

L'évolution économique à Gourvillette de 1840 à 1929

par † EDMOND AUDOUIN (*)

L'accroissement du vignoble de 1840 à 1874

Un jeune homme, de nos jours, ne pourrait croire avec quelle rapidité le vignoble de la commune s'était accru de 1840 à 1874, année qui vit apparaître le phylloxéra.

La vente d'une grande propriété avait permis aux gens d'acquérir, soit des vignes déjà en rapport, soit des terrains propices à cette culture. Ces acheteurs trouvèrent là une occasion favorable pour arrondir leur domaine et se lancèrent à planter la vigne sur une large échelle, même dans de bons terrains et à proximité des habitations. Seuls les bas fonds et les endroits gélifs furent laissés en leur état. En peu d'années, lorsque ces nouvelles plantations devinrent vignes de rapport, la commune de Gourvillette, aux mois de juin et juillet, ressemblait à une vaste nappe de verdure que l'on aurait pu comparer à une forêt. Un chasseur en délit, qui aurait pu apercevoir les gendarmes d'assez loin, se trouvait en sûreté s'il pouvait gagner de fortes vignes.

En 1870, sur 800 hectares que comprend la commune, il y en avait 500 en vignes. Ce n'était point comme aujourd'hui ; chaque pied ou cep supportait aisément ses pousses et son fruit sans le soutien de pieux ni de fils de fer. La plupart des plantations étaient faites, comme on disait alors, en plein, c'est-à-dire avec tous les sillons espacés les uns des autres d'environ 90 centimètres et la distance d'un cep à l'autre variant entre 1 mètre 50 et 1 mètre 66 (5 pieds). Quelques parcelles étaient faites en allées, c'est-à-dire avec trois ou quatre sillons ou « règes » en vigne, et quatre ou cinq sillons en terre labourable. C'est peut-être ce mode de plantation qui aurait prévalu par la suite si le phylloxéra n'était venu tout anéantir.

(*) Voir Aguiaine, tome XIX, 3^e livraison, mai-juin 1985, p. 154.

Pour cultiver un vignoble de cette grandeur, la population mâle n'était point suffisante. Il fallut trouver des aides vigneronns qu'on appelait plutôt des domestiques. La période où ceux-ci ont été les plus nombreux est celle de 1865 à 1872 : on en comptait au moins cinquante, presque tous Poitevins ou des environs de Ruffec.

Les façons culturales

La taille de la vigne commençait dès Noël, et le plus souvent était terminée fin février. La culture s'est faite jusqu'en l'année 1865 exclusivement au pic ; et voici invariablement l'emploi du temps des vigneronns. Dans chaque exploitation, la ménagère de la maison laissait son lit de bonne heure pour faire la soupe et servir le déjeuner. Ce déjeuner se faisait presque toujours à la chandelle de suif, de façon que les travailleurs arrivassent au « tail » (le chantier) quelques instants après le lever du soleil. Il est bon de dire que le café ne les retardait point ; cette boisson était inconnue ou plutôt méconnue en ce temps-là. Chacun se rattrapait sur le vin. Un petit goûter vers neuf heures, qu'on appelait « moguet », arrosé avec le meilleur vin du chai, leur permettait d'attendre midi, heure à laquelle on cessait le travail pour la collation ou second déjeuner. Vers deux heures ou deux heures et demie, les vigneronns se remettaient à la besogne. Vers quatre heures ils goûtaient à nouveau et, au coucher du soleil, la journée se trouvait finie. Une journée pareille était bien loin des huit heures et pourtant les travailleurs ne s'en portaient pas plus mal.

Certainement, parmi les vigneronns, il y avait des forts et des faibles, mais l'émulation poussait ces derniers à bêcher cinq cents (1) pieds de vigne dans leur journée, car celui qui n'y arrivait pas n'était point classé dans la bonne catégorie. Ce premier travail, ou plutôt cette première façon donnée à la vigne, s'appelait les bêchures ou déchaussage des ceps. On commençait aux derniers jours de février et on continuait sans interruption jusqu'en mai. L'extrême date pour avoir fini de bêcher était le 21 mai parce que le lendemain 22 se tenait la foire de Blanzac (2) et tous les vigneronns habiles se rendaient à cette foire, comme on disait, « faire le pailloux » et s'offrir comme dessert une livre de cerises.

La deuxième façon s'appelait « biner », « binage ». Elle

(1) Une gerbe, environ huit ares.

(2) Presque disparue aujourd'hui.

consistait à aplanir le guéret fait à la première façon et à chausser le cep. Ceux qui pouvaient en donnaient une troisième, qu'on appelait « débiner ». Dans tous les cas, là s'arrêtait la culture de la vigne pour l'année courante.

