

**HISTOIRE DE LA VIGNE
DES ORIGINES
A L'EPOQUE CONTEMPORAINE**

En Basse-Corrèze et à Curemonte.

Jean BOUYSSOU

**Avec le concours et d'après les travaux de
Roger POUGET**

Avant-propos.

Ce n'est un secret pour personne, la vigne est depuis très longtemps implantée en Corrèze et plus particulièrement dans les cantons de Beaulieu-sur-Dordogne et de Meyssac, et, par là même à Curemonte et dans les communes voisines. La vigne fut incontestablement et depuis des siècles un facteur de prospérité pour la contrée. Un Corrèzien d'origine, Roger Pouget, ingénieur agronome, docteur ès sciences, directeur honoraire de recherches à l'INRA, est l'inspirateur et une source majeure de cet exposé. Il est en effet un spécialiste du sujet auquel il a consacré deux ouvrages : « Les vignes de la Basse Corrèze » en 1998 puis « Vignes et vigneron de la Corrèze » en 2011 parmi d'autres consacrés à l'agriculture corrézienne.

L'étude historique qui suit, très largement inspirée des travaux de Roger Pouget¹ n'a aucune prétention à l'exhaustivité mais se propose simplement de vous exposer comment la vigne, depuis de lointaines origines transcaucasiennes est arrivée dans nos contrées limousines de la Basse Corrèze. Nous verrons comment elle y a pris très tôt et pour très longtemps une place majeure et avant de connaître une décroissance la conduisant à sa quasi disparition en moins d'un siècle.

Nous verrons aussi, plus particulièrement l'importance de la vigne à Curemonte, la place économique prépondérante qu'elle a eue dans le village et l'empreinte qu'elle y a laissée dans la mémoire locale, dans le paysage et les objets et outils qui témoignent de ce riche passé viticole. Parmi ces empreintes et témoins du passé viticole de Curemonte figureront en bonne place les deux très rares pressoirs anciens à levier² qui ont été conservés dans le village.

¹ Et aussi de l'Histoire de la vigne et du vin, des origines au XIX^{ème} siècle de Roger Dion – Flammarion – Histoires – 1959.

² "Prelum" ou "torculum" des latins, pressoir à grand pont apparu au Moyen-âge.
2012 – Actes du 2^{ème} colloque historique de Curemonte

Origines de la vigne et de la diffusion de la viticulture en France.

L'histoire de la vigne est très ancienne. Cette plante poussait à l'état de vigne sauvage, ou lambrusque sur le pourtour du bassin méditerranéen il y a un million d'années. C'est cette liane sauvage qui est devenue *vitis vinifera sylvestri* dès le début de l'humanité avant de muter en *vitis vinifera sativa* qui est la dénomination générique de la vigne qui produit les vins que nous buvons, y compris les plus grands.

Parler de l'histoire de la vigne est donc s'intéresser à une très longue période historique. Pour donner une idée de cette implantation de la vigne autour du bassin méditerranéen et dans nos contrées, voici les étapes majeures :

- 6000-6000 avant notre ère : apparition de la vigne dans le Caucase et en Mésopotamie ;
- 3000 avant notre ère : la vigne est cultivée en Égypte et en Phénicie ;
- 2000 avant notre ère : apparition de la vigne en Grèce ;
- 1000 avant notre ère : la vigne est cultivée en Italie, en Sicile et en Afrique du Nord ;
- 1000-500 avant notre ère : apparition de la vigne en Espagne, au Portugal et dans le Sud de la France
- de 500 avant notre ère au Moyen Âge : implantation de la vigne au Nord de l'Europe, et jusqu'en Grande-Bretagne principalement sous l'influence des Romains puis...

C'est par André Tchernia, archéologue et l'un des meilleurs spécialistes des vins de l'Antiquité que l'une des premières vinifications attestées a été découverte. Il s'agirait d'une jarre vieille de 7000 ans découverte en Iran et contenant des restes de vin. Cela en ferait la trace la plus anciennement attestée de vin et donc de vinification. Des pépins de raisin fossilisés et vieux de 11000 ans ont également été découverts.

Les références bibliques ne manquent pas et font de Noé le premier vigneron. La légende biblique fait en effet planter la vigne par le patriarche Noé à la fin du Déluge.

Les plus anciens équipements de vinification ont été découverts en 2011 par une équipe internationale d'archéologues dirigée par Gregory Areshian, de l'Institut d'Archéologie Cotsen à l'UCLA. Il s'agit d'un site au sud-est de l'Arménie, dans une grotte roche du village proche d'Aréni toujours renommé pour sa production viticole. Ce site comporte, sur environ 700 mètres carrés, les traces et les équipements d'une vinification. Dans ce complexe de vinification qui correspond à la période du chalcolithique les archéologues ont identifié un pressoir à vin et une cuve de fermentation en argile abrités dans une grotte. A

proximité du pressoir et d'une cuve de fermentation, ont été identifiés des pépins, des reliquats de grappes pressés, des sarments de vigne desséchés, des récipients en terre cuite... signes incontestables de la présence des premiers vigneron de l'humanité. Cela signifie l'existence très ancienne du vin dans ces régions. En Europe méridionale, la vigne et le vin sont arrivés bien plus tard, notamment en France. C'est vers 600 avant J.C. que les phocéens, fondateurs de la colonie grecque de Marseille, auraient implanté la vigne en Gaule, lors de la création de Marseille (*Massalia*). La création des premiers vignobles hellénistiques par les phocéens se développe au nord de Marseille à partir de cette époque. Le vin reste cependant un produit réservé à une élite de la société, le peuple reste à l'écart. Le développement des vignobles est d'ailleurs contrecarré par le développement effréné du commerce de vins d'importation par les civilisations étrusque, grecque et phénico punique qui concurrence la production locale. Les vins importés d'Italie ou de la province Narbonnaise sont privilégiés et souvent échangés contre d'autres marchandises, le vin sert parfois de monnaie d'échange contre des denrées ou des esclaves. Le vin était souvent l'objet de troc (contre bétail, céréales, biens manufacturés) voire d'échange contre des esclaves (*un esclave contre une amphore de vin* selon l'écrivain grec Diodore de Sicile)...

L'arrivée des Romains développe le marché du vin à partir du 6^{ème} siècle avant notre ère. L'aristocratie romaine y voit un excellent moyen de s'enrichir. « L'ambition de faire fortune au moyen du vin était commune à bien des membres de l'aristocratie romaine » écrit Roger Dion. Voilà pourquoi les Romains accordèrent à leurs citoyens le droit exclusif de planter et cultiver la vigne. Néanmoins le commerce du vin, entièrement aux mains des Romains ou de quelques privilégiés, resta prépondérant et limita longtemps le développement des vignobles.

Les gaulois changèrent leurs habitudes de boisson et passèrent de la bière au vin. Dès lors, les vins "*importés*" ne suffisaient pas à la demande croissante des populations. Cela permit le développement des premiers vignobles "*septentrionaux*", dans les Cévennes et la Vallée du Rhône et aussi dans le Bordelais qui longtemps s'était contenté de boire des vins de la Narbonnaise ou du *Gaillacois* transportés par la voie dite "*de Toulouse*", sur le Tarn et la Garonne. La culture de la vigne se répandit dès lors depuis les rivages méditerranéens en suivant l'avancée des Romains et leurs conquêtes militaires.

