

# *La vigne à Clairoix (Oise) et dans les environs*



Rémi DUVERT

*Collection « Les notices historiques clairoisiennes »*  
n° 03 ~ 2010

## Sommaire

- *Introduction* p. 03
- *Des siècles de viticulture* p. 03
- *La vigne au XIX<sup>e</sup> siècle dans la région de Clairoix* p. 05
- *Les vignobles de Clairoix en 1826* p. 09
- *Les vigneronns clairoisiens au XIX<sup>e</sup> siècle* p. 12
- *Les autres métiers liés à la vigne* p. 17
- *La production et la consommation de vin* p. 18
- *Le projet de réimplantation locale* p. 22

Illustration de couverture : extrait d'une carte de 1698, établie par Pennier, et illustrant le « camp de Coudun », démonstration militaire voulue par Louis XIV. On voit sur cet extrait les deux mentions « vignes », sur les coteaux ouest et sud du mont Ganelon.

Remerciements particuliers à Henri Lesoin, pour ses recherches sur les vigneronns de Clairoix au XIX<sup>e</sup> siècle, à partir des archives religieuses.



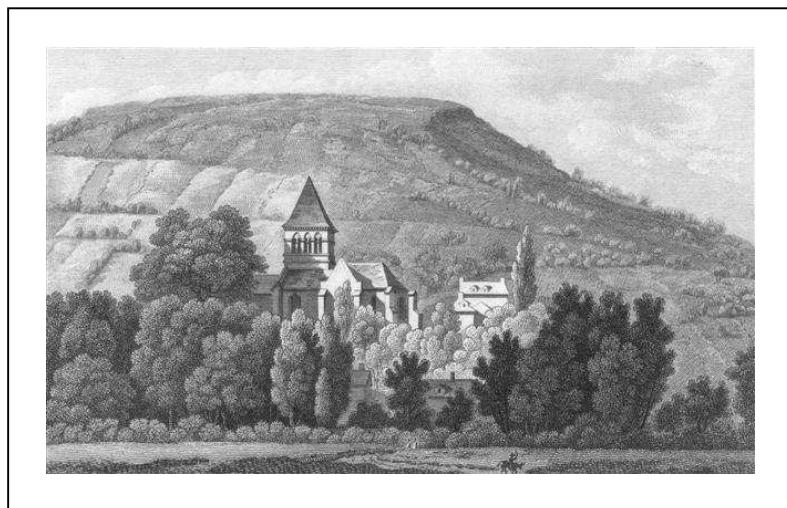
Un pressoir à Argenteuil (Seine-et-Oise) au début du XX<sup>e</sup> siècle

### *La collection « Les notices historiques clairoisiennes »*

<i>N°</i>	<i>Titre</i>	<i>Année</i>
01	L'école communale en 1858 : l'exemple de Clairoix (Oise)	2008
02	La filature de soie de Clairoix (Oise)	2009
03	La vigne à Clairoix (Oise) et dans les environs	2010

## Introduction

Au moment où Clairoix s'apprête à réimplanter quelques rangées de ceps sur son territoire, il n'est pas inutile de rappeler que la vigne y a été longtemps un élément majeur de la vie locale et du paysage. En 1783, par exemple, 83 hectares de vignobles étaient exploités à Clairoix.



Ces vignes se trouvaient essentiellement sur les pentes sud et ouest du mont Ganelon, qui a été longtemps pratiquement dépourvu d'arbres (voir par exemple, ci-contre, une gravure du XIX<sup>e</sup> siècle).

Au XIX<sup>e</sup> siècle, divers facteurs entraînaient la lente disparition des vignes de la région. En 1901, à Clairoix, il n'en restait plus que 2 hectares...

## Des siècles de viticulture

Nous ne savons pas exactement de quand datent les premières vignes de Clairoix et des alentours, mais on peut estimer qu'elles sont apparues vers le IV<sup>e</sup> siècle, avec la colonisation romaine et la création de plants adaptés aux conditions climatiques du nord de la France.

Le caractère sacré attribué à la vigne par la civilisation chrétienne a soutenu le développement de cette culture, très largement pratiquée par les religieux à l'époque ; ainsi des documents historiques du X<sup>e</sup> siècle évoquent des vignobles gérés par les chanoines de la cathédrale de Noyon, ou par les moines de l'abbaye de Saint-Corneille, à Compiègne (ville qui devint, au Moyen Âge, un port à vins important).

Autour de Compiègne, c'est semble-t-il sur la rive droite de l'Oise que les meilleures vignes ont prospéré ; leur présence est attestée par exemple à Venette en 915, à Margny-lès-Compiègne en 1170, à Jonquières en 1221, à Janville en 1236, ou à Clairoix en 1242. Mais les vallées du Matz, de l'Aronde, ou de l'Automne, par exemple, ne sont pas en reste. Plus largement, de nombreuses communes des actuels départements de l'Oise et de l'Aisne ont possédé des vignobles pendant au moins une dizaine de siècles.

Le déclin de la viticulture dans la région est notamment lié au développement des villes ; en effet, pour satisfaire la demande grandissante des citadins, et diminuer le prix du vin, les vigneronns sont amenés à transiger sur la qualité... De plus, en 1577, un arrêt du Parlement (cour de justice) de Paris restreint la possibilité de fournir la capitale en vins (« règle des 20 lieues »). Lors de la Révolution française, les vignes du clergé sont confisquées, et confiées à des paysans pas toujours compétents... Un peu plus tard, la guerre de 1870 n'a évidemment pas arrangé les choses. Et enfin, le développement du

chemin de fer (qui permet de faire venir du sud des vins moins chers), et de maladies comme le mildiou ou le phylloxéra, ont sonné le glas de cette culture <sup>1</sup>.

De façon analogue, le vignoble francilien, qui occupait un des premiers rangs en France (40 000 hectares sous le Premier Empire), a décliné au XIX<sup>e</sup> siècle (aux causes précédemment citées, on peut ajouter la Révolution industrielle, qui a éloigné les terrains cultivés de la ville de Paris). Mais il n'a pas complètement disparu (on trouve notamment encore environ 1500 m<sup>2</sup> de vigne sur la butte de Montmartre, dont les vendanges donnent lieu chaque année à une fête assez largement médiatisée), et un regain s'est fait sentir au XX<sup>e</sup> siècle, malgré quelques vicissitudes (un décret de 1953 condamna par exemple une éventuelle recrudescence dans certains départements, dont l'Oise) <sup>2</sup>.

Pour en revenir à Clairoix, la plus ancienne mesure de la superficie du vignoble que nous avons retrouvée provient du « plan d'intendance » établi en 1783, et qui fait état de 261 mines et 60 verges (mesures locales) ou de 161 arpents et 74 perches (mesures du Roy), ce qui correspond en gros à 83 hectares (sur les 470 hectares que compte la commune en tout).

D'après le procès-verbal d'arpentage correspondant à ce plan <sup>3</sup>, ces vignes se trouvent uniquement dans deux « cantons » de Clairoix :

- « Les Grands Houards, les Allionnes, les Vautes, et les Boulliancourt » ; en tout 137 mines et 8 verges, ou 84 arpents et 72 perches ; soit environ 43,3 ha ;
- « Les Cornelois et les Grands Coniens » ; en tout 124 mines et 52 verges, ou 77 arpents et 2 perches ; soit environ 39,3 ha.



Le « plan d'intendance » de 1783  
(cliché des Archives de l'Oise)

On sait que lors de la Révolution, vers 1790, les biens de l'Église ont été confisqués par l'État, puis revendus ultérieurement. En ce qui concerne les vignes clairoisiennes, six lots ont été ainsi vendus :

- le 17 juillet 1791, un lot appartenant précédemment au prieuré de Choisy-au-Bac ;
- le 21 juillet de la même année, un lot possédé auparavant par la cure de Clairoix ;
- le 29 ventôse de l'an 3 (19 mars 1795), quatre lots provenant de l'Hôtel-Dieu de Saint-Nicolas de Compiègne <sup>4</sup>.

Sans compter 6 mines et 31 verges (environ 1,8 ha) faisant partie du lot « Moulin à tan et dépendances », qui appartenait à la Commanderie de Templiers d'Ivry-le-Temple, et acheté le 23 mai 1793 par un certain Stanislas Vervel <sup>5</sup>.

<sup>1</sup> Ces paragraphes sont inspirés des articles de Jean-Claude Malsy parus en 1996 dans les numéros 127 à 129 du journal *Oise Hebdo*.

