

LES VIGNOBLES FORESTOIS DE JADIS

1. *La culture de la vigne à Forest dans le cadre de l'ancienne viticulture belge.*

D'anciens toponymes ou noms de lieux et plusieurs noms de rues : r. du Vignoble, drève des Vendanges, dr. du Pressoir, dr. des Futailles, dr. du Tascevin, et square des Ba,cchantes, nous indiquent qu'autrefois on s'est livré sur le territoire de notre commune à la culture si attachante de la vigne. Mais que ces cultures aient pu avoir quelque importance sous notre climat si capricieux, voilà ce qu'il paraît, a priori, assez extraordinaire. Forest, un centre vinicole? La question méritait d'être examinée d'un peu plus près.

On sait que la culture de la vigne est très ancienne dans notre pays. Selon certains auteurs, elle fut introduite en Belgique par les Romains (Cf J. Halkin. Etude hist. s. la culture de la vigne en Belgique. 1895 pp. 71-73). La loi salique promulguée en 508-511 par les Francs Saliens (1) contenait déjà des sanctions en cas de blessures entraînant la mort d'un vigneron ou pour vols commis dans les vignobles (titres X et XXVII). Charlemaigne en parle dans ses célèbres Capitulaires où il demande (art. 62) de lui présenter tous les ans à la Noël les comptes des vignobles et des redevables de vin.

Dans leurs relations historiques, les auteurs signalent très tôt des cultures viticoles un peu partout en Belgique. Ceci est fort compréhensible, la vie était, avant le XVe siècle, presque exclusivement rurale. Chaque seigneurie, chaque communauté s'organisait pour produire elle-même tout ce dont elle avait besoin. On cultivait la vigne pour le vin, l'orge pour la bière, les autres produits, afin de se suffire à soi-même. C'était une économie fermée où chacun recevait sa part.

Dans la région bruxelloise et principalement en deça de la crête orientale dominant la ville, en d'autres mots dans les

(1) Population occupant la Rhénanie et le N.-E. de notre pays, c'est-à-dire la Toxandrie, notre Limbourg actuel.

vallons situés à la lisière ouest de la forêt de Soignes, et même à Bruxelles à l'intérieur de l'enceinte, on exploitait jadis des vignobles. Il y en avait à Uccle-St-Job, à St-Gilles, Obbrussel, (Dr Em. Vanderlinden ESB 1931 p. 177 à 183) et plus loin aussi à Beersel (AEF n. 7100) à Dworp (C. Theys, gesch. Dw p. 79) à Etterbeek, à St-Josse, à Schaerbeek (L.-F. Depauw. La Vallée du Maelbeek p. 50).

Déjà en 1313, un commerce suivi devait exister entre nos régions et les vignobles de Louvain et environs. Dans les archives de l'Abbaye de Forest (dossier n. 7320), nous lisons en effet que des charriots spéciaux étaient construits pour le transport du vin entre Schaerbeek et Louvain (anre drefwech te Lenthout clair de wijncarren varen van Lovene, te Scarenbeke weert).

Pour l'étude de la question dans l'agglomération bruxelloise, il n'est pas sans intérêt de signaler qu'à Schaerbeek on découvrit en 1866 un oscillum, c'est-à-dire une effigie de Bacchus, que les Romains suspendaient dans leurs vignobles comme porte-bonheur. L'historien L.F. Depauw étaye à ce sujet une démonstration qui ne manque pas de pertinence et d'où il résulterait que les viticultures schaarbeekoises remonteraient au dernier siècle de l'occupation romaine en Belgique et seraient par conséquent les plus anciennes du pays.

2. les premiers vignobles [forestois].

Qu'en est-il à Forest? Le vignoble, indice certain d'un habitat fixe (la vigne n'est adulte ou productive que la quatrième année) existait-il sur notre territoire à une date aussi ancienne? La réponse semble négative; sauf une hache polie en silex gris de Spiennes trouvée à l'emplacement de l'ancienne Abbaye de Forest (M.-E. Marien dans Cahiers bruxellois t. II fascicule I) aucun autre vestige d'habitation de la période romaine n'a encore été mis à jour dans notre commune.

À ce moment, une forêt épaisse couvrait encore en grande partie la région où s'établit plus tard le village et où l'existence de demeures lacustres dans la partie marécageuse est sans doute probable, mais reste cependant à démontrer.



Pied de vigne

De quand datent donc les premières cultures de la vigne dans notre commune? La plus ancienne relation écrite connue est celle d'un acte de 1233 du Cartulaire de l'Abbaye d'Affligem. (B. Royale De Marneffe et L. Verniers HF pp. 13 et 21). Les vignobles y sont signalés à deux endroits différents :

1) « infra ambitum culture que decitur vinea et ubi colitur vinea ad opus infirmarie » : au pied de l'enceinte de la culture appelée vignoble et où le raisin est cultivé aux besoins de l'hôpital ;

2) « VI dietarios nemoris fagei site juxta vineam quercinum nemus situm juxta Ga:igt » : 6 journaux de bois de hêtre situés près du vignoble et du bois de chêne situé près de la potence.

À ce moment, les premiers vignobles existaient sans doute déjà depuis longtemps à ces endroits, peut-être bien depuis l'établissement en 1106 du prieuré des Bénédictines. Sans doute aussi dès 1122 dans le domaine des chevaliers d'Obbrussel, à ce moment territoire forestois et où la vigne est signalée plus tard « sur le versant de la colline du côté de Forest (Albert d'Obbrussel vivait en 1122, le chevalier Baudouin d'Obbrussel est cité en 1186. E. Deseyn dict. Communes Belges II). Nous sommes évidemment id dans le domaine des suppositions en ce qui concerne la date de ces cultures.

3. Les conditions locales de culture.

Sauf une ou deux exceptions, la plupart des vignobles forestois qui nous sont connus, et dont nous citons quelques particularités plus loin, étaient situés dans le haut du village sur les versants méridionaux des collines, derrière un écran d'arbres de [a forêt qui les défendait des courants froids du nord et de l'est. L'exposition au midi et [a protection sont, en effet primordiales. Des particularités topographiques peuvent faire qu'un endroit déterminé possède son climat propre. Nos maraîchers font encore journellement l'expérience de cette vérité dans leurs exploitations Légumières et s'il fallait des preuves nous dirions qu'en Suisse, en vue de faire bénéficier les viticulteurs d'éventuelles faveurs, on y a classé les vignobles en trois zones, tenant compte notamment: a) de l'altitude et de la situation géographique; b) de l'exposition et du relief; c) du climat local. Or, à Forest, le relief est tel qu'en moins d'un kilomètre les versants oriental et méridional déclinent de 100 à 20 m d'altitude et on est généralement d'accord pour admettre qu'avec un bon climat local on pouvait assurer chez nous le succès de la culture du raisin à la condition essentielle de choisir des variétés à maturité précoce, pouvant résister aux accidents physiologiques de la vigne.

