

## Extraits du Journal de Victor Magnien.



### Année 1895

Quelques remarques à propos des vignes et des vins.

L'année 1895, les vignes se trouvaient echamplus, c'est-à-dire gelées d'hier, néanmoins la récolte fut encore abondante. Les vignes taillées à longs bois, c'est-à-dire deux courçons avec une grande taille que l'on étend dans le sens du rang, elle partage à peu près la moitié de l'intervalle d'un cep à l'autre on la laisse à peu près de 0,40 m de long, ces tailles dis-je étaient assez chargées de fruits ; les vignes sans taille longue ou taille en gobelet n'avaient pas beaucoup de raisins, les bourgeons cette année n'étant pas à fruits. La floraison s'est assez bien passée. La maturité était à son comble, le mois d'août d'une chaleur tropicale avait grillé et détendu l'écorce de bien des raisins, on craignait qu'ils n'en soient gâtés, surtout dans les vignes de plants fins, les gamays ou vin ordinaire avaient mieux résisté, ces derniers sont plus tardifs et contiennent plus d'acide, on fit en sucrant ces vins ordinaires des passetoutgrains excellents qui cuvèrent très bien et s'achevèrent en tonneaux ; il n'en fut pas de même des grands vins il leur fallut un mois de cuvage et même plus ; une fois en tonneaux, ils conservèrent leur goût doux et sucré qu'ils avaient au décuvage pendant tout l'hiver et jusqu'au premier soutirage de mars, ils ne s'éclaircirent pas, on les colla à la gélatine ainsi qu'aux blancs d'oeufs sans obtenir de grands résultats ; on attribua cela au manque d'acide car les raisins étaient naturellement très sucrés ; on prétendait même qu'il aurait mieux valu en vendange mêler des verjus aux raisins mûrs que de les en séparer comme il avait été fait.

Pour avancer le travail et la fermentation des vins en tonneaux, chez mon oncle avait chauffé leur cave jusqu'à une chaleur de 25° ce qui ne donna pas de bien bons résultats. La cave conserva très longtemps une mauvaise odeur de suie, odeur occasionnée par les fourneaux et réchauds disposés pour le chauffage.

En 1896 au mois de février, mars, les vins dont il est question sont à peu près clairs et bons pour le commerce. Cependant il se trouve que quelques cuvées qui avaient été trop chargées en sucre ont peine à se débarrasser de leurs ferments la décomposition de ce sucre est longue à se faire. Certains de ces vins ont contracté en cuve ou en tonneaux un goût de monté ou brique qui les compromet beaucoup. Les vins francs de goût sont en général vendus un prix assez élevé car ils sont bons, plains et moelleux très forts de couleurs valent de 800 à 1100 francs, la queue.

### **Année 1896**

En 1896, l'hiver n'a pas été rigoureux, par conséquent, pas de gelée d'hiver pas d'échampelure, aussi au printemps les bourgeons se montrent très gros, très ronds, et ne tardent pas à s'ouvrir et montrent quantité de raisins, la taille générale a été la taille à long bois, les vignes taillées en goblet portent aussi bien que les tailles à long bois beaucoup de fruit. Une grande sécheresse au mois de mars, avril, mai dont les pays de culture ont bien souffert au contraire ce temps est très favorable pour les vignes, car la fleur se passe très bien. De grosses pluies viennent laver les fleurs, cela n'est pas un mal au contraire. La pluie continue de tomber une partie de l'année cela va contrarier la future récolte, les ceps chargés de fruits ont besoin de beaucoup de chaleur si le temps continue les raisins auront peine à mûrir. Août, septembre sont complètement humides. Le soleil ne vous prodigue pas sa chaleur à peine quelques rares rayons de temps en temps. Cependant octobre nous ramène les vendanges. Gamays et pinots sont à peu près mûrs ; il n'a fait qu'une lointaine pluie pendant lesquelles ont fait les vendanges.

Les raisins ne cuvent guère que huit ou 15 jours les vins ordinaires sont très verts, la maturité n'avait pu s'achever surtout avec deux et trois pièces à l'ouvrée récolte faire dans certaines vignes. Les vins fins n'ont pas été longs à se dépouiller, au mois de mars, on les trouve très clairs. Les vins fins en raisins cette année, se sont encore vendus 40 à 45 francs les 10 kg.

