

Les vins de Neuchâtel au XVIII^e siècle d'après la thèse de F. Prince, 1743

Autor(en): **Jeanprêtre, J.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bulletin de la Société Neuchâteloise des Sciences Naturelles**

Band (Jahr): **33 (1904-1905)**

PDF erstellt am: **22.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-88514>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Séance du 24 juin 1905

LES VINS DE NEUCHATEL AU XVIII^{me} SIÈCLE

D'APRÈS LA THÈSE DE F. PRINCE, 1743

PAR J. JEANPRÊTRE

INTRODUCTION

Après plusieurs milliers d'années d'entente cordiale, Esculape s'est de nos jours brouillé avec Bacchus : ses disciples qui préconisaient autrefois le jus divin de la vigne n'osent plus conseiller que le thé ou les eaux minérales aux estomacs dégénérés de la génération actuelle.

Dans l'antiquité, quand il s'agissait de vin, Hippocrate disait oui et Galien ne disait pas non ; sur ce sujet tous étaient d'un touchant accord. Plus tard, Dioscoride l'Anazarbéen estimait : « que tout vin pur non brouillé échauffe, se distribue aisément par le corps, est bon à l'estomac, fait venir l'appétit, nourrit bien, renforce la personne, fait dormir et rend la couleur bonne¹ ». L'ivrognerie était sévèrement condamnée par les sommités médicales ; toutefois le même Dioscoride ajoutait : « Il est proufitable, boire quelques jours plus que de devoir spécialement

¹ MATTHIOLUS. Commentaires sur Dioscoride, trad. J. des Moulins. Lyon, 1579, in-folio.

après avoir bu de l'eau car cela attire du profond du corps au dehors et ouvre les pores et conduis d'icelui par lesquels il purge invisiblement les excréments des sens. »

En descendant le cours des siècles, nous retrouvons même unanimité; l'Arabe Avicenne, un des princes de la science médicale au moyen âge, bien que la loi de Mahomet interdise le vin, ne craint pas de l'appeler le lait des vieillards; puis Arnauld de Villeneuve à Montpellier, Marsile Ficin à Florence et bien d'autres consacrent aux vertus du vin de longs chapitres de leurs œuvres.

Mais c'est surtout aux XVI^e et XVII^e siècles que la littérature médicale œnophile prend le développement le plus considérable, les thèses, dissertations, opuscules, traités petits et gros sur les mérites du vin surgissent de tous côtés.

Dans ses *Espistres medicales*, Fr. Valleriolus va jusqu'à estimer que « le vin est l'unique soutien de la vie et de la santé »; en 1550, le sage Matthiolus, savant commentateur de Dioscoride, après un chapitre dithyrambique sur les mérites du vin, termine par cette réflexion : « D'où s'ensuit ceux estre très heureux qui naissent aux pays qui portent les bons vins, pourvu qu'ils en usent modérément¹. »

Les meilleurs traités que nous possédions sur l'histoire du vin et de la vigne, nous les devons à des médecins de cette époque, par exemple : *Historia vini vitisque viniferæ*, de R. Dodoens, à Anvers; *De naturali vinorum historia*, d'Andrea Baccio, à Rome; *Ampelographia sive vitis vinifera ejusque partium consideratio phy-*

¹ MATTHIOLUS. L. c.

sico-philologico-historico-medico-chymica, de Ph.-J. Sachs, à Leipzig; enfin, c'est vers le milieu du XVII^e siècle que l'on voit éclore des traités bizarres comme celui de Tackius : *De consanguinitate auri et vini*; de Whitacker : *De sanguine uvæ*.

Au XVIII^e siècle les médecins introduisent déjà dans ces questions un esprit plus scientifique; on ne se contente plus de reproduire en les amplifiant les citations des anciens, on en appelle aux leçons de l'expérience; des effets on veut remonter aux causes et chercher dans la composition chimique du vin le pourquoi de son action sur l'organisme. La chimie, sortie de sa chrysalide alchimique, commence à devenir de quelque utilité et tous les grands médecins de l'époque sont en même temps des chimistes consommés. G.-E. Stahl, H. Boerhaave, Fr. Hoffmann, écrivent des œuvres médico-chimiques lues avec avidité par la jeunesse universitaire. Les deux derniers se sont beaucoup occupés des vins et c'est sans doute en étudiant leurs écrits que Fr. Prince, étudiant neuchâtelois à l'Université de Bâle, aura conçu l'heureuse idée de prendre pour sujet de thèse l'étude du vin de son pays. Il ne faut pas s'étonner de ce sujet de dissertation qui ne demandait, pour être développé comme il l'a été, ni des connaissances médicales très approfondies, ni des travaux de longue haleine. On n'était pas très exigeant à cette époque envers les candidats au doctorat et, sans sortir de ce même ordre d'idées, on peut citer nombre de thèses de valeur inférieure à celle-là, qui avait au moins un mérite patriotique. Par exemple : *Sur la question de savoir si l'on doit boire du vin en mangeant des huîtres*, et celle-ci de Germain Preaux : *Est-il plus salubre de boire de l'eau*

que du vin, ou encore de Fr. Afforti : *Pourquoi le vin coupé d'eau est-il plus salubre que l'eau simple et le vin pur.*