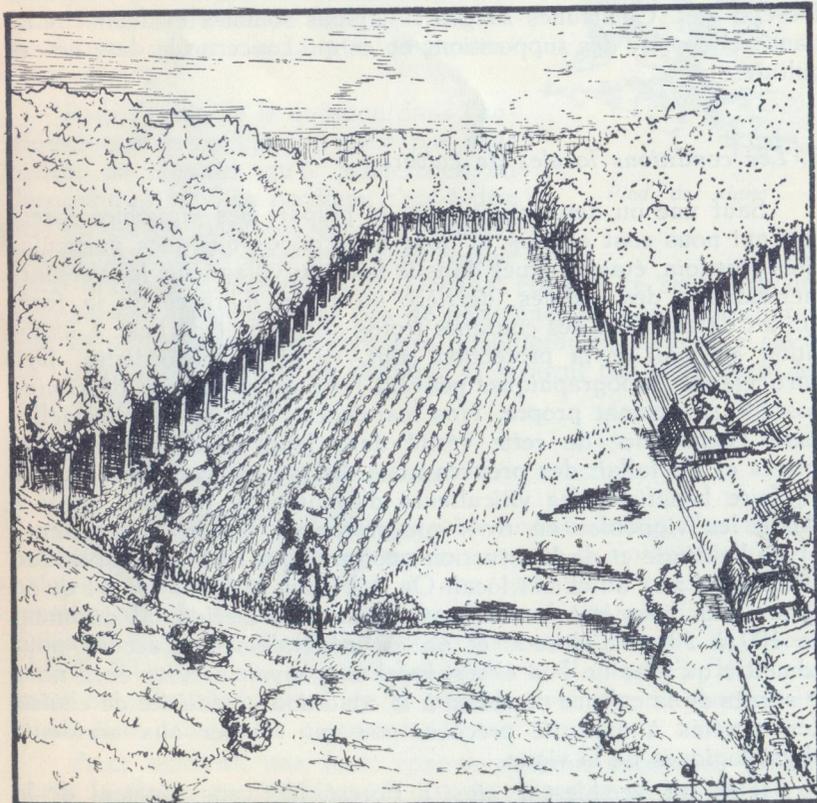
Il en fut, semble-t-il, ainsi à Forest. Les ceps venaient de la région rhénane, variété assez saine car des maladies telles que l'oïdium, le mildrou ou blackrot n'étaient pas connues dans nos

regions (Dr Em. Vanderlinden op. cité). On avait fait dans le Brabant des essais avec des cépages importés de Bourgogne, mais ceux-ci se révélèrent peu appropriés à notre climat (Dr Stan Leurs ESB 1952 mai-juin p. 155).

Il y avait enfin une dernière condition de réussite : la nature du sol, c'est-à-dire, sa structure physique, chimique et hydrographique, la vigne poussant de préférence dans un sol pas trop humide, de composition silico-argileuse, comprenant beaucoup d'humus et une certaine partie de calcaire, ce qui ne veut pas dire qu'elle ne peut pas pousser dans des terrains maigres et caillouteux, comme c'est le cas en beaucoup d'endroits de la côte méditerranéenne.

4. Le grand vignoble (wijngaerdveld).

Les divers éléments favorables ci-dessus étaient réunis à un endroit assez propice du territoire forestois [omquant le Kruisbos.



Le grand vignoble. Reconstitution par G. Deçroevé, d'après la carte de 1638 de De Dyn et l'état des lieux.

Lorsque pendant la guerre 1940-45 quelques colons résolurent de débroussailler les terrains vagues situés le long de la rue du Mystère, pour y établir leur petit potager, ils furent agréablement surpris de trouver sous les ronces un sol de très bonne qualité pour la culture de leurs légumes. Ils ne se doutaient pas qu'ils remuaient un ancien vignoble du Couvent des Bénédictins, devenu dans la suite le Wijngaerdveld ou champ du vignoble, auquel, pendant de longues années, les vigneron de l'Abbaye avaient consacré leurs peines et leurs soins. Les religieuses avaient sans doute remarqué très tôt le parti à tirer de ce vallon, exposé au midi et protégé au Nord et à l'Est respectivement par le Kruisbos et Je Wereldsbos. Etant donné sa situation assez proche de l'Abbaye et son accès facile, par le chemin vers Bruxelles, nous nous demandons même si la première mention précitée de 1233 (page 71) ne se rapporte pas à ce vignoble, dénommé dans les vieux écrits: le Godshuijswijngaert » et qu'existant déjà à cette date il ne fut pas agrandi à plusieurs reprises pour atteindre à un moment donné une étendue de plusieurs bonniers. Quoi qu'il en soit, au milieu du XVe siècle, il était toujours en exploitation. En 1454 et en 1456, il est mentionné dans un bail conclu entre l'Abbaye et Herto,ge pour la location de deux petits étangs situés contre l'enclos: twee viverkens oft water kens ... gelijc die gelegen zijn neven sgoidshuijswijngaert biden werelsborne. A noter que le werelsborre était un troisième étang plus grand contre la route (voir figure page 72).

Dans sa situation primitive, les trois pièces d'eau qui le côtoyaient pouvaient constituer une réserve utile pour le cas exceptionnel d'années sèches, lorsque le raisin chargé de sucre avait besoin, avant les vendanges d'un peu d'eau pour se gonfler et atteindre sa maturité dans de bonnes conditions. Comme on le pense bien, le « Godshuijswijngaert » était bien clôturé et entouré d'un fossé et d'une haie, « wel beheynt op hem selven met eenre gracht ende haigen » ainsi que [es lois et les coutumes anciennes le prescrivait pour toute parcelle cultivée, que l'on voulait de ce fait protéger contre les visiteurs conscients ou ... inconscients. Le preter, sorte de garde-champêtre, était commis par les échevins à la surveillance des travaux des champs. Ils étaient deux à Forest pour s'assurer si les clôtures étaient convenables.

Les autorités se rendaient d'ailleurs compte, elles aussi qu'il fallait protéger la vigne, dont le produit était, au moment de sa maturité, si facilement sujet à convoitise. Déjà en 1229, sous le Duc Henri I, l'article 40 de la loi criminelle, en vigueur à Bruxelles, stipulait que « quiconque entre pendant le jour dans les vignobles d'autrui, sans la permission du propriétaire, est passible de 20 escalins d'amende et celui qui le fait pendant la nuit de 5 livres (Van Bommel op cité p. 49). Quant au vin, un siècle et demi plus tard, on promulguait la sanction terrifiante que le falsificateur serait brûlé vif sur le fût contenant le produit frelaté (ordonnan-

ce du 13-6-1384 cité par Van Bommel). Ces mœurs barbares ne durèrent heureusement qu'un temps. Elles concourèrent peut-être à donner une sécurité relative à nos vignobles entourés de bois, qui de ce fait, étaient davantage exposés aux méfaits des maraudeurs.

Le grand vignoble mesurait en 1638 près de 5 bonniers (exactement 4 bonniers, 3 journaux, 47 verges) c'est-à-dire 4Yz Ha., en prenant pour base de conversion le petit bonnier de la mesure de Bruxeêles (1). Il n'était plus à ce moment là qu'un champ ordinaire appelé « Wijngaertvelt » (champ du vignoble) appartenant à l'Abbaye.

