

La vigne, le vin et les vignerons à Biviers



19 et 20
septembre
2026



ART ET PATRIMOINE
à BIVIERS

Biviers

Sommaire

La vigne, le vin et les vignerons à Biviers	p.3
Des vignes à perte de vue	p.4
Une production abondante	p.6
Cultiver, entretenir la vigne : un travail des quatre saisons	p.8
Un vignoble soumis aux aléas naturels	p.10
Le temps des vendanges	p.12
Une vinification traditionnelle	p.14
Les outils du vigneron de la plantation à la bouteille	p.15

Abréviations

ADAYG : Association pour le développement de l'agriculture dans l'Y grenoblois (1991)
AD 38 : Archives départementales de l'Isère
Coll. part. : Collection particulière
CP : Collection particulière
MD : Musée dauphinois
RGA : Revue de géographie alpine

La vigne, le vin et les vignerons à Biviers



Carte du vignoble dans la région de Grenoble, v. 1880 (AD38)

Qui aujourd'hui imaginerait que le vignoble constituait, il y a un siècle à peine, le principal élément du paysage biviérois ? Notre commune n'était pas la seule dans ce cas bien sûr. La vigne recouvrait à perte de vue tous les coteaux de la rive droite du Grésivaudan. Plus qu'un paysage, sa présence, attestée dès l'époque romaine dans les Alpes, est la marque d'une **véritable civilisation du vin**. À son échelle, l'histoire de Biviers nous rappelle ainsi combien la culture de la vigne, la fabrication et le commerce du vin, de l'alcool, ont, durant des siècles, été au cœur de l'économie locale, et ont structuré la vie de notre commune et de ses habitants. **Travailler et vivre de la terre à Biviers, c'était d'abord être vigneron.**

De cette très riche histoire que reste-t-il aujourd'hui ? À quel(s) patrimoine(s) peut-on l'associer ? Et que nous apprend-elle sur les rapports que les habitants entretenaient autrefois avec la nature ? Plus que tout autre culture, la vigne exige en effet qu'on la soigne, comme la terre qui la porte. Des savoir-faire, des pratiques spécifiques ont été développés ici pour adapter la plante aux dures conditions du sol et du climat au pied des escarpements de la Chartreuse. En même temps, la ville de Grenoble toute proche offrait l'assurance de pouvoir écouler la production viticole à bon prix. **Derrière la vigne, c'est toute une économie, une société, une culture qui se dévoilent.**

La municipalité de Biviers et l'association Art & Patrimoine vous invitent à travers cette exposition à découvrir quelques aspects de cette histoire et d'un patrimoine méconnus : paysages, économie, culture de la vigne, fléaux naturels, vendanges, élaboration du vin, caves, outils et matériels.

L'équipe des JEP

Des vignes à perte de vue

Une mer de vigne

La vigne a constitué, jusque dans les années 1950, le principal élément du paysage de Biviers. Notre commune n'était pas la seule dans ce cas. De la Savoie aux portes de Grenoble, les coteaux situés en rive droite de l'Isère formaient un immense vignoble.

Présente dès le Moyen-Age, sa culture s'est fortement développée au cours des XVII^e et XVIII^e siècles, et jusque à l'arrivée du phylloxéra dans les années 1880. A l'échelle du département de l'Isère, la superficie du vignoble a atteint 20 000 ha en 1816, **30 000 ha en 1882**, dont plus de la moitié dans l'arrondissement de Grenoble, majoritairement en Grésivaudan. A Biviers, le cadastre napoléonien livre des données précises sur les surfaces cultivées en 1811. Les vignes couvraient alors 247 ha, soit environ 40% du territoire de la commune. En comparaison, les terres labourables et les prés en occupaient seulement 8% (56 ha). Le déclin du vignoble s'amorce à partir des années 1890 conséquence à la fois du phylloxéra et surtout, de la concurrence des vins du Sud. En 1928, le vignoble biviérois ne couvrait déjà plus que 107 ha.



Vignoble sous l'église de Biviers, v. 1900 (Coll. part.)

Vignes et hautins

On rencontrait deux principaux types de vignoble à Biviers : **les « vignes » proprement dites**, vignes plantées soit en rangs serrés (espacés de 1.5 m à 2 m environ), soit en **rang large** (4 à 7 m), ce qui permettait des cultures intermédiaires (pois, céréales, ...). **Les « treillages et hautins »** désignaient des plantations de plus grande hauteur pour lesquelles on utilisait des perches en châtaignier, ou plus spécifiquement les ramures d'arbres, sur lesquelles courent les plants. « (...) *Les hautains... consistent dans des plantations d'arbres fruitiers en forme de longues allées au pied de chacun desquels on met une souche (un cep) qui embrasse l'arbre en croissant, se répand sur ses branches et coule souvent sur un autre au moyen de la liaison des branches ou de quelques perches (...)* » précise l'enquête de l'intendant Fontanieu en 1730. Pour les étayer, les vignerons utilisaient des « fourcheaux », longs piquets en châtaignier. La pratique de la polyculture permettait au total de tempérer les moindres rendements de la vigne et de maintenir, bon an mal an, un revenu régulier au cultivateur



Vignoble sous le château de Franquières, v. 1900

Une grande diversité de cépages

Les cépages cultivés en Isère étaient nombreux. L'enquête de la société d'agriculture de Grenoble publiée en 1874 en dénombre 24 (16 noirs, 8 blancs). D'autres auteurs évoquent le chiffre de 65 pour le seul arrondissement de Grenoble. À Biviers, on retrouve plus particulièrement : en rouge, le Persan (principal cépage avant 1850), l'Etraire de la Dui (adapté au treillage avec ses longs bois en archet), la Mondeuse, le Joubertin ou encore le Gamay noir ; en blanc : la Verdesse, la Jacquère et le Gamay blanc. Sans oublier les raisins de table qui, à Biviers, couvraient encore 2 ha en 1928, principalement du Chasselas doré ou rose et du Lardeau.

