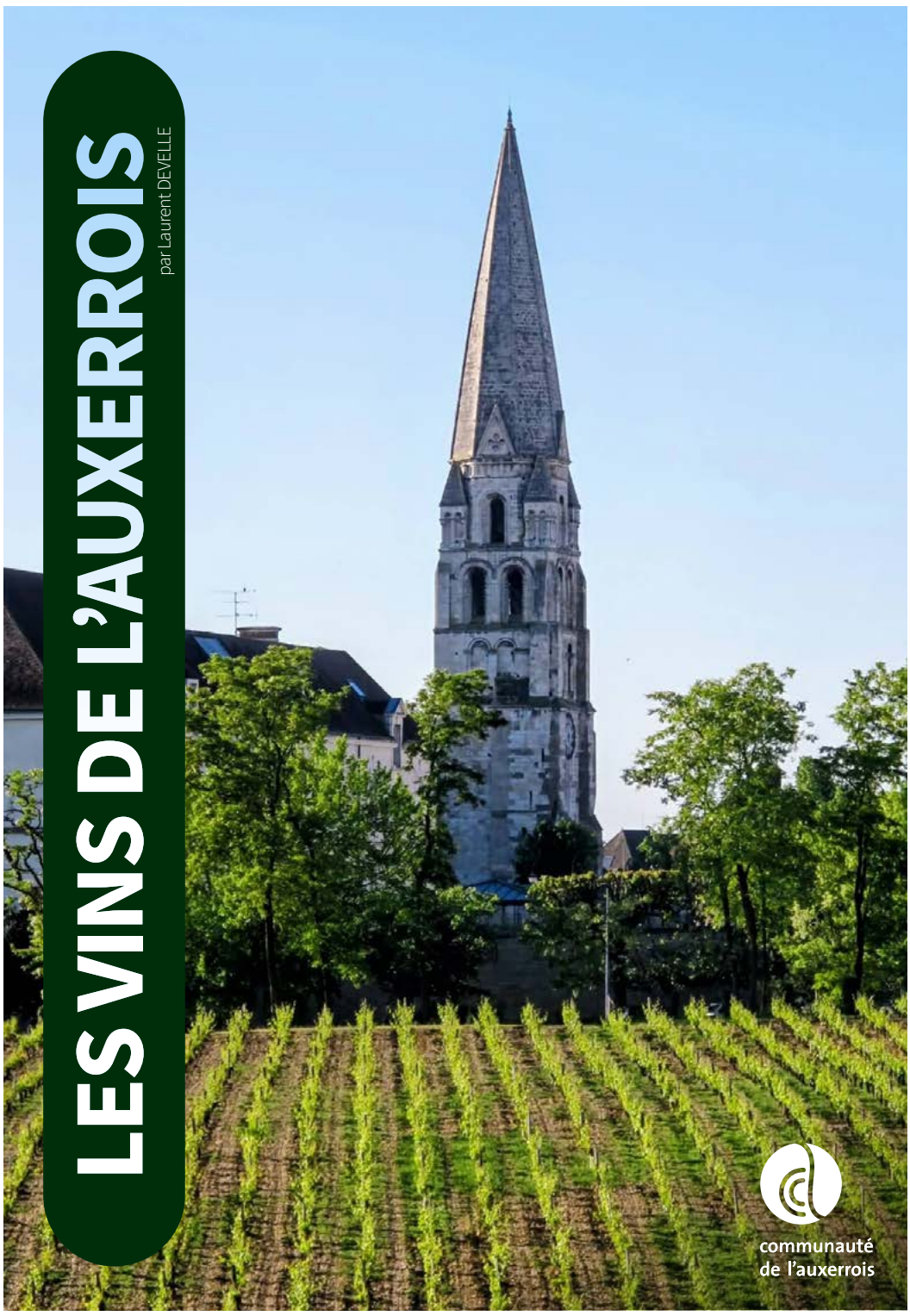


LES VINS DE L'AUXERROIS

par Laurent DEVELLE



communauté
de l'auxerrois

Berceau des premiers vins de Bourgogne, la viticulture auxerroise trouve ses racines à l'époque gallo-romaine, et Auxerre a joué un rôle fondateur dans l'histoire des vins de Bourgogne.

