

Histoire de la viticulture en Brabant oriental par Tom Avermaete

Titre original : Avermaete, Tom. De wijnbouw in Oost-Brabant (13de-16de eeuw) met bijzondere aandacht voor de regio Leuven, Onuitgegeven masterproef, KULeuven, 1996.

Avant-propos

Grâce à sa situation géographique, le Brabant a toujours pu se présenter comme une région horticole par excellence. Par tâtonnements, les hommes ont toujours cherché les techniques et les cultures qui leur permettraient d'exploiter économiquement les sols légers et les pentes douces des collines. Non sans résultats. Le raisin de table belge, la fraise belge ou la chicorée, qui allaient plus tard conquérir le monde entier, n'ont-ils pas commencé leur ascension victorieuse dans cette région ? Quoi qu'il en soit, la spécialisation horticole du Brabant ne s'est pas faite du jour au lendemain. Elle peut s'appuyer sur une riche tradition dont les racines remontent à un passé lointain, lorsque les os joyeux des vignobles de Louvain, qui sentent bon, promettaient encore un vin joyeux. La viticulture brabançonne médiévale n'a cependant pas disparu sans laisser de traces. Et pas seulement dans le paysage. Les nombreux noms de famille, noms de rue, bâtiments et œuvres d'art brabançons témoignent encore aujourd'hui de l'importance de cette culture. Mais ce n'est pas tout. En effet, la viticulture se prête mieux que toute autre culture à l'identification régionale. D'ailleurs, les gens s'identifient aussi au vin de leur région. D'ailleurs, n'est-ce pas la raison pour laquelle on ne peut pas plus blesser un Français qu'on ne peut mépriser la qualité du vin français ? Il y a même des connaisseurs qui prétendent pouvoir connaître la nature des habitants de la région à partir du vin. Il n'est pas surprenant que la viticulture ait également été utilisée à des fins de propagande. Ainsi, on racontait que le bien-aimé empereur Charles Quint emportait du vin Hageland partout lors de ses voyages. Bien que ces histoires populaires circulent bruyamment, les archives sont muettes à ce sujet. Une preuve de plus que le mot "culture du vin" peut être utilisé dans ses deux sens. Quelle autre culture l'imitera ?

En outre, un ouvrage sur la viticulture brabançonne n'étanchera pas seulement la soif des historiens. Il s'agit en effet d'un sujet aux multiples facettes, qui comprend également des aspects géologiques, géographiques et climatiques. L'intérêt pour la viticulture brabançonne ne date pas d'hier. Au siècle dernier, des historiens comme Halkin ou Serrure y accordaient déjà beaucoup d'attention. En outre, ces dernières années, les milieux de l'histoire locale se sont intéressés à la viticulture d'antan. Cependant, toutes ces études, à l'exception des travaux du Prof. Dr R. Van Uytven et de T.J. Gerits, se limitent le plus souvent à énumérer les endroits où il y avait des vignobles. Une telle énumération nous semble non seulement irresponsable dans le cadre d'une étude socio-économique, mais elle est même impossible à compléter. Je suis donc fermement convaincu qu'il vaut mieux se concentrer sur la divulgation systématique des documents d'archives que sur la recherche de vignobles dans les sources. En outre, il est typique que, bien que le sujet soit étudié depuis plus de cent cinquante ans, un ouvrage scientifique approfondi ou une monographie sur l'histoire de la viticulture brabançonne ait toujours fait défaut. Cela ne veut évidemment pas dire que cet ouvrage comblera définitivement cette lacune. En effet, de nombreux aspects pourraient encore être approfondis. J'espère cependant, avec ce travail, donner une nouvelle orientation à l'ensemble du débat sur la viticulture brabançonne. Par ailleurs, il faut dire qu'en deux ans, il n'a pas été facile de se familiariser tant avec l'organisation des archives, les documents, la paléographie, le monnayage et la métrologie, qu'avec la littérature viticole, l'histoire socio-économique brabançonne et médiévale. Bien que je sois conscient que les thèses abordées dans ce travail nécessiteront encore plusieurs années de maturation, je considère ma tâche comme accomplie. Après tout, j'y ai travaillé dur, avec beaucoup de plaisir, pendant deux ans.

Maintenant que le travail est presque terminé, je voudrais remercier toutes les personnes qui m'ont aidé. E. Van Ermen, le directeur de cette thèse, qui s'est toujours montré ouvert aux

nouvelles idées et qui, grâce à sa connaissance de l'histoire du Brabant, a su me motiver à maintes reprises à emprunter des chemins obscurs et inconnus et, si possible, à les tracer. Je remercie également les professeurs R. Van Uytven et L. Van Buyten pour l'intérêt qu'ils ont manifesté et les commentaires critiques qu'ils ont formulés au cours de l'élaboration de ce travail. R. Van Uytven pour ses travaux sur Louvain en général et sur la consommation de vin en particulier. Il n'est pas exagéré de dire que cette thèse aurait été une tâche presque impossible si je n'avais pas pu m'appuyer sur ses recherches à certains moments. Les nombreuses notes de bas de page renvoyant à ses publications peuvent en témoigner.

Je tiens également à remercier certains de mes collègues étudiants avec lesquels j'ai passé de nombreuses journées dans des archives et des bibliothèques poussiéreuses (et dans des cafés) : Cindy, Clara, Katrien, Liesbeth, Bart, Pieter, Ivo et Stef. Je tiens à remercier tout particulièrement Koen Van den Bossche, avec qui j'ai passé deux mois entiers aux Archives de l'État de Bruxelles pendant les vacances. Comme son mémoire de fin d'études sur la famille van Wilre de Louvain correspondait étroitement à mon sujet en termes de sources, nous avons pu résoudre de nombreux problèmes ensemble.

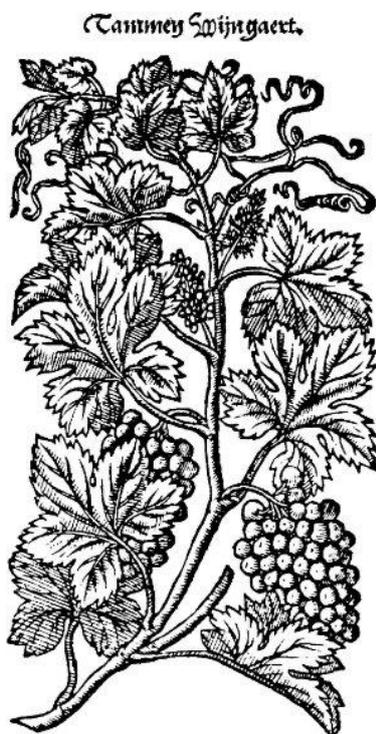
Enfin, je tiens à remercier sincèrement mes parents et mes sœurs Tine, Tessa et Leen pour le soutien qu'ils m'ont apporté. Après tout, mes colocataires attendent avec espoir la fin de ce travail depuis un certain temps et cherchent déjà avec diligence un spécialiste de l'oreille pour se faire enlever les lianes de leurs oreilles. Sans eux, je n'aurais jamais pu achever ce travail. Je remercie également Bert Coenen et les voisins Grobben et Leeman.

LIVRE I : L'histoire de la viticulture dans le Brabant oriental

Partie I :

Les aspects techniques et la diffusion de la viticulture dans le Brabant oriental

Introduction



Noé avait-il aussi une vigne dans son arche ? La Bible ne le mentionne pas explicitement, mais cela pourrait bien être le cas. Après tout, la vigne n'existait à l'origine qu'au Proche-Orient. C'est une heureuse coïncidence que ce soit aussi le berceau de la civilisation occidentale. La technique de la viticulture est en effet un processus assez complexe qui nécessite un certain degré de développement général. De ce point de vue, la viticulture n'est pas tant un élément naturel qu'un produit culturel.

Quel a été le processus qui a mené de la vigne à la cave à vin aujourd'hui et où se trouve la viticulture à travers le temps ? Dans cet article, nous tenterons de répondre à ces questions. Dans un premier temps, nous aborderons le processus de production du vin et les facteurs qui l'influencent. Dans un deuxième chapitre, nous examinerons où et à partir de quand la viticulture a été généralement pratiquée. Pour terminer, nous nous concentrerons sur la zone de recherche proprement dite, à savoir le Brabant oriental.

Chapitre I : La viticulture d'un point de vue technique

Introduction

Pour étudier l'histoire de la viticulture, il faut d'abord s'intéresser à l'objet même de la recherche. Nous partons donc de la plante et nous nous demandons quelles sont les exigences de la vigne vis-à-vis de son environnement immédiat. Ensuite, nous étudions la technique mise en œuvre pour la vigne au Moyen Âge. Enfin, l'aspect climatologique est abordé. Pour cette étude climatologique, nous nous appuyons également sur nos propres recherches, ce qui nous donne une vision originale de l'évolution du climat dans nos régions.

Article 1 : La culture du raisin de cuve

A. La vigne

L'espèce végétale *Vitis Vinifera* Linnaeus, ou simplement vigne, est classée dans la famille des vignes. Cette famille, également appelée famille des Vitacées, comprend environ 700 espèces, principalement des régions tropicales et subtropicales¹. Avec la définition de l'espèce "*Vitis Vinifera*", la classification de notre objet de recherche n'est pas encore complète. En effet, on peut encore distinguer différentes variétés au sein d'une même espèce. Cependant, il est difficile de savoir quelles variétés étaient cultivées à l'époque. On peut supposer qu'il s'agissait de *Vitis Vinifera Silvestris*, une variété sauvage européenne. Elle serait originaire de *Vitis Vinifera Caucasia*, une variété du Caucase². Selon Willem Boonen, chroniqueur louvaniste du XVI^e siècle, les plants auraient été importés de Bourgogne : " Onse voerouders hielent in groote estime wijngaerden te planten, ende principaelijck gehaelt die vuyt Bourgoindien worden gehaelt "³ (Nos ancêtres avaient la plantation de vignobles en estime, et principalement .celles qui provenaient de Bourgogne) Un compte rendu de 1750, longtemps

après l'apogée de la viticulture brabançonne, indique également une importation de France : "15 novembris : betaelt tot Ryselen door den heer provises for 30 plants wijngaert uyt Vranckeryck" (15 novembre : paiement de 30 plants de vignes français à Ryselen).

Bien que la période de floraison de la plante se situe généralement en mai et juin dans l'hémisphère nord, il existe encore des différences importantes en fonction de la variété. Dans le Hageland, les variétés à floraison précoce se développent particulièrement bien car leurs fruits peuvent profiter du soleil plus longtemps⁵. En effet, les fruits commencent déjà à se développer pendant la période de floraison. Durant cette période, de petites fleurs vert jaunâtre apparaissent sur les panicules florales, également appelées grappes de fleurs. Ces fleurs sont généralement hermaphrodites : elles contiennent donc des étamines pollinisatrices et un pistil. Cependant, la vigne peut également se reproduire de manière asexuée. Un rameau coupé que l'on met en terre se développera ainsi à nouveau en plante. Fin septembre, début octobre, les fruits de la plante sont complètement développés. Ceux-ci peuvent être blancs ou rouges, selon la variété. Si l'on récoltait autrefois aussi bien des raisins blancs que des raisins rouges, les variétés blanches se portent généralement mieux que les rouges dans nos régions.⁶ En mai, les premières feuilles apparaissent sur la plante. Ces feuilles sont dispersées sur la tige et présentent une incision en forme de main. En face des tiges des feuilles, on trouve les vrilles adhésives. En effet, la vigne, comme le lierre, est une plante grimpante. Cependant, la tige de la plante est plutôt ligneuse, même si elle semble plutôt anguleuse. En effet, la tige se développe chaque printemps à partir d'un bourgeon. Pour se maintenir dans le sol et absorber l'eau et les nutriments, la vigne possède deux types de racines : les racines superficielles et les racines pivotantes. Comme leur nom l'indique, les racines superficielles sont situées au sommet de la tige. Elles se frayent un chemin horizontalement dans le sol et servent principalement à absorber la matière organique. Les racines superficielles peuvent toutefois être facilement endommagées lors du travail du sol. Contrairement aux racines de surface, les racines pivotantes se développent plutôt verticalement. Dans un sol bien aéré et perméable, celles-ci, à la recherche d'eau, peuvent pénétrer très profondément dans le sol⁷.

A l'origine, la vigne poussait dans le Caucase, une région montagneuse au sol pauvre. On peut donc dire que la viticulture ne nécessite pas naturellement un sol fertile⁸. Au contraire, n'est-il pas vrai que les meilleurs cépages proviennent de vignobles situés sur des sols pauvres ? On trouve des vignobles sur des sols limoneux, argileux, marneux, sableux et même graveleux (Bordeaux). Seule une nappe phréatique permanente à faible profondeur est très défavorable à la culture du raisin car la vigne ne peut pas respirer suffisamment et pourrit⁹. Si la vigne est naturellement peu exigeante sur le type de sol, elle nécessite la présence de carbone dans le sol. Cette teneur en carbone est déterminée par la teneur en humus, qui est favorisée par la décomposition et le pourrissement des plantes et autres matières organiques. Comme la teneur en humus des sols Hageland est généralement trop faible, et ce tant dans la couche arable que dans le sous-sol, une fertilisation est nécessaire¹⁰. Néanmoins, on peut dire que, sous réserve d'une bonne fertilisation minérale et organique, les sols du Hageland répondent aux exigences spécifiques de la viticulture¹¹.

Les variétés de l'époque ne seraient pas plus résistantes aux maladies des plantes que les actuelles. Il est probable que les maladies susceptibles d'affecter la vigne étaient simplement moins nombreuses. Après tout, les maladies contemporaines telles que l'oïdium, le mildiou et le black-rot, toutes d'origine exotique, étaient inconnues à l'époque¹². L'exemple le plus frappant est peut-être celui du phylloxéra. Ce phylloxéra, un insecte nuisible originaire d'Amérique, aurait rendu la viticulture impossible en Europe à partir du milieu du XIXe siècle si l'on n'avait pas découvert que plusieurs variétés de vin greffées sur du matériel végétal américain étaient résistantes à l'insecte.

B. La culture à l'année

Dès le début de la nouvelle ère, les Pays-Bas sont à l'avant-garde du développement agricole et horticole. Nulle part ailleurs il n'y avait autant de scientifiques travaillant à la recherche, à la classification et à l'étude des plantes. Le plus connu d'entre eux est probablement Rembert Dodoens avec son "Cruydt-boeck"¹³. Mais il n'était pas le premier. Dès 1483, Jan Veldener imprimait en Gueldre son "Herbarius" en latin, le tout premier livre avec des images de plantes. Un an plus tard, le même imprimeur, qui travaillait alors à Louvain, publiait une traduction néerlandaise sous le titre "Den herbarius in dietsche"¹⁴. Deux siècles plus tard, les Pays-Bas sont toujours à la pointe de la recherche agronomique. Il n'est donc pas étonnant que des agronomes anglais soient venus au 17^e siècle pour étudier les méthodes de production et les appliquer ensuite dans leur pays. Nos propres chercheurs, tels que J. Van der Groen et P. Nijland, ont également étudié les techniques horticoles afin de les diffuser. Avec leur ouvrage "Vermakelijck Landt-Leven", nous disposons d'une des meilleures sources pour étudier de plus près les méthodes de culture de la vigne utilisées à l'époque dans notre pays.

1. La plantation

"On plante la vigne en lune descendante / dans les pays chauds / au moment des cerises / et dans les pays froids en carême ou dans les premiers jours ". Si la plante a fleuri pendant un an, il faut la sarcler et l'ébourgeonner pour couper les rejets de racine / et lier les jeunes sarments¹⁵. On lui enlèvera les premières fleurs / car elle aura une meilleure charpente après cela "¹⁶. Les vignes étaient donc plantées au printemps. Comme la vigne se reproduit également de manière asexuée, il suffisait de planter en terre des rameaux de vigne vivants. Ces rameaux avaient alors besoin d'un an pour s'enraciner.

Une fois la vigne bien développée, on pouvait l'attacher à un "piquet de vigne", généralement en bois de saule. Même si les "good willigen wijngartstacen"¹⁷ étaient probablement plus résistants à la pourriture dans le sol sec des collines du Hageland, ils devaient être remplacés régulièrement. A cet égard, nous trouvons ce qui suit dans un bail de 1547, qui concerne le vignoble d'Opvelp : "Item soe wie den wijngaert blijft, sal moeten laten te zijnen affscheyd den wijngaert wel ende hoffelijckt, rontomme vermaeckt en te Bamisse¹⁸ al gestockt...". Le locataire devait " alle jaeren staeken V duysent staecken en prussen (?) of suecken alsoe veel stocken alst dat behoert "¹⁹. Pour entretenir un vignoble, il fallait beaucoup de bois. Le vignoble de l'hôpital, qui faisait partie du vignoble ducal de Louvain, utilisait environ 3 000 échelas par an pour une superficie de 5 quarts (plus de 40 ares ou environ la moitié d'un terrain de football).

2. L'automne

En automne, les vignes devaient être taillées. Nous savons très peu de choses sur la manière dont ils ont taillé. Selon Lindemans, la taille se faisait comme au début du siècle dans la région de Huy. Dans cette méthode, qui était également utilisée en Champagne, on ne laisse pas la vigne devenir un buisson. En automne, tous les sarments sont taillés sauf un, le plus haut. Ce sarment peut alors être enfoncé ou encavaillonné²⁰. Dans Van der Groen, on peut lire ce qui suit à propos de cette incrustation : "Les vignobles sont cultivés par recouchage en février / et leurs sarments ou pousses d'un an qui se trouvent à l'aisselle sont couchées dans le cavaillon comme le montre la figure 3. On met aussi une couche de terre / et on y fait passer les sarments / afin de transplanter les sarments avec la couche lorsqu'ils sont enracinés / afin de transplanter la vigne / avec le moins d'obstacle possible "²¹.



Le marcottage des vignes se réfère à l'enfoncement horizontal des sarments inférieurs. Cette opération s'effectuait de la manière suivante : le propriétaire creusait d'abord une tranchée à côté des vignes, dans laquelle les vignes étaient fixées à l'aide de crochets en bois. Ensuite, la tranchée était remplie de terre grasse et de fumier de ferme, de sorte que les vignes enterrées n'avaient plus que leur tête qui dépassait du sol. Lorsque ces vrilles prenaient racine après un certain temps, elles étaient séparées de la plante mère. Chaque année, une partie du vignoble était enfouie afin de le rajeunir systématiquement. Les raisins de cuve provenaient ainsi de jeunes, de mûres et de vieilles vignes qui, semble-t-il, donnaient le meilleur vin²². Le recouchage avait lieu en automne, après les vendanges : "Den wingerde voirs soe heeft die voirs rentmeester betaelt van dat sy gesoncken

hebben in mijne voirs heren wingert te Loeven ... in dander, inde derde ende inde vierde weke vande maent van novembre XIII XII ende in dierste, in dandere ende inde derde weke vanden maent van december derna volgende int selve jaere"²³. (Dans les vignobles de Louvain l'opération s'effectuait dans la troisième et quatrième semaine du mois de novembre et dans la troisième semaine du mois de décembre suivant de la même année).

Cette opération permettait également d'éviter les conséquences désastreuses d'un hiver rigoureux. En effet, si l'extrémité aérienne de la vigne était gelée, on pouvait encore trouver un œil sur la partie enterrée, de sorte que la récolte de vin n'était pas complètement perdue.

3. Printemps

Dès le mois de mars, la partie aérienne de la vigne est taillée. Cette taille se fait à deux, parfois trois yeux. Les sarments de la vigne sont ainsi raccourcis de manière à ce qu'il ne reste plus que 2 ou 3 nœuds²⁴.

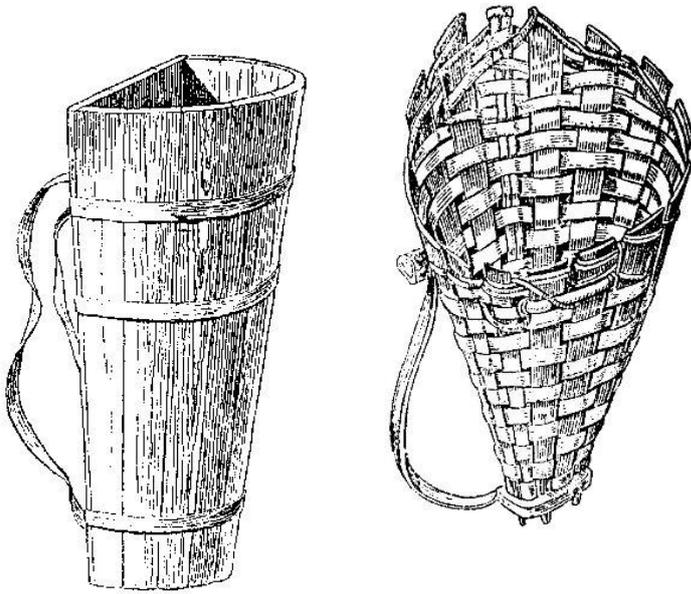
Au printemps, les vignes devaient également être attachées aux piquets de vigne. Dans l'abbaye de Kortenbergh, cela se faisait à l'aide de brindilles et de "ruban viticole": "Machielen den mandemaker van Loven betaelt van Xen daghe de wijen te snijden VI d g. Den selve betelt van XXX busselen wijngert bants... valent V s g "²⁵. Bien entendu, de la paille ordinaire aurait également pu être utilisée à cet effet : "of XXXV mandelen walmere²⁶ that the bailiff voirs cochte ieghen enen man te Linden bi Loeven die gheorbert syn mi vrouwen wyngaert voirs den voirs wyngaert met te bindene inden mey"²⁷.



Au printemps, le sol du vignoble était également travaillé. Ce travail était probablement effectué non pas avec une charrue, mais avec une pioche. En effet, l'utilisation d'une pioche permet d'émettre plus facilement les sols en pente et de moins blesser les racines. D'ailleurs, l'intention n'était pas de retourner la terre en profondeur, mais d'aérer la couche superficielle pour éviter qu'elle ne se dessèche²⁸. Le travail superficiel du sol accélère d'ailleurs la décomposition de la matière organique dans le sol²⁹.

Si le vignoble était établi sur un coteau pauvre en humus, il devait être bien fertilisé. Les baux de l'époque prouvent qu'il ne s'agissait pas d'un fait anodin, car ils stipulaient généralement la manière dont le vignoble devait être engraisé. Dans le bail d'Opvelp de 1547, on peut lire : "Item noch moet de win alle jaeren leeveren XX kerren (voeder) mest op den wijngaert..."³⁰. Pratiquement tous les déchets peuvent être considérés comme des engrais. Par exemple, le limon des rivières : "Jordien van Lieshout van dat hi den vaerwech gemaect ende genedert heeft ende die erde inder wijngert geworpen"³¹. En 1567, le vignoble est à nouveau fertilisé avec du vieux limon : "achtentwintich carren ouden leem opten voers wijngaert gevuert daermede hij gemest es geweest tot III s die carre metter vracht valent III rinsg III s ... Item om den zelfven ouden leem opden voers wijngaert te doen draeghen met hopen VI s"³². Cependant, l'excès de fertilisation du vignoble pouvait altérer le goût du vin à tel point que Willem Boonen³³ mentionne même l'excès de fertilisation comme l'une des causes de la chute des vignobles brabançons : "Sommighen willen den wijngert het proeffijt vuijt perssen doer continuelijck meststen, dwelleck dat te veel gedaen, hem heel contrarie es ; so soo dat hij daerdoere dickwijlen zijnen natuerlijcken smaeck verliezen"³⁴. La fertilisation d'un vignoble était donc strictement réglementée. Dans le bail de 1513 du vignoble ducal, on peut lire : "Item en sullen die pachteneren die jaerschaeren vander voirs pachtingen lanck ... den voirs wijngaert in egeender manieren mogen mesten mit egeender hande meste straet more oft anders, behalven dierste oft tweeste jaer onder meer der voirs pachtingen sullen die voirs pachteneren den selven wijngaert mogen mesten te weten te platten lande boven de bergen ende niet in die bergen ende dan niet meer ende den selven alle jaeren eerden te wetene opt vierendeel L botten"³⁵. Ce fragment nous apprend également que le locataire devait "eerden" le vignoble : cela signifie que la terre, qui avait été emportée par l'érosion hors de la pente du vignoble, devait être ramenée. Cette érosion pouvait prendre de grandes proportions, surtout en cas de fortes pluies. En 1432, l'enceinte du vignoble ducal de Louvain s'était effondrée à la suite d'une inondation et il fallait donc la réparer : "uutgheven aen enen nuwen muren ende poerte die gemaect es beneden aen den steenwech aen den voirs wijngaert inden jaeren voirleden welken muren op die zyde te voren wert daer neer was overmits grote overtulige laste van water dat van boven uten wijngert quamam came van grote storten van regene"³⁶. En 1486, l'ensemble du vignoble a même été emporté par les eaux, de sorte qu'il a été "wyle van Janne gehouden heeft in pechtingen welcke pecertingt gheexpireert es int jaer van LXXXVI ende ins den grooten reghen die geweest hadt op tselvejaer alsoe dat die eerde vanden selven wijngarde zeer afgevloten was alsoe dat de selve albloot was ende de stocken vande wijngarde utgevloten waeren"³⁷.

Le fumier et la terre étaient transportés à la vigne à l'aide d'une "hotte" : "Coppen vanden Meersberge, Henric van Rylaere, Merten Zomers ende Willem Zomers van erden te dragen met haeren botteinde vors wingert in deerste, in dander inde derde ende inde vierde weke van november XIII c ende XVI"³⁸. Un "hot" ou "bot" (hotte) est un panier de transport, qui était également utilisé pendant les vendanges. On rencontre encore aujourd'hui le mot "hot" dans la région d'Aarschot, où l'on parle parfois de "porter quelque chose sur son hot", alors qu'il s'agit de porter quelque chose sur son dos³⁹. À Louvain, on parlait généralement de "bot". L'outil lui-même était fabriqué par un vannier ou un harnacheur, mais n'est certainement pas synonyme de panier ou de ruche⁴⁰.



Lorsqu'une hotte était cassée, il fallait la coller. Pour ce faire, on utilisait une plante spéciale que l'on coupait en morceaux : " Item aen Mathijs Kerreman greelmaker om twee gebrocen botten te maecken ende lappen om den wijn mede inde persche te draghen gesneden synile ⁴¹, de somme van XXII s ⁴².

Au printemps, la haie autour du vignoble était également réparée, de sorte que le fruit de la vigne était protégé du vent. Ainsi, le régisseur de Louvain avait "Ghecocht op de maerct te Loeven III busselen levender hagen die gheset en gheplant es omme mi vrouwen wijngaert te Loeven, bevreden aende Santporte⁴³, in dierste weke van meerte XIII c III, die coste te gadere VII lib III s". Il a payé "Willem den Leuwe ende Willem den Raymaker vander voirs hagen te plante ocht te settene omme den wyngaert voirs inde voirs weke, elken I dach III lib XII s ... valent VII lib III s". Un peu plus loin, nous lisons : "voirs vanden thunnen te makene ende terichtene aen mi vrouwen wyngaert beneden ieghen die strate die ghevallen was vanden winde in dander weke vanden aprille XIII c III elken Z dach valent te gadere III lib XII s" ⁴⁴.

