



# La vigne et le vin

*autour du lac du Bourget*

La Rubrique des patrimoines de Savoie

H O R S S É R I E ■ N O V E M B R E 2 0 0 3  
C O N S E R V A T I O N D É P A R T E M E N T A L E D U P A T R I M O I N E

# Avant-propos



Au cours des cent dernières années, l'économie viticole autour du lac du Bourget a connu de profonds bouleversements. Le travail de la vigne s'est professionnalisé dans quelques secteurs qui bénéficient aujourd'hui d'une Appellation d'Origine Contrôlée (Chautagne, Apremont, Monterminod, Brison-Saint-Innocent), il a quasiment disparu ailleurs. Grésy-sur-Aix, qui comptait 79 ha de vignes en 1862, et Mouxy 51,46 ha en 1873, n'en comptent respectivement plus que 1,3 ha et 0,20 ha aujourd'hui. Saint-Germain-la-Chambotte déclarait 7,6 ha en 1973 pour 2,8 en 2003 et Le Viviers-du-Lac près de 7 ha en 1980 pour 0,53 ha cette année<sup>1</sup>.

La culture de la vigne apparaît désormais réservée à un petit noyau de professionnels capables d'intégrer les circuits économiques et de s'adapter aux évolutions techniques. Pourtant, sur l'ensemble du territoire, quelques personnes poursuivent le travail de leur vigne et perpétuent les gestes ancestraux que leur ont transmis leurs aïeux. Autrefois, cette production alimentait bistrotts et petits commerces au cœur des villages. Aujourd'hui, ils boivent *leur* vin et le partagent volontiers avec des amis autour d'une table ou à la cave. Bien des habitants se rappellent avec nostalgie les saveurs de ces cépages disparus qu'étaient la douce noire, le noah, le hibou ou encore le pointu de Vimines. Un peu partout, subsistent les traces de ce passé viticole : celliers abandonnés ou transformés en résidences secondaires, murets, terrasses, pressoirs ornés de fleurs, autant de signes qui marquent de manière forte (Apremont, Chautagne) ou en filigrane (Grésy-sur-Aix, Le Bourget-du-Lac) le paysage du bassin versant du lac.

Sandrine Philifert, Jérôme Daviet, Cédrik Valet

*L'ensemble des notes se trouve en page 22.*

## La vigne et le vin autour du Lac du Bourget

Hors-série n°3 de  
*La Rubrique des patrimoines de Savoie*

Conseil général de la Savoie  
Conservation départementale du Patrimoine  
Hôtel du département – BP 1802  
73018 Chambéry cedex  
Tél. (00-33-4) 04 79 60 49 36  
Fax(00-33-4) 04 79 60 49 01  
E-mail cdp@cg73.fr

Directeur de la publication  
JEAN-PIERRE COUREN  
Rédacteur en chef  
PHILIPPE RAFFAELLI

*Crédit iconographique*  
Emmanuel Breteau  
(couverture, p. 2, 3, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 18 et 19)  
Jean-F. Laurenceau, Cdp (p. 4)  
Musée régional de la vigne et du vin, Montmélian (p. 10)  
Denise Neyret (p. 10 et 15)  
Cédrik Valet (p. 10, 16 et 19)  
Civs (p. 7 et 8) dessins  
J.-P. Bruno, INRA, Domaine de Vassal (p. 8)  
Isabelle Lucot (p. 11, 14 et 15)

Archives départementales de la Savoie (p. 6, 12 et 20)  
Musées de Chambéry (p. 21 et 22)

*Conception graphique et réalisation* Editions Comp'Act  
Dépôt légal 4<sup>ème</sup> trimestre 2003  
Tirage 1000 exemplaires  
ISSN 1288-1635

## Conservation départementale du Patrimoine de la savoie

direction  
JEAN-PIERRE COUREN  
conservateur en chef du patrimoine  
FRANÇOISE BALLET  
conservateur du patrimoine  
PHILIPPE RAFFAELLI  
conservateur du patrimoine  
JEAN-FRANÇOIS LAURENCEAU  
assistant qualifié de conservation  
VINCIANNE NEEL  
assistante de conservation  
FRANÇOISE CANIZAR  
rédacteur  
NICOLE DUPUIS  
adjointe administrative  
CAROLINE LANFANT  
agent administratif, secrétaire  
HERVÉ FOICHAT  
chargé de l'informatisation des collections départementales et des nouvelles technologies

*ont collaboré à ce numéro*  
DOMINIQUE BARBERO  
Professeur de Géographie,  
Université Jean Moulin Lyon III  
MICHEL BOUCHE  
Œnologue, Comité  
interprofessionnel  
des Vins de Savoie  
EMMANUEL BRETEAU  
Photographe  
JÉRÔME DAVIET  
Chargé de mission à la Cdp  
CHRISTIAN GUILLERE  
Professeur d'Histoire médiévale,  
Université de Savoie  
ISABELLE LUCOT  
Architecte  
MAURICE MESSIEZ  
Docteur en Histoire et en  
Géographie  
JÉSUS MIRANDA  
Ethnologue  
DENISE NEYRET  
Groupe patrimoine de Chautagne  
SANDRINE PHILIFERT  
chargée de mission à la Cdp  
CÉDRIC VALET  
Chargé de mission à la Cdp  
VALENTINA ZINGARI  
Ethnologue

Nous tenons à remercier  
l'ensemble des professionnels,  
les passionnés de la vigne et toutes  
les personnes rencontrées,  
sans qui ce travail n'aurait pu voir  
le jour.

En couverture,  
vignoble de Challière à  
Saint-Germain-la-Chambotte  
(photo E. Breteau)



# Entre polyculture et viticulture

## du *Vinum picatum allobrogicum* à l'Aoc *Vin de Savoie*

Dès le Néolithique<sup>2</sup>, la vigne est présente dans le monde alpin sous sa forme sauvage, impropre à la consommation et son usage reste inconnu.

Durant l'Antiquité, Pline l'Ancien, Strabon ou Columelle évoquent le *vinum picatum* des Allobroges<sup>3</sup>. S'agit-il pour autant d'un vin produit en Savoie ? Le territoire allobroge s'étendant jusqu'au sud de Vienne, il pourrait correspondre à l'actuel terroir des Côtes du Rhône Septentrionales.

En revanche, une inscription du II<sup>e</sup>-III<sup>e</sup> siècle après J.-C. retrouvée à Aix-les-Bains, atteste l'existence d'un vignoble<sup>4</sup> autour du lac du Bourget durant la période gallo-romaine.

Au IV<sup>e</sup> siècle après J.-C., lors des invasions barbares et de la crise sociale du Bas Empire, les vignes sont en partie abandonnées. À la fin de ce siècle, la christianisation des campagnes redynamise les vignobles qui vont connaître une croissance continue durant tout le Moyen Âge<sup>5</sup>. Ils occupent désormais une place essentielle dans l'économie et font l'objet d'une attention particulière ; l'article 31 de la loi Gombette (VI<sup>e</sup> siècle) encourage, dans le royaume burgonde, la plantation de vignes et renseigne sur leur culture en clos. Plus tard, au VIII<sup>e</sup> siècle, le testament d'Abbon<sup>6</sup> confirme sa présence en Savoie. Véritable enjeu social et économique, la vigne fait toujours partie des biens des nobles et des ordres religieux. Ainsi, au XI<sup>e</sup> siècle, le prieuré du Bourget reçoit, parmi diverses donations, quelques parcelles de vignes.

Au XIII<sup>e</sup> siècle, période d'intense mise en valeur des terres, la culture de la vigne est associée à celle des châtaignes et des céréales. Cultivée en foule serrée et non alignée, elle est présente dans toutes les vallées alpines jusque dans des bourgs de montagne tels que Thônes, Saint-Michel-de-Maurienne ou Bourg-Saint-Maurice.

Si les Bénédictins et les Cisterciens exploitent pendant une longue période leurs vignes en faire-valoir direct, les autres propriétaires les confient le plus sou-

vent soit à un fermier pour une durée déterminée par un bail et contre une somme indépendante de la récolte et fixée par une sorte d'enchère ; soit à un albergataire avec qui le propriétaire conclue un contrat de location payable en nature, en argent ou sous les deux formes ; soit à un métayer qui partage la récolte et les charges avec le propriétaire.

A partir du XV<sup>e</sup> siècle, le quasi remembrement des parcelles, suite aux ravages de la peste, la montée progressive de nouvelles élites bourgeoises et l'affirmation des ordres religieux urbains aboutissent à une augmentation du nombre de propriétaires. Particulièrement abondants, les vins de Savoie se commercialisent néanmoins à prix élevé. Ainsi, aux foires de Genève, les vins de Chautagne coûtent le double de ceux de cette ville.

Jusqu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, le vin est consommé dans l'année faute de techniques de conservation appropriées.

Durant la Révolution, les grands domaines viticoles sont morcelés et vendus. Les nouveaux acquéreurs restent issus de milieux aisés. Mais au XIX<sup>e</sup> siècle, la crise du phylloxéra pousse nombre de propriétaires à brader leurs parcelles de vignes permettant ainsi à toutes les classes sociales d'acquérir un vignoble.

Jusqu'aux années 1950, la viticulture du bassin versant du lac du Bourget permet une certaine reconnaissance sociale mais demeure familiale et intégrée à la polyculture. C'est dans la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle que les vins de Savoie reçoivent une Appellation d'Origine Contrôlée qui permet à la viticulture de s'ouvrir au commerce pour devenir une monoculture.

S. P. / J. D. / C. V.



Le vignoble des Abymes<sup>7</sup>

Attesté dès le début du XII<sup>e</sup> siècle, le vignoble du secteur des Abymes d'Apremont ne s'est développé qu'après l'effondrement du Mont Granier en 1248. La reconquête du territoire déserté des Abymes se manifeste dès les années 1313-1314 sous l'impulsion du comte de Savoie, soucieux de mettre en valeur le territoire de la châtellenie des Marches. L'étude de la carte sarde (1730) montre une occupation assez partielle des éboulis par les vignes des paysans locaux, les riches propriétaires chambériens possédant les parcelles les mieux situées. Au XIX<sup>e</sup> siècle, le vignoble des Abymes, peu réputé pour la qualité de son vin, attire cependant des bourgeois chambériens qui trouvent là le prétexte à des sorties à la campagne. Toutefois, à partir de 1880, découragés par la crise du phylloxéra, ces derniers vendent leurs parcelles à bas prix permettant notamment aux montagnards des Bauges et de Chartreuse d'acquérir une vigne, véritable symbole de réussite sociale. Les vins des Abymes et d'Apremont reçoivent leurs lettres de noblesse à partir de 1930 avec l'initiative de Julien Masson de produire un vin perlant, très légèrement pétillant.

# Symbolique de la vigne et du vin



Hercule Bibax (Hercule ivre), marbre provenant d'Aime, Musées de Chambéry.

Dans l'Antiquité, la consommation du vin jusqu'à l'ivresse permet aux hommes de se rapprocher du dieu Dionysos ou de Bacchus, le Liber Pater romain, et symbolise l'accession à l'inspiration et au mystère extatique.

Les mentions de vigne dans la Bible (qui en compte plus de 200) lui confèrent également un rôle symbolique. De nombreux passages évoquent sa culture et la consommation du vin, agrémentés de recommandations et d'interdits. Le « sang des raisins » déjà évoqué dans la Genèse trouve son expression la plus aboutie dans le Christ qui est la « vraie vigne ». Par la « transsubstantiation »<sup>8</sup>, le vin – sang du Christ – est versé pour sauver les hommes. Avec l'Eucharistie, il devient une substance sacramentelle. Les abus de boisson, l'ivresse et l'ivrognerie excluent l'homme du Royaume mais sans vin les noces de Cana<sup>9</sup> ne peuvent se dérouler.

La vigne apparaît comme le symbole exemplaire d'une bonne mise en valeur des terres. Elle induit labeur, sédentari-



Bessans, chapelle Saint-Antoine, *Les noces de Cana*, peintures murales du début du XVI<sup>e</sup> siècle.

sation, fertilité et surtout accès à la Civilisation. Ainsi, chez les grecs, Lycurgue en portant atteinte à la vigne, met en péril tout son peuple. Plus tard, Charlemagne renommera le mois d'octobre en *windumemanoth*, mois des vendanges<sup>10</sup>.

La consommation mesurée du vin révèle là encore une société civilisée : les romains dénoncent ainsi le comportement des gaulois qui boivent beaucoup de vin pur. Elle revêt également un caractère rituel : au Moyen Âge, le vin d'honneur représente l'aboutissement d'une négociation<sup>11</sup>.

