

Quelques éclairages historiques sur le vignoble de la Côte d'Arve

Alain Mélo, historien, AXALP



UAPB, Département de la Haute-Savoie/AXALP
Annecy
Décembre 2020

Cette étude, commandée par le Département de la Haute-Savoie, a été réalisée dans le cadre du projet n°4839 – « Parcours des patrimoines, de passages en châteaux », intégré au PITER PARCOURS, financé par le fonds FEDER, dans le cadre du programme européen de coopération transfrontalière – Interreg V-A France Italie / Alcotra 2014-2020.

Quelques éclairages historiques sur le vignoble de la Côte d'Arve

Alain Mélo, historien, AXALP

Annecy
UAPB, Département de la Haute-Savoie/AXALP
Décembre 2020

En couverture : Une guirlande de raisins rouges, de feuilles de vignes, de vrilles, de pêche, de poires et de feuilles de rosacées pour le nom d'Ayse. ADHS, 1 J 3333, Papier Decret, Registre, Extrait du cadastre d'Ayse, 1765. Ph. A. Mélo.

Sommaire

1. Un sujet, une démarche	5
2. Ancienneté du vignoble de la Côte d'Arve	11
3. Chronologie de l'extension du vignoble de la Côte d'Arve	17
4. Des cépages de la Côte d'Arve et plus spécifiquement du Gringet	27
5. Du vin effervescent produit sur la Côte d'Arve	37
6. Une société vigneronne sur la Côte d'Arve ?	43
7. Tentative d'« histoire » d'un vignoble de la Côte d'Arve : le vignoble du Feu (Marignier/Ayse)	57
8. Histoire, patrimoine, mémoire viticoles de la Côte d'Arve : des « valeurs » d'aujourd'hui ?	69
9. Bibliographie	75
10. Sources historiques	81

1. Un sujet, une démarche



*Le vigne tutte non hanno più un grappolo
corron rossastre sul fianco dei colli
l'aria è più fresca e il bel verde lontano
sta imbrunendo: io cammino pensoso,
senza un'idea che m'accenda l'anima,
calpestando nel fango le foglie aggrinzite.*

Cesare Pavese, settembre 1924
Le poesie, Turin, Einaudi, 2020, p. 176

Page précédente : le vignoble en partie embroussaillé de Chez Bochut à Ayse, une production de l'histoire. Ph. A. Mélo.

1. Un sujet, une démarche

Le vignoble de la Côte d'Arve : quelle histoire ?

Que dire du vignoble et des vins de la Côte d'Arve ? Après ce qui en a été écrit et ce qui s'en dit aujourd'hui ? Il y a déjà un discours bien établi sur l'histoire du vignoble de la « Côte d'Arve »¹ comme l'a nommé Paul Guichonnet dès 1946, discours repris dernièrement par Alain Dubin².

Un affichage surtout patrimonial

Autour du vin d'Ayze³, on parle beaucoup de *patrimoine*.

Les vignes d'abord, transmises, mettent en jeu le sens premier de patrimoine, notamment autour du cépage local, fortement revendiqué, le *Gringet*, même si d'autres cépages sont cités, l'*Altesse*, la *Roussette*.

Les savoir-faire des viticulteurs-vignerons, ensuite, patrimoine immatériel également transmis mais qui toujours s'affine, se transforme par l'intégration de techniques inventées, développées ou pratiquées ailleurs, par la mise en pratique, par exemple, d'une viticulture intégrée, voire biodynamique. Ces savoir-faire et leurs variations temporelles se matérialisent aussi dans de l'outillage viticole proprement dit (travail du sol, taille, etc.), et de la vinification (pressage, cuves, méthodes, etc.).

On note aussi la présence d'un réel patrimoine bâti composé des bâtiments d'exploitation, les celliers construits au cœur du vignoble (les *sartots*), la maison vigneronne de hameau, avec sa cave semi-enterrée ou enterrée, les hautes et imposantes bâtisses des anciens domaines viticoles aristocratiques, aux toitures en pavillon, quelques oratoires ou chapelles.

La vigne, associée aux autres pratiques agro-pastorales ont dessiné des paysages spécifiques dont ne subsistent aujourd'hui que des traces en de rares lieux - murets de soutènements, murgers, parcellaires allongés dans le sens de la pente - la déprise agricole et l'urbanisation ayant eu raison de vastes espaces dans chacune des communes concernées. Cependant, les parcelles de vignes basses encore cultivées côtoient toujours des arbres fruitiers, des pâtures, des taillis aux essences variées. Les entretiens réalisés par l'ethnologue signalent une focale patrimoniale importante sur le coteau dit du Feu sur les confins d'Ayze et de Marignier⁴ ; à ce site aujourd'hui fortement patrimonialisé, la mémoire locale incorpore l'ancienne « auberge » de Tréloux.

¹ Voir Bibliographie en fin de volume.

² Dubin 2016.

³ Il me semble que l'orthographe Ayze désigne le vin alors que la graphie Ayse renvoie au lieu géographique. Je suivrai cette pratique au long des pages qui suivent.

⁴ Armani 2019 : 79.

La même enquête ethnologique a révélé un « vif intérêt pour l'histoire du vignoble » notamment sur l'histoire du *Gringet* et sur l'histoire de la méthode pour les vins effervescents⁵.

Quelques éléments de cette histoire sont affichés sur le site internet accessible à tous⁶, soulignant effectivement un intérêt pour ce sujet :

Plusieurs théories sur l'origine :

La première prétend que le cépage gringet est un cépage ancestral de montagne. Il aurait été importé de Chypre au XIV^e siècle par des évêques venant du concile de Trente dans le Haut-Adige (Italie). Une coïncidence pourrait expliquer sa venue au pied du Môle grâce à un certain Claude Le Jay, des Compagnons de Jésus. Il était grand recteur du collège des Jésuites de Vienne et c'est lui qui a représenté l'Empereur d'Autriche à ce concile. Celui-ci, grand ami d'Ignace de Loyola, était natif d'Ayze, et fils de vigneron.

Pour la seconde théorie, l'existence de vignobles daterait de l'époque des Burgondes mais les premières traces officielles datent du XIII^e siècle, elles ont été trouvées dans des paiements d'octroi dans les franchises de Bonneville en 1279.

Le vignoble s'étendait sur neuf communes entre Châtillon et Bonne-sur-Menoge. L'apogée de superficie fut atteinte en 1870 avec 630 ha de vigne.

Les premières lettres de noblesse du vin d'Ayze apparaissent dès le XIX^e siècle.

A la fin du XIX^e siècle, le vin d'Ayze est mis en bouteilles pour se consommer en vin effervescent.

Le maire de l'époque, M. Louis Chardon, avait même obtenu des médailles aux expositions de La Roche en 1889, Annecy en 1892 et Lyon en 1894.

Un Syndicat des vins d'Ayze se constitue en 1954 avec les communes de Bonneville, la Côte d'Hyot et Marignier. Il va se battre pour obtenir en 1957 le VDQS (vin délimité de qualité supérieure). Le vin Cru d'Ayze est classé en AOC (appellation d'origine contrôlée) en 1973. Les vignerons vont tirer vers le haut la qualité, en passant par des techniques plus élaborées.

Actuellement les viticulteurs participant à des concours obtiennent régulièrement de belles récompenses. En 1997, le Syndicat des vins d'Ayze a eu l'honneur d'organiser la St-Vincent, fête tournante regroupant les vignerons des deux Savoie et même quelques uns de l'Isère. La dégustation a eu lieu au Clos Chaboud à Ayze, la messe à Bonneville. Cette fête fut un énorme succès, et nos vignerons étaient fiers de cette réussite. Parmi les belles fêtes liées aux vendanges, dans les années 1970 la fête des vignerons d'Ayze, avec ses chars, majorettes, rallye cor, musiques et fanfares a connu un énorme succès. Florent Pagny, chanteur bien connu, originaire de Bonneville, était monté sur scène et avait étonné le public par son talent prometteur.

Dans le résumé de sa thèse, Maurice Messiez⁷, qui a étudié les vignobles dans un plus vaste espace géographique, insiste sur les mêmes composantes de l'histoire viticole :

Si les vignobles des pays entourant le Mont-Blanc ne représentent en surface qu'une infime proportion de la superficie viticole mondiale, ils sont par contre parmi les plus originaux aménagés par les hommes. Originaux parce qu'il n'est pas ordinaire de rencontrer des terrasses plantées de vignes à 1200 mètres d'altitude légèrement au nord du 45^e parallèle, parce que les vignes sont apparues dans les vallées alpines il y a plus de vingt siècles et qu'elles se sont développées avec des cépages adaptés au climat et aux sols, propres à chacun des pays. Vignes romaines puis d'Église, de seigneurs, de notables mais aussi vignes de paysans montagnards, elles ont eu un destin commun jusqu'à l'arrivée du chemin de fer et à l'industrialisation. Ensuite leurs chemins divergent. Regroupées sur les meilleurs adrets, elles étaient pour les villageois des environs un véritable forum durant les travaux viticoles. Une raison parmi d'autres qui fait que ces vignes de montagne ont été créatrices d'une forte sociabilité, au point d'apparaître aujourd'hui comme un patrimoine, viticole certes mais aussi culturel, qui marque toujours les sociétés savoyarde, valaisanne et valdôtaine.

⁵ Armani 2019 : 93.

⁶ <https://www.ayze.fr/le-vignoble-et-son-histoire-1156>

⁷ Messiez 1998.

Une relecture possible de ce passé

Ces textes - promotionnel, scientifiques (ethnographique, géographique) - questionnent finalement les mêmes sujets. Sans le temps et les moyens qui seraient indispensables pour établir une véritable histoire du vignoble de la Côte d'Arve - sur le modèle des admirables travaux de Roger Dion⁸ ou de Marcel Lachiver⁹ -, je vais tenter d'aborder, dans les lignes qui suivent, certains points partagés par les relations ci-dessus : l'ancienneté du vignoble de la Côte d'Arve ; la chronologie de l'extension de ce vignoble ; les cépages et plus spécifiquement le *gringet* ; le vin effervescent ; la société vigneronne ; une sobre histoire d'un des crus (le Feu) ; la question de la patrimonialisation du vignoble.

Compte tenu des remarques de Alain Guerreau concernant le vocabulaire médiéval et ce qu'il dit à l'historien¹⁰ :

« traduire » *vinea* par *vigne* est une parfaite niaiserie. Non pas une erreur ou un contresens, mais une pure et simple absurdité : il n'y a pas, il ne peut y avoir en français contemporain (ou dans une autre langue européenne) de mot qui soit, même de loin, un équivalent acceptable du terme *vinea* dans une charte du XI^e siècle. Ce que l'on démontre aisément.



⁸ Dion 1977.

⁹ Lachiver 1982, surtout, car focalisé sur le vignoble de la région parisienne ; Lachiver 2002.

¹⁰ Alain Guerreau, *L'avenir d'un passé incertain. Quelle histoire du Moyen Âge au XXI^e siècle ?*, Paris, Seuil, 2001, p. 195 et suivantes.