Après la fin de l'Empire Romain, le christianisme prit le relais et on peut dire que l'expansion de la civilisation chrétienne est à l'origine de l'expansion de la viticulture dans le monde à partir du IV^{ème} siècle de notre ère. Les véritables dépositaires de la qualité du vin sont les moines qui perpétuent la tradition viti-vinicole. Le vin sous la forme où nous le consommons encore aujourd'hui, apparaît au Moyen-âge. Les

cathédrales et les églises sont propriétaires des vignobles. Sous couvert de l'activité du "*vin de messe*", les moines gèrent de nombreux vignobles monastiques et contribuent ainsi à la création de vignobles de qualité qui, pour certains, existent encore aujourd'hui.

Le premier classement des crus remonte à 1224, bien avant celui de 1855. Il consacra des crus encore réputés aujourd'hui. Cela permet de confirmer que les vins du Moyen-âge étaient en définitive assez proches des vins d'aujourd'hui.

Culture de la vigne en France.

Comme écrit plus haut, la vigne a été introduite en France par les grecs et sa culture a ensuite été développée par les Romains à partir du VI^{ème} siècle avant notre ère.

A la suite des Romains, ce sont les communautés religieuses qui ont assuré l'expansion de cette culture et l'implantation de la vigne dans des régions qui sont souvent restées des régions viticoles jusqu'à nos jours.

La noblesse a très souvent pris le relais des moines pour fixer durablement la culture de la vigne comme culture traditionnelle.

Dès le Moyen-âge la vigne a trouvé une place prépondérante dans les grandes régions viti-vinicoles, rivages méditerranéens Provence et Languedoc-Roussillon, Bourgogne, vallée du Rhône, Bordelais, Cognacais, Pays de Loire, Champagne, Alsace...

Le Vignoble Corrèzien et celui de Basse-Corrèze.

Le Bas-Limousin et la Corrèze sont bien trop éloignés des rivages méditerranéens pour avoir fait l'objet d'un commerce important et régulier de vin en provenance de ces régions ou même de régions productrices plus proches. Toutefois il est probable que le commerce fluvial a essayé d'atteindre ces contrées. Les vigneron qui cherchaient à faire commerce avec ces régions ont dès les temps les plus anciens essayé de profiter des vallées les plus ouvertes, en particulier celles de la Corrèze vers Brive, de la Vézère, de la Dordogne vers Beaulieu, Brivezac voire Argentat³. Néanmoins la navigation était malaisée et souvent périlleuse et la charge transportable limitée. Des restes d'amphores ont été trouvés à Argentat et dans les environs attestant le commerce de vins importés et leur transport. Des transports par voie terrestre, à dos de mulets ou sur des chariots prenaient ensuite le relais des transports fluviaux pour pénétrer plus avant dans les terres ; suivant ce que l'on pourrait appeler les "*routes des vins*" de l'époque. Ce

³ Selon Roger Dion, « Histoire de la Vigne et du Vin en France »
2012 – Actes du 2^{ème} colloque historique de Curemonte

système de commerce a trouvé très vite ses limites, difficultés de transport, risques importants, charges transportables somme toute assez réduites. Rapidement ceux qui faisaient commerce de vins ont cherché à « *se rapprocher le plus possible du pays inaccessible à la vigne* »⁴.

C'est ce souci qui est à l'origine des plantations des premiers vignobles, en Bas-Limousin, comme dans beaucoup d'autres régions situées en bordure de massifs montagneux. Le vignoble cherche à s'insérer par les vallées et s'implanter sur les coteaux pour y chercher des expositions favorables mais surtout pour se rapprocher des régions non viticoles où se débite le vin, d'autant moins coûteux que la production est la plus proche possible.

Au moment de la Conquête des Gaules, le Bas-Limousin est occupé par les Lémovices, peuple qui pratique surtout une agriculture de labour et d'élevage de porcs et de moutons. Il ignore à peu près tout de la culture de la vigne jusqu'au VI^{ème} siècle de notre ère. Ce n'est qu'ensuite qu'apparaîtront les premiers vignobles.

Pour Michel Rouche⁵, la culture de la vigne en Aquitaine prend son essor du V^{ème} au VII^{ème} siècle : « *Un véritable vignoble apparaît même sur les bords de la Vézère et de la Corrèze, dans le Brivadois. Si le Limousin comporte de petites vignes domaniales, sa partie méridionale, d'Uzerche à Brive paraît être vouée à la viticulture. Yrieix possède en effet des vignes à Chabrignac, Sioussac, Louignac, Nazac et Astaillac, qu'il fait cultiver par des esclaves et affranchis...* »

L'Eglise a joué un rôle important en Corrèze comme ailleurs. Les moines des abbayes de Solignac⁶, d'Uzerche, de Vigé, les chanoines, les évêques encouragent la culture de la vigne sur les terres qu'ils possèdent, dans l'Yssandonais et la Pays d'Objat mais aussi dans la région de Beaulieu. Les vignobles de Voutezac, sur les coteaux de Vertougit ont la réputation d'être les meilleurs... Les mentions de la vigne sont nombreuses dans les différents cartulaires. Le cartulaire de Tulle mentionne qu'en 1098, Aymar de Plas⁷ lègue une vigne de Lostanges aux moines de l'Abbaye de Tulle. Le cartulaire de Beaulieu mentionne le don fait, en 860, à l'abbaye par saint Rodolphe de Turenne,

⁴ Roger Dion, « Histoire de la Vigne et du Vin en France »

⁵ Michel Rouche, *l'Aquitaine, des Wisigoths aux Arabes (418-781)*, Ed. EHESS, Paris, libr. Jean Touzot 1979

⁶ L'abbaye bénédictine de Solignac, plus ancienne que celle de Beaulieu, possédait, entre autres, Curemonte et Brivezac. Vers 855, Rodolphe de Turenne archevêque de Bourges, eut à cœur d'effectuer une fondation monastique sur ses terres familiales. Après une vaine tentative à Végennes, il se tourna vers Vellinus qui deviendra Beaulieu. Depuis la grande abbaye de Solignac, il sollicita l'envoi d'une équipe de moines chargée de mettre en place ce nouveau monastère et participa à l'édification du patrimoine de l'abbaye consacrée en 860.

⁷ La famille Plas présente à Curemonte dès le XII^{ème} viendrait de Lostanges.

archevêque de Bourges, de son domaine de Saint Genest avec sa vigne
de Curemonte...

La vigne à Curemonte.

A Curemonte, comme dans le voisinage, la vigne a été incontestablement la culture prépondérante dès le Moyen-âge et constitua très tôt la principale source de revenus des seigneurs, de l'Eglise, des bourgeois et des paysans. Une très nombreuse part de la population vivait de la vigne et pour elle.

La mention la plus ancienne connue de la vigne à Curemonte est celle de la Charte I du Cartulaire de l'Abbaye de Beaulieu qui mentionne le don fait, en 860, à l'abbaye par saint Rodolphe de Turenne, archevêque de Bourges, de son domaine de Saint Genest avec sa vigne de Curemonte⁸.

Plus ancienne, toujours dans le cartulaire de Beaulieu, le testament de l'archevêque Raoul, en 856, comporte le don de la maison seigneuriale appelée Veterinas⁹ sur la Sourdoire avec ses mas, maisons, **vignes**... moulins... Des vignes proches de Curemonte...

L'importance des superficies plantées en vigne est à peu près inconnue jusqu'au XVIIIème siècle mais l'étude des archives permettrait une bonne estimation.

Ainsi, de nombreux actes publics font référence à la vigne depuis des temps anciens.

- Actes des différents notaires ;
- Registres des paroisses.

Par exemple les minutes J. de MARTINO¹⁰, notaire royal de Curemonte pour la période de novembre 1497 à décembre 1499 contiennent de nombreux actes faisant référence à des pièces de vigne.