<sup>2</sup> Pour approfondir la question, on peut lire l'ouvrage de Gilles Ragache, intitulé *Vignobles d'Île de France ; deux siècles de viticulture (XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles)*, et paru aux Presses du Village en 2005.

<sup>3</sup> Ce procès-verbal est conservé aux Archives de l'Oise (cote 1C165/2), ainsi que le plan lui-même (cote 1C165/1).

<sup>4</sup> Pour davantage de précisions, voir les dossiers conservés aux Archives de l'Oise (cotes 1Q3/761 et HDT3/21).

<sup>5</sup> S.Vervel acquiert par la même occasion un autre lot comprenant notamment le « petit moulin », et un terrain sur lequel sera construit le Clos de l'Aronde, future mairie de Clairoix.

## La vigne au XIX<sup>e</sup> siècle dans la région de Clairoix

Vers 1800, le département de l'Oise comptait environ 3272 hectares de vignes, dont 1560 ha dans l'arrondissement de Compiègne (894 ha dans celui de Beauvais, 724 ha dans celui de Clermont, et 94 ha dans celui de Senlis)<sup>6</sup>.

Pour la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, on dispose de données plus précises grâce aux *Précis statistiques* de Louis Graves, parus dans l'*Annuaire de l'Oise* entre 1827 et 1855<sup>7</sup>. Nous nous sommes ici cantonnés à un rayon d'environ 20 km maximum, à vol d'oiseau, autour de Clairoix.

<i>Canton</i>	<i>Superficie totale du vignoble</i>	<i>Nombre de communes concernées</i>
Compiègne	312,74 hectares	6
Attichy	91,91 hectares	12
Ribécourt	76,38 hectares	7
Lassigny	7,53 hectares	1
Noyon	62,02 hectares	8
Ressons-sur-Matz	63,69 hectares	10
Estrées-Saint-Denis	422,89 hectares	12
<i>Total</i>	<i>1037,16 hectares</i>	<i>56</i>

En ce qui concerne le **canton de Compiègne**, voici ce qu'on peut lire (le texte date de 1850 environ) :

« La fabrication du vin formait à une époque reculée une des spéculations ordinaires de l'agriculture dans le canton. Toutes les communes avaient des vignobles ; quelques-unes même, telles que celles de *Jaux* et de *Clairoix*, étaient renommées pour la bonté de leurs produits. Les buttes de *Jaux*, les alentours de *Venette*, la bordure du plateau de *Margny*, les talus du Ganelon, étaient couverts de vignes. On en trouvait aussi, en notable quantité, près de *Choisy-au-Bac* ; enfin, l'espace vide entre les fortifications de *Compiègne* et la forêt était, au seizième siècle, consacré à la production du vin : on a vu que lorsque le couvent de *Sainte-Périne* fut transféré près de *Saint-Germain*, le nouvel établissement reçut le nom de *Saint-Jean-des-Vignes*.

Le temps a fait disparaître successivement la plupart des vignobles. On attribue leur destruction graduelle à l'infériorité progressive des produits, à l'incertitude de la récolte dont les gelées blanches du printemps emportent presque toujours une partie, et aux difficultés de la culture, la plupart des ceps périssant avec rapidité sous l'influence des grands froids.

La vigne occupait encore en 1789 près de quatre cents hectares. Sa contenance est réduite aujourd'hui à trois cent douze, tous dans la section du canton à droite de l'Oise. Quatre-vingts hectares sont assis sur les pentes du Ganelon au-dessus de *Janville*, de *Bienville* et de *Clairoix*. Cent six appartiennent aux collines de *Jaux*. Le reste couvre les expositions au sud des communes de *Venette* et de *Margny-lès-Compiègne*.

<sup>6</sup> D'après l'ouvrage du préfet Jacques Cambry, intitulé *Description du département de l'Oise*, paru en 1803.

<sup>7</sup> Et réédités en 1991 par les éditions Res Universis (Paris). Louis Graves a été chef de division à la préfecture de l'Oise, puis secrétaire général à partir de 1830 ; homme de terrain doublé d'un historien consciencieux, il a réalisé un travail de recherche remarquable, qui a abouti à la publication de 34 *précis statistiques* cantonaux.

On sait combien en général la culture exige de soins. Aux environs de *Compiègne*, il faut procéder à dix opérations pour atteindre les vendanges. On commence par *saquer*, c'est-à-dire par retirer les échelas, lesquels sont exclusivement de saule ou de chêne ; on taille, on ramasse et on enlève les sarments. On donne ensuite une façon à la bêche ou avec le hoyau, après laquelle on *fiche*, c'est-à-dire on remet les échelas et on lie les branches. On procède ensuite soit à un sarclage, soit à une nouvelle façon avec le hoyau. Vient ensuite l'ébourgeonnement qui consiste à réduire le nombre des pousses, et une nouvelle attache des branches devenues plus longues, ce qui s'appelle *reloyer*. Enfin on sarcle une dernière fois, avant le moment où les fruits commencent à mûrir.

On renouvelle les vignes tous les dix à douze ans. On tirait autrefois les provins des environs de Glaignes, dans le canton de Crépy ; on les fait venir actuellement de Dammartin (Seine-et-Marne).

Il y a sur le territoire de *Clairoix* quelques parcelles dont le peuplement remonte, dit-on, aux premières années du dix-septième siècle ; on le maintient par le procédé du couchage.

Les vignobles exigent trente-cinq voitures de fumier par hectare. Les meilleurs, ou pour mieux dire ceux dont la récolte est la moins incertaine, occupent les parties moyennes des pentes des coteaux ; les vignes des hauteurs avortent au moment de la fleuraison sous l'action des vents ; celles placées au pied des collines sont presque toujours frappées par la gelée.

On cultive autour du Ganelon les variétés suivantes : 1° le *blot* ou *gouet*, ou *gouis*, dont le vin est mauvais ; 2° le *noir franc* et le *noir-gris*, dont le mélange donne la meilleure qualité ; 3° le *moussy* ; 4° le *coquart* ou *blanc d'Orléans*, nommé par corruption *blanc d'Orient*, qui donne le premier cru en vin blanc ; c'est cette race qui a fourni le vignoble si ancien de *Clairoix* ; 5° le *maillé*, *meillier* ou *miellé*, ou encore *meunier*, donnant la deuxième qualité de vin blanc ; 6° le *gamet* qui donne un gros vin et qui produit beaucoup dans les années médiocres ; il est originaire de Brie ; 7° le *blanc-vert fruleux*, ou *frineux* de Dammartin.

Il faut ajouter le raisin dit de *teinte* parce qu'il sert à colorer le vin. Le jus est couleur de lie ; la feuille est facile à reconnaître à sa nuance rougeâtre.

À *Jaux* dont le vignoble était autrefois très considérable, puisqu'il occupait, dit-on, plus de trois cents hectares<sup>8</sup>, l'espèce la plus répandue est le *gouet* qui produit un vin presque âcre, surtout à cause du défaut de maturité suffisante ; on y mêle beaucoup de raisin de *teinte* et l'on supplée quelquefois, dit-on, à celui-ci par du bois de sureau. On cultive aussi dans les mêmes lieux le *blanc d'Orléans*, le *coquart*, le *meunier*, le *maillé-vert*, le *noir-gris*.

À *Margny* et à *Venette* les races les plus communes sont encore le *gouet* et le raisin de *teinte*, le *moussy* ou *mouchy*, le *blanc d'Orléans*, le *frineux* et le *miellé*.

Le raisin gris est celui qui donne le meilleur vin à *Margny*, et le *blanc d'Orléans* à *Jaux*.

Les meilleurs crus de tous sont les vins rouges de *Bienville* et de *Clairoix*.

Les vignobles sont répartis entre huit cents et quelques propriétaires, ce qui attribuerait à chacun une contenance moyenne de 0 h. 36 c. Cette culture est en effet très morcelée.

[ ... ]

On a remarqué que la plupart des terrains retirés à la culture de la vigne est plantée en pommes de terre ».

---

<sup>8</sup> En 1789, il y en avait environ 300 ha, d'après J.E.Mermet, qui a publié, en 1907, des *Essais historiques sur les cantons d'Attichy, Compiègne, Estrées-Saint-Denis et Guiscard*. On lit aussi dans cet ouvrage que le vin de *Jaux* « passe en proverbe dans le Valois comme une liqueur qui glace plutôt que d'échauffer, et qui n'a d'autre vertu que de gratter le palais par son âcreté »...