### **Année 1897**

Cette année l'échampelure ou gelée d'hiver se fait remarquer dans bien des endroits mais malgré cela il reste assez de bons bourgeons pour donner du fruit. Les 12 et 13 mai une gelée de printemps nous fait beaucoup de mal. Les pays bas ont été totalement gelés. On a pu remarquer huit degrés au dessous de zéros, les noyés et arbres fruitiers ont été perdus dans beaucoup d'endroits. A Morey les climats les plus éprouvés sont les Croix Jenniard Gourlette et corvées de l'église et quelques autres endroits bas ; par un singulier hasard d'autres endroits sujets à la gelée n'ont pas eu de mal tels que les grandes vignes, les pourrous (?). Les endroits épargnés par la gelée sont bien chargés en fruits et la récolte sera bonne si le temps est favorable. Jusqu'au 15 août, la température est assez bonne il fait chaud. On parle de ravages causés par la grêle sous certaines contrées mais Morey comme pour la gelée est encore favorisée, mais la récolte qui promettait 15 jours d'avance sur les autres années va au contraire se trouver retardée par les pluies qui durent depuis le 15 août, sans grande interruption. On remarque beaucoup de raisins pourris, quelques propriétaires cueillent dans les vignes et surtout dans les jeunes plantes ces raisins pour en faire du vin blanc. L'année maintenant ne promet guère mieux que la

précédente. Peut-être sera-t-elle plus mauvaise car les vignes qui n'ont pas été sulfatées et même celles où le sulfatage n'avait pas été fait à temps se défeuillent complètement. En de telles circonstances deux sulfatages seraient nécessaires. En résumé l'année 1897 au mois de septembre ne promet pas grand-chose de bon. Beaucoup de petits propriétaires avaient refusé de vendre leurs raisins en trouvant les prix suffisants mais je crois que lorsque les raisins ne paraissent pas bons, il serait préférable des les vendre lorsqu'il y a acheteurs.

Les raisins de la récolte 1897 sont bien pourris. Les pluies ont continué. La récolte est fortement endommagée. Il aurait fallu du soleil, mais il est invisible depuis le 15 août. On a profité de quelques journées sans pluie pour faire les vendanges.

Les quelques marchands de raisins ont offert 25 à 30 francs les 100 kg de plants fins. Les vins blancs sont chers : de 100 à 110 francs la pièce. Sous le pressoir, on presse (?) dur c'est parce que les pays à vins blancs sujets à la gelée n'ont pas donné de récolte que ces vins atteignent ce prix. Quelques propriétaires ont eu soin de couper les raisins pourris des pinots. De cela ils ont fait des vins blancs et gris qu'ils vendent 110 à 120 francs la pièce ; les gamays valent 25 francs les 100 kg.

Aucune observation sur 1898.

idem sur 1899.

### **Année 1900**

Il n'y a pas eu de gelée de printemps, les vignes sont chargée de raisins (en hiver, beaucoup de givre, c'est un présage d'abondante récolte). Le temps se conduit (?) à merveille comme on dit ; tout va à merveille. L'année semble printanière par conséquent avec un peu de soleil en août et septembre on fera du bon vin ; mais le malheur s'en mêle, le 28 juillet après des journée d'une chaleur comme on n'en avait pas vue en France puisque le thermomètre à monté jusqu'à 40°, le ciel était couvert de gros nuages et la température était insupportable ; ces gros nuages crevèrent sur la côte en nous envoyant de la grêle d'une grosseur énorme pendant cinq quarts d'heure ; les vignes grêlées étaient hachées c'était un vrai désastre. Les terrains en flanc de coteau étaient très ravinsés. Il nous a fallu remonter près de 500 hottes de terre aux Monts Luisants. Notre pièce de gamay n'ayant pas été grêlée nous avons encore fait 14 pièces ½ tant en vin fin qu'en gamay blanc et rouge. Bien des propriétaires ont passé beaucoup de temps à égrumer (?) ce qui était une bonne chose, mais ce travail occupe beaucoup trop, il vaut mieux je crois égrapper aux vendanges. La grêle ayant refroidi complètement la température, les vins sont médiocres sans couleur et très peu vineux. Nous avons eu le tort, croyant bien faire de mélanger le pressurage des vins fins avec les vins ordinaires ce qui a occasionnée un certain goût de moisi qu'on appelle le goût de grêle.

Nous avons fait dans nos vignes des dessus ou vignes en vin fins 1 pièce 3/4 en pied de cuve que nous avons mis en fûts. Gamays et pinots de notre récolte se sont très bien conservés sans être troubles jamais ni voyage (?) ni soutirage n'ont nuit à leur limpidité. Il n'en était pas de même de beaucoup d'autres. Il n'était guère question dans les bulletins et comptes-rendus de la côte Dijonnaise que vins tournés ou cassés. Le goût de grêle très prononcé semble disparaître un peu.

