

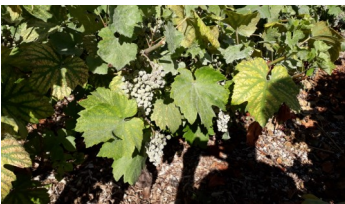
L'Ile-de-France, premier vignoble français.

« La vigne a disparu d'Ile-de-France : la faute au phylloxéra. Ah bon y avait de la vigne par ici ? De toutes façons c'était probablement de la piquette : y a pas assez de soleil !... »

Pauvre vigne injustement mésestimée. Elle a pourtant eu son heure de gloire, et le vignoble d'Ile-de-France a été longtemps le premier vignoble de France !

Les gaulois cultivaient la vigne. On leur devrait l'invention du tonneau de bois, pour remplacer l'amphore pour la conservation et le transport du vin.

Les vins gaulois ont eu une très bonne réputation. Trop, même ! En 92 l'empereur Domitien décrète l'arrachage de la moitié des vignobles sous prétexte de favoriser la culture du blé, mais en fait, pour favoriser les vins italiens. La culture de la vigne reprend en 281 quand l'empereur Probus annule ce décret (en réalité très peu appliqué).



la vigne de Rambouillet

Au moyen-âge on trouve de la vigne dans toutes les régions de France. Elle est introduite dans le pays d'Yveline dès le IV^{ème} siècle, et ses vins sont destinés à la table du roi, ainsi qu'à l'exportation. C'est alors la plus grande richesse agricole de la région, loin devant le blé ou la forêt.

Durant des siècles, les témoignages historiques sont nombreux. Partout les vignes sont la propriété des riches, des puissants. Abbayes et monastères gèrent des vignobles, pour la messe, mais aussi pour leur consommation, et pour en faire commerce. Au X^{ème} siècle l'abbaye de Saint-Germain-des-Prés exploite des vignes à Rambouillet. Au XIII^{ème} siècle les vignobles que l'Abbaye-des-Vaux-de-Cernay exploite à Orphin, s'étendent de l'église à la léproserie...

Mais dès le XIV^{ème} siècle les villes connaissent un fort développement, et les bourgeois qui profitent de cette croissance font concurrence aux nobles et aux gens d'église. Tous veulent posséder leur vigne et boire leur propre vin.

Or la vigne est parmi toutes les cultures, un cas particulier : son rendement dépend moins de la nature du sol, du climat ou des engrais que du travail du vigneron. Celui-ci peut donc exploiter des terres qui ne conviendraient à aucune autre culture, et qui sont encore d'un prix d'achat abordable. C'est ainsi que se multiplient les petites propriétés autour des villes.

Mais lorsque la surface de la vigne tombe au dessous de 2ha, il n'est plus possible de la confier à demeure à un ménage de vignerons. Ce sont des ouvriers à la journée qui cultivent alors ces petit vignobles. Et très vite ces ouvriers acquièrent à leur tour leurs propres parcelles, qu'ils entretiennent en complément de leur travail de salarié. Ils y font pousser des cépages grossiers, parce qu'ils sont plus faciles à cultiver, et d'un rendement plus rapide.

Le rapport de force est en faveur des ouvriers : c'est là une situation exceptionnelle. Ils peuvent donc



les vendanges, tapisserie du musée de Cluny

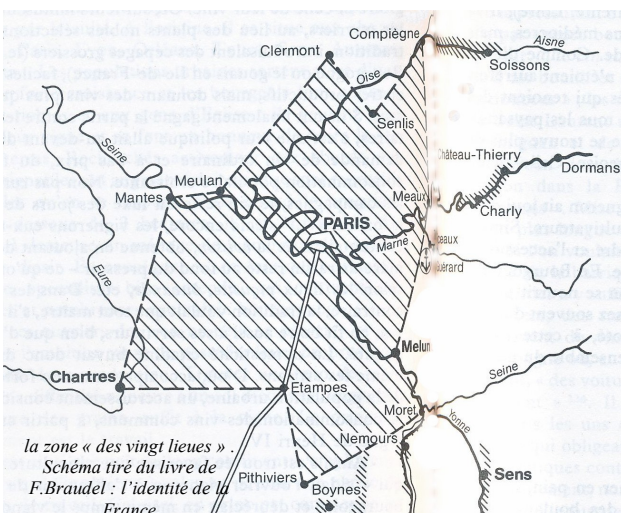
décider eux-mêmes du temps de travail qu'ils veulent bien accorder à leur patron, avant de s'occuper de leur propre exploitation. Le mot *tintamarre* viendrait ainsi du tintement de la marre (la houe du vigneron) sur une pierre pour s'avertir mutuellement que le moment est venu de quitter tous ensemble leur tâche, car c'est en étant unis que les vignerons se mettent à l'abri de toutes représailles.

Ainsi se crée une viticulture populaire « *qui aide l'ouvrier vigneron à s'affranchir de la tutelle bourgeoise et déprécie en même temps le vignoble, en le peuplant de cépages grossiers* » (Fernand Braudel, « L'identité de la France »).

