

Les vignes de la vallée du Taravo

La vallée du Taravo constitue une entité entre le Sartenais et le pays ajaccien. Son organisation est associée à la présence du fleuve, dont les eaux descendent du col de Verde pour se jeter dans le Valinco. Les deux versants principaux abritent les communautés villageoises. Leur implantation monte jusqu'à la zone de la montagne. Palneca en constitue le point haut.

La microrégion forme un bassin de vie dont les territoires sont complémentaires, selon les couples principaux que forment plage / montagne et versants exposés au sud-est / au nord-ouest. La grande variété des terroirs a été valorisée par les populations. Produire pour faire vivre les familles était la première préoccupation. Les échanges de plus grande envergure ont été présents pour obtenir des biens que la région ne produisait pas en quantité suffisante. Le commerce existe ainsi entre localités voisines, avec les autres microrégions et avec des zones extérieures à la Corse.

L'embouchure du Taravo abrite un point d'embarquement et de débarquement de denrées longtemps actif, Porto Pollo. Le site figure sur les portulans et les cartes anciennes des navigateurs, preuve de l'intérêt que lui portent les marins approchant du Valinco. Ce débouché est néanmoins secondaire par rapport aux échanges qui s'organisent via les routes terrestres, notamment en direction d'Ajaccio, de la Balagne, du Sartenais et du pays bonifacien.

Au sein de cet ensemble, la vigne est cultivée pour répondre aux besoins des foyers, que ce soit dans le cadre de l'autoconsommation ou à des fins commerciales. Précisons que le raisin connaît des emplois variés qui obligent à penser la culture de la vigne au-delà de la seule production du vin. Les sources de notre connaissance en témoignent. À ce stade, quelques mots sont nécessaires pour saisir la richesse d'une étude de la viticulture.

L'historien dispose d'une documentation solide à compter du XVIII^e siècle pour rendre compte de cette activité. Pour les périodes les plus récentes, le savoir des habitants représente un apport des plus précieux. La mémoire éclaire un univers que les mutations profondes de la société sont en passe d'éteindre. Les souvenirs permettent cependant d'éclairer bien des aspects d'un quotidien plus difficile à saisir à travers la seule documentation disponible dans les centres d'archives¹. Pour les périodes les plus anciennes, l'archéologie est essentielle pour saisir comment cette culture a été progressivement intégrée à la vie quotidienne. Les nombreux sites préhistoriques et protohistoriques qu'abrite le bassin du Taravo laissent espérer que des analyses permettront d'en savoir plus à ce sujet. Le croisement de l'ensemble des informations permet de restituer la nature de l'activité viticole dans les temps passés et de mieux comprendre la dynamique qui conduit à notre présent.

La vigne n'est pas un domaine d'étude anodin. Ce végétal accompagne l'histoire des sociétés dans le bassin méditerranéen depuis plusieurs millénaires, quelles que soient par ailleurs les évolutions du contexte et des formes sociales. La vigne sauvage a laissé place à une vigne travaillée selon des techniques progressivement élaborées, modifiées, complétées par des apports de diverses natures. Les populations

¹ Tous mes remerciements à M. Jean Nicolai pour la richesse du savoir qu'il a exposé le 25 juillet 2017 en parcourant les anciennes vignes du finage. Tous mes remerciements également à M. Paul-Jo Caïtucoli pour le temps précieux qu'il m'a accordé afin de découvrir les lieux-dits de la commune d'Argisuta-Moriccio.

entretiennent un rapport complexe à la technique, puisqu'elles choisissent par expérience, selon leur conviction et leurs moyens, d'appliquer ce qui convient à leurs besoins et à leurs ressources. La « routine » peut se comprendre comme une prudence et une aptitude à faire du mieux possible compte-tenu des moyens disponibles. Néanmoins, l'attachement aux pratiques anciennes ne doit pas masquer le fait qu'à toutes les époques les populations ont su expérimenter et innover, sous la pression de la nécessité ou seulement par désir de vivre du mieux possible. D'un point de vue social, la vigne est une culture très « socialisante ». Il est fréquent que les travaux nécessaires soient conduits de concert entre les habitants, en particulier pour organiser du mieux possible la vendange. Enfin, ses produits sont associés à des rites et à des pratiques où se jouent les liens entre les vivants, mais aussi entre les vivants et le divin, les vivants et les morts. Le vin et le raisin constituent plus qu'une ressource alimentaire. Ce sont des produits porteurs d'une riche symbolique.

L'emploi du mot « vigne » ne doit cependant pas conduire à croire en un caractère unique et immuable d'un végétal. Ses variétés sont nombreuses, évolutives, soumises dans la très longue durée aux fluctuations environnementales, sujettes périodiquement à des maladies et aux crises qui frappent les sociétés humaines. Ainsi, et à titre d'exemple, la date de la vendange constitue un bon indicateur du profil météorologique des années. Pour que la donnée ait pleinement de la valeur, il est utile de s'intéresser à un lieu où les mêmes cépages ont été cultivés durant de nombreuses décennies, voire plusieurs siècles². Les implantations géographiques des vignes témoignent également de la manière dont les populations conçoivent la production viticole et décident d'employer les terres à leur disposition. Certaines parcelles paraissent ainsi aptes à porter du raisin pendant longtemps puis elles sont délaissées au profit d'autres espaces, jugés meilleurs pour la culture. La géographie des vignes renseigne sur la façon dont les populations conçoivent les terres à leur disposition.

Pour toutes ces raisons, l'étude de la vigne couvre des dimensions très riches, sur la très longue durée.

Dans la vallée du Taravo, l'analyse du vignoble sur les trois derniers siècles fait ressortir l'existence d'un vignoble villageois destiné à des besoins domestiques et intégré à une pluriactivité familiale. Ses produits alimentent des réseaux d'échanges et des rouages commerciaux. L'objet de cette présentation est de rendre compte de la dynamique viticole et de ses crises en s'appuyant en premier lieu sur la communauté formée par Argiusta-Moriccio et en élargissant le regard sur l'ensemble régional et sur les techniques déployées. Les souvenirs de chacun pourront dialoguer avec les quelques mots de ce travail, et au-delà, espérons-le.

1. Les vignes d'Argiusta-Moriccio

1.1. Un vignoble en expansion jusque vers 1920

² La discipline scientifique qui étudie les variations anciennes de la météorologie à partir des dates de vendange est l'ampélographie historique. Les premiers travaux à s'y intéresser réellement datent du XIX^e siècle, avec des personnalités comme le docteur Morelot, *Statistique de la vigne dans le département de la Côte-d'Or*, Dijon-Paris, chez Victor Lagier – chez Mme Huzard, 1831, 287 p., Jules Lavalley, *Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte-d'Or*, Paris, Dusacq, 1855, 244 p., Alfred Angot « Étude sur les vendanges en France », *Annales du bureau central météorologique de France*, 1883. L'historien Emmanuel Le Roy Ladurie a donné un nouveau souffle à ce type d'étude dès les années 1960.

Les foyers cultivent la vigne de longue date dans le territoire d'Argiusta-Moriccio. Elle se présente sous la forme de ceps isolés près des maisons, le long des murs, en bordure des jardins mais aussi dans des terres qui lui sont pleinement consacrées. L'implantation dans des parcelles signifie le désir de retirer suffisamment de produits pour les besoins d'une année et le choix de maintenir assez longtemps la culture. Elle témoigne de l'importance accordée à la ressource en raisins, au sein d'une activité agricole où chacun essaie de disposer d'une gamme variée de produits.

D'aussi loin que la documentation permet de le savoir les vignes d'Argiusta-Moriccio se situent surtout sur les pentes exposées au sud-ouest, à des altitudes généralement comprises entre 300 et 400 mètres, zone fréquente du développement de la viticulture dans l'île. De l'ancien établissement des villageois demeurent des contrées dédiées à la vigne, comme au lieu-dit *Paese*, en dessous de Casanove et de Moriccio. De même, la vigne est présente aux abords de la contrée de *Suarella*, sur les pentes qui bordent le Taravo, et surtout à *Canapale*, à proximité des vignes de Moca-Croce. Cette situation demeure la règle durant des décennies.

D'après le *Terrier général*, dressé vers 1785, la localité compte 9,4 arpents de vigne, environ 4 hectares. 8 arpents se localisent autour du village de Moriccio et de celui d'Argiusta³. Cette situation reflète la partition ancienne des terres entre la zone du *circolo*, à proximité des habitations, où se situent les clos, les vergers, les jardins, et le *prese* où sont localisées des cultures temporaires et des espaces dédiés au pâturage. Lors de l'enquête viticole de 1821-1822, le maire d'Argiusta-Moriccio indique une surface de 10 hectares dédiée à la vigne, soit 2,5 fois plus qu'en 1785, en une génération⁴. La présence des vignes se renforce au fil des années. La crise de l'oïdium, qui débute ici en 1852, n'infléchit guère cette dynamique.

En 1866, lors de la confection du cadastre, plus de 16,5 hectares de vigne sont recensés. Les 10 parcelles les plus grandes plantées en vigne couvrent environ 4 hectares, soit autant que les 65 parcelles les plus petites. La plus étendue, située en *Paese*, couvre plus de 64 ares. *Canapale*⁵, *Paese* et *Valle* abritent alors plus de la moitié des parcelles de vigne du village – 68 sur 127 – pour une superficie de 8,8 hectares. Certaines parcelles sont désignées par un nom au sein d'un lieu-dit plus vaste. Il peut s'agir d'une référence à une personne comme dans le cas de la parcelle A 512, au lieu-dit *Canapale*, nommée *Angeletta*, ou des parcelles A 990 et A 992, situées en *Ponte* et nommées *Letizia*. La référence à l'ancienneté de la vigne apparaît en 1866 pour les parcelles A 539 et A 540, situées dans *Canapale* et nommées *Vigna Vecchia*. La parcelle A 482, située entre *Valleniella* et *Caone*, est connue sous le nom de *Cajacuraccio*. La parcelle A 892, sise en *Saranaccia*, se nomme *Macchia Guardata*. Cette individualisation induit une particularité qu'il n'est pas toujours simple de saisir dans son processus historique.

En 1913, la commune déclare 23 hectares de vigne, dont 8 encore improductifs parce que plantés depuis 1910⁶. Le vignoble se reconstitue donc après le terrible moment du phylloxéra, qui se répand vers 1890 dans l'arrondissement de Sartène. La surface des vignes atteint sans doute son expansion maximale à la veille de Grande Guerre, en 1914. Depuis 1785, de nouveaux terrains ont été gagnés à la vigne. Des parcelles anciennement cultivées ont maintenu leur caractère viticole mais certains terrains ont également été délaissés.

³ Un arpent vaut environ 42,22 ares.

⁴ ADCS, 7 M 120.

⁵ « Canapale » semble venir d'un ancien mot attesté dans les chartes du XIV^e siècle signifiant un terrain où pousse le chanvre, une chènevière.

⁶ ADCS, 6 M 1 011, enquête sur la viticulture, 1913.

