

Le vignoble Marseillais du XIII^e siècle à l'adduction des eaux de la Durance (1847)

On a souvent fait aux Grecs de Phocée l'honneur de l'introduction de la vigne en Provence. Il est plus exact de dire qu'ils y ont apporté la vinification, puisque l'on a signalé la vigne à l'état sauvage dans les tufs quaternaires de Meyrargues et de St-Antonin. Né 50 ans avant Jésus-Christ, le géographe grec Strabon a défini excellemment en deux mots le terroir marseillais, tel qu'il s'est maintenu pendant 2.000 ans « planté d'oliviers et riche en vignoble, mais pauvre en blé, à cause de la sécheresse du sol. » Un siècle après Strabon, Plutarque a fait allusion à ce vignoble marseillais qui se serait étendu jusqu'à Aix et à la vallée de l'Arc ; car, selon lui, il aurait été engraisé des cadavres qui en jonchèrent le sol, à la suite de la victoire de Marius sur les Cimbres et les Teutons (102 av. J.-C.) A cette évocation macabre, aux tibias servant d'échalas on objecte que le récit est postérieur de deux siècles aux événements. Plus intéressantes sont les dégustations de vin de Marseille par divers auteurs latins. Au milieu du 1^{er} siècle de notre ère, Pline en distingue 2 sortes, dont l'un épais et fort, réservé aux coupages ; et Martial lui attribue un goût de fumée. Il semble donc que le vignoble marseillais ait échappé à l'édit de Domitien qui, afin de favoriser les exportateurs italiens, imposa l'arrachage de la vigne dans l'Empire. (1) Au milieu du III^e siècle Athénée qualifie le vin de Marseille de bon, ayant du corps et donnant lieu à une exportation à l'intérieur de la Gaule.

On ne sait ce que devient le vignoble marseillais sous les Barbares et durant le haut moyen âge. Au XI^e siècle on le retrouve en pleine prospérité, grâce aux défrichements et aux remembrements réalisés

(1) Duval, *Vie quotidienne en Gaule*, Hachette, 1952, p. 179.
Jullian, *Histoire de la Gaule*, Hachette, 1907... t. V, p. 188.

par les moines de Saint Victor. Suivant un mémoire alors dressé par le céllierier, leurs vignes, après l'escalade de N-D de la Garde, ensèrent la porte Paradis, d'où elles atteignent le haut Saint-Giniey, puis descendent dans le vallon de la Gironde (le Prado) et de là poussent une pointe dans la vallée de l'Huveaune jusqu'à Sainte-Tyrse (anj. Saint-Loup). A l'Est, le vignoble qui tapisse le quartier de Saint-Baudile (la Madeleine), le Camas dénommé *Entre vignes* et la plaine Saint-Michel, traverse ensuite le Jarret pour atteindre Saint-Just. Enfin au Nord-Est, les vignes de Prat-Long s'infiltrèrent entre la Belle de Mai et le Cannet. (2) C'est évidemment la convenance du terrain qui orienta le domaine de Saint-Victor vers un tel développement du vignoble. Elle suffit à expliquer sa primauté sur les terres ; et il n'y a pas lieu ici de faire entrer en ligne de compte, comme dans d'autres régions, le rôle d'hôtellerie dévolu aux monastères en ce temps d'économie fermée et l'obligation consécutive de produire du vin pour la table d'hôte. (3)

A Marseille, la prédominance de la vigne sur les terres est fixée juridiquement au milieu du XIII^e siècle par un article des Chapitres de paix qui interdit l'entrée de tout vin étranger, afin de réserver au vin du cru le monopole du marché urbain (1257). (4) Et le terroir était pris dans le sens strict des limites de la commune, à tel point que le vin d'Allauch, proscrit du port de Marseille, devait chercher ses débouchés par Cassis. (5) Le privilège du vin n'était par une institution particulière à Marseille, puisqu'on le retrouve identique notamment à Toulon, à Aix, Buis-les-Baronnies... De la même époque datent les premières données que nous ayons sur la culture de la vigne à Marseille. Un statut de 1268 interdisant de mettre du fumier dans les vignes a suscité à bon droit la curiosité des commentateurs. (6) Cette interdiction paraissant contraire à nos usages, A. Crémieux entr'autres déclare qu'il ne s'agit pas là d'une défense de fumure, mais bien d'une mesure d'ordre, afin que le fumier soit réparti dans le terroir et non entassé dans les

(2) *Cartulaire de St Victor*, t. I, n^o XL, p. 59 : « memoria, sive notitia de diversis divisionibus... vinearum pertinententium ad cellerarium. »

(3) Sur ce sujet, v. Dion. *La vigne au moyen-âge*, dans *Revue historique*, janv.-mars 1955.

(4) V.-L. Bourrilly. *Essai sur l'hist. polit. de la commune de Marseille*. Aix, 1925, p. 461 : v. l'article XXXIII. Article repris dans les *Statuts communaux*, livr. I, chap. 66 ; v. éd. Perroud, p. 69.

(5) Arch. comm., CC 1988 h. *Verbal de descente sur les lieux* du 4 août 1624. Sur l'envoi du vin d'Allauch aux Iles d'Amérique, v. une lettre de 1692 dans CC. 1968. Sur les privilèges d'Aix et de Toulon, v. Boislisle. *Correspondance avec les intendants...* 1874, t. I. p. 28 et t. III, p. 378, lettres de sept. 1684 et août 1711.

(6) Ad. Crémieux. *Le VII^e livre des statuts de Marseille*. Aix, 1917, note de la page 8.

vignes. La distinction semble trop subtile pour répondre à la réalité. En fait il y aurait en de tout temps, chez les viticulteurs marseillais, un fort courant contre la fumure de la vigne. Dans ses *Antiquités de la ville de Marseille*, publiées en 1615, Jules-Raymond de Solier critique ceux qui « engraisent si fort leur terroir que le suc qu'on tire des raisins ne peut qu'être gros et mauvais. Il s'agit là au surplus, ajoute-t-il, principalement de ceux qui font état de vendre leur vin et non de ceux qui le gardent pour leur usage ». Les théoriciens provençaux de la vigne au XVIII^e siècle font écho à Solier et Darluc écrit, dans son *Histoire naturelle de Provence* en 1786 : « Le fumier fait dégénérer la vigne. Les anciens condamnent cette pratique, en ce qu'elle fait plutôt vieillir la vigne. » (7) Quoiqu'il en soit de l'application du statut de 1268, on fumait bel et bien la vigne à Marseille, sinon chaque année, du moins lors de la replantation. C'est ce qui ressort d'une prime à l'arrachage instituée vingt ans plus tard en 1286 : « Si quelqu'un arrache sa vigne et qu'à l'année suivante il y fait du blé, mais la fume dans l'intention de la remettre en vigne l'année suivante, il sera alors soumis au ban [une taxe spéciale]. Si au contraire il veut continuer à y semer du blé, alors le ban ne pourra lui être appliqué. » (8) Ainsi donc en 1286 la municipalité favorisait-elle la culture du blé au détriment de la vigne. Cette tendance est à rapprocher sans doute de la crise commerciale qui venait de s'ouvrir. Car, à la suite des échecs de la maison d'Anjou en Sicile, divers marchés lointains s'étaient fermés peu à peu au vin marseillais, et la chute de Saint-Jean d'Acre approchait qui allait évincer les Marseillais des Echelles de Syrie (1291). Cependant le succès de la politique d'arrachage de 1286 dut être limité à certaines terres favorables à la culture du blé. L'importance gardée par le vignoble se déduit en effet des grosses exportations de vin marseillais qu'Ed. Baratier signale dans son *Histoire du Commerce* dès 1309-1315 vers les 2 directions opposées de Gênes et de la Catalogne. Et le mouvement s'accroît, au milieu du siècle vers Pise et la Sardaigne d'une part, vers les Baléares et la Barbarie de

