

Le gaz naturel : une énergie pour l'avenir.

La maîtrise des consommations et le développement des énergies renouvelables constituent effectivement des éléments fondamentaux du programme énergétique arrêté par les Pouvoirs Publics pour 1990 en vue de réduire la dépendance de notre pays vis-à-vis du pétrole.

La réduction de cette dépendance exige le remplacement progressif du pétrole par d'autres formes d'énergies dont le gaz naturel. Ainsi, assurant actuellement 13,2 % des besoins énergétiques nationaux, la part du gaz naturel devrait atteindre 16 % en 1990.

Connu depuis fort longtemps, à la disposition actuellement de plus de 23 millions d'usagers, le gaz naturel reste avant tout :

"UNE ENERGIE POUR L'AVENIR"

POUR EN SAVOIR PLUS

GAZ DE FRANCE, en collaboration avec la Mairie, organise les 6, 7 et 8 octobre 1983, trois journées d'information avec conférence, présentation de matériel, description du réseau, conditions de raccordement, etc...

NE MANQUEZ PAS D'Y PARTICIPER.

Le programme détaillé vous sera communiqué très prochainement.



LA VIGNE ET LE VIN A FLEVILLE

Ecrire sur la vigne à Fléville paraît aujourd'hui une gageure pour beaucoup, car il reste en tout et pour tout environ 20 ares de vignes sur notre Commune bien que le Cadastre en mentionne 98 ares 40 ca.

Mais il est encore des Flévillois qui se souviendront des vendanges d'avant 1940 aux lieux-dits "les Vieilles Vignes" ou "les Grandes Vignes" et du "Devoir" dans un grand élan de gaieté et d'entrain.

Ces temps sont révolus, le vin n'est plus que mis en bouteilles sur la zone industrielle chez CASTEL, mais ce n'est pas celui de Fléville. Il y eut cependant dans le passé de la viticulture et des vigneronns que nous pouvons identifier au fil des documents cadastraux et municipaux.

Remonter dans le passé provoquera la surprise des Flévillois à découvrir que le vin coulait en abondance du pressoir et réjouissait le coeur des habitants ou partait pour les cabaretiers et aubergistes de Nancy : c'est un peu de cette histoire que nous allons vous raconter.

Mais pour cela, nous allons d'abord, comme on dit, "remonter au Déluge" puisque c'est après cette épreuve, selon la Bible que NOE commença à planter de la vigne. Il but du vin et se livra aux excès que l'on connaît, puisqu'il se promena tout nu dans sa tente et il fallut que ses fils le revêtent d'un manteau, le manteau de NOE. Bien sûr il s'agissait de l'ivresse divine - Qui bon vin boit, Dieu voit - dit le proverbe, mais peu importe puisqu'elle montre les bienfaits du "pampr vermeil" lorsqu'il est consommé avec discrétion.

C'est du reste, soit dit en passant, ce qui se passait dans les monastères de Franconie (la Bavière d'aujourd'hui) où les moines ont inventé la bouteille plate pas plus épaisse qu'un Missel et qu'ils emportaient aisément à l'Office...

Les botanistes ne se sont cependant pas satisfaits des révélations de l'Ancien Testament et ils nous disent que l'ancêtre de la vigne serait en fait une sorte de vigne vierge qui poussait à l'état sauvage depuis les époques les plus reculées. La "vitis vinifera" serait née avec l'ère tertiaire à l'époque du Paleocène.

La Lorraine est quant à elle un pays de vigne où elle croissait à l'état sauvage, et ce sont les Romains, soldats grands buveurs et adeptes de Bacchus qui ont favorisé la culture de la vigne dans ces régions qui étaient au bord du "Limes" et si proches des "Barbares".

Nos ancêtres les Celtes connaissaient la bière ou Cerveoise comme dirait Astérix, mais les chefs buvaient du vin ; aussi, l'Empereur romain Probus favorise la culture de la vigne en Lorraine en 282 après J.C. et Ausone, Préfet des Gaules en 309, chante la vigne dans son poème sur la rivière La Moselle.

