

Domaine de
L'ABBAYE DE
MAIZIÈRES

Vignes et Vins



HISTOIRE DE L'UN DES DOMAINES VITICOLES LES PLUS IMPORTANTS DE LA CÔTE DE BEAUNE

Vignoble de premier rang et berceau des deux plus célèbres ordres monastiques avec Cluny et Cîteaux, la Bourgogne est une région singulière qui n'a pas d'équivalent en Europe et dans le monde.



es moines, et plus particulièrement les cisterciens, ont eu un rôle déterminant dans le développement de la vigne et du vin à l'époque médiévale. Le rayonnement européen de l'abbaye de Cîteaux et la renommée internationale de son Clos de Vougeot ne doivent pas occulter qu'à leur échelle, chacune des abbayes cisterciennes, a un rapport particulier avec la vigne et le vin.

La motivation des fondateurs de l'Ordre cistercien est un retour à une application stricte de la règle de saint Benoît : retrait du monde, prière, pauvreté et labeur. Pour sa survie, chaque abbaye a donc l'obligation de se doter d'exploitations agricoles et viticoles pour faire face à ses propres besoins. Dans la lignée de l'hospitalité bénédictine, les cisterciens se doivent également d'être en mesure d'offrir le gîte et le couvert aux hôtes de passage, prestigieux ou non, qui s'arrêtent à l'abbaye.

Concernant la vigne et le vin, l'Ordre cistercien est guidé par trois principes. Tout d'abord, pour être véritablement moine, le travail manuel est une obligation absolue. Le travail de la vigne est donc une opportunité de mettre en pratique la règle bénédictine. De plus, le chapitre 40 de cette même règle autorise « *l'usage modéré de vin, non jusqu'à plus soif* ». Il est question d'une émine de vin par jour et par personne, ce qui équivaut à une portion quotidienne d'un quart à un demi-litre, soit deux verres au repas de midi et un à celui du soir.

Enfin, les cisterciens sont autorisés à vendre le surplus de la production. Le vin étant le produit de luxe par excellence au Moyen Âge et à l'époque Moderne, on comprend vite l'intérêt des cisterciens à bénéficier d'un domaine viticole, le plus important soit-il.

Pourtant, au départ, les moines doivent se contenter uniquement de quelques donations pour démarrer. Pour asseoir leur maîtrise foncière, les cisterciens comptent sur la générosité des puissants. La piété médiévale est telle que tout individu est guidé par la perspective du salut de son âme. Quel meilleur garant qu'une communauté monastique dont les prières intercéderont certainement en votre faveur pour espérer obtenir sa place au paradis. Parmi les dons que reçoivent les moines figurent un certain nombre de terres et de vignes.

En bons gestionnaires, les cisterciens ont une vision cohérente et à long terme de leur patrimoine. Par le biais d'achats et d'échanges, leur opiniâtreté les conduit à se constituer un domaine homogène, essentiellement organisés en clos dont la gestion est assurée directement sur place au sein d'un cellier que l'on appelle grange ou métairie.



Vue de Puligny depuis les vignes du Climat de Montrachet

UN PATRIMOINE VITI-VINICOLE CONSIDÉRABLE DU MOYEN ÂGE À LA RÉVOLUTION

Dès les premières années de sa création en 1125, l'Abbaye de Maizières, a connu un rayonnement très important et a fortement contribué au développement de toute la côte viticole entre Beaune et Chalon.



u cours de son histoire, l'Abbaye de Maizières s'est constituée un parcellaire foncier considérable comprenant des terres, des bois, des prés, des étangs et évidemment des vignes répartis dans plus d'une centaine de villages de la côte et de la plaine de Saône. Entre Vosne-Romanée et Givry, il n'est guère d'endroits où les moines n'ont pas un meix ou au moins une rente.

Les premières donations importantes interviennent dans les premières décennies de l'existence de l'abbaye. En 1148, ils reçoivent des mains de Renaud de Grandchamp la terre de Chenôve au nord de Savigny-lès-Beaune. Dès 1150, les moines de Maizières constituent un premier domaine à Morgeot auquel s'ajoutent d'autres donations d'Hugues de Santenay entre 1211 et 1220. En 1154, Guy de Vergy cède aux moines ses terres de Bully au nord de Pernand-Vergelesses et ses pâturages d'Echevronne.

En 1184, Manassès, doyen des chanoines de Langres donne sa terre de Blagny, au nord-ouest de Puligny-Montrachet. En 1200, Constantin, prêtre à Bligny-lès-Beaune donne une vigne et une maison qu'il détient à Beaune afin que les moines de l'abbaye puissent avoir un pied à terre et un dépôt dans la ville. Bientôt, les moines détiendront tout le quartier connu sous le nom de Petit Maizières.

Entre 1170 et 1220, l'Abbaye de Maizières reçoit de différents seigneurs locaux un certain nombre de terres et de vignes autour de Givry et Dracy-le-Fort. Cela leur permet de prendre pied durablement dans la côte chalonnaise, à proximité du domaine ducal de Germolles instauré par le duc Philippe le Hardi.

Rapidement, les moines de l'Abbaye de Maizières dotent ces nouvelles terres d'infrastructures viti-vinicoles. Morgeot, Blagny, Le Buet, Chenôve, Bully, sans oublier Aubigny sur la commune d'Aluze et le Petit Maizières à Beaune qui deviennent les principaux celliers de l'abbaye et participent activement au maillage qui se met en place sur la côte de Beaune. Chaque établissement, qui doit être placé à moins d'un jour de marche afin de permettre aux moines d'assister à la messe dominicale, est doté d'installations remarquables et comparables : un clos entouré de murs généralement planté en vignes, un pressoir, une cuverie, une cave, des habitations et une chapelle, tous ces bâtiments fonctionnels étant organisés autour d'une ou plusieurs cours.

Cependant, les moines ne peuvent assurer seuls le bon fonctionnement de toutes ces structures. Entre le XII^e et le XIV^e siècle, ils sont aidés à la tâche par des frères convers, religieux arrivés sur le tard ou des pieux laïcs qui entrent au monastère en prononçant leurs vœux mais dont la fonction principale est les tâches matérielles de la vie communautaire. Souvent issus de familles vigneronnes, ce sont eux qui au départ apportent leur savoir-faire aux moines cisterciens.

