

Chers amis de Laon Accueille, comme tous les ans à la même époque, nous nous retrouvons pour déguster le Beaujolais Nouveau. Les vendanges en Beaujolais ont débuté officiellement cette année le 6 septembre.

Je ne sais pas si vous ressentez la même impression que moi :

- Quoi déjà le Beaujolais nouveau, mais j'ai à peine vu l'été passer !

- Comment le Beaujolais nouveau, mais la dernière réunion date d'il y a quelques mois à peine ! Eh bien non, c'était il y a un an... un an déjà... Cette impression que le temps file... et de plus en plus vite... mais compensée - autant se faire plaisir - par l'idée que nous nous voyons plus souvent...

Plus souvent et plus nombreux !

Lors de notre dernière soirée, nous étions 80, ce soir 123 personnes ont répondu à l'invitation, ce qui représente une augmentation flatteuse d'un peu plus de 50 %...

A ce train-là, nous finirons par avoir du mal à trouver une salle adaptée à nos libations annuelles... et nous finirons dans un stade !

Tout cela n'est pas sérieux, nous y perdrons en confort et en chaleureuse intimité.

Notre **symposium**, comme disaient les Grecs anciens, nos **libations**, pour employer, comme je viens de le faire, le vocabulaire des Romains, nos **agapes** pour reprendre celui des premiers chrétiens, ou plus simplement notre **soirée Beaujolais nouveau** est une tradition qui remonte à la nuit des temps de notre association, ou presque... C'est Patrick Plets qui en fut à l'initiative, et depuis 2014 le plaisir des retrouvailles, le plaisir de passer un bon moment ensemble n'a jamais été boudé... (covid mis à part).

L'an dernier, je vous ai parlé de l'histoire du Beaujolais nouveau, du lancement de cette mode dans les années 50.

Aujourd'hui, c'est de **la culture de la vigne en pays laonnois** que je me propose de vous entretenir.

Si nous revenons plus de vingt siècles en arrière, notre ville, qui n'en est sans doute pas encore une, se trouve au beau milieu de la Gaule chevelue.

D'un côté, la tribu des Rèmes, qui ont donné son nom à la ville de Reims, de l'autre, celle des Suessions qui ont laissé leur nom à la ville de Soissons.

Quand on ne se fait pas la guerre, on festoie, si l'on en croit les aventures d'Astérix et d'Obélix... et l'on boit la cervoise populaire – on a l'orge ou le blé - ou l'aristocratique hydromel – fermentation d'eau et de miel qui a séduit les religieux du Moyen-âge et est devenue la boisson des dieux...

52 avant J.C. marque la fin de l'indépendance de la Gaule. Le Gaulois devient génération après génération Gallo-Romain. Ses habitudes changent, il adopte peu à peu les mœurs de ses envahisseurs. Et pour ce qui nous intéresse, il se fait viticulteur.

Acclimatation de la vigne venue de Rome, création de cépages capables de résister au froid, voilà le travail de nos ancêtres. Peu à peu la vigne se fait omniprésente en Gaule, produit de terroir. Comme la bière, le vin se démocratise.

Pline l'Ancien écrit à ce sujet : « la Gaule est une autre Italie ».

Pour résumer, les Romains apportent la vigne, les Gaulois inventent le tonneau.

Il faut quand même être un peuple de rêveurs pour avoir l'idée de mettre du liquide dans des bouts de bois assemblés...

On ne sait pas quand la vigne arriva jusqu'à Laon.

Par des documents anciens, on sait que du Ve au VIIIe siècle, le pays laonnois fournit le vin aux contrées septentrionales qui ne cultivent pas la vigne.

En 887, une donation énumère des vignes à Chamouille et à Vassogne.

Dès l'époque des Carolingiens – du milieu du VIIIe jusqu'au Xe siècle – de nombreuses abbayes de Flandre, des vallées de la Sambre, de la Meuse ou de la Seine possèdent leurs propres vignes dans le Laonnois. (Royaucourt, Vaucelles). Bonne chère et bon vin participent à leur renommée.

Laon est capitale de la France au Xe siècle. Le vin participe à l'enrichissement de notre cité car les échanges sont possibles grâce aux routes et au réseau fluvial de la région.

Le vin est alors recherché pour sa saveur, son alcool et ses vertus médicinales.

Il est également important pour le culte : les chrétiens communient jusqu'au XIIIe avec le pain et le vin.