L'ouvrage de Louis Graves indique aussi, par commune, les superficies consacrées aux vignes (ces données sont probablement issues du cadastre de 1826) :

Bienville	16,60 hectares
Clairoix	56,45 hectares
Janville	8,86 hectares
Jaux	106,92 hectares
Margny-lès-Compiègne	48,42 hectares
Venette	75,49 hectares

Pour les autres communes du canton (Choisy-au-Bac, Compiègne, La-Croix-Saint-Ouen, St-Jean-aux-Bois, Saint-Sauveur, Vieux-Moulin), aucune superficie n'est indiquée pour les vignes.



En ce qui concerne le **canton d'Attichy**, les vignobles sont situés surtout à Attichy (46 ha) et à Bitry-Saint-Sulpice (24 ha). Les gelées régulières expliquent la disparition progressive des vignes dans ce canton. Les ceps sont tenus sur échelas en rangées régulières, séparés par des fossés ; ils exigent des préparations successives qu'on désigne dans le pays sous les noms de *taillage*, *fouissage*, *éguisage*, *fichage*, *ployage*, *refouillage*, *ébourgeonnage*, *reliage*, plus trois ou quatre façons à la bêche, et tous les deux ans un fumage abondant. Les variétés cultivées sont appelées *roumeret* et *mamelue*, auxquelles il faut ajouter le raisin blanc.

Dans le **canton de Ribécourt**, les vignobles, également en nette diminution (il y en avait près de 200 ha en 1789), ne se trouvent plus que sur la rive droite de l'Oise et le flanc gauche de la vallée du Matz, dont les pentes sont exposées au midi. Quelques vignes de *Dreslincourt*, *Chiry*, etc., viennent en *futaie*, c'est-à-dire sur les arbres, mais en général les ceps sont tenus sur échelas par rangées régulières ; leur culture est coûteuse, pénible et peu productive ; elle n'exige pas moins de sept à huit façons ou opérations successives, y compris trois labours à la bêche. On fume tous les quatre ans ; les tiges sont coupées à un mètre et demi de hauteur et renouvelées par arrachage. On ne cultive que les variétés communes blanches et noires ou bleues.

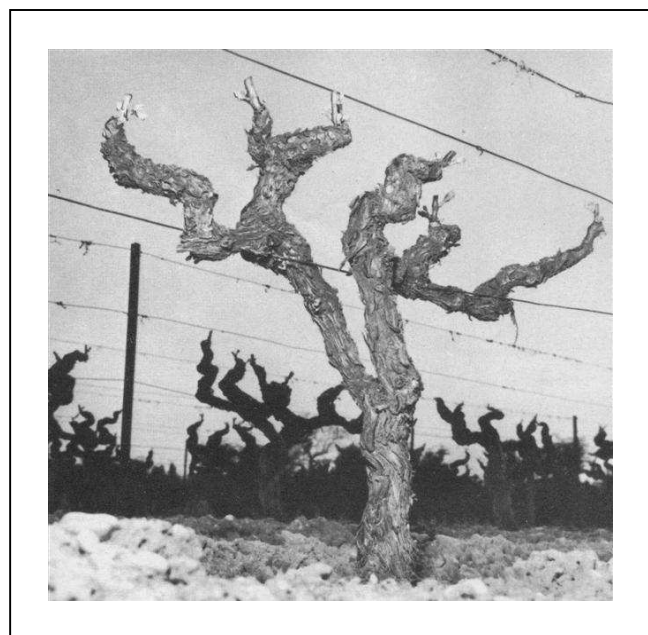
Dans le **canton de Lassigny**, la vigne, autrefois très répandue, a presque totalement disparu ; il en reste quelques hectares sur les pentes de la montagne d'*Élincourt-Sainte-*

*Marguerite*. La vigne est tenue à une hauteur de quatre pieds ; on fait peu de provins, les plantations nouvelles réussissant mieux ; on donne chaque année quatre façons à la bêche, et l'on fume tous les quatre ans.

Les vignobles du **canton de Noyon** (500 ha en 1789...) ont couvert pendant plusieurs siècles toutes les pentes calcaires et sableuses, exposées au sud, des coteaux de la rive droite de l'Oise, ainsi que les versants de la Dive. Le vin produit jouissait d'une certaine réputation dans la Picardie, l'Artois et la Flandre, et était offert, suivant la coutume du Moyen Âge, aux souverains et personnages illustres qui traversaient la ville. La vigne est cultivée en fosses sur échelas ; les nombreuses opérations qu'elle nécessite, depuis l'enlèvement des échelas jusqu'à la récolte, sont à peu près les mêmes que dans les cantons de Compiègne, d'Estrées-Saint-Denis, d'Attichy, etc. On fume le terrain après une période de six ans, avec du fumier court (de préférence celui de mouton). On renouvelle les ceps au moyen de marcottes et de plantations qu'on tire des environs de Soissons, ce qui a lieu tous les douze ans. Les variétés cultivées sont, parmi les raisins noirs, le *gouet*, le *noir franc*, le raisin de *teinte*, et parmi les blancs, le *meunier* et le *fruleux*.

Le **canton de Ressons-sur-Matz** a également vu ses vignobles diminuer depuis quelques décennies. L'essentiel se concentre sur le flanc gauche de l'Aronde, à Monchy-Humières (23 ha) et Gournay (15 ha). La culture a lieu sur échelas et par rangées régulières ; les ceps, tenus à quatre ou cinq pieds de hauteur, sont renouvelés au moyen de l'arrachage, le provignage étant peu pratiqué. On donne ordinairement une façon avant l'hiver, une autre en mars après la taille, une troisième après la ligature, et une quatrième après l'ébourgeonnement, qui est pratiqué au mois d'août ; on fume tous les quatre ans. Les variétés cultivées sont connues sous les noms de *gamet*, *gouète*, *blanc d'Orléans*, *morillon noir*, *courte queue*, *frineux*, *meillis*.

Le **canton d'Estrées-Saint-Denis**, quant à lui, conserve encore un vignoble assez étendu, notamment sur les coteaux du Meux (75 ha), de Canly (57 ha), Longueil-Sainte-Marie (55 ha). Les ceps sont plantés sur un sol varié dont la nature, tantôt limoneuse tantôt caillouteuse, influe beaucoup sur la qualité du vin ; ils sont disposés par planches, sans fossés ni rigoles. On fume tous les trois ou quatre ans, pendant l'hiver ; il faut 2000 à 2400 hottées de fumier pour bien garnir un hectare ; les façons se donnent au louchet et à la fourche ; le louchet suffit dans les terres sablonneuses, mais les sols compacts, tels que



ceux d'*Armancourt*, d'*Arsy*, ou de *Canly*, exigent l'emploi de la fourche à deux dents. On taille la vigne en février et mars ; on lui donne une première façon dans le courant d'avril ; on pose ensuite les échelas, qu'on est obligé de renouveler tous les dix-huit ans ; puis vient une seconde façon, après laquelle on attache la vigne, on l'ébourgeonne, on ôte les branches gourmandes ; on donne encore un autre labour, et même deux dans les terres fortes. On cultive principalement le *morillon noir*, qui ne produit pas beaucoup, mais qui donne de la qualité au vin, le *mellié blanc*, le *gouais*, le raisin *gris*, le *chamois*, le *complain*.



## Les vignobles de Clairoix en 1826

Examinons maintenant plus en détail la répartition des parcelles de vignes à Clairoix, selon le premier recensement cadastral, effectué en 1826.

