

Zeitschrift: L'Hôtâ
Herausgeber: Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien
Band: 13 (1989)

Artikel: Des vignobles dans le Jura autrefois?
Autor: Fleury, Robert
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1064318>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 04.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

DES VIGNOBLES DANS LE JURA AUTREFOIS?

A l'aube du 20^e siècle, les désastres causés en Europe dans les années 1860 par le phylloxéra (puceron originaire d'Amérique qui s'attaque à la racine de la vigne) sont enfin réparés. En 25 ans, l'invasion phylloxérique avait détruit le vignoble français. Il a fallu le reconstituer avec des variétés de vignes résistantes aux attaques de ce puceron. La production de nouvelles variétés de vignes a fait l'objet de travaux considérables. Vers 1900 le vignoble est entièrement renouvelé.

Dans le Jura, le vignoble du littoral neuveillois, lui aussi atteint par le phylloxéra, est reconstitué au début de ce siècle. Replantées dès lors, les vignes des rives du lac de Bièvre vont connaître une nouvelle jeunesse et la tradition séculaire liée à la viticulture repart, régénérée, vers les temps modernes.

Partout où croît la vigne, il y a le vin que l'on chante, le vin qui fait chanter. Le vin qui délie les langues pour les rires et le bien, comme pour les pleurs et le mal. Il y a le vin qui accompagne nos repas ou que l'on offre à un ami qui vient s'asseoir à notre table. Le vin que l'on boit pour oublier la solitude ou égayer des retrouvailles. Partout, le vin a son histoire et ses légendes. Il a ses marchands, son réseau commercial, ses traditions émaillées de rituels. Il a la noblesse de tous ses « Châteaux » et, avec Bacchus, le vin a son dieu ! Son histoire vient de la nuit des temps. Les premiers cheminements de la vigne sont observés dans le Caucase et la Mé-

sopotamie environ 6000 ans av. J.-C. Et, passant par l'Égypte, la Phénicie, la Grèce, l'Italie, la Sicile, le Maghreb puis l'Espagne, le Portugal, la vigne arrive en France environ 500 ans av. J.-C. (Atlas mondial du vin).

A l'heure où la jeune République et Canton du Jura voit couler son premier vin provenant des coteaux de Buix, il nous a paru intéressant de partir à la découverte du vignoble dans le Jura d'autrefois (ancien Evêché de Bâle).

A l'évidence, les recherches entreprises permettent de conclure que la situation d'alors n'était guère différente de celle d'aujourd'hui. La Neuveville et son littoral sont les seules véritables régions viticoles dignes de ce nom, hier et aujourd'hui. On peut y ajouter quelques localités des anciens districts diocésains du Birseck et de Pfeffingen. Au temps des princes-évêques, le district de Laufen ne comptait pas encore de vignes. Les premières plantations datent du siècle passé.

La vigne aurait été introduite dans nos régions au début du Moyen Âge. Le plus ancien document connu à ce jour concernant la culture de la vigne est sans doute la Bulle du pape Innocent III, du 31 mars 1142, dans laquelle il est spécifié que l'évêque de Bâle a le droit de prélever la dîme annuellement et non plus tous les quatre ans. Le quart du produit est dû en fruits, *vin* et autres baies des champs.

La tradition orale veut que des vignes auraient été cultivées dans plusieurs localités jurassiennes. A ce sujet, le Dr Gustave Amweg écrit dans « L'Histoire populaire du Jura bernois » que l'Ajoie cultivait probablement la vigne autrefois : témoin ses lieux-dits caractéristiques, tels La Vignate à Porrentruy, La Vigne à Charmoille. Effectivement, les actes révèlent l'existence de lieux-dits comme « Doz la Vigne », à Charmoille cités en 1592 et 1774. Mais on en trouve également d'autres qui évoquent l'existence de vignobles, par exemple « Les deux Terres Vignate », à Alle, citées en 1591, « en la Vigne » à Asuel, en 1750, « En la Vigne », « En la Vignate », « En haut de la Vigne », « Aux Vignattes », en 1698 à Chevèze, et dans la même localité, on trouve « Es Vignatte » en 1740, « En la Vignatte » dit « En la Vignatte es Pourcat », en 1774.

A Delémont, on cite le Prel des Vignes, en 1698. Les exemples ne manquent pas et l'on trouve des lieux-dits évoquant la vigne notamment à Saint-Ursanne, Courroux-Courcelon, Vicques, Courfayvire, Lugnez, Courchapoix ou Soule pour ne citer que quelques localités.

