

LES MOINES ET LA VIGNE

La vigne, une culture millénaire

La culture de la vigne remonte à 8000 ans avant notre ère en Arménie. Présente au IV^e siècle avant JC, elle s'étend d'abord en Géorgie, puis en Mésopotamie et sur les rives du Jourdain pour apparaître au III^e siècle en Egypte.

Les Romains plantèrent un vaste vignoble sur le pourtour de la Méditerranée et transmirent par la suite leurs connaissances viticoles aux Gaulois.

Les moines de Cluny se sont inspirés des textes de la Bible évoquant la vigne et le vin pour cultiver leur vignoble.



Le vin, boisson divine

Une abbaye a besoin de se fournir en vin pour trois raisons essentielles :

- les célébrations eucharistiques instituées par le Christ lui même (La Cène).
- l'hospitalité pour les pauvres, les malades et les pèlerins.
- le repas des moines dont la ration journalière était l'émine, environ 35 cl.

A Cluny, le développement de la viticulture a nécessité un grand nombre de moines (300 en 1150) et de frères convers encore plus nombreux.

Le nombre croissant de pèlerins qui se rendaient à Rome ou à Saint Jacques de Compostelle a favorisé l'implantation et le développement de la vigne autour des prieurés et des abbayes que possédait Cluny.



Les noces de Cana - Véronèse - Musée du Louvre

Le vin a un rôle prépondérant dans l'expansion de la foi chrétienne. La vigne est la première plante mise en terre par Noé après le Déluge pour le renouveau de l'humanité (selon l'Ancien Testament).



Noé cultivant sa vigne, ivresse de Noé
Vincent de Beauvais, Miroir historial



Côtes du Brulhois "Cuvée des Anciens Prieurés"
crédit photo JP. Cabiac



Messe de Saint Grégoire - Maître de Santa Clara de Palencia
Juan de Nalda, Musée Archéologique National de Madrid, Espagne

La viticulture monastique

« Pas d'abbaye sans un grand vin devant ses murs »

Saint Benoit d'Aniane (Bénédictins) prévoit dans sa réforme de rendre le travail manuel obligatoire pour les moines.

Mais l'importance des activités religieuses les amena à déléguer la culture des terres et des vignes. Ils conservèrent la réalisation de petits travaux manuels (la rédaction de manuscrits, la cueillette de fruits et le jardinage). Les moines mirent en place le système agraire du "complant" pour favoriser l'extension de leur vignoble. Le paysan travaillait pendant 5 ans les parcelles monastiques qu'il avait plantées en vigne, en étant exempté de taxes. Passé ce délai, la moitié de la récolte était reversée au monastère.

Les abbés créèrent des "doyennés". Deux à trois moines, sous les ordres d'un doyen, comme à Moirax (Lot-et-Garonne) géraient les domaines ruraux et les granges monastiques servant à entreposer les récoltes.

Les vignes étaient plantées sur les versants ensoleillés.

Le marcottage permettait la multiplication des pieds de vigne.

La taille, pratiquée à l'aide d'une serpette, avait pour les moines une symbolique religieuse avec les jeunes bourgeons qui apparaissaient à la suite de la taille des rameaux anciens.

Les vignes entretenues à la pioche, étaient amendées par le fumier animal et les résidus de la fermentation.

Elles produisaient des vins peu colorés et pauvres en alcool, 7 ou 8 degrés, pouvant être consommés purs. Ils devaient être rapidement bus.

La viticulture monastique, riche de siècles d'expérience et de pratique, en unissant le vin de la terre et les hommes de Dieu, a accompagné l'expansion et le rayonnement spirituel de l'ordre clunisien.

Bibliographie : Cluny, le vignoble invisible. Edward Steeves

LE VIN ET L'ÉGLISE

Le vin dans la liturgie chrétienne au Moyen Âge



© Bibliothèque Ste Geneviève Paris

Peu de temps avant son arrestation et sa mort, Jésus réunit ses apôtres autour d'une table garnie de pain et de vin. Il leur annonce que la nouvelle alliance entre Dieu et ses fidèles sera scellée par le sacrifice de son propre corps et par son sang versé. "Prenez et buvez", dit-il avant de faire passer entre eux la coupe de vin, "car ceci est mon sang, répandu pour le pardon de tous les péchés" (Nouveau Testament).