La commune est alors partagée en cinq sections :

- la section A, dite des Blangers, d'environ 57 ha (12 % de la superficie totale de la commune) ; elle contient 1938 parcelles en tout ; située au nord-ouest du territoire communal, elle est peu habitée et comprend une partie du mont Ganelon (et ses pentes) ; elle est limitée, au sud, par la rue du Tour de Ville, une partie de la rue Saint-Simon, et une partie de la rue d'Oradour (appelée, à l'époque, rue de l'Église) ; à l'est, par le sentier du Bitton (actuelle rue du cimetière, prolongée par le chemin du Biton) et par la partie haute de la rue d'Annel ; au nord, par le chemin forestier menant au carrefour de l'Impératrice ; à l'ouest, par les territoires des communes de Bienville et de Coudun ;
- la section B, dite de la Montagne, d'environ 117 ha (25 % de la commune) ; 2322 parcelles ; située au nord-est, elle est également peu habitée et comprend une autre partie du mont Ganelon (et ses pentes) ; elle est limitée, au sud et à l'est, par le haut de la rue d'Oradour, la partie est de l'actuelle rue Germaine Sibien, et la route de Noyon ; au nord, par Janville et Longueil-Annel ; à l'ouest, par la section A ;
- la section C, dite de la rivière d'Oise, d'environ 46 ha (10 % de la commune) ; 391 parcelles ; cette petite section, située à l'est de la commune, n'est pas très habitée non plus ; elle est limitée, au sud et à l'est, par l'actuelle rue du Port à Carreaux et par l'Oise ; au nord et à l'ouest, par Janville et la route de Noyon ;
- la section D, dite du village, d'environ 60 ha (13 % de la commune) ; 981 parcelles ; cette section centrale (autour de l'Aronde) concentre l'essentiel des habitations ; elle est limitée, au sud, par les rues de Bienville et du Général de Gaulle (appelées à l'époque chemin du Port à Carreaux) ; au nord et à l'est, par les sections A, B, et C ; à l'ouest, par Bienville ;
- la section E, dite de la Grande Couture, d'environ 191 ha (40 % de la commune) ; 933 parcelles ; partie sud-ouest de la commune, essentiellement agricole, et peu habitée ; elle est limitée, au sud, par Margny-lès-Compiègne ; à l'est, par l'Oise ; au nord, par les sections C et D ; à l'ouest, par Bienville.

La section C ne contient aucune vigne ; quant à la section D, une seule parcelle de vignes y est recensée, mais c'est la plus étendue de la commune (104 ares), et de loin (la plupart des autres parcelles de vignes ne dépassent pas 3 ou 4 ares...). En 1826, elle appartient au maire de Clairoix, Nicolas Laurent Lebel, et se situe au niveau et en contrebas de la « villa Sibien » et du foyer « Les 4 tilleuls » (qui n'étaient pas encore construits).

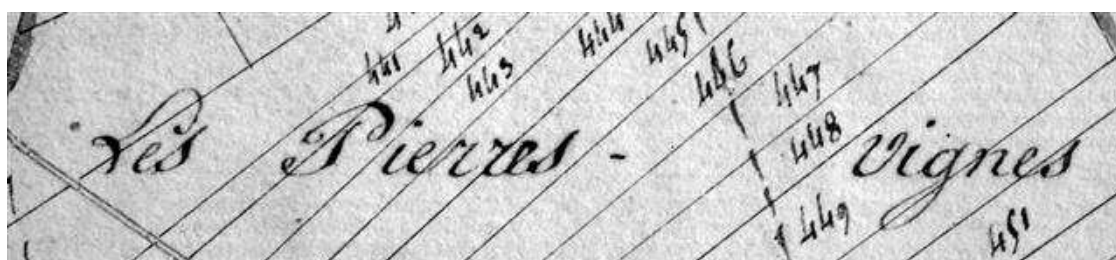
L'essentiel des vignobles se trouve dans les sections A et B, comme on pouvait s'y attendre (ce sont les pentes du mont Ganelon) :

Section	Superficies totales des vignes, en hectares			
	1 <sup>ère</sup> classe (*)	2 <sup>ème</sup> classe (*)	3 <sup>ème</sup> classe (*)	Total
A	12,53	4,84	7,25	24,62 (44%)
B	8,98	11,22	7,11	27,31 (48%)
D	1,04	0	0	1,04 (2%)
E	0	0,65	2,83	3,48 (6%)
Total	22,55 (40%)	16,71 (30%)	17,19 (30%)	56,45

(\*) Les « classes » correspondent aux impôts cadastraux (pour la 1<sup>ère</sup> classe : 0,30 F par are ; pour la 2<sup>ème</sup> classe : 0,24 F par are ; pour la 3<sup>ème</sup> classe : 0,18 F par are).

Les tableaux suivants précisent la répartition par lieu-dit ; on remarquera que certains noms de lieux-dits évoquent notre sujet (« Les Vignes Verdelets », « Les Pissevins », « Les Pierres Vignes »<sup>9</sup>).

Section A Lieu-dit	Nombres de parcelles indiquées comme vignes			
	1 <sup>ère</sup> classe	2 <sup>ème</sup> classe	3 <sup>ème</sup> classe	Total
Le Cochon Val	0	0	0	0
Le Parc aux Dames	0	0	0	0
La Croix Belle Allée	0	0	0	0
Le Grinval	0	0	0	0
Les Jeunes Gothes	0	5	36	41
Les Beugnon	19	10	5	34
Les Huarts	1	102	0	103
Les Saintfoins	68	0	0	68
La Ruelle Margot	37	0	0	37
Les Hayonnes	56	0	0	56
Le Marais	47	0	0	47
Les Vignes Verdelets	22	0	0	22
Les Marcheraies	47	0	0	47
Le Limousin	51	0	0	51
Les Blangers	54	2	0	56
Les Pissevins	65	13	0	78
Les Blanches Terres	0	5	50	55
Les Grandes Pièces	0	0	21	21
Les Vautes	0	25	46	71
La Pierre Monicart	0	0	0	0
Les Chênes	0	0	9	9
Les Arpents Féronts	0	0	86	86
Les Loquets	0	24	55	79
Les Chaudronnières	10	2	2	14
La Rue de l'Église	15	0	0	15
Les Arpents Dupuis	17	0	0	17



Un détail du plan cadastral de 1826

<sup>9</sup> Les Vignes Verdelets et Les Pissevins se trouvent en amont de la rue du Tour de Ville, entre la ruelle Margot et la rue d'Annel. Les Pierres Vignes se situent en amont du cimetière. On trouve aussi parfois, dans des actes notariés, des noms de lieux-dits qui ne figurent pas sur le cadastre : par exemple « Le sac à vin ».

Cadastre de 1826 (suite) :

Section B Lieu-dit	Nombres de parcelles indiquées comme vignes			
	1 <sup>ère</sup> classe	2 <sup>ème</sup> classe	3 <sup>ème</sup> classe	Total
Le Bois Bellicard	0	0	0	0
Le Bois de Clairoux	0	0	0	0
La Montagne	0	0	0	0
Les Cornouillers d'en Haut	0	0	24	24
Le Franval	0	0	4	4
Les Pierres Vignes	0	0	2	2
Le Cuquerel	1	16	9	26
Les Houas	0	52	0	52
Les Cornouillers	0	0	65	65
Les Conins	0	0	100	100
Les Terres	0	0	8	8
Le Boyenval	0	0	0	0
Les Revers	0	0	0	0
Les Hallebardes	0	74	0	74
La Fosse Ponchon	0	35	0	35
Les Savetières	0	52	0	52
Les Henels	0	37	0	37
Le Hoyau	0	0	37	37
Les Haies Durand	0	68	0	68
Les Ruelles	0	68	0	68
Les Creutes	0	8	22	30
Le Clos Miroy	0	11	0	11
Le Ricour	42	5	0	47
Les Vieilles Plantes	22	13	0	35
Les Herres	50	26	0	76
Le Petit Bac	14	0	0	14
Les Rigolets	48	0	0	48
Les Truies	66	0	0	66
Les Rigolets d'en Haut	32	0	0	32
Le Bas de Fosse Ponchon	13	0	0	13
Le Brunehaut	29	0	0	29
Le Coquibot	15	0	0	15
Les Corroyers	15	0	0	15
Les Tartrannes	3	0	0	3
Les Larris	25	0	0	25
Les Guilleneuses	7	0	0	7
La Fontaine Grand Jean	0	0	0	0
Le Faubourg	0	0	0	0

Il est d'autre part intéressant d'étudier le morcellement du vignoble clairoisien : le tableau de la page suivante montre bien que la majorité des terrains en question ont moins de 300 m<sup>2</sup> (3 ares). La moyenne des superficies de toutes les parcelles (y compris les plus grosses) est de 264 m<sup>2</sup> environ.

