

## **LE VIN DE LA GAUDE (06) DU XVIII<sup>e</sup> SIÈCLE AU XX<sup>e</sup> SIÈCLE**

**Jane BRUNET\***

### **GÉNÉRALITÉS SUR LA VIGNE EN PROVENCE**

#### **Les origines de la vigne**

Le vin a été introduit en Gaule par les marchands venus des cités étrusques à la fin du VII<sup>e</sup> s. av. n. è.

Jusqu'à la conquête de la Gaule par César, six siècles plus tard, les populations indigènes consommèrent des quantités impressionnantes de vin importé des ports méditerranéens. Vestiges archéologiques et textes anciens attestent cette consommation : des fouilles réalisées sur des sites du sud de la France, datant des VII<sup>e</sup> au II<sup>e</sup> s. av. n. è., ont livré des milliers de fragments d'amphores destinées au transport du vin, en provenance de l'Étrurie, de Marseille (colonie grecque fondée en 600 av. n. è.), du sud de l'Italie et des vignobles puniques et phéniciens du sud-ouest de la Méditerranée.

À partir du II<sup>e</sup> s. av. n. è., les Romains s'installent sur les terres ligures colonisées quatre siècles plus tôt par les Phocéens. Ils développent la culture de la vigne et organisent la Provincia Romana : la Provence, puis Rome étend son empire et la vigne suit les conquérants.

C'est ainsi que le vignoble se fixe progressivement dans d'autres régions gauloises : vallée du Rhône, Beaujolais, Bourgogne, Gascogne et Bordelais.

#### **L'influence des moines et des nobles**

Après la chute de l'Empire romain, il faudra attendre le Haut Moyen Âge pour voir la vigne se développer à nouveau en Provence sous l'influence, cette fois, des grands ordres monastiques.

Du Ve au XII<sup>e</sup> s., les abbayes de Saint-Victor à Marseille, Saint-Honorat sur les îles de Lérins, au large de Cannes, Saint-Pons à Nice et du Thoronet produisent du vin qui n'est pas uniquement destiné à la consommation des moines ou à l'élaboration de vin de messe.

Soigneusement commercialisé, il contribue notablement aux revenus des établissements monastiques.

À partir du XIV<sup>e</sup> s., les grandes familles nobles, les notables du royaume puis les grands officiers de l'Armée royale vont acquérir et gérer de nombreux vignobles provençaux et construire les fondations de la Provence viticole moderne.

---

\* Membre de l'IPAAM.

J'adresse tous mes remerciements aux personnes qui, par leurs témoignages oraux et/ou leurs archives, m'ont permis de faire revivre le temps de la vigne à La Gaude : Marie-Odile Ascher, Danièle Bassargette, Jean-Pierre Chappuis, Michèle Glor, Yvette Rebuffel, Jean-Marc Simond, Philippe Tosello, sans oublier Roger Sigaud dont la disponibilité et la connaissance du sujet sont pour une part importante dans la réalisation de cette étude.

## Les terroirs

La Provence est à dominante calcaire, ce qui est bénéfique à la vigne :

- *En général, les vins récoltés sur le calcaire sont spiritueux* (Chaptal, 1819, p. 366),
- *Le calcaire paraît influencer favorablement le degré du vin* (Guillon, 1905, p. 370).

Plus à l'est, face à la mer, affleurent les massifs cristallins des Maures et du Tanneron. Les paysages sont composés de collines et de petites montagnes aux courbes douces, couvertes d'une végétation arbustive et de forêts.

En continuant vers l'est, entre Saint-Tropez et Cannes, cet ensemble cristallin est troué de traînées éruptives aux roches souvent étonnantes comme les porphyres colorés du massif volcanique de l'Estérel.

Dans les Alpes-Maritimes, la bande littorale urbanisée de Saint-Laurent-du-Var, Cagnes et Villeneuve-Loubet, puis le Moyen Pays avec Saint-Paul, Vence, La Colle-sur-Loup, Tourrettes-sur-Loup, Saint-Jeannet, La Gaude, Gattières, Carros et le Broc forme un ensemble parcouru par des cours d'eau orientés nord-sud qui le découpent en coteaux étagés entre 40 et 400 m d'altitude. La ligne des baous, cette impressionnante nappe de charriage d'âge alpin post miocène, le limite et le protège au nord.

Sur le plan géologique, ce terroir est constitué de cailloutis et de conglomérats du delta pliocène du Var reposant et ravivant des marnes d'âge plaisancien. Sur la frange septentrionale, se trouvent des éboulis et des plateaux pour l'essentiel constitués de calcaire jurassique :

- *La richesse de ce pays doit être attribuée aux alluvions que produisent sans cesse les nombreux cours d'eau qui arrosent les vallées et qui entraînent avec eux un limon productif* (Garcin, 1835, p. 489),
- *Ce terroir est le joyau de la Provence orientale situé entre le Var et le Loup au sud de la ligne des Baous* (Laffitte, 1988, p. 6) (fig. 1).

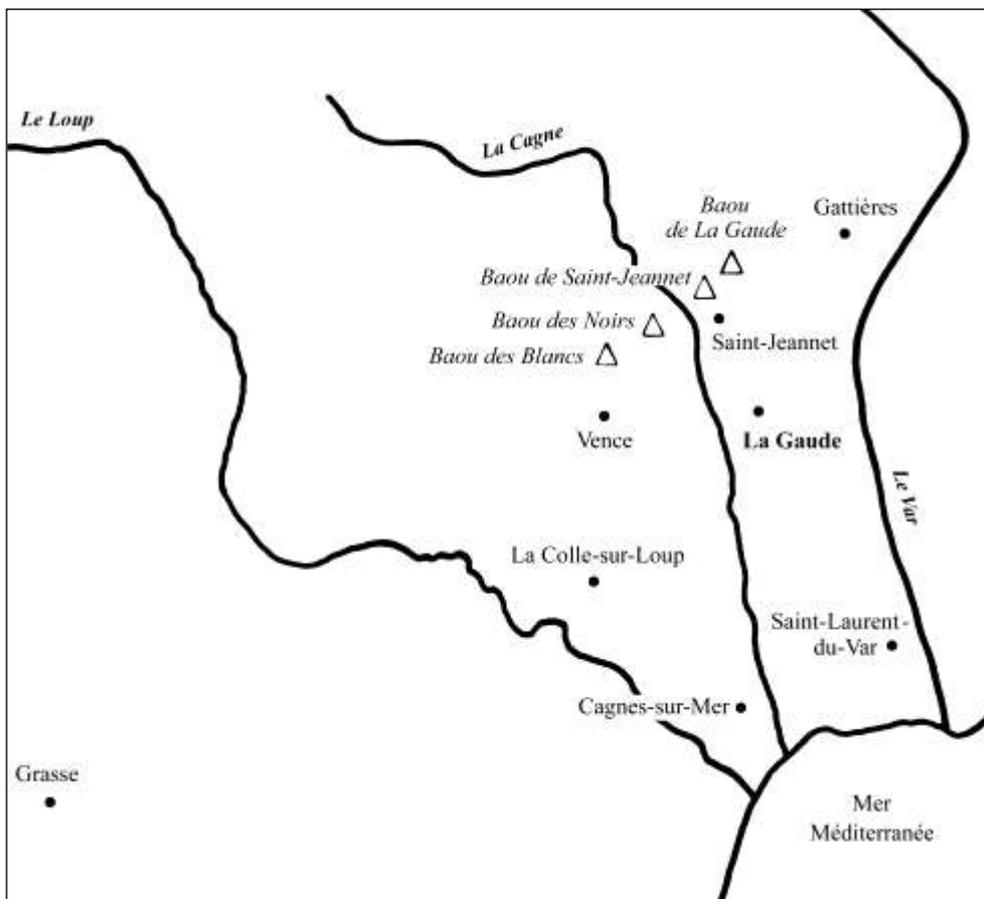


fig. 1 : Localisation environnementale de La Gaude  
(Carte : J. Brunet, C. Salicis)

## Des sols généralement pauvres et bien drainés

À ces deux ensembles géologiques, calcaire et cristallin, correspondent deux formations végétales

caractéristiques de la zone méditerranéenne : la garrigue sur sol calcaire et le maquis sur sol cristallin.

Aucun de ces deux types de végétation ne peut constituer d'importants apports en humus.

Les sols caillouteux de la Provence viticole sont donc pauvres : ils permettent d'obtenir une qualité élevée au détriment des rendements. La présence de cailloux assure l'aération du sol ainsi que son drainage.

Les cailloux ont aussi des effets thermiques importants car ils emmagasinent la chaleur durant le jour et la restituent la nuit, ce qui est favorable à la maturité des grappes.

Ces terrains peu profonds, sans excès d'humidité, conviennent parfaitement à la plante méditerranéenne qu'est la vigne :

*- Le sol est pierreux et sablonneux et presque tout en coteaux. On y recueille un peu de blé, l'huile, les figues, le vin surtout qui a de la réputation (Achard, 1787, p. 569).*

À La Gaude, les vignes s'enracinent dans d'étroites planches appelées « restanques », aux sols constitués de poudingues (galets roulés de grès dans un ciment sableux) avec quelques veines argileuses :

*- Ce poudingue est un véritable trésor de culture, car il renferme des cailloux, sables, débris, terres et ciment de toutes les formations antérieures, ravinées, entraînées et déposées par l'ancien fleuve Var. Rien d'étonnant, par suite, que l'admirable vignoble, constitué par le patient et long labeur de la population gaudoise, ait acquis la renommée si justifiée qu'il possède. Ce poudingue, attaqué par la pioche, recevant un plant de vigne, aux racines si puissantes de pénétration, lui donne un asile des plus propices, un sous-sol des plus riches, que vient par surcroît lui fournir, après les éléments de nature torrentielle, la fertilité plus grande encore des marnes marines sous-jacentes. Enfin, au débouché des gorges de la Cagne, La Gaude possède aussi les alluvions récentes et fertiles des Salles (Boniffacy, 1912, p. 32).*

### **Un climat méditerranéen, ensoleillé, chaud et sec**

L'ensoleillement est la première caractéristique du climat provençal avec environ 2700 heures par an.

À La Gaude, le nombre moyen d'heures d'ensoleillement par an avoisine 2642, alors que la moyenne d'ensoleillement en France se situe autour de 1900 heures.

Comme toute zone méditerranéenne, la Provence reçoit des précipitations parfois violentes en automne et au printemps (838 mm par an).

Les étés sont secs et chauds, parfois brûlants dans l'intérieur, lors des journées sans vent.