1.2. L'implantation des parcelles

Lors d'une première implantation de la vigne, si la zone est couverte de maquis, le défrichage est indispensable avant le défoncement du terrain. Les arbustes sont coupés. Certains bois sont mis de côté pour d'autres emplois, parfois pour fournir des échelas, des perches, du menu bois pour les fours. Il arrive que le reste du maquis soit brûlé sur place en fin d'été. La méthode est rapide. Les cendres amendent le sol. Antoine Jacques Gavini décrit cette opération dans un texte qu'il consacre à l'économie corse en 1842. Originaire de la Casinca, sur la côte orientale, l'auteur a été juge de paix puis est devenu sous-préfet de Thiers (Puy-de-Dôme). Il connaît les régions de Bastia et de Corte par ses racines familiales⁷. Pour planter une vigne, écrit-il, « on essarte un *makis* (sic), espèce de bois taillis ». Le propriétaire en retire les bois puis le terrain est nettoyé par le feu, « au mois d'août », pratique dangereuse sans contrôle⁸. Le sol est décaissé en novembre. L'autre méthode, très répandue, consiste à essarter puis à se débarrasser des végétaux, notamment en les enfouissant, comme cela semble la règle dans le Taravo. Les plus branchus sont brûlés en tas, avec les racines extraites du défoncement du terrain. Beaucoup d'autres végétaux sont enfouis dans les tranchées où seront effectuées les plantations. Ils amenderont le terrain pour les nouveaux cepes et maintiendront un peu d'humidité. Des pierres sont également jetées au fond des tranchées. Elles ameublissent légèrement la structure du sol où se développeront plus aisément les boutures de vigne dans les premières années. Ces pierres assurent également l'aération et le drainage des couches superficielles. Monsieur Jean Nicolaï se souvient de cette préparation du terrain pour l'avoir pratiquée après 1945⁹. Son témoignage fait écho à ce que Jules Guyot, spécialiste de la vigne, décrit après sa venue en Corse en 1864¹⁰. Tous les témoignages disponibles mentionnent l'habitude d'implanter les vignes dans des fosses ayant une profondeur qui oscille entre 50 et 80 centimètres.

Dans tous les cas, le travail de préparation du terrain est lourd. La pioche et la hache sont les deux outils des travailleurs. Les journées sont harassantes. Là où les pentes sont fortes, il est fréquent d'établir des murs de soutènement pour limiter l'érosion et faciliter les travaux à venir. La crainte de perdre les maigres sols est une réalité bien notée en 1785 : « Les terres remuées des coteaux sont sujettes à être entraînées dans les parties basses par la pente du terrain et la rapidité des torrents. »¹¹ La mention n'est pas anodine. Les populations veillent autant qu'elles le peuvent à préserver le potentiel productif des terrains. L'entretien des terrasses alourdit les frais de culture. Une partie des pierres issues du défoncement du terrain et celles

⁷ La famille Gavini donne à la Corse de nombreux parlementaires aux XIX^e et XX^e siècles : Denis Gavini (député, 1849, 1871 puis 1876-1884), Sampiero Gavini (député, 1863-1869), Sébastien Gavini (député, 1893-1898), Antoine Gavini (député, 1889-1898, 1903-1910, 1919-1924 et sénateur 1912-1919), Jacques Gavini (député, 1946-1962 et secrétaire d'Etat à la marine de 1951 à 1954).

⁸ Antoine Jacques Gavini, *Analyse statistique et considérations d'économie rurale sur la Corse*, 1842, 528 p., f° 406 v° pour les citations. Manuscrit, bibliothèque municipale d'Ajaccio, Fonds du cardinal Fesch, cote : MSS 182, notice n° 0147077. Il existe un autre exemplaire manuscrit à la Bibliothèque patrimoniale Tommaso Prelà de Bastia, daté de 1842. L'auteur, né le 1^{er} avril 1787, a été sous-préfet de Rocroi (Ardennes) de mars à mai 1839. Il est de nouveau nommé sous-préfet le 6 juin 1840 pour occuper le poste de Thiers (Puy-de-Dôme). Il y reste jusqu'en septembre 1849, achevant sa mission comme sous-commissaire du gouvernement à Thiers à partir de février 1848.

⁹ Tous mes remerciements à M. Jean Nicolaï pour la richesse du savoir qu'il a exposé le 25 juillet 2017 en parcourant les anciennes vignes du finage.

¹⁰ Jules Guyot, *Étude des vignobles de France. Tome 1, régions du Sud-est et du sud-ouest*, Paris, Imprimerie impériale, 1868, p. 120 : « Souvent on met au fond des fossés des broussailles, des fagots d'arbrisseaux pris au maquis ; aussi souvent on y accumule des pierres en guise de drainage », écrit-il à propos des vignes des environs de Bastia.

¹¹ ADCS, 1 C 709, notice « Argiusta-Moriccio », tableau IX « Des terres ».

présentes en surface servent à créer ou à réparer les murets qui ceignent les parcelles. Notons que dans son rapport de fouille du tertre de Foce publié en 1958, Roger Grosjean écrit que « le tertre a été sérieusement entamé à l'Est par une carrière de matériaux qui servit, elle aussi, à la construction de nombreux murets entourant les vignes voisines. »¹² Ces murets remplissent trois fonctions : ils protègent les ceps de l'éventuelle divagation du bétail ; ils marquent l'appropriation privée du terrain ; ils donnent un emploi aux pierres si abondantes dans les sols souvent très maigres.

L'entretien des vignes dans les mêmes contrées durant de longues décennies présente un intérêt majeur puisqu'il évite le labour de la préparation des terrains. Il est possible de renouveler les ceps en pratiquant le provignage. Cette solution est générale avant les années 1880, celles du développement du phylloxéra. En effet, les provins de vigne nés d'une greffe d'un cépage sensible à l'insecte ravageur risquent d'être attaqués et de dépérir dès que leurs racines se formeront. Seuls les provins nés de plants résistants au phylloxéra pourront se développer sans difficulté. La pratique du provignage transforme progressivement l'allure des rangs issus de la première implantation des ceps et rend difficile l'entretien des sols à l'aide d'une araire. Une autre pratique, avérée dans la documentation, est de rajeunir les vieilles vignes en ne laissant sur le vieux cep qu'un seul sarment, taillé court. La sève issue des racines déjà bien installées se concentre alors dans les quelques yeux de l'unique tige, donnant une vigueur nouvelle au cep. Couplée à une bonne implantation initiale, le rajeunissement des ceps prolonge les vignes durant plusieurs décennies, parfois plusieurs générations. Le maire de Pila-Canale note ainsi en 1822 que les ceps d'une vigne possédée par un dénommé Bruni sont toujours très fertiles bien qu'ayant atteint 70 ans d'âge !¹³ Le remplacement progressif des ceps qui dépérissent offre le moyen de ne pas avoir d'interruption totale de la production. Beaucoup de clos mêlent ceps anciens et renouvelés.

Il arrive cependant que la vigne recule dans certaines parcelles, comme à *Vignaccia*, près de Moriccio. En 1866, pour une étendue cadastrée de 1,7 hectare, la vigne n'est présente que sur 16,8 ares. Les terres labourables ont pris le dessus et un bois de chênes verts s'est développé sur 8,6 ares. En 1822, le maire de la commune de Pila-Canale témoigne d'un phénomène comparable. Il explique que la culture de la vigne « a été abandonnée dans des terrains dits les *Vignaccie* et *Taccolaggia* depuis l'année mille sept cent cinquante tandis que la vigne ne produisait à cause de terrain sans aucune force »¹⁴. Dans ce cas, ce n'est pas le plant qui est en cause mais l'épuisement d'un sol trop longuement occupé par la même culture. Il est d'ailleurs notable que les exploitants hésitent à amender les vignes à l'aide de fumier, si ce n'est, parfois, timidement durant l'hiver. Outre la faible quantité de fumures disponibles, l'idée dominante dans toutes les régions viticoles est que le raisin épouse les caractères des matières dont il est nourri. La crainte est que le fumier ne transmette ses caractères au vin. Le sous-préfet de Corte l'écrit explicitement en 1822 : « Le dernier des paysans, quoi que tenant à la quantité, craint de gâter ses vins par les fumiers d'animaux. »¹⁵ Le maire de Casaglione, en Cinarca, souligne de son côté que le fumier stimule la végétation « mais diminue la qualité du vin en le rendant plus aqueux »¹⁶ Dès lors que le terrain ne paraît plus convenable pour la culture, il est

¹² Roger Grosjean, « , *Gallia préhistoire*, volume n° 1, 1958, p. 12 et 13.

¹³ ADCS, 7 M 120, courrier du maire de Pila et Canale à la préfecture d'Ajaccio datée du 24 janvier 1822.

¹⁴ *Ibidem*.

¹⁵ *Ibidem*, réponse à la question n° 13, 9 janvier 1822.

¹⁶ *Ibidem*, réponse à la question n° 13, 22 janvier 1822.

affecté à un autre usage ou simplement abandonné jusqu'à une nouvelle mise en valeur. Le maquis peut ainsi reprendre ses droits, puis un bois, jusqu'à une nouvelle réutilisation.

1.3. Le choix des terrains attribués à la vigne

L'implantation d'une vigne résulte d'un arbitrage quant à l'utilisation d'une terre. En 1785, le géomètre responsable de la levée du *Terrier* d'Argiusta-Moriccio note que « le terrain étant d'une nature légère et maigre paraît être plus propre à la vigne qu'à toute autre arbrisseau »¹⁷. Il constate la faible étendue des bonnes terres, surtout réservées aux cultures indispensables à l'alimentation quotidienne. Il suggère que la vigne pourrait devenir à terme une ressource utile aux habitants s'ils décidaient d'orienter leur activité en ce sens. Toutefois, la logique des villageois est d'abord de se procurer les biens utiles à leur vie quotidienne, en veillant à affecter les terres aux productions qu'elles paraissent le mieux garantir. En outre, la faiblesse des débouchés commerciaux entrave durablement l'idée de se spécialiser dans une production donnée. Le choix d'implantation d'une vigne mêle ainsi plusieurs critères, sachant qu'une vigne implique de retirer durablement une parcelle des terres susceptible de produire autre chose. La différence est d'importance avec une terre à céréales qui peut recevoir une culture pour une année seulement.

Un propriétaire prend en compte le volume de récolte jugée utile à une année d'existence et la possibilité d'écouler un surplus sur le marché, local ou plus lointain. Le gain éventuel lié à la vigne ne sera-t-il pas insuffisant pour couvrir d'autres besoins moins bien satisfaits ? Intuitivement, la réflexion est conduite. Pendant longtemps, la priorité est accordée à la culture des céréales, blé, seigle et orge. Les châtaigniers sont cultivés mais en moindre importance par rapport aux villages du Haut-Taravo. En outre, leur zone d'implantation n'est pas en concurrence avec les terres susceptibles de recevoir les vignes. Ils supportent les sols plus pierreux et ceux d'altitude. Ils résistent mieux aux gelées. Les légumes sont essentiellement cultivés près des habitations, dans des clos. Il est toutefois possible de les inclure dans des vignes, ponctuellement mais souvent sans nuire aucunement aux ceps. En revanche, planter des arbres dans une vigne, c'est courir le risque d'une concurrence entre végétaux dont finirait par souffrir la vigne. Les figuiers y sont néanmoins présents chaque fois qu'une source en favorise le développement. Le chanvre, ressource indispensable à la fabrication de tissus, est préféré dans les terrains les plus humides, au sol profond. La vigne, quant à elle, convient aux terrains bien drainés, de coteaux. L'arbitrage entre les prés et la vigne est moins complexe à trancher. La végétation peut se développer sur la plupart des sols. De plus, le bétail possédé par les foyers est souvent peu nombreux. En 1769, les habitants d'Argiusta-Moriccio entretiennent environ 120 moutons, 27 chèvres, 31 bœufs, 20 vaches, 18 chevaux. Leurs voisins d'Olivese accordent une place plus marquée à l'élevage, avec 218 chèvres et près de 300 moutons¹⁸. Les zones de pâtures manquent par ailleurs beaucoup moins que les terrains cultivables.

L'olivier semble ne remplacer la vigne que dans les terrains jugés plus pauvres, pierreux, secs, chauds, dont il serait difficile d'obtenir une production intéressante d'une autre façon. Toutefois, des indices suggèrent que la valorisation du terrain est mieux assurée par l'olivier que par la vigne, à condition d'avoir

¹⁷ ADCS, 1 C 709, *Terrier général de l'île de Corse*, 12^{ème} volume, feuillet IX « ordre des matières » de la communauté d'Argiusta-Moriccio.

