

LA DÎME - SUITE

Pour se conformer aux deux adages : chose promise, chose due et tout vient à point à qui sait attendre, voici un complément d'information sur ce sujet !

L'écrit qui est le support de ce feuilleton est daté de juillet 1766. C'est une supplique manuscrite de huit pages, pertinemment circonstanciée et adressée par les habitants de Romanèche sous la plume de Joseph Sambin, notable de la paroisse, à l'intention de l'Abbé de Tournus¹, seigneur et décimateur² du lieu, pour l'éclairer sur les agissements et les malversations de leur nouveau curé en matière de perception de la dîme.

Tout l'intérêt de ce texte vient de la multitude des détails consignés dans ces huit pages. Ils nous éclairent sur le volume de vin produit et la façon dont il est logé, l'aridité des sols viticoles et la façon d'y remédier, l'identité du seigneur de la paroisse, la façon dont est prélevée la dîme et accessoirement sur la cupidité des intervenants qui ne sont pas ceux que l'on serait en droit d'attendre dans ce rôle !

Il s'agit d'un échange épistolaire où l'auteur, dans le souci d'étayer et de consolider son propos, fait allusion à un acte notarié remontant au 29 juillet 1606, dans lequel "*Monsieur de la Rochefoucauld³, Abbé de Tournus, et les habitants de Romanèche firent un règlement de la dîme à la 25ème partie des fruits qui se recueillent dans la paroisse*". De fins négociateurs à n'en pas douter, étaient parvenus à faire accepter ce règlement alors que l'usage était de prélever la dixième partie des vins ! Pour finaliser l'accord "*le Seigneur promis de faire faire une quarte de fonte ou d'étain qui demeurerait dans ses archives à Tournus pour servir descendau perpétuel et de règle pour celles qui doivent servir à la perception de la dixme et qui devait tenir huit pots de Saint Romain, neuf*

1 A cette date, l'Abbé de Tournus est Jean Gilles de Coëtlosquet des Isles, il est le précepteur des enfants de France que sont les futurs Louis XVI, Louis XVIII et Charles X. Il est bien entendu que le titre d'Abbé est une charge à laquelle est adossé un revenu et que ce brave homme ne met pas les pieds ailleurs qu'à Versailles !

Il succède en cela au célèbre André-Hercule, cardinal de Fleury, qui fut le précepteur de Louis XV et son principal ministre jusqu'à sa mort.

2 Celui qui perçoit la dîme

3 François de la Rochefoucauld est né en 1558 à Paris. A 17 ans il est fait abbé de l'abbaye Saint Philibert de Tournus. Il est créé cardinal en 1607 par le pape Paul V. Administrateur rigoureux, il emploie les revenus de l'abbaye à sa restauration et à l'aide aux plus pauvres.

pots et demy mesure de Macon et dix pots mesure de Tournus ".

Heureusement, la Révolution et le système décimal sont passés par là pour uniformiser les mesures !!!

Le seigneur décimateur délivra une quarte de cette mesure aux habitants, marquée à ses armes en neuf endroits. Elle passe pour être identique à celles qui servent encore en 1760 depuis des temps immémoriaux. Les tonneaux de la paroisse tiennent juste 25 fois cette quarte. La paroisse dispose donc de deux quartes identiques à celle déposée à Tournus qui servent depuis plus de 50 ans sans que ne soit arrivé aucun différent entre les habitants et leur curé... jusqu'à ce que celui-ci ne résigne sa cure à son vicaire le sieur Fonteray.

On cherche des raisons autres que la cupidité qui, au dire des habitants, auraient permis à ce serviteur de Dieu, d'agrandir ces quartes " *en les concavant et creusant par dedans adroitement tant et si bien qu'il ne fallait plus que 21 ou 22 quartes pour remplir un de ses tonneaux "*.

Les événements relatés ici ont le grand intérêt de nous éclairer sur le volume du vin produit à Romanèche à cette époque.

En voici l'explication :

Sur une cave de 61 tonneaux lui appartenant le sieur Chalendon, notaire de la paroisse, estime avoir été spolié d'une feuille de vin et demi quarte, soit 111,80 litres. En répétant cette escroquerie le curé aurait, au dire des habitants, récupéré cent pièces de vin qui ne lui étaient pas dues durant les quatre années où il opéra son funeste manège.