Outre ces granges régulièrement réparties le long de la côte viticole, les moines de l'Abbaye de Maizières possèdent de nombreuses autres vignes. Parmi les plus importantes, il convient de citer celles de Beaune, Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet ou Chassagne-Montrachet. Ils ont même quelques parcelles dans le Nuiton, notamment à Vosne-Romanée en 1390, ainsi que dans la côte chalonnaise, au sud de Givry, ainsi qu'entre Moroges et Saint-Désert.

De plus, toutes ces vignes ne sont pas sur les coteaux mais parfois situées dans la plaine autour de l'abbaye. En effet au Moyen Âge et à l'époque Moderne, la vigne est partout, y compris en plaine. Ainsi, à Saint-Loup-Géanges on trouve un grand nombre de vignes. Dans une transaction signée le 6 mars 1266, il est indiqué que l'abbaye est entourée de vignes.

Quatre siècles plus tard, en 1666, l'enquête des Biens et Communauté de l'intendant Bouchu précise que le rendement de ces mêmes vignes est d'une feuille de vin par ouvrée, soit 114 litres pour 4,28 ares.

À compter du XV^e siècle, l'importance du domaine viticole de Maizières est telle que les moines mettent peu à peu entre parenthèses leurs préceptes initiaux. Les frères convers ne suffisent plus à assurer la bonne gestion des parcelles et les religieux sont contraints d'embaucher des salariés laïcs pour leurs terres et leurs granges les plus éloignées. Parfois même, les terres sont directement mises en fermage à des particuliers. Contre une rente en argent ou en nature, l'abbaye se libère alors du souci de l'exploitation, mais garde la possibilité de réviser le loyer lorsque le bail, d'une durée d'un à dix ans, arrive à renouvellement.



Moine goûtant du vin dans un cellier, illustration tirée de Li Livres dou sante, d'Aldobrandino da Siena, fin XIII^e, Sloane 2435, folio 44v. British Library, Londres.

L'évolution du domaine viticole de Maizières se fait essentiellement à travers l'histoire de ses celliers disséminés entre Pernand-Vergelesses et Givry. Établi directement dans la ville de Beaune, le plus célèbre d'entre eux est sans doute le Petit Maizières qui est immortalisé aujourd'hui par une rue au nom de l'abbaye. Par sa position, il offre un pied à terre intéressant dans cette capitale viticole.

Si l'implantation de l'Abbaye de Maizières à Beaune remonte au tout début du XIII^e siècle, les moines vont faire de belles acquisitions dans la seconde moitié du XIV^e siècle (la Maison du Bœuf et la tour en 1362 et plusieurs autres maisons en 1364) leur permettant de posséder tout un quartier dans la ville. Beaune constituant avec Dijon

l'un des deux principaux marchés aux vins de la Bourgogne ducal, ils sont ainsi idéalement placés pour commercialiser leur production. De plus, en 1377, ils parviennent à obtenir du duc Philippe le Hardi l'exonération du droit d'entrée des vins dans la ville.

En effet, à cette époque, tout vin qui franchit la porte d'une ville se voit frappé d'une taxe qui impacte nécessairement son prix de vente. Grâce au privilège ducal, les vins produits par l'Abbaye de Maizières sont donc moins chers sur les marchés ou simplement plus rentables. Cependant, les échevins beaunois, ancêtres de nos conseillers municipaux, s'opposent rapidement à cette faveur ducale au prétexte qu'ils souhaitent éviter l'entrée en ville de « *vins étrangers dont les marchands fussent déçus* ». En réalité, leur prise de position est purement économique car le non-paiement de la taxe par l'Abbaye de Maizières crée un manque à gagner pour la ville.

En 1395, Philippe le Hardi tranche le différend : les religieux conservent leur exonération fiscale, mais en contrepartie, la cité achète une partie de patrimoine immobilier que l'abbaye possède à Beaune, notamment une tour (le futur beffroi de la ville) et les maisons adjacentes. En 1699, le droit d'entrée des vins des domaines de Maizières dans la ville de Beaune est confirmé par le roi Louis XIV.

Au début de l'époque Moderne, l'Abbaye de Maizières et les ordres religieux en général connaissent une série de crises majeures. Les troubles politiques et religieux s'enchaînent et cela impacte fortement l'économie locale. Au XVI^e siècle, l'abbaye et ses célèbres celliers vont beaucoup souffrir des guerres de Religion, notamment Aubigny, Blagny, Bully et Morgeot. Les destructions sont telles que les habitants doivent fuir pendant de longues phases ces lieux pourtant si riches, laissant derrière eux terres et vignes en friche. À Blagny, tout a brûlé à l'exception de la chapelle et du pressoir.

À Morgeot, les vins de l'abbaye et de plusieurs villageois ont été emportés et il ne reste du bâti que la chapelle et le four. Il est écrit dans leurs archives : « *ces métairies sont demeurées inhabitées et en friche sans que les religieux n'en aient tiré ni tirent aucun profit* ».

Les biens que l'abbaye possède à Beaune ne sont pas en meilleur état. Plusieurs documents datés de 1596 indiquent qu'en février 1595, pendant le siège du château de Beaune par les troupes royales pour en chasser les Ligueurs, les portes du Petit Maizières ont été enfoncées par les soldats et que tout a été pillé ou détruit.

L'abbaye est également mise à sac avec le vol de 400 à 500 bichets de grains et de 700 à 800 tonneaux de vins détenus dans la cave actuelle de l'abbaye.

Fortement impactée par les violences, Maizières tente de remettre ses celliers en état. Afin de se renflouer, les moines intentent de nombreux procès aux fermiers qui ne leurs ont pas remis le vin qu'ils doivent chaque année à titre de loyer. Ainsi, en 1591, ces-derniers réclament au fermier de Pommard, 4 muids de vin (le muid de Beaune correspondant à 235 litres pour l'époque) pour chacune des années de 1580 à 1585, sans même se préoccuper de savoir s'il a pu vendanger pendant cette période troublée.