Profil d'un cépage historique : le Persan

« (...) Les caractères ampélographiques du Persan sont les suivants : sarments à bois dur, finement striés, couleur café au lait à l'automne, plus foncés en hiver ; boutons pointus, vrilles grêles. Débourrement gris roux, duveteux, passant au vert jaunâtre. Feuille moyenne ..., ronde, à 3 lobes, vert foncé et glabre en dessus, vert clair en dessous avec duvet léger aranéeux sur les nervures ; pétiole aussi long que la feuille, rayé de rouge, sinus pétiolaire en V largement ouvert. Grappe moyenne, conique, serrée, portée par un pédoncule court un peu lignifié contre le sarment ; grain caractéristique par sa forme olivoïde, paraissant pointu à ses deux extrémités, assez ferme, à peau résistante bien noire, un peu pruinée. Jus abondant, incolore, à saveur un peu âpre et tartreuse (...) » (Statistique agricole du département de l'Isère, 1929)

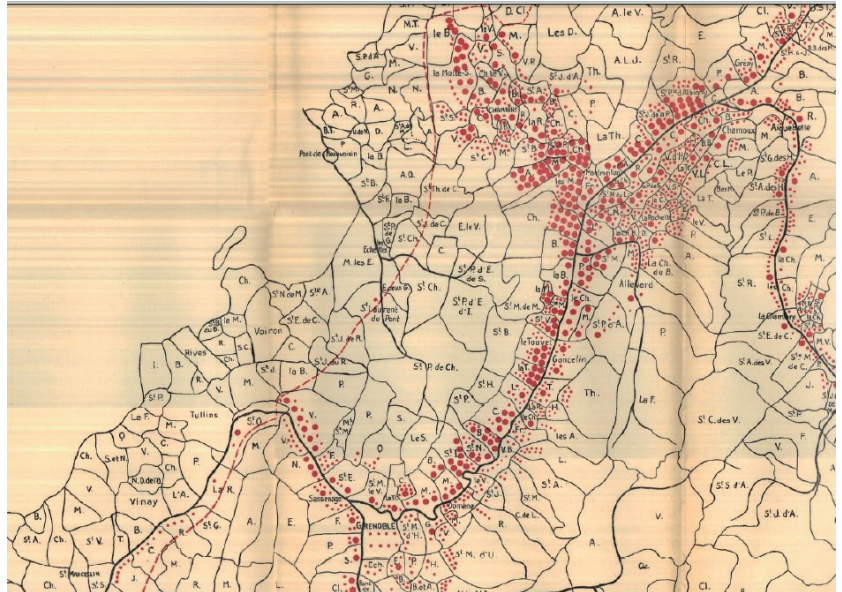


Grappe de Persan

Une production abondante

À Biviers, la vigne a été du Moyen-Age à la Première Guerre mondiale au coeur d'une économie florissante. La vente de vin et d'alcool en constituait l'élément principal. La fabrication et le commerce du vin mobilisaient aussi toute une chaîne d'artisans producteurs d'outils et matériels divers nécessaires à la filière.

Ici, comme ailleurs dans la vallée, on produisait avant tout du « vin ordinaire », peu alcoolisé (entre 8° et 10°) qui s'écoulait très bien. En 1850, la consommation moyenne journalière de vin pour un homme était d'environ 3 litres. Dans les campagnes et auprès des ouvriers, il était souvent consommé coupé avec de l'eau sous l'appellation **piquette**. Pour le vigneron, la quantité primait donc sur la qualité. D'où le choix de cépages très productifs et la pratique de mélanges entre vins de meilleure qualité issus des vignes basses et vins des hautins. En 1730, la production à Biviers a atteint 2900 hectolitres, elle était encore aux alentours de 2000 hl en 1928, très bonne année.



Carte de la production viticole de 1928 en Grésivaudan (RGA, 1930)
Légende - Gros points : 1000 hl ; Petits points : 100 hl

En 1800, l'hectolitre de vin se négociait entre 10 et 14 francs. A titre de comparaison, le prix du kilo de pain oscillait à l'époque entre 0.30 frs et 0.40 frs. Sauf calamité, l'affaire était donc très rentable. La vente se faisait majoritairement auprès des cabaretiers, institutions civiles, religieuses et militaires de la place Grenoble. Une partie de la production alimentait aussi les régions montagneuses environnantes (Oisans, Vercors, Chartreuse), elles-mêmes grandes consommatrices.



Carte du domaine des Chartreux à Meylan, v. 1650 (AD38)

Un vignoble aux mains des Grenoblois ?

Le profil des détenteurs de vigne était varié. Chaque cultivateur biviérois possédait en propre au moins une parcelle, à la fois pour sa consommation personnelle et pour la vente. Mais dès le Moyen-Age, une large partie du vignoble (près de 50% en 1650) était détenue par des Grenoblois : commerçants, artisans et plus encore notables, dont, aux XVII^e et XVIII^e siècles, de nombreux membres du parlement du Dauphiné. Ils étaient à la tête de véritables domaines dont les plus importants ne dépassaient pas toutefois quelques hectares. Leurs vignes étaient exploitées par des fermiers, en général des agriculteurs locaux, dans le cadre de fermages dits à « méairie », type de bail à mi-fruit dans lequel étaient intégrées toutes les tâches d'entretien de la vigne et de la fabrication du vin, et d'autres comme la pratique des « plantées », c'est à dire l'extension du vignoble sur de nouvelles terres (voir encart). Ce système foncier a perduré jusqu'aux années 1930. Car outre la rente foncière, produire son vin et ses fruits, que l'on se faisait livrer à la ville, était un signe recherché de distinction sociale. A noter que, dès le XII^e siècle, les Chartreux ont détenu plusieurs parcelles de vigne sur Biviers dépendant de leur ferme de Meylan. Le curé de la paroisse avait également sa vigne dans la côte, sous l'église.