Le vin doit se consommer collectivement lors de moments importants de la vie sociale. Boire seul est dès l'origine signe d'ivrognerie. Chez les grecs, le *symposion*, moment social important, réunit des hommes autour du vin pour échanger créations poétiques et propos philosophiques. Cette émulation collective se retrouve dans les cafés et cabarets. A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, ces derniers deviennent le siège de mouvements politiques, d'associations, de chorales, de clubs, etc.<sup>12</sup>

Sous la III<sup>e</sup> République, boire du vin peut devenir un acte patriotique : « *Les hydromanes se disent patriotes et ils trahissent la patrie française* »<sup>13</sup>.

Au même moment, des mouvements se créent pour dénoncer les méfaits de l'alcool. Mais une distinction s'opère alors entre alcool et vin. Ainsi, la société française de tempérance préconise « *le remplacement des liqueurs alcooliques par des boissons salubres tels les vins naturels, le cidre, le café, le thé, la bière* »<sup>14</sup>. Ce phénomène n'est pas récent car, consommé sans mesure, le vin engendre l'altération du comportement. Il incarne la barbarie, la déchéance de la civilisation et la dissolution des mœurs, il est coupable de tous les maux.

La relation vin / femme symbolise la sexualité débridée, pulsionnelle, et seules les Bacchantes ou Ménades, les esclaves antiques<sup>15</sup> ou les femmes de mauvaise vie en boivent. Le paupérisme découle d'une dépendance engendrée par le vin comme l'écrit Alexis Costa de Beauregard : « *La Savoye a beaucoup de vigne.*



Chanaz, *Vierge à l'Enfant tenant une grappe de raisin*, XV<sup>e</sup> siècle.

*C'est peut-être une des plus grandes causes de sa misère.* »<sup>16</sup>

En 1848, un journaliste confirme encore : « *Il [l'ouvrier] hante les cabarets [...], il crie qu'il est sans travail... Il boira encore. La paresse est le fruit de la débauche et de l'ivrognerie* ».<sup>17</sup>

Ainsi, dès l'Antiquité, intellectuels et hygiénistes préoccupés par la santé publique dénoncent les maux liés à l'excès de boisson. A la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, d'après le docteur Dacquain, le vin provoque des maladies inflammatoires<sup>18</sup>. Un siècle plus tard, selon une dictée anti-alcoolique : « *Chaque fois que l'on ferme un cabaret, l'on supprime en même temps, une cellule de fous ou un lit d'hôpital.* »<sup>19</sup> Depuis, la médecine a précisé ces affections et conserve un discours prônant l'extrême mesure.

A la fois accoucheur et menace des civilisations, don culturel ambigu capable d'intégrer ou de sortir un homme de la société, le vin semble aujourd'hui retrouver une image épicurienne. Les amateurs de bon vin apprennent patiemment l'art de la dégustation et de bien vivre.

S. P. / J. D. / C. V.

# Le vin des comtes de Savoie

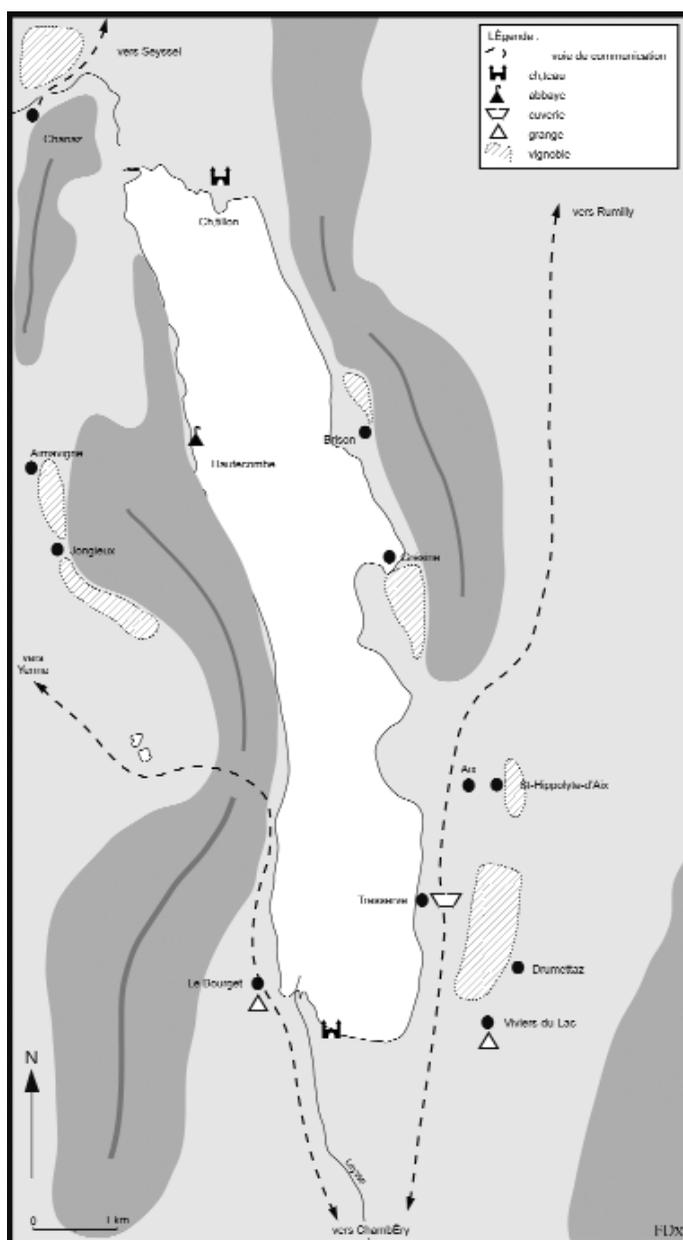
La présence du vignoble autour du lac du Bourget s'explique par des conditions géographiques favorables (terrains calcaires et micro-climat), et par des raisons historiques comme la présence de la cour de Savoie à Chambéry ou au château du Bourget. Les vestiges archéologiques attestent la présence d'un vignoble autour du lac dès l'Antiquité. Mais ce n'est qu'à partir du milieu du XIII<sup>e</sup> siècle, qu'une comptabilité écrite, d'origine princière et suffisamment abondante, rend possible l'éta-

blissement d'une géographie du vignoble. L'Église a joué, dans un premier temps, un rôle dans le développement du vignoble : le prieuré du Bourget en possédait un sur les bords du lac, ainsi que l'abbaye de Hautecombe. Par la suite, les comptes de châtelainie de la seconde moitié du XIII<sup>e</sup> siècle donnent la preuve que le comte de Savoie a développé un important vignoble. Il apparaît comme un grand propriétaire de vignes aussi bien dans le mandement de Bourget, plus précisément à Tres-

serve, que dans celui de Chanaz. À Jongieux, le toponyme Aymavigne est déjà cité dans les archives. A Seyssel, à Brison, à Grésine, au Viviers-du-Lac et à Saint-Hippolyte-sur-Aix, le comte possédait des vignes dont il tirait bon an mal an une soixantaine de sommées (soit environ une quarantaine d'hectolitres). Dans les années 1380, à Tresserve, la production était d'environ 400 setiers (soit près de 300 hectolitres). On peut estimer ainsi à près d'un millier d'hectolitres la production de vin des domaines comtaux : le receveur du vignoble approvisionnait les différents hôtels princiers, pour faire face aux obligations d'hospitalité du suzerain, car il était prestigieux d'offrir du vin provenant de ses propres clos. Les ouvriers agricoles en recevaient aussi en paiement de leur travail. Enfin, le restant était vendu sur le marché, le plus souvent aux enchères, afin de payer les dépenses afférentes au vignoble. Les vignes étaient cultivées en faire-valoir direct, ce qui explique les nombreuses mentions que l'on trouve dans les comptes ; le prince, comme seigneur, recevait des redevances en vin pour les tenures à part de fruit, l'utilisation du pressoir (qui était installé à Tresserve) ou même les dîmes. La taille et les labours – deux en général – nécessitaient un personnel nombreux. On apprend aussi que les vignes étaient régulièrement fumées à l'automne, effeuillées pendant l'été, gardées peu avant les vendanges pour éviter que le raisin ne soit volé ou chardé par les oiseaux. La récolte occupait une main d'œuvre nombreuse, alors que la vinification était laissée aux spécialistes. La préparation des tonneaux faisait l'objet de dépenses très régulières, comme le cerclage. Les cuves en bois pouvaient contenir jusqu'à 80 setiers de vin, soit environ une centaine d'hectolitres.

Si de nos jours ce vignoble reste essentiellement localisé à Brison, il n'en a pas été de même au Moyen Âge.

**Christian Guilleré**



Le vignoble autour du Lac du Bourget à la fin du Moyen Âge.

# Les comptes du vin

SA 5690

**Compte de Jean Bondini commis à la recette et à la dépense pour les œuvres et réparations faites entre autres à la vigne de Tresserve 1381-1388**

*Vindemie de Tresserva de anno 1381*

*Libravit in salario sex carpentatorum qui preparaverunt tinas et qui fecerunt duas chanales pro ducendo vinum in doliis et qui fecerunt unum copertum novum in storcular quia nullum erat et qui fecerunt quatuor claves novas pro dicto storculari, dato cuilibet computatis expensis 2 den. ob. gros. : 15 den. gros.*

*Libravit in enptione (sic) unius albi publi et aliis fustibus pro preparando predictum storcular : 3 den. gros.*

*Libravit in salarium unius carpentatoris qui preparavit predictum storcular quando fuit destructus 1 den. ob. gros.*

## Vendanges de Tresserve en 1381

Il a versé pour le salaire de 6 charpentiers qui ont réparé les cuves et fait 2 conduits pour amener le vin dans les tonneaux et fabriqué un couvercle neuf pour le pressoir qui n'en avait plus et réalisé 4 clés neuves pour ledit pressoir ; ils ont reçu chacun, dépenses comprises, 2 deniers obole gros : [soit au total] 15 deniers gros.

Il a versé pour l'achat d'un peuplier blanc et d'autres bois d'œuvre pour réparer ledit pressoir : 3 deniers gros.

Il a versé pour le salaire d'un charpentier qui a réparé le dit pressoir lorsqu'il était détruit : 1 denier obole gros.

*Vindemie de Tresserva de anno Domini 1387*

*Libravit cuidam carpentatori qui vacavit duobus diebus ad faciendum portam subtus grangiam dicte vinee iuxta rippam lacus, capiente pro salario et expensis per diem 2 den. gros. : 4 den. gros.*

Il a payé un charpentier qui a travaillé 2 jours à la réalisation de la porte située sous la grange de ladite vigne, près de la rive du lac, à 2 den. le salaire et les dépenses journaliers : [soit au total] 4 deniers gros.

SA 5692

**Compte de François Clavellet, curé du Viviers, recteur des travaux du pré du Bourget et de la vigne de Tresserve 1415-1420**

[folio 40 recto et verso]

Pour les travaux et la culture des vignes du comte à Tresserve durant l'année 1415 :

Tout d'abord pour l'achat et le prix de 206 fagots de petit bois à Pierre Pollieri dit Pansard du Bourget, Antoine Genevoisi, Pierre Ribort et les héritiers de Vincent Genevoisi, chaque fagot au prix de 2 deniers obole fort, transport compris, utilisés tant pour les échelas que pour la réalisation des treilles nécessaires dans ladite vigne, le change desdits forts

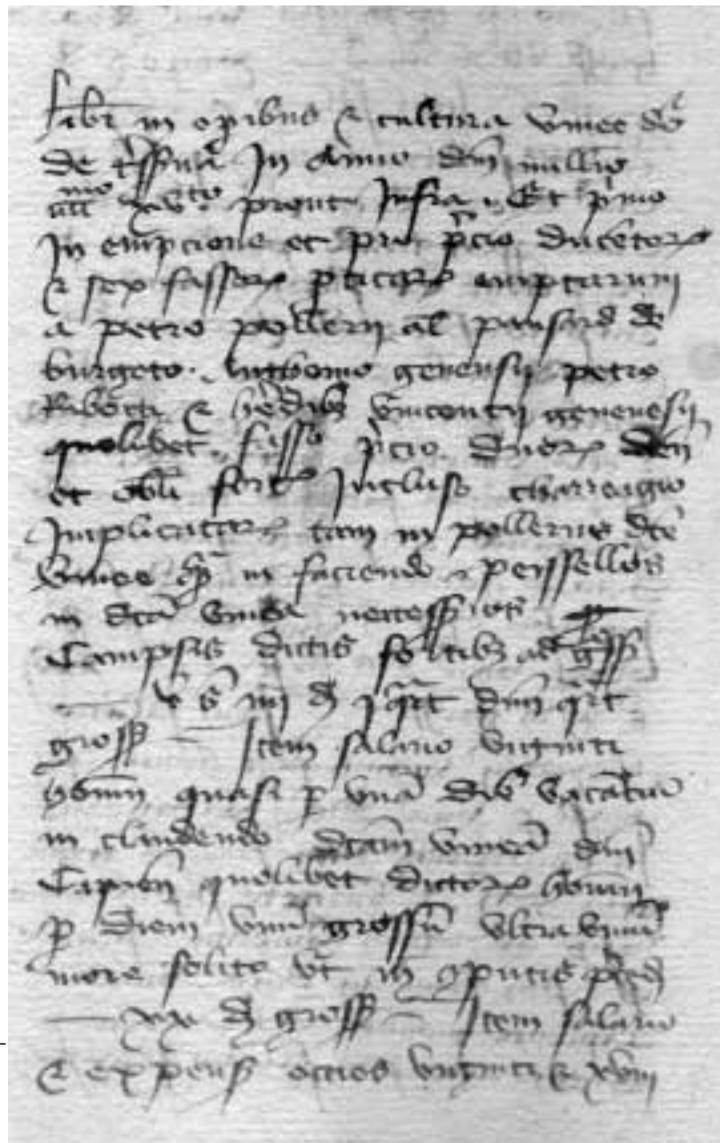
en gros à 5 sous 4 deniers 1 quart d'un demi quart de gros.

