

VIGNE ET VIN A NAMUR

La viticulture revient à la mode sous nos froides latitudes. Le vignoble namurois est ainsi redevenu aujourd'hui plus étendu qu'il n'était voici deux siècles, même s'il est loin d'avoir retrouvé sa splendeur d'antan. C'est que la vigne est liée au terroir et que faire son vin, c'est un peu célébrer sa terre. On plante aussi des cépages nouveaux, plutôt que le pinot noir, ce raisin des vins de Bourgogne que cultivait jadis, sur les coteaux mosans, la florissante corporation des vigneron. Le goût de l'homme pour le vin est immémorial : l'alibi religieux a sans doute aidé à l'expansion de la vigne dans nos régions, au milieu du Moyen Âge, mais jamais les raisons n'ont manqué pour soutenir un commerce florissant. À Namur, la Meuse n'était pas seulement le miroir des vignobles de Buley, mais aussi la voie d'un commerce important pour les vins venant d'amont comme pour ceux venant d'aval : c'est ainsi que l'on classait les nombreux tonneaux terminant leur course dans les caves et cabarets de la ville. Car qui dit vin dit impôts, et qui dit impôts dit fraudeurs. Et même les bons chanoines confondaient parfois le denier dû à Dieu et celui dû à César quand il s'agissait du jus de la treille.

La vigne avant l'homme

La vigne est évidemment antérieure à l'homme. Curieusement, alors qu'une soixantaine d'espèces de cette plante prospèrent dans le monde, essentiellement en Asie et en Amérique du Nord, une seule est vraiment de souche européenne : c'est la *vitis vinifera sylvestris*, qui a donné naissance aux milliers de cépages que l'on connaît aujourd'hui. À l'état sauvage, la vigne pousse en sarments sur le sol, à l'orée des bois de chênes, sur les versants lumineux et ensoleillés ; sans doute a-t-elle suivi la conquête de l'Europe par les grandes forêts, phénomène qui s'est étendu sur six à huit mille ans, au terme de la dernière glaciation – dite de Würn – achevée voici une douzaine de millénaires.

Même si les gelées printanières sont dommageables à la récolte, la vigne supporte à l'état végétatif des gels très rigoureux. Sa présence naturelle sous nos latitudes n'a donc rien de surprenant. Une des caractéristiques de cette plante est d'ailleurs sa très grande capacité de mutation génétique. Le sol, le climat, le mode de culture donnent à un même cépage une infinité de variantes. Ainsi, le pinot noir, cépage roi de nos régions, compte-t-il aujourd'hui cinquante variétés certifiées. La multiplication sexuée, naturelle ou par semis, est donc très aléatoire, car le nouveau plant aura toujours des caractères nouveaux, certains intéressants, d'autres non. C'est pourquoi la vigne est essentiellement cultivée par voie végétative, bouturage ou marcottage ; cette dernière technique consiste à enterrer le sarment d'un cep existant et de ne le sevrer de la plante-mère qu'après deux ans, quand il a bien repris racine. Très tôt, les hommes ont d'ailleurs cherché à améliorer la production par boutures et greffons, plantations et replantations : c'est la sélection massale, par opposition à la sélection clonale, née seulement au XIX^e siècle, et qui tire parti du facile croisement entre pieds mâles et femelles de variétés différentes.

La vigne progresse

Les Gaulois cultivaient la vigne avant la conquête romaine ; peut-être y avaient-ils été initiés par les Grecs. César et Varron signalent un vignoble au nord des Cévennes, sans qu'on sache jusqu'à quelle latitude il pouvait s'étendre. Les Romains développèrent en tout cas cette culture, selon leurs propres techniques. Ils laissaient la vigne pousser naturellement, à même le sol, ou l'adossaient à des arbres qui faisaient office d'échalas : la vendange s'avérait acrobatique, et les ouvriers ne s'y lançaient qu'après s'être assuré prime de risque et prise en charge des funérailles en cas d'accident ! Dès le premier siècle, la viticulture était si répandue en Gaule qu'elle menaçait la production italienne, au point que l'empereur Domitien la réserva l'an 92 en aux citoyens romains, faisant arracher la moitié du vignoble. L'empereur Probus leva cette limitation en 280 ce qui permit le développement rapide du vignoble gaulois, notamment dans le nord, où Trèves constituait un marché important, et jusqu'à la Grande-Bretagne. La vigne prospéra dès cette époque en Moselle et Lorraine : il en fut de

même dans la vallée de la Meuse, dont les caractéristiques viticoles ont toujours été assez proches, et même dans celle de l'Escaut. Rien n'interdit donc de penser que la vigne pouvait exister dans la région namuroise dès l'Antiquité.

Au Moyen Âge, les établissements religieux furent les grands promoteurs de la viticulture ; il n'était guère d'abbaye qui ne s'y adonnât, si elle disposait de coteaux bien exposés. La fourniture de la Sainte Table en a toujours été la motivation officielle; il y en avait évidemment d'autres, et le goût du vin est constant à l'époque, d'ailleurs consommé jeune et souvent mélangé de miel et d'épices. Charlemagne encouragea la viticulture ; il avait ses propres vignes à Corton, ce que rappelle une appellation célèbre. Les troubles qui marquent le IX^e siècle n'empêchèrent donc pas une véritable frénésie de plantation de vignes, spécialement dans la vallée de la Meuse. Les vignobles s'étendirent à Liège, Seilles, Amay et Huy au IX^e siècle, Namur et Tournai au X^e, Bruxelles, Bruges et Malines au XI^e, la Hesbaye ensuite. Le vignoble de Huy allait devenir spécialement remarquable ; il n'était nulle colline aux alentours de cette cité qui ne fût couvert de vignes, lesquelles s'étendaient même au fond de la vallée ; son « briolet » était un produit d'exportation, notamment vers Namur. Louvain, capitale des ducs de Brabant, montra l'exemple à son tour, et son vignoble réputé ne déclina qu'au XV^e siècle, face à la concurrence des vins de la Côte d'Or, ouverte par la maison de Bourgogne. Charles le Téméraire ne fut pas étranger à l'amélioration des vins de cette région, qu'il fit suivre avec sa cour à Bruxelles, et qui restèrent toujours à Namur la référence. C'est lui qui bannit de Bourgogne les raisins de qualité inférieure, comme le Gamay.

Le travail du vigneron

Dans nos régions, le vignoble idéalement situé sur une pente exposée au sud-est, ce qui garantit à la fois le meilleur ensoleillement et la protection des vents. Pourquoi le sud-est plutôt que le sud ? Parce que la vigne est très sensible à l'humidité, et que l'assèchement matinal est donc très important. En un temps où la pulvérisation chimique était inconnue, seule cette précaution pouvait limiter les maladies, oïdium, pourriture grise ou coulure climatique. Les lignes de ceps sont traditionnellement orientées nord / sud, mais dans les régions de faible ensoleillement comme la nôtre, l'orientation nord-est / sud-est souvent préférée : elle évite que seul le sommet de la rangée ne reçoive le soleil.

Les sols argileux donnent des vins tanniques, les vins de sols calcaires ont moins de corps mais sont plus bouquetés. Un rocher calcaire a aussi l'avantage d'une meilleure régulation de la température.

