

## Le Clos de Tart Le Patrimoine viticole des Dames de Tart

Claude Chapuis<sup>a</sup>

<sup>a</sup> Languages and Culture Department, Burgundy School of Business - Groupe ESC Dijon Bourgogne, BP 50608 – 21006 Dijon cedex\*

Received 30<sup>th</sup> of September 05, final version 22<sup>nd</sup> of December 05

\* auteur à qui envoyer la correspondance, corresponding author

### Introduction

*La contribution monastique à l'histoire du vin est énorme. A la chute de l'empire romain, alors que la Gaule subit les invasions barbares, les moines sauvent la viticulture. Par leurs efforts acharnés, ils élèvent le travail de la vigne au rang d'art. Ils mettent au point des cépages adaptés au terroir et réussissent à faire grandement progresser la qualité des vins."Là où le vin des moines est bon, il n'y a pas d'hérésie,"disait-on en Autriche. De fait, affirmer qu'au moyen âge, le soin minutieux de la vigne et l'élaboration de grands vins sont l'apanage des moines relève du cliché.*

*Située dans le Mâconnais, l'abbaye de Cluny dépasse bientôt en influence la "maison-mère" bénédictine du Monte Cassino, en Italie. Aux X<sup>e</sup> et XI<sup>e</sup> siècles, elle connaît un retentissement mondial et exerce une influence profonde sur le développement de la viticulture. Elle devient le propriétaire le plus important de Bourgogne avec des vignes dans le Mâconnais, mais aussi dans la Côte de Nuits, à Gevrey (Clos de Bèze, "Combe aux moines," la bien nommée) et dans l'Avallonnais.*

*Cluny créa des communautés pour administrer ses propriétés lointaines. Si certaines étaient des "mini-abbayes", d'autres ne comprenaient qu'une maison habitée par un ou deux frères, et une chapelle. Lorsqu'une église paroissiale dépendait d'une abbaye, celle-ci désignait un moine comme curé. Ainsi, les moines se retrouvèrent-ils à la tête de vastes domaines viticoles.*

*L'une des appellations les plus révélatrices de Pouilly-sur-Loire, dans la Nièvre, est le "loge aux moines", délicieux Pouilly Fumé blanc et sec fait avec du sauvignon. Ce cru a été fondé par les moines de la Charité dont le monastère date de l'an 700 et qui fut ensuite rattaché à Cluny. L'abbatiale de Sainte Croix Notre Dame, de style roman bourguignon du XII<sup>e</sup> siècle était l'église de France la plus vaste après celle de Cluny...*

*Quant au rôle des cisterciens, il a été si souvent évoqué qu'il serait inutile d'en reparler. Contentons-nous simplement de mentionner deux de leurs succès éclatants: le pinot noir des moines de Cîteaux au Clos de Vougeot et le chardonnay des moines de l'abbaye-fille de Pontigny dans le Chablisien...*

### Le Clos de Tart avant le Clos de Tart

La majorité des historiens s'accordent à penser que les Romains introduisirent la viticulture en Bourgogne au III<sup>e</sup> siècle après Jésus-Christ, sous le règne des empereurs Sévère. Ils l'établirent sur la mince traînée d'éboulis communément désignée, de nos jours, sous le nom de *la Côte*. Auparavant, la vigne poussait à l'état sauvage et fournissait des fruits pour la cueillette. Ce n'est qu'à l'aube de l'ère chrétienne que la *vitis vinifera*, l'espèce qui est cultivée aujourd'hui dans tout le monde viticole, est devenue vigne à vin. Seuls quelques Gaulois bénéficiaient alors de la liberté de planter, privilège habituellement réservé aux Romains.

A la chute de l'empire, l'Eglise resta le seul lien unissant les populations. Officiellement instauré lorsque l'empereur Constantin se convertit en 313, propagé à travers la Gaule par Saint Martin dans la seconde moitié du IV<sup>e</sup> siècle, le christianisme avait besoin de vin pour célébrer le mystère de la communion. Ainsi, l'Eglise maintint, par nécessité et par goût, la culture de la vigne. Pratiquer une viticulture de qualité s'imposa comme un devoir sacré à l'évêque qui recevait les dignitaires dans la demeure épiscopale. De même, les moines offraient l'hospitalité aux pèlerins et aux voyageurs qui faisaient étape dans les monastères. Ils avaient coutume d'héberger de grands personnages avec leur suite. L'accueil de visiteurs imposait aux moines des charges énormes mais leur valait aussi une contrepartie intéressante sous forme de dons et de faveurs. Si tous, puissants et misérables, trouvaient le gîte et le couvert dans les monastères, les premiers

étaient traités avec bien plus d'égards. On veillait à ce qu'ils fassent bonne chère et qu'ils boivent des vins de qualité.

La vigne permettait aux bons moines d'assurer la célébration du service divin et les soutenait dans leur labeur. Ce vin qu'ils s'efforçaient de faire bon honorait leur maison et leur fournissait l'occasion d'accomplir leur devoir d'hospitalité.

Pendant très longtemps, le vignoble n'occupa qu'une faible partie de l'espace cultivé et même si elle était présente dans presque tous les villages, la vigne n'était guère étendue. Elle était aux mains des puissants et la consommation de vin resta l'apanage de la noblesse laïque et ecclésiastique de haut rang. Par ailleurs, la population répartie sur le territoire de ce qu'est aujourd'hui la France, ne s'élevait pas à plus de cinq millions d'habitants en l'an 1000. C'est dire si la production de vin était faible alors!

Parmi les ordres monastiques bourguignons propriétaires de vignes, figuraient les Hospitaliers de Brochon, village situé près de Gevrey-Chambertin. Ils possédaient notamment une vigne sise au lieu-dit *la Forge*, dans le village de Morey qui faisait partie du diocèse d'Autun. Selon la tradition orale, la *Maison-Dieu*, nom sous lequel la maison des Hospitaliers était connue, avait été fondée par l'empereur Charlemagne pour dix prêtres hospitaliers et vingt femmes converses hospitalières *pour s'occuper des pauvres qui affluent de toutes les parties du monde à Brochon*. En effet, les pauvres ne manquaient pas au Moyen-Age en raison des guerres et des invasions. En outre, de nombreux pèlerins faisaient halte chez les moines pour se restaurer avant de poursuivre leur route vers des sanctuaires célèbres.

