

Compiègne, une capitale du négoce de vin (XII° - XV° siècles)

par Jean-Pierre Duterne

Pour vous présenter cet exposé je me suis très largement inspiré de la thèse de Roselyne Hello « *le commerce du vin à Compiègne au XVème siècle* » et je tiens à la remercier de m'avoir autorisé à utiliser le contenu de son étude.

Compiègne, l'une des capitales pour le négoce du vin, voici une proposition qui peut surprendre. Et pourtant durant quatre siècles, du XIIème au XVème siècle, Compiègne a été connue en Europe comme l'une des grandes places de ce commerce.

Deux citations pour illustrer ce propos :

- Dans le fabliau du XIII ° siècle de Cortebarbe « *les trois aveugles de Compiègne* », l'aubergiste compiégnois accueille nos trois héros par cet appel : « *Par ici bon vin français frais et nouveau, vin d'Auxerre, vin de Soissons ; pain et chair, vin et poissons* »
- En 1448, les Compiégnois à l'issue de la Guerre de Cent Ans rappellent au Parlement de Paris ce qui a fait leur richesse :
« *La dite ville fut fondée principalement sur 3 choses, c'est assavoir :*
1- *sur les marchandises de vin tant de Bourgogne que d'autres vin ;*
2- *sur la foire de la mi carême qui dure 15 jours ;*
3- *sur les tournoiments où les nobles et bourgeois souloient jouxter et eulx exercer en armes* »

1- Le contexte historique

Dans le courant du XI° siècle, on assiste à un renouveau commercial; l'économie rurale ou religieuse fait place à une économie capitaliste urbaine et bourgeoise. Le commerce ne s'exerce plus dans des marchés locaux destinés à subvenir aux besoins d'une ville et son proche pays, mais dans des foires qui apparaissent au début du XII °siècle et qui sont des centres d'échange en gros où se rencontrent des marchands professionnels.

C'est l'âge d'or des foires champenoises (Provins, Lagny, Bar sur Aube, Troyes) et des foires parisiennes du Lendit (Saint-Denis), fréquentées par des *mercatores*, entrepreneurs libres originaires des Pays bas ou d'Italie. D'autre part, l'épanouissement des villes engendre l'intensification de la

consommation du vin et par conséquent le développement de son commerce. La consommation d'eau n'étant toujours pas sûre, le vin était la boisson de prédilection des Européens aisés en accompagnement des repas

En ce qui concerne Compiègne, la création de Caropolis par Charles le Chauve et la fondation par ce souverain d'une basilique possédant d'insignes reliques, notamment le Saint Suaire, qui attirent des foules de pèlerins, la présence d'une forêt giboyeuse et d'un séjour royal particulièrement aimés des rois ne pouvaient suffire à faire de Compiègne un grand centre commercial ; il fallait autre chose.

Compiègne est au moyen âge une cité d'importance moyenne, peut être 6 à 7000 habitants, qui se pressent à l'intérieur de son enceinte ; rien ne la prédispose à devenir un pôle commercial.



Compiègne en 1611 (Plan Duwert - BNF)

Aussi va elle bâtir sa richesse sur deux fondements : sa situation géographique et l'existence d'une foire d'abord interrégionale puis internationale, **la foire de la mi-carême**

1. **Compiègne est une ville frontière, un carrefour** de grands axes de communication, unie qu'elle est, d'un côté par la route, aux provinces du Nord et aux Pays bas (route directe Paris-Compiègne-Noyon-Saint Quentin-Le Quesnoy), et d'un autre liée par un réseau fluvial exceptionnel, par l'Oise puis la Seine à la Normandie et à la Bourgogne, par l'Aisne au Laonnois, au Soissonnais et à la Champagne. C'est de plus un lieu de pèlerinage important depuis Charles le Chauve grâce aux reliques de l'abbaye Saint-Corneille dont la plus célèbre est le Saint Suaire.

2. **Compiègne est une ville de foire** ; c'est le roi de France Philippe I^o qui décide en 1092 de célébrer la translation du Saint Suaire de Compiègne faite en 1079 en instituant une foire de trois jours débutant chaque année le dimanche de la mi-carême. Cette foire va faire naître la vocation commerciale de Compiègne ; en 1186, sous Philippe Auguste, la foire est portée à 15 jours ; le roi fait publier des lettres de sauf conduit mettant les marchands qui se rendent à la foire de la mi carême sous la protection royale, même en temps de guerre; marchands et pèlerins se pressent alors à Compiègne.