Comme en fait foi le texte suivant de la Chambre Echevinale de Forest (resistre 3314) « het raepblock van Mw van Vorst gelegen op doudt wijngaertveilt » le vignoble était déjà désaffecté en 1565, époque à laquelle la viticulture était en déclin dans nos régions. Il est plus

que probable que le grand vignoble n'occupait pas primitivement l'entièreté des 5 bonniers de l'étendue mesurée en 1638 par le géomètre De Dijn pour le Wijngaertvelt. Ce dernier s'étendait sur une bande de terrain limitée par l'actuel Parc Duden et approximativement par l'Avenue d'Uccle, depuis la chaussée de Bruxelles jusqu'à l'Avenue du Domaine, autrefois la Heirbaan de Bruxelles à Stalle.



Le « wijngaertvelt » avant son lotissement en 1918 et le château Zaman.

5. Le vignoble supérieur.

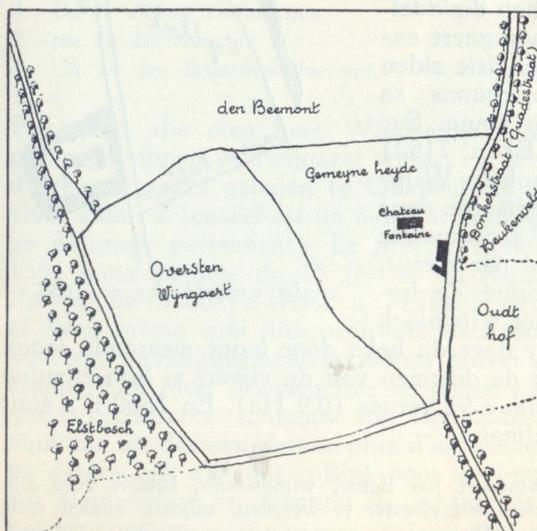
Comme son nom l'indique: Oversten wijngaerd, le vignoble « du dessus » ou vignoble supérieur, était celui de la partie haute du village. Il appartenait à l'abbaye et était situé à l'endroit qui fut plus tard le domaine occupé successivement par le général

(1) Dans la mesure de Bruxelles, le grand bonnier était compté à 20 pieds ou 1,21 Ha., le petit bonnier à 17 pieds 1/3 ou 0,91 Ha. C'était cette dernière qu'on utilisait généralement au XVIIe siècle à Uccle et à Forest, car les mesures variaient de commune à commune.

Comte Dumonceau de Bergendaël, De Bavay et Fontaine. A cause du château « den Wijngaerd » dénommé ainsi en souvenir des vignes de jadis, il est certainement le vignoble qui a évoqué le plus vivement dans l'esprit de nos concitoyens les cultures viticoles d'autrefois.

On parle déjà de ces cultures dans les archives forestoises sous le règne de Philippe le Bon en 1434 et en 1439 (AEF n° 7104 et 7105). En 1636, le vignoble supérieur occupait une étendue de 6 journaux, 14 verges (environ 1 1/2 Ha.) sur le coteau au sud et à l'est de l'ancien château Fontaine, entre les rues Gatti de Gamond et du Jonc, jusqu'au champ appelé Beemont approx. av. Kersbeek et Denayer (voir figure ci-dessous).

Entouré des bois des Sept bonniers, du Wereldsbosch et de l'Elstbosch, son climat local ne devait pas différer beaucoup de celui du grand vignoble de l'abbaye. Son sol était aussi à peu près de la même nature.



Des efforts étaient déployés pour maintenir ou pour augmenter l'état de productivité des vignobles. Une des clauses du bail que les Bénédictines avaient conclu en 1434 avec Jean Van Cutsem leur fermier de Slotsenberg et qui fut reproduite dans les baux subséquents, imposait au fermier de conduire tous les ans avant



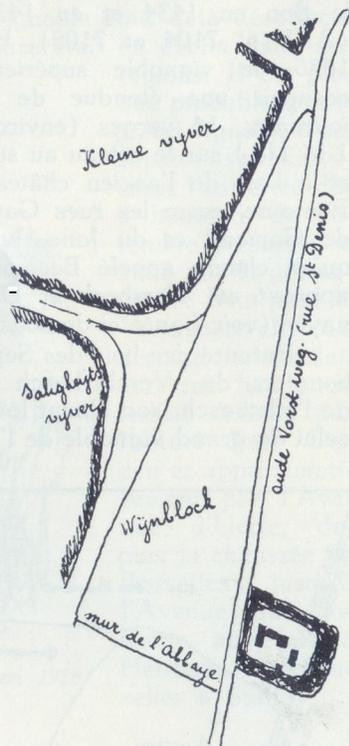
Le château « Den Wijngaerd » en 1950, démolé en janvier 1954. Vue prise depuis la rue du Jonc.

la « St Jansmisse midden zonier » (24 juin) à l'aide d'un chariot attelé de 5 chevaux dans le vignoble qui foi serait indiqué « inden welken dat men wik » la quantité respectable de 50 charges de fumier provenant de la ferme « Veehove » située près de l'entrée de l'Abbaye à l'intérieur de l'enceinte. Soulignons: plusieurs vignobles de l'Abbaye en 1434.

6. Le « Wijnblock ».

Le clos au vin ou wijnblock, comme on l'appelait en 1638, formait une bande de terrain de forme triangulaire entre l'Oude Vorstweg et la digue des étangs conventuels (Salichtheitsvyver et middelste vijver) depuis le mur de l'Abbaye jusqu'à la rue du Fondeur actuelle.

Il était donc du type du vignoble de plaine. Etant donné sa situation près du monastère, à l'intérieur duquel il y avait d'ailleurs aussi des pieds de vigne (1) il est probable qu'il ait été à l'origine une extension du vignoble « intra muros » des religieuses. Il est cité en 1418: « Jan Rullemans van eenre hofstad voer den wijngaert gdegen, comende neven dmiddelste viverken ». En 1432 il est toujours en production: « eenre hofstad... gelegen tusschen dmiddelste vverken voer den wijngaert ende de straete aen dander drie ziden (AEF n° 7100). Remarquons sa situation devant le petit étang. Sur la carte de De Dyn (AEF n° 7152) le vignoble est orthographié: Wijnblock ou dos au vin, tandis que dans le relevé descriptif qui accompagne cette carte il est indiqué par erreur, Wijmblock (champ doturé de baguettes de saule?) « Het wijmblock achter den cloosterruier daer de beke door loopt meerende lanx de straete dander lanx de dammen van de vijvers ». Son étendue était en 1638 de 3 journaux 94 verges (0,9 Ha). En 1660 il n'était plus qu'un pâturage ordinaire.

