

# Vigne et vin à Namur

**A**U Moyen Âge, les établissements religieux furent les grands promoteurs de la viticulture. Le goût du vin est constant à l'époque, d'ailleurs consommé jeune et souvent mélangé de miel et d'épices. Les vignobles s'étendirent à Liège, Seilles, Amay et Huy au IX<sup>e</sup> siècle, Namur et Tournai au X<sup>e</sup>, Bruxelles, Bruges et Malines au XI<sup>e</sup>, la Hesbaye ensuite. Le vignoble de Huy et son « briolet » allaient devenir spécialement remarquables.

Dans nos régions, le vignoble est idéalement situé sur une pente exposée au sud-est, ce qui garantit à la fois le meilleur ensoleillement et la protection des vents. La viticulture est une culture intensive, exigeant un travail difficile. 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 les

travaux traditionnels de la vigne ; les comptes du domaine de l'année 1430 concèdent ainsi la culture de huit bonniers de terre à trois vigneron « par condicion qu'ils doivent toutes fumer et ancrassier icelles vignes oudit terme, et chacun an en pourvignier 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 rejets ou marcottes ; 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. Les vendangeurs étaient 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 foleur piétinait la récolte de ses pieds nus, ce qui n'écrase ni les grains non murs ni les pépins.



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, était le plus grand du comté. Nombre de représentations de Namur montrent l'étendue de ces précieuses cultures, qui couvraient toute la colline depuis le pont de Jambes. Des vignes sont attestées en bien d'autres endroits comme Jambes, Salzinnes, Wépion et Floreffe. Le premier document citant Profondeville est un acte par lequel l'empereur Henri II y cédait à l'abbaye de Florennes quelques vignobles.

Le goût du vin est attesté à Namur, aussi loin que remontent les archives. 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, il prend la précaution de faire voyager ses meilleurs vins avant lui.

Dès le XIV<sup>e</sup> siècle, les comptes de la ville de Namur font aussi preuve de l'achat régulier de vin de Beaune, d'Ay, du Rhin et de Buley. En moyenne, à cette époque, le prix du vin de Beaune était environ le double de celui du vin de Buley. S'y ajoutaient les taxes et le prix du transport, très élevé en des temps où les routes étaient mauvaises, où les cours d'eau n'autorisaient qu'un faible tonnage. Les comptes de la ville 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 on ne parle pas de piquette : « 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 »...

À suivre...

■ La Société Royale  
Sambre et Meuse  
[www.sambreetmeuse.be](http://www.sambreetmeuse.be)



Les travaux de la vigne Rustican ou Livre des profits champêtres,  
Pierre de Crescens, Paris, Arsenal.