Suite à la conquête de la Gaule, les Romains créent au milieu du 1^{er} siècle avant J.-C. Autessiodurum. Dès 37, une importante voie romaine traverse Auxerre. Longeant cette Via Agrippa, l'INRAP a révélé, à l'ouest des actuelles vignes du clos de la Chaînette, les vestiges d'un entrepôt militaire romain (horreum) associé au camp de la VIII^e Légion Augusta. Les légions romaines plantaient des ceps pour approvisionner leurs garnisons, car un légionnaire recevait pour ration quotidienne un litre de vin qu'il mélangeait à de l'eau (posca). L'écrivain, officier et naturaliste romain Pline l'Ancien (23–79) vante la qualité des vins d'Auxerre, de Chablis et d'Irancy.



© Kim Kasmussen



Vue drone - Coulanges : Jussy



On a trouvé à une quinzaine de kilomètres d'Auxerre, à Escolives-Sainte-Camille, sur la Via Agrippa, une villa gallo-romaine avec cellier, cuves de fermentation et vestiges de vignes, dont des pépins de *Vitis vinifera*, vigne cultivée entre le I^{er} et le III^e siècle. Les bâtiments agricoles recelaient un pressoir à vin en pierre (type foulon), des amphores Dressel (vin italien) et gauloises (vin local), mais aussi des outils viticoles, dont des serpes, couteaux et un greffoir en fer. Y fut exhumée il y a un demi-siècle une preuve iconographique de la viticulture bourguignonne gallo-romaine du I^{er} ou II^e siècle.

Le visuel ci-dessous est la première représentation connue d'un vendangeur en Bourgogne (et l'une des rares en Gaule). Cette sculpture, faite en pierre calcaire locale, représente un homme en tunique courte, une faucille à vendanger (*falx vinitoria*) à la ceinture, un genou à terre, comme pour couper une grappe, et portant, comme à Pompéi, un panier tressé de vendange (*corbis*) sur l'épaule. Ce travailleur libre (et non esclave) suggère une viticulture organisée avec une main-d'œuvre locale qualifiée. C'est une vendange manuelle sélective, comme aujourd'hui pour les meilleurs crus.



© Sarah Preston - site archéologique Escolives-Saint-Camille



Les sources historiques confirment que dès le III^e siècle, le vin produit dans les environs d'Auxerre était connu. On suppose qu'à cette époque, la vigne était principalement cultivée pour satisfaire les besoins locaux, notamment ceux des riches villas gallo-romaines et des marchés proches, où le vin était un produit prisé.

À leur démobilisation, les légionnaires, recevant des terres, fondent des colonies agricoles tenues par des coloni (paysans libres). Les vastes forêts épaisses sont défrichées pour la viticulture. Coloniae, devenue Coulanges-la-Vineuse, arbore encore sporadiquement dans ses vignes les belles feuilles de César, cet antique cépage supplanté par le pinot noir. **Quelques pieds de César furent redécouverts en 1980 dans les vieilles vignes de Coulanges-la-Vineuse.**

Le troisième millénaire l'a replanté et développé pour préserver ce patrimoine viticole, et l'assemblage Pinot-César (seuil à 10 %) apporte finesse et puissance.

Le monastère de Saint-Germain d'Auxerre, du V^e siècle, possède déjà des vignes, comme en témoignent les archives de 587. Vigile aurait béni au VII^e siècle des vignes autour d'Auxerre, dont celles du futur Clos de la Chaînette. Son successeur, saint Tétrice, associé à l'abbaye Saint-Germain d'Auxerre, deviendra un acteur majeur de la viticulture bourguignonne. La production et le commerce viticole vers Paris sont attestés dès cette époque.