La viticulture est une culture intensive, exigeant un travail difficile, sous nos latitudes plus qu'ailleurs encore. L'image traditionnelle du pied de vigne, de ce cep arbuste que nous avons tous vu sous des cieux plus cléments que le nôtre, ne dut pas être celle de nos vignobles, où l'échalas convient infiniment mieux. Il fallait veiller au marcottage, pour renouveler les plants ; il était aussi nécessaire de buter les souches pour les protéger du gel. Les actes de location du vignoble namurois décrivent assez précisément les travaux traditionnels de la vigne ; les comptes du domaine de l'année 1430 concèdent ainsi la culture de huit bonniers de vignoble « *l'espace de IX ans* » à Jehan du Pont, Pierart Guiiau et Jehan de Montloly « *par condicion qu'ils doivent toutes fumer et ancrassier icelles vignes oudit terme, et chacun an en pourvingnier demi-bonnier* ». En hiver donc, les échelas sont déterrés, les fossés nettoyés et fumés. On met la mauvaise saison à profit pour tailler les plants et créer les provins, c'est-à-dire les rejetons ou marcottes ; on oblige ainsi les exploitants à faire deux cents nouveaux plants par an pour une superficie d'un journal (23,655 ares). En mars, on bêche, en mai on bine, on ébourgeonne et on lie les plants. Vient à l'automne le moment attendu de la vendange. Sans doute, comme partout, les vendangeurs étaient-ils souvent des enfants, courant chargés de hottes au flanc des collines. Le foulage, par contre était un travail d'homme, travail non dépourvu de danger, vu les émanations d'acide carbonique. Traditionnellement, le fouteur piétinait la récolte de ses pieds nus, ce qui avait l'avantage de n'écraser ni les grains non murs ni les pépins, et d'éviter ainsi toute amertume au vin. L'usage de bottes spéciales ne s'est imposé dans le vignoble liégeois qu'au cours du XIX^e siècle. Pour ceux que la chose n'aurait pas dégoûtés encore, précisons qu'on déconseillait de se laver les

pieds avant l'opération, pour ne pas mêler d'eau au vin, et que la pâte à pain se pétrissait de la même façon...

La vigne à Namur

Il y eut aux alentours de Namur nombre de vignobles, comme d'ailleurs dans toute la vallée de la Meuse, mais celui de Buley, à La Plante, fut le seul du comté à vraiment produire du vin en quantité. Nombre de représentations de Namur, comme le dessin de Masius en 1575 ou celui de Werner au début du XVIII^e siècle, montrent clairement l'étendue de ces précieuses cultures, qui couvraient toute la colline depuis le pont de Jambes. Les relevés de cens et rentes du XIII^e répertorient les recettes viticoles de Namur, Marlagne et Buley : celles de ce dernier sont de loin les plus importantes. La curieuse estimation du comté dressée par les officiers de Philippe-le-Bel en 1294 ne fait état que des vignes de Bulley, sous réserve de deux « *vinelais* » de peu d'importance « *en Marlagne, dessus Houpellons (Wépion)* ». Nous reviendrons plus loin sur l'histoire de ce vignoble de Buley.

Il est un signe qui ne trompe guère sur l'importance de cette culture chez nous : c'est dans la région namuroise que le patronyme de « Vignerone » est aujourd'hui encore le plus répandu. On trouve des Sendrars le Vingneron à Huy en 1444, un Henry le Vignerone à Dinant en 1610, mais des Pierrechon et Petit le Vignerone à Namur en 1596, un Noël Vignerone en 1636, un Gilles Vignerone en 1709. A la fin du XIII^e siècle, le receveur chargé entre autres de percevoir les droits sur le vin est Pierre de le Vingne (de la Vigne) ; il finira bailli.

Des vignes sont attestées en bien d'autres endroits. Salzennes-les-Moulins avait les siennes aux XIII^e et XIV^e siècles, comme d'ailleurs divers coteaux du nord de Namur. Il s'en trouvait aussi en divers lieux de Wépion. Un relevé de 1574 cite La Plante, bien sûr, mais aussi, à Wépion, Haie-à-Folz (Haye à Fooz), Vivier-Wairon (Vevi Weron) ; il y est question, flatteuse homonymie, d'un vignoble de Bordeaux (sans doute dérivé du « bord de l'eau », dans la plaine étroite de la rive gauche).

Floreffe fut de tout temps terre de viticulture. L'acte de fondation de l'abbaye de Floreffe, le 27 novembre 1121, fait don à Norbert l'église avec sa dot « *in agris, culturis, cultis et incultis, vineis, silvis, pascis, pasuis* ». En 1289, le comte de Namur perçoit deux setiers de vin pour la mise en perce de chaque tonneau : « *le forage de vins nouvellement ajugiet à conte, de cascune pièce 2 sest. de vin* ». La gravure représentant l'abbaye dans « *Les Délices du pays de Namur en 1607* », de Gramaye, montre clairement une belle plantation de vignes. En 1764 encore, un acte décrit une ferme joignant « *de septentrion a la vigne arbes et au jardin de laditte abbaye* ».

Le premier document historique citant Profondeville est un acte par lequel l'empereur Henri II cédait à l'abbaye de Florennes quelques vignobles à Profondeville. La vigne y est encore attestée au XIII^e siècle ; elle régressa ensuite, comme ailleurs, pour probablement disparaître au XVIII^e. Curieusement, on voulut relancer la viticulture à Profondeville vers 1850. Un citoyen français nommé de Staumont créa un vignoble qu'il baptisa « Mariensberg ». L'entreprise dura une vingtaine d'années, mais l'entreprise périclita en dépit des meilleures protections : de Staumont avait érigé une chapelle où Monseigneur Decrolière, évêque de Namur, célébra plusieurs messes. La famille Wérotte racheta le bien et prit le relais, mais sans plus de succès : les plants de vigne étaient dévorés par les lapins...

La terre jamboise était celle des Masuirs, cultivateurs libres présents sur la montagne Sainte-Barbe et dans la plaine. Ils cultivaient houblon, vigne, tabac et autres produits de culture intensive. La vigne est attestée à Jambes dans nombre d'actes, mais sans avoir l'importance qu'elle avait sur l'autre rive de la Meuse, infiniment mieux exposée. Le vignoble jambois ne couvrait plus que 22 ares en 1848. Il est tentant d'attacher à la viticulture le nom de Vigneroule, lieu-dit qui désigne le plateau dominant Jambes entre l'ancienne chaussée de Marche et la Nationale 4. Une sympathique confrérie locale décrit même les joyeux vigneronnes faisant rouler leur raisin jusqu'au pressoir de Buley et les agapes offertes à cette occasion par les gens de La Plante à leurs confrères jambois. Le nom de Vigneroule est d'abord celui d'un bois, attesté au XIII^e siècle (« *Wigneroulx* »), et qui couvrait la plus grande partie du plateau. Etymologiquement, le nom est probablement lié à un patronyme. Le lieu se prêtait d'ailleurs on ne peut plus mal à la viticulture, avec une pente contraire à l'exposition sud-est et une terre

profonde, dépourvue de masse calcaire. Les gravures anciennes montrent bien les bois, mais jamais ces dessins de vignes qu'on relève sur les coteaux de l'autre rive...