Ne pouvant réparer l'abbaye et les nombreuses métairies, les religieux ont cherché à se séparer de quelques-unes de leurs possessions. En juillet-août 1587, lecture est faite dans plusieurs paroisses, trois dimanches de suite, de l'offre de vente de la métairie du Buet, pour une maison avec pressoir, cour et cellier, 250 ouvrées (80 ha) de vignes essentiellement en friche, plus environ 2 ha de terre, 3 de prés et quelques rentes dans les villages de Dracy, Germolles et Givry. Il n'y aura cependant aucun acquéreur. En 1590, l'abbaye cède à Charles de La Boutière, seigneur de Chagny, sa grange de Morgeot, l'une des plus belles pièces de son domaine viticole.

Au XVII^e siècle, Aubigny, Chenôve, Bully, Blagny et Le Buet appartiennent encore à l'abbaye et cette dernière possède toujours de nombreuses vignes à Savigny, Beaune, Pommard et Volnay pour un total de 24 ha, sans compter celles de Puligny et Chassagne.

En 1604, l'Abbaye de Maizières dresse un état des lieux peu reluisant de tous ses bâtiments et de ses domaines à Aubigny, Blagny, Bully, Le Buet et Beaune. N'ayant pas les moyens de les remettre en état, les moines s'empressent de les amodier, à charge pour les métayers de les réparer. Les amodiateurs sont parfois loin de répondre aux attentes des religieux. En mai 1614, une inspection de la métairie d'Aubigny permet de constater que plusieurs réparations ont été effectuées, même s'il reste encore à faire, et que les terres sont plutôt bien entretenues.

En 1656, un nouveau rapport établit que le domaine a repris de la vigueur : « *il y a beaucoup de bétail et le territoire consiste en terres labourables propres à froment, vignes, prés et quantité de bois taillis et hautes futaies* ». En 1747, les archives attestent que de nombreuses réparations ont été apportées : une nouvelle chapelle est venue remplacer celle qui tombait en ruine, la grange a été entièrement refaite et un nouveau bâtiment a été construit pour héberger le pressoir. À la fin du XVIII^e siècle, cette métairie exploite trois pièces de vignes pour un total de 25 ouvrées chacune, soit un peu plus de 33 ha. Pour la métairie de Blagny la documentation laisse entrevoir que le domaine viticole est particulièrement rentable.

Toutes les métairies ne sont pas aussi riches et aussi bien entretenues. En 1655 le fermier du domaine de Buet est mis en demeure de réparer les ruines du domaine et de remettre en état les bâtiments, la chapelle et le pressoir conformément aux clauses de son bail. Quant au domaine de Bully, une enquête de 1666 constate qu'il n'y subsiste que quelques ruines.

À la fin du XVIII^e siècle, l'Abbaye de Maizières détient encore sept métairies parmi lesquelles Aubigny, Chenôve et Le Buet. Les moines possèdent également de nombreuses vignes à Beaune, Savigny, Pommard, Volnay, Blagny, Puligny et Meursault. Un inventaire établi entre 1768 et 1782 atteste que Maizières exploite encore 6 parcelles à Beaune, 17 à Pommard et plus d'une soixantaine à Puligny, le tout réparti entre près de 200 exploitants.

Au moment de la Révolution, l'ensemble du domaine est saisi et vendu comme Bien national en 1791 et notamment les 128 ouvrées (6 ha) de vigne détenues à Beaune par les moines de Maizières, le domaine d'Aubigny et la métairie de l'Épervier avec 18 ouvrées de vignes, soit 77 ares.

Et dans l'acte de vente de ce qu'il reste de l'abbaye daté du 17 mai 1843, le grand clos de Maizières fait encore état de vignes dans l'enceinte même. Les corps de bâtiments du logis des moines ont gardé une fonction viticole, avec notamment la mention de pressoirs et de cuves.



LE VIN DE MESSIRE L'ABBÉ

Au regard de l'Histoire, les moines cisterciens apparaissent comme les pères de la viticulture occidentale à travers des pratiques culturelles novatrices, un savoir technique reconnu et des vins de haute qualité.



ependant, faute de sources conservées pour Maizières, pour Cîteaux et pour l'Ordre en général, les modalités de terrain de cette viticulture restent relativement dans l'ombre. Il faut donc essentiellement se contenter des baux de culture qui apparaissent au XV^e siècle pour appréhender leurs pratiques viti-vinicoles.

Pour aborder la question de la typicité du vin des moines, et celle des vins médiévaux, il faut oublier tout ce que l'on connaît du vin aujourd'hui. La société médiévale est parfaitement différente de la nôtre et c'est particulièrement remarquable lorsque l'on aborde la question du vin et de sa dégustation.

Au Moyen Âge, le vin n'est pas la boisson la plus commune mais elle est la plus recherchée, notamment pour ses vertus nutritives, euphorisantes mais aussi antiseptiques (l'eau courante étant toujours susceptible d'être polluée). On estime que la consommation moyenne atteint facilement 1 à 2 litres par jour et par personne et un personnage comme l'abbé de Maizières se doit d'offrir à ses hôtes, mais aussi à la vente, des vins d'une grande qualité.

Les moines portent donc une grande attention à la manière dont sont cultivées leurs vignes. Et lorsqu'ils ne les exploitent plus directement, ils n'hésitent pas à mettre des clauses très strictes dans les baux de culture. C'est particulièrement le cas lorsqu'il est question de planter ou replanter une vigne. Parmi les plus beaux exemples, il convient de citer un marché passé au clos desdits religieux, appelé le clos du Buet : *« La quantité de vingt quatre milliers de crotz (trous) bons et convenables pour planter vigne assavoir (chaque) crot d'un pied et demy de long est d'un pied et trois doigts de profond et de demy de largeur pour planter*

vigne et iceux plantés de bons chappons (plants) qui seront fourni par lesdits vénérables et en ung chascun desdictz crots deux chappons et iceux bien justement cotté (coudé) et rabattu le tout au dics de vigneronns ayant à ce cognaissance. »

À cette époque la question du cépage n'est pas encore essentielle. Concernant le pinot, la plus ancienne mention connue date de 1366. Et malgré cette première occurrence, le cépage phare de la Bourgogne n'est que rarement cité en cette fin de XIV^e siècle : 1375, 1376, 1394... Cela prouve que le cépage, même le plus prestigieux, revêt un faible intérêt pour les médiévaux. Dans le cas du gamay, la plus ancienne mention n'est autre que la célèbre ordonnance de 1395 du duc de Bourgogne Philippe le Hardi obligeant à l'arrachage de ce « *très déloyal* » cépage.