Le cas de La Vignate à Porrentruy prête pourtant à confusion, car les familles Hugue Vignate et Jehan-Hugue Vignate étaient propriétaires de ce lieu-dit à la fin du XV^e siècle. C'est cette famille qui aurait donné le nom de « La Vignate », au coteau situé au sud-ouest du château, et

non des plantations de vignes qui se seraient dressées autrefois dans ce lieu-dit.

Historien et archiviste Amédée Membrez a entrepris vers 1940 des recherches très fouillées sur ce sujet dans l'espoir de trouver des preuves concrètes de la présence de vignobles dans les localités citées ci-dessus. Il avoue « avoir remué ciel et terre sans succès ». Aujourd'hui pourtant, on sait que Buix avait des vignobles autrefois. Philippe Froidevaux, enfant de Buix et archiviste aux Archives de l'ancien Evêché de Bâle, à Porrentruy, nous fait part ci-après de ses découvertes.

Le hasard fera qu'un jour peut-être, d'autres documents permettront d'établir avec plus de précision l'existence de vignobles se rapportant à ces lieux-dits que l'on rencontre dans le Jura. Et nous saurons alors si dans des temps reculés, les presbytères produisaient le vin nécessaire à leurs besoins ou si d'autres formes de production viticole avaient cours dans nos régions.

Pour l'instant, restons-en aux faits. A ce titre, *l'Enquête de l'An XII* (1804) est révélatrice. Ordonnée par l'Evêché de Strasbourg dans toutes les paroisses du diocèse, cette enquête ne révèle nulle part la présence de vignes, hormis les cas déjà cités. Ainsi, on peut affirmer qu'au début du XIX^e siècle, seuls le littoral neuvillois et quelques localités de la vallée de la Birse possédaient des vignobles. Pour sa part, André Bandelier dans « Porrentruy - Sous-préfecture du Haut-Rhin »,



Culture des fruits, d'après une miniature du Propriétaire des choses, manuscrit du XV^e siècle. Bibliothèque de l'Arsenal, à Paris.

précis
denta
canto
à cult
entier
leur
sance

Jea
dans
du M
rectoi
« Cah

La
n'étai
que d
et sur
riers
de Re
dant
canto
pend
pom
canto
produ
seaux
71 de
quem
ton.
les ch
Il cor
chiffi
des a
nach,
produ
de 2.
(Lau)

précise que « dans un Haut-Rhin excédentaire en production viticole, les deux cantons de Montbéliard étaient les seuls à cultiver la vigne. Les produits étaient entièrement consommés sur place vu leur médiocre qualité et leur insuffisance ».

Jean-René Surateau, quant à lui, écrit dans un article intitulé « Le Département du Mont-Terrible sous le Régime du Directoire, 1795-1800 », publié dans les « Cahiers d'études comtoises (7) » :

La vigne et les cultures fruitières n'étaient guère représentées en suffisance que dans les cantons allemands, Laufon, et surtout, Reinach. Les pommiers, poiriers et cerisiers des cantons de Laufon et de Reinach avaient beaucoup pâti pendant le rigoureux hiver de 1788-1789. Le canton de Laufon produisait encore cependant en l'an III : 217 boisseaux de pommes, 79 de poires et 19 de cerises. Le canton de Reinach, déjà presque alsacien, produisait largement le double : 425 boisseaux de pommes, 164 de poires et surtout 71 de cerises. La vigne était presque uniquement acclimatée dans ce dernier canton. Naturellement, pour la production, les chiffres d'une année sont sans utilité. Il convient de faire une moyenne entre les chiffres de 1770, ceux de l'an III et deux des ans V et VI (8). Dans le canton de Reinach, les 284 journaux plantés en vignes produisaient de 1850 à 3370 saums, soit de 2500 à 4600 hl. Le canton voisin (Laufon), sur trois ou quatre journaux

dans deux communes, produisait de 70 à 100 hl. Pour fixer les idées, notons que la région de Bienne produisait de 2200 à 3900 saums, c'est-à-dire de 3300 à 5200 hl et celle de La Neuveville de 2900 à 4580 saums, soit de 4750 à 6540 hl. Les cantons du Pays de Montbéliard produisaient de leur côté : Audincourt, une moyenne de 450 hl, Désandans, de 300 hl et Montbéliard, de 100 hl.