¹⁸ ADCS, 1 NUM 35, recensement de Choiseul.

assez de terres à sa disposition pour en affecter aux oliviers et de disposer d'un écoulement commercial pour les produits. Par ailleurs, la vigne est susceptible de produire sa première récolte trois ans après son implantation tandis que l'olivier ne rapporte son premier décalitre de fruit qu'à compter d'une dizaine d'années après son implantation, selon Séverin Susini de Moca-Croce en 1866¹⁹. Ce propriétaire précise qu'un décalitre d'olives produit environ 1,25 litre dont le prix de vente rapporte 1 franc en 1866. Un olivier d'environ 40 ans peut produire 10 à 12 décalitres, soit un rapport compris entre 12,5 et 15 francs. L'arbre occupe généralement une trentaine de mètres carrés au sol, ce qui mobilise 3 ares pour 10 oliviers et peut rapporter entre 125 et 150 francs. Un litre de vin se vend jusqu'à 25 centimes, sachant qu'un hectare produit environ 2 200 litres en années moyenne vers 1820 et 2 500 litres vers 1860. La recette éventuelle d'une parcelle de 3 ares est d'environ 75 francs. Bien que moins importante, cette recette est plus rapide et mieux assurée que celle venue de l'olivier, souvent victime des mouches de l'olive et dont le rapport est ordinairement bon une année sur deux. De fait, la vigne présente intuitivement un avantage pour des foyers modestes.

Le revenu fiscal figurant au cadastre affine l'étude. Le chiffre représente la base du calcul de la contribution foncière. Établi en prenant en compte les frais de culture et les recettes habituelles associées à un type de culture dans un type de sol, il suggère la valorisation qu'apporte une culture à une terre. Le tableau suivant en donne un aperçu²⁰. Entre parenthèse figure la part de la culture dans le revenu fiscal de la commune (**R**) puis la part de la surface de chaque culture dans l'ensemble des propriétés non bâties (**S**) :

	Vignes		Oliveraies		Terres labourables		Châtaigneraies	
	Moyenne (1hectare)	1 ^{ère} classe (1hectare)	Moyenne (1hectare)	1 ^{ère} classe (1hectare)	Moyenne (1hectare)	1 ^{ère} classe (1hectare)	Moyenne (1hectare)	1 ^{ère} classe (1hectare)
Argiusta-	31,7 F	50 F	43,1 F	50 F	4,5 F	20 F	28,7 F	39 F
Moriccio	R : 8,5% S : 1,6 %		R : 3,9% S : 0,5%					
Olivese	48 F	60 F	55 F	55 F	3,3 F	30 F	24 F	40 F
	R : 4,8% S : 0,5%		R : 0,3% S : 0,03%					
Moca-Croce	60 F	80 F	63,2 F	85 F	4,7 F	30 F	24 F	40 F
	R : 6,6% S : 0,6%		R : 3,6% S : 0,3%					
Petreto-	111,47 F	140 F	40,1 F	80 F	5,1 F	60 F	25,4 F	40 F
Bicchisano	R : 14% S : 1%		R : 6,6% S : 1,1%					
Casalabriva	89,6 F	100 F	35,3 F	50 F	7,1 F	40 F	28,8 F	35 F
	R : 11,9% S : 1%		R : 5,7% S : 1,3%					
Sollacaro	108 F	125 F	55,3 F	100 F	12,5 F	50 F	60 F	60 F
	R : 11,7% S : 1,8%		R : 16,7% S : 5%					

¹⁹ Déposition devant la commission d'enquête sur l'état de l'agriculture en 1866, séance du 4 décembre 1866, publiée dans *Enquête agricole. Deuxième série. Enquêtes départementales, 28^e circonscription. Corse*, Paris, Imprimerie impériale, 1867, p. 92.

²⁰ Les données proviennent du cadastre napoléonien (ADCS). La masse du revenu fiscal associée aux vignes, oliviers, terres labourables, châtaigneraies, a été étudiée par rapport à la surface de ces natures de culture dans les communes et par rapport à la totalité de la surface imposable des propriétés non bâties. Les données datent de la réalisation du cadastre en 1866.

Dans les villages de la moyenne vallée du Taravo, le revenu fiscal d'un hectare de vigne de la première classe équivaut globalement à celui d'un hectare d'olivier. Cette situation s'inverse grandement de Petreto-Bichisano à Sollacaro. Là, la vigne est plus fiscalisée que l'olivier, quelle que soit la qualité du terrain dans lequel il est implanté. Cela s'explique d'abord par une recette potentielle plus forte liée aux olives et à des frais de culture légèrement moindres que ceux engendrés par la vigne. Compte-tenu donc des qualités des terres disponibles, des besoins des ménages, de la nécessité d'obtenir chaque année une récolte, et de la valorisation des produits, aux usages plus nombreux en ce qui concerne la vigne, le choix de cette culture peut s'imposer face à l'olivier. En outre, en se rapprochant de la montagne, sa culture devient trop aléatoire, voire impossible. La résistance de la vigne aux intempéries paraît relativement mieux assurée.

Malgré tout, si à Argiusta-Moriccio les oliviers semblent assurer une meilleure plus-value que la vigne, il est notable qu'avec environ 2% de la surface imposable non bâtie les deux cultures représentent environ 12 % du revenu fiscal communal. Dans le bas de la vallée du Taravo la situation est encore plus favorable à la vigne. À Petreto-Bichisano, les vignes couvrent environ 1 % de la surface imposable non bâtie mais représentent 14 % du revenu fiscal communal. À Casalabriva, pour environ 1 % de la surface, la vigne contribue à environ 12 % municipal !

Enfin, la vigne peut être préférée pour occuper un terrain sachant que les oliviers sont présents autrement dans le territoire. En effet, au moment de la levée du *Terrier général*, les géomètres relèvent la présence d'environ 200 oliviers à Argiusta-Moriccio mais aucune parcelle ne leur est spécifiquement dédiée. Il s'agit d'une culture familiale, souvent liée à la propriété d'arbres²¹, sur des espaces très circonscrits. Argiusta-Moriccio se distingue néanmoins des communautés alentours qui ne déclarent aucun olivier en 1785 : c'est le cas à Sollacaro, Calvese, Casalabriva, Petreto-Bicchisano, Moca-Croce et Olivese. Zigliara présente une situation différente avec plus de 31 arpents de vigne, 4 arpents d'oliviers et 500 oliviers disséminés sur son territoire²². Lors de la confection du cadastre, en 1866, la surface consacrée aux oliviers occupe 5,6 hectares à Argiusta-Moriccio, ce qui représente environ 1 900 arbres. Un mouvement comparable d'accroissement des oliveraies est constaté dans la vallée du Taravo. Lors de son audition devant la commission d'enquête sur l'état de l'agriculture, Séverin Susini de Moca-Croce déclare que la surface consacrée à l'olivier a triplé depuis les années 1840²³. De son côté, la Société d'agriculture de Sartène estime que la culture de l'olivier est en plein essor mais elle souligne surtout que la vigne « a au moins doublé dans quelques cantons depuis dix ans », surtout à proximité du Valinco, de Sartène et de Levie, plus au sud²⁴.

L'extension des vignes, comme celle des oliviers d'ailleurs, a nécessité des défrichements qui inquiètent les propriétaires de l'arrondissement de Sartène en 1866 : « On n'a fait ici que trop de défrichements ; on a profité, il est vrai, de quelques bonnes récoltes, mais les résultats sont déplorables dans les terrains accidentés : la couche végétale est entraînée par les pluies, et le sol, en plusieurs endroits, commence à se dénuder. Ces défrichements, joints à l'exploitation de nos vastes forêts, ont provoqué des perturbations atmosphériques qui ont, en quelque sorte, troublé le cours régulier des saisons. Le volume des eaux courantes a de beaucoup diminué », déclare la Société d'agriculture de Sartène. Le sentiment d'un équilibre

²¹ L'arbre est possédé indépendamment du propriétaire du terrain.

²² ADCS, 1 C 708.

²³ Déposition du 4 décembre 1866, *Enquête agricole. Deuxième série. Enquêtes départementales, 28^e circonscription. Corse*, Paris, Imprimerie impériale, 1867, p. 92.

²⁴ *Ibidem*, p. 157-158.

environnemental précaire est ressenti à l'époque bien au-delà de la Corse. Partout sur le continent l'idée s'enracine que les milieux liés à la montagne sont devenus très fragiles du fait de la mise en exploitation des forêts, du pâturage et de l'établissement de cultures nouvelles sur les pentes. Or, dans cette vallée du Taravo, la hausse démographique a conduit les villageois à accroître leurs ressources pour maintenir d'abord une économie domestique dans laquelle la vigne joue un rôle réel.

2. Une viticulture d'abord liée à l'économie domestique, du foyer et du village

2.1. Satisfaire avant tout les besoins des familles

Parmi les facteurs du développement du vignoble figure l'augmentation démographique. Le nombre d'habitants pèse sur le volume des produits nécessaires au quotidien, même si la consommation est longtemps caractérisée par une grande frugalité. Le nombre des ménages joue également un rôle puisque chaque foyer cherche à obtenir pour ses membres les ressources qui leur sont utiles. Cela conduit à multiplier les clos, les jardins, les vignes, à planter ou greffer des arbres. À Argiusta-Moriccio, la hausse démographique est perceptible à la fin du XVIII^e siècle. Le recensement de 1769, dit de « Choiseul », mentionne 202 habitants. Une génération plus tard, en 1785, le *Terrier général*, mentionne 248 habitants. Cette dynamique semble interrompue par les difficiles années qui courent de 1790 à la chute de l'Empire. En 1818, soit une génération après la levée du *Terrier*, la population n'est plus que d'environ 190 habitants. Dès lors, le retour à la paix civile s'accompagne d'un accroissement continu de la population. Elle dépasse le seuil des 500 habitants au début du XX^e siècle pour atteindre un maximum dans les années 1920. De son côté, le nombre de foyers passe de 44 ménages en 1769, à 51 en 1818, 57 en 1846 et 92 en 1926. Accompagnant cette poussée, le territoire agricole est plus intensément cultivé. Un indice le souligne. En 1785, d'après les données du *Terrier général*, la surface dédiée aux cultures, hors zones de pâturage, maquis et zones incultes, couvre environ 32 % du territoire²⁵. Même si le géomètre auteur du relevé a négligé le fait qu'une partie des terres cultivées est périodiquement laissée dans un repos de plusieurs années, l'essentiel est de noter que les réserves foncières à disposition du village existent. Selon le cadastre de 1866, les mêmes zones cultivées représentent près de 84 % de la surface de la commune.

Dans ce contexte, la priorité est que la pénurie ne règne pas et que la production couvre la consommation locale. Les produits de la vigne trouvent plusieurs emplois, comme en témoigne un important savoir technique, culinaire et gastronomique, changeant selon les périodes, les goûts dominants et les produits disponibles²⁶. Globalement, les raisins sont employés de deux manières.

La destination principale en volume concerne les mutations du jus. Le vin est le produit le plus abondamment documenté dans les sources. À Argiusta-Moriccio il est essentiellement rouge. La première

²⁵ D'après le *Terrier général de l'île de Corse*, ADCS, 1 C 709.

