

Les vendanges à St-Jean au début du XIXe

Sur une île formée par deux bras de la Thielle s'élevait l'ancienne abbaye de St-Jean. Celle-ci, de neuchâteloise à l'origine, est devenue bernoise au cours des temps. Léon Montandon ² en a évoqué l'historique dans un article du Musée Neuchâtelois, nous n'y reviendrons pas.

Au début du XIXe siècle, par l'intermédiaire d'un intendant, Leurs Excellences de Berne administrent donc les terres et les dîmes qui reviennent de droit à cet ancien monastère sécularisé à la Réforme.

Parmi les nombreux biens gérés par St-Jean, nous dénombrons une dîme au Landeron, un domaine de vignes moiteresses plus quantité de parcelles sises entre Neuchâtel et Le Landeron qui ne font pas l'objet d'un bail à moiteresse mais qui sont cultivées par des vigneron³ salariés qu'on appelait communément vigneron³ de Berne.

Les vignes moiteresses qui recouvrent une superficie de 192 ouvriers (352 m²) sont remises à des particuliers qui les cultivent sur le même pied que celles dépendantes du domaine du Prince, c'est-à-dire que tous les frais de culture sont pris en charge par le tenancier qui, pour sa peine, ne retire que la moitié des fruits, l'autre revenant au propriétaire. Lors des vendanges, les moiteressiers, après contrôle de leur récolte, doivent faire charrier, à leurs frais, la part du propriétaire vers ses pressoirs. Quant au reste des vignes, elles recouvrent 358 ouvriers et elles sont mises en valeur par onze vigneron³ salariés.

Par conséquent, l'intendant administre un domaine de 550 ouvriers, soit 19,35 hectares.

Une belle récolte

En 1827, ces 550 ouvriers ont produit 2271 gerles, ce qui donne un rendement moyen d'environ 4 gerles à l'ouvrier. Cependant, il convient de souligner que cette année fut particulièrement favorable, tous les almanachs le confirment

Pour connaître avec précision le nombre de gerles récoltées cette année-là à St-Jean, il faut encore ajouter le produit de la dîme qui, après déduction des gerles données en paiement à diverses personnes du Landeron, s'élève à 1841 gerles. Ainsi la récolte totale se monte à 4112 gerles.

Si, par hypothèse, on admet que ces gerles aient été mises en vente sur le marché au prix fixé par la Seigneurie ⁴ (84 livres le muid), L.L.E.E. auraient encaissé pour cette vendange la somme brute de 69.081 livres. Toutefois, en aucun cas, on ne peut prendre en considération un tel chiffre car, en réalité, seule une partie de la vendange a été vendue à des Neuchâtelois, propriétaires et négociants, par exemple, les caves de la Rochette.⁵

Finalement, la grande majorité de la récolte, en l'occurrence 2635 gerles, est charriée vers St-Jean où elle sera pressée et mise en tonneaux. Nous ne connaissons pas le sort du vin ainsi fait mais nous pouvons raisonnablement penser qu'il est écoulé dans le canton de Berne et que son prix de vente est plus élevé qu'à Neuchâtel.

Méthode et efficacité

Venons-en maintenant au déroulement même d'une vendange à St-Jean.

Pendant trois semaines environ, une immense activité agitera le cœur de toute une région. Les artisans ⁶ abandonnent leurs établis pour le corbet, la brande, le fouloir... Chacun se met à l'unisson pour suivre le rythme des vendanges.

L'intendant de St-Jean doit trouver du personnel car l'arrivée de plusieurs milliers de gerles demande méthode et efficacité. Une cinquantaine de personnes⁷ trouvent alors du travail, soit comme inspecteurs de pressoir, suiveurs de troupe, charretiers, pressureurs, dîmeurs. Dans cette énumération ne sont pas compris les vendangeurs car ceux-ci sont directement embauchés par les vigneron qui sont astreints à vendanger leur domaine par leurs propres moyens et à leurs frais.

Cependant les vendanges ne commencent pas avec l'arrivée de la première gerle. Il faut auparavant préparer le matériel vinaire afin que tout soit propre⁸ et en état de fonctionner. Un inventaire des pièces défectueuses est dressé.

Et pour que tout soit correctement fait, il faut qu'un mesureur juré ait préalablement étalonné tout le matériel.

