
Essai de reconstitution du vignoble liégeois : Quelques notes sur la viticulture nouvelle.

Auteur(s), créateur(s), collaborateur(s) : Genonceaux, Louis

Type d'objet représenté : Livre, monographie

Lieu de création de l'objet original : Belgique - Huy

Identifiant(s) : 709809274 (code-barres ULg); 069529A (cote ULg)

Organisme ayant financé la numérisation : Université de Liège - ULg

Accès ouvert - Domaine public

URL permanente : <http://hdl.handle.net/2268.1/3488>

Les reproductions numériques disponibles sur DONum sont en faible résolution, facilitant le téléchargement. Des fichiers de haute qualité peuvent être obtenus sur conditions, via notre formulaire de contact (feedback).

Certaines de ces reproductions peuvent être payantes. Un devis vous sera envoyé par courriel.

Les documents disponibles sur DONum peuvent être protégés par le droit d'auteur. Ils sont soumis aux règles habituelles de bon usage.

69529 A

ESSAI

de Reconstitution
du Vignoble Liégeois



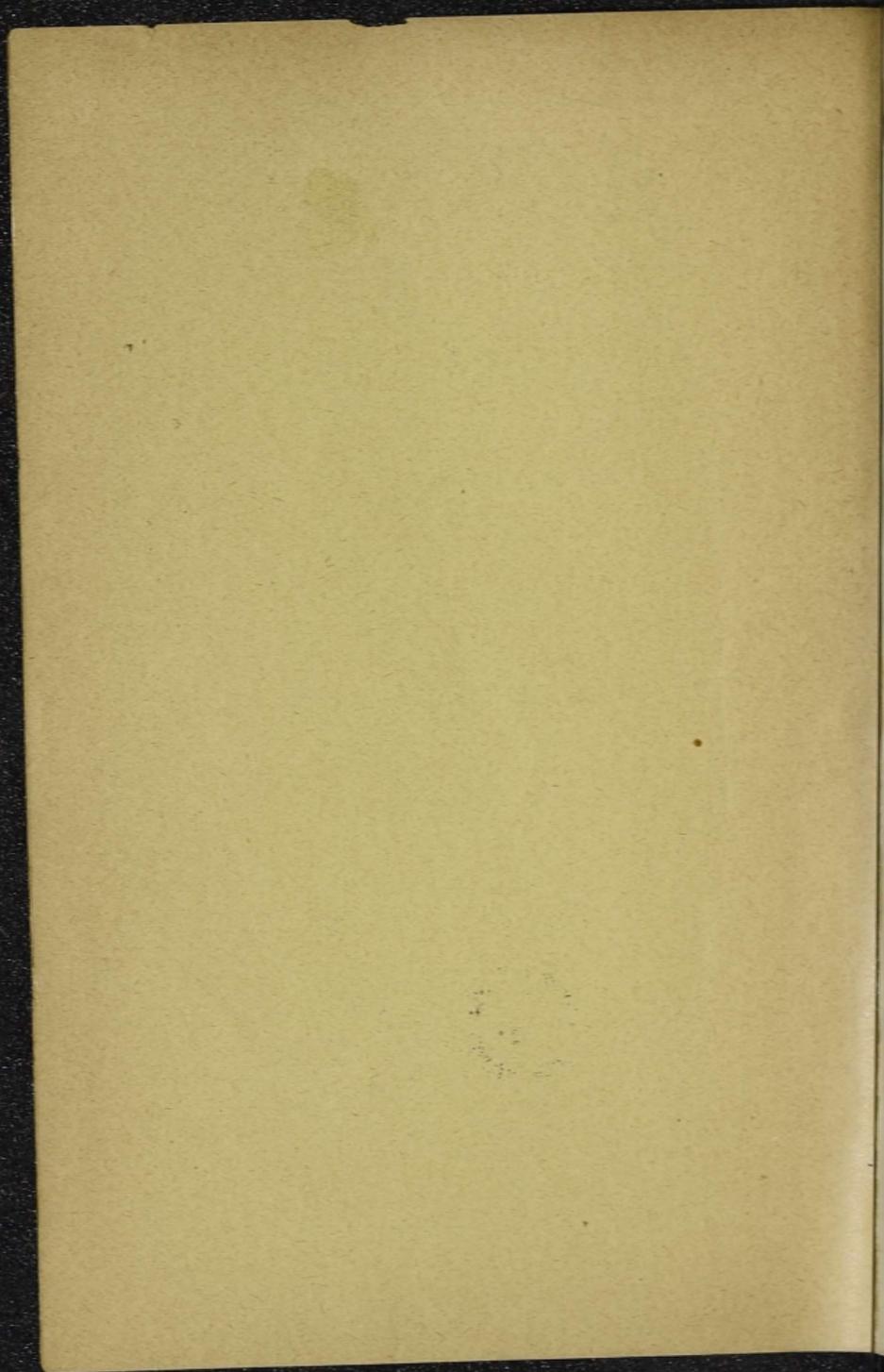
QUELQUES NOTES
SUR LA
VITICULTURE NOUVELLE
PAR
LOUIS GENONCEAUX



— HUY —

IMPRIMERIE COOPÉRATIVE, RUE DE LA FORTUNE, 12.

—
1907



69529 A

A Monsieur Halphen,

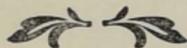
ESSAI

de moyenne de l'ancien,

de Reconstitution

Genonceaux

du Vignoble Liégeois



QUELQUES NOTES

SUR LA

VITICULTURE NOUVELLE

PAR

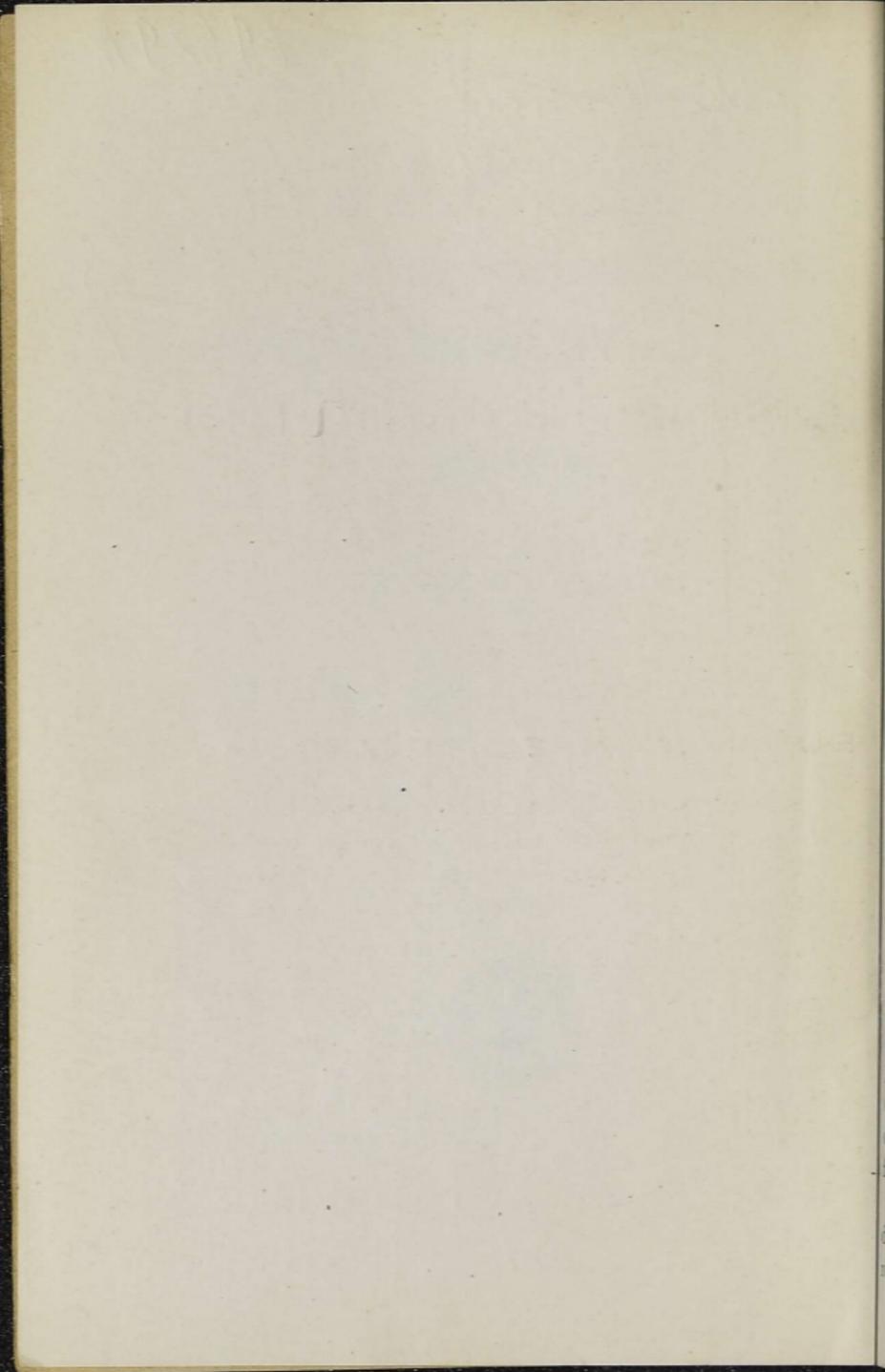
LOUIS GENONCEAUX



— HUY —

IMPRIMERIE COOPÉRATIVE, RUE DE LA FORTUNE, 12.

1907



H. C. C. W.
H. C. C. W.

Essai de Reconstitution

DU

VIGNOBLE LIÉGEOIS



BUT DU CONSEIL PROVINCIAL

Il y a des variétés de vignes précoces pour le vin et pour la table qui ne sont pas assez connues, même en France, et dont la culture valait la peine d'être essayée et étudiée en Belgique, où ne font point défaut les expositions chaudes et abritées.

Sur l'initiative de M. J. Trusa, le Conseil provincial s'est occupé depuis 1901 de ces intéressantes questions.

En 1904, le Conseil a répandu par petits lots la plupart de ces cépages dans les vallées de l'Ourthe et de la Meuse, et l'on a pu constater la belle vigueur de ces vignes hâtives dans les jardins de l'Exposition française à Liège.

En 1905, le Conseil a fait procéder à l'établissement de sept petits vignobles dont la reprise a pleinement réussi.