(7) V. p. 56. De même l'abbé Rozier. *Mémoire sur la meilleure manière de faire... les vins de Provence, 1772* : « le fumier, animal ou humain, rend le vin aqueux, fait dégénérer la vigne. »

(8) Arch. commun., HH. 248 (rouleau) : ordonnance du 21 décembre 1286 sur le ban de la ville supérieure.

l'autre. (9). A la même époque les délibérations communales consacrent toute une série de mesures dirigées à la culture de la vigne. Les façons réglementées se résument dans les trois mots bas-latins *podare*, (pour *putare*), *iodere*, *recludere*, autrement dit : tailler, déchausser [à Marseille fossoyer] et enfin rechausser. On commence la taille en février à l'aide d'une faucille appelée *poudadoire*, suivant un inventaire des chartes de Saint-Victor de 1294. (10) Le fossoyage pratiqué en mars est un travail pénible qui souffrait du manque de main d'œuvre en 1350. On décida donc que les journaliers (*laboratores et fossores*) ne garderaient que 2 jours libres pour cultiver leurs vignes, soit le vendredi et le samedi de chaque semaine, et que les quatre jours restants ils seraient au service des propriétaires. Et, pour parer à la hausse des salaires coïncidant avec la mévente du vin ceux-ci étaient limités aussitôt à 4 sous royaux $\frac{1}{2}$, pour le fossoyage. (11) A partir du 6 décembre 1365, la crise de la main d'œuvre s'accroissant, les tailleurs doivent être groupés trois par trois, sans doute pour une meilleure surveillance ; et le même statut va plus loin en défendant aux ouvriers de quitter la ville. (12) D'autre part pour assurer une répartition égale de la main d'œuvre, aucun propriétaire n'était autorisé à donner le fossoyage à prix fait (13) (25 février 1366 n.s.). Enfin le souci de la réglementation allait jusqu'à interdire de commencer le fossoyage avant avril, sauf dans les jardins potagers : dans quel but ? sans doute encore une simple mesure de contrôle de la rare main d'œuvre existante (6 décembre 1365).

L'importance gardée par le vignoble jusqu'au pillage de Marseille par les Aragonais en 1423 nous est attestée par un texte capital de 1438, signalé par Félix Reynaud, dans son *Histoire du commerce au XV^e siècle*. Il y est dit que depuis environ 200 ans : « La majeure partie du terroir consistait en vigne, la cité ayant une population

(9) P. 110, sur Bougie, 50 tonneaux en 1337-38 ; p. 121, sur Almeria, en 1309 (600 millerols), 1325, 1395 ; p. 131, les Baléares, en 1325 ; p. 144, la Sardaigne, innombrables contrats notamment en 1335, 1341 ; p. 184, 185, Pise en 1353 ; p. 196, Gênes, grosses quantités de 1310 à 1315 ; p. 246, 247, Alexandrie, 4 tonneaux de vin blanc en 1381.

(10) Ducange. *Glossarium*, à *Podare*, d'après *Tabular*, S. Victor *massil.*, ann. 1349 « Teneatur vineam laborare, seu laborari facere tribus vicibus, videlicet podare, fodere et recludere temporibus opportunis. » Provinciales *pouadar* dicant *pro vitem putare* : unde *podare* cultellum ; vulgo *poudadoire* ipsis dicitur *falx vineatica* qua ad vitem pudandam utuntur. V. *Inventar*, ann. 1294 *ex Tabula S. Victor.* — Arch. comm. Marse., CC. 1986 A. Plaidoyer des consuls du 30 janvier 1571 contre les fermiers de la farine : « Dict que, au mois de febvrier, on commence de couper les vignes, et au mois de mars de les fossoyer... »

(11) Arch. comm. Marse., BB. 20, f^o 107 r^o et BB. 21, f^o 59 r^o.

(12) *Ib.*, BB. 25, f^o 47 v^o. Le texte invoque la mévente due à la surproduction et une baisse des prix du vin coïncidant à une forte hausse des salaires des façonniers.

(13) Arch. comm., BB. 25, f^o 80 r^o.

triple de celle d'aujourd'hui et de nombreux citoyens possédant navires et comptoirs. Et, parce que actuellement la population est faible, et la majeure partie du terroir, *après arrachement des vignes*, réduite aux semences de blé...», (14) le Conseil conclut à suspendre l'interdiction ancienne d'exporter le blé du terroir. L'exportation de la récolte est donc rendue libre, tout au moins jusqu'à concurrence des neuf dixièmes. Doit-on prendre à la lettre le texte ci-dessus ? Cette Marseille amputée de sa flotte depuis 15 ans, et par suite de son commerce maritime, dépeuplée aux deux tiers, réduite à la situation d'un petit port côtier, vivant presque en autarcie ? Le sombre tableau est sans doute vrai dans ses grandes lignes ; cependant il ne faudrait pas conclure à la destruction complète du vignoble, sous peine d'être contredit par divers textes, d'ailleurs assez rares, qui témoignent du maintien de certains courants d'exportation. (15) Bientôt d'ailleurs le port va renaître et sortir de son isolement, car en 1445 il devient l'escale des galéasses de Jacques Cœur et Marseille retrouve pour des siècles sa place édue dans le commerce avec l'Orient. La vapeur étant renversée, c'est donc au tour de la vigne à reprendre la primauté sur le blé. Faute de texte agricole, on présu-mera que la reconstitution du vignoble, détruit vers 1438, s'opéra vers 1465 ; car, en s'échelonnant sur une durée normale de quinze ans, elle aurait ainsi donné son plein rendement à partir de 1480. Or c'est précisément vers cette date que se dessine à nouveau un grand courant d'exportation de vin marseillais que les marins de Biscaye viennent désormais charger pour des ports nordiques comme Honfleur, Bruges, Londres. (16)

Dans une requête adressée à François 1er en 1526 les Marseillais, arguant de l'importance de leur trafic avec la Syrie, Alexandrie, la Barbarie, citent le vin parmi les produits qu'ils y emportent en grande quantité. (17) A partir du milieu du XVI^e siècle des textes for-

(14) Arch. comm., HH. 139. Cité F. Reynaud, op. c., p. 759 et 765.