Le goût et le commerce du vin

Le goût du vin est attesté à Namur, aussi loin que remontent les archives. Une de nos plus anciennes chartes voit le comte Henri de Courtenay et son épouse Marguerite confirmer que Willelmus, qui fut autrefois « *scolasticus Sancte Marie Namucensis* » (doyen de Notre-Dame), a reçu en accense perpétuelle une vigne située en Buley : elle est datée du 25 mai 1233.

En 1360, quand on reconstruit le pont de Jambes, qu'utilise-t-on pour en couvrir la tour ? Rien d'autre que les planches des douves de tonneaux de vin du Rhin et d'Auxerre ! À tout seigneur tout honneur : les souverains sont les premiers amateurs du jus de la treille. Les comptes des dépenses de voyage de Guy de Dampierre en 1278 prouvent que le comte buvait du vin à tous les repas. En 1429, quand le comte Jean III part à Bruxelles assister au tournoi donné par Philippe le Bon – c'est d'ailleurs son dernier voyage et le comté va bientôt tomber aux mains de son hôte – il prend la précaution de faire voyager ses meilleurs vins avant lui. Les registres de Namur relatant la joyeuse entrée de Maximilien d'Autriche, en 1477, rapportent que « *lui fust présenté de par la dite ville pour sa noble venue, deux queues de vin, une de blanc vin de Rhin, & l'autre de vermeil vin, & XII gras moutons dont il fust bien content* ».

Les vins locaux ne pouvaient donc étancher pareilles soifs, et de nombreux documents attestent d'un actif commerce du vin. Dès le quatorzième siècle, les comptes de la ville de Namur – conservés depuis 1364 – font preuve de l'achat régulier de vin de Beaulne, d'Ay, du Rhin et de Buley. Ce négoce est cependant bien plus ancien, comme en témoignent d'autres sources, notamment abbatiales. Les prix du vin sont très instables, notamment en raison des aléas climatiques ; au XV^e siècle, le prix du vin de Buley, qui est en moyenne de 2,5 à 3,5 heaumes, monte à 8,25 heaumes en 1480-1481 ; on sait que le heaume, monnaie de compte qui n'est déjà plus frappée depuis un siècle, a une valeur variable, mais représente en moyenne un demi gramme d'argent fin. On peut dire aussi qu'en moyenne, à cette époque, le prix du vin de Beaulne était environ double de celui du vin de Buley. Dans la seconde moitié du siècle, on note une tendance à la hausse du prix des vins importés, tandis que stagnent ceux de la production locale. Le climat peut donc gêner les récoltes et fausser les calculs. En 1477 par exemple, les vignes sont « *toutes engelées* » et on en est réduit à faire du verjus « *de ce qui a esté trouvé* » ; le verjus, suc acide tiré du raisin cueilli vert, entre dans certaines préparations.

Sans doute le commerce du vin n'est-il pas toujours allé de soi. Il fallut en 1296 un édit spécial de Philippe le Bel pour autoriser l'exportation de denrées alimentaires de son royaume jusqu'à la terre namuroise de son aimé et fidèle comte de Flandre (« *ad terram suam Namurcensis* »), et encore n'était-ce que sur ses instantes prières.

Sans doute la demande fut-elle souvent supérieure à l'offre. Quand on rétablit fin 1406, et pour une année, d'anciens impôts pour financer des travaux de défense, on prend soin d'exempter les vins vendus en gros, « *que nous volons qui demeure en l'estat comme en devant, affin que marchans estraingnes n'aient cause d'eslongier nostre dite ville* ». Déjà à l'époque bourguignonne, l'intérêt général d'une libre circulation des marchandises dut s'opposer à la protection de la production locale. C'est ainsi que Philippe le Beau réduisit de trente à dix patars le droit perçu sur la vente à Namur de tonneaux de vin étranger, droit dont soudain on découvrait qu'il allait « *al encontre du bien publique de la dite ville* ».

En 1577, une affaire fit grand bruit et ne trouva sa conclusion qu'au plus haut niveau de pouvoir : le roi de France établit un impôt d'un écu et demi par tonneau de vin exporté. Le gouverneur du Hainaut réagit le premier : c'est que cette « *chose inusitée et de conséquence (...) ne tourneroit pas seulement au dommaige et préiudice particulier des inhabitants de Haynault mais la généralité du pays s'en resentoit* » ! Pour se concilier les bonnes grâces du souverain français, Don Juan d'Autriche interdit tout achat de vins en France, réservant ce commerce aux marchands français, lesquels seuls viendraient vendre leurs produits : le 5

juillet, il fit « *despecscher* » ce placard à ses gouverneur et conseil à Namur, ainsi qu'à ceux des autres provinces des Pays-Bas espagnols.

Les taxes ne sont pas le seul coût du vin importé : il faut aussi compter le prix du transport, très élevé en des temps où les routes étaient mauvaises et risquées, où les cours d'eau n'autorisaient qu'un faible tonnage. À titre indicatif, en 1551, un tonneau de vin de Poitou acheté à la Rochelle pour 11 florins et 14 sous revenait à 27 florins à son arrivée à Middelbourg. En ce domaine aussi, les pouvoirs publics veillent au grain. Un des derniers actes de Philippe II aux Pays-Bas, avant l'intermède des Archiducs dans la souveraineté espagnole, est de confirmer en 1598 le privilège des « *naiveurs* » (bateliers) de la ville de Namur. Les prix de transport du vin sont réglementés, avec pour le batelier obligation d'afficher le tarif « *à la veue de chascun* ». Et encore une fois on distingue les vins selon qu'ils viennent d'un côté ou de l'autre de la Meuse, de *Rin* en amont, de *Beaulne*, *Barsinalle* et *Digeon*, *Orléans* de l'autre.

Les comptes de la Ville montrent aussi le goût du Namurois pour le vin. Au XVII^e siècle, les « *vins présentés* », c'est-à-dire offerts aux grands personnages de passage, représentaient environ 3 % du total des dépenses publiques, ce qui n'est pas peu de chose. La gabelle sur le vin assurait de 5 à 6 % des recettes communales : c'est beaucoup moins que celle sur la bière, qui assurait près des deux tiers du budget total. Les comptes sont parfois moins austères et témoignent d'amusante façon du bon goût de nos prédécesseurs. L'inondation de 1740 nécessita ainsi des tours de garde nocturnes : comment les veilleurs pouvaient-ils donc se soutenir le moral, sinon à grands renforts de bouteilles ? Et ne parlons pas de cette piquette de Bulley : « *Payé à Pierre-Martin Bivort, marchand de vin, 54 florins 12 sous pour 39 bouteilles de vin de Bourgogne qu'il a livrées pour le service de la ville, et qui ont été consommées à l'occasion du débordement des rivières, auquel on a dû, pour le soulagement du public, veiller nuit et jour* »...

On notera qu'au sens propre comme au sens figuré, le vin était monnaie courante, en laquelle étaient stipulés legs ou revenus payables en nature ; pour être admis à la léproserie des Grands-Malades, le meunier Jamart Malevez et sa femme Gertrude s'engagèrent à payer à la Ville « *54 et 18 los de vin de rente héritable, à acquitter chaque année* » ; il faut dire que ladite Gertrude était fille de vigneron !

