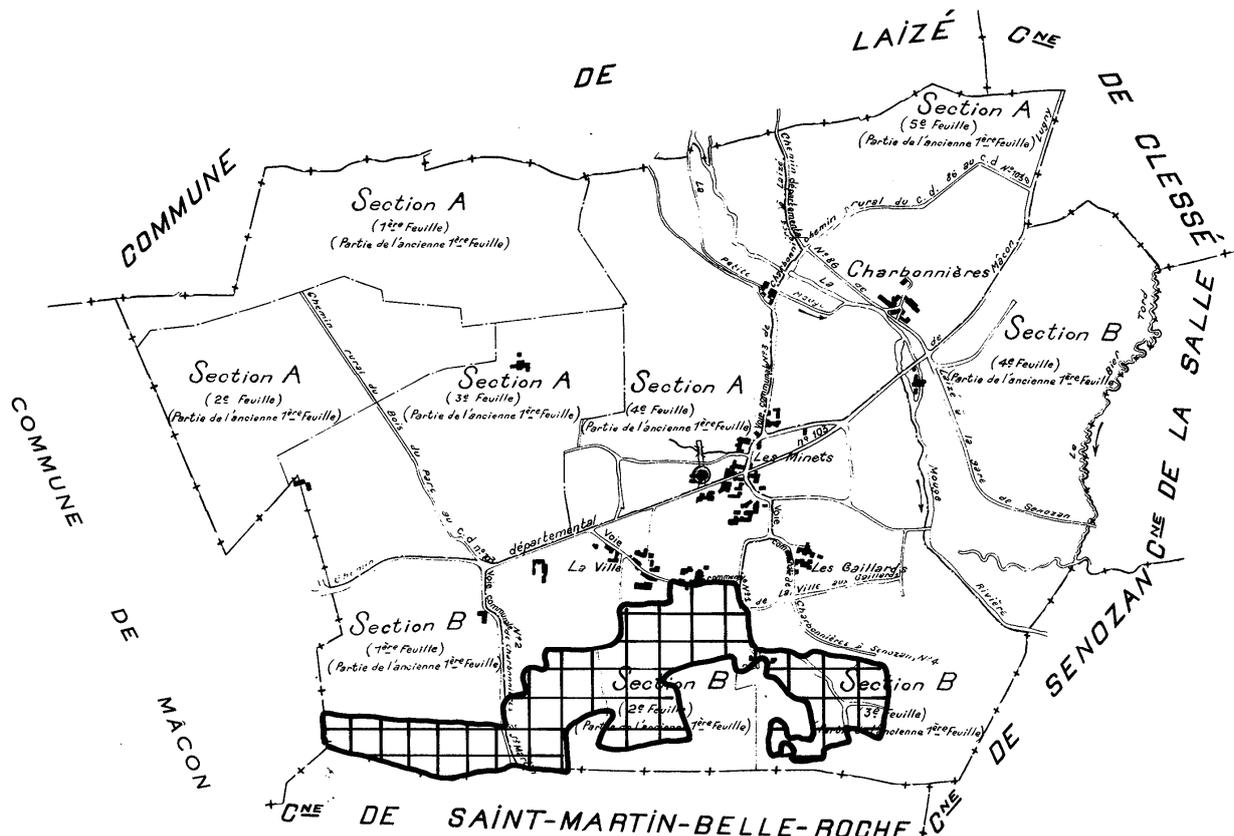
**Po r q oi emmenait-on à la coopérative le noah et pas le chardonnay ? Et po r q oi à la cave de Sennecé ?**

**Henri J Ilin**

On emmenait tous les cépages à Sennecé car c'était la plus proche.

**Damien Berthelon**

On emmenait plus le noah que le Chardonnay car il y en avait beaucoup plus. Le noah étant un hybride producteur direct, il était moins sensible aux maladies que les autres cépages et donc forcément plus planté. C'était le vin des travailleurs. Et ils allaient chasser car le noah s'associait bien au gibier.



## Est-il économiquement rentable de replanter de la vigne à Charbonnières ?

### Damien Berthelon

Rentable ? Oui c'est viable car on a une aire d'appellation contrôlée de 27 hectares . Il est toujours bénéfique de planter, surtout en ce moment en France où des aides sont données pour replanter car il y a un manque de vignes.



