

PATRIMOINE VITICOLE EN PAYS CŒUR D'HÉRAULT

QUELQUES CLÉS POUR UNE VALORISATION LOCALE

« L'activité viticole a marqué et marque encore très fortement le territoire du Cœur d'Hérault.

Les dernières décennies ont connu des années difficiles, qui ont vu l'arrachage définitif de plusieurs centaines d'hectares de vignes, la fusion de caves viticoles en difficulté. Mais paradoxalement, nous constatons aujourd'hui une dynamique positive et un potentiel économique renouvelé. Il est vrai que le Cœur d'Hérault possède de grands crus et des vins de qualité exceptionnelle, à la renommée internationale, notamment grâce à des terroirs diversifiés et des savoir-faire enviés. Une image à valoriser, bien comprise de nos viticulteurs, qui mettent en avant l'excellence des produits et des hommes qui les élaborent, afin de conquérir de nouveaux marchés.

Mais quoi de plus culturel que la vigne et le vin ?

Si l'histoire de la vigne se confond avec celle du bassin méditerranéen, il est évident que notre « petit bout de méditerranée » qu'est le Cœur d'Hérault a lui aussi une partie de ses racines en commun avec celles des cépages qui marquent nos paysages. La présence massive des caves coopératives, l'architecture viticole villageoise, le fantôme discret de l'ancien chemin de fer, les maisons bourgeoises et entrepôts des négociants de Clermont l'Hérault, les masets épars ponctuant les campagnes... tant de témoignages qu'il nous faut mieux comprendre et valoriser pour que ce patrimoine en héritage accompagne le rayonnement et le développement d'aujourd'hui.

Cet ouvrage, issu de l'étude confiée à Marie-Ange Lasmènes, ethnographe, et Marine Robillard, anthropologue, synthétise les premières pistes à explorer, pour mieux connaître le patrimoine viticole, le valoriser et le préserver. Une première étape pour le Pays Cœur d'Hérault, qui considère le patrimoine viticole comme l'un des vecteurs d'interprétation et de compréhension du territoire. »



Marie-Ange LASMENES et Marine ROBILLARD



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural : L'Europe investit dans les zones rurales

ISBN 978-2-9552558-0-3



LES CARNETS
DU CŒUR
D'HÉRAULT

ÉTUDES ET
TRAVAUX



Achévé d'imprimer en avril 2015
sur les presses de l'imprimerie
In Octo – 34800 Salasc
sur papier 100% recyclé

PATRIMOINE VITICOLE
EN PAYS CŒUR D'HÉRAULT

QUELQUES CLÉS POUR UNE VALORISATION LOCALE



Extrait de l'étude « Patrimoine viticole en
Pays Cœur d'Hérault » (2014) commanditée
par le Pays Cœur d'Hérault et réalisée par
Marine Robillard (Anthropolinks) et Marie-
Ange Lasmènes (Paroles, Paroles)



Pays Cœur d'Hérault

Directeur de publication : Louis Villaret – Président
Rédacteur en chef : Thierry Lanieste – Directeur
Réalisation opérationnelle, adaptation des textes et compléments :
Magali Léon-Philip – Chargée de développement culturel

Mission Culture

18 avenue Raymond Lacombe
Tél. : 04 67 44 44 46 / culture@coeur-herault.fr
www.coeur-herault.fr

Chargées d'études : Marie-Ange Lasmènes (Paroles, Paroles) et Marine Robillard (Anthropolinks)

Sélection de poèmes : Jean-Paul Creissac

Création graphique : Illustrations Hugo Quin / Mise en page Un brin décalé

Impression : In Octo



Tous droits de reproduction et d'adaptation réservés

Photo de couverture : Maset et cyprès près de Jonquières © Georges Souche

Le patrimoine viticole fait incontestablement partie de l'identité du Cœur d'Hérault. L'étude lancée durant l'été 2014 par le Pays Cœur d'Hérault afin de mieux connaître, valoriser et protéger le patrimoine lié à la vigne et au vin en fait, si besoin était, l'éclatante démonstration.

Afin de s'adapter aux contraintes calendaires et financières, il a été choisi d'orienter le travail sur une approche « sensible » des éléments patrimoniaux. De même pour respecter les équilibres territoriaux, il a été défini que l'étude serait menée prioritairement sur les terroirs de Saint-Saturnin, Montpeyroux, Pégairolles de l'Escalette et Cabrières, ainsi que dans les zones bénéficiant d'une forte dynamique oenotouristique.

Ces contraintes conduisent à un résultat forcément incomplet, mais cependant prometteur : la richesse du patrimoine viticole du Cœur d'Hérault et ses possibilités de valorisation s'imposent désormais comme un atout incontournable du développement de nos territoires. Espérons que ce premier diagnostic ouvre la voie à un travail plus exhaustif.

Cette publication restitue la partie de l'étude liée au recensement du patrimoine viticole, réalisée par les cabinets « Anthropolinks » et « Paroles, Paroles », à partir d'une importante recherche documentaire et d'un travail de terrain.

Pour les chercheurs à qui nous avons confié cette mission « La notion de patrimoine dépasse ici la simple image du « monument historique » ou l'idée d'élément physique témoin de l'histoire. Le patrimoine est un ensemble pluriel et complexe qui peut s'exprimer sous des formes culturelles, matérielles et immatérielles, ou encore naturelles (paysages, géologie). Cette acception a guidé l'ensemble du présent travail.

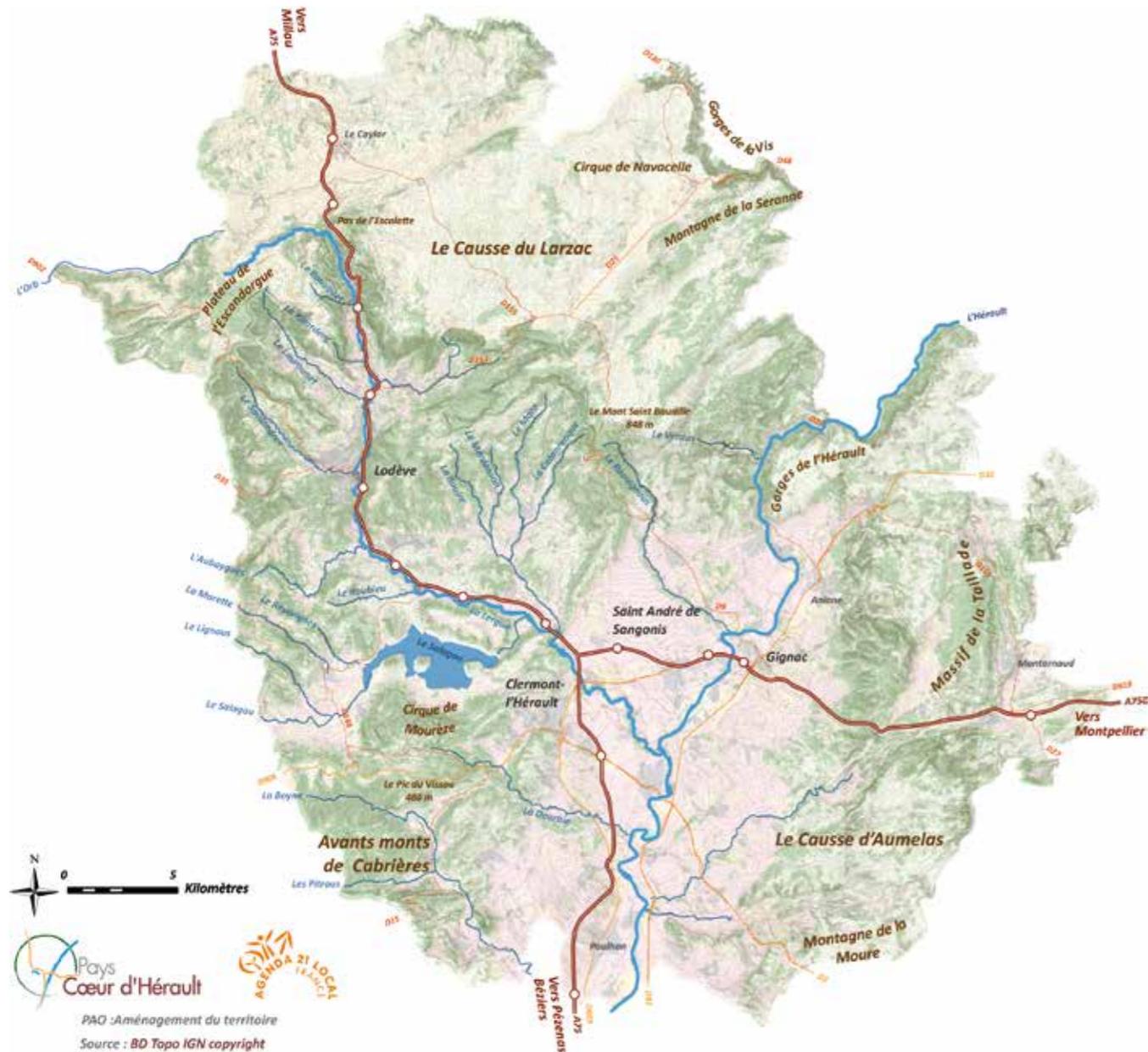
À la démarche historique est donc associée une démarche ethnographique permettant d'évaluer les éléments patrimoniaux faisant sens pour les habitants, mais aussi de les constituer comme éléments structurant une culture vigneronne.

À la réalisation d'un inventaire, identifiant des éléments particuliers et nécessitant l'exhaustivité, les enquêteurs ont préféré opter pour une typologie des principaux éléments du patrimoine, prenant en compte les différentes acceptions de cette notion et le point de vue des principaux acteurs rencontrés. »

Nul doute que ces éléments permettront aux décideurs locaux d'alimenter les réflexions sur les enjeux liés à la conservation et à la valorisation du patrimoine viticole à l'échelle de ce territoire.

Denis Mallet,
Président de la Commission Culture et Patrimoine
du Pays Cœur d'Hérault

Le Pays Cœur d'Hérault



S O M M A I R E

- 6 Le Pays Cœur d'Hérault, un territoire viticole
- 8 **PATRIMOINE NATUREL ET PAYSAGES VITICOLES**
 - 9 Un amphithéâtre ouvert vers le sud
 - 10 La géologie, identité de la diversité des paysages
 - 10 La construction du paysage viticole
 - 11 Une diversité de paysages viticoles
- 14 **LE PATRIMOINE MATÉRIEL LIÉ À LA VITICULTURE**
 - 16 Des sites de productions viticoles antiques d'importance à l'échelle du Languedoc
 - 18 Fin XIX^{ème} siècle, l'essor spectaculaire de la viticulture remanie les villages
 - 19 Les maisons de maître du XIX^{ème} siècle
 - 20 Les maisons de négociants, la « cité Molinier » de Clermont l'Hérault
 - 20 Les bâtiments agricoles : les caves
 - 21 Les grands domaines viticoles, les « folies »
 - 22 Les maisons vigneronnes de la fin du XIX^{ème} siècle
 - 24 Le XX^{ème} siècle et les caves coopératives : changement social et technique
 - 27 XXI^{ème} siècle, les nouveaux domaines viticoles qui font le patrimoine de demain...
 - 27 Le bâti vernaculaire : des points de repères qui donnent une valeur culturelle et historique au paysage
- 30 **LE PATRIMOINE CULTUREL IMMATERIEL LIÉ À LA VITICULTURE**
 - 31 Une viticulture familiale et de proximité
 - 32 Un territoire fondé sur la mobilité et les échanges culturels
 - 33 Sociabilité et moments partagés : souvenirs de vendanges...
 - 34 Le mouvement coopératif : élément central du patrimoine viticole, au cœur des mémoires
 - 36 « La coopé », élément symbolique fort de l'identité des villages
 - 37 Les prémices de l'excellence : expérimentations scientifiques et progrès techniques
 - 39 Vins mousseux et vins Vermeil, des vins de renom
 - 40 Le raisin de table, un centre national de production et d'exportation au sud du territoire
- 41 **UN PATRIMOINE MÉCONNU ET FRAGILE, LES RISQUES ET ENJEUX...**
 - 44 Remerciements
 - 44 Bibliographie sélective



Le Pays Cœur d'Hérault, un territoire viticole

Le Pays Cœur d'Hérault, un territoire à haut potentiel

Le Pays Cœur d'Hérault est un territoire à fort potentiel en raison de sa position géographique, entre Causses et Vallées, de ses paysages exceptionnels qui lui ont valu deux inscriptions et un classement Grand Site de France, de son patrimoine culturel salué par l'obtention de nombreux labels tels que ceux du Patrimoine Mondial de l'UNESCO et « Plus Beaux villages de France », de « Ville d'art et d'histoire » pour Lodève et enfin, de « Ville et Métiers d'Art » pour Lodève et la Vallée de l'Hérault.

L'héritage vitivinicole : une culture locale et un patrimoine à valoriser

La qualité et le renom des vins des Coteaux du Languedoc s'accroissent. Les dénominations communales de Cabrières, Saint-Saturnin et Montpeyroux ne dérogent pas à cette règle. Appréhender le patrimoine viticole est une priorité stratégique pour le Cœur d'Hérault dont le développement peut s'orienter sur des axes à la fois culturels, touristiques, économiques et sociaux. L'identification du patrimoine vitivinicole local devient alors la cible des prochaines structurations des politiques touristiques, culturelles et patrimoniales du territoire. Cet axe de développement positionne le patrimoine viticole au cœur de la politique du Pays Cœur d'Hérault.

L'activité viticole aujourd'hui

Selon les données 2013 de la Mutualité Sociale Agricole, le territoire compte 1557 exploitations agricoles dont 80% dans le domaine de la viticulture. Sur le Lodévois et Larzac, elle représente 13% de la superficie agricole alors qu'elle couvre 72% dans le reste du territoire.