(15) F. Reynaud, op. c., p. 453, exportation de 12 barriques sur la Sardaigne en 1437, et de 160 barriques en 1442 ; p. 457, cargaison de 774 millerols de vin, en 100 barriques, expédiée à Rome en 1431 ; p. 503, vente de vin blanc et rouge aux Niçois en 1436 ; p. 765, chargement de vin comme provision de voyage en 1471.

(16) R. Collier, *Hist. du commerce*, t. III, de 1480 à 1515. P. 104, nolisements de vins pour Gènes, ou Livourne, en 1503, 1505, 1509, 1511, 1514 ; p. 121, vin expédié en Afrique du Nord ; p. 143, vin expédié à Lyon en 1504 ; p. 147, un biscaien charge 200 tonneaux de vin pour Honfleur en 1482 ; p. 153, vin expédié à Bruges en 1507, sur une nef de Cadix ; p. 154, le 7 avril 1483, chargement à Marseille en vin pour Londres, sur une nef espagnole, à compléter à Aigues-mortes jusqu'à concurrence de 220 tonneaux ; p. 155, vin pour la Flandre et l'Angleterre, chargé sur nef biscaienne le 8 février 1507.

(17) Arch. comm., HH. 243.

mels attestent la primauté du vignoble marseillais sur les autres cultures et presque une monopolisation du sol par la vigne. On retiendra les termes de l'enquête démographique de 1554 ordonnée pour établir la liste des citoyens à exempter de la traite foraine qui, par souci d'impartialité, fut menée auprès des patrons étrangers. (18) Voici la déclaration reçue de Jean Ricca, dit le patron Cabannes, natif de Port-Maurice, rivière de Gênes : « Au terrouyre de Marseille ne se recueille que bien peu de bléd, qui ne suffiroit à nourryr la ville 15 jours ; et n'y recueillent que du vin, quelques huiles et figues. » En 1571 les consuls furent en procès avec le fermier de la taxe sur la farine, qui contestait la date à laquelle avaient quitté la ville deux mille tâcherons de l'extérieur employés à la taille de la vigne. Et à ce propos ils déclarent : « Tant s'en fault que l'on chasse les vigneronns qu'on en envoie quérir dehors la ville, attendu que la plupart du terroir de ladite ville est rédigé en vignes. » (19)

Aussi, lors de la réforme fiscale de 1585, tendant à valoriser les taxes de consommations perçues sur les denrées alimentaires, ne manque-t-on pas de frapper le vin du terroir de 2 sous par millerole à l'entrée dans les murs. (20) La nouvelle taxe ayant été affermée dès l'origine au prix de 5.800 écus d'or, on peut en déduire que la production vinicole était alors d'environ 350.000 milleroles de 64 litres, quantité dont près des deux tiers était disponible pour l'exportation.

Mais pour autant la culture du blé n'avait pas été éliminée du sol et elle s'était au contraire étendue à la suite de fructueux défrichements. Cette colonisation du terroir est attestée par Ruffi qui, dans la première édition de son *Histoire de Marseille*, fait remonter ce mouvement à 80 ans en arrière, soit vers 1560 (21) : c'est alors qu'auraient été données à emphythéose de nombreuses terres sises à Baumont, à Vigne Blanche (St-Louis), aux Tourres, aux Baumes (St Antoine), à Séon-Saint-Henri, et enfin à la Forbine (les Accates). En même temps, un usage curieux, constaté à la même époque, tend à se généraliser et à équilibrer les deux cultures jadis rivales du blé et du vin : il s'agit de l'oullière qui, mettant fin à l'ancien duel, va au contraire les tenir accouplées pour plus de deux siècles. Voici comment Jean de Solier décrit l'oullière dans ses *Antiquités de Mar-*

(18) Arch. comm., HH. 256. Commentée Billioud. *Hist. du commerce*, t. III, de 1515 à 1599, p. 180.

(19) Arch. comm., CC. 1986 A et Billioud, ib., p. 185.

(20) Billioud, op. c., p. 425.

(21) p. 438.

seille, parues en 1615 : « Les Marseillais ont accoustumé en leurs vignobles de diviser le terroir en petites portions avec de rayons, chacune desquelles a trois ou quatre pans, où l'on sème du bléd et plante la vigne l'un après l'autre. » (22) Solier ne nous indique pas le rendement des oullières de son temps ; mais d'un rapport des possédants vignes de 1755 il ressort que le fumier étant mis sur le sol à blé on évitait de fait le contact redouté avec la vigne, et d'autre part le blé ainsi cultivé rendait le 8 à 10 de la semence, taux fort élevé, égal au double de la moyenne constatée en France à cette époque (23). On n'est donc pas étonné que la production en blé du terroir ait pu couvrir au temps de Ruffi (24) trois mois de consommation : progrès énorme par rapport aux 15 jours de couverture constatés en 1554, d'autant que dans l'intervalle la population avait presque doublé.

* * *

Un extrême morcellement du sol est la première caractéristique du vignoble marseillais. En 1645 il fut établi un dénombrement des bastides du terroir par des commissaires délégués à chacun des 45 quartiers « pour prendre le plain et le vide du vin qui se trouvera ». (25) Les résultats ne nous sont parvenus que pour 17 quartiers groupant 1300 bastides. Ces listes nominatives offrent un intérêt social du fait que les propriétaires des caves sont les uns qualifiés de *sieurs*, les autres sans épithète. L'usage à Marseille étant de régler la part des métayers non en nature, mais en argent, il s'ensuit que les caves visitées doivent être celles de tout autant de propriétaires, et non celles de simples vigneron. La visite de 1645 serait donc bien l'image de la répartition du sol vignoble de 17 quartiers du terroir entre 470 sieurs dont 70 nobles et 830 artisans ou paysans. En multipliant ces chiffres par le coefficient 2,6, on atteindrait pour les 45 quartiers un total de 3.380 bastides, à raison de 75 en moyenne par quartier. Parmi les quartiers dépassant nettement cette moyenne, citons Sainte-Marguerite et ses 120 bastides, St Jérôme qui en compte 184 et surtout

(22) p. 208.

(23) Arch. comm., BB 366, pages 36 à 55. V, p. 42 réponse des échevins le 22 avril 1755 au placet des gentilshommes: « Entre ces allées on sème alternativement du blé qui, par les travaux que l'on fait à nos vignes, et par la quantité de fumier qu'on y emploie, produit 8 et 10 ».

(24) Ruffi, *Hist. de Marseille*, éd. 1696, t. II, p. 280.

(25) Pour le recensement, v. Arch. comm., CC. 2021. Les chiffres du quartier des Ayalades sont par exception tirés d'une statistique fragmentaire de 1646 portant sur 7 quartiers seulement. Sur le nombre des nobles, v. Teissier. *Etat de la noblesse de Marseille en 1693*. Marseille, 1868.

les Aygaldes qui en alignent 224. Ce dernier chiffre étant suivi par exception de la quantité du stock de vin (1878 milleroles), soit une production très faible de 8 milleroles par bastide, nous saisissons là sur le vif un exemple d'extrême morcellement du sol entre 22 sieurs et quelque 200 petits propriétaires. On en trouvera la raison dans la facilité de la culture, le vallon des Aygaldes étant, de par l'abondance de ses sources, le coin privilégié du terroir de Marseille. Un autre quartier à citer est celui de Montredon, qui sur 80 noms ne compte pas un seul *sieur*. Pour les autres quartiers la proportion des sieurs varie à l'extrême, 10, 15, 20, 25, 50, 60 pour cent. Il faut donc s'en tenir là et ne pas chercher à établir un pourcentage de répartition sociale pour l'ensemble du terroir. On notera simplement que, d'après un recensement de 1693, les nobles n'étant à Marseille que 188, chacun d'eux, ou à peu près, pouvait avoir au XVII^e siècle son vignoble.

