

# Des certificats d'origine: indice d'exportation?

Est-il possible de quantifier combien de litres de vin de Neuchâtel sortaient des frontières de la Principauté au début du XIXe siècle? C'est à cette question que nous allons essayer de répondre.

La tradition veut que les vins de Neuchâtel étaient de tous temps appréciés hors des limites territoriales de leur aire de production. Grâce à leur caractère soufré, les vins de Neuchâtel supportent bien les transports. Quant à leurs vertus curatives, elles sont suffisamment connues depuis que le Dr Prince les a démontrées en 1743 en soutenant sa thèse devant l'université de Bâle!

La tradition affirme aussi que l'apport pécunier provenant de l'exportation des vins était loin d'être négligeable et entraînait pour une bonne part dans les ressources générales du pays.

## Quelques calculs et hypothèses

Sandoz-Rollin, dans son «Essai statistique sur le canton de Neuchâtel» paru en 1818, nous apprend que le vignoble recouvrait alors une étendue de 1293 hectares ce qui fait approximativement 36.000 ouvriers de vigne.

Nous savons aussi qu'il faut cinq gerles de vendange pour obtenir un muid de vin, soit 365,62 litres.

En admettant que le rendement moyen du vignoble est de deux gerles à l'ouvrier, on peut estimer que le vignoble neuchâtelois produisait au début du XIXe siècle environ 5,2 millions de litres.

Toutefois, les travaux spécifiques conduits par Mlle Patricia Canonica, MM. André de Montmollin, Pierre Parel et votre serviteur montrent que la première moitié du XIXe siècle connut des rendements souvent inférieurs à deux gerles par ouvriers.

Mlle Patricia Canonica, dans son mémoire de licence intitulé "L'Hôpital Pourtalès en regard de son histoire viticole, 1811-1912" présente en page 78 un tableau comparatif du rendement 1813-1912, par tranche décennales où on relève que le domaine de l'Hôpital Pourtalès à Cressier eut un rendement moyen entre 1813-1826 (14 ans) de 0,73 gerle/ouvrier; de 1827-1836, de 2.15 gerles/ouvriers (sans 1830); de 1837-1846, de 1,96 gerle/ouvrier. Parel propose pour cette dernière décennie un rendement de 2,81 gerles/ouvrier pour le domaine qu'il a étudié.

De ces divers travaux, il est possible d'estimer que les mauvaises années, le vignoble neuchâtelois devait produire moins deux millions de litres alors que les années exceptionnelles, huit millions de litres devaient être mis sur le marché.

## Les certificats d'origine

Le 7 août 1809, le Conseil d'État établit des certificats d'origine pour les vins afin de contrôler les exportations et le commerce des vins.

Les difficultés rencontrées alors avec le canton de Berne en particulier ont nécessité la mise en place de ce système de certificats. "Certifier signifie l'affirmation de l'existence d'un fait. D'après cette définition, les expéditeurs des certificats d'origine pour les vins affirment que telle expédition de vin hors de leur arrondissement est véritablement du crû du vignoble de ce même arrondissement; ils doivent nécessairement être certains de l'existence de ce fait. Pour avoir cette certitude affirmative, deux choses nous paraissent indispensables; la première est la reconnaissance de la vendange récoltée sur le vignoble dont il s'agit sur le certificat et l'encavage de cette même vendange sans mélange quelconque; la seconde, qu'après l'encavage, les propriétaires n'introduisent dans leurs cuves aucun vin étranger pour faire des mélanges. »

Ce texte, daté du 9 janvier 1810, montre quel était le but de ces certificats et à quelles obligations étaient soumis les préposés à leur délivrance.

Le contexte de l'époque voulait pour maintenir en usage les anciennes prérogatives et coutumes, que les vins puissent être garantis d'origine afin d'éviter que les vins étrangers soumis à de nombreuses taxes voire des interdictions n'envahissent un marché soumis à un protectionnisme rigoureux.

### **Les comptes des préposés**

En 1809, six préposés étaient chargés de cette tâche de contrôle. Il y en avait un pour Neuchâtel, Thielle, Le Landeron, La Côte, Boudry et Gorgier. A partir de 1820, leur nombre passa à seize. Chaque village viticole important eut dès lors le sien. Un dix-septième entra en fonction en 1837 à Bôle.

Chaque préposé devait tenir une comptabilité exacte des délivrances qu'il effectuait au cours de l'année dont il devait rendre compte au Conseil d'Etat.

Ainsi les dossiers VIII et suivants de la série Vigne et Vins des Archives de l'Etat renferment toutes les pièces qui ont permis de dresser le graphique suivant qui, de 1809 à 1847, indique le nombre de pots de vin qui ont fait l'objet de certificats.

Sans affiner les résultats selon des moyennes décennales, nous pouvons dire que la moyenne annuelle de ces certificats d'origine correspond à une exportation de 366.500 pots, soit environ 700.000 litres. Ceux-ci équivalent à un peu plus d'un treize pour cent de la production globale du vignoble neuchâtelois.

Toutefois, cette valeur tend à diminuer au cours du siècle.

Cette situation montre bien que les vins étaient avant tout bus sur place, débités dans les auberges et les cabarets. La consommation des vallées et des montagnes neuchâteloises ne peut pas être appréciée.