Le Pays Cœur d'Hérault, particulièrement le sud, a été touché de plein fouet par la crise viticole dans les années 2000. Parmi les territoires héraultais, il est l'un des plus impactés par l'arrachage viticole, qui se poursuit encore aujourd'hui.

Depuis 10 ans, la tendance à la diminution des exploitations dans le secteur agricole ne se constate pas pour la viticulture : le nombre de viticulteurs a augmenté (+21%), tandis que les surfaces viticoles ont été réduites de 8,5%. Le développement de productions plus qualitatives explique en partie ce phénomène.

Le Pays Cœur d'Hérault : des AOC viticoles au cœur du territoire

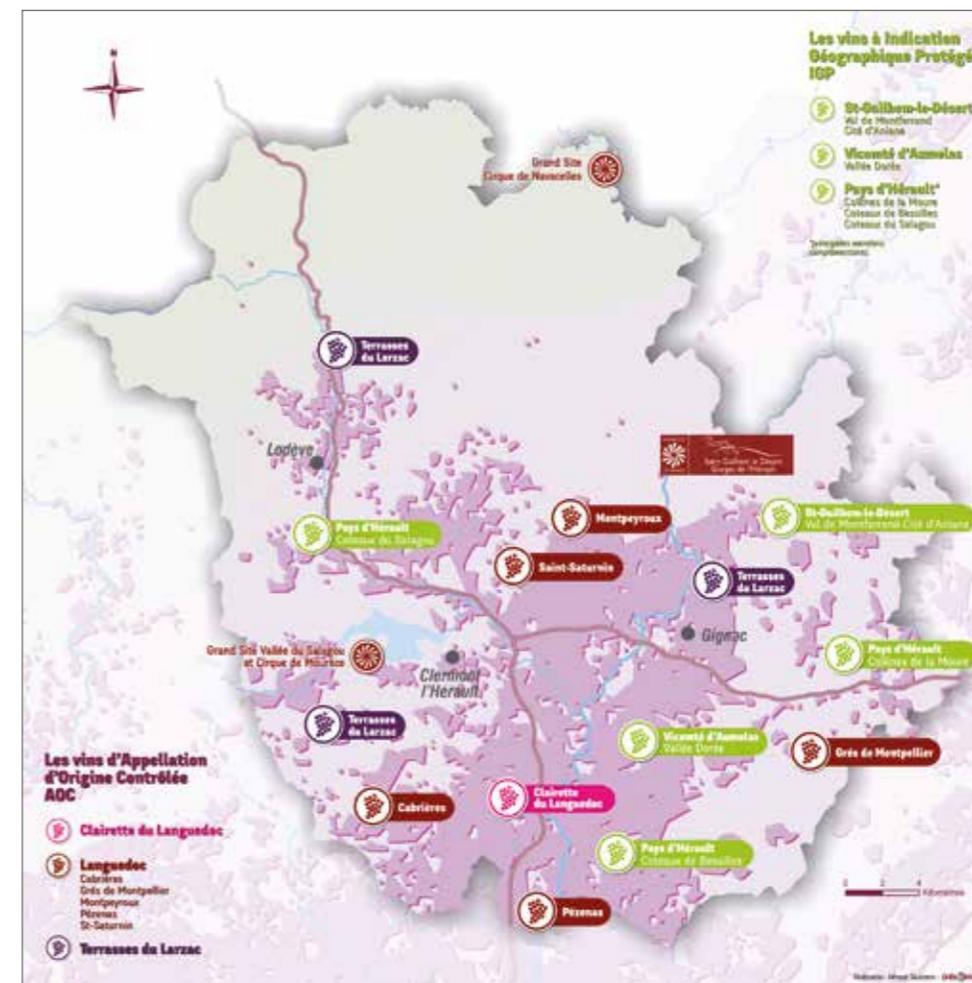
La viticulture se maintient sur le territoire grâce à une démarche de qualité reconnue par des signes de distinction. Le Pays compte 8 Appellations d'Origine Contrôlées :

- AOC Languedoc (Cabrières, Grès de Montpellier, Montpeyroux, Pézenas et Saint-Saturnin)
- AOC Clairette du Languedoc
- AOC Terrasses du Larzac

Aux côtés des AOC, les Indications Géographiques Protégées sont produits sur le périmètre du Pays :

- IGP Saint-Guilhem-le-Désert
- IGP Vicomté d'Aumelas (Val de Montferrand, Cité d'Aniane)
- IGP Pays d'Hérault (Coteaux du Salagou, Collines de la Moure)

Sur les 77 communes qui composent le Pays, pas moins de 34 communes ont la totalité ou une partie de leur terroir classé en AOC. La localisation des appellations montre une concentration des terroirs viticoles classés au centre du Pays Cœur d'Hérault, à la convergence des trois communautés de communes.





PATRIMOINE NATUREL ET PAYSAGES VITICOLES

Vinha

Patz sus las aigas
Tèrra promesa
testimòni de l'ultim e de l'etèrn
as engolit lo fòlzer
E tos rebrots son mos enfants
a l'entorn de la taula e del pan.
Mon amor es la vinha
al còr de mon ostal.

Jean-Marie PETIT, extraits de « Erbari », Editions JORN 2011

Vigne

Paix sur les eaux
Terre promise
témoignage de l'ultime et de l'éternel
tu as avalé la foudre
et tes pousses sont mes enfants
autour de la table et du pain.
Mon amour est ma vigne
au cœur de ma maison.



Géologie et paysages constituent des éléments forts du patrimoine du Pays Cœur d'Hérault. Couleurs, textures, reliefs composent des paysages extrêmement variés, à seulement quelques kilomètres de distance les uns des autres.

Dans cette diversité de paysages, le vignoble forme une trame commune et confère une identité culturelle viticole forte au territoire.

Un amphithéâtre ouvert vers le sud

À l'exception de la plaine de l'Hérault, le Pays Cœur d'Hérault est bordé par un ensemble de massifs et plateaux. Au nord du territoire, le causse du Larzac est un vaste plateau calcaire compris entre 600 et 800 mètres d'altitude, et classé au Patrimoine mondial de l'Unesco au titre de paysage culturel de l'agropastoralisme. S'inscrivant dans la bordure méridionale du Massif Central, les causses s'étendent de Millau dans l'Aveyron jusqu'au mont Saint-Baudille au sud, où ils dominent l'étendue des garrigues et des plaines viticoles en contrebas. Au nord-ouest du territoire, le plateau de l'Escandorgue, (600 à 800 mètres) est une coulée basaltique en surplomb de la vallée de la Lergue et du bassin Lodévois, tandis qu'au sud, au cœur d'une géologie davantage schisteuse, plusieurs pitons rocheux jalonnent le paysage. À l'extrémité est du territoire, le massif de la Taillade forme un important massif de garrigues d'altitude moyenne (349 mètres au point culminant). Cet ensemble matérialise la frontière entre le Cœur d'Hérault et la plaine Montpelliéraine. De part et d'autres des vallées de l'Hérault et de la Lergue, de petites collines, les "puechs", forment les horizons et constituent des lignes d'accroches privilégiées des villages. Ces espaces de situations dominantes ouvrent de larges vues vers l'aval et la large plaine alluviale de l'Hérault. Ce cadre est le support géographique du réseau hydrographique. Le fleuve Hérault prend sa source à 1 400 mètres d'altitude sur le versant méridional du mont Aigoual. Sur un bassin versant de 2 500 km, le fleuve se

compose au nord, de gorges creusées dans les terrains calcaires offrant de spectaculaires paysages rocheux escarpés et encaissés, reconnu Grand Site de France, alors qu'au sud du Pont du Diable, le fleuve serpente à travers la plaine alluviale, bordée de ripisylves accueillant une végétation luxuriante. Prenant naissance au-dessus du Pas-de-l'Escalette, la Lergue rejoint l'Hérault à Brignac après avoir parcouru 35 km. En dernier lieu, le Grand Site Vallée du Salagou et Cirque de Mourèze, constituent un réservoir de biodiversité ainsi qu'un paysage d'eau pittoresque pour le Cœur d'Hérault.



Vue sur le Pays Cœur d'Hérault depuis Pégairolles de l'Escalette

© E. Jondreville



La géologie, identité de la diversité des paysages

Le contexte géologique est un facteur dominant dans la notion de terroir viticole. Cette influence se décline notamment dans le rôle que joue le substrat profond sur la culture de la vigne et les qualités gustatives des vins. Le fond de la plaine du territoire est occupé par des alluvions récentes fluviales et torrentielles représentant le lit majeur des cours d'eau, puis les alluvions anciennes des hautes terrasses. Les reliefs sont composés de calcaire sur les reliefs nord-est du Larzac, les causses et garrigues séparant la vallée de Montpellier et la plaine du littoral, alors qu'à l'ouest du fleuve se décline une rare diversité géologique volcanique autour du lac artificiel du Salagou. D'abord entaillées, creusées par l'eau et le fleuve, les collines donnent ensuite sa forme à la plaine. Leur relief, les matériaux qui en constituent le socle, des calcaires blancs, des ruffes rouges dans le nord, donnent formes et couleurs à la plaine. C'est l'eau qui les révèle en creusant le sol. Constituant un épisode récent à l'échelle géologique, dans la plaine, les volcans apportent un matériau rare, le basalte et une nouvelle couleur, le noir.



Paysage de vignes, d'oliviers et de ruffes, Saint Jean de la Blaquière

La construction du paysage viticole

Les paysages viticoles sont généralement reconnus parmi les formes les plus remarquables résultant de l'activité humaine, à la fois par la marque qu'ils impriment au territoire et par les traditions culturelles qui leurs sont associées. Le paysage grandiose et imposant du Cœur d'Hérault est également façonné par la main de l'homme : vignes, oliviers, pelouses de pâtures... constituent autant de mosaïques de couleurs et de textures. Viticulteurs et vigneron ont largement mis en exergue à quel point leurs pratiques modèlent le paysage et son importance en tant que reflet de leur identité et de leur histoire. Pratiques culturelles, techniques de conduite de la vigne, constructions vernaculaires, architectures et implantation des villages racontent l'Homme. Ils témoignent de l'environnement et de l'histoire agricole, lui confèrent un caractère unique où se lisent la valeur du travail et la force d'une nature omniprésente.

L'architecture vernaculaire, terrasses de pierres sèches (faïsses), capitelles et masets, constituent des points de repères qui accrochent l'œil et donnent une échelle au paysage. Ils renforcent son caractère grandiose. Ainsi, le vigneron est un acteur important du paysage. Chacun de ses choix techniques (sens de plantation des rangs, palissage, taille en gobelet, désherbage, haies, talus etc.) l'influence fortement.

Une diversité de paysages viticoles

Introduite au V^{ème} siècle avant J.-C. par les Phocéens depuis le port d'Agde, la vigne s'est fortement développée en Cœur d'Hérault, bénéficiant de terroirs diversifiés issus de la variété des sols et des reliefs. Le vignoble occupe aujourd'hui près de 20% des sols.



© Arnaudaux

Paysage viticole de plaine bordé de collines

Bordée par de hauts reliefs, la plaine viticole autour de Gignac présente un paysage de piémont remarquable où la vigne occupe l'essentiel des cultures. Localement, elle se mêle à des tâches de garrigues à la faveur de reliefs et d'affleurements calcaires, ainsi qu'à des oliveraies. L'ensemble dessine alors des paysages particulièrement soignés, jardinés et de grande qualité.



Paysage viticole de promontoires et de coteaux

Lorsque la vigne atteint les bords de plaine, elle occupe les piémonts des reliefs, composant des paysages particulièrement remarquables où vignes et garrigues se rencontrent.



Paysage viticole de ruffes

Les sols rouges du Salagou trouvent leur origine à la fin de l'ère Primaire où le climat chaud devient plus sec, favorisant l'oxydation des sels de fer présents dans les sols. Les ruffes, des grès fins oxydés, sont arrachés aux reliefs de la montagne hercynienne et s'accumulent sur des épaisseurs pouvant dépasser 2 000 mètres. Une partie de ces ruffes, âgées de 250 millions d'années, est aujourd'hui conquise par la vigne. Celle-ci occupe en particulier la rive sud du lac et les fonds aplanis du ruisseau du Salagou à l'amont.

© Office de tourisme du Clermontais





Terrasses du Larzac © Coteaux du Languedoc

Paysage viticole de terrasses et d'épierrement

Sur les contreforts du Larzac, les terrasses de vignobles ont permis de stabiliser les éboulis calcaires du Larzac et de bonifier le sol par un long travail d'épierrement, marquant ainsi l'ensemble du paysage. L'horizontalité des murets bordant les parcelles se coupe avec les clapas verticaux, créant un maillage géométrique des pentes.



Le Vissou, Cabrières

Paysage viticole de schistes et en cuvette

La géologie bouleversée des monts de Cabrières a édifié un site en forme de cirque quasiment fermé et un terroir réputé depuis des siècles. Les vignobles y sont répartis au milieu de garrigues et de bois, sur les éboulis schisteux des écaïlles de Cabrières adossés au pic de Vissou (480 mètres).





LE PATRIMOINE MATÉRIEL LIÉ À LA VITICULTURE

Trelha

La glèisa de folhum
amadura un muscat gregau
dins l'iscla de l'estiu.
Ne beurem lo vin nòu
melicós e rossèl
a la frescor del potz
e tot serà justícia
e patz
sus la ròda del temps.