Progressivement les vins nobles, faute de main d'œuvre, et face à une concurrence de plus en plus vive, disparaissent et le *gouais* (un cépage blanc de qualité médiocre) conquiert notre région.

Les quantités augmentent donc au détriment de la qualité, pour répondre à une demande en augmentation constante.

Pour décourager ces productions de basse qualité, un arrêt du Parlement de Paris de 1577 interdit aux cabaretiers parisiens « *d'aller acheter aucuns vins aux champs* » et aux marchands professionnels de « *se fournir en vins à moins de vingt lieues* » (88 km) de Paris.



Seuls les nobles et les bourgeois parisiens propriétaires de vignes conservent le droit d'écouler leur vin sur les marchés de la capitale.

Rien n'empêche légalement un petit vigneron de faire entrer ses vins à Paris mais le montant des droits d'entrée rend l'opération impossible.

Le vin local est donc conservé pour les besoins locaux, et l'évolution se poursuit : la « zone des vingt lieux » continue à sacrifier la qualité en faveur de la quantité.

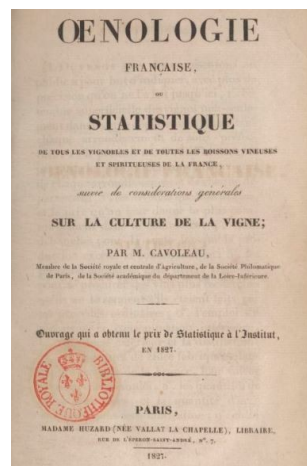
En 1785, quand Louis XVI fait ériger les barrières de l'octroi autour de Paris; et que le vin se trouve ainsi taxé intra muros, les débits de boissons se multiplient aux portes de Paris.

Les conséquences de l'octroi se mesurent d'ailleurs partout : à Rambouillet par exemple, les riverains du quartier Pierrefite (actuelle avenue du Gal Leclerc) dont une partie est alors construite sur la commune de Gazeran se plaignent du bruit des fêtes qui s'y déroulent, avant l'octroi de Rambouillet.

Le vin propre à l'Ile de France, le *guinguet* (sans doute a-t-il donné son nom aux *guinguettes*) est tellement aigrelet qu'on dit alors "*qu'il aurait fait danser des chèvres*". Dans le même temps les conditions de voyage s'améliorent et Paris reçoit des vins par la Seine et par la Loire. Ces derniers sont débarqués à Orléans : les vins qui ont supporté le voyage sont alors acheminés par route, tandis que le *vin aigre* est laissé sur place, donnant naissance à une industrie rentable.

Au XVIIIème siècle, apogée de la vigne d'Ile de France, le vignoble francilien s'étend sur 42 000 ha, réparti sur 300 communes, et constitue le premier vignoble de France.

En 1827 l'ouvrage d'œnologie « Statistiques de tous les vignobles ... » de Cavoleau note encore :



« Le département de Seine-et-Oise serait l'un de nos plus grands vignobles, si l'on ne considérait que l'abondance des produits; mais en réalité l'étendue de ses vignes n'est que de 16 298 hectares (...) produisant 849 718 hectolitres représentant une valeur de 14 775 880 fr. (...)

NOMS		HECTARES de VIGNES.	TOTAL par DÉPARTEMENT.	PRODUIT en HECTOLITRES.	TOTAL par DÉPARTEMENT.	VALEUR.	TOTAL par DÉPARTEMENT.
des DÉPARTEMENTS.	des ARRONDISSEMENTS.						
75. SEINE-ET- OISE.	Versailles.....	6,336	16,298	459,490	849,718	7,351,840	14,775,880
	Corbeil.....	1,786		70,440		1,408,890	
	Étampes.....	1,246		22,428		448,560	
	Mantes.....	2,033		69,240		1,246,320	
	Pontoise.....	3,207		192,420		3,463,560	
	Rambouillet.....	1,190		35,700		856,800	
TOTAL.....		1,736,056			35,075,689		540,389,298

Ce produit est immense. L'arrondissement de Versailles en produit à lui seul la moitié grâce à des rendements très élevés (80 hectolitres par hectare contre seulement 30 à Rambouillet ou 18 à Etampes).

(...) Nous ne pensons pas nous éloigner beaucoup de la vérité en évaluant la consommation locale à 450 000 hl. Le reste se consomme dans les départements de l'Oise et de la Seine, principalement aux barrières de Paris. »

Au début du XIXème siècle, le vignoble de Seine-et-Oise, qui représente moins de 1% des surfaces du vignoble français, produit donc 2,4% de la production nationale en volume, et 2,7% en valeur.

Pourtant, en un siècle il disparaît presque totalement : en 1920, l'Ile-de-France ne compte plus qu'un millier d'hectares, qui seront bientôt arrachés.