Un ordre bien établi

Dès la rupture du ban, la vendange peut commencer. Celle-ci progresse selon un ordre bien établi afin que la dîme puisse être encaissée au fur et à mesure. Les dîmeurs suivent les vendangeurs et prélèvent dans chaque gerle leur dû, grâce à un seillot d'une capacité d'un onzième de gerle.⁹

Un suiveur de troupe accompagne chaque vigneron et, à l'aide d'une rande, instrument qui permet de mesurer le contenu des gerles, il comptabilise sur un carnet le produit de la vendange de chaque domaine.

Ensuite les gerles non vendues à des particuliers sont charriées vers St-Jean. Au gros des vendanges, six chars à brecets sillonnent les routes, amenant jusqu'à trois cents gerles par jour aux pressoirs.

Là, les pressureurs s'activent autour des six pressoirs et, dès l'aube jusqu'au plus profond de la nuit, ils actionnent les tourniquets afin d'extraire en plusieurs pressées le jus des raisins qui emplissent peu à peu les tonneaux.

Et pendant plus de trois semaines, les mêmes gestes se répètent. Chaque soir, il faut allumer les chandelles et faire grincer la vis afin d'obtenir le marc.

Une période attachante

Les vendanges d'autrefois touchaient toute la population. Celles de St-Jean ne sont qu'un exemple parmi d'autres même si elles nécessitaient le recours de plus d'une centaine de personnes en tenant compte des vendangeurs.

Laissons notre imagination voguer afin de retrouver au plus profond de nous-mêmes les chants, les rires et même parfois les disputes qui donnaient à cette période de l'année le piment et le sel de la vie vigneronne

Notes:

1.—Les renseignements historiques sont tirés de la série Rentier aux Archives de l'Etat de Neuchâtel, Friniesberg R1 à R6.

2.—Léon Montandon, L'abbaye de St-Jean, Musée Neuchâtelois, 1931.

3.—AEN R6, il s'agit de: Jean-Jacques Faure, 32,2 ouvriers — Pierre-André Bellenot, 43,7 ouv.—Jacques-Charles Muriset, 40,5 ouv.—Joseph Henzi, 34 ouv.—Abram Honsberger 10,1 ouv.—Jean Guenot, 42,1 ouv.—Samuel Ramseyer, 41,6 ouv.—Jean Fluemann, 4,6 ouv. — Benoit Gostelli, 22,6 ouv.—Jacob Hamerly, 11,7 ouv.—Fluemann et Marty cultivent aussi les vignes moiteresses.

4.—Chaque année, dans le courant de décembre, le Conseil d'Etat et quelques autres notables fixaient un prix de référence pour la vente du vin de l'année. En réalité, le prix réel du vin était légèrement supérieur. En 1827, on fixa le prix du muid à 84 livres tournois (1 muid = 5 gerles).

5.—Ce n'est qu'au XVIIIe siècle qu'apparurent les premiers grands commerces de vin. Les Caves de la Rochette représentent l'exemple typique.

6.—Parmi les différents ouvriers qui s'engagent pour les vendanges, on trouve des charpentiers, menuisiers, etc...

7.—En 1834, 48 personnes travaillèrent pour les vendanges. En 1828, il a fallu compter 74 journées de voituriers sur 16 jours de vendanges. Pendant le gros de la récolte, six voituriers travaillaient par jour.

8.—voir JUNOD Charles, Mémoire sur la meilleure manière de traiter les vins de ce pays, Neuchâtel, 1823.

9.—Les dîmes en vin dans le pays de Neuchâtel se prélevaient soit à la onzième, la dix-septième et dans la Mairie de la Côte, à la conscience. D'autres dîmes existaient encore; par exemple, à la douzième, soit une gerle sur douze. Mais en général, les dîmes en vin étaient prises à la onzième.

Série rentiers: Landeron R 25, R 26 à R 29 (Dîme en vin), R 31 (Dîme de Cressier 1835-1848)

Frienisberg R 3, R 4, R 5

A Frienisberg en 1826, il y a 6 pressoirs.

Il n'y a que 6 seilles et il en faut au moins 8 pour pouvoir mettre en même temps sur les 4 pressoirs

Il n'y a que un robinet à cuves en bois et deux en cuivre pour onze cuves. Il faut donc en acheter 8 en bois; ceux-ci vont mieux que ceux en cuivre. Ils coûtent 6 batz.

Il n'y a que trois crocs, il en faut quatre

Il faudrait une grande lanterne en bois pour chaque pressoir pour économiser la chandelle

Des gros bondons pour tous les laigres gros et petits.

