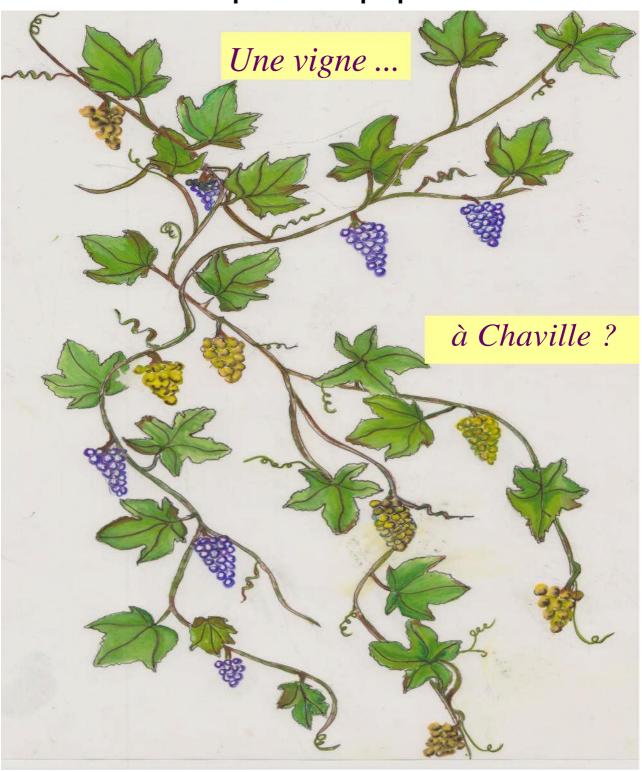


# ARCH'ECHOS

Association pour la Recherche sur Chaville, son Histoire et ses Environs (A.R.C.H.E.)

## Chronique du temps passé ...



#### Des vignes en région parisienne?

L'Ile de France, une grande région vinicole?

Qui pourrait l'imaginer aujourd'hui?



Le Mont Valérien couvert de vignes au 17ème siècle (Le musée du vin Paris )

#### Et pourtant...

Au 18ème siècle, le vignoble francilien, avec 42000 hectares plantés sur environ 300 communes est le plus important de France. Et jusqu'au 19ème siècle, les vignerons ont tenu une place prépondérante dans l'activité agricole et économique de la région parisienne

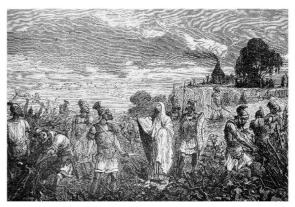
Déjà, à la chute de l'Empire romain, Lutèce et ses environs constituent l'une des plus importantes régions viticoles de la Gaule romaine. Lutèce est même considérée comme l'une des quatre capitales du vin avec Bordeaux, Narbonne et Trêves.

+ +

Les premières amphores de vin sont apportées sur les rivages de la Méditerranée par les Phocéens quand ils fondent Massalia, 600 ans environ avant notre ère. Comme le vin leur est indispensable, ils deviennent viticulteurs.

Et la vigne prospère...

Elle progresse si bien que sous l'empire romain, l'empereur Domitien (51 - 96) craignant la concurrence et voulant protéger les vins italiens, interdit la plantation de nouvelles vignes et ordonne l'arrachage de près de la moitié du vignoble méditerranéen!



Arrachage des vignes gauloises sur ordre de Domitien

Deux cents plus tard, après la levée de l'interdiction, les vignobles prospèrent de nouveau. A tel point que la vigne atteint même *la région parisienne*! Il faut dire que son climat ainsi que son relief de collines et de coteaux bien exposés sont particulièrement propices à la culture du raisin.

A la chute de l'Empire romain, l'expansion de la civilisation chrétienne stimule l'extension du vin dans le monde. Les moines entretiennent les vignes appartenant à l'Église, les multiplient, fabriquent le vin et commencent à organiser sa commercialisation.

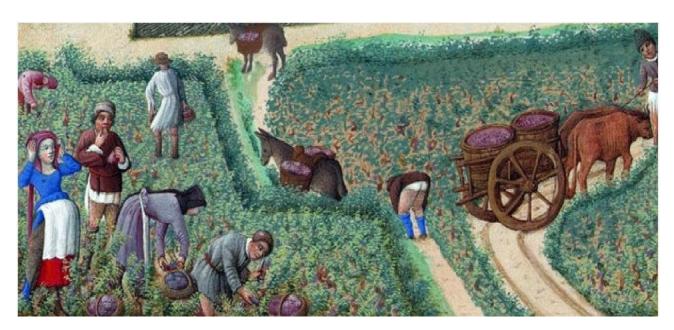


culture monastique de la vigne



Le vin tel que nous le connaissons aujourd'hui (ou presque) apparaît au Moyen âge. Charlemagne prend même des mesures pour en améliorer la qualité. C'est souvent un vin blanc issu du cépage de Chardonnay que l'on boit pur.