La *Maison-Dieu* était située à un emplacement qui servit de cure tant que la paroisse fut desservie par un prêtre-résident. Les sœurs vivaient, séparées des hommes, au lieu-dit *la Nonnerie*. L'hôpital, qui était bien connu, prospéra et ne contribua pas peu à la renommée de Brochon aux premiers siècles du second millénaire. Son déclin ne survint que beaucoup plus tard, au XVI<sup>e</sup> siècle, époque troublée s'il en fût. Lorsque les bâtiments ne furent plus que ruines, Monseigneur Zamet, évêque de Langres, prit la décision de le supprimer.

### Fondation de l'Abbaye de Tart

Aux environs de 1120, Jossierand de Brancion, évêque de Langres confia à Elisabeth, moniale de Jully, près d'Ancy-le-Franc, la mission de fonder une abbaye de femmes suivant les observances de Cîteaux. L'édification de l'abbaye à Tart, près de Genlis, dans le diocèse de Langres, était en fait l'aboutissement d'une série d'accords conclus entre l'évêque, le Chapitre, le duc de Bourgogne et le chevalier Arnoul Cornu, vassal des sires de Vergy. La puissante famille de Vergy, établie entre Seine et Ouche jusqu'aux

portes de Dijon eut sûrement son mot à dire dans les délibérations. Quant au choix de la fondatrice, Elisabeth, qui resta quarante ans durant à la tête de Tart, il s'éclaire quand on apprend qu'elle était la fille de Savary de Donzy et Elisabeth de Vergy!

Lorsque l'ordre de Cîteaux fut créé en 1098, il existait alors peu de monastères de moniales mais au cours des deux siècles suivants, sous l'influence cistercienne, plusieurs abbayes féminines virent le jour. Que l'abbaye de Tart appartînt à l'ordre cistercien ne saurait donc nous étonner: au Moyen Age, les monastères doubles n'étaient pas rares. Les deux communautés, Cîteaux et Tart, distantes de trois lieues seulement, vivaient sous la direction spirituelle du même abbé. Etienne Harding dont le rôle à la tête de Cîteaux ne cesse d'être réévalué, donna son accord à la fondation de Tart et manifesta un plus vif intérêt pour cette abbaye que son successeur Saint Bernard. Par la suite, l'ordre de Cîteaux se montra méfiant envers les maisons féminines tout au long du XII<sup>e</sup> siècle.

Comme leurs homologues masculins, les religieuses qui se recrutaient souvent parmi les sœurs et même aussi parmi les épouses de moines, adoptèrent la règle de Saint Benoît. Elles portaient le même habit que celui des moines cisterciens ainsi qu'un voile noir. La tutelle de Cîteaux était très forte et l'Abbé avait le droit de supériorité. Selon les règles de l'ordre, il pouvait nommer et déposer l'abbesse. Il disposait, en outre, d'un droit de visite et de correction.

De son côté, l'abbaye de Tart essaima. Ses filiales appartinrent de droit à l'administration de Cîteaux. Le XIII<sup>e</sup> siècle, celui du roi Saint Louis, fut une grande époque pour les couvents de moniales cisterciennes. Prieurés et abbayes furent fondés, de nombreuses vocations s'éveillèrent...

Grâce à la bienveillance des ducs de Bourgogne, l'abbaye de Tart se constitua rapidement un domaine mais si la famille ducale apporta un soutien qui ne se démentit point tout au long de ce siècle, les donateurs habituels des ordres religieux ne se pressèrent pas. On note des dons modestes effectués par des petits seigneurs ainsi que quelques citadins de Dijon et Beaune mais les gens d'Eglise comptèrent très peu parmi les bienfaiteurs. Constatant la réserve de ceux qui auraient pu faire preuve de largesse, Jean-François Bazin commente ironiquement: "*est-ce à dire qu'ils [les gens du peuple et les gens d'Eglise] considéraient les prières des femmes comme moins efficaces que celles des hommes pour parvenir à la félicité éternelle?*" Il apparaît clairement que l'élan de générosité envers l'abbaye de Tart ne fut pas aussi profond qu'à Cîteaux. Le patrimoine que se constituèrent les cisterciennes consista surtout en terres mais il n'empêche que dès 1125, le monastère est largement doté.

Le plus beau fleuron des moniales fut sans conteste le Clos de Tart qu'elles ne reçurent pas en cadeau mais

achetèrent à la *Maison-Dieu* de Brochon en 1141. On peut se demander pourquoi les Hospitaliers qui n'avaient pas de soucis d'ordre financier se défirèrent d'une partie de leur patrimoine. Pour Henri Vienne, *s'ils ont vendu leur domaine de Morey, c'est sans doute plus parce qu'ils voulaient exploiter les terres, prés et bois qu'ils possédaient en majorité à Fixin, plus près de Brochon que de Morey.*

En 1184, le pape Lucius III confirma cette acquisition dans sa bulle confirmative des privilèges du monastère. En Mars 1287, quarante-six ans après l'achat de la vigne du climat *La Forge*, connue aujourd'hui sous le nom de *Clos de Tart*, les moniales reçoivent d'Etienne, Seigneur de Mont saint Jean, une maison contiguë au clos *exceptée la justice et droit de garde qu'il se réserve sur ladite maison*. Il importe de noter qu'à cette époque, les dons aux monastères se faisaient très rares. La donation d'Etienne de Mont Saint Jean en dit long sur la considération dont jouissait l'abbaye. La maison qui a sans doute été beaucoup transformée au cours des siècles est celle par laquelle les visiteurs accèdent au domaine.