Quels cépages et quel vin ?

Quels cépages cultivait-on à Namur ? On en est réduit aux conjectures ; le nombre de variétés supportant nos climats n'est cependant pas infini et les vignobles voisins, qu'ils existent encore ou aient disparu plus récemment que le nôtre, donnent des indications. Le vignoble hutois a ainsi subsisté jusqu'à la dernière guerre, même s'il n'avait plus sa splendeur d'antan, loin s'en faut. Le cépage traditionnel hutois était le pinot de Bourgogne, surtout le noir, un peu le gris ; les grosses grappes du Ronchaine (*rontchinne*) et du Rouasse (*rouwasse*) faisaient le complément, comme sans doute un peu le Gamay. C'est aussi le Pinot qui fait l'essentiel des vins de Meuse aujourd'hui, avec le Chasselas ou l'Auxerrois en blanc et le Gamay pour les vins gris et rosés.

Ce sont donc sans doute aussi ces cépages qui formaient le vignoble namurois, sachant que ces grandes familles se déclinent en une infinité de variétés qui ont aussi évolué au fil des siècles. Le pinot noir est le cépage des grands bourgognes et du champagne, où il est attesté au Moyen Âge; on l'appelle souvent le « morillon », car il est noir comme le maure, même si son jus est incolore. C'est lui sans doute le principal cépage namurois. Le chasselas, cépage blanc, ne réussit qu'aux climats froids comme le nôtre ; il donne un vin léger, peu acide, à boire jeune ; s'il est embouteillé avant l'hiver, il garde un léger pétilllement. L'essentiel, sinon la totalité de la production namuroise devait cependant être de vin rouge, non que le cépage l'imposât – le jus du pinot noir est incolore – mais parce qu'une vinification beaucoup plus difficile et capricieuse faisait jadis du blanc un produit d'exception.

Quel goût le vin namurois pouvait-il avoir ? Des vins de la Meuse française, Edmond de Goncourt disait : « *On dirait un vin de Bourgogne dans lequel commence à prendre naissance le vin du Rhin* ». Le vin liégeois, encore courant au XIX^e siècle, passait pour très capiteux et déroutait un peu par son goût de pierre à feu. Il est clair en tout cas que le vin namurois n'a

jamais soutenu la comparaison avec les crus de Bourgogne, du Rhin ou de Champagne ; que ce soit pour le prix de vente, les taxes dues ou le lieu d'entreposage , il est toujours classé avec les crus les plus ordinaires.

Les métiers du vin

Le métier des vigneron namurois a évidemment ses statuts propres, j'aurais dit à part entière si leur frairie n'était commune aux coteliers, et à une série d'autres professions associées : marchands de vins et brandevins bien sûr, mais aussi jardiniers, vendeurs de grains, houblons et légumes, et même apothicaires. Les vigneron et coteliers sont cependant les membres les plus actifs de la corporation, maîtres plus souvent qu'à leur tour. Qui sont ces coteliers ? Le « *courtil* », c'est à l'origine l'héritage, quoique ce mot ait des nuances d'un village à l'autre ; c'est devenu un jardin de genre spécial, réservé à culture intensive, typiquement la vigne, mais aussi le houblon ou la production maraîchère ou fruitière. Les coteliers, dont les mœurs rustiques et le caractère frustré ont été décrits par Fernand Danhaive, sont actifs à Jambes et au nord de Namur. Les « *Keutures* », cultures situées au pied des carrières d'Herbatte et de la colline de Bouge, et par extension toutes les terres de la banlieue nord, constituent un des quatre *quartiers* du métier, avec ceux de la ville et bien sûr de La Plante et de Jambes.

Le premier règlement de la corporation des coteliers et vigneron, établi par l'échevinage avec le consentement du comte, est daté du 9 septembre 1404. Le 29 août 1714, Maximilien-Emmanuel de Bavière approuva à Saint-Cloud les nouveaux statuts des vigneron de Namur, proposés cette fois par le métier lui-même, et qui ne différaient d'ailleurs guère des anciens.

Ces statuts organisent la désignation des quatre *maîtres*, le « *vieil maître* » étant par tradition celui de Namur. Les maîtres choisissent en principe leur successeur ; la chose ne se fait pas sans de fréquentes contestations, où il est question – déjà ! – de népotisme, de cumul et de domiciliations de complaisance. Ils prennent leurs fonctions pour un an, à compter du dimanche précédant la Pentecôte.

Il y est question aussi des enterrements, des successions, des droits d'entrée dans le métier – évidemment plus élevés pour les étrangers à Namur – et même de l'obligation d'entretenir une armure. Les *relevants*, succédant à leur père, payent moins cher que les *entrants*, nouveaux venus dans la profession ; chaque membre paye une cotisation annuelle, nommée *chandelle* ; les ouvriers sont aussi astreints au paiement d'un droit, moins élevé. Le membre n'est pas encore exempt quand il quitte la corporation les pieds devant : sa famille doit alors au métier le « *droit de linceul* » !

La frairie du métier se réunit à ses débuts dans la salle haute de l'hôpital Saint-Jacques ; au début du XVI^e siècle, elle déménage au couvent des récollets ; un acte du notaire Lekanc daté du 30 juin 1650 atteste enfin « *que le métier des vigneron et jardiniers de Namur tenait ses réunions à l'Estordoir (au pressoir) de Sa Majesté, au faubourg de Bulley* ».

La corporation est nombreuse ; on cite 355 membres en 1738, mille en 1782, mais peu assistent aux assemblées. Dans le courant du XVIII^e siècle, on relève l'admission de 4.208 membres, moitié de *relevants*, moitié d'*entrants*. Le métier est donc ouvert ; les dynasties y sont peu nombreuses : on ne compte sur cette période que quatre familles s'y succédant sur quatre générations. Un membre sur quinze est une femme ; les étrangers sont dans la même proportion, essentiellement Liégeois et Français. Huit ordres religieux en sont membres, de même que quelques curés. B. Maréchal-Malherbe, à qui nous devons l'étude sociologique de cette corporation, nous apprend aussi que les vigneron et coteliers avaient en moyenne trois enfants – bien plus que leurs confrères flamands –, qu'ils étaient relativement alphabétisés, et que pour la majorité, il s'agissait de petits propriétaires travaillant en famille...

Saint Vincent est le patron de tout ce beau monde, non que l'hagiographie témoigne d'un goût particulier pour le vin de ce diacre et martyr, mais sans doute par un facile jeu de mots (vin – sang). Les *vieux-maîtres* ont d'ailleurs pour insigne, à la fin du XVIII^e siècle, un bâton orné d'une statuette à son effigie. La fête patronale du 22 janvier est donc d'importance ; à Jambes, entre les deux guerres, c'était encore l'occasion d'une grand-messe et d'un Te Deum solennel. La viticulture soutient aussi le métier des tonneliers et cuveliers ; l'empereur Charles leur accorde des chartes de statut le 9 octobre 1724. La fabrication d'un tonneau n'est pas une mince affaire, et a ses outils propres. Il faut d'abord fendre le bois avec la mailloche et les

coins, puis façonner les *douelles*, planches mises en forme. Celles-ci sont fortement serrées, tandis qu'un feu vif est allumé à l'intérieur pour sécher le bois. Les rainures sont creusées aux extrémités intérieures grâce à la *jabloire*, puis les fonds y sont insérés au moyen des chiens. L'orifice est finalement creusé avec la *boudonnière*.