Pour les vignes de l'Abbaye de Maizières, les mentions de cépages apparaissent dans la documentation à partir du XVII^e siècle. Souvent, il est juste question de « *bons plants de tous grains* » sans plus de précision (Puligny en 1663, 1673...). Les rares occurrences plus précises font état de « *bon grains noiriens blancs et noirs* » à Meursault en 1683, de « *bons plants de noirien les deux tiers en noir et l'autre en blanc* » à Pernand en 1690 ou de « *bons grains noiriens* » à Savigny-lès-Beaune en 1715. Ces appellations désignent le pinot noir mais aussi le pinot blanc, donc le chardonnay, ce qui indique l'usage de la complantation dans les clos.

En ce qui concerne le travail de la vigne tout au long de l'année, les archives de Maizières sont assez laconiques. À l'image de ce contrat de culture de 1683 pour une vigne assise à Meursault, il est demandé à l'exploitant de « *rendre ladite pièce due en bonne nature et culture de vigne bien peuplée et façonnée de tous coups* » à l'issue du bail.

D'une manière générale, les moines de Maizières exploitent leurs vignes d'une façon tout à fait standard pour l'époque. Les travaux reprennent dès la vendange terminée par le fait de « *traire, aiguiser et mettre en pile les pisseaux* », c'est-à-dire les piquets ou échelas sur lesquels sont attachés les pampres de la vigne. En effet, jusqu'au XIX^e siècle, la vigne est cultivée en foule, et non en rang comme aujourd'hui. Les travaux d'hiver consistent aussi à fumer la vigne.

Dans les contrats passés par l'abbaye, tel celui pour une vigne de Puligny en 1663, il est souvent demandé qu'elle soit « *crottée suivant ce qu'il est ordonné* ». En fonction des conditions météorologiques, la taille intervient à la fin du mois de février et se poursuit pendant tout le mois de mars. Viennent ensuite ce que l'on appelle les façons, c'est-à-dire les trois ou quatre phases de labours effectués à la pioche par le vigneron et indispensables au bon développement de la vigne. Comme le stipule le bail de culture d'une vigne de Puligny daté en 1663, elles doivent être faites « *de tous coups pour les rendre en bonne culture et nature de vigne* ».



Les moines bourguignons cultivant la vigne, au moyen âge (sic) ». Illustration extraite des merveilles de l'industrie par Louis Figuier, 1877, Fondo Antiquo de la Biblioteca de la Universidad de Sevilla, Espagne

Une fois l'entretien de la vigne assuré, vient le temps le plus important de l'année, celui de la récolte et de l'élaboration des vins. Quelques jours avant l'ouverture de la vendange, dans tout le domaine les pressoirs et les celliers sont nettoyés et l'on s'assure que tout le matériel nécessaire est prêt. Selon un code de bonne conduite pour les différentes possessions de Maizières édité en juin 1746, il est interdit de vendanger avant le jour fixé comme il est interdit de grappiller moins de 8 jours après la fin des vendanges. Le respect du ban de vendange est quelque chose de très encadré car anticiper la vendange permettrait de vendre ses vins avant ceux des autres. C'est ainsi le cas en février 1321, les moines sont autorisés à vendanger leurs vignes de Volnay, Pommard et Beaune un jour avant l'ouverture du ban de vendange.

Les moines de Maizières savent faire des vins blancs de grande qualité dès le Moyen Âge, comme l'atteste, en 1451, la plus ancienne mention de « *vigne blanche* », donc de raisin blanc dans le Montrachet.

À compter du XVII^e siècle, une large partie de leur production se fait en blanc. Parmi les nombreuses occurrences, il est souvent question du « *vin blanc, bon, pur, loyal et marchand du cru de Puligny* » (1663, 1673, 1674...), du « *vin blanc des 16 ouvrées de Blagny* » à Meursault (1683) ou encore du « *vin blanc de bonne qualité* » à Pernand en 1705.

Pour les vins rouges, il existe plusieurs nuances. Le plus souvent, il est question de « *vin vermeil* », comme à Puligny en 1663, 1673, 1674, 1690, 1711.... Si de nos jours, dans la palette des couleurs, le mot vermeil désigne un rouge vif et léger, il n'est pas certain que cette définition s'applique stricto sensu aux vins de cette époque. Pour Pernand (1683) et Meursault (1705), il est aussi question de « *vin claret* ». Tirée du latin *vinum claretum*, cela signifie que la coloration est légère. Les historiens divergent sur le sens exact du « *claret* ». Il s'agit certainement d'un rouge clair. Le claret n'est donc pas un rosé mais un rouge léger.

En ce qui concerne le millésime, à Maizières comme ailleurs, c'est une notion qui n'existe pas, au Moyen Âge comme à l'époque Moderne. Il est seulement question de « *vin nouveau* » pour les vins de la dernière vendange et de « *vin vieux* » pour les vins ayant au moins un an d'âge.

Il faut dire que les moines et les vigneronns de cette période maîtrisent encore mal les techniques de vinification. Les techniques d'élaboration des grands vins n'apparaissent seulement qu'au XVII^e siècle. Les vins médiévaux sont vendus, parfois encore bouillonnants, dans la foulée des vendanges et sont destinés à être bus dans l'année. Le vin est entonné immédiatement, il n'est ni collé ni soutiré. Il est déclaré vieux dès que la prochaine cuvée s'annonce. Sa qualité varie d'une année sur l'autre. Il se conserve mal au point que l'on déplore, dans les comptes de dépenses des vins beaucoup de perte sous la formule « *déchets ou dégâts de vin* ».

Une chose est sûre, les vins de l'Abbaye de Maizières sont particulièrement appréciés au Moyen Âge comme à l'époque Moderne. Ainsi, ce n'est pas par hasard si, en 1755, le vin de messire l'abbé est choisi par les États Généraux de Bourgogne pour être offert au Prince de Condé, l'un des personnages les plus importants du royaume de France.