Vendange Abbaye de Bonmont 1260 Bibliothèque municipale, Besançon.

Les vignobles d'abbayes

Le vin est l'un des deux éléments sacrés dans la célébration de l'eucharistie. La création d'abbayes s'accompagne de la plantation de vignobles.

Au XIV^e siècle, les abbayes disposent d'une main d'oeuvre abondante pour les travaux viticoles. Les moines mettent au point de nouvelles méthodes de conduite de la vigne et d'élaboration du vin. Les vins issus d'abbaye représentent alors la première production du pays. Certaines appellations sont toujours appréciées de nos jours : Cahors, Fronton, Saint-Mont, Madiran, Buzet, Brulhois et Quercy.

Le vignoble au Moyen Âge

Les véritables dépositaires de la qualité sont les moines qui gèrent de nombreux vignobles monastiques.

A partir du XI^e siècle, les revenus tirés de la vigne sont de plus en plus importants. Le vin devient un facteur de richesse. Les évêques, souverains et seigneurs, obtiennent de nombreux privilèges liés au vin (possession de pressoir) et à sa vente, comme le droit de banvin qui permet la vente exclusive du vin pendant une durée fixée par la coutume.



Les Labours et les vendanges "Les Très Riches Heures du Duc de Berry" (1411-1416) Musée Condé - Chantilly



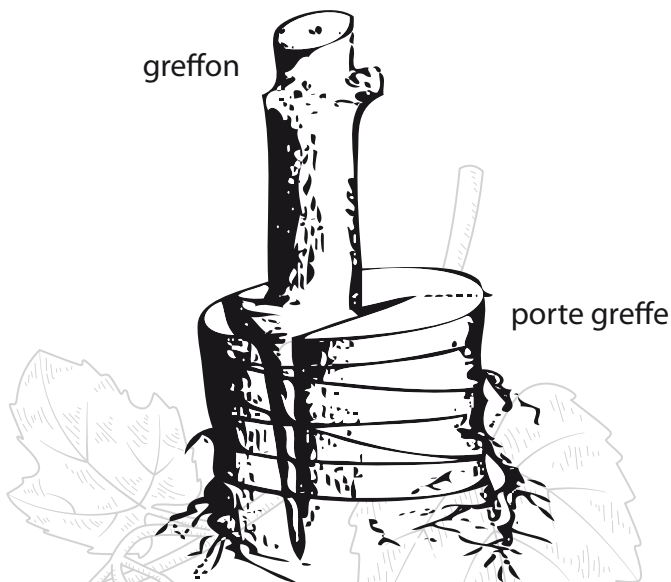
Pressoir à vin à Mouchan en Gascogne. crédit photo C. Saüm-Décuns

La greffe à l'époque médiévale

La technique de la greffe est connue dès l'Antiquité. Le "De re rustica" de Caton l'Ancien (II^e siècle avant JC.) en détaille différents procédés : en écusson, en fente, en approche, à la tarière, à l'emporte-pièce... Dans son opus "Ruralium commodorum" (vers 1305), l'agronome Pietro de Crescenzi préconise la méthode de la fente simple, où le porte greffe est tranché horizontalement au moyen d'un greffoir pour ne pas détériorer l'écorce : le greffon, taillé en biseau sur les deux faces est inséré dans cette fente, qui est ensuite ligaturée.



Taille de la vigne, les Heures à l'usage de Rome. © Bibliothèque municipale d'Angers/Cliché CNRS-IRHT



Dessin "greffe en fente simple"



Salle clocher - armoires de Layrac grappes de raisins - crédit photo JL Moreno



Moine goûtant du vin dans un cellier. @British Library Londres

Les bons cépages du Moyen Âge

A partir du XI^e siècle, la production de vin gagne en qualité et en quantité. Une bonne partie des vignobles qui deviendront célèbres existent déjà. Certains cépages d'alors sont encore connus de nos jours, comme le Tannat en Brulhois, le Malbec en Quercy ou le Manseng noir en Gascogne.

Tous ces cépages se maintiendront jusqu'à la crise du phylloxéra, à la fin du XIX^e siècle.