L'épidémie de phylloxéra des années 1860 n'a donc pas modifié la situation. D'ailleurs, en 1869, « l'état statistique des contenances et des estimations des terres cultivées, bâtiments, sols de maisons et forêts du canton de Berne » ne révèle la présence de vignoble que dans les localités de La Neuveville, Duggingen et Grellingue. La situation du point de vue de l'implantation du vignoble en 1871 et 1875 selon les rapports émis à l'époque par la Commission de viticulture du canton de Berne est identique.

Vignobles de la vallée de la Birse

Le vignoble de la vallée de la Birse est cité pour la première fois en 1439. Il est appelé « Champs des vignes ». Sa contenance est de quatre journaux et il est la propriété du château de Birseck. L'évêque pouvait exiger de ses sujets qu'ils cultivent ses vignes en corvée. Les chroni-

queurs d'antan n'ont laissé aucun écrit qui puisse être utilisé comme source d'information intéressante pour décrire la viticulture dans notre région dès le XV^e siècle, seuls les comptes de l'Evêché contiennent quelques précisions fragmentaires. Ainsi, le régisseur du château de Birseck a-t-il porté les annotations suivantes en 1440 et 1441 :

« — payé 7 schillings le vendredi et le samedi de l'ancien carnaval (10 et 11 mars). J'ai embauché des gens d'Arlesheim et de Reinach ; ils ont taillé la vigne et ramassé du bois pour le beurre et le poisson (carême).

— idem, donné et moulu $\frac{1}{2}$ quartal de grain utilisé le vendredi et samedi après l'ancien carnaval pour les gens de Reinach et Arlesheim. Ils ont taillé la vigne, taillé les pointes de pieux, ramassé du bois (année 1441). »

Quant à la dîme épiscopale sur le vin, Amédée Membrez la décrit ainsi dans « Histoire de la viticulture dans le Laufonnais » (Edition en langue allemande de Pro Jura 1947) :

La dîme épiscopale sur le vin

La dîme comprenait, comme son nom l'indique, le dixième du produit des moissons, du vin, du foin, du chanvre, du lin, du produit du jardin et des arbres fruitiers de tous genres et, dès le 15^e siècle, la pomme de terre. Si, à côté de la dîme sur les

fruits, la dîme sur le vin était celle qui rapportait le plus aux seigneurs de l'époque, c'était aussi celle qui était la plus lourde pour les vigneron. Habituellement, n'allait à l'évêque qu'un quart de la grande dîme (vin et fruits), alors que les autres quarts appartenaient au Chapitre, au curé du lieu et à une famille noble, pour autant que ces quarts n'étaient pas plus subdivisés. En marge de la grande dîme, il y avait encore la dîme dite « nouvelle » pour les terrains cultivés pour la première fois ou défrichés. Si de la vigne était plantée sur du terrain défriché, la dîme appartenait à l'évêque seul en tant que propriétaire du terrain. Dans les factures, la dîme nouvelle est aussi appelée « voraus » pour la distinguer de la dîme principale. Cette pratique de la dîme subsistera jusqu'à la révolution française qui supprimera définitivement cette institution séculaire.

Avec l'impôt de la dîme, les choses ne furent pas toujours faciles et justes. C'est ainsi que l'évêque écrivait au bailli de Birseck le 1^{er} juillet 1599 qu'il devait mettre aux enchères le produit de la dîme en grains et en vin à Therwil et à Ettingen et qu'il devait être attentif qu'en automne, aucun raisin ne quitte le vignoble sans être imposé. Mais déjà le 21 octobre de l'année suivante, il adressa des reproches aux deux baillis de Birseck et de Pfeffingen, selon lesquels il y avait eu manquements en automne, parce qu'on a laissé les inspecteurs de la dîme sans surveillance. Les inspecteurs de la dîme et leur subordon-

nés n'auraient pas utilisé des récipients étalonnés et la dîme n'aurait été perçue que sur des estimations et des à-peu-près. C'est pourquoi ils auraient à faire en sorte que les mesures soient étalonnées et qu'à l'avenir, pour éviter une amende de 10 livres lors de l'évacuation du vin des vignobles, il serait mesuré dans des récipients étalonnés et qu'à chaque fois, le dixième récipient soit apporté aux percepteurs de la dîme. Mais il semblerait que rien n'ait changé, car avant l'automne 1604, il fut annoncé dans les églises que partout un

ment et en toute bonne foi, faute de quoi des mesures sévères seraient prises à leur rencontre.