23.- Le 2 mai 1498 à Curemonte. Pierre alias Perrico PUYJALON, du mas de Puyjalon, paroisse de MARCILLAC (Marcillac La Croze) vent à pacte de rachat à Léonard BRU tailleur, de Curemonte,

- Une pièce de vigne contenant 3 journaux de fassure d'homme, sise au territoire de MECA (*Negue* ?), paroisse de BRANCEILLES. Confrontant avec le chemin de Curemonte à Saint-Bazile, côté du chef, avec vigne de Pierre SCHARAVAGES et ses frères, avec vigne de Dom Pierre SCHARAVAGES, prêtre, avec vigne de Ramond PUYJALON, fils dudit vendeur.

Prix : 5 l.t. Mouvance : Sgr de La JOHANNIE.

Cens et rente : 1 poulet

Témoin : Pierre PRAT, alias PENO, tailleur, de Curemonte,

Jehan alias CHAMPANHE, du mas de Puyjalon, paroisse Marcillac.

⁸ "Curtis ad Sanctum Genesium et cum vinea quae vocatur Curemonte"

⁹ Veterinas serait le nom latin de Végennes.

¹⁰ Transcription de Tibor Pataki

Lauzime : le 11 janvier 1499 (n.st.) à Curemonte, par Dom Amanieu LA JOHANNIE, recteur de MAUMONT en tant que procureur fondé de noble Pierre LA JOHANNIE, en faveur dudit Léonard BRU, acheteur, et lui donne l'investiture par la remise d'un gant, ledit BRU fait ensuite la reconnaissance féodale.

Témoins : Dom Pierre-Bernard ROCHE, prêtre.

Bosquet del FAYE, forgeron,

- Le 26 oct. 1501 l'acte d'achat dudit Léonard BRU a été annulé.¹¹

La pièce vendue est en bordure du chemin de Curemonte à Saint Bazile (par le village de Puyjalou), elle est confrontée de toutes parts à d'autres vignes.

25.- Le 3 mai 1498 à Curemonte - Acte grossoyé.

Jean alias Jehanet MIRONDE, du mas de Mironde, par. Cayssac, vend à Pierre SENNAC, aîné, du mas de Sennac, susdite paroisse,

- une pièce de **vigne** au territoire de CHASTRAS, paroisse de Végennes.

Confrontant avec **vigne** dudit vendeur, au fond, avec **vigne** dudit acheteur et de ses neveux, avec autre **vigne** dudit acheteur.

Prix : 3 livres tournoi 10 sols tournoi et 1 setier de seigle, mesure de Curemonte.

Mouvance: Le Sgr Prieur de MARADENE.

Cens et rentes: 3 deniers tournoi

Témoins : Bertrand LA VERNHE alias SOLELHIET, du mas de Solelhiet, paroisse de SERALHAC (*Serilhac*), Jean BRANDE dit DAJAMI, de Curemonte.

Autre exemple :

27.- Le 18 mai 1498 à Curemonte, Bernard MARSSO alias TROTOBAS et Jeanne de RAULI, mariés, vendent à Me. Pierre de GANE, notaire royal,

- une pièce de **vigne** de 2 journaux de fassure d'hommes sise au Puy-de-Chalmon.

¹¹ **Lexique, notes, commentaires :**

Meca pourrait être le lieudit « Negue »...

Mas : ensemble de terres et de bâtiments d'habitation et d'exploitation à vocation agricole.

Journaux : unité de superficie correspondant au travail d'un homme en une journée...

...*Fassure d'homme* : travail réalisé par un homme.

Cens : Impôt que l'on payait au roi ou au seigneur.

Mouvance : La mouvance, concept de droit féodal, désigne l'ensemble des fiefs soumis à l'hommage à un seigneur ou un souverain.

l.t. Livre Tournoi, monnaie de compte

Lauzime : autorisation d'aliéner un bien moyennant redevance à payer au seigneur (droit de mutation).

Confrontant avec le chemin de Curemonte au mas de La Godorie (*La Goudourie*), avec **vigne** du Sgr. de La JOHANNIE, avec **vigne** de Jean alias Jehanicot CIPIERE, avec **vigne** de Pierre PRAT, avec **vigne** de Hugues ROFFIAC.

Prix: 3 l. t. Mouvance : Dame Sgresse. des FIEUX et le Sgr. de LA JOHANNIE.

Témoins: Dom Jean TRONCHE, recteur de Curemonte, et Dom Adémar PERREL, prêtre de Curemonte.

Pacte de rachat.

Là encore, des pièces de vigne entourées de vignes... Les exemples pourraient être multipliés et semblent confirmer la prépondérance de la culture de la vigne en cette fin du quinzième siècle.

Il est également intéressant de consulter les registres paroissiaux pour constater, lorsque la profession est indiquée, qu'il s'agit le plus souvent de vigneron (ou fils ou filles, femmes ou veuves de vignerons). Ainsi, à l'église de La Combe pour la deuxième moitié du XVIII^{ème} siècle, sur 43 actes de sépulture¹² (église et cimetière) où figure une telle mention, 23 soit plus de la moitié font référence à vigneron. Pour les registres de l'église de Curemonte, les vignerons sont moins nombreux mais cela s'explique par la nature de la population du chef-lieu qui regroupe nobles, gens de loi, artisans, boutiquiers, domestiques...

Au XVII^{ème} siècle, en 1669 et 1674, les textes d'inspection du prieuré maltais nous indiquent que la pension versée au curé de Curemonte comportait "36 *bastes de vin*"¹³ par an, soit près de 2000 litres !... de quoi boire jusqu'à plus soif ! Selon les mêmes textes, le prieuré maltais comportait un pressoir

La Seigneurie de Plas possédait, outre les châteaux, de nombreux biens à Curemonte. Ces biens comportaient bien évidemment de nombreuses parcelles de vigne. Lors de la vente des biens en 1828, l'inventaire fait mention de nombreuses "*pièces de vigne*". Ce ne sont pas moins de six lots sur les onze lots de terrain mis en vente qui sont pour tout ou partie cultivés en vigne :

- Le Jardin Bas (5ha 75a 72ca) pour partie en vignes ;
- Le Colombier (78a 49ca) pièce de vigne ;
- Lesturgie (1 ha 68a 41ca), pièce de vigne ;
- Luperdigal¹⁴ (45a 35ca) pièce de vigne ;
- La Gervaise (3ha 85a 13ca) en partie en vignes ;
- Le Peuch (2ha 7a 55ca), commune de Branceilles, en vignes et fraux¹⁵.

¹² Source "*Chronique d'une renaissance*" de Jean Lalé, éditions les Monédières 1998.

¹³ Une baste, mesure locale, représente 50 litres.

¹⁴ Probablement "*La Perdigole*" en 2012.

¹⁵ Fraux :

L'ensemble représente au total plus de 14,5 hectares cultivés en totalité ou partiellement en vignes... d'ailleurs en 1825, on dénombre dans la cave du château quelque 260 hl de vin rouge provenant des vignobles du domaine, soit, selon les rendements de l'époque, la production de 10 à 15 hectares de vigne. La superficie totale des terres mises en vente est de 20,5 hectares. Ces terres sont implantées très majoritairement à l'ouest et au nord-ouest du bourg de Curemonte dans une zone au sol argilo-calcaire naturellement favorable à la vigne (le Mont-Antin et le Peuch). La vigne occupe donc, au début du XIX^{ème} siècle, plus de 70% des terres de la Seigneurie de Plas à Curemonte.