« Les méareurs cultiveront les vignes dudit domaine en temps deu et y feront toutes les labours nécessaires, de tailles, fosses, biner et effeuiller. Et seront tenu de faire annuellement auxdites vignes six cent pointes de provins, fumer, et armés de pisseaux; et cent toises de plantées aux endroits qui leur seront indiqués. Seront tenus de cultiver ... des arbres hautins et de l'entretien d'iceux; et de remplacer exactement ceux qui pourront manquer; de faire ramasser exactement le raisins des vignes hautins et treilles à leur frais, sans pouvoir donner des raisins aux vendangeurs ny à d'autres; de faire le vin et le placer dans les tonneaux qui leur seront indiqués par ledit seigneur Dupré. Et le vin qui en proviendra (...) sera annuellement partagé par égale part et portion au rez de la cuve entre ledit seigneur Dupré et lesdits Gaude. Et sur le vin qui proviendra des hautins et treillages ledit seigneur en prendra les deux tiers et les fermiers l'autre tiers. » (Bail à méairie passé à Biviers le 16 juin 1765 - AD 38)

Un vignoble sous tensions

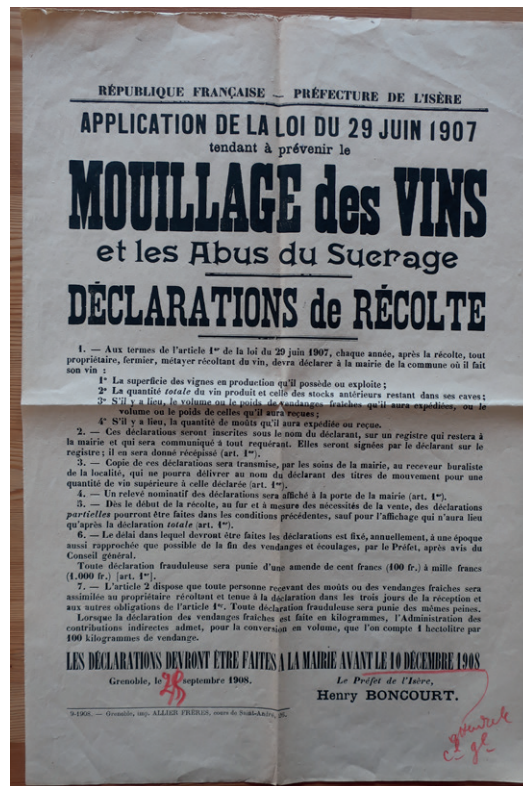
La culture de la vigne et le commerce du vin et des alcools connu diverses crises : sanitaires, économiques, sociales. Deux ont particulièrement marqué les années 1900. Biviers n'échappe pas, en effet, aux mouvements sociaux qui traversent le monde viticole à l'époque.

La loi du 29 décembre 1900 sur les « bouilleurs de cru » fait l'objet d'une vive opposition dans toute la vallée du Grésivaudan. Les viticulteurs refusent les contrôles sur la production d'alcool que leur impose la Régie des contributions indirectes. Le projet de syndicat agricole de défense donne lieu à des réunions publiques animées. La presse se déchaîne dans un contexte politique tendu, les autorités craignant la diffusion des idées socialistes et révolutionnaires. Le 20 octobre 1901, la réunion se tient à Biviers (voir encart). Un arrangement sera finalement trouvé à l'échelle nationale (cf. seuil de 20 litres gratuits pour les petits récoltants).

« (...) Cette réunion a eu encore pour but de faire adhérer les habitants de Biviers au syndicat. M. Varciat, promoteur de la réunion et membre dirigeant des événements de St-Ismier, a encore parlé seul (...). Son discours a débuté par une charge en termes polis contre le Gouvernement, les Députés, les administrations et surtout la Régie, qui, d'après lui, tous écrasent les agriculteurs d'impôts (...) Enfin, il déclare que les propriétaires qui signeraient l'engagement provisoire qu'il leur soumettait (...) n'avaient, dès à présent, aucune formalité à remplir pour faire distiller leur marc, qu'ils pourraient agir comme par le passé, sans s'occuper de la Régie (...) Les propriétaires ont paru prendre au sérieux ces dernières paroles et 91 signatures d'adhésion provisoire au syndicat ont été recueillies à la réunion (...). »

(Rapport de la gendarmerie de St-Ismier, 24 octobre 1901- AD38)

La crise viticole de 1907, réprimée dans le sang dans l'Hérault, relance les débats en Grésivaudan. On dénonce cette fois les fraudes (ajouts d'eau et de sucre dans le vin). Le syndicat des vignerons envisage de faire la grève de l'impôt, et plusieurs municipalités mettent leur démission dans la balance. St-Ismier et Biviers sont en première ligne. La loi du 29 juin 1907 cherchera à limiter les fraudes en accroissant la surveillance, avec la mise en place du dispositif de déclaration de récolte.



Affiche sur l'obligation de déclarations de récolte, 1908 (AD38)



Visite des gendarmes dans le vignoble biviers, v. 1900 (Coll. part.)

Cultiver, entretenir la vigne : un travail des quatre saisons

Dieu sait si la terre est difficile à travailler à Biviers ! Et le vignoble, plus que toute autre culture, a besoin qu'on l'entretienne tout au long de l'année. Ici, son exploitation se faisait soit de manière directe, dans le cadre de la propriété familiale, soit de manière indirecte. Les riches propriétaires faisaient entretenir leurs terres par des agriculteurs locaux dans le cadre de baux à métayage, c'est-à-dire du partage du fruit de la récolte entre le propriétaire et le locataire (métayer, ou *méareur* en Grésivaudan).



Labourage de la vigne à Plate-Rousset, v. 1900 (Coll. Part.)