### **Le rapport financier**

Nous avons pris pour nos estimations les prix du pot définis à la Vente de la Seigneurie, en centimes, tels que Quartier-La Tente les donne (Le canton de Neuchâtel: le district de Boudry, p. 39). Ces prix sont donc tout à fait artificiels car les prix réels étaient toujours plus élevés que ces prix officiels de référence. Toutefois, ils nous servent de prix de base.

Entre 1809 et 1847, dernière année où les certificats d'origines furent utilisés, le prix moyen de la vente de la Seigneurie équivaut à 48 centimes le pot, soit 25,5 centimes le litre, ce qui fait pour une exportation moyenne de 700.000 litres une somme arrondie de 177.000 francs.

Rappelons qu'à cette époque, le salaire annuel d'un ouvrier en filature était de 144 francs, celui d'un instituteur de 480 francs, celui d'un professeur d'université de 1440 francs et celui d'un haut fonctionnaire public de 1920 francs.

Nous pouvons donc dire que ce produit de l'exportation des vins est loin d'être négligeable.

### **En guise de conclusion**

Ces certificats d'origine garantissaient la provenance et la qualité des vins. Leurs établissements ont permis d'avoir des contrôles sur les exportations. Toutefois, nous ne pouvons point affirmer s'ils représentent les exactes quantités de vins exportés des rives neuchâtelaises. Est-ce que les vins appartenant aux riches familles soleuroises et bernoises propriétaires de vignobles neuchâtelois étaient aussi soumis à ces mesures lorsque les propriétaires les faisaient conduire chez eux? nous ne pouvons point répondre.

Les résultats présentés ici restent fragmentaires et aléatoires. Il faut les interpréter avec prudence en sachant qu'ils méritent d'être affinés et précisés. Pour mieux les considérer, il faudrait prendre en compte les relations que les cantons ont connues tout d'abord jusqu'en 1815 puis dès le pacte fédéral de la même année.

L'étude du commerce des vins neuchâtelois reste encore à faire!

### **Tableau des délivrances des certificats d'origine**

année	nb. de pots	nb. de litres	prix selon	
			la vente en francs	qualité du vin
1809	1.555.572	2.963.187	623.823	mauvais
1810	798.367	1.516.897	582.807	médiocre
1811	602.895	1.145.500	313.505	excellent
1812	1.229.675	2.336.382	479.573	mauvais
1813	1.080.044	2.052.083	680.427	mauvais
1814	283.984	539.569	247.066	mauvais
1815	308.722	586.571	302.547	bon, agréable
1816	13.218	25.114	7.402	très mauvais
1817	4.897	9.304	5.141	année nulle, sans récolte
1818	5.096	9.683	3.363	bon
1819	25.391	48.243	8.379	bon, surtout le blanc
1820	348.211	661.600	156.694	assez bon
1821	455.649	865.733	255.163	mauvais
1822	661.923	1.257.654	417.011	très bon
1823	427.530	812.307	149.635	mauvais
1824	349.806	664.631	157.412	médiocref
1825	135.277	257.026	85.224	bon, le rouge excellent
1826	223.398	424.456	78.189	bon, surtout le blanc
1827	367.292	697.854	83.150	bon, année très abondante

1828	760.082	1.444.155	159.617	
1829	460.017	874.032	110.404	bon, année abondante
1830	425.549	808.543	221.285	bon, année abondante
1831	248.266	471.705	146.476	bon
1832	76.376	145.114	48.116	très bon et fort
1833	112.991	214.682	39.546	agréable
1834	279.889	531.789	78.368	excellent et abondant
1835	414.829	788.175	99.558	médiocre et faible
1836	287.503	546.255	92.000	assez bon
1837	281.871	535.554	250.865	médiocre et très dur, récolte moyenne
1838	398.047	756.289	95.531	assez bon, récolte moyenne
1839	364.756	693.036	116.721	passable, vin rouge mauvais
1840	360.694	635.318	119.029	bon, récolte faible
1841	162.371	308.504	68.195	bon, récolte abondante
1842	123.928	235.463	52.049	bon, récolte abondante
1843	160.377	304.716	44.905	mauvais, récolte faible
1844	166.475	316.302	93.226	bon, récolte faible
1845	36.039	68.474	12.612	médiocre, récolte moyenne
1846	94.735	179.996	53.051	très bon et fin, récolte ordinaire
1847	52.561	99.865	11.037	mauvais et faible, récolte abondante

**Communauté de Cressier KK 6/2 Enregistrement des certificats d'origine des vins du cru du Pays**

année	VD	SO	BS	FR	BE	LU	AG	SZ	UN
1823		3129		2040	25838				
1824		3622	326	1795	15383,5				
1825		6798		477		90			
1826		17645		100	6395				
1827		26671		8920	6291		874		
1828		29519		9557	12780		1061		
1829		19652		11839	37870				
1830		11982		4000	17648				
1831		1386		75			508		
1832		5820	145		4612		469		
1833	92	6707	201	772	8101		1056		
1834		8994		1745	17953		1806		
1835		7506		3080	11571	336	186	3902	
1836	50	2977		14872	14938				
1837		7149		4584	1614			1334	
1838		7993		22804	14295		1312		
1839		12412		1875	10564		4885		
1840		1249		24505	19590				
1841		1079			858		6537		
1842		10497			7176				
1843		1205		18805	4557				
1844		90		695	1990				326
1845		1549		247	2192		904		
1846				6066					
1847				513					
1848	11356			21111	1860				