²⁶ Le savoir culinaire et les secrets des préparations sont particulièrement connus des femmes. Leurs connaissances mériteraient d'être préservées car elles constituent un patrimoine puissant et riche. L'une des qualités de l'ouvrage de Nicolas Stromboni, *Du pain, du vin, des oursins*, Paris, Marabout, 2016, 320 p. est précisément de faire entrer le lecteur dans la richesse des préparations réalisées avec les produits insulaires en donnant amplement la parole à celles et ceux qui détiennent les tours de main.

pressée, parfois la seule, fournit le moût le plus alcoolisé. Le jus sucré est consommé à l'occasion par chacun jusqu'à ce que la fermentation fasse apparaître la première mutation. Le moût est parfois prélevé pour être mêlé à de l'eau-de-vie afin d'obtenir un *rappu*, célèbre dans l'arrondissement de Sartène. Il arrive que le premier marc soit arrosé d'eau puis de nouveau pressé pour extraire les derniers jus et produire une piquette rafraichissante pour le quotidien. Le vin issu de la première pressée est consommé en tant que tel ou coupé d'eau, plus ordinairement. Toutefois, le vin est également destiné à de nombreuses préparations culinaires. Il fournit une base pour cuire la viande, pour constituer des préparations à bases d'herbes. Il est également employé comme remède en mélange épicé, sucré, en cas de fièvres. Le vin vieilli tourne souvent à l'aigre et permet d'obtenir du vinaigre. Parfois, le vin est chauffé pour obtenir une nouvelle boisson. Enfin, certaines variétés de raisins présentes dans le Taravo sont associées à la production de verjus, c'est-à-dire d'un condiment liquide utile pour les assaisonnements et la préparation des viandes et des poissons. Le continent et l'Europe méditerranéenne en ont été grands consommateurs jusqu'au XVIII^e siècle. Les marcs sont distillés pour préparer l'eau-de-vie. Elle aussi trouve de nombreux emplois : boisson alcoolisée, base de liqueurs - parfois aux vertus médicinales -, conservateur pour préparer des fruits à l'alcool. Le résidu de la distillation trouve encore à être employé comme amendement, après que les volailles y ont picoré les dernières traces de raisin – et se sont enivrées -.

Certains réalisent des vins particuliers, connus dans l'arrondissement de Sartène sous le nom de *particolare*. Pour le réaliser, de belles grappes sont choisies sur les ceps. La queue de la grappe est tordue sur le sarment et les feuilles sont dégagées pour favoriser l'exposition au soleil. Huit jours après, les grappes sont coupées. Elles sont conservées sur un planché durant une nouvelle semaine pour qu'elles se dessèchent. Elles sont ensuite pressées et le jus en est conservé dans de petits tonneaux ou dans des dames-jeannes²⁷. Des variantes existent, comme à Pila-Canale : *l'aleatico* et le *brustiana* sont pressés ensemble. Leur jus reçoit l'ajout de la pressée du *muscat*, mûr en septembre, conservés sur des sarments dans un grenier jusqu'au début de novembre, puis pressé²⁸.

Par ailleurs, les raisins sont employés comme fruits. Les grappes sont consommées dès leur maturité. D'autres sont choisies pour être séchées. Les raisins secs sont consommés directement ou plus généralement ils servent à de nombreuses préparations. Ils sont employés en charcuterie et pour agrémenter de nombreux pains et mets. Citons en particulier le traditionnel pain des morts pour novembre. Grâce à l'eau de vie obtenue de la distillation des marcs dans l'alambic, certains raisins sont conservés dans l'alcool, comme de nombreux autres fruits d'ailleurs. L'eau de vie trouve d'ailleurs d'autres emplois, comme la préparation de liqueurs ou de remèdes. Les raisins sont également conservés au-delà de la vendange pour être consommés comme des fruits durant l'hiver.

2.2. Quelles variétés de raisins ?

La valorisation des produits de la vigne repose sur la diversité ampélographique dont dispose chaque village de Corse. Chaque région présente des particularités même si des éléments semblables se retrouvent dans des ensembles plus vastes.

²⁷ ADCS, 7 M 120, réponse du sous-préfet de Sartène à l'enquête viticole, 31 décembre 1821.

²⁸ *Ibidem*, réponse du maire de Pila-Canale.

Les cépages dont disposent les communautés du Taravo sont assez nombreux. L'habitude est solidement établie, et pas seulement en Corse, de mêler des cépages différents dans les mêmes ensembles. Toutes les sources qui conseillent d'agir ainsi ou qui commentent ce fait, s'accordent sur deux avantages principaux. Le premier est d'assurer une récolte, sachant que les cépages ne réagissent pas de la même manière aux intempéries d'une année. Le deuxième est lié à l'idée que les défauts des uns seront compensés par les qualités des autres. L'abondance productive des uns est souvent liée à un défaut gustatif qu'il est possible de compléter par les arômes plus concentrés d'autres variétés. La logique ancienne veut que les blancs fournissent la douceur tandis que les rouges apportent la force aux vins, ce que les penseurs des siècles passés associaient assez généralement à des caractères féminins et masculins. Le vin serait ainsi l'expression de la réunion des qualités des deux sexes. Toutefois, mêler des cépages différents dans une vigne implique aussi d'avoir à vinifier une récolte constituée de raisins inégalement mûrs. L'idée se maintient jusqu'au moins vers 1850 qu'il est bénéfique pour le vin d'être produit par un tiers de raisins très mûrs, un tiers à maturité et un tiers encore un peu vert. Intuitivement, en réalité, chacun perçoit que c'est ainsi que l'équilibre des moûts apparaît. Le développement de la pensée chimique dans les années 1850 pousse à abandonner ces techniques d'autant que l'ajout de sucres semble un moyen de modifier la structure des moûts. La méthode provient des travaux de Jean-Antoine Chaptal, chimiste et savant, un temps ministre sous le Premier Empire et très versé dans l'étude de la vinification. Les élites continentales militent également pour un changement dans la manière de fabriquer les vins pour privilégier les produits en monocépage, à l'instar de la Bourgogne beaunoise dont les notables vantent les mérites du pinot noirien (rouge) puis du chardonnay (blanc).

Jusqu'aux années 1880, les villages du Taravo, en particulier de Pila-Canale à Argiusta-Moriccio, cultivent des cépages noirs - les plus répandus -, blancs et rouges - roux en fait. Parcourons dans un premier temps l'identité de ces variétés habituelles dans la région. Dans un second temps, nous examinerons comment les crises de l'oïdium et du phylloxéra ont pesé sur la transformation de cette diversité.

Les noirs sont dominés par le *carcajolo* (*carcaghjolu* ou *cacaghjolo* [1822])²⁹. Ce cépage est surtout répandu de Bonifacio au Sartenais. Le Taravo paraît être une sorte de confins pour cette variété. L'autre cépage important est le *maresco* [1822], sans doute une forme de *murescola*, propre à la région d'Ajaccio au Taravo, qui en est là encore un confins³⁰. Il existe en outre un *muscatello noir*, très présent de la Balagne au Taravo. L'*aleatico* est également signalé. Ce cépage est anciennement cité dans le bassin de la mer tyrrhénienne³¹. Le *sciaccarellu*, emblématique de la région qui court de la Balagne au Sartenais, est présent. Ces cépages sont d'abord destinés à être vinifiés. Des cépages blancs coexistent avec les précédents. Il s'agit du *moscatella* - un raisin à petits grains -, du *bianco gentile*, dont le Taravo est une des terres de culture avec le Sartenais, et du *vermentinu*. Le *brustiana* est un cépage blanc, présent de Bonifacio à Ajaccio et Corte. Les raisins rouges et roux sont représentés par un *muscatello*, mais surtout par le *barbarossa*, cépage également très implanté jusqu'en Balagne. D'autres variétés sont présentes en plus petites quantités. Le *brustiana* est un cépage blanc. Certains sont aujourd'hui difficiles à identifier : le *buttangara*, le *zimpino*, le *razolo*, cépage

²⁹ ADCS, 7 M 120, courrier du maire de Pila et Canale à la préfecture d'Ajaccio datée du 24 janvier 1822.

³⁰ *Ibidem*. Le rapprochement est suggéré par le CRVI.

³¹ L'agronome Pierre de Crescent lui consacre un abondant commentaire dans son œuvre au début du XIII^e siècle. Les ampélographes André Jullien (1816), Alexandre Odart (1845), Élie-Abel Carrière (1865), P. Viala et V. Vermorel (1903) en font un des grands cépages de la région.

blanc dont les habitants de Balagne pratiquaient la culture de façon courante dans les années 1820 mais qui est difficile à identifier aujourd'hui³². Il faut ajouter le *bromesto*, surtout consommé comme raisin de table.

En effet, si toutes ces variétés peuvent se rejoindre au moment des vendanges pour être pressées, certaines sont associées à des usages plus particuliers. Le *vermentinu* fournit largement des raisins secs. Sa vinification devient plus générale après le phylloxéra mais pendant longtemps il est utilisé comme raisin à sécher, comme raisin de table ou vinifié avec le *carcajolo* dans le Taravo et le Sartenais³³. L'autre raisin utilisé pour la table est le *barbarossa*. Le *bromesto* reçoit cet emploi. Ce raisin mûrit tardivement, ce qui le destine longtemps à des emplois très particuliers, bien documenté depuis l'œuvre du Bolognais Pierre de Crescent³⁴. Il fournit en fin de saison des fruits appréciés pour le jus vert, acidulé, rafraîchissant, qui est longtemps utilisé comme verjus dans la conservation des produits et la préparation des aliments. Le *brustiana* est décrit comme un bon raisin de table, qui peut être conservé jusqu'au printemps. En revanche, il n'apporte que du jus acide au vin et pour cette raison il n'entre qu'en faible quantité dans les moûts. Il dispose lui aussi des qualités utiles pour produire un verjus. De fait, n'oublions pas que la consommation habituelle du vin, pour rafraîchir les travailleurs par exemple, est d'abord celle de produits faiblement alcoolisés, acidulés, vinaigrés. En 1913, certaines communes du Taravo disposent d'une culture de raisins de table sur plusieurs hectares selon l'enquête agricole : Petreto-Bicchisano en a 3 hectares (sur 35 hectares), Olivese 3 hectares (sur 23), Sollacaro 20 hectares (sur 40). Dans le Sartenais, Olmeto en cultive 10 hectares (sur 44 en vigne), Arballera 1 hectare (sur 20). Pour l'ensemble des arrondissements de Sartène et de Corte, la zone constitue un point caractéristique de la culture des raisins de table.

Le temps du phylloxéra introduit un changement dans cette diversité des cépages. La reconstitution du vignoble offre l'opportunité de sélectionner des cépages qui sont encouragés par les autorités. Il est notamment possible d'abandonner des variétés dont les qualités viticoles semblent trop faibles et celles qui se sont révélées trop sensibles à l'oïdium depuis les années 1850. Ainsi, le *sciaccarello* se répand davantage tandis que *carcajolo* et l'*aleatico* reculent, après avoir déjà été affaiblis par l'oïdium.

La reconstitution du vignoble se fait grâce à l'emploi de porte-greffes américains, ou issus d'hybrides résistants, ou grâce à des hybrides plantés directement dans les vignes³⁵. Il est possible que la greffe ait favorisé le choix de greffons qui s'associaient plus facilement aux porte-greffes sélectionnés. Des pépinières ont été chargées de fournir les plants greffés aux propriétaires. Ceux-ci pouvaient également faire réaliser le

³² ADCS, 7 M 120, réponses de l'arrondissement de Calvi.

³³ Les raisons de cette promotion du *vermentinu* comme raisin de cuve sont liées à l'intérêt que les propriétaires de vignes ont eu à en planter des greffes à l'époque où se développe l'idée de fabriquer du vin à partir de raisins secs. Or, les surfaces de *vermentinu* sont beaucoup reconstituées quand par ailleurs les vignobles post-phylloxériques recommencent à produire suffisamment pour que l'alcool de raisins secs ne soit plus utile sur le marché. La vinification du *vermentinu* fait apparaître d'intéressants débats sur la manière d'agir pour éviter un « goût de goudron » dans le vin, comme le soulignent les ampélographes P. Viala et V Vermorel (1904, p. 313).