Qui dit foire dit échanges : les marchands venus du Nord, de Flandre ou du Hainaut apportaient leurs denrées, draperie et fourrure, épées et chevaux, à la foire de la mi carême où ils ont leur *repaire* ou comptoirs

Que peuvent-ils acheter en retour afin de ne pas reconduire à vide leurs chars, chariots et bêtes de somme ? Située sur un pays *maigre et stérile*, la ville de Compiègne ne produit rien.

C'est donc avant tout le vin que les marchands des Flandres et des villes du nord de la France viennent acheter à Compiègne, le vin dont les bateaux remontant la rivière Oise déchargent tonneaux et barriques au port à vin de la ville, vins de Bourgogne et vins Français provenant des exploitations viticoles qui jalonnent les coteaux de l'Aisne ou de la Seine, vins de Cravant, de Paris, de Soissons ou de Laon.

Compiègne est un alors un grand entrepôt, un centre de redistribution des vins de Bourgogne et autres vins français qui irriguent tout le nord de l'Europe.

2- Les métiers de négoce du vin à Compiègne

Compiègne est un bureau de **péage royal**, dépendant du péage de Bapaume ; cette fonction fit naître sa vocation de ville d'étape.

Au Moyen âge, on appelle « **étape** » un privilège de déchargement de marchandises, ici de vins ; tout marchand devait, sous peine de procès, décharger sa marchandise dans la ville dite d'étape ; à cette occasion était prélevés des taxes ou « **aides** » qui étaient au nombre de trois : l'aide sur les vins sortant de la ville, l'aide sur les vins vendus en gros, l'aide sur les vins vendus au détail

Pour Compiègne la possession du privilège d'étape est primordial car le marché du vin offrait des revenus à de nombreux métiers (courtiers en vin, tonneliers, jaugeurs, voituriers, marchands)

Le roi Philippe V en 1319, par la charte donnée à Germigny sur Marne, confirme à Compiègne la jouissance d'anciens privilèges, dont celui du déchargement des

vins : « tous les vins doivent être déchargés des bateaux remontant es et rechargés sur l'eau qu'au-delà des 5 lieues de Compiègne »

Le port aux vins de Compiègne :



Le port de la Palée en 1637 (Plan Jollain - BNF)

On y déchargeait toutes les denrées et marchandises que l'on négociait en ville ; il était situé sur le port de la Palée en amont du pont de Saint Louis, une île aujourd'hui rattachée à la ville. Une palée est une rangée de pieux en bois fichés en terre pour soutenir un ouvrage en terre ou en maçonnerie, permettant de former une bordure rigide lors de la confection d'une berge.

On désigne encore de notre temps cet endroit comme *le port aux vins*.

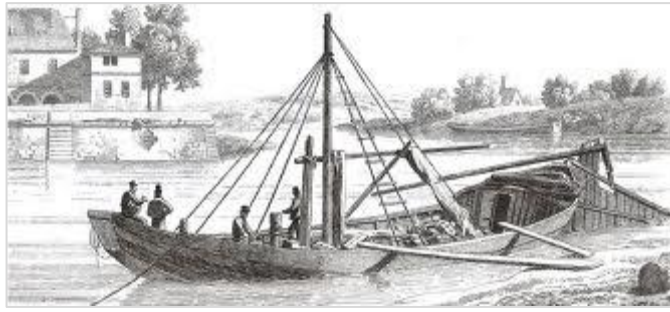
Les bateaux :



Les bateaux du port de la Palée vers 1680
(Dessin d'Israël Sylvestre, détail - BNF)

Le transport fluvial offrait de grands avantages de sécurité et de rapidité ; il se faisait par nef ou navée de plus ou moins grandes dimensions ; durant les XII^e et XIII^e siècles, des coches d'eau partaient 2 fois par semaine vers Soissons et Pontavaire par l'Aisne, un autre remontait l'Oise jusqu'à Chauny, un 3^e la descendait jusqu'à Beaumont. Mariniers et voituriers par eau amenaient les vins de Bourgogne et de Loire, le sel de Rouen, les poissons

de mer et d'eau douce, les pierres extraites des carrières du Soissonnais, les blés du Valois, les bois de la forêt de Cuise.