Jean-Marie PETIT, extraits de « Erbari », Editions JORN 2011

Treille

L'église de feuillage
Mûrit un muscat grec
dans l'île de l'été.
Nous en boirons le vin nouveau
mielleux et blond
à la fraîcheur du puits
et tout sera justice
et paix
sur la roue du temps.

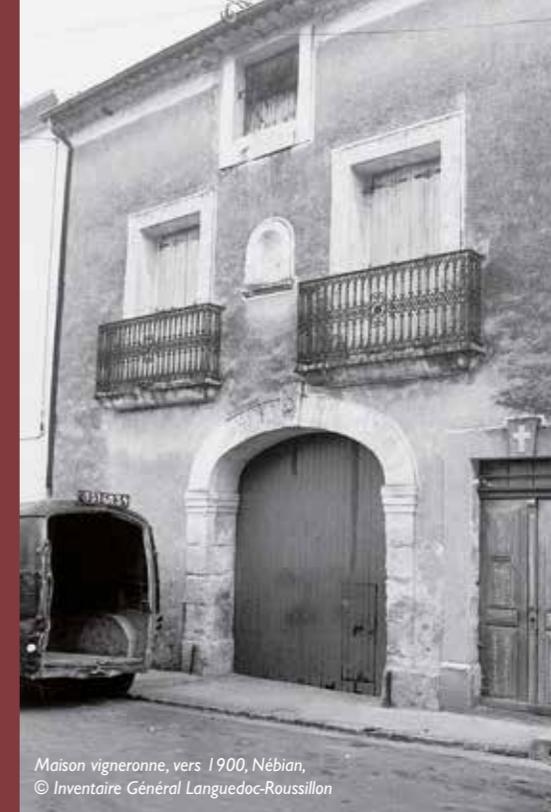
Bien que discret et modeste, le patrimoine bâti présent dans les communes du Pays Cœur d'Hérault constitue une trace visible et concrète des siècles investis par l'activité viticole.

Regarder de près son histoire permet de comprendre comment s'est structurée une société agricole autour d'un secteur économique qui, dès la fin du XIX^{ème} siècle, explose. Appréhender son évolution le positionne au rang de témoins tangibles des changements culturels, politiques, économiques et sociologiques, afférents à une activité qui modèle paysages, villages et hommes : la viticulture.

Les bâtiments vinicoles doivent répondre aux contraintes de la production : vinification, logement, stockage, etc. Ils sont avant tout fonctionnels. L'intensification de la viticulture impose un nouveau besoin et transforme progressivement la structure des édifices et des villages eux-mêmes.

Peu valorisés, rarement identifiés comme « patrimoine viticole », ils restent souvent méconnus du grand public. Pourtant, la présence de certaines typologies de bâtiments dans les villages atteste d'une inscription locale de l'histoire languedocienne de la viticulture, dont on peut faire la lecture in situ.

Ici, l'importance de la viticulture, contrairement aux territoires voisins du Biterrois ou du Piscénois, ne se lit pas dans le nombre de ces grandes demeures et châteaux pinardiens, mais à l'omniprésence des modestes maisons vigneronnes qui, présentes dans chaque village, semblent oubliées ; à la concentration inégale sur le territoire de maisons de négociants à leur propre style architectural ; ou encore, au grand nombre de masets à l'architecture



Maison vigneronne, vers 1900, Nébian,
© Inventaire Général Languedoc-Roussillon

modeste qui ponctuent un parcellaire viticole de petite taille. Historiquement, les ressources économiques sont partagées entre la viticulture et une pluralité d'activités (agropastoralisme, culture de l'olivier, de fruitiers, poterie, vert de gris, manufacture de toile, etc.). Les traces laissées par le remaniement du bâti expriment cette transversalité dont le point commun et invariable reste la vigne et le vignoble.

Trop familier pour faire l'objet d'attentions particulières, le patrimoine bâti lié à la viticulture est, dans le Pays Cœur d'Hérault, à la fois mal identifié et mal connu. Cette difficulté à appréhender ce patrimoine est liée à la grande profusion d'éléments représentatifs et au fait que, fonctionnels, ils sont toujours utilisés car ils restent en adéquation avec les usages de leur temps. Ainsi, le patrimoine bâti viticole fait partie intégrante du quotidien, il est un patrimoine vécu.



Des sites de productions viticoles antiques d'importance à l'échelle du Languedoc

Concentrés sur la route antique qui relie Cessero (Saint Thibery sur la via Domitia), Luteva (Lodève), Condatomagus (Millau) et Segodunum (Rodez), quatre sites archéologiques d'importance signalent la présence d'une activité viticole entre le III^{ème} avant J.-C. et le I^{er} siècle :

- Dourbie et Saint-Bézard (Aspiran)
- Vareilhes (Paulhan)
- La Quintarié (Clermont l'Hérault)
- Le domaine de l'Estagnol dans la zone antique de Peyre-Plantade (Clermont l'Hérault)

Ces sites sont sans doute parmi les plus importants et les mieux décrits du Languedoc. Ils constituent des éléments importants de l'histoire de la viticulture et des sites exceptionnels du patrimoine languedocien.

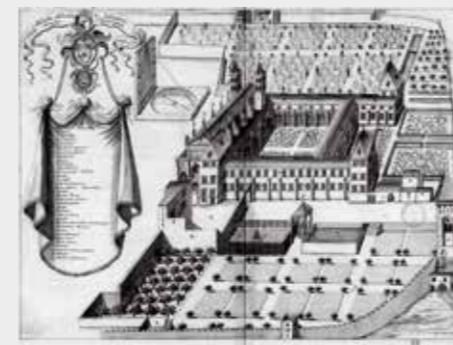
Entre le III^{ème} siècle avant J.-C. et le I^{er} siècle, s'est développée dans la région d'Aspiran et de Clermont l'Hérault une intense activité viticole, comme en atteste la présence d'un nombre important de *villae* et de sites de production de poteries vinaires. Le site le plus important et le plus fouillé est sans conteste celui de Saint-Bézard à Aspiran.

L'activité viticole y est attestée par la présence de tranchées de plantation de ceps de vigne dans les terres alluviales, par les nombreuses traces de chais et de *dolia* (pour la vinification et l'élevage du vin) ainsi que la présence

de nombreux fours, amphores et autres poteries vinaires. Les travaux de recherches archéologiques qui ont été menés par le CNRS pendant une décennie ont permis d'avoir une compréhension très fine des procédés vitivinicoles de l'époque ainsi que de l'importance du commerce et des échanges que l'activité viticole a suscités entre le III^{ème} siècle avant J.-C. et le I^{er} siècle de notre ère. Cette *villae* illustre le phénomène de transfert, de l'Italie vers la Gaule méridionale, de moyens de productions agricoles et artisanaux importants. La multiplication des domaines indique qu'il s'agit d'une zone particulièrement attractive jusqu'à la fin du I^{er} siècle, où ces domaines ont disparu sans raison connue.



Saint-Bézard, Aspiran,
© Droits réservés



Plan de l'ancienne Abbaye Saint-Sauveur, in *Monasticum Gallicanum*, © Droits réservés

Un patrimoine religieux riche mais pas spécifiquement viticole

L'Abbaye d'Aniane

Il est historiquement convenu que les moines ont été parmi les acteurs de la production viticole après l'effondrement de l'Empire Romain. Cependant, sur le territoire du Pays Cœur d'Hérault, la seule mention spécifique à ce sujet concerne Saint-Benoît d'Aniane, fondateur en 782 de l'Abbaye d'Aniane. S'il est souvent identifié par les populations comme un important moine vigneron (comme d'ailleurs beaucoup de moines de son époque), il est surtout connu des historiens comme un réformateur qui imposa la règle bénédictine.

Bien que tous les bâtiments médiévaux de l'abbaye aient été arasés fin XVII^{ème} - début XVIII^{ème} siècles, les fouilles archéologiques conduites depuis 2011 par le CNRS ont déjà permis de révéler plusieurs sanctuaires. Grande puissance foncière, Aniane disposait de salines sur le littoral vers Narbonne et Sète, de pâturages dans les Grands Causses, de vignobles et de nombreuses terres agricoles, fermes et exploitations rurales dans la Vallée de l'Hérault, en Biterrois, Nîmois et Uzège.

En tant que centre de gestion, de consommation et de commerce de produits agricoles, notamment au XI^{ème} siècle, l'Abbaye d'Aniane a vraisemblablement eu une influence sur le vignoble, au même titre que sur l'ensemble du système de production agricole.

Le Prieuré Saint-Michel de Grandmont

L'histoire viticole du Prieuré de Saint-Michel de Grandmont, classé Monument Historique, est relativement jeune et ne remonte pas au-delà du XIX^{ème} siècle quand les Vitalis, acquéreurs du domaine après la Révolution, transforment le prieuré en exploitation agricole et se mettent à produire du vin. Point de constructions de nouveaux bâtiments dédiés aux activités viticoles, mais un réemploi après transformation du bâti existant. Les seuls témoins de ce court passé viticole se retrouvent dans la chapelle (un temps transformée en chai) et sur le domaine où subsistent de très rares vignes.





Fin XIX^{ème} siècle, l'essor spectaculaire de la viticulture remanie les villages

Du Moyen-Âge à la fin du XVIII^{ème} siècle : production pour une consommation familiale

Le Moyen-Âge annonce une longue période sans réelle exploitation économique du secteur viticole. Seuls quelques sites de production semblent avoir développé cette activité (Aumelas), traditionnellement plutôt vouée à une culture en coteaux, les plaines arables étant réservées à la production de céréales. La vigne était alors cultivée en appoint pour une simple consommation personnelle, la plupart des revenus provenant de ressources réparties entre polyculture, artisanat, manufactures et transports de marchandises (muletiers).

De la fin du XVIII^{ème} à la fin du XIX^{ème} siècles : vers la production intensive

La fin du XVIII^{ème} siècle est une période propice à un premier développement régional de la viticulture. Face à une importante demande de vin de table dans le nord de la France, ce n'est qu'au cours de la seconde moitié du XIX^{ème} siècle que la viticulture conquiert de nouvelles parcelles pour devenir une ressource à part entière. La vigne gagne d'abord la plaine sous la forme de

monoculture. Elle ne s'exprimera que partiellement sur les coteaux où la majorité des villages maintiennent la polyculture.

Cette nouvelle vague viticole génère d'importantes transformations architecturales. Les maisons de villages déjà existantes, construites aux siècles précédents, sont remaniées pour répondre aux besoins que la production viticole impose. Ainsi, les façades s'ouvrent d'une porte charretière, les rez-de-chaussée sont aménagés en caves pour accueillir pressoirs, cuveries, foudres, etc. La partie supérieure reste réservée à l'habitation.

Une viticulture modeste

Les exploitations viticoles restent majoritairement de petite taille (de 1 à 5 ha principalement). Les installations vinaires et les conditions de vinification sont sommaires. Les paysans n'ont vraisemblablement pas eu besoin d'acquiescer de minutieux savoir-faire pour abreuver soldats et ouvriers de vins de table dans cette période où le vin manque en France : la pratique reste empirique. Parfois, il était même question d'ajouts improbables (jus de sureau, raisins secs) pour répondre à cette demande massive à moindres coûts.

Contrairement à d'autres régions françaises, la viticulture locale reste modeste et n'exprime pas de réel souci à produire un vin de qualité.

Les maisons de maître du XIX^{ème} siècle

Le XIX^{ème} siècle est une période charnière pour l'économie locale. La tendance manufacturière du territoire est en déclin (Clermont l'Hérault, Lodève), concurrencée par d'autres sites industriels français. La révolution industrielle annonce l'usage de la machine à vapeur, donc du charbon, dont l'approvisionnement est coûteux. Elle va progressivement laisser place à une nouvelle activité qui, elle, poursuit son développement : la viticulture.

La culture de la vigne, à la moitié du siècle est encore secondaire sur le territoire. Cependant, la création de grandes exploitations annonce une future expansion capitaliste.

L'ouverture des voies de chemins de fer facilitent l'exportation du vin mais aussi l'importation de céréales, ne justifiant plus la nécessité d'une production locale diversifiée. Clermont l'Hérault étant une station idéalement localisée au carrefour des coteaux qui se voient désenclavés, l'intérêt porté à la vigne s'accroît. Petits et gros propriétaires, proportionnellement à leurs moyens, vont y voir l'opportunité d'un nouvel investissement, face à une demande croissante de boisson dans toute la France.

Le territoire, pour les intérêts qu'il offre, devient également une destination pour de nouveaux propriétaires

venus « tenter leur chance » depuis d'autres régions voisines (notamment de l'Aveyron et du Tarn, car les échanges commerciaux préexistaient entre ces territoires). Différentes catégories sociales se dessinent alors, impactant sur la transformation de l'habitat des villages : aux modestes maisons paysannes vont s'intercaler les maisons bourgeoises des plus fortunés.

Généralement distribuées le long des axes principaux, ces demeures s'imposent par leur volume.

Les habitations réservent une partie du bâti à la fonction viticole, le corps principal du bâtiment peut être agrémenté d'ornements de façade évoquant la vigne, honneur fait à cette nouvelle source de richesse.

La cave peut être attenante (elle se situe alors souvent à l'arrière de l'habitat), intégrée (rez-de-chaussée) ou dissociée (cave à l'extérieur de la zone d'habitat).

La viticulture de la fin du siècle, dévastée par le phylloxéra (années 1870), continue à creuser les inégalités sociales.

Ruinés, les petits propriétaires ne peuvent plus replanter de plants américains. Leurs terres sont souvent rachetées par les gros propriétaires qui les engagent en tant qu'ouvriers agricoles. Cette période de replantation, à laquelle participe une main d'œuvre espagnole (première phase de migration), annonce une monoculture qui gagne les coteaux sous le signe d'une production abondante et de contrastes sociaux.