On peut dire qu'à partir de cette période, la France devient le premier pays exportateur de vin en Occident, l'Île de France étant le premier vignoble de France.



Les très riches heures du duc de Berry (Musée Condé Chantilly)

La qualité de ce vin « français » ( c'est à dire produit en Ile de France ) qui fournit la table des rois et abreuve les villes ( notamment Paris ) se maintiendra jusqu'au milieu du 17ème siècle tant que la production ne dépassera pas les 20 à 30 hectolitres à l'hectare.

Malheureusement, la consommation du vin allant de pair avec l'augmentation de la population, sa qualité, évidemment, va en pâtir d' autant plus que les consommateurs préfèrent alors un vin rouge plus grossier, moins cher, qui se conserve mieux et que l'on peut couper avec de l'eau. Intéressant pour certains taverniers! Aussi, les cépages délicats sont souvent remplacés, essentiellement par du Gamay.

Vers 1780, le vignoble de ce qui sera plus tard la Seine et Oise occupe 22500 hectares (le record étant détenu par Argenteuil avec 1000 ha!).

Jusqu'à la veille de la Révolution, les rendements continuent à progresser régulièrement mais de façon inversement proportionnelle à la qualité qui continue à se dégrader. (Vers 1789, on atteint déjà les 50 hl à l'ha en moyenne et sur certains terroirs jusqu'à 150 hl à l'ha)

Au 19ème siècle, le vin, considéré comme une boisson énergétique, devient la boisson préférée des Parisiens et de la population urbaine des banlieues, surtout en fin de semaine quand les travailleurs bénéficiant du congé dominical passent leur temps libre au bord de l'eau, dans les guinguettes où ils peuvent danser et boire le « guinguet », ce petit vin blanc " tellement aigre qu'il aurait fait danser les chèvres"!

Mais, à partir de 1820, la surface du vignoble francilien commence à reculer.

La première grande crise de la vigne signe le déclin du vignoble francilien. Elle date des années 1865-1870 avec l'invasion du phylloxéra, ce puceron parasite dévastateur, venu des États-Unis,

qui fait pourrir les racines des plants de vigne.

Le vignoble français sera sauvé par le greffage avec des plants résistants américains (!) mais le mildiou suivra!

La qualité se dégrade un peu plus ...

La viticulture francilienne ne s'en remettra pas car à cette crise s'ajoutera le développement de l'urbanisation, des moyens de transports permettant la concurrence des vins du Sud ...

Le vignoble d'Île de France périclite et passe de 25000 à 6000 hectares...!

A la veille de la seconde guerre mondiale, les derniers ceps de la région parisienne sont arrachés ...

#### Une vigne ... à Chaville ?

Bien qu'importante à certaines périodes de notre Histoire, la viticulture à Chaville, n'a jamais eu l'ampleur de celle des cités voisines comme Suresnes, Issy, Clamart ou Meudon.

Cependant, dès le 13ème siècle, la mention de vigne, de vin, de vigneron apparaît dans les documents d'époque :

« En 1228, l'évêque de Paris a droit de prendre cent livres parisis de dîme sur Chaville et l'Ursine tant en bled qu'en <mark>vin</mark>. » «En 1269, l'un des trois seigneurs de Chaville, rend hommage à son suzerain l'évêque de Paris, pour sa maison de Chaville...ses dépendances... et le pressoir qu'il tient en arrière-fief...»

Adam Aymery, seigneur de Chaville,de 1520 à 1536, fait état de cens perçu sur des parcelles plantées en vignes exploitées notamment par Jean Morizet, Jean Crespinet, Guillaume Hochecorne etc... au lieu-dit « les Terres fortes ».

« En 1270, le fief d'un seigneur de Chaville rapportait : deux deniers de rouage\*, pour chaque pièce de vin vendue hors la taverne et un setier\* de vin pour chaque pièce vendue dans la taverne. »

Le vignoble n'est pas étendu : en 1530, on estime sa superficie à 15 hectares et les propriétaires de vignes ne représentent que 30% des propriétaires fonciers.

Au 18ème siècle, les surfaces cultivées, oscillent entre quatre et douze hectares, travaillées par une douzaine de paysans sur environ 800 habitants.