De même, pour le paiement de 20 journées pour clore ladite vigne du comte, à raison d'1 denier gros la journée, en plus du vin, comme à l'accoutumée, soit au total : 20 deniers gros.

De même, pour le paiement de 98 pour la taille de la dite vigne du comte à Tresserve durant l'année 1415 à raison d'1 denier gros la journée, en plus du vin, soit au total : 14 sous 10 deniers gros.

De même, à Aymoneto Nycodi, pour la garde de la dite vigne du comte à Tresserve durant l'année 1415, comme à l'accoutumée : 3 sous gros.

Transcription & traduction, Sandrine Philfert



ADS, SA 5692,  
f° 40 recto.

# Les cépages des côteaux du lac au XIX<sup>e</sup> siècle

Le 8 Brumaire an XII (31 octobre 1803), le préfet Verneilh répercute en Savoie la volonté de Bonaparte de constituer à Paris une pépinière des cépages. Les maires d'Aix, La Biolle, Méry, Ruffieux, Saint-Innocent présentent les cépages et les savoir-faire des vigneron.

Le rapport très complet de M. Rambert à Méry décrit 17 cépages de rouge.

La douce noire (corbeau, bon cep, noir de Montmélian...), donnait un bon vin dont beaucoup gardent la nostalgie. Le hibou (polafrais ou iveronais en patois) caractérisé par « *ses énormes grains bons à manger mais ayant quelque difficultés à mûrir* » garnissait les tonnelles. Le gros et le petit savagnin ou sarvagnin<sup>20</sup>, étaient « *surtout cultivés en hutins* ». Les lombarde, première et deuxième espèces, sont difficiles à identifier. Le savoyard ou savoyen, savoyette, montdouze, mondeuse représente tout un symbole pour la Savoie. Pour le maire de Saint-Innocent, c'est le plant « *auquel [...] on s'attachera avec la plus grande confiance ; on en peuple nos vignes par préférence à tout autre comme étant le plus naturel au climat, donnant le plus gros vin et de meilleure garde* ». Celui de Ruffieux ajoute : « *le vin qu'on en extrait est excellent et abondant quand on soigne bien la souche* ». Le grappin « *ne vaut pas grand-chose* » ; le fumet – probablement durif ou gros noir – la mala neira, (polossard ?) est « *le plus mauvais connu* » et le goeys ou gouche noir donne la piquette. La doucette, au grain petit et doux à manger, est recherchée pour son



Cépage Mondeuse



Cépage Altesse

vin très délicat et ses vertus médicales. Le porteru<sup>21</sup>, qui « *porte beaucoup* » est signalé sur des hutins. Le raisin prune se conserve très longtemps, la madeleine est un morillon hâtif, la sainte marie, précoce, assez bon à manger, et le muscat rouge qui « *mûrit de bonne heure, très bon à manger* » est un genre de muscat de Frontignan ou Damas.

Onze cépages de blanc y sont également détaillés. Le lardé blanc<sup>22</sup>, excellent à manger, est précoce. La jacquère, autre cépage symbolique de Savoie, est « *le plant généralement cultivé à Myans* ». Son vin est le moins considéré selon le maire d'Aix : « *le vin que nous récoltons n'est pas fin, c'est un vin d'ordinaire bourgeois et qui est très léger* ». Le verdan « *vient probablement de la couleur de son grain et du goût de sa liqueur* ». Avec l'altesse ou roussette on entre dans le mirage oriental. « *Il y a un vignoble en Chautagne dénommé Lécrivain où ce plant abondait. Il est notoire dans ce pays là que, lorsque la famille Seyssel d'Aix le possédait, la récolte choisie passait en Piémont pour être bue à la table du Roi* ». Pour le maire de Ruffieux, « *le vin qu'on en extrait est mousseux et liquoreux* ».

Le savoyard blanc ou mondeuse blanche, bon blanc, donjon, donjein, reste une « *espèce très estimée pour la qualité du vin ; il est en blanc ce que l'autre qui porte le même nom est en rouge* ».

Le gruffoz, chez qui tout est gros, interroge : peut-on penser au chasselas doré ?

Le hibou blanc, ou iveronais blanc, est bon à manger, alors que la roussette basse

a de « *petits grains jaunes, pas bons à manger* ». Le bargerioz serait-il le pinot blanc ? Si le muscat blanc « *mûrit avec peine dans ce pays, on le retient comme très bon à manger* », « *la malvoisie avec raisin court, grain rond, serrés, très hâtif* » est excellente, mais ses vertus médicales sont ignorées. Le maire de Saint-Innocent affirme que le servagnin blanc donne « *du vin de très bonne qualité* ». Il pourrait s'agir du chardonnay. Si la bergère était la roussane, comment identifier le bonaigre et le gourfent ? Le maire d'Aix évoque les vignes hautes qui « *sont des ceps que nous destinons à faire des berceaux sur des plantations d'arbres pour lesquelles nous préférons l'érable, connu d'une longévité peu commune, sans nuire au sol. Nous leur donnons aussi la façon d'espalier, que nous appelons ici tire [...]. Ces vignes ne sont peuplées communément que de serviniens ou de la malvoisie* ».

Aujourd'hui, on ne peut que regretter la quasi-disparition des vignobles les plus spectaculaires des bords du lac. Charpignat, La Chambotte, recèlent encore quelques ceps de malvoisie et de muscat et ceux de Saint-Innocent revivent sur les hauteurs.

Maurice Messiez



Cépage Pinot

# Les cépages au XX<sup>e</sup> siècle

Le contexte économique mais aussi la législation, les médias et les effets de mode ont amené des changements dans la viticulture. L'évolution des cépages utilisés est particulièrement marquante : certains ont disparu, d'autres perdurent et de nouveaux ont fait leur apparition.

Parmi les cépages disparus, on compte la douce noire ou encore le hibou autrefois réputés pour leur rendement. Le premier est un cépage rouge très prolifique qui produisait un vin bien coloré, mais nécessitait une association avec d'autres pour en relever l'intérêt. Bien que menacé par l'anthracnose – maladie du « charbon » imputable à des champignons – et une vulnérabilité précoce au mildiou, sa culture était pourtant facilitée par sa robustesse et sa résistance au froid et à l'oïdium (autre champignon parasite). Le fait que ce cépage n'entre pas dans la production des AOC a probablement joué en sa défaveur.

Quant au second, réputé d'une vigueur et d'une fécondité exceptionnelles, autrefois cultivé en treilles ou en hautins, il a été pénalisé par l'abandon de ces méthodes. En effet, la culture en hautins particulièrement vulnérable et difficile à traiter contre le phylloxéra et les champignons a été abandonnée progressivement dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle ; la treille constitue également un moyen de faire du vin dans des endroits peu propices induisant des productions faibles et de moindre qualité.

D'autres en revanche, comme la mondeuse, la jacquère, la malvoisie (dont le vrai nom est le velteliner), la roussane, le chardonnay ou encore l'altesse sont



Cépage hibou blanc

encore cultivés. Leur point commun est d'apparaître dans certains crus de l'AOC vins de Savoie : Apremont et Abymes pour la jacquère, Chautagne pour la mondeuse, Chignin Bergeron pour la roussane, Roussette de Monterminod ou de Chautagne pour l'altesse. Renforçant leur rentabilité et leur renom préalable, ces appellations contrôlées garantissent leur qualité, leur provenance et induisent l'intégration à des circuits économiques plus viables qui permettent la pérennité des cépages.

Dans cette perspective, de nouveaux cépages comme le gamay et le pinot ont été introduits en Savoie. Le premier apparaît au début du XX<sup>e</sup> siècle suite à la crise du phylloxéra. Originaire du Beaujolais et très répandu en France, il s'adapte très bien sur de nombreux terroirs. Le second est introduit en Savoie dans la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle. Originaire de Bourgogne où il participe de tous les grands crus, il est lui aussi de culture facile. Leur présence témoigne aujourd'hui de l'ajustement des producteurs à un marché au sein duquel les cépages autochtones ne suffisent plus.

S. P. / J. D. / C. V.



Cépage Jacquère

La provenance inconnue de certains cépages a donné lieu à de belles légendes. Ainsi, la mondeuse aurait été ramenée de Terre Sainte par des templiers qui l'auraient plantée à la commanderie de Vions où ils résidaient. L'altesse aurait été rapportée de Chypre, en 1366, par le Comte de Savoie Amédée VI au retour de son « voyage d'Outremer » où il avait rétabli pour un temps l'empereur Jean V Paléologue. Enfin, c'est à Anne de Lusignan, femme de Louis de Savoie que reviendrait l'introduction du Charpignat au Bourget du Lac.



Cépage corbeau

D'autres cépages n'ont fait qu'une brève apparition avant d'être délaissés. Parmi eux, on compte les hybrides américains tels le noah ou l'othello, connus pour avoir une saveur particulière « foxée ». Réputés résistants aux maladies, ils sont arrivés après la crise phylloxérique, puis ont été interdits par un décret de 1935. Des hybrides français portant le nom de leur inventeur, gaillard et seibel pour les plus connus, étaient particulièrement prolifiques et d'entretien facile. Leur culture a été abandonnée du fait de la médiocrité du vin obtenu.



Cépage  
Roussane

# Les principaux temps forts de la vinification

Lors de la vinification en Blanc, le pressurage est une étape délicate. Trop de pression libérée écrase rafle et pépins et confère une saveur amère et herbacée au moût. Les cylindres des presses pneumatiques permettent de contrôler la pression de la vendange et d'obtenir des moûts de qualité, avec plus de précision qu'un pressoir vertical. Pour éviter un départ en fermentation avant le passage à la presse, il est nécessaire de refroidir le moût si sa température est trop élevée. Le moût pressé est transvasé dans une cuve pour le débouillage : toutes les matières en suspension (fragments de peau, de pépins, etc.) vont alors décanter lentement. Ultérieurement, le moût est pompé pour ôter les boues résiduelles. La fermentation se déroule soit directement en barriques soit en cuves (inox ou ciment). A basse température, elle développe le bouquet pendant que s'initie la transformation du sucre en alcool. La vinification peut aussi s'effectuer en laissant le vin sur les lies<sup>24</sup> un certain temps ; la fraîcheur alors accentuée (avec parfois un léger pétilllement) est conservée par une mise en bouteille rapide. Un filtrage ou un collage<sup>25</sup> élimine les dernières impuretés. L'alchimie de l'élevage du vin ainsi stabilisé peut débiter, en barriques, en fûts de chêne ou en bouteilles.