### **Le Mistral, un vent violent mais bénéfique à la vigne**

Les vents sont nombreux en Provence et font partie intégrante du climat de la région, le plus fort et le plus connu étant bien entendu le Mistral.

Glacial en hiver après avoir glissé sur les neiges alpines, il apporte en été une certaine fraîcheur.

Violent et capricieux, le Mistral n'en possède pas moins une qualité remarquable pour le vignoble provençal : vent très sec, il protège la vigne des attaques liées à l'humidité.

### **Les vignobles des Alpes-Maritimes**

Au fil du temps, de nombreux vignobles, remarquables, se sont développés : Bellet, Saint-Jeannet, Saint-Paul-de-Vence, Abbaye de Lérins, Villars-sur-Var, Mougins, Tourrettes-sur-Loup et un vignoble, aujourd'hui disparu, celui de La Gaude qui a valu à ce village une grande renommée car, dès le XVII<sup>e</sup> s., ses vins surpassent les meilleurs crus régionaux.

L'étude qui suit porte donc sur l'évolution de cette culture, à La Gaude, du XVIII<sup>e</sup> s. jusqu'à son extinction au XX<sup>e</sup> s.

## **SITUATION GÉOGRAPHIQUE ET GÉOMORPHOLOGIQUE DE LA GAUDE**

La Gaude est un village situé dans le sud-est de la France, en région Provence-Alpes-Côte d'Azur, dans le département des Alpes-Maritimes (06), sur la rive droite du fleuve dénommé le Var.

Il se situe à une altitude de 250 m environ, avec une altitude minimale de 24 m et une altitude maximale de 349 m. Sa superficie est de 13,10 km<sup>2</sup>, soit 1310 ha.

Ce village provençal, adossé aux baous, se situant entre mer et montagne, est entouré par les villages de Saint-Jeannet, Vence, Saint-Paul-de-Vence, Gattières, Saint-Laurent-du-Var, la Colle-sur-Loup, Saint-

Laurent-du-Var, Cagnes-sur-Mer, pour les plus proches.

Le Var et la Cagne, deux fleuves, sont les principaux cours d'eau qui bordent la commune de la Gaude.

On y compte sept vallons principaux : val Estrech, vallon de Font Antique, vallon des Combes, vallon de Tenchurat, vallon du Dégoutai, vallon des Trigands, vallon de la Maure et quarante-neuf chemins y sont référencés : un potentiel riche de paysages naturels, autrefois propices aux cultures.

## LA RENOMMÉE DU VIN DE LA GAUDE

La renommée du « remarquable » vin gaudois dépassait les frontières du département :

- la marquise de Sévigné (1626-1696), se rendant à Nice, parle, dans une de ses lettres, *d'un certain bon petit vin blanc de La Gaude* qu'elle dégusta à son passage à Saint-Laurent-du-Var,

- le 26 août 1696, au cours de sa campagne contre le duc de Savoie, le maréchal de Catinat écrivait à M. de la Faire, gouverneur de Nice, qui lui avait envoyé du vin de La Gaude :

- *Vous me demandez des nouvelles du vin que vous m'avez fait passer. Sans aucune complaisance vous pouvez vous assurer qu'il a été admirable et qu'il a pris le dessus de tous les vins de France que nous avions ici, quoique bons et bien choisis.*

É. Boniffacy commente :

- *L'appréciation du maréchal de Catinat n'est pas un banal ou amphigourique éloge d'un produit local. C'est une réflexion judicieuse de connaisseur et d'économiste, sur une culture qui, si elle est loin de suffire à procurer l'aisance dans notre localité, en a toujours cependant fait la réputation* (Boniffacy, 1912, p. 377-378),

- *Les vins de La Gaude (Alpes-Maritimes) de Riez, des Mées, de la Crau d'Arles sont excellents malgré l'intervalle des lieux, mais le climat met entre eux des différences remarquables. Les vins de Riez sont les plus faibles, les moins spiritueux, parce que le climat aux environs de cette ville est sensiblement moins doux qu'aux autres endroits que j'ai cités, ils ne lassent pas d'être très agréables. Les vins des Mées tiennent un milieu entre ceux de Riez et ceux de La Gaude. Ils ne sont pas aussi fins que les premiers, mais ils ont plus de corps, plus de sève, ils supportent plus le transport. En les comparant aux derniers, on les trouve moins forts et moins spiritueux* (Muraire, 1781, p. 40),

- *Il y a tels vins en Provence qui entreraient en concours avec les vins des rives du Rhône s'ils étaient fabriqués selon des procédés autres que ceux qu'on tient encore des siècles d'ignorance. Je ne citerai point les vins de La Gaude (Alpes-Maritimes), des Mées, de La Ciotat, ni de la Malque près de Toulon, parce que ceux des pays les moins réputés peuvent devenir aussi bons, en les faisant avec un peu plus d'attention sans avoir plus de peine* (Garcin, 1835, p. 10),

- Belleudy J., journaliste (1855-1938), né à La Gaude, écrit : *notre vignoble est très connu de tous les ampélographes. Il est inscrit en tête des vins de la Provence sur l'agenda vinicole de Vermorel* (Ampélographie Viala-Vermorel) (Boniffacy, 1912, p. 383),

- *Le vin de La Gaude est justement renommé* (Tisserand, 1860, p. 282),

- *Les vins de La Gaude, Saint-Paul, Cagnes, « Saint Laurent au vin Muscat » jouissaient d'une réputation exceptionnelle. Lors des cérémonies du rattachement du comté de Nice à la France (1860), les vins fins venaient des vignobles de Montalegno (Saint-Laurent), La Gaude et Saint-Paul. Il s'agissait du meilleur vin du Sud-Est de la France* (Laffitte, 1988, p. 6),

- *[...] c'est le pont de La Gaude, ainsi nommé du village de ce nom que l'on aperçoit à l'ouest, sur une colline arrondie renommée pour ses vignobles* (Reclus, 1864, p. 278),

- *J'ai insisté sur le vignoble et sur le vin de La Gaude, parce qu'ils sont vraiment les types supérieurs des vignobles et des vins du pays, de tout le canton de Vence, d'Antibes, de Carros et même du canton de Levens et de Nice, dans leur partie qui s'étend sur la rive gauche du Var et qu'on nomme le Bellet. [...] il est vraiment remarquable par sa couleur, par sa force, en même temps que par son bouquet, par sa saveur et par son action tonique et bienfaisante après 5 ou 6 ans* (Guyot, 1868, p. 51),

- *Les Alpes-Maritimes donnent quelques vins de réelle valeur. Vins rouges : La Gaude, remarquable par sa force, sa couleur, un peu dur au début mais de bonne garde* (Guillon, 1905, p. 133),

- Le 26 février 1916, le conseil municipal de La Gaude demande à retirer l'ordonnance de réquisition par l'autorité militaire sur les vins de La Gaude qui ne sont pas « ordinaires » mais « renommés dans tout le département comme vins fins » ; la circulaire du 17 octobre 1915 de M. le sous-intendant, militaire de Nice disait textuellement :

- La réquisition portera sur les vins de qualité ordinaire rouges, blancs ou rosés, à l'exclusion des vins de choix qualifiés fins, de luxe ou grands ordinaires et de ceux pesant moins de sept degrés au maligand<sup>1</sup>. Or, les vins de La Gaude ne sont pas des vins ordinaires. Ils sont renommés dans tout le département comme vins fins [...]. Dans ces conditions, M. l'adjoint prie le conseil municipal d'émettre le vœu que l'ordre de réquisition des vins de la commune de La Gaude soit retiré (Archives municipales de La Gaude, 1916),

- Ce sont les vins des Alpes-Maritimes qui sont les plus remarquables. ils ont acquis une grande renommée grâce à la finesse des produits de Bellet et de La Gaude qui sont assis sur les rives du Var et complantés avec une forte proportion de clairette. Ce sont des vins très colorés, très bouquetés, très fumeux et capables d'être conservés longtemps (Brunet, 1935, p. 13)<sup>2</sup>,

- Modigliani peint dans le même atelier que ses amis Soutine et Foujita qui boivent de l'excellent vin de La Gaude (Connolly, 1936).

Reconnu par les spécialistes, il était chanté par les poètes :

- Aicard J., en 1874, les juge *supérieurs aux vins de Bellet pourtant renommés*,

- Arène P., en 1888, rendra hommage à ce nectar en parlant *des éclairs du vin de La Gaude qui illuminaient le cerveau*.

## HISTORIQUE DE LA CULTURE DE LA VIGNE À LA GAUDE

Avant le temps de la vigne était le temps du blé :

- Jusque vers 1750, la culture des céréales constitua de 64 à 78 % de la valeur totale du capital imposable (Boniffacy, 1912, p. 403),

- Occupant des bonnes terres, le blé survit malgré des rendements faibles et des récoltes trop irrégulières. [...] peu à peu, les céréales sont remplacées par des cultures plus payantes. [...] La vigne est la principale bénéficiaire du recul des céréales (Marro, 1967, p. 53-54),

- C'est un peu avant la Révolution que le territoire de La Gaude contient la même valeur en céréales et en vignes (Boniffacy, 1912, p. 403).

Puis la culture des céréales décline :

- et c'est la culture de l'olivier qui côtoie celle de la vigne en des courbes symétriques jusqu'au moment du cadastre 1834 où la vigne représente 46,2 % des terres cultivées, l'olivier 21,7 % [...] dans la longue période de 1600 à 1834, ce sont les oliviers et la vigne qui forment l'appoint principal des récoltes gaudaises (Boniffacy, 1912, p. 400),

- en 1862, le prix de l'hectolitre est de 52 F, ce qui un prix assez élevé (Laffitte, 1988, p. 34).

Peu de temps après 1866, après quarante ans de travaux, la route de Cagnes devenait routière. Cette amélioration des communications permet de commercialiser une partie de la production.

Rendu, ampélographe connu, note que le vin récolté à La Gaude est presque totalement absorbé par Nice et ses environs et peu connu ailleurs.

Selon J.-É. Malaussène, l'apogée de cette culture se situe entre 1875 et 1885 mais, après cette date, les vignobles sont décimés par le phylloxéra et le mildiou.

Une pétition de propriétaires vigneron gaudois est adressée, en 1880, au préfet des Alpes-Maritimes par le maire de La Gaude, M. Laugier ; ces vigneron, dont les vignes avaient déjà été durement touchées en 1862 par l'oïdium, sont maintenant impuissants face à ce nouvel ennemi qu'est le phylloxéra. Suite aux difficultés à soigner le vignoble pour des raisons financières, ils demandent l'appui du préfet auprès du gouvernement pour obtenir les subsides nécessaires qui leur permettront d'éradiquer ce parasite. Ils mettent beaucoup d'espoir dans cette demande.