2. Ancienneté du vignoble de la Côte d'Arve



[...] *Incluis XXII solidis datis viginti duobus hominibus dicta vina extrahentibus in doliis reponentibus et torculantibus die et nocte quasi per unam diem [...]*

Comptes du châtelain de Bonneville pour la vendange de 1357
ADS, SA 12691, art. *Expensis vinee miis*

Page précédente : Un des médaillons enluminés du mois de septembre d'un calendrier peint après 1460 et partie du manuscrit « Horae ad usum Romanum dites Heures de Louis de Savoie », BNF, ms Latin 9473, f° 11 (foliotage du XIX^e s.). © BNF.

2. Ancienneté du vignoble des Côtes d'Arve

Indices régionaux tangibles de vignoble

Les diagrammes polliniques relevés dans le lac Léman annonce nettement la présence de la vigne au Subatlantique récent, soit dès 1300 BP environ, c'est-à-dire vers le VII^e s. apr. J.-C. Présence qui se poursuit jusqu'en haut des colonnes polliniques, soit jusqu'à aujourd'hui - surtout grâce au vaste vignoble vaudois, établi sur la rive nord-ouest et nord du lac. Cette attestation nette témoigne moins d'un démarrage de l'existence de vignes sur le pourtour lémanique que d'une large et forte extension du vignoble à cette époque-là, ou peut-être un peu avant¹¹.

Du reste, la législation établie dès les premières années du VI^e s. par les rois Burgondes¹², dont, rappelons-le, la première capitale fut Genève (de 443 à 467) puis devint capitale « secondaire » à partir de 476¹³, a tenu largement compte de l'existence de vignes dans les domaines agricoles locaux. En témoigne un certain nombre d'articles de la *Lex burgundionum*, ou Loi Gombette, rédigée entre 500 et 530, qui concernaient la réglementation de la plantation des vignes et de la protection nécessaire à cette production agricole. Ces articles furent constamment revus ou augmentés jusqu'en 535, et d'autres s'ajoutèrent, notamment ceux dits *extravagantes*, suite à de « nombreuses plaintes » de Romains et de Burgondes concernant la garantie juridique de cette culture sensible.

Le législateur y réglementait les « plantations de vignes » dans des terres « encore » indivises (entre Romains et Burgondes)¹⁴ : le planteur devait restituer une terre équivalente à son copropriétaire ou, s'il n'y avait pas d'accord entre eux et que la vigne était plantée quand même, le copropriétaire pouvait la saisir. La loi prévoyait une amende ou une punition pour la « rupture des haies ou des clôtures des vignes »¹⁵, ou pour « l'audace de la pénétration par effraction dans une vigne »¹⁶ ; elle permettait au possesseur de la vigne de tuer tout porc ou autre animal trouvé divaguant dans sa vigne, et d'en conserver en propre la dépouille¹⁷ ; elle couvrait également l'assassinat du voleur pris en flagrant délit dans une vigne par le gardien « dans un temps voisin de la récolte ».

¹¹ Rachoud-Schneider 1999 : 446.

¹² Texte latin dans *Monumenta Germaniae Historica. Legum Sectio I. Legum nationum germanicorum. T. II. Pars I. Leges Burgundionum sive Lex Gundobada*, L. R. De Salis éd., Hanovre, de Hahn, 1892. Une traduction française par J.-F.-A. Peyré, *Lois des Bourguignons*, vulgairement nommé *Loi Gombette*, Lyon, Auguste Brun libr., 1855.

¹³ Justin Favrod, *Les Burgondes. Un royaume oublié au cœur de l'Europe*, Lausanne, Presses polytechniques et universitaires romandes (coll. « Le savoir suisse », 4), 2002, p. 65 et 74.

¹⁴ Peyré 1855 : Titre XXXI, p. 65.

¹⁵ Idem : Titre XXVII, art. 2, p. 62.

¹⁶ Idem : Titre XXVII, art. 7, p. 62-63.

¹⁷ Idem : Titre XX des *extravagantes*, p. 135 ; l'article 3 du Titre XXIII était moins clair et supposait que le porc « s'était jeté sur un pieu ». Les plaintes durent être nombreuses pour faciliter légalement la saisie de l'animal fautif.

Cela précise que en ce début du V^e siècle, les paysans ou les possesseurs de la terre plantaient des vignes. Que la plantation était juridiquement simplifiée sur les terres *dévolues* soit au propriétaire Romain soit au propriétaire Burgonde, bien que ce partage fut surtout réalisé fiscalement : les impôts dus par les propriétaires terriens restèrent dans les caisses des rois Burgondes au lieu de rejoindre celles de Rome¹⁸. Vers 500-530 certaines de ces vignes étaient closes (*sepes* ; sans doute des haies sèches) et que celles qui n'étaient pas closes étaient soumises à une forme de « vaine pâture » (pâturage libre des porcs, des vaches) sauf au temps approchant la vendange, ce qui témoigne probablement d'une mise à ban et d'une surveillance par des « gardiens » (*custode*). Que l'importance du fruit de ces parcelles était telle qu'on pouvait tuer sur place le délinquant (animal ou voleur) pris sur le fait et en tenir la dépouille ; dans le cas du voleur « surpris la nuit », sa dépouille ne « pourra être recherchée par [sa] famille (*parentis*) », dans le cas d'un homme libre, ni par [son] maître (*dominus*) », dans le cas d'un esclave¹⁹.

La Loi Gombette révèle la prise en charge juridique d'une culture bien présente dans l'espace des sociétés du début du VI^e siècle - sans être nécessairement au maximum de son extension.

Un vignoble antique ?

Une fouille conduite près de Thonon dans le Chablais a révélé l'existence, sur le lieu du chantier, d'une vigne et de son pressoir remontant au IV^e siècle²⁰. Le schéma de plantation signe une pratique viticole antique : terrain quasiment plat, alignement des cepes dans le sens de la légère pente, présence de fosses de marcottage, etc.) comme dans les environs de Dijon à la même époque²¹.

La viticulture antique en Gaule développée dès le Premier siècle de l'Empire romain se généralise et, surtout, se déplace relativement rapidement vers les contrées septentrionales ; elle atteint la vallée de la Moselle et la région de Lutèce dès le IV^e siècle²². Un vignoble a-t-il existé sur la Côte d'Arve en ce même siècle, simultanément à celui du Chablais ? L'existence d'une petite agglomération établie au bord de l'Arve en amont du confluent avec le Giffre à l'emplacement du centre ancien de la commune de Thiez - agglomération mal connue - pourrait supposer la présence de vignes sur les terrasses alluviales des deux cours d'eau. Mais la question reste posée en l'absence de restes tangibles.

Bien qu'elle soit signalée par les fouilles de Thonon, les diagrammes polliniques n'indiquent pas une présence notable de la vigne en ces temps reculés, peut-être peut-on soutenir une première implantation, dans le cadre de la progression générale de la plante vers le Nord.

¹⁸ J. Favrod, *Les Burgondes... op. cit.*, p. 49.

¹⁹ Idem : Titre XXVII, art. 9, p. 63. Texte latin dans *Leges... op. cit.*, p. 65 : *Si quis vineam fructum habentem noctu ingressus fuerit et a custode vineae intra vineam fuerit interemptus, ab occisi domino aut parentibus non queratur.*

²⁰ Landry 2012.

²¹ Garcia et al.

²² Dion 1990 : 194.

Le christianisme et l'Église : une incitation au développement du vignoble ?

Le développement du vignoble autour du Léman - et son encadrement juridique assuré à partir du VI^e siècle - a certainement été accompagné d'une extension plus largement régionale, la vigne s'installant dans l'Avant-pays très habité et notamment sur les versants les mieux exposés des plus larges vallées alpines. L'hypothèse est appuyée par plusieurs observations.

D'abord l'importance accordée par les Chrétiens au symbole du vin dès les temps paléochrétiens. L'Église promut largement la production locale de vin suite à la désorganisation des réseaux commerciaux après la désagrégation de l'Empire romain, ce pour deux raisons : d'une part les besoins du culte, d'autre part pour honorer le devoir d'hospitalité, devoir essentiel de la vie sociale des évêques et des abbés²³. Un évêque de Genève est connu depuis le début du V^e siècle²⁴.

La seconde observation constate un peu plus tard une migration progressive des vignobles sur les coteaux, mouvement géographique et topographique perceptible autour des villages de Bourgogne dès l'époque mérovingienne (vers 650), accentué pendant l'époque carolingienne (vers 815) et amplifié plus généralement au Moyen Âge²⁵. C'est ici, dans le diocèse de Genève, une période de multiplication des édifices du culte en zone rurale, puis de formation quasiment synchrone des paroisses rurales²⁶. L'extension de la culture de la vigne sur les coteaux des basses vallées alpines a pu s'inscrire dans ces tendances concomitantes (christianisation des campagnes et investissement des versants) et peut-être même concordantes.

Donations de vignes : un témoin de l'ancienneté du vignoble

Une *vinea* est citée parmi les terres concédées sur la Côte d'Arve vers 1015 par le comte Robert au moines du prieuré de Peillonex, ainsi que des *condamines* (*indominate*) à Contamine et la Côte-d'Hyot (*Bosco*), celle de la Côte étant en défens (*qui in defensum est*) ; ces condamines ou terres relevant directement du seigneur, généralement exploitées en faire-valoir direct pourraient englober des vignes, qui étaient très souvent cultivées directement par le personnel du maître. La même « donation » concédait au même prieuré trois manses entre Faucigny et Alpigny (hameau de la commune de Fillinges) et un domaine (*mannare*) à Fillinges²⁷. Ces concessions révèlent un territoire parfaitement occupé et organisé - dont un vignoble - en ce début de XI^e siècle.

Notons que la Côte-d'Hyot est appelée *Bosco*, Bois. Après sa concession au prieuré de Contamine, vers 1080 probablement, elle prit le nom de *Bosco Dei* ou *Bosco Dyot* (du patois *dio*, dieu), Bois Dieu, du fait de la propriété religieuse du bois. Il restait encore alors des zones boisées sur le versant de la Côte d'Arve, probablement trop raide et instable - composé d'anciens éboulis stabilisés par la végétation - pour supporter des cultures céréalières.

²³ Dion 1990 : 197 et p. 245 et suiv.

²⁴ *Histoire de Genève*, Toulouse/Lausanne, Privat/Payot, 1974, p. 60.

²⁵ Garcia *et al.* 2010.

²⁶ Jean Terrier, « Les églises de la campagne genevoise », dans *Autour de l'église. Actes du colloque, Genève, 5 et 6 septembre 1997, Genève, Archéologie médiévale dans l'arc alpin. Patrimoine et architecture*, cahier no 6-7/ mars 1999, p. 45-49.

²⁷ Samuel Guichenon, *Biblioteca sebusiana*, Lyon, G. Barbier impr., 1660, Cent. I, chap. XL, p. 88-92.

Soixante-cinq ans plus tard, vers 1080, parmi les biens (église et biens associés ; champs, prés, forêts ; cours d'eau ; biefs de moulins) et femmes et hommes dépendants (*mancipis ; utriusque sexus*) donnés pour la fondation du prieuré de Contamine-sur-Arve figuraient, en premier lieu après l'église, des vignes (*vineis*)²⁸.