Une autre statistique datée de 1677 porte sur 340 bastides seulement, disséminées dans une vingtaine de quartiers et dont les occupants [pour 28] sont qualifiés de rentiers, donc des fermiers (26). Ce n'est qu'un fragment, mais qui a le gros intérêt d'être notre première statistique de production. On y constate que les petits producteurs, (10 à 100 milleroles) au nombre de 280, représentent la moitié du total de la récolte, les 58 moyens (100 à 200 milleroles) un quart et les 12 gros (200 à 650 milleroles) le dernier quart. Seul de son espèce, M. Moustier est dit avoir à Carpiagne un cuvage équipé pour traiter 820 milleroles (52 hecto $\frac{1}{2}$). On a vu, par l'enquête de 1645, combien variait la géographie sociale des quartiers. On se gardera donc bien de généraliser aucun de ces chiffres.

Si l'on descend d'un siècle, on trouve une certaine donnée de géographie sociale dans un placet de 1755 adressé aux échevins par 33 gentilshommes possédants vignes, se disant mandatés par plus de 200 notables. Leur but était d'obtenir 8 postes au lieu de 4 qu'ils détenaient dans le Bureau du vin de 24 membres chargé de l'administration du privilège (27). On eut beau jeu de leur répondre qu'à peine il se trouvait à Marseille un gentilhomme contre 20 négociants, ou bourgeois possédants vignes. Si cette proportion est exacte et si, comme c'est probable, la plupart des nobles avaient signé le placet, il s'ensuit qu'en 1755 le nombre des viticulteurs notables aurait oscillé autour de 7 à 800. Si l'on se reporte au recensement de 1645 (470 no-

(26) Arch. comm., CC. 2021. *Etat de l'estime de ce que les ... du terroir peuvent recueillir de vin.*

(27) Arch. comm., BB. 366, p. 35 à 46 ; réponse des échevins, p. 47 à 53.

tables pour un fort tiers du terroir, soit 1200 environ pour l'ensemble). il y aurait donc eu depuis un siècle un certain transfert du vignoble en faveur de la 3e catégorie non désignée dans le texte, et qui ne saurait être que celle des petits exploitants. A ce propos on doit faire entrer en ligne de compte quelques textes empruntés à la seconde moitié du XVIII^e siècle. Le premier, tiré d'un mémoire porté le 6 février 1776 à l'assemblée des Etats de Provence à Lambesc, (28) déclare : « La classe des propriétaires n'est pas riche, et un sol ingrat l'oblige d'être soigneuse, attentive et de veiller à son intérêt... ». Le second est emprunté aux « doléances des ménagers, agriculteurs et paysans du terroir de Marseille, quartier de Saint-Julien » et contient ces mots suggestifs : « Nous, dont les ancêtres ont emprunté au 5 pour cent pour acheter des terres, aujourd'hui ces mêmes terres ne rendent pas le 3 pour cent... » (29).

C'est une situation de ce genre que devait viser Sinéty, futur député aux Etats généraux, lorsqu'en 1783 il réclamait l'impôt sur le vin forain pour la défense des viticulteurs, et notamment « des paysans ménagers, presque tous écrasés par les frais de justice et les saisies (30). » De cette déclaration on rapprochera aussi celle d'Etienne Chompré au Conseil de ville du 11 novembre 1789 : « A peine est-il quelques ménagers, propriétaires de terrains et propriétaires ?, si même la plupart ne s'en trouvent les usufruitiers. » (31) De ces divers textes il semble résulter que les petites exploitations se divisaient en deux catégories : celle des paysans propriétaires et celle des ménagers cumulant à un métayage la culture d'un petit lopin de vigne particulier qu'ils avaient bien de la peine à conserver. Sur un sol déjà aussi morcelé, il ne semble pas que la vente des biens nationaux ait amené de grands changements. En effet les ventes n'ont porté à Marseille que sur 144 propriétés comportant vignobles, dont 42 ecclésiastiques et 102 civiles, au total une contenance de 3702 carterées, soit la 17^e partie de la zone cultivée. Les 93 propriétaires ayant été remplacés par 252 acquéreurs, c'est donc seulement 160 possédants nouveaux qui sont venus s'ajouter aux anciens, à supposer encore que ces acquéreurs n'aient pas simplement arrondi leurs biens fonciers déjà existants.

D'autre part le chiffre formel de 5411 propriétaires ruraux, figurant dans une statistique officielle de 1823, vient encore à l'appui de cette

(28) Arch. comm., BB. 372, fol. 22.

(29) Fournier. *Cahiers de doléances...*, 1908, p. 330.

(30) Arch. comm., BB. 218, mémoire n° 16, opinion de M. de Sinéty.

(31) Bibl. mun. de Marseille, brochure 5068. *Opinion de M. Etienne Chompré.*

constatation. Ne correspond-t-il pas aux évaluations les plus vraisemblables de la population non agglomérée du terroir, vers la fin de l'Ancien régime, soit quelque 20.000 âmes réparties entre 4 à 5.000 bast'des ?

* * *

Constatée, nous l'avons vu en 1585, la prospérité du vignoble se maintient au cours et jusqu'à la fin du XVII^e siècle. Bien que la population ait dans l'intervalle doublé, passant de quelque 35.000 à quelque 70.000 habitants, la consommation locale accrue, malgré l'appoint des exportations à l'étranger, n'arrive pas à résorber le stock. La crise de la surproduction fait l'objet d'une assemblée extraordinaire qui réunit à l'hôtel de ville le 18 août 1681 échevins, intendants du vin et possédants vignes. Le stock des caves, dit le procès-verbal, ne se liquide plus d'une récolte à l'autre, et les prix sont tombés à un écu de 60 sous par millerole, soit 1 sou le pot pour le vin ordinaire, 1 sou et demi le bon vin, et 2 sous le plus exquis (32). Quinze ans plus tard l'éloge du vin de Marseille est entonné par Ruffi dans son édition de 1696 : « Aujourd'hui il y en a de toute sorte et de si excellent qu'ils peuvent entrer en comparaison avec les meilleurs du monde, et même du muscat de toute couleur. »

Or, voici que depuis 1700 le pendule se renverse et en 3 ans le prix du vin s'élève peu à peu de 1 sou le pot, à 3, puis 4, puis 7 sous, alors qu'aux environs de Marseille il garde l'ancien prix. Aussi en septembre 1703 les artisans Marseillais adressent-ils au roi un placet (33), par l'entremise du subdélégué Billon, afin d'obtenir la révision du prix du vin au détail deux fois par an, en mai et octobre : ce n'était là d'ailleurs que l'application pure et simple d'une sage ordonnance municipale remontant à 1577. Avant de transmettre, Billon convoque le 19 septembre une assemblée des principaux possédants vignes, composée de 59 nobles et de 72 bourgeois ; hélas, le texte de la délibération ne nous est pas parvenu. Quoiqu'il en soit, Versailles donna raison aux artisans, car dès le 31 octobre il y avait une réponse de Chamillart, ordonnant de faire cesser les plaintes en mettant un prix raisonnable au pot de vin vendu au détail. La situation se dénoua d'elle-même soit à la suite d'une série de bonnes récoltes, soit par une certaine sous-consommation due à la décadence de la flotte

(32) Arch. comm., CC. 1968.