En 1786, les vignes s'étendent sur un peu plus de 11 arpents\* ( carte d'intendance) et en 1803, il ne reste plus que 6 arpents.

Parmi les vignerons on peut citer :

*Au 17ème siècle :* Jean Adry, François Langlois, Henry Baude, Michel et Robert Prunier ...

Au 18ème siècle :

- \*Jean Sarazin (1746-1823) officier municipal en 1790
- \*Jean Lépine (1744-1804) vigneron et treillageur
- \*Pierre Fortier (1721-1759)
- \*François Niquet (1717-?)
- \*Joseph Gabriel Preuilly (1750-1824)
- \*François Martin Marin (1754-1817), tonnelier, treillageur
- \*Jacques Dequatre (1754-1833) marchand de vin et maire de Chaville en 1791-1792 ...

Le cadastre de 1816 mentionne qu'il reste environ 5 arpents de vignes, un pressoir et que le nombre de vignerons est réduit à 3.





<sup>\*</sup> Le rouage était un impôt sur le transport du vin

<sup>\*</sup> Un setier: mesure de capacité : 0,4l env.

<sup>\*</sup> un arpent : mesure agraire de 35 à 50 ares

#### L'année vigneronne s'achève avec la Vendange.

Le seigneur, puis après la Révolution, le maire « lève le ban des vendanges » qui est l'autorisation

administrative de débuter la récolte du raisin. Les « *messiers* » ou « *vigniers* », chargés de surveiller les vignes en déterminent la date après avoir pris l'avis de la population et surtout des vignerons.

1722 : 5 octobre 1730 : 12 octobre 1735 : 13 octobre 1788 : 19 septembre 1796 : 3 octobre 1813 : 7 octobre 1820 : 4 octobre 1821 : 15 octobre 1823 : 11 septembre \*

Character Single South Soplander without and fingle More proprietarie Signeral is start and fingle Character as former as form

\*Arrêté de Ban de vendange pris par M. Thevenet, maire de Chaville le 27 septembre 1820. La vendange débutera cette année-là le 4 octobre.

Voici quelques dates de début des vendanges à Chaville

\*\*Le raisin est récolté à la main avec une serpette le sécateur n'apparaît qu'après 1840

### La viticulture chavilloise s'éteint dans les années 1820-1830.

Certains noms de rues ou de quartiers nous rappellent cette époque disparue : le Doisu, la rue des Huit bouteilles, le Puits sans vin ...

En février 1790, les officiers municipaux sont choisis après l'élection du maire; parmi eux : Jean Lépine , le vigneron... Ces hommes là sont plus habitués à se retrouver au cabaret à l'enseigne du « Puissant Vin » qu'autour d'une table de délibérations!



