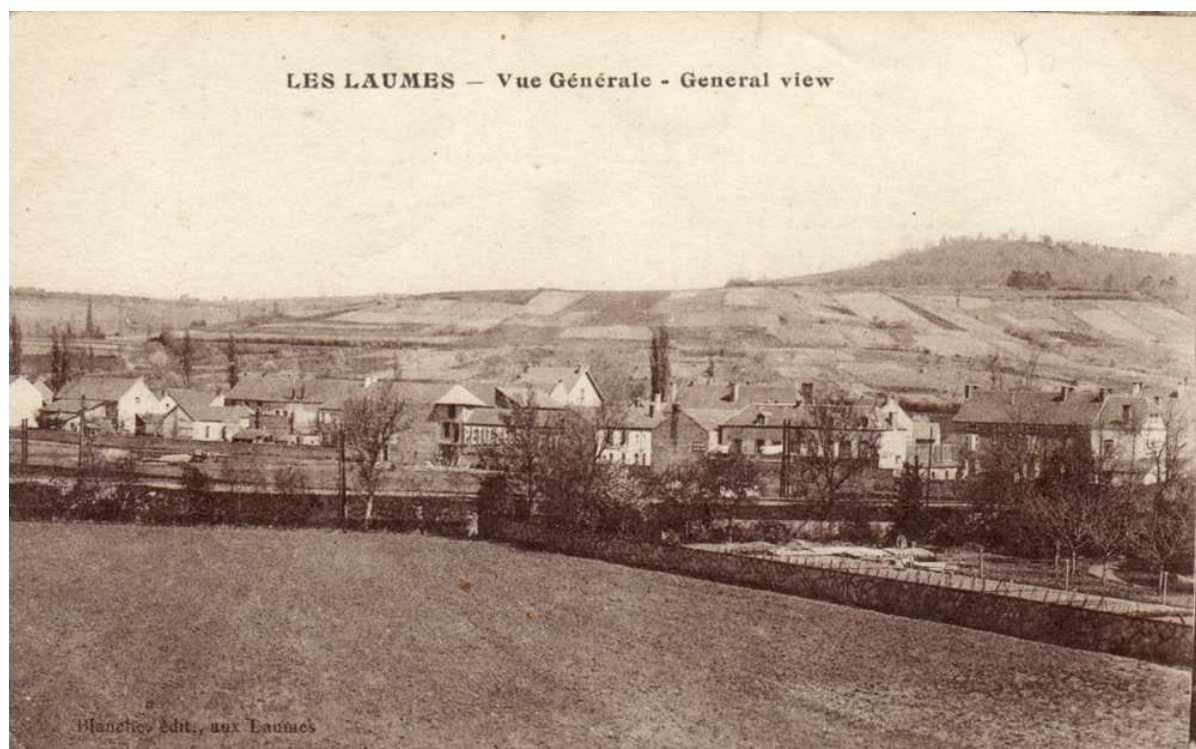


# Agriculture



## La colline de Ménétreux et ses cultures vue depuis la plaine des Laumes vers 1915

**Ecart** : La ferme (anciennement Drevey) en bordure de l'Oze vers le pont des « romains » dite « hameau près du pont des Laumes » apparaît pour la 1<sup>ère</sup> fois dans le recensement de 1841. La famille Labache en est la 1<sup>ère</sup> occupante – Vigneron – 5 personnes

L'habitat type de la région était la maison de vigneron : Pièce à vivre au 1<sup>er</sup> étage sur le devant de la maison et au ras du sol par derrière : cellier à demi enterré surplombant une cave profonde ; grenier d'accès facile avec lucarne pour réserve de grain ou de fourrage.

Les 661 hectares composant le territoire de Ménétreux sont formés autant en plaine qu'en coteaux, Les plaines étaient livrées à la culture des céréales et de la vigne. Les terres les plus estimées pour la culture sont celle du lieudit « **En Briey** » Malheureusement, cette colline est exposée souvent à de graves désastres : pluies d'orage, grêle ..... Les autres terres de la même région comme celles de « **l'Egot** », « **la Roche** », sont dures et de culture difficile. Le reste des coteaux est divisé en deux groupes : le premier comprend le coteau méridional du mont Réa avec son annexe : « **derrière la Pointe** », le second forme le groupe du village. Les prés sont réputés les premiers du canton. Sur tout le territoire, il n'y a qu'un seul bois : « **le bois de Réa** ». Il est situé sur le penchant méridional de la montagne de la Pointe. Il couronnait les vignes de ce coteau, appelées les « **Vignes sous le bois** ». Ce bois est une ancienne

**garenne seigneuriale (la garenne : bois réservé par le seigneur pour la chasse et où les habitants n'ont pas de droits d'usage).**