Enfin, qui dit vin dit bouteilles et travail pour les verriers. La bouteille namuroise est de forme allongée, proche de celle utilisée aujourd'hui pour le Champagne ; elle est très différente de la bouteille liégeoise, dite « *grosse panse* », plus courte et trapue.

Impôts

Un grand nombre de documents témoignent du perpétuel jeu de cache-cache auquel se sont livrés au fil des siècles l'autorité et les fraudeurs, que ce soit pour le paiement des taxes ou la correction des pratiques commerciales. Il s'agit souvent d'abord d'éviter tout transport incontrôlé de marchandises, risque de tromperie sur l'origine des vins et bien sûr d'évasion des impôts. Il faut ensuite assurer une des principales ressources des finances publiques, qu'apparemment chacun s'évertue à frauder.

En juin 1424, le comte Jean III organise l'inspection de tous les vins entrant à Namur. Les marchands ne peuvent en aucun cas les sortir de cave avant que cette inspection n'ait eu lieu ; s'ils sont absents, cette charge incombe à leur femme, et au « *cas que aucuns des dis marchans viniens n'aroient femme, leurs valets ont la même obligation* ». On trouve dans le même règlement la stricte obligation, souvent répétée, de conserver dans des locaux séparés les bons vins des vins courants ; ceci afin d'empêcher les mélanges et les tromperies sur la marchandise. La distinction des deux catégories est intéressante, et cite d'ailleurs nombre de vignobles que nous ne pouvons identifier aujourd'hui : d'un côté les « *vins de Beaulne, de Rin, d'Assay (parfois Ausey ou Aussey), de la rivière de Marne, de France et tous aultrez bons fors vins* », de l'autre « *les petits vins de pays (sic !), assavoir de Brabant, de l'éveschié de Liège, de la conté de Namur, de Mets, dele Val Mostroy, de la rivière d'Enne et tous autres petits vins quelconques* ». Les « *petits vins* » ne peuvent se trouver dans la maison des *fors vins* que pour l'usage personnel du propriétaire. Des amendes sont prévues pour ceux qui seraient pris à mélanger les vins, les heures et lieux de la vente aux cabaretiers sont précisées, et quant à l'impôt, comme on est entre gens de bonne compagnie, on se contente d'un principe qui laisse rêver le fiscaliste contemporain : les vins seront « *assis (taxés) par nos dis mayeurs et eschevins à raisonnable pris, à leur bon avis et conscience, tant pour le bien publique comme pour le prouffit des dis viniens* »...

Cette interdiction de conserver ensemble des vins d'origine différente est renouvelée en termes semblables par un édit du 23 décembre 1488, preuve sans doute de difficultés à la faire appliquer. Il y est en outre question de « *vins venant par le mer* », peut-être du Bordelais. Amendes, confiscations : on prévient dans une langue aussi expressive que savoureuse que les ordonnances seront exécutées « *seignouroustemment, sans forme de grand proces* » !

En 1459, on interdit de mener « *par terre ou par yawe ne autrement, occuletement ne en appert, de jour ne de nuyt, roisin, vin ne eimes foullees au lieu de Buley, venant de la porte de Nostre-Dame en aval, et du stordoir de mon tres redoubté seigneur en amont, si ce n'est au cru des vignobles de Buley* » ; ceci sous peine de confiscation profitant pour moitié au souverain et moitié au dénonciateur, « *au surplus, les transgresseurs de ceste dicte ordonnance estre pungnys et corrigiés arbitrairement par messeigneurs* ». Notons la prévoyance de l'autorité, qui dès cette époque imaginait qu'on pourrait transporter vin et raisin autrement que par terre et par eau !

Dès la fin du XIII^e siècle, le *forage* est perçu sur « *les vins c'on vent en gros* » ou « *a broque* » (au détail). Les comptes en précisent le rapport : ainsi, en 1389, les *forages* « *ont donné 8 gros por le tonial de France, de Rivière, d'Auchoire (Auxerre), de Saint Jehan, d'Espagne et d'autres vins venant d'amont* ». Qu'est-ce que ce *forage* ? On est tenté d'y voir un droit sur la mise en perce, le verbe forer ayant ce sens à l'époque, mais Borgnet et Bormans le définissent comme la redevance due au seigneur pour son droit de fixer le prix du vin. À l'origine libellée en pots, mesure de Namur, et fixée à quatre pots par tonneau, la taxe fut bientôt convertie en espèces et perçue dès le déchargement des bateaux. Le *forage* pouvait être affermé ou donné en fief par le comte le « *mercredi après le jour S^e Luc* » de l'an 1334,

Jean II légua un fief de deux afforages de vin au Hutois Wathiers, fils de Hubin de Saint Martin, dont il reçut l'hommage féodal .

Le vin est d'un bon rapport fiscal, relativement à d'autres boissons : en 1385 déjà, il procurait au trésor namurois 1.825 moutons, quand les impôts sur la bière n'en rapportaient que 334 et ceux sur l'hydromel 121. En 1428, les taxes sur le vin rapportent 2.400 moutons, celles sur la bière 1.010. On note dans l'inventaire de Philippe-le-Bel, daté de 1294, un impôt particulier : « *l'escladage des vins* », plus communément appelé « *sclaidage* », qui semble avoir été une sorte de droit fixe et général sur la mise en cave de chaque pièce de vin.

Les vins importés sont soumis à des droits de ferté dont restent libres les « *vins de Bullet et d'autres lieux de la franchise dudit Namur* », et encore faut-il en signifier l'origine « *aux fermiers ou commis, ou à leurs dits clerks* » avant de les mettre en cave. La « *ville de Vedrin* » est expressément exemptée de ces droits : c'est que Frizet, Rond-Chêne et Vedrin forment, dans la banlieue de Namur, une enclave relevant de la mairie de Feix.. Le duc Charles a prorogé pour vingt ans, le 14 juin 1470, le droit de la ville à lever cet impôt. Les vins importés ne sont apparemment transportés que par eau, et une distinction est toujours faite entre ceux venant d'amont et ceux venant d'aval, les premiers étant quatre fois plus taxés que les seconds. D'amont descendent les tonneaux de Beaune, de France, d'Auxerrois, de Saint-Saintou (?); d'aval remontent la Meuse ceux du Rhin, d'Aussay et de Moselle. Les vins écoulés « *à broche* » sont plus fortement imposés que ceux vendus en gros. Les fraudeurs avaient imaginé de débarquer leur précieuse cargaison avant d'arriver à Namur et encore une fois, le fisc trouve la pièce à mettre au trou, rendant les « *borgois ou habitans de Namur ou de la franchise* » débiteurs de l'impôt dès que les vins sont chargés en amont depuis Maizières et en aval depuis la « *Tour-aux-vaches* » à Ahin. Ils ne seront quittes que s'ils jurent devant le mayeur et les échevins que le vin n'a fait que passer sans être vendu dans la franchise de Namur.