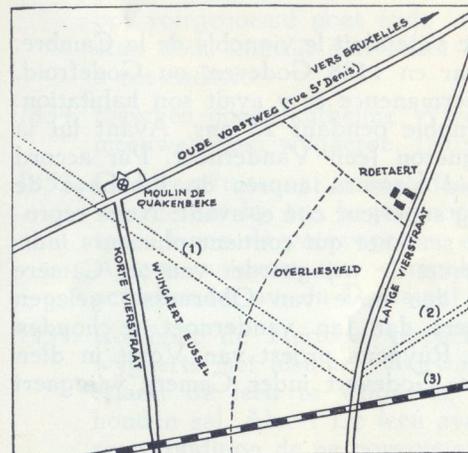


Le « wijnblock » en 1638

(1) Cost gedaen Ln den wingaert Jan Bonte, wijngaerder, betaelt voer zijn loon... ende oyck binnen den cloester te wercken, snijden, binden ende t'onderhouden. AEF n° 7548.

7. Le « Wijngaert eussel ».

Ce vignoble, devenu un pré d'une contenance de 7 journaux (\pm 1,6 Ha) appartenait aux Bénédictines. Il était situé en face du moulin de Quakenbeke et du grand étang, déjà cité, et y occupait un coteau appuyé au nord contre le talus de l'Overliesveld, à l'est contre l'elstbosch, petit bois d'aulnes sis à l'emplacement du chemin de fer de Bruxeldes-Charleroi (croquis ci-dessous).



Situation en 1638 du Wyngaert eussel, d'après Dedyn. Les tracés 1, 2 et 3 sont récents :

- 1.: Bd II Armée Britannique.
- 2.: rue G. Leclercq.
- 3.: Ch. de fer Bruxelles-Charleroi.

Panhiedel, die men heet Wagemans, avait pris en location un pâturage appelé « dwijgaert eussel »: « eenen beempt geheeten dwijgaert eusse! gelegen te Quakenbeke jegen over den grooten viver aldair » (eussel est un mot qui a disparu de la langue. C'était un pâturage permanent). Le pré du vignoble est toujours cité en 1554 dans un acte du 18 février du registre des fermages de la Prévoté de l'Abbaye (AEF n° 7131). Il ne fut donc jamais replanté et avait même subi une profonde déchéance puisque l'Abbaye y déversait périodiquement les boues provenant du nettoyage de ses étangs d'en face. Remarquons en passant la force de la tradition, qui lui conserve toujours son appellation première quoique le vignoble ait disparu depuis plus d'un siècle et demi. Nous n'avons pu déterminer s'il était cultivé pour le compte des Bénédictines ou s'il était donné en location à un fermier, l'exploitant pour son propre compte.

Au sujet de la date à laquelle il était planté de vignes nous n'avons qu'une indication assez incertaine. Les archives de l'Abbaye mentionnent en 1388 une Katelynen Rullemans « diernen heet vuyt den wijngaerde » ou Catherine du vignoble. Or la famille Rullemans a eu longtemps une habitation rurale en face de Quakenbeke « tusschen t velt van Overlies ende t veverken tOvetlies » c'est-à-dire au pied du vignoble.

Toutefois celui-ci était déjà désaffecté au commencement du XV^e siècle. D'après un bail du 15-1-1435 Dieric van

8. Le « Wijngaert van ter Camere ».

Cette culture, propriété de l'Abbaye de la Cambre, est mentionnée dans les archives ecclésiastiques dès 1356 (ESB 1943 p. 113), bien qu'il ne soit pas exclu que ce soit le vignoble cité en 1233 près de la potence (voir p. 71). Il était situé, assez favorablement, semble-t-il, aux confins du vtlage dans les vallons du Parc actuel de Forest. Près de l'actuelle chaussée de Forest et des terres de la ferme d'Obbrussel était situé un vivier appelé l'étang supérieur: groot 3 dachw. 49 r. rondom ons zelfs goet (AEC n° 5767).

C'est contre cet étang que s'étendait le vignoble de la Cambre. Il devait être assez étendu car en 1428 Godevert ou Godefroid, vigneron, y était occupé en permanence et y avait son habitation. Il demeura au milieu du vignoble pendant 23 ans. Avant lui la culture était tenue par le vigneron Jean Vandernoet. Par accord du 3 octobre 1428 Godefroid s'assura auprès de l'Abbaye de Forest la disposition de l'étang supérieur cité ci-avant. Nous reproduisons de cet acte la phrase suivante qui contient plusieurs indications intéressantes: « Godevert de wijngaerder van ter Camere verpachte tverken beneden den hove van Obbruessel gdegen neveu den Carneren wijngaert dat Jan vandernoet te houden plach... jegen meester Janne Ruypens proest van Vorst in dien tyde also lange als de voirst. Godevert inder Camere wijngaert wone zal.

9. Quelques vignobles privés.

En dehors des vignobles abbatiaux quelques villageois avaient aussi leur *clos* de vignes. Chez les gens de bonne condition un vignoble était le cadeau de noce le plus précieux qu'on pouvait donner à un enfant qui se mariait. Lorsque l'endroit était suffisamment abrité nos villageois cultivaient la vigne aux abords immédiats de leur propriété ou de leur habitation sur quelque coin bien exposé. Les textes ci-après en donnent quelques exemples:

Début XV^e siècle. Le vignoble de la ferme de Slotsenberg. « den wyngaert te Slotsenberghe moet tgoidshuys doen hueden als hy ryp uut op sinen cost» (AEF 7086). D'après ce texte l'Abbaye avait la charge d'entretien et de surveillance du vignoble de Slotsenberg au moment où le raisin mûrissait, donc depuis le début de septembre jusqu'aux vendanges. Il en résulte que l'exploitation se faisait à ce moment à résultats partagés entre l'Abbaye et le fermier, sinon à des conditions arrêtées entre les deux parties. On aura une idée de son étendue lorsqu'on saura que les travaux d'entretien prenaient en 1541 la plus grande partie du temps

de Jan Bonte, vigneron du couvent, qui reçut cette année-là 2 livres de gros de Brabant au titre de salaire annuel d'entretien du vignoble et pour diverses prestations effectuées à l'intérieur de l'endos abbatial (Comptes 1540-1541 AEF 7148). Constatons qu'en 1541 ce vignoble était toujours productif.

1426. Jan de Becker... hernam IX dachwants lants op de Roye gelegen (partie de l'ancienne sablonnière entre le Wyngaertveld et l'ancien cimetière) die Jan Turnhout te houden plach... met sekeren voirwerden dat hij een deel wijgaerts opt voirgenoemd goet ende lant sal houden staende. Il lui était donc interdit d'arracher [a partie de vignoble existant à cet endroit].
1434. tusschen goede katheline Wwe wilen Andries, diemen heet meeuwen uten wygaerde. (situation non déterminée).
1452. Godevert tuernout verpachte een stuck lant... met voorwaerde dat hy een hage pflanen ende setten sal boven aen tgoet lancx de voirwege op, ende alsoe alomrne boven toit Alaerts wijgaert toe, (vignoble sis près de la heirbaan actuellement av. du Domaine).
1454. Rombout de Hertoge verpachte een stucxken lant ende wygaerts met alsulken voorwaerde dat hyt alsoe verte alst Alaert de Ieeu te wijgaerde bekeert hadde te wijgaerde houden sa!. Alaert De leeu avait établi le vignoble en 1430 sous condition de ne pouvoir arracher les plants ni au cours ni à l'expiration de son bail (de 25 ans) et de Hertoge devait maintenir la culture à ses dimensions primitives. A ce dernier le bien était loué pour la vie entière. (situation près du grand vignoble) de l'Abbaye.
1464. Een stucxken lant dat nu met wijngaerde geplant es... dat Her Alaert de dreysscher van den voirst goidshuuse te jaerscaeren houdt (loué à bail).