A la fin du XIII<sup>e</sup> siècle, l'abbaye de Tart qui était détentrice d'un patrimoine vaste et rationnel, connu une sorte d'âge d'or. En raison des pesanteurs inhérentes à une maison de moniales, la gestion de ce vaste domaine était caractérisée par la sagesse. De même, la rigueur toute monastique dont les religieuses firent preuve dans leur vie spirituelle tout au long du siècle, contribua au réel prestige moral dont elles bénéficièrent. C'est ainsi que l'abbaye de Tart accéda au rang de maison mère de la branche féminine de l'ordre de Cîteaux et compta dix-huit abbayes filles de Tart

Rigueur dans la vie des religieuses, rigueur de la gestion du patrimoine, pour l'abbaye, les choses s'enchaînaient, dans un cercle vertueux. Toutes les couches de la population se montrent alors généreuses avec les moniales. Les petits seigneurs et le clergé leur donnent des vignes, des champs et des droits. Par ces dons, les donateurs s'offrent des prières pour le repos de leur âme ou bien alors versent une dot pour l'entrée de leur fille en religion...

Parmi les donations faites aux religieuses, on note en 1255 celle d'Etienne Boivons, chevalier, consistant en dix sols dijonnais de cens sur six pièces de vigne et une pièce de terre aux lieux-dits *Clou Cerveal, la Croix, en Charme, en la Favorge* (quelques ouvrées de *la Forge* contiguës au clos) et à *Chambolle*...

Après 1240, les religieuses effectuent aussi quelques achats quand l'occasion d'acquérir des terres voisines de leur domaine se présente. Elles agrandissent leur domaine de Morey, achètent une douzaine d'ouvrées au lieu-dit *Le Clos des Ormes*. En outre, elles possèdent quelques ouvrées dans les climats voisins des *Charmes* et des *Chézeaux*. Le cas échéant, elles procèdent à des échanges.

Soucieuses de leurs intérêts, elles se préoccupent de soustraire les dîmes à leurs impôts. Ainsi, en 1126, Tart cède à Pierre Serpolait tout ce que l'abbaye possédait de droits dans une vigne qu'elle possédait à Vosne-Romanée contre divers droits qu'ils détenaient en commun sur d'autres vignes à Morey. Ce faisant, les religieuses abandonnent l'usufruit de biens éloignés pour des contreparties plus intéressantes pour elles, en un souci de rationalisation bien cistercien.

La générosité des donateurs s'exerçait souvent aux dépens de leurs enfants qui, considérant qu'ils étaient leurs héritiers naturels, se sentaient lésés par les donations. Ils ne se privèrent pas de contester les droits de propriété de l'abbaye. Aussi les religieuses veillaient-elles au grain. Elles surent défendre leur patrimoine soit en obtenant la confirmation des donations par les héritiers des donateurs soit en faisant appel à la médiation du duc de Bourgogne. Non seulement les héritiers des donateurs contestèrent les droits des religieuses. Jusqu'aux vendeurs qui contestèrent les contrats de vente qu'ils avaient eux-mêmes signés!

Il convient toutefois de noter que l'abbaye de Tart ne fit preuve ni de rapacité dans l'acquisition de terres ni de boulimie immobilière. Le but qu'elle poursuivait était la constitution d'un patrimoine lui permettant de vivre quasiment en autarcie. C'est ainsi qu'elle disposait de légumes grâce à ses propriétés de Tart, de céréales grâce à ses terres de la région de Genlis, de lait et de viande grâce à ses prés dans la même vicinité, de vin grâce à son clos de Morey et ses vignes de Beaune. Elle possédait en outre un moulin sur l'Ouche pour faire de la farine et le sel lui venait de la Franche-Comté. Elle savait mettre à profit la judicieuse complémentarité des produits récoltés sur son patrimoine.

Les vignes que l'abbaye possédait à Morey, à Dijon, au climat *Tart*, à Beaune et sans doute aussi à Bouze servaient à la consommation des moniales mais une partie du vin était aussi vendue. Du vin blanc, pour l'essentiel, acide et vert, faible en degré alcoolique, aidant à la digestion des viandes rôties et faisandées consommées alors par les riches. Ces vins qui ne titraient sans doute pas plus de 6° ou 7° ne se conservaient pas longtemps et voyageaient difficilement.

Jamais l'abbaye ne se montra désireuse de brasser des affaires comme les Cisterciens savaient si bien le faire. La mentalité qui prévaut à Tart est celle de paysannes chez qui l'esprit d'économie règne en maître. *Le montant des cens perçus s'exprime en sous, quelquefois en deniers mais jamais en livres*, commente Benoît Chauvin. Si l'abbaye ne roule pas sur l'or, on ne peut pas dire non plus qu'elle soit pauvre.

Pour mettre ce patrimoine en valeur, les moniales ne peuvent pas compter sur beaucoup de main d'œuvre.

La légende veut que les sœurs aient décidé de cultiver la vigne afin de prouver qu'elles étaient de véritables cisterciennes. A la vérité, le travail de la vigne étant jugé trop pénible pour les femmes, les religieuses ne s'adonnèrent pas à la viticulture. Leurs homologues masculins agissaient de même mais ils ne se privèrent pas d'utiliser les services de frères convers. Cîteaux fournit bien une assistance morale et spirituelle ainsi qu'un peu de main d'œuvre aux religieuses mais c'est tout juste si quelques convers travaillent à leur service. Il était bien révolu le temps des donations d'hommes! Par ailleurs, l'abbaye n'a pas suffisamment de moyens financiers pour salarier des ouvriers laïcs. Confrontée à ces difficultés, elle recourt largement aux redevances en nature, comme le montrent ses inventaires. Ainsi, en 1232, Rainier d'Echavannes doit lui donner *un muid et demi de vin sur les vignes du lieu, du froment et de l'huile*.

En plus de posséder un beau domaine à Morey, les religieuses bénéficient d'un privilège appréciable: elles ne sont pas soumises à l'obligation de vendanger à la date prescrite par le ban. En 1351, leur suzeraine, Marie, Dame de Mont-Saint-Jean et de Morey, confirme ce droit qui leur avait été accordé en 1251. Plusieurs siècles durant, les Dames de Tart vendangent leurs vignes "*quand elles le jugent à propos*" est-il écrit dans un texte daté de 1720. Ce droit, qui figure souvent en tête des terriers et des démembrements de l'abbaye de Tart, est précieux car il permet aux religieuses d'organiser les vendanges à leur guise et d'avoir de la main d'œuvre à meilleur compte. Les infractions commises par les propriétaires qui ne bénéficiaient pas de ce droit étaient punies par des amendes et même par la confiscation des raisins au profit des pauvres.