Superficie	Nombres de parcelles indiquées comme vignes				
	Section A	Section B	Section D	Section E	Total
Moins de 1 are	54	60	0	0	114 (5%)
De 1 à 2 ares	393	425	0	8	826 (38%)
De 2 à 3 ares	318	375	0	18	711 (33%)
De 3 à 4 ares	144	147	0	0	291 (13%)
De 4 à 5 ares	48	72	0	8	128 (6%)
De 5 à 6 ares	24	20	0	0	44 (2%)
De 6 à 7 ares	9	7	0	3	19 (1%)
De 7 à 8 ares	6	7	0	3	16 (1%)
De 8 à 9 ares	2	1	0	2	5
De 9 à 10 ares	2	0	0	0	2
De 10 à 11 ares	1	0	0	0	1
De 11 à 12 ares	3	2	0	0	5
De 12 à 13 ares	0	0	0	2	2
De 13 à 14 ares	0	1	0	1	2
De 14 à 15 ares	1	0	0	0	1
De 15 à 16 ares	0	0	0	1	1
De 20 à 21 ares	0	0	0	1	1
De 21 à 22 ares	1	0	0	0	1
De 31 à 32 ares	0	1	0	0	1
De 33 à 34 ares	1	0	0	0	1
De 42 à 43 ares	0	0	0	1	1
De 57 à 58 ares	0	0	0	1	1
De 69 à 70 ares	0	0	0	1	1
De 103 à 104 ares	0	0	1	0	1
Total	1007 (46%)	1118 (51%)	1	50 (2%)	2176

## Les vigneron clairoisiens au XIX<sup>e</sup> siècle

Comme la vigne, la corporation des vigneron s'est progressivement éteinte au cours du XIX<sup>e</sup> siècle... En ce qui concerne Clairoix, nous pouvons le constater en étudiant notamment les archives religieuses <sup>10</sup>, les documents cadastraux, ou les listes d'électeurs.

Durant la période qui suit la Révolution française, la vie rurale est transformée par la fin des droits seigneuriaux et féodaux, ainsi que par la vente des biens nationaux (précédemment confisqués aux religieux), ce qui favorise les petites exploitations. Le vigneron de cette époque est bien différent du viticulteur d'aujourd'hui ! D'autre part la France de la fin du Premier Empire est marquée par un engagement militaire sans précédent, et le vin est la boisson du soldat, qui en consomme plus que de raison...

Sur les quatre registres paroissiaux de la période 1811-1841, les métiers les plus cités sont ceux de vigneron, de meunier et de cultivateur (les vigneron sont aussi cultivateurs). Mais comme les métiers ne sont pas systématiquement signalés en cas de baptême ou de décès, les archives religieuses ne permettent pas de lister de façon exhaustive les vigneron clairoisiens (d'autant plus qu'elles ne mentionnent que les paroissiens).

<sup>10</sup> Les paragraphes qui concernent les registres paroissiaux sont inspirés des recherches menées par Henri Lesoin.

En examinant les mariages de vigneron célébrés à Clairoix, on s'aperçoit qu'un certain nombre de noms de famille se recoupent : on se marie souvent entre cultivateurs-vignerons.

<i>Mariages de paroissiens vigneron à Clairoix</i>
<i>Années 1811 - 1819</i>
François WARNIER et Monique SÉNÉPART Claude LAGNY et Marie Joséphine LECLERE Pierre Simon DELAHAYE et Henriette BOUCHARD André LUISIN et Thérèse LUISIN Jean-Baptiste FOIRET et Adélaïde ACCOLET Claude FOIRET et Catherine LUISIN Jean Gervais SÉNÉPART et Marie Françoise ROLLET Claude PAILLOT et Marie Joséphine DELARCHE Martin GOGUET et Adélaïde LUISIN Louis SÉNÉPART et Geneviève PAILLOT Jean DUPUIS et Marie Cécile LELONG Sébastien ROLLET et Marie Louise BOUCHARD Alexis BOUCHARD et Marie Gabrielle CHAPELAIN Jean Pierre DUTILLOY et Margueritte DELAHAYE Jean GOGUET et Marie Rose LEMAIRE Jacques PAILLOT et Marie Anne VOZIÈRE Étienne Théodore LUISIN et Marie Joséphe LUISIN Pierre FOIRET et Marie Jeanne DELAHAYE Étienne GOGUET et Constance DUPUIS Nicolas DUPUIS et Marie Anne BRUYANT Jean Claude LECLERE et Marie Jeanne GOGUET
<i>Années 1820 – 1823</i>
Jean COLPIN et Marie Louise FOIRET Jean Pierre DUTILLOY et Margueritte Adélaïde DELAHAYE Étienne GOGUET et Adélaïde DUPUIS Jean Baptiste LUISIN et Marie Louise DELAHAYE Pierre LECLERE et Marie Madeleine DUTILLOY Jean DELASALLE et Marie Jeanne PAILLOT Etienne DELASALLE et Margueritte DUPUIS Jean GOGUET et Geneviève DUPUIS François DELASALLE et Marie Augustine DELARCHE Denis PIAT et Françoise Augustine DUTILLOY Pierre François LECLERQ et Marie Louise ROCANCOURT Jean Eloy DELASALE et Geneviève GRÉGOIRE

En outre on célèbre parfois des mariages collectifs. Ainsi, le 26 novembre 1823, deux couples de vigneron, puis un troisième, s'unissent ; mais sur le registre, il est de plus en plus difficile de lire le texte de la troisième célébration ! Sans doute parce que le curé avait un peu abusé de la bouteille...

Pour donner un autre exemple : le 24 février 1824, sont célébrés plusieurs mariages, en commun ou à la suite, de fils et de filles de vigneron pour la majorité (les familles concernées sont : LECLERCQ-GOGUET, ROLLET-SÉNÉPART, BOUCHEZ-SÉNÉPART, LECLERCQ-LECLERCQ, DUTILLOY-DELAHAYE).

Si maintenant l'on étudie les documents cadastraux de 1826, on dénombre plus de 120 propriétaires à Clairoix indiqués comme vigneron. Parmi ceux-ci, 83 sont « vigneron à Clairoix » (les autres le sont à Janville<sup>11</sup>, à Bienville ou à Margny-lès-Compiègne, mais possèdent des parcelles à Clairoix) ; en voici la liste, qui montre que certaines familles sont largement représentées :

BEURAIN Louis	JOURDAIN Magloire
BOUCHARD Etienne Mellon	LAGNY Lucien
BRUYANT François	LAGNY Pierre
COLPIN Jean Pierre	LALLOUETTE Jean François
DECHASSE Antoine père	LECLERC Antoine
DECHASSE Pierre Antoine fils	LECLERC Jean Claude
DELAHAYE Armand Innocent	LECLERC Jean Louis
DELAHAYE Antoine	LECLERC Louis Samson
DELAHAYE Augustin	LECLERC Pierre François
DELAHAYE François	LUISIN Etienne dit grand
DELAHAYE Joseph Lamy	LUISIN Etienne (Major) fils
DELAHAYE Pierre Simon	LUISIN Etienne Théodore (Major) père
DELASALLE Claude	LUISIN François dit blond
DELASALLE Etienne	LUISIN Laurent Mathias
DELASALLE François fils d'Etienne	LUISIN Louis fils d'Etienne
DELASALLE Jean Eloi	LUISIN Louis dit rouge
DELASALLE Jean François	LUISIN Vincent
DELASALLE Jean François Théodore	PAILLOT Claude
DELASALLE Jean Louis	PAILLOT Jacques
DELASALLE Louis fils d'Etienne	PIAT Denis
DELASALLE Louis Thiot	POSIERRE Etienne
DELATTRE Pierre	ROLLET Claude Sébastien
DEVAUX Nicolas	ROLLET Etienne Jean Messidor
DEVILLERS Pierre	ROLLET Jean François dit Charpentier
DUPUIS Claude	ROLLET Jean Louis aîné dit Barbe
DUPUIS François	ROLLET Louis Pierre
DUPUIS Jean Baptiste	ROLLET Sébastien père
DUPUIS Nicolas	ROLLET Sébastien fils
DUPUIS Nicolas fils de Jean	ROLLET Sébastien (Capette)
DUTEMPLE Claude	ROQUENCOURT Augustin
DUTILLOY Jean Aimable	ROQUENCOURT François dit Gonet
DUTILLOY Jean Pierre	ROQUENCOURT Jean dit Gonet
FOIRET Claude	ROQUENCOURT Jean (Laguerille)
FOIRET Etienne fils de Pierre	SEIGNE Louis
FOIRET Etienne Honoré	SENEPART Etienne
FOIRET François	SENEPART Jean Marie
FOIRET Jean (Didier)	SENEPART Jean Roch Gervais
FOIRET Jean Claude Robert	SENEPART Joseph
GOGUET Etienne fils de Jean	SENEPART Louis
GOGUET Jean fils de Jean	VOITAN Gervais
GOGUET Louis	WARNIER Jean François
GOGUET Louis Pierre	

Au début des années trente, on observe un tournant : les enfants de vigneron ne reprennent plus systématiquement la profession de leur père (ils choisissent plus souvent les métiers du bâtiment, ce qui est un signe de l'expansion de Clairoix).