Cépages et vins de quelques vignes ayant appartenu à l'Abbaye de Maizières



663 Puligny « Un bail sur 2 journaux de terre finage de Puligny l'un sur la Maladière et l'autre sur le pré à la Dame à la charge de les planter en vigne en **bon plant de vin tout grain** après les avoir tervillonné et crottés [...] chaque jour de feste saint martin d'hiver un **queue de vin vermeil** tout grain pur loyal et marchand envaselés en tonneaux neufs [...] à la maison de Beaune[...] payer un poinçon et 5 cavillons de **vin blanc bon pur loyal** et marchand du cru dudit Puligny aussi envaselé en tonneaux neufs pour la sacristie de l'église dudit maizières. »

1683 Meursault « Une pièce de terre appelée la pièce des Pointes finage de Meursault contenant environ 10 journaux [...] à la charge de planter ladite pièce de terre en vigne bien de **bon grains noirien blanc et noir** resserré seulement les endroits et qu'il y aura de la Boue en sorte qu'on n'y puisse planter vigne avec pouvoir au receveur de prendre de la terre dans le travers de la montagne [...] le présent bail moyennant [...] 3 poinçons et 4 feuilletes de vin du cru de ladite vigne savoir 4 feuilletes vin blanc, 3 poinçons de **vin claret** envaselés en tonneaux neufs tenant jauge et poinçon de Beaune. »

1690 Pernand « le 4^e jour du mois de novembre 1690 après midi en sa personne Claude Pavelot veuve de feu François Pavelot vigneron a fait marché avec les vénérables prieurs et religieux de l'Abbaye de Maizières procureur cellier de ladite abbaye et convenant avec ladite Pavelot de botter, tervillonner et planter de **bon plant de noirien les deux tiers en noir et l'autre en blanc** une pièce de terre de la courvée de leur seigneurie de Bully jusqu'à la contenance de 6 ouvrées. »

1705 Pernand « Jean Label vigneron demeurant à Pernand au paiement de 10 poinçons de **vin blanc ou claret** de bonne qualité. »

1711 Puligny « 1 pièce de vigne dépendant de la cure de Puligny au finage dudit lieudit en Combe de la contenance d'environ 12 ouvrées [...] le présent bail à payer chacun an audits sieurs de Maizières en leur maison de Beaune un poinçon de vin de **tout grain vermeil** provenant dudit héritage bon, pur loyal et marchand envesselé en tonneaux tenant jauge et maison de Beaune [...]. »

1715 Savigny-lès-Beaune « Nous soussignés avons fait le marché qui suit savoir que nous [...] tous vigneron à Savigny nous sommes obligés de planter de **bons grains noirs** faire les fosses et toutes les autres façons que l'on a confirmé de faire aux plantes de les bien garnir et faisseler pour les rendre en bon estat après 4 années. »

1782 Puligny « bail à 15 ans de la terre et seigneurie de Blagny et de la dime en grain et en vins de Puligny pour Messieurs de Maizières qui seront livrés annuellement sans diminution de prix dudit bail dans l'endroit qu'il leur sera indiqué 6 poinçons de **vin rouge gamay** dudit puligny envesselés en tonneaux neufs et des meilleurs provenant de ladite dime [...] livreront 2 feuilletes de **vin de Blagny de la meilleure qualité l'une rouge l'autre blanc** dans les celliers et cuves de Blagny. »



LE RÔLE DE L'ABBAYE DE MAIZIÈRES DANS LA CONSTRUCTION GÉO-HISTORIQUE DU VIGNOLE DE BOURGOGNE

Les élites religieuses et politiques ont joué un grand rôle dans la construction du vignoble de Bourgogne, qui s'implante durablement durant les premiers siècles du Moyen Âge à travers la mise en place de domaines plantés, exploités et valorisés.



À ce départ, la Côte a bénéficié de la présence de deux évêchés, celui d'Autun pour la Côte de Beaune et une large partie de la Côte de Nuits, et celui de Langres pour le Dijonnois et ses environs. Parallèlement, l'installation des premières abbayes aux portes des bourgs et des villes contribue au développement du vignoble par l'intérêt économique qu'elles tirent des vins qu'elles produisent.

Avec la fondation en Bourgogne de Cluny en 909-910, le modèle des vignes monastiques issues des donations seigneuriales et laïques qui ne cessent de croître prend une ampleur qui s'exprime à l'échelle européenne. En 1098, la naissance de l'Ordre cistercien, qui prône le retour à une application intégrale de la règle bénédictine, marque plus durablement encore la construction du vignoble de Bourgogne. Organisée autour du modèle du cellier et du clos cistercien dont le Clos de Vougeot est la figure de proue, cette production autarcique a contribué à la création de lieux d'excellence qui seront les futurs Climats du vignoble de Bourgogne.

Chacun des domaines cisterciens est régi par la même organisation : il s'agit d'un espace clos de murs abritant des vignes, parfois une carrière d'où est extraite la pierre de construction, associé à une unité de production avec son pressoir, sa cuverie, son cellier pour l'élevage du vin, un logis pour les moines et convers et une chapelle.

Cîteaux, puis rapidement ses abbayes-filles, disséminent judicieusement leurs clos tout au long de la côte viticole au point d'en constituer un véritable maillage.

L'abbaye de Cîteaux implante ses celliers à Dijon, Fixin, Vougeot, Meursault... L'Abbaye de Maizières rayonne quant à elle sur toute la côte de Beaune de Savigny à Puligny sans compter ses enclaves dans le chalonnais. Enfin, même éloignées, les abbayes d'Auberive, de Morimond, de Clairvaux ou de Fontenay créent des exploitations viticoles aux abords de Dijon et de Beaune.

De toute cette production cistercienne subsiste aujourd'hui un bâti imposant et des parcelles emblématiques ceinturées de murs et souvent inchangées depuis leur création. Tout au long de leur histoire, les moines ont cherché à développer une viticulture de qualité à travers le choix des lieux, la gestion rigoureuse des domaines et la maîtrise des techniques de vinification. Ils se sont concentrés sur la production de vins de cru : Vougeot, Blagny, Morgeot... ou du « *vin de messire l'abbé* » sans aucune distinction de provenance et souvent constitué d'un mélange de vin de plusieurs domaines.



