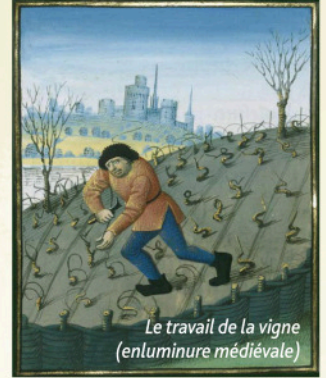


Vigne et vin à Namur (2^e partie)



Tapiserie - vendange au XV^e siècle

QUELS cépages cultivait-on à Namur ? Comme à Huy, c'est sans doute le pinot noir qui formait l'essentiel du vignoble. Ce cépage, celui des grands bourgognes et du champagne, est souvent appelé le « morillon », car il est noir comme le maure. Quel goût le vin namurois pouvait-il avoir ? On n'en sait rien, mais il est clair en tout cas qu'il n'a jamais soutenu la comparaison avec les crus importés ; que ce soit pour le prix de vente ou les taxes, il est toujours classé avec les vins les plus ordinaires.

Les vigneron et coteliers (maraîchers) forment une corporation dont le premier règlement est daté du 9 septembre 1404. Il fut revu en 1714, avec l'approbation de Maximilien-Emmanuel de Bavière, signée à Saint-Cloud. Ces statuts organisent la désignation des quatre maîtres, qui 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 et même de l'obligation d'entretenir une armure. La frairie du métier se réunit à ses débuts dans l'hôpital Saint-Jacques ; au début du XVI^e siècle, elle déménage au couvent des récollets. La corporation est nombreuse ; on cite 355 membres en 1738, mille en 1782, mais peu assis-

sent aux assemblées. Saint Vincent est le patron de tout ce beau monde, et les vieux-maîtres ont pour insigne un bâton orné d'une statuette à son effigie. La fête patronale du 22 janvier est d'importance ; à Jambes, entre les deux guerres, c'était encore l'occasion d'une grand-messe et d'un Te Deum solennel.

Les documents témoignent du jeu de cache-cache auquel se sont livrés au fil des siècles l'autorité et les fraudeurs, que ce soit pour les impôts ou les pratiques commerciales. Dès 1424, le comte Jean III organise l'inspection de tous les vins entrant à Namur. On doit aussi séparer les bons

vins des vins courants pour empêcher les mélanges. Le transport fluvial est étroitement contrôlé. C'est que le vin est d'un bon rapport fiscal : 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. Chacun s'évertuait pourtant à éviter l'impôt et les religieux ne semblent donc pas avoir été toujours des contribuables modèles : au XVI^e siècle, un règlement vise spécialement les fraudes et abus qui « se commencent journellement » par les gens d'Église, accusés de vendre en fraude du vin exonéré...

Buley, le principal vignoble namurois, était découpé en une multitude de parcelles, en terroirs que sans doute les amateurs reconnaissent au goût, mais dont les noms n'ont plus aujourd'hui d'autre parfum que le pouvoir évocateur de nos archives : vigne au cerisier, vigne Loys, vigne du Rieu, de Boquevent, des Tourniaux. Sa trace la plus ancienne remonte à 1233. Ces terres appartiennent au souverain, aux chapitres et à quelques particuliers. Le comte de Namur est sans conteste le plus grand propriétaire. Il confie son domaine à un maître vigneron et des corvées lui sont dues. Le souverain vend souvent son vin, mais pas toujours : en 1430, il est fourni aux garnisons de Namur, Bouvignes

et Montaigle et 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 !

Le vignoble namurois a toujours souffert du passage des troupes et des travaux faits aux fortifications. Au XV^e siècle déjà, les remparts empiétaient sur le vignoble, qui s'avancit jusqu'à hauteur du pont de Jambes, mais ce sont surtout les sièges et les grands travaux de fortification de la fin du XVII^e siècle qui précipitèrent le déclin de Buley. Cette reconversion militaire suscitait les regrets de Borgnet : « Ah ! que ne pouvions-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 le glas de notre tradition viticole. Pas pour toujours, heureusement, car on voit aujourd'hui avec plaisir ressusciter le vignoble mosan...

■ La Société Royale
Sambre et Meuse

www.sambreetmeuse.be

Sur cette gravure (XVII^e s.),
les vignes encore bien visibles
près du pont de Jambes

