

Le vignoble de Banyuls-sur-Mer

G. Ferrer

Citer ce document / Cite this document :

Ferrer G. Le vignoble de Banyuls-sur-Mer. In: Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest, tome 1, fascicule 2, 1930.
pp. 185-192;

doi : <https://doi.org/10.3406/rgpso.1930.3954>

https://www.persee.fr/doc/rgpso_0035-3221_1930_num_1_2_3954

Fichier pdf généré le 09/01/2019

LE VIGNOBLE DE BANYULS-SUR-MER

Par G. FERRER

Le vin récolté à Banyuls porte le nom de « cru de Banyuls ». Mais la même dénomination s'applique aux produits du vignoble de trois autres communes : Collioure, Port-Vendres, Cerbère. La limite du territoire formant le cru de Banyuls a été fixée par le décret du 18 septembre 1909. Elle est marquée par le Ravaner, petit ruisseau entre Collioure et Argelès, situé à l'endroit exact où s'abaissent les derniers contreforts des Albères pour faire place à la plaine du Roussillon. C'est, dès maintenant, constater que ce vignoble est un vignoble de coteaux, établi sur des pentes fertes (Pl. IV).

Pour en avoir une idée exacte, nous l'étudierons à Banyuls même; il nous suffira d'établir, à l'occasion, quelques points de comparaison avec les trois autres communes. Ce que nous voudrions nous efforcer de mettre en lumière, ce sont les conditions de la culture. Le climat, le sol, l'emplacement des vignes, le régime de la propriété entraînent des travaux particuliers et une production très spéciale.

I. — CONDITIONS D'ÉTABLISSEMENT DU VIGNOBLE.

Le village de Banyuls est situé dans une crique formée par les derniers contreforts des Albères arrivant à la mer. Celle-ci, à l'exception de quelques plages, est bordée de falaises. Le territoire de Banyuls est limité par une série de hauteurs dont les points les plus élevés atteignent de 650 à 1.000 mètres. De ces hauteurs on descend jusqu'à la mer par une série de collines aux

flancs plus ou moins abrupts et qui sont le siège du vignoble. A travers ces collines serpente une rivière, la Baillaury, à vrai dire un ruisseau plus ou moins torrentiel et presque à sec en été. La vallée, très étroite, va se resserrant vers la source et atteint rarement 200 mètres de largeur.

Quant au sol, il est avant tout formé de terrains primaires appartenant au Dévonien ou au Silurien; l'absence complète de fossiles ne permet pas d'en déterminer l'âge d'une façon rigoureuse. Ces terrains primaires sont constitués par des schistes métamorphiques, des argiles comprimées et quelques roches éruptives. De ci, de là, on rencontre des parcelles de calcaires secondaires. Le fond de la vallée est occupé par des sédiments quaternaires¹.

Si la composition du sol peut, en partie, contribuer à expliquer la qualité du vin récolté à Banyuls, il faut surtout faire intervenir un autre facteur, le climat.

Situé au point le plus méridional de la France, Banyuls jouit d'un climat méditerranéen dans toute l'acception du terme : les étés y sont chauds, coupés de violents orages et pouvant connaître aussi une sécheresse parfois pénible; les vents sont rares en cette saison; seule une légère brise du Sud-Est vient adoucir la température. En hiver, les pluies tombent en averses rapides et fortes. Le vent du Nord, la tramontane, qui souffle avec violence, apporte seul du froid. Banyuls jouit donc d'une température extraordinairement douce; la moyenne des quatre mois d'hiver atteint presque toujours 9° à 10°. Ce régime climatique convient parfaitement au vignoble du lieu.

Avant 1880, époque de la crise phylloxérique, le vignoble était composé de plants français. De 1880 à 1882, il fut atteint par la maladie néfaste et deux ans suffirent pour l'anéantir complètement. Grâce aux plants américains, sa reconstitution était achevée vingt ans après; en 1900 environ, le vignoble avait atteint son extension actuelle. Les deux plants le plus souvent greffés sur porteurs américains sont le *carignan*, adapté aux terres un peu grasses que l'on rencontre dans les rares terrains plats, et le *grenache*, qui produit beaucoup moins, mais dont la qualité est

1. Analyse chimique du sol (M. LABAU, *B. Soc. agricole*, t. XVIII, p. 48): oxyde de fer, 11 %; alumine, 5 %; matières organiques, 4 %; sels alcalins, 2 %; résidu insoluble, 75 %; le reste est formé par de la magnésie, de la silice soluble, de l'acide phosphorique et du carbonate de chaux.

plus appréciée. En dehors de ces deux cépages essentiels on trouve également le *muscat romain*, dont le raisin formé de très gros grains blancs donne un vin tout à fait spécial et de qualité très supérieure.

