



La vigne et le vin, une histoire d'amour difficile

Ce résumé à connotation historique n'a aucune prétention culturelle, il s'inclue dans la perspective de notre exposition. Sa réalité se résume par quelques mots clés : divin breuvage, terroir, luttes des hommes, adaptation, solidarité, amour pour une production agricole pas tout à fait comme les autres. La vigne est sans doute originaire de Transcaucasie et d'Arménie.

A l'état sauvage, c'est une liane.

Des couches géologiques datées de cinquante millions d'année avant J.C dans la région de Castelnaud le Lez révèlent sa présence chez nous sous forme de feuilles fossilisées.

Sa culture en notre terre débute 600 ans avant J.C avec l'arrivée des Grecs qui la plantent en vue de l'échanger contre de l'ambre et de l'étain.

Il faudra attendre le II^e siècle avant J.C pour qu'elle s'intègre à l'alimentation comme le blé et l'huile d'olive et devienne un aliment sacré.

Les Romains, nouveaux maîtres de la Gaule, étendent sa culture dans la Province transalpine et font du vin un produit qui va devenir concurrentiel de leur propre production.

Le Moyen âge, marqué par la réduction de la population et des terres cultivées, voit fondre l'espace viticole à tel point que sa culture est quasiment en voie de disparition.

Il est vrai que Charlemagne préfère à la vigne des cultures céréalières plus à même de nourrir les populations de l'empire carolingien. Ce sont certains monastères qui vont œuvrer à la sauvegarde de la vigne. Ils pensent que les terres y sont appropriées et qu'elle fait partie de leur pratique religieuse et de la tradition d'hospitalité. Ils la cultivent et élaborent des vins et des alcools de qualité comme le vin de Rivesaltes.

Lorsque les Capétiens accèdent au pouvoir et que la possibilité est donnée aux paysans dans un nouveau contexte économique d'acquérir des terres selon le contrat de complant, un nouvel élan est donné à sa production.

S'y associent des corporations fidèles à certains principes :

-L'obligation pour le vigneron d'être domicilié en son terroir car il assure et contrôle mieux sa culture.

-L'interdiction du mélange de vin rouge et blanc (ordonnance de Philippe le Hardi)

-Le respect de l'appellation d'origine.

Des liens s'organisent autour de ce code du travail et les propriétaires commanditent des « mercadiers » chargés de vendre leur vin en Italie et dans le Nord de l'Europe.

La croisade est propice à la découverte des cépages du moyen orient et à leur acclimatation dans nos régions, c'est une période faste de productions et d'échanges.

Ce qui fut au XII^e et XIII^e un état de grâce allait pourtant cesser : la peste noire de 1347 fait disparaître une grande partie de la population rurale et consécutivement les terres viticoles régressent. S'y ajoutent pendant la guerre de cent ans les incursions des armées du Prince noir et les pillages des grandes compagnies. Face à ces dangers la réponse tient à des attitudes défensives de repli.

Un édit de Charles IX limite les vignobles mais cela ne freine pas les exportations. Olivier de Serres, ministre d'Henri IV, qui élabore un vrai projet d'agriculture pour le royaume de France est favorable à la culture de la vigne car ce produit bien géré ne peut qu'enrichir le pays par son exportation.

Sous Louis XIV, notre région, grâce au Canal des deux mers, voit s'ouvrir de nouveaux marchés, et Colbert en habile financier du royaume en profite pour créer une taxe de circulation des boissons alcoolisées.

Le XVIII^e siècle marque une apogée, des maisons de plaisance, « les folies », sont construites à proximité des vignobles où les riches propriétaires ont plaisir à séjourner et à recevoir. Toute une population citadine se rend en campagne, pas toujours avec le même dessein, car il y a certes les privilégiés mais aussi une main d'œuvre appelée à participer aux travaux saisonniers.

Avec la révolution et la vente des biens nationaux, les exploitations s'agrandissent et se multiplient.

Le milieu du XIX e voit l'émergence d'un prolétariat ouvrier consommateur de vin et d'alcool ; une production de masse se met alors en place, favorisée par cette demande et le réseau de chemin de fer qui désormais tisse sa toile et facilite sa circulation et sa vente.