De toute évidence, au XI^e siècle, les communautés monastiques *reçurent* une vigne ou un vignoble, elles ne le fondèrent pas - du moins pas dans ces cas-là. Même si, plus tard, bien sûr, elles eurent la possibilité de l'amplifier et de contribuer éventuellement à son amélioration.

Et, de fait, les donations de vignes, qui se multiplièrent au XII^e-XIII^e siècles avec la multiplication des fondations de congrégations religieuses montagnardes, confirment bien la préexistence de cette culture et de la production de vin tant sur les coteaux de Châtillon-sur-Cluse (Aulps, quelle date ? Chartreuses de Mélan, 1292), de Thiez (1233, chartreux du Reposoir ; chartreuses de Mélan, 1301), de Contamine-sur-Arve ou de Fillinges (chanoines de Sixt, deuxième moitié du XII^e s.), de Bonne-sur-Menoge (Vallon, 1242)²⁹, etc. A cela on peut adjoindre les dîmes sur le vin, ou des rentes en vin que perçurent *pro parte* à partir aussi du XII^e siècle de nombreuses congrégations sur les coteaux précités : par exemple les chartreuses de Mélan à Marignier au début du XIV^e siècle, les chanoines de Sixt à Châtillon dès la fin du XII^e siècle, etc.

Bien que la présence de la vigne doit être supposée dès l'Antiquité, l'Église a bien promu, ici comme ailleurs, la plantation du vignoble de la Côte d'Arve, mais en deux temps, sans doute : d'une part autour des pratiques mérovingiennes et carolingiennes ; d'autre part autour des pratiques subséquentes développées par les congrégations religieuses, qui s'insérèrent fortement, dès le XIII^e siècle, dans un vignoble très étendu et dans les circuits d'un commerce vinicole alors bien rodés.

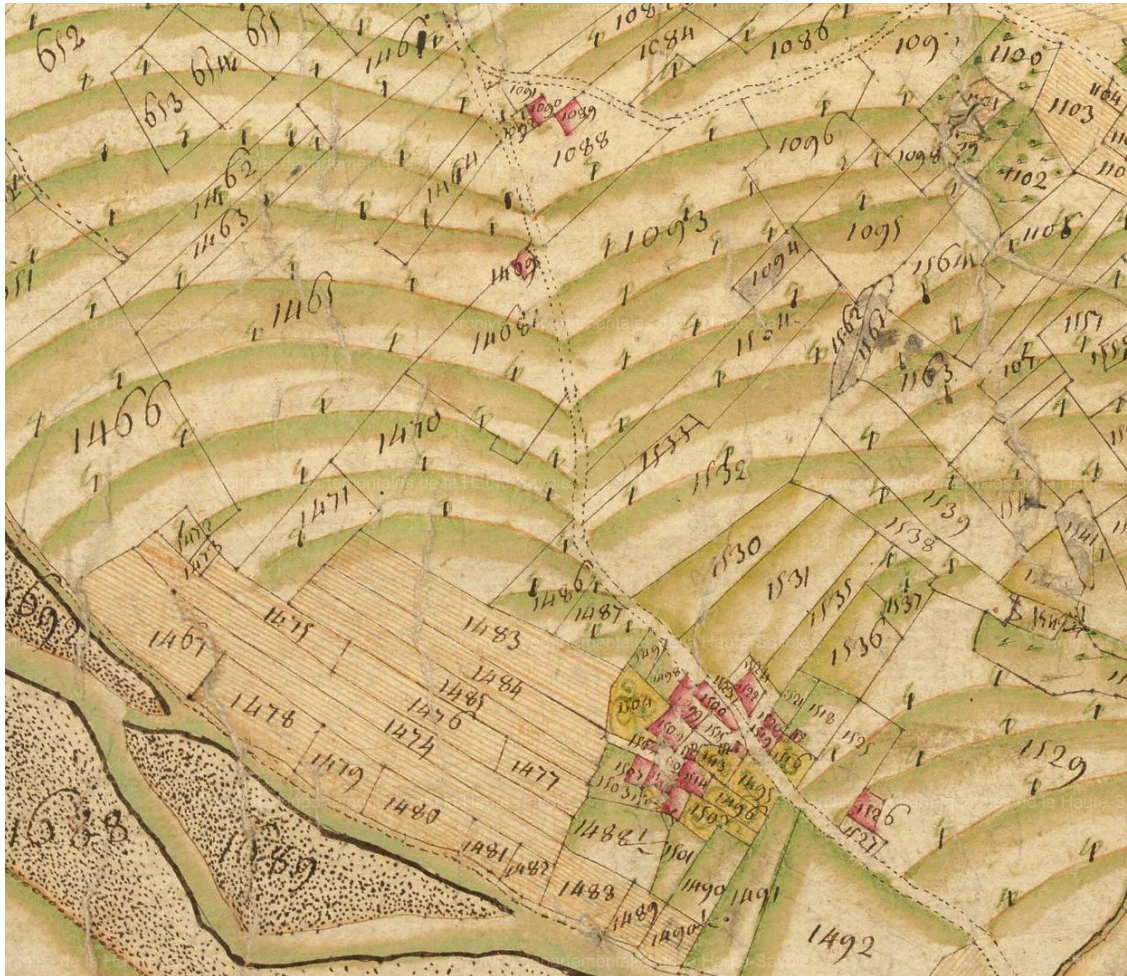
Ces constats historiques confrontées aux données palynologiques et des documents juridiques confirment l'hypothèse mérovingienne et carolingienne (VII^e-X^e siècles) du grand démarrage du vignoble local.



²⁸ Bouchage 1889 : 3.

²⁹ Entre autres : *Régeste genevois*, 1866, *passim*.

3. Chronologie de l'extension du vignoble de la Côte d'Arve



... Bien entendu que lesdites vignes demeurent à moitié vin lequel lesdits admodiataires seront
tenus porter et presser dans le pressoir desdits biens,
de nourrir la garde qui leur sera baillée ...

ADHS, VI C 1304, Tabellion de Bonneville, f° 208 v°, contrat de fermage, 22 juillet 1697

Page précédente : le vignoble de la Côte d'Hyot esquissé par le dessinateur sur la mappe sarde, dressée vers 1730 : lignes rouges en arc de cercle, ceps en forme de S grisés s'enroulant autour des traits noirs des échalias. Le village des Baudins est bâti au pied du versant, à l'interface entre la côte raide et soudaine et la plaine alluviale de l'Arve. La rivière vient de recevoir un de ses affluents le plus turbulent, le Borne, et tresse fort, comme le montrent les bras vifs ou morts et les îles de graviers. A la base du coteau (460 m) composé d'anciens éboulis plus ou moins consolidés - un piémont ici incisé par les crues souvent violentes de la rivière - quelques champs allongés parallèlement au cours d'eau. Un chemin longe la berge, l'autre se hisse dans la pente pour conduire vers Faucigny. Autour du village des Baudins, des prés et des vergers. Et au-dessus, le vignoble, exposé au sud-ouest, protégé de la bise par la montagne de la Dent (800 m) avec quelques celliers (en rouge) et des murgers d'épierrement (en gris). © Archives départementales de la Haute-Savoie (ADHS), 1 Cd 192.

3. Extension historique du vignoble de la Côte d'Arve

Un constat ancien : les vignes occupent les versants

En 1894, Henri Boiret, professeur départemental d'agriculture, observait, devant l'assemblée du département que le vignoble occupait « dans beaucoup de cas des coteaux escarpés, impropres à la plupart des autres cultures »³⁰. Fut-ce une manière d'occuper les versants trop raides ? Il est vrai qu'on assiste à une migration partielle des implantations humaines vers ces versants dès le Haut Moyen Âge, entre autres à la suite des nombreux et récurrents débordements des cours d'eau qui ennoyèrent régulièrement les fonds de vallées, arrachant ici ou là les terrasses alluviales anciennes où étaient installées cultures et habitations. Causés par la péjoration climatique générale du VIII^e siècle, ils impliquèrent une révision des aménagements antiques de l'espace. Est-ce le moment où, conjointement à l'extension notoire du vignoble, les populations et leurs vignes s'installent sur les versants les mieux exposés ?

Cette période probable de migration vers les versants est aussi celle de la mise en place du réseau paroissial. Saint-Etienne du Bois d'Hyot, avec son église perchée à 700 m d'altitude, apparaît comme une véritable paroisse de coteau, comme, du reste, la paroisse de Contamine-sur-Arve. La situation topographique, associée au vocable - Etienne, « premier martyr », appartient au cortège des premiers titulaires - pourraient appuyer l'hypothèse de ce déplacement des populations à l'aube du Moyen Âge - et donc des terroirs cultivés, dont le vignoble.

Vignes ecclésiastiques, vignes nobles, vignes roturières

On a vu précédemment que les congrégations monastiques de toutes obédiences avaient bénéficié, au moment de leur fondation, de la dotation en vignes, et ce dès le début du XI^e siècle (Peillonex). Ces petits vignobles, souvent unitaires, formèrent autant de *clos*, un des rares toponymes liés à la viticulture, par exemple le Clos d'Aulps à Châtillon-sur-Cluses, ancienne possession de l'abbaye cistercienne d'Aulps en Chablais.

Autre exemple : dès 1292, Béatrix avait donné à la communauté de Mélan deux cents fessorées de vignes, « *liberas et immunes ab omni exactione* » – libres de toutes taxes – sise en la vallée de Châtillon, sous le Cormat³¹ et sous Pitigny, sur le coteau dominant la vallée de l'Arve, au-dessus d'un chemin, probablement celui qui conduit de Châtillon au hameau de Soucy ; il existait déjà deux maisons dans les environs des vignes données. Dès cette fin du XIII^e siècle, les moniales aménagèrent ce domaine appelé dès la fin du XIV^e siècle des Fontaines³², notamment en pratiquant l'échange avec les voisins et en construisant ou en rénovant un cellier ; elles n'augmentèrent que très peu sa superficie. Le domaine des Fontaines comprenait plus de vingt journaux en 1794³³. La

³⁰ Deuxième session ordinaire du conseil général du département de la Haute-Savoie, 1894, rapport, p. 357 ; cité par Raymond 1983, p. 147.

³¹ Lieudit « Les Cormans » et « Sous les Cormans » en 1910 : ADHS, 3P3/3367, feuille A8 du cadastre de Châtillon-sur-Cluses. Le toponyme « Pitigny » ou « Patignon » a semble-t-il disparu.

³² Feige 1898 : 103.

³³ Feige 1898 : 389.

possession comprenait, outre les vignes, majoritaires, des prés et des bois, notamment de chênes³⁴, parcelles pas nécessairement connexes. En 1730, le cadastre sarde signalait une unique et vaste parcelle de vigne³⁵ ; aujourd'hui aucun mur de soutènement n'est visible au sein de cette unité ancienne. Pourtant, dans ces terrains constitués de moraine de fond argileuse et à pente relativement forte, le cellier était bâti sur une terrasse soutenue par des murailles dès au moins 1646³⁶; les deux murs de terrasse visibles aujourd'hui sous le vieux bâtiment ont été élevés ou relevés en 1774³⁷. Cette vigne ecclésiastique était insérée dans un petit vignoble qui s'étendait en 1730 sur environ 50 hectares depuis le Clos d'Aulps à l'est jusque vers Habbé à l'ouest, bénéficiant d'une exposition quasiment plein sud.