Photo collection Ferrandez

Vignes de Curemonte

Le territoire de Curemonte et les environs étaient pays de vignobles à la fin du XVIII^{ème} siècle. Cela restera vrai au XIX^{ème} et même le vignoble se développera jusqu'à connaître son apogée vers 1850. Dans une lettre du 5 avril 1815, le Préfet de la Corrèze écrivait à propos du canton de Curemonte¹⁶ : *« A surface égale, la population y est beaucoup plus nombreuse, la vigne y est généralement cultivée, le vin y est abondant et à un prix assez modéré¹⁷ pour que le simple cultivateur puisse y atteindre »*.

En effet la population de Curemonte était nombreuse au début du XIX^{ème} et la vigne lui procurait aisance et bien-être.

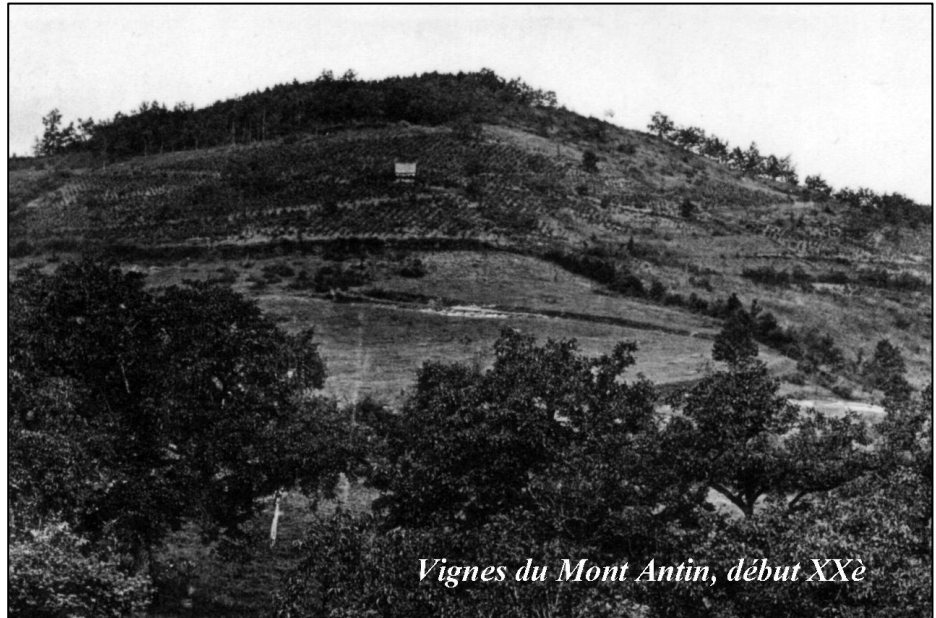
Les vins de Curemonte étaient en partie destinés à la consommation de la population mais surtout étaient "exportés" vers les contrées voisines du Cantal, Aurillac, Laroquebrou. Un document de 1828 nous relate qu'un habitant de Curemonte avait vendu 54 Hl de vin à des clients de Laroquebrou qui s'avéraient mauvais payeurs...

« ...je me suis exprès transporté aux domiciles et devers les personnes des sieurs Four, aubergiste et serrurier, Treyssac, beau-frère dudit Four, Pomié, aubergiste, Cassaniade, propriétaire sans profession et Lapeyre, tanneur tous

¹⁶ Curemonte devint chef-lieu de canton en 1792 et le resta jusqu'en 1801.

¹⁷ En 1828, le vin était vendu 10 Francs l'hectolitre, soit environ 22 € de 2006 (0,22 € le litre).

habitants et domiciliés de Laroquebrou même canton, département du Cantal auxquels j'ai exposé que le 1er mars de cette année (1828) le requérant vendit aux dits susnommés la quantité de cinquante quatre hectolitres de vin rouge au prix de dix francs l'hectolitre, ledit vin étant à Curemonte, canton de Meyssac, département de la Corrèze, livrable à la Pâque de cette année courante audit lieu de Curemonte et payable au comptant... »



Vignes du Mont Antin, début XXe

Le XIX^{ème} siècle : Grandeur et décadence du vignoble.

La grandeur, du XVIII^{ème} à la première moitié du XIX^{ème} siècle : une forte croissance du vignoble.

Le vignoble du Bas-Limousin était très bien implanté dès le Moyen-âge et ne cessa de se développer jusqu'au XIX^{ème} siècle. Toutefois l'absence de sources écrites précises ne permet pas de connaître l'importance des superficies consacrées à la vigne jusqu'à la fin du XVIII^{ème} siècle. On sait en revanche qu'en 1709 un hiver très rigoureux détruisit de nombreux ceps de vigne. Le vignoble fut reconstitué assez rapidement et connut de 1720 à 1789 une forte extension en même temps que la consommation du vin se développait dans toutes les couches de la population. La vigne tendait à prendre la place des cultures vivrières, il fallut même en 1731 un édit royal interdisant de planter de nouvelles vignes « *qui occupaient une grande quantité de terres propres à porter des grains ou à former des pâturages* ». Les estimations qui ont pu être faites, en l'absence de statistiques officielles, accordent au vignoble corrézien une surface de 11000 hectares environ en 1788 pour une production de l'ordre de 148000 hl.

La culture de la vigne, on le sait, fut d'abord développée dès le début du Moyen-âge par les ordres religieux qui ont implanté la plupart des vignobles connus. Elle fut ensuite relayée par les seigneurs et les bourgeois puis, tout particulièrement à partir du XVIII^{ème} siècle, par les vignerons eux-mêmes. Jusque là les vignerons possédaient rarement leurs vignes mais étaient employés tout au long de l'année par les propriétaires pour les différentes tâches. Après avoir appris la culture de la vigne et la fabrication du vin, ils se constituèrent progressivement un vignoble personnel, tout en restant au service de gros propriétaires de vignes. Cette évolution s'accrut naturellement après la Révolution. En effet les vignes appartenant aux religieux et aux nobles, devenus "biens nationaux" sont vendus aux enchères et achetés par les citoyens les plus aisés, bourgeois, commerçants mais aussi certains vignerons. La surface du vignoble s'accroît au début du XIX^{ème} siècle, d'autant plus que certaines taxes ont été supprimées par la Révolution et que l'amélioration des voies de communication favorise le commerce du vin.

En Bas-Limousin, la surface du vignoble passe de 11000 ha en 1788 à 15800 ha en 1824 et 16735 ha en 1840, chiffre qui ne sera pas dépassé jusqu'en 1875, arrivée du phylloxera. Ce chiffre qui peut paraître important est à relativiser car il ne représente que 0,7% du vignoble français de la même époque. Le vignoble de Corrèze est quasi

exclusivement localisé en Basse-Corrèze et, selon Philippe Rouvet¹⁸, réparti en *"quatre grands vignobles en Bas-Limousin"* :

- le vignoble de la région d'Objat, le plus important en superficie (cantons d'Ayen, Objat et Donzenac) représente en 1842 46% du vignoble corrézien.
- Le vignoble de Brive (cantons de Brive et Larche) représente 15% du vignoble corrézien.
- Le vignoble d'Argentat (cantons d'Argentat, Mercœur, Beynat, La Roche-Canillac et Tulle-Sud), le moins étendu, ne représente que 9% du total corrézien.
- Le vignoble de Meyssac et Beaulieu (cantons de Meyssac et Beaulieu) est le deuxième du département avec 30% du total corrézien.

Curemonte est une des communes de ce vignoble mais ne figure pas parmi les plus consacrées à la vigne avec, en 1842, 189 hectares de vigne soit 21,5% de la superficie communale consacrée à la vigne.