© Kévin Bazot



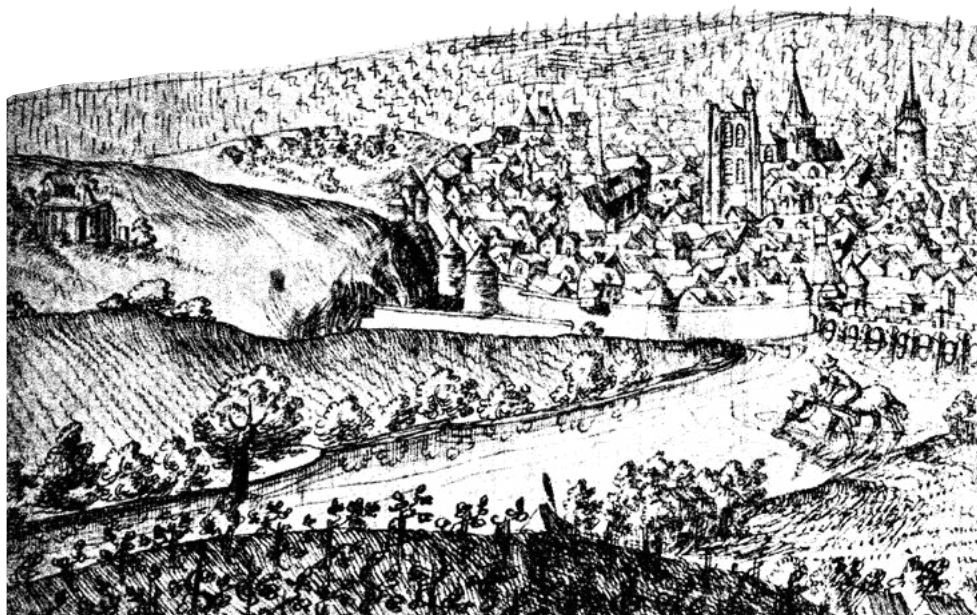
Le polyptyque, inventaire détaillé de l'abbaye de Saint-Germain d'Auxerre, atteste que les vignobles d'Irancy, Saint-Bris et Quenne existaient dès le IX^e siècle, tout comme les pressoirs et celliers d'Appoigny.

Geoffroy d'Arcy offre en 1180 à l'Ordre du Temple son clos de vignes de Saint-Bris pour qu'avec le revenu viticole on fasse construire pour la demeure des frères Templiers une maison en pierre avec chapelle et cellier.

Les vins de basse Bourgogne et plus particulièrement d'Auxerre arrivaient à Paris au port de Charenton et de Bercy. En 1226, un marchand rouennais occupait en permanence six de ses navires à transporter de Rouen en Angleterre

des vins de « Francia et de Aucerre ». Le commerce était très orienté vers la Normandie, la France du Nord, les pays de l'actuel Benelux et même vers la Russie via la Baltique.

L'ordonnance de 1360 du roi Jean II le Bon est un texte fondateur dans l'histoire des vins de France. **Il classe les vins de Bourgogne, dont ceux d'Auxerre, de Beaune, de Dijon et de leurs environs, parmi les meilleurs et vendus comme tels en toutes foires et marchés.** Ces vigneron, qui ont loyalement servi notre couronne pendant la guerre, seront exemptés de la taille pour cinq ans, afin qu'ils puissent replanter leurs vignes détruites par les Anglais.



Vignes sur les Hauts d'Auxerre



Le Pinot Noir a génétiquement cessé d'évoluer au milieu de ce XIV^e siècle.

