



Le Mont Saint-Siméon au XXI^e siècle

La Vigne (2^e partie)

Depuis le XIII^e siècle, le clergé avait adopté l'usage pour l'Eucharistie de vin blanc. On ne trouve cependant aucun renseignement sur la couleur des vins cultivés sur le Mont Saint-Siméon. Les pieds anciens sont renouvelés tous les douze ans, soit par marcottes, soit par de jeunes plans originaires du Soissonnais. Ponthieux a relevé, dans les archives de la Justice du Chapitre, huit bans de vendange, depuis octobre 1752 jusqu'en septembre 1784. Les vendanges se pratiquaient autour du début octobre. Il précise que les « grapilleurs » ne pouvaient entrer dans les vignes que trois jours plus tard, sous peine de 3 livres 15 sols d'amende.

A cette époque, de Noyon à Chauny, il y avait 600 arpents de vignes qui produisaient, à la vente, 86 600 livres en comptant un rendement à 4 muids. Très anciennement, le vin de Noyon était toujours offert aux souverains ou personnages illustres qui traversaient la ville. Les excédents étaient vendus en Basse Picardie, Flandres et Artois. En 1709, un hiver très rigoureux réduisit les plantations. Et elles ne furent pas replantées aussitôt « à cause de la misère générale ». Certaines terres furentensemencées en pois, fèves, blé, haricots. Les premières abandonnées étaient situées à Tarleffesse et Happlincourt. Si vous empruntez aujourd'hui le chemin de la Grimpette, vous verrez les terrasses qui persistent sur le Mont Saint-Siméon.

En 1765, Noyon avait encore 600 arpents (300 hectares) de vigne produisant six muids de vin par arpent. Un muid de vin valait 36 livres à la vente. Dans le canton, les cadastres montraient 500 hectares en 1789, 140 en 1820 et 62 en 1832. La vigne se répartissait alors comme suit : 22 ha 55 à Noyon, 14 ha 07 à Béhéricourt, 9 ha 98 à Passel, 9 ha 16 à Salency et 5 ha 19 à Baboeuf, la baisse de production réclamant beaucoup moins de travail. En 1833, à Chiry étaient aussi cultivés 29 ha 49 de vignes. En 1851, Graves notait qu'il ne restait à Noyon que 22 hectares 54 ares et 64 centiares et dans la totalité du canton 62 hectares. Le maximum d'extension de cette culture en Picardie se situait à la fin du XV^e siècle.

Des vendangeurs sont représentés sur la façade de l'hôtel de ville de Saint-Quentin. L'hôtel de ville de Noyon, construit de 1485 à 1523, présente, dans ses frises et encadrements de fenêtres, de très nombreuses sculptures de grappes de raisin.

Les plus célèbres furent ceux de Machelmont près de Thourotte, de Saint-Blaise et du Mont Saint-Siméon à Noyon. Jusqu'à la Révolution, les confréries se rassemblaient pour publier le « ban des vendanges » permettant de cueillir le raisin. Ces confréries étaient puissantes et, en 1611, les maires des Vignerons s'allient à celles des Telliers, du Marteau, des Drapiers et des Tanneurs pour refuser le Maire et les échevins de la ville choisis par d'autres. L'évêque, les communautés de chapelains et de curés, magistrats et anciens maires demandèrent à la cour du Parlement de retirer aux Bourgeois leur droit de nomination. Le 9 mai 1618, il fallut un jugement car les Mairies, avec près de cinq cent représentants jugeaient cette prétention « comme étant contraire aux patentes des roys, et à l'oppression du pauvre peuple... » On trouva un compromis...



Un beau pied de vigne



Deux médaillons du portail de la cathédrale d'Amiens

Si certains ont écrit que le vin picard « donne la colique et fait danser les chèvres », sa qualité a certainement été variable. Toutefois, selon la tradition, un peu aigrelet, on l'appelait alors « ginglet ou ginglard ». Si l'on a signalé qu'en 1240, le vin était si bon qu'on pouvait le boire sans le couper d'eau, peut-être avait-il généralement une forte acidité et méritait le nom de « piquette ». Graves a écrit en 1826 : « Le vin est faible, peu généreux, dépourvu de principe

alcoolique... mal préparé, peu susceptible de conservation ». Au XVI^e siècle, après la guerre de Cent ans, les transports furent plus faciles et favorisèrent l'achat des vins d'autres régions, en particulier depuis la Bourgogne, d'une meilleure qualité. En 1772, la presque totalité des paroissiens notés dans le registre d'état-civil de la paroisse Saint-Pierre avaient pour profession « vigneron », et étaient, pour la plupart, d'Happlincourt. En 1790, toutes ces propriétés furent vendues comme biens nationaux. Vers 1850, Graves comptait encore 628 vigneron dans les communes du canton de Noyon, surtout à Salency et 124 à Noyon. La production annuelle était encore de 340 000 litres, malgré la concurrence du cidre. A Noyon, on en consommait alors 13 500 litres.

Docteur Jean Lefranc
Vice-président de la société historique