

IRIGNY AUTREFOIS

MÉMOIRE DE VIGNES ET DE VIGNERONS À IRIGNY

Irigny fut un vrai village de vigneron. Du fait de sa situation, les vignes s'étendaient particulièrement sur les pentes régulières et ensoleillées allant du plateau au Rhône.

D'après le "rôle des contribuables de 1792", nous savons que sur les 252 chefs de familles ou propriétaires payant impôt, il y a 17 vigneron et 37 cultivateurs. La population globale est alors de 1189 habitants.

Au cours du dernier quart du 19^{ème} siècle, l'épidémie de phylloxéra, petit insecte proche du puceron et venant d'Amérique, détruit les vignes françaises. Les plants sont en partie remplacés.

Il reste encore, en 1900, à Irigny, 150 hectares de vignes. Cela dégage des ressources insuffisantes, et la vigne va peu à peu disparaître au bénéfice des cultures fruitières.

Il reste, je crois, quelques pieds de vigne treille chez les Irignois d'aujourd'hui et, dans certaines maisons, des outils et du matériel témoignant de cette activité.

Les maisons de vigneron d'Irigny

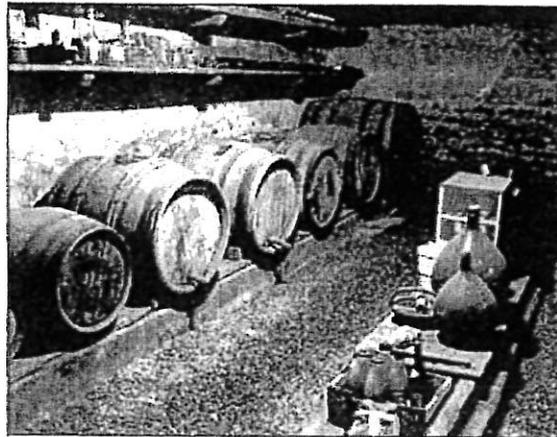
Il y en avait encore en 1955 un petit nombre, une douzaine au total, construites selon le même principe. On rencontre ce type de maison sur tous les côteaux des environs de Lyon, du Beaujolais à Condrieu. En général, elles sont orientées à l'est (Yves Chauvin les décrit, ainsi que les familles qui y ont habité dans le tome 2 des "Chroniques d'Irigny").

Au rez-de-chaussée sont installés les pressoirs et les cuves pour la fermentation. Souvent, dans un sous-sol, sont rangées les bareilles où l'on conserve le vin. Au dessus de ces locaux, l'habitation, à laquelle on accède par un escalier extérieur sous auvent. Elle se compose de deux pièces : la salle où mange et dort toute la famille et une pièce en arrière qui sert de réserve, de dépôt et éventuellement de chambre d'isolement.

On les trouve à Irigny : Grande Rue, rue de Presles, rue Daisy-Georges Martin, "Aux Fouillouses", "En queue d'Ane", rue des Hauts de Sélettes, "En Haute Combe".

Aucune de ces maisons n'est antérieure au début du 18^{ème} siècle.

Le cellier de Barthélémy Bouillon est resté proche de son authenticité, comme en témoigne la photo ci-dessous.



Les impositions

Au Moyen Age, la dîme portait sur la 10^{ème} ou 11^{ème} partie de la récolte, d'où son nom. Rapidement, les gens refusent ce taux, et le pouvoir doit le réduire. Les habitants d'Irigny n'acceptent de payer que le 17^{ème} en 1687, le 19^{ème} en 1691 et le 20^{ème} en 1786.

Le producteur pouvait racheter sa redevance en bennes de raisins, moyennant une somme qui variait entre 16 et 18 sols, suivant qu'elle était plus ou moins remplie. Peu effectuaient cet achat.

Nous connaissons par le "Livre de la dixme d'Irigny" les prélèvements lors des vendanges des années 1769 à 1776. Il cite le nom des habitants d'Irigny abonnés à la dîme pour des vignes, payant en nature ou en espèces. Par exemple, "du 21 septembre 1772, nous avons abonné Jacques Pitrat fils pour sa vigne qu'il a sur la dîme d'Irigny qui est environ 13 à 14 hommées, moyennant la somme de douze livres". En grande majorité, ils payent la dîme des raisins en nature : bennes ou bennots et seilles d'après le nombre de bennes récoltées. Ceux qui payent en argent sont le petit nombre, une fois ou deux en l'espace de 8 ans. Exemple, en 1776, "Durozat verse une benne et paie la dîme sur 16 bennes", en 1771, "Jean Chanan pour 10 bennes donne 10 livres".

Extrait des notes de Louis Dunand

Comment s'organisaient ces prélèvements ?

Il existe, à l'intérieur du Château des Archevêques, la "Tour de la Dîme".

Avant les récoltes, les cultivateurs irignois devaient avertir les "fermiers de la dîme", convenir avec eux de la redevance et la payer avant de rentrer les grains ou les raisins.

La part des "fermiers de la dîme" était emportée dans les locaux de vinification et



La tour de la Dîme dans les années 1990.

