

ous sommes en 1830, Chaignay possède beaucoup de vignes mais cultive aussi des céréales. C'est un village qui se suffit à lui-même, tous les corps de métier y sont répertoriés.

Les archives de notre village sont très minces concernant le vignoble, c'est pourquoi cet article traitera du vignoble environnant.

Les vignobles du canton Issois ne sont généralement pas en si belle exposition que ceux de Selongey, à part la colline au pied de laquelle se situe Gemeaux et tout le reste de la plaine. Il faut remarquer que le vignoble de Chaignay qui comptait 170 hectares se situait aux Côtes, aux Grands Vignes, derrière le Couvent, aux Meix Esprois, tout autour de la fontaine de Mettepain jusqu'à la départementale et de l'autre côté de celle-ci, au Montot qui s'étendait jusqu'à Gemeaux.

La terre de ces vignobles est aride, sèche, pierreuse pour la plupart, rouge, forte argileuse pour d'autres.

On rencontre des plants de *gamay rouge*, à grosse tête, et pour les blancs, le *melon* et le *menu blanc*. Sur la côte de Gemeaux, on cultive aussi le *pinot noir* qui donne un vin d'assez bonne qualité, susceptible de se garder pendant plusieurs années.

Les Violettes et les Citrolles sont des crus renommés à Gemeaux mais ils ne forment qu'une petite quantité.

En 1830 les vignobles ont été classés soit sous le rapport de la qualité : Gemeaux, Til-Châtel, Saulx-le-Duc, à peu de distance d'une montagne élevée et isolée, au milieu d'une plaine très faible. Son vignoble n'est pas sans mérite. Soit ils ont été classés sous celui de la quantité : Is-sur-Tille, Marcilly, Pichanges, Spoy, Flacey, Marsannay-le-Bois, enfin dans la dernière catégorie, on classe Villey, Crecey, Echevannes et Chaignay. Quoique les vins de ce dernier village soient des plus médiocres, il est dans une telle position que ses récoltes sont vendues chaque année avant le 1^{er} janvier.

En général les vins de ce canton se débitent très avantageusement. Comme il touche à des régions montueuses, couvertes de grandes forêts, la culture de la vigne y est impossible. Les habitants de ces contrées viennent s'approvisionner de bonne heure chez leurs voisins, des vins qui leur manquent.

Il est à remarquer qu'ils amènent avec eux leurs tonneaux qu'ils remplissent, en sorte que les propriétaires de vignes du canton d'Is et Selongey n'ont jamais à s'occuper du soin de s'en procurer. Avantage immense, que n'ont pas les habitants de la Côte, qui sont dans l'usage d'acheter tous les ans des tonneaux ; cette mise de fonds est une des causes principales du malaise qu'évoquent les vigneronns surtout lorsque les ventes sont lentes et difficiles.

Il est signaler que 2 tonneliers exerçaient leur métier à Chaignay :

Dans les années 1830, Chaignay comptait 600 habitants, c'était un village viticole important avec ses 170 h. Du vin était réservé pour la consommation familiale et l'activité de la ferme, le reste était vendu. On note que 1569 hectolitres de vin rouge de Chaignay sont exportés hors du canton.

Voici un tableau comptabilisant le vignoble du canton d'Is-sur-Tille en 1930

Noms des communes	Nombre d'hectare dans chaque commune Gamay	Quantité moyenne en hectolitres récoltés dans chaque commune	Évaluation moyenne d'1 hectare de vigne en revenu par la direction des contributions
Gemeaux	268.88.19	7,538	11 349f 20
Til-Chatel	158.75.07	4,279	4 512f 35
Saulx-le-Duc	37.27.25	0,933	542f 59
Is sur Tille	98.18.05	1,765	2 025f 23
Marcilly	114.62.85	3,438	2 673f 66
Pichanges	61.81.30	1,671	1 683f 09
Spoy	17.25.20	0,414	606f 34
Flacey	14.69.47	0,381	435f 72
Marsannay-le-Bois	113.42.55	3,551	3 589f 87
Lux	15.69.30	0,390	506f 61
Cressey-sur-Tille	63.99.82	1,728	997f 68
Villey-sur-Tille	52.19.33	1,409	667f 31
Echevannes	38.63.35	0,928	1 016f 14
Chaignay	170.88.19	5,130	7 649f 80
Epagny	18.07.18	0,432	532f 81
Villecomte	3.76.35	0,088	52f 72
	1245.07.45	34,037	38 921f 62