4. Les vendanges

À la mi-septembre, les raisins commencent à mûrir. Les vignes doivent alors être gardées jour et nuit, tant contre les oiseaux que contre les villageois. Ainsi, le régisseur de Louvain payait "Henric Vranx ende Willem den Leuwe van mi vrouwen van Brabant wyngaerden binnen Loven te hoedene dach en nacht voir voghele ende lieden uten voirs wygaerde van opten XV te dach van septembre tot opten iersten dach van octobre XII c III en dien yersten dach van octobre niet mee rekenen en daarer tussenschen soe XV dage XLVIII sdaegs" ⁴⁵.

La "coupe du vin" commençait généralement en octobre, qui, pour cette raison, était également appelé le mois du vin. Bien que la cueillette, dans les bonnes années, puisse faire lever beaucoup de monde, les travailleurs nécessaires à cet effet n'étaient employés que pour une courte période. En outre, la cueillette du vin ne rendait certainement pas riche. En 1509, par exemple, les 18 vendangeurs réunis ne gagnaient pas encore deux fois plus que 3 porteurs de hotte : "Item voer tsnyden vanden selven wijne bij XVIII arme vrouwen elcken een blank maken XIIIZ stuuvers voer drie botdraggers elcken IIZ stuuvers maeken VIIIZ stuuvers" ⁴⁶. Cent ans plus tôt, "inden herfst XIII c ende twelve", lorsqu'ils commencèrent "lesene den XXVIII dach vander maent van september int jaer voirs", la main-d'œuvre du même vignoble était très différente. Cette année-là, 96 cueilleurs et vendangeurs et 22 porteurs de hotte étaient actifs : "Opten voirs dach aen XCVI onder lesers ende leserssen die den voirs win laesen en sneden elken II yngh valent V s III d. Opten voirs dach aen XVII gesellen die den win als hi was gesneden met botten droegen inde perse, die den eigenven win terden en die ghene ghingen die den win snij om dat si teerstelik werken souden elk II d II yngh valent III s IX d I yngh g. Opten selven dach aen VI gesellen die snachs en sdaechs inde perse waeren en perste elken

III d valent II s ⁴⁷ Si l'on veut comparer ces salaires avec d'autres salaires, il faut tenir compte du fait que les ouvriers étaient également nourris. Le 1er octobre 1403, par exemple, la marmite contenait des navets préparés avec du smalt, du hareng, du hareng en boîte⁴⁸ et du pain. Le tout est assaisonné de sel et de moutarde. Il y avait aussi à boire, bien sûr, à savoir 1 tonne de bière, 6 pots de houblon et 1 verre de vin de Louvain. Toutes ces bonnes choses ont été préparées par Liesbet vanden Velde : "Lysbetten vanden Velde vander spisen te gereydene georbert was inden voirs leesty ende perstyt XLII d". Les aliments étaient préparés sur un bois : "Den rentmeester van Loeven van X wissen houts die inden voirs perse gebert waren die spise mette gereydene inden voirs leesty elc wisse metter vracht IX d valent VII s VI d ⁴⁹

La vinification du vin blanc devait avoir lieu immédiatement après la cueillette, sinon le moût - le vin doux qui n'avait pas encore fermenté - et les éléments colorants de la peau et de la tige de vigne ne pouvaient plus être séparés. Le processus de vinification se déroulait dans une maison spéciale, appelée presse ou pressoir. Il était strictement interdit de presser les raisins ailleurs, car il était alors plus facile d'échapper à l'accise municipale et à la dîme ecclésiastique. Le "terden", l'écrasement des raisins avec les pieds, ne nécessitait cependant pas beaucoup de matériel. Dans ce processus, les raisins étaient simplement écrasés dans un "terdcuyp". Le nombre de terdcuyp nécessaires, tout comme le nombre de vendangeurs, dépendait du rendement. En 1553, à la suite d'une récolte abondante, il fallut acheter : "Voer acht groote vaten houdende het vast vast omtrint negen amen, die de voirs Henric gecochte heeft tot terdcuypen mits die tenants nyet toe en quamen metten terdcuypen die opten persse aldair in provisie waeren, miets die vrachtbairheyte vandenselven wijngaerden het stuck voir XLV s ⁵⁰

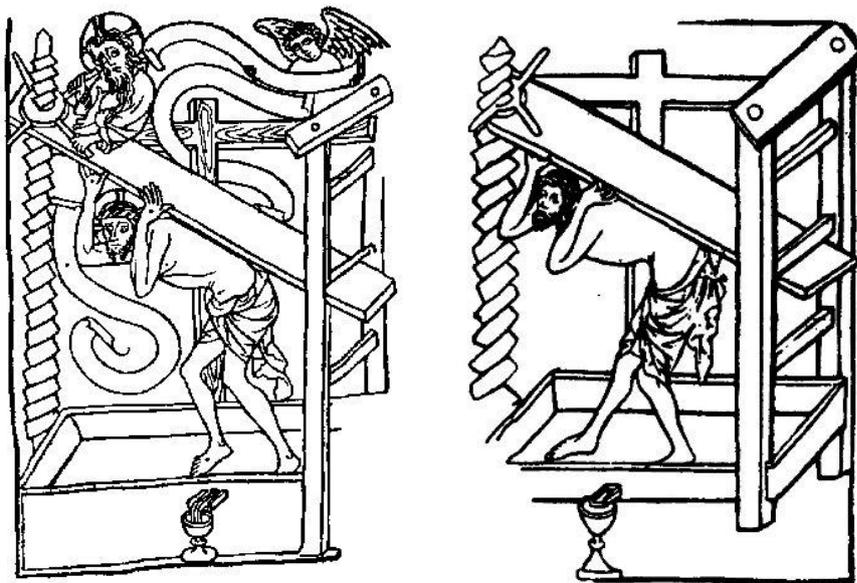


Le foulage lui-même se faisait pieds nus car ceux-ci n'écrasait pas les pépins et les raisins qui n'étaient pas encore mûrs. Ainsi, le jus sortait des raisins, tandis que les grappes et les peaux tombaient au fond. La plus grande partie du vin était probablement obtenue de cette manière. Mais ce vin ne se conservait pas très bien sans l'ajout de vin de presse⁵¹.

Après le foulage, la lie - également appelée lie de vin ou marc de raisin et constituée de pépins, de grappes et de peaux de raisin - est pressée. Il fallait exercer une grande force pour extraire encore le jus de cette substance plus ferme. En principe, ce pressurage pouvait se faire de différentes manières, mais pas toujours avec le même résultat. Une première méthode était le pressoir en tissu. Nous n'avons trouvé des traces de ce type de pressoir que dans les comptes de l'abbaye de Kortenberg. En 1499 et 1500, cette abbaye a dédommagé Gosen Warijn, le propriétaire du vignoble de l'abbaye, pour son travail et l'achat de "Vellen Leuvenlakens te II dellc val X s g ⁵². Le tissu n'était probablement qu'une partie d'un instrument. En 1420, de nombreux Louvanistes possédaient encore un tel pressoir à la maison : "Item dat nyemant binnen Loven geseten ghenen wijn oft verguys⁵³ perssen en sal in sijne lakenperssen thuyts of elders, ende soe wie dat dade hi soude verloren I core van I gulden Hollants, terde der here, terde der stat ende terde diet voirtbracht, ... dat sij haren wijn oft verguys openbaer brengen in de grote perssen daermen dagelex wijn ende verguys pleecht mee te perssen ⁵⁴. Il se pourrait bien qu'un pressoir à drap soit un outil de travail quotidien.

Il se peut qu'un pressoir en tissu ait été un appareil ménager quotidien avec lequel, par exemple, les baies et les fruits étaient également pressés. Nous n'avons toutefois pas réussi à savoir exactement comment il fonctionnait.

Pour étudier la mécanique du pressoir à vis en bois, nous pouvons nous appuyer sur les comptes du domaine. En effet, en 1417, l'intendant du duc décide de remplacer le vieux pressoir. C'est ainsi qu'au cours de l'été 1417, sous la direction des maîtres Jan van Optielt et Jan Balloy, les travaux débutent. Tout d'abord, un nouveau "Persboem"⁵⁵ fut acheminé à Gempe avec la charrette. Ensuite, l'intendant commanda une broche et une vis, toutes deux en bois de chêne, "in Nuwen oede" (Nieuwrode). Une fois le tout sur place, les différentes pièces pouvaient être assemblées à l'aide d'un "winedaese"⁵⁶. Celui-ci était suivi d'un "yseren drevele"⁵⁷ georbert aende egger⁵⁸ der men die scroeve⁵⁹ vanander spillen⁶⁰ mede voet". Pour protéger l'arbre de la presse de l'humidité, il a été frotté avec du "peke"⁶¹ par Gelden den Scepmaker. La broche était enduite de "ruete"⁶² ende lijnsaet⁶³ smout⁶⁴ pour faciliter la rotation de la vis. Cela se faisait également pendant les vendanges. Par exemple, en 1412, le régisseur achetait "Il pont kersen"⁶⁵ ende Il pont smeers om die spille mette smeren"⁶⁶. Enfin, la porte du pressoir est équipée d'un nouveau "maelsloete"⁶⁷. Les plus anciennes représentations médiévales d'un pressoir contiennent une symbolique religieuse. Bien que nous renvoyions à l'étude de J.F. Gessler pour la signification profonde de ces "pressoirs mystiques", ces images donnent également une idée du fonctionnement technique du pressoir. Les représentations présentées ici proviennent du "Germanisches Museum" de Nuremberg (vers 1420) et de Karlsruhe.



C'est probablement au XVI^e siècle que l'on voit apparaître des presses à 2 broches. Le fait de doubler l'entraînement permettait également de doubler la force appliquée à l'arbre de la presse. Un tableau dans l'église O.L.V. d'Aarschot et une gravure sur pierre sur le mur extérieur de l'église St Germanus à Tirlemont représentent un tel pressoir. Le "pressoir mystique" d'Aarschot montre également les différentes opérations. En haut à gauche, on peut voir les vignes, tandis que les douze apôtres creusent et coupent la terre et taillent les vignes avec diligence. Les grappes cueillies sont amenées à la cuve, où Pierre, en personne, les frappe pieds nus jusqu'au mush⁶⁸.



Enfin, en ce qui concerne le pressage, il convient de mentionner ce que l'on appelle les "speenmanden" (paniers tressé). Bien que nous ne les ayons trouvés qu'une seule fois dans les comptes ducaux, nous pouvons supposer qu'ils étaient utilisés pour le pressage : "Janne den Mandemaker van Il witten speenmanden gheorbert in mi vrouwen perse voirs haeren wyn di haren aldaer ghewassen was met te spenene⁶⁹ inden voirsijde leestijt "⁷⁰. On peut supposer que le vin a été versé dans le panier tressé de manière à ce qu'il s'infilte et que les particules solides restent sur la vannerie. Le vin était donc réellement filtré.

Une fois la récolte récoltée et le vin mûr, les vieilles vignes pouvaient être brûlées. Au 19^e siècle encore, ces feux étaient allumés à Wezemaal à l'occasion de la Saint Martin, le saint patron de la région⁷¹. Il n'est toutefois pas certain que l'on puisse parler de fêtes du vin dans ce contexte, à l'instar de Gens⁷². Quoi qu'il en soit, après la récente réhabilitation de la viticulture à Wezemaal, il est également prévu de réintroduire ces "feux de la Saint-Martin".

Article 2 : Le climat

A. La vigne et le climat

Pour que ses fruits mûrissent, la vigne a certaines exigences climatiques en termes de température et de précipitations. La limite de température pour la culture de la vigne en plein air oscille autour d'une température moyenne annuelle de 9° Celsius. Elle est déterminée non seulement par la latitude et la situation maritime, mais aussi par le relief et la végétation - en bref, par le microclimat. À court terme, des températures extrêmement basses peuvent jouer un rôle. Si les températures hivernales descendent en dessous de -20° Celsius, des dégâts dus au gel sont inévitables. Les extrémités du bois annuel y sont particulièrement sensibles. Au printemps, après la pousse des sarments, une gelée tardive peut être fatale. Pendant la floraison, aux mois de mai et juin, la température moyenne doit être d'au moins 15° Celsius. En termes de précipitations, la viticulture n'est pas très exigeante. Avec une répartition régulière des précipitations, une moyenne annuelle de 450 mm est suffisante. En cas de précipitations excessives (+800 mm) en été, le risque de maladie augmente. Les périodes de temps sec et chaud, en particulier pendant la floraison et le dernier mois avant la récolte, sont d'une importance capitale⁷³. En général, on peut dire que les gelées tardives ou précoces, la grêle ou les étés excessivement humides sont désastreux⁷⁴.

B. L'étude de l'évolution du climat

Lorsque l'on étudie l'évolution du climat, il faut avant tout s'assurer que les faits sur lesquels on s'appuie ont bien été causés par des facteurs climatiques. Par exemple, la disparition des vignobles dans les régions plus septentrionales n'est pas nécessairement une conséquence du changement climatique, car elle peut aussi être le résultat d'événements économiques ou

militaires. En outre, il est important de disposer de données suffisantes. Il n'est pas valable, par exemple, de conclure sur la base de quelques hivers froids qu'il s'agit d'un refroidissement climatique.

1. Méthodes et théories générales de l'évolution du climat

1.1 Fluctuations climatiques à long terme

Une première méthode d'étude du climat est la "dendroclimatologie". Cette méthode se base sur l'épaisseur et l'espacement des cernes annuels des arbres. La dendroclimatologie est principalement utilisée pour les régions polaires et semi-arides, mais n'est pas aussi utile pour les zones climatiques plus tempérées, car la croissance des arbres y dépend à la fois de la température et des précipitations⁷⁵. C'est surtout en Amérique du Nord que cette méthode a été appliquée. Cependant, entre 1450 et 1850, on n'y trouve pas ou peu de différences significatives entre les cernes annuels. Bien entendu, il n'est pas sans risque d'extrapoler les résultats de ces recherches à l'Europe. Néanmoins, la recherche américaine pourrait indiquer qu'il ne faut pas exagérer les fluctuations climatiques en Europe au cours de la même période. Ainsi, l'Europe n'a pas connu de changement climatique d'importance vitale pendant ce que l'on appelle le "petit âge glaciaire"⁷⁶. Néanmoins, à l'aide de la "glaciologie" ou de "l'étude des glaciers", les fluctuations climatiques à long terme peuvent également être détectées. Il convient toutefois de noter que ces variations au cours des siècles ne dépassent pas ou sont à peu près égales à 1° Celsius⁷⁷.

L'étude du glacier actuelle : et ce, à la fois sur la base de recherches archéologiques et de sources. Par exemple, la méthode de datation C-14 a révélé que la forêt d'Aletsch⁷⁸ a été ensevelie sous le glacier du même nom vers 1230. La forêt aurait eu au moins deux cents ans. On peut donc en conclure qu'un recul a également eu lieu au 11^{ème} siècle⁷⁹. Pour les périodes plus tardives, il existe également des sources narratives qui nous renseignent sur l'évolution des différents glaciers dans les Alpes. Drygalski et Machatschek affirment que ceux-ci ont atteint une taille importante entre 1590 et 1850, avec une taille maximale en 1600, 1643-44, 1820 et 1850. C'est surtout au XVII^{ème} siècle que la taille des glaciers a augmenté. Cette croissance est compensée par un lent déclin ou une stagnation à partir de 1860⁸⁰. Mathes, sur la base de l'étude des glaciers des Alpes, de Scandinavie et d'Islande, reconnaît lui aussi une phase d'expansion modeste mais soutenue des glaciers entre 1600 et 1850 environ. Cette phase aurait été précédée d'une phase de moindre croissance au Moyen Âge⁸¹.

La théorie d'un "petit âge glaciaire" précédé et suivi de périodes plus chaudes est également confirmée par des données météorologiques provenant de toutes sortes de sources narratives. Pour le Moyen Âge, ces sources sont toutefois plutôt rares. Des conditions météorologiques anormales, telles que des hivers exceptionnellement rigoureux, sont principalement mentionnées. Sur la base de ses recherches sur le climat au Moyen Âge dans nos régions, Alexandre affirme que la plupart des hivers entre le milieu du 12^e siècle et 1400 étaient plutôt doux ou modérés⁸².

Il faut toutefois noter qu'un hiver rigoureux ne coïncide pas nécessairement avec un été froid. Une certaine prudence s'impose donc si l'on veut parler de fluctuations climatiques. En outre, il faut également tenir compte des différences locales⁸³.

Les différents scientifiques affirment généralement qu'après une interruption entre le milieu du 12^e siècle et la fin du XVI^e siècle, les hivers sont redevenus plus rigoureux. Bien que les contemporains n'aient pas perçu directement ce lent refroidissement du climat, il est possible qu'il ait eu une certaine influence sur la disparition de la viticulture brabançonne. C'est pourquoi, dans la section suivante, nous examinerons de plus près les fluctuations climatiques à court terme.

1.2 Fluctuations climatiques à court terme

Une autre méthode d'étude du climat, plus simple, est la "Phénologie". Contrairement à la dendroclimatologie et à l'étude des glaciers, cette méthode permet également de déterminer les variations climatiques à court terme. Le principe de base de cette méthode veut que la date de maturité des fruits soit déterminée par les températures que la plante reçoit dès la formation des bourgeons. Plus cette période est ensoleillée et chaude, plus les fruits mûrissent tôt. La date à partir de laquelle la vendange pouvait commencer est une source importante, car elle était fixée par la loi. Toutefois, il faut savoir que des facteurs non seulement climatiques, mais aussi souvent économiques et sociaux sont entrés en ligne de compte lorsque cette date a été fixée légalement. En outre, les dates de maturation varient également d'un vignoble à l'autre. Néanmoins, en ce qui concerne le XIX^e siècle, on a pu montrer qu'il existe une corrélation forte, sinon parfaite, entre le début du millésime et la température moyenne d'avril à septembre⁸⁴.

Si l'on étudie aujourd'hui les prix des céréales au XVIII^e siècle, on peut également en déduire des données climatiques. En effet, un été froid et humide est plutôt néfaste pour la maturation des céréales, ce qui peut donner lieu à des prix élevés, et inversement. En viticulture, cependant, on observe une corrélation plus importante entre un printemps doux et un été chaud, d'une part, et une surproduction entraînant des prix bas pour le vin, d'autre part⁸⁵.

Au XVII^e siècle, on constate l'abandon de la date de début du millésime dans certains vignobles. On peut en déduire que le climat se refroidissait. Cependant, l'abandon du millésime n'a rien à voir avec un changement de climat, mais plutôt avec un changement de viticulture. En effet, en récoltant les raisins plus tard, ceux-ci contenaient plus de sucre. A l'inverse, dans certaines régions, on observe une avance des vendanges qui s'accompagne d'une baisse de la qualité et d'une plus grande diffusion du vin dans de larges couches de la population⁸⁶. Dans la ville de Louvain, au milieu du 16^e siècle, les vendanges ont également été avancées, à tel point que la ville s'est sentie obligée d'édicter des ordonnances pour protéger la qualité du vin⁸⁷.

2. Climat et viticulture dans nos régions

Les rendements du vignoble ducal de Louvain nous permettent d'examiner l'effet des variations climatiques sur la viticulture. Tout d'abord, nous disposons d'un ensemble de données sur les vendanges du vignoble ducal, à partir desquelles nous pouvons déduire le début et la fin de la récolte du vin. Ces données ne sont disponibles qu'à partir de 1403 et jusqu'au milieu du XV^e siècle, lorsque le duc a loué son vignoble. Pourtant, même les locataires n'étaient pas autorisés à "snyden de wijn dan by wete en consente vanden rentmeester van Loeven en nyet eer opte pene van een royale half tot mijns genedige heren behoef en half den voertbringer"⁸⁸.

Dans les comptes ducaux, outre les dates de vendanges dans le vignoble ducal, nous avons trouvé trois types de revenus viticoles. Un premier type de revenus viticoles concerne le vin que les tenanciers des vignobles ducaux de l'Ancien et du Nouveau Roeselberg étaient tenus de livrer. Toutefois, la quantité de vin à livrer était fixée à l'avance et était indépendante du vin effectivement récolté. En outre, le duc recevait également du vin du vignoble ducal situé à Louvain, d'une superficie d'environ 53 quarts (4 ha, 24 ares). Comme nous l'avons déjà mentionné, ce vignoble a été loué à partir du milieu du XV^e siècle. Un troisième type de revenu viticole concernait le vin extrait du vignoble des malades. Cette vigne de 5 quarts et 3 perches (40 ares, 96 m²) n'a été affermée qu'à la fin du XVI^e siècle et a probablement été remplacée par des cerisiers peu de temps après. De 1467 à 1485, la part du duc dans le rendement de ce vignoble était toutefois limitée à un maximum de 2 aimes. Pour cette période, il est donc impossible de connaître le rendement total de la vigne malade s'il dépasse 2 aimes. Pour les années où le vignoble malade a produit moins de 2 aimes, les données sont encore utilisables

: "so is die wijne van miraculen te leveren boiven sijnen pachte in gelde twee amen wijns van miraculen so were der dese jairlics also vele gewassen sal wesen so sy dat blijcken datter inder tyt van dese rekening nyet meer wijns van miraculen dan hier in ontvangt wort gerekent "⁸⁹ Les relevés de rendement du vignoble des malades couvrent une période de près de 200 ans. (Au XVII^e siècle une aume de vin valait 137,4 l à Anvers NDLT)

Tout d'abord, les dates de vendanges. Alors qu'E. Le Roy Ladurie en France peut établir une corrélation presque parfaite entre la date de début du millésime et la température moyenne entre avril et septembre, le lien entre les dates de vendanges et les rendements du vignoble ducal n'est pas immédiatement évident⁹⁰. En 1451, par exemple, la vendange ne commence que le 21 octobre. Elle dure cependant 13 jours, jusqu'au 3 novembre. Le rendement, de l'ordre de 36 aimes, bien qu'assez faible, n'est toujours pas en rapport avec la cueillette tardive. Un meilleur exemple pourrait être l'année 1419, où le rendement record de 232 aimes de vin a été obtenu à partir du 11 octobre. D'un autre côté, certaines années indiquent un lien entre la date de récolte et le rendement. La récolte de 1418, commencée le 1^{er} septembre, a donné 191 aimes, par exemple. Néanmoins, il est possible de tirer des conclusions liées au climat sur la base des dates de cueillette et des rendements. L'année 1435, par exemple, est connue pour avoir été un hiver très froid, avec des gelées jusqu'au 17 avril. Si le maigre rendement de 14 aimes peut certainement être lié au climat, la date de début de la cueillette, le 27 septembre, ne laisse rien présager. Pourtant, ce dernier exemple semble tout à fait logique. En effet, un hiver très froid n'affecte pas la date de maturation des raisins, mais il affecte la quantité de vin récoltée. Ainsi, une maigre récolte lors d'une vendange précoce indique des dégâts dus au gel. À l'inverse, des vendanges tardives et une récolte abondante peuvent indiquer un hiver doux, un été peu ensoleillé et un mois de septembre très ensoleillé.

Avant de discuter de la corrélation entre le climat et le rendement du vin, nous pensons qu'un examen critique des données est nécessaire. Comme nous l'avons déjà mentionné, ces données comprennent les rendements des vignobles ducaux et des vignobles des malades. Les deux données se confirment mutuellement, bien que les différences entre les rendements du vignoble des malades ne soient pas aussi claires, étant donné que le vignoble est beaucoup plus petit. En outre, la différence d'emplacement peut également avoir joué un rôle. Néanmoins, sur la base de la corrélation entre les rendements des deux vignobles, nous pouvons affirmer que les données du vignoble malade sont également suffisamment représentatives⁹¹. Il est donc pertinent d'étudier les données relatives au rendement du vin, même après 1466, lorsque nous ne disposons que de la récolte de la vigne des malades. La question qui se pose ensuite est de savoir si l'on peut également tirer de ces données des conclusions liées au climat. En effet, la récolte de vin peut également avoir été influencée par les activités militaires. Ainsi, les récoltes plutôt faibles des années 1488-1489 peuvent s'expliquer par les guerres du Brabant. Pourtant, les données climatiques des sources narratives font état d'années hivernales froides à cette époque, accompagnées de gelées printanières. Par ailleurs, la maigre récolte d'un demi aume en 1542 semble avoir été causée par les activités militaires. Ce n'est pas l'été très sec et l'automne doux qui en sont la cause, mais plutôt le braconnage du cruel maréchal de Gelre, Maarten van Rossum. La récolte nulle de 1572 est également sujette à caution.

Bien que Guillaume d'Orange ait fait passer ses armées par le Brabant cette année-là, les comptes de l'année-là indiquent qu'" daeraff binnen den saisoen van des rekeningen egheenen wijn ghecommen en is noch egheene gewasschen doir den grooten couwe hagel ende snyeuvs tvoirs jair geweest tot Loeven "⁹². Cependant, les activités militaires des années suivantes laissent des traces. En effet, en 1577, le tenancier de la vigne ducale se plaint car : "Godt hem hadde redelycke wijn verleent dermede hij hoevele sijn voerleden schaden ende quaede wasschen eenichsints te vervalen mer midts dat de soldaden van sijne maj tot Loeven in garnisoen liggende den voers wijngaert seer hadde bedorven".⁹³ En 1579, le tenancier fait même appel à des soldats pour protéger le vignoble des Espagnols. Ces mercenaires ont dû bien faire leur travail car en 1579, on ne trouve pas de rendements anormalement bas. Même le siège de 1582 n'a pas affecté la récolte de vin ; au contraire, cette année-là, pas moins de 10

aines de vin ont été pressés. Dans l'ensemble, nous pouvons donc supposer que les activités militaires, à l'exception de 1542, ont eu peu d'impact sur nos données.