(33) Arch. comm., CC. 1969.

de guerre. Le 9 mai 1707 l'intendant Lebrét écrit au contrôleur général : « Le vin ne vaut à présent, même à Marseille, où il est ordinairement cher, que la moitié de ce qu'il valait dans les années les plus abondantes... » (34) De par ailleurs le vignoble paraît avoir résisté dans son ensemble au terrible hiver de 1709 ; car, s'il eût été détruit, on n'aurait pas enregistré, 18 mois après, à l'automne 1710, une très belle récolte (35).

À cette époque certains propriétaires récoltaient des quantités supérieures à mille millerols (640 hectos) et on leur permettait d'avoir en ville trois caves pour y débiter leur vin (36). Parmi les récoltants les conseillers de ville étaient en nombre, et tellement préoccupés de leurs vendanges qu'en octobre ils étaient tous aux champs et l'on n'arrivait pas, à l'hôtel de ville, à réunir le quorum requis de 20 conseillers sur 60 pour tenir conseil. (37)

En ce premier tiers du XVIII^e siècle la surproduction du vin était générale en France, si bien que le 7 juin 1731 un arrêt du Conseil fut pris, interdisant la plantation de nouvelles vignes et même le rétablissement des plants abandonnés depuis 2 ans. Le Roi y invoquait l'urgence de favoriser la production des grains et la création de nouveaux pâturages ; on parerait aussi à la cherté des bois en réduisant la demande d'échalas et de douves à tonneaux. (38) Bien loin de se conformer à l'arrêt, les Provençaux plantèrent et ils obtinrent en 1740 le libre transit de leur vin par Marseille auquel ils rêvaient depuis longtemps : ainsi s'ouvrait à la province le débouché si avantageux des Îles d'Amérique, et le strict contrôle du transit rassurait les Marseillais quant au maintien de leur antique privilège. En même temps l'ouverture de la longue guerre de Succession d'Autriche (1743-1748) stimulait encore la production en provoquant de gros achats de la part de l'Armée. Aussi, tout le long de la côte, la vigne grimpait-elle à l'assaut des collines, jusqu'à 7 ou 8 lieues de la mer en profondeur, tendant même à garnir le bas-fonds aquatiques. (39)

Cependant à Marseille même la situation du vignoble paraît

(34) Boisliis. *Correspondance du contrôleur général avec les intendans*, 1883, t. II, p. 410.

(35) Duprat. *L'hiver de 1709 à Marseille*, extrait de *la Race*, février-mars 1919. V. lettre du père Giraud, O. S. T. au conseil d'Alger : l'automne (1710) donna abondamment du vin. »

(36) Revest. *Recherches historiques sur le privilège du vin*, 1873, p. 17.

(37) Arch. comm., BB. 454, lettre reçue du maréchal de Villars, Paris, 17 octobre 1717.

(38) Arch. comm., série chronologique des affiches.

(39) Arch. comm. BB., 366, placet des gentilshommes et réponse des échevins, 22 avril 1755, p. 42.

avoir été alors assez critique, si l'on en croit tout au moins un placet des possédants vignes, sans date, mais postérieur à 1731 : « L'avidité des fermiers et des paysans menacent le terroir d'un entier dépérissement... ». On conclut en proposant de substituer des experts bourgeois aux experts paysans, trop enclins à couvrir les mauvaises façons de tailler ; de plus la taille devrait être achevée fin février et le déchaussement des pieds fin mars (40). En 1737 le manque de main d'œuvre suscite d'autres plaintes, car les paysans de la Haute-Provence et du Dauphiné, recrutés pour bêcher la vigne, désertent pour s'occuper plus avantageusement en ville. Aussi la production, dit le placet, se serait-elle abaissée de moitié à Marseille depuis 50 ans, ce que confirme justement la même année, une évaluation officielle de la récolte à 190.000 milleroles (41). Pour une population de 80.000 habitants, une telle récolte, à raison d'un demi-litre de vin par tête et par jour, ne laissait que peu de disponible pour l'exportation.

Enfin, nous en arrivons, avec l'année 1786, à un texte d'où, pour la première fois, se dégagent les éléments essentiels d'une véritable statistique agricole : la contenance cultivée, la contenance en vignes, la production du vin, la valeur du vin par rapport à la valeur totale. (42) Le seul défaut de ce texte est d'être incomplet, étant limité à 14 quartiers sur 45, soit le tiers du terroir. Mais, comme les 14 quartiers se répartissent à peu près également entre les 4 points cardinaux, il y a quelque chance pour que les chiffres expriment assez bien le tiers de la production totale. (43) Ils sont les suivants : contenance cultivée 22.000 carterées sur lesquelles la part de la vigne (8.000 cart.) varie du tiers à la moitié, suivant les exploitations ; moyenne de la production 10 milleroles à la carterée ; vin récolté 78.397 milleroles, valant à 4 liv. le millerole 317.741 livres ; et ce dernier chiffre équivaut aux deux tiers de la production totale (460.649 liv.), alors qu'au contraire la vigne n'occupe qu'un tiers de la surface cultivée. Ainsi donc, si l'on multiplie par 3 la contenance cultivée des 14 quartiers connus, il en ressortirait pour le terroir communal une zone de culture de 66.000

(40) Arch. comm. HH., 235.

(41) Arch. comm., HH. 235. Rapport de l'état de la récolte par deux experts, ayant opéré 15 journées. FF. 445. Consultation pour les échevins du 27 juillet 1737.

(42) Arch. comm., CC. 127, dossier H.

(43) Cette proportion du tiers est confirmée par le rôle général du 20e de 1756 (même dossier). Le rôle du terroir y est fixé à 73.186 livres, soit x 20 un revenu total de 1.443.720 livres. Or, dans la statistique agricole, le revenu des 14 quartiers recensés atteint justement le tiers de cette somme, soit 460.649 livres.

carterées, environ 13.000 hectares sur un total de 23.000. Vu l'importance des zones désertiques du terroir, il serait sage de ramener ce chiffre aux dix mille hectares des statistiques, celles-là complètes, du début du XIX^e siècle. Ainsi le tiers planté en vignes (3.300 hectares environ), réparti entre quelque 4.000 bastides, soit en moyenne un peu moins d'un hectare par exploitation, aurait donné en 1756 une récolte d'environ 235.000 millerols. Encore faut-il tabler sur le gros écart existant entre les chiffres des déclarants, contrôlés par experts, c'est-à-dire ceux que la statistique a adoptés, et les estimations des contrôleurs, en général supérieures d'un tiers, pour tenir compte des dissimulations. Si l'on se tient dans un juste milieu, cette récolte aurait donc atteint 265.000 millerols, soit une production moyenne de 11 millerols à la carterée.