Ces essais ont été continués plus en grand, et avec le même succès, en 1906 : ils ont pour but d'obtenir des vins gris semblables à ceux de l'Alsace, des vins blancs et des vins mousseux de bonne qualité comme dans le Nord-Est de la France.

Le Conseil provincial a tenu aussi à répandre les variétés spéciales à l'industrie du raisin d'expédition ou raisin de table de plein air très hâtif, qui ne serait ni moins beau ni moins bon que le Chasselas : les horticulteurs en retireraient le meilleur parti à proximité des villes, grandes ou petites, et des centres industriels.

A propos du raisin de cuve, la petite culture vigneronne morcelée comme à Ampsin et à Amay, et comme il est à souhaiter qu'elle reparaisse sur les bords de l'Ourthe, de Tilff à Hamoir, ne sera rémunératrice que si elle concentre ses produits, pour les vinifier rationnellement, en quelques types de qualité homogène, résultat que chacun ne peut atteindre avec les moyens imparfaits des producteurs isolés.

Voici un avant-projet d'ASSOCIATION VITICOLE, d'où dépend en grande partie le succès de la reconstitution du vignoble liégeois.

Association Viticole de....

STATUTS DE L'ASSOCIATION DE....

TITRE 1.

ARTICLE PREMIER. — Il est fondé, sous la dénomination d'Association viticole...., une Société ayant pour but :

1° D'exploiter en commun les produits vinicoles du sol;

2° De faire profiter les propriétaires de vignes, quelle que soit l'importance de leurs récoltes, des avantages résultant d'une culture rationnelle, de bonnes fermentations, d'une manipulation bien entendue des vins en cave et de leur vente opérée dans les conditions les plus favorables;

3° De faire connaître les vins de.... dans toute leur pureté et leur authenticité, de leur chercher des débouchés, d'en favoriser et d'en défendre le commerce et l'écoulement.

ART. 2. — Le siège de la Société est à....; celui de la salle de dégustation à....

ART. 3. — La durée de l'Association est....

ART. 4. — La Société ne recevra que des vendanges bien conditionnées, provenant de plants ayant crû sur le territoire de la commune....

La date du commencement des vendanges sera déterminée par le Comité d'administration? l'autorité communale?

TITRE II

Des Sociétaires

ART. 5. — Sont membres de l'Association les personnes qui, sur leur demande, ont été admises en cette qualité par le Comité d'administration.

Les membres non fondateurs auront à payer une cotisation d'entrée fixée dans chaque cas par le Comité d'administration, qui tiendra compte de l'importance du fonds de réserve et de la quantité moyenne de vendange dont disposera le candidat.

ART. 6. — Tout membre de l'Association s'engage à remettre à celle-ci tout et seulement le produit de ses vignes. Il s'interdit tout commerce de vins de Pays pour son compte particulier.

Il a le droit de prélever sur le produit de sa vendange le vin nécessaire à son ménage.

La vendange doit être livrée au pressoir désigné par le Comité et ce à la charge du propriétaire.

Le Comité avisera les propriétaires du jour où leur vendange pourra être reçue et du lieu où ils devront la livrer.

ART. 7. — Chaque sociétaire devra faire subir en temps voulu, à ses vignes, tous les traitements — sulfutages, arrosages à l'eau froide, soufrages — ordonnés par le Comité, ainsi que les traitements considérés comme nécessaires par l'Association.

ART. 8 — La récolte sur pied pourra être visitée en tout temps par le Comité et les membres de la Commission qui pourraient être nommés à cet effet.

Les sociétaires ne vendront pas de raisins, mais ils auront le droit d'en cueillir pour leur usage.

ART. 9. — Toute contravention à ces diverses prescriptions pourra entraîner la radiation du ou des sociétaires fautifs.

ART. 10. — Un sociétaire décédé n'est pas remplacé par ses héritiers ou ayants droit. Son compte sera réglé à la fin de l'exercice en cours.

La qualité de sociétaire n'est pas transmissible.

Tout sociétaire désirant se retirer de l'Association devra en informer le Comité d'administration par lettre recommandée, mois avant la vendange.

Sa part éventuelle au fonds de réserve ne sera exigible qu'une année après sa démission acceptée.

Les sociétaires exclus n'ont pas droit au fonds de réserve

TITRE III

Administration

ART. 11. — Les intérêts de l'Association sont confiés à un Comité de SEPT A NEUF membres, nommés pour trois ans, par l'assemblée générale du printemps. Il est renouvelable par tiers : les membres sortants sont rééligibles

ART. 12. — Le Comité a les attributions suivantes :

A) Désigner son président, son vice-président, son secrétaire, son caissier et les commissions dont il juge l'existence utile ; toutefois, le secrétaire et le caissier pourront être pris en dehors du Comité ;

B) Nommer et révoquer les représentants ou tous employés dont l'Association pourrait avoir besoin ;

C) Fixer la rémunération due à ces employés et représentants ;

D) Prononcer sur tous projets de règlements, conventions, de baux et d'autoriser toute action juridique intéressant l'Association ; de conclure et de ratifier les ventes de vins ;

E) Décider les emprunts non hypothécaires de.... francs au maximum.

F) Proposer à l'assemblée générale tout emprunt supérieur à la somme...., ainsi que tout emprunt affectant les immeubles de l'Association ;

G) Arrêter les termes du compte à rendre aux sociétaires, cela dans les deux mois qui suivent la clôture

de l'exercice; répartir entre les sociétaires le produit net des vins vendus;

н) Examiner toutes les propositions individuelles ou collectives prises en considération par l'assemblée générale et de présenter un rapport sur chacune d'elles dans une assemblée subséquente;

и) Prendre enfin toutes les mesures propres à assurer la bonne marche de l'institution;

к) Fixer le prix de la vendange;

л) L'expulsion des sociétaires, sauf recours à l'assemblée générale.

м) Fixer la cotisation d'entrée des membres non fondateurs.

ART. 13. — Le Comité se réunit sur la convocation du président ou sur la demande de trois de ses membres.

Pour que ses décisions soient valables, il faut que la majorité de ses membres soient présents.

TITRE IV

Fonds de réserve

ART. 14. — Il sera institué un fonds de réserve destiné à couvrir les pertes que l'Association pourrait éprouver.

Ce fonds sera alimenté par un % à prélever sur le produit net annuel de la vendange de chaque sociétaire.

Ce % à prélever sera fixé chaque année par l'assemblée générale d'automne, sur préavis du Comité.

TITRE V

Assemblée générale

ART. 15. — L'assemblée générale se compose des sociétaires.

ART. 16. — Un membre absent ou empêché ne peut se faire représenter que par un sociétaire. La procuration peut être donnée par simple lettre.

Le sociétaire peut aussi se faire représenter par un membre majeur de sa famille.

ART. 17. — L'assemblée générale se réunit sur convocation du Comité : à l'ordinaire deux fois par an, au printemps et en automne ; à l'extraordinaire sur convocation du Comité ou sur la demande de... sociétaires.

ART. 18. — Le président du Comité est de droit président des assemblées générales. Le secrétaire du Comité fonctionnera également de droit comme secrétaire des dites assemblées.

ART. 19. — L'assemblée générale a dans ses attributions :

A) La nomination du Comité et de la Commission de vérification des comptes ;

B) L'examen et, le cas échéant, l'approbation des comptes ;

C) La fixation du % à prélever pour alimenter le fonds de réserve prévu sous le titre IV ;

D) Le vote sur toute proposition du Comité tendant à la conclusion d'un emprunt supérieur à... francs, ou de tout emprunt affectant les immeubles de l'Association ;

E) La revision des statuts et la solution des cas non prévus;

F) La dissolution de la Société.

ART. 20. — Chaque Sociétaire a droit à une voix.

ART. 21. — Les décisions sont prises au bulletin secret.

ART. 22. — Le vote par acclamation n'est valable pour autant qu'aucun membre de l'assemblée n'y fasse opposition.

ART. 23. — Les propositions individuelles, appuyées par cinq membres au moins, et pour autant qu'elles auront été soumises au Comité huit jours avant l'assemblée, seront mises en discussion et soumises au vote de l'assemblée.

ART. 24. — Le Comité prendra note des vœux qui lui seront adressés, mais il ne sera tenu d'y répondre qu'à l'assemblée générale suivante.

TITRE VI

Dispositions générales

ART. 25. — Afin de faciliter le plus possible les sociétaires au point de vue économique, le Comité prendra ses mesures pour payer à tout sociétaire, dix jours après les vendanges terminées, LA MOITIÉ du prix total de son apport en vendange, en se basant sur le prix courant fixé par le Comité.

Le solde sera payé au printemps; la date en sera fixée par le Comité.

Toutefois, sur la demande de sociétaires, un règlement approximatif du solde des vendanges pourra être fait en tout temps. Ceux-là auront à supporter l'intérêt des

sommes à eux avancées avant la clôture de l'exercice.

ART. 26. — Si des circonstances imprévues occasionnaient des pertes, celles-ci seraient supportées par les propriétaires, au prorata de leurs apports annuels; cela, pour autant que le fonds de réserve ne serait pas suffisant.

ART. 27. — Les avis de l'Association ont valablement lieu par communications individuelles adressées dix jours à l'avance.

ART. 28. — Après le prélèvement fixé par l'assemblée générale pour le fonds de réserve, le surplus des bénéfices sera — sauf décision contraire de la dite assemblée — réparti entre les sociétaires au prorata de la vendange fournie.

ART. 29. — Les présents statuts ne peuvent être révisés que par une assemblée générale, convoquée *AD HOC* et délibérant sur préavis du Comité.

ART. 30. — L'actif social répond seul des obligations de l'Association; les sociétaires n'ont aucune responsabilité personnelle.

TITRE VII

Dissolution

ART. 32. — Toute proposition de dissolution de la Société doit être écrite, soumise au président de l'assemblée générale à l'ouverture d'une séance, discutée dans cette dernière et, si elle est prise en considération, renvoyée à l'examen du Comité, qui fournit son préavis dans une nouvelle séance convoquée spécialement pour le vote définitif.

ART. 33. — La dissolution est rejetée si elle n'est

pas admise par les deux tiers du total des membres de l'Association.

ART. 34. — La dissolution votée, l'assemblée décidera si elle entend confier cette liquidation au Comité ou à une Commission spéciale nommée par elle.

ART. 35. — Toute contestation des membres de l'Association entre eux ou avec l'Association elle-même, sera soumise à un arbitrage, qui jugera en dernier ressort.

Ces associations ont donné en Suisse et en Allemagne les meilleurs résultats.