Nous pouvons maintenant commencer à comparer les rendements avec les données climatiques provenant de différentes sources⁹⁴. Nous pouvons ainsi déterminer si et dans quelle mesure les fluctuations climatiques ont influencé la viticulture brabançonne. Une première constatation s'impose cependant : les données climatiques disponibles sont plus nombreuses pour expliquer les mauvaises années que pour démontrer les bonnes années. Les mauvaises années ont apparemment été plus remarquées que les bonnes. D'autre part, les mauvaises récoltes répétées, dues aux conditions climatiques, peuvent avoir influencé la disparition de la culture du vin dans le pays. On retrouve ces années zéro ou inférieures à 1 aine en 1472, 1481, 1485, 1486, 1491, 1501, 1508, 1511, 1512, 1517, 1522, 1523, 1532, 1538, 1542, 1544, 1572, 1589 et 1590. Tous ces mauvais millésimes, à l'exception de 1542 et 1586, peuvent être expliqués d'un point de vue climatique. Néanmoins, il convient d'être prudent si l'on veut désormais utiliser les rendements viticoles dans le cadre de recherches climatologiques. En effet, certains hivers n'ont eu aucun effet sur les rendements viticoles. Les hivers rigoureux de courte durée, avec des températures supérieures à -20°C, sont moins faciles à extraire, tandis que les hivers relativement doux, avec une gelée tardive, peuvent être fatals. Un bon exemple est l'hiver 1514, qui a été très froid de novembre à janvier, mais qui a permis d'obtenir un rendement assez élevé. En revanche, une vague de froid tardive avec beaucoup de précipitations a moins d'effet sur la récolte du vin. En effet, la neige et la pluie protègent les fleurs du froid. En revanche, les étés humides et froids ont un effet néfaste sur les rendements. En 1486, les fortes pluies ont été responsables de la mauvaise récolte. Il faut également tenir compte du fait que les données entre 1467 et 1485 sont manquantes en raison de l'établissement du vin en fermage. Cependant, les comptes de péage peuvent nous aider. En effet, les années de bon vin, les gens exportaient plus de vin. Les lieux de péage particulièrement éloignés, comme le péage d'Iersekeroord, constituent une bonne référence. Ces comptes de péage (1418 et 1470-1799) ne mentionnent le vin de pays ou le vin Hoegaard qu'en 1418, 1472 et 1473. Le lien est clair : les rendements confirment encore que 1418 a été une très bonne année. Les sources narratives confirment que 1471 et 1473 étaient des années où tous les fruits étaient mûrs un mois plus tôt que d'habitude.

Si nous tirons maintenant des conclusions liées au climat sur la base de nos propres recherches, nous devons tout d'abord constater que le rendement moyen du vignoble étudié n'est pas plus faible au XVI^e siècle qu'au XV^e siècle⁹⁵. Par contre, on peut dire qu'au XVI^e siècle, il y a 14 rendements quasi nuls qui coïncident avec des hivers rigoureux. Au XVI^e siècle, seuls trois hivers environ entrent dans cette catégorie. Comme nous l'avons vu plus haut, ces années zéro ne sont pas toujours le reflet d'une année froide. Elles sont généralement le résultat d'une gelée tardive ou d'un été trop humide, voire d'un seul orage. Par conséquent, il semble préférable de dire que la viticulture a été confrontée à des conditions climatiques pernicieuses une douzaine de fois au cours du XVI^e siècle, plutôt que de dire que la viticulture avait déjà péri au XVI^e siècle en raison des changements climatiques.

Article 3 : Le microclimat

A. Le relief

Si l'on examine rapidement la carte du relief du Brabant oriental, on remarque immédiatement que les collines sont orientées perpendiculairement au réseau fluvial. La plupart de ces collines orientées SO-NE sont composées de grès ferrugineux⁹⁶. Pour trouver une explication à cette configuration du relief, il faut remonter quelque six millions d'années en arrière, lorsque ces collines se sont déposées sous forme de bancs de sable au large de la côte. Plus tard, cependant, la terre a été soulevée, forçant la mer à se retirer vers l'ouest. Les bancs de sable sont restés secs et le sable très ferrugineux s'est oxydé pour devenir un grès résistant à l'érosion. L'érosion a fait monter les collines de plus en plus haut dans le paysage. Plus

récemment, en provenance du nord-ouest, le vent a déposé du sable et du limon. Ainsi, les versants nord de ces collines sont davantage constitués de sols sablo-limoneux que les versants sud, où le grès ferrugineux est plus répandu⁹⁷.

Les collines brabançonnnes, en particulier celles dont les versants descendent vers le sud, se prêtent donc parfaitement à la culture du raisin de cuve, car elles protègent la récolte des vents violents du nord et peuvent être ombragées par le soleil tout au long de la journée. Les parcelles situées en contrebas conviennent moins bien, car le gel y est plus fort⁹⁸.

Il est faux de croire que le relief résiste à l'épreuve du temps. Si l'on veut se faire une idée du relief d'autrefois à partir du relief d'aujourd'hui, il faut tenir compte d'un certain nombre de changements qui se sont produits au fil du temps. Si l'exploitation des carrières à la fin du Moyen-Âge a laissé des traces, les fouilles récentes, par exemple au Kesselberg ou sur les collines du Gasthuisberg, ont laissé de véritables cicatrices. De plus, l'exploitation à long terme des carrières favorise l'érosion. Un obstacle encore plus important à l'empathie avec le relief médiéval est probablement l'expansion effrénée de la construction. Les pentes orientées au sud sont agréables à vivre. Cependant, une maison ne vient jamais seule. L'homme moderne souhaite en effet pouvoir conduire sa voiture jusqu'à sa maison, et une voie d'accès sera construite, creusant encore davantage la pente. Une pente orientée au sud est peut-être plus exposée, mais tant qu'il y a des arbres dans le jardin, on ne peut pas prendre de bain de soleil. Conséquence : les arbres autour de la maison sont également déracinés, ce qui aggrave encore l'érosion. À long terme, le relief s'aplanit donc de plus en plus. Ainsi, lors de l'interprétation historique du relief actuel, il faut s'assurer que les nombreux toponymes "montagne" n'étaient pas vides de sens dans le passé. En outre, ces montagnes ne définissaient pas seulement le paysage, mais aussi, par exemple, les transports.



B. Éléments du paysage

Les pentes ne sont pas les seules à déterminer le microclimat. La végétation a également une influence sur la température. En premier lieu, nous pensons bien sûr aux forêts. D'ailleurs, les forêts ne manquaient pas dans le passé. En effet, dans la nouvelle ère, les exportations de bois ont joué un rôle important dans les exportations du Hageland. L'influence des forêts sur le microclimat est double : d'une part, elles retiennent la chaleur plus longtemps la nuit. D'autre part, elles peuvent protéger les vignobles du vent froid du nord. De plus, le viticulteur peut aller s'y fournir en échelas pour lier la vigne.

On pouvait aussi entourer les vignes de haies ou de murs. Ces abris étaient très importants et devaient être bien entretenus. Dans un contrat de location du vignoble ducal, on peut lire : "Sullen die pacheneren sculdich zijn den bijvanck vanden voirs wijngaerde tonderhoudene op hueren cost elck aen tzijne beneden ende boven soe verre sijn deel gedragen sal van hagen grechten heymself ende anders ende oft gebuerde dat bij gebreken van heymen enige schade gebuerde te gevallen die selve schade soude die gene moeten oprechten ende beteren by wyens faulte dat gebuert soude zijn"⁹⁹ (Ce qui peut se traduire : Les tenanciers seront tenus

d'entretenir à leurs frais l'enceinte du vignoble précédent, chacun au-dessous et au-dessus dans la mesure où sa partie sera affectée par les haies, fossés et foins et autres dommages, ou s'il y a quelque dommage causé par la défaillance des haies, le tenancier devra indemniser et améliorer le dommage par quelque cause qu'il soit survenu). Lors de l'établissement d'un vignoble, la parcelle était souvent entourée de haies. En 1398, par exemple, Jan Maese, prêtre, promet à Ermegart Bruys, abbesse de Rotem, d'entourer de haies sa terre de Kumtich et d'y planter 40 roods de vigne¹⁰⁰.



Un mur peut bien sûr être construit sur le côté nord du vignoble. Le mur de vignes le plus célèbre est sans doute le mur de pierres empilées de Wezemaal, qui existe encore aujourd'hui. Ce mur aurait à l'origine une longueur d'environ 3 km, une largeur de 2 mètres et une hauteur de 2 mètres¹⁰¹. Néanmoins, l'examen de ce "mur de vignes" soulève quelques questions critiques. Tout d'abord, le mur n'a pas été construit sur le dessus et l'on trouve encore aujourd'hui des plantations de pêchers au nord du mur. Ce fait pourrait mettre en doute la fonction de protection du mur contre le vent du nord. Il se pourrait donc tout aussi bien que le mur ait été érigé pour protéger le vignoble des villageois. Les origines du mur restent pour l'instant dans l'ombre. Bien que certains prétendent que le mur remonte au Moyen Âge, il est fort probable qu'il n'ait été construit qu'au XIX^e siècle. En outre, il se pourrait que le mur soit simplement né de l'accumulation des pierres que les agriculteurs ont labourées dans leurs champs. Quoi qu'il en soit, le mur est une structure unique qui devrait être incluse dans la liste des monuments protégés.

(NDLT ce mur a été réalisé vers 1820 par le vigneron Wery qui gérait le vignoble de M. Audoor, vignoble qui n'a subsisté que jusque 1845)

Des traces de construction de terrasses peuvent également être trouvées dans le paysage à certains endroits. Certains actes parlent également de "couches" de vignobles dans ce contexte. Dans un livre d'accises du 16^e siècle de l'abbaye de Wezemaal, la surface du vignoble est même indiquée en couches : "Frans vanden Staeye te voren Mijchiel den Snyder met Peter Martens van twee laghen wijgarts regenot Peter Delijs op deyde sijden die straet ter andere twe sijden jaerlicx IX s payments "¹⁰².

C. La nature du sol

Pour créer un microclimat favorable, le sol doit pouvoir se réchauffer facilement. Les sols légers du Hageland, qui vont du limon sableux humifère au limon sableux léger, remplissent cette condition. En outre, le sol contient presque partout du fer, ce qui permet à la chaleur solaire d'être renvoyée vers les grappes de raisin. Comme le limon et le sable ont été déposés par le vent du nord, ce fer se trouve principalement dans les flancs sud plus chauds, à la surface du sol, qui étaient déjà les plus propices à la viticulture.

La composition du sol peut d'ailleurs être déduite de la toponymie du Brabant oriental. Le toponyme le plus prononcé indiquant le sol ferrugineux est peut-être "Ijzerenberg" à Winksele. A Herent, on trouve le toponyme "Roeselberg". On retrouve également le même nom à Houwaart. Le "Rosberg" d'Everberg indique également la présence d'un sol ferrugineux rougeâtre. Comme nous l'avons déjà mentionné, le sol ferrugineux est également à l'origine de la formation du grès limoniteux. La dureté de cette roche en faisait un matériau de construction convoité. C'est pourquoi des toponymes faisant référence à cette exploitation apparaissent également sur les versants méridionaux. A Louvain, on trouve ces toponymes dans le sud-ouest de la ville : "Groeve" (1278), "Korte Groeve" (1320) et "Groefstraat" (1433). L'actuelle Tervuursepoort s'appelait alors également Groefpoort (1350)¹⁰³.

Conclusion du chapitre I

La viticulture est une forme d'agriculture spécialisée qui implique beaucoup de choses. Non seulement la plantation, mais aussi l'entretien du vignoble et surtout le processus de vinification lui-même exigent des investissements importants en main-d'œuvre et en matériel. Bien que les hivers aient été plus rigoureux au XVI^e siècle qu'au XV^e, il est faux de dire que la viticulture brabançonne avait déjà succombé aux changements climatiques au XVI^e siècle. En effet, la récolte moyenne est restée la même au cours des deux siècles. Il convient toutefois de noter qu'au XVI^e siècle, les mauvaises récoltes sont plus nombreuses. De plus, à partir de 1600, on observe une accréation des glaciers, ce qui pourrait indiquer des hivers plus rigoureux. En outre, les conditions physiques du Brabant oriental se prêtaient parfaitement à la culture de la vigne. Tant le sol léger et riche en fer que l'orientation sud des nombreuses collines ont permis le développement de la viticulture à grande échelle.

Chapitre II : La diffusion de la viticulture au début du Moyen Âge

Introduction

Ce chapitre situe le développement de la viticulture brabançonne dans un cadre plus large. Il s'agit en quelque sorte d'un préambule au chapitre suivant, qui traite de la diffusion concrète de la viticulture dans le Brabant oriental. Le premier article couvre la période antérieure à l'an 1000. Compte tenu de la rareté des sources, il a fallu élargir quelque peu le champ de recherche. Néanmoins, la question de savoir quand la viticulture est apparue dans le Brabant est centrale. En guise de contrôle, une deuxième partie traite du développement de la viticulture dans les régions voisines. Ici aussi, l'objectif est de situer le développement de la viticulture brabançonne dans un cadre plus large.

Article 1 : La diffusion de la viticulture dans nos régions

Comme nous l'avons déjà mentionné, le berceau de la vigne se trouve dans les montagnes du Caucase. Pourtant, la plante a entamé très tôt un véritable triomphe sur les rives de la Méditerranée. D'après les empreintes fossiles, les scientifiques affirment que la culture avait déjà atteint le sud de la France à la fin du Tertiaire¹⁰⁴. D'autres découvertes archéologiques témoignent également d'une présence assez précoce de la culture. En 500 avant J.-C., par exemple, la viticulture aurait déjà été pratiquée dans la région de Coblence. Plus près de nous encore, sur les rives de la Meuse, des découvertes pourraient indiquer l'existence d'une viticulture celtique¹⁰⁵. Il ne faut cependant pas tirer de conclusions hâtives. Par exemple, César, qui était pourtant un observateur attentif, ne mentionne nulle part des vignobles dans son "De bello Gallico". Au sujet des Nerviens, qui habitaient une grande partie des actuels Brabant et Hainaut, il dit même qu'ils détestaient le vin : "... nullum aditum esse ad eos mercatoribus : nihil pati vini reliquarumque rerum inferri..."¹⁰⁶. Le vin était donc déjà connu mais encore mal aimé, car la boisson sapait le moral des guerriers. Pourtant, vers le début de notre ère, l'Europe occidentale va être de plus en plus confrontée à la viticulture. Après tout, César n'était pas venu seul. Il avait aussi amené des garnisons, répandant dans nos régions la viticulture, partie intégrante de la culture romaine. À l'époque romaine, la viticulture s'épanouit surtout sur les rives de la Moselle, proche des lignes de défense romaines. Mais son succès fut rapidement interrompu par un édit de l'empereur Domitien (68-79). Il était interdit de planter des vignobles plus longtemps en Italie. En outre, la moitié des vignobles des provinces devait être détruite. Contrairement à ce qu'affirment certains auteurs, cette mesure n'est pas motivée par des considérations protectionnistes. L'empereur souhaitait plutôt assurer l'approvisionnement en céréales. Il n'est d'ailleurs pas certain que cette mesure ait été réellement appliquée. Quoi qu'il en soit, l'interdiction fut révoquée par l'empereur Probus en 282, ce qui permit à la viticulture de se développer sans entrave¹⁰⁷. Et cela n'a pas été sans conséquence. Ainsi, le vignoble parisien aurait acquis une certaine notoriété dès le IV^e siècle¹⁰⁸. Mais là encore, il faut se garder de toute exagération. En effet, si à l'époque romaine la viticulture existait déjà dans nos régions, dans les zones les plus romanisées, elle n'a dû avoir qu'une existence éphémère. En effet, les invasions des tribus germaniques au Ve siècle et le bouleversement du système économique n'auront pas épargné la viticulture.

A. L'expansion sous l'influence du pouvoir ecclésiastique

Dès la fin du VII^e siècle, nos régions sont christianisées. La christianisation a certainement contribué de manière importante à la diffusion de la viticulture. En effet, le vin occupe une place centrale dans la liturgie chrétienne. Dans ce contexte, il convient de souligner qu'à la fin du Moyen-Âge, les fidèles consommaient non seulement le pain mais aussi le vin. En échange, ils devaient, il est vrai, payer une contribution¹⁰⁹. Bien entendu, nos régions n'ont pas été christianisées en un jour. Et il est certain que la région située entre la Dyle, le Demer et la Gette restera longtemps privée de la Sainte Parole. D'ailleurs, comparé aux régions environnantes,

le Brabant, à l'exception de Nivelles, a longtemps été dépourvu d'abbayes. Au huitième siècle, nos régions comptaient une quinzaine d'abbayes : deux à Gand et une à Torhout, "Quortolodora", Ronse, St-Truiden, Munsterbilzen, Aldeneik, Rutten, Lobbes, Nivelles, Andage, Mons, Zinnik et Andenne¹¹⁰. Est-il aujourd'hui justifié de supposer que la viticulture s'est répandue dans nos régions sous l'impulsion de ces abbayes ? Probablement oui, mais seulement à partir du XIIe siècle. En effet, auparavant, le clergé s'approvisionnait en vin auprès de vignobles étrangers. Ainsi, nos abbayes possédaient de nombreux vignobles dans la région de Soissons et de Laon et sur les rives du Rhin et de la Moselle.

Bien que cela puisse également être démontré pour les nombreuses abbayes du comté de Flandre, du comté de Namur et de la principauté de Liège, nous nous limiterons ici aux abbayes du duché de Brabant et du comté de Looz. D'abord les abbayes brabançonnaises. L'abbaye St-Geertrui de Nivelles, fondée dès le VIIe siècle, reçoit de Charles le Chauve (838-877) la villa de Sprendlingen près de Worms, Bröl sur le Rhin, Besny près de Laon et Berzy près de Soissons. Toutes les possessions le long du Rhin et de l'Aisne. Vers cette époque, l'abbaye de Gembloux a dû également recevoir des possessions étrangères par l'intermédiaire de son fondateur. En effet, en 946, Otton Ier En effet, Otton Ier confirme la donation faite par Gisla, grand-mère du fondateur Wichpert, de vignobles à la villa Molivort (non identifiée) et à la villa de Berga (Montagne sur la Moselle). Vers 987, l'évêque Notker offre également à l'abbaye des vignobles dans son propre pays, à Namur : "Notkerus episcopus gratum habens tam obedienter suae voluntati favere fratrum ... in villa Namuco aliquantulum vineae, cum terra ad culturam vineae pertinente "¹¹¹. L'abbaye cistercienne de Villers possédait également des vignobles sur les rives de la Moselle et du Rhin à la fin du XIIe siècle, mais nous y reviendrons¹¹². L'abbaye de Saint-Servais de Maastricht possédait également des biens le long des cours d'eau précités. Au XIe siècle, par exemple, cette abbaye possédait : "Quod ibi confluat idem fluvius, scilicet Mosella et Renum. Habet hinc noc longius idem venerabilis Servatius quasdam possessiones vinearum, agrorum et familiarum. Post obitum vero Ottonis imperatoris, filii illius Ottonis qui in Calabria pugnavit cum Grecis, regnum vestrum nimis confusum est et conturbatum "¹¹³. En 929, le monastère d'Aldeneik possédait des vignobles à Waldorf sur le Rhin, près de Bonn. En outre, au début du Xe siècle, par l'intermédiaire de l'évêque de Metz, l'abbaye de Saint-Trond était également entrée en possession de vignobles sur la Moselle. Au cours des Xe et XIe siècles, elle réussit à étendre ses vignobles. En 1257, l'abbaye possédait également des vignobles près de Cologne. Une dizaine d'années plus tard, en 1265, l'abbé Willem van Rijckel vend ses possessions allemandes à l'abbaye d'Himmesrode. Ses arguments pour cette vente se lisent comme suit : "cum curtes... minus fructuose minus utiles nobis essent propter locorum distantiam et viarum discrimina, necnon et propter graves injurias que per quorundam violentiam in predictis bonis et curtibus nobis multociens sunt illate "¹¹⁴. Du IXe siècle à la fin du XIe siècle, les abbayes ont ainsi été dotées de vignobles. À l'origine, ces dotations étaient généralement faites par le roi ou l'empereur. C'est logique, car nos abbayes n'avaient aucun prestige dans les régions viticoles étrangères. Plus tard, nous constatons que les abbayes sont également entrées en possession de vignobles par l'intermédiaire de leurs fondateurs ou d'abbés originaires d'une région viticole¹¹⁵.

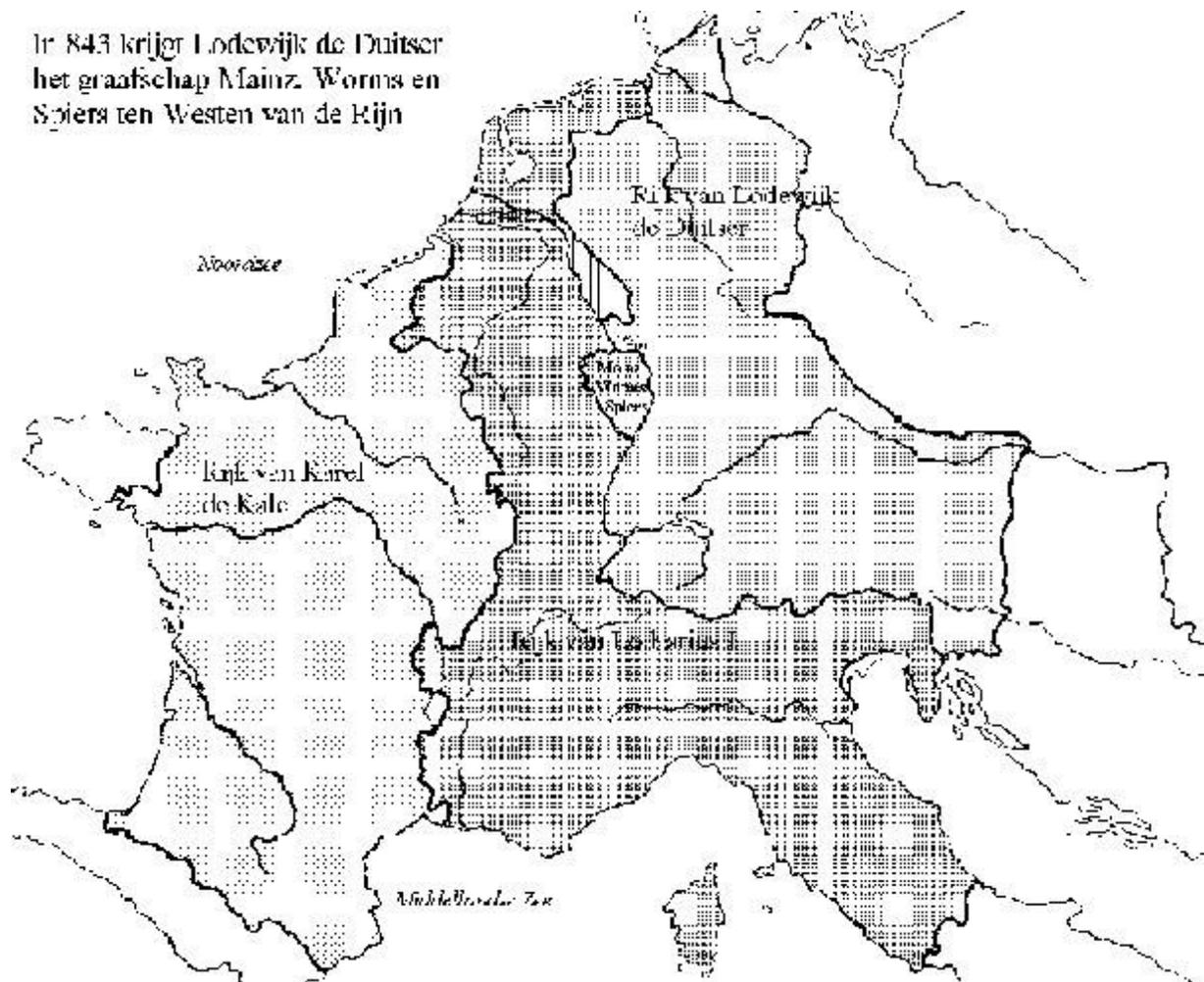
Ce qui est frappant aujourd'hui, c'est le moment où les abbayes sont entrées en possession de vignobles. Bien que de nombreuses abbayes aient été fondées dès le huitième siècle ou plus tôt, ce n'est qu'au neuvième siècle, et surtout au dixième siècle, qu'elles entrent en possession de vignobles le long des bassins du Rhin et de la Seine. Est-ce parce que le vin est devenu plus cher après l'effondrement de l'empire carolingien en raison des péages et des difficultés commerciales ? Ou bien les abbayes, à partir du IXe siècle, avaient-elles simplement besoin de plus de vin qu'elles n'en avaient jusqu'alors ? Quoi qu'il en soit, il est clair que les institutions ecclésiastiques du haut Moyen Âge dépendaient des vignobles étrangers. Etant donné que ces vignobles leur étaient principalement fournis par les rois et les empereurs, il semble intéressant d'examiner de plus près l'expansion de la viticulture sous l'influence du pouvoir séculier.

B. L'expansion sous l'influence du pouvoir séculier

Le pouvoir séculier est représenté dans nos régions au IX^e siècle par les Carolingiens. Pour gouverner efficacement l'empire, ils l'avaient divisé en comtés ou Gaue (de pagus, pays de NDLT), dirigés par un comte. Le comte était notamment chargé de l'exécution des capitulaires, rédigés par le souverain. C'est surtout à l'époque de Charlemagne que l'on assiste à un véritable déluge de capitulaires. L'un de ces décrets d'application, le "capitulare de villis", datant d'un peu plus de 800, traite également de la viticulture. En effet, son huitième article lui est entièrement consacré : il stipule que ceux qui gouvernaient les domaines royaux devaient s'occuper des vignobles. Ainsi, ils étaient tenus de faire cultiver les vignes aux moments opportuns. De même, le vin devait être mis dans des tonneaux appropriés afin qu'il ne se gâte pas. Si les ministeriaux (serfs chargés de gestion domaniale NDLT) devaient acheter le vin quelque part, ils devaient veiller à ce que le vin puisse être transporté jusqu'au domaine. Il est expressément précisé que le vin provenant des vignobles royaux était destiné à la consommation personnelle. Tout comme les revenus livrés en vin par les domaines, le vin gagné en propre devait être stocké dans les caves royales. L'article 48 énumère quelques autres dispositions relatives au pressurage du vin. Ainsi, les gestionnaires des domaines royaux devaient construire des pressoirs suffisamment équipés. De plus, les raisins devaient être pressés de manière propre et décente¹¹⁶. Cette réglementation n'est bien sûr qu'une source normative. Elle ne nous éclaire pas sur la diffusion effective de la viticulture. On constate cependant que Charlemagne a porté un intérêt exceptionnel à la viticulture. Cet intérêt n'est pas totalement inexplicable. En effet, le vin était connu comme la boisson romaine par excellence. Par le biais de la viticulture, le monarque accentuait donc également ses ambitions politiques en tant qu'héritier de l'Empire romain d'Occident. Cette ambition politique se manifeste non seulement dans l'intérêt pour la viticulture, mais aussi dans l'intérêt pour la littérature romaine, dans l'adoption de la chronologie romaine et dans l'architecture, pour laquelle Charlemagne fait même venir des colonnes et des statues de Rome à Aix-la-Chapelle. En outre, lorsque le capitulare de villis a été publié, Charlemagne venait tout juste d'être couronné empereur par le pape.