Passé le règne de Charlemagne, amateur de vin, et qui incitait les moines à planter de la vigne, notamment à Dombasle, Varangéville, et Bouxières, on la considère depuis comme une richesse rurale dont on doit maintenir la qualité, c'est pourquoi les ducs de Lorraine prennent au dix septième et dix huitième siècles de nombreuses prescriptions pour protéger le vignoble. On peut cependant ajouter que notre région est un pays de "vignoble paysan" c'est-à-dire pour la consommation locale, et qu'il n'a pris quelque essor qu'à partir du XVème siècle, notamment avec René II, le vainqueur du Téméraire.

Bien sûr, la Lorraine est une région limite de la fructification de la vigne hormis les bords de la Moselle qui sont un vieux souvenir romain ; il n'y en a en effet pas en Belgique ni ailleurs au-delà de cette latitude. On ne pouvait évidemment comparer en qualité nos vins de pays avec ceux d'Alsace, puis avec les crus proches et très supérieurs de la Bourgogne.

Néanmoins, en Lorraine, quelques régions sont réputées. Ce sont en Meurthe-et-Moselle les coteaux de Toul, ceux de la vallée du Rupt-de-Mad avec le grand cru de Thiaucourt, la vallée de la Moselle et Bayon, sur les Côtes de Woëvre : Vigneulles, Fresnes-en-Woëvre; Hattonchatel et enfin les célèbres vins du Barrois autour du Bassin de l'Ornain et de Bar-le-Duc.

Au XVIème siècle, les vins du Barrois sont à ce point appréciés que les cardinaux réunis à Bar-le-Duc avant le Concile de Trente (1545-1563) par le Cardinal de Lorraine dégustent avec grande joie les vins du lieu.

On cite aussi l'histoire cocasse du Maréchal de Bassompierre qui avait apporté à Henri IV du vin lorrain apprécié à ce point par le Roi de France et de Navarre que celui-ci roula littéralement sous la table.

Le rendement de la vigne en Lorraine a toujours été très irrégulier ainsi au XVIème siècle, il est de l'ordre moyen de 25 hecto. à l'hectare, encore s'agissait-il principalement de vins blancs et dès cette époque les lorrains deviennent bouilleurs de cru.

Le dix neuvième siècle reste cependant la grande période de la vigne dans notre région, et les plus belles années furent celles de 1865 à 1900, lorsqu'elle représentait 2 % de la production française avec une moyenne de 300 à 400 mille hecto. par an. La Meurthe-et-Moselle représentait 60 % de la Lorraine et le rendement approchait 40 à 60 hecto. à l'hectare. On notait cependant que sur les côteaux de la Moselle, la production a été parfois entre les années 1812 à 1845 jusqu'à 135 hecto.

Mais petit à petit ce fut le désenchantement, à tel point que la superficie du vignoble passait de 1800 à 1910 de 31.000 hectares en Lorraine à 19.000, dont 10.000 en Meurthe-et-Moselle. Les causes en sont multiples et chacun les connaît, la vigne nécessitant une main d'oeuvre importante et un gros labeur pour un résultat parfois modeste ; certaines années même, la récolte fut pratiquement nulle, et tel est le cas des années 1909, 1910.

La fin du dix neuvième siècle coïncide avec le tournant de la vigne, le morcellement des terres est tel qu'il devient difficile d'exploiter les parcelles de 3 ou 4 ares, et c'est du reste la raison pour laquelle autrefois on prononçait le ban de la vendange un mois avant l'événement, ce qui interdisait à toute personne du village d'aller sur sa vigne afin de protéger le lieu de dommages et des rapines, et le jour dit, fixé pour la vendange, tout le monde se précipitait vers son champ.

Les pentes où poussait la vigne étaient difficiles à exploiter avec les animaux de trait, aussi, avec l'essor de la mécanisation on a cultivé les pentes et donc abandonné la viticulture.