³⁴ *Ruralium commodorum opus*, vers 1305.

³⁵ Sans entrer dans un exposé trop technique, les sources révèlent combien les essais ont été nombreux pour identifier les porte-greffes les plus aptes à aider à la reconstitution du vignoble insulaire. Le porte-greffe franc le plus en vue en Corse est le *Riparia* (4/5^e des plants nouveaux en 1892), le *Rupestris* sur les terrains secs et caillouteux, le *Solonis* pour les terrains plus frais et humides (Rapport du professeur Barnel au Conseil général à Ajaccio, session d'août 1892). Des porte-greffes hybride *Jouffreau*, issu du croisement d'un *Rupestris* et d'un *Auxerrois*, se diffuse après 1895. Des essais plus poussés encore débouchent sur la diffusion d'hybrides comme le *Castel 120* (*Noah* x *Herbemont d'Aurette*, 1905). Enfin, des hybrides sont proposés en plants directs comme le *Noah* (1869, sélection de l'Américain Otto Wassezieher).

travail de greffage sur des porte-greffes achetés. En 1891 le ministère de l'Agriculture décide d'organiser trois pépinières viticoles pour distribuer les plants greffés aux viticulteurs qui en feront la demande : une à Bastia, une à Corte, une à Ajaccio. Cette-dernière fournit le sud de l'île, dont le Taravo, jusqu'à ce que Sartène obtienne l'ouverture de sa pépinière au tournant des années 1900. Tous les plants américains, résistants au phylloxéra et servant de porte-greffes, proviennent de la pépinière de Montpellier (Hérault). La décision a également pour objet de diffuser plus amplement de nouveaux cépages comme l'*aramon* et l'*alicante*. Beaucoup de greffes préparés à Ajaccio reçoivent des greffons du *sciaccarello*, ce qui peut expliquer l'essor de ce cépage hors de son domaine ancien. Les greffons les plus difficiles à trouver sur des vignes très affaiblis entraînent la perte de certains cépages par ailleurs dépréciés par les autorités viticoles. Parmi eux figurent les variétés qui mûrissent trop tardivement, celles dont le jus est trop acide, celles enfin dont la résistance aux maladies est très faible. Les cépages anciens se sont maintenus quand les propriétaires tenaient à leurs qualités et en exigeaient le greffage, ou le réalisaient, et quand les terres ont été épargnées par le phylloxéra, ce qui semble s'être produit dans quelques parcelles, ponctuellement.

2.3. Le savoir-faire viticole

Les observateurs qui ont décrit les techniques employées au travail de la vigne et à la préparation des récoltes depuis le XVIII^e siècle déplorent souvent la routine et l'imperfection. Les discours critiques s'expliquent par deux éléments principaux. Le premier est l'identité des observateurs, techniciens missionnés par les pouvoirs pour accroître les productions et le commerce. C'est l'esprit économique nouveau lié à l'essor d'un libéralisme marchand dans les années 1750 partout en Europe. La France est le berceau de la pensée dite « physiocratique », que la philosophie des Lumières répand dans les élites européennes. Le nouvel état d'esprit scientifique est certain de pouvoir organiser la nature de manière plus efficace pour accroître le volume des richesses. Le second élément explicatif découle de cet état d'esprit : les sociétés paysannes passent pour vivre dans l'obscurantisme. Il est nécessaire de les éclairer par la science pour que le quotidien change. L'analyse du travail de la vigne témoigne en réalité de ce que les populations tiennent par prudence à des techniques éprouvées. Toute innovation trop rapide est susceptible de déboucher sur une difficulté. Toutefois, les modifications des savoir-faire ne sont pas absentes.

Le travail de la vigne s'appuie sur des principes qui évoluent peu, fondamentalement, durant des siècles. Ainsi, le rythme des saisons accompagne celui des travaux liés au cycle végétatif de la vigne. L'automne et l'hiver sont des périodes de préparation des terrains destinés à recevoir de nouvelles vignes. Les vignes anciennes sont parfois retournées à la houe. L'objet est de détruire les racines superficielles, d'éliminer les gourmands et d'obliger la vigne à s'enfoncer dans le sol³⁶. La fin du mois de février ouvre parfois le temps de la taille de la vigne, pour celles les plus abritées des vents du nord. Elle est généralement conduite en mars quand le vent du nord peut encore lui nuire. Deux tiges sont maintenues sur le cep, souvent à trois yeux, mais cette taille est variable selon les habitudes des propriétaires et selon l'identité des cépages. La pratique

³⁶ Notons que le maire d'Ajaccio estime en 1822 que c'est une hérésie car les racines superficielles trouvent selon lui « les substances alimentaires que l'air dépose à la surface de la terre, mais une ancienne routine et des préjugés sont plus forts que la raison » (ADCS, 7 M 120, réponse du 21 juin 1822).

démontre que le type de taille entraîne une inégale force des vignes et qu'elle pèse sur leur durée de vie. Le maire de Grosseto-Prugna écrit ainsi en 1822 que les tiges durent environ une douzaine d'années mais qu'elles pourraient durer « 40 ou 60 ans » si la vigne était conduite comme dans les « allées et arbres *vignés*, mais cette taille hausse la tige successivement et à 10 ou 12 ans a besoin d'être couché par des fosses susdites [*fosses de plantation*] qui rendent la vigne jeune »³⁷. Les vignes sont généralement conduites assez basses, à 80 cm de hauteur au maximum pour le pied. Les tiges ne sont pas dirigées horizontalement. Elles sont attachées de manière à permettre la circulation de l'air et de la lumière dans la plante. Des échelas sont habituellement, mais pas systématiquement, employés pour ce faire. Il est en effet possible d'attacher les sarments entre eux au début de l'été. Quand ils sont présents, les échelas sont retirés après la vendange et remplacés en début d'été. Ils proviennent des branches retirées du maquis ou sont des cannes de roseau. Les mois de mai et de juin sont encore des moments pour piocher les vignes, retirer la végétation concurrente des ceps et couper les racines superficielles. Les gourmands de la vigne sont coupés durant l'été. Une dizaine de jours avant les vendanges, certains épampront la vigne pour améliorer la maturité des fruits.

La récolte a généralement lieu dans la dernière quinzaine de septembre et peut se produire jusqu'en octobre. Les années les plus mauvaises, la vendange peut même se dérouler jusqu'en novembre, comme en 1816, à l'échelle de l'ensemble de l'Europe d'ailleurs. Les raisins sont reconnus à maturité au goût et à la vue des pépins, d'apparence figuée. Les villageois s'entraident pour acheminer les raisins vers les demeures. La main-d'œuvre familiale est mobilisée. Chacun s'entraide pour aller au plus vite et pour mettre en commun les paniers, la hôte, les animaux de bats. La récolte est remontée dans le village, parfois enveloppée dans des toiles. Les sources disponibles ne permettent pas de conclure à l'existence de pressoirs maçonnés dans les vignes d'Argiusta-Moriccio, comme c'est le cas dans les régions qui font de la viticulture le revenu principal. En revanche, les cuves maçonnées sont bien présentes dans les caves où la pressée est réalisée. Le foulage au pied est habituel jusqu'à ce que des pressoirs mécaniques, broyant les raisins, ne soient employés. La pressée est rapidement retirée de la cuve pour terminer sa première fermentation dans des tonneaux dont la contenance peut varier entre 140 et 700 litres. Les tonneaux de châtaignier sont les plus habituels. La vinification est sommaire, inégalement maîtrisée, ce qui n'empêche pas de produire un vin ordinaire dont les témoignages reconnaissent néanmoins la qualité. Le soutirage s'opère généralement à la Saint-Martin d'hiver (11 novembre). Les marcs sont parfois passés à l'eau pour extraire les derniers jus et fournir une piquette. Le vin se conserve ordinairement quelques mois. Il connaît parfois nouveau travail en mars-avril, si la fermentation a été trop maladroite, puis tourne parfois à l'aigre.

Hommes et femmes participent aux travaux de la vigne. La plupart des travaux se font à la main. Chaque cep reçoit des soins particuliers. Les outils les plus usités sont la houe, la pioche, le couteau, la serpette. La vendange nécessite paniers, toiles, hôtes, tonneaux et autres récipients. Les tonneaux sont préparés avant les vendanges, désinfectés en y brûlant du genièvre. Les villageois s'appuient sur un savoir éprouvé pour le temps pour mener leurs opérations, même si ce savoir est rangé au rang des superstitions par les autorités. L'attention aux rythmes des astres, des vents, des saisons, est une réalité. Les travaux sont pensés par rapport à des mouvements lunaires. Le cycle de la lune est corrélé à celui de la sève dans la plante. Les changements

³⁷ ADCS, 7 M 120, réponse du maire de Grosseto-Prugna à l'enquête viticole, 1822.

de lune sont également perçus comme pouvant apporter un changement de temps. C'est notamment important au moment de décider de la vendange. Il vaut mieux cueillir les fruits par temps sec que de subir un temps pluvieux qui risque d'endommager la récolte³⁸. Les travaux de la vigne obéissent à des réflexes qui sont le produit d'une longue observation, même si les autorités s'en plaignent. De fait, l'incertitude de la récolte est une vérité intangible de l'agriculture. En matière agricole, tout accident météorologique, toute erreur humaine, fait courir le risque d'une diminution de la récolte. Le poids des aléas de la nature est d'autant plus lourd que les possibilités techniques pour en contrer les effets sont réduites. Voilà qui explique l'attention des populations aux signes disponibles dans leur environnement et le respect qu'elles accordent aux pratiques anciennes. L'illusion technique ne deviendra la règle qu'au-delà des années 1960.

De fait, les récoltes sont assez variables dans leur quantité et leur qualité. Dans le cadre de l'économie familiale, il importe avant tout de disposer d'une récolte. La qualité a son importance pour la consommation, la bonne tenue des réserves, et plus encore quand il s'agit de commercialiser quelques produits. Les renseignements issus des rapports trimestriels adressés par le sous-préfet de Sartène à la préfecture à Ajaccio fournissent un bon témoignage de la variabilité des récoltes du fait des aléas météorologiques de 1820 à 1833. Durant cette période, les grandes chaleurs jugées exceptionnelles sont celles qui dépassent 37° degrés Celsius, fait assez rare pour retenir l'attention de chacun³⁹. Les températures habituelles d'un mois de juillet et d'août se situent alors aux alentours de 30° Celsius. La vigne redoute surtout les gelées tardives de printemps, les brouillards et les vents chauds du sud. Les orages violents, parfois accompagnés de grêle, peuvent détruire une récolte. Les pourritures sont redoutées avec les temps humides, en particulier en septembre et en octobre. Contre ces aléas il y a peu à faire. Les insectes sont parfois responsables de dégâts mais jamais, semble-t-il, de manière à compromettre la vendange.

Les années 1850 introduisent un nouvel ennemi, qui oblige à repenser les soins apportés à la vigne. L'oïdium fait son apparition vers 1852 en Corse. La maladie se développe d'autant plus que les printemps et les étés sont humides. Les vigneronns connaissaient les pourritures tardives des grumes mais pas ce type d'attaques, désastreuses pour les vignes. Avant d'adopter le soufrage, dans les années 1860 et avec beaucoup de réserve⁴⁰, beaucoup de particuliers, partout en Corse, cherchent à contrer ce fléau. Les solutions proposées s'appuient toujours sur des observations préalables : dans quelles conditions l'oïdium se diffuse-t-il facilement et quels indices peuvent expliquer la meilleure résistance de certaines vignes ? Les particuliers mobilisent également des savoirs traditionnels, liés à la connaissance des plantes et aux remèdes habituels.