Sur la base de ce document, peut-on dire aujourd'hui que l'on trouvera désormais de la viticulture partout ? Non, certainement pas. Mais on constate qu'au IX^e siècle, la viticulture est surtout pratiquée à l'initiative du pouvoir séculier. Comme nous l'avons vu dans le paragraphe précédent, ce sont les rois et les empereurs qui dotent les abbayes de vignobles. Dans nos régions aussi, le pouvoir séculier a devancé son homologue ecclésiastique. Ainsi, le plus ancien vignoble connu, bien que situé près de l'abbaye de Gand Saint-Pierre, appartenait probablement au comte de Flandre. Pourtant, les vignobles de nos régions restent rares. La division de l'empire carolingien en 843 en témoigne également. Les trois frères auraient ainsi pu disposer de régions viticoles. En effet, dans le "Reginonis Chronicon", le territoire de Louis le Germanique est décrit comme suit : "Ludowico vero orientalia, scilicet omnis Germania usque Rheni fluenta et nonnullae civitates cum adiacentibus pagis trans Rhenum propter vini copiam"¹¹⁷. G.L. Ganshof a beau affirmer que les circonstances géographiques n'ont joué un rôle dans la division de l'empire carolingien en 843 que dans un deuxième temps¹¹⁸, les sources ne laissent guère de doute à ce sujet dans le cas de Mayence, Spiers et Worms. Le motif d'attribution en lui-même pourrait indiquer non seulement l'importance accordée à la viticulture, mais aussi la diffusion encore faible de la viticulture en général. En effet, l'interprétation la plus large de ce fait conduit à constater que la viticulture à l'ouest du Rhin et au nord de la Moselle n'était pas encore pratiquée.

In 843 krijgt Lodewijk de Duitser het graafschap Mainz, Worms en Spiers ten Westen van de Rijn



Article 2 : La diffusion de la viticulture dans nos régions

A. La viticulture dans le comté de Flandre

Le plus ancien vignoble connu dans nos régions est localisé par Einhart en 815 près de l'abbaye de St-Pierre à Gand : "Concedimus etiam vobis partem vinee sub ipso monasterio constitute sicut modo determinata est ut a vobis excolatur et fructus ipsius partis ad usus vestros recipiatur ; necnon et in silva que vocatur Scheldeholt portionem forestis nostre quam vobis dare jussimus in qua saginari possunt porci tempore glandis plus minus numero quinquaginta."¹¹⁹ Ce qui est remarquable ici, c'est que ce vignoble n'appartient probablement pas à l'abbaye mais au comte. En effet, on trouve une autre mention d'un vignoble au même endroit en 939. Cette fois, Arnulf l'Ancien fait don à l'abbaye d'un vignoble nouvellement planté, situé près de l'abbaye Saint-Pierre de Gand¹²⁰. S'il s'agit dans ce cas d'un lieu identique, cela montre également que la culture de la vigne n'était pas encore continue au début de la période médiévale. Ce qui est certain, c'est que la viticulture intérieure du haut Moyen Âge ne pouvait pas couvrir ses propres besoins. Ainsi, au IX^e siècle, Baudouin IV possédait des vignobles à Vitry (Vitry-le-François sur la Marne ?)¹²¹. De même, l'abbaye St-Pierre, déjà citée, possédait encore des vignes en région parisienne au X^e siècle¹²². Cette abbaye n'était d'ailleurs pas la seule. En effet, à l'instar des abbayes brabançonnaises, liégeoises, Loozaises et namuroises, de nombreuses abbayes flamandes possédaient également des vignobles étrangers. Et ce, tant sur le Rhin et la Moselle que dans les environs de Soissons, dans le Vermandois ou plus tard encore dans les environs de St-Quentin¹²³. Le fait que les abbayes flamandes, contrairement aux autres, possédaient plus de vignobles sur les rivières du nord de la France est compréhensible, car le comté de Flandre se trouvait en France au Moyen-Âge. De plus, la région viticole française était beaucoup plus dense que celle du Rhin ou de la Moselle.

Dès le XII^e siècle, la viticulture a commencé à se développer à grande échelle en Flandre même, surtout dans les grandes villes. Ainsi, au XII^e siècle, Gand est déjà décrite par un Arabe comme étant entourée de vignes, de vergers et de riches champs¹²⁴. Toutefois, par rapport au Brabant ou à Liège, les conditions géographiques de la viticulture n'étaient pas aussi bonnes. En revanche, en termes de développement économique, la Flandre était très en avance sur les autres régions au XII^e siècle. En outre, la fertilité du sol avait permis une plus grande spécialisation de l'agriculture. À la fin du Moyen Âge, les villes flamandes étaient également devenues les plus densément peuplées au-dessus des Alpes, ce qui a stimulé la demande de produits spécialisés.

Le pouvoir d'achat des Flamands a également dû stimuler le commerce du vin. En effet, il n'est pas improbable que les marchands flamands aient très tôt échangé leurs draps sur le Rhin contre des tonneaux de vin. La présence d'un droit seigneurial sur le vin en Flandre pourrait également indiquer une certaine tradition en matière de commerce du vin¹²⁵. C'est vers la fin du XII^e siècle que le commerce du vin connaît un véritable essor. Ainsi, au XII^e siècle, mais surtout au début du XIII^e siècle, les abbayes se voyaient déjà accorder des privilèges par le comte, de sorte qu'elles devaient payer moins de péages à Rupelmonde, entre autres, sur le vin qu'elles allaient chercher à Cologne. Plus tard, au cours du XIII^e siècle, le commerce des vins français a également connu un essor considérable¹²⁶.

On ne peut cependant pas dire que la viticulture locale dans le comté de Flandre ait cédé à l'augmentation du commerce des vins étrangers. Au contraire, on soupçonne que la viticulture flamande ne s'est pas répandue dans certaines villes avant la fin du XIV^e siècle. À Tournai, par exemple, un accord entre le magistrat de la ville et le chapitre concernant les dîmes sur le vin n'a été conclu qu'en 1386. Comme dans le Brabant, il y avait encore des vignobles à Tournai au XVI^e siècle¹²⁷. En 1452, il y avait encore trois pressoirs à Gand : "Item verclaren de vooghden dat zij verstaen hebben dat de weezen ende huerlieders zusteren wat rechts hebben in drie perssteene daer men druven mee pleecht te persene, den eenen wezende up Sente Veerelden plaetse en de II up den Doernaert "¹²⁸. Pourtant, la viticulture flamande n'a pas pu atteindre la renommée et l'ampleur de la viticulture brabançonne. En outre, la part de la viticulture flamande dans l'économie totale était également beaucoup plus faible que dans le Brabant.

B. La viticulture dans le bassin de la Meuse

Comme les abbayes flamandes et brabançonnaises, les abbayes liégeoises possédaient également des vignobles à l'étranger. Commençons par l'abbaye de Waulsort, située non loin de Dinant. Cette abbaye possédait un vignoble près de Metz en 1070. L'abbaye de Lobbes, située sur la Sambre, possédait des vignobles principalement dans le comté de Vermandois et autour de Beauvais, Reims et Laon. Elle possédait également des vignobles en Thiérache. Au début du Moyen Âge, l'Église de Liège possédait également des vignobles dans des régions éloignées. Charlemagne, par exemple, a donné le domaine de Maidières (près de Pont-à-Mousson) avec ses vignobles soit au chapitre liégeois de Saint-Pierre, soit à l'abbaye de Saint-Trond. L'évêque de Liège dota également les nombreux chapitres liégeois de vignobles étrangers. Ainsi, vers 922, le chapitre de Saint-Pierre reçoit les possessions épiscopales de Norroy-le-Veneur, près de Pont-à-Mousson, sur la Moselle¹²⁹. Au cours du XIII^e siècle, les vignobles étrangers sont cédés. En 1230, par exemple, le chapitre liégeois de Saint-Pierre échange Norroy-le-Veneur contre des possessions de l'abbaye de Saint-Virton à Verdun. En 1227, l'évêque de Liège échange ses vignobles mosellans contre la ville de Saint-Trond, qui appartient à l'évêque de Metz¹³⁰.

La vente de ces vignobles éloignés peut s'expliquer de deux manières. D'une part, on peut avancer que le commerce du vin n'a véritablement pris son essor qu'à partir du XII^e siècle. En 1198, par exemple, du vin de La Rochelle¹³¹ est signalé pour la première fois à Liège. Des vins étrangers sont donc exportés vers nos régions. Une autre explication à la vente de vignobles étrangers peut être recherchée dans le développement de notre propre viticulture. Celle-ci

suscite naturellement notre intérêt. Ici, nous nous sommes surtout concentrés sur une ville, à savoir Liège. En effet, de par sa situation favorable et son développement plus précoce, la viticulture liégeoise a précédé la viticulture brabançonne.

C'est vers 830 que l'on trouve la première mention d'un vignoble à Liège. Cette année-là, l'évêque de Liège confirme que l'abbaye de St-Hubert possède des vignes : "vineas tres in castro Hoi (Hoei) mansionem unam apud Leodium a nobis constructam, necnon et vineam unam cum manso ad se pertinenti in territorio Leodiensi nuncupato Vingitis, cum omnibus appenditiis suis "¹³².

Le vignoble suivant n'apparaît qu'au XI^e siècle, alors que les institutions ecclésiastiques continuent à se développer à Liège. Ainsi, en 1036, la toute jeune abbaye de St-Laurent plante des vignes : "...dominus abbas Stephanus, vir scientia clarus, sed conversatione clario, ... vineas plantavit, ..." ¹³³. En 1078, Henri de Verdun constate que la collégiale Saint-Barthélemy manque de vin. Pour remédier à cette pénurie et parce qu'il en avait trop de toute façon, Henri fit don à ladite église des dîmes des vignes qui se trouvaient à côté de la citadelle de Liège : "cum vero ecclesiam illam solam vino carere intellexissem, et ego plurimum abundarem, obtento consensu clericorum et laicorum, dedi decimas vinearum a via que ascendit a sanctam Walburgem usque prope Hoyolum, quas ego collegi et circa Rodulfi fossam quam etiam tradidi ecclesie ut in ea fierent vinee. Quedam cortilia monti contigua, ablatis oleribus, feci vineis conseri et fratribus decimas dari..." ¹³⁴. Le chapitre de Saint-Jean possédait également un vignoble à Liège avec un pressoir et une maison appelée "Magna Vinea". En 1186, un certain Baudouin se voit prêter le vignoble à condition d'y construire un nouveau pressoir. En 1225, Baudouin de Saint-Georges est autorisé à ériger "des pieux et des fours secs" ("wendas et stupas") sur son vignoble. En 1236, nous retrouvons le même Baudouin lorsqu'il cède tous ses biens à l'abbaye du Val-Benoît à condition que celle-ci donne un demi aume de vin au chapitre de Saint-Jean¹³⁵. Au cours de la même période, l'abbaye de St-Hubert agrandit vraisemblablement aussi son vignoble liégeois. En effet, en 1203, l'évêque liégeois Hugues de Pierrepont dénie à chacun le droit de prélever des dîmes sur les vignes que St-Hubert planterait ou acquerrait¹³⁶. A la même époque, on voit les institutions ecclésiastiques liégeoises vendre leurs vignobles étrangers. En effet, en 1227, 1230 et 1235 respectivement, l'évêque de Liège, le chapitre liégeois de Saint-Pierre et celui de Saint-Lambert se défont de leurs vignobles étrangers¹³⁷.

En définitive, on peut donc dire que la viticulture liégeoise n'a pris de l'importance qu'au début du XIII^e siècle. Quelle était donc la taille du vignoble liégeois à cette époque ? Un document concernant la dîme du vin peut nous donner une idée de son importance au début du XIV^e siècle. Le 29 juillet 1310, Arnold de Blankenheim, prévôt de Liège, cède au chapitre de Barthélemy tous les droits de dîme, soit en moyenne 10 aimes de vin, sur les vignobles "extra muros Leodiensis sive civitatis versus sanctum Bartholomeum in loco dicto Esuignis" ¹³⁸. Si ces 10 aimes de dîme sur le vin représentent en réalité un dixième du rendement, le vignoble liégeois taxé produirait donc 100 aimes par an. En se basant sur le rendement moyen du vignoble ducal de Louvain, on peut estimer la superficie du vignoble liégeois à environ 8 hectares. Toutefois, si la dîme du vin s'élevait à un vingtième, il est évident que le vignoble s'étendait sur 16 hectares. Au cours du XIII^e siècle, la viticulture liégeoise connaît un succès grandissant. En effet, à la fin du XIII^e siècle, les institutions ecclésiastiques ne sont pas les seules à posséder des vignobles. Les patriciens, anciens ministériaux de l'évêque, les propriétaires terriens et une classe de riches marchands, sont également de plus en plus impliqués dans la culture¹³⁹.

A partir de Liège, la viticulture s'est également étendue plus en amont de la Meuse. A Maastricht, par exemple. À la fin du XIV^e siècle, la viticulture s'est tellement développée que le 7 février 1384, le magistrat de cette ville interdit, en raison de l'accise sur le vin, d'aller chercher du vin dans la ville voisine de St-Pieter, où de nombreux Maastrichtois possédaient un vignoble. Plus tard, cependant, une solution a apparemment été trouvée et le vin pressé à

partir de raisins cultivés dans le "bannen myllen" a été autorisé à être vendu en franchise de droits¹⁴⁰.

Conclusion concernant le chapitre II

L'influence des Carolingiens sur la diffusion de la viticulture en général a été d'une importance capitale. Les princes francs ne se contentaient pas de pratiquer la viticulture, ils faisaient également don de vignobles aux abbayes. Au cours des IX^e et X^e siècles, presque toutes les abbayes de nos régions acquièrent des vignobles le long de la Moselle, du Rhin et des fleuves du nord de la France.

On peut supposer qu'au XII^e siècle, la viticulture gantoise était légèrement en avance sur celle de Liège. En revanche, la viticulture de Tournai et de Maastricht n'a pris de l'importance qu'au cours du XIV^e siècle.

Après ce bref historique, il devrait être clair que la présence de la viticulture au Moyen Âge n'était pas si évidente dans nos régions. Après tout, il s'agissait d'une activité agricole hautement spécialisée. Il est donc juste de dire que sous l'influence de la renaissance carolingienne, ce n'est pas tant la vigne qui s'est répandue que l'art de cultiver les raisins sauvages et, surtout, d'en faire du vin.

Chapitre III : L'extension de la viticulture dans le Brabant oriental

Introduction

Dans ce chapitre, nous allons examiner de plus près l'expansion de la viticulture dans le Brabant oriental. L'objectif est de savoir où et quand nous trouverons la viticulture la plus précoce. Toutefois, il convient d'abord de prêter attention à la géographie de la région étudiée. En effet, des facteurs tels que la fertilité du sol, le relief et le réseau fluvial ont eu une influence sur la présence de la viticulture. Dans un deuxième article, nous tenterons de déterminer plus concrètement qui pratiquait la culture de la vigne aux XII^e et XIII^e siècles. Dans la mesure du possible, nous ne nous contenterons pas de décrire la présence de la viticulture, mais nous essaierons de l'expliquer. Après tout, c'est le but ultime de toute science.

Article 1 : Le développement général du Brabant oriental

A. Le sol, le relief et les rivières

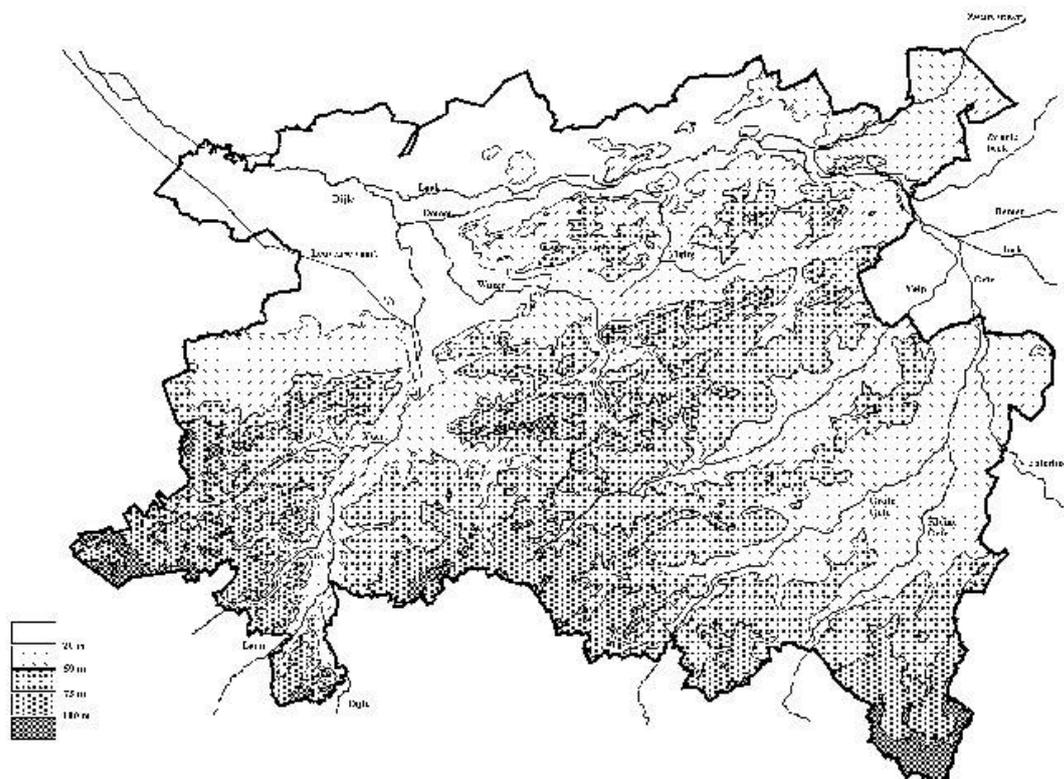
Le type de sol n'est pas seulement important pour la culture de la vigne elle-même, il sert aussi à déterminer dans une large mesure la capacité de charge économique d'une région. C'est donc principalement en fonction du sol que les activités économiques peuvent avoir lieu, à quel moment et à quel endroit. Or, le Brabant oriental possède un sous-sol très hétérogène. On y trouve aussi bien des sols sableux que des sols limoneux. Nous avons donc pensé qu'il serait intéressant de localiser les différents sols. Bien que la limite entre les différents groupes de sols soit toujours arbitraire quelque part et ne coïncide certainement pas avec les limites communales, nous avons pensé qu'il était didactiquement judicieux de diviser les communes, sur la base des sols présents, en cinq groupes¹⁴¹. Un premier groupe est constitué par les communes à sol sablonneux. On les trouve au nord : à Haacht, Keerbergen, Tremelo, Werchter et Baal. C'est ici que l'on trouve les sols les moins fertiles. Dans un deuxième groupe, également situé au nord, on trouve les communes au sol légèrement sablonneux à légèrement sablo-limoneux. Il s'agit de Begijnendijk, Betekom, Rotselaar, Wezemaal, Gelrode, Nieuwrode, Aarschot, Langdorp, Rillaar, Houwaart, OLV-Tielt, Testelt, Messelbroek, Zichem, Molenstede, Kaggevinne, Molenstede, Diest, Schaffen et Deurne. Le sol y est légèrement plus fertile. Un troisième groupe comprend les communes dont le sol est composé de sable limoneux et ferrugineux. On les trouve dans le centre du Hageland et dans le sud-ouest, à Ottenburg, St-Agatha-Rode, Huldenberg, Loonbeek, Neerijse, Duisburg, Tervuren, Vossem, Leefdaal, Bertem, Leuven, Wilsele, Kessel-Lo, Korbeek-Lo, Linden, Pellenberg, Lubbeek, Holsbeek, Kortrijk-Dutsel, Sint-Pieters-Rode, St-Joris-Winge, Meensel-Kiezegem et Molenbeek-Wersbeek. Ce sol est particulièrement adapté à l'horticulture : il est encore léger, mais possède déjà une bonne fertilité. Le sol limono-sableux du groupe quatre est plus lourd. On trouve ce type de sol au nord-ouest et au sud des communes du groupe trois. Hever, Boortmeerbeek, Wespelaar, Tildonk, Herent, Winksele, Veltem-Beisem, Erps-Kwerps, Kortenberg, Meerbeek, Everberg, Heverlee, Korbeek-Dijle, Oud-Heverlee, St-Joris Weert, Vaalbeek, Blanden, Haasrode, Lovenjoel, Verrijck, Butsel, Roosbeek, Kerkom, Binkom, Attenrode, Glabbeek, Vissenaken, Bunsbeek, Kapellen, Zuurbemde, Waanrode, Kersbeek-Miskom, Hoeleden, St-Margriete-Houtem, Kortenen, Neerlinter, Oplinter, Wommersom, Melkwezer, Budingen, Helen, Zoutleeuw, Geetbets, Grazen et Rummen appartiennent à ce groupe. Cependant, le sol le plus fertile est le sol limoneux. On le trouve dans le sud-est du Brabant oriental à Bierbeek, Opvelp, Neervelp, Willebringen, Meldert, Kumtich, Oorbeek, Hoegaarden, Tienen, Bost, Outgaarden, Hakendover, Goetsenhoven, Ezemaal, Eliksem, Overhespen, Neerhespen, Wange, Laar, Orsmaal, Dormaal, Halle, Booienhoven, Neerlanden, Rumsdorp, Attenhoven, Landen, Overwinden, Neerwinden, Walsbets, Waasmont, Walshoutem et Wezeren¹⁴².



La présence d'un sol, et en particulier sa fertilité, a beaucoup plus d'implications qu'on ne le pense à première vue. Par exemple, le sol détermine la superficie d'une commune. Les communes dont le sol est sableux ou sablo-limoneux sont beaucoup plus étendues que celles dont le sol est limoneux. Logique : les sols sablonneux nécessitent une fertilisation importante pour maintenir leur fertilité. Cette fertilisation se faisait avec des mottes de terre enrichies de fumier animal. Dans les communautés au sol sablonneux, la superficie des terres arables devait être 8 à 14 fois supérieure à celle des terres arables. En revanche, les villages limoneux n'avaient pas besoin de terres, compte tenu de la fertilité du sol. Par conséquent, les villages sont beaucoup plus proches les uns des autres. Il ne faut cependant pas se moquer de la taille de la commune. En effet, elle n'est pas toujours révélatrice de la situation. Hoegaarden, un village argileux, peut sembler grand, mais il se compose de sept petits hameaux. Bien entendu, d'autres facteurs entrent en ligne de compte. Par rapport à leur type de sol, Bierbeek, Heverlee et Tervuren, par exemple, ont une grande superficie. La présence de la forêt de Mollendaal, de la forêt de Meerdaal, de la forêt d'Heverlee et de la forêt des Capucins peut toutefois expliquer cette plus grande superficie.

La fertilité du sol a également eu une influence sur le développement général d'une région. Ainsi, à en juger par les vestiges de villas, les communes de la région argileuse du Brabant oriental ont généralement un riche passé romain et franc. Hoegaarden, par exemple, aurait probablement été le centre administratif du comté de Brunengeruz ou Brunerode à l'époque franque¹⁴³. Les bonnes terres agricoles ont même permis à deux autres bonnes villes de se développer plus tard dans la même région : Tirlemont et Zoutleeuw. En outre, l'importance de la localisation du trafic en général, et du réseau fluvial en particulier, doit également être prise en compte¹⁴⁴. En effet, une bonne localisation du trafic peut entraîner le dépassement des limites naturelles d'une zone donnée. Le développement de la viticulture dans la zone située le long de la Demer entre Aarschot et Diest en est une bonne illustration. Bien que le sol moins fertile de cette région ne permette normalement pas de se spécialiser, on y trouve déjà une viticulture florissante au XIV^e siècle. Il est d'ailleurs frappant de constater que toutes les régions viticoles du Brabant oriental, quel que soit le nom de la région, se sont développées

autour de la vigne et du vin. En effet, la situation favorable de la rivière Demer permettait d'acheminer facilement les céréales, ce qui a favorisé le développement de la viticulture. Il est d'ailleurs frappant de constater que toutes les régions viticoles du Brabant oriental, quelle que soit la fertilité du sol, sont situées à proximité d'un cours d'eau important. L'exemple type est celui de la région située sur le cours supérieur de la Gette. En effet, les villages limoneux qui s'y trouvent deviendront des régions d'exportation de vin à la fin du XIV^e siècle. C'est le cas de Hoegaarden, Goetsenhoven, Neerheylissem et Opheylissem, qui pouvaient exporter leur vin via la Gette au nord et via la route de Louvain. Dans les régions plus éloignées d'une voie d'eau, la viticulture s'est alors moins développée, voire pas du tout. C'est le cas par exemple dans les environs de Landen ou de Bierbeek. L'exemple le plus frappant à cet égard est peut-être la région de Pellenberg, Lubbeek et Binkom. Dans ces villages, et surtout au Pellenberg, le relief était particulièrement favorable à la culture en terrasses. Pourtant, nous constatons que la viticulture n'y est présente que de manière limitée. Ce n'est donc pas tant le relief que le réseau fluvial qui semble important pour la présence d'une économie viticole. Ce phénomène n'est d'ailleurs pas propre à notre pays. En France aussi, les régions viticoles se sont d'abord développées uniquement autour d'une rivière¹⁴⁵. Néanmoins, l'importance du sol ne doit pas être négligée trop rapidement. Ainsi, dans une région moins fertile, la viticulture sera beaucoup plus vulnérable aux guerres, par exemple, puisqu'elle dépend du commerce pour son approvisionnement en céréales. Cela explique peut-être aussi pourquoi le vignoble d'Aarschot a été si durement touché par les guerres du Brabant.



B. Développement économique

Comme nous l'avons déjà mentionné, la viticulture est une culture spécialisée qui nécessite des investissements importants. De plus, le produit final, le vin, est un produit de luxe et nécessite donc un marché proche disposant d'un pouvoir d'achat. En outre, la technique de la vinification requiert également une certaine compétence. De manière générale, on peut donc dire que la viticulture nécessite un certain développement économique de son environnement. Bien entendu, le degré de développement d'une zone est difficile à étudier. Il nous a semblé pertinent de l'examiner sur la base du développement des institutions ecclésiastiques¹⁴⁶.

Une fois de plus, on remarque que les villages de Hoegaarden et de Meldert sont en avance sur le reste du Brabant oriental. Pourtant, la région manque apparemment de vitalité, puisque Hoegaarden n'est pas devenue une ville à part entière au Moyen Âge et que l'abbaye bénédictine de Meldert disparaît à nouveau dans le courant du IX^e siècle. Cependant, Louvain a rapidement pris sa place dans le paysage ecclésiastique avec la fondation des abbayes de Vlierbeek et de 't Park. Au XII^e siècle, il faut néanmoins noter la fondation des abbayes d'Averbode et d'Opheylissem. Dans la première moitié du XIII^e siècle, les premières abbayes cisterciennes du Brabant oriental furent fondées à Oplinter, Wezemaal, Diest et Rummen. Diest, en particulier, a pu améliorer son profil ecclésiastique au XIII^e siècle. Au cours du XIII^e siècle, d'autres institutions ecclésiastiques ont été créées à Tirlemont, Zoutleeuw et Aarschot. Si l'on considère maintenant le nombre et la diversité des institutions ecclésiastiques par ville, on constate la grande importance de Louvain. Viennent ensuite, à une certaine distance, Diest, Tirlemont, Zoutleeuw et Aarschot. Le développement ecclésiastique d'une région ne doit toutefois pas être assimilé au développement économique général. Il ne semble donc pas correct d'affirmer qu'Aarschot s'est moins développée économiquement que Tirlemont et Zoutleeuw, par exemple. Au cours du XIII^e siècle, Aarschot est toutefois devenue plus dépendante de Louvain dans le domaine ecclésiastique. Et cela n'a pas toujours eu des conséquences négatives pour l'économie d'Aarschot. Ainsi, le prieuré St-Geertrui de Louvain a probablement joué un rôle important dans la diffusion de la viticulture à Aarschot.