La requête des vigneron ayant bien été adressée au ministre de l'Agriculture par le préfet, des fonds furent mis à disposition mais ne parviendront jamais à ceux qui en avaient fait la demande, malgré les courriers adressés par le maire, M. Laugier, au délégué de la commission chargé de faire exécuter ses actes. Les vigneron en ont conclu que les fonds accordés ont été détournés et employés ailleurs.

Le 11 août 1882, le conseil municipal précisait :

- que le seul revenu de la commune est le vin et que le phylloxéra a ravagé presque totalement ses

---

1 Appareil de mesure du degré d'alcool tout particulièrement du vin.

2 À propos de la longévité du vin de La Gaude, J.-P. Chappuis, petit-fils de la famille Pin confiait lors d'un entretien au cours de cette étude avoir bu une bouteille de 70 ans d'âge, madérisée, certes, mais buvable.

vignes et continue à exercer ses ravages sur le peu qui reste ; que le terrain de La Gaude n'est propre à aucune culture à cause du manque d'eau et l'impossibilité jusqu'à ce jour de s'en procurer (Archives municipales de La Gaude, 1882)

Le 12 août 1886, pour reconstituer son vignoble, le conseil municipal donnait un avis favorable pour l'introduction de ceps américains :

- Monsieur le Président donne la lecture au conseil de la lettre de M. le Préfet en date du 31 juillet dernier. Par cette lettre M. le Préfet invite le conseil municipal à exprimer son avis sur l'utilité que pourrait présenter l'entrée des cépages étrangers dans l'arrondissement de Grasse. M. le Président est d'avis de donner un avis favorable et invite le conseil à délibérer. Le conseil, vu la lettre de M. le Préfet [...] et l'exposé de M. le Président considérant qu'il est de toute utilité pour la commune de La Gaude de reconstituer le plus tôt possible ses vignobles presque entièrement détruits par le phylloxéra, d'autant plus que notre commune est entièrement vinicole, attendu que les cépages étrangers sont les seuls qui jusqu'ici aient donné de bons résultats pour la reconstitution de nos vignobles entièrement détruits décide à l'unanimité de permettre l'introduction des cépages étrangers dans l'arrondissement de Grasse (Archives municipales de La Gaude, 1886).

J. É. Planchon, découvreur du phylloxéra en 1868, a préconisé de remplacer les vignes françaises par des vignes américaines qui résistent au puceron (Planchon, 1875).

Mais pour conserver les qualités des raisins et des vins français, il a fallu greffer sur ces pieds résistants les variétés des vignobles français :

- Les plants porte-greffes furent le Riparia gloire de Montpellier, le Rupestris du Lot, le Jacquez, dans les terrains assez profonds. On plante aussi le Riparia-Rupestris, 101-14 de Millardet, l'Aramon-Rupestris Ganzin et le 1.205 Mourvèdre-Rupestris qui donnent de bons résultats dans des terrains renfermant jusqu'à 40 % de carbonate de chaux (Boniffacy, 1912, p. 382).

Le vignoble renaît ; ce résultat a pu être acquis grâce à l'emploi, comme greffes, de cépages qui avaient fait leurs preuves, mais aussi grâce au terrain qui ne peut que perpétuer, dans les espèces qui le recouvrent, les mêmes qualités qu'auparavant.

Si les vins de La Gaude ont conservé leur ancienne réputation, note E. Zacharewicz, c'est que l'on a pris, dans la nouvelle reconstitution, des anciens cépages donnant un produit des plus renommés (Boniffacy, 1912, p. 383).

D'après l'enquête agricole, la récolte de 1891 donne 900 hl sur une superficie de 38 ha.

Pour pallier l'augmentation des besoins en eau, le principe de l'achat de la source Meynier est voté en 1892 et sera concrétisé en 1898.

Facteur de progrès pour la vie quotidienne des Gaudois, l'arrivée bienfaisante de cette manne permet également, quelques trente ans plus tard, l'irrigation agricole.

Les vignobles, décimés par le phylloxéra, se reconstituent en grande partie avant 1900 mais, bientôt, après une crise de mévente, une autre culture colonise tout l'avant du Var : l'oranger amer ou bigaradier :

- Vignes et orangers meublent le paysage durant toute la 1ère partie du XXème s. (Marro, 1967, p. 55).

Dix ans plus tard, les cours commencèrent à baisser avec l'arrivée des vins bon marché du Roussillon et de l'étranger (fig. 2).

fig. 2 : Prix du vin dans les années 1920 (Archives : D. Bassargette)

<b>PRIX - COURANT</b>			
<b>VIN ROUGE</b>	}	<b>300</b>	francs l'hectolitre
livré en fût ou en bonbonne			
			nu, gare départ.
<b>VIN BLANC</b>	}	<b>375</b>	francs l'hectolitre
livré en fût ou en bonbonne			
			nu, gare départ.
<b>VIN vendu en Bouteilles</b>			
<b>ROUGE</b>	}	1924	5 » la bouteille
		1922	6 » —
		1921	7 » —
		1920	8 » —
<b>BLANC</b>	}	1924	5.50 la bouteille
		1921	6.50 —
		1920	8.50 —

En 1926, on compte 177 hectares de vignes (Marro, 1967, p. 57) (fig. 3).



fig. 3 : Le vignoble dans les années 1930 (Archives : M.-O. Ascher)

Le 13 juillet 1931, inauguration du canal d'irrigation de La Gaude. La possibilité d'arroser les cultures a profondément modifié le visage de la campagne gaudoise : horticulture florale et maraîchage occupent dorénavant l'essentiel de l'espace agricole, favorisant une prospérité assurée, même si la vigne fait encore partie du paysage (fig. 4).

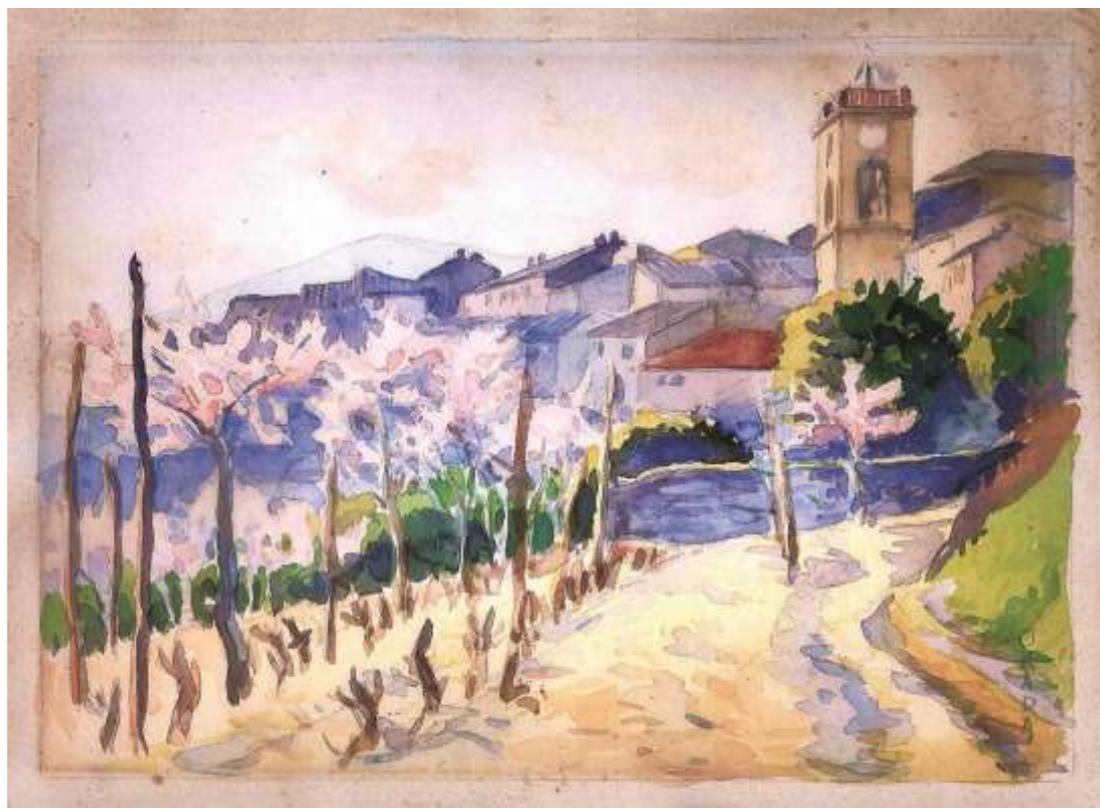


fig. 4 : Aquarelle de 1933 : « Vignes à l'entrée du village » d'Okada, peintre japonais ayant vécu à La Gaude (Archives : J.-M. Simond)

En 1935, six cépages issus de plants américains (hybrides producteurs directs) furent interdits à la vinification : le Noah (raisin framboise blanc), l'Isabelle (raisin framboise noir), le Clinton, le Jacquez, l'Herbemont, l'Othello. Les vigneron ne purent utiliser leurs raisins pour composer du vin. La rumeur dit qu'ils rendraient fous (à cause du méthanol qu'ils produiraient lors de la fermentation) quand la loi, ordonnant leur interdiction, invoque la surproduction d'alors. L'arrachage fut préconisé. À La Gaude, les cépages, le Noah et l'Isabelle établis en treilles, ont perduré jusqu'à nos jours (fig. 5).



fig. 5 : Une des dernières treilles (Photo : J.-M. Simond, 2013)

Durant le second conflit mondial, les viticulteurs ne trouvèrent plus de sulfate de cuivre indispensable au soin de la vigne. Puis, après la guerre, la diminution des surfaces se poursuivit inexorablement, accélérée par la poussée du béton, le vieillissement des exploitants et leur départ à la retraite.

Les traditions viticoles, les fêtes du vin ou des vendanges se poursuivirent jusque dans les années 1950, puis elles disparurent. Une fête du vin et des fleurs avait lieu au mois de mai ; chacun portait une quinzaine de bouteilles pour la dégustation ; cela se déroulait sur la place des Marronniers, dans la maison Guige<sup>3</sup> (fig. 6).



fig. 6 : La fête du vin et des fleurs (Archives : M.-O. Ascher)

<sup>3</sup> Information R. Sigaud, 2014.