Au Xe siècle, les bourgeois flamands qui pratiquent le négoce du drap, se fournissent en vin dans le Laonnois et l'exportent jusqu'en Angleterre.

Au XIIe, c'est l'apogée. Il y a de la vigne partout et elle procure des revenus au clergé, aux seigneurs et aux bourgeois par la vente ou par les taxes.

L'abbaye St-Vincent possède des vignes et un pressoir. Elle prélève des droits de vinage sur certaines communes, des droits de passage à une écluse sur l'Ardon (c'est ce qu'écrit un historien, à mon grand étonnement) et des rentes en vin.

Au XIIe les 2/3 de la production sont exportés vers la Flandre.

Cependant, à la fin du XIIe, la concurrence des vins de la Rochelle et du Poitou se fait sentir.

L'extension des voies maritimes permet le transport de vins moins chers. Déjà, à cette époque !... Certaines abbayes du Nord de la France, à Soissons, à Laon, vendent leurs vignes.

Au XIIIe la production est insuffisante face à la demande et les Flandres se tournent également vers la Champagne, la Bourgogne, l'Aquitaine.

La concurrence est, comme de tous temps, rude.

Jusqu'au XVIIIe siècle la culture de la vigne dépend principalement de l'évêché. Les  $\frac{3}{4}$  des vignes appartiennent à l'église. La vigne sert d'agrément, le vin est une marque de civilité et il permet de tenir son rang. Les hôtes de passage doivent être reçus avec honneur. Une trace objective et architecturale se voit encore dans les jardins de l'hôpital, mais dans quel état ! Je veux dire le...  
Vide-bouteilles.

Je saute par-dessus les siècles, les assoiffés ne m'en voudront pas.

Dès avant 1850, la réputation du vin de Laon se ternit. En 1856, le département de l'Aisne est classé en 60<sup>e</sup> position pour l'étendue et la qualité de son vignoble.

Je cite l'*Étude des vignobles de France* du Docteur Guyot. Il écrit en 1868 : « Le prix de la main-d'œuvre et son peu de bon vouloir, réunis à l'inclémence du climat, firent disparaître tout profit. Les

bourgeois furent alors obligés de vendre ou d'arracher. Les vigneronns achetèrent et s'empressèrent de substituer des plants d'abondance aux plants fins »

La décadence atteignit son paroxysme entre 1870 et 1890 avec l'arrivée du phylloxera.

Selon Maxime de Sars qui résida dans le grand vendangeoir d'Urcel - *auteur des Vendangeoirs du Laonnois, 1934* -, l'arrondissement de Laon comptait 3 606 ha en 1824.

En 1905, il n'en restait plus que 114.

La première guerre mondiale acheva sa disparition.

Le phylloxera fut une des causes de la disparition de la vigne dans le Laonnois. La chute de sa qualité, la concurrence des vins du sud de la France et le développement du Chemin de fer lui donna le coup de grâce... La spéculation des banques – les banquiers encouragent la culture du blé moins sensible à priori que la vigne aux aléas climatiques - et des céréaliers finit le travail.

Pour résumer : Equation du tout premier degré

$$\begin{array}{rcl} & \text{Main-d'œuvre moins chère dans le sud, voire en Algérie} & \\ + & \text{Teneur en alcool plus forte dans les vins du Midi} & \\ + & \text{Développement du train, des céréales et des betteraves dans l'Aisne} & \\ = & \text{Fin de la vigne dans le Laonnois} & \end{array}$$

Là où il y avait de la vigne, il y a désormais du haricot, des asperges, des pommiers, du blé et de la betterave.

Qu'en penseraient les premiers Gaulois viticulteurs ?...

Quels souvenirs nous reste-t-il de cette glorieuse viticulture ?

De beaux vendangeoirs dans les villages du Laonnois, avec leurs caves et leurs celliers,

Quelques instruments viticoles ici ou là,

Des noms de lieux : Novion-le-Vineux, le Mont des Vignes à Athies et à Crépy, les hautes vignettes et les vieilles vignes à Festieux et Parfondru...

Des tentatives régulières de plantation de vigne à Laon, anecdotiques et passagères. (Au-dessus du conservatoire, rond-point de Carrefour)

Enfin, à Laon, la cuve Saint-Vincent, l'abbaye et le quartier du même nom nous rappellent celui du patron des vigneronns.

Et maintenant, comme chante le poète bachique : Ami, ma gorge est sèche... Sers-moi du vin !