Préparer la terre

Prendre soin du sol tout d'abord. Bien le préparer était gage d'une bonne rentabilité. Pour les terres conquises sur la forêt ou les « terres vaines » pâturées, un dur travail de défrichage, de dépierrage puis de défonçage du sol était nécessaire. L'apport en fumure, indispensable, provenait en général des déjections animales. Chaque agriculteur biviérois détenait pour ce faire quelques bêtes. Mais ce n'était pas suffisant. On utilisait couramment le feuillage des arbres ou encore les branches et feuilles de buis broyées. Ces amendements se faisaient aussi bien pour les plantations nouvelles que pour l'entretien courant.

Planter la vigne

À Biviers, les vignes étaient en général plantées dans le sens de la pente. Lorsque celle-ci était très accentuée, et selon la disposition du parcellaire et des limites de propriétés, des talus et murets en pierre permettaient de faire courir un chemin d'accès. La rupture de pente ainsi créée permettait de limiter le ruissellement des eaux et le charriage des terres lors des grandes pluies d'orage.

« (...) Les méareurs cultiveront les vignes dudit domaine en temps deu et y feront toutes les laboures nécessaires, de tailles, fosser, biner et effeuiller. Et seront tenu de faire annuellement auxdites vignes six cent pointes de provins, fumer, et armés de pisseaux (supports en bois) ; et cent toises de plantées aux endroits qui leur seront indiqués. Seront tenus de cultiver ... des arbres hautins et de l'entretien d'iceux ; et de remplacer exactement ceux qui pourront manquer (...) » (Bail à méarie passé à Biviers le 16 juin 1765 (AD 38))

Jusqu'à l'arrivée du phylloxéra, vers 1880, la vigne était reproduite par marcottage. En Grésivaudan et à Biviers, on utilisait plus couramment le terme de provinage pour désigner cette technique très ancienne. On trouve ainsi régulièrement dans les baux de fermage du XVIII^e siècle l'expression "faire des pointes de provins". Cela consistait à sélectionner sur le pied mère un long sarment bien vivace et à le ficher en terre afin qu'il développe ses propres racines. Une fois cette étape réalisée, on le coupait pour le replanter ailleurs.

Le phylloxéra va bouleverser les pratiques. Il est à l'origine en particulier du développement de la greffe sur plant américain, connu pour résister au parasite. La technique, pratiquée couramment sur les arbres fruitiers, consiste à enchâsser sur le pied du porte-greffe une section de branche, spécialement préparée, provenant d'un autre cépage. Dans les faits, cette pratique va précipiter la disparition d'un certain nombre d'anciennes espèces de vignes qui se prêtaient mal à la greffe, et, à l'inverse, promouvoir de nouvelles variétés de vigne.

Entretenir la vigne

Le labour d'automne et de fin d'hiver participait au processus d'amendement en enfouissant fumures et "mauvaises herbes", tout en aérant le sol. Suivait le griffage pour briser les mottes. Le passage de la herse stimulait en outre l'activité des vers de terre. Les nombreux cailloux présents dans le sol étaient propices au vignoble. Ils emmagasinaient la chaleur le jour et la restituaient la nuit. Ils contribuaient aussi au bon drainage du terrain et obligeaient la vigne à s'enraciner plus profondément pour aller chercher nutriments et humidité. Ensuite, la terre était régulièrement piochée et sarclée, pour limiter les mauvaises herbes.



Hersage de la vigne à Plate-Rousset, v. 1900 (Coll. Part.)

Dans les parcelles en pente ou aux rangs resserrés, tout cela se faisait autrefois manuellement, à la houe et à la sape. Durs labeurs des "fossorieux", comme on désignait en patois les ouvriers qui venaient travailler la terre, courbés du matin au soir entre les rangées de vignes. Sur les parcelles planes ou peu pentues, et aux rangs de vignes plus espacés, on utilisera, à partir des années 1850, la charrue vigneronne. Celle-ci permettait, entre autre, de décavaillonner, c'est à dire d'enlever les monticules de terre amassés pendant l'hiver au pied des ceps.

Le premier sulfatage se faisait à la bouillie bordelaise (sulfate de cuivre + chaux) en février-mars pour éliminer les spores des champignons restés sur le bois et les bourgeons, propices au développement du mildiou ou de l'oïdium. On prenait soin de ne pas réaliser l'opération avant la pluie. Les traitements (bouillie bordelaise, soufre contre l'oïdium) étaient répétés ensuite autant que de besoin.

Tailler la vigne



Taille et mise en fagot des sarments par Robert Chaix à Biviers, v. 1995 (Coll. Part.)

À l'origine, la vigne est une liane qui s'accroche à son support à l'aide de vrilles. Le rajeunissement perpétuel des ceps par la taille est indispensable pour garder une vigne productive longtemps. Tailler la vigne favorise l'apparition de jeunes pousses vigoureuses et un cep bien taillé peut vivre de 30 à 60 ans. La taille se pratique en janvier-février, en dehors des fortes gelées, et avant la montée de sève. Une taille trop précoce hâte l'éclosion des bourgeons et les rend sensibles aux gelées tardives. Ce sont les jeunes rameaux qui porteront les grappes de raisin. Selon les techniques, les rameaux sont plus ou moins raccourcis, de 3 à 5, voire 10 bourgeons (yeux), en fonction de la variété. À Biviers, on pratiquait couramment la taille dite en archet. Elle consistait à laisser pousser, tous les 40 ou 50 cm le

long du corps principal de la vigne, un long sarment que l'on recourbait et attachait, formant ainsi une petite arche. Les grappes pendaient alors naturellement, ce qui facilitait leur murissement et leur récolte.

« (...) Le mode de taille le plus généralement adopté dans l'Isère pour les vignes en treillages (...) Le bras principal de la souche est dirigé horizontalement sur un fil de fer placé à 1 m 20 du sol ; il porte tous les 30 à 40 cm un pleyon, ou archet, de 6 à 10 yeux fortement recourbé pour favoriser le développement, près du bras de charpente, d'un sarment vigoureux qui remplacera à la taille suivante la branche à fruit qui sera supprimée (...) » (Statistique agricole du département de l'Isère, 1929).