LE TRAVAIL DANS LES VIGNES

Les techniques de viticulture

Avec la fondation en Bourgogne de Cluny en 909 - 910, les vignes monastiques ne cessent de croître. La vigne pousse partout en Europe. Les moines perfectionnent la culture de la vigne, de la taille, de la greffe, de la bouture. Ils vont jusqu'à porter attention à la terre lors de la plantation du cep de vigne (les clos de vigne).

Les méthodes sont améliorées entre le XI^e et le XIII^e siècle par les moines :

le chaussage, en novembre, consiste à ramener la terre sur les pieds de vigne pour les protéger du gel.

la taille, en février ou en mars favorise la production des grappes de raisin plus grosses.

le bêchage, en mars, permet de renouveler les ceps qui produisent peu.

le greffage consiste à insérer le greffon dans un porte-greffe qui possède les racines.

le binage, en mai, aère le sol et supprime les mauvaises herbes.

Le travail de la vigne et du vin

Les vigneronns taillent la vigne en mars et l'émondent avec une serpe à talon.

Pour fixer les cercles des tonneaux, le paysan se sert d'un maillet de bois.



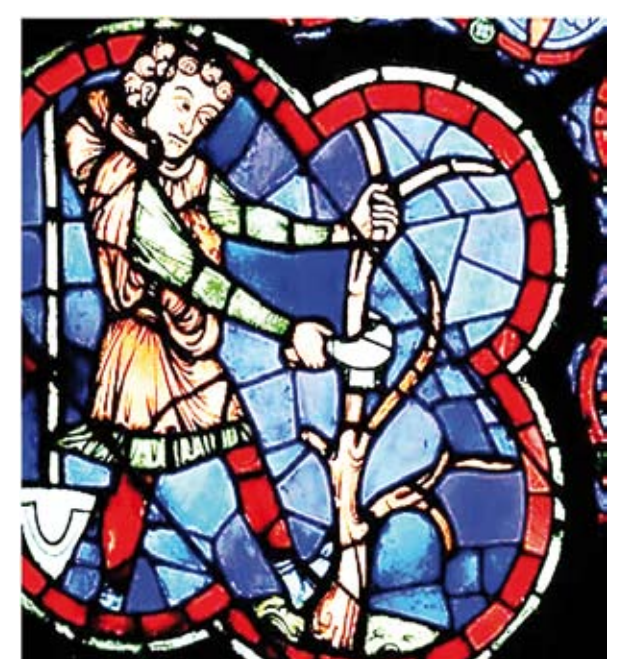
Vendanges et foulage
Paris, Notre-Dame, Zodiaque, vitrail, 1217-1220



Foulage du raisin
Paris, Notre-Dame, rose ouest Zodiaque 1220-1225



Charron et tonnelier
Histoire de Noé 1205-1215 Cathédrale de Chartres



Bêchage et taille de la vigne
Paris, Notre-Dame, rose occidentale, mois de mars.



La culture de la vigne, psautier de Normandie vers 1180. Bibliothèque royale La Haye

En automne débutent les vendanges. S'ensuit le début de la vinification avec le foulage du raisin aux pieds. Après les vendanges et le foulage, le vin est mis en tonneau.



L'usage du panier se répand au Moyen Âge. Il est en osier ou en bois. Une fois rempli, il est déversé dans des cuiviers ou des hottes qui seront transportés jusqu'à la cuve à fouler ou au pressoir à vin. Les pressoirs à vin sont rares à la fin du Moyen Âge et coûteux à entretenir. Ils se trouvaient surtout dans les granges monastiques et les celliers des châteaux.

Après le foulage à la cuve, le moût de raisin est écrasé dans le pressoir puis mis en tonneau. L'ouillage, consiste à remplir de vin le tonneau, au fur et à mesure que le niveau baisse pour éviter l'oxydation. Le vin peu alcoolisé se conserve mal. Il se transforme en vinaigre (vin aigre) et devient ainsi une aide pour la médecine.

La serpe à talon

Le paysan utilise une serpe, il s'en sert pour plusieurs opérations :

- la coupe des sarments inutiles par le croc de l'outil.
- la taille des branches à fruit par le taillant.
- la suppression des parties mortes du cep par le talon.