La culture de la vigne, psautier de Normandie vers 1180
Bibliothèque royale La Haye

Mais si les cisterciens ont toujours cherché à produire des vins de qualité, ils ne sont pas pour autant les inventeurs des Climats du vignoble de Bourgogne. Bien que conscients de la richesse de leurs terroirs, ils n'ont jamais porté de discours sur la relation du vin au lieu qui est l'essence même de ce qu'est un « *Climat* », parcelle de vigne soigneusement délimitée, nommée depuis des siècles et qui bénéficie de conditions géologiques et climatiques particulières au point qu'elle est révélée par les crus et les cuvées distinctes et par la relation du vin au lieu.

Cette notion de terroir spécifique à la Côte de Nuits et à la Côte de Beaune, directement lisible dans le paysage, émane d'un héritage plus ancien associant le sol, le cépage et le savoir-faire du vigneron et qui sera magnifié par la noblesse de robe dijonnaise à partir de la fin du XVII^e et du début du XVIII^e siècle.

Mais il est incontestable de reconnaître que le vignoble de Bourgogne doit énormément à ces moines qui, au fil des siècles, ont constitué, développé et valorisé des vignes, des clos et des domaines devenus célèbres dans le monde entier. Ainsi les religieux, acteurs majeurs du vignoble de Bourgogne durant des siècles, et notamment ceux de Maizières, ont joué un rôle important dans la construction géo-historique de ces Climats du vignoble de Bourgogne.

L'Abbaye de Maizières a profondément marqué de son empreinte la côte viticole et en particulier la Côte de Beaune. Parmi les 1 247 climats inscrits sur la Liste du Patrimoine mondial de l'UNESCO en 2015, nombre d'entre eux sont issus de parcelles exploitées par les moines de l'Abbaye de Maizières. Et certains sont aujourd'hui particulièrement célèbres dans le monde entier et produisent des vins classés Premiers Crus et Grands Crus, tels le climat de Montrachet, le climat de Blagny, et le climat de Morgeot.



Montrachet

Le Montrachet fait partie des premiers. Climats historiques internationalement reconnus pour la qualité de ses vins, il est assis à la limite des communes de Puligny et de Chassagne et défini par quelques lieux-dits (principalement « *Vrai Montrachet* », « *Bâtard-Montrachet* » et « *Chevalier-Montrachet* »). Son nom qui se prononce « *Mont-Rachet* » tire son origine de la « *rache* », une colline à la végétation rase. Ainsi, les premières mentions de Mont Rachaz (1252), Mont Rachat (1286)... désignent ce mont chauve autrefois destiné aux chèvres et aux moutons.

Les archives de l'Abbaye de Maizières contiennent les premiers documents qui font état de l'existence de ce « *territoire de Montrachet* ». Le plus ancien texte remonte à l'année 1250 et concerne une donation par l'abbé de vignes à un certain Pierre, dit Boers, de Puligny. Deux ans plus tard, ce même Pierre et son frère Arnaud cèdent à l'abbaye leur maison et leurs biens de Puligny, et notamment leurs « *vignes et terres situées dans le Mont Rachas* ».

Les documents médiévaux de l'abbaye relatifs au Montrachet se résument à quelques citations : en 1286, les moines échangent avec Guido Bererus de Chagny une vigne dudit village contre une autre assise en Montrachet ; en 1309, une certaine Melineta reconnaît devoir aux religieux une rente sur une vigne en friche dans le même lieu ; en 1451, l'abbé Girard cède à Antoine Lenoble, de Chalon-sur-Saône, plusieurs biens autour de Puligny, dont deux vignes en friche d'une superficie de 6 et 16 ouvrées chacune (26 et 69 ares environ). Ce dernier document constitue la plus ancienne mention de « *vigne blanche* », donc de raisin blanc dans le Montrachet.

À la fin du Moyen Âge, les vignes qui s'y trouvent ne forment pas encore un ensemble homogène. De nombreuses parcelles sont en friches et nécessitent une remise en culture. Entre 1577 et 1596, l'acquisition morceau par morceau des parcelles viticoles par Charles de Boutières va permettre à ce seigneur de Chagny et de Chassagne de devenir le seul et unique propriétaire du Montrachet (100 ouvrées de vignes soit un peu plus de 4 ha).

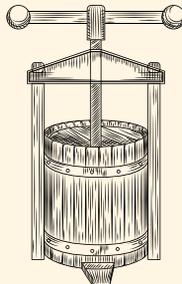
Si la qualité des vins de Montrachet est reconnue jusqu'en Flandres dès la fin du XV^e siècle, c'est en 1728 que le Climat sort de son anonymat grâce à un ouvrage publié depuis Londres par l'abbé Arnoux : « *Le Montrachet produit le vin le plus curieux et le plus délicat en France [...] dont la langue latine et la langue française ne peuvent exprimer la douceur* ». Classé Grand Cru depuis 1937, le Montrachet produit aujourd'hui le vin blanc le plus célèbre du monde.

Blagny

Cédé aux moines de l'Abbaye de Maizières par le chapitre cathédral de Langres, Blagny est aujourd'hui un hameau rattaché à la commune de Puligny-Montrachet, même si ses vignes débordent sur celle de Meursault.

D'après l'étymologie du nom (domaine de Blannius), l'existence du lieu pourrait remonter à l'époque gallo-romaine. D'ailleurs, de nombreux débris de tuiles romaines au lieu-dit « *Les Ravelles* » attestent de la présence d'un bâti de cette période. Si l'acte de donation de 1184 confirme la présence de vignes avant l'arrivée des moines, ce sont bien ces derniers qui ont mis en valeur ce terroir, notamment en y établissant l'un des celliers les plus rentables de leur domaine. De cette emprise cistercienne, il subsiste les corps de bâtiments du logis, la grange ainsi que la chapelle Saint-Denis, construite au XV^e siècle. Vendu comme Bien national à la Révolution, il est racheté en 1811 par la famille des propriétaires actuels.