Les facteurs de disparition de la vigne en Ile-de-France sont bien connus. Au contexte national s'ajoutent des éléments locaux :

- C'est d'abord et principalement le développement du chemin de fer qui permet à Paris de recevoir de plus en plus aisément les vins du midi ou d'Algérie...
- Au fil des années, le marché du vin évolue. Les consommateurs privilégient le vin mis en bouteille chez le producteur. Les «châteaux» se multiplient au détriment du « vin de table ».
- La crise du phylloxéra de 1865 à 1890 oblige à une reconstitution onéreuse de presque tout le vignoble français.
- Au début du XXème siècle, plusieurs années de surproduction, liées à des importations à bas prix, font s'effondrer les cours. Les vignerons ruinés se révoltent. En 1907 l'armée tire sur les émeutiers. Il faudra la guerre de 14-18 pour résorber les excédents. A partir de 1914 chaque soldat reçoit un quart de vin par jour. Cette ration quotidienne passe à 50cl en 1916 et à un litre en 1918. Le vin devient alors un breuvage national et patriotique, associé à la victoire, et sa consommation explose après la guerre dans toute la France.
- Mais dans le même temps, en région parisienne, les cultures céréalières, et notamment celle de la betterave sucrière, garantissent des rendements bien plus rentables, qui ne nécessitent ni les mêmes investissements, ni une main d'œuvre aussi qualifiée. Les propriétaires préfèrent donc reconverter leurs terres.

Souvenir de ces vignobles aujourd'hui disparus : il y a une *rue des vignes* à Saint-Rémy-l'Honoré, à Auteuil, Saint-Arnoult-en-Yvelines, Houdan ou Prunay-en-Yvelines. Rambouillet a son *allée des vignes*. Elle a même aujourd'hui son *parking des vignes* ! Mais elle a eu aussi une *rue des vignes* et

une *ruelle des vignes* (devenues rue Gautherin), ainsi qu'une *sente des vignes* (devenue rue Doumer) et un *chemin des vignes* (devenu rue Clemenceau).

Ablis et Elancourt ont un *Chemin des vignes*. Chevreuse et Jouars-Pontchartrain un *chemin de la butte des vignes*...

Et la Drouette n'est-elle pas alimentée par le « *ruisseau-de-la-vigne* », qui traverse Orphin et Orcemont ?

Et aujourd'hui ?



la vigne de Rambouillet (vue Googlestreet)

Dans le cadre de la Communauté Européenne ont été initialement définies 21 OCM (organisation commune des marchés), fusionnées en une seule en 2007, pour tous les produits agricoles - dont le vin - destinées à stabiliser les marchés, à assurer un niveau de vie équitable aux agriculteurs et à accroître la productivité de l'agriculture. Une interdiction de créer de nouveaux vignobles a été maintenue jusqu'en 2015, afin de maintenir en l'état les capacités de production européennes. .

Qui n'avance pas recule ! Entre 2000 et 2012, la surface du vignoble français a diminué de 14% pour atteindre 750.000 hectares, selon FranceAgriMer.



les vendanges de Rambouillet, Saint-Lubin 2010

Durant cette période, seules pouvaient être créées des « vignes franches » plantées à des fins pédagogiques ou culturelles, sans recherche économique.

Rambouillet a la sienne, à l'angle des rues de Penthievre et Clemenceau et vendange chaque année son vignoble d'environ ... un are.

Les mauvaises langues prétendent que pour produire les quelques bouteilles présentées au public, du raisin d'autres provenances est copieusement ajouté aux grappes de la vigne.

De mauvaises langues assurément ... !

Sur un coteau de Saint-Arnoult-en-Yvelines, l'association du *Sarment arnolprien* cultive de même avec succès 1260 ceps de Chardonnay auxerrois.

Mais depuis 2017, le dispositif européen est modifié, et la France peut désormais librement augmenter chaque année la surface de son vignoble de 1% (soit d'environ 8000 ha/an).

Déjà à Davron, la « Winnerie Parisienne » a planté ses Merlot, Pinot noir, Chardonnay et Chenin sur près de 26 ha, et vise pour 2020 une production de 7000 bouteilles à l'hectare, en privilégiant la qualité des vins.

Une appellation IGP a d'ailleurs été demandée (indication géographique protégée) pour l'Ile-de-France.

Mais les chances de revoir un vignoble marchand dans l'arrondissement de Rambouillet restent faibles !

Même si les changements climatiques, et les besoins en eau vont probablement remettre en cause le choix de certaines cultures, la priorité donnée à l'urbanisation maintiendra le prix des terrains à un niveau tel qu'il ne sera plus jamais rentable d'y développer un vignoble.

Ceci sans omettre le fait que si la France décide de réduire ses importations agricoles, pour toutes les excellentes raisons que nous connaissons, elle subira obligatoirement en retour une baisse de ses exportations, dont le vin sera la première victime.

Rien n'est simple ...

En attendant, souvenons nous que d'après un proverbe latin, il existe cinq bonnes raisons de boire : l'arrivée d'un hôte, la soif présente et à venir, le bon goût du vin et n'importe quelle autre raison.

Christian Rouet