IRIGNY AUTREFOIS

de stockage du Château des Archevêques par la ruelle des dîmes. On trouve mention de ces installations dans le procès verbal de l'adjudication des bâtiments du château du 15 juin 1791. Il y avait au nord un cuvage renfermant deux cuves, l'une de 40 anées (une anée = 93 litres 22) et l'autre de cinquante anées. A l'ouest, un cellier avec une cave en dessous. Au sud, un cellier et un tenailler (cuvier) renfermant 4 cuves, chacune de 50 anées et un pressoir.

Pendant une quinzaine de jours, les fermiers de la dîme et leurs aides, gardes, marqueurs, manœuvres, "hommes de pressoir" procédaient à la vinification. Une cuisinière préparait les repas.

Ils revendaient les "trouillées". Louis Dunand pense qu'il s'agit des grappes telles qu'elles sortaient du pressoir et que les acheteurs utilisaient pour faire de l'alcool ou de la piquette. "On tirait d'abord le vin, on rajoutait de l'eau, un peu de sucre, on laissait cuver pendant 3 jours. On pressait, cela faisait 3 à 4°. On le buvait quand on faisait les foin". Témoignage d'un "ancien" d'Irigny en 1995.

On trouve, dans les archives de la famille Brunet pour l'année 1803, un "mémoire de benne" de Jean-François Brunet.

"Le 12 octobre, il est tombé de la neige, donc il faisait un froid que personne ne pouvait travailler et il gelait presque tous les matins. Nous avons commencé cette année le 14 octobre :

- Vigne des côtes : 7 hommées, 7 bennes.
- Vigne de garantie : 3 hommées et demi, 4 bennes.
- Vigne de Prailes : 7 hommées, 8 bennes et demi.
- Vigne de la Brosse : 1 hommée, 2 bennes et demi.
- Vigne de la croix des Rameaux : 7 hommées et demi, 12 bennes.
- Vigne de Monquorin : 12 hommées, 13 bennes.

Nous avons eu cette année 38 hommées, 49 bennes qui nous ont produit 43 pièces de vin payé pour 9 livres de vendangers".

Vigne	Hommées	Bennes	Pièces de vin
Vigne des côtes	7	7	4
Vigne de garantie	3 et demi	4	1
Vigne de Prailes	7	8 et demi	9
Vigne de la Brosse	1	2 et demi	3
Vigne de la croix des Rameaux	7 et demi	12	1
Vigne de Monquorin	12	13	1

Extrait du "mémoire de benne"

Les vendanges

La vigne nécessite des travaux certains mois de l'année, à l'automne. Les vendanges ont tenu une place importante dans les familles de cultivateurs et de vigneron irignois jusqu'à la première moitié du 20^{ème} siècle.

Il reste encore des pressoirs dans certaines maisons et beaucoup de bons souvenirs dont témoignent des photos,

toujours regardées avec une certaine nostalgie par ceux qui les commentent.

Les vendanges étaient réglementées. La délibération du Conseil Municipal du 27 fructidor An 3 (1802) indique que "les vendanges commenceront le 2^{ème} jour complémentaire pour les vignes des Balmes ou Côtes du Rhône et le 5^{ème} jour complémentaire pour les autres parties de la commune".

Une réquisition est donnée au commandant de la Garde Nationale pour fournir "un piquet de 20 hommes armés à l'effet de garder les principales avenues de la commune durant la nuit jusqu'à la levée de la récolte des raisins".

Monsieur Roger Muguet, agriculteur et vigneron me disait, lors d'un entretien à propos de la vigne à Irigny que le "Seibel" était le plant hybride qui donnait un vin à 6/7°. Le "Bacco" faisait 14° et le "Seibel 1000" donnait un bon vin de 10/12°. Ses vendanges se faisaient sur des vignes de "Gamay" d'une vingtaine d'années. Les dernières importantes datent, me semblait-il, de 1944. On continuait à vendanger chez certains, mais surtout pour leur propre consommation.



Devant le pressoir de Bocsozel

Les bouilleurs de cru ou "faiseurs d'eau de vie"

On ne peut pas parler de vendanges sans parler de cette profession en voie de disparition, puisque cette possibilité pour le vigneron de faire distiller le reste des fruits écrasés n'est plus héréditaire.

Louis Mercier dans le "Messager d'Irigny" en 1955 raconte : "Il n'exerçait guère son métier que l'hiver, entre la Saint Martin et le Carnaval. Il faisait le tour du pays avec son alambic. L'alambic du Père Benoit, Benoit-l'eau-de-vie, comme on l'appelait chez nous... qu'on allait chercher avec le tombereau et les bœufs, arrivait généralement le premier... Comme le travail se prolongeait souvent fort avant la nuit, il s'endormait des fois devant son alambic, mais il n'en résultait rien de fâcheux et si quelque chose réclamait son intervention, il s'éveillait mystérieusement averti". A Irigny, il s'installait le long du mur de l'église, face à l'actuel magasin "Bricojardin".

Colette Chauvin
Correspondante du Pré-Inventaire

Sources : Archives Dunand-Chauvin, Archives famille Brunet, "L'agriculture et les agriculteurs d'Irigny au fil des temps" C. Chauvin - Association Louis Dunand pour le Patrimoine