³⁸ Un autre domaine illustre le poids des traditions sur le rythme des activités. Les habitants se refusent généralement à greffer l'olivier une année bissextile. Le sous-préfet de Sartène s'en plaint amèrement dans son rapport au préfet de Corse en mai 1820 : « Le greffage des oliviers sauvages ne répondra nullement à celui de l'année dernière, qui se portait à 22 035 arbres. Il a été impossible de détruire le préjugé de l'année bissextile auquel en général tiennent les habitants de cet arrondissement. » En marge de ce rapport, le cabinet du préfet note : « un petit article pour le journal sur ce ridicule préjugé et sur l'avantage des greffes » paraît indispensable³⁸.

³⁹ ADCS, 6 M 922. La température est indiquée d'après un thermomètre dit de « Réaumur », ce qui oblige à une conversion pour traduire en Celsius. **Rapport du 25 juillet 1820** : temps chaud du 26 juin au 14 juillet puis chaleur « extraordinaire au pays depuis le 15 jusque et y compris le 22 ayant dépassé le 26° degré [*soit 32,5° Celsius*]. (...) Les dernières chaleurs ont été très nuisibles aux vignes et aux oliviers. ». **Rapport du 28 août 1820** : chaleur « extraordinaire de 30 degrés [*soit 37,5° Celsius*] du 17 au 19 [*août*], variable avec tonnerre 20 et 21, aéré du 22 au 26, chaleur extraordinaire par un vent du levant, 27 et 28 aéré et chaleur propre à la saison. » « Les vendanges seront presque nulles. La vigne avait très peu produit et les deux tiers des raisins tombent desséchés par les ardeurs du soleil. »

⁴⁰ Comme en témoignent les dépositions recueillies par la commission d'enquête sur l'état de l'agriculture en 1866.

Le lien entre l'humidité et la plante malade est toujours réalisé, conduisant à imaginer que la meilleure parade est d'assécher le terrain ou d'élever le cep pour le protéger du sol humide. Face au développement du champignon, beaucoup d'expériences sont conduites, parfois à l'encontre des préjugés ordinaires.

En 1854, un nommé Silvi de Petreto-Bicchisano décide d'abaisser les treilles dans les vignes pour recouvrir de terre les grappes atteintes par l'oïdium. Il les laisse ainsi une dizaine de jours puis retire progressivement la terre de dessus la grappe « pour ne pas la soumettre immédiatement à l'air ou à l'ardeur du soleil »⁴¹. Il constate que la maladie a disparu des grappes. Le procédé, jugé douteux, mobilise un savoir traditionnel lié à la conservation des fruits dans des couches de sable. Il s'explique également par la conviction qu'en étant abrité de l'air et de la lumière la maladie n'aura plus de quoi s'épanouir. Il réussit également car le temps n'est pas pluvieux durant la période d'essai. Dans tous les cas, ce procédé ne séduit guère les autorités. Un nommé Peretti de Zevaco essaie un autre remède en 1852 et 1853. Le résultat est satisfaisant. Peretti présente donc sa solution au sous-préfet de Sartène. Il taille sa vigne plus tard que de coutume, en pleine sève. Il creuse une tranchée d'une trentaine de centimètres de profondeur autour de chaque cep, pour en aérer le pied. Il s'emploie ensuite à retirer la fine écorce autour du cep jusqu'à la base du pied. Il déclare que ce travail a permis d'éviter l'oïdium et a produit, à chaque fois, une récolte saine⁴².

Le semis d'ail dans les vignes malades est suggéré comme une bonne méthode par un habitant de Sartène. Le nommé Pietri constate en effet en 1852 qu'à défaut d'avoir du raisin, il a planté de l'ail dans une partie d'une vigne malade. L'association a conduit à la disparition de l'oïdium sur les ceps qui sont proches mais ailleurs la maladie demeure. En 1853, il plante l'ail prêt de chaque cep, sauf autour de quelques-uns pour déterminer si la relation est avérée. Le résultat confirme son observation première : il y aurait une relation entre la présence de l'ail et la santé de la vigne. Toutefois, les autorités se refusent à y voir une méthode fiable⁴³. D'autres solutions recourant à des sucres végétaux sont employées ailleurs dans l'île. En 1853, un vigneron d'Algajola (arrondissement de Calvi) rapporte qu'il a humecté les ceps et les grappes avec une préparation huileuse incluant du jus de citron⁴⁴. D'autres encore s'emploient à rassembler les pierres sous les ceps. L'effet est visible car la chaleur emmagasinée semble se diffuser et favoriser la destruction de l'oïdium. Ces techniques prouvent combien l'inventivité est à l'œuvre face aux maladies nouvelles. Malgré tout, les autorités nationales et insulaires font le choix de soutenir la diffusion des traitements par le soufre. Dès 1861, un crédit de 2 763 francs est ouvert par le Conseil général de Corse pour acquérir et distribuer ce remède dans l'île⁴⁵. Le soufre provient de raffineries établies à Marseille à partir d'une matière première venue de Sicile⁴⁶.

En somme, la crise de l'oïdium souligne combien les populations sont aptes à construire des réponses aux problèmes qu'elles affrontent en mobilisant un véritable esprit expérimental qui associe l'observation, la formulation d'hypothèse, l'analyse des résultats, l'affinement des méthodes. Néanmoins, le développement de la chimie et des industries qui y sont liées poussent les pouvoirs publics à privilégier des solutions

⁴¹ ADCS, 7 M 198, lettre du 9 août 1854 au ministre de l'Agriculture et du commerce.

⁴² *Ibidem*, lettre du 23 janvier 1854 au préfet à Ajaccio.

⁴³ Soulignons qu'aujourd'hui les décoctions à bases d'ail sont utilisées dans la lutte contre l'oïdium.

⁴⁴ ADCS, 7 M 198, lettre du maire de l'Île-Rousse au sous-préfet de Calvi datée du 23 septembre 1853.

⁴⁵ *Procès-verbal des délibérations du Conseil général de Corse*, Ajaccio, G. Marchi imprimeur, 1862, p. 58.

⁴⁶ Jules Julliany, *Essai sur le commerce de Marseille*, Marseille-Jules Babile, Paris chez Renard, Tome III, 1842, p. 322-325.

différentes, qui passent pour plus efficaces. La crise du phylloxéra qui s'étend de la fin des années 1870 aux années 1900 développe la même logique. Le mal est si puissant qu'il oblige finalement à recourir à des porte-greffes résistants à l'insecte, donnant aux pépinières une place nouvelle dans la fourniture des plants de vigne. L'art de la greffe, connu de longue date pour d'autres végétaux, devient le socle de la reconstitution des vignes. La reconstitution des vignes implique des frais qui dissuadent de nombreux foyers de s'y livrer. Toutefois, elle a bien lieu dans de nombreux villages du Taravo. Les professeurs d'agriculture animent des conférences dans les villages pour diffuser les nouvelles pratiques viticoles. Grosseto-Prugna en accueille une consacrée aux maladies et aux parasites de la vigne le 10 juillet 1893 (60 auditeurs) ; Cognocoli-Montichi le 17 juillet 1893, sur la reconstitution du vignoble par les cépages américains (60 auditeurs) ; Fozzano le 14 mai 1894 (40 auditeurs) ; Sainte-Marie-Siché le 11 décembre 1898 (90 auditeurs) ; Olivese le 22 janvier 1899 (100 auditeurs) ; Zicavo le 1^{er} octobre 1899 (70 auditeurs) ; Argiusta-Moriccio le 24 juillet 1903 (25 auditeurs) ; Moca-Croce le 25 juillet 1903 (65 auditeurs) ; Albitreccia le 15 novembre 1903 (35 auditeurs)... Le thème central en est l'intérêt que présentent les plants américains et le greffage, deux éléments centraux pour relever le vignoble. Vingt ans après son déclenchement, le phylloxéra est ainsi contrôlé par la diffusion de nouveaux procédés dans le Taravo.

3. La viticulture du Taravo dans son environnement

La viticulture du bassin du Taravo n'est pas hors des circuits du commerce. Les ménages ont en effet besoin d'argent pour payer les impôts exigibles en numéraires et satisfaire leurs projets et leurs besoins. Les produits de la vigne alimentent ce commerce dès lors que la quantité utile au foyer est garantie. Les surplus risquent de se perdre. Mieux vaut alors les échanger. La spécialisation viticole de quelques exploitations devient une réalité plus visible dans le bassin du Taravo et dans le Sartenais à la fin du XIX^e siècle.

3.1. L'animation commerciale

Les enquêtes réalisées lors du passage de l'île au royaume de France forment une première base de renseignements. Il s'agit du recensement dit « de Choiseul » (1769) et du *Terrier général* (années 1780 dans le Sartenais), levé pour connaître la répartition des terres entre le royaume, les communautés et les particuliers. Ce *Terrier* a également pour fonction de recenser les productions et de fournir des informations sur le potentiel économique de l'île, dans une logique physiocratique. Ces deux documents, presque contemporains, datent d'une période encore troublée. La cartographie des données éclaire la place de la vigne dans la vie des communautés insulaires⁴⁷. Le recensement « de Choiseul » fournit de brefs renseignements qualitatifs sur les produits principaux dont disposent les villageois et sur ceux qui alimentent parfois, ou régulièrement, le commerce, localement ou hors de la communauté. Le *Terrier général* offre de

⁴⁷ Elle est réalisée dans le cadre des limites communales actuelles. Ce choix, le plus aisé, a l'inconvénient de masquer la réalité des terrains relevant des communautés. En effet, la plupart possèdent des biens en indivision, parfois loin des villages, sur la plage et dans la montagne. Les complémentarités territoriales sont ainsi beaucoup plus puissantes que la cartographie « communale » ne le suggère.

son côté des données chiffrées qui suggèrent l'importance des productions. Le choix a été fait de traiter les données concernant la vigne en les rapportant aux surfaces mises en culture, hors pâtures. En représentant un pourcentage, la carte obtenue ne dit pas quelle est réellement l'étendue, en valeur absolue, de la culture de la vigne. Elle livre la part relative de la vigne dans l'utilisation des terres à disposition des particuliers et indique, au-delà, la place de cette culture dans la production des richesses locales.

En 1769, les pièves du bassin du Taravo produisent souvent trop peu de vin pour le commercialiser régulièrement au loin. Dans l'Istria, les surfaces allouées à la vigne sont inférieures à 4 % des terres dédiées aux cultures vers 1785. La viticulture est essentiellement familiale. La comparaison des données de 1769 et de 1785 fait surgir des interrogations. En effet, les enquêteurs de 1769 n'évoquent pas la production des vins dans des communautés qui détiennent pourtant des terres à vigne d'après le *Terrier général*. Telle est la situation des communautés de Corrano et de Guitera, dont le commissaire-enquêteur en 1769 indique qu'elles ne produisent pas de vin, ou très peu, alors qu'une quinzaine d'années après les deux communautés sont décrites comme disposant de vignes en quantité (Guitera : 21,6 arpents ; Corrano : 12,8 arpents). Ce type d'écart s'explique de trois manières. D'une part, la méfiance à l'égard des autorités, ne serait-ce que la crainte d'un impôt ou d'une réquisition, pousse à sous-déclarer les faits. D'autre part, entre 1769 et 1785, il est possible que l'essor de la vigne se soit produit alors que les troubles reculent progressivement dans l'île, pour un temps. En effet, les temps de guerre sont propices aux destructions des biens les plus précieux des ennemis. La vigne en fait partie. Elle est souvent incendiée dans les opérations armées et les repréailles⁴⁸. En 1769, les séquelles des conflits sont encore là. Enfin, l'enquête de 1769 semble avoir cherché à indiquer quelles sont les communautés qui vendent du vin. L'absence de mention du produit signifie dans ce cas qu'il n'alimente aucun commerce même si les foyers en disposent pour eux.