Récapitulatif des professions liées dans le domaine de l'agriculture à Chaignay

	Homme	Femme
Propriétaires Cultivateurs	43	42
Fermiers propriétaires	24	18
Journaliers (vigneron, jardiniers, laboureurs etc)	19	18
Vignerons propriétaires	16	26
Domestiques attachés à l'exploitation (valets de Ferme, bergers etc...)	20	
Bûcherons- ouvriers vigneron	43	58
Domesticité : servantes et bonnes		11

La plantation de la vigne ne connaissait pas le palissage, ni la greffe : le vignoble était alors « en foule » et provigné (marcotté).

La vigne était sujette à une maladie connue sous le nom de rougeô, ou rouget, ou brûlure, on l'observait dans les années où arrivaient de brusques variations dans l'atmosphère, surtout lorsque le jour même il y avait des alternatives de pluie et de soleil ardent, la feuille de vigne devenait d'un rouge foncé, elle se desséchait et tombait. Le raisin n'était plus abrité contre les ardeurs du soleil, il se flétrissait, il était comme brûlé, et les vigneron disaient alors « il est arsis ».

Mais les gelées printanières étaient l'accident le plus désastreux qui pouvait arriver aux vignes, une seule nuit suffisait pour anéantir l'espoir du vigneron et la richesse du département.

Malgré les maladies et les intempéries, les vendanges arrivaient. On vendangeait à Chaignay selon les années vers la mi septembre voir jusqu'à mi octobre.

A peine embauché, le vendangeur s'attablait. La potée matinale fumait sur les tables improvisées, faites de quelques planches hâtivement jetées sur les futailles vides. On mangeait et on buvait ferme avant de partir au travail.

On utilisait des serpettes ou des couteaux puis l'usage du sécateur est venu progressivement. On se servait de benatons (ou bannetons) grands paniers d'osier de forme rectangulaire ; Le poids en pleine charge atteignait 35 à 40 kg. Il fallait en moyenne 9 à 10 benatons de raisin pour fournir une pièce de vin de 228 litres.

Mais dès 1863, la première apparition du phylloxéra est constatée dans le Gard. Il va s'étendre plus ou moins vite selon la densité du vignoble et l'influence des vents dominants dans différents départements français et d'autres pays d'Europe, jusqu'à atteindre la Côte d'Or en 1878. C'est alors une ère de misère pour ce vignoble casnedois qui va progressivement disparaître pour laisser place à différentes céréales.

Malgré les mesures imposées par les Etats pour contrôler les importations des ceps, le phylloxéra a progressivement infesté le monde entier, n'épargnant que les vignobles plantés en terre sablonneuse, et les plants américains résistants.

Aujourd'hui dans notre village, un agriculteur en retraite, M. Alfred Rouget possède encore une vigne dont 8 pieds de « melon » raisin blanc, datant d'avant le phylloxera.

Le phylloxera

Le phylloxera est un minuscule insecte piqueur inféodé à la vigne, apparenté au puceron.

• Les dégâts causés à la vigne :

L'infestation d'un cep de vigne par le phylloxera entraîne sa mort en trois ans. Ce sont les générations radicicoles (qui vivent sur les racines) qui sont dangereuses. Leurs piqûres sur les jeunes racines provoquent la formation de tubérosités, qui, par la suite, s'infectent et précipitent la mort du pied. Les générations gallicoles (qui vivent sur les feuilles) sur lesquelles leurs piqûres provoquent la formation de galles, entraînent un jaunissement du feuillage, qui n'est pas mortel pour la plante.