Une nef au XVIIIe siècle

En 1366 Jehan Favériaux fit arriver une nef chargée de 140 queues de vins de Bourgogne (560 hectos).

Compiègne était aussi un chantier naval. « *Le port de Compiègne est couvert d'ordinaire de forts gros bateaux qui mesme se façonnent en ce lieu, à cause de la proximité de la forêt* »

Une fois déchargés, les vins étaient mis en cellier pour y subir toutes les opérations en usage : mesurage, jaugeage et contrôle de la qualité.

Le conditionnement du vin :

Le vin était vendu dans de grosses futailles (tonneaux ou queues) ou moyennes futailles (ponçons) ; le contenu d'un tonneau de vin variait de 800 à 900 litres ; la queue valait un demi-tonneau et le ponçon, un quart de tonneau

Le commerce du vin induit une grande activité économique et de nombreux métiers ; on note ainsi :



Courtiers et jaugeur au Moyen âge

Le courtier qui met en relation l'acheteur et le vendeur. Les courtiers en vin, au nombre de plus de 20 en 1319, bourgeois riches et influents, étaient les premiers à faire vivre la ville ; (à noter que Paris, ville bien plus considérable, compte alors 60 courtiers)

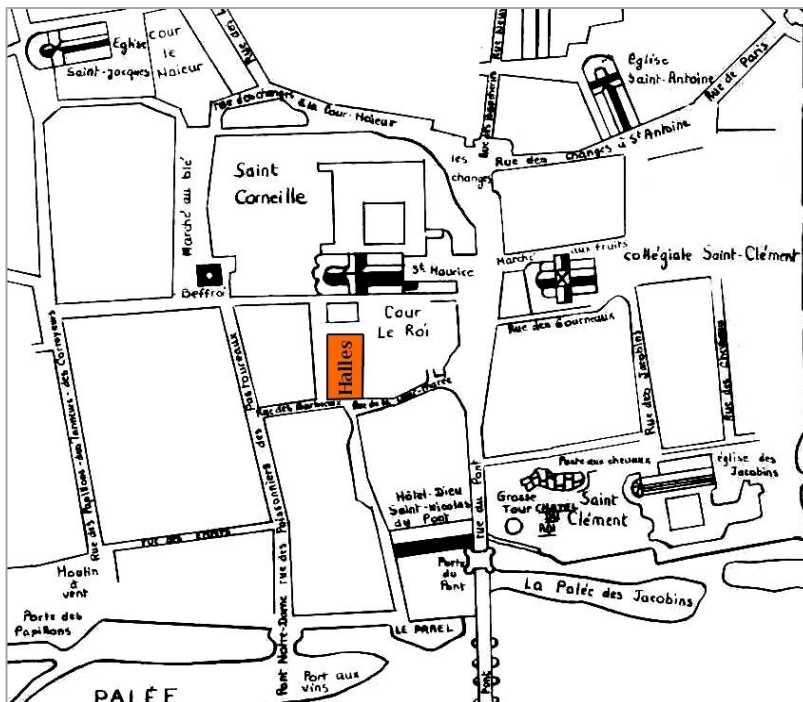
Le tonnelier qui possède le privilège de décharger les fûts de vin des navires, les chargeaient sur des chariots afin de les entreposer dans des remises ou des caves ; il réparait des fûts endommagés durant le voyage ; il pratiquait le « *reloyage* » c'est-à-dire le recerclage des tonneaux avec des cercles de bois de châtaigniers.

Ainsi les tonneliers étaient tout à la fois déchargeurs, charretiers et encaveurs.

Le jaugeur qui mesure la capacité des futs, ce qu'il faisait à l'aide d'une jauge, grande règle graduée ; il contrôlait la qualité des vins à l'aide d'un petit récipient fixé au bout d'une baguette

Le tavernier qui vend le vin au détail ; il se ravitaille sur le marché de Compiègne ou auprès des viticulteurs du compiégeois qui prospéraient sur les collines de Clairoux, Jaux ou Margny ; les vins de Jaux et de Clairoux étaient renommés par la bonté de leurs produits ; le tavernier approvisionnait l'aubergiste, quand il n'était pas lui-même aubergiste, les apothicaires et les épiciers

La vente en gros du vin se fait dans les halles ; construites en 1207, dans la Cour le roi, celles-ci devinrent à la fois le centre de vie municipale et celui de la vie marchande ; le rez de chaussée abritait les drapiers, les tanneurs, les toiliers et les courtiers en vin .