Mais le plus grand dommage provient des maladies, le mildiou en 1885, l'oidium en 1910, et surtout la phylloxera que l'on voit arriver en Lorraine en 1890 dans la région de St-Mihiel. Cette maladie cryptogamique a abordé la France vers 1870, et s'est propagée très vite, mais avec un certain retard en Lorraine. Tous les traitements se sont avérés inefficaces, le soufrage préventif, le badigeonnage des souches, l'inondation des vignes ... Il a fallu trouver des porte-greffes américains, résistant au parasite.

C'est la raison pour laquelle on arrache tout et on se replie sur certains lieux propices. Dès 1907 avec la crise de surproduction du Midi c'est l'invasion à bas prix de ces vins corsés et gouleyants, puis le prix du transport diminue fortement avec les chemins de fer ce qui accroît encore la concurrence ; dans ces conditions les vins légers et un peu acides de Lorraine ne pouvaient lutter.

A toutes ces péripéties doit s'ajouter surtout le changement des mentalités, car si le vigneron pouvait dans l'Ancien Régime voir sa vigne périodiquement gelée, ses descendants trouvent que vraiment la région n'est pas favorable à la viticulture et qu'il vaut mieux planter des céréales ou avoir des arbres fruitiers, notamment des mirabelliers. La vigne qui était autrefois un élément familier de l'environnement est devenue une rareté pour les Lorrains.

Maintenant au terme de ce long préambule général, il est temps d'aborder le thème central, celui de la viticulture à Fléville.

S'il n'apparaît pas que le domaine du château ait possédé du vignoble, du moins peut-t-on dire qu'il y en avait ailleurs sur le territoire de la Commune.

Avant la Révolution, il y avait des vignes et vigneronnes dont certains du reste membres du Conseil des Habitants mais nous n'avons que peu de détails sur l'importance de cette activité.

Par contre, le XIX^{ème} siècle nous réserve quelques surprises et notamment l'Annuaire Statistique de la Meurthe de 1821 où il est mentionné 42 hectares de vigne à Fléville. Vingt deux ans plus tard en 1843, la chute est brutale et il n'en reste plus que 8 ha et en 1910 2 hectares.

Parmi nos voisins, il y avait en 1821, 43 ha à Ludres, 12 à Heillecourt, 33 à Houdemont, 12 à Richardménil, puis en 1843, 57 à Ludres en raison de l'excellente exposition des côteaux, 12 à Heillecourt, plus rien à Houdemont, 14 à Richardménil sur les côteaux de la Moselle. Les statistiques s'effondrent en 1889 puis en 1910, seul Richardménil reste stable si du moins le décompte est exact.

On reste en effet confondu par l'importance du vignoble à Fléville en 1821 avec 42 hectares et on peut se demander s'il ne s'agit pas d'une erreur de

la statistique municipale et en tout cas où ils pouvaient se trouver. Même si un cadastre de 1821 mentionne 9 ha environ, on ne peut identifier au maximum que 14 à 16 ha de vignoble. Ceux-ci se trouvent aux lieux-dits "les Vieilles Vignes" et les "Grandes Vignes" pour environ 10 ha, non loin du Chanot, puis sur "le Devoir", la colline située entre la Mairie et le château d'eau pour environ 1 ha et le reste sur les côtes de Frocourt, versant Fléville, pour presque 2 ha. Il n'est pas impossible cependant qu'il y ait eu aussi de la vigne au-dessus du village vers la Noue ou Liomont, encore que l'exposition soit assez médiocre, mais les cadastres ne sont pas explicites à ce sujet.

Les "Vieilles Vignes" (5 ha environ) et les "Grandes Vignes" (4 ha 86) furent de tout temps la terre d'élection du vignoble à Fléville, l'exposition Sud-Est assez favorable permet une belle récolte et c'est du reste sur ce lieu que se trouve la dernière vigne actuelle, celle de Monsieur Pierre DUCRET. Situées à une altitude d'environ 230 mètres à mi-pente elles étaient divisées en de multiples petites parcelles ; ainsi en 1810 Charles PIERRON y possédait une vigne de 39 ares, RECEVEUR 17 ares, ROYER 12 ares, TARILLON 22 ares. Les références cadastrales anciennes sont pleines de saveur ; ce sont "sur BOUDET", "à BLANCHARD", "à la GASCARADE", "au-dessus des LOUVROIS", "au jardin du PRE de la COURRE".