## Année 1901

En 1901, hiver tardif et assez rude. Après les gelées, la pluie tombe jusqu'au 20 avril. Cela nous empêche de remonter la terre ravinée par l'orage du 28 juillet, nous n'avons pu tailler que du 28 mars au 5 avril, les ceps n'en n'ont pas soufferts se trouvant en retard, les bêchages ne sont pas encore commencé. Période sèche du 20 mai au 25 août où les pluies recommencent à tomber par intermittence quoique les raisins fussent très avancés les pluies et le froid retardent la maturité et les vendanges que l'on fait tout de même à cause de la pourriture des raisins. Les gamays, coupés de bonne heure ne sont pas endommagés et produisent un vin assez joli. Ceux que l'on a laissé pourrir donnent un vin trouble et très difficile à éclaircir et se cassent au voyage (?). La grêle a encore dans le cours de l'année fait des siennes les 28 mai et 30 juin ont ravagé la première fois les clos Solon, clos des Ormes, Cré Gillon . La deuxième fois les Monts Luisants et Mazoyères mais comme cette fois la grêle est venue de bonheur (bonne heure !), les raisins grêlés sont tombés et n'ont pas communiqués un mauvais goût au vin comme l'année précédente.

Nous avons fait en récolte 2 pièces de vin fin et 23 pièces de Gamay. La mévente se fait sentir. La viticulture est très critiquée (?).

## Année 1902

L'année 1902 à peu près sans froid d'hiver, des pluies qui se prolongent une partie du printemps, on sème cependant les avoines en leur temps, les terres sont impossibles à travailler n'ayant pas été hivernées par les gelées. Le mois de mai se distingue par ses gelées ; les prairies surtout ont beaucoup souffert. Les gelées de printemps ont duré du 8 au 15. Le jour de l'Ascension, le thermomètre est descendu à 5° au dessous de zéros. Il n'y a pas eu de mal à Morey. Quelques bourgeons en bas de la ligne de chemin de fer ont été pris par le froid. Nous continuons le travail des vignes non sans peine car l'année 1902 est très humide. Il n'y a pas eu de période sèche sauf pendant le temps des foins et à la moisson, ces travaux terminés les pluies recommencent à tomber par intermittence de sorte qu'il n'y a guère à espérer pour les vins futurs, la maturité manquera certainement aux raisins.

La chaleur manque absolument. Le temps des vendanges arrive, on se décide à couper les raisins de crainte de pourris comme les années précédentes. Le pourri cependant ne menace guère car le fruit est vert. On pouvait attendre pour vendanger qu'on soit obligé de le faire on risquerai d'avoir plus de maturité.

La cuvaison ne dure guère que 15 jours. Les vins sont faits. On se trouve surpris ; ils ont meilleur mine qu'on aurait pensé, la couleur n'a pas l'air de leur faire défaut. Les gamays sont verts et acides, ils seront de conserve, je crois et s'éclairciront mieux que les années précédentes.

Nous avons fait 15 pièces de gamay et 3 pièces ½ de vins blancs dont 2 feuilletes de vin blancs nature et 6 feuilletes ½ de vins blanc avec des raisins rouges des 3 ouvrées (?). Nous y avons ajouté 40 kg de sucre. Nous avons récolté 5 pièce de vins fins qui ne parait pas trop mal, mais n'a pas suffisamment cuvé (1<sup>e</sup> novembre 1902, Victor Magnien)

Ces vins se débrouillent très bien, les ayant soutiré au mois d'avril, je ne les ai pas mis sur colle, cela ne me paraissant pas nécessaire (10 avril 1903). Ces vins ne se vendent pas ; des bourgeois en ont cédé à des prix dérisoire. J'ai réussi à vendre le nôtre en détail 140 francs la pièce, fût à rendre ; et c'est à propos car ils perdent leur coulent et se troublent même en bouteille.

## Année 1903

L'hiver de 1902 à 1903 n'est pas humide. De très fortes gelées de temps en temps qui relèvent et dégraissent les terrains sans occasionner d'échampelure. Le temps reste à peu près au sec en janvier, février, mars et jusqu'au 15 avril. Aussi les vignes sont rapidement taillées, bêchées sans avoir de pluies on brique (?) les pesseaux (?), mais un brusque changement de température survient autour du 2 avril. Il tombe de la neige un peu partout. La température se refroidit ce qui occasionne de fortes gelées qui endommagent assez sérieusement certaines contrées vinicoles comme le midi, le Bordelais. Dans la Côte, on parle d'un tiers de la récolte gelée dans les vins fins, mais il me semble qu'on ne peut encore guère se prononcer. Nous verrons mieux les dégâts quand les bourgeons se développeront. Les gamays ne paraissent pas avoir de mal se trouvant plus en retard. Comme on l'avait prévu les pinots ne furent pas abondants bien des bourgeons avaient été pris par la gelée d'échampelure et la grêle du enlever encore une partie de ce qui restait de sorte que nous n'avons fait comme récolte qu'une pièce  $\frac{1}{4}$  en vin fin, les gamays par exemple furent lapidée par cette maudite grêle. Nos vignes superbes avant ce terrible fléau ne nous donnait en récolte que 3 pièces  $\frac{1}{2}$  en tout et quel vin, un min mauvais sentant ce mauvais goût de moisi occasionné par la blessure des fruits, cette campagne 1903 n'a pas payé la moitié de ses frais de culture.