Un vignoble soumis aux aléas naturels

Si la vigne a été durant des siècles une culture de bon rapport, ce n'est pas sans un très important travail, ni sans aléas. Entre les caprices du climat, les maladies et les infestations d'insectes, au premier rang desquels le phylloxéra, les vignerons biviérois ont souvent connu des années difficiles.

Aléas climatiques : sécheresses, gelées, grêle et pluies torrentielles

Les phénomènes climatiques destructeurs ont régulièrement affecté le vignoble situé au pied du St-Eynard. La sécheresse tout d'abord. Elle a pour effet de ralentir la croissance des plants et du raisin, réduisant les volumes de vin. Le Grésivaudan a connu des épisodes remarquables par le passé. Entre 1855 et 1859, plusieurs années déficitaires en pluie ont mis à mal la production. À Biviers, les archives de la paroisse témoignent à cette occasion de processions religieuses à travers champs et vignobles pour implorer la clémence du ciel et le retour de la pluie. Au XX^e siècle, les deux sécheresses sévères de 1921 et 1949 contribuèrent au recul du vignoble amorcé dès les années 1890. Les phénomènes de gelées étaient plus courants.



Débordement du torrent du Gamond dans les vignes secteur des Plantés, v. 1890 (AD38)

Au printemps, **les gels tardifs d'avril ou mai** détruisaient bourgeons et jeunes pousses. Ceux du printemps 1883 furent particulièrement catastrophiques dans la vallée. Les gels précoces d'automne pouvaient affecter directement la récolte de raisin. Il n'était pas rare en effet aux XVIII^e et XIX^e siècles de vendanger après le 15 octobre.

« Du dimanche vingtroisième octobre 1740 au lieu de Biviers et dans la maison consulaire (...) a comparu Etienne Dreugeat consul moderne de la communauté, lequel nous a représenté que les communautés voisines ont commencé leurs vendanges et qu'il échoit de faire délibérer (...) que le public puisse ramasser le peu de récolte qu'il reste des grands gels qui sont arrivés qui ont absolument péri la récolte (...) ».

(Délibérations consulaires de Biviers, 23/10/1740 – AD38)

L'autre météore le plus craint était **la grêle** ; aléa estival qui parfois était associé à des trombes d'eau, elles-mêmes à l'origine de crues torrentielles dévastatrices pour le vignoble. Ces événements n'étaient pas rares. Les états de pertes agricoles, nous donnent une idée de l'ampleur des dégâts. L'orage de grêle survenu au cours de l'été 1890 fut particulièrement destructeur : 156 propriétés, représentant 487 parcelles, ont été affectées sur Biviers, pour un total de pertes évalué à 63 300 frs. Cela représente entre 5 à 10 fois le revenu annuel moyen de la parcelle. Les aides – modiques – ne furent attribuées qu'aux plus indigents.

Les maladies cryptogamiques : oïdium, mildiou...

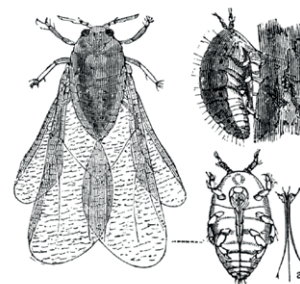
Les maladies causées par les champignons sont les plus redoutées. Elles sont associées à l'humidité, et affectent aussi bien le feuillage que les raisins. Trois étaient plus particulièrement craintes des vignerons biviérois.

- **L'oïdium**, appelé aussi « maladie du blanc », forme une sorte de poudre sur la plante. Il se développe généralement au printemps. Arrivé des Etats-Unis dans les années 1840, il est à l'origine de la première grande crise viticole en France. On l'éradique par un traitement à base de soufre.
- **La « pourriture grise »** (botrytis) se développe sur la graine (duvet gris), en fin d'été, au moment de la maturité du raisin. La pulvérisation de bicarbonate de potassium associé au savon noir en vient à bout.
- **Le mildiou** forme des tâches sur le dessus des feuilles et un duvet blanc au dos. Il apparaît dès le printemps. Les traitements au sulfate de cuivre (« bouillies bordelaise ») permettent de le circonscrire. Il a été introduit en France en 1878 – 1883 en Grésivaudan - sur des plants importés des Etats-Unis ... pour lutter contre le phylloxéra.

Et le phylloxéra advint

Le phylloxéra (*Dactylosphaera vitifoliae*) est un minuscule insecte de la famille des pucerons qui s'attaque aux racines de la vigne. Il a donné son nom à la maladie qui a ravagé le vignoble français à la fin du XIX^e siècle. Les plants atteints meurent en deux ou trois ans. Originaire, lui aussi, des États-Unis, le phylloxéra est introduit en France en 1863. Il apparaît dans le département de l'Isère vers 1875-1876 (vallée du Rhône) et en Grésivaudan au début des années 1880.

Si certains traitements chimiques ont été utilisés ponctuellement (sulfure de carbone, carbonate de potassium), c'est grâce à l'introduction de plants de vigne résistants au parasite – en l'occurrence des plants nord-américains – que la maladie fut jugulée. Maladie et remède mirent toutefois un certain temps à se déployer, comme en rendent compte les statistiques du ministère de l'agriculture de 1889 et 1902 relatives au canton de Grenoble-Est. Outre Biviers, ce dernier comprenait une partie de Grenoble, La Tronche, Corenc, Le Sappey, Meylan, Montbonnot-St-Martin, St-Ismier et St-Nazaire-les-Eymes).



Insecte du phylloxera

Surfaces/année	1889	1902
Totale du vignoble	2 383 ha	1 746 ha
Atteintes ou détruites par le ph.	360 ha	-
Traitées chimiquement	21 ha	-
Replantées en plans américains	21 ha	1 166 ha
Résistantes au ph.	-	211 ha

Source: AD38



Feuille atteinte par le Phylloxera



En une douzaine d'années, la superficie totale du vignoble fut réduite d'un quart, soit une perte d'environ 637 ha. Mais parallèlement, la part des plants américains ne cessa d'augmenter, passant de 0,8% à 66% ! Signe d'une réelle efficacité dans la lutte contre le fléau. Ainsi, après avoir perdu jusqu'à 300% de sa valeur (3700 frs), le prix de l'hectare de vigne dans le canton de Grenoble-Est va peu à peu remonter. En 1902, il en a déjà regagné plus de la moitié. C'est en même temps une véritable révolution dans les terroirs où la pratique de la greffe sur ces nouveaux plants va éliminer nombre d'anciens cépages locaux.