A partir de la fin du XIII<sup>e</sup> siècle, les difficultés devinrent des calamités. En raison de la modicité de son train de vie, l'abbaye ne contracta pas de dettes entre 1250 et 1330. Les donations se tarirent, il n'était plus question d'agrandir le patrimoine par des achats. Dans ces conditions, les baux et l'acensement se multiplièrent. L'abbaye parvint toutefois à acheter deux petites parcelles de *Beaune-Lulunne*, l'une en 1276, l'autre en 1283 et reçut encore quelques dons par legs testamentaires au cours du XIV<sup>e</sup> siècle.

La vigne sise au lieu-dit *La Forge*, à Morey, qui ne s'appelait pas encore *Le Clos de Tart*, fut d'abord exploitée sous la direction d'un closier, gardien et serviteur de leur propriété qui demeurait dans la maison attenante. Vigneron qualifié jouissant d'une position enviable, il assurait la garde, l'entretien et l'exploitation du domaine des religieuses. Ses responsabilités équivalaient à celles d'un chef de culture d'aujourd'hui. Il agissait en véritable patron, décidant de tous les travaux viticoles à effectuer et supervisant la vinification. Il recrutait et dirigeait les ouvriers dont il avait besoin et les rétribuait avec les moyens de paiement que l'abbaye lui fournissait. On peut penser qu'il travaillait en compagnie de trois ou

quatre journaliers, peut-être des convers car en ce temps-là un homme cultivait 1,5 à 2 hectares uniquement à bras, sans l'aide d'un animal de trait, sans charrue, sans moyen de transport. Les ouvriers, les *hommes à la bêche*, durs à la peine qui ne mangeaient pas toujours à leur faim, travaillaient "du lever au coucher du soleil" pour gagner leurs gages.

Comme les moines de Cîteaux, les moniales de Tart pratiquaient la viticulture biologique avant l'heure. Tout au long du Moyen Age, elles manifestèrent le désir de maintenir une viticulture de qualité, même si elles n'effectuaient pas les tâches exigées par la vigne. Leurs propriétés avaient des rendements faibles. Les religieuses ne recouraient pas à l'usage d'engrais! Le fumier était utilisé avec parcimonie. Si la rentabilité n'était pas leur souci principal, elles réussissaient toutefois à vendre les excédents des récoltes. La ville de Dijon représentait un marché important au Moyen-Age et les Dijonnais étaient réputés pour être de francs et constants buveurs. Mais la ville, en ce temps-là couverte de vignes, se protégeait contre les vins produits hors de l'agglomération et de sa banlieue en les taxant. L'octroi était la règle. En 1420, Dijon refusa l'entrée des vins de Morey! Si les vins du Clos de Tart se burent à Paris, en Normandie, en Picardie ou dans les Flandres, c'est parce que des marchands *estrangers* vinrent les acheter en Bourgogne. De même, il n'est pas impossible que les courriers du service de la bouteille de la papauté aient fait acheminer quelques fûts de Clos de Tart en Avignon car ils avaient l'habitude de s'approvisionner dans les propriétés ecclésiastiques en une époque où les vins bourguignons étaient très prisés à la cour pontificale.

Le *Clos de Tart* représentait une propriété foncière qui pouvait être qualifiée d'importante, car la possession de plus de cinq hectares de vignes, surtout de vignes fines, faisait de l'abbaye un gros propriétaire. Elle permit à l'ordre d'arrondir son patrimoine et d'acquérir de petites parcelles par la suite. Certes, le clos ne mettait pas les religieuses à l'abri de la catastrophe mais la taille du foncier viticole dont elles disposaient leur permit d'affronter la dureté des temps et de tirer profit du marché déprimé lorsque des petits propriétaires se voyaient contraints de vendre leurs terres. Entre leurs mains précautionneuses, le clos ne risquait guère de se morceler!

Pour simplifier leur gestion, les religieuses de l'ordre qui étaient désignées sous le nom de *Dames de Tart*, signaient des contrats à longue durée, en général à vie, avec des confrères ecclésiastiques, si possible. A cette période du Moyen Age, il devenait en effet de plus en plus difficile de trouver de la main d'œuvre. Les vigneron d'Auxerre ne réclamaient-ils pas la journée de huit heures? Et les ouvriers vigneron, peu nombreux en raison des épidémies ainsi que des ravages de la guerre de cent ans et des épidémies demandaient des salaires de plus en plus élevés que

l'abbaye ne pouvait se permettre de payer. D'exploitantes de leur patrimoine, les religieuses passèrent au statut de rentières.

Après avoir confié la gestion du *Clos de Tart* à un closier, elles cédèrent, la maison et le meix *par bail à cens*, à Jean Liange pour sa vie et celle de l'aîné de ses enfants, moyennant cinq sols tournois de cens payables chaque année aux religieuses le jour de la Saint Denis (saint patron de Morey!) Cette transaction eut lieu la veille de la saint Martin d'hiver 1380.