Dès le début des années 1960, le développement de l'industrie de la parfumerie remodela le finage. De nombreuses vignes furent arrachées et laissèrent la place à la culture florale :

- *Enquête de la Direction Départementale de l'Agriculture : en 1983, 23 viticulteurs [...] 05 16 87 ha a ca [...] 153 hl ; en 1984, 18 viticulteurs [...] 03 20 67 ha a ca [...] 105 hl ; en 1985, 16 viticulteurs [...] 02 15 99 ha a ca [...] 89 hl ; une telle dissémination de la production est grave. Elle est caractéristique d'une viticulture résiduelle dont la qualité moyenne ne peut que décliner. Les aléas de la vinification et de la conservation et le petit volume de la production font que l'essentiel des vins ne servent qu'à la consommation familiale (Laffitte, 1988, p. 7).*

En 1988, il ne restait qu'un hectare de vigne à La Gaude. Aujourd'hui, R. Sigaud est le dernier viticulteur qui cultive encore quelques ceps de vignes. Seules restent les anciennes caves du village qui évoquent les temps où le village donnait un vin remarquable, reconnu des spécialistes et chanté des poètes<sup>4</sup> (fig. 7 à 11).



fig. 7 : Cave  
R. Sigaud,  
la cuve, 2014



fig. 8 : Cave  
R. Sigaud,  
le pressoir, 2014



fig. 9 : Cave  
R. Sigaud,  
le fouloir et  
les dames-jeannes  
en verre, 2014



fig. 10 : Cave  
M. Glor, 2014

<sup>4</sup> Madame Y. Rebuffel se souvient avoir régulièrement vu son père inviter, dans sa cave, les amis qui venaient le voir pour boire un verre de blanc à même le tonneau.



fig. 11 : Cave Y. Rebuffel, 2014

## ÉTUDES APPROFONDIES MENÉES SUR LE VIN DE LA GAUDE AU XIX<sup>e</sup> SIÈCLE

L'étude la plus importante est celle du docteur Guyot (1807-1872), dans un rapport sur la viticulture du sud-est de la France adressé à M. Béhic, ministre de l'Agriculture en 1868.

Sont abordés le dressage, le palissage, la taille :

- à La Gaude, la vigne est conduite à un long bois, abaissé en trajectoire et attaché à un long roseau, nommé *arundo donax* (canne de Provence), fixé sur les têtes des souches formant la ligne de palissage ab, roseau attaché sur la tête des vieilles souches sss, lll, sarment de l'année précédente, plié et attaché au roseau (fig. 12).

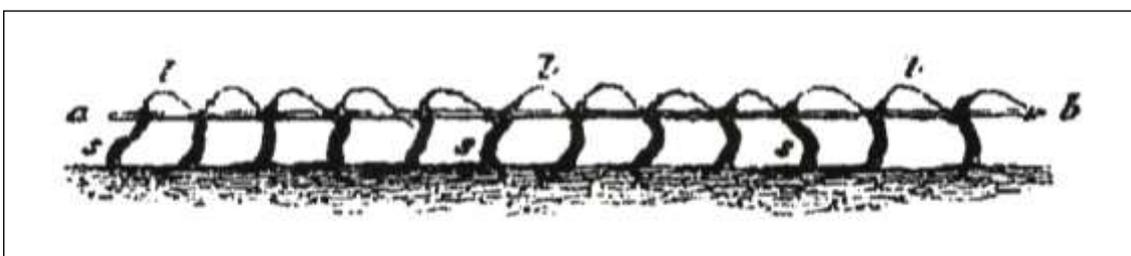


fig. 12 : Aspect général des lignes de la vigne de La Gaude (Guyot, 1868, p. 28)

J. Guyot trouve ce mode intelligent et économique mais il le critique comme insuffisant car *il est facile de voir que la taille et le palissage ne sont pas tout à fait suffisants, la vigne donnant ses plus beaux bois lorsqu'ils sont élevés verticalement.*

Il remarque qu'il manque dans le palissage usité un échelas et un second roseau, parallèle au 1er, afin que les fruits soient plus solidement suspendus et qu'ils grossissent et mûrissent d'autant plus. Néanmoins, les viticulteurs de La Gaude arrivent à une moyenne de production de 30 hectolitres à l'hectare.

Il préconise, pour remédier à la faiblesse des rendements, une taille longue, caractérisée par une baguette fructifère de 6 à 12 yeux installée dans le sens du palissage, sur le fil porteur et un courson de rappel à 2 yeux pour le renouvellement de baguette. Ce système est utilisé pour les cépages dont les yeux de la base sont peu ou pas fructifères et nécessite un palissage complet de hauteur variable en fonction des variétés, des conditions climatiques et de la productivité.

La « taille Guyot », soit simple, soit double suivant la végétation des souches, fut appliquée dès 1862, année où il visita le vignoble de La Gaude (fig. 13).

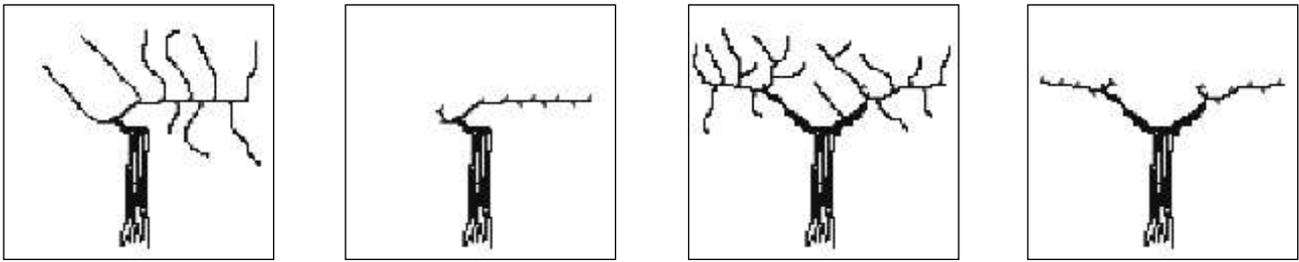


fig. 13 : La taille Guyot simple et double (Site Internet : lavignelevin.com)

En ce qui concerne les cépages, il cite :

- *la Panéa, raisin précoce ne pourrissant pas et donnant un moût de bonne qualité, le Braquet, cépage rare à raisins noirs, la Clairette dont on compte 3 variétés : la rose, la pointue et la blanche. Le vin de La Gaude se conserve parfaitement en tonneau et sur lie (levures mortes qui sédimentent au fond du contenant à l'issue de la fermentation), on ne le soutire point ; il se garde pendant un grand nombre d'années. Dès la 1ère année, il obtient un prix assez élevé : il s'est vendu 52 francs l'hectolitre en 1861. Vin remarquable par sa couleur, sa force, sa saveur, son bouquet et par son action tonique et bienfaisante, après 5 à 6 ans (Guyot, 1868, p. 30-31).*

L'étude de M. de Lapparent<sup>5</sup> signale, dans les Alpes-Maritimes, deux territoires remarquables par leurs vignobles, ceux de Bellet et de La Gaude :

- *avec une proportion de 50 % de Clairette blanche, 20 % de Fuëlla, autant de Braquet et quelque peu d'autres cépages, parmi lesquels l'Espagnolet, on produit des vins colorés, très corsés et de longue garde. Sur La Gaude, la Panéa remplace la Fuëlla et la proportion de Clairette est moins forte (Boniffacy, 1912, p. 379-380).*

E. Zacharewicz<sup>6</sup> approfondit l'étude de M. de Lapparent sur les cépages de La Gaude<sup>7</sup> ; il s'attarde sur l'assemblage (mélange des cépages) qui est la touche finale de l'élaboration du vin. Le vigneron forge ainsi le style de son vin. Voici ce qu'il en disait :

- *La Panéa joue le rôle prépondérant dans les vins de La Gaude, elle est aussi appelée Negroun, Negrot. Ce cépage est peu fertile mais donne un vin d'une grande finesse qui a fait la réputation de La Gaude et qui se rapproche des vins de Bordeaux. La production par hectare peut s'élever de 25 à 30 hectolitres. Le Braquet n'occupe que peu d'étendue à La Gaude. Il donne un vin très fin se conservant bien et gagnant avec l'âge. Il pèse 12° et même 14°.*

- *La Fuëlla a été remplacée en partie par la Panéa.*

- *Le Rolle, cépage blanc très répandu dans le canton de Nice, donne un raisin de table et pour la cuve. Le vin dose 12° à 13°.*

- *L'Espagnolet appelé Ugni blanc entrait pour 1/5 dans l'encépagement de La Gaude. Il peut donner 50 hectolitres à l'hectare.*

D'autre part, il critique l'effeuillage, qui consiste à enlever une partie des feuilles de la zone fructifère, afin d'améliorer l'état sanitaire de la vigne, en favorisant l'aération des grappes et la pénétration des produits phytosanitaires. L'effeuillage permet aussi d'améliorer la synthèse de polyphénols (tannins, anthocyanes) sur les raisins, et d'augmenter les notes fruitées.

- *L'effeuillage aurait une action défavorable semblable à celle du mildiou (champignon parasite).*

*En effet, il aurait été constaté sur Malbec et sur Merlot une diminution de la teneur en sucre de 40 et 53 centigrammes par litre et une augmentation de 0gr.7 et 1gr.42 d'acide sulfhydrique (acide formé par la combinaison du soufre avec l'hydrogène) dans les moûts des raisins des pieds effeuillés.*

*À La Gaude, le but poursuivi en effeuillant si hâtivement, c'est de pouvoir traiter facilement les grappes contre les maladies cryptogamiques (maladies causées par un champignon), or on peut y arriver sans enlever les feuilles, en intercalant entre les traitements liquides, des traitements aux poudres sulfatées [...] » (Boniffacy, 1912, p 380-382).*

À propos de la forte teneur en alcool du vin de La Gaude, voici un dicton du cru : « Pour boire à La Gaude, il faut avoir le ventre plein car à jeun il assomme ! » (Article d'Hubert Dhumez dans le journal « Le Petit Niçois », n° 171, du 20 juin 1923).

<sup>5</sup> Professeur à la Faculté des Sciences de Paris, 1839-1908.

<sup>6</sup> Directeur départemental des services agricoles et professeur à l'École d'Agriculture Départementale du Vaucluse.

<sup>7</sup> D'après l'Ampélographie Viala et Vermorel, ouvrage en sept volumes, édité entre 1901 et 1910, qui décrit 5200 cépages et en illustre plus de 500.

## LES PROPRIÉTAIRES VITICULTEURS

Lors de la recherche des propriétaires viticulteurs dans le cadastre de La Gaude (Archives départementales, période 1913-1930), il a paru intéressant de noter ceux qui étaient habitants de La Gaude et ceux habitants de Saint-Jeannet afin de mettre en évidence le lien qui relie ces deux communes, très proches dans leur histoire (la scission date de 1599) et par conséquent dans l'acquisition des terres et leur exploitation : 180 propriétaires viticulteurs dont 74 sont de La Gaude, 59 de Saint-Jeannet, les autres de Gattières, Vence, Cagnes, Antibes, Nice.