Le 16 mai 1485, « *Maximilien et Philippe, par la grace de Dieu archiducz d'Austrice, ducz de Bourgogne, contes de Namur, etc.* » autorisent un nouvel impôt sur le vin pour permettre à la ville de racheter ses rentes ; il est de cinq ou seize sols pour chaque queue de vin vendue en gros ou en détail. La queue est une mesure de futaille, de contenance très variable d'après les régions ; en Bourgogne, elle représente deux tonneaux de 226 litres.

Huit ans plus tard, la gabelle lui succède : à Namur ou à Jambes, « *nulz bourgeois ou manans ne polront avoir vins en leurs celliers sans paier la gabelle de six florins pour chaque queue* ». Ladite gabelle est réduite à quatre florins pour les vins de Buley, Namur et Jambes, et on note une intéressante mesure destinée à protéger le vignoble local : il est interdit de vendre d'autres vins que ceux de Buley tant que ceux-ci ne sont pas tous écoulés ! Les gens d'église ont droit à une portion en franchise, mais il est bien précisé qu'au-delà, il paient l'impôt comme les bourgeois ordinaires, voire comme les taverniers s'il leur vient l'idée de vendre du vin. Et comme sans doute des esprits tortueux prétendaient écouler leur nectar par philanthropie, il est bien entendu qu'on ne peut dire qu'on offre le vin pour être quitte de la gabelle...

Les religieux ne semblent donc pas avoir été toujours des contribuables modèles. Au XVI^e siècle encore, un règlement daté du 5 avril 1565 vise spécialement les fraudes et abus qui « *se commectent journellement* » par les gens d'Eglise des « *trois collèges* ». Les chanoines des trois chapitres de Saint-Aubain, Saint-Pierre et Notre-Dame vendent en effet à des tiers le vin exonéré d'impôt destiné à leurs collègues chanoines. Par la même occasion, on rappelle l'interdiction de conserver ensemble les « *fors* » vins et les « *petits et foibles* » vins, qui sont ceux de Mets, de Bar, de mer, de Liège, de Huy, de Buley « *et autres des pays de par deça* », puisqu'à l'époque espagnole, on distinguait les territoires de par deçà et par delà la France et les Pyrénées.

Au siècle suivant, l'impôt a crû et embelli, puisqu'il est question de « *la grande gabelle des vins* ». L'adjudication du fermage des impôts communaux, comme celle du 14 novembre 1568, la règle avec une minutie qui en montre bien l'importance. Encore une fois, il a les bons vins de Beaulne, Solingnie (?), Orléans, Basserable (?) et les petits vins de Romenie (?), France, Mectz, Liège et Huy. Une autre catégorie regroupe les vins d'Ausey, Bastart (?) et du Rhin. Le transport, la conservation et le transit du précieux breuvage restent réglementés

selon les mêmes principes, et toujours transparaît l'obsession d'une fraude omniprésente. Ainsi, si le vin du Terne le Comte est exempt de gabelle, celui de Buley ne l'est pas, et certains vendent évidemment l'un pour l'autre « *au grand préjudice du bien publique et diminution des deniers de la ville* ». De même est exempté le « *vin de nopces* », celui que les bons vivants consomment « *ensolemnisant le mariaige de leurs enfans, parens et amis* » : de petits malins en profitant pour en acheter « *plus excessivement que de raison au grand detiennement de la grande gabelle* » et il fallut donc revoir cet avantage fiscal.

La juridiction namuroise se borne, vers le sud-ouest, à deux pas des portes de la ville : c'est là encore une occasion d'évasion fiscale et les marchands de vin installés à Flawinne en profitent ; en 1685, le Magistrat demanda donc que cette commune soit assimilée à la banlieue de Namur.

Du vin au brandevin (de l'allemand *brantwein*, vin distillé), il n'y a qu'un pas, quelques degrés supplémentaires et de nouvelles tentations. L'alcool est fait sur place, avec le moût du raisin. En 1697, des tonneaux d'alcool sont ainsi confisqués pendant leur transport frauduleux de Wépion à Namur. Le terme de brandevin désigne aussi l'alcool de grain. On se souvient de l'épisode que Chateaubriand conte en ses mémoires : quittant l'armée des émigrés, il arrive en piteux état dans les fourgons du prince de Ligne jusqu'à Jambes, où on contrôle ses papiers ; là, un caporal lui fait boire dans un godet de verre bleu un précieux remontant : du brandevin au poivre !

Le 17 octobre 1721, le Magistrat de Namur interdit « *aux habitants du voisinage de cette ville à la distance d'une lieue et demye d'y vendre vins et brandevins à peine de confiscation (...) et estant informé que plusieurs des dits habitants se présument depuis peu d'y vendre vins et brandevins, mesme d'en distiller, ont résolu de faire saisir tous les dits vins et brandevins qui se retrouveront es dits lieux...* » L'année précédente, il lui avait fallu limiter la distillation de brandevin de grain, libre jusque là moyennant le paiement d'une gabelle trop souvent oubliée : elle fut seulement autorisée à dix personnes choisies « *sur le bon rapport qui leurs atesté* », groupées en trois sociétés s'obligeant chacune « *de déclarer fidèlement les malversations qu'une autre société pouroit faire* ». Malheur aux fraudeurs, condamnés « *à peine de confiscation de leurs brandevins, distilations, cloches, alambicqs, et d'une amende de cinquante florins* » !

Le vignoble de Buley

Nombre de documents attestent de ce que fut au fil des siècles le principal vignoble namurois, découpé en une multitude de parcelles, en terroirs que sans doute les amateurs reconnaissent au goûter, mais dont les noms, faute de mieux, ne donnent plus aujourd'hui d'autre parfum que celui du pouvoir évocateur de nos archives : vigne au cerisier, vigne Loys, vigne du Rieu, de Boquevent, des Tourniaux. Sa trace la plus ancienne dans les archives remonte à 1233, année où un doyen de Notre-Dame reçoit en arrentement un vignoble qu'un nommé Baudouin Golion tenait des souverains et sous le vignoble de ceux-ci, à Buley.

Ces terres appartiennent au souverain, aux chapitres et à quelques particuliers. Terres liégeoises et namuroises sont d'ailleurs voisines, parfois mêlées ; le prince-évêque de Liège tire son vin de parcelles voisines de celles du comte. En 1355, Gérard Legrain, chanoine de Saint Denis à Liège, fait don à son chapitre d'une vigne « *qu'il avoit aux vieilles portes de Namur* », cinq bonniers qui jouxtent la vigne Marot à Buley.

Le comte de Namur est sans conteste le plus grand propriétaire. Croonendael, dans sa « *Chronicque du pays et conté de Namur* » (XVI^e siècle) parle des vignobles et cite « *mesme ung planté par les anciens contes de Namur des plantes de Beaune. Il croist presque sans terre, n'estant le font aultyre chose que grez d'ardoise* ». Tradition précieuse tant pour l'identification du cépage traditionnel que pour les conditions de culture.

Les six hectares du vignoble dit « *des Archiducs* », ne sont autres que le domaine comtal, passé de duc en roi et de roi en archiduchesse, aux mains des princes qui régnerent sur le comté. Une distinction est faite parfois entre Buley et Terne le Comte, spécialement à fins fiscales ; cette dernière appellation semble désigner plus précisément le vignoble du souverain, localisé sur la partie de la colline la plus proche du château.