La vinification en Rouge varie de la précédente. Dès l'arrivée de la vendange, le savoir-faire du vinificateur intervient : se pose alors la question de la présence de la rafle<sup>26</sup> selon le but recherché. Elle libère des tanins qui avec un raisin fruité ajoute de la complexité, mais qui sont préjudiciables à des moûts<sup>27</sup> plus subtils. L'égrappoir-fouloir se substitue aujourd'hui au foulage aux pieds (le pigeage). Sa double fonction est de séparer les grains de raisin de la rafle puis de les fendre. Le foulage meurtrit la peau des baies pour en libérer le jus et permet aux levures d'engager la fermentation. Toutefois, pour certains vins rouges, cette dernière opération n'est pas obligatoire. Elle connaît deux transformations : la première dite alcoolique qui transforme les sucres en alcool, est adaptée aux cépages acides et aux vins consommés

jeunes. La seconde dite malolactique atténue l'acidité et contribue à la complexité et à la stabilité du vin. Le temps de macération qui précède la fermentation permet d'obtenir la couleur souhaitée (rosé par exemple). Pendant l'élevage, une quantité est soutirée à intervalle régulier pour aérer le vin et le séparer d'éventuels dépôts. Après le collage (blanc d'œuf ou gélatine) ou parfois le filtrage, le vin acquiert suffisamment de stabilité pour être mis en bouteille. Le temps de l'élevage, et de l'assemblage des vins de cépages différents sont l'expression de la créativité du vigneron, sa signature en quelque sorte.

Jesus Miranda, Michel Bouche



De haut en bas,  
les cuves  
de la cave de  
Chautagne,  
les vendanges,  
les rafles sur le  
tapis roulant  
à Ruffieux,  
le pilonnage  
du raisin  
à Drumettaz.

Le travail de la vigne s'effectue au rythme des saisons. En hiver, on la prépare. Au printemps, on la soigne. En été, on l'entretient. Et enfin, en automne, on récolte.

## L'HIVER

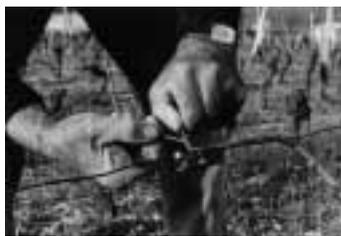
### Taille de la vigne au sécateur pneumatique.

« (...) en février mars c'est la taille (...) la taille ça permet de faire un roulement, chaque année ça repart de nouvelles branches. Si on taille pas, la vigne ça devient très grand. »<sup>28</sup>



### Attache de la vigne au couteau.

« (...) l'osier on l'utilisait pour attacher le sarment mère après la taille (...). » Aujourd'hui l'osier est délaissé au profit des ficelles et fils de fer.



### Casse-cou en décoration à Viviers-du-Lac.

En hiver, cet outil dont le nom évoque la peine permettait de remonter la terre, mais aussi d'apporter la fumure indispensable.



# Les saisons de la vigne

## Outillage et matériel

### LE PRINTEMPS

#### Pics apposés contre une porte en Chautagne.

« (...) après avoir labouré, il fallait piocher pour remettre la terre à niveau et enlever les mauvaises herbes. Il fallait finir de piocher au premier mai. »



#### La mécanisation dans les vignes : tracteur à sulfater.

« (...) Il faut sulfater au moins quatre fois par an. En cas de grêle il faut sulfater tout de suite après. Le mildiou se développe par temps orageux, et le sulfate aide la vigne à cicatriser. Il fallait sulfater trois fois en juin. »



### L'ÉTÉ

#### Hommes revenant du travail de la vigne avec leur fossò à l'épaule en Chautagne.

Au même titre que le pic, le fossò est un outil permettant de travailler la terre au pied des vignes lorsque la mécanisation n'est pas possible.



### L'AUTOMNE

#### Seau en plastique pendant les vendanges.

Les vigneronns ont délaissé « gerles-cornues »<sup>29</sup> et « brindes »<sup>30</sup> qui servent désormais de décoration et de bac à fleurs. Bassines et seaux en plastiques permettent aujourd'hui de transporter le raisin cueilli par les vendangeurs jusqu'à la cave coopérative ou au pressoir familial.



#### Doluire, fossò et pilon posés devant une porte en Chautagne.

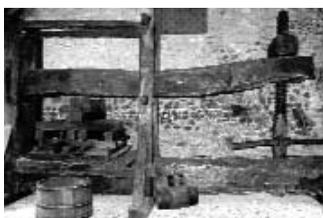
« (...) on prenait un pilon en bois, on pilait le raisin, et ensuite on vidait le raisin dans la cuve. »

La doluire (doloire ou daloire) est une sorte de hache servant à couper le mars. « (...) quand c'est bien serré [dans le pressoir] on desserre puis on coupe le mars, ça permet de represser ce qui a été mal serré. »



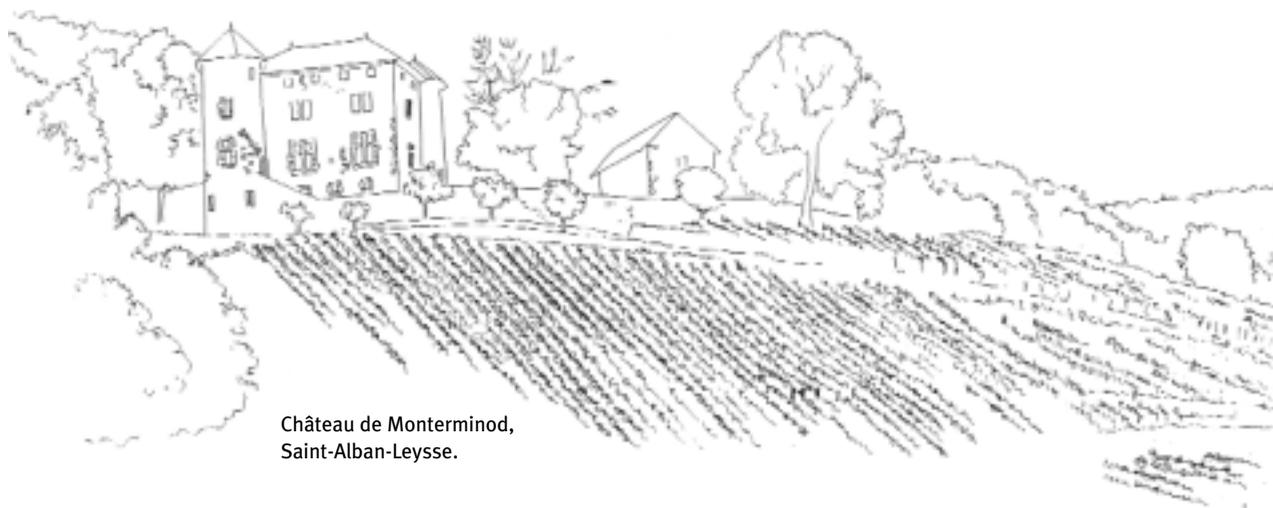
#### Pressoir à levier, XVIII<sup>e</sup> siècle.

Longtemps polyculteur, le paysan savoyard bénéficie de la circulation de matériel de seconde main du Beaujolais, comme les pressoirs américains. Les grands pressoirs en bois que l'on peut voir parfois appartenaient à l'aristocratie ou aux grandes propriétés ecclésiastiques.



Jesus Miranda, Jérôme Daviet

# Paysages viticoles autour du lac du Bourget



Château de Monterminod,  
Saint-Alban-Leysse.

Intensive ou résiduelle la vigne compose des paysages variés, qui sont marqués par le relief, l'histoire et les savoir-faire.

Le premier se caractérise par de vastes coteaux encépagés, d'un seul tenant, tel qu'à Apremont, ou formant une mosaïque comme en Chautagne. Ces espaces sont parsemés de celliers isolés dont la vocation d'origine disparaît progressivement. Les vignes de tous âges y sont bien entretenues, maintenues par des piquets en bois ou en fer. Les rangées de cep sont espacées pour le passage des machines et les allées sont parfois enherbées pour le maintien du sol.

Ailleurs, comme à Saint-Alban-Leysse ou à Brison-Saint-Innocent, la vigne a été concurrencée par la pression immobilière et/ou des enjeux d'aménagement touristiques. Elle résiste mieux que d'autres formes d'agriculture grâce à la renommée d'un terroir ou à un relief peu propice à l'implantation du bâti. Les parcelles se trouvent alors au cœur du tissu urbain ou perdues dans la forêt. Le paysage offre ainsi la vision d'une viticulture discrète.

Enfin, certains espaces comme Grésy-sur-Aix ou Sonnaz, peuvent sembler dépourvus de vignoble. Pourtant la

vigne se découvre ponctuellement en surfaces plus modestes, en lignes isolées ou comme limite de parcelles. La variété des cépages est plus importante que dans les vignobles à vocation commerciale et leur traitement se fait selon des méthodes plus traditionnelles : piquet en bois et attaches d'osier, rangs plus serrés (l'usage du tracteur ne se justifiant pas) et tailles amples privilégiant la productivité à la qualité. Les celliers ont majoritairement disparu ou ont été réaménagés en maison d'habitation.

S. P. / J. D. / C. V.

« On fait dans la paroisse de la Mothe, entre Chambéry et Le Bourget, une autre espèce d'hutins, qui sont bien beaux et bien riches ; ce sont des cerisiers ou des érables de six pieds de tige environ, plantés à huit pieds les uns des autres ; les branches, à mesure qu'elles croissent, sont dirigées, pliées, mélangées, entrelacées, d'un arbre à l'autre, de manière qu'il se forme, de toute la ligne, un seul berceau de huit à dix pieds de hauteur, outre la tige. »

Alexis Costa de Beauregard <sup>23</sup> – *Essai sur l'amélioration de l'agriculture dans les pays montueux et en particulier dans la Savoie* (1774), p. 215.



Lignes délimitant  
les parcelles à Méry.



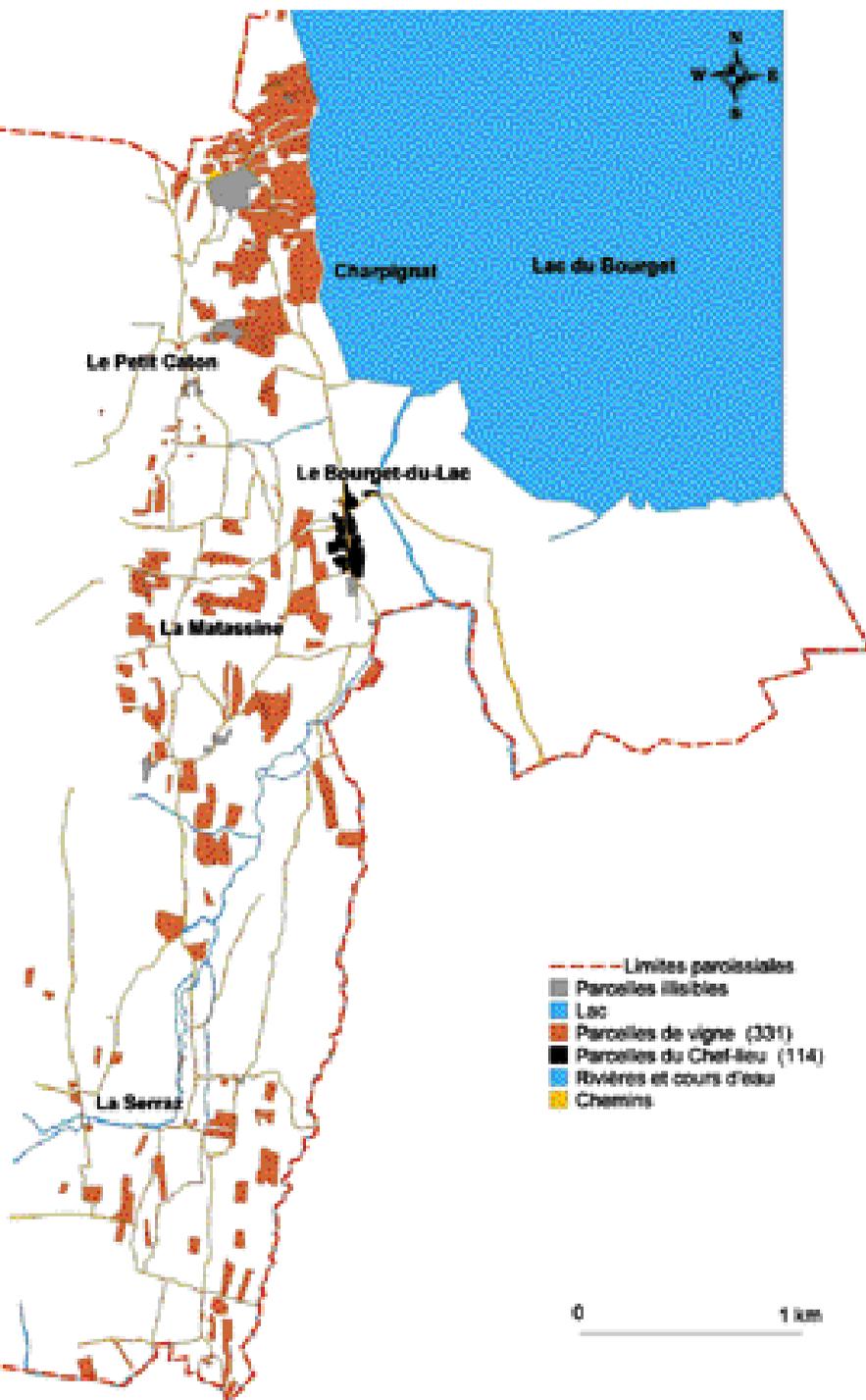
Vignobles  
au pied du Granier.