Refaire un tour (pansard) et la roue pour le pressoir No 1; faire 4 marcs pour le pressoir No 3; un puisard pour le moût

Pour suivre la vendange des vignes franches cultivées par des vigneron de Berne, des suiveurs de troupes sont attachés à chaque vigneron; ceux-ci doivent contrôler la vendange.

En 1828, il a fallu compter 74 journées de voituriers sur 16 jours de vendanges. pendant le gros de la récolte, 6 voituriers travaillaient par jour.

Personnes employées au vendange de 1834

Nombre		quantité	jour
2	inspecteurs aux pressoirs et à la dîme		entre 15 et 17
1	suiveur de troupe		8
6	charretiers		2,10,11,13,15
15	pressureurs		20
24	dîmeurs		entre 4 et 17

En plus des gerles livrées aux pressoirs de Frienisberg, des particuliers ont obtenu de la vendange par exemple:

en 1828:	le maître bourgeois Bourquin	95 G
	le châtelain	1
	le régent d'Enges	4
	le colonel Pettavel	33.6
	Nicolas Perrost	13.0.1
	Frochaux	57.1.3
	total	203.7.4 gerles

R 3 AEN Frienisberg

1827	Récapitulation de la vendange des domaines vendus en justice	
	domaine Bellenot	317.8 gerles
	Hämerli	278.6
	Muriset	180
	Guenot	219.7
	Honsenberg	244.1
	Ramseyer	217
	Hauterive	94.25
	total	1549
	Pressées à St Jean	2635
	vendues en justice	1549
	vendues direct	203
	total	4387
	total registre	4112
	donnée en paie	275 à différents particuliers

AEN Frienisberg R3

Récapitulation des vendanges 1827

le 29 septembre	Fol 1	141,25 G	21,2,5
le 1 octobre	Fol 2	133.3.25	214.3.25
le 2	Fol 3	134	
le 2	Fol 4	111	
le 2	Fol 5	112	296
le 3	Fol 6	102	
le 3	Fol 7	129	
le 4	Fol 8	118	322
le 4	fol 9	136	
le 4	fol 10	99	262
le 5	fol 11	112	
le 5	fol 12	123	
le 5	fol 13	114	248

le 6	fol 14	115	
le 6	fol 15	90	248
le 7 et le 8	fol 16	131	153
le 9	fol 17	133	
le 9	fol 18	109	193
le 10	fol 19	84	186
le 11	fol 20	104.2	34
le 12	fol 21	104	140.2
le 13	fol 22	122.7.25	179.7.25
le 15 et 16	fol 23	77	54
	total	2635.2.25	2635.2.25

Noms des dîmeurs et suiveurs de troupe pour 1827

Michel Kezer avec Honchberg	rande No 30
David Roupp et Hämerli	No 25
Guignet et Bellenot	No 31
Félix Digier et Joseph Henzi	No 26
Façois Camboli et Benoît Gosseli	No 32
François Moreau et Ramseyer	rande personnelle
Nicolas Henzi et Marli et Fluemann	No 28
Delachaux et Guenot	No 29
Jean Kleiner et Muriset	No 27

Les dîmeurs ont reçu en prêt un seillot et une rande. Tous ces instruments portent des numéros. Après usage, les dîmeurs doivent les rendre à la cave.

26 personnes participent ainsi aux vendanges en qualité de dîmeurs. Parmi eux, on trouve en 1827, un certain Félix Digier, menuisier; un Quellet, tailleur.

Frienisberg R5

St Jean:	vignes franches:	235,22 ouvriers	
	vignes moitresses:	99,25	
Frienisberg:	vignes franches	122,5	
	vignes moitresses	92.88	
	total	549.84	= 193547.2 m2 soit 19,355 ha.

R6 Frienisberg: les vigneron et les surfaces qu'ils cultivent

Jean-Jacques Favre	32,2 ouvriers	Abram Honchberg	40,1
Pierre-André Bellenot	43,7	Jean Guenot	42,1
Jean-Charles Muriset	40,5	Samuel Ramseyer	41,6

Joseph Hensi	34	Jean Fluemann	4,6
Jean-Louis Marty	3	Benoît Gostelli	22,6
Jacob Hamerly	51,7		
A St Jean			
Pierre-André Bellenot	50,5	Abram Block	8.25 en vignes moitresses
Jean Guenot	37.125		

R 6

domaine et moitresse	2274.1.55
dîme	1841.7.35
total 1827	4112.8.9 gerles

supposition

revenu de cette dîme et de ces domaines en livres à la vente de Neuchâtel (84 livres le muid) =
69081.6 livres