Bureaux du Pavillon Brugié, à proximité du chemin de fer et de la gare, Clermont l'Hérault



Les maisons de négociants, la « cité Molinier » de Clermont l'Hérault

Les mêmes caractéristiques architecturales que celles des maisons de maître peuvent être attribuées aux maisons de négociants.

Celles-ci sont particulièrement représentées à Clermont l'Hérault, centre névralgique du commerce viticole local dès le XIX^{ème} siècle. Aux environs de la gare, la « Cité Molinier » va se construire autour du négoce viticole dès les années 1890. Cet avènement représente un réel changement sociologique pour la ville qui est, à ce moment là, en plein déclin démographique. Les investisseurs viennent d'ailleurs (Pézenas, Béziers, Aveyron, Tarn) et trouvent sur place les outils propices au commerce (chemin de fer, nombreuses banques). Au cœur de cette reprise d'activité, Clermont l'Hérault accueille une série de nouveaux métiers, périphériques à la viticulture : tonneliers, mécaniciens, réparateurs d'outils, etc.

Le commerce viticole de Clermont l'Hérault commence par la distillation d'eaux de vie, puis la vente de vin et l'élaboration de Vermouths et autres apéritifs à base de raisin. Après les crises successives provoquées par une production pléthorique (début XX^{ème} siècle), Clermont l'Hérault exporte le raisin de table produit dans les villages alentours (Nébian, Le Pouget, Pouzols, Gignac, etc.) dont il restera, jusque dans les années 1970, l'un des principaux centres de collecte à l'échelle nationale.

Alignement de caves en périphérie du village, Jonquières



Les bâtiments agricoles : les caves

À l'intensification de la production viticole de la fin du XIX^{ème} siècle correspondent de nouvelles contraintes. Il faut pouvoir répondre aux exigences de la vinification à grande échelle, au logement et au stockage du vin. La période du phylloxéra a donné lieu à de nouvelles études agronomiques et œnologiques constatant la nécessité d'améliorations culturelles et sanitaires pour la conservation du vin.

Les moyens (12 à 20 ha) et grands (20 à 30 ha) récoltants dont l'habitation demeure au cœur du village, vont construire des caves dissociées de leur logis.

Il peut s'agir d'un nouveau bâtiment construit spécifiquement ou bien de la réhabilitation de remises agricoles, ou d'anciennes bergeries. Toute en profondeur, cette structure fonctionnelle est dissociée de la maison et souvent localisée à l'écart, en périphérie des villages. Elle peut y accueillir d'imposants foudres, des cuves (d'abord en briques, puis dès le début du XX^{ème} siècle, en béton). Une porte charretière avec linteau, parfois surmontée d'un œil de bœuf ou d'une ouverture, donne alors accès au cheval pour déposer la vendange.

Établissement distinctif, la cave est parfois ornée de décors évoquant les initiales du propriétaire ainsi que la fonction du lieu : la vinification (grappes de raisin, tonneau).



Jardin à la française du domaine de Gourjo, Clermont l'Hérault

Les grands domaines viticoles, les « folies »

Contrairement aux maisons bourgeoises qui se localisent à l'intérieur même des villages, et par conséquent loin de la zone d'exploitation, de grands domaines viticoles vont être construits à l'extérieur des villages, isolés dans les campagnes, dominant les terres cultivées de la propriété. Construites à la fin du XIX^{ème} siècle spécifiquement pour la viticulture, ces demeures témoignent des richesses de certaines familles, mais aussi de la rentabilité du nouvel investissement. Mobilisant plusieurs centaines d'hectares, les bénéficiaires d'une année pouvaient payer la construction de la demeure, comme c'est le cas pour le Domaine de la Tour à Nébian.

A l'architecture délicate plus ou moins extravagante des logis s'adjoignent les parties fonctionnelles : logements des ouvriers agricoles, chais, écuries, bâtiments agricoles, etc.

Quelques exemples de grands domaines viticoles sur le Cœur d'Hérault : Domaine Rieussec (Gignac), Domaine Pélican (Gignac), Domaine Rieutort (Saint-Pargoire), Domaine des Trois Fontaines (Le Pouget), Domaine L'Arcade (Pouzols), Domaine La Galante (Clermont l'Hérault), Domaine Gourjo (Clermont l'Hérault), Domaine de Fouscaïs (Clermont l'Hérault), Domaine Verny ou Grange Basse (Clermont l'Hérault), Domaine de la Tour (Nébian), Domaine Malmont (Villeneuveville)...

Contrairement aux châteaux pinardiers du secteur biterrois...

...les grands domaines viticoles sont relativement peu nombreux sur le territoire.

Leur recensement démontre une localisation au sud de l'actuel Pays Cœur d'Hérault, faisant continuité avec le territoire voisin de Pézenas, riche de domaines viticoles imposants.

La continuité géographique de ces domaines témoigne d'une cohérence historique et culturelle entre :

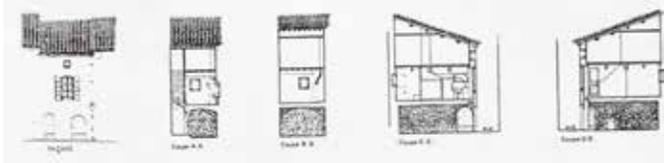
- au sud-ouest, le nord du Piscénois et Clermont l'Hérault (zone historique du diocèse de Béziers)
- Au sud-est, les coteaux d'Aumelas et la zone Montpelliéraine



Orangerie du domaine de Rieussec, Gignac



Maisons vigneronnes, Le Pouget,
© Inventaire Général Languedoc-Roussillon



Coupe d'une maison vigneronne,
© Inventaire Général Languedoc-Roussillon

Les maisons vigneronnes de la fin du XIX^{ème} siècle

La grande majorité des récoltants ne bénéficiant pas des moyens aristocratiques précédemment évoqués, parallèlement, les propriétaires plus modestes (petits et moyens) vont construire des maisons spécifiquement adaptées à leur activité viticole sous la forme de structures de production intégrées à l'habitat. De tailles variables, celles-ci sont établies là où l'espace le permet. Ainsi, des rues entières sont investies et viennent dessiner une couronne de maisons vigneronnes à l'abord de la structure médiévale des bourgs.

Les façades sont simples et ne présentent pas d'ornements particuliers. La structure de l'habitat se répartit de la manière suivante :

- Au rez-de-chaussée : l'entrée de la remise agricole se fait par une porte charretière de grande dimension donnant sur la rue, suivie d'un emplacement pour le cheval utilisé au travail, y sont disposés quelques foudres ensuite remplacés par des cuves en béton (qui pouvaient jouxter l'emplacement du fumier). Le rez-de-chaussée en terre battue donne souvent sur une cour intérieure ou un jardin. Enfin, la porte d'entrée au logis jouxte l'entrée de la remise.
- L'étage est réservé à l'habitat de la famille, à savoir les pièces à vivre (cuisine, chambres, etc.)
- Par l'ouverture située sous les toits, les réserves de foin étaient hissées à la poulie. Les combles sont utilisés comme grenier.

Évolution du bâti villageois sous l'impulsion de la viticulture

<p>Agrandissement de la porte bâtarde (donnant sur le cellier). La porte du logis est surélevée (apparition des marches). Élargissement des rues et des villages hors des murs d'enceinte.</p>	<p>Adaptation des maisons à l'activité viticole : Dans les centres : le magasin devient la cave, la porte devient charretière. Multiplication des maisons de maîtres et de négociants. En périphérie : construction de remises agricoles. A l'extérieur des villages : apparition des « folies ».</p>	<p>Les ouvertures s'agrandissent. La porte charretière est redimensionnée pour y faire passer un tracteur. Les fenêtres du logis s'agrandissent. Distilleries et caves coopératives font leur apparition en périphérie des villages. De nouveaux aménagements urbains sont conçus autour des caves coopératives.</p>	<p>Tandis que certaines caves s'agrandissent, d'autres sont détruites. Construction de nouveaux domaines et bâtiments agricoles au cœur du vignoble. Progression d'une urbanisation au milieu des vignes.</p>
<p>Age d'or de la viticulture, apparition de la maison vigneronne</p> <p>1ère moitié du 19ème s. 2ème moitié du 19ème s. Début 20ème s. Aujourd'hui</p>			



Le XX^{ème} siècle et les caves coopératives : changement social et technique

De la surproduction et des inégalités sociales...

Le plein essor de la viticulture de la fin du XIX^{ème} siècle, tournée vers la monoculture, annonce des rebondissements économiques dont les conséquences sociales s'expriment par une réelle transformation du système viticole au début du siècle suivant.

Les inégalités sociales entre propriétaires florissants, minoritaires mais puissants, et les paysans peu fortunés majoritaires, se creusent. À l'abondance d'une monoculture pléthorique répondent périodes de crises et de méventes.

...au mouvement coopératif

Influencé par les politiques (dont Jean Jaurès), un véritable mouvement social se met en marche dans tout le Languedoc-Roussillon. Dans un mouvement de colère, des premières initiatives de coopératives viticoles se concrétisent dans le département dès 1905. Les communes du territoire y semblent peu sensibles.

Ce sont d'abord des distilleries coopératives intercommunales qui sont construites pour la production d'eaux de vie (Nébian, Aniane). Mais la première vague de la coopération ne trouve pas d'autre écho en cette première décennie du XX^{ème} siècle. Il faut attendre les années 1930

pour voir fleurir bon nombre de coopératives viticoles, jusqu'aux plus récentes datant du début des années 1950 (Saint-André-de-Sangonis, Saint-Saturnin, Montpeyroux) et de 1960 pour la dernière : Puilacher (1963). Conséquences des crises viticoles des années 2000, beaucoup de coopératives viticoles ont cessé leur activité. Certaines ont toutefois réussi à se maintenir en engageant une politique de qualité.

Les caves coopératives : des architectes et des styles

Immenses vaisseaux représentant progrès techniques et sociaux, les caves coopératives présentent avant tout une architecture fonctionnelle. Leur taille imposante nécessite leur construction en périphérie des villages, généralement près d'une route et d'un cours d'eau. L'architecture des caves coopératives est fortement marquée par l'identité méridionale et les innovations industrielles. Toutes les coopératives sont l'œuvre d'architectes. Leur composition et leur structure est le reflet des directives du Génie rural et de la liberté d'expression de l'architecte.



Distillerie coopérative, Clermont l'Hérault, © Collection P. Hernandez

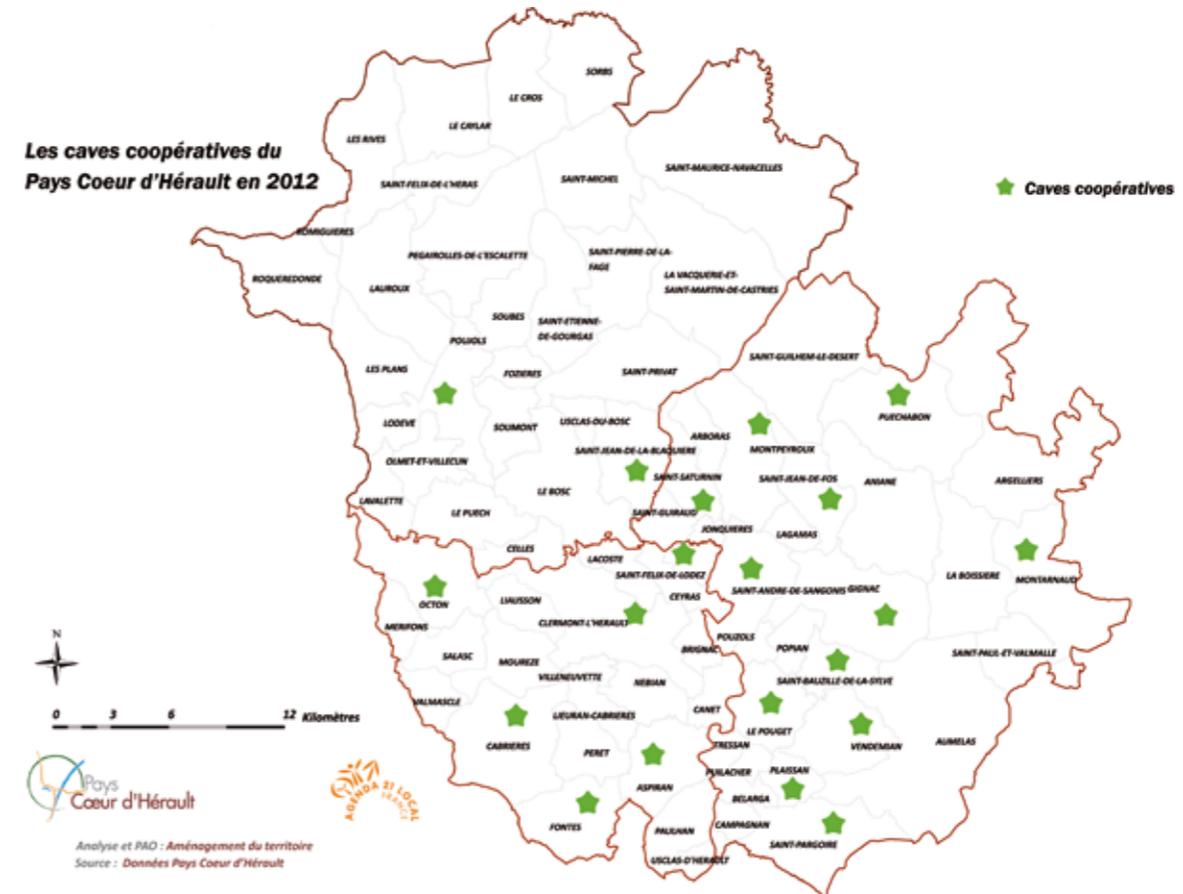
L'étude des structures viticoles privées¹⁾ met en évidence différents courants architecturaux et fait émerger la richesse de ces édifices à l'esthétique parfois contestée mais à l'importance patrimoniale avérée.