Quel était ce jeune médecin qui entra sous d'aussi heureux auspices dans la carrière médicale? M. le Dr Cornaz, qui a compulsé avec beaucoup de soin les archives et tous les documents relatifs à la médecine dans le canton, nous apprend dans son *Etude sur les familles médicales de la Ville de Neuchâtel*¹ que François, fils de Ch. Prince apothicaire à la place des Halles, naquit à Neuchâtel et fut baptisé en 1721; il eut pour parrain le médecin de ville Dr Bazin; à l'âge de 20 ans, il alla faire ses études à Bâle et publia en 1743, pour l'obtention du grade de docteur en médecine, la thèse dont nous allons parler.

Onze ans plus tard, en 1754, il succédait comme médecin de ville au Dr Bazin décédé, mais il ne devait pas remplir bien longtemps cet office, car la mort le ravit en 1757, trois ans jour pour jour après sa nomination. Grâce à une obligeante communication de M. le Dr Cornaz, je suis encore en mesure d'ajouter les renseignements suivants extraits des *Manuels du Conseil de Ville*. Ce fut déjà en novembre 1753 que le Dr Prince se présenta pour succéder au Dr Bazin, qui venait de mourir, mais on le fit attendre jusqu'en janvier 1754 pour permettre à M. de Montmollin, pour lors à Londres, de se présenter; il n'en fit, paraît-il, rien, car Prince fut nommé sans concurrent. Il fut décidé aussi que pour le moment le nouveau médecin recevrait 100 livres de moins que son prédécesseur.

¹ CORNAZ, Dr ED. *Les familles médicales de la ville de Neuchâtel*. Neuchâtel 1864, in-12.

CORNAZ, Dr ED. *Notices relatives à l'histoire médicale de Neuchâtel*; 3^e série, VIII. *Dissertation médicale sur le vin de Neuchâtel*. Musée neuchâtelois, tome XII, 1875, p. 109.

L'année suivante, MM. les Quatre Ministraux ne se montrent pas plus généreux à l'égard de leur médecin de ville; comme il leur réclamait un compte de ses visites aux pauvres malades de l'hôpital, on décide : « Qu'on ne lui doit rien, le gage reçu à l'hôpital devant servir pour cela et c'étant par abus qu'on a payé ces visites au Dr Bazin, son prédécesseur. » Mais ce n'est pas tout, d'autres tracasseries attendaient notre pauvre docteur; la note ajoute : « Ayant remarqué par son compte qu'il ordonne ses remèdes pour le service de la ville chez Ch. Prince, son père, le Conseil ne le trouve pas convenable et il lui sera ordonné de les prendre désormais chez l'apothicaire que les Quatre Ministraux lui désigneront. »

Cependant, à la mort prématurée du jeune médecin, le Conseil s'humanisa et accorda à son frère, sur sa demande, 200 livres faibles pour les deux dernières années qu'il avait fonctionné.

La thèse de F. Prince a été publiée sous le titre de : *Dissertatio | inauguralis physico medica | de | vino neocomensi | quam | supremi numinis auspicio | jussu gratiosae facultatis medicae | in | celeberrima Basiliensium universitate | pro | summis in medicina honoribus | ac privilegiis doctoralibus | statim post actum disputatorium rite et legitime conse | quendis, | placido eruditorum examini | submittit | Franciscus Prince, | neocomensis. | Ad diem 11. octobris, anno MDCCLXIII | in Auditorio Juridico H. C. (Basileae, 1743.) Typis, Joh. Henrici Deckeri, Academiae Typogr., in-4^o, 24 pages.*

Elle est dédiée à MM. les docteurs Chaillet, Duvoisin, Divernois, Bazin.

A. de Haller la cite dans sa *Bibliotheca botanica*, 1771, vol. II, p. 327, et G.-E. Haller dans sa *Bibliothek der Schweizer Geschichte*, 1786, vol. I, p. 350.

Permettez-moi, avant de passer à l'examen de cette thèse, de vous faire un rapide exposé de la viticulture neuchâteloise, à l'époque dont nous nous occupons.

Au XVIII^e siècle, la surface plantée en vignes dans le canton était légèrement supérieure à ce qu'elle est aujourd'hui, car cette culture était étendue à beaucoup d'endroits trop élevés, mal situés et donnant des produits si inférieurs qu'on s'est décidé à les abandonner quand la concurrence et le renchérissement de la main d'œuvre en ont rendu l'exploitation trop onéreuse; je citerai les anciennes vignes de la partie supérieure du Plan, du Pertuis-du-Soc, celles entre Valangin et Sorgereux et bien d'autres dans les parties les plus hautes de Peseux et de la Béroche. A une époque plus reculée, il y eut même des vignes à Lignièrès, à Prêles et à Couvet.