### *Article de journal : La grêle*

*De nouveau, nos populations agricoles viennent d'être frappées par la grêle : une grande partie des vins qui font la gloire de notre belle Bourgogne est perdue.*

*Georey-Chambertin, Morey, Vosne, Vougeot sont ravagés : le malheureux pays de Georey, déjà si éprouvé, paie encore son tribut à l'épouvantable fléau. C'est une véritable calamité.*

*Sans être d'une abondance extrême, la récolte s'annonçait bien : on espérait faire du bon vin. Tout le monde, propriétaires et négociants, attendait cette récolte avec anxiété, car, depuis quelques temps, les bonnes années ont été rares et le commerce vivait sur ses réserves.*

*Et voilà cet espoir anéanti ; voilà pour le pauvre vigneron le travail d'une année perdu ! Nous prenons une part bien naturelle au désespoir de ces pauvres gens.*

## Année 1904

10 janvier : Jusqu'à cette époque, l'hiver se passe avec un temps assez doux. Quelques gelées ne dépassant pas 8 degrés. Nos vignes ont été bien labourées d'hiver dans la crainte des grosses gelées qui pourraient atteindre le greffon.

15 mai : L'hiver se passe normalement. Les bignes poussent bien au printemps. Les bourgeons sortent bien bourrés, mais le mois de mai menace à la gelée un matin surtout le thermomètre que j'avais accroché à un cep de ma pièce « corvée de l'église » a descendu de 24 (?) du matin à 4 heures à 4° au dessous de zéro. Les vignes auront certainement du mal, mais par bonheur à 5 heures, le temps se couvre et se met à la pluie, cela empêche la transition brusque qui se produit au levé du soleil et occasionne la gelée. Malgré cela, j'ai environ 15 ceps atteints le long de la ligne et du chemin. Dans les 3 ouvrées il y a d'avantage de perte. La bordure de la friche Grémeau est fortement endommagée, on remarque aussi des ceps gelés dans les dessus.

19 août : Le temps s'est très bien comporté pour les bignes ; mais le temps est au grand sec. Il fait bien chaud : 20 à 28° à l'ombre. Il n'a pas plu depuis avant les foins qui ne sont pas abondants, moissons bien médiocre, peu de gerbes et blé échaudé, avoine très mauvaise. Les vignes sont très vertes à part les terrains où la terre est peu profonde et ces dernières se défeuillent, mais les miennes n'ont pas l'air de souffrir du sec. Je crois que c'est parce qu'elles ont actuellement 4 coups de pioche. J'ai fait cette année 2 sulfatages : l'un au 15 juin l'autre au 8 juillet.

Les cassis cueillis cette année le 9 juillet et on produit 88 kg à 0,40 ou 35,20 F (?). Le temps restant au sec, les vendanges sont prévues. J'ai mouillée les cuves le 30 août. Nous avons commencé les vendanges le 15 septembre et nous avons récolté 100 benâtons à la pièce et 16 au ch. De fer, ce qui nous a rendu 13 pièces ½ de vin tout blanc que rouge et 5 pièces ½ de vin fin.

On pensait cette année faire une riche campagne. Les vendanges s'annonçant de première qualité, mais il n'y a pas eu d'acheteur : quelques bourgeois et tonneliers ont offert des prix variant entre 45 et 60 F les 100 kg. Ils furent immédiatement débordé d'offres et n'en n'achetèrent que de très petites quantités. En estimant les plants fins à 60 F, cela portera le vin à 500F la queue pour sortir ses frais. J'ai vendu les marcs 1,50 F le gamay et 2,50 F le vin fin à M. Garnier. Le cuvage s'est très bien, passé 15 jours 4 semaines au plus suffirent. Les tonneaux furent très chers. J'ai acheté 2 vers Sirugue, je les ai payé 22 F. Cette année, nous avons acheté 20 mètres de fumier à 9 f le mètre vendu. Le fumier est excellent, bien pourri. Nous avons fait des sillons avec la piocheuse de Hippolyte Darcq en passant une seule fois comme pour butter des pommes de terre. Le fumier épanché dans ces sillons était très facile à boucher.

