Une histoire de pionniers

Le Clos des Vignes du Maynes est inscrit dans la dynamique bourguignonne de cadastrage des parcelles par les moines. Son origine remonte à l'an 910, date de création de l'abbaye de Cluny par le Duc d'Aquitaine. Propriété des Seigneurs du Château de Cruzille, le domaine a ensuite appartenu à cinq générations de paysans avant d'être racheté en 1952 par Pierre et Jeanne Guillot. Le Clos n'a jamais connu la chimie et a toujours été cultivé dans le plus grand respect de la terre. Dès le début, mon grand père a décidé de faire vins en agriculture biologique, sans produit chimique, sans désherbant, sans insecticide et sans soufre. Mon père, Alain, a ensuite repris le domaine dans cette même philosophie. Intervenant à l'école de Beaujeu aux côtés de Susanne Michon, Xavier Florin, Claude et Lydia Bourguignon ou encore Pierre Rabhi, il fut très impliqué dans l'aspect législatif et, en tant que Président de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB), il a eu la responsabilité de faire signer à Philippe Vasseur, ministre de l'agriculture, la reconnaissance du logo AB ainsi que tous les cahiers des charges. Je rejoins le Clos en 1998 où j'introduis les premiers préparates biodynamiques. Je reprends officiellement le domaine en 2001 et décide de convertir l'ensemble des 7 hectares à ce mode de culture.

L'origine des « Vignes du Maynes »

CHAPITRE 1
LE DOMAINE DES « VIGNES DU MAYNES »

À l'origine, ce domaine de 6 hectares d'un seul tenant appartenait à l'abbaye de Cluny. On en trouve une trace en l'an 910, date présumée de sa création. Le terme « maynes » constitue d'ailleurs une déformation du mot « moines ».

Ce vignoble cessa d'appartenir aux moines de Cluny vers la fin du XII[ème] siècle, suite à la jalousie des puissants seigneurs de Brancion. Insatiables conquérants, ils n'eurent de cesse de vouloir s'approprier les biens des Clunistes, firent souvent la guerre aux moines au XII[ème] siècle et devinrent même censitaires de la seigneurie de Cruzille. Louis VII le Jeune et Philippe Auguste furent alors obligés de venir sur place avec une armée pour forcer les sires de Brancion et de Beaujeu à restituer ce qu'ils avaient enlevé. En guise de punition pour ces écarts de conduite à répétition, Bernard de Brancion sera expédié en croisade en Palestine.

Bref, pendant tout un temps, la Vigne des Moines devint propriété des Brancion, mais la desserte avait été établie en fonction de la situation géographique de ses propriétaires initiaux. Par conséquent, on constate encore de nos jours cette anomalie : le vignoble n'a pas d'accès rationnel vers les maisons du village, ni le château. En effet, le chemin initial[1] – désormais bouché par la végétation – conduisait vers les bois, et plus précisément au prieuré de Blanot, où le vin était fait. Des chars transportaient alors le vin vers les celliers de l'Abbaye de Cluny.

Mais à quelle occasion les moines de Cluny ont-ils implanté la vigne sur les coteaux du Mâconnais ? En réalité, au X[ème] siècle, toutes les terres cultivables étaient destinées à produire des céréales et autres biens de « consommation ». De plus, toutes ces terres appartenaient aux seigneurs locaux. Or, l'Abbaye fondée en 910 par Guillaume d'Aquitaine, avait d'immenses besoins, car des milliers de pèlerins passaient par Cluny, qu'il fallait nourrir et abreuver selon les règles bénédictines. En clair, les pèlerins avaient droit à la même ration de vin que les moines. Ces derniers ont donc entrepris de défricher les coteaux les mieux exposés – des terres rocailleuses qui n'appartenaient alors à personne –, et d'y planter les premiers ceps. Un labeur de chaque jour, qu'ils imposeront à leurs sujets durant des siècles.