Comme pour le développement de la viticulture, l'importance du réseau fluvial est également à souligner. En effet, Louvain, Aarschot, Diest, Tirlemont et Zoutleeuw sont tous situés sur un cours d'eau. Il est frappant de constater que les régions viticoles ne se trouvent qu'à proximité de ces villes. Ainsi, Louvain, Aarschot et Diest produisent leur vin dans les environs immédiats, tandis que Zoutleeuw et Tirlemont doivent faire appel à Hoegaarden, qui se trouve à proximité. On trouve beaucoup moins de viticulture dans les zones intermédiaires.

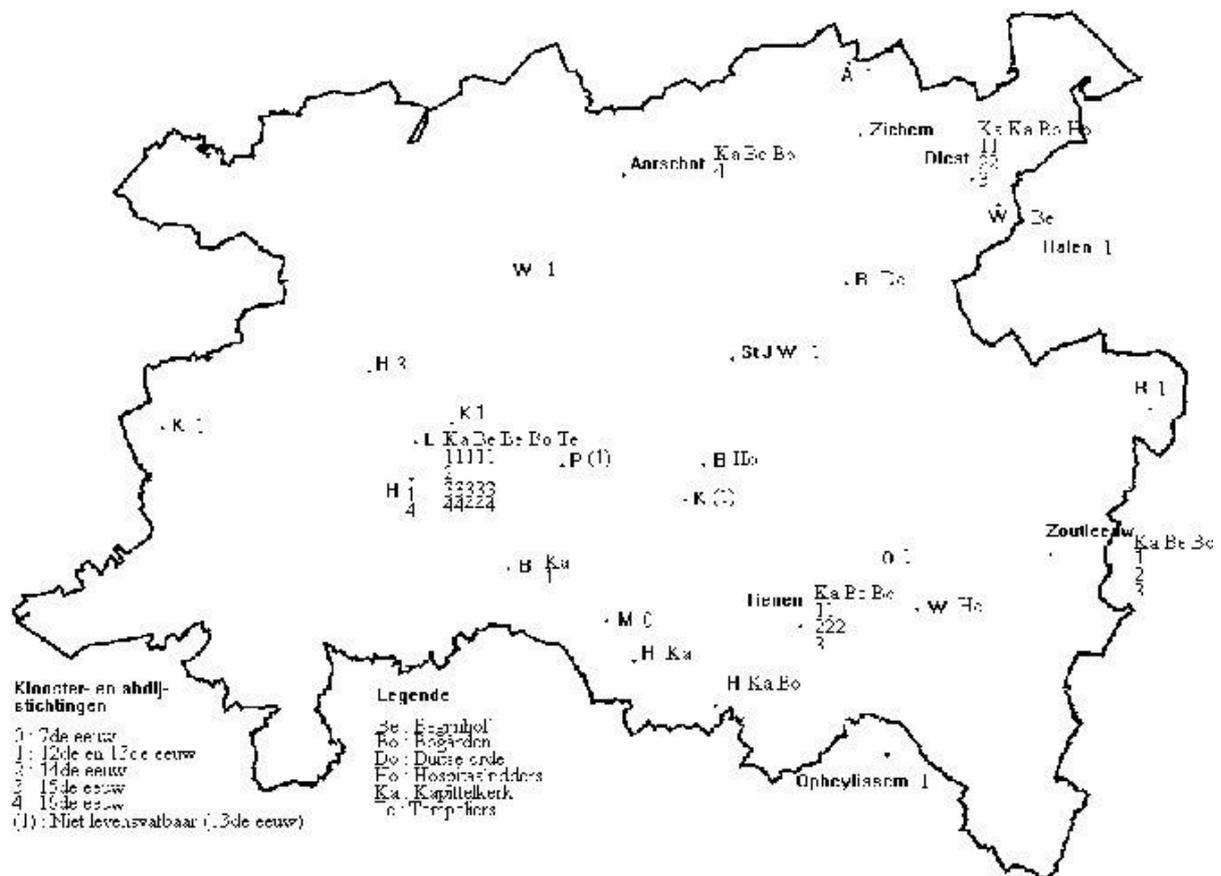


Tableau des institutions ecclésiastiques

Source : DE MOREAU, E., Histoire de l'Eglise en Belgique

Localité	Date	Précisions
Aarschot	?	Kapittelkerk
	13de E	Bogarden, in 1323 Franciscanen
	1453	St-Nikolaasberg, zusters van het gemene leven, later Franciscanen
	1259	Begijnhof
Averbode	1135	Norbertijnen
Bekkevoort	1229	Duitse orde
Bierbeek	?	St-Maartenskapittel
	1189	Priorij Benedictijnen
Binkom	?	Hospitaalridders van St-Jan
Diest	1228	Minderbroeders
	1235	St-Bernardsdaal, Cisterciënzers
	13de E	Bogarden
	1297	St-Jan-de-Doperkapittel
	1375	Alexianen of cellebroeders
	1376	Grauwzusters
	1432	Mariëndaal
	1457	St-Sulpiciuskapittel
	15de E	Hospitaalridders van Sint-Jan
Halen	1243	Rotem, Cisterciënzers
Herent	1407	Klooster van Bethlehem
Heverlee	1128/1229	Parkabdij
	1521	Priorij Celestijnen
Hoegaarden	?	St-Gorgoniuskapittel
	15de E	Bogarden
Hoksem	1344	St-Jan-Evangelistkapittel
Kerkom	1216	Cisterciënzers, verhuizen later naar La Jauchette
Kessel-Lo	1125	Vlierbeek, Benedictijnen, in 1178 abdij
Kortenberg	1090	Vrouwenabdij
Leuven	11de E	St-Pieterskapittel
	13de E	Tempeliers
	1204	St-Geertruipriorij, in 1652 abdij
	1228	Dominicanen
	1228	Minderbroeders
	1236	Eremieten van St-Augustinus
	1248	Zusters van de penitentie van St-Maria-Magdalena in 1252 Victorinnen
	1280	Bogarden, in 1448 Franciscanen
	1395	Grauwzusters
	1415	Klooster van de 1100 maagden
	1431	Karmelieten
	1433	Broeders van het gemene leven, in 1447 St-Maartensdaal
	1438	Zwartzusters of Cellezusters
	1484	Chartreuzeklooster
	1515	Klarissen
	1519	Inden Wijngaard, Cisterciënzערinnen
	1529	Annuciaten
	1542	Jezuieten
	1591	Kapucijnen

	1230	Groot Begijnhof
	13de E	Klein Begijnhof
Meldert	7de E	Benedictijnenklooster, verdwijnt in de 9de eeuw
Opheylissem	1129	Witherenabdij
Oplinter	1219	Maagdendaal, Cisterciënzerinnen
Pellenberg	1219	Norbertinessen, in 1232 naar Sint-Joris-Winge (Gempe)
Rummen	1234	Oriënten, Cisterciënzerinnen
St-J.-Winge	1232	Gempe
Tienen	11de E	St-Germanuskapittel
	1251	St-Katherineberg
	1261	Minderbroeders
	1275	Bogarden
	1326	Grauwzusters
	14de E	Alexianen of Cellebroeders
	1388	Barberendaal
	1416	Kabbeek
	?	Begijnhof
Webbekom	1247	Begijnhof
Wezemaal	1215	Vrouwenpark, Cisterciënzerinnen
Wommersom	?	Hospitaalridders van St-Jan
Zoutleeuw	1235	Scholierendaal
	1291	Bogarden
	1308	St-Leonarduskapittel
	1350	Grauwzusters
	1484	Onze-Lieve-Vrouwendaal
	1242	Begijnhof

En résumé, le profil d'une région viticole est le suivant : la région doit pouvoir s'approvisionner suffisamment en céréales, soit par sa propre production, soit par la présence d'une voie d'eau, et il doit y avoir un débouché. C'est sous cet angle que l'on peut expliquer l'importance de Louvain en tant que centre de production de vin. En effet, Louvain est proche de la région du limon, ce qui lui permet de s'approvisionner en céréales. En outre, la ville constitue un débouché suffisamment important pour le vin. Ainsi, contrairement à Aarschot, qui devait importer ses céréales, et à Hoegaarden, qui devait pouvoir exporter son vin, Louvain était économiquement assez indépendante.

Article 2 : L'extension de la viticulture au Brabant oriental

A. L'expansion sous l'influence de la noblesse

La toute première mention de la viticulture en Brabant oriental concerne un vignoble appartenant au duc. Dans le document, le duc Godefroi le barbu donne une parcelle de forêt près de Pellenberg située à l'hôpital de Louvain, en échange d'un terrain situé à côté du vignoble de Louvain. Sur ce terrain, le duc voulait planter plus de vignes : "Partem autem silve que est iuxta Pellenberge dedit domnus Godefridus dux in commutatione pro terre que adiacet vinee in Lovannio in qua iussit fieri vineam"¹⁴⁷. Alors que H. Van der Linden datait déjà ce document comme étant antérieur à 1139, O. Vereecke soutient que la note date de peu après 1112 et qu'elle existait certainement avant 1121¹⁴⁸. Pourquoi le duc voulait-il maintenant planter un vignoble à côté de son château ? Bien qu'il soit impossible de répondre à cette question avec certitude en raison du manque de sources, il n'est pas inintéressant de s'y pencher un instant. Comme nous l'avons vu précédemment, la viticulture était devenue un symbole d'autorité depuis Charlemagne¹⁴⁹. Or, Godefroy avait été nommé duc de Basse-Lorraine par l'empereur en 1106. Il se peut donc que le tout nouveau duc, représentant plus

direct de l'empereur, ait voulu renforcer son autorité en plantant son propre vignoble. Il se pourrait donc que le nouveau duc, en tant que représentant plus direct de l'empereur, ait voulu renforcer son autorité en plantant son propre vignoble. Le titre de duc donnait également au comte de Louvain la possession d'Aix-la-Chapelle, l'ancienne capitale de l'empire carolingien, où Charlemagne avait autrefois son vignoble. Comme Charlemagne, le duc a vraisemblablement voulu planter un vignoble près de sa résidence. Plus tard encore, au XIV^e siècle, lorsque Louvain fut échangée contre Bruxelles, nous constatons qu'un vignoble y fut également planté, à Saint-Josse-ten-Noode.

La thèse selon laquelle les ministeriaux de la région de Louvain ont également planté des vignobles à l'instar du duc est généralement basée sur la propriété viticole des seigneurs de Wezemaal et de Rotselaar au XIII^e 13^e siècle. Or, il semble bien que ces derniers aient obtenu les vignobles situés dans leur seigneurie non pas par l'intermédiaire du duc, mais plutôt par celui du chapitre liégeois de Barthélemy. Cela ne signifie pas pour autant que la noblesse brabançonne, et en particulier les van Wezemaal, n'ait pas été confrontée à la viticulture auparavant. Ainsi, en 1208, Arnold I^{er} de Wezemaal et son épouse Clementia font don à l'abbaye de Villers de 12 arpents de terre avec la dîme et leur allodium à Mont-Saint-Pont¹⁵⁰. Rien d'extraordinaire à cela, si ce n'est que ces 12 acres servaient à approvisionner l'abbaye en pain et en vin de messe : "Inde est quod XII bonarie terre cum decima nobis in elemosinam contulerunt, in perpetuam procuracionem panis et vini, de quibus in mensa Domini sollempnis memoria dominice passionis in missarum sollempnijs apud nos perpetuo celebretur "¹⁵¹. Il se pourrait donc bien que ces terres aient déjà été plantées de vignes. Il est regrettable que nous ne sachions pas comment ces terres sont entrées en possession des van Wezemaal, mais une usurpation ne semble pas exclue. En effet, une situation similaire se produira plus tard avec l'abbaye de Vrouwenpark¹⁵². Mais les nobles seigneurs ne se contentaient pas de donner les vignobles usurpés aux institutions ecclésiastiques. Dans le nécrologe de l'abbaye d'Averbode, nous trouvons la donation suivante : "pridie Nonas Aprilis : A. Walteri ab. h.e., qui specificavit eccl. de Venlo et decimam vini de Testelt, cum torculari ibidem conventui nostro ad pitanciam. (+ 1270) "¹⁵³. L'abbé de l'époque était Walter van Wezemaal¹⁵⁴. Une autre famille noble importante de la région était la famille van Diest. Ceux-ci ont également eu une influence sur l'expansion de la culture de la vigne. En 1233, par exemple, Arnold IV de Diest était probablement le seul à posséder un vignoble à Diest¹⁵⁵. Vers la fin du XIII^e 13^e siècle, de plus en plus de vignobles passent aux mains des ecclésiastiques par donation ou par bail. Par exemple, en 1275, l'Ordre Teutonique de Bekkevoort possédait un vignoble et une maison à Testelt, dépendant du cijnshof du seigneur de Kersbeek¹⁵⁶. Cette maison contenait vraisemblablement un pressoir. Nous retrouvons la même famille lorsque Willem van Kersbeek fait don d'un vignoble à l'abbaye de Tongerlo en 1333¹⁵⁷.

En se basant sur les pressoirs des familles nobles, peut-on dire aujourd'hui que le commun des mortels au XIII^e siècle ne possédait pas de vignobles ? Non, certainement pas. Johannes Piscator, habitant de Testelt, par exemple, a fait don d'un cijns d'un aîme de vin à l'abbaye d'Averbode dès 1259¹⁵⁸. En revanche, si nous rencontrons des pressoirs, tous, sans exception, appartiennent à des familles nobles ou leur ont été offerts. Outre le pressoir mentionné ci-dessus, donné à Averbode en 1270, et celui de Kersbeek, il y a aussi le pressoir d'Aarschot, donné au prieuré de St-Geertrui par la famille Hauweel van Stade. De ce point de vue, l'influence de la noblesse sur la diffusion de la viticulture est donc capitale. En effet, sans les investissements financiers de la noblesse, il n'y aurait pas de pressoir et donc pas de viticulture.

B. L'expansion sous l'influence de l'Église

1. Les chapitres liégeois

La majeure partie du Brabant oriental dépendait ecclésiastiquement du prince-évêque de Liège. En outre, de nombreuses paroisses du Brabant oriental dépendaient de l'un ou l'autre chapitre liégeois. Cette situation a certainement eu un impact sur le développement de la région en général, et peut-être aussi sur la viticulture. Ainsi, il n'est pas impossible que la viticulture se soit répandue de Liège vers le Brabant oriental. Liège était en effet proche des régions viticoles de la Moselle et du Rhin. Cela ne veut pas dire que Liège a toujours été une région viticole. Bien que des vignobles soient déjà signalés sporadiquement au IX^e siècle, les institutions ecclésiastiques liégeoises se procurent des vignobles dans les régions du Rhin et de la Moselle au X^e siècle. Il faudra attendre le début du XIII^e siècle pour qu'elles les vendent¹⁵⁹. Or, des chapitres comme celui de Saint-Barthélemy possédaient vraisemblablement déjà des vignobles dans le Brabant oriental au début du XIII^e siècle. Compte tenu des faibles moyens de transport de l'époque, il semble exclu que le rendement de ces vignobles ait servi à l'acheminement vers Liège. Le vin extrait aurait plutôt servi aux services religieux locaux. Si les chapitres possédaient les grandes dîmes, on est plus sûr de leur destination. Dans le diocèse de Liège, le collecteur des dîmes était généralement chargé de l'entretien de la nef et du clocher, de la grosse cloche ou "dixième cloche" et d'une fenêtre dans le chœur. En outre, il devait s'occuper des fournitures pour le culte et l'autel, y compris le vin. Si le curé disposait du tiers de la dîme et de la petite dîme, il devait entretenir lui-même le chœur¹⁶⁰. La viticulture et l'entretien des paroisses allaient donc apparemment de pair.

Au cours du XI^e siècle, de nombreuses paroisses ont été entièrement ou partiellement usurpées par les seigneurs locaux. Les paroisses qui dépendaient de la lointaine Liège y étaient certainement vulnérables. La paroisse, éventuellement dotée d'un vignoble, tombait ainsi entre les mains des souverains locaux. Le lien entre la viticulture et l'entretien des paroisses est caractéristique du fait que lorsque les paroisses sont revenues aux mains des ecclésiastiques sous la pression de Rome au XIII^e siècle, cela s'est remarquablement souvent accompagné de la donation d'un vignoble par le seigneur à l'abbaye, qui a pris en charge l'entretien de la paroisse.

1.1 Le chapitre St Jean Évangéliste

La littérature viticole traditionnelle identifie ce chapitre comme possédant un vignoble du XII^e siècle à Nieuwrode. Ceci est basé sur la bulle dans laquelle le pape Eugénie III a énuméré les biens de l'église de St Jean-Evangéliste en 1147. Parmi ces biens figuraient des vignobles situés à "Nowitrot"¹⁶¹. On peut toutefois se demander s'il s'agit bien de Nieuwrode. En outre, il n'y a pas d'autres liens identifiables entre le chapitre susmentionné et Nieuwrode. Où se trouvent donc les vignobles ? Probablement à Norroy-le-Veneur, sur la Moselle. En effet, les institutions ecclésiastiques liégeoises possédaient déjà des propriétés dans ce village viticole au X^e siècle. Ainsi, au X^e siècle, l'évêque liégeois Richarius fait don des biens suivants à l'église liégeoise Saint-Pierre : "Patriumonium suum (Richarius) in parocia Metensi, scilicet allodium de Nauroit cum suis pertinentiis, decimis, vineis, censu, hominibus, villam de Wavres cum tota parochia eius eidem (Monasterio Sancti Petri in Leodio) contulit"¹⁶². Il n'y avait donc probablement pas de vignobles à Nieuwrode en 1147. Le chapitre aurait pu posséder des vignobles à Vissenaken. En effet, en 1217, le chapitre de Liège vend les deux tiers des grandes et petites dîmes de Vissenaken-St-Maarten à l'abbaye de Tongerlo pour 70 shillings par an et une pièce de vin pour l'élévation lors de l'arrivée d'un nouveau prélat¹⁶³. Il n'y a donc pas, là encore, de certitude absolue.

Pourtant, à une époque plus tardive, on trouve des vignobles brabançons entre les mains du chapitre. Ainsi, un censier de 1528 montre que les seigneurs du chapitre liégeois de Saint-Jean l'Évangéliste possédaient plusieurs vignobles à Houwaart¹⁶⁴. Scheys soutient qu'en 1147 le chapitre aurait déjà eu des possessions à Houwaart, qui s'appelait alors Holdrut¹⁶⁵. Il faut cependant noter que nous ne trouvons pas de vignobles dans cet acte¹⁶⁶.

1.2 Le chapitre de Saint-Barthélemy

Le chapitre de Saint-Barthélemy est fondé au début du XI^e siècle. Rapidement, il fut doté par les évêques de Liège de toutes sortes de biens et de droits provenant du diocèse. Ainsi, l'évêque Wolbodon (1018-1021) donna à l'église Saint-Barthélemy les dîmes de Meldert. En 1236, le chapitre de Liège est également en possession du droit de patronage de ce dernier village¹⁶⁷. En 1044, l'évêque Wazo (1042-1048) fait don à la jeune église Barthélemy de Liège de biens que lui-même ou ses prédécesseurs ont acquis. Cette donation comprenait des biens situés à Rotselaar, Wezemaal, Geetbets et Dormaal¹⁶⁸. L'évêque souhaitait probablement améliorer l'assistance paroissiale dans ces paroisses en les confiant à un chapitre. Après tout, l'évêque de Liège était l'un des pionniers de la réforme ecclésiastique qui allait plus tard culminer dans la lutte pour l'investiture¹⁶⁹. Les institutions ecclésiastiques se développent lentement dans le Brabant, de sorte que le chapitre de Barthélemy peut déjà céder de nombreux droits et possessions à l'Église locale au cours du XIII^e siècle. Avant 1203, par exemple, le chapitre a cédé une partie des dîmes et des privilèges "in parochio nostrio Hevrelle vocatum" au prieuré de Terbank¹⁷⁰.

Il est difficile de déterminer dans lesquelles de ces paroisses le chapitre devait désormais fournir le vin de messe. Ce qui est certain, c'est que le chapitre de Barthélemy à Rotselaar possédait un vignoble sur le Rodenberg. Nous pouvons le déduire d'un acte datant de 1266, dans lequel le père Hendrik van Ganspoel fait don à l'abbaye de Wezemaal d'un vignoble situé sur le Rodenberg. Jusqu'à cette date, le donateur tenait le vignoble en cession du seigneur de Rotselaar. Toutefois, à l'origine, les cens devaient être versés à l'église Saint-Barthélemy. D'une manière ou d'une autre, les seigneurs de Rotselaar avaient donc acquis, avant 1266, des droits attachés au domaine de Rotselaar de la collégiale de Liège¹⁷¹. Le fait que ce soit précisément le curé qui ait détenu le vignoble en cens et qu'il en ait fait don à l'abbaye de Vrouwenpark ne semble pas être un hasard. En effet, l'abbaye de Wezemaal avait reçu les grandes dîmes d'Arnold V de Rotselaar en 1261. Elle devait donc également assurer le service de l'église. B. Minnen avance également cette hypothèse lorsqu'il se demande si le Rodenberg a été planté comme vignoble par le clergé liégeois au XII^e siècle. Il souligne en outre le droit d'accise relativement faible de 1 denier dont était grevé le vignoble offert par Hendrik van Ganspoel. Ainsi, le demi-hectare (65 ares) de vigne donné par Lutgard van Merbeke en 1266 à l'abbaye de Wezemaal était soumis à une glorieuse accise de 12 deniers de Louvain. La superficie du vignoble donné par Hendrik van Ganspoel n'est pas connue, mais si sa taille avait été proportionnelle aux cens payés, elle n'aurait été que de 16,66 roods (5,4 ares). Cela semble peu probable, car les vignobles ne sont devenus plus petits qu'au cours du XV^e siècle. L'âge plus élevé du vignoble d'Hendrik semble plus plausible. La valeur réelle des cens de 1 denier aura été considérablement réduite en 1266. Les délicieux cens de 12 deniers n'auront donc été institués que plus tard¹⁷². Bien entendu, cela ne signifie pas que la vigne de Lutgard est également plus jeune. Il n'a été donné en cens que plus tard. A Wezemaal aussi, les seigneurs locaux avaient réussi à usurper une partie du droit de patronage. En 1232, la situation fut rectifiée lorsque Arnold II de Wezemaal fit don de "son" église et de toutes ses dépendances à l'abbaye d'Averbode. La donation comprenait le droit de patronage et le soin des malades. Le seigneur fut bientôt suivi par le chapitre de Saint-Barthélemy qui, quatre ans plus tard, en 1236, céda également sa part du droit de patronage à l'abbaye d'Averbode¹⁷³.

2. Abbayes extérieures au Brabant oriental

2.1 L'abbaye de Tongerlo

Comme nous l'avons déjà mentionné, les droits et les biens usurpés reviennent aux mains des ecclésiastiques dans le courant du XIII^e siècle. Ce fut également le cas à Diest, où Arnold IV de Diest et sa mère Aleydis l'Ancienne firent don à l'abbaye de Tongerlo, en 1233, de la dîme en pleine propriété de Diest. En échange, le clergé devait assurer le ministère de la chapelle du château. C'est peut-être pour cette raison que l'abbaye fut également autorisée à disposer du "decimam de vinea nostra, et decimam quandam quam capellandus de castro habere consueverat"¹⁷⁴. Le fait que ces dîmes soient mentionnées séparément et ne s'appliquent qu'au délicieux vignoble peut indiquer que la viticulture à Diest n'était pratiquée que par le seigneur. Il est également frappant de constater que la charte de l'abbaye de Tongerlo ne mentionne aucune donation de vignobles à l'abbaye. Au XIV^e siècle, l'abbaye est cependant entrée en possession de vignobles. Le 2 novembre 1333, par exemple, Willem van Kersbeek lui donne une vigne et un bois, situés à Testelt¹⁷⁵. Il s'agit probablement d'un des vignobles que l'abbaye détient en cession de l'abbaye d'Averbode¹⁷⁶. Au début du XV^e siècle, le domaine viticole de l'abbaye à Testelt est systématiquement agrandi. Ainsi, en 1407, les witheren achètent un vignoble "opten Berg", en 1408 un vignoble "in die Hant" et en 1415 "neven sherenstrate"¹⁷⁷. En outre, l'abbaye possédait de nombreux vignobles à Testelt, de sorte qu'elle disposa bientôt de son propre pressoir. En 1480, elle reçoit également une donation de Johanna van Schoonhoven, qui la met en possession d'un vignoble sur le Dorenberg à Aarschot¹⁷⁸. Au début du XVI^e siècle, alors que la viticulture le long du Demer est à son apogée, l'abbaye veut se débarrasser de ses vignes. En 1533, elle vend cinquante roods de vigne à Testelt et quatre ans plus tard, en 1537, elle y démolit son bâtiment de pressoir¹⁷⁹.

2.2 L'abbaye de Grimbergen

Au milieu du XIII^e siècle, en 1251, l'abbaye de Grimbergen acquiert des vignobles à Louvain. Grâce à une donation de Willem van Leuven, prêtre, fils de Radulfus, l'abbaye est entrée en possession de deux vignobles, dont l'un était situé près de la Biest, sur la Kalkhoven. La donation comprenait également une maison, un bâtiment et deux vergers. En 1453, l'abbaye possédait encore cinq quartiers de vigne, situés sur le Kalkhoven, d'après un censier. En outre, l'abbé de Villers devait payer une cense "sur la presse de Vileer die steet over Nuewbrugge en opden huysse die dair toehoeren...". III s II den lov¹⁸⁰. Dans la donation de 1251, il n'est pas du tout question d'une presse et d'une maison, mais plutôt d'une maison et d'une ville. On peut donc supposer que le bâtiment n'a été transformé en pressoir qu'après 1251.