Aujourd'hui, les clones modernes sont à 99,9 % identiques à ceux du Moyen Âge, dont la plus ancienne mention remonte aux comptes de l'archevêché d'Auxerre de 1366. Ce document indique que l'archevêque perçut cette année-là « 2 queues de pinoz » (500 litres de pinot) du vignoble qu'il faisait cultiver à Bellechaume (Archives départementales de l'Yonne, G 472), territoire situé à une trentaine de kilomètres au nord d'Auxerre. Très irrégulier, ce produit rare était réservé à sa consommation personnelle ; il n'en récolta l'année suivante qu'une seule queue parmi les 34 queues et 2 setiers de vin que produisait son domaine.



© Laurent Develle

Cépage plus fragile et exigeant que le Gamay, ce vin de pinot fit alors l'objet d'une consommation de prestige, d'ordre seigneurial et privé en Bourgogne. Il fut commercialement mis en valeur de manière opportuniste en réponse à la saignée démographique résultant de la peste de 1348. Sous le règne du premier des quatre derniers ducs de Bourgogne (1364–1477), furent édictées des règles destinées à privilégier la qualité à la quantité. En l'an 1395, le duc Philippe II le Hardi (fils cadet de Jean II le Bon) interdit la culture du « vil et déloyal gamay » au profit du pinot noir, deux fois plus cher et au rendement 2 à 4 fois inférieur à celui du gamay.

Alors qu'une chanson du XV^e siècle affirmait « Auxerre est la boisson des rois », les collines ceinturant la ville formaient un seul et immense vignoble où se distinguaient, selon l'exposition et la composition des sols, des crus renommés comme Migraine, Boivin, Quêtard, Judas, Chapotte ou Chaînette.

En 1670, Jean-Baptiste Colbert, baron de Seignelay, instaure la « règle des vingt lieues », interdisant aux marchands de vin d'acheter des vins à l'intérieur d'un périmètre de 88 kilomètres autour de Paris. Cette mesure fiscale et douanière, visant à protéger les producteurs locaux, favorise la viticulture de l'Auxerrois.



Au XVIII^e siècle, les évêques offraient, chaque année, leur meilleur cru de Migraines au roi et au souverain pontife, mais les vignes de l'Auxerrois subirent de graves crises climatiques et économiques. Les effets du Petit Âge Glaciaire fragilisent la viticulture bourguignonne, avec des hivers rigoureux et des étés frais. Le Grand Hiver de 1709 porte un coup décisif : la rivière Yonne gèle, et les températures extrêmes détruisent les vignes, entraînant des pertes massives de récoltes pendant plusieurs années.