Les paysans de la région, plus enclins à travailler la terre qu'à risquer leur vie au service de petits barons belliqueux, ont alors patiemment apprivoisé ces sols, extrait des tonnes de roches et comblé les trous de ces versants rocheux. On retrouve la

[1] Nous avons utilisé la partie encore carrossable de cette voie, lors des vendanges médiévales organisées à Blanot en 2009… tradition oblige !

majorité de ces pierres dans les murgets. Les roches les plus imposantes servent de coffrage à ces murets de pierres sèches d'au moins un mètre d'épaisseur, au centre desquels sont disposées des pierrailles de moindre section. Un pare-vent bien utile au printemps, lors des matinées glaciales ! Néanmoins, quel résultat attendre de ce désempierrage ? Dans le meilleur des cas, la récupération d'une vingtaine de centimètres de terre cultivable. Hélas ! dans le pire des cas, une opération supplémentaire s'imposait : récolter de l'humus dans les bois surplombant ces terres, le transporter dans des fardiers et le répartir aux endroits qui manquaient de bonne terre. Un travail de Titan justement récompensé, car les surfaces défrichées et ameublies devenaient propriété de ceux qui les avaient rendues cultivables… sous réserve de la dîme à verser à l'abbaye, bien entendu. D'où cet adage typique de la région : « *Partout où le vent vente, l'abbaye de Cluny a rente.* »

Au cours de ses innombrables recherches sur l'origine du domaine, toujours soucieux de récolter des preuves irréfutables, mon père a découvert cette « *Notice sur les anciennes vignes du Maynes* » dont voici l'élément principal :

« *Le Grand Censier du XII[ème] siècle signale sous le n° 4.142 Art. 8 que les moines de Cluny étaient propriétaires de vignes à Cruzille dès cette époque.* » (Archives régionales et de Bourgogne à Dijon, 1140. Vues sur place.)

Il en a fait l'analyse suivante :

« *Une première observation est apparemment surprenante : c'est qu'entre l'abbaye et la paroisse de Cruzille, la distance même par les anciens chemins, est de l'ordre d'une vingtaine de kilomètres, ce qui est important. Encore que si l'on passe par Blanot, on y rencontre un ancien prieuré clunisien, près d'une ancienne église romane, qui laisse à supposer que là vivait un prieur qui dirigeait une communauté religieuse dont l'activité n'était pas exclusivement vouée à la prière, mais pouvait aux alentours d'une puissante abbaye avoir obligation agraire, sorte de petite coopérative où étaient disposées les récoltes recueillies par les moines, comme l'ont connus ailleurs d'autres lieux, tels la Grande Chartreuse où les moines fabriquaient et vendaient une célèbre liqueur.*

L'examen attentif de ce qui reste des instructions monacales de Cluny apporte quelques éclaircissements. Premièrement, l'intérieur des remises, notamment face au prieuré, est nettement plus élevé que dans les demeures paysannes et laisse à supposer que cette hauteur était nécessaire par la présence des pressoirs à grand point, dont deux exemplaires sont encore présents dans la région, au château d'Ozenay et au château de d'Aîne à Azé. Si ces pressoirs possédaient une haute vis en bois, il est bien évident que le plafond se devait d'être beaucoup plus élevé que dans les autres très anciens systèmes de pressoirs, dans lesquels la poussée était horizontale. À proximité du prieuré de Blanot, dans la continuation de la route vers l'est à la montée accentuée, on trouve dans l'ouverture d'une cour, un des côtés de la barrière fait d'une haute pierre monolithique dont l'un des côtés est complètement évasé en creux en bonne

profondeur, comme s'il s'agissait d'un élément de plus de 2 mètres faisant partie d'un goulet d'écoulement de vin sortant d'une cuve ou d'un pressoir, pour être transporté dans une partie plus basse par écoulement à l'air libre des moûts non encore fermentés. »

Mon père a également trouvé des mines de renseignements dans les innombrables Cartulaires de l'abbaye de Cluny, conservés à la Bibliothèque Nationale de Paris. Il a ainsi pu établir que la charte 1043 de Cluny, rédigée vers l'an 1000, situait de façon irréfutable notre domaine actuel « près du moulin ». Or, au fond de notre jardin coule un ruisseau – l'Ail, affluent de la Bourbonne – qui alimentait jadis un étang… qui faisait lui-même fonctionner l'un des sept moulins présents entre Cruzille et Lugny.