Sur le Pays Cœur d'Hérault, certaines caves se distinguent par leur architecture : Saint-Jean-de-la-Blaquière (l'unique coopérative viticole et oléicole), Saint-André-de-Sangonis (la plus grande), Paulhan, Octon, Montpeyroux (campanile), Pégairolles-de-l'Escalette (la plus petite), Puilacher (la dernière construite), etc. Celle de Cabrières est une des rares du département à bénéficier d'un ornement : un bas relief signé de l'artiste Maurice Caralp.

Témoins architecturaux du « Midi Rouge », les coopératives viticoles constituent encore aujourd'hui des éléments du bâti fortement investis symboliquement par les habitants, pour lesquels elles font partie intégrante du patrimoine local, au même titre que l'école, la mairie ou encore l'église.

Les distilleries sont les grandes oubliées de l'histoire de la viticulture. Souvent antérieures à la création des caves coopératives, celles-ci ont quasiment disparu ou passent inaperçues... Quelques exemples de distilleries sur le Pays Cœur d'Hérault : Aniane, Canet, Clermont l'Hérault, Fontès, Gignac, Le Pouget, Montpeyroux, Nébian, Puilacher...

Les caves coopératives du Pays Cœur d'Hérault en 2012



¹⁾ Caves coopératives en Languedoc-Roussillon (ouvrage collectif), Éditeurs Lieux-Dits, 2010

XXI^{ème} siècle, les nouveaux domaines viticoles qui font le patrimoine de demain...

L'histoire de la viticulture locale s'écrit encore aujourd'hui. Si le XX^{ème} siècle a été marqué par le système coopératif, la viticulture connaît une nouvelle dynamique : une tendance au retour aux domaines particuliers et aux petites productions.

Il n'existe pas aujourd'hui de profil type de vigneron, mais une diversité de profils : les héritiers perpétuant l'adhésion à la coopérative ; les héritiers (et ils sont plus nombreux) reprenant l'exploitation familiale en dehors de la coopérative et créant un domaine indépendant ; les néo-ruraux s'investissant avec la volonté de créer leur propre vin.



Ces choix ont des impacts sur le bâti des villages. Les caves des maisons vigneronnes et les remises agricoles sont réinvesties et retransformées pour permettre la vinification.

Apparaissent également de nouveaux domaines présentant des caractéristiques hétéroclites : réhabilitation d'anciens bâtis existants se concentrant au cœur des villages ou construction de nouvelles structures en périphérie des villages, voire au cœur du vignoble. La volonté de respecter les caractéristiques architecturales locales ou de s'intégrer dans le paysage varie selon la sensibilité des propriétaires.

Le bâti vernaculaire : des points de repères qui donnent une valeur culturelle et historique au paysage

Les cabanes

Bien que très rarement liées à la culture de la vigne, les cabanes de pierre-sèche (ou capitelles) constituent le vestige d'un passé agricole aujourd'hui révolu ou en déclin, celui d'une polyculture dans laquelle l'élevage occupe une place importante. Les matériaux de construction sont collectés dans les environs immédiats et très certainement issus du travail d'épierrement des parcelles.

Les cabanes n'ont jamais constitué un habitat permanent, mais un habitat temporaire utilisé comme abri contre



les intempéries par les agriculteurs et les éleveurs. Il est cependant difficile aujourd'hui de connaître précisément, et pour chacune d'entre elles, leurs usages d'origine, leur auteur ou encore la date de construction. Leurs formes architecturales sont extrêmement variables.

Tant qu'elles ne contrariaient pas la mise en culture, elles ont été conservées. Cependant, mises à part quelques exceptions (Pégairolles, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Auvergne), elles ne font pas l'objet d'entretien ou de rénovation.

Capitelle de L'Auvergne,
© Inventaire Général Languedoc-Roussillon



Cave coopérative de Cabrières, 1937,
© Archives Cave coopérative Cabrières

Les masets (abris agricoles)

Construction maçonnée de matériaux locaux, les masets émaillent le paysage du territoire. Bien qu'il semble que ces constructions soient directement liées à l'intensification de la viticulture dès le milieu du XIX^{ème} siècle, ils pourraient trouver leur origine plus tôt. Au XVIII^{ème} siècle, la déclaration royale dite « de Marly », donne la possibilité de défricher les terres abandonnées sans payer de dîme.

Tout comme les cabanes, les masets ne constituaient pas des lieux d'habitation mais plutôt des abris temporaires. Loin du village, ils étaient construits dans les vignes isolées pour éviter le retour au logis pendant la journée de travail. Les cultivateurs s'y abritaient des intempéries et y trouvaient de l'ombre pour se restaurer. Un espace était réservé au repos de la bête de somme : le cheval.

Si les matériaux et les techniques de construction varient, on y retrouve quasi-systématiquement un bâti modeste de forme carrée, percé d'une fenêtre. En pierre apparente ou crépi à la chaux, le maset possède une toiture en tuiles de briques.



Maset, Montpeyrroux

À l'intérieur, le maset abrite souvent une cheminée pour faire les repas ou se chauffer l'hiver, une mangeoire et un anneau. Le sol est toujours fait de terre battue. Les plus élaborés possèdent un étage où l'on accédait par une échelle de meunier et une trappe, certainement utile pour le stockage du foin ou éventuellement pour une nuit de sommeil sur une paille.

À l'extérieur, une treille est souvent installée sur le devant du maset, pour créer de l'ombrage en été. La présence d'un arbre (cyprès, pêcher de vigne, amandier, figuier...) à proximité est également quasi systématique. Un puits était nécessaire à l'abreuvement du cheval de labour, mais également pour la préparation des traitements de la vigne. En l'absence de source proche, une citerne est souvent construite à l'extérieur ou à l'intérieur de l'abri, afin de récolter les eaux de ruissellement par un système de canalisation.



© Fusioline

Si la vocation première des masets reste fonctionnelle, ils sont peu à peu utilisés comme lieux de villégiature, un havre de paix pour des dimanches en famille ou entre amis. Certains propriétaires vont ainsi agrandir ou décorer leur maset pour en faire un abri plus agréable.

Spécifiques au Languedoc-Roussillon (contrairement aux cabanes que l'on retrouve dans tout le Midi sous l'autre nom de « borries » ou « capitelles »), les souvenirs évoqués autour des masets font référence au travail à la vigne. Ils ne relatent pas de grandes histoires mais plutôt le vécu du quotidien : la culture à la vigne, les vendanges, les dimanches en famille.

« Ils vivent dans notre mémoire les mazets. Ils y sont fidèles. Comme aux vignes qu'ils président dans leur veille silencieuse. »

Max Rouquette

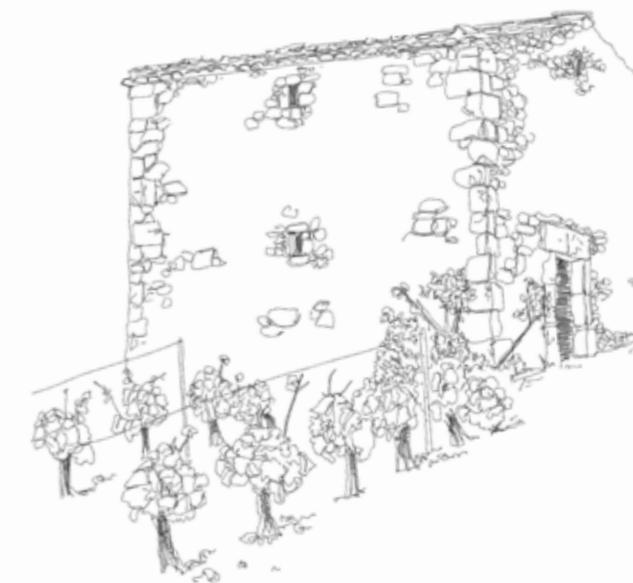
Dans les années 1960, l'évolution des modes de vie et de travail vont conduire les masets à l'abandon. Certains murs de ces édifices en bord de route sont peints pour devenir des supports publicitaires

Devant la difficulté des propriétaires pour entretenir ce patrimoine rural (vol des tuiles et des portes anciennes, occupation, graffitis, etc.), la majorité des masets est aujourd'hui laissée à l'abandon. Même les plus esthétiques connaissent ce même sort : c'est le cas du maset des Guinet à Montpeyrroux, situé à proximité d'oliviers millénaires. Ses murs arborent un crépi décoré à l'extérieur et des peintures figuratives à l'intérieur. Pour Le Mas de Montereau à Gignac (daté du milieu du XIX^{ème} siècle), l'Inventaire Régional avait signalé dès 1978 le mauvais état de ces décors intérieurs.

Certaines communes s'efforcent malgré tout de pérenniser leur état de conservation.



Maset des Guinet, Montpeyrroux





© Collection Ph. Trinquier

LE PATRIMOINE CULTUREL IMMATERIEL LIÉ À LA VITICULTURE

Vendémias

Una odor fòrta de rasim esquichat
a pres lei carrieras dau vilatge.
Temps de vendémias,
lo país tressusa e polsa
un buf enrasinat.
Siam dins una mar de vin,
lei tractors se'n van ais aubetas
coma tant de batèus destacats.
Montpeirós,
sías una illa roja
dins leis ersas de setembre.

Silvan Chabaud, extrait de « Leis illas infinidas », Editions JORN 2012

Vendanges

Une forte odeur de raisin écrasé
a envahi les rues du village.
Temps de vendanges,
le pays transpire et expire
un souffle raisiné.
Nous sommes dans une mer de vin,
les tracteurs s'en vont à l'aube
comme autant de bateaux détachés.
Montpeyrroux,
tu es une île rouge
dans les vagues de septembre.



La vigne et le vin constituent une culture familiale qui s'est transmise de génération en génération, suivant les soubresauts de la viticulture, dont notamment ceux du siècle passé, qui ont très fortement marqué l'histoire des villages et des familles.

En Pays Cœur d'Hérault, à l'image du Midi, la viticulture a concerné quasiment toutes les familles et tous les villages. Elle fait partie d'une mémoire partagée, celle d'un monde paysan en transition et constitue de fait un patrimoine immatériel qui donne à lire et à comprendre le bâti, les paysages et la structuration sociale des villages d'aujourd'hui.

Ces mémoires, dont la pérennité est menacée, sont autant de traces témoignant des mutations connues par le monde viticole local. Evolution des techniques, organisation du métier, rendez-vous annuels des vendanges ou conditions de travail sont des indices alimentant la connaissance du patrimoine viticole.

Une série d'entretiens organisés avec des personnes ressources, complétée par une enquête de terrain, ont fait émerger un patrimoine immatériel lié à la mémoire des habitants du territoire. Ainsi, la petite histoire familiale se recoupe avec la grande histoire de la viticulture régionale.



© Collection Ph. Trinquier

Une viticulture familiale et de proximité

Historiquement, sur le territoire, la viticulture ne peut être dissociée d'autres pratiques agricoles et artisanales (céréales, fourrages, arbres fruitiers, verdet, câpres, chasse, etc.) venant compléter les besoins en ressources quotidiennes. Chaque famille possédait une petite vigne en complément des cultures alimentaires (orge, seigle, pois chiches etc.).

La taille des exploitations était généralement réduite à un petit parcellaire (moins de 10 ha), l'outillage et les conditions de vinification étaient sommaires. Le fidèle compagnon aux travaux viticoles restait la figure du bien aimé cheval. Le contexte social était donc majoritairement modeste, contrôlé par les transactions des négociants.

Le vin produit servait principalement à l'autoconsommation et les surplus, quand il y en avait, alimentaient un commerce provincial réalisé à dos de mulet. Même au temps de la viticulture capitaliste (la monoculture de la fin du XIX^{ème} siècle), la polyculture était de mise sur le territoire.

Contrairement à ce qui a pu se passer dans d'autres territoires français et dans les zones de plaines et du littoral de la région, ici l'avènement de la monoculture ne semble pas avoir conduit à un remembrement parcellaire et au développement de grands domaines au détriment des petits. Elle s'est développée dans un système de petite paysannerie, chaque famille dédiant une partie de son parcellaire et de son temps à la production viticole. Cela est encore plus marqué dans les zones de coteaux et de piémont où, dès le XVIII^{ème} siècle, les petits paysans défrichent les terres ingrates et improductives des coteaux pour y planter de la vigne, alors seule culture un peu rémunératrice à cette période.

Cette configuration de petite et moyenne paysannerie perdure encore aujourd'hui et distingue en cela le territoire du Pays Cœur d'Hérault des autres territoires alentours, plutôt constitués de grands domaines et de familles historiquement très spécialisées dans la vigne.

La viticulture d'aujourd'hui semble avoir hérité de ce contexte historique, lui conférant un caractère de proximité, où il est relativement aisé d'entrer en contact avec les producteurs. Aujourd'hui encore, ce qui caractérise la viticulture locale, c'est aussi son application réduite à une échelle familiale.



Un territoire fondé sur la mobilité et les échanges culturels

Le caractère migratoire, qui apparaît en filigrane des récits, est une des composantes pouvant expliquer, en partie, la structuration du territoire à travers ses échanges et ses chemins. Échanges commerciaux vers le plateau du Larzac jusque dans l'Aveyron, dépassant parfois l'Auvergne pour rejoindre les côtes atlantiques (on retrouve des branches de familles montpeyrusiennes à Nantes par exemple), l'arc des coteaux de l'actuel Pays Cœur d'Hérault semble volontiers tourné vers les cols et l'intérieur des terres, alors que le sud du territoire semble plutôt entrer en cohérence avec le piscénois.