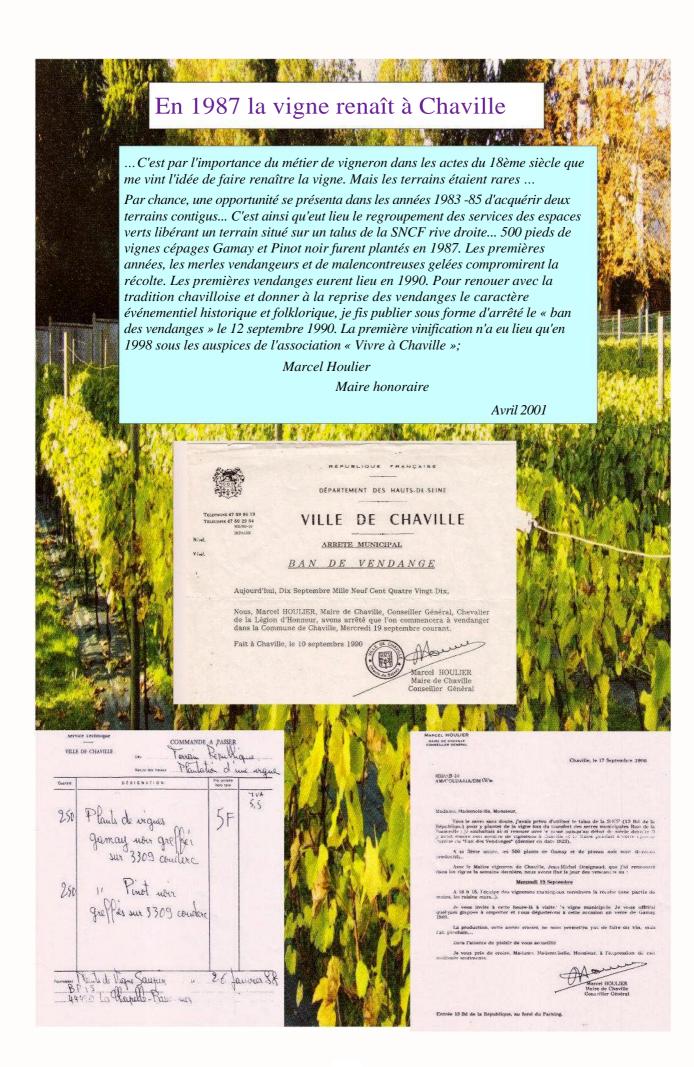


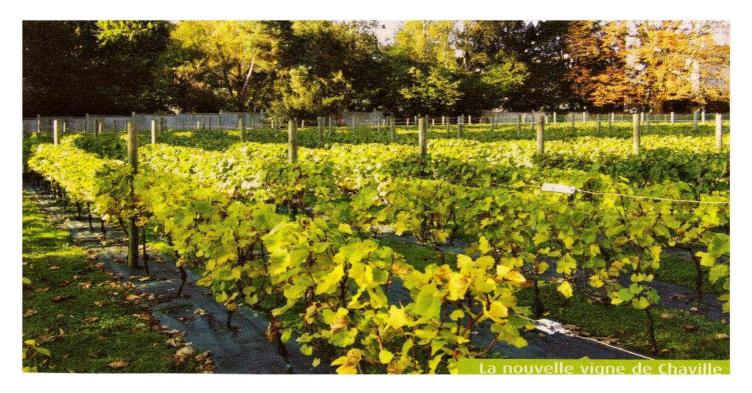
hier

aujourd'hui



Le Doisu tire son nom du « doisil » qui est le trou percé dans le tonneau pour en tirer le vin. Pour le boucher on utilise le « fausset » une petite cheville en bois dur.





Cette vigne se situe à flanc de coteau près de la ligne SNCF rive droite, accessible par l'Avenue de la Résistance. Elle est plantée de Pinot noir et de Gamay qui donnent :

du vin blanc par pressage immédiat et fermentation du jus seul du vin rouge par égrappage, foulage et fermentation du jus et de la peau.

En mars 2004, une seconde vigne a été plantée en face de la gare SNCF, rive droite. 700 pieds de Chardonnay produisent depuis 2006 un vin blanc remarquable.

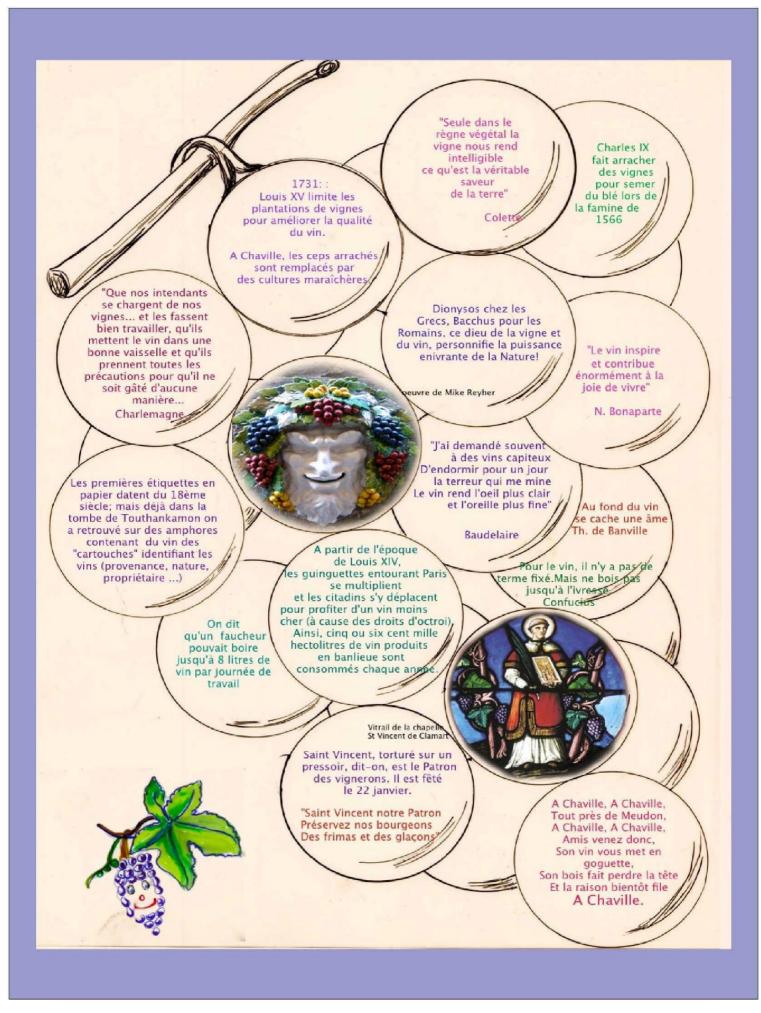
C'est l'Association « Vivre à Chaville » qui assure avec l'aide du service « Espaces verts » taille, conduite et maîtrise de la végétation, vendanges et élevage du vin.