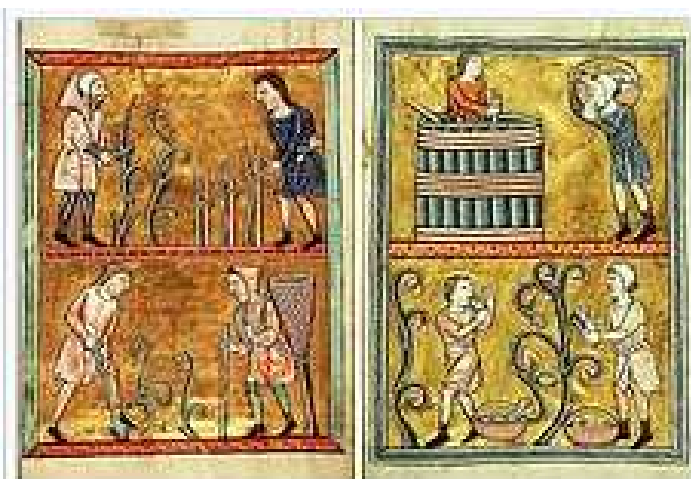


Dès le XII<sup>ème</sup> siècle, la culture de la vigne est mentionnée dans les cartulaires des abbayes de Flavigny, Fontenay, Oigny, Moutiers St Jean et aussi dans celui du prieuré de Notre Dame de Semur. Ces communautés religieuses étaient propriétaires ou bien percevaient la dîme levée soit en raisins soit en vin. C'est Saint Germain d'Auxerre paraît-il qui aurait apporté les premiers plans de vigne à l'abbaye Saint Pierre de Flavigny. Les moines en perfectionnèrent la culture, ne laissant rien au hasard, de la taille, de la greffe, de la bouture, de l'attention portée à la parcelle lors de la plantation du cep. De l'observation du climat, du sol, du sous-sol, de la composition de la terre, de la situation et de l'exposition au soleil ils tirèrent des considérations sur la variété des vins produits.



Viticulture monastique

**L'abbé de Flavigny avait par ailleurs le privilège de banvin lui permettant trois fois dans l'année de vendre son vin sans concurrence.**



Illustrations du travail de la vigne dans un manuscrit du XII<sup>e</sup> siècle.



Ruiné par la guerre de 100 ans, ce n'est qu'au XVI<sup>e</sup> siècle que le vignoble pus être reconstitué malgré les guerres de religion, les troubles de la ligue et les épidémies. On aménageait alors des trêves pour le labourage et les récoltes. Des vigniers étaient spécialement chargés de surveiller les vignes. La production de l'Aussois, descendant l'Armançon, l'Yonne et la Seine jusqu'à Paris, partageait avec les vins de l'Orléanais les faveurs de la table du Roi-Soleil et de sa cour. La vente du vin étant alors d'un bon rapport, le vignoble s'étendit à tel point que Colbert dû promulguer un édit faisant défense de ne planter aucune vigne sur les terres à bleds (blé) seulement sur les coteaux. Les guerres de Louis XIV furent favorables aux marchés puisqu'il fallait livrer, outre du pain et de la viande, quantité de vin aux armées.

En 1831, le **docteur Morelot** dans la « Statistique de la vigne en Côte d'Or », écrit que le canton de Flavigny passait pour fournir les meilleurs vins de tout l'arrondissement de Semur. Il décrit un vignoble planté en Gamay ... dont le vin se conserve bien et acquiert de la qualité en vieillissant, en Pineau ou en cépages particuliers à certains climats comme le « Melon blanc » de Flavigny, le « Malain » ou le « Sauvignien » de Vitteaux, le « Chineau » propre à Semur et le « Ravat blanc » spécial à Alise qui donnait un vin blanc agréable à boire, faiblement mais naturellement pétillant, renommé dans toute la région.

Le canton de Flavigny doit dit-il cet avantage à une exposition généralement favorable, à un terrain plus léger, entremêlé de débris de roches et composé d'une grande quantité de sous carbonate calcaire Cependant l'argile est la partie dominante comme dans tout l'Auxois. Dans bien des villages, comme à Ménétreux, comme le prouve les registres de l'état-civil et le cadastre, on dénombrait plus de vigneron que de cultivateurs et ils étaient placés généralement dans la classe moyenne, certains d'entre eux, propriétaires, connaissaient une certaine aisance

En général le vin se vendait bien. L'hectare de vigne donnait en moyenne un revenu de 150 frs alors que la même surface de terre à froment n'était pas amodiée au-delà de 45 à 46 francs.

La vigne couvrait **85 hectares** à **Ménétreux** et produisait en moyenne **1090 hectolitres** de vin en **1831**. **2018**, quelques passionnés entretiennent une surface insignifiante.