### Les résidents de La Gaude

Albanel, Angela, Audibert, Avon, Bassargette, Bérenger, Bertrand, Biancheri, Bonnet, Braquet, Bruny, Bellon, Brun, Bellone, Barbier, Bouyon, Bounin, Cabanal, Capillon, Carle, Cagnol, Christiny, Cristini, Curnier, Cresp, Cutini, Dalous, Dandreis, Daumas, Dulermo, Delaville, Féraud, Gallian, Garbiès, Gazielly, Girard, Giraudy, Guige, Giovannaci, Gillelle, Isnard, Jaume, Jossierand, Laugier, Malamaire, Martel, Martin, Mary, Maseglia, Massiera, Merle, Morena, Musso, Mebout, Muratore, Octobon, Pastour, Pin, Pizanni, Rebuffel, Rognon, Roubaud, Rougier, Roumion, Rousset, Romagnolo, Séguran, Servalles, Sigaud, Saurin, Teisseire, Tiranty, Tourdre, Vermeil, Vial.

### Les résidents de Saint-Jeannet

Achardy, Albanel, Alibert, Allouch, André, Ardisson, Barnoin, Barrière, Boissy, Bottin, Boujarel, Barracco, Baudoin, Carq, Caston, Cheveri, Clary, Croezi, Escoffier, Euzières, Emelina, Fabre, Fouques, Gazagnaire, Giraud, Grac, Gauthier, Hugues, Isnard, Louis, Malamaire, Martel, Meinier, Mirascou, Maurel, Octobon, Olivier, Pendillon, Pons, Pellet, Rancher, Raybaud, Rodrigues, Roustan, Rasse, Ramello, Salluzo, Salvatico, Sapin, Scassal, Signoret, Simon, Sraforelly, Séassal, Sartou, Trastour, Vaillant, Véran, Vissy.

### Les résidents des autres communes limitrophes

Achard, Allègre, Augier, Bérard, Bérenger, Bilbaut, Blanc, Bament, Brémont, Broccolichi, Bonardi, Champendal, Chaniel, Cormis, Clerissi, Carrer, Dalmas, Despert, Emeric, Fabio, Faraut, Fossat, Gastaud, Gauthier, Guibaud, Gimello, Giovanni, Lambert, Layet, Léa, Lions, Maiffret, Maliver, Masséna, Morel, Provençal, Portanier, Ponzone, Penchinat, Raynaud, Scoffier, Second, Sicard, Simond, Venturini.

## LA ZONE DE CULTURE OCCUPÉE PAR LA VIGNE

En octobre 1927, un rapport du service du Génie Rural note que la superficie du territoire communal atteint 1256 ha dont 178 de vignes.

Les vignobles situés sur des terrains non irrigables sont morcelés à l'extrême et rares sont les propriétaires de plus d'un hectare de vigne : *L'une des causes qui rendent le plus difficile la culture locale est l'extrême morcellement de la propriété* (Boniffacy, 1912, p. 371).

*Chacun possède « sa vigne » sur des parcelles parfois fort éloignées les unes des autres donnant des vins de qualités différentes* (Malaussène, 1909, p. 34).

La production de masse est impossible et les travaux se font à la main sur les terrasses inaccessibles aux machines.

D'autre part, J. Guyot insiste sur le fait qu'à La Gaude, *les vignes sont pleines (épaisses), mot du pays, c'est-à-dire sans cultures herbacées intercalaires et sans oliviers ni cultures arborescentes en allées, principalement sur les coteaux [...] on ne fait les bons vins de La Gaude et dans les environs que dans les vignes sans herbages et sans ombrages* » (Guyot, 1868, p. 38).

Pour une meilleure situation géographique des lieux de l'implantation de la vigne, la carte de La Gaude a été divisée en quatre quartiers : nord-ouest, nord-est, sud-ouest, sud-est.

L'orthographe des quartiers est celle de la carte IGN ; les différentes orthographes trouvées dans d'autres documents (matrices cadastrales pour la période 1913-1930, cadastre de 1860, cadastre actuel) sont précisées (fig. 14).

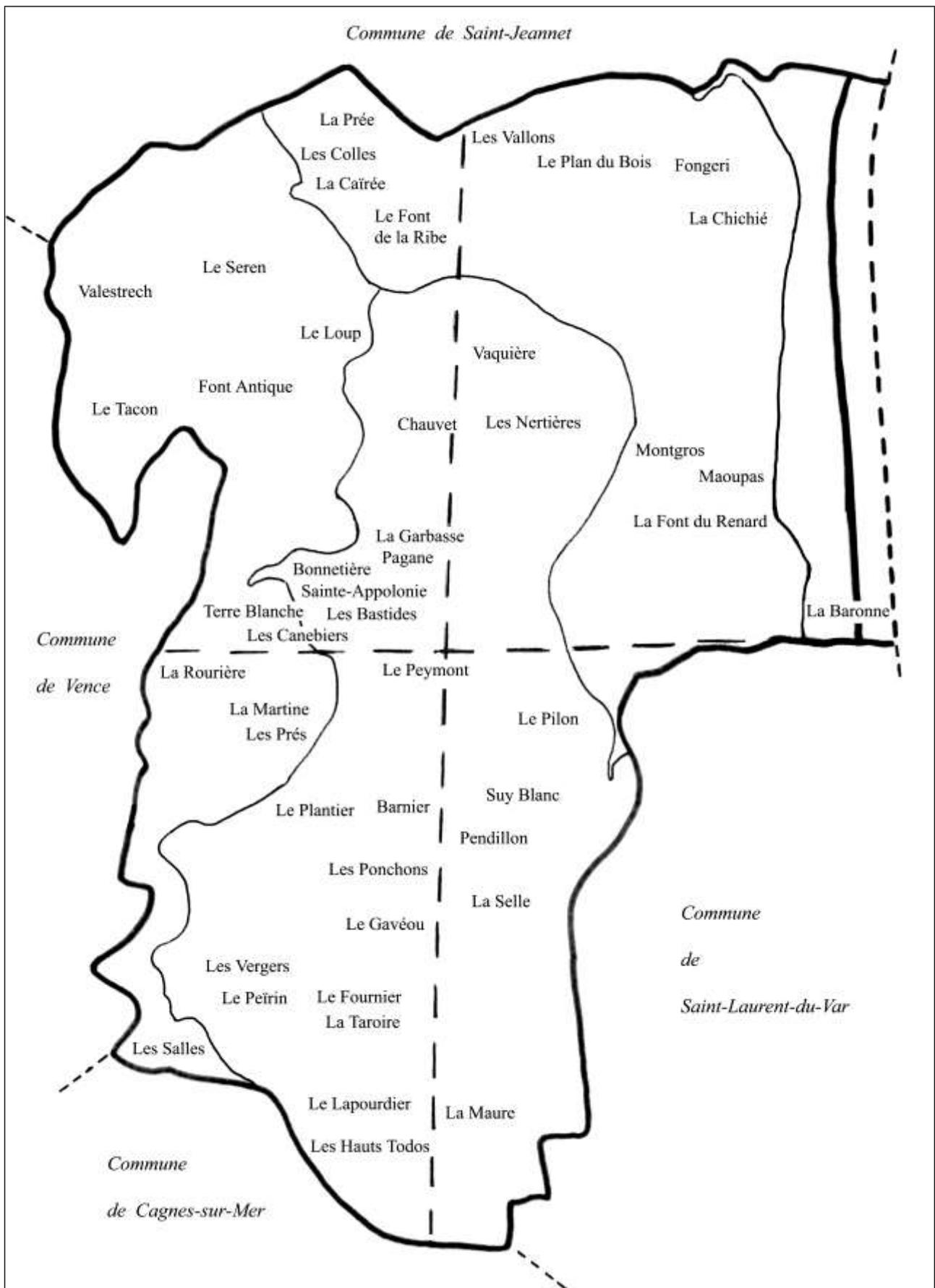


fig. 14 : Quartiers d'implantation de la vigne  
(Carte : J. Brunet, C. Salicis)

## Les quartiers d'implantation de la vigne

Barnier (sud-ouest), Baronne (la) (nord-est), Bastides (les) (nord-ouest), Bonnetière (nord-ouest), Caïrée (la) (nord-ouest), Canebiers (les) (nord-ouest), Chauvet (nord-ouest), Chichié (la) (ou Chichiée, Cichié) (nord-est), Colles (les) (nord-ouest), Fongeri (ou Fongery) (nord-est), Font Antique (nord-ouest), Font de la Ribe (le) (nord-ouest), Font du Renard (la) (nord-est), Fournier (le) (sud-ouest), Garbasse (la) (nord-ouest), Gavéou (le) (ou Gaveau) (sud-ouest), Hauts Todos (les) (sud-ouest), Lapourdier (le) (sud-ouest), Loup (le) (nord-ouest), Maoupas (ou Maupas) (nord-est), Martine (la) (sud-ouest), Maure (la) (sud-est), Montgros (ou Mont gros) (nord-est), Nertières (les) (nord-est), Pagane (nord-ouest), Peirin (le) (sud-ouest), Pendillon (ou les Pendillons) (sud-est), Peymont (le) (sud-ouest), Pilon (le) (sud-est), Plantier (le) (sud-ouest), Plan du Bois (le) (nord-est), Ponchons (les) (ou Pouchouns, Pouchouns) (sud-ouest), Prée (la) (nord-ouest), Prés (les) (sud-ouest), Rourière (la) (ou Rouvièrea) (sud-ouest), Salles (les) (sud-ouest), Selle (la) (sud-est), Seren (le) (ou les Serens) (nord-ouest), Sainte-Appolonie (ou Sainte-Appollonie) (nord-ouest), Suy Blanc (sud-est), Tacon (le) (nord-ouest), Taroire (la) (sud-ouest), Terre blanche (nord-ouest), Val Estrech (ou Vallestèche) (nord-ouest), Vallons (les) (nord-est), Vaquière (ou les Vacquières) (nord-est), Vergers (les) (sud-ouest).

Le menu proposé lors de l'inauguration du canal d'irrigation, le 12 juillet 1931, indique la provenance des vins servis à cette occasion : le Peymont, le Pilon, la Baronne. Ce menu est destiné au docteur R. Bassargette, maire de La Gaude de 1925 à 1944 (fig. 15).