Carte de l'extension du phylloxéra dans le Sud-Est de la France en 1878 (AD38)

Légende

Sable : Arrondissements très peu atteints

Marron : Arrondissements durement atteints

Marron foncé : Arrondissements complètement envahis

Le temps des vendanges

Dans une commune comme Biviers où toute l'économie agraire - ou presque - reposait sur la culture de la vigne, le temps des vendanges revêtait une importance particulière. C'était l'aboutissement de toute une année de travail. Ce moment était donc à la fois anticipé et très organisé. C'était aussi un moment emprunt de traditions.

Un agenda rigoureux

En quelques jours seulement, entre la mi-septembre et la mi-octobre, avec des variantes selon les années, toute la récolte de raisin devait être rentrée, pressée et mise en tonneau. La vendange durait selon les propriétés - très peu dépassaient l'hectare -, la météorologie et la main d'œuvre disponible, entre 2 et 10 jours. Avant la Révolution (1789), la date de début des vendanges faisait l'objet d'une délibération de la communauté d'habitants. A cette occasion, le seigneur de Biviers exerçait son privilège de pouvoir commencer ses vendanges un ou plusieurs jours avant les habitants, et d'écouler ainsi son vin au meilleur prix. *« Du dimanche vingtroisième octobre 1740 au lieu de Biviers et dans la maison consulaire, (...) a comparu Etienne Dreugeat consul moderne de la communauté, lequel nous a représenté (...) qu'il échoit de faire délibérer dans cette communauté pour indiquer le jour des vendanges qu'on est en coutume de donner au seigneur (...) Lesquels (...) ont unanimement conclu et délibéré (...) Ils indiquent pour le jour du seigneur demain lundy vingtquatriesme du présent et le lendemain le public aux formes ordinaires (...) ».* (Délibération de la communauté de Biviers du 23 octobre 1740 – AD38). Les vendanges étaient à l'époque un tel événement que les vacances du parlement du Dauphiné étaient prises durant cette période afin que les parlementaires, tous grands propriétaires terriens, puissent rentrer dans leur domaine. C'était le cas de plusieurs domaines biviérois. Après la Révolution, le choix de la date des vendanges revint à la municipalité en concertation avec les vignerons. Depuis la Seconde Guerre mondiale, elle fait l'objet d'un arrêté préfectoral.



Vendanges à Crolles, v.1940 (ADAYG)

La vendange nécessitait un certain nombre de tâches préparatoires dans les jours et semaines qui précédaient. On allait dans la vigne contrôler la maturité des grains et effectuer si besoin un rapide effeuillage pour faciliter la cueillette. On préparait le matériel. Les bennes et les tonneaux étaient lavés au bassin, et laissés dans l'eau plusieurs jours afin que le bois gonfle et tende les cerclages. Le pressoir, la cuve et les ustensiles de la cave étaient vérifiés et lavés à grande eau. Il fallait aussi prévoir la main d'œuvre nécessaire. Membres de la famille, amis, voisins, employés : l'entraide était essentiel.

La vendange

Le mot vendange vient du latin *vinum* (raisin/vin) et *demere* (enlever). À Biviers, on récoltait le raisin à la main. Pour couper le pédoncule de la grappe, on utilisait autrefois des serpettes et, à partir des années 1880, des vendangettes, sorte de petits ciseaux en fer à lames recouvrantes. Attention aux doigts ! Les vendangeurs se plaçaient de part et d'autres de la rangée, de manière décalée. Une fois coupées, les grappes, sommairement triées, étaient recueillies dans des bennes en bois. Une fois pleines, celles-ci étaient récupérées par une personne chargée de les transporter en bout de rangée. Là, elles étaient souvent complétées et surtout bien tassées. Elles partaient ensuite sur un char jusqu'au **tinerieu** du propriétaire, ou, à partir de 1937, à la cave coopérative de St-Ismier.

Au-delà du travail à réaliser, **la vendange était l'occasion pour les personnes de se retrouver, de partager des repas ensemble, d'échanger, de se transmettre aussi des souvenirs, des anecdotes, etc.** C'étaient en général des moments joyeux où le chant et la musique se mêlaient à l'effort. La fin des vendanges était l'occasion de fêtes où l'on dégustait le premier jus, et où l'on buvait... beaucoup. On imagine l'ambiance dans le vignoble biviérois en 1850 par exemple, moment où la vigne s'étendait sur près de 250 ha.



Après la vendange à Chapareillan, v. 1900 (MD)

Une vinification traditionnelle

À Biviers, avant la création des caves coopératives dans les années 1930, et encore après pour certains vigneron, la fabrication du vin se faisait de manière traditionnelle. Deux espaces contigus étaient consacrés à cela dans les bâtiments fermiers : le *tinerieu* et la cave. Le *tinerieu* accueillait le fouloir et le pressoir.

Recueilli dans des bennes lors de la vendange, le raisin était versé dans une large cuve, ouverte dans sa partie haute, où il était **foulé aux pieds**. Le jus était séparé ainsi du reste de la grappe (peau, pépins, rafle). Il était transvasé au fur et à mesure des phases de foulage, de décantation et de reprise des dépôts de fond de cuve. Au cours de ce processus, on prenait bien soin de se protéger des émanations de gaz carbonique issu des **premières fermentations**. À cette fin, une bougie allumée était régulièrement descendue dans la cuve. Si elle s'éteignait, cela confirmait la présence du gaz mortel. Les accidents étaient malheureusement courants.