Le vignoble, comme nous l'avons dit, est établi sur les pentes des collines. Il s'élève ainsi jusqu'à près de 500 mètres d'altitude, exactement 480 mètres. Avant le phylloxera, la limite extrême était vers 550 mètres. Les vignes descendent jusqu'au bord de la mer; elles ne s'arrêtent que là où les ceps ne peuvent plus trouver la petite couche de terre où ils doivent enfoncer leurs racines.

Les vignes les mieux placées sont naturellement celles qui sont à l'abri de la tramontane, par conséquent sur le versant Sud des collines. Elles y reçoivent une plus grande chaleur solaire. La différence entre les versants est, à ce point de vue, très sensible et les habitants du pays distinguent par des noms spéciaux les versants au Sud et les versants au Nord : ceux-ci sont appelés « bachs » et les autres « solanes ». Les vins récoltés sur les solanes ont jusqu'à 2° et 3° d'alcool de plus que les autres.

Le vignoble banyulenc occupe le quart du territoire de la commune. Sur ce total de 4.200 hectares, la vigne en couvre, en effet, 1.100; avant la crise phylloxérique, ce chiffre devait atteindre au moins 2.000 hectares, si l'on en juge par le grand nombre de parcelles non replantées. Le reste est occupé surtout par des garrigues, par des chênes-lièges et des oliviers.

II. --- LE TRAVAIL DU VIGNOBLE.

La propriété à Banyuls est des plus morcelées. Le nombre des récoltants inscrits est de 625 pour 1.100 hectares, ce qui ne donne pas deux hectares en moyenne par propriétaire. La production est elle-même fort modeste. En 1925, année d'excellente récolte, la commune de Banyuls a produit 31.648 hectolitres de vin; en 1924, 27.263; donc, en moyenne, 50 et 43 hectolitres pour chaque récoltant. Deux ou trois propriétaires seulement atteignent de gros chiffres de production (400 hectolitres); nombreux sont ceux dont la récolte ne dépasse pas 30 à 40 hectolitres. Le rendement d'ailleurs est faible. En 1925, l'hectare n'a fourni que 28 hectolitres; en 1927, le rendement n'a été que de 24 hectolitres

et il est descendu, certaines années, au-dessous de 20 hectolitres ².

Le morcellement exagéré du vignoble et la faible production individuelle ont appelé un correctif. Il y a quelques années, les très petits propriétaires possédant les deux ou trois tonneaux nécessaires pour loger leur récolte d'un an, se voyaient obligés, pour débarrasser leur cave, de céder leur vin aux négociants à des prix dérisoires. Mais, à la faveur de la loi du 5 août 1920 sur les coopératives, les petits propriétaires se sont formés en associations et vendent leur vin eux-mêmes. Ces sociétés jouissent des mêmes avantages que les récoltants individuels.

