

RENE CHEIGNON VIGNERON D'ANETZ AU TEMPS DE LOUIS XV

JEAN PAUL LELU

Un habitant d'Anetz, décédé depuis, nous avait très obligeamment laissé examiner en 1983 ses archives familiales: une caisse de documents divers datés de 1660 à 1875. Beaucoup sont des titres de propriété, mais on y trouve aussi des papiers moins communs, de précieux témoignages de la vie quotidienne des gens simples de notre terroir aux siècles passés.

Une figure se détache parmi les ancêtres de cette famille: celle de René CHEIGNON, vigneron à l'ESCHASSERIE, paroisse d'ANETZ (on écrit aujourd'hui les Chasseries). Né vers 1706, il s'est marié en 1725 avec Julienne GRANDIN. Devenu veuf, il s'est remarié le 23 février 1740 avec Jeanne VINCENT, de la FOUCHERIE. Il est le seul, parmi les membres de sa famille, à pouvoir apposer sa signature à cette occasion sur le registre paroissial (conservé aux archives communales d'ANETZ): un paraphe assuré qui dénote l'habitude de manier la plume d'oie! Il a dû être élève régulier dans son enfance de la petite école fondée à Anetz dès 1617 et c'est ce qui nous vaut de faire connaissance aujourd'hui avec une simple feuille de papier sur laquelle il a noté pendant quinze ans les soins donnés à une parcelle de vigne acquise en 1735. Nous respecterons l'orthographe du document original:

Mémoire de locmantation que jay fait dans deux seillons et demy de vigne situéz au Clos du Faud, ayant aquy de Mathurin Gareau par contrat en date du 7 aoust 1735 au rapport de Mathieu Robin notaire roial Asnest.

Premier, dans le présant mois de janvier jy ay menéz vingt cinq charges de cheval de manis vieux, de plus jay plantez tans en proins que chevelure le nombre de quarante trois sortie. Ce quinzième janvier mil sept cens trante six.

R. CHEIGNON

sillon: ancienne mesure de surface équivalent à 152 m2 environ

2 s 1/2 = 3 a 80 ca environ

Les parcelles de vignes étaient minuscules.

le Clos du Faud: entre la Bourgeaudière et les Chasseries

charge de cheval: les rangs de vigne étant plus rapprochés qu'actuellement on ne pouvait y pénétrer avec un tombereau. On utilisait un cheval chargé d'un bât composé de deux hottes ou "portoires".

manis: fumier

proin: provin ou marcotte. On prononce aujourd'hui "parouin" ou "perroin"

chevelure: bouture garnie de racines.

Jay aujourd'hui menez dans la vigne denommez cy dessüe le nombre de dix huit charge de cheval de manie et terrier. Le quatorzième novembre mil sept cens trante six.

R. CHEIGNON

Le premier jour de feuvrier jay fait les augeures necessaire pour mettre de la chevellure dans la vigne cy denommée an premier. Le huitième jour du dit mois de feuvrier mil sept cens trante sept jay plantez dans ladite vigne acquy du dit Gareau le nombre d'un cens de chevelure bonne et valable bien acomodez dune bonne mode an bon vigneron.

terrier: terreau recueilli dans les fossés et dans les cours de ferme.

augeures ? préparatifs ?

R. CHEIGNON

Le "mémoire" de René Cheignon continue par des notes analogues du 14 mars 1739 et du 14 février 1744 pour se terminer par la note suivante, dont l'original est reproduit ci-dessous:

Jay ce jour planté trante brins de cheveleure dans la dit planche de vigne et mins trois charge de cheval de terrier pour graiser la dite cheveleure. Ce huitième may mil sept cens cinquante un.

graisser: amender le sol planté.

R. CHEIGNON

*Jay ce jour planté trante brins de cheveleure
dans la dit planche de vigne et mins trois charge
de cheval de terrier pour graiser la dite cheveleure
Ce huitième may mil sept cens cinquante un*

R. Cheignon

René Cheignon devait décéder le 1er janvier 1762, laissant des enfants mineurs. Aussi sa veuve fit-elle procéder à l'inventaire des meubles et effets mobiliers dépendant de leur communauté. Toutes les activités du ménage transparaissent dans cette pittoresque énumération. Nous n'en retiendrons pour l'instant que ce qui concerne la viticulture.