# Une évolution viticole : le Bourget-du-Lac

Localisation  
de la vigne au  
Bourget-du-Lac  
en 1730

Sur la mappe sarde, plusieurs figurations représentent la vigne. Une teinte plate unie rousse ou vert jaune est appliquée dans toute la parcelle. Les ceps ressemblent à un S s'enroulant autour de l'échalas. Ils sont accentués par un léger coup de pinceau vert assez vif. La vigne en hautins ne dispose pas de figuré particulier puisqu'elle est cultivée dans des champs. Les treilles ne se rencontrent que très rarement sur la mappe. Le traité du 24 mars 1760 avec la France, remanie, par échange, les frontières du Duché. Les paroisses nouvellement cadastrées présentent un figuré différent, comme à Chanaz.

Dominique Barbero



Représentation  
de la vigne sur la  
mappe de Brison.



Commune de  
Chanaz.

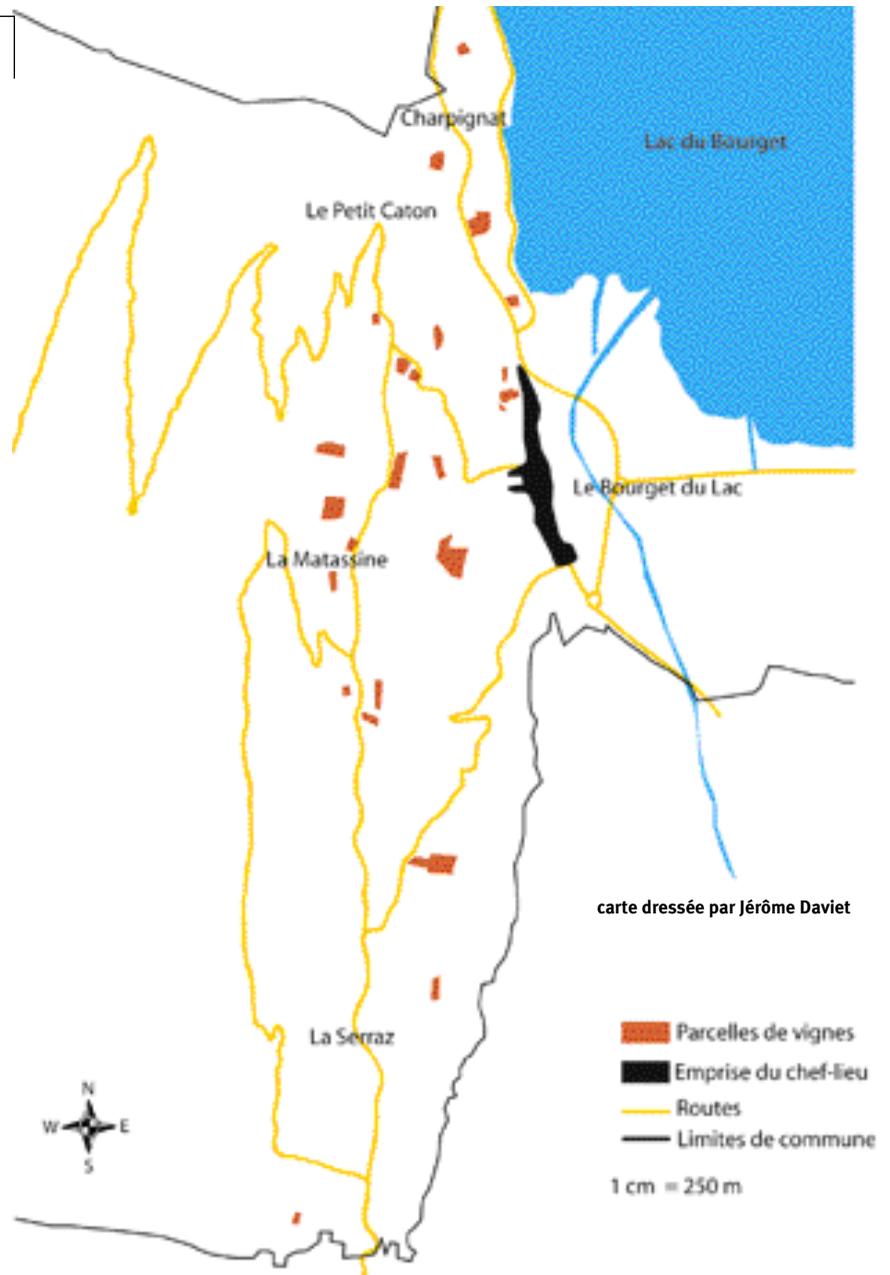
Carte dressée par Dominique Barbero

Carte de l'emprise viticole  
au Bourget-du-Lac en 1991.

## Le vignoble de Charpignat

Le 4 septembre 1973, le cru « Charpignat » apparaît dans le décret fondateur des appellations vins de Savoie. Ce vignoble attesté au Bourget-du-Lac dès le Moyen Âge s'étend alors sur une surface qui dépasse les limites du lieu-dit. Aujourd'hui, le coteau de Charpignat, en balcon sur le lac du Bourget, accueille de nombreuses villas et résidences secondaires. Les vignes ne subsistent qu'à l'état embryonnaire dans les villages alentours et seuls quelques celliers transformés attestent de l'ancienne vocation du lieu. La disparition des viticulteurs professionnels a déterminé les pouvoirs publics à supprimer le cru Charpignat le 21 avril 1989. D'autres vignobles disposant de l'appellation « vin de Savoie », comme celui de Monterminod, à Saint-Alban-Leyse, ou encore celui de Brison-Saint-Innocent, ont été épargnés par l'urbanisation. Divers facteurs ont contribué à cette survie dont la principale est sans doute la détermination des propriétaires et des viticulteurs à conserver ces espaces cultivés.

S. P. / J. D. / C. V.



Le vignoble au  
sud du Petit Caton,  
Le Bourget-du-Lac.

# La vigne, le vigneron et le cellier

Cette trilogie a pendant des siècles construit les paysages des coteaux du lac du Bourget. La vigne et les vignerons sont toujours là, mais les celliers (les sartos des anciens) tendent à disparaître.



Cabane à outils.

Cellier viticole,  
Saint-Germain-La-  
Chambotte.



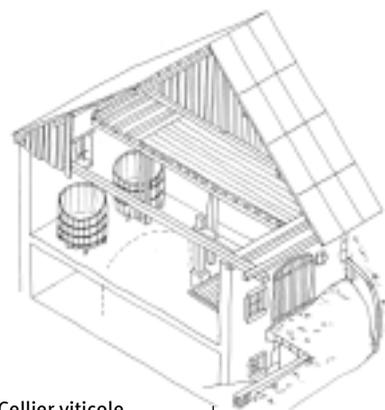
## Le temps des celliers

Dans de nombreuses régions viticoles, la maison des vignes n'est qu'un modeste abri pour les hommes et leurs outils, une baraque, une cabane. En Savoie, le cellier réunit toutes les fonctions de la cave : faire le vin et le conserver, abriter hommes, animaux et outils, recevoir les acheteurs, inviter les voisins à des agapes entre hommes.

L'histoire géologique complexe de ce territoire a façonné de fortes pentes entrecoupées de ravins difficiles à franchir. Le travail des hommes en a fait une mosaïque de terroirs. C'est de leurs sols calcaires, gréseux ou morainiques favorables à la vigne que sont nés les celliers, les murets de soutènement et les drains qui protègent de l'érosion. Ce relief difficile, qui a retardé la construction de routes carrossables permettant le transport du raisin vers les caves et du vin vers les centres de commerce, a sans doute participé pour une large part au maintien des celliers.

Un repère historique nous est fourni par la mappe sarde établie à partir de 1729 qui recense un nombre impressionnant de celliers à Chindrieux, Ruffieux, Serrières et Motz (69 celliers pour la seule commune de Motz). Nombre d'entre eux étaient encore en fonction en 1950. A Motz, subsistent une bonne vingtaine de celliers qui ont conservé leur caractère ancien. On n'y fait plus de vin mais on les entretient, on les visite souvent et on leur invente de nouvelles fonctions.

Est-ce parce qu'ils sont porteurs de siècles de mémoire seigneuriale : Mareste, Foras, Châteaufort, les Parettes... ou parce qu'ils disent la nature du sol : les Perrières, les Rochefortes, les Cassardes, le Vinan, les Rippes... ? D'autres sont ancrés dans l'histoire : cellier rouge, cellier de l'Écrivain..., ou encore soulignent le caractère du lieu : Clairvent, les Tempêtes, la Clairmonde, Longefant, les Boucles, Sur Rhône, les Verdannes...



Cellier viticole,  
Drumettaz-Clarafond.



Aménagement  
en pierre sèche.

## Le vigneron architecte et constructeur

Bon sens et esprit pratique ont présidé à la construction des celliers. Ils sont remarquablement adaptés à la morphologie du terrain, aux fonctions qu'on leur attribue et aux capacités économiques du vigneron. Construits avec les matériaux issus du sol même de la vigne ou des lieux proches, ils en soulignent le caractère et les couleurs.

Il existe en Chautagne deux grands types de celliers :

*La construction isolée.* Toutes les fonctions sont rassemblées sous un même toit : la cave à voûte ronde enterrée ou semi-enterrée, la cuverie et le pressoir au-dessus, ainsi que la pièce repas, et sous le toit, le grenier-fenil auquel on accède par une échelle.

Ce bâtiment, qu'il soit important ou de taille moyenne, complète souvent la ou les caves principales situées au village.

*La construction groupée.* Deux, quatre, six ou huit celliers sont réunis sur une même rangée, parfois doublée, se faisant face ou adossés l'une à l'autre. Ce sont de très petits bâtiments souvent à pièce unique. La cave est à l'arrière. Près de l'entrée se trouve une cuve, rarement deux. Le pressoir n'est pas présent dans tous les celliers. Sous le toit, il y a aussi un grenier.

S'il est vrai que les celliers ont de nombreux points communs, leurs constructeurs ont su faire varier volumes, hauteurs, ouvertures et aménagement de l'environnement proche.

Sans prendre un pouce de terrain à la vigne, le vigneron accroche une tonnelle aux façades chaudes du cellier et plante des arbres utiles à proximité : cerisiers, figuiers, amandiers, pêcheurs, tilleuls et parfois noyers. Il construit



Vignoble de Challière, Saint-Germain-la-Chabotte.

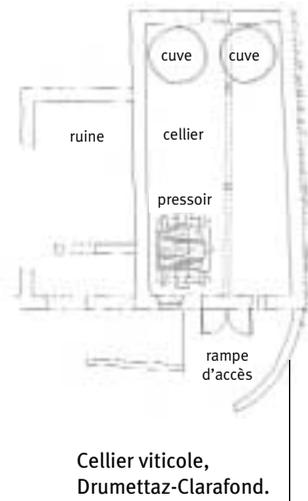


Cellier et sa tonnelle.

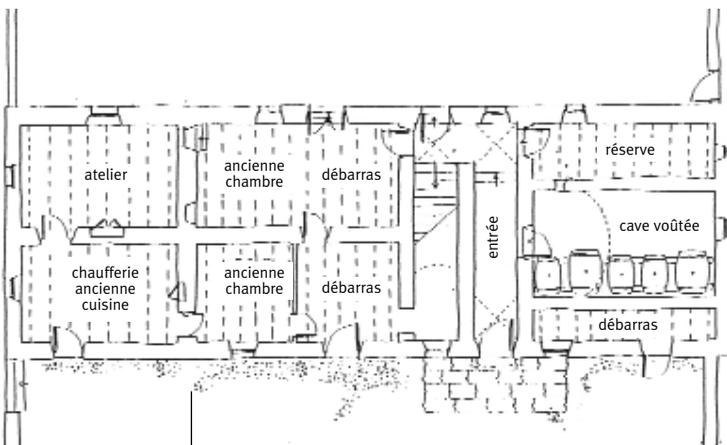
une citerne pour recueillir l'eau du toit qui servira à l'entretien de la futaille. Souvent, il aménage un jardinet qui donnera des légumes précoces. Il borde les sentiers et chemins d'accès de buis ou d'iris bleus.