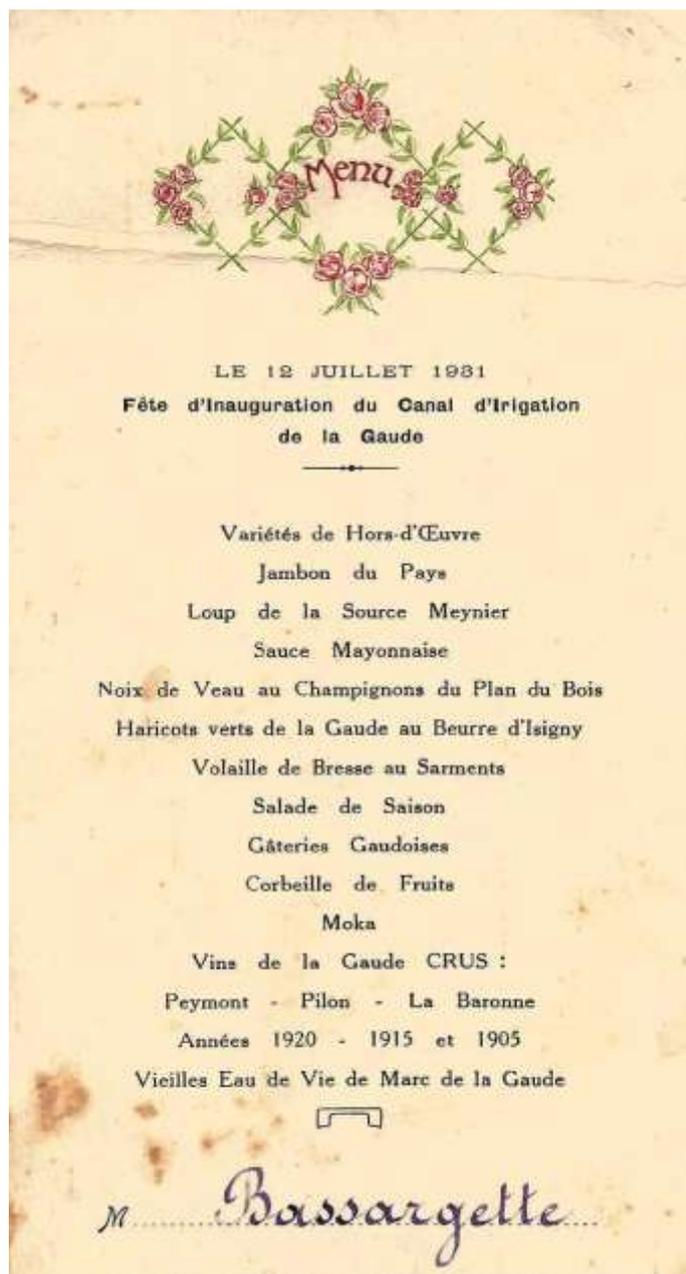


fig. 15 : Menu de l'inauguration du canal d'irrigation, 1931 (Archives : D. Bassargette)

## LES VENDANGES

Les vendanges sont la récolte du raisin destiné à la production du vin (le terme ne s'applique pas à la récolte du raisin de table qui est traitée au paragraphe suivant). Elles sont le point d'orgue du calendrier vigneron et restent souvent un moment privilégié de la vie locale.

Avant la révolution française, le ban des vendanges, proclamé par le seigneur, fixait la date d'ouverture des vendanges. Après la révolution, le ban fut abandonné, chaque propriétaire pouvant à sa guise commencer les vendanges. Le ban fut rétabli par la loi de 1946 et publié par les mairies.

Donc, avant cette date, les propriétaires décidaient eux-mêmes si les raisins avaient atteint la maturité désirée.

La période des vendanges commençait le 15 septembre pour les vignes situées sur les coteaux, vers le 20 pour celles moins bien situées et s'étendait jusqu'au 10 ou 20 octobre (fig. 16, 17).



fig. 16 : Vendanges en Provence (Archives : M.-O. Ascher)



fig. 17 : Vendanges à la Caïrée en 1928 (Archives : M.-O. Ascher)

Le ramassage des raisins se faisait de façon manuelle. Les viticulteurs s'aidaient entre eux, un jour chez l'un, un jour chez l'autre, avec l'aide des familles, des amis, ils ne faisaient pas appel à des journaliers. Après les vendanges, les viticulteurs organisaient un repas avec la famille et les amis qui étaient venus aider<sup>8</sup>.

Après la récolte, un travail de tri du raisin se faisait avec grand soin :

- *Des femmes nettoient les raisins, du sec, du vert et du pourri ; on n'égrappe point* (Guyot, 1868, p. 30),

- *Dans nulle localité, le dogme de pureté du vin n'est plus rigoureusement observé qu'à La Gaude. On y ignore l'art, peu louable, de transformer d'une façon plus ou moins temporaire le vin mauvais en vin de qualité marchande* (Boniffacy, 1912, p. 385).

Chaque vigneron produit son vin, a sa propre étiquette, la volonté d'autonomie reste vivace et empêche l'organisation de moyens modernes adaptés, comme ceux proposés par une cave coopérative qui effectue en commun les opérations de vinification, de stockage, de vente et de conditionnement.

<sup>8</sup> Information R. Sigaud, 2014.

*Il n'existe pas de cave coopérative, les tentatives de création ont échoué devant l'individualisation très marquée des vignerons de la région, malgré les avantages économiques et techniques de la coopérative vinicole (Jean, 1937, p. 241).*

## LA RÉCOLTE DU RAISIN DE TABLE

Pendant la période de crise de mévente du vin durant les années 1920, les cépages destinés à faire le vin sont vendus comme raisins de table sur les marchés de Nice, Cannes et Monaco, qui en sont de grands consommateurs.

*Les vignobles décimés par le phylloxéra se reconstituent en grande partie avant 1900 mais bientôt les crises de mévente entraînent soit l'abandon de la culture, soit une spécialisation des plantiers dans la production de raisin de table, Saint-Jeannet doit alors son salut et sa richesse au flair de l'un de ses viticulteurs, initiative copiée par les voisins immédiats Carros, Gattières et La Gaude (Marro, 1967, p. 55).*

À La Gaude, les cépages réservés au raisin de table étaient le Muscat d'Alexandrie, le Rolle blanc, la Clairette, le Chasselas doré blanc, l'Alphonse Lavallée, le gros Guillaume, le dattier de Beyrouth, l'Othello et, surtout, le Servan blanc :

*- C'est une variété à grappe grosse plus ou moins compacte, à gros grains elliptiques à pruine abondante, à chair ferme, juteuse et fraîche. Il est de bonne conservation au fruitier, très résistant au transport et aux maladies (Jean, 1937, p. 242-243).*

Servan signifie « qui se conserve » en languedocien ; ce cépage était ramassé de mi-octobre à mi-novembre ; ainsi la production était échelonnée dans le temps.

La récolte des raisins de table réclame beaucoup de soins ainsi que leur emballage pour la vente :

*- La cueillette est une opération soigneuse car les grappes sont touchées le moins possible ; les ciseleuses manipulent avec précaution chaque grappe pour en supprimer les grains verts ou douteux : on fait du vin avec les déchets, environ 15 % du poids total ; les grappes sont emballées pour la vente en plateaux de 5 à 6 kilos chacun (Marro, 1967, p. 57) (fig. 18).*



fig. 18 : Le tri minutieux du raisin de table (Archives : M.-O. Ascher)

Certains propriétaires font subir aux raisins un traitement spécial afin de le conserver jusqu'à la vente. On coupait le raisin à la Toussaint et on le conservait jusqu'à Noël, afin de le vendre dans des corbeilles en

canne tressée. Les plus belles grappes étaient coupées avec un morceau de sarment, celui-ci était plongé dans un bocal contenant un liquide nutritif auquel on ajoutait un morceau de charbon de bois pour éviter qu'il ne s'altère. Il pouvait y avoir jusqu'à cent bocaux et la cave réservée à cet usage s'appelait « le fruitier ». On ajoutait régulièrement de l'eau dans les bocaux et on enlevait les grains abimés pour éviter qu'ils contaminent la grappe<sup>9</sup>.

Les propriétaires qui vendaient leurs raisins sur les marchés niçois passaient par un bureau d'octroi qui était situé au pont du Var. L'octroi était une contribution indirecte perçue par les municipalités à l'importation de marchandises sur leur territoire, ce qui correspond à un droit d'entrée. Il a disparu en France en 1943 :

*Comme beaucoup de propriétaires vendent leurs raisins à de riches Niçois, on est obligé, pour couper les raisins, d'attendre l'ouverture des bureaux de l'octroi placés pour cela et cette ouverture n'a lieu que du 15 au 20 septembre* (Pellicot, 1866, p. 358).

## LA VINIFICATION

C'est l'ensemble des opérations nécessaires à la transformation du moût (nom du jus de raisin) et à l'élaboration du vin :

- *La cuve étant remplie de raisins en bon état, on laisse cuver 24 h ; puis un homme descend tout nu dans la cuve et écrase successivement les raisins par petites couches, 4 à 6 h après, on tire et l'on met en tonneau. Le vin bout et jette son écume en dehors du tonneau. On remplit à mesure et tous les jours pour remplacer la perte de guillage (fermentation) et à la Saint-Martin, on ferme le tonneau* (Guyot, 1868, p. 30).

Dans son étude sur les vignobles du sud-est de la France, J. Guyot fait ressortir trois observations importantes sur la vinification du vin de La Gaude :

- *La 1ère, c'est que 24 h de fermentation suffisent ici pour donner un vin très coloré ; la durée de la fermentation ou de la macération des jus avec les pellicules du raisin n'est donc pas l'élément indispensable de la coloration [...] ce sont les blanquettes, les clairettes, les ugnis blancs, les jurançons, les mozacs, les pineaux blancs, en un mot tous les raisins blancs à moûts très sucrés à fermentation généreuse qui ont la propriété d'extraire plus de matière colorante des pellicules des raisins rouges que les propres jus de ces raisins, soit en vertu de certains éléments spéciaux, soit par leur puissance et leur activité fermentescibles. Je suis donc porté à penser que c'est aux 3 variétés de clairette, qui entrent pour 1/4 ou 1/5 dans les cuves de La Gaude, qu'est due la grande coloration de leurs vins en 24 h de fermentation.*

*Ma seconde observation, c'est que le degré de chaleur des raisins, au moment où ils sont mis dans la cuve, influe singulièrement sur la puissance et la rapidité de la fermentation et par conséquent sur l'intensité de la coloration. On constate que l'intensité et la rapidité de la coloration sont proportionnelles à l'élévation de la température.*

*Ma 3ème observation, est relative à la conservation et à la solidité des vins à la cave, aux celliers, aux transports. Je crois que c'est après la qualité des cépages, dans la rapidité de la fermentation et dans sa perfection obtenue par une certaine température des raisins avant et pendant la cuvaison, que réside surtout la solidité des vins* (Guyot, 1937, p. 32).