2.3 L'abbaye de Villers

Comme la plupart des abbayes du XII^e siècle, celle de Villers possédait des vignes près de la Moselle et du Rhin. On lit ainsi dans la Chronique de l'abbaye : "Et multa gratia, quam apud nobiles habuit, vinee circa Renum et Mosellam nobis gratis sunt tradite..."¹⁸¹. La même source nous apprend que l'abbaye a vendu ces biens en 1315. "...supra Renum 17 (sic) carate vini ... deleberandi singulis annis in domo nostra in Colonia. Sid hiis omnibus venditis, empte sunt vinee nostre in Lovanio, de quibus debebat domus duas geltas vini omni die distribuendas, unam pro monachis infirmis, aliam pro conversis infirmatibus"¹⁸². Cette réévaluation du vignoble de Louvain est donc clairement liée à la vente des vignobles rhénans. En effet, l'abbaye pratique depuis longtemps la viticulture à Louvain. En effet, elle s'était déjà vu confirmer la possession d'un vignoble par Henri III en 1250¹⁸³. Le fait que ce vignoble, outre celui du duc, soit l'un des plus anciens vignobles de Louvain que nous ayons trouvés, et qu'il soit entre les mains des cisterciens, n'est pas une coïncidence. Mais nous y reviendrons plus loin¹⁸⁴. L'abbaye possédait donc déjà des vignobles avant 1315. En effet, dans un acte du

chartarium du chapitre louvaniste de Saint-Pierre de 1309, nous lisons : "prout apud Stupers inter vineas monasterii Vylariensis... "185.

Comme nous l'avons déjà signalé, en 1543, l'abbaye de Villers était redevable à l'abbaye de Grimbergen pour le pressoir du Pont Neuf. Depuis quand possède-t-elle cette propriété en fief ? Certainement pas après 1251, et certainement pas avant 1306, lorsque le duc Jean Ier restreignit les biens du clergé non louvaniste à Louvain. Une exception est toutefois faite pour l'abbaye de Villers qui peut conserver sa maison et son pressoir à proximité du nouveau pont. D'autres ecclésiastiques qui possédaient des pressoirs à Louvain avant la promulgation de l'ordonnance ont également été autorisés à les conserver : "... ende waer men vonde dat sy, of iemant van horethalven, meer erfs buten horen bivanghe, daer sy nu wonen binnen der vriheit van Lovene, ou plus woninghen qu'ene houden of houdende waren, des sy hem niet gheuet en had binnen jaers en binnen daeghs, comme indiqué ci-dessus, gardé dien van Vileer horen huse bi der nuwer brugghen, en hoere persen mettien dat daer toebehoert, en anderen gheesteleken lieden horen persen, die sy hier vormaels houdende waren, .. "186. On ne sait pas quels ecclésiastiques non louvanistes avaient également des presses à Louvain. Peut-être cette formule a-t-elle été ajoutée simplement par égard pour l'abbaye de Grimbergen, qui avait loué la presse susmentionnée à l'abbaye de Villers. Outre la presse susmentionnée, nous ne connaissons pas d'autres presses d'ecclésiastiques non louvanistes.

2.4 L'abbaye d'Affligem

Une fois la viticulture connue, l'abbaye d'Affligem, l'une des plus grandes abbayes du Brabant, a également acquis des vignobles. Le 1er mai 1306, l'abbaye, par l'intermédiaire de Willem van Eleghem, maître de Coudeke, loue "de Mosberch" pour 100 ans et 1 jour à Jan Snoek van Leefdaal. Le locataire reçoit la terre "alse verre alse de heide ghelegghen es, gheheilleke den Mosberg, uutghenomen twinnende lant, dies heeft Jan Snoec niet". Il n'y a apparemment pas encore de plants de vigne, car le locataire doit planter un demi-bunder de vigne sur le terrain loué dans les six ans et construire une maison de 10 libras. Le loyer était fixé à deux vins d'aimés par an. En cas de mauvaise récolte, 2 aimés de vin devait être achetées au "Calenberg" à Louvain. Toutefois, en cas de non-paiement, l'abbaye pouvait confisquer la propriété¹⁸⁷.

Toujours au XV^e siècle, l'abbaye achète le vin de terre qu'elle avait cédé à Affligem. Les comptes du péage de Termonde de mars 1433 rapportent ainsi : " De Jehan Coppens aiant chargie en sa neef pour labbé de Haffelghem qui riens ne doit si quil dist L vasseaulx de vin du pays pource riens receu que le royer thol IX d "188. Il convient toutefois de noter qu'il n'est pas certain que le vin de pays se réfère au vin de pays brabançon.

3. Les institutions ecclésiastiques du Brabant oriental

3.1 Les abbayes cisterciennes

Les premières abbayes du Brabant oriental, dont on peut affirmer qu'elles possédaient des vignobles, appartenaient toutes à l'ordre de Cîteaux. Les premières fondations cisterciennes dans nos régions sont celles d'Orval (1132), de Ter Duinen (1139) et de Villers (1146). Plus nombreuses que les abbayes masculines implantées dans les années suivantes sont les fondations de la branche féminine de Cîteaux. Entre 1182 (Herkenrode) et 1247, date à laquelle les fondations cessent brusquement, pas moins de 49 abbayes cisterciennes ont été fondées dans nos régions. Le Brabant (11) se taille la part du lion, suivi de près par la Flandre orientale (9) et Namur (8)¹⁸⁹.

Pour démontrer l'influence de cet ordre sur la diffusion de la viticulture, il faut revenir au contexte dans lequel le mouvement religieux a trouvé ses origines. Au XI^e siècle, une réaction se fait jour contre les influences mondaines pernicieuses dans les affaires ecclésiastiques. Dès lors, les premiers moines cisterciens ont voulu minimiser les contacts avec le monde extérieur.

Chaque abbaye devait être une unité économique indépendante, capable de subvenir aux besoins de ses membres de manière autonome, sans être obligée de percevoir des revenus d'églises ou d'autels, des frais funéraires, des baux, des dîmes ou des produits du travail d'autrui. La communauté devait donc subvenir à ses besoins dans la mesure du possible, y compris en termes de vin. Chaque abbaye cistercienne située dans une région climatiquement favorable a donc planté un vignoble et l'a entretenu avec le plus grand soin. Rapidement, la production de vin a dépassé les besoins des abbayes. Dans un premier temps, les chapitres ont donc édicté des règles strictes concernant le commerce du vin. Mais au XIII^e siècle, ces restrictions tombèrent en désuétude et les abbayes devinrent de véritables centres vinicoles. En effet, à force d'études et d'expériences, les moines maîtrisaient parfaitement le processus de vinification. Au XIV^e siècle, l'abbaye mère de Cîteaux fournissait même régulièrement du vin à la cour papale d'Avignon¹⁹⁰. Mais le vin attire aussi des hôtes indésirables. Parce que des princes et des nobles, en vertu de leur droit de patronage et de mécénat, se donnaient accès aux abbayes et aux grangeries de Cîteaux et s'emparaient de grains, du vin et d'autres denrées, le pape Innocent accorda le privilège d'ignorer ces prétentions dès 1244¹⁹¹.

Revenons à notre région, où les abbayes cisterciennes ont poussé comme des champignons au XIII^e siècle. Qui est donc à l'origine de la forte expansion de l'ordre dans le Brabant oriental ? Pas déjà les Cisterciens. Après tout, ils n'ont jamais créé de nouvelle fondation, si ce n'est à la suite d'une demande et de l'offre d'un terrain approprié¹⁹². En outre, la question est de savoir comment ces abbayes ont obtenu des vignobles. Pour le savoir, nous traiterons chaque abbaye séparément.

a. Abbaye de Wezemaal

Cette abbaye fut fondée peu avant 1215, à l'initiative d'Arnold III de Rotselaar (1183-1217). Bien que située à l'extrême sud-est du fief de Rotselaar, l'abbaye appartenait à proprement parler à la paroisse de Wezemaal¹⁹³. Le 10 octobre 1217, l'abbaye nouvellement fondée est confirmée par le pape Honorius III dans ses possessions de Rotselaar et de Kuntich et dans une partie des dîmes qu'elle possède à Meerbeek, Erps, Korbeek-Lo, Tildonk et Hakendover. Le 20 septembre 1234, le pape Grégoire IX mentionne l'abbaye comme possédant les dîmes de Zittert. Sept ans plus tard, le 29 janvier 1241, elle est confirmée par le même pape en possession d'une partie des dîmes de Wommersom, Waanrode et Hakendover. Jusqu'à présent, il n'est fait mention nulle part de vignobles ou de dîmes sur le vin¹⁹⁴. D'après les sources, l'abbaye n'est entrée en contact avec le vin indigène qu'en 1254. Cette année-là, Arnold II, seigneur de Wezemaal, fait don d'une aîme de vin de son vignoble à Vrouwenpark afin de pouvoir célébrer la messe quotidiennement : "pro celebrando divino sacrificio missarum quae fiunt per singulos dies, idcirco cenobio amam unam vini de vinea nostra juxta Wesenmala annuatim in elemosinam perpetuam contulimus" ¹⁹⁵. Il est curieux que l'abbaye n'ait reçu le vin de messe de son patron que 40 ans après sa fondation. Cela est peut-être lié aux difficultés de transport sur la route Cologne-Louvain. En 1258, le pape Alexandre IV mentionne les possessions abbatiales suivantes à Wezemaal et Rotselaar : "Terras, prata redditus et nemora in territoriis villarum que Wesemale et Rotselaer, vulgariter nominantur, cum terris, pratis, vineis, ..." ¹⁹⁶. Cette confirmation papale de possession peut correspondre à la réalité, car Arnold V de Rotselaar avait donné à l'abbaye un vignoble nouvellement planté en 1254 : "...dimidium bonuarium terre, paulo plus vel minus, jacentis prope montem qui vulgo dicitur Roidebergh, nuper cum vinea plantate, monasterio..." ¹⁹⁷. En 1266, l'abbaye entre également en possession des délicieux vignobles déjà mentionnés, détenus en cijns par Hendrik van Gansenpule et Lutgard van Meerbeek. Ces vignobles étaient également situés sur le Rodenberg. Dans toutes les confirmations de possession ultérieures, nous trouvons des vignobles. Tant celles du pape Clément IV de 1266 que celles du pape Martin IV de 1281 et 1283 mentionnent "vineas" ¹⁹⁸. Les documents papaux ne permettent pas toujours de savoir

si l'abbaye cistercienne de Wezemaal possédait également des vignobles en dehors de Rotselaar et de Wezemaal. Quoi qu'il en soit, la propriété de vignobles n'a pas connu un grand essor. Avant 1335, l'abbaye ne possédait pratiquement pas de vignobles¹⁹⁹. Au cours du XIV^e siècle, l'abbaye étend lentement ses vignobles : en 1347, par exemple, elle acquiert un ensemble de 4 vignobles à Stupers, à Louvain, et en 1350, sept perches à Rodeberg, à Rotselaar. Elle acquiert également une vigne à Langdorp le 3 octobre 1362 et une autre sur le papenakker à Aarschot²⁰⁰ le 4 août 1407.

Pour exploiter les vignes, l'abbaye fait appel aux services d'un vigneron. Ainsi, dans les comptes de 1518-1519, sous la rubrique "Ander vuytgeheven aen onser gehuerde hantwerckers", on lit ceci : "Item Aert Standaert oursen wijgaerder heeft verdinck jaerlicx te werckene VI Z vierendel wijgaerts elc virendel om XXXVIII s "²⁰¹. L'abbaye loue complètement certains vignobles. En 1346, par exemple, le frère Vranke loue un vignoble de jour au nom de sa sœur Elizabeth Cox à Art van Bollekem van Outgaarden, moyennant un intérêt annuel de 2 muids et 3 barils de blé²⁰². Le fait que les cijns soient toujours payés en grains, et non en vin, pourrait indiquer que le terrain n'a pas encore été converti en vignoble depuis longtemps.

Une autre preuve que la viticulture était encore balbutiante au 14^e siècle, en 1396 ou 1397²⁰³, nous vient des dîmes de Zittert mentionnées plus haut. A la fin du XIV^e siècle, Vrouwenpark doit partager les dîmes avec l'abbaye de Tongerlo et l'abbaye de La Ramée : "la troisième partie des grandes dîmes de Sittart où le prélat de Tongerlo et l'abbaye de Rameyen ont les autres II parties "²⁰⁴. Or, certains champs où l'on cultivait auparavant du grain sont maintenant plantés de vignes. Les trois collecteurs de dîmes, qui avaient droit à la dîme du blé, avaient donc droit à la dîme du vin. Cette décision est contestée par le pasteur de Zitterse et fait l'objet d'un procès. Le fonctionnaire liégeois donne tort au curé²⁰⁵. L'amalgame entre la dîme et le vin de messe est d'ailleurs à nouveau confirmé à Zittert. En 1483, le locataire de la dîme y est également responsable du vin et d'autres fournitures : Anno XIII c ende LXXXIII opden derden dach van meye heeft mij vrouwe van Vrouweperke Jan Puttaers te pachte gegeven alsulcken thienden als godshuys geldende heeft te Sitter ... ende den wijn vrouwen alle jare leveren sijnen termijn durende IIII amen wijns teweten II ame wijts wijns ende II amen rots wijns alsulken als Jan vors ontfan sal vanden vors thienden. Item noch sal Jan gehouwen sijn sijnen termijn dorende ende leveren allen den wijn die wy behoven sal inden kersken van Sijtter ende den clepel riemen ende zeel vanden clocken conder affslach vanden vors pachten noch es vorwerden ende conditie oft den vors Jan in de vors thienden erge scade gesciede van hagel oft tempeste dar af sal my vrouwen den selve Jan rastor doen..."²⁰⁶. En 1413, l'abbaye possède également des vignobles à Wommersom. Comme nous l'avons vu plus haut, l'abbaye était également propriétaire des dîmes dans ce village, ce qui signifiait qu'elle devait par conséquent également assurer l'approvisionnement des célébrations eucharistiques²⁰⁷.

L'existence d'une cave à vin à l'abbaye de Wezemaal est un cas à part. Bien que nous ne connaissions pas les tâches exactes de cette institution, elle devait probablement être responsable de l'achat du vin. Pour ce faire, elle disposait de terres et de vignobles, généralement loués. Un document des dernières décennies du XV^e siècle nous apprend ceci : "Inden ierste inde prochie van Lancdorp heeft den wijnkelder een volle leen dwelc te leene gehouden es vanden heer van Steene daer vele leen mannen onder sin". En outre, un certain nombre de cens (impôts) sur les terres, les prés et les vignobles sont mentionnés²⁰⁸.

b. L'abbaye de Maagdendaal Oplinter

L'abbaye de Maagdendaal d'Oplinter est la première abbaye du Brabant oriental dont on est sûr qu'elle possédait des vignobles. Le 27 mars 1219, le pape Honorius III exempta l'abbaye de la dîme pour les étangs à poissons, les jardins potagers et les champs qu'elle cultivait elle-même. Pas de vignes, donc. Un acte papal du 10 octobre 1231, du pape Grégoire IX,

mentionne : "Grangiam de Mere (Oplinter) cum silva pratis et omnibus redditibus bladi et capponum et omnibus aliis pertinentiis suis decimam de Felpe (Opvelp) et de Mencovel (Mercifle) cum pertinentiis suis, silvam de Holede (Hoeleden) et terram de Gendringen (Jandrain) cum pratis, vineis, terris, nemoribus. .. "²⁰⁹. Ainsi à Jandrain, village du Brabant wallon, l'abbaye possède des terres avec des prairies, des vignes et des champs. On ne peut dire avec certitude de qui l'abbaye avait reçu ces biens. En effet, hormis la mention dans la bulle papale, nous ne possédons aucune donnée sur la propriété de Jandrain. Néanmoins, quelques indices permettent de résoudre cette question. En effet, quelques décennies après la fondation, on constate que l'abbaye a vendu toutes ses possessions du Brabant wallon à l'abbaye de Florival, son "abbaye-père". En effet, lors de sa fondation, Florival avait pris en charge la construction du bâtiment conventuel de Magdendaal. Il se pourrait donc que Florival ait également prêté à la jeune abbaye un de ses vignobles qui, comme toutes les autres possessions du Brabant wallon, devait être restitué après quelques années²¹⁰. Contre cette thèse, on peut cependant soutenir que Florival n'avait pas de possessions à Jandrain. Il en était de même pour l'abbaye cistercienne de Villers. En effet, dans la chronique de cette abbaye, nous lisons qu'en 1330 l'abbaye vendit ses biens situés à Jandrain : "de vino quod minus comparabatur bibebat, assidentibus de meliori bibentibus. ... Cum autem pro usuris solvendis vindidisset hereditarie ... bona nostra de landri (Jandrain ?)" ²¹¹. Il est possible que ce vignoble ait été prêté à l'abbaye de Maagdendaal au début du XIII^e siècle, afin de donner à la jeune abbaye le temps de planter son propre vignoble. Ce n'était pas une mince affaire de trouver un bon emplacement, d'autant plus que les vignobles, compte tenu de leur coût d'investissement élevé, avaient une grande valeur à l'époque. En 1279, l'abbaye échangea donc un pré avec Gozewyn contre une terre arable à Zoutleeuw, à condition que ce dernier ne construise pas de maison sur le pré, n'y plante pas de vigne et n'y plante pas d'arbres²¹². À cette époque, la valeur d'un vignoble était donc encore assimilée à celle d'une maison ou d'une forêt. Il était donc préférable de planter la vigne dans l'enceinte d'une ville. C'est ce qui se passa dans les murs de Diest : dans un acte du 21 octobre 1290 du chartarium de Tongerlo, nous lisons ce qui suit : "... sitam retro vecus castrum prope vineam claustri de Lynthere,... "²¹³. C'était peut-être l'option la plus sûre, mais, compte tenu de la distance de l'abbaye, certainement pas la plus pratique. En 1314, l'abbaye s'est déjà débarrassée du vignoble : "Dat leecht acher doudborgh, benevens tcloesters wijgard van Lynthere was "²¹⁴. A partir de ce moment, l'abbaye plante vraisemblablement des vignes dans ses environs immédiats. En 1537, par exemple, elle possède un vignoble sur la route Tirlemont-Oplinter, sur le territoire de Sint-Margriete-Houtem²¹⁵. Pourtant, certains arguments suggèrent que la viticulture n'était pas encore répandue dans la région de Tirlemont au début du XIV^e siècle. En 1334, par exemple, l'église de Tirlemont de O.L.V.-ten-Poel possédait encore un vignoble à Testelt : "... in perochia de Testelt ... inter vineam beate Marie de Poel in Thenis ex una parte et vineam domini Lamberti de Testelt presbiter "²¹⁶.

c. Abbaye orientale de Rummen

Bien que toujours située dans le Brabant oriental, mais appartenant autrefois au pays de Looz, cette abbaye cistercienne était plutôt orientée vers le pays de Looz. Elle fut fondée vers 1234 par le comte de Looz, Arnold VII. Nous ne trouvons pas de vignobles dans l'acte de fondation. De même, dans les donations provenant du comte et de ses fiefs Liebert, et plus tard Godefroy, nous ne trouvons pas de vignobles²¹⁷. Pourtant, le pape Grégoire IX, dans un acte de 1238 où il prend la maison et les biens du monastère sous sa protection, mentionne des vignes : " ..., possessiones in terras quas habetis in Roma, Grasen, Stocken et Kanderen, cum pratis et vineis terris, nemoribus, usuagiis, pascuis in bosco vel plano, in aquis et molendinis, in vijs et semitis et omnibus alijs libertatibus "²¹⁸. L'abbaye possédait donc bien des vignes. Comment les avait-elle acquises ? Un acte du pape Innocent IV de 1244 nous éclaire à ce sujet. L'abbaye y est confirmée dans ses biens et ses droits : "Grangiam de Scakenbruk

(Schakkenbroek) cum omnibus pertinentiis suis, in Bonam (Boyenhoven ?), in Ste Trudone, in Betlica (?), Horla (Oltre ?) de Debembeca (Diepenbeek) in Husel (Hoeselt ?), in Linna Musana (Linne ?219), in Repna (Repen ?), in Bersa (Bets ?), in Fluverdingen (?) et in Borlo (Borgloon ?) terras decimas de Oteren (Oeteren ?) quas bone memorie episcopus Leodiensis monasterio vestro pro libertate donavit cum pratis, vineis, nemoribus, usuagiis et pasquis, in bosco et plano, in aquis molendinis in viis et semitis et omnibus alliis libertatibus et immunitatibus suis²²⁰. En 1262, un livre d'accises de l'abbaye mentionne également un vignoble le long de la route de Gingelom à Weseren : "...virgatas q. iacent terro vineam ante viam q. ducit versus Weseren"²²¹. Bien qu'il ne soit pas certain que ce vignoble ait réellement appartenu à l'abbaye, on peut le supposer. En effet, au XIII^e siècle, la viticulture dans la région argileuse était encore exclusivement pratiquée par l'église et la noblesse.

3.2 Le prieuré de Saint-Geertrui et le développement de la viticulture dans la région de l'Aarschot

Bien que nous examinions la relation entre cette abbaye et la viticulture louvaniste dans la partie IV, cette abbaye a également joué un rôle important dans la diffusion de la viticulture dans le reste du Brabant oriental. Tout d'abord, l'abbaye avait beaucoup d'influence dans certaines des paroisses de Demer. En effet, vers 1260, la prévôté obtient le patronage de l'église de Weerde et de la chapelle de Langdorp²²². Cette concession peut être un fait important en ce qui concerne la viticulture, car la culture du vin jouera plus tard un rôle important dans ces paroisses. Une partie du droit de patronage de Weerde et de Langdorp était détenue par Arnold de Stade²²³. Nous retrouvons cette famille en 1286, lorsque Walter Hauweel van Stade fait don d'un pressoir à St Geertrui. De plus, Goswijn van Stade est alors prieur²²⁴. Mais Weerde et Langdorp ne sont pas les premières paroisses dont la charge pastorale a été confiée à sainte Geertrui. De son fondateur, Hendrik Ier, elle avait reçu en 1208 l'église Saint-Nicolas d'Ottenburg²²⁵, en 1210 l'église Notre-Dame d'Aarschot, avec la chapelle de Rillaar²²⁶, et en 1217 l'église Notre-Dame de Tielt. Plus tard, elle acquiert également les paroisses de Neerlanden et Opdormaal (1221) et Betekom (1243)²²⁷. Toutes ces paroisses ont au moins un point commun : au moment de leur transfert à la prévôté, elles étaient engagées dans un système domanial. Il est donc fort probable que la plupart des églises aient été à l'origine des églises appartenant à des seigneurs du domaine. Ce n'est pas le cas des églises d'O.L.V.-Tielt et d'Aarschot, qui étaient soumises au droit de propriété du seigneur depuis un certain temps. Le transfert des paroisses susmentionnées du pouvoir séculier au pouvoir ecclésiastique n'était pas un cas isolé au XIII^e siècle, pensons à Rotselaar ou à Wezemaal²²⁸. Bien que les motivations exactes des donateurs soient difficiles à déterminer, les dotations peuvent être considérées comme une conséquence, bien que tardive, de la réforme grégorienne, qui visait à réduire le pouvoir des laïcs dans l'Église. Elle aura permis d'améliorer l'assistance paroissiale dans les paroisses concernées. En outre, cela aura également eu des répercussions sur le développement socio-économique des paroisses et sur le développement de la viticulture.

Le tout premier acte de Saint Geertrui qui nous met en contact avec la viticulture date du 26 mars 1286. Dans cet acte, "Walter dictus Hauwel de Stadis" fait don, avec le consentement de son épouse Sibilie, d'un terrain vague situé près du jardin des enfants de Quaetham. Ce terrain en friche faisait partie du "domistadium" mais avait été cédé par Godefroy de Brabant pour un denier par an. Ce don était toutefois assorti de conditions. Par exemple, le prieuré - qui deviendra plus tard une abbaye - devait y construire un "torcular laudable et sufficient" dans l'année. Tant que Walter ou sa femme étaient en vie, ils pouvaient prétendre à la moitié du pressoir. En échange d'une messe, le prieuré recevra la pleine possession du pressoir après leur mort²²⁹. Comment interpréter cet acte ? Tout d'abord, où se situe Quaetham ? Selon Liekens, ce toponyme pourrait se situer près d'Aarschot, sur le Schaluin²³⁰. Cela pourrait bien

être le cas, puisque Godefroy de Brabant, qui avait donné la terre en cijns, était à l'époque seigneur d'Aarschot. Une fois le pressoir construit, la viticulture pouvait commencer à Aarschot. Pourtant, les deux premières donations de vignobles que nous trouvons dans le cartulaire ne datent que du début du XIV^e siècle. Les deux vignobles sont situés à Aarschot. En 1317, Phillipus Lombardus fait don à St-Geertrui d'un vignoble d'une demi-journée sur le Nieuwe Kouterberg à Aarschot²³¹. En 1323, l'abbaye reçoit de nul autre que "Karoli quondam de Arschot militis dictum de Rivieren" un cens sur une vigne "in parochia de Arschot "²³². Toutefois, cette dernière donation pourrait être liée au transfert des paroisses de Betekom, Langdorp et Weerde. En effet, celles-ci étaient d'abord entre les mains des descendants du dernier comte d'Aarschot. Pour Betekom en particulier, il s'agissait d'un Charles d'Aarschot²³³. A Weerde, parmi les détenteurs du droit de patronage, on trouve un autre membre de la famille van Rivieren : il s'agit de Renier Cluet van Rivieren²³⁴. La question reste de savoir pourquoi ces vignobles n'ont été transférés qu'au début du XIV^e siècle. Il se pourrait bien sûr que les habitants d'Aarschot au XIII^e siècle ne soient pas encore familiarisés avec la culture de la vigne. En effet, les sources du XIII^e siècle ne mentionnent aucun vignoble à Aarschotse. Apparemment, cela n'a changé qu'avec la construction du pressoir en 1286.

3.3 Les abbayes des Prémontrés Withers

a. L'abbaye de 't Park

Cette abbaye n'est probablement entrée en contact avec la viticulture que dans la seconde moitié du XIII^e siècle. Ainsi, le plus ancien registre de comptes de l'abbaye rapporte que quelque 20 aimes de vin ont été récoltés en 1294 : "Item expendit cellarius XX amas vini quas habuimus eo anno in vinea nostra". En 1296, ce sont 30 aimes de vin qui sont rentrés : "Habuimus hoc anno XXX amas vini de vinea nostra "²³⁵. D'après le livre de cartes de cette abbaye, nous savons que ce vignoble était situé entre l'actuelle Broekstraat, Geldenaakse baan et G. Gezellelaan. Il s'agit probablement du même vignoble qui, en 1493, était appelé "magna vinea" par Vinkenbos. À cette époque, le vignoble comptait environ 16 quarts et a été cédé²³⁶. Au début du XVI^e siècle, la superficie de ce vignoble a encore augmenté pour atteindre 19,5 quarts en 1507 et 22 quarts en 1517²³⁷.