Les celliers, étonnants survivants d'une époque révolue, semblent résister à toute logique de rentabilité. Ils continuent envers et contre tout à animer et humaniser les coteaux du lac du Bourget.

Denise Neyret



Cellier viticole, Drumettaz-Clarafond.



Exploitation agricole, Les Combettes, Mognard

## LES CAVES

Présentes dans toutes les maisons anciennes, les caves ne sont pas toujours uniquement dévolues au vin et peuvent servir à la conservation des fruits, des légumes et à l'affinage du fromage. Toutefois, dans les maisons les plus riches, il existe plusieurs caves conservant chacune un produit différent. Dans les villages éloignés des lieux de production, les caves sont généralement situées sous le logis, en rez-de-chaussée ou enterrées. En revanche, dans les fermes où le vin était produit sur place, la cave se trouve sous la pièce contenant cuves et pressoirs. Le vin coulait par gravité au moyen d'un tuyau allant de la cuve aux tonneaux.

# La vigne en récits

## S'IL N'Y AVAIT PAS EU LA VIGNE Vignes, vins : liens au temps

*Je me souviens mon père  
avec un voisin, là, l'hiver,  
ils ne parlaient que de ça.  
Ils savaient pas parler  
d'autre chose.  
Que de la vigne et du vin.*



En haut, blason  
de Brison-Saint-Innocent.

En bas, château de Brison-  
Saint-Innocent.

Au printemps 2003, une mission d'étude ethnographique dans le cadre du projet Grand Lac a été une précieuse occasion de rencontre, entre vignes, maisons et caves, avec quelques vigneron·ne·s viticulteurs, personnalités à l'image de la variété des paysages et de l'histoire de Savoie. Dans une région habitée et enrichie par la présence des vignobles, symboles d'une complicité ancienne et profonde entre l'homme et le végétal, la terre domestiquée et la science viticole, les paroles des hommes et des femmes nous ont orientés sur des parcours où temps et espace tissent la trame des mémoires territoriales pour façonner les repères d'une identité négociée, lieu de rencontre entre l'Histoire et les traditions locales.

Des fragments de témoignages collectés autour du lac du Bourget, entre le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent et la Chautagne nous permettent de signaler l'importance de la vigne comme repère de l'évolution historique des territoires savoyards et de saisir quelques bribes d'une conscience de temporalité, entre fractures et continuités.

Dans les paroles d'un vigneron du Bourget-du-Lac, l'ancien cépage de Charpignat est symbole et fierté d'une histoire de famille mais aussi de tout un territoire où la vigne a presque disparu pour devenir une survivance dont on sent les héritiers.

*Parce que le vin, de Savoie, notre Charpignat ici, le coteau de Charpignat, les*

*cépages ont été apportés ici en Savoie en 1400 et quelques, par Anne de Lusignan (...) Ici, dans tout ce secteur, du Charpignat, on est les seuls à en conserver, ce cépage. (...) A l'époque, le vignoble de Charpignat était assez important. Connus et reconnus. Chacun avait sa parcelle et faisait son vin. (F.G. Le Bourget-du-Lac)*

A Brison-Saint-Innocent, à côté du blason du village où le raisin apparaît comme symbole des ressources locales, des gravures anciennes témoignent d'une époque où la vigne dominait le paysage rural.

*C'est des gravures qu'un client m'avait retrouvées... c'est depuis Hautecombe. On revoit en face, ça serait Saint-Innocent. (...) Il y avait beaucoup de vigne, là... (G. D., Brison-Saint-Innocent)*

La vigne est un élément clé du développement et de l'identité du pays chautagnard situé entre lac, fleuve et montagne, sur des axes importants de communication entre la Méditerranée et les Alpes.

*Je me dis que quand on connaît l'histoire de la remontée de la vigne par le Rhône, jusqu'à Vienne, et qu'on sait que la navigation était intense sur le Rhône, comment ne pas penser que les vignobles de Chautagne, ont été constitués à l'époque gallo-romaine, sous les premiers siècles. (...) S'il n'y avait pas eu la vigne, d'abord la population n'aurait pas pu prendre l'ampleur qu'elle a prise au XIX<sup>e</sup> siècle, il n'y aurait pas eu cet énorme atout économique qui a été la vigne, ce développement de tous ces châteaux, (...) la Chautagne serait peut-être morte en tant que pays rural. La polyculture elle était condamnée (D.N., Motz)*





Concours  
de taille  
à Chignin.

### C'ÉTAIT TOUT EN VIGNE Paysages en mémoire

La transformation du paysage, la régression du vignoble dans certains secteurs, sont des repères pour évoquer le paysage de l'enfance. L'époque de la polyculture devient synonyme d'un beau pays, aux liens solides et visibles entre Nature et Culture. Esthétique paysagère et identité locale se retrouvent profondément liées à la vigne. La fin d'un monde, celui d'une culture viticole intégrée à une polyculture où tout était « bien orchestré » correspond à l'émergence de la spécialisation viticole : l'« époque des appellations ». Au Bourget-du-lac, comme ailleurs sur le pourtour du lac, l'urbanisation progresse. Ce monde perdu est revisité comme l'époque d'une harmonie entre production des champs et vie spirituelle des hommes. Dans les mémoires, les parcours de pèlerinages ne sont pas oubliés.

*Ce qui a changé c'est qu'il n'y a plus ces cultures, où tout était bien orchestré, bien entretenu, ça c'était beau. (...) Il y a un champ, qui s'appelle le champ de la croix, et là, il y avait une croix, où les gens de la commune de Bourdeau, du Bourget, se rassemblaient, ils faisaient des pèlerinages,*

*des prières, pour protéger les vignobles du coin. C'était tout en vigne, quand j'étais gamin, que je descendais au lac, on serpentait entre les vignes pour descendre à pied, se baigner le soir (...) maintenant il y a beaucoup de parcelles en friche, et c'est dommage. C'est beau, un vignoble. (F. G)*

Dans d'autres témoignages, ces grandes étapes historiques, comme la mise en place des appellations d'origine, ont marqué les consciences. Ils permettent une analyse des différents chemins de la spécialisation. « Laisser tomber la vigne » devient symbole d'une évolution inéluctable et du départ massif de la population rurale vers les villes et les industries. Désormais, la vigne reste dans les mains des vignerons spécialisés, alors que les petites vignes pour la consommation familiale prennent un autre caractère, elles sont cultivées pour leur valeur affective, de lien entre générations et

avec la terre, devenant économiquement marginales. Pourtant, la culture de la vigne et du vin reste vivante, ses valeurs se recomposent et se transmettent dans le contexte actuel.

*La grosse coupure c'était entre 1945 et 1950. (...) là il y a eu un exode, les gens avaient des difficultés de plus en plus graves, s'appauvrirent, partaient pour aller vers les industries qui se sont implantées vers Seyssel, et par-là, (...) en s'expatriant, en quelque sorte, en laissant tomber la vigne... (D.N.)*

*Puis après alors, quand il y a eu des appellations, les AOC, on s'est aperçu que finalement c'était pas si mal que ça, que la vigne rapportait peut être plus que le reste, et que dans les régions où le climat était propice, il fallait faire de la vigne... (G.D.)*

Vignoble d'Apremont.





**CHEZ NOUS C'EST DEUX CÉPAGES  
TYPIQUEMENT SAVOYARDS  
Diversité de terroirs,  
personnalités de cépages**

Dans les narrations, le territoire est représenté par rapport à ses cépages, porte d'entrée pour en saisir la diversité géologique et géographique. Les terres de Savoie sont racontées comme lieux de rencontre entre une géologie, les argiles calcaires, une géographie, des expositions au soleil et des cultures agricoles. Les savoir-faire et la nature locale ont composé une synthèse originale, qu'on aime reconnaître dans les parfums de leurs vins. On peut alors évoquer des cépages « typiquement savoyards ».

*Oui, il y a une différence suivant les cépages, l'exposition et le terrain. Vous avez entendu parler, du goût du terroir (...) ça donne un peu des parfums différents de votre vin. (F.G.)*

*Chez nous, c'est deux cépages typiquement savoyards. La mondeuse et l'altesse, deux cépages savoyards. On avait à l'époque un peu de jacquère, on en a pratiquement plus, sur la commune, c'est un cépage qu'on trouve aux Abymes, Apremont et tout ça, et puis en rouge le gamay qui est venu et en blanc le chardonnay... (G.D.)*

Comme pour la vinification, loin d'être une simple addition de facteurs, on évoque cette alchimie entre sols, cépages, exposition, en utilisant le terme « magique ».

*Oui, il y a un terroir, un terroir qui existe, qui est quand même un peu varié, parce que bon, on est globalement sur des argiles*

*calcaires, mais on a beaucoup d'éboulis. Donc avec différentes expositions, ce qui est sympa et nous permet de mieux comprendre, mieux cerner la vigne dans tous ses cépages, pourquoi tel cépage correspond mieux à telle exposition, tel terroir plutôt qu'un autre. Et ça c'est quelque chose d'assez magique. (G.P.)*

**C'EST UNE PLANTE QU'ON VÈNÈRE  
QUAND MÊME, LA VIGNE  
Passion de vigne**

Le travail de la vigne, par un « suivi permanent », attache les hommes au terroir au fil des saisons et aux profondeurs des caves au cœur de l'hiver. C'est aussi un lien : amour, passion, plaisir, partage. L'univers du travail n'est pas déconnecté de l'affectif, de l'émotionnel, du spirituel. Le travail, par ses gestes et ses espaces, contient et transmet des valeurs. Dans les vignes et les caves un langage riche, au symbolisme dense, se dévoile : *On était obligé de savoir, les enfants, dans les familles où on aimait la vigne, où on avait un peu de vigne, on était obligé de savoir, parce qu'on participait aux travaux.*

*(...) c'est une plante qu'on vénère quand même, la vigne, on la soigne pas n'importe comment, commentait mon père... (D. N.) Il faut que ça plaise, il faut qu'on soit amoureux de... parce que moi je dis, quand je pars au printemps d'un sarment qu'on va laisser sur la vigne comme ça, et puis qu'on va déguster en bouteille un an après, il y a quelque chose d'extraordinaire. (G. D.)*

*Les vendanges, c'est quelque chose ! (...) il y a le vin nouveau qui coule, au soir, au pressoir... Savoir faire son vin, c'est beau, c'est quelque chose. (F. G.)*

Entre le travail dans la vigne et la cave, des liens intenses sont tissés. En dépit des compétences particulières déployées, qui font du travail de vinification un monde à part, le cas du vigneron-vinificateur-commerçant à la cave, reste le modèle auquel on se réfère pour célébrer la richesse de la profession.

*Voilà, c'est jamais fini. C'est la vigne et la cave, la cave et la vigne, c'est jamais fini, c'est tout lié, ça marche en même temps. Il faut pas négliger l'un pour favoriser l'autre, il faut que ça soit suivi d'un bout à l'autre. (F. G.)*



Attache de la vigne.

Vignes et château sous la montagne du Revard.



Paysage de Challière.



À gauche, cave à Clarafond.

Ci-dessous, cellier à Motz.



Cave à Brison.

## VOILÀ LE SANCTUAIRE ! La cave aux secrets.

Lieu d'expression de l'art et des compétences du vinificateur, la cave est le lieu du mariage entre la science et l'« instinct », les compétences techniques et « le secret du vigneron ». Observation, expérience, mémoire, sensibilité sont évoquées pour dire la complexité des opérations, pour célébrer la beauté du raisin qui coule dans les pressoirs et qui fermente dans les cuves.