Entre 1330 et 1450, elles cédèrent à bail presque tous leurs biens. Le faire-valoir indirect se substitua au faire-valoir direct. Elles recoururent au métayage. Ainsi, elles possédaient une terre au lieu-dit *Les Chaseaux* situé entre Morey et Gevrey. En 1405, Dame Catherine de Morey, abbesse et les religieuses de Tart firent un bail à cens de deux pièces de toppe situées en *Chaseaux* à Jean Dargenaud et Raoul de la Maresse, demeurant à Morey moyennant douze sétiers de vin payables au temps des vendanges. En d'autres termes, Jean Dargenaud et Raoul de la Maresse plantèrent une vigne sur ces terrains qui n'étaient pas cultivés. Par la suite, en raison de la rigueur des temps et de la menace que faisaient planer les écorcheurs sur la côte bourguignonne, cette vigne cessa d'être cultivée, si bien que dans un bail à cens emphytéotique de 1466, elle est décrite comme une pièce de toppe qui était partout en chaume et buissons. Le vigneron Guillaume Fromageot, sa femme Jacquote et les survivants de leurs enfants s'engagent pour leurs vies seulement à payer un cens annuel de neuf sétiers de vin payables aux vendanges et sont tenus de réduire ladite toppe en nature d'une bonne vigne dans six ans. En 1495, le bail à cens ne s'élève plus cinq sétiers. Tout au long du XVI<sup>e</sup> siècle et des siècles suivants, ce cens de cinq sétiers payables aux vendanges ne variera plus.

En 1566, la vigne des Chézeaux de sept quartiers, chargée de cinq sétiers de cens envers les Dames de Tart, est vendue par Prévost, marchand-boucher à Chambolle. La superficie de cette vigne s'élève à 14 ouvrées, soit près d'une soixantaine d'ares. Quelles que soient les transactions auxquelles sont soumis des morceaux de leur domaine, les moniales savent conserver les redevances auxquelles elles ont droit.

L'horizon s'était pourtant éclairci en Bourgogne après le calamiteux XIV<sup>e</sup> siècle et la fin de la guerre de cent ans. Le renouveau s'amorça en fait dès 1430 mais l'abbaye avait payé un lourd tribut et l'élan était brisé depuis trop longtemps. *Les calamités du XIV<sup>e</sup> siècle ont réduit Tart au rang d'une abbaye féminine qui a perdu son originalité*, commente Benoît Chauvin.

Plus que jamais, les Bernardines de Tart font preuve d'esprit d'économie. Les malheurs passés ont contribué à accentuer la mentalité qui les caractérisait dès la fondation de l'ordre. Une illustration de leur état d'esprit nous est fournie par un document daté de 1510 concernant la redevance d'un muid de vin que

les Dames de Tart devaient aux religieuses de l'abbaye-fille du Lieu-Dieu, près de Marey-les-Fussey. Les moniales étaient obligées de fournir le vaisseau avec un quartier de porc frais vaillant de dix sols tournois et douze pains blancs valant deux sols tournois au moment des vendanges. Le vin qu'elles devaient livrer est décrit comme un vin vermeil ou claret, bon, pur, net, loyal et marchand, récolté dans le clos. Incidemment, ce document renferme quelques informations sur le vin produit au clos de Tart, même si les termes qui le décrivent restent vagues. Selon toute vraisemblance, il s'agit de pinot noir que l'on appelait alors pinot vermeil.

Pour vinifier leur vin au clos de Tart, les religieuses s'équipèrent d'un nouveau pressoir dit *perroquet à corde continue*, du même type que celui de l'abbaye de La Bussière. Ce pressoir que l'on peut encore voir aujourd'hui, date de 1570.

En 1589, alors que les guerres de la Ligue faisaient rage et n'épargnaient pas le vignoble, Dame Claude de la Tournelle, abbesse, vend à François Midan l'Ancien, de Morey, la maison de pierre avec appendice assise attenante au clos pour une somme de trente-six écus deux tiers et cinq sols de cens emphytéotique annuels qui lui sont dûs sur ladite maison. François Midan s'installe dans cette maison le 8 Octobre 1589 et ses descendants l'occuperont jusqu'en 1730.

Le Clos de Tart s'est patiemment constitué. Il s'est entouré de murs pour mieux affirmer son identité mais nous n'avons pas idée de la date de construction des murs. A ses débuts, ce vignoble ne produisait sans doute pas des vins qui surpassaient les autres car la notion de grand cru n'existait pas en des temps où le vin se buvait jeune. Un vin d'un an était considéré comme vieux. On ne le laissait pas vieillir ou on ne savait pas le faire vieillir. Qui aujourd'hui oserait imaginer de boire du Clos de Tart vinifié comme du Beaujolais nouveau? C'est sans doute pourtant le sort qui lui était réservé au moyen-âge.

A la mystique des débuts de l'ordre des cisterciennes de Tart et aux malheurs du XIV<sup>e</sup> siècle succéda le temps du relâchement. Des religieuses sans vocation destinées à l'abbaye par leurs parents dès leur plus jeune âge se sentaient plus proches de Mammon que de l'esprit de Saint Benoît et de Saint Bernard. Le luxe s'introduisit dans l'abbaye. Loin de fuir le commerce des séculiers, les nonnes le recherchèrent. *Elles furent si visitées par la suite que l'abbaye n'était plus qu'un chemin passant ou comme une hôtellerie jamais dégarnie de monde. Homme, femme, tout y était reçu sans distinction, la solitude et l'oraison mentale en étaient honnies, on y dansait et on y jouait, s'indigne le père Bourée dans sa Vie de Madame de Pournalan.*

Arrivée à Tart comme novice en 1606, Jeanne-Françoise de Courcelles de Pournalan devint abbesse en 1617. Elle entreprit de lutter contre les mauvaises

habitudes qui s'étaient instaurées au siècle précédent et de remettre en vigueur la règle de Saint Benoît. Désormais, c'en fut fini du parfum et des chevelures longues qui flottaient librement. Les religieuses se firent couper les cheveux et portèrent des habits austères. Mais le début du XVII<sup>e</sup> siècle était troublé. Le huguenot Galas, de sinistre mémoire, sévissait dans les parages. Il assiégea Mirebeau et Saint-Jean-de-Losne, incendia des villages, profana des églises. Tart qui n'était pas très éloignée de ces champs de batailles, était menacée. Afin d'assurer la sécurité des religieuses, Monseigneur Zamet décida de transférer l'abbaye à Dijon en 1623. Certaines nonnes ne voulurent pas quitter Tart, lieu auquel elles étaient attachées. Les religieux de Cîteaux, les parents et les amis de certaines moniales prirent parti pour les opposants au transfert à Dijon. Constatant le relâchement des Cisterciens, Madame de Pourlan songea sérieusement à se retirer de la juridiction de Cîteaux pour se placer sous celle de l'évêque Zamet. Les moines qui ne l'entendaient pas de cette oreille utilisèrent des moyens dilatoires pour contrer l'abbesse. Les bâtiments de Tart furent abandonnés en 1625, les meubles et les archives furent envoyés à Dijon. Les religieuses opposées au transfert ne demeurèrent pas très longtemps à Tart car en 1636, l'abbaye fut occupée, pillée et incendiée par les troupes de Galas. L'église fut transformée en écurie avant d'être démolie.

