

**LA VIGNE
DANS LA BASSE-PROVENCE
ORIENTALE¹
(M. BELLENFANT)**

PAR M.Y. MASUREL

¹ La vigne dans la Basse-Provence calcaire. Thèse complémentaire pour le doctorat ès-lettres présentée à l'Université de Paris par M.Y. MASUREL. I vol. grand in 8^o, 177 p., 3 fig. et 11 tabl. dans le texte, 10 tab., 12 pl. photograph. Et 41 cartes h.t. Bibliographie de 29 n^os. Impr. Louis-Jean, Gap 1967. En vente chez l'auteur, 32 bd Rodoconachi-13-Marseille (8e).

Pour qui parcourt le Var, l'importance de la vigne ne fait aucun doute. Mais ce vignoble n'avait pas encore été étudié. Monsieur MASUREL a comblé cette lacune et nous livre maintenant le résultat de ses travaux.

Il commence par délimiter son étude: tout le département du Var, au sud du rebord des grands plans, plus 7 communes des Bouches-du-Rhône. Ensuite il indique les sources: essentiellement le cadastre, ce qui ne veut pas dire que M. Masurel n'ira pas chercher ailleurs d'autres renseignements.

La première partie de la thèse est consacrée à l'évolution du vignoble depuis la fin du XVIIIe siècle: déjà important et fournissant un excédent exportable, il se développa dans la première moitié du XIXe siècle. Mais on cultivait des céréales, des légumes ou des oliviers entre les rangées de vignes, ce qui fait qu'on ne pouvait obtenir de forts rendements (entre 10 et 17 hectolitres à l'hectare). Toutefois l'étendue des vignes permettait des récoltes importantes; la vigne apparaissait comme une des premières ressources du Var.

A partir de 1868 et jusqu'en 1890, c'est le phylloxera, qui aura de profondes répercussions sur le vignoble: la vigne descend dans les parties les plus basses, le système des cultures intercalaires est abandonné; la vigne est désormais l'activité essentielle du cultivateur et cela se traduit par une augmentation des rendements. "La viticulture varoise sortait de cette épreuve modernisée, rationalisée". Mais on se trouve alors aux prises avec la superproduction, moins grave, il est vrai, que dans le Languedoc.

Actuellement, le vignoble de la Basse-Provence orientale couvre 62.000 à 63.000 hectares (les différentes statistiques ne concordent pas dans le détail) la production est toujours supérieure à 2 millions d'hectolitres avec un rendement moyen de 40 hectolitres à l'hectare.

La deuxième partie étudie les conditions générales de la mise en valeur, en commençant par les conditions naturelles. Le climat est très favorable; seules les gelées printanières peuvent être dangereuses. Le sol ne joue pas un rôle déterminant, par suite de la grande facilité d'adaptation de la vigne, surtout en climat favorable; simplement, la vigne est descendue le long des pentes, vers les plaines, ne négligeant que les terrains trop humides. Pourtant, la plupart des sols sont pauvres en éléments fertilisants, quelle que soit leur origine géologique.

Les conditions humaines font ensuite l'objet d'une longue étude, occupant à elle seule presque un tiers de l'ouvrage. Il y a quelques grandes exploitations, mais la plupart se tiennent au-dessous de 7 hectares (65 % du total). Entre 7 et 3 hectares, elles correspondent aux exploitations poly culturelles d'autrefois, mais le paysan concentre maintenant son activité sur la viticulture. En dessous de 3 hectares, les situations sont encore plus hétéroclites. C'est dans cette catégorie qu'on trouve le plus de métayage oral, sans durée précise. Il n'empêche que le faire-valoir direct représente la situation la plus courante, aussi bien en nombre qu'en superficie.

Dans ces exploitations, les plants cultivés sont variés; on assiste à une baisse des hybrides. Les cépages de base sont le Carignan et l'Ugni blanc, mais d'autres cépages fournissent un complément intéressant pour la qualité du vin. Ensuite vient l'étude des travaux et des jours du viticulteur provençal, travaux facilités à notre époque par la motorisation et les coopératives de vinification, dont l'activité est minutieusement relatée. Il y en avait 106 en 1962, fournissant 72 de la production, se chargeant à la fois de la vinification et de la vente. Celle-ci se trouve placée en face des goûts du public, de plus en plus exigeant sur la qualité. Fin XIXe siècle, on s'orientait vers la production de masse. Quelques produits de choix furent mis en vedette par des producteurs dynamiques. Les conditions de production des vins "Côtes de Provence" furent précisées après la guerre de 1939-1945. L'essor du tourisme a favorisé cette production. Actuellement, 59 communes du Var, 13 des Bouches-du-Rhône et une des Alpes-Maritimes (Villars sur Var) font des Côtes de Provence.

Il faut y ajouter les vins d'appellation d'origine contrôlée autour de Bandol et de Cassis, à la production peu abondante mais renommée ces deux derniers vignobles sont d'ailleurs menacés par le développement du peuplement résidentiel et du tourisme.

La commercialisation des produits présente plusieurs variétés: pour les crus classés et les appellations d'origine contrôlée, en plus de la vente directe aux particuliers et aux restaurateurs, les producteurs ont des agents en France et à l'étranger, en particulier en Grande-Bretagne, au Canada, aux États-Unis et dans les pays africains d'expression française. Les crus non classés sont absorbés par le grand commerce: les vins sont achetés en vrac par les commerçants qui les vendent sur toute la Côte, mais aussi dans la région parisienne et, de plus en plus, dans l'est de la France. Quelques coopératives "font la bouteille", mais c'est plutôt rare car cela entraîne des frais supplémentaires sans que les adhérents soient mieux rémunérés. Les vins de consommation courante entrent dans le système commercial habituel. Le principal marché de consommation est l'agglomération parisienne.

La 3e partie est consacrée aux divers aspects du vignoble, d'après l'étude de terroirs-types. En se fondant sur le sol, le climat et les caractères de la production viticole, M. Masurel détermine 7 régions dans le vignoble, mais faute de documents cadastraux récents, il n'étudiera des exemples que pour 4 régions. Dans les Maures, la vigne est devenue pratiquement une monoculture, mais la petite propriété prédomine à Plan-de-la-Tour, tandis qu'à Gassin, on trouve plusieurs grands domaines. Dans la dépression permienne, les situations sont plus variées: Pierrefeu a toujours été très viticolé et a toujours eu le souci de la qualité. A Cuers au contraire, la polyculture du siècle dernier a été remplacée par la monoculture de la vigne, qui a abandonné les pentes pour la plaine. A Gonfaron et aux Arcs, la vigne a fini par tout dominer en dépit de la variété des sols. Dans la Provence calcaire enfin, après Brue-Auriac et Carcès très viticoles, l'étude de l'ensemble Tourrettes-Callian-Montauroux nous montre une situation tout à fait originale: en effet, les communes orientales de la Provence calcaire n'ont pas récupéré depuis la crise du phylloxéra: un climat moins favorable et surtout le voisinage des Alpes-Maritimes, par les multiples débouchés qu'elles offrent, ont entraîné la décadence de la viticulture.

La conclusion rassemble vigoureusement les idées développées au cours des chapitres.

Cette excellente étude est complétée par de nombreux tableaux statistiques dans le texte et hors-texte, par 12 planches photographiques et par 41 cartes, véritable atlas de la viticulture est-provençale, auquel il ne manque qu'une table, ainsi que pour les photographies. Il ne sera plus possible, désormais, de parler de la vigne en Provence sans évoquer la thèse de Monsieur Masurel.