Elles reconstitueraient la classe des petits viticulteurs, qui ont abandonné le métier ou qui, au lieu de vinifier leurs récoltes, vendent le raisin et abandonnent forcément le plus clair du bénéfice de leur culture.

« Ces petits viticulteurs, dit M. E. Jopken (1), n'ont » pas, comme on dit, les reins assez solides pour » attendre deux, trois ou quatre ans, une récolte » vraiment rémunératrice de leur travail et de leurs » efforts; ils ont trouvé plus sûr — et on ne peut pas » les en blâmer — de substituer à leurs cépages la » culture des primeurs et les plantations d'arbres à » fruits à noyaux. »

M. E. Jopken ajoute plus loin :

« La première condition de réussite dépendra de » l'entente commune de tous les vigneronns et des » propriétaires de terrains propres à la culture de la » vigne : constitués en syndicat, à la tête duquel serait » placée une commission d'études, ils seront en mesure

(1) *La Culture de la vigne à Tournai au XV^e siècle. Faut-il tenter la restauration des vignobles en Belgique ?* Tournai, VASSEUR-DELMÉE, libraire-éditeur, 1899.

» de connaître et d'appliquer tous les perfectionnements
» dont la viticulture a été l'objet dans les autres pays,
» et surtout en France, pendant les dernières années. »

VIGNOBLE

Climat

« On a voulu, dit M. J. Graftiau (1), attribuer la
» décadence de la culture de la vigne, autrefois vaste
» et prospère, à un refroidissement général du climat,
» en relation, soit avec une diminution d'intensité du
» rayonnement solaire, soit avec une augmentation
» du rayonnement terrestre.

» Pour expliquer une déperdition plus grande de
» calorique par rayonnement terrestre, on invoque
» l'influence exercée par la disparition des forêts sur
» l'état hygroscopique de l'air, l'enveloppe atmosphé-
» rique perdant une partie de son efficacité protectrice
» proportionnelle à la réduction de sa richesse en
» vapeur d'eau. Pure hypothèse du reste, car nous
» manquons de données positives permettant d'affirmer
» qu'un changement quelconque soit survenu dans
» notre climat depuis les temps historiques.

» Si notre climat était devenu incompatible avec la
» culture de la vigne en plein air, il eût étendu ses
» effets à tous les vignobles du pays, ou au moins à
» tous ceux des régions paraissant les moins favorisées.
» Or, il nous reste des vignes, non seulement dans la
» vallée de la Meuse, mais aussi dans l'extrême Nord :

(1) *La vigne au-delà de ses frontières. Le vignoble belge,*
par J. GRAFTIAU.
Gand, VICTOR VAN DOSSELARE, 17, Boulevard Hernisser, 1904.

» dans la plaine campinienne. Ce ne sont, il est vrai,
» que de petites étendues, mais cela n'enlève rien de
» leur importance comme argument en faveur de la
» thèse que je défends.

» Si la vallée de la Meuse voit sa température favo-
» rablement influencée par une atmosphère riche en
» acide carbonique, comme l'a fait voir M. Spring, de
» l'Université de Liège, cette circonstance ne se
» présente pas en Campine, plaine basse, sablonneuse,
» aux vastes étendues de bruyères, coupées çà et là de
» pineraies et de champs cultivés.

» Ce n'est donc pas dans un changement hypothé-
» tique de la climature du pays qu'il faut trouver la
» cause déterminante de la décadence de la viticulture
» en Belgique. La plupart des agronomes qui, en ces
» dernières années, ont étudié la question, sont d'ac-
» cord pour le constater. »

La rétrogradation de la vigne vers le sud est due à une foule d'autres circonstances.

Il faut citer avant tout les facilités de communication qui encombrant le marché des produits de pays vignobles plus favorisés du soleil et dont les vins sont de qualité supérieure aux vins belges mal faits jusqu'ici et moins chers qu'eux. Il en était ainsi déjà, en 1451, sous le règne de Philippe-le-Bon, à qui l'on persuadait avec raison que, pour le prix de revient de ses vignes de Louvain, « il achèterait à moindre prix des vins de Beaune et du Rhin » (1). La même cause produit aujourd'hui en France les mêmes effets : dans l'Eure, la culture de la vigne a passé de 1136 à

(1) *Les vignobles de la Belgique*, par ADRIEN BERGET. Paris, 5, rue Gay-Lussac, 1899.

480 hectares; dans l'Oise, de 1122 à 511; dans la Seine, de 1999 à 276.

Mais, ceci est un fait, certaines variétés, dont on trouvera plus loin l'énumération, disposent en Belgique, à flanc de coteau, de la somme de température nécessaire à leur maturité. Il n'y a rien de changé dans le climat, et, comme au III^e siècle, la limite culturale de l'arbuste continue à passer entre Maestricht et Liège, et suit le 52^e de latitude pour redescendre ensuite vers le Rhin. Ce n'est qu'au III^e siècle, avec l'empereur Probus (276-282), qui faisait planter des vignes par ses légions, que la culture de la vigne paraît avoir gagné du terrain dans la Gaule septentrionale : des Vosges au Rhin, grâce à cette initiative, les collines qui bordent la Moselle se couvrirent de vignes, qui gardent encore aujourd'hui la réputation qu'elles avaient conquise à leur début. Ce serait à cette époque que remonterait le dicton qu'aiment à citer les anciens chroniqueurs trévirois et qui s'appliquerait aussi aux vins mosans : *Vinum mosellanum est omni tempore sanum.*

L'on peut se demander si l'époque de l'encépagement des vignobles mosans ne coïnciderait point avec celle des mesures prises par Probus : il semble n'exister, en effet, aucune raison pour que les légionnaires, cantonnés sur les bords de la Meuse et dans la Belgique moyenne, aient été dispensés d'un travail imposé aux soldats stationnant en Champagne et sur la rive gauche du Rhin, que les plants aient été expédiés dans nos provinces par la voie militaire qui reliait Trèves à Cologne et la voie de Cologne à Boulogne, ou qu'ils aient été directement apportés des vignobles qui existaient

depuis longtemps dans la Gaule, peut-être du Jura, patrie de l'intéressante et riche famille des Pinots.

Quoi qu'il en soit, la culture de la vigne devint vite très prospère. Le rhéteur et poète Anzone, qui vivait un siècle après Probus, a salué la Moselle dont « les bords sont plantés de vignes aux grappes parfumées » et, plus tard, un des historiens les plus anciens de Trèves, le docte et excellent évêque Hontheim, caractérisait en ces termes, encore vrais pour les vins mosans, le vin de Moselle : « Personne n'ignore l'abondance, la » bonté, la salubrité, la force du vin de Moselle; il y a » plaisir à s'en griser, sans que ni le cœur ni la tête en » souffrent, sans que l'on ait à craindre de fatigue pour » le lendemain. »

Ce qui prouve que la vigne, appropriée au sol et au climat, arrivait, comme aujourd'hui, à complète maturation. En effet, les années froides et pluvieuses de 1902, 1903 et 1905 n'ont nullement empêché, à Huy, la régulière maturation du Pinot franc, du Noirien, du Beurot, des Fendants roux et verts, du Poum et d'autres variétés qui sont énumérées à la fin de ces notes. 1904 et 1906 ont été des « années exceptionnelles ».

Pourquoi en serait-il autrement ailleurs, dans des expositions convenables, si les vignobles nouveaux étaient rationnellement établis, conduits, protégés contre la gelée blanche, la coulure, les maladies cryptogamiques, la pourriture d'automne, les maladies du vigneron ?

Sur la rive gauche de la Meuse, le débourrement du Poum précède de quelques jours celui des Pinots et des Fendants. Ce débourrement a lieu généralement

au commencement de la deuxième décade d'avril.
Depuis cette entrée en végétation jusqu'à la maturité,

la feuillaison	exige 72 à 75 jours.
la floraison	» 20 »
le développement du grain	» 40 à 45 »
la maturation	» 48 à 50 »
	<hr/>
	180 à 190 jours.

Pour d'autres cépages renseignés ci-dessous et plus précoces que ces variétés, ce cycle de vie active est réduit à 175, 160, 150 jours.

Il y a deux périodes dans cette vie du cep : la période végétative, feuillaison et floraison, et la période de maturation, développement du grain jusqu'à maturité. Les conditions climatériques durant la floraison manifestent leur influence sur la quantité de la récolte. La qualité du vin dépend principalement du temps qu'il fait de juillet au commencement d'octobre, surtout de l'insolation des mois d'août, de septembre et de la première quinzaine d'octobre : c'est le cas pour les vins de 1904 et de 1906.

En d'autres termes, l'on peut dire que la richesse du vin en sucre dépend du calorique que reçoit la vigne par l'atmosphère, le sol caillouteux et le soleil, et que l'acidité augmente avec la quantité de pluie tombée surtout pendant la période de maturation.

Les observations météorologiques et autres au vignoble pourraient porter sur les points suivants :

Nom du cépage.....

1^o Débourrement : date.....; température.....

2° Feuillaison	} <i>Dates. Nombre de jours.</i> <i>Dates. Somme thermique.</i> <i>Dates. Insolation.</i> <i>Dates. Pluies.</i> <i>Dates et nombre des sulfatages, des soufrages, des arrosages.</i> N. B. — Pour chacun des quatre points ci-contre.
Floraison	
Formation et développement du grain jusqu'à la véraison	
Depuis la véraison jusqu'à la maturité complète .	

Ces relevés seraient complétés par :

- a) la moyenne de la teneur en sucre calculée ;
- b) le sucre trouvé par l'analyse.

3° Température du sol à 1 m., à 0.5 m., à 0.25 m., pendant les douze mois.

L'on saurait ainsi quelle est la température du sol pendant les phases de végétation et de maturation, et il serait intéressant de la rapprocher de celle de l'air.

4° Pluie recueillie du 1^{er} avril au 15 octobre.

Acidité calculée.

Acidité trouvée.

Différence.

La quantité de pluie est certainement le facteur qui influe le moins sur la production du sucre : 1905 en est un frappant exemple. Elle devrait être soigneusement répartie entre la feuillaison, la floraison, la formation du grain jusqu'à la véraison — et surtout de la véraison à la vendange.

5° Allongement du sarment de 15 en 15 jours à partir du débourrement : à rapprocher des facteurs énumérés ci-dessus, 2°.

6° Maturation. Modifications subies par le grain :

- A) Circonférence moyenne avant la pluie :... ..
Quantité de sucre :.....
- B) 2 jours après la première pluie :..... Quantité de
sucre :.....
- c) 8 jours après la première pluie :..... : Quantité
de sucre :.....