Lorsque les *Bernardines* s'installèrent à Dijon en un quartier *fort désert* qui ne put que stimuler leur vie spirituelle, l'abbaye de Tart devint la première maison cistercienne. Elles adoptèrent la juridiction de l'évêque de Langres et connurent la pauvreté dans la capitale de la Bourgogne. *Les Bernardines vivent de paille*, disait-on. Pour subvenir à leurs besoins, elles travaillaient et vendaient des objets ainsi que du vin de leurs vignes.

Monseigneur Zamet, évêque de Langres nourrissait le projet de réunir sous le même régime du Saint Sacrement Port Royal et Notre Dame de Tart. En 1633, il introduisit comme directeur de Port Royal son ami l'abbé de Saint Cyran mais ce dernier vira au jansénisme, voie dans laquelle l'évêque refusa de le suivre.

Tout au long du XVII<sup>e</sup> siècle, le *Clos de Tart* continua d'être administré de façon routinière. Jamais les religieuses ne furent tentées de spéculer à la faveur des crises financières pas plus qu'elles ne furent guettées par la ruine qu'aurait entraînée une gestion hasardeuse. Le montant des cens n'évolue pas depuis le seizième siècle. Ainsi, en 1702, Claude Oudot marchand à Nuits, doit dix sols de cens annuel et perpétuel sur une ouvrée de vigne au lieu-dit *Creux-Girard*. Il s'oblige à les payer aux Dames en leur monastère de Dijon à la Saint Martin. Les douze ouvrées que les Bernardines possèdent au *Clos des Ormes* sont réparties entre quatre vigneron qui, ensemble, paient un cens annuel de *quarante pintes*

*de vin vermeil, loyal et marchand de ce cru et promettent d'entretenir la vigne en bon et dû état. Ils ne peuvent la vendre, quitter, échanger ou aliéner sans le consentement des Dames de Tart.*

Les religieuses ne négligent aucun petit profit. Ce sont de bonnes voisines mais elles savent veiller à leurs intérêts! Lorsque leur voisin Déforges leur demande la permission de creuser une petite cour sur une bande de terrain de trois mètres de largeur bordant sa maison, mitoyenne avec celle des Dames, afin d'évacuer les eaux pluviales dans la rue, elles accordent leur consentement. Déforges doit toutefois construire un mur de deux ou trois pieds de haut au-dessus du terrain du clos pour soutenir les terres autour de la cour et empêcher qu'elles ne s'affaissent ou ne se perdent. La construction est décidée après les vendanges. Les ceps arrachés doivent être remis aux vigneron du clos et Déforges n'a pas le droit de construire de bâtiment sur le terrain creusé. Ces travaux lui coûtent cinq sols de cens annuel payables à la Saint Martin d'hiver au monastère de Dijon.

Le *Clos de Tart* continua de produire des vins rouges claires. On sait que la viticulture ne progressa pas de façon sensible au cours de cette période. Les religieuses eurent le mérite de conserver le clos alors que beaucoup d'ordres religieux vendirent leurs vignes à des bourgeois enrichis sous le règne de Louis XIV ou à des parlementaires dijonnais. Dès 1622, les Cisterciens eux-mêmes n'avaient-ils pas vendu leur meix de *Vercovault*, domaine de trente-deux hectares qu'ils possédaient à Aloxe, *somptueusement maisonné de belles et somptueuses maisons comme cuisines, chambres, chapelle, pressoir, grange, jardin et puits tout à l'entour?*

Si les Dames de Tart manifestèrent un esprit d'économie pouvant parfois passer pour de la pingrerie, il faut leur savoir gré de ne jamais s'être laissé aller à la facilité qui, dès avant l'époque du duc Philippe le Hardi, consistait à planter du gamay plus productif que le pinot. A de nombreuses reprises, les ducs, puis le Parlement de Bourgogne renouvelèrent l'interdiction de planter du gamay, cépage jugé *vulgaire et déloyal* mais ce plant ne cessa de poursuivre sa marche en avant dans la Côte, menaçant d'installer le vignoble bourguignon dans la médiocrité. Propriétaires d'un beau domaine planté en cépages fins, les Dames de Tart cherchent à éviter tout ce qui pourrait nuire à la qualité des vins. Les rendements dépassent rarement dix hectolitres à l'hectare alors que ceux du gamay atteignent le triple. Les bonnes vignes ne rapportent pas davantage à leurs propriétaires que la vigne ordinaire. Au prix d'un labeur incessant et souvent ingrat, le domaine du Clos de Tart contribue de façon discrète mais efficace à porter au loin la réputation des vins de Bourgogne.

Beaucoup de terres et de vignes restèrent incultes au début du XVIII<sup>e</sup> siècle en raison des guerres étrangères et de la mauvaise administration intérieure

qui engendrèrent la misère et la dépopulation des campagnes. A la fin de la crise monétaire entraînée par la faillite du système de Law, les revenus agricoles s'élevèrent. Le renouvellement des baux augmenta parfois de près de 50%.

Toutefois, même si l'économie s'améliorait, les Bernardines ne s'acquittaient de l'impôt qu'avec force réticences. Plusieurs fois, elles se firent rappeler à l'ordre par l'administration royale. En 1723, François Midan et sa femme reçurent des vignes à cens moyennant une somme de quarante sols par an. Conscient d'avoir *bonifié les vignes* mais constatant qu'il ne pouvait plus exécuter ce bail, le couple Midan, qui s'estimait trop âgé, s'en défit en 1730. Les religieuses reprirent leur bien mais furent condamnées à payer quarante huit louis au titre du droit des héritages car elles n'avaient pas versé la somme due dans les délais prescrits par les règlements. En 1741, Pierre Leblanc, *"sous-fermier des fermes unies de la généralité de Dijon fait commandement aux Dames, Abbesse et religieuses de Tart de payer dans huit jours, à peine de payer deux fois et de tous dépens, dommages et intérêts, la somme de trois livres*. Il brandit la menace d'une *contrainte par les voies ordinaires et accoutumées pour les propres deniers et affaires de sa majesté*.