En évaluant la pièce de vin à 215 litres, une simple règle de trois nous permet d'estimer la production annuelle moyenne de Romanèche en ce temps-là à 6305 hl ! Ce qui est tout à fait concevable aux vues des rendements de l'époque comme à la lecture d'autres sources qui nous apprennent que la dîme de Romanèche s'affermait à 3000 livres en 1766, la pièce de vin valant 30 livres en 1760.

Cette péripétie nous vaut de connaître le volume de vin produit sur la paroisse de Romanèche à cette époque. Il faut toutefois rester humble car tous les éléments ne sont pas en notre possession pour cette estimation. En effet, tous les producteurs ne sont pas soumis à la dîme. En étaient exclus les nobles et le clergé ; difficile donc, sans connaître l'étendue de ces fonds, d'en déduire la production...et par là même celle de la paroisse...

Rien ne vaut une déclaration de récolte... !!!

Les indications recueillies par ailleurs nous éclairent sur les modes de culture. Les vigneronniers voulant s'exonérer du reproche qu'on serait à même

de leur faire quant à la souplesse de la dîme qui leur est dévolue invoquent : *"l'aridité du terroir de nos vignes qui n'est que sable, gray et rocher qu'il faut fumer tous les 3 ou 4 ans sinon elles ne rapportent pour ainsy dire point de vin, on achète le fumier à Mâcon 4 livres la charge à deux bœufs, la voiture par la Saône de trois livres et celle de le rendre dans les vignes de trois quart de livre de loing par des montées rapides emportent pour l'ordinaire la moitié du revenu "*.

Voilà pour les sols dont l'aridité, qui, à défaut de fournir la prétention de produire des vins meilleurs que d'autres, présente l'avantage de pouvoir se prévaloir d'une dîme plus accommodante !

Par des sources autres que cet écrit, on est informé que en 1557, *"l'abbé de Tournus a les deux tiers et le curé l'autre tiers du dixme de tous et uns chacuns les gros et menus bleds et légumes, de tous les vins et chenesve¹ excroissant chaque an dans la dite paroisse de Romanèche avec prémisses des agneaulx et couchons"*, alors qu'en 1690, seuls les vins sont dîmés. Cela montre le changement radical d'économie rurale qui d'autarcique est devenue en un peu plus d'un siècle une économie tournée vers le commerce. On ne produit plus uniquement pour boire mais pour vendre.

Ce fait est attesté par un autre paragraphe de notre document qui nous informe que *" les sieurs Jacquet et Perouse de Condrieux en Lyonnais, marchands de vins, sont en usage d'acheter beaucoup de vin dans notre paroisse"*.

Pas de tonneliers à Romanèche si l'on en croit Sambin qui précise que les vigneron achètent leurs tonneaux à Mâcon, qu'ils sont tous à la jauge mâonnaise et qu'ils n'ont pas changé de taille depuis 1606.

Voilà ce que j'aurai aimé apprendre à propos de la dîme de Jullié mais l'usage d'un ustensile spécifique au prélèvement de la part destinée au curé, comme les productions soumises à cette imposition nous échappent totalement et ceci grâce à la probité du clergé de notre paroisse ! Néanmoins, ne boudons pas notre plaisir car ces renseignements, s'ils décrivent la vérité historique d'une autre paroisse n'en demeurent pas moins essentiels à la compréhension de ce qui se passait chez nous. La dîme n'est probablement pas négociée dans les mêmes termes mais la façon de prélever est sûrement transposable.

Il faut imaginer deux récipients en étain - le fer étant avec l'eau le

¹ chanvre

pire ennemi du vin - d'un diamètre inférieur à la bonde du fût, munis d'un manche et suffisamment longs pour contenir la part de vin à prélever. En l'occurrence, pour prélever la vingt cinquième partie du fût les quarts de Romanèche doivent contenir 4,3 litres chacune. Entendons-nous bien, la dîme se prélève après le partage par moitié de la récolte. Le bailleur noble, lui, n'est pas soumis à la dîme, comme de juste !

Je joins à ce récit une partie du document d'origine pour vous montrer la déférence que l'on affectait de témoigner à l'égard du haut personnage qu'était l'abbé de Tournus, seigneur et décimateur de Romanèche. Les plus érudits en mathématiques peuvent s'ils le désirent calculer la longueur et le diamètre de cette quarte et me faire part de leurs résultats en sachant que la longueur à ne pas dépasser est la hauteur du fût de jauge mâconnaise au niveau de la bonde.

Robert BRIDET