Au sein du Taravo, les zones de la montagne et celles de la plage sont dédiées au pâturage et aux autres cultures. L'élevage transhumant implique des passages réguliers entre les deux ensembles. Les produits suivent les chemins qui associent ces zones. Les villages traversés peuvent, à l'occasion, acquérir des biens qui leur font défaut. L'embouchure du Taravo est un lieu occasionnel d'échange avec des navires. La plupart du temps, de modestes embarcations sont concernées. Il s'agit parfois de cabotage, transport plus facile que l'emprunt de chemins longs et en mauvais état pour des pondéreux. Il s'agit aussi d'approvisionner des navires qui font parfois relâche dans le Valinco. Porto Pollo est un point d'embarquement durant des siècles. Les marins savent qu'en relâchant ici, ils peuvent reconstituer facilement leurs réserves en eau. Un petit commerce existe autour du lieu. Les navires embarquent des châtaignes de la montagne, de Zicavo en particulier, des fromages et des produits de l'élevage, comme ceux d'Olivese, des vins et des raisins secs, quand les récoltes assurent des surplus, comme à Argiusta-Moriccio. Le cabotage achemine des « marchandises » qui sont redistribuées dans les villages.

La situation se modifie réellement au XIX^e siècle avec le développement du port d'Olmeto, Propriano. Ce port reçoit des aménagements importants dans les années 1830 et 1840. Un débarcadère de 20 mètres de longueur y est établi « pour faciliter l'embarquement et le débarquement des marchandises » tandis qu'une

⁴⁸ De nombreux témoignages de ces formes de violence existent dans les sources. Voir notamment l'ouvrage d'Antoine-Marie Graziani, *La violence dans les campagnes corses du XVI^e au XVIII^e siècle*, Ajaccio, Alain Piazzola éditions, 2011.

jetée de 100 mètres est identifiée à la pointe de *Scogliolungo* pour abriter le port des vents d'ouest⁴⁹. Les produits d'Olmeto et du Sartonais y transitent aux côtés de ceux qui viennent du Taravo et qui délaissent Porto-Pollo. En 1859, Conte Grandchamps, un ingénieur des Ponts et Chaussées, écrit que « les navires qui fréquentent le golfe de Valinco stationnent au port de Porto-Pollo, non loin de l'embouchure du Taravo, et les marins attendent au mouillage que le môle de Propriano soit accessible »⁵⁰. Là affluent « les produits du Rizzanèse et du Taravo. Grandchamps milite pour l'assainissement des plages du Taravo, la création de meilleures routes et l'établissement d'une localité durable près de Porto-Pollo. De fait, entre 1855 et 1866, la route forestière n° 5 est ouverte entre cet embarcadère et Olivese avec l'idée d'acheminer les fûts des forêts jusqu'à la mer, mais aussi de stimuler le commerce de la vallée du Taravo. Propriano connaît le plus grand essor en lien avec la dynamique commerciale d'Olmeto, de Sartène et de sa région. Le port est relié en 1869 tous les quinze jours, le lundi, par un bateau à vapeur à Ajaccio. Il supprime finalement Porto-Pollo. En 1883, Charles Guérin dit de Propriano que c'est une « petite ville naissante, qui exporte à Gênes et à Marseille les charbons et les bois des forêts voisines, les blés du bassin du Taravo, les huiles et les vins de Sollacaro et d'Olmeto et reçoit en échange pour la plus grande partie de l'arrondissement de Sartène les produits manufacturés du continent. »⁵¹ En 1886, Propriano bénéficie chaque semaine du passage de deux bateaux à vapeur qui relient Marseille à Ajaccio, sans compter les nombreuses barques au tonnage inférieur à 80 tonnes qui peuvent y accoster sans recourir au service du pilote, ce qui les dispense de payer les frais portuaires⁵². Les marchands Brancaloni et Bucchini y sont spécialisés dans le négoce des vins et spiritueux. Ottaviani intervient également et ajoute le commerce d'autres « articles ». En 1900, le Touring-Club de France relate le long embarquement des produits sur un bateau à Propriano : « Quand la cale est pleine, c'est sur le pont qu'on aligne les tonneaux de vin, les planches de lièges » et beaucoup d'autres produits⁵³

Sentiers et chemins du Taravo sont parcourus par des marchands ambulants, en particulier par ceux venus de Balagne. Zevaco échange du vin à Ajaccio contre de l'huile d'olive. Guitera vend du vin à la Balagne contre de l'huile. Ciamannacce vend un peu de vin, mais surtout du lin à Bastellica contre des draps et du fromage Palneca fournit ses châtaignes à Ajaccio et à la Balagne, contre des « marchandises » et de l'huile. Le village s'approvisionne en raisins et en vins dans les communes voisines. Ce mouvement commercial est néanmoins faible et irrégulier.

Enfin, le commerce local débite le vin dans des lieux de rencontre qui animent la vie de chaque village et où se rassemblent surtout les hommes jusque dans les années 1960. S'y ajoutent des auberges qui accueillent les voyageurs. Les « touristes » deviennent plus nombreux au cours du XIX^e siècle. Anglais, Américains, Allemands, Italiens et Français parcourent l'île. Les routes qui relient Ajaccio à Sartène voient passer des diligences puis des voitures dans les années 1920. Le Taravo est traversé, visité. Les récits de voyage que certains publient viennent compléter la littérature des guides pour les excursionnistes. Le célèbre Adolphe

⁴⁹ *Statistique des ports maritimes de commerce*, Paris, Imprimerie royale, 1839, p. 146-147.

⁵⁰ Conte Grandchamps, *La Corse : sa colonisation et son rôle dans la Méditerranée*, Paris, Hachette, 2^{ème} édition, 1859, p. 91.

⁵¹ Charles Guérin, *Ajaccio, station d'hiver*, Zürich, Orell, Füssli et C^o, 1883, p. 73.

⁵² *Annuaire de la marine de commerce française*, Paris, imprimerie nationale, 1886, p. 921. Les services postaux entre la France et la Corse font l'objet d'une concession, renouvelée le 31 juillet 1883, prévoyant une subvention pour une desserte hebdomadaire d'Ajaccio à Propriano et bimensuelle d'Ajaccio à Bonifacio.

⁵³ *Revue mensuelle du Touring-club de France*, 15 mai 1900, p. 228-229

Joanne consacre un de ses volumes à la Corse. La maison Hachette en perpétue l'initiative à partir des années 1900. Le récit des repas accompagnés du vin local revient sous la plume des voyageurs et des auteurs de guide, au même titre que la description des villages entourés de vignes et de jardins. Vers 1890-1900, Petreto et Casalabriva profitent des haltes des diligences qui relie Ajaccio, Olmeto, Propriano, Sartène et Bonifacio. À Petreto, l'*Hôtel de France* est ouvert toute l'année. Le déjeuner, comme le dîner, coûte 2,5 francs, la chambre à un lit 1,50 franc, et celle à deux lits 2,50 francs⁵⁴. Le prix du repas comprend invariablement le vin d'accompagnement des mets, jugés toujours copieux. Zicavo revient constamment dans les comptes-rendus de voyage avec son hôtel Landri, dont les visiteurs disent : « braves gens excessivement complaisants ; grande chambre et le meilleur lit de tout le voyage ; assez bonne cuisine d'auberge ; chambre 2 francs, repas 2,50 francs, café compris ; petit déjeuner 0,50 franc ; pénurie d'eau et pas de W.-C. », en 1897⁵⁵. Les voyageurs appartiennent alors à une bourgeoisie sensible à la bonne chère, au confort mais surtout aux paysages. Le bouche à oreille joue à plein dans ces milieux et conduit chaque année les visiteurs en plus grand nombre. Les vins font partie des produits qu'ils consomment ordinairement. À Propriano, Armand Grébauval (1864-1913) savoure le confort de l'hôtel qui l'accueille en 1901. Après un bon repas, comportant des merles « bardés de lard, merles roses, les meilleurs du monde », où la boisson le « grise », « une vieille bouteille achève le ravissement » au dessert. C'est peut-être un *particolare*. Et de conclure son récit par ces mots évocateurs : « Alors nous admirons, et nous comprenons : l'auteur du *Guide-Joanne* a écrit sa notice après avoir mangé de ces oiseaux et bu de ce vin-là. »⁵⁶ En effet, arrivant à Propriano, le même auteur avait moqué la description élogieuse qu'Adolphe Joanne avait rédigée pour les futurs voyageurs...

3.2. L'essor tardif d'une viticulture spécialisée

Le bassin du Taravo est d'abord un espace d'économie rurale familiale cherchant dans la vente des surplus, quels qu'ils soient, les compléments utiles à la vie quotidienne. Les communautés du versant nord et celles du versant sud, c'est-à-dire de la piève d'Istria, se complètent en assurant localement la redistribution des produits dont les unes et les autres disposent plus abondamment. Les communautés du versant nord, exposées au midi, entretiennent des surfaces viticoles plus étendues que celles du versant sud. Dans les années 1820, la surface occupée par la vigne demeure presque inchangée à Moca-Croce – 11,8 arpents en 1822 contre 11,25 en 1785 – et à Olivese – 4,7 arpents en 1822 contre 4,55 en 1785. Elle recule beaucoup à Petreto-Bicchisano – un tiers en moins – et à Calasabriva – de moitié. En revanche, elle double à Sollacaro, en lien avec l'essor de débouchés vers Ajaccio. Durant le siècle, la surface de la vigne s'étend encore. En 1913, Olivese dispose de 23 hectares, dont 5 improductifs ; Zigliara de 36 hectares, dont 15 en raisins de table et 1 hectare nouvellement planté⁵⁷ ; Sollacaro de 40 hectares ; Casalabriva de 30 hectares, dont 3 improductifs ; Petreto-Bicchisano de 35 hectares, dont 2 improductifs⁵⁸. Des villages de la montagne ont

⁵⁴ *Bulletin du Club alpin français*, Paris, 1902, p. 238.

⁵⁵ *Revue mensuelle du Touring-club de France*, 15 octobre 1897, p. 396.

⁵⁶ Armand Grébauval, *Au pays bleu (Provence et Corse). Voyages en tous pays*, Paris, Combet, 1901, p. 53-55.

⁵⁷ ADCS, 6 M 1 012, enquête pour 1914.

⁵⁸ ADCS, 6 M 1 011.

également développé leur vignoble : Zicavo entretient 40,4 hectares de vigne, Guitera 62,4 hectares⁵⁹. La mobilisation des hommes pour le front, la guerre qui s'éternise et la désorganisation de l'économie portent un coup sévère à l'activité viticole. Les mutations de la société insulaires et des conditions économiques après 1918 brisent l'élan de reprise observé après le phylloxéra.

Le Taravo demeure longtemps en marge d'un mouvement qui fait émerger des grands domaines fondés sur l'intention de se spécialiser dans la production des vins. Parmi eux, arrêtons-nous un instant sur deux types particuliers, l'un en marge du Taravo dans la colonie agricole et pénitentiaire de Coti-Chiavari, l'autre également en marge du Taravo, dans les environs de Sartène et la vallée de l'Ortolo. Tous les deux ont cependant retenu l'attention des populations car il s'agissait de réalisations qui heurtaient bien des usages.