*La vinification c'est très, très important, il faut pas se loucher, il faut bien suivre. C'est un petit peu le secret du vigneron. C'est l'instinct. Ça, on déguste, on dit ça, ça va faire... (G. D.)*

*C'est l'observation, tel jour... alors quand il y a les cuves c'est compliqué, ça fermente, ça bouillonne... alors qu'il faut aller tirer du moût qui est en train de se transformer en vin, par-dessus la cuve, le remettre par-dessus pour qu'il fermente au même rythme... (D. N.)*

La cave est aussi un lieu de partage. Boire « un canon » à la cave est le symbole d'une sociabilité entre pairs. Ce sont les autres vignerons, mais aussi la clientèle de passage ou tout simplement le voisinage qui se retrouvent à la cave autour d'un verre, « ici, c'est la tradition ». Concilier le temps donné, gratuit, du partage avec les impératifs économiques devient alors un défi. L'« âme de la cave » ne se plie pas à la logique de rentabilité : c'est un lieu de résistance, un espace sacré de l'échange. *C'est la tradition. Chez nous ici, vous pouvez passer tous les jours, à 11 heures et demi, une demi-douzaine dans la cave, ou une douzaine pour boire un coup de blanc. C'est un peu le bistrot. (...) Moi ça m'ar-*

*rive aussi, dans la semaine, de dire, « attends, je vois chez celui là, goûter son vin comment il est ». Et il faut pas que ça se perde ça, c'est une culture. (G. D.)*

En Chautagne, le cellier est raconté comme trait d'union entre le territoire, la population rurale, ses vignes. Des fonctions variées sont réunies en ce lieu où se resserrent les liens entre le vignoble, espace de travail, et la cave, lieu de vinification, échange et sociabilité.

*Le cellier, pour le vigneron plus que pour sa femme, c'est la petite maison dans les vignes. Il y a le chemin entre la maison et le cellier, et ça c'était pour tout le monde (...) donc ils vinifiaient le blanc au cellier, et son cellier la clé était dans sa poche, usée jusqu'à la corde, (...) Le cellier c'était son autonomie, c'était puis il y avait les gens qu'il recevait aussi au cellier, parce que... toujours, il y avait des visites, aussitôt qu'ils l'apercevaient dans les vignes là-bas, t'en avait qui arrivaient, hop, de partout, parce qu'ils savaient qu'il offrirait facilement à*

*boire (...) quand c'est des gros travaux c'est toute la famille qui mange au cellier, alors, les grands paniers de ma mère comme ça... (...) Mais alors le dimanche, après la messe, rendez-vous de tous les messieurs sur le parvis de l'église, il y en avait toujours un qui disait, « vous venez goûter mon vin ? » et hop, ils partaient boire un coup dans un cellier. (D. N.)*

Valentina Zingari

Remerciements à François Ginet (F. G.), Georges Davoine (G. D.), Denise Neyret (D. N.) et Gilbert Perrier (G. P.).



# Recettes au vin

## Diots

Plusieurs recettes se côtoient en Savoie, utilisant du vin rouge ou blanc ou encore du marc, des sarments... Marie-Thérèse Hermann a ainsi retrouvé quelques-unes de ces recettes qui étaient autrefois réalisées durant les vendanges directement au cellier. L'une d'entre elles provient de Drumettaz-Clarafond : mettre du marc de raisin au fond d'une marmite. Ranger les diots sur le marc et recouvrir à nouveau de marc. Arroser de vin blanc, couvrir et laisser cuire. Cette recette s'accompagne traditionnellement de polenta ou de pommes de terre.

## Poissons du lac à la mode vigneronne<sup>31</sup>

En fonction de la pêche ou de la saison, on pourra réaliser cette recette avec lavaret, omble, perche ou lotte. Ecailler, vider et laver les poissons – la lotte n'a pas d'écaillés (on pensera à garder le foie). Dans un plat à gratin, mettre un bon morceau de beurre (ne pas le pleurer). Ranger les poissons et

parsemer de petits morceaux de beurre au-dessus. Cuire à four chaud. Lorsque le poisson commence à dorer, saler, poivrer, mouiller avec un verre de bon vin blanc. Arroser régulièrement avec le jus de cuisson mais ne pas retourner les poissons.

Pendant ce temps, monder et effiler les amandes puis les répartir sur les poissons au 2/3 de la cuisson.

Servir dans le plat de cuisson, sans accompagnement autre qu'un bon Jacques.

## Chevesne ou barbeau du Rhône<sup>32</sup>

Ecailler, vider et laver les poissons très frais. Les couper en tronçons puis les fendre en deux. Les passer dans du lait puis dans la farine. Frire à l'huile.

Dans une autre poêle, faire dorer des tranches de pain dans du beurre. Placer les tronçons de poisson frit au-dessus.

Mettre sur feu vif et mouiller avec du vin blanc. Retourner le poisson afin qu'il s'imprègne des vapeurs du vin. Le pain doit sécher et redevenir croustillant.

Servir bien chaud.

## La chèvre

Seuls quelques initiés connaissent cette boisson non commercialisée élaborée dans les régions viticoles alpines.

C'est avant tout un breuvage convivial, qui se consomme entre hiver et printemps directement dans la cave du fabricant. La Chèvre doit peut-être son nom à son aspect blanc et mousseux, proche du lait de chèvre.

Il s'agit d'un moût de raisin ou de pomme parfois aromatisé selon le goût du vigneron : vanille, marc, armagnac...

Le jus pressé est mis en fermentation dans un tonnelet hermétique qui doit pouvoir résister à la pression qui va alors s'exercer en quelques jours.

Le verre de mousse blanche et onctueuse doit être bu d'un trait.

## Recette du vin de noix

A la saint Jean, ramasser 12 noix vertes, les découper en quartier et les faire macérer pendant 40 jours dans un litre de gamay ou de mondeuse. Ajouter alors 250 grammes de sucre en poudre et un verre d'eau-de-vie de raisin. Agiter et laisser reposer dans un bocal fermé pendant un mois. Filtrer et mettre la préparation en bouteille.

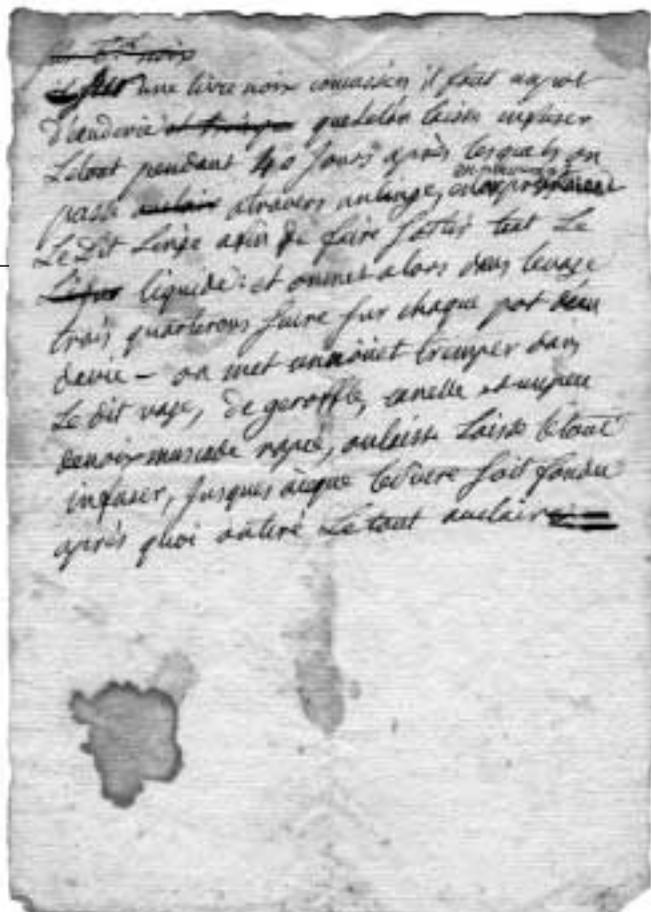
## Recette de l'eau de noix XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>33</sup>

« Pour une livre de noix concassées il faut un pot d'eau de vie que le l'on laisse infuser le tout pendant 40 jours après lesquels on passe à travers un linge en pressurant ledit linge afin de faire sortir tout le liquide : et on met alors dans le vase trois quarterons sucre sur chaque pot d'eau de vie. On met un nouet tremper dans le dit vase de girofle, canelle et un peu de noix muscade râpée, on laisse le tout infuser, jusque à ce que le sucre soit fondu après quoi on tire le tout au clair. »

## Le vin chaud

Faire chauffer deux bouteilles de vin rouge. Ajouter 200 gr de sucre en poudre (bien mélanger), 1 citron découpé en tranches, quelques clous de girofle, une cuillère à café de cannelle et du thym. Porter à ébullition et servir.

S. P. / J. D. / C. V.



Recette de l'eau de noix, XVIII<sup>e</sup> siècle, Archives départementales de la Savoie.

N' OUBLIONS PAS QUE CES BOISSONS SONT À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# Tara et pot à vin

Le tara, ou taru, est le nom patois donné à un type de pot à vin en terre cuite présent dans les Alpes. Dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, ces récipients atteignent leur apogée artistique, au moment même où l'usage des bouteilles et des carafes de verre se généralise.

Ces pots de couleur bistre ou parfois noire comportent des décors et inscriptions en relief faisant intervenir des couleurs principalement brunes, blanches et vertes.

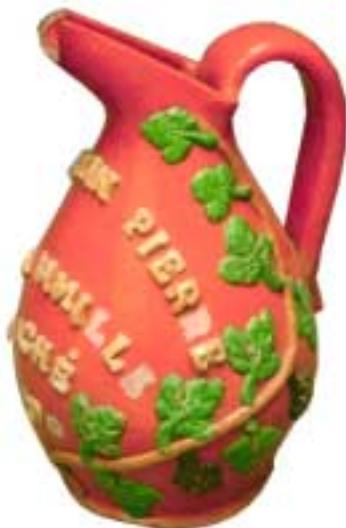
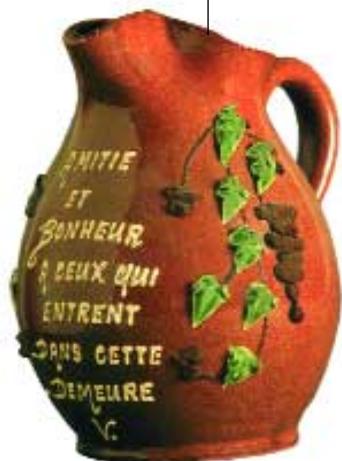
Leur décor se compose généralement de sarments de vigne, de feuilles et de grappes.

Deux types d'inscriptions peuvent ainsi se côtoyer : maximes censées rappeler le propriétaire ou précisions permettant de déterminer la fonction du tara (souvent commémorative)

*Tant qu'on vivra on boira  
Plo ptious de bons biberons,  
plo grands de bons canons  
Toujours plein pour les amis  
Toujours en vin jamais en vain  
Le vin est bon. Il faut en boire  
pour ne pas être malade ;  
c'est l'avis du vigneron*

Aujourd'hui, seuls quelques potiers poursuivent leur production.

S. P., J. D., C. V.



Coll. Musées de Chambéry.

## Vignes en fête vin de la fête

Outre la « Saint Vincent tournante » organisée par la Compagnie du Sarto (rens.<http://www.lesarto.com>) plusieurs communes autour du lac organisent des fêtes relatives à la vigne et au vin.

### Apremont

- 22 janvier, fête de saint Vincent
- décembre ou avril :  
fête de l'Apremont nouveau  
*Syndicat des vins d'Apremont*

### Brison-Saint-Innocent

- Dernier dimanche d'août :  
fête du four  
et des productions locales  
*Comité des fêtes 04 79 63 48 38*
- Fin janvier : fête de saint Vincent  
*Monsieur Davoine*

### Chindrieux

- 3<sup>e</sup> dimanche d'octobre :  
vogue du vin nouveau  
*Mairie 04 79 54 20 36*

### Ruffieux

- Samedi le plus proche du 22 janvier :  
fête de saint Vincent  
*Comité des fêtes 04 79 54 51 47*

### Saint-Girod

- 2<sup>e</sup> dimanche d'octobre :  
Vogue du vin nouveau  
*Mairie 04 79 28 30 05*

# Vin en rimes

*Dè baliari on cartan dè chatagnà  
Per què l'éga dè Leïssà  
Saye changia  
In bon vin dè Chautagna*

Je donnerai un cartan de châtaignes  
Pour que l'eau de la Leysse  
Soit changée  
En bon vin de Chautagne

*Savà, savà, péllérin  
Y'a mé d'éga què dè vin.  
On gran dè sà pè fare savâ  
On gran d'anis pè fare sorti.*

Sève, sève, sifflet  
Il y a plus d'eau que de vin.  
Un grain de sel fera monter la sève  
Un grain d'anis fera sortir (le raisin).

Ce chant du sifflet de frêne était chanté aux enfants en suivant le rythme du couteau qui frappe le bois. À l'époque où monte la sève, le jeune bâton de frêne peut devenir sifflet car son écorce se sépare facilement du bois. Ce chant aide les enfants à réaliser leur sifflet et est censé faire pousser les jeunes rameaux de vigne et naître le raisin.