Traversé de routes, le territoire s'est enrichi de la mobilité de ses marchands mais aussi de ceux qui, venus d'ailleurs, ont tenté de gagner leur vie grâce à la viticulture. Ainsi, des vendangeuses aveyronnaises sont, par mariage, devenues héraultaises. D'autres commerçants ont migré pour trouver sur le territoire des conditions plus propices à la réalisation de leur négoce. Enfin, l'histoire de la viticulture liée à celle du territoire ne peut être racontée sans celle des ouvriers agricoles espagnols dont les descendants sont aujourd'hui parfois devenus maires de communes. Ici, les échanges d'ordre économique sont devenus des échanges d'ordre culturel.

Les migrations espagnoles

Trois vagues migratoires ont amené les Espagnols à travailler les vignes du territoire :

- l'arrachage et la replantation après le phylloxéra (fin XIX^{ème} siècle)
- la fuite de la guerre civile dès 1939
- la migration politique sous le régime de Franco (années 1960). Un important réseau de travailleurs saisonniers s'est organisé entre l'Espagne et les villages viticoles. Les Espagnols arrivaient en gare de Béziers où le propriétaire venait les chercher. Ils étaient souvent logés dans des mas de manière assez précaire.

Échanges commerciaux avec l'Aveyron, un lien avec le plateau du Larzac

Les va-et-vient à travers les chemins (col d'Arboras, Pas de l'Escalette, traversée de la Séranne) montrent une cohérence marchande (charcuterie, fromage, vin, bois) entre les coteaux et le plateau du Larzac. Des négociants aveyronnais sont venus investir dans la viticulture au XIX^{ème} siècle, notamment à Clermont l'Hérault où ils ont développé la filière.

Sociabilité et moments partagés : souvenirs de vendanges...

Le moment partagé qui reste le plus empreint dans les mémoires est certainement celui des vendanges : la pénibilité du travail s'efface derrière le plaisir d'être ensemble. Mobilisation collective autour d'un travail commun, les efforts éprouvés par les colles de vendangeurs sont récompensés par la dégustation du « ragoût d'escoubilles » (les restes) et de bonnes rigolades, moments conviviaux aujourd'hui racontés sur le ton de la nostalgie... À cela peuvent aussi être associés les moments de travail collectif tels que la taille, le charruage, la plantation où l'entraide prend place.

« Avant, les villages vivaient pendant les vendanges : il y avait toujours du monde dans les vignes. Maintenant, avec les machines, tout cela est fini... »



« Je me rappelle que pendant les vendanges, le patron passait avec sa voiture dans le village et venait chercher tous ses saisonniers. On partait ensemble à la vigne et on rentrait ensemble après le travail. Nous les femmes, on recouvrait même la charrette de fleurs pour revenir au village. Aujourd'hui, cela n'existe plus... »

Le mouvement coopératif : élément central du patrimoine viticole, au cœur des mémoires

Le mouvement coopératif est l'une des thématiques mémorielles les plus affirmées dans les villages du territoire. Élément consensuel, il touche de manière quasi intégrale plusieurs générations de viticulteurs et de non viticulteurs.

Luttes sociales et politiques, la viticulture pour tous

Conséquence directe de l'organisation du système viticole de la fin du XIX^{ème} siècle et des inégalités sociales afférentes, le mouvement coopératif est une contestation sociale et politique revendiquant l'amélioration des conditions d'exploitation du secteur viticole face à une situation de production pléthorique (conséquence de la monoculture et de la plantation de cépages à fort rendement sur le vignoble le plus étendu du monde, le Languedoc-Roussillon).

Les premières coopératives datent des années 1900-1910 et concernent d'abord les zones de monoculture des plaines viticoles. Impulsé par des hommes politiques influents tel que Jean Jaurès, repris par un réseau de politiciens locaux, le mouvement coopératif s'exprime d'abord sous le signe de la lutte des petits producteurs pour le maintien de leur principale ressource : le vin.

Survenant dans un contexte de crise, ce mouvement concerne la totalité de la région Languedoc-Roussillon et s'échelonne sur plusieurs décennies. Il marque un fort engagement politique (le Midi Rouge) dont l'événement le plus marquant reste la Révolte de 1907 mobilisant entre 600 000 et 800 000 manifestants languedociens. Il participe fortement à la sauvegarde de l'activité viticole sur la région et, bien sûr, sur le Cœur d'Hérault.

Une concentration mondiale inégalée

La coopération semble s'exprimer dans les communes du territoire par un phénomène d'imitation sur les modèles pris dans le sud du département, la majorité des coopératives viticoles sont construites dans les années 1930. Dans d'autres cas (années 1950), la création d'une cave coopérative est une réaction qui s'exprime face à une urgence. Si bien que l'équation d'une cave coopérative par village a été effective jusqu'à la fin du XX^{ème} siècle, phénomène de concentration encore inégalé dans le monde.



Cave coopérative « La Grappe Vermeille », Gignac © Droits réservés

Maintien de la viticulture et poumon économique des villages

Construit autour des valeurs de mutualisme et de solidarité, si le mouvement coopératif ne fait pas toujours l'unanimité dès son implantation dans les villages, il finit tout de même par gagner la quasi-totalité des familles. Une fois admis, il concerne à la fois les propriétaires viticoles mais aussi tous les univers périphériques à la fabrication du vin. Source d'emplois, ce sont ainsi des mères, des épouses et des filles qui sont aussi employées. La coopérative fait partie des éléments fédérateurs de la culture viticole locale grâce auxquels le secteur a pu être développé. Son impact économique participe donc à la restructuration du monde viticole.

Transformation des structures villageoises et « esprit collectif »

Le mouvement coopératif participe grandement à une transformation de la viticulture et retentit au-delà, puisque c'est toute l'organisation sociale des villages qui connaît des changements. L'ensemble de la population est donc concerné. Il ne s'agit plus de faire du vin à profit individuel mais de mutualiser forces et moyens à l'échelle du village. Le niveau de vie en est amélioré et la viticulture épargnée de certaines faillites.

« Dans certains villages, la cave coopérative était le premier ouvrage bâti en béton et l'un des rares établissements à avoir l'électricité ! Les gens de l'époque devaient trouver cela fou ! »



Attente au quai de déchargement, Cave coopérative de Gignac © Droits réservés

Vers un progrès démocratique, social et technologique

Cette lutte s'accompagne du développement d'une représentation démocratique au sein de la gouvernance de la structure mais aussi de nombreuses structures sociales propres à la profession : syndicats, confédérations, mutuelles agricoles, etc., vécus comme un véritable progrès. La perception du progrès ne s'arrête pas à l'amélioration des conditions sociales. La coopération a permis la modernisation des installations et un investissement dans de nouvelles technologies.





Des progrès techniques et organisationnels grâce à la « coopé »

Le mouvement coopératif amène une nouvelle façon de concevoir la répartition des tâches liées à la viticulture. Le métier de vigneron réalisé par une seule personne se scinde en plusieurs corps professionnels se spécialisant à part entière : la partie externe à la cave d'un côté (la culture de la vigne), la partie interne de la cave d'un autre côté (vinification et commercialisation). Grâce à cette répartition des tâches, les viticulteurs peuvent donc employer des experts pour transformer leur matière première, la valoriser et la vendre. Ils garantissent de ce fait une valeur ajoutée à leur production.

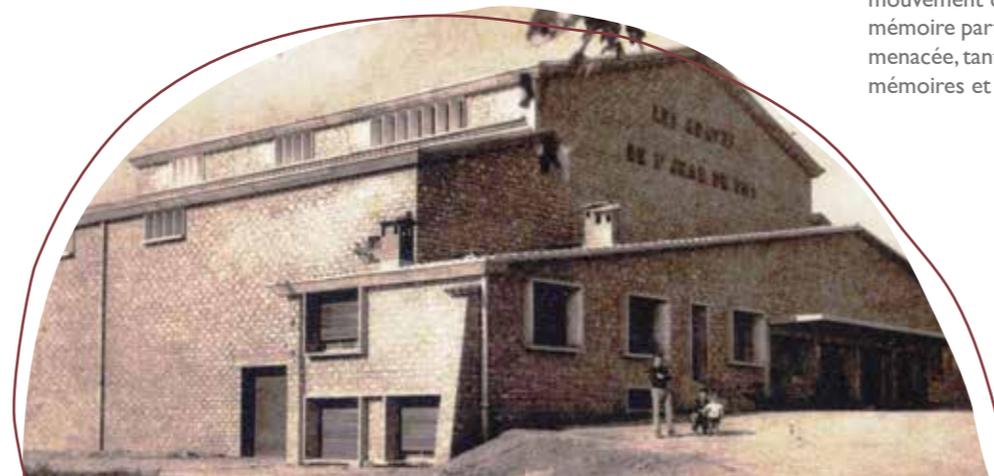
La mutualisation des moyens économiques favorise des investissements technologiques à plus grande échelle, relayée par la mécanisation de certains travaux. Ainsi, les coopérateurs peuvent investir dans un équipement moderne et dans de la matière grise (œnologie, conseils agronomiques). Indirectement, ils contribuent au développement de la recherche pour améliorer leur production. En contrepartie de leur spécialisation sur la culture de la vigne, intervient la non transmission ou la perte de certains savoir-faire tels que ceux liés à la vinification. Enfin, certaines caves coopératives de l'actuel Pays Cœur d'Hérault ont évalué, dès les années 1960-1970, l'importance d'introduire des cépages nobles dits « améliorateurs », initiative qui contribue aujourd'hui à l'excellence des vins des AOC représentées sur le territoire.

Un impact sur la législation nationale du vin

Les luttes contre les fraudes qui ont alimenté la Révolte de 1907 ont contribué à légiférer sur le système viticole à l'échelle nationale, limitant notamment la pratique de la chaptalisation². La force du système coopératif représenté par divers regroupements corporatifs n'aura de cesse d'impacter les lois et la structuration institutionnelle relatives à la viticulture.

« La coopé », élément symbolique fort de l'identité des villages

Aujourd'hui, la cave coopérative, pour son bâti imposant mais aussi pour le sens symbolique qui lui est attribué fait partie des institutions villageoises incontournables. Elle est un haut lieu de mémoire consensuellement partagé. Pour autant, ce patrimoine bâti n'est pas systématiquement protégé ni mis en valeur, il est parfois même menacé de destruction. Symbole fort, il favorise par endroit la création de collectifs de défense des caves coopératives (Paulhan, Saint-André-de-Sangonis, etc.)



Cave coopérative
de Saint-Jean de Fos, 1947
© Droits réservés

Les prémices de l'excellence : expérimentations scientifiques et progrès techniques

Clermont l'Hérault, un centre d'expérimentation...

Le XIX^{ème} siècle est une période d'expérimentation en matière d'ampélographie³ et d'agronomie. Clermont l'Hérault sera également le laboratoire de nouvelles expérimentations de cépages hybrides.

L'union de Louis Bouschet, chercheur hybridateur, et de la fille de la famille clermontaise Bernard, donne naissance à Henri Bouschet de Bernard qui s'inscrit dans la continuité de son père et reprend ses travaux d'ampélographie.

Collaborant avec Jules-Emile Planchon qui découvre le phylloxéra, il est l'un des premiers à préconiser la greffe de plans français sur des porte-greffes américains.

En 1886, il invente notamment l'Alicante Bouschet, cépage teinturier hybride du Grenache et du Petit Bouschet, lui-même issu d'Aramon. Ses mérites sont vantés pour sa résistance à l'oïdium et son fort rendement pouvant atteindre les 250 hl/ha. Sa qualité de teinturier en fera la base de tous les autres cépages teinturiers de France. Un document original (disponible aux Archives municipales de Clermont l'Hérault) signé de sa main à Clermont l'Hérault atteste que la ville en aurait accueilli les essais.

Ce cépage se serait alors répandu dans tout le Midi de la France, en Algérie, en Espagne et jusqu'en Californie.



Le phylloxéra
© Droits réservés

³ Discipline étudiant la vigne et plus particulièrement ses espèces et variétés, les cépages.

² Ajout du sucre au moût pour augmenter le degré d'alcool final du vin après la fermentation alcoolique.

L'Alicante Bouschet n'ayant été retenu dans aucune appellation, la surface octroyée à ce cépage est en baisse constante (12 000 ha en 1994, 3 800 ha en 2011). Henri Bouschet de Bernard est à l'origine de nombreux autres cépages (l'Espar, le Mourastel-Bernard, l'Ceillade du 1^{er} août, le Grand noir de la Calmette, etc.), découvertes pour lesquelles il reçut une médaille d'or aux Primes d'Honneur, prix des fermes-écoles en 1869.

...et un centre d'apprentissage de la viticulture : l'École d'Agriculture d'Hiver

En 1920, les efforts engagés pour l'amélioration de la viticulture sont poursuivis et Clermont l'Hérault devient un centre d'apprentissage de la viticulture moderne à travers la création de l'École d'Agriculture d'Hiver. Impulsée par le maire de l'époque et soutenue par le Conseil Général, cette initiative témoigne d'une réelle volonté de former les viticulteurs à la maîtrise de leur métier. L'enseignement est centré sur les pratiques agricoles modernes et complété par des cours de comptabilité et de gestion. L'objectif de cette école est de faire entrer le petit paysan polyculteur traditionnel du Languedoc à l'ère d'une agriculture productive moderne : un viticulteur. « On ne naît pas agriculteur ou viticulteur, on le devient » aurait été une des devises du directeur de l'école. L'établissement cesse son activité en 1950. Cette initiative, bien qu'aujourd'hui oubliée, témoigne d'une volonté municipale et départementale de prendre au sérieux l'amélioration de la culture de la vigne et de faire du territoire un centre spécialisé autour de la viticulture.