Jusqu'au commencement du XIX^e siècle, le raisin mûrissait à Lille et aux environs (1).

En Campine, en plaine, le Pinot Beurot apporte tous les ans à l'abbaye de Tongerloos une récolte rémunératrice. Les Pinots mûrissent à Louvain et dans la vallée de la Meuse et, dans cette dernière région, il en est de même des Fendants et du Poum qui y sont d'introduction récente et qui, de l'avis d'amateurs qui s'y connaissent bien, donnent des vins bouquetés, frais, moelleux et de bonne teneur alcoolique.

Le Dr Theyskens (2) rapporte qu'il a planté, en 1882, sur une colline des environs de Diest, un vignoble de 1500 pieds qui ont mûri leurs fruits en 1885. Et nul doute que M. Graftiau n'eût réussi en 1906, à Kessel-Loo, si son vignoble n'avait été ravagé par l'ouragan qui s'est abattu, au commencement du printemps, sur Louvain et ses environs.

M. Graftiau était dans l'absolue vérité lorsqu'il affirmait, au Congrès d'agriculture de Rome, que le climat ne s'opposait point à la reconstitution des vignobles.

A Tongerloos comme à Huy, les faits sont là, constants, faciles à vérifier. Ils sont d'ailleurs pleinement confirmés par les relevés météorologiques : la

(1) *Cultures de vignes en pays non phylloxéré par Salomon*. — Montercau, G. ZANOTTE, 1904.

(2) Dr THEYSKENS, *La Vigne*, op. cité.

somme thermique nécessaire à la maturation complète du Pinot franc, du Noirien et du Beurot est 2.800°. Elle représente sous le climat de Paris de 131 à 150 jours de végétations et 1830 unités de lumière (1).

Or, voici (2) le tableau de la température moyenne dans la vallée de la Meuse, 85 m. d'altitude, et dans la Campine anversoise, 25 m. La Roche, qui avait un vignoble, est à 223 m. La température d'avril est celle des deux dernières décades, et celle d'octobre des quinze premiers jours. Les latitudes septentrionales sont : Huy, 50°31'10"; Liège, 2^e canton, 50°38'48", latitude de celle qui a été déduite astronomiquement à Cointe; Westerloo, 51°5'5".

	Nombre de jours	TEMPÉRATURE MOYENNE			
		Vallée de la Meuse		Campine Anversoise	
Avril	20	9°95	199°0	9°95	199°0
Mai	31	12°9	399°9	12°8	396°8
Juin	30	16°7	501°0	16°6	498°0
Juillet	31	17°9	554°9	17°8	551°8
Août	31	17°6	545°6	17°3	536°3
Septembre	30	15°0	450°0	15°0	450°0
Octobre	15	12°0	183°7	12°0	180°7
	188		2831°1		2812°6

(1) *La Culture de la Vigne aux environs de Paris*, par P. MOUILLEFERT. Rev. de Viticulture, tome X, n° 526.

(2) Conférence au Cercle Royal d'Agriculture de Liège, où l'on a utilisé :

A) *Observatoire Royal de Belgique. Annuaire météorologique pour 1904*, par A. LANCASTER.

B) *Annuaire astronomique de l'Observatoire Royal de Belgique, 1903*, par G. LECOINTE.

C) *Une Communication de M. A. Lancaster à M. Genon-ceaux*, Oct. 1926.

D) *La Vigne au-delà de ses frontières*, op. cité.

L'on dépasse quelque peu à l'abbaye de Tongerloos et dans la vallée de la Meuse qui, comme nous l'avons dit, voit en outre « sa température favorablement influencée par une atmosphère riche en acide carbonique », la somme thermique de 2.800°. Il est hors de doute que cette somme thermique est également atteinte aux endroits où, il y a plusieurs siècles, la province était recouverte de vignobles : sur les bords du Geer, en aval de Tongres; de l'Ourthe, depuis Hamoir; de la Vesdre inférieure; du Hoyoux, à partir de Modave; de la Méhaigne, en aval d'Avennes; dans le bassin supérieur de la Petite-Geete, lieux à altitudes inférieures à celle de La Roche.

Ces relevés sont des relevés à l'ombre. Ils ne tiennent point compte de la chaleur réfléchie, chaleur que le vigneron belge peut à volonté augmenter en coupant de haies très basses (0^m30) (1) sa petite exploitation, en la chargeant de cailloutis comme dans le Rheingau, en faisant le nécessaire pour en teinter la terre en brun. Ces travaux peu coûteux, joints aux sulfatages et aux soufrages opportuns, lui vaudront, outre une maturité plus hâtive, des vins supérieurs en qualité.

Toutes les variétés qui exigent moins de 2.800° ou un peu plus de 2.800° seront, avec succès, cultivées sous notre latitude. Mais une même variété arrivera à maturité à des moments différents : aujourd'hui, dans un clos, à cinquante mètres de là huit jours après, suivant l'exposition, l'altitude, la constitution physique et la couleur du sol, la fumure, le mode de taille, la hauteur de la branche fruitière au-dessus du sol et le

(1) *Culture de la Vigne et Vinification*, par le Dr JULES GUYOT, 2^{me} édition. — Paris, Maison RUTIQUE, 1861.

nombre de grappes qu'elle porte. Le climat général de la province est modifié par les influences locales auxquelles correspond une quantité déterminée de chaleur et de lumière. Cirque calcaireux de Comblain-au-Pont, longue pente schisteuse d'Amay, plaine sablonneuse de Tongerlo, éminence sablo-limoneuse de Kessel-Loo ou colline jurassique de Robelmont, près de Virton, donneront, avec le même cépage, des vins très différents, parce que chaque cépage a une double valeur, l'une intrinsèque qu'il tient de sa nature, l'autre relative qu'il tire du milieu où il vit.

Il n'y a pas moins de neuf cents noms de lieux ou de climats qui témoignent de l'existence de la vigne en Belgique, et les recherches n'ont pas épuisé la matière (1). Les principaux climats de la province de Liège sont disséminés sur le territoire des communes suivantes. Le nom de chaque commune est accompagné du nombre de climats relevés pendant l'époque comprise entre les deux dates qui suivent (2).

(1) *Etude historique sur la Culture de la Vigne en Belgique*, par J. HALKIN. — Liège, CARMAUX, 22, rue Vinave d'Ille. — 1895.

(2) *Messenger des Sciences et Arts de la Belgique : Sur la Culture de la Vigne en Belgique*, par SCHAYES, t. I, 1833; *Sur l'ancienne Culture de la Vigne en Belgique*, par le même, t. IX, 1843.

La Vigne. Traité pratique de sa culture sous verre et à l'air libre. suivi de l'Histoire des Vignobles de Belgique, par le Dr J. THEYSKENS. — Bruxelles, J. LEBÈGUE.

Les Vignobles de la Maison des Grands-Malades en 1616, Registre des recès et ordonnances des onze hommes, Plais tenus le 20^e jour de septembre 1575. Archives des Hospices civils de Huy, par E. JOPKEN. — Huy, 1901

Le Vignoble Charlet. Archives des Hospices Civils de Huy, Grand-Hôpital, Documents, c. n^o 6, (1314-1649), par E. JOPKEN. — Huy, 1901.

Huy-Jadis, par R. DUBOIS. — Huy, DEGRACE, 1907.

- Amay, 28. 1313, 1679.
Ampsin, 11. 1372, 1609.
Ans (Glain), 2. 1362, 1468.
Antheit, 1. Cadastre.
Anthisnes, 1. Cadastre.
Argenteau, 12. 1478, 1795.
Awirs, 5. 1507, 1521.
Battice, 2. Cadastre.
Beaufays, 1. 1632.
Ben-Ahin, 16. 1357, 1683.
Berneau, 2. 177.
Boirs, 1. Cadastre.
Bovenistiers, 1. 1624.
Braives, 1. Cadastre.
Chênée, 6. 1386, 1476.
Cheratte, 17. 1410, 1569.
Chokier, 8. 1086, 1526.
Comblain-au-Port, 5. Cadastre.
Couthuin, 1. Cadastre.
Cras-Avernas, 1. Cadastre.
Dalhem, 4. 1394, 1506.
Engis, 9. 1389, 1510.
Esneux, 1. Cadastre.
Fallais, 1. 1470.
Fexhe lez-Slins, 1. 1360.
Flémalle-Grande, 14. 1420, 1496.
Flémalle-Haute, 17. 1350, 1503.
Flône, 2. 1232, 1554.
Fouron-le-Comte, 2. Cadastre.
Fumal, 1. 1586.
Glons, 3. Cadastre.
Grand-Hallet, 2. 1342.
Grivegnée, 19. 1312, 1569.
Hamoir, 1. Cadastre.
Hermalle-sous-Argenteau, 6.
1482, 1540.
Hermalle-sous-Huy, 1. 1442.
Herstal, 10. 1313, 1519.
Heure-le-Romain, 2. 1315.
Holloigne-aux-Pierres, 5.
1350, 1404.
Horion-Hozémont, 4. Cadastre.
Huy, 44. 830, 1617.
Jemeppe-sur-Meuse, 12.
1313, 1475.
Jupille, 12. 1384, 1501.
Landen, 1. Cadastre.
La Neuville-en-Condroz, 1.
Cadastre.
Liège, 70. 830, 1665.
Lincet, 1. Cadastre.
Lixhe, 1. 1016.
Magnée, 1. Cadastre.
Marchin, 3. 1605.
Milmort, 1. Cadastre.
Moha, 1. 1590.
Mons, 9. 1433, 1494.
Neerwinden, 1. Cadastre.
Ombret, 1. 1526.
Ougrée, 23. 1114, 1772.
Oupeye, 4. 1322, 1482.
Petit-Hallet, 2. 1373.
Pousset, 1. Cadastre.
Ramet, 13. 1346, 1498.
Saint-Georges, 3. 1150.
Saives, 4. 1481, 1574.
Seilles, 4. 1595.
Thimister, 1. Cadastre.
Tihange, 1. 1557.
Tilleur, 12. 1361, 1643.
Trognée, 3. 1579.
Verlaine, 1. Lieu désigné par
les habitants.
Viillers-le-Temple, 2. 1582.
Villers-l'Evêque, 1. 1554.
Vinalmont, nom indiquant que

la vigne y a été cultivée.	Wandre, 1. Cadastre.
Visé, 2. 1356.	Waughe, 1. Cadastre.
Vivegnis, 9. 1238, 1554.	Warnant-Dreye, 1. Cadastre.
Vottem, 3. 1470, 1474.	