Vers 1863 ou 1864, les premières charrues vigneronnes furent utilisées à Gourvillette et la culture de la vigne fut moins rude pour ceux qui en possédaient. Pour se servir aisément de ces charrues, les rangs de vignes furent redressés. On coupa impitoyablement les souches qui s'entrecroisaient, de manière à faire passer un cheval et la charrue aisément entre les rangs. Après le labour, il ne restait plus que le cavaillon, absolument comme aujourd'hui.

Toutes les vignes ne se labouraient point. Il en restait une grande étendue qui se cultivait toujours au pic, ce que les vignerons appelèrent par la suite « bêcher en plein ».

C'étaient les vieilles vignes qui, pour une large part, avaient contribué à faire la renommée de nos vins rouges. Plantées en grande partie de Balzac noir, elles donnaient un vin délicieux fort apprécié des Poitevins.

Les vendanges

Elles arrivaient presque toujours à la même époque, vers le 25 septembre.

Il s'est donné annuellement, jusqu'en 1870, dans la commune, ce qu'on appelait un ban de vendange, et voici comment il s'établissait. Le maire et les conseillers municipaux, à peu près quinze jours avant la maturité complète du raisin, allaient séparément faire une promenade dans les vignes. Chacun d'eux rapportait son impression sur ce qu'il croyait être de l'intérêt de tous, et ensuite, le Conseil, point toujours unanime, décidait à la majorité du jour où les vendanges pourraient commencer. A l'issue de cette réunion, le maire, par un arrêté publié à son de caisse et affiché ensuite, faisait connaître aux habitants le jour choisi. Ordinairement c'était un lundi.

Cette coutume du ban de vendange, quoique datant du temps des seigneurs, avait quelque chose de bon : elle empêchait le grappillage, nul n'ayant le droit d'avoir chez lui de la vendange coupée avant le jour fixé. Il est arrivé qu'un individu ayant été dénoncé pour avoir chez lui une certaine quantité de raisins coupés (3), reçut un procès après perquisition domiciliaire.

(3) On constata que ces raisins provenaient de maraudage.

Au jour fixé par le ban de vendange, on voyait partir du bourg de Gourvillette au moins quatre-vingts charrettes chargées de cuves, attelées soit avec des bœufs, soit avec des chevaux et se diriger vers les Combes ou Gobet, fiefs où la vendange était le plus tôt bonne à cueillir. Les vendangeurs s'éparpillaient dans les vignes, munis comme aujourd'hui de baquets et de hottes. Les équipes variaient en nombre suivant les habitants de chaque maison, mais tous les valides payaient de leur personne. Il n'était pas rare de voir, les deux premiers jours, une centaine de vendangeurs dans les fiefs cités plus haut.

Il n'était pas rare non plus d'entendre les vendangeurs se crier les uns aux autres : « Au lièvre, au lièvre, guettez là-bas ! » A cet appel, tout le monde était debout pour voir et surtout pour prendre, à l'aide de chiens, la pauvre malheureuse bête affolée. Quelquefois, le lièvre était pris et celui qui le capturait était toujours l'objet de la jalousie de ses voisins.

Les vendanges occupaient les gens, pour une année moyenne, environ 20 jours, quelquefois 25 ou 30 chez certains propriétaires pour une année d'abondance. Notre petite commune, en bonne année de vin comme en 1865 où tout était réussi, récoltait six mille barriques (12 000 hectos) de vin blanc et rouge.

Vins blancs et eaux-de-vie

Comme, à partir de 1855, les chaudières à distiller s'étaient multipliées, tout le vin blanc, à peu de chose près, était converti en eau-de-vie. Une partie de cet alcool était vendue pour les besoins des ménages mais la plus grande part était conservée dans les chais comme réserve et ceux des récoltants qui ont augmenté chaque année cette réserve ont pu, à l'apparition du phylloxéra, se faire une belle aisance, les prix de l'eau-de-vie ayant augmenté de 1 000 pour cent.

De 1855 à 1865 le prix de l'hectolitre d'eau-de-vie ne dépassait pas 150 francs. La production étant intense, ce prix est revenu de 1870 à 1874 à 70 et 75 francs.

Les petits négociants, les petits trafiquants devrait-on dire, pullulaient dans la contrée et pendant un certain temps il suffisait de faire un peu de négoce pour se créer un nom quasi respecté. Le commerce des eaux-de-vie ayant ensuite subi un temps d'arrêt prolongé, combien de ces petits trafi-

quants, ne réussissant pas à écouler leur marchandise, se sont ruinés, ou se sont déclarés en faillite. A cette époque on vit trop souvent, hélas, des petits magasins flamber. Ce n'était ni plus ni moins, pour certains petits négociants, qu'une façon de vendre en bloc leur marchandise frelatée à une compagnie d'assurance afin de se procurer à tout prix « de l'argent ».

