

Fiche thématique

Poste n°7 : Cour Châtillon

Le vin

L'usage des dernières technologies permet d'être de plus en plus fin quant au savoir lié à l'histoire de la vigne et du vin en Valais à travers les âges.¹ Saillon illustre assez bien par son bâti et ses usages ce que représente le vin au Moyen Age. Vous vous trouvez d'ailleurs à côté d'un ancien pressoir protégé des intempéries par son emplacement dans une cour couverte. Voici un lieu adapté pour raconter un peu le vin médiéval.

Un breuvage « sain »

Le premier intérêt du vin médiéval n'est probablement pas gustatif. En effet, l'eau étant souvent insalubre et les autres jus de fruit difficilement conservables, le vin, parce qu'il est un produit fermenté, devient la boisson de référence. Les quantités bues sont très importantes. Les historiens s'entendent pour admettre une consommation par jour et par personne de deux litres. Dans l'iconographie, on se compte plus les représentations de tonneaux. Le vin est bu jeune – dans l'année –, conservé en fûts sans se soucier d'une mise en bouteille. L'Eglise joue en rôle primordial dans le développement du breuvage et du savoir-faire lié à sa fabrication même si beaucoup d'auteurs médiévaux se moquent de moines buveurs pris par le démon de l'ivrognerie. Le vin est au centre de la liturgie catholique. Il devient le sang du Christ à la messe. Il est non seulement sain mais aussi saint.

Cette « noblesse » du vin lui confère aussi un usage médical. Il fait partie de la pharmacopée pour remettre en forme un malade. On l'améliore souvent par toutes sortes d'épices obtenant ainsi un breuvage au goût intense comme le vin à la sauge ou le fameux hypocras. En dégustant ces breuvages, on doute que l'usage du miel pour adoucir ne soit justifié que par la volonté de masquer un mauvais goût ou une acidité trop prononcée.



Une recette d'hypocras

Ingrédients :

- 1 litre de vin rouge
- 100 g de miel
- 30 g de cannelle en bâtons
- 60 g de gingembre frais
- 10 clous de girofle
- 10 gousses de cardamome

Verser le vin et le miel dans un récipient. Broyer les épices et les mettre dans une toile que l'on noue. Mettre la toile contenant les épices dans le breuvage et recouvrir.

Laisser macérer au moins pendant 4 heures.

Retirer la toile contenant les épices (*filtrer avant consommation*)

Les mois du calendrier des bergers (XVème Siècle) – détail

¹ Nous pensons en particulier aux travaux d'analyse d'ADN, mis en œuvre par M. José Vouillamoz, un natif de Saillon.

Un site privilégié

A l'égal du pain qui est taxé par le châtelain, le vin connaît aussi toute une série de taxes qui permettent au seigneur local de prélever des impôts de la pressée jusqu'à la vente. Saillon n'échappe pas à la règle et les documents parlent des droits des vinages et autres redevances. Mais les sources écrites cachent un autre intérêt.

Le document plus important date de 1052. L'Evêque de Sion donne au clergé de la cathédrale deux vignes qui se situent au pied de la tour Bayart que vous allez visiter tout à l'heure au sommet de la colline. Il s'agit du premier écrit valaisan où des vignes sont mentionnées. Dans la foulée, vous pourrez admirer les murs de vignes qui soutiennent ces parchets. Ces « charmuri », murs en pierres sèches apparaissent déjà dans les comptes de la châtellenie dès 1341. Là aussi, il s'agit de la plus ancienne source faisant mention de murs de vignes en Valais à ce jour. Ces deux exemples de vignes intra muros démontrent que le châtelain ne protège pas seulement les habitants du bourg par les remparts en cas de guerre mais également quelques mètres carrés de vignes pour ne jamais souffrir de la soif.

Un autre texte le démontre. C'est un testament de la fin de Moyen Age/début Renaissance qui atteste de la présence d'une vigne « vineam muscatellam » à l'intérieur des remparts au lieu-dit « les Mocatheys » - petite ruelle en face du musée de la fausse monnaie à 50 mètres d'ici. On pense même que cette vigne de muscat est à l'origine du nom du lieu.



Cependant, la propriété ultime des vignes est au comte de Savoie comme le démontrent la comptabilité du châtelain de Saillon. Ce dernier engage aux frais de son maître de la main-d'œuvre salariée pour travailler les parchets au-dessous du château : 96 journées à 5 deniers par jour pour la taille (5 deniers correspondent au prix d'un litre de bon vin). 14 j. pour la vendange.

Le comte produit du vin pour sa propre consommation ; il en reçoit aussi sous forme de redevances. Il jouit donc du droit exclusif d'écouler ses surplus sur les marchés locaux : c'est le droit de banvin. A Saillon, le banvin est exercé « chaque année pendant un mois, au choix du châtelain ».

Il est difficile de dire avec exactitude les types de cépages cultivés. On se suffit de parler de vin rouge ou de vin blanc. Par le jeu des comptes, on sait que la part de redevances en vin blanc est d'à peine 20% par rapport au rouge.

Vidéo liée : L'ivrogne <http://www.youtube.com/watch?v=FKr2udszWig>

Références / Pour en savoir plus :

- *Histoire de la vigne et du vin en Valais*, Musée valaisan de la vigne et du vin, 2009
- *Histoire Médiévale*, No 11, Harnois 2000
- http://bcpl.ish-lyon.cnrs.fr/1996/Vignerons/-1996_3_4_17.pdf
- *Vignerons et vigneronnes dans l'iconographie médiévale*, Perrine Mane, 1996.

© Stéphane Roduit 2010