La noblesse n'était pas en reste et les grands seigneurs comme leurs vassaux faisaient cultiver leurs vignes ; ce sont eux qui offrirent des vignobles aux moines et aux moniales de la montagne. Ainsi Rodolphe de Grésier avait donné en 1233 sa vigne et toute sa terre de Crête, à Thiez, aux Chartreux du Reposoir. Le domaine viticole et agricole était situé près de celui de son neveu, seigneur de La Chambre (Savoie)³⁸, montrant l'importance de la propriété nobiliaire sur le coteau de Thiez, et plus généralement sur la Côte d'Arve.

Il en va de même des autres secteurs, ici le coteau de la Menoge : en 1246, Etienne de Siraz, de Bonne, avait concédé aux chartreux de Vallon, avec l'accord du seigneur de Faucigny, deux mesures de vin (*duas caballatas de vino puro*) à prendre chaque année, au moment de la vendange, directement dans sa vigne dite du Châtelard³⁹.

Aussi au-dessus de Contamine : en 1313, le seigneur de Faucigny possédait son propre vignoble sous le château du même nom, dont il tira, cette année-là, 48 mesures de vin⁴⁰.

Ou encore au-dessus de Bonneville : dès 1356, le comte de Savoie exploitait un vignoble clos de 260 *fossorées* à la Côte-d'Hyot (*clausi vinee Boscodiyot*), dont la production pour une part remplissait le caves du château de Bonneville, et pour l'autre était vendue⁴¹.

En 1313, la comptabilité seigneuriale de Bonne ou de Faucigny nous montre la multitude de ces vignes roturières⁴². Dans les rouleaux de comptes de Bonne, plusieurs postes comptables concernent les vignes, démontrant l'importance du vignoble dès à cette époque. Le sol de la vigne était taxé (cens), la production était taxée (dîme), l'extension d'une parcelle était taxée (*mirine / merine*)...

³⁴ *Inventaire*, K 30, échange de 1611.

³⁵ ADHS, 1 Cd 223, mappe, c. 1730, parcelle 670.

³⁶ Feige 1898 : 218-219.

³⁷ Feige 1898 : 338.

³⁸ Régeste genevois, 1866 : n° 658bis.

³⁹ Régeste genevois, 1866 : n° 789.

⁴⁰ Archives Départementales de la Savoie (désormais ADS), SA 13211, Comptes de la châtellenie de Faucigny, 1313-1314.

⁴¹ ADS, SA 12960/2, Comptes de la châtellenie de Bonneville, 1356.

⁴² ADS, SA 12887, Comptes de la châtellenie de Bonne, 1313-1314 ; SA 13211, Comptes de la châtellenie de Faucigny, 1313-1314.

Les vignes semblent être toujours dans les mêmes lieux : à Bonne, elles se concentraient en 1313-1314 dans quatre toponyme, dont les crus de Malan (*Mallens*) et du Crosat (*dou Crossat*). En 1730, elles occupaient toujours ces versants dominant la Menoge en amont de l'agglomération ancienne de Bonne. Ces parcelles de vignes étaient également l'objet d'un marché, dont il faudrait définir les tenants et les aboutissants.

Le vin : une économie médiévale

Les dépendants paysans versaient, en échange de l'attribution d'une terre complantée, une dîme en vin, pratique qui apparaît très tôt dans la documentation. Ainsi, en 1294, le projet de fondation d'une communauté féminine à Thiez imaginée par les moines de Contamine s'appuyait sur des donations suffisantes pour doter les revenus des moniales (prébendes) en blé *et en vin*⁴³, prélèvement opéré bien évidemment sur les sujets producteurs.

En 1355, la collecte de la dîme des vins de la « vallée de Châtillon »⁴⁴, aux mains du comte de Savoie depuis cette année-là, avait été réalisée en régie pour le compte du châtelain du lieu, par quatre collecteurs (*recolectoris*) : Pierre Amidouz, notaire de Cluses, Ansermod de *Montatis*, charpentier, Rolet *Espina* et Pierre de Rogins. Le coût comprenait d'une part l'entretien des deux tonneaux (*doliis*) installés à Cluses contenant à eux deux 64 *chevallées*⁴⁵ : c'est-à-dire l'achat de planches (*loni*) pour les fonds, de « grands cercles » pour « relier » (*religando*) les douves, et le travail des charpentiers, dont un des collecteurs (Ansermod de *Montatis*). D'autre part, le coût intégrait le charriage (*charreagium*) du vin collecté en divers lieux de production, dès le pont de Marignier et depuis divers lieux circonvoisins, vers Cluses : ce fut la tâche de quatre porteurs de hottes (*gerlas*) pendant six jours consécutifs (24 jours de travail). L'entretien des tonneaux, l'organisation de la collecte et le transport jusqu'au cellier situé dans une tour du château de Cluses auront coûté pour une saison 7 livres 9 sous et 7 deniers. De la vente de 62 *chevallées* et trois parts d'une⁴⁶, le châtelain tira 34 livres 10 sous et 3 deniers, monnaie de Genève. Le bénéfice annuel de l'opération concernant le vin : 27 livres 2 sous et 8 deniers. La dîme rapportait un revenu net parfaitement intéressant.

Qui plus est, le seigneur se réservait le « ban du vin » c'est-à-dire la vente du « vin de mai » comme à Bonne en 1319-1320⁴⁷, à Bonneville⁴⁸ ou à Cluses⁴⁹. Revenait au souverain, le privilège

⁴³ *Régeste genevois*, 1866 : n° 1408.

⁴⁴ ADS, SA 13585, comptes du châtelain de Châtillon et Cluses, 1355-1356, art. *Libravit*.

⁴⁵ Environ 9200 litres ; la chevallée valait environ 144 litres d'après la *Table de rapport des anciens poids et mesures des Etats de Terre Ferme du royaume avec les poids et mesures du système métrique*, Turin, 1849. Compte non tenu des variations entre châtelainies, de la définition de la mesure (comble ou rase) et de la distance temporelle entre la fin du Moyen Âge et l'établissement de l'équivalence, cf. Carrier 2001 : 565-566.

⁴⁶ Donc environ 8900 litres.

⁴⁷ ADHS, SA 12889, comptes de la châtelainie de Bonne, 1319-1320.

⁴⁸ Par exemple pour 1370 dans ADS, SA 12704, comptes de la châtelainie de Bonneville, 1370-1371, art. *firme*.

⁴⁹ Article des franchises de la ville de Cluses, 1310 : cf. Julien Coppier, *La charte de franchises de Cluses en 1310*, conférence prononcée à l'Académie salésienne le 10 janvier 2011. Disponible en ligne sur <http://academie-salesienne.org/pdf/RVAS/RVAS3.pdf>

de mettre le premier sur le marché les stocks provenant de la perception des impôts et taxes en nature ou sa propre production. A Cluses, il devait vendre dans les tavernes un vin franc et de bon goût, non gâté, et sans en augmenter le prix sauf de deux deniers par octane sur le prix du mois précédent. Au premier de juin, chaque bourgeois pouvait vendre son vin comme il le souhaitait dans les tavernes.

Mais ce commerce était fortement réglementé, par exemple par le moyen des « mesures » (*mesure vini*) dans lesquelles il était vendu. À Cluses, si un tavernier était surpris à *faire* « fausse mesure », il était puni suivant le jugement du châtelain et de l'un des syndics.

La vente du vin au détail était réservée aux taverniers, et aussi aux bourgeois, mais dans l'enceinte des franchises urbaines seulement. Chaque tavernier versait une fois par an au châtelain le droit de *tabernagium*, somme fixe à Cluses. À Bonne et dans sa campagne, plus de cinquante déclarants vendirent du vin en 1319-1320, qui payant plus, qui payant moins, en fonction du montant des ventes ; chacun pouvait mettre en vente au détail sa production, bien sûr en le signalant aux autorités seigneuriales. Le finage de Cluses comprenait aussi un petit vignoble, essentiellement « bourgeois », aux confins de la seigneurie de Châtillon - au-dessus du Fresney et de la Feuillère, ou encore sur le cône de déjection du torrent de l'Englennaz.

La communauté des habitants pouvait, par délégation du prince, être gestionnaire de la taxe sur les vins et leur vente, comme à Cluses en 1310. Le Dauphin avait alors concédé à l'assemblée générale des bourgeois l'autorisation perpétuelle de prélever un impôt sur le vin vendu dans les tavernes ouvertes à l'intérieur des franchises : un *quarteron* par *chevallée*⁵⁰. Cet impôt était un classique de la constitution des premiers revenus des communautés urbaines⁵¹. Pour rappeler le fait et annoncer les prix des vins, la communauté avait créé un office de « crieur du vin » qui percevait une obole pour chaque criée.

Fluctuations du vignoble de 1350 à 1800 ?

Pour l'historien Fabrice Mouthon⁵² :

Le développement de la vigne, remarquable au XIII^e siècle, représente une autre forme d'intensification, davantage tournée vers l'économie d'échange que vers la production vivrière, même si le vin est alors considéré comme une nourriture. On plante alors force ceps au début du XIV^e s. tandis que la production céréalière marque le pas.

La plantation apparaît encore vive, du moins à Bonne en 1313. Mais elle semble avoir bien ralenti, sinon avoir disparu dès le milieu du même siècle. Certains postes comptables des rouleaux châtelains ont disparus. Cependant, il est difficile d'en tirer une conclusion quant à la progression du vignoble ou à sa rétractation. En effet dans les comptes de la châtellenie de Bonne, les postes ont évolué entre 1315 et 1320⁵³. Pour quelles raisons ? Le compte de 1320 n'enregistra que la collecte

⁵⁰ Ibidem.

⁵¹ Vaillant 1978.

⁵² Fabrice Mouthon, *Le sourire de Prométhée. L'homme et la nature au Moyen Âge*, Paris, La Découverte, 2017, p. 243.

⁵³ ADS, SA 12889, comptes de la châtellenie de Bonne, 1319-1320.

d'une quantité fixe de vin pour un fermage (une *chavalata*) et douze cens versés en vin qui fournirent en 1320 : 19 *caballatas* et 2 *barralis*. La même année, en raison d'un nombre important d'hôtes reçus au château de Bonne pour cause de réunions des vassaux ou de préparatifs de guerre, le châtelain dut ainsi acheter 17 *cabalatas*, un *barrale* et 10 *picot* de vin à un marchand, *Domenget Fabri*. Il est vrai qu'une véritable crise marqua le début du XIV^e siècle. Les années 1315 et 1316, et plus généralement la décennie 1310-1320 furent terriblement pluvieuses et froides, probablement néfastes pour la vigne⁵⁴.

Il est possible, ici comme ailleurs, que les crises climatique et les pandémies récurrentes qui secouèrent la seconde moitié du XIV^e siècle aient entraîné un abandon d'une partie du vignoble, selon un processus connu : dépeuplement notoire, cessation d'exploitation et rétractation des espaces cultivés, dont les vignes. Malheureusement le temps dévolu à cette étude n'a pas permis d'aborder cette question par l'étude de sources *ad hoc*, notamment les terriers de reconnaissances.