Depuis le Moyen Âge, les vins de Blagny jouissent d'une excellente réputation. Aujourd'hui, l'une des particularités du Climat tient dans le fait que ses vignes sont plantées à la fois en pinot noir et en chardonnay, produisant ainsi des vins blancs et des vins rouges. Dans les années 1950-1960, l'INAO tente d'imposer une seule appellation « *Blagny* » pour les blancs comme pour les rouges. Cependant, il a été choisi de distinguer chaque type de vin par une appellation distincte. Ainsi, lorsqu'il s'agit de vin blanc, il porte l'appellation Meursault-Blagny ou Meursault tout court ; Puligny-Montrachet-Blagny ou Puligny-Montrachet tout court, selon sa commune de production. Lorsqu'il s'agit de vin rouge, il porte uniquement l'appellation Blagny tout court. Depuis 1963, une large partie des parcelles du climat de Blagny sont classées Premier Cru.



Morgeot

Morgeot est l'un des celliers les plus emblématiques de Maizières par la qualité des vins produits et par la destinée du domaine. Au même titre que les meurgers, ces monticules formés par les pierres tirées des vignes depuis des siècles, Morgeot est un dérivé du mot gaulois « *morga* » qui signifie bord, limite, et doit donc son nom de sa position limitrophe entre les villages de Chassagne et de Santenay.

Le lieu-dit est cité dès 864 : In Belnensi pago, vine auna que Morga dicitur « *Dans le pays beauinois, une vigne que l'on appelle Morga* ». Mais ce sont bien les moines de l'Abbaye de Maizières qui, bénéficiant de donations en champs, en vignes et en bois, ont contribué par leurs défrichements et la plantation de nouvelles vignes à la mise en valeur de ce terroir.

Au Moyen Âge, le domaine est l'un des plus importants de l'abbaye. Au XIII^e siècle, on estime que cela représente 8 ha de vignes essentiellement constituées en clos : Les Petits Clos, Les Grands Clos, La Chapelle...

Morgeot va cependant beaucoup souffrir des conflits qui émaillent les XV^e et XVI^e siècles. À la mort de Charles le Téméraire, le domaine est ravagé par les troupes du roi de France Louis XI venues corriger les habitants de Chassagne pour leur soutien à la duchesse Marie de Bourgogne, fille du dernier duc de Bourgogne. C'est encore pire au moment des guerres de Religion et au bord de la ruine, l'Abbaye de Maizières est contrainte de se séparer de son domaine de Morgeot.

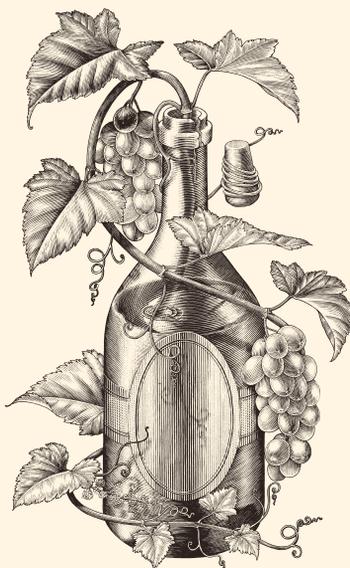
Charles de la Boutière, seigneur de Chassagne et de Chagny achète le tout en 1590. L'acte de vente, qui précise que « *cette grange consistait en grandes quantités de vignes et des meilleurs du pays* » est signé dans la maison épiscopale de l'évêque Pontus de Tyard.

En 1706, on estime que le domaine de Morgeot comprend 180 ouvrées de vignes (environ 8 ha), 9 ha de bois 12 ha de prés et un moulin. Le magnifique plan de Morgeot établi en 1714 fait état d'un clos de vigne de 148 ouvrées, soit un peu plus de 6 ha.

Conscients d'avoir laissé partir une partie importante de leur patrimoine, les religieux de Maizières tentent de racheter le riche domaine au début du XVIII^e siècle.

Pour parvenir à leurs fins, les religieux s'engagent à payer le baron de Chagny grâce à un emprunt contracté auprès de deux notables beunois. Mais le montage financier s'écroule rapidement. Les années passent et l'affaire n'est toujours pas réglée. À la mort du baron en 1710, le domaine passe dans les mains de son gendre Jean-François-Antoine de Clermont, marquis de Montoisson. En 1731, un arrêt du grand conseil oblige le marquis à rendre la terre et la seigneurie de Morgeot.

Après la Révolution Française, plusieurs propriétaires se succèdent. Morgeot devient une propriété Magenta à partir de 1967, lorsque Philippe de Mac Mahon, quatrième duc de Magenta, tombe sous son charme. Il est à l'origine de la célèbre cuvée Chassagne-Montrachet Premier Cru abbaye de Morgeot, Clos de la Chapelle.



LES VIGNES DE MAIZIÈRES AUJOURD’HUI

Le domaine de l’Abbaye de Maizières
a replanté des vignes et engagé
la réhabilitation de la cuverie et des caves.



es différentes parcelles constituées regroupent cinq cépages bourguignons : Chardonnay et Pinot Noir, cépages incontournables qui font la notoriété et la fierté de la Bourgogne ; **Gamay ainsi que deux cépages « oubliés » Melon de Bourgogne et Pinot Beurot** qui viennent enrichir la diversité du domaine tout en renouant avec l’histoire du vignoble.

Le Melon de Bourgogne, a pratiquement disparu de sa région d’origine pour être replanté sur les coteaux nantais où il est aujourd’hui très répandu. Boudé par le vignoble bourguignon, il n’en reste pas moins un cépage d’un réel intérêt organoleptique. Il donne des vins secs et légers dont la pureté rappelle l’Aligoté.

Le Pinot Beurot, ou Pinot Gris, originaire lui aussi de Bourgogne, doit son nom à la couleur gris rosé voire brune de la bure que portaient les moines cisterciens. Nous lui avons fait une place de choix dans le clos de l’Abbaye de Maizières afin qu’il puisse exprimer toute sa complexité aromatique : une belle rondeur toujours soutenue par une belle fraîcheur.

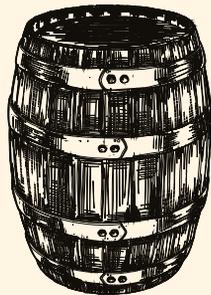
Afin de perpétuer la mémoire des moines vigneron de l’abbaye, nous avons redonné à la vigne quelques hectares de terre directement à l’emplacement des deux sites historiques : la ferme des Gouttières « *Scoteria* » où se sont installés les premiers moines en 1125 et à l’intérieur même du clos de l’Abbaye de Maizières dans l’enceinte du monastère.