Nous terminerons notre survol du vignoble de la vallée de la Birse autrefois en précisant qu'en 1869, il représentait une surface de 38 arpents (1 arpent = 36 ares). Les plans appelés « Kramost » (Elbling, Gutede, Chasselas) provenaient d'Argovie ou de l'Alsace voisine. Les ceps étaient plantés à un mètre de distance dans tous les sens. Ils étaient supportés



Culture de la vigne et foulage du raisin; d'après des miniatures tirées du calendrier d'un livre d'Heures, manuscrit du XVI^e siècle.

scribe inscrivait la quantité de la dîme effectivement livrée. Malgré ce contrôle, il y eut à nouveau des réclamations à cause des désordres dans la perception de la dîme, de telle sorte que des employés des deux offices ont dû à nouveau être mis en garde en 1611. Ils reçurent l'ordre de remplir leur mission scrupuleusement, fidèle-

par des échelas de 8 à 12 pieds de long et de 2 à 3 pouces de diamètre.

La production pouvait atteindre de 15 à 20 saums (1 saum = 1,5 l environ) au journal. Le prix moyen se situait à 50 centimes le pot (1,5 lt). En 1869 le moût s'est vendu à 60 francs le saum et à 55 francs en 1870.

A l'époque, la vigueur des souches dans le district de Laufon fait l'admiration de la Commission viticole du canton de Berne qui le relève dans son rapport en 1875. Quant au vin produit, il est entièrement consommé dans la région.

La Neuveville - Chavannes, pays de vin et de traditions

Posée comme une perle au bord du lac de Biemme, La Neuveville est faite pour rêver. Rêver au passé séculaire de la cité du vin, à son climat, à son lac et au Châseral auquel elle est adossée.

Des fouilles entreprises dans le sol de la Blanche-Eglise en 1984 et 1985 ont révélé quatre mille ans d'histoire. Mais La Neuveville fut fondée en 1312 par l'évêque Gérard de Vuippens; les lieux où se dresse la cité furent habités à l'époque préhistorique et ce sont sans doute les Lacustres (vignes sauvages) puis les Romains qui implantèrent les premières vignes dans la région.

La tradition viticole ici est donc millénaire et si le vignoble neuvevillois ne saurait rivaliser sur le plan économique avec les grands vignobles vaudois, valaisans ou européens, il n'en reste pas moins vrai qu'il a revêtu et revêt encore une importance considérable dans l'histoire de notre coin de terre.

Notre intention n'est pas de faire ici l'histoire du vignoble de La Neuveville-

Chavannes. D'autres avant nous s'y sont consacrés avec compétence, et les récits ne manquent pas. (Voir notamment « La Neuveville et son vignoble » publié aux Editions Pro Jura en 1947 sous l'impulsion du D^r Gustave Riat président de Pro Jura.) Mais comment parler de la vigne dans le Jura autrefois sans évoquer La Neuveville, notre seul véritable vignoble? Alors, c'est à un bref survol que nous nous sommes attachés.

Les traces du passé viticole de La Neu-

veville sont innombrables et certaines prestigieuses. Le nom de familles bourgeoises y est souvent associé. Mais on y trouve aussi le nom de nos princes et de nos abbayes.

A La Neuveville comme ailleurs, le vignoble a ses lieux-dits et ses secrets qui traduisent la qualité des terres légères ou riches qui donnent au vin son caractère parfois léger, parfois pétillant.

Ces principaux lieux-dits s'appellent : Baumes, Chênes, Croisevaux, Sous-le-



La Neuveville-Chavannes.

Château, Perrières, Rochettes, Rondans. Sur les hauts et plus près des rives, on trouve les vignes qui ont pour noms : Les Collonges, Les Lorettes, Blanchets, Celliers, Les Mornets, Les Plantes, La Récille, Ruveaux, Saint-Joux, Vervas, Signolet, Buchines, Prapion, Vichon, Levées de Vaux, Epancheur, Marins.

La superficie totale du vignoble neuvevillois est de 90 hectares. Il s'étend de Chavannes au Ruz de Vaux, qui marque la frontière neuchâteloise.

Autrefois, les domaines viticoles de La Neuveville ont appartenu aux seigneurs et aux familles bourgeoises. Mais dans les temps plus lointains, le vignoble était propriété de nombreuses abbayes. C'est notamment le cas de l'abbaye de Moutier-Grandval en l'an 865 déjà, de l'abbaye de Saint-Maurice (VS) vers la fin du X^e siècle. L'abbaye de Saint-Jean à Cerlier se voit confirmer ses possessions en 1185. En 1195 les Prémontrés de Bellelay reçoivent le chésal de Valcum (aujourd'hui Vichon).