### **18 juillet 1905**

Les pinots quoique très réussis et paraissant posséder (?) toutes les qualités ne se tient pas beaucoup. Cependant après l'hiver moitié des vins fins de Morey ont été vendus à des prix variants de 50 à 1000 F la queue. Nous avons toujours les nôtres qui ont été soutirés, collés et relevés de colle. Le commerce ne paye pour ces vins encore moins que pour les gamays. Plusieurs vigneron ont eu la bonne idée de vendre sur grosse lie dans les prix de 65 à 85 F la pièce. Mais depuis le mois de juin 1905, une baisse se produit car les vignes sont belles et très avancées. Le midi ayant des vins en quantité cherche à écouler à bas prix pour faire de la place à la nouvelle récolte. La côte va chercher à faire de même. On parle pour le moment de 40 à 60F.

15 août : Il n'a pas plu pour dire depuis avant les foins. Les vignes bien travaillées et fumées ne semblent cependant pas souffrir excepté les pinots dans les cailloux et sur la roche. Les vignes se défeuillent un peu de bois murit (?) par force le raisin va suivre et par conséquent ne vinera (?) par beaucoup. La véraison est bien commencée.

Nos pinots 1904 nous restent encore. Il va falloir les soutirer de nouveau avant vendange. Les gamays sont en baisse. On remarque dans les vignes de nombreuses taches d'oïdium dans les vins fins.

3 août 1905 : Conseils de M. le curé de Pointre (?) pour la préservation des raisins contre l'oïdium au dernier moment. 3 blancs d'œufs 100 grammes de farine 5 litres d'eau.

28 novembre : Nos pinots sont vendus à 4 pièces pour 950 F ; une feuillette à Pierre Logerot au prix de 135 F logé. Il nous reste encore en 1904 une feuillette en cave dont  $\frac{1}{4}$  de nos gens et une autre feuillette en mélange gamay et pinot. Ces vins étaient d'une qualité rare ; les ordinaires à Morey sont tous vendus près de 75 F la pièce

### **Résumé de l'année 1905 :**

28 décembre 1905 : Très mauvaise année, quoique l'année se soit très bien conduit avec le temps des plus favorable depuis la taille jusqu'au 1<sup>er</sup> septembre où a commencé la débâcle. La pluie depuis cette date jusqu'aux vendanges et même toute la durée des vendanges ; beaucoup de frais occasionnés par le mauvais temps qui coupait les journées qu'il fallait payer tout de même 4 et 4,50 F sans nourriture et tout cela pour récolter du vin auquel les négociants offrent 25 F la pièce, les pinots fins ne sont guère meilleurs l'un et l'autre cassent à l'air.

Nous avons fait du vin gris avec les raisins pourris coupés ou avant ou après vendange, ce vin est débité chez nous au café les clients le trouvent assez bon, il est vrai qu'il y a moitié gamay, moitié pinot.

### **13 février 1906**

Nos vins en gamay se sont assez bien comporté et n'ont cassé qu'au début de l'année c'est-à-dire jusqu'au premier soutirage de mars, j'ai vendu ma part 45, ensuite 40 ensuite 38 F la pièce et à cette époque on peut dire qu'à Morey il n'y a pas pour dire de livraison de faits, ni chez Jules ni chez mon oncle, ni chez Alexandre n'en n'ont encore vendu. Le commerce ne va pas, on attribue cela à la mauvaise qualité, et la surproduction, beaucoup affirment que la fraude n'est pas pour rien, dans le mauvais état des affaires vinicoles.

J'ai soutiré nos pinots en mars et les ai mis sur colle, au relevé de colle du mois de juin, j'ai fait le mélange des 5 pièces pinots 1905 avec 2 pièces gamay 1904, ce qui fait 7 pièces d'excellent coupage paraissant avoir très bien réussi (à suivre au sujet de la récolte 1905).

28 septembre : Pinots et gamays quoique ne cassaient plus depuis le mois de mai ou juin ne se vendent plus, les vigneron s'en débarrassent comme ils pourront soit seul, soit en mélangeant avec les nouveaux qui sont de 1<sup>ère</sup> qualité. Je pense que les années de mauvais vin, il faut s'en débarrasser le plus tôt possible, même à bas prix, car ces vins demandent trop de surveillance, et ne font que prendre en vieillissant.

5 janvier 1906 : Les pinots 1905 sont encore là. On les débarrasse comme on peut avec des mélanges, nous n'avons Emile et moi pas encore fait de livraison en pinot 1905. (Les pinots 1905 sont vendus en détail, mélangés avec du gamay 1906 sucré).