Les progrès techniques et technologiques appliqués au matériel vinaire, rendus possibles notamment grâce à la mutualisation des moyens en coopérative ou encore aux initiatives publiques, placent encore aujourd'hui le vignoble du Languedoc à la pointe de la modernité.

Viticulture de coteaux et politique de ré-encépagement : la reconversion qualitative du vignoble

La viticulture de coteaux, bien que traditionnelle, est intensivement exploitée tardivement. Étant reconnue de meilleure qualité que les vins produits en plaine, elle oriente la viticulture dès 1960-1970, vers une politique de ré-encépagement. Celle-ci consiste à replanter les parcelles principalement plantées d'Aramon avec des cépages dits nobles ou améliorateurs. L'objectif est de baisser le rendement de cépages très productifs au profit de cépages qualitatifs. Seront ainsi introduits la Syrah, le Grenache, le Mourvèdre..., devenus aujourd'hui caractéristiques des vins des coteaux du Languedoc. Le rendement moyen baisse ainsi de 35% entre 1979 et 2012 (données SAFER).



Terret Bourret et Syrah, d'après *Ampélographie traité général de viticulture* © Médiathèque de Béziers

Du VSQS (vin de qualité supérieure) au cru, une ascension vers la qualité et la valorisation des terroirs

Le 16 décembre 1960 est décrétée l'appellation VDQS « Coteaux du Languedoc », fédérant 12 terroirs, Faugères et Saint-Chinian. Plusieurs années de travail d'harmonisation et d'amélioration de la production ont valu le passage de la zone en AOC, en 1985, à l'intérieur de laquelle se distinguent des terroirs classés en AOC communales dont la qualité des vins est en cours de reconnaissance de l'appellation « Cru ».

Cette ascension résulte des efforts fournis par les producteurs, indépendants ou coopérateurs, qui font aujourd'hui partie du fleuron de la viticulture en Cœur d'Hérault.

Vins mousseux et vins Vermeil, des vins de renom

Dès le XIII^{ème} siècle, Montpellier est une ville reconnue pour son vin en raison notamment d'un monopole concédé aux maréchaux de Philippe Le Bel sur les vins de Montpellier qui alimentent dès lors Paris. Leur bonne réputation contraste avec celle des autres vins de la région, si bien qu'à partir de 1300, Montpellier protège cette qualité, contrôlant toutes les vignes qui rentrent dans la composition de son vin et interdisant la vente d'autres vins dans la cité.

En 1357, les registres municipaux de Montpellier font toutefois état du « vin Vermeil » de Cabrières, servi à chaque banquet officiel. Mais la renommée des vins de Cabrières semble s'être faite à la cour du Roi Soleil et grâce au prieur du village, Fulcrand Cabanon, qui ramena ce breuvage à la cour de Versailles.

Les vins de Pégairolles de l'Escalette semblent jouir, dès le milieu du XIX^{ème} siècle d'une bonne réputation. La production de 1894 est de 3 000 hectolitres, dont une partie en vin blanc mousseux et en vin blanc sec. Le phylloxera conduira à un changement du vignoble, tant dans les cépages que dans les zones replantées. Aujourd'hui à Pégairolles, cette production de vins mousseux n'existe plus.

« La vigne (de Pégairolles) produit un vin recherché pour son bouquet, sa finesse et son degré alcoolique »

Fabre, 116



Le raisin de table, un centre national de production et d'exportation au sud du territoire

Parmi les récits collectés durant la présente étude, nombreuses ont été les références à la culture du raisin de table. Celle-ci se concentre plus volontiers au sud du territoire, sur la zone regroupant les communes de Nébian, Aspiran, Gignac, Le Pouget, Pouzols, Saint-Pargoire, Vendémian, etc.

À la convergence de ces villages, un centre économique fait valoir sa gare et sa voie de chemin de fer : Clermont l'Hérault, qui devient l'un des centres de collecte de raisin de table les plus importants de France. De là seront exportés jusque dans les années 1970 des tonnes de raisin de table.

La culture du raisin de table vient pallier à des périodes de crises successives de la vente de vin à partir des années 1900. Les viticulteurs y voient une meilleure ressource car le kilo de raisin de table était vendu beaucoup plus cher que le kilo de cépage vinificateur. L'affaire était donc plus sûre et plus rentable. Les variétés cultivées sont le Chasselas et le Servant (cépage tardif).



Préparation des commandes de raisin de table
© Collection P. Hernandez



« Une cure de raisins à Clermont l'Hérault »
© Collection P. Hernandez



Départ de la gare de Clermont l'Hérault, 1931
© Collection P. Hernandez

UN PATRIMOINE MÉCONNU ET FRAGILE, LES RISQUES ET ENJEUX...

Sites archéologiques exceptionnels, patrimoine bâti d'intérêt architectural et historique, paysages uniques, mémoire sociale forte : le patrimoine lié à la viticulture est sans conteste riche sur le territoire du Pays Cœur d'Hérault.

Pour autant, le patrimoine culturel immobilier lié à la viticulture reste discret, fonctionnel et relevant du droit privé. Il apparaît aujourd'hui menacé par un manque de valorisation et d'entretien.

Les maisons vigneronnes, souvent transformées en lieu d'habitation dans les villages, sont victimes de réaménagements qui dénaturent leur cohérence architecturale (modification d'ouvertures, emploi de matériaux modernes...). La valeur historique de ces bâtiments reste méconnue du grand public, phénomène accentué par l'omniprésence de la viticulture dans le quotidien des villages depuis plusieurs générations, qui ne génère pas de vigilance patrimoniale particulière.

Devant la nécessité d'investissements trop importants pour les maintenir en état, murs, terrasses ou masets sont tout simplement abandonnés par leurs propriétaires.

Devant le contexte économique et la restructuration de la filière, certains caves coopératives ont cessé leur activité : leur vente à des fins immobilières privées, voire leur destruction, doivent faire l'objet d'une attention particulière, compte-tenu de leur importance architecturale et symbolique.

La vigilance doit également se porter sur le maintien des paysages, aujourd'hui menacés par une homogénéisation due à la disparition d'éléments structurants (arbres isolés, haies, patrimoine rural...) et à l'augmentation du mitage urbain aux abords des villages.

L'intérêt patrimonial pour la viticulture, très récent, n'a fait l'objet que de très peu de travaux. Le recueil de récits d'une génération ayant connu ce monde en transition politique, sociale et technique, devient d'autant plus urgent : la mémoire des derniers témoins de ce temps est en train de disparaître. De même des savoirs et savoir-faire tombent dans l'oubli.

D'autre part, la viticulture locale est liée à d'autres caractéristiques patrimoniales qui ont également leur importance sur le territoire : poterie, industrie textile, chemin de fer, agropastoralisme, voies commerciales, artisanat...



Des façades dénaturées...

Bien que puisant son héritage dans le passé, la viticulture est aujourd'hui toujours bien ancrée dans l'économie locale du Cœur d'Hérault. Engagés dans des démarches de qualité, les vignerons du territoire se tournent de plus en plus vers des perspectives œnotouristiques qui viennent compléter leur activité agricole : chambres d'hôtes, balades thématiques, évènementiels, vinothérapie...

Aujourd'hui en transition, la viticulture a fait naître une diversité de pratiques, de produits et de façons de faire du vin. Il n'y a plus une seule viticulture mais des viticultures. En témoigne l'hétérogénéité des structurations sociales de l'exploitation viticole (grands domaines modernes ou familiaux, petites exploitations familiales, doubles actifs, reconversion...) et la diversité des pratiques de culture de la vigne et de la vinification : agriculture traditionnelle ou biologique, voire biodynamique ; approche technique et chimique de la vinification ou vins naturels ; valorisation des anciens cépages ou cépages améliorateurs, etc. Cette diversité favorise la multiplicité des réseaux d'inter-sociabilité, chacun développant ses propres circuits de commercialisation et de communication, mobilisant des représentations et des discours différents.

Cette première étude doit permettre d'attirer l'attention des acteurs du Pays Cœur d'Hérault – professionnels, propriétaires, habitants, associations, collectivités – sur la nécessité d'une meilleure prise en compte du patrimoine viticole du territoire. Ceci afin de veiller à son entretien et à sa valorisation, et d'inventer ensemble les projets qui feront le patrimoine de demain.



Terrasses du Larzac © Coteaux du Languedoc

Remerciements

Le Pays Cœur d’Hérault tient tout particulièrement à remercier les membres du comité de pilotage de l’étude ainsi que l’ensemble des partenaires, professionnels et personnes ressources sollicités dans le cadre de ce travail. Nous remercions chaleureusement Jean-Paul Creissac pour la sélection des extraits poétiques qui jalonnent cet ouvrage.

Bibliographie sélective

Dans le cadre de l’étude commanditée, une importante revue documentaire a été réalisée. L’ensemble des fonds documentaires du département (universitaires, institutionnels, associatifs, privés) a fait l’objet de recherches par communes, et en fonction de mots clés liés à la vigne.

Les éléments bibliographiques pertinents ont été recensés dans une base documentaire synthétisée ci-dessous :

AGDE Michel, « Le Soutirage au soufflet, Dom Pérignon et l’élaboration de vins fins dans l’Hérault avant la vinification moderne », *Études Héraultaises* n°39, 2009.

AMIEL Christiane, *Les fruits de la vigne : représentation de l’environnement naturel en Languedoc*, 1985.

Association Club Archéologique de Montagnac - Pézenas – Aspiran, « Saint-Bézard, la villa Gallo Romaine (Aspiran) », Les livrets du Clermontais, 2012.

Atelier du patrimoine du Collège « Lo Trentanel », *La vigne, la vendange*, 1995.

Atlas des terroirs du Languedoc : annuaire des vigneron par appellations et des négociants, 1997.

AUGE LARIBE Michel, *Chez les vigneron du Midi*, 1903.

AUGE LARIBE Michel, *Grande ou petite propriété ? Histoire des doctrines en France sur la répartition du sol et la transformation industrielle de l’agriculture*, 1902.

AUGE LARIBE Michel, *La révolution agricole*, 1955.

BAGNOL Jean-Marc, « Quand la république célébrait les grands crus du Languedoc : la VII^e Fête nationale des vins de France [1^{er}-4 juillet 1939] », *Études Héraultaises*, 2009.

BAGNOL Jean-Marc, *Le Midi viticole au parlement : Edouard Barthe et les députés du vin de l’Hérault, années 1920-1930*, 2011.

BARTHÈS L., BRAUJEU E. et MARRES P., *Aniane de la Révolution à nos jours*, 1993.

BASSET Jacques, *Gignac : en vallée de l’Hérault d’hier et d’aujourd’hui, Centre d’initiation au patrimoine de la vallée de l’Hérault*, 1995.

BENET J-B., MAFFRE-BAUGE E., VIALETTE G., COMBES D., NOUVEL A., *3000 ans de viticulture en Occitanie*, 1979.

BERGER Alain, *La viticulture et l’économie du Languedoc du XVIII^e s. à nos jours*, 1980.

BERNARD Marie-Claire, *Viticulture et société en Languedoc-Roussillon*, Laboratoire de géographie rurale de l’Université Paul Valéry, 1985.

BERTRAND-BONNET Renée, *Dans le vignoble Languedocien, Paulhan*, 1978.

BEYLS Anne-Sophie, BRENNER Amélie, GALLARDO Julien, LORENCOVA Katerina, PHILIPPET Sophie, *Un réseau de partage de connaissances pour le Pays Larzac Cœur d’Hérault*, 2004.

BIROUSTE Georgette, « Le Phylloxéra à Aspiran », *Bulletin du groupe de recherche et d’Études du Clermontais*, 1999.

BIROUSTE Georgette, « Métiers d’Autrefois : la tonnellerie », n°10, 1991.

BLANC A., *Rapport sur les essais publics de la motoculture, motoviticulture et d’électro-motoculture : exposition régionale de Montpellier*, 1923.

BLANC Georges, « Clermont l’Hérault et sa région : le raisin de table une production centenaire », in *Bulletin du GREC*, n°126-127-128, 2005.

BLAQUIERE Constant, *Au pays des pierres. Notes sur l’Histoire de Montpeyroux*, 1939.

BOISMENU Antoine de, « Le paysage viticole, un espace menacé », *La pierre d’angle*, n°41, 2006.

BOUCHET A., « Mes Capitelles de Faugères (Hérault) », in *Cahier n°1 Bilan 1974-1982*, 1982.

BOURRIER Robert, *Vendémian, village Languedocien*, 1977.

BOUVIER Michel, *Les saveurs du vin antique. Vins d’hier, vigneron d’aujourd’hui*, 2001.

CABLAT André, « Manses et bastides, deux types d’habitats de pierre sèche du Moyen Age dans la région d’Aniane (Hérault) », in *L’Architecture Vernaculaire, supplément n°3*, p,81-92, 1983.

Canton de Gignac, Hérault. Image du patrimoine, Inventaire, 1992.

Capitelle : une base télématique sur l’environnement patrimonial de la région Languedoc-Roussillon. Dossier DRAC L-R, 1991.

CAUVY Benjamin, *Considérations sur l’état actuel de la maladie de la vigne dans le Département de l’Hérault et sur les moyens de la combattre et de reconstituer nos vignobles*, 1876.

CLAVEL Jean, BAILLAUD Robert, *Histoire et avenir des vins en Languedoc*, 1985

CLEMENT Pierre-Albert, *Foires et marchés d’Occitanie de l’Antiquité à l’an 2000*, 1999.