En parcourant les écrits, on apprend également que le Chapitre de Berne et les religieuses de Frauenkappelen, les prieurs de Montricher et de Rueggisberg, les couvents de Frienisberg, Frauenbrunnen, Trub, Beromünster, Saint-Imier, Sumiswald et Thorberg étaient également propriétaires de vignes à La Neuveville.

En 1931 on dénombrait 334 propriétaires qui se répartissaient quelque

94 hectares de vigne. Ils sont aujourd'hui encore une centaine de propriétaires pour 90 hectares. La Neuveville compte de belles et bonnes caves, et les producteurs peuvent compter sur une clientèle fidèle. Le blanc ici est pétillant, le rouge fleure bon le terroir.

Au début de ce siècle, après les terribles ravages causés par le phylloxéra, le vignoble neuvevillois a été entièrement reconstitué. Supportée par des échelas et plantée un peu en désordre jadis, la vigne est désormais plantée en ligne. Les échelas ont disparu et l'on ne voit plus que



Le vigneron, dessiné et gravé au XVI^e siècle, par J. Amman.

des « dressements en cordons à deux fils de fer ». Malgré l'évolution des techniques il faut attendre les années 1960 pour voir apparaître les premiers tracteurs dans les vignes des coteaux du sud du Jura. Une véritable révolution qui va alléger le travail du vigneron qui accomplissait jusque-là, manuellement et à dos d'homme, tout le travail de la vigne.

La cave de la ville de Berne est la plus importante qui existe aujourd'hui à La Neuveville où l'on rencontre aussi des caves familiales de bonne renommée.

La Maison de Bellelay

La Maison de Bellelay (aujourd'hui Maison de Berne) limite à l'ouest la place du Marché de La Neuveville. Elle a le style caractéristique des bâtiments, souvent imposants, construits jadis par les exploitants des vignes de la région.

En 1612, voyant que les droits liés aux transports des tonneaux et autres marchandises augmentaient considérablement à La Neuveville, David Juillerat, abbé de Bellelay, décidait la construction d'une grande bâtisse hors des murs de la ville. Les travaux débutèrent en 1631 et furent terminés en 1675. Dès lors, les abbés de Bellelay purent entreposer dans leur propre cave sans transiter par la ville, les vins produits sur les coteaux de La Neuveville. Les vins étaient ensuite transportés par bateaux à Bienne avant d'être

LES ANCIENS VIGNOBLES DE BUIX

acheminés vers les abbayes ou autres monastères, ainsi que dans les commerces du pays.

En 1798 les Français nationalisèrent la propriété qui fut vendue à Louis Schneider et à Frédéric Imer. Elle fut cédée, en 1804, par le joaillier Frédéric Imer-Schneider à la ville de Berne contre une propriété bernoise située à Grenérel. La Maison de Bellelay devint alors la Maison de Berne.

A La Neuveville le vin rend gai et chaleureux. A l'image du climat dans lequel baigne ce merveilleux coin de pays, les gens d'ici sont chaleureux et accueillants.

Perdus dans les vignobles vous rêvez en écoutant chanter la brise et les murmures de la civilisation qui ne sauraient pourtant faire oublier tout le travail et les joies de la vigne, la vie des confréries et des tâcherons, les mystères du pressoir et du cellier. Vous rêvez au raisin qui « clai- re », au parfum de la vendange qui vient, au vin qui coule quand le soleil semble se coucher dans le lac. Et demain, quittant son lit d'argent, le soleil reviendra. Il rendra à ces coteaux toute leur beauté et leur chaleur.

**Robert Fleury
Develier**

N. B. : Au vin du vignoble de Buix qui fait ses premiers pas, ajoutons celui produit par ces artisans passionnés et amoureux de la vi-

gne et du vin qui vinifient aujourd'hui des quantités très modestes, tirées de petits vignobles dont la surface ne dépasse pas 3 ares.

On les rencontre à Charmoille, Chevenez, Courchapoix, Courtételle, Develier, aux Riedes de Soyhières et à Roche-d'Or notamment.



Plantation des premiers ceps de vigne au Clos des Cantons à Buix.



LE

A l
tral o
graph
des li
de la
chent
certai
re de l
impre
que à
très fl
qu'or
en de
en rie
des C
cherch
échar
de Bu
situé

Le v
de C

Lo
s'est n
la viti
son d
site av
plus t
sait d
précis
de tou
durar
XVII
Au