L'on a aussi, page 13, invoqué contre la reconstitution du vignoble national l'augmentation du rayonnement terrestre, qui aurait été la conséquence de la disparition des forêts. En France, nul ne conteste pourtant que la proximité des bois expose davantage les vignes aux gelées blanches. Même remarque et due à la même cause à Huy, au pied des pentes, dans l'immédiat voisinage des habitations, des murs de clôture et même de simples haies. Ce sont, des deux côtés, des abris qui tiennent, par ciel découvert, l'air immobile et les couches refroidies en place, couches qui, sur les bords de la Meuse, se forment à la crête du versant et en descendent pour s'accumuler contre l'obstacle et accentuer considérablement l'abaissement de température nocturne (1). D'un autre côté, « les » contrées cultivées sont plus chaudes que les contrées » boisées, parce que les masses de feuillage déve- » loppent l'évaporation pendant le jour et rayonnent » avec force le calorique pendant la nuit; les forêts ont » aussi pour effet d'accroître la circulation des eaux » en augmentant l'évaporation et par suite la quantité » de pluie » (2). Par suite du déboisement et du développement des cultures, le climat de la Belgique a

(1) *Annuaire météorologique pour 1905 : Contribution à l'étude des gelées printanières et automnales en Belgique*, par L. VANDERLINDEN.

(2) *Bibliothèque belge : Traité élémentaire de météorologie*, par P.-C. HOUZEAU et A. LANCASTER. — Deuxième édition. — Mons, HECTOR MANCEAUX, 1883.

été heureusement modifié (1). C'est ce qui avait particulièrement frappé M. E. Jopken en prenant connaissance des Archives des Hospices civils de la ville de Huy. « Les conditions de la viticulture » hutoise, dit-il, n'ont que peu ou prou changé depuis » quatre siècles, en ce sens que ceux qui s'y livraient » l'accusaient, en 1616 comme aujourd'hui, d'être » inégale, peu rémunératrice, exposée sans cesse aux » MALIGNITÉS DE L'AIR, et, en somme, de tromper » presque continuellement les espérances les plus » légitimes; nous pourrions prouver par d'autres textes » que ces plaintes ne faisaient que rééditer celles des » siècles précédents, et il ne serait peut-être pas fort » malaisé d'établir qu'elles durent se produire, en se » justifiant dans une certaine mesure, dès les débuts de » la culture de la vigne dans notre pays. De ce que » celle-ci s'étendait au moyen-âge à une grande partie » du territoire belge, on s'est mis à rechercher les » causes de sa décadence dans des faits relativement » récents, telle l'occupation désastreuse des armées de » Louis XIV, ou l'on s'est contenté de quelque » explication, aux apparences décisives, tel le refroidissement de la température, pour prononcer » l'irréremédiable déchéance de nos vignobles (2). »

M. R. Dubois fait les mêmes constatations (3).
« De même que sur les bords du Rhin et de la Moselle, » les plus petits recoins étaient garnis de vignes... On ne

(1) *Ann. mét. pour 1904 : Constantes météorologiques de Bruxelles-Uccle*, par A. LANCASTER.

(2) *Les Vignobles de la maison des Grands-Malades en 1610*, op. cité.

(3) *Huy-Jadis*, op. cité.

» voyait partout que pampres. Et, chose à noter, les
» vigneronns des XVI^e, XVII^e et XVIII^e siècles se
» plaignaient tout autant que ceux d'aujourd'hui de
» l'inclémence du temps, des gelées tardives, de la
» grêle, de l'insuffisance de chaleur; leurs doléances
» sont consignées dans de nombreux documents. Dès
» le XI^e siècle, les annales parlent des mauvaises
» années dues aux intempéries. Il en résulte qu'on ne
» peut sérieusement prétendre que la température de
» notre région a varié d'une façon suffisante pour
» modifier les résultats de la culture de la vigne. »

A la limite culturale classique, Vannes-Alençon-Beauvais-Mézières et passant entre Maestricht et Liège, page 15 (1), l'on peut substituer celle de Vannes-Mantes-Mouzon-Tournai-Anvers. « Si téméraire que paraisse cette affirmation, contraire à toutes les apparences, comme à l'expérience du XIX^e siècle, nous croyons que celles-ci pourront être démenties au XX^e (2). »

Exposition du Vignoble

Exposition sud ou sud-est, sur les collines rocheuses, les plus escarpées et à MI-COTEAU, à l'abri des vents du nord et du sud-ouest. Il faut se garder de planter à la partie supérieure et à la partie inférieure de la déclivité. Si la pente centrale est trop considérable, on doit la couper par des murs formant terrasses,

(1) *Culture de la Vigne*, par le Dr J. GUYOT, etc., op. cité.

(2) *La Viticulture septentrionale (à travers les vignobles du nord-est)*, par ADRIEN BERGET, agrégé de l'Université, docteur en droit, viticulteur à Pontailier-Saônes. — Macon, 1902.

afin d'empêcher les eaux d'en raviner la surface. Bonne, haute et solide clôture en ronces artificielles. S'abstenir de planter dans le voisinage immédiat de haies, de murailles, de bâtiments en contre-bas de la culture, parce qu'une barrière de l'espèce provoque, par un ciel clair et un temps calme, un amas d'air sec et froid qui descend des parties les plus élevées de la colline ou du plateau : au printemps, il amène la formation de gelées blanches et, en été et en automne, des refroidissements de température assez sensibles pour retarder ou voire compromettre la maturation du raisin.

Eviter la plaine et le fond de la vallée. L'expérience et le temps diront quelle est, dans les Ardennes liégeoises, la limite altitudinale de la culture de la vigne : en 1858, P. Joigneaux goûtait, à La Roche, un vin du cru qu'il déclarait égal, sinon supérieur, à beaucoup de vins communs récoltés en France (1).

Sol

Il est actuellement impossible de dire quelle est l'influence de l'origine géologique sur un cépage adapté au sol et au climat.

Nous nous en tiendrons aux quelques considérations suivantes.

Sol caillouteux, perméable, noir ou foncé (humus), rouge (oxyde de fer), ce qui facilite la maturité plus que les terres grises ou blanches.

(1) *Les Vignobles de la Belgique, etc.*, par A. BERGET, op. cité.

Culture de la Vigne et fabrication des Vins en Belgique, par P. JOIGNEAUX. — Bruxelles, 1860.

Connaissance exacte — le défoncement en apporté la notion précise — de la profondeur du sol et de la nature du sous-sol : ce qui est nécessaire pour le choix du porte-greffe, pour les labours, pour l'application des fumures et pour les arrosages d'été, selon que les racines sont plus ou moins traçantes ou pivotantes.

Mais il importe, toutefois, que la silice, l'argile, le calcaire, le fer et l'humus, qui colorent la terre, entrent harmonieusement dans la composition du sol. L'azote, l'acide phosphorique, la potasse, le calcaire, le fer, l'humus, l'argile, la silice agissent à petite dose. Leur rôle a néanmoins une grande importance pratique.

Dans le cas de la prédominance du sable fin et d'une proportion d'argile très minime, la production dépend surtout du degré d'humidité : l'on récolte des vins ayant beaucoup de finesse et de bouquet. C'est le cas de l'abbaye de Tongerlo, et c'est ce qui explique comment Aerschot a été un centre viticole important, lorsque la vigne était cultivée sur les deux rives du Démer.

Les terrains argileux sont froids : ils ne conviennent pas à la vigne.

Les sols sablo-limoneux, où dominent le sable et les nombreux cailloux, légers, perméables, assez consistants pour permettre les labours d'ameublement et la parfaite division du sol, sont des plus favorables à la culture de la vigne : le bassin de la Geete liégeoise a été recouvert de vignobles.

Les sols calcaires, toujours plus ou moins mélangés à des particules argileuses et siliceuses, favorisent la

dissolution des principes fertilisants et la décomposition de l'humus : sols secs, caillouteux, qui se travaillent facilement, permettent le facile écoulement des eaux dans les couches profondes, sont les meilleurs et les plus fertiles : le vin de l'Ourthe valait les bons ordinaires de France.

Le versant de la rive gauche de la Meuse appartient au grand massif ardoisier rhénan : il possède quelques beaux vignobles.

Il y a à tenir compte du rôle primordial des cailloux disséminés dans la terre arable : diminution de la compacité du sol, écoulement des eaux surabondantes, ralentissement d'une évaporation trop rapide de l'eau. Les cailloux jouent également un certain rôle en ce qui concerne l'échauffement du sol : ils réfléchissent une partie des rayons solaires sur les feuilles et les raisins, retiennent une portion de la chaleur pendant le jour et la cèdent peu à peu au sol pendant la nuit. Les principaux vignobles de France reposent sur des sols très caillouteux.

Lorsque la quantité de calcaire atteint une certaine proportion, le sol est plus ou moins chlorosant : il est alors nécessaire d'en tenir le plus grand compte dans le choix du porte-greffe à employer.

L'azote favorise la végétation et la potasse, la fructification. De l'acide phosphorique dépendent en partie la quantité et la qualité du rendement. Celle-ci reste aussi subordonnée à l'action du calcaire. Le fer colore le vin. Il en est de même de l'humus qui le rendrait plus riche en tannin. La silice, enfin, apporterait le bouquet.

Encépagement

Il faut encépager avec un seul pied ou, ce qui est mieux, adjoindre à ce pied des pieds dits complémentaires qui mûrissent en même temps que lui, et dont les moûts mélangés au sien donnent un vin de meilleure qualité.

I. — Choix de Cépages de cuve

La tâche à accomplir est multiple.

Il faut d'abord et avant tout sélectionner les trois principales variétés devenues indigènes, le Pinot Beurot, le Pinot Franc, le Noirien, qui forment, de temps immémorial, le fonds du vignoble mosan.

Il faut ensuite y adjoindre et sélectionner quelques cépages étrangers connus et étudiés, blancs et noirs, qui débourent tard, évoluent rapidement, résistent à la coulure, au millerandage, à la pourriture d'automne et, comme sur les bords du Rhin, accorder la préférence aux plants complémentaires destinés à la préparation des vins blancs ordinaires et des vins blancs mousseux.

A) *Préparation des Vins blancs*

La vallée de la Meuse possède un seul pied rarement cultivé un peu en grand, le Pinot Beurot.