En effet, grâce à l'étude de cette documentation, le processus de désertification est apparu très nettement dans le vignoble du Revermont (Ain/Jura). Les reconnaissances seigneuriales établies en 1416 pour la seigneurie dite du Bois à Pressiat (Ain) montrent à l'évidence un vignoble en grande partie abandonné. Chacune des rares vignes encore entretenues par des tenanciers du seigneur dans le vignoble du Mont Châtel était entourée d'au moins une *vinea deserta* dont la cause de désertion était parfois signalée : *magna mortalite*⁵⁵, la « grande épidémie ».

Si donc nous ne pouvons conclure à propos de la Côte d'Arve, Jean Nicolas nous rappelle qu'en Savoie, le vignoble progressa fortement au XVI^e siècle⁵⁶. Peut-être par remise en état des parcelles en friche sans doute encore visibles du vignoble médiévale, ou pour suivre l'évolution démographique, qui nécessitait l'extension des terroirs cultivés, en vignes, bien sûr, mais aussi en labours et prairies.

Le même Jean Nicolas⁵⁷, qui suit en cela ces sources, les physiocrates du XVIII^e siècle, signale une « rétractation tranquille » à partir du début de ce siècle-là. Le cadastre de 1730 enregistrait une superficie de près de 500 ha entre Contamine et Marignier, soit une moyenne d'occupation de 17,5% des terroirs agricoles, avec des culminations à la Côte d'Hyot (24%), à Contamine (22,5%) ou Bonneville (20,5%) alors qu'à Marignier, seuls 6,5% du finage étaient occupés par le vignoble, et à Ayse 13,5%⁵⁸.

Le commerce des vins continuait d'être intéressant mais seulement quand la récolte atteignait un niveau honorable. Les villes et les gros bourgs, Bonneville, Cluses, et Bonne encore, restaient des marchés actifs du vin par où s'écoulaient les surplus des productions aristocratiques ou bourgeoises, plus rarement roturières. La vente directe était la plus pratiquée, aux particuliers, aux cabaretiers,

⁵⁴ Pierre Alexandre, *Le climat en Europe au Moyen Âge. Contribution à l'histoire des variations climatiques de 1000 à 1425 d'après les sources narratives de l'Europe occidentale*, Paris, EHESS, 1987.

⁵⁵ Nos recherches pour l'histoire du paysage autour du site archéologique du Mont Châtel (Val-Revermont, Pressiat, Ain) dans Archives Départementales de la Côte-d'Or, B 743, 1416, f° 4 par ex.

⁵⁶ Nicolas 1978, II, p. 696.

⁵⁷ Ibidem. Sources : Lullin de Châteauvieux, dans Duhamel du Montceau, *Traité de la culture des terres*, t. V, Paris, 1757.

⁵⁸ D'après les relevés de Méjean 1928.

sur les marchés ouverts ou parfois dans le cellier même. Les crus reconnus se vendaient un peu plus largement, ainsi les vins d'Ayse ou de la Côte d'Hyot. L'autoconsommation l'emportait toutefois toujours, curieusement surtout dans les zones particulièrement consacrées au vignoble⁵⁹.

De 1800 à 1914 : extensions, réductions et disparitions

L'épisode révolutionnaire, commencé par l'occupation de la Savoie dès septembre 1792 par les troupes françaises, entraîna des mouvements importants du foncier, notamment dans le vignoble où la part de la propriété aristocratique ou ecclésiastique était particulièrement importante. Les cartes furent redistribuées et de nombreuses vignes revinrent après diverses transactions d'une part à la bourgeoisie urbaine, d'autre part aux vignerons locaux. L'apparition et la progression considérable de la petite propriété viticole est clairement remarquée en 1892. Ces nouveaux propriétaires et leurs descendants développèrent le vignoble jusqu'au second tiers du XIX^e siècle, lorsqu'il atteignit son apogée. En 1868, l'enquête agricole constatait qu'« en quinze ans, les vignes basses ont doublé et les vignes en treille ont triplé » et soulignait que « les produits de la vigne [constituaient], avec ceux des fonds et des prairies, la principale richesse du pays »⁶⁰. Les paysans vignerons contribuèrent également à son amélioration en se concentrant au maximum sur les cépages locaux les plus productifs (en fonction, bien sûr du goût recherché) et en appliquant des méthodes culturales plus efficaces : plantation, taille, amendement, labours, etc. Jules Guyot⁶¹ notait, en 1868, que les vignes étaient

encore, pour la plupart, plantées sans alignement ; mais la méthode suisse pénètre déjà dans leur culture et finira par s'y installer entièrement, car elle est plus parfaite et plus productive que la méthode savoisiennne.

Les superficies du vignoble en 1851 n'étaient pas homogènes sur la Côte d'Arve, sans malheureusement avoir toutes les données⁶². Les pourcentages de superficies consacrées à la viticulture sont extrêmement variables, en cette période de quasiment apogée du vignoble : entre 40% et 38% à la Côte d'Hyot et Bonneville ; 14% environ à Bonne ; presque 10% à Marignier et Thiez, et seulement 2% à Cluses. Sur l'ensemble du mandement de Bonneville, le rapport serait d'un peu plus de 5% des terres cultivables, pour un rendement d'environ 30 hectolitres à l'hectare, en moyenne.

Les vignerons de la Côte d'Arve durent leur prospérité pendant tout le XIX^e siècle à la possibilité d'écouler leur production vers Genève, du fait de la création de « zones franches », dès 1815. En 1851, la République calviniste et l'État sarde concluaient un nouveau traité d'échanges permettant l'entrée en franchise à Genève de 5000 hectolitres de vins - et autres denrées. Mais en 1893, la rupture générale des relations commerciales entre la France et la Suisse déclencha une fermeture de

⁵⁹ Nicolas 1978, I, p. 96.

⁶⁰ Cité par Cholley 1925 : 540.

⁶¹ Jules Guyot, *Etude des vignobles de France : pour servir à l'enseignement mutuel de la viticulture et de la vinification françaises; Régions du Centre-Sud, de l'Est et de l'Ouest*, Paris, Masson, 1868, p. 337.

⁶² ADHS, 4 FS 470, Statistique agricole 1849-1851 ; manquent les relevées des communes d'Ayse, de Contamine et de Faucigny.

Genève aux produits zoniens ; le gouvernement français dut peu à peu ouvrir la franchise à ces productions de la zone pour leur « exportation » vers la France⁶³.

Conflagration : l'arrivée du phylloxéra

Apparu sur les bords du lac d'Annecy dans les petits vignobles de Menthon, de Talloires et d'Annecy-le-Vieux en 1879, quelques « taches phylloxériques » infestèrent le vignoble de Contamine-sur-Arve dès le début des années 1890. Après une fausse alerte en 1887⁶⁴, le phylloxéra touchait les vignes d'Ayse et de Marignier en 1896⁶⁵ ; en 1900, l'ensemble du vignoble du canton de Bonneville était contaminé⁶⁶. Dès 1896, le préfet de la Haute-Savoie avait autorisé l'introduction de plants, notamment américains, pour la reconstitution du vignoble, jugée « urgente », pour « éviter la perte totale et simultanée d'une source importante de produits »⁶⁷. Des cours de greffage furent organisés dans les communes par le professeur départemental d'agriculture⁶⁸ ; des concours annuel furent également lancés et en mars 1904, il eut lieu à Ayse⁶⁹. Grâce à la politique de replantation, le vignoble de la Haute-Savoie couvrait encore environ 805 hectares en 1902⁷⁰.

La plantation de ceps greffés ne fut pas systématique, loin s'en faut. Et certains vignobles disparurent presque totalement, comme celui de Contamine-sur-Arve ou celui de Bonne-sur-Menoge. En 1902, les vigneronns produisaient à Bonne sur un peu plus de 29 hectares, « un vin blanc médiocre » ; après les ravages du phylloxéra, la reconversion en pâtures et prairies de fauche fut la règle. Elle permit le développement de l'élevage et entraîna une augmentation importante des apports de lait à la fruitière, améliorant le niveau de vie des paysans⁷¹. Quelques parcelles de vigne avaient bien été reconstituées avec des plants américains, mais elles disparurent avec la gelée mortelle de 1945⁷².

Les complications de la situation en zone franche - notamment la perte du marché genevois - alliées au phylloxéra destructeur de la vigne, augmentées par les pertes humaines conséquentes de la Première guerre mondiale eurent raison de plus des trois quarts du vignoble de la Haute-Savoie. La presse relevait, en 1906⁷³ :

⁶³ Cholley 1925 : 678.

⁶⁴ *Journal de Genève*, 28 sept. 1887, démenti après enquête par le président de la Société d'agriculture de Bonneville.

⁶⁵ *L'Indicateur de Savoie*, 29 août 1896, p. 2.

⁶⁶ Raymond 1983 : 147.

⁶⁷ *L'Indicateur de Savoie*, 10 oct. 1896, p.2-3.

⁶⁸ Idem, 13 mars 1897, p. 2.

⁶⁹ Idem, 2 avril 1904, p. 3.

⁷⁰ Raymond 1983 : 147.

⁷¹ R.A.A. 1903.

⁷² *Le Progrès d'Annemasse*, 10 janvier 1969.

⁷³ *L'Avenir savoyard*, 25 janvier 1906, p. 1.

Autrefois, des genres de productions étaient chez nous également florissants ; mais depuis trente ans, les circonstances économiques comme les modifications climatiques y ont apporté de graves perturbations. La vigne a été détruite par le phylloxéra et le mildiou ; le production toujours croissante des vins du Midi a rendu trop onéreuse la reconstitution de nos vignobles ; nos vignerons n'ont plus intérêt à produire que des vins de choix, dont la réputation se maintient, s'accroît, même : les Seyssel, les Frangy, le Crépy, les Ayse.

Ce rétrécissement très puissant fut effectivement réalisé au dépens d'une production de qualité médiocre, qui « se vendant mal, alimentait une surconsommation autochtone nuisible ». Le vignoble résiduel s'implanta dans les meilleures conditions de sol et de climat, et la qualité de la production s'en ressentit. Parmi les vins reconnus, quelques crus continuèrent à prospérer dont l'Ayse, sur l'adret aval de la cluse de l'Arve de Marignier à la Côte-d'Hyot⁷⁴.

En 1920, la place de la vigne restait modeste au sein des exploitations agricoles de la Côte d'Arve : 6% à Ayse et la Côte d'Hyot, 12 % au maximum à Bonneville. La Côte produisait annuellement environ 10 à 12000 hectolitres de vins⁷⁵.

Quelle reprise ?

Après 1945, les superficies plantées de vignes déchurent encore, laissant place à des friches. Dès lors, les versants, déstabilisés, commencèrent à glisser massivement, posant un problème récurrent aux gestionnaires de ces espaces, notamment à la Côte d'Hyot⁷⁶.

En revanche, le petit vignoble actuel, réparti entre quelques producteurs amateurs et de rares professionnels, produit aujourd'hui essentiellement des vins de qualité⁷⁷.