Après les meubles et les ustensiles de cuisine, les premiers outils mentionnés sont ceux qui servent à travailler la terre des vignes à la main:

un petit picqs et une petite
tranche prisée trente cinq
sols cy 1.15

picq: pioche à deux dents
triangulaires du même côté.

un autre picqs à bêcher avec
une tranche usée prisée trante six
sols 1.16

tranche: pioche à un tranchant,
d'un seul côté

un autre picqs avec la meil-
leure tranche prisée trente sept
sols 1 17

Un peu plus loin:

une serpe à taillier la vigne
prisée avec une egoine quinze
sols cy 15

En prévision des vendanges, il faut pouvoir mettre en état les fûts, avec un outillage sommaire:

Un davier de thonnellier et un
chien prisé douze sols cy 12

davier: (serre-joint) et chien
étaient utilisés conjointement pour
poser le dernier cercle des barriques.

deux asseaux prisé dix sols 10

asseau: herminette, utilisée pour
mettre et enlever les bondes des
barriques.

une losse prisée douze sols 12

losse: vrille en forme de cuiller
allongée utilisée pour faire les
bondes des fûts.

une vrille à barrer prisée
douze sols 12

vrille à barrer: pour tirer les
bondes

René Cheignon avait fait sa dernière récolte à l'automne 1761. Dans sa cave on trouve l'essentiel de ses avoirs:

Saize baricques de vin nouveau
scavoir quatre baricques de vin
rouges et douze de vin blanc prisé
treze livres la baricques en futs
neufs fait la somme de deux cent
huit livres cy 208

barrique: contient 225 l

La récolte représentait donc environ 36 hectolitres.

Il s'agit sans doute ici de bon vin. Dans son inventaire de 1785 étudié par M. Bernard chez les Gruais, de la Pierre Meslière en Saint-Géréon, la barrique de bon vin est prise à 15 livres (Archives de l'ARRA).

L'inventaire des biens de René Cheignon comporte encore:

Quatre futs livre d'un vin prisé
trois livres pièce fait douze
livres cy 12

futs livre: ? sans doute des fûts
de moindre contenance.

Quatre paires de portoirs très
mauvaise prise quinze sols la paires
fait trois livres cy 3

Deux mauvais fut de poinson et
une paire de portoir prisé ensemble
vingt quatre sols cy 1.4

poinson: barrique de forme
courte, employée surtout dans le
pays Nantais.

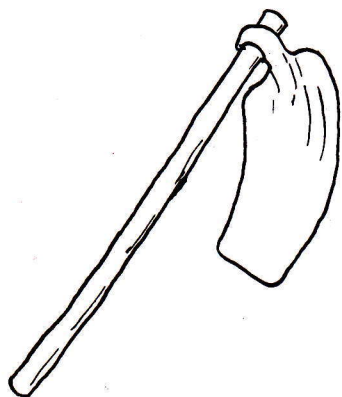
C'est ainsi que quelques papiers jaunis nous font connaître les préoccupations et le cadre de vie d'un lointain prédécesseur des "Vignerons de la Noëlle"!

Que M. Pierre CARROGET, viticulteur à Anetz, soit ici remercié des précisions qu'il nous a apportées pour mieux comprendre ces documents.

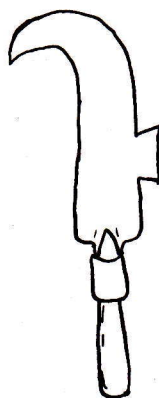
*Le croc sert à l'ablation des
sarments superflus.*

*Le taillant coupe la branche
à fruits.*

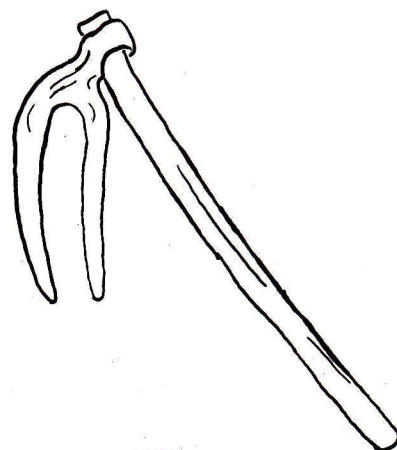
*Le dos tranchant sert à
l'ablation du bois mort.*



TRANCHE



SERPE A TAILLER LA
VIGNE



PIC