La vinification se faisait dans une cuve, le vin était ensuite mis en tonneaux et dans des dames-jeannes. Les viticulteurs gadois, comme ceux des environs, s'approvisionnaient en tonneaux de deux manières différentes : rue de la Barillerie (rue de la Tonnellerie) pour les tonneaux neufs et au port de Nice pour les tonneaux d'occasion qui constituaient l'essentiel des achats parce que moins chers. Ces derniers, en provenance d'Afrique et d'Italie, remplis de rhum destiné aux bars et restaurants de la région, étaient revendus une fois vides. Fabriqués en chêne ou en châtaignier, ils avaient une forme allongée qui permettait un stockage optimal dans les bateaux. Leur nettoyage, l'« estube » (*estuba*, en niçois ; étuve, en français), s'effectuait avant de remettre du vin dans le tonneau afin d'en enlever le tannin séché qui avait formé une croûte. Le premier jour, lavé avec de l'eau de citerne et mis à l'envers, il s'égouttait. Le deuxième jour, après un soufrage, on le remplissait d'eau bouillie avec des feuilles de pêcher pour donner une bonne odeur au bois. Une chaîne maintenue par une ficelle accrochée au bouchon (opération de chaînage) était introduite à l'intérieur pour remuer le tout. D'une saison à l'autre, les tonneaux étaient mis à l'envers et réparés si besoin par le « barilan » (*barilà*, en niçois ; barilleur ou tonnelier en français)<sup>10</sup>.

<sup>9</sup> Information R. Sigaud, 2014.

<sup>10</sup> Information R. Sigaud.

## LES TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES

Aujourd'hui, la lutte contre les maladies est une étape essentielle dans la culture de la vigne. Les maladies cryptogamiques (dues à un champignon), dont les plus répandues sont le mildiou et l'oïdium, sont combattues par des traitements à la bouillie bordelaise et au soufre pulvérisé régulièrement sur les vignes.

Les bienfaits du soufrage ont été longs à être reconnus par les viticulteurs, aussi, en 1861, P. Bounin, vice-président de la Société d'Agriculture, d'Horticulture et d'Acclimatation de Nice et des Alpes-Maritimes, préconisait la nécessité d'utiliser le soufrage pour combattre l'oïdium, traitement qu'il avait lui-même expérimenté sur sa vigne et dont le résultat avait été très satisfaisant :

*- L'oïdium détruit nos récoltes depuis plusieurs années, parce que nous le voulons bien : soufrons la vigne au moment du bourgeonnement, soufrons fortement à l'époque de la floraison ; employons 30 à 40 kg de soufre par hectare ; soufrons encore au moment où l'oïdium sera vaincu et que nous aurons des récoltes positives [...] la Société d'Agriculture de Nice ne reculera devant aucune difficulté : elle luttera avec énergie et persévérera contre la routine et les préjugés agricoles. Elle a le ferme espoir de parvenir à son but par des récompenses [...] par la publicité qu'elle donnera à tous les procédés propres à améliorer nos récoltes et nos produits, par l'exemple qu'offriront les principaux membres de la Société et par les bons résultats qu'ils obtiendront (Bounin, 1861).*

Le 26 septembre 1861, dans un rapport sur le soufrage de la vigne dans les arrondissements de Nice et de Grasse, le rapporteur P. Gaudais écrit :

*- Les sociétés d'Agriculture et d'Horticulture ont pour mission d'éclairer l'homme des champs en faisant arriver jusqu'à lui le bienfait de la civilisation moderne. [...] Il a été décidé que des médailles et des récompenses pécuniaires seraient publiquement décernées aux viticulteurs qui auraient fait l'application la plus intelligente et la plus heureuse du soufrage sur la récolte pendante. Une commission qui a pour effet de procéder à la vérification des vignobles soumis au soufrage et à en faire son rapport, vient aujourd'hui mettre sous nos yeux le résultat de ses investigations [...]. La 3ème propriété qui a appelé notre attention est celle de M. Mary L., propriétaire à La Gaude. Les souches de ce vignoble sont vieilles ; la plupart n'ont reçu ni labours, ni soins d'aucune sorte ; et pourtant, grâce au soufrage pratiqué avec persévérance, elles sont chargées cette année de nombreuses et belles grappes de raisin. Le défaut de labours et l'absence de tous soins, disent assez que le propriétaire de ce vignoble n'est un converti que d'hier ; naguère encore, il ne croyait pas à l'efficacité du soufrage, aujourd'hui il regrette sincèrement qu'une fatale obstination lui ait fait perdre tant de belles récoltes. A M. Mary L. est accordée une mention honorable seulement, à cause du retard qu'a apporté ce viticulteur à pratiquer le soufrage, malgré les bons et irrécusables exemples qu'il avait sous les yeux dans les propriétés de MM. Bounin, Pizanni, Octobon etc.*

En octobre 1862, un rapport général de l'exposition de Grasse présenté par le baron J. Isnard note :

*- M. Trastour, employé des contributions indirectes à Cannes, a mis une persévérance des plus louables pour faire adopter le soufrage à La Gaude. Aussi a-t-on voulu apprécier et récompenser ses efforts en lui donnant le 2ème prix (fig. 19).*



fig. 19 : Diplôme Trastour, 1862 (Archives : J.-M. Simond)

Un autre prix de même valeur est venu couronner la lutte, soutenue avec tant de persévérance par M. Galbiez, maire de La Gaude, contre l'oïdium dans ses vignobles. Neuf soufrages appliqués lors de chaque apparition ont fait disparaître complètement la maladie. C'est encore aux soufrages réitérés et appliqués avec intelligence que M. Chollet, instituteur à La Gaude, doit la réussite de sa récolte des raisins et qu'il a mérité le 3ème prix.

M. Trastour a pratiqué chez lui et fait pratiquer, par ses parents d'abord et par un grand nombre de viticulteurs ensuite, le soufrage énergique et efficace des vignes. Il a reçu pour son activité et son impulsion à cet égard, une médaille d'argent du concours agricole de Grasse. Il conseille et préfère le soufre sublimé ; il est convaincu que c'est par son odeur, développée par la chaleur, que le soufre détruit l'oïdium ; il l'applique à l'oïdium naissant et il l'aime autant répandu sur terre que sur les feuilles ou sur les raisins (Guyot, 1868, p. 51).

Aussi, en 1912, É. Boniffacy évoque le territoire de La Gaude en ces termes :

- [...] pour qui voit aujourd'hui le territoire de La Gaude avec ses vignobles entretenus si soigneusement et au prix de tant d'efforts [...], il est difficile de se faire une idée exacte de ce qu'était La Gaude à son origine (Boniffacy, 1912, p. 376).

Il donne le prix de revient de la mise en valeur d'un hectare de vigne :

- Ces chiffres sont ceux établis par la Commission de classification locale, constituée le 20 mars 1910, conformément à la loi du 21 décembre 1907 (fig. 20).

A) Premier établissement :		
a) Défonçage, achat de boutures, première fumure.....	2.500	} 2.710
b) Fil de fer, 40 m. au kilog. : 125 à l'hectare, à 0.40.....	50	
c) Echaldas, y compris les têtes.....	160	
B) Entretien annuel :		
a) Taille : 15 jours à 3 fr. et ramassage des sarments.....	53	} 504
b) Bêchage : 50 journées.....	150	
c) Attachage des vignes, entretien des échaldas et du fil de fer.....	30	
d) Epamprage.....	45	
e) Accolage des sarments : 20 journées de femmes, à 1 fr. 25... ..	25	
f) Sulfatage (3 fois, 50 kilog. à l'hectare : sulfate de cuivre, chaux, transport, épandage du produit.....	86	
g) Soufre : pulvérisation.....	40	
h) Vendange.....	25	
i) Engrais (non intensif).....	50	

fig. 20 : Prix de revient de la mise en valeur d'un hectare de vigne, 1910 (Boniffacy, 1912, p. 386)

- Les vignes d'aujourd'hui demandent un terrain particulièrement bien défoncé et fumé. Nous sommes loin du temps où un mémoire relatif à la tasque, des archives de La Gaude, pouvait dire : la tasque du terroir ne porte que sur des terres arides qui ne sont propres qu'à la vigne (Boniffacy, 1912, p. 386).

## LE MÉTAYAGE

Le métayage est l'association d'un propriétaire, le bailleur, qui apporte le capital et d'un métayer qui propose son travail. Le bailleur souvent intervient directement dans la gestion de l'exploitation (le choix des productions, etc.), mais c'est le métayer qui gère au quotidien. Le mot métayage vient étymologiquement de moitié signifiant un partage par moitié des produits.

À La Gaude, seuls les propriétaires qui possédaient une surface importante dont ils ne pouvaient pas s'occuper eux-mêmes faisaient appel à un fermier. La récolte était partagée entre le métayer et le patron selon un arrangement qui leur était propre et ce dernier avait à sa charge le paiement des produits pour traiter la vigne et les engrais :

- Sur la rive droite du Var, on est en Provence, dans la partie de la France où s'est le mieux maintenue la cordialité dans les rapports du méger ou métayer avec le propriétaire. Le méger provençal est

fier de son indépendance et content de sa position. Le propriétaire prend intérêt à la famille du méger ; il est souvent en mesure de lui donner d'utiles conseils quant à l'exploitation de sa métairie, et ses conseils sont toujours pris en bonne part (Guyot, 1868, p. 40).

- Dans tous les cas, la petite exploitation prépondérante reste familiale et a peu recours à des ouvriers agricoles ou à des journaliers (Marro, 1967, p. 94).

## PRODUCTION ET COMMERCIALISATION DU VIN

Peu de documents ont permis d'étayer ce chapitre.

- [...] c'est beaucoup moins la quantité de la production que la qualité du produit qui fait la réputation de notre commune (Boniffacy, 1912, p. 379).

La plupart des viticulteurs produisaient le vin pour leur consommation personnelle. Quelques viticulteurs qui possédaient des surfaces plus importantes, plus d'un hectare, commercialisaient leur production : Audibert, Bassargette, Bonnet, Bellone, Bertrand, Boniffacy, Laugier, Féraud, Malamaire, Martin, Pin, Rousset, Sapin, Sigaud, Tiranty, Trastour, Vermeil.

En 1914, le domaine Pin obtenait 18 397 litres pour 26,255 kg de raisins coupés<sup>11</sup>.