NE RIEN PREFERER A L'OEUVRE DE DIEU

Saint Benoît

Le monastère, l'abbaye, le prieuré et le couvent

Il s'agit d'un établissement religieux rassemblant en communauté des moines ou des moniales (couvent). Les moines sont sous l'autorité d'un abbé (Abbaye) ou d'un prieur (Prieuré) et appliquent une règle spécifique, pour prier et travailler. Au centre de la vie des moines se trouve la volonté de servir Dieu. Ils prient, méditent, travaillent, mangent et assistent au chapitre.



Le réfectoire - Livre des propriétés des choses
Barthélémy l'Anglais XV siècle. Paris. ©BNF



Le travail des moines à l'étude
Peinture de M. Gide - Dessin de Pauquet



Une réunion du chapitre général dans un monastère
clunisien XV^e siècle, prieuré de Notre-Dame de Longpont (Essonne)

Les métiers

Les moines ont tous une fonction particulière au sein du monastère (prieur, chantre, sacristain, infirmier, portier, cellérier...)

La journée des moines se partage entre les offices, la lecture, le repos, le travail manuel et intellectuel. De 4 à 6 heures quotidiennes sont consacrées au travail manuel (jardinage, travaux des champs, artisanat, cuisine).



Le moine copiste dans son atelier (scriptorium) ©BNF



Moines dans la vigne Bibliothèque Université de Séville



Les moissons - Retable de la vie de St Bernard
Peinture Jörg Breu l'Ancien (1475-1537)

La journée d'un moine selon la règle de Saint Benoît

De 1h à 2h du matin : les moines quittent leur matelas posé au sol. Ils vont dans le chœur de l'église et assistent à l'**office des matines**.

De 2h à 3h30 : repos

Les moines n'ont pas de chauffage dans leur cellule ou dortoir. Ils ont une paille pour dormir, une chaise et une table.

De 3h30 à 4h30 : **office des laudes**

De 4h30 à 6h : repos.

De 6h à 6h30 : **office de prime**

De 6h30 à 7h : réunion des moines dans la salle capitulaire. Le prieur lit un chapitre de la règle et le commente. Les moines confessent leur désobéissance à la règle. Les tâches à accomplir au prieuré ce jour-là sont réparties.

De 7h à 9h : les moines remontent au dortoir afin de rassembler leurs outils. En silence, ils se rendent sur leur lieu de travail : le jardin, la vigne, la forge, le moulin, le colombier...

De 9h à 9h30 : **office de tierce**

De 9h30 à 11h30 : travail

Les moines copistes écrivent dans le chauffoir pour que l'encre ne gèle pas l'hiver et qu'elle sèche bien quand le temps est humide. D'autres moines cultivent le blé, la vigne. Ils élèvent des vaches, des moutons, des poissons ...

De 11h30 à 12h30 : **office de sexte**. C'est la fin de la matinée.

De 12h30 à 13h : déjeuner au réfectoire (en général pain et légumes, jamais de viande). Avant d'entrer dans la salle, les moines se lavent la tête et les mains. Tandis qu'ils prennent leur repas en silence, l'un d'eux lit un passage de la Bible.

De 13h à 15h : repos

De 15h à 15h30 : **office de none**

De 15h30 à 18h : travail.

Dans l'étang, ils élèvent des poissons car ils n'ont pas le droit de manger de la viande. Les forges servent à fabriquer des outils en fer. Ils travaillent le bois pour la construction ou la menuiserie. Ils copient fidèlement des livres à la plume et les décorent d'enluminures et de miniatures sur fonds d'or.