Un très bel acte du 12 décembre 1348 témoigne de l'échange du vignoble *Boquevent*, appartenant jusque-là au chapitre de Notre-Dame, contre celui dit *Les Tourniaux*, propriété du comte Guillaume I. L'échange est inégal : « *li treffonz dele devant ditte vingne de Bochevent estoit reppitiez estre meillour que li treffonz des dittes vingnes des Tourniaux ne soit* » ; aussi le comte aurait-il mauvaise conscience de ne pas accorder des compensations : « *point ne voulons que pour le traictiet doudit eschange nostre conscience soit ne demeure encombrée* »... Le comte se sera sans doute attiré les prières du chapitre par ses bons procédés : il laisse l'usage de son pressoir (« *peut touz jours stordre à celi stordoir où elles ont acostumé d'aler et ont alé enchiennement* ») et autorise qu'un fossé de protection empiète sur son domaine (« *dou costé pardevers nostre bois de Marlaigne (...) faire fossez de une verge de large, sanz reprendement de nous ne de noz justices, pour leur dittes vingnes mieux warandir* »).

Le comte confie son domaine à un maître vigneron : « *...à Goffin du Stordoir, le vingnon mondit signeur, pour ses waiges (...) de soigner et faire soingner et waingnier les vingnes mondit singneur en Bulley et ailleurs entour Namur (...) 9 livres* » (*comptes du domaine 1356, fol 70*). Goffin du Stordoir (du pressoir) : bel exemple d'origine patronymique !

Les cens et rente du comté de Namur répertorient le nombre de vignes, l'outillage : on apprend ainsi qu'une dame Clémence de Gries possédait un pressoir à Buley. Nous n'avons pas conservé à Namur de trace de ce passé ; le pressoir à grosse vis de bois conservé au musée de Huy, daté de 1719, témoigne de ce que fut cet outil.

Les corvées dues au souverain sont de nature différente, selon que le domaine produit ou non du vin. Au XIII^e siècle, chacun des quartiers de Dhuy, Bovesse, Artey, Falize et Rhisnes est tenu d'envoyer un vendangeur, lequel doit « *vendengier les vingnes le Conte (...) tant com (...) les vingnes (seront) toutes closes et vendengiées bien et loiaument* ». D'autres domaines, Bouvignes et Seilles, doivent une part du vin qu'ils produisent. Les chanoines de Saint-Pierre et Notre-Dame doivent traditionnellement chaque année, à la vendange, un repas aux fonctionnaires du prince, « *un past et disner, tant au receveur et aultres officiers du Roy sicome maire de Feix, selon que pieça est acostume de faire* ».

Au siècle suivant, le vignoble comtal est affermé pour des baux assez longs. Ainsi, le 9 septembre 1429, l'échevinage de Namur donne-t-il en *rendage* et pour neuf ans à trois bourgeois, Jehan du Pont, Jehan de Monjoli et Pierrat Givar les vignobles de Buley « *appartenans à nostredit seigneur et prince monseigneur le duc, conte de Namur* ». On remarquera que Jean III n'était mort que depuis six mois, et que c'est là un des premiers actes de Philippe le Bon, récent acheteur du comté. Les fermiers ont le devoir de « *cultiver chascun bien et loialement* », de « *pourvignier* » (marcotter), de refaire « *le grand tordoir de nostredit seigneur, et les cuves et vaisseaux* » (tonneaux), et bien sûr de « *vendengier lesdictes vignes* » à leurs frais ; la moitié du vin produit revient au seigneur, qui doit cependant livrer « *vaisseaux ou fustailles* ». Le bail suivant sera conclu le 28 août 1438 pour douze ans : des anciens fermiers, seul Jean du Pont contractera encore, suivi par un certain Jean de Warisoul.

La part de vin revenant au souverain a des destinations diverses. Il est souvent vendu ou sert à divers émoluments en nature. En 1430, il est fourni aux garnisons de Namur, Bouvignes et Montaigle. En 1437, anecdote amusante, il est envoyé quatre queues « *aux enfans bastars de Monseigneur estans aux escolles à Louvain* » : voici les fils naturels de Philippe-le-Bon pourvus de vin namurois pour leurs libations estudiantines !

Les vigneronns avaient à se plaindre des maraudeurs. Un règlement de mai 1435 punit les voleurs de fruits dans les vignobles et *cotillages* à une amende d'un florin de Hollande s'ils s'ont trouvés de jour, au double si « *y estoent trouvés de nuyt, et on ne les peust prendre* » ; mais si on ne les peut prendre, comment les punir ?

Le déclin

Si le passage des troupes fut toujours et en tous temps dommageable aux cultures, il s'avéra particulièrement funeste pour les vignes, dont les ceps fournissent un bois de chauffage commode, et qui se rétablissent bien plus lentement qu'une culture ordinaire.

Il s'est dit que les troupes françaises avaient détruit systématiquement le vignoble pour éviter toute concurrence ; la chose n'a jamais été prouvée. Il est clair par contre que les sièges que Namur eut à subir furent très dommageables ; celui de 1577 particulièrement, mené par de soldats espagnols puis allemands, a porté un coup fatal au vignoble namurois ; de nombreuses cultures ont été détruites, abandonnées à coup sûr pour des décennies, parfois peut-être définitivement. En 1593, la moitié des terres seulement sont cultivées, à défaut de locataire, « à cause des guerres hazardts et diversitez du temps ». Un siècle plus tard, les sièges de Louis XIV ravagèrent le vignoble hutois ; sans doute celui de Namur, pour ce qu'il en restait, ne s'en porta-t-il pas mieux.

Il s'est écrit qu'en 1659, le traité des Pyrénées, conclu entre la France et l'Espagne en conclusion de la guerre de trente ans, avait interdit de planter la vigne en dehors de ce dernier royaume, et que cela avait conduit à l'arrachage du vignoble des Pays-Bas. Certes ce traité a-t-il changé l'économie viticole européenne, amenant le Roussillon à la France et en bannissant certains ordres religieux, traditionnellement viticulteurs. Je n'ai cependant trouvé nulle trace de mesures plus précises, ni à Namur ni ailleurs. Il s'est dit aussi que notre vignoble avait été supprimé par Napoléon, qui désirait protéger celui de France ; ceci semble également fantaisiste ; quel intérêt l'empereur aurait-il eu à mécontenter ses propres départements, d'autant que celui de Sambre-et-Meuse ne comptait déjà plus à l'époque que trois hectares de vignobles ?

Au XV^e siècle déjà, le progrès des fortifications les faisait empiéter sur le vignoble, qui s'avancait jusqu'à hauteur du pont de Jambes. En 1465, une tour de guet nommée « la Rochette » (peut-être la tour Joyeuse ?) est construite au dessus de la porte de Buley, comme en témoignent les comptes de la ville : « ... la rochette estant ens ès vignes ou tierne le conte au desseur du piet dudit pont ». Sept ans plus tard, la ville exproprie une autre parcelle pour construire le mur montant de la porte de Buley au château : « mur fait sur l'héritage et vingne de Henrion Ghyart ». Le plan de Braun et Hogenberg témoigne cependant de la splendeur du vignoble de Buley au XVI^e siècle : il couvre toute la colline dominant La Plante, idéalement orientée au sud-est.