Commune	Superficie (en ha)	Superficie occupée par la vigne (en hectares)							
		1842		1915		1929		1979	
Meyssac	1159	502	43,3%	100	8,6%	112	9,7%	27	2,3%
Beaulieu	865	340	39,3%	220	25,4%	240	27,7%	9	1,0%
Branceilles	1160	410	35,3%	73	6,3%	20	1,7%	19	1,6%
Curemonte	880	189	21,5%	70	8,0%	44	5,0%	12	1,4%
Marcillac la Croze	610	100	16,4%	23	3,8%	38	6,2%	8	1,3%
Puy d'Arnac	1230	290	23,6%	120	9,8%	65	5,3%	18	1,5%
Queyssac les Vignes	1110	225	20,3%	95	8,6%	90	8,1%	23	2,1%
Saint Bazile de Meyssac	450	167	37,1%	22	4,9%	15	3,3%	8	1,8%
Saint Julien Maumont	620	181	29,2%	50	8,1%	30	4,8%	21	3,4%
Vegennes									
Total	6060	2404	39,7%	773	12,8%	654	10,8%	145	2,4%

Saint-Bazile de Meyssac est, depuis de temps très anciens et jusqu'en 1875 la première commune viticole du canton de Meyssac avec, en 1842, plus de 37% de la superficie communale en vignes.

A Saint-Bazile... *"au pied d'un versant considérable, jadis tout planté de vignes estimées et qui pendant la Terreur valut à cette paroisse le nom absurde de Côte-Montagnarde, se trouvait en 893 un oratoire devenu église et ici encore consacré au martyr nîmois Saint Baudile. Le mois de mars de l'année susdite, un nommé Eldoard, avec sa femme Ingalsinde, céda à l'abbaye de Beaulieu au village appelé : « A l'oratoire de Saint BAUDILE » l'église elle-même telle qu'elle était construite en l'honneur de Saint Baudile, «in honorem S. Baudilii » et la vigne, les prés, les terres qui appartenaient à cette église."Il ajoutait même à la donation une autre vigne confrontant d'une part au chemin public, de*

¹⁸ La Culture de la vigne en basse Corrèze : évolution économique et sociale d'un petit vignoble marginal de 1789 à nos jours. Mémoire de Maîtrise Paris I, 1980.
2012 – Actes du 2^{ème} colloque historique de Curemonte

l'autre à la terre de Saint Baudile, et d'un troisième côté à sa propre vigne, à lui Eldoard"...

En 1617, " *Le curé ou vicaire perpétuel chargé de (...) desservir (l'église), recevait une pension de quarante quartes de seigle et de **deux bastes de vin** ; il jouissait d'une vigne et de quelques autres immeubles...*"

Saint-Bazile était réputé produire un vin très apprécié. L'auteur d'un éloge de la province écrit en latin au XVIII^{ème} siècle, le place après celui du Saillant (Voutezac) et en vante le bien pour la santé en même temps que la bonté pour le goût¹⁹.

Branceilles était une commune où la vigne occupait une place très importante, plus de 35% de la superficie avec 410 ha de vigne.

La décadence : A partir de 1850, trois catastrophes, oïdium, phylloxera... mildiou !

Le vignoble corrézien arrivait à son apogée au milieu du XIX^{ème} siècle, il approchait les 17000 hectares et ne connaissait pas de graves problèmes sanitaires. Les rendements et les revenus augmentaient régulièrement.

Hélas deux fléaux venus d'Amérique du Nord, allaient successivement s'abattre sur le vignoble français en général et les vignes corréziennes en particulier :

D'abord, peu avant 1850 l'oïdium puis en 1863, le phylloxéra. Le vignoble corrézien sera atteint par l'Oïdium vers 1850 et en 1877 par le phylloxéra.

- **L'oïdium** : C'est un champignon microscopique originaire des Etats Unis d'Amérique. Il attaque les jeunes feuilles, les sarments, les fleurs et les raisins avant leur maturité et les affaiblit voire les fait périr. Il provoque ce que l'on appelle "la maladie de la vigne" qui fait son apparition en Corrèze vers 1850 avant de se généraliser à l'ensemble du vignoble corrézien en 1852. L'impact de la maladie est variable selon les cépages et les conditions atmosphériques mais généralement lourd de conséquences sur la production. La région de Beaulieu est la plus touchée ce qui fait écrire au Docteur Guyot en 1861 : *"la récolte moyenne était de 30 hectolitres (/ha) avant l'oïdium mais depuis dix à douze ans que la maladie écrase ce malheureux pays, on ne peut plus indiquer de moyenne. En effet, en 1856, les attaques de l'oïdium sont si graves que la production n'atteint cette année là que le sixième d'une année*

¹⁹ "Testes appello... et vos à Sancto Basilio vina quae non minorem in polu suavitatem quam ab haustu salubritatem relintquitis"

normale. Certaines vignes, très touchées sont même arrachées...". Les conséquences de l'oïdium sont d'autant plus graves qu'il n'existe pas de méthode de lutte. La diffusion de la méthode de lutte par le soufrage est lente et surtout onéreuse (achat du matériel et du soufre). La diminution des récoltes fut très importante elle fut en partie compensée par une très forte augmentation du prix du vin. La culture de la vigne, assez facile et peu risquée jusque là devint plus complexe et surtout plus onéreuse. Une fois la maladie maîtrisée les vignerons

- **Le phylloxéra** : A partir de 1863, les vignerons du Gard constatent un curieux dépérissement des vignes, phénomène qui se produit assez rapidement dans des vignobles voisins et entraîne la mort brutale des ceps. Ce n'est qu'en 1868 que l'on identifie²⁰ le responsable de ce dépérissement. Il s'agit d'un minuscule puceron dénommé "*Phylloxera vastatrix*". Ce puceron vient d'Amérique et a été involontairement introduit par des plants de vignes américaines. La propagation est très rapide et fait tache d'huile. Le vignoble méditerranéen et le vignoble bordelais sont très rapidement complètement envahis par le Phylloxera. Les premières années, aucun moyen de lutte ne peut être mis en œuvre.

Le vignoble corrézien est épargné les premières années mais en octobre 1877, la présence du phylloxera est signalée par le Maire de Meyssac. Il s'agit de vignes au lieu-dit Puybetou, près de Saint Julien Maumont et de Branceilles, quelques hectares sont touchés, ce qui indique que le puceron était déjà bien implanté²¹, au moins depuis 1876²².

L'origine de la contamination du vignoble corrézien est inconnue, mais elle pourrait provenir des vignobles voisins de Cahors ou de la Dordogne touchés au même moment. Dès 1878, l'invasion phylloxérique s'étend très rapidement de Meyssac aux communes voisines de Branceilles, Chauffour, Collonges, Curemonte, Saint Bazile de Meyssac, Saint Julien Maumont... également dans le Bellocois. La progression est d'autant plus rapide que la sécheresse de 1879 favorise la pullulation des insectes sous leur forme ailée, le vent les transportant aisément sur des kilomètres.

En 1880, 115ha du vignoble corrézien sont attaqués et 23 ha totalement détruits. Entre 1880 et 1885, la moitié des 16500 ha du vignoble corrézien sont envahis par le phylloxera et 3000 ha

²⁰ Identification par le Professeur Jules Emile Planchon de la Faculté des Sciences de Montpellier.

²¹ Le Docteur *GODLINSKI*, de Neuilly, signale la présence d "*une quantité énorme de phylloxera*" sur des racines reçues de Meyssac. Le Maire alerte le Préfet de la Corrèze le 6 octobre 1877.