Vins rouges

Pour les vins rouges, chaque producteur livrait à la vente le surplus de sa consommation. On pouvait cependant conserver sa récolte deux ou trois ans, ce que certains propriétaires ne manquaient pas de faire si les futailles ne leur faisaient pas défaut : cela leur permettait de profiter de l'élévation des prix s'il s'en produisait.

Jusqu'en 1864, les vins rouges de notre commune se vendaient aux Poitevins et aux habitants des communes qui se trouvent en deçà de Ruffec. C'étaient les seuls et bons clients, qui enlevaient la presque totalité des vins disponibles. Toutes les semaines, trois ou quatre chargements à un, deux ou trois chevaux, partaient de chez nous à destination de ces pays.

L'année suivante, en 1865, année sans pareille et dont on parle encore pour l'abondance et la qualité des vins, quelques courtiers parisiens et même de « Normandie » vinrent concurrencer nos premiers clients. Par la gare de Luxé, située sur la ligne Paris-Orléans, nos produits prirent le chemin de la capitale ou de la Normandie. Ces débouchés furent la cause que les vigneron plantèrent encore des vignes en noir et la récolte s'augmenta d'année en année jusqu'en 1874-1875, époque à laquelle notre vignoble fut détruit par le phylloxéra.

Le prix du vin rouge variait comme les autres denrées suivant la quantité récoltée, et aussi suivant la qualité. De 1850 à 1860, la barrique de 27 veltes (205 litres) s'est vendue en moyenne 25 F. De 1860 à 1865 le prix de la barrique a monté en moyenne à 30 F et aussitôt la venue des courtiers étrangers jusqu'en 1874, les cours subirent des hauts et des bas suivant l'année, de 35 à 60 F.

Jamais on n'avait vu les vignes atteindre un pareil rendement, jamais aussi on n'avait vu les vigneron plus fiers de leurs vignobles, quand, tout à coup, il fallut déchanter. Le phylloxéra était arrivé, pour abaisser leur orgueil.

Le phylloxéra

Les gens ne voulaient pas y croire. De telles vignes si bien poussées, parfaitement cultivées, chargées de fruits poudrés et dorés ! Allons donc, cela ne devait pas être possible.

Et pourtant cela fut.

Pauvres vigneronns et vigneronnes ! Adieu les belles promenades faites ensemble, le panier au bras, dans les vignes, quand les premiers raisins hâtifs commençaient à mûrir. Pinot gris, et noir Daunes, etc. Adieu les bonnes pêches veloutées, rouges et blanches, parce que, les vignes mortes et arrachées, on sera obligé d'arracher aussi le pêcher qui nuirait pour les labours futurs.

Adieu toutes ces choses et surtout le vin qui procurait toutes les jouissances souhaitées. Le maudit puceron importé d'Amérique, en tuant nos vignes a tué notre bien-être.

C'est en 1874 que les premières taches de phylloxéra furent constatées : sur le terrier de Grandolle, l'Ormeau, Coussin, sur Matha, sur Péchard et en général dans tous les terrains pauvres. On comptait une cinquantaine de ceps attaqués par place.

L'année suivante, les souches attaquées ne poussèrent presque pas : elles jaunirent au printemps et se desséchèrent l'été. Ces taches firent l'effet d'une tache d'huile. Bien pire : elles s'agrandirent démesurément au point de se joindre entre elles. Dès la fin de 1875, les vignes situées en terrain pauvre furent envahies et complètement détruites. Dans les terrains un peu plus fertiles, argileux, on récolta un peu, oh très peu ! jusqu'en 1877 et ce fut la fin. Je me souviens très bien qu'ayant récolté en 1874 cent barriques de jus, en 1877 il fallut me contenter de trois.

Pour faire produire le sol, les gens semèrent entre les rangs de vignes ce qu'on appelle des « gisses » et jamais le sol de la commune de Gourvillette n'avait produit autant de ce genre de grains. Cela fit l'affaire des cochons. C'est par charretées d'un volume égal à 600 kilos de foin que les gens les rentraient.

Dès lors, il ne fallut plus attendre. La pioche remplaça le pic, et, en l'espace de deux années, il ne resta plus une seule parcelle de vigne cultivée, sur le sol de la commune. Les granges et les hangars furent trop petits pour recevoir toutes les souches arrachées : on en fit des tas dehors, semblables à des moulins à vent. Les lapins sauvages en firent des lieux de refuge et de reproduction, si bien qu'en 1882 ils

pullulaient. Les chasseurs qui avaient des furets firent parfois de belles chasses.