La cour-le-Roi et le marché au Moyen Âge

Le transport routier

La réexpédition du vin vers le Nord de la France se faisait par chariot tiré par 3 à 7 chevaux ; les marchands voyageaient groupés, formant ainsi un train. Le mauvais état des routes, la qualité des chariots expliquent le soin méticuleux dont le vin était l'objet lors de nombreux relais

Le recouvrement des taxes :

Le système le plus fréquent était celui de la « **ferme** » ; la ville moyennant un prix fixé abandonnait la perception de ses taxes ou « aides » à des particuliers, ou « **fermiers** » ; chaque aide était affermée à un fermier différent ; les fermes étaient vendues aux enchères tous les ans.

Le volume des ventes

Les comptes de la ville que nous avons conservés débutent en 1398 ; aucun compte ne nous est parvenu pour les années antérieures ; ainsi dans une période troublée, de 1398-1402, 9387 tonneaux x 800 litres = 75 000 hectos transitent par Compiègne ; on peut imaginer que les échanges étaient beaucoup plus importants en temps de paix, notamment aux XII^{ème} et XIII^{ème} siècles

L'origine des vins :

Le marché de Compiègne recevait ces vins de tous les horizons viticoles ; de l'île de France, des pays de Loire, de la Bourgogne et même des pays étrangers.

Le vin est alors le présent très apprécié et il coule à flot lors des visites que font à Compiègne les personnages de marque. On l'offrait dans des **pots** d'étain d'une contenance de 2 lots et demi soit un peu plus de 7 litres, ou en **buires** ou cruches de terre de 5 lots (15 litres).

En relisant les comptes de la ville, on constate la prééminence des vins de Bourgogne en provenance de Beaune, de Tournus, viennent ensuite les vins français (vignobles de la vallée de l'Oise et de l'Aisne, notamment le vin de Crouy dans le Soissonnais, vins du Laonnois, vins de Champagne, vins de l'Yonne)

Le vin d'Auxerre était donné lors des grandes réceptions ; on note la vente de vins « *estrangers* », vins liquoreux espagnols ou italiens.

