

## Les vignobles de Montigny-sur-Loing

Dans tout le Gâtinais, et depuis les Romains, on a toujours cultivé la vigne. Les crus locaux étaient réputés, consommés par les rois de France depuis Philippe-Auguste. A l'emplacement qui fut celui du lavoir de Montigny se trouvait, aux XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles, un port qui permettait de faire le commerce du vin vers Paris. A la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle, les agriculteurs Montignons sont presque tous signalés sur les recensements comme «vignerons – agriculteurs », et beaucoup le sont encore au début du XX<sup>ème</sup>. Ils complétaient leurs revenus par de l'agriculture, du bucheronnage ou le travail de carrier.

Le vin produit n'était pas d'une qualité supérieure, mais il servait de boisson aux Montignons. Les cabarets locaux ne servaient que ce vin ou le cidre, ainsi que la «goutte » (eau de vie) comme produit dérivé. Une partie de la production était encore expédiée vers Paris, mais l'arrivée du chemin de fer a généralisé le commerce des vins du midi et fait péricliter nos « exportations ».

Selon une loi de 1791, deux conseillers devaient préalablement visiter tous les vignobles pour constater l'état de maturation des raisins. Ensuite, l'arrêté fixait le jour du début de la vendange, les heures de récolte et les peines promises aux contrevenants. Le « ban des vendanges » était proclamé dans le village par le tambour municipal. Une date de clôture du ban était aussi fixée, en fonction de l'importance et de la durée de la récolte. Les habitants disposaient ensuite d'un «droit de grappillage », exclusivement dans les vignes non closes.

Cette culture a prospéré jusqu'à l'arrivée du phylloxera en 1863 dans le Midi puis en Seine-et-Marne. Ce vigoureux petit insecte parasite était un véritable fléau venu avec l'importation de pieds de vigne des Amériques. Il a très rapidement affecté la quasi totalité du vignoble national. Il a fallu toutefois attendre novembre 1882 pour qu'une circulaire préfectorale préconise de prendre des mesures énergiques.

En 1894, la commune de Montigny finança un « champ d'expérience pour la vigne » d'une douzaine d'hectares avec des plants américains résistants. Tous les Montignons qui le désiraient avaient la possibilité d'y prendre des sarments pour greffage. Des pieds de vigne des cépages issus de ces greffages existent encore le long de quelques murs ou dans certains jardins, d'autres vivent une existence devenue sauvage dans des zones jadis cultivées de vignobles, où ils offrent leurs fruits aux oiseaux, parfois aux promeneurs, en bordure de forêt.

Les principaux plans hybrides résistants cultivés dans notre région étaient le Noah et le Baco. Le Noah, raisin blanc, parfois rouge clair, aux grains un peu gélatineux et au parfum particulier, et le Baco, à petits grains noirs, très vigoureux et résistant à toutes les maladies ont été, ainsi que d'autres hybrides, interdits à la culture en 1935 en raison des risques de surconsommation de ce « le vin qui rend fou », mais surtout du fait de la surproduction de ces cépages par rapport à d'autres. L'abrogation de ce décret en 2003 est passée inaperçue: les cépages ont presque disparu\*, mais la consommation en quantité raisonnable de ces raisins, de leur jus, et même du vin qui en est issu est absolument sans danger ! Il est en reste d'ailleurs dans plusieurs propriétés de Montigny : si la consommation en fruit est moyennement agréable en raison de la peau ferme et de l'abondance de pépins, le jus abondant et parfumé fait une gelée fort appréciée !



Vignobles montignons à la Poloterie