Une fois le foulage achevé et le « **premier jus** » récupéré, tout ce qui restait au fond de la cuve était mis dans le **pressoir** situé tout à côté. La matière restait sous presse plusieurs jours afin d'en extraire la moindre goutte. Ce « **deuxième jus** » était en général de moindre qualité que le premier. Au terme du pressage, la matière sèche – **la drache ou marc** – servait à la fabrication d'alcool.



Foulage du raisin, v. 1950 (ADAYG)



Pressoir à vis à Biviers (Coll. part.)

Les règles d'hygiène rigoureuses qui encadrent aujourd'hui toutes les étapes de la production, depuis la récolte du raisin jusqu'à la mise en bouteille, n'existaient pas encore sous leur forme actuelle. De même, les moyens techniques permettant de contrôler avec précision la fermentation, notamment par la maîtrise des températures, étaient absents.

Dans ces conditions, la qualité du vin dépendait largement des conditions climatiques, de l'état sanitaire de la vendange et du bon déroulement naturel de la fermentation. Les résultats pouvaient donc varier sensiblement d'une année à l'autre, voire d'une cuve à l'autre.

Malgré cette part d'incertitude, les vigneron savaient tirer parti de leur expérience et de leur connaissance du terroir pour produire des vins qui reflétaient le caractère de leur récolte et de leur environnement.

Le jus récupéré lors des différentes phases précédentes était ensuite transféré dans la cave. Cette pièce, généralement enterrée, était soit mitoyenne, soit située en dessous du *tinerieu*. On trouve ainsi à Biviers, au plafond de certaines caves, des **ouvertures spécialement aménagées** pour recueillir les jus et les acheminer dans les tonneaux ou les cuves à l'aide de goulottes en bois. Certaines de ces cuves pouvaient contenir plusieurs dizaines d'hectolitres de vin. **La fermentation** se poursuivait ensuite pendant quelques semaines. Le vin peu à peu décantait. On le transvasait ensuite pour le **séparer de la lie** déposée au fond du tonneau. Selon les années, on ajoutait parfois un peu de sucre (chaptalisation). **Mais les vins ne dépassaient pas 8°-9° d'alcool**. À Biviers, on produisait surtout du rouge. La vinification était achevée en général courant décembre.



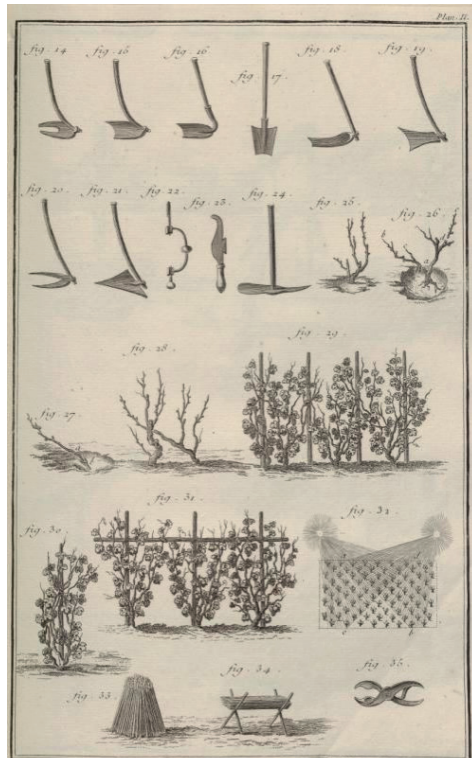
Transvasement du vin, 1952 (MD)

Les outils du vigneron de la plantation à la bouteille

Pendant des siècles, le travail de la vigne a reposé sur une multitude d'outils simples mais ingénieux. Chaque saison nécessitait un matériel spécifique, souvent fabriqué par les artisans locaux (forgerons, tonneliers, charrons ou vanniers). Si les machines ont progressivement remplacé le travail manuel au XX^e siècle, nombre de ces outils témoignent encore aujourd'hui du savoir-faire des anciens vignerons. Quelques exemples sont présentés ci-après.

1. Planter et entretenir la vigne

- Houe vigneronne / fig 18
- Pioche / fig 24
- Greffoir



Outils pour le travail de la vigne
(Encyclopédie, 1762)

2. Les vendanges

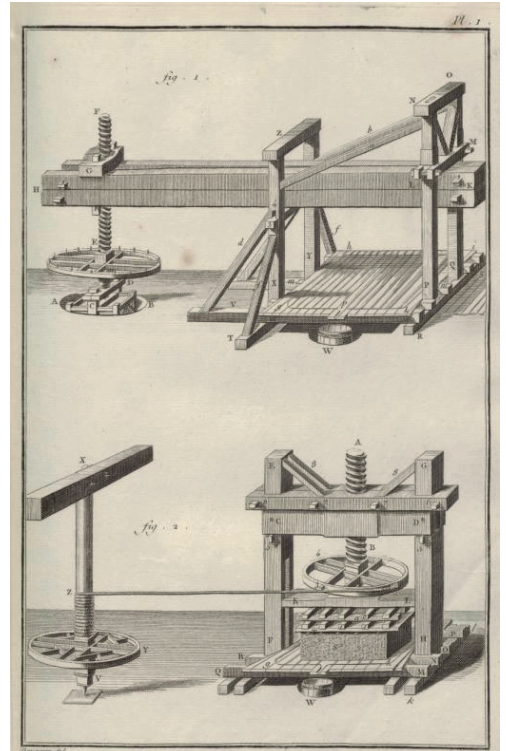
- Serpette de vendange, vendangette.
- Benne
- Char



Serpette (MD)