La statistique de 1756 est accompagnée d'un précieux bilan de production, établi pour une bastide type de 25 carterées (= 5 hectares), complantée en blé et en vignes. (44) Celles-ci occupant le tiers du sol, mettons 9 carterées, la production en vin est de 100 millerols, d'où il faut déduire 14 millerols pour les déchets et 6 millerols pour l'acompte en nature revenant au paysan. Il reste à vendre 80 millerols, produisant au détail, soit à 7 livres $\frac{1}{2}$: 600 livres. Les frais à déduire de cette somme sont importants : 100 livres représentant la part du paysan, car on ne lui paie le reste de son tiers (27 millerols) qu'au prix de gros ; 142 livres pour le loyer de la cave et la taxe ; 207 livres pour l'entretien des futailles. Le total de ces frais s'élevant à 449 livres, il ne reste au maître que 150 livres nets, soit le 5^e de la valeur de la récolte calculée au prix de détail ; et encore des 150 livres restantes faut-il déduire la cote de l'impôt royal du 20^e, soit 7 livres $\frac{1}{2}$. (45) Tel qu'il est ce bilan de bastide type marseillaise paraît encore avantageux par rapport à celui qu'Arthur Young donne, trente ans plus tard il est vrai, pour un vignoble de La Tour d'Aigues où, lors de la vendange de 1789, le revenu net n'égale que le 6^e du revenu brut (46).

Enfin, si l'on passe aux métayers, qui non seulement n'avaient que le tiers de la récolte, mais encore payable en argent calculé au prix de gros, leur situation paraît avoir été assez précaire. Une

(44) Arch. comm., BB. 366, p. 44.

(45) En rapprochant cette cote-type de 7 livres $\frac{1}{2}$, appliquée à une bastide de 5 hectares du produit du 20^e (moyenne des années 1750-1753), soit 27.536 livres, on obtient le chiffre de 3870 unités de 5 hectares, soit une superficie cultivée de 19.350 hectares, total trop élevé par rapport aux 23.000 hectares du terroir. Ce mode de calcul est donc à écarter.

(46) *Voyages en France*, p. 710.

délibération du 23 septembre 1767 nous les montre pressés de réa-liser le petit acompte en nature d'un 16^e qu'ils prélèvent sur la récolte. Au sortir de la cuve ils portent ce vin de suite aux hôpi-taux qui le leur règlent comptant ; dépourvus d'autres avances, « ils se servent de cet argent pour payer les intérêts de ce qu'ils doivent, leurs fermes, le bléd dont ils ont besoin pour la semence » (47).

* * *

Mais le temps arrive où la situation du vignoble marseillais va être, par un fait nouveau, entièrement bouleversée. Devenu con-trôleur général en 1774, Turgot, esprit réformiste, partisan décidé de la liberté du commerce, ne pouvait moins faire que d'abolir le privilège du vin. Dès le 6 février 1775, il écrit aux échevins :

« Un pareil privilège, aussi contraire aux principes du droit des gens et de la liberté naturelle..., n'intéresse que les possesseurs de vignes et n'est qu'un monopole exercé au préjudice de leurs pro-pres concitoyens. » Que n'eut pas ajouté Turgot, s'il avait entendu les murmures de certains ennemis du privilège : à savoir que les viticulteurs étaient les propres artisans de la contrebande ; car, en cas de mauvaise récolte, ils étaient bien placés, aux limites du terroir, pour faire entrer en fraude du vin étranger bon marché et le revendre à leurs concitoyens au prix fort de leur monopole. (48)

Quoiqu'il en soit l'édit d'août 1776 sur la liberté du commerce des vins fut appliqué sans rémission à Marseille. C'était la fin du privilège, sanctionné par les statuts du XIII^e siècle et depuis lors inviolé ; c'était aussi, pour le vignoble marseillais, la concurrence des vins de Provence et de Languedoc, et sans issue ouverte sur le marché extérieur, car Marseille ne produisait alors que des vins clairs et piquants uniquement propres à la consommation locale. On allait donc à la baisse fatale et à une crise très grave, au moment même où, par suite de défrichements et de plantations nouvelles, le vignoble allait être renouvelé. Le nombre des victimes de la crise est difficile à évaluer, les défenseurs du privilège ayant tendance à l'exagérer et les partisans de la liberté à le diminuer. Les premiers comptent 10.000 familles de propriétaires et 10.000 familles de

(47) Arch. comm., BB. 368.

(48) Bibl. mun. Mars, n° 5068. Au Conseil du 11 nov. 1789, Etienne Chompré déclare que les privilégiés ouvraient « leurs caves territoriales à leurs voisins dont ils engouffraient les produits en les faisant déborder dans la ville. »

cultivateurs, soit en tout 60.000 personnes intéressées à la culture des vignes. (49) Les seconds limitent à 20.000 âmes la population rurale résidant sur place (50) ; et dans un mémoire des échevins il est question de 30.000 mégers, ou fermiers habitant toute l'année à la campagne. (51) La vérité paraît être entre les deux dernières évaluations, le chiffre de 25.000 âmes correspondant à la fois aux 5.000 bastides dénombrées par Expilly et à la proportion habituelle de la population non agglomérée qui a toujours été à Marseille du quart environ de la population totale.

La chute des prix suivit immédiatement l'ouverture des portes de la ville aux vins forains : les vins du cru tombèrent de 5 sous $\frac{1}{2}$ à 2 sous $\frac{1}{2}$ le pot, soit l'ancien cours de 1756, alors que depuis vingt ans les frais de culture et le prix des denrées avaient en sens inverse doublé. Les propriétaires estimaient leurs pertes à 1.800.000 livres par récolte, soit au taux de 3% une perte de capital sur leurs fonds de 60 millions de livres. (52) Et, pour les ruraux, d'après le comte de Sinéty, député des possédants vignes du quartier de Saint-Loup, la misère fut telle en 1779 qu'on dut « faire des quêtes générales » en leur faveur. Il ajoutait : « La confection du Grand-chemin de Toulon a heureusement nourri depuis 3 ans une grande quantité de paysans qui, sans ce secours momentané, auroient été forcés de s'expatrier. (53) » A ces plaintes les communautés voisines, favorisées par la liberté du commerce, ripostaient en disant que les vigneron marseillais avaient sur les leurs l'avantage d'écouler facilement leurs sarments en ville, comme de se procurer à quai des engrais bien moins chers. (54) Cependant la crise était réelle et profonde et les possédants vignes faisaient pression, au Conseil municipal, pour obtenir un impôt sur le vin étranger. Finalement une taxe à l'entrée de 30 sous par millerole, se superposant à la demi-taxe de 15 sous déjà perçue par le Roi, était établie le 11 février 1783 par 48 voix (dont celles de 33 possédants vignes) contre 35 opposants. (55) Ainsi la production locale obtenait-elle indirectement la relève du cours, voire une légère prime à la vente.