• Moyens de lutte utilisés :

- Badigeonnage des souches, afin de détruire l'œuf d'hiver, avec un mélange d'eau, de chaux vive, de naphthalène brute et d'huile lourde de houille. Cette technique ne s'est pas avérée très efficace.

- Traitement par le sulfure de carbone : on introduit dans le sol, à l'aide d'appareils spéciaux, une certaine quantité de sulfure de carbone, liquide très volatil dont les vapeurs vont tuer l'insecte. Le produit était injecté dans le sol à l'aide d'une charrue sulfureuse ou d'un pal injecteur (pal Vermorel). La méthode était assez efficace, mais trop longue et trop coûteuse, tout comme le traitement par le sulfocarbonate de potassium, qui consistait à creuser une cuvette autour du cep et à y verser une solution liquide.

- Traitement par submersion : on noie le vignoble sous une couche d'eau qui va asphyxier l'insecte. Excellente méthode certes, mais ne pouvant s'appliquer qu'aux terrains irrigables.

- Plantation de vignes américaines, dont on s'était aperçu qu'elles étaient immunisées contre le phylloxéra.

Cette dernière méthode était difficilement envisageable, car elle aurait conduit à la perte de tous les cépages français de qualité. Mais elle contenait l'amorce de la bonne solution : utiliser les plants américains comme porte-greffes, technique toujours utilisée aujourd'hui pour se prémunir du phylloxéra.

Les viticulteurs se sont trouvés complètement désarmés devant les désastres occasionnés par l'insecte. Malgré les traitements au sulfure de carbone, ils se découragèrent et finirent par abandonner les vignes, les arrachèrent et plantèrent diverses céréales à la place. L'exode rural commençait et la consommation de vin était moins importante dans les campagnes.

En 1947, on ne compte plus que 46 propriétaires pour une superficie de 8 hectares 82 de vigne.

On produit 3,5 hectolitres de vin blanc et 223,20 hectolitres de vin rouge pour la consommation annuelle du village et il y a bien longtemps que le vin ne se vendait plus.

Aujourd'hui, il reste quelques parcelles de vigne au village mais il faut du temps et beaucoup de travail pour arriver jusqu'aux vendanges. On a vu cette année une vigne (aux champs lévriers) remise en état avec des piquets neufs...

Pour terminer cet article, André Voisot, agriculteur en retraite relate quelques souvenirs :

«Je me souviens, c'était en 1938 ou 1939, nous avons récolté beaucoup de raisin, c'était des seedless qui produisaient beaucoup. J'avais récolté 140 benatons (35 à 40 kg/benaton), c'était dans la parcelle des Grands Vignes. J'en avais beaucoup trop, j'en ai donné 40 benatons à 2 beaux-frères. Oh ! Ce n'était pas "du grand cru " c'était un vin acide mais qui supportait bien l'eau, c'est-à-dire qu'une pièce de vin (228litres) était coupée en deux avec de l'eau. C'était mieux pour les ouvriers de ferme car ils ne buvaient que du vin.

On faisait aussi du "croumir" ou piquette, je vous explique : on tirait du vin pur après les vendanges (8°,9°), on en laissait un peu dans le tonneau, on ajoutait du sucre et de l'eau, on laissait macérer 3 semaines et on tirait du vin à 4°, 5°. C'était uniquement pour la consommation de la ferme.

Les vendanges étaient toujours un bon moment, des amis venaient, les anciens participaient et les gamins aidaient aussi.»



Vendanges à Chaignay

Marie-Ange Chaume-Lagoutte

Sources : archives départementales de la Côte d'Or, archives de la mairie de Chaignay.

fr.wikipedia.org. Certains propos recueillis auprès de Messieurs Rouget et Voisot.