3. Vinification

- Fouloir
- Pressoir à vis
- Tonneau



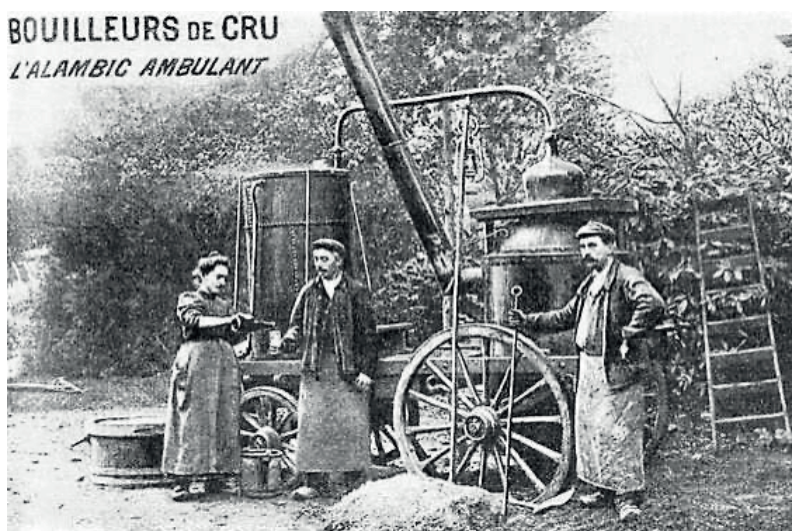
Pressoirs (Encyclopédie, 1762)

5. Distillation

- Alambic en cuivre
- Serpentin refroidi dans une cuve d'eau
- Récipients de collecte

4. Conservation

- Fûts et barriques
- Tonneaux
- Robinets



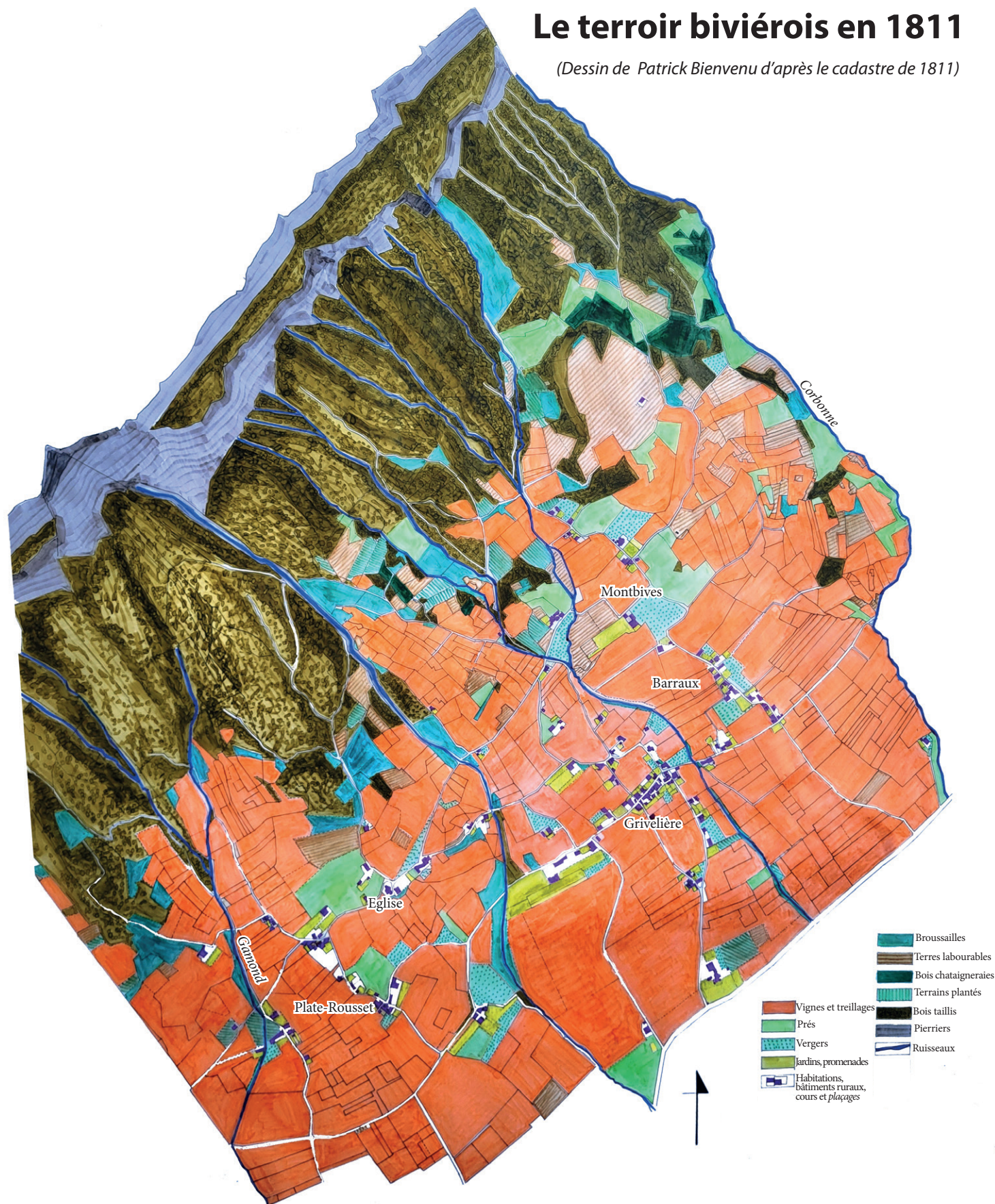
Alambic, v. 1900 (CP)



Tonnelier à Grenoble, 1920 (ADAYG)

Le terroir biviérois en 1811

(Dessin de Patrick Bienvenu d'après le cadastre de 1811)



Remerciements

La mairie de Biviers remercie tout particulièrement :
l'association Art & Patrimoine et toutes les personnes qui ont contribué à l'exposition :

Danielle Bal, Geneviève Balestrieri, Cathie Becquaert, Patrick Bienvenu, Denis Cœur, Patrick Garban, Yves Gemain, Christophe Moret, Marc Rondet, ainsi que Roger Chaix, Gilbert et Jean-Jacques Cœur, Claude Giraud et Etienne Rouast.