Nouvelles boissons

Voilà donc nos vigneron sans vignes et, ce qui était le plus cruel, sans vin à boire. Pour remédier à cet état de choses, ils plantèrent des pommiers afin de fabriquer du cidre mais ils abandonnèrent cet essai, prétextant qu'il fallait trop de temps pour récolter.

Les gens fabriquèrent alors des boissons avec toutes sortes de fruits susceptibles de fermentation, qu'ils baptisèrent « râpés » (sans râpe). Les pommes — ceux qui en avaient —, les prunelles, fruit de l'épine vinette, les topinambours même, étaient mis en fûts pour les besoins de la famille. Enfin des commerçants firent venir de Bretagne ou de Normandie des pommes pour « râpés » et ce à la grande joie de ceux qui n'aimaient point l'eau claire.

Cet état de choses dura jusque vers 1890, époque à laquelle les gens plantèrent quelques rangs de vignes en des endroits où il n'y en avait jamais eu. Les résultats furent médiocres. Cependant ces nouvelles plantations, quoique de peu de durée, donnèrent quelque récolte pendant deux ou trois ans, ce qui permit aux planteurs d'avoir chez eux un peu de vrai vin.

Nouvelles cultures. Extension de l'élevage laitier

De 1878 à 1900 nos cultivateurs se trouvèrent dépossédés de leurs vignes. Au mois d'août, si ce n'eût été quelques parcelles de maïs qui jetaient une note gaie dans la plaine, on se serait cru en plein désert tellement le sol était nu.

Cependant les travailleurs ne se laissèrent pas abattre. Bientôt, aux vignes succédèrent sainfoins, luzernes et céréales de toutes sortes. A l'exemple des habitants de la Vendée, la culture de la betterave fourragère et des choux fut pratiquée sur une large échelle. Tous ces fourrages secs et verts provoquèrent une grande augmentation du cheptel existant, et celui-ci, par le fumier qu'il fournissait, permettait la culture des céréales de toute espèce. Le pays reprit courage et sortit rapidement de la misère dans laquelle il fut momentanément plongé. Pour aider à ce relèvement, un philanthrope fort riche, nommé Monsieur Rouvier, habitant Surgères, créa chez lui une laiterie avec l'espoir d'aider ses conci-

toyens à sortir de leur misère. Cette laiterie réussit au-delà de toute prévision et l'impulsion donnée par cet exemple fit se multiplier dans toute la région des créations semblables sous forme de sociétés coopératives. Deux ans plus tard la laiterie de Néré naquit et prospéra.

Aujourd'hui le monde est convaincu que l'industrie laitière est seule capable de procurer des bénéfices sûrs aux producteurs, à condition toutefois que les établissements soient bien gérés. Les cultivateurs ont si bien compris de quel côté il fallait tourner leurs efforts que le nombre de vaches laitières est actuellement cinq fois celui du début.

Reconstitution du vignoble à partir de 1895

La pénurie du vin a duré à peu près vingt ans ; le désir de nos vigneronns était toujours tourné du côté des vignes. Aussi, dès 1895, ils commencèrent à planter quelques variétés de plants étrangers, l'Otello qui donna quelque peu, le plant Pouzin fourni par un farceur de ce nom, qui ne donna, lui, aucun résultat. D'autres hybrides, le Terras surtout, permirent de récolter un peu de vin. Tous ces essais furent abandonnés, et ce fut encore les viticulteurs du midi qui montrèrent aux Saintongeais la marche à suivre.

En 1900, imitant les vignerons de l'Aude, l'Hérault, etc., ils mirent en terre les premiers plants greffés sur vignes américaines.

Ceux des viticulteurs qui ont pris les devants dans ce genre de plantation ont retrouvé une modeste aisance, et sont maintenant suivis dans cette voie par tous les gens qui ont le souci de se créer une situation. On en est actuellement, pour les plantations futures, à rechercher les meilleures variétés de plants. Malgré le peu d'étendue du vignoble reconstitué dans notre commune (cette étendue s'augmente annuellement), la production dépasse de beaucoup la consommation et nombreux sont les viticulteurs qui vendent du vin.

Dans notre département ainsi que dans le département de la Charente, il y a des quantités de distilleries mais presque toutes, pourrait-on dire, sont des filiales des grandes maisons Hennessy et Martell de Cognac. Chaque année, pour la foire de Cognac du mois de novembre, ces grands commerçants font connaître aux producteurs de vin le prix que celui-ci leur sera payé. Il faut, bon gré mal gré, en passer par là.