²² Jean-Michel VALADE, "La lutte contre le phylloxera dans le vignoble corrézien", annales du Midi, Privat, Toulouse, 1998.

arrachés²³. L'extension de ce fléau est d'autant plus inexorable que l'on est totalement désarmé. Les méthodes de lutte sont à peu près inexistantes puis on assiste à un véritable foisonnement de méthodes, jusqu'à 5000, toutes aussi inefficaces les unes que les autres... Une seule méthode semble avoir quelque efficacité, l'injection de sulfure de carbone liquide, un insecticide mais elle est très difficile à mettre en œuvre et surtout très onéreuse (300 à 350 F de l'époque à l'hectare...). Il n'y aura pas plus de 3% de la superficie du vignoble de Basse-Corrèze qui bénéficiera de ce traitement.

En fait, le salut viendra des cépages américains, différents de la vigne européenne (*Vitis vinifera*), suffisamment résistants au phylloxera. Il s'agit d'hybrides aux noms bien connus : Herbemont, Othello, Jacquez...). Leur plantation est toutefois soumise à autorisation du Ministère de l'agriculture. C'est ainsi que le Maire de Branceilles formulera en 1880 une demande d'autorisation qui sera rejetée par le Ministre. Les premières autorisations en Corrèze seront données en 1882 et l'Ecole d'Agriculture de Montpellier fournira en 1884 au département de la Corrèze un lot de 10000 boutures de vignes américaines de variétés suivantes : **Riparia, Herbemont, Jacquez, Alvey, Solonis, Black July et Elvira**. Ces boutures seront plantées dans une pépinière établie à Meyssac mais ce fut un échec et il fallut redemander 6500 boutures, cette fois avec succès et en 1881, la pépinière de Meyssac avait pu distribuer 10000 plants aux vignerons de la région, ce qui avait permis de replanter... 2 hectares ! Bien peu en définitive... beaucoup de vignerons, découragés, avaient décidé de s'orienter vers d'autres cultures.

D'autant qu'une autre catastrophe se pointe à l'horizon : *le mildiou*...

- **Le mildiou** : Cet autre champignon parasite apparaît en Corrèze en 1880 et atteint très rapidement tout le vignoble local sans qu'on dispose d'un moyen de lutte. Il faudra attendre 1886 avec la mise au point et la diffusion de la *bouillie bordelaise*²⁴. On imagine aisément le désarroi et le découragement des vignerons. Le travail de la vigne devient de plus en plus difficile et aléatoire.

C'est ainsi que s'amorce un mouvement de mutation profonde et irréversible qui verra la vigne, culture prépondérante depuis des siècles, décliner fortement et laisser la place à la polyculture et à l'élevage jusqu'à sa quasi disparition à la fin du XX^{ème} siècle, voire dès la fin des années 1960. Certes, il y eut bien quelques velléités de replantation au début du XX^{ème} siècle mais elles n'ont jamais été de nature à inverser une tendance irréversible.

²³ Chiffres Roger Pouget

²⁴ La sulfateuse ou pulvérisateur Vermorel a été inventée en 1895, elle est toujours fabriquée et en usage.

Cela entraîna de fait une importante modification du paysage rural mais aussi du bâti des villages. Il fallut créer des bâtiments d'exploitation adaptés, notamment pour accueillir le bétail, en particulier les bovins en nombre fortement accru et stocker le fourrage en conséquence. Dans le même temps la population déclinait et libérait de nombreux bâtiments d'habitation. Ces bâtiments délaissés furent transformés en granges et étables, entraînant hélas parfois la destruction d'éléments architecturaux majeurs, fenêtres renaissance, cheminées monumentales...

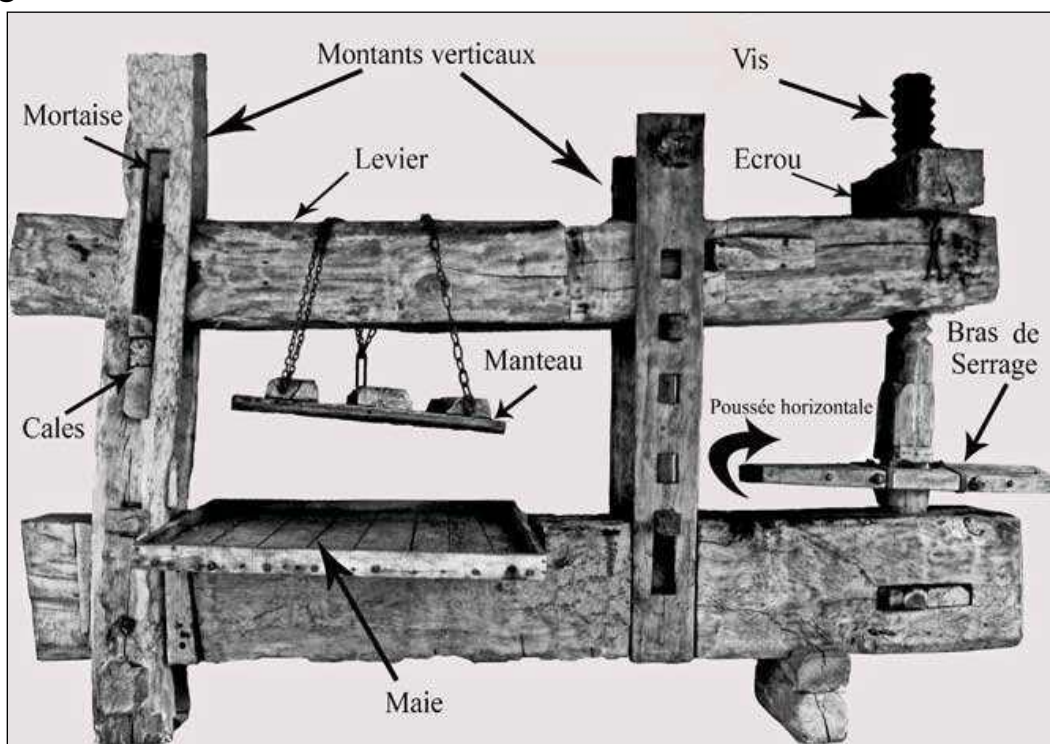
Fin du XX^{ème} siècle et XXI^{ème} : Inversion du phénomène.

Le modèle agricole en place dès la fin du XIX^{ème} siècle de maintint jusqu'au années 1960 puis se transforma au profit d'une prépondérance de l'élevage concentré au sein de quelques exploitations implantées hors du bourg. Les bâtiments d'exploitation une fois restaurés purent alors retrouver leur vocation première d'habitations...

Les pressoirs médiévaux de Curemonte.

Témoins de l'importance locale de la vigne, il subsiste à Curemonte deux pressoirs à levier que l'on peut vraisemblablement, au minimum, dater du XVIII^{ème} voire du XVII^{ème} siècle²⁵. Ce sont des éléments majeurs du patrimoine viticole car ce type de pressoir monumental est très rare et aucun autre ne serait recensé en Corrèze²⁶.

Pressoir à levier : Les pressoirs à levier furent utilisés jusqu'à la fin du XVIII^{ème} siècle où ils laissèrent la place au pressoir à vis centrale. Le pressoir à levier primitif est le "*prelum*" des Latins. Le contrepoids est assuré par des hommes ou des pierres. Pour augmenter la pression du levier, on a recours à une corde torsadée enroulée sur un treuil. C'est le "*torculum*" ou pressoir à treuil des Latins. C'est pour cela qu'en patois curemontois, comme en occitan, le pressoir est encore dit "*lou trel*" (le treuil). Les patronymes TREIL, TREUIL ont la même origine.