Ce vignoble venait donc d'être planté. Par une clause de son bail le prénommé était autorisé à faire confectionner dans la partie inférieure de sa culture une porte dont le bois lui serait fourni par le Monastère et qui devait lui permettre d'accéder à son bien du côté du vignoble de Rombout de Hertoge, précité. Le vignoble de de dreysscher était tenu précédemment par le prêtre Jan Vandendale. Le quartier comprenait donc plusieurs vignobles.

D'après L. Verniers le champ appelé « Beemont » aurait également été planté de vignes au XV^e siècle (HF p. 24) et A. Wauters signale un terrain « den Wijngaert » près du moulin d'Aa (H. env. B I p. XVI). Ce terrain appartenait à l'Eglise et à la Table des Pauvers (een ha'lf bunder ter plaetse geh. den Wrjngaert. Egl. For. n° 7688) et était situé de ce côté-ci de la Senne.

Que le couvent bruxellois « den Wijngaert » ait eu une propriété à cet endroit ne nous est pas connu.

La liste ci-dessus, établie d'après les archives ecclésiastiques est forcément incomplète. Les vignobles paraissent avoir été des cultures familiales principalement dans le haut du village, sauf bien entendu pour la ferme de Slotsenberg où l'exploitation s'effectuait à résultats partagés.

Lorsque [a culture viticole était établie sur les terres de l'Abbaye, celle-ci se montrait propriétaire accommodante. Certains fermiers étaient autorisés à couper, à *volonté* des perches dans les bois que le Monastère lui désignait :

« int streepken bosch oft vorlen zal Rombout gheen recht hebben meer dat sa] volghen, sgoidshuys bossche aldair bij gelegen *algeheel* » (année 1454, dossier AEF 7105 p. 152 verso).

Elle encourageait visiblement la culture de [a vigne en consentant le bail pour la vie entière du fermier (alsoe lange hi] ieven sa] op dese werelt). Toutefois une fois plantées les vignes ne pouvaient plus être arrachées aussi longtemps qu'elles restaient productives (AEF n° 7100) et au décès du titulaire le vignoble revenait de plein droit aux religieuses et ce sans indemnité (ibid.)

10. L'activité des viticulteurs forestois.

Comme on le voit l'activité viticole était loin d'être négligeable dans notre commune au moyen âge. Si à cette époque Forest ne ressemblait pas tout à fait à quelque village bordelais au bourguignon, du moins y avait-on, dans une partie de sa population, des préoccupations identiques à l'activité de ces localités vinicoles. Chaque année aux meilleurs jours de l'hiver ou au printemps avant la pousse des feuilles, les vigneronns coupaient dans les bois de l'Abbaye une grande quantité de perches ou piquets, qui, réduits à dimension constituaient la réserve de remplacement.

Chaque pied de vigne était soutenu par un de ces piquets qui dépassait le sol d'environ 1,20 m.

En 1540 le Monastère avait fait confectionner 6850 « winqartstaken ». A ce moment la viticulture forestoise était donc toujours florissante. Cependant le vin du terroir n'était destiné qu'à certains besoins locaux, à un moment où la bière était loin d'avoir acquis sa vogue actuelle et était sans doute plus chère que le vin. Les bénédictines vendaient aussi une partie de leur « landwyn » tout au moins au cours du XVI^e siècle pour le remplacer par du vin du Rhin de meilleure consistance (voir plus loin).

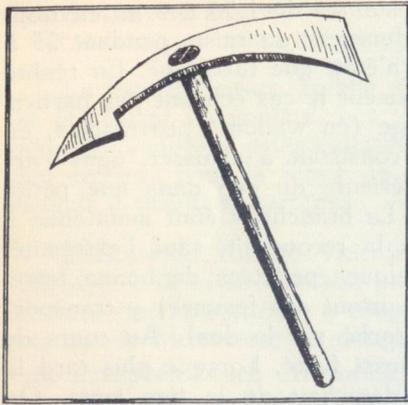
Les ceps, plantés en lignes distantes de 1,50 à 2 m. environ, étaient adultes la 4^e année et produisaient du raisin pendant 25 à 30 ans environ. Mais cette durée n'était que théorique. En réalité le vignoble était rajeuni périodiquement le cas échéant par parties, et ce par le procédé du marcottage (en wallon « provinage », en flamand « zinken »). L'opération consistait à abaisser, ctans l'arrière-saison, un des sarments inférieurs du cep dans une petite rigole creusée à côté de la vigne. La branche y était maintenue à l'aide d'un crochet en bois et on la recouvrait, sauf l'extrémité, d'un paquet de fumier et de quelques pelletées de bonne terre, que les vigneronns et leurs aides (surtout des femmes) y transportaient dans des hottes (panier attaché sur le dos). Au cours de cette opération le vignoble était aussi fun:é. Lorsque plus tard la branche avait pris racine on la détachait de la tige mère. On obtenait ainsi une nouvelle plante qui donnait, paraît-il, le meilleur vin, après quoi on pouvait, dès que c'était nécessaire, faire disparaître l'ancien pied.

Un deuxième procédé consistait à taidler le cep après la vendange de façon à ne hni laisser que la branche la plus longue, que l'on couchait et recouvrait de fumier et de terre comme indiqué ci-dessus. On protégeait ainsi la vigne plus facilement des rigueurs de l'hiver et si la partie supérieure geilait il restait facilement des yeux pour sauver la vendange. De cette manière le cep était aHongé d'année en année et les branches productives poussaient chaque année quelques centimètres plus loin de la place primitive. (Gesch. Landb. in België II p. 129). P. Lindemans écrit que dans les vignobles brabançons le cep avec son allonge reste sous terre et que ce n'est que [e bois jeune, les branches portant le raisin, qui pousse au dessus. (ibid.). Voir figure.



Pied de vigne à plusieurs branches.
Grav. R. Dodoens
Cruydeboeck. Cliché
P. Lindemans.

La vigne demandait des soins toute l'année : fouiller le sol au printemps au moyen d'un « hoc » une sorte de pic à manche court, (haak en flamand, hoc en wallon) ayant beaucoup d'analogie avec nos pioches actuelles, mais dont un des bouts formait une lame recourbée de ciseau, tailler les ceps (de mars à mai), lier les branches avec des joncs, arracher les mauvaises herbes contre la plante (travail de femmes et de jeunes serviteurs AEF comptes 1540) Iouillier le sol une deuxième fois en mai afin d'empêcher qu'il ne se dessèche au soleil ou qu'il ne se ravine avec les pluies et recommencer cette dernière opération aussi sou-



Pic des vigneron (d'après la couverture du calendrier de mars dans le Brévarium Grimani). Cliché P. Lindemans.

vent que les conditions atmosphériques changent et que le beau temps revient. Ceux qui n'ont pas touché l'agriculture de près peuvent difficilement se faire une idée de l'ampleur de ces divers travaux, sans compter la vendange et la mise aux pressoirs, la fermentation en fûts, le soutirage. Nous ne pourrions évidemment citer toutes ces opérations en détail, mais nous pensons devoir toucher ici quelques mots des vendanges, fruit de toute une année de travail.