Dans les années 1930, la famille Sigaud obtenait 2500 litres pour 1,2 ha et deux tonnes de raisins de table<sup>12</sup>.

Le vin que l'on y récolte est presque totalement absorbé par Nice et peu connu ailleurs (Pellicot, 1866, p. 356)

La vente était destinée à des restaurants, des bars, des particuliers, des villes alentour : Nice, Monaco, Cagnes sur Mer, Vence (restaurant Sainte-Colombe).

Le vin était livré en barriques de 100 litres ou 200 litres tous les 15 jours ; chaque barrique contenait une mèche de soufre pour éviter les bactéries. On vendait aussi le raisin de cuve à des particuliers dans le vieux Nice, qui faisaient eux-mêmes leur vin dans leur cave : à chaque livraison 700 à 800 kg qui donnaient environ 500 litres<sup>13</sup>.

## QUELQUES ÉTIQUETTES DE VITICULTEURS GAUDOIS

Certains viticulteurs possédaient leur propre étiquette, surtout ceux qui commercialisaient leur vin (fig. 21).

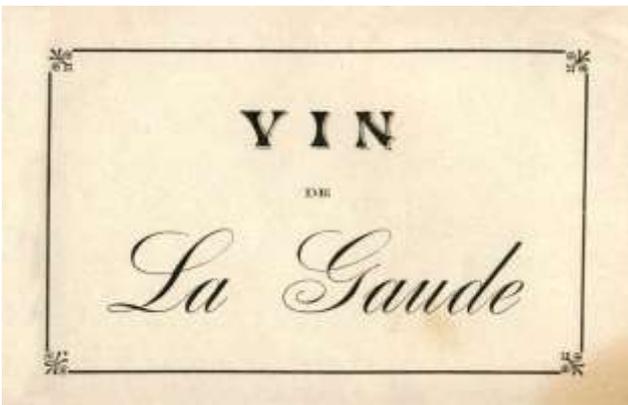
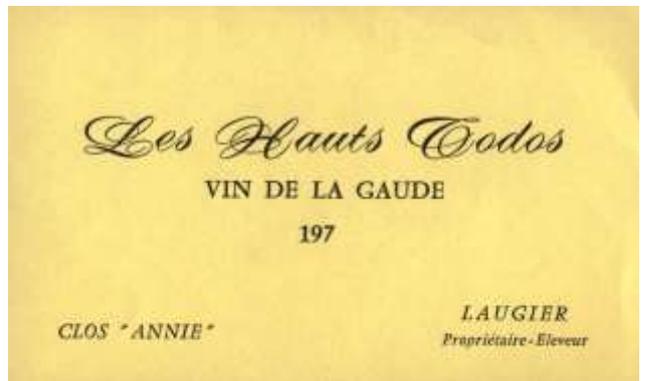
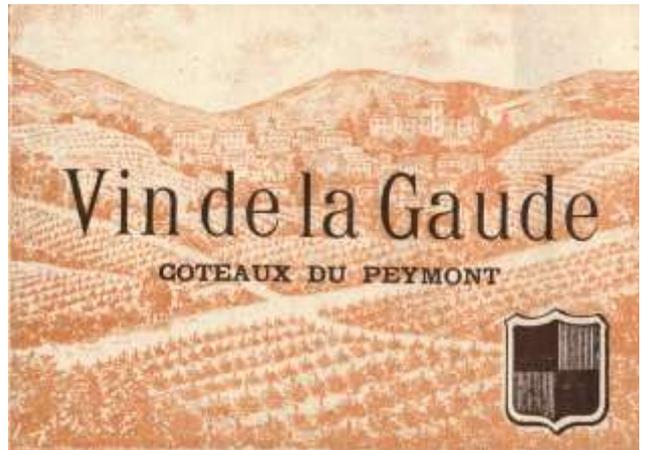


fig. 21 : Quelques étiquettes de viticulteurs gaudois (Archives municipales de La Gaude) (et page suivante)

11 Archives J.-P. Chappuis.

12 Information R. Sigaud, 2014.

13 Archives J.-P. Chappuis.



## Médailles attribuées

Des vignerons gaudois furent récompensés par la Société d'Agriculture, d'Horticulture et d'Acclimatation de Cannes et de l'arrondissement de Grasse pour la qualité de leur vin (fig. 22).

E. Bonnet obtint plusieurs médailles d'or, une en 1923 pour ses vins rouges et une en 1926 pour ses vins blancs, une médaille d'argent en 1914, une grande médaille d'argent en 1923 et une grande médaille de Vermeil en 1924. J. Malamaire obtint une grande médaille d'argent en 1914. Les frères Pin obtinrent une médaille d'argent en 1901 à l'exposition de Nice et une médaille d'or en 1904 au concours régional de Nice.

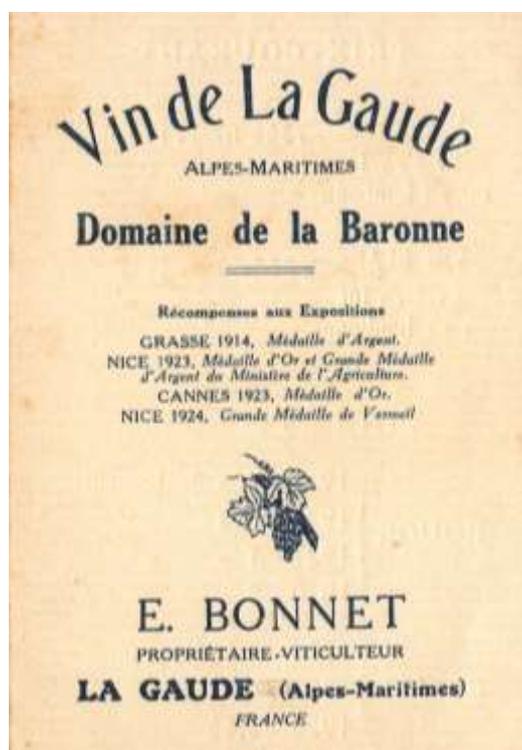
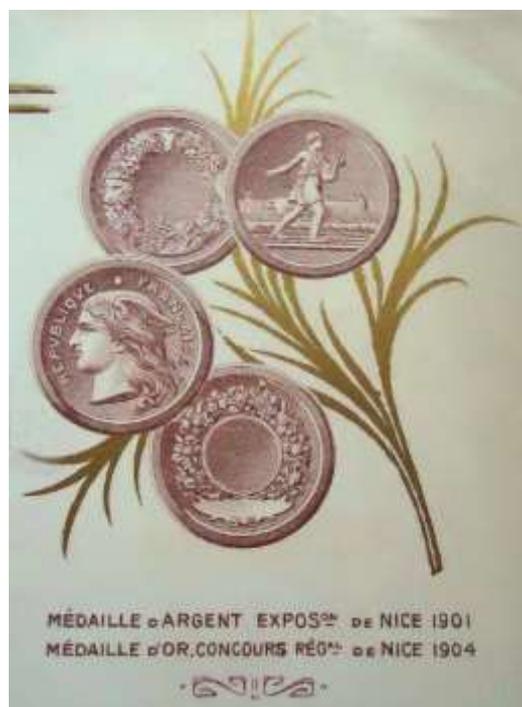


fig. 22 : Médailles attribuées à des viticulteurs gaudois  
(Archives Municipales de La Gaude ; Archives : J.-P. Chappuis)

## Les bouteilles anciennes

De vieilles bouteilles sont encore conservées par d'anciennes familles gaudaises dont J.-M. Simond (fig. 23, 24), J.-P. Chappuis (famille Pin), ainsi que des documents comme la photo d'une bouteille en verre soufflé de 1918 ou l'en-tête de papier à lettre du domaine Pin (fig. 25, 26).



fig. 23 : Bouteilles anciennes dont celle de droite est de 1863 (Photo : J.-M. Simond)



fig. 24 : Panier de vieilles bouteilles (Photo : J.-M. Simond)



fig. 25 : Bouteille en verre soufflé, 1918 (Archives : J.-P. Chappuis)



fig. 26 : En-tête de papier à lettre du domaine Pin, bouteille de 1910 (Archives : J.-P. Chappuis)

## LES AUTRES CRUS RÉGIONAUX CONTEMPORAINS DU VIN DE LA GAUDE

Dans le département des Alpes-Maritimes, la commune de La Gaude n'était pas la seule à produire un vin réputé : Saint-Paul-de-Vence, Cagnes-sur-Mer, Touët-sur-Var, Gattières, Tourrettes-sur-Loup, Villars-sur-Var, Nice pour les vins de Bellet souvent assimilés à ceux de La Gaude, et Saint-Jeannet pour son vin, certes, mais surtout pour ses raisins de table :

- *Les vins de Bellet sont analogues à ceux de La Gaude, mais plus légers et souvent préférables comme boissons hygiéniques et rafraîchissantes* (Mouillefert, 1891, p. 51),

- *Le début du XIXème s. marqua la période la plus prospère du vignoble de Bellet, puisqu'il couvrait plus de 1000 ha. Plusieurs fléaux (l'invasion phylloxérique de 1885, les dégâts des deux grandes guerres) l'ont menacé de disparition. Mais le courage des vignerons, attachés à leur cru local, devait être récompensé par le classement du vin de Bellet en « Appellation d'Origine Contrôlée » AOC en 1941. Constituées d'exploitations familiales, les collines de Bellet comptent une quinzaine de viticulteurs, sensibles au culte de la Tradition et de la Qualité, comme Ghislain de Charnacé, petit-fils du baron de Bellet, dont la cuvée le « Baron G » a été servie récemment aux invités du mariage du prince Albert II de Monaco* (Ott, 2009, p. 12).

Au village de Saint-Jeannet et jusque dans les années 1950, toutes les terres situées au pied du fameux baou étaient dédiées à la vigne. Ce village de l'arrière-pays niçois ne comptait alors pas moins de sept-cents vignerons. Il était considéré comme « le sanctuaire des raisins d'hiver ». On y cultivait deux qualités de raisins d'hiver : le Gros Guillaume et surtout le Saint-Jeannet tardif qui a fait la gloire des concours agricoles :

- *Tout en assurant l'approvisionnement de leurs caves, a écrit Durandy, les gens de Saint-Jeannet préparent des raisins d'hiver, orgueilleusement dénommés Saint-Jeannet tardifs, et les expédient avec des soins amoureux aux gourmets du littoral, de Paris et de l'étranger* (Article d'A. Boulaya d'Arnaud, secrétaire perpétuel de l'Académie de Marseille, dans le journal « Le Méridional la France », 1930)<sup>14</sup>.

<sup>14</sup> Archives D. Bassargette.