(49) Arch. comm., BB. 372, fol. 22, 27, 36, 37. *Mém. présent aux Etats de Lambesc le 6 janvier 1776.*

(50) Arch. comm., CC. 2012, *Comparant du 18 janvier 1783.*

(51) Arch. comm., CC. 1973, f° 34, en 1779.

(52) Arch. comm., CC. 1973, mémoire enregistré en 1779, fol. 34. Sur la hausse des denrées et des frais de culture, v. le mémoire Sinéty, BB. 218, n° 16.

(53) Arch. comm., BB. 218, n° 16.

(54) Arch. comm., CC. 2012, *Comparant de divers particuliers*, 18 janvier 1783.

(55) Arch. comm., BB. 218, f° 218 v°.

Quant à la communauté, elle remplissait ses caisses, à en juger par le rapport de la nouvelle taxe qui s'éleva en 1785 à 257.628 livres pour une entrée de 171.252 milleroles de vin étranger (56).

A la même époque un autre remède était appliqué à la crise du vignoble marseillais par l'introduction des chais de coupage, installés, le premier à Cassis, par Henry Bergasse de Lyon en 1776, puis les autres à Marseille de 1781 à 1785. (57) A cette date 6 chais y travaillaient 65.000 hectolitres de coupages, où les vins du cru entraient pour une certaine proportion : préparés pour le voyage d'outremer et rendus exportables aux îles d'Amérique, nos excédents de récoltes trouvaient ainsi une issue d'écoulement très avantageuse.

Si l'on fait ici un retour en arrière au sujet de la consommation du vin à Marseille, un mémoire de l'avocat Portalis la fixe en 1775, la dernière année du privilège, à 260.000 milleroles, à raison d'un demi-litre journalier par habitant ; et, pour une population de 90.000 âmes cette quantité était largement assurée par la seule production du terroir. (58) Il est probable que la suppression du privilège réduisit aussitôt les plantations, car un mémoire anonyme de 1779 s'en tient à une production d'un peu plus de 200.000 milleroles. (59) Or, si l'on ajoute à ce vin du cru l'introduction du vin étranger chiffrée en 1785 à 171.252 milleroles, il s'ensuit que par la chute des prix la ration moyenne du consommateur avait été ainsi portée à deux tiers de litre par jour. Et c'est précisément une telle ration qu'envisage, pour l'artisan en 1789, le cahier de doléances des tailleurs d'habits fixant la consommation annuelle à 360.000 milleroles, dont 240.000 au titre du vin importé et 120.000 seulement au titre de la production locale. (60) Dans l'intervalle la proportion entra les deux chiffres a donc été renversée par la détérioration du vignoble, suite de la crise, et maintenant on importe plus de vin pour la consommation locale qu'on n'en produit.

A l'aube de la Révolution, sous la poussée du libre-échangeisme de 89, la taxe de 30 sous sur le vin étranger faillit bien être abolie.

(56) Revest, op. c., p. 39.

(57) Bergasse. *L'évolution du commerce extérieur des vins à Marseille depuis le 18^e siècle*, dans *Provincia*, t. VII, 1927, p. 153 à 174. Arch. comm., BB. 373, f^o 98. *Mémoire des possédants vignes de Saint-Loup*.

(58) Arch. comm., FF. 448. *Consultation sur l'affaire du sieur Bertrand, fermier... du fort St-Nicolas*, f^o 57 v^o.

(59) Arch. comm., CC. 1973, mémoire enregistré f^o 34. Cependant il y aurait eu reprise en 1783 d'après le premier échevin Eydiér, qui fixe la production à 350.000 milleroles : v. BB. 208, n^o 16.

(60) Fournier. *Cahiers de doléances de la sén. de Marseille 1908*, p. 270 et 275.

Finalement on décida de maintenir l'impôt sur le forain, tant que le vin du cru ne dépasserait pas 4 sous le pot, (61) prix qui fut vite atteint, et bien au-delà, vu l'enchérissement énorme de la vie. Aussi en 1792 les métayers se retournent-ils contre les possédants en demandant le règlement complet en nature de leur tiers de récolte, et, en leur faveur, une invitation pressante du Conseil municipal est imprimée, affichée et lue au prône (19 septembre), mais on n'en connaît pas les résultats. Si le règlement habituel en argent (prix de gros) avait pu jadis être utile aux métayers, pour une réalisation immédiate de leur part, en période de mévente, ce mode de partage tournait pour eux à l'iniquité, depuis que le prix de détail était monté à 10 sous le pot, soit le quadruple du prix de gros. (62)

* * *

La Révolution passée, la crise du vignoble se poursuit. Le 8 août 1804 on lit au Conseil municipal le mémoire d'un sieur Favre proposant aux viticulteurs la création d'un chais commun pour manipuler leur vin et le mieux vendre : anticipation trop hardie de coopérative vinicole qui ne trouva aucun écho ! A partir de 1808 la situation du vignoble empire du fait de l'institution du blocus continental. Déjà dépeuplée de milliers de consommateurs, Marseille perd pour ses excédents de récolte ses débouchés extérieur, alors que le vignoble occupe encore tout le territoire communal ; et comble de désastre, la loi du 5 Ventôse an XII (25 février 1804) établit sur les vins un droit d'inventaire inquisitorial, étant perçu à la source. Puis, à sa suppression, en 1809, il est question d'appliquer aux vins du cru le droit d'entrée établi au profit de la Régie par le décret du 21 décembre 1808. Cependant, à la chute de Napoléon, l'exportation reprend, et les prix du vin montent rapidement de 4 et 5 fr. l'hectolitre à 12, 15, puis 20 et 25 francs. On plante de nouvelles vignes, d'où surproduction, au moment même où l'ins-

(61) Bibl. mun. Mars., broch. 5068. *Opinion de M. E. Chompré sur la continuation de perception du droit des vins forains*, 11 nov. 1789 : « Depuis l'impôt mis sur les vins forains en 1783, le prix du vin s'est soutenu de 4 à 5 sous le pot, grâce aux chays, au florissement du commerce... ». V. aussi la délib. dans arch. comm., BB. 224, f^o 249 v^o.

(62) Bibl. mun. Mars., coll. Michel de Léon, t. 33, n^o 14, délib. du 19 sept. 1792. Arch. comm. 1 D. 10, f^o 167.

titution de droits de sortie entraîne la fermeture du marché italien et déclanche une nouvelle crise en 1818. (63)

D'après des statistiques officielles établies de 1823 à 1829, les cultures s'étaleraient alors sur dix mille hectares cultivés en oulières, partie en vignes, partie en céréales diverses. Il s'agit là non plus d'une statistique partielle, mais d'une statistique générale portant sur l'ensemble du terroir : nous devons donc lui faire confiance. Si l'espace cultivé apparaît exagéré, par rapport aux 23.000 hectares d'un terroir où abondent les espaces désertiques, c'est que le chiffre de dix mille hectares sous-entend moins un métrage précis d'espaces cultivés que des zones de culture, où sont comprises d'importantes jachères triennales.