Lorsque vers le 15 septembre les raisins commencent à mûrir c'était le branle-bas dans le

petit monde de la vigne. Le vignoble devait alors être gal'dé jour et nuit. Les vigneron avaient à répondre de cette surveillance envers l'Abbaye. Ils devaient tenir à leurs frais un bon chien de garde (een goeden tadwerdeqhen hont) et tenir à l'œrl aussi bien les oiseaux que les maraudeurs.

Précisons que la maisonnette des vigneron était sise en bordure ou au milieu du vignoble (voir figure p. 72) et qu'en échange de leurs prestations ils avaient l'usage gratuit de leur habitation + toutes les semaines 8 gелtes (environ 21 litres) de « hoppe » ou bière de houblon + annuellement 9 muids (2763 litres) de seigle ainsi qu'un salaire en argent de 14 moutons. Ils disposaient en outre pour 4 bêtes au maximum de toute l'herbe poussant dans ou autour du vignoble et sur les berges des étangs (AEF comptes début XV^e siècle).

Les vendanges commencent dès le 1^{er} octobre et durent huit jours. Cela s'appelait « couper le vin » (uitgegeven van koste doemen den wijn sneet). Les grappes étaient coupées dans des hottes et portées dans les cuves, dont une partie se trouvaient remisées chez les vigneron et où le raisin était piétiné (vier groete cupen in thuys, daer de wingaerders inne woenen, bliven staende thien cleyne cupen ende een cupe geheten dbeckevat. Cité par P.-L. Lindemans op. cité page 21).

On engageait pour les vendanges beaucoup de personnel supplémentaire. A Stalle pour un vignoble de 1 bonnier on avait fourni en 1472-73 la nourriture à 28 personnes (E. Vanderlinden op. cité p. 182). Tous les pauvres du village étaient probablement engagés pour la circonstance. Ils étaient nourris aux frais du couvent jusqu'à ce que le jus fut sorti des pressoirs et mis en fûts (ende niet langher) et pas plus longtemps. Le moment critique

pour les vols était celui où le rarsin se trouvait dans les cuves. Dès cet instant le « gastwerder » de l'Abbaye c'est-à-dire celui qui s'occupait des étrangers, venait renforcer la garde. Il restait en permanence au milieu du vignoble, s'y reposait (leeght ende slaept in den wingaert) y dormait en tenant si possible les yeux ouverts.

Et cependant il suffisait de l'un ou l'autre accident météorologique (grêle ou gelée) pour compromettre d'emblée le fruit de toute cette activité. La grêle peut détruire feuillage et bois de telle sorte qu'il faut attendre quelquefois 2 ou 3 ans pour voir la vigne à nouveau chargée de raisins (M. Nayrac. Le Sud-Ouest Economique Toulouse, Mai 1929 p. 642).

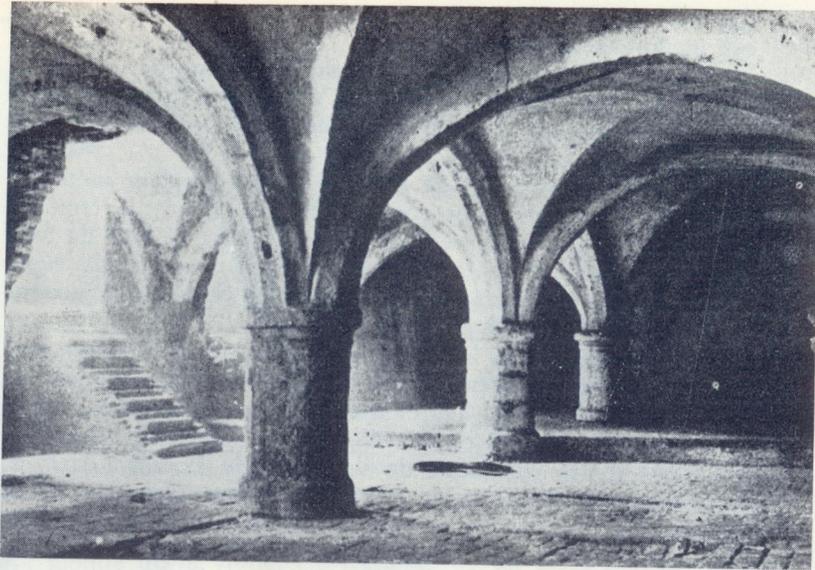
Dans nos régions où les gelées blanches de printemps sont fréquentes, celles-ci peuvent détruire complètement les jeunes pousses et dans des cas, heureusement assez rares, les gelées d'hiver peuvent mettre en danger l'existence même du vignoble. En 1682 nous dit la chronique de l'Abbaye de Forest (AEF n° 7088) l'hiver fut si rude que la plupart des ceps forestois furent détruits. Ce fut un désastre qui ne se limita pas seulement aux vignobles mais qui atteignit dans leurs biens toute la population rurale de notre commune. On peut supposer qu'à ce moment le Couvent aura distribué plus d'un pot de vin à des nécessiteux.

11. Le vin du cru forestois.

Nous ne pouvons parler du vin forestois sans songer aux temps révolus où l'existence était encore presque exclusivement conditionnée par les productions locales. Le vin du cru était le « landwijn » vin du pays, appelé dans certaines régions « landolium ». Sa confection comportait diverses installations : pressoirs, tonnellerie, caves à fermentation, bouteille, celliers, à l'intérieur de l'Abbaye, sauf les pressoirs. Les religieuses avaient des caves à vin dans les dépendances de la ferme abbatiale « Veehove » à l'intérieur de l'enclos conventuel. Un cellier existait aussi à Bruxelles, 27 rue d'Or, en annexe au refuge des Bénédictins Le « Kelderwerder » sommelier ou caviste, rémunéré par l'Abbaye, et assisté de ses aides, en avait la charge.

Dans la brochure « le Conducteur dans Bruxelles et environs » de l'avocat J. Gautier, édition de 1823 p. 396-97, il est dit que les religieuses de Forest récoltaient annuellement une centaine de tonneaux de vin. Cette quantité est grande. Elle semble, a priori, exagérée. Il n'est donc pas inutile de se livrer à un petit calcul.