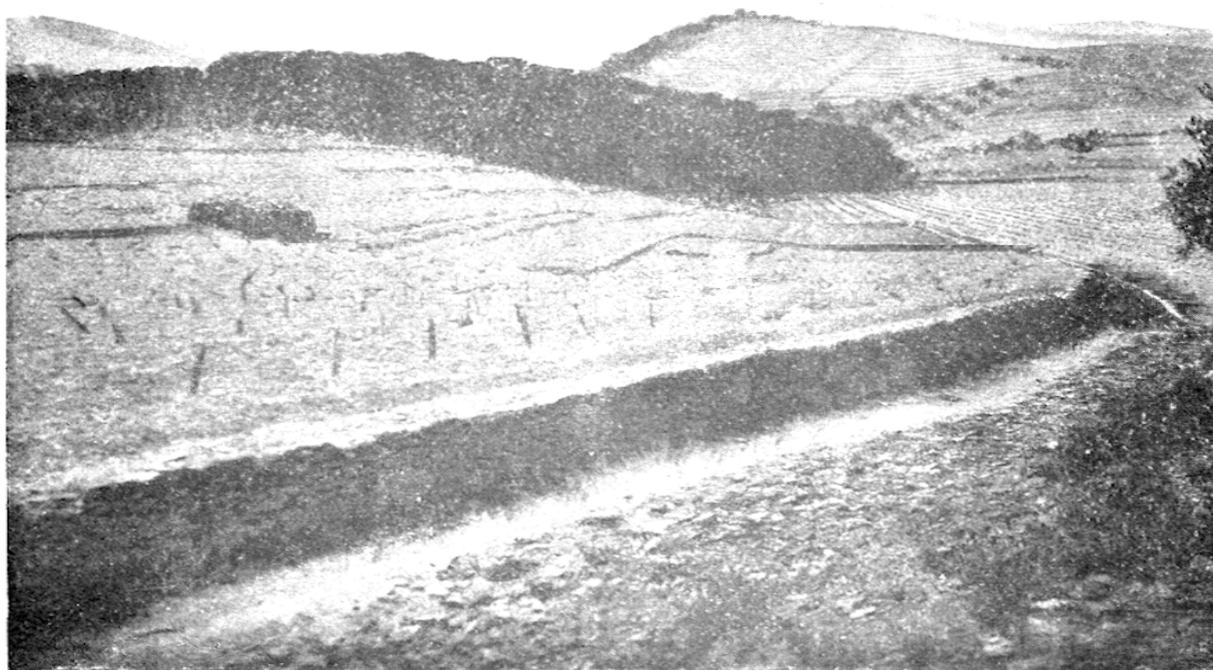
La petite propriété et la condition particulière de la culture rendent le travail lent et primitif; il ne saurait être question ici de machines et d'outillage moderne; tout se fait à main d'homme. Si l'on désire que les travaux ne traînent pas en longueur, il est nécessaire d'avoir un nombre d'hommes assez élevé, qui travailleront tous simultanément. C'est là que réside la difficulté, trouver des ouvriers agricoles en nombre suffisant.

Depuis la guerre on a fait appel à la main-d'œuvre espagnole. Pendant près de dix ans, les Espagnols sont venus nombreux prêter leurs bras aux viticulteurs français; mais, depuis trois ans environ, le travailleur étranger n'a plus aucun intérêt à venir chercher en France son salaire qui, chez lui, diminue considérablement de valeur. Défavorisés par le change, les propriétaires banyulens se trouvent donc dans un embarras sans cesse croissant. La question de la main-d'œuvre se pose chaque année de façon angoissante et ne paraît pas encore devoir être résolue.

Pour saisir toute l'importance du problème il suffit d'examiner brièvement les travaux, particulièrement ardu, propres au vignoble de Banyuls. Le terrain défriché, comme il se trouve généralement sur une forte pente, une double difficulté se présente immédiatement : empêcher la terre de descendre, canaliser les eaux de pluie. La culture de la vigne à Banyuls est donc une culture en terrasses : des murettes, dont la hauteur varie entre 0 m. 50 et 1 m. 10, sont disposées parallèlement, à flanc de coteau; leur écartement varie avec la pente ³. Ces murs sont coupés par des

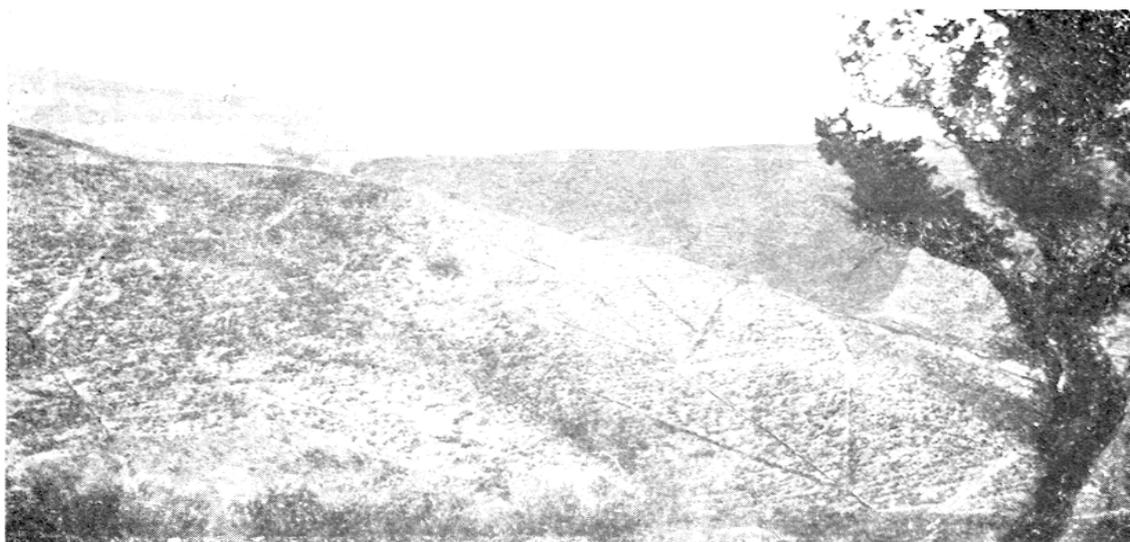
2. Pour permettre les comparaisons, rappelons que dans la plaine de la Salenque, la production, à l'hectare, peut dépasser 200 hectolitres.