### **Année 1906**

L'année 1906 comme 1904 est particulièrement bonne. Cette année beaucoup de sécheresse quoique cependant en avril la gelée de 4 degrés est pour n'avoir pas baissé de récolte dans les vignes basses en gamay. Nous avons encore fait à la corvée de l'église ainsi qu'aux trois ouvrées du chemin de fer environ la pièce à l'ouvrée de vin de premier choix vendangé par un temps superbe. J'étremais une cuve neuve de 20 pièces que M. Bourdin m'avait faite et que je lui ai payé comptant 280 F plus 8 F pour l'échelle. J'ai opéré pour cuves (?) de cette manière 16 pièces de gamay 1906, 2 pièces ½ de mon coupage pinot 1905 et 200 kg de sucre cassonade, le résultat de cette opération est très satisfaisant, mon vin est un grand ordinaire que j'estime pour ne guère gagner 60 F pour le vin et 15 F pour le sucre ce qui fait 80 F en prenant 5 F pour nos peines.

Pinot. Nous avons récolté 6 pièces de pinot ; cette année ceux de l'hospice de Beaune se sont vendus très chers jusqu'à 2000 F la pièce. Il y a déjà des ventes de faite à Morey dans les 300 pièces au prix de 6 à 700 F la queue. Il a fallu que nous achetions 4 tonneaux neufs à FrançoisJanau (?) au prix de 24 F pièce.

Fin d'année 1907, les pinots qui semblaient vouloir se tirer rapidement, la plus grande quantité s'étant vendu sitôt après la récolte. Il n'en reste guère que quelques cuvées qui n'ont plus d'amateurs maintenant et sont plutôt en baisse. Emile et moi nous nous sommes décidés à faire le détail. Pour cela nous avons procédé ainsi, coupage de 1 pièce de pinot 1905 acheté 100 F à mon parrain et mélangé avec 2 pièces pinot 1906 et le tout revendu d'abord 2 quarts à 75 et le reste à raison de 100 F. Jules, mon parrain, et plusieurs autres n'ont pas encore vendu au jour ou j'écris, ces vins fins sont plutôt en baisse de prix. Nous vendons au mois de février 2 pièces et Presto (?) pour 575 F ; il ne nous reste qu'une feuille.

### **Année 1907**

Incendie du magasin 18 août.

1907 se montre déjà comme voulant être très favorable, mais voici que l'hiver se prolonge et nous met en retard pour les travaux des vignes, ensuite à l'époque de la fleur, les pluies se mettent à tomber pendant 15 jours, de sorte que les vignes non encore sulfatées perdent les 2/3 de la récolte. Enfin le temps se rétabli et reste chaud pendant 3 mois ou à peu près. De sorte que ce qui reste dans les vignes mûrit parfaitement. A la vendange, on achète de 40 à 50 F les pinots. Des ruines occasionnées par le mildiou, il ne nous reste comme récolte que 400 kg de raisins en pinot et vendre à Jules pour 50 F au gamay. Nous n'avons que 6 pièces en comptant le vin blanc.

### **Année 1908**

En 1908, nous achetons la maison Gauvain au prix principal de 8050 F.

Nous achetons aussi la vigne des cognées au prix principal de 1320 F.

Nous achetons un champ au prés neuf au prix principal de 30 F.

Nous achetons une parcelle de champ aux houtières (?) du prix principal de 333,50 F.



La récolte en 1908 fut très abondante, mais de très maigre qualité, tant aux cognées que dans nos autres vignes au vin fin nous avons fait 8 pièces environ ; des pinots on n'offrait à la vendange que 25 F les 200 kg. Je ne me suis pas décidé à vendre à ce prix. Quant aux gamay qui ont été vendangés par un temps splendide (il n'a pas plu depuis le 20 septembre jusqu'au 15 novembre). Le prix moyen est de 40 F la pièce, nous en avons fait environ 27 pièces et 5 de vin blanc qui se vend en moyenne 50F.

Au mois de mai, les gamays sont à 50 F la pièce ; les vins blancs sont maintenant très rares. On veut 65 et même 70 F la pièce ; ce prix élevé par cette époque de crise viticole est occasionnée par le manque complet de récolte en vin blanc dans la Champagne ; au moment de la récolte, les négociants bien informés sur les rendements de chaque région venaient enlever tout ce qu'ils pouvaient offrant 40 F sous le pressoir beaucoup ont vendu moi j'ai conservé pour détailler ensuite à 55, 60 et 65 F.

Nos pinots de cette année prennent de la qualité en vieillissant ils sont à cette époque sur colle ayant l'air de l'avoir très bien pris.