Avec une vigne haute et un espacement important entre nos rangs, nous maximisons l'aération des ceps de vigne en évitant tout entassement de végétation afin de limiter les traitements qui sont effectués dans le respect des pratiques biologiques et biodynamiques.

La pratique manuelle des travaux de la vigne s'inscrit dans le respect des traditions historiques avec un retour à l'enherbement des lignes, la plantation de haies, la cohabitation avec les animaux. La proximité des différents cépages favorise une certaine diversité au sein de nos parcelles de vignes.

Nous renouons ainsi avec la complantation des différents cépages qui constituait une pratique courante à l'époque de l'abbaye. Tombée en désuétude à l'époque moderne, nous croyons aux bienfaits de cette démarche grâce notamment aux synergies qu'elle permet.

Enfin, le raisin sera pressé et vinifié dans la cuverie de l'Abbaye de Maizières puis élevé dans les caves historiques de l'abbaye. La palette de cépages à notre disposition offrira la possibilité de proposer une gamme variée, avec des vins issus intégralement de Chardonnay et de Pinot Noir dans la lignée des grands vins bourguignons, mais aussi des cuvées d'assemblage atypiques et originales de cépages connus ou anciens à découvrir.





BLAGNY-SUR-DUCHE



CÔTE DE BEAUNE Beaune

- Beaune Premier Cru
- Beaune
- Côte de Beaune



CHALON-SUR-SAÔNE

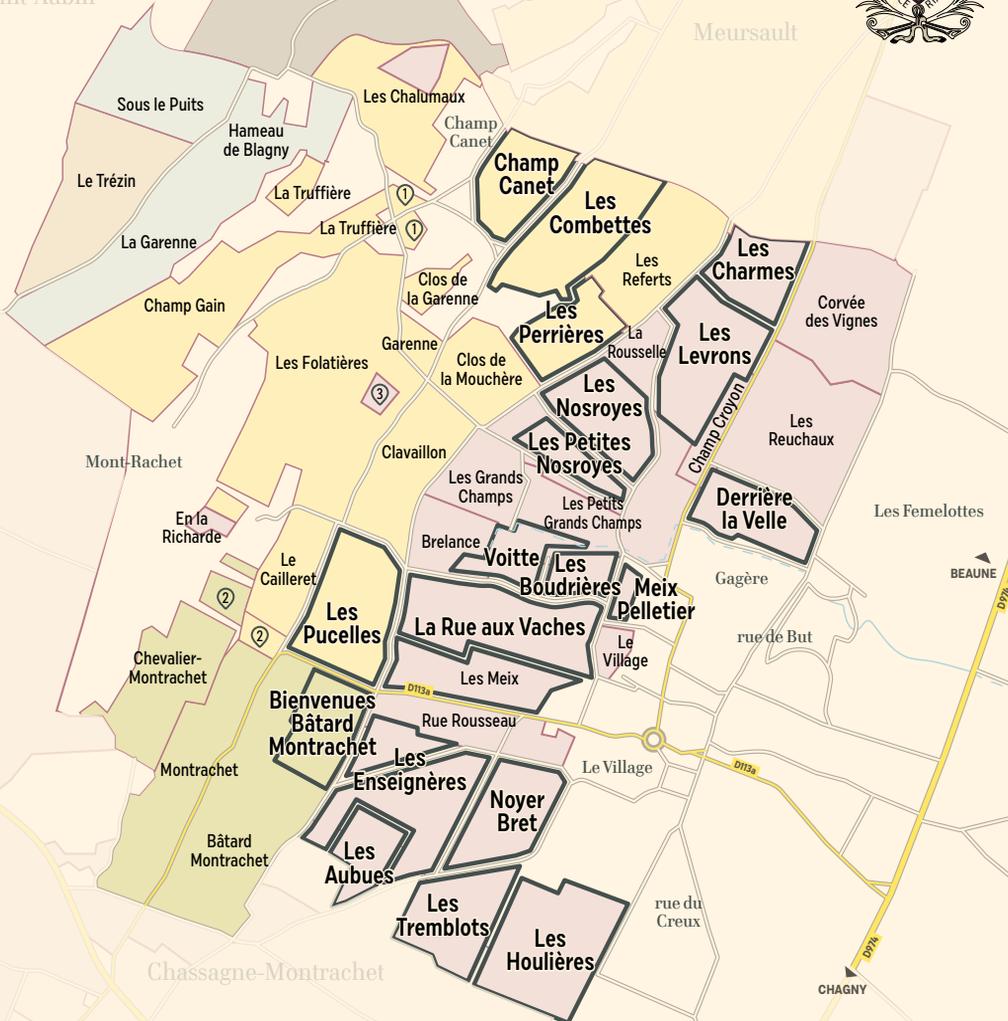


Saint-Aubin

Blagny

Le Dos
d'Âne

Meursault



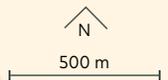
CÔTE DE BEAUNE Puligny-Montrachet

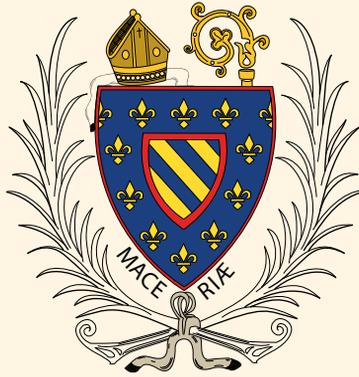
-  **GRANDS CRUS**
- Chevalier-Montrachet
- Montrachet
- Bâtard Montrachet
- Bienvenues
- Bâtard Montrachet

-  **PREMIERS CRUS**
- Puligny-Montrachet
- Puligny-Montrachet blanc / Blagny rouge
-  Meursault blanc / Blagny rouge

- ① Champ Canet
- ② Les Demoiselles
- ③ En Folatières

-  Puligny-Montrachet
-  Puligny-Montrachet blanc / Blagny rouge





*Qu'il soit donné aux
générations futures
de retrouver par un
mystérieux retour des
choses, les grandes
convictions et les grands
courage des hommes
du passé pour
ré-enchanter le monde
et sa création.*