Pinot Beurot. Originaire de la Côte d'Or, il réussit très bien dans le vignoble de Tongerlo. Il entre comme facteur indiscuté et très méritant dans tout grand bourgogne rouge de Pinot noir. Nous avons dit qu'il était représenté, sans avoir jamais été propagé,

dans les vieilles vignes hutoises. Il est entré en proportion exacte, au moins dans un clos, pour donner du moëlleux au vin de Pinot Franc, rendre celui-ci plus CHAT, comme disent les vignerons bourguignons.

Pour quelques-uns, le Beurot est le plus méconnu des Pinots. On lui reproche en France d'être sujet ou un peu sujet au millerandage : nous ne l'avons jamais constaté à Huy ni sur les vieux pieds ni sur les pieds greffés. On peut faire le vin du Beurot en blanc. Cuvé de trente-six à quarante-huit heures, le Beurot donne un vin gris, exempt de toutes maladies. Très bon produit à champagniser. Cépages complémentaires : Fendants, $\frac{1}{3}$; Pinot blanc vrai, $\frac{1}{3}$.

Après le Beurot, l'on cite deux cépages acclimatés en Belgique, la Madeleine royale et le Précoce de Malingre, et deux cépages suisses, les Fendants.

Madeleine royale. Voir ci-dessous.

Précoce de Malingre. Id.

Fendants roux et verts. Deux dérivés de chasselas. Très grande fertilité. Vin léger, agréable, parfumé. Cépages complémentaires : Beurot, $\frac{1}{3}$; Pinot blanc vrai, $\frac{1}{3}$.

En Alsace, le Pinot Beurot est mélangé au Riesling et, à Thomery, au Chasselas, dont les Fendants sont des sélections. Les champs d'expérimentation établis en 1906 ont prévu la réunion, dans la même cuve, des moûts de Malingre, de Beurot et de Fendants, avec le Malingre comme pied de cuve. Les plantations en 1907 y ajouteront la Madeleine royale (pied de cuve), le Pinot blanc vrai importé ici dès 1904 (1).

(1) *La Question des Pinots blancs*, par AD. BERGET, Conseiller ampélographique de la Société des Viticulteurs de France. — Paris, rue Gay-Lussac, 1899.

Pourraient servir à obtenir un bon vin blanc les variétés suivantes essayées en 1906 à Engis :

Firnriesling.
Tantorina.
Sylvaner rose.
Velteliner.

B) *Préparation des Vins rouges*

Le vignoble mosan a été formé principalement du Pinot franc, vieux pied bourguignon, et du Noirien ou Pinot noir, qui a été, en France, l'objet de sélections minutieuses et dont le rendement, qui laissait jadis à désirer, a été « doublé par le greffage » (1).

Pinot franc. Grappe un peu plus développée et plus rameuse que celle du Pinot noir. Très bon vin. Cépage complémentaire dans la proportion de 1/15 à 1/20 : le Beurot.

Noirien ou Pinot noir, appelé aussi petit Noirien, Franc Pinot, Vert doré, Plant doré, Morillon noir, Noir menu, Auvernat, Klevner, Burgunder.

Le Pinot noir est de floraison très délicate. Petite grappe — il est désigné sous ce nom à Huy — cylindrique et serrée. Production faible : voir ci-dessus l'exception. L'on en a tiré, en 1905 et en 1906, une récolte satisfaisante, grâce à une fumure intensive et à une taille à long bois. Le meilleur des vins rouges. Cépage complémentaire : le Beurot, 1/15 à 1/20.

A noter deux sélections du Pinot noir : le Melascone

(1) AD. BERGET : *La Viticulture nouvelle*. — Paris, FÉLIX ALCAN.

Nera, qui en a toutes les hautes qualités, la fertilité en plus, et le Pinot comte Odard, à rendement plus élevé.

Le Pinot noirien vinifié en blanc sert à faire les vins mousseux de Champagne.

Ont été introduits le Pinot St-Laurent et le Poum, cépages complémentaires.

Le Pinot St-Laurent, peu cultivé en France, est vigoureux, fertile. Il aime les terrains calcaires. Peu exigeant sous le rapport du sol : même dans les années défavorables, donnant un beau vin rouge, agréable, rappelant les vins légers du Bordelais. Ce St-Laurent n'a rien qui puisse le faire rechercher comme raisin de table. Il n'est recommandable que pour la vinification. Ce que l'on désigne en Belgique sous le nom de St-Laurent, est la Madeleine violette.

Poum appelé aussi Lasca. Le Poum est d'une fertilité extraordinaire. Maturité contemporaine de celle du Pinot St-Laurent. Vin rouge grenat, de goût agréable : associé par moitié à celui du Pinot St-Laurent, le vin devient excellent. Le Poum débouffe quelques jours avant le Pinot franc et le Pinot noirien. Ne pas l'épuiser en lui laissant trop de grappes sur la branche fruitière.

M. Ad. Berget (1) recommande :

I. Pour les grands vins : le Pinot Beurot, le Pinot blanc vrai, le Pinot franc, le Noirien.

II. Pour les grands ordinaires : le Pinot St-Laurent et le Poum.

Nous prendrons la liberté d'y ajouter les Fendants

(1) *La Viticulture nouvelle*, Op. cité.

dont on tire les bons vins de la côte vaudoise du Léman.

Le Précoce de Malingre et la Madeleine royale ne sont qu'accessoires dans l'encépagement, page 31, pour la préparation des vins blancs. S'ils n'étaient point vinifiés, ils seraient facilement, et à des prix élevés, vendus comme raisins de table.

III. Pour les raisins de table :

Les meilleures variétés de Chasselas et les Fendants, le Précoce de Malingre et la Madeleine royale.

La fertilité du Lignan est médiocre d'après les uns, merveilleuse selon les autres. Nous nous rangeons à l'avis de ces derniers : voir ci-dessous.

Taille

La fertilité et la situation des bourgeons sur le sarment varient avec les cépages : c'est sur leur valeur et leur position que sont basés les systèmes de taille, la TAILLE LONGUE et la TAILLE COURTE.

Les trois cépages mosans, le Melascone nera (2), le Pinot comte Odard, le Poum, le Pinot blanc vrai et la Madeleine royale demandent la taille longue.

La taille courte est celle du Pinot St-Laurent, du Précoce de Malingre et des Fendants. Ces variétés ont les yeux de la base aussi fertiles que les autres. On les taille à deux ou trois yeux francs, sans compter l'œil de la base ou BOURRILLON.

(1) Mi-longue, d'après d'autres viticulteurs.

II. — Choix de Cépages de Table (1)

Les recherches personnelles de MM. Salomon ont permis de retrouver quelle était la variété d'où l'on tirait le vin exposé en vente sur le marché de Lille il y a plus de soixante ans. C'est la Madeleine noire connue depuis longtemps en Belgique sous le nom de St-Bernard (2); pour des causes multiples, et dont la faiblesse de production de ce cépage n'est pas la moindre, il fut petit à petit abandonné et jamais remplacé.

Aidés en cela par divers collègues et amateurs du Nord et dont nous avons eu l'honneur d'être, MM. Salomon ont créé, il y a tantôt dix ans, quelques champs d'expériences que nous avons régulièrement visités. Sur leurs indications, telle vigne fut, dans le nord français, puis à Huy, plantée ou en plein champ ou sur espalier est ou sud; l'exposition ouest, trop exposée aux pluies, a été abandonnée. Ces essais ont parfaitement réussi, et, malgré les deux années défectueuses et tardives (1902, 1903), les résultats obtenus ont été tellement probants que l'absence de vigne dans un jardin liégeois, quel qu'il soit et où l'altitude n'empêche toute culture, ne pourra, dans l'avenir, s'expliquer.

Ces observations s'appliquent à la Belgique entière, l'Ardenne momentanément exceptée.

(1) La variété hâtive de Tongerlo est bleue. — *Revue agronomique*, année 1896, n° 3. — Article de M. J. GIELE, agronome de l'Etat.

(2) *Cultures de Vignes*, etc., op. cité.

A. — Variétés de pleine terre

à cultiver à exposition convenable, sans le secours de l'espalier. La plupart sont des variétés de cuve.

A) Variétés blanches

1. Précoce de Malingre. Cuve et Table. Vigueur moyenne. Grande fertilité. Grain moyen et juteux. Bon vin. — Taille courte.

2. Madeleines Céline et Juliette. C. et T. Très bonne vigueur. Grande fertilité, mais sujets à la coulure. Fruits savoureux. — Taille courte.

3. Madeleine royale. C. et T. Vigueur excessive. Très fertile. Grain fondant, juteux et sucré. Bon vin blanc ordinaire. — Taille longue.

4. Fendants roux et verts, sur pente rapide. C. et T. — Taille courte.

B) Variétés noires

Précoce de Lang. C. et T. Grain juteux, mais à pulpe légèrement acidulée. — Taille longue.

Précoce St-Laurent, sélection du Pinot St-Laurent. C. et T. Vigoureux. Fertile. Grain à pulpe légèrement acidulée. Résiste à la pourriture. Bon vin rouge. — Taille courte.

Précoce des Vosges. C. et T. Vigoureux. Très fertile. Grains à pulpe fondante et sucrée. Résistant aux gelées printanières et, alors même que celles-ci surviendraient, une demi-récolte est toujours assurée. Bon vin gris. — Taille courte.

Précoce Lécuriot. C. et T. Comme ci-dessus. — Taille courte.

B. — **Sur les murs exposés à l'est**

A) *Variétés blanches*

Précoce de Saumur. T. Vigueur moyenne. Fertilité id. Le plus précoce des muscats. Saveur fine et musquée très agréable. — Taille longue.

Précoce Houbine. T. Muscat un peu plus tardif que le précédent. — Taille courte.

B) *Variété noire*

Noir hâtif de Marseille. T. Croisement de Muscat sur hybride américain. — Taille courte.

C. — **Sur les murs exposés au sud**

A) *Variétés blanches*

Agostenga. C. et T. Bonne vigueur. Id. fertilité. Saveur simple et sucrée. — Taille courte.

Diamant Traube. T. Très vigoureux. Id. fertile. Gros grains juteux. Saveur fraîche et agréable. — Taille longue.

Lignan blanc. C. et T. Très vigoureux. Fertilité discutée. Saveur fraîche et agréable. — Taille longue.

Muscat hâtif du Puy-de-Dôme. T. Vigoureux. Assez fertile. Saveur très musquée. — Taille longue.

Sicilien. C. et T. Vigoureux et fertile. Grain gros. Saveur simple. — Taille courte.