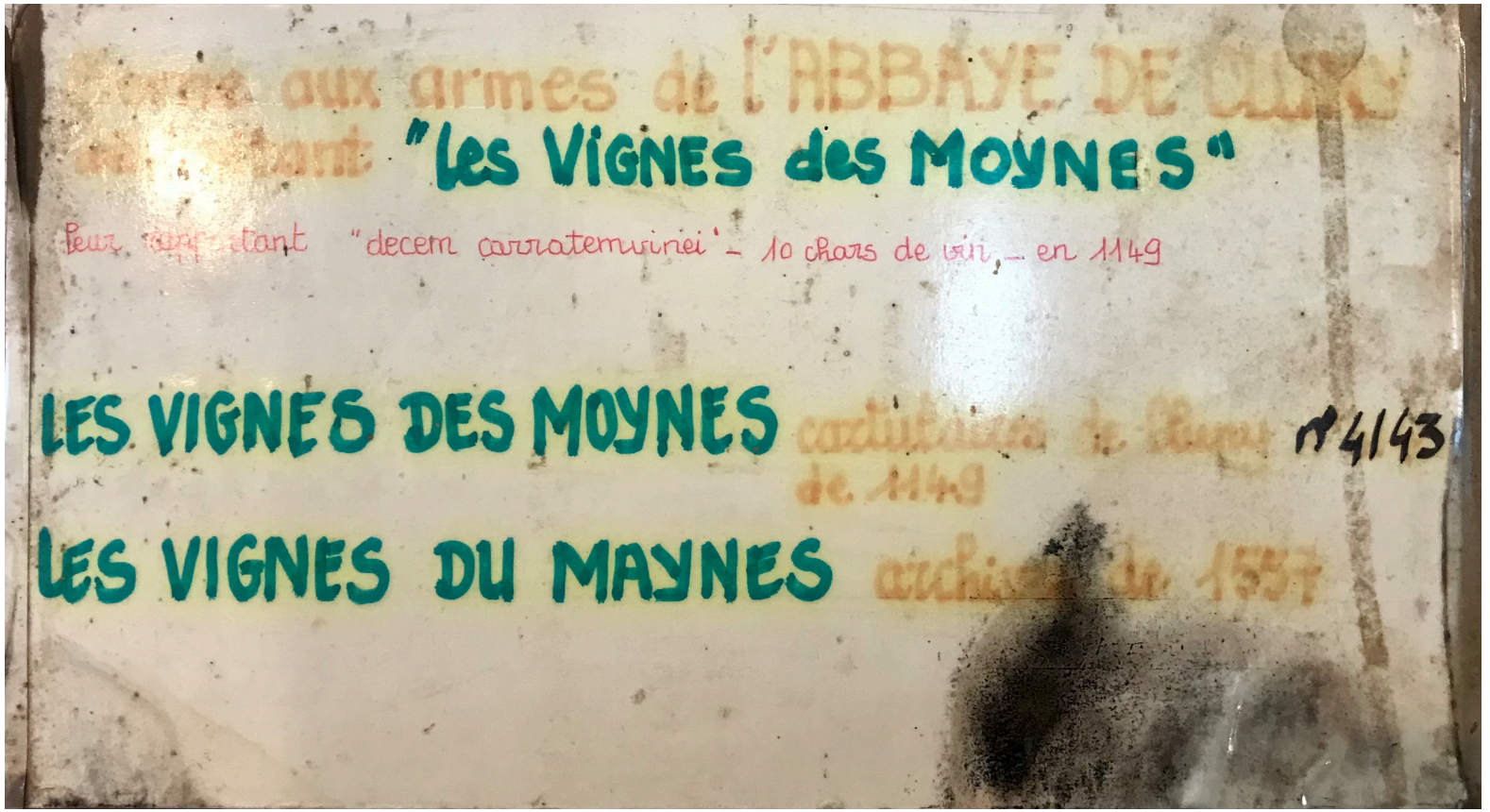
Telle est l'origine des Vignes du Maynes, et donc l'origine de notre histoire vieille de mille ans. Celle-ci est matérialisée par une borne qui délimitait nos terres au temps de l'Abbaye, et que nous avons découvert par hasard. Nous la conservons précieusement dans nos chais !