Comité de défense de la viticulture du département de l’Hérault, *Bulletin du comité de défense de la viticulture du département de l’Hérault, année 1894*.

COOMAN Mentor de, *Les travaux de la vigne, souvenirs de viticulteurs de la région de Canet*, 1998.

CORDONNIER Robert, « Histoire de la viticulture du Languedoc-Roussillon », in *Le progrès agricole et viticole*, juill. 1985, 1986.

COT Justin, *La viticulture et le régime douanier : la mévente du vin*, 1897.

COT Justin, *Rapport sur la viticulture et le nouveau régime douanier*, 1891.

COUVREUR Dominique, *Routes du vin en Languedoc-Roussillon*, 2004.

CREISSAC Yvon, *Montpeyroux au cours des siècles. Le Castellans et son château féodal*, 2011.

DE ROUVILLE M.-P., *Le Vignoble de l’Hérault en 1900*, 1900.

DELBOS Bernard, *Premier inventaire Régional : Capitelles et pierre sèche en Languedoc-Roussillon. Étude pour la mission du patrimoine ethnologique*, 1994.

DELFAU Gérard, *Sites et vins du Pays de l’Hérault*, 1987.

DERMIGNY Louis, « Le prix du vin en Languedoc au XVIII^e s. », in *Annales du Midi*, 1964

DESCHAMPS F., « Capitelles et pierres sèches de la vallée de la Buège », in *Cahier n°1 Bilan 1974-1982*, 1982.

Direction Régionale de l’agriculture et de la pêche. Service régional de statistique agricole, *Contributions à la connaissance de la viticulture régionale*, 2001.

DOUYSSSET Elie, « La vérité vraie sur la reconstitution de la vigne française », in *Cahier n°16*, 2003-2005.

DUFOUR Patrick, *À la découverte du patrimoine bâti communal de la Communauté de Communes Vallée de l’Hérault*, 2009.

DUFOUR Patrick, *Liste inventaire du patrimoine bâti communal*, 2008.

DUSSERT E., *Alcools et eaux de vie*, 1997.

ESCUDIER Jean-Louis, *Viticulture et politique en Languedoc : l'action d'Adolphe Turrel, ministre de la III^e République*, 1995.

FALISSARD Renaud, *Vignes, vins du pays d'oc : vocabulaire de la langue d'oc concernant la culture, la vinification, les instruments et la boisson suivi des dictons et proverbes*, 2001.

Fédération historique du Languedoc Méditerranéen et du Roussillon, *La vigne et la civilisation du vin en pays languedocien et catalan*, 1984.

FERAUD Sylvette, *Les problèmes de la viticulture languedocienne à travers la Revue de viticulture : 1894 -1913*, 1967.

FERRE Georges, *1907 : la guerre du vin*, 1997.

FOËX Gustave, *Cours complet sur la viticulture*, 1891.

FOËX Gustave, *Manuel pratique de viticulture pour la reconstitution des vignobles méridionaux : vignes américaines, submersion et plantation dans les sables*, 1891, 1892, 1897.

FOËX Gustave, *Rapport à M. le directeur de l'école d'agriculture de Montpellier sur les expériences de viticulture entreprises*, 1879.

Foyer rural d'Aspiran, *La crise du phylloxéra*, 1998.

GALLEGO Glaise, « Clermont l'Hérault : le drap clermontais, richesse économique ; vins, production et commercialisation », in Bulletin du Groupe de Recherche et d'Études du Clermontais, 2000.

GALTIER Gaston, *Le vignoble du Languedoc méditerranéen et du Roussillon, Etude comparative d'un vignoble de masse*, 1960.

GANIBENC Dominique, *Les bâtiments du monde viti-vinicole en Languedoc-Roussillon des années 1860 à nos jours : étude d'une infrastructure privée et communautaire*, 2012.

GAVIGNAUD-FONTAINE Geneviève, « De la diversité des pressoirs fin XIX^e - Début XX^e s. », Études sur l'Hérault

GAVIGNAUD-FONTAINE Geneviève, « Les grands propriétaires et leurs exploitations viticoles dans l'Hérault aux XIX^e et XX^e s.: contribution pour une histoire en chantier », in Etudes Héraultaises n°26-27, 1996.

GAVIGNAUD-FONTAINE Geneviève, *Caractères historiques du vignoble en Languedoc et Roussillon (recueil d'articles)*, 1997.

GAVIGNAUD-FONTAINE Geneviève, *Le Languedoc viticole, la Méditerranée et l'Europe au siècle dernier*, 2006.

GAVIGNAUD-FONTAINE Geneviève, *Le vin en Languedoc et en Roussillon : de la tradition aux mondialisations : XVI^e-XXI^e s.*, 2007.

GAVIGNAUD-FONTAINE Geneviève, *Propriétaires-viticulteurs en Roussillon structures, conjonctures, société, XVIII^e-XX^e s.*, 1983.

GAVIGNAUD-FONTAINE Geneviève, *Terroirs et marchés des vins dans un siècle de crises : 1907-2007 en Languedoc et Roussillon*, 2012.

GAVIGNAUD-FONTAINE Geneviève, VAYSETTE Jean-Louis, SAUGET Jean-Michel, *Caves coopératives en Languedoc-Roussillon*, 2010.

GAVIGNAUD-FONTAINE Geneviève, *Vignerons : recueil d'articles (II : Histoire languedocienne et roussillonnaise)*, 2005.

GAVIGNAUD-FONTAINE Geneviève, *Villageois sans agriculture ! Observations sur les mutations rurales de notre temps*, 2007.

GAZARGUES André, *Saint-Pargoire, 2000 d'histoire d'une commune languedocienne*, 1996.

GERVAIS Prosper, *Le champ d'expériences des « Causses »*, 1900.

GIRAL Madeleine, *Les années folles et l'exode rural à Lieuran-Cabrières*, 2007.

Groupe d'Études Languedociennes, *Les Domaines de la vallée de l'Hérault : Histoire d'un domaine d'Aspiran, Gourdibau*, 1990.

Groupe Mémoire d'Aspiran, *De la clairette aux vigneron*, 1999.

Groupe Mémoire du foyer d'Aspiran, *Aspiran : la crise du phylloxéra*, 1998.

Groupe Mémoire du foyer rural d'Aspiran, *Aspiran, mémoire de pierres : à la découverte du compoix de 1669, neuf siècles d'architecture*, 2003.

Groupe mémoire foyer Rural d'Aspiran, *Aspiran, de la clairette aux vigneron*, 1999.

GUIBERT Michel, *Les Vignerons de Cabrières*, 1998.

HAASE Pierre, « De quelques articles récents sur l'architecture en pierre sèche du Languedoc », L'architecture vernaculaire, 1980.

HENRI Michel, *Vignobles du Sud : XVI^e-XX^e siècles : Actes du colloque de Montpellier*, 2003.

HENRY Jean-Luc, *Saint-Pargoire à la Belle époque*, 1995.

HERMAN Robert, *Anciens outils de la vigne et de la tonnellerie*, 1999.

Hervé POMAREDES, Sébastien BARBERAN, Laurent FABRE, Yves RIGOR (et coll.), *La Quintarié (Clermont-L'Hérault, 34). Établissement agricole et viticulture, atelier de céramiques paléochrétiennes (I^{er}-V^e s. ap.J.C.)*, 2005.

JAUDON Bruno, « Tressan de 1770 à 1826 : le demi-siècle du changement agricole », in Etudes Héraultaises, 1997-1998.

JAUDON Bruno, *Tressan jusqu'en 1914, la naissance d'un village viticole en Languedoc*, 2004.

JEANJEAN Maurice, *Vigne et vin en Languedoc-Roussillon. L'Histoire de la famille Jeanjean, 1850-2006*, 2006.

Journée vinicole, *Châteaux vigneron* en Languedoc-Roussillon, 2000.

Journée vinicole, *Domaines, caves et châteaux vigneron* du Languedoc-Roussillon, 1998.

Journée vinicole, *Le transport du vin sur le Canal du Midi*, 1999.

JUGE Jean-Pierre, *Le Midi du vin : de la crise à l'ambition*, 2002.

LACAVE Mireille, SAGNES Jean, *L'Hérault d'autrefois*, 1994.

LANOS Philippe, DUFRESNE Philippe, *Atelier de potiers gallo-romain et villa de Saint-Bézard (Aspiran, Hérault)*, 2012.

LASSURE Christian, REPERANT Dominique, *Les cabanes en pierre sèche de la France*, 2004.

LAURAIRE Richard, « Les vigneron et la coopérative languedocienne : entre littérature, patrimoine et traçabilité ! » In Etudes Héraultaises, 1999-2001.

LAURIOL, *École d'hiver d'agriculture et de viticulture de Clermont l'Hérault : programme des cours et conditions d'admission*, 1921.

Les Amis de Paulhan, *Paulhan, l'album du siècle. Souvenirs des temps anciens et regards vers l'avenir*, 1996.

LOCHARD Thierry, « Les caves coopératives de l'Hérault : un patrimoine exemplaire », La pierre d'angle n°41, 2006.

MALNIC Evelyne, *Guide des fêtes viticoles*, 2002.

MARCOURT Pierre, *Où mène la viticulture en Languedoc-Roussillon ?*, 1988.

MARES Henri-Pierre Louis, *Rapport sur l'état du vignoble en 1885, 1886 et 1887*, 1888.

MARRES Paul, *L'Économie rurale d'une communauté méditerranéenne : Aniane, Bas-Languedoc*, 1954.

MARTIN J.-J., « Leçons de viticulture et analyse des terrains agricoles de Cournonterral (Hérault) », in Cahier n° 16, 2003-2005.

MARTY André, *Grandeur et puissance des travailleurs de la terre*, 1947.

MAUNE Stéphane, CARRATO Charlotte, *Atelier de potiers gallo-romain et villa de Saint-Bézard (Aspiran, Hérault)*, 2009-2010.

MAUNE Stéphane, « La villa Gallo-romaine de Vareilles à Paulhan (Hérault, fouilles A75) et la question de la viticulture antique dans la vallée de l'Hérault », in Bulletin des Amis de Montagnac, 2003.

MESTRE Jacques, LASSALVY Guy, *Histoire de la ville de Gignac et des communes de son canton des origines à 1900*, 1988.

- MOLINA Jean-Marc**, *Vendémian de 1900 à 1920 : aspects démographiques, économiques et sociaux*, 1993.
- MONROUX François, MONROUX Olivier**, *Le Patrimoine viticole : sa valeur, sa transmission, son avenir à l'heure de l'Europe*, 1993.
- MORE Frédéric**, *La viticulture dans le département de l'Hérault pendant la seconde guerre mondiale : 1939-1945*, 1996.
- MOTAIS Monique**, *La terre et le cep : identités professionnelles et identités locales des viticulteurs de l'Hérault*, 1995.
- NEUMANN Benjamin**, « Les Châteaux pinardiers », extraits de la Dépêche du midi du 15 août 2000.
- NOUVEL Alain**, *3000 ans de viticulture en Occitanie*, 1980.
- OLIVIER Sylvain**, « La Seigneurie et l'agriculture en Lodévois d'après deux plans terriers du XVIII^e s. », Extrait de Terriers et plans-terriers, acte du colloque de Paris 23-25 Septembre 1998.
- PECH Rémy**, *1907, les mutins de la République : la révolte du Midi viticole*, 2007.
- PECH Rémy**, *Entreprise viticole et capitalisme en Languedoc-Roussillon, du phylloxéra aux crises de mévente*, 1975.
- REYNES Albert**, « Les capitelles de la commune de Soubès (Hérault) », in L'Architecture Vernaculaire, supplément n°3, 1983.
- RICHARD J.-C., DAVID P. VIALENG G.**, « La colonie industrielle et agricole d'Aniane (Hérault) : les révoltes et mutineries d'avril 1914 et août 1937 », in Cahiers d'arts et traditions rurales n°8-9, 1995-1996.
- SAGNES Jean et PECH Rémy**, *1907, en Languedoc et en Roussillon*, 1997.
- SAGNES Jean et SEGUELA Jean-Claude**, *1907, la révolte du Midi de A à Z*, 2007.
- SAGNES Jean**, *Jean-Jaurès et le Languedoc viticole*, 1988.
- SAGNES Jean**, *La révolte du Midi viticole cent ans après, 1907-2007*, 2008.
- SAGNES Jean**, *Le Midi rouge, mythe et réalité : études d'histoire occitane*, 1982.
- SORRE Maximilien**, *Étude critique des sources de l'histoire de la viticulture et du commerce des vins et eaux-de-vie en Bas Languedoc au XVIII^e s.*, 1913.
- THENARD Arnaud-Paul-Edmond (Baron de)**, *Considérations sur l'état actuel et futur de l'agriculture*, 1866.
- TORRES Olivier**, *La guerre des vins, l'affaire Mondavi : mondialisation et terroirs*, 2005.
- TOUZARD Jean-Marc**, *Les coopératives entre territoires et mondialisation*, 2002.
- VERMOREL Victor, VIALA Pierre**, *Ampélographie : traité général de viticulture. Tomes I à VII*, 1901-1910.
- VIDAL Vivian**, *La Mise en valeur du patrimoine viticole par le tourisme*, 1994.
- Vignobles du Sud XVI^e-XX^e s. : actes Colloque du Centre d'histoire moderne et contemporaine de l'Europe Méditerranéenne et de ses périphéries*, 2002.
- VIGUIE-SIMON Anne**, *Valorisation du patrimoine viticole*, 1993.
- Ville de Béziers**, *La mémoire du vin : catalogue du fonds de viticulture et d'œnologie*, 2000.
- WRIGHT Rupert**, *Paysages de la vigne et du vin en Languedoc*, 2005.
-