## Et pour les droits de plantation, peut-on en avoir ?

### André Peulet : Conseiller général

Oui, on peut avoir des droits de plantation. Mais beaucoup n'ont pu être gardés car ils avaient une durée maximale de 10 ans. On avait une liberté qui était donnée. On pouvait les acheter, les négocier, mais passé 10 ans, c'était terminé.

Pour Charbonnières, il faut aujourd'hui reconquérir les 27 hectares par des nouveaux droits de plantation déterminés par l'appellation. Mais il faut des jeunes viticulteurs de moins de 41 ans qui veulent s'installer. Sinon, la première chose est d'être classé et le classement vous l'avez, il est déterminé. Par exemple, sur l'appellation Viré-Clessé que je connais bien, on a 350 hectares de plantés mais on a près de 500 hectares attribués.

Il y a donc un potentiel pour l'avenir avec des jeunes viticulteurs qui s'installent et qui vont demander des droits de plantation. Ils doivent faire la demande à l'Union des Mâcon. C'est une démarche assez simple, la demande est gratuite mais elle est limitée à 1 hectare et demi. Attention, vous n'allez pas avoir 27 hectares d'un seul coup. Pour un viticulteur en place, s'il a une cinquantaine d'années, il aura un demi hectare à l'année. Un jeune aura un hectare et demi. S'ils sont plusieurs cela peut avancer très vite. 27 hectares ce n'est pas énorme. C'est un beau challenge.

## Plusieurs étapes pour la viticulture et la culture ont eu lieu. Quelles ont été les incidences sur la population ?

### Guido Eichwald

Je pense que le phylloxera et l'arrachage de la vigne n'a pas eu d'incidence sur la population. On pourra simplement dire ce qui se passe souvent dans les villages : une population en remplace une autre. C'est à dire que le cultivateur va disparaître et va être remplacé par des citoyens qui arrivent et qui font des villages, permettez-moi l'expression, des villages dortoirs !

Sur un plan général je ne pense pas qu'il y ait eu une évolution notoire de la population, ni en baisse ni en hausse.

### Renée Bernard Maire de Charbonnières



En 1960 , il y avait 100 habitants. Vers les années 40 il y a eu jusqu'à 150 habitants. Je ne pense pas que ce soit dû à la vigne car il y avait beaucoup de gens qui travaillaient dans les carrières. Voici les chiffres du recensement. Actuellement, il y a 350 habitants.

### La population de Charbonnières a été estimée à : (source INSEE)

- 338 habitants en 2007
- 322 habitants en 1999,
- 280 habitants en 1990,
- 262 habitants en 1982,
- 168 habitants en 1975
- 178 habitants en 1968.

## Philippe GONOT

Institut de Recherche du Val de Saône Maconnais

Je ne peux pas parler, en particulier, de l'évolution de la population de Charbonnières. Mais en ce qui concerne le Mâconnais, il y a déjà eu une baisse de la population à partir du milieu du 19<sup>e</sup> siècle, vers 1850, qui était due à une crise agricole très importante qui a d'ailleurs touché l'ensemble de la France rurale. A partir de 1870, avec l'apparition du phylloxera, la baisse de la population s'amplifie jusqu'au début du 20<sup>e</sup> siècle. On est sur des populations très fragiles. Les vignerons de 1870 ne sont pas les viticulteurs d'aujourd'hui. Ce sont des gens très modestes et la crise du phylloxera va impacter considérablement leurs revenus. Mais cette baisse de population va être de courte durée car ces populations fragiles vont partir et vont laisser la place à d'autres vignerons. Les propriétaires vont faire appel à d'autres, venant souvent de Bresse, et qui vont occuper les places laissées libres par leurs prédécesseurs.



**On a parlé en fait des rangs de vignes qui étaient plantés entre les parcelles. Étaient-ils récoltés ?**

## Henri Jullin

Les rangs de vignes étaient mitoyens mais ils étaient sur une parcelle, comme pour une haie.

## Jean Mortet

viticulteur et membre du Foyer rural de Romaneche

Vous avez parlé des vignes en séparation de parcelles. Voici quelques chiffres qui montrent l'importance de ces rangs de vignes. En 1882 il y avait 543 hectares de vignes en linéaire sur l'en-

semble du département, pour une surface totale à la même époque de 45600 hectares en Saône et Loire. Aujourd'hui on est à 13200 hectares. Après le phylloxera on était à 28000 hectares.