Van der laan Traube. C. et T. Comme le précédent. Taille courte.

D. — Sur les murs exposés au Sud,
les murs étant garnis d'abris vitrés d'au
moins 0^m50 de largeur
et placés à 3 mètres de hauteur

A) *Variétés blanches et roses*

Chasselas blond ou doré de Thomery. Bonne vigueur, très fertile. Grain sur-moyen, sphérique. Convierait admirablement, par exemple, aux lieux dits HEID DES GATTES, à Aywaille, et VIGNOBLE, à Comblain-au-Pont, et à un grand nombre d'expositions semblables. Il en est de même du

Chasselas Angevin, de quelques jours plus hâtif, et du Chasselas blanc royal, grain blanc, à maturité parfaite.

A signaler aussi les variétés blanches :

Chasselas Ciotat, caractères du Chasselas doré,

Chasselas de Montaubau, id., grains couleur rose clair, se teintant à la maturité,

Chasselas musqué vrai, grain sur-moyen, sphérique, blanc ambré,

Et les variétés roses :

Chasselas de Falloux, grain sur-moyen, sphérique, rose gris clair,

Chasselas du Pô, id.,

Chasselas rose royal, caractères du Chasselas doré, grain rose clair,

Chasselas Salomon, grain rond, grosseur ordinaire, rose groseille, et

Malvoisie rose du Pô, grain sous-moyen, légèrement ellipsoïde, rose clair.

Toutes ces variétés sont à taille courte.

B) *Variété noire*

Semis de Goes. Caractères du Frankenthal. Grappe généralement plus volumineuse. — Taille courte.

E. — **Sur les murs exposés au Sud
sans aucun abri**

A) *Variétés blanches*

Sullivan. Très vigoureux. Fertile. Grain moyen. — Taille courte.

Valencia. Id. — Taille longue.

B) *Variétés noires*

Frankenthal. Cépage connu. — Taille longue.

Limberger. Vigoureux et fertile. Gros grain sphérique, noir bleuâtre. — Taille longue.

Luglienga nera. Id. Grain sur-moyen, oblong, noir violacé. — Taille longue.

Ces variétés ont été greffées sur des pieds choisis reconnus comme s'adaptant le mieux aux divers sols de la province. Ont été éliminés délibérément les plants qui ne paraissaient point convenir à nos conditions locales et aux débuts difficiles d'une reconstitution : les mêmes prudentes considérations ont seules arrêté le choix des cépages fins recommandés dans les pages précédentes, 30 et suivantes.

Vigneron

Quant au vigneron, il se formera lui-même, comme tant d'amateurs sont devenus apiculteurs. La condition essentielle de succès, c'est que se constituent des groupements locaux où quelques hommes d'initiative et de bonne volonté, partisans de la Viticulture nouvelle, verront, dans la cause soutenue par les autorités provinciales et par M. Trusa, « le spectacle instructif », dit M. A. Berget (1), « d'une industrie qui passe brusquement » de l'état routinier et empirique à l'état de culture » intensive et scientifique ».

La culture est-elle rémunératrice? Frais d'établissement et d'entretien

Le rendement moyen du système préconisé par le Conseil provincial est-il égal, inférieur ou supérieur au rendement moyen de la culture des céréales, de la betterave sucrière, des primeurs? Les premiers champs d'expérimentation — raisin de cuve et raisin de table — ont été créés en 1902. En rapprochant leurs résultats de ceux à constater dans les plantiers de 1904, 1905, 1906 et 1907, l'on conclura en connaissance de cause.

En attendant, voici quelques renseignements qui

(1) *La Viticulture Nouvelle*, op. cité. Broché, o fr. 60.

Nous recommandons vivement la lecture de cet excellent ouvrage, supérieurement écrit, aux personnes qui s'intéressent à la Viticulture, ainsi que :

A) *La Culture de la Vigne* (plein air), par le Dr J. Guyot, op. cité. — Broché, 3 fr.

B) *Traité de la Culture des arbres fruitiers* (espalier), par GILLEKENS. — Bruxelles, Office de Publicité. — Broché, 3 fr.

permettront à chacun d'évaluer, suivant la localité qu'il habite, les frais d'établissement et d'entretien d'un vignoble.

I. Terrain : rente du capital, location.
Clôture.

II. Défoncement à bras à 50 centimètres de profondeur : de 30 à 40 mètres cubes par jour. Trous : 200 id.

III. Achat de pieds greffés, en moyenne à 150 francs le mille. En plus : douane; port; taxe par application de la Convention de Berne; autres menus frais

IV. Travaux divers que peut faire, PAR JOUR, un vigneron de profession :

A) Planter 500 pieds greffés à racines rognées, 250 avec racines entières.

B) Buttage, 5 à 8 ares. — Débuttage, 25 ares. — Bêchage, 2 à 3 ares. — Binage, 5 à 10 ares. — Provignage : de 80 à 100 provins.

C) Taille : 8 à 10 ares. — Ebourgeonnement : 20 à 25 ares. — Placement des échelons : 12 à 15 ares. — Premier accolage : 20 ares; deuxième : 12 ares. — Incision annulaire : 33 ares. — Rognage : 2 hectares.

D) Sulfatage au verdet Vermorel ou au verdet Sellet, à l'aide du grand pulvérisateur à dos Vermorel : 1 à 2 hectares. — Soufrage à la Torpille Vermorel : 2 à 3 hectares.

E) Fumure : un homme place de 2 à 3 mètres cubes par jour. Fumier. Engrais minéraux. Humates . . .

L'amateur peut exécuter lui-même la plupart de ces opérations.

f) Instruments : bêche, houe, binette, rateau, etc. ; sécateur ; pulvérisateur et soufreuse, achat par un groupe de viticulteurs

Verdet et soufre, id.

V. Appareils de soutien.

A) Echalas carbonylés (1), six mois avant leur emploi, d'un mètre 20 de hauteur, en chêne

Demi-échalas (0 m.60), id.

Paragels à confectionner soi-même

B) Ou bien des treillages avec piquets en bois carbonylés. Par 75 mètres : 1^o 13 piquets chêne de 1 m. 80 ; 232 mètres de fil de fer n^o 15 ; 3^o pose ; 4^o crampons

C) Ou bien des treillages avec piquets en fer rendus inoxydables. Par 75 mètres : 1^o 2 piquets d'extrémités et leurs 2 arcs-boutants 30×30×4.5, soit 6 mètres de fer à 2 kil. le mètre, soit 12 kil. ; — 11 piquets intermédiaires, soit 15 m. 60 de fer, à 1 k. 112 le mètre, soit 17 k. 12 de fer ; — 15 blocs en béton dans lesquels les piquets sont scellés ; — 15 scellements au ciment ; — 43 trous, perçage des piquets ; — 2 petits boulons ; — 228 mètres de fil de fer (30 mètres au kilo), soit 7 k. 600 ou 22 k. 800 en 30 ans à 0 fr. 28 ; — vernissage ; — installation

Longueur de chaque tige de fer : 10 à 20 centimètres dans le bloc, 15 centimètres dans la terre, 1 m. 10 en dehors du sol.

(1) *Carbonyle S/Z*, Société belge du Carbonyle, Prayon-Trooz. S, Z, premières lettres des noms des inventeurs.

Trois rangées de fil de fer : la première à 0 m. 25 du sol, la deuxième à 0 m. 25 de la première, la troisième à 0 m. 50 de la deuxième.

La publication de ces pages a été décidée par le Conseil provincial, à l'unanimité et sur la proposition de M. le Gouverneur. Elles prouvent que ni le sol, ni le climat, ni les cépages fins très précoces, précoces et mûrissant en même temps que le Chasselas, ne sont des obstacles à l'essai de reconstitution du vignoble liégeois. Même si le Phylloxéra envahissait la province, ces cépages accompliraient, jusqu'à leur vieillesse, leur cycle normal de végétation.



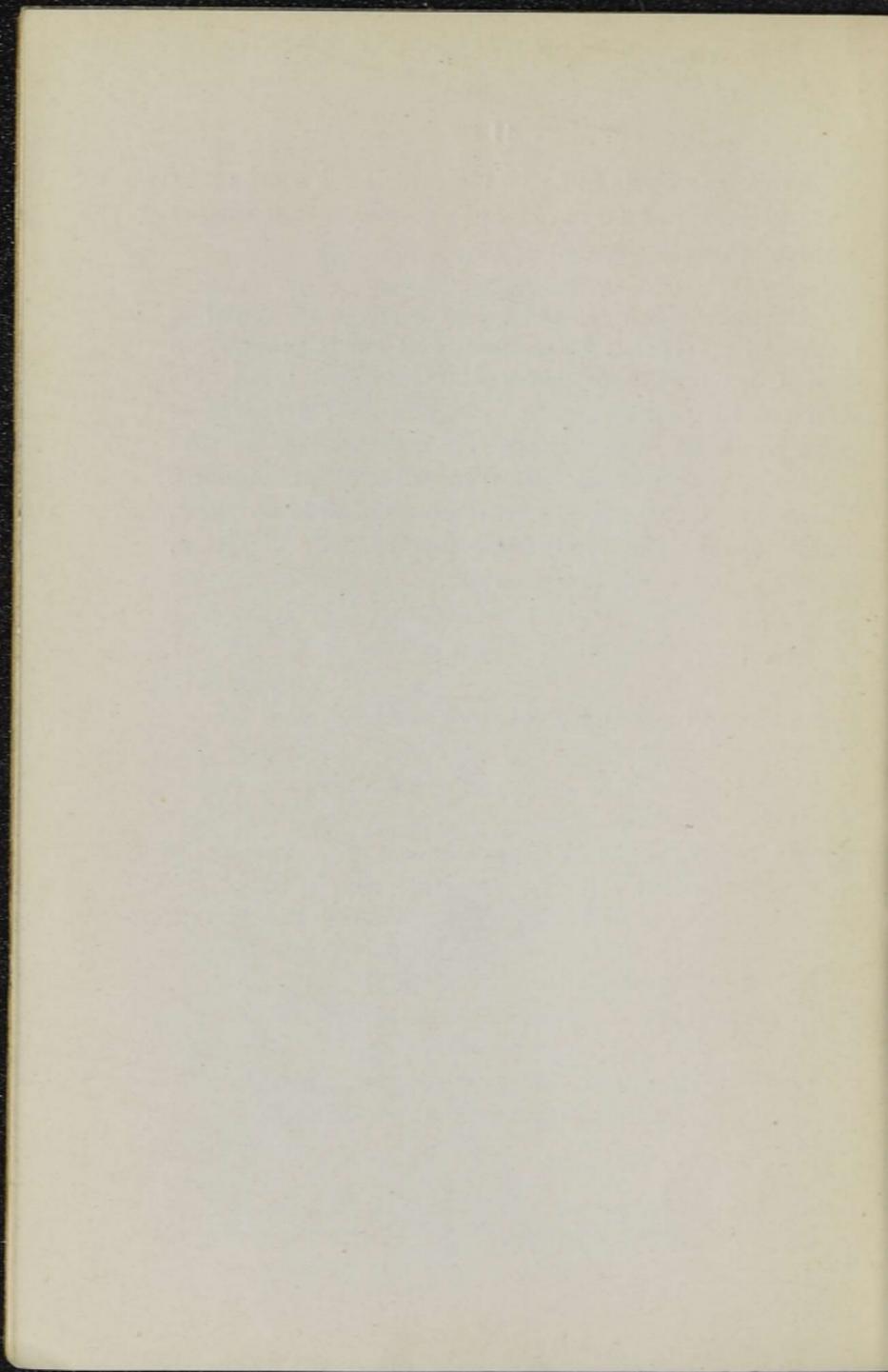
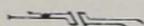