Selon l'écartement des lignes les vignobles français comprennent actuellement de 4.500 à 5.500 ceps à l'hectare (cf Sud-Ouest Economique p. 640). A la moyenne de 5.000 plants le vignoble supérieur de l'Abbaye, recensé en 1638 pour 1 „Z Ha devait compter quelque 7.500 pieds de vigne. 75 pieds devaient donc fournir la quantité de vin d'une aume de 130 l. mesure de Bruxelles,



Le cellier du refuge de l'Abbaye des Bénédictines à Bruxelles. Coïncidence curieuse: démolí pour la Jonction N.-M. en 1936 ce furent les terces du tronçon sur le quel se trouvaient les refuge et cellier qui vinrent combler un des principaux étangs du Couvent (le selicheitso goer). Cliché Sander Pierron.

soit 1,73 litre par plante, c'est-à-dire \pm 2,3 kg de raisin ou 5 grappes moyennes. Il semble qu'en réduisant de moitié, ce qui correspond à 50 barriques, on se rapprocherait davantage de la réalité.

D'après les registres des comptes de l'Abbaye de 1540, les Bénédictines avaient vendu cette année-là pour 33 livres de gros de Brabant, 4 sous, de vin de leur production (AEF n° 7548). En comptant l'aime de vin de 130 l. à 1 f pièce (l'excellent vin du Rhin valait 2 f), la vente correspond à 33 barriques, auxquelles il faut ajouter la consommation pour les besoins propres. Mais il va de soi que la production d'une année déterminée ait pu être très différente de celle de l'année suivante. En 1539 et en 1540 les vendanges furent si réussies dans le Brabant qu'on vendait à Aerschot la chopine de vin pour un liard. Les vieilles chroniques nous disent par contre, soit accidents météorologiques ou conditions exceptionnellement défavorables, que les années suivantes 1542-43 et 44 furent si mauvaises qu'un journal de vignobles (\pm 25 ares) produisit à peine une chopine ou un pot de vin, qui se vendit alors jusqu'à deux sols et demi (Schayes op. cité p. 390 et suiv.). En 1475 le gastweerder de l'Abbaye de Forest recevait pour les besoins de l'Abbaye 40 aimes de vin « landwijn » dont 13 seulement avaient été obtenues dans les vignobles forestois (Gesch. Landb. II p. 126). La quantité de 40 aimes est aussi

celle de vin étranger (du Rhin et autres) acheté en 1540 par les Bénédictines. On portait en déduction de la dépense totale en vin le produit du landwijn local vendu (want de penningen gecomen van den vercochte lantwijnne worden gecort hier nae aende ghecochte rinswijnen) AEF 7548.

Devant l'importance de ces quantités une question se pose: qui consommait tout ce vin?

Les religieuses ne s'en réservaient qu'une faible partie. La sévère règle bénédictine les astreignait à un régime adimentaire où la viande et le vin étaient pratiquement exclus. Elles recevaient un demi-pot de vin aux repas d'exception organisés aux principales fêtes liturgiques de l'année: Jeudi saint, Pâques, Ascension, Pentecôte, Assomption, Toussaint et une fois l'an lorsqu'elles étaient en tournée dans les fermes de l'Abbaye avec la supérieure Abbess.

Il faut dire aussi qu'autrefois [e vin du cru Hait pour beaucoup de gens la boisson courante. Les comptes de la sacristie (Pachtboek van de Co.sterye de 1490 à 1501, mentionnent qu'un pot de vin était gratifié au personnel de l'Abbaye (AEF doss. 7135). Recevaient aussi un pot de vin les préposés au pressage et à la fermentation en fûts.

Le vin était distribué dans maintes circonstances de la vie officielle du village. L'Abbesse offrait le vin d'honneur aux autorités ou aux grands personnages en visite. Les jours de plaids (réunions où l'on rendait la justice) les maire et échevins recevaient un copieux dîner accompagné de vin. A la Purification et à Pâques on leur donnait un pot de vin.

Les soeurs bénédictines faisaient aussi bénéficier de leur générosité [e soir de la Ste-Elisabeth (19 novembre) certaines communautés apparemment moins favorisées qu'elles par le sort: par exemple les religieux (de heeren) de l'Ermitage de Bcendael. Ils recevaient chacun un pot wallon de vin (AEF rég. 7552 comptes de la Pitance 1490-1506).

Lors de la visite annuelle de l'Abbesse et de sa suite aux fermes de l'Abbaye les fermiers avaient pour obligation d'héberger la délégation pendant un jour et une nuit et de fournir les repas *mais sans le vin*. Un messenger était envoyé de Forest pour conduire la boisson en carriole: « den wagenenapen te Vorst te drinckgelde gegeven doen sij den wijn voerden », ou bien le fermier dépêchait un porteur: « uitgegeven... van VI pinten wijns te Vorst gehaelt ». Et nous voyons en pensée ce brave serviteur de la ferme lointaine déambuler sur le long chemin poussiéreux avec son pot de 6 pintes (\pm 3 $\frac{1}{2}$ [litres] de vin sur l'épaule. Et la gorge qui se dessèche. Et le liquide qui est bon. Et l'homme qui n'est pas un saint...

Les pratiques de la vie religieuse amenaient aussi une certaine consommation de vin. Au XVI^e siècle c'était la coutume dans

certains villages d'offrir une légère collation de pain et de vin (à Pâques, Pentecôte, Noël etc.) aux paroissiens qui aidaient communier. Ce repas leur était servi à l'ég. Jise même (Dr Jan Lindemans gesch. Opwyck p. 40). Il devait reconforter quelque peu les personnes qui en raison de ce qu'elles habitaient loin de l'église, devaient rester trop longtemps à jeun.

Citons enfin le vin consommé au cours des repas et des distributions découlant des multiples fonctions d'assistance sociale que l'Abbaye réservait à diverses catégories de personnes, aux malades, à [a table des pauvres (geesthuys) à l'hébergement temporaire de délégations ou de voyageurs et nous aurons une idée des quantités de vin qui devaient y être consacrées.

Cependant le vin du cru fut remplacé progressivement chez nous par le vin étranger de France ou du Rhin, pour diverses raisons dans lesquelles la qualité du vin était certes une cause non négligeable mais pas la seule.

12. Le déclin des vignobles forestois.

Selon d'anciens documents le «ilandwijn» brabançon perdit au XVII^e siècle de plus en plus sa bonne réputation. (Mess. Sciences hist. de Belg. 1833 pp. 285 et suiv.). Puisque le nombre de jours de soleil conditionne si fortement la qualité du vin, et aussi son état de conservation, on peut concevoir qu'un cycle d'années pluvieuses ait pu déterminer chez le consommateur de vin une désaffection grandissante pour finalement l'en détourner au profit de vins étrangers de meilleure consistance ou même au profit de la bière, qui bénéficia toujours chez nous de la faveur du peuple.