Relevé de colle, ils ont passé l'année se comportant bien. A l'approche de la vente des vins de Beaune, ces 1908 sont en partie tous vendus entre 3 et 400 F la queue. Les nôtres ne sont pas vendus, mais j'en ai déjà détaillé des feuilletes et quart au prix de 140 et 150 F la feuillette ; fût à rendre. Ne les trouvant pas suffisamment limpides au 15 décembre, je viens de les taniser et de les coller (15 octobre 1909).

Les 1908 en vins fins se débarrassent bien, car ils sont beaux, bons parfums et chat (?) à boire. J'ai tout détaillé en feuillette et quarts. Ce 8 mai 1910 il ne m'en reste que quelques quarts ; j'ai vendu à raison de 35 et 40 F le quart fut à rendre.

### **Année 1909**

L'hiver de 1908 et 1909 sans être trop rigoureux, fait monter le thermomètre jusqu'à 20° au dessous de zéro autour du 1<sup>er</sup> janvier ; bien que les vignes aient supporté bien des fois cette basse température ; on remarque au printemps beaucoup d'échamplure ou gelée d'hiver.

Nous avons acheté l'an 1908 la vigne aux Cognées et comme elle était très engrimonée, je l'avais fait tailler avant l'hiver pour pouvoir la nettoyer plus facilement ; il s'en suit que ces vignes taillées avant l'hiver paraissent avoir plus de mal que les autres en effet les courçons taillés sont tout noir. Le bois semble mort. Beaucoup de gens prétendent qu'elles ne repousseront pas : cela n'est pas car au printemps, à part quelques bourgeons échamplés, ma vigne des cognées est magnifique avec des raisins à chaque bourgeon.

Malheureusement ces jours-ci, 1, 2 et 3 mai 1909, il gèle tous les matins avec glace sur l'eau, bien que ce soit ce qu'on appelle quelquefois de la gelée noire avec temps couvert au soleil levant. Les toits ce matin étaient tout blancs de gelée. 2 mai : la gelée avait fait quelques dégâts mais cela n'était rien, car le 26 juillet la grêle nous saccage nos vignes. Elle ne tombe que 4 ou 5 minutes, mais elle est chassée par un vent d'ouest si violent que je n'ai fait en tout en mes vignes que dans celles d'Emile 5 pièces de Gamay, 3 pièces de pinot et 2 pièces de vin blanc, le vin blanc vaut à cette époque 80 francs, les vins rouges sont très médiocres.

## Année 1910

Il ne gèle à peu près pas cet hiver ce qui n'est pas un bon temps et en janvier, les pluies tombent en abondance à tel point qu'elles font de grands ravages en France et particulièrement dans l'est. Paris est presque inondé. La Côte d'Or a bien des pays noyés ainsi que le Jura.

Toutes nos vignes basses sont garnies d'eau qui séjourne un certain temps de sorte qu'avec le manque de gelée, les terres n'étant pas hip\_\_ sont impossibles et très dures pour le coup de pioche du printemps.

En mai, il fait très froid. Le 28 avril, notre pièce avait été bien abîmée par la gelée et le jour de l'Ascension 5 mai, il gèle de nouveau. Cela prend encore bien des bourgeons dans notre pièce et les vignes basses. Le 10 mai une très forte gelée enlève les 3/4 des bourgeons de notre pièce, gèle toutes les vignes en bas de la ligne du chemin de fer ainsi que les 3 ouvrées de nos gens les Gourlettes, raies creuses, et les Champitête jusqu'au 2/3. Que restera-t-il à la récolte ?

12 juin : le temps s'est mis à la pluie, voici 3 semaines que cela dure aussi c'est à peine si on peut quelquefois travailler aux bignes aussi sont-elles joliment sales. Les pluies sont si continuelles qu'il nous a été impossibles avec Jules, qui vient d'acheter un cheval, de les labourer avant l'accolage. Le 3 juin un tourbillon de vent faisant tourner des nuages partant des rues et formant comme une bande d'étoffe mineuse qu'on déploierait, mais avant d'arriver à terre, elle se mit en orbes et torsades pour remonter vers le ciel. Il était 3 heures du tantôt cela se passait entre Gilly et le bois d'Epernay. On appelle cela la queue du dragon et ce signe annonce, d'après les anciens de la pluie pour encore 6 semaines. Que vont devenir les raisins ?

29 juin : Il pleut toujours à peine une journée ou deux de temps à autre.