Quant à la production, elle est estimée à 150.000 milleroles (90.000 hectos), ce qui indique, pour la même superficie plantée, une détérioration du vignoble d'environ 40 0/0 par rapport à la production chiffrée vers 1756. A ce taux elle représentait cependant encore la 5^e partie de la production totale des Bouches-du-Rhône. (64)

D'autre part on atteint l'époque à laquelle reprend l'extension de la ville arrêtée depuis 1789 ; elle va se poursuivre et s'accélérer au détriment du vignoble. Vers 1818 les vignes évacuent la plaine Saint-Michel, vers 1824 les hauteurs de Saint Lazare, tandis que la population s'élève à 140.000 habitants (1835). A cette date, d'après Julliany, (65) le terroir produisant 70.000 hectolitres de blé continue à fournir le pain des habitants pour trois mois, tout comme à la fin du XVII^e siècle, mais pour une population qui a doublé. A ce progrès du blé s'oppose la décadence du vignoble, dont la production jadis excédentaire n'assure plus que pour 4 mois la ration individuelle, estimée par les cahiers des Etats généraux (66) à deux tiers de livre (66 centilitres), chiffre qui paraît à vrai dire un peu exagéré. Par contre la qualité paraît améliorée et même excellente, après

(63) Arch. comm., 1 D. 29, f^o 235, dél. 22 février 1804 et 1 D. 36, du 8 mai 1809. — Lettre du maire au préfet du 19 octobre 1813, publiée par Julliany. *Essai sur le commerce...* éd. 1834, p. 495 et éd. 1842, t. III, p. 173 à 175. — Arch. comm., 1 D. 43, p. 207, séance du 10 mai 1819 : protestation contre le droit de sortie de 2 fr. par hecto, représentant le 8^e de la valeur du vin. Ib., 1 D. 49, f^o 377, séance 23 mai 1828, nouvelle protestation, et f^o 434, le 8 juillet, avec réponse des députés.

(64) Arch. comm. 31 F. 2, échange de lettres entre le préfet et le maire, 17 août et 10 octobre 1829. En 1824, dans la banlieue Nord les producteurs boivent à eux seuls le quart de la récolte.

(65) Ed. 1835, p. 487.

(66) Arch. comm., 31 F. 2. Ce taux est établi par la statistique de 1823 donnant, pour 110.000 habitants, une production locale de 90.000 hectolitres de vin, pour une consommation de 235.000 hectolitres. Les statistiques de 1840 à 1849, accusent, pour l'arrondissement de Marseille, une production de 200.000 hectolitres au prix moyen de dix francs.

2 ou 3 ans, au dire de Villeneuve (67) qui classe parmi les meilleurs crus Sainte-Marguerite et Sainte-Marthe (1829). A la même époque, dans sa *Topographie de tous les vignobles connus*, Jullien apprécie les vins de Marseille rouges et blancs qui s'exportent sur Paris, l'Allemagne, la Hollande et même la Russie. (68)

Mais les jours du vignoble marseillais étaient comptés, depuis que le canal de la Durance, achevé en 1847 par Montricher, avait apporté aux exploitants des eaux régulières et fertilisantes. C'était pour eux la tentation irrésistible de substituer à la vigne des cultures moins aléatoires et plus rémunératrices : prairies temporaires réclamées par les laitiers, cultures maraîchères de plus en plus indispensables à une population croissante. Le coup de grâce fut donné par une double offensive : l'apparition d'une maladie terrible de la vigne, l'oïdium (1851), suivie de la condamnation de la culture en oullières (1860). Il fut désormais admis qu'en labourant les céréales on brisait les racines des vignes ou des arbres intercalés ; et la spécialisation des cultures triompha. (69) Seuls quelques crus de qualité, et à condition de pratiquer l'égrappage, purent résister à ce suprême assaut. Dans son édition de 1866 Jullien vante encore certains vins de Marseille : en 2^e catégorie, Château Gombert, St Jérôme, Plan de Cuques et en première, St-Henri, St-André, St-Louis, dont la durée de conservation atteint 6 à 7 ans. (70) De son côté Méry en 1874 fait l'éloge « des vins de Séon-Saint-Henri et de Lamalgue, [ce dernier cru, sans doute toulonnais] qu'il serait impossible de trouver ailleurs que sous le ciel et le soleil de notre Provence bien-aimée... » (71) Et il ajoute : « Avez-vous gardé le souvenir des vins blanc trouvés dans les caves du château de Fontainen et qui devaient être là depuis la peste ? » Il reste à savoir si le témoignage de l'éblouissant causeur est valable pour le temps où il écrit, ou si cet imaginaire n'évoque en 1874 que de très lointaines beuveries de sa belle jeunesse.

Condamné à mort par la croissance d'une grande ville, le vignoble local, appuyé sur le fondement solide du privilège du vin, avait joué pendant des siècles son rôle de levier économique, en permettant aux Marseillais d'acheter au loin le blé qui manquait à leur subsistance. Et, lorsque par le développement du port, cette capi-

(67) *Statistique*, t. IV, p. 475-476.

(68) La 1^{re} éd. de cet ouvrage est de 1816, la seconde de 1832.

(69) Masson. *Les Bouches-du-Rhône*, t. VII, p. 444 et 457.

(70) *V.* p. 269-270.

(71) *Marseille et les Marseillais*, éd. 1874, p. 198-199.

talisation immobilière eut perdu son importance, le vignoble garda son utilité sociale, pour avoir fixé autour de la grande ville une population rurale de 25.000 âmes, pépinière de bons artisans et de rudes marins pour nos flottes de commerce et de guerre. (72) Par la nombreuse main d'œuvre qu'exige la culture de la vigne, le vignoble marseillais assurait en outre du « travail à un nombre infini de pauvres habitants de la Haute-Provence que la rigueur du climat chasse de leur patrie pendant cinq mois de l'année. » (73)

Aujourd'hui l'antique prédominance du vignoble dans le paysage n'est plus attestée que par de vieilles gravures dont l'aspect nous étonne. Et à y voir dévaler les vignes jusqu'aux eaux du Vieux-port, on rêve non sans mélancolie à l'ancien aspect de la calanque et on tente d'en retrouver les traces sous l'écorce d'un urbanisme agressif qui l'a entièrement bouleversée.

Joseph BILLIoud.

(72) Arch. comm., BB. 372. *Mémoire des gens des trois états du pays de Provence* (entre 1775 et 1778), fol. 36 v^o : « Cette classe de cultivateurs, qui forme elle seule un peuple nombreux répandu dans le territoire de Marseille, fournit dans l'intérieur de la ville des bras au commerce, des ouvriers dans l'Arsenal, des apprentifs pour tous les arts et métiers, des matelots à la marine royale et marchande, des soldats pour le service de mer et de terre, et principalement pour celui de la garde côte... »

(73) Arch. comm., BB. 372, fol. 39 r^o, même mémoire.