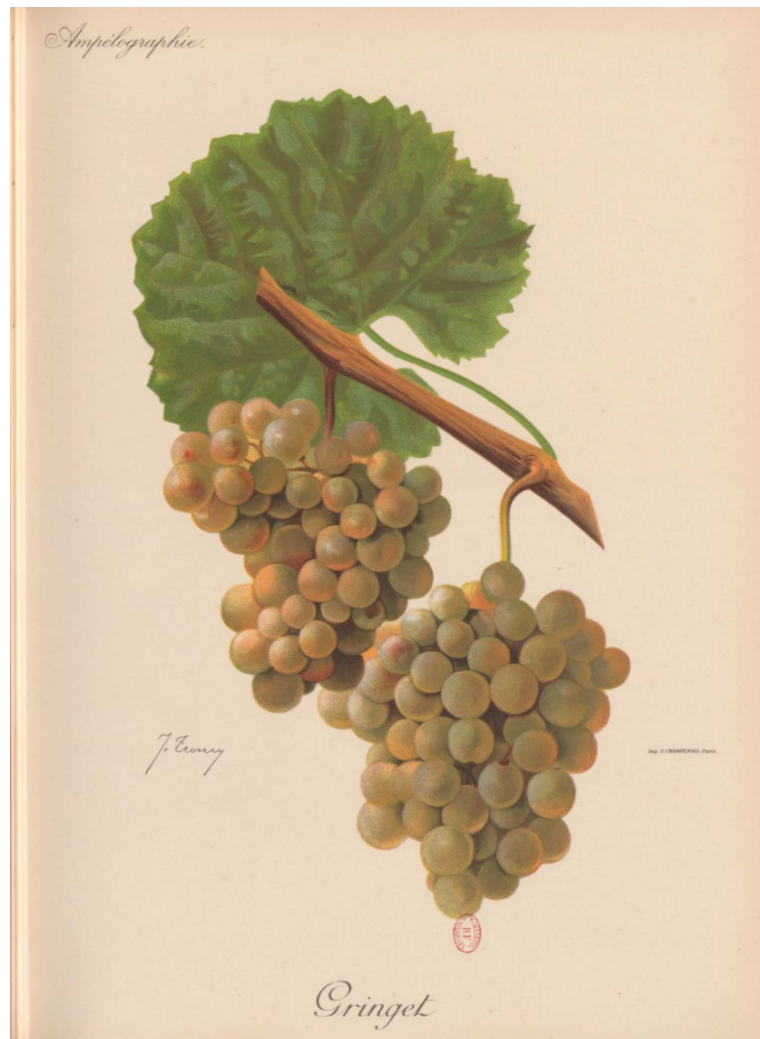
⁷⁴ Raymond 1983 : 148.

⁷⁵ Cholley 1925 : 542.

⁷⁶ Pigeon 1991.

⁷⁷ Armani 2019.

4. Des cépages de la Côte d'Arve et plus spécifiquement du Gringet



[...] *c'est la même feuille ronde, à petite denture, moins boursouflée peut-être dans le Gringet que dans le Savagnin, le même duvet sous les feuilles et au bourgeonnement, les mêmes sarments rouge violacé, aux mérithalles courts ; seule, la grappe est peut-être plus conique, plus ailée que dans le Savagnin, avec des grains un peu plus allongés [...]*

Eugène Durand, « Gringet »,
dans Pierre Viala et Victor Vermorel (éds.), *Ampélographie*, vol. 6, Paris, Masson, 1905, p. 133

4. Des cépages de la Côte d'Arve et plus spécifiquement du Gringet

L'origine du Gringet est complexe, comme toutes origines. Phénomène récurrent : la question des origines, dont classiquement les historiens ont charge de clarifier, n'est jamais résolue ni même résoluble. Mais pour les groupes sociaux, quelle que soit l'échelle d'observation (nation, région, village ; métier, etc.), elle est essentielle car fondatrice de l'identité du groupe, au point de hanter les contemporains. D'où l'élaboration de récits, qui changent, se transforment, sont refondus avec le temps, puisque la question des origines est toujours une question au présent.

Un discours officieux « officialisé »

Sur le site internet déjà cité⁷⁸, on mélange *histoire du Gringet* et *histoire du vignoble*, ce qui n'est pas du tout la même chose, on s'en doutera ; le deuxième point a été abordé précédemment (chap. 3). Ce récit confus officialise des récits divers que portent les principaux intéressés : les membres de la communauté vigneronne contemporaine.

La seule hypothèse clairement annoncée est en fait très brouillonne : le Gringet serait *un cépage ancestral de montagne* ; mais il aurait été *importé* de Chypre au XIV^e siècle et/ou (?), « par des évêques venant du Concile de Trente », grâce à un certain Claude Le Jay, Jésuite (mais pas évêque).

Maurice Messiez a déjà relevé ces incohérences, en ajoutant quelques autres comme le rôle supposé des chartreux dans le déplacement du cépage vers la vallée de l'Arve, sans époque précise...⁷⁹ Mais que dire du récit officiel : un cépage *ancestral local* ou un cépage *importé* ? Réponse possible : importé depuis suffisamment longtemps pour être accepté et reconnu local (de montagne) ?

L'argumentaire du récit officiel, bien sûr, ne tient pas, comme à l'habitude, l'analyse historique :

- (1) le concile de Trente eut lieu au milieu du XVI^e siècle et non au XIV^e siècle ;
- (2) ledit concile n'eut pas lieu à Chypre, bien entendu, mais à Trente dans le Haut-Adige italien ;
- (3) l'un ou l'autre des évêques « genevois », de retour du concile, passèrent-ils en posant quelques cépages à Ayse, ou du moins à Bonneville ? Comment attester de cette affaire ? L'évêque Ange Giustiniani, premier évêque résidant à Annecy, promulgua en 1571 les canons du concile de Trente puis son successeur, Claude de Granier, promulgua en 1582 des « constitutions synodales » basée sur les canons conciliaires⁸⁰ ; ce dernier évêque serait mort dans un château de Reignier : peut-être avaient-ils des vignes sur la Côte-d'Arve ? Mais les évêques impliqués dans le concile de Trente se préoccupaient-ils de viticulture ?

⁷⁸ <https://www.ayze.fr/le-vignoble-et-son-histoire-1156>

⁷⁹ Messiez 1998 : 61.

⁸⁰ Bernard Coutin, « De l'application des exigences du concile de Trente en matière de synodes et actes synodaux dans les états de Savoie (XVI^e-XVIII^e siècles) », dans Marc Aoun et Jeanne-Marie Tuffery-Andrieu (dir.), *Conciles provinciaux et synodes diocésains du concile de Trente à la Révolution française. Défis ecclésiastiques et enjeux politiques ?*, Strasbourg, Presses Universitaires de Strasbourg, 2010, p. 297-306.

(4) on peut se poser la même question (de l'intérêt pour la viticulture) à propos du Jésuite Claude Le Jay. Certes probablement né à Ayse⁸¹, il fut cependant bien vite éloigné du pays par ses études, son implication dans la fondation de la Compagnie de Jésus à Rome (1539) puis sa longue tâche de prédication en Bavière ; certes il délibéra effectivement au concile de Trente, notamment en décembre 1545⁸² ; il mourut à Vienne (Autriche) en 1552, à 48 ans⁸³. Repassa-t-il un jour avec des ceps dans les poches de sa soutane de jésuite vers son « Petit Liré » savoyard ?

Mais comme il y a toujours une vérité cachée dans les légendes et les racontars, analysons les arguments de ce récit douteux comme des éléments asseyant une identité, des symboles. Que nous disent-ils ?

Le Gringet : une origine alpine ?

Le concile de Trente nous met en relation avec une région alpine où un vignoble a été déployé sur les meilleurs versants de cette haute vallée de l'Adige (Süd-Tyrol). Il couvre aujourd'hui 5 300 ha et une *cantina sociale* (coopérative vinicole) gère une belle partie de la production. Quelques kilomètres au nord, en suivant la vallée, un peu avant d'arriver à Bolzen/Bolzano, se trouve Tramin, lieu éponyme du cépage *Traminer*, connu depuis le haut Moyen Âge quand le vignoble fut alors investi et développé par les monastères autrichiens. Montaigne, cheminant de Bolzano à Branzolo, à cinq lieues environ au nord de Trente, à la fin du mois d'octobre 1580, écrivit dans son *Journal* : « Il y a là si grande abondance de vins qu'ils en fournissent toute l'Allemagne »⁸⁴. À la charnière des XIX^e et XX^e siècles, lorsque Eugène Durand visita le vignoble de la Côte d'Arve, il arrivait de Visperterminen, dans le Haut-Valais (suisse) où il avait relevé qu'on y cultivait le Traminer sous le nom de Haiden jusqu'à 1200 m d'altitude ; il apparente ce cépage au Savagnin jaune. Explorant Ayse, il fut de suite très surpris par les ressemblances entre le Traminer ou Haiden (et le Savagnin) et le Gringet :

Même feuille ronde, à petite denture, moins boursoufflée peut-être dans le Gringet que dans le Savagnin, le même duvet sous les feuilles et au bourgeonnement, les mêmes sarments rouge violacé, aux mérithalles⁸⁵ courts ; seule grappe est plus conique, plus ailée que dans le Savagnin, avec des grains un peu plus allongés, mais la différence dans la forme des grains et de la grappe est faible ; c'est d'autre part la même époque de maturité.

⁸¹ Notamment par Francesco Agostino della Chiesa, *Corona reale di Savoia, o sia relatione delle provincie, e titoli ad essa appartenenti. Parte Prima e Parte Seconda*, Cuneo, Bartolomeo Strabella, 1655. Jean-Louis Grillet, *Dictionnaire historique, littéraire et statistique des départements du Mont-Blanc et du Léman. T. 1*, Chambéry, impr. Puthod, 1807, p. 235, réfute les autres origines avancées. Bilan de ces dissertations dans la biographie rédigée par Jean-Marie Prat, *Le père Claude Le Jay, un des premiers Compagnons de saint Ignace*, Lyon, 1874, p. 3-4.

⁸² Jean-Marie Prat, *Le père... op. cit.*, p. 203-204.

⁸³ *Ibidem*.

⁸⁴ Michel de Montaigne, *Journal*, Paris, Arléa, 1998, p. 69.

⁸⁵ Mérithalle : nom employé pour désigner l'espace entre deux nœuds sur un sarment, chaque nœud portant un œil qui renferme plusieurs bourgeons.

Et pour Durand, les faibles différences étaient à mettre sur le compte des conditions climatiques, pédologiques et culturelles particulières auxquelles a été soumis le Gringet « depuis longtemps dans le Faucigny »⁸⁶.

Sur cette base, Maurice Messiez, suivant Carruzzo a fortifié la parenté : le Gringet serait « comme le Payen du Valais, un Savagnin jaune de la famille des Traminer »⁸⁷ ; le Payen du Valais s'appelle aussi Savagnin, ou encore Heida dans le haut Valais, terme qui renvoie à « très ancien », comme, du reste, l'adjectif païen⁸⁸. Les Traminer forment ainsi une famille étendue qui a donné des cépages cultivés du Tyrol italien jusqu'en Allemagne du sud, en Alsace, autrefois en Lorraine, sur les côtes du Jura, de Savoie, dans les vallées valaisannes, dans l'Italie alpine, etc.