Pendant le XVII^e siècle, par le fait de la guerre de trente ans et des difficultés constantes avec Berne, la viticulture neuchâteloise avait subi une crise des plus graves, tellement qu'à plusieurs reprises on défendit de planter de nouvelles vignes et on ordonna l'arrachage des dernières plantées; peu à peu elle se releva grâce aux circonstances meilleures et à l'énergie des citoyens intéressés; la Noble Compagnie des Vignerons, fondée en 1687, favorisa énormément le développement de cette culture en surveillant le travail des vigneronns et en stimulant leur zèle; non seulement son activité augmenta de beaucoup le rendement des vignes de la Brévarderie de Neuchâtel, mais son heureuse influence s'étendit sur les parties voisines du Vignoble.

La vinification était à cette époque ce qu'elle était au moyen âge, c'est-à-dire assez rudimentaire; une

seule modification est à noter qui, pour le vin de Neuchâtel, a bien son importance, c'est l'introduction de l'usage des bouteilles qui, en se répandant, devait permettre une vente plus rémunératrice des vins et prolonger leur conservation.

La majeure partie des citoyens des bords du lac étaient directement ou indirectement intéressés à la vigne et presque tous les propriétaires faisaient eux-mêmes le commerce de leurs vins ; sur une moyenne de 75,000 gerles qui se récoltaient annuellement dans la principauté, le tiers seulement était consommé dans le pays et les deux tiers étaient exportés. Les principaux clients du Vignoble étaient d'abord les Montagnes, puis les cantons voisins de Berne, Fribourg, Soleure et Lucerne ; mais ces clients n'étaient pas toujours commodes ; ceux des Montagnes, souvent infidèles, allaient chercher en Bourgogne ou en Franche-Comté des produits à meilleur marché, d'où querelles sans fin que les gouvernants ont mille peines à apaiser ; ceux de Berne qui ne voyaient pas d'un bon œil la concurrence faite à leurs crus de la Côte et de La Vaux fermaient à chaque instant leur porte avec grande brusquerie malgré les anciens traités et ne l'entr'ouvraient qu'après de longues et onéreuses démarches. Les Fribourgeois subissaient l'influence de l'Ours, leur puissant voisin ; mais Soleure était le marché le plus sûr ; ses marchands faisaient chaque année leur tournée du Vignoble, se rendant chacun vers leurs vendeurs habituels, et les barques chargées de vin étaient poussées par un joran propice du côté de la Thielle. Cependant les Soleurois boudaient quelquefois ou se permettaient d'acheter ailleurs et c'était alors dans tout le Vignoble

une vraie désolation. On en trouve la preuve dans les mémoires encore inédits d'un bourgeois d'Auvernier.

En avril 1702, les caves ne s'étant pas encore vidées, il notait : « Le vin est peu recherché du côté de Soleure » ; ou plus mélancoliquement encore en 1708 : « Le vin n'a point de requise à cause des vins de Bourgogne qui sont en grande quantité, de sorte que les Montagnes en sont pleines et même on les vend à Soleure, ce qui retient nos marchands. » En juillet 1714, la situation n'est pas meilleure ; on lit : « Aucun marchand n'était encore venu chercher du vin, plusieurs ont mené du vin à la vente à Soleure et en ont vendu. » C'était bien poussé par la dure nécessité qu'on allait soi-même l'offrir.

Dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, les choses changent un peu de face par la création des encavages, d'abord à Neuchâtel, puis dans le reste du Vignoble ; Soleurois et encaveurs neuchâtelois se disputent alors le vin dans les bonnes années, les prix s'élèvent, mais cette élévation tout artificielle, au lieu de remplir la poche du viticulteur éloigne les acheteurs du dehors et amène la mévente. Dans les mauvaises années, les encaveurs sont chargés de tous les péchés d'Israël et deviennent les boucs émissaires des propriétaires mécontents.

De 1700 à 1800, le prix du vin varia, d'après les mémoires cités plus haut, de $\frac{1}{2}$ batz¹ à 5 batz le pot (soit de 4 à 40 centimes le litre), la moyenne étant de 3 batz. Le vin rouge commence à être recherché ; cependant la différence de prix n'est pas ce qu'elle est aujourd'hui ; par exemple, en 1703, le blanc vaut

¹ Un batz = 14 centimes.

9 $\frac{1}{2}$ creutzer¹, le rouge 11 $\frac{1}{2}$; en 1710, le blanc 5 batz, le rouge 6 batz. Quelquefois même c'était l'inverse; en 1730, le rouge était si mal réussi que personne n'en voulait; on le donnait à 2 creutzer le pot et le blanc à 4 creutzer, soit 1 batz. En résumé, nous voyons qu'au XVIII^e siècle la culture de la vigne s'est beaucoup développée et améliorée dans le canton; l'usage des bouteilles et la création des grands encavages ont contribué à l'amélioration de la vinification et le commerce des vins a pris plus d'extension sans pour cela devenir plus rémunérateur pour le propriétaire, car la main d'œuvre augmente et les prix sont sujets à de grandes et subites variations qui rendent son gain très aléatoire.

¹ 1 creutzer = $\frac{1}{4}$ batz.