3. Pour une pente de 25 %, murs tous les 6 ou 7 mètres; pour 30 %, tous les 5 mètres; pour 45 %, tous les 2 ou 3 mètres.



Phot. H. GAUSSEN

A. ASPECT DU VIGNOBLE DE BANYULS.



Phot. G. FERRER.

B. — LES FOSSÉS, (PEU DE GAILL) COUPANT LES VIGNES DE BANYULS.
(Banyuls et sa côte dans le fond).

fossés (Pl. IV) destinés à recevoir les eaux de pluie, et qui, en catalan, ont reçu le nom de « peu de gaill » (pied de coq) : au bas de la vigne, en effet, le fossé est unique, puis vers le haut il va se ramifiant en une série de rigoles disposées comme les doigts d'une main ouverte. Enfin, pour faire communiquer entre eux les différents paliers, l'établissement de chemins est nécessaire. Ces travaux effectués, la construction de la vigne, pouvons-nous dire, est terminée.

Au cours de l'année, les travaux sont aussi pénibles que la construction de la vigne peut nous le laisser prévoir. Les principaux d'entre eux sont au nombre de trois : le premier « al caba »⁴, effectué en février ou mars, consiste à relever la terre en tumulus entre les rangées de ceps, de sorte que ces derniers sont placés au centre d'une petite rigole où l'eau ne séjourne pas durant l'hiver. Le « magenca » défait ce qu'a réalisé le travail précédent. En juin, en effet, il n'est plus nécessaire d'éloigner l'eau des racines; on aplanit donc la terre en prenant soin de ménager un creux autour du cep. Enfin, tous les quatre ou cinq ans on pratique le « desfounsa ». Après quelques années, vu la forte inclinaison des pentes, la terre s'est accumulée au-dessus des murs. Le « desfounsa » consiste donc à rapporter la terre du mur inférieur au bas du mur supérieur. Ce travail, le plus pénible de tous ceux qu'exige le vignoble banyulene, s'effectue à l'aide d'une petite corbeille à deux poignées, appelée « banaste ».

III. LES PRODUITS.

La récolte faite, divers procédés de vinification sont employés à Banyuls pour obtenir deux sortes de vins : les *vins ordinaires* et les *vins de dessert*.

La fabrication du vin ordinaire ne se différencie de celle qu'on pratique dans d'autres régions que par les points suivants : les raisins contenant une forte quantité de sucre, la fermentation est plus longue; elle dure à Banyuls une dizaine de jours. Ce vin

4. De « cabac », qui désigne en catalan la bêche en forme de triangle très allongé dont se sert le travailleur.

ordinaire pèse en général 15° à 16° d'alcool pur; il arrive que subissant en février ou mars une fermentation secondaire, il atteint 17° à 18°.

Les vins de dessert sont, en théorie, fabriqués avec des raisins de choix, des grenaches ou des muscats. Ces vins sont doux, c'est-à-dire que le sucre du raisin n'a pas été complètement transformé en alcool. Pour obtenir ce résultat, on ajoute, en cours de fermentation, une certaine quantité d'alcool à 95° qui tue les ferments et amène ainsi la conservation d'une partie du sucre contenu dans le moût. Ces vins sont produits sous trois dénominations : vins doux naturels, vins de liqueur, mistelles.