Le territoire de Coti-Chiavari a été érigé en commune par décret du 18 mai 1852. Il reçoit des terres prises notamment à Frasseto, Campo, Quasquarra et Zecavo. Des difficultés et un procès en retardent l'installation jusqu'au début des années 1860. L'intention du pouvoir est d'y implanter une colonie agricole pénitentiaire pour employer les bagnards à la valorisation des terrains et leur réapprendre les règles sociales par le travail. La vigne est établie sur les pentes qui font face à la mer. La qualité des produits est douteuse, comme le souligne le rapport de l'exposition universelle de 1878. Il faut se « défier » des vins de ce site, écrit le rapporteur des produits des pénitenciers, « certains disent parce qu'ils sont lourds à la tête, d'autres parce qu'ils laissent à désirer par le goût, deux opinions qui sans se contredire, pourraient bien se combiner »⁶⁰. En 1868, la récolte de vin s'élève à 600 hectolitres⁶¹. Dans les années 1880, la production alimente le marché local et d'autres établissements pénitenciers du continent. L'administration expédie en effet près de 1 000 hectolitres de vin, bon an mal an, pour les prisons de la Seine. Elle approvisionne également les maisons centrales de Melun et de Nîmes. 220 hectares de vignes sont installés en 1892⁶². Cette production suscite localement la colère des producteurs. Le travail des détenus permet de fixer un prix de vente des vins beaucoup plus bas que celui des autres domaines. La prospérité n'est que de faible durée. Le phylloxéra apparaît dans les années 1890 à partir d'un foyer identifié à Porticcio, où environ 8 hectares de vigne sont alors cultivés⁶³.

L'autre expérience concerne le chef-lieu de l'arrondissement, Sartène, l'un des tous premiers territoires viticoles de la circonscription. En 1822, seul Bonifacio dispose d'un vignoble plus vaste. Sartène affiche alors environ 200 hectares de vigne, le double de la commune de Levie, troisième alors de ce classement⁶⁴. À la veille des ravages du phylloxéra, en 1870, le vignoble couvre 227,71 hectares, réparti en quatre classes de terrains⁶⁵. Deux sections du territoire communal, Rizzanese et Croccano, en comprennent respectivement 71,30 et 72,46 hectares. Elles sont situées au nord de la ville, entre 100 et 200 mètres d'altitude. En 1913, malgré le phylloxéra, 500 hectares sont consacrés à la vigne, ce qui implique un profond mouvement de

⁵⁹ ADCS, 6 M 1 012, enquête pour 1914.

⁶⁰ V. de Harambure, *Le régime pénitentiaire à l'Exposition universelle de 1878. Etudes sur l'organisation des services publics*, Paris, Marchal Billard, 1878, p. 37.

⁶¹ *Exposé de la situation de l'Empire présenté au Sénat et au corps législatif*, Paris, Imprimerie impériale, 1869, p. 21.

⁶² Victor-Eugène Ardouin-Dumazet, *Voyage en France. 14^{ème} série : la Corse*, Paris-Nancy, Berger-Levrault, 1898, p. 243.

⁶³ *Procès-verbaux des délibérations du Conseil général de la Corse. Session d'avril et de septembre 1890*, Ajaccio, Imprimerie A.-F. Leca, p. 183.

⁶⁴ ADCS, 7 M 120.

⁶⁵ ADCS, Sartène 3 P 272 / 2, 1870.

développement du vignoble : la surface fait plus que doubler en une génération⁶⁶. Une partie du mouvement s'explique par l'initiative d'un maire, Souchard, qui constitue en 1882 la Société des grands vignobles de Sartène. En 1890, elle dispose d'un domaine de 700 hectares dans la vallée de l'Ortolo, en cours de valorisation. La presse agricole nationale se fait l'écho d'une expérience qui semble produire jusqu'à 300 hectolitres à l'hectare selon les auteurs de l'époque ! Les ambitions affichées ne parviennent guère à se réaliser car les moyens à mobiliser sont gigantesques pour cultiver un si vaste domaine⁶⁷. L'échec relatif de la société Souchard donne néanmoins l'espoir à une autre société de prospérer en acquérant des terres près de Sartène, *La Garantie foncière*, suivie après 1898 de *La Ruche foncière*. Leur modèle économique consiste à acquérir des terres à vigne grâce à des versements réguliers d'épargnants du continent qui entendent se constituer une rente. Là encore, l'opération tourne mal, notamment car les recettes se font attendre et que les épargnants saisissent la justice pour éclairer la situation.

Loin de telles expériences, le Taravo demeure une terre où l'initiative privée porte le développement des vignobles au début du XX^e siècle. L'effort réalisé pour maintenir des vignes pour satisfaire les besoins des foyers repose sur des méthodes traditionnelles et nouvelles, nécessaires pour éloigner les difficultés liées aux maladies cryptogamiques et au phylloxéra. Ainsi, les vignes sont « traitées », « sulfatées ». La « bouillie bordelaise » se diffuse. Néanmoins, l'intrusion de la chimie ne remet guère en cause le respect des anciennes recommandations, des dictons et des proverbes. Les savoirs anciens se maintiennent et font parfois l'objet d'un effort de préservation, comme en témoigne l'action d'Antoine Abbattucci dans les années 1950 et 1960. Il s'emploie à rassembler des plants de cépages anciens constatant la rapidité de leur remplacement par d'autres à l'occasion de la puissante mutation viticole de l'île. Une parcelle de la vallée du Taravo devient ainsi un fabuleux conservatoire de l'ancienne diversité ampélographique de Corse. Jean-Charles Abbattucci perpétue cette dynamique patrimoniale en soignant les vignes selon des principes qui empruntent beaucoup aux savoirs anciens, ceux qui cherchaient à mettre en harmonie les conditions environnementales et la culture. D'autres domaines se sont développés dans la vallée du Taravo, comme le clos Vaccelli (Cognocoli-Monticchi, depuis 1961), le clos Pratacone (Pila-Canale), le domaine Quilichini (Pila-Canale), le domaine U Stiliccionu (près de Porto-Pollo, depuis 1961). Les pratiques sont plus attentives aux équilibres environnementaux, que ce soit sous une forme agricole dite « raisonnée » ou sous une forme plus délibérément biodynamique.

De fait, le Taravo est devenu une région viticole qui répond à une triple exigence : la valorisation des cépages anciens ; la maîtrise de savoir-faire respectueux des équilibres environnementaux ; le recours à un équipement moderne assurant la production de vins de qualité.

⁶⁶ ADCS, 6 M 1 011.

⁶⁷ Comte de Diègne, « L'agriculture et le dessèchement des lacs et marais en Corse », *Mémoires publiés par la Société centrale d'Agriculture de France*, Paris, Veuve Bouchard-Huzard, 1890, p. 611.

Éléments de conclusion...

Le Taravo a abrité une viticulture d'abord familiale. La possibilité d'échanger ou de vendre contre argent des surplus a constamment été présente mais sans que la viticulture ne devienne une spécialité productive régionale. Les fruits, secs et frais, et l'eau de vie assuraient des compléments utiles à la vie locale. La consommation du vin n'est jamais très élevée et est d'abord satisfaite par la production locale. En la matière, le vin est longtemps considéré comme un aliment plus qu'une boisson. Cela dit, une distinction existe entre au moins deux formes de consommation, celle qui accompagne la journée de travail et les repas ordinaires, et celle qui caractérise la consommation de fête. Les travailleurs emportent avec eux des gourdes ou des bouteilles de vins légers, en fait des piquettes vinaigrées rafraîchissantes qui offre le mérite d'éviter une consommation d'eau dont la qualité n'est pas toujours garantie. Les moments festifs impliquent davantage des vins plus alcooliques et particuliers. En outre, jusqu'au XIX^e siècle l'habitude est courante d'aromatiser les vins, qui forment ainsi une base de la boisson. Venue des temps antiques, cette pratique implique l'adoucissement des vins avec du miel ou des herbes aromatiques, aux vertus médicinales parfois. D'ailleurs, les décoctions d'herbes dans des vins chauffés participent à la gamme des remèdes que les sociétés anciennes emploient. L'élevage lui-même n'hésite pas devant l'emploi de ce type de breuvage pour fortifier un jeune animal ou essayer de le guérir des faiblesses qui le concernent. La culture de la vigne dépasse longtemps la production seulement vinaire, ce qui peut expliquer l'intérêt des foyers pour l'entretien d'une parcelle.

Le travail de la vigne implique un équipement qui mobilise de nombreux savoir-faire artisanaux. L'équipement des caves implique un aménagement spécifique pour installer les cuves recouvertes de pouzzolane et créer les éléments utiles aux pressoirs. De même, si les outils du travail ordinaire de la vigne sont utiles aux autres travaux agricoles, des instruments spécifiques sont requis pour accompagner le travail et la conservation des produits de la vigne. Les tonneaux, souvent en bois de châtaignier, mobilisent un savoir-faire précis. Toutefois, le nombre de tonneliers est faible dans l'île. Lors de l'Exposition générale à Ajaccio du 10 au 16 mai 1865, les commissaires le soulignent en félicitant le tonnelier Félix Cauro d'Ajaccio et en déclarant souhaiter que « le tonneau se [substitue] de plus en plus à l'outre, encore trop employée aujourd'hui ! »⁶⁸ Les foyers trouvent dans le commerce le moyen de s'approvisionner. Conserver le vin dans des jarres de terre, rendues étanches, s'efface au même titre que le transport du vin dans des outres faits en peau de chèvre, comme l'observe encore le sous-préfet de Corte vers 1820. La généralisation des récipients de verre est tardive. En effet, la Corse manque de verrerie. Celle de Bastia cesse de fonctionner vers 1820⁶⁹. Les bouteilles et les dames-jeannes sont importées du continent. Les dames-jeannes s'avèrent coûteuses et fragiles. Elles nécessitent un paillage protecteur. Par ailleurs, jusqu'aux traités de libre-échange des années 1860, l'importation des bouteilles vides – pas lorsqu'elles contiennent des liquides – est prohibée dans l'espace français⁷⁰ Le liège est récolté et vendu au loin. Les bouchons sont produits dans les années 1850 dans une vaste usine près de Bonifacio pour alimenter le marché continental essentiellement⁷¹.

⁶⁸ *Compte-rendu de l'exposition générale des produits agricoles, industriels et artistiques de la Corse*, Bastia, imprimerie Fabiani, 1865, p. 223.

⁶⁹ François Ropiquet, *Recherches historiques et statistiques sur la Corse*, Paris, 1835, p. 535.

⁷⁰ *Encyclopédie du commerçant. Tome 1*, Paris, Hachette, 1855, p. 353.

⁷¹ *Compte-rendu de l'exposition générale des produits agricoles... op. cit.*, p. 130 : Rocca, fabricant de bouchons à Bonifacio reçoit une médaille de bronze pour sa production en mai 1865.

En somme, le bassin du Taravo a été une terre viticole moins importante que bien d'autres régions de Corse durant des décennies. Néanmoins, son histoire viticole n'est pas négligeable. Depuis quelques décennies, le caractère familial de sa viticulture rejaille sur le renouveau du secteur viticole insulaire, et d'une manière originale. En demeurant éloigné de la massification de la production viticole que d'autres régions vivent dans les années 1960 et 1970, le Taravo a préservé des pratiques habituelles et des cépages rares, ou leur mémoire, avec beaucoup de force. Les variétés locales qui demeurent après 1945 ont moins été repoussées que là où la soif de modernisation poussait à l'adoption massive des plants productifs issus de l'Hérault. Cette particularité est sans aucun doute une clé permettant de comprendre comment s'oriente la viticulture actuellement dans la vallée du Taravo. Puisse cet élan s'approfondir, dans un contexte par ailleurs marqué du désir de retrouver la diversité des textures et des saveurs, contre le risque d'une viticulture affadie et sans goût.

Fabien Gaveau

Professeur d'histoire

Chercheur associé au CNRS UMR 6298 ARTEHIS, Université Dijon

Membre de la revue *Études rurales*, École des Hautes Études en Sciences Sociales-CNRS-Collège de France