Les premières vendanges en septembre 1990

Lors des vendanges, la population chavlloise est invitée à "partager l'ambiance chaleureuse que l'on retrouve dans tous les pays du vin "



#### Le vin produit s'appelle : le <u>Chavignon</u>

(Contraction de CHAVIlle et sauVIGNON)

Le nom du précieux vin est le CHAVIGNON

Le nom de la cuvée de l'année est choisi de façon collégiale par « Vivre à Chaville » à partir d'un prénom dont la première lettre est déterminée par la progression de l'alphabet.

Les dernières cuvées les plus remarquables:

1997	Agathe	Blanc	Médaille de bronze
2003	Fabienne - Florence	Rouge	Médaille d'argent
2004	Geneviève	Blanc et rouge	
2005	Hector	Blanc et rouge	

À partir de 2006, le Chavignon se décline en deux appellations

2000	Iphigénie	Coteaux de Chaville rouge	
2006		Clos de l'Académie blanc	

Le Chavignon blanc issu de pinot est un vin sec, légèrement acide, qui se boit frais accompagnant agréablement du poisson ou du fromage de chèvre.

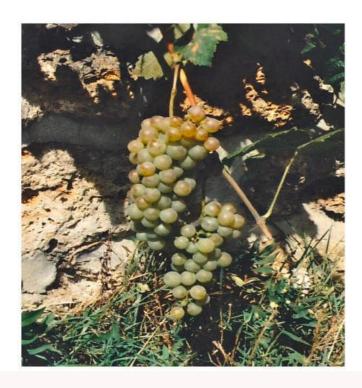
En rouge, les arômes du pinot sont prépondérants et l'on retrouve la dominante caractéristique de fruits rouges. Il se boit légèrement frais entre 14 et 16°

Le Clos de l'Académie donne un chardonnay sec sans excès, avec des dominantes d'agrumes; il accompagne remarquablement les poissons, les coquilles St Jacques,....

Le Chavignon se conserve bien selon certains, encore faut il avoir des bouteilles !!!

Preuve de la qualité du terroir et du savoir faire, de l'amour des traditions et de la convivialité de ceux qui la soignent, la première cuvée fut récompensée en 1998 par une médaille de bronze au Symposium des vignes d'Ile de France.

Au symposium du 23 Octobre 2004 à Villiers sur Marne, le Chavignon rouge 2003 a obtenu la médaille d'argent.







« Pris en quantité modérée, le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons » a dit Pasteur. Certes ...

Malheureusement, la modération n'est pas toujours au rendez-vous! Et cela depuis longtemps ...!

« Or Noé se mit à planter la vigne. Puis, ayant bu du vin ... il s'enivra. »



bois sculpté 1539

Pour enrayer les ravages causés par l'alcoolisme, la Municipalité prit, au début du 20ème siècle, des mesures pour limiter le nombre de débits de boissons, nombreux à Chaville puisque, à cette époque, l'on en dénombrait <u>un pour une quarantaine d'habitants!</u>

L'interêt de tous.

a gos metres à vol d'oiseau de rayon d'interdiction pour l'ouverture de mouveaux d'élite, autoux des Écilies précités, les droits acquis restant expressionent reserves,

expressiment reserves,

extraits de C.M.

Parkile to de la loi du g Novembre 1911, impose pour un transfert, me distance ne depassant pas 150 metre, entre Pancien et le nouveau débit. De hlus, en verte de la loi du do Etvil 1924 art. 3 - Un débit de baissons ne peut être étable à moins de 150 metres d'un débit deja existant. Enfai un arrête prefectoral en étate du l1 Détobre 1923. oblige har don artile l, les débits de boissons a n'exercer qu'in 300 mètes des édifices publics / beobs, Egleses, Cametieir, etc.). Venant renforcer le tout un arrêté municipal pris à Charêtle le 24 Décembre 1913, porte cette distance pour noter commune à 900 mètes



Après la guerre une section du « Mouvement Vie libre », fondé en 1953, est créée à Chaville. Cette association lutte «pour la libération, l'épanouissement et la promotion de tous les malades alcooliques».