D'autre part le coût élevé d'entretien d'un vignoble (1) était cause de ce que dans ces années la culture de la vigne était très déficitaire et par conséquent fort peu encourageante pour le producteur. Les vignobles forestois se débattaient dans ces difficultés lorsque survint un événement de portée considérable pour la culture de la vigne en Belgique. Par son traité des Pyrénées de 1659 Louis XIV défendit de cultiver des vignobles dans les Pays-Bas (A. Schillings et Fr. Van Wijnqaerde, Oud en Nieuw Leuven, 1948). En même temps il fit introduire sur presque tous les marchés belges de grandes quantités de vins français. La culture de la vigne allait-elle recevoir chez nous le coup de grâce ? Peut-être pas immédiatement mais de meilleurs transports amenèrent une concurrence de plus en plus grande des vins français et accentua le déclin de nos vignobles. Comme il a été indiqué, le grand vignoble de l'Abbaye était à ce moment depuis longtemps désaffecté

(1) En 1451 la Chambre des Comptes exposa au duc de Bourgogne, Philippe le Bon que le vin qu'il récoltait de son vignoble de Louvain était loin de valoir les frais que nécessitait l'entretien de ce dernier et proposa de le louer à cens perpétuel. (Schayes op. cit. 1843 pp. 390).

mais l'« Overste Wijngaert » existait encore pendant l'hiver rigoureux de 1682.

En 1697, au moment où les Français lançaient un nouvel assaut contre la Belgique, les Bénédictines firent monter la garde à 300 cavaliers pour protéger ce dernier vignoble contre les déprédations des infortunés paysans waldons les « Harlaques » fuyant devant les armées françaises et qui avec leur bétail envahirent Forest en grand nombre, pillant les produits du sol et fourrageant tout ce qu'ils pouvaient trouver.

En plus de la concurrence des vins français il est certain que l'édit de Louis XIV aura fait infiniment de tort à la culture de la vigne dans nos régions. Tous les auteurs sont d'accord pour dire qu'au XVII^e siècle les vignobles étaient en régression dans notre pays et l'éminent savant A. G. B. Schayes, déjà cité, signale qu'au XVIII^e siècle on négligea entièrement la culture du raisin dans le Brabant. Il y eut bien entendu à divers endroits des reprises. En 1829, par exemple, on portait encore à 10.000 pièces le produit des vignes cultivées dans toute la Belgique, mais le déclin était en marche sans qu'on parvint encore à l'arrêter. Sous le règne de Guillaume d'Orange il préoccupait notre gouvernement au point que l'Académie Belge des Sciences organisa en 1820 un concours primé ayant pour objet d'exposer « les causes du déclin de la culture du raisin » (Doct. Em. Vanderlinden op. cité).

A Forest, au moment de l'occupation de notre pays par les armées de la Révolution de 1789 il ne restait plus que 3 journaux plantés de vignobles correspondant à la moitié de l'étendue du vignoble supérieur (AEF n° 7319).

Une des conséquences de la régression des cultures viticoles sur le territoire forestois fut une augmentation correspondante de l'importation de vin étranger par la communauté. Cette importation était grande à la fin de l'ancien régime. D'après les comptes de l'Abbaye les religieuses avaient acheté durant les années 1793 et 1794 respectivement pour 2.400 et 5.274 florins de vin étranger, sommes relativement considérables pour l'époque.

L'exposé ci-dessus pourrait se continuer par des considérations relatives à l'influence de l'usage du vin sur la disposition d'esprit humoristique des Forestois, par l'étude de la terminologie: wyn-geld, pots de vin etc.; nous ne le ferons pas parce que dans un esprit charitable nous voulons laisser un peu de matière à ceux de nos successeurs qui auraient la louable intention d'ajouter encore un chapitre ou deux à l'histoire de la culture de la vigne à Forest.

Ce faisant nous pouvons terminer cet exposé en toute quiétude avec la conscience du devoir accompli.

Petit univers forestois, tu mérites notre sympathie. Ton territoire couvert de vignobles nous suggère une image infiniment séduisante de ton passé rural. Plus nous approfondissons ce passé et plus nous nous laissons subjugués par la beauté sereine de ton visage de jadis.

Qui nous dira le calme bonheur du vigneron dans tes coteaux lorsqu'un soleil bienfaisant dorait les vallons? Qui nous dira sa joie de vivre au milieu de la nature renaissante?

Nous représentons-nous sa fierté lors de vendanges réussies, son plaisir de déguster un verre de vin forestois, dont bien entendu il ne veut reconnaître que les qualités? Le terme « vin forestois » sonne aujourd'hui étrangement à nos oreilles. Il fut pendant longtemps une réalité, mais le temps inexorable allait en effacer jusqu'au souvenir.

13. Conclusions.

Nous eûmes la bonne fortune de trouver aux Archives du Royaume une série de documents qui nous permirent de nous faire une idée assez complète de l'activité viticole dans notre commune au temps jadis et de situer les cultures avec une précision suffisante.

Grâce à la situation topographique du haut de Forest et du climat tempéré dont jouissaient certains vallons du fait de leur exposition au midi, les éléments étaient réunis pour exploiter la vigne dans de bonnes conditions dans notre commune. Aussi les cultures viticoles se développèrent-elles en fonction des besoins de la communauté religieuse, et des villageois, principalement au cours des XIV^e et XV^e siècles.

En faisant le compte des superficies plantées de vignes on constate qu'à un moment donné Forest aurait compté une dizaine d'hectares de vignobles soit près de la moitié de l'étendue totale des cultures maraîchères (22,8 Ha) recensées au village en 1845.

Notre commune nous apparaît ainsi comme ayant été anciennement une des régions viticoles les plus importantes de la banlieue bruxelloise. L'érudit Paul Lindemans nous confirme que les vignobles forestois avaient acquis au moyen âge « une certaine renommée en Brabant » (ESB Br. Vr. Abdij p. 20 édit. 1953).

Nous n'aurons garde de dire que notre « landwijn » forestois était parfait. Sous notre climat incertain et trop peu ensoleillé, il se sera présenté fréquemment qu'en octobre le raisin n'était pas assez mûr et que la plupart du temps il ne contenait donc pas les éléments nécessaires à la fabrication d'un vin de bonne qualité et de bonne conservation.

Il pesait de ce fait sur la culture de la vigne la menace constante de ne pas couvrir les frais élevés d'entretien du vignoble, sinon de vendre un produit ne convenant qu'imparfaitement aux usages auxquels on le destinait. Lorsqu'en 1659 Louis XIV promulgua son interdiction de cultiver des vignobles dans les Pays-Bas et que simultanément il fit pénétrer dans notre pays d'importantes quantités de vin français, il déclencha par le fait même, pour la Belgique, le signal d'abandon d'une branche d'agriculture, qui, il est vrai, portait déjà en elle-même des germes de décadence et de disparition.

*

Et pourtant sous des cieux plus cléments le raisin continue à se maintenir et à se développer et sa renommée n'est pas près de s'éteindre. C'est que pour toute une catégorie de personnes le vin continue à faire partie du menu quotidien où il fait bonne figure avec le pain, la viande, les fruits et les légumes. Mais ne commettons pas l'erreur de lui concéder une importance exagérée. N'indisposons pas notre ami le fermier, un brave homme, Forestois à 100 %, très au courant des choses de sa commune et qui nous convie à venir le voir rue du Feu dans sa ferme « den Roetaert » pour nous entretenir de l'étrange destinée de cette exploitation agricole, qui devait être un jour le Nec plus Ultra des fermes belges.