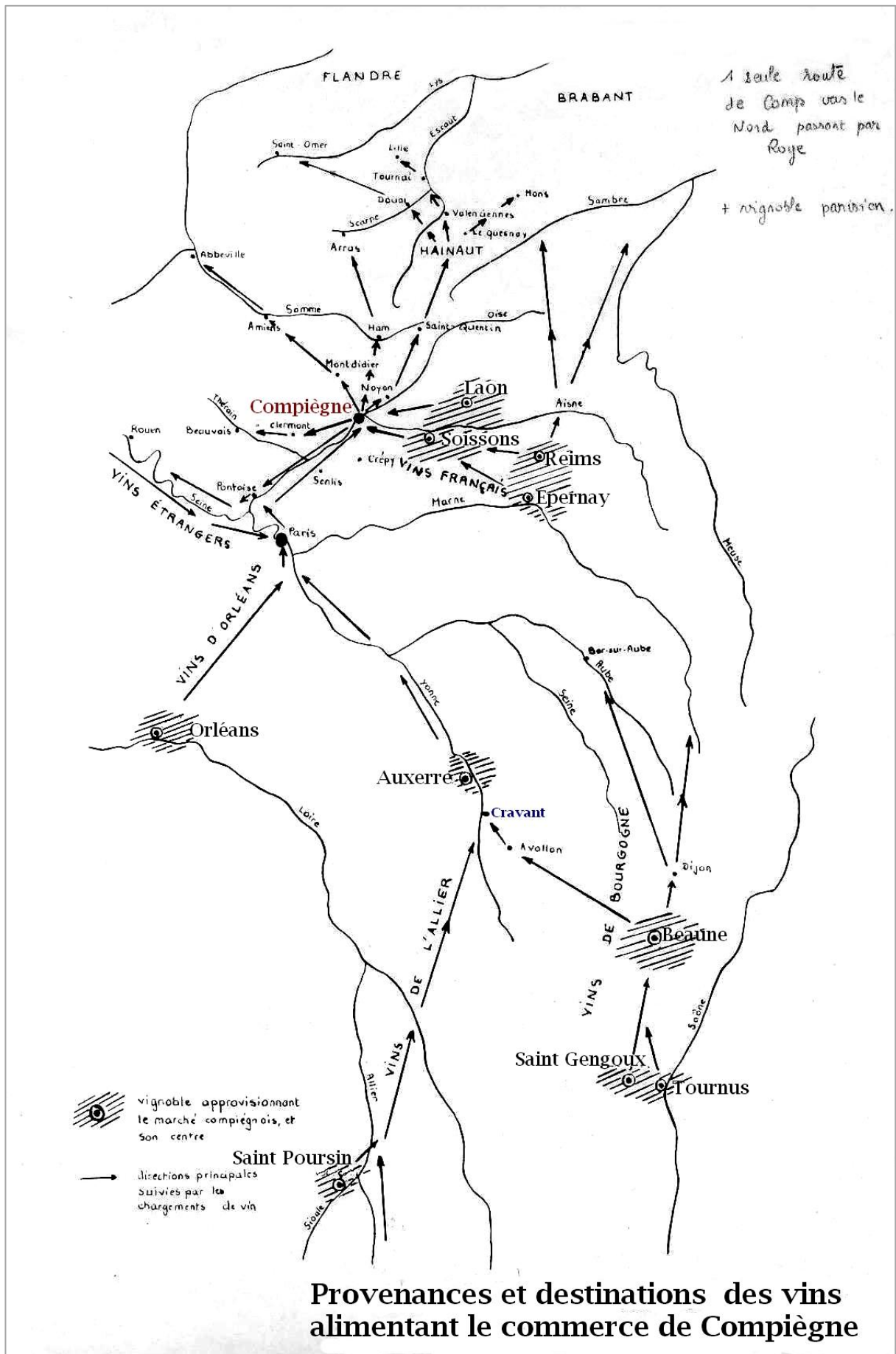
Le vin d'Orléans connaît une grande notoriété dans la 2^o partie du XV^o siècle et supplante les vins ci avant nommés ; mais le vin de Beaune reste le premier tout au long du XV^o siècle.

La première étape des vins de Beaune était la ville de Cravant ; les marchands compiégnois s'y rendaient après les vendanges et y achetaient de nombreux futs.

Quel genre de vins ?

Le vin se présentait alors sous trois aspects :

- Le vin blanc
- Le vin vermeil ou vin rosé
- le vin claret ou vin rouge



Le vin « français » est surtout un vin blanc, parfois un vin vermeil à un prix plus élevé ; le vin de Bourgogne est majoritairement un vin vermeil ; le vin claret est le moins fréquent

Le prix moyen de détail variait selon la qualité : en bas de l'échelle, le vin français à 5 sols les deux pots (14 litres) ; le vin de Beaune coûtait 10 sols ; en tête arrivaient les vins *estrangers* de 16 à 20 sols les deux pots

3- Le déclin de la foire de mi carême et du rôle commercial de Compiègne

La guerre de Cent ans va briser cette richesse ; jusqu'au milieu du XIV^e siècle la région compiégnnoise fut épargnée par les guerres ; la Peste noire semble être passée sans dommages importants. La jacquerie de 1358 et l'expédition anglaise qui suivit en ravageant la vallée de l'Oise lui portèrent un premier coup.

A l'extrême fin du XIV siècle, le calme revint à Compiègne qui retrouva une vitalité toute provisoire, attestée par les 9387 tonneaux qui sortirent de la ville de 1398 à 1402.

Cependant en 1396 Charles VI constatait que la foire de la mi-carême ne se distinguait plus d'un simple marché ordinaire et une charte royale de la même époque signalait l'affaiblissement du commerce du vin ; le roi transféra alors le grenier à sel de Noyon à Compiègne afin de stimuler le commerce local.

Vinrent les malheurs de la première moitié de XV^e siècle qui vit véritablement sombrer le commerce compiégnnois ; les campagnes environnantes étaient désertées et les terres abandonnées ; le commerce du vin n'était que l'ombre de lui-même et l'insécurité sévissait sur les routes et les chemins, résultat de l'état de guerre permanent qui gênait la circulation des marchandises bloquées dans leur région de production et dans les ports de transbordement ; les cargaisons transportées par voie fluviale avaient quelques chances d'arriver au port de Compiègne, car la voie d'eau offrait des avantages de sécurité en temps de guerre ; par contre à partir de Compiègne, il était quasi impossible d'acheminer par charroi la marchandise vers le nord de la France et le sud des Pays Bas ;

Entre 1414 et 1430 Compiègne changea 8 fois de maîtres et connut deux assauts suivis de pillage.