Les vignerons auraient ainsi inséré la migration du Gringet dans un récit bâti autour d'un personnage « internationalement » célèbre d'Ayse pour conserver la mémoire de ses origines.

Mais que viennent faire Chypre et le XIV^e siècle dans cette histoire ?

Une origine encore plus lointaine géographiquement ?

Chypre est déjà cité pour l'origine du cépage Roussette, bien connu en Savoie (Frangy, Marestel, Monterminod, Seyssel, Monthoux, etc.). Par la voix de cette autre légende, la Roussette aurait été apportée de l'île par l'épouse de Louis de Savoie, Anne de Lusignan, précisément en 1432⁸⁹. Ce récit ressemble étrangement à celui qui explique la présence du Gringet sur la Côte d'Arve, qui aurait ainsi une origine identique à celle de la Roussette. Sauf pour le siècle : erreur d'appréciation temporelle ? Le récit n'étant pas un récit historique, et n'ayant pas du tout cette vocation, il put y avoir approximation chronologique : c'est ancien. La date précise de 1432 pour la Roussette est curieuse et est destinée sans doute donner du « sérieux » à l'« anecdote ».

L'implantation de cépages d'origine *grecque* est bien attestée historiquement. Jean-Antoine Chaptal cite en 1802 deux expériences de plantation de plants grecs à Fontainebleau (Seine-et-Marne) et à Coucy (Aisne) au XVI^e siècle⁹⁰. Il précise que « en 1420, plusieurs souverains de l'Europe voulurent obtenir des vins de liqueur de vignes qui croissaient dans les territoires de leur domination vues en d'autres territoires » : les Portugais importèrent ainsi des plants de Chypre en l'île de Madère⁹¹. La famille de Savoie s'alliant avec une princesse de Chypre aurait-elle pu avoir la même idée ?

Retenons, *in fine*, que l'idée d'une transplantation, d'une importation de cépages n'est pas totalement déraisonnable.

⁸⁶ Durand 1905 : 133.

⁸⁷ Messiez 1998 : 61, citant Carruzzo 1991 : 44.

⁸⁸ Messiez 1998 : 65-66.

⁸⁹ https://fr.wikipedia.org/wiki/Anne_de_Lusignan

⁹⁰ Chaptal *et al.* 1802 : 149.

⁹¹ *Ibidem*.

En dernière analyse, plusieurs arguments du récit « officiel » concordent. En effet, dans tous les cas, le cépage Gringet aurait été *importé*. Depuis suffisamment longtemps pour qu'on ait oublié sa date d'introduction. Enfin, ayant fait ses preuves, il aurait été admis, malgré son extranéité, comme élément du *patrimoine local*. Tellement intégré qu'en 1887, les membres du Jury de l'Exposition de Lyon, malgré leur « compétence incontestable en ampélographie » ne purent trouver « un autre nom que celui de Gringet » au plant expédié par la Société d'agriculture de Bonneville ; pourtant Eugène Durand, qui rapporte ce fait, ne doute pas un instant qu'il s'agit « bien certainement [d'] un cépage d'introduction »⁹².

Mais alors : que nous dit la dénomination même du cépage : Gringet ?

Le terme apparaît, pour ce qu'on en sait aujourd'hui, dans un document historique daté de 1766⁹³. Mais que signifie-t-il ? Laissons de côté l'hypothèse fantaisiste retenue par Pierre Rezeau⁹⁴ : « la variété pourrait avoir hérité du nom de famille du producteur qui l'a propagée puisque Gringet était un patronyme local commun ».

Une étymologie autrement audacieuse rapprocherait le terme *gringe* et les variantes du mot « grièche », notamment dans le cas de l'expression *ortie griesche*, ou *ortie gringette* connue d'une part en moyen français (1561), d'autre part dans le canton de Vaud (même famille dialectale que le Savoyard) sous la forme adjectivale *grindjéta*. Ces termes ont été classés sous l'étymon latin *graecus*, « grec » et dérivés adjectifs, dont grégeois : l'*ortie gringette* brûle, comme le « feu grégeois »⁹⁵. Le Gringet : un cépage *grec* ? Chypriote ?

Cependant, l'analyse ADN conduite très récemment par José Vouillamoz de l'Université de Neuchâtel dément formellement et définitivement l'origine grecque ou turque du Gringet. Ses résultats dénie également toute ressemblance avec le Savagnin ou Traminer, comme imaginé par Durand, repris par Messiez. Pour le généticien de la vigne, le Gringet est un cépage *absolument autochtone*⁹⁶, contredisant tous les discours sur les origines sauf, peut-être, la locution qui qualifie le Gringet, dans le récit embrouillé relevé sur le site internet, de « cépage ancestral de montagne. » L'analyse génétique enfonce profondément même le plant dans le terroir local : aux origines du vignoble de la Côte d'Arve ? Une autre *vitis allobroica* ? Qu'on aurait affublé d'un nom faisant référence à une origine lointaine donc glorieuse ?

Sinon, que dire d'autre de cette dénomination ? Le mot n'est pas inconnu des patois locaux. S'il s'agit effectivement d'un nom puisé dans ou inventé à partir des dialectes franco-provençaux, il nous porte vers le vocable *grinjhö*, ou *grinjhe* : « grincheux », terme relevé à Rumilly, Annecy,

⁹² Durand 1905 : 130.

⁹³ Durand 1905 : 133. Original acheté de la famille Blanc par les ADHS en 2018 et coté 1 J 3333, *Mémoire sur la vigne et le vin*, 1766.

⁹⁴ Rezeau 1997 ; cité aussi par Vouillamoz 2012.

⁹⁵ *Französisches Etymologisches Wörterbuch*, t. 4, p. 210-211, s.v. *graecus*.

⁹⁶ Vouillamoz dans Robinson, Harding & Vouillamoz 2012 : Jancis Robinson, Julia Harding et José Vouillamoz, *Wine Grape. A complete guide to 1,368 vine varieties, including their origins and flavours*, Londres, Allen Lane, 2012, p. 440. Plus communication personnelle.

Alex, Thônes et Samoëns⁹⁷, donc bien largement dans la Haute-Savoie actuelle. Un demi-siècle plus tôt, le *Glossaire genevois* donnait le lemme *gringe* : « triste, ennuyé, chagrin, de mauvaise humeur, maussade, malingre »⁹⁸, partageant cet adjectif avec les populations de la campagne environnante. Le mot est également attesté en Suisse romande⁹⁹.

Or, d'après les nombreuses observations de Henri Galinié¹⁰⁰, les plus anciennes

façons de décrire ou de nommer vignes, crus, plants ou complants, raisins puis cépages procédaient [...] très souvent du vin. On a d'abord désigné les vins puis, en s'inspirant des noms de ceux-ci, les plants et les raisins qui les produisaient, avec à la fois un souci croissant de précision et une attention toujours portée en priorité au vin. Le manger et le boire, raisons d'être de la vigne cultivée, forment une toile de fond permanente. Ainsi les noms donnés au matériel végétal gardent souvent le souvenir d'une inspiration et d'une préoccupation œnologiques. Toutefois, des noms anciens de plants fondés sur l'observation de particularités de forme, de couleur, de potentiel gustatif sont attestés. Ils furent l'exception avant qu'ils deviennent la règle.

Le choix du terme patois Gringet, « grincheux, acariâtre, maussade, etc. » aurait donc caractérisé la qualité du vin produit par ce cépage ? La mémoire a effectivement retenu nombre d'attributs péjoratifs et les viticulteurs de la nouvelle génération ont du combattre cette réputation négative¹⁰¹. Pourtant des vins d'Ayse ont été primés depuis la fin du XIX^e siècle... Une baisse de qualité après la crise du phylloxéra ? Après la Grande guerre ? Mais le terme était déjà depuis utilisé au moins le milieu du XVIII^e siècle pour désigner ce cépage particulier de la Côte d'Arve. Et s'il s'agit d'un plant autochtone, alors ce mot remonterait bien loin dans le temps...

Autres cépages de la Côte d'Arve : ce que disent les textes historiques

Car le Gringet n'est bien sûr pas le seul cépage cultivé sur la Côte d'Arve, à l'instar de tous ou presque tous les vignobles anciens. Aujourd'hui encore, même s'il prime largement sur les autres, il côtoie l'Altesse ou Roussette de Savoie et la Mondeuse, voire le Gamay¹⁰².

Mais les noms des plants cultivés dans les vignobles d'Arve ne sont pas souvent cités, loin s'en faut. Comment savoir de quel cépage il s'agissait lorsque dans un contrat « à tâche et prix fait » signé à Ayse en 1697, le propriétaire exigeait des vigneron chargés du travail de rendre la parcelle « deüement planté *de bon plant* et en bon estat »¹⁰³. Notons, au passage, le singulier du terme

⁹⁷ Aimé Constantin et Joseph Désormaux, *Dictionnaire savoyard*, Paris/Annecy, E. Bouillon/impr. Abry, 1902, p. 217.

⁹⁸ Jean Humbert, *Glossaire genevois. T. 1*, Genève, Jullien frères libr., 1852, p. 246 et 247.

⁹⁹ *Glossaire des patois de Suisse romande*, t. V, p. 521, s.v. *dètèrèyi*, « lo teimps l'ètâi *grindz* ' [exécration] a tsavon » ; Idem, t. VII, p. 23, s.v. « Faire », « Toute le monde est *gringe* [maussade] parce que le printemps se fait mal » ; etc.

¹⁰⁰ Henri Galinié, *Les façons de différencier et de nommer vignes et plans (1080-1850). Recherches sur l'histoire des cépages*, 13, 2019. halshs-021006540.

¹⁰¹ Armani 2019 : 27-30.

¹⁰² Entretien entre Dominique Belluard, viticulteur-vigneron à Ayse et Denis Carrier, restaurateur-hôtelier à Chamonix, tvmountain, 19 juillet 2020.

¹⁰³ ADHS, 6 C 1304, Tabellion Faucigny, bureau d'insinuation de Bonneville, f° 194v°, 16 juin 1697, not. Dunoyer.

« plant » : voulu ? Entendu au singulier puis griffonné ainsi par le notaire ? C'est vrai que la parcelle à planter était décrite comme « une petite pièce [...] contenant environ cinq quarts de fessorée », soit environ 320 m²... Mais le mélange des plants était tout de même la règle, comme le montre d'une part le *Mémoire* de 1766 déjà cité et une comptabilité heureusement conservée concernant les productions de divers clos à Bonne et à Contamine à la charnière des XVIII^e et XIX^e siècles.

Effectivement, pendant très longtemps, plusieurs siècles - au moins pendant toute la période qui couvre l'arrivée de la vigne sur la Côte d'Arve jusqu'au surgissement du phylloxera à l'extrême fin du XIX^e siècle, les viticulteurs n'ont pas seulement cultivé le Gringet, loin s'en faut, mais bien plusieurs cépages, comme dans tous les vignobles avant l'industrialisation de la production viticole. Chaque parcelle elle-même n'était pas monoculture d'un seul plant, mais plusieurs cépages étaient complantés sur un même lopin, comme le recommandait en 1600 Olivier de Serres¹⁰⁴, se faisant l'écho de pratiques bien plus anciennes :

Peupler la vigne d'une seule espèce de raisins, quoi-que des meilleures et plus assurées en bonté, est chose trop hazardeuse [...] Partant [...] conviendra la fournir de cinq à six espèces de raisins, des plus parfaits en bonté que pourrés choisir.