A la suite de T.J. Gerits, nous allons essayer de donner un bref aperçu de tous les autres vignobles de Louvain, en nous basant sur les cartes de l'abbaye. Tout d'abord, l'abbaye possédait encore un vignoble dans le lochting ou moeshof, à l'intérieur des murs²³⁸. Ce vignoble comptait 5 quartiers en 1507. Il fut cependant agrandi puisque dix ans plus tard, il avait une superficie de 8 quarts d'acre et 8 roede. Les Witheren de Louvain possédaient également un autre vignoble près du Verloren Kost, un terrain nommé d'après une tour située entre la porte du Vignoble (actuelle porte de Bruxelles) et la porte de Borch (actuelle porte de Malines)²³⁹. En 1507, ce vignoble avait une superficie de 10 foursquare. Dans les environs de la Borchpoort, l'abbaye avait également acquis deux vignobles de 1 et 2 quarts respectivement en 1448²⁴⁰. L'abbaye du Parc possédait également un vignoble de trois quarts à l'autre bout de Louvain, sur le Galgenberg à Korbeek-Lo²⁴¹. L'abbaye possédait en outre un vignoble sur le Zwaluwenberg, près du pachthof ter Munckt à Egenhoven. Ce vignoble n'a probablement été créé qu'au début du 15^e siècle. En effet, dans un document de 1441, on peut lire ce qui suit : "Item de novis vineis sit. de. Zwaluenberch "²⁴². Selon Gerits, ce vignoble a été établi en 1427 et avait une superficie de 7 quarts²⁴³.

Les livres de cens de l'abbaye du Parc, datant de la fin du XII^e siècle, nous donnent également une idée de la diffusion de la viticulture à cette époque. C'est surtout dans les cijns relatifs à Louvain que l'on trouve des familles importantes, telles que les familles Calsteren, Appelman, van Kortbeke et van Raetshoven, qui possèdent un vignoble. En dehors de Louvain, nous ne trouvons un vignoble en 1293 que dans la paroisse de St-Pieters-Rode²⁴⁴. Plus tard, en 1444,

l'abbaye possédait également les vignobles de Courtrai (Kortrijk-Dutssel). En effet, l'abbaye y possédait elle-même des vignobles : "Item Arnold de Sweisvelt viticole de vineis nostris apud Cortryke "²⁴⁵. Le fait que l'abbaye était également responsable de la pastorale de cette paroisse est un argument supplémentaire en faveur du lien entre la viticulture et la pastorale paroissiale.

b. L'abbaye d'Averbode

L'abbaye d'Averbode a été fondée en 1134/1135 à l'initiative d'Arnold II, comte de Loos. Dans le Brabant oriental, l'abbaye était responsable des paroisses de Testelt (1147), Messelbroek (1166), Wezemaal (1232), Rummen (1244) et Rotselaar (1280). L'abbaye a certainement joué un rôle actif dans la diffusion de la viticulture dans la vallée de la Demer.

Dans la seconde moitié du 13^e siècle, l'abbaye a reçu une série de vignobles et, plus tard, des vignobles dans le Testelt voisin. Ainsi, Johannes Piscator, habitant de Testelt, fait don d'un cijns annuel d'un aume de vin²⁴⁶. Par l'intermédiaire de son abbé Walter van Wezemaal, l'abbaye entre également en possession des dîmes de vin et du pressoir de la paroisse susmentionnée en 1270²⁴⁷. En 1293, l'abbaye y reçoit un autre vignoble de Godfried van Michelbeke (Messelbroek ?)²⁴⁸. Néanmoins, la propriété des vignobles reste limitée au 13^e siècle. À l'aube du 14^e siècle, la situation change lentement. Quelques dons importants permettent à l'abbaye d'étendre ses vignobles. Ainsi, en 1312, un "Walterus dictus Stabelle laicus Leodiensis diocesis" fait don à l'abbaye de pas moins de 7 vignobles, situés à Testelt²⁴⁹. L'origine de ces vignobles renvoie donc à nouveau à l'Eglise de Liège.

Ce n'est qu'à la fin du XIV^e siècle, en 1382, que l'abbaye acquiert son propre pressoir. En effet, cette année-là, Peter van Hoyberghe en fait don "vinea sua cum torculari "²⁵⁰. Dans le dernier tiers de ce siècle, la viticulture prend donc de l'importance. C'est ce qui ressort des écrits d'Arnold van Tuldel, qui fut à la tête de l'abbaye de 1368 à 1394. Pour que l'abbaye soit également bien gérée par ses successeurs, l'abbé susmentionné a rédigé toute une série de conseils. Ces écrits concernent également les vignobles. Par exemple, ses successeurs devaient veiller à ce que le vignoble soit bien cultivé aux moments opportuns et que les ouvriers soient bien payés afin qu'ils n'aillent pas travailler en retard. Lorsque les raisins étaient mûrs, ils devaient être bien protégés contre les voleurs, les animaux et les oiseaux. En outre, le vignoble devait être pourvu d'un fossé et d'une clôture afin qu'aucun porc ou autre animal ne puisse y pénétrer. Le produit de la vigne était destiné à l'abbaye et devait être de 80 aimes. Si la récolte n'était pas fructueuse, il fallait les acheter : "Item provisionem de vino faciat, quo nullo modo carere potest. Primo vineam suam bene, temporibus aptis, coli faciat et bene firmari et operarios vinee de quindenam in quindenam persolvat, ne tardos ad operandum se reddant. Et dum uve inceperint maturescere, bene custodiri faciat, ne per fures, animalia et aves annullentur. Eciam bene fossatam, sepitam et per dumos munitam semper eam retineat, ne porci et alia animalia intrent, per que totaliter deberet destrui. Postquam vero collecte fuerint uve, sciat se indigere LXXX amis : et si tantam quantitatem de sua vinea non habuerit sibi acquirat, et provisionem tempore vindemie de LXXX amis faciat, ne postmodum cum maioribus custibus emere oporteat et debiliora prius pro hospitibus exponi faciat, et meliora ad usus camere sue et magnatum retineri faciat"²⁵¹.

Une source importante pour l'étude de la relation entre Averbode et la viticulture du XIV^e siècle est censier de l'abbaye de Testelt et Messelbroek de l'année 1385²⁵². Il montre que l'abbaye, qui n'est entrée en possession de vignobles qu'à la fin du 13^e siècle, en possédait déjà un certain nombre en 1385. De plus, parmi les tenanciers, nous ne trouvons certainement pas le moindre d'entre eux. L'église de Zichem, l'abbaye de Tongerlo, les chapelains de Waanrode et le seigneur de Bekkevoort devaient tous payer une taxe à l'abbaye pour leurs vignobles. La famille noble de Rivieren, originaire d'Aarschot, est également représentée.

Comment expliquer que l'abbaye ait pu étendre son vignoble à ce point au XIV^e siècle ? Il est probable que dans la seconde moitié du XIV^e siècle, l'institution ecclésiastique s'était consacrée à la technique de la viticulture et à l'établissement de vignobles. Le fait que l'on trouve également des seigneurs nobles et des institutions ecclésiastiques parmi les tenanciers indique que l'abbaye savait où Abraham trouvait la moutarde.

Quelle était donc la taille du vignoble d'Averbode ? Selon un relevé du 21 décembre 1501, les plantations dans les environs immédiats de l'abbaye avaient une superficie de 1132 perches (36224 m² ou 3 ha 36 ares et 24 m²)²⁵³. En outre, l'abbaye possède un vignoble à proximité de la maison de refuge (refugium) de Tirlemont, ce qui lui permet de s'approvisionner en vin même dans les périodes difficiles²⁵⁴. Néanmoins, les vignobles de l'abbaye ne suffisaient pas, car elle achetait régulièrement des vins locaux à Hoegaarden, Langdorp et Testelt²⁵⁵. Au début du XVI^e siècle, cependant, la viticulture à Testelt décline. En 1528, l'abbaye avait déjà arraché un vignoble²⁵⁶. Une vingtaine d'années plus tard, en 1549, le bâtiment du pressoir est vendu aux enchères²⁵⁷.

3.4 La commanderie de l'Ordre Teutonique de Bekkevoort

Nous trouvons une première trace de pratique viticole par cette institution en 1275, lorsque Hendrik Troostens de Testelt loue une maison avec un vignoble à la commanderie de Bekkevoort. Ces biens relèvent du domaine du seigneur de Kersbeek²⁵⁸. En 1300, la maison apparaît comme un pressoir, un "domo torculari"²⁵⁹. Le pressoir est encore mentionné en 1363 comme : "apud Testelt inter pressorium de Beckenvort ex una parte et bona Gertrudis dicti vanden Rode ex altera parte"²⁶⁰. En 1527, le vignoble et le pressoir sont toujours en possession de l'Ordre Teutonique²⁶¹. Un an plus tôt, on les retrouve également dans le recensement capillaire de 1526²⁶². Probablement ce pressoir, situé à Testelt, comme les pressoirs d'Averbode et de Tongerlo, a été démoli au début du XVI^e siècle.

3.5 L'abbaye de Kortenberg

L'abbaye de Kortenberg était une importante abbaye brabançonne. Pourtant, jusqu'en 1284, nous ne trouvons aucune mention dans le chartrier de l'abbaye qui pourrait indiquer la présence d'une viticulture. Même dans l'acte plaçant les biens de l'abbaye sous l'administration de l'abbaye d'Affligem, aucun vignoble n'est mentionné²⁶³. Néanmoins, l'abbaye s'engagera plus tard dans la viticulture. En 1437, l'abbaye de Kortenberg loue un vignoble à Everberg : "Item op een wijngaert gheleghen aan deen zijde die goede Jans Spapen en dander zijde aent streetken daer men tot miin joncken Wouter vanden Mortmake bosch wert vaert VIII s en dit ghelt Wouter Eelens". C'est le seul vignoble que l'on retrouve parmi les "biens et richesses de Cortenberghe" en 1437²⁶⁴.

Les plus anciens comptes conservés, datant de 1500, nous apprennent que l'abbaye pratiquait également la viticulture. Un vignoble qui n'est d'ailleurs pas des moindres, puisqu'il a produit jusqu'à 48,5 aimes de vin en 1500 et 44 aimes en 1501. On ne sait pas exactement où elles se trouvaient, probablement sur la "colline des vignes" près de l'abbaye. Mais tout n'était pas destiné à l'autoconsommation : en 1500, seuls 24 aimes, soit la moitié de la récolte totale, étaient stockés, le reste étant vendu. En effet, la récolte dépasse la consommation de vin puisque les moines ne boivent que 10 aimes de vin de terre la même année du 1^{er} octobre au 12 avril 1501 : "The joff. have drunk Sint Bamisse until den XII dag van april X amen lantwijns"²⁶⁵. De plus, l'abbaye possédait également les dîmes de vin de la localité voisine d'Erps à cette époque²⁶⁶.

C. Le petit homme

Au cours du XIII^e siècle, le système judiciaire et l'absence de liberté disparaissent, tandis que les corvées et autres services seigneuriaux perdent beaucoup d'importance. Les paysans,

désormais libres, obtiennent la pleine propriété de leurs terres, moyennant le paiement d'un droit de succession au seigneur. Les forêts et les terres communales ont également été saisies et privatisées par les seigneurs à partir des années 1200 et, plus tard, par les abbayes. Bientôt, ces terres furent également louées²⁶⁷. Ainsi, non seulement la surface agricole s'est étendue, mais les terres disponibles ont également été exploitées de manière plus intensive. En effet, les locataires travaillaient pour leur propre compte, ce qui rendait l'économie plus dynamique. Par le biais de la location, les gens ordinaires sont également entrés en contact avec la viticulture. Ainsi, dans les chartes du XIII^e siècle de Sint-Pieter, Ter Bank, de Heilige Geest, 't Park et Gempe, nous trouvons six propriétaires de vignobles : Mattias (1251), Godescalcus (1268), Theodore, Lodewijk Wambuis, Abel (1296)²⁶⁸, Johannes van Keerbergen, Frank Joerram et Tibode (1301)²⁶⁹. Néanmoins, nous pouvons dire que le rôle du petit homme, tant dans la production que dans la consommation de vin, était en fait assez limité dans cette première phase. Cela changera toutefois à la fin du XIV^e et au début du XV^e siècle, lorsque la viticulture brabançonne atteindra son apogée.

Conclusion du chapitre III

On constate que la viticulture n'a pu se développer pleinement qu'à proximité des villes ou sur les rives des grands fleuves. D'après ces données économique-géographiques, il est plus que probable que cela s'est d'abord produit à Louvain. Ce fut ensuite le cas de Diest, Aarschot, Hoegaarden (avec Tiense) et Zoutleeuw. La fertilité du sol local n'a pas été déterminante pour la présence de la viticulture. Néanmoins, nous constatons qu'au cours du XVI^e siècle, la viticulture a d'abord disparu dans les régions où le sol était peu fertile.

Au début, il est probable que seul le duc possédait des vignobles. Ceux-ci devaient renforcer son prestige. Plus tard, sous l'influence des institutions ecclésiastiques liégeoises, des vignobles ont été plantés pour fournir du vin de messe aux paroisses relevant de leur juridiction. Au cours du XIII^e siècle, certains seigneurs locaux prennent de plus en plus d'initiatives. Non seulement ils fondent des abbayes, mais ils construisent aussi leurs propres pressoirs, qui sont généralement donnés aux institutions ecclésiastiques. Les cisterciens, en particulier, ont exercé une influence importante sur la diffusion de la viticulture dans la région étudiée. En résumé, on peut dire qu'au XIII^e siècle, la viticulture s'est répandue principalement dans l'intérêt de l'église et avec les ressources de la noblesse. Au début du XIV^e siècle, cependant, des abbayes extérieures au Brabant oriental ont commencé à acquérir des vignobles dans le Brabant oriental. Dès lors, la viticulture brabançonne se développe lentement jusqu'à son apogée.

Conclusion

Dans la littérature viticole traditionnelle, les origines de la viticulture indigène sont généralement situées quelque part dans l'âge des ténèbres ou parfois même à l'époque romaine. Ce faisant, ils perdent toutefois de vue la réalité économique historique. Après tout, la présence de la viticulture, en tant qu'expression de la diversification agricole, dépend du développement économique général d'une région à un moment donné. Dans ces conditions, il ne faut pas s'étonner que les éventuels changements climatiques n'aient eu qu'une importance mineure.

Ce n'est que lors de la reprise économique sous les Carolingiens que l'on trouve les plus anciennes traces de viticulture intérieure à Gand, Huy et Liège. L'effondrement de l'économie carolingienne a probablement mis fin à ces premières expériences viticoles, de sorte qu'au cours de la période suivante, les abbayes ont dû acheter des vignobles sur les rives du Rhin ou de la Moselle. La situation a changé au 12^e siècle. En Flandre, qui était également en avance sur les autres régions sur le plan économique, la viticulture s'est développée en premier. Elle est suivie par Liège. On constate cependant que les abbayes ne vendent leurs vignobles

étrangers qu'à la fin du 13e siècle. Dès lors, la viticulture s'est également répandue dans le Brabant.

Si l'on examine de plus près le Brabant oriental, on constate que la présence d'une rivière, par opposition au sol et au relief, a été déterminante pour l'implantation de la viticulture à grande échelle. En outre, les régions viticoles étaient toutes situées dans ou à proximité d'une ville. La viticulture avait donc besoin d'un débouché. Compte tenu de tous ces facteurs, c'est la viticulture de Louvain qui présentait le plus d'avantages. En effet, le vignoble de Louvain se trouvait à proximité d'un grand fleuve, d'un environnement fertile et d'un débouché.

Il est frappant de constater que, compte tenu de la rareté des sources, la diffusion de la viticulture peut néanmoins être reconstituée de manière satisfaisante. Au XII^e siècle, l'église de Liège était particulièrement importante pour la diffusion de la viticulture. Cependant, sa place a ensuite été prise par les seigneurs locaux, qui ont fait don de vignobles, généralement avec la paroisse, aux jeunes monastères et abbayes brabançons au cours du XIII^e siècle. Le lien entre les jeunes abbayes cisterciennes et la viticulture est particulièrement remarquable. À la fin du XIII^e siècle, la viticulture brabançonne semble prendre de l'ampleur. En effet, à partir de cette époque, des abbayes extérieures au Brabant oriental y acquièrent également des vignobles.

- 1 VANHECKE, L., ea., Flora van België, het groothertogdom Luxemburg, Noord-Frankrijk en de aangrenzende gebieden. p 375-376
- 2 DECKERS, T., Fotosynthese.... p 22, 24 en 27.
- 3 BOONEN, W., Geschiedenis van Leuven.... p 202.
- 4 AAP, R XI, 399, f 32.
- 5 DECKERS, T., Fotosynthese.... p 33.
- 6 DECKERS, T., Fotosynthese.... p 62.
- 7 DECKERS, T., Fotosynthese.... p 18.
- 8 DECKERS, T., Fotosynthese.... p 22, 24 en 27.
- 9 DECKERS, T., Fotosynthese.... p 12.
- 10 DECKERS, T., Fotosynthese.... p 16.
- 11 DECKERS, T., Fotosynthese.... p 62.
- 12 LINDEMANS, P., Geschiedenis van de landbouw in België, dl II. p 127.
- 13 VANDEWIELE, L.J., De botanica in de Zuidelijke Nederlanden (einde 15de eeuw-ca 1650). p 19-21.
- 14 DE HERDT, R., Gentse Floraliën, sierteelt in Vlaanderen. p 9-10.
- 15 Sprute, spruyte : jong lot van een plant; VERDAM, J., Middelnederlandsch.... p 669.
- 16 F.V.S., Den verstandighen hovenier, over de twaelf maenden van 't Jaer. p 82-83.
- 17 RAB KA 9550, f 18r.
- 18 1 oktober.
- 19 RAB Familiearchief Crabeels, 4.
- 20 LINDEMANS, P., Geschiedenis van de landbouw in België, dl II. p 129.
- 21 VAN DER GROEN, J., Den verstandighen Hovenier, over de twaelf Maenden van 't Jaer zijnde het II. Deel van het vermakelijck landt-leven. p 70.
- 22 LINDEMANS, P., Geschiedenis van de Landbouw in België, dl II. p 128.
- 23 RAB R 3789, 1412, f 30r.
- 24 LINDEMANS, P., Geschiedenis van de landbouw in België, dl II. p 129.
- 25 RAB KA 5942.
- 26 Walmere : bos stro; VERWIJS, E. en VERDAM, J., Middelnederlandsch..., dl IX. p 1634.
- 27 RAB R 3787, 1403, f 28v.
- 28 LINDEMANS, P., Geschiedenis van de landbouw in België, dl II. p 130.
- 29 DECKERS, T., Fotosynthese.... p 16.
- 30 RAB Familiearchief Crabeels, 4.

- 31 RAB R 3789, 1413, f 44r.
- 32 RAB R 3828, 1567, f 130.
- 33 Leuvense kroniekschrijver uit de 16de eeuw.
- 34 BOONEN, W., Geschiedenis van Leuven.... p 202.
- 35 RAB R 3814, 1513, f 13r.
- 36 RAB R 3795, 1439.
- 37 RAB R 3806, 1488, f 14v.
- 38 RAB R 3790, 1416.
- 39 PEETERS, L., Van Nuenrode tot Nieuwrode.... p 80.
- 40 DE MAN, L., ESB, XXXVII. p 33.
- 41 Sinickele, senicle, senickele : naam van een geneeskrachtige plant, de Sanicula Europeae ook wel heelkruid of breukkruid; VAN DER VOORT VAN DER KLEIJ, J.J., Verdam Middelnederlansch handwoordenboek supplement. p 283 en VERWIJS, E. en VERDAM, J., Middelnederlansch..., dl VII. p 974.
- 42 RAB R 3833, 1585, f 86r.
- 43 Vermoedelijk de oude Mechelse poort.
- 44 RAB R 3787, 1404, f 32.
- 45 RAB R 3787, 1403, f 30v.
- 46 RAB R 3812, 1509, f 53r.
- 47 RAB R 3787, 1403, f 29r.
- 48 Bocshoren, buxhoren, buckinc : gerookte haring; VERDAM, J., Middelnederlandsch.... p 108 en p 121.
- 49 RAB R 3789, f 31r-v.
- 50 RAB R 3824, 1553, f 72v.
- 51 LEGROS, E., La Viticulture Hutoise. p 38-42.
- 52 RAB KA 5942, IV, f 3r en 5943, f 54r.
- 53 Verjuus, verjuys, verguys : sap van onrijpe druiven als saus gebruikt; VERWIJS, E. en VERDAM, J., Middelnederlansch..., dl VIII. p 1880.
- 54 SAL 2710, f 4v.
- 55 Persboom : pers, boom heeft hier de betekenis van balk; VERWIJS, E. en VERDAM, J., Middelnederlandsch..., dl VI. p 284.
- 56 Windaes, windas : lier; VERDAM, J., Middelnederlandsch.... p 801.
- 57 Drevel : metalen pin; VERDAM, J., Middelnederlandsch.... p 151.
- 58 Egger : boor; VERDAM, J., Middelnederlandsch.... p 161.
- 59 Schruve, schruyve, schruve : schroef; VERWIJS, E. en VERDAM, J., Middelnederlandsch..., dl VII. p 790.
- 60 Spille : spil waarom iets draait of waaromheen zich iets beweegt; VERWIJS, E. en VERDAM, J., Middelnederlandsch..., dl VII. p 1734-1736.
- 61 Pec : pek; VERWIJS, E. en VERDAM, J., Middelnederlandsch..., dl VI. p 217.
- 62 Ruete, ruet, roet : vet, smeer; VERWIJS, E. en VERDAM, J., Middelnederlandsch..., dl VI. p 1556.
- 63 Lijnsaet : lijnzaad, vlaszaad; VERWIJS, E. en VERDAM, J., Middelnederlandsch..., dl IV. p 636.
- 64 Smout : een afleiding van smelten, in de betekenis van week maken; VERWIJS, E. en VERDAM, J., Middelnederlandsch..., dl VIII. p 1380.
- 65 Kerse : kaars; VERWIJS, E., en VERDAM, J., Middelnederlansch..., dl III. p 1376.
- 66 RAB R 3789, f 31r.
- 67 Maelslot : hangslot; VERWIJS, E. en VERDAM, J., Middelnederlandsch..., dl III. p 982-983.
- 68 GESSLER, J.F., ESB, XIV. p 230.
- 69 Spenen, spanen : kort houden, iemand van het smaken van genoegens afhouden. We zouden het in deze context dus kunnen begrijpen als de wijn ontdoen van de vaste bestanddelen; VERWIJS, E. en VERDAM, J., Middelnederlansch..., dl VII. p 1635.
- 70 RAB R 3787, 1403, f 28r.
- 71 LINDEMANS, P., Geschiedenis van de landbouw in België, dl II. p 131.

- 72 GENS, E., Ruines et paysages en Belgique. p 64-70.
- 73 DECKERS, T., Fotosynthese.... p 6-8.
- 74 LINDEMANS, P., Geschiedenis van de landbouw in België, dl II. p 127.83
- 75 LE ROY LADURIE, E., Histoire du climat.... p 28-29.
- 76 LE ROY LADURIE, E., Histoire du climat.... p 34.
- 77 LE ROY LADURIE, E., Histoire du climat.... p 101-102.
- 78 Nabij Aletschhorn, in de Berner Alpen, in Zwitserland.
- 79 LE ROY LADURIE, E., Histoire du climat.... p 264-265.
- 80 LE ROY LADURIE, E., Histoire du climat.... p 208.
- 81 LE ROY LADURIE, E., Histoire du climat.... p 209-211.
- 82 ALEXANDRE, P., Le climat au Moyen Age en Belgique et dans les régions voisines. p 123.
- 83 ALEXANDRE, P., Le climat au Moyen Age en Belgique et dans les régions voisines. p 125-126.
- 84 LE ROY LADURIE, E., Histoire du climat.... p 44-47.
- 85 LE ROY LADURIE, E., Histoire du climat.... p 55.
- 86 LE ROY LADURIE, E., Histoire du climat.... p 56 en p 232.
- 87 In Leuven in 1583.
- 88 RAB R, 3814, 1513, f14r.
- 89 RAB R 3801, 1471, f 82v.
- 90 Zie Boek III, Bijlagen : Klimatologisch onderzoek.... p 12-17.
- 91 Zie Boek III, Bijlagen : Klimatologisch onderzoek.... p 9.
- 92 RAB R 3830, 1572, f23v.
- 93 RAB R 3832, 1577, f 150.
- 94 Zie Boek III, Bijlagen : Klimatologisch onderzoek.... p 12-26.
- 95 Zie Boek III, Bijlagen : Klimatologisch onderzoek.... p 9.
- 96 Zie infra, p 54.
- 97 DEPUYDT, F., ea., Fascinerende landschappen van Vlaanderen en Wallonië. p 105-106.
- 98 DECKERS, T., Fotosynthese.... p 7.
- 99 RAB R 3814, 1513, f 13r.
- 100 GRAUWELS, J., Inventaris van het archief van de abdij van Rotem. p 51.
- 101 BOLLENS, W., Oost-Brabant, XXX, 3., p 127-129.
- 102 RAB KA 9900.
- 103 DE MAN, L., EGB, XXXVII. p 19.
- 104 MEILLER, D. en VANNIER, P., Le grand livre des fruits et légumes. p 263-265.
- 105 VAN TERM, J.M.J., Zuid-Limburg.... p 132-134.
- 106 HALKIN, J., Bulletin de la société d'art et d'histoire du diocèse de Liège, IX. p 71.
- 107 HALKIN, J., Bulletin de la société d'art et d'histoire du diocèse de Liège, IX. p 73.
- 108 CHAINEUX, M.C., Culture de la vigne et commerce du vin.... p 19-20.
- 109 DE BUCK, R., Van wijn in Gent tot Gent in wording. p 26.
- 110 VERBESSELT, J., Het parochiewezen in Brabant..., dl I. p 61.
- 111 GESTA ABBATUM GEMBLACENSIIUM AUCTORE SIGEBERTO, MGH, SS, VIII. p 534.
- 112 VAN WERVEKE, H., RBPH, II. p 648-649.
- 113 KOEPKE, R., MGH, SS, XII. p 103.
- 114 PIOT, C., Cartulaire de l'abbaye de Saint-Trond, dl I. p 313.
- 115 VAN WERVEKE, H., RBPH, II. p 649-650.
- 116 BORETIUS, A., Capitularia Regum Francorum, I. p 83 en 89.
- 117 KURZE, F., Regionis abbatas Prumiensis chronicon.... p 75.84
- 118 GANSHOF, F.L., Deutsches Archiv für Erforschung, XII. p 316.
- 119 FAYEN, A., Liber traditionum sancti petri blandiniensis. p 14-15.
- 120 SCHAYES, A.G.B., MSAB, I. p 287.
- 121 VAN WERVEKE, H., RBPH, XII. p 1099.
- 122 VAN WERVEKE, H., RBPH, II. p 645.
- 123 VAN WERVEKE, H., RBPH, II. p 644-648.
- 124 DE BUCK, R., Van wijn in Gent tot Gent in wording. p 14.
- 125 Zie infra, p 121-122.