De plus, comme ces terres étaient originellement destinées à la seule abbaye, les moines effectuèrent avec une incomparable précision, le dosage des humus et des terres. D'ailleurs, dans un annuaire du département daté de 1830, on relève ce commentaire flatteur : « Les meilleurs vins (du département) sont ceux des Vignes du Maynes. » C'est à la fois vrai et étonnant, car les vignes des alentours, plantées sur un même sol et exposées de la même façon, n'ont pas le même parfum. Serait-ce dû au fait que les moines ont enterré sur nos parcelles de grandes quantités de fagots de buis, qui auraient fourni au sol des éléments nourriciers particuliers, ainsi qu'une aération bénéfique… ? Toujours est-il que depuis 1000 ans, les vins des Vignes du Maynes dépassent toujours en qualité les vins des autres régions.

Longtemps propriété des Seigneurs du Château de Cruzille, le domaine a ensuite appartenu à cinq générations de paysans avant d'être acquis en 1952 par mes parents,

Source : Alain Guillot I Biographie de la Famille Guillot

L'origine des « Vignes du Maynes »



Source : Alain Guillot I Biographie de la Famille Guillot

La généalogie des « Vignes du Maynes »

DEPUIS 910

11 siècle d'histoire viticole

La « Cuvée 910 » pour le 1100e anniversaire de l'abbaye

La cuvée 910

Les moines de l'Abbaye de bénédictine de Cluny étaient nommés « moines défricheurs » : ce sont eux qui ont mis à jour de nombreuses terres arables pour l'agriculture et la viticulture. Sur les côtes calcaires du Val de Saône, à Cruzille, Julien Guillot exploite l'une de ces propriétés : le Clos des Vignes du Maynes, ancien Clos de Moynes. On retrouve trace de ce vignoble dans de nombreux cartulaires, dont le n° 4143 de l'an 1149, qui indique une production de decem carratemvinei, soit 10 chars à bœufs de vin. C'est à partir de ce document que le domaine a rejoint le projet Bernon de Cluny 2010 (pour célébrer le 1100e anniversaire de l'abbaye) en proposant une reconstitution historique des vendanges médiévales. Un bel hommage à ce joyau de l'architecture romane de la Bourgogne du Sud.

Comme à l'époque, le raisin a été transporté dans une « ballonge » (baignoire en bois), elle-même placée sur un char à bandage tiré par des bœufs. Pour l'occasion, le char fut tiré par quatre vaches charolaises. Le parcours fut le même qu'il y a onze siècles : 9 km à travers bois, en passant par le col de la Pistole pour rejoindre le Prieuré de Blanot.

Devant plus de 400 personnes, les raisins ont ensuite été pressés aux pieds, comme à l'époque. Cette « cuvée 910 », vinifiée naturellement en fût de chêne, sans chaptalisation, sans levure et sans sulfite – et sur les conseils de Michel Bouvier – a été soutirée au printemps, afin d'être livrée à l'Abbaye de Cluny avant les chaleurs estivales. La percée des tonneaux, puis la mise en bouteille de ce vin fruité, mentholé, épicé, furent l'occasion d'organiser une deuxième fête médiévale du vin, au parc abbatial de Cluny, qui a rassemblé tous les épicuriens de la ville historique. Un vin de soif par excellence qui nous fait redécouvrir ce véritable terroir bourguignon.

« Il faut goûter avec modération mais sans cesse pour ressentir l’ivresse du sacré »

Saint Thomas d’Aquin