Cette conjonction de facteurs aurait pu assurer le bonheur des producteurs de vin si des fléaux naturels n'étaient venus contrarier leurs espoirs : l'oïdium, le phylloxera et le mildiou sont des noms qui sonnent comme des désespérances et des malheurs. A chaque fois les réponses adaptées sous forme de traitement tardent à être mises en place et la destruction des récoltes et des vignes sont massives.

Lorsqu'à la fin du siècle, la production put être convenablement assurée, une autre crise économique s'annonça : « la surproduction ».

Les viticulteurs vont réagir solidairement en se dotant d'organismes collectifs (Crédit agricole, coopérative viticole de Maraussan). Cette solidarité ne cesse dès lors de s'étendre, et lorsque la révolte va gronder, déclenchée par la non application de la loi concernant les vins frelatés, ce sera une révolte généralisée qui embrasera le sud. En 1907 sous la direction d'un comité viticole mené par Marcellin Albert, les viticulteurs font face à un gouvernement confronté à une crise sociale sans précédent. Un des aboutissants de ce défi est la création d'une vaste union syndicale, la C.G.V ; elle va fédérer les syndicats professionnels existants.

De 1920 à 1930 la production double et les caves coopératives se multiplient.

Les Languedociens connaissent alors la concurrence à la fois des vins algériens plus forts en degré et celle des régions plus au nord qui reçoivent l'autorisation de sucrer leur vin.

Les prix s'effondrent.

Edouard Barthe, député de l'Hérault, dépose un projet de loi qui vise dès 1935 à régulariser le marché. Il propose de bloquer les excédents et de distiller les stocks quand ils sont trop élevés. L'effet est éminemment régulateur, et pendant 4 ans les prix sont stabilisés.

La guerre n'arrange rien, l'occupation allemande freine la modernisation en France tandis qu'en Algérie les viticulteurs français progressent, un handicap de plus à combler lorsque la paix reviendra.

Cette période après guerre est marquée par l'apparition d'une nouvelle maladie : le court noué. Y faire face, c'est pratiquer une désinfection et une mise au repos des terres ; donc à une diminution de l'espace cultivé et de revenus.

Les modifications du goût des consommateurs s'ajoutent et participent au délaissement de la consommation des vins de table. La demande désormais, se porte plus volontiers sur des vins plus légers : les vins de coupage.

Redoutant de nouveaux embrasements, l'Etat propose une politique d'arrachage.

Alors qu'on aurait pu penser que l'indépendance de l'Algérie mettrait un terme au problème des vins importés, les accords d'Evian de 1962 ne les reconnaissent pas comme tels et sur le marché, ils continuent à être des vins concurrents de ceux produits en France. Face au danger d'une révolte généralisée, Edgar Faure ministre de l'agriculture cède à la demande des viticulteurs et décide de les taxer.

Les problèmes se succèdent. Au cœur de la C.E.E, les Italiens sont de redoutables concurrents malgré la préférence communautaire et l'unification du marché et des prix des vins de table.

Toutes les mesures et les plans proposés n'y apporteront aucune solution, et le 3 mars 1976, au cours d'une émeute, ce sera le drame à Montredon avec la mort d'un viticulteur et d'un C.R.S tués par balles.

Les mesures prises : arrachage sous forme de primes et renouvellement des cépages de qualité et leur labellisation se veulent incitatives à vendre des vins de meilleure qualité à des prix plus élevés.

Aujourd'hui le maître mot est « mondialisation », nous assistons à l'apparition de redoutables concurrents répondant à des goûts spécifiques. Quelles seront les capacités de nos viticulteurs à relever le défi ? Seront-ils capables de conquérir de nouveaux marchés et de préserver ceux dont ils sont encore maîtres ?

Rien n'est joué !

Cette approche sommaire de l'histoire de la vigne et du vin nous a fait découvrir les évolutions et les adaptations des hommes de nos terroirs face à une nature imprévisible, à des marchés difficilement maîtrisables et à des politiques pas toujours en leur faveur. Elle nous fait comprendre qu'au-delà d'un labeur difficile, la récompense n'a pas été toujours au rendez-vous et qu'elle reste aléatoire.

Livrer bien des combats dans l'amour et la souffrance a permis de perpétuer à ce jour une culture et un produit mythique pas comme les autres : le vin.

Alain Morini.