- 126 VAN WERVEKE, H., RBPH, II. p 658.
- 127 SCHAYES, A.G.B., MSAB, II. p 390-391.
- 128 VANDER HAEGEN, V., MSA, I. 1886. p 136.
- 129 BORMANS, S. en SCHOOLMEESTERS, E., Cartulaire de l'église Saint-Lambert, dl I. p 9.
- 130 VAN WERVEKE, H., RBPH, II. p 649.
- 131 VAN WERVEKE, H., RBPH, II. p 659.
- 132 BETHMANN, L.C. en WATTENBACH, W., MGH, SS, VIII. p 570-571.
- 133 WATTENBACH, W., MGH, SS, VIII. p 275.
- 134 HALKIN, J., Bulletin de la société d'art et d'histoire du diocèse de Liège, IX. p 92.
- 135 CHAINEUX, M.C., Culture de la vigne et commerce du vin.... p 28.
- 136 HALKIN, J., Bulletin de la société d'art et d'histoire du diocèse de Liège, IX. p 75-76.
- 137 CHAINEUX, M.C., Culture de la vigne et commerce du vin.... p 22-23.
- 138 PAQUAY, J., Analecta ecclesiastica Leodiensia, I. p 144.
- 139 CHAINEUX, M.C., Culture de la vigne et commerce du vin.... p 48.
- 140 VAN TERM, J.M.J., Zuid-Limburg... p 138.
- 141 Zie infra, p 52.
- 142 SCHEYS, G., Bijdrage tot de kennis van de Hagelandse bodem. p 168-175.
- 143 BUVE, C., BGB, V., p 100-120.
- 144 Zie infra, p 54.
- 145 DUBY, G., L'economie rural.... p 237-238.
- 146 Zie infra, p 56-58.
- 147 VAN DER LINDEN, H., Mélanges G. Kurth, I. p 117-118.
- 148 VEREECKE, O., Het gasthuis van Leuven.... p 2a en 27.
- 149 Zie supra, p 44.
- 150 Gehucht van Eigenbrakel in Waals-Brabant.
- 151 VAN ERMEN, E., De landelijke bezittingen van de heren van Wezemaal in de Middeleeuwen, dl I. p 61 en 152.
- 152 Zie infra, p 64.
- 153 SLECHTEN, G., Necrologium Monasterii S. Mariae Sanctique Joannis Baptistae in Averbode Ordinis Praemonstratensis. p 119.
- 154 Het is een vrij moeilijke opdracht om de afkomst van deze abt te bewijzen. E. Van Ermen vermeldt ene Walter van Wezemaal als rector van de kerk van Oplinter in 1254; VAN ERMEN, E., De landelijke bezittingen van de heren van Wezemaal in de Middeleeuwen, dl I. p 19. Uit een akte van de Averbodense abdij van rond 1260 vernemen we echter dat de voornoemde abt de broer was van Gozewijn, de proost van de Sinte-Geertrui priorij in Leuven. Deze broers geven samen met instemming van nog een andere broeder, Jan en van hun zuster Bertha, begijn te Aarschot, aan de abt en het konvent van Averbode alwat zij bezaten aan akkers en weiland te Stade. Op basis van deze schenking zouden we Walter van Wezemaal dus kunnen beschouwen als verwant aan de adellijke familie van Stade. Zijn broer Gozewijn zou immers een van Stade zijn. Over de afkomst van deze Gozewijn bestaat er echter evenmin zekerheid. We vinden tussen de van Stades trouwens geen stamboom terug met de voornoemde gebroeders en hun zuster; D'ARSCHOT DE SCHOONHOVEN, J., Histoire d'une famille : Les d'Arschot de Schoonhoven. p 104 en LIEKENS, L., Geschiedenis van het oude Graafschap van de Stad en de Parochie den Lande en Hertogdomme van Aarschot. dl I, p 365. De zoektocht naar zijn zus bleef, op de naam Bertha na, eveneens zonder resultaat; Het begijnhof van Aarschot. p 183-184. Ook al kunnen we de adellijke afkomst van Walter van Wezemaal niet met behulp van de genealogie aantonen, we zijn er vrij zeker van. Uit het necrologium van de Averbodense abdij weten we immers dat de voornoemde Walter, naast de wijntienden en de wijnpers van Testelt ook nog de kerk van Venlo aan de abdij schenkt : BLOMME, L. De norbertijner Abdij van Averbode. p 46-47. Bovendien was Walter abt van Averbode, een functie die in die tijd meer waarschijnlijk was voor iemand met blauw bloed in de aderen.
- 155 Zie infra p 65.
- 156 RAH Bke, nr 1162; GERITS, T.J., Wijnkultuur in het Hageland. p 62.
- 157 AAT, charter 524/a; GERITS, T.J., Wijnkultuur in het Hageland. p 60.

- 158 AAA, I, charter 200; GERITS, T.J., Wijnkultuur in het Hageland. p 89.
- 159 Zie supra, p 47-49.
- 160 MINNEN, B., Een landelijke parochie in de middeleeuwen.... p 75.
- 161 LAHAYE, L., Chartes de la collegiale ..., I. p 11.
- 162 HELLER, I, MGH, SS. XXV. p 130.
- 163 VAN DE WIEL, C., Vissenaken's ongekende verleden. p 55.
- 164 RAB Schepengriffies Leuven 6478; SCHEYS, F., Oost-Brabant, XII, 2. p 44-50.
- 165 SCHEYS, F., Oost-Brabant, XII, 2. p 44.
- 166 LAHAYE, L., Chartes de la collegiale ..., I. p 11.
- 167 PAQUAY, J., Analecta ecclesiastica Leodiensia, I. p 110.
- 168 MINNEN, B., Een landelijke parochie in de middeleeuwen.... p 47.
- 169 VERHELST, D., Kerkelijke instellingen. p 115.
- 170 PAQUAY, J., Analecta ecclesiastica Leodiensia, I. p 98.
- 171 MINNEN, B., Een landelijke parochie in de middeleeuwen.... p 53.
- 172 MINNEN, B., De Brabantse folklore, nr 186. p 104-105.
- 173 VAN ERMEN, E., De landelijke bezittingen van de heren van Wezemaal in de Middeleeuwen..., dl I. p 67-69 en p 152-153.
- 174 ERENS, A. en KOYEN, M.H., De oorkonden der abdij van Tongerlo, dl 1. p 157-158.
- 175 AAT, charter 524/a; GERITS, T.J., Wijnkultuur in het Hageland. p 60.
- 176 RAB KA 5197.
- 177 AAT, charter 1163, 1193 en 1316; GERITS, T.J., Wijnkultuur in het Hageland. p 60.
- 178 VAN SPILBEECK, W., Necrologium.... p 19.
- 179 AAT, charters 2965-2966 en A VI 23, fol 97; GERITS, T.J., p 64.
- 180 DELESTRE, D.J., Feestbundel van de Weyer, dl I. p 57-58.
- 181 MONUMENTA HISTORIAE VILLARIENSIS, MGH, SS, XXV. p 197.
- 182 MONUMENTA HISTORIAE VILLARIENSIS, MGH, SS, XXV. p 213.
- 183 DE MOREAU, E., L'abbaye de Villers. p 213.
- 184 Zie infra, p 68-72.
- 185 RAB KA 1264, nr 171.
- 186 MOLANUS, J., Historia Lovaniensium libri XIV, II. p 1226.
- 187 COPPENS, C., Cartularium Affligemense (1254-1309). p 200-201.
- 188 RAB R 22805, f 9v.
- 189 REPRIELS, P., De Cisterciënserinnenabdij Maagdendaal te Oplinter.... p 42.
- 190 LEKAI, L.J., De orde van Cîteaux.... 368 en 333-334.
- 191 REPRIELS, P., De Cisterciënserinnenabdij van Maagdendaal te Oplinter.... p 18*.
- 192 LEKAI, L.J., De orde van Cîteaux.... 335.
- 193 MINNEN, B., Een landelijke parochie in de middeleeuwen.... p 56.
- 194 PASQUAY, Documents.... p 34, 38 en 39.
- 195 HALKIN, J., Bulletin de la société d'art et d'histoire du diocèse de Liège, IX. p 105.
- 196 PAQUAY, J., Documents.... p 45-46.
- 197 RAB KA 9497, f 20v-21r eb f 78v-79r; MINNEN, B., De Brabantse Folklore, nr 186. p 102.
- 198 PAQUAY, J., Analecta ecclesiastica Leodiensia, V. p 51.
- 199 VAN DER HOOF, S., L'abbaye de Parc les Dames depuis....; VOET L., De abdij vrouwenpark (1334-1415). p 148.
- 200 RAB KA 9488, nr 24 en nr 40, KA 9489, 10/3/1362 en KA 9491, 4/8/1407 ; VOET, L., De abdij Vrouwenpark 1334-1415. p 85, 87, 89 en 99.
- 201 RAB KA 9940, f 31r.
- 202 RAB KA 9488, nr 19; VOET, L., De abdij Vrouwenpark 1334-1415. p 148.
- 203 De 19de eeuwse inventaris van het Archief van Averbode wijst 1380 aan als begindatum van dit proces.
- 204 RAB KA 9546.
- 205 RAB KA 10099 en 10100; VOET, L., De abdij Vrouwenpark 1334-1415. p 158.
- 206 RAB KA 9551, f 23v.
- 207 RAB KA 9927; VOET, L., De abdij Vrouwenpark 1334-1415. p 188.
- 208 RAB KA 9544, f 42v.

- 209 PAQUAY, J., *Analecta ecclesiastica Leodiensia*, V. p 79-80.
- 210 REPRIELS, P., *De Cisteriënserabdij Maagdendaal te Oplinter....* p 53, 106 en 108.
- 211 MONUMENTA HISTORIAE VILLARIENSIS, MGH, SS, XXV. p 215.
- 212 RAB KA 10924 nr 64, 1297, 16 maart; DELVAUX, H., *Inventaris van het archief der abdij Maagdendaal te Oplinter.* p 124.
- 213 ERENS, A. en KOYEN, M.A., *De oorkonden der abdij van Tongerlo*, dl I. p 350-351.
- 214 ERENS, .A. en KOYEN, M.A., *De oorkonden der abdij van Tongerlo*, dl II. p 267-268.
- 215 DELVAUX, H., *Inventaris van het archief der abdij Maagdendaal te Oplinter.* p 323.
- 216 AAA, I REG 5 A 1 IV, f 6v.
- 217 N.N., *Notice historique sur la commune de Rummen....* p 275-279 en p 302-303.
- 218 N.N., *Notice historique sur la commune de Rummen....* p 237-238.
- 219 Ten zuidoosten van Roermond (NL).
- 220 PAQUAY, J., *Analecta ecclesiastica leodiensia*, V. p 63.
- 221 RAB KA 9336, f 5v.
- 222 SMEYERS, M., *De stichting en de vroege geschiedenis....* p 140-141.
- 223 SMEYERS, M., *De stichting en de vroege geschiedenis....* p 259.
- 224 Zie supra p 60-61.
- 225 SMEYERS, M., *De stichting en de vroege geschiedenis....* p 198-199.87
- 226 SMEYERS, M., *De stichting en de vroege geschiedenis....* p 205-106.
- 227 SMEYERS, M., *De stichting en de vroege geschiedenis....* p 232 en 250.
- 228 SMEYERS, M., *De stichting en de vroege geschiedenis....* p 268 en 286.
- 229 RAB KA 10259, nr 146.
- 230 LIEKENS, L., *Geschiedenis van het oude Graafschap van de Stad en de Parochie den Lande en Hertogdomme van Aarschot*, dl 1. p 390.
- 231 RAB KA 10261, nr 240.
- 232 RAB KA 10261, nr 262.
- 233 SMEYERS, M., *De stichting en de vroege geschiedenis....* p 250.
- 234 SMEYERS, M., *De stichting en de vroege geschiedenis....* p 259-260.
- 235 AAP R VII 20; RAYMAEKERS, F.J., *Geschiedkundige navorschingen over de aloude abdij van 't Park*, p 42.
- 236 AAP TB, nr 2.
- 237 AAP R X, 269 en R XI 22; GERITS, T.J., *Wijnkultuur in het Hageland.* p 60.
- 238 AAP TB, nr 1, R X 269.
- 239 AAP TB, nr 212 en R VII 38, f 178; GERITS, T.J., *Wijnkultuur in het Hageland.* p 60.
- 240 AAP TB, nr 212, percelen 4 en 5; GERITS, T.J., *Wijnkultuur in het Hageland*, p 60.
- 241 AAP TB, nr 2 en R VIII 55, f 233-234v; GERITS, T.J., *Wijnkultuur in het Hageland.* p 60.
- 242 AAP R VIII, 12, f 27v.
- 243 AAP TB nr 11 en R IX 22 f 324 en 327; GERITS, T.J., *Wijnkultuur in het Hageland.* p 60.
- 244 AAP R VII, 7 f 2v, 13v, 14r, 26r en 49r.
- 245 AAP R VIII, 12, f 32r en f 37r.
- 246 AAA, I, charter 200; GERITS, T.J., *Wijnkultuur in het Hageland.* p 89. Het is vermoedelijk ook deze wijngaard die Joigneau vermeld als zijnde geschonken in het jaar 1258; JOIGNEAU, J., *Culture de la Vigne et fabrication des vins en Belgique.* p 16.
- 247 Zie supra, p 60-61.
- 248 WILLEMS, A., *Uit de geschiedenis van Testelt.* p 35.
- 249 AAA, I, REG 5 A 1 IV, f 4v. Dit is eveneens de bron waar Joigneaux zich, zonder bronvermelding, op baseert : JOIGNEAUX, J., *Sur la culture de la vigne et fabrication des vins en Belgique.* p 16.
- 250 AAA, I, charter 1016. GERITS, T.J., *Wijnkultuur in het Hageland.* p 90.
- 251 AAA, I, reg 2, f C-F; LEFEVRE, P., *Analecta Praemonstratensia*, XXXI. p 309.
- 252 RAB KA 5197.
- 253 AAA, I, reg 219, f 56bis; GERITS, T.J., *Wijnkultuur in het Hageland.* p 64.
- 254 AAA, I, reg 149, f 45; GERITS, T.J., *Wijnkultuur in het Hageland.* p 59.
- 255 AAA, I, reg 33, 34, 45, enz... ; GERITS, T.J., *Wijnkultuur in het Hageland.* p 60.
- 256 AAA, I, reg 14, f 15r; GERITS T.J., *Wijnkultuur in het Hageland.* p 64.

- 257 AAA, I, reg 730, f 2r-3r; GERITS, T.J., Wijnkultuur in het Hageland. p 64.
- 258 RAH Bke, 1162, charter 9; LIEKENS, L., De kommanderij van de Duitse ridderorde te Bekkevoort (1229-1566). p I.20.
- 259 RAH Bke 1162, charter 16; GERITS, T.J., Wijnkultuur in het Hageland. p 62.
- 260 AAA, I, reg 5 A 1 IV, f 10v.
- 261 RAH Bke 1264; GERITS, T.J., Wijnkultuur in het Hageland. p 62.
- 262 CUVELIER, C., CRH in 4°, CXXXII. p 346.88
- 263 RAVYTS, A., Diplomatische studie van het chartarium van de abdij van Kortenberg (1095-1284). dl 4 p 98.
- 264 RAB KA 5941, f 8v.
- 265 RAB KA 5942, f 29v.
- 266 RAB KA 5942, f 18r.
- 267 MINNEN, B., De Brabantse folklore, nr 186. p 94.
- 268 CUPPENS, J., De Leuvense Schepenbrief.... p 85.
- 269 DE TROOSTEMBERGH, M., Analectes de l'Ordre de Prémontré, I. p 178.

Lorsque j'ai commencé mes recherches, j'ai eu la naïveté de croire qu'il était possible d'extraire et de localiser tous les vignobles du Brabant oriental à partir des registres. J'ai donc soigneusement noté tous les vignobles que j'ai trouvés dans les registres. Maintenant que j'ai terminé mes recherches, je sais que la viticulture aux XV^e et XVI^e siècles était d'une telle ampleur qu'il est presque impossible de retracer et encore moins de localiser tous les endroits où se trouvaient autrefois des vignobles. Mais je ne voulais pas non plus laisser mon travail d'archivage au placard. En effet, les sources reproduites dans ce livre contiennent de nombreux noms de lieux et patronymes qui peuvent aider les chercheurs de noms et les généalogistes dans leurs recherches. En outre, cette abondance de vignobles - plus encore que le traité lui-même - devrait convaincre le dernier sceptique de l'importance et de l'étendue de la viticulture du Brabant oriental à la fin du Moyen-Âge.

Il ne me reste plus qu'à avertir l'utilisateur de cet outil de travail qu'il est loin d'être une publication savante. En d'autres termes, ce travail contient certainement des erreurs. J'ai essayé de compenser cela en me référant toujours soigneusement aux documents pertinents, de sorte qu'une vérification est toujours possible.

Conclusion générale

Quoi de plus agréable que de rêver au temps des tournois chevaleresques colorés, des châteaux forts et des cathédrales richement décorées, quand le climat était encore plus chaud et que toutes les collines étaient plantées de vignes odorantes et que les gens, faute d'eau saine, se régalaient du vin délicieux qu'ils avaient gagné eux-mêmes ? En effet, la vigne, par son exotisme, capte l'imagination de l'homme contemporain. C'est sans doute pour cette raison que la vigne est trop souvent reléguée au sombre Moyen-Âge, quand tout était encore possible. Pourtant, cette image n'a que peu de choses à voir avec la réalité historique. Ainsi, malgré la rareté des sources, la diffusion et l'évolution ultérieure de la viticulture peuvent être assez bien reconstituées. En outre, cette étude permet de constater que la viticulture faisait partie de la réalité économique.

On trouve les premières traces de viticulture indigène en 830 à Gand, Huy et Liège, lors de la reprise économique sous les Carolingiens. Apparemment, la récession économique causée par la désintégration de l'empire carolingien a dû affecter la viticulture, car les prochaines mentions de vignobles n'apparaissent qu'en 939 à Gand et en 1036 à Liège. Par ailleurs, de nombreuses abbayes acquièrent des vignobles le long du Rhin et de la Moselle au cours des IX^e et X^e siècles. Ces vignobles ne sont plus cédés jusqu'à la fin du XIII^e siècle. Au XII^e siècle, on observe un second renouveau de la viticulture dans les villes les plus avancées économiquement. Gand en est le chef de file, suivi de près par Liège. Bien que le duc de Brabant ait également planté un vignoble à Louvain au cours de cette période, nous ne trouvons pas encore de vignobles dans le reste du Brabant oriental au XII^e siècle. La situation change au XIII^e siècle. En partie sous l'influence de l'église liégeoise et du mouvement cistercien, la viticulture se fait progressivement connaître dans le Brabant. Néanmoins, jusqu'en 1270-1280, la viticulture n'est pratiquée que dans le cadre du service religieux. Dans ce contexte, nous pouvons également mentionner qu'il existait un lien remarquable entre la viticulture et l'entretien des paroisses, à tel point que la restitution des paroisses déracinées s'accompagnait presque toujours de la donation d'un vignoble. Mais en construisant des pressoirs, la noblesse investissait aussi dans la viticulture. Cependant, ces pressoirs étaient généralement donnés immédiatement aux abbayes. La noblesse fournissait ainsi le capital et les terres, tandis que les abbayes disposaient du savoir-faire nécessaire au développement de la viticulture. Grâce à cette coopération, la viticulture a pris son essor à la fin du XIII^e siècle, notamment dans la région de Demer.

Dans le dernier quart du XIII^e siècle, la viticulture dans les villes et dans les environs des abbayes s'est de plus en plus répandue grâce à la ruse. Vers le milieu du XIV^e siècle, cependant, la pression démographique augmente, de sorte que les vignes, initialement situées au centre du village, sont reconverties en terres arables. Ce phénomène ne se produit pas, ou dans une moindre mesure, dans la région limoneuse fertile, où la viticulture est encore assez limitée à cette époque.

Cependant, la vague de peste et les troubles provoquent une nouvelle baisse de la pression démographique entre 1355 et 1383 et le prix des céréales diminue. Il y a donc de nouveau de la place pour les cultures spécialisées. À partir de 1380, la viticulture, même dans la région argileuse, prend de l'ampleur. On constate cependant que la viticulture se développe surtout le long des rivières et à proximité des villes. En effet, le vin a besoin d'un débouché. S'il n'en trouvait pas dans les environs immédiats, le vin était exporté via les rivières. En effet, à partir de 1386, on trouve des traces de vin de Hoegaarden et d'Aarschot dans les comptes de péage de Termonde. Dans un premier temps, la viticulture louvaniste s'est contentée de son propre marché. Toutefois, en raison notamment de l'augmentation du prix du vin, la viticulture a reçu une forte impulsion, de sorte que le vin de pays est également devenu intéressant d'un point de vue fiscal. Au fil du temps, la viticulture de Louvain a toujours été fortement contrôlée par les patriciens. Ceux-ci déterminaient, par le biais de diverses ordonnances municipales, non

seulement les salaires des propriétaires de vignobles, mais aussi la taille du vignoble de Louvain.

À partir de 1430, l'augmentation de la population et du prix des céréales crée un effet inverse. De nombreux vignobles sont ainsi reconvertis en terres arables. Au milieu du XV^e siècle, les grands propriétaires de vignobles sont également confrontés à une baisse des rendements. Cependant, on ne peut guère parler de changement climatique, car aucune perte totale de récolte ne se produit dans la première moitié du XV^e siècle. Celle-ci survient en 1458. Les gens ont alors pris conscience que la viticulture comportait également de grands risques. Une forte gelée tardive pouvait détruire toute la récolte. Pour se prémunir contre ces risques, les vignobles étaient de plus en plus souvent loués.

Vers 1477, le secteur vitivinicole est clairement en crise. Pourtant, une amélioration se dessine. En effet, la révolte contre Maximilien (1489) et les troubles qui s'ensuivent permettent de respirer à nouveau. En effet, la population atteint un nouveau seuil en 1492, tandis que le prix des céréales tombe à son niveau le plus bas du XV^e siècle. En outre, les exportations de vin du Rhin vers nos régions ont été interdites pendant cette période. Mais la guerre a également eu des conséquences négatives. Par exemple, le vignoble Demer est sorti très affaibli de la bataille, ce qui a renforcé la position des autres vignobles. En outre, la guerre a eu pour effet d'accroître la différence entre la ville et la campagne à cette époque, y compris dans le domaine de la viticulture. Les vignobles de Louvain et de Hoegarden, en particulier, ont atteint un nouveau sommet au début du XVI^e siècle. Cependant, le vignoble Demer ne s'est pas remis des ravages de la guerre et a dû être abandonné. La concurrence entre Hoegaarden et Leuven s'accroît également. C'est ainsi qu'à Louvain, vraisemblablement au XVI^e siècle, les accises sur le vin de Hoegaarden sont augmentées.

Néanmoins, sous l'influence de l'augmentation du prix des céréales, de la croissance démographique et du déclin économique général du Brabant oriental, l'industrie de la liqueur a connu une reconversion vers les années 1560. L'accent est mis sur la production d'eau-de-vie, de cidre et, bien sûr, de bière. La lutte entre Louvain et Hoegaarden change alors de terrain. Dans la seconde moitié du XVI^e siècle, les guerres de religion ont toutefois eu un effet dévastateur sur la vie économique. Elles touchent non seulement la production de vin, mais aussi le pouvoir d'achat de la population, de sorte que la consommation de vin de pays, mais aussi de vins étrangers, s'effondre. Lorsque la paix est revenue, la viticulture a pansé ses plaies. Mais comme la pression salariale s'est encore accrue à la fin du XVI^e siècle, elle n'a guère pu se maintenir. En outre, les vins de Louvain et de Hoegarden sont de plus en plus concurrencés par des cépages étrangers bon marché. Il n'est donc pas certain qu'un éventuel changement climatique au XVII^e siècle ait porté le coup de grâce à temps.

Table des matières

Avant-propos	1
LIVRE I : L'histoire de la viticulture dans le Brabant oriental	3
Partie I : Les aspects techniques et la diffusion de la viticulture dans le Brabant oriental	
Introduction	
Chapitre I : Les aspects techniques de la viticulture	3
Article 1 : La culture des raisins de cuve	
A. La vigne	
B. La culture tout au long de l'année	5
1. La plantation	5
2. L'automne	
3. Le printemps	6
4. Les vendanges	8
Article 2 : Le climat	11
A. La vigne et le climat	
B. L'étude de l'évolution du climat	
1. Méthodes et théories générales sur l'évolution du climat	12
1.1 Les fluctuations climatiques à long terme	13
1.2. Fluctuations climatiques à court terme	
2. Le climat et la viticulture dans nos régions	
Article 3 : Le microclimat	15
A. Le relief	
B. Les éléments du paysage	16
C. Le type de sol	
Conclusion du chapitre I	18
Chapitre II : La diffusion de la viticulture au haut Moyen Age	19
Article 1 : La diffusion de la viticulture dans nos régions	
A. La diffusion sous l'influence du pouvoir ecclésiastique	
B. La diffusion sous l'influence du pouvoir séculier	21
Article 2 : La diffusion de la viticulture dans nos régions	
A. La viticulture dans le comté de Flandre	22
B. La viticulture dans le bassin de la Meuse	23
Chapitre III : L'extension de la viticulture dans le Brabant oriental	26
Article 1 : Le développement général du Brabant oriental	
A. Le sol, le relief et les rivières.	
B. Le développement économique	28
Tableau des institutions ecclésiastiques	30
Article 2 : L'extension de la viticulture dans le Brabant oriental.	31
A. L'expansion sous l'influence de la noblesse	
B. L'expansion sous l'influence de l'église	33
1. Les chapitres liégeois	
1.1 Le chapitre de Saint-Jean l'Évangéliste	
1.2. Le chapitre de Saint-Barthélemy	34
2. Abbayes extérieures au Brabant oriental	35
2.1 L'abbaye de Tongerlo	
2.2 L'abbaye de Grimbergen	
2.3 L'abbaye de Villers	
2.4 Abbaye d'Affligem	36
3. Les institutions ecclésiastiques du Brabant oriental	
3.1 Les abbayes cisterciennes	
a. Abbaye de Wezemaal	37
b. L'abbaye de Maagdendaal Oplinter	38
c. Abbaye orientale de Rummen	39
3.2 Le prieuré de Saint-Geertrui et le développement de la viticulture dans la région d'Aarschot	40
3.3 Les abbayes des prémontrés	41
a. L'abbaye de 't Park	
b. L'abbaye d'Averbode	42
3.4 La commanderie de l'Ordre Teutonique de Bekkevoort	43
3.5 L'abbaye de Kortenberg	
C. Le petit homme	43
Conclusion de la première partie	44
Notes	45
Conclusion générale	53