**Dans combien de temps pourrait on boire les premières bouteilles en fonction des cépages ?**

## André Peulet

Sur l'aire de l'appellation c'est à partir de la troisième année de récolte, donc minimum 4 ans, puisqu'il faut une année pour planter. Pour les crénants c'est juste le rendement qui change et c'est plus long car il faut tourner les bouteilles.



## Conclusion

### Guido Eichvald

C'est toujours délicat d'être le premier à conclure. A une époque administrativement parlant, il est « dangereux » de boire plus de deux verres de vin par repas. Et je suis admiratif de vous voir ici participer à cette réunion, cette réflexion sur la vigne et le vin. Bravo et merci !

### Damien Berthelon

Je pense que l'on a pu tous voir qu'il y a un grand engouement pour la vigne à Charbonnières : la future vigne ou les vignes passées. J'espère que l'on pourra alors replanter quelque chose rapidement.

### Jean-Pierre Sylla

J'ai évoqué tout à l'heure une situation « contre nature » et qui correspond, en partie à celle de la commune de Bray (animation à venir) sur le flan opposé à Massilly, un coteau plein ouest qui est en grande partie réhabilité par des jeunes viticulteurs. Ce sont des exemples intéressants. Dans quelle mesure le facteur humain peut-il corriger ou compenser les inaptitudes d'un terroir ? Schématiquement les pédologues ont tendance à considérer que c'est 50/50 ! L'expérience montre, en tout cas, que rien n'est irréversible ; la volonté de voir renaître la vigne à Charbonnières, avec les techniques d'aujourd'hui, n'est pas une utopie.

Enfin, la physionomie de nos communes rurales est intimement liée au maintien d'une surface agricole utile et donc d'une économie du sol et son entretien paysager. Charbonnières n'est pas très loin de Mâcon, elle en subit une pression immobilière et foncière logique mais qui appelle une réflexion majeure sur la gestion des équilibres de ces communes et leurs destinées.

Les villages du Mâconnais, protégés par la vigne n'ont pas vocation à devenir des « villages dortoir » mais peuvent le craindre. La personnalité et l'identité de ces communes est fragile. Elle dépend d'une maîtrise des espaces, d'une démographie et d'activités qui leur sont propres, et qui produisent cette diversité qui

nous est tant enviée. En d'autres termes, économie et patrimoine se tiennent ensemble. Les paysages que nous connaissons en sont l'expression. Je pense qu'il faut se mettre en alerte sur le devenir de l'espace cultivé et les formes de valorisation du sol. À cet égard le risque d'enfrichement n'est pas un bon signe du maintien de cette bio-diversité.

Je vous remercie de votre attention et de votre enthousiasme.

### Jean-Marie Sanchez

Animateur des Foyers Ruraux de Saône et Loire

Merci au public et intervenants pour leur participation. Sur l'année 2015 il est prévu 10 conférences-débat où seront abordées des thématiques en lien avec les Vins et Vignobles de Saône et Loire. Pour mémoire, des actes seront réalisés et si vous souhaitez les recevoir il suffit de nous transmettre votre adresse mail ou de nous contacter à la Fédération des Foyers Ruraux. Merci encore à l'équipe du Foyer Rural pour son accueil et l'organisation des deux journées d'animations autour de l'exposition.



L'équipe du Foyer Rural

## Sites des partenaires

Archives départementales de Saône et Loire  
[www.archives71.fr](http://www.archives71.fr)

### BIVB

[www.vins-bourgogne.fr/qui-sommes-nous/le-bivb-porte-parole-des-professionnels-des-vins-de-bourgogne](http://www.vins-bourgogne.fr/qui-sommes-nous/le-bivb-porte-parole-des-professionnels-des-vins-de-bourgogne)

### Commune et Foyer Rural

[www.charbonnieres71.fr/information/34273/associations](http://www.charbonnieres71.fr/information/34273/associations)

Foyers Ruraux de Saône et Loire : [www.fdr71.org](http://www.fdr71.org)

Institut de Recherche Val de Saône Maconnais

La fédération remercie plus particulièrement la commune et l'équipe du Foyer Rural de Charbonnières et sa Présidente Claire Kisterman 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](mailto: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](mailto:jean-marie.sanchez@mouvement-rural.fr)  
avec le soutien de Lydie Benas  
[lydie.benas@mouvement-rural.org](mailto:lydie.benas@mouvement-rural.org)

Photos de Pierre Marsal, de la commune de Charbonnières de la famille Ducroux



## 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.



## 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 Prissé**

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

13 juin 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