Les Bernardines ne relâchèrent pas leur politique de qualité. Les méthodes culturales demeurèrent stables. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, il était interdit de faire entrer des bêtes de labour dans les vignes. Comment un cheval aurait-il pu le faire alors que la vigne était plantée en foule et qu'on comptait trente à quarante mille ceps à l'hectare? Depuis au moins le quinzième siècle, le clos était planté en noirien, nom sous lequel on désignait alors le pinot noir. En 1728, Claude Arnoux, dans sa *Dissertation sur les Vins de Bourgogne*, ne se donne pas la peine de citer les vins de Morey car, originaire de Beaune, il ne connaissait pas très bien la Côte de Nuits. En 1734, le village de Morey faisait partie du baillage de Nuits et l'auteur Garreau considère que les vins de cette région *sont excellents pour l'arrière-saison*, c'est-à-dire qu'ils commencent à être considérés comme des vins de garde.

Tout au long du XVIII<sup>e</sup> siècle, ils évolueront vers plus de couleur et de corps, ce qui fera la fortune et la renommée de la Côte de Nuits alors que la célébrité des vins de Dijon ira décroissant. Lors de son voyage en Bourgogne en 1787, Thomas Jefferson fut frappé par l'extraordinaire variation du prix du vin selon les propriétaires. Tout laisse à penser que les Dames de Tart ne vendirent jamais leur vin très cher. Si la queue de Clos de Vougeot trouvait preneur à 180 livres en 1785 et 320 livres en 1788, la queue de Clos de Tart ne dépassait pas 110 livres en 1785 et 250 livres en 1788, c'est-à-dire qu'elle valait à peine plus cher que celle de Couchey, Marsannay ou Larrey (coteau de Dijon). Le Clos de Tart était vendu en quantité limitée à un prix sans rapport avec sa qualité. Certes, c'était un produit de luxe mais il fallait l'acheminer à

ses clients. Vouées à la contemplation, tournées vers le spirituel, les Bernardines ne s'y entendaient pas beaucoup en commerce. Elles ne faisaient pas de réclame et n'entreprenaient pas de démarches commerciales non plus.

Contrairement à ce qu'on pourrait croire, à la veille de la révolution, les communautés religieuses manifestaient encore une belle vitalité. Quand elles se rendirent compte que le nouveau régime voulait la disparition des couvents, les religieuses se tournèrent contre la révolution et tentèrent de poursuivre leurs activités. Notre Dame de Tart comprenait vingt-quatre religieuses plutôt âgées (50 ans en moyenne) mais il y avait des novices parmi elles. L'ordre comprenait en outre trois converses, quatre tourières, une veilleuse, une boulangère et deux filles de cuisine.

Le 2 Novembre 1789, les biens des congrégations furent mis à la disposition de la nation. Le 13 Février 1790, les ordres à vœux solennels furent supprimés. La raison invoquée était la suivante: *il faut en finir avec ces institutions contre nature qui renferment d'innocentes victimes*.

Les révolutionnaires avaient trop lu Diderot et voyaient les abbayes à travers le prisme de son roman *La Religieuse*. La vérité était tout autre. Dans leur majorité, les moniales, qui avaient choisi leur condition, n'éprouvaient pas le sentiment d'être des victimes. Elles restèrent attachées à leur couvent, menèrent une existence précaire et furent en butte aux vexations. Fidèles à leurs vœux, elles considérèrent que leur devoir était d'abriter des membres du clergé réfractaire.

Le 12 Avril 1791, la municipalité de Dijon fit fermer les portes du couvent. En août 1792, les congrégations furent abolies et les sœurs chassées de leur maison par la force publique, événement que le chanoine Duplessis commenta en ces termes: *les libérateurs n'ont été reçus qu'avec les accents de la douleur et de l'indignation et ces prétendues esclaves n'ont gémi que de la liberté qu'on voulait leur offrir et qu'on leur ravissait effectivement*.

Dès lors, les religieuses vécurent dans le dénuement. Les plus fortunées furent hébergées par des parents ou des amis. Les sœurs âgées connurent un sort peu enviable. Jeunes ou vieilles, la plupart des Bernardines restèrent fidèles aux vœux qu'elles avaient prononcés et conservèrent le souvenir de leur vie cloîtrée. Toutefois, il ne semble pas qu'elles furent victimes de persécutions. Les plus jeunes se reconvertirent dans l'assistance ou l'enseignement. La révolution nia un sentiment religieux plus vivace qu'il n'y paraissait et qui d'ailleurs connut une éclatante résurrection au XIX<sup>e</sup> siècle, *siècle des congrégations*.

Quant au couvent dijonnais, il devint un dépôt pour tableaux et sculptures puis une caserne pour les prisonniers de guerre, puis un temple pour

théophilanthropes... En 1803, il fut acheté par la ville de Dijon qui en fit un hospice pour vieillards, l'hospice Sainte Anne. Par la suite, il fut transformé en école pour infirmières et aujourd'hui, il abrite le musée de la vie bourguignonne.

Dans leur élan confiscatoire, les révolutionnaires prélevèrent pour 126 000 livres de biens aux Bernardines de Dijon. A titre de comparaison, le montant des biens confisqués à Cîteaux s'élevait à 472 000 livres et celui des biens confisqués à l'évêché de Dijon à 775 000 livres.