© Plan d'Auxerre - 1743

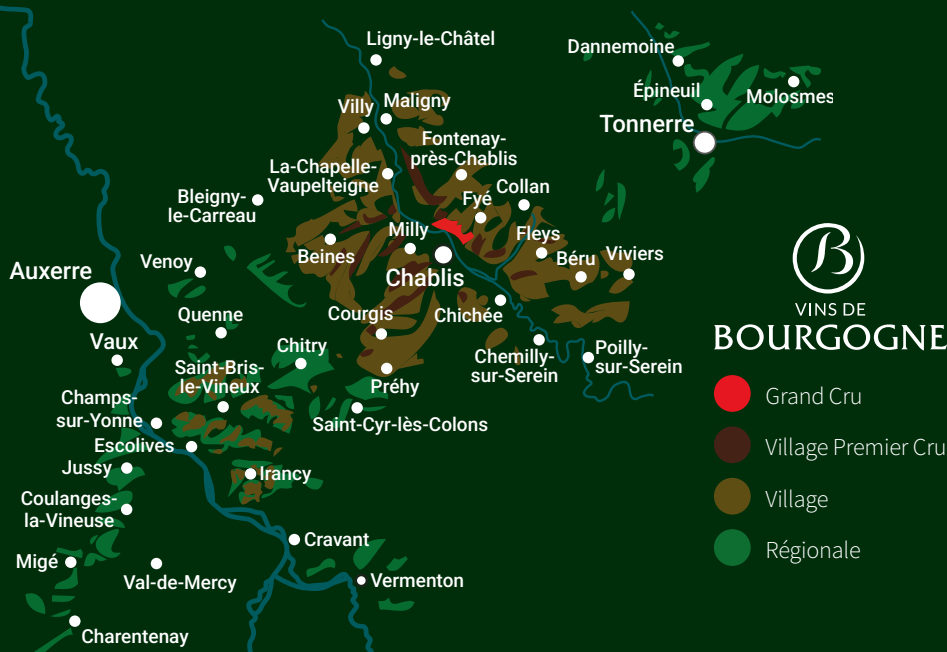
À la veille de la Révolution, Auxerre était ceinturée par 1800 hectares de vigne pour 14.000 habitants. Le préfet sous le Directoire entreposait sa récolte dans les cryptes de la cathédrale d'Auxerre. Son territoire urbain était morcelé en 4000 parcelles de terre à faire des veuves tant le travail en était parfois pénible. Lors de l'effroyable phylloxéra des années 1870–1890, les plantations de la Grande Côte commencent à se vendre en terre à bâtir. En 1967, il ne restait à Auxerre que 2 hectares de vignes en exploitation. Complétés de quelques rangs de vignes de témoignages disséminés dans diverses parties de la ville, le Clos de la Chaînette est le seul vignoble « historique », ayant réussi à résister à l'urbanisation. Dans Auxerre, il est la propriété des hôpitaux de l'Yonne.

Aujourd'hui, 25 000 bouteilles de Bourgogne AOC y sont produites depuis 1947 sur ses 4,2 hectares cultivés intra-muros : 3,5 hectares de Chardonnay en blanc et le reste en rouge, planté en Pinot Noir et César.

L'Auxerrois est un vignoble dynamique qui a su renaître de ses cendres après les crises du phylloxéra. Ses vignobles ravagés ont mis plus de temps à se reconstituer que ceux de la Côte d'Or. La reconstruction a privilégié les appellations plus prestigieuses (Romanée-Conti, Chambertin, etc.), reléguant l'Auxerrois au second plan. Le vignoble de l'Auxerrois produit aujourd'hui sur une superficie totale de 1.300 hectares des vins de qualité exceptionnelle, souvent méconnus.



Auxerre est historiquement la première ville viticole de Bourgogne, et les Appellations d'Origine Contrôlée de l'Auxerrois gagnent en reconnaissance.



Appellations de l'Auxerrois

Bourgogne Côte d'Auxerre : rouges (Pinot Noir / César) et blancs (Chardonnay)
14 communes : Auxerre, Augy, Chitry, Coulanges, Escolives-Sainte-Camille, Jussy, Lindry, Migé, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Georges-sur-Baulche, Val-de-Mercy, Venoy, Vincelles.

Saint-Bris : unique AOC bourguignonne en Sauvignon Blanc
5 communes : Saint-Bris-le-Vineux, Chitry, Irancy, Quenne, Vincelles.

Coulanges-la-Vineuse : rouges (Pinot Noir / César) et blancs (Chardonnay)
4 communes : Escolives-Sainte-Camille, Migé, Jussy, Val-de-Mercy.

Irancy : rouges (Pinot Noir / César)
3 communes : Irancy, Cravant, Vincelles.

Chitry : rouges (Pinot Noir / César) et blancs (Chardonnay)
Commune de Chitry-le-Fort.

Crémant de Bourgogne : blancs et rosés de divers cépages (Chardonnay, Pinot Noir, Aligoté, Sacy, Melon de Bourgogne).
De nombreuses communes produisent dans l'Auxerrois dont Augy, Auxerre, Bleigny-le-Carreau, Coulanges-la-Vineuse, Chitry, Escolives-Sainte-Camille, Irancy, Jussy, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux, Venoy, Vincelles.