*Quin quin fosseri  
Bin dè pinna, bin dè pinna.  
Quin quin fosseri  
Bin dè pinna è ma novi (ou manori)*

Petit homme qui pioche au fossò  
Tu as bien de peine, bien de peine.  
Petit homme qui pioche au fossò  
Tu as bien de peine et tu es mal nourri.  
(ou : Tu as bien de peine manouvrier).

Enseigne,  
coll. Musées de Chambéry.



Denise Neyret

## Notes

1. Surfaces déclarées par les mairies sur enquête de la Conservation départementale du patrimoine.
2. M. Bouvier, *L'homme et le vin*, Lyon 1994, p. 13 : « on a retrouvé dans les villages néolithiques de la Suisse des amas de pépins de raisins, comprimés, ... ».
3. G. Barraol, *Les peuples préromains du sud-est de la Gaule*, Paris, 1999, page 91.
4. B. Rémy, F. Ballet, E. Ferber, *Carte Archéologique de la Gaule, la Savoie*, Paris, 1996, p. 108.
5. G. Pillon, J.-D. Schlaepfer, *Les vins de Genève*, Genève, 1988.
6. Testament en faveur de l'abbaye de la Novalaise dont il est le fondateur ; in P. Geary, *Aristocracy in Provence ; The Rhône basin at the dawn of the carolingian age*, Stuttgart, 1985.
7. *L'éboulement du Granier et le sanctuaire de Myans*, actes du colloque de Myans 5-7 juillet 1998, documents publiés par l'Académie de Savoie Tome I, Chambéry, 1999.
8. Transsubstantiation : changement de toute la substance du pain et du vin en toute la substance du corps et du sang du Christ.
9. La transformation de l'eau en vin durant les noces de Cana est le premier miracle de Jésus Christ (évangile de Jean, II, 1-11).
10. *L'Histoire*, n°213, septembre 1997, p. 25 et 27.
11. *Ibid.*
12. P. Gaillard, *Cafés et cabarets en Savoie au XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> s.*, in *L'Histoire en Savoie*, mars 1990, p. 41.
13. Y. Guyot, *La question de l'alcoolisme*, 1917.
14. D. Nourrisson, « La France est-elle un pays d'alcooliques ? » in *L'Histoire*, n°213, septembre 1997.
15. Voir l'article de F. Frontisi-Ducroux, Qu'est-ce qui fait courir les ménades ? in *Le ferment divin*, Paris, 1991.
16. A. Costa de Beauregard, *Essai sur l'amélioration de l'agriculture dans les pays montagneux et en particulier dans la Savoie*, 1774, p. 196.
17. P. Gaillard, *op. cit.*, p. 41.
18. J. Dacquain, *Topographie médicale de la ville de Chambéry et de ses environs*, M.F. Gorin, 1787, p. 98.
19. Dictée anti-alcoolique en 1897, in P. Gaillard, *op. cit.*
20. Le gros salvagnin serait le pinot noir.
21. Le porteru, peut-être le persan de la vallée de l'Isère, est un très bon cépage en voie de réhabilitation, aussi nommé bécuette ou princens en Maurienne.
22. Le lardé blanc est certainement le muscat de Fontainebleau ou un chasselas.
23. Alexis Costa de Beauregard, agronome du XVIII<sup>e</sup> siècle, moderniste dans ses préconisations et précurseur des techniques d'aujourd'hui.
24. Lie : dépôt qui se forme au fond des récipients contenant des boissons fermentées.
25. Collage : opération qui a pour but de clarifier le vin en précipitant les matières en suspension qu'il contient.
26. Rafle : ensemble du pédoncule et des pédicelles d'une grappe ; grappe sans ses grains.
27. Moût : jus de raisin qui vient d'être exprimé et n'a pas encore subi la fermentation alcoolique.
28. Propos recueillis par Jérôme Daviet lors d'un entretien avec monsieur J.-L. D. à Grésy-sur-Aix dans le cadre des inventaires cantonaux.
29. Seilles ou cuves de bois munies de deux poignées et servant au transport des grappes de raisin ou du marc de vendange.
30. Hottes en bois de châtaigner ou de chêne.
31. Recette recueillie en Chautagne auprès d'Adèle Rivet-Thévenet et de Félicie Rivet.
32. Recette traditionnelle de Chautagne.
33. Archives départementales de la Savoie 45 F 101.
34. Chants et dictons recueillis par E. Thévenet à Motz et Félicie Rivet à Châtillon (Chindrieux).

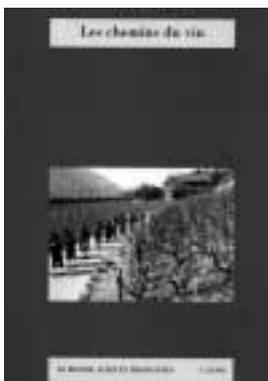
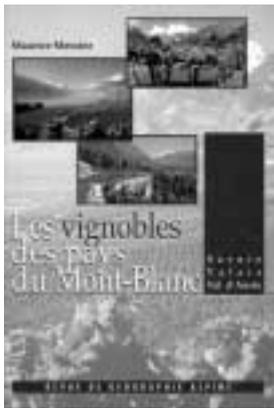
# Livres

## Les vignobles des pays du Mont-Blanc, Savoie, Valais, Val d'Aoste

par Maurice Messiez

*Revue de Géographie Alpine*, 1998.

Savoie, Valais, Val d'Aoste, trois régions viticoles dominées par le Mont Blanc. Trois pays différents, mais une histoire et des contraintes communes. Maurice Messiez, historien géographe et petit-fils de vigneron, analyse dans cet ouvrage les caractéristiques et les points communs de ces terroirs. Des romains à nos jours, en passant par le Moyen Âge, la Révolution française et la crise phylloxérique, il parcourt toute l'histoire de ces vignobles millénaires. Mais plus qu'un livre d'histoire, cet ouvrage fait également le point sur les cépages, les techniques, les impacts sociaux et économiques des vignes des pays du Mont-Blanc.



## Vins, vignes et vigneron, n°5 de la revue *L'Alpe*, coédition Glénat-Musée Dauphinois, 1999.

Ce numéro de *L'Alpe* présente un panorama de la viticulture montagnarde, de « l'Alpe Maritime à la Slovénie », en passant par la Savoie. Abordés sous des éclairages variés – sociologiques, ethnologiques, historiques, biologiques et littéraires – ces articles présentent cet élan culturel irrésistible induisant un travail de forçat. Illustré d'une riche iconographie, cette publication fait resurgir les liens entre cette viticulture héroïque, les hommes et le paysage.



## Les chemins du vin *le Monde alpin et rhodanien* 1-2/1994, CARE, 1994.

Après un bref rappel historique de l'importance du commerce du vin sur l'axe Rhône / Saône durant l'Antiquité et le rôle majeur tenu par l'église dans l'expansion du vignoble, ce numéro du *Monde Alpin et Rhodanien* aborde le thème du vin de manière ethnologique. Stratégies matrimoniales, cheminements vigneron des montagnards, vie dans les celliers ou encore fêtes religieuses, tous les aspects socio-économiques du vin sont abordés. Cet ouvrage permet de mieux appréhender le vin dans ses dimensions sociales et symboliques.



## Cafés et cabarets en Savoie aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles par Philippe Gaillard, in *L'histoire en Savoie*, 1990.

Aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles, cafés et cabarets sont les lieux privilégiés de la vie sociale des savoyards. Que ce soit pour le commerce, la vie quotidienne, la prostitution, la politique ou la culture, ils véhiculent des ambiances et des préoccupations « universelles » et touchent un grand public. Un monde que Philippe Gaillard dépeint avec précision dévoilant aussi les tentatives du législateur pour protéger et contrôler les populations.

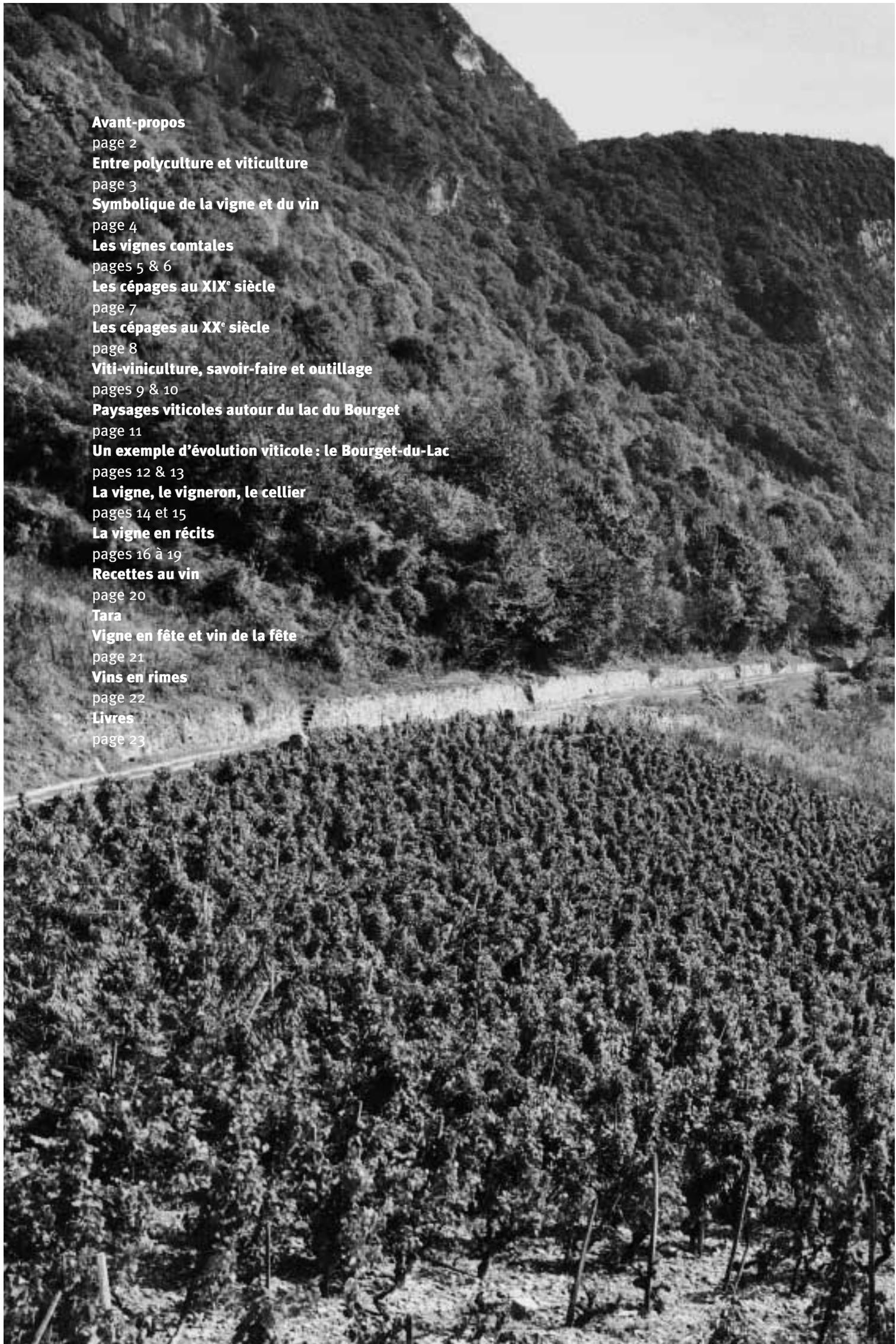


## Arts et Métiers du Vin

par Paul Anex et Alii

Musée vaudois de la vigne et du vin Cabedita, 1999.

Cet ouvrage richement illustré présente de façon claire les techniques et les métiers du vin. Outillage, consommation, transport, commercialisation, symbolique, tous ces aspects sont abordés en images. Par les objets qui les définissent ce sont les savoir-faire mais aussi les croyances et les inspirations artistiques qui sont révélés.



**Avant-propos**

page 2

**Entre polyculture et viticulture**

page 3

**Symbolique de la vigne et du vin**

page 4

**Les vignes comtales**

pages 5 & 6

**Les cépages au XIX<sup>e</sup> siècle**

page 7

**Les cépages au XX<sup>e</sup> siècle**

page 8

**Viti-viniculture, savoir-faire et outillage**

pages 9 & 10

**Paysages viticoles autour du lac du Bourget**

page 11

**Un exemple d'évolution viticole : le Bourget-du-Lac**

pages 12 & 13

**La vigne, le vigneron, le cellier**

pages 14 et 15

**La vigne en récits**

pages 16 à 19

**Recettes au vin**

page 20

**Tara**

**Vigne en fête et vin de la fête**

page 21

**Vins en rimes**

page 22

**Livres**

page 23