Les parcelles situées au Devoir ou actuellement au-dessus du lotissement de la R.I.L. sont plus modestes et ne représentent pas plus d'1 ha et il y avait encore des vignes en cet endroit à la fin de la dernière guerre. Enfin, il faut mentionner particulièrement FROCOURT et ses environs où il devait y avoir au siècle dernier 3 à 4 ha ou plus de vignes sur le versant Sud-Sud-Est. N'oublions pas que l'exploitation de Frocourt fut à la Révolution propriété d'un cabaretier ou aubergiste de Nancy, le sieur Favier et le vin produit servait à la consommation de ses clients.

S'il est exact qu'il y eut 42 ha de vigne en 1821, ce dont on peut douter, il n'en restait en tout cas que 8 en 1843, 2 en 1910 et enfin 1 ha 38 a en 1930.

Les vigneronnes ne consommaient pas tout leur vin et celui-ci faisait l'objet d'un commerce important, comme tous les villages producteurs situés autour de Nancy ; on le retrouvait dans les maisons bourgeoises de la ville et chez les hôteliers ; c'était bien sûr un petit vin de pays sans prétentions, léger et parfois "fier" ou quelque peu aigrelet ; il avait surtout le grand avantage de ne pas être trafiqué mais ne pouvait voyager loin.

Dans ce contexte, s'il y eut un pressoir banal dans l'Ancien Régime, au siècle dernier quelques vigneronns conséquents possédaient un vieux pressoir et on en a encore vu un, il y a quelques années, à la sortie de la place du village vers Ludres.

Evoquons enfin le travail de la vigne après la vendange tel qu'on le faisait autrefois après la Saint-Remi : l'enlèvement des échelas puis en novembre le provignage, la taille en mars, l'installation de nouveaux échelas en avril, le nettoyage des vignes et bien d'autres travaux avant la vendange, en juillet l'attache des rameaux à l'échelas. Ces travaux suivant leur dureté étaient ceux de l'homme ou de la femme, mais de toute évidence ils laissaient peu de place aux loisirs.

Les cépages anciens d'avant le phylloxera devaient être des Pinots, mais ils ont fait place à des cépages alsaciens du type Oberlin, dont la résistance est meilleure.

Aux années médiocres succèdent les bonnes et ce fut le cas l'année dernière où la qualité et la quantité ne faisaient pas défaut ; la vendange prochaine s'annonce elle aussi sous d'heureux auspices, c'est pourquoi nous souhaitons le succès aux viticulteurs de Fléville.

Le vin est à vrai dire pour une large part, le reflet de la conscience et de l'art du vigneron, car il y a un monde entre faire du vin et faire du bon vin, la première façon est à la portée de beaucoup alors que la seconde est l'oeuvre d'artistes imprégnés de traditions et qui ont la fierté de leur production.

Au dehors, la Vigne-témoin de Fléville, comme un Musée du temps passé a déjà ses feuilles dorées et elle offre sous la douce lumière de ce début d'octobre l'image du calme et de la sérénité.

C'est ce paysage que vous irez contempler dans vos promenades et vous comprendrez que notre vigneron y soit attaché au point qu'il en a la nostalgie. Mais vous n'oublierez pas que divers côteaux de Fléville étaient autrefois couverts de vignes.

Le temps de la vendange est venu et le vin joyeux va couler, imaginons le bruit des chariots apportant les raisins au pressoir et au soir les repas émailés de chansons à boire.

Et de conclure avec ce sage inconnu

"Le vin, ce jus divin, que les amateurs boient pur le matin et sans eau le soir ..."