A partir du Moyen-âge on assiste au développement des pressoirs à grand pont dont la stabilité est assurée par une grande poutre ou sommier à la base. Une deuxième grande poutre constitue le levier. Elle est solidaire de la base par quatre montants verticaux les jumelles. La vis est située à une extrémité des deux poutres, elle est engagée dans un écrou en bois au dessus de la poutre levier et est actionnée en rotation

²⁵ Il est envisagé une datation des bois par dendrochronologie.

²⁶ Un pressoir tout à fait semblable existe à Cahors, propriété du Château de Lagrezette qui l'a restauré et exposé près du Pont Valentré.

par au moins deux hommes grâce à une barre de serrage aussi appelée "*étiquet*".

Fonctionnement d'un pressoir à levier : Le marc est déposé dans *la maie*, plateau horizontal incliné sur le côté avec une goulotte à son extrémité pour laisser couler le vin dans la comporte. Le marc est disposé de façon à ce qu'il ne chasse pas et couvert d'un plateau lourd, *le manteau*, qui s'abaisse progressivement en l'écrasant sous le poids puis sous la pression du levier abaissé par la vis tournée par le bras de serrage actionné par deux hommes au moins. Le poids de la poutre servait dans un premier temps à presser le marc, puis le principe du levier était utilisé : une fois le marc en place, les cales de bois qui la maintenaient en hauteur étaient enlevées afin que la poutre levier pèse de tout son poids. Ces cales étaient ensuite disposées dans les mortaises supérieures pour empêcher le levier de remonter. La vis était ensuite actionnée pour accentuer la pression.

Le pressoir à vin du Jaladis.

Jusqu'en 2009, Fabien Ferrandez, se demandait ce que pouvaient bien avoir été les deux énormes poutres en chêne de plus de 5 m de long et quelques autres pièces de bois non identifiées qui gisaient sous un tas de buches dans la cave de la maison familiale dite "maison du Jaladis".

Assez rapidement, quelques recherches²⁷ ont permis d'identifier avec certitude un élément exceptionnel du patrimoine historique et viticole curemontois : Un pressoir monumental très ancien du type "*pressoir à levier*".

Pour ce pressoir du Jaladis, la poutre de base, en chêne, mesure 5,20 m de long avec une section d'environ 56 cm de haut et 52 cm de large. La poutre supérieure, ou levier, en chêne également a des dimensions équivalentes d'environ 51 cm de haut et 45 cm de large. Les deux jumelles, montants verticaux, conservées ont une hauteur d'environ 2m et une section de 20 cm. La vis, en bois de noyer, mesure 2,60 m de long pour un diamètre moyen de 20 cm, elle est filetée sur environ 1,60 m.

Il est raisonnable de penser que ce pressoir monumental est le pressoir seigneurial de la maison de Plas. La maison du Jaladis était un des biens de la famille Plas, elle figure dans l'inventaire de 1829. Elle a ensuite été achetée par la famille Morlet. Le pressoir est resté dans la cave jusqu'au début du XXème siècle où il a été démantelé, sans doute à cause de son encombrement. Fort heureusement les pièces majeures ont été épargnées du feu, cela permettra peut être un jour de reconstituer le pressoir et de le présenter au public.

²⁷ Conduites avec Dimitri Paloumbas et Jean Bouyssou
2012 – Actes du 2^{ème} colloque historique de Curemonte

Lexique : Jumelles : Appelées aussi colonnes, dès le XIV^{ème} siècle. Ce sont les quatre montants verticaux du bâti d'un pressoir à levier. Elles encadrent la maie. Celles qui sont à l'arrière, à l'opposé de la vis, portent le nom de jumelles, les deux autres, situées à l'avant, celui de fausses jumelles. Elles sont assemblées aux pièces transversales du faux chantier et solidarisées à leur partie supérieure par une traverse dépassant, le chapeau. Les jumelles sont, en outre, réunies par une entretoise ou une moise. Les fausses jumelles n'ont pas d'entretoise en raison de la course du levier, mais elles sont solidement épaulées par quatre contrevents, deux longitudinaux et deux transversaux. Les contrevents transversaux s'appuient sur le souillard, et les contrevents longitudinaux sont assemblés aux patins du chantier.

Étiquet : Bâton ou perche, appelé « bras de serrage » qui permet d'actionner la vis. L'extrémité de la perche est engagée dans une mortaise pratiquée à la base de la vis, dans la Lanterne. Les étiquets, étaient souvent réalisés en frêne, bois souple et résistant.

Écrou : Pièce de bois massive, fixée sur le levier et traversée par la vis. C'est l'écrou qui tire sur le levier. Pour éviter qu'il n'éclate sous la traction, l'écrou était fait dans un bois nouveau, loupe d'orme ou de noyer. Dans un procès-verbal bourguignon de 1560, l'écrou est appelé creot : « ...nous ont aussi remontré que la viz et creot du gros treuil est besoing... reffaire tout à neuf et remettre avant les vendanges »

Cales : (marres au XIV^e siècle). Madriers interposés entre les marcs et le levier. Ils sont disposés de sorte que la pression transmise par le levier soit régulièrement répartie sur la vendange.

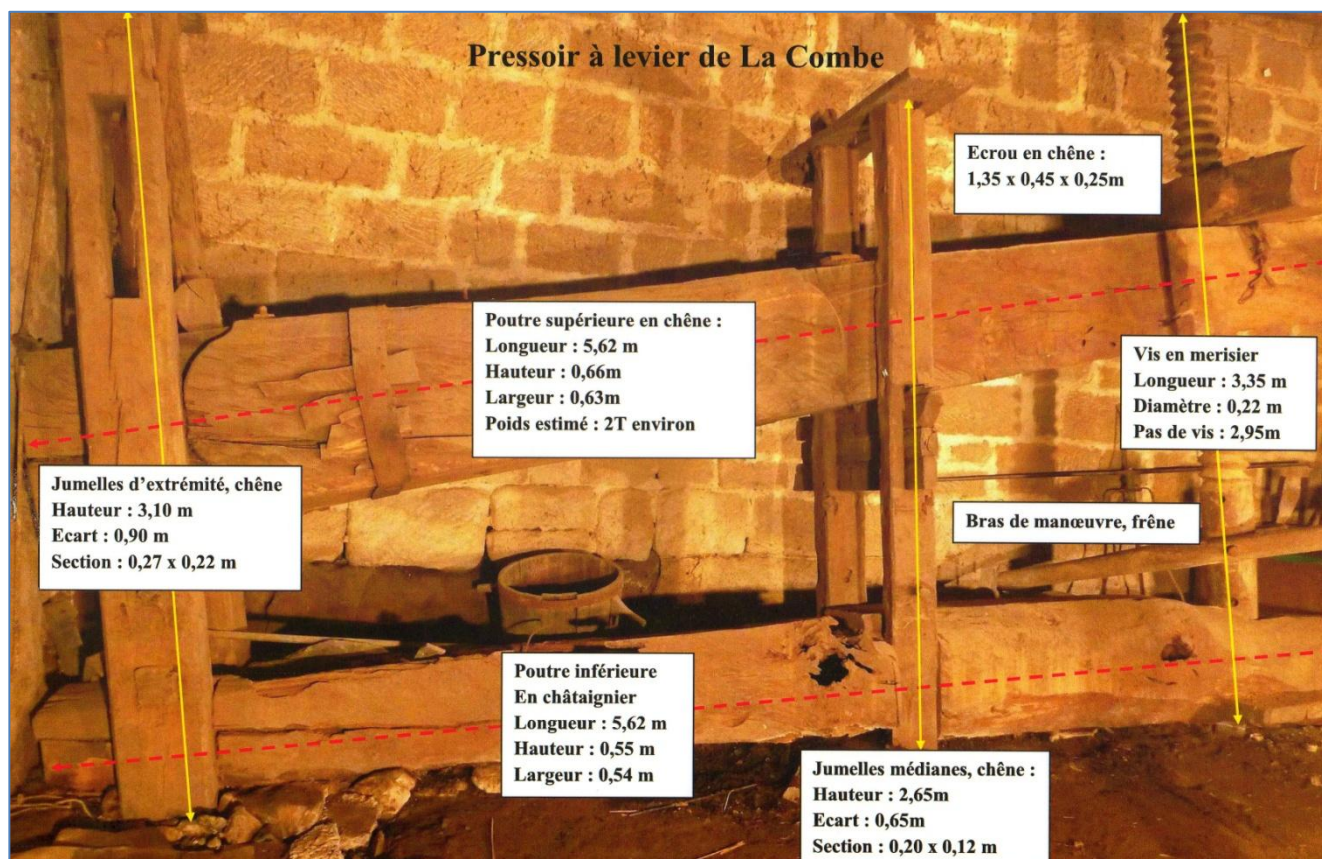
Un deuxième pressoir médiéval à levier à Curemonte.