Aussi les raisins rougissent et se perdent, d'aucun prétende la maladie qui existent dans les vignobles du midi : le *Black Rot*. Le mildiou ravage les feuilles et s'attaque aux raisins. Les plus pessimistes prétendent que la récolte est anéantie. Certains finages, comme les pont de bois, ma mare, les Poicelot sont spécialement atteints. On voit beaucoup de mildiou de la grappe dans les vignes en bon vin surtout du côté de Gevrey Chambertin, les Lambray quoique déjà sulfatés depuis quelques jours pour la 2<sup>ème</sup> fois sont très atteints ainsi que les Bonnes Mares, Clos de Tart, Clos Saint Vincent. Pour notre compte, j'ai déjà faits 2 sulfatages, mais le 1<sup>er</sup> n'a pas été suffisamment dosé en cuivre et cela n'a pas produit beaucoup d'effet.

17 juillet : il pleut toujours. Il n'y a plus un raisin aux vignes.

Article de journal : Chambolle Musigny. La « queue de dragon ».

*Lundi, vers 3 heures du soir, un spectacle heureusement assez rare s'est déroulé entre Epernay et la Vouge. Au loin, l'on entendait le sourd roulement prolongé du tonnerre, tel en juillet 1900, de bien triste mémoire, lorsque tout à coup se forma un gigantesque siphon, communément appelé « queue de dragon ». D'épaisses vapeurs d'eau se mêlaient, se condensaient, et la nuée semblait descendre sur terre. Ces vapeurs se mirent à monter, tourbillonner et finalement la pointe extrême s'abaissa sur un étang voisin, d'où elle enleva une énorme masse d'eau que les vigneronns et spectateurs purent suivre dans ses fantastiques spirales. Le siphon alla ensuite se décharger plus loin, dans les environs de Nuits. Le spectacle était grandiose et terrifiant à la fois.*

**Fin d'année 1910 :** La pluie n'a pas cessé de l'année. Elle est surtout tombée jusqu'à ce qu'il n'y ait plus un seul raisin dans les vignes. Cependant, quelques parcelles qui avaient été sulfatées tous les 8 jours ont conservé un peu de raisins mais ce fruit n'a pas mûri bien que le mois de septembre n'ait pas été trop pluvieux. A part le fruit, il était très utile de sulfater 3 même 4 fois les vignes, cela a fait mûrir le bois en conservant les feuilles. Par contre les vignes qui ont été défeuillées de bonne heure, semblent ne pas pouvoir repousser en 1911. Alors ce serait la ruine. A cette époque, 1<sup>er</sup> janvier, on ne peut encore se prononcer sur ce qu'il adviendra, mais en voyant le piètre état des vignes basses, on penche du mauvais côté.

Ainsi les pays du midi et de l'Afrique qui ont récolté presque comme à l'ordinaire, vivent dans la joie et nagent dans l'or.

### **Année 1911.**

Les pluies de 1910 ont continué à tomber jusqu'en fin janvier 1911, mais passé cette époque, le temps se met au très sec de tel façon que les fourrages et céréales ont été peu abondants. Par contre, ce temps convient à la vigne. Le malheur est qu'il n'y ait pas assez de raisins, surtout dans les vignes les plus éprouvées en mildiou. L'année est si sèche après d'assez fortes gelées qu'on ne trouve pas trace d'oïdium et très peu de mildiou.

Nous n'avons rien récolté dans les vignes en gamay.

En 1911, un certain nombre de vigneronns à Morey s'entendent pour cuver en commun dans le but d'obtenir meilleurs résultats en vinification et pour le fait de trouver plus facilement acheteur, la chose étant bien décidée et les statuts et formalités en ordre. Cette coopérative de production décide de cuver dans ma cuverie. Nous préparons ensemble le nécessaire pour loger les raisins mais nous n'avons pas cette peine car les raisins sont vendus à raison de 145 francs les 100 kg à M. Sénard négociant, maire d'Aloxe-Corton. Ces raisins étaient d'une qualité exceptionnelle à tel point que le vin s'est vendu ici à Morey 1500 à 2000 F la queue.

J'ai livré à la coopérative 745 kg pinot. Il est regrettable de n'avoir pas récolé de Gamay ordinaire car sucrés il se sont vendus 500 F la queue. L'année 1911 se continue toujours douce même dans les mois de novembre et décembre. Chose bizarre il ne se fait pas d'hiver et la neige ne fait sa première apparition que le 1<sup>er</sup> février 1912.

### **Année 1912**

Tout le mois de janvier se passe sans gelée. Il neige le 1<sup>er</sup> février et cela dure jusqu'au mardi 6. Ces jours-là, il gèle même jusqu'à 8 et 10 au dessous de zéro. Cela est même mauvais pour les vignes car la végétation est en avance d'un gros mois. Que va-t-il se passer en fin avril et mai ?