À titre de comparaison avec la liste précédente, voici les noms des vigneron relevés dans le registre paroissial de 1828-1841 :

<sup>11</sup> Rappelons que de 1827 à 1832, la commune de Janville avait été rattachée à celle de Clairoix.

BOUCHARD Louis François  
 BOUZIER François  
 BOUZIER Jérôme (père)  
 BOUZIER Jérôme Paul  
 COLPIN Jean Pierre  
 DELAHAYE Armand  
 DELAHAYE François  
 DELAHAYE Pierre Simon  
 DELASALLE Claude  
 DELASALLE Étienne  
 DELASALLE Jean Éloi  
 DELASALLE Louis  
 DEMOULIN Jean Baptiste  
 DEMOULIN Vincent  
 DEVAUX Nicolas  
 DEVILLERS Charles  
 DEVILLERS Philippe  
 DUFOUR Louis  
 DUPUIS François  
 DUPUIS Nicolas  
 DUTHILLOY Jean  
 FOIRET Étienne  
 FOIRET Jean  
 FOIRET Jean Claude  
 FOUQUOIRE Pierre Augustin  
 GOGUET Étienne

GOGUET Jean François  
 GOGUET Pierre  
 LAGNY Lucien  
 LAGNY Pierre  
 LALOUETTE Antoine  
 LALOUETTE Étienne  
 LALOUETTE François  
 LECLERC Louis  
 LECLERC Pierre Antoine  
 PIAT Denis  
 PIAT Denis  
 ROLLET Armand  
 ROLLET Claude  
 ROLLET Étienne  
 ROLLET Jean François  
 ROQUENCOURT François  
 ROQUENCOURT Jacques  
 ROQUENCOURT Louis  
 SÉNÉPART Étienne  
 SÉNÉPART Louis (fils)  
 SÉNÉPART Louis (père)  
 TASSIN Antoine  
 TASSIN Louis  
 TASSIN Nicolas  
 TASSIN Pierre  
 VEDYE François

Pour information, voici les effectifs globaux de vigneron, par canton, mentionnés dans les *Précis statistiques* de L.Graves :

<i>Canton</i>	<i>Nombre de vigneron</i>
Compiègne	544
Attichy	105
Ribécourt	73
Lassigny	0
Noyon	752 (dont 124 à Noyon)
Ressons-sur-Matz	59
Estrées-Saint-Denis	426
<i>Total</i>	<i>1959</i>

À Clairoix, au vu du registre paroissial de la période 1842-1849, les vigneron ne sont plus les plus nombreux ; outre les cultivateurs, viennent en tête les manouvriers (catégorie qui se développe déjà lors des années 1830), ainsi que les bateliers et les mariniers (encore faudrait-il distinguer les mariniers de passage, faisant baptiser leurs enfants, et ceux implantés définitivement sur la commune). Quoi qu'il en soit, il s'agit d'un signe de la révolution industrielle qui s'opère dans le pays.

Lors de la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, la physionomie de la France rurale est assez profondément modifiée par l'implantation du réseau ferroviaire, qui couvre progressivement le territoire. Les meilleurs vins de France sont désormais plus facilement acheminés vers la capitale, et le vignoble septentrional est en perte de vitesse.

Et c'est ainsi qu'à Clairoix comme ailleurs, les vignes sont de moins en moins reprises par les enfants, et meurent petit à petit avec leurs propriétaires.

Les listes d'électeurs de Clairoix <sup>12</sup> nous apprennent qu'en 1864 il n'y avait plus que 15 vigneron. En 1874, il en restait encore 9 ; en 1884, seulement 3 ; en 1894, un seul ; et à partir de 1904, plus du tout...

Il se peut cependant que certains électeurs indiqués comme « cultivateurs » ou « propriétaires » se soient adonnés à la viticulture, au moins partiellement.

<i>Vignerons électeurs à Clairoix</i>	1864	1874	1884	1894
DARRAS Sulpice	x	x		
DELAHAYE Armand	x			
DELAHAYE Augustin	x			
DELAHAYE François Pascal	x			
DELASALLE Désiré Antoine	x	x	x	
DEVILLERS Jean Louis père	x			
DUCHEMIN Jean François	x			
DUTILLOY Augustin	x			
FOIREST Etienne Honoré	x	x		
FOIREST Jean Baptiste	x			
FOIREST Jean Louis	x			
LUISIN Etienne dit Major	x			
OLIVE Charles	x			
PAILLOT Jean François	x			
ROLLET Jean Claude père	x	x		
DELAHAYE Louis Désiré dit Amable		x	x	x
DELASALLE Antoine dit Edouard		x		
FLAMMERMONT Pierre Louis Victor		x	x	
ROLLET François Etienne dit Tontet		x		
ROQUENCOURT François		x		



Vignerons champenois (carte postale du début du XX<sup>e</sup> siècle)

<sup>12</sup> Conservées aux Archives de l'Oise (cote 3M154).

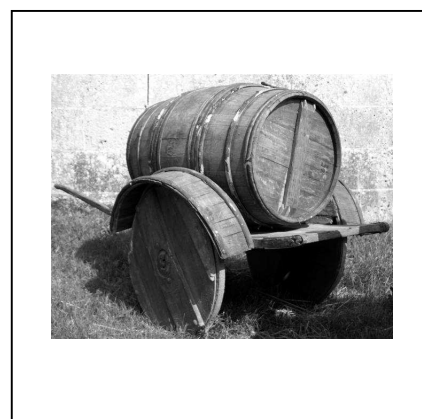


## Les autres métiers liés à la vigne

Même si les marchands de vins existent toujours, d'autres métiers comme celui de tonnelier, ou encore de bouchonnier, ont quasiment disparu dans la région.

À Clairoix, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, on trouve un bouchonnier (Maurice Lemaire). De 1864 à 1904, les marchands de vins se nomment Charles Isidore Dupuis, François (dit Ernest) Léognany, Adolphe Joseph Cantillon, puis Hector Cantillon, et Léon Lépine. Quant aux tonneliers, curieusement, après une quasi-absence à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle <sup>13</sup>, ils sont deux après la première guerre mondiale :

<i>Tonneliers électeurs à Clairoix</i>	1864	1874	1924	1934
BAILLEUX Eugène	x			
BAILLEUX Nicolas	x			
BOUCHARD Charlemagne	x			
BOUCHARD Louis François	x			
DELAHAYE Aristide	x			
DELAHAYE Charles Alexandre	x	x		
DELAHAYE Edouard		x		
MELIQUE Joseph Désiré		x		
PIAT Charles Stanislas		x		
BOURIN Emile Léon			x	x
DELAMARRE Jean Baptiste			x	



Dans les années 1830-1840, les tonneliers étaient également nombreux dans la région <sup>14</sup> :

<i>Canton</i>	<i>Nombre de tonneliers</i>	<i>Nombre de marchands de vin</i>
Compiègne	24 (dont 12 à Compiègne)	6 (tous à Compiègne)
Attichy	16	0
Ribécourt	25	0
Lassigny	20	0
Noyon	65 (dont 26 à Noyon)	5 (tous à Noyon)
Ressons-sur-Matz	41	1
Estrées-Saint-Denis	22	1
<i>Total</i>	<i>213</i>	<i>13</i>

Pour la petite histoire, signalons que les futailles (tonneaux) ont parfois posé des problèmes de contenance et de qualité, comme en témoigne un arrêt du Conseil d'État du Roy, datant de 1734 <sup>15</sup>, promulgué suite à des abus constatés dans la région de Compiègne. Il y est notamment ordonné ce qui suit <sup>16</sup> :

<sup>13</sup> Les listes des électeurs de Clairoix n'en mentionnent aucun en 1884, en 1894, et en 1904 ; mais les recensements de 1896 et de 1901, par exemple, en mentionnent un.

<sup>14</sup> Source : ouvrages de L.Graves déjà cités.

<sup>15</sup> Document conservé aux Archives municipales de Compiègne (cote HH1-55).

<sup>16</sup> Seuls quatre articles (sur les sept que compte cet arrêté) sont cités ici. L'orthographe de l'époque a été respectée.