La ville est prise par les Armagnacs sur les Bourguignons en avril 1414 ; second siège de 1418 par les Bourguignons qui investissent la ville.

Le 21 juillet 1418 les Armagnacs soumettent la ville « à un pillage effréné » et désastreux ; la paralysie du commerce est totale.

Le 18 juin 1422 le gouverneur de Compiègne poussé par les habitants capitule devant les Anglais et le duc de Bedford après avoir reçu les clés de la ville fait son entrée dans la cité.

Mais Compiègne était mal gardée ; le 30 novembre 1423 les gens du roi de France pénètrent dans la ville, tuent les anglais et pillent les habitants.

Le duc de Bedford et 1200 hommes entreprirent un nouveau siège en février 1424 et la ville capitula le 16 mars 1424 ; Compiègne resta sous la domination anglaise jusqu'au 10 août 1429.

Tirillée de tous coté, Compiègne n'était plus qu'une ville ruinée ; entre 1423 et 1424, 303 tonneaux sortent de la ville soit 10 fois moins qu'entre 1404-1406.

Les anglais prirent des mesures en faveur du relèvement économique de la ville et on assista à une reprise des échanges de marchandises ; la foire de la mi-carême se tint en 1426

En août 1429 Compiègne passe au parti du roi de France et le siège de mai à octobre 1430 par les Anglo-Bourguignons acheva de plonger la ville dans l'immobilisme commercial qui signifia l'anéantissement du commerce du vin.

En 1441 Charles VII débarrassa la vallée de l'Oise des anglais et la région retrouva une certaine prospérité

Dans la seconde moitié du XV^e siècle, Compiègne redevient un port fluvial et un grand entrepôt à vin, mais les derniers 40 ans ne sont pas exempts de problème : en 1453 Compiègne connaît la peste et « *les marchandises cessoient à courir que ceux des villes voisines marchands et autres n'y osoient communiquer* »

Vint alors le différend entre Louis XI et le duc de Bourgogne Charles le Téméraire ; les baisses vertigineuses des années 1465, 1472, 77, 81 témoignent des raids entrepris par Louis XI contre le duc de Bourgogne pendant la guerre du Bien public. Louis XI demanda aux bonnes villes en 1470 de cesser tout commerce avec les sujets du duc de Bourgogne ; il poursuivit jusqu'en 1482 le blocus de tous les territoires soumis à la domination bourguignonne, et naturellement la Bourgogne viticole dont la marchandise des vins vivifiait le commerce compiégnois, ainsi que les possessions du Duc au nord de l'Europe, les riches pays de Belgique et des Pays bas avec lesquels Compiègne commerçait traditionnellement et d'où venaient bien des marchands qui animaient la foire de la mi carême.

La foire ne survivra alors que par tradition et non plus dans sa réalité marchande qui était sa raison d'être ; le commerce des vins est détourné par la Champagne en direction de la Meuse qui emmène les cargaisons par l'Escaut vers Anvers.

A la fin du XV^e siècle ses séquelles n'ont pas disparues : en avril 1485 « *la povreté de la dicte ville, la peste et épidémie qui y ont regnes et regnoit encore lors* » n'était

pas des facteurs propices à un relèvement commercial. De 1493 à 1499 la maladie pestilentielle ne quitta pas Compiègne.