Tableau indicateur des Matières



	Pages
Double but du Conseil provincial	3-4
Association viticole	4-13
Le climat n'est pas la cause du recul de la culture .	13-15
Aire de culture au III ^e siècle et époque probable des plantations	15-16
Maturité au IV ^e siècle	16-17
Durée du cycle de la végétation et observations y relatives	18-19
Maturité actuelle prouvée par les relevés météorolo- giques (vallée de la Meuse et Campine) et leurs conséquences	19-21
Climats liégeois.	21-24
La disparition des forêts favorable à la culture . .	24-25
Limites culturales	26
Exposition du vignoble	26-27
Sol id.	27-29
Règles de l'encépagement des cépages de cuve . . .	30
Application de ces règles à la préparation des vins blancs et des vins mousseux	30-32
Id. à la préparation des vins rouges	32-33
Classification des vins	33
Taille longue et taille courte	34
Cépages de table et expériences préalables à leur choix	35
Variétés de pleine terre blanches	36
Id. noires	36

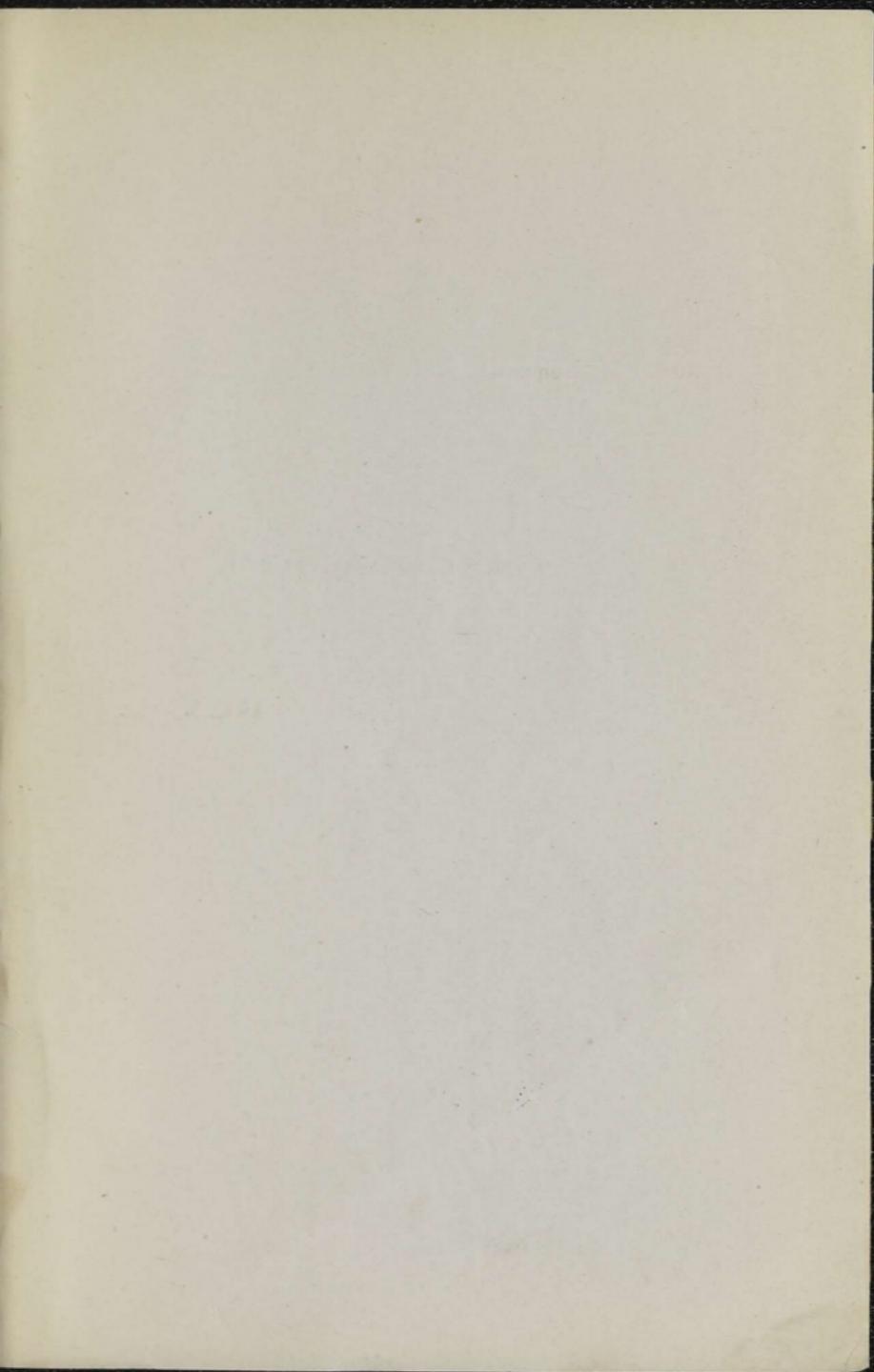
	Pages
Sur les murs à l'est et au sud, blanches et noires	37
Sur les murs exposés au sud avec abri.	38-39
Id. sans abri	39
Vignerons	40
Frais d'établissement et d'entretien	41-43

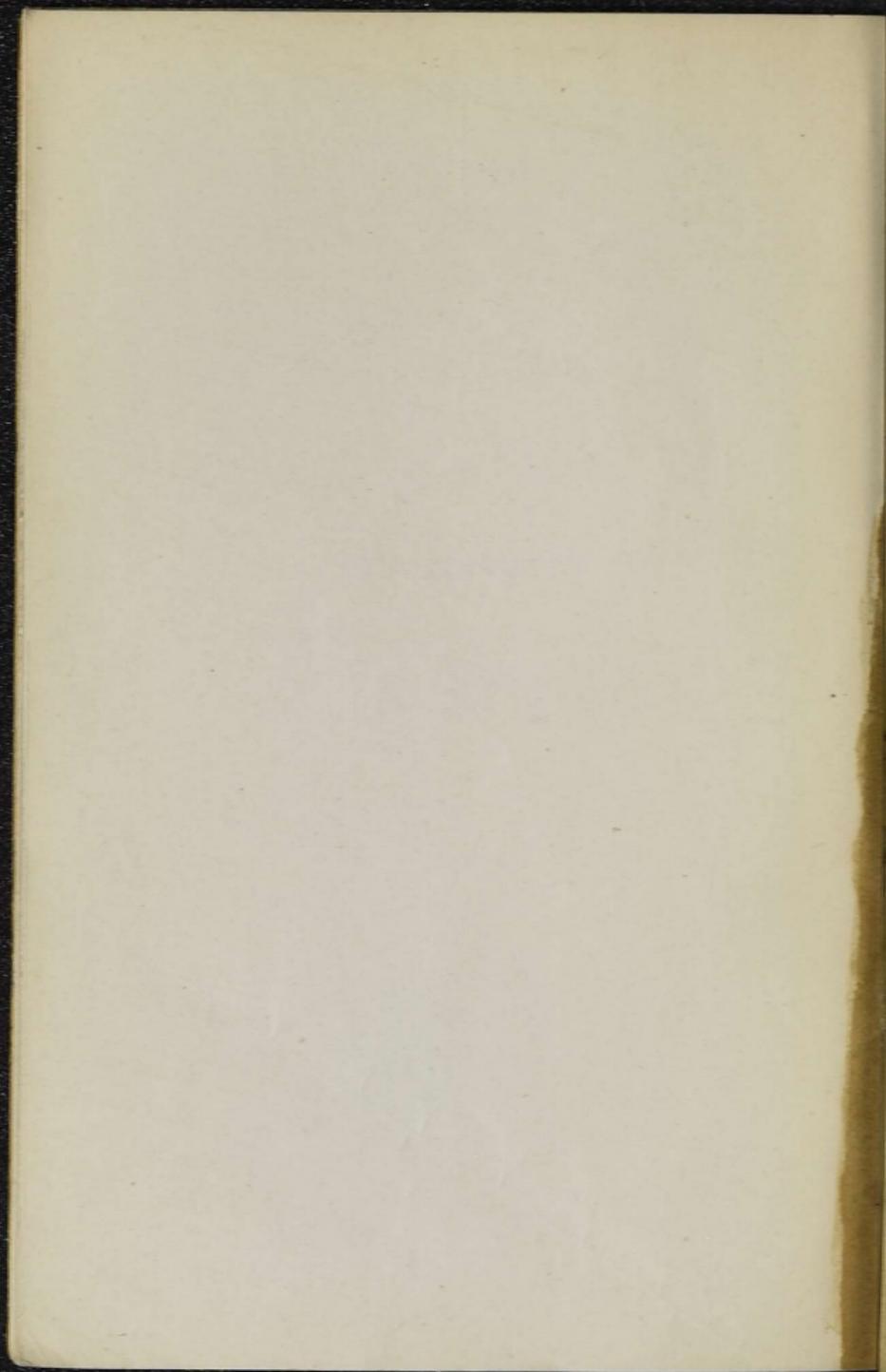


OBSERVATION

S'ADRESSER POUR TOUS RENSEIGNEMENTS A
M. L. GENONCEAUX,
8, rue Grégoire-Bodart, à HUY.







69529A

ULg - C.I.C.B.



709809274

LIBER