De 18h à 18h30 : **office de vêpres**

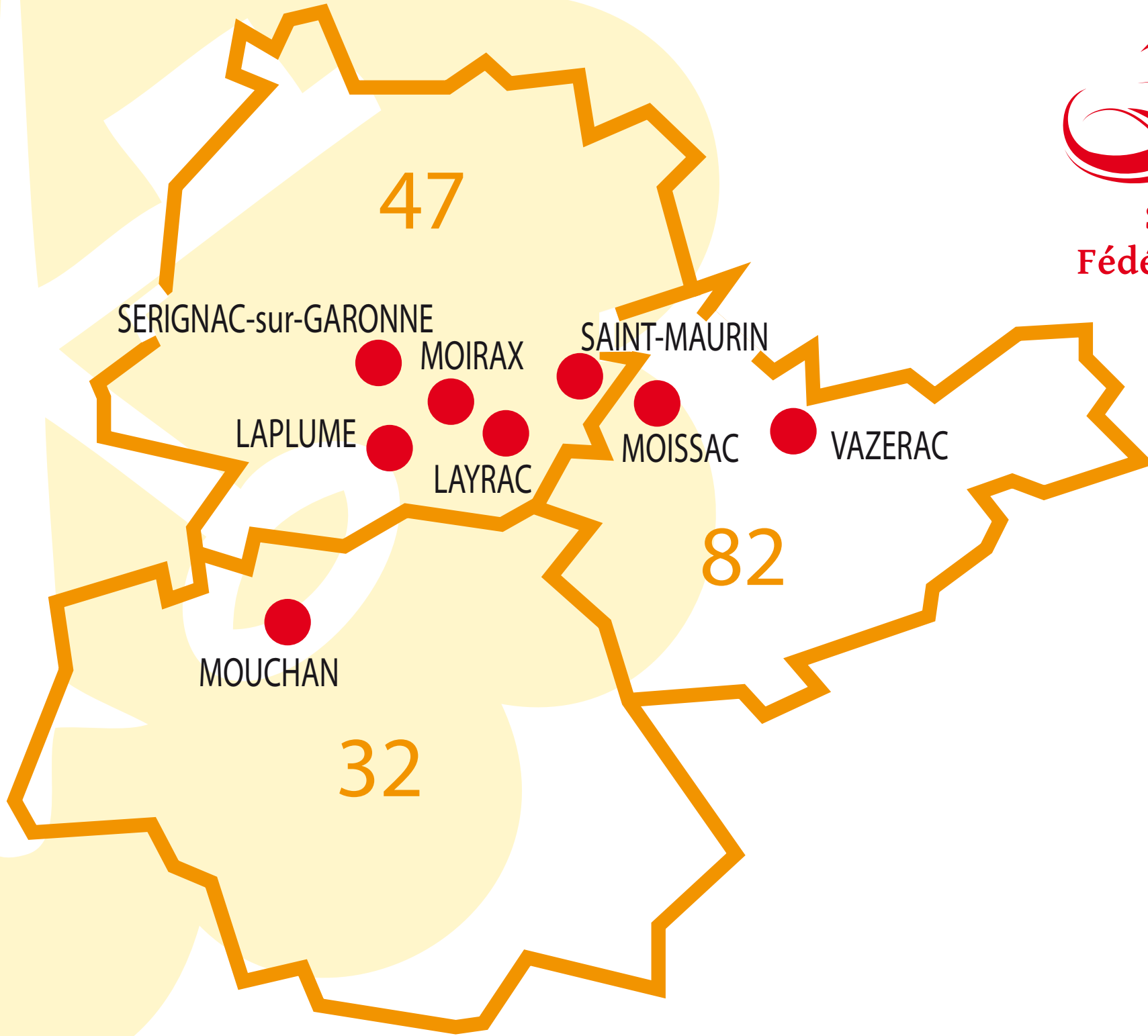
De 18h30 à 19h : dîner de quelques légumes et fruits accompagnant les restes du pain de midi.

De 19h à 19h30 : les moines s'assoient sur les bancs du cloître pour entendre une lecture.

De 19h30 à 20h : **office de complies**

Vers 20h : les moines montent au dortoir et se couchent sur leur matelas, dans leur habit, une couverture de laine grossière tirée sur eux.

COMITÉ TERRITORIAL NOUVELLE AQUITAINE OCCITANIE



LAPLUME



Eglise Saint-Pierre de Cazaux

LAYRAC



Eglise Saint-Martin

MOIRAX



Eglise Notre-Dame

MOISSAC



Abbaye Saint-Pierre

MOUCHAN



Eglise Saint-Austrégésile

SAINT - MAURIN



Abbaye Saint-Maurin

SERIGNAC-sur-GARONNE



Eglise Notre-Dame de l'Assomption

VAZERAC



Eglise Saint-Julien