Article 1 : « La Jauge & Contenance du Muid dans l'Etendue des Baillage & Election de Compiègne sera & demeurera fixée, comme elle estoit cy devant a deux cent Pots Mesure de ladite Ville, faisant trois cent Pintes Mesure de Paris composant trente-sept Septiers & demy pour revenir a trente-six Septiers sur la Lie ».

Article 2 : « FAIT Sa Majesté Defences a tous Tonneliers, Ouvriers Propriétaires de Vignes & Vignerons dans l'Etendue des Baillage & Election de Fabriquer ny faire Fabriquer aucun Muid, demy Muid, quarts de Muid, demy Queüe, & autres Futailles a proportion, qu'elles ne soient de la contenance cy-dessus prescrite, a peine de Confiscation desdites Futailles & de cent livres d'Amende pour la premiere fois & de trois cent livres en cas de recidive, aplicable moitié aux Pauvres de l'Hôpital de ladite Ville de Compiègne & l'autre moitié au Denonciateur ».

Article 3 : « FAIT pareillement Sa Majesté Deffences a tous Tonneliers & Ouvriers desdites Ville, Baillage & Election d'employer aucuns Bois deffectueux a la Fabrication desdites Futailles & d'en vendre aucunes qu'elles ne soient bien et duement Fabriquées a peine de Confiscation desdites Futailles & de cent livres d'Amende aplicable comme cy-dessus ».

Article 5 : « FAIT aussi Sa Majesté Deffences aux Propriétaires de Vignes & Vignerons de faire racomoder, ny de se servir pour mettre leurs Vins, d'aucune Futailles qu'elles ne soient Marquees de la Marque particuliere du Tonnelier qui les aura Fabriquées ou racomodées a peine de Confiscation desdites Futailles des Vins qui y seront renfermez & de cinq cent livres d'Amende aplicable comme cy-dessus ».

On aura remarqué que les amendes sont d'une part versées à des pauvres, et d'autre part au délateur...



Un tonnelier au travail (ancienne carte postale)

## La production et la consommation de vin

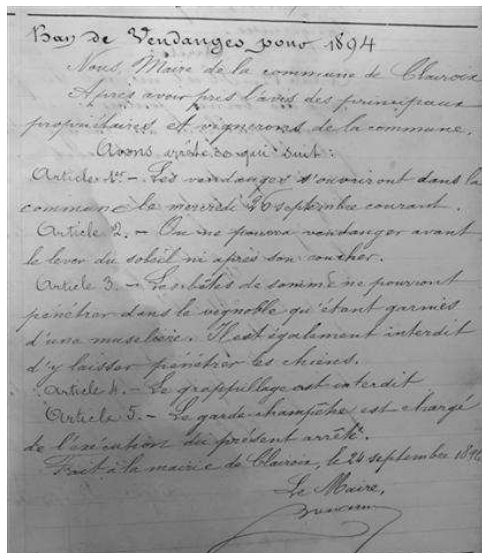
Traditionnellement, les vendanges donnaient lieu à des fêtes<sup>17</sup>, d'autant plus prisées qu'elles étaient bien arrosées !

La carte postale ci-contre illustre une fête à Argenteuil, dans la région parisienne, sans doute au début du XX<sup>e</sup> siècle.



<sup>17</sup> Pour Clairoix, nous n'en avons pas gardé de trace (document, photo, témoignage direct...).

Dans chaque commune, le début des vendanges était officiellement décidé par le maire, au moyen d'un « ban » (voir un exemple ci-dessous), après une réunion avec les vignerons ; on devait tenir compte notamment du climat et de la maturité du raisin... Le grappillage (ramassage des grappes laissées par les vendangeurs) était en général interdit.



Clairoix – arrêté municipal du 24 septembre 1894  
(maire de l'époque : Lucien Bienaimé)

**« Ban de Vendanges pour 1894 »**

« Nous, Maire de la commune de Clairoix, Après avoir pris l'avis des principaux propriétaires et vignerons de la commune, Avons arrêté ce qui suit :

Article 1<sup>er</sup>. - Les vendanges s'ouvriront dans la commune le mercredi 26 septembre courant.

Article 2. - On ne pourra vendanger avant le lever du soleil ni après son coucher.

Article 3. - Les bêtes de somme ne pourront pénétrer dans le vignoble qu'étant garnies d'une muselière. Il est également interdit d'y laisser pénétrer les chiens.

Article 4. - Le grappillage est interdit.

Article 5. - Le garde-champêtre est chargé de l'exécution du présent arrêté ».

On trouve aussi, dans les registres municipaux, des arrêtés comme celui-ci (daté du 12 septembre 1844) :

« Le Maire de la commune de Clairoix, d'après l'avis des principaux propriétaires vignerons, arrête :

Article 1<sup>er</sup>. – Les habitants voisins des propriétés du vignoble, possédant des volailles, sont engagés à les retenir jusqu'après la récolte.

Article 2<sup>e</sup>. – Il est défendu à toutes personnes possédant des chiens de les laisser pénétrer dans les vignes, sous peine d'être abattus par le garde-champêtre.

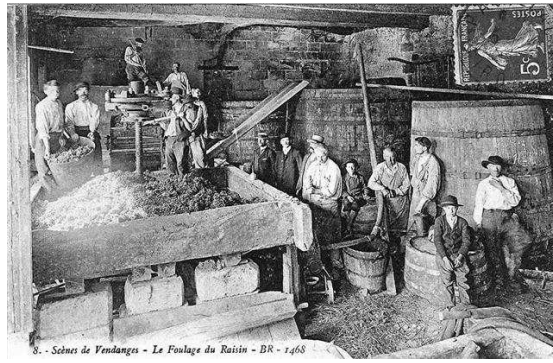
Article 3<sup>e</sup>. – Il est aussi défendu à tous les étrangers, à toute personne qui ne possède aucune propriété dans le vignoble,

ainsi qu'aux militaires, de circuler ou de passer dans aucun sentier ou chemin traversant ledit vignoble, sous peine d'être punis suivant la rigueur des lois.

Article 4<sup>e</sup>. – Le garde-champêtre demeure chargé de l'exécution du présent arrêté, et est autorisé à faire feu sur les volailles qu'il trouvera en flagrant délit ».



Scène de vendanges



Le foulage du raisin : deux vues d'époques différentes...

La production annuelle de vin, selon les communes, dépendait de multiples facteurs : la nature des sols, l'exposition des vignobles, les températures et leurs variations... On trouvera ci-après, par canton, les estimations de L.Graves, qui donne aussi des indications sur la consommation.

- Canton de Compiègne : la production moyenne annuelle est évaluée au total à 10 800 hectolitres, et, par hectare, à 60 hectolitres autour du mont Ganelon, et à 28 seulement à Margny, Venette et Jaux. La différence dépend surtout de l'exposition et de la nature du sol, sablonneux et découvert vers le sud, autour de Bienville et de Clairoux, tandis qu'il est argileux ou mêlé d'argile, et tourné plus ou moins vers l'est, sur les bords de l'Oise. Les habitants de Jaux fabriquent, avec le résidu de la vendange, un liquide nommé buvette, qui leur permet de livrer au commerce la plus grande partie des produits de leur vignoble. Les trois cinquièmes environ de la production du canton sont consommés à Compiègne et dans les villages qui ne produisent pas de vin, ainsi que dans les cantons d'Estrées, Ressons, Lassigny, Ribécourt, Saint-Just, et Montdidier. On expédie même des vins de Jaux sur Paris, par Pont-Sainte-Maxence. La consommation générale du canton en vin paraît être de 13 000 hectolitres, dont les trois quarts au moins dans la ville de Compiègne. Les crus importés viennent surtout de la Champagne, de la Basse-Bourgogne et de l'Orléanais.
- Canton d'Attichy : la production est estimée à 2740 hectolitres par an. La consommation est d'environ 4800 hectolitres ; un quart est absorbé par le bourg d'Attichy, un sixième par celui de Pierrefonds ; le contingent des autres localités diminue ensuite en raison directe de l'éloignement des grandes routes. Il n'y a pas d'exportation des vins du cru, et on en importe des départements de l'Aisne et de la Marne, ou de Paris.
- Canton de Ribécourt : la production annuelle est d'environ 1340 hectolitres. Le vin se conserve difficilement, plutôt à cause de sa mauvaise confection que de ses médiocres qualités. La consommation est d'à peu près 1900 hectolitres (21 litres par habitant) ; mais la commune populeuse et industrielle de Carlepont, et les localités voisines du canal, en absorbent la plus grande partie, tandis que le vin est presque ignoré dans les villages éloignés des vignobles et de la grande route. Une partie de la récolte est transportée dans les villes de Compiègne et de Noyon, mais parallèlement, on importe des vins du Soissonnais et des environs d'Orléans.
- Canton de Lassigny : les meilleures années ne produisent pas plus de 23 hectolitres de vin par hectare. Le vin consommé (environ 1000 hectolitres) provient notamment de Compiègne, de Roye, des environs de Noyon, du Soissonnais, de la Champagne et de la Bourgogne.