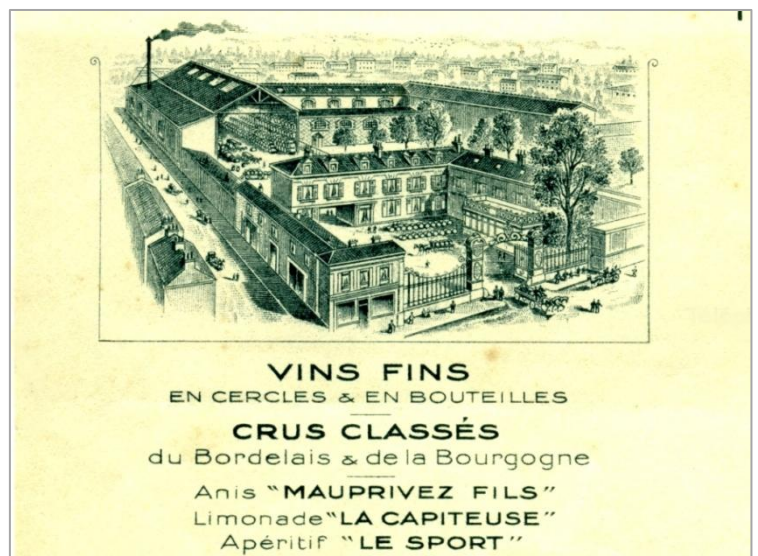
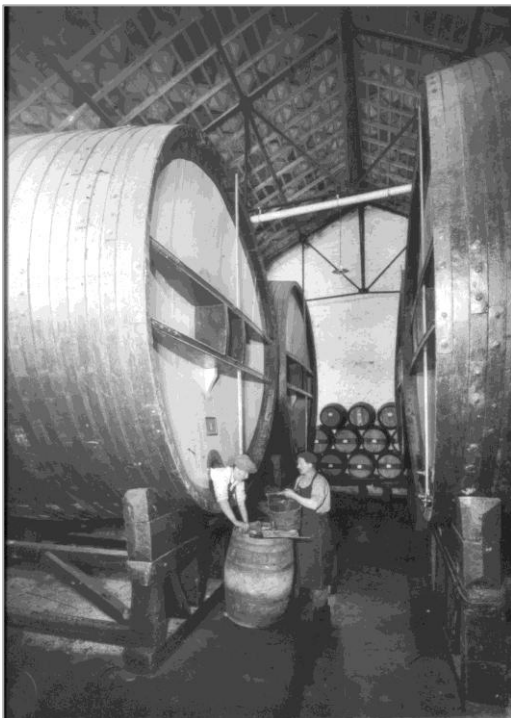
Pourtant en 1507, les bourgeois de Rouen se plaignent : 40 000 futs de vins bourguignons et français seraient passés par Compiègne au lieu de Rouen, chiffre certainement exagéré mais qui montre une certaine vitalité du port de Compiègne.

A la fin du Moyen âge, elle est devenue un modeste centre commercial interrégional où les marchands du Nord de la France et de Paris viennent commercer ; les courtiers en vin , hostellains et taverniers, qui composaient depuis des siècles la majorité de l'oligarchie bourgeoise qui dominait la ville, sont remplacés par des merciers et marchands qui voient leur rôle s'accroître en liaison avec la fourniture des marchandises nécessaires à la reconstruction de la ville détruite par les sièges du début du XVème siècle. Les guerres ne sont pas seules responsables du déclin ; la multiplicité des droits de péage qui jalonnent les voies fluviales nuisent au commerce en général et à celui de Compiègne en particulier ; Compiègne voulut imposer sa contrainte jusqu'à Paris ; les marchands refusèrent alors de payer l'aide de 2 sols sur chaque tonneau et à celui de faire étape à Compiègne ; d'autres ville sans avoir le privilège d'étape exercent alors cette fonction : Pontoise, Creil, Pont Sainte Maxence, Pont l'évêque.

De son côté, la foire de la mi carême va persister jusqu'à la Révolution, et la dernière mention de son existence date de 1792. Dans les descriptions économiques de notre ville fin XVIII° et courant XX° siècles, il n'est plus jamais fait mention du commerce du vin.

Compiègne ne sera plus qu'une place de distribution locale et régionale de vin.

Notons cependant que jusqu'en 1940 subsistent de grands négociants tels les Ets Mauprivez, rue Solferino qui possèdent d'immenses entrepôts et nous avons tous connu après guerre les entrepôts Cavdal aujourd'hui disparus.



Les Ets Mauprivez vers 1930, rue Solférino

Ainsi au cœur du Moyen âge, notre ville fut une grande place de commerce, particulièrement tournée vers le vin.

Et l'on peut penser que sans ce négoce qui amena richesse et prospérité, nos églises, notre hôtel de ville, les remparts qui ceinturent notre cité n'auraient jamais vu le jour. Et sans le vin, Compiègne ne serait pas Compiègne.....