La première preuve de cette pratique fort répandue sur les Côtes d'Arve, se trouve dans le *Mémoire sur la vigne et le vin* de 1766, rédigé par un propriétaire de vignes à Ayse et à la Côte d'Hyot¹⁰⁵ :

L'on distingue des cépages à raisins blancs des cépages à raisins rouges ou noirs. Les blancs les plus connus en cette côte sont le Sarvagnin blanc, le Bon blanc, le Gouai, le Gouai verdet, le Gringet, la Roussette, le Gros blanc et le Muscat blanc.

Les rouges sont le Noir de fumée ou Gros noir, le Bellai, le Savoyen, le Sarvagnin rouge, la Prunette, la Rouge douce de Montmeillant, quelques Muscats noirs et violets et la Malvoisie dont une espèce est d'un gris pâle et l'autre d'un rouge clair.

L'auteur qualifie ensuite les plants par rapport à la qualité des vins qu'ils produisent :

Les meilleurs sont le Sarvagnin blanc et rouge, le Bon blanc, le Gringet, la Roussette, le Bellai, le Savoyen, la Rouge douce. Le Verdet produit beaucoup et veut être mêlé avec d'autres ; le Gouai est sujet à pourrir parce qu'il meurt plutôt que les autres plants, le Gros blanc ne donne que par saison et tous trois produisent des vins durs et grossiers. La Prunette donne un vin de [illisible] La malvoisie et les Muscats qu'on ne cultive que par curiosité.

Et encore les lieux et manières culturales préférables en fonction de chacun :

Le Gros noir et le Gouai sont à préférer pour la vigne haute qu'on laisse monter sur des arbres sans culture et sans taille. Le Bellai, le Savoyen, la Rouge douce, le Bon blanc, le Verdet, le Gringet, la Roussette et la Malvoisie réussissent mieux en vigne basse à mi-côte. Le [sic] Sarvagnin blanc et rouge sont pour les vignes moyennes ou hautains et treilles. Ils réussissent aussi en vigne basse, mais il faut les bercher une fois en deux prises. On place les Muscats contre un mur bien chauffé du soleil. Le Verdet, le Gringet, la Roussette et le Savoyen profitent mieux dans les terres maigres et demandent moins d'engrais que les autres.

¹⁰⁴ de Serres 1996 : 236, Troisième lieu, chap. III, § « De cinq ou six espèces de raisins faut meubler la vigne ».

¹⁰⁵ ADHS en 2018 et coté 1 J 3333, *Mémoire sur la vigne et le vin*, 1766.

On pouvait donc complanter, sur un même coteau « le Bellai, le Savoyen, la Rouge douce, le Bon blanc, le Verdet, le Gringet, la Roussette et la Malvoisie ».

Une autre liste fait écho à celle de 1766. La comptabilité qui fut tenue pendant 18 ans (1797-1815) par un propriétaire inconnu de plusieurs « clos » tant à Bonne-sur-Menoge qu'à Contamine-sur-Arve rapporte qu'il cultivait sept cépages en blanc et en rouge¹⁰⁶, dont il donne les noms (orthographe respectée) : le Bon blanc (8 mentions), le Bouton blanc (1 mention), le Salvagnin blanc (2 mentions), le Savoyan (3 mentions), la Roussette (4 mentions), le Gouai (1 mention), le Gros noir (1 mention), le Barzin (1 mention). Par ordre du nombre de mentions dans 18 ans de comptabilité : le Bon blanc, la Roussette, le Salvagnin blanc, le Savoyan, le Bouton blanc, le Gouai, le Gros noir, le Barzin.

Les dénominations de cépages ont été très longtemps très locales et le demeurent, pour partie. Et tel plant cultivé en Alsace porte un nom, déplacé en Savoie, il en porte un autre. Lorsqu'on connaît la très grande mobilité des plantes (et la vigne voyagea beaucoup, on l'a dit), l'espace traversé peut être très large et les noms attribués peuvent changer du tout au tout.

Cette circulation, cette diversité des plants et cette multiplicité des dénominations étaient déjà relevée par Virgile¹⁰⁷, qui écrivait au I^{er} s. avant J.-C. :

Mais comment compter toutes les espèces et tous les noms des raisins ? Ce serait peine inutile. Autant vaudrait tâcher de savoir combien de grains de sable sont emportés par le zéphyr sur les rivages de la Libye, ou bien, quand le violent Eurys s'abat sur les vaisseaux, compter combien de vagues viennent mourir sur les grèves d'Ionie.

Il est donc très difficile, en l'absence de description botanique précise, de déterminer quels plants précis cultivaient ces propriétaires entre 1766 et 1815. Appuyons-nous sur les études disponibles pour approcher d'un peu plus près le paysage viticole des Côtes d'Arve ; avec un bémol à clef : je n'ai malheureusement pas eu accès pendant le temps imparti (et vues les conditions d'accès à la documentation dues à la pandémie en cours) à la bible des cépages¹⁰⁸.

Barzin (1798-1815, ?) : est-ce l'Altesse ? Qui est une Roussette, appelée Bargine dans le Jura, un cépage blanc¹⁰⁹.

Bellai (1766, rouge) : ?

¹⁰⁶ ADHS, 1 J 924, comptabilité de clos viticoles à Bonne et Contamine (Haute-Savoie), sans nom d'auteur, 1797-1815.

¹⁰⁷ Virgile, *Œuvres complètes*, Firmin Didot, 1868, trad. par divers traducteurs sous la dir. de Charles Nisard, p. 195, livre II, 100.

¹⁰⁸ Robinson, Harding & Vouillamoz 2012 : Jancis Robinson, Julia Harding et José Vouillamoz, *Wine Grape. A complete guide to 1,368 vine varieties, including their origins and flavours*, Londres, Allen Lane, 2012.

¹⁰⁹ Messiez 1998 : 68.

Bon blanc (1766/1815, blanc) : en Savoie, ce terme désigne en général le « chasselas doré »¹¹⁰, ou encore le « morillon blanc » de Saint-Pierre-d'Albigny : un chardonnay¹¹¹. Mais il peut aussi désigner d'autres cépages comme l'*arvine*¹¹² ou le *savagnin*¹¹³.

Bouton blanc (1798-1815, blanc ?) : Cépage cité uniquement par l'exploitant de Bonne et Contamine. Ce nom est totalement absent des environs du Mont-Blanc, si on lit bien Maurice Messiez. Il est utilisé ailleurs et aujourd'hui pour désigner un certain plant de raisin noir, le Petit Verdot, au bourgeonnement cotonneux blanchâtre, appartenant à un petit groupe de cépages béarnais distinct des cabernets francs et comprenant le Gros Verdot, le Lambrusquet, une forme archaïque béarnaise, et l'Ardonne¹¹⁴. Mais ici sur la Côte-d'Arve ?

Gouai (1766/1815, blanc) : c'est un cépage blanc classique du nord de la France, de très médiocre qualité ; il donne un vin certes abondant, mais vert et acide. Il est connu dans le Jura, dans le Doubs¹¹⁵. En Savoie, le Gouais, s'il n'est pas qualifié de *blanc*, désignerait un cépage rouge réputé donner un « mauvais vin, [une] piquette » en Tarentaise¹¹⁶.

Gouai verdet ou verdet (1766, blanc) : ?

Gringet (1766, blanc) : cf. supra.

Gros blanc (1766, blanc) : ?

Gros noir (1766-1815, rouge) ou *Noir de fumée* (1766) : c'est un cépage rouge très colorant connu de la vallée de la Loire, qui pouvait parfois prendre le nom de Gouais en région parisienne ; il existe aussi un cépage Gros noir de la Tour du Pin dans l'Isère¹¹⁷. Sur les Côtes d'Arve peut-être désignait-il, en ce début du XIX^e siècle, d'un cépage rouge proche du Fumet d'Aix-les-Bains ou de Saint-Pierre-d'Albigny¹¹⁸.

Malvoisie (1766, rouge) : connue ici ou là ; une curiosité pour l'auteur du *Mémoire* de 1766.

Muscat (1766, blanc ou rouge) : connus ici ou là ; des curiosités pour l'auteur du *Mémoire* de 1766.

Prunette (1766, rouge) : ?

Rouge douce de Montmélian (1766, rouge) : ?

¹¹⁰ Messiez 1998 : 68.

¹¹¹ Messiez 1998 : 69.

¹¹² Lachiver 2006 : s.v., 191.

¹¹³ Lachiver 2006 : 1177.

¹¹⁴ https://fr.wikipedia.org/wiki/Petit_verdot, consulté le 10 novembre 2020.

¹¹⁵ Lachiver 2006 : 680.

¹¹⁶ Messiez 1998 : 69.

¹¹⁷ Lachiver 2006 : 705.

¹¹⁸ Messiez 1998 : 69.

Roussette (1766/1815, blanc) : ce cépage blanc est connu pour être particulier au vignoble d'Aysey (?) et il participe depuis longtemps à préparer le vin blanc local, très mousseux ; on l'appelle aussi Roussette d'Aysey et parfois, à tort, Mondeuse blanche¹¹⁹. Il y a aussi la « Roussette basse » ou « Roussette basse de Seyssel », cépage très voisin de la Molette (un Gouais greffé sur Gringet), qu'on ne trouve que dans le vignoble de Seyssel-Frangy¹²⁰. Messiez suppose que la « Roussette basse » ou « Petite roussette » qui donnait en Chautagne un vin mousseux est l'équivalent du Gringet d'Aysey¹²¹.

Salvagnin blanc (1766/1815, blanc) : en 1803 il était dénommé aussi Savagnin blanc¹²² ; le terme même de Salvagnin est jurassien et désigne le Savagnin blanc du Jura ou le Pinot noir ; c'est un cépage spécifique du Jura.

Sarvagnin rouge (1766, rouge) : cité en 1803 dans les vignobles de Rumilly et d'Aix-les-Bains¹²³.

Savoyan ou *Savoyen* (1766-1815, rouge) : il s'agit très probablement de la Mondeuse, cépage rouge, appelée parfois Bon Savoyan ou Savoien¹²⁴. Ce serait le plus ancien cépage local connu par les textes, si on en croit l'interprétation classique de la *vitis allobrogica* de Pline (77 apr. J.-C.).

La plupart des cépages cités entre le milieu du XVIII^e et la première décennie du XIX^e siècle sont des cépages cultivés classiquement dans les vignobles savoyards¹²⁵. Le *Gringet*, est bien présent et semble bien implanté, du moins autour d'Aysey, dès 1766.



¹¹⁹ Lachiver 2006 : s.v., 1152.

¹²⁰ Lachiver 2006 : s.v., 1152.

¹²¹ Messiez 1998 : 68.

¹²² Messiez 1998 : 69.

¹²³ Messiez 1998 : 70.

¹²⁴ Messiez 1998 : 70.

¹²⁵ Voir la liste des cépages réalisée à partir de l'enquête conduite en 1803 dans les départements savoyards par Maurice Messiez (1998 : 68-70).