Il existe en effet un deuxième pressoir à levier en parfait état et toujours en place dans la cave d'une propriété de Curemonte qui était jusqu'à la fin du XIX^{ème} siècle un important domaine viticole²⁸. Il s'agit de la propriété qui appartenait autrefois à la famille Lacoste de La Raymondie à La Combe. Cette propriété, selon la mémoire locale, aurait exploité jusqu'à 200 hectares de vigne à proximité du village de La Combe sur les communes de Curemonte et de Branceilles. Outre le pressoir, la cave abritait quatre énormes foudres en chêne de plus de 3 m de diamètre qui devaient chacun contenir 40 ou 50 Hl... voire plus. Leurs douelles²⁹ auraient d'ailleurs servi à tailler la charpente d'une maison de Branceilles.

²⁸ Domaine probablement ruiné par les différents fléaux viticoles de la fin du XIX^{ème}.

²⁹ Douelle : Les douelles ou douves sont des lames de bois cintrées constituant les parois des fûts ou des foudres. Leur épaisseur peut atteindre 14 à 16 cm (Tonneau des caves Byrrh à Thuir).

La présence de ces deux pressoirs imposants et l'existence dans chaque maison du bourg de caves importantes attestent du riche passé viticole de Curemonte et des environs.



Ancien pressoir de la famille Lacoste de La Raymondie à La Combe.



Le pressoir à levier de Château Lagrezette³⁰, semblable aux pressoirs curemontois

³⁰ Château Lagrezette, vignoble de Cahors AOC, 46140 CAILLAC
2012 – Actes du 2^{ème} colloque historique de Curemonte

Une civilisation de la vigne et ses empreintes en Basse-Corrèze.

La culture de la vigne, depuis les temps les plus anciens a marqué profondément la physionomie des pays viticoles et établi des traditions profondément ancrées dans la mémoire. C'est ce qui amène à parler de *civilisation de la vigne* pour toutes les régions viticoles. La Basse-Corrèze n'a pas échappé à la règle et la culture de la vigne y a laissé des empreintes très profondes.

A Curemonte, comme dans les villages voisins, la présence importante de la vigne a laissé de nombreuses empreintes qui ont traversé les siècles.

Toponymie et patronymes : Nombreux sont les lieux et les noms de famille qui font référence à la vigne.

Queyssac-Les-Vignes... Vignols

Les Vignottes, La Vigne Grande, La Vigne, La Vigne des Lyvins, Les Plantous, Le Plantier³¹, Les Vignes, Les Vignes Blanches...

Vigne, Vignal, Lavigne, Delavigne, Plantadis, Treuil, Treil, Latreille...

Familles de vigneron et professions associées : les registres des paroisses, lorsqu'ils indiquent la profession des personnes permettent, nous l'avons indiqué, d'identifier de nombreux vignerons. Les noms fréquemment relevés sont les suivants :

D'autres professions sont également en lien étroit avec la vigne : voituriers ou rouliers, tonneliers...

Flore et complantations :

Les vignes constituent un espace qui nécessite un travail et une présence humaine assidue. Il est donc légitime de chercher à en tirer le meilleur profit. Par exemple par la récolte de fruits ou produits de plantes spontanées ou complantées.

L'ail des vignes (*allium vineale*) pousse naturellement dans les vignes, depuis l'époque gallo-romaine. Il a souvent persisté là où des vignes sont depuis longtemps disparues.

Des figuiers étaient plantés en bordure des vignes, il en existait de plusieurs variétés. Ils bénéficiaient du travail de la vigne comme d'autres arbres fruitiers plantés de la même façon, des cognassiers, des pêchers (la pêche de vigne). Figuiers et cognassiers subsistent encore très nombreux dans des haies ou des lisières. Ils sont le signe qu'il y avait là

³¹ Plantier : Un plantier est un jeune plant de vigne dans le Sud-Ouest de la France
2012 – Actes du 2^{ème} colloque historique de Curemonte

une vigne dans des temps plus ou moins anciens. Ces vestiges mériteraient d'être identifiés et sauvegardés.



Très longtemps, sans doute dès le XVIII^{ème} siècle³², les vignes accueillait aussi d'autres plantes utilisées pour la consommation humaine, des plants de **fraisiers**, il en subsiste encore quelques plants, et aussi une espèce devenue quasi endémique après avoir été introduite à la Renaissance, la doucette ou mâche commune bien connue qui est une excellente salade de fin d'hiver.



Paysage : De nombreuses cabanes de vignes subsistent encore dans nos paysages, de la plus modeste à des édifices plus importants, petites tours ou "**tourelles**", comme il en existe encore trois à Curemonte. Elles servaient aux vignerons à ranger leurs outils et à s'abriter des intempéries voire à se restaurer et se reposer pendant leurs journées de labeur.

Architecture, mobilier et œuvres d'art. Le patrimoine local comporte de nombreuses références à la vigne, frises de pampres et grappes des retables ou raisins figurant dans la statuaire des églises.



Décor de pampres et de raisins du retable de Curemonte et de l'église de Martel (à droite)

³² Amédée Antoine Frézier ramena les premiers plants de fraisiers du Chili en 1714 (Fraise blanche du Chili).

Chaque maison de Curemonte, à de rares exceptions près, possède une, voire plusieurs caves voutées et solidement bâties, souvent en place depuis le Moyen-âge. Ces caves avaient deux fonctions :

- fonction défensive pour les plus anciennes ;
- fonction viticole pour la quasi-totalité.

Il fallait en effet vinifier, stocker et mettre en sécurité le vin produit en quantités importantes et constituant des siècles durant la richesse principale des Curemontois.

Et maintenant ?

La culture de la vigne appartient définitivement à l'histoire de Curemonte, comme à celle de toute la contrée de Basse-Corrèze. Il n'y aura pas de renouveau susceptible de recréer l'ampleur du vignoble ancien. Tout au plus, des initiatives comme celle des vignerons de Branceilles, le renouveau de la production locale de vin paillé dans plusieurs communes des cantons de Beaulieu et de Meyssac ou le vignoble de Voutezac redonneront-elles une petite place à la vigne en privilégiant un produit de qualité et sa spécificité. Certes, les fléaux du XIX^{ème} ont anéanti le vignoble mais surtout les conditions du XXI^{ème} siècle ne sont plus les mêmes et ne permettent plus d'envisager production et commercialisation du vin telle qu'elles existaient et prospérèrent jusqu'à l'avènement du chemin de fer et des circuits modernes de distribution.