Les premiers ne sont, en réalité, que des vins de liqueur auxquels la loi accorde un avantage fiscal à certaines conditions. Les vins doux naturels doivent être obtenus avec des raisins choisis, des grenaches et des muscats; on tolère, il est vrai, l'addition, jusqu'au quart, de raisins d'autres plants, en l'espèce des carignans. Le moût doit peser 14° au moins au mustimètre et l'on ne peut ajouter que 10 ‰ d'alcool au plus (en général on ne dépasse pas 7 à 8 ‰). Les récoltants seuls peuvent faire des vins doux naturels et les coopératives aussi, par conséquent; les négociants en vins sont donc exclus de cette fabrication⁵.

Au point de vue technique, la fabrication des vins de liqueur est la même que celle des vins doux naturels, en dehors de quelques exceptions: les moûts peuvent peser moins de 14° au mustimètre; dans la pratique ils ne descendent pas au-dessous de 12°. Les raisins de toute espèce peuvent être employés, mais on recherche de préférence les grenaches qui, fournissant naturellement de l'alcool, permettent de mûter à un pourcentage moins élevé, ce dernier d'ailleurs n'étant pas limité.

Quant aux mistelles, elles sont produites en très petite quantité à Banyuls. C'est un moût qui ne subit aucune fermentation; on mûte à une proportion d'au moins 15 ‰. Ces mistelles servent de matière première pour les quinquinas et les vins de liqueur d'imitation. Au point de vue fiscal, elles sont soumises au même régime que les vins de liqueur.

Des diverses catégories de vins que nous venons d'examiner, ceux fabriqués en plus grande quantité à Banyuls sont les vins

5. Avantages concédés aux récoltants par la loi du 13 avril 1898, art. 22, connue sous le nom de loi Pams.

doux naturels. Voici la production, en hectolitres, pour les trois dernières années :

	1927	1928	1929
Vins ordinaires.	4.317	2.811	4.111
Vins de liqueur et mistelles.	2.380	Insignifiante	Insignifiante
Vins doux naturels.	20.570	12.249	29.570

Dans les trois autres communes de Cerbère, Port-Vendres et Collioure, la production, insignifiante pour les vins de liqueur et les mistelles, a été la suivante pour les vins ordinaires et doux naturels :

	Vins ordinaires			Vins doux naturels		
	1927	1928	1929	1927	1928	1929
Cerbère.	555	267	393	1.292	690	1.369
Port-Vendres.	1.000	510	813	2.655	1.409	3.978
Collioure.	2.379	1.688	2.732	5.668	1.880	5.740

On peut, également, par ces chiffres, constater la différence sensible entre une bonne récolte (1929), une récolte moyenne (1927) et une mauvaise récolte (1928).

CONCLUSION.

A la fin de cette courte étude, nous remarquerons que l'intérêt du vignoble de Banyuls est surtout dû aux conditions très spéciales qui lui sont propres. Nous ferons aussi constater la part de la région dans la production totale de la France en vins doux naturels. En 1927 il a été élaboré 46.405 hectolitres et les quatre communes citées entrent dans ce total pour 28.185 hectolitres, plus de la moitié par conséquent.

Quant au commerce, il est encore peu développé. Le vin de Banyuls est relativement peu connu. A Banyuls même les expéditions de détail, bien que tendant à se développer de plus en plus, sont encore rares. C'est l'exception lorsque les propriétaires vendent leur vin au détail. Cependant, depuis quelques années, des sociétés se fondent, ayant leurs agents dans diverses villes de France et surtout à Paris, faisant effort pour lancer une marque, pour faire en sorte que la renommée du Banyuls rivalise avec celle du Bourgogne et du Bordeaux.

Est-il permis de dire si, dans un avenir plus ou moins lointain, ce but sera atteint ? C'est, nous semble-t-il, peu probable. Il faudrait, d'abord, que la production soit augmentée; il reste bien, à Banyuls et dans les autres communes, quantité de terres en friche, qui pourraient être cultivées et, de ce fait, accroître la production; celle-ci pourrait même être doublée. Mais actuellement, le propriétaire défriche fort peu; la principale raison, nous l'avons vu, c'est le manque de main-d'œuvre. De sorte que si l'on peut entrevoir un accroissement du commerce, il semble douteux que le cru de Banyuls prenne une très grande extension.