Outre les sièges, les grands travaux de fortification eurent sur les coteaux de la citadelle des effets autrement plus dommageable au vignoble que les petits aménagements du XV^e siècle. Une ordonnance du gouverneur général des Pays-Bas, datée du 27 février 1693, est significative : « ayant esté trouvé par la visite que Sadite Excellence avait faict faire à Namur par les ingénieurs du Roy que les vignes qui estaient au loing du chasteau regardant la Meuse doiz (dès) l'extrémité de la contrescarpe du grand fort jusques à l'oposite de la tour de la Cisterne estoient préjudiciables à la fortification dudit chasteau, Sadite Excellence avoit, par advis de ceux des finans ordonné de faire abbatre lesdites vignes, applanir les monceaux que les vigneronns avoient faicte en icelles, etc... » Ceci n'entraîna pas la disparition complète du vignoble, dont les recettes, décroissantes il est vrai, sont attestées jusqu'à la fin du XVIII^e siècle. Cette reconversion militaire suscitait les regrets de Borgnet : « Ah ! que ne pouvons-nous encore, au lieu de ces glacis immenses et de ces murailles unies, retrouver les jolis vignobles de Buley et de Champeau... »

Le chemin de fer, qui facilita le transport des vins du midi, un goût accru pour la bière, la révolution industrielle qui raréfia la main d'œuvre des campagnes : il n'en fallait pas plus pour sonner définitivement le glas de notre tradition viticole. Le phénomène est général : la Lorraine française, qui comptait 34.200 ha de vignes en 1833 – nettement plus que l'Alsace ! – n'en avait plus que le dixième un siècle plus tard. Il s'est écrit que l'épidémie de phylloxera, qui envahit l'Europe en 1870, avait été fatale à la plupart des vignes belges. Il est cependant certain que le vignoble hutois – ce qu'il en restait du moins à cette époque – a été épargné ; on y a d'ailleurs conservé la reproduction traditionnelle par bouture et marcottage, au lieu de la greffe de boutures indigènes sur des pieds américains, seul procédé qui put sauver le vignoble français. On ne sait ce qu'il en fut à Namur, pour le peu de vignoble qu'il pouvait rester à cette époque.

Un goût persistant...

La disparition du vignoble namurois n'entraîna heureusement nul affaiblissement du goût pour le vin, et les belles pièces des verreries de Sébastien Zoude virent passer sans doute de quoi se consoler du déclin de Bulley. Les carnets du cuisinier de Jean-Baptiste d'Omalius d'Halloy font preuve ainsi des goûts éclectiques du premier gouverneur de la province : on buvait à sa table Pommard, Muscat, Volnay, Saint-Emilion et Graves. Les menus plantureux qui témoignent de l'incommensurable appétit de nos ancêtres sont malheureusement muets sur la question du vin. Nos régions passent cependant pour avoir été traditionnellement friandes de Bourgogne, ce que semble confirmer l'inventaire de la cave du curé de Laneffe, mort en 1853 ; le brave ecclésiastique, qui ne le cédaient en rien au curé de Cucugnan, laissait un millier de bouteilles, Volnay, Romanée et Chambertin ; comme elles ne représentaient que trois millésimes (1846 à 1848), cela pouvait laisser deviner une consommation assidue, d'autant que trois cents bouteilles vides gisaient à côté de ces trésors. C'est ce même épicurien qui chantait à un prêtre voisin, pour sa fête :

« *Ma voix est trop impuissante
Pour célébrer vos destins.
Puisse-t-elle être éloquente
Quand j'aurai bu de vos vins !* »

C'est en 1879 qu'Henri Grafé-Lecoq, âgé de vingt ans, créa au n°13 de la rue Bruno un commerce qu'il exerça pendant soixante ans, et qui est encore florissant aujourd'hui. Par un contrat de bail daté du 22 décembre 1889, il louait les caves de Saint-Aubain, qui regorgent toujours de ses bonnes bouteilles. Le chapitre lui interdisait de « *travailler dans les caves les jours de dimanche ou de fêtes chômées, raccommoier les tonneaux dans les caves, ni dans les environs de l'église* » ; les pieux chanoines n'avaient pourtant pas toujours été si sévères avec les choses de la cave, s'il faut en croire les actes anciens ! Plusieurs maisons de la ville proposaient vins et spiritueux à leur clientèle, comme cette maison du coin des rues de la croix et des fripiers, qui ne s'appelait pas encore « Au Vin Chaud », mais proposait déjà en 1900 la dégustation de vins français, d'Espagne et de Portugal à partir de dix centimes le verre.

Au-delà d'un commerce qui depuis le déluge fut toujours florissant et qui sans doute le sera toujours, on note des velléités de ressusciter le vignoble mosan. Le vignoble des Côtes de Meuse, en amont de Verdun, reconquiert les terres qui étaient les siennes jadis. Plus près de chez nous, le Clos des Mannoyes à Houx (Yvoir) voit fleurir sur deux terrasses de trois ares chacune un cépage blanc hybride de Seyval et Müller-Turgau. La confrérie Saint-Vincent entretient à Froidebise, sur les hauteurs de Jambes, une vigne d'une douzaine d'ares. On a lancé récemment à Floriffoux un projet plus ambitieux. Qui sait ? Bientôt peut-être pourrions-nous goûter aux Fêtes de Wallonie, au lieu de « *pèkèt* » industriel aux arômes frelatés, quelque petit vin mûri sur les coteaux de notre Meuse...

Pour en savoir plus :

Badot C., *Jambes autrefois... et aujourd'hui*, Editions mosanes, 1948

Danhaive F., *Les « Coteliers » de la banlieue de Namur-Nord*, Le Guetteur wallon, 1983

Del Marmol E., *Les vignobles de Buley*, A.S.A.N. XIV, 1877, 319-328

Delmotte V., *Profondeville et son histoire*, 1972.

Furnemont R., *Huy-sur-Meuse Reflets du passé*, Duculot, 1973

Génicot L., *La Crise agricole du bas moyen âge dans le namurois*, Publications Universitaire de Louvain, 1970

Halkin M-J., *Règlements du bon métier des vigneron et coteliers du pays de Namur (1401-1791)*, Bulletins de la Société de littérature wallonne 1905, T. XXXVI

Jacquet P. / Jacquet-Ladrier F., *Albums de Croÿ*, tome XIV, Comté de Namur I, C.C.B., 1986

Maréchal-Malherbe B., *Aux confins du monde urbain et du monde rural : les coteliers et vigneron de la ville et banlieue namuroise au XVIII^e siècle*, mémoire pour l'obtention du grade de licenciée en histoire, UCL 1973

Piton E., *En Hesbaye, la lèpre, les vignobles, la frontière linguistique*, Duculot, 1948.
Stoquart J., *Les métiers de jadis et leurs outils*, Ville de Namur, non daté
L'art de la table dans le Namurois de 1750 à 1900, Musées de Goesbeeck - de Croix.
Enquêtes du Musée de la Vie Wallonne, tome V, 1948.