- Canton de Noyon : la production annuelle peut être évaluée à 3400 hectolitres (de 50 à 60 hectolitres par hectare). Elle se réduit des neuf dixièmes dans les mauvaises années, sans augmenter lorsque la température s'est bien soutenue, mais alors la qualité en est meilleure. Le vin est médiocre, âpre lorsque le raisin n'est pas parvenu à sa maturité normale ; il est d'ailleurs mal préparé, avec des fruits de différentes sortes, des grains de tous les degrés, depuis le verjus jusqu'au raisin moisi. On en distingue cependant deux sortes : l'un, dit vin de goutte, résulte de la première opération ; l'autre est fait avec le marc ou résidu qui a fourni le premier et qu'on écrase dans le pressoir, de sorte que le suc des grappes se mêle avec ce qui est resté dans la pulpe. Une partie des vins alimente les cantons de Lassigny, Ressons, Roye, Ham, Chauny, etc. On estime que la consommation interne absorbe 16 500 hectolitres (dont 13 500 pour Noyon). Les vins importés viennent du Soissonnais, de la Champagne, de Compiègne, quelques-uns de la Basse-Bourgogne.
- Canton de Ressons-sur-Matz : la production est d'environ 1140 hectolitres par an. La consommation est à peu près de 2800 hectolitres (25 litres par habitant), mais la plus grande partie est consommée dans les villages situés sur la route de Flandre. On supplée à l'insuffisance de la récolte par des vins provenant du Soissonnais, des environs de Compiègne, de Paris, ou de la Bourgogne.
- Canton d'Estrées-Saint-Denis : la production est estimée à 12 280 hectolitres par an. Le vin est de qualité médiocre ; il est potable en sortant de la cave et ne se conserve pas plus de deux ans ; il ne peut supporter un long déplacement. La plupart des petits ménages font saturer d'eau le marc du raisin ; on le presse ensuite, et l'on obtient une légère piquette, que les gens du pays appellent boisson. Beaucoup de familles se contentent de cette liqueur, et vendent leur vin pour subvenir à d'autres besoins. La consommation du canton (approximativement 9000 hectolitres) est inférieure à la production ; le reste est vendu dans les cantons voisins et dans les villes de Compiègne et de Pont-Sainte-Maxence.

À titre de comparaison, voici les données recueillies par Léré <sup>18</sup>, concernant la récolte de 1811 dans les environs de Compiègne :

<i>Commune</i>	<i>Récolte (en hL)</i>
Bienville	1500
Clairoix	3000
Janville	1500
Jaux	10 000
Margny	2000
Venette	6000
Chevincourt	1000
Machemont	2000

<i>Commune</i>	<i>Récolte (en hL)</i>
Armancourt	2000
Arsy	1500
Canly	3000
Grandfresnoy	2000
Jonquières	2000
Le Meux	8000
Longueil-Sainte-Marie	1000
Rivécourt	1500

En 1900, dans le canton de Compiègne, seuls 2 hectares de vignes subsistent à Clairoix, et 2 hectares à Janville ; le nombre de pieds par hectare est de 16 000 (dans chacune des deux communes) ; la production totale de vin n'est plus que de 6 hectolitres pour Clairoix (et 4 pour Janville). À partir de 1905, on ne mentionne plus de vignobles dans le canton <sup>19</sup>.

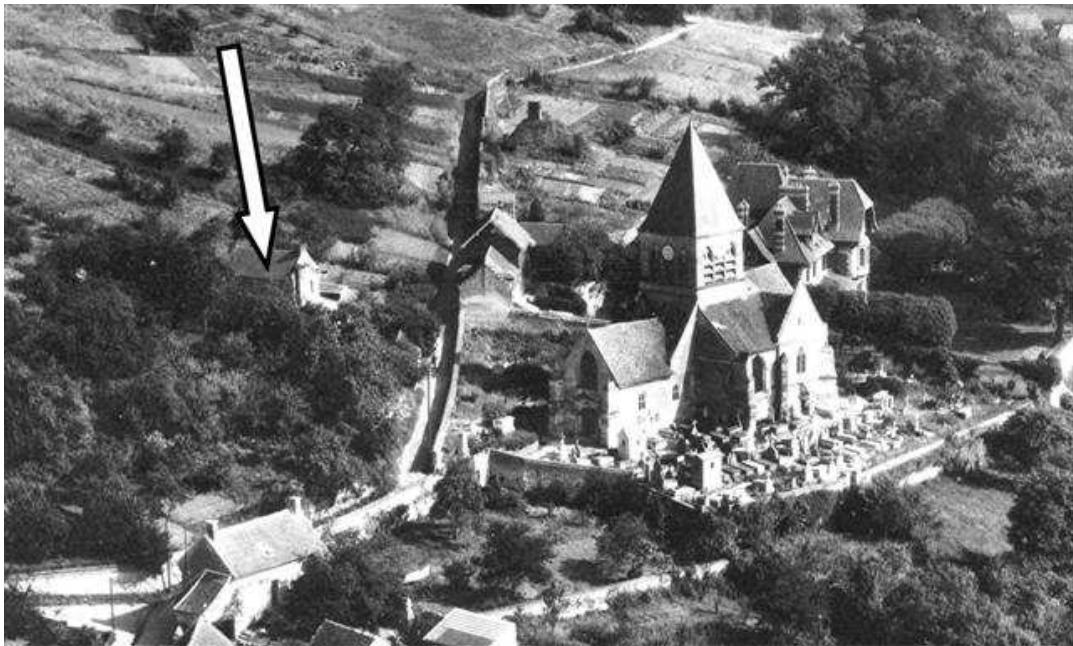
<sup>18</sup> Jean Antoine François Léré (1761-1837), qui fut adjoint du maire de Compiègne, a laissé de nombreux manuscrits, conservés à la Bibliothèque de Compiègne.

<sup>19</sup> Source : archives municipales de Compiègne (cote 3F2).

## Le projet de réimplantation locale

Vers 2003, l'idée est née de refaire pousser quelques vignes à Clairoix (dans un but plus culturel et festif que commercial). En 2008, pour mener à bien ce projet, un groupe s'est constitué, composé de membres de l'association « Les crinquieurs du mont Ganelon », de conseillers municipaux, et de diverses personnes intéressées.

Le terrain choisi, d'environ 600 m<sup>2</sup>, est situé près de l'église, en amont. Et c'est un choix judicieux, puisqu'il y avait déjà des vignes à cet endroit : en 1826, elles appartenaient aux vignerons Augustin Roquencourt et Louis Pierre Goguet <sup>20</sup>.



Le terrain choisi pour réimplanter des vignes est situé à la place d'une maison détruite vers 1995 (indiquée par une flèche sur la photo ci-dessus)

Extrait d'une carte postale des années 1950

-----oOo-----

---

<sup>20</sup> Au moins ; le découpage des parcelles a en effet changé plusieurs fois depuis 1826...



Dans une rue de Clairoix, un jour d'août 2008...

***La vigne à Clairoix (Oise)  
et dans les environs***

Réalisée à partir de divers documents d'archives, cette monographie ranime la mémoire de la viticulture dans une région où elle a été largement pratiquée jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Elle présente notamment les vignobles et les vigneron à Clairoix, mais également ce qui a trait à la vigne dans les anciens cantons de Compiègne, Attichy, Ribécourt, Lassigny, Noyon, Ressons-sur-Matz, et Estrées-Saint-Denis.

*Rémi DUVERT, conseiller municipal, membre des associations « Les crinquineurs du mont Ganelon » et « Art, Histoire et Patrimoine de Clairoix », a notamment coordonné l'ouvrage « Clairoix : patrimoine, histoire et vie locale », paru en 2005.*

Contact : [remi.duvert@gmail.com](mailto:remi.duvert@gmail.com)