Qu'advint-il du *Clos de Tart*? La commission qui en estima la valeur considéra que le bâtiment et les 18 journaux de vignes (un peu plus de six hectares alors qu'aujourd'hui, il compte 7,53 hectares) généraient un revenu de 1157 livres net des frais de culture. En 1791, les bâtiments et le matériel vinaire composés de *trois chambres à feu, grenier dessus, cellier dessous, quatre cabinets chambres de four, deux écuries, un pressoir à arbres garni des ustensiles propres à faire les vins, huit cuves de différente grandeur, un bâtiment où est ledit pressoir, une petite cave voûtée, une cour, un petit jardin d'environ une demi-ouvrée, le tout en un tenant* ainsi que les 18 journaux de vigne furent soumis au feu des enchères moyennant une somme de départ de 32000 livres. Le prix d'adjudication atteignit 68200 livres au huitième feu, c'est-à-dire 415 livres l'ouvrée, soit la moitié moins que l'ouvrée de Pommard-Epenots ou de Saint-Georges vendus à la même époque.

Le *Clos de Tart* avait été estimé à un prix assez faible. Si celui qu'il atteignit à la vente fut beaucoup plus élevé, c'est parce que son acquéreur, capitaliste avisé, percevait bien la plus-value qu'il pourrait en tirer. L'acheteur, Claude Marey, négociant en vins à Nuits, avait foi en l'avenir et ne s'émouvait pas des faibles revenus du présent. (Le taux de capitalisation de la vigne était de l'ordre de 1,96%.)

En se rendant acquéreur de ce superbe domaine, Claude Marey lui donna la continuité d'un placement bien fait. Après cinq siècles de quasi-immobilité, le *Clos de Tart* allait connaître d'utiles mutations, transformations et adaptations sous l'énergique impulsion de Ferdinand Marey-Monge, descendant de Claude Marey. En 1855, le docteur Laval le classa parmi les *têtes de cuvée*, notion beaucoup plus restrictive que celle des grands crus d'aujourd'hui. Seul le *Clos de Tart* bénéficia de ce titre à Morey-Saint-Denis.

## Encadrés

### 1- Le pressoir du clos de Tart.

Dans son bel ouvrage *Pressoirs sans frontières*, Xavier Humbel décrit le pressoir du Clos de Tart en ces termes: *datant de 1570, ce pressoir a malheureusement subi la classique modification ou réparation de la vis en fer venant un beau jour remplacer celle en bois arrivée à bout de souffle. Son harmonie, sa belle ordonnance mettent en valeur sa vaste maie autour de laquelle s'étend de niveau un plancher de service. Le plancher en question occupe la totalité d'un renfoncement du local de 6,50 m sur 5m et surtout, apparaît sous le pressoir à 0,96 m de profondeur une vaste cuve de 3 m sur 3,20 m s'étendant sous la maie qui a, elle-même, 3m sur 3,50 m, donc une superficie utile de onze mètres carrés et demi.*

*On remarquera aussi, utile précaution, que le pressoir est totalement indépendant de la charpente du local. ..*

*Ecartée du mur de 0,60 m, la roue à perroquet de 3,30 m de diamètre a certainement été refaite à une époque peu ancienne. Si toutes ses pièces n'ont pas une longue ancienneté, ce pressoir bien entretenu dans sa conception d'origine, est un bel exemple d'un modèle intéressant et presque unique, probablement, dans son genre.*

### 2- L'étiquette du Clos de Tart.

*Une statue de la Vierge Marie datant probablement du XIV<sup>e</sup> siècle occupe une petite niche percée dans la façade du bâtiment le plus ancien de la propriété de Morey-saint-Denis. Le dessin de l'étiquette du Clos de Tart que Jean-françois Bazin juge d'une rare élégance consiste en un blason représentant cette statue de la Vierge de Notre dame de Tart honorée par les anges.*

### 3- Glossaire:

Clos: vigne, le plus souvent ecclésiastique ou aristocratique entourée d'au moins trois murs. Pour qu'une vigne ait droit à ce titre aujourd'hui, il faut que les murs aient existé au moyen-âge.

Closier: Personne à qui les religieuses déléguaient des travaux de viticulture et de vinification et qui en assumait la responsabilité

Convers: Personne ayant prononcé des vœux simples et se consacrant aux travaux manuels dans un monastère ou un couvent.

Meix: Clos tenant à l'habitation. Ce mot vient du latin "maneo," (j'habite). Le mot *mas* a le même sens dans le Midi.



Muid: Cette futaille dont la contenance varie selon les régions a une contenance équivalant à celle de la pièce (228 litres) en Bourgogne.

Sétier: unité de mesure équivalant à huit pintes, soit plus de 7 litres.

Toppe: Terre en friche pouvant être plantée en vigne.

## **Bibliographie**

Archives Départementales de la Côte d'Or 78 H 1050

Bazin (JF) *Chambertin*, Le Grand Bernard des Vins de France. Editions Jacques Legrand, 1991.

Bouton (J), Chauvin (B), Grosjean (E) *L'Abbaye de Tart et ses Filiales au Moyen-Age*, Mélanges. Anselme Didier. Article n°146, t II. Histoire cistercienne, volume 3: Abbayes, Moines. Pupillin, 1984.

Chauvin (B), Blondel (M) *De Tart à Dijon*, Editions Gaud. 11 rue Brulard. 77950 Monsenay. Août 2004

Chauvin (B) *L'Eglise, la vigne et le vin dans le massif jurassien*. Cercle Girardot. Section d'archéologie de la société d'émulation du Jura. 1990.

Gruère (H) *Histoire des Dames de Tart*. Dactyl. Dijon. 1939.

Humbel (X) *Vieux Pressoirs sans frontières*. Librairie Guénégaud. 1976.

Johnson (H) *Une Histoire Mondiale du Vin de l'Antiquité à nos jours*. Hachette. 1989.

Seward (D) *Les Moines et le Vin*. Pygmalion. Gérard Watelet. 1982

Vialay (A) *La Vente des Biens Nationaux pendant la Révolution Française*. Librairie académique Perrin. Paris 1908.

Vienne (H) *Notices historiques, topographiques et statistiques sur sept communes de la côte dijonnaise dépendant du